

l'Apollo buongustaio 1992

*l'Apollo
buongustaio*

*Almanacco gastronomico
per l'anno 1992*

L'Apollo buongustaio

Ugo Quorelli

l'Apollo Buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1992

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 1992. Tutti i diritti riservati.

Roma 1992

Curatori

GIULIANO MALIZIA

MAURO MARÈ

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

Le illustrazioni e i finalini sono di

MASSIMO ROSANOVA

Letizia Apolloni

L'INVITO A CENA

In questi nostri tempi telematici e barbari, dove tutto dovrebbe essere semplificato e invece si complica, si va perdendo giorno per giorno la gioiosa tradizione, così viva a Roma da sempre, dell'invito a cena. Non vorrei cadere nel lamento tipico di una certa età, nella noiosa e poco originale retorica del *laudator temporis acti* oppure nelle considerazioni sociologiche su quello che il filosofo Gianni Vattimo qualifica come il fenomeno del *neoegoismo* collettivo, ma sta di fatto che ormai la famosa convivialità romana è fortemente in calo. « Vieni a cena da noi », « fàmoste du' spaghetti a casa » o « prendiamo un boccone insieme », frasi comuni in tutti gli ambienti, sono decadute. Le porte sono piuttosto chiuse. La gente rifluisce nelle pizzerie, nei ristoranti o affolla stereotipi ricevimenti in costosi alberghi in quanto a Roma il mangiare è un sacrosanto divertimento, un piacere profondo, un evento irrinunciabile. Ma perchè a casa no? Il reddito medio è aumentato, il benessere ha raggiunto un po' tutti, i supermercati, le lavastoviglie, i surgelati — con tutte le riserve del caso — facilitano la vita domestica, eppure c'è una vera e propria resistenza all'invito a cena, ancora più sconcertante nella fascia sociale della borghesia benestante che dell'ospitalità faceva vessillo. Mi domando incessantemente: ma che senso hanno quelle case ricche e belle, quelle cucine sfolgoranti (tanto amate dagli italiani), quelle tavole imbandite con piatti e bicchieri scintillanti reclamizzate dalle riviste patinate e quelle ricette che tutti leggono avidamente se tutto ciò è poi praticamente interdetto agli amici?

Credo di capire un po' da che dipende il controsenso. Certo dal fatto che oggi le donne lavorano, che non esiste o è assai ridotto il servizio domestico, che la fatica è tanta e il tempo è poco ma ho l'impressione che ciò che uccide il senso del-

l'ospitalità è più che altro quello che un tempo si chiamava il « rispetto umano ». Con questo termine falsamente positivo si nascondono oscuri e meschini sentimenti, paure e reazioni che — lo confesso — colpiscono anche me. « Cosa penseranno gli ospiti delle fodere delle poltrone rosicchiate dal cane? » « E delle tende sporche del salotto? » « E come faccio senza le posate da pesce? », insomma « Ma che figura faccio? » sono attanaglianti domande senza risposta. La paura di non essere all'altezza, l'aspirazione frustrata alla perfezione, lo sfrenato desiderio di far vetrina sono il più forte deterrente all'invito a cena, quasi che gli ospiti, anzichè desiderare di sedersi con noi a gustare delle buone pietanze e a scambiare quattro chiacchiere, volessero istruirci un processo dal quale usciremmo con una certa, inappellabile condanna.

Nel prossimo periodo che purtroppo si annuncia meno prospero e felice, è giusto rivalutare l'invito a cena, lo stare insieme, solidarmente, intorno a un tavolo, godendo insieme della buona compagnia e della buona cucina. E allora, superando tutte le riserve mentali e fisiche invitiamo a cena gli amici! A cena che si chiami *cena*, non *pranzo*, almeno — come dice Federico Zeri — fino a quando l'ultima Cena si chiamerà l'ultimo Pranzo. Per promuovere l'iniziativa riassumerai qualche suggerimento, che nasce da una ormai lunga esperienza, in tre punti.

1. *Scegliamo bene i nostri ospiti*. Invitiamo sempre persone che ci interessano, che stimiamo, che amiamo. Difficilmente ci appariranno come il tribunale dell'Inquisizione. Difficilmente si accorgeranno della polvere sui libri e delle macchie sul parquet. Forse, mentre impastiamo quelle tagliatelle o puliamo quei carciofi faticosamente, potremo considerare questi ospiti come rompiscatole che ci impediscono di vedere quel film tanto bello che proprio stasera danno in TV, ma raramente potremo arrivare all'odio. Assortiamo gli amici con quel tanto di curiosità reciproca che renda interessante la cena, ma senza eccedere negli accostamenti stravaganti che inevitabilmente farebbero scivolare la riunione

nell'assurdo clima del bar di « Guerre Stellari ». E che tra i presenti ci sia un minimo di affinità elettiva, una certa compatibilità nel modo di sentire e di vivere. È estremamente rischiosa la situazione determinata dall'incrocio di giuristi precisi e puntuali del nord con cinematografari romani, tutti ugualmente cari, simpatici, intelligenti, invitati a cena « verso le nove ». I primi si presenteranno inesorabilmente alle nove meno cinque, con buona probabilità di trovarci in mutande, mentre i secondi, buontemponi, suoneranno al portone *verso* le dieci e mezzo, quando la speranza di vederli sta sfumando, mentre l'estenuante aperitivo ci ha già acciucato azzerando la nostra povera lucidità mentale.

Oltre agli ultrapuntuali e agli extraritardatari esistono i *temibili specifici*, da evitare con cura, e tra questi: i logorroici (che non fanno mettere bocca a nessuno nella conversazione); i soggetti a stretta dieta dimagrante (che non dovrebbero accettare inviti a cena ma soffrire dignitosamente isolati in una torre d'avorio), gli insonni e i nottambuli impenitenti (che tirano tardi per esigenze personali senza comprensione per i padroni di casa e senza considerare che dopo la mezzanotte ben poche sono le cose che meritano la rinuncia al sonno); le persone « di molto riguardo », cioè *obbligatorie* (che possono essere invitate in quaresima per penitenza, giacchè — parafrasando il noto spot pubblicitario — la cena è un piacere, se non è un piacere, che piacere è?).

Insomma, i pericoli sono molti e quindi la selezione deve essere durissima.

2. *Tempi e metodi*. Come nella concezione manageriale dell'impresa, anche nell'invito a cena questi criteri organizzatori si impongono. Intanto che il giorno dell'invito sia favorevole, fausto, sia per chi è invitato sia per noi che prepariamo il convivio. Che ci sia il tempo di pensare ad un menu gradito, con amore; di scegliere prelibate verdure al mercatino rionale; di iniziare cotture di succulenti ragù. Soprattutto che non sia un giorno incastrato tra un check-up medico e un corso intensivo di inglese.

Molte persone al giorno d'oggi mangiano una sola volta al

giorno e quella volta, ahimè, è proprio la nostra cena. Pietà di loro. Cerchiamo di infornare in tempo utile le lasagne in modo che il cibo arrivi puntuale a rasserenare la compagnia prima che si manifestino disastrosamente i lati caratteriali peggiori dell'illustre clinico o la latente depressione del brillante avvocato o, peggio ancora, che il giovane giornalista emergente sia tentato di addentare la sua appetitosa vicina di tavola.

Che gli intervalli tra il « primo », il « secondo » e il dolce non siano esasperantemente lenti come in un film visto *en ralenti* o galoppanti come in una comica finale. Il ritmò rilassato e l'armonia delle pietanze sono essenziali. Ma ancor più l'atteggiamento sereno e disteso, anche se necessariamente indaffarato, di chi è impegnato a preparare e servire. Non sguardi allucinanti che minacciano future vendette o inconsulti attivismi che generano nell'invitato insostenibili sensi di colpa. Solo calma, organizzazione e metodo. Prevedere il prevedibile, organizzare PRIMA.

È un cortese obbligo accogliere l'ospite con un insieme di visioni e di odori che significano un allegro « Stiamo lavorando per voi » e non dargli la sgradevole sensazione — resa più dolorosa dalla fame — del tutto — ancora — da — preparare, del vuoto-caos che fa nascere l'angoscioso interrogativo « Riusciremo mai a mangiare? » e genera un rigetto aprioristico per il prossimo invito.

È un vero peccato dover rinunciare a una tale squisitezza, ma non c'è dubbio che l'appetitoso fritto alla romana riduca la padrona di casa in un sudato demone infernale e l'atmosfera della casa in quella di una antica friggitoria che impregnerà gli abiti dei commensali senza speranza di evitare la tintoria. Ci sono effettivamente operazioni ad alto rischio come sformare un budino rovente in pochi secondi, manovra che richiede abilità da acrobata, nervi saldi da giocatori di poker e soprattutto mani di amianto. *Memento*: che lo sformato subisce l'attrazione fatale del pavimento dal quale pare calamitato; che gli scolapasta inadeguati costringono a ripescare i bucatini ad uno ad uno nell'acquaio; che la

malignità di passare di cottura della pasta è sempre in agguato. E poi ancora: i soufflés possono « sedersi »; i dolci possono non lievitare; la gelatina, invece di tremolare e scintillare allegramente, può somigliare ad un laghetto in cui navigano tristi residui alimentari. Tutto può attaccarsi al fondo della pentola durante la cottura dando alle più varie leccornie l'unico, inconfondibile sapore di gomma vulcanizzata. Questi, spesso inevitabili, errori, fatalità, tragedie culinarie devono essere vissute con stoica e ieratica rassegnazione. Meglio una risata liberatoria e mangiare insieme pane burro e alici (che del resto è buonissimo) piuttosto che farsi prendere dal panico e trasmettere la paranoia a tutti.

3. *Raccomandazioni conclusive*. Alcune inutili perchè ovvie: che i cibi siano buoni e le bevande bene assortite. « Te credo! » rispondiamo noi. La cena è anche non rimpiangere la trattoria sotto casa. Però, anche se lapalissiane, alcune regole sono sempre da tener presente: che le pietanze calde siano *veramente* calde (che squallore quei brodini tiepidi!) e quelle fredde *veramente* fredde. Ci vuole certo competenza per la scelta appropriata dei vini, ma ci vuole poco a capire almeno che l'acqua deve essere fresca e il vino bianco anche. Eppure...

Se si vogliono sperimentare ricette nuove, strane e complicate facciamo fare da cavia ai nostri familiari, che qualcosa da scontare hanno sempre, e non ai nostri poveri ospiti. Meglio che i « polpetti all'ananas » siano vomitati nella notte dal figlio contestatore che dalla simpatica vicina che ci annaffia le piante d'estate. Un'ardita costruzione di variegati strati di verdure colorate può essere appagante dal punto di vista estetico ma quanto a sapore, considerati anche tempo e laboriosità, è certamente surclassata da un piatto di « cicoria strascinata in padella ».

E, infine, guai alle mode. Bando alla panna che invade le vivande dal primo al dolce come un irrefrenabile candido liquame dolciastro che assimila tutti i sapori; agli esotismi sfrenati; al salmone di maniera; al whisky in tutte le salse. Anche le spezie vanno guardate con sospetto. Insomma me-

glio un piatto di spaghetti al pomodoro *al dente* che un complicato risotto al curry scotto.

E a proposito di dente, anche senza avvalerci delle statistiche, è un dato di fatto che il 50% degli italiani che hanno superato i cinquanta si trovano in difficoltà ad affrontare cibi di consistenza coriacea o che nascondono tranelli dentistici. Anche per gli ultracinquantenni, per noi, quindi, pietà! E misericordia per quell'alta percentuale di umani che odia il fegato alla veneta, le lumache, i molluschi o per chi, ancora in stato infantile, considera il piccante, ed in particolare il peperoncino come una sciagura insuperabile. Concediamo benevolmente una mozzarella alternativa ai diversi. E scriviamo, se non siamo in grado di ricordare, quello che abbiamo ammannito ai vari invitati in ogni cena. C'è la subdola reiterazione che incombe. Eviteremo di colpevolizzarci, come è capitato a me, per aver servito in tre cene diverse un roast beef sanguinolento ad un povero ospite vegetariano che alla fine, molto educatamente, mi ha confessato la sua pena.

Calde atmosfere invernali, fresche serate estive sulle terrazze romane ci aspettano. Che la cena cominci!

Manlio Barberito

IN GIRO PER LE OSTERIE ROMANE CON SECONDINO FREDA

Mi è accaduto spesso di immaginare che l'amico Secondino nascondesse in casa un suo studiolo segreto, con una parete tutta coperta da una grande carta di Roma e dove egli fosse continuamente affacciato ad appuntare e a muovere tante bandierine, simili a quelle che usano — o usavano — i grandi strateghi per segnare i movimenti delle proprie armate e di quelle nemiche. Ma le sue bandierine non recavano i colori e i segni araldici di Regni ed Imperi guerreggianti tra loro, ma strane frasi come: « pasta e fagioli », « coda alla vaccinara », « minestra di pesce », « orata », « spaghetti alla matriciana », « abbacchio al forno » e così via: tutte, insomma, riflettenti i più diversi piatti che l'arte gastronomica romana abbia mai saputo inventare attraverso i tempi. Questa idea nacque in me tanti anni or sono, quando volendo invitare alcuni amici non romani che avevano manifestato il desiderio di un pranzo a base di pesce, pensai di fare appello agli infallibili lumi di Secondino, chiamandolo al telefono e chiedendogli *sic et simpliciter* di consigliarmi un locale dove si potesse mangiare un ottimo pesce. Dissi esattamente così e alla mia domanda seguì, da parte sua, un lungo silenzio, al punto che mi decisi a ripetergliela e finalmente, dopo un'altra pausa e con un tono in cui mi sembrò di afferrare come un senso di sconforto, disse con la sua voce pacata: « Non capisco. Cosa intendi dire? È una domanda che non ha senso. Dipende da cosa vuoi mangiare; perchè, vedi, oggi — e calcò bene la voce su quell'oggi — se vuoi la minestra di pesce devi andare da X, se invece desideri una zuppa di pesce puoi andare indifferentemente da Y e da Z, mentre per il pesce arrosto il primato, oggi come oggi, spetta certamente a K; se poi hai voglia di fritto hai addirittura tre possibilità e continuò così per un bel pezzo, elencando

piatti, nomi e indirizzi. Certo, non posso negare che lì per lì, le parole di Secondino avessero impresso alla visione che avevo avuto fino allora di un pranzo a base di pesce una dinamicità del tutto inattesa e rimase a lungo in me la sensazione che per fare veramente un ottimo pasto del genere occorresse, prima di tutto, dotarsi di macchine assai veloci per spostarsi rapidamente, dopo l'antipasto, all'altra parte della città per la zuppa di pesce, tornando poi, con non minore velocità, dove, all'incirca, si era prima, per gustare l'orata, ma senza indugiare troppo, se si voleva giungere, prima della chiusura, nel locale dove ci attendeva un fritto di primissimo ordine.

A questo punto debbo confessare che ho sempre considerato una prova della sua straordinaria generosità e dell'autenticità della sua amicizia, l'affetto che Secondino nutriva per un soggetto come me, che si è sempre rifiutato di toccare piatti come la coda alla vaccinara, la pagliata, la trippa alla romana e, come se non bastasse, rigorosamente astemio: tutti peccati che, secondo l'etica e la sensibilità del nostro amico erano e sono non solamente da classificare tra quelli definiti mortali, ma, per il grado di empietà, da collocare addirittura nella categoria delle colpe la cui assoluzione era riservata alla Sede Apostolica. Ma dopo tutto, a ben riflettere, essendo egli da considerarsi come il Pontefice della Cucina Romana forse, avrà usato verso di me (eppure gliene ho dati di dispiaceri!) la sua suprema potestà assolutoria. E sono anche convinto che, nonostante il gran da fare che deve dargli l'alto incarico che certamente gli è stato conferito presso il Celeste Banchetto, egli continui ad intercedere per me con l'antico affetto, sperando forse addirittura in una mia conversione.

È comunque certo che tra i miei ricordi più cari stanno le tante giornate trascorse con lui in certe osterie romane. Limpidi meriggi di ottobre in cui ci si rivedeva, dopo la pausa estiva, in un'osteria di via Monte Giordano, quasi di fronte a quell'alpestre avventura di via del Montanaccio, che si inerpicava su, fino ad un muro dal quale sveltano gli alberi della reggia degli Orsini: una strada tutte svolte, fra casette di un

piano, con le finestre ingemmate di fiori e di liete gabbie dove canarini e pettirossi e verdoni gareggiano a darti levità di cuore. Proprio di fronte a questo stupendo « paese » romano stava, dunque, l'osteria, anch'essa ormai passata all'altra vita: quella miseranda delle « hostarie ». Certamente stava lì da secoli, ancora tanto eguale all'antica taverna che doveva essere all'origine e dove la gente ursina, uomini d'arme e mozzi di stalla, scendevano giù dalla fortezza a ristorarsi nelle pause del loro lavoro. Era, ai nostri tempi, gestita da moglie e marito, che io immagino diretti discendenti, con dimostrabili quattro quarti genealogici, dai primitivi padroni della medievale taverna e conservava intatta la sua genuina natura di osteria. Per poter pranzare da *Picchiottino*, questa era l'insegna del locale, ovviamente dal soprannome del proprietario, bisognava prenotarsi almeno il giorno prima e non per snobistico rito, ma perchè si trattava di una vera e propria osteria che vendeva solamente vino ai propri clienti ed avventori. Il numero, diciamo così, dei convitati e il numero delle porzioni ogni giorno era rigorosamente limitato, oltre che ai due padroni di casa, a un piccolo numero di clienti fissi, che appartenevano ad un'altra categoria, anch'essa ormai scomparsa come quella degli alabardieri e dei mozzi di stalla, e cioè ai carrettinai, che attendevano lì la chiusura del mercatino di piazza del Fico, per riscuotere le loro spettanze dai venditori di frutta e verdura.

Erano della brigata: Aristide Capanna, il più grande dicitore di Belli che sia mai apparso, Stelvio Coggiatti, arbitro mondiale delle rose, Balzi che fu collaboratore primo dell'editore Formiggini e anima di « Vita Italiana », Vincenzo Misserville, fondatore e direttore di « Castelli Romani », Corrado Trelanzi segretario del Gruppo dei Romanisti, Arnaldo Barchiesi, conoscitore profondo di Roma e che, fino ai novant'anni, conobbe un solo mezzo di trasporto, anche per lunghi itinerari fuori città e cioè la bicicletta.

Ad una certa ora, chiuso il mercatino di piazza del Fico, arrivavano i venditori di frutta e ortaggi per chiudere i conti con i carrettinai, i quali, sistemati i loro affari sotto l'egida di

Mercurio, pagavano il loro tributo alle Muse unendosi a noi, per ascoltare Aristide che recitava Belli. E la seduta, certe volte, specie nel tardo autunno e nella stagione invernale, si scioglieva quando il cielo si era già fatto di un dolce colore d'ametista e l'ombra tenera del crepuscolo occupava ormai tutta la strada.

Altre volte si andava da « Enzo al Paradiso ». Mi sembra che quei locali ora siano stati profanati da un antiquario: casa vecchia di secoli, dai muri enormi, una cucina che mi ricordava quelle delle antiche case della mia infanzia, con i grandi fornelli a carbone, sui quali, in omaggio ai tempi moderni, era stata appoggiata di lato la macchina a gas. Alle pareti splendevano i rami e dal soffitto a travi imbiancate pendevano prosciutti, salami, corone di cipolle e di aglio e collane di peperoncini. Il nostro tavolo era sempre accanto a una finestra da dove entrava il calmo splendore del sole romano e nelle pause (rare, invero) della conversazione, anche il rumore familiare di una fontanella che era quasi sotto la finestra e accentuava il senso di serena e così a noi sembrava indistruttibile pace. Da anni, ormai, anche Enzo ha dovuto abbandonare Roma: anche lui da Campo de' Fiori, dal cuore dell'antico mercato romano si è trapiantato « fuori porta », dove continua però a tenere alto il prestigio della cucina romana e noi, fedeli superstiti della vecchia Accademia dello Zoo, andiamo ogni tanto a rendere omaggio alla sua tavola.

Altra meta erano le minestre di via Cimarra, in quel breve tratto tra via del Boschetto e i Serpenti, dove s'acqueta la ripida discesa che precipita a valle dalle roccaforti dei Cimarra e dei Ciancaleoni; qui mangiammo le ultime vere minestre romane: minestre capolavoro, di pasta e fagioli o lenticchie, di pasta e ceci, minestre col battuto di verdure, delle quali aveva il segreto il vecchio proprietario, che dopo più di cinquant'anni, cedette ad altri il locale, lasciando la figlia a garantire finché durò la nuova gestione: una splendida romana che cucinava con una sapienza pari alla sua bellezza. Poi viene la storia della minestra di pesce — da non confon-

dere con la zuppa omonima e che, a detta di Secondino, a farla secondo i canoni e le sue sacrosante esigenze era rimasto solo il sor Pietro dietro piazza Vittorio. Come sempre per cortesia, non chiedetemi ricette: l'unica cosa che so, a proposito di questa minestra, è che il suo ingrediente fondamentale era costituito dalle teste di spigola, ma sembra che il reperimento di questo brano anatomico del saporitissimo pesce fosse assai complicato, perché, secondo quello che mi disse subito Secondino, bisognava aspettare pazientemente il « segnale » del sor Pietro e la mia impressione era che bisognasse attendere di trovare esemplari con particolari e a me ignote qualità. A dirla tutta, la minestra di pesce del sor Pietro doveva essere sotto alcuni aspetti un residuo medioevale e risalire al tempo in cui le teste dei pesci con certe caratteristiche erano ferreamente riservate ai Conservatori di Roma, salvo, ben s'intende, il periodo in cui papa Urbano ordinò che si consegnassero tutte al prediletto nipote, il cardinale Francesco Barberini. Dobbiamo quindi dedurre che trattasi di un piatto da gran Signori, ma che sto dicendo? addirittura bocconi da papi, come possiamo apprendere dal ms. Barb. Lat. 6401. Vi si narra, infatti, che essendo stato pescato uno storione di considerevole peso, 140 libbre, (sarà!) fu portato al Papa e Alessandro VII, a dimostrazione della sua benevolenza e forse anche per tenerlo buono, per via del solito omaggio della China, lo fece donare al principe Colonna gran Contestabile del Regno di Napoli, che a sua volta pensò di farne un presente al suo vicino di casa, l'Ambasciatore della Serenissima Repubblica Veneta, col quale, forse, aveva avuto, come accade appunto tra vicini, qualche accademica e amichevole discussione sulla superiorità del pesce d'acqua dolce su quello di laguna. Ma l'eccellentissimo Ambasciatore, dopo aver esternato tutta la sua gratitudine al magnifico donatore, pensò che il gigantesco storione gli avrebbe accattivato le simpatie del potente ed eminentissimo cardinale Ottoboni, che, pur lusingatissimo di tanta attenzione, si convinse di trovarsi in presenza di un boccone davvero regale, per cui lo inviò dritto dritto

e con tutto il cerimoniale prescritto alla Maestà della Regina Cristina di Svezia, la quale, a sua volta, giudicò che un esemplare del genere poteva essere appannaggio solo di chi fosse al di sopra dei troni terreni e lo spedì dunque, con l'opportuno corteggio, alla Santità di N.S. Papa Chigi, che assai divertito della vicenda, osservò, come ci riporta scrupolosamente il cronista: « Oh come bene abbiamo donato senza donare cosa alcuna ». Nulla però ci dice il manoscritto sullo stato del favoloso storione dopo tanti passaggi e complimenti.

Accertato, dunque, che le teste di spigola fossero ingredienti fondamentali di questa famosa minestra, per carità non mi chiedete se occorressero per il brodo nel quale poi stavano pezzi di altri pesci e, nel caso, quali fossero: posso solo dire che il tutto era coperto di un velo di pane grattato assai finemente, che lo rivestiva in modo quasi sacrale. Mi è sfuggito l'aggettivo sacrale e non intendo ritirarlo. Io non so se qualcuno dei miei lettori abbia mai mangiato questo piatto nella edizione, dirò così, curata dal sor Pietro, ma quella minestra così ricoperta di pane grattato non poteva non ricondurre alla mente di un romano autentico proprio un famoso piatto sacrale e cioè la torta della *confarreatio*, elemento sensibile del matrimonio romano. Infatti, fino a pochi anni or sono, cioè fino a quando la nostra città era abitata da romani, il matrimonio si è sempre chiamato pangrattato: quando appariva evidente che fra due giovani esistessero ormai una solida intesa e un autentico sentimento, convalidati dall'atteggiamento favorevole dei genitori e il tutto preludente a prossimi sponsali, i più « impiccioni » tra gli amici di casa si arrischiavano a domandare: « beh! e allora, quando se fa 'sto pangrattato? », termine col quale si indicava né più né meno che la torta nuziale dell'antico rito pagano, sempre presente e viva alla mente dei romani, nonostante i millenni trascorsi e ridotta dalla bonaria e affettuosa « dissacrazione » del nostro popolo all'essenzialità del pangrattato. Giunse finalmente l'attesissimo giorno e Secondino mi comunicò che il Sor Pietro aveva dato il segnale e ci saremmo,

quindi, visti il giorno dopo a piazza Vittorio. L'entrata di Secondino in un locale era uno spettacolo che difficilmente potrà ripetersi nel futuro per dare un'idea approssimata, consideratela del tutto simile all'entrata di un cardinale del Seicento in un ricevimento in suo onore. Infatti, il sor Pietro appena ci avvistò da dietro i vetri si precipitò incontro al mio amico e credo che solo la mia presenza gli impedisse di baciargli la mano. Appena entrato, secondo il cerimoniale, Secondino andò in cucina per l'ispezione di rito ed io, nonostante gli inviti del sor Pietro, mi tenni al di qua di quella soglia che era così divenuta, almeno per me, una vera e propria iconostasi.

Quando tornò, la sua faccia esprimeva la più completa soddisfazione; ci sedemmo al tavolo e finalmente apparve il piatto famoso che, debbo dichiararlo, mi sembrò eccellente sotto ogni profilo. Con i soliti paciosi intervalli secondiniani, riempiti spesso da disquisizioni di alta tecnica culinaria tra il sor Pietro e il mio maestro, vennero a mano a mano gli altri piatti e, a farla breve, uscimmo, come spesso ci accadeva, con un cielo romano ormai color d'ametista purissimo, reso ancora più splendido da una prima tramontanina di fine ottobre che, dopo un attiva seduta di alcune ore dal sor Pietro, ci sembrò poco più di un dolce zefiro primaverile.

Giuseppe Gioachino Belli
IN LAUDE DELLE FRITTELLE

Canzone

Chiare, calde e dolci acque,
ove il riso lombardo
pose Antonio, e la sicula farina:
gentile olio, ove piacque
sopra foco gagliardo
a lui di frigger quella pasta fina:
pinocchi, e passerina
che a le dolci frittelle
tutto sparsero il seno;
zucchero, di che pieno
era il tagliere, in cui stavano quelle:
date udienza pia
alle parole della gola mia.

S'egli è pure la mia sorte,
e in ciò studia l'inferno,
che fame un giorno la mia bocca chiuda;
deh allora che la morte
pigli di me governo
e l'alma trista dal suo velo escluda;
questa mia spoglia inguna
chiedgo per mio conforto
che d'attorno e di sopra
di frittelle si copra;
ché non potrei da poi ch'io sarò morto
in più gradevol fossa
posar la carne travagliata e l'ossa.

Forse fia un tempo ancora,
che vivendo soggiorno
fra le frittelle io faccia;
e a compieta, e all'aurora
e di notte, e di giorno
infra loro e con lor sempre mi giaccia:
avrò lieta la faccia
e 'l cuor pien di allegrezza,
né invidierò giammai
chi abbia gemme assai;
né d'altro ben mi piglierà vaghezza:
ché le frittelle io stimo
della fortuna il beneficio primo.

Io sognai, che scendea,
dolce nella memoria,
di frittelle una pioggia in sul mio grembo;
ed io mi sedea
umile in tanta gloria
converto già dal savoroso nembo.
Quale avvien che sul lembo,
quale in bocca mi cada,
che s'apria nel vederle,
come a crear perle
s'aprono le conghiglie alla rugiada:
qual pigliando altro segno
pareva dir: qui le frittelle han regno.

Quante volte diss'io
allor pien di stupore:
queste certo son fritte in paradiso!
Così carco d'oblio
il celeste sapore
e l'odor grato del soave riso
m'aveano, e sì diviso
allora da me stesso,
ch'io mangiava gridando:

qui com'io venni, o quando!
e mi sto in terra, ovvero in cielo adesso?
Da indi in qua mi piace
quel cibo sì, che senza io non ho pace.
Se tu avessi ornamenti, come hai gola,
potresti, o mia canzona
invogliar di frittelle ogni persona.

G.G.B.

Per l'adunanza di lunedì 20 marzo 1820.

La postilla dimostra che la canzone fu recitata in occasione della festa di S. Giuseppe, verosimilmente all'Accademia Tiberina.

Non pubblicata. Fu scritta probabilmente in onore di un frittellaio, e lo fa pensare un sonetto romanesco, *Er zonetto pe le frittelle* (1115), del 19 marzo 1834, al quale il poeta appose la nota: « Nel giorno di S. Giuseppe sposo della Vergine, i così detti friggitori sfoggiano gran pompa ed appendono alle loro adobbate trabacche sonetti e anacreontiche, in onore di S. Giuseppe e delle loro frittelle. Non è raro il vedere queste paragonate fino alle stelle del firmamento. Né... il poeta vi manca pur mai alle lodi del frittellaio che gliene fa gustare in onorata mercede di ascrei sudori... ».

Maria Teresa Bonadonna Russo

LA TORTA DI FAGIOLI

Tempo di guerra, tempo di fame. Di quella assoluta, totale, capace di annullare con la sua presenza ogni altro aspetto della vita dell'ultimo periodo di quei tempi neri, molto si è parlato e si parla, mentre è quasi svanito il ricordo di quell'altra fame diffusa e strisciante, fatta di privazioni progressive ma non meno dolorose, che caratterizzò i primi anni di guerra, quando a poco a poco cominciarono a rarefarsi, per poi sparire del tutto, dapprima generi tutto sommato voluttuari, come il caffè e il the, e poi via via il latte, lo zucchero, e infine la farina di grano: e il pane razionato cominciò ad assumere l'aspetto di una poltiglia appiccicosa e nerastra.

Quasi per esorcizzare lo spettro di un minaccioso futuro, cominciò allora a intensificarsi la produzione di quei ricettari cosiddetti « autarchici », che già da una decina d'anni, con uno stile trasudante un ottimismo troppo forzato per apparire genuino, cercavano di illustrare alle brave madri di famiglia la praticità e i vantaggi di una cucina che oggi si chiamerebbe alternativa, dove il riso veniva preferito alla pasta, e dove la carne poteva essere sostituita da ogni tipo di ortaggi e soprattutto di legumi. Con questi utilissimi e mai abbastanza apprezzati ingredienti si potevano preparare piatti senz'altro preferibili agli esecrati prodotti di una cucina grassa e sprecona, perché altrettanto succulenti e ricchi di valore nutritivo, ma di gran lunga più sani, perché ispirati al principio sovrano per cui « si muore più facilmente di indigestione che di fame ».

Di queste ricette, una soprattutto è rimasta impressa nella mia memoria, che peraltro ne ha conservato un ricordo non del tutto sgradevole. Si tratta della torta di fagioli, patetico tentativo di ottenere qualcosa che assomigliasse alla torta margherita sostituendo questo legume alla farina di grano. Impastando i fagioli lessati e schiacciati con gli ingredienti

abituale della « margherita », si otteneva infatti un risultato più o meno analogo, solo un po' meno soffice e vagamente umidiccio, ma sempre più valido dell'orrenda pizza di vegetina, come alternativa al rituale panino per la ricreazione che a metà mattina veniva anche allora ad interrompere le attività scolastiche: e ne sono prova non solo il successo che riscuoteva ogni volta fra i compagni di scuola, ma anche le continue richieste di fornire la ricetta alle madri dei medesimi. Ove poi, in mancanza dei bianchi consigliati, si fossero usati i fagioli rossi, la torta assumeva un accattivante color marrone, che a prima vista la faceva credere addirittura di cioccolata: e con l'illusione di un attimo il successo aumentava.

Purtroppo, ho tentato invano di recuperare la ricetta fra le tante manoscritte inserite fra le pagine del « Talismano della felicità », breviario prezioso, fin dal titolo così allusivamente significativo, che a partire dagli anni Venti Ada Boni cominciò ad offrire alle giovani spose. Me ne dispiace, e non solo perché quella ricetta rappresentava in fondo una sia pur minuscola scheggia di storia, ma anche perché forse qualcuno avrebbe potuto essere tentato di compiere l'esperimento di far rivivere, attraverso il suo sapore evocativo, il clima particolare di anni che forse non sarebbe del tutto sbagliato richiamare qualche volta alla nostra memoria.

Gustavo Buratti
ROMA PER TOMA

Gli allobrogi ritengono la *toma* (leggi « tuma », in « italiano » dicono *tóma*) ed il suo diminutivo *tomin* (« tomino ») termini notissimi; come dire, che so, fontina, provolone, mozzarella. Si stupiscono quando si accorgono che, oltrepassato il Ticino, gli altri non sanno cosa siano. Eppure, voi latini dite « Roma per toma »... ma che intendete con la terza parola? Mah. Resta il fatto che le tome sono formaggi di pregio: molto rinomate quelle franco-provenzali di Savoia, Valle d'Aosta e valle di Lanzo; e le nostre, biellesi e valsesiane. Le « grasse » prodotte qui sono dette « *macàgn* », da un alpeggio magico tra Biellese e val Sesia; le « magre », selvagge mal tollerate dalla burocrazia per non avere il prescritto minimo contenuto di grasso (ma proprio per questo, ottime per le diete) sono una specialità della valle dell'Elf (Elvo), ottenute con latte scremato dalla bianca e rossa, o pezzata d'Oropa, una bovina autoctona anche se con remote ascendenze nel ceppo della Simmenthal svizzera e valdostana. La mancanza di caseifici nel Biellese (in val Sesia c'è quello prezioso di Piode), presenta evidenti lati negativi (rischi igienici; superlavoro per i produttori che, dopo il pascolo, la cura della stalla e la mungitura, devono sobbarcarsi anche l'attività casearia; mancata organizzazione commerciale per la vendita di burro e formaggio), ma anche qualche aspetto positivo: il prodotto rimane « squisitamente » (è il caso di dirlo) casalingo, in un'infinita gamma di varianti secondo la scrematura, la lavorazione ed il segreto familiare, la stagionatura, per cui il ricercatore è stimolato alla *quête*, passando di baita in baita, ottenendo alla fine, con la toma, anche la conoscenza del mondo dell'alpe, e se è « buono » — di capire e di comunicare — persino la conquista dell'amicizia del malgaro.

Tuttavia, per chi non ha tempo o modo di andar per le mal-

ghe, Biella offre la non comune opportunità di trovare tra i banchi del suo mercato (lunedì, giovedì e sabato), nel lato davanti alla posta, riservato ai contadini produttori, due maestri formaggiari che gareggiano in virtuosismo con caci meritatevoli della DOC.

Il Bruno Otin scende da Sant'Eurosia, villaggio della valle Oropa, con i prodotti della stalla dei genitori. È un giovane dai modi molto cortesi, che sa offrirti proprio la *toma* da te preferita, e che — arrotondando il costo di 50 lire meno: *bon parèj!* (va bene così) — sembra gratificarti di chissà quale favore. Potrai trovare tutta la gradazione dei formaggi: dalla *quajà*, la « cagliata » tolta dalla formella, lì, davanti a te, sul momento: vergine, esitante nella sua delicata consistenza, quasi ectoplasma del cacio; al *bèddo*, largo paglierino (ottenuto senza spremere il siero), dell'età che preferisci: giovane e fragrante, o maturo, stagionato sulla paglia, e che realizza comunque il matrimonio d'amore entrando con l'uovo sodo, ed un acciughina del barile, nel nido verde di un insalata aromatica — crescione di sorgente o ruculetta selvatica dei sentieri — irrorata con un filo d'olio di noce. E poi le tome: le sue, e quelle che raccoglie nelle valli biellesi; dalla « dolce » alla « saporita ». I suoi tomini di capra vedrebbero *raffoler* gli intenditori d'oltralpe... In Italia, ahimè, i caprini in commercio sono « di puro latte vaccino », poiché tutto ciò che attiene agli ovini-caprini (latte, prodotti caseari, ruvide lane e carni) ha rari estimatori, ed il consumo relativo si riduce via via con l'estinguersi della civiltà contadina ed alpestre. Pochi metri più in là, il valdostano Giancarlo Joly — tipo alla Porthos con baffetti castani ed occhietti vivaci, scrutatori — ti esibisce un eccezionale campionario di fontine e tome portate da Arnaz, stagionate al punto giusto sull'alpeggio. C'è anche la toma di latte di pecora, una rarità, poiché il pecorino italiano è a pasta dura, stagionato (tipo « sardo ») oppure fresco, tenero (come la robiola delle Langhe e la caciotta); qui invece appare come una normale toma (chi non la conoscesse, pensi ad una specie rustica di fontina), quindi più pastoso; invecchiando, diventa quasi

« frizzante », digestivo come il Roquefort od il mitico Castelmagno della valle Grana di lingua d'oc. Dal Carlo, fan capolino i caprini « nudi » (pròvane le fettine al forno, fuse sui crostoni di pane che metterai nell'insalata, ancora caldi a scottalabro), o « vestiti » di erbe alpine essiccate; e lo *srasc* (*seracium*), ricotta salata, incastonato di peperoncino ed aromatizzato. Trovi persino i sottoprodotti, irreperibili in commercio, riservati ai patiti di tome e fontine: sono le forme mal riuscite, che il malgaro riserva al proprio consumo, lasciate diventare decrepite (anche oltre l'anno!). Devi sapere, infatti, che i nostri formaggi magri invecchiano con dignità, mentre quelli grassi debordano, divengono impresentabili, sembrano terra, (tarlati), amari a causa della panna invecchiata; ma gli alpigiani, iniziati a questi gusti prepotenti, li consumano, come lo *staso*, con le patate bollite. Un'esperienza per gli intrepidi...

