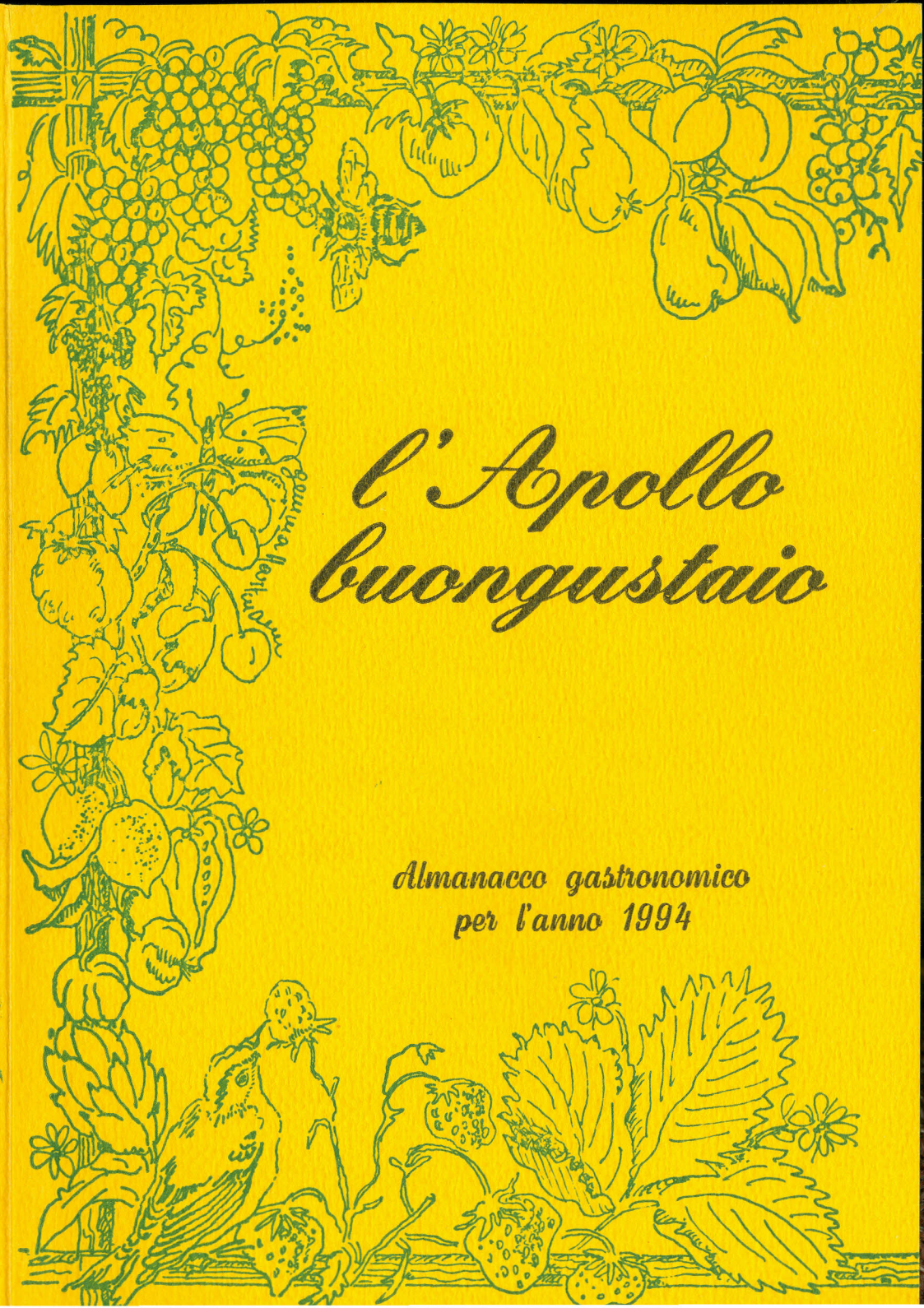
l'Apollo buongustaio 1994



l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1994

l'Apollo buongustaio

Mgo Amorosi
copia personale
1993

© 1994. Tutti i diritti riservati

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1994

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Roma 1994

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

† MAURO MARÈ

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

Copertina di GEMMA HARTMANN

Questo numero dell'*Apollo Buongustaio* è il settimo della Nuova Serie, avviata, nel solco della tradizione dell'Almanacco, dopo che Mario dell'Arco, fondatore e iniziatore, lo cedette formalmente agli attuali curatori con la lettera che abbiamo testualmente riprodotto nell'annata 1988.
Quest'anno i curatori rimpiangono la perdita di uno di loro, Mauro Marè. Di lui e di Antonello Trombadori, pure scomparso, validissimi collaboratori alle fortune del nuovo Apollo, il ricordo è affidato a due loro poesie. Altra dolorosa perdita è quella di Michele Capuano.
Il repêchage nel passato ha suggerito a Simonetta Satragni un simpatico abbinamento tra Filippo Tartùfari e Nino Costa sul tema dei vini piemontesi; dei due poeti, legati fra l'altro da grande amicizia, riportiamo un breve profilo.
A tutti gli amici un grazie e un arrivederci alla prossima edizione.

Elio Filippo Accrocca

COSÌ SIA

Pane nostro quotidiano, nei tempi bui
sei buono da mangiare anche raffermo:
lo so che sa di sale quello altrui,
sei frutto della terra, spiga di grano
da trebbiare sui campi, sai di sole
e di cielo, pioggia e vento
sono il tuo condimento, corpo e anima
per le labbra dell'uomo,
sei forma e contenuto, tu pregato
in ogni continente, sfami gente
d'ogni colore e i passeri del mondo...

...pane di primo forno ho consumato
nell'infanzia di Cori, mi sei mancato
qualche volta negli anni: ora sei pasto
da rinverdire, come le parole
che vanno e vengono, ma tu resti fermo
sotto la mia ammirazione,
pane di pena, basta una razione
per assopire il vuoto...
Intinto al vino
sei un biscotto per la mia memoria:
pane di vita, sei la nostra storia millenaria,
la più varia e fedele tra le dita
che lievita ogni giorno, come l'aria,
ad unire le mense.
Il tuo ritorno,
mio pane di parola, è come rima,
forse nascosta, tu sei premio antico,
amico quotidiano del mio forno verbale:
brace di legna — finché dura — resta

a scaldare la festa della nuova stagione
e anche la modestia dei giorni feriali...

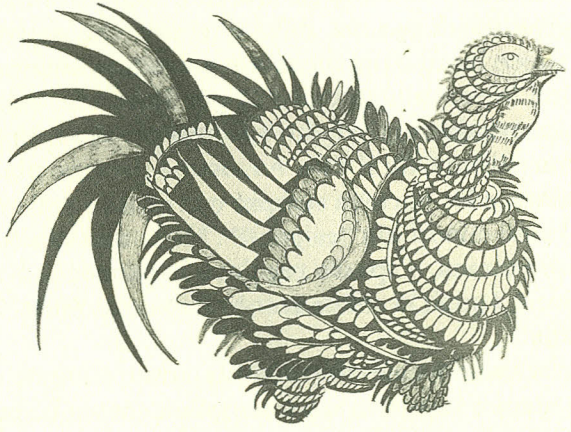
Tu sei il capitale della mente,
pane senza aggettivi: fantasia e concretezza,
una tua fetta annulla l'amarezza del secolo.
Nella madia del tempo sei sorgente del mattino,
un dono di natura ricorrente
come grazia del fiato, tu accomuni
il niente al tutto, come il frutto al seme.
Crosta e mollica vanno sempre insieme
come la vita: il prezzo del cammino
da consumare senza fretta, sino all'ultimo
boccone del nostro pane quotidiano. Così sia...

Loredana Affatato

PANNOCCHIE DI GRANTURCO ABBRUSTOLITO SULLO SFONDO DI NAPOLI

Mi capita a volte d'incontrare campi di granturco durante le mie passeggiate in bicicletta, e inevitabilmente mi fermo per qualche istante ad osservarli, mentre nel quieto silenzio della campagna improvvisa si fissa la mente su immagini ormai remote. E mi ritrovo ragazzina, su spiagge assolate e immersa in un panorama di sogno, a respirare il profumo di un'indimenticabile estate di dieci anni fa.
Fu la prima volta che vidi Napoli e fu la prima vacanza realmente vissuta.
Ricordo viali alberati, ma anche stradine e vicoli dove gioiosi giocavano i bimbi: in tal cornice, come a completare un quadro con sapore d'antico, ogni giorno era presente la figura della vecchina che vendeva pannocchie abbrustolite. Ce n'erano di grandi e di piccole, dolci e tenere, che venivano rosolate a fuoco lento e poi incartate e vendute ancora calde. Anche altri le vendevano qua e là per le strade, ma la mia vecchina aveva due ingredienti speciali per esse: un sorriso dolcissimo e il sale. Sì, il sale. Ad alcune persone piacevano infatti salate, e lei portava sempre con sé un sacchettino di sale per i suoi clienti più "esigenti". Ma la mia vecchina era anche tanto buona, e spesso regalava le pannocchie ai bimbi più poveri, i quali la chiamavano affettuosamente "la nonnina buona".
Certo, nelle pannocchie abbrustolite non c'è niente di speciale, ma quanto sapore in tanta semplicità ovunque presente nel modo di vivere della povera gente.
Quanto diverso era quell'ambiente sociale dal mio, e che strano veder felici anche famiglie provate duramente da costanti precarietà economiche. No, tante cose non riuscii a comprenderle in pochi giorni, ma gustai ogni istante di quella vacanza come prezioso dono, e ancor oggi rimpiango gli attimi vis-

suti in quella originalissima estate. Mai potrò scordare quell'incantevole mare mentre luccicava baciato dal sole del mattino, e la gaiezza della gente, con il suo modo di essere e di fare; né potrò scordare quelle tipiche canzoni napoletane che ovunque diffondevano solo armonia a amore. Ma ciò che qui di certo non ritroverò mai più è quella vecchina che vendeva pannocchie abbrustolite. Non potrò mai più mangiarle seduta sui marciapiedi, circondata da nugoli di bimbi poveri e scalzi che giocavano felici davanti alla porta di casa, mentre dalle finestre provenivano distinti i profumi di una cucina casareccia e genuina.



Patrizia Ambrosini

PER UNA OLIVA PALLIDA SI PUÒ DELIRARE...

Ma come faccio a descriverti una oliva?
Una oliva che non è tonda ma che è ovale come una oliva.
Una oliva verde, verde proprio come una oliva.
Una oliva grande più grande della media ma non grande come quelle greche.
Una oliva croccante, ma più che croccante, che "scrella" (termine usato proprio per le olive) quando si riesce a farla venire perfetta: consistente, soda e nello stesso tempo tenera.
Una oliva che si stacca precisa dall'osso e se ne distacca senza ripensamenti, senza rimpianti, una separazione netta e decisa.
Una oliva che ha distolto da sè tutto l'amaro con un ben dosato bagno nella soda.
Una oliva che è stata "curata", nel senso di lavorata (altro amoroso termine dedicato all'oliva) per giorni e giorni con frequenti cambi di acqua, di soda, di sale.
È una oliva che finalmente quando è dolce, ma non proprio tanto dolce perché bisogna che mantenga anche quel delicatissimo gusto amarognolo (e il contrasto tu sai che mi piace), si può allora dire che è arrivata.
È arrivata e allora si prende e si mette nella salamoia che sarà il suo naturale luogo di conservazione.
È facile fare le cose buone, basta solo farle: 70 grammi di sale per ogni litro di acqua e tanto finocchio selvatico precedentemente seccato.
Ma come faccio a descriverti una oliva? Come faccio a descriverti il gusto, il delicato e buonissimo gusto appena salato, appena amaretto, profumato di finocchio, gradevolissimo?
Come faccio a spiegarti che sono buone? Insomma ne prendi una, la metti in bocca e senti subito il sale sulle labbra, l'odore di finocchio nelle narici, la mordi e senti lo scricchio-

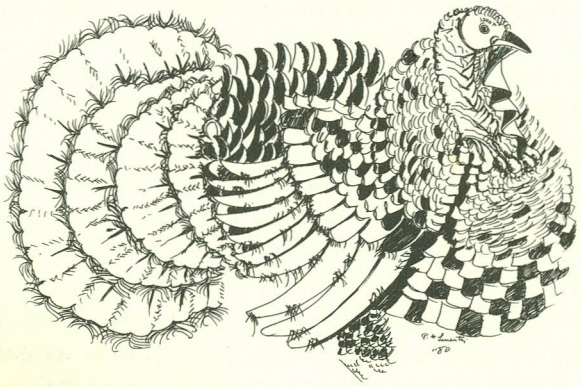
lio della polpa soda, consistente, tenera e gentile sotto i denti e con tutti i sensi la gusti e l'apprezzi e finita una non puoi fare a meno di prenderne un'altra.
A vederle sono carine, tutte chiuse nei vasi di vetro bellissime, sempre verdi, lucide, costellate di bastoncini di finocchio che ne interrompono il motivo tondeggiante e restano pazienti e invoglianti in attesa di essere usate.
Usate? Direi che quando ci sono si rivelano essenziali, sono talmente buone e invoglianti che le metteresti dappertutto: con gli aperitivi, nei sughi per la pasta sia di carne che di pesce, negli arrosti, nei pasticci, nei polpettoni, nelle carni di tutti i tipi, nell'insalata, con il formaggio, con il prosciutto e poi quando non hai proprio più voglia di mangiare si può usare come dolce compagna di un bicchiere di vino o per interrompere l'aspro gusto del whisky.
E ti sembra poco il suo gusto, il suo valore, il suo uso? Ma ho dimenticato il motivo primo per cui è grande "l'oliva fritta". Ripiena di carni miste, prosciutto, tartufo, uova, parmigiano, funghi in un dosaggio prezioso e accorto per ottenere una pasta morbida e omogenea dai sapori perfettamente fusi fra loro, un po' di questo, un pó' di quello fino alla perfezione, poi l'oliva si snocciola, ma non con quelle macchinette che la bucano e basta, no, una alla volta si prende e con un coltellino si srotola a spirale, come si può fare per sbucciare l'arancio, e bisogna aver cura che l'osso resti il più possibile pulito, poi si depone il bel ricciolino di oliva che si riattorciglia su se stesso, si prende una presina di impasto e lo si mette nel ricciolino che le si richiude attorno, una piccola pressione con la mano poi si passa nella farina, nell'uovo, nel pangrattato ed è pronta per essere fritta.
No, non è facile fare le cose buone, non basta solo farle bisogna proprio farle bene.
Ma ti assicuro che dopo tanto amore, dopo tanta cura, dopo tanto lavoro, quando finalmente ne assaggi una... che ti posso dire, ecco ti piomba una civiltà pura, antica, un capolavoro, una cosa grande, insomma ecco un Partenone, un Colosseo.
Ti sembra poco?

Letizia Apolloni

IN CUCINA DATEMI UNA MANO

Il vero strumento insostituibile, insuperabile, per cucinare è la mano, anzi, come dicono a Roma, *le mano*.
Perciò se vi disturba la sensazione di viscido, di molle, di unto, di appiccicaticcio, lasciate perdere. Insomma, se siete schizzinosi, se temete di tagliarvi o di scottarvi e se tendete a mettervi i guanti per non rovinarvi lo smalto è meglio che vi dedichiate ad altre attività. Alla cucina no. Proprio no. Praticamente metà delle cose che dovreste fare per avere buoni risultati vi parrebbero ributtanti e immonde.
Ma se vi piace un contatto primitivo, carnale, con la materia allora proverete grande gusto e soddisfazione ad entrare nella realtà culinaria a piene mani e gli effetti saranno portentosi per la riuscita. Basta con il falso ideologico mostrato dalle riviste patinate di gastronomia dove si vedono impeccabili casalinghe con grembiulini immacolati che usano mestoli e mestolini, coltelli e coltellini per affrontare operazioni complicate e repellenti.
In verità la cucina è sporca, pasticciata, faticosa, cruenta. Un po' come la nascita, la vita, l'amore, la morte. Inutile nasconderlo.
E i cuochi? Quelli veri, quelli bravi non sono mica angeli: hanno *le phisique du rôle*, sono grossi, grassi, unti con quelle belle manone grandi, poderose, svelte e collaudate al calore.
Impastare, impanare, mescolare, rivoltare, sventrare, acciaccare, mondare, o meglio come dicono a Roma "capare", le verdure, ma quale arnese può sostituire le mani?
Non arricciate il naso: le polpette e il polpettone si fanno con le mani, con le mani si ungono le teglie, si sminuzza e si spezzetta, si tasta e si assaggia. Sì, secondo l'uso dell'autentica cultura contadina, si condisce persino l'insalata.
Impossibile mettere il sale senza sentirlo sotto le dita; as-

surdo usare il cucchiaio per questa funzione. Anche i manuali più asettici prevedono il "pizzico".
Anche per controllare se è stato messo il sale nell'acqua bollente per la pasta si tuffa rapidamente il dito e lo si lecca. Certo non è bello. Ma si fa così. E ci vuole pure coraggio. Coraggio che francamente mi è sempre mancato per compiere quell'operazione suggerita da Ada Boni nel suo *Talismano della Felicità* per controllare la temperatura dello zucchero filato. Secondo questa straordinaria autrice-cuoca, per verificare se lo zucchero è al giusto punto di cottura, bisognerebbe bagnare il pollice e l'indice nell'acqua e poi tuffarli nello zucchero rovente unendo poi le dita e staccandole per vedere se fila. Beh, in questo caso, meglio non lasciarsi prendere la mano.

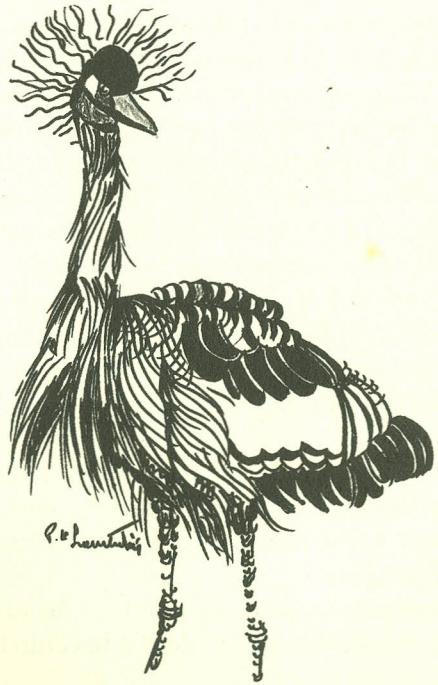


Manlio Barberito

BREVE SAGGIO INTORNO AI BUONGUSTAI

Anche quest'anno mi è giunto — e pressante — (dove può arrivare la bontà degli amici!) l'invito a collaborare a questa bella pubblicazione dove, salvo i miei, compaiono tutti lavori dovuti alla chiarissima penna di Chierici Regolari della Cucina. Ed io, invece, in mezzo a voi, sono un laico e a doppio titolo: prima di tutto, perché fra tanti esperti di ricette non saprei nemmeno dove cominciare per cuocermi un uovo al tegamino, che, a quanto mi si dice, costituisce materia di esame per essere ammessi alla "prima peparola" (chissà se viene da pepe?) del mondo della cucina; secondo, perché — e qui la scomunica non me la leva nessuno e già vedo il decreto affisso, *more antiquo atque canonico*, sugli ingressi delle principali cattedrali, ovvero trattorie e ristoranti, di Roma buongustaia —, perché, dicevo, io mangio solo per nutrirmi e i piatti più sono elaborati e meno li sopporto.
E già che sto vuotando il sacco, debbo aggiungere qualche cosa anche a proposito del titolo, d'altronde molto bello, di questa nostra pubblicazione: sotto un certo punto di vista quell'aggettivo "buongustaio" attribuito ad Apollo a me sembra un tantinello sacrilego, perché il Nume in questione, Nostro Protettore, si nutre, secondo le fonti più accreditate, solo del canto delle Muse, mentre il termine Apollo buongustaio mi dà tanto l'idea di un poeta che, dopo aver avuto l'altissimo onore di esser stato incoronato in Campidoglio, sarebbe prontissimo ad usare quelle sacrosante foglie per cucinarsi i fegatelli, nel caso non fosse riuscito a procurarsele al mercato.
Così, debbo confessare che nelle mie preghiere non dimentico mai di chiedere al Signore di tenermi sempre alla larga dai buongustai. Avete mai provato a trovarvi a tavola con gente di questo tipo?
A dirla alla romana, il mangiare non ti va né su né giù. Quello si ingrugna perché nel pilotto dell'abbacchio l'aglio lo han-

no messo tritato e non intero o viceversa e cerca da te la risposta all'angoscioso interrogativo di come diavolo abbia fatto a capitare in mezzo a certa gente. Quell'altro, perché ha visto mettere nell'insalata prima il sale e poi l'olio o viceversa e avendo tu cercato di minimizzare la portata del sacrilegio, ti guarda in cagnesco per tutta la durata dell'allegro convito e non ti rivolge più la parola; un altro sta sempre torvo e mangia cacciando a brevissimi intervalli sospiri da strappare l'anima perché nel minestrone hanno messo il parmigiano.
Quindi per carità se vogliamo mangiare in pace il nostro tozzo di pane quotidiano stiamo lontani dagli Intenditori Puri. E con questa ferma convinzione, finché non sarò deferito agli organi disciplinari del Sodalizio, che potrebbero anche inibirmi l'ingresso in tutte le trattorie e gargotte di Roma, continuerò a collaborare, ma in rappresentanza dei laici, a questa sacrilega pubblicazione.



Maria Teresa Bonadonna Russo

VENGHINO PER CURIOSITÀ, CHE TORNERANNO PER COMPIACENZA

Così recitava l'annuncio pubblicato sul "Giornale del Campidoglio" del 12 febbraio 1811, anno particolarmente felice per la ristorazione romana. A completarne il panorama quale emerge dalle opere celebri che trattano di quel periodo, dal Silvagni al Bandini, può citarsi anche la pubblicità inserita su quel giornale da intraprendenti ristoratori, i cui nomi val la pena di ricordare come benemeriti del settore.
La lista si apre con Antonio Antonini gestore di un Caffé a vicolo delle Poste, il quale nel n. 92 (3 agosto 1811) annunciava di aver rilevato la *Trattoria del Veneto* a Montecitorio, oggi sconosciuta, ma a quel tempo "tra le più distinte tanto per la felicità del locale quanto per l'abilità di chi lo dirigeva", con un'operazione analoga a quella avviata fin dal febbraio di quell'anno dal "bastantemente cognito" Biagio Troghini, che nel n. 19 dello stesso foglio avvertiva di aver assunto la gestione della "celebre osteria in via Condotti" conosciuta sempre sotto lo specioso nome di *Barcaccia*, questa sì celebre per davvero, destinata più tardi a divenire sede della "Società dei Babbioni" e registrata ancora alla metà dell'"800. Il Troghini la riapriva "in qualità di trattoria e locanda", dove gli avventori avrebbero potuto gustare "scelte vivande e squisitissimi vini delle più gustose qualità" a prezzi discreti, e soprattutto "con la pulitezza la più conveniente".
Ancor più interessante l'iniziativa di chi, puntando sul gusto dei propri concittadini per le gite fuor di porta nel dolce ottobre romano, intuì i vantaggi economici derivanti dall'allestimento di locali in grado di soddisfare, anche fuori delle mura aureliane, i gusti della scelta clientela invernale, attirata da un'accuratezza di servizio e da una varietà di vivande che le modeste osterie disseminate nell'Agro,

da Ponte Molle a S. Giovanni, non erano in grado di offrire. Il primo a pensarci sembra essere stato Giuseppe Romanelli proprietario di una "trattoria nobile" a via dei Pastini 104, che il 23 settembre 1810 ne aprì una seconda nel casino di Villa Viscardi sulla Salaria, attrezzato in modo da offrire "a tutti quelli che vorranno onorarlo" non solo "proprietà e delicatezza di vivande", per la gioia del loro palato, ma anche un ampio spazio per il parcheggio delle loro carrozze. Della riuscita della sua impresa fanno fede i successivi avvisi con cui si comunica la riapertura del locale nella primavera del 1811; per l'apertura autunnale il Romanelli decise addirittura di "chiudere la trattoria di città per aver più campo di servire col maggior impegno chi sarà per favorirlo".
Gli faceva concorrenza, al punto opposto di Roma, l'*osteria di Tordivalle*, riaperta il 29 settembre 1811 "con la massima pulizia, buona argenteria, biancheria scelta, cucina di ottimo gusto e maccheroni famosi", eredità forse, questi ultimi, della precedente gestione, meno nobile e più casareccia.
Fra l'Ostiense e la Salaria si insediò poi Giovanni Cestoni, proprietario di una trattoria a piazza Colonna, che il 19 giugno 1811 annunciò di "aver preso fuori Porta del Popolo un giardino con un casino... quale ha restaurato e addobbato...per uso di nobile trattoria...all'insegna *della Fortuna*", dove "cuochi famosi ed abili camerieri daranno saggio della loro abilità nella confezione delle più squisite vivande e nel pronto servizio" lista in tavola, scelti vini nostrali e forestieri, e pasticcerie "nonchè il commodo di rimettere legni e carrozze".
L'estate di S. Martino, che tradizionalmente metteva fine alle ottobrate, concluse anche questa attività stagionale dei ristoratori romani, che "cessata la stagione che invitava al passeggio" riaprirono quasi contemporaneamente alla metà di novembre i loro locali in città; né pare che l'abbiano ripresa negli anni successivi, forse perché l'incalzare degli avvenimenti fece loro passare la voglia di ritentare la prova.

Augusto Borsari

A CHECCO PACIOTTI

A vede come magna er sor Paciotti
è robba da nun crede, fa paura:
li spaghetti, l'abbacchio, l'agnolotti,
er pollo, le patate, la verdura!

Me sa che in bocca, ar posto de li denti,
ce deve avé piazzato un tritatutto,
co la forchetta nun fa comprimenti,
attacca e je da giù, ma giù de brutto.

Lui dice che lo fa perché consuma,
come si l'antri stassero a dormì,
così quer bucatino se lo fuma
e senza daje er tempo de capì

che drent'ar piatto avrà 'na vita breve,
essenno capitato tra le mano
d'uno che quanno magna oppuro beve
si lassa quarche cosa è un fatto strano.

Nun t'offenne, ah zi' Che', lo sai che scherzo,
su 'st'argomento se pò fa un romanzo,
ma fino a che quer vizzio nu' l'hai perzo,
mejo un vestito che invitatte a pranzo!

Francesca Romana Campoli

IRISH DERBY

Nessun luogo in Irlanda — non le lunari scogliere del Connemara o la pallida spiaggia di Tramore, né a Dublino le strade del quartiere georgiano pavesate di portoni squillanti come bandiere, o Birr dove il Camcor scorre fra amazzoniche gunnere — nessun luogo ho prediletto quanto la serena Abbeyleix nella ondulata contea di Laois.
Della casa ospitale, Abbeyleix House, che perpetua con grazia settecentesca l'originaria quiete monasteriale, e soprattutto del suo intatto dominio, ho ricordi e immagini di ogni ora del giorno, ché, uscita per una breve passeggiata, persa passo dopo passo per viali ignoti e sempre nuovi sentieri, per un sottile incanto ogni passo sembrava allontanarmi dalla comprensione del giardino, così dopo ore mi ritrovavo per caso presso la casa, visibile all'improvviso oltre le quinte di tigli e di querce.
Di primo mattino dalla mia finestra vedevo minuscole lepri rincorrersi nell'esedra erbosa recinta di bosso, avamposto laterale oltre il quale il giardino sfumava in lontananze nebbiose, diventando parco e campi coltivati popolati di mucche al pascolo sotto stravaganti coppie di tigli, due tronchi appaiati sotto un'unica maestosa chioma, inquietanti giganteschi pastori montati su trampoli.
Ma il ricordo più vivo è certamente quello del primo giorno, quando, inatteso dopo il rigore della facciata, dall'*enfilade* di finestre del prospetto posteriore il giardino all'italiana si dispiegò allo sguardo con la mobile simmetria di un arazzo di Bruxelles. Semplice nella linearità dell'impianto a triplice terrazza digradante, il giardino si ingentiliva di una cintura di cerchi concatenati di ferro, aereo recinto al *parterre* di brecciolino alla casa scandito di urne festonate di pietra grigia come il bacino maculato di licheni incastonato nella terrazza centrale. La severità della tavolozza monocroma e

chiaroscurale si addolciva nelle sfumature mattutine del verde, tenero nei prati, luminoso e fresco nei tigli lontani, cupo e vibrante nelle tronche colonne di tasso, arborei avanzi di una basilica diruta. E come in un arazzo un fagiano incedeva in primo piano con consapevole sicurezza e, sullo sfondo, affacciata sul mare d'erba sparso di pecore dal muso nero, una leggera cancellata barocca si apriva nell'estremo bastione di bosso come un improbabile belvedere.
Era l'alba e decisi di non mancare all'appuntamento ippico più importante dell'anno, il 'Derby Irlandese'. Nella grande cucina improvvisavamo i sandwich per il classico spuntino; c'erano nell'apposita teca piccole pagnotte fatte in casa con farina integrale, umide e saporite, e nel frigo salmone affumicato e gamberi comprati in uno dei tanti allevamenti lungo i fiumi; c'erano naturalmente uova, bacon e panna per la colazione. Al successo del sandwich di fortuna, battezzato *Irish Derby*, contribuirono senza dubbio il mattino assolato, la passeggiata fra i prati fino all'ippodromo, l'allegro eccitamento della folla che si spostava di continuo — dai bar ai bookmaker, dai bookmaker alla partenza — con movimento pendolare come un'onda di risacca.
Se, tornando in Irlanda, saprò sottrarmi alle malie del giardino, certo dimora di antiche fate, a me basterà non mancare alla corsa suggestiva ma incostante che si corre sulla settentrionale spiaggia di Laytown, con selenico calendario governato dalle maree.

'Irish Derby' ed altri sandwich da ippodromo.
Irish Derby: pane integrale abbondantemente imburrato, fettina di 'smoked Irish salmon', uova strapazzate cotte a bagnomaria con burro, crema di latte, gamberi bolliti e sgusciati a pezzi, sale e pepe.
Agnano: pane bianco di Napoli leggermente imburrato, fetta di salame napoletano, fetta di mozzarella di bufala, fetta di melanzana piccante sott'olio.
Merano: pane al cumino leggermente imburrato, fetta di spek, fetta di brie.
Ottimo appena scaldato. (n.d.a.)

Vilmo Cappi

LE UOVA MIRACOLOSE

Io ho sempre amato gli animali. Questo fatto mi porta a cercare la loro singola "personalità", cioè a cercare di capirli; quando posso do loro volentieri da mangiare e in cambio sono trattato con gratitudine e sono capito ed amato. Durante l'inverno, come del resto fanno tanti, do ai "miei" passeri una paletta di risina e di piccola granaglia, tutte le mattine e in cambio mi godo i loro voli frullanti e il loro beccare silenzioso. Quando per qualche motivo ritardo o sbaglio l'orario, i più audaci o le sentinelle del branco cominciano a volare davanti alla mia finestra e a farsi vedere, ad avvisarmi che è l'ora giusta e quasi a sgridarmi. Ai passeri si uniscono grossi merli neri, i fringuelli, i verdoni e quasi alla fine, isolati e combattivi, i pettirossi. Ci sono stati inverni che gli uccelli che venivano alla mia casa dai tetti, dai comignoli, dai giardini e dagli orti delle case vicine, superando secolari aree territoriali di caccia e di pastura, erano veramente una nuvola. Senza essere un santo, parlavo con loro, spesso ad alta voce e loro mi rispondevano. Del resto così ho sempre fatto anche con Guglielmo, il mio cane, che tutti conoscevano, perché mi veniva a prendere all'una in ambulatorio e che si era abituato ad accompagnarmi a far le visite a domicilio; si sdraiava comodamente tra lo schienale posteriore e il vetro, guardava il paesaggio e, ogni tanto, se vedeva un cane lungo la strada gli faceva "buch", per una sola volta, secondo me per salutarlo.

Delle volte, quando capitava, ma capitava di frequente (in cucina restano spesso delle cose che altrimenti finiscono stupidamente nel pattume), davo da mangiare anche a dei gatti, randagi o semplicemente nottambuli, che passavano guardinghi e silenziosi come amanti clandestini o rapinatori notturni, quali erano, nel mio giardino. Per fortuna questa seconda "cerimonia" avveniva molto lontano dall'ora del pasto dei passeri, possibili vittime di quei deliziosi felini ma, secondo la loro natura, feroci cacciatori ed assassini. Conscio di queste loro attitudini davo loro dei nomi da tragedia greca, sul tipo di Egisto, Menelao, detto dalla Rosanna a mio scherno Miaomiao, e di altri similari. Egisto ebbe la rara fortuna di essere capitato davanti alla mia porta da solo e di rimanere a lungo da solo nel cortile e così di poter sfruttare meglio e non in collettivo il mio affetto. Era nero, con gli occhi sull'azzurro, reso magro dagli stenti, dall'essere senza casa (forse perché ladro) e con il pelo tutto secco e spettinato. Per aiutarlo di più, e mi sembrava per curarlo, gli davo ogni mattina un uovo di gallina, crudo, che beveva volentieri, leccando il fondo della scodella. L'uovo gli faceva bene ed Egisto si riprendeva quasi a vista d'occhio. Mi faceva le fusa, rispondeva al suo nome, mi passava tra le gambe dandomi delle testatine e poco alla volta divenne mio e della farmacista, mia vicina. La quale in mia assenza sopperiva al rito dell'uovo e a quanto altro era nelle abitudini. Egisto fioriva sempre di più e in poco tempo divenne un gattone, da far invidia a quelli accasati. "Ha visto, mi disse una mattina la dottoressa, come è diventato bello Egisto? Da brutto che era? E che pancia che ha fatto? Le nostre uova fanno davvero miracoli". Convenni con soddisfazione. Solo che, dopo una settimana circa, Egisto partorì cinque gattini.

Carlo Fabrizio Carli

UN PRANZO CARDINALIZIO DI UN SECOLO FA

Tra le carte che appartennero a mio nonno ho scoperto un documento curioso e indicatore degli antichi fasti cardinalizi: il *menu* di un pranzo vaticano del 2 marzo 1899. Anfitrione nientemeno il cardinale Mariano Rampolla del Tindaro, del cui stemma il cartoncino si fregia in alto, con solennità. Questi era al tempo Segretario di Stato di Leone XIII, vale a dire il primo ministro del sommo pontefice. Con ogni probabilità, quel pranzo doveva celebrare proprio tale ricorrenza, anticipandola di qualche giorno, forse a causa di un impegno liturgico o diplomatico.
Sontuoso, ancor prima che succulento l'ordine delle portate, che trascrivo (il menù è redatto in francese, lingua diplomatica per eccellenza, almeno a quei tempi):
Consommé de volaille aux mousses — Tartelettes à la Marie Louise — Ris de veau aux petits pois — Jambon à la Godard: sauce au Madère — Cotelettes de grives à la chevalier — Fois gras à la gelée. Punch au mandarin — *Faisans rotis — Asperges en branches: sauce Hollandaise — Savarins aux fruits: sauce abricots — Glaces aux ananas — Petits gâteaux d'effeuille à la reine.* Dessert — Vins: *Xerez, Sauterne, Château Lagrange, Château Lafitte, Moselblümchen, Champagne, Tokai.*

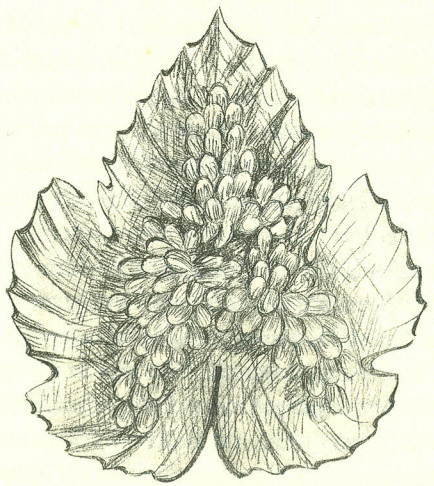
Anna Cavallo

RISO... "SORRISO"

Ricetta del buonumore

Da un'antica formula di un mago buongustaio ecco un preparato per quattro persone tristi:

Rosolare un pizzico di cipolla con una noce di burro e... di *burla.*
Aggiungere 400 grammi di riso e... di *risate.*
Tostare per tre minuti di inebriante *allegria.*
Bagnare con un bicchiere di buon vino... che fa *buon sangue.*
Versare un libro di brodo... di *giuggiole.*
Aggiungere un cucchiaio di sale... *della vita.*
Al termine della cottura, mantecare con dolce burro e... *dolcezza.*
Cospargere di buon formaggio... e pensiero *saggio.*
Servire caldo e... con *calda amicizia.*
E la magia è fatta!!!



Luigi Ceccarelli

TRIPPA ALL'ORRORE

Quanto è buona la trippa! E sulla trippa quante conversazioni, dispute, ricette, attese per i ghiotti palati: e allora, come cucinarla, servirla, magnificarla. Quante ne sentiamo sulla trippa da mangioni, buongustai, illustri gastronomi che sentenziano le loro sicurezze davanti ad inorriditi schifiltosi votati all'inappetenza: "Meglio con la mentuccia, va servita con il pecorino, no, con il parmigiano, si capisce che prima va sciacquata molto bene, è chiaro che va tagliata a lasagne e non è listarelle, la morte sua è quando è bagnata col vino." Questa è la trippa da un punto di vista culinario: roba da acquolina in bocca.

Riguardo alla trippa, specialmente se cruda, c'è da considerare l'altro aspetto, quello visivo: orrido, spaventoso, terrificante. Potrebbe essere un boccone per orchi o per ciechi, tanto ripugnante e schifosa appare alla vista. Cosa, in fin dei conti naturale dato che la tanto decantata pietanza non è altro che lo stomaco dei bovini macellati, una delle innumeri frattaglie che, solo a guardarle, provocano l'immediato voltastomaco e la naturale ripulsione.

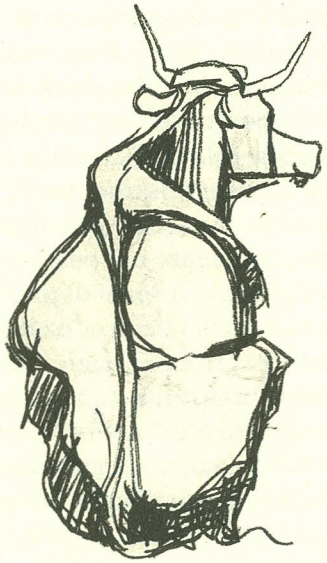
Sulla base di questi sconcertanti effetti visivi fu costruito artigianalmente, con l'orribile trippa cruda, un "mostro" in uno dei primi film italiani dell'orrore; la pellicola, realizzata nel 1959 a Roma negli stabilimenti Titanus/Scalera di piazza Zama, aveva per titolo *Kaltiki, il mostro immortale*, ed era diretta da Robert Hampton, pseudonimo di comodo di Riccardo Freda, uno dei registi precursori dell'*horror film* all'italiana. Elemento essenziale del racconto era il mostro: nel copione la "cosa" doveva mostrarsi come una massa molliccia e informe, composta da una materia con la stupefacente capacità di riproduzione cellulare indistruttibile e proliferante, un "trifido" che uccideva e sfasciava ogni cosa. Tutte le scene dove Kaltiki appariva, si sarebbero girate con

l'uso di particolari obiettivi e avvalendosi di modellini scenici precedentemente predisposti: le inquadrature realizzate in miniatura, una volta inserite nel film tra scene di normale dimensione con la presenza di personaggi avrebbero dato l'impressione di essere di dimensione normale. Il mostro immortale sarebbe poi stato manovrato dalla mano di qualche attrezzista, come una marionetta dal suo burattinaio.

Ma non si sapeva come fare lo spaventoso Kaltiki. Si provò con il polpo (squisitezza marina altrettanto raccapricciante alla vista) ma si svagava, anche con tutte le accortezze, la reale natura del mollusco cefalopede. Si tentò con palloncini di gomma impastati col mastice, con preservativi bagnati e maltrattati, ma sia gli uni che gli altri non facevano nessuna paura. La creatività di un esperto direttore della fotografia, poi geniale regista, Mario Bava, vide nella trippa l'insieme delle terrificanti prerogative che Kaltiki richiedeva per essere finalmente il mostro immortale: con quel colore tra il bianchiccio e il rosa-gola di elefante e l'infinita bavosità la trippa funzionò meravigliosamente. Ci si rese conto che addirittura pulsava da sola, senza nessuna mossa di comando e che era entrata talmente nel personaggio da mettersi a puzzare. Il macellaio dei dintorni di piazza Zama, durante le giornate di ripresa, fornì alla produzione qualche quintale di trippa; a causa del fetore mortale che emanava doveva essere continuamente sostituita con altra un po' fresca. In contrasto con il noto andante, la trippa c'era: ma persino gli affamati gatti del Tuscolano disdegnavano mangiarla; pure loro vedevano quella trippa come un mostro e scappavano impauriti.

L'ultimo giorno della lavorazione del film la troupe, esasperata, con la delicatezza e lo stile dei cinematografari, esorcizzò, in un'accanita battaglia, la quotidianetà della schifosa e putrida presenza con il lancio di quella trippa. In faccia, come le torte alla panna (quanta dolcezza, quanto candore, nessuna mostruosità) delle comiche mute americane. Pochi anni dopo alcuni della troupe, che per qualche tempo

si erano ben guardati dal mangiare trippa, ogni sabato si ritrovarono "Dar tripparolo" poi "Al vero trippone", due noti ristoranti per i cultori di trippe e per trippadipendenti, e si attripparono. Acquistarono più volte molti chili di trippa dal trippaio della tripperia del mattatoio: la trippa, freschissima, veniva da loro portata a casa per gustarla, ma anche per fare uno scherzo mostruoso alle povere mogli.



Myriam Cerutti

FILASTROCCA DELLA TARTARUGA PENELOPE

C'è un'arietta frescolina
giù nell'orto stamattina;
tra i filar dei pomodori
si pregustano i sapori
dei bei frutti grassi e rossi,
panciutoni, sodi e grossi.
Son fioriti i fagiolini,
già s'ingrossan gli zucchini,
svetta il sedano fronzuto,
c'è il crescione ben ricciuto,
l'insalata verderella,
aglio e salvia proprio bella,
profumato rosmarino,
il basilico verdino,
le patate ancor nascoste
sotto terra e un po' discoste
da carote e da cipolle
che occhieggian fra le zolle.
Sta Penelope contenta
sotto l'ombra della menta,
ha rugose e grigioline
la testina e le zampine,
ha gli occhietti neri neri,
movimenti lenti e seri;
la corazza ha lucidata
nell'odierna passeggiata
tra le fronde verdeggianti
dei piselli rampicanti.
Or a un tratto è pensierosa,
sta osservando assai curiosa:
è arrivata in gran sparata,
velocissima frecciata,
magra, lunga, fuor di sè
la lucertola Nenè;
sta ansimando per la fretta
la bestiola poveretta...
« Vieni amica, sta con me,
va un po' piano, tempo c'è!
Ti farò cosa gradita,
saporita e garantita:
ti preparo uno spuntino
coi prodotti del giardino
Su due foglie d'insalata
la cipolla ben tritata,
la carota zuccherina
con sì tanta vitamina
ti daranno tosto e presto
il ristoro ch'è richiesto!
Mangia, mangia cara mia,
capirai che in compagnia
molto bello è sempre stare
ed intanto assaporare...
Credi a me, in verità
gastronomica bontà
dà vigore e gioia assai,
non ti senti stanca mai,
e gran stima ed amicizia
fra chi mangia ognor
[propizia. »

Alberto Ciarla

COME NASCONO LE RICETTE

Per ovvie e storiche ragioni le ricette del Lazio e della Campania, e più precisamente del Sud del Lazio e del Nord della Campania, zone prevalentemente agricole e con antiche tradizioni marinare, erano per necessità alimentari, composte di legumi e verdure abbinate ora con carne ora, in assenza di questa, con pesce.
In più considerate che anni addietro non c'era la possibilità di comporre un menu variato come accade oggi, per cui la necessità e la fantasia dei cuochi e delle cuoche, cioè contadini e pescatori, si sbizzarriva per necessità nella composizione più saporita possibile, utilizzando gli ingredienti che la natura o il frutto del lavoro concedeva. E quindi nascevano delle pietanze molto strutturate e appetitose, come piatto unico giornaliero, il più economico possibile.
I legumi conservati secchi, lontano dai famelici sorci, in tutte le case dei contadini, che il più delle volte erano anche pescatori, costituivano la base di una pietanza che a volte conteneva il resto della vendita di carne di prima scelta, cioè frattaglie e altre parti di poco valore; oppure la rimanenza di pesce invenduto, quindi mollame e frutti di mare che, non bene stabulati (in quei tempi non si usava stabulare niente, anzi, neanche si sapeva il significato della depurazione, a parte qualche eccezione), i ricchi non compravano, ovvero pesce di poco valore che restava impigliato nella rete.
Mi piace ricordare che quando, circa 15 anni fa, proposi un'antichissima ricetta laziale-campana, ovviamente elaborata da me con tecniche di cottura molto moderne, come la zuppa di pasta e fagioli ai frutti di mare, molti gridarono allo scandalo, ma moltissimi oggi ne propongono varie versioni.
Nel presentare il piatto alla mia clientela avevo il timore di essere etichettato come chef troppo "creativo", che voleva

dire in poche parole poco professionista; quindi mi inventai di sana pianta una ricetta che qui ripropongo per quattro persone.
Ingredienti: grammi 250 di fagioli borlotti, sgocciolati e lessati, se secchi con una puntina di bicarbonato; grammi 250 di mollame, composto di minuscoli polpettini, seppioline, moscardini, più qualche cozza e tartufo lessati; grammi 100 di *bisque de homard*; un bicchiere di vino bianco; un decilitro di olio extra vergine di oliva, un pizzico di sale e uno di peperoncino; grammi 50 o 60 di pancetta affumicata; due spicchi di aglio e mezza cipolla; grammi 150 di polpa di pomodoro; un mazzetto di erbe aromatiche e grammi 100 circa di maltagliati (pasta all'uovo tagliata irregolarmente).
Esecuzione: lessare i fagioli borlotti, preparare un fondo di olio aglio cipolla con un pizzico di peperoncino e pancetta affumicata. Quando comincia a insaporirsi, togliere l'aglio e aggiungere il pomodoro; mettere il mollame dopo averlo pulito e fatto cuocere a fuoco lento; quasi al termine della cottura alzare il fuoco e versare vino bianco, mantenendo allegra la fiamma, poi di nuovo sempre a fuoco vivace aggiungere i fagioli e infine i maltagliati (che si potrà cuocere anche a parte); legare il tutto con la *bisque de homard*, guarnire con le cozze e i tartufi; infine servire con ulteriore guarnitura di prezzemolo.
L'originalità della mia ricetta sta nel fatto che l'elemento legante tra i fagioli e i frutti di mare è, udite bene, la *bisque de homard* una specialità che non appartiene alla nostra tradizione gastronomica e che quindi non poteva essere usata nelle tradizionali zuppe di legumi: trattasi infatti di una peculiarità culinaria di una regione della Francia, la Normandia, dove è molto diffusa e usata.
Per concludere, quindi, la zuppa di pasta e fagioli ai frutti di mare rappresenta un "bluff" storico, che ha tratto in inganno molti miei colleghi improvvisati, che continuano a proporre una zuppetta tiepida, slegata nei componenti, come se questa appartenesse alla tradizione culinaria laziale-campana.

Stefano Cipolla

L'UOMO: LA TORTA DI DIO

"E Dio vide che era cosa buona... molto buona":
(*Genesi*, cap. 1, vv. 18, 21, 25, 31)

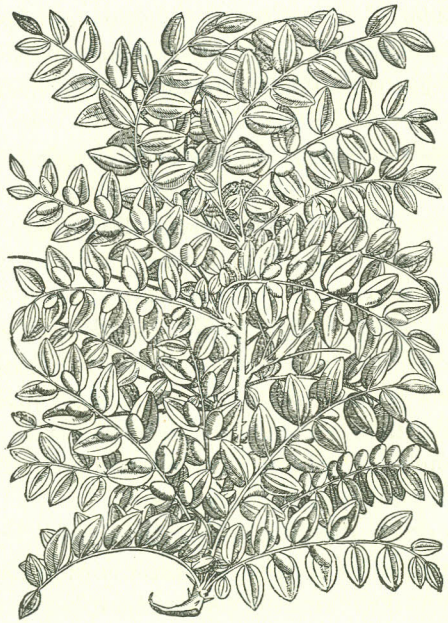
Più o meno tutte le torte si fanno con farina, uova, latte, zucchero, burro e lievito. Alcuni di questi ingredienti hanno un sapore gradevole (zucchero) altri decisamente non (lievito); quasi tutti non si mangiano da soli (che ne direste di provare con qualche cucchiaio di farina!) però uniti insieme contribuiscono a fare una torta dove si completano, realizzando una nuova cosa buona.
Così è la nostra vita dove sono necessari tanti ingredienti, tante esperienze (anche amare, di errore) per crescere (lievito), per rafforzarci (farina), per corroborare il nostro spirito (uova), per nutrire il nostro cuore (zucchero), legando il tutto con il rispetto della vita (latte) e la tolleranza (burro).
L'uomo non separi ciò che Dio ha unito, ma impari a gustare anche lui l'opera del Grande Pasticcere.

Stelvio Coggiatti

FRUTTI, FIORI, VINO, EVASIONE DEL DAZIO NEL NOME DELLA GENSOLA

Da secoli esiste a Roma, in Trastevere, la piazza della Gensola collegata alle sponde del Tevere dalla breve via omonima adiacente con la Piazza in Piscinula malgrado minori alterazioni topografiche dipendenti da recenti sistemazioni viarie della zona.
L'albero era noto ai romani fin dal primo secolo della nostra era e ne apprezzavano il modesto frutto che più tardi prese il nome "gensola" (a Roma) "giuggiola" in altre regioni, *Ziziphus sativus* per i botanici fino a qualche anno fa, ora *Ziziphus jujuba*. L'interesse per il frutto non distoglieva i romani dall'impiegare in primavera i rametti dell'albero in fiore per coroncine e ghirlande messe in gran voga dagli uomini dell'*high life* di allora.
Il nome Via della Gensola esiste perché secondo Gaetano Moroni (già barbiere, cameriere, segretario personale del Pontefice Gregorio XVI e a conclusione di tutti gli incarichi, autore di un dizionario di erudizione ecclesiastica in 103 volumi) un albero di gensole ombreggiava il cortile di una rinomata osteria aperta lungo quella strada prima di sfociare alle sponde del Tevere. A questo proposito, lungo le rive del fiume, si effettuavano operazioni di carico e scarico dalle imbarcazioni di frutta, verdure e vini prodotti da aziende agricole delle zone limitrofe al Tevere situate fin dall'immediata periferia cittadina fino alla foce.
"Si racconta che", alla fine del secolo scorso, l'osteria di cui si è fatto cenno, si rifornisse di vino proprio da una di quelle imbarcazioni, certamente per le indubbie qualità del prodotto ma, sembra, anche perché transitando per via fluviale, il vino sfuggiva all'imposta comunale del dazio allora in forza sulle derrate che entravano in città sulle vie di comunicazione abituali.
Il gensolo è un alberetto o, a seconda delle condizioni clima-

tiche o di fertilità del terreno, un vigoroso arbusto originario del bacino mediterraneo; la sua provenienza si attribuisce alla Siria ed in particolare all'iniziativa del console Sesto Papinio, lo stesso al quale spetta anche l'introduzione dell'"azzaruolo" (*Crataegus azarolus*) anch'esso proveniente dall'Asia Occidentale. Notizie sull'antica diffusione delle gensole che oltre, essere commestibili, "somigliano ad una rosa in boccio stretto o ad un'oliva" vengono riferite anche da fitografi dei primi secoli della nostra era quali Columella, Rutilio Palladio ed altri.



Stampa da *Discorsi...* di Pier Andrea Mattioli, Venezia 1565

Irma Conteri Bertagna

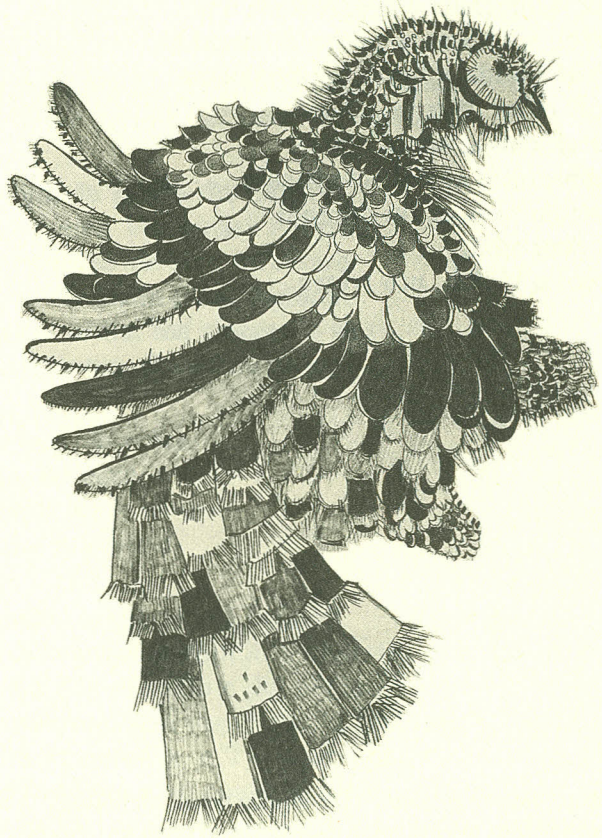
CINQUANTA DITA PER DIECI FRITTELLE...

La telefonata di mia nuora — gradita come sempre ma breve e misteriosa — mi annunciava per il pomeriggio il suo arrivo in città; desiderava passeggiare in centro, guardare le vetrine, fare acquisti. Con lei venivano due amiche.
« Le conosco? » — chiesi io, felice. — « Non penso, forse di nome. Hanno due bimbe ciascuna. La danese ha due gemelle di tre anni come il nostro, e l'altra, umbra, ne ha una di quattro e una di diciotto mesi. » — « Bene, t'aspetto...E tu, mi lasci qui il bimbo? » E la mia voce era piena di speranza! Da tre settimane non vedevo il mio unico nipotino! — « Si, si, te lo porto e chissà che tu non abbia una sorpresa! »
Mi ritrovai a cantarellare, mentre riordinavo quell'angolo della mia casa dove, con me, sempre aspettano il "suo" seggiolone, il panchettino e il tavolino, le peluches, la scatola con le automobiline e i libri delle fiabe.
Mi cambiai d'abito e quando il campanello squillò, aprii la porta e le braccia...Oh Dio! Sul pianerottolo, con in testa il sospirato nipotino, c'era una confusione di riccioli biondi e scuri, di pizzi, nastri, strilli e di vocine che parevano campanellini d'argento, mentre dicevano in coro: « Ciao, nonna! »
Tre bimbe in fila e poi ancora un'altra, piccina, fra le braccia di mia nuora, che velocemente la scaricò fra le mie e, salutandomi, discese di corsa le scale per raggiungere le amiche.

Il nipotino, il "grande atteso", al quale era sempre toccato il privilegio del mio abbraccio, per gelosia avanzava come un torello con la bocca aperta pronta al morso e s'avventava verso quelle tenere gambette che mi stavano fra le braccia. Sventato il pericolo con una virata, invitai le bimbe ad entrare ed esse lo fecero tutte insieme, correndo come cavallini dietro all'unico maschietto, padrone e signore della casa che, ritrovato il suo angolo in ordine, rovesciò su-

bito sul tappeto tutti i suoi giochini, per difenderli poi dalle mani delle amichette.
Io intanto cercavo di sapere i loro nomi, ma quella che mi stava fiduciosa fra le braccia e si rifiutava di scendere, disse, battendo le manine: « Pappa! » — « Pappa », ripeté il "duo danese", aggiungendo parole a me sconosciute, ma che la maggiore del gruppo, abituata al linguaggio delle amiche, tradusse con pazienza: « Vogliono la merenda, nonna! » — Già, la merenda! Mentalmente feci il conteggio dei biscotti, delle banane... quando la "traduttrice" mi salvò e, avvistato sulla credenza il cesto delle mele renette urlò : « Le mele! Io voglio le mele! » — « Mele » ripeté il coro delle più piccole. « Dolci » precisò il nipotino. « Bene » — dissi — « Se mi aiuterete, faremo le frittelle. »
La truppa passò nel bagno per lavarsi le manine. Che confusione! Spruzzi d'acqua, saponette che scivolavano, strilli. Avevo perso il conteggio. Dieci manine bagnate, dieci insaponate, dieci in attesa e poi già asciutte e tutte in movimento! Perbacco! Ma dieci manine vogliono pure dire cinquanta dita! Ultimata la funzione "manine pulite", posai sul tavolo le mele, le terrine, il latte, il rhum, il limone, le uova, la farina, il barattolo dello zucchero normale e quello a velo e cominciai a sbucciare le mele che tagliai a fette e immersi nel latte zuccherato, dove avevo annegato una goccia di rhum. Mentre sbattevo tre uova nella terrina e il mio nipotino vi aggiungeva cucchiaiate di zucchero, tentando un assaggio con la linguetta fuori, la bimba giudiziosa contava tre cucchiai di farina che, aggiunta alle uova e lavorata con la frusta, rendeva già corposa la pastella, mentre le bionde gemelle versavano la scorzetta grattugiata del limone.
Aiutata da tutta la truppa preparai il tavolo con piattini, bicchieri e posatine in plastica, con gli occhi che roteavano dall'assegnazione dei posti alla padella dove l'olio gioiosamente friggeva; vi lasciai cadere la prima cucchiaiata di pastella, poi una fetta di mela, poi ancora pastella. Uno alla volta, sollevai tra le braccia la truppa dei "nipotini" per far vedere loro le frittelle che si doravano, gonfiavano, cuocevano

e con la paletta venivano poi posate sulla carta "assorbiolio" e disposte allegramente sul piatto di portata, dove cinquanta dita si divertirono a ricoprirle di zucchero a velo. Riccioli, strilli, risatine... e le frittelle di mele furono divorate da cinque rosse boccucce e da cento dentini.



Felice Conti

I FICARINDIA

I ficarazzi fannu i ficarindia.
A ogni chiappa 'na curuna
nobbili, ma cchiu spini d'un carduni.
Pigghia 'u biccheri e cogghitindi una,
spacchici 'a scorcia a punta di cuteddu,
spogghila anuda e fanni un muzzicuni.
E ci torni: 'na dilizzia frisca
nta bucca china, sapuri di re:
nto cannarozzu si ndi scindi sula.
E i nozzula? I nozzula dumani
i trovi sani sani,
se ci teni a vidirli, nto tretrè.

I FICHIDINDIA *(dialetto siciliano)* I fichidindia fanno i fichidindi. / A ogni pala una corona nobile, ma più spine d'un cardo. / Prendi un "bicchiere" (arnese di latta fissato su una canna per la raccolta dei fichidindi) e raccogli un frutto; / spacca la scorza con la punta d'un coltello, / spoglialo nudo e fanne un morso. / Ci ritornerai (a gustarne): è una delizia fresca, sapore di re, / nella gola se ne scende solo. / E i noccioli? I noccioli domani / li ritroverai tutti interi / se ci tieni a vederli, / nel buco del gabinetto.

Nino Costa

da MONFRÀ

(...)

E cantoma la gloria dël vin

Canteme 'n pò, bel giovo dal capel bordà,
la glòria dle colin-e dël nòstr car Monfrà.

E cantoma la glòria dle barbere:
Barbere neire, vin senssa confront,
ch'a van portè sle tère forëstere
la fòrssa dle colin-e dël Piemont.
Na fòrssa rudia, ma sincera e san-a,
come la nòstra gioventuù paisan-a.

El most ant la cròta
gargoja, barbòta,
trasforma 'nt la tin-a
la fòrssa monfrin-a.

