



INABANCA
MARINO

l'Apollo buongustaio 1998



Almanacco gastronomico per l'anno 1998

l'Apollo buongustaio

l'Apollo Buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1998

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 1998. Tutti i diritti riservati

Stampato nel novembre 1997
dalla
Nuova Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 22 - Roma
Tel. 22.81.805 - 22.81.806

Roma 1998

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

MARTO TORNELLO

PRESENTAZIONE

ovvero... l'altra metà del cielo.

Alla vigilia del secondo decennio della nuova serie dell'*Apollo Buongustaio*, salutiamo tutti i collaboratori che, da diverse contrade dell'Italia, alimentano il flusso di testi che, sospesi fra gastronomia e letteratura, variano all'infinito la fortuna di una formula scaturita dalla creatività di Maria dell'Arco.

E tramite gli Autori, indirizziamo un cordiale saluto ai nostri lettori, che attraverso la distribuzione spontanea e volontaristica di chi scrive questo *Almanacco*, danno vita a un circuito alternativo e amatoriale, tanto diverso dal mercato librario tradizionale.

L'Apollo Buongustaio "crescit in eundo", non c'è che dire: nel numero delle presenze e delle pagine.

Naturalmente, ciò che conta è la qualità: per cui ci rimettiamo al giudizio dei lettori.

Ci sia però consentito esprimere un cenno di compiacimento per l'accresciuta presenza, in questa annata, della componente femminile, la più alta - in assoluto - rispetto a tutte le precedenti edizioni.

In appendice pubblichiamo il *curriculum* di queste e di tutte le altre nuove firme: da cui si noterà che le collaboratrici di cui salutiamo l'ingresso su queste pagine sono ben lontane dal *cliché* della casalinga.

All'interno di questa agguerrita pattuglia, segnaliamo - in particolare - la corrispondenza da Mosca di Irina Baranchéeva, italianista russa; nonché la costante presenza di Elisabetta Gabbarrini Tinozzi, che nel gennaio di quest'anno compie cento anni. A lei, che sappiamo tanto impegnata nella vita di relazioni, vada il nostro affettuoso attestato di stima e simpatia; la sua lunga militanza in questa pubblicazione le conferisce, assieme al dato anagrafico, il titolo di "decana della gastronomia letteraria italiana".

I curatori

Marco Albera

LA 'TAMPA' CUORE GASTRONOMICO DEL CIRCOLO DEGLI ARTISTI DI TORINO.

Qualcuno potrà dire che sia un'immagine ovvia e stanca quella di una Torino dai palazzi barocchi imponenti e schierati a milizia, con uno scandire viario monotono e sempre uguale, ma è veritiera e funziona. Proprio per questo, per chi la conosce in profondità, diventa la città della rivelazione di un mondo tanto inaspettato, quanto vario. L'imponente quinta barocca di Palazzo Graneri, grande, chiaro, solidissimo blocco di pietre, ospita da quasi centocinquant'anni il Circolo degli Artisti. Luigi Rocca infatti riuniva nel 1847 nella propria casa un gruppo di amici "al fine di stabilire le basi fondamentali di una Società di letterati e artisti che avesse per iscopo di radunarsi per comunicare le loro idee e contribuire all'incremento delle lettere e delle arti belle". Fu l'inizio di una strepitosa avventura che vide i "Soci Artisti" distinguersi nella vita cittadina non solo per le "arti belle", ma anche nel campo di quell'arte applicata, tanto più difficile da conseguire, che è l'organizzazione del pubblico divertimento, nell'occasione dei famosi Carnevali Torinesi. L'anima geniale di tutte le feste più riuscite fu il "Misterioso Ordine del BOGO", che dal 1860 al 1950 ha raccolto i più nobili ed estroversi artisti del divertimento. Autentico cuore del Circolo degli Artisti, nonché "Sancta sanctorum" dei Cavalieri del BOGO, è senza dubbio "La TAMPA" (in italiano "buco", sinonimo press'a poco di taverna), luogo gioioso per decorazioni e per frequentatori, - come la descrive Bartolomeo Gallo - nota piccante e caratteristica nella vita artistica del sodalizio. Creata nell'altro dopoguerra dalla scapigliatezza di alcuni artisti nei locali ammezzati del palazzo, è andata man mano crescendo in dimensioni ed in fama, per assumere una sua inconfondibile personalità: taverna e cenacolo d'arte, tempio profano di cene festose e di accesi dibattiti sugli eterni temi cari a pittori, scultori e letterati. Sotto le volte basse, decorate con gusto gioioso dagli estrosi pennelli di Vellan e compagni, sono passate legioni di artisti e di amatori del lieto vivere e conver-

sare; soci fedeli ed ospiti illustri, pittori, scultori, musicisti notissimi di altre regioni, grandi attori e attrici di scena sui teatri torinesi, celebri direttori d'orchestra.

(...) Alle pareti delle tre salette della "TAMPA" è appesa una raccolta di autoritratti e ritratti che, iniziata come un gioco in

Vedovi

Buffaglia

Gaudina

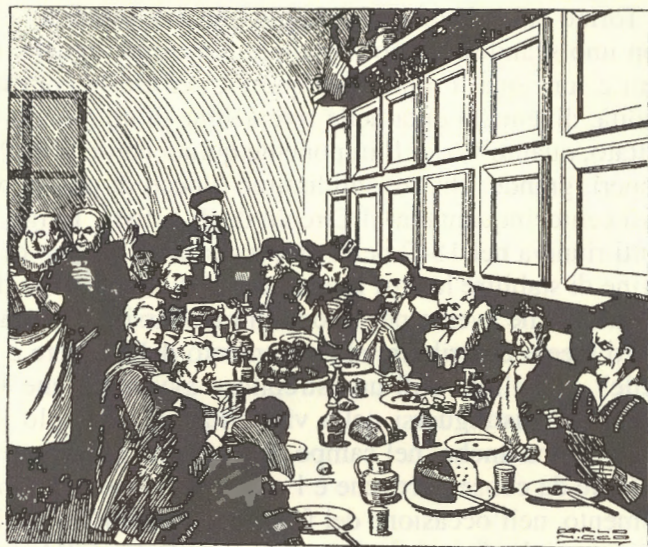
Arduino

Vaira

Ajmone

Lupo

Nicco



Guarlotti

Parachini

Biscarra

Ceragioli

Grosso

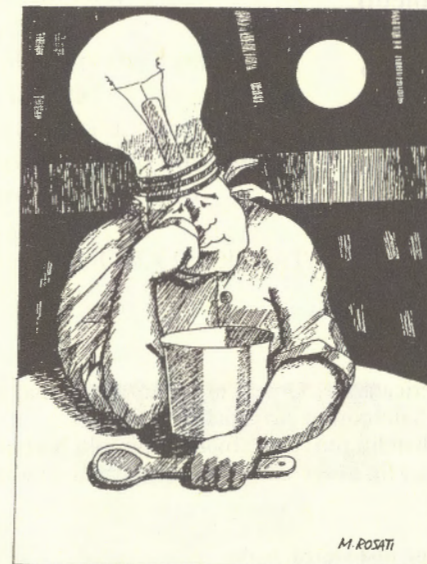
Giani

Vellan

occasione della festa in costume per le regali nozze di Umberto di Savoia con Maria Josè del Belgio, è andata poi sempre più sviluppandosi con l'incremento di nuove opere donate dagli artisti, fino a raggiungere la consistenza attuale di un centinaio di tele di singolare importanza artistica e storica.⁽¹⁾ La "TAMPA", dunque, come luogo di ispirazione intellettuale a base di meditazione gastronomica, erede della serie dei banchetti denominati "Gastrika" iniziatisi nel 1895, per i quali si realizzavano fantasiosi cartoncini per il "Menu", a riprova del fatto che gli artisti veramente grandi non disdegnano i piccoli capolavori.

Trattandosi di artisti non c'è nulla di meglio di un'immagine per concludere questa nota. Ce la offre Carlo Nicco⁽²⁾, Gran Cavaliere del BOGO, che si immagina, oramai fuori dal tempo, a

discendere dai quadri alle pareti insieme ai suoi antichi amici, per riprendere, attorno all'usato desco, i non mai interrotti colloqui. Fantasmi di un'amicizia maturata specialmente a tavola e che ancor oggi continua a tramandarsi nell'agape sociale dei "lunedì del Circolo". Per chi scrive, ultimo arrivato al rituale banchetto, il sentimento dominante non può essere che quello di una certa soggezione, che però scompare guardando le scodelle decorate con i soprannomi in dialetto dei predecessori, allineate sulla lunga mensola del grande focolare, che invitano bonariamente a non interrompere gli antichi riti del bere e del mangiare in buona compagnia.



⁽¹⁾ Gallo Bartolomeo - *Il Circolo degli Artisti, fondato nel 1847. Note storiche* - Torino 1996, pag.23

⁽²⁾ Nicco Carlo, Torino 1883 -1973, illustratore e pittore.

Giuseppe Amari
URTIMA CENA*
(omaggio a Nicholas)

L'occhi li do' a Maria - er core invece
a Sarvatore
li reni a Carmelina
er fégheto mio l'ho donato a te

l'anima a Dio

Do' un pormone a Giuseppina
un antro a Romoletto

Indove io so' passato
e morto ho seminato

e germojato

Mo vivo drento a te

* La famiglia americana dei Green, in vacanza in Italia, veniva aggredita lungo l'autostrada Salerno-Reggio Calabria. I colpi esplosi dai banditi ferivano a morte il piccolo Nicholas. I genitori offrivano gli organi del figlio salvando così sette bambini italiani.

Io
A me un aratro, a me una vanga, a me
una farce. Finché
la Terra me se risucchia, stretta in mano
una vaga de grano.
La Terra m'arisputa
Signore stretta in mano
una spiga de grano

Mario dell'Arco

Anonimo caprese
M E N U
da preparare ogni mattina

Prendete due decilitri di pazienza
una tazza di bontà
quattro cucchiari di buona volontà
un pizzico di speranza e
una dose di buona fede.
Aggiungete due manciate di tolleranza
un pacco di prudenza
qualche filo di simpatia
una manciata
di quella piccola minestra rara
che si chiama umiltà
e una grande quantità di buon umore.
Condite il tutto con molto buon senso
lasciate cuocere a fuoco lento

E AVRETE UNA BUONA GIORNATA



Qualcuno ci dovrà spiegare perché ai bambini degli asili nido e delle scuole elementari di Torino, recentemente colpiti da grave intossicazione alimentare, alla mensa scolastica davano da mangiare un'esotica insalata di tonno e mais. Così ci hanno informato giornali e TV nel riportare la drammatica cronaca dei bambini ricoverati vomitanti in ospedale. E qualche tempo fa in un altro caso del genere, sempre riguardante mense scolastiche e intossicazioni, l'alimento ritenuto responsabile era la *polpa di granchio*.

Finora, almeno sul caso Torino, non abbiamo avuto notizie del cibo incriminato (il tonno? il mais?) né probabilmente ne avremo. Ma a prescindere dalle preoccupazioni sulle frequenti bordate terroristiche dei media che colpiscono senza pietà la nostra gola, (pensiamo al mascarpone al botulino o alle uova alla salmonella) vogliamo qui interrogarci sui gusti dei bambini e fare una riflessione sulle loro abitudini alimentari.

Nella vostra vita di padri, madri o nonni avete mai sentito chiedere con le lacrime agli occhi "voglio la polpa di granchio"? "voglio il mais"? Forse in Oriente. Da noi avrete assistito a un capriccio per un pezzo di pane, di pizza, di torta, di cioccolata o per un gelato o una caramella.

Non si capisce perché quando i più illustri dietologi oltreoceano esaltano la dieta mediterranea osannando la pasta col pomodoro, le tagliatelle al ragù, i minestrone di legumi, alcuni "Responsabili" delle mense scolastiche si sbizzarriscono in pietanze più adatte a ristoranti di *nouvelle cuisine* che a sfamare in modo sano e gustoso gli inermi scolari.

Voglia di stimolare con ricercatezza le papille gustative dei piccoli avventori? Stupire i genitori? Stuzzicare i disappetenti? Variare i menu? Cercare equilibrate alchimie di proteine-carboidrati-vitamine? Questo nelle migliori delle ipotesi. Nelle peggiori, potrebbe trattarsi forse della ben nota *globalizzazione* in questo caso più che mai temibile; ma il fondato dubbio è che si cerchi un maggior risparmio sulla pelle delle povere anime

innocenti e un maggior profitto ai danni degli enti pubblici e privati che foraggiano le mense.

Un dato esperienziale: provate a chiedere ad un bambino tra i quattro e i sette anni cosa vuole mangiare per pranzo. L'80% risponderà senza esitare "fettina panata (a Roma così è chiamata la cotoletta alla milanese) e patate fritte". Seguono, a distanza, spaghetti, pizza, purè di patate, hamburger e qualche altro alimento più o meno reclamizzato in TV. Già, perché il bombardamento della pubblicità televisiva influenza pericolosamente i gusti infantili. Solo la sottile bonomia di Capitano Findus riesce a far mangiare il pesce senza fare storie. E passi. Ma quando i gusti vengono forzosamente convogliati su orride merendine o sui soffocini dall'incerto contenuto e dal ridente aspetto? La persuasione occulta allora ci lascia perplessi. Vabbè che la nostra educazione tradizionale, quella delle passate generazioni, costringeva i bambini ad assaggiare tutto e a mangiare senza discutere quello che veniva messo loro sul piatto. Era una imposizione formativa del carattere, non del tutto pedagogica forse, però utile nella vita. Ricordo che mia nuora, bambina, per tutti i pasti di due giorni consecutivi si vide ripresentare in tavola la minestra di pasta e patate che aveva capricciosamente rifiutato. Sì, ma non era tonno e mais. Erano meno occulte certe persuasioni, qualche volta erano costrizioni un po' violente, ci scappava pure uno scapaccione. Però rappresentavano l'altra faccia di un mangiare buono, sano, normale, gratificante; quello dei pranzi lieti, in famiglie riunite, in serena pace. Ora i bambini fanno spesso pasti con cibi preconfezionati e pubblicizzati, soli davanti al televisore. E si mangia sempre più a scuola.

Dove ti preparano tonno e mais e polpa di granchio e magari rischi pure di finire in ospedale. Eh, no!

Bambini di tutt'Italia, appellatevi ai tribunali dei diritti umani; chiamate il telefono azzurro; organizzate manifestazioni con striscioni "Ridateci pasta e patate". Insomma ribellatevi invece di diventare adolescenti e giovani sofferenti, affetti da disturbi alimentari. Invece di diventare anoressici e, rifiutando il cibo, rifiutare la vita.

Irina Baranchéeva

GOGOL, IL GRAN MANGIONE.

Si sa che lo scrittore russo Nicolaj Vasilievich Gogol visse per più di dieci anni, tranne brevi assenze, a Roma, dal 1837 al 1849.

Stimato da molti romani che la chiamavano "signor Nicolò" era uno strano forestiero con lunghi capelli e baffi neri ed un gran naso. Una persona molto nota ai camerieri di certe trattorie e caffè del centro della città dove era conosciuto per il suo carattere capriccioso ed imprevedibile.

Nella capitale italiana aveva trovato quella serenità di spirito da ispirargli opere tra le più significative della letteratura mondiale. Tra di esse vi stese, quasi per intero, *Le anime morte* e nello stesso anno, il 1842, il celeberrimo *Il cappotto* che profonda impressione esercitò sulle generazioni successive di scrittori russi, a cominciare da Dostoevskij.

Il famoso scrittore, che in età giovanile si era imposto all'attenzione con il suo indimenticabile *Taras Bul'ba*, era solito pranzare alla trattoria "Il Falcone", nei pressi del Pantheon, dove, come egli scriveva: "La carne di montone è più saporita di quella del Caucaso, l'arrosto di vitello più fresco ed una certa crostata di ciliegie è tanto gustosa da soddisfare anche il buongustaio più esigente."

Gogol sorprende tutti per il suo appetito superlativo.

Dopo aver pranzato era solito intrattenersi nel locale allo scopo di studiare i vari soggetti umani per arricchire la sua fertile fantasia e, magari, far nuove conoscenze ed assaggiare dai piatti dell'avventore qualcosa di nuovo.

Ciò nonostante era solito affermare agli amici di non godere di buon appetito per via di frequenti indigestioni.

Al riguardo, un giorno, alcuni amici vollero fargli una sorpresa com'è descritta nelle sue memorie dal grande giornalista dell'epoca, il russo Mikhail Pogodin, suo caro amico: "Arrivò tutta la compagnia al "Falcone" ed occupò una stanza accanto alla sala dove, di solito, pranzava l'illustre scrittore.

Poco dopo Gogol apparve, nulla sospettando, ma era ben visibile dagli amici che l'osservavano attraverso un buco della parete.

Egli si sedette, sereno come sempre quand'era a tavola, e cominciò ad ordinare con aria da gran competente gli spaghetti di cui era golosissimo, formaggio parmigiano, burro, aceto, zucchero, ravioli e broccoli.

Godeva di vedere ciò che avrebbe mangiato.

Tutto ciò fu portato dai camerieri ed egli, radioso in viso, prese, come era solito fare, quei trofei che dispose dinanzi a sé, unitamente a verdure cotte e crude e piccole bottiglie dai liquidi chiari. Sembrava un sacerdote in atto del sacrificio religioso.

Finalmente un cameriere portò gli spaghetti fumanti in una scondella dove Gogol, con fare distinto, pose un bel tocco di burro ed abbondante formaggio, ma ingurgitato il primo boccone, ecco spalancarsi con fracasso la porta della sala accanto da dove gli amici, accorsi al suo tavolo, esclamarono: "Quindi, caro amico, soffri d'inappetenza e hai sempre mal di pancia?"

Il povero scrittore, sorpreso e confuso rimase senza parole.

Non poté far altro che accettare la sorpresa ed invitare tutti a sedere al suo tavolo mentre si adoperava ad ordinare anatra all'agrodolce, altre finanze, zuppa inglese ed il "moscatello", il suo vino preferito. Volle, in quell'occasione, consolidare la sua fama di gran mangione o era un munifico?

Effettivamente l'artista mangiava quanto quattro granatieri, ma allo stesso tempo affermava di avere un appetito capriccioso.

Viaggiò molto in Italia apprezzando tutta la cucina italiana, ma ciò che lo esaltava erano gli spaghetti cucinati in ogni modo.

Al suo rientro in Russia, tra i suoi bagagli spiccava una cassa di spaghetti che da vero esperto cucinò per sé e gli amici russi più cari. Affermava che gli "amabili spaghetti" erano un buon pretesto per migliorare il suo spirito creativo.

Manlio Barberito

STORIE DI OSTERIE E DI COLTELLI

Monsignor Nicola Maria Nicolaj nella sua famosa opera *"Memorie leggi e osservazioni sulle campagne e sulla annona di Roma"* ci conferma che una notevole parte di tutte le vigne romane giaceva nel territorio di Trastevere e, nella giurisdizione della parrocchia di S. Maria, gli addetti alle vigne costituivano il 55% di tutta la forza lavoro. Nel tempo stesso, è ovvio che questo ben di Dio non doveva fare fatica per trovare buona parte della sua clientela nell'ambito del rione: basterà pensare alla presenza, nel Porto di Ripa Grande, di turbe di marinai, facchini, traghettiatori, operai, arsenalotti, magazzinieri, trasportatori, per avere innanzi agli occhi una clientela di vaste proporzioni e, per ragioni di lavoro, in aggiunta alla personale vocazione, continuamente bisognosi di tenersi su con carburante adatto.

Com'è logico, questa ricchezza di vigne, unita alla contemporanea presenza sul luogo di un così gran numero di eccellenti e assai volenterosi consumatori, non poteva avere altro risultato che il fiorire di un numero sensibilmente elevato di osterie e, infatti, secondo l'altra notissima opera di Alessandro Rufini *"Notizie storiche intorno alla origine dei nomi di alcune osterie, caffè, alberghi, locande esistenti nella città di Roma"* edita nel 1855, sappiamo che, nell'anno precedente detta edizione, la sete dei Trasteverini poteva trovare conforto in ben 84 osterie tutte dentro i confini del rione. Poiché l'intera città, secondo la stessa fonte, ne contava 574, Trastevere si poneva largamente in testa a questa interessante classifica.

Non poche di queste osterie salirono in gran fama, ma non di tutte, a distanza di centocinquanta anni, ne è conservata memoria. Fra queste, nemmeno citata dal diligentissimo Rufini, forse perché non aveva ancora consolidata la sua fama, vogliamo ricordare l'osteria di Vincenzzone, di cui la Lungaretta andava giustamente orgogliosa e che apriva i suoi battenti all'altezza di via della Luce, a pochi passi dalla Chiesa della Madonna della Luce, da cui prende il nome la strada che, prima del ritro-

vamento della veneratissima omonima immagine, recava il poco ozzante nome di via delle Rimesse, per la presenza di numerosissime stalle, dove i vetturini, alla sera, ricoveravano cavalli e "botticelle".

Né dava certo un tono più allegro il nome di via dei Morticelli, com'era conosciuta la strada in tempi più antichi, in quanto conduceva dritta dritta al cimiterino attiguo alla chiesa. Anzi, detto fra noi, è da meravigliarsi che il toponimo abbia avuto questo gentile diminutivo da parte di una popolazione abituata - in materia di trapassati - ad avvalersi di ben più espliciti peggiorativi.

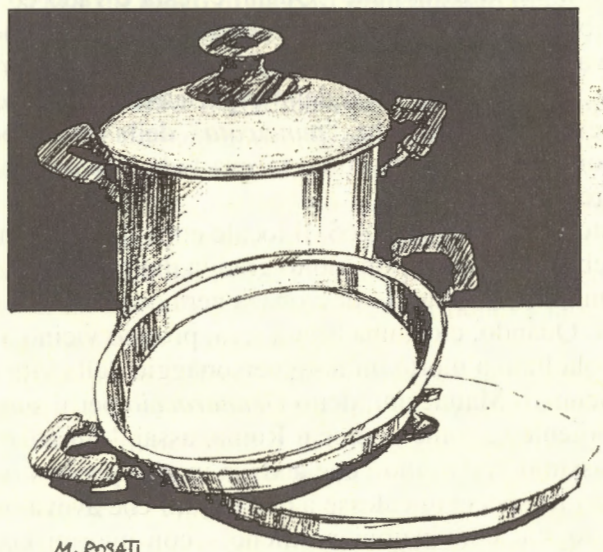
La stretta vicinanza della chiesa della Luce con lo storico locale dove Vincenzzone non lesinava litri di buon vino alla scelta clientela, doveva esser la causa del frequente ritrovamento di un particolarissimo genere di *ex voto* che si rinveniva sull'altare della Madonna, ma che adornava spesso anche altre chiese trasteverine. Gli *ex voto* di cui parliamo erano costituiti da quel fidatissimo amico del popolo romano che si chiama il coltello (ricordate il verso trilussiano "Quann'è festa e vado co l'amicchi a fa' bisboccia / er mejo amico mio ce l'ho in saccoccia"). Si trattava quindi di tipici *ex voto* di assidui clienti di Vincenzzone che trascinati dall'ira e dalla superlativa qualità del prodotto avevano dato qualche "*puncicata*" della quale, però, si erano prontamente pentiti, come faceva fede l'*ex voto*, almeno fino al prossimo litro.

E a questo proposito, nel 1865, il locale ebbe il suo quarto d'ora di celebrità, anche se non molto gradita dal nostro Vincenzzone, per un famoso fattaccio di cronaca nera con notevoli risvolti politici. Quando, cioè, una brutta sera, proprio vicino al locale fu accoltellato a morte un noto personaggio della vita trasteverina Gennaro Mattaccini, detto *Gennaraccio* per il suo carattere prepotente e, come si dice a Roma, assai "*fanatico*". Era un accesissimo "*papalino*" che andava in giro per le strade del rione con una specie di calesse a due cavalli che aveva ornato - secondo le sue convinzioni politiche - con enormi coccarde giallo e bianche e, per di più, era in accertatissimo odore di confidente della polizia che aiutava facendo una caccia spietata

ai "liberali", carbonari e mazziniani. Figura nota in tutta Trastevere anche perché era il capo degli "Otto facchini di Ripa Grande" i quali avevano particolari e sostanziosi privilegi di paga e di lavoro rispetto agli altri compagni. Il delitto fece chiasso e sul momento fu accusato come autore Angelo Tognetti - cugino di quel Gaetano che poi finì sul patibolo per l'attentato alla caserma Serristori - ma il sospettato riuscì a provare la sua innocenza, mentre il vero colpevole, Luigi Montesanti, ebbe il tempo di fuggire e raggiungere le file garibaldine.

Comunque è certo che quel pugnale non fu offerto quale testimonianza di pentimento - caso mai "per grazia ricevuta" - alla vicina Madonna della Luce.

Anche Vincenzone riuscì a cavarsela con la solita ammonizione di rito e poté continuare per vari lustri a spegnere la sete dei trasteverini.



M. ROSATI

Carla Benocci

LA MAGNIFICENZA DI UN DUCA ROMANO NEL 1670: OGGETTI DA CUCINA DEL PALAZZO DI S. FIORA DI LUDOVICO SFORZA CESARINI

Ben noto è il fasto dei principi romani del Seicento, spesso abbinato ad una depressione economica legata alle difficoltà produttive, finanziarie e politiche della corte pontificia; gli studi condotti negli ultimi anni sui documenti dell'Archivio Sforza Cesarini permettono di delineare con maggiore precisione le complesse vicende di questa famiglia, ricostruendone i legami con la corte francese di Luigi XIII e di Luigi XIV¹ e definendone il ruolo di primo piano svolto nell'ambiente romano e toscano.

In questo contesto, significativa risulta la descrizione dei mobili ed oggetti da cucina conservati nel palazzo familiare della città di S. Fiora, sul Monte Amiata, sede di uno dei principali territori di pertinenza, descrizione contenuta nell'inventario del 2 maggio 1670 redatto dopo la morte del duca Ludovico Sforza Cesarini², oggetti che permettono di precisare le abitudini alimentari e la consuetudine alle delizie della tavola della famiglia, che si mantengono nonostante le risorse economiche in forte declino.

Oltre ad "un rinfrescatore di rame con dentro due boccette di maiolica, una bombola di rame da rinfresco, una brocca di rame con la sua conca, una banca da tener la brocca, un paio di bolge di vacchetta vecchie, un canestrone di vinco", collocati nella "stanza della bottiglieria" del palazzo, "nella stanza della cucina da basso" sono poste "due tavole lunghe da fattioni per la cucina, una tavola da pasticci, tre calderini di rame con suo coperchio di rame, quattro cazzole tra grande e piccoli, tre conserve di rame, con suo coperchio ovale, due padelle da frigere, un vaso di rame da bianco mangiare, una tiella da crostata, una tiella grande ovata da far li biscottini, un passabrodi, una cocchiara di rame da maccheroni, una leccarda di rame, due graticole, una bilancia, un grattacascio, due fonnelli di rame, uno

con suo coperchio, sette cocchiare di ferro, cinque trepiedi buoni e cattivi, due pale di ferro da fuoco, una navicella, tre spediera, quattro spiedi grandi e due piccoli, forno, un coperchio da forno, un mortaio grande di marmo, due tavole ordinarie, una barilozza, una conca grande di rame, una cassaccia". Per rendere più esplicito il significato di questi oggetti occorre rilevare che la residenza santafiorese aveva indubbiamente un tono minore rispetto al palazzo romano, anche se lo stesso inventario ricorda come arredi numerosi quadri, sculture e raffinati mobili; inoltre, le spese notevoli per la vita sfarzosa dei duchi Sforza, a partire da Alessandro agli inizi del Seicento per concludersi proprio con Ludovico, vita costellata di belle donne, committenze artistiche, piaceri della tavola, intese particolari con la corte francese, aveva portato la famiglia a vendere nel 1633 gran parte delle proprietà e ad infeudarsi, senza peraltro riuscire a far fronte ai debiti, nonostante le floridissime condizioni economiche degli inizi del XVII secolo, raggiunte a seguito di una accorta politica di matrimoni e di legami con le corti pontificia e medicea. Restavano ormai nel 1670 i resti della passata grandezza ma anche un amore per le gioie della tavola: e come biasimare tutto questo?

¹. Per la ricostruzione delle vicende culturali della famiglia Sforza Cesarini cfr. C. BENOCCI, *Il Palazzo Sforza Cesarini a Santa Fiora prime ricerche nell'Archivio Sforza Cesarini di Roma*, in *Tracce...Percorsi storici, culturali e ambientali per Santa Fiora*, Annuario 1996, Grotte di Castro 1996, pp. 34-48; C. BENOCCI, *La politica patrimoniale dei duchi Sforza di Santa Fiora nel Seicento e gli effetti settecenteschi: gli interventi nel Palazzo di Santa Fiora e nella Contea documentati nelle carte dell'Archivio Sforza Cesarini*, in *Tracce...Percorsi storici, culturali e ambientali per Santa Fiora*, Annuario 1997, Grotte di Castro 1997, pp. 39-54.

². Archivio di Stato di Roma, Archivio Sforza Cesarini, b. 698, fasc. DF1 n°61

Laura Biancini

MENÙ ESTIVI E PREZZI REPUBBLICANI

Nell'estate del 1838 il librettista Jacopo Ferretti (1784-1852) trascorse, insieme alla famiglia, un lungo periodo di vacanza ad Albano, da maggio a metà agosto, e durante questi mesi mantenne una fittissima corrispondenza con Giuseppe Gioachino Belli suo carissimo amico, che era invece rimasto a Roma. Le lettere, scritte con una frequenza quasi giornaliera, sono poco più di cento, e sono conservate, insieme a quelle del destinatario, presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Roma. Il tono è familiare, tanti e diversi gli argomenti trattati: fatti e vicende più o meno privati si mescolano alle cronache della vita mondana e del movimento dei turisti ad Albano, allora centro di vacanze di una certa importanza, o ai racconti degli svaghi della villeggiatura tra i quali naturalmente non mancano i piaceri della tavola.

Una gita nei dintorni di Albano, fatta dalla famiglia Ferretti nei primi giorni della villeggiatura, ad esempio, si concludeva con una gustosissima colazione all'aperto, e così Ferretti la racconta all'amico Belli:

Albano 9 maggio 1838

«Amico,
quando tutta la mia carovana starà in piedi ci recheremo [...] a colazione in Castello, profittando del giorno in cui non cada la tempesta (che già tempesta è di tutti i generi, ed indeclinabile). La mattina è pura, limpida, fresca. La gamba è robusta, il sole è mite, e quindi ne risulterebbe una gita primaveresca, ma dubito che Morfeo con i suoi ben premuti papaveri impedirà il generoso proponimento. Quel benedetto Morfeo ci stroppia le più utili imprese! Né è sano consiglio il congiurar contro Morfeo quando si ha da fare con ragazze.

...
ore 11 1/4 La carovana è in piedi ma sbadiglia tragicamente. Il

salame è affettato, la provatura idem, il caffè viatorio è perfezionato...manca il buon volere nei piedi, ma...verrà; come piamente si crede. Addio. La colazione è stata esimia, i lattarini pescati sull'istante, e fritti e roventi recati al palato, genovese impepata etc. etc. Non si pranzerà.»

Alle delizie delle colazioni "fuori porta", si aggiungono quelle dei pranzi casalinghi, ricchi e abbondanti, anche se forse poco adatti alla stagione estiva, almeno a giudicare dal menù che si legge in una lettera del 19 giugno:

«Oggi abbiamo
Minestra di cavoli
Zuppa di bestia cornigera
Contorno di fagiolotti trascinati con strutto e aceto
Cosciotto di agnello infornato
Insalatina di misticanza, o miscela Cappuccinesca regalatami dai P.P. alle ore 10 1/2 nel loro altissimo convento.»

In realtà l'attenzione di Ferretti ad argomenti relativi all'alimentazione, era anche dovuta al fatto che egli doveva provvedere giornalmente alla spesa per il mangiare di tutta la famiglia, compito che doveva svolgere non solo con competenza, ma anche con divertimento. Così descrive, in una lettera del 18 maggio, quel che offre il mercato alimentare di Albano:

«Oggi, tandem aliquando, sono comparsi i primi piselli, che sono corso a comprare, corso! cioè ito a comprare con un andante maestoso, ma qui nulla si vende senza il guscio, o teca, o vagina, o coccia, e dopo l'asciolvere, alias colazione, io, e le figlie li abbiamo sgranellati per imbandire un buon piatto al desinare. Qui vi è buon pesce, e nemmeno salato, provature fresche due volte per settimana, ricotta per chi la vuole, buoni salati di maiale, aringhe famose più di quelle di Demostene, acqua alla gran fontana e vino ogni quattro botteghe con bandiera ventilante al di fuori. Se vieni beberemo un mezzo da Paciocco a 4 chiodi la Fojetta, che è l'asso e ce se reprica.»

E ancora il 16 luglio:

«Io sto aspettando che passino i lattarini per far mangiare le mie donne, non essendovi pesce, tranne un rombo di ieri, perché nel lunedì del fresco difficilmente ne arriva.»

Date le sue incombenze, Ferretti era naturalmente attento ai prezzi, poco economici ad Albano come in qualsiasi posto di villeggiatura, e infatti, dovendo fornire a Belli informazioni sul costo di vitto e alloggio per due persone nella pensione dove egli stesso soggiornava, in una lettera del 7 luglio scrive:

«Per baj 40 il giorno le Padrone di casa danno nella loro tavola, o in camera propria pranzo e cena. La colazione ciascuno la fa da sé, e questa è facile il combinarla. Vi sono ottimi caffè, e latte superbo: baj 2 il caffè forte; bajocco 1 latte di vacca, o al più baj 2 e un pane, ecco fatto.»

ma subito dopo, il 9 luglio, nel chiedere conferma della prenotazione, ci tiene a precisare che non è possibile trovare nulla di più economico perché «qui è tutto caro».

Sullo stesso problema del costo dei generi alimentari Ferretti si sofferma, seppure in circostanze completamente diverse, in una lettera del 25 aprile 1848, indirizzata alla figlia Cristina in viaggio di nozze a Frascati con il marito Ciro Belli.

A Roma iniziava allora la breve stagione della Repubblica e, tra le ansie per la figlia e il genero lontani da casa, e i racconti degli eventi politici e militari dei quali era testimone in quei giorni eroici, Ferretti non può fare a meno di rivendicare un legittimo spazio alla quotidianità, compilando questa preziosa tabella dei prezzi al consumo e richiamare così l'attenzione su problemi che difficilmente si possono ignorare anche davanti ai grandi avvenimenti della storia:

«Qui tutto è salito di prezzo: zucchero baj 9; burro 14; olio 12; carne 9 o 10; l'erba è carissima.»

Maria Teresa Bonadonna Russo

ZUPPA DI CAVOLETTI CON BACCALÀ

a Giulia ancora piccolissima

La cucina di Velletri è dominata dal profumo intenso ed inconfondibile dei celeberrimi carciofi alla matticella, tipica espressione di un mondo contadino profondamente legato alla coltura della vite, e pietanza solo apparentemente povera, sia per la modestia dei suoi ingredienti, che per il geniale recupero di un materiale di cottura altrimenti inservibile; ma in realtà raffinatissima, perché la sua perfetta riuscita dipende dal tassativo obbligo di rispettare alcune ben precise condizioni, prima fra tutte l'inappuntabile freschezza dei suoi componenti: dai carciofi, rigorosamente romaneschi, che ne costituiscono la base, all'aglio fresco e alla mentuccia, colti al momento nell'orto e subito adoperati. Altrettanto obbligatorio l'impiego dei sarmienti di vite, prodotti dalla potatura della vigna e conservati apposta, perché solo nella loro brace il carciofo, riempito di aglio e mentuccia, spruzzato di pepe e di sale, e bagnato generosamente di olio, sarà in grado di raggiungere la sua fragranza perfetta.

Sussiste tuttavia nella memoria dei più anziani del luogo il ricordo di un piatto altrettanto "povero", pur se la sua preparazione contempra il ricorso ad un elemento esterno ed estraneo alle risorse offerte spontaneamente e senza esborso di denaro dalla coltivazione dei campi, per secoli fonte primaria di sussistenza degli abitanti della zona.

Grazie alla volenterosa cortesia dell'amico Nanni di Velletri, che l'ha recuperata per me inseguendone le tracce fra la sua parentela femminile, naturale depositaria di un patrimonio di sapienza e di esperienza culinaria trasmesso solo oralmente da una generazione all'altra, sono arrivata a conoscerne la ricetta. La trascrivo tale e quale, senza rispondere del risultato, né delle difficoltà della sua preparazione, che appare notevolmente complessa ai miei occhi inesperti.

In luogo di un'adeguata lettura critica, che la mia incompeten-

za nel settore non mi consente di fornire, mi permetterò solo la precisazione, probabilmente ovvia, circa la esatta natura dei "cavoletti", che dalla descrizione fornita dalla mia fonte si identificano con i cosiddetti "broccoletti siciliani", dal sapore più intenso e dal colore vagamente violaceo. Né posso omettere di sottolineare la presenza di due ingredienti particolarmente significativi della reale natura di questo piatto: i "pomodorini di coppia", reminiscenza ineffabile di quei lunghi serti di frutti piccoli e rossi un tempo immancabili nelle nostre cucine, e ora spariti dai nostri mercati, ma che qui ricompaiono a garanzia di una datazione piuttosto remota di questa ricetta; ed il puntuale impiego delle patate tuttora onnipresenti sulle nostre tavole in felice connubio con tutti gli altri prodotti degli orti romani, dai broccoletti ai carciofi, dall'indivia alle fave, a seconda della stagione e dell'estro di ognuno, a testimonianza dello stretto rapporto esistente fra questa vivanda e la nostra più genuina tradizione.

"ZUPPA DI CAVOLETTI CON BACCALÀ"

Mettere in ebollizione l'acqua con un po' di sale, quando bolle aggiungere i cavoletti già puliti con 3/4 pomodorini di coppia e mettere il baccalà "bagnato" a pezzi con 4/5 patate a spicchi. Far tostare il pane, tagliarlo a pezzi e metterlo in una insalatiera, poi con l'acqua dei cavoletti bagnare il pane.

Scolare i cavoletti, il baccalà, le patate in uno scolapasta "insieme" e aggiungere il pane anch'esso scolato.

Mettere il tutto dentro un'insalatiera e condire con olio d'oliva, sale, pepe e servire caldo.

Ingredienti per 4 persone:

Cavoletti 1,5 kg.

Baccalà 700 gr.

Patate 500 gr.

4 pomodorini

Olio, sale, pepe "quanto basta"

Pane a piacere

Franca Boschetti

UNA "GUANTIERA" DI BABÀ AL RHUM

Quando l'amico si presentò con un enorme vassoio di paste, - la carta lucida col nome della pasticceria famosa, il fiocchetto rosa a ricciolo, - pensammo: "Ma chi le mangerà tutte? Saranno, si sa, i soliti quattro bignè, quattro sfogliatelle - due "ricce" e due "frolle", - quattro diplomatici, quattro cannoncini..." Insomma, le solite paste.

Ma, tolta la carta, che meraviglia si presentò ai nostri occhi!

Una costruzione compatta, quasi una fortezza di babà e solo babà, tutti meticolosamente disposti e sovrapposti come un castello di carte, grondanti rhum zuccherato secondo l'uso partenopeo. E già stavano cedendo un poco del loro liquore al vassoio (la guantiera, appunto) che cominciava a impregnarsene. Fu un assalto. Come un fortino del West espugnato dai Pellirosse, si aprivano in essa brecce profonde, gallerie sotterranee che facevano traballare i babà sovrastanti. E toccava affrettarsi a liberarli da quel rischio, sistemandoli velocemente nei nostri stomaci. Che scorpacciata!

Mai amico fu più sicuro di avere imbroccato il dono giusto.

Gustavo Buratti

QUASI UN SEGRETO, I VIN CIOLARIN

Ch'a ven-a, Madamin, a sagé mè vin ciolarin! "Venga, giovin Signore, ad assaggiare il mio vino..." come dire? "afrodisiaco": ma il termine mitologico, e quindi pur caro ad Apollo, mal traduce quello allegro e malizioso della lingua piemontese. Così l'oste del tempo antico invitava le damine che con i loro *galant* transitavano nei pressi della *tòpia* (la pergola) ombreggiante il *dehors* della *piòla*, la taverna di campagna. Si trattava del *pelavèrga* (già nel nome un richiamo erotico!), ottenuto dall'omonimo vitigno coltivato alle porte dell'area provenzale del Piemonte, in val Bronda, a Castellar ed a Pagno; e del *Cari*, nelle colline che fanno corona a Torino.

Il *pelavèrga* di val Bronda, sarebbe giunto lassù con i frati di San Colombano, che nel secolo VIII vi fondarono un monastero; la storia ci dice pure come questo vino fosse approdato nel 1511 alla mensa di Papa Giulio II, in dono da Margherita di Foix, marchesa di Saluzzo:

"...et nuor fosse questo Papa, li siviceri li spagnoli

"venivano desfare il Marchesato, ma il Papa che era aligato

"con lorro non volse, e Madama mandava ogni anno a lo Papa

"una trantena de botali de vino de Pagno e del Chastelaro a

"dito Papa perché el bon vino gli piasia et non fai migliore

"espressa per la chassa de Saluce fata che mandare questo vino

"ch'è stato chausa di tanti beni" (dai *Charneti*, *Memoriale di Gio. Andrea del Chastellar dal 1482 al 1528*, 1550).

Sul perché monaci e Papa stimassero tanto il *vin ciolarin*, beh, *honny soit qui mal y pense*. Il *pelavèrga* di Pagno possiede comunque altre qualità: di un rosso tenue, ha un delicato *bouquet* di ribes e lampone; non molto alcolico, ha una vena amarognola ed è gradevole anche ai palati più fini. E' da bersi nella primavera successiva alla vendemmia. E' vino DOC (e d'Oc) e lo puoi trovare da Cassetta che ha le vigne a Pagno ma la cantina a Vezza d'Alba. Il *Cari* è dello stesso vitigno del *pelavèrga* di Pagno, ma è vinificato diversamente. Di un colore rosato appena, frizzante non

molto alcolico, ha anch'esso un aroma di lampone e di ribes. Il vitigno omonimo è menzionato da GioBatta Croce, maestro dell'ampelografia piemontese: "Il Cario è uva grande, con chicchi grossi ben colorati, dolce da mangiare e fa un vino buono e delicato" (*Della eccellenza e diversità dei vini che nella montagna di Torino si fanno; e del modo di farli*, Torino 1606)

Il *Cari* rischiava l'estinzione, ed è stato salvato dal Centro Miglioramento Genetico della Vite, del C.N.R. prodotto in quantità assai limitata, lo scovi alla Cantina sociale della Freisa, a Castelnuovo don Bosco; ed è vinificato anche da Enzo Berger a Frossasco.

C'è poi un terzo *pelavèrga*, da un vitigno che, pur essendo, omonimo, non ha a che vedere con quello di Pagno (né, quindi, con il *Cari*). Anch'esso rarissimo, è stato salvato grazie al "Seminario permanente" di Luigi Veronelli, redattore del "Progetto Pelavèrga che gli ha consentito l'ottenimento della DOC. Di un rosso rubino non intenso ma vivace, che con il tempo tramonta in riflessi arancioni, ha un profumo fruttato, con note speziate, ed un sapore secco, fresco, con aroma caratteristico e piacevolmente armonico. E' alquanto diverso dai langaroli suoi sussiegosi e nobili vicini (barolo, nebbiolo, barbaresco), perché è volubile, estroso, allegro; si concede volentieri, senza problemi, sia alle merende estive che ai pranzi importanti. Pure lui *ciolarin*, quindi? chissà. Certamente impareggiabile invito all'amore è il luogo di produzione: la tenuta del castello di Verduno, nel paesaggio delle Langhe più integre. Devoto di *Apollo buongustaio*, devi giungerci, con la tua dama, dalla stradina carrozzabile che da Roddi sale a Verduno, come innalzato dalle onde delle colline tutte a vigneto. Sarai accolto dalla squisita amabilità di Gabriella Burlotto, cantiniera, la cui famiglia è secolare proprietaria del castello e della tenuta che furono di Carlo Alberto. Nelle sale silenziose, austere come il Piemonte antico, al sicuro da ogni sguardo indiscreto, potrai gustare cibi e vini della civiltà langarola, e godere da lassù, librato come una poiana nel cielo *sclint* (terso), l'incanto dei colli sino all'orizzonte, inebriante come il *pelavèrga* che offrirai all'aibella, *cru* prodotto dalla vigna Massara, foglio di mappa x part. 137/197.

Pelavèrga, vin ciolarin. Ma rigorosamente in purezza.

Ignazio Buttitta*

M'ADDUMMISCIU SAZIU

M'addummsciu saziu
e m'arruspigghiu diunu:
travagghia u stomacu,
sciopiru un nni fa.

30 Novembre 1980

MI ADDORMENTO SAZIO (dialetto siciliano)

Mi addormento sazio
e mi sveglio digiuno:
lavora lo stomaco,
sciopero non ne fa.

* Dal volume di poesie *Pietre nere* (1980-1982), Editore Feltrinelli 1983

IN MEMORIA DI IGNAZIO

E così il mio amico e Maestro Ignazio Buttitta ha varcato la soglia dell'effimero e del temporaneo allontanandosi per i laghi bianchi dove nascono le stelle. La mano del tempo ha fermato il suo cuore vibrante di grande poeta popolare, autentica voce delle sensazioni più umili e più alte dell'animo umano. Con richiamo di lorchiana memoria si potrebbe intitolare questo breve corsivo: "lamento per Ignazio", ma non volendo essere commemorativi diremo soltanto che fu un grande d'immaginazione, di dolore e di verità il cui lirismo poetico entusiasmò Pier Paolo Pasolini che lo considerò di statura superiore a Pablo Neruda. Sciascia, Contini ed altri, anche stranieri, hanno vergato giudizi inconfutabili sulla sua grandezza espressiva ponendo in risalto la radice popolare del suo canto-denuncia come "appassionata dichiarazione di fede".

Di Ignazio, Magnifico poeta, mi resta, tra i tanti ricordi che mi si affollano, uno, tenero, allorchè a Bagheria nella sua bottega di rivendita di generi alimentari mi recavo fanciullo per acquistare quattro soldi di "caciù ch'i pirtusa" (l'emmental svizzero) assistendo spesso ad estemporanee declamazioni di sue poesie dialettali espresse con voce stentorea dall'alto del suo banco di vendita. Vero diletto per il ristretto pubblico di acquirenti.

"Ngnaziu" esplorava l'animo umano con epigrammi e piccoli ritratti, con ballate dolorose e canzoni in cui la gente della sua "polis" terragna era esaltata e difesa dal suo impegno sociale per un auspicato riscatto.

A noi restano cari ricordi d'incontri culturali e...gastronomici, uno dei quali a Trastevere attorno ad un lungo tavolo all'aperto al cui capo sedeva un altro Magnifico bagherese, Renato Guttuso.

Mario Tornello

Teresa Campi
CENETTA DESOLATA

E' troppo tardi
mia sordida amichetta.
L'avanzo dell'ultima cenetta
boccheggia nel lavabo
mentre arranca
il tuo sorriso in un sì di circostanza
che mi stronza.

E' troppo tardi
sono già nell'al di là
di questi rompicapi protesi
chissà per chi, mi chiedo,
chissà perché
mentre lo sciocco dell'acquetta
sciaborda
di vomitosa rimasuglia.

E' troppo tardi
per la rimozione dell'avanzo
di conversazione assai modesta
a base di speck e mortadella
condita di ciclotimica paterna
e materna assenza
che tu lamenti ahi lamenti
tant'è che olè non posso offrirti il tè
per l'accidiosa voglia che ti tenta
di sterminio di famiglia

Quindi, quatte quatte torniamo
al capitale familiare
che' di rivoluzione
c'è rimasta solo l'ablu
zione personale

mentre tu ti autofischi
figlia di niente
a causa della televisionica estinzione
serale
in cui financo manca
una parola di mammina
tele-russante.

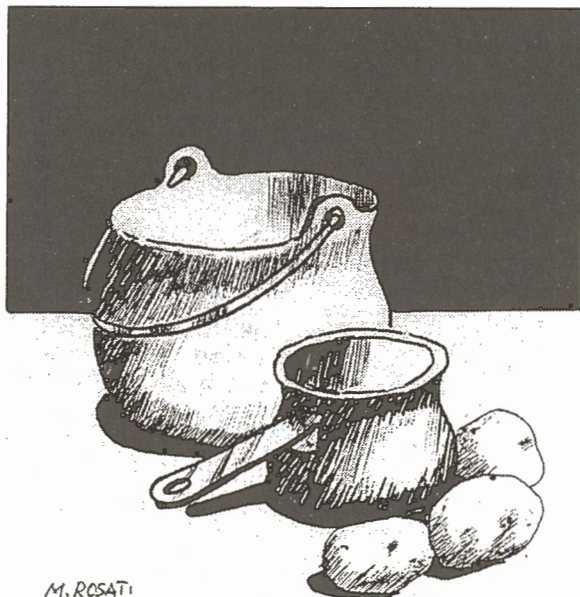
E' troppo tardi
sono le due perch'io ritenti
un ulteriore tête a tête col frigider
perch'io possa brandire sul tuo volto lasso
il cibo di ciò che fu già nato scarso.
Così, mia sordida amichetta
men vado a cantar sola soletta
la nenia di una certa arietta
dedicata a quegli etti di te stessa
sospinti con le ali in vetta
per un mai troppo tardi
sculpto perfin nella gente fresca
che si sfracella nella degustanza

di ciò che il sangue vede
e il cuore stanzia.

In vero come puoi dire troppo tardi al tordo,
sappi bene non è mai troppo tardi a torto
neppure per il ww effe
per il riciclaggio delle ciminiere
per il ciliegio sempre rifiorante
perfino per il verus intelligente
che accorcia scientificamente
con cianotica cancrena
un troppo tardi
endemico, un presto che è tardi
agli antipodi
un tardi che non è mai troppo presto

un presto tardi presto tardi presto tardi presto tardi
un tardissimo presto
e un prestissimo, ovvio, tardi.

Ma attenzione ciò non toglie
alle balsamiche mamme all'opre intente
comunque ripristinare
e non solo metalinguisticamente
emerite abboffate
che nel frattempo
fatto si è che non si è
l'ora di cena.



M. ROSATI

Francesca Romana Campoli
APRILIS 21. E. PARIL(IA). N'. ROMA COND(ITA).

Gaiamente celebriamo con il rito conviviale
Oggi dell'alma Roma la fondazion sacrale
Quando i dodici vulturi senza dolo né arte
Sul Palatino apparvero al figliolo di Marte.

Perché sia fausto il giorno dell'agape fraterna
Non s'invochino Mitra o l'algida Minerva
Degli eroti dispettosi il disutile corteo
O Cibeles dissennata pel defunto cicisbeo.

Questi dei sofisticati son dell'epoca imperiale
Quando Roma superando la rudezza originale
Vasi e marmi, bronzi e ori raccoglieva con giudizio
d'ogni dove e, per la gola, sulla tavola, ogni sfizio.

Ergo agli ospiti graditi a convito radunati
Non s'imbandiscan cibi astrusi e complicati
Di capponi grassocci i perduti attributi
O le frolle calcagna di cammelli lanuti

Né cinghiali trafitti all'eclissi lunare
O pinne di sirena strappate al glauco mare
Non opra di materia scipita per natura
che poscia si manipoli in qualunque impostura.

Se pel Flamine Diale l'interdetto è pertinente,
Noi la pappa con le fave mangeremo ottimamente
A noi il lardo affumicato alla trave del camino
Ed il cacio del pastore profumato con il timo

Ceci fritti, globi e *libum*, cicorietta, e uova, e olive
La *gustatio* dei Quiriti che Catone ci prescrive
E *botelli* sulle braci dell'agreste focolare,

Poscia con *salsa mola* sacrifichiamo al Lare.

Di Roma il natalizio con orgoglio festeggiam
E un'arcaica focaccina dedichiamo a Flora e a Pan
Con l'albano tiepidino liberemo al dio Quirino
perché al suo prisco splendore Roma torni, al suo destino

Ché di civiltà le è il mondo ogni sempre debitore
Pur se ingrato non si cura più di tributarle onore
E di chi oggi la offende, l'arroganza furibonda
Sia spezzata e che dell'empio anco il nome si confonda.

Pappa con le fave alla "Romolo e Remo"

200 g di farricello, 2 fette di lardo salato, 2 grossi cespi di lattuga (foglie esterne verdi comprese), 1,5 kg di fave romane, 1 porro grande, 1 lt di acqua bollente, olio di frantoio, pepe e sale (qualche purista potrà usare sale umido o anche il controverso *liquamen*, nella versione che di esso viene usualmente proposta, *id est* acciughe stemperate in olio caldo. *Ad libita coqui!*).

Stufare in olio il porro (parte bianca) e cuocere "al dente" le fave, con sale e pepe. In una grande pentola di terracotta stufare la parte verde del porro con l'olio e le fette di lardo intere e cuocervi a crudo la lattuga trinciata grossolanamente e gron-dante acqua, salata e pepata. Quando la lattuga sarà cotta versare nella pentola il farricello precedentemente lavato in acqua fredda e un litro d'acqua bollente (una punta di coltello di estratto di carne sarà giovevole). Cuocere a fuoco moderato, rimestando spesso perché la pappa non attacchi sul fondo, per circa 30 minuti; aggiungere quindi i due terzi delle fave cotte, verificare il sale e il pepe. Il tempo di cottura, di circa 45 minuti, e la quantità di acqua dipendono dalla qualità del farricello e dalla densità richiesta per la minestra. Alla fine unire il resto

delle fave; caciotta di pecora grattugiata, mentuccia selvatica o listarelle di prosciuttello di manzo affumicato non disdicono alla ispirazione pastorale di questo piatto.

* * *

È forse superfluo segnalare ai lettori dell'*Apollo*, nutriti dal nettare dei classici, che invano cercherebbero la ricetta di questa *puls* nei trattati di cucina romana, quali ad es. la pubblicazione ormai classica di E. Salsa Prina Ricotti, *L'arte del convivio nella Roma antica*, L'Erma di Bretschneider, Roma 1983 o *Apicio. L'arte culinaria* a cura di G. Carazzali, Tascabili Bompiani 1994.

Si tratta infatti di una polenta romana "di fantasia", forse sconosciuta a Catone, ma di cui il Censore avrebbe approvato l'austera composizione, una *puls* ipotetica che riunisce in un amalgama saporito e delicato insieme tanti gusti familiari ai rudi abitanti della Roma Quadrata. E di questa Roma un po' "di accademia", turrata e altera, mi è caro ricordare il natale con un brindisi in rima dove riecheggiano l'esaltazione tradizionale e la fastosità ingenua delle celebrazioni gastronomico-erudite dell'ottocento. Tuttavia, assaporando la *puls*, con i suoi gusti pastorali e il sapore "di campagna", mi è parso di rivolgermi più indietro nel tempo, verso celebrazioni meno erudite, le agresti Palilie, feste lustrali delle greggi connesse, *teste Ovidio*, con il Natale di Roma. E da lontano, da quella perduta Roma delle origini, mi giunge il profumo dei fuochi di paglia su cui i pastori saltavano eccitati a conclusione del giorno, fra il clangore stridulo di tamburi e di flauti che si perde nell'aria notturna.

Delle volte, rare, quando sono nella mia casa di montagna, quando non ne possono fare a meno, mi mandano a fare la spesa. La casa è circondata, quasi soppraffatta dalle piante, che da rade che sembravano quando le ho messe a dimora, ora, col passare del tempo, l'hanno abbracciata e nascosta, superandola di molto in altezza. Si trova a circa 2 km dal paese e a meno di uno da una bottega di generi alimentari. Mi mandano via "all'alba" (ore 8), perché, anche se vado in bicicletta, mi "perdo" e ritorno quasi sempre tardissimo; a volte appena in tempo per il pranzo, rimediato e quasi di fortuna, che accortamente sostituisce quello che era stato programmato contando sulla mia spesa. Quando smarrisco la nota devo fare due giri; per la verità in quei casi sono io che mi offro, per autopunirmi di essere stato così negligente ed anche irrispettoso del tempo, del lavoro e delle preoccupazioni degli altri.

Mi perdo dicevo, perché faccio delle fermate. La prima, nonostante abbia visto mille volte lo spettacolo, la faccio sul ponte del torrente che corre solo a 50 m da casa. Mi appoggio alla ringhiera a guardare l'acqua che corre, bassa e veloce tra i sassi, al suo lago; mi piace vederla e parlarle; ma lei mi trascura e ride di me con un suo piccolo riso mutevole. Subito si pente ma non fa in tempo a pentirsi che fugge e rifugge. E quella che vien dopo fa la stessa cosa e così quella che segue e io rido con loro. Poi, saluto il torrente; intanto saluto gli abeti del suo paesaggio, che ogni anno crescono almeno un metro in altezza, che con le cime tremolanti e sottili ricamano il cielo di pizzi, un bordo di tovaglia, con trine di aghi e di rami voltate all'insù. E sono subito al lago; azzurro, incastonato nel verde dei monti sotto l'azzurro del cielo. Il verde smagliante e disuguale dei prati e dei boschi si specchia nell'acqua e dà tonalità di colore diverse al colore del lago, ora verdastre, ora azzurre, ora blu; e così fanno l'azzurro del cielo e il bianco delle nuvole, che sem-

brano fatte d'ovatta, che navigano leggere nel cielo o galleggiano a pelo dell'acqua. Le case delle sponde si riflettono bianche e tremolanti e dopo un poco che guardo la scena, il lago sembra diventato "una fata morgana" ed io non so più se esiste davvero e quale sia quello vero e quello ribaltato, uguali come sono ed irreali. Un saluto, e sono alla bottega.

Dove il pane è finito.

Uno spettacolo ancora più bello incontro quando vado in paese. La strada, scavata nella roccia, corre tutta curve e scenari, a picco sull'acqua, a circa 20 m di altezza dal livello dell'acqua; in alto è coperta, come una cattedrale dalle sue arcate, dai rami dei faggi e delle piante che la costeggiano e che intrecciandosi la trasformano in una galleria, un fresco tunnel di verde e di sprazzi di cielo; sul fianco, verso l'acqua la galleria è trapunta da una trina di tronchi di faggi, di abeti e betulle. Nei pochi tratti dove la roccia raccoglie terriccio, il piccolo spazio è popolato da ciuffi di erbe e di fiori e nei tratti di sponda più larghi o meno scoscesi, da bassi cespugli, da altri piccoli fiori dipinti, foglie cadute, verdi e dorate. Sopra la testa, l'intreccio dei rami e il verde diverso delle foglie dei faggi, di quelle delle betulle, degli aghi degli abeti e dei larici. Appoggio la bicicletta al muretto e non so dove guardare, se lontano o vicino, se il variare dei colori o le forme, se il folto cupo dei verdi o le rocce biancastre, il lago azzurro cobalto, le sponde sinuose, i prati e i boschi dei monti, l'azzurro tenero del cielo, la strada. A volte mi appoggio coi gomiti al muro a guardare l'acqua del lago. A riva l'acqua è così trasparente che si vedono i pesci nuotare; si vedono chiaramente grosse carpe, lente e pacate, esili trote, piccoli pesci guizzanti, che non conosco per nome. Vengono al tepore del sole; a riva, l'acqua è più calda e ancora più trasparente e vedo i pesci fare all'amore o giocare. Si avvicinano tra loro, si ribaltano uno sotto o sopra l'altro, si toccano e guizzano. Sono lunghi come il mio avambraccio e anche di più e grossi come la gamba di un uomo. Vengono contro la sponda e io vedo le loro piccole pinne vibrare, stavo per dire le ali, li vedo aprire e chiudere la bocca e nutrirsi, e parlare, cioè comunicare tra loro. Li ringrazio di queste cose meravigliose che sono, li

saluto ed arrivo al paese. Quando chiedo, i polli allo spiedo sono finiti e il pane è finito.

Di solito in questi frangenti prendo una polenta già cotta, dei formaggi o delle salsicce.

Anche il ritorno è denso di avventure e scoperte, anzi di riscoperte; questa volta mi trovo dalla parte del lago e vedo meglio le rocce che si alzano dalla strada e dal monte, le fessure che le solcano, gli arbusti che si affacciano dalle fessure e spuntano dal terriccio, insieme a folti ciuffi di erbe, piccoli gruppi di ciclamini, dipinti di rosa e piccoli fiori selvatici, color giallo ed azzurro. Inebriato e "gazzato", come ora dicono i giovani, recito dei versi di poeti a me cari o invento dei frammenti di poesie o dico delle preghiere o ne invento di nuove. A volte la gente si ferma a guardarmi. Finalmente arrivo; la casa, circondata dagli alberi com'è, non è visibile dalla strada. Saluto Simona e Rosanna che sono una betulla e un larice ai lati del passo ed entro. Ma se è sul mezzogiorno, sosto un poco nel prato. A mezzogiorno, tutti i giorni, compresi quelli nei quali non lo vedo, passa il mio scoiattolo. Esce dal bosco che è di là dalla strada per venire al mio bosco, poi corre veloce attraverso un piccolo tratto di prato e raggiunge il bosco del monte. Salta, dovrei dire che vola, da un ramo all'altro, senza guardare, almeno in apparenza, e senza avere spavento di me. Delle volte cammina lentamente sul "corrimano" della cancellata e guarda la casa e forse mi guarda. Io sto immobile; in silenzio gli do dei nomi e lo chiamo e gli sorrido e quando è andato via vado a mettere ai piedi dei suoi abeti preferiti, dove le pigne sono rosicchiate, qualche nocciola o qualche noce (le lavo perché non senta troppo il mio odore di uomo), con la speranza che le veda e ne mangi; metto qualche noce, non tante, perché quando io tornerò a casa e lui ritornerà in possesso del mio piccolo bosco e quando verrà l'inverno, non sia troppo disarmato di fronte ai sacrifici e alle difficoltà della vita. Poi salgo le scale, felice, a subire l'interrogatorio di Rosanna.

Che ad un certo punto s'interrompe e mi dice: "Adesso ti faccio da mangiare con le cose che hai visto e con la spesa che hai fatto".

Lago di Ledro. La strada per Pur. 1997

Giorgio Carpaneto
CATONE CENSORE ED ENOLOGO

Marco Porcio Catone, nato a Tuscolo nel 234 a.C. e vissuto all'epoca delle due ultime guerre puniche, è una tipica figura di austero romano, e subito balza dinanzi alla nostra mente, quando pensiamo alle rovine di Tuscolo. "Giureconsulto, oratore, uomo di Stato, condottiero di eserciti, tutto quanto fu al suo tempo oggetto di investigazione e di scienza conobbe e trattò nei suoi scritti. Tutto egli possedette, fuorché questa moderna cultura venuta d'oltremare". Così dice Cicerone. Ma tutti quelli che di lui hanno parlato o riportato pensieri non hanno messo sufficientemente in luce un'altra qualità notevole in quest'uomo enciclopedico: la passione per i campi e... per il vino. Nel campo Catone vedeva la sorgente di ogni ricchezza, nel lavoro della terra egli credeva di adempiere ad un sacro dovere, e riteneva la coltivazione dei campi come un retaggio degli avi. Per questo nella sua opera *Intorno all'agricoltura* ha parlato della terra come di una madre, l'ha vista fecondata dalla forte e tenace mano romana; e soprattutto nelle viti rigogliose vide "il rifiorire simbolico di qualcosa squisitamente romano". L'Urbe, infatti, da poco divenuta la dominatrice del Mediterraneo, era una forza basata ancora sul costante, fruttuoso lavoro agricolo. Molti brani della sua opera parlano dell'uva. Dalla costruzione dei torchi per il vino, alla vendemmia, dalla preparazione del vino greco (con molta...acqua marina e sale puro) alla preparazione del vino per la servitù (vinello che consiste nell'acqua fatta passare sulle vinacce stese su un graticcio), dalla tenuta delle viti (ben legate ma non troppo strette) agli innesti e alla quantità che deve bere chi serve o lavora: in tutte le frasi di Catone si nota l'entusiasmo di chi tratta un argomento caro; egli sente, direi, il sapore del buon vino in bocca. E mi pare di vederlo di fronte al figlio Marco, con in mano una bella coppa di vino del suo podere di Tuscolo, mentre inneggia alla vite così generosa per chi le dedica la sua fatica.

Catone di certo beveva e apprezzava il vino con la stessa espe-

rienza che mostrano ancor oggi molti suoi lontani pronipoti. Nel vino fu il segreto del suo successo in tutti i campi: nelle frementi orazioni, nelle forti e vivaci narrazioni delle origini italiche, nell'insegnamento stesso. In lui ci appare lo scienziato, l'enologo, non disgiunto dal contadino. Le varie malattie della vite sono esaminate con profondità, la cura ne è suggerita con prontezza. Uno fra i tanti rimedi consiste nella morchia bollita con bitume e zolfo sparsa sul ceppo e sui rami. E sapeva pure capire se il vino si mantiene, era capace di addolcirlo e ridurlo amabile (con farina di lenticchie e mattonelle imbevute), sapeva levare al vino l'odore cattivo con un coccio di tegola incatramata e scaldata. Nulla gli sfuggiva: guai agli osti... onesti come sempre, che osavano mettere un po' d'acqua nel vino: gli bastava versare il vino sospetto in una scodella di legno d'edera; infatti, questo tipo di legno non tiene il vino, che corre via, e l'acqua resta.

Nel succo di Bacco, poi, egli trovava (bella scusa!) il toccasana per il ventre sconvolto e, di contro, il lassativo ("il vino smuove il ventre"). Si può usare il vino insieme col caprifoglio e ginepro per chi abbia difficoltà in altra funzione fisiologica. Anche per la sciatica vi è una medicina, inutile a dirlo, a base di vino. Vino per tutti: se ne possono produrre i più vari tipi: il vino di Coò, ad esempio, si può ottenere comodamente anche a Roma! E il buon giureconsulto tratta perfino del commercio e delle norme di vendita del prezioso succo. È, da ultimo, interessante vedere come Catone dia fiducia ai giuramenti di chi sta a contatto col vino degli osti per eccellenza: e sono importanti i loro giuramenti anche agli effetti commerciali! Forse su questo punto non tutti concordiamo, poiché la tradizione di immettere acqua nel vino non è stata mai abbandonata dagli osti.

Luigi Ceccarelli

I TEMPI DELL'AMERICAN BAR

Ormai, a Roma, è molto più normale mangiarsi un *hamburger* col *ketchup* che inzuppare un quaresimale nel caffè con panna. Quel discutibile connubio di carne sbriciolata, non-pane e cipolla cruda (*optional* il cetriolino moscio) è entrato alla grande nei cromosomi dei giovani e persino nei gusti dei vecchi.

Non è stato sempre così. Proviamo a ripercorrere una catena alimentare lunga qualche decennio con l'aiuto di uno storico, il signor Felici, attuale proprietario del Bar Americano, e di un aedo, Giancarlo, padrone e nume tutelare di un caffè all'Arenula.

All'inizio c'era la pagnottella: con la frittata, con la provatura, con le alici, col prosciutto, a seconda dello status sociale del mangiatore. Correva l'anno 1936 quando nacquero i tramezzini: prima timidi, mozzarella e cotto, poi via via più sicuri di sé, più ricchi, più belli, capaci anche, se scaldati, di trasformarsi in toast. Arrivano, però, i tempi bui dell'autarchia, della guerra, della fame: irraggiungibili pagnottelle, panini, tramezzini, è già tanto se si rimedia un pezzo di pane nero, duro, cattivo.

A questo punto, come si diceva nei romanzi d'una volta, facciamo un passo indietro. Già nel '38, l'intraprendente proprietario della Gelateria Esedra, Cesare Rubei, aveva avuto una buona idea. Ricreare un angolo di Manhattan a Roma, trasformando il suo locale (lui l'America la conosceva bene: c'era emigrato ragazzino, ci aveva studiato, l'aveva lasciata infine soltanto per tornare patriotticamente a fare il soldato nella prima guerra mondiale). Certo il fascismo non gradisce troppo la novità esterofila ma Rubei sa trovare un compromesso con le autorità: se il locale dovrà mantenere la vecchia insegna "Gelateria Esedra" su via Nazionale, su via Torino potrà sfoggiare quella nuova, "Bar Americano". Americano di nome e di fatto: banche enormi di zinco e opalina nera, colonne a specchietti intarsiati, sgabelli altissimi, persino la sbarra per appoggiare il piede. L'atmosfera un po' da film, le 36 bottiglie disponibili per i *cocktails* stupiscono i romani mentre gli ottimi gelati che si

continuano a fare li rinfrancano. Grande successo, nonostante i tempi non siano dei più propizi, soprattutto con lo scoppio della guerra e le restrizioni alimentari. Rubei resiste ma quando latte, uova e zucchero (non parliamo dei liquori stranieri) diventano introvabili anche lui deve chiudere. Un paio d'anni solo, però. A Roma liberata, il Bar Americano riapre in fretta, iniziando la sua stagione d'oro. Un giorno un soldatino alleato preso da nostalgia di casa chiede un "milk shake": procura la macchinetta per farlo a Rubei che l'accontenta. Poi viene la volta delle uova al *bacon*: facile. Infine il mitico *hamburger*: e che sarà mai? In breve il locale diventa il ritrovo di tutti gli americani di Roma e di tutti gli "americani a Roma". Ne dirige i servizi, con mano ferrea, il famoso Goffredo, papà del nostro Giancarlo; alla cassa troneggia Madamina, rispettatissima sorella del proprietario. Anni Cinquanta: i soldati alleati si trasformano in turisti, i pellegrini pure, Hollywood si trasferisce sul Tevere. Giancarlo, ragazzino, comincia la sua carriera; tra un *hot dog* e un *club sandwich* vede girare un film nel locale (*Vita da cani* con Fabrizi e Lollobrigida). Il signor Felici, che è nipote di Rubei, tra un *long drink* e un Manhattan guarda sfilare un sacco di bella gente: artisti, aristocratici, jazzisti, diplomatici, elegantoni, belle donne, persino la Callas, persino Farouk....

Ahimè, nessuna stella può restare sempre allo zenit. Col tempo, gli *snack bar* si moltiplicano, sbarcano in Italia gli americani veri, quelli con la ricetta segreta delle salse e dei condimenti, lo splendente Bar Americano perde il suo smalto e il suo primato. Ma ormai la buona novella si è diffusa, lo spirito ha soffiato dove voleva: oggi non c'è romano che non conosca, che non apprezzi, quel discutibile connubio di carne sbriciolata, non-pane e cipolla cruda (*optional* il cetriolino moscio). Il signor Felici e Giancarlo, gli evangelizzatori, sorridono soddisfatti.

Grazia Cerino

IL PIACERE DEL CAFFÈ

Nelle famiglie napoletane non manca mai il caffè, se ne beve a qualsiasi ora. Quasi tutti iniziano la giornata con la profumata "tazzina", poi lo degustano verso le dieci del mattino, quindi dopo pranzo, in pomeriggio e spesso alcuni anche a sera, prima di andare a dormire, perché in quel caso sostengono che il caffè non fa da svegliarino, ma facilita la digestione e quindi, il riposo notturno. Non tutti lo preparano allo stesso modo. C'è ancora chi adopera l'antica macchinetta napoletana col beccuccio che va ricoperto da un "coppetto" di carta, perché non si disperda l'aroma. La maggior parte dei napoletani si è adeguata alle nuove usanze e adopera la macchinetta Moka già da diversi anni. Quelli che vogliono dare maggiore importanza al rito, usano la macchina elettrica Espresso per due tazzine, ma il gusto che ne deriva non è quello che dà la macchinetta che si appoggia sul fornello e quando l'acqua bolle, viene su il caffè, mentre l'aroma che si diffonde per la casa già dà ristoro. L'antica macchinetta napoletana, quella col becco lungo, per intenderci, dev'essere di alluminio per dare un sapore particolare, ma è poco pratica rispetto al tipo che l'ha sostituita, perché il caffè scende lentamente, anche se si presta meglio al rito conversevole con l'amico che viene a farti visita. Infatti, la vecchia, o meglio, la prima macchinetta napoletana, consta di due parti che si avvitano al centro, in una metà si mette l'acqua con sopra il passino col caffè macinato e si appoggia sulla fiamma, dopo avervi avvitato l'altra metà, quella col becco. Quando l'acqua bolle, si toglie la macchinetta dal fuoco, la si capovolge e si aspetta che il caffè scenda a goccia; l'operazione si può ultimare pure in salotto, dove si porta il vassoio con le tazzine e la caffettiera in azione. Si sa che esistono varie qualità di caffè, sia per i luoghi di origine della pianta, sia per la tostatura, ma è sperimentato che se più persone usano la stessa qualità e miscela di caffè e lo stesso tipo di caffettiera, non ottengono un risultato uguale; infatti, c'è chi lo fa più forte, perché mette più caffè del necessario o mette poca acqua e c'è chi opera in

senso opposto ed ottiene una bevanda lenta. Gli intenditori non bevono mai caffè riscaldato, perchè si altera il gusto. C'è chi asserisce che una buona "tazzina" va gustata bollente, anzi, c'è un detto popolare che recita: "il caffè si beve bestemmiano", per indicare il piacere demoniaco che si avverte quando si scotta la lingua. Dicono inoltre che l'acqua di Napoli sia la più adatta all'uso. Anche il modo di dolcificare il caffè appaga gusti diversi. È certo che appena mettete la tazzina alle labbra, al primo sorso riconoscete l'autore, se beninteso, è nella cerchia dei vostri conoscenti, così come di un quadro importante, potete riconoscere l'artista.

Alcuni gusti restano impressi nella nostra mente per tutta la vita e, con essi, rivivono tanti ricordi. Di solito, a casa mia non lo preparo io il caffè e sono fortunata, perché mi piace riceverlo già pronto nella tazzina fumante e chi è cortese con me, si mostra disposto a prepararlo a qualsiasi ora. Non nascondo però il pungente senso di nostalgia che provo al ricordo dell'ottimo caffè che veniva dall'impegno di mio padre. Non ho più provato quel piacere, forse non me lo hanno più offerto con tanto amore e mai più ho potuto dire: "Nessuno è capace di fare un caffè così buono!" ricevendone in cambio, un sorriso orgoglioso e, a volte, un bacio sulla fronte...

Filippo Chiappini*
L'ORA DE PRANZO

Io pranzo?!...Io maggno un po' de pastufato¹,
Un piatto de nerbetti ner tigare,
Si cce sò 'n par de fette de salame,
E 'r pranzo mio è bbell'e tterminato.

Quanno fu? ll'antro sabbito passato,
Co' la cosa che Mmeo² passò a l'esame,
Feci li ggnocchi: ma ssò' ttempi infame
A mme mme tocca annà' ccalamitato³.

Mastro Naticchia⁴ pò ffa' li pranzoni:
Lu' fittuccine, lu' crapett'ar forno,
Lu' polli, lu' ragù, llu' vini bboni.

Lui li pò ffà', vviva la faccia sua:
Ma io nu' l'invidio: io maggno a mezzogiorno,
E, vviciversa, lu' pranza a le dua⁵.

7 Maggio 1872.

¹ Pastufato: pane un po' indurito, che si fa rinvenire al fuoco su di una gratella.

² Mmeo: Bartolomeo.

³ Ccalamitato: andar cauti, con economia.

⁴ Soprannome.

⁵ Quest'ultima parola, dev'essere accompagnata distendendo l'indice ed il mignolo della mano per raffigurare l'arma del *becco*.

FILIPPO CHIAPPINI

Filippo Chiappini nacque a Roma il 6 novembre 1836. Dopo una breve esperienza come medico condotto a Turrita in Sabina, passò all'insegnamento: quando nel 1873 fu istituita dal Comune di Roma la Scuola Superiore Femminile, intitolata alla prima direttrice Erminia Fuà Fusinato, Chiappini fu chiamato ad insegnarvi Fisica ed Igiene, cattedra che mantenne per trent'anni. Tra i suoi scritti ricordiamo: in prosa, la vita di un tale Gaetano Sani-

tangeli, soprannominato *Ghetanaccio*, burattinaio ambulante e satirico della prima metà del XIX secolo; ridotto per le scene da Augusto Jandolo, fu rappresentato da Ettore Petrolini. Questa biografia, assieme a quella - anche del Chiappini - dedicata a Luigi Randanini, autore di commedie romanesche, fu pubblicata nella *Raccolta di tradizioni e costumanze popolari*, intitolata *Il volgo di Roma*, curata da Francesco Sabatini.

In poesia, ha lasciato oltre trecento sonetti in romanesco; quello che presentiamo è fra i postumi, pubblicati col titolo *Sonetti Romaneschi* (inediti 1860-1895), dal nipote Gino Chiappini nel 1927 (Roma, Tipografia L. da Vinci).

Al dialetto della sua città è dedicata l'opera più famosa di Chiappini, il *Vocabolario romanesco*.

Morì il 9 agosto 1905: il fratello Michele gli fece erigere un cenotafio nel portichetto di Sant'Eustachio, accanto a quello di altri romani illustri, tra cui il commediografo Giovanni Giraud. (F.O.)



Rosolino Chillemi

'A PIZZA A LIBRETTO

Oggi che ho qualche palanca posso permettermi di andare ogni tanto in questo o quel ristorante. Ma allora chi se lo sognava? Allora...quando?

Tanti anni fa quand'ero giovane, perbacco! Ero giovane e avevo una fame da lupo, e per giunta uscivamo dalla guerra, dal razionamento, dalle ristrettezze che facevano cantare ai nostri genitori:

“Belli tiempe ‘e ‘na vota
belli tiempe addò state,
vui ci avite lassate...
ma pecchè nun turnate?”⁽¹⁾

Ero giovane, dicevo, e quando andavo a Napoli, quelle poche volte che capitava, saziavo l'appetito, nella tarda mattinata, mangiando una pizza al banchetto esterno d'una delle tante pizzerie della città.

Le pizze più buone, le più saporite, non erano quelle mangiate al tavolo, magari accompagnate da una birra, bensì quelle portate fuori dal pizzaiuolo, appena sfornate e vendute calde ai clienti, che ne prendevano una - cento lire! - e la divoravano in piedi in pochi bocconi, ungendosi labbra e mento di olio e di sugo.

Era la cosiddetta pizza *chiata a libretto*⁽²⁾, cioè una pizza poco più grande d'un piatto, condita con olio e pomodoro - che delizia! - che il *giovane*⁽³⁾ della pizzeria consegnava piegata in quattro, per comodità, come si trattasse d'un libretto, d'uno spartito musicale da cui si levavano, col profumo dell'aglio e del basilico, note di piacere.

Te la servivano in un quadrato di carta grigia, un poco assorbente, l'antenata degli attuali piatti inquinanti usa e getta.

La carta non bastava a proteggere dall'unto, e qualche rivoletto di *pummarola*⁽⁴⁾ scendeva agli angoli della bocca, senza che nessuno se ne preoccupasse o vergognasse.

Che tempi! Verrebbe da dire nuovamente:

“Tempi belli ‘e ‘na vota...”.

Quella volta, avrò avuto ventanni, ero stato mandato all'ospedale militare di Napoli - passata la visita di leva - per un controllo alla vista. “*Subito*” disse a me e a qualche altro un nervoso anziano ufficiale, “*immediatamente*”. E mi nominò capogruppo di sei sette reclute.

Il tempo di salutare la mamma, di mangiare un boccone, e prendemmo il treno per Napoli. Arrivammo tardi, quasi a mezzanotte, e all'ospedale militare non ricevemmo proprio una bella accoglienza. Niente mangiare, un pagliariccio in uno stanzone...e buona notte!

La mattina presto trovai tre alpini che si lavavano ad una fontanella gelata, nel cortile, e li imitai riluttante. Ma di colazione non se ne parlava...non eravamo ancora stati presi in forza.

Passata la prima visita, un sergente mi fece capire che, se ne ero capace, potevo uscire dall'ospedale e rientrare l'indomani presto. Cosa che feci subito, scavalcando un muro.

L'ospedale militare era in alto su una collina, al corso V. Emanuele, e un passante m'indicò una *scalinatella*, una delle tante che dalla Napoli alta mi avrebbero portato nella parte antica, verso la ferrovia.

Scesi quella scala ebbro di sole e di libertà, per tornare a casa, come fossi stato Silvio Pellico che fuggiva dalle sue prigioni.

Ciuffi di fiori gialli da vecchie mura di tufo, aeree terrazze di case, vasi di erbe odorose.

Scesi...e mi trovai a Porta Capuana, vicino alla stazione, tra l'allegro vociare dei cento piccoli traffici d'una città che vive e sopravvive di niente.

Avevo fame, non mangiavo da tante ore, e adocchiai una angusta pizzeria stretta tra due botteghe.

“*Giuvinò*” mi interpellò il garzone al banco, “*‘a vulite ‘na pizza?*”⁽⁵⁾

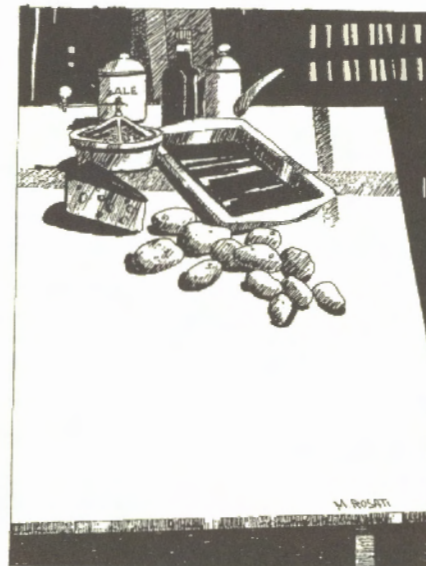
Assentii con gli occhi, affondai i denti nella pasta soffice e profumata, e la divorai in quattro bocconi.

Mentre masticavo - chissà poi se masticavo - feci mentalmente il conto dei soldi che avevo in tasca.

“*Dammene un'altra*” gli dissi, e afferrai con delicata prepoten-

za la seconda *pizza a libretto*.

E mentre la mangiavo avrei voluto che non fosse una semplice, cara pizza a libretto ma una pizza grande, inesauribile come una enciclopedia.



¹ “Bei tempi d’una volta
bei tempi dove state,
voi ci avete lasciati...
ma perché non tornate?”

È un canto accorato che rimpiange il buon tempo antico. Lo sentivo cantichiare spesso, con evidente riferimento *alimentare*, durante la guerra.

² Chiata a libretto: piegata in quattro come i fogli di un libro.

³ Giovane: sta per garzone, anche se è un uomo anziano.

⁴ Pumarola: pomodoro, sugo di pomodoro.

⁵ “Giuvinò ‘a vulite ‘na pizza?": giovanotto la volete una pizza?

Da ragazzo mi alzavo alle otto del mattino per essere a scuola alle otto e mezza. Ma c'era un giorno della settimana nel quale mi alzavo con un paio d'ore di anticipo, e cioè verso le sei. Era il giorno in cui mia madre faceva il pane, come era consuetudine presso le famiglie contadine di allora.

Quello del pane era per me un giorno speciale, di magica aspettativa, al punto da costringermi a rifondare lo statuto delle mie abitudini mattutine, e lo vivevo con una sorta di estraneità a tutto, persino a me stesso; quello del pane era il giorno in cui la necessità si faceva miracolo, in virtù del fatto che il pane rappresentava, nella catabasi culturale contadina, l'elemento essenziale del mistero della riviviscenza, presentandosi all'uomo della terra come promessa d'eternità.

In certe stagioni quell'ora coincideva col sorgere del sole. Così, prima di scendere in cucina dove mia madre già da tempo era occupata a manipolare enormi e tondeggianti forme di pasta lievitata, indugiavo dietro i vetri della finestra della mia stanza, incantato da quel disco rosso che impercettibilmente si levava sulle cime del Morrone. Il cielo era d'un azzurro violaceo e vi si scorgeva ancora qualche pallida stella; il vento si muoveva leggero tra gli alberi; l'acqua della fontana era silenziosa; il pesce nell'orto una rotonda nuvola rosa.

Trascorrevano quegli istanti in segreta intesa con le cose.

Poi scendevo in cucina, dove il camino era già acceso ed un rossastro calore si spandeva per la stanza. Mia madre trafficava alacrementemente con le mani dentro la madia; ma appena si accorgeva di me interrompeva il suo lavoro e sorridendo mi diceva: "Hai fame? Siediti accanto al focolare che ora ci penso io". E difatti, alcuni secondi dopo, mi raggiungeva, liberava dalla brace e dalla cenere uno spicchio di pavimento del focolare e su quella superficie arroventata adagiava una piccola focaccia magicamente evocata sotto i miei occhi da una informe manciata di pasta; e mentre attendevo, come trasognato, che quella

appiccicosa crisalide si mutasse in una profumata e commestibile farfalla, lei riprendeva a trafficare dentro la madia.

Era ciò che mi aspettavo e che mi sollecitava a sciogliermi anzitempo dalle braccia di Morfeo: la prima comunione con il pane novello. La seconda la facevo più tardi, poco prima di recarmi a scuola, quando dalla bocca fumosa del forno le tondeggianti forme di pane tornavano a rivedere la luce e mia madre da una di esse mi spezzava un cantuccio croccante, incurante della indecente ferita che le infliggeva. E quel profumo di pane appena sfornato mi seguiva per tutta la mattinata. Aleggiava nell'aula; si mescolava alle parole della maestra, ai bisbigli dei compagni; condivide i miei pensieri al punto da credere assurdamente che, se il piccolo eroe deamicisiano di *Dagli Appennini alle Ande* avesse potuto sentire quell'odore, forse gli sarebbe stato più facile riuscire nell'impresa di ricongiungersi con il padre.

Oggi le nostre tavole sono imbandite con i cibi più diversi e sofisticati; e l'uso che ne facciamo a volte ci lascia dentro un amaro sapore di rimorso. Ma quella fragranza di pane, quella dolcezza di giorni antichi, quel modo di accostarsi in silenzio e come ad un'ostia consacrata al mistero della vita, non li ho più provati.

Come il tempo logora l'essenza delle cose!

Allora, quando capita, parlo piano, come ad un amico, all'albero non ancora catturato dalle nuove case, dalle nuove strade delle nostre città. E ci consoliamo del destino che sordamente picchia col suo duro tallone.

Vittorio Clemente *
LE FICORE

Nn' arrive a sceglie: dentre a sta panere
l' uorte me ci à mannate le chiù belle
ficore sè, de tutte le manere;
rozze, gentile, tonne, a fiasconcelle.

Ce stanne le prisciotte e chele nere,
quasce viole, ma chele nche la pelle
d' ore, crepate e chela ucciulelle
de zuccre ngileppate, è nu piacere

a sentirtele struie e colà mmocche.
Però la pacentrane piccoline
brune, toste, amaròteche, n'se tocche.

N' te struie gli uocchie: acchiappe ca nduvine!
Manche allu Re de Spagne gli retocche
tutte stu miele, stu gran zuccre fine.

I FICHI (dialetto abruzzese)

Non so scegliere: dentro il panierino
l'orto mi ci ha mandato i fichi suoi
più belli, d' ogni sorta; fichi rozzi,
gentili, tondi, a forma di fiaschetto.

I *prisciotti* ci sono e quelli neri,
quasi viola, ma quelli con la pelle
d' oro, crepati e quella gocciolina
di giulebbato zucchero, è un piacere

a sentirteli struggere e colare
in bocca. Pure, il pacentrano piccolo
bruno, duro, amarognolo, è sublime.

Gli occhi non ti stancar: prendi e indovini!
Nemmeno al Re di Spagna gli ritocca
un miel siffatto e gran zucchero fino.

Vittorio Clemente (Bugnara/L'Aquila, 12 Aprile 1895 - Roma, 15 ottobre 1975).
Trasferitosi alla fine degli anni Trenta a Roma, divise la sua vocazione poetica in dialetto abruzzese con l'amore per la Città Eterna e i suoi poeti, soprattutto il Belli, a cui ha dedicato alcuni scritti.
Socio del "Gruppo dei Romanisti", fu tra i "curatori" della "Strenna dei Romanisti", alla quale collaborò.
Tra le sue numerose raccolte poetiche, da segnalare *Acqua de Magge* (prefazione di P.P. Pasolini) e *Canzune ad allegrie*, particolarmente apprezzata da F. Fortini.
E' presente nella famosa antologia *Poesia dialettale del Novecento* (1952), curata da Pasolini e dell'Arco.
Nel riprendere questo sonetto dall'antologia *Le chiù fine parole*, edita nel centenario della sua nascita, ci piace qui ricordare che Clemente, amico ed estimatore di Mario dell'Arco, gli fu accanto nelle molteplici iniziative editoriali che hanno recato un contributo determinante alla rinascita della poesia dialettale in Italia.

Ermanno Comuzio

Cinema e fame

SCARPONI BOLLITI E MOZZARELLE IN CARROZZA

Cibo come piacere, e cibo come necessità, bisogno primario. Il cinema ha rappresentato molte volte questo aspetto del mangiare come questione di vita o di morte (giungendo magari a farne un'epifania mortale, come in *La grande abbuffata* di Ferreri), sia in maniera "realistica" che metaforizzandola o ricorrendo al surreale.

Di quest'ultimo tipo è la sequenza notissima di Charlot che, per non morire di fame, in *La febbre dell'oro* (1925) si mangia uno scarpone bollito. Ricordate? Punzecchia lo scarpone fumante nella pentola per verificarne la cottura, lo posa in un piatto e con gesto solenne da grande *chef* lo cosparge del suo "brodo", lo serve in tavola sotto lo sguardo perplesso di Giacomone, il suo partner, ne toglie le stringhe con le posate e le deposita nel piattino del contorno, stacca la tomaia dalla suola (Giacomone si appropria della tomaia) e comincia a masticare, accennando compunto a soddisfazione con la classe di un *gourmet* riservato. Ai bocconi di scarpa alterna forchettate di stringhe, arrotolate quali spaghetti e poi succhia uno per uno i chiodi prima di depositarli nel piattino a lato, come fossero ossicini di pollo; e infatti ne mette uno fra l'anulare e il mignolo offrendolo a Giacomone perché lo spezzi in segno di buona sorte, ma quello non raccoglie. Lui è grossolano e senza fantasia, solo Charlot sa vedere al di là del proprio naso e vivere "come se" (lo scarpone per lui diventa davvero un manicaretto, al di là della fame Charlot è un poeta).

Surreale, in certo senso, è anche la fine della comparsa Stracci di *La ricotta* di Pasolini, episodio di *RoGoPaG* (1963) che muore di indigestione, legato alla croce come il buon ladrone in una fastosa ricostruzione della Crocifissione (contaminazione fra sacro e profano che suscitò a suo tempo le ire dei benpensanti).

Il neorealismo italiano annovera diversi momenti in cui per la

povera gente lo sfamarsi è la prima preoccupazione, ma anche i suoi derivati, sia quelli in chiave drammatica che quelli in chiave di commedia. Come *L'oro di Napoli* di De Sica (1954) in cui i napoletani di un rione popolare mangiano la pizza a credito o come *Il Minestrone* di Sergio Citti (1981) in cui Franco Citti e Roberto Benigni si sfamano facendo il giro dei ristoranti e squagliandosela al momento di pagare il conto.

Uno degli episodi più toccanti, nell'ambito del cinema neorealista, è il pasto in trattoria dell'operaio Antonio Ricci e di suo figlio Bruno in *Ladri di biciclette* di De Sica. A Ricci hanno rubato la bicicletta, indispensabile strumento di lavoro, e lui è disperato. La giornata spesa col figlioletto per ritrovarla è quasi trascorsa, e invano, lo sconforto è grande. Una reazione rabbiosa lo spinge, a quel punto, ad entrare in una trattoria: non hanno mangiato per tutto il giorno, gli ultimi soldi rimasti in tasca verranno spesi per una bella mangiata; "A tutto c'è rimedio, meno che alla morte", dirà Ricci come autoconsolazione. E poi il ragazzino tace ma si vede che è affamato.

Nella trattoria sul Lungotevere in cui entrano, tanta gente sta mangiando allegramente, al suono di un trio formato da violino, chitarra e mandolino. Padre e figlio si siedono al tavolo, e il piccolo si volta a guardare, ad un altro tavolo, un suo coetaneo ben vestito, in compagnia del papà, di madre e di zie (tutte col cappellino), il quale "fila" il formaggio della mozzarella che sta mangiando. Lo sguardo di Bruno è pieno di affamata invidia, tanto che il padre ordina al cameriere due mozzarelle in carrozza e un mezzo litro. "Mo' ce magnamo 'ste due mozzarelle e poi ti faccio porta' pure il dolce, sei contento?". Bruno sorride beato, e si volta ancora a guardare il ragazzino ricco, che si volta simmetricamente verso Bruno con la bocca piena e un po' sdegnoso.

Ricci versa mezzo bicchiere di vino bianco al figlio, che lo guarda perplesso, un po' ingessato dalla timidezza. Ricci è al punto che giunge a "trasgredire" le sane regole: "Ti vedesse mamma che ti faccio bere!", esclama, e incita Bruno a sorvegliare il vino. Questi si arrabatta con le posate con cui affronta la sua mozzarella, ma poi decide che è più facile usare le mani,

addenta la sua porzione e “fila” il formaggio, voltandosi a guardare l’altro ragazzino, che stavolta lo snobba.

Non avrà neppure la soddisfazione di sentirsi finalmente considerato, lui bambino povero, alla pari con quello ricco. Tant’è che Ricci, voltandosi a sua volta a guardare il tavolo dei commensali benestanti (su cui arrivano altre portate) perde sconfortato la baldanza, l’allegria suscitata dalla disperazione e ritorna triste. “Per magnà come quelli lì bisogna guadagnare un milione al mese”, dice, smontando anche il figlio, che posa nel piatto - mortificato - la sua mozzarella. Riprenderà a mangiare solo quando il padre l’esorterà “Magna, magna, nun ce pensà”. A lui, Ricci, l’appetito è completamente passato. Esorta Bruno a non pensare alla loro situazione, ma lui da questi pensieri è assediato e sconfitto. E così il momento di euforia mangereccia, il cedimento consolatorio alla fame, siglato dalla canzoncina popolare eseguita dal mandolinista, dura poco, si spegne affogato non nel vino dei Castelli ma nelle preoccupazioni causate dalla miseria e dalla disdetta. Siamo nell’Italia del 1948, quella dei ruderi certi e della ricostruzione faticosa, quando il furto di una bicicletta metteva in pericolo il pane quotidiano.

Sofia Corradi

ORTI DI GUERRA E MARMELLATE.

Negli anni fra il 1940 e il 1945, durante la seconda guerra mondiale, in Italia in generale e soprattutto nelle città, scarseggiavano i viveri. La mia famiglia abitava in un villino degli anni Venti a Monteverde Vecchio, cioè sulla collina del Gianicolo e avevamo un giardino abbastanza grande. Quando il Governo propagandò la necessità che i cittadini italiani utilizzassero ogni più piccolo ritaglio di terreno, e addirittura i vasi da fiori dei balconi, per farne un orto (detto appunto “orto di guerra”) e produrre la verdura necessaria all’alimentazione della famiglia, anche i miei genitori si adeguarono. In particolare la sorella di mia madre, la affettuosa zia Letizia - una bella zia nubile molto somigliante a Francesca Bertini e che viveva con noi - prese il comando della situazione espropriando dal dominio di parte del giardino mio padre, il quale, più che per la coltivazione degli ortaggi, propendeva per le piante di fiori. Ricordo che durante tutta la mia infanzia fui testimone di una specie di garbata lotta per conquiste territoriali a favore della zia o di papà.

Principio fondamentale che mi venne più volte illustrato da zia Letizia, fu che persino una aiuola di non grande dimensione può fornire insalata, spinaci e bieta sufficienti per una famiglia di sei persone, quale la nostra, a condizione che il raccolto non venga fatto disordinatamente o alla rinfusa ma che si cominci da un lato e si proceda ordinatamente verso l’altra estremità di modo che quando si sarà arrivati alla fine dell’aiuola, nella parte che è stata inizialmente tosata, la verdura - insalata, spinaci o bieta che sia - avrà già avuto la possibilità di ricrescere.

In tale situazione avemmo occasione di renderci conto di alcune vicende, per così dire naturali, attinenti alla coltivazione. Nel periodo di ‘Roma città aperta’, tutto cessò di funzionare. Non c’era più l’elettricità, non c’era l’acqua potabile, ovviamente i generi alimentari si compravano ‘alla borsa nera’ e non funzionavano più, a causa della mancanza di manutenzione, nemmeno la fognature.. Pertanto nella zona di Monteverde

Vecchio, che era quasi interamente edificata a villini con giardino, molti provvedettero a costruire all'aperto quella che i militari chiamano una "latrina da campo" costituita da una fossa scavata nel terreno, attorno alla quale vengono disposte delle assi in modo da ottenere una specie di piccolo stanzino. Per fare pulizia, quando il locale risultasse, per così dire, sporco, la cosa più semplice da fare era gettare della terra nella fossa in modo da riempirla e trasferire il casottino di legno a qualche metro di distanza. Così facevano gli altri e così avevamo fatto anche noi.

Le piante del nostro giardino ebbero quindi una sorpresa che deve essere stata per loro piacevolissima. Nell'estate più carestosa della guerra, cioè quella in cui Roma era sotto l'occupazione delle truppe tedesche e in lontananza si sentivano i cannoneggiamenti del fronte, i sette o otto alberi di prugne gialle, grandi, le cosiddette "gocce d'oro", ebbero una produzione così abbondante che papà dovette mettere sotto alcuni rami dei bastoni "a forcella" in modo da sostenerli e scongiurare il pericolo che sotto il peso di tanta "grazia di Dio" il ramo potesse spezzarsi.

Ovviamente nessuna famiglia è in grado di consumare decine di chili di frutta prima che questa vada a male e normalmente ciò che si pratica in tali circostanze è farne della marmellata, ma il problema era che, come ben sa qualsiasi appassionato di culinaria, per fare ciò occorre aggiungere una quantità cospicua di zucchero, sostanza che ovviamente in epoca di guerra non si trovava a comprare ad alcun prezzo.

Mentre si era in questa preoccupazione papà, passando casualmente per il mercato, vide una 'coda" davanti a uno dei banchi della frutta, si avvicinò e si rese conto che c'era in vendita una grossa partita di datteri, arrivati chissà come da qualche Paese africano. L'idea che balenò in mente fu di utilizzare l'altissimo contenuto di zucchero dei datteri quale conservante per marmellata di prugne. Si mise in coda e acquistò quella che era la quantità massima consentita "a testa" - se non ricordo male due o tre chili -, dopo di che corse a casa e mandò tutti gli altri a fare la coda e ad acquistare il maggior quantitativo possibile. Al-

la fine dell'operazione avevamo in casa una notevole provvista di datteri dolcissimi.

Per le prugne avevamo deciso di fare la marmellata senza togliere né le bucce né i semi, invece i datteri hanno dei semi particolarmente grossi e inoltre noi non sapevamo se magari i semi dei datteri potessero essere nocivi. Dopo lunghe riflessioni si decise di denocciarli, tutti ci mettemmo al lavoro e varie catinelle di semi vennero gettate nelle aiuole del giardino.

La marmellata di prugne e datteri riuscì bene e dolcificò per tutto il successivo inverno le colazioni di tutti noi (e ricordo che, a differenza dello zucchero, faceva un po' quagliare il latte). Ma a primavera il giardino di riempì di palme e per diversi anni uno dei lavori di manutenzione del giardino fu quello di sradicarle. Erano piccole, poco più di un filo d'erba, ma già avevano sviluppato il loro cosiddetto fittone, cioè quella radice che si spinge a grande profondità nel terreno e che nelle zone desertiche assicura la sopravvivenza: di tanto la palma è sviluppata in altezza e più o meno altrettanto lunga è la sua radice che si spinge in profondità per andare a trovare l'acqua.

A degli amanti della natura e del giardinaggio, come tutti eravamo in famiglia, lo stradicare quelle piantine naturalmente dispiaceva ma, se le avessimo lasciate, nel giardino non sarebbe rimasto posto per null'altro. Potemmo però lasciarne due che per caso erano nate al centro di due aiuole e che ancora oggi sono vive e vegete, hanno oramai più di mezzo secolo e sono alte fino al secondo piano del villino; qualche volta mi domando da quale Paese lontano siano fortunatamente arrivati quei due datteri che ce le hanno regalate.

Antonino Cremona
INVITO A PRANZO
Leonardo Sciascia

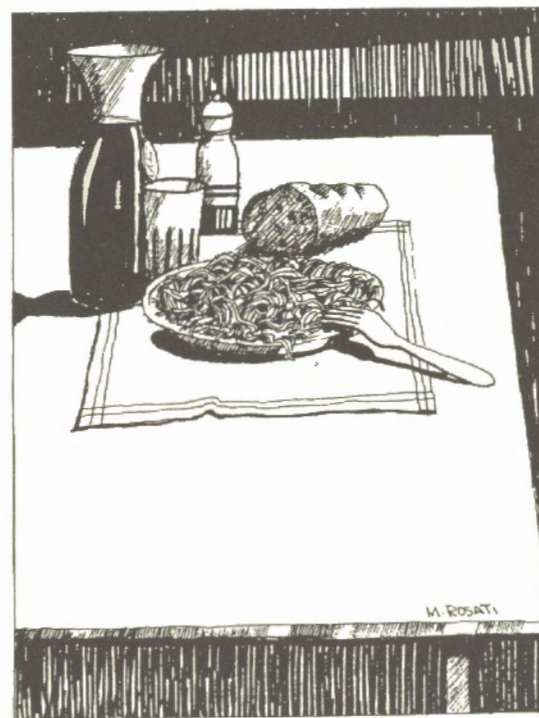
Il tizio (lasciamolo nel minuscolo, altro non merita) con barba profumata e occhiali di tartaruga, braccialetti d'oro - per abituarsi, ghigna, alle manette - ripete che vi è un solo modo per togliersi il debito di coscienza: uccidermi, quando meno l'aspetto, altrimenti non riesce a darsi pace. L'abuso del telefonino l'ha rincitrullito, ma capisco che finge follia. Tanto sta a ripetersi di essere ammattito, che finirà per crederci. Quello parla e io penso alle tue cene, ai tuoi pranzi: con me, nell'aldilà. Se un aldilà può esservi, è lì che mi attendi; con gli spaghetti che cucinavi ai peperoni crudi, altri al tonno sottolio; l'uovo scaldato, da tenere in punta delle dita; i grandi funghi a foglia, con una giratina di pepe nero, un filo di extravergine appena li sforni.

A volte le piccole patate bianche, le uova, salsiccia, e per te le cipolle, nella cenere calda del camino; i pugnetti di pasta ancora non lievitata, una scarda di caciocavallo e di acciuga ben dentro, buttati nel forno di brace e subito ripresi perché cominciano a gonfiarsi. E il vino, sboccato alcune ore addietro; l'anusi e te ne bei (se ne bevessi ti verrebbe il maldicapo), io ne prendo appena un dito; ti spiego: un dito coricato. Penso a una cena lontanissima - in un ristorante di luci, all'hotel delle Palme - con Mario Boselli che (pure nella sua saggezza) mi scambia per Italo Cremona, non stai più a parlarmi con sguardi silenziosi, Rocco Scotellaro che quasi già da allora si è spento nel suo candore; con me, ancora, che cerco sempre di vedere e di ascoltare tutto.

M'illumino nella memoria della sangría classica, ne ho la ricetta di tua mano. E al tizio sono tentato chiedere se si ricorda di una frase, meravigliosa, che Angelo Musco - il comico, non il suo nipote musicista - usava in occasioni private: Ognuno ha diritto di essere cretino, ma Lei esagera. Resto muto, però, sorrido; so che non capirebbe.

Me ne accorgo: è uno strano modo di vivere, e di morire.

Ecco, mentre penso, arriva Ester con un pezzo di pane casareccio; vi posa una fetta di salame nostrano, e un colmo di ricotta. Questa sua invenzione non ti spiacerebbe. Staccane un poco, se ne vuoi. Dolce e salato si acquattano nella mollica, poi si rincorrono lungo la crosta. Sapori intensi si alternano a estreme dolcezze, poi si coprono appena, così per lungo tempo.



Mara D'Alessandro
SPUNTINO AL ... "RIGOLETTO".

Sono rientrata a sera inoltrata. Seduta nella penombra della camera ascolto i sussurri della notte estiva che mi giungono dalla finestra aperta, sulle ali della tiepida brezza notturna. Ho ammennato uno spuntino alla buona, mettendo insieme di tutto un pò di quel che sono riuscita a trovare nel frigorifero.

Un piatto misto freddo: mozzarella, tonno, due zucchine ripiene, qualche fettina di pomodoro e pane arabo. Mangio assorta. Una vivida luce verde. È il display del mio impiantino stereofonico. Ho inserito un'audiocassetta per rilassarmi e naturalmente ho scelto Verdi, l'amatissimo artista che da sempre mi riempie il cuore di consolazione. La bellezza della sua musica si fonde col mio respiro e corre veloce nel sangue, all'unisono con i palpiti del mio cuore.

E' il terzo atto di *Rigoletto*, un'opera che da tempo non riascoltavo perchè era la preferita di mio padre, e il ricordo di lui mi riempie di amaro e affannoso dolore.

Mangio adagio la mia mozzarella e la pasta filosa mi dà l'impressione del prolungarsi del piacere del cibo, mentre il giovane e frivolo Duca di Mantova ordina: "Una stanza e del vino!". Poche battute ed erompe "La donna è mobile", la beffarda canzone di disprezzo del libertino per tutte le donne.

Il cibo non ha forma adesso, è solo sapore che avverto appena. Il brillante ritmo di valzer del brano per il solo tenore è seguito da un momento musicale di una bellezza indescrivibile. Quattro voci: il Duca che blandisce la giovane ostessa, costei che lo burla diffidente e lusingata ad un tempo, Gilda, la fanciulla tradita, che piange nell'ombra e Rigoletto che sussurra parole di minacciosa vendetta.

Cuori trasparenti, voci possenti che si alternano, s'intrecciano, si elevano e si spezzano in singhiozzi e sussurri. È lo splendido quartetto "Bella figlia dell'amore".

Dimentico stanchezza e paura e l'immagine di mio padre è al mio fianco, ma stasera non soffro. Continuo a chiedermi se mi

abbia mai voluto veramente bene. Amava quest'opera.

Era attratto dall'amore paterno di Rigoletto per la sua Gilda. In lui era una profonda vena di tenerezza, anche se oscurata da molte ombre...

Yogurth al cocco, una prugna... ricordi dolorosi, ma stranamente solenni e commoventi in quest'ora di pace.

"Dio, loro perdonate!". Ecco Gilda che si offre al pugnale vendicatore dell'oste e sicario per salvare il suo amore e il temporale infuria sul suo sacrificio, mentre il vento composto di voci umane pare che sussurri di orrore e compassione.

Ho ancora un pezzetto di soffice pane arabo. E' il mio ultimo boccone e lo assaporo mentre attendo il momento in cui Rigoletto, scoperto il tremendo inganno, con la figlia morente tra le braccia, solo nella notte buia, dà sfogo alla sua disperazione e ad una tenerezza sovrumana, una tenerezza che ha del divino.

Mi sembra di sentire mio padre quando mi parlava amorevolmente ed io bevevo avida le sue parole nel deserto affettivo della mia infanzia.

"Non morir... mio tesoro... pietate... / mia colomba... lasciarmi non dèi..." canta Rigoletto straziato e invano implora: Non morir... non lasciarmi.... Ma ormai parla a chi non può più udirlo. Ripenso alle parole di Verdi, lette in una sua biografia, a proposito del suo Rigoletto tanto bersagliato dalla censura: "Io trovo bellissimo invece questo personaggio esteriormente brutto e difforme e interiormente appassionato e pieno d'amore".

...Tutto il dolore del gobbo infelice ha alleviato il mio. Posso dimenticare le ombre e ricordare soltanto la tenerezza paterna. Posso coprire pietosamente il passato e lasciar andare mio padre, con le ultime note del *Rigoletto* che si spengono come scintille evanescenti su per la cappa di un camino.

Mario dell'Arco*
E BEVO FIORI E VINO

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

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

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

Una ventata spalla l'Infiorata
e dar tinello de via Livia cola
colore der rubbino
una marrana: a galla
er petalo de rosa, de viola,
de garofolo - e bevo fiori e vino.

Macché Funtan de Trevi!

Io la butto ar tinello
la nicheletta, a fonno ar caratello
de cesane e a tutte l'ore. Tu
pe rivede San Pietro, San Giovanni,
Santa Maria Maggiore
slunghi er collo per anni.
Io da Genzano nun me spostato più.

Macché rosa, macché
cipresso! Sopra a me
pianta la vite! Un giorno
da uno sguazzo de fronne s'arza er lampo
d'un pampano e ritorno
vivo e er sangue aggrumato in un rampazzo.

Dalla raccolta: *E bevo fiori e vino* (1968). Ai suoi versi, il Poeta ha aggiunto questa lirica postilla:

«Apprendista-bevitore, io lodo il vino di Genzano. Fuori del tinello, la pergola fitta di pampani e trafficata di vespe ombreggia, ventila, commenta con un lieve fruscio la mia bevuta. Niente tibia «arguta», niente plettro «leggero», niente cembalo «sonoro» (aggettivi di Orazio). Una bevuta ideale vuole la solitudine. Ammesso tutt'al più un amico, per scandagliare sulla sua la nostra crescente ebbrezza. Niente pàtera, niente tazza, niente coppa di lapislazzuli o d'oro che sia. Il boccale di coccio è adeguato alla botte: la vezzezzia, la titilla all'ombelico, la sollecita a esalare dalla «cavola», fiotto a fiotto, la sua anima spumeggiante.

DELL'ARCO»

Fernando Di Stefano
LA "PIZZA"

Quanno che se decide 'na serata
fra vecchi amichi o in bona compagnia,
tutti d'accordo vanno in pizzeria,
nissuno penza a fasse un'abbuffata.

Ma doppo, attorno a quella tavolata,
quarche patito de gastronomia
pija er "menù" e se sceje a fantasia
piatti fatti pe un'orgia programmata.

Allora se scatena un "magna-magna"
come fussero stati tutti a dieta,
chi pe la panza e chi pe la migragna.

A notte fonna, er cammeriere, pronto,
ner mentre che se leccheno le deta,
Je rifila na "pizza"... o mejo, er conto.

Laura Fusetti
LA CENA DER SOMARO
(Da *L'asino d'oro* di Apuleio)

Da quanno, pe via de l'incantesimo, m'ero straformato in un somaro, la sorte m'aveva sballottato de qua e dellà, finacché co un còrpo de fortuna me se comprorono du' fratelli. Questi ereno li schiavi d'un tar signore, ricco sfonnato, che de mestiere faceveno, uno er coco e l'altro er pasticciare.

Cusì me n'annai a vive co loro e, devo da dì, che me disse subito bene. Defatti, 'gni sera, finito de faticà in cucina p'er padrone, li du' fratelli ariportaveno ner sito indove ci stavo pur'io un sacco d'avanzi. Er coco: pesce, maiale, polli e artre carni saporite; er pasticciare: pane, crostate, ciambelloni, pizza e mostaccioli.

Doppo de che se n'annaveno a le terme p'ariposasse e io, ari-masto solo, approfittavo pe strafogamme tutta quella grascia che me cascava dar cèlo. De sicuro nun ero accusì scemo e somaro sur serio da magnamme er fieno e lassà perde quele jottonerie!

Magna che t'arimagna m'ero fatto grosso e ritonno come 'na palla, er pelo lustro, la cotica bella grassa, inzomma... ero proprio un ber somaro.

Però tutta sta bellezza nun me giovò. Defatti li padroni mia, avenno sgamato che la robba loro spariva, in primise dubbitarono de loro stessi, poi incominciorno a penzà che ce fusse un ladro.

Ma siccome er fieno nun calava mai e pe giunta io m'ero puro ingrassato, principarono a sospettà de me, tanto che un giorno, dopo d'avé lassato l'avanzi e chiusa la porta, fecero finta d'annassene a li bagni ma invece se misero a spià dar bucio de la seratura. E manco a dillo, me viddero che già m'ero fionnato sur magnà loro.

Ma pe fortuna mia, invece d'arabbiasse p'er danno che j'avevo combinato, scoppiorno a ride ner vedé un somaro che se magnava er magnà dell'ommini e rideveno accusì forte ch'arrivò

er padrone pe senti er perché de tanta alegrìa.

Quanno che senti la raggione, se mise a guardà dar bucio puro lui e come me vidde scoppiò a ride, ma accusi de còre che je presero li dolori de panza.

Poi volle entrà pe vedemme da vicino, ma io nun me la presi pe gnente e seguitai chiotto-chiotto a magnà.

Allora er padrone me fece portà in der triclinò e commannò a li servi de preparamme 'na tavola co li piatti che, seconno lui, nun poteveno piacé a un somaro: carne ar sugo, pollastri e tacchini cor pepe e pesce in guazzetto, pe vedé inzino a che punto arivava la stranezza mia; ma io me pappai tutto senza penzacce nemmeno un po'.

Tutti rideveno e se divertiveno fino a che uno de quelli fece:

"...e fatelo puro beve a sto poro somaro che sinnò se strozza!"

Er padrone allora chiamò un servo e je fece: "Pija sto bucale d'oro e mettece er vino cor méle, e dallo a l'invitato mio e dije che io ho bevuto a la salute sua".

Allora tutti se misero in curiosità. Ma io senza fa 'na piega, spenzolando er babbio svotai la coppa co' na sorzata sola e con gran gusto.

Subbito s'arzò un còro de maravija co l'auguri de bona salute.

Ma a me de st'aguri nun me ne fregava gnente e, in fonno nemmeno de stò brodo grasso, perché a me sarebbe abbastata 'na manciata de petali de rose pe fa finì l'incantesimo e aritornà er Lucio de prima.

Elisabetta Gasbarrini Tinozzi

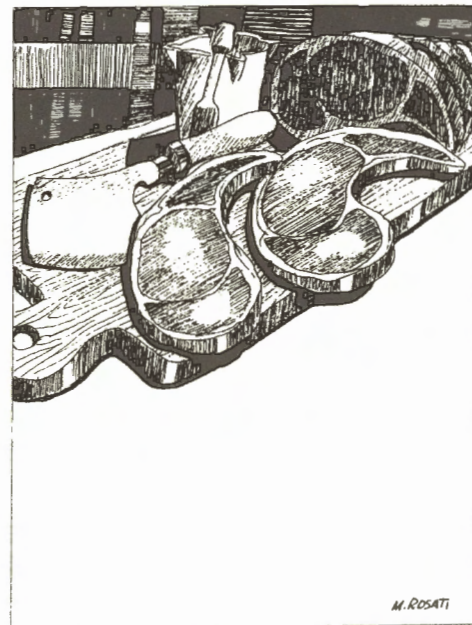
VERDURA DI SCAMMERO

Questo metodo è quello usato per preparare la verdura per la pizza di Scammero, ma, poiché la pasta per la pizza richiede un po' di tempo in più e le donne di oggi sono sempre più occupate fuori casa, aboliamo la pasta ed usiamo solo il ripieno.

Lessare la verdura (bietola, scarola e se piace anche un po' di cicoria), tagliuzzarla e passarla in padella con olio extra vergine d'oliva e aglio (se piace).

Lasciarla insaporire, salare ed aggiungere un pugnetto di uva passa e pinoli e, a piacere, qualche capperetto.

E' una gustosa pietanza, anche se si prepara con molta semplicità.



Pino Giacopelli
ORIGANO SICILIANO

Bianchi o rosei, ermafroditi
i fiori, riuniti a corimbo,
le brattee punteggiate di ghiandole
dorate, dentro il ventare
della brezza lieve di cespuglio.
Il fusto rosso-brunastro, ramoso
le foglie ovate, pelose
insinuate nel pulviscolo solare
di erbe ridoline.

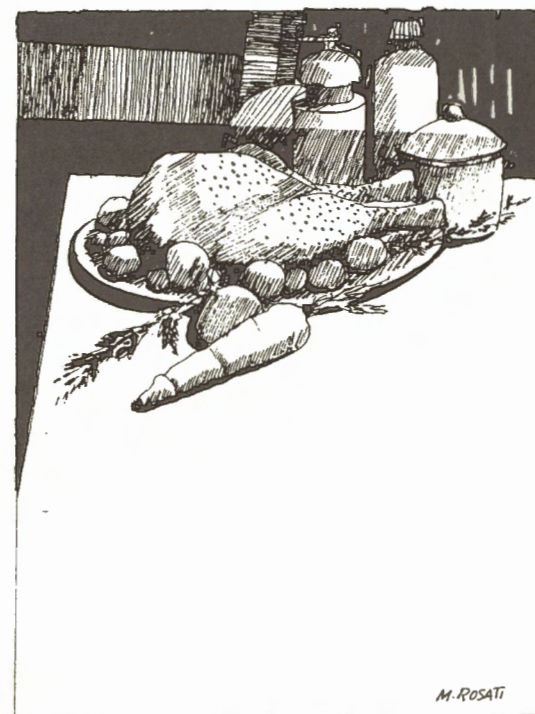
I rami striscianti dell'origano
radicano facile, s'intricano
tra vincastri e asfodeli
nella largura sterposa e inaridita,
crescono spontanee nuove piante
fra nitrenti cavalli.

Erba silvestre e perenne, canta
antifone di lupi, infiorescenze
minute invadono lo spazio
delle tenebre
dal cielo prende iridi e bagliori,
effluvi dall'ape azzurra del mattino.

Il frutto
condisce salse, insapora pizze
e insalate, s'espande, fruga
rannicchiato fra acciughe, pepe
e rosmarino, si mescola tra carne
e pesce con olio scolato
dal frantoio,
lascia del suo passaggio fili
d'aroma dall'aria malandrina,

sapori al vento.

Il suo aulire è forte, si rimbosca
fra serpi, gazze e cirnechi.
Come ogni uomo ha il suo pensiero
ogni erba ha il suo odore.



Ricordo, intorno ai miei dodici anni, che il pranzo domenicale era più ricco e curato e terminava con un "cabaret" di paste dolci miste la cui scelta, tra un cannolo, un diplomatico o un bigné, portava attimi di golosa indecisione.

Finito il pranzo e aiutato a sparecchiare perché la donnetta di turno doveva uscire quanto prima per il suo breve pomeriggio di libertà, spenta la radio con la sua allegra e rustica trasmissione "Radio Campidoglio", veniva fuori la fatidica domanda: "Che facciamo oggi?".

A quei tempi, per il nostro numeroso parentado apparentemente quacquero e un po' calvinista, il cinema era sinonimo di visioni peccaminose, comunque da non coltivare con assiduità.

Rimaneva poco di attraente per i nostri programmi domenicali, anche perché *jogging* o discoteche erano di là da venire.

Così uscivamo per una passeggiata lungo il Corso Umberto, allora una specie di salotto borghese.

Ricordo che in quell'epoca si esibiva al pubblico pagante, in lunghe file di attesa, davanti a San Giacomo un certo fachiro Burma che asseriva di digiunare: e, magro come un chiodo, s'era fatto chiudere in una cassa di vetro; e noi, girandole attorno, fissavamo un po' affascinati un po' disgustati quell'essere tristissimo e bianchiccio, semisdraiato su un lettino di chiodi. "Non mangia da venti giorni!" - ci ripetevamo meravigliati.

Ma il Corso non offriva solo questo spettacolo "quaresimale". Proprio di fronte alla Galleria, vi era un piccolo negozio nel cui interno troneggiava il primo *automat* culinario, ovviamente *made in Usa*, un residuo bellico.

Fabbricava ciambelle fritte il cui profumo, un misto di olio, vaniglia e cannella, usciva dalla porta, attirando fiumi di persone. Era una macchina rutilante di ottone che, attraverso una serie di passaggi messi in moto da un complesso meccanismo, alla vista di tutti impastava lavorava e filava, a ritmo continuo, una

pasta soffice dalla quale ricavava ciambelline tutte eguali che cadevano in un calderone di olio bollente; a cottura ultimata le ciambelle, raggiunto un perfetto colore dorato, venivano raccolte da una ragazza munita di un lungo forchettone, e fatte scivolare fino a raggiungere un piatto di zucchero vanigliato.

Impossibile resistere a quella goduria!

Ma dovevamo fare i conti con le nostre finanze: potevamo comprare una sola ciambella, che si scioglieva in un attimo in bocca, lasciandoci il desiderio di mangiarne almeno dieci. "Un giorno - mi dicevo - ne mangerò cinque..."

La macchina, così come era arrivata, un giorno sparì e fu presto dimenticata. Ma non da me.

Infatti, vivendo negli Stati Uniti, la patria dei *donats* (questo il vero nome delle ciambelline) la incontrai di nuovo. Pensai: è il momento della mia rivincita, ne mangio cinque.

Ma avevo fatto i conti solo con le mie nuove possibilità economiche, ma non con lo stomaco che, cinquantenne, si chiuse completamente dopo i primi bocconi. Lasciai a malincuore il mio mezzo *donat* sul piattino di zucchero vanigliato.

Così mi rimarrà sempre la nostalgia di quella golosità mai soddisfatta. Quando credetti di poterla realizzare, era ormai troppo tardi. Ma questo, temo, vale per tutti i desideri della nostra vita.

Plinio Guidoni*

GALLETTE E SALACCHE

Molla i ormezzi e vanni, figgio mae:
o mà o l'é tempo eterno e l'onda a batte
comme o respìo de 'n cheu quand'o l'aspèta.
Là t'attroviae bonasse
e gianchi derrui de scciumma,
l'òdò de maen e o vento di tramonti
e i lunghi giorni arsi de fatiga.
E là in scià coffa, tra o sartiamme téiso,
solo cò mistero do çè,
'na voxe ardìa a te dià chi t'è
e o perché da tò vitta e o tò destin.

Pe niàtri chi, mèzi addormiggiae,
ch'emmo refuòu pe chissà quali orizzonti
e gallette e e salacche da tò çenn-a,
s'arve scroscindo 'na dispensa veua
e a ne creuve de scuò.

GALLETTE E SALACCHE (dialetto genovese).

Molla gli ormezzi e vai, figlio mio: il mare è tempo eterno e l'onda batte come il respiro d'un cuore quando aspetta. Là troverai bonacce e bianchi dirupi di schiuma, l'odore di marino e il vento dei tramonti e i lunghi giorni arsi di fatica, una voce coraggiosa ti dirà chi sei e il perché della tua vita e il tuo destino. Per noi qui, avvolti nella sonnolenza, che abbiamo rifiutato per chissà quali orizzonti le gallette e le salacche della tua cena, s'apre scricchiolando una dispensa vuota e ci copre d'oscurità.

Dalla raccolta *L'östaja*, Roma 1978.

Giovanni Iurato

PANE RAMMOLLITO E FICHIDINDIA

La fame nelle tradizioni popolare siciliane

Il rapporto dei Siciliani con la fame è antico e ostinato. Ne hanno parlato competenti studiosi e austere commissioni parlamentari, scrittori e viaggiatori. Ne hanno parlato a modo loro anche i diretti interessati, quelli che con la fame hanno convissuto e che perciò si sono fatti una certa idea degli uomini e della vita, idea a poco a poco diventata 'proverbio', 'parità', 'storia morale', 'novellina popolare', 'mimo'.

E allora, come sempre: chi si è rassegnato, dando una giustificazione al tutto, chi ha contestato le regole del vivere sociale. E a proposito della ineluttabilità della fame, in un racconto popolare trascritto da Salvatore Salomone Marino il Signore benedice dodici figli di Adamo ed Eva facendoli diventare ricchi e felici. "E gli altri dodici?" chiese Adamo. "Nulla da fare", rispose il Signore, "se la vedranno loro, nel senso che i poveri servono i ricchi e i ricchi fanno campare i poveri".

Per di più, secondo la saggezza popolare, chi ha fame accetta qualsiasi forma di degrado: "Inci la panza e incila di spine" (riempi la pancia e riempila di spine) e l'accetta fino allo stato animale: "Cani affamatu nun temi vastuni" (cane affamato non teme bastone) o addirittura - come in una poesia popolare carناسcalesca del sec. XVIII trascritta da Serafino Amabile Guastella - fino a fare la fine degli abitanti di Monterosso che "ci arrobbonu a li scecchi lu manciari" (rubano agli asini il cibo).

E in tema di trasgressioni ne "Le parità e le storie morali dei nostri villani della Contea di Modica" lo stesso Guastella riporta una parabola di cui è protagonista Sant'Elmo. Questo povero Cristo non avendo nemmeno pane rammollito per sfamare le sue sette nipotine, accetta, su consiglio di San Cristoforo, di accendere una lanterna in cima ad uno scoglio per fare luce ai contrabbandieri e facilitarne i traffici. Da quella notte in poi, conclude la parabola, Sant'Elmo rincasò con le bisacce stracolme di cibo. "Maritò le nipotine e lui stesso campò finalmente

lieto e contento e morì da vero Santo”.

Esaltare il contrabbando (e farne motivo di maggiore santità) non è ancora un atto eversivo. Nella cultura popolare siciliana è stato esaltato perfino il furto per sfamarsi.

“Nessun popolo al mondo” commenta Leonardo Sciascia “tra quelli considerati ufficialmente cristiani, ha forse mai operato dallo interno una così totale disgregazione dei valori cristiani”. Ne danno testimonianza altre storielle del Guastella che un noto proverbio riassume egregiamente: “Quannu viri u poviru c’arrobba/ votiti di dabbanna e dicci: - pigghia” (Quando vedi il povero che ruba/ girati dall’altra parte e digli: - prendi).

Ma l’ordine stabilito si può mettere in crisi anche (se non di più) col grottesco e col comico. una risata generale e liberatoria che tutto coinvolge e stravolge contiene sempre una carica affermativa. E chi più di lui, con i suoi paradossali accostamenti, le sue micidiali battute o le situazioni che crea, può farci ridere e riflettere sulla fame? Giufà, questo personaggio che gira in Sicilia dal XI secolo, introdotto dagli arabi, questo florilegio del genere umano.

Giufà è stolto, ma briccone e quindi riesce sempre a mangiare, anche sotto le bastonate. Nel filone siciliano delle storielline di Giufà ce n’è una in cui egli rischia di morire di fame perché, trasandato e sciocco com’è, nessuno lo accetta. Allora escogita di presentarsi nella masseria travestito da campiere. (Figuriamoci se anche con giacca, pantaloni e gilè di velluto - e presumibilmente anche coppola - Giufà non apparisse ugualmente quello stupido pezzente che era sempre stato!). Ma i padroni della masseria, che sono sensibili alle apparenze del potere, lo ossequiano e lo rimpinzano per bene. Ma Giufà con una mano mangia e con l’altra si riempie le tasche. “Mangiate vestitucci miei, siete voi gli invitati”.

Arguzia e cinismo, sarcasmo e ribaltamento dei valori: sono anche queste le armi per la sopravvivenza.

E non dimentichiamo inoltre che il siciliano che ha fame è riuscito con la fantasia e la teatralità che gli è propria a chiamare “sucu”, cioè sugo, uno stracotto di pomodoro con una patata, indegno surrogato del ragù di carne, ma valido, almeno per

l’apparenza, a conciliarsi con il menù di un giorno festivo.

Altri maquillages riguardano i fichidindia. J. Galt, citato da Giuseppe Pitré nel suo *La vita in Palermo*, trovò incredibile il consumo dei fichidindia e lo definì il solo lusso che gode il povero.

Non poteva sapere che ancora verso la metà di questo secolo nella mia Sicilia orientale i morti di fame scommettevano a chi riusciva ad ingoiare in un sol colpo un frutto di fichidindia (s’intende già spellato) lanciato in alto.

E vorrei concludere che era possibile, ancora non molto tempo fa, metter su durante le scampagnate della povera gente, una sceneggiata avente per tema la fame, l’irrisione, l’abbuffata riparatrice. Il malcapitato, al momento del pranzo, veniva legato a forza ad un albero per farlo assistere al pranzo degli altri senza toccare cibo, anzi provocato con lazzi e derisioni. Alla fine però veniva liberato e si approntava solo per lui la grande abbuffata.

Se il cibo è storia, la fame è filosofia.

Con la nobile e bella città picena di Ascoli sono entrato in confidenza – io romano, oriundo franco-napoletano – da che mia figlia Daniela ebbe ad approdare da sposa sulle rive del Tronto (e non è proprio pochissimo tempo). Ration per cui si spiega che recentemente la mia attenzione è stata richiamata su un bel libro che qualche anno fa è stato dato alle stampe in quella città con tutti gli onori che merita: un libro di poesie ascolane sotto il titolo “La capoccetta de Santa Bigna” che porta la firma di un primario cardiologo sensibilissimo alla sua professione e agli innumeri casi della vita, Marco Scatasta.

Non sono io che potrò degnamente presentarlo ai lontani lettori di questo *Almanacco*, ma pur potrò additar loro per affinità di materia e ricchezza di vernacolo un sonetto che il poeta ha dedicato “a n’amiche ch’è partite”, un amico singolare per essere stato non solo versatile musicista, ma soprattutto uno straordinario esperto della cucina più popolare della sua città, oltre che accorto gestore di tipici locali ascolani: tanto esperto e accorto da potergli accreditare l’invenzione di alcuni tra i piatti più gustosi che quei fornelli possono offrire. “La culinaria chi se l’è inventata?” si chiede lo Scatasta; e dopo aver enumerato una sua serie di ben succulenti pietanze, contorni, dolci, risponde: “Sandrì Maccari, che sci beneditte!”.

Credo che sia interessante questa sequela di squisitezze ascolane cercando di approfittare delle testuali spiegazioni che ne dà in nota l’Autore.¹

A N’AMICHE CH’È PARTITE

La culinaria chi se l’è inventata?
Chi facié li spegnuole de castagne?
(Chi faceva le frittelle di castagne?)
Chi servié come dogge la frettata?
(Chi serviva come dolce la frittata?)

Chi mettié maghitte che’li lasagni?
(Chi metteva le rigaglie con le lasagne?)

Chi li zuocche de liva congelata?
(Chi le olive ripiene da friggere congelate?)
Chi li spentature che’ lu sciampagne?
(Chi la pagliata con lo champagne?)
Che’ lu latte mettié la trippa bagne,
(Con il latte metteva la trippa a bagno)
li melarange ne la cecculata,
(le arance candite nella cioccolata)

gelate ch’ (con) bandiere e pastarelle,
turde matte, frestringe, crispellite,
(involtini di carne uso tordi, dolce natalizio
tipo panforte, frittelle di pasta lievitata)
Maccarù, pellicciara, pagnettelle,
(maccheroni, pizza al formaggio
con gli sfrizzoli, panini farciti)

SagICCIA cotta che’ li brecculitte,
(salsiccia con i broccoletti)
bobò, bëttagghie strane, tagliatelle...
(dolciumi vari, bottiglie strane, tagliatelle)
Sandrì Maccari, che sci beneditte!

La filastrocca culinaria si conclude con un trionfante “Sandrì Maccari che sci beneditte”. Ed io dalle rive del Tevere faccio ben volentieri eco al poeta ascolano.

Giacché sono in argomento mi sembra interessante riprodurre una delle ricette più affidabili per la preparazione delle celebri olive fritte ascolane, dedotta da varie fonti scritte e orali.

E’ preferibile procurarsi le olive “tenere” ascolane in salamoia, lasciarle un po’ a bagno in acqua con finocchio selvatico e snocciolarle con un coltellino affilatissimo operando a spirale. Il ripieno si prepara con culaccio di vitello, lombo di maiale, coscia e petto di pollo tagliati a tocchetti e rosolati in olio con

poca cipolla, sedano e, volendo, un'ombra di pomodoro; il tutto viene macinato e condito con uova intere, parmigiano e pecorino (se piace), noce moscata e scorza di limone grattugiati. Per ammorbidire il ripieno si usa, secondo l'uso antico, poca mollica di pane cotta nel brodo oppure un po' di besciamella. Non occorre aggiungere sale se le olive sono abbastanza saporite. Le olive snocciolate si riempiono con l'impasto in modo da ridare loro la forma e le dimensioni originarie. Si passano le olive ripiene nella farina, poi nell'uovo sbattuto e finalmente nel pane grattugiato. Si friggono quindi in abbondante olio bollente per farle dorare rapidamente. Si servono preferibilmente calde o tiepide nel fritto misto all'ascolana o, come usa adesso, con un aperitivo di vino bianco frizzante.

¹ In argomento potrà ricordarsi anche il volume di Domenico Bruni *La liva frita. Ricette tradizioni e folklore della cucina ascolana* pubblicato nel 1983 da "Gli amici degli anni sessanta".

Gianni Long

ALLA RICERCA DELLA CARPA RIPIENA

Chi abbia una seppur superficiale conoscenza della letteratura ebraica dell'Europa orientale, avrà spesso incontrato il comune oggetto del desiderio dei borghesi o degli *shnonrrer* (accattoni) del mondo yiddish: la carpa ripiena, tipico piatto della festa. Quando, all'inizio degli anni '90, iniziò ad essere molto più facile l'esplorazione dell'est europeo, fui preso dalla curiosità di assaggiare questo caratteristico cibo. Ma le sommarie informazioni che avevo erano inesatte: la carpa è in effetti diffusissima in tutta l'Europa Centro-Orientale, ma cucinata in modi diversi. Ebbi così modo di assaggiare in Ungheria la carpa frita e dorata (buona, ma attenti alle lische!); in Boemia una abbastanza insipida carpa al forno, in Romania la carpa marinata nell'aceto. Ma continuavo a non trovare la carpa ripiena, che è infatti caratteristica di un'altra zona: quella tipica dell'ebraismo yiddish, tra Polonia, Lituania e Ucraina.

Finalmente al famoso ristorante tipico *Basilisk* di Varsavia, riuscii a trovare la carpa ripiena: è un piatto in gelatina (materia prima sovrabbondante di tutta la cucina polacca) e il pesce è farcito con un ripieno agrodolce a base di pinoli e uvetta. Per inciso, un accostamento che non mi piace affatto... ma grande fu la soddisfazione di assaggiare un piatto che mi incuriosiva da anni.

La complessa farcitura, la lunga preparazione e al tempo stesso la caratteristica di essere un piatto di buona conservabilità grazie alla gelatina ne spiega la natura di cibo festivo, cucinato in anticipo e consumato il sabato o nelle solennità senza svolgere alcuna attività ulteriore per portarlo in tavola.

Sicuramente, di tutte le esperienze gastronomiche, la carpa ripiena è quella dalle più marcate origini letterarie e al tempo stesso quella che ha avuto bisogno di una più lunga ricerca.

Antonia Lucarelli
LI FACIOLI DEL MARCHESE

Il 20 ottobre del 1952 veniva a mancare in Roma, sua città natale, il Marchese ing. Antonio Spinola, discendente di illustre e storica casata. Un suo antenato Ambrogio fu comandante generale dei Paesi Bassi sotto Filippo IV. Il Marchese Antonio durante la sua vita ebbe onorifici incarichi nella Corte Pontificia, fu cameriere segreto di due Papi: Benedetto XV e Pio XI. Laureatosi in ingegneria, bello nella persona, nobile e signorile nei modi sembrava uscito da un quadro di Velasquez. Schietto nei giudizi non rifiutava a partecipare a riunioni di amici in trattoria, anzi, divertito della rumorosa compagnia. Amava fare versi, spesso in romanesco, dialetto che conosceva molto bene. Era quella, in passato, una caratteristica dei nobili romani che lo imparavano praticando la parte del popolo che era al loro servizio. Le dame spesso parlavano il francese, lingua che dava loro una patina di signorilità, questo invece appreso da le *nurse* a volte straniere che accompagnato la loro infanzia.

E' logico pensare che il Marchese avesse letto Belli e da ciò avesse tratto interesse ed ispirazione per le sue composizioni che poi egli stesso declamava agli amici. La migliore aveva come titolo *Li facioli* ed era la più conosciuta e richiesta. Negli ultimi tempi, quei versi, quasi li mormorava e molti ascoltatori li sapevano a memoria. Ci piace riportarne alcuni ai lettori dell'*Apollo buongustaio*. A noi resta il dubbio di sapere se i cuochi di casa preparavano di frequente questo piatto per la gioia del Marchese. In quanto a me mi sento solidale con i gusti dell'insigne personaggio.

“ Tra le mejo pietanze ch' ho assaggiato
nessuna c'è che tanto me consoli
quanto una ner piatto cupo de facioli
dar color de na tonaca de frati”....

Mario Lunetta
30 HAIKAI GASTROLUDICI

Che danza alata:
maccheroni in timballo
rossi di sangue.

Nella zuppiera
godete, tagliatelle,
col mascarpone!

Su, navigate,
tortelli voluttuosi,
nel brodo fino.

Tonda polente,
sei una luna nel pozzo
della mia gola!

Dolce trapasso,
morire di lasagna
tinti di sugo.

Quaglie divine
del pranzo di Babette:
beffa e fantasmi.

Anatra arrosto
annegata nel brandy:
morte felice.

Oh, che pomposa
l'egizia faraona,
uva e pinoli.

Grande goduria,
il brasato ai porcini
con le castagne.

Bollito misto

sposato alla mostarda,
nozze vigliacche.

Cosciotto all'aglio
col burro alla francese,
festino ricco.

Fette di porco
schidionate alla brace:
battaglia vinta.

Prosciutto al forno,
delizia americana
a stelle & strisce.

Corre all'arancia
l'anatra innamorata:
e ci rimane.

Alla mugnaia
piace un bel sogliolone
con molto burro.

Odor di fica,
ostriche di Bretagna
accanto al Louvre.

Ah, le polpette
di melanzane dolci:
tutto un sorriso.

Funghi porcini,
mi arrostate la bocca
e la memoria.

Dai sonni amari
il tartufo ti sveglia;
è un mago buono.

Difesa scarsa:
non parla l'avocado

sotto il palato.

Nella gran teglia,
i pomodori al riso
stanno in poltrona.

E i peperoni,
orgiastici e sensuosi,
chiamano amore.

Babà ubriaco
di rum e di dolcezza:
un fungo d'oro.

Di Louisiana
la torta tropicale
cova i profumi.

Verde smeraldo
di gelato al pistacchio,
senza speranza.

Nero africano,
pampepato crudele
dolce nel cuore.

Struffoli al miele,
Partenope vi guarda,
io vi divoro.

Nuda o vestita,
la pastiera sontuosa
è una regina.

Semplice e linda,
la crostata modesta
canta di gioia.

Fin da bambino
il panforte di Siena
m'ha rovinato.

L'inverno del 1943 aveva il marchio non solo del freddo, ma anche quello della tristezza, delle forzate privazioni, della paura sempre crescente, del domani oltremodo incerto, sgucciante dall'odio, dal sangue, dalla codardia, dalla prepotenza, dall'oppressione ingiustificata e senza limiti. In mezzo a tutta questa tragica situazione la faceva da padrona la fame, specialmente quella di noi giovani; una fame che i pochi cibi razionati, compresi i 150 grammi (a cranio) di pane immangiabile, non riuscivano ad annullare. I miei facevano sforzi impossibili di ogni genere per attutire le insistenti richieste degli stomaci dell'intera famiglia e, a Dio piacendo, di conoscenza in conoscenza e nel massimo segreto, a volte riuscivano a rifornire la dispensa di qualcosa di extra da mettere sotto i denti. La mia giornata di regola cominciava prima dell'alba, perché dovevo accompagnare mia madre al mercato per accodarci in fila indiana, io da una parte e lei dall'altra, davanti ai banchi dei "vignaroli", spogli e già da un pezzo in attesa di quella poca mercanzia ortofrutticola concessa dai Mercati Generali in quantità sempre più ridotte. Il guaio grosso spuntava fuori quando, arrivato davanti alla stadera, rimanevo fregato e con la bocca amara, perché la merce era sparita lasciando un cartellino con sopra due sole parole: "tutto esaurito". E allora proteste a non finire, smorzate subito in tronco dall'intervento del responsabile dell'ordine "fascista", forse "ispettore annuario", che, magari, la propria sporta personale, del tipo uso scolastico, l'aveva già assicurata, abbondantemente gonfia, in un particolare nascondiglio sistemato sotto il banco del rivenditore "amico per forza". Mio padre, quando poteva affidarsi ad una certa speranza, faceva, con mezzi di fortuna protetti da santa Pupa, una capatina frettolosa presso i tanti amici generosi, sparsi qua e là nel Reatino, che non lo rimandavano a casa mai a mani vuote. Poggio Mirteto, Paganico, Sant'Oreste, Torricella Sabina erano i luoghi di incontro che mio padre conosceva come le proprie tasche. Ma quanta paura, quanta!

paura dei malincontri d'ogni genere; paura dei blocchi stradali, dei controlli, dei sequestri, delle imboscate; paura di finire, colti di sorpresa, in una retata manovrata da mani assassine alemanne, "le mani di quei soldati settentrionali/messi qui nella vigna a far da pali"; paura di fungere da bersaglio delle mitragliatrici degli aerei alleati in picchiata o dei bombardamenti improvvisi e infernali. L'eco del bombardamento di San Lorenzo era ancora viva e pressante. Insomma si viveva alla giornata e il Natale, ormai prossimo, dovette adattarsi pure lui assumendo tutte le caratteristiche di un Natale di guerra, tormentato anche dalle piccole e frequenti neviccate e dalle piogge, generose dispensatrici di una deprimente malinconia. In quanto ai miei studi, erano soggetti a una frequenza scolastica saltuaria, data la situazione che preoccupava i miei genitori al punto da farli temere, data la mia mole fisica, che potessi finire in una rappresaglia o non facessi in tempo a raggiungere casa o un ricovero antiaereo a causa di un'improvvisa incursione. L'imposizione del coprifuoco costrinse Pio XII ad anticipare la Messa di Mezzanotte alle 16 del pomeriggio. Per tale disposizione di legge d'emergenza pure la Sacra Famiglia fu messa alle strette perché si adeguasse alle nuove norme liturgiche e anticipare il Grande Evento a prima che la stalla e tutti i presepi in genere rimanessero bloccati dal coprifuoco vigente. Le brevi incursioni di mio padre "in cerca di fortuna" e di qualche cosa da mettere sotto i denti erano motivate, naturalmente, da una specie di baratto: olio, formaggio, uova, carne, pollame, maiale, farina e altro contro rocchetti di filo per cucire, capi di biancheria, tovagliati da corredo, piccoli tagli di stoffe che mio padre, traffichino per natura, acquistava a Roma a buon prezzo da fornitori nascosti con tutta la merce in luoghi difficilmente trovabili, tuttavia noti soltanto a pochi privilegiati. L'ultima "scappata" di zi' Righetto (come lo chiamavano confidenzialmente gli amici sabini) ebbe luogo pochi giorni prima di Natale, ma non fu una "scappata" molto redditizia, in quanto ostacolata da imprevisi pericolosissimi che avrebbero messo a repentaglio l'incolumità di mio padre stesso. Pertanto egli giocò sull'incerto, ma non al punto da rendere l'avventura completamente negativa. Egli infatti, come al solito, non tornò a casa a

mani vuote, tutt'altro! A somiglianza di un nucleo di Carbonari in riunione segreta, ci chiudemmo in cucina e prendemmo posto intorno al grande tavolo, trattenendo il respiro fino all'apertura, da parte di mia madre, dello zaino tipo militare, deposto con cura sul piano di marmo. L'ansia fu di breve durata: dalla bocca socchiusa dello zaino uscì fuori, tra le mani di mio padre, un involucro chiuso in un fazzolettone a quadrettoni rossi, i cui pizzi erano annodati a due a due a croce di Sant' Andrea. Mia madre li sciolse e apparve in tutto il suo candore una ricotta prigioniera dei vimini della sua frocella.

Nessuno ebbe la forza di emettere un suono per via orale, ma il fatto certo è che ciascuno di noi specchiava il proprio pallore in quello degli altri che gli stavano di fronte. Una ricotta! una ricotta vera! e chi se la sarebbe mai aspettata? una ricotta autentica gocciolante ancora siero! una ricotta? no! una manna, rara, preziosa, genuina, scesa dai monti del Reatino! una ricotta tentatrice per forma e candore; e nessuno ebbe l'ardire e tanto meno il coraggio di guastarne la bellezza, ficcandole un dito da riportare alla bocca inguantato di bianco, un bianco cremoso, delicatamente cremoso. Mio padre avrebbe meritato un applauso: in fondo poteva darsi anche delle arie...da eroe, in quanto la ricotta, dopo tutto, era giunta fin lì, sul nostro tavolo di cucina, sotto i nostri occhi increduli, per un atto di coraggio. Superato il primo smarrimento, la voce autoritaria di mia madre non tardò a farsi sentire precisa e decisa: "Stasera se cena a pane, caffelatte e ricotta". E subito furono distribuiti gli incarichi. Io dovevo andare a Campo Marzio da un fornaio, nostro amico da sempre, per ritirare un certo pacco richiesto telefonicamente da mia madre in questi termini, anzi con questo codice segreto: "Sora Assunta, speramo che stasera la pianti de piove, sinnò me ce vonno sei ombrelli pe riparacce tutti. Se semo capite? Sei, giusti, giusti. Grazie, ve saluto!". La sora Assunta infatti aveva capito bene, e come! per cui, lei caricò la mia bicicletta di una busta contenente dodici sfilatini, e io in cambio le detti altrettanti bollini appartenuti a una tessera annonaria clandestina. In quanto al caffè, la dispensa poté offrire soltanto quella strana polveretta marrone,

di nome Frank, che non ho mai saputo di quali ingredienti fosse composta: cicoria? ceci? ghiande? Penso che partecipassero alla tostatura della miscela tutti e tre insieme. Ricordo soltanto che era letteralmente una schifezza e rimaneva tale anche quando mia madre, per ingannare il palato, vi mescolava il "Moretto", altra porcheria a granellini neri luccicanti, simili alla liquirizia. Il bello è che una miscela del genere aveva anche la pretesa di aromatizzare l'aria e, da maliarda incantatrice, si impossessava pure delle nostre nari e di tutto il nostro povero apparato orale. Mancavano all'appello lo zucchero e il latte. Al primo avrebbe provveduto mia zia, nostra convivente. Infatti, poiché usufruiva del privilegio delle doppie razioni annonarie, a causa del suo stato di salute riconosciuto (non so come) precario, di zucchero ne aveva a iosa nascosto nel suo armadio privato. Essendo inoltre una donna molto esagerata in fatto di igiene, conservava il suo zucchero in barattoli di vetro, per cui, spalancato lo sportello con specchiera del *vis-à-vis*, qua e là, invece delle pallottoline di naftalina, apparivano, come un plotone sull'attenti in assetto di guerra, numerosi candidi vasetti trasparenti colmi di zucchero che, secondo mia zia, a piccole dosi costanti e precise, le rendeva il cammino sul viale del tramonto certamente più dolce e più gustoso. Eppure quello zucchero spesso mi liberava dai morsi della fame dell'ora della merenda, sparpagliato su una fetta di pane (se ce n'era) ammollata nell'acqua: merenda autarchica, merenda di guerra, come voleva il regime. In quanto al latte il buon Giolitti, generoso lattaio sotto casa, meglio noto come "er sor Angelino", ci dava una mano quando e come poteva, sempre noncurante dei rischi nei quali poteva incappare. Quindi avevamo tutto l'occorrente per una cena di lusso in tempo di guerra. Non ricordo l'ora precisa del convegno mangereccio segreto, segretissimo, ma di certo era già buio quando ci mettemmo a tavola a persiane e finestre ben serrate e schermate da fogli di carta dipinta di blu. Nella spaziosa cucina quella sera ci demmo agli sciali accendendo un paio di puzzolenti candele di sego in più, vomitanti fumo, fumo nero che si andava a infrangere sul soffitto, soffitto da...carbonari. Mio pa-

dre volte fare qualcosa di più: volle la rottura completa delle ombre. Prese il barattolo dell'acetilene, con dentro il carburo di calcio immerso nell'acqua, tolse il tappo al beccuccio e, al gas ormai libero, avvicinò la fiammella di un cerino. Altro che candele di sego! la nuova luce era davvero una luminaria da grandi occasioni. Allora io e i miei fratelli ci mettemmo a ridurre gli sfilatini a fette per spalmarle di ricotta, intanto che sul focherello a carbone "er bollitore der latte" era tenuto sotto controllo da mia zia per evitare sgradevoli fuori-uscite schiumose. Dalla cuccuma invece l'odore del caffè aleggiava nella cucina e, senza simpatia alcuna da parte nostra, si guadagnò la sopportazione entro i limiti plausibili. Quando ogni elemento fu pronto, mia madre, armata di un piccolo "sgom-marello", si dedicò alla distribuzione del curioso rancio prenatalizio, misurando bene le razioni da versare nelle panciute tazze di porcellana bianca. Da quel momento non si parlò più. Ognuno evidenziava il serio impegno di affogare nel caffellatte autarchico la propria fetta di pane ammantata di ricotta, per introdurla poi con particolari suoni di risucchio nella propria cavità orale, per trattenerla un po' e per farla giocherellare coi denti prima di spedirla alle gastriche ghiandole dello stomaco in attesa. Una fetta, un'altra, e un'altra ancora; poi tutto scomparve. Nel piatto rimase ancora soltanto qualche baffata bianca di ricotta che un dito, ora il mio, ora dei miei fratelli, eliminava a turno per non lasciare tracce. Una volta tanto si andava a dormire a pancia piena, non solo, ma soprattutto a pancia soddisfatta. Chissà quando un'altra replica! In quei giorni, anzi in quei mesi, si avvertiva un'aria di tempesta, che apriva il varco a numerosi interrogativi e il Natale si avvicinava, ma solo sul calendario. Per il resto si viveva alla giornata, tra un'incursione aerea, una retata nazista, un attentato e...paura, tanta paura. Di quella cena così luculliana, così pantagruelica, non rimase che il ricordo affogato nei sospiri imbevuti di amarezza e delusione. Ma in contropartita avevamo di positivo la certezza di essere circondati da sincere amicizie e questo pensiero ci accompagnò per il resto della serata: un grazie agli amici del Reatino, alla sora Assunta, al sor Angeli-

no. Poi un soffio sui mocciconi delle candele di sego sospiranti l'ultimo filo di fumo nero, il tappo sul beccuccio dell'acetilene e dopo una serie di sbadigli tutto rimase avvolto nel silenzio e nel buio fitto. Forse qualcuno di noi avrà pure sibilato l'estrema battuta della commedia: *omne consummatum est* e il telone della notte calò ancora una volta sulle sciagure umane.



Come dice il nome stesso è una zuppa di fave, ma arricchita di cotiche di maiale, spuntature e talvolta zampetti. Aleggia sopra il tutto un profumo di erbe aromatiche, dal timo serpillio alla maggiorana, dal rosmarino alla santoreggia e, sovrastante l'insieme, l'aroma inconfondibile del finocchietto selvatico. Una vera delizia campagnola, povera, come povere cose sono fave e cotiche di maiale, ma che mani espertissime sanno trasformare in una autentica squisitezza. Ma attenzione! Quando si dice "favata" in Sardegna si intende un pranzo in campagna, primaverile, quando maturano le fave, da consumarsi all'aperto, se il tempo lo permette, su lunghe tavole improvvisate coperte da candide tovaglie. E quando si dice pranzo in campagna, si dice qualcosa di molto più ricco di una minestra di fave, che infatti viene preceduta e seguita da altre squisitezze.

Già quando gli ospiti arrivano, trovano sulla tavola giochi di salsicce variamente stagionate, caci pecorini, olive e verdure crude in graziosi cestini di asfodelo, cipollotti, rapanelli, lattughe e altre cose primaverili. E pane. Quel sottile pane rotondo, molle ed elastico, tipico del Sassarese, che si chiama spianata. Può comparire tra questi antipasti anche la rarissima botarga.

E chi resiste a queste leccornie? Ci si getta sulle salsicce, sui caci, si strappano brandelli di spianata; perché è così che questo pane va spartito, e alternate a tutto questo, le verdure, che si mangiano a morsi, scondite, durante tutto il pasto. Preceduta dai suoi aromi selvatici, ecco che giunge trionfale la zuppiera della favata. Quando si è mangiato un generoso piatto di favata con le rispettive cotiche, si è già sazi. Solo qualche sprovveduto ne prende un secondo piatto, che gli viene riempito fino all'orlo con un gran mestolo di legno delle vecchie cucine sarde.

Errore fatale, quel bis! Mentre chi l'ha fatto si massaggia lo stomaco sazio, compaiono a tradimento le melanzane imbottite: due fette di melanzana tra le quali sono state infilate una spessa fetta di prosciutto e una di cacio fresco; il tutto viene passato nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato e fritto come

una comune cotoletta alla milanese. Arrivano in tavola caldissime, con un profumo che fa rimpiangere ai ghiottoni inesperti l'eccesso di favata. Questi sprovveduti fanno ancora uno sforzo per mangiare almeno una melanzana imbottita, augurandosi che con quel piatto il pranzo sia finito.

Illusi! C'è in agguato la lepre in salmì, che viene accolta da un coro di acclamazioni, tra le quali si distinguono delle deboli proteste, come: "dovevate dircelo prima, e ora come facciamo?" Ma con un supremo sacrificio viscerale anche la lepre, magari solo una spalluccia, trova posto nello stomaco sovraffollato. Dopo di che, solitamente arriva il porchetto da latte, recato in tavola intero, brunito dalla lenta cottura su un suolo di rosmarino al calore di un fuoco posto per terra a due metri di distanza, fuoco di legna di rosmarino anch'esso. Secondo l'uso antico dei pastori, che ora viene sostituito dal forno di casa. Il suo arrivo spande un profumo che fa svenire gli incauti già arcisazi. Solo i potenti, eccellenti vini sardi, possono guidare qualche commensale particolarmente dotato fino alla fine della favata. Perché poi c'è l'ampia varietà di dolci: dalle sebadass ai pasticcini di chiara d'uovo, dai biscotti con la sapa all'infinita varietà dei dolci di pasta di mandorle.

E a questo punto solo un bicchierino di "filu veru" può salvare la situazione.

Paolo Mantegazza *

UNA VISITA AI MERCATI DI ANDROPOLI

Un [altro] giorno i nostri due pellegrini vollero visitare il mercato, o dirò meglio i mercati, che occupano un'intera collinetta di Andropoli. Essendo piuttosto ripida la salita, vi si sale e si scende per vie funicolari. Alcune sono per il trasporto delle derrate, altre per le persone.

Tutto quel movimento di treni, che salgono e scendono senza posa, tutti quei carri di fiori, di frutta, di selvaggiume, di pesci, di carni, formano uno spettacolo curioso, bizzarro, interessantissimo. Nessun carro alimentare però era scoperto, ma ciò che vi era dentro si vedeva benissimo, essendo i veicoli chiusi da vetri trasparentissimi.

Sull'alto del colle si distende un largo altipiano, dove in distinti edifici si vendono qua i pesci, là le carni: più in là le verdure, i legumi, le frutta, i fiori. E dovunque un entrare, un uscire di gente, che carica sui vagoni la merce comprata con un indirizzio. Nessuno la porta da sé, perché una società si incarica con appositi impiegati di far recapitare nelle singole case le cose comperate.

Il cuoco, il cameriere, il signore non fanno che scegliere ciò che vogliono acquistare e lo consegnano poi agli agenti distributori.

Paolo e Maria si fermarono più a lungo nel mercato dei fiori e in quello delle frutta.(...)

Passando dal mercato dei fiori a quello dei frutti, anche qui vedono e ammirano raccolti in una stessa bottega le fragole, i lamponi, i manghi, i mangostani, le banane di cento varietà, i cocchi, gli ananassi, le cirimoie e le pere e le mele e tanti e tanti altri frutti, che il secolo XIX non conosceva ancora. Fra essi la *pata*, che un argentino ha saputo strappare alle foreste vergini della sua patria e coltivare in Europa, facendone un frutto, per profumo e per sapore rivale alla pesca. Eppure un certo Mantegazza l'aveva fin dal secolo XIX additata come un frutto silvestre del tutto sconosciuto agli Europei.

Paolo e Maria, passando dinanzi a un banco, dove erano esposte montagnole di arancie e di mandarine, videro un monello, che ghermiva una delle più belle e delle più grosse e se la svinava; non però tanto svelto da non esser veduto dalla venditrice, che gridava:

«Al ladro, al ladro!».

Appena fu udito questo grido, da tutte le parti del mercato si sentì esclamare ad alta voce, da uomini, da donne, da fanciulli:

«Giustizia, giustizia, giustizia!».

E in men che nol dico, il ladroncello fu ghermito da un signore, che alla sua volta gridava:

«Giustizia, giustizia!».

Nell'anno 3000 non vi sono carabinieri, né poliziotti, né guardie di pubblica sicurezza; ma ogni cittadino onesto è carabiniere, poliziotto e per di più anche giudice.

In pochi minuti intorno al monello si raccolsero sei cittadini, che col signore, che l'aveva afferrato, bastavano ad improvvisare il tribunale, che si chiama la *Giustizia dei sette*.

Il pubblico, dopo aver riconosciuto che il tribunale era costituito, si ritirò, facendo circolo intorno a quelli otto uomini; sette giudici, ed un colpevole.

«Perché hai rubato quest'arancia?».

disse colui che aveva per il primo arrestato il piccolo delinquente.

«Perché avevo sete».

«Ma quell'arancia non era tua».

«No, ma la fruttivendola ne aveva cento e mille».

«Non importa. Quelle arancie eran tutte sue. Dovevi chiederla o comperarla. Tu hai rubato e te n'andrai alla *Casa di giustizia*».

Allora uno dei sette disse:

«Io scendo appunto nella città e abito in quei pressi. Lo condurrò io stesso colà. Datemi la sentenza».

Uno dei sette staccò un foglietto da un portafoglio che aveva in tasca e scrisse: «Fanciullo ladro di un'arancia».

Tutti i sette firmarono il foglio e l'accompagnatore lo prese e se n'andò col monello, che senza opporre resistenza, ma piagnu-

colando lo seguì.

E tutto rientrò nell'ordine di prima.

«Vedi, Maria», disse Paolo, «tu hai assistito ad un giudizio e ad una sentenza, come si suol fare per tutti i delitti, anche pei maggiori.

In questo caso si trattava del semplice furto di un'arancia, ma se quel ragazzaccio avesse rubato un diamante o un portafogli pieno di denaro o avesse dato una coltellata ad un suo compagno, si sarebbe gridato egualmente: «Giustizia, giustizia!»

E nello stesso modo si sarebbero riuniti sette galantuomini, avrebbero fatto un giudizio sommario e avrebbero condotto il colpevole alla Casa di giustizia.

E questa Casa non è già un carcere, come quelli che si usavano anticamente, ma una specie di scuola, dove si correggono i colpevoli; dove si studiano con amore le cause, che possono aver condotto a delinquere».

* Paolo Mantegazza (1831-1910), medico, scrittore, gran viaggiatore e uomo politico, fu autore di numerose pubblicazioni scientifiche, di resoconti di viaggio e di alcuni romanzi, fra cui *L'anno 3000. Sogno* (1897), utopico avvenirista, da cui è tratto il brano sui mercati del futuro.

Il romanzo è attualmente reperibile grazie alla ristampa dell'editore Lubrina di Bergamo.

Umberto Mariotti Bianchi

FARSI UN NOME...IN CUCINA

Passare alla storia. Ci sono due modi di passare alla storia. Uno è quello che tocca a pochissimi Grandi, con la G maiuscola, dei quali tutti o quasi ricordano più o meno chi furono e che cosa fecero in vita. Alla maggior parte degli uomini illustri capita invece di restare vivi nel ricordo di più o meno pochi iniziati interessati a quel settore della cultura che ne riguarda le imprese. Anche coloro - e sono molti - di cui si parla a scuola finiscono poi in maggioranza col venire dimenticati in età adulta; e per questa folla di ombre meglio varrebbe usare il vecchio e ormai desueto modo di dire, che "hanno consegnato il loro nome alle istorie".

Il nome, dunque. Questa folla di fantasmi affolla le targhe stradali, le enciclopedie e i trattati di storia, come fossero l'Ade omerica. E peggio: il loro nome neppure più "corre sulla bocca di tutti", per usare ancora una volta un modo di dire ormai non più in uso; perchè nel parlare corrente quel nome è anch'esso fuori corso.

C'è un modo tuttavia per far sì che il proprio nome rimanga nei secoli "sulla bocca di tutti" anche se soltanto come un semplice nome. Ed è di legarlo a qualche cosa che si mangia. Si può essere stati un illustre condottiero o un musicista insigne, un grande pittore o uno scienziato fertile di grandi invenzioni: ma nessuno fa il nome di Edison quando avvita una lampadina; e ben pochi dicono "Verdi" mentre la radio trasmette la sinfonia dei *Vespri Siciliani*.

Ma c'è un nome che ogni giorno viene pronunciato da milioni di persone, in tutti i paesi del mondo, naturalmente senza intenzione, ma viene pronunciato: ed è quello del Lord Sandwich. Al prosciutto e mozzarella, al burro e alici, alla mortadella, al tonno e così via, di sandwich ne vengono ordinati e pagati tanti ogni giorno. Mai forse nome viene altrettanto ripetuto da ricchi e da poveri, da colti e da ignoranti. Anche se ben pochi ricordano che Lord Sandwich fu a capo dell'Armata britannica durante le guerre napoleoniche ed ebbe il merito d'organiz-

zare e tenere efficiente la Marina con cui fu per gran parte ottenuta la vittoria contro il grande Corso. Il nobile lord aveva una grande passione per il giuoco delle carte e nelle ore libere era tanto assiduo al tavolo verde del suo club che non voleva perdere tempo a tavola e si faceva portare appunto quello che poi Oronzo E. Marginati definirà una fetta di prosciutto nella vile parentesi di due mezze pagnottelle.

Del generale Windischgrätz comandante la piazza d'Ancona nell'Ottocento nessuno forse in Italia ricorda chi fosse, ma nelle Marche molti sono pronti ad ordinare una porzione di "vincisgrassi" il timballo di pasta di cui si dice che l'alto ufficiale fosse ghiotto.

Anche Chateaubriand viene citato molto più spesso per le ben note fette di filetto di manzo al sangue che per i *Mémoires d'Outre-tombe* o per altri dei suoi tanti libri.

A volte il nome illustre è stato abbinato ad una pietanza per velleità postume d'un cuoco, come probabilmente è per i budi-ni di pollo alla Richelieu o addirittura per il *Consommé Bell'Elena*. Altre volte s'è trattato dell'omaggio ad una persona illustre vivente e ben voluta, come nel caso delle pizze Margherita, quella dolce e quella napoletana, tutte dedicate alla prima regina d'Italia, che, come si sa, da principessa ereditaria viveva a Napoli.

Ma in altri casi è legittimo il dubbio, almeno per chi non sia più che profondo in materia. Di Nelly Melba, la grande soprano australiana morta una sessantina d'anni fa, non molti anche fra gli appassionati d'opera, ricordano il nome; ma la pesca Melba è senz'altro più nota e varrebbe la pena di sapere perché porti quel nome: perché le piaceva tanto o perché un grande cuoco melomane gliela dedicò?

Già altra volta ho auspicato che fra tanti convegni, congressi e tavole rotonde che si celebrano ogni giorno nel mondo uno se ne dedichi ai temi della storia gastronomica, che è una faccenda non indifferente della storia globale. E lì potrebbero dibattersi questi difficili problemi e si potrebbero risolvere angosciosi dubbi.

Dubbi che a parer mio non sussistono mai quando, spesso, a ta-

vola si fa il nome di Rossini e non solo per i "tournedos". La passione spontanea del Pesarese per la tavola raffinata era senz'altro pari a quella per la grande musica. E dunque il suo genio creatore si rivelava snocciolando veloci serie di note sulla carta da musica altrettanto che presiedendo all'elaborazione di nuove leccornie.

Resta soltanto da stabilire se, in definitiva, il suo nome venga ricordato più spesso in cucina o all'opera. Con un problema in più. È più facile tramandare il proprio nome attraverso l'arte culinaria o attraverso l'arte lirica? Pensate di quante cose si potrebbe discettare nel convegno che andavo proponendo. Un convegno, naturalmente, da svolgersi non in una grigia sala congressuale, ma davanti ad una tavola ghiottamente rifornita e con molto gusto imbandita.



Gli ultimi colori del pomeriggio già lasciavano il passo alle ombre della sera incipiente. Verso oriente il sole incendiava alcune nuvole sottili che sembravano appoggiate ai tetti più alti delle case di periferia; più in basso, lunghe file di lampioni illuminati delimitavano il regolare intreccio delle vie e la conformazione dei quartieri. Dal suo piccolo dosso coltivato, l'uomo guardò l'orizzonte e poi fece spaziare lo sguardo tutt'intorno, verso la pianura verdeggianti che gli stava alle spalle, oltre il fiume che lambiva la città, e più innanzi ancora verso le propaggini collinari che delimitavano quella porzione di territorio: i pur lievi rumori gli giungevano attutiti, mentre sopra al suo capo si intrecciava il volo ciarliero di qualche uccelletto. Appoggiò entrambe le mani sulla zappa che lo sosteneva in quella rapida ricognizione e poi tornò a guardare il suo orto. Non avrebbe mai immaginato di provare così tanta attrazione per quei pochi metri quadri di terra, dono dei colleghi d'ufficio per il suo pensionamento, né avrebbe pensato di interessare a quest'improvvisa passione i familiari più stretti, coinvolti dal suo entusiasmo per le coltivazioni e dalle primizie che queste davano loro a seconda delle stagioni: sedani, insalate, carote, cavoli e tante altre verdure, accolti in tavola come una festa continua e perfetta. Tese perciò una mano per staccare una foglia appassita che turbava quell'ordine totale, ma le dita sembrarono possedere vita propria e ritirarsi, come avessero incidentalmente toccato le punte di un'ortica nascosta; ripeté pazientemente il gesto, ed ancora una volta un senso di fastidio quasi insopportabile l'obbligò a desistere e a raccogliere la mano offesa e reticente nell'incavo dell'altra per sanare un'invisibile ferita e alleviare così il dolore del risveglio.

Lentamente sentì che il sonno l'abbandonava e con esso il sogno lasciava la sua mente per cedere ad una sensazione di vuoto senza fine che gli dilagava in testa e da lì si espandeva in tutto il corpo, riempiendolo d'un liquido vischioso e gelido. Ad

uno ad uno scomparvero dai suoi occhi i colori del tramonto, i panorami verdeggianti, il volteggiare dei passerini ed i ben coltivati filari di ortaggi, tessere d'un ideale mosaico che si sgretolava mano a mano che la cruda percezione del luogo gli penetrava lucidamente nella memoria. Non avrebbe più visto i suoi cari, né avrebbe più udito il frullare d'ali che accompagnava il suo lavoro agreste, né avrebbe più ammirato la pianura e le colline che circondavano la città.

Poi ricordò che non avrebbe più visto neppure la città.

Sopra i suoi tetti, quel giorno, il cielo oscuratosi all'improvviso, s'era poi aperto, squarciandosi come per un temporale, ma al posto dei lampi era apparsa una luce accecante intensa come migliaia di saette che si convogliavano dalle nubi in un'unica direzione, bruciando alberi, prosciugando fiumi, scoperciando case e distruggendo con un alito infuocato ogni cosa, per poi avvinghiarsi su se stessa e formare una colonna luminescente che, roteando, s'era accanita a lungo contro le poche cose ancora rimaste intatte. Il tuono che aveva accompagnato l'esplosione aveva lacerato l'universo, spaccando il cielo in due con un rumore secco e violento, spentosi senza eco dopo pochi attimi. Dopo era arrivato il vento, viscido e graffiante, che sconvolgeva gli abiti, lacerava la pelle aggrappandosi ad ogni corpo, provocava ulcere e si posava infine sull'erba, carbonizzandola.

Da quel giorno, l'uomo s'era aggirato disperatamente tra le macerie del suo borgo, incapace di riconoscerne strade ed incroci, vie e botteghe, ormai fuse in un deserto di lastre oblique e pietrificate che attutivano od ingigantivano il rumore dei suoi passi, precipitosi o incerti a seconda che l'illusione o lo scoramento lo conducessero ad immaginare una qualche superstite forma di vita oppure ulteriori conferme a paventate certezze. Così era stato per giornate infinite, separate da notti altrettanto senza fine, sempre grigie ed opache come mattine autunnali, livide e ventose, con tinte che progressivamente tendevano ad eguagliarsi, confondendo ritmi, tempi e stagioni che mai più sarebbero tornati.

La fame era sopraggiunta alla fine del terzo giorno, quando terminato l'ultimo giro tra le macerie, s'era ritrovato inconsape-

volmente sul bordo della propria terra e ne aveva trovato i filari sconvolti dal vento, le ortaglie distrutte dal fuoco ed i cespugli ridotti a moncherini anneriti. S'era messo a scavare, dapprima col residuo corrosivo della sua vanga, poi con le mani a coppa ed infine con le dita, coi polpastrelli, con le unghie, raspan-do, rivoltando i grumi di terra rossastra e le zolle pietrificate che lo scorticavano, alla ricerca di qualcosa di commestibile: il ricordo dell'orto e delle sue delizie lo sommergeva accrescendone la disperazione e spingendolo a scendere a sempre maggiore profondità, sinché, esausto, s'era abbandonato sulla montagnola di terriccio rimosso, squassato da un pianto senza lagrime che accomunava nei singhiozzi l'irrevocabile solitudine, il rimpianto per il mondo perduto, il calore della famiglia distrutta e la certezza che ormai neppure il suo orto avrebbe potuto sfamarlo. Ebbe la trafiggente certezza d'essere condannato per l'eternità a peregrinare su quella terra sconvolta, sopravvivendo involontariamente anche ai più feroci appetiti per ricordare all'infinito la sua tragedia e per continuare a cercare i frutti di quanto più non esisteva, gli ortaggi, le lattughe dai bordi arricciati ed i ravanelli, i sedani croccanti, i pomodori lisci e sugosi, le rape ed i cetrioli, gli zucchini e le cipolle e tutto quell'assieme di essenze odorose che l'avevano un tempo inebriato, trascinandolo da un filare all'altro, rimbalzandolo di dosso in dosso, sino al monticello ove sorgevano i giovani alberi da frutta dai rami già carichi. Da quella notte aveva iniziato a sognare l'orto e quel tramonto meraviglioso che aveva preceduto lo scoppio della bomba, e ad ogni sogno i particolari si delineavano con sempre maggiore chiarezza, quasi a supplire nella fantasticheria onirica la disperazione reale, sedimentata giorno dopo giorno.

Sotto un cielo di perenni nuvole cinerine che limitava le trasformazioni diurne al grigio albeggiare di mattini immobili, imparò a pascersi dei propri pensieri, distillando dai sogni irrazionali speranze d'un ritorno ad un mondo irrevocabilmente distrutto, dilungandosi nelle ruvide pause del dormiveglia, ove, con l'andare del tempo, prese a rifugiarsi dopo ogni sortita nella realtà dell'universo che lo circondava, tornando da quei filari

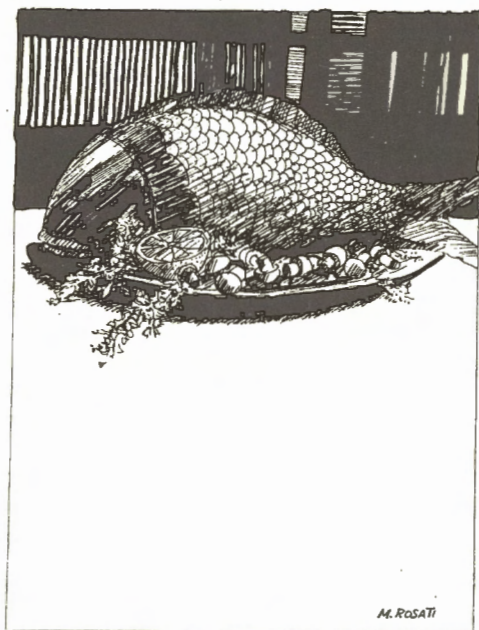
secchi dalle zolle inutilmente rivoltate in attesa di sementi, ove tastava con le dita scurite i monconi avvampati degli alberi da frutta, e allungava lo sguardo oltre la secca trincea d'un fossato inaridito per sorvegliare il campo d'un vicino che mai più sarebbe apparso per scambiare commenti sulle reciproche colture. Con una fila di sassi prese quindi a segnare quotidianamente il tempo trascorso dall'esplosione, quasi erigendo un calendario pietrificato, immobile e dinamico nel contempo, la cui crescita giornaliera gli significava il dipanarsi d'un tempo disperato ed inutile, muto e silenzioso, infinitamente iniquo: abbandonò quell'incombenza quando s'avvide che le pietre avevano ormai formato una sorta di cerchio, chiudendolo in un perimetro talmente angusto da impedirgli d'accovacciarsi senza distruggerne la delimitazione. Lanciò allora i sassi il più lontano possibile, urlando ad ogni tiro con tutto il fiato che aveva in corpo, tirandoli a casaccio contro ostacoli presenti solo nella sua mente, e mentre scagliava i ciottoli ebbe l'impressione che questi, animati di vita propria, rimbalzassero e tornassero a cadere ancora ai suoi piedi, volontari artefici d'un muro a secco ormai assolutamente inutile.

Sconcertato, cadde quindi in ginocchio, incurante dell'asperità del suolo, e, tenendosi la testa fra le mani, emise un lamento roco che nulla aveva a che fare col pur lancinante dolore fisico che comunque percepiva, e sentì che il cielo s'abbassava su di lui, aprendosi adagio, con uno squarcio livido e frastagliato che lentamente lo inghiottiva, trascinandolo in un torpore buio e senza tempo, nel quale s'accucciò in posizione fetale, perdendosi.

* * * * *

Fu svegliato da una leggera brezza tiepida che gli alitava addosso da un lontano pertugio illuminato. S'alzò da quella che ora gli pareva una caverna e s'incamminò verso quel chiarore, via via crescente. S'arrestò sul bordo dell'antro facendosi schermo con le mani per la troppa luce solare che l'abbagliava e vide: vide che ai suoi piedi s'estendeva una pianura dai verdeg-

gianti solchi geometrici, con poderi ripartiti da lunghi filari d'alberi che riflettevano nell'acqua immobile dei fossati i rami carichi di frutta. In lontananza, i contorni della città risaltavano nitidi, come dopo un temporale estivo, mentre stormi di rondini si inseguivano fra i tetti. Scese a precipizio dalla collina e si rotolò nell'erba tenera, incapace di parlare, e poi urlò per la gioia ritrovata, la felicità per quella nuova opulenza che gli si offriva e che cancellava definitivamente dai suoi occhi il devastante ricordo della distruzione e gli incubi degli ultimi giorni. E mentre si rotolava gorgogliando nella sabbia secca, rimbalzava sulle pietre puntute che gli trafiggevano le squame e agitava ad un torrido vento polveroso le zampe palmate per ripararsi il muso dal terriccio e coprirsi gli occhi ormai privi di palpebre dai cocenti bagliori violacei provenienti dalle macerie della città.



Maria Antonietta Meligrana

BUONO DA PENSARE - BUONO DA MANGIARE

Perché gli induisti non mangiano la carne di manzo?

Perché gli occidentali sentono un brivido d'orrore solo all'idea di gustare insetti, cani o gatti?

Perché gli ebrei e i musulmani considerano il maiale un animale impuro e dunque non commestibile?

Sono questi gli interrogativi che l'antropologo americano Marvin Harris si pone riguardo ad alcuni fra i più noti, clamorosi e apparentemente inspiegabili *tabù* alimentari.

Nel suo libro *Buono da mangiare-Enigmi del gusto e consuetudini alimentari*, Harris avanza un'ipotesi in grado di modificare il modo tradizionale di pensare e di vedere le cose: alcuni animali non vengono mangiati non perché siano sporchi e disgustosi, ma sono diventati sporchi e disgustosi, perché una cultura millenaria ha vietato di mangiarli.

Ad esempio, dunque, gli occidentali storcono il naso al solo pensiero di mangiare grilli, formiche & company, perché la loro mente è stata "programmata" per confinare simili cosucce nel settore *tabù*.

La spiegazione di Harris si riallaccia a motivazioni ambientali, economiche e igieniche, piuttosto che ad elementi che affondino oscure radici in irrazionali divieti legati alla religione o semplicemente al gusto.

A proposito di quegli esserini che popolano le nostre case e i nostri giardini - gli insetti -, la ripugnanza nei loro confronti è ancora più marcata qualora vengano trasformati in pietanze. Viene spiegata in termini di risparmio calorico: in mancanza di una dieta alternativa che consenta il consumo di specie animali di grossa taglia, diventa vantaggioso, se non indispensabile, nutrirsi degli esserini di cui sopra.

Se ci si trova, invece, a portata di boc...ehm, di mano, la più energetica carne di maiale, di manzo, di cavallo, catturare insetti in quantità sufficiente per mangiarli costituisce uno spreco di energia rispetto alle calorie da essi apportate alla dieta quotidiana.

Anche quelli che gli anglosassoni chiamano *pet* (dal verbo *to pet* "coccolare") rientrano nei *tabù* degli occidentali: più un animale è *pet*, animale domestico, meno viene mangiato; eppure l'amore verso cani e gatti non ne spiega del tutto la non commestibilità.

La ragione è ancora una volta da ricondurre al fatto che il cane è più utile perché tiene compagnia, fa la guardia, ecc., piuttosto che come fonte di carne, almeno in presenza di altre fonti più energetiche, che non siano in grado di offrire all'uomo gli stessi servizi.

Così in India le vacche sono sacre perché da vive, per loro fortuna, soddisfano più bisogni che da morte: generano i buoi che, forti e resistenti alla siccità del clima indiano, sono il loro prodotto più apprezzato, e forniscono sottoprodotti come il latte e lo sterco.

Per quanto riguarda la carne di maiale, i motivi del divieto di cibarsene per ebrei e musulmani sono vari: il maiale non è un ruminante, dunque non brucia l'erba, ma gradirebbe ingrassare proprio con il raccolto del povero contadino, divenendo così un suo concorrente alimentare.

Inoltre, e qui ci addentriamo in alcuni dettagli tecnici circa il particolare organismo dei suini, dei quali chiedo scusa in anticipo, il maiale non è adatto al torrido clima mediorientale, in quanto ha bisogno di rotolarsi nell'acqua e nel fango per rinfrescarsi, dal momento che, non avendo ghiandole sudoripare, rischierebbe di disidratarsi.

Inoltre il maiale non tira l'aratro, non produce latte in quantità sufficiente per l'uomo, e, per finire, le sue setole non producono lana per i vestiti, dal momento che sono, per usare un eufemismo, poco morbide e delicate.

Dopo questo piccolo viaggio nel mondo delle regole gastronomiche auguro a tutti buon appetito...sempre che nel frattempo non abbiate deciso di diventare vegetariani!

Mario Mori
IN VINO VERITAS

Davanti a 'na bottija ancora piena
penzo a la gioventù che se n'è ita.
Comincio a beve; e quanno l'ho fenita
m'areggo dritto in piedi a malappena.

Agguanto er vetro stretto fra le dita,
guardo co un occhio er fonno, e quela scena
me fa sentì ner còre 'na gran pena:
lì dentro ce sta er vòto de 'na vita;

E de quer vòto adesso io sò pieno.
Pieno de vino, sì; ma ner cervello
me nasce un dubbio che è come er veleno:

sto vetro trasparente, tonno e verde
pare che me vò dì: "Amico bello,
sei fatto come me: sei un vòto a pèrde".

Alfredo Muzio

LA MINESTRA COL BRODO DI... LACRIME

Premessa. Se si eccettua qualche lieve, trascurabile edulcorazione, il seguente racconto descrive fatti realmente accaduti e autobiografici. Essi, purtroppo, saranno pienamente comprensibili soltanto a chi è nato non oltre i primissimi anni '30, a chi ha vissuto quei momenti di tragedia al punto da portarne, quasi nelle carni, il ricordo indelebile.

I rispettivi Papà erano in guerra, sul *Fronte Somalo*, e loro, i due cuginetti, erano stati educati dalla propaganda di regime a *combattere sul fronte interno*: coltivare l'orticello di guerra, raccogliere, al mattino, schegge di bombe e detriti metallici che i bombardamenti notturni avevano disseminati per la città, in modo da rifornire la Patria di materiale strategico; preparare, coi propri risparmi e sacrifici, *pacchi-dono* da spedire ai soldati al *Fronte*; il tutto, senza trascurare il proprio dovere di studenti responsabili: "*Soffermati sull'arida sponda / volti i guardi al varcato Ticino...*", oppure, "*In un triangolo rettangolo l'altezza è media proporzionale fra...*" anche se il pensiero volava lontano, ai fanti in *sahariana* e *casco kaki*, circondati dalle dune, dai *baobab* e dal nemico cattivo!

Nelle esercitazioni paramilitari di fine settimana era prevista la confezione del *rancio* per tutta la squadra. Le loro mamme avevano deciso di vivere insieme, due mamme e due figlioli, dato che i due papà, fratelli, erano al *fronte*, e avevano insegnato loro, benché maschiotti, tutti i lavori di casa, fra cui quelli di cavarcela in cucina, per preparare un pasto frugale. E ricordandone gli spartani insegnamenti, avevano imparato ad improvvisare di che sfamare un manipolo di ragazzi affamati, sí, ma educati a sopportare e ad accontentarsi. E l'appetito era il condimento migliore, che rendeva squisita qualunque brodaglia i ragazzi riuscissero a mettere insieme.

Poi un brutto giorno, avvenne qualcosa di terribile, al cui confronto la traversie e le sofferenze, fino allora subite, sembrarono quasi esercitazioni accademiche, e apparve, violenta e brutale, la faccia crudele della realtà: una pioggia di bombe a tappeto, a ondate successive, senza tregua, annunciò, a detta dei

grandi, che lo sbarco era avvenuto e gli invasori (ma alcuni li chiamavano i *liberatori*) erano alle porte.

In quell'inferno di fuoco, scampati miracolosamente al crollo della scuola, fuggirono insieme verso casa. Che era là, o almeno così pensavano; ma sí, era quello il posto ma... la casa? Era stata lì, certamente, ma adesso c'erano soltanto mucchi di macerie fumanti e polverone.

Qualcuno che passava correndo, piegato quasi ad appiattirsi per terra, gli urlava: "Che fate lì, siete pazzi, andate in campagna, scappate".

Scappare, ma...la mamma? Già, dov'è la mamma? Avranno fatto in tempo a salvarsi? Si guardarono con gli occhi smarriti, pieni di terrore e di angoscia, mentre intorno a loro continuavano gli scoppi.

"Scappate in campagna, vi farete ammazzare se restate lì" continuava qualche raro passante che, appunto, correva verso i campi per sottrarsi a quell'inferno. E così si decisero, via di corsa, ma titubanti al tempo stesso, voltandosi indietro, quasi a dire addio al posto dove un giorno era stata la loro casa.

Giunsero a un casolare abbandonato e deserto, un rifugio per guardiani di cavalli o di capre, la porta accostata, intorno al silenzio greve della campagna d'estate. Si lasciarono cadere sul pavimento, dolenti e sfiniti, e fu come se entrassero in coma.

Si svegliarono dopo chissà quanto tempo, mentre lontano si sentiva ancora il fragore degli scoppi. Poi, quando il sole cominciava a calare verso i Nébrodi lontani, anche per loro "...più che l'amor poté il digiuno" i morsi della fame li costrinsero a guardarsi intorno per cercare qualcosa da mettere sotto i denti, ma c'era ben poco: da qualche chiodo alla parete pendevano qualche cipolla e qualche pomodoro, secchi e polverosi, nient'altro. Si guardarono negli occhi e, per associazione di idee, si ritrovarono a pensare alla favola della "*Minestra col brodo di ciottoli*", la situazione era proprio simile e fu loro di guida. Trovarono una pentola, contorta e affumicata, attinsero acqua dal pozzo, vi posero il meglio che poterono ricavare da pomodoro e cipolle e misero il tutto sulla fornacella di mattoni che conteneva qualche pezzo di zolfanello.

Acqua, qualche pomodoro e cipolle sono, però, piuttosto poco per formare un pasto, sia pure spartano. Frugarono ovunque, ma riuscirono a trovare soltanto delle pannocchie secche e completamente sgranate. Si guardarono negli occhi e, ancora una volta, l'intesa fu tacita e repentina: si misero a sfarinare le pannocchie rinsecchite, battendole con un sasso e ne ricavarono un tritato farinoso *sui generis*, che versarono nell'acqua bollente, girando continuamente con un pezzo di legno a mò di mestolo, finché non ottennero la consistenza di una pappa.

Ci vorrebbe un pò d'olio: lo ricavarono da una lucerna, tirandone via lo stoppino; in fondo nelle campagne siciliane, nel 1943, anche l'olio per la lucerne era puro olio d'oliva! Due ramoscelli legnosi come forchetta-cucchiaino e ...oddio: manca completamente il sale! Quella specie di polenta non sarebbe stata malvagia ma, senza neanche un pizzico di sale, era proprio orribile, anche se i crampi della fame mordevano lo stomaco.

La Provvidenza ebbe pietà dei due ragazzi: il sale lo fornirono le lacrime, che sgorgavano a fiume dai loro occhi stanchi e disperati, senza che essi se ne rendessero conto; lacrime salate che resero, quella pappa, la pietanza più squisita che il loro palato avrebbe mai ricordato.

Laurino Nardin
SI MANGIA FUORI!

Le sere fra fine giugno e l'inizio di luglio erano lunghe a quei tempi. Non c'erano, a raccocciarle, tubi catodici con relative Olimpiadi della stupidità.

Né c'era ora legale a scombussolare le lancette degli orologi dei campanili che, con i loro rintocchi, scandivano lo scorrere delle opere e dei giorni.

I campi offrivano i primi e più abbondanti tagli di fieno, preziosissimo foraggio per la stalla. Fieno che andava lasciato seccare a puntino, un occhio sempre rivolto verso nord-ovest, verso possibili temporali in agguato. E la cui raccolta impegnava dalle prime ore del pomeriggio (non dalle primissime, che il caldo non era sopportabile per le bestie da tiro, prima ancora che per gli umani), fin quasi al tramontar del sole. Lavoro duro, sudate immense ed immense bevute di acqua fresca, gelosamente conservata in un panciuto bottiglione rivestito di vimini essiccati.

Ma la sera...

La sera i carri pieni ricolmi sostavano tranquilli nel cortile, ormai al sicuro; e spandevano un profumo caldo, avvolgente, inconfondibile. Anche l'eventuale temporale non costituiva più una minaccia seria: nel caso, sarebbe bastato spingere i carri sotto il capace portico, bisogna a cui erano utili tutte le braccia di famiglia, bambini compresi, per pochi che fossero i chilogrammi che toglievano alle faticose spinte dei grandi, spesso coadiuvate da qualche vicino.

E ci si era lavati nell'angolo opposto del cortile, sotto la pompa dal manico ricurvo, che il braccio destro manovrava, mentre il sinistro distribuiva quell'acqua sempre più fredda sul collo, sul petto, sulla schiena. La polvere, certo, e qualche fogliolina raggiungibile lì, all'aperto. Così andavano i tempi a quei tempi: la doccia sarebbe arrivata solo qualche anno dopo...

E poi a tavola: la meritata cena.

Stasera si mangia fuori!

Trattoria? Ristorante? Pizzeria?

Ma quando mai! Si trasferiva la tavola di cucina nel cortile e lì si

mangiava.

Una fioca lampadina occhieggiava da congrua altezza, sul muro della casa, per dare quel po' di luce ed attirare a sé le zanzare più intraprendenti. Ne rimanevano tuttavia che si dilettevano di qualche divagazione sottocutanea nei confronti dei commensali. ma a quei tempi le pelli erano più dure...(oppure le zanzare più deboli?). Gran cena! A base di fagioli, che maturavano proprio in quella stagione. Fagioli in umido con pezzetti di carote, conditi con lardo, salsa di pomodoro, foglie fresche di cipolla, qualche rametto di finocchio per insaporire e qualche patata novella.

Dalla cantina era stato staccato l'ossocollo, stagionato come si deve ed affettato finissimo. Il formaggio di latteria aveva il compito di chiudere in bellezza.

A fianco della tavola un capace secchio di acqua freschissima (che il pozzo aveva già abbondantemente esaurito le sue calorie vaganti durante le pseudo-docce della famiglia) ospitava un bottiglione di rosso da due litri.

Chi ha detto che il vino rosso va bevuto a temperatura ambiente? Il nostro merlot, vino rosso sincero e generoso, reduce da una mezz'ora di immersione in quel secchio suscitava, dopo ogni bicchiere, degli "eeeh" prolungati e sorridenti, in barba a tutti i sommeliers dell'orbe terracqueo.

I due litri non sempre bastavano.

Finita la cena si attendeva ad una partita di discorsi. Sbocconcellando una pesca appena matura colta in sul momento da uno dei vicini sparuti alberelli. Oppure qualche prugna gialla, asprigna, la cui buccia faceva cantare la vitamina C sotto gli incisivi.

E pipistrelli volavano goffi nel plenilunio e gatti in amore miagolavano laggiù...

Capita a tutti, penso, di arrivare troppo presto o troppo tardi agli appuntamenti veri della vita. E così allora io non sapevo ciò che so ora, dopo i numerosi anni che sono seguiti: che mai la vita, il mondo, la natura sarebbero stati così vicini a svelarmi il loro indicibile segreto, quanto in quelle dolcissime serate, in quell'*hor-tus conclusus*, pieno degli affetti più cari, di odori e di profumi irripetibili e del sapore, che a lungo persisteva sul palato, dei fagioli novelli.

Gian Vincenzo Omodei Zorini

RISALENDO IL RENO

Era la prima volta che mi capitava di vedere una vendemmia in terra tedesca. In fondo, a parte la stagione più in ritardo della nostra, molte cose erano simili: i giovani che lavoravano (apparentemente) allegri, le ceste colme d'uva ed i trattori a trasportare il tutto verso le cantine.

Diversi erano però i paesi renani, con le loro case basse, colorate e molto pulite e le insegne delle locande ancora in ferro battuto come nei secoli andati.

Ci fermammo in sosta presso una specie di chiatta sul grande fiume che fungeva da osteria stagionale. Lì si poteva anche mangiare, come indicava una scritta a mano, gli "spagetti", parola italiana che, per essere intesa, andava necessariamente letta alla tedesca.

Qui bevvi un "Römer" di fresco vino bianco e mi si accavallarono vari pensieri confusi in cui le antiche tracce dei nostri avi Romani, introduttori della vite in questi territori del Nord e presenti anche nel nome stesso del calice di vetro, si confondevano con le memorie di miti nibelungici e con più recenti ricordi bellici degli scontri tra contrapposti eserciti lungo quelle rive ora percorse da pacifici vaporette, che nel loro andare varcavano inconsciamente lo storico confine.

Acqua, vino e sangue sacrificale...

Poi, rimessomi in cammino, ripresi la via verso l'Italia, sempre comunque osservando intorno a me ambiente e gente fino allora sconosciuta. Su una strada, in fondo, scorgiamo un gruppo di persone ferme sotto un ombrellone. Guardo meglio: si vende il mosto, la prima spremitura dell'uva precedente la fermentazione.

Quello sì che sarebbe un piccolo ricordo (pur se da consumare subito) della Renania!

Fermo la vettura, scendo e "parlo" a gesti col venditore. Sono sette marchi per due bottiglie di succo d'uva appena pigiata. Buon prezzo, penso, e intanto osservo i due recipienti di vetro

verde su cui è solo posato un sovrattappo per impedire che entri la polvere. Il mosto, in continua ebollizione, non tollera certo di essere imprigionato dal sughero, che subito verrebbe "sparato". Sarà magari complicato portarlo a casa con noi, ma comunque cerco di sistemare la bottiglie nel bagagliaio dell'automobile ponendole in piedi onde evitare il duplice danno della perdita del mosto e dei guai creati dalla libera diffusione di un liquido dolciastro ed appiccicoso come questo.

Da quanti anni non assaggiavo più il mosto... Sicuramente dai tempi dell'infanzia quando ero ansioso di portare alla bocca questo liquido che sa ancora d'uva. Ma questo della Germania, come sarà? Lo scoprirò in famiglia...bevendone però non troppo, dal momento che ha fama di essere un poco lassativo...

Avevo pagato con una banconota da dieci marchi e di resto ne avevo avuto due monete che, senza guardare, mi ero messo in tasca.

Alla prima nuova tappa andai ad un bar e, nel desiderio di alleggerirmi dei vari spiccioli, presi anche quei due ultimi soldi. Sorpresa! Erano precisamente un franco belga (valore meno di un decimo di marco) e due marchi tedeschi, sì, ma ormai fuori corso da anni...

Compresi allora che il venditore di spremuta d'uva (magari discendente di antichi legionari nativi di Neapolis) sui margini della strada aspettava proprio uno sprovveduto come me per liberarsi di quegli inutili nichelini...

Per fortuna, almeno, il mosto era buono... e non possedeva altre caratteristiche.

Bevendone, a casa, risi di me, ma ne dedicai un sorso alla salute di uno spiritoso tedesco con l'animo... partenopeo, che però ignorava che quei marchi commemorativi datimi di resto, anche se non più spendibili, ne valevano almeno venti al mercato numismatico.

Franco Onorati

I BROCCOLETTI DI DONIZETTI

Da quando impazza sulle scene di tutto il mondo, l'opera prova un gran gusto a prendersi in giro; e sono così frequenti - soprattutto nel secolo dei lumi - le satire sui capricci dei cantanti, il narcisismo dei compositori, l'avarizia degli impresari, che ne è scaturito un vero e proprio genere (o, se volete, semi-genere): "l'opera sull'opera". Fra i tanti titoli che si possono sciornare, firmati da autori di cartello come Goldoni, Metastasio o Scarlatti, ne spicca uno, *Le convenienze e le inconvenienze teatrali*, dovuto a Donizetti. L'autore di *Lucia*, volendo concedersi una pausa ridanciana in un anno (il 1827) in cui aveva licenziato ben quattro opere, rielaborò un paio di farse d'un librettista veneto, scrivendo parole e musica di quello che sarebbe risultato l'estremo omaggio al meta-melodramma.

Fin dall'apertura del libretto siamo avvertiti: da un canovaccio imbastito attorno a una prima donna che si chiama Corilla Scortichini, sposata al baritono Procolo Cornacchia e rivale della seconda donna Luigia Scannagalli, non possiamo attenderci che un'ironica presa in giro dell'opera lirica.

A completare il quadro, il *cast* annovera, con goliardica disinvoltura, il compositore Biscroma Strappaviscere e il librettista Prospero Salsapariglia (che, ad ogni buon conto, nella vita fa il droghiere).

Se aggiungete che Donizetti affida il personaggio centrale dell'azione, Mamma Agata - invadente e petulante figura di madre attaccabrighe, in perenne agitazione per valorizzare la figlia Luigia - alla voce maschile di basso (il classico "buffo" dell'opera comica) il quadro è completo.

Nei due svelti atti assistiamo al fallimento delle prove di un'opera: nel giocoso bailamme sfilano le rivalità fra i cantanti, le lagnanze del librettista, le pretese del tenore, le bizzesze di Mamma Agata, l'ira del compositore che fra tante variazioni fiorite aggiunte dai solisti non riconosce più la propria musica.....

A troncare il frenetico pandemonio arriva l'ispettore con la fe-

rale notizia che gli amministratori del teatro hanno sospeso i finanziamenti: non resta alla compagnia dei guitti che fuggire dal teatro (e dai debiti!.....) col favore delle tenebre.

Parodiando il melodramma, *Le convenienze e le inconvenienze teatrali* fanno ricorso, deformandoli, a tutti i luoghi comuni dell'opera; fra questi marchinegni, ce n'è uno particolarmente felice: la citazione di un testo sublime, letterariamente "alto", da parte di un personaggio rozzo e illetterato (ancora una volta, Mamma Agata), che lo sviscila a un livello linguistico banale.

La banalità si raggiunge, in questo caso, col "tradurre" la celebre romanza del salice dall'*Otello* rossiniano in una parafrasi gastronomica; Mamma Agata, citando a memoria i versi, le assonanze, le rime dell'originale, compie l'unica "traslazione" di cui, ignorantissima, è capace. In tal modo, quello che era il punto più patetico della vicenda di Desdemona, la romanza a cui l'infelice moglie del Moro affida il suo presentimento di morte, trasferita nella farsa, scade a scombinata filastrocca nella quale ribollono confusamente rape e broccoletti.

Ma ecco, raffrontati, i due testi:

(romanza del salice dal III
atto dell' *Otello* di Rossini)

Assisa a piè d'un salice
Immersa nel dolore
Gemea tradita Isaura
Dal più crudele amore,
L'aura tra i rami flebile
Ne ripeteva il suon.
I ruscelletti limpidi
A' caldi suoi sospiri
Il mormorio mesceano
De' lor diversi giri:
L'aura fra i rami flebile
Ne ripeteva il suon.
Salce, d'amor delizia!
Ombra pietosa appresta

(Aria di Mamma Agata nel II atto
de *Le convenienze e le inconvenienze teatrali* di Donizetti)

Assisa a piè d'un sacco,
immerse nel bollore
gemean le fritte sarde
nel più crudel rumore.
L'aura tra rape flebili
ne ripeteva il suon,
i broccoletti limpidi
a' freddi suoi sospiri
ed i cancelli soffiano
nei lor tremendi giri
l'acqua tra i rami trepidi
ne percuoteva il suon
.....

Ugo Onorati

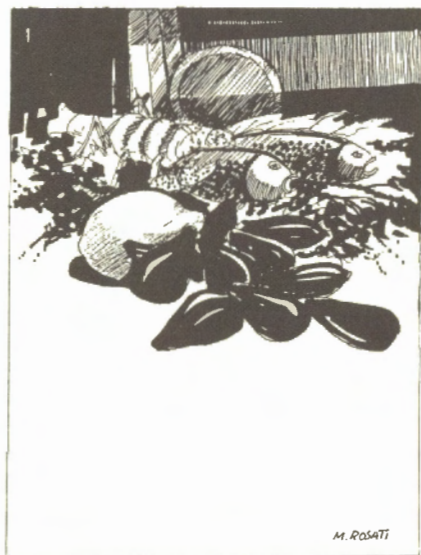
IL BUCO DELLE MONACHE

Lo chiamavamo così: il buco delle monache. Era uno squarcio sul muro di cinta di un antico convento di suore di clausura, coperto di palatana e trapunto di edera e rovi. Forse era aperto da tempo immemorabile, forse era stata una negligente bomba americana rifiutatasi di sventrare i loculi del dirimpettaio cimitero di paese; a metà strada fra il lago Albano e il monte Cavo. Alto quanto bastava per raggiungerlo con una mano infantile, il buco consentiva di vedere oltre solo a patto di arrampicarsi sui sassi della macera. Dietro si apriva un ombroso orto, fitto di alberi da frutto, che faceva gola alla nostra giovane insaziabile fame.

Appetito spontaneo di una banda di monelli sguinzagliata, specialmente d'estate, nella campagna a rovistare le fratte per masticare qualche mora acerba, o nelle vigne per scalare ciliegi alti come case, o nei boschi per cogliere sorbe e nespole selvatiche. Il più spericolato, Luciano, cadde da un noce e rimase per sempre paralizzato. Barnaba e Rocco amavano bagnarsi nella bassa marrana, incuranti delle mignatte che albergavano fra i ciottoli. Massimo, poi, era il capobanda e si dondolava sulle liane che pendevano dai rami dalla fitta macchia. Per prenderlo in giro gli cantavamo la filastrocca; "All'osteria de Massimo/ magnassimo, bevessimo/ e doppo nun pagassimo..." Tutto era gioco. Le corse a perdifiato si alternavano alle zuffe, alle sassaiole, agli scherzi. Ma era il buco delle monache ad esercitare un'attrazione speciale, quasi fosse un luogo magico. Non so per quale consuetudine le buone suore, di quando in quando e senza farsi vedere, depositavano sui sassi del varco un piattino di fichi, una mela, una manciata di prugne che sparivano in un amen, con uno strepito ancora più forte della solita gazzarra con la quale la banda si annunciava. Quando era possibile alle povere suore lasciavamo, con lo stesso sistema, un gomitolino di fil di ferro, un mucchietto di carbonella, pane raffermo per le galline. E lo scambio ci sembrava naturale, anche

se misterioso, perché esente da contatto fisico.

Una volta misi in croce la mia povera mamma per farmi dare tutto il pane duro che c'era in casa, accantonato con zelo per impanare le polpette, una volta grattugiato. Quella volta andai da solo al buco delle monache e attesi a lungo, prima che una mano bianca come il latte sbocciasse al di là del muro per depositare l'agognato premio. Intravidi, in alto, soltanto la punta delle dita chiuse a carciofo, mentre il cuore mi batteva all'impazzata. A compenso della mia audacia; un uovo, candito e languoso. Lo sperai contro il sole, ripetendo il gesto che la mamma usava fare contro la lampadina per valutarne l'interna freschezza. Lo bucai con uno spino e ne bevvi il contenuto con lenta avidità, gli occhi socchiusi, testa all'indietro e labbra a culo di gallina. A lungo lo succhiai felice, per estrarne l'ultimo e più riposto umore, sulla polverosa strada di ritorno. Chiuse le due manine a mo' di applauso, il guscio vuoto scoppiò senza fragore.



Dario Pasero

LÙN-ES ÈD CARLEVÉ: "POLENTA E MÈRLUSS"

A Ivreja as tiro ij portugaj, èd Carlevé, pùr trè di 'd fila: la dumìnica, èl lùn-es e 'l martes grass. Da doi bòt fin-a a ses ore dl'apress-disné le piasse e le contrà a son dominassion mach dij portugalé (a pé e 'n sij chér), antramente che 'l pùblich a traversa la sità an godend, da na mira, dlè spettacol dij color son pèrfum, e, da l'àutra, an sarandse 'ndrinta na frisa d'afann pèr l'arzigh d'ancrosié la trajetòria d'un projétìl vagabond.

Èl di che a-j pias èd pì a coj d'Ivreja, tutun, a l'é 'l lùn-es. Ant costa giornà an efet èl pùblich djè "strangé" a l'é motobin pì bass che 'nt j'àutri doi di e la marcia stòrica (General e Mulinera con soa filonghera) a traversa le piasse dla sità a pé nopà che a caval o 'n sèl chér. La mancansa scasi completa 'd foresté a rend la giornà pì genita da la mira dla gent d'Ivreja e la possibilità 'd vèdde da davzin ij, pèrsonage stòrich (ma dzortut la Mulinera) a fà 'n manera che coste figure a intro pì ancreus ant ij cheur e ch'a-i resto andrinta pì 'nt èl pèrfond. Ma 'l lùn-es èd Carlevé a l'ha 'dcò n'àutra carateristica ch'a scàuda ij cheur èd j'aficionados d'Ivrèja: pèr tuta la sèira e 'nt la neuit antrames èl lùn-es e 'l martes a-i é na sòrt èd pelerinage pèr tasté 'l mèrluss a la sede dla "Croassia" l'Associassion ch'a cudiss la preparassion e la distribussion dèl piat èd clotura dèl carlevé: polenta e mèrluss, che tuti a peulo mangé 'nt èl di 'd merco scurèt). Èl comità dla Croassia a l'ha soa sede 'nt un vej forn an Borghèt (èl quarté 'l pì antich d'Ivreja, an sla riva drita 'd Dòira) e a l'é guidà dal bano (ed cost, com èd vaire d'àutri nòm dovrà 'ntèl Carlèvé, a l'é franch inùtil sèrchënë la rèis), chë giuamai da vairè agn a l'é l'amis Waltèr Garèt.

Èl lùn-es, adonch, pen-a che a chita 'l tir dij portugaj (a l'é l'ambrun-a: d'invern an Piemont la sèira a cala prest), a ancamin-a 'l moviment èd pèrson-e d'antorn a la sede dla Croassia: portugalé ancor èspòrch èd polpa 'd portugal, miraco con n'euj

niss, con la divisa ch'a strassù pèrfum ëd portugal, as pòsto pèr ciuccé 'n pèrfond, anans d'andé a ca, 'dcò 'l pèrfum dël mèrluss ch'a stà fricassand. Ma la filonghera 'd visitator a chita pa gnanca a l'ora 'd sin-a e peui pì tard, cand ch'a ancamin-o a passé pèr lì (scasi pèr asar) j'amis, tuti pront a fermesse a bèive 'n goblòt (ël vin a l'é pa canavzan, da già che a l'é 'd barbera che Walter a va pijé 'nt ël Monfrà) e a tasté doe còste 'd mèrluss o 'n bron ëd siole.

"Ven prest, però !". "Prest, vaire ?". "Anans ëd mesaneuit". Coste, o apopré, a son le batùe che Walter e mi is disoma a minca un Carlevé, cand che am anvita a passé da lor par "l'asagg". Òi, prest, da già che pèr lì mesaneuit a ancamin-o a rivé j'"abà" (visadì le masnà nominà prior ëd le sinch paròchie stòriche dla sità) e peui j'ufissiaj dël "brilant èstat magior" con ël "sitadin general", e 'l "magnìfich Podestà dla Comun-a", e a la fin la "piasosa Mulinera": j'autorità, an soma, dël Carlevé, ch'a passo rendje vùisa e omage a la Croassia, al Bano, a polenta e mèrluss. A costi-sì as gionta n'àutra composanta fundamental dël Carlevé: ij goliard (a propòsit: Ivreja a l'é l'unica sità d'Italia, tansipòch ëd cole ch'a l'han nen l'Università, ch'a l'abia doe associassion goliàrdiche). Anans ëd lor, se i seve rivà bonora, i l'avreve miraco podù scontré 'l sìndich ëd la sità, che an costi di-sì 'd Carlevé a l'é bassà al ren ëd sitadin comun, da già che 'l giòbia grass a l'ha "cedù" ij sò podej al General, ma 'dcò 'l vèscò e d'àutre pèrsonalità dla vita cultural e política sitadin-a e gent basta ch'a sia: tuti samblà da la grinor pèr ël Carlevé, che mai com ant costi moment d'art ëd cusin-a a rend tuti uguaj. Oltrapì dla polenta e mèrluss a l'é bel arcordé 'dcò le fasolade 'd quarté, cand che na scuola 'd faseuj grass, visadì con le cone e d'àutre galuparie crinòire, a fà vanté via minca differenza antrames tuta sòrt ëd gent, tra coj d'Ivreja e ij foresté, tra jè sgnor e ij pòvri diav, tra j'anteletuaj e j'ignorant.

Apress ëd j'autorità e ij sitadin basta-ch'a-sia a-i é miraco 'mpò d'arlass, da ij doi bòt a quatr ore dla matin, cand ch' a-i riva la gent ch'a seurt da le gran vijà. Ij volontari dla Croassia (e con lor ël Bano) a l'han travajà senza fèrmesse a fé fricassé mèrluss e siole e a fé compagnia a j'ospità. Adess la strachità a

ancamin-a a fesse sente: e pura a l'é franch adess ch'a venta ten-e ij nerv a pòst, da già che dle vire a càpita (da ràir, ma a peul capitè) che quaichdun, surtì da na gran vijà o da na festa, a sia 'mpò tròp alégher e allora a peul ëscapé na paròla 'd tròp o n'apressiament pa sempe fàit ant la manera giusta o 'n coment fòra 'd leu. Da le paròle ai fàit a peul esse n'àtim: ij servej ampò panà, da la strachità o dal vin, a rason-o pa pì com as dovria. Ma an géner a basta l'antèrvent pien d'autorità dël bano a buté le ròbe a sò pòst. E tut a finiss an amicissia, con l'auguri 'd bon Carlevé.

Èl martes a passa 'nt la preparassion dla bagna pèr ël mèrluss (sempe con ëd torn ëd vintequatr ore su vintequatr: an Piemont ël travaj an ësburdiss nen ...), bagna che a ved 125 liter d'euli ansavorì da tuti ij gust (aj, penënsëmmo, rosmarin e via fòrt) e da le tomàtiche, antramente che la matin dël merco as pronta la polenta, an manera che a mesdì 'l piat ëd màir ch' a sara 'l Carlevé e a anviara la Caresma a peussa esse distribuì ai sitadin. Pèr pronté le 3.500/4.000 rassion ch'a-i van a-i é andaje pì 'd na sman-a (dal lùn-es anans la sman-a grassa fin-a al merco scuròt): pèr tajé ale e cove dël mèrluss (a-i në va apopré 600 chilo), pèr felo fricassé e pèr fé fricassé 'dcò le siole (1.200 chilo), pèr pronté la bagna e peui la polenta (200 chilo 'd farin-a), ma a la fin la gent d'Ivreja e ij foresté, ch'a speto già 'd bonora, a peulo anandié le penitense dla Caresma con costa galuparia e con ël salut tradissionàl d' *Arvédse a giòbia 'n bòt*, di e ora ch'a ancamin-a, minca ann, ël Carlevé.

A l'é ciàir che polenta e mèrluss, bele se con ëd quantità nen mideme a cole dla Croassia, a peul esse prontà 'dcò a nòsta ca. Pèr un disné "normal" l'arseta a podria esse costa. Apress d'avèj butà a bagn ël mèrluss (apopré un chilo e mes) an d'eva frèida pèr gaveje la sal (ël pess a deuv èsté a bagn pèr doi di, e l'eva a deuv esse cambià minca sinch ore), suvelo pèr da bin e tajelo a tòch, passandlo peui 'nt la farin-a bianca e fricassandlo ant l'euli, bondos. Tajé le siole (tansipòch un chilo 'd cole bianche, mej se 'd cole 'd Piemont) e feje vni bionde an pòch euli. Fàit sòn, buté ij tòch ëd mèrluss fricassà ant na feuja retangolar, quateje con le siole, gionteje la bagna d'euli tomàti-

che e gust e fé cheuse tut sòn pian pian ant ël forn për 15/20 minute. Apress ëd sòn, pronté la polenta (con la farin-a giàuna 'd melia ch'as dòvra an Piemont) e servila ansema al mèrluss e a le soie.

LUNEDÌ DI CARNEVALE: "POLENTA E MERLUZZO"

(lingua piemontese)

A Ivrea si tirano arance, durante il Carnevale, per tre giorni consecutivi: la domenica, il lunedì e il martedì grassi. Dalle due fino alle sei del pomeriggio le piazze e le vie sono di esclusivo dominio degli aranceri (a piedi e sui carri), mentre il pubblico attraversa la città godendo, da una parte, dello spettacolo di colori suoni ed odori, e, dall'altra, racchiudendo in sé un pò di affanno per il rischio di incrociare la traiettoria di un proiettile vagante. Il giorno che però più piace agli eporediesi è il lunedì. In questa giornata infatti il pubblico degli "stranieri" è di gran lunga inferiore che negli altri due giorni e il corteo storico (Generale e Mugnaia con il loro seguito) attraversa le piazze della città a piedi invece che a cavallo o sul carro. La quasi completa mancanza di forestieri rende la giornata più genuinamente eporediese e la possibilità di vedere da vicino i personaggi storici (ma soprattutto la Mugnaia) fa sì che queste figure entrino più intimamente nei cuori e rimangano più profondamente in essi. Ma il lunedì di Carnevale ha anche un'altra prerogativa che scalda i cuori degli *aficionados* eporediesi: durante la sera di questa giornata e nella notte tra il lunedì e il martedì avviene una sorta di pellegrinaggio per la degustazione dell'assaggio del merluzzo presso la sede della "Croazia" (l'Associazione che gestisce la preparazione e la distribuzione del piatto di chiusura del Carnevale: la polenta e merluzzo, che tutti possono mangiare nel giorno del *merco scurdòt*, il mercoledì delle Ceneri). Il comitato della Croazia ha sede in un antico forno del Borghetto (il quartiere più antico di Ivrea, sulla sponda destra di Dora) ed è guidato da un *Bano* (di questo, come di molti altri termini in uso durante il Carnevale, è inutile cercare l'origine), carica ricoperta, ormai da parecchi anni, dall'amico Walter Garetto.

Il lunedì, dunque, non appena termina il getto delle arance (è l'ora del crepuscolo: d'inverno in Piemonte la sera scende presto), comincia il movimento di persone intorno alla sede della Croazia: aranceri ancora sporchi di polpa di arancia, magari, con un occhio livido, con la divisa che trasuda odore di agrumi, si appostano per assorbire in sé, prima di andare a casa, anche il profumo del merluzzo che sta friggendo. Ma il corteo di visitatori non si arresta neppure all'ora di cena e più tardi, quando cominciano a passare di lì (quasi per caso) gli amici, tutti disponibili a fermarsi a bere un bicchiere (il vino non è Canavesano, perché è barbera che Walter va a prendere nel Monferrato) e ad assaggiare due coste di merluzzo ed un ciuffo di cipolle. "Vieni presto, però!" "Presto, quando?". "Non dopo mezzanotte". Queste, o

press'a poco, sono le battute che Walter ed io ci scambiamo ad ogni Carnevale, quando mi invita a passare da loro per "l'assaggio". Sì, presto, perché verso la mezzanotte cominciano ad arrivare gli "abbà" (cioè i bambini designati come priori delle cinque parrocchie storiche cittadine) e poi gli ufficiali del "brillante stato maggiore" con il "cittadino generale", e il "magnifico Podestà del Comune", e infine la "vezzosa Mugnaia": le autorità, insomma, del Carnevale, che passano a rendere visita e omaggio alla Croazia, al *Bano*, alla polenta e merluzzo. A questi si aggiunge un'altra componente fondamentale del Carnevale: i goliardi (a proposito: Ivrea è l'unica città d'Italia, non sede universitaria, ad avere ben due associazioni goliardiche). Prima di loro, se si è arrivati a tempo, avrete forse potuto incontrare il sindaco della città, che in questi giorni carnascialeschi è ridotto al rango di semplice cittadino, poiché il giovedì grasso ha "ceduto" i suoi poteri al Generale, ma anche il vescovo ed altre personalità della vita culturale e politica cittadina e gente comune: tutti accomunati dall'amore per il Carnevale, che mai come in questi momenti culinari rende tutti uguali. Oltre alla polenta e merluzzo mi piace ricordare le fagiolate rionali, quando una ciotola di fagioli grassi, cioè con le cotiche ed altre prelibatezze suine, annulla tutte le differenze tra qualunque genere di persone, tra eporediesi e forestieri, ricchi e poveri, intellettuali e ignoranti.

Dopo le autorità e i semplici cittadini c'è forse un pò di calma, dalle due fino verso le quattro del mattino, quando arriva la gente che esce dai veglioni. I volontari della Croazia (e il *Bano* con loro) hanno lavorato senza interruzione a friggere merluzzo e cipolle e a fare compagnia agli ospiti.

Ora la stanchezza comincia a farsi sentire: eppure è proprio adesso che bisogna tenere i nervi a posto, perché a volte succede (raramente, ma può succedere) che qualcuno, uscito da un veglione o da una festa, sia un pò troppo euforico e allora può scappare una parola di più del dovuto o un apprezzamento non sempre fatto nel modo giusto o un commento fuori luogo. Dalle parole ai fatti può essere un attimo: le menti un pò annebbiate, dalla stanchezza o dal vino, non ragionano come dovrebbero. Ma in genere basta l'autorevole intervento del *bano* a mettere le cose a posto. E tutto finisce in amicizia, con l'augurio consueto di *Buon Carnevale*.

Il martedì trascorre nella preparazione del sugo per il merluzzo (sempre con turni di ventiquattro ore su ventiquattro: in Piemonte il lavoro non spaventa...), intingolo che vede 125 litri d'olio insaporiti con tutti quelli che da noi si chiamano i "gusti" (aglio, prezzemolo, rosmarino e tutto il resto) e dai pomodori, mentre la mattina del mercoledì si prepara la polenta, così che a mezzogiorno il piatto di magro con cui si chiude il Carnevale e si apre la Quaresima può essere distribuito ai cittadini. Per preparare le 3.500/4.000 razioni solite c'è voluta più di una settimana (dal lunedì che precede i giorni "grassi" fino al mercoledì delle Ceneri): per tagliare pinne e code al merluzzo (circa 600 chilogrammi), per farlo friggere e per friggere le cipolle (1.200 chili), per preparare il sugo e poi la polenta (200 chili di farina), ma alla fine gli eporediesi ed i forestieri in attesa già da buonora possono iniziare le penitenze della Quaresima con questa prelibatezza e con il saluto tradizionale

Arvedse a giòbia a'n bòt (Arrivederci a giovedì all'una), giorno ed ora di inizio, ogni anno, del Carnevale.

È evidente che la polenta e merluzzo alla canavesana, anche se non con le stesse dosi utilizzate dalla Croazia, può essere preparata anche in casa. Per un pranzo "normale" la ricetta potrebbe essere questa. Dopo aver messo a bagno il merluzzo (circa un chilo e mezzo) in acqua fredda per toglierli il sale (il pesce deve stare a bagno per due giorni, e l'acqua deve essere cambiata ogni cinque ore), asciugatelo bene e tagliatelo a tranci, passandolo poi nella farina bianca e friggendolo nell'olio abbondante. Tagliate le cipolle (almeno un chilo di quelle bianche, meglio se di quelle del Piemonte) e fatele imbiondire in poco olio. Fatto ciò, collocate i tranci di merluzzo fritto in una teglia rettangolare, copriteli con le cipolle, aggiungete il sugo di olio pomodori e gusti e cuocete il tutto lentamente nel forno per 15/20 minuti. Dopo di che, preparate la polenta (con la farina gialla di meliga che si usa in Piemonte) e servitela insieme al merluzzo ed alle cipolle.



Vito Elio Petrucci

PANE E OLIO (UNA MERENDA DI IERI)

Sono necessari per questa merenda dei tempi andati: pane, olio, sale, un coltello, un dito, un foglio di carta straccia, un cestello di vimini e una corda. Il pane deve essere tondeggiante e avere una forma allungata (lungo un palmo di mano circa, la micca tradizionale tagliata a metà), pasta morbida e non più largo di un pugno. Decapitarlo con il coltello, tagliando solo la crosta; con il dito svuotarlo della mollica quanto più è possibile, senza buttarla via. Colare nel vuoto così ottenuto un filo d'olio, tenendo il filoncino leggermente inclinato, mettere un pizzico di sale e riempire il vuoto con la mollica estratta a mo' di tappo. Fasciarlo nella carta straccia, metterlo in fondo al cestello e calare il tutto con la corda, alle quattro precise, giù dalla finestra al bambino che sta giocando nel carruggio. Per la rosetta, il panino tondo, togliere il bottone di crosta che ha sopra, svuotare, oliare e riattappare.

Josè Peverati
PANPAPAT

Se l'è giust esaltàr int al frarés,
il tradizion 'd cusina dal paés,
fasénd l'elench cumplèt ad tutt i piàt
an as pòl trascurar al pampapat!

I l'ha inventà - i al conta al dì d'inquó -
zzirca dal milzzinchzzént o su par zó
un grup ad suór ad Frara int un cunvent
e a cred ch'i avéss in boca di bun dent.

Al gh'ha la forma d'na pulpéta cota,
ad sora tonda com una calota
da cardinal, da prèt o da ciarghìn,
schizzàda ad sota com un pulantìn.
Pr'arcurdar 'st al zzuchét o mèi 'sta crapa
il gh'éva miss al nom ad Pan dal Papa,
cambià po' in Panpapat: più delicato
è detto in italiano Pampepato.

Com ingredient - se ancora a n'al savì -
a gh'è al cacao, il màndul e i candì,
il vari spèzzi, al zzùcar, la farina...
Prima a s'agh dà 'na bela armissiadina
par far l'impast e po' as prepararà
par cuósr al foran. Dop al vien cvacià
con una man lusénta ad ciculata
che l'è stà fusa a part dentr int'na pgnàta.
'Na volta a s'agh mitéva di cunftìn
che ancora adess is ciama "i diavulìn".

Ed eco al dolzz ch'l'è pront. 'Na squisitezza
un gust diverss, 'na gioia, una carezza!

Un sol avìs e l'è ch'as dev sgagnàr
parché l'è dur, però a cunvien pruvar.

PAMPEPATO (dialetto ferrarese)

Per chi voglia esaltar del ferrarese
cucina e tradizione del paese,
sarebbe imperdonabile, mi pare,
il dolce pampepato tralasciare.

L'hanno inventato - narrano così -
nel millecinquecento o giù di lì,
le suore di un convento di clausura
dotate di robusta dentatura.

Ebbe la forma di polpetta cotta,
rotonda in alto come una calotta
da cardinale, chierico o curato
e un fondo da polenta, ben schiacciato.
Pensando allo zucchetto od alla "crapa"
lo vollero chiamar Pane del Papa,
poi Pan Papato, infine, col progresso
fu detto Pampepato come adesso.

E gli ingredienti - se non li hai capiti -
sono il cacao, le mandorle, i canditi
e zucchero e farina e spezie e...basta!
Si mette insieme il tutto e poi s'impasta
e si preparan tante calottine
che cuociono nel forno ed alla fine
son ricoperte con la cioccolata
fusa al calore e sopra ben spalmata
con l'aggiunta a piacer di confettini
ora in disuso, detti "diavolini".

Il dolce è pronto ed è una squisitezza
con quel sapore strano, una carezza.
Un solo avviso: mordere, addentare!
È consistente, ma convien provare.

Carlo Puleo
PARRU C'A NATURA

Haiu un jardineddu
chi curtivu c'u sciutu.
Cucuzzi, pipi ruci, milinciani,
lattuchi, pumaroru, sparaceddi.
Cosi chi criscinu senza vilenu.
Haiu arbuli chi dannu frutti
e nun addumànnanu nenti,
sulu 'na taliata.
Mi pàrinu riali ra natura.
I ficurìnnia ch'i labbra rrusi n'te piatta
dannu i so frutti a cu passa,
ma su suscittibbili
e li cògghiu ch'i 'nguanti.
La vigna ch'i so vrazza logni
stenni i so rrappi 'o suli.
Iu ci parru c'a natura
e facemu riscursi r'amuri.
A cu nun mi criri ricu:
- Veni a viri ca ti rugnu i provi.

DIALOGO CON LA NATURA (dialetto siciliano)

Ho un piccolo giardino / che coltivo con il fiato. / Zucchine, peperoni, melanzane, / lattughe, pomodori, broccoletti. / Crescono senza veleni. / Ho alberi che danno frutti / e non chiedono nulla, / solo uno sguardo. Mi sembrano regali della natura. / Fichidindia dalle labbra rosse nei piatti / offrono i loro frutti ai passanti, / ma sono suscettibili e li raccolgo con i guanti. / La vigna dalle lunghe braccia / stende i grappoli al sole. / Scambio con la natura / dialoghi d'amore / e a chi non mi crede dico: / vieni a vedere, te ne darò la prova.

Ugo Reale
LE FRAGOLE

Volevo narrarti la storia
meravigliosa delle fragole
che non hai conosciuto,
quasi una fiaba boschereccia;
ma appena capito il mio intento,
ti sei rivoltato di scatto
dal gioco del computer.
- Quelle? - mi hai chiesto, indicando
lì vicino un cestello,
secondo te, di fragole.

Potevo riprendere il filo
dell'incerto discorso,
tentare di farti capire
il profumo e il sapore
d'una natura scomparsa,
infonderti la pena
per le sensazioni che muoiono,
per i frutti e le erbe,
di cui resta solo un nome e una forma,
parlarti d'altre sparizioni.
Ma mi sono accorto, pensando,
che questi ricordi ineffabili
sono inutili e astiosi,
ché tu non puoi fare confronti,
e devi obbedire al tuo tempo.

Per esserti ancora vicino
mi son dato per vinto.
Ora vorrei dimenticare
le previsioni, la loro esattezza,
l'Apocalisse di cui mi gloriai,
sperare in un futuro
che non deluda i tuoi occhi.

Simonetta Satragni

CALDARROSTE E COCCO FRESCO

Caldarroste e cocco fresco. Ecco, una piccola folgorazione mi illumina mentre percorro la celebre via che vide un tempo le corse dei barberi, oggi inondata di sole in un morente febbraio che già cede all'ineffabile sentore di primavera, miracolo di Roma.

Ecco, caldarroste e cocco fresco nello stesso banchetto degli ambulanti che popolano i degradati marciapiedi della celebre via, oggi ridotti a *tapisroulants* per turisti o domenicali metalari e introito a modesti, se non sciatti negozi, povera Roma.

Caldarroste e cocco fresco: quale improbabile connubio! Ignoro se esista un'altra città del mondo in cui si propongono all'acquisto, contemporaneamente, caldarroste e cocco fresco, ma qui a Roma - ecco la piccola folgorazione - la convivenza delle castagne bionde e marroni, profumate e fumanti, con le lunette pallide di cocco, tenute in fresco dall'acquerugiola corrente mi appare come il simbolo della città, se non altro quello meteorologico, benedetta Roma.

L'altro ieri ci hai lavati perbenino, ieri ci hai asciugati con la gelida tramontana, oggi ci consoli con questo caldo sole, pronta a regalarci raffreddori e mal di gola non appena lui tramonterà, dispettosissima Roma.

Sei instabile, irrequieta, piena di contrasti, ora buona e presto cattiva e poi troppo grande per un essere umano, troppo bella per un animo umano, amatissima Roma.

No, non comprerò le caldarroste: fa troppo caldo per avere voglia di mangiarle, ma non comprerò neppure il cocco fresco: non fa abbastanza caldo per gustarlo. Mi attirerebbe quasi, invece, un cartoccetto di lupini fatto con la carta gialla, quella di una volta: ma cosa fa una signora, matura, per la strada con un cartoccetto di lupini in mano? Mangia te con gli occhi, piuttosto, bellissima Roma.

Angelo Savaris

POLENTA E BACALÀ

Da quatro, çinque, diese, çento stele?
Anca domila ed anca le più bele!
Pa' un albergo coi fiochi, un firmamento!
No' par gnente, parlemo de un convento...

L'è el convento dei frati de Rovigo,
che mejo no' se dise e no' ve digo.
Che çenete de magro! Furbi, i frati:
descalzi, ma se magna da beati.

Beati in paradiso, ma anca qua,
nel verde, appena fora de çità.
E no' ocore informarse su 'sto piato,
sentire in giro come che l'è fato.

A la priora o a la viçentina,
no ' gà importanza: sempre roba fina.
Bacalà, insoma. E in grande quantità.
La...moltiplicazion dei bacalà.

Miracolo dei frati tuti in mucio,
che forse i se li sconde nel capucio.
I xé infati più pratici dei preti
e par questo più arente ai poareti,

che quando i gà 'na fame da malora
i còre lì a cavàrsela...ogni ora.
Ora et labora, e a forza de pregare,
i cata un piato bon da lavorare,

lavorare coi denti o quéi ch'i gà,
'sti pòvari barboni sdentegà;
tantopiù che sui banchi i ghe sgiaventa,

col bacalà, veturi de polenta,

ché no ' ghe vòle denti né dentiera
par slaparse 'sto piato de frontiera,
ch'el va zò come l'ojo, a saraòci,
par fermarse al'altezza dei zenoci...

Ma 'sto piato el va ben par tuti quanti,
anca pa'i siòri, mai siòri bastanti,
ch'i se cata davanti 'na riceta
che ghe serve, se vede, come dieta,

nel senso ch ' i la cata solo qua,
tra i orti e el vespro, co' l 'umanità...
No ' so, sarà che gh' è la prima stela,
sarà i rintochi dela campanela,

sarà trovarse insieme coi barboni
servii dai frati sòra dei banconi,
sarà el silenzio che comanda l'ora
sòra un tramonto ciaro 'fa 'n'aurora,

sarà incontrarse tuti là sentà
coi frati che ne fà la carità
de un'ora de silenzio conviviale,
fora dal mondo, fora dale bale,

progresso, schei e afani a no' finire
che i ne invelena tuti da morire...
Sarà, sarà, sarà...ma resta un fato:
che qua se magna senza far peccato.

Se magna a testa alta e, in più, par gnente,
senza bisogno de pagar tangente.
A se xé più lezieri e più contenti,
co' se va al ristorante dei conventi...

POLENTA E BACCALÀ (dialetto veneto)

Da quattro, cinque, dieci, cento stelle? Anche duemila ed anche le più belle!
Per un albergo coi fiocchi, un firmamento! Non per niente, parliamo di un
convento... È il convento dei frati di Rovigo, che in modo migliore non si di-
ce e non vi dico. Che cenette di magro! Furbi i frati: scalzi, ma vi si mangia
da beati. Beati in paradiso, ma anche qua, nel verde, appena fuori città. E
non occorre informarsi su questo piatto, sentire in giro come è fatto. Alla
priora o alla vicentina, non ha importanza: sempre roba fina. Baccalà, in-
somma. E in grande quantità. La...moltiplicazione dei baccalà. Miracolo dei
frati tutti in mucchio, che forse se li nascondono nel cappuccio. Sono infatti
più pratici dei preti e per questo più vicini ai poveri, che quando hanno una
fame della malora corrono lì a cavarcela...ogni ora. *Ora et labora*, e a forza
di pregare, trovano un piatto giusto da lavorare, lavorare coi denti o con i
pochi che hanno, questi poveri barboni sdentati; tanto più che sui banchi
vengono scaraventate, col baccalà, navazze di polenta, ché non ci vogliono
denti né dentiera per papparsi questo piatto di frontiera, che va giù come l'o-
lio, ad occhi chiusi, per fermarsi all'altezza delle ginocchia...Ma questo pia-
to piace a tutti quanti, anche ai ricchi, mai ricchi abbastanza, che si trovano
davanti una ricetta che serve a loro, si vede, come dieta, nel senso che la
possono trovare solo qua, tra orti e il vespro, con l'umanità...Non so, sarà
perché appare in cielo la prima stella, saranno i rintocchi della campanella,
sarà il trovarsi assieme ai barboni serviti dai frati sui banconi, sarà il silenzio
che comanda l'ora su un tramonto chiaro come l'aurora, sarà il fatto di in-
contrarsi tutti là seduti coi frati che ci fanno la carità di un'ora di silenzio
conviviale, fuori dal mondo, fuori dalle palle, progresso, soldi e affanno a
non finire che ci avvelenano tutti da morire...Sarà, sarà, sarà...ma resta un
fatto: che qua si mangia senza far peccato. Si mangia a testa alta e, oltre tut-
to, gratis, senza bisogno di pagare la tangente. Si è più leggeri e più contenti,
quando si va al ristorante dei conventi. . .

'Ndo' so finiti i vini prelibbati
che li Romani antichi nei Castelli
in tutto er monno avevano osannati
dar sommo Orazio fino a tutti quelli

che 'n cima ai vini de l'antichità
metteveno pe' primi i colli Albani
pe' l'alto preggio de la qualità?
So iti - So rimasti ormai lontani

e cercheno confronto er Cannellino
er vino de Frascati, er Velletrano,
er vino biondo d'oro de Marino,

ma si per caso voi trovà la botte
che ciabbia dentro er nettare sovrano
devi trovà l'accesso ne le grotte.

Er geloso custode castellano,
si superi la furba diffidenza,
t'offre amicizia, e t'opre piano piano
le porte ar gotto de la sua credenza

Allora scopri er rosso a Monte Cavo
spumante vero, puro, genuino,
a Frascati li specoli dell'avo
'ndove annisconne er vero cannellino.

Li frati, di poi passà la cancellata
cianno ariposto sempre er mejo vino
drento a San Nilo li a Grottaferrata.

Ma si per caso te se opre er core
der vignarolo vero di Marino,
tocchi cor dito er sommo der liquore.

Cerchiamo, innanzitutto, di conoscere i personaggi principali della vicenda: il nome Piera, infatti, potrebbe risultare sconosciuto ai più (non è, evidentemente, come dire "colazione da Tiffany" o "cena da Angelino a Tor Margana"). Piera, oltre che una cuoca di prim'ordine, è la moglie di Giulio; insieme conducono un maneggio alle porte di Roma, che si è recentemente arricchito di una attigua "clinica" per l'inseminazione artificiale dei cavalli e, forse per questo, diverrà presto famoso. Ce lo auguriamo.

Conosco questo posto perché vi alloggia Papaghenò, un cavallo simpaticissimo di proprietà di mio genero Gianfranco e passione primaria dei miei nipoti Alberto e Annalisa: in questo posto accogliente abbiamo avuto la ventura di trattenerci a pranzo, non già come ospiti ma come amici, quasi come parenti, perché non si tratta di un ristorante ma di una casa dove un gruppo di conoscenti amanti dei cavalli, dell'aria pura e della buona cucina, si incontrano prevalentemente la domenica fra pochi intimi. Diciamo anche una cinquantina, come è avvenuto quando la Piera ha organizzato una carciofolata mondiale.

Una rotonda di carciofi di almeno due metri di diametro tronneggiava sullo spiazzo antistante la foresteria (chiamiamola così, certo impropriamente), alimentata da un fuoco che covava sotto la cenere e distribuiva sapientemente fumi e scintille dorate d'olio soprafino con una sorta di "buzzichetto" formato da una bottiglia (che abbiamo chiamato la "molotov del buon-gustaio") colma a metà del prezioso nettare, alla quale era stata fissata con cura una cannuccia lunga tre o quattro palmi dalla quale sgorgavano le gocce dorate che con estrema sapienza andavano a impreziosire di perle soprafine la collana di carciofi pronti a riceverne la linfa vitale per una cottura perfetta. Una immagine, vista nel contesto di un sogno contadino d'altri tempi, avrebbe ispirato Pascoli e D'Annunzio: noi, miseri mortali, l'abbiamo vissuta da profani ripescando nelle pieghe di una ge-

nuinità ancestrale, i versi che a scuola *infondevano sentimenti di vigore e di pace*.

L'odore di quella cenere lo abbiamo portato con noi anche il giorno successivo, tanto aveva aleggiato sovrano durante la cottura, in una atmosfera idilliaca di pura creazione: una piccola bolgia dantesca in chiave spirituale, crudele evidentemente con i poveri carciofi, di sopraffina schiettezza per i futuri e impazienti commensali.

Ma in tavola, di lì a poco, non vi furono soltanto i carciofi cotti a puntino e di un sapore irripetibile, ma anche altre leccornie come bruschetta, bianca e rossa, pasta e fagioli, formaggi vari, contorni variopinti, frutta, dolce, caffè, e, per i più raffinati, il classico ammazzacaffè.

Un quadro idilliaco che, grazie a Piera, ha trasformato una austera riunione di cavalieri e familiari, in un convivio degno delle migliori tradizioni romanesche dei buongustai.

Il pomeriggio, sopraggiunto sonnolento e grave per l'abbondante condimento di libagioni genuine allestito da Piera e Giulio, ha visto l'esibizione dei cavalieri, lo scorazzare per i prati dei cani di famiglia e dei nipotini trillanti, per concludersi, all'imbrunire, con un tramonto degno del luogo e della munificenza del Creatore.

Più tardi, un mesto corteo di macchine, volgeva alla volta della città, amara e puzzolente come non mai.

Alda Spotti

UN PRANZO DI NOZZE A ROMA ALLA FINE DEL SEICENTO

E' facile trovare frugando tra vecchie carte d'archivio qualche foglio, spesso trascurato, che, nel rivelare scorci di vita quotidiana del passato, catturi immediatamente la nostra attenzione e solletichi la nostra curiosità. E' il caso di un fascicoletto manoscritto esistente tra le carte dell'Archivio Capizucchi, conservate presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Roma, che con il suo contenuto ci introduce nelle cucine, nelle dispense e nella sala da pranzo di un palazzo aristocratico della Roma barocca.

Il fascicolo contiene infatti un elenco di spese per il pranzo nuziale di un membro di quella casata, Ortensia che andò sposa nell'ottobre del 1694.

I Capizucchi, famiglia nobile originaria del Tirolo, abitavano a Roma nel palazzo sito in Piazza Campitelli e avevano la loro cappella gentilizia nella Chiesa di S. Maria in Campitelli, dove ancor oggi si possono ammirare i monumenti sepolcrali a piramide del Cardinal Raimondo e di Ortensia Marescotti Capizucchi, del 1685.

Il testo in questione contiene un lungo e dettagliato elenco delle vivande, con i relativi costi, che avrebbero concorso alla preparazione dei vari piatti per il banchetto nuziale. Gli alimenti, e anche altro materiale da cucina, sono distinti secondo la provenienza d'acquisto. Infine chiude l'elenco una nota delle spese sostenute per il personale addetto al pranzo, *li offitiali*, o alla preparazione di esso, non facente parte della casa.

Sappiamo così che il maestro di casa, Mastro Belardino, si è avvalso della collaborazione di tre cuochi estranei chiamati per l'occasione ad aiutare il cuoco di casa, Mastro Francesco, e di due *trincianti*, figure molto importanti nei conviti, tanto è vero che nel nostro caso è stato chiamato il trinciante del Cardinal Altieri, che doveva quindi godere di fama di grande bravura. Il trinciante infatti era addetto al taglio delle porzioni, special-

mente degli arrostiti di carne, pollame e selvaggina, che richiedevano una raffinata abilità. Guidavano il solenne cerimoniale del servizio due *scalchi*, cioè coloro che sovrintendevano alla organizzazione della mensa aristocratica e presiedevano l'ordine della distribuzione delle vivande.

Numerosi trattati di gastronomia (si è ricorsi qui all'edizione cinquecentesca dell'opera di Domenico Romoli, soprannominato *Panunto* dalla sua specialità, che oggi potremmo definire una sorta di bruschetta al sugo d'arrosto) aiutano a distinguere i compiti di tutti gli addetti, indicano le modalità della disposizione degli arredi delle sale da pranzo e delle tavole da imbandire, oltre ad offrire una gran messe di menù per le diverse occasioni, articolati secondo la stagioni dell'anno, modalità e ricette che si sono protratte per qualche secolo. Un convito solenne, *alla francese*, prevedeva infatti un trinciante ogni dieci persone, e al banchetto di nozze di Ortensia Capizucchi partecipano 24 commensali che vengono serviti da due trincianti, i quali, si suppone, avranno avuto accanto, sulla tavola degli arrostiti, i loro corredi di coltelli, come previsto dai manuali. Se infatti nulla ci viene detto da Mastro Belardino sulla apparecchiatura delle tavole e sul menù del pranzo di nozze, la lista d'acquisto degli alimenti col sussidio della trattatistica gastronomica ne suggeriscono una probabile descrizione coll'immaginare un grande salone addobbato, un palco per i musici, le tavole imbandite, che fanno bella mostra di sé, coperte da preziosi tappeti sui quali sono state stese le tovaglie ricamate e sono stati posti candelabri d'argento e saliere cesellate, insieme a *salviette* e *steccadenti*. Una credenza guarnita di festoni avrà esposti i servizi migliori; una tavola a parte sarà adibita a *bottigliaria*, conterrà cioè le varie bottiglie di vino bianco e rosso, caraffe con acqua e con succhi di frutta e le essenze per i sorbetti; un piatto tondo sarà stato riempito di pani di diversa foggia, ciambelle e biscotti, sparsi anche sulle tavole. Per un pranzo solenne nel mese di ottobre è previsto che all'inizio siano serviti gli *antipasti* con varie specie di biscotti e tartine, focacce, insalate, latticini, ma anche tortore con uva non ancora matura (*agresto*), pasticci di uccelletti, salse di olive e di capperi,

e limoni trinciati. Seguono quindi le vivande *a lessso*, e per lessso si intendono tutti i cibi cotti nel brodo o stufati, come capponi che venivano serviti freddi con salse - il bianco mangiare soprattutto - e intingoli, o conditi con melegrane o in galantina; palombelle stufate con salse di verdura, mostarde; salumi; minestre, ravioli. La terza portata è rappresentata dagli *arrosti* specialmente di pollame (capponi e tacchini, chiamati polli d'India fino all'Ottocento) e cacciagione, anch'essi accompagnati da salse, pan unto, pere e mele cotogne cotte sotto l'arrosto. Infine torte e frutti, che equivalgono al nostro *dessert*: pere stufate, melangoli (aranci) ripieni, lazaro (o azarole, specie di melette bianche o rosse), mele di varie specie, meloni, uva piz-zutella, pesche, zucca candita e finocchi; e poi crostate, pasticcini, confetti, violette candite, tartufi *herbolati alla fiorentina*, e ancora formaggi (rinomato anche allora era il parmigiano). In ultimo era indicato il *servizio sul tappeto*, cioè gli ingredienti da porre sulle tavole dei commensali, le quali, decorate con fiori, dovevano contenere anche melegrane zuccherate, cialde, biscotti, ciambellette e dolcetti di zucchero e marzapane, ciotole con pinoli freschi in acqua di rose e ciotole con pistacchi freschi. Ancora fiori, festoni di alloro e mortella, dal verde dei quali spuntano frutti multicolori, decorano il *trionfo*, una specie di statua di zucchero, che piace immaginare inneggiasse a Imeneo.

3 Ottobre 1694

Conto delle spese fatte per il pranzo di n.°24 persone in occasione dello spozalizio della sig.ra Ortenzia figliola del Sig. Conte Alessandro Capizucchi.*

Nota delle spese fatte da Mastro Belardino - eccettuato Macellaro, Pollarolo, Fruttarolo, Pizzicarolo, Droghiero, Fioraro, Bottigliero, et Norcino -.

Animelle oltre quelle prese dal Macellaro, para 9; Salsicce n.° 8. Rete di porco, et Assogna; Capi di latte per credenza n.° 24, per cocina n.°6; Latte Boccali dodici; Farina di Riso libre die-

ci; Selleri n.° vintiquattro; Torzi di lattuga n.° 30. Aglio e cipolle; Agresta libre dieci; Pitartima libra una; Pignoli libra una e meza; Pera per siroppare libre 12; Persiche per crostate libre 24; Limoni da taglio n.° 20; Melangoli n. 100; Farina libre 80; Cedro candito per cocina e credenza, libre 12; Cocuzzata libre 2; Acqua di fiori libre due; Folignati per credenza e cocina libre 4; Amido libre trenta; Gomma dragante libre quattro; Spago libra una; Filo di ferro libre sei; Piatto di legno; Fondelli n.° quattro; Piede stallo; Cartoncino fino; Cera bianca libre cinque; Brugnoli libre meza; Taratufoli libra meza; Erbetta, Persa, Basilico, Dragoncella e Salvia; Mesticanza, Endivia e Lattuga; Carote libre tre; Pile diverse per cocina; Due tondini di Genova; Mostaccioli libre tre e meza.

Pollarolo

Piccioni n.° trentasei con li pasticci; Ova fresche n.° quaranta; Ova comuni n.° centovinti; Palombelle n.° 24; Capponi di pasta n.° 8; Pollastri n.° otto; Polli d'India n.° dieci.

Pizzicarolo

Presutti di Montagna libre vintisei; Mortadelle libre otto; Lardo libre vintiquattro; Strutto libre trenta; Presutto nostrale per cocina libre due; Guanciale libre cinque; Butiro per cocina e credenza libre trenta; Parmigiano per cocina e credenza libre vintiquattro.

Bottiglieria

Cedrato uno; Sorbetti bocali dodici; Limoni lustrati n.° trenta; Cedri n.° 6; Limoni da taglio n.° 4; Bergamotta n.° una; Portogalli n.° sette.

Droghiere per la cocina

Zucchero fino libre vintidue; Zucchero fioretto libre vintidue;

Pistacchi mondi libra una; Cannella fina oncie sei; Garofali oncie cinque; Pepe libra una; Noce moscata oncia una; Cioccolata per la credenza libra meza; Cannella fina oncia una; Amandole di Provenza libre tre; Amandole amare oncie due; Pistacchi mondi oncie due; Zucchero Fioretto libre otto; Ova fresche n.° dieci; Zucchero raffinato libre tredici; Fiorettoni bianchi un quinterno; Carta da impannare fogli X; Acqua Rossa; Pistacchi mondi per l'insalate oncie 6.

Confettiere

Cedro candito libre trentatre; Capelli d'Angeli libre 23 1/2; Pere liscie libre trentacinque; Brugne liscie libre vintisette e meza; Pistacchi trentaquattro e meza; Garofali libre trentuna e meza; Violetta libre trenta; Cannelloni libre vintisette; Canditi per il Trionfo e Portasette libre 16.

Fioraro

Per due canestre di fiori, lauro regio mazzi 30 mortelle mazzi 20 in tutto; Al credentiero* per li frutti del Portasette, ciò è persiche libre due, pera libre tre, mela libre 30, brugne libre due e meza, lazarole bianche libre due, cotogni n° 4, agresta libre 4.

Norcino

Pernice n° 4; Starne n° 5; Quaglie n° 50; Beccafichi n° 60; Ucelletti n° 60; Tortore n° 19.

Fruttarolo

Lazarole bianche e rosse libre 72; Uva cornuta libre 36; Persiche di Terni libre 36; Finocchio mazzi due; Oliva libre 4; Pignoli libra una e mezza; Cappari libre due; Passarina libre due; Granati n° 6; Meloni n° 10; Pera butiro libre trentasei; Stecadenti doi mazzi.

Giornate delli offitiali e facchini

*Al credentiere forastiere per giorni due e mezo e la notte; A' tre mastri di cocina, senza Mastro Belardino e Mastro Francesco cuoco di casa, per giorni tre agli otto per uno il giorno; Al l'aiutante di cocina per tre giorni; Al garzone; A Mastro Belardino per le spese delli cuochi; A Pavolo facchino per giorni quattro e mezo et una notte; A Francesco facchino per giorni tre e mezo con la notte; Al facchino, che ha portato li frutti, presi li boccioni et altro; Al facchino delle confetture; Al facchino per tre viaggi di rami a Mastro Belardino; Al trinciante del Sig.r Card. Altieri; Al secondo trinciante; Al Sig.r Pulcinelli scalco; Al Sig.r Benedetto Cinchioni scalco; A Mastro Belardino Cora per ricognizione; Al macellaro.**

(sul margine in basso la mano di Mastro Belardino sottoscrive:)

Ho riceuto scudi cento sessantadoi baiocchi 50.

Romolo Augusto Staccioli IL BANCHETTO DELLA VITTORIA

Rovistando, per non so più quale ricerca, tra le carte - e i ricordi - di mio padre, mi capitò, qualche tempo fa, d'imbattermi (o, piuttosto, di ritrovare) un piccolo "documento" di carattere patriottico-gastronomico che ora riprendo in mano per renderlo di pubblica ragione, giusto a ottant'anni dalla sua data. Si tratta del menù - o, della "minuta", com'è scritto con grande risalto, in testa al cartoncino, insieme al disegno e al richiamo dello spumante "Lumen" - del "banchetto della vittoria", organizzato dalla Colonia italiana di Barcellona, in Spagna, per il 24 novembre del 1918. Il banchetto - al quale mio padre partecipò, ventunenne, con una parte almeno della sua famiglia che era tra le più assidue e attive tra le componenti della Colonia - dovette aver luogo verosimilmente (dato che non figura alcuna indicazione o indirizzo di pubblico locale) nella stessa sede della Colonia: la "Casa degli Italiani" ubicata, come credo sia tuttora, insieme al Consolato, al n. 5 del Passatge Mendes Vigo, presso il centrale carrer d'Aragò, allora longitudinalmente percorso, a un livello assai più basso di quello del piano stradale, dal treno a vapore che ad ogni suo passaggio inondava di nuvole bianche quanti si trovavano sui due lati della strada: era lì, infatti, che si svolgevano tutte le manifestazioni, numerose e affollate, dalla comunità degli Italiani di Barcellona.

Non disponendo di altre notizie al riguardo, non posso che riprodurre il "documento" (che in basso reca la traccia d'una vistosa macchia di vino), limitandomi a qualche semplice osservazione: lo "spreco" di maiuscole, l'abbinamento, all'indicazione delle varie portate (tutte tipicamente "italiche"), dei nomi altisonanti di Trento e Trieste e di personaggi importanti, col risultato, certamente del tutto casuale, ma non di meno esilarante, di dare del...vitello a Vittorio Emanuele Orlando e del...pollo ad Armando Diaz (proprio a lui, il maresciallo della vittoria!). Infine, a sottolineare che il banchetto festeggiava un avvenimento italiano in terra straniera, gli "errori del proto", evidentemente non esperto della nostra lingua, che, a parte la *d*

* Per questioni di spazio sono stati qui omessi i costi relativi a ciascuna voce.

minuscola di D'Annunzio e Abruzzi con una sola *b*, scrisse panattone e scelta.



Alberto Tenerelli
LA PIZZA "CRESCIUTA"

Silvio la sentiva come una espiazione, anzi come una pena del "contrappasso", poiché in vita sua era stato sempre "una buona forchetta" o più popolarmente un "corpo sicuro", lieto di mettere i suoi piedi sotto una bella tavolata in compagnia di amici buontemponi.

Ma gli anni erano passati e con essi il sano appetito di un tempo, anche se manteneva rispetto a tanti altri coetanei un aspetto ancora giovanile.

Una mattina, per un improvviso malore, venne messo su un'ambulanza e portato all'ospedale, dove un gruppetto di dottori cominciò ad esaminarlo attentamente facendo mille ipotesi sull'origine del collasso: fecero tante congetture, lo immobilizzarono su di un letto tra tante cannule e bottigliette nel naso, nel braccio ed altrove.

Lo sottoposero nei giorni seguenti a varie analisi e radiografie, poi, come i tre dottori di Pinocchio, espressero pareri vaghi sulle cause del malore; in ogni modo lo rimisero in sesto dopo alcuni giorni di nutrizione a tè e flebo, gli concessero un'alimentazione a minestrine e successivamente un normale pasto (si fa per dire) con strani ed insipidi composti di "gateau", verdure lessate, carne cotta al vapore senza sale. L'unico piatto appetibile era la pastasciutta.

Il giorno di Pasqua gli fu servita una porzione di lasagne al forno, vitella, carciofi lessi ed un dolcetto.

Passare la Pasqua in ospedale era certamente malinconico, ma da casa i parenti accorsi numerosi gli portarono, dentro una carta argentata, due ampie fette di "pizza cresciuta", una fetta tagliata dalla pizza riuscita bene ed una dalla pizza di più mediocre riuscita, poiché, secondo una costante tradizione casalinga, sempre una delle due torte faceva un po' "cilecca" (e per questo se ne preparavano due) pur essendo composte e cotte nelle stesse condizioni e con gli stessi ingredienti.

La “pizza cresciuta” ricordo dei vecchi sapori di casa!

Ritorno all’infanzia, alle abitudini di un tempo delle vecchie famiglie romane quando all’avvicinarsi delle solenni feste religiose, come appunto la Pasqua, era tutto un cantiere di teglie (a Roma si chiamavano “sòli”), un lessar di uova sode tra le quali si ponevano le odorose violette, un infornar di capretti, coratelle e “carciofoli”.

Le nonne, le “ziette” zitelle, le mamme ciabattavano per casa, stendevano sulle tovaglie le fettuccine all’uovo spolverate con la farina perchè seccassero.

Si lucidavano le pentole di rame, si dava una lustratina ai pavimenti ed ai vetri, sui letti si ponevano le coperte del corredo.

Tutto doveva essere pronto per la benedizione del curato, il quale si muoveva dalla Chiesa insieme al “chirichetto” con l’acquasantiera, appena le campane si scioglievano per la Resurrezione di Cristo.

Il parroco non disdegnava un buon gocchetto di marsala e un biscottino.

La “pizza cresciuta”: quante memorie!

Si preparava così:

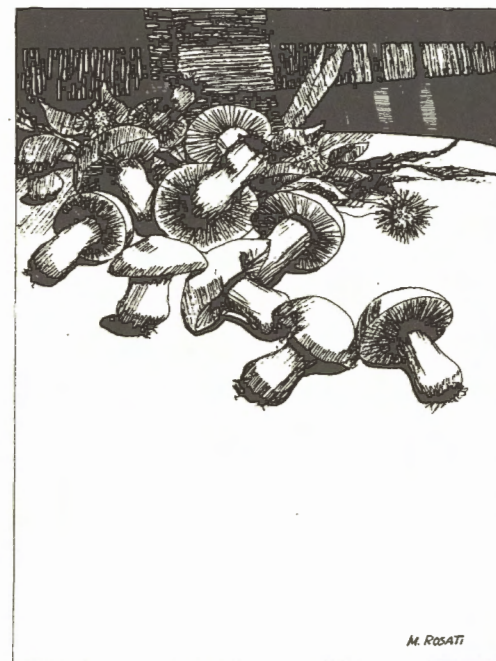
in un’ampia insalatiera di coccio si mescolavano e si sbattevano un bicchiere d’olio, quattro etti di zucchero, quattro uova, un quarto di latte, un pizzico di sale. Si aggiungeva un chilo di farina e settantacinque grammi di lievito di birra. Dopo aver girato, rigirato ed amalgamato l’impasto, lo si poneva in una teglia dai bordi alti, si metteva il coperchio, e la si avvolgeva con coperte di lana in modo che al calore naturale la pizza crescesse. Dopo alcune ore, si impastava nuovamente aggiungendo una bustina di “pane degli angeli” o di altri lieviti di produzione dolciaria.

Si copriva nuovamente il tutto, si lasciava al caldo per un po’ di tempo e poi si infornava per tre quarti d’ora circa a fuoco lento.

Silvio ricordava che, non resistendo alla tentazione del dolce rustico che profumava la cucina e vedendo sul muro della vecchia casa uno scorpione, pensò bene di sgraffignare una discreta porzione della “pizza” dandone la colpa all’innocente ani-

maletto.

Ma la cosa non finì qui, poiché il nostro vedendo tre bottiglioni di buon vino di Genzano messi sotto l’acqua corrente a rinfrescare e constatando che uno dei tre era riempito a metà, pensò bene di colmare il vuoto con l’acqua fresca che scendeva dal rubinetto, gridando poi pieno di orgoglio; “Mamma, ho fatto crescere il vino!”.



“A Teodò, a casa gli spaghetti si condiscono, il sale è sale, e la pressione va dove gli pare; nun ce sò cazzi, Teodò”. D'altronde mica posso continuare a perdere a tennis con quel pippone di Pierluigi che ci ho sempre vinto, quindici chili fa. E poi 'sto mal di testa, che sarà pure la cervicale, ma mi sa che la trippa qualche cosa c'entra.

Così, avendo ormai da anni (decenni?) “sballato il quintale” (ma davvero, ma dà, ma non si vede), lassù fra le fresche frasche m'è scappato: “prometto solennemente e sottoscrivo: a Natale starò a quota Novanta”. E tutti a ridere. “Ah, non ci credete? E allora aggiungo che a Pasqua starò a ottantacinque” (e io non ti amerò più, pappappero).

Mò, dico io: ma perché mi lascio sempre travolgere dal mio otuso superbioso pressapochistico orgoglio (ma va là! di' pure “presunzione”) per cui, hai fatto novanta? bé, come minimo vuoi pure ottantacinque, Ma dico, ma boh.

Così: pastarelle affettuose, frittarelli ruffiani, spaghetate-come-si-deve, addio; addio nutella profumata, quattro stagioni al Passaparola, tiramisù strabordevoli, lasagne al pesto, pizza e mortadella; addio sogno erotico d'un pranzo di stracchino, prosciutto e panna cotta col cialdone. Davanti a me fiumi di mais sconditi, ettari di roba verde cruda e cotta, taniche d'acqua, che più si piscia meglio è, niente formaggi, niente pane, niente fritti per carità... e non è tutto, giacché riuscire è difficile, ma mantenere costa sofferenze inenarrabili.

Tocca trovare una ragione, un *modus sopravvivendi*, un'occasione, e, in preda a un *raptus* di bulimia verbale, identifico la soluzione: sublime. Così mi invento un'associazione che coniughi cibo e cultura, pane e sapienza, rime e sformati? E qui nasce l'

ASSOCIAZIONE CULTURALE (perennemente costituenda)
I l c a c c a b u s

“Scoperte e riscoperte, saggi e assaggi, arrivi e pietanze”
ovvero

dittologie e tricolon, chiasmi, anfibologie, parallelismi: corsi e percorsi, massime eterne e minime effimere, giochi abissali e abissi giocosi, lussi e lussurie, bacchi e abbacchi, panem et cistercenses, spunti e spuntini, patti e piatti, porti e parti, fischi e fiaschi, bòtti e botti, santi e santini, canti e cantine, sogni e bisogni, rape rapine e rapimenti, coscie e coscienze, figli fogli e sfogliatelle, spaghetti e spaghetti, maccarene e maccheroni, menzogne e sortilegi, ragioni e razioni, presente passato e ragù, culti e culi, trippe senza truppe, frizzi lazzi e cazzi, speranze e parannanze, veti ai divieti, folle e follie, anfratti e frattaglie, cotte e risposte...

Insomma: ognuno inseguia i propri deliri e ce faccia dono grazioso agli altri; gli incontri avverranno cristianamente il primo venerdì del mese in una casa di volta in volta da definire; ivi: qualcuno, a turno (ah turno? ah! turno), parlerà di ... per una mezz'ora o su di lì, usando qualsivoglia mezzo di comunicazione, dal gesso al lessò, dalla penna alla panna, dalle Alpi alle Piramidi, dal Manzanarre al seno; dipoi: discussione, spaghet-tata (ed io, ahimé, vi starò a guardare), bicchierata, cazzate in libertà; infine, altrettanto cristianamente, ritorno alle proprie magioni.

Chi c'è c'è, chi non c'è ciccìa.

Svaniva l'euforia estiva.
La valle smaltava di verde
i piani erbosi di Castel Madama.
Martina, un anno di vita,
sul suo davanzale.
Noi festosi, leggeri come pensieri.
Eravamo in ventuno.
Sul crinale ubertoso
Ottobre burbero regalava brividi.
Chiamammo il sole e fu splendido.
Su assi improvvisate
rideva la pasta al forno.
La tenera porchetta esortava.
Il coniglio in salmì
attendeva imperativo.
La salsiccia elevava sinfonie.
Il rosso nettare di Pachino
liberava le menti compresse.
Tutto baciava il cielo.
Eravamo in ventuno.
Candida la torta, nero il caffè.
Frivole chiacchiere,
risate in quantità.
Ognuno diceva la sua
anche se non veniva ascoltato.

Le ruvide mani infreddolite cominciavano a cogliere le olive mature alla fine di novembre, tra i primi fiocchi che turbinavano nell'aria. Cantilenava mio nonno: "Santa Caterina/la donna sulla cima/la neve sulla spina".

Le sacchette si riempivano lentamente, caricate sulle some e portate in paese, dove il frutto veniva sparso in un angolo della cucina, sul pavimento di cotto. Il via vai continuava per alcuni giorni, condizionato dal tempo atmosferico, ma era essenziale coordinare la fine della raccolta con l'appuntamento del frantoio, nel timore che le olive potessero ammuffire. Ricordo ore concitate ed una vigile presenza (anch'io, bambino, ero coinvolto come staffetta) finché si spuntava il turno. Al via libera seguiva l'immediato rapido e concitato trasferimento al frantoio, affinché quest'ultimo non avesse alcuna interruzione nel ciclo di lavoro. L'accordo poteva arrivare a qualsiasi ora, a mezzogiorno oppure alle tre del mattino, per cui si era continuamente in stato di allerta stanchi ed insonnoliti, compreso il somaro, cui spettava la parte più...onerosa.

Il frantoio era un luogo affascinante, ove anch'io mi sentivo protagonista. All'ingresso un gran calderone d'acqua bollente sopra un fuoco perennemente acceso; in fondo le due enormi macine di pietra grigia, unite da una barra a cui si aggogava l'animale bendato. A volte, per farlo riposare, spingevano gli uomini e per noi bambini era un privilegio essere chiamati a collaborare.

Dalla poltiglia delle olive frante, color del cioccolato, emanava un odore dolciastro, greve, di erba e olio difficile da dimenticare.

Da un lato i grandi torchi a colonna, dove si impilavano ceste di corda (ricordavano i copertoni delle auto) colme di quella poltiglia. All'azione robusta delle leve, i torchi "piangevano" un liquido scuro, sospetto, che andava a raccogliersi in una grande vasca piastrellata con il bordo a filo del pavimento. L'o-

lio cominciava a galleggiare sulla superficie e con una ciotola poco profonda, dai larghi bordi, fermata ad un corto bastone, iniziava la raccolta per "affioramento". Quella era l'operazione che più mi interessava, demandata certamente al più abile ed esperto degli oliