

l'Apollo buongustaio 1996

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico
per l'anno 1996*



My ONOPATI
copie personale

l'Apollo buongustaio



© 1996. Tutti i diritti riservati

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1996

ideato da Mario dell'Arcio

Nuova Serie

Roma 1996

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

MARIO TORNELLO

Presentazione

Un saluto augurale a tutti i collaboratori, vecchi e nuovi, dell'*Apollo buongustaio*, nono numero della nuova serie.

Curato nel corso del 1995, questo numero non può esimersi dall'esordire con una affettuosa menzione del 90° compleanno del suo ideatore, Mario dell'Arco: un anniversario che è stato festeggiato con due manifestazioni, a Genzano dell'Infiorata, sua patria d'elezione, e a Roma; nonché con la pubblicazione di un'antologia della sua fortuna critica, curata da Franco Onorati e intitolata "Strenna per Mario dell'Arco" (ed. Bulzoni, Roma). A suggellare questo genetliaco, pubblichiamo una recentissima lirica del Poeta, conferma ulteriore della sua sempre verde felicità creativa.

Prosegue, anche in questa edizione, la presentazione, accanto a poesie e prose di autori contemporanei, di testi attinti al passato, segnalati da un asterisco: a testimonianza della continuità di cui gode la letteratura gastronomica.

Il successo della nostra "avventura" collettiva è comprovato dal numero crescente delle collaborazioni che ci pervengono: il che fa ben sperare per la prossima edizione, quella del decennale della nuova serie, cui intendiamo dare un particolare rilievo.

Salutiamo la partecipazione a questo numero di Stefano Piali, giovane e affermato pittore; dell'artista, che ha curato copertina e finalini, offriamo in appendice un sintetico profilo.

Arrivederci al prossimo anno.

I curatori

Elio Filippo Accrocca
A CUORE APERTO E' CORI

Piazza delle Carrette, da Metardo,
hanno strappato le bocce dell'infanzia:
da sopra le Rimesse la Pontina è pianura
aperta al mare che sa di bruschetta
e di nomi che fanno storia antica.

Da via dell'Annunziata a via Accrocca,
fino a Porta Ninfinia è aria di casa,
Pozzo Dorico, Ponte della Catena,
Madonna delle Grazie, Stoza, la Pigna,
le Sipportica fanno compagnia
agli anni. Ma rezzacca a San Michele
se vuoi ritrovare la tua stretta...

Jo Botto, Zampi, Checco: altre stazioni,
itinerari di cucina. Le Porte
hanno colori diversi, accanto a Chiese
e Templi, Collegiate, Mura ciclopiche
e Santuari: a cuore aperto è Cori,
terrazza dei Lepini. Dal Soccorso
risale un canto di dialetto, storico
come i costumi impressi nella mente...

Giuseppe Amari
L' "ABBRAZZATA" (*)

A Giuliana Limiti presidentessa della Mazzini Society

Natale de buriana:

L'occhi allupati
E co li musì cani

Ommìni, spose, fiji...
E l'uno contro l'antro

Puro si è la viggija de Natale.

Spartimose stasera l' "abbrazzata"
Assieme ar baccalà.

Su, magnàmoce mo
Sto pane tonno e co le braccia in croce
Come a 'na commugnone
De fratelli abbracciati.

Co mano zozze
Le mano inzangunate

Sì, strignemose forte all' "abbrazzata",
Inzuppamo stavorta ar baccalà

Sta notte Santa

Che dimàni ciarimettèmo in croce.

San Lucido, Natale 1994

(*) L' "abbrazzata" è un pane a forma di ciambella con strisce interne incrociate. Si usa mangiarlo, in Calabria, alla vigilia di Natale, bagnato al baccalà, cucinato in umido con i broccoli.

Alberto Arcioni
GIOVEDÌ GNOCCHI SABATO TRIPPA

È un classico della cucina romana. A leggerlo, viene in mente l'epoca tranquilla dei nostri nonni, quando la cucina era il luogo più importante della casa, il centro della vita familiare. Insieme al fornello a carbone, alle *parannanze* e all'odore perenne di cucinato, v'erano in bella mostra mestoli, *cucchiare*, *pile di coccio*, *cazzarole* di rame e, sulle mensole, bottiglie di pomodoro e recipienti di vetro da cui facevano *capoccella* foglioline di mentuccia, basilico ed erba salvia.

Nella cucina romana di una volta, "Giovedì gnocchi, sabato trippa" era quasi una regola da rispettare, un menù imposto da una non ben precisata autorità. Gli osti e i trattori vi si attenevano con scrupolo, annunciandolo in anticipo con avvisi, a chiare lettere, affissi alle porte d'ingresso dei loro locali. La memoria veniva così rinfrescata (ma non ce n'era bisogno) e lo stomaco si disponeva anzitempo a gustare ciò che la tradizione suggeriva.

Erano i più giovani che aspettavano il piatto del giovedì, mentre i più anziani, più avvezzi al culto della *bòna magnata*, quelli per interderci delle osterie con cucina, pregustavano maggiormente la pietanza del sabato.

I fumanti e saporiti gnocchi e la trippa *capata* fra le frattaglie, nati com'erano per un "popolaccio" bisognoso di riempirsi la pancia, non erano sicuramente adatti per palati delicati. Sarebbe stato disdicevole servirli nelle mense raffinate di principi e di re o in quelle di aristocratiche signore. Erano piatti da consumarsi in casa, meglio se sulla tavola di cucina, con la famiglia riunita, oppure in quelle trattorie dove i trattori, sicuri del fatto loro, ti guardavano con sufficienza come per dire: *prima magna e doppo discoremo*.

Per spiegarci il perché del "giovedì gnocchi" dobbiamo tornare al secolo scorso quando il giovedì, giornata infrasettimanale, (allora non c'erano week-end e settimane corte), veniva considerato come un giorno in cui concedersi qualche svago, un po' di riposo e perciò da onorare, a tavola, con un cibo diverso dalla solita pastasciutta o minestra. Appunto con gli gnocchi.

È stato sempre un piatto tipicamente romano e proprio di una certa cucina popolare. Ma attenzione! Deve essere rispettato così

come dice la tradizione: gli gnocchi devono essere di patate e conditi con abbondante sugo d'umido e pecorino grattugiato.

Il "sabato trippa" trova invece una spiegazione più realistica. Il venerdì, a Roma, era il giorno della *ammazzatora*, cioè della macellazione. Il popolino che, allora, spesso soffriva la fame, approfittava di tale giorno per recarsi al mattatoio e cercare, tra gli scarti, qualche cosa da portare via, da cucinare il giorno dopo, il sabato appunto e riempirsi così la pancia. Tra le frattaglie c'era la trippa che, rifiutata, con tanto di arricciamento di naso, dalle classi più abbienti, veniva ritenuta un cibo da miserabili.

Quelli erano tempi da un solo piatto per pasto e gli gnocchi alla romana e la trippa rispondevano appieno alle esigenze di una parte del popolo che viveva di stenti.

Fra continue innovazioni e violenze alla tradizione culinaria, gli gnocchi e la trippa hanno avuto il merito di essere rimasti validi rappresentanti delle formule antiche. Spesso sono stati oggetto di approcci culturali, di raffronti, di ripetute verifiche da parte di illustri personaggi come Ceccarius, Luigi Volpicelli, Secondino Freda, Luciano Muscardin, tutti attenti e appassionati custodi delle tradizioni e dei valori della cucina romana.

La letteratura di questa cucina, dopo quella dei monumenti e delle feste, è forse la più ricca. Una cucina che ha ricevuto riconoscimenti ed espressioni di consenso da tanti artisti, scrittori, poeti del passato e del presente, che hanno soggiornato nella città eterna.

Molti di loro si sono seduti ai tavolini delle stesse gustose osterie, delle stesse modeste trattorie, forse anche sotto una pergola, non per nutrirsi, ma per assaporare lentamente le pietanze tradizionali. Le gustavano quasi come un ritorno alla terra, un ricongiungimento con la natura, così come si presentavano sul piatto che avevano davanti: il giovedì gli gnocchi ricoperti di saporito ragù, il sabato i quadretti di ben schiumata trippa *accondita cor garofolato e la mentuccia*.

Giovanna Barberini

UN LIBRO DI RICETTE DELL'800

Di media grandezza, rilegata in pelle marrone, bordata in oro, consunta dall'uso, la quarta edizione della "Cucina teorico pratica ovvero il pranzo periodico di otto piatti al giorno" edita a Napoli nel 1844, ci illumina sulle abitudini gastronomiche della Napoli della prima metà dell'800.

L'autore, cav. Ippolito Cavalcanti, duca di Buonvicino la dedica al Sig. don Felice Santangelo "soprintendente generale del Reale Albergo dei Poveri e sue dipendenze". L'opera, come avverte l'autore, non si rivolge certo né alle massaie napoletane che per tradizione utilizzavano le poche risorse a disposizione, né ai cuochi di mestiere che, già esperti e gelosi dei loro segreti se li tramandavano oralmente, poco familiari come erano con la carta stampata. L'autore si rivolge invece ai suoi amici, gastronomi dilettanti onde ".....squarciare quel velo che molti tiene ancora avvolti nelle tenebre....." e che ".....permette agli infedeli servitoridi moltiplicare gli zeri sulla lista..... e di usare qualità di generi non ricettibile....." senza che gli ingenui e ignari padroni potessero dire nulla.

Dopo una descrizione di come dovrebbero essere formati e forniti di rami e di utensili la cucina ed il riposto, i due santuari domestici ai quali soprintendevano rispettivamente il "monsù" e il maggiordomo, l'autore passa ad illustrare la disposizione dell'opera. Dapprima vi sono le ricette per le preparazioni fondamentali: dalle varie combinazioni di "fior di farina"perfetta sugna..... ottimo butirro.....ovi freschi, sale pesto, miele e zucchero..." e tanta forza di braccia verranno fuori le varie paste e, leggendo, ci pare di sentire, nella immaginaria cucina, il profumo della pasta sfoglia, della frolla, della pasta per struffoli e panzirotti. Seguono i brodi: procedimenti complicati che richiedono speciali tagli di bue, di vitella, di gallina, pesce, erbe, basilico e "petrosemolo" a seconda che si voglia il consommé, il brodo magro o il pregiatissimo brodo chiaro per il quale si raccomandano "tre chiare montate alla fiocca, da togliere al primo bollore per portar via tutte le impurità". Si parla poi dei vari modi di fare la crema, più liquida per servire semplice,

più densa per “torte e pasticcetti”, ingentilita da sentori di rosa, di menta, di cannella, di mandorla dolce o amara. E noi, affrettati consumatori di dadi e di creme istantanee in bustina leggiamo attoniti i diversi punti di cottura dello zucchero, a secondo che si voglia il piccolo *lissé* per la crema, il gran *lissé* per i rosoli, il *perlé* per qualunque sorbetto ad eccezione di quello di amarene che richiede una diversa cottura e via via, attraverso i vari stadi, dai fantastici nomi francesi, fino all’ultimo grado di cottura, al coronamento finale di tanta fatica, al *caramel*, ottimo per avvolgere mandorle e formare le diverse “croccande”. Dopo queste istruzioni preliminari si entra nel vivo delle ricette quotidiane: dal 1 marzo al 31 maggio, giorno dopo giorno, viene presentato un menù di otto piatti, completo di ricette e di provviste per la cucina, il dessert e il riposto. Dal 31 maggio in poi l’autore ci avverte che “...inoltrato nella stampa, continuando con lo stesso metodo... verrebbe un numero di fogli esorbitante”. Per le stagioni seguenti quindi si cambia sistema: dieci giorni al mese saranno più che sufficienti. Difetto di fantasia? Apprensione per l’eccessiva spesa di stampa o stanchezza di un dilettante ormai saturo di zuppe, focaccine, salse e “gattò”? Forse tutto questo insieme. I piatti presentati sono comunque più che bastanti per i lettori che in cucina entravano una volta tanto per ingannare la noia e far passare il tempo. I menù rispettano le stagioni ed i loro prodotti, i tempi liturgici e i loro divieti, i sovrani ed i loro onomastici e festeggiamenti. Avremo così l’intera quaresima a base di verdure che la precoce primavera del sud faceva crescere in abbondanza e di una grande varietà di pesce, poco penitenziali ma molto appetitosi. Alla “zuppa incaciata con brodo finto” e *entremet* di gamberi e funghi, accompagnata dall’arrosto di triglie e seguita dal sorbetto di canditi, tanto per fare penitenza, del venerdì 3 marzo, seguirà il dentice alla Monarca e la “zuppa di ragoste” e la crema di rose del 4 aprile e di nuovo il “gattò di carote..... lo storione alla fraise ed il gelato butirrato” della domenica seguente. Il tutto accompagnato da buon vino, spesso francese o spagnolo, e dall’immancabile rosolio e caffè. Sciolte le campane al Gloria la penitenza quaresimale finisce il 16 aprile, domenica di Pasqua, con un trionfo di “*petits pâtes* farciti di fegatini alla crema... fricandò di vitella... arrosto in salsa di funghi e tartufi... ostriche alle erbe...”, il tutto coronato dalla classica pastiera pasquale. Ormai i piatti di carne

hanno via libera, eccetto il venerdì, votato come sempre ad una ipocrita penitenza di gamberi, ragoste, merluzzi e ricottelle fritte, via via attraverso le stagioni, apparentemente incuranti della miseria che li circondava, a pochi metri dalle grandi e ben fornite cucine, ma sempre pieni di riguardo per le festività reali. Il 30 maggio infatti “...giorno di somma letizia per l’onomastico del nostro amabilissimo sovrano Ferdinando II, che il Cielo felicitò sempre per una lunga serie di anni...” i fedeli sudditi sono invitati a dimostrare la loro esultanza con “...bottiglie di sciampagna, Mosella bianco, Borgogna rosso” e sontuose elaborate leccornie nelle case dei ricchi e con i consueti “tarallucci e vino” dove meglio non si può. La deferenza dell’autore verso i grandi della terra varcava anche i confini del Reame; il 10 luglio, onomastico di S.M. M. la regina dei francesi, donna Amalia principessa delle Due Sicilie, il nostro bravo duca illustra un menù elaborato e internazionale con “zuppa alla tedesca, storione alla turca, luccio all’inglese...” per finire addirittura con un “gattò alla cinese”! Il tutto annaffiato da vini di Francia, Portogallo, Ungheria, Cipro e Spagna! Lunga vita alla Regina, omaggiata con tanto tripudio di elaborate ghiottonerie.

Alla descrizione di tutte queste raffinate vivande, frutto di veri artisti dell’arte culinaria, segue una breve appendice in puro dialetto napoletano, non sempre facile da decifrare, una presentazione della “cucina casarinola” a base di “strangola prievete, vruoccoli zuffritti, alice ammolleccate, zeppole e sanguinaccio”. Una parentesi semplice, gustosa che ci riporta ad una Napoli più genuina e popolare!

Ma torniamo ai piatti prelibati: il nostro saggio duca tiene anche un occhio alla borsa ed alla fine della giornata elenca al dettaglio, con grande precisione, le spese per la cucina, il riposto ed il dessert. La spesa espressa in ducati e mezzi Carlini, in libbre e rotoli per il peso, meriterebbe di essere esaminata da persona più esperta di me in materia economica. Certo, stando agli ingredienti usati, al tempo impiegato per la preparazione, alla varietà dei vini pregiati, alle immancabili “creste” degli addetti ai lavori, penso che una simile alimentazione quotidiana richiederebbe oggi una borsa molto ben fornita e soprattutto un fegato molto robusto! In fatto di cucina il nostro secolo ha fatto forse qualche progresso, almeno riguardo alla tasca e alla salute!

Debbo dire che quando vedo i miei amici romani, intendo dire autentici romani, mangiare pinne di pescecane o nidi di rondine oppure riuscire a mandar giù, senza batter ciglio, spaghetti spalmati di panna; quando scopro che le generazioni più giovani ormai non riescono più, se non con grande difficoltà a distinguere la brillantina da un qualunque liquido colorato aromatizzato – e quel che più conta – fortemente reclamizzato oppure che si siedono a tavola chiedendo orzo fermentato al posto del vino, allora debbo convincermi che i cicli storici di Vico sono una realtà e noi siamo tornati al Basso Impero.

Trimalcione che mangia carne di ghiro, cosce di pavone, ali di struzzo, petto di bisonte, teste di cigno, lingue di fenicotteri è il vero segno della inarrestabile decadenza del mondo antico, l'annuncio del servaggio e delle orde barbariche.

Stranezze, comunque, e non cibi veri e propri, da mangiare, caso mai come diciamo noi a Roma, solo "per rabbia di fame", tanto più che per renderli appetibili erano costretti ad elaborare certe salse in cui pepe, menta forte, semi di sedano, datterì, carote e mele facevano un tale intruglio capace, sì, di coprire i sapori di quella roba, ma che, in sostanza, era più simile ad una vernice per le scarpe che a qualcosa di veramente mangiabile.

Non cucina, dunque ma "apparato di ricchezza", manifestazione pubblicitaria di opulenza e, in realtà, al fondo delle cose, espressione più di cafonaggine che di magnificenza. E quindi non ci meraviglieremo se Apicio, come ci narra Seneca, avendo saputo che tutta la sua ricchezza si era ridotta a un milione di sesterzi e, date le sue abitudini, quella somma, secondo lui, gli consentiva solo di morire di fame, preferì il suicidio.

Ma c'è di peggio, quei difficilioni secondo quanto ci ricorda Secondino Freda, anche per i cibi più comuni si rifiutavano di mangiarli se non fossero stati di stravaganti provenienze; infatti non si mettevano a tavola se prima non si fosse accertato che le anguille fossero, pensate un po', di Beozia, disdegnando quelle di Comacchio, perché nostrane; il nasello, poi, veniva sdegnosamente rifiutato se non era ineccepibilmente documentata la sua

origine e provenienza dal mare di Soria; venivano tollerate le carpe del Benaco, perché, in fondo, venivano dall'estero e cioè dalla Gallia Cisalpina, e persino le chioccole (vulgo: lumache, sì, quelle di S. Giovanni) potevano avere solo due provenienze che potessero legittimare la loro presenza alla tavola di quelli asceti: l'Africa settentrionale o la Dalmazia.

La cacciagione, poi, creava problemi da far impazzire: passino i tordi se di Perugia, ma, i francolini, signori miei, dovevano esser di Soria e quanto ai colombi (a casa nostra ne siamo sommersi) eh! no, i colombi potevano esser originari solo dall'Egitto. Anche i prosciutti di cinghiale (povera nostra Maremma rigurgitante di cinghiali) bisognava andare a cercarli solo nell'isola di Chio. Ma persino la frutta doveva esser raccolta in lontane contrade: si tratta di boccucce difficili, perché le pere (pensate: le pere!) se non erano di Siria andavano ai porci, mentre i fichi – di cui rigurgita la penisola –, i meno schizzinosi si contentavano che fossero almeno di provenienza greca, però le mele cotogne erano considerate immangiabili se non venivano da Corinto. Anche in cucina, dunque, nell'antica Roma, si va dallo stile di Quinto Ennio all'ampollosità e ai riboboli di M. Cornelio Frontone. Ed è logico che poi arrivassero i barbari e cominciassero tempi in cui, non dirò i gatti di casa nostra ma anche i topi, in certi momenti, divennero genere da borsa nera.



* Carlo Baretti

LA LEGENDA DLA TRIFOLA

An tute le feste ch'aj son antorn a Natal e la prinsipi dl'ann, as fà un gran consum ëd trifole. Sto bolè tant savori ch'a viv sot tèra a l'ha la soa legenda ant i racont di nòstri vej. Na stòria original.

Na pòvra veja, dè squasi sent ani, passava an miseria per na stra d'un pais; picava a le pòrte, disia ch'a l'avìa fam, ma le pòrte as saravo tute dadnans a chila.

Antlora la veja a pija 'l camin di bòsch e 'n pòch dòp a ven a tombé, mesa mòrta, su la pòrta d'un campagnin che, pià da la compassion, a la giuta a aussesse e la fà avsiné al feu. Peui dòp aj dà da mangé tut sò disné, ch'a consistia ant una sola patata brovà.

A costa mira tut ël cel a l'é anluminasse e la pòvra veja a l'é trasformasse ant una faja, bela come 'l di, tuta caria 'd brulant e 'd pere pressiose.

– Ti 't ses stait comòss da la mia miseria – chila a dis – e 't saras ricompensà.

E tocand la patata con na bachëtta l'ha cambiaa ant una trifola profumà.

– Cor per le campagne, cerca ant i giardin e it trovas sempre dle patate come costa. Mi it regalo un tesòr. Gnun a nē conossrà mai la smens e ti it podras vendla a peis d'òr.

Dite coste paròle, la faja a scompariss.

Traduzione (Simonetta Satragli)

LA LEGGENDA DEL TARTUFO

Durante le feste fra Natale e Capodanno si fa un gran consumo di tartufi. Questo fungo tanto saporito che vive sotto terra ha un sua leggenda che i nostri vecchi amano raccontare. È una storia originale.

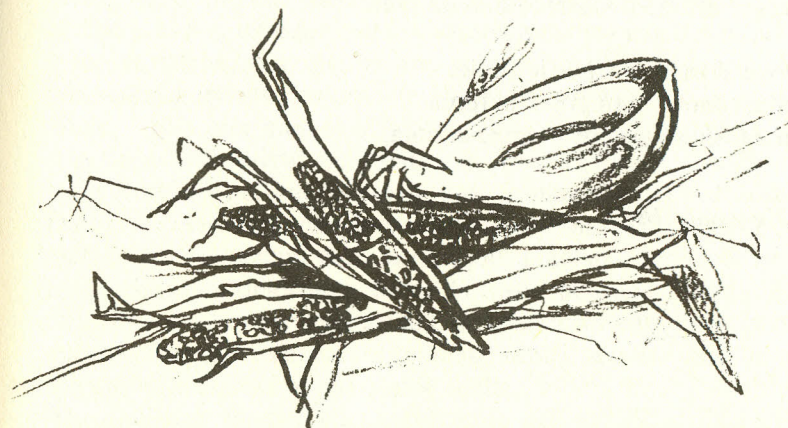
Una povera vecchia di quasi cento anni percorreva mendicando la strada di un paese; bussava alle porte, diceva che aveva fame, ma le porte si chiudevano tutte di fronte a lei.

La vecchia allora prese la via del bosco e dopo un po' di tempo cadde mezza morta sulla porta di un contadino che, preso da compassione, la aiutò a rialzarsi

e la fece avvicinare al fuoco. Dopo poi le offrì da mangiare tutto il suo pranzo, che consisteva in un'unica patata bollita.

A tale vista tutto il cielo si illuminò e la povera vecchia si trasformò in una fata, bella come il giorno, carica di brillanti e altre pietre preziose. «Tu hai avuto compassione della mia miseria» disse «e sarai ricompensato». E toccando la patata con una bacchetta la trasformò in un tartufo profumato. «Corri per le campagne, cerca nei giardini e troverai sempre delle patate come questa. Io ti regalo un tesoro. Nessuno ne conoscerà mai la semenza e tu potrai venderla a peso d'oro».

Pronunciate queste parole, la fata scomparve.



In Armanach piemonteis 1935.

* *Giuseppe Gioachino Belli*
IL PRANZO CORDIALE

Sarà cordialità, sarà premura,
uso, creanza, amor, quel che volete;
ma violentar chi non ha fame o sete
a bere e mangiar sembra un po' dura.

Parmi una civiltà contro natura
voler che un uomo che sì a cuore avete
apra col cuoco e termini col prete
e trapassi dal desco in sepoltura.

Eh via, bandite questa usanza sporca
d'impinzare un cristian fin che ne muoia,
manco avesse il ventricolo di un'orca.

Dove si tratti di stirar le cuoia
tanto sono gl'intingoli e la forza
quanto equivale pur l'ospite al boia.

22 gennaio 1839

da *Versi* di G. G. Belli stampato a Roma nel 1839 dal tipografo editore
Salviucci.

M. Teresa Bonadonna Russo
ORTI DI GUERRA E NON SOLO

Mi sono sempre chiesta chi abbia inventato gli orti di guerra, e perché. Ora, dal catalogo illustrativo della mostra "Roma sotto le stelle 1944", scopro che furono promossi nel marzo 1941 dal Ministero dell'Agricoltura per risolvere il problema delle scorte alimentari, evidentemente sottovalutato fino a quel momento, nella prospettiva di una rapida soluzione del conflitto. A ben guardare, si tratta di un progetto perfino commovente nella sua candida pateticità, un'idea concepibile solo in una fase, come appunto il 1941, in cui la vera realtà della guerra non era ancora penetrata nelle coscienze; e gli avvenimenti posteriori si incaricheranno di dimostrare quanto tragica si sarebbe rivelata quella illusione.

Comunque, i dati ufficiali parlano di 300 quintali di patate, 100 di fagioli e 100 di fieno, raccolti a Roma in quell'anno: ad occhio e croce, un contributo piuttosto modesto rispetto al fabbisogno nazionale, e che inoltre, per quel che ricordo, non mi pare corrispondere esattamente alla realtà effettiva della situazione. Nella mia memoria infatti sussiste solo l'immagine di spazi piuttosto esigui (le pendici di Valle Giulia, le aiuole di Villa Borghese, e, più ampio di tutti, il piazzale del Parco dei Daini, successivamente consacrato a interminabili partite di pallone fra i ragazzini della zona), tutti piantati a broccoli, con tanta ossessiva determinazione, da farmi pensare, allora, che tutta Roma si fosse trasformata in una sterminata coltura di questo ortaggio tipicamente romano, senza peraltro riuscire a spiegarmi le ragioni di una simile scelta.

Altro mistero, rimasto tale, è costituito dall'individuazione dei beneficiari di questo prodotto, oltre tutto troppo rapidamente deteriorabile, al pari dei sedani, della bieta e dei finocchi, ugualmente citati nei rapporti ufficiali, per costituire una affidabile riserva alimentare. L'ipotesi più verosimile mi pare quella che configura l'iniziativa come un'impresa a carattere meramente privato: e qui mi soccorre il ricordo di tal Giovanni detto Nasone, di professione portiere, che dopo il 1943 poté disporre di un appezzamento nella ormai disabitata Villa Torlonia, e che

ogni tanto ci gratificava di qualche patata, rapa, e di qualche immancabile broccolo.

D'altronde, nei primi anni di guerra, Roma continuò ad usufruire delle sue tradizionali fonti di approvvigionamento, sia provenienti dai paesi della provincia, sia raccolte nei famosi orti romani, disseminati nella immediata periferia, da Boccea alla Salaria, alla Prenestina, all'Appia, a cingere la città di una cintura verde che non esiste più, consegnata solo all'immagine di qualche dipinto (e si pensi per tutti a certi quadri di Omiccioli). Poco tempo più tardi, quando i continui mitragliamenti e bombardamenti sulle strade consolari resero impossibile il rifornimento dai paesi del contado, gli orti di guerra svolsero una funzione determinante per sopperire ai nostri bisogni.

Era l'epoca in cui sui terrazzini delle case romane si allevavano galline e conigli, responsabili, soprattutto questi ultimi, dello scempio di alcuni tipi di piante, come le acacie, in grado di fornire adeguato alimento alla loro insaziabile fame: così perirono molte di quelle di Monte Mario, per mano di una banda di ragazzini, di cui uno poi sarebbe diventato mio marito. Ma fu anche l'epoca in cui imparammo a riconoscere bieta selvatica, cicoria e ramoracci sui prati di Villa Borghese e di Villa Glori, e scoprimmo la squisitezza di erbe fino ad allora sconosciute (i "cappelluti", offerti da una donna al margine di una strada e mai più riassaggiati), o trascurate, come i cardi selvatici di carducciana memoria: tutte le notizie riguardanti la loro presenza, su qualche prato non ancora raggiunto dalla fame altrui, erano da considerarsi riservate, e da far circolare solo in via confidenziale fra una ristretta cerchia di intimi.

I consumatori delle scipite verdure che oggi abbondano sui banchi dei nostri opulenti mercati ignoreranno per sempre il loro sapore: e non so se sia meglio, o peggio, per loro.

Gustavo Buratti

MONETA DI ZUCCHERO GREGGIO

Quello zucchero là, è sparito dal commercio. Certo, non è una gran perdita. Prodotto autarchico, degli anni tristi di guerra, non raffinato, aveva il colore ramato di quello di canna, ma più rosso, più scuro. Esalava uno strano odore di barbabietola bruciaticcia, quasi un puzzo. Quando si apriva il cartoccio di carta azzurra (quella che poi si usava per posare le frittelle tolte dal fuoco), brulicava come se fosse tutto composto di vermini. Insomma, uno schifo. Eppure, a me bambino piaceva. Non c'erano più dolci in circolazione: le uova pasquali erano di disgustoso surrogato della cioccolata, parevano di cartone; la panna montata, non era tale ma chiara d'uovo sbattuta; della frutta esotica conservavo confusa memoria: della banana, la forma disegnata sul sillabario (serviva per la "b"), ma non il gusto; dei datteri... qualcosa di simile ai fichi secchi sul vassoio della frutta natalizia. Lo zucchero grezzo di barbabietola era dunque, in pratica, l'unico "dolce" reperibile. Ma con che parsimonia! Era un bene razionato, si comprava con i tagliandi della *tessera*, e quindi non era mica disponibile per gli sprechi delle goloserie infantili. Ne rubavamo dal barattolo della credenza un cucchiaino alla volta, ogni tanto, così che il calo non fosse notato. Poco più di cento grammi per fare il caramellato. Si andava in un angolo del giardino nella *faiteria*, la ex-conceria che i nonni avevano trasformato nella villa dei *Buràt*, e laggiù, nel boschetto, sotto un salice piangente, salgariani bucanieri accendevamo un fuocherello, versavamo nel tegame quello zucchero rosso semovente che si fondeva adagio, iniziando dai bordi, mentre il centro "resisteva": ci sembrava un battaglione di circondati irriducibili, comunque destinati a cedere all'inevitabile. Finalmente, ecco coniata una larga medaglia di cristallo bronzeo. La spezzavamo e ce la spartivamo religiosamente. Quasi una comunione. Succhiavamo e sgranocchiavamo il nostro pezzetto di disco appiccicoso, sentendoci complici e falsari. Talvolta, aggiungevamo frammenti di garigli di noci o noccioline, ed allora il dolce era simile ai croccanti che sino al 1940 compravamo ai banchi della sagra di San Quirico. Ma, chissà

perché, era preferita la versione 100% zucchero: quella del disco liscio, che sembrava una grossa moneta, con la quale pagare la nostra minuta felicità.

Più di mezzo secolo dopo, quando mi capitava di transitare in auto davanti agli stabilimenti dell'Eridania nel Piacentino, sono stato talora avvolto dalle zaffate di quell'odore che mi ha ricondotto alle innocenti trasgressioni nel giardino perduto. Una volta, mi sono perfino fermato ai cancelli, aperti al transito di rimorchi carichi di barbabietole, ed ho chiesto ad un operaio se fosse possibile acquistare, e dove, un pochino di zucchero grezzo. Mi disse che avrei dovuto rivolgermi alla direzione commerciale di Genova e che, comunque, per quanto ne sapeva, quello zucchero lì non era commerciabile.

No, davvero non era un gran zucchero. Tuttavia, la vita ora è più amara.



Francesca Romana Campoli PRANZO CON I BISNONNI

Dei bisnonni non ho ricordi - non si può ricordare chi non si è conosciuto -, ma di due di essi un'espressione, qualcosa di più di un'immagine si è fatta reale, emanando intorno a due sbiadite fotografie un alone di vita e un tenue profumo di manicaretti lontani.

In questa suggestione il nonno materno di mio padre ha sempre trentacinque anni: nel chiaro viso da asceta esposto alle tentazioni di un giovane vedovo ricercato dalle signore, il naso diritto, i liquidi occhi a mandorla, la barba bruna ben si accompagnano all'abito da turco, forse ricordo di una festa in maschera. Ma mentre l'occhio coglie l'immagine peregrina e avventurosa il palato evoca casalinghi sapori piemontesi, alcuni solo immaginati, come l'irrequieto, semovente formaggio con i vermi, o l'inquietante *brus* (si scriverà così?), cremosa miscela di formaggi molli macerati in un piccolo orcio con l'indispensabile catalizzatore di qualche dose di cognac. Di altri gusti, conosciuti nell'infanzia ma ormai quasi smarriti, azzardo solo un'ipotesi di ricostruzione, come per i *balons*, involucri globulari di polenta gialla legata con uova e parmigiano, che, cosparsi di burro, rosolavano nel forno (o erano fritti?) una sottile crosticina intorno al nucleo, sempre diverso, di salicce e fontina, funghi e groviera, *mousse* di pollo e tartufi.

Il nonno materno di mia madre rivive invece nella cornice parteno-pea, ma tutt'altro che solare, di una giornata in cui il mare, il Vesuvio, le pietre della riviera di Chiaia riverberano la stessa opacità lattiginosa del cielo. Dall'abbigliamento - cappotto, sciarpa, guanti, lobbia, ghette e ombrello - si capisce che fa proprio freddo, eppure il bisnonno non sembra affatto infastidito da quell'uggioso biancore e ride fra l'ironico e il divertito sotto le sopracciglia aggrottate, bianche come la barbetta a punta. Fin da piccola pensavo che fosse febbraio e che il suo sorriso soddisfatto anticipasse il piacere delle lasagne di carnevale, che evidentemente lo attendevano a casa.

Di questa mitica lasagna i nipoti e i loro figli tramandano la ricetta, dandone ciascuno una versione un pò diversa, che difende a oltranza, convinto di possedere il segreto della vera lasagna di carnevale del nonno Paolo, che era poi quella del Circolo dell'Unione, dove

aveva studiato da cuoco il vecchio Saverio.

Non diversamente dagli altri pronipoti anche io penso che la ricetta autentica sia quella di casa mia, e la propongo, avvertendo sin d'ora i patiti della besciamella che dalla lasagna napoletana è rigorosamente bandita questa versione raffinata della colla, riservata alle frittiture e alle preparazioni *à la Villeroy*. Il soffice e insieme corposo collante della lasagna di carnevale è la ricotta di pecora, resa cremosa dal veloce movimento del mestolo di legno e stemperata con poco sugo a interromperne il freddo biancore. Altra innovazione è la stessa ordinata tessitura di strati che, invece dei flosci quadrati di pasta all'uovo delle lasagne "settecentrionali", schiera lunghe strisce di pasta di semola di grano duro, elastiche e sempre al dente; fra essi si disporranno la ricotta mantecata e condita, il succulento sugo (di spuntature e ragù di maiale), minuscole, morbidissime palline di magro di vitella, soffritte e stufate nel sugo, larghe fette di mozzarella, congrue spolverature di parmigiano, per culminare, strato dopo strato, nell'ultimo, sobrio di condimenti - solo sugo e parmigiano -, ma frivolo nelle capricciose ondulazioni delle lasagne, che il calore del forno arricciasse, increspa, rende croccanti e quasi sonore, quando la spatola affonda nella crosta corrussa rivelando il sontuoso interno, riversato in una morbida onda, come una sapida colata di magma rosseggiante, il solo ormai fumante all'ombra del Vesuvio.

Sebbene l'esito di così impegnativa fatica non sia, se trattato con leggerezza di tocco, il pernicioso mattone che il neofita potrebbe temere, è comunque arduo immaginare il seguito a un simile piatto, che, ai tempi del bisnonno (frequentatore della fonte di Fiuggi), non era piatto unico, come ora nei menu morigerati e prudenti dei nipoti; ma erano altri tempi, più tranquilli i ritmi della vita, più semplici e sereni i rapporti umani, sicché la vecchia domestica Clementina, vedendo Saverio, cuoco e cameriere al bisogno, infilarsi i guanti, diceva tutta seria - Sì Saverio se mett'è guante io m'aggi'a mettere o pilò! *

(*) O *pilò* è il boa di struzzo.

Vilmo Cappi

L'ULTIMO PASTO DI UN CONDANNATO A MORTE

(*Streghe, carolingi e longobardi nella pianura padana*)

Molti anni fa, quando ero bambino, si cantava, ma forse si canta ancora, dalle mie parti, nella Bassa modenese, nella mia città della Mirandola che è quasi a contatto con il territorio mantovano, (ma chissà in quali altre parti dell'Emilia e della Lombardia e d'Italia si canta) una ballata popolare, antica e triste, detta della Donna Lombarda. L'infelice regina (perché dal testo si arguiva che si trattava di una regina), spinta da un'insana passione amorosa per un affascinante principe (genericamente chiamato nella canzone Sacra Corona) e quindi da odio per il marito, tenta di avvelenare il regale sposo, tornato a casa assetato, mettendogli nella coppa del vino la testa di una vipera. Il marito scopre miracolosamente l'inganno e fa bere il vino all'infelice regina che muore.

"Per questa spada che porto al fianco
Donna Lombarda tu beverai".

Mia madre, un po' perché aveva ribrezzo dei rettili, un po' per rendermi meno cruda la tecnica del veneficio, sostituiva nel cantar le parole relative al serpente con altre relative ad un generico mazzetto di erbe, naturalmente velenose. Amava questa canzone malinconica ed amara, che aveva imparato da sua nonna e la cantava spesso, per se stessa e anche per me, per tenermi compagnia o vicino a lei quando lavorava. Per quanto la melodia e l'aria fossero dolci e commoventi il fatto, di tradimento, di amore fedifrago e di morte, rimaneva triste e violento e per me diseducativo. Mia madre era buona, per davvero e nelle cose che contavano. Spesso se non di frequente andavamo insieme a "vedere" gli animali del nostro cortile con i quali parlava e ad ognuno dei quali aveva dato un suo nome. Mi ricordo che una volta tenendomi per mano mi portò a salutare, così disse, Clodoveo (nome allora per caso in tema con l'atmosfera della canzone), che era il nostro maiale da ingrasso, che era diventato pesante già più di un quintale e che era beatamente al palo sotto una quercia centenaria. Lo trovammo inaspettatamente in piedi e che stava per mangiarsi grugnendo un tartufo nero, grosso

come un'arancia, che teneva ancora tra i denti. Invece di urlargli contro per spaventarlo e fargli lasciare la preda (cosa in casi simili rarissima a verificarsi ma possibile), lo lasciò fare tranquillamente; lo guardò finire in pace il suo vandalismo gastronomico e poi, dopo averlo salutato, ce ne andammo. Il giorno dopo mi mandarono dalla nonna e quando verso sera tornai a casa non vidi Clodoveo al solito posto. Andai alla quercia, neanche lì vidi il maiale; per caso risalii con lo sguardo il grande tronco fino alla chioma e per un attimo mi sembrò di vedere tra le penombre e il tremolio del fogliame, la figura di una donna, seduta tra i rami, vestita all'antica, come a mio parere doveva essere la regina della canzone, che aveva la rocca in una mano e nell'altra una coppa d'argento con il veleno. Era la Parca di Clodoveo, come era stata quella di Rosmunda, di Alboino, del Re di Francia e di tutti i personaggi che erano confusamente compresi e sottaciuti nella triste canzone della Donna Lombarda?

*"Sacra Corona ti dico addio
io bevèrò, poi morirò.
Al Re di Francia mandate a dir
Donna Lombarda sta per morir".*

O era invece una strega davvero, che abitava nella mia quercia e che si era fatta vedere per dirmi che era stata lei a mettere in bocca al suo amico Clodoveo il tartufo e che aveva approvato che mia madre giustamente glielo aveva lasciato mangiare in pace come ultima concessione ad un condannato a morte che stava per morire? Più tardi, nella stessa giornata, degli uomini rumorosi arrostitono delle salsicce e delle costine che in un primo tempo non volli assolutamente mangiare. Dopo un poco, mi decisi, sedotto dalle rassicurazioni e dalle lusinghe e mi misi a tavola e mangiai, prima imbronciato e con una certa riluttanza e poi avidamente e senza problemi, in festa con gli altri. Mi avevano rassicurato che non erano di Clodoveo quelle carni, ma ogni tanto mi sembrava che sapessero di tartufo.

L'anno dopo mia madre decise con il mio consenso di non chiamare più il nostro maiale da ingrasso con un nome carolingio o longobardo.

* *Giuseppe Casalegno*
LA SALADA

Per fe la salada ai veul na perssona 'd sust (un saggio) pèr sale-
la, nè sgairòn a buteje l'euli, n'avar pèr l'asil, un mat pèr la toi-
rela e CAUDANO a pròvedde pôsade e venegriè.

LA SALADA ITALIANA

Piè n'audivia o 'na latuvia,
bianca, vèrda e bin sernuva,
'na tômatica bin rôssa,
una siôla bianca e dôssa

e, bei verd, quaich pôvrônin
ma pôlid propi da bin.
Prònte 'l tut tajà a tôchet
e butelô 'nt un grilet;

dop salà, giònteje d'euli,
còl d'Oneglia coti e seuli,
peui buteje d'asil fin,
peui apress tòirela bin;

feme pa la tavanada
cambiand gust a sta salada.
Giòntè pura gnente 'd pì
ch'a va propi bin còsi.

A sôdisfa, a l'è n'amôr,
s'a l'à mach i tre còlôr.

* Questa poesiola gastronomico-patriottica si trova, in compagnia di altri brevi testi analoghi, in "J'esperiment 'd potager", pubblicazione realizzata da Giuseppe Casalegno (sotto lo pseudonimo Beonio e Tuberosa) nel Natale del 1930 come réclame per la ditta torinese Caudano, nota venditrice di casalin-ghi ed affini.

L'INSALATA

per condire l'insalata ci vuole un saggio per salarla, un prodigo per metter l'olio, un avaro per l'aceto, un matto per mescolarla; CAUDANO provvede per le posate e le ampolline.

L'INSALATA ITALIANA

Prendete un'indivia o una lattuga, / bianca, verde e scelta bene, / un pomodoro rosso rosso, / una cipolla bianca e dolce / e qualche peperoncino verde / pulito per benino. / Tagliate tutto in piccoli pezzi / e mettetelo in un'insalatiera; / salate, aggiungete l'olio, / quello di Oneglia, liscio e fluido, / poi versate dell'aceto fine, / e dopo mescolatela bene; / non fate la pazzia / di cambiare gusto a questa insalata. / Non vi aggiungete niente più / Perché va bene proprio così. / Vi soddisfa, è un vero amore / l'insalata tricolore (se ha soltanto tre colori).

Traduzione (Simonetta Satragni)



Anna Cavallo

LA PIZZA SOTTO IL CAPPO

“Andiamo a mangiare una pizza?” è questa la domanda e l'invito che frequentemente si sente tra persone, specie tra la gioventù, per stare allegramente insieme; allora, perché non dare anche a questo piatto un posto privilegiato tra le pagine dell'*Apollo buongustaio*? Tra tante ricette sulla “pizza”, quella più antica è la “pizza sotto il cappo”, o sotto la cenere.

Nelle case d'Abruzzo d'inverno, nel caminetto ben acceso, la massaia fantasiosa faceva cuocere sotto la cenere le pizze farcite di ogni ben di Dio.

Ed ecco la ricetta per sei persone della “Pizza sotto la cenere”:

700 gr. di farina gialla

1 Kg. di verdura varia (cavoli o cicoria)

peperoncino piccante

olio di oliva

aglio e sale.

Dopo aver pulito le verdure, cuocerle in abbondante acqua leggermente salata; scolare bene e far saltare la verdura in una padella contenente olio, aglio e peperoncino fritto.

Disporre a pezzi la pizza gialla realizzata sotto il “cappo” e versare poi la verdura mantecata nell'olio, aglio e peperoncino.



Luigi Ceccarelli
ITALIAN TRATTORIA

A dar retta ai film, gli americani mangerebbero solo bistecche. “Una bistecca alta così” promette sempre la moglie (piccola) al marito (alto alto) che torna dal lavoro affamato, avvincendolo a sé con questo capolavoro dell’arte culinaria. Al massimo, la nonna completerà il primordiale pranzo con una torta di mele o col tacchino del Thanks-giving Day. Persino l’ultimo pasto dei condannati a morte cinematografica consiste, il più delle volte, in una bistecca o – male che vada – nel classico *hamburger* con patatine fritte. Questo sullo schermo. E nella realtà?

Nella realtà, cominciamo col dire che gli “americani” non esistono. Se lasciamo perdere i pellerossa, tutti gli americani discendono infatti da qualcun di fuori. Persino i mitici *wasp* il più autoctono dei quali è il bisnipote di un Padre Pellegrino, che sempre inglese era. Non parliamo degli altri, figli o nipoti di irlandesi, italiani, cinesi, africani ecc. Da questo crogiolo, il famoso *melting pot*, in cui miracolosamente si è pur fusa e modellata un’identità nazionale, da questa memoria collettiva fatta di tante memorie diverse, riemergono gusti tradizioni consuetudini. Forse proveniente da quel terzo cervello che ci portiamo appresso ben avviluppato negli altri due, quel cervello che ci trasmette – intatti dopo secoli – riflessi impulsi inclinazioni dei nostri antenati, prorompe negli americani la passione per il mangiar straniero. “Nutrirsi senza abbandonare le proprie abitudini” – osservava Flaiano in un suo reportage dagli Stati Uniti – “è la tentazione che il turista deve respingere, mentre altrove gli diventa ogni volta motivo di indignazione”. Infatti, in nessun posto al mondo come in America si trovano tanti ristoranti stranieri. Proprio tanti e dappertutto: volendo in poche sere si può fare il giro del mondo. New York, l’America dell’America, ne celebra il trionfo: localini e localoni cinesi, malesi, giapponesi, indiani, afgani, pachistani... E italiani, naturalmente. L’Italia, il più esotico dei paesi civili, fa la parte del leone, forte del luogo comune che ne magnifica la dolcezza del vivere, il virtuosismo nell’amore, la prelibatezza della cucina. Cosa e quanto resti di buono nel passaggio dall’immaginario al reale è tutto da verificare ma tanto basta per accendere fantasia e succhi gastrici. Anche soltanto una scorsa ai nomi dei ristoranti italiani di New York (li ho trovati tutti in un gustoso librettino, dono degli amici Accolti: *Passport to New York restaurants*, 1994, di John F. Mariani e Peter Meltzer) basta a dare un’i-

dea della forza di tale immaginario che s'incanala spontaneamente nelle categorie principali dell'eterno carattere italiano. Prima viene la famiglia, è naturale. Cominciamo allora coi *Fratelli*, squallidini, una stella, ma i cui gestori "sembrano veramente contenti di vedervi"; va già meglio con *Mamma Leone's*, inserito definitivamente nei giri turistici organizzati: porzioni generose, ambiente vivace, maghi e clowns a intrattenere i bambini. Le tre stelle, però, spettano solo (come dubitarne?) a *Le Madri*, punto d'approdo per il mondo della moda e del giornalismo.

Anche Roma va forte, a New York. Dal sintetico *SPQR*, adattissimo per banchetti e grupponi, al sontuoso *Parioli Romanissimo*, insignito delle quattro stelle, il più elegante locale italiano della città, luogo ideale per occasioni in cui non si bada a spese (la pasta è quotata 22 dollari), dove vi servono, accompagnati da tartufi neri, polletti sacrificati allo scadere esatto del loro ventunesimo giorno di vita. Neanche la Roma papale è dimenticata: il *San Pietro*, anche lui con quattro stelle e tre calici, sta lì a tramandarne la sontuosità anche se corre voce che i suoi camerieri dispieghino gesuitiche blandizie per indurre i clienti a ordinare i piatti più costosi... Col richiamo della Città Eterna, *Sistina* ammannisce invece soprattutto piatti della Costiera Amalfitana ma siccome sono molto buoni, tutti gli perdonano l'inesattezza geografica.

Italiani eccessivi, italiani esagerati, italiani seduttori: così ci vogliono, non c'è niente da fare. E allora, ecco il ristorante *Divino*, che però di italiano ha mantenuto quasi solo il nome; ecco *Baraonda*, luogo ideale (se qualcuno ha di questi ideali) per un bagno di folla; ecco *Coco Pazzo*, la cui pur meritata popolarità si paga con la lunga attesa per un tavolo libero. Alla musica alludono, infine, *Aria*, nei cui eleganti ambienti si diffondono melodie classiche italiane, e *Contrapunto* (sic), famoso invece per le sinfonie di pastasciutte che vi si compongono quotidianamente. Dopo tanta onomastica, forse a qualcuno scapperà la domanda sempliciotta anche se così umana: "ma insomma, come si mangia in questi ristoranti italo-americani?". La risposta cercherà di essere la più diplomatica possibile. Male, se si ha ancora il ricordo della vera cucina italiana. Bene, se si riesce a entrare in una realtà virtuale, eccessiva, più vera del vero.

Immaginate dunque un paesaggio iperrealistico, coloratissimo, odorosissimo: laghi di pommarola, prati di basilico, boschi di rosmarino, montagne di aglio. Fra poco atterreranno immensi dischi volanti. Niente paura: sono le pizze.

Grazia Cerino IL LIMONCELLO

Sto assaporando un momento di distensione tra il profumo dei gelsomini della mia pianta araba e l'aroma sottile, agrodolce e delicato di questo limoncello che mi accarezza il palato e mi dà sensazioni di gioia.

Ne conservo una bottiglia in frigorifero, perché il limoncello va bevuto molto freddo, se se ne vuole gustare a pieno la finezza. La ricetta me la fornisce ogni anno Annamaria, un'amica carissima, ottima cuoca e pasticciera. Nel periodo giusto, quando i limoni sono già grandi, ma ancora un pò verdi, non completamente gialli, io chiamo Annamaria e lei mi indica gli ingredienti e le dosi per il liquore. Qualcuno penserà che non sarebbe il caso di telefonare ogni anno, basterebbe scriverla questa impareggiabile ricetta, ma io preferisco telefonare alla mia amica, perché anche questo contatto fa parte del rito. I limoni non devono essere stati trattati con anticrittogamici o altri parassitari che potrebbero nuocere alla salute, ma devono venire da privati dei quali ci si fida e che ti assicurano la purezza dei prodotti. A questo punto, io ricorro ad un'altra preziosa amica la cui villa si fregia di un elegante e robusto albero di limoni che allarga i rami fino a coprire come un ombrello il cortile antistante. E Lidia non se li fa chiedere quei frutti ma, appena mi vede arrivare, stacca i limoni dall'albero e me ne riempie una busta, dandomene più di quanti ne bastino. Infatti, per un litro di alcol occorrono nove limoni, si lavano bene, poi si asciugano e se ne taglia la buccia a strati sottilissimi, evitando il bianco che è a contatto con la polpa. Si pongono questi trucioli di buccia nell'alcol e si lasciano macerare per una settimana, avendo l'accortezza di rimestare di tanto in tanto. L'alcol assumerà un bel colore giallo-verde ed un profumo fortissimo di limone. Si prepara poi uno sciroppo con un litro di acqua e novecento grammi di zucchero e quando è freddo, si unisce all'alcol, dopo aver tolto le bucce. Dopo una mescolatina, si filtra il liquore attraverso un imbuto col collo coperto da un telo o da una cartina adatta all'uso. Lo si può assaggiare subito, ma si degusta meglio dopo qualche giorno, specialmente se freddo, dal frigorifero, oppure, se conservato nel mobile a temperatura ambiente, è bene versarlo in bicchierini gelati. Così il rito si può concludere con un bel: "Prosit!".

Myriam Cerutti

FILASTROCCA DEL TOPO ALIGHIERO

Alighiero topolino,
vispo, svelto e grigiolino,
s'è in gran fretta intrufolato
dentro un buco nel selciato.
C'è una buia galleria
che conduce dalla via
proprio dentro un cantina
dove ieri nonna Lina
ha portato, molto attesa,
la provvista della spesa.
Alighiero annusa, annusa
quanto c'è alla rinfusa:
son formaggi, olio e frutta,
roba buona tutta tutta;
con i baffi già accarezza
di una mela la dolcezza
mentre odora col nasino
lo squisito pecorino...
Oh delizia del suo cuore,
c'è un prosciutto tentatore
che emana in abbondanza
gustosissima fragranza!
Già assapora assai contento
un pranzetto succulento...
ma ad un tratto cosa vede?
quasi quasi non ci crede:
c'è un librone impolverato
su una cassa abbandonato.
Guarda guarda, sospettoso
il topino assai curioso
e poi pian pianino sfoglia
quel volume con gran voglia:
sono favole... e gli piglia
con estrema meraviglia,
la gran gioia di sapere

quelle storie strane e vere.
C'è il bel Principe al castello
con la spada ed il mantello,
principesse e la Regina,
brutte streghe e la Fatina,
Biancaneve addormentata
per la mela avvelenata,
Pollicino nel gran bosco,
l'Orco brutto tutto fosco...
Topo, pieno di emozione,
s'è scordato colazione
e non sa più cosa fare:
meglio leggere o mangiare?
Poi decide con certezza,
senza alcuna insicurezza,
tutte e due in armonia
dan gran gioia... e così sia!



Giovanni Cirillo

L'INSALATA RUSSA SOTTO IL SOFÀ

Durante la guerra, nel luglio del '43, sbarcato dalla Regia Nave *Littorio* (una corazzata da 35.000 tonnellate, che col tempo perse il Regia e cambiò il nome da *Littorio* a *Italia*) ero stato destinato a Roma, al Distaccamento, la caserma della Marina, situata nelle vicinanze di piazza Mazzini. Questo cambio di domicilio a me andava benissimo, perché mi permetteva di riavvicinarmi ai miei familiari e soprattutto mi consentiva di vedere spesso Donatella, la cara ragazza di cui ero innamorato e che due anni più tardi sarebbe divenuta mia moglie. Al Distaccamento noi ufficiali godevamo di un'ottima mensa, mentre i civili, poveretti, facevano la fame. Un giorno, a pranzo, ci venne servita una buona insalata russa e, visto che ne era avanzata in abbondanza, dissi ad uno dei marinai che ci serviva a tavola di mettermene da parte una generosa porzione.

Appena mi fu possibile, volai a casa di Donatella col mio prezioso pacchetto, che immaginavo sarebbe stato più gradito delle solite banali rose rosse. E così fu, lei accolse me e quanto le porgevo con enorme entusiasmo, ma mentre si accingeva a chiamare le sue sorelle per dare inizio al banchetto, suonarono alla porta. Al pensiero di doverne far parte col visitatore inatteso, Donatella non ebbe esitazioni: rapidissima nascose il piatto col suo contenuto sotto il sofà sul quale era seduta, spingendolo ben in fondo col piede.

Io assistevo divertito alla scena e pensavo che in quel momento Donatella faceva violenza alla sua natura generosa, ma evidentemente in quella circostanza più che il buon cuor poté il digiuno!

Ermanno Comuzio

CIBO UGUALE SESSO PER L'INGLESE TOM JONES

Gioia, piacere, amore, abbondanza, oppure bestialità, corruzione, decadenza, dissoluzione? Il cibo è simbolo di vita o di morte? Questione complessa, dovuta all'ambiguità della pratica del mangiare. Vedi le opposte valenze che il cibo ha nella cultura; pensiamo solo a Gauthier, a Huysmans, a D'Annunzio. I personaggi dei romanzi, a partire dal secolo scorso, sembrano avere con la tavola imbandita un rapporto sempre più problematico, sempre meno spontaneo, tendente al nero. E il cinema? Il cinema rappresenta ogni tipo di esercizio mangereccio, dalle scampagnate (*Un partie de campagne*, Renoir) al pic-nic (*Una domenica in campagna*, Tavernier), dai pasti fastosi (*Il pranzo di Babette*, Axel) alle merende sull'erba (*Il gattopardo*, Visconti), dalle cene commemorative (*Il cacciatore*, Cimino) ai pasti metaforici (*Lunga vita alla signora*, Olmi), dalle riunioni di famiglia (*Pranzo alle otto*, Cukor) ai pasti solitari in cui ci si deve illudere che succhiare le stringhe delle scarpe è meglio che mangiare un manicaretto (*La febbre dell'oro*, Chaplin). Gli esempi sono millanta.

Si vede mangiare, al cinema, e vien voglia di mangiare. "La gente al cinema mangia perché assiste ad una messa funebre (in molti luoghi del mondo al funerale segue spesso un banchetto), mangia per esorcizzare l'atto di morte che avviene sullo schermo; si nutre per tenere in vita quella parte della coscienza che ancora si rifiuta di sancire la sconfitta definitiva (e letale) della rappresentazione di fronte alla realtà: sgranocchia, succhia, ingurgita, beve, lecca, mastica, ingoia avidamente tutto ciò che serve ad allontanare il più possibile il momento di quella *epifania della morte* che si consuma continuamente sullo schermo", postula Giuseppe Ascione su "Segnocinema". Certo, *La grande abbuffata* di Ferreri, *Il Satyricon* di Fellini, l'episodio *La ricotta* di Pasolini, *Il ventre dell'architetto* e *Il cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante* di Greenaway hanno valenze di morte (in certi casi siamo anche al cannibalismo, vedi *Il silenzio degli innocenti* di Demme); ma questi sono gli eccessi, il pernicioso dilagare delle pulsioni nascoste.

Noi preferiamo considerare il cibo e l'atto del cibarsi come

manifestazioni della vitalità. Mangiare è un piacere fisico, come fare l'amore: cibo e sesso sono molto vicini. Occorre anzi coniugarli con sapienza: "tra quanto offre il piatto e quanto offre il letto – ammonisce Manuel Montalbán, autore di romanzi gialli il cui protagonista è un detective-gastronomo – sarebbe sconsigliabile mettere insieme una fetta di lonza di maiale impanata, servita con le mele, ad una partner bionda coi denti radi. Questo tipo di partner è la fine del mondo con il fegato di pollo gratinato e spinaci...". *Dolce come il cioccolato; Nove settimane e mezzo, Prosciutto prosciutto* sono alcuni film che celebrano il trionfo del cibo congiunto al sesso. Il meglio di tutti è però, a mio parere, *Tom Jones*, girato nel 1963 da Tony Richardson.

Tratto dal famoso romanzo di Henry Fielding sulle avventure di un trovatello dal cuore sincero, il film celebra la natura, l'amore, la vita come gioco, come gioia, come dono. La fisicità, compreso l'appetito sessuale, è potenza generatrice cui si contrappongono gli ipocriti. Pur potendosi parlare di fedeltà alla pagina, regista e sceneggiatore (John Osborne) hanno immesso nella vicenda una particolare carica di spregiudicatezza, rifiutando di prendersi sul serio, scherzando con una cert'aria monellesca che trasforma quella che avrebbe potuto essere una sguaiata macchina da spettacolo in un gioco spiritoso, in una proposta di complicità rivolta al pubblico. Ciò sottolinea la caustica trasposizione operata sugli avvenimenti settecenteschi, che assume la funzione di graffiante smascheratura dei parrucconi d'ogni tempo.

A parte la descrizione del galateo dell'epoca (in un pranzo i commensali, dopo aver gustato come si conviene il cosciotto arrosto, si puliscono bocca e dita dall'unto utilizzando i ricci della parrucca), c'è in *Tom Jones* una sequenza esemplare, quella in cui il protagonista in una taverna incontra un'avventuriera, la signora Waters, e cena con lei. Durante il pasto – i due sono di fronte, alla luce calda delle candele, con uno sfondo buio come in un quadro fiammingo – nessuno pronuncia una parola, dopo la frase di lui all'inizio che suona come un viatico: "Siamo tutti come natura ci ha fatto".

Ecco che i due attaccano la minestra, gustando il brodo e guardandosi intensamente. Poi è la volta dell'aragosta: succhiano

ambidue dalle chele senza neppure tentare di schermare in qualche modo la soddisfazione. Poi, sempre guardandosi negli occhi, è il turno dell'arrosto, e la donna ne morde grossi pezzi con golosità; indi si passa allo stinco di maiale, da cui i due strappano pezzi con i denti in evidente manifestazione di piacere conviviale; con le ostriche, poi, i rumori del succhiare e dell'inghiottire diventano parte integrante del piacere. Tom alza un'ostrica davanti a sé, fissando la donna, come in un'offerta: lei inghiotte il contenuto della sua conchiglia trangugiandolo lentamente, sempre con gli occhi piantati in quelli di lui, sorridendo con beatitudine. Alla frutta li vediamo mordere pere con sempre maggior ingordigia, finché bevono vino rosso incrociando i bicchieri. Alla fine, la donna corre ansimante fino alla sua camera con Tom dietro, e ivi giunti si abbracciano.

Non ci sarebbe neppure bisogno di questa conclusione, mero corollario (e d'altronde, giustamente, non si vede altro): la cena è ben più che un seguito di preliminari, è essa stessa un incontro sessuale. La manifestazione di un bisogno primario, di potenza vitale. E non l'avevano già detto l'Artusi e Paolo Mantegazza che la cucina impegna tutti i sensi?