E cantoma la glòria dël bareul:
ël vin djë sgnori përfumà 'd violëtte.
La glòria dël mòscato e dël nebieul
che, dëstopandie, a van come 'd fusëtte
er la fresia nervosa, e 'l bon brachet
ch'a fa vnì l'òm ardì come 'n folet.

Ël most ant la cròta
gargoja, barbòta,
fa seurte d'ant j'uve
la fiama e le spluve.

E cantoma 'l profum dël grignolin:
ël vin dle paste dosse e dle fumele,
ch'a fa drissè ij barbis ai moscardin,
ch'a 'nvisca j'euj dle fiëtte moscatele.
Ël vin ch'a l'ha 'n color come ij rubin.
Ël vin ch'a l'è bocant come 'n basin.

Ël most ant la cròta
gargoja, barbòta,
le rape as dëspeujo
'nt le bonse ch'a beujo.

.....

E cantoma la glòria dël travaj,
cantoma le ribòte dle vëndumie,
la stòria dle vassele e dij botaj,
l'aria dla ponga e la cansson dle... sumie.
Cantoma tute j'uve e tuti ij vin
ch'a son la glòria dël païs monfrin.

El most anta la cròta
gargoja, barbòta,
e a pronta dë storie
për d'aotre baldòrie.

(...)

dalla raccolta *Brassabòsch*, Torino, Andrea Viglongo e C. Editori, 1982.
Per gentile concessione della Sig.ra Vannucci Viglongo

da "MONFERRATO" *(dialetto piemontese)* Cantami un po', bel giovanotto dal cappello bordato, / la gloria delle colline del nostro caro Monferrato. // E cantiamo la gloria delle barbere: / barbere nere, vini senza confronto, / che vanno a portare in terre straniere / la forza delle colline del Piemonte. / Una forza rude, ma sincera e sana, / come la nostra gioventù contadina. // Il mosto in cantina / gorgoglia, borbotta, / trasforma nel tino / la forza monferrina. // E cantiamo la gloria del barolo: / il vino dei ricchi profumato alla violetta. / La gloria del moscato e del nebbiolo / che, quando si sturano, partono a razzo / e la fresia nervosa, e il buon brachetto / che fa diventare l'uomo vispo come un folletto. // Il mosto in cantina / gorgoglia, borbotta, / fa uscire dalle uve / la fiamma e le scintille. // E cantiamo il profumo del grignolino: / il vino delle paste dolci e delle donne, / che fa rizzare i baffi ai moscardini, / che accende gli occhi delle ragazzine ridenti. / Il vino che ha un colore come di rubino. / Il vino che è saporoso come un bacio. // Il mosto in cantina / gorgoglia, borbotta, / i grappoli si spogliano / nelle vasche che ribollono. // E cantiamo la gloria del lavoro, / cantiamo la baldoria delle vendemmie, / la storia dei tini e delle botti, l'aria del cannello e la canzone delle... sbornie. / Cantiamo tutte le uve e tutti i vini / che sono la gloria del paese monferrino. // Il mosto in cantina / gorgoglia, borbotta, / e prepara le storie / per altre baldorie.

(Traduzione a cura di Lia Conteri)

Nino Costa. Poeta piemontese, nacque a Torino nel 1886. Vi si laureò in Veterinaria, prima, in Lettere e Filosofia poi.
Studioso e conoscitore delle lingue latina e greca, insegnò per qualche tempo Filologia Romanza all'Università di Torino alla facoltà di Lettere, poi, per motivi politici, fu costretto nel 1931, a recarsi in Francia come fuoruscito e là insegnò all'Università di Grenoble; quindi si trasferì a Parigi e fece per qualche tempo il giornalista.
Ritornò in Italia nel 1935 e si impiegò alla Cassa di Risparmio di Torino.
Fin dagli anni dell'Università aveva cominciato a comporre poesie in lingua italiana sollecitato e aiutato, in questo, da Arturo Graf, verso i 25 anni incominciò a scrivere in francese e poi in piemontese, lingua che non abbandonò più, dando alle stampe sei libri di poesie.
Il 2 agosto 1944 il figlio del poeta, aggregato ai partigiani della Val Chisone, fu ucciso sulla montagna del Genevry e alla sua memoria fu concessa la medaglia d'oro al valor militare. Il dolore per la morte del figlio non piegò lo spirito del poeta, ma minò inesorabilmente la sua salute e un anno dopo egli moriva per infarto il 5 novembre 1945.
Dopo la morte tutte le sue poesie sono state raccolte nell'Opera *Poesie Piemontesi* e nel 1977 è stato pubblicato un volume di inediti, che raccoglie le poesie della prima giovinezza *Tornand*.

Antonino Cremona

GHIOTTOLOGIA CON GLOTTOLOGIA

Stampando *l'Apollo buongustaio* del 1993, qualcuno ha tolto la coda al "çiàvuru" del mio melone; e non sa che cosa ha combinato. Infatti c'è "çiàvuru" e "ciàvuru", profumo e profumo, odore e odore. Quasi dovunque — in Sicilia — dicono "ciàvuru", e com'è scritto si legge ed olezza; ma vi è pure dove si dice "hiàvuru", aspirando la "c" con prepotenza; ci siamo persino noi girgentani, non disponibili a rinunziare al nostro "çiàvuru": perché abbiamo una parlata sommessa, più lieve, aperta a melograno. Da noi, il codino della "c" non è un rafforzativo (al modo del Portogallo o di Francia) ma addirittura il contrario: dà una "sibilante prepalatale sorda debole", come direbbe il glottologo.

E "çiàvuru" non si può scrivere "sciàvuru", perché quasi sempre la pronunzia raddoppierebbe la consonante iniziale; dando un rumore privo di ogni significato. Peraltro, la francese o lusitana "ç" — in Sicilia — va scritta "x" anche all'interno del lemma: per dare, ad esempio, la differenza tra "cuscìnu" [cuscino] e "cuscìnu" [cugino]; il cugino si scrive correttamente "cuçìnu", invece il cuscino è "cuxinu". Sperando che il glottologo sia pure un ghiottologo, viene in chiaro che "hiàvuru" è speziato; "ciàvuru" è intriso di grassi; "çiàvuru", invece, estasia per la sua purezza; a specchio dei rispettivi desinari.

Ma questo ragionamento mangereccio svanirebbe, se il tipografo non disponesse di una "c" caudata. E metterebbe tutti nei guai, se non avesse la "dd" con i puntini sottoscritti: l'occlusiva cacuminale — cosidetta invertita — che continua di solito la doppia elle del latino, e dà il suono (comune agli anglofoni) che la lingua schiocca quando s'impunta all'inizio del palato. Perché, stavolta, non vi è da distinguere tra palato e palato: c'è solo quello che lascia gustare l'edibile e il potabile.

Ognuno può avere l'avventura di trovarsi davanti — non a tavola, ma su carte — una caponata (cappone scappato) agrodolce, del 1600 messinese, che rifinisce di pere e cioccolata calda il saputo intingolo freddo di melanzane ed erbe dell'orto con olive snocciolate; fra l'altro, girano adesso notizie di melanzane al cioccolato in diversi ristoranti non siciliani, ma vari nel continente, e vorrei magari sapere di che si tratta; io mi sono trovato — non a tavola ma nel *Declarus* o *Liber Declari* (manoscritto cartaceo 1348) — una "pastedda": « idest panis mixtus cum carne, qui vulgariter dicitur *pasteda* ».

I glottologi polacchini non erano, alquanto, ghiottologi; comunque (in quel tempo) erano molto di là da venire — e il miracolo di tenere in una fusione perfetta il massimo della glottologia con il meglio della ghiottoneria ho solo visto nell'ammirato e compianto mai a bastanza Giorgio Piccitto — ma giuro che quella "pasteda", di apparente risonanza castigliana, non è mai esistita: era la "pastedda", con la sua precisa occlusiva cacuminale (intanto, quella mistura di pane e di carni è la ruvida progenitrice della "mmiscàta" per farina e semola ecc.). Altra cosa è la "pastetta", salsa di farina in cui s'immergono verdure — specialmente broccoli, carciofi — prima di friggerle appena un attimo: in olio d'oliva, naturalmente, piccole "sfincie" salate d'acciuga.

Franco Cusmano

PANE NOSTRO

Pane, a Genova come altrove, significa lavoro. *Attaccâse a-o pan*, tenersi al pane, vuol dire non rinunciare a un lavoro sicuro, pur se umile; *attaccâse a-i raieu*, ai ravioli, è prendersi i rischi di un'attività brillante, rimanendo spesso scornati.

Anche durante le feste, da noi il pane non dimentica di essere pane, infatti è *pan doçe*, pane arricchito di uvette e cedri, nonché, a dare un "tono" unico, di acqua di fior d'arancio.

E lusso di liguri parsimoniosi è intingere fettine di pane avanzato nel rosso d'uovo e friggerle: i vecchi chiamavano ciò *pan santo*.

A Genova si trovano tutte le qualità di pane, dal ferrarese al pugliese alla "carta da musica" sarda, al francese; ma ha ottime tradizioni la panificazione locale. *O pan buffetto* è il pane di lusso, apprezzato se *sciocco* (vuol dir morbido!) o *co-i euggi*, rigonfio e pieno internamente di cavità, ha gli occhi cioè, come se si guardasse in giro ammonendo contro gli sprechi.

Il pane avanzato difatti non si spreca. A fette abbrustolite o biscottate è costituente necessario delle zuppe di pesce o di datteri. Grattugiato si impiega esternamente e internamente alle crocchette di riso alla genovese, ammorbidisce i "cuculli" di patate, passato nell'uovo costituisce fragrante involucro ai porcini fritti o agli "stecchi".

A mòula, la mollica, dà giusta consistenza alla salsa verde, se immollata nel latte alla salsa di noci, se unita con misura ai delicati componenti dei totani ripieni delle *tomaxelle* di vitello o delle *leitûghe pinn-e* (lattughe ripiene), ne migliora coesione e morbidezza.

Il tempo passa, e con esso la poesia dell'infanzia. Il *pancheutto*, pancotto, nella sua preparazione più semplice è pane sminuzzato e cotto in acqua o brodo leggero, insaporito con una goccia di olio, un'ombra d'aglio o di origano. Come tale (per

i "grandi può essere addizionato di sugo di pomodoro, formaggio e condimenti diversi) *o pancheutto* ha costituito per tante famiglie di alcune diecine di anni fa, quando non c'erano nella dietetica infantile gli omogeneizzati o altri sofisticati alimenti, il primo divezzamento dal latte materno. Pupi poco convinti inducevano con studiato sdegno la gentile nutrice a carezzevoli raccomandazioni in parole e "musica", con passeggiatine altalenanti fra una cucchiaiata e l'altra (a Genova è rimasto il detto *a pancheutto e menuetti* per indicare situazioni che si risolvono poco a poco e con perdite di tempo).

Dal sogno dell'infanzia alla realtà triste della vita carceraria... *A suppa a sbira* era in origine pane raffermo a fette, immollato nell'ultraeconomico brodo di trippe con qualche rara patata bollita: accomunava la soldataglia di custodia (*i sbiri*) a ladruncoli di strada e altri tristanzuoli non presàghi di tangenti in un rapido rancio.

Ora in locali tipici, arricchita di formaggio grattato, olio, patate, salsa di pomodoro e ovviamente trippe all'umido a cucchiaiate, *a sbira* evoca solo col nome la tristezza delle sue origini (del resto la "zuppa del cane" è ora un costoso sfizio in ristoranti tipici di terra toscana).

La Toscana evoca il dantesco "come sa di sale lo pane altrui", a Genova lo stento nel guadagnarselo viene espresso realisticamente con *o pan di ätri o l'à sette croste*, mentre c'è disperato fatalismo in *chi no l'à che un pan, o fornä ghe o bruxa*. (glielo brucia).

Mara D'Alessandro

QUEL CHE PASSA IL CONVENTO

Una casa piena di pace. Un odore indefinibile fra le calde, accoglienti pareti.
In ogni angolo si guardi, un messaggio, conforto per il cuore: "Facciamo festa insieme", "Vieni, è casa tua", "La speranza è la tenera ala di chi crede"...
Il mio cuore accelera i palpiti pieno d'una struggente emozione. Percorro il silenzioso corridoio, i passi attutiti dalla morbida, lunga stuoia, negli occhi ancora quel bigliettino bianco incollato sulla porta della mia stanza: « Sig.na Mara », preparato dalle suore gentili e soprattutto la pace, quella pace che il mio cuore cerca avidamente e il mio spirito assapora goccia a goccia per farne tesoro da portare con sé nel partire da questo sereno asilo fra i monti di Oulx.
Nella grande sala a pianterreno sono puntuale per i pasti annunciati dall'ormai familiare trillo di campanello. Un aroma delizioso proviene dalla cucina, vassoi scottanti serviti con volto sorridente...e sempre nuove sorprese.
Il semplice atto del mangiare non è più tale, diviene momento di poesia che si fonde con la musica del mio cuore. Risotto con funghi, spaghetti al pesto, gnocchi dorati, minestrone profumato... Il primo piatto è sempre il mio preferito, il più importante da scoprire, da assaporare. Una novità, quasi un tocco di personale distinzione per quel che passa il convento, è il vassoio d'insalatina verde o mista su cui sta, quasi emblema della cortesia che regna in questo luogo, una coppetta piena di funghetti o di carciofini o altra ghiottoneria che mi ricorda il tempo dell'infanzia, quando a Pasqua la nonna mi cuoceva al forno un dolce a forma di colombina e dentro vi nascondeva un uovo con tutto il guscio ed io lo scoprivo con gioia e fra le mani mi pareva di avere l'effetto di una magia!
Qui ad Oulx pare che il tempo si fermi e una voce dentro

me sussurra: « Fa tesoro di ogni istante! » Qui, ad Oulx sono felice, sono me stessa e depongo il fardello quotidiano e l'animo si colma, si dilata, per una gioia singolare, la gioia di Oulx, la gioia che, composta e discreta mi aspetta e mi avvolge nel suo caldo abbraccio qui, nel convento di Oulx.
...Coniglio al forno con zucchine trifolate e accanto, nello stesso vassoio, oh, stupore! frittelle di mele spolverate di zucchero, profumate, deliziose. Un tocco originale anche questo, un tocco personale di quel che passa il convento. È mattina. Mi alzo sollecita e scendo in cappella.
E dopo il ristoro dello spirito ecco la prima colazione. Ogni mattina una diversa golosità. Ecco i thermos del caffè, del the e del latte e la marmellata ch'è la specialità delle suore, e la macedonia di frutta con lo yogurt e la cioccolata, e i cremosi formaggini *Bel Paese*, mia segreta passione!
Ma c'è qualcosa di più gradito e gentile ed è il volto della suora cuoca che mi sorride e mi dà il buongiorno e in quegli occhi affettuosi indovino la bellezza di un'anima: inizia un nuovo giorno, la quiete della mia camera con la finestra aperta sui monti, l'ora del meriggio sereno e l'appuntamento in cappella per la recita dei Vespri, son tutti momenti felici che rimarranno eterni nel ricordo.
Sì. La pace di Oulx è entrata nel mio spirito, la quiete di questa casa è balsamo dolcissimo, sorgente di forza, di letizia, di elevazione dell'anima a Dio.
Domani tornerò a casa. La vacanza si chiude serena. Malinconia e rimpianto son banditi dal cuore. C'è posto soltanto per tranquillità e gioia e voglia di ricominciare, di ricominciare per poi tornare.
E, mentre coricata, sento che il sonno preme dietro le palpebre, guardo la lampadina notturna, ascolto il silenzio e risento il sapore delle mele al forno che han chiuso la mia cena. Sapori, colori, dolcissime sensazioni nell'ombra che mi copre come l'abbraccio di una madre. E questa immensa pace è il miracolo più bello, è il dono più grande che passa il convento, il convento di Oulx.

Sergio D'Ottone

UNA "CAPRESE" ... PER SPERARE

In questo periodo si dice da più parti, anche su autorevoli colli romani, che bisogna giustamente tornare a vivere in semplicità, a "gustare" le cose semplici. Quale occasione migliore, quindi, per cercare un'indicazione, un aiuto nella cucina napoletana, che, come tutti sanno, è fatta di ingredienti semplici.

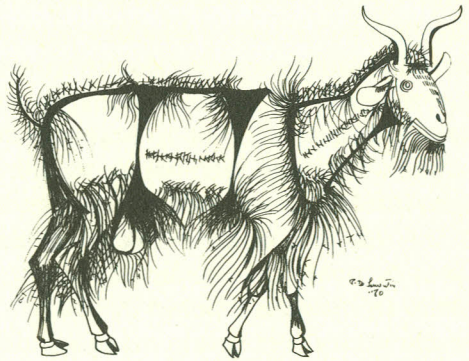
Una pietanza che spesso accompagna le mie serate estive è la "caprese", nata probabilmente sulla famosa isola azzurra del golfo napoletano. Non mi addentro in particolari ricerche storiche, poiché molto spesso si rischia di inciampare in reazioni di paternità o semplicemente nelle leggende che accompagnano alcuni piatti della cucina partenopea. Mi limiterò a scrivere che in considerazione degli ingredienti adoperati per la fattura della "caprese", l'origine è certamente circoscritta al territorio campano tra Capri e Sorrento.

Ingrediente principale è il fior di latte, che non si deve confondere con la mozzarella. Mentre il fior di latte è un formaggio fresco prodotto con latte vaccino, la mozzarella è prodotta con latte di bufala. Inoltre, mentre la mozzarella viene lavorata principalmente nella zona casertana, dove vengono appunto allevate le bufale, il fior di latte viene prodotto nei caseifici della zona stabiese (Agerola, Vico Equense) e della penisola sorrentina, dove invece si trovano mucche e pascoli particolari.

Comunque si deve sottolineare che il fior di latte, a differenza della mozzarella, è più asciutto, e quindi maggiormente si presta ad una composizione aggregante come la "caprese".

Ma veniamo al dunque! Si taglia un fior di latte grande in fette larghe; analogamente si fa con uno o più pomodori poco maturi e molto grandi. Quindi si dispongono su di un vassoio lungo, alternativamente, una fetta di fior di latte, una di pomodoro ed una di basilico. Si innaffia il tutto con purissimo olio di oliva. Successivamente, alla rinfusa, si fa cadere un pizzico di sale ed uno di origano sulla composizione, che viene quindi posta per circa un'ora di frigorifero.

Nel fare le porzioni bisogna stare attenti — per un giusto equilibrio di immagine e di palato — a rispettare l'ordine: una foglia di basilico, una fetta di fior di latte, una fetta di pomodoro. Nel gustare questa semplice, fresca pietanza, preferibilmente nei luoghi dove si produce il fior di latte, unitamente ad un vinello bianco locale, anch'esso fresco, forse ci si sentirà un po' più legati...al tricolore della nostra Italia.



Michele Frisenna

LA LUMACA E LA MANO DELLA SERVETTA

Sono una chiocciola.
Buono per i palati umani, triste per me.
Gli umani sono attratti dal mio guscio, dal colore, dalle striature ... per fortuna non dal gusto, ma il fatto di avere un guscio duro di carbonato non mi salva dai denti dei divoratori, perche dentro son tenera.
Sto giocando tranquillamente a bocce con le mie amiche in una gabbia nel giardinetto del conte Romano del Barbaro, gabbia nella quale dividiamo tutte la stessa identica sorte.
Dopo la grande diaspora ci eravamo accodate alla nostra vecchia saggia Cornelia Guscioindorato, quella pettegola infida, che a forza di sbavare dietro ai lumaconi non riusciva più a produrre un filo, foss'anche solo un "filino", di bava, e la "Grande Vecchia" ci aveva condotte alla riva di un ruscelletto tranquillo, dove avremmo potuto trovare pace, tranquillità e scorte verdi verdi di insalatuccia.
Premesso che d'insalatuccia ne avevamo trovato appena qualche grammo, dopo una settimana un'ombra gigantesca aveva oscurato il sole e abbassandosi verso di noi aveva preso la forma di una mano umana e ci aveva acchiappate, tutte ... e ci eravamo ritrovate nel giardino del conte, dove avevamo guadagnato in insalata e perso in libertà.
Cornelia Guscioindorato era stata mangiata da un rospo, il nostro peggiore nemico, noi avevamo pianto molto tutte quante, ma per fortuna al tragico incidente seguì il rafforzamento della nostra dorata prigione.
Qualche giorno dopo tutt'attorno alla gabbia furono interrati diversi vasi di prezzemolo, poi sentimmo le voci dei servi del conte parlare molto affannosamente di cartoncini invito e di bollitura delle bestie, e noi, tapine, capimmo solo troppo tardi che ogni riferimento non era puramente casuale

La servetta più giovane, quella che calzava sandali aperti e senza tacco, venne un giorno alla gabbia: nella mano sinistra aveva un cestello di rete. Non sto a dirvi il terrore, tutte abbiamo cercato di fuggire, ma nonostante la nostra agilità quella mano era troppo veloce e soprattutto capace.
Ci ritrovammo tutte quante in una pentola e capimmo che non era una piscina (anche perché noi amiamo l'umidità, non l'acqua!), inoltre l'ambiente diventava sempre più caldo, per ogni grado in più sentivo la mia vita in meno, e nel mio cervello cominciò ad affacciarsi il romantico concetto della "vendetta della lumaca", o meglio, la "vendetta dello spirito della lumaca".
Quando fummo portate a tavola in un elegantissimo vassoio e vedemmo le mani rapaci allungarsi verso di noi, diventammo coscienti del fatto che avevamo fatto una fine indecorosa.
C'è da aggiungere che non tutti ci mangiavano civilmente tirandoci fuori con le pinze e bagnandoci nel sughetto verde, no!, anzi la maggioranza ci prendeva, ci portava alla bocca e ci succhiava con tutta la capacità dei polmoni, i rumori che ne seguivano erano davvero repellenti.
Lorenzina Spiralebianca fu mangiata da un maiale di centoquattordici chili e venti grammi con la barba fittissima, e un pezzo del suo corpicino, finì impigliato tra la barba del mento, dove rimase fino alla fine del pranzo e fu scoperto solo in occasione del digestivo, quando rimase appiccicato al bicchiere.
Certamente vi chiederete quale fu la nostra vendetta.
Bene.
Decidemmo di diventare disgustose e lo diventammo davvero, ma la nostra vendetta non ebbe un grande successo, in quanto nessuno immaginò che una lumaca, per giunta morta e cucinata, potesse ancora decidere quale gusto imprimere sul palato di chi la sta mangiando e la colpa del saporaccio fu attribuita al prezzemolo.
Qualche imbecille cianciò il troppo limone.
Qualcun'altro peggio ancora, pensò alla carenza di sale.

Laura Fusetti

L'INVITO A CENA

Come se fa a dì che ar monno nun ce sta gnente de più mejo che sbafà 'na cena? A Trevio, e mica ce credo che saressi capace de abbozza' su 'na cosa che nemmanco Sarmento e quer ciorcinato de Gabba averebbero mannato giù a le cene de Cesare!
Ma pe 'na cena a gratise, vale propio la pena de ignottì puro le propotenze e l'inzurti?
Pe me, ma 'n sai si quanto sarebbe mejo d'arimedià un boccone da mette sotto a li denti tra l'avanzi de li cani, senza dì grazie a gnisuno?
Ciai mai penzato ar perché er padrone t'invita a cena?
Facile facile, è perché 'gnivorta j'avanza un posto 'nder tricligno e nun vò fa la brutta figura de lassà posti voti a tavola. Sarebbe come a dì che te tratta d'attappabuci!
E me sai dì si che razza de cena te passa er convento? In primise te tocca da scolatte 'no sciacquabudella che nun è bono nemmanco pe scozzonà er grasso da la lana de le pecore.
Intanto lui se sgargarozza er vino vecchio, quello de l'anni de le guere sociali.
E poi lui Virrone, sto vino se lo beve drent'a 'na coppa tutta tempestata de pietre preziose, mentre che a te te tocca 'na tazza de coccio intronata e co quattro becchi.
A Virrone, er vino je lo serve un asiatico, un ber giovenotto, un fustaccio de regazzo che levete, in der mentre che a te te lo fa sverzà da 'na mano de schertro de un negraccio moro, accussì brutto, ma accussì brutto che si te capita d'incontrallo de notte pe via Latina, a dì poco te pijeno l'infantjole!
E er pane, poi? A lui er pane bianco, fresco, scrocchiarello, de fior de farina; a te, invece, 'na stozza tanto arifatta e ammuffita, da fatte zompà li denti.
E guarda mo che je stanno a portà a Virrone: la rigosta co

li sparaci pe contorno... e a te, drent'a 'n piattino che manco se vede, un gambaretto mezzo sfranto, co du mezze ova sode.
A Virrone poi, je toccheno le trije che j'hanno mannato da la Corsica, oppuramente quelle che je l'hanno pescate appostamente tramezzo a li scoji de Taormina.
E mica che fenisce qui! Guarda un po' mo ch'ariva?
Si che sleppa de murena, de quelle che se troveno giù, tra Scilla e Cariddi!
Invece a te te porteno 'na ciriola, parente facile de 'na serpa servatica, oppuramente un pescetto de Fiume, tirato su co la monnezza de le chiaviche, propio uno de quelli che dar Tevere pe via de fogna, ariveno puro fino a sotto la Suburra.
Statte certo, però, che si quarche anima pia arigalasse a un poveraccio come che te, dimo un quattrocentomila sesterzi, tutt'a 'n botto, da quer gnente che sei, ecchete diventato er più mejo amico de Virrone: "Questo datejelo a Trevio! Quell'antro lassatelo pe Trevio!" Mannaggia a li quatrini! Si casomai poi ciai 'na moje che nun po' fà fiji, allora si che nun se conteno più l'amichi. Sai quanti spereno che quanno te n'annerai a fà ter pe li ceci je lasserai 'na cofena de varzente...!
A te poro fijaccio, Virrone te passa si e no un par de fonghetti, che magara sò puro velenosi, tratanto che lui se strafoga un porcino più mejo de quelli che se magnava l'imperatore Craudio prima de quello che je servì la moje, doppo de che, lui de porcini nun n'ha magnati più!
Poi pe Virrone e tutti l'antri apparo a lui, ce sò certi frutti che già te senti sazzio solo a guardalli e a odoralli, 'na sorta de quelli der paese de li Feaci, accussì gajardi che pareno fregati ne li giardini de l'Esperidi, laggiù in Affrica.
Pe te 'na meluccia rancica, de quelle che li sartimbanchi le butteno a le scimie.
Ma a sto punto nun te crederai che Virrone te fa sto trattamento sortanto perché je piace de sparambià. Noo!
Lui lo fa pe fatte crepà de rabbia, che lui ce se diverte come a 'na comedia a sgamà un morto de fame co lo stommico che je s'arinturcina pe la languidezza.

T'hai da fatte capace che lui te tratta a sta magnera pe fatte vienì er marmadrone e faccese sopra du' risate!
Tu te credi d'esse un omo libbero e nun t'accorghi invece che sei sortanto 'no schiavo che se ne va in brodo de giuggiole solo a sentì l'odori che vengheno da la cucina.
Ar dunque a te quello che te frega è la speranza de 'na cenetta co li fiocchi e a gratise!
Magara te penzi: "qua s'arimedia 'no scampoletto de lepre oppuramente un cinico de coscio de cinghiale ...e chi lo sa se magara nun ce scappa puro un pezzo de cappone..."
E stai lì zitto zitto, cor pane pronto tra le mano..
Sai che te dico? Che lui fa bene a trattatte a sto modo: si sei er tipo che abbozza a tutte le propotenze che te fà, 'mbè, vor dì che te le meriti.
E voi sapè come annerà a fenì? Che a forza da abbozzà e de sopportà un amico der genere, prima o poi t'ariverà 'na scarica de botte, e, nun me vorrebbe sbajà, addrittura le frustate.
Me fai pena, poro Trevio!!!

(libera traduzione dalla satira V di Giovenale)

Fausto Garofalo

MI' NONNA E L'INVORTINI A LA ROMANA

L'anni passeno senza mai fermasse
e er pensiero rievoca er passato,
come tra li ricordi s'infilasse
pe' rivedè la faccia de chi hai amato.

Er penziero s'appozza ner passato.
Ecco che m'aritrovo regazzino
quanno er giorno de festa ero invitato
da nonna Fausta a famme 'no spuntino.

C'era un piatto che j'ero affezionato
me l'insognavo pe' 'na settimana
quer tegame che stava preparato
pe coce l'invortini a la romana.

Me mettevo a guardaje da vicino
le mani che sbatteveno spianate
le fettine lì sopra ar tavolino
belle che pronte e tutte allineate.

Poi sopra ce spruzzava pepe e sale
ce metteva 'na fetta de presciutto
poi sellero e carote cor guanciale.
Rigira la fettina e strigne er tutto.

Cor filo la teneva arrotolata,
l'invortini uguali pe' misura
come sordati in fila a 'na parata
ereno belli e pronti a la cottura.

A sto punto l'immagine è sbiadita
come per impedì la concrusione
d'un ricordo che m'ha dato a la vita
momenti de dorcezza e commozione.

Ma riecco nonna: piazza sopra ar foco
er tegame de coccio che ha sparmato
co' un cucchiaro de strutto e, a poco a poco,
lo rismucina fino a ch'è squajato.

Co' sellero e carote fà un tritato,
na mucchia de millanta pezzettini,
e quanno è bello cotto e rosolato
ce butta uno pe' vorta l'invortini.

Aumenta er fòco e poi ce versa er vino
e appena che s'è tutto svaporato
sparpaja sverta sopra 'gn'invortino
er pommidoro a pezzi preparato.

Ricoperto co' l'acqua che ha versato
fà coce' er tutto un'ora e mezza sana
fino a che ner tegame sprofumato
so' pronti l'invortini a la romana.

Ma er finale che viè nun te l'aspetti;
la còca 'na sorpresa ha preparato:
cor sugo cià intrujato li spaghetti!
Che pacchia, nonna mia, quant'ho magnato.

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi

IL PANE OND' (1) E LA BRUSCHETTA

Il pane è l'elemento base di questa pietanza, elaborata attraverso le epoche e le diverse abitudini gastronomiche.
Questo alimento, essenziale per la vita dell'uomo, consacrato nell'Ultima Cena, benedizione delle mense, ha accompagnato l'uomo attraverso i secoli.
Ai tempi della mia giovinezza, in Abruzzo, la prima colazione e la merenda del pomeriggio consistevano in una bella fetta di pane, confezionato a casa, cosparsa di sale e di olio (meglio se preso direttamente dal *trappeto* (2); nei mesi estivi vi si "stropicciava" un bel pomodoro rosso e maturo.
Con il passare degli anni questo semplice cibo si è sempre maggiormente complicato: il pane è tostato, su di esso viene messo un composto sempre più ricco di: burro, olive verdi o nere, acciughe, filetti di pomodori, carciofini, funghetti e chi più ne ha più ne metta trasformando completamente il sapore del primitivo *pane ond'*.
La bruschetta è diventata cibo di lusso ed è usata come aperitivo anche nei più raffinati incontri mondani.
Forse la bella fetta di antico *pane ond'* farebbe orrore ai seguaci delle varie diete dimagranti! Ma essi, poveretti!, non godranno mai di un sapore genuino, in cui la natura e l'opera dell'uomo si fondono armoniosamente per la gioia del nostro palato e la salute del nostro corpo.
Anche se ci invade la nostalgia, beati noi che tale godimento abbiamo assaporato.
Perché non tentiamo di sostituire le varie "merendine" attuali con l'antico *pane ond'* per il bene dei nostri bambini?
Proviamoci e forse un giorno ci ringrazieranno.

(1) Il pane unto
(2) Frantoio

Carlo Goldoni

IL MENÙ DI MISSIER BRIGHELLA

Nel secondo atto di Arlecchino servitore di due padroni *di Carlo Goldoni assistiamo all'incontro fra Truffaldino (alias Arlecchino) e Brighella, gestore di una locanda.*
Per incarico della sua padrona Beatrice — che ha in animo di invitare a pranzo Pantalone de' Bisognosi — Truffaldino concorda con Brighella il menù; donde il seguente dialogo.

SCENA DODICESIMA

TRUFFALDINO, *poi* BRIGHELLA

TRUFF. Oe de là; gh'è nissun? Chiameme missier Brighella, diseghe che ghe vôi parlar. *(verso la scena)* No consiste tanto un bel disnar in te le pietanze, ma in tel bon ordine; val più una bella disposizion, che non val una montagna de piatti.

BRIGH. Cossa gh'è, sior Truffaldin? Cossa comandeu da mi?

TRUFF. El me padron el gh'ha un amigo a disnar con lu; el vol che radoppiè la tavola, ma presto, subito. Aveu el bisogno in cusina?

BRIGH. Da mi gh'è sempre de tutto. In mezz'ora posso metter all'ordine qualsesia disnar.

TRUFF. Ben donca. Disìme cossa che ghe darè.

BRIGH. Per do persone, faremo do portade de quattro piatti l'una; anderà ben?

TRUFF. (L'ha dito cinque o sie piatti: sie o otto, no gh'è mal). Anderà ben. Cossa ghe sarà in sti piatti?

BRIGH. Nella prima portada ghe daremo la zuppa, la frittura, el lesso e un fracandò.

TRUFF. Tre piatti li cognosso; el quarto no so cossa che el sia.

BRIGH. Un piatto alla franzese, un intingolo, una bona vivanda.

TRUFF. Benissimo, la prima portada va ben; alla segonda.

BRIGH. La segonda ghe daremo l'arrosto, l'insalata, un pezzo de carne pastizzada e un bodin.

TRUFF. Anca qua gh'è un piatto che no cognosso; coss'è sto budellin?

BRIGH. Ho dito un bodin, un piatto all'inglese, una cossa bona.

TRUFF. Ben, son contento; ma come disponeremio le vivande in tavola?

BRIGH. L'è una cosa facile. El camerier farà lu.

TRUFF. No, amigo, me preme la scalcaria; tutto consiste in saver metter in tola ben.

BRIGH. Se metterà, per esempio, qua la soppa, qua el fritto, qua l'alesso e qua el fracandò. *(accenna una qualche distribuzione).*

TRUFF. No, no me piase; e in mezzo no ghe mettè gnente?

BRIGH. Bisognerave che fessimo cinque piatti.

TRUFF. Ben, far cinque piatti.

BRIGH. In mezzo ghe metteremo una salsa per el lesso.

TRUFF. No, no savè gnente, caro amigo; la salsa no va ben in mezzo; in mezzo ghe va la minestra.

BRIGH. E da una banda metteremo el lesso, e da st'altra la salsa...

TRUFF. Oibò, no faremo gnente. Voi altri locandieri savì cusinar, ma no savì metter in tola. Ve insegnerò mi. Fe conto che questa sia la tavola. *(s'inginocchia con un ginocchio, e accenna il pavimento)* Osservè come se distribuisse sti cinque piatti; per esempio: qua in mezzo la minestra. *(straccia un pezzo della lettera di cambio, e figura di mettere per esempio un piatto nel mezzo)* Qua da sta parte el lesso. *(fa lo stesso, stracciando un altro pezzo di lettera, e mettendo il pezzo da un canto)* Da st'altra parte el fritto. *(fa lo stesso con un altro pezzo di lettera, ponendolo all'incontro dell'altro)* Qua la salsa, e qua el piatto che non cognosso. *(con altri due pezzi della lettera compisce la figura di cinque piatti)* Cossa ve par? Cussì anderla ben? *(a Brighella)*

BRIGH. Va ben; ma la salsa l'è troppo lontana dal lesso.

TRUFF. Adesso vedremo come se pol far a tirarla più da visin.

Plinio Guidoni

BRINDISI

"...le Temps règne en souverain
maintenant; et avec le hideux vieillard
est revenu tout son démoniaque cortège..."
(C. Baudelaire: "Le spleen de Paris")

Sô de çetron pe scrive
l'arte do Caxo, ardî
ch'o scuggia in sce 'n cristallo
sensa bùscioa né fî.

Te porze n'arba a sciô
anscia de luxe e son:
con pùnzila un dae-dae
a s'arve in sce 'n barcon.

Ciù doçe a spinn-a, a rissa
lê ascì feua de stagion
da-a crenn-a mostra o lampo
brun de 'na fresca etae.

Coscì libera a segge
da l'öa l'eterna sae.

BRINDISI *(dialetto genovese)*. Sole d'arancia per scrivere / l'arte del Caso, ardire / che scivola su un cristallo / senza bussola né filo. // Ti porge un'alba il fiore / ansia di luce e suono: / quando lo punge un maggiolino / si apre su un balcone. // Più dolce la spina, il riccio di castagna / lui pure fuori stagione / dalla tacca mostra il lampo / bruno d'una fresca età. // Così libera sia / dall'ora l'eterna sete.

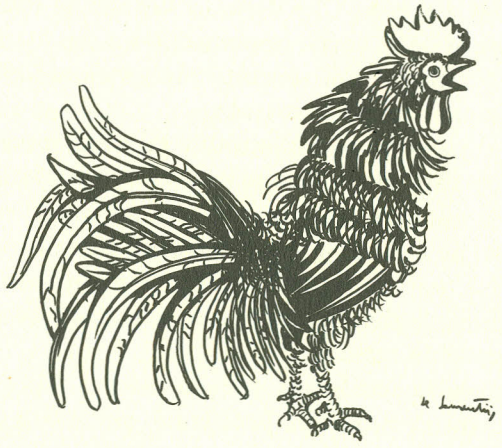
Giuliana Limiti

I SAPORI ROMANI DE ROMA

La natura del terreno, il clima, la vetustà della sedimentazione dei prati, il fatto che a Roma anche la terra che è tra gli interstizi dei monumenti vuole celebrarne la bellezza e la vita, fa sì che la *mentuccia* e la *rughetta* romane siano diverse da ogni altro luogo.
Certo si chiamano *mentuccia* e *rughetta* anche le analoghe erbe coltivate negli orti o altrove, ma il sapore è diverso.
La *mentuccia* più saporita è quella che si può cogliere a Ostia antica o ai Fori perché, sembra strano ma è così, viene fuori tra le rovine dell'antica Roma per portarcene ancora il profumo di grandezza e di godimento.
La *rughetta*, invece, viene fuori ai margini delle strade consolari o nelle stradine dei Fori e delle campagne, quale ornamento delle stesse. Che diverso sapore ha l'insalata o la sottolineatura della carne appena cotta o del formaggio dolce, con il "ciccetto" del rametto più giovane delle rude *rughetta* offertasi lungo la strada.
I romani, si sa, sono sentimentali e talvolta, dovendo vivere all'estero, se capitano a Roma, vorrebbero portarsela via, col cuore certamente, ma anche con la piantina di *mentuccia* e di *rughetta*. Se l'uomo può adattarsi ad una nuova vita, fuori della città, perché trova l'equilibrio compensatore nel lavoro e nella famiglia, la pianta, no: se portata fuori di Roma muore o cambia natura.
Di questa realtà sembrano adesso essersi accorti in molti, anche gli stranieri, sicché profittano per assaggiarle a Roma. La *rughetta* che i cicoriari regalavano, a mazzetto, adesso viene venduta a caro prezzo e "coltivata". Ma quasi per tutelare la propria identità storica, la vera *rughetta* campestre non ha lo stesso sapore di questa pseudo-rughetta, più amara, più generica, forse più internazionale, ma meno romana.
La *mentuccia* romana esce sbirciando dalla colonna antica,

accompagnata da un profumo che è tutto suo e che bisogna andare a sentire lì, mentre si coglie, spappolando la foglia che morendo lancia un profumo che risolleva; essa si presenta con un colore tra il verdognolo e l'argenteo che una impalpabile vellutina protegge

L'apologia della *mentuccia* e della *rughetta* è quindi legata al senso di Roma, alla sua atmosfera di grandezza e di umiltà. Ma il romano ama la vita e non si accontenta soltanto di contemplarla, vuole goderla. Per questo non gli basta di vedere e di odorare le due erbe autoctone, le vuole celebrare con i carciofi, con il capretto brodettato e con la lattuga, con le insalate, le sottolineature della carne e dei formaggi.



Gianni Long

VOLGA, VOLGA...

Girando il mondo per ragioni di lavoro, capita di doversi adeguare agli usi culinari dell'ospite, di assaggiare cibi o bevande alquanto singolari. A me capitò di dover bere della semplice acqua, ma in condizioni tali da destare qualche perplessità...

A Volgograd (città nota in tutto il mondo con il nome che aveva nel 1942-43: Stalingrado) è stata costruita nel dopoguerra una enorme diga sul Volga. È una delle più grandi del mondo in larghezza ed in altezza. Come spesso succede con queste enormi strutture, essa ha portato dei benefici (produzione di energia elettrica, regolazione delle piene), ma anche degli svantaggi: in particolare essa sbarra la strada agli storioni che dal mar Caspio risalgono regolarmente il fiume. Come i salmoni, infatti, gli storioni vivono nel mare, ma risalgono i fiumi sino alle montagne dove sono nati per deporvi le uova. E considerato che le uova di storione del Caspio approdano sulle tavole dei buongustai sotto il nome di "caviale" — e della migliore qualità — è evidente che al danno gastronomico si aggiunge un evidente danno economico per il paese produttore.

A Volgograd hanno cercato di rimediare a questo disastro ecologico-culinario in due modi. In primo luogo, hanno cercato di ingannare gli storioni. Essi da tempi immemorabili risalivano il corso del Volga per migliaia di chilometri e andavano a deporre le uova molto più a nord, sfregandosi contro le rocce per liberarsi della massa cartilaginosa delle uova. Ebbene, dopo la costruzione della diga, una grande quantità di rocce prelevata nei luoghi tradizionali è stata trasportata a valle della diga, per far credere agli storioni di essere giunti nel loro *habitat* consueto ed indurli così a liberarsi della preziosa massa nerastra.

Ma le uova di storione deposte più a monte sono di qualità

migliore; e così è stato studiato un ingegnoso "ascensore per il pesce". Gli storioni si accalcano alla base della diga, cercando un passaggio: in un determinato punto un sistema idraulico li risucchia e, attraverso un tubo che attraversa la diga, li proietta — nel modo più dolce possibile — nel lago formato dalla diga, oltre cento metri più in alto. Questo vale naturalmente solo per un piccolo numero di pesci; ma questi fortunati possono ripercorrere il cammino dei loro avi sino ai luoghi di riproduzione tradizionali.

Raggiungere con un battello la base della diga di Volgograd è impressionante: si vedono ad occhio nudo i pesci guizzare nell'acqua turbinosa, mentre le orecchie sono assordate dal rombo dell'acqua che esce dalla diga formando una cascata di parecchie decine di metri. Ovviamente, la pesca è vietatissima in questo che potrebbe essere un vero paradiso dei pescatori; e solo battelli autorizzati possono avvicinarsi.

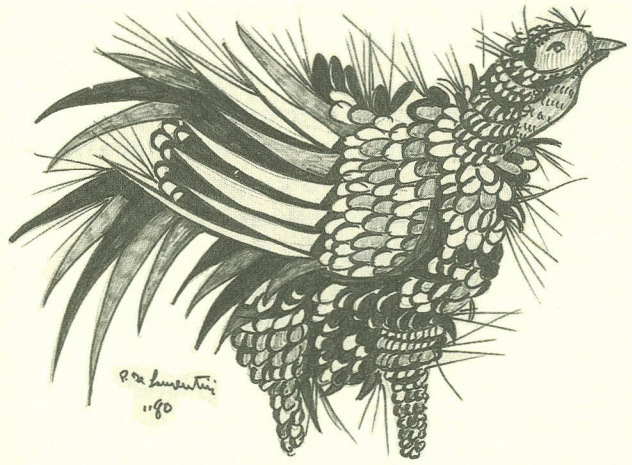
Ho avuto modo di fare questo percorso su un battello del Soviet cittadino di Volgograd in compagnia del vicesindaco (era il 1985 e nessuno poteva immaginare i futuri eventi dell'Unione Sovietica). Tutti pensavamo al caviale ed agli storioni; ma qualcuno pensò bene di fare una domanda "ecologica", relativa al tasso di inquinamento del Volga. La domanda era tutt'altro che illogica: il Volga giunge alla diga di Volgograd dopo oltre 3500 chilometri di corso, durante il quale attraversa zone semidesertiche ma anche aree intensamente popolate. Tra l'altro, per la rete degli affluenti (Moscova, Oka) al Volga arrivano gli scarichi di Mosca e dintorni. E negli ultimi anni si è scoperto quali disastri ecologici esistano nell'Est europeo. In quel giorno, sul battello del Volga, ne sapevamo (fortunatamente) di meno; ma i fumi di Volgograd ci facevano sospettare qualcosa...

La risposta del vicesindaco fu fermissima: "Qui non c'è nessun inquinamento e l'acqua del Volga si può tranquillamente bere!"

Fece gettare un secchio fuori bordo, che venne tirato su colmo di acqua del Volga. Ne prese una mestolata e la sorbì con aria di profonda soddisfazione; poi porse agli ospiti il

mestolo con un sorriso di sfida. Attimo di perplessità; ma come sottrarsi? Anch'io bevvi la mia abbondante mestolata di acqua del Volga... con non eccessivo entusiasmo. Ma subito dopo venni consolato dal mio vicino — ex assessore dell'ambiente della regione Lombardia — che mi spiegò che un salto come quello che compiono le acque del Volga uscendo dalla diga è tale da rigenerarle: "Avevamo pensato ad un sistema di cascate artificiali anche per il Lambro, che è il fiume più inquinato d'Europa".

E dopo questa specie di "prova dell'acqua" gli ospiti sovietici ci premiarono con un pranzo che offriva tutte le specialità dell'acqua su cui ci trovavamo: caviale, naturalmente, ma anche storione arrosto, storione bollito, storione ripieno, storione in gelatina. E la digestione fu ottima, nonostante la (o forse grazie alla) bevuta di acqua del Volga.



Lello Lupoli

'A PASTA Ô FURNO

Cucina chiena 'e sole e profumata,
pe' dint' 'a ll'aria d' 'o magnà:
è pasta 'o furno! Bbona 'mbuttunata... (1)
Bbona accussì 'a fa sulo Mammà.

E dint' 'o ruoto addo' è chiù arruscatella (2)
è proprio llà ca vaje 'appezzà 'a furchetta...
'A dinto, ammagliecata, (3) 'a muzzarella
ha quagliato 'o zitone c' 'a purpetta...

Addo' sta ll'uovo tuosto *a ppacchetella*, (4)
'o maccarone nun è mmaje 'nguacchiato...
Mammà me da 'a refosa: 'n 'ata fella!!!...

Nun voglio niente chiù: me so' saziato!

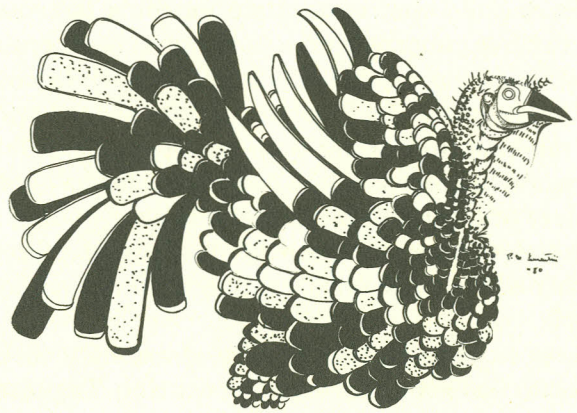
LA PASTA AL FORNO *(dialetto napoletano).* (1) *'mbuttunata* = imbottita - farcita; (2) *arruscatella* = gratinata - un po' bruciata; (3) *ammagliecata* = ben saldata; (4) *a pacchetella* = l'uovo tagliato in quattro fette.

Anna Malfaiera

LA CRESCIA

Ci si addentra nella campagna umbro-marchigiana per mangiare la "crescia". L'itinerario segnalato da amici e conoscenti richiede precise indicazioni e nell'andare permette di apprezzare il paesaggio ancora integro della campagna povera, ma coltivata con amore. E lì, in qualche casolare a ridosso dei monti, attrezzato da osteria, si fa la crescia.
Che cosa è la crescia? Ci sono vari modi di intendere la pasta, di usare gli ingredienti, ma la sua base resta il composto di grano o di granturco, o di entrambe le farine mescolate.
La più buona, la più digeribile è data dalla massa del pane impastata con acqua calda salata, condita con cipolle a fette sottili, rosmarino, sale ed olio d'oliva. Le si dà la forma tonda dallo spessore di due dita, forma compressa qua e là dalle impronte dei polpastrelli e incurvata al margine per raccogliere l'olio che renderà più morbida la crosta.
Non è possibile cuocere la crescia se non si ha il camino. Ravvivato il fuoco per produrre la brace, si pone la crescia sul piano caldo e pulito del focolare, oppure si pone tra due coperchi messi sotto e sopra o su un treppiede di ferro.
Mantenendo la brace a calore costante si lascia cuocere per circa mezz'ora. Intanto si strizzano le erbe bollite, si sbucciano le patate pure cotte per fare uno spesso trito da insaporire in padella e che servirà, appena pronta, ad imbottire la crescia.
La crescia va bene ripiena di erbe strascinate condite con guanciotta o salsicce e formaggio pecorino. Tagliata a metà e poi a spicchi si serve calda calda. Il tutto si completa con abbondante vino rosso.
Un tempo era un pasto completo e andava bene sia manipolata con grasselli o insieme al sangue di maiale in padella o con l'aringa abbrustolita sulla brace.

In certe zone la crescia si addolcisce con uva secca, noci e mandorle tritate, fichi secchi e zucchero, in altre con le mele. Si riempie la pasta immettendovi mezzo chilo di mele sbucciate e cotte con zucchero e acqua e, a crescia cotta al punto giusto, vi si versa sopra miele sciolto. Con la frutta tritata si prepara pure la crescia "sfojata" che, arrotolata, pur essendo più povera, diviene simile allo strudel tirolese. Oggi è pressoché introvabile la crescia "turcata": un impasto di farina di granturco con un pugno di farina bianca che con sapa, miele, cannella e una presa di sale risulta una ricetta popolarissima per chi, avanti negli anni, ne conserva un ricordo vivo misto a rammarico.
Vanno bene le frittelle, le ciambelle, le castagnole, il pane nociato, i maritozzi, i biscotti, i biscotti di mosto ..., ma non c'è niente che possa confrontarsi e competere con la crescia.

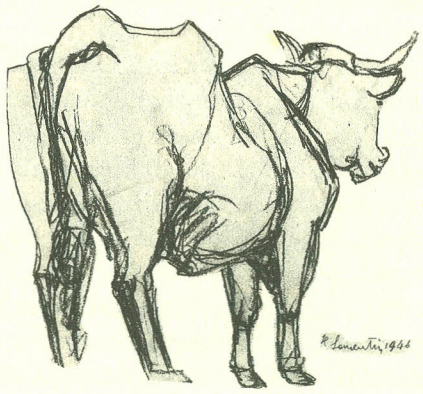


Giuliano Malizia

NONNA TERESA E IL CACIO MARCETTO

Nonna Teresa era ghiotta di pecorino, ma non di quello comune: pretendeva il pecorino "co li vermini", che erano la prova lampante della genuinità del formaggio e della sua straordinaria bontà.
Il Chiappini mette il cacio marcetto a paragone col gorgonzola e allo stesso livello, perché, dice lui, ugualmente buono e altrettanto piccante. Non per contraddire il noto autore del *Vocabolario Romanesco*, ma è giusto dare a Cesare quello che è di Cesare e al cacio marcetto il posto che gli compete come alimento privo di ogni sofisticazione e quindi puro in tutta la sua essenza. Ed è forse a causa delle personali prerogative che un formaggio di tale identità non esiste più. E come potrebbe? Per allinearsi agli altri formaggi di attuale consumo dovrebbe sottoporsi a manipolazioni strane che il buongustaio di antica taglia non accetterebbe mai. Quindi rimaniamo nel ricordo del cacio marcetto, facendo del nostro meglio perché i posteri sappiano e traggano le dovute considerazioni.
In quanto a Nonna Teresa, era una donna davvero straordinaria: superava il quintale e troneggiava gran parte del giorno in cucina sul suo seggiolone, simile a una matrona di altri tempi, dal proverbio facile, dal buon gusto impareggiabile, dal sorrisetto costante e malizioso, e soprattutto dalla saggezza, propria delle romane autentiche, ciarliere quel tanto che basta, ma sentenziose.
A volte però diventava pure dispettosa, specialmente nell'ora delle sue pantagrueliche merende, cui non rinunciava mai. Merende naturalmente diverse secondo la stagione e a Nonna Teresa non mancava mai nulla, soprattutto le primizie e il cacio marcetto.
Con quest'ultimo poi teneva alla larga tutti noi nipoti, e rideva rideva creando un movimento sussultorio alle sue abbondanti e rotondissime forme ventrali. E intanto che si fa-

ceva evidente sul nostro volto la smorfia del disgusto, Nonna Teresa affondava il coltello nel ventre del cacio marcetto per ricavarne un'abbondante fetta trapunta di irrequieti vermetti, da sbocconcellare morso dopo morso con un gusto da fare invidia a chi insisteva a guardare. Di tanto in tanto Nonna Teresa interrompeva il laborioso movimento delle mascelle con un "nun capite un accidente".
Una piccola pausa per riprendere fiato e poi un altro boccone e mezzo bicchiere di vino per "affogà li vermini", diceva lei.
In fondo la nostra smorfia la tranquillizzava, quando riponeva il formaggio rimasto, nella credenza di cucina. Se il giorno dopo lo ritrovava un po' più in là di dove l'aveva lasciato lei, sapeva benissimo che la colpa non era nostra, perché il cacio marcetto era sempre in grado di camminare da solo.



Laura Mancinelli

LA PARMIGIANA DI MELANZANE

Odio le formiche. E naturalmente amo le cicale. Le cicale non mi hanno mai fatto niente di male. Le formiche invece sono le nemiche acerrime della mia esistenza, fin dall'infanzia. Formiche grandi, grandissime, piccole, piccolissime.
Quelle grandissime, nere e sciocche, insidiano il mio giardino in montagna. Quelle piccolissime, le argentine, astute e maligne, infestano i miei oleandri della terrazza in Liguria, disseminandoli di cocciniglie, di cui si alimentano mungendole come vacche. Contro di loro conduco una guerra senza esclusione di mezzi.
Che ero nel mirino delle formiche dovetti capirlo proprio nella mia infanzia, un giorno di Pasquetta, durante la tradizionale merenda familiare in campagna, con amici e parenti. Poiché quell'anno della mia infanzia faceva parte di un dopoguerra ancora penoso e povero di generi alimentari, apparirà chiaro come l'assalto delle formiche rientrasse in un piano diabolico ai miei danni, piano che solo più tardi ho potuto valutare in tutta la sua efferatezza. Quelle erano formiche medie, di una volgare razza senza nome.
Siccome allora nessuno aveva l'automobile, si andò tutti col tram al Valentino, che è il grande parco di Torino in riva al Po. Mia mamma aveva preparato una parmigiana di melanzane, secondo le vecchie regole generose di sapori e condimenti: e questo, data la scarsità postbellica di cose buone, era stata una vera sfida alla fame e alla povertà che ancora ci rattristava. Aveva impanato e fritto le fette di melanzane prima passate nell'uovo — ora noi, squallide vittime di gastriti e colesteroli, le cuociamo, ahimé, ai ferri — e aveva alternato quegli strati profumati e quasi croccanti con larghe fette di prosciutto cotto, parmigiano grattugiato e sugo di pomodoro, consolidando poi il tutto con uovo sbattuto. Infine, tutto in forno.

Ricordo la preparazione amorosa di quelle cose prelibate e rare, e l'attesa spasmodica di noi bambini per il lunedì della merenda, una Pasquetta. Era tutto perfetto.
Tranne le formiche del Valentino. Probabilmente già sul piede di guerra in attesa dei pasquettari, perché allora almeno metà dei torinesi andava a fare merenda al Valentino, col tram, tutti poveri e famelici, con la tradizionale zuppiera di trussèt e uova sode.
Fu proprio mentre si mangiava l'insalata di radicchi e uova che avvenne il misfatto.
La teglia della parmigiana, avvolta in una tovaglia a quadretti bianchi e rossi — Dio mio, come la ricordo! — era posata su una panchina insieme ad altre vivande: ogni famiglia aveva confezionato un piatto. Non occorre dire che il nostro era il centro delle bramosie di tutti.
Le formiche sono rapidissime nei loro piani di battaglia: persino Napoleone avrebbe potuto imparare da loro. Gli avamposti devono aver dato il segnale di allerta al momento del nostro arrivo, e non per la banda di bambini giubilanti e schiamazzanti, che eravamo noi, ma per il profumo della parmigiana che la tovaglia, legata a cocche, non poteva trattenere. E gli eserciti diabolici si misero in marcia.
Quando, masticando l'ultimo radicchio, mio padre andò a prendere la parmigiana, lanciò un urlo. Lo vedemmo, pallido, posare in fretta la teglia sulla panchina. Le prime formiche avevano già raggiunto l'obiettivo. Alcune erano persino cadute sul campo, come accade in ogni assalto che si rispetti, annegate nel sugo.
Fu la mia presa di coscienza della dura realtà della vita: capii che le formiche sarebbero state l'oggetto, unico forse, del mio odio. E che la parmigiana sarebbe stata per tutta la vita il mio piatto preferito, ma quella di allora, lussuriosa e senza remore.
Be', non ci fu nemmeno bisogno di discutere: togliemmo le formiche con le dita, una a una, senza dimenticarne nessuna, e mangiammo con grandissimo gusto la nostra parmigiana di melanzane.

Gabriella Maramieri

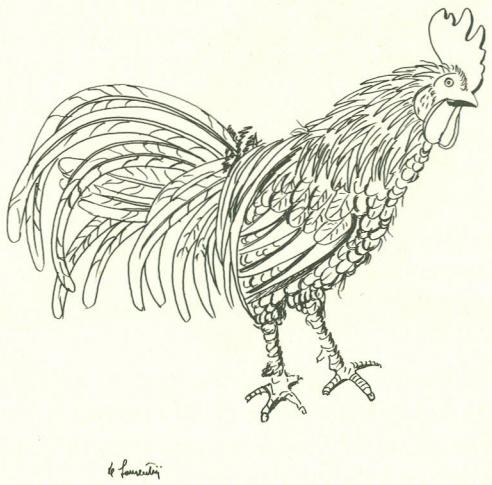
STARE A GUARDARE

"Ritorni tra vent'anni e allora
ci comprenderemo."
James Purdy, *Malcom.*

Clara posò il bicchiere sul tavolo e disse che ero un cuoco malandrino, uno che scappa dal suo convento di parole e allestisce circhi immaginari, uno che ti trascina sul trapezio convincendoti che puoi volare. "E senza trucchi" disse, puntandomi i jeans. "La tua forza sono i sogni ed è un sogno volteggiare nel tuo circo". "Vuoi dire che ti piacerebbe entrare in una delle mie storie?... se è per questo ci sei già", mormorai imbarazzato. Ma lei non capì.
La amo e la salverò, mi dissi, mentre preparavo il caffè nella minuscola cucina di Clara, la mia deliziosa professoressa, la mia musa ispiratrice, la mia ossessione. La strapperò al cinismo, le farò riaffiorare l'amore sulle labbra, dovessi frequentare mille corsi di cucina, dovessi diventare il suo lacchè, dovessi rinunciare a scrivere. Forse il mio destino è compiere questa importante azione socratica, mettere a nudo le sue contraddizioni, rappacificarla con l'arte, con l'amore. Se mi lascerà fare, l'aiuterò a lasciare quel pachiderma pettegolo di suo marito (onnipresente anche adesso che è andato a costruire ponti in Africa). Se si lascerà amare, forse imparerà a conoscere se stessa, facendo a meno della cicuta.
"Vorrei dare un'occhiata ai racconti", disse Clara, subito dopo il caffè. E io le passai la cartellina rossa con i miei ultimi lavori. Le consegnai il mio circo delle illusioni, la mia storia immaginaria con lei (iniziata all'epoca del seminario sul decadentismo, quando scrivevo poesie e mi vergognavo a confessarlo). "Deve essere bello guardare il mondo da lassù, mio giovane, candido *Miramonti*" scherzò Clara, anagrammando il mio nome con gioia infantile. "Mica tanto" ironizzai con-

fuso, "qualche volta ci si stanca il collo". Non colse la battuta, riprese a leggere, e si dimenticò di me.
Mentre portavo i piatti sporchi in cucina, mi chiesi se Clara si sarebbe riconosciuta nelle mie storie. Dovevo essere diventato matto! Andare a parlare di *anima*, a una donna senza tetto né legge, pronunciare parole come *verità* e *menzogna* al cospetto di questa dea terrestre, intenta a godersi lo spettacolo degli elementi che danzano liberi sul grottesco palcoscenico della vita. "Sei un angelo disceso dall'iperuranio", sentenziò Clara, quando tornai con il gelato che avevamo comprato prima di salire, "però la scrittura è buona, mio Peter Pan fluttuante tra miti e leggende". Eppure, il desiderio di te non è affatto mitico, pensai. Ho ancora molti progetti da realizzare. E i progetti hanno poco a che fare con le leggende.
"Perché non ci sediamo sul divano?" dissi, mosso dall'impellente bisogno di lasciarmi alle spalle il mondo incorporeo delle idee. Clara mi scivolò accanto e io vuotai il sacco. Le raccontai che da quando avevo letto i suoi libri non avevo fatto altro che pensare a lei, che non era giusto confondere l'arte con la vita, che non doveva lasciarsi paralizzare dalle contraddizioni". "Come ti vengono certe idee, bambino?", mi sussurrò sfiorandomi la bocca. "Non so... le ho lette nei tuoi libri" risposi, lasciandomi aprire il cuore oltre che i pantaloni. "Attenzione bambino, l'hai appena detto tu: l'arte è un'altra cosa... oltretutto, io ci sguazzo nelle contraddizioni!"

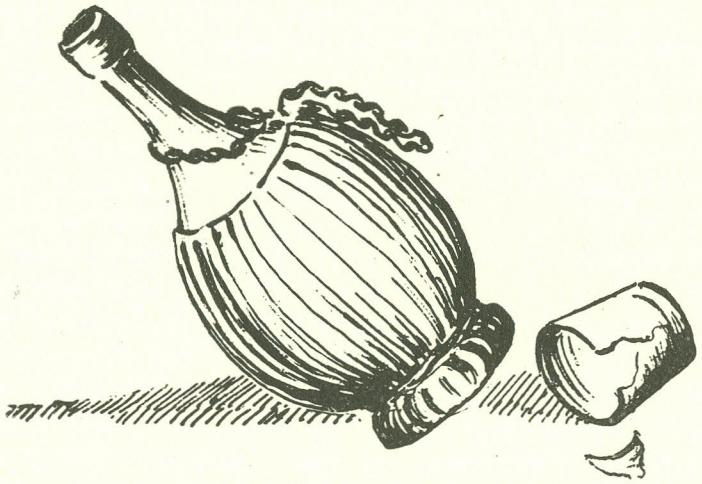
Un uomo (il pachiderma tornato da Rabat? un nuovo amico?) stava bisbigliando in corridoio che sarebbe tornato nel pomeriggio. Doveva essere molto tardi. Poche ore prima mi ero lasciato andare, cullato nella sensazione di essere finalmente a casa, finalmente accolto, finalmente amato. Ma ora quell'impressione piacevole se ne era andata. Si sentirono passi venire verso la camera da letto e Clara che proponeva di scambiare quattro chiacchere finché non mi fossi svegliato. Una porta venne chiusa, un'altra aperta, avvertii uno scalpiccio svelto e poi più nulla.
La scena che vidi, attraversando di corsa il corridoio, l'avevo vista mille volte nei miei incubi, il sentimento di rabbia impotente che mi sovrastava in quel momento l'avevo descritto chissà quante volte nei miei racconti. Mi vestii in fretta e me la svignai.
Evidentemente, non avevo capito niente. Non avevo capito che non c'era proprio nessuno da salvare (se non me stesso) che la vita, come dice sempre Clara, non è che una rappresentazione grottesca delle proprie contraddizioni. Che la vita è contraddizione. E se uno, per timidezza o altro, non si affretta a rompere il silenzio della propria coerenza, non si decide a inserire le battute giuste al momento giusto... Be' allora, non resta che stare a guardare.



Mauro Marè

ER VINO

Pe' un poeta mancà d'ispirazzione
è la disperazzione!
Io lo spunto pe' un verso genuino
lo cerco in fonno ar vino.
Ne verso insino ar punto
che er vino sa de spunto!



Umberto Mariotti Bianchi

L'EVOLUZIONE DELL'UMANITÀ

attraverso i modi di mangiare la carne

In principio l'uomo mangiò il "carpaccio". Che c'entra, mica proprio quello che ti servono nei ristoranti alla moda, di carne scelta, tagliato sottilissimo e con il limone; comunque l'uomo cacciatore e raccoglitore del paleolitico inferiore mangiava soltanto carne cruda.
Quando poi ebbe scoperto il fuoco l'uomo s'accorse che a tenercela sopra per un po' la carne la si poteva mangiare con minore fatica e magari che così trattata si manteneva più a lungo. E fu per ciò che nacque l'arrosto alla brace, che rappresenta senz'altro la maniera più antica di cuocere la carne.
Dovettero passare parecchie centinaia di migliaia d'anni prima che il menu della preistorica "casa della bistecca" si arricchisse. Per un solo passo avanti occorre arrivare a sei o settemila anni fa e cioè all'epoca neolitica, quando l'uomo, divenuto pastore e agricoltore, inventa la ceramica; perché, tolto l'arrosto (e s'intende la carne cruda) per ogni altro modo di mangiare la carne occorre un recipiente di cottura.
Nacque allora il bollito: padre del brodo e destinato ad un glorioso avvenire presso i cultori veraci della dieta carnea, come dimostra il Piemonte. In quei vasi di coccio rusticani l'acqua e la carne impararono a collaborare per saziare la fame dell'uomo che andava trasferendo ormai le sue abitudini dalla cacciagione alla carne degli animali da allevamento.
Per un ulteriore progresso bisogna venire a tempi molto più vicini a noi, quando cioè l'uomo apprende a coltivare l'olivo domestico. Perché il passo ulteriore nella cucina della carne è il fritto e per farlo occorre l'olio, a meno di non ricorrere a intrugli con il grasso animale (il burro poi è una raffinatezza relativamente recente).
Lungo le rive dell'Egeo la coltivazione dell'olivo e quindi il

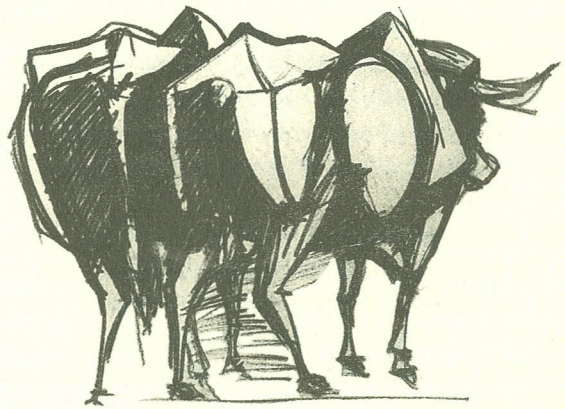
consumo alimentare dell'olio erano già praticati in epoca minoica e nell'Italia dell'estremo sud erano giunti già verso la fine del secondo millennio avanti Cristo. Ma nell'Italia Centrale l'olio d'oliva è in uso dal VII secolo avanti Cristo, anche se certe scoperte recenti hanno fatto ipotizzare una pratica più antica della coltura di quella che è la pianta mediterranea per eccellenza le cui chiome argentee segnano le pendici dei colli dalla Provenza alle isole Egee, e le pianure dal Levante spagnolo alla Tunisia. La pianta che secondo la Bibbia gli alberi volevano eleggere a loro re; quella che Minerva suscitò sull'Acropoli d'Atene, vincendo la gara con Poseidone per il patrocinio della città; quella di cui un esemplare cresceva e veniva curato nel Foro Romano, nei pressi del Comizio.

I Romani antichi, dunque, come del resto ci attesta il ricettario di Apicio, conoscevano il fritto, anche se pare che a volte piuttosto cuocessero le carni con un misto d'olio, acqua e vino.

L'ultimo arrivato in tavola è l'umido. Intendiamoci: non è concepibile l'umido senza la lunga esperienza delle salse di cui, sempre secondo la testimonianza di Apicio, i Romani erano maestri. E non si può negare che il Medioevo fosse in questo campo almeno un'involuzione, spezzata dai Toscani del Rinascimento. Caterina dei Medici, quando andò sposa ad Enrico II di Valois e dovette trasferirsi in Francia, si portò dietro alcuni cuochi fiorentini, esperti in intingoli: e furono costoro i fondatori della famosa cucina francese, basata in fondo sulle salse, perché fino al loro arrivo al seguito della nuova regina lassù si mangiavano soltanto carni arrostite o tutt'al più lessate.

Ma al giungere del pomodoro fu una nuova rivoluzione. La rossa solanacea, parente e conterranea della patata, arrivò dall'America nel Cinquecento, ma il suo uso si diffuse soltanto alla fine del Settecento e fu allora che venne in moda la carne in umido: dal pollo all'arrabbiata alle tanto disprezzate polpette, che per rifarsi un look ora si sono ridotte ad "hamburger", mentre il sugo di pomodoro, rimbalzando

in America, ha assunto la malinconica veste del ketchup. Propongo dunque di classificare l'evoluzione dell'umanità in quattro ere: l'età dell'arrosto, l'età del lesso, l'età del fritto e l'età dell'umido. Si tratta naturalmente di ere preistoriche. Dopo di loro, purtroppo, si apre l'età storica, l'età dei lumi. Quella delle diete ipocaloriche, quella di Mac Donald, quella della "nouvelle cuisine". A noi, neandertaliani della tavola, lasciate, vi prego, la coda alla vaccinara.



Massimo A. Mattioli

PRANZO D'ANNIVERSARIO

Il cameriere, svogliato ed assente, li servì di malagrazia, con la mente rivolta all'ormai prossima chiusura, rispondendo a monosillabi alle loro confuse domande iniziali. La coppia era entrata timidamente in trattoria (quasi un'apparizione), tanto che sull'ingresso s'erano urtati, stropicciando i piedi, indecisi: lei segaligna e anonima, lui altrettanto inconsistente ed infagottato in un abito fuori moda.
La consultazione del menu era avvenuta in silenzio; la donna era apparsa tentata più volte di intervenire nella scelta dei piatti, ma l'uomo procedeva invece con inaspettata decisione, chiedendo per entrambi i cibi più banali che si camuffavano sotto incredibili etichette di supponente fantasia. Ancora una volta si giocava così tra le parti la scontata rappresentazione d'una recita di ruoli forzatamente definiti, e che tali invece non erano all'interno delle pareti domestiche tanto che, alcune ore dopo il rientro...

* * *

...il pomeriggio si inoltrava lentamente nella sera, i rumori esterni, frastornati durante il giorno, si erano acquietati, mentre il ticchettio dell'orologio all'ingresso s'era per contro ingigantito, riempiendo con il suo fragore le camere e creando un'onda sonora che si rovesciava, senza sosta, da una parete all'altra.
La voce di lei lo raggiunse all'improvviso, sibilante ed aspra: "Anselmo, vieni, vieni subito!".
Lo stupore dell'uomo durò solo un attimo, il tempo necessario per consentire ai suoni appena percepiti di raggiungere il cervello, e lì concretizzarsi in un'invocazione. Si alzò di scatto dalla sedia, attraversando la stanza con passi enormi, veloci. Il contatto con la maniglia della porta socchiusa

lo ricondusse alla realtà: rientrati a casa, tra i due era esplosa una collera improvvisa, scioccamente motivata dall'insuccesso del pranzo d'anniversario, dove, dai lati opposti del tavolo s'erano ritrovati, in assenza del cameriere, a lanciarsi insulti, freddi e calcolati quelli di lei, sanguigni e scombinati i suoi, dopo mesi di ininterrotto silenzio.
Le cause sembravano perpetuarsi, l'anonima vita passata nel quartiere periferico, il trascinarsi da un fine settimana all'altro, ma soprattutto le idee che più non esistevano, e che forse mai erano esistite, neppure durante il viaggio di nozze, passato postulando accoglienza dai tanti parenti di lei sparsi lungo la penisola.
Neppure allora erano stati soli, vivendo nell'intimità dei rispettivi pensieri, come non lo erano stati durante il fidanzamento, cui erano giunti quasi per caso, senza reciproche illusioni, con l'idea di porre così fine a giornate vuote, a domeniche senza scopo apparente, a pomeriggi festivi passati in silenzio, in coda a gente vociante, sballottati da una fila all'altra di persone, sempre con la bocca chiusa, quasi ad evitare di bere involontariamente il rumore in cui erano immersi, con l'unico inconsapevole desiderio di accomunare i rispettivi mutismi e trasformare quella palpabile essenza in una conversazione che li ponesse l'uno alla ricerca dell'altro.
Niente era però cambiato, ed avevano quindi accettato di vedersi a sere fisse, bandendo supinamente ogni improvvisazione, quasi determinando in anticipo le pietanze da mangiare assieme, avvolti da una coltre di silenzio, perché i genitori di lei vivevano, sempre muti, interminabili serate televisive. Le uniche affettuosità erano riservate al momento del commiato, quando lei lo accompagnava, con la scusa di aprirgli il portone, giù per le scale. Allora si scambiavano qualche bacio in fretta, quasi rubandosi l'un l'altro quel diritto, per timore che i vicini vedessero e la considerassero una poco di buono.
Quest'abitudine s'era poi tramandata nel tempo, immutabile come le occasioni perdute e il progressivo affievolirsi de-

gli slanci; ormai, quella piccola ripetitiva solitudine era vissuta come un lungo attimo di frenesia, destinato al silenzioso frugarsi nelle vesti, rimandando al dopo ogni altro desiderio. Le regole per la celebrazione del matrimonio le aveva fissate irrevocabilmente un vecchio zio prete, che invitando tutti i parenti possibili, aveva trasformato l'evento in una rimpatriata di vecchi che, tra una portata e l'altra, si massaggiavano le caviglie, vociando rumorosamente sui rispettivi malanni e sui loro morti.

Erano scappati dal ristorante con una fuga frastornante ed improvvisa, con le orecchie piene di suggerimenti che ogni invitata s'era sentita in dovere di fare alla sposa, mentre da parte degli uomini, era stato un susseguirsi di ammiccamenti più o meno sottintesi.

L'uomo rivide poi i vetri rigati di pioggia della pensione di Roma ove erano arrivati; in quell'occasione avrebbero potuto parlare, ma lei, cocciutamente, aveva voluto telefonare subito ad una sua cugina, e questa li aveva immediatamente costretti a cenare assieme, dichiarandosi poi scandalizzata che "con tutte le stanze che aveva", loro avessero deciso di pernottare in albergo. Mostrandosi accondiscendenti, da quella volta e in ogni luogo, un parente più o meno prossimo, diverso per età, sesso ed accento, li accoglieva direttamente al vagone ferroviario, quasi ricevendoli in consegna da chi li aveva precedentemente ospitati, portandoli a casa propria, anche quando per gli ospiti non v'era spazio alcuno, ed erano costretti a dormire nei corridoi, divisi ed impacciati.

Erano tornati a casa abbrutiti, incapaci di comunicarsi i sentimenti a lungo taciuti, i timori e le ansie che usualmente accompagnano l'inizio della vita in comune. La prima notte di quiete, lei s'era messa a piangere, rifiutandoglisi, e lui, allora, aveva incominciato a parlare, cercando di abbattere gli ostacoli innaturali che li dividevano, tenendo sempre basso il tono della voce. Aveva parlato con gli occhi aperti nel vuoto, quasi la sua vista fosse affacciata su un'oscurità mai

veduta, convinto d'essere ascoltato e, forse per la prima volta, compreso.
Aveva terminato il discorso con una domanda senza risposta, l'aveva allora ripetuta girandosi sul fianco, cercando nel buio il viso della donna, ma s'era subito accorto che, intanto, spossata dal pianto, lei s'era assopita raccogliendosi in una posizione fetale, voltandogli le spalle.
Era quindi tornato a guardare il soffitto che appena intravvedeva, con un peso al petto, sforzandosi di pensare ad altro, al lavoro, agli amici della giovinezza, cercando nel divagare dei ricordi un alleggerimento ai propri crucci, assieme ad una struggente necessità di sonno.

* * *

I giorni si dipanavano rapidamente. La sera, a tavola, le frasi erano brevi, a volte reciprocamente interrotte da un segno della mano per dare la precedenza alle notizie lette alla radio. Qualche volta, prima di addormentarsi, lei lo cercava allungando un braccio, ma quegli incontri, regolati da un metodico approccio, gli sembravano imposti e gli incutevano un immobile sgomento. Lei, allora, lo guardava con quella sua perenne aria spaurita, dilatandogli addosso i suoi occhi chiari, quasi volesse in quelle occasioni guardargli dentro, esplorando contemporaneamente anima e sesso, alla ricerca di qualcosa di sconosciuto e di imbarazzante.
Lui girava lo sguardo altrove, lasciandosi prendere, infastidito da quell'insistenza che lo sommergeva senza pudore, e gli faceva venire alle labbra domande che si rifiutava di porre e che lo avrebbero impaurito.

* * *

"Anselmo, vieni, vieni subito!"
L'appello si ripetè ancor più violento, le sillabe fischiavano violente come non mai attraverso l'uscio. L'uomo però si fermò con la mano immobile sulla maniglia, parve indeciso, poi, lentamente, tornò sui suoi passi e si risiedette in silenzio, con lo sguardo costantemente fisso a terra.

Mario Mazzantini

DAL QUARTIER GENERALE DELLE NUVOLE

Quel giorno
al quartier generale
delle nuvole,
nonostante gli abbellimenti
realizzati con cieli
di primo azzurro
e una moquette di terra
messa in alto,
c'era consulto in apprensione
per l'eccesso d'acqua
da trasferire
dall'alluvione d'agosto
al senso di settembre
di finire quell'uva in decoro,
di farla cioè né porcella
con l'acqua grassa
fatta dissapore
né zibibbo anzitempo
in vino santo.
Come Dio volle
fu miscelata in mezzo una vittoria.
Portiamo un lago
— disse il generale —
che fuoriesca discreto per dolcezza
da un settembre incolpevole da pasto
e con la frasca d'annuncio
sui cancelli.

Iolanda Narciso

LE ZEPPOLE

Il 19 marzo è usanza a Napoli mangiare questo squisito dolce. Ve ne sono di vari tipi: al forno, fritte, con crema e marmellata di amarene, oppure semplici. Si preparano anche in casa, senza uova, fritte o cosparse di abbondante zucchero e cannella.
E proprio a queste ultime si riferisce l'episodio autentico che mi accingo a raccontare.
Eravamo in tempo di guerra, quando il pane era tesserato e la farina era un lusso irraggiungibile. Dati i tempi, da vari anni non si cucinavano in casa mia le zeppole.
Mio padre Giuseppe era golosissimo di quel dolce dorato. Aveva un amico generale, scapolo, che aveva lo stesso suo nome.
Quell'anno il generale aveva ospite da qualche tempo una nipote, quasi mia coetanea, poco più che adolescente, che veniva da Miglionico, dove c'era ancora la possibilità di fare il pane e la pasta in casa.
Era una ragazza vivace e intelligente e fummo subito amiche. Per questo mi recavo a casa del generale e qualche volta ero invitata a pranzo. Per S. Giuseppe la mia amica voleva fare una sopresa allo zio preparando una gran quantità di zeppole per offrirle anche a quanti sarebbero venuti a dargli gli auguri. Certamente sarebbe stata una gradevolissima sorpresa anche per mio padre. Così mi chiese di insegnarle le zeppole fatte in casa. Fui entusiasta dell'idea: era semplicissimo. Bastava dosare in egual misura acqua leggermente salata e farina, mettere sul fuoco e girare continuamente, poi stendere sul marmo un filo d'olio, poggiarvi la pasta, lasciarla raffreddare, fare tanti bastoncini, staccarne via via una ventina di centimetri, incrociarli all'estremità e friggerli in abbondante olio. Infine cospargerli, ancora caldi, di molto zucchero e cannella.

Presto fatto, tutti gli ingredienti pronti e via all'esecuzione. C'era un piccolo particolare che avevo dimenticato: bisognava prima *far bollire l'acqua* e poi far cadere la farina a pioggia.
Invece mettemmo, la mia amica ed io, acqua e farina insieme sul fuoco. Naturalmente venne fuori una magnifica colla per manifesti.
Come rimediare a tutto quello spreco di farina in tempo di grave carestia? Fu veramente un momento drammatico e mi mortificai moltissimo. Ero sicura di aver dato un'ottima ricetta e di facile esecuzione.
Ognuna di noi proponeva una nuova ricetta: ci aggiungiamo delle uova, vediamo se riusciamo a fare maccheroni o delle specie di gnocchi; no, forse è meglio mettere altra farina cruda, un po' di lievito e formare una pizza per poi cuocerla al forno; aggiungiamo lievito e poi friggiamo come paste cresciute. Ma ogni proposta era presto scartata per paura di sprecare altri ingredienti e infine dover gettare via tutto. Tutta quella farina rovinata ci rendeva desolate...
Ma quando si è giovani presto si ride di ogni cosa e non manca perciò l'allegria. Dopo pochi minuti, sfumato il disappunto, cominciammo a ridere come matte, ironizzando sul disastroso risultato di quel tentativo culinario.
Rinunziammo, anche se a malincuore, a riutilizzare in qualche modo quel "pastrocchio" per evitare che il rimedio fosse peggiore del male e rifacemmo le zeppole, questa volta con il metodo giusto.
Tutto andò bene e furono tutti soddisfatti, specialmente i due festeggiati, ma noi conservammo il nostro magone in gran segreto.
Ci siamo riviste, la mia amica e io dopo tantissimi anni. C'è rimasto di quelle zeppole solo il ricordo che si rinnova alla scadenza del 19 marzo e ancora ne ridiamo insieme di cuore.

Zeppole: ciambelle o bigné di S. Giuseppe

Gian Vincenzo Omodei Zorini

IL SEGRETO DEI "BRASADÉ"

Ora, se voglio i "brasadé", mi fermo a Broni, nel cuore dell'Oltrepò Pavese, in una linda pasticceria un po' all'antica ove si vendono solo biscotti e crostate, con messa al banbo di ogni tipo di crema o di coloranti. Credo che oggi queste specialissime ciambelline unite tra loro da uno spago come in una collana, si possano trovare solo qui, ma in passato non era così.
Mi hanno riferito che fino agli "anni trenta" ad ogni sagra di paese, e soprattutto quando vi erano le Cresime, giungevano nei vari centri sparsi sulle colline vinifere oltrepadane alcuni venditori ambulanti di "brasadé", che venivano avidamente comprati come rara leccornia spesso costituendo per il cresimato l'unico regalo ricevuto in dono dal padrino...proprio come si usa oggi.
Così i giovani, confermati nella fede cristiana, si adornavano, oltre che delle rituali "medagliette" anche di questa unica "collana dolce" velata da un sottile patina di mistero.
Sì, perché i "brasadé", all'apparenza tanto simili ai "taralli" di Puglia, sono un dolce del tutto particolare la cui ricetta conoscono solo pochi "iniziati".
Della loro origine e della loro storia non so nulla, e forse nessuno sa nulla, ma la loro "nobiltà" deriva dal fatto che questi biscotti, solo modicamente dolcificati, duri da frantumarsi coi denti, ma che poi "si sciolgono in bocca", si presentano come ciambelle dalla superficie levigata come il marmo e possono durare senza alterarsi non solo giorni e mesi, ma anche anni.
Questa caratteristica così insolita deriva dal segreto della loro preparazione che richiede anche la bollitura in acqua oltre che la cottura nel forno.
Sembra che questo arcano sia stato violato una sola volta, ed in circostanze molto particolari.
Erano gli anni della Prima Guerra Mondiale e molti uomini

di queste terre lombarde, dopo Caporetto, erano stati fatti prigionieri ed internati nei campi di concentramento austriaci, condividendo coi loro carcerieri i morsi della fame.
Per far giungere qualcosa ai loro cari, tutte le donne letteralmente si svenarono e spesero anche quelle pochissime monete d'oro (una, due per famiglia) che le più fortunate avevano avuto in dote insieme alla biancheria, come piccolo capitale sicuro da usarsi solo in casi estremi.
E la Grande Guerra fu proprio il caso estremo...
In quella situazione i depositari del "segreto dei brasadé" forse ebbero un poco di compassione per i nostri prigionieri affamati e raccontarono come le ciambelline venissero fatte. Di tutto il "pane" che poteva essere spedito, questo prodotto era forse quello che meno di tutti avrebbe potuto guastarsi, pur giungendo a destinazione dopo vari mesi.
Anche la nonna mi raccontò che li fece per il suo sposo, e più di una volta. Poi la guerra finì ed i "brasadé" in casa non li fece più nessuno, forse perché era ormai terminata quella drammatica emergenza. Così il "segreto" tornò, forse per sempre, ai suoi "proprietari" e credo non sia stato più infranto.
Il nonno, che era "ospite" di Francesco Giuseppe in un campo ai bordi del "bosco viennese", da cui sentiva gli echi lontani della metropoli, ricevette i suoi "pacchi croce rossa" coi "brasadé" e sicuramente la commozione si mescolò al piacere di vedersi un poco placato il senso di fame.
Una volta, coi famosi pacchi, a lui ed ai suoi compaesani colleghi di sventura, oltre ai "brasadé" e ad altre provviste, giunsero, miracolosamente intatte, alcune bottiglie di vino delle loro colline. Dopo averle del tutto scolate, qualche commilitone le andò a lavare per cercare di recuperarne, con l'acqua del risciacquo, ancora qualche parvenza di sapore. Poi tutti guardarono, come in adorazione, i vetri vuoti e, saziatisi almeno per un giorno coi "brasadé", si concessero un sonno ristoratore, che certamente fu accompagnato da sogni tristi.

Franco Onorati

UN BOCCALE DI LIBERTÀ

La premiata ditta Scribe *et Frères* è passata alla storia dei libretti d'opera come un'inesauribile miniera di soggetti *prêts-à-porter*: la prolifica vena del titolare (sì, proprio lui, l'autore dei testi di *Fra Diavolo, La muta di Portici, Gli Ugonotti*) era capace di prodursi in tutti i generi; ma la sua specialità era il dramma storico, che si prestava egregiamente alle fastose messe in scena in voga sulle scene parigine, con l'immancabile *garniture* del balletto.
Sicché, quando nel 1838 Donizetti si trasferì a Parigi, fu del tutto naturale rivolgersi alla *Maison Scribe*, che offrì al musicista bergamasco un testo rifiutato dal compositore Halévy. *Il Duca d'Alba*, questo era il titolo del libretto, sceneggiava liberamente la rivolta dei Paesi Bassi contro gli spagnoli, al tempo di Filippo II, distribuendo giudiziosamente i protagonisti della vicenda secondo quella gerarchia vocale che accanto alla coppia di innamorati (soprano e tenore) vuole il tiranno di turno (basso): il ruolo del baritono se lo aggiudica qui un gagliardo Daniele, birraio di professione, che della sua fabbrica di "cervogia" ha fatto il centro della congiura fiamminga contro il Duca d'Alba.
Questa trovata della birra sembrerebbe un esile spunto, poco più di un convenzionale omaggio all'ambientazione geografica (*Brusselle*, secondo la versione italiana dell'originale testo francese). Invece, gestita con abilità dagli estensori del libretto (l'amanuense di turno utilizzato dal *patron* Scribe è un tal Charles Duveyrier) finisce per caratterizzare lo scontro fra le due fazioni contrapposte, gli spagnuoli invasori e i belgi oppressi.
Fin dalla prima scena è attorno alla birra che sprizzano le scintille della schermaglia fra i gruppi avversi: già, perché gli spagnuoli pretendono di bere a sbafo, accampando i diritti dei vincitori:

Del luppolo che mussa e che scintilla
La dolce ambrosia, o fiammingo, a noi dà!
A noi pertien, poi che l'asta qui brilla
Della Castiglia ed a temer non ha!

La ragione dei più forti ha la meglio e la bravata si conclude con tanto di brindisi alla madre patria: *O Spagna, o suol natal, io brindo a te!*
sicché il capitano della soldataglia può anche concedersi un'amabile terzina nella quale infila un generoso raffronto fra le due bevande nazionali, quella locale e il vin di Spagna; così l'elogio:

Fé d'idalgo, signori, non si bee che a Brusselle
Tal cervogia, che val il miglior Setubal!
Tavernier fortunato, vuoi dir dove la pigli?

È ancora la birra — s'intende quella, speciale, prodotta dal patriota Daniele — a schivare un altro periglioso incidente: quando di lì a poco entra in scena il soprano (Amelia, figlia del Conte di Egmont, eroe-martire dei fiamminghi): la giovine, manco a dirlo, odia gli invasori e medita di vendicare la morte del padre: la sua bionda beltade eccita l'ebbra squadraccia, che la costringe a cantare. La contessina finge di cedere a quella prepotenza, ma per solfeggiare un inno di rivolta. Il cuore degli astanti s'infiamma: potrebbe scorrere il sangue se non fosse che il "nettare degli dei" ha ammorbidito gli umori degli spagnuoli, i quali così indulgono al perdono:

Per quanto sia peccato,
Del canto innamorato
Che l'ugola ci dà,
L'umor è a me più grato
Che vellica il palato
E inebriato m'ha!

Ma è nel secondo atto che la birra assume il ruolo di protagonista. "La scena rappresenta la birreria di Daniele. A diritta tini, lambicchi e fornelli... All'alzarsi della tela, tutti gli operai addetti alla fabbrica sono in moto...": ne sortisce un

vero e proprio inno alla birra, al cui confronto il vino, infido e rimestatore, n'esce con le ossa rotte. Sentiamo:

Liquor, che inganna,
Del vin l'ebrezza
Pien di tristezza
Ci lascia il cor!
I sensi affanna
E d'ogni lite
È della vita
Causa l'umor!
Viva la birra!
Tetri pensieri
Ne' suoi bicchieri
Nascer non pon!
Somiglia a mirra,
Né mai consuma
La dolce spuma
La tua ragion!