Il Bruno ti offrirà anche i sanguinacci, e i *salam ëd liola* conservati sepolti nello strutto entro l'olla, e le salsicce di patate. Il salasso Carlo, ha i *boudins* profumati di garofano, e soprattutto una divina *mocetta*, bresaola caprina macerata nel vino con le erbe di montagna.

Ma le tome! Sono il non plus ultra dell'uno e dell'altro. Mèritano un viaggio a Biella. Fidati del nostro « consiglio per gli acquisti » di cibi (altrove) perduti. Noi Victimuli e Salassini non ci lasciamo abbindolare da chi promette Roma per toma.

Le conosciamo bene tutte e due.

Vincenzo Buronzo

'NTANT CHE LA SPUMA-A LA FRÌS

Freisa dossèt barbera e grignolin,
con la sposa ch'la rid e 'l bicer pin,
t'fan vëgghi ji angei,
senti 'l campan-i d' in mond d' campanìn.
Chè ch'am n'omporta se 'l cheur gròss al peisa,
al pass l'è strach e i cavi i cruo grì?
'Ntant ch' la spum-a la frìs,
fièt-i e fiolòt cantom-a
— aligrija 'ns' ij brich e a la valà! —
ma tni la man sa-rà,
tni la man an sla fior ch' la vòla via...
La Scausa drera l'us
la possa par scolà l'ultima grossa
— viva la compan-ia dël *resurrexit*,
exiit, intravit, exiit...! — Ij bargé
aslanda 'ns ij giassé
i beivo lacc e conchi d'nèbia, a noi
in uindo d' feu l'è la tèsta ch'la gira,
storii dvanada, arii d'sant, d'ampicà,
e fra 'l punti dël temp al fi sa sgavigna.

MENTRE LA SPUMA FRIGGE (*dialetto monferrino*). Frèisa dolcetto barbera e grignolino, / con la sposa che ride e il bicchiere pieno, / ti fanno vedere gli angeli, / sentire le campane di un mondo di campanili. / Che ce ne importa se grosso il cuore pesa, / il passo è stanco e i capelli cadono grigi? / Mentre la spuma frigge, / fanciulle e giovanotti, cantiamo / — allegria sui bricchi e alla vallata! — / ma tenete stretta la mano, / tenete la mano sul fiore che vola via... / La Scalza dietro l'uscio / spinge per scolare l'ultima goccia / — viva la compagnia del *resurrexit*, / *exiit, intravit, exiit...!* — I pastori / gelando sui ghiacciai / bevono latte e conche di nebbia, a noi / un arcolaio di fuoco è la testa che gira, / storie dipanando, arie di santi, d'impiccàti, / e fra le punte del tempo il filo si districa. / Fin che in cielo c'è un barlume, / fanciulle e giovanotti, cambiamo i bicchieri, / sentiamo quello che profuma /

Fin che 'n ciel j'è in barlus,
fièt-i e filòt, cambiom-a ij bissolòt,
sentoma col ch' l'ha odor
cmè incens dë violèt-i
— 'na lagrima 'd bonarda o 'd malvasia —
e adiu serii d'amor, fèsti d'amis,
cun-i d'angëlèt, ass d' povròm malciodà,
'ntant ch'la spum-a la frìs,
par lo ch'al nass, par lo ch' al meur, 'mbrassanda
al ciel, l'anima 'nt j eucc pregom-a,
cantom-a alegrement:
exiit, intravit, exiit...!

La copà l'è finija.

come incenso di violette / — una lacrima di bonarda o malvasia — / e addio sere d'amore, feste di amici, / culle d'angioletti, assi di pover'uomo mal chiodate, / mentre la spuma frigge, / per quel che nasce, per quel che muore, il cielo / abbracciando, l'anima negli occhi preghiamo, / cantiamo allegramente: / *exiit, intravit, exiit...!* // La bevuta è finita. (Traduz. dell'Autore).

Michele Capuano

IL CARANCIO

Brava massaia, mia nonna. Ancora più brava mia madre. E in mezzo, tra loro due, la zia Lucia, specialista a tempo perso di dolci strani.

Ma mia madre le scalzava entrambe, coi dolci di casa.

A dicembre, coi primi freddi, come fiutava l'aria frizzante, eccola subito a darsi da fare per procurarsi la farina — quella bianca, naturale, uscita il giorno stesso dal mulino di Via S. Marco — e la provvista di uova fresche, col guscio sporco, pesanti, insieme allo zucchero semolato della raffineria foggiana.

Non aveva fretta, mia madre, d'arrivare al Natale.

Ma alla vigilia, questo sì, ci teneva moltissimo. Per tirar fuori dal ripostiglio tutti gli arnesi di legno, e costruire davanti a noi il capolavoro del giorno.

La spianatoia, il mattarello, la rotella ondulata.

In pochi minuti la farina era al centro della tavoletta, col gran cratere aperto all'insù, dove finivano in un abbraccio le uova, lo zucchero, e il latte e il miele profumato di zagara. Poi, a un tratto, le sue mani sfarfallavano con un certo ritmo. Ed ecco l'impasto d'un bel giallo prepotente e nervoso, che stimolava, come una promessa, la nostra attesa.

A questo punto, complice il rito, era di stanza il silenzio. Il matterello tirava una sfoglia larga circa un quarto di canna. E poi un'altra, e un'altra ancora. Mentre la rotella trinciava strisce non più larghe di alcune dita, ondulate sui bordi.

Niente chiasso, niente commenti, niente passi affrettati.

La meraviglia veniva fuori con una precisione studiata, senza fretta e senza orgasmi, quando mia madre prendeva le striscie, le piegava giusto a mezzo, accollando per il lungo le due metà. E le arrotolava su se stesse, pinzettandole con il pollice e l'indice destri, alla distanza regolare di almeno

due centimetri, così da trarne un fiore di pasta, disseminato di taschine in forma di nidi.

La rosa — il *carancio* — era già nata.

Capolavoro dolceallegro di espertissime mani.

E bastava friggerla in olio bollente. E poi riempire tutti quei nidi d'altro miele, di confettini e di mandorle tritate, per fare la gioia di piccoli e grandi al pranzo di Natale.

Mani sapienti di nostra madre, che ancora oggi nessuno forse riesce più ad eguagliare.

Nella seconda metà degli anni '30 fu allestita a Roma, nell'avvallamento tra Palatino e Aventino, ubicazione dell'antico Circo Massimo da poco liberato dalle costruzioni moderne (tra l'altro, vi aveva trovato posto l'officina del gas), una serie di grandi mostre destinate a propagandare le realizzazioni del Regime. Queste esposizioni sono rimaste famose — almeno tra gli estimatori, peraltro sempre più numerosi, dell'arte italiana tra le due guerre — in quanto, seppure nel campo effimero degli allestimenti, offrirono ampio spazio operativo ad un nutrito gruppo di giovani architetti di formazione più o meno esplicitamente razionalista, fautori di un deciso rinnovamento formale e costruttivo, sull'onda di quanto già da tempo avveniva in Francia, in Germania, in Olanda.

È merito ormai riconosciuto delle mostre del Circo Massimo (assieme ad altre memorabili occasioni espositive, dalla Mostra del Decennale della Rivoluzione fascista, realizzata a Roma nel '32 nel Palazzo delle Esposizioni, alle Triennali milanesi) se il « genere » mostra conobbe in Italia, in quegli anni, una radicale trasformazione, lasciandosi definitivamente alle spalle gli apparati ancora ottocenteschi di stucchi e gessi, e adottando i moderni materiali: il vetro, il ferro, l'alluminio, il linoleum, la carpilite, le gigantografie fotografiche, gli effetti di un'illuminotecnica perfezionata. Volumi puri, geometrici, eleganti, funzionali: la prima delle mostre allestite al Circo Massimo nel '37, quella delle Colonie estive e dell'assistenza all'infanzia — con l'intervento di insigni architetti quali Adalberto Libera e Mario De Renzi — resta addirittura esemplare al riguardo, una tappa importante nel cammino dell'architettura moderna in Italia. Del resto, la Mostra delle Colonie estive ha conosciuto ormai un'adeguata valutazione critica — anche a livello internazio-

nale, con una bella rassegna (almeno in parte, esposizione su un'esposizione) allestita a Londra nell'88 e successivamente trasferita in altre città europee — così da esimermi da ulteriori indugi.

Vorrei, invece, ricordare brevemente — per poi approdare mediante un curioso cimelio al gastronomico filo conduttore del nostro almanacco — un'altra di quelle esposizioni, la prima (ed unica) Mostra autarchica del Minerale italiano, inaugurata dalle maggiori autorità del Regime — Mussolini in testa — il 18 novembre 1938.

L'argomento dell'esposizione e la stessa data prescelta, non casualmente, per l'inaugurazione, meritano qualche precisazione, specie per i più giovani. Il 18 novembre 1935, a seguito dell'invasione dell'Etiopia, l'Italia era stata sottoposta alle sanzioni economiche — oggi si direbbe, all'embargo commerciale — da parte della Società delle Nazioni. È facile comprendere la vitale importanza che veniva ad assumere l'approvvigionamento delle materie prime per la nostra economia, costretta a sfruttare al massimo — talvolta con patetica ingegnosità — le risorse nazionali. Ecco quindi l'autarchia e la volontà da parte del Regime di enfatizzare il tema della resistenza del Paese all'assedio economico, capace di trasformarsi in ulteriore meccanismo di acquisizione del consenso popolare nei confronti del fascismo. Ed ecco quindi la mostra del Circo Massimo, finalizzata a propagandare — scrisse Carlo Magi-Spinetti sul fascicolo di maggio 1939 della rivista *Capitolium* — « quanto è stato a tutt'oggi realizzato nel settore dell'industria mineraria per il raggiungimento dell'autarchia; dai marmi ai combustibili solidi e liquidi, dai prodotti chimici per i trattamenti e la composizione delle leghe metalliche speciali al ferro, minerale base ».

Obbiettivo dell'ambiziosa rassegna era pure quello di accreditare un fragile orgoglio di autosufficienza, in un Paese notoriamente povero di materie prime: « Oggi possiamo affermare — proseguiva l'articolo citato — che il ferro non ci manca, anche se non abbonda, e basta ai bisogni delle industrie siderurgiche... Ugualmente possiamo dire del piombo

e del manganese, metallo indispensabile alle ferro-leghe; pure sufficienti sono l'antimonio, l'amianto, la magnesite e altri metalli sussidiari occorrenti alle industrie meccaniche più disparate. Abbondano alluminio, zinco, mercurio; difettano: il rame, il nichelio, lo stagno. Ma in tutti i campi dell'industria italiana si tenta con successo di sostituirli con leghe autarchiche, almeno nei limiti del possibile ».

La mostra non era priva di elementi spettacolari: la torre di trivellazione petrolifera AGIP alta 39 metri; la grande fontana centrale, collocata lungo l'antica linea di « spina » del Circo Massimo, con cento zampilli luminosi; oppure la documentazione delle attività minerarie prontamente attivate nel nostro effimero impero africano, a cominciare dai mitici e mitizzati giacimenti auriferi dell'Etiopia.

Anche in questa circostanza, l'ideazione dei vari padiglioni fu affidata a valenti, per lo più giovani, architetti: Marcello Nizzoli progettò quello dello zolfo e piriti; Franco Petrucci — un professionista all'epoca assai promettente, oggi pressochè dimenticato, anche perchè nel dopoguerra trascurò il campo progettuale per dedicarsi all'attività imprenditoriale — il Padiglione dell'Africa Italiana e, assieme all'ingegner Catalani, l'altro — bellissimo, nonostante l'odiosità del tema — dalla Difesa della razza. A Giovanni Guerrini si dovette poi il padiglione delle acque minerali, ad Annibale Vitellozzi quello dell'amianto e farine fossili, a Tedeschi Beccaria quello dell'Istruzione Tecnica; perfino il giovanissimo Ludovico Quaroni ebbe la possibilità di compiere qui una delle sue prime prove professionali.

Di sicuro, nient'affatto qualitativamente inferiore — benchè sgradito a certi critici passatisti — fu il corredo figurativo: Afro eseguì il dipinto dei « minatori » nel Padiglione del Carbone, Ziveri quello dell'Istruzione Tecnica, Fazzini il grande bassorilievo dell'austero ma assai suggestivo « Sacrario » nel Padiglione della Difesa della Razza.

La Mostra del Minerale è legata in qualche modo alla mia famiglia, o meglio all'azienda di famiglia che continua tutt'ora l'attività di allestimenti espositivi, e che in quell'occa-

sione realizzò i Padiglioni dell'Amianto e farine fossili, della Cogne, di Zolfo e piriti.

Era usanza che, inaugurata l'esposizione i titolari delle imprese che l'avevano costruita, accompagnati dai capi delle maestranze, fossero ricevuti a Palazzo Venezia e partecipassero ad un pranzo, presieduto da Mussolini.

In quella circostanza, il ricevimento avvenne il 12 dicembre 1938, anno XVII e.f. (l'anno fascista iniziava il 28 ottobre, data della Marcia su Roma); come titolare della ditta vi si recò mio padre, Mario, assieme al capo operaio del tempo (che amo qui ricordare: Mario Bornisacci).

Mio padre conserva ancora tra le sue carte il *menu* di quella cena, trasformato in *souvenir* dalla firma di molti alti esponenti del regime.

Per gli eventuali curiosi, trascrivo qui le portate di un pranzo esso pure concretamente autarchico: Antipasti assortiti; Agnolotti all'Italiana; Cosciotto di vitello al forno; Legumi al burro; Macedonia di frutta con gelato vaniglia; Torte paradiso; Caffé. Per bevande furono versati: Fontignano bianco secco; Chianti stravecchio; Spumante italiano; Liquori.

I CARCIOFI RIPIENI DI NONNA ANNA

« Mamma ross » (ossia mamma « grande ») così era chiamata la nonna paterna dai miei cugini, ma per me e mia sorella era la cara « nonna Anna » o, più comunemente « nonna Annina » data la sua minuta figura dal silenzioso sorriso e sempre pronta ad accontentare quanti l'attorniavano. Che godimento erano le vacanze in campagna dai nonni e Lei, mattiniera com'era, si industriava a preparare le cose che più ci piacevano e fra queste, una cottura di carciofi davvero speciale.

I carciofi maturi, previo taglio del gambo, strappate due file di petali esterni più induriti, venivano mozzati nella punta per almeno un quarto dell'altezza. Poi, poggiando la punta mozzata contro il piano del tavolo da cucina, venivano compressi con il palmo della mano, roteandone il movimento per favorirne lo « spampanamento » dei petali, al fine di aprirne la corolla così predisposta per ricevere sopra e dentro il « ripieno speciale » appositamente allestito. Il ripieno veniva preparato a parte, con mollica di pane di grano duro, raffermo di pochi giorni.

In un piatto fondo a fiori azzurri e colori vivaci, si poneva la mollica sbriciolata e unitamente, i gambi dei carciofi sbucciati della parte filamentosa per ricavarne il midollo tenero che veniva tagliato a fettine da unire alla mollica di pane sbriciolata, condita con olio d'oliva crudo, prezzemolo e poco sale. Poi, l'impasto così preparato veniva immesso nella corolla spampanata di ogni carciofo adagiato, uno accanto all'altro, nel fondo di un tegame.

Sopra i carciofi ripieni veniva cosparso olio « mezzo dito sul fondo » e il tegame coperto con coperchio di rame o alluminio su cui veniva posato uno strato di carboni, bene ardenti, presi dal focolare sempre acceso sotto il tecchio di quercia o ulivo.

Cottura di trenta, quaranta minuti, con levata di coperchio ogni tanto per giudicarne l'andamento e la cottura dal colore del ripieno rosolato appena e i petali esterni insecchiti; un piccolo assaggio in punta di forchetta e tanta acquolina in bocca!...

Forse, era quel focolare sempre pronto a cuocere bontà, quel carbone sprizzante rosse scintille di gioia, quella ospitale cucina e, soprattutto, quel magico odore di antica semplicità, che davano al tutto un sapore speciale e io spero che i semplici « carciofi ripieni » di mia nonna Anna, possano avere un modesto posticino in questo Almanacco gastronomico 1992, davvero encomiabile e sempre tanto ricco di novità.

L'appuntamento, o meglio la convocazione, come più solennemente veniva detto nel gergo cinematografico romano, era alle prime luci dell'alba, davanti al bar del cinema Massimo, fuori Porta San Giovanni, all'inizio dell'Appia Nuova, dove oggi c'è il magazzino Coin. La zona aveva solide radici cinematografiche per la trascorsa presenza della Cines di via Veio dove si erano girati tanti film: il bar del cinema Massimo aveva annesso un fumoso biliardo, luogo d'incontro e di ritrovo di elettricisti, macchinisti, truccatori, operatori che abitavano nei dintorni. Fuori, lungo la strada, già sostavano alcuni scassati torpedoni in attesa che i tecnici e le maestranze salissero per andare « in esterno », cioè la ripresa delle scene di un film non realizzate nel teatro di posa: normalmente luoghi in aperta campagna, o in spiagge, oppure sui monti, luoghi comunque lontani da centri abitati.

La troupe, che di media comprendeva al minimo un centinaio di persone, si sarebbe trovata dalla mattina alla sera senza la possibilità di mangiare e di bere. A questo numero di persone poteva aggiungersi un turbolento contingente di comparse che al loro arrivo sarebbero state vestite da vichinghi, crociati, soldati di Napoleone, antichi romani, secondo le esigenze del copione del film, e costrette a restare a disposizione di qualche mago della regia sotto il solleone in torride giornate estive: specialmente quei poveracci che indossavano certi costumi teatrali di stoffa pesante o corazze ed elmi, a metà mattinata erano già incandescenti, praticamente cotti: gli svenimenti non si contavano.

Dalle schiere dei vichinghi e antichi romani, dai crociati e dai soldati di Napoleone saliva il lamentoso, implorante grido « Acqua! » « Acqua! ». E allora venivano lanciati sul set, fra le comparse assetate, i « Gunga Din », i portatori d'acqua indiani che trasportavano alcune damigiane d'acqua,

ormai bollente, nella quale, da un sinistro e piccolo aggeg-
gio di plastica colorata a forma di limone, con finta foglia
verde, era stata spremuta, appunto, della limonina. I « Gun-
ga Din » in realtà erano persone ingaggiate come comparse
che però, presentando pronunciate invalidità ed inabilità fi-
siche, erano esentate dal lavoro di scena ed erano destinate
ad alcune incombenze logistiche. Per arricchire la cupa sce-
na della distribuzione dell'acqua alle comparse e farla rien-
trare ancor più nel clima di galere, di Cajenna e di *Ammu-
tamento del Bounty* posso aggiungere che al collo della da-
migiana era attaccata una catena cui era agganciato un bic-
chiere di metallo così assicurato per non farlo rubare.

Per quanto riguardava il mangiare le comparse si arrangia-
vano portandoselo da casa; oppure a gruppi, assoldavano
qualche loro compagno mandandolo a piedi per qualche chi-
lometro per raggiungere un negozio di alimentari, farsi con-
fezionare panini che erano poi riportati dal volenteroso ma-
ratoneta in capienti scatoloni di cartone. Successe anche che
un noto produttore cinematografico di serie B, che faceva
anche e soprattutto altri affari paralleli, in una di quelle in-
tense e violente giornate di caldo estivo, non si sa se per una
forma di sadismo plurimo aggravato o per altra superficia-
le scempiaggine, essendogli capitata fra le mani una grossa
partita di alici, le distribuì come sapida refezione alle pove-
re comparse sempre più assetate: avrebbe potuto essere una
scena da martiri cristiani al Colosseo.

Per far fronte invece alle esigenze alimentari e di sostenta-
mento della troupe durante la lavorazione in esterno fu in-
trodotta l'uso del « cestino », di chiara origine ferroviaria,
il più noto « cestino da viaggio ».

Leggende gastronomiche narrano la bontà dei cestini da viag-
gio cucinati nella stazione ferroviaria di Modena; si favoleg-
gia che alcuni nevrotici quanto snobissimi ghiottoni si re-
cassero apposta in treno a Modena per comprare il sospira-
to e celebre cestino e lo mangiassero al ritorno assaporan-
do e godendo delicati tortellini contenuti in tipiche terrine,
preziosi e saporiti cotechini, lenticchie, lambrusco, pane bo-

lognese di ultimo forno, frutta freschissima, lindi salvietti-
ni, stecchini giapponesi.

I cestini degli « esterni » erano tutt'altra cosa, erano veramente uno spietato compromesso tra fame e lavoro. La loro provenienza, dove venissero preparati e confezionati, rimaneva quasi sempre misteriosa ed era sicuramente il risultato di oscuri intrighi e di chiari imbrogli tra qualcuno della produzione che li ordinava e qualche improvvisato fornitore, probabilmente un parente, all'avvio di una incerta e sporadica attività di ristoratore. Ma in realtà era difficilissimo scoprire il vero responsabile in quanto tutti mangiavano i discussi e discutibili cestini, anche le persone della produzione, anch'esse quindi coinvolte e partecipi della dubbia refezione.

Normalmente il cestino era così composto: timballino di riso o di maccheroni, 1/4 di pollo arrosto con patate molto unte, un po' di bieta, una rosetta, una bottiglietta di vino senza marca con tappo corona, una pastarella; e poi piccoli attrezzi in legnetto leggero che simulavano forchettine e coltellini, microscopiche salviette, cartocchetti di sale che fuoriusciva salando tutto. C'erano talvolta delle varianti in una linea più disinvolta, meno impegnativa, più « semplice e leggera » ed allora uova sode, affettato, insalate russe, supplì, pallide frittatine. Il tutto era contenuto in sacche di carta un po' cartonata con due manici che spesso si rompevano rendendone quindi difficoltoso il trasporto. I cibi erano incartati in tovaglietti di carta leggera tanto da divenire dei sacchetti che tendevano a schiacciarsi l'uno con l'altro. Le centinaia di cestini arrivavano sul set verso la tarda mattinata, tutti impilati uno sull'altro, trasportati da un paio di automobili: non finivano mai di essere scaricati e non si riusciva a capire come ci fossero entrati tutti. L'apparizione dell'arrivo dei cestini ed il loro scarico dava alla troupe una nota lieta, di gioia all'aperto, e il clima talvolta teso e nervoso delle riprese si trasformava in un'atmosfera gitaiola durante la quale è desiderabile mangiare qualcosa o qualsiasi cosa. E quel momento desiderato si stava concretizzando. Al punto tale che

era anche gradevole avvicinarsi alla zona dove i cestini erano stati ammassati: le folate leggere del vento estivo si amalgamavano felicemente con gli odori provenienti dai candidi involucri che attendevano di essere distribuiti. E, alla consegna, si celebrava da parte di tutta la troupe un già visto rituale che, dominante la fame, era una crescendo di curiosità (le dita che frugavano fra i sacchetti già slabbrati per vedere cosa mai fosse stato preparato), di indaganti snifate (contro ogni *bon ton* non si poteva fare a meno di odorare l'involucro per individuare le pietanze contenute nel cestino), di lamentele (rinfaccio di cestini molto buoni, anzi buonissimi, serviti da altre produzioni in altri film con descrizione accurata come ricavata dagli atti di un Convegno di gastronomia) di minacce (denuncia a vaghe e forse inesistenti autorità sanitarie, scioperi, cazzotti). A questo tormentone gli addetti alla produzione, con feroce ironia, si rivolgevano ai protestatari volendo da loro sapere in primo luogo cosa mai mangiavano abitualmente nelle loro case e come poi facevano a mangiare data la ruggine che avevano riscontrato nelle loro mandibole a causa della disabitudine alla masticazione: un'antica loro abitudine alla fame. Alla fine, comunque, tutti prendevano il loro cestino e segretamente, senza darlo a vedere, riponevano piccole speranze in qualche miracolo di accettabile gastronomia.

I cestini potevano distinguersi in due specie: i cestini « lavorati » e i cestini « mangiati ». Quelli lavorati venivano sbocconcellati durante lo svolgimento della lavorazione, si consumavano alla meglio, in piedi, in silenzio; insomma si lavorava e si mangiava allo stesso tempo: era un atto assolutamente clandestino, una lotta con la fame che però si cercava di evitare anche per non calpestare, violentare ed uccidere definitivamente la sacralità delle riprese in atto: un supplì in bocca ad un macchinista dietro la macchina da presa durante una trepida scena d'amore dei protagonisti era da ritenersi un vero e proprio sacrilegio, un vilipendio allo spettacolo. Il compagno di lavoro che non mangiava il « cestino lavorato » e qualche curioso, estraneo alla troupe, attratto

dalle riprese, non approvava anzi esprimeva il più marcato ammonimento verso il maleducato ed incontinente mangione. I cestini lavorati generavano le più belle, fantastiche, irripetibili immagini riguardanti il lavoro cinematografico e l'atto del mangiare; piccoli esempi: elettricista che con una mano pone una scala e con l'altra tiene una coscia di pollo; truccatrice che mastica con gran gusto l'insalata russa mentre rifila con il rossetto la boccuccia della leggiadra damina con parrucca settecentesca, interprete del film; soldato romano a cavallo che, un attimo prima di entrare in scena, mangia avidamente il suo timballino di riso. E tante altre, tutte immagini di un ricercato *non sense*, degne di figurare in un meraviglioso ed auspicabile libro dei sogni illustrato. I cestini mangiati, viceversa, venivano consumati più tranquillamente durante l'ora di pausa, quando le riprese sono interrotte.

Tutti sistemavano il loro cestino nella maniera meno scomoda; finché non apparvero le roulottes le sedie sul set erano dignità solamente del regista e degli interpreti principali; anche loro però, il minimo dello scomodo, tenevano il cestino fra le gambe con grande fatica e precario equilibrio. Intorno alla scena in disarmo si formavano gruppi di tecnici e maestranze e serenamente, in silente allegria, si mangiava quello che il cestino conteneva. Ritornava l'atmosfera di spensierata gita con rilevanti pennellate di colazioni al sacco, ranci di soldatesche, rodeos, sgangherate feste paesane. Per esempio si indicava, in un batter d'occhio, la gara del cestino con un cospicuo premio sottoscritto da tutta la troupe, che andava a chi, nel più breve tempo possibile, avesse mangiato, o piuttosto, ingoiato il pasto. Si ricorda ancora il nome del macchinista Memmo Alessandrini che ingurgitò il proprio cestino in 15 secondi fra gli sbracati applausi della circostante troupe. Avvenivano anche episodi dolcissimi, di grande umanità e delicatezza in linea Chaplin. Il cestino destava grande curiosità ai non cinematografari e a tutti quelli che non lo avevano mai mangiato in vita loro. Mi successe una volta che eravamo vicino a Roma, a San Polo dei

Cavalieri, in pausa, ed io, seduto per terra, stavo predisponendomi a consumare il mio pranzo da giovane tecnico cinematografico, mi accorsi che un contadino che era nei pressi guardava me ed il cestino con garbata e civilissima attenzione. Gli rivolsi l'interlocutoria domanda se volesse favorire e lui acconsentì più per innocente e purissima curiosità che non per fame, appetito o desiderio alimentare. Ci mangiammo in silenzio tutto quello che c'era da mangiare come due vecchi amici che s'incontrano a *La Tour d'Argent*; notai però, e son sicuro di non sbagliare, che in quel momento aveva giurato di non mangiarne più per tutta la sua vita.

Quarant'anni fa lo scrittore Paolo Monelli, pur ammettendo l'origine americana del *mais* (nome ricalcato dall'antico appellativo vernacolare *mahis* usato nei Caraibi) affermava che l'indigenato oltre Atlantico non era messo in dubbio, ma la polenta era consumata nel Veneto qualche decina d'anni prima della scoperta dell'America. Veniva ipotizzato che il granoturco avrebbe trasmigrato dall'America all'Asia orientale, poi in quella occidentale per concludere il viaggio nel porto di Venezia dopo aver toccato la Turchia; il nome di questa nazione avrebbe determinato l'appellativo italiano grano turco.

Nei secoli scorsi, di frequente gli aggettivi turco e indiano vennero attribuiti a piante o animali introdotti da paesi lontani; ne offre conferma la Gran Bretagna dove proprio il *mais* diventa « *Indian corn* » mentre il tacchino (originario dei Caraibi) è « *Turkey* » per poi diventare « *Coq d'Inde* » in francese!

Dunque, pur esistendo alcuni esempi di migrazioni di notevole ampiezza, il *mais* non vi rientra. Infatti, fu la caravella di Cristoforo Colombo a trasportare in Spagna le prime pannocchie di granturco e già nel 1498 in un suo discorso lo scopritore del nuovo mondo, presenti i sovrani, includeva la descrizione della nuova pianta e notizie sulle prospere coltivazioni già iniziate nelle fertili terre di Castiglia.

In qualche libro del primo secolo, il romano viene definito pultifago (mangiatore di *pultes*), espressione che richiama alla mente l'attuale « polentone » perché le *pultes* erano farinate, zuppe o minestre a base di cereali; in particolare, quella preparata con latte o acqua e farina granulosa d'orzo tostato era chiamata *polenta* e tale denominazione rimaneva anche se intervenivano aggiunte sia di formaggio fresco (*polenta caseata*), sia di altri cereali.

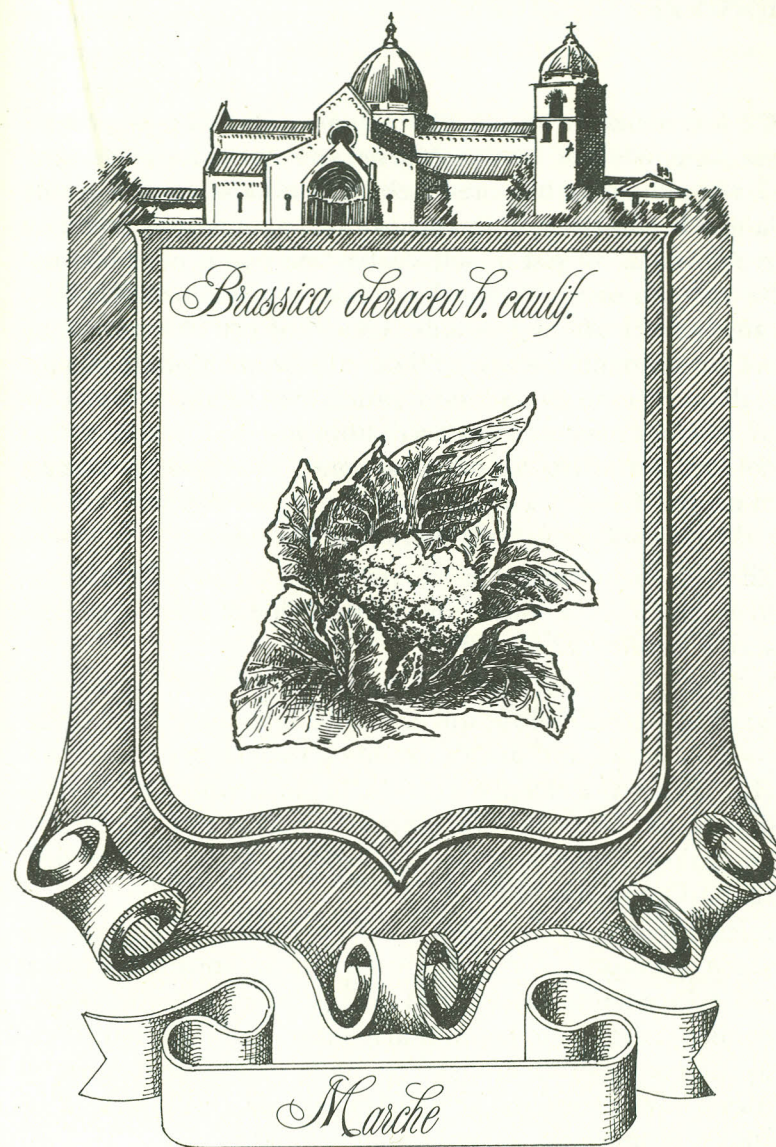
A causa della sua difficoltosa lievitazione, l'orzo già impiegato per fare il pane, era stato sostituito da *pultes* di farro arrostiti o poco pane di farina di grano. In un dettagliato resoconto, Marco Porcio Catone fautore della frugalità nella mensa, descrive la preparazione del pane; questa iniziava con la molitura di una quantità di grano sufficiente per le previste necessità, seguita dall'impasto e dalla cottura nel *testum* (recipiente di terracotta di dubbia forma) posto sul fuoco. Chi non provvedeva direttamente ricorreva al panettiere (*pistor*) com'è documentato da un affresco pompeiano ora nel Museo Nazionale di Napoli. Durante le feste rituali o quelle a data fissa venivano offerte agli intervenuti focacce di farro, cioè le *pultes* arrostiti.

Manlio Barberito nell'*Apollo buongustaio* del 1990 ha rievocato, con la penna mutata in cesello, la minestra di farro che cinquant'anni fa era una tradizionale « minestra di magro » delle famiglie romane fedeli alle antiche abitudini. In questa pur succinta trattazione, non potevano mancare almeno un paio di ricette in armonia con il tema; la prima è tratta dal *De agri cultura* del frugale Catone, l'altra appartiene al *De re coquinaria*, raccolta compilata nel quarto secolo da Marco Gavio Apicio, ricca di ricette che oggi appaiono in parte accolte con beneficio d'inventario e in parte considerate stravaganti; comunque è la più ampia documentazione esistente sull'argomento.

I) Farinata di farro alla cartaginese (Catone) Mettere a bagno una libbra di farro; quando sarà bene inzuppato trasferirlo in un recipiente pulito unitamente a tre libbre di formaggio fresco, mezza libbra di miele e un uovo sempre mescolando; cuocere in una pentola nuova con acqua bollente.

II) Pollo ripieno (Apicio) Svuotare dal collo; tritare un po' di pepe, erba di Liguria (*Livisticum officinale* - *Ligusticum* nella botanica moderna), zenzero, carne tritata, farro bollito e cervella cotte in brodo. Incorporare: qualche uovo, succo di pesce in salamoia (*Garum*), un po' d'olio, pepe in grani e parecchi pinoli.

Il farro, che nella moderna denominazione botanica è *Triticum dicoccon*, nel latino dei nostri antenati, forse per distinguere qualche varietà o il suo impiego, aveva più appellativi: *ador*, *alica*, *far*, *semen adorum*. La recente opera di Sandro Pignatti, *Flora d'Italia*, definisce il farro « pianta fondamentale nell'alimentazione degli antichi romani ma la sua coltura è quasi abbandonata ». Per concludere, dall'enunciazione del botanico trasferiamo la nostra attenzione a quella di due letterati: Giovanni Pascoli lo rievoca così: « ...Ecco il pane di farro, il pane del nostro cammino » e Gabriele D'Annunzio l'imaginifico: « ...nel primo (vaso) trovai farro, nell'altro fiocini d'uva e tritoli di fave ».



m. P.
1914

UN'OMBRA CHE TORNA

C'è una memoria antica, di età quasi pari alla mia, graniticamente fedele ed immutabile nel suo meticoloso e nevrotico ritorno; un'ombra, credo, che annebbia sciaguratamente la mia reputazione di irreprensibile commensale, come un repentino oscurarsi di sole dietro una non prevedibile nube; uno sgomento, certo ed assoluto, per implacabili abissi famelici scavati da profondi digiuni sofferti in tenerissima età; un tormento, sicuro ed indefettibile, inchiodato alla pari di un riflesso ghiandolare, radicato in affamati cromosomi, all'epoca ancora ricettivi di impronte codificabili prima del loro definitivo consolidarsi genetico, rimasti accarnati in me per fisiologia aggiuntiva, come *post scriptum* al corredo già confezionatomi da madre natura.

Ed è una memoria che si scioglie, come un nodo di fazzoletto nel suo lineare empirismo, ad ogni fine di pranzo, per misero e nobile che sia stato.

Nella sua espressione dinamica, si manifesta in un repentino ed incontrollabile scatto delle dita della mano, come guizzanti ed acuminati artigli, pronte a raccogliere dalla tovaglia, che ancora ricopre il tavolo, la più effimera bricioletta di pane per portarla voracemente in bocca, sotto il segno di una golosità irrefrenabile, non legittimata, in tutta evidenza, da impellenze nutritive.

Insignificatamente negletta nel bel mezzo della ricca rassegna di leccorniosi avanzi, ancora compiutamente documentali delle portate succedutesi lungo l'intero spartito gastronomico, tradotto in bocconi armoniosi dalla magistrale capacità compositiva orchestrata dalla lodatissima cuoca di turno, quella anonima bricioletta assume, tutt'intera, la sostanza di una nota assurdamente stonata.

Il gesto disdicevole — giova dirlo subito — è un gesto che racconta ancora, in un riflesso che non si placa, tutta la tor-

mentosa fame patita, poco più che un ragazzino, durante gli anni della guerra. Un trauma, dunque, pur senza i copiosi millenni necessari per consolidare in autentico ancestro l'angoscia gelida di uno stomaco immeritatamente condannato al vuoto abissale.

Ogni volta così, a conclusione dei pasti, quella briciola di pane portata tra le labbra confessa agli esterrefatti commensali la mia imprescindibile voglia di cibo ulteriore, anzi di ulteriore rapporto con il cibo, con ciò che resta di una tavola imbandita, con gli odori, i sapori, i profumi, gli stimoli delle pietanze tutte, misere nobili non importa, purchè non svanisca, con essi, la sensazione placida dell'appagamento capace di chiudere perentoriamente ogni ritorno agli spettrali fantasmi del passato digiuno.

Ripeto, dunque, in una ritualità canonizzata dall'atto abitudinario, quel gesto tranquillizzante, e ad esso m'affido, come al filo d'Arianna per uscir fuori dal dedalo del mio implacato inconscio, ad esso m'aggrappo liberatoriamente, come naufrago ad una ciambella di salvataggio, con esso scarico la mia nevrosi, come Linus con la sua copertina di lana. Un gesto fulmineo, scattante, idoneo a declinare indubbie generalità di rapacità sconfinata ed incontrollabile verso una preda stimolante, nell'esercizio di un istinto che non tollera alcuna possibilità di moderazione critica, finanche denso di una certa sanguigna animalità, come a scoraggiare ogni pur remota conflittualità verso inesistenti concorrenti, da battere perentoriamente sul tempo.

In ogni analisi, come si usa, è l'emblema che conta. Sicchè a ben vedere, la lettura simbologica di quella futile bricioletta, portata famelicamente in bocca con destrezza e fulmineità, se correttamente approfondita, appalesa per intero tutta la sua plateale ovvietà.

Ammicca, innanzi tutto, una sua sferzante verità l'insignificanza della dimensione oggettiva di quell'oscuro desiderio, in una proiezione proporzionalmente inversa al bisogno di tacitare. È fuor di dubbio che tanto più è prepotente un bisogno, tanto più ci si accontenta di pochissimo.

Verosimilmente, ai tempi del mio giovanile forzato digiuno, nei miei più nascosti sogni e bisogni — il bisogno non è forse un sogno moltiplicato per due? — mi sarà stato francamente sufficiente deglutire qualche minima briciola di pane pur di uscir fuori da una quaresima ineludibile nella sua assoluta radicalità.

Ma, se ciò è vero in quanto teorema di base, sicché certamente avrò dovuto, in quei tempi, cacciare a piene mani ogni possibile avanzo di pane, stanziale o di passo che fosse, fino ad eliminarne categoricamente l'intera produzione, intimizzando al massimo il ciclo che va dal produttore al consumatore con bocconi pieni e precisi, senza sbavature di sorta, sono i corollari derivati che, più del teorema, riescono a narrare i tormenti più gelosamente nascosti nel nostro profondo mistero.

Così, credo che, in una logica lapalissiana veicolare, quella esile briciolotta, che ancora oggi porto voracemente alla bocca, voglia verosimilmente esprimere, dal rasserenato tempo della presente opulenza, null'altro che il mio placato planare sulla conclusione di un dramma vissuto, ribadendone in tal modo il sipario calato e, con esso, la fine di tutte le terribilità che la scena aveva acceso sotto la ribalta di appetiti tormentosi e di angosciose astinenze.

Un pellegrinaggio di fede, insomma, nel ricordo di tutte le stazioni di una penosa *via crucis*, giusto per non ospitare vacillamenti di sorta per le certezze di sazietà oggi possedute. Oppure, quella voracità, con dedica ancora languorosamente appassionata verso un'insulsa briciolotta, è solo il segno deturpato di una cicatrice che non si rimargina, in un monito effimero ma sostanziale di quintessenziale utilizzazione degli avanzi, per il superamento di non dichiarati complessi di colpa concorsuale nei confronti degli abissali sprechi consumati nel nostro tempo di benessere.

Ma, in fondo a tutto, è comunque un'ombra.

Un'ombra avvolgente ed intricante nella sua iterazione evocativa di un bisogno irrefrenabile, fantasma che sopravvive

alle brutture di quel tempo sciagurato dal quale venne generato.

È, dunque, l'ombra di Banco e, pari a quella — come ci ammonisce Shakespeare — è un'ombra che torna e, quindi, non la si può cacciare perché essa tornerà sempre.



QUANDO I SOGNI FINISCONO IN PENTOLA

Mio figlio era partito con gli amici per un breve soggiorno in Val d'Aosta, mio marito era ospite delle sorelle nell'Astigiano.

Dopo i preparativi per la loro vacanza, io per giorni avevo riordinato e ripulito la casa. Mi gratificava, durante il pesante lavoro, il pensiero che anch'io avrei potuto lasciare per tre giorni la città, per un brevissimo periodo di riposo. Tre giorni, da sola, in vacanza, nella casa in collina, senza orario, senza l'impegno di cucinare... Non mi pareva vero! Avrei potuto, al mattino, rimanere a lungo a poltrire, mi sarei dedicata alla cura dei fiori... e forse, chissà, avrei anche potuto scrivere!

Eccomi nella vecchia casa, dove la Maria mi accolse con un cesto colmo di verdure fresche, di aromi del suo orto, di burro, latte, uova fresche, di formaggio e di un barattolo di lardo a pezzetti, che in quel momento non sapevo a che cosa mi sarebbe servito. Tre giorni, sola! Mi ero procurata un pezzo di manzo che avrei fatto bollire con l'osso del midollo e le patate e che, parte con la salsa verde, parte con insalata, mi sarebbe stato più che sufficiente! Che bellezza! Forse avrei pure avuto il tempo di abbandonarmi ai sogni... Ma la realtà stava in agguato: la valvola centrale dell'acqua, non appena la sfiorai per aprirla, mi lanciò un violento getto sul viso, rendendo la mia leggiadra « piega » una calotta da Pierrot, mi costrinse a tenere gli occhi chiusi, mentre con rabbia raggiungeva il soffitto per ricadere e inondare il pavimento, costringendomi a ripararmi con l'ombrello. Che disastro! La notte non dormii per la stanchezza e l'intera mattinata passò a scendere nello scantinato per badare al lavoro dell'idraulico, a risalire di corsa in cucina per arginare lo « straripamento » del brodo del mio « manzo ».

Mezzogiorno! Mentre le campane lo annunciavano con so-

nori rintocchi, pensai di concedermi una pausa: una poltrona sul terrazzo, la lettura del giornale... Uno stridio di freni, inconfondibile alle mie orecchie, un suono di liete voci giovani, mi fermarono il pensiero; entrò mio figlio, seguito da quattro amici, che riempirono la casa con la loro presenza e la loro allegria. Nei loro occhi brillava la gioia di vivere ed un curioso interrogativo: « Che c'è da mangiare? » Allora, guardando mio figlio che, senza parole, con lo sguardo esprimeva la gioia di ritrovarsi in campagna con me e la serena certezza di potersi fermare tre giorni lì, con gli amici, sentii svanire di colpo la stanchezza, mi tornarono energia e spirito organizzativo. Spedii i ragazzi in paese a comperare pane, carne tritata e salsiccia e mi accinsi a preparare il risotto alla Piemontese di cui mio figlio era ghiotto.

Nella pentola feci rosolare con burro, olio d'oliva, rosmarino e salvia la cipolla ed il lardo tritato (benedetto il barattolo della Maria!) salai al punto giusto, poi, rimestando adagio, aggiunsi al soffritto, dopo averli fatti rinvenire in acqua tiepida, una manciata di funghi secchi, la carne tritata e la polpa di salsiccia. Quando il tutto fu ben cotto a fuoco lento, vi lasciai cadere una manciata di riso ed un mestolo di brodo del « mio manzo », che con midollo, cipolla e sedano, era « corposo » a dovere; sempre rimestando continuai con riso e brodo, fino alla fine del « quasi » chilo di riso. Quando fu cotto al dente, aggiunsi due bustine di buon zafferano. Grattugiai un bel po' di parmigiano che i ragazzi si divertirono a spargere abbondantemente sui loro piatti colmi, che vennero svuotati celermente con grande avidità e brevi, felici commenti di approvazione.

Io dimenticai la vacanza sfumata, la speranza di dormire, di curare i fiori, di leggere, scrivere e... sognare. Ma ero stata promossa « mamma straordinaria », in mezzo ad una grande letizia!

Vilmo Cippi

LA TORTA DELLA CONCORDIA

(DIALOGO TRA MIRANDOLANA E GENTILE)

Mirandolana: Mi fa piacere, Gentile, rivederti, qui, dopo tanto tempo, nella nostra Mirandola. Ma dimmi cosa fai così di buon'ora al Mercato delle Erbe?

Gentile: Sono venuta per comperare una zucca. Voglio fare una torta per la mia nipotina che domani verrà a trovarmi.

Mir.: Una torta di zucca? È una cosa rara e mi incuriosisce. Dimmi, ti prego, che torta è mai questa, per la quale si deve andare dall'erbivendolo, come si fa per la verdura e non dallo speziale e dal pasticciere.

Gent.: È una torta senza pasta, tutta di zucca e frutta, semplice a farsi, povera e contadina, ma che piace molto ai bambini. Si potrebbe chiamare torta della Concordia, o dei Concordiosi, perché una volta si faceva, dagli Ebrei, nella Terra e nelle campagne della Concordia, che come sai è la seconda fortezza di questo felice Ducato; e dove io abito ora. È una torta che non si fa più da tempo e che ora è in pratica completamente dimenticata.

Mir.: Ha un nome gentile ed augurale: Concordia. Per questo e anche perché, come mi hai detto, è abbandonata e sconosciuta mi piacerebbe saperla fare.

Gent.: Eccoti in questo biglietto la ricetta; l'ha scritta, in versi, il mio uomo, che come sai è un « poetastro », per ricordarmene gli ingredienti e per il timore che io ne dimentichi qualcuno. L'ha scritta due volte, in dialetto ed in lingua! Pensa che ha la mania di scrivere; in versi, così lui crede, e in prosa; e poi mi legge le cose che scrive e pretende che le ascolti; per mia disgrazia.

Mir.: Tu sapessi il mio!; più diventa vecchio, più diventa bizzarro. Pazienza! La tua torta, che è ben più importante, la preparerò al più presto, cosicchè quando ritornerai alla Mirandola, e questa volta mi verrai a trovare, ti dirò come è venuta.

Gent.: Ora per me è tempo di lasciarti. Non ti so dire quanto piacere mi abbia fatto incontrarti e dir male, affettuosamente, dei nostri mariti. Ti abbraccio, nel nome del Dio comune, Mirandolana gentile.

Mir.: A Dio, gentile Giudea. Saluta il tuo innocuo poeta e vieni a trovarci, con lui. Staremo insieme un poco di più e parleremo: di ciò che ci unisce e non di ciò che ci divide. Noi, parleremo di torte; loro gli uomini, parleranno di donne, come fossero giovanotti, e di poesie, come fossero poeti e, ogni tanto, in mezzo a queste cose inutili ma indispensabili, di amicizia e di fratellanza.

La ricetta del poetastro

« Méza zucca ad quelli fini,
brugni cotti, fatti a fetti,
uva secca e dil galetti,
garù d'nôs e nusulini,

trê ciappelli ad campanini,
di figh secch, a quadarten,
dô, trê scôrzi ad mandaren
imbrustlidi e pò a fattlini.

Impastar con d'la farina,
dû, trî etti, e con ven cott,
far punsar tutta la nott,
rimpastar a la matina.

Mettr'a a côsar par n'uretta:
ecco al Dolz, pront, ch'al t'aspetta ».

(Dialecto della Mirandola, Modena). Mezza zucca molto fine, — prugne cotte fatte a fette, — uva secca, tre gallette, — tre garigli e noccioline. Fette tre di campanine, — fichi secchi, tagliati fino, — una scorza di mandarino — abbrustolita ed a fettine. Impastare con farina, — due, tre etti, e con sapore, — lasciar lì per dodici ore, — reimpastare alla mattina. — Metti in forno per un'oretta; — ecco il Dolce, che t'aspetta.

NOTA: le Gallette sono le Arachidi; le Ciappelle sono fettine di mele Campanine seccate al sole; il sapore è una marmellata di frutta casalinga, cotta nel mosto. La pezzatura degli ingredienti deve essere grossolana.

Antonino Cremona

MI TELEFONA MARIA SCIAVARRELLO

Evento eccezionale (chiama ogni tre anni, per suo piacere non ha telefono in casa); dopo graziosi convenevoli — lei, grano di pepe, anche in questo è impagabile — ecco, infatti, la lieta notizia: è riuscita a invitare il proprio collega di poesia in dialetto, e maestro, Salvatore Camilleri (stanandolo dai recessi della sua immensa biblioteca di sicilianistica) insieme alla moglie — in vari nomi giornalista di costume, agiografa eccellente — imperatrice veneta della cucina.

Maria cinguetta un nudo elenco. Antipasti di pesce, carne, fegato; pasta e pasta; sorbetto; pesce, carne e carne; dolci; frutta. Poi (sussurra) entreremo nei dettagli. E i contorni, chiedo. La linea cade, com'è nella sua natura; a Catania non so come chiamarla; invece, a Maletto, sua madre — fra le nevi — si gode il telefono.

Così, tutto solo, immagino. Anzitutto, l'arredo: caraffe d'acqua di fonte; vino che traluce d'oro (molto recente e casalingo, ha brillii ache nel gusto) appassionato persino come aperitivo; e vino rosso, cupo di caratello lungamente tenuto fermo, fragrante e di sapore intenso. Pane casareccio, mai a fette: si spezza con le dita, per averne l'odore. Boccettine di sale, altre di pepe nero; un vassoio di limoni piccoli e gialli, sugosi, quasi rotondi. La bottiglia dell'olio d'oliva — altri oli disgustano, falsi — ma un ottavo è ogliastro, musica insaporente da un'ottava all'altra: per qualche aggiunta di olio crudo, a chi ne ha voglia. E l'aceto, appannato sul fondo. Un piatto di peperoncini, da grattare in punta di coltello.

Dunque, immaginàti, gli antipasti: alici e gamberetti marinati insieme; un'insalata di bollito, bene innervato e calloso, a scelta di limone o di aceto. Una strisciolina di fegato (del porco più nobile) avvolta, nella càjola delle interiora, tenendo insieme prezzemolo e cipolletta con rare briciole di caciocavallo fresco; in padella, con foglie d'alloro — « il sem-

piterno alloro per la cucina » dei poeti — sfumata con l'oro bianco del vino.

Pasta (misteriosamente sussurrava Maria) e pasta: lasagne strette, quasi uno spaghetti, con un sugo lievissimo di frutti di mare; l'aglio si avverte appena, più che dai pomodoro prende appena colore dal peperoncino. E pasta « arriminata », grandi maccheroni che cuocendo si sfogliano — al ragù di polpette, ognuna di vaccina e maiale — rimescolati nel tegame e, un attimo, passati al forno: aggiunta di ricotta fredda, per strafare. Il sorbetto è di pistacchio (non vaniglia, non cedro) per il verdolino che rasserenava lo sguardo e il palato, lo stomaco, e induce a persistere negli impegni mangerecci.

I pesci: triglie in umido; spigole, come rapite alla brace; una sogliolina all'olio con un particolare contorno di gamberi rossi, calamari, anguille — rosolati su griglie diverse — e cozze imbottite d'uovo con mollica e odori, legate, fritte, slegate, mangiate. Insalata fredda di pepe nero e funghi crudi, per passare a un po' di carne. Banale, ma impareggiabile, il capretto al forno: con le patate croccanti, adagiate nella stessa teglia; un lacerto ferito profondamente (col punteruolo) per farcirlo di erbe, formaggi, lardo. A contorno, i fagioli in umido — a fuoco lentissimo di candela — in una bacarella di terracotta; teneri giritelli, nel guazzo di salsiccia sgranata con la forchetta, pure capaci di condire qualsiasi tipo di pastasciutta.

E i dolci: buccellati minimi di pastafrulla imbottita di fichi secchi che aggregano mandorle brustolite, noci, e qualche truciolo di buccia d'arancia. Il gelato di ricotta (la cassata sarà per merenda); qualche pastarella da conserva, qualcuna di mandorle dolci e amare, anche di pastareale, un paio di canditi. E quel torrione dei Flamigni, che dal 1930 fa unita l'Italia: uova di Forlì, miele sardo, le mandorle di Avola — accento sulla prima « a » — ch'è lì fra Noto e Siracusa. La frutta: pere e arance, mele, mandarini; cotogne al forno; fichidindia natalini occhieggiano, sul bianco della tovaglia. Anche (nel chiaccherio) lo « scàcciu » di mandorle, noci, pi-

stacchi nuovi, nocchie, da schiacciare uno ad uno perdendoci tempo e ogni tanto pigliando fiato — e riprendendo sapori — con un sorso del vino « eterno »: si è tinto di miele scuro, nel lungo tempo del suo apparente sonno, dentro la botte piccola. Tanto per tenerci leggeri.

Franco Cusmano

MENU « BREVE » DI LIGURIA

Dato che anche nel godimento dei cibi i Liguri sono parchi di parole, in « essenziali » endecasillabi di lingua genovese voglio offrirvi un « menu atipico ». L'atipicità si nota già dall'inizio, per la mancanza dell'antipasto ricco di salumi, sott'oli/aceti, insalate russe o capricciose, uova, salse, maionesi. C'è solamente un « törnagûsto », predisponente ai piaceri della tavola:

Coscì pe törnagûsto, accompagna
da un gianchin con l'amäo in te 'n gotto fresco,
due panisette o fûgassette frîte,
o coculli, o tocchetti de fainâ,

(Per stuzzichino, con l'accompagnamento di un bicchiere fresco di « bianco amaro », frittini di paniccia o frittelline, focaccette fritte e pezzetti di farinata)

e, finn-a a-o gio da xatta, o menestron.

Salvo un fondo di scodella di vellutato minestrone, qui non vi sono « primi », ma trattandosi di ravieu, trenette cõ pesto, taggiaen (tagliolini), pansòuti intraducibili con salsa di noci, a richiesta non vi saranno negati; tra i « secondi » tralasciamo arrosti, umidi e fritti di carni bianche e rosse in favore di piatti tipici, sostanziosi ed elaborati nell'apparente semplicità:

Poi çimma o stecchi o cappon magro o pin
(de meizann-e, de fiori de succhin)
e un assazzo de torta pasqualinn-a:
come accompagnamento, o condiggion
con due feugge de fresca insaltinn-a,
funzi a funzetto, articcioche, tomate...

(poi, « cima » o « cappon magro », stecchi (spiedini di legno panati e fritti contenenti delizie come animelle, cervella, carciofi, funghi, creste, granel-

li alternati a dadetti), ripieni ad es. di melanzane e fiori di zucca, e un assaggio di torta pasqualina. Come accompagnamento, il « condiggion » (non ne svelo il segreto vegetale-marinaro), due foglie di insalatina fresca, oppure funghi al funghetto, carciofi — in vari modi —. pomodori...)

Per il pesce darò una variegata scelta che prescinde dall'alternativa di « trionfâse » (assaporare trionfalmente, è un termine unico!) maestosi branzini, spigole, orate e schidionate di crostacei.

Muscoli in sùppa, seppie cö zemin,
boghe a scabeccio, stocche accomodòu,
ravieu de pescio, crostin con i zin.
E poi, boridda, fritä de gianchetti,
ancioe pinn-e, frütua, porpo a tocchetti...

(zuppa di mitili, seppie in zemino, boghe in carpione, stoccafisso « accomodato », ravioli di pesce, crostini di ricci di mare; boridda « sinfonia » di pesce a pezzi cotto assieme a uno speciale battuto, vino bianco e unito a fette di pane abbrustolito); frittata di bianchetti, acciughe ripiene, fritto misto, insalata di polpo...).

Perfino di dolci c'è una sorprendente varietà:

Torta co-a griglia, frisceu cö zebibbo,
scciümmette, pignolata, cobelletti,
pandöçe, pesche pinn-e od amaretti,
Torta de Ciàvai o canestrelletti...

(crostata, frittelle all'uvetta, « latte in grotta », pasticcini alla marmellata, pinolate, pandolce (tanto nomini...), pesche ripiene, amaretti, torta di Chia-vari, canestrelli di Torriglia e altrove).

Aggiungerò che la cucina ligure si sposa ai migliori vini italiani e stranieri, avendone di propri DOC bianchi e rosati e vantando per dessert il Cinque Terre di fama mondiale. Il sapiente uso di erbe aromatiche e lo scarso impiego di spezie mette al riparo da disturbi digestivi; per l'inevitabile « pesantezza » da indulgenza alla quantità c'è comunque il digestivo dalla nostrana erba « santamaia » e il grappino « rappetta », specialmente unito alla ruta.

Mara D'Alessandro

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Il nome richiama l'eco d'una chitarra che suona, una luna che brilla e si specchia in una fontana.

Una bianca fontana di farina. I tuorli delle uova sostituiscono la luna.

Con il loro giallo intenso sembrano dire: « Vogliamo ballare ». E ci pensano le mani esperte a farli danzare dentro alla bianca farina.

Gira, gira la forchetta intrisa e l'impasto diventa di seta. Una morbida sfera d'un giallo fantastico. La tagli a metà e t'accorgi ch'hai voglia, ma di cosa? Hai voglia di mangiare, di mordere quella pasta di seta.

Ma ancora c'è tempo. Mi dispiace, ma si deve aspettare. Aspettare che cosa? Che la sfoglia sia pronta e poi il bello verrà.

È alacre il matterello, stende la sfoglia leggera che appena s'increspa e fa bolle e sembra ammiccare e dire: « Lo vedi come son fresca? »

Ma attenti signori, il bello deve ancora venire. « Ma che cosa sarà mai? », direte voi, « fa presto, non farci aspettare! » Ma è la chitarra miei cari. Avete ragione a volerlo sapere. Non suona però. È una chitarra speciale. Due strati di cor-dicelle sottili, due pezzi di legno che li tengon distesi.

La cuoca esperta ha già tagliato la sfoglia in larghe strisce fragranti.

Ad una, ad una le pone sui fili della chitarra un po' strana. E il matterello corre veloce. La chitarra ricorda..., ricorda adesso un telaio.

Sotto la spinta delle mani veloci la pasta s'infrange in tanti spaghetti.

Non son del tutto cilindrici. Guardiamoli un po', son un po' spigolati, d'un giallo dorato che fa venir voglia d'affondarvi

le mani, d'accarezzarli e sentirli morbidi e teneri che scorrono fra le dita.

E la cuoca li afferra con mano sicura e li getta nell'acqua che bolle, son così freschi e lievi che vengon su subito. S'affaccian sull'acqua già quasi cotti. Ma no! Ancora un minuto. Intanto che aspettiamo diamo un'occhiata al ragù. È pronto e indora il tegame e manda un profumo che toglie il respiro. Eh, no! È vietato assaggiare.

Bisogna aspettare e intanto grattugiare il formaggio piccante.

Di nascosto ne rubiamo una scheggia. Fa ammattire il sapore!

Ma ecco che gli spaghetti son pronti. In eleganti volute fuman nella zuppiera.

La mano sicura, d'un colpo, rovescia il ragù e gli spaghetti conditi profuman di che?

Profuman di bello, di buono, di casa, d'amore, di terra d'Abruzzo che ho nel sangue e nel cuore.

Scodelliamoli dunque e ognuno si serva. Una manciata di cacio piccante, riempiamo il bicchiere di vino frizzante.

Dov'è l'Ebe che versa? Oh, scusate, ho perso la testa, ma il sapore delizioso fa pensare all'Olimpo, agli dei capricciosi e ghiottoni dei racconti d'un tempo.

Mario dell'Arco

UNA OSTERIA CUCINANTE

Mio nonno Giovanni, genzanese padrone di vigne, a meglio smerciare le annue trecento botti di vino, apre a Roma tredici osterie e le affida a tredici « ministri ». Mio padre Cesare vi passa puntualmente, il mattino del lunedì, a riscuotere l'incasso della settimana precedente.

L'anno che la grandine frusta a sangue le vigne della Pèdica, di San Gennaro, di Montecagnolo e Montecagnoletto, nelle grotte di via delle Carceri le botti restano a secco. Le tredici osterie romane sono costrette a chiudere i battenti.

L'anno seguente mio padre si improvvisa oste. La prima osteria è al Bufalo, una via parallela al Tritone. Quattro tavolini, tovaglia di carta, posate di stagno e piatti romaneschi. A conforto della penombra interviene la luce della Vergine. Davanti l'oleografia a colori il giglio aprilino, sostituito, negli altri mesi, dal giglio di carta.

L'osteria cucinante leva alta sulla mia infanzia la frasca di lauro-ceraso e la bandiera rossa nunzia del trebbiano appena scaricato. La seconda osteria è a Sant'Andrea delle Fratte, lunga, stretta aperta sulla cucina. Il cliente, attratto dall'aroma del « garofolato di manzo », è spinto a mettere il naso sul tegame, con grave scandalo di Nannina, cuoca marinese.

Ho compiuto sei anni. Prima elementare dalle suore tedesche di San Basilio, alla soglia di piazza Barberini. Il Tritone di Gianlorenzo mi saluta al mattino traendo dalla tridacina l'alto zampillo d'acquavergine. Il mausoleo di Coppedè ha schiacciato spietatamente vesti nere e soggòli bianchi. Seconda elementare dalle suore inglesi di San Sebastianello, una vietta in salita ansiosa di dissetarsi alla fontanina davanti Villa Medici. Le suore inglesi ci sono sempre. La Barcaccia di piazza di Spagna mi incoraggia ogni giorno a bus-

sare al cancello del giardino. Sono passati ottant'anni e non mi riesce.

Difficile fare amicizia con due lingue irte di lettere strambe e percorse da suoni malagevoli. Maestra mia madre, imparo e resto ancorato al romanesco. All'ora di pranzo piombo nella osteria cucinante. La salvietta è una bandiera bianca che saluta la mia resa davanti il risotto a parmigiano e burro. Oggi, quando mangio il risotto a parmigiano e burro, risento all'orecchio il fluire dell'acquamarzia nella « torretta », dove si raffresca il boccione di vino.

Alto, serio, taciturno, rivedo mio padre. Il volto crucciato, vuoi per l'avversione a un mestiere al quale non era tagliato, vuoi per la nostalgia d'un colle verde, solcato dalla educatissima sfilza di filari di viti.

Luigi Devoti

LUMACHE ALLA ROMANA

La lumaca è un elemento di un piatto che fin dall'antichità è stato riservato ai banchetti più ricchi e per il suo allestimento era tenuta, come Varrone e Plinio testimoniano, in vivai detti Cochlearia dove in recessi ombrosi e umidi veniva nutrita di insetti, vermi, foglie e vino generoso.

Le lumache erano distinte in illiriche, siciliane, liguri, delle Isole Baleari ma le più ricercate erano quelle dell'isola di Capri.

A Roma durante la festa di San Giovanni la tradizione vuole da tempo immemorabile che nella notte delle streghe si mangino le lumache raccolte nelle vigne della Campagna Romana.

Per due giorni le lumache, per spurgarle adeguatamente, debbono stare sotto un cesto con mollica di pane bagnata e foglie di vite o d'insalata, quindi in un catino contenente acqua, sale e aceto.

A questo punto prendete le lumache e dopo averle lavate a lungo, finchè non emettono più schiuma, e dopo averle sciacquate in acqua fredda, mettetele in un caldaio con poco sale su fuoco debole. Raggiunta l'ebollizione, lasciatele riposare per circa dieci minuti nella stessa acqua e poi gettatele nuovamente in acqua fredda.

Intanto fate soffriggere in un tegame con olio d'oliva alcuni spicchi d'aglio schiacciati; appena è imbondito togliete l'aglio e aggiungete acciughe lavate, spinare e spezzettate, pomidori pelati e un bicchiere di vino secco.

Dopo breve cottura aggiungete sale, pepe, mentuccia e peperoncino secondo quanto desiderate piccante l'intingolo. Allora versate le lumache nel tegame e fate insaporire per almeno mezz'ora; infine cospargete di prezzemolo e servite caldo.

Per meglio gustarle mescete un vino bianco meglio se secco, fresco e dei Castelli Romani, ma fate attenzione al vino perchè Bacco non ammette errori.

UN CUOCO ITALIANO ALLA CORTE DI RUSSIA

Ospite nella bella proprietà versiliese delle mie care amiche, le sorelle Luisa ed Emma Biagi, ho gustato durante un intero mese la loro cucina, delicata e saporita insieme.

Merito, certo, della genuinità degli ingredienti, tutti prodotti di casa, dalla farina all'olio, al pollame, alle verdure, alla frutta (l'ottimo vino, sia bianco che rosso, viene dalle vigne dei loro nipoti Gianfranco, Laura e Pierluigi), ma frutto soprattutto di sapienza culinaria tramandata per generazioni. Lodando infatti un giorno i « Pozzetti d'amore », un altro le « Subricche alla piemontese », mi fu detto che le ricette si trovavano in un vecchissimo libro di una loro antenata che, frugando in un certo scaffale, fu poi ritrovato.

Si tratta di un volume in due tomi, di piccole dimensioni (cm. 10×15), legato in pergamena ed avente per titolo:

« Il pasticciere all'uso moderno e sul gusto del presente secolo dato in luce da Francesco Leonardi già cuoco di Sua Maestà Caterina II Imperatrice di tutte le Russie — in Firenze 1797 —
Presso Giuseppe Luchi in faccia al Fisco

La curiosità di sapere cosa mai ammannisse questo italiano alla grande Caterina, mi ha indotto a sfogliarlo, e se sono stato dapprima incuriosito da alcuni modi di esporre le varie procedure, quali: « fate sudare delle ruladine », « rapate 1/2 libbra di cacao », « stancheggiate un fioretto di zucchero », son rimasto addirittura affascinato quando, proseguendo nella lettura, mi son reso conto (anche perchè profano affatto di cucina) che non riuscivo letteralmente a comprendere quel linguaggio che mi appariva cifrato.

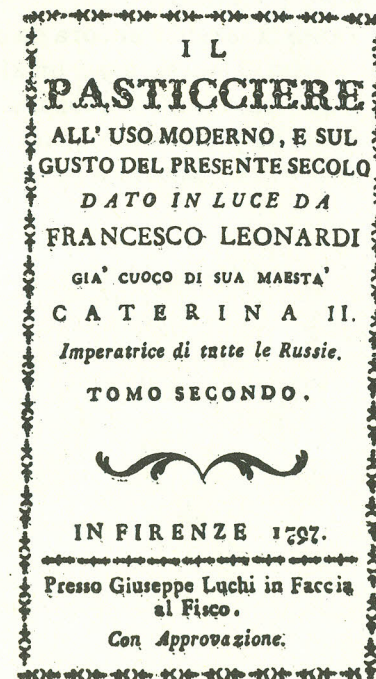
Come in un libro giallo, in questo ricettario ove si squartano mongane, si fiammano pizzardoni e garganelle, si sventrano tarantelle e martini, ho trovato alcuni elementi noti

e tanti altri incongrui, incomprensibili, che mi hanno stimolato al ragionamento e alla riflessione.

Così, di fronte ad una: Farsa di gratino cruda, un Culì di prosciutto, una torta di Chenef, un Turbante alla turca, un Emense di vario selvaggiume, un'Echaudée alla Sultana, una Granada di linguattole e sortù alla Condè — ho indagato sulle ricette esposte sia con l'aiuto delle limitate « *Spiegazioni di alcuni termini italiani e francesi usati nella Cucina, dei quali l'Autore si è servito per la composizione di quest'opera* », sia con la comparazione di altri antichi libri, sempre di cucina e rinvenuti nel medesimo scaffale.

Ho così chiarito che l'*Arico* è una vivanda di castrato con rape, che *Culì* significa brodo legato, l'*Ambigù* consiste in una cena servita tutta in una portata, *Malbrè* è una vivanda rinfredda decorata in una cazzarola o stampa di rame, ma so-

Quest' Opera del Pasticciere, è divisa in due Volumi, i quali si possono unire, agli altri due Tomi del Cuciniere all'uso moderno, che così viene a formarli un corso intero di Cucina. Si avverte però che il detto Cuciniere si trova vendibile in Firenze presso Giuseppe Luchi Libraio in faccia al Fisco.

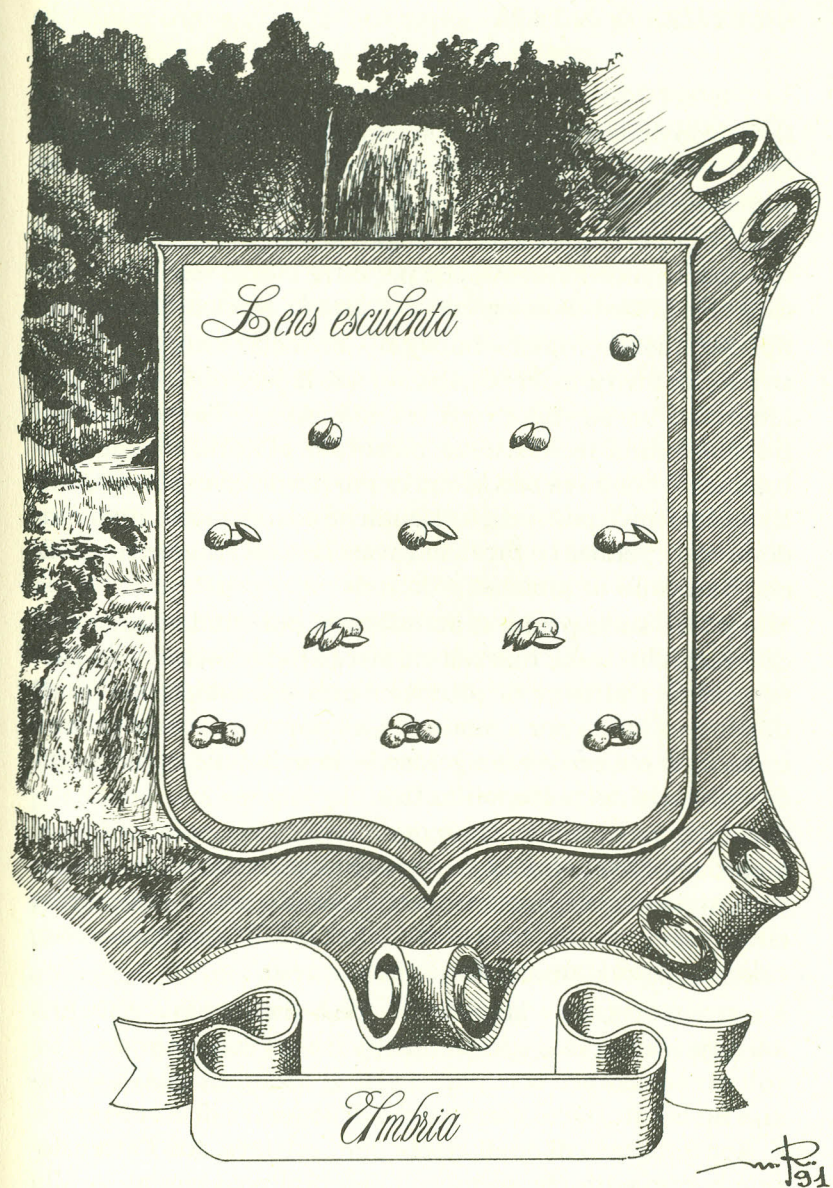


no rimasti misteriosi la *Certrosa*, la *Frangipane*, il *Gudivò* e tanti altri termini.

Ho anche appurato che lo sperone, le baracchiglie ed il ferro di frontaggio sono arnesi da cucina (e non di tortura); che lo Sbrinzo non è il soprannome di qualche delinquente, ma un tipo di formaggio lombardo; che le uova 'nonnate' non sono, come avevo ritenuto, uova di due generazioni prima, come quelle cinesi di cento anni, ma (e il chiarimento me lo ha fornito la cara Emma), semplicemente « non-nate », cioè quelle che si trovano allo stato di tuorlo e ancora senza guscio, nelle interiora delle galline!

Forse tra i miei pochi lettori ci sarà chi — conoscitore esperto di tale terminologia — sorriderà della mia incompetenza, ma a costui chiedo comprensione ed aiuto per risolvere il giallo di « una carcassa di buon Famè » sulla quale è stata posta « un pochino di marenga », e lo ringrazio anticipatamente.

Tanto ci sarebbe ancora da narrare e da indagare su questo ricettario, ma sarà per un'altra volta, quando vi potrò forse trascrivere le « Osservazioni sopra la pasticceria » che il Leonardini ha premesso al primo volume e che sono indice della sua ottima cultura e di serietà professionale.



Il ricordo della mia infanzia si compone di piccoli, ma significativi episodi, che, attraverso il trascorrere degli anni, assumono valenze emotive sempre più intense.

Alcuni, per esempio, sono collegati alla figura di mio padre, scomparso recentemente, che per oltre mezzo secolo ha svolto il suo lavoro di artigiano nel centro storico di Napoli.

Spesso, quando i miei « impegni » di scolaro me lo consentivano, andavo a trovare papà nel suo laboratorio di pittore-letterista, un mestiere oggi scomparso con l'avvento delle insegne luminose. Assistevo, incantato, al miracolo che puntualmente compiva con la sua mano ferma ed esperta. Qualche volta finivo per compiere qualche pasticciaccio, sporcandomi con i pennelli o facendo rovesciare incautamente qualche barattolo di pittura.

Mio padre sulle prime si arrabbiava: poi con la calma e la dolcezza, che erano due sue caratteristiche, metteva da parte pennelli e pittura, mi aiutava a pulire le mani con liquidi diluenti ed infine per « punirmi » mi portava a mangiare una pizza — di cui ero e sono goloso — in una delle caratteristiche pizzerie della Napoli antica.

Qualcuno ha detto che la pizza si comincia a gustare nel momento in cui si entra in pizzeria. È vero! Anche a me toccava la stessa sensazione. Avvertivo, subito, un caratteristico odore composto da diversi elementi: basilico, origano, olio, calore proveniente dal forno ben acceso.

A mezzogiorno da « Michele » — così si chiamava e si chiama la pizzeria dove spesso mio padre mi conduceva — i tavoli erano sempre occupati e non di rado bisognava aspettare un buon quarto d'ora prima di sedersi e di essere serviti. Approfittavo di quell'attesa per assistere, con l'attenzione e la curiosità che soltanto i bambini posseggono — alla preparazione delle pizze.

Il pizzaiolo stendeva la pasta in modo da farla diventare una piccola ruota; quindi, nel rispetto dei canoni della tradizione, la preparava secondo i gusti del cliente.

La marinara ha come ingredienti essenziali olio, pomodoro ed origano, mentre la margherita (dedicata da un pizzaiolo napoletano alla mitica Regina Margherita) comporta come variante il fior di latte (e non la mozzarella) aglio al posto dell'origano, con l'aggiunta di una foglia di basilico nel periodo estivo.

La quattro stagioni, che non ha radici antiche, prevede la divisione della pizza in quattro spicchi, ognuno preparato con elementi diversi: prosciutto cotto, funghi, alici, fior di latte, salame etc.; il « calzone » anche detto « ripieno », infine, prevede il ripiegamento della pizza a forma di borsetta, avendo cura di inserire all'interno ricotta, salame e pepe.

L'altro protagonista, che contribuisce alla riuscita di una buona pizza, è l'informatore. Questi deve badare che il forno, precedentemente acceso con tronchetti di legno particolare ed alimentato periodicamente con pampuglie (cioè residui di falegnameria) speciali, sia ben caldo, ma non rovente, affinché la pizza possa avere una cottura giusta ed equilibrata.

Questo mio amore per la pizza è rimasto immutato nel tempo, anche se è sempre più difficile trovare artigiani che si attengono alla tradizione e soprattutto che usano ingredienti sani e genuini. Per me, comunque, continua a conservare una propria sacralità ed esprimere — come il caffè — un proprio messaggio.

« Facciamoci una pizza » vuol dire cordializzare con semplicità, vuol dire stimarsi, in definitiva vuol dire amare.

Forse è per questo che l'affettuoso ricordo di mio padre è collegato anche a Lei: la pizza.

Chi abbia visitato un museo che ospiti una collezione egizia di buone dimensioni, avrà probabilmente notato delle statue che raffigurano delle donne intente ad impastare qualcosa in un catino; quelle donne sono delle birraie, che impastano i loro pani di farina d'orzo per ricavarne quella che gli antichi Egizi chiamavano « Heqet », birra; si trattava di una bevanda dal moderato tenore alcolico, poco fermentata, popolarissima in Egitto, perchè insieme con il pane costituiva uno degli elementi base dell'alimentazione di quel popolo.

Come veniva prodotta la birra? Attraverso un procedimento semplice ma efficace: i chicchi d'orzo venivano setacciati e poi triturati in un mortaio o su una mola di pietra; la farina ottenuta, con l'aggiunta della quantità d'acqua necessaria, dava una pasta morbida ed omogenea; a questo punto i pani d'orzo venivano cotti, sbriciolati e poi aromatizzati con un liquido profumato, forse un liquore di datteri, dopo di che il tutto veniva filtrato e versato in giare accuratamente tappate e sigillate. Avvenuta la fermentazione, la birra era pronta per essere bevuta.

La produzione del vino avveniva attraverso procedimenti ugualmente semplici ed efficaci: i vendemmiatori staccavano i grappoli dal pergolato e li gettavano in un gran bacino sormontato da un trave, al quale i lavoratori si reggevano con le mani mentre schiacciavano i grappoli, pestandoli come accadeva fino a non molto tempo fa; l'uva rimasta veniva ulteriormente spremuta chiudendola in un sacco alle cui estremità erano infilati due bastoni: girando i bastoni uno in senso contrario all'altro si poteva torcere il sacco e lasciar uscire altro liquido. Così come per la birra, il succo veniva poi chiuso in recipienti e sigillato.

Qual era l'atteggiamento dell'egiziano nei confronti dei pia-

ceri della tavola? Indubbiamente positivo, dato che si trattava di un popolo notoriamente amante della vita lieta e spensierata: tra le frasi che i commensali si scambiavano nel corso di un banchetto, alcune testimoniavano apertamente del loro amore per il bere: « Alla tua salute! Bevi fino ad ubriacarti! »; « Dammi dieci misure di vino; vedi, mi piace fino all'ubriachezza! »; « Non fare complimenti; ecco, vedi, non lo lascio, il mio bicchiere! ».

Ma l'egiziano, in omaggio a quel concetto di equilibrio e di giusta misura che informava tutta la sua filosofia di vita, non amava gli eccessi; e quindi la letteratura sapienziale contiene numerosi precetti e ammonimenti contro l'uso smodato di cibi e bevande: « ...Mi hanno detto che hai abbandonato l'esercizio dello scrivere e che vai in giro a far bagordi. Vai di strada in strada e l'odore della birra ti accompagna dovunque. La birra fa cessare d'essere un uomo! »; « Se siedi a tavola con molte persone rifuggi dal troppo cibo, anche se lo desideri. Basta poco per controllarsi, ed è brutto mostrarsi ingordi »; « Non bere troppo: quando parli, dalla tua bocca escono parole incomprensibili; se cadi, nessuno ti tenderà una mano: i tuoi compagni si alzeranno dicendo: "Via da noi questo ubriacone!" ».

Ecco dunque l'antico egiziano: lieto ed operoso, innamorato della vita ma al tempo stesso consapevole della sua brevità e fuggevolezza; e non a torto, forse, quell'antico cantore, accompagnandosi con la sua arpa, ci ammoniva:

« Davanti a te ci sia musica e canto,
gettati alle spalle crucci e pene,
e volgi l'animo alla gioia,
finchè si leverà il giorno
in cui dovremo viaggiare
verso quella terra che ama il silenzio ».

Elio Fiore

I POETI SONO GOLOSI

Il miele dei Leopardi
è squisito: è dei fiori
di campo, della fattoria
San Leopard. Si sa,
i poeti sono golosi
ed io, ogni mattina,
mentre suonano le campane
di Santa Maria, gusto
il cibo prelibato degli Dei.

P.S. Sì, i poeti sono golosi. Fin da bambino mia madre mi diceva che ero un gran golosone. Poi conobbi Sibilla Aleramo, Ungaretti, Montale, Luzi e mi sentii in buona compagnia! Non mi sentii più in colpa. Anche Dante e Leopardi erano molto golosi.

Giuliano Floridi

L'AMARETTO DI GUARCINO E ALTRE GHIOTTONERIE GUARCINATI

Guarcino non è unicamente nota per i suoi quattro monasteri che, secondo la tradizione, furono fondati dai seguaci di San Benedetto, data la grande vicinanza con Subiaco, nè per la famosa disfida che vide il duellare di un milite indegno di nome Malpensa con un altro al seguito di Enrico VI che si dirigeva verso il napoletano (1186), ma anche per le sue rinomate specialità gastronomiche.

Le massaie guarcinesi eccellono per i maccheroni alla ciociara e i cosiddetti paternostri, entrambe le specialità hanno come base la pasta all'uovo preparata in casa.

Per ottenere i maccheroni bisogna assottigliare la pasta con il mattarello poi avvolgere la sfoglia, indi tagliarla a mano a strisce sottilissime con coltelli particolarmente affilati. In luoghi limitrofi la sfoglia di pasta viene, invece, tagliata passandola su un tipico « pettine » o « chitarra ».

I « paternostri » sono piccoli cilindri rigati di pasta, aventi l'aspetto dei canalicchi, e si ottengono avvolgendo la pasta all'uovo, già ridotta in filamenti, intorno ad una piccola canna come tanti anellini; così avvolta, la pasta viene rigata premendola su un apposito « pettine ».

Si suppone che il nome di « paternostro » derivi dalle preghiere recitate dalle massaie durante la lunga e laboriosa preparazione della specialità.

Con i « paternostri » era consuetudine preparare durante le feste del Santo Patrono (Sant'Agnello) il famoso timballo « blindato », cioè un timballo composto dai seguenti ingredienti: « paternostri », animelle, polpettine di carne, pezzetti di formaggio, sugo di carne, il tutto avvolto da generose fette di prosciutto.

Altro tipico prodotto culinario guarcinate, ricollegato ad antiche ricchezze della pastorizia e ai particolari periodi della

transumanza, sono gli involtini preparati con involucri di trippa di agnello, anzichè di carne e detti « abboti » (da avvolgere) opportunamente riempiti di prosciutto, ventresca, spezie ed altri ingredienti.

Naturalmente l'esistenza di greggi significava anche ricchezza di prodotti caseari (ricotte, formaggi, giuncate, ecc. ecc.). La presenza di folli e rigogliosi querceti ha favorito in Guarcino la suinicoltura, naturalmente su base familiare; donde i celebrati prosciutti guarcinesi, noti per il profumo eccellente e per la sodezza della carne.

Oggi è rinomata in tutto il Lazio la produzione su base industriale di ottimi prosciutti lavorati in un moderno e razionale stabilimento.

Guarcino come libero comune non ebbe imposizioni di tributi in natura verso la Sede Apostolica, come ad esempio la vicina Anticoli di Campagna (Fiuggi), la quale doveva ogni anno fornire al Pontefice ed alla Curia Romana cinquanta prosciutti e cinquanta « spallette ». Ugualmente sarebbero stati graditi alla Corte Pontificia quelli di Guarcino, per le loro eccelse qualità.

Esprese così le specialità gastronomiche di Guarcino, dobbiamo sottolineare che il prodotto che nel passato ed ancora oggi ha reso Guarcino nota a livello regionale e nazionale è l'*Amaretto*.

L'amaretto di Guarcino ha la forma di losanga e consiste in un impasto, sapientemente dosato, di mandorla tritata, chiara d'uovo e zucchero; il tutto è « sostenuto » da un'ostia di puro frumento. La sua caratteristica veramente unica in Italia è l'estrema morbidezza, che rende il prodotto di grande piacevolezza al palato, mentre è noto che altri amaretti (industriali ed artigiani) sono caratterizzati da una più o meno marcata secchezza che li rende croccanti, ma anche più duri. Altri esemplari, invece, sono caratterizzati da uno strato di zucchero sulla loro superficie, cosperso a neve o glassato. Aspetto peculiare, invece, dell'amaretto guarcinate sta proprio nella giusta dose tra dolce ed amaro, che, senza nulla togliere ad altri amaretti, lo rende veramente di pregio uni-

co per la giusta combinazione degli ingredienti che conferiscono ad essi un gusto ed una fragranza del tutto particolari. Durante i banchetti allestiti per festeggiare la vittoria della « Disfida » da parte del Malpensa, tra le libagioni approntate figurava il famoso amaretto. Lo storico in proposito non si pronuncia, ma una antica tradizione lo afferma senza esitazioni, e noi scorgiamo in essa una ulteriore prova dell'antichità di tale peculiare prodotto di Guarcino.

La vicina Fiuggi ha sicuramente contribuito, stante la clientela nazionale ed internazionale degli stabilimenti termali, ad accrescere la notorietà del prodotto guarcinate sì da garantirgli in tutta l'Italia ed anche all'Estero una ampia risonanza.

Una variante dell'amaretto è « il pasticcio », una crostata ripiena di pasta di mandorle. Si realizza con il solito supporto di pasta frolla che racchiude una giusta quantità della predetta pasta di mandorle, in luogo della più usuale marmellata o crema.

Da ultimo ricordiamo la « nociata »: si tratta di un dolce, sempre con forma di losanga che richiama cioè la figura tipica dell'amaretto, composto, però, di noci tritate e impastate con il miele; il tutto è « sostenuto » da un letto di foglie di alloro.

Luciana Galimberti Beretta

GUTT

Se ga fùdèsan minga
i gutt del chichinger
culuur d'aranz
a pizà nel busch d'invèrnu
un puu de vita

— piaant spujaa dal frècc
e fòj marcii per tèra
che fann de tapée
a l'ùltima stagiùn -

ul busch a 'l pararia
un omm in agunìa.
Un omm che l'invègiss
propi perchè
a 'l s'incòrg minga
de quij gutt
culuur del chichinger
che g'à la puesìa.

GOCCE. (*dialetto comasco*) Se non ci fossero le gocce dell'alchechengi (.) colore arancione ad accendere nel bosco invernale un po' di vita — piante spogliate dal freddo e foglie marcite per terra che fanno da tappeto all'ultima stagione — il bosco sembrerebbe un uomo in agonia. Un uomo che invecchia perché non si accorge di quelle gocce colore dell'alchechengi che ha la poesia.

(.) È un frutto che matura fra settembre e ottobre e cresce allo stato spontaneo. Usato fresco o in confettura. A volte è coltivato nei giardini per il valore ornamentale dei frutti.

Fausto Garofalo

LI FACIOLI CO LE COTICHE

Er maiale, se sa, lo magni tutto,
co la coppa, la lonza, lo zampone,
co le sarcicce oppuro cor preciutto,
che so' le cose più gustose e bone.

Ma le cotiche però so' più affatate
pe na pietanza a giro de cucchiara,
che fa peccà de gola pure un frate:
stamme a sentì si come se prepara.

Intanto ch'er faciolo cannellino
se lessa ner pilone sur fornello,
fa' rosolà un soffritto a mollo ar vino,
uguale si ballasse er sartarello.

Lì facce insaporì le cotichelle
pe daje un colorito come l'oro
e appena strilleranno a crepappelle,
affoghele frammezzo ar pommidoro.

Poi scarica er pilone der faciolo
ner sugo fra le cotiche già a mollo
e, pe dispetto ar sor colesterolo,
arinturcina er sarviettone ar collo.

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi

I TARALLINI DELLA NONNA

« TARALLUCCI OLIO E VINO »

Ai tempi della mia infanzia e giovinezza nelle antiche famiglie abruzzesi questa specialità « dolciaria » casalinga non mancava mai.

La ricetta è semplice gli ingredienti e la manifattura sono ridotti all'essenziale:

Farina gr. 750, olio un bicchiere e mezzo, vino un bicchiere e mezzo, zucchero gr. 250, un pizzico di sale, anicini una manciata, una bustina di « lievito Angeli », che sostituisce la « dose » preparata dallo « speciale ».

Si impasta il tutto, (la pasta deve risultare morbida) si divide in bastoncini (non più grandi del dito mignolo) si formano i tarallini della misura del cerchietto, che si ottiene, riunendo il pollice e l'indice della mano. Si unge leggermente con olio la lastra del forno e vi si collocano i tarallini che vanno cotti a calore moderato finché abbiano preso un bel colore dorato.

Sono buoni in tutte le ore, col caffè, col the con aperitivi e alla sera con un dito di buon « vino cotto abruzzese » meglio se di quasi cento anni.

I tarallucci olio e vino, anche se di modesta apparenza conservano un sapore genuino, che non si trova in altre specialità moderne, ben « incartocciate, impacchettate e sponsorizzate » anche se confezionati con prodotti igienicamente controllati.

Vorrei concludere con un episodio, apparentemente di nessuna importanza, eppure « specchio » della trasformazione della vita familiare causata in gran parte dalla « realizzazione » della donna fuori dalle pareti domestiche.

Ho chiesto per maggiore esattezza la ricetta dei tarallucci

« olio e vino » a Ersilia, una brava casalinga abruzzese, che ne preparava in notevole quantità nella villa ospitale di una mia cara amica di Giulianova.

Ecco le dosi: farina Kg. 3, olio un litro, vino un litro, zucchero un chilo, alcune manciate di anicini, pizzico di sale, dose preparata dallo « speciale ».

Grazie, cara Ersilia, per la tua disponibilità e per aver rievocate alla mia memoria ceste colme di tarallucci ricoperti da candide tovaglie adorne di pizzo ad uncinetto. Ma oggi la famiglia è composta da papà, mamma, e al massimo, tre figlioli e poi ci sono le diete dimagranti; chi consumerebbe una così generosa abbondanza di tarallucci?

Riduciamo le dosi al minimo, facciamo ancora onore ai tarallucci olio e vino; penso che anche i nostri nipoti, dopo averli assaggiati, forse distrattamente vuoteranno il cesto.

L'incontro « buongustaio » di quest'anno coincide col secondo centenario della nascita di Giuseppe Gioachino Belli, al quale perciò è giusto lasciare, sia pure brevemente, la parola in virtù della più che motivata importanza del mangiare e del bere nel suo « commedione » romanesco così caro a noi tutti.

È ovvio che nel mondo popolare, mondo di poveri, di cui si nutre la vena più vitale della tradizione « comica », l'esigenza primaria del cibo assume importanza centrale: si pensi al sempre affamato Pulcinella — vero protagonista, come affermò Giuliano Procacci in un manuale storiografico, della storia italiana — e ai non meno affamati « zanni » della commedia dell'arte.

Per il popolano del Belli manicaretti e libagioni rappresentano il più vistoso e invidiato segno di privilegio; e quale privilegio più proverbiale di quello papale? L'insistito mito comico di Papa Gregorio, che « penza a ggodé la pacchia ch'ha trovato » e « tiè Roma pe' cammera-locanna », s'incentra in pantagruelici eccessi di cibo e di vino. Basta entrare nella cucina pontificia che assomiglia a un porto di mare.

Pile, marmitte, padelle, callare,
Cosciotti de vitella e de vaccina,
Polli, ova, latte, pesce, erbe, porcina,
Caccia, e 'gni sorte de vivanne rare.

L'accumulazione onomastica, tipica del genere giocoso, è recepita con abbondanza dall'incontenibile vitalità verbale belliana, che predilige coloriti elenchi: di sinonimi, di nomi considerati « buffi ». Quando enumera cibi, sembra che alla goduta corposità fonica dei significati associ l'evocazione di ghiotti sapori e stuzzicanti aromi. È, si potrebbe dire, l'aspetto giocoso del barocco belliano, che come contraltare ha

l'aspetto funebre di *vanitas vanitatum* su cui domina tetra l'ombra della « commaraccia secca de Strada-Giulia ». Seguiamo il Belli attraverso la città in una sera di giovedì o di venerdì santo:

Colonne de casciotte, che ssaranno
Scento a ddi ppoco, areggeno un'arcova
Ricamata a ssarcicce, e lli cce stanno
Tanti animali d'una forma nova.

Il poeta commenta così: « Le varie forme e i diversi colori di simili oggetti, stimolanti l'appetito di un popolo che si dovrebbe supporre essersene astenuto per 46 giorni vi sono calcolati e studiati all'ornamento più o meno elegante in proporzione del genio architettonico del pizzicagnolo ». Compiuto *Er giro de le pizzicarie* (questo il titolo del sonetto sopra ricordato), aspettiamo che passi la Settimana Santa, e affacciamoci col poeta in una trattoria di Trastevere, dove ha luogo un banchetto interminabile e memorabile:

Mo senti er pranzo mio. Ris'e ppselli,
Allesso de vaccina e gallinaccio,
Garofolato, trippa, stufataccio
E un spido de carciofoli e granelli.

I quattordici versi del sonetto non bastano a contenere tutte le portate. Ai nostri odierni stomachi avvezzi alle diete più severe basterà « spizzicare » qualcosa qua e là per sentirsi sazi e bisognosi di prendere un po' d'aria e far quattro passi per le vie di Trastevere. Potrà venirci voglia, per concludere in bellezza e gioia, di sostare un momento all'osteria di padron Marcello a sorseggiare una « fojetta »:

Oh cquesto se pò ddi vvino de festa!
Gajjarduccio, abboccato, tonnarello...
Ah! tt'arimette er core in ner cervello
E tt'arillegra senza datte in testa.

Plinio Guidoni

RIÇETTA

Çenie sospéisa, ödô
'na votta da-o fogoâ,
o o profumo ascordòu de 'na feuggetta
àspia de baxeicò?
O e armelle de sô a çimentâ
o fresco da tovaggia recammâ?
O a pòvie d'òu
che primma a l'éa fregogge
de pandoçe, croccanti e canestrelli
e aoa a s'allontann-a
comme sciorbîa da-o fondo di moinelli?
Cos'arresta?

A memöja

l'ha scancellâ o vento ch'o ne porta
o luxî tremolante
de 'na stella zà morta.
Contro l'ombra do scheuggio,
ormai perso o sestante,
solo o gianco de 'n feuggio.

RICETTA (lingua genovese). Cenere sospesa, odore / un tempo dal focolare,
/ o il profumo dimenticato d'una foglietta / aspra di basilico? / O i semini
di sole a cimentare / il fresco d'una tovaglia ricamata? / O la polvere d'oro
/ che prima era briciole / di pandolce, croccanti, canestrelli / e ora si allon-
tana / come assorbita dal fondo dei mulinelli. // Che rimane? / La memoria
/ l'ha cancellata il vento che ci porta / il luccichio tremolante / d'una stella
già morta. / Contro l'ombra dello scoglio, / ormai perso il sestante, / solo
il bianco d'un foglio.

Livio Jannattoni

UCCELLI MIRACOLATI
GALATINO ESAGERATO
IL SOLITO BELLI
(ED ANCHE STENDHAL)

È risaputo. Se a un cacciatore, in partenza con tanto di schioppo e cane, auguri « buona caccia », quello pianta tutto e non parte più. Ti fulmina con uno sguardo cattivo, e manca poco che non scoppi in singhiozzi. C'è da immaginare, perciò, cosa dovette provare quel povero commensale entrato così poco generosamente nella vita e nell'apostolato di Ippolito Galantini, ecclesiastico fiorentino beatificato molto tardivamente, ad opera di Leone XII, nel giubileo del 1825. Per cui sarà proprio questo ricordo diretto a far muovere la penna del Belli nel dar vita al sonetto « Li morti aresuscitati », del 9 gennaio 1833. Anche se fiorentino è pure l'episodio, e lo scenario immancabile di una trattoria.

Che cosa fece il futuro beato Galantini? Una sciocchezzuola. « Diede er volo a uno spido d'ucelli / bell'arrostiti ar foco der cammino ». Er mejo, « fra tutti li miracoli più belli » di quel zelantissimo sacerdote, commenta il nostro Gioachino, al quale non va assolutamente giù, da nessun verso, questa autoritaria intrusione religiosa nel santuario intoccabile dei fornelli. Anche se il fatto dovette svolgersi di venerdì, a quanto sembra. Giorno, allora, di assoluta astinenza dalla carne. L'oste, poveretto, tentò di fermare in tutti i modi quei « franguelli » che decollavano rapidi dal piatto. Azzardò perfino ad offrire del vino, lui toscano, e di conseguenza considerato a Roma un po' taccagno. Ma venne subito tacitato, almeno in versione belliana, con parole esaurienti e senza alcun appello. « Nun serve che me preghi e che me guardi » / rispose er santo: « io parlo verbus-verbo. / P'er vino, co li debbiti ariguardi, / lo beverò pe nun paré superbo: / ma pe l'u-

celli, fijo caro, è tardi. / Vanno a San Pietro, e già stanno a Viterbo ».

L'autorevole « *Bibliotheca Sanctorum* » ci dice che Ippolito Galantini, vissuto dal 1565 al 1619, fondò, tra l'altro, la Congregazione della Dottrina Cristiana, ma si guarda bene dall'accennare minimamente a quel miracolo. Che invece, ancora secondo Belli, faceva bella mostra di sé, nello « stendardo » esposto durante la cerimonia della beatificazione. « È stile, nel rito delle beatificazioni e canonizzazioni », chiarisce in nota il poeta romano, « di esporre sulla porta maggiore della Basilica Vaticana la pittura di un miracolo di mezzo scarto nel processo che precedette il solenne decreto ». E conclude ironicamente compiaciuto. « Il miracolo degli uccelli chiamati alla resurrezione della carne fu anch'esso ammirato al suo posto ».

Dovette senz'altro vederlo pure Stendhal, dato che riesce a registrare nelle « *Promenades dans Rome* », alla data del 28 settembre 1827, le vicende del « miracolo » insieme inverosimile e grottesco. Ne scrive infatti con la consueta forza espressiva, e magari senza guardare per il sottile, sia riguardo alle date che alla identità del personaggio. E lascio il testo nell'originale.

« En 1824, j'ai assisté à la canonisation de saint Julien. Le nouveau saint a été élevé à cette dignité, parce que, entrant un jour chez un gourmand, c'était un vendredi, il voit des alouettes rôties sur la table; aussitôt il leur rend la vie; elles s'envolent par la fenêtre, et le péché devient impossible ». Nel Belli un oste, qui un ghiottone; lì fringuelli, qui allodole. Anche a Stendhal interessava però mettere l'accento sullo strano evento. E, per non far nascere dubbi sulla veridicità di quanto aveva riportato, annotava anche lui: « *Histoire. Voir le « Diario di Roma », journal officiel des Etats du pape* ». E ancora. « Montesquieu disait: "A quoi bon calomnier l'inquisition?" ».

Per finire con un altro, e sempre incredibile, miracolo del genere, « *Un autre saint vient d'être canonisé pour avoir changé un chapon gras en carpe* ». Beati e Santi, non c'è che

dire, ma anche santi gastronomi per eccellenza, con tutte le attenuanti del rito, in passato un po' artefatto, di santa romana chiesa. Belli, come abbiamo visto, intese mortificare uno pure col variarne il nome in Galatino. Poichè si chiamavano così, a quel tempo, certi « sbirri monturati », dichiarava in un altro sonetto ancora, detti appunto « Galantini », assoldati « da un tale antico bargello Galanti ». Quegli uccelli, cotti a puntino e tanto invitanti, che invece, con un solo gesto, erano stati fatti rivivere, rivestire di piume e partire in volo, facevano veramente ribollire il sangue a Pepp'er tosto, espertissimo e severo custode del costume e dei segreti della tavola, della nostra cucina.

Alla sposa moglie del tenente Mercurio Paliane nel quale fu detta sposa con sua madre e sorella, il sposo con le sorelle e fratello con tre servitij de credenza e doi di cucina servito a doi piatti, se pose la tuaglia et diverse verdura e fiori.

Primo servitio de credenza

Pasticci doi di carne di vitella	n 2 piatti 2
Ricotta disfatta con zucchero e acqua rosata	piatti 2
Salciciotti fatti in fette	piatti 2
Grioncate grosse con zucchero e fiori sopra	n 2 piatti 2

Primo servitio de cucina

Capretto la parte innanzi fatto in pezzi e brodo	piatti 2
Capponi doi bolliti coperti con sito zucchero e cannella sopra	n 2 piatti 2
Regagle diverse	piatti 2
Gravioli fatti con caso parmigiano, butiro, zucchero e cannella sopra	piatti 2

Secondo servitio de cucina

Capponi affasanati con limoncelle tagliate	n 2 piatti 2
Capretti arrostiti avvoltoati con sete de porco	n 2 piatti 2
Piccioni arrostiti con ornamento di pasta	n 4 piatti 2

Secondo servitio de credenza

Crostate de melappie con zucchero e cannella	n 2 piatti 2
Sellani con pepe e sale	piatti 2
Uva fresca conservata	piatti 2
Melappia	piatti 2
Pera fiorentine	piatti 2
Caso Parmigiano pezzi	n 2 piatti 2

Terzo servitio de credenza

Struffoli fatti in diversi modi de rilievo con mele
cotte e zucchero sopra et ornamenti con
(parola illeggibile)

Marzapani

Biscotti di savoia

Confetti de più sorte

piatti 2

piatti 2

piatti 2

piatti 2

Fu dato l'acqua de rose alle mano e poi levati se ordinò un festino (parola illeggibile). Vennero da trenta donne belle et ornate vicine et se cominciò a ballare et finito il suddetto ballo fu cantato da tutte e poi le se diedero delli confetti e da darsi a tutti e poi se fe unaltro ballo e poi se licenziorno et per essere bella giornata se andò a spasso nel giardino dove trovorno garofani nelli vasi delli jacinti, narcisi, tazette et altri fiori delli merangoli e limoncelle con gusto di tutti.

Un documento « strano », ritrovato tra memorie sacre e profane, atti notari, bandi ed editti nella Biblioteca Comunale di Velletri. Non ha bisogno di commento.

Renato Lefevre

DEL MANGIARE E DEL BERE

NELLO STATUTO DI ORTE DEL 1584

È ben noto quanto severi e anche pedanti, diciamo la verità, fossero gli *Statuti* che nei secoli lontani del medioevo e giù giù fino al '600 — quando ancora non s'era affermata la legislazione centralizzata degli Stati moderni — le città, piccole o grandi che fossero, si davano per regolare i molteplici problemi di convivenza che anche allora assillavano la vita comunitaria. E è ben noto anche quanto quei testi tutt'ora rivestano interesse per la conoscenza e lo studio degli antichi ordinamenti giuridici e sociali. Ma non di rado quegli *Statuti* si prestano anche a considerazioni piuttosto curiose che investono i più disparati campi della vita di tutti i giorni: finanche costumi e consuetudini alimentari e mangerecce. Possiamo prendere il primo che ci capita sottomano di questi testi statutari: così quello della città di Orte pubblicato qualche anno fa dall'Ente Ottava Medievale, su un codice del 1584.

Ben 325 capitoli, cioè articoli, riempiono i 5 Libri dello Statuto, sottoscritti dai tre priori e dal cancelliere in carica, un romano quest'ultimo, Orazio Fortunati. E noi ci guarderemo bene dal soffermarci su di essi. Ma uno richiama la nostra attenzione: il 142 del IV Libro, intitolato « *De nuptiis et sponsalitiis* ». Il perchè di questo intervento dei maggiori di Orte si spiega con la preoccupazione di evitare un eccessivo sfarzo, dispendio e spreco in occasione delle feste nuziali: una preoccupazione in realtà comune alle norme statutarie di molte altre comunità del tempo, quando le pubbliche autorità si sentivano in dovere di porre un freno a certe intemperanze non in accordo con la estrema parsimonia imposta dalle condizioni generali dell'economia del tempo. Ecco allora che i severi amministratori della città tiberina intimano che « nessun cittadino o abitante di detta città ose-

rà o presumerà, in occasione della dotazione della moglie, inviare a casa della sposa più di un paio di polli vivi o, secondo la stagione, altro genere di carni o pesci freschi o salati » e aggiungono che, « lo sposo poteva condurre a pranzo in casa della sposa non più di un commensale ». Siamo ben lontani dai pantagruelici odierni banchetti di nozze! Comunque, a proposito di polli, una norma curiosa non riguardante specificatamente le occasioni nuziali era quella che vietava ai *fornarii* o *fornarie* di « habere vel retinere » nel loro esercizio, « pullos suos nec alienos ». Che voleva dire? Che non si poteva ricorrere al pubblico forno per fare arrostitire a puntino questi benemeriti gallinacci? Tralasciamo di chiederne il perchè. D'altra parte i fornai erano tenuti a « cuocere bene e con diligenza il pane nei loro forni » ed erano tenuti ad avere « camini idonei e capaci così che il fumo non recherà danno a nessuno ».

Norme particolarmente severe riguardavano gli osti che, tra l'altro erano tenuti ad avere nelle loro taverne le misure sigillate dal Comune: cioè « il petitto, il mezzo petitto, la foglietta, la terzetta e la mezza foglietta » (la traduzione è del prof. Aulo Greco e della prof. M.T. Graziosi). Essi naturalmente non potevano vendere « vino mescolato con acqua o misto con altro vino... e chiunque potrà accusare i colpevoli e la sua accusa sarà creduta mediante giuramento e il suo nome sarà tenuto segreto e avrà una quarta parte della pena ». A proposito di vino c'è un capitolo che fa obbligo a chiunque intenda piantare una vigna nel territorio di Orte a mettere almeno due filari di uva moscata, forse perchè non si voleva che si perdesse una coltivazione tradizionale del paese.

Un'altra coltivazione obbligatoria era quella dei meloni, o poponi che dir si voglia; infatti il capitolo 79 stabilisce che « l'ortolano che esercita l'arte dovrà ogni anno seminare e piantare ognuno almeno una rasa di meloni alla pena di 100 soldi per chiunque per ogni anno ». E quest'obbligo era considerato così perentorio che lo stesso Podestà doveva ogni anno fare un accertamento al riguardo e punire gli eventua-

li colpevoli con la stessa pena. E addirittura se detto Podestà fosse stato negligente nel fare il suo dovere avrebbe dovuto sottostare alla stessa pena dell'ortolano inadempiente. Non mancano naturalmente negli Statuti cinquecenteschi di Orte molte altre norme riguardanti direttamente e indirettamente i generi di consumo: così vari capitoli riguardano l'arte dei macellai, dei molinari, dei cacciatori, dei pescatori ecc. ecc. E noi non possiamo certo qui indugiare su di esse, ma un ultimo accenno vogliamo farlo ad una produzione che tutt'ora è tipica della Sabina e quindi del Reatino: quella delle olive e dell'olio. Dunque ogni possessore di mole, o altro strumento adatto a macinare le olive, era tenuto ad avere due vasi di legno e dei canestri adatti a mettervi le olive macinate e una gran tavola o banco. I canestri dovevano essere ben coperti e ogni molinaro era tenuto ad avere un orcio da olio della capacità di almeno tre barili. La cosa un po' singolare è che i molinari non potevano ricevere nè potevano richiedere alcunchè per la macinatura delle olive. Forse perchè si presumeva che di olio gliene restasse abbastanza tra una macinatura e l'altra? Certo è che questi poveri mulinari rischiavano una quantità di pesanti multe. Ed era vano che sperassero di farla franca: un notaio del Comune doveva recarsi sul posto a controllare che tutto procedesse secondo le regole, tra cui quella che imponeva che le mole fossero fornite di « pali forti e adatti per mescolare e pigiare le olive, lunghi almeno quattro piedi e mezzo ».

E con questo chiudiamo la rapida e sommaria spigolatura che abbiamo voluto fare in uno dei tanti *Statuti* cinquecenteschi del nostro Lazio.



L'esser parchi, portar attenzione a ciò che si mangia, auto-controllarsi nei desideri, saper alternare i cibi, oltre a costituire esigenze di dieta, sono costume di vita equilibrata. Prima delle diete computerizzate la settimana culinaria romana aveva scoperto la « sua » programmazione.

A suggerirla era stato il consiglio degli anziani che l'avevano a lungo sperimentata, l'esigenza di far quadrare il magro bilancio finanziario familiare col precetto che nulla si doveva sprecare, il tener conto dei bisogni di nutrimento coniugati con le regole della scuola medica salernitana per l'igiene corporea. Tutto ciò legato al gusto che il mangiare doveva procurare.

Per questo, in un certo senso, una pietanza era legata all'altra e si veniva a formare una specie di parallelismo culinario. La settimana si strutturava in due giorni di carne (domenica e giovedì) e due di recupero (lunedì con il brodo e sabato con la trippa o la coda o la pagliata), in due giorni di pesce (martedì e venerdì) e uno di recupero (mercoledì con il tonno). I giorni di recupero sono da considerare una pausa gastronomica di tutto rispetto. La cucina romana ha elevato a dignità di grandi pietanze cibi considerati di scarto, e in altri contesti culturali persino gettati via, come la coda (alla vaccinara), la trippa (al sugo col pecorino), lo zampo di vitella (all'aceto e aglio), la pagliata, gli schienali, le animelle (in padella).

La cucina povera, della plebe, del popolino, diventò una cucina coltivata, da intenditori, con l'aiuto delle erbe caratteristiche di Roma. La mentuccia che profuma i ruderi, la menta romana che profuma i campi, la rughetta, il rosmarino, sono le compagne da legare ai carciofi, alla trippa, alle insalate, all'arrosto. La cucina romana valorizza tutto.

Si immagini la creatività che scaturisce dal riciclaggio del

pane « tosto », raffermo, nella panzanella, nella bruschetta, nella panontella, nelle polpette.

C'è una filosofia di vita nella parsimoniosa cucina nostrana fondata sulla valorizzazione di ciò che si ha. Non a caso il romano anche con pane e cipolla può avere il cuore contento. La settimana culinaria segue i ritmi biologici delle persone. Non si possono avere tutti i giorni come la domenica e il giovedì. Le pause, i silenzi (i digiuni), la fantasia creatrice suppliscono a completare la sinfonia di vita dietetica settimanale.

I miei nonni e i miei genitori, tra le variazioni sul tema, indicavano questo itinerario standard.

Il lunedì era giorno di brodo e polpette, per poter sfruttare gli avanzi del pollo a cui si era tirato il collo per il desinare domenicale. La cicoria « strascinata in padella » o le zucchine marinate e i pezzetti di fegatini nel brodo completavano il pranzo del giorno iniziale della settimana.

Il martedì, giorno di magro, era usuale la minestra di pesce « tricolore ». La ricetta tramandata di generazione in generazione è semplice e preziosa. Si bolle il pesce (arzilla per i poveri, spigola o scorfano o martino per i ricchi) in acqua salata, fino alla sua cottura. Poi si separa il pesce dalla sua acqua. Il pesce può essere condito con olio e limone o con salsa d'aglio e acciughe (l'arzilla). All'acqua va aggiunta una salsa preparata a parte con spicchi d'aglio dorato in olio d'oliva, affogati con alcuni pomodori freschi, peperoncino e prezzemolo. Quando l'acqua così arricchita bolle, si prepara ad essere minestra con l'aggiunta dei pisellini primavera surgelati da tenere in bollitura per un quarto d'ora e successivamente con i quadrucci di pasta all'uovo fatta a mano. Viene fuori una minestra tricolore saporita, salubre, sana. Con l'altra variante del martedì, la pasta e ceci, vi assicuro è una sinfonia perfetta.

Ai romani piacciono le minestre: pasta e fagioli, riso e lenticchie, riso e patate e sedano, il minestrone: esse sono le introduzioni alle pietanze preferite.

Solo la domenica e il giovedì (gnocchi) sono giornate di pa-

sta asciutta. Ma le minestre — è bene intenderlo — non sono una *diminutio*. Esse richiedono cura e amore, fantasia, tempo, combinazione di gusti e di colori in grado di valorizzare le singolarità di ogni pietanza. Così come tempo richiedono le puntarelle all'aceto e i peperoni arrostiti e conditi con aglio e basilico.

La fretta del *fast food* non si addice ai romani: lasciamola ai turisti che debbono sbrigarsi per poter vedere Roma più che possono, per non perdere tempo. Per i romani, cittadini della città eterna, il desinare rimane un rito che li rende felici. Dopo il desinare, la « siesta », la pennichella, spaparacchiati in poltrona o sui prati, per un po', per poi riprendere, con slancio, il ritorno del *carpe diem* del destino umano.

Il concetto biblico della presenza del rapporto fra uomo e Dio in ogni momento è nella natura stessa del cittadino romano. È forse per questo che dopo una libagione soddisfacente è contento di dire: « me sento come un padreterno ».

Gianni Long

COME MANGIAVANO: LE « BOTTEGHE » DEL CASTELLO DI ISSOGNE

Al viaggiatore che risale la Valle d'Aosta, pregustando splendidi manieri e un buon pranzetto, Issogne si presenta come il migliore aperitivo. È il primo dei castelli-capolavoro della Valle; ed offre un documento unico della vita dei suoi abitanti, a cavallo tra il Medioevo e il Rinascimento. Si tratta degli affreschi nelle lunette del portico interno, che effigiano scene di vita quotidiana. Opera di un pittore — o forse di più artisti — dell'inizio del Cinquecento, sono pregevoli per la fusione tra il gotico d'Oltralpe e riconoscibilissimi elementi di Rinascimento umbro e toscano. Ma più del loro valore artistico, vale il significato documentario; ed è quindi facile trovarli riprodotti in testi di storia del costume o della moda più ancora che di storia dell'arte.

Manca, tra le scene affrescate nel portico di Issogne, una cucina. Ma vi sono numerose botteghe di alimentari, che ci danno un'idea di che cosa poteva comperare al mercato la massaia (o il cuoco dei castellani) di quei tempi. Si tratta di botteghe poco « specializzate », in cui stanno esposte merci diverse, secondo un costume di cui resta ancora traccia in alcuni negozietti di campagna e di montagna, ormai oppressi dall'incalzare degli ipermercati. In una delle botteghe effigiate ad Issogne sono in vendita formaggi di varie specie, una lepre, burro, salami, altri insaccati; ci sono salsicce sia nelle versione lunga, tipo « luganega », tuttora in uso in Piemonte e Valle d'Aosta, sia in quella corta, tipica dell'Italia centrale (ma forse si tratta invece di salamini simili al moderno « cacciatore »); ci sono un orcio e due barili. Questi ultimi sono sicuramente di vino locale. Ma che ci sarà nell'orcio? Forse olio, forse uno di quei vini tanto apprezzati nel Medioevo che venivano da lontano, da Cipro o dalla Grecia: in ogni caso, un sapore di lontano, di Mediterraneo. E poi

c'è una terrina che contiene qualche cosa da vendersi a peso: una cliente vestita di verde indica con decisione quella merce scura, circondata da una sostanza biancastra (probabilmente un cibo conservato sotto sale o sotto grasso; oppure, più probabilmente una ricotta conservata con spezie), mentre il negoziante manovra la stadera.

Due botteghe in una sono presenti in un'altra lunetta: a sinistra il panificatore infila nel forno ardente una pagnotta (o piuttosto una torta, data la forma cilindrica), mentre il garzone ne impasta delle altre. La parte sinistra del quadro è in parte rovinata dall'umidità; ma si distinguono chiaramente vari conigli, una serie di spiedi su cui arrostitiscono dei polli, e... un gatto che, sotto il naso del padrone, allunga una zampa verso il recipiente che contiene le interiora degli animali in vendita.

Molto più animata la scena del mercato. Qui il punto di osservazione è spostato: non vi è una sola bottega, ma due sullo sfondo, mentre lo spazio in primo piano è occupato da banchetti di ortolani e fruttivendoli. Ben undici persone figurano nella scena. Nelle botteghe campeggiano merci non commestibili: canestri, setacci, piatti, cinture, scarpe. Mentre i banchetti all'aperto sono il trionfo della dieta vegetariana: agli, cipolle, rape, zucche, enormi cavoli, mele, pere, fichi, pesche, uva bianca e nera, melograni e molti altri tipi di verdura e di frutta. Riesce difficile pensare che davvero varietà così diverse potessero trovarsi insieme sul mercato di un borgo montano nel Medioevo. Evidentemente, gli affreschi di Issogne sono la testimonianza di una prosperità sperata, di un immaginario e delizioso Bengodi.

In questa prospettiva si inserisce un'altra bottega effigiata negli affreschi: quella dello speziale. Oggi il farmacista evoca idee tristi di diete, o di medicine amare. Lo speziale di Issogne ha molti vasi di medicinali, con scritte tuttora leggibili, che sono state oggetto di specifici studi farmacologici. Ma nella sua bottega vende anche zucchero (una relativa novità per l'Europa, che scoprì la canna da zucchero con le

Crociate), confetti, frutta secca e candita. L'immaginario collettivo degli abitanti del borgo e del castello si compiaceva dell'abbondanza di calorie!

Dopo questa immersione nel passato... alimentare, il viaggiatore potrà rientrare nel nostro secolo con una visita ad un moderno ristorante. Se gli sono rimaste impresse le antiche immagini degli affreschi, chi scrive può consigliare questo menù: *moucetta* di camoscio (l'insaccato dalla forma irregolare che figura nell'affresco della bottega del salumaio); zuppa *Valpellinentze* (a base di cavolo nero, che campeggia nell'affresco del mercato); coniglio (bottega del macellaio); formaggi valligiani (ancora il primo degli affreschi descritti). Con tutto ciò, consiglio un Pinot noir, prodotto in varie località della bassa Valle. E per finire: frutta secca (bottega dello speziale) con lo splendido Passito di Chambave. Un ritorno al Medioevo di cui nessuno si pentirà.

Chi avrebbe mai pensato che la passione, non poi tanto nascosta, di Luigi Barzini, l'audace viaggiatore intorno al mondo, colui che illustrò per primo agli italiani la Cina attraverso le sue corrispondenze sul « Corriere della Sera », inventore della gloriosa terza pagina su i quotidiani e grande conoscitore di segreti politici e militari di mezzo mondo, era la cucina? Ebbene sì. Quando qualcuno gli chiese cosa avrebbe voluto fare in alternativa alla professione di scrittore, egli candidamente rispose: il cuoco.

La passione per la cucina gli veniva da suo padre. Fin da bambino, nella grande cucina della casa orvietana, si recava ad osservare il genitore all'opera. E da lui apprese così bene l'arte che presto superò il maestro. « Mio padre era un cuoco abilissimo — egli scrisse — tuttavia questa sua passione non era dedicata alla ghiottoneria. La sua cucina era una variazione di ricette provinciali, la riesumazione di piatti dimenticati, una ricostruzione dei piatti materni...

Aglio ci voleva, e peperone forte, aromi come l'origano, il timo, la maggiorana. L'olio d'oliva non doveva essere bianco e senza gusto, ma verdognolo e col sapore delle olive... ».

Forse tutto ciò tornò alla mente di Barzini quando un episodio alquanto singolare gli capitò percorrendo la Fifth Avenue di New York allorché in una vetrina di antiquariato riconobbe un antico braciere di rame appartenuto alla sua famiglia. Era il braciere della casa di Orvieto, che era stato in cucina nella sua infanzia « Si poteva riconoscere dalle protuberanze delle ammaccature, ognuna delle quali corrispondeva ad un incidente di famiglia; dai puttini e dai fiori che l'artigiano orvietano ci aveva messo nel farlo, con un bisogno antico di mettere gentilezza in ogni oggetto. Con la dispersione della famiglia, il braciere era finito dal robivecchi, poi da un antiquario di Roma, e, infine era arrivato a New York ».

Barzini lo guardò a lungo commosso. Entrò, chiese il prezzo, costava troppi dollari... capì che il suo mondo, quello in cui gli artigiani mettevano tutto il loro gusto e la loro gentilezza, stava per tramontare ed era giusto che quelle reliquie restassero tra i velluti di una lussuosa vetrina americana. E venne il giorno che la sua abilità di cuoco fu messa alla prova. Successe a Pechino durante la guerra dei Boxers e lui era aggregato alla compagnia di sbarco italiana. Durante una marcia si fermarono per una breve sosta e l'ufficiale diede ordine di servire il pranzo. « Dalle nostre cassette di ordinanza — racconta — trassero scatolette di sardine ed altri antipasti conservati nella latta che noi divorammo... e quello fu tutto il pranzo... Mi rivolsi al comandante che era il tenente di Vascello Colli di Felizzano e gli dissi: "Senti comandante, se non è un segreto militare, puoi dirmi perché i marinai mangiano maccheroni al sugo, bistecche, stracotti, fegato alla veneziana, cervello fritto ed altri derivati di un bue cinese, mentre gli ufficiali si cibano di qualche salateria in conserva!". La risposta fu lapidaria "Perché non abbiamo il cuoco della mensa ufficiali". E Barzini: "Il rimedio c'è. Nomina me cuoco della mensa ufficiali e metti ai miei ordini due marinai in gamba". Il giorno dopo il veicolo cigolante, coronato di verdure, pareva il carro di un erbivendolo diretto al mercato. Fu messo a mia disposizione un pezzo di bue e con la vanghetta da trincea i miei aiutanti scavarono nell'argine del fiume dei fornelli... sui fornelli entrarono in funzione pentole e tegami provenienti da case deserte; ed io agitando un mestolo di origine cinese con la dignità di un Maresciallo che agiti il suo bastone nel furore della battaglia, iniziai la produzione del mio capolavoro... ».

E meno male che quella passione rimase un hobby altrimenti avremmo perso uno dei più grandi giornalisti.

Mario Lunetta

TOUT POUR LA TRIPPE!

Don Giovanni

Ah, che piatto saporito!

Leporello (fra sé)

Ah, che barbaro appetito!

Che bocconi da gigante!

Mi par proprio di svenir.

Lorenzo Da Ponte, *Don Giovanni*

Una tradizione antichissima associa i letterati al convivio: scrittura e amore della buona tavola, magari anche in virtù di quanto di parassitario ha contraddistinto la professione fin dall'epoca di Orazio, capostipite magno del gregge dei porcellini di Epicuro, hanno sempre proceduto gustosamente d'accordo. « Letteratura e Ghiottoneria » potrebbe risultare un capitolo non proprio trascurabile di storia comparata della civiltà, e lo scrittore-gourmet, proprio in ossa e carne oltre che in ordine all'invenzione poetica, ne uscirebbe come un inusitato eroe della sensualità più pacioccona e cordiale. Certamente, una delle cappelle più sontuose nell'ideale tempio di questo culto il cui Avversario è sempre stata la livida Fame, non potrebbe che avere come dedicatario privilegiato un letterato (al tempo stesso iper e eterodosso) come Pietro Aretino, del quale mi piace ricordare una lettera non tra le più note (« di Venezia, il 10 ottobre 1532 ») al Conte Manfredo di Collalto, per ringraziamento del dono di alcuni tordi e altre squisitezze: « Mangiando, signore, l'altrieri con gli amici non so che lepri squarciate dai cani (...) ne piacquer tanto, che giudicai il *Gloria prima lepus* un detto degno di esser posto nel coro degli ippocriti (...) E mentre le lodi loro andavano *coeli coelorum*, ecco i tordi portatimi da uno staffier vostro (...) Essi sono stati tali che il nostro messer Tiziano, nel vederli ne lo spedone e nel sentirgli col naso, data un'occhiata a la neve, che, mentre s'ordinava la

tavola, fioccava senza una discrezione al mondo, piantò una frotta di gentiluomini, che gli avevano fatto un desinare. E tutti insieme demmo gran laude agli uccelli dal becco lungo, che, lessi con un poco di carne secca, due foglie di lauro e alquanto pepe, mangiammo per amor vostro e perchè ci piacevano; come piacquero a fra Mariano, al Moro dei Nobili, al Proto da Lucca, a Brandino e al vescovo di Troia gli ortolani, i beccafichi, i fagiani, i pavoni e le lamprede, di che si empierono il ventre con il consenso de le lor anime cuoche e delle stelle pazze e ladre, che le infusero in quei corpacci, erari della superfluità e de la crapula, anzi paradisi de le vivande solenni, le quali furono idee de la loro fortuna e scienze de la ignoranza di tali asini (...) E beato colui che è pazzo, e ne la pazzia sua compiace ad altri e a se stesso! ». Stilisticamente, come si vede, qui già tira aria prebarocca, e comunque gagliardamente manieristica. Sul piano comportamentale, e magari con buona grazia di Monsignor Della Casa, che nel XXIX capitolo del *Galateo* mette in guardia dal « prendere il cibo (...) ingordamente », siamo ancora immersi nel Rinascimento più pagano e godereccio, quello insomma che non teneva certo in gran conto il moralistico adagio di Ammiano Marcellino che avverte « Magna cura cibi, magna virtutis incuria ». L'autore dei *Ragionamenti*, come si sa, ragiona invariabilmente in preda agli effluvi di Venere coniugati con sapienza ai piaceri del ventre: e in questo almeno è buon contemporaneo del grande Rabelais celebratore di Messer Gaster, « premier maistre es ars de ce monde », la cui nobile divisa è: « Tout pour la trippe! ». Dunque, l'Aretino *anche* come capostipite italiano moderno del letterato buongustaio, che avrebbe sicuramente avuto in uggia tutte le cucine postmoderne, dalla « nouvelle » più sofisticatamente snervata alla macrobiotica più fanaticamente orientaleggiante e punitiva, inaugura una foltissima e gloriosa teoria di scrittori i quali siedono a tavola, per dirla col Boccaccio (*Decameron*, II-3), « senza alcuno altro governo che del loro medesimo piacere ». E in quel passo di lettera poco sopra riportato, denuncia suo complice in mi-

sfatti di gola nientemeno che un principe della pittura come Tiziano. Il quale, a differenza del suo amico Aretino, non è capostipite di un bel niente, quanto a future ipotetiche legioni di buongustai suoi colleghi d'arte, stante che — contrariamente ai letterati — i pittori indulgono in genere a vizi più prossimi ai domini di Bacco piuttosto che a quello per cui Dante schiaffa nel terzo cerchio dell'*Inferno* quelle povere anime condannate a esser frustate da una pioggia eterna e sbranate da Cerbero, « fiera crudele e diversa » che, per contrappasso sarcastico, « con tre gole caninamente latra ». E proprio a questo punto, via il supremo maestro di Pieve di Cadore, tramite peraltro assolutamente involontario, ecco capitarci in discorso — anche qui magari per sarcastico contrappasso — un pittore di straordinaria statura come il Pontormo, che secondo il coevo e perspicace Vasari possedeva « interamente con grazia e bellezza la maniera moderna », e un critico miope come Francesco Milizia si provò invano a deprimere definendolo « sofistico » e di carattere « selvaggio e bizzarro ». Non so se risponda a verità il primo di questi due ultimi aggettivi, ma il secondo è certamente calzante. Colui che tra il 1520 e il 1540 può considerarsi il massimo pittore fiorentino (« il che non è poco », come sottolinea Enrico Baj nella sua bella presentazione al *Libro mio* dello stesso Pontormo, diario meticoloso costruito ossessivamente su un diagramma esclusivamente corporale, di malanni fisici, di funzioni intestinali, di note su secche cibarie e serate trascorse in solitudine ipocondriaca) segue, non si sa bene se per automortificazione o per sordida avarizia, una dieta micidiale.

Acciacchi, mal di denti, verme solitario, diarree frequenti: a tutto ciò egli contrappone uno stillicidio miserando di atti che della funzione nutritiva (non già, ovviamente, del piacere della gola) sono soltanto la parodia scheletrica. Notazioni eloquenti ci fanno inclinare per l'ipotesi di una ben radicata spilorceria. Una in particolare risulta una chicca terribilmente probante: il 17 febbraio 1556, lunedì, un suo garzone gli compra della carne di bue così ributtante che, com-

menta il Pontormo, « non arebe mangiata e cani ». Ma lui non fa una piega e se ne ciba anche il martedì successivo. Bello stomaco, parrebbe il caso di dire. « Quale orrenda vita il poveruomo menasse nonostante l'eccelso suo ingegno, ognuno può leggerlo qui » osserva Baj. « E convincersi che pur nello squallore e nella devastazione della carne egli si sentiva vivo e non ridotto a strisciante protuberanza terrestre. E compiva gesti e moti corporei minimi, ma continuamente dipingeva e disegnavo e inventava in grande. E annottava: desinai, digiunai, comprai libre due, spesi soldi sette, venduto grano, fatta una testa, fatta coscia, fatto un dito, mangiato un uovo e un fico secco, digiunai, digiunai e così di seguito... » Anche nella prosa il pittore tende al risparmio. Poche parole, frasi all'osso, aggettivazione ridotta a epiteti ripetitivi.

La sua generosità inventiva, spesso di novità folgorante e allucinata, come presa in una morsa tormentosa che dà luogo a un'arte « turbata e ricca di contraddizioni, in una deformazione del mondo classico piena di effetti irrazionali, capricciosi e soggettivi » (Briganti), egli seppe esprimerla *solum* nella pittura, probabilmente convinto che il ventre umano, come vuole un appunto ferocissimo di Leonardo da Vinci, fosse « sepoltura di animali, albergo de' morti, guaina di corruzione ».

Il pane è un tutto disponibile e variato.

Pan bianco pan giallo pan nero pan salato pan pepato
pan trito pan forte panettone pan carré pan grattato
pan di burro pan di zucchero pancotto panzanella
pan di Spagna pan degli angeli pan di piombo frustino
pandoro marzapane panino pagnotta filone ciambella
sfilatino rosetta ciriola brioche crosta crostino
filoncino mollica biscotto torta galletta frittella
tozzo maritozzo pizza fetta focaccia grissino
pasta pastella pastone crescita crusca cruschella.

Pane integrale pane corporale pane sacrificale
pane azimo pane lievitato pane miscelato
pane tostato pane biscottato pane rinvenuto
pane rammollito pane quotidiano non sempre apprezzato.
Emanazione naturale pane sudato respiro animato.

Pane e companatico. Poco pane tanto companatico.
Eppure come è buono il pane! Buono come il pane.
Chi o che è più buono del pane? Si dice pane
al pane. Si gusta pane e vino. Non piace
stare a pane ed acqua. Si dice pure se non è
zuppa è pan bagnato. Accade di togliersi
il pane di bocca o di perdersi per un tozzo
di pane. Si mangia il pane a tradimento
a uffo. Si può rendere pan per focaccia.
Chi perde il pane sa quanto è salato.
Sa quanto costa chi non lo ha assicurato.

Te vò rimette in sesto la salute?
Ricopia sta ricetta e nun discute.

Comincia a fà un battuto, indove metti
er grasso de preciutto de maiale,
co sellero e cipolla un po' a pezzetti
per un soffritto, assieme a pepe e sale.

Poi butta giù la coda, ben lavata,
e ner giralla, ammalappena vedi
che l'acqua già s'è bell'e ritirata
buttece er vino, fatto co li piedi.

Perché la coda nun rimanga dura,
dàje er bollore, sempre a foco lento;
poi faje finì bene la cottura
ner pommodoro, appena ch'è er momento.

Prolessa dentro a un'antra cazzarola
un zellerone bianco, bello grosso,
poi vallo a mette co la schiumarola
indove sta la coda e er sugo rosso.

In urtimo, pe completà l'impresa
(ch'è destinata a un lavorio de denti),
solenne come er prete che sta in chiesa,
dàje a la coda un po' de sacramenti:

noce moscata: un tantinello appena;
de pignoli e zibbibbo: na manciata;
e la ricetta sarà tutta piena
co un tocco amaro, ma de cioccolata.

E spero mo d'avette persuaso
a comincià sta cura e ce scommetto
che guarirai sortanto si er sughetto
te scegne ar collo e te salisce ar naso.

Laura Mancinelli

CASTITÀ E LUSSURIA IN CUCINA

Non alludo agli effetti più o meno afrodisiaci, ma a qualcosa che può essere recepito dalla sensibilità estetica del palato, unita a quella della vista e dell'olfatto.

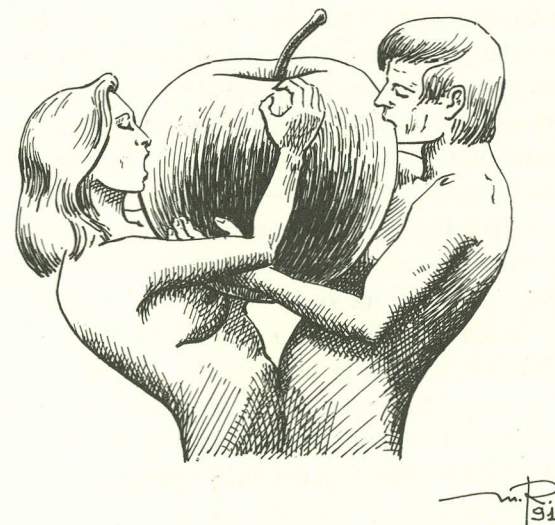
Qualsiasi vivanda può essere casta o lussuosa: dipende dalla fantasia di chi la prepara. Prendiamo la cosa più semplice e quotidiana, la pasta asciutta. Può andare da una castità monacale alla lussuria più accesa. Pasta con burro e parmigiano: casta e pesante, un mattone sullo stomaco. Ma può trasformarsi magicamente con un velo di tartufo in superficie. Pasta con aglio olio e peperoncino: non è mai casta, pur nel suo biancore sparsamente interrotto dai pezzetti di peperoncino. Semplice ed eccitante.

Ma il colore contribuisce moltissimo al fascino. Il pomodoro, dono favoloso dell'orto alla cucina dei nostri tempi, è una pennellata di bellezza che avvia alla lussuria. Pomodoro maturo, crudo, con aglio giovane e con molto basilico, e olio d'oliva saporito: lussuria vagheggiante e sognata. Ragù di carne e pomodoro: se è giustamente equilibrato in tutti i suoi ingredienti, è un condimento di buona lussuria borghese, da coppie già sperimentate, di riuscita certa ma senza sorprese né grandi attese. La lussuria selvaggia è nell'amatriciana e condimenti simili, lussuria mediterranea e meridiana.

Ma non sono indispensabili sapori e colori forti. Spaghetti con piselli freschi e cipollette novelle: con un velo di parmigiano è lussuria appena accennata, lussuria da angeli. Pasta alla carbonara: la conoscono tutti. Con pancetta affumicata, senza eccesso di formaggio e con una tritata finale di pepe nero, raggiunge un buon grado di lussuria, da persone mature, che conoscono la strategia della vita. Spaghetti con frutti di mare, con o senza pomodoro, ed ecco di nuovo la lussuria mediterranea, ma aurorale, con veli di nebbia sul mare.

Tralascio le paste fredde o tiepide, condite con verdure crude: possono essere tutto, dipende dalle mani che scelgono le verdure e dalle intenzioni del cuore di chi cucina: è il cuore infatti che opera attraverso le mani, in vista degli ospiti che siederanno a tavola con noi.

Ma infine, che cosa può essere più lussuoso di un *bouquet* di verdure crude, con insalatine e ruchetta, rapanelli viola-
cei, rossissimi pomodori e liliacee cipolle sfumate di rosa?



Mauro Marè

LA MELODIA DER BUCATINO

Quanno er sugo è ttirato ar punto ggiusto
la pasta è cotta ar dente e a ggiusto sale
è una goduria che nun cià ll'uguale
è er trionfo più ppuro der bon gusto.
E ssi cce metti un po' dde fantasia
te pare de sonà 'na sinfonia.
Però mm'ariccommanno l'inturcino
ch'è er momento più ffino e ddilicato
der come se manopra er bucato:
mentre tenghi in funzione l'odorato
e pprepari l'aggusto der sapore
infila la forchetta co l'amore
acchiappanno sortanto dua o ttre ffili
stanno attento ner mentre che l'infili
de spastà er giro sur bordo der piatto
così er boccone te viè più ccompatto
senza gnente appennici a ppennolone.
si er giro è bbello, tonno e cco mmaestria
e ssi cce metti granne divozzione
comincerai a ssenti 'na sinfonia
come de canna d'orgheno che ssona
che te s'inebbria tutta la persona.
Quanno lo metti in bocca fa' attenzione
a nun succhià cco ttroppa frenesia
che ssi er fischio nun sorte a pperfezzione
nun te s'accorda co la melodia...
Si la succhiata è ggiusta er bucato
imbocca in bocca e tte sfaciola in petto
e la forchetta diventa un archetto
e li spaghetti corde de violino...
Co sta scusa ne magnerai un canestro
mentre che ddichi: « Musica maestro! »

Umberto Mariotti Bianchi

STORICI, VI ESORTO ALLE CUCINE!

La scienza storica che una volta si fermava nelle sale di rappresentanza è appena un secolo che ha preso ad entrare nei corridoi e nelle stanze di servizio; ma in cucina sembra che ancora non sia entrata e non abbia voglia di entrare.

Eppure la cucina è luogo dove si celebrano fatti di costume il cui significato storico non può essere ignorato, così come non può essere ignorato l'influsso delle vicende storiche sull'evoluzione della cucina.

Un esempio. Le evidenti analogie fra la Cotoletta alla Milanese e la Wiener Schnitzl si spiegano, a mio parere, con la presenza degli Austriaci a Milano per centocinquanta anni, che sono poi quelli in cui si è formata la cucina moderna. Ma sono stati gli Austriaci ad insegnare ai Milanesi la Wiener Schnitzl o, viceversa, gli Austriaci hanno appreso a Milano la Cotoletta alla Milanese e l'hanno riportata a casa loro? Nel primo caso, saremmo in presenza di un « superstrato » culinario, per usare un'espressione tipica della filologia. Il problema meriterebbe un approfondimento: così come varrebbe la pena di saperne di più sulla storia dei Vincisgrassi, il famoso piatto marchigiano di cui si vuole che il nome derivi da quello del generale austriaco Windischgraetz governatore militare di Ancona che ne sarebbe stato particolarmente ghiotto.

E passiamo alla Polenta. Il nome è assai più antico di quel che solitamente rappresenta, essendo d'origine latina. Ora la Polenta è fatta di mais, che gli Europei conobbero solo per merito di Colombo e che si diffuse in Italia notevolmente più tardi (in Romagna solo verso nel 1740), tanto da venir chiamato « granoturco » come se venisse dall'Oriente (o forse era questione della barba rispettabile d'ogni pannocchia?). Bene: in qualche luogo quando si dice Polenta si intende quella fatta di farina di castagne. E poichè la castagna è nota ed

usata da tempo assai più antico, c'è da pensare che la polenta di castagne fosse la primitiva forma generalizzata, sostituita, poi, da quella gialla (o magari bianca) di mais. Curiosamente, in ambiente linguistico (e culinario) italiano, la polenta intesa come quella di castagne è in uso in Corsica ed in Lunigiana. Solo ai tempi di Carlo Magno la Corsica dipendeva dal Conte di Luni.

Sostrati storici antichissimi?

Che la cucina sia specchio di situazioni e realtà storiche è del resto ovvio. I vecchi Romani dicevano che l'abbacchio tenero come lo mangiavano ai loro tempi (la fine dell'Ottocento) non si trovava più. Casualmente mi capitò tra le mani, anni fa, un bando del Camerlengo del 1801, che vietava la mattazione nello Stato Pontificio di agnelli di peso inferiore a 6 libbre. La libbra romana era di dodici e non di sedici oncie. A casa mia, quand'ero bambino, girava ancora una bilancia col braccio segnato a libbre e si sapeva che tre libbre equivalevano ad un chilo. Dunque non ammazzate agnelli di peso inferiore a due chili. Sfido io che erano teneri...

La spiegazione del fenomeno è in un'opera minore (ma solo per fama) del De Felice (*Aspetti e Momenti della Vita Economica di Roma etc.*). Nel 1813 nel Lazio era stimata la presenza di 4 ovini ogni 3 abitanti, una proporzione eguagliata solo in certe zone dell'Inghilterra. Gli allevatori, quindi, puntavano sulla produzione piuttosto di formaggio e di lana (che si conservavano e potevano essere esportati) anziché di carne.

Per fare un altro esempio. Ho sentito discutere tante volte sul punto se il Pesto alla Genovese debba farsi con i pinoli o con le noci. Io sostengo che, storicamente, esistevano il Pesto di montagna e il Pesto di mare. Detto in altri termini, la Liguria è terra di ripidi pendii che scendono al mare. Quaggiù si trovano i pini, su in alto gli alberi di noce. Ognuno faceva il Pesto con i frutti oleosi che aveva a disposizione. Che la mia non sia un'idea peregrina mi fu confermato da un cuoco proprietario di Alassio, con cui si venne in argomento.

Manca — infine — ancora il vero, compiuto storico della pastasciutta. Che non dev'essere necessariamente un Napoletano, anche se i vermicelli hanno finito per trionfare sovrani, fra mezzo a lasagne, fettuccine, chitarra, stringozzi, pici, rigatoni, orecchiette, strozzapreti...

Ugo Foscolo tuonava: « Italiani, io vi esorto alle istorie ». Io, assai più modesto, raccomando: « Storici, io vi esorto alla cucina! » E chissà che non venga esaudito. Anche perchè fra gli storici si contano non pochi buongustai.

Le mie prime esperienze di cuoco, risalgono alla lontana giovinezza quando, a volte, seguivo, nelle vigne di famiglia, le opere. Allora, negli anni '30, nel salario dei contadini a giornata, appunto le opere, era compreso un pasto completo di vino, ma senza pane, nonchè l'*acquato*, fresco di grotta, durante il lavoro. Era necessario perciò cucinare un pasto completo e cacciare vino e *acquato* dalla grotta, e, d'estate, poco alla volta perchè si mantenesse fresco. Per le nuove generazioni forse giova ricordare che il frigorifero non esisteva e, nelle vigne, l'energia elettrica sarebbe arrivata almeno trent'anni dopo.

A dirla così sembrerebbe una piacevole scampagnata: era invece una faticosa giornata piena di problemi da risolvere. Sveglia alle cinque, scarponi, zaino carico di vettovaglie e chiavi di tinelli. Autobus per Termini, *Vicinali* per S. Cesareo; tratto di strada a piedi, finalmente al tinello quasi contemporaneamente alle opere, gli infaticabili *capranicotti*, venuti a piedi da Carchitti o Colle di Fuori.

Iniziava allora una frenetica attività che aveva termine soltanto nel pomeriggio inoltrato. Oltre al continuo rifornimento dell'*acquato*, bisognava preparare il pasto entro mezzogiorno. La cucina delle nostre case è oggi un sistema tecnologico che permette operatività di alto livello, assolutamente non paragonabile alla rustica cucina dei tinelli delle vigne di allora: due metri quadrati di focolare, a venti centimetri dal suolo, un corredo di *treppiedi* di varia misura, per sostenere precariamente tegami e padelle, un grosso caldaio, appeso a ganci e catene assicurati a una spranga di ferro nell'alto del camino. Il combustibile proveniva dalla vigna: canne, *fascinelle* — i sarmenti residui della potatura delle viti — tutti di modesta resa calorica per cui se ne consumavano mucchi sterminati da trasportare dal deposito all'aperto al

limitare del focolare. Poca brace, tanto fumo che con lo scirocco non esce dal camino, e tanta cenere da spalare continuamente.

Nelle stagioni favorevoli si preparava un minestrone, cogliendo dall'orticello, tenuto proprio a questo scopo, zucchine, fave, piselli, fagioli freschi, cipolle, patate e tutte le altre verdure coltivate e selvatiche che si avevano a portata di coltello. E poi sbucciare, scafare, tagliare a giusta misura e lavare *tirando* l'acqua dalla cisterna, freschissima e odorosa di terra. Proseguire col minestrone, preparando sulla *battilonta*, con un grosso coltello leggermente scaldato, un sostanzioso *battuto* di lardo e grasso di prosciutto, carota, sedano, aglio e cipolla che va a soffriggere direttamente nel caldaio, presto raggiunto — con giusta quantità d'acqua e sale — dalle verdure già pronte, in ordine di tempo di cottura: patate e fagioli freschi, poi fave, piselli e il resto; per ultime le foglie, bieta, scarola e altre. Non dimenticare basilico e maggiorana e pomodoro, magari sotto forma di *conserva*, ottima, allora, quella di marca *Pasquino*.

In confronto al minestrone la pasta ha una preparazione di tutto riposo anche se i fuochi da tenere accesi sono due, il caldaio e il tegame per il condimento. Il *sugo* può diventare il capolavoro del cuoco: quello col battuto di lardo, che a Roma e dintorni si chiamava *finto*, oppure quello con la carne, o con gli involtini, o con le salsicce. Richiede, in ogni caso, paziente ed amorevole cura, deve essere ben ristretto, senza essere stracotto; la carne deve insaporire la salsa, ma senza snervarsi.

Se la pasta era fatta con il sugo di carne o salsiccia, era pronta anche la pietanza e quindi bastava preparare un'insalata, dopo il minestrone invece si cucinava un altro piatto. In tal caso il mio pezzo forte erano i *tordimatti*, piatto però eccezionale, in quell'epoca di parsimonia — sono involtini di carne di manzo arrostiti allo spiedo — che Ada Boni chiama *uccelletti di campagna*, ma ho sentito anche *uccelletti scappati* e *uccellini matti*. Nella fettina di manzo si arrotolano prosciutto grasso e magro, *radica gialla*, sedano, salvia, pepe e

sale, si ottengono involtini che si infilzano nello spiedo alternati a pezzetti di lardo e pane. Si cuoce lentamente al calore moderato della brace con il risultato che facilmente si immagina. Anche questi si accompagnano con l'insalata del solito apposito orticello. Non raramente, il piatto forte era costituito da baccalà secco arrostito sulla brace.

Più o meno sostanzioso, il pranzo a mezzogiorno è puntualmente servito: al centro della tavola una *scifa*, di misura proporzionata al numero dei commensali, forchette di canna, piccoli bicchieri di vetro e cucchiari di ferro stagnato se si mangia minestra.

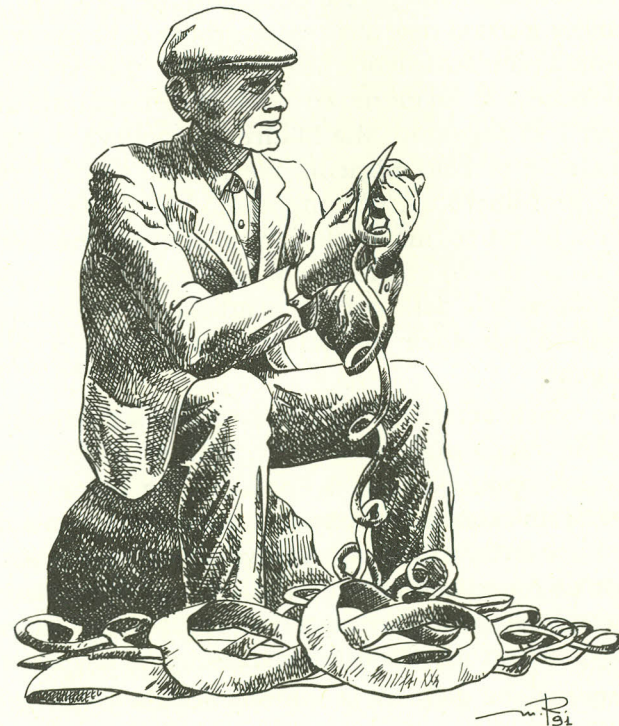
Nei tinelli vi era, insieme a quello dei *treppiedi*, un corredo di *scife* di varia misura — sorta di vassoi grossolanamente scavati in pezzi di faggio naturale — che si conservavano sul pavimento umido di terra battuta del tinello perchè il legno seccando non si spaccasse; in quelle più grandi si versa pasta o minestra e tutti vi attingono insieme seguendo un complicato rituale che non consente sconfinamenti dalla propria ideale zona di competenza; in pratica se c'è una *cotichella* spetta esclusivamente al dirimpettaio della stessa, salvo che questi non voglia cederla, per riconoscenza, al cuoco o, per rispetto, al *caporale*.

La forchetta di canna, usa e getta, si confeziona con canne fresche sfogliate e pulite, con due precisi tagli del coltello da tasca. L'operazione sembra facile, ma per ottenere decenti attrezzi idonei allo scopo quei due tagli devono essere praticati con consumata esperienza, tanto che l'operazione non necessariamente spetta al cuoco, ma a chi è noto per fabbricare belle forchette. Io ci riuscivo benissimo!

Il piccolo bicchiere, allora tipico della zona, era il bicchiere da *assaggio*, commercialmente noto nelle fiere locali come *zagarolese*, coltelli a tavola non ve ne erano, al momento opportuno infatti ognuno traeva dalla tasca il proprio.

Il pasto si consumava in un raccolto silenzio, salvo rari commenti sulla qualità dei cibi e del vino, e battute, più o meno spiritose, suggerite, quasi sempre, dal comportamento degli uomini durante il lavoro. Era gente abituata alla fatica

della vanga e della zappa, gente semplice, moralmente sana, che riusciva anche ad entusiasinarsi per un lavoro ben fatto e per un pasto cucinato con amore. Dopo tanti anni, ricordo ancora con piacere i loro complimenti, rivolti specialmente all'attenzione con cui avevo scelto le vivande ed al modo in cui le avevo cucinate, nonchè alle belle forchette di canna di cui si erano serviti. Tutto ciò nonostante la mia condizione di *romano*, ovvero cittadino, di norma, assolutamente incapace di qualunque attività manuale inerente i lavori della vigna.



Quando l'inverno si affaccia alle porte della città, scegliendo usualmente per l'ingresso l'umida strada dei Navigli, incupendo gli angoli di minor passaggio ed alitando su per le trombe di cortili ristretti, allora giunge, inarrestabile, il momento dei ricordi. Ricordi di odori, di colori e di sapori strettamente legati all'infanzia, od almeno a quella che nell'immediato dopoguerra tale mi venne definita, anche se, per me allora bambino, ben poco d'infantile v'era nel mondo circostante.

I ricordi d'allora sono perciò immagini che gli adulti, o persone ancor giovani rese anzitempo adulte dalla guerra, proponevano quotidianamente; atteggiamenti riflessivi improntati alle necessità del giorno ed al possibile risparmio di qualcosa per il dì seguente. Mia Madre raccoglieva il pane: già sembrava un piccolo miracolo averlo ogni giorno, fresco e bianco, profumato e croccante, tanto che difficilmente ne avanzava un pezzo, ma se ciò capitava, questo veniva riposto in un sacchetto colorato, appoggiato poi su un ripiano del grande mobile della cucina, in attesa che altri frammenti d'ogni dimensione andassero, nel tempo, a tenergli compagnia.

Seguivo questo accumulo incostante con ansia malcelata, sapendo che, raggiuntane una certa quantità, avrei poi trovato, a pranzo oppure a cena, la Torta di Pane, dolce casalingo simbolo d'un'economia sommessata, talmente piccola da apparire forse irrilevante, ma così viva nella prassi ormai consolidata da rappresentare una sorta di recita familiare, eseguita a mio uso e consumo, quasi un regalo in un'epoca avara non di affetti ma di cose concrete.

La preparazione della torta sarebbe dovuta avvenire in segreto. Per garantirne la sorpresa, mia Madre teneva accostata la porta della cucina, occhieggiando di tanto in tanto

sui miei vicini giochi infantili. Bastavano queste brevi sortite per consentirmi (forse complicitamente?) di sbirciare sul tavolo di marmo e riconoscere al volo gli ingredienti. Vedevo disposti in bell'ordine uova, zucchero, uva passa, pinoli e da ultimo la scatola di cartone dorato del cacao; poi, sentivo il dischiudersi della ghiacciaia o l'inconfondibile tintinnio della bottiglia del latte che, nell'aprirsi del portello, veniva a contatto con le altre bottiglie. Questo momento magico mi introduceva mentalmente nella seconda scansione della recita, quella dell'attesa. Di solito, questa terminava la sera seguente, alla fine della cena, quando uno od entrambi i miei genitori fingevano di alzarsi da tavola più che soddisfatti, enfatizzando palesemente d'esser satolli e proclamando a voce alta il solenne rifiuto ad ingerire alcunché, foss'anche stata la leccornia più invitante.

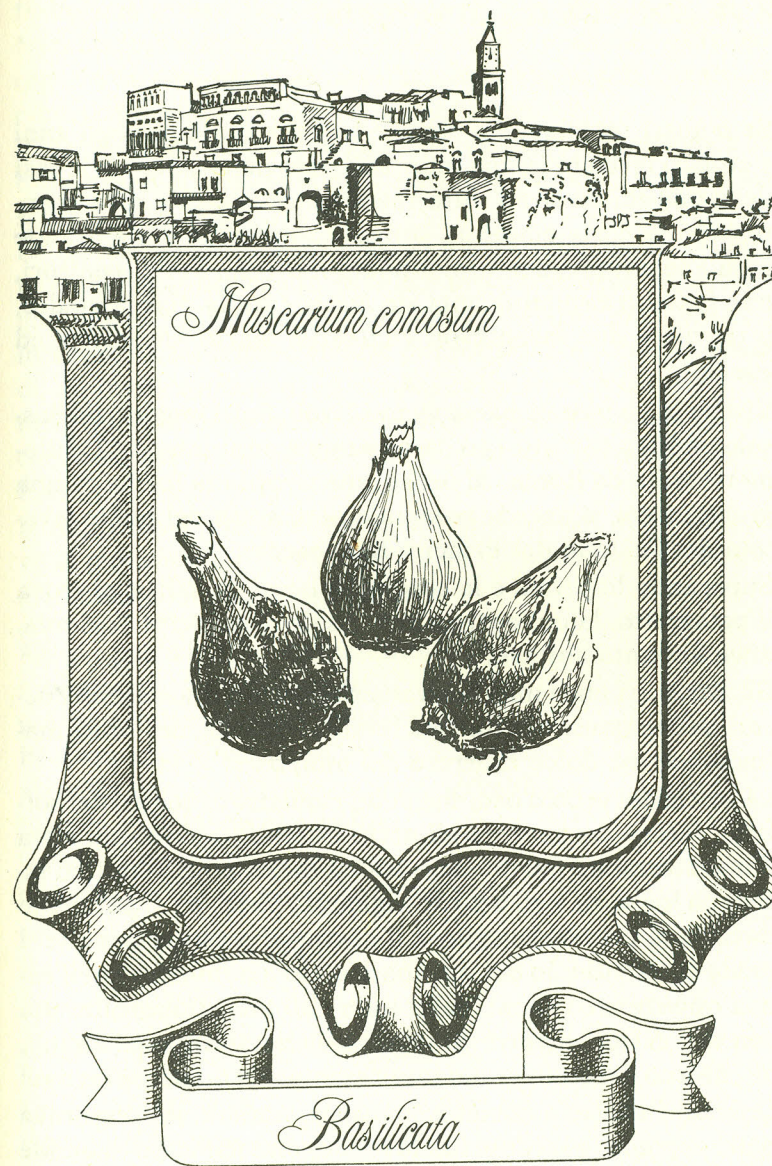
Da parte mia mi tuffavo gioiosamente nella recita, dato che quelle frasi mi dimostravano, se ancora ce ne fosse stata necessità, che la torta s'avvicinava sempre più, ed era ormai questione di minuti... Fingevo anch'io, quindi, con l'espressione del viso e della voce, prima l'illusione per l'inaspettato fuori programma, poi la delusione per il non veder comparire in tavola quanto rumorosamente atteso. Allora, le occhiate scambiate da entrambi i genitori diventavano sempre più eloquenti e sembravano dire « vai tu, no, vai tu; allora andiamo assieme... ».

E così la torta, portata lentamente dalla cucina alla sala da pranzo, compariva in tavola, sorretta con attenzione e seguita dai miei battimani felici.

Non esisteva televisione; la radio, soprammobile di legno e bachelite, troneggiava in salotto accanto alla cristalliera. Dal mio posto a tavola, riuscivo a specchiarmi nel suo bordo lucido, guardandomi mentre, ingollavo golosamente grandi fette di torta, già misuravo con l'occhio la restante quantità di dolce ancora a disposizione.

Solo dopo tanti anni ho capito quanto valore assumessero per i miei genitori quei sereni attimi domestici, non vissuti,

come allora credevo, a mo' di recita, ma offerti come regalo
e baluardo di affetti e di sentimenti per proteggermi da un'e-
poca che riservava indistintamente, ad adulti e bambini, so-
lo un ruvido sopravvivere.



Augusta Morelli

A PRANZO CON GLI STRACCIONI

Se potessi tracciare un ponte e tornare indietro negli anni e potessi rivivere la mia infanzia ripercorrendo le varie fasi della mia età, forse mi soffermerei piacevolmente sul romanticismo di certe emozioni provate all'interno della grande casa che abitavo con i miei nonni materni, i miei genitori, mio fratello Ermanno, mia zia Anna, sorella di mia madre, il marito e due incantevoli cuginette: Maria Antonietta ed Elena.

Vivevo in un piccolo paese vicino Tivoli, San Gregorio da Sassola, chiuso tutt'intorno da montagne ondulate, a 42 chilometri circa da Roma. Al paese, che ricorda la forma di una grande nave, si accede passando al di sotto del ponte levatoio del Castello dei Principi Brancaccio.

Superando la prima e la seconda piazza, in salita, si trova il palazzetto, la cui costruzione risale ai principi Torlonia, dove appunto abitavo.

Gli affreschi, che i miei facevano risalire al famosissimo Zuccari, alimentavano la mia già fervida fantasia, nel lento, malinconico ma dolce scorrere del tempo.

La storia del vello d'oro, che in un riquadro al centro del soffitto, faceva convergere gli archi laterali, creava una vista d'insieme molto particolare; i due ragazzi nudi, seduti ai lati di un laghetto, nell'atto di bagnarsi i piedi, mi si paravano davanti al primo risveglio, e mai riuscii a capire bene se il piede destro di uno dei due fosse stato già immerso nell'acqua oppure no; i fauni, dalla folta chioma, si trastullavano con vasi di fiori, mentre gli angeli sostenevano quadri dipinti, all'interno dei quali erano rappresentate le quattro stagioni. Quando riuscivo a dormire in questa camera, mi sembrava bello sognare, guardare in alto e scoprire nel volto di quelle persone dipinte e nel loro atteggiamento, una storia che in silenzio mi raccontavo.

Credo che proprio così sia nato il mio bisogno di raccontar fiabe, che in seguito ho trasposto in due libri.

Non che fossero meno belli i dipinti del «salone centrale» dove in un rosso pompeiano d'insieme, erano raffigurate, al centro del soffitto, bighe romane in corsa.

Proprio in questo ambiente, così classico, e riverente alle buone maniere, ho gustato i piatti più buoni di una cucina semplice ma prelibata.

Le ricette, preparate da Filomena e da Luigina, sua figlia, persone squisite, che io consideravo parte della mia famiglia, erano quelle tipiche del mio paese. Mia nonna Antonietta interveniva indicando ricette più sofisticate soltanto quando gli invitati erano di particolare riguardo. Pare che alcune di queste ricette le avesse apprese dalla Principessa Brancaccio, durante un viaggio a Parigi, al seguito della Regina Elena.

L'inappetenza, che per natura mi apparteneva, si trasformava in gioiosa allegria, di fronte a quei piatti, così ben dosati nell'amalgama degli ingredienti:

Aglione - peperoncino - prezzemolo
e pomodori tagliati a pezzi
e aspetta che il sugo si restringe.
Prepara una sfoglia con farina e acqua,
stendila ben bene e poi, a pezzi irregolari,
mettila nell'acqua che bolle.
Condisci con il pecorino...
ed ecco pronti gli gnocchi straccioni.

E la pizza gialla?

Fai bollire l'acqua,
e aggiungila bollente alla farina
fino ad ammorbidirla.
Un cucchiaino d'olio e
l'uva sultanina si uniscono all'insieme.
Eccola pronta. Mettila sulla graticola
come una pizza qualunque e poi...

corri nei prati a cercare le rapanchere.
Le rapanchere?

Appartengono alla famiglia delle rape
però di natura selvatica.
Puliscile e sgocciolanti di acqua
mettile nella padella e lasciale cuocere
nell'olio - aglio e peperoncino.

Il mangiare, più che un bisogno, era dunque una festa? Così
mi sembrava da bambina!

Gian Vincenzo Omodei Zorini

SENZA CAVATAPPI

Ho da poco scoperto che anche semplici cavatappi possono appartenere alla categoria degli « *status symbol* », rientrare cioè tra le cose prestigiose che contano nel mondo dei cosiddetti « VIP ».

Naturalmente non si tratta di cavatappi dozzinali che si vendono alla UPIM, ma di quelli rari e costosi che vengono collezionati dai soci di una selezionatissima associazione di « snob » (parola che significa, non dimentichiamolo « *sine nobilitate* »!) composta da non più di trenta persone nel mondo intero: tutta gente, presumo io, povero mortale che osserva dal basso queste olimpiche divinità dei nostri giorni, con un bel po' di puzza sotto il naso e col portafogli gonfio... Allora, a tutti questi cultori del cavatappi « *firmato* », che amano condurre la loro preziosa esistenza non sempre sincera tra i salotti della sedicente mondanità, io voglio comunicare che, se si tratta di stappare una bottiglia di vino vero, serrata da purissimo sughero, si può anche fare a meno del loro raro arnese a vite, se si è tra persone semplici e schiette che badano ai contenuti e non alle forme.

Ero sul traghetto che mi riportava in « Continente » dalla Sardegna e, passeggero non abituale e ricco di curiosità, vagavo sul ponte gettando lo sguardo qua e là verso il mare, sulla nave e in direzione degli altri viaggiatori.

Poco distante, in quel fresco pomeriggio primaverile, un gruppo di giovani sardi stava preparandosi una semplice cena con quel pane sottile, secco ma insieme friabile che chiamano « *carta da musica* », salame di campagna, formaggio pecorino e, naturalmente, vino. Venivano dall'Ogliastra.

Vedendomi prossimo, mi invitarono subito con senso raro di antica e spontanea ospitalità: io, pur se sconosciuto, ero forse un viandante giunto per caso al loro campo di pastori con cui era doveroso dividere cibo e bevande.

Si trattava però di sturare la bottiglia di vino, quel « nepente d'Ogliena » che aveva affascinato persino per il suo aroma Gabriele d'Annunzio, l'unico poeta al mondo « astemio nato ebbro ».

Non era possibile però rintracciare il cavatappi, quel piccolo-grande oggetto che un amico del vino di particolare fantasia ebbe a definire « la chiave dei sogni » per la funzione che ha di concedere l'accesso alle gioie del palato e della fantasia. Ma un pastore esperto non si perde d'animo. Preventivamente scusandosi per il vino che risulterà un po' agitato, raccoglie uno straccio e lo ripiega più volte su se stesso, poi lo appoggia ad una superficie verticale e infine, impugnata la bottiglia per il collo, le fa colpire vigorosamente più volte col fondo lo straccio.

Il turacciolo, di autentico sughero isolano, spinto dal contraccolpo, uscì parzialmente dal collo e, con l'aiuto di denti, lame di Pattada e dita, liberò presto della sua rinserrante presenza il vino dischiudendo le porte del piacere.

Pur se agitato in questa insolita operazione stigmatizzabile non solo dai « *sommeliers* » ma pure dagli osti di bassa lega, quel vino, superbo nettare della terra sarda, mi parve veramente superiore all'ambrosia degli dei.

I nuovi amici sardi, gente semplice e modesta ma di grande e naturale fierezza, onoravano così lo sconosciuto ospite ripetendo un autentico rito antico e sincero.

Ero orgoglioso di dividere cibo e vino con questi giovani dal nome a me ignoto: era per me come entrare per un attimo nel loro mondo fatto di una ricchezza superiore che non si misura dal conto in banca.

Franco Onorati

LA SBRONZA DEL TURCIMANNO

L'esotismo, o se volete l'orientalismo, è una delle tante mode culturali europee cui soprattutto teatro e melodramma devono un ricco repertorio di situazioni e personaggi.

Il sommo Praz ebbe a definirla « poesia della lontananza », perchè il pernio attorno a cui si fa ruotare l'azione è pur sempre il confronto fra i costumi nostrani e la « diversità » di quelli orientali. Dove, s'intende, l'Oriente è assunto come un luogo dello spirito: uno spazio « altro » ove, spesso con scarso rispetto dell'autenticità di quelle culture, l'Algeria della rossiniana *Italiana in Algeri* s'alterna all'Egitto della verdiana *Aida*, la Cina della pucciniana *Turandot* fa il verso al Giappone di *Madama Butterfly*.

La voga ha una gran fortuna nell'opera, che con la sua straordinaria capacità — propria di tutte le industrie culturali — di volgarizzare e talora banalizzare i miti, diffonde sui palcoscenici di tutto il mondo un bel gruzzolo di tematiche esotiche.

L'approccio è duplice: quello burlesco prende di mira il Mustafa o il Selim di turno (sono i protagonisti dei due drammi giocosi di Rossini) per beffarne i riprovevoli usi e costumi — principalmente quello del serraglio — e per trascinarli in vicende ove prima o poi finiscono per essere sconfitti dalla superiore intelligenza dei loro antagonisti europei: soprattutto se impersonati da primedonne belle e brillanti come l'Isabella dell'*Italiana in Algeri* o la Fiorella del *Turco in Italia*.

Accanto a quello comico, è merito dell'illuminismo francese di aver affiancato il versante serio che, rovesciando la supponenza eurocentrica, dimostra che ad essere superiori e magnanimi nella collisione con i « cristianissimi » occidentali sono invece proprio i Bey algerini, i Pascià turchi, i Sultani di Gerusalemme.

Voltaire è quello che più di ogni altro ha cavalcato con lucida intelligenza il mito dell'esotismo: prima in *Zaira*, che fu musicata da Bellini, e poi in *Alzira*, che s'ebbe la musica di Verdi, fa dei due protagonisti, il peruviano Zamoro e l'arabo Orosmeno due campioni di lealtà, di umanità, di generosità. Altro che barbari!

Così è per il turco Selim, il pascià protagonista de *Il ratto dal serraglio* che Mozart musicò nel 1782.

Lo schema è quello convenzionale che si ritrova in decine di opere del secondo Settecento: « la donna europea rapita da musulmani, che langue in serraglio soffocata dalle proferte amorose del locale pascià, in attesa che il prode amato venga a salvarla. »

Su questo impianto, il librettista mozartiano provvede a inserire un personaggio — il pascià Selim, appunto — memore della lezione volterriana: convintosi che mai riuscirà a indurre la bella Costanza ad amarlo, nonostante che essa sia prigioniera del suo harem, alla fine scioglierà magnanimamente l'intreccio, liberando la giovane e il suo amato Belmonte, venuto a tentare di rapirla dal serraglio.

Ma le esigenze dello spettacolo volevano che accanto al sovrano generoso e tollerante figurasse un personaggio di basso rango, nel quale l'estrazione orientale potesse invece prestarsi alla caricatura: e qui è Osmino, guardiano della villa del Pascià.

L'esotismo « in negativo » si scatena tutto su di lui: un bravaccio violento, che ha *in gran dispetto* gli europei e diffida di tutti, e quindi sospetta non solo di Belmonte ma anche di Pedrillo, servitore del giovane, che è riuscito a insinuarsi nelle grazie del pascià, divenendone « giardiniere capo ». Pedrillo ama riamato la cameriera di Costanza, la vispa Blonde e non sa come fare per impalmarla e fuggire con lei; l'arrivo del suo padrone Belmonte, con tanto di nave pronta a imbarcare i due uomini e le rispettive morose, consente di architettare il ratto delle due donne dal serraglio e la successiva fuga.

Già: ma c'è da superare l'ostacolo di quel cerbero di Osmino.

Pedrillo ha un'idea: « *Per il vecchio furbone c'è un sonnifero, che con abile destrezza gli sciogli nella bottiglia* »: la pozione soporifera viene versata in una bottiglia di vin di Cipro. E' la scena ottava del secondo atto; Pedrillo finge di voler fare la pace con quel bieco e sanguigno guardiano, suo dichiarato nemico. « *Eh, perchè affliggersi; tanto, diavolaccio boia, non se ne cava niente.... Vino e allegria fanno dolce la più dura schiavitù* ».

Ma Pedrillo sa che sta parlando a un musulmano, tenuto per religione all'astinenza dagli alcolici. E, con malizia tutta « europea », prende di mira proprio quel divieto: « *Davvero il vostro padre Maometto ha preso un granchio madornale, quando vi ha proibito il vino. Se non ci fosse quel maledetto comandamento, dovresti bere un goccetto con me, che ti piaccia o no* ».

La reazione iniziale di Osmino è scandolezzata: « *Del vino con te? Sì, veleno magari — morte e dannazione!* »

Pedrillo, provocatoriamente, infierisce: si siede per terra (la didascalia precisa, con ironia, « alla turca ») cominciando a bere dalla bottiglia piccola; il turcimanno per un po' resiste, poi mano a mano cede. Supplica l'altro di non spifferarlo a nessuno e comincia a degustare, incoraggiato da Pedrillo: « *...Forza, dagli dentro! Maometto dorme da un bel pezzo e ha ben altro da fare che occuparsi della tua bottiglia di vino.* »

Donde il seguente brindisi:

Pedrillo	<i>Viva Bacco! Bacco viva! Bacco era un galantuomo!</i>
Osmino	<i>E se oso? e se bevo? E se poi Allah mi vede?</i>
Pedrillo	<i>Perché indugi? ingoia, ingoia! Ora basta con le storie!</i>
Osmino	<i>Ecco, è fatto, ormai è dentro! Sì, davvero mi sento audace!</i>

a due

*Evviva le donne,
Le brune, le bionde,
a loro un evviva!*

Pedrillo

Eccellente!

Osmينو

Sopraffino!

a due

*Questo è nettare per dèi!
Viva Bacco! Bacco viva!
Lui, che un dì lo inventò!*

A forza di tracannare e di trangugiare, Osmينو comincia a vacillare; fino al punto, ahinoi!, di concedersi qualche battuta blasfema, del tipo: « *E' vero... il vino... il vino... è ottima bevanda; e il nostro grande Profeta non se ne abbia a male... morte e dannazione! E' proprio una bella cosa il vino! Non è vero... fratello Pedrillo?...* »

Scolata la prima bottiglia, quella affatturata, passa alla seconda, che Pedrillo gli porge di buon grado: è la sbronza. Il nostro straparla, tanto che arriva a confondere il nerboruto Pedrillo con la diafana Blonde: « *Però non lo devi spifferare... fratellino... spifferare... perchè... se Maometto... no, no... se il Pascià lo sapesse... perchè tu capisci... cara Biondina... sì o no...* »

E' fatta: l'effetto della pozione è galoppante; qualche altra battuta a ruota libera e poi quel corpaccione crolla fra le braccia dell'astuto spagnolo, che sollevandolo (« *Su, vieni, vecchio, andiamo a nanna!* ») lo trascina a casa.

Un ingombro in meno verso quella fuga dal serraglio che poi, nell'imprevisto lieto fine, l'illuminato Selim colla sua assoluzione renderà più facile, restituendo le due coppie alla libertà e all'amore.

Ugo Onorati

UNA COLAZIONE PROTOSTORICA SULL'ERBA

*La romantica e ombrosa Valle Ferentina
accoglieva le assemblee generali dei
popoli del Lazio.*

Valéry

Alle radici della civiltà romana vi è l'antico Lazio: tanti popoli uniti da una sola lingua e dal culto per Giove Latiare, nonché da usanze, che ancor oggi, dopo tremila anni, apprezziamo senza riserva alcuna. Erano decine e decine, le città, ma formavano una sola gente, capace di sospendere la politica e perfino le guerre per passare insieme una lieta giornata.

Immagino le *Ferie Latine* come una piacevole scampagnata nel bosco di Marino, dove la sorgente della ninfa Ferentina è capace di dissetare con la sua gradevole acqua acetosa uomini e mandrie. Qui, all'ombra di querce, tigli e aceri maestosi, su una radura erbosa nei pressi della fonte, pastori e primitivi agricoltori si danno appuntamento una volta l'anno, all'inizio dell'estate, per consumare in compagnia di invisibili *Oreadi*, *Naiadi* e *Amadriadi* una fastosa merenda, offerta dalla natura e dalle umane cure.

I legati delle città confederate, al termine di una solenne processione, sacrificano un toro bianco e puro sull'altare del tempio di Giove, in cima al Monte Albano, poi, dopo aver consumato in parti uguali le carni dell'olocausto, ripercorrono la Via Sacra e tornano alla sorgente del Capo d'Acqua, dove le genti latine attendono per celebrare il banchetto comune. Ciascuno ha portato qualcosa e la rituale festa è presto fatta. *Albalonga*, che capeggia la Lega, fa gli onori di casa, ma non sono da meno i Coriolani, i Bovillani e i Mugillani: in parti uguali offrono all'agape comune agnelli e latte e cacio, mentre *Apiolae* reca miele, focacce di spelta *Laurentum*, funghi la boscosa *Cabum*, fichi la pianeggiante *Ficana*, ceci sec-

chi salati *Lanuvium*, (sacri alla Sospita Giunone!), pecorino *Politorium*, fave fresche *Nomentum*, vino bianco e rosso i *Moenienses*, narcisi la gentile *Corbium* e zucche dolci *Algidum*. Non manca la frutta, per cui va famosa *Pometia* e ci sono pure le tenere lumache di *Corilla*, raccolte sulle pendici del lago. *Aricia* per far bella figura impressiona i convitati con una croccante porchetta sacra alla dea Maia, mentre i delegati di *Nemus Dianae Cynthiae* distribuiscono a tutti profumate fragolette di bosco. Poi c'è il *moretum*, una pizza fatta di aglio, cipolle, ruta e coriando tritati e impastati con formaggio molle, olio e aceto; il *mulsum*, frutta, vino passito e miele; la *mola salsa*, una polentina di farro e sale; la *fer-ta* (latte e fegato di pecora) spalmata su fette di pane d'orzo e maritozzi di pasta dolce con uva passa e pinoli. Che importa sapere chi ha donato i lupini, i chicchi di farro abbrustoliti e le olive e le nocciole? Tutto si deve mangiare in onore della Ninfa e di Giove Ottimo Massimo. Per ultimo giunge in questa gara di generosità (*dulcis in fundo*!) il rappresentante di *Tusculum*, che per farsi perdonare l'incerta origine etrusca, sfoggia delle lucidissime pupazze di miele con tre seni per celebrare la liberale Ferentina, simpatica dea dell'abbondanza.

Dopo tanto « ben degli dei » qualcuno aiuta la digestione con sidro di sambuco, o di ginepro, o di agnocasto; oppure gioca all'altalena. In ogni caso si sente trasformato in un novello Fauno, un Silvano, un Libero, pronto a essere assunto in cielo, proprio come Romolo, già.

Gaetano Pagano

A TAVOLA S'IMPARA

A tavola non s'invecchia, afferma un proverbio. E bisogna credere ai proverbi che, diceva il filosofo Benedetto Croce, sono « il monumento parlato del buon senso ». Io dico che a tavola s'impara. Non solo per i rapporti evidenti tra cultura e gastronomia o per i riscontri dei legami tra mondi diversi che la grande cucina accomuna, ma anche e soprattutto perchè nel corso del pasto in buona compagnia è possibile ottenere confessioni, rivelazioni e notizie che arricchiscono la conoscenza ed il proprio sapere.

Nel corso di un pranzo, pur immersi in un'autentica sinfonia di sapori, profumi e colori, si può svolgere una conversazione stimolante, ricca, fantasiosa e composita, secondo il livello dei compagni del desco. E la mensa diventa allora un luogo privilegiato in cui contemporaneamente trovano benessere il corpo e la mente.

Un esempio? Nei giorni scorsi, mi fu compagno (è interessante che il termine deriva da *cum* = con e *panis* = pane: che mangia lo stesso pane) a tavola, un dotto cattedratico di letteratura italiana ed ottimo dantista: vale a dire uno che illustra e celebra le opere dell'Alighieri. Fra una portata e l'altra gli chiesi perchè Dante non mette i superbi all'Inferno ma in Purgatorio (canto X).

Ed ecco la precisa risposta: È vero che nell'Inferno non c'è un reparto particolare riservato alla Superbia, con caratteristiche esclusive, così come si constata nel Purgatorio. Ma è anche perchè, secondo la Dottrina cristiana, il peccato è sempre un atto di superbia, e quindi il peccatore, di qualsiasi colpa macchiato, è sempre, e prima di tutto, un superbo. Si può pentire, magari all'ultimo momento, e meritare così il Purgatorio con sosta nell'Antipurgatorio, e la definitiva purificazione nel Letè e nell'Eunoè per rendersi puro e disposto a salire le stelle. Ma può morire nel peccato, cioè,

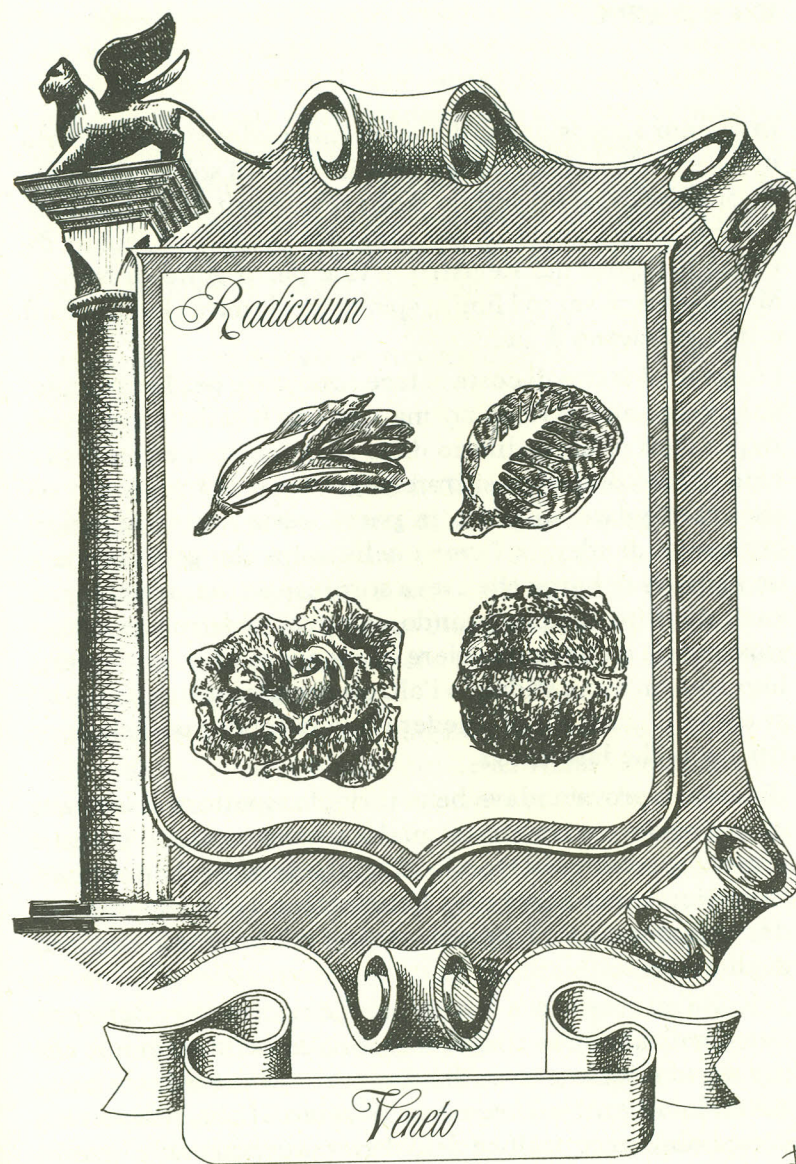
nella superbia, e meritare senza scampo l'Inferno, dove si scontano in eterno vari tipi di peccati, consumati fino all'ultimo istante, cioè, di superbia, senza pentimento. Per alcuni casi, il peccato di superbia è addirittura di aperta e violenta ribellione alla persona di Dio, da Capaneo a Lucifero, il primo superbo (Paradiso, XIX, 46-8 e cfr. Inferno VII, 12 e Paradiso XXIX, 55-7). Un particolare legame unisce il Limbo, fuori di Minòs (riservato a chi non conobbe il vero Dio, ma non si macchiò di qualche particolare colpa), gli Eretici ed i Giganti (che o negarono o oppugnarono).

Questo è la sostanza di quanto mi fu detto. Ho poi voluto scorrere la *Commedia* (potete farlo anche voi) e ne ho avuto conferma. La bella conversazione si svolse a metà di un pranzo il cui menù comprendeva: aperitivo con gamberoni in pastella, risotto con tartufo, ravioli di cappone alla crema vellutata al tartufo, petto di fagiano alla melograna, sorbetto al limone, cosciotto di maiale glassato, gran macedonia di frutta con gelato alla vainiglia (e naturalmente vini appropriati e di buon livello). Del resto, anche nelle antiche « osterie » il parlare e lo stare insieme in allegria costituiva un vero e proprio rito.

Per i buongustai, ecco le indicazioni per il ripieno dei ravioli. Dosi: 100 gr. di petto di cappone; 100 gr. di bietole cotte e poi ben compresse per levarne l'acqua; 50 gr. di parmigiano grattugiato; uno spicchio d'aglio, un ramicello fresco di origano maggiorano, un uovo di gallina (torlo ed albume), una carota, una cipolla, un gambo di sedano, 3 cucchiaini d'olio di oliva.

Dosi per la salsa: 1/5 di litro di brodo ristretto di cappone; gr. 30 di crema di latte; 100 gr. di tartufo bianco sottilmente tagliato; 30 gr. di farina, un torlo d'uovo, sale e pepe, 50 gr. di burro di panna; 500 gr. di pasta fresca per ravioli, preparata con 5 uova, 500 gr. di farina, sale e una goccia di olio d'oliva. Si sconsiglia la preparazione del piatto ai cuochi dilettanti.

Un bicchierino di Benedictine (che appartiene al Gotha dei liquori) su alcuni cubetti di ghiaccio, concluse degnamente il pranzo.



In quanto appassionato del mare mio padre si era laureato in ingegneria navale. Inseguendo il sogno di solcare gli oceani, ottenne di fare il servizio militare in marina e fu mandato a Terni, nelle acciaierie, per conto del Genio. Congedato, divenne ispettore del Registro navale per il golfo di Napoli. Ma talvolta ne varcò i limiti, spingendosi fino a Gaeta a nord e fino a Salerno a sud.

Lungo quel tratto di costa si fece conoscere per la scrupolosità che manifestava, di norma, con una fredda intransigenza per ogni minimo difetto delle imbarcazioni e con il garbato rifiuto di qualsiasi fraternizzazione. Ma venivano anche tramandate, di porto in porto, certe sue spettacolari esplosioni di sdegno. Come quella volta che gettò in mare un padrone di barca che aveva sorpreso a truccare una prova di stabilità. O come quando, sentitosi apostrofare minacciosamente da un carpentiere di cui aveva bocciato l'opera, impugnò un'ascia sfidando l'altro a prenderne una anche lui se aveva il coraggio di chiedere fino in fondo soddisfazione del torto che lamentava.

Quando la prova andava bene il rigido ispettore si lasciava un po' andare e accettava qualche estemporaneo invito a pranzo oppure un cartoccio di triglie fresche da portare a casa. Non senza successive frustrazioni, visto che mia madre considerava tutti i pesci, anche i più prelibati, « mostri degli abissi ».

Talvolta mi conduceva con sè, purchè ricorressero delle precise condizioni: che ci si trovasse nella bella stagione; che per me non fosse giorno di scuola; che si prevedesse per il collaudo un esito sicuramente positivo. Il che comportava la probabile accettazione dell'altrettanto probabile invito a pranzo.

Diseducato da mia madre, non sono mai stato un buon esti-

matore della cucina di mare. Eppure ricordo come autentiche delizie le vope di Procida, croccanti come biscotti; le aguglie di Massa Lubrense dalla lisca turchese, le frittiture povere e fantasiose di Pozzuoli. Ma ancor più indimenticabili restano i commensali: quei trapanesi che a bordo del motoveliero imbandirono la tavola sulle botti di marsala consumandovi impassibili — loro — sotto il sole di luglio, cupole di spaghetti vermigli di solo peperoncino; i raffinati sorrentini che nelle trattorie si facevano precedere da esperti di fiducia per dirigere e sorvegliare cuochi incredibilmente remissivi; i torresi, insaziabili, rumorosi, orgiastici. Ovviamente si parla dei torresi per antonomasia, fra la gente di mare: quelli di Torre del Greco.

* * *

Di Torre del Greco è il Cuore di Gesù, un peschereccio a paranzella da collaudare. È una delle prime barche che i maestri d'ascia hanno ripreso a costruire dopo la guerra: vecchi maghi del legno che segano le tavole del fasciame dopo avervi tracciato il garbo con quattro ditate del pollice bagnato di saliva. E che usano l'ascia anche per radersi, la sera, prima di chiudere bottega.

Giugno ha voluto offrire al viaggio inaugurale del Cuore di Gesù una delle sue giornate più belle. Nella luminosità del mattino il peschereccio, tutto verde, con due fasce bianche lungo le murate, è parato a festa. E sembra voler fare coraggio alla Giovannina, tirata in secco lì accanto, con le strisce nere del lutto sul mascone e lo scafo ancora straziato per le cannonate della Wehrmacht che si è presa tre anni fa, davanti Castellammare, per aver disubbidito all'ordine di accostare.

Ma intorno alla barca nuova c'è festa. I colori del gran pavese scompaiono fra i festoni di carta velina che drappeggiano anche i cavi di ormeggio, le catenelle variopinte di stelle filanti, le immaginette propiziatorie dei santi. Sono appicciate un po' dappertutto a fare da corte al drammatico bassorilievo dell'Ecce Homo sul coronamento di poppa, rosa nel-

la carne e scarlatto nelle piaghe, messo lì per richiamare, con lo sguardo fisso nella scia, la preda nelle reti dei devoti pescatori.

Tutto stamattina è febbrile, eccezionale: i ragazzini si rotolano per terra con i cani, che poi abbaiano alla banda municipale. Le donne vanno e vengono dalla spiaggia vicina dove i fabbri zingari prestano per l'occasione le forge scavate nella sabbia a colossali caffettiere di stagno.

Per scostare si aspetta che portino il pane dal forno. Finalmente arriva. Lo imbarcano a prua, sopra vento, e il profumo percorre tutta la barca. Si va.

Rotta su Meta, per raccomandare il Cuore di Gesù alla Madonna del Lauro, miracolosa protettrice in ogni pelago dei marinai di questo golfo. E anche per fare scorta degli ineguagliabili caciocavalli e « trecce » che ogni giorno arrivano in quel paese dai Monti Lattari. Il diesel col suo pulsare ritmato esprime soddisfazione per la pacifica maturità che lo attende, dopo una spericolata giovinezza insidiata dalle artiglierie, fra Anzio e Cassino, dentro il cofano di un Ford Due Assi della Quinta Armata.

Incomincia la distribuzione dei panini all'equipaggio e agli ospiti, una trentina di persone in tutto. Passeggeri di riguardo, il parroco, il costruttore, Mastro Gaetano, ispirato rianimatore, trasformatore e installatore di ogni genere di macchina per ogni genere di impiego, l'ingegnere del Registro e il suo giovanissimo figlio che si è equipaggiato con borraccia, binocolo e coltello da nostromo.

Sono pagnotte massicce con prosciutto e provolone: due passate a persona, per chi voglia anche tre. Pure un boccione di vermut compie diversi giri.

La colazione termina con l'attracco alla marina di Meta. Bisogna ora inerparsi per la ripida salita che porta al santuario, su in paese. Lungo i tornanti della scalinata di arenaria si snoda la piccola processione cui fa da labaro il grande fascio di gladioli bianchi per la Madonna. Strada facendo si sgranocchiano i taralli alla sugna, pepe e mandorle ac-

quistati sul molo. Salati e piccanti come sono, producono un fitto assembramento intorno al chiosco delle acque stabie-si, sul sagrato della chiesa.

La pia missione è compiuta e si apre la caccia al latticino. Scamorze, provole, « pezzottelle » salatissime e dure come pietre sono incettate nelle bottegucce con le tende di canna. Ma il profumo che arriva dalla pasticceria impone anche lì una sosta, giusto per prendere qualche sfogliatella, babà, casatina, biscotto al cacao e amarena che faccia compagnia durante il ritorno al porto.

Ora si naviga verso Capri, per provare il Cuore di Gesù in mare aperto, fuori dal capo di Sorrento, e per gustare la proverbiale parmigiana di zucchine che fanno da Agostino, alla Marina Grande.

Chi è quello che ha virato e ci mette la prua addosso? Ma sì, sono loro, è il San Ciro, un'altra paranzella di Torre! Fisci, richiami e, quando si accosta, auguri, risate, qualche sarcasmo un po' greve. Poi un grosso fagotto di rete, grondante acqua e alghe, passa da lui a noi e si apre sulla coperta, brulicante di fragaglia ancora viva: un contributo alla festa della barca sorella.

Il San Ciro se ne va e da sotto coperta arriva lo sfrigolare della frittura. Dorata, croccante, affiora sul ponte in portate successive, dentro fogli di giornale, con altre pagnotte e fiaschi di vino. Seguono le scamorze, per rinfrescarsi la bocca.

Si arriva a Capri verso le due, per ora di pranzo, e la vagheggiata parmigiana di Agostino è preceduta da capicolli, sopressate, acciughe, gnocchi con mozzarella, pasta in varie salse, cannelloni, zuppe di pesce e seguita da cefali alla brace con menta e aceto, braciole al ragù farcite di pinoli e uva passa, scorfani all'acqua pazza, polipetti affogati, formaggi, dolci, rosolio. Dal trespolo il pappagallo Arturo scarica sul convito il suo turpe repertorio.

Il caffè lo si prende al ritorno, facendo tappa alla Marina della Lobra, a ridosso di Punta Campanella: le olive di quel-

le masserie sono speciali e servono a mettere qualcosa nello stomaco mentre si naviga verso il secondo pellegrinaggio della giornata, a Sorrento, da Sant'Antonino, anch'egli più volte salvatore di naufraghi locali, nel Canale di Procida come a Capo Horn. Per lui i gladioli sono rossi.

Sono rosse anche le pizze che, prima di salpare alla volta di casa, si mangiano sotto le pagliarelle di Antonino (non santo, lui, soltanto oste) e si ha anche modo di riconoscere come più che meritata la fama di cui gode la sua impepata di cozze. Poi, tutti all'attigua Premiata Gelateria Vittoria.

Il Cuore di Gesù naviga tranquillamente nella serata verso il suo porto. Un po' illanguiditi, equipaggio e passeggeri fanno circolo a poppa intorno a una chitarra. Il fanale rosso di Torre del Greco già lampeggia di prua.

Dalla cambusa emerge il cuoco, depone una zuppiera sulla coperta, ritorna giù e ne porta su un'altra. Sono i vermicelli del commiato, all'aglio e peperoncino e con lardo soffritto e « pezzottella » grattugiata. Aprono lo stomaco prima di cena, affermano a bordo.

Vito Elio Petrucci

I SETTE SACRAMENTI DE 'NA BONN-A FAINÀ.

Prummo:

Faenn-a de sexiòu noëlo,
fresco de meua e buratto.

Segondo:

Impasto de vellùo,
né leppego, né drùo.

Terso:

Riposo in ta terrinn-a
da sposâ aegua e faenn-a.

Quarto:

A sciamma da fascinn-a
ch'a segge amösa mamma.

Quinto:

Testo basso e robusto,
da dâ o livello giusto.

Sesto:

Crosta rostiâ e indöâ,
d'eujo d'oiva nostrâ.

Settimo:

A pansa sciuta e snella
ch'a no veugge bertella.

I sette sacramenti di una buona farinata. (lingua genovese)

Primo: Farina di cece novello, fresca di mola e buratto.

Secondo: Impasto di velluto, né liquido, né denso.

Terzo: Riposo nel recipiente da sposare acqua e farina.

Quarto: La fiamma della fascina che sia amorosa mamma.

Quinto: Teglia bassa e robusta da dare il livello giusto.

Sesto: Crosta arrostita e indorata d'olio d'oliva nostrana.

Settimo: La pancia asciutta e snella che non voglia bretella.

Quand mié nona la i'era l'arzdora
tutt'i dì la faséva la spoia
con di ov fresch e dla bianca farina:
la l'impastava a mità dla matina,
la la standeva ben ben sul tugliér,
la la spianava pian pian col sgnadùr,
la la tirava sutila sutila,
la la lassava un puchìn a sugàr,
la l'inrudláva e, taiànd col curtèl,
l'in faséva dò, trè taiadèll,
di quadrit e di malintaia:
l'in pugiàva par tuta la cà...
L'in faseva un strapizz saltar fora
e l'al tgnéva da part: « una cova ».
La la dava a nù àltar putìn
e po', cota sul bràs un puchìn,
l'as mandava zó acsì bèla calda
con cl'udór ch'la faseva, da cialda!
Inquó il 'zdori i la compra, la pasta,
agh n'è pochi ch'il faga la spoia.
In gh'ha temp, il s'a stufa, il dis: « Basta! »
...E a nù àltr a s'in resta la voia.

LA SFOGLIA (*dialetto ferrarese*) Quando nonna era ancora massaia / ogni giorno faceva la sfoglia: / uova fresche con bianca farina / che impastava a metà del mattino, / la stendeva sul largo tagliere, / la spianava con il matterello, / la tirava sottile sottile, / la lasciava un pochino asciugare, / l'avvolgeva ed, usando il coltello, / ne faceva due, tre tagliatelle, / dei quadretti e dei malintagliati: / ne appoggiava per tutta la casa... // Ne teneva da parte un pezzetto, / che solleva chiamare « la cova »: / era una dono per noi nipotini. // Cotta poi sulle braci un pochino, / si inghiottiva così, bella calda: / che profumo faceva, di cialda! // Le massaie or la compran, la pasta, / non han tempo di fare la sfoglia. // Sono stanche e ci dicono: « Basta! ». // E per forza ci resta la voglia.

Ai romani piace stare a tavola. È storia antica, passata di bocca in bocca, masticata a quattro ganasce all'insegna del « Panza mia fatte capanna ». Dai pranzi luculliani ai banchetti papalini e ai bacchanali popolari impera il concetto che « La pila è la pace de la casa », senza ricette peraltro troppo elaborate, che rispondono in effetti a regole semplici: « A la braciola la graticola, ar fritto la padella » e poi « Pane senz'occhi, cacio co' l'occhi e vino che te zompi a l'occhi ». Tutto qua. Fondamentalmente « Magna quello che ciai davanti e nun cercà si come è fatto », visto che lo scopo unico è questo: « O de paja o de fieno, abbasta ch'er corpo sii pieno ».

Così, senza eccessive ricercatezze, scorre una vicenda millenaria di abbuffate ridotte all'essenziale, considerando « Noce e pane, pasto da sovrane », e che « Ova de giornata, pagnotta sfornata, vino rosso, maccheroni, nun so' fatti pe' minchioni ». Ma, comunque, abbuffate sempre imbevute di vino: dal modesto Sabino al più nobile Cecubo, tracannati ai tempi di Orazio, al nostrano vino dei Castelli. « Chi magna senza beve, mura a secco », infatti. Tutto questo, almeno fino ad oggi.

Perché da un po' di tempo alcuni santoni della salute pubblica vanno diffondendo un igienico e salutare modo di stare a tavola in forma dietetica, determinata da uno stato di allarme lanciato su glicemia, azotemia, colesterolo e trigliceridi in quanto deleteri per l'organismo umano. Numerosi, peraltro, i proseliti votati al sacrificio, affascinati dalle parole rigeneratrici del corpo. Questi santoni impongono rigorose analisi del sangue e delle urine; prescrivono nel mangiare e nel bere il minimo indispensabile perchè, nonostante tutto, l'individuo possa ugualmente tirare avanti; rispolverano ammuffite sentenze tipo « Se magna pe' campà, no pe' crepà »; interpretano un proverbio tradizionalmente in-

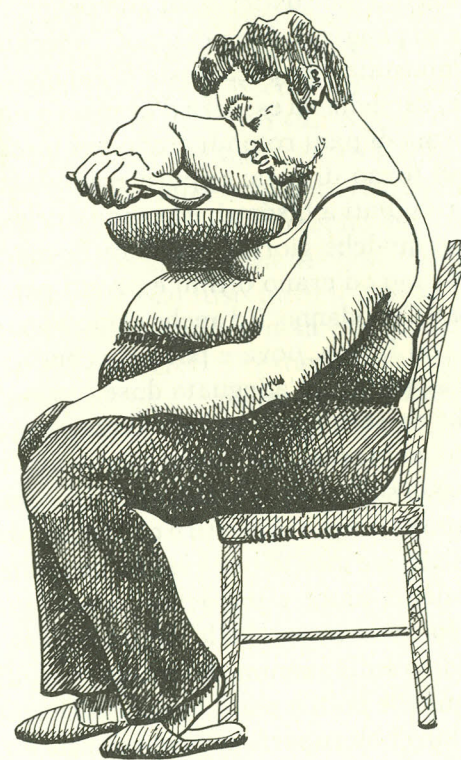
vitante a riempirsi lo stomaco, « La fame è la mejo pietanza », come un'esortazione a controllarsi nel mangiare fino ad alzarsi da tavola senza che ci si senta completamente sazi; esortano a vivere di spirito perché « L'omo nun vive de pane solo ». L'importante è mantenersi sotto i livelli di guardia delle analisi cliniche a base di verdura, meglio se cotta o setacciata, ed acqua. È inutile recriminare a simile regola vegetariana con proverbiali giaculatorie di profana saggezza come « Carne fa carne, vino fa sangue e erba fa merda », « Acqua e insalata è tutta 'na pisciata » o « Più erba se magna, più bestie se diventa ». Il fine resta quello di morire sani.

Da una elaborazione dati operata dalla Confesercenti sugli acquisti degli alimentari da parte dei romani, ecco però rivelarsi una sconcertante tendenza a fare orecchie da mercante ai sobri consigli a causa della seducente attrattiva di golosità di ogni genere. Nelle ultime feste di fine anno infatti i romani hanno speso, tra l'altro, 32 miliardi per panettoni, 20 per spumanti, 25 per parmigiano, 33 per prosciutto crudo e 55 per quello cotto. Pare sia un record. E le previsioni per le prossime feste pasquali tendono a confermarlo. Una massa sfrenata della popolazione capitolina seguita dunque a gozzovigliare, ovvero « Pe' la canna ognuno s'affanna », in barba agli infarti e agli ictus preannunciati dai medici e puntualmente riscontrati purtroppo come conseguenza di una alimentazione smodata e una vita stressante. Non poteva essere diversamente: « Acqua e pane, vita da cane ».

È vero che ai romani piace stare a tavola per mangiare e bere come si deve: gravi, sbracati, perchè « Come magni cachi ». Anche perchè a tavola ci si conosce meglio, più che in salotto, parlando a quattr'occhi, magari col boccone in bocca, senza falsi pudori e timori. « Ni a tavola ni a letto nun se porta rispetto », certo. « Parla come magni », appunto. Infatti le parole scorrono sul fiume del vino, vanno lisce come l'olio, si fanno saporite nel guazzetto del baccalà, strascinano come cicoria in padella, si fanno roventi alla scottadito, « so' de core » come coratella d'agnello coi carciofi. Ci si ren-

de conto allora che « Lo spirito santo nun abbotta » e che in fondo « Quer che nu' strozza ingrassa ». E poi, « Vino e maccheroni so' la cura pe' li pormoni ».

Si tirano le conclusioni: « È mejo che la panza mia crepi, che la grazia de Dio se sprechi ». Che vale anche per mettersi l'anima in pace, tanto a nulla serve sacrificarsi. Impera ancora e sempre il *carpe diem*. Contro il piacere di morire sani, il piacere di vivere per vivere. Dove « tutto fa brodo (fòra che la serva der prete) ».



In un villaggio di tradizionale cultura contadina qual era Lariano nel tempo della mia adolescenza, le maggiori occasioni festive erano le ricorrenze religiose, che si risolvevano di fatto in rustici pantagruelici banchetti largamente annaffiati dai genuini vinelli locali; e nella gioiosa attesa del Natale, le donne di ogni casetta e capanna attendevano per tempo a preparare certi dolci rustici assai gustosi, in uso nella zona: una sorta di pangiallo fatto con noci, nocchie e mandorle tritate e impastate con poca pasta di farina e miele, condita con pepe, cannella ed essenza d'arancia o limone; e questi dolci a forma di pani rotondi erano poi messi a cuocere e indorare nel forno di casa; oppure erano formati a pani lunghi e poi ritagliati a biscotti, ed erano durissimi appena fatti, ma dopo qualche giorno, con il raffermarsi un poco, si ammorbidivano ed erano ottimi e pronti per il consumo tra il Natale e il Capodanno. Ed anche si facevano certe ghiotte ciambelle con farina, uova e poco zucchero, cui nell'impasto veniva aggiunta un'adeguata dose di vino, e il profumo che emanavano era come un'inebriante vampata, sia nell'estrarle cotte dal forno, che anche al solo aprir la credenza ove la massaia soleva riporle in attesa del consumo. E ancora si facevano vari tipi di biscotti e ciambelle, tra cui quelle dette « scottolate », e cioè di pura farina senza lievito condita con abbondante anice e impastata con acqua, e quindi quella pasta formata a ciambelle veniva bollita a lungo in un grosso caldaio sulla fiamma del focolare, e infine s'infornavano le ciambelle bollite per il tempo sufficiente a dissecarle e a dar loro una superficie brunodorata e rilucente; e quelle si usava mangiarle a colazione nei dì festivi, inzuppate a lungo nel vino perchè erano durissime. E grossi ravioli, o « caprioli », come dicevano in gergo, con dentro ricotta condita con zucchero e cannella e magari un goccio di rhum e

poi fritti nell'olio e conditi con il miele; e pizze varie, talune assai delicate, simili al « pan di Spagna », fatte con farina impastata con tutte uova e opportunamente lievitata e condita con non molto zucchero e un lieve sentore di limone, che chiamavano « pizze sbattute »; le quali potevano anche fungere, debitamente tagliate in due o tre dischi paralleli e abbondantemente innaffiate di rhum o alchermes, da ottima base per una sorta di zuppa inglese, spalmando ogni disco di uno strato di crema al latte e uno di crema al cioccolato, e guarnendole sopra, una volta ricomposte, con ancora crema e zucchero vainigliato e qualche fragola o ciliegia sotto spirito. Ed ancora altre pizze rustiche lievitate, dette al cremore di tartaro e inzeppate di uva passa, e pizze ancor più rustiche, come di un pane di poco più morbido e spugnoso del comune, condite, queste, con sale e pepe e piene dei cosiddetti « sfrizzoli » disseminati dentro l'impasto, che erano i residui sfritti, appunto, in quanto residuali dalla fusione al focolare in grosse pile di terraglia dei vari ritagli del grasso del maiale che si mattava di consueto proprio sotto il Natale; e una volta ben fuso tutto il grasso, si versava lo strutto per decantazione nella grossa vescica dello stesso animale mentre gli « sfrizzoli » restavano in fondo alla pila, pronti per condirne quelle pizze; mentre lo strutto veniva conservato per friggere in luogo dell'olio durante l'inverno.

Fiammetta Rossetti

BALLATA PER UNA CASALINGA FRUSTRATA

Sogno una pagnottella: meglio prosciutto che mortadella.
Sogno una pagnottella
fresca, fragrante, preparata all'istante
alla fine di una mia lunga giornata
di casalinga frustrata.
Quando, cosa non strana,
Gianni non torna a cena,
Pietro sta a una riunione e Luca a una lezione.
Giulia? All'Occupazione (*) (Dio ce la mandi buona...)
Solo con la padrona e con l'inutil cena
resta il gatto di casa, il mio figlio peloso,
che mi osserva pensoso
e tentativamente fa le fusa.
E io preparo una pagnottella
(nel frigo poi c'è solo mortadella)
e ripenso alle mie giornate
piene di cose incompiute
(quanto c'è da stirare, quanto c'è da cucire...)
e di pensieri oziosi
(Gli faccio una frittata o una pizza farcita?
Costa meno il bollito o il pesce congelato?).
Devo far la dietista e la guardarobiera,
sempre l'economista, talvolta l'infermiera;
ma vorrei anche leggere e vorrei anche scrivere,
ma non so far più niente, non so fare un accidente.
Casalinga frustrata, disimpegnata, e un po' anche avariata.
Mordo la pagnottella davanti alla T.V.
col gatto, un buon filmaccio e nulla più.

(*) della scuola

Sangiuliano

IPOTESI SCADUTA DI COMPROMESSO

Per esser vivo devi ingurgitare
e a poco a poco il bolo vale in se stesso
sì che l'abbuffo è meglio del nutrimento
e finanche del gusto più esattamente
pertinente all'appetere emozionato
di noi mortali, e allora tutto fluisce
per caduta obbligata nella fatica
senz'echi del poeta onde conveniva
mietere un senso proprio in base al gorgo
del tubolare impianto della passione.



Simonetta Satragni

LUNA PIENA E MOZARTTALER

La notte era quasi al suo colmo. La massa scura del duomo incombeva sulla piazza deserta e silenziosa. Cessato da tempo il viavai della molta gente, chiuso ogni negozio, spente vetrine e insegne. Anche le mitiche pasticcerie di questa città, ove è peccato mortale non essere golosi, dormivano quiete, addormentate nei loro profumi.

Come un fumatore incallito che non arrivi mai a fumare l'ultima sigaretta, io — turista — non mi risolvevo a rientrare in albergo e, se nulla più c'era da vedere, mi appagavo degli occhi luminosi degli oblò della metropolitana che bucavano il selciato come lumi votivi piamente accesi sul sagrato di Santo Stefano.

Ma ecco, sollevando il capo, mi accorgo che le nubi si stanno diradando e in un momento appare in mezzo al cielo una luna pienissima. Lo « Steffl » — alto, traforato, ardito — ne rifulge biancargento mentre lei rimane a mezz'aria, moneta lanciata senza ritorno. È a questo punto che sento la musica e il canto.

Li sento salire dal fondo della piazza ove poggia l'abside dell'edificio sacro e rammento che là, dietro la chiesa, nella raccolta e piccola Domgasse, visse Volfango Mozart e là compose *Le nozze di Figaro*.

Quelle che ascolto sono voci femminili di donne innamorate che chiedono, che attendono, che rimpiangono e intanto un « farfallone amoroso » impazzisce assediando un lampione. Già! Improvvisamente comprendo che forse in nessun altro luogo — fra i pur tanti che visitò e in cui visse — Mozart avrebbe potuto concepire l'aereo acuto lirismo di quelle scale ascendenti in cui le voci sopranili si protendono ricercando — o rievocando — l'estasi di un desiderato amore. Già, proprio lì, presso la bianca guglia del duomo, sotto la luna lucente e pronuba.

D'ora in poi, spezzando il disco di un Mozarttaller, acquisto d'obbligo per ogni turista, so che nel vederne l'anima chiara di marzapane e nel gustarne la dolcezza, la mente tornerà a questa piazza, a questa notte, a questa luna, a questo immaginato canto: e alle piacevolezze effimere del palato si uniranno le gioie dello spirito.

Angelo Savaris

I MALAFANTI

De piati come quèò dei Malafanti
a no' ghe n'è a 'sto mondo miga tanti;
volèndoli contare a se fà presto:
se riva al primo e se se ferma a questo...

Dal nome, 'na s-ciantina impressionante,
el pararia straniero, da elefante...
E invezze, de nostran più de cossì,
se pòl catarlo solo qua da mi.

Senti, difati, come 'sta spiatà
da secoli in Polesine i la fà:
farina de polenta, ruspia, zala,
da cavare la fame, e no' se fala...

Ma prima de doprare 'sto elemento,
preparare in pegnata, a fogo lento,
in tre litri de aqua col so' sale,
fasòi brombà, con ossi de maiale,

più 'na slefa de lardo e 'na zeòla,
sfrizegà a parte, e po' butarli a mola
insieme a la farina sparpajà,
e mescolare a gran velocità

fin che no' salta fora 'na cremina
bela fumante, zala, molesina.
Naturalmente, l'estro dela coga
qua l'è de casa, al punto ch'el se sfoga

co' 'na verza che scrìciola, invernale,
e pèvaro e formajo par la quale...
'Na volta i Malafanti i se slapava
solo come minestra, ma i bastava,

dati i tempi pitochi par davvero,
soltanto come pasto tuto intiero;
ma i gèra tanto boni, che anca adesso,
in tempo de consumi e de progresso,

varia la pena de tirarli fora
par vendicarse e par gustarli ancora,
come zà fasso mi co' me' mojere,
chè ve assicuro l'è el più gran piacere.

L'è solo un « primo », ma, no' ve lo 'scondo,
se ne cuchemo un altro par secondo.
La miseria de alora l'è passà,
ma qua la tradizion va rispetà...

GLOSSARIETTO (*dialetto polesano*). 'na s-ciantina, un po'; pararia, sembrerebbe; catarlo, trovarlo; qua da mi, da queste parti; spiatà, piattone; ruspia, ruvida; zala, gialla; no' se fala, non ci si sbaglia; fasòi, fagiuoli; brombà, ammollati; slefa, fetta; zeòla, cipolla; sfrizegà, soffritti; a mola, nell'acqua; sparpajà, fatta cadere a pioggia, a cascata; molesina, molle come un purè; coga, cuoca; scrìciola, scricchiola, che è croccante; pèvaro, pepe; par la quale, ad hoc; slapava, mangiava avidamente; varia, varrebbe; zà fasso mi, già faccio io.

Tra gli innumerevoli « scioglimenti » che della nostra celebre sigla S.P.Q.R. sono stati in ogni tempo escogitati, quello che qui si propone potrà apparire azzardato e del tutto fuori luogo. « Polentoni », infatti, sono per antonomasia i settentrionali, tanto che l'appellativo viene normalmente usato nella contrapposizione con i meridionali qualificati a loro volta, notoriamente, come « terroni ». I Romani, non essendo settentrionali, non possono rientrare nella categoria dei « polentoni ». E in effetti, oggi « polentoni » non sono. Lo furono però nell'antichità, a prescindere dai punti cardinali e a pieno titolo. Basta vedere nelle commedie di Plauto (*Mostellaria*, *Poenulus*) dove sono chiamati *pulifagi* (o *puliphagi*) e *puliphagonides* — ossia, letteralmente, « mangiapolenta » — e proprio dagli Italoti, cioè dagli abitanti dell'Italia greca (la *Magna Graecia*), che erano una buona parte dei « meridionali » di allora.

In realtà, la polenta, o, più esattamente, la « polta » (in latino *puls*, al plurale *pultes*), fu per secoli il cibo fondamentale, il vero e proprio piatto-base dell'alimentazione romana; almeno fino a quando, dagli inizi del II secolo a.C., non si diffuse l'uso del pane. Si trattava, in sostanza, di una pappa semiliquida di cereali bolliti (non molto diversa dal pastone che si preparava per i polli sacri) e costituiva la forma più antica di utilizzazione dei cereali stessi (*frumenta*) che, insieme ai legumi (*legumina*), erano le specie primarie dell'alimentazione di tutta l'Italia centrale: quelle che, complessivamente, erano chiamate *fruges* (dove la « frugalità », divenuta proverbiale, degli antichi Romani, cioè il loro nutrirsi, semplicemente, dei « frutti della terra », e non solo nei tempi più remoti ma, sostanzialmente, anche durante l'età imperiale, essendo sempre rimaste le raffinatezze, le ghiottonerie e le stravaganze delle quali tanto si favoleggia, un lusso di pochi « privilegiati »).

Prima d'ogni altro venne usato il farro (*far*), una specie di grano « rustico », a chicchi vestiti, che fu lungamente l'unico cereale coltivato e consumato nel Lazio (prima che gli facesse concorrenza il grano duro, a chicchi nudi, di lavorazione più semplice e gusto più raffinato, usato peraltro soprattutto per la panificazione). Presto s'aggiunsero, insieme ad alcune varietà di farro come l'*ardor* e la *spelta*, altri tipi di cereali quali il miglio, il panico e l'orzo (al cui « bollito » — in verità poco gradito e dato preferibilmente in pasto ai cavalli — era riservato il nome vero e proprio di *polenta*) e anche legumi, come i ceci e soprattutto le fave (altro alimento base, questo, degli antichi Romani che le mangiavano bollite con lardo oppure arrostiti o passate e condite con aromi e sostanze grasse). Il farro tuttavia restò in uso fino alla tarda antichità e poteva essere bollito sia in grani interi, dopo essere stato torrefatto e battuto, sia macinato o piuttosto grossolanamente frantumato nel mortaio di casa e quindi ridotto, pur con molte scorie, in quella che ancora oggi chiamiamo « farina »: in tal caso, la polenta di farro era perciò detta *farratum*, ossia « farinata ».

La cottura avveniva in acqua semplice, con sale e aggiunta di latte, in uno speciale paiolo di terracotta detto *pultarium*, tenuto sospeso sul fuoco per evitare che il contenuto si attaccasse. La polenta ottenuta non doveva essere molto saporita per cui, potendo, si cercava di migliorarla mescolandovi fave (*puls fabata*) o lenticchie oppure semi, di lino o di miglio, e anche cavoli e cipolle. Un piatto così arricchito e composito veniva allora designato col nome di *satura* (o *satira*), vale a dire « miscuglio », ed è facile capire come, denso e sostanzioso qual era, potesse condurre presto alla « saturazione » (è poi appena il caso di ricordare, in proposito, che lo stesso nome venne dato all'unico genere veramente tipico della letteratura latina: quello che noi ancora chiamiamo, per l'appunto, « satira », che in origine fu un componimento poetico, recitabile, fatto di un « miscuglio » di battute ironiche, di motteggi, di scherzi, di doppi sensi e di allusioni ridanciane e anche pesanti ed oscene).

I Romani non erano soli a mangiar polenta. Lo facevano, più o meno, tutti gli abitanti dell'Italia centrale tirrenica, a cominciare dagli Etruschi presso i quali, ancora ai tempi di Marziale, erano rinomate le *clusinae pultes*, le polente di Chiusi. Ma a Roma era pure molto diffusa la *puls punica*, ossia la polenta cartaginese (evidentemente importata dalla città africana) che era una « specialità » caratterizzata dalla presenza di uova, formaggi, freschi o secchi, e miele. La polenta fu per molto tempo il pasto di tutti, ricchi e poveri, patrizi e plebei: Valerio Massimo e Plinio, nel I secolo d.C., ricordano come una volta anche i *maximi viri*, gli uomini illustri, consumassero più frequentemente polenta che pane. Poi, proprio con la diffusione del pane, e sempre di più via via che le conquiste d'oltremare portavano novità ed esotismi anche in cucina, essa abbandonò piuttosto rapidamente la mensa dei ricchi e di coloro che per mettersi al passo coi tempi rinnegavano la « rusticità » degli avi. Rimase però in un ruolo non secondario nell'alimentazione delle classi inferiori, magari in alternanza o ad integrazione (se non in sostituzione) del pane; non solo in campagna ma anche a Roma. La *parva cenula* menzionata da Marziale (Epigr. V, 78) restava fatta di *puls* e salsiccia, oltre che di un piatto di fave e di lardo. E, visto che ancora al tempo dell'imperatore Aureliano, nella seconda metà del III secolo della nostra era, la razione di cibo che la popolazione di Roma riceveva periodicamente (in quelle distribuzioni di viveri che non a caso si chiamavano *frumentationes*) era di frumento e non di pane, si può ragionevolmente pensare che nelle case della povera gente oltre che alla panificazione ci si dedicava almeno ogni tanto alla preparazione di qualcuno dei tradizionali « bolliti »: quelli ai quali, non senza nostalgia, si richiama già, nelle sue satire, Giovenale evocando « le grandi pentole di terracotta fumanti di polenta » (*grandes fumabant pultibus ollae*).

Si può infine ricordare che da una lettera di San Paolino di Nola apprendiamo che le *pultes* di farina di cereali impastata con acqua e con l'aggiunta di poche gocce d'olio, erano il ci-

bo consueto della comunità ascetica che attorno al santo era riunita agli inizi del V secolo, nella declinante antichità.

* * *

Se a qualcuno, non certo per nostalgia ma per pura curiosità, pungesse vaghezza d'assaggiare una polenta « romana », magari non proprio delle più povere, ecco qua pronte (nella traduzione di E. Salza Prina Ricotti) le ricette tramandateci dagli antichi: e, buon appetito, se riuscirà a mantenerlo intatto!

Puls Punica. Si fanno inzuppare in acqua 400 grammi di *alica* (tipo di grano duro) e si mettono in un *alveum* ben pulito con 1 Kg e 200 grammi di formaggio fresco, 200 grammi di miele e un uovo. Si mescola tutto bene e si mette a bollire questo miscuglio in una pentola nuova.

Pultes iulianae. Fa ammolare *alica* ben pulita, mettila a cuocere e quando bolle aggiungi olio. Fa cuocere lentamente... quando si sarà bene addensata, prendi due cervella già cotte ed un quarto di chilo di carne tritata come per farne polpette. Mescola bene la carne con le cervella e mettila in un tegame. Poi trita pepe, levistico, seme di finocchio, diluisci con *liquamen* ed un po' di vino e versa sulla carne e le cervella. Quando tutto sarà ben cotto e le carni si saranno ben amalgamate con il sugo, condisci la polenta con questa salsa aggiungendola poco a poco e schiacciandola insieme per darle l'aspetto di una crema.

Pultes cum iure. Si può condire la polenta con una salsa di vino. Si cuociono nel vino pezzi di carne e con questo sugo si condisce poi la polenta di *alica* o di semolino. Si serva accompagnata da briciole di maiale sempre cotte in una salsa di vino.

Ogni specialista si distingue per la conoscenza delle curiosità ed eccezioni che confermano la regola del proprio campo. Il mio campo sono le cartoline. Non poteva quindi essermi sfuggito che nel 1905 le regie poste emanarono il divieto di spedire foglie con su direttamente scritto l'indirizzo e appiccicato il francobollo; l'anno prima avevano vietato il balordo vezzo di decorare le cartoline augurali incollandovi su delle scagliuzze di vetro (alcuni postini pare si fossero feriti). Nel West, *rudesse oblige*, si spedivano cartoline in cuoio. Quelle in sughero sono addirittura banali.

Abitando a Roma, e dovendo editare una cartolina-invito per una festa, mi sembrò doveroso progettare una cartolina in ostia: l'invito, invece che ritirato, avrebbe dovuto essere mangiato all'entrata. Ma le idee, senza la « matera », non reggono. Dove trovare dell'ostia in fogli?

Andai alla chiesa più vicina, la Madonna dei Monti. Il sacerdote, essendo prima mattina, fu lieto di vedermi, pensando al primo cliente della giornata. E infatti confessai: « Padre, sto cercando dell'ostia in foglio... ». Rispettando quello che pensava essere il mio segreto professionale, non volle indagare. Solo si scusò: « Noi le riceviamo già fustellate nella forma prescritta: ce le mandano le suore di via in Selci ». Andai e bussai. Non si aprì la porta, ma una grata a bucherelli posta all'altezza della bocca. Erano suore di clausura. Attraverso questo citofono senza fili appresi che a loro volta le ricevono dai certosini dietro San Giovanni... Capii che, a livello religioso, il foglio di ostia intero era un *primum* misticamente irraggiungibile.

Mi recai, prosaicamente, dal pasticciere di via Baccina. « Certo che li usiamo: eccoli! », ma erano fogli di consistenza troppo fragile, quando non siano coperti da una pasta ben burrosa. Ma non persi speranza: riprovai dal farmacista di via

dei Serpenti. « Sì, certo, le ostie che riceviamo tonde ci arrivano dalla tal fabbrica di Pavia; loro hanno senz'altro i fogli interi ». Presi la carta intestata dell'ASSICART (Associazione Italiana Cartolinisti) e scrissi: « Egregi signori, desidero acquistare 10 fogli interi di ostia. Qualora ne produciate di vari tipi, desidererei quello di spessore e consistenza più adatti per essere serigrafati con cioccolato caldo. Distinti saluti ». Non ricevetti mai alcuna risposta. Ancor oggi credo che, ad avermi fregato, sia stata la specificazione finale. Per il momento desistetti. Finché venni a sapere che una piccola serigrafia sulla Salaria oltre il raccordo anulare aveva stampato un calendario con in ostia il mese di febbraio, da mangiare entrando in quaresima. Non si meravigliarono affatto della mia richiesta. Ne feci stampare mille pezzi: 500 per il consumo effettivo e 500 che mi proponevo di rivendere lucrosamente ad un grosso commerciante di Torino. Questi mi comprava ogni cartolina sfiziosa anche a vari chili per volta (con una punta di 110 Kg, avendo fatto il blocco delle rimanenze allo PSI dopo una campagna elettorale). Arrivai con la mia scatola; me la fece subito richiudere: « Non sono mica matto: quella roba lì tira i topi! » Me le riportai a casa. Dopo mesi mi accorsi che quelle che pensavo tarme (e avevo inzeppato il guardaroba di naftalina) erano camole; della varietà *ostiensis*.

Era il tempo di Checco e Nina, quando noi stavamo nel mondo della Luna e i nonni erano giovani. Crinoline, pagliette, ombrellini e baffi all'insù.

Tempo di annuali gite « for de porta » delle varie Società di divertimento. Ogni bravo presidente di ciascuna di esse aveva preparato il suo bel discorso da pronunciare al « levar delle mense » come d'uso. Parole alate che qualcuno dei commensali avrebbe forse percepito con orecchie attutite, l'occhio precipite verso la pennichella.

Il « menù » predisposto, dopo lunga e animata discussione tra i soci, poteva essere pressappoco questo: Tazza di brodino ristretto (*consommé*) per lubrificare i condotti (vulgo: bu-della); antipasto con olive, salame e « preciutto »; rigatoni « co la pajata » e fettuccine « co le regaje de pollo »; pollo coi peperoni, oppure il volgare abbacchio al forno con patate; lesso del manzo che era servito per preparare il *consommé*, con piselli oppure un bel « carciofolo » alla romana, in padella con ripieno di aglio e mentuccia; insalata « pe rifasse la bocca » (lattuga e rughetta, oppure misticanza); cacio dolce o piccante — il pecorino è d'obbligo con le fave fresche —; zuppa « ingresa » o crostata di visciole; vino di tutto pasto, che serviva anche per la zuppetta col pane casareccio di Genzano; caffè, ammazzacaffè, bottiglia spumantina di Frascati, di Marino, di Lanuvio.

Il pomeriggio si trascorreva in aurea atmosfera di ricordi, rimpianti, stornellate di chitarre e mandolini, sonetti romaneschi, partite a bocce e a scopone, occhi dolci da « pesce fracico » fra innamorati, bambini che giocavano e si menavano nel prato vicino e mamme che con quattro « chiappate » ristabilivano l'ordine.

Infine tutti insieme si cantava l'inno sociale:

« Tra mille società che stanno a Roma
c'è poco da rugà la mejo è questa,
semo la Società dei senza testa,
Signori pure questa è verità!

Viva sta Società
che cià sempre er bonumore,
ogni socio un quartarolo
ciavemo da scolà! » (1)

Canto sperduto nel tempo.

(1) Inno della Società dei « Senza Testa » con sede nella fiaschetteria « Est, est, est, Montefiascone » in via Napoleone III, angolo via Cattaneo, direzione piazza Vittorio, a destra.

Mica è vero che i nomi sono casuali. Ciao, zio Pompè, gli dicevamo, e lui ci rispondeva « Addio », quasi senza la a, dall'alto di quel vocione che era come lui, e come i suoi capelli, tanti, bianchissimi che gli erano diventati così dal bombardamento di San Lorenzo. Quando in terrazza ci scatenavamo nella partitella del pomeriggio, mamma s'affacciava: « Fatela finita, che poi zio Pompeo baccaja, e c'è pure ragione! ». Zio Pompeo non baccajava: solo che lui sotto la terrazza aveva lo studio, e qualche volta veniva su preoccupato: « Qua me casca il soffitto! i lampadari ballano che nemmeno il terremoto! » e noi a scappare in camera per dimostrare che eravamo rimasti sui libri perchè il giorno dopo, figuriamoci, il compito, l'interrogazione, o chissà che altro.

Altri pomeriggi, altre terrazze: ad Anzio, quand'erano le cinque, forse le sei, qualcuno giocava a ping pong, Pit, o Tago, o Diana, voleva andare a spasso, milioni di formiche si inseguivano sui muri, ed un apparecchio a 78 giri gracchiava Mussetto, zio Pompeo cominciava a chiamare: « Piero!... Francesco!... Marcello!... », fino a che, dall'altra parte di via Cupa, una vocetta disperata rispondeva: « ingegnere... »; e zio Pompeo: « papà dorme? », e questo papà era il dottor Liberti (dottore per tutti, *Lello* per lui e per papone), suo amico da sempre, quello che amava ripetere: « nonostante le cure dei medici, il malato è guarito ». Aveva un costume a calzoncino blu, zio Pompeo, e quando faceva il bagno stava a sguazzare: si vedeva solo quella bella testa bianca. La sera andava a pesca, con la rete che si lancia da riva, e quei fessi dei pesci si facevano prendere grossi così. Qualche volta, non so come, prendeva anche le aragoste (anzi, le araguste) e le regalava a mamma, e io me le ricordo che camminavano in cucina e mamma diceva stà attento che ti stacca una mano. La domenica, di ritorno da messa, per fare i cinquanta me-

tri da via Toscana al portone ci metteva un sacco di tempo: leggeva il giornale, aperto davanti a lui, e io lo guardavo dal terrazzino e pensavo chissà che avrà da leggere di così importante, non sarebbe meglio farlo a casa, tranquillo, magari seduto. Ma no, era logico così: quando si sposò Sandro, tutti in frac e battichiappe. Lui aveva il suo solito, elegante vestito da cerimonia, e la camicia bianca due numeri più abbondante. « Io devo respirà »; ma come, zio Pompè, pure oggi? « Embè, pure oggi: e perchè? ». I calzoncini li portava di veluto, a coste larghe, sempre comodi, perchè già pijamo tante fregature, almeno volemo stà comodi.

C'era poi il cenone di zio Pompeo: tutti da lui, perciò almeno una quarantina di persone, dai grandi coi fidanzati e fidanzate, e poi mogli e mariti, ai pisciasotto nipotini col salvadanaio, che dicevano nonnopompeo, e ci voleva tutta la pazienza di zia Agostina, delle varie donne, e di Dinapatata. Tutto di magro: antipasti, di mare e vari, spaghetti alle vongole, e comunque mi ricordo pepati, pesce lesso, pesce arrosto, e quello schifo di capitone che gli piaceva soltanto ai grandi, torrione, panettone, cazzibubboli vari di Mondovì, mandarini, noci, vino, spumante. Alla fine la parte che tutti aspettavamo: la battaglia delle cocce dei mandarini, o delle molliche di pane, o dei pezzi di pane, o intere rosette, tappi di bottiglie, noci intere o in frantumi, tutti contro tutti, ma soprattutto contro papone, ovvero zio Tommaso, che stava lì, imbronciato e silenzioso, ma in realtà contento di quella fama di vittima del tiro a bersaglio che lui mai, assolutamente mai, replicava.

E mamma rideva, tutta rossa (il ritratto della salute). « A Valenti, se famo un goccetto? », che era poi un mezzo bicchiere di fernet (Branca, s'intende, essendo gli altri « porcherie emerite »). Poi, ad un cenno, ci portava a studio: e lì, fra la camicia rossa di nonno Pompeo, bellissimi libri, e un teschio d'epoca romana (« che tanto tutti andiamo a finire così »), ci leggeva i sonetti di Belli, oppure ci faceva sentire qualche pezzo di Wagner.

Poi tornava da mamma: « A Valenti, se ne famo un altro? ».
E i due fratelli si ritrovavano complici d'una segreta confidenza di cui nessuno sapeva niente.

Mario Tornello
U MIRCATU D'A VUCCIRIA

Chiusa 'nmezzu a ddi casuzzi
di ddi poviri stratuzzi,
tra lu Cassaru e i Banneri,
c'è 'na chiazza nicaredda
c'assumigghia a nu bicchieri.
Tutta china 'i vucciria,
tanta ggenti chi vucia,
quattru strati poi ci sunnu
ca s'allonganu di ddà,
unni tu, si vò accattàri
pisci friscu e baccalà,
pisci spata e tunnareddi,
capuliatu chi piseddi,
purpu cavuru vugghiutu,
carn'i broru c'u bullitu,
c'è a picciotta cu sò zitu
chi passia 'nmezzu a ggenti
di diavuli e parenti.
C'è cu voli taliàri
tantu pisci friscu 'i mari
ca ti pari satariàri
supra l'arga ciavurusa.
Cu s'arrancia cu li manu
c'a valanza ch'è di ramu,
cu ti pigghia u portafogghiu
e ti lassa poi 'nto 'nmrogghiu
e tra aranci russu focu
e limiuna ragg'i sulì,
c'è cu accatta a manu chini
tanta grazzia chi ci sta.
C'è Cocò u pappaaddu
supra u trispitu pusatu

e don Tanu c'abbannia:
Quantu è friscu stu ggilatu.
Di ddà 'nfacci ci rispunni
don Jachinu u siminzaru
cu ddà facci di parrinu
e la testa sempri o vinu.
Quanta frutta, carni e pisci
avi o latu 'stu maiali
ca tagghiату pi mità
sta vicinu o baccalà.
Si ti pigghia poi allammicu
e ti trema lu viddicu
'na vastedda 'i cosi boni
t'ha manciari cu l'amicu,
propriu sutta a scalunata,
sa voi schietta o maritata.
Ma c'è puru un vicchiareddu
cu 'na facci di pitittu
ca ti proj trimuliannu
'na manuzza tutta giarna.
E ccà o latu u panillaru
cu ddà panza ch'è 'nt'all'aria
'nmezzu u pani chi panelli,
vrucculiddi e rascaturi,
pisci frittu c'a nunnata,
chiama forti c'a so vuci
picciutteddi e li signuri.
Chi culura ca ci sunnu
'nta sti strati a Vucciria,
su pusati rilucenti
sutta l'occhi di la ggenti
chi camina e nun s'adduna

di natàri 'nta furtuna,
mentri u ciavuru du mari
chi t'arriva 'nzin'ocori

abbrazzannuti ti dici:
Rusulia ti binidici.

IL MERCATO DELLA « VUCCIRIA » (*dialetto siciliano*). Chiusa tra quelle casette / di quelle povere stradine / tra il Cassero e la via Bandiera, / c'è una piazzetta / che somiglia ad un bicchiere. / Piena di confusione, / tanta gente che urla; / ci sono poi quattro strade / che s'allungano di là, / dove tu, se vuoi comprare / pesce fresco e baccalà, / pesce spada e tonnarelli, / tritato di carne e piselli, / polpo caldo bollito, / carne per brodo bollito, / c'è la ragazza con il fidanzato / che passeggiano tra la gente / di diavoli e parenti. / C'è chi vuol vedere / tanto pesce fresco di mare / che ti sembra saltare / sopra l'alga odorosa. / Chi si arrangia con le mani / con la bilancia ch'è di rame, / chi ti prende il portafoglio / e ti lascia poi nell'imbroglione / e tra arance rosso fuoco / e limoni raggi sole, / c'è chi compra a mani piene / tanta grazia che ci sta. / C'è Cocò il pappagallo / al di sopra di un trespolo / e don Tano che bandisce: / « Quanto è fresco questo gelato » / Da lì di fronte gli risponde / don Gioacchino venditore di semi / con quel viso di prete / e la testa sempre al vino. / Quanta frutta, carne e pesce / si trova accanto questo maiale / che tagliato a metà / sta accanto al baccalà. / Se poi ti senti un languore allo stomaco / e ti trema l'ombelico, / una focaccia di cose buone / devi gustare con l'amico, / proprio sotto la scalinata, / se la vuoi signorina o sposata. (1) / Ma c'è pure un vecchietto / con un viso di fame / che ti porge tremando / una manina tutta pallida. / E qui accanto il rivenditore di panelle (2) / con la pancia per aria, / tra il pane con panelle, / broccoletti (fritti) e raschiature (di farina di ceci) / pesce fritto e neonata (di pesce) / chiama con la sua voce forte / ragazzi e signori. / Che colori che ci sono / tra queste strade alla Vucciria, / sono posati rilucenti / sotto gli occhi della gente / che cammina e non s'accorge / di nuotare nella fortuna, / mentre l'odore del mare / che ti giunge sino al cuore / abbracciandoti ti dice: / « Rosalia ti benedice ». /

(1) Signorina: con milza e formaggio; sposata: con milza, formaggio e ricotta.

(2) Panelle: un fritto di farina di ceci in forma rettangolare.

Antonello Trombadori
DA PERILLI A VVIA MARMORATA

*alla memoria
di Mario Alicata*

Pe ccomincià, 'na bbona matriciana,
Doppo er garofolato o ll'animella
A la griglia o, ssartati a la romana,
Li carciofoli co la coratella.

Pe ffinì, zzuppingrese o la frittella:
Puro si è robba tosta è robba sana,
Bbasta che nun t'abbotti le bbudella
E cce vai piano co la damiggiana.

Ma cched'è sta passata de mentuccia?
Ched'è st'odore de paggnotta bbianca,
D'ojjo e dd'aceto che ffà ffà bboccuccia?

Me scuserete si aririmo in ella,
A mme 'na cosa sola nu' mme stanca:
Pummidoro strissciato a ppanzanella!

Tarcisio Turco

IL VINO PIÙ LODI CHE BIASMI

Nella opericciuola di Pietro-Andrea Canonhiero, *Le lodi et i biasmi del vino* (Viterbo, 1608), le lodi superano di gran lunga i biasmi. Il vino « è di tanta efficacia e di tante rare virtù dotato » scrive Pietro-Andrea, « che li poeti astemi non potriano senza il vino leggiadri versi comporre. Il liquor di Bacco è di facile penetrazione: subito riempie le vene di turbini, di folgori, di toni, e dal furor del sangue sono generati spiriti sottilissimi li quali ascendono al capo e la mente a cantar muovono ».

Non basta. Il poeta deve schifare l'acqua, notoriamente contraria al canto. E quanti migliori vini beve, tanti migliori poemi compone. L'acqua? Per carità, sbaglia di grosso chi mitiga l'effetto del vino annacquandolo. Preferibile, bere prima vino schietto, poi acqua pura: « Imperciocché la mescolanza è cagione che si generi nella budella un certo gonfiamento ». Mischiandoli insieme, invero, l'acqua acquista un vigore che non ha in natura, mentre il vino si indebolisce e perde ogni virtù.

Qui, l'ineffabile Pietro-Andrea allinea le virtù del vino. Il vino risolve la flema (flemma?): il vino scaccia per urina e per sudore la collera cedrina (color del cedro?) e quella rossa indirizza al fondo: il vino smorza i nocumenti della collera nera, risolve le materie congelate, sveglia l'ingegno, contempera il furore, toglie la malinconia, scema la rimembranza delle cose disgustevoli, apporta giubilo, ricrea la vista, concilia il sonno, toglie l'avarizia, soprattutto rendendo l'uomo magnanimo, gli dà vigore nell'animo e nel corpo. Al sofferente di calcolosi e all'adolescente vessato dalle lentiggini, i viticci della vite, ammoliti nell'acqua, mischiati al vino e bevuti al mattino a digiuno, « rompono la pietra; unguendosi il volto sanano le lentiggini ».

Il Canonhiero spara a mitraglia contro il bevitore smodato.

« Il soverchio vino » proclama « distrugge le potenze animali e naturali, nuoce al cervello e ai nervi, causa spesso paralisi, spasimo, stupore, tremore, abbagliamento d'occhi, vertigini, contrazioni di giunture, frenesia, sordità, catarro. Inoltre tortura e corrompe la mente, risolve l'anima, rende gli uomini loquaci, forsennati, ingiuriosi, stupidi, omicidari, lussuriosi; corrompe i buoni e lodevoli costumi, mutando gli uomini in cianciatori, contenziosi, disonesti ».

Invito il mio cortese lettore a far tesoro di tanti consigli gratuiti, ignorando magari i più strambi. Risalendo dal vino alla madre vite, la mia gentile lettrice sappia che i capelli lavati abitualmente con la cenere di pampini bruciati si fanno biondi e lustri come oro. Un consiglio valido per tutti: il sugo degli stessi pampini giova alle caviglie rigonfie e ai risentimenti delle ossa. Infine, i pampini mangiati in pinzimonio, liberano la gestante dall'« appetito corrotto » (???).

IL PRANZO DELLE 13 PORTATE

Il 19 marzo, giorno dedicato a S. Giuseppe, è occasione in molte zone del Molise per imbandire un pranzo speciale, detto della « Sacra Famiglia ».

I devoti, il cui nome ripete quello del santo, estendono l'invito ad un numero ristretto di parenti ed amici (che si contendono l'onore di essere chiamati) dando loro appuntamento nella propria casa (la cui porta d'ingresso rimane spalancata tutto il giorno). Sono già state designate tre « persone »: il Padre (il più anziano del gruppo); il Figliolo (un bambino) ed una donna, a rappresentare la Madre.

La Sacra Famiglia si riunisce in una stanza appartata, lontana da tutti gli altri, e ad essa viene servito il pranzo completo, prima degli altri. Questi ultimi rimangono in pazienza e silenziosa attesa che « l'azione » abbia termine.

È un rito che ha tempi lunghi, tra il sacro ed il profano — come spesso avviene nelle nostre italiane ricorrenze —, in cui la presenza femminile, tranne che per la figura della Madre, resta defilata, a preparare, ad assistere.

Questo secondo gruppo di commensali siede attorno ad una tavola apparecchiata con tovaglia bianca, detta « dei 13 Apostoli » a ricordare Gesù ed i suoi seguaci (in realtà i commensali sono molto più numerosi) ed è per questo motivo che le pietanze servite saranno 13, ed il pranzo è detto anche delle « 13 portate ».

È un desinare « magro » costituito prevalentemente da prodotti naturali trasformati con semplicità, come da secoli avviene nel mondo contadino.

L'acqua, il pane, il vino sono già sulla tavola e vengono considerate le prime tre portate ma la prima vera pietanza, attesa ormai con impazienza, è originale e si prepara, in particolare, proprio per quella occasione. Si tratta di *linguine* condite con pane grattugiato saltato in padella con olio, prez-

zioso ed un accenno di salsa di pomodoro. Ovviamente le porzioni non sono mai abbondanti, poichè il convivio non si distingue per il piacere della gola, ma per quello spirito « sacro » che aleggia nell'aria e che non dimentica la ricorrenza del « padre putativo », reiterando auguri e battute cordiali nei confronti dell'anfitrione.

Viene quindi servito un altro piatto molto atteso, il *baccalà* in umido, seguito da una serie di legumi lessati ed aromatizzati con erbe varie: i *ceci* con foglie di lauro, i *fagioli* con coste di sedano, le *cicerchie* con cipolla, le *patate* con prezioso. Su tutto, olio d'oliva a crudo senza lesinare.

Il ritmo delle portate rallenta; è lo stadio in cui, essendo placati i morsi della fame, si lascia al vino l'iniziativa.

Poco dopo seguono due piatti che, anche se non suscitano in tutti i commensali grandi entusiasmi, vengono coscenziosamente « ripuliti »: *lumachine* al pomodoro e *lampascioni*, una specie di cipolle selvatiche dolciamare.

A questo punto — sono trascorse non meno di tre/quattro ore — al pranzo manca la tredicesima portata, il « *dulcis in fundo* ». Vengono servite, infatti, le *scarpelle*, una sorta di grandi ciambelle di pasta di pane fritte in abbondante olio e cosparse di zucchero. Si mangiano fredde ed una tira l'altra.

Il pranzo, ormai, ha perso ogni residuo barlume di « sacro », trasformandosi in una allegra e rumorosa sessione ove predomina il canto.

Le piazze di Siena sono tutte sbilenche, nel senso che difficilmente ne troverete una completamente piana, quasi da giocarci a bocce o a biliardo.

La Piazza del Campo, dove viene corso il plurisecolare Palio, fa testo: è a conchiglia, ed anzi la ingegnosità degli architetti (e diciamo pure, degli ingegneri) fece sì che quel che poteva essere soltanto uno scolo di acque diventasse la più originale delle piazze, con nove spicchi a mattoni di terra cotta, o noveschi, che scendono, separati da file di pietra bianca, per convogliare i rivoli d'acqua delle piogge verso una grande fogna, detta il Gavinone. Ma il « nove », qui, è numero magico. Non ha Siena nove porte, nove fonti (a partire da quella più celebre, Fontebranda), e nove accessi al Campo, per raggiungere il Palazzo Comunale, che sta di fronte e che aveva, in origine, nove porte, per il Monte dei Nove che era il Governo di Siena? Questa grande conchiglia, su cui siedono, in discesa, schiere di studenti e di globe-trotters, è stata presa ad esempio, da Parigi, dai frequentatori del Centro Pompidou: infatti anch'essi chiamano, all'italiana, l'area in pendio antistante Beaubourg, « la piazza ».

Dunque, a Siena, piazze tutte a groppe, a scese, a piaggia, tanto che qualche stradina ha proprio il nome di Piaggia, che sia la Piaggia di Monna Agnese (il popolino la chiama Piaggia della Morte) o la Piaggia del Giùggiolo. Una città dove le coste (Il Costone, La Costaccia) sono diventate strade, e le valli, rioni (Vallepiatta e Vallerozzi), le stalle agglomerati urbani (come Stalloreggi = stalle regie), e la grande cloaca del Campo una elegante costruzione ornamentale, a forma di nicchia, quasi stemma e corona.

Ora veniamo alle cene all'aperto che frequentemente sono organizzate dalle Contrade (contrada viene da con-strada): per le Cene della Prova Generale del Palio, della Vittoria, o

del Piatto, che poi sarebbe il grande Piatto d'argento, posto in cima all'asta del Palio vinto, il « pallium », in latino, detto anche « drappellone » e, più vernacolarmente, « cencio ». Il piatto viene per rito restituito al Comune dopo apposito banchetto: ma non senza averlo riempito di risotto, o di una classica « pastasciuttata ». E a proposito di piatti: c'è anche un altro piatto d'argento finemente lavorato che viene offerto da apposito comitato di probi viri alla « comparsa » della Contrada più « elegante » o, alla spagnola, « mas-galante »: cioè l'ambito « Masgalano ».

Queste cene, dunque, sprofondano, con le loro tavolate lunghissime, in Via di Santa Caterina (Contrada dell'Oca), in Vallerozzi (Lupa), in Via San Marco (Chiocciola), in Via dei Pispini (Nicchio), in Via delle Vergini (Giraffa), in Via del Comune (Bruco), oppure sono allestite nelle Piazze di Provenzano o della Selva, nella corte del Castellare degli Ugurgieri, o in qualche chiostro di ex-convento.

Una « cena » in piazza cui ho partecipato — e che mi si è impressa nella memoria — è stata in Piazza San Giovanni, alle spalle del Duomo: una scenografia di bianche tavole apparecchiate e di bandiere, con sei o settecento coperti, su un lastricato mosso, come se fosse una bandiera che sventola. Ma a questa cena partecipava un commensale di eccezione, il cavallo vincitore — della corsa del Palio effettuata nell'anello della conchiglia — tirato a lucido come non mai, con la groppa spazzolata accuratamente a scacchiera, che i contradaioi coccolavano e festeggiavano. Al centro del tavolo d'onore aveva davanti a sé una bella mangiatoia piena di fieno, avena e zuccherini, la coccarda (o « spennacchiera ») color verde bianco e arancio in fronte (i colori della Selva, perché anche Piazza San Giovanni — oltre la piazzetta che ha il nome della Contrada — appartiene alla Selva), e un valletto che gli teneva compagnia e lo custodiva, cioè il « barbaresco » (da bārbero, o cavallo, che poi sarebbe cavallo di Berberia).

Le cene delle Contrade hanno tutta una loro caratteristica. I cuochi — che sono dello stesso rione — danno molta im-

portanza ai colori e ai simboli, e così si possono mangiare il « risotto rosso » nella Torre e maccheroni tricolori (bianco, rosso e verde, dove non manca il basilico) nell'Oca, le « nicchie alle erbe » (nicchie di pasta) nel Nicchio, paglia e fieno o risotto con zucchini o gnocchi giallo-verdi nel Bruco (i cui colori sono giallo e verde), il « risotto dell'Aquila » color zafferano e lo « zuccotto lupino » (semifreddo a strisce bianche, nere e arancione, cioè i colori della Lupa), panzarella con abbondante cipolla azzurra, o uova al pomodoro, nella Chiocciola, e pèsche montonaiole (bianco, rosso e giallo) nel Montone, dove si fa altrettanto uso di uova al pomodoro.

Ma non si tratta soltanto di « cene ». Basta ritrovarsi, al mattino della « consegna dei cavalli », tirati a sorte, in qualche trattoria vicina al Campo e c'è chi si ordina cibi propiziatori: per esempio i selvaioli — attenti al colore ! — non possono fare a meno della insalata con le uova sode, tagliate in spicchi bianco-arancioni. Cene a catena, in una città in cui ogni « classe » di età, ogni scuola, ogni corporazione o cooperativa, ogni nome di battesimo (come Mario), occasionano festini, cene per la Festa del Santo Patrono e per le onoranze ai Protettori, cene per l'inizio dell'anno contradaiole, cenini dei ragazzi, delle donne, degli alfieri, dei tamburini, cene con tombola di fine settimana, cene della vittoria e cene anche... della sconfitta, dove si può udire questo stornello: « ci siamo ripurgati — a suon di pastasciutta — 'un la sapete tutta! » (E ripurgarsi è il contrario di banchettare, di abbuffarsi). Ma il culmine viene raggiunto, prima, dalla cena della prova generale, specie se « il cavallo è buono » e c'è seria possibilità di primato, e tutti si danno un incoraggiamento e una rinfrancata a tavola: e poi dalla cena della vittoria, dove dalle centinaia si arriva alle migliaia di « coperti ». E qui, inutile dirlo, si brinda, oltre che al Capitano e al fantino vittorioso, anche al cavallo, al quale basterà un secchio pieno d'acqua. Ma prima della corsa quanti zabaioni, in quello stesso secchio, quante « bobe », o « beveroni » ca-

richi di stimolanti e di eccitanti! E al Palio l'*antidoping* non conta.

La cena, quella sera, progrediva allegramente, dopo un primo piatto di lasagne verdi al ragù, con la soddisfazione di tutti. Dalla piazza si innalzava un vocio sempre più alto. Erano canti, richiami, scoppi di risa sfrenati, esclamazioni rumorose. A un tratto si udì un nitrito ripetuto, con colpi di zoccolo sul selciato. Tutta la piazza si fermò: anche i giovani e le giovani vivandiere coi fazzolettoni colorati, poiché il festino, dalla cucina ai camerieri, è completamente autogestito. Gli occhi si fissarono tutti sul cavallo; ma dopo una manciata di zucchero era subito tornato tranquillo. E il brusio ricominciò.

In quella stessa cena — o in un'altra, non ricordo, ma comunque sempre a San Giovanni — assistei a una cerimonia semplice, ma toccante. Prima entrò da Via Franciosa con passo solenne, ma non militaresco, il più esperto dei tamburini della Contrada, Paolino. Si fermò davanti al tavolo d'onore, stamburando in un assolo da grande batterista. Poi entrarono gli allievi tamburini, tutti giovanissimi, e gli si misero di fronte, in un festoso rullio. Ci fu, con gesto misurato, come uno scambio di consegne: e grazie a Dio l'anziano « figurante », panciuto come Falstaff, e i paggi in erba, si scambiarono non già alabarde, o tanto meno mazze ferrate, ma soltanto mazze di tamburo. E tutto finì con una bicchierata, accompagnata da un coro di stornelli. Le bottiglie recavano una etichetta: tenuta di proprietà della Contrada della Selva.

Cesare Veschi
L'ANIMA DER MONNO

Sprofonno drento all'anima der monno.
M'abbevero ar silenzio
de le stelle,

assaporo

la guazza de la vita
imperlata de sole.

Vojo dà un tajo a tutto.

Butto ne la monnezza
hamburger, hot dog e patatine
e troverò ner piatto,
rossi e fumanti
cor guanciaie a pezzetti,
li bucatini ar dente
fatti a l'amatriciana.
Perché nun ce so' dubbi:
so' l'anima der monno
condita sana-sana a quer dio bionno.

- 5 Letizia Apolloni, *L'invito a cena*
- 11 Manlio Barberito, *In giro per le osterie romane con Secondino Freda*
- 18 G. Gioachino Belli, *In laude delle frittelle*
- 21 Maria T. Bonadonna Russo, *La torta di fagioli*
- 23 Gustavo Buratti, *Roma per toma*
- 26 Vincenzo Buronzo, *Ntant che la spuma-a la fris*
- 28 Michele Capuano, *Il Carancio*
- 30 Carlo Fabrizio Carli, *Un pranzo littorio*
- 34 Anna Cavallo, *I carciofi ripieni di nonna Anna*
- 36 Luigi Ceccarelli, *Il cestino*
- 42 Stelvio Coggiatti, *Polenta e farro nella cucina dell'antica Roma*
- 46 Enzo Conte, *Un'ombra che torna*
- 50 Irma Conteri Bertagna, *Quando i sogni finiscono in pentola*
- 52 Vilmo Cippi, *La torta della concordia*
- 54 Antonino Cremona, *Mi telefona Maria Sciaravrello*
- 57 Franco Cusmano, *Menu « breve » di Liguria*
- 59 Mara D'Alessandro, *Spaghetti alla chitarra*
- 61 Mario dell'Arco, *Una osteria cucinante*
- 63 Luigi Devoti, *Lumache alla romana*
- 64 Luigi Domacavalli, *Un cuoco italiano alla corte di Russia*
- 68 Sergio D'Ottone, *Una pizza con papà*
- 70 Fabrizio Felici Ridolfi, *L'arte del bere nell'antico Egitto*
- 72 Elio Fiore, *I poeti sono golosi*
- 73 Giuliano Floridi, *L'amaretto di Guaricino*
- 76 Luciana Galimberti Beretta, *Gutt*
- 77 Fausto Garofalo, *Li facioli co le cotiche*
- 78 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *I tarallini della nonna*
- 80 Emerico Giachery, *A tavola col Belli*
- 82 Plinio Guidoni, *Ricetta*
- 83 Livio Jannattoni, *Uccelli miracolati, galatino esagerato il solito Belli*
- 86 Corrado Lampe, *Pasto fatto li 23 gennaio 1636*
- 88 Renato Lefevre, *Del mangiare e del bere nello Statuto di Orte del 1584*

92	Giuliana Limiti, <i>La settimana culinaria romana</i>
95	Gianni Long, <i>Come mangiavano: le « botteghe » del castello di Issogne</i>
98	Antonia Lucarelli, <i>Luigi Barzini, cuoco</i>
100	Mario Lunetta, <i>Tout pour la trippe!</i>
104	Anna Malfaiera, <i>Elogio del pane</i>
105	Giuliano Malizia, <i>Coda alla vaccinara</i>
106	Laura Mancinelli, <i>Castità e lussuria in cucina</i>
108	Mauro Marè, <i>La melodia der bucatino</i>
109	Umberto Mariotti Bianchi, <i>Storici, vi esorto alle cucine!</i>
112	Antonio Martini, <i>Scife e treppiedi</i>
116	Massimo A. Mattioli, <i>Una torta d'infanzia</i>
120	Augusta Morelli, <i>A pranzo con gli straccioni</i>
123	Gian Vincenzo Omodei Zorini, <i>Senza cavatappi</i>
125	Franco Onorati, <i>La sbronza del turcimanno</i>
129	Ugo Onorati, <i>Una colazione protostorica sull'erba</i>
131	Gaetano Pagano, <i>A tavola s'impara</i>
134	Alberto Pascale, <i>Il collaudo</i>
139	Vito Elio Petrucci, <i>I sette sacramenti de 'na bonn-a fainà</i>
140	Iosè Peverati, <i>La spoia</i>
141	Claudio Rendina, <i>Proverbi</i>
144	Andrea Rivier, <i>Natale a Lariano</i>
146	Fiammetta Rossetti, <i>Ballata per una casalinga frustrata</i>
147	Sangiuliano, <i>Ipotesi scaduta di compromesso</i>
148	Simonetta Satragni, <i>Luna piena e Mozarttaler</i>
150	Angelo Savaris, <i>I Malafanti</i>
152	Romolo Augusto Staccioli, <i>Sono polentoni questi romani</i>
156	Enrico Sturani, <i>Cartoline da mangiare</i>
158	Alberto Tenerelli, <i>Tempo lontano</i>
160	Marcello Teodonio, <i>Zio Pompeo</i>
163	Mario Tornello, <i>U mircatu d'a vuccirìa</i>
165	Antonello Trombadori, <i>Da Perilli a vvìa Marmorata</i>
166	Tarcisio Turco, <i>Il vino più lodi che biasmi</i>
168	Novello Valentino, <i>Il pranzo delle tredici portate</i>
170	Mario Verdone, <i>A cena col cavallo</i>
174	Cesare Veschi, <i>L'anima der monno</i>

INDICE DELLE ILLUSTRAZIONI

	pag.
Marche: <i>Duomo di Ancona</i>	45
Umbria: <i>Cascata delle Marmore</i>	67
Toscana: <i>David di Michelangelo</i>	91
Basilicata: <i>Matera</i>	119
Veneto: <i>Leone di S. Marco</i>	133

Per i finalini l'autore ha previsto i seguenti titoli:

	pag.
Amanti e mela, « <i>Voracità</i> »	107
Vecchio che sbuccia..., « <i>Il tempo</i> »	115
Uomo grasso, « <i>Nutrirsi di tanto</i> »	143
Donna anziana auto-antropofaga, « <i>Nutrirsi di poco</i> »	147

Stampato nel novembre 1991
dalle Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 12 - Roma
Tel. 22.80.971