Fino a quando non si è generalizzato l'uso del telefono, la comunicazione a distanza avveniva ovviamente per altre vie: ci sono pervenute "vaste epistolografie" di personaggi più o meno illustri; le signore "ricevevano" in un giorno fisso della settimana di modo che gli amici potessero andarle a trovare senza che fosse necessario prendere appuntamento.

Uno dei piccoli lavori, o servizi, o aiuti che venivano richiesti ai ragazzi non appena raggiungevano l'età della ragione, o, meglio della affidabilità, era quello di fungere da messaggeri.

Ancora ai tempi in cui "erano bambini" quelli della mia generazione i telefoni, soprattutto al di fuori delle grandi città, erano rari e perdurava pertanto la consuetudine di scambiarsi semplici comunicazioni affidando messaggi verbali a un ragazzetto: va a dire a Tizio che passerò a casa sua domattina verso la tale ora.

Chi al messaggero dava l'incarico normalmente aveva su di lui una qualche autorità e si limitava a chiedergli una cortesia non retribuita, sostanzialmente gli dava un ordine.

Ma la parte gastronomicamente gradevole, di cui io stessa ho più volte goduto durante i mesi estivi in cui con la famiglia andavo a villeggiare in campagna, era che il (cordiale) pagamento veniva effettuato dal destinatario: in altri termini la cartolina veniva affrancata non dal mittente bensì dal destinatario. Infatti la persona che il messaggio riceveva, per consuetudine scrupolosamente osservata, regalava al messaggero una piccola ghiottoneria: poteva essere una pèsca profumata, oppure un grappolo di bella uva matura, oppure una fetta di formaggio, oppure (e qui al solo ricordo mi viene l'acquolina in bocca) una fetta di una specie di pane leggermente dolce sulla quale (oh delizia!) veniva spalmato uno spesso strato di panna raccolta in cima a uno dei recipienti in cui il latte appena munto veniva lasciato riposare proprio affinché la panna venisse a galla per poi farne il burro.

Questa gustosa consuetudine credo debba venire collegata alle analoghe tradizioni di ospitalità per cui ricevendo la visita di un uomo adulto il padrone di casa aveva il dovere di stappare una

bottiglia. Aveva il dovere di stapparne cerimoniosamente una nuova, anche se in casa ce n'era già una aperta, pena il venire considerato «avaro» o scortese. Se poi voleva mostrare una vera e propria cordialità allora il padrone di casa, assaggiato il vino (è la zona del Barbera, del Dolcetto e del Barolo, solo per citare i più conosciuti...) dichiarava di possedere un'altra bottiglia ancora più buona e così via. Non era infrequente che dopo un po' i due cantassero in coro.

Ma torniamo alle delizie per i ragazzi. Si dice che le ricette dei dolci, a differenza di altre, debbano necessariamente venire preparate con dosi esatte, ma la ricetta della michetta (il diminutivo di "mica" che in dialetto piemontese significa forma di pane) faceva evidentemente eccezione, dato che ho avuto la fortuna di gustarla in innumerevoli varietà.

Al tempo l'aspetto culinario non mi interessava, ma quando mia figlia era piccola ho voluto farle sperimentare questo delizioso ricordo della mia infanzia, e sono riuscita a ricostruire la ricetta, che doveva essere fondamentalmente la seguente:

si mescolano in dosi approssimativamente eguali della farina bianca di grano e della farina gialla di granoturco (oggi è disponibile quella precotta, ma che sia a grana grossa) si bagna il tutto con vino (bianco, affinché resti visibile il bel colore giallo), si aggiunge zucchero (a piacere) e una bustina di lievito.

Chi si fosse sentito venire l'acquolina in bocca può tentare, ingegnandosi con ingredienti "cittadini" contemporanei. A mia figlia era piaciuta.

Giovanni Cristini
IL PAPAVERO
Sinfonia in oro rosso celeste

All'amico pittore Mario Tornello

Tra l'oro delle spighe
che ondeggiavano al vento
muove trepide le ali,
rossa farfalla, il papavero.

Squilla il rosso sull'oro,
mette in sordina l'umile celeste
dei fiordalisi
e strepitoso si accorda
al canto delle cicale,
panica sinfonia
in oro rosso e celeste:
 aspettando
le ombre della sera
la lucciola presaga
che appare e che scompare
l'alluciolio sgomento delle stelle.

Mara D'Alessandro
DIETA, CHE PASSIONE!

Mi piace il sapore della bistecca ai ferri non troppo secca, salata, senz'olio, abbinata al formaggio, che costituisce il "piatto centrale" del mio pasto di mezzogiorno da quando sono a dieta.

Pensare ad un regime dietetico può essere molto spesso deprimente e spaventevole, specie per chi come me meriterebbe un posto nel Girone dei Golosi. Ma questa mia dieta è qualcosa che amo profondamente. Questa mia dieta mi rigenera, mi fa sentire giovane e graziosa ancor prima che nell'aspetto, nei più intimi pensieri del mio io, nel segreto ripostiglio della mia mente dove nascondo tutto ciò che ho di più caro, di più tenero e delicato e di più doloroso.

E intanto, col passare dei mesi, lo specchio rimanda l'immagine di una nuova me stessa, trasformata, snella, desiderosa di vestirsi in modo più vivace e di sorridere ad ogni nuovo giorno. Mi piace intingere la gruviera nel sugo che trasuda dalla mia bistecca. Ha un sapore indefinibile l'accostamento della carne cotta con il latte che è l'anima del formaggio! Penso agli dèi dei racconti d'un tempo, al loro nettare, alla loro ambrosia, al pomo della discordia, alla guerra fra le dee, all'immagine di Apollo così come appariva nelle illustrazioni di vecchi libri della biblioteca scolastica, slanciato, con in braccio la sua cetra, lui, il bello dell'Olimpo accanto a Venere nata dalla spuma del mare...

...Spumeggiano sul fornello quattro cucchiaini di latte parzialmente scremato.

Aggiungo sale, prezzemolo, un pizzico di pepe e la fettina di petto di pollo s'imbianca nel tegame mentre preparo la mia cena.

Mi piace tagliare poi la carne in piccoli pezzi e rovesciarvi su quel tanto di spaghettini concessi cosparsi di prezzemolo, e rimestare le due cose e portarle alla bocca mentre la memoria del palato corre al menu cinese: spaghetti di soia con pollo, un'altra specialità di cui sono ghiotta.

E mentre lavoro per cucinare queste pietanze dietetiche, e mentre lavora il mio metabolismo a trasformare la mia immagine,

lavora la mia fantasia nel rincorrere vecchi brani di mitologia, ricordi un po' impolverati degli anni andati, intrecciati a pensieri che mi richiamano al mio difficile, faticoso presente e a trepide speranze per il futuro...

Assaporo i cibi ammessi sulla mia tavola, ne pregusto il piacere e scopro che questa dieta è la mia passione!

I miei passi sulla ghiaia mentre rientro a casa, scricchiolio sotto le scarpe.

Raccolgo un sassolino che brilla. È così levigato! Sembra un pezzetto di gelatina dolce.

Son contenta di averlo trovato. Non è vero che per strada tutte le pietruzze sono uguali, banali, insignificanti.

Non è vero che la dieta è soltanto monotonia, sacrificio, sofferenza.

Ecco un'idea che brilla nella mia mente come il frammento che stringo ancora fra le dita: regaliamo ad Apollo una pagina sulla dieta, sulla mia dieta. Forse arriccerà il naso? Può darsi! Ma è buongustaio. Forse anche lui come me saprà apprezzare, se non altro, la magia di una prima colazione all'insegna di due fragranti fette biscottate intinte in un fresco yogurt alla frutta; il tutto inaffiato da un gran caffè caldo e aromatico. Forse in un sussurro lo suggerirà anche a Venere, domattina, col nuovo sole.



Enzo Dara

MUSICA E CRÊPES SUZETTE

Ancora oggi, malgrado l'età, insieme ad amici burloni, amo abbinare autori operistici, a piatti prelibati. Ovviamente con le *gambe sotto il tavolo*, come dice un mio amico che, come il sottoscritto, ama la buona cucina e mettersi sovente a tavola.

Non ci crederete ma il primo posto spetta a Verdi, il Peppino della bassa, con *Rigoletto* e *Culatello*, *Trovatore* e *Lambrusco*, *Ernani* e tortelloni. Verdi è così teatralmente perfetto che nemmeno con *Traviata* mette problemi; accanto allo Champagne dumasiano ci può stare benissimo un bell'Albana frizzante, senza guastare né il palato né l'orecchio. Con Verdi è sempre gioia di vivere, ché le cabalette dei suoi "anni di galera" mettono a tutti l'argento vivo addosso.

Rossini ci suggerisce lo Champagne col suo *Barbiere di Siviglia*, mentre al *Tancredi* abbineremo il suo *Eclairs* Rossini, da fare invidia al grande cuoco francese Antonin Carême. *L'Italiana in Algeri*, invece, opera che più buffa e "italiana" non si può, la accompagneremo con un bel piatto di lasagne alla bolognese, perché l'autore del *Tell* sarà anche nato a Pesaro, ma è più bolognese che mai come sostiene l'amico Leo Nucci.

Bellini lo si può legare a piatti raffinatissimi, quasi da inappetenti (non è noto infatti alcun legame del cigno catanese con la gastronomia), mentre al geniale Donizetti una bella porzione di polenta (non importa con cosa) come solo i bergamaschi buongustai sanno fare e accompagnare, non la toglie nessuno.

Anche Puccini non dà pensieri tanto è facile accoppiare il suo canto a succulenti piatti di cacciagione (non me ne vogliano i verdi), portati da belle ragazzotte toscane.

È con Mozart, invece, che cominciano i problemi. Mi spiego. Mentre la sua musica può portare inizialmente alla scelta di una cucina ai massimi vertici (almeno se si accantonano le sue composizioni fatte apposta per essere ascoltate a tavola, i famosi *Tafelmusik*), la sua geniale ambivalenza drammaturgica complica non poco le cose. E allora *Così fan tutte* è scherzo o verità? *Don Giovanni* è opera brillante o tragica? O tutte e due?

Nelle *Nozze di Figaro* il Conte d'Almaviva mantiene le sue caratteristiche o comincia una lenta ma inesorabile parabola discendente, quasi a far supporre che ancora pochi anni e diventerà un don Bartolo? E allora piatti raffinati o tradizionali? Semplici o complicati? Austriaci o italiani? O forse sarebbe opportuno abbinare ad un piatto allegro un vino *problematico*?. A una bevanda più *mossa* un cibo .. *sereno*? Non è l'optimum ma ci permette di giungere a un onorevole compromesso. È invece con Richard Wagner che spesso si arriva alla rissa. La discussione si arroventa, forse perché a questo punto si è già a banchetto avanzato e le *gambe sotto il tavolo* non stanno più ferme. Molti alzano la voce, altri, rossi in viso, danno in escandescenze, altri ancora si ritirano in uno sprezzante mutismo. Cos'è avvenuto? Coma mai una compagnia così equilibrata e festosa, culinariamente godereccia, può trasformarsi in un agglomerato da stadio? Mistero di Wagner. Ma perché la grande arte deve essere così complicata?



Mario Dell'Arco
ER PANE DE GENZANO

Acqua de fonte e sale,
farina de frumento,
lèvito naturale:
l'impasto è pronto.

Legna de sottobosco de castagno
già scoppietta e sfavilla drento ar forno:
tonna, croccante, jotta
fiorisce a punta d'arba la pagnotta.

"Sor Peppe, sora Nanna e sora Betta"
s'ariccommanna san Gregorio Magno:
"Pane cotto d'un giorno
e er sangue scorre mejo in ogni vena".
Intanto er Santo affetta
e magna a bocca piena.

Er dio der pane è er Sole:
bacia la spiga verde e la fa d'oro.
Cinzia è la dea:
dea-luna che inargenta
la notte der fornaro.

Sia bruno o bionno,
unico ar monno er pane de Genzano:
un pane-fiore, fiore da Infiorata.

Pane educato.
Ammollo ar caffellatte
e la famija intorno,
dice a tutti "bongiorno".
Ammalappena
er desco è apparecchiato
a la luce der vino,
dice "bonpranzo", dice "bonacena".

Pane educato, pane affortunato.
A qualunque
abbasta una carezza
d'ajo e d'ojo e de sale
su la fetta de pane abbrustolita
e viè fora gradita la bruschetta.

Odor de pane,
pane de Genzano.
Grazzie, Signore,
grazzie der "pane nostro quotidiano".



Vincenzo Digilio
LA PASTIERA

Era una bella giornata di fine marzo prossima alla Pasqua; il cielo limpido, di un azzurro intenso ed il sole già caldo, invitavano ad abbandonare gli abiti invernali.

Il ragazzo aprì la finestra che dava nel vicolo ove affacciavano le cucine del palazzotto, un odore improvviso pervase l'aria e sembrò che mille profumi dei fiori più belli si fossero mescolati per dire a tutti che era giunta la primavera. No, disse la mamma del ragazzo, questo è il profumo della pastiera della signora Titina del piano di sotto. Ella è molto brava e la sua è un'ottima pastiera; se tu mi aiuti e vai a comprarmi ciò che serve, domani la faccio anch'io.

Il ragazzo, già in preda ad un raptus da pastiera, si mise immediatamente a disposizione e ricevette seduta stante le ordinazioni di tutto ciò che occorreva per creare quello stupendo ed unico dolce che si chiama pastiera e che è veramente, quando fatto a regola d'arte, una festa di colori, profumi e sapore: è l'essenza materializzata della primavera.

Ed ecco l'ordinazione:

farina, uova e zucchero ne abbiamo a sufficienza; fatti dare da Don Pasquale un chilo di ricotta – quella buona –, una bustina di zucchero vanigliato, il grano spuntato lui sa quanto ce ne vuole –, un poco di cannella, 100 grammi di sugna ed i canditi – ti raccomando che siano interi e non tagliati a pezzettini – e non scordarti il latte.

A questo punto il ragazzo propose alla mamma di andare subito a comprare il necessario per il dolce e lei acconsentì: hai ragione, vai subito, così la pasta frolla la faccio oggi – riposata è più buona – e domani faccio il ripieno ed inforno il tutto.

Il ragazzo volò per le scale e dopo un quarto d'ora stava già a casa con tutta la mercanzia ordinata e con il resto dei soldi, 20 centesimi, che la mamma gli regalò: domani devi aiutare a girare la crema, la ricotta ed il grano nel pentolone.

Detto fatto, l'indomani le pastiere – erano due – erano pronte per essere conservate. Potevano essere tagliate ed assaggiate dopo lo scioglimento della Gloria, il sabato successivo.

E tra poco, disse la mamma, quando si saranno raffreddate, portale nella credenza con lo specchio, così si riposano. La credenza con lo specchio era il mobile in camera da pranzo, in noce massiccio, fatto fare negli anni trenta, assieme agli altri mobili della stanza e cioè la credenza con l'alzata e quella senza specchio e senza alzata, ossia la cristalliera.

Perché si fa due giorni prima la pastiera? – chiese suo figlio. Perché deve riposare. Il ragazzo rimase con la convinzione che il riposo della pastiera fosse dovuto agli strapazzi che essa aveva subito durante la lavorazione. E poi pensava: ma non sarebbe più giusto che si riposasse chi ha fatto il dolce?

Quando il sabato giunse il suono delle campane che suonavano a distesa la resurrezione del Cristo, il primo pensiero del ragazzino non fu per il Cristo ma per le pastiere. E da quel momento fino alla domenica mangiando, mangiando, non rimase traccia del dolce.

Grande fu lo stupore della mamma quando si accorse che ben due pastiere erano state liquidate in sole 48 ore e quasi esclusivamente per merito del figlio.

Figlio mio sei sfondato, fu l'unico commento della mamma che, anziché rimproverarlo, dopo quindici giorni rifece la pastiera, con una raccomandazione: mangiala pure, ma ricordati che piace pure a papà.

Sergio D'Ottone

UN CAFFÈ'PER COMINCIARE LA GIORNATA

Ogni mattina la mia sveglia, anzi le mie sveglie – infatti la sera, prima di andare a letto, ne carico tre: due a pila ed una elettrica con la radio – suonano implacabili alle 6,00 in punto e mi ricordano i miei doveri di lavoratore. Quando ero scapolo la mattina mia madre mi ricordava che era giunta l'ora di svegliarsi: la sua determinazione nel tirarmi giù dal letto si accompagnava, però, puntualmente, al profumo di una tazzina di caffè. Era un rito, che ormai ricordo con affetto, insieme a Lei che proprio quest'anno mi ha lasciato per sempre.

Da quando sono sposato – sono ormai quasi quindici anni – appena le mie sveglie mi avvertono che è giunta l'ora di alzarsi, abbandono a malincuore il letto – non importa se è estate o inverno – e, secondo un canovaccio ormai consolidato, me ne vado lentamente e con gli occhi socchiusi in cucina.

L'approccio piacevole con il mattino, anzi con la giornata avviene con una piccola caffettiera moka-express. La carico lentamente ed altrettanto lentamente la colloco sulla piccola fiammella del fornello. Pazientemente, mentre verso "rigorosamente" due cucchiaini di zucchero in un bricchetto, aspetto che l'acqua si trasformi in caffè e che il "miracolo" ancora una volta sia compiuto.

Nel frattempo comincio a mettere a fuoco gradualmente i programmi della giornata, gli impegni di lavoro e quelli personali. Un rumore profumato mi annuncia che il caffè è pronto per essere versato nel bricchetto: non mi resta che girare lentamente il cucchiaino, affinché la dolcificazione della bevanda nera avvenga al giusto grado.

Finalmente verso il caffè in due tazzine: una per me ed una per mia moglie, che attende la "mia sveglia profumata" per iniziare la sua tripla giornata operativa: di lavoratrice, di mamma, di moglie.

Ho nei confronti del caffè un rispetto sacrale: poche gocce buone di questa bevanda nera hanno la forza di riconciliarmi innanzi tutto con me stesso, quando il destino mi riserva uno sforzo esistenziale più intenso.

Tutti del resto ricordano la famosa scena della commedia *Questi fantasmi*, in cui Eduardo De Filippo, al balcone della sua casa, si prepara – con un originale e simpatico metodo personale – la sua tazza di caffè per ritrovare la carica necessaria.

Il caffè, poi, contribuisce a stabilire ed a rinsaldare un clima di cordialità con il prossimo: “andiamoci a prendere un caffè” è una frase diventata ormai mitica, che esprime sinteticamente il concetto di rapportarsi, senza remore, con gli altri.

Sul conto del caffè si sono dette e si dicono tante cose: fa bene, fa male, rende nervosi, non fa dormire: personalmente riesco a dormire benissimo anche dopo aver preso un bel caffè a mezzanotte, però so bene che, nell’arco di una giornata, non posso andare oltre i cinque/sei caffè.

Tutti, unanimemente, riconoscono ai napoletani di sapere preparare il caffè in modo diverso: più gustoso, più aromatico, più ristretto. Si è cercato di individuare le cause di tale merito nell’acqua diversa (ma ormai anche da noi non è più buona come una volta), nella torrefazione della miscela, nella preparazione “particolare” a casa o al bar. E’ indubbiamente un mito a cui anche noi napoletani ci siamo adeguati e fingiamo di credere.

La risposta, probabilmente, è da individuarsi in quel rispetto sacrale che i partenopei hanno per il caffè: anche nei momenti più tristi della nostra esistenza, quando un congiunto ci lascia per sempre, non si fa mai mancare ai parenti più stretti il conforto di una calda tazza di caffè, per testimoniare che, nonostante tutto, la vita continua e bisogna quindi prepararsi ad affrontare“una nuova giornata”.

Paolo Emili

‘A ZUPPETTA DE PUMMIDORI

E’ ancora torrido il caldo, quando nei tardi pomeriggi estivi la piazza di Castel Gandolfo, ‘a sboccata tra o retorio e o borgo’, diventa luogo preferito sia pe godé ‘a corrente d’aria che vè da o laco², sia per apprezzare le grazie delle innumerevoli turiste in visita al borgo Papale.

Complice la frescura del luogo, la piazza diviene allora un piacevole salotto, dove si può conversare amabilmente e, tra una chiacchiera e l’altra si parla anche di cucina, come nel dialogo che ho avuto modo di ascoltare e che ripropongo *tel quel* al lettore dell’*Apollo buongustaio*.

“Signori bonasera! L’aria se gela” - esordisce la moglie di Bastiano. “De che stete a parlà co tanto interesse?” - chiede Mariuccia. “De politica.” - risponde pronto Augustarello - “Sto fregno del Lelle nun sa parlà de atro!”. “Allora cambiemo discorzo... parlemo de da magnà che è mejo” - ribatte ironica Mariuccia e continua: “Stasera nun so propio che fà pe magnà e po’ co sto callo te passa puro ‘a fantasia de cucinà. Ah Bastià - conclude - stasera se cocemo du’ fettine ‘npadella e tocca a ‘iola³!”.

“Che?, du’ fettine?! - protesta Bastiano - Quelle te ‘e magni tu, a mi nun me vanno. Damme du’ baiocchi che mo ce penzo io: vajo da ‘o Fradiè⁴, me pijo ‘na chilata de pummidori rossi, ‘n capo d’ajo, ‘n platò⁵ de persica, po’ passo da Frando de Metardo⁶ e me faccio dà ‘n ber filone de pane crocchiarello. Po’ ve faccio vedé io che te magni stasera. Atro che du’ solette ripassate ‘n padella!”.

“Senti ‘n po’ che pretese che té quisto, nemmanco fosse ‘o coco der papa! - interviene sarcastico Augustarello - Daje, facce sapé che voi fà de tanto prelibbato”.

“Vabbè - conclude sussiegoso Bastiano, con l’aria di chi sale in cattedra - pijate ‘n apise⁷ e ‘n pezzo de carta che ve dèto ‘a ricetta. I pummidori, che tenghenò da esse belli rossi, ‘nprofumati e saporiti, vanno tajati a metà pe ‘a parte più larga e se metteno dentro ‘na padella. Po’ se pijeno ‘n po’ de spicchi d’ajo, se tajano a pezzettoni e se ‘nfileno dentro ‘a porpa de i

pummidori. Fatto sto lavoro, s'accenne 'o gasse e se lasceno coce a foco basso. Quanno 'a porpa è bella morbida, co 'n cucchiaro se pijeno i pummidori e se metteno dentro a 'n'insalatiera, se condisceno co ojo e sale e po' co 'na forchetta, se sfragneno fino a falli diventà 'na sarsetta. Porti a tavola i pummidori e cominci a 'ntigne⁸ 'o pane. Di tanto 'n tanto te bevi 'n bicchierozzo de vino fresco e pe con crude te capi 'na bella persica giallona, t'a metti dentro 'o bicchiere e 'a ricopri de vino. E mo venite a dì che sò mejo du' solette ripassate 'n padella!'. Bastiano – aggiungo io – non sarà il cuoco del papa, ma dopo una *zuppetta* del genere si sentirà come un papa. Perché non provi anche tu, amico lettore?

DIALETTO DI CASTEL GANDOLFO.

1. L'incrocio tra via dell'Oratorio e il corso della Repubblica. 2. Il lago di Castel Gandolfo. 3. "E tocca la viola", cioè: abbiamo risolto. 4. Contadino di Castello che vende ortaggi sulla bancarella del mercato. 5. Plateau, cassetina di legno. 6. Un fornaio del centro storico. 7. Lapis. 8. Intingere.

Laura Fusetti

LA CENA DI CARNEVALE

Era il Carnevale 1946. Eravamo usciti da una guerra che ci aveva intimamente provato. Avevamo tutti bisogno di tornare a vivere.

C'era di nuovo una gran voglia di divertirsi, di ridere, di stare insieme, di ritrovare gli amici, di organizzare serate e soprattutto ricche e opulente cene dopo anni di digiuni e privazioni.

Mia nonna, donna di grande spirito e che prima della guerra aveva organizzato serate memorabili, decise di dare una cena di carnevale.

Cominciammo a diramare gli inviti, che per tutti furono i primi che ricevevano dopo lunghissimi anni di carestia.

D'obbligo il frac e l'abito lungo per le signore.

Era chiaro per gli invitati che sarebbe stata una cena molto elegante e in etichetta.

La tavola era a dir poco mozzafiato, con le argenterie che riposte per molto tempo erano state riesumate e lucidate a dovere, i candelabri, i fiori e i famosi piatti delle grandi occasioni (quelli bianchi con i bordi d'oro).

Dopo anni di magri pasti consumati alla svelta in cucina, quella tavola era il trionfo della vita sulla guerra e sulla morte.

Questo dovettero pensare gli elegantissimi invitati quando entrarono in sala da pranzo, perché tutti insieme fecero un "Oh!!" di meraviglia e compiacimento.

Si sedettero in pizzo alla sedia e sicuramente pensarono "Mo finarmente se magna!"

Il tovagliolo di fiandra sulle ginocchia, le posate a portata di mano in attesa...

Ecco che arriva la prima portata: mousse di tonno rigorosamente a forma di pesce con scaglie, occhi e bocca fatti con cetriolini e carotine: un applauso fragoroso accolse il grande vassoio d'argento.

La cameriera che era stata ingaggiata per l'occasione con tanto di grembiolino e crestina, pose il piatto alla sinistra del personaggio più importante, l'Avv. *** perché si servisse.

L'Avv. ***, un signore serissimo con baffi e pizzetto, chiuso in

un frac anteguerra che gli andava larghissimo e da cui emanava un vago odore di muffa, cominciò a tagliare il pesce con la paletta d'argento che gli porgeva la cameriera.

Intorno un grande silenzio, gli occhi dei invitati erano su di lui e sulla sua mano che cercava di tagliare, di tagliare, di tagliare, ma non ci riusciva.

L'Avv. *** iniziò a sudare, ma non mollava la paletta.

Gliela strappò di mano la signora alla sua sinistra con un "Lasci, faccio io che sono più pratica".

Diede un colpo netto e quel poco di salsa che ricopriva il pesce di legno che mia nonna si era fatta fare da Nino il falegname, andò a schizzare sul décolleté della signora di fronte, che quatta quatta si ripulì col dito e poi se lo leccò, nascosta dal tovagliolo.

Mia nonna fece portare via il pesce dicendo: "Forse non si è cotto bene, passiamo al secondo piatto".

Vol-au-vent con polpettine di carne.

Questa volta fu la cameriera a servire i commensali.

Ad ognuno diede una fetta di pasta sfoglia e quattro polpettine. Si riempirono tutti la bocca e cominciarono a masticare.

E mastica, mastica che ti mastica, quelle polpette così appetitose a vedersi erano immangiabili: mia nonna le aveva fatte con la stoppa e poi le aveva fritte.

Noi di casa ci godevamo la scena e pensavamo: le ingoieranno? I commensali si guardavano l'un l'altro con espressioni che andavano dallo stupito al tragico.

Finalmente il più disinvolto, l'ing. ***, sputò il boccone nel piatto e gli altri, come liberati da un incubo, sputarono appresso a lui.

Mia nonna scoppiò in una risata, i commensali continuavano a non capire.

A quel punto arrivò la cameriera con un bel cartello con su scritto: A CARNEVALE OGNI SCHERZO VALE.

Ci mettemmo tutti a ridere.

Gli ospiti accettarono la burla, anche perché dalla cucina stavano arrivando piatti succulenti.

La cena continuò ridendo e scherzando e da quel giorno mia nonna fu soprannominata "LA CUOCA BURLONA".

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi
CIAMBELLONE DI CUGNOLI

La ricetta di questo ciambellone che si usa fare nella provincia di Pescara mi è stata gentilmente fornita dalla dottoressa Vincenzina Di Marco, specialista in gerontologia.

Dolce semplice e casalingo adatto ai bimbi e ai nonni, i quali vi ritrovano il sapore ed il profumo della loro infanzia.

Occorrono 300 grammi di farina, 4 uova, 200/500 gr. di zucchero (secondo i gusti), un bicchiere da vino di olio d'oliva, un bicchiere da vino di latte, la scorza grattugiata di un limone (a piacere), un pizzico di sale e una bustina e mezza di lievito per dolci Pane degli Angeli.

Amalgamare in una terrina la farina con le quattro uova ben battute, aggiungere l'olio, il latte, lo zucchero, la buccia grattugiata di un limone e continuare a lavorare bene il composto per qualche minuto.

Per ultimo incorporare la bustina e mezza di lievito Pane degli Angeli.

Ungere leggermente di olio un recipiente a bordi alti, mettervi il composto e porlo in forno già tiepido per quaranta minuti, alla temperatura di 160°, avendo cura di non aprire il forno prima di una mezza ora. Se piace, cospargere il dolce appena sfornato di un leggero strato di zucchero a velo.

Suor Germana

SE SIETE BRAVE IN CUCINA...

Tra le persone che conosco ce ne sono alcune che in fatto di regali hanno le idee piuttosto costose e questo talvolta può creare disagio anche perché moltiplicate le idee per il numero degli amici...

La mia concezione del regalo è un po' diversa; ciò che acquista maggior significato ai miei occhi è il messaggio che posso trasmettere all'amico, riconfermare attraverso un oggetto qualcosa di più intimo che ci tiene uniti.

Se poi siete brave in cucina, sapete quanto amici e parenti gradiscano ricevere in dono qualcuna delle vostre specialità: avete un modo simpatico di dire il vostro affetto che arriva diritto al cuore. Ricordate che è molto importante anche il modo in cui presentate il vostro dono, perciò procuratevi uno scatolone in cui raccogliere e conservare tutto ciò che può servire per una bella confezione: barattoli con un bel tappo, piccole bottiglie dalla forma un po' strana, fiaschette, vasetti e pentolini di ceramica o terracotta, scatole di varie fogge e dimensioni, cestini di vimini e abbiate sempre pronta anche della carta da regalo con spaghi e nastri di vario colore.

Per marmellate e conserve userete i barattoli di vetro col tappo a vite (se il tappo non è bello potrete "vestirlo" con un fazzolettino a fiori o a quadretti o con un centrino fatto all'uncinetto, fissandolo con un nastrino); i pâté stanno bene nei barattoli di ceramica; i dolci nel cellophane (anche colorato) o in scatole trasparenti che permettano di ammirare al primo colpo d'occhio il vostro capolavoro: insomma, non mettete limiti alla vostra fantasia!

Sarà utile aggiungere un bigliettino che specifichi quanto tempo si mantiene inalterato il prodotto oppure, in caso di liquori che hanno bisogno di un po' di riposo, da quando si possono consumare. Se non temete di svelare i vostri "segreti", potete aggiungere anche la ricetta.

Un ultimo consiglio: quando dovete fare un regalo non riducetevi mai all'ultimo minuto, non privatevi della gioia piacevolissima di prepararlo in serenità.

Pino Giacopelli

NOSTALGIA DI RONDINE

Il treno passa, si gonfia nella curva,
scompare dietro la lenta ginestra,
dietro le poche piante sopravvissute
intristite verso l'agonia.

C'erano, c'erano un tempo
margherite grandi come girasole,
l'agave e una palma, la zagara
e un filare di mandorli e l'edera
verdissima.

E un golfo di aranci e di limoni,
cespi e siepi d'arbusto, l'ulivo
e l'euforbia, il susino e il gelso
insanguinato. Un romito carrubo.

E un recinto attorno al noce
e una siepe d'asparago, il fico
e piante e radici, un aliare
di foglioline acute, decidue,
i sorbi, la salvia, l'ortica,
le perle coralline del ciliegio,
il melograno, i suoi mistici
grappoli.

Una corazza di ficodindia
sulla timpa. Un crepuscolo
di oleandri sul confine. E poi l'alloro,
il basilico, la menta.

E un cedro rosso.

Frastornato, un bruco avanza
fra uno sciame di formiche.

Marie Kronbergerova
"GHIOTTITALIA"
ossia

Viaggio d'amore in Italia, (in quartine sgangherate) alla ricerca di beni culturali e gastronomici.

La prima sosta
da far decisi
lungo la costa,
è....."risi e bisi".

E se il marito
l'auto rallenta
ecco il....."coniglio
con la polenta".

Che bel castello
dei granduchi!
Divoro quello
ed....."ossibuchi"!

Poi fiori e palme
e tutto il resto,
le onde calme,
compreso il....."pesto".

Un nuovo vanto,
che regione bella!
....."Lambrusco", canto
e "mortadella".

Piena di canti,
d'arte fornita,
Dio, 'sto "Chianti"
con "ribollita"!

Il bosco verde
è pien di gufi,
se il can si perde
niente "tartufi".

Tra sette colli,
città in piana,
..... "carciofi" volli
e "amatriciana".

Se mi si nega
d'entrare in lizza,
bevo lo "Strega"
e mangio "pizza".

Tutta adornata,
corone e spine,
la "caponata"
e le "arancine".

Ma se non trovo
di neve i fiocchi,
Praga di nuovo
pe magnà "gnocchi".

Giuliana Limiti
OVO E UVA

La ricchezza di Marino si dice consistesse in tre cose: uva, cipolle e peperino. L'uva all'origine del suo vino dal gusto leggero di aleatico, corposo, sostenuto, gradevole; le cipolle dolci e tenere degne del pasto del saggio con pane e vino, tale da rendere il cuore contento; il peperino, la pietra tufacea vulcanica dal nome pizzicante, come il pepe, le cipolle e il vino invecchiato, che dall'antichità sostiene le costruzioni romane dando loro solidità secolare.

Marino, una delle colline di Roma che porta il nome dell'aria marina per la salubre posizione e per il giuoco dei venti, che la faceva preferire, come luogo di cura, nei confronti di altri Castelli, aveva una tradizione legata alla prevalente sua attività economica, la produzione del vino, che consentiva anche alle donne, ai bambini, ai vecchi, ai malati di poter godere e partecipare ai riti vendemmiali.

Dopo la vendemmia vera e propria che si celebrava con la festa di cui portava il nome, la più caratteristica del paese, con carattere carnascialesco e godereccio, l'uva veniva messa nei tini per la fermentazione del mosto. Quel profumato naturale ribollire durava una ventina di giorni, fino alla stabilizzazione del processo chimico di vinificazione. Poi si doveva fare la cosiddetta "chiarificazione" per la conservazione o per la vendita. I piccoli produttori vi provvedevano con il filtraggio in campana di vetro e filtri di carta speciale che richiedeva molto tempo. Per le produzioni più grandi la "chiarificazione" si faceva con la cosiddetta chiarata d'uovo.

Nelle cantine si raccoglievano centinaia di uova che si rompevano dividendo il bianco albume del giallo tuorlo. Tutti i bianchi venivano sbattuti e montati con forza. A questa bisogna occorreavano forti e giovani mani maschili e la schiuma bianca che ne derivava veniva posta nella botte insieme al vino torbido e lasciata lì per il processo di depurazione naturale.

Dopo una diecina di giorni si poteva assaggiare e gustare il vino dorato, scintillante, frizzante, gradito al palato. Pronto per la vendita quale vino novello o per l'invecchiamento. Esso

confortava, con il suo goccetto, la vita di coloro che sapevano apprezzarlo. Ma quest'ultima fase della svinatura veniva accompagnata dal dolce chiamato "bocca di Dama" fatto con i dorati tuorli delle uova che erano servite per la depurazione vinicola.

Tradizionalmente il dolce veniva fatto dalle monache di clausura che ne avevano, in compenso, una parte, insieme all'offerta di vino dei proprietari committenti.

La "bocca di Dama" era fatta con farina, zucchero, tuorli d'uova, essenza di vaniglia e spruzzo di liquore Strega. Cotto nel forno a legna a regola d'arte il dolce veniva tolto con tempestività perché non si doveva asciugare ma rimanere umido, cremoso, come se il nucleo dell'uovo rimanesse intatto e desse la sensazione, mangiandolo, di berlo.

La "bocca di Dama" era la chicca che accompagnava il vino nuovo, tale da far gustare il paradiso dei sapori nella stregata atmosfera della Marino produttiva e creativa.

Ora c'è la parodia di questo rito: la chiarificazione viene fatta dalle macchine e il dolce di uovo e zucchero è un manufatto industriale secco ed insapore che chiamano "base" per torte.

Non si è avuto il coraggio di chiamarlo "bocca di Dama".

Il pudore terminologico fa ben sperare che Marino ritrovi l'anima e il gusto di una civiltà contadina e saggia che abbiamo conosciuto e goduto e che dovremmo adoperarci a far conoscere ai giovani imbarbariti dalle bevande colorate e dai cibi preconfezionati di un'industria generica. L'augurio che elevo idealmente con un bicchiere di nuovo vino è che Marino ritrovi la stregata atmosfera dell'ovo e dell'uva.

Gianni Long

CHE C'È SOTTO QUELLA FRUTTA?

È recentemente passato alle aste romane di Christie's un quadro attribuito a Stefano Danedi, detto il Montalto, un pittore lombardo del Seicento.

Si tratta indubbiamente di un bel quadro: raffigura Salomè, con un elegante costume seicentesco, cappello piumato, il volto bello ma preoccupante di un'adolescente cresciuta troppo in fretta. È una efficace raffigurazione delle tradizionali caratteristiche di questa Lolita dei tempi biblici (peraltro i Vangeli non fanno il nome di Salomè, ma si limitano a parlare della figlia di Erodiade). Non è bellissima, ma la sua aria innocente e sfrontata insieme è tale da far perdere la testa, in senso figurato, a un vecchio re voglioso e da farla perdere, in senso proprio, al poveraccio che capita sotto le sue grinfie. Magari, come suppongono efficacemente Hugo von Hoffmansthal e Richard Strauss, si tratta di un poveraccio che ha la colpa di non averla ritenuta irresistibile come lei crede.

In secondo piano c'è una donna che è certamente Erodiade, la madre: non è molto più anziana, è bella, forse più della figlia,



ma negli occhi sbarrati passano le brutture della vita che ella ha già conosciuto: tutto il contrario del "rampantismo" della figlia. Anche qui il personaggio è più simile a quello Straussiano che non a quello evangelico.

Ma la caratteristica più intrigante del quadro è un'altra. Sul piatto d'argento non c'è, come di consueto, la testa del Battista. O meglio: probabilmente c'era, ma è stata coperta da un bel piatto di frutta autunnale: fichi ed uva. *Il brano di natura morta è probabilmente di epoca successiva* annota cautamente il catalogo della vendita.

E allora la fantasia si scatena. È facile immaginare – in una data imprecisata tra l'originaria pittura del quadro (metà del Seicento) e i nostri giorni – una moglie in lite con il marito:

– Sarà pure un quadro storico della tua famiglia, ma quella testa mozzata è terribile, spaventa i bambini. Come facciamo a tenerlo appeso in sala da pranzo?

E il marito, che lo ritiene un bel quadro (come in effetti è) o che non vuole disgustare sua madre ("Sai, il tuo povero papà, che te lo ha lasciato in eredità; ci teneva tanto..."), dopo qualche mese di quella solfa, perde la pazienza. Mandare il quadro in soffitta non si può, pena la rottura con mamma; tenerlo così in sala da pranzo nemmeno, se non si vogliono continue liti con la moglie. E in un bel giorno d'autunno chiama un pittore:

– Mi copra quella testa con qualche cosa, con qualsiasi cosa!

Probabilmente nella sala c'era un bel cesto con frutta di stagione:

– Ecco, copi quello...

Ma il pittore malandrino non si limita ad una natura morta qualsiasi: i fichi gonfi e spaccati ed i turgidi acini d'uva hanno in pittura un carico di significati allusivi... e la trionfante Salomè non esibisce più la testa del Battista, ma offre su di un piatto tutte le grazie femminili.

Chissà se la signora avrà gradito o se avrà insistito più di prima per spedire quel quadro in soffitta? L'osservatore di oggi ha invece un altro problema, dopo averlo visto: trovando un bel cesto di fichi ed uva, è difficile non porsi la domanda: "Ma sotto quella bella frutta non ci sarà la testa sanguinante del Battista?".

Antonia Lucarelli

LE FESTE DI CERVARA

Nei primi anni del secolo scorso dimorava in Roma una numerosa colonia di artisti stranieri i quali ebbero la geniale idea di raccogliersi in una compagnia di buontemponi per festeggiare insieme il Natale di Roma. Nacque così quella che loro chiamarono la "Società del Bajocco" trasformatasi poi in "Società di Ponte Mollo". Luogo di ritrovo erano le grotte di Cervara e qui avvenivano i festosi raduni ai quali parteciparono illustri e rinomati artisti e scrittori quali Thorwaldsen, Gogol, Andersen, Orazio Vernet, Boeklin e tanti altri tra cui Ludovico di Baviera. Durante i primi anni, cioè nel 1809, furono gli artisti tedeschi che iniziarono a consumare alle Grotte anche il pasto. L'esempio fu ben presto imitato e nel 1812 ebbe luogo la prima solenne scampagnata mangereccia.

Il Nibby nel suo libro *Analisi Antiquaria dei dintorni di Roma* ricorda di avervi preso parte col Millin e "con parecchi artisti alemanni, francesi e italiani". La novità piacque. Da una cinquantina di persone si arrivò a comitive di centinaia di partecipanti che man mano si presentavano con turbanti, corone di ravanelli, scimitarre di legno e cimieri di carciofi, mettendo su un vero carnevalone romano.

In una giornata memorabile venne istituito l'ordine cavalleresco "del Bajocco" e con il nastro azzurro si fregiarono superbamente Camuccini, Canova e Thorvaldsen. La cerimonia avvenne nel 1841; e quando il grande scultore tornò in Danimarca nelle cerimonie ufficiali si fregiava della decorazione "del Bajocco". Nella prima metà dell'800 la festa aveva raggiunto il suo apogeo. Nel 1838 vi parteciparono 150 persone che nel 1846 arrivarono a 338. Naturalmente le cifre delle provvigioni divennero pantagrueliche: nel 1844 furono portate a Cervara 99 libbre di prosciutto, 19 di mortadella, 18 di salame, 20 di formaggio, 550 uova, 250 libbre di roastbeef e 17 libbre di insalata e finocchi. Nel 1840 mangiarono 440 libbre di pane e bevvero 375 litri di vino. Il conto per la festa del 1847 salì a 415 lire compreso il pasto per i 24 dragoni i quali non bevvero il vino...

La festa iniziava la mattina di buon'ora. Il raduno era a piazza S.

Giovanni e da lì si andava a porta Maggiore; lungo la strada era un formicolare di somari, di guerrieri dalle più strane uniformi, di cavalieri e di umili pedoni e curiosi che assistevano allo strano corteo che agli ordini di un comandante si metteva in marcia fino alla via Prenestina.

A qualcuno diede fastidio tutta quella curiosa usanza vedendo in essa qualcosa di irriverente per i romani. Fu Ciceruacchio che avendo saputo che nel 1847 i tedeschi avevano intenzione di celebrare la solita festa del 21 aprile, Natale di Roma, arringò il popolo del rione Monti dimostrando quanto era disonorevole per i romani prender parte a quelle buffonate degli stranieri che oltraggiavano i fasti della città Eterna.

Pochi italiani parteciparono quell'anno alla festa; negli anni successivi il Governo soppresse il lieto ritrovo di Cervara per misura di ordine pubblico.

Dopo i fatti del '48-49 molti artisti si erano allontanati da Roma e le fila del simpatico convegno si spezzarono. Quando pochi anni dopo si volle cominciare da capo si capì chiaramente che la festa aveva fatto il suo tempo. Cervara non era più quella di allora.

Mario Lunetta
ELEFANTI E SPAGHETTI

Gran cultore di presepi sontuosissimi fu, com'è noto, Carlo III dei Borbone di Napoli, la cui mania mimetica si era esotizzata sempre di più portandolo a popolare il già stravagante corteo dei Magi di cammelli, dromedari, tigri, leoni, giraffe, elefanti e altra fiereria extraeuropea: gioco in cui era padrona assoluta la fantasia irrefrenabile di quei meravigliosi "figurinari" che illuminarono nel 1700 napoletano l'arte del presepe. La voga animalistica era nata da quando Carlo III aveva avuto in dono dal sultano di Costantinopoli Mohamed V uno stupefacente pachiderma, in amichevole contraccambio dell'ospitalità gentilissima di cui quest'ultimo aveva goduto a Napoli. L'elefante era arrivato nella capitale borbonica su un naviglio da trasporto, attraccato a una banchina del vecchio molo, il primo novembre del 1742 e ad accoglierlo c'era, una folla strabocchevole, avida di vedere dal vivo un animale di cui fino ad allora aveva soltanto sentito favoleggiare. Poco prima, durante il soggiorno napoletano di Mohamed, oceani di champagne avevano piacevolmente allagato la città partenopea a spese del sovrano orientale, e per disobbligarsi da tanto grandemente liquida generosità il ministro di Montalegre aveva a sua volta "montato" una cena memorabile a nome dell'aristocrazia, con passeggiata digestiva rigorosamente pedestre fino al teatro San Carlo, dove, ahimè, il sultano, che doveva disporre di un orecchio meno generoso del suo cuore, si addormentò davanti al melodramma di Metastasio *Alessandro nelle Indie*, con musica del celebre compositore tedesco Johann Adolf Hasse. Nessuno dei presenti, ovviamente, batté ciglio, ma probabilmente un certo senso di colpa doveva aver tormentato Mohamed se, non appena rientrato nel suo regno, si era premurato di inviare al suo augusto (ed insonne) ospite quell'enorme mammifero. Incastrandolo in un gran gabbione, lo si portò alla Villa Favorita di Portici, nella quale il Borbone fece allestire un giardino zoologico, quasi a contorno del suo magno elefante e – sembra – per commendevoli scopi di studi e ricerche naturalistiche.

Pare che della sorveglianza del pachiderma sia stato incaricato

un certo caporale del regio esercito, un po' troppo fieramente compreso del suo alto ufficio, il quale non faceva che passeggiare con piglio superbiioso davanti all'animale in mostra, cavalcando un assai decorativo destriero. La gente ammirava l'elefante e lo rimpinzava – come oggi si fa con le scimmie – di dolciumi e soprattutto di spaghetti: quintali di spaghetti, di maccheroni, di sfogliatelle. Un bel giorno, per il troppo mangiare e lo scarso moto, l'animale tirò le cuoia, e il pretenzioso caporale, la cui gloria, si può ben dire, era stata per un certo periodo attaccata alla proboscide, dovette rientrare in caserma, cancellati ormai i privilegi ("d'immagine", diremmo noi oggi) di cui fino allora aveva fruito. Elefanti e spaghetti a parte, nacque così a Napoli l'apostrofe proverbiale nei confronti di chi cade improvvisamente in disgrazia dopo una fase di immeritata fortuna: "Capurà, scinne 'a cavallo, ca l'alifante è muorto!".



* Nagib Mahfuz

UN PIATTO AFRODISIACO

A mezzogiorno Selim Alwan si alzò per il pranzo: mangiava in una stanza elegante dove era stato sistemato anche un letto per la siesta. Di solito mangiava verdura, patate e un piatto di farik. Dopo il pasto, si stendeva sul letto e si riposava per una o due ore, durante le quali il movimento del bazar cessava e tutto il Vicolo piombava nel silenzio.

Il piatto di farik aveva una storia che nel Vicolo tutti conoscevano: era nello stesso tempo un alimento e un afrodisiaco, glielo preparava uno dei suoi impiegati favoriti e sarebbe dovuto restare un segreto tra i due, se fosse stato possibile mantenere un segreto in quel posto. Il farik era composto di carne di piccione mischiata a polvere di noce moscata ed egli se lo divorava bevendo dopo due o tre tazze di tè, una ogni due ore. Faceva effetto di notte e regalava a Selim Alwan due ore di intensa voluttà. La cosa fu per un po' un segreto tra i due uomini e Husniyya, la fornaia. La gente del Vicolo, vedendo passare il piatto e ritenendolo un alimento come gli altri augurava «buon pro ti faccia» e qualcuno mormorava sottovoce «che ti avveleni, col permesso di Dio». Ma Husniyya un giorno volle provarne l'effetto su suo marito, così sottrasse al piatto un bel po' del contenuto che sostituì con farik normale. Il risultato che ottenne la incoraggiò a continuare, pensando che Selim Alwan non si accorgesse di nulla. Quello però non tardò a sospettare qualcosa a causa del cambiamento subito dalle sue notti. Sulle prime se la prese con l'impiegato che gli preparava la ricetta, ma quando quello si proclamò innocente cominciò a sospettare della fornaia. Non gli fu difficile scoprire il furto, allora fece chiamare la donna e la rimproverò con durezza, quindi non mandò più il piatto a cuocere al suo forno, bensì in quello di al-Ifrangi, a Sikka al Gadida. Presto la notizia si diffuse: bastò che giungesse alle orecchie di Umm Hamida, perché nel Vicolo tutti venissero a saperlo e, vedendo passare il piatto, ammiccassero malignamente. Furioso, Selim Alwan capì che il suo segreto era stato scoperto, ma non se ne preoccupò a lungo.

Sebbene avesse trascorso la maggior parte della vita nel Vicolo, non ne aveva mai fatto parte, non teneva in alcun conto nessuno dei suoi abitanti, né si dava la pena di salutare qualcuno, salvo Ridwan al-Husseini e lo Shaykh Darwish. A un certo momento, il piatto diventò quasi una moda per tutto il Vicolo, e se non fosse stato per il prezzo, nessuno vi avrebbe rinunciato. L'avevano provato tanto padron Kirsha quanto il dottore Bushi e l'assaggiò persino Ridwan al-Husseini, ma solo dopo essersi assicurato che non contenesse nulla di contrario alla legge hanafita. Selim Alwan continuò a farne uso, salvo rari casi. In effetti la sua vita era completamente assorbita dal lavoro al bazar e di notte non andava in nessuno dei posti dove gli altri vanno a divertirsi, come caffè, club o cabaret. Aveva solo la moglie, e per questo cercava di godersi le serate coniugali con ogni mezzo e senza moderazione.



Da: *Vicolo del Mortaio*, ed. Feltrinelli, 1989.

Giuliano Malizia
A QUINTO ORAZIO FLACCO

Orazio mio, *si vales valeo!*

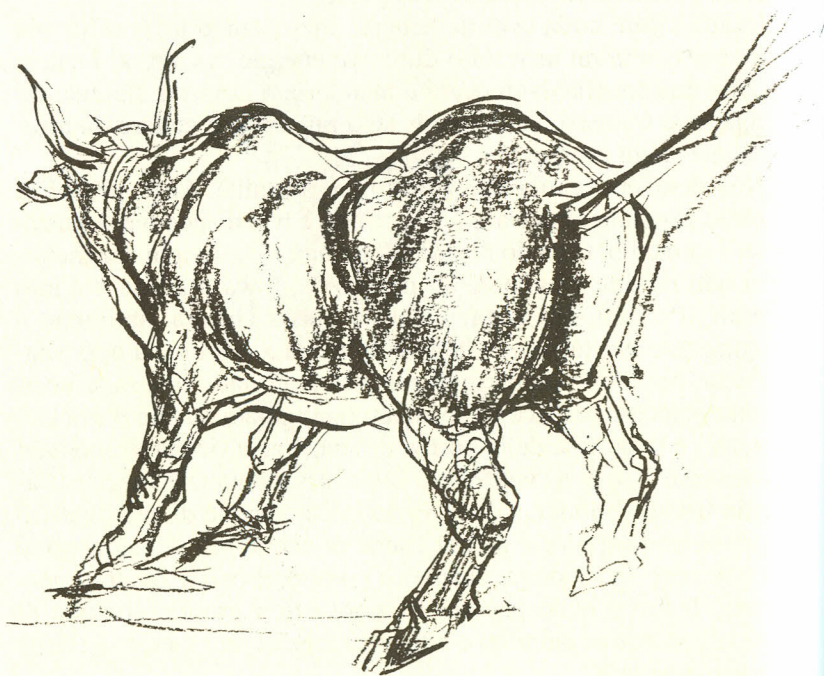
Ho pensato a lungo alla possibilità di incontrarci nella atmosfera serena della mia casa, ma ho avuto spesso l'impressione che tu diffidassi della mia mensa e delle arti culinarie in mio possesso. Ti ricrederai, Orazio, accettando il mio invito a cena per le prossime Idi, al calar del sole. Troverai presso il mio focolare comodi divani e sempre pronta una coppa colma del delizioso nettare delle opulenti vigne tuscolane, benedette da Bacco. Sentirai allora il cuore imbandierarsi di allegria e la lingua sciogliersi nell'ebbrezza per elevare un carne alla gioia di vivere che forse non morrà. Intanto la fidata dolce ancella lascerà cadere dalla capiente zuppiera nei nostri piatti i fumanti aulenti "tonnarelli alla puttanesca" gocciolanti purpureo sugo e provocanti paradisiache sensazioni di piacere.

La tua salute nulla avrà da temere; anzi quando lascerai la mia mensa ti sentirai arricchito di nuove energie, mentre al braccio della mia ancella dagli occhi a mandorla ti avvierai alla tua letigia, ove tra morbide piume ti lascerai rapire e cullare da afrodisiaci sogni proibiti.

Non deludere la mia attesa e la mia ospitalità. Anzi, perché tu possa raggiungermi tranquillo, pronto e ben disposto a degustare il mio cibo, ti rendo noto che i tonnarelli, o lunghi spaghetti nati da erte sfoglie di un impasto di uova e farina del mio mulino e tolti dall'acqua salata a giusta cottura, andranno a sguazzare nel tegame, attesi dalla rubra salsa creata appositamente per loro e cosparsa di prezzemolo tritato: una salsa eccitante, gustosa, capace di appagare ogni palato, anche il più esigente, e rispettosa delle norme di una saggia ricetta di scontato successo: "Appena nell'olio d'oliva, assolutamente vergine, l'aglio tritato s'indora, soffriggendo in compagnia di una punta di peperoncino rosso e alcuni filetti di acciughe, si aggiungono olive nere snocciolate, capperi e pomodori pelati ridotti a pezzetti. Il fuoco lento penserà ad assolvere il proprio compito di amalgamazione del tutto e alla creazione di una specie di crema rosso-scarlatta".

Che te ne pare? Te la senti di rifiutare a questo punto il mio invito? Non senti il palato reclamare una delizia senza precedenti? E allora, Orazio mio, *carpe diem* e corri da me senza indugio. La mia casa ti attende: essa è sempre aperta al sole e agli amici. Porta con te chi vuoi: divideremo in allegra brigata le gioie della mensa e l'allegria che Bacco ci elargirà a piene... coppe. Vivremo senz'altro momenti felici da fare invidia ai nostri posteri, che, speriamo si rendano degni eredi del nostro buon gusto. E allora, lontani dalle amarezze del giorno e dagli affanni perpetui, leveremo in coro le nostre voci fino all'Olimpo per cantare le tue eterne parole, o magno vate: "*Nunc est bibendum, nunc pede libero pulsanda tellus!*"

Ti aspetto, Orazio, *toto corde!*



Laura Mancinelli

POLLASTRI ARROSTITI ALLA BULGARA

Mi dicono che in Bulgaria si allevano pollastrelli particolarmente piccoli, che anche nel fiore dell'età non raggiungono il chilogrammo. Si fabbricano poi bottigliette di birra con il fondo molto largo e spesso, che abbiano buona stabilità. Si svuotano di metà circa del loro contenuto, e si infila il collo di ciascuna bottiglietta nel sedere di un pollastrello, preventivamente ucciso, e accuratamente pulito di fuori e di dentro, la cui pancia sia stata riempita di erbe aromatiche. Poi pollastrello e bottiglietta si mettono in forno, ritti, si badi bene, in una teglia, e si lascia cuocere il pollastro al vapore di birra, che si forma col calore del forno e che penetra direttamente nella pancia del pollo, dove trova ad arricchirlo di sapore le erbe profumate. Siccome i polli sono piccoli e i Bulgari gran mangiatori – penso io, come i Russi, con i quali hanno alcune affinità, come l'alfabeto cirillico, che crea seri grattacapi ai nostri portalettere – occorrerà un pollo per ogni commensale. Possiamo quindi immaginare una gran teglia rotonda con cinque sei, anche sette polletti così impalati, disposti in tondo con una collinetta di patatine in mezzo che si rosolano al grasso che cola dai polletti. Ho usato volutamente la parola "impalati" perché non può sfuggire come questo sistema di cottura ricordi l'uso di impalare i cristiani praticato un tempo dai turchi e ne sia forse un residuo, innocuo (e gustoso), dal momento che al pollastrello sacrificato per la tavola di chicchessia poco importa come venga cucinato; ma certamente allusivo, almeno per chi ricorda che la Bulgaria è stata per secoli sotto la dominazione turca.

Non ho mai usato questo sistema di cottura, né l'ho visto praticare. Ma forse qualcuno già lo conosce. Qualcun altro lo vorrà sperimentare. Mi dicono che la riuscita è ottima e lo spettacolo, quando si porta in tavola la teglia costellata di polletti impalati e ben rosolati, è notevole. Sarà bene però dimenticarne l'origine.

Non si direbbe che l'uomo d'età storica abbia in genere stimato molto le erbe spontanee come cibo, se non quelle aromatiche, usate per profumare altri alimenti. Le vecchie cronache, parlando di carestie, narrano enfatizzando che la gente era costretta a nutrirsi di "radici": e in realtà si trattava proprio di quelle erbe spontanee che andavano crescendo nei tanti incolti e che solitamente non venivano cercate da gente la cui dieta era fatta sostanzialmente di carne o di cereali e legumi; o al più di frutti e d'erbe coltivate.

Anche oggi, nonostante la moda della dieta "mediterranea" e i vari Montignac, nessuno decanta le virtù ad esempio della cicoria "di campagna" o della "ruchetta" spontanea; eppure si tratta di alcune tra le più gustose ghiottonerie che il mondo vegetale ci presenti.

Roma, in questo campo, ha rappresentato da secoli un'eccezione, perché qui le erbe spontanee, da mangiare crude o cotte, sono un'istituzione, culminante nella celebre "misticanza" che anche il sommo Gioachino cantò.

E, a proposito di misticanza – di cui si vuole che fosse composta fin da quaranta varietà, il cui nome spesso non ci dice ormai più nulla – è noto che a portarla nelle case di Roma erano una volta i "i frati scercanti" per usare la terminologia del Belli, o più italianamente "frati cercatori" quelli cioè che i conventi inviavano in giro a raccogliere elemosine e partivano al mattino con il loro sacco ancora umido di guazza notturna pieno di tante verdure dai fragranti sapori che distribuivano ai benefattori.

Il Vigolo, commentando il sonetto n. 2223 riferisce una frase dell'Aretino, il quale avendo trascorso buon tempo a Roma, diceva di preferire le "insalaticce" e le "mescolanze" ai "petti di galli selvatici" e stupiva "come i poeti non si sbrachino per cantar le virtù dall'insalata". L'illustre Maestro scomparso mi trova peraltro dissenziente quando definisce la "misticanza" una "mescolanza di varie erbe per insalata che frati e monache coltivano nei loro orti per antico costume".

In realtà, secondo me, non si trattava affatto di erbe coltivate. Nell'ampio recinto delle Mura Aureliane, che racchiudeva quando furono costruite un milione di abitanti, la popolazione era andata via via rarefacendosi. Gli edifici non più utilizzati, pubblici e privati,

erano andati in rovina e spesso le più robuste mura perimetrali avevano ormai solo la funzione di recinto d'incolti o tutt'al più di orti, come allo stato d'incolti e di orti erano ridotti gli antichi lussuosi giardini e i peristili delle "domus" patrizie. Uno spettacolo, nei secoli dell'alto medioevo, di cui si può avere l'idea oggi visitando alcuni paesi in via di spopolamento dell'Appennino e dei costoni che da esso si protendono verso il piano.

Tra queste rovine s'impiantarono molti conventi, specie in quella vastissima parte di Roma che ancora nell'Ottocento, nonostante il sogno di Sisto V, era disabitata. Nelle vaste superfici attigue al convento, anche nelle zone coltivate ad orto, crescevano infinite varietà di erbe spontanee; e i religiosi, con la loro tradizionale vocazione per la botanica, alla ricerca di piante medicinali, avevano imparato a conoscerle. Così il frate cercatore sapeva cogliere le più gustose erbe mangerecce. Sapeva che alcune prediligono i resti semisepolti d'antichi muri, altre l'ombra delle piante, altre ancora la forza del sole. E aveva anche imparato a dosarne la miscelatura per ottenere sapori più raffinati. Possiamo anche immaginare che di taluni conventi la "misticanza" fosse più rinomata, magari per la loro posizione o per la bravura del frate. Il suolo di Roma, nella parte alta e spopolata della città, era sostanzialmente tufaceo e quindi vulcanico arricchito ancora dai sali rilasciati da antiche malte sepolte in via di sfaldamento e trasmetteva le sue virtù alle erbe. Sicché il profumo se ne esaltava e, in un'epoca in cui non era in uso il frigorifero, passava in breve dal campo alla tavola.

Tutto questo è finito quando Roma, nel breve volgere di trent'anni, passò dai duecentomila ai cinquecentomila abitanti e peggio quando travalicò le mura ricacciando la campagna sempre più lontano, una campagna che poi s'è andata anch'essa pettinando e riempiendo di case e di culture intensive.

Così scomparve la vera "misticanza". Ma tuttavia ancora l'occhio di qualche sopravvissuto esperto riconosce le erbe spontanee, soprattutto cicoria e "ruchetta", che combattono per la loro sopravvivenza, a dispetto di tutto, sulle prode delle strade, in campi occasionalmente incolti o in lotti di terreno che attendono l'edificazione. Perché la natura non muore; vanno piuttosto scomparendo quelli che la conoscono. E chissà quante erbe comprese nell'antica misticanza sono ancora lì, in qualche angolo abbandonato, davanti ai nostri occhi; ma non c'è più il frate che le sa pazientemente riconoscere.

Da quando il Tevere ha muraglioni, dighe e sbarramenti, parlare di navigazione è soltanto una esercitazione quasi accademica e, comunque, limitata semmai a piccoli natanti, su brevi percorsi per turisti. Di tempo in tempo però se ne parla, si fanno progetti, si promuovono convegni, ma non si realizza nulla di concreto; sono scomparsi anche quei due battelli che per qualche anno, d'estate, hanno fatto la spola tra Ponte Cestio e Ponte Duca D'Aosta.

Non è questa comunque la sede per tale argomento, infatti qui si prendono in considerazione cose serie: cucina e pranzi. Ma a volte si verificano strani incontri, qui è quello tra il Tevere e un "cestino".

Il benemerito Istituto di Studi Romani, nei suoi tempi d'oro, organizzava dei congressi i cui atti sono ancor oggi pregevoli fonti di studi di romanistica. Nel 1930, venne organizzato dall'infaticabile fondatore dell'Istituto Carlo Galassi Paluzzi, il *II° Congresso Nazionale di Studi Romani* che trattò, tra l'altro, il tema della navigazione sul Tevere. Per questa manifestazione tiberina vide la luce un opuscolo dell'Ing. Ludovico Bonamico "Ingegnere capo dell'Ufficio Speciale del Genio Civile per il Tevere e l'Agro Romano", intitolato *Brevi cenni della navigazione del Tevere*, ma, come abbiamo detto, né la storia né i progetti di navigazione ci interessano, ma l'*Escursione sul Tevere - Visita ad Ostia Antica* che i congressisti effettuarono il 26 aprile 1930.

Secondo quanto si ricava da un pieghevole allegato all'opuscolo, gli escursionisti, nella mattinata, si imbarcarono dal porto fluviale di S. Paolo, su natanti forniti dalla *Ditta Flli Chiesa di Livorno*, per attraccare a Ostia Antica ad un pontile da sbarco costruito dal IV Battaglione del Genio Pontieri.

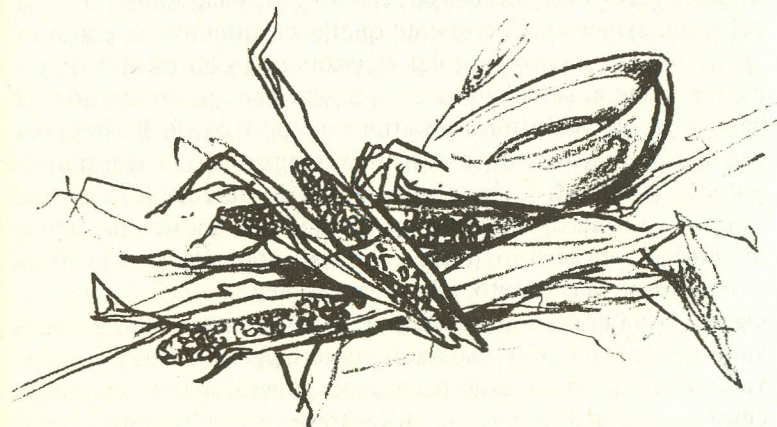
Qui entriamo nel vivo dei nostri interessi: presumibilmente intorno alle 13, venne distribuito agli escursionisti un "cestino", preparato dal *Ristorante Metropolitano di Roma*, contenente, secondo la *Distinta del Cestino* giunta fino a noi:

Pane - Vino - Pasticcio di Maccheroni - Vitello arrosto - Frutta.

Come è facile intuire a nessuno venne in mente Lucullo, in compenso però, avverte ancora il pieghevole, «A bordo funziona il servizio fotografico Perry-Pastorel», e, dalle 13,30 alle 15, funziona inoltre «L'impianto radiofonico ad altoparlante ... predisposto a cura della Ditta Ing. G. Ramazzotti ...» che diffonde «... per gentile concessione e con la cordiale gratuita collaborazione dell'E.I.A.R. ... un concerto di musica romana dedicato al nostro II° Congresso».

Dopo la non difficile digestione, favorita anche dalla "musica romana", gli escursionisti alle 19,30 - a quel tempo, neanche a dirlo, precise - intraprendono il viaggio di ritorno stavolta sulla Ferrovia Roma-Ostia ringraziando la Soc. Elettroferroviaria «... che ha concesso il passaggio gratuito ai Sigg. Congressisti».

Gli attenti lettori avranno immaginato che il pieghevole rechi anche il programma del concerto, infatti è vero: autori, titolo dei brani vocali e strumentali, orchestre e cantanti. C'è tutto, ma verrà pubblicato quando dedicheremo un volumetto anche a L'Apollo Citaredo.



L'8 novembre 1655, la Regina Cristina di Svezia lasciava Innsbruck dopo aver passato una settimana in banchetti, rappresentazioni teatrali e divertimenti d'ogni genere, preludio a quanto la avrebbe attesa nel successivo itinerario quando, sunteggia il suo biografo, Barone de Bildt, tutto il viaggio in Italia Settentrionale da Trento a Mantova, Ferrara, Bologna e Rimini, non sarebbe stato che una serie di feste (cfr. *Christine de Suède et le Cardinal Azzolino*, Parigi 1899, p. 40). Ed anche nel prosieguo del viaggio verso Roma (via Pesaro Fano, Ancona, Loreto, Macerata, Foligno, Assisi, Caprarola) non mancarono, insieme alle spettacolari funzioni liturgiche, tornei, banchetti, balli, mascherate, concerti, accademie, tanto che a leggere le descrizioni datene dai contemporanei si sarebbe detto *que Christine n'avait abandonné la Suède que pour régner sur le pays de Cocagne* (*ibid.*, p. 43).

Il carteggio dei governatori di città delle Marche con Monsignor Giulio Rospigliosi, il futuro Clemente IX, mostra quanta cura fosse riservata per una degna accoglienza alla Regina e per venire incontro ai suoi gusti. Se Cristina doveva regnare sul paese di Cuccagna anche gli interventi diplomatici d'alto livello avrebbero assicurato una piena soddisfazione delle sue esigenze. Certamente quelle gastronomiche erano in prima linea: pietanze e dolci sicuramente, con ottimo trattamento anche al suo seguito, e va notato che, per procurarle da bere si montò addirittura un affare di stato. Sia il Rospigliosi che i governatori interessati al passaggio della Regina, si preoccupavano di farle trovare non già preziosi liquori, ma semplice acqua di sorgente, cercando, con questo, di venire incontro – per quanto strani potessero apparire – ai gusti di Cristina e, in tale ambito, alle sue preferenze.

Ogni notizia era quindi preziosa e le informazioni che giungevano nei vari luoghi considerati come tappe del viaggio andavano tenute presenti tanto nei singoli governi quanto da quello centrale. Le ultime notizie sulle preferenze alimentari della Regina di Svezia, che beveva soltanto acqua “leggerissima”

misero in moto austeri prelati per provvedersi di quella di Nocera od anche soltanto dell'acqua attinta dai Padri Cappuccini nel pozzo conventuale di Ancona.

Non bastava il Segretario di Stato, ma anche il Papa, Alessandro VII Chigi, faceva premura perché il trattamento di Cristina in fatto di bevande fosse degno di entrambi i sovrani. Scriveva in proposito (da Macerata il 2 dicembre 1655) quel Governatore, Monsignor Marco Gallio al futuro Clemente IX: “Su l'avisò (sic) giunto anche qua che la Regina di Svetia beva ordinariamente acqua, io già mi trovo haver fatto sufficiente provvisione di quella di Nocera per riuscire grata e molto accommodata al gusto di Sua Maestà. In esecuzione però degli ordini di Nostro Signore (Alessandro VII) benignamente partecipatimi da Vostra Signoria Illustrissima premerò anco maggiormente e quanto debbo, che la Regina goda non solamente la perfettione delle acque fresche in neve, ed anco opportunamente alterate, ma che parimente sia servita di tutte le altre isquisitezze corrispondenti e che si potranno rendere possibili” (Archivio Segreto Vaticano, *Lettere di Vescovi*, vol. 38, f. 552).

Di fronte alle acque, sia pur “fresche in neve” ed “alterate” cioè mescolate, le “isquisitezze” della mensa passavano in secondo piano. Intanto, in data 1 dicembre, il governatore di Viterbo, Monsignor Vitaliano Visconti assicurava il Segretario di Stato d'aver provveduto in proposito (“vengo a significarle di haver già dati gli ordini per la provvisione dell'acqua di Nocera e di altra di perfetta qualità per servitio della Maestà della regina”) e l'indomani il rappresentante del governo in Ancona, Francesco Lucini assicurava che “la provvisione dell'acqua di Nocera con altra di questo convento de' Padri Cappuccini di qualità perfettissima saranno all'ordine per la Maestà sua “mentre Pietro Bargellini, da Fano assicurava Rospigliosi di poter disporre sia dell'acqua nocerina, sia di “altre leggerissime”, in occasione del passaggio di Cristina, “per incontrare il suo gusto intorno alle bevande” (*ibid.* ff. 547, 549-550).

Il Governatore di Camerino nel dare le sue assicurazioni informava il suo superiore di alcuni accorgimenti per render più gustose le bevande che Cristina desiderava.

“Per servitio della Regina di Svetia, e per tutti quelli che gusteranno – egli scrive – ho sufficiente provvista d'acqua di Nocera

raccolta ne' tempi caldi ed asciutti, che sono i più propri per serbarla, essendo i piovosi occasione di farla venir torbida, e dispiacevole al gusto; di questa medesima ne farò far tazze di ghiaccio, et altre delicatezze con frutti peregrini et in ogni altra delitia accomodata al gusto di Sua Maestà, procurerò che sia servita con ogni esquisitezza" (*ibid.*, f. 555).

Chi scrive queste cose è Girolamo Casanate (1620-1700) futuro Cardinale e fondatore della grande biblioteca romana che ancor oggi ne porta il nome; un uomo di grande erudizione e di non minore abilità diplomatica, come dimostrerà nel sostenere i diritti della Chiesa nei confronti di Luigi XIV. Anche per un incarico, come quello di provvedere a cibo e bevanda per la Regina ed il suo seguito, si può notare quanta diligenza e quanto impegno egli abbia usato, sapendo l'importanza che il Papa annetteva ad un degno trattamento della augusta ospite.

Il Casanate, con lettera datata Camerino 4 dicembre 1655 e diretta a Monsignor Rospigliosi, accompagnava un *Ristretto dei ministri e servizio della serenissima Regina di Svetia in Camerino*. Nel documento tutto è disposto con grande esattezza e per tempo. Si prevedeva che la "famiglia bassa" di Cristina, cioè gli addetti al servizio della persona e degli equipaggi reali, alloggiassero all'osteria mentre i pasti in parte sarebbero stati serviti in quel luogo e in parte nell'antico Palazzo Ducale dove il Governatore risiedeva. Analogamente si sarebbe fatto per i "pochissimi" servitori dell'Ambasciatore di Spagna. Per tutti il posto era assicurato "nell'osterie del Dolcimano, della Muccia e Serravalle (ove) vi saranno cento letti per ciascheduno (...). Il pranzo si darà due giulij a testa e l'oste dovrà dare: Pane bianco a sufficienza; vino vecchio a sufficienza; insalata; minestra; 1/2 libra di carne lessa a testa; 1/2 libra di carne stufata per testa; 1 cappone e una gallina in 4; cacio; frutti, e se sarà di magro darà 4 prebende parte di pesce e parte d'ove".

Quanto alla regina, il Casanate dispose in questo modo: "Quando Sua Maestà cenerà si farà cantare da voce eccellente. Si procura che oltre all'abbondanza delle tavole vi si scorga delicatezza in quella di Sua Maestà e de' personaggi qualificati; vi si faranno trionfi gentilissimi, e si procurerà che vi siano le vivande delle quali più gusta Sua Maestà, e frutti peregrini aggiacciati (collocati) in vari trionfi", ossia in quei bacili guar-

nitissimi ed elegantemente disposti sulle tavole con lo scopo di soddisfare contemporaneamente il piacere della vista, del gusto, ed anche dell'odorato e del tatto, mentre la musica ed il canto avrebbero gratificato l'udito dei personaggi al banchetto. (*ibid.*, ff. 557-558).

Sei giorni dopo, da Fano Monsignor Bargellini darà conto al Segretario di Stato delle accoglienze fatte alla Regina "Domenica cinque del corrente (dicembre), la Maestà della Regina di Svezia giunse in Fano di passaggio per Sinigaglia (...). Fermatasi nel cortile del Palazzo Apostolico abelico (sic) in tutto ciò che permise la strettezza del tempo, si compiacque prender qualche rinfresco preparato in cinquanta bacili di diverse confetture e frutti, servito da altrettanti gentiluomini, che schierati si presentorno avanti Sua Maestà, quale, doppo haverne presi alcuni (frutti e canditi) et anco bevuto qui molt'acqua e concie giacciate gradi con molta humanità l'espressione di questi ossequi" (f. 581 r).

Il tutto all'insegna della improvvisazione causata dalla fretta della augusta viaggiatrice. E Cristina ripartì senza aver ingaggiato – buon per lei e per le autorità romane! – un altro Santinelli, come era appena accaduto durante la tappa isaurica. Il disinteressato ed indovinato trattamento fanese, nonostante appunto la ristrettezza del tempo, sarebbe poi stato di buon esempio per la altre città e l'abbondanza di "acque concie giacciate" particolarmente gradite alla Regina avrebbero anticipatamente rassicurato i vari governatori di aver fatto bene a provvedersene per tempo ed in abbondanza, per darle qualcosa di buono da bere. Ma senza inganno.

Da quando ho lasciato F. sono e mi sento più libera. Non che la relazione appena cessata mi avesse reclusa, ma la sua presenza aveva assunto, in poco tempo, un qualcosa di intangibilmente oppressivo... perché, pur dolce e premuroso, F. (capo cuoco nel miglior albergo della città) sembrava considerarmi come una delle sue eccezionali pietanze e manipolava il mio carattere, tendenzialmente remissivo, come un manicaretto, arricchendolo d'iniziativa propria – spesso anche piacevolmente – ma sempre e solo con decisioni strettamente personali che mai mi coinvolgevano. Nel giro di pochi giorni m'ero trovata perciò imbozzolata in una tela invisibile e fittissima, ossessiva al punto che, anche nei sogni, i cibi che F. preparava quotidianamente (e che altrettanto giornalmente mi descriveva con estremo puntiglio) mi tormentavano. Mi apparivano enormi portate di carne, verdure e insalate arricchite da preziosi aceti e condimenti, minestre ed antipasti ineccepibilmente guarniti; ma tutto questo bendidio, assalendomi, finiva per svegliarmi, intontita e nauseata sia del cibo in assoluto, sia del nuovo giorno che mi si presentava dinanzi.

Lasciato F. (gli ho telefonato al ristorante e gli ho annunciato la mia decisione senza motivarne le cause), mi sono dapprima sentita immensamente libera, poi, interiormente svuotata di tutte quelle pietanze che giorno dopo giorno mi venivano raccontate, ho provato una sorta di mancamento. Mi sono subito coricata ed il sonno m'è piombato addosso, sostituendosi alla tensione nervosa dell'addio. M'ha svegliato il troppo veloce baluginio del mattino, tanto che ho stentato a raccapezzarmi, confondendomi sul luogo e sull'ora; sono corsa in bagno e m'è sembrato che lo specchio mi rimandasse la solita immagine: un volto con due grandi occhi chiari, un naso breve ed affilato e una bocca sottile ma carnosa, che F. giudicava insostituibile per la reciproca passione. Ponendo maggiore attenzione, ho scoperto ai suoi lati piccole curve concentriche, di dimensione crescente, che davano al viso un nuovo assetto, quasi a restringere occhi e naso e ad allargare orizzontalmente i miei rari sorrisi. Ho immediatamente pensato all'età e poi ai miei crucci degli ultimi giorni; ho provato a sorridere, ma quelle pieguzze me l'impedivano e trasformavano l'immagine attesa in una smorfia. Il resto del giorno è passato velocemente, la sera non ho cenato e mi sono addor-

mentata davanti al televisore; F. non si è più fatto vivo e m'è sembrato quasi d'essermi già scordata di lui.

Ma la nuova notte è arrivata all'improvviso, con bisbiglii nel giardino (vivo sola in una villetta periferica) e fruscii intermittenti; ho chiuso allora tutte le finestre e mi sono coricata; prima – però – nel fare il giro delle camere, sono passata dall'ingresso e mi sono nuovamente guardata allo specchio. M'è parso che le piccole rughe mattutine si fossero accentuate, scavandomi con forza i lati della bocca e che la stanchezza d'una giornata vuota mi pesasse enormemente sulle guance, rimpicciolendole.

Nel sonno, sogni ripetuti mi trascinavano da una tavola imbandita all'altra, però l'idea di avvicinarmi al desco mi atterriva; cercavo d'allontanarmi da quelle pietanze che i copriportata nascondevano, ma le gambe pesanti non mi seguivano, lasciandomi ad arrancare sul tappeto. Intanto F. andava e veniva dalla cucina, scavalcandomi con indifferenza e continuando ad aggiungere portate. Così i piatti si sovrapponevano gl'uni agli altri in equilibri precari, mentre ulteriori pietanze ingigantivano una piramide dai profumi eccessivi, ove il condimento traboccava e s'allungava in rigagnoli sul pavimento, vicino ai miei piedi. Il loro flusso, continuamente alimentato, assomigliava alla minacciosa tracimazione di un fiume, ed io ho sentito il liquido avvolgermi lentamente, coprimi dapprima le gambe ed il corpo, salirmi poi al petto ed infine raggiungermi il collo in una sequenza inesorabilmente spietata ed inarrestabile. Allora ho urlato con tutta me stessa un urlo silenzioso, cancellando istantaneamente quell'universo di paura e svegliandomi col sole che entrava a lame polverose da una serranda socchiusa.

D'impeto sono scesa dal letto, felice di sentire il mio corpo che mi seguiva, ubbidendomi. Nel bagno ho acceso tutte le luci e mi sono guardata.

Non mi sono riconosciuta.

Il viso era cambiato. Cioè, occhi, naso ed orecchie apparivano identici, il resto no. Le rughe laterali s'erano ancor più incavate ed il taglio delle labbra sembrava ispessito. Ma era la bocca nel suo assieme ad apparire completamente diversa, larga a dismisura contro le guance incavate, quasi divorate da una fame interiore e continua, o come se essa stessa, voracemente, avesse iniziato a sfamarsi con la carne del mio viso.

Il gemito che m'è salito alla gola è stato lungo e repentino e m'è parso simile al lamento d'un animale ferito e sorpreso. Il primo impulso è stato di chiamare F., dimenticare l'addio e corrergli tra le braccia in cerca di conforto.

Poi ho capito tutto e l'urlo che ne è seguito è stato ancora più acuto del precedente. Da quel momento mi sono imposta di non dormire. Nel silenzio della notte, con gli occhi fissi al soffitto, ho posto orecchio ai rumori più tenui, quasi che essi potessero accelerare la mia trasformazione. Intanto tenevo la bocca spalancata, col timore che chiudendola, le guance si serrassero l'una contro l'altra in un abbraccio antropofago, dilaniandomi i muscoli e sfregiandomi ancor di più il viso. Mi sentivo la bocca piena di topi impazziti e la guardavo allo specchio, terrorizzata che nel buio di quella tana di carne si scorgesse il rossastro luccichio dei loro occhi.

Ma talvolta la stanchezza supera la paura e m'assopisco, e subito m'assale un vortice di pietanze. Tra le quinte d'un teatro dell'impossibile, verdure, minestrone, arrostiti, dolci e quant'altro inventato dall'abilità di F. appare sul proscenio; io dapprima m'aggravo fra loro stordita dai profumi, nauseata dai sapori, poi quelle cibarie crescono di volume e mi assalgono ed io mi trovo schiacciata tra i sughi e le salse, con caviglie e polsi immobilizzati. E quindi il cibo m'entra nel corpo e tastandomi riconosco con ribrezzo creme, gelatine e misture di carni che sotto la pelle mi agitano il petto e il ventre, contaminandomi. Poi, improvvisamente mi sento liberata e cammino su e giù per la casa, portandomi oscenamente addosso questo cancro succulento e gibboso, sino a quando da una porta riappare F. per impormi le sue carezze lascive.

Ma presto m'accorgo che le sue attenzioni non sono più rivolte al mio corpo ma a controllarmi sul viso l'esito della sua maledizione, ed allora urlo di nuovo, e mentre urlo ecco che i topi fuggono dalla mia bocca, sempre più in fretta, scavandosi nuovi pertugi ed allargando l'esistente.

Adesso non accendo più neppure la luce; davanti allo specchio oscurato mi basta tastare la bocca e sentirla la sua crescente grandezza; la luce dell'alba mi rimanda l'immagine d'una smisurata ferita sanguigna, la testa d'un granchio umanizzato, con occhi ed orecchie appoggiati sull'apice d'una ovoidale crosta sebacea.

Ora riesco solo ad urlare, incapace d'articolare le mascelle entro un universo così dilatato, e l'urlo mi sfinisce, trascinandomi in altri sonni ed altri sogni. Ogni volta, al risveglio mi tasto impaurita, ma non so più dove appoggiare le mani. Poi annaspo in un buio privo di contorni e precipito in qualcosa d'infinito che mi inghiotte lentamente, senza masticarmi.

Mario Mazzantini
BERE VERSI PER CENA

Bere versi per cena
non ti sembri sbagliato.
Però dall'oste
dovresti farti portare
anche noci e formaggio
per non farti svegliare
stanotte alle due
da una fame
che con l'alito peso
poi ti direbbe
che per non fare più sbagli
bere versi
abboccati non basta.

Versi abboccati non bastano

Le sapeva la merenda
di cipolla.
Sapeva di albicocca
il suo profumo.
Sapeva che la bacio
qualunque cosa mangi.

Sapeva che la bacio

Nino Muccioli

LA PASTA CON LE SARDE

A Palermo tuffata nel mare,
nel nostro mare MEDITERRANEO,
frequentato dall'azzurro pesce argenteo
dove snelle sardine scorrazzano
e sono il cibo per povera gente,
hanno inventato un piatto fantastico
che ha un sapore diverso e mitico
e mischia gli umori d'arabo oriente
col barocco gustar del settecento:

– La pasta con le sarde.

Ed ecco la ricetta
per tre buone forchette:

– Finocchietti selvatici in mazzetti
solo tre, in acqua salata lessati
per circa mezz'oretta,
e dopo si trita e si soffrigge
con un po' d'olio. A parte a fuoco lento
una cipolla tritata si frigge
assieme a quattro acciughe deliscate
e un poco d'estratto di pomodoro
dopo di che con attento lavoro
in un bicchiere d'acqua e vino bianco
con un cucchiaino di legno (non vi stanco?)
si gira sino a trasformarli in crema;

– Di 700 grammi di sarde deliscate
prendete la metà, con un cucchiaino
di pinoli ed un altro d'uva passa
e un po' di zafferano a fili puri
s'uniscano al composto e per mezz'ora
cuocete a fuoco lento ed aggiungete
di tanto in tanto l'acqua, (bene attenti)
della bollitura di finocchietti.

L'altra metà delle sarde friggete
deliscate ed appena dorate,
depositatele in carta assorbente,
eliminando così l'olio superfluo.
Nell'acqua bollite i finocchietti
versate mezzo chil di bucatini
e scendeteli al dente, raccomandando!

– Il tutto mescolato
nel piatto di portata
sistemando con arte
bene in cima
le sarde fritte a parte.
Nella formaggiera infin ponete
le noccioline e mandorle tostate
e ben tritate ed ogni commensale
le userà per spolverare il piatto.

– Questo piatto è il giusto matrimonio
degli aromi del monte e del mare,
certo fu suggerito dal dio Kronio
ai discendenti del siculo gustare.

La vacca di Checo aveva già *sperâd il timp*, il parto era imminente. Si era a fine giugno.

La stalla era fonte di vita per le famiglie contadine a quei tempi: assicurava latte, formaggio e burro (grazie alle latterie turnarie, vero capolavoro di ingegnosità cooperativa), cospicue entrate con i vitelli da vendere, letame preziosissimo per la fertilità dei terreni da coltivare.

Checo la teneva d'occhio già da qualche giorno quella vacca, Roma si chiamava (sì la vacca si chiamava così e qualsiasi obiezione sarà respinta, signori della corte!).

E quella sera, nella consueta ispezione serale nella stalla, prima di andare a dormire, trasse auspici favorevoli, sì, ed imminenti.

- *Questa ci fa ballare, stanotte* - disse alla moglie, Mariute.

E si preparò alla bisogna. Mise in preallarme i vicini, Aldo e suo fratello Pieri, Gusto, Vigjut, Lino... basterà? Sì...

Parentesi quadra prima: era preciso dovere di tutti gli uomini validi del paese di collaborare alla nascita di un vitello, a qualsiasi ora del giorno o della notte e chiunque ne fosse il proprietario. Dovere non scritto da nessuna parte, beninteso, ma non per questo meno scrupolosamente rispettato da tutti: fine della parentesi quadra prima.

Staccò un salame dalla capace stanga, giù in cantina. Ritagliò un prisma triangolare di formaggio, radunò tutto il pane che riuscì a scovare in casa, riesumò qualche fetta di polenta fredda, estirpò dal boccale di vetro qualche *musetto* (cotechino) sotto olio. Annegò un bottiglione da due litri di rosso in un secchio di acqua freschissima. Pescò dal vecchio armadiaccio del corridoio una bottiglia di grappa. Corredò il tutto di bicchieri, tagliere ed affilatissimo coltello.

Si coricò un paio d'ore, ma non dormì.

Verso l'una del mattino lui e le provviste erano già nella stalla. Queste ben allineate nella greppia, quello intento a camminare su e giù, meditabondo, sbirciando di tanto in tanto la natura di Roma.

Verso le due si chiese se era il caso di andare a chiamare gli

altri. Verso le due e dieci si versò due dita di grappa, trangugiò, fece èeehhh e decise che sì.

Arrivarono i compari alla spicciolata. Ma, per unanime sentenza, ci volevano ancora un paio d'ore, per l'evento.

- *Ma come?* - esclamò Checo.

Così.

Tornare a letto per un'ora? Neanche parlarne. Avvicinarono un paio di balle di paglia per sedili, un'altra per tavolo. Statuirono di far a meno del coperto. Il coltello di Checo prese ad intaccare il salame. Le fette riuscivano sottilissime e numerose. Come pertiene ad un provetto affettatore, elissoidali per di più e quindi più grandi delle tonde che avrebbe combinato un principiante qualsiasi. Salame e musetti erano figli di un maiale che aveva visto le due prescritte lune d'agosto, accudito da Mariute (avanzi di cucina, quel po' di farina, zucche e barbabietole a pezzettoni, erba di prato, siero di latte, qualche patata intenzionata a marcire ecc.) e sacrificato in una freddissima giornata di dicembre, quando il fuoco aveva principiato a crepitare giù in cortile ben prima che Elio desse il via ai quattro cavalli del suo cocchio.

Parentesi quadra seconda: era quella la più bella giornata dell'anno, secondo la celebre definizione dell'undicenne Anzulut, all'uopo interrogato dal parroco durante il catechismo; altrochè Pasqua o il giorno della prima Comunione... fine della parentesi quadra seconda.

I macinati prima di essere insaccati, erano stati accuratamente stimati e salati dal *purcitâr* (norcino) ed irrorati di vin bianco, noce moscata, cannella, pepe ed abbondante aglio. Ed ora restituivano ai fruitori quei lontani messaggi di gusto e di sapori forti.

Il formaggio era maturo al punto giusto, il vino generoso, la grappa sapeva il fatto suo. Un'occhiata alla Roma, di tanto in tanto, eh, ancora un'oretta, di sicuro.

Verso le quattro quattro e mezzo un nuovo bottiglione fu convocato a subentrare al primo ormai esausto.

I decibel sviluppati nell'euforia raggiunsero un livello degno di nota, tanto che Aldo (il più lucido dei presenti) dovette gridare per far capire agli altri che l'ora era arrivata per davvero, ostia! Checo realizzò la situazione con ammirevole tempismo. E

prese provvedimenti immantinente. Puntò deciso le palme di ambedue le mani sulle ginocchia e i risultati non si fecero attendere: bicipiti, adduttori, rotule si misero volonterosamente a scricchiolare ed il sedere si sollevò di una quindicina di gradi, forse anche di più!

Poi, però, il detto sedere fece sapere di essere aumentato di peso durante quella snervante attesa e ripiombò giù di brutto.

Checo, sconsigliato, spinse indietro la tesa del cappello, si grattò l'orecchio sinistro e dichiarò:

- *Urca veh!* -

Altri vicini furono urgentemente reperiti dalla previdente Mariute.

Il vitellino, nato, riuscì a mettersi sulle proprie zampe prima del suo padrone. Il quale padrone, raggiunto spericolatamente il letto, constatò, prima di abbandonarsi fra le braccia di Morfeo (giusto riposo dopo cotanta sfaticata!), che adesso possedeva:

in meno: un salame, un paio di musetti, un kilo di formaggio, due bottiglioni di rosso ed un litro di grappa;

in più: un bel vitello maschio e qualche ruttino da smaltire.

Bilancio largamente in attivo, sbadigliò!



Gian Vincenzo Omodei Zorini

TRIANGOLO GIALLO

Superando ogni tradizionale simbologia, per me il "triangolo giallo" non è certo una indicazione di pericolo, ma al contrario il segnale di un positivo incontro per la bocca affamata.

Il mio triangolo giallo è come l'insegna delle tre cose che più mi attirano nelle scelte alimentari, proprio tutte del medesimo colore, anche se per due di loro esso è, seppure in diverse tonalità, naturale, mentre nel terzo, neutro all'origine, il giallo arriva come aggiunta cromatica, ma sempre genuina ed omogenea in un bell'amalgama del colore del sole.

Il sole, ecco, potrebbe proprio essere il quarto elemento per dare origine ad un quadrilatero: è giallo anche lui, però non lo si mangia che assai raramente, e solo in effigie, sotto forma di torta o biscotto.

Poiché però il sole è il segno della vita (ed è anche lui giallo) non posso dimenticarlo e, come in una insegna araldica od in un misterioso segno esoterico, lo vorrei inserito nel mio bel triangolo, giallo ed equilatero.

Ed ora vi presento i lati col loro nome.

Il primo si chiama "risotto giallo", così colorato dal miglior zafferano del generoso Abruzzo aquilano per la gioia del palato di tanti Milanesi e loro vicini di casa (come me).

Il secondo ha nome "polenta" e celebra una tradizione padana che ha quasi mezzo millennio. Io amo consumarla semplicemente coniugandola calda al latte freddo, in frugale semplicità di elementi essenziali.

Al terzo lato del triangolo vi sono le "tagliatelle", sempre solo fatte in casa, in cui il tenue colore giallo è dato dalla immanicabile presenza delle uova. Se condite solo con burro e formaggio, valorizzandone quindi le intime qualità, il giallo non viene sopraffatto da altri cromatismi.

Tre gialli sono quindi quelli che amo, di diversa tonalità, ma insieme uniti a formare in triangolo il magico miracolo della migliore cucina.

Alle soglie della morte, Kafka è visitato da rimembranze luminose che lo riportano alla stagione felice – o forse resa tale nel ricordo? – della fanciullezza.

Era nel sanatorio di Kierling, l'ultima delle tappe, dopo quella di Wienerwald nella foresta viennese e nella clinica del Professor Hajek a Vienna, che avrebbero concluso il suo viaggio terreno.

La tubercolosi di cui era malato da anni aveva raggiunto la laringe e poi l'epiglottide; non poteva né mangiare né bere e la voce s'era ridotta a un bisbiglio penoso.

In quei giorni di sofferenza appena lenite da iniezioni di morfina e dall'affettuosa assistenza dell'ultima delle sue compagne, Dora Dy-mant, aspetta lucidamente che la sua vita si spenga e che con la morte arrivi finalmente la liberazione da quei lemuri che hanno alimentato le sue insonnie.

Soffre di una sete atroce, che gli è negato di soddisfare: e proprio in quello stato, beffardo contrappasso, gli giunge una lettera dei genitori che gli raccontano di una gita assieme alla figlia Ellie, nel corso della quale avevano bevuto un'ottima birra. Di rincalzo, qualche giorno dopo, il padre gli manda una cartolina in cui lo invita a bere insieme a lui un buon bicchiere di birra. Quel messaggio fa scendere sull'arsura del moribondo un duplice ristoro; quello fisico, anzitutto, con la riscoperta del piacere di un fresco boccale di birra; e quello morale, con lo spiraglio di una riconciliazione col padre, con cui fino allora s'era duramente misurato in uno scontro al quale aveva persino dato forma letteraria nella *Lettera al padre*, esemplare testimonianza umana di un irrisolto complesso edipico.

Dora e il dottor Klopstock, il medico che l'ha in cura, riferiscono ai genitori del malato qual'è stata la reazione di Kafka alla lettura di quelle lettere: "Ha detto, con gli occhi brillanti come il sole, "allora hanno anche bevuto birra", ma l'ha detto con un tale entusiasmo, in un'ondata di gioia, che noi, sentendolo, abbiamo gustato quella birra bevuta là più di coloro che l'han-

no realmente bevuta. Adesso lui beve birra a ogni pasto, gustandola talmente che è un piacere guardarlo."

L'episodio rischiarà gli ultimi giorni di vita dello scrittore: perché gli schiude la riscoperta di liete memorie infantili, quando non s'era ancora acceso il conflitto col padre; riferisce Max Brod, l'amico amatissimo: "Pensa molto al padre, alle visite allo stabilimento balneare insieme a lui, a possenti mangiate e bevute. Racconta a Dora: "Da ragazzino, quando ancora non sapevo nuotare, andavo talvolta con papà nel reparto dei nuotatori. Ce ne stavamo seduti nudi al buffet, ciascuno con la sua salsiccia e insieme un mezzo litro di birra".

Franz sta al gioco: e nel rispondere al padre, fa le viste di raccogliere l'invito a una buona bevuta e si mette a scherzare su qualche buona marca di birra o sull'*Heurige* (il vino novello): "Caro papà, cerco di facilitarmi anche il mangiare, per esempio, cosa che a te piacerà, con birra e vino. *Schwechat* doppio malto e *Adriaperle*, dal quale ultimo ora sono passato al *Tokai*. Certo, le quantità in cui viene bevuto e il modo come è trattato non ti piacerebbero, non piacciono neppure a me, ma per il momento non si può fare altro. A proposito, conosci anche l'*Heurige* per esperienza personale? Ho una gran voglia di berlo una volta con te in belle grandi sorsate. Perché anche se la capacità di bere non è molto grande, quanto a sete non sono secondo a nessuno. Così ho dunque aperto il mio cuore di bevitore".

Ancora il 2 giugno 1924 (il giorno dopo morirà) scrive al padre: "...sarebbe così bello stare assieme qualche giorno in pace, in una bella regione, da soli; non riesco proprio a ricordare quando fu l'ultima volta, forse un paio d'ore a Franzensbad. E poi bere assieme un buon bicchiere di birra: ne deduco, da come scrivi, che non tieni in gran conto l'*Heurige* e in questo, riguardo alla birra, sono d'accordo con te. Del resto, come ora con il caldo ricordo spesso, siamo già stati due metodici bevitori di birra, molti anni fa, quando mi portavi con te alla civica scuola di nuoto".

La lettera gli scivola dalle mani, incompiuta; è il suo ultimo scritto. Quando il dottor Klopstock si allontanò dal letto, Kafka gli disse; "Non vada via". "No, non vado via" disse Klopstock. Con voce profonda, Kafka ribatté: "Ma vado via io."

La maggior parte dei *vignaroli* marinesi usava coltivare qualche filare di uve rosse delle migliori varietà. Ciò consentiva, date le modeste quantità da ognuno prodotte, di riempire un *caratellu* o al massimo 'n *bar de bigonzetti co u buciu*.

Si otteneva quasi sempre un vino di buona qualità da consumare giovane, durante le feste natalizie, insieme ai dolci casarecci specialmente 'e *ciammelle co l'ova*. Le uve, ben pigiate con i piedi nel tinone, venivano messe a fermentare nei vari recipienti e *rifonnate* per i primi due o tre giorni e più d'una volta al giorno. Questa operazione necessaria, serviva a far sì che le bucce, macerandosi, donassero al vino colore intenso.

Un discorso a parte merita la bevanda che, se volevano, potevano ricavare dopo la svinatura.

Le vinacce, in tal caso, non venivano torchiate come quelle bianche, ma erano utilizzate per preparare l'*acquato*, usato per bere durante i pasti in famiglia, oppure portato in campagna per dissetare l'*opra*. Tutto questo aveva un preciso scopo: *sparagnà*.

I *bigonzetti* o u *caratellu* venivano riempiti di acqua sino a un terzo della misura iniziale.

Tutta la massa veniva ben mescolata con un bastone di legno, dopodiché si lasciava riposare per cinque o sei giorni.

Se si desiderava un buon acquato si doveva fare attenzione che la parte superiore a contatto con l'ambiente esterno non venisse attaccata dai moscerini, che gli potevano far prendere un sapore acido. Per questo motivo i recipienti venivano accuratamente coperti con sacchi di iuta.

Allorché le vinacce tentavano di avviare un processo fermentativo, data la modesta quantità di zuccheri residui, era il momento di *spippolà*.

Una volta svinato, il prezioso liquido veniva raccolto in boccioni della capacità di almeno 10 litri ognuno e lasciato riposare per una settimana, ottenendo così una prima decantazione.

L'operazione successiva consisteva nel travasare la bevanda in

fiaschi o bottiglie, gettando la parte depositata inferiore che risultava fecciosa.

Il periodo di bevibilità e di conservazione era limitato ai soli mesi invernali. Per noi, ragazzi di allora, era una gran festa ed una vera delizia bere a sazietà, ma soprattutto a *garganella* l'*acquato*, che rosato, asprigno e spumeggiante, sgorgava da u *buciu de u bigonzettu*; mentre lo sguardo bonario ed il viso sorridente dei nostri genitori ci davano il consenso a quelle laute bevute, data la scarsissima alcolicità del vinello. Qualcosa di completamente diverso dalle dolci e gasate bevande dei tempi d'oggi.

DIALETTO DI MARINO LAZIALE.

Vignaroli: esperti coltivatori, quasi sempre proprietari di piccoli vigneti. *Caratellu*: piccola botte di circa 250/300 litri di capacità. 'n' *bar*: un paio. *Bigonzetti co u buciu*: bigonce di legno più piccole del normale, cui veniva praticato un foro in basso, tenuto chiuso da un tappo. *Ciammelle co l'ova*: ciambelle con le uova. *Tinone*: recipiente di legno a forma tronco conica, poggiante su tre assi rettangolari, sul cui fondo venivano praticati cinque fori per far defluire il mosto durante le operazioni di pigiatura. *Rifonnate*: capovolgimento delle uve in fermentazione. *Opra*: gli operai agricoli. *Sparagnà*: risparmiare. *Spippolà*: svinare piccoli vasi vinari.

Ugo Onorati
IL MIO TURNO

L'ora del ritorno dalla vigna è sempre la più gradita di un giorno di dure fatiche, sopportate con animo sereno (brina d'inverno, afa d'estate) anche quando la primavera inoltrata, fluido il sangue e muscoli sciolti, rende più tollerabile ogni lavoro.

Anche Titina, la mia somarella, ricorda meglio la strada di casa e imbocca contenta l'accogliente stalletta, presaga delle fresche biade che depongo nella sua mangiatoia.

Oltrepasso il portone e mi viene incontro il profumo di rosmarino della pasta e ceci che la sora Mimma ha preparato abbondante per i suoi numerosi figlioli. Già mi sembra di vedere quelle piccole garrule bocche contare i cucchiari e poi misurare con gli occhi il baccalà di contorno.

La soglia di fronte di Tommasone avvocato spande odore di arrosto: presidio di un libero pensiero sprezzante del giorno di magro.

Al mezzanino tutto tace, spenta la luce, spento il focolare la vedova Cencia consuma da sola un amaro formaggio. Al piano di sopra con broccoli lessi e pasta e patate si sazia la fame delle sorelle non ancor maritate. E' arrivato il mio turno: preparo da solo e con poca gloria fiammanti spaghetti, quattro sardine e un po' di cicoria.

Gaetana Pace
MERENDA SUL PRATO

Il tempo nuvoloso
non voleva però che piovesse
e il vento adirato
portò raffiche ubriache.
Al bosco vicino
non mancavano i colori
che lo facevano nostro.
Ci aspettava
la radura di luce
e chiedeva sul suo corpo
la tovaglia di lino.
Non bastavano le braccia
a contrastare il vento
fummo felici di essere in due
e non riuscirci.
Costretti a niente tovaglia
ma a una merenda dentro
seduti accanto
guardavamo la pioggia
che finalmente venne.
Ogni tetto-lenzuolo
è un prato
che non ricopre mai
innamorati senza fantasia.

A molti sarà capitato di dover pranzare, in occasione di pubbliche manifestazioni, di banchetti ufficiali, di feste di nozze o di laurea, con persone che parlano a bocca piena e con la testa vuota (e che, per di più, soffrono di inconscio egoismo e di siccit  interiore).   accaduto anche a me. In tali casi si ascolta distrattamente, si cerca di limitare i danni, si fa di necessit  virt , come si usa dire, avvalendosi della pazienza e dell'ironia, due preziose alleate degli uomini. Ci sono anche spiriti mistici che vivono questi momenti come scomputo dei propri peccati, oppure come particolari occasioni di penitenza, di riflessione o di purificazione. Guai se, in questi casi, la lista dei cibi non fosse all'altezza: si aggiungerebbe disastro a disastro (a Napoli si direbbe: "sopra la scottatura l'acqua bollente").

Le persone pi  avvedute cercano di trarre da situazioni negative occasioni per imparare qualcosa, per allargare conoscenze, per approfondire e confermare precedenti esperienze. Capita cos  che, in incontri a tavola con letterati, vi sia chi chieda gli sia preparata una "appetitosa" polenta come quella descritta da Rosanna ad Arlecchino (ne *La donna di garbo* di Carlo Goldoni). Tale polenta   condita con una "abbondante porzione di fresco, giallo e delicato butirro, poi altrettanto grasso, giallo e ben grattato formaggio". E c'  anche quello che, trovandosi a Parigi, ordina il "consomm  alla Deslignac", la "carpa del Reno alla Chambord" e gli "gnocchi al parmigiano"; solo perch  ricorda d'aver letto nel romanzo *Nan * di Emilio Zola la descrizione d'un pranzo in cui figuravano queste portate. Ma io, quando   possibile, sui piatti di carne o verdure al forno, prendo la salsa Soubise che   densa come un pur  e composta da un passato di cipolle prima rosolate e cotte in poca acqua, con l'aggiunta di farina, pepe, sale ed un "pizzico" di zucchero. Tra un piatto e l'altro accade anche di poter conversare con un archeologo buongustaio il quale racconta che gli antichi romani non conservavano il vino in cantina, ma in un vano costruito nella parte superiore dell'edificio, nel quale veniva convogliato il fumo dei focolari, al fine di rendere il vino stesso pi  gustoso

(per i palati d'allora, evidentemente).

In Turchia si gusta il lok m. Si tratta di un dolce locale a forma di piccolo parallelepipedo, che ha l'aroma dell'essenza di rose. La pasta ha consistenza gommosa ed   composta da amido di mais, miele e sciroppo di glucosio. In Ungheria si beve (su un'ottima pasta condita con sugo di selvaggina) uno straordinario vino bianco, che ha uno strano nome "il frate grigio" e che viene prodotto dalle parti del lago Balaton. Poich , quando si mangia, anche gli occhi vogliono la loro parte, nella confezione di un brodo ristretto, per dargli il colore ambrato (e gradito alla vista), il cuoco aggiunge qualche goccia di zucchero caramellato.

Nel Veneto ho gradito i "macaroni alla Veronese", che risvegliano l'appetito: sono gnocchi di patate con burro fuso ed abbondante formaggio parmigiano grattugiato.

Conversando con cuochi, esperti in nutrizione, gastronomi, professori e via dicendo ho appreso che la medesima tazza di caff  ingerita calda sembra molto dolce, mentre se viene bevuta ghiacciata risulta, al contrario, poco dolce. E ci  in quanto la bassa temperatura della bevanda rende poco sensibili le papille gustative della lingua.

A Verona mi hanno fatto mangiare il "risotto alla pilota". Dato il nome, credevo si trattasse di riso con uccelli, mentre invece   preparato con pesce fritto (e, in un'altra versione, con fegatelli di maiale dorati nel burro). Al riso (cotto in un pentolino cosperso d'olio e con molta acqua) viene aggiunta una cipolla soffritta, parmigiano grattato, burro e il pesce fritto. Si tratta di un rinomato piatto veneto, consigliabile ai buongustai ma non a chi ha problemi di stomaco o di pressione e di colesterolo.

I seguaci di Galileo Galilei (quello del celebre motto "provando e riprovando") si formano esperienze di cui poi far tesoro per la loro personale avventura umana. E, quelli pi  accorti, usano le conoscenze acquisite per dar sapore alle vicende della vita e, perch  no?, anche alle pietanze che ogni giorno si avvicinano sul desco familiare.

Vito Elio Petrucci
CIAPPELLETTE D'AMÊ

Ciappellette d'amê,
fasciae in to pappê gianco de strassa!
Gosse de sô co-o brillo
da graninn-a do succao.
No v'ammia ciù nisciun in te arbanelle
che o droghê o l'asconde
in te tagnae insemme a fenoggetti,
öffissieu, recanisso...

Me-e portâva a mammà, co-a cammamilla,
quand'èa in letto co-o pessigo in göa,
e me passâva tutto, e m'addormîva:
Pe viatre o pe-e carezze? Tutt'amê!

Oua v'accatto, a gente in gio a m'ammia,
anche se o succao o me fa vedde e stelle,
pe-i denti a tocchi, ma ho a nostalgia
dell'ödô di fioretti,
do gusto di çimelli,
da primmaveja.

Caramelle al miele (dialetto genovese)

Caramelle al miele, fasciate nel foglio bianco di cartastraccia! Gocce di sole col brillare del grano di zucchero. Non vi guarda più nessuno nei barattoli che il droghiere nasconde, nelle ragnatele, assieme ai finocchietti (confetti piccolissimi), lucignoli (usati nelle funzioni sacre), bastoncini di liquirizia. Me le portava la mamma con la camomilla, quando ero a letto col solletico in gola, e mi passava tutto e mi addormentavo. Per voi o per le carezze? Tutto miele!
Ora vi compro, la gente in giro mi guarda, anche se lo zucchero mi fa veder le stelle, ma ho nostalgia dell'odore dei fioretti, del gusto delle gemme, della primavera.

Irene Abigail Piccinini
A.A.A. (ASPETTO ANCORA AFFAMATO)

L'alfabeto della nostra storia inizia con la M. Melanzane al forno la prima volta che hai pranzato da me.
Dorate di parmigiano abbondante io le servivo radiosa nei piatti, con il grembiule e la paletta in mano. Tu sorridevi con sguardo perplesso. Io non capivo.

"Poche" mi hai detto.

Poche te ne ho date, due fette appena, rattristata.

Mangiavamo e tu scherzavi, parlavi non so più di cosa, facevi ridere gli altri (chi c'era quella volta? non ricordo più). I nostri piatti erano vuoti e il tuo intaccato appena. Non chiedevo nulla e tu parlavi. Parlavi e solo ogni tanto la forchetta portava alla bocca un angolo di melanzana.

Avevo fatto consumare il sugo per tre ore di sguardi amorevoli, mescolando di tanto in tanto. Erano venute splendidamente. Mai così buone, lo dicevano tutti, chiedendo il bis, il tris e ancora.

Le avevo affettate lentamente, con spessore regolare, neanche avessi usato il centimetro per misurarle.

Mi sembravano, ci sembravano perfette. E tu non le mangiavi. Il mio piatto forte. La ricetta che gli amici mi invidiano da sempre (si fanno invitare a pranzo subito, quando le cucino, senza farne avanzare una briciola, qualsiasi dimensione abbia la teglia).

Riempivo il bicchiere di Grignolino per non pensarci. Non riuscivo ad essere allegra come avrei voluto, come allegra mi ero sentita tutta la mattina cucinando. Tacevo.

"Sei sempre così tesa quando vengono ospiti?" mi hai chiesto. Io guardavo i piatti vuoti, il tuo ancora pieno di melanzane sempre più fredde. No, normalmente no. Volevo scoppiare in singhiozzi. Invece cercavo di sorridere affabile, di dirti che non ero tesa, ma mi si leggeva in volto. Mi tremavano le mani. Avevo voglia di urlare.

Improvvisamente goffa, ho anche versato il vino fuori dal bicchiere, macchiando la tovaglia.

Ci hai messo un tempo infinito a mangiare quelle due fette. Un

autentico incubo.

“Erano molto buone”

“Ne vuoi ancora?”

“No, grazie. Non mi piacciono le melanzane. È l'unica verdura che non mangio” hai ammesso candidamente. “Però erano le migliori melanzane che abbia mai mangiato. Se non lo fossero state, non sarei andato oltre il primo boccone.”

Crollo. Perché? Perché non me lo hai detto prima? Avevo dentro un senso di rabbia che non puoi immaginare.

Forse per questo mi sono impuntata, con te. Se tutto fosse andato liscio, saresti diventato uno dei tanti ospiti fissi alla mia tavola e niente più, irrilevante come gli altri.

Almeno tu avessi mangiato la torta! Invece, unico formaggio che non mangi, la ricotta. Anche questo mi hai detto, dopo aver sbocconcellato al rallentatore la minuscola fetta di pastiera che ti eri fatto dare.

Credo tu avessi una fame eccezionale, dopo il mio pranzo.

“Vuoi un piatto di spaghetti?”

“Ti ringrazio, ma non ho più fame... Comunque sei un'ottima cuoca.”

Non ti credevo, ma in cuor mio ti ho ringraziato per averlo detto.

Per il mio orgoglio ferito di cuoca, tutto è iniziato, anche se quel giorno non lo sapevo ancora (la mia prima reazione era stata un augurio di non rivederti mai più). Ho lentamente cercato di capire che cosa tu mangiassi, poi ti ho preso per la gola, per il gusto irrefrenabile di vederti sazio chiederne ancora. Fino a quando mi hai portato delle rose.

E pensare che tu credi di aver fatto il primo passo...

Carmelo Pirrera
LA PROCESSIONE

Omaggio a Domenico Rea

“Il canto era come il vapore di una pentola (di pasta e fagioli) che salisse da tutti i cortili”. E se il canto somigliava a questo vapore il cui odore costringeva i pensieri attorno a piaceri terreni, futili, del quotidiano, come faceva il domenicano dal pulpito a chiederci di elevare i nostri pensieri al cielo?

Un profumo di broccoletti fritti, alla pastetta, ci trasse per mano (dovrei dire per il naso) e, sempre cantando, contrito e distratto, il gregge dei peccatori si avviò in processione dietro il simulacro della Vergine, con la bocca piena di belle parole – Al cielo... al ciel... al ciel andrò a vederla un dì – pregustando, nel contempo, melanzane in aceto piccante e aglio, o altre mille delizie i cui odori tentatori provenienti da altrettante cucine, si raccomandavano all'olfatto.

–Al cielo, al cielo, al ciel... (*non tutti quelli che dicono cielo ci vanno...*).

Don Mimì fiutava l'aria come un cane, e il suo vicino sembrava farlo apposta a sciorinargli la litania dei cibi mangiati la sera precedente, ad un banchetto organizzato per festeggiare Totunno, uscito dalle patrie galere: – Dovete provarli con uno spicchio d'aglio e una goccia di aceto... – : era un brav'uomo Stefano. Mai avresti supposto tanta crudeltà.

Aceto e cipolla. Quale connubio più felice? O cipolla, ti amo e mi fai piangere: era un poeta don Mimì quel giorno.

Non era mai stato a Venezia, ma nel profumo che venne fuori da una fenestrella munita di grata – fegatini alla veneziana – sentì tutto il fascino della regina della laguna; vide gondole e lampioncini; i Turchi e la Serenissima.

Si sentì Otello e alla sua vecchia Desdemona biascicante preggiere si rivolse per chiederle: – Cos'hai preparato per stasera? – Sarà vero che questi peccati sono la salute della terra, – si disse la donna, – ma ogni cosa a suo tempo e luogo. È di questo che parlano i preti quando dicono “i piaceri della carne”? o non soltanto di questo?

La risposta le venne immediata da una giovane sposa, dalla sua

spudorata bellezza, dagli occhi che verso lei si levarono quasi a volersela mangiare.

Anche Filomena, coi suoi occhi ladri, era lì a fare la sua figura, aveva messo la veste scollata e un piccolo Cristo, d'oro, le balonzolava tra le mammelle: – Non c'è più pudore!

Lucide piramidi di olive nere, esposte sulle bancarelle, le ricordarono la montagna di peccati che l'umanità – Mimì compreso – commetteva per sua eterna rovina, e la voce del predicatore tornò a tuonare: – È in terra che si deve vivere come creature celesti; in cielo si può fare quello che si vuole. È in terra che si deve pensare a Dio e alla purezza.

Sembrava che le parole fossero state dette proprio per don Mimì, e la donna a lui si volse senza trovarlo: smarrito tra la folla, perso dietro il profumo del suo peccato, da lontano faceva cenni come a dire: ci vediamo a casa, più tardi.

Il canto continuava a salire (vapore di pasta e fagioli?) cercando le strade del cielo, dove possibilmente, come assicurava il religioso, ognuno avrebbe fatto quello che avrebbe voluto; ma intanto erano lì a pigiarsi, a sentire gli odori provenienti da mille cucine, ad apprezzare le grazie di una qualche ragazza belloccia – la gola uccide più della spada – e il loro era un lieto morire: *Non tutti quelli che dicono cielo ci vanno.*



Gianni Pulone

ALCHIMIA E TEATRO - ALCHIMIA E CUCINA

Il teatro nasce con la scrittura come fatto letterario, e si trasforma con l'allestimento in evento teatrale vero e proprio. Ci si trova quindi davanti ad una dimensione magica, anzi alchemica. La stessa cosa si può dire della cucina. Nasce come fatto intellettuale, con la scelta degli ingredienti e degli aromi per trasformarsi poi, con la miscelazione e la cottura, in un altro evento che è il mangiare vero e proprio. Forse per questo il rapporto, anzi il connubio fra teatro e cucina si perde nella notte dei tempi ed è quasi sacro.

Non c'è attore che durante gli intervalli o le pause di uno spettacolo non parli di dove andare a mangiare o di come ha mangiato la sera prima, e non c'è ristorante dove attori in attesa di una pietanza non parlino di teatro, tutto ciò malgrado che la maggior parte del teatro sia, almeno a sentire i buoni propositi, costantemente a dieta; e ciò suscita una certa inquietudine e perplessità: come si potrebbe riconoscere l'eterea e fragile Ofelia scatenarsi sui "maccheroncini della casa" o il poetico ed esile Romeo, con le mani unte, immerso in un "abbacchio brodetto"? Ma tant'è, e ognuno continua a sostenere perentoriamente e con ostinazione che bisogna stare a dieta.

Antonio Crast, ad esempio, era convinto di fare un solo pasto al giorno. Ecco il diario della sua giornata. Sveglia non prima delle 14, alle 14.30 due uova sbattute con zucchero, polvere di cacao e mezzo litro di latte, biscotti "Gentilini" che assorbono meglio il latte con l'uovo, e un bicchierino di cognac. Alle 15,30 caffè con un dolcetto di cioccolato amaro, alle ore 17,30 dopo aver dato da mangiare ai gatti di Torre Argentina, tè e biscotti con un cubetto di cioccolato "amaro, per non godersi troppo", e alle 20,30; "ndemo fio de corsa ch'è me sento venir meno, non sto in piedi ch'è da ieri che non mangio".

Una volta arrivati in una delle varie osterie della Roma degli anni Settanta, le più belle e sconolate e ormai tutte scomparse o irrimediabilmente trasformate, Crast, imitando Mario Bucciarelli che era spesso il suo impresario, così istruiva il trattore; "Senta mi porti una porzione di spaghetti al dente, molto al dente, anzi... guardi... crudi". E ancora, alla fine della cena: "Vorrei una mela per favore... una mela matura, molto matura anzi... me la porti "frascica". Crast non ha mai saputo pronunciare la "c" romana di "facioli" e "fracico", ma era convinto del

contrario. Subito dopo, ormai in vena di chiacchiere, sempre imitando Mario Bucciarelli, facendo un ampio gesto con le braccia sopra la testa, diceva: "Toni, lei è un grande attore!"

Mario Bucciarelli, che aveva l'abitudine di terminare le sue cene con una porzione di "aio, oio e peperoncino", fu anche l'impresario di un allestimento de "La suocera" di Terenzio, nel quale la regia di Alvisè Saponi aveva trasportato la vicenda in un ambiente liberty, trasformando la commedia in vaudeville.

Protagonista era un celebre divo dei telefoni bianchi che aveva in precedenza lasciato le scene e rientrava a causa di grossi guai economici. Lo spettacolo inizialmente ebbe molti problemi, il vecchio attore non riusciva a ricordare la propria parte mettendo tutta la compagnia in grave imbarazzo, e poiché era un po' sordo non sentiva le grida soffocate che il suggeritore, il povero Cecconi, faceva, sempre meno timidamente, con la speranza di "arrivare". Purtroppo il nostro attore non vedeva neanche bene e quindi erano inutili anche i cartelli o i movimenti labiali con i quali Cecconi, sempre più disperato, in un estremo tentativo, cercava suggerire le battute.

La prima fu un mezzo disastro, le successive repliche l'altro mezzo, fino a che Giulio Platone si accorse che tutte le sere, poco prima dello spettacolo il vecchio attore aveva l'abitudine di andare in una piccola trattoria vicino al teatro, e lì non disdegnava intrattenersi con una fumante porzione di fettuccine al pomodoro, un abbondante secondo, un contorno adeguato, frutta, dolce e mezzo litro di vino bianco.

Visto questo Platone, con estrema cortesia e rispetto per il prestigio e la posizione del maestro, prendendo diplomaticamente il discorso alla lontana, gli disse: "Vede commendatore, anche mio padre ha una certa età, e così a pranzo mangia normalmente, mentre a cena si controlla un pochino, poiché gli piace mangiare saporito si accontenta di una fetta di prosciutto o di un po' di formaggio, comunque qualche cosa di leggero. Forse, sa, aiuta a lavorare meglio".

A questo punto il vecchio attore sorridendo e con una certa benevolenza rispose: "Caro Giulio, io sono della vecchia scuola, nel primo atto digerisco, nel secondo rutto e nel terzo recito".

E Platone, sempre con estremo garbo: "Sì, sì..., ma vede commendatore... qui ci sono solo due atti ...!"

Il vecchio attore in seguito modificò le sue abitudini, mangiò soltanto dopo lo spettacolo e, come per magia, quasi per un fatto alchemico, venne la memoria e finalmente il successo dello spettacolo.

Claudio Rendina

MANGIARE ALLA PAPALINA

a Mario Lunetta

1. Pietro da esperto pescatore di Galilea ama il pesce fritto in padella arrosto al cartoccio come sia purché sia tirato con le reti a strascico sulla navicella o con la sciabica la nassa la bilancia ma mai e poi mai con la fiocina l'arpione la canna ed il tridente al bando uncini ami esche artificiali o meno capaci di farlo dissanguare il suo bel pesce spolparlo scarificarlo ridurlo ad una lisca infine che non servirebbe a nulla affinché rimanga integro il sampietro ovviamente non un sampietrino qualunque ma la grossa pietra sulla quale si fonda la sua Chiesa.

2. Gregorio il Magno alleva piccioni nel segno dello Spirito Santo li attira alla sua corte mettendo nell'orecchio un vago di granturco (furbo lui) così ispirato diventa taumaturgo rivelandosi un grande sommelier di ogni tipo di vino riconosce ad occhi chiusi sa qual è il divino questo servus servorum Dei gli assegna l'etichetta doc capace di resuscitare morti imperatori pagani battezzarli farli santi autentico vinsanto da usare per celebrare messe come si deve alzare il gomito pure braccia al cielo nell'elevazione e intonare un canto gregoriano chiaramente che farà schola (cantorum).

3. Il patto col diavolo impone un satanico menu per Silvestro secondo papa dell'anno mille diavoletti di formaggio fritto in salsa pollo alla fiamma granchio alla diavola cotolette alla scottadito uova all'inferno crêpes flambés al vino Inferno di Valtellina il tutto arroventato nel teschio d'oro golem dove è imprigionato il maligno che assiste lui che gli ha venduto l'anima per il potere che esalta il suo genio di scienziato che studia le stelle fa oroscopi da mago che affattura malocchio jettatura incanta che però non può evitare il momento fatale che vedrà il suo corpo fatto a pezzi infine pontificale spezzatino in pasto a belzebù.

4. Martino quarto passa giornate oscure in quel di Orvieto illuminato solo dalla brace ardente che arrostitisce le anguille di Bolsena scannate nella buia sua camera annegate di vernaccia rosolate a puntino e trangugiate ad una ad una tracannando si ubriaca il dal Torso affoga nel vino l'odio dei romani scomunica al vespro i siciliani viene sepolto nel duomo di Perugia indegno di sepoltura in Vaticano sentenza Sancte Deus quanta mala patimur pro Ecclesia Tua!

5. La cantarella canta dalle tavole di papa Borgia intona Requiem

Aeternam dopo l'orgia che sfoggia eccitanti monte selvagge di tori e di cavalli licenziosi festini di cortigiane con amplessi carnali animali baccanali maiali vitelli capponi anatre papere beccafichi quaglie starni pavoni alla catalana animelle testicoli di pollastri torte di pera confetturre di castagne cotognate alla greca e vino a fiumi malaga cipro malvasia si banchetta a rischio di veleno e mal francese Alessandro sesto guardingo guarda avidamente godendo da voyeur ante litteram e placa i suoi sensi solo con la bella giulia eh bravo! previdente! sì ma come la mettiamo con quel volto che si fa scuro come una mora pelle squamosa bocca enorme lingua doppia e naso tumefatto fino all'estremo rantolo?

6. Se lo gode il papato Leone decimo va a caccia falcone in pugno alla Magliana stravaccando e se la ride tra i capricci del giullare preferito fra Mariano che ingoia un piccione in un boccone trangugia venti capponi sorbisce quattrocento uova se la diverte a dare in pasto scimmie e corvi nelle pelli di maiali e anatre e t'inventa una salsa di fagiani e perniciotti e ti fa lui stesso il buffone e t'incorona poetastri con l'alloro e ti decreta funerali di stato per un elefante tutto all'insegna della libera giocondità dell'animo vuoto da pensieri e da molestie e ti scomunica il libero pensiero di Lutero

7. Ha poco tempo per mangiare papa tosto va a toast divora tramezzini ingurgita semifreddi in fretta impegnato com'è tutto il giorno a sventrare strade erigere obelischi e forche abbattere boschi per snidare briganti andarsene di ronda a rastrellare puttane magnaccia pederasti adulteri menanti calunniatori astrologhi streghe stregoni fattucchiere non sorride mai è di ferro Sisto quinto non ne ha motivo il mondo è solo male non c'è altro sistema che annientarlo non serve la preghiera s'impone la giustizia per dio contro la corruzione di mammona niente va bene a questo papa rugantino la rughetta al limite un'insalata mista con uno strato di cicoria fresca sopra numerosi strati spessi di zecchini d'oro

8. Il barocco richiede pietanze scenografiche architettonicamente elaborate per stupire il convitato con trofei di portate in fiamminghe d'argento marchiate dalle api di Urbano ottavo a gloria della famiglia Barberini a forza di quattrini sulla pelle dei cittadini le gabelle dei poverini le offerte dei romei di dieci giubilei decretati in ventun anni da quel santo padre per la santa redenzione dei peccati

9. Con papa Pamphilj novello nocente Innocenzo la padrona di casa è donna Olimpia sovrintende alle cucine regina di passabrodi e bastar-

delle leccarde e caldarelle cuccomi e tielle sforna pizze calzoni ripieni rigatoni budelli cannoli alla crema pesci e uccelli di ogni tipo salsicciotti ossi col midollo smidollati come sa fare ad arte la pimpa pimpaccia pompinaccia sta alla cassa batte quanto vuole non batte scontrini del fisco se ne infischia intasca al nero senza rischio a fine serata avvolta nell'abito nero sale con la cassetta a cassetta della carrozza e se ne va a rotta di collo verso ponte Sisto fino a perdersi nel buio della notte.

10. Lasagne tagliatelle e tortellini al ragù cazzo! scaloppine e stecchi di vitello arrosto cazzo! cotolette d'agnello e fegatelli di maiale cazzo! trippa di bue dorata ciambelle e lambrusco cazzo! è la grassa cucina bolognese imbandita cazzo! per papa Lambertini cazzo! che santifica l'imprecazione cazzo! con tanto d'indulgenza plenaria cazzo! a chi l'invocherà dieci volte al giorno cazzo! ed estendibile alle anime del purgatorio cazzo!

11. Pastor angelicus papa Pacelli ama la pace e l'angelica purezza dello spirito ignora il piacere della tavola non mangia si nutre di brodini pesce lesso carne bianca di volatili qualche frutto e acqua minerale ma non è malato è che mantiene la linea ci tiene alla figura magra ma imponente a braccia aperte in piedi sulla sedia gestatoria nel segno della croce gesticola da cherubino in volo verso i cieli ha le visioni c'è chi parla di miracoli è duro a morire sfida l'immortalità fotografato in/cosciente agonizzante per finire in pasto ai rotocalchi sul palcoscenico di un catafalco puzzolente.

12. A papa Roncalli piace stare a tavola mangia e beve volentieri sogna tavolate di campagna all'aria aperta col vino bevuto in compagnia tra canti e suoni rubicondo contadino paciocccone cambia le carte in tavola non vuole vincere vuole chiudere alla pari la partita abbracciare l'avversario parlare con tutti gli uomini di buona volontà mette la chiesa in mezzo a una strada in mezzo a una campagna fa il parroco di campagna ti entra dentro casa è l'inquilino della porta accanto quando muore è un amico che muore.

13. Woytila segue una dieta da atleta a base di carne verdura latte nuota corre scia scivola via tra i continenti incontinente di euforia fuori di sé resiste ai fori di proiettile si proietta in alto sua altezza sua santità Karol caracolla barcolla colla gente reagente dirompente tertio millennio adveniente per Cristo con Cristo in Cristo missionario redentore vuole redimere un mondo irredimibile mettere rimedio in un mondo irrimediabile.

* *Francesco Ruspoli*
Da «ANGELINO»

So stato ieri sera da «Angelino»
sulla piazza Margana. La stagione,
se annunciava coi fichi e cor melone,
cor pomodoro fresco, er «Cannellino».

L'estate sonnechiava sopra i tetti
in un letto de tegole d'argento,
e ricopriva come un condimento,
l'insalata, li polli e li spaghetti.

C'era un terazzo antico e sur terazzo
c'era steso un lenzolo de bucato.
Miagolava un «soriano» innamorato.
Passò una mòra a braccio ar su' ragazzo.

C'era una finestrella illuminata;
c'era un vecchio portale in peperino,
una casetta bassa e un portoncino;
un vasetto attaccato in una grata.

A rompere quer bèr sogno romano
entrò un grasso signore milanese
con l'amica spesata, che richiese,
(state a sentì!) risotto ar zafferano.

Me sentii come un freddo nella schiena
Vidi er sorriso verde d'Angelino,
lassai li sordi sopra ar tavolino
e me n'annai de lì, cor core in pena.

Presi pei vicoletti, mogio, mogio,
Ma tutto 'n bòtto in cima ar campanile,
sentii strillare – A me terrone? Vile!!!,
Ereno San Pietro e Sant'Ambrogio.

Liticaveno sempre, è naturale
pe la questione della capitale.
A San Pietro j'urtò quer «meneghino»
che voleva er risotto da Angelino.

La luna gialla, co' la faccia piena
rideva divertita a quella scena.

Dalla raccolta *Pidocchietto*, Roma, 1964.

Simonetta Satragli
«IL VINO DI BARBERA»

Provate a chiedere a un sommelier oppure a un enologo se conosce il vino di barbera e ne riceverete un'occhiata traversa, guarnita in parti uguali di sdegno per l'offesa e di commiserazione per il povero scemo che fa certe domande. Ciò nonostante vi consiglio di scommettere – ad esempio a Carnevale – con qualche amico esperto nell'arte di fare o assaggiar vino che non conosce il vino di barbera: scommettete, perché vincerete voi. Infatti «Il vino di barbera» (ma le virgolette non si pronunciano!) è il titolo di uno sconosciutissimo melodramma comico in tre atti di tal Giuseppe Cotti-Caccia, un maestro «carneade», tale rimasto ad onta delle ostinate ricerche che ho fatto e fatto fare su di lui. Posso dirvi però che l'opera venne data in prima esecuzione nella cittadina piemontese di Pinerolo nel 1866 e che fu ripresa due anni dopo a Torino, ma con scarso successo, soprattutto a causa del tenore, stando alla testimonianza anonima di un giornalista della Gazzetta Piemontese.

«Il vino di barbera» ricalca la trama del ben noto «Elisir d'amore» donizettiano, in cui il ciarlatano Dulcamara vende a Nemorino un elisir d'amore (che – detto in confidenza al pubblico – altro non è che del «bordò») in grazia del quale egli dovrebbe conquistare il cuore della sfuggente Adina. Va da sé che nell'opera di Cotti-Caccia la funzione di elisir d'amore è affidata alla barbera e che l'azione si svolge, anziché «in un villaggio dei Paesi Baschi», in un villaggio delle Alpi.

In questo villaggio Meo, gestore di un'osteria, reclamizza la barbera d'Asti, appena giuntagli dal Monferrato e sarà proprio una buona dose di barbera che darà coraggio al timido Carlotto per confessare il suo amore a Margherita, vedovella ben disposta a non essere a lungo tale. Ma di Margherita è innamorato anche il presuntuoso e comico Zanobio Pecorello, barbiere e maniscalco, «di muli e d'asini gran salvator». Questi, ritenendo che quanto bevuto da Carlotto fosse un elisir d'amore, si reca dall'oste a chiederne anche per sé: mal gliene viene perché l'oste, che parteggia per Carlotto, gli dà un enorme fiasco di barbera con lo scopo, infallibilmente raggiunto, di farlo ubriacare

sicché Zanobio finirà per addormentarsi come una pera cotta. Nel frattempo è giunto nel villaggio Nicola Brenta d'Asti, negoziante di vini, il quale, per festeggiare le nozze di Carlotta e Margherita – avvenute mentre Zanobio dormiva saporitamente – mette in palio, organizzando una lotteria, una cassa di bottiglie di barbera. E l'opera si conclude con un "tutti" inneggianti ai pregi di tale "buon liquor" che rende più vivaci i giovani del paese, più robusti gli uomini e "mantiene il buonumore". La Gazzetta Piemontese ci fa sapere che a Torino si organizzò davvero una lotteria fra gli spettatori, abbinando un numero ad ogni biglietto venduto e che ne vennero estratti tre; commento: "Cospetto! è la prima volta che si attrae il pubblico mercè sì ghiotti argomenti". Questa è dunque anche la protostoria delle mille lusinghe che oggi si adoperano per conquistare il cliente: un pò dappertutto tranne che, in verità, nei teatri. E dunque fateci un pensierino signori Direttori, signori Sovrintendenti...



Angelo Savaris
MINESTRON A LA BELUNESE

Se al mondo no' gh'è gnente de più bon
dei famosi fasòli de Lamon,
parchè no' fare un minestron de quéi
che po', a la fine, se se leca i déi?

Ma atenti ai frutaroli de paese:
ch'i sia fasòli de razza belunese,
insoma de Lamon, sendò no' vale
gnanca tacare a mètare el grembiale...

Messa l'aqua sul fogo, la mè zente
li fa bòjar tre ore, lentamente,
con un toco de zata de porzelo
e 'na còdegna spessa, cavà el pelo.

Solo dopo 'sto tempo de cotura,
parchè la scorza no' la vegna dura,
a se sala i fasòli, zontando el resto,
col pèvaro, e po' ancora...questo e questo:

un pomodoro fresco zà pelà,
un spìgolo de ajo profumà,
un bel gambo de sèdano crocante,
do' foje de basilico aromante,

'na zeolòna come 'na pagnota,
senza desmentegarse 'na carota...
... e dopo mez'oreta farghe avere
do-tre grosse patate tute intiere.

Ancora 'na s-ciantina de cotura
a fogo basso, ché no' gh'è premura,
e po' servire caldo in piati fondi,
che drento a ghe ne staga assé, d'i mondi.

Naturalmente, tuto compagnà
de crostini de pan fritti imburà...
Un piato, insoma, tra i più saporiti,
al sole e al'ombra dele Dolomiti;

tanto che apena la s'a alzà da tòla,
la zente la dirà 'na roba sola:
"Santa minestra! Santo minestron!
Un paradiso in tera, 'sto Lamon!".

MINESTRONE ALLA BELLUNESE

(Dialecto veneto). Se al mondo non c'è niente di più buono/dei famosi fagioli di Lamon,/perché non fare uno di quei minestroni/che poi, alla fine, ci si lecca le dita?/Ma attenti ai fruttivendoli di paese:/che sian fagioli di razza bellunese,/insomma di Lamon, altrimenti non conviene/neanche cominciare e mettersi il grembiule.../Messa l'acqua sul fuoco, la mia gente/li fa bollire tre ore, lentamente,/con un pezzo di zampa di maiale/e una cotica grossa, tolto il pelo./Solo dopo questo tempo di cottura,/affinché la scorza non diventi dura,/si salano i fagioli, aggiungendo il resto,/col pepe, e poi ancora... questo e questo:/un pomodoro fresco già pelato,/uno spicchio d'aglio profumato,/un bel gambo di sedano croccante,/due foglie di basilico denso di aroma,/una cipollona come una pagnotta,/senza dimenticare una carota.../...e dopo una mezz'oretta fare avere al tutto/due-tre grosse patate tutte intere./Ancora un poco di cottura/a fuoco basso, ché non c'è premura,/e poi servire caldo in piatti fondi,/in modo che dentro ce ne stia parecchio, dei mondi./Naturalmente, tutto accompagnato da crostini di pane fritto imburato.../Un piatto, insomma, tra i più saporiti,/al sole e all'ombra delle Dolomiti;/tanto che appena alzatasi da tavola,/la gente dirà una cosa sola:/"Santa minestra! Santo minestrone! Un Paradiso in terra, questo Lamon!".

Francesco di Paola Sensi IL VINO DI ORAZIO

Qual'era il vino preferito da Orazio?

E' una curiosità di non poco conto per comprendere la scala dei valori dei vini dell'antichità romana, specie se si considera il ruolo e l'opera del poeta protesi a ricercare l'eleganza e la bellezza equilibrata dei piaceri della vita.

In effetti Orazio nelle sue opere, per trentasei volte cita ed elogia la virtù di ben tredici vini diversi, fornendo in tal modo una rassegna pressoché completa dei vini celebrati nella sua epoca. Ma quali erano le sue predilezioni?

Certamente i vini più famosi trovano ampi apprezzamenti; soprattutto gli altri il Falerno, menzionato ben dodici volte, ed il Cecubo, veri e propri *premier cru* della Roma antica, ed i vini "internazionali greci" di Lesbo e di Chio, per i quali negli *Epodi* invita a che il ragazzo porti coppe più grandi e versi vini di Chio e di Lesbo".

Sono invece da scartare tra i preferiti i vini di Cuma e di Baia, se a Vala, nel primo libro delle *Epistole*, afferma che "non amo i vini di quei luoghi", ed il vino della Sabina, allorché dal suo podere invita Mecenate a bere con lui scusandosi di dovergli offrire "modicius Sabinum", il vino scadente della Sabina da lui stesso sigillato in anfora greca.

Sono invece favorevolmente menzionati nelle sue opere il Massico, il Corvino, il vino di Calvi, il vino di Metimma, il vino del Tauro e l'Albano ma da un'attenta lettura, è soltanto quest'ultimo il prediletto in assoluto.

La chiave di comprensione va ricercata nella lettura della satira per la cena di Nasidieno (libro II *Satira* 8) in cui il vanaglorioso anfitrione viene ridicolizzato dagli ospiti per la sua meticolosa ma taccagna esibizione dei vini e dei cibi serviti.

All'inizio della cena vengono portati il Cecubo ed il vino di Chio "locale" ed il padrone di casa si affretta a dire "se preferite ho anche l'Albano ed il Falerno", che però non serve, facendo dire a Mecenate "divitias miseras" che ricchezza meschina! Dunque l'Albano, al pari del Falerno è considerato tra i vini di qualità superiore a tutti gli altri. La prova della predilezione di Orazio si ha definitivamente nell'ode a Fillide (*Carmina* IV, 11,

1-2), quando le professa che: “non amerò nessuna donna dopo di te” e che soltanto per lei ha conservato “un orciolo di vino di Albano vecchio di oltre nove anni”.

Ecco messe insieme le cose preziose della vita: l'amore ed il vino.

C'è poi ancora un affettuoso riferimento nelle *Satire* (Libro II, 8), dove il poeta consiglia di conservare l'uva di Albano con il fumo, esponendo anche un sua ricetta per confezionarne una salsa per il pesce.

Ce n'è abbastanza per concludere “nunc est bibendum” con il vino di Albano, il vino di Orazio.



Ada Sibilio Murolo

SCRITTORI GASTRONOMI

Domenico Rea poteva dirsi uno di questi. Lo scrittore napoletano di *Spaccanapoli* e *Ninfa plebea* conosceva e amava la buona cucina tanto quanto la letteratura classica e quella contemporanea.

Non che fosse un grande mangiatore, ma era convinto che a tavola con un piccolo gruppo di amici (non più di cinque o sei, diceva) si sta bene. Benissimo poi se le pietanze sono accattivanti. Quelle napoletane le conosceva tutte. A casa, prima di sedersi a tavola, non dimenticava di indossare un grembiulone di quello che le massaie usano in cucina, per non sporcarsi con schizzi di sugo cravatte e camicie. (L'eleganza era un altro suo hobby e, al riguardo, rinviando il lettore alla sua deliziosa opera *L'ultimo fantasma della moda*).

Ed anche nella gastronomia la sua musa lo ha ispirato per l'intero arco della vita. Col suo stile inconfondibile, colorito e sanguigno, Rea ha descritto i piatti tipici della sua Napoli.

Cantore dei sensi e della sensualità (da non intendersi nell'accezione peggiore!, avverte un critico) ha descritto le piccole gioie quotidiane che anche un piatto di spaghetti o di lasagne possono procurarci.

Gli spaghetti? “... hanno il merito di disporre, alla sola vista, lo spirito all'allegria”, scrisse. E al forestiero, e, ancor più allo straniero, raccomandava: “Li mangi tranquillo. Anche se preparati male, sono sempre buoni. Li può mangiare assoluti, con burro e formaggio, con le vongole, con le cozze, con il pomodoro, con aglio e olio, e frittata, battuti con uovo, interi, spezzati: in ogni caso essi rappresentano, insieme con tanti monumenti della città, un aspetto rilevante di Napoli”. E, poiché nell'entroterra campano egli aveva visitato a Gragnano, a Torre Annunziata, a Nocera le tante fabbriche di pasta, ne conosceva tutti i formati: oltre agli spaghetti, fettucce, tagliatelle, bucatini, vermicelli, perciatelli, lingue di passero, linguine, mafaldine, zitoni, mezzani, mezzanelli, penne, candele, tortiglioni... Ed era sicuro che questa varietà aveva un motivo: “...i napoletani si sarebbero annoiati dovendo produrre dalla mattina alla sera la solita pasta. Avevano bisogno con la stessa materia: farina, acqua e sale, di esprimere il meglio di se stessi. Comporre una sorta di magia così particolare da infondere a ogni forma di pasta un altro sapore. Un altro piccolo miracolo del gusto “teatrale” napoletano”.

E poi, Mimi Rea amava la pizza nelle cui forme individuava il golfo di Napoli come abbiamo detto altra volta, e la lasagna, tipica del Carnevale: "massima espressione della nostra cucina". "Quando l'impasto si è fatto ben crostato, portato in tavola, darle una coltellata è come darle una picconata. È un palazzo che crolla polpette, salsicce e filante mozzarella e ricotta: uno dei rari tesori culinari".

Napoli, la città sempre dei grandi contrasti, possiede una cucina ricchissima e poverissima. Quella che Rea definisce "la minestra della plebe" a Napoli si chiamava "la minestra maritata" ed era un piatto povero, oggi quasi scomparso dai menu del napoletano. La si può trovare solo in qualche sperduta "cantina" della periferia. "La minestra maritata non è altro che un intruglio di erbe, ossi di porco e brandelli di carne. Va mangiata col vino rosso. Un Gragnano è l'ideale". Suggerisce lo Scrittore.

Così un piatto povero è il soffritto. "Piatto unico, piatto forte e inebriante per Rea". "In codesta varietà (nel soffritto ci sono interiora di manzo o di maiale con sugo di peperoncino), aggiunge, il napoletano guazza e, ancora una volta, attraverso il cibo può ricostruire la varietà del mondo". E ancora un piatto povero è "fagioli e scarola". "La più povera e la più rifocillante delle zuppe", per Rea. Così come il baccalà (oggi costosissimo) ricorda al nostro Scrittore la sua infanzia a Nofi. "Sapere che a mezzogiorno c'era il baccalà fritto o in tortiera, o il mussillo con aglio e prezzemolo e limone, o lo stocco bollito con patate e pomodoro, significava stabilire una grande attesa, un premio per le migliaia di napoletani che ne erano golosi". E ci informa che erano una delle leccornie dei Re Borboni e dei loro vassalli e che fecero andare in solluchero i Duchi di Windsor che li ammisero nella loro cucina come un piatto da servire ad altre teste coronate.

E i dolci? La sfogliatella, per Rea, "nei suoi tortiglioni ricorda le scalinate e i riboli di molti palazzi gentilizzi". Il babà "è così morbido, come bambagia, che fa pensare alla pigrizia dei napoletani". E potremmo continuare. Tanti gli spunti offerti in campo gastronomico del nostro Scrittore di recente scomparso. Ma Rea non è l'unico letterato gastronomo a Napoli. Ne conosciamo molti altri. Uno era Mario Stefanile, grande giornalista napoletano.

Oggi c'è un medico specialista infettivologo igienista, elegante scrittore, che si diletta tra l'altro in ricette culinarie-letterarie, preziose e, per di più, dietetiche. Si chiama *Digilio*. Ne parleremo la prossima volta. A Dio piacendo.

Ladislao Spinetti
FALOSSO

Un antico ricettario del 1830, o giù di lì, ha individuato per la prima volta (dicono) una delle proprietà più importanti attribuite al Marsala. Quella, che, poi, ha accompagnato questo eccellente vino liquoroso – nella fantasia e nella saggezza popolare – fino ai giorni nostri: componente essenziale, insieme con altri ingredienti, per rafforzare le ossa.

Quel farsi le ossa, che oltre un secolo e mezzo fa era tenuto in gran conto per fini esclusivamente fisici, in difesa della salute, e che invece oggi rappresenta la caratteristica principale delle generazioni in carriera, agli inizi – poi anche durante e dopo – della scalata sociale. Privilegio primario, forse, nell'era del massimo ed esasperato progresso tecnologico e scientifico, nella quale tutto corre vorticosamente verso il raggiungimento degli obiettivi più ambiziosi e delle più prestigiose poltrone. A far premio su di un culturismo fisico *tout court* (l'ottenimento dell'ipertrofia muscolare come fine estetico e atletico o come moda bizzarra fondata più sull'apparenza che sulla sostanza), non più da affermare in quanto parte integrante del comportamento collettivo sociale moderno.

Leggiamo, dunque, questa ricetta antica, a conforto di un ritorno alle origini, che in molti campi del viver civile sarebbe auspicabile e opportuno, proprio per esorcizzare l'inquinamento e il degrado ambientale. Questi mostri incombenti del Secolo XXI, di fronte alla minaccia dei quali poco o nulla potrebbe la possanza dei muscoli.

"Si prenda una dozzina d'ova fresche al dì, col lor guscio e tutto, e pongasi in albarellino di vetro, che possa ben serrarsi. Si copra l'ova con sugo di limone e si lasci tutto ben chiuso per quindici o più dì, finacché il guscio si scioglie e solo rimane a tener consistenza la pellicola de l'albume.

Si passa quindi, e sugo e ova, a setaccio, e bene si mescola più e più volte con un chilo di zucchero fine e tre quarti di vero vino Marsala.

Poscia si pone in bottiglia ben sciutta e pulita, tappando con cura.

Questo composto si l'ha da conservare in cantina ben fresca, e va rinnovato di sovente.

Se n'avvantaggiano i bimbi ne la loro crescita ed i convalescenti per fratture de l'ossa perché il composto, gradevole nel gusto, ha calcio assai."

Oggi, forse più razionalmente ma non ne siamo certi, si ricorre ai complessi vitaminici, ai composti farmaceutici più sofisticati creati ad hoc per combattere l'osteoporosi, a sostegno di terapie chirurgiche d'avanguardia come quella che consente la sostituzione dei femori fratturati con protesi fisse ad assorbimento talché l'infortunato, per trauma o per indebolimento dello scheletro, dopo alcuni mesi di fisioterapia mirata, torna a incedere normalmente. Certo è che i nostri avi pur essendo mediamente meno longevi, traevano grande giovamento dalle cure empiriche ricavate spesso dai prodotti della natura, soprattutto perché questa natura era tale davvero, non inquinata, manomessa o manipolata da una ingegneria pseudo-genetica ancora a volte sperimentale.

Per noi che siamo cultori della buona cucina – e intorno alla tavola ideale de l'*Apollo* siamo spiritualmente riuniti – una ricetta come quella denominata "Falosso", semplice e genuina, potrebbe essere indicata, come dicevamo, perfino per esorcizzare, oltre che la società degradata che ci opprime, anche pillole, elisir di lunga vita, sofisticate pozioni vitaminiche anabolizzanti. Ma soprattutto perché il vino Marsala, anche se non è più l'antico e famosissimo Beccaro, è sempre gustoso e gradevole. Se poi fa anche bene, meglio così. Avremo almeno appagato il nostro palato, che è diventato, sì, estremamente esigente, stimolato com'è dalle raffinatezze del progresso culinario, ma che è sempre sensibile al buono genuino.

Alberto Tenerelli I MARITOTZI

La piazza del mercato è il cuore dei paesi e dei rioni, con i suoi clamori: i richiami dei venditori, i cicalecci delle massaie, le discussioni, le grida. Difatti i siti privi di questo cuore appaiono come freddi dormitori, senza mordente vitale, pur se civettuoli e di lusso, e quasi avvolti nel tedioso silenzio. Tali sono le cosiddette zone residenziali, motivo di vano prestigio per chi le abita.

Per contro, un mercato come quello di Testaccio può essere preso ad esempio di grande vitalità popolare. "Testaccio" deve il nome al monte dei cocci (*testae*, in latino) formatosi dall'accumularsi secolare delle anfore rotte durante lo scarico delle navi olearie e vinarie dell'antica Roma lungo le sponde del Tevere.

Questo nome, nell'evolversi del volgare italico prese il posto di "caput-càpita" per la continua vicendevole presa in giro che dal latino *habeas testam pro capite* arrivò al romaneso "ciai un vaso di coccio ar posto della capoccia!" Nella lingua italiana prevalse il termine testa, mentre nei latineggianti dialetti laziali è ancora preferita la dizione "capo": "Che te si méssu 'n capu?"

In questo vecchio mercato di Testaccio si potevano gustare ottimi maritozzi nella latteria della "zinnona", come era nomata la simpatica proprietaria fornita di ampie protuberanze mammarie.

Buoni per se stessi, i maritozzi erano degni degli dei se riempiti con panna.

L'origine dei su lodati lieviti romani deriva, dicono, dall'uso settecentesco delle fanciulle di donare ai futuri mariti, durante il periodo di Quaresima, il "maritocio", una sorta di grosso maritozzo avvolto in vivace carta legata con un bel fiocco.

I maritozzi, infatti, erano detti anche quaresimali per l'adeguamento della plebe e del patriziato di Roma alle restrizioni imposte dal periodo penitenziale. Una piccola deroga pagana allo spirito cristiano della rinuncia.

Nell'impasto di pane lievitato e ammorbidito dall'olio d'oliva si poneva zucchero, un pizzico di sale, pezzetti di scorza d'arancia, pinoli e uvetta. Quindi si formavano panetti ovali, sul dorso dei quali si spennellava olio e si spolverava zucchero. Dopo sei ore di lievitazione si infornavano su un'ampia teglia che a Roma si chiama *sòlo*.

Marcello Teodonio

UN CAFFÈ SENZA RONDINI, A VIA SICILIA

Da una lettera scritta chissà a chi (a te? o a me stesso? o ancora a un me stesso che non c'era più?), quando, alcuni anni fa, mio padre si operò agli occhi e io passai con lui una notte, per fargli compagnia.

Sabato sera.

Sto qui, alle undici e mezzo, ad ascoltare il rumore che fa il vecchio orologio del corridoio, in questa casa che non è più mia, ma che conosco agli odori, agli angoli, nei minimi spazi, agli scorsi della luce, complice, con mille storie. Papone s'è addormentato, con le cuffie della radio sintonizzata su un canale che, da qui, sento sta trasmettendo una canzone di Paolo Conte, "avanti bionda". C'è Belli e il lavoro da fare, anche qui, le bozze da correggere, l'articolo da finire, e il libro; domani devo rivedere pagina 30. Poi è venuta Clo, agitatissima, a mettermi la benda, e lui diceva grazie, dov'è la corona? dov'è il pappagallo (per pisciare, giacché di notte si piscia), e adesso ha la benda, non ci vede, ed è sordo completo, una fatica farmi capire: il buffo è che istintivamente lui crede che tutti siano sordi (forse neanche si sente quando parla), e tende ad esprimersi a gesti; allora gliel'ho gridato; guarda che il sordo sei tu, io ci sento!

Lui s'è fatto una risata e da allora quello che deve chiedermi me lo dice con le parole. I ricordi... ma no, le sensazioni, quelle che s'attaccano sulla pelle... Adesso s'è risvegliato, ha riacceso la radio, ma quanto volume? Non credo che riuscirò a dormire con tutto questo chiasso. La sento qui, dall'altra stanza, mentre lui la sente alla cuffia. Deve essere una schianto, alle orecchie. Ho perfino sentito le notizie del giornale radio: dice che ci vuole il codice di autoregolamentazione degli scioperi... chissà che intenzioni hanno. Chissà che intenzioni ho. Forse mi dimetterò da contemporaneo, per continuare a studiare, a leggere, a scrivere, a stare un po' di più con Valeria, Marco e Fabrizio, sono ancora così piccoli, così miei, a pensare un po' più a me... Stamattina qualcuno a scuola mi ha detto: sei dimagrito? Chissà cosa ho scritto. Chissà quando dormirò.

Domenica mattina.

Poi, alle cinque, dormivo nella camera un tempo detta "da pranzo", luogo consacrato a una immobile eleganza dannunziana, dove avrò mangiato quattro volte in vita mia, l'ultima l'anno scorso, e ora, anche lei, spogliata quasi di tutto, dell'argento di mamma e dei quadri alle pareti: non una calata di barbari, ma la precisa volontà di papone di dare a ciascuno qualcosa da portarsi a casa e far continuare a vivere. Alle cinque m'ha chiamato e all'inizio non capivo niente: ma lui aveva fretta, aveva preso le gocce... bisognava andare al bagno. Così piano piano, lui bendato, io dandogli il braccio, siamo arrivati: e lui mi fa, adesso vai pure. E allora mi è venuta una disperata voglia di caffè: c'era! Il nescafé solubile: ma mancava qualsiasi cuccuma per riscaldare l'acqua. Finché ho trovato una padella, l'unica, ho scaldato l'acqua, e il caffè era infine pronto. Appena in tempo a berlo: di nuovo dobbiamo tornare a letto, e lungo il corridoio papone mi ha pure raccontato l'episodio storico di un papa prostatico che, in visita a Pescia, gli dicevano tutti: "Piscia, beatissimo pater, te salutet", e siccome quelli continuavano, "Piscia di qua, Piscia di là", alla fine il papa era sbottato: "Magari!". Poi mi ha detto prendi tutti i libri che vuoi, a te possono servirti. E fra Massime eterne e specchi di vere penitenze, vite di qualche beato amico suo, ho anche ritrovato Pirandello e Silone, Verga e Bacchelli. Li ho lasciati, mentre mi sarebbe piaciuto portar via un libricino del 1930, consigli alle mamme, con dedica sua a mamma, "Valentina diletta", "perché sappia essere guida spirituale e fisica dei figli che Dio vorrà darci".

Dio: s'è messo a sentire la messa in latino, in diretta dalla Radio Vaticana, e si è addormentato. Allora, ormai pratico, mi sono fatto un altro caffè, ed eccomi di nuovo a scrivere: il libro, Belli, papone, il futuro, la casa... ma c'è un silenzio, un silenzio... e d'improvviso mi è venuta una specie di accorata nostalgia: le rondini! quest'anno non ci sono: il freddo, l'inquinamento, chissà che altro; io mi ricordo un chiasso bellissimo delle rondini che volano basse e che mi svegliavano, ed era così familiare che neanche mi arrabbiamo. Oggi no, oggi sono poche; non c'è chiasso, quasi non si sentono. Ma fuori c'è un'aria fresca, quasi fredda, e non c'è per niente traffico. C'è perfino posto per le macchine. Domani, forse. Sì, forse domani torneranno.

Il termine dialettale siciliano "schiticchiu" è definito dal Mortillaro nel "Nuovo Dizionario Siciliano-Italiano, Palermo 1876: "il sollazzevole cibarsi in più persone di buon umore con bibita, sia di giorno, sia di sera o in città o in villa o per rata o a spesa di uno solo".

Vi aggiungo: un lieto incontro dove l'improvvisazione e la fantasia siano le componenti ispiratrici.

Perché sia "schiticchiu" devono coesistere rapporti di amicizia o parentela con i padroni di casa e la decisione d'intrattenersi in armonia, magari in piedi, attorno ad un desco improvvisato e ricco.

In genere lo "schiticchiu" prende vita in serate estive allorché un nugolo di "scuppati" (persone che per intimità possono permettersi di piombare in casa tua, al mare o in montagna, senza preavviso), ti sconvolge allegramente una serata. La sorpresa è essenziale.

Qui la disponibilità cerimoniale dell'anfitrione si esprime al meglio organizzando, in breve tempo, una cena che esaurisce tutte le provviste. La farina, l'acqua ed il sale, esaltati dal fuoco, saranno le odalische necessarie a stimolare la creatività. Non si vedranno persone sedute attorno ad un tavolo, ma tante, liete e vaganti per casa nel cui viso si leggerà l'espressione di chi è in armonia con tutti.

Il buon cibo avvicina i popoli.

È quasi norma che gli "scuppati" contribuiscano con un loro apporto gastronomico limitato ad un piatto freddo quale la "caponata" dal profumo inebriante o una insalata di riso o, ancora, da friggere, le "panelle", un tempo cibo povero, oggi rivalutato: un impasto cotto di farina di ceci che spalmato su tavolette di legno incise di ieratici santi, fiori o animali e raffreddato assume, fritto, tutto l'oro del sole siciliano.

Uno "schiticchiu" memorabile, consumato in una masseria delle Madonie, mi ha lasciato il ricordo indelebile di una ricotta ineguagliabile, nata sotto i nostri occhi cittadini; ma chi la fece da primario in quell'occasione fu il castrato di pecora, arrostito

con sapienza antica dai contadini su una grande griglia i cui levrieri di fumo erano promissori di epifanici bocconi. Ad essi, a fuoco, più dolce, erano stati associati gli "stigghioli", tenerissimi budelli di agnello involtati su mazzetti di prezzemolo, la cui goduria mi permane ancora.

Anche il vino come ambrosia suggellò il successo di quell'incontro. Quella volta, per l'altitudine del luogo, non fu servito il classico gelato, ma un profumato semifreddo ch'è il "gelo di melone", preparato il giorno prima.

E per chi s'incuriosisse di conoscerne i francescani ingredienti e la sua elaborazione suggerisco di togliere i semi ad un grosso cocomero (che noi chiamiamo, erroneamente melone) che, sbucciato e spezzettato verrà frullato; si aggiungerà zucchero ed amido (in ragione del dieci per cento ciascuno del suo peso netto) e lo si farà bollire rimestando in continuazione finché non si sarà formato in superficie il classico "occhio di bue". Si verserà bollente in piccoli contenitori degni di una porzione dopo avervi aggiunto dadini di "capelli d'angelo" (zucca candita) ed, ancora tiepido, si cospargerà ogni porzione di chicchetti di cioccolato fondente. Posto per alcune ore in frigo sarà offerto con tre fiori di gelsomino, in bella vista, su ognuna. Il suo colore rosso cuore s'imporrà per il magnifico effetto visivo ed il suo sapore evocherà giovanili letture d'atmosfera di alcove orientali.

A proposito: c'è chi garantisce, con la degustazione, successi amatoriali.

Di tali momenti aggreganti dello "schiticchiu" all'insegna dell'armonia familiare ed amicale restano nella memoria, custodite, l'allegria diffusa ed il sapore di cibi estrosi. Spesso una chitarra ed una dolce voce contribuiranno ad allietare quell'incontro.

"Schiticchiu" è, dunque, fermare l'orologio del tedio quotidiano e godere di ritrovarsi. Complice un buon vino tagliagambe.

Finirà che prima o poi dovrò decidermi; e provare finalmente a ricomporre in maniera esauriente il profilo del Cavaliere Adone Palmieri, medico e filosofo a suo modo, ma soprattutto poligrafo fantasioso e fecondo vissuto nei primi settant'anni dell'Ottocento romano. Professore di Anatomia, Fisiologia ed Ostetricia, Ufficiale Sanitario delle milizie pontificie nel 1831, plurimedagliato in oro e argento per la sua opera di sanitario e di scrittore, socio di non so più quante Accademie scientifiche italiane e straniere, esordiente nel 1829 con un'opera ponderosa — quattro volumi per un totale di 1464 pagine — che tale è il suo «Dizionario Medico-Chirurgico» per distinguere e curare «le malattie tanto interne, che esterne affliggenti la macchina umana», questo intrigante personaggio mi costringe da qualche anno ad inseguire dovunque possibile, con rabbia di segugio mai soddisfatto per scarsa selvaggina, notizie sulla sua vita e a cercare sui cataloghi delle librerie antiquarie di tutta la penisola tomi e titoli delle sue singolarissime opere. Non certo quelle delle scienze mediche da lui professate con ufficiali riconoscimenti, per le quali il mio interesse resta fuori della porta, ma pamphlet, biografie, ricordi storici e politici (partecipò ai fatti del '48 in alta Italia), scritti di varia umanità e di amena (almeno dai titoli noti) quando non stramba e bizzarra curiosità, taluni dei quali si rivelano poi documenti di notevole importanza per la conoscenza dal basso della vita reale di Roma e dell'intero stato pontificio alla metà del secolo scorso, come l'ambitissima dai bibliofili e studiosi lazial-romanisti «Topografia Statistica dell'intero Stato Pontificio» in cinquanta fascicoli, che è una miniera di dati i più disparati. Insomma, per me, un tarlo, uno dei tanti in verità, ma di quelli che — a buona ragione nel caso, vista la professione dell'Adone medico-chirurgo — dissanguano, e come!, oltre che rodere.

Tutta questa premessa per far capire al lettore (me ne basta uno solo) l'entusiasmo e l'ansia febbrile (sic!) con cui di recente ho girato e rigirato tra le mani agitate da soddisfazione infantile e avidamente spulciato con masochistici temporeggiamenti

l'ultimo suo «libricciuolo» in sedicesimo: 382 pagine, elenco compreso, di «Indicazioni su talune arti e mestieri o idee di chimica economica e tecnica» giunte nel 1856 alla quarta edizione per i tipi della romana Tipografica Tiberina. Quattro o cinquecento ricette, chiamiamole così, per risolvere infiniti problemi pratici, piccoli e grandi, di ogni giorno, i più comuni e generalizzati come anche i più peregrini e impensabili (almeno per noi, oggi) e i più lontani dagli affanni della nostra esperienza che non sto qui a dire. Un mondo di preoccupazioni spicciole che fa tenerezza e insieme muove al sorriso, ma che poi da ultimo ti fa seriamente pensare. Insomma; per esemplari come me, una goduria; specialmente in considerazione del fatto che tantissimi di questi «consigli» per il «fai da te» con successo assicurato (!?), perché di questo si tratta, sono ancora circolanti (e lo erano in modo predominante fino a cinquant'anni fa, al tempo della radio a galena) nell'universo della saggia paesana sapienza. Roba da antropologia culturale, per intenderci. Ma anche, per certi versi, ghiotto boccone — è il caso di dire — per le pagine dell'«Apollo buongustaio». Sicché, scopercchiando quanto basta il vaso di Pandora entro cui il Cavalier Palmieri ha simpaticamente inzeppato la sua scienza multiforme impastandone con opportuni accorgimenti la secolare esperienza popolare e popolana, consentirò — insensibile solo per breve alle fitte di un geloso sentimento di meritato privilegio — che anche altri vengano messi a parte di taluni segreti (ma terra terra e pochini, per carità!) che interessano comuni vivande e i modi di goderne al meglio (specialmente in tempi di vacche magre e di autarchia, tempi ai quali le classi subalterne fino a l'altro ieri opponevano l'arte di arrangiarsi con intelligenza). Così eccovi in regalo alcune ricette di Adone. E fatene buon uso, per favore.

Vogliamo cominciare con la colazione? Che di meglio, allora, di una «cioccolata economica»? Trascrivete, suvvia, questi adonici dettami: «Se in leggera decozione di caffè tu fai bollire tenue dose di cannella, e molta ghianda abbrustolita prima, e quindi ridotta in polvere, otterrai collo solito zucchero un gradito nutritivo cioccolatte, il quale con grande risparmio ingrasserà non poco i tuoi e te stesso. Giova anche in certi casi di consumazione dei piccoli fanciulli».

Se poi lo «solito zucchero» ti mancasse, ecco come potrai procurartene di quello «economico» e fatto in casa quale Adone consiglia: «Prendi gli steli, o fusti freschi di granturco, levane la corteccia esterna e tagliali a pezzi. Dopo pestali, premine il sugo, che quindi con il fuoco evaporerai a consistenza di sciroppo, che va in ultimo chiarificato. Non solo è ottimo pettorale, ma serve a fare i vini artificiali, e per cento altri usi. E si chiarifica poi con chiare d'uovo, o con carbone al solito».

Ove – al contrario – avessi tu bisogno di un «olio economico» e pluriuso, per far luce al tuo desco e con lo stesso insaporire un cespò d'insalata, ascolta il saggio suggerimento del nostro Cavaliere: «I granelli di uva macinati al solito come le olive, danno un eccellente olio, purché si triturino quasi a forma di polvere, onde tanto più fruttato ne risulti. Nell'atto della triturazione si aspergono frequentemente con acqua quasi bollente, acciò la pasta divenga molle, omogenea. I vinaccioli si conservano da un anno all'altro, ed anche due in magazzini ariosi; ma più presto si macinano, e più copia danno di olio. In generale ogni 100 libbre, ne danno 10 di olio, il quale è limpido, fornisce chiarissima luce, e quando è fresco può anche servire a condirvi le fredde vivande. Sono buoni anche i vinaccioli delle uve infette, e si ricapano o battendoli coi frusti, o separandoli con il crivello».

Non credere tuttavia, gentile lettore, che con il nostro Adone si debba sempre battere sul tasto dell'economia e del riciclo antispreco. Crepi l'avarizia e abbasso il risparmio di fronte alle «Tavolette di brodo». Per ottenere le quali si procede nel modo seguente: «Si prendono 4 libbre di zampe di vitello, 10 di coscia di bue, 2 galline, ed in sufficiente quantità di acqua si fa il tutto bollire assai, schiumando spesso, e ponendovi entro qualche chiodo di garofano, sale, rosmarino. Dopo cotte le carni, si premono fortemente. Si lascia raffreddare per togliere tutta la materia grassa. Infine si fa evaporare il resto, tirandolo a consistenza di poltiglia, la quale si versa sopra un piano di marmo, e si taglia in tavolette che si asciugano quindi nel forno. Ove queste siano ermeticamente chiuse in un vaso, si conservano lungamente, e mezz'oncia di esse disciolte in acqua calda, dà una buona tazza di brodo, il quale riesce assai gradito nei lunghi viaggi in specie, ove non sempre e per ogni dove si

può avere fresca carne».

Ma torniamo di fretta al consueto sparagnino con la proposta di un «formaggio economico», la cui formula è di tal cartesiana chiarezza: «A cinque libbre di patate lesse, unisci una libbra, o due di latte acido, ed alquanto sale. Dimena il miscuglio, e lascia così per tre, o quattro giorni. Dopo impasta di nuovo, e poni i formaggi entro piccoli cestelli, ove si spogliano di soverchia umidità. In seguito si seccano all'ombra e si serbano entro vettine per 15 giorni. Più sono vecchi, più sono buoni, non ci fanno insetti, e si mantengono ancora per anni».

Se non per anni, certo per tante altre pagine potrebbe continuare la nostra silloge di simili apparenti bizzarrie culinarie. Ma il mio solitario lettore, modernamente propenso alle raffinatezze spenderecce, schifiloso e gaudente, mostra chiari segni di inquietudine. Forse sta per prendere cappello e qui la smetto. Questo assaggio basti, giacché non vorrei dargli troppa soddisfazione; nel caso però tenga egli presente un certo «Intonaco, che rende impermeabile l'acqua nei cappelli di feltro». È l'ultima chicca che, per mia compiacenza, gli offre Adone Palmieri, dispensiere generoso di un «saper vivere» d'altri tempi: «Quattro dramme di gomma arabica in polvere, a lento fuoco si fanno disciogliere in due dramme di olio di papavero, mescolando di continuo. Ridotto a pasta il miscuglio, vi si unisce a poco a poco mezza dramma di cera vergine. Separatamente si disciolgono 14 dramme di colofonia, e si associano quindi al miscuglio indicato. Simile vernice, che basta per 14 cappelli, si applica a caldo sopra un fina carta che si adatta sul feltro; ed i cappelli istessi così preparati resistono a qualsiasi dirotta pioggia». Ma, buon Dio, saprà l'unico lettor mio infastidito cos'è la colofonia e come e dove oggi trovarla? E poi, avrà egli quattordici cappelli?

Diversi anni fa, partecipai ad un viaggio attraverso il Sahara algerino con lo scopo ultimo di raggiungere la catena dell'Hoggar e scalare una delle caratteristiche "torri" tronco coniche che contraddistinguono quei rilievi. Raggiunta Tunisi in aereo, dunque, ci sistemammo – armi e bagagli – in tre Land Rover prese a nolo, dirigendoci verso il confine con l'Algeria.

Il viaggio fu molto interessante, avventuroso quanto basta e con quel pizzico di imprevisto che lo classificò tra gli "indimenticabili".

Ma fu l'aspetto relativo al vettovagliamento e alla trasformazione dei prodotti alimentari in qualcosa di commestibile che era: si rivelò subito carente, un pò casuale nonchè preoccupante. In pratica, fin dal primo giorno cominció un andirivieni affannoso per cercare di accaparrarsi quel poco che a noi italiani non destasse sospetti (pane, datteri, pomodori) reperibile nei coloratissimi mercati delle oasi, tra nuguli di mosche e suoni incomprensibili mediati dalla italica gestualità, rivelatasi utilissima in quella occasione. Occorreva qualcuno che...

Forse sarà stata la mia naturale predisposizione, oppure lo stato di necessità. Insomma, finii con l'occuparmi della cambusa e di sfamare ogni sera al bivacco (dormivamo in tenda) una ventina di affamati per quindici giorni. Iniziò così un'avventura nell'avventura, impegnativa e divertente, specialmente quella sera. Quella sera di gennaio avevamo raggiunto una piccola oasi già occupata da alcuni beduini, accovacciati in cerchio accanto ai loro cammelli. Non fu facile, ma infine capirono che volevamo uno spazio anche noi per piazzare le tende e divennero gentilissimi e rapidi nel darci una mano; poi si sistemarono a piccoli gruppi ad una certa distanza, con discrezione, neri nella notte nera, osservandoci con attenzione, specialmente quando il sottoscritto cominciò a trafficare con pentole e fornello.

Considerai l'eventualità di dover ricambiare la cortesia ai nostri ospiti ormai acquisiti, per cui decisi di preparare una spaghetta in quantità... industriale.

Una ricetta semplice e sbrigativa, in apparenza – 4 kg. di spaghetti, due di pomodori pelati, uno di tonno e peperoncino calabrese a pioggia – eppure, da poca favilla gran fiamma seconda. Dopo il primo, sospettoso assaggio, portato alla bocca con tre dita, secondo l'usanza, partì un coro di commenti gutturali, evidentemente favorevoli e la serata si trasformò in una kermesse, una apoteosi, un gemellaggio cultural-culinario tra nomadi che ancora si racconta attorno al fuoco delle oasi, nelle fredde notti del deserto algerino.

Qualcuno commentò: "ciò che non poté la lingua, fece lo spaghetti".



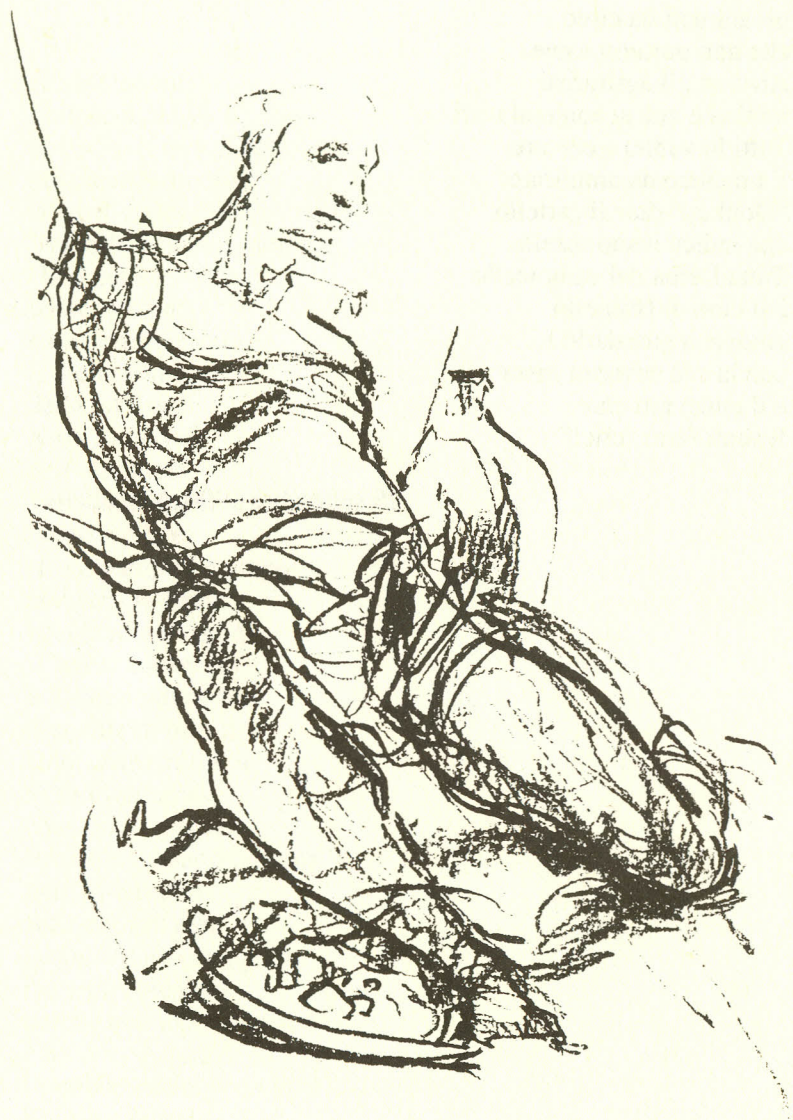
Mario Verdone

LA "MASCOTTE" DEL BRUNELLO (scherzo)

A Montalcino
santuario del vino
non v'è ciuco più bello
del ciuco Brunello.
D'ogni vigna e d'ogni botte
Brunello è la mascotte.
Ha il pelo cenerino
come la luna:
è un portafortuna.
È il ciuco simbolo
della fattoria
porta l'araldica
nell' enologia.
Si fa accompagnare
lungo il filare
sfiora pampini e grappoli
non reca la gerba:
va a brucare l'erba.
E' mite, coccolato
è il ciuco più amato.
Elegante di mossa
ha la cavezza rossa.
Si fa fotografare
è un ciuco speciale.
Brunello ha sempre fame
non gli bastano
sette chili di pane.
Bisogna farlo mangiare
ma a piccole dosi
perché non deve ingrassare.
Non si controlla.
Potrebbe anche scoppiare!
Morde e ingolla.
Non tocca una zòcca
ma dove bruca la terra

ha sempre l'erba in bocca.
È celebre come
gli animali da circo
che non portano some.
Arrivan gli agrituristi
tanti che non si son mai visti.
Tutti lo vanno a cercare.
È un ciuco da ammirare.
"Donkey" dice il cartello
che indica il suo ostello.
Tutta l'erba del campicello
è il cibo di Brunello.
Andate a guardarlo lì
con la sua cavezza rossa
è il ciuco più chic.
E senti fare: "clic!"

25 settembre 1994, Montalcino



STEFANO PIALI

All'età di sei anni fa le prime esperienze sperimentando la tecnica dell'acquarello. Il colore crea in lui emozioni profonde, le stesse che negli anni seguenti lo accompagneranno nelle molteplici esperienze artistiche. Partecipa fin da allora a mostre collettive nell'ambito romano.

Intraprende studi artistici, frequentando il liceo artistico di Via di Ripetta e proseguendo nell'Accademia di Belle Arti di Roma, dove sotto la guida del maestro Pericle Fazzini, inizia ad apprendere tutte le varie tecniche della scultura.

Uscito dall'Accademia nel 1978, Piali si inserisce nel mondo dell'arte affrontando con il massimo impegno tutte le difficoltà e le avversità che esso presenta.

Frequenta gli studi di prestigiosi artisti acquisendo e affinando così tutte quelle preziose tecniche pittoriche e scultoree, fondamentali e indispensabili per la formazione di un artista.

Dopo una lunga ed estenuante ricerca figurativa, pur trovando una propria identità sul piano del contenuto espressivo, guarda avanti a sé seguendo il suo intuito, esasperando le forme, inventando vortici di figure (cavalieri e guerrieri) legate quasi sempre alla tematica del volo, del moto, della dinamica. Tutto ciò inteso come evoluzione dell'essere, metamorfosi continua alla ricerca della verità.

Partecipa a innumerevoli mostre collettive in ambito nazionale e a premi internazionali, è chiamato in varie città d'Italia ad esporre le proprie opere scultoree e pittoriche in apposite mostre personali, riscuotendo sempre notevoli consensi.

E' docente presso la cattedra di Discipline plastiche presso l'Istituto Statale d'Arte "Paolo Mercuri" di Marino Laziale.

INDICE

- 7 Presentazione
- 9 Elio Filippo Accrocca, *A cuore aperto è Cori*
- 10 Giuseppe Amari, *L "Abbrazzata"*
- 11 Alberto Arcioni, *Giovedì gnocchi sabato trippa*
- 13 Giovanna Barberini, *Un libro di ricette dell 800*
- 16 Manlio Barberito, *Giovan Battista Vico e la cucina romana*
- 18 Carlo Baretta, *La leggenda della trifola*
- 20 Giuseppe Gioachino Belli, *Il pranzo cordiale*
- 21 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Orti di guerra e non solo*
- 23 Gustavo Buratti, *Moneta di zucchero greggio*
- 25 Francesca Romana Campoli, *Pranzo con i bisnonni*
- 27 Vilmo Cappelletti, *L'ultimo pasto di un condannato a morte*
- 29 Giuseppe Casalegno, *La salada*
- 31 Anna Cavallo, *La pizza sotto il cappio*
- 33 Luigi Ceccarelli, *Italian trattoria*
- 35 Grazia Cerino, *Il limoncello*
- 36 Myriam Cerutti, *Filastrocca del topo Alighiero*
- 38 Giovanni Cirillo, *L'insalata russa sotto il sofà*
- 39 Ermanno Comuzio, *Cibo uguale sesso per l'inglese Tom Jones*

- 42 Sofia Corradi, *La michetta delle Langhe*
- 44 Giovanni Cristini, *Il papavero*
- 45 Mara D'Alessandro, *Dieta, che passione!*
- 47 Enzo Dara, *Musica e crepes suzette*
- 49 Mario dell'Arco, *Er pane de Genzano*
- 51 Vincenzo Digilio, *La pastiera*
- 53 Sergio D'Ottone, *Un caffè... per cominciare la giornata*
- 55 Paolo Emili, *'A zuppeta de pummidori*
- 57 Laura Fusetti, *La cena di carnevale*
- 59 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *Ciambellone di Cugnoli*
- 60 Suor Germana, *Se siete brave in cucina...*
- 61 Pino Giacomelli, *Nostalgia di rondine*
- 62 Maria Kronbergerova, *Ghiottitalia*
- 63 Giuliana Limiti, *Ovo e uva*
- 65 Gianni Long, *Che c'è sotto quella frutta?*
- 67 Antonia Lucarelli, *Le feste di Cervara*
- 69 Mario Lunetta, *Elefanti e spaghetti?*
- 71 Nagib Mahfuz, *Un piatto afrodisiaco*
- 73 Giuliano Malizia, *A Quinto Orazio Flacco*
- 75 Laura Mancinelli, *Pollastri arrostiti alla bulgara*
- 76 Umberto Mariotti Bianchi, *Epicedio sulla misticanza*
- 78 Antonio Martini, *Un "cestino" sul Tevere*
- 80 Gian Ludovico Masetti Zannini, *Le acque in tavola per Cristina di Svezia*
- 84 Massimo A. Mattioli, *La bocca*
- 87 Mario Mazzantini, *Bere versi per cena*
- 88 Nino Muccioli, *La pasta con le sarde*
- 90 Laurino Nardin, *Salame di notte*
- 93 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Triangolo giallo*
- 94 Franco Onorati, *La birra di Kafka*
- 96 Ilario Onorati, *L'acquato*
- 98 Ugo Onorati, *Il mio turno*

- 99 Gaetana Pace, *Merenda sul prato*
- 100 Gaetano Pagano, *Provando e riprovando*
- 102 Vito Elio Petrucci, *Ciappellette d'amê*
- 103 Irene Abigail Piccinini, A.A.A. (*aspetto ancora affamato*)
- 105 Carmelo Pirrera, *La processione*
- 107 Gianni Pulone, *Alchimia e teatro - Alchimia e cucina*
- 109 Claudio Rendina, *Mangiare alla papalina*
- 112 Francesco Ruspoli, *Da "Angelino"*
- 113 Simonetta Satragli, *"Il vino di barbera"*
- 115 Angelo Savari, *Minestron a la belunese*
- 117 Francesco Di Paola Sensi, *Il vino di Orazio*
- 119 Ada Sibilio Murolo, *Scrittori gastronomi*
- 121 Ladislao Spinetti, *Falosso*
- 123 Alberto Tenerelli, *I maritozzi*
- 124 Marcello Teodonio, *Un caffè senza rondini, a via Sicilia*
- 126 Mario Tornello, *"Schiticchiu"*
- 128 Paolo Emilio Trastulli, *Le ricette di Adone*
- 132 Novello Valentino, *Spaghetti al "deserto"*
- 134 Mario Verdone, *La "mascotte" del brunello*

Stampato nel novembre 1995
dalla ·
Nuova Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 22 - Roma
Tel. 22.81.805 - 22.81.806