Ancora un passo e la birra assume connotati libertari; quando gli spagnuoli scoprono che nella birreria di Daniele si prepara l'insurrezione, vi irrompono nottetempo: quegli affaccendati operai li accolgono con le strofe bacchiche testè solfeggiate: *Viva la birra/Tetri pensieri/Ne' suoi bicchieri/Nascer non pon*!...; una sorta, insomma, di "inno nazionale".
Ma la canora simulazione è di breve durata: gli ispanici sbirri, adusi a sventar trame, scoprono che non da tutti i tini si spilla birra: dagli orciuoli segnati con una croce rossa escono infatti le armi della rivolta.
I congiurati sono tratti in arresto: ma noi sappiamo che quell'infortunio non arresta la marcia dei valorosi fiamminghi; e lì, in quella birreria, s'innalza un canto che, squarciando la disperazione del momento, si apre a una religiosa certezza di vittoria:

Non abbiam che un sol signore
Quel che legge a noi nel cuore,
E perdona in sua pietà
A lui che muore per la libertà!

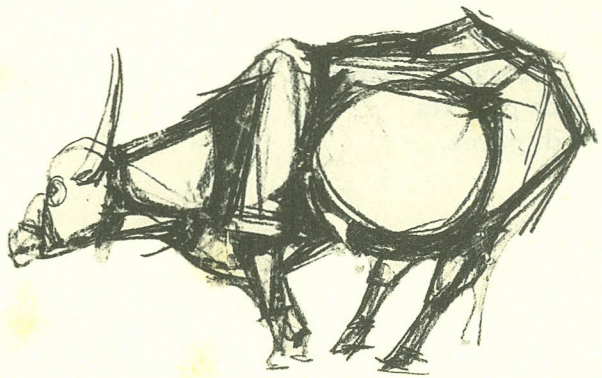
Ugo Onorati

UN SACRIFICIO QUASI UMANO

Moveva a guerra anche il figlio d'Ippolito Virbio
bellissimo, che Aricia, la madre, adorno mandò
cresciuto nei boschi di Egeria, intorno all'umide rive
dov'è ricca e propizia un'ara sacra a Diana

Virgilio, VII

Chi oggi si reca ad Ariccia, patria eletta della celebre porchetta, e si accinge ad affondare i denti nella dorata crosta, pregustando con tanta acquolina il sapido boccone di carne, sappia che tale prelibatezza ha origini remote.
La leggendaria fondazione di questo paese dei Castelli Romani, fra i più cari ad Apollo buongustaio, ad opera di Ippolito, redivivo principe di Trezene, sembra legata all'invenzione della porchetta.
Resuscitato da Esculapio e affidato alle cure della ninfa Egeria, Ippolito fonda una città greco-latina dandole il nome di *Aricia* sua sposa.
All'atto della consacrazione del pomerio appare all'improvviso dai penetrali del bosco lo spettro infernale Manio per reclamare il previsto sacrificio umano: « *Si scanni un fanciullo e si cuociano le sue carni sull'ara della Taurica Diana* ». Per la buona sorte della città viene prescelto un bel ragazzo di nome Silvio e sta per essere immolato al nume avernale, ma ecco che al suo posto compare un maialino, sottratto dall'abile Ninfa alle mani di un porcaio devoto a Libero e Cerere. Ippolito e i suoi pastori non se lo fanno scappare e colgono al volo lo stratagemma dello scambio: l'animale di appena quaranta chili viene macellato, disossato, condito con sale, pepe, olio, aglio e aromatizzato con rosmarino per confondere gli effluvi alle ctònie narici, rosolato a fuoco lento fino a renderlo croccante e appetibile al palato di chicchessia.
Che fine fece il fortunato Silvio? Sembra che la ninfa Egeria se lo sia tenuto piacevolmente presso di sé per qualche tempo e che per vendicativa gelosia Diana Nemorense abbia divulgato fra la gente dei vicini regni di Alba, di Tuscolo e di Lanuvio la ricetta della porchetta, prima nota soltanto ad Aricia.
La leggenda si ripete ancora sugli stemmi municipali: Albano raffigura la bianca scrofa di Enea, Nemi i boschi sacri a Virbio e ai re sacerdoti, Genzano la pallida falce lunare della sorella di Apollo e infine Ariccia la scaltra ninfa Egeria.
Se oggi chiederete agli abitanti del luogo notizia di come andarono veramente le cose tremila anni fa, dubito che qualcuno riesca ad essere esauriente. Piuttosto vi indicheranno innumerevoli banchi di vendita nei pressi di palazzo Chigi, ingombri di questi saporiti arrosti. E voi procedete come Carlo Emilio Gadda: fatevi guidare dal fragrante odore di rosmarino, che si spande prepotente nell'aria serotina di piazza della Corte.



Gaetana Pace

DURANTE LA BETTOLA

Bistecca
come sangue di zingari
alla cerimonia del patto.
L'insalata
un campo da gioco
prima della falciatura.
Vino bianco nei calici
sortilegio a cancellare
il temuto maltempo.
Lumi e petrolio intorno
perché luce nei visi
ed ombre molto lunghe
delle dita alzate
a dare carezze,
fossero testimoni.
La fame infine soddisfatta
da un grappolo d'uva
di ottobre dorato.
Il tempo rimasto
è ansia di bettola prossima
e digestione perfetta
di quella di prima.

Gaetano Pagano

UNA DOLCE RICETTA

Sono a colloquio con un illustre dantista; si beve un caffè, dopo un pranzo che farebbe ripetere a Beaumarchais, l'autore del *Barbiere di Siviglia*: « Chi oserebbe dire di essere veramente disgraziato, dopo un lauto pasto? »
I dolci più graditi, gustosi e stuzzicanti in tale circostanza, sono i "brutti ma buoni", di cui mi faccio dare la ricetta e che qui, pari pari, ripropongo:
Semplici e sani, dalle dimensioni di mandarini, essi hanno un aspetto dimesso, ma un sapore squisito, come evidenzia il nome.
Si tritura bene un chilo di mandorle sgusciate, si aggiunge un chilo di zucchero, quindi si amalgama con chiare d'uovo in modo da formare una pasta molto densa. Si profuma leggermente con essenza di limone.
Si pone l'impasto a mucchietti su un foglio d'ostia da dolci preparato in una grande teglia. Si fa riposare per otto ore e si cuoce poi al forno, a fuoco lento.
E buon appetito!

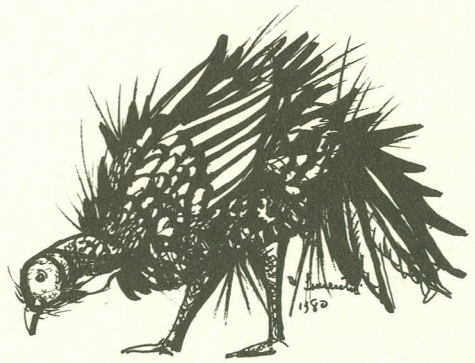
Franco Pedanesi

PIZZETTE AUTARCHICHE

Rocca Priora, 14 agosto 1993

È qualche giorno che per sfuggire il caldo della città mi sono rifugiato con la famiglia nella casa di Rocca Priora.
Ci sono tutti: la famiglia di mio figlio Fabio, con Cecilia, mia figlia Emanuela, che fa i preparativi per il matrimonio e tanti amici che mi vengono a trovare.
I pranzi che mia moglie prepara sono abbondanti e saporiti a scapito della dieta alla quale da mesi mi ero sottoposto con gran sacrificio. Una cosa mi infastidisce: vedere i ragazzi che immancabilmente devono lasciare qualcosa nel piatto; magari un solo rigatone.
Sarà forse l'età, (arteriosclerosi?), ma questo spreco mi ha fatto andare con la mente al lontano 1943, quando tutto era razionato e certamente non si lasciava nulla nel piatto.
1943!: Scuola Umberto I, I ginnasio.
Ero uno scolaro piuttosto irrequieto e una delle professoresse mandò a chiamare mio padre, comunicandogli che ritirava tutta la benevolenza che aveva dimostrato verso di me.
Mio padre non disse niente, andammo a casa, mangiammo, poi quando lui e mia madre uscirono per andare nella tipografia, che stava sotto casa, sentii dare della mandate alla porta. Capii subito che mi avrebbe punito così, chiudendomi in casa.
Per uno agitato come me, sapere di non poter uscire, era il peggio che mi potesse capitare. Fatti i compiti, cominciai a pensare a come occupare il tempo.
Premetto che in quel periodo la luce e il gas erano razionati.
Mio padre, che si intendeva di elettricità, con una cassetta di legno e due piastre elettriche, aveva costruito un fornello che ci permetteva di cucinare anche quando non c'era il gas.
Per la luce si adoperavano molto le lampade ad acetilene che funzionavano ad acqua e carburo.

Rovistando tra le poche provviste in dispensa, trovai un sacco (forse sacchetto) di farina.
Un po' per la fame, un po' per impiegare il tempo, decisi di improvvisarmi cuoco. Presi la farina, la impastai con acqua e feci delle piccole pizzette. Ci spalmai sopra un po' di conserva di pomodoro e poi le misi sulla piastra dell'improvvisato fornello.
Un profumo di pane cotto si sparse per l'aria, e ad un tratto vidi apparire nel vano della finestra un canestrello legato ad una corda. Era di un mio amico che abitava al piano di sopra che, sollecitato dal profumo, voleva partécipare al festino.
Le mie pizzette autarchiche si sono talmente ingigantite nel ricordo che mi sembra di non aver più mangiato qualcosa di simile in vita mia.



Josè Peverati

LA PERTGA

Quand a sent 'sta parola am vien in ment
i' esercizi in palestra,
com al i'era fadiga il primi volt
rapàrass su cmè un gat a forza ad brazz,
incrusànd, par sustgnìrss, un col da pè
sla pèrtga col dadré ad cl'àltar garét.

Purassà mèi il pèrtagh pr'i salàm
che tutt'i ann is mitéva
int il cusìnn 'd campagna
fasénd int al camìn di fugaràzz
par far sugàr, tacàndi a pindulùn,
cutghìn, copa, salzzizza e salàm bun.
E po' naturalment salàm da l'ài
e in fond, in bela mostra, il salamìnn
tondi e lusénti come dil regìnn.

Con i parsùt, al lard e la panzzéta
fin a cl'àltr ann
as tgniséva dacàt 'st al ben-di-Dio
druvànd con usta a pizzinquô la càran
ch'la i'era la richezza dla famié.
A s'in magnava poca e distanzzià
con purassà pavrùn, pomodor, patàcch
senza paur parché al colesterolo
a chi bei temp an i'era stà inventà!

Adess purtrop
dil pèrtagh an s'in trova quasi più
con i salam ch'i pend e i guarda in bass.

Ma zirand par la strada a s'in ved tanti:
salàm vastì da festa ach guarda in su!

LA PERTICA *(dialetto ferrarese).* Il termine riporta nella mente / gli esercizi in palestra, / com'era faticoso inizialmente / arrampicarsi a braccia come gatti / provando ad incrociar, per sostenersi, / un piede all'altro al legno delle pertiche. // Io preferivo quelle per salami: / ogni anno si attaccavano / nelle nostre cucine di campagna / facendo grandi fuochi nel camino / per asciugar, legati a penzoloni, / salami cotechini e quelli "buoni", / coppe, salsicce. In più salami all'aglio / ed al posto d'onor le salamine / pasciute e lustre come le regine. // Con i prosciutti, il lardo e la pancetta / fino all'anno seguente / un ben-di-Dio da tener di conto: / c'era un parsimonioso uso di carne / - un vero patrimonio di famiglia - / Se ne mangiava poca e raramente / con patate, cipolle e pomodori / senza timori ché il colesterolo / era a quei tempi ancora sconosciuto. // Ora purtroppo / pertiche ormai non se ne vedon più / di salami pendenti a stagionare. / Ma per la strada ce se sono ancora / vestiti a festa e con lo sguardo in su! /

Irene Abigail Piccinini

CHRONICA (Insanabili morbo affecta?)

Partiamo dal principio: era il mio compleanno.
Premessa: te ne eri dimenticato - come ricordartelo?
No, non è stato questo il principio. È stato prima: si è perso nell'ineffabile desiderio di vederti.
Senza principio non può iniziare una storia.
A meno di non raccontarla a ritroso.
La fine. Partiamo dalla fine?
Non posso dire di quello che ancora non si è concluso: mi affretto all'inseguimento del divenire interiore.

Ti ricordi come eravamo quieti di fronte alla torta di compleanno?
Sapevamo tacere. Dimenticato l'uso della parola, esprimevamo pensieri farciti di panna.
La cena prevedeva un soufflé, smontatosi clamorosamente durante la cottura. (Ma non ero io quella che sapeva cucinare?)
Il negozio d'angolo non aveva uova (io non mangio carne, tu non mangi pesce). Formaggio?
Non ci abbiamo pensato.
Il contorno si era carbonizzato in un attimo di distrazione (telefono? bagno? colpo di sonno? altro?).
Il fallimento imprevisto del menù ci aveva lasciato il silenzio e l'appetito.
Mi sarei anche ingozzata di bigné (che non avevo).
Frigo vuoto: pancia vuota.
Rifiutavo di nutrirti a scatolette.
Basta una torta multistrato per saldare il debito con lo stomaco?
Considerazione sulla misura della torta:
- diametro farcitura inclusa 20 cm
- diametro farcitura esclusa 18 cm

- altezza comprensiva di candeline 23 cm
- altezza candeline escluse 15 cm
- altezza priva di farcitura 9 cm

Il numero dei commensali era limitato a due.
Considerazione aggiuntiva: la panna nausea, alla lunga. Inoltre ingrassa.
Le candele si erano liquefatte sul sedile posteriore dell'auto durante il pomeriggio di sole.
Cenavamo con la luce elettrica, senza sottofondo musicale, perché lo stereo rifiutava di funzionare.
Cronaca di una catastrofe?
Non per me.
Ascoltavamo i grilli affacciati al balcone, esprimevamo congetture sul volo delle lucciole. La luna ridacchiava divertita.

Avevi portato il vino.
Anche i miei pensieri frizzavano sotto forma di bolle variopinte.
Il mio regalo ondeggiava nel bicchiere senza che tu te ne accorgessi: hai contribuito onestamente alla riuscita della festa.
Il segreto celato tra le righe dell'invito, da te gentilmente accettato, si è palesato definitivamente col bacio di commiato.
Solo zucchero ci scorreva nelle arterie: per fortuna non soffriamo di diabete.

Claudio Rendina

TERRA DI PUGLIA

a Franco Bello

risalgo alle tue origini tra le onde del capo salentino
sale un tantino il capo salato un mattino dal verde mare
tanto basta e marinaio japigio pigio il tuo lido ligio
alla tradizione religiosa del paese pugliese lungo il tacco
leccese che confina con il territorio tarentino e brindisino
dove San Pietro si bagna in Bevagna detta anche Bavania
ed altri ancora Vania ma invano non è tuo zio caro Cecov
e Fellini diventa un Fellone senza neanche un ciack si gira
un lebbroso del castello di Manduria guarito dall'apostolo
santo tra i santi della costa in una agiografia acquatica
scritta per Isidoro Mauro Gregorio Giovanni Andrea Maria
tutti al bagno a far corona al primo vescovo di Roma
mentre Caterina scrive una lettera al papa perché ritorni
alle radici della sua missione evangelica perché Pietro
"in cotal luogo discese nella Calende di Aprile del 44
e ivi celebrò la prima Messa in Italia" come si legge
"in un manoscritto del padre Saracino" un saraceno
sicuramente convertito per la gola ovvero per il collo
con il capocollo ovvero per le orecchie con le recchie
ai tre colori e ruchetta e patate a cime e acciuga
ovvero per il sangue con il sanguinaccio ovvero per il petto
con le pettue e così anche tu Franco ritrovi le tue radici
la tua radica incallita di pagano mangereccio che propina
ciceri e tria a questa accolita di sprocedati a bordo tavola
pronti ad inforcare le tagliatelle con tutti i sacramenti
quando dio mio non c'è più religione che conti in certi casi
lasciandosi andare ad alzare il gomito un po' brilli a sera
alle libagioni di questo rosso delle origini naturalmente
un Primitivo.

Risante

UN PRANZO SOGNATO

Proprio davanti a me
c'è un pranzo apparecchiato
come un pranzo da Re.
Ne li piatti fiorati er pesce pare
che l'abbi scerto er mare.
Eppoi 'na filastròcca
d'arrosti imbriacati
de sarvia e trosmarino.
Er vino, che strabbocca
dall'orlo de la bròcca,
me lo risento in bocca.
Li rampazzi dell'ua, impampinati,
riposeno sdraiati
su le caterinone e, in processione,
'na sfirza de culetti
d'ucelletti infirzati.
E fiori a spasa
sprofumeno la casa

...è un sògno arifiorito
dar monno de le fate;
le stesse che nun hanno mai sentito
er gusto de magnà pasta e patate.

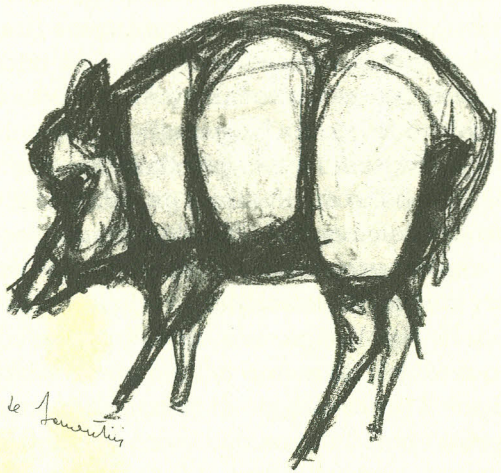
Andrea Rivier

GASTRONOMIA DI NOZZE CONTADINE

A Lariano, nell'anteguerra, alcuni giorni avanti il matrimonio si venivano preparando in casa della sposa varie specie di biscotti e dolci rustici, mentre si veniva mettendo a punto il corredo, la cui consistenza totale entrava per lo più in una grossa valigia di fibra; e giunto il giorno, di consueto estivo, delle nozze, dopo la cerimonia in parrocchia gli sposi e gli invitati si avviavano tutti in gruppo per il pranzo che si teneva all'aperto sotto la pergola dello stazzo dov'era stato predisposto all'uopo un lungo tavolato di legno grezzo con due file di panche ai lati arrangiate allo stesso modo, ove l'uno stretto all'altro dovevano sedersi i commensali. Ma prima di sedersi a tavola si prendeva tutti in piedi l'aperitivo con vermouth e biscotti, e quindi ci si accomodava sulle lunghe panche vociando in attesa delle vivande. Le donne di casa aiutate per la bisogna da quelle del vicinato, esclusa la sposa che per quell'unico giorno della sua vita non era in faccende e sedeva insieme al marito un po' goffo ed emozionato a capotavola, subito servivano l'antipasto, consistente in una grossa fetta di prosciutto casareccio con olive dolci o piccanti e un paio di carciofini sottolio insieme a grosse brocche di vino. Quindi, dopo una breve pausa, arrivava una scodella ciascuno di stracciatella di brodo di gallina grassa condito con una sfiorata di formaggio pecorino e a ruota seguiva il primo piatto costituito da un quarto di gallina lessa con contorno per lo più di fagiolini all'agro. Questo sarebbe già bastato per un pasto normale, ma non si trattava invece che di un inizio assai leggero; dacché dopo ancora un buon quarto d'ora di chiacchiere e battimani augurali intercalati da abbondanti bevute, veniva servita a ciascuno una scodella (la stessa del brodo lavata in fretta nel frattempo) ricolma di fettuccine all'uovo fatte in casa, condite abbondantemente con un robusto sugo di carne di manzo e piccanti di

pepe, peperoncino e pecorino locale; e intanto le brocche del vino andavano vuote e tornavano piene di continuo. Consumate quindi con più agio le fettuccine e trascorso un opportuno intervallo di tempo, arrivava a ciascuno ancora un piatto, per così dire, preliminare con dentro un paio d'involtini e contorno di cicoria all'agro o ripassata in padella, raccapezzata nei campi la sera avanti dalle donne. Intanto il vocìo si veniva facendo di mano in mano più alto e concitato, intercalato da qualche 'ottava' di poeta a braccio paesano, e fragorosi scoppi di risa e grida e frequenti battimani, mentre il vino continuava a scorrere nelle gole come un rivo ininterrotto. Spesso veniva anche ingaggiato un musicante di fisarmonica dietro il compenso del pranzo e di una diecina di lire, il quale sedeva presso i familiari degli sposi mangiando, chiacchierando e bevendo allegramente anche lui, salvo ogni tanto prendere il suo strumento posato in terra accanto e suonare canzoni popolari romanesche cui si accompagnava il coro stonato dei presenti, o qualche polka o mazurca, o accennando una sorta di accompagnamento agli estemporanei stornelli cantati a squarciagola da un qualche imprevedibile volontario, carichi sovente di pesanti allusioni erotiche. E così passavano le ore e si giungeva fino alle cinque le sei del pomeriggo mentre taluni se ne andavano ed altri giungevano come casualmente richiamati dai canti e gli schiamazzi, subito invitati a bere dagli sposi; mentre dopo uno spezzatino di vitellone con piselli o fagiolini ripassati di contorno, gli sposi rossi in viso e grondanti sudore compivano il rito del dolce nuziale, per lo più una specie di rustica zuppa inglese preparata anche quella in casa con ingredienti, per così dire, autarchici, con brindisi di spumante naturale delle locali vigne e la distribuzione di qualche confetto; e quindi si ritiravano nella casetta a rinfrescarsi e cambiarsi per il breve viaggio di nozze, che consisteva nel passare la prima notte in qualche locanda d'infimo ordine nei pressi della stazione di Roma, dove restavano ancora un paio di giorni per visitare San Pietro e il Monumento al Milite Ignoto di Piazza Venezia; e cambiatisi e pronti per la par-

tenza in birroccio fino alla stazione della ferrovia per prendere l'antico trenino locale a vapore, indugiavano ancora un momento a salutare gli invitati uno ad uno ricevendone il dono di nozze consistente in una busta con dentro qualche moneta di cinque o dieci lire d'argento; dopo di che si dileguavano in fretta mentre la festa continuava per i restanti, i giovanotti scamiciati e le ragazze in abitucci variopinti si scatenavano nel ballo della tarantella al suono della fisarmonica e riprendeva il frastuono sempre più alto delle voci; finché verso le sette di sera ed anche più tardi arrivava il piatto più forte costituito dall'abbacchio al forno con l'insalata. Tutti si sedevano nuovamente a mangiare e bere e alla fine passavano ceste di mele e pere che nessuno toccava e ancora biscotti con grappa e caffè, e a sera tarda, con gran saluti, tutti se ne tornavano nel proprio, gonfi come otri ed ebbri, e più esausti della sera di una comune giornata di duro lavoro.



Donatien Alphonse François, marchese de Sade

VETTOVAGLIE PER IL DIVINO MARCHESE

Castello di La Coste, aprile 1775

Caro Gaufridy[1]

il Signor Perrottet mi riferisce che avete avuto una gran bella fiera. Me ne compiaccio con voi.
Quanto a noi, poveri infelici, lontani dalle grandezze della città, non abbiamo avuto neanche un miserabile cavolo e la cuoca, secondo cui il vostro paese rigurgita di cose eccellenti, si appresta a scatenare contro di voi un assalto in piena regola, se fin da domani non vi muoverete a pietà nei suoi confronti, inviandole cardi, cavolfiori, asparagi, fave, piselli, carote, pastinaca[2], carciofi, tartufi, patate, spinaci, rape, ravanelli, cicoria, lattuga, sedano, cerfoglio[3], crescione, barbabietole e altri legumi.

Marchese de Sade

[1] Era il notaio del marchese de Sade: spesso utilizzato, come si comprende dal tono della lettera, come *homme à tout faire*.
[2] pastinaca: erba delle ombrellifere, che per la sua radice bianco-giallognola, simile a quella della carota, di sapore dolciastro, è talvolta coltivata anche negli orti.
[3] Erba aromatica.

Rinaldo Santini

COLAZIONE, PRANZO E CENA

Non esito a schierarmi a fianco di chi chiama con i propri nomi colazione, pranzo e cena. Perché, se così non fosse, non solamente Cristo avrebbe celebrato l'ultimo pranzo e non l'ultima cena ma Perpetua, a Don Abbondio terrorizzato dopo l'incontro con i Bravi, avvenuto al tramonto, non avrebbe "apparecchiato la tavola per la cena" — come scrive il Manzoni — ma per il pranzo, e Don Rodrigo avrebbe ricevuto a colazione — e non a pranzo — Don Cristoforo, recatosi da lui subito dopo aver "cantato sesta" — e cioè subito dopo il mezzogiorno. E, ancora, Sam Benelli avrebbe scritto *Il pranzo delle beffe* e non "la cena" e Alberto Bevilacqua, nella *Festa Parmigiana*, non avrebbe descritto un "pranzo" pantagruelico, che si conclude al tramonto, e non all'alba. Ciò dimostra che per fortuna in Italia ci sono autori, anche recenti e in vita, che scrivono in lingua italiana! Io, a prescindere dal sostantivo con il quale vogliamo individuare gli incontri a tavola (colazione, pranzo o cena), ho sempre preferito il pasto serale, perché da me considerato atto finale di una giornata in genere assai laboriosa, specie nel periodo in cui rivestivo cariche pubbliche.

Ricordo così, tra le mie cene, quella consumata — dopo la mezzanotte — con Giorgio De Chirico, nel 1968, in un locale non lontano dal Teatro dell'Opera di Roma, subito dopo la prima dell'*Otello* di Rossini, che aveva visto il "Pictor Optimus" scenografo con un grande sfondo veneziano attraversato dalla sua firma. E, alla mia domanda relativa al numero delle opere da lui dipinte, mi rispondeva che, ormai, non gli era più possibile tenere il conto, assommando sicuramente a migliaia.

E, ancora, un'altra cena rimasta nei miei ricordi, a casa di Renato Angiolillo — fondatore e direttore del "Tempo". Alla mia destra sedeva Eduardo De Filippo che mi ricordava

l'impegno preso con lui dal Comune di Roma perché il Teatro Argentina, allora in avanzata sistemazione dopo oltre un decennio di chiusura, fosse inaugurato con una sua rappresentazione, impegno che, un anno dopo, nel 1970, allorché avevo lasciato la carica di Sindaco della Capitale, il Comune non ritenne di dover mantenere. Sempre con il pensiero rivolto al Teatro dell'Opera, del quale io, in quanto Sindaco di Roma, ero il Presidente, ricordo un'altra cena, assai modesta in verità. Ero stato invitato a partecipare all'inaugurazione del Lincoln Center a New York: l'avvio della stagione lirica era stata affidato al Teatro dell'Opera di Roma, che eseguì con gran successo la *Butterfly*. Al termine, verso le ore 23, non solo non ci fu alcuna cena ufficiale, ma risultò che quasi tutti i ristoranti a quell'ora erano chiusi. Dopo lungo girovagare — s'era fatta nel frattempo la mezzanotte — trovammo alla sommità di un grattacielo un ristorante notturno, non molto fornito, con dei cibi che piacciono a noi italiani. Fu necessario accontentarci: poco è sempre meglio di nulla!

Un'altra cena un po' scarsa mi capitò alcuni anni dopo, allorché rivestivo la carica di Presidente della Giunta Regionale del Lazio. Mi era stata conferita la Gran Croce dell'Ordine Melitense ed alcuni esponenti del Sovrano Ordine Militare di Malta, vollero festeggiarmi invitandomi a cena al Circolo degli Scacchi, nella sede di allora, a Palazzo Fiano. L'invito era per le ore 20.30, ma io, impegnato con il Consiglio Regionale, arrivai con un ritardo di quasi due ore. Gli altri commensali erano al caffè; io salutai, chiesi scusa e mi sedetti per ... mangiare. Ma il Maître si affrettò ad avvertirmi che, alle ore 22, la cucina era stata chiusa e che non c'era alcunchè di cotto o di caldo. Mi accontentai di due tramezzini forniti dal bar del Circolo degli Scacchi.

Come si vede, non è vero che gli uomini politici si distinguono sempre per essere dei forti mangiatori o — come dicono a Roma — dei "magnoni".

Simonetta Satragni

LA BOTTIGLIA

Mangiavo. Il pompelmo mi guardava con i suoi grandi occhi verdi e sembrava quasi parlarmi con la bella bocca atteggiata a sospiro (affinché non mi si prenda per visionaria spiegherò che si tratta di uno dei miei collages, in questo caso appeso alla parete sopra la tavola). Mangiavo senza voglia, fuori d'ora, prima del viaggio, mentre ero in procinto di chiudere nuovamente la casa per chissà quanto tempo.
Un piatto di pasta condita alla meglio e poi, avendo vuotato il frigorifero, piccoli avanzi d'ogni genere, una colazione da Arlecchino... Un formaggino, una fetta di prosciutto, un avanzo di insalata russa (quella debordata dai panini preparati per il viaggio) e ancora, come un topino triste, l'ultima mollichella di parmigiano.
La bottiglia era sulla tavola, sulla fredda lastra di marmo antico, pronta ad offrirmi l'ultimo sorso. Con quella bottiglia avevamo festeggiato il mio compleanno qualche giorno prima, già tanto lontano. Naturalmente ne avrei conservato l'etichetta che, dopo avere staccata, avrei riattaccata su di una piastrella per ritrovarla un giorno al mio ritorno.
All'improvviso mi venne un'idea. Vuotata la bottiglia, prima di gettarla, ci avrei messo un messaggio: voglio dire che presi un pezzetto di carta e vi scrissi quello che mai avrei potuto dirti. Che bella cosa esprimerlo! per un attimo non ero più triste.
Arrotolato il bigliettino, lo infilai dentro la bottiglia che chiusi sforzando un poco il tappo e poi deposi con infinito amore nel ... sacco dei rifiuti.

Angelo Savaris

SCHENALE DE PORZÉO COI VERZÓTI

No' me ricordo più in quale ocasion
me so catà davanti 'sta pietanza.
A me ricordo solo che la panza
la gò chietà a gran colpi de piron.

Sentì mo' qua de "chi" stago parlando,
e po' disìme se con el porzéo,
quando el gira sul fogo con el spéo,
no' gira le budée che stà spetando...

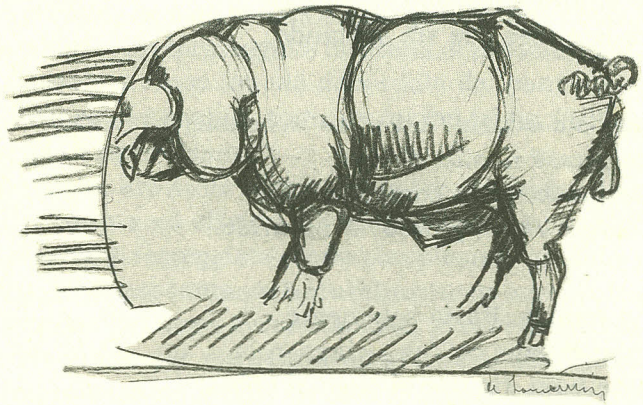
No' sentí 'sto odorin? L'è el so' schenale,
la parte piassé nobile, el caré,
che, rosolando, el va come che l'è,
coi so' ossi e el so' grasso, al naturale.

Tutto in fameja. Basta solamente
zontarghe el sale, co' 'na s-cianzarola
d'aqua de bojo, fin che el sugo el cola
nela lecarda, generosamente.

Ma 'sto tocio, a "chi" sérvelo? Ai verzóti,
che a tochetini i va cazzà de bota
in 'te 'na gran pegnata in teracota,
par lassàrgheli fin che no'i xé coti:

el punto in broca par piazzarghe drento
el caré belo pronto del porzéo,
senza desmentegarse del'aséo
par darghe al piato el giusto gradimento.

No' me ricordo più in che circostanza,
a ve disevo, m'ò godù 'sto rosto;
ma cossa conta el come, el quando, el posto!
Basta el ricordo che gò ancora in panza...



GLOSSARIETTO *(dialetto polesano). Schenale*, carré; *porzéo*, maiale; *verzoti*, varietà di cavoli; *catà*, trovato; *chietà*, domata; *piron*, forchetta; *disìme*, ditemi; *spéo*; spiedo; *budée*, budelle; *piassé*, più; *zontarghe*, aggiungervi; *scianzarola*, annaffiata; *de bojo*, bollente; *cazzà de bota*, gettati; *aséo*, aceto.

CCLX. Malagma ad praecordiorum tensionem, ventris, stomachi duritiem cum dolore; idem ad iecur et lienem prodest: Cerae p. X L, (1) ammoniaci guttae p. X L, iris p. X XXV, panacis p. X XX, anisi p. X XXV, nitri p. X XXV, adips taurini p. X XXV, faeni graeci seminis p. X XXV, resinae terebinthinae p. X L, aceti acris sextarius unus, mellis pondo triens. Mel aceto diluendum est atque arida omnia his maceranda die ac nocte; ceram, terebinthinam, adipem liquefactam in unum ceteris miscere oportet et manibus subigere.

SE DUOLE LO STOMACO

Un impiastro per la tensione del ventre e il dolore dello stomaco, utile anche per il fegato e la milza. 50 dramme di cera, 50 dramme di resina di ammoniaca, 25 dramme di giaggiolo, 20 dramme di panacea, 25 dramme di anice, 25 dramme di soda, 25 dramme di grasso di toro, 25 dramme di fieno greco, 50 dramme di terebinto (trementina), 1/2 litro circa di aceto aspro, 1/3 di libbra di miele.
Il miele si deve diluire con l'aceto e tutti gli ingredienti secchi si devono ammorbidire con questi per un giorno e una notte. Mescolare con gli altri ingredienti la cera, la trementina e il grasso sciolto e impastare con le mani.

(a cura di Simonetta Satragni)

Scribonio Largo. Liberto forse, o discendente da un liberto, visse a Roma sotto Tiberio e Claudio. Autore di scritti di medicina, compose la raccolta dalla quale traiamo la 260ª ricetta per richiesta di C. Giulio Callisto, liberto dell'imperatore Claudio: si tratta di un'opera in cui la materia è raggruppata secondo le varie parti del corpo umano e per la quale l'autore, ricercatore instancabile e onnivoro, mise insieme ricette proprie, di suoi conoscenti, dei suoi maestri o di maestri di epoche precedenti.

(1) p. X = pondus denarii (denarius = drachma)

Francesco di Paola Sensi

BUCATINI ALL'AMATRICIANA

Stavo a seguì sto filo de penziero
a la ricerca de na direttrice:
ma come fu inventato er piatto vero?
E me so' aritrovato all'Amatrice.

Lì er boscaiolo 'n cima a le montagne
er pommidoro manco ce l'aveva;
mica faceva er sugo a le lasagne,
e la ricetta manco la sapeva.

Lui se portava appresso l'essenziale
pe mette quarche cosa sotto i denti
e così nacque er piatto originale
co' pochi sempricissimi ingredienti:

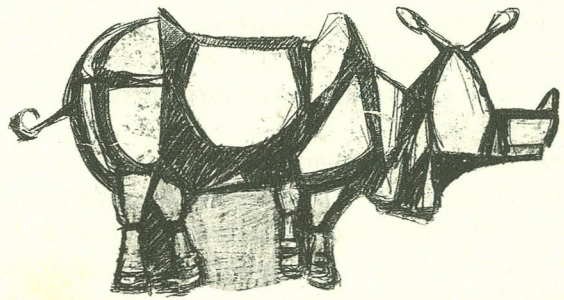
Na goccia d'olio vergine sabbino
pasta, li bucatini fatti a mano,
na fetta de guanciale, er pecorino
e de peperoncino 'n corno sano.

A sto punto ce tocca fà chiarezza
su la diversità fondamentale
tra la pancetta co la sua durezza
e er gusto delicato der guanciale.

Er guanciale - chi vole l'indovina -
è la guancia paccuta der maiale
staggionata pe' mesi giù in cantina
strofinata co tanto pepe e sale.

Ma sto guanciale quanno l'ojo scotta
prima diventa bianco come carce
poi se 'ntorcina tutto e de na botta
resta dorato a forma de 'na farce.

Poi er bucatino ch'era matriciano
è sceso a valle e s'e fatto romano.



Ada Sibilio Murolo

IL PRANZO È SERVITO... CON IL VOCABOLARIO

La cucina napoletana è sempre stata gustosa, anche se spesso povera, perché ricca di fantasia. Nel pranzetto che vi propongo si riscontreranno una per una queste qualità.
Cominciamo con la *frittata 'e scamarro*[1]. È fatta senza uova. Gli spaghetti colati al dente sono conditi con un cucchiaio d'olio, olive snocciolate, capperi, acciughe, una fantasia di pepe, e (se piacciono) uva passa e pinoli. Versati in padella con olio bollente, sono fatti rosolare dando loro la forma di frittata, da ambo i lati.
Da dove deriva il vocabolo *scamarro*? vi chiederete. Ce lo siamo chiesto a lungo anche noi. Poi, pare, abbiamo trovato la soluzione: dal termine giuridico *scamerare*, cioè liberare un bene da ogni vincolo e, per estensione, nel significato gastronomico: preparare un piatto senza eccessivi impegni. Infatti è un piatto, per così dire, dei poveri. E passiamo al secondo piatto.
'O zuffritto. Qui ci aiuta la storia. Al tempo della dominazione francese (Napoli di dominazioni ne ha subìte tante), si usava abbattere direttamente nelle caserme i capi di bestiame per la preparazione del rancio delle truppe. Le interiora delle bestie macellate venivano versate dai soldati sulla pubblica via in grossi bidoni. Una turba di donne scarmigliate e vocianti sostava a lungo davanti alla caserma in attesa di questa operazione. Le povere donne, munite di tegami o bacinelle, si contendevano il primo posto, spesso accapigliandosi. Era la eterna lotta per la sopravvivenza, che il popolo napoletano ben conosce. Uno spettacolo indecoroso e umiliante, ma che divertiva molto la soldataglia. Essa, anzi, aizzava la turba gridando: Les entrailles! Suono che, poco a poco, si corruppe in *zandraglia*, che oggi indica in dialetto donna plebea e triviale. Cosa facevano le donne con quelle interiora? Ecco venire in aiuto la fatasia: *'a zuppa 'e carnacotta — 'a trippa c''a pummarola — 'e fecatielle c''a rezza — 'o zuffritto*[2]. Questo ultimo piatto è formato da pezzetti di interiora soffritti con pomodoro, peperoncino, lauro e rosmarino.
Ora non può mancare il dessert. Scegliete tra un *babà* (dal polacco *bab*), una *zéppola* (dal latino *saepio* cingo, p.p. *saeptus*, diminutivo femm. *saeptula*) o una *sfugliatella* (ciambella sfogliosa con crema di semola).
Ma se poi vi piacesse un lecca-lecca, possiamo sempre offrirvi in vari aromi (menta-limone-fragola ecc.) il *franfellicco*, l'umile e popolare bacchettina di zucchero e miele che un tempo si fabbricava per la strada. Chi fa derivare il vocabolo dal latino *famfaluca*, deformazione del greco *pompholyx*, cioè bolla. Chi, invece, dà un'altra suggestiva e attendibile ipotesi semantica. A Napoli, un tempo, nel ceto medio c'erano, con funzioni di sorveglianza a palazzi governativi, "le guardie svizzere", spesso anche tedesche, armate nel loro lavoro di pesantissime alabarde. (A volte, stanchi del peso, questi poveretti appoggiavano al muro l'alabarda, da qui *nu posalibarda* è colui che non ama molto lavorare). Ora, queste guardie tedesche acquistavano dolciumi sulle bancarelle e chiedevano in omaggio una di quelle bacchettine (in ted. *fehrlich*) dolci. Essi dicevano: "Ich möchte ein frank fehrlich![3] Da qui per corruzione: *Franfellicco*.
Il pranzo è servito. Buon appetito.

[1] Il termine è pressocché intraducibile.
[2] Zuppa di carnecotta — Busecca al pomodoro — Fegatini con la rete — Soffritto.
[3] Tr.: Io vorrei una bacchetta gratis.

Ladislao Spinetti

L'ABBUFFONE NON È MORTO DI CRAPULA

Venti anni fa, dopo di aver interpretato il film *La Grande Bouffe*, Ugo Tognazzi ha dato alle stampe un libro, dedicato ai suoi compagni di lavoro Marco Ferreri (il regista), Michel Piccoli, Marcello Mastroianni, Philippe Noiret (i cointerpreti), intitolato, appunto *L'Abbuffone*. Una sorta di epitaffio per una tomba che per lui si sarebbe purtroppo spalancata mica tanti anni dopo la morte avvenuta sulle scene; quando la visitatrice con la falce è venuta a rapirlo, possiamo ben dire, anche per la sua vitalità intramontabile, prematuramente, correva l'anno 1990. Esattamente quattro anni fa.
Con *L'Abbuffone* Tognazzi ci ha lasciato, praticamente, un testamento spirituale; più che un epitaffio, un qualcosa che appare vivo e palpitante anche vent'anni dopo la prima edizione di quel libro, che probabilmente vivrà nel tempo a ricordo di un grande attore, che qui, in questo nostro piccolo tempio del buongustaio, portato avanti sull'onda di un culto ancestrale per la cucina e per la letteratura, vogliamo ricordare.
"Io ho il vizio del fornello, — diceva — sono malato di spaghettite: l'attore mi sembra di farlo per hobby. Mi sento vivo davanti a un tegame; l'olio che soffrigge è musica per le mie orecchie, il profumo di un buon ragù lo userei come dopobarba, un piatto di fettuccine intrecciate o una oblunga forma di arrosto sono per me sculture vitali degne di un Moore".
Noi, per la verità, non siamo così malati di *fornellite*, amiamo, però sederci intorno a un tavolo per condividere con amici sinceri la schietta gioia di un pasto genuino.
Quando Tognazzi si beava, nell'ammirare con occhi concupiscenti e con l'acquolina in bocca l'enorme frigorifero installato nella cucina della sua casa di Velletri, una sorta di monumentale credenza antica con ancestrali segreti custoditi fra le pieghe sapienti del legno lavorato a mano, ci sembra di poterci riconoscere in lui se non altro per quel culto del buono e del bello che, riteniamo, ci contraddistingua tutti, malati come siamo di estetismo per quanto riguarda tutte le manifestazioni della vita, a partire, naturalmente, da quella dei riti culinari, che evocano sempre il gusto dell'aggregazione amicale inscindibilmente legato alle gioie del palato: sopraffina la prima, degna cornice di essa la seconda, nel più completo quadro di quel concetto di *familia* che rappresenta uno dei valori fondamentali della società.
"Ingordigia, golosità, parole sciocche — diceva Tognazzi — dettate dalla morale corrente punitiva e masochista. Ognuno è libero di fare la sua scelta, anche di morire gonfio di *foie-gras* o stremato dagli amplessi. Disoccultiamo queste due sane, grandi e materialistiche passioni, per troppo tempo tenute nel ghetto della peccaminosità. Riesumiamo quella morale epicurea della gioia, della vita, che fece grande la romanità e il Rinascimento; riavviciniamoci con partecipazione al flusso ininterrotto e secolare della bava, dello sperma e della merda; recuperiamo, nel caso del cibo in particolare, una dimensione che si sta sempre più disfacendo, assediata com'è dalle schiere dei liofilizzati, dei surgelti, degli inscatolati". E, pur nella sua tradizionale trasgressività, Tognazzi conclude con un grido di dolore: "Una volta c'era una nonna, una mamma, una campagna, un orto. Ricreiamoli, dipende da noi".
La filosofia del bello e del buono, in realtà, è tutta qui.
Tornare al gusto della semplicità è, per questa nostra epoca, un imperativo irrinunciabile. Non siete d'accordo? Beh, noi crediamo fermamente che l'arte del mangiare, quella del bere, soprattutto, quella che tutto condisce, descrivendo, dello scrivere, del comunicare, sia l'unica che ci possa salvare dalle prospettive montanti della tecnologia che uccide i sentimenti.

Romolo Augusto Staccioli

"PANE A VOLONTÀ"

Un diario gastronomico di cinquant'anni orsono

Cinquant'anni fa, nell'agosto del 1944, a Roma, eravamo stati liberati da appena due mesi. La tragedia della guerra che continuava a nord di Firenze, per noi era praticamente finita e si cercava per quanto possibile di riprendere una vita normale. A cominciare dal mangiare ... Gli ultimi tempi dell'occupazione tedesca erano stati tremendi, anche da quel punto di vista: la penuria di viveri s'era fatta talmente grave e permanente che una caciotta, arrivata per chissà quali vie da Sacrofano, fu accolta in casa nostra come la manna, visto che capitava di fare pranzo con un po' di polenta, una fetta di "pane" (quel pane marrone e molliccio che restava in gran parte attaccato al coltello quando se ne tagliavano con millimetrica precisione le razioni individuali) e dodici noccioli (ma noi dicevamo "nocchie", naturalmente) a testa. All'arrivo dei liberatori il pane bianco e soffice e le scatolette di carne di porco (ne ricordo ancora il profumo) mi facevano sgranare gli occhi prima ancora di far godere il palato.

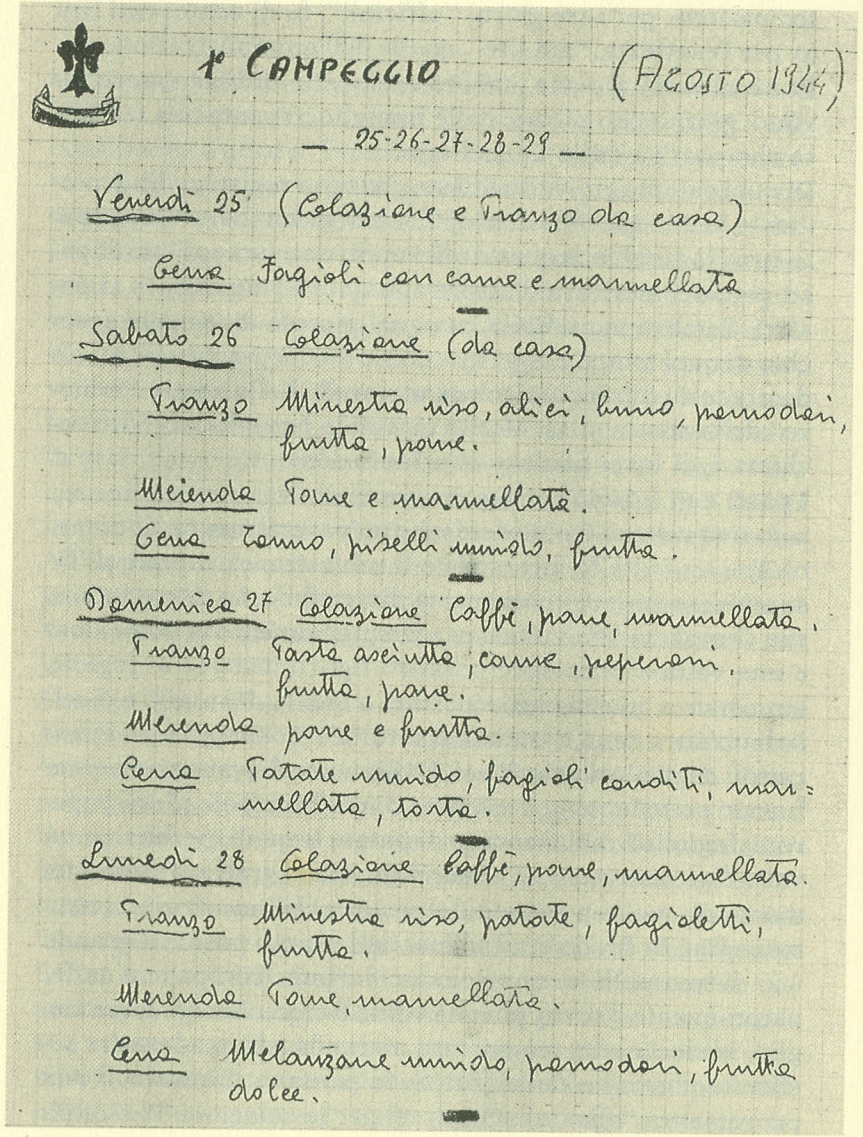
Con la "liberazione" s'era avuta la rinascita del movimento scoutistico che nel 1929, in virtù dei Patti Lateranensi, aveva dovuto cedere il passo all'Opera Nazionale Balilla. Così, nel pomeriggio del 7 giugno, a quattro giorni dalla ritirata dei tedeschi che avevo seguito tra due ali di folla muta e ancora timorosa lungo il Corso Vittorio, in una terrazza del Palazzo della Cancelleria, insieme ad altri sette ragazzi del "quartiere" avevo partecipato alla fondazione del Riparto Scout Roma XVIII. Da quel momento, mentre le nostre fila andavano via via ingrossandosi, tra le principali aspettative c'era stata quella del primo campeggio estivo al quale s'arrivò, finalmente, giusto nel mese d'agosto: tre giorni per tutti più due per i "pionieri" della terrazza; luogo prescelto, le

pendici ancora tutte libere di Monte Mario, dalle parti della Camilluccia! Ci si andò in tram, mentre le attrezzature furono trasportate da una di quelle "camionette" che a Roma in quel tempo la facevano da protagoniste. La quota di partecipazione, per i tre giorni "ufficiali", fu di centoventi lire (o, per l'esattezza, "am-lire", quelle dell'amministrazione militare alleata); il pane, ancora razionato, doveva essere inviato, giorno per giorno, dalle famiglie, tramite una staffetta che partiva dalla Cancelleria.

Di quel campeggio tanto atteso, che cosa registrai diligentemente in uno speciale diario? Il menù giornaliero! Dopo tanto tirar la cinghia, a quattordici anni, una successione di pasti regolari meritava d'essere annotata e tramandata ai posteri. Sembra incredibile, ma quel piccolo diario è lo specchio di quel tempo e oggi vale come un documento (raro, c'è da credere) di un particolare momento della storia "minore" della nostra città. Merita quindi la pena di dargli un'occhiata e di farci qualche considerazione.

I pasti non furono certo pantagruelici. Nei quattro pranzi, solo una volta ci fu la pastasciutta (naturalmente, di domenica) e tre volte la minestra (o il minestrone), sempre di riso, evidentemente unica scorta disponibile. La carne fece la sua comparsa una volta a pranzo (ugualmente la domenica) e una volta a cena dove peraltro figuró insieme ai fagioli, circostanza questa che, accostata a quella del tonno e piselli di un'altra cena, rimanda con tutta verosimiglianza ai barattoli degli aiuti americani. Le pietanze dei pranzi e le cene furono prevalentemente a base di verdure (pomodori, peperoni, fagiolini, melanzane) e di patate le quali, peraltro, una volta figurano persino a merenda; ma si trattava evidentemente di quelle avanzate dal pranzo che occorreva consumare fino in fondo trattandosi dell'ultimo pasto. Il grande uso di marmellata, non solo a colazione (con pane e caffè, naturalmente d'orzo), più una volta, il cioccolato (o, forse meglio, la cioccolata) ma anche a merenda (salvo ad essere sostituita una volta dalla frutta), fa pensare, di nuovo, a una provenienza "alleata". Colpisce, per le colazioni, l'assoluta

assenza del latte, difficile da spiegare, con tanto latte in polvere che circolava in quei giorni, a meno che non si tratti d'una dimenticanza di "registrazione" che sarebbe peraltro



1° CAMPEGGIO (AGOSTO 1944)

— 25-26-27-28-29 —

Venerdì 25 (Colazione e Pranzo da casa)

Cena Fagioli con carne e marmellata

Sabato 26 Colazione (da casa)

Pranzo Minestra riso, alici, limo, pomodori, frutta, pane.

Merenda Pane e marmellata.

Cena Tonno, piselli umido, frutta.

Domenica 27 Colazione Caffè, pane, marmellata.

Pranzo Pasta asciutta, carne, peperoni, frutta, pane.

Merenda pane e frutta.

Cena Patate umido, fagioli conditi, marmellata, torta.

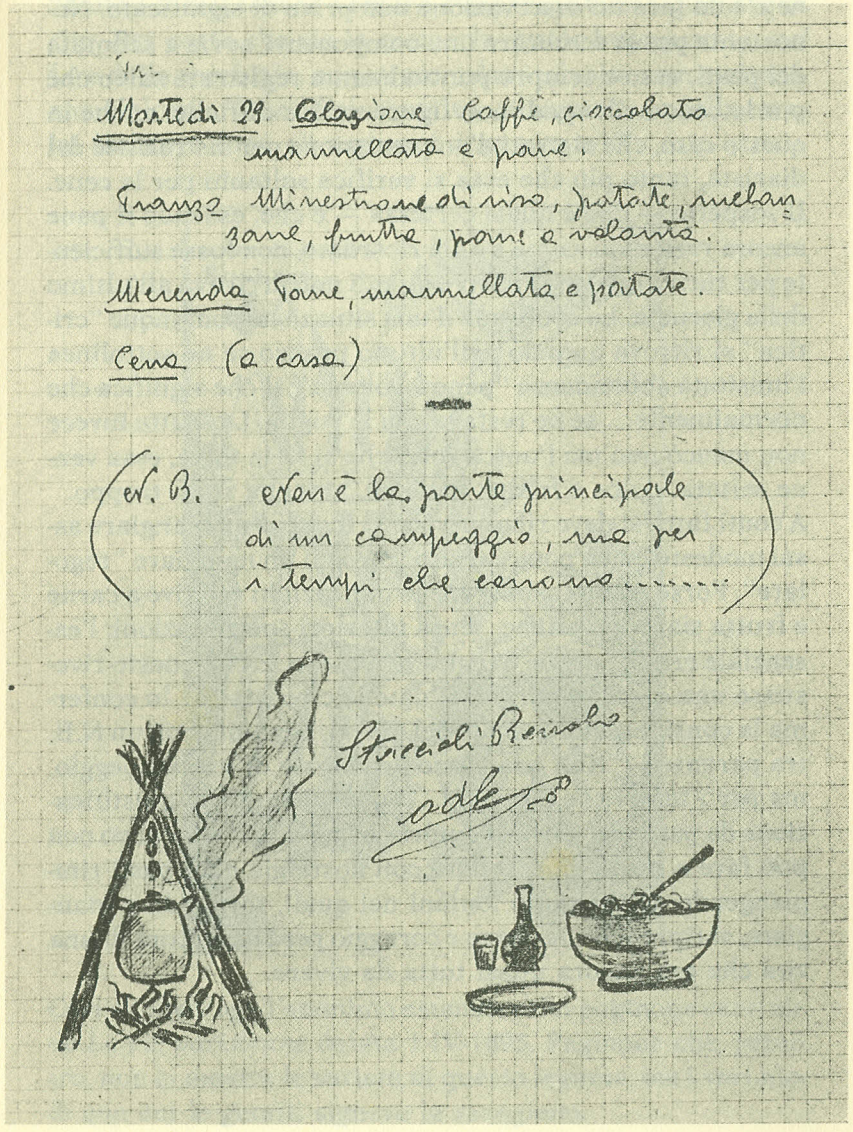
Lunedì 28 Colazione Caffè, pane, marmellata.

Pranzo Minestra riso, patate, fagioletti, frutta.

Merenda Pane, marmellata.

Cena Melanzane umido, pomodori, frutta dolce.

in contrasto con tanta pignolesca diligenza. Quanto al burro, escluso dalla colazione, compare una sola volta, insieme alle alici, come secondo di un pranzo, con contorno di pomodori.



Martedì 29 Colazione Caffè, cioccolato marmellata e pane.

Pranzo Minestrone di riso, patate, melanzane, frutta, pane a volontà.

Merenda Pane, marmellata e patate.

Cena (a casa)

(ev. B. ecco è la parte principale di un campeggio, ma per i tempi che corrono.....)

Stoccafisso Bernardo

Altra cosa che colpisce, è l'assenza dei formaggi e delle uova ma quella delle uova si capisce, considerando che esse venivano ancora distribuite con la tessera annonaria, di tanto in tanto, a gruppi di rioni, e una per persona. Anche sul pane c'è da fare un'osservazione non priva di significato. Nonostante possa sembrare una componente ovvia e scontata dei pasti, esso è sempre puntualmente registrato salvo che per le cene nelle quali non figura mai: è difficile, anche in questo caso, che si tratti d'una omissione per distrazione del diarista, tanto più che essa si verifica soltanto per le cene. Il sospetto — che è quasi certezza — è che, essendo il pane ancora razionato, come s'è già ricordato, non fosse sufficiente per tutti e quattro i pasti e quindi non arrivava all'ultimo della giornata. La conferma d'una situazione comunque "critica" si ritrova quando nell'ultimo pranzo se ne sottolinea l'inusitata abbondanza "pane a volontà"; il che significa che normalmente ... se ne restava con la voglia. La frutta invece non mancò mai ma l'unica volta che ci fu la torta, essa venne saltata: dolce e frutta, insieme, sarebbe stato troppo.
A conti fatti, si deve ribadire che si trattò d'un mangiare assai modesto e ben poco variato. Però, di un mangiare "regolare". Forse non è casuale che le indicazioni relative a carne e frutta siano generiche, senza ulteriori specificazioni: l'essenziale era che carne e frutta ci fossero. E che questo rivestisse una certa importanza, date le circostanze, lo conferma la considerazione finale del diario, aggiunta con un N.B. tra parentesi ("Non è la parte principale di un campeggio, ma per i tempi che corrono ...") quasi come una giustificazione da parte del giovane autore che cinquant'anni dopo non può fare a meno di ricordare con nostalgia quei pasti rimpiangendo giorni tanto lontani nei quali, tornando a mangiare, si riprendevano forze e coraggio per l'avventura di una vita che era ancora quasi tutta da vivere.

Enrico Sturani

GLI ASPARAGI TRA *SAVOIR FAIRE* E *BON TON*

"Esile o tozzo, tenace o tenero, l'asparago è un legume squisito. Per corta che sia la memoria, quale buongustaio, sul fare della vecchiaia, non s'è ricordato talvolta, con malinconica dolcezza, le soddisfazioni legate a questo re della tavola! Ma dove sono gli asparagi d'un tempo?"



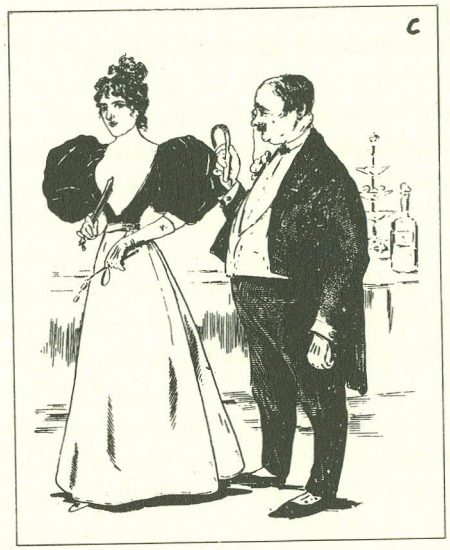
Così si interroga l'anonimo estensore del paginone centrale de *La vie parisienne* datata 1-IV-1895. Paginone che, peraltro, non ci mostra le varietà di questo legume, ma i vari modi con cui le gentili signore lo mangiano.

"La vera signora dà un primo colpetto di lingua per raccogliere la salsa, poi un secondo, più deciso, poi un piccolo morso, un altro, e l'asparago è mangiato. Ma c'è chi, senza tanti complimenti, mordicchia subito più volte quanto c'è di tenero e, quando l'asparago si fa più duro, lo tira sfilacciandolo...è orribile! Senza far storie, senza imbarazzo, un'altra gira e rigira l'asparago tra le labbra, poi apre la bocca, mette fuori la lingua, chiude gli occhi...ed è fatta! L'indecisa tiene l'asparago con la punta dei denti, senza toccarlo. Lo mangerà? non lo mangerà? L'ignorante non sa da che parte prenderlo. Esita, tenendolo con l'apposita pinza; il vicino ne profitta per spiegarle come si fa. La vera ghiottona giocherella col suo asparago, gli dà colpetti di lingua, lo mordicchia, lo rigira nella salsa, lo riporta alla bocca, e ricomincia.
L'ingenua, hop! se lo mette subito tutto in bocca: allora non sa più come respirare e diventa tutta rossa. La cosa più semplice è prenderlo all'inglese: tagliate la punta, e portatela alla bocca con la forchetta".



Escluse le efferate inglesi — peraltro note per la loro severa educazione — io mi sento davvero imbarazzato a dover proporre una di queste gentili signore della Parigi elegante

come modello: il *savoir faire* di ognuna ha un suo indiscusso *charme*. Viceversa non avrei dubbi sull'attualità del messaggio che viene da certe cartoline d'inizio secolo concernenti il modo con cui un vero gentiluomo deve porgere l'asparago: se questo è troppo piccolo o si piega a manico d'ombrello, lasci perdere.



a) Così come esiste il "linguaggio dei fiori" esiste anche quello degli asparagi: ci son quelli simboli di tenerezza, di gioia, di fedeltà. Viceversa con tendenza a piegarsi possono esser simbolo di malinconia, tristezza e oblìo. L'angioletto comunque consiglia di scegliere il più bello e di tenerlo per sempre (Cartolina francese 1925 circa)

b) Quattro modi di gustare gli asparagi, a seconda dell'età e dello stato civile: con sdegno, con esitazione, con amore, con rabbia. Il (o la) mittente chiede: "E a voi come piacciono?". Ahi, ahi, il destinatario è Monsieur Albert, elemosiniere del vescovo di Chartres. (Cartolina francese, 1904).

c) Offrire un asparago troppo piccolo o che ricade su se stesso, è tempo perso.

Filippo Tartufari

LI VINI PIEMONTESI

Er vino piemontese, te l'ho detto,
è bono, asciutto, dorce e frizzantino...
Fatte capace, versane un goccetto,
nun te pare de vede un bel rubino?

Sto vino te dà forza, core in petto,
fa gola ar vecchio e piace ar regazzino,
assieme ar cardo intinto ner bagnetto,
bévece sopra "fresia" e "grignolino".

Er "carema", er "dorcetto" sò gustosi,
li vini d'Asti invece sò spumanti,
"barolo" e "barbaresco" sostanziosi.

Nun pàreno fratelli, questa sera,
queli capo-partiti lì davanti
e intorno a quer bon fiasco de "Barbera"?

in *Ël tòr*, n° 4, 15 settembre 1945

Filippo Tartùfari. (1884-1956) Ingegnere romano (figlio della nota romanziera Clarice Tartùfari) torinese di adozione, cantò in sonetti romaneschi le bellezze di Torino, i personaggi celebri, i cari amici, le peculiarità gastronomiche. Fu legato da grande amicizia a Nino Costa, uno dei più validi poeti piemontesi.

Marcello Teodonio

COMPLEANNO DI SANDRO

Sparsi, il cinque gennaio, si arriva alle nove di sera a casa di Sandro che lui fa gli anni e apre i salotti ai servizi buoni. Chissà quando hanno cominciato i preparativi: c'è chi sospetta dall'otto gennaio dell'anno precedente; c'è chi sa dalle otto, nel senso di ore venti, del cinque gennaio. Un miracolo comunque: un miracolo che Sandro stia in piedi (e non piegato in due, o a registrare), che Silvia stia sveglia, che Paolo risponda al saluto, che la tavola sia apparecchiata, che l'acqua della pasta sia stata, non dico messa al fuoco, ma almeno orientativamente si sia pensato che insomma prima o poi bisognerà in qualche maniera (almeno nella misura in cui); un miracolo che tutti siano stati avvertiti, ma veramente non ce n'è più bisogno che tanto lo sappiamo; un miracolo che non ci siano lavori in corso, di falegnameria, di tinteggiatura, di maiolicatura, di restauri di coleotteri; un miracolo che ci siano le sedie che reggono, le lampade che non puzzano, i quadri alle pareti cogli occhiacquosi.
Regalo da fare: un disco? Non scherziamo. Un libro? Non legge mica più, se non le cazzate su Bela Bartok e i concerti per soprano, ocarina, tromba da guerra e organo. Una tuta? Una tuta a Sandro? Così ce dipinge casa. Allora la cosa migliore è un golf, una camicia, un paio di pedali, magari uno io e l'altro (toh) identico Pietro, una parú con Carlo. Bo: tanto dice sempre: « carino »; oppure, se in vena logorroica: « Silvia, guarda ».
Paolo (no Paoletto ma Paolodestefania) chissà che je porta. E Stefania, e Eva che ha sempre otto-nove anni, e Antonio e Lella e Claudia (Marco figurati), e Silvana, Cristina, Mariella, talvolta Meterirelepile co' Olghetta, e gli altri amici, le betoneghe colleghe di Silvia che parlano di scuola, collegi docenti, corsialCidi, imbrogli di presidi, delinquenti da promuovere, matte da recuperare, o gli sbragosi colleghi di San-

dro, che dicono sconcezze su san Luigi Gonzaga. Un tempo veniva pure Luciano, ma è un sacco che non si vede, almeno da quando è morto Del Noce (il filosofo).
Poi, com'è come non è, comincia la cena, e il panico connesso. Pasta al forno, colle polpette grosse come nocchie: e vabbè. Il sospetto è che se ne sia preparata a blocchi, a carrettate, a vagonate, e che sia tirata fuori alla bisogna. Battaglia di lancio delle molliche; baci e leccatine a Paolo (non Paoletto), e lui, che è stato pure Gesù Cristo, sopporta; tentativi, o tentazioni, di serietà, e quante ne abbiamo dette, da don Lutte all'Alitalia, da Tarzan a tremate tremate, dal Leviatano a Tex, da Vicovaro ai Cobas; scemenze a rotta di collo; informazioni nient'affatto richieste su stame, garretti; nostalgie, ricordi (che ne è di Giggiruffo? e di Paoloesilvana? e di Claudiolaudisa, quello vero, non quello apocrifo che Marinella gli è saltato addosso, gridando: « Claudio! quanto tempo! »; e Annibale? e i catcong?); ansiose domande (Silvia sarà sveglia? si ricorderà domani di tutto ciò che sta avvenendo? e Sandro, Sandro parlerà? e Pietro s'alzerà per prendere l'acqua?); e l'attesa da titubante si fa perplessa, avvincente, inquieta, spasmodica, paranoica: che cazzo ci avranno preparato per secondo?
Ecco le torte pasqualine: le torte pasqualine il cinque gennaio che il giorno dopo arriva la Befana? Per di più con la crosta dolce, come fosse un panettone alla bieda, o agli spinaci, o tutte e due. Gesù. C'è pure qualche traccia di bianco. Ricotta? Gesso? Biancomedò? Burro? A Pie', ma l'hai portato il black and decker?
E poi, poi il trionfo... fettine di carne? polpettone? patate? melanzane? robina rossa galleggiante e quasi semovente? Bo: un po' di tutto... più o meno... nella misura in cui... il bambino e l'acqua sporca... a monte e a valle... Fra tanta incertezza, una cofana, anzi, che dico una? due cofane. Traboccanti, strabordevoli, tremende come l'ira divina, ah!, di una mistura marroncina-verdastra, che se c'è l'attacco aereo nun la beccano mai perché perfettamente mimetizzata. Sì: patè. Patè de foie. Patè de foie-gras. Molto gras. Grassissimo. Titubanza, perplessità, che Mariella è educata e non vuole fare brutte figure: « ma sì, ma sì, Marcello (con la e stretta), magari con una fettina di pane ». Ma che c'è qualche buco da stuccà? Ed ecco le fettine di pane, triangolini bruciacchiati che aggiungono un tocco di marrone al marrone (sui sapori magari, ma sui colori lasciali perde che Silvia se sveja).
Ah Lella Lella, ma dove sono finite le tue prelibatezze, le zucchine rivuote, le frittelle di brodo?...
Niente paura comunque: che tanto finisce tutto. Pure il vino. E pure l'altra cofana, direi perfino cariola, d'insalata che qualcuno ribattezza inlimonata. Dolciumi natalizi, frutta secca, cocce di mandarini, spumante, e i dolci di Lella, le solide torte alla frutta, che una volta ne cadde una fettina e salirono dal piano di sotto per avvertire che il lampadario aveva ballato ed erano cascati pezzi d'intonaco dal soffitto. A Pie', ma il black and decker?
Stremati, stravolti, stravaccati, qualcuno anche affamato perché si sospetta non abbia toccato cibo, arriva "Pupo biondo" nella vergogna d'una moglie addolorata che minaccia astensioni imperiture di qualsivoglia prestazioni, nel turbamento d'una giovinetta disonorata, nel compiacimento beato e ozioso degli altri. Poi Sandro s'alza, sparisce (che starà pensando? ma poi, è sicuro che pensa?), e ritorna con due scamusi tamburelli: picchia, ripicchia, e Paolo, senza chitarra (chissà com'è, se la dimentica ogni anno) ma con la sua voce sessualmente sconvolgente comincia l'irresistibile "Sixti stronz".
Silvia s'è addormentata da un sacco di tempo. Antonio tagliuzza piatti, o spacca noci sul tavolo. Lella sta incazzata e dice basta non se ne può più. Sandro picchietta. Le femmine dicono quant'è bravo, quant'è buono. Pietro implora il bis, chè si commuove sempre quando lui torna dalla guerra ed è cieco ma la moglie non se ne è accorta. Qualcuno passa davanti a uno specchio, nota la trippa, e giura e stragiura che in capo a un mese, massimo due... una silfide...

Mario Tornello

UNA PUNTATA AD ORGOSOLO

L'afa pesante del mattino preannuncia una giornata caldissima; la visione di quella conca verdeggiante, che slarga come sito biblico, colma i cuori di noi cittadini pervenuti sin lì alla ricerca di una serenità per gli occhi e per lo spirito. Per evitare quella calura imminente accettiamo la proposta di un occasionale consigliere di visitare Orgosolo, allontanandoci di una sessantina di chilometri da Cala Gonone, il luogo scelto per trascorrervi i trenta giorni di agosto.
Lasciato quel mare disteso di un intenso indaco per la montagna, la collaborazione di Vanina, china sulla carta stradale, si rivela valida per quella puntata, dove, a detta dell'informatore, avremmo gustato la vera cucina della Sardegna.
Approssimandoci a tale meta attraversiamo zone ventilate verdeggianti e deserte tra l'apparire di rupi vertiginose dalle forme antropomorfe.
Ancora in salita su tornanti panoramici, Orgosolo si rivela improvvisa come da uno scatto fotografico. Di chiara pietra solare si erge su un crinale che conclude una ripida fiancata, qua e là maculata di un misto verde scuro di querce, lecci e vegeti arbusti.
L'ingresso in tale paese antico, luogo separato dalle altre città, come isola sui monti, avviene lentamente perché i nostri sguardi sono persi in quelli della gente del posto che, come sfingi del deserto, ti squadrano con curiosità malcelata. Un paese meno anonimo di tanti altri per le pareti delle abitazioni del centro ricoperte di "murales" dipinti da petulanti giovani artisti.
La visita ad uno dei numerosi negozi di *souvenir* è d'obbligo, ma ascoltarvi della scelta musica classica non è d'aspettarselo. Inizia, così, un dialogo con il proprietario all'insegna della cordialità che ci induce a rinnegare la trattoria dove ero diretto con le mie donne e ad accettare il suo consiglio per un altro pranzo del tutto diverso dal solito. Dovevamo soltanto accodarci ad un pulman di pisani nel cui tour era compreso un banchetto con i pastori da consumarsi tra le querce ed i maiali allo stato brado.
Veniamo dunque accolti con cordialità in un largo spazio ombroso tra una vegetazione carica di umori resinosi. All'interno di un ristretto emiciclo murario notiamo subito un fuoco acceso, al cui calore riflesso cuociono da diverse ore tre maialini dall'invitante colore.
Una musica sarda, diffusa dalle automobili dei porcai, dà inizio ad un pasto ch'è ancora oggi per me motivo di ricordo. I primi assaggi a base di formaggi dal sapore deciso e "carta da musica" (il loro pane) serviti su sezioni sottili di tronchi d'albero concavi si accompagnano a dell'ottimo salame tagliato con generosità; segue il primo di numerosi passaggi di un vino ambrato che ci conduce a reminiscenze omeriche.
La musica sarda, saltellante e percussiva, s'insinua tra gli spazi ombrosi delle querce secolari dove sediamo su un lungo e basso muretto semicircolare. Germogliano le prime risate conviviali predisponendoci nelle migliori condizioni per un pranzo *sui generis*.
Qualche maiale si aggira tra di noi, finchè da un pentolone condotto a mano da due robusti pastori ci viene servito quel godimento di arrosto che sembra informarti sul pasto degli dei. In tale bucolico luogo, dove puoi aspettarti che appaia all'improvviso una saettante Cerere discinta, la forchetta è un attrezzo dimenticato; sei tornato ad essere più autentico, usi le mani prensili come natura ha voluto.
Un nuraghe troneggia dall'alto della sua storia millenaria, raccogliendo l'eco della nostra allegria. Il paesaggio è quello immobile dei nostri progenitori. Un cielo terso occhieggia tra le cime delle vetuste querce. Quasi in un silenzio rituale si gusta ciò che è motivo di ricordo; la maestria dei pastori per la cottura è dimostrata.
S'alza il tono dell'allegria; complici il vino e l'aria balsamica. È chiaro che ne accetti una seconda e una terza volta di quel-

le carni che da "Chez Maxime" non saprebbero eguagliare; quel rubino accresce la convivialità e ti senti in pace con il Creato intero.
L'allegria è diffusa e veniamo coinvolti tutti mentre le giovani donne, complice quel vino folletto, assecondano sorridenti quegli uomini forti che indugiano sulle loro carni.
Ci resterà un ricordo indelebile di quella giornata e non dimenticheremo la gran varietà di biscotti seguiti da un liquore, il "fil di ferro", dall'aspetto di acqua fresca che, invece, brucia dentro, regalandoci un benessere dimenticato da tempo.
Ed ancora fichi secchi dorati da quel sole e noci e mandorle ed ancora vino, prezioso rubino, che sollevato sul capo del vicino commensale, controluce, assume quasi il significato di un rituale antico.

Paolo Emilio Trastulli

LA MAGRA CENA CERTOSINA DI GREGOROVIUS

Aveva scoperto Genazzano nell'estate del 1856. Tre mesi sereni in una piccola stanza sotto tetto, piacevolmente calda, nella casa di Annunziata Spetta, una veneziana di Roma. Intorno c'era anche la vigna. Solitudine e pace da non dirsi: una vacanza incantevole, insomma. Letture frequenti di filosofia morale, tranquilla stesura d'un saggio storico, rade visite di cari amici, un po' di corrispondenza, e qualche ispirato sfogo poetico. Sempre più determinato, peraltro, l'intendimento di por mano nel venturo autunno (come poi di fatto accadrà alle ore 9 del 12 novembre) alla storia di Roma nel medio evo. In aggiunta, a fine settembre, una breve gita ad Anagni passando per Paliano; due giorni tra andata e ritorno.
Più movimentate le vacanze di Gregorovius l'anno dopo. Sul morire di giugno, cinque giorni a Subiaco: qui, visite di studio, letture e, tra caldo e freddo, un'infiammazione agli occhi. Irritante. Poi, un deludente luglio a Olevano da "donna Regina", la corpulenta Peppina della mitica Casa Balbi, tra spettacoli di diffusa miseria e devastanti temporali. Vita pigra e immota; senza stimoli, dentro e fuori. Con l'unica consolazione d'aver scritto la storia del convento di Subiaco e il crescente disagio di una nociva "aria leggera". Appena dopo l'Assunta, perciò, di corsa a Genazzano, e naturalmente dalla sora Nunziata. Repentino il cambio d'umore. Dieci giorni di quiete, e via un'altra cavalcata per la Ciociaria, ancora una volta in compagnia del fedele villico Francesco. Prima tappa Ferentino, sempre per Paliano ed Anagni. Il giorno dopo, 28 di agosto, visitata Alatri, "attraverso magnifiche località montuose e selvagge" a Trisulti, vera meta del viaggio, con ospitalità notturna alla Certosa e tranquillo ritorno a Genazzano, via Veroli e Ferentino.
Di questa passeggiata laziale lo storico tedesco ci ha lasciato un felice resoconto, "Dai Monti Ernici", pubblicato nel

1858. Saporoso, come il suo solito, ma reso più stuzzicante dalla umanissima e trasparente presenza di una piccola delusione gastronomica.
Dunque. Lasciata Alatri, come non far tappa a Collepardo per andare a vedere (e al lume delle fiaccole, meraviglia insperata!) la famosa Grotta stalattitica, che alla fantasia dello storico magicamente appare come un tempio egizio? E, poco più in là, entro selvaggi scenari montani, perché non dare uno sguardo al precipite "Pozzo di Santulla" dal fondo lussureggiante vietato agli uomini ma non alle capre, che quelli vi calano con le corde per pascerle bene? La Certosa Trisulti reclama però il viaggiatore sapiente e curioso. Eccolo allora scendere per impervi sentieri al torrente Cosa, attraversarlo e risalire faticosamente la costa opposta. A metà della quale, lo incuriosisce un gruppetto di soldati che svelto discende le balze da lui poco prima percorse. Una caccia ai briganti, forse? No, è la tranquilla risposta dell'esperto compagno: visitatori della Certosa un po' particolari che vogliono garantirsi in tempo, dai monaci, alloggio e cibo adeguati. Conviene allora raddoppiare i passi per non giungere secondi, visto che la fame e il pensiero dominante si intuiscono identici. Perché dunque rischiare?
Il querceto e la cotta bianca di un paio di monaci a passeggio annunciano finalmente Trisulti. In quel piccolo paradiso terrestre l'accoglienza è pronta e gentile. E senza domande. Una camera pulita, un letto dalle fresche lenzuola ed un servo sperimentato che lascia intendere una cena non male. Ma all'ora prescritta. Perciò meglio far nell'attesa una visita alla Certosa. Poche cose, tuttavia, risultano interessanti per l'ospite. Egli sembra piuttosto distratto dalle ben nutrite figure dei monaci che incontra, testimonianza vivente e tacita promessa, nonostante la regola certosina che vieta la carne. "Il mio appetito e la mia curiosità erano egualmente grandi", è la tarda chiosa all'annuncio della cena. E questo è quel che offre il convento: "maccheroni fatti passare all'olio, preparati in modo eccellente e conditi con erbe montane invece del solito formaggio parmigiano; fagioli verdi freddi con olio e aceto; una bottiglia di vino acido come aceto, imbevibile; per dessert un pezzo di torta cotta in olio".

Un po' poco, forse; e certamente poche le cose gradite al palato del tedesco. Che riesce ad "ingoiare" solo "dei maccheroni e del pane eccellente".
Più tardi scriverà disinvolto d'esserne uscito "sazio". Nella notte, però, il suo sonno è leggero e viene facilmente interrotto dalla campana della torre; solo il canto del mattutino intonato dai monaci in preghiera restituisce l'ospite a Morfeo. Di più: la partenza per Veroli all'alba, prima dell'ora fissata dalla regola per la colazione, avviene senza neanche un caffè. Fortuna che appena fuori dal convento un tozzo di pane prudentemente conservato da Francesco e i saporiti lamponi di un generoso cespuglio restituiscono presto sorriso e serenità al viandante illustre. "Noi, uomini civili, di rado ci sentiamo di buon umore al mattino se siamo completamente digiuni" è il suo pensiero. Alzi pure la mano l'incivile che è di parer contrario.

Antonello Trombadori

SOLO LLÌ

Ncìm'a Campo de' Fiori vai diretto
Che fra La Carbonara e er macellaro,
Verzo li Cappellari, all'angoletto,
Solo llì c'è la pizza-der-fornaro.

Tu dàmme retta a mme, nun fà l'avaro,
Cròmpetene du' sleppe co l'ojjetto[1],
Sfornate calle calle, e n'antro paro
Inzaporite de pommidoretto.

E mentre te la scrocchi fra li denti
Nun te pèrde Siconno a la vetrina[2]
Che in du' siconni ne spennella venti.

Doppodeché và giù a li Giubbonari,
Làssa pèrde la robba ballerina,
E fàtte du' filetti a li Libbrari[3].

12 dicembre 1982

1. Pani schiacciati in forma ellittica che possono raggiungere i tre metri. Prima e dopo l'infornata vengono spennellati di olio d'oliva. - 2. Secondo Matteoni decano del forno. - 3. Presso la Chiesa di Santa Barbara al Largo dei Librai, si friggono filetti di baccalà in pastella.

Novello Valentino

SPAGHETTI AL CIRCOLO

noterelle di viaggio

Partimmo in tre verso i Paesi del Nord. Tre amici, una tenda, la cassa dei viveri (scorte classiche: spaghetti, pomodori pelati ecc...), una tanica di vino dei Castelli: autonomia due settimane.
Andò tutto bene fino al Circolo Polare Artico, dove un metro di neve sulla strada ci costrinse a fare dietrofront e la luce senza ombre del "sole di mezzanotte" ci allettò a procedere senza soste, con la prospettiva di prolungare il soggiorno a Copenaghen.
Uscimmo di strada alle due del mattino, sul fondo in terra battuta verso Moi Rana. Il "guard rail" di tronchi d'abete scardinò il semiasse anteriore del "millecento" e ci ritrovammo uno in braccio all'altro, illesi ed infuriati.
Il sole si allontanò dall'orizzonte, mettendo a nudo la nostra precaria situazione. In attesa di soccorso, decidemmo all'unanimità che la cosa migliore sarebbe stata dedicarsi a soddisfare almeno l'appetito, un'esigenza primaria con accertati poteri distensivi.
A pochi metri dalla strada, sporgenti dalla neve come il tetto di una casa invisibile, scorgemmo due falde molto spioventi che si rivelarono ampie protezioni di legno sotto cui veniva stivato il foraggio per le renne durante l'inverno.
Ricavammo uno spazio sufficiente in quella tana profumata ed effettuammo un rapido sopralluogo alla "cassa" già menzionata. Fu deludente e dovemmo affidarci all'italica arte (di arrangiarsi).
Due pacchi di pasta, acqua di neve e ...
Fu la più grande abbuffata di spaghetti "cacio e pepe" che avessimo fatto nella nostra vita.
Fu in quel frangente che scoprimmo le capacità taumaturgiche degli spaghetti; non ripararono il guasto dell'auto, ma, malgrado tutto, ci ritornò il sorriso sulle labbra.

IL "BESTIARIO" DI PIETRO DE LAURENTIS

I "finalini" di questa edizione accolgono una serie di disegni di Pietro De Laurentis, recentemente scomparso.
Nato nel 1920 a Roccascalegna (CH), egli esordisce a 19 anni nella rassegna interregionale delle arti figurative di Chieti, ove gli viene conferito il premio "Ministero della Pubblica Istruzione".
Dal 1940 svolge la sua attività artistica a Roma, diplomandosi nel 1946 all'Accademia di Belle Arti. Dal 1947 è docente presso la cattedra di "Plastica ornamentale" della Facoltà di Architettura di Roma, dove nel 1966 diviene assistente ordinario. Nel 1985 diviene professore associato e gli viene assegnata la cattedra di "Strumenti e tecniche di comunicazione visiva".
All'attività di docenza affianca l'attività artistica, partecipando dal 1948 a rassegne collettive di interesse nazionale ed internazionale. Sue sculture figurano in numerosi edifici pubblici e di culto, tra cui il Battistero della cattedrale di Chicago, la cattedrale di Civitavecchia, la Direzione generale ACEA (Roma), il palazzo INPS (Roma Eur), la facoltà di Economia e Commercio di Roma, l'Ospedale Civile di Sora (Fr), il Liceo Scientifico di Ancona.
All'attività accademica e artistica egli salda un impegno militante a favore del patrimonio verde di Roma, la città in cui è vissuto e ha lavorato. Tale impegno, che lo vede battersi con successo, e con le sole armi che gli forniscono la sua limpida indipendenza e il suo generoso altruismo, culmina nella lunga lotta per strappare alla speculazione Villa Blanc, sulla via Nomentana, a Roma. Sottratta alla lottizzazione, questa villa — che negli scorsi mesi ha riempito le cronache giudiziarie — attende ora quel riscatto e quella intelligente utilizzazione per la quale De Laurentis si è prodigato in vita.

* * *

Questi disegni appartengono a varie epoche, coprendo un arco temporale che dalla metà degli anni Quaranta arriva fino agli anni Ottanta. Scelti fra le decine che l'artista ha lasciato, testimoniano dell'inscindibile rapporto fra disegno e scultura che nell'officina dell'artista hanno continuamente dialogato fra di loro.
Di fatto lo scultore ha sempre coltivato il disegno nelle sue molteplici valenze:

- *come atto creativo funzionale alla successiva scultura;*
- *nella specie di una libera esercitazione, destinata alla pura esistenza grafica;*
- *come atto che va ad incidere sulla stessa superficie della scultura, alla quale aggiunge, rivisitandola anche ad anni di distanza, una trama di segni che ne valorizza la potenzialità espressiva.*

Alcuni di questi disegni hanno una loro storia specifica: così il tacchino, spontaneo "modello" ruspante nei recinti di Villa Blanc, che fu seguìto dall'artista lungo tutta la sua breve esistenza; nell'acme del suo fulgore fisico, esso viene come trasfigurato nella pompa in bianco e nero che De Laurentis gli attribuisce.
Fino al prevedibile....esito gastronomico.

F.O

5 *Presentazione*
7 Elio Filippo Accrocca, *Così sia*
9 Loredana Affatato, *Pannocchie di granoturco abbrustolito sullo sfondo di Napoli*
11 Patrizia Ambrosini, *Per una oliva pallida si può delirare...*
13 Letizia Apolloni, *In cucina datemi una mano*
15 Manlio Barberito, *Breve saggio intorno ai buongustai*
17 Maria T. Bonadonna Russo, *Venghino per curiosità, che torneranno per compiacenza*
19 Augusto Borsari, *A Checco Paciotti*
20 Francesca Romana Campoli, *Irish Derby*
22 Vilmo Cappi, *Le uova miracolose*
24 Carlo Fabrizio Carli, *Un pranzo cardinalizio di un secolo fa*
25 Anna Cavallo, *Riso... "Sorriso"*
26 Luigi Ceccarelli, *Trippa all'orrore*
29 Myriam Cerutti, *Filastrocca della tartaruga Penelope*
30 Alberto Ciarla, *Come nascono le ricette*
32 Stefano Cipolla, *L'uomo: la torta di Dio*
33 Stelvio Coggiatti, *Frutti, fiori, vino, evasione del dazio nel nome della gensola*
35 Irma Conteri Bertagna, *Cinquanta dita per dieci frittelle...*
38 Felice Conti, *I ficarindia*
39 Nino Costa, *da Monfrà*
42 Antonino Cremona, *Ghiottologia con glottologia*
44 Franco Cusmano, *Pane nostro*
46 Mara D'Alessandro, *Quel che passa il convento*
48 Sergio D'Ottone, *Una "caprese"... per sperare*
50 Michele Frisenna, *La lumaca e la mano della servetta*
52 Laura Fusetti, *L'invito a cena*
55 Fausto Garofalo, *Mi' nonna e l'invortini a la romana*
57 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *Il pane ond' e la bruschetta*
58 Carlo Goldoni, *Il menu di missier Brighella*
60 Plinio Guidoni, *Brindisi*
61 Giuliana Limiti, *I sapori romani de Roma*
63 Gianni Long, *Volga, Volga...*
66 Lello Lupoli, *'A pasta 'o furno*
67 Anna Malfaiera, *La crescia*
69 Giuliano Malizia, *Nonna Teresa e il cacio marcetto*
71 Laura Mancinelli, *La parmigiana di melanzane*
73 Gabriella Maramieri, *Stare a guardare*
76 Mauro Marè, *Er vino*
77 Umberto Mariotti Bianchi, *L'evoluzione dell'umanità*
80 Massimo A. Mattioli, *Pranzo d'anniversario*
84 Mario Mazzantini, *Dal quartier generale delle nuvole*
85 Iolanda Narciso, *Le zeppole*
87 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Il segreto dei "brasadé"*
89 Franco Onorati, *Un boccale di libertà*
92 Ugo Onorati, *Un sacrificio quasi umano*
94 Gaetana Pace, *Durante la bettola*
95 Gaetano Pagano, *Una dolce ricetta*
96 Franco Pedanesi, *Pizzette autarchiche*
98 Josè Peverati, *La pertga*
100 Irene Abigail Piccinini, *Chronica (Insanabili morbo affecta?)*
102 Claudio Rendina, *Terra di Puglia*
103 Risante, *Un pranzo sognato*
104 Andrea Rivier, *Gastronomia di nozze contadine*
107 Marchese de Sade, *Vettovaglie per il divino marchese*
108 Rinaldo Santini, *Colazione, pranzo e cena*
110 Simonetta Satragni, *La bottiglia*
111 Angelo Savaris, *Schenale de porzéo coi verzóti*
113 Scribonio Largo, *Se duole lo stomaco*
114 Francesco di Paola Sensi, *Bucatini all'amatriciana*
116 Ada Sibilio Murolo, *Il pranzo è servito... con il vocabolario*
118 Ladislao Spinetti, *L'abbuffone non è morto di crapula*
120 Romolo Augusto Staccioli, *"Pane a volontà"*
125 Enrico Sturani, *Gli asparagi tra* savoir faire *e* bon ton
128 Filippo Tartufari, *Li vini piemontesi*
129 Marcello Teodonio, *Compleanno di Sandro*
132 Mario Tornello, *Una puntata ad Orgosolo*
135 Paolo Emilio Trastulli, *La magra cena certosina di Gregorovius*
137 Antonello Trombadori, *Solo llì*
138 Novello Valentino, *Spaghetti al circolo*
139 *Il "Bestiario" di Pietro De Laurentis*

Stampato nel novembre 1993 dalla
Nuova Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 22 - Roma
Tel. 22.81.805 - 22.81.806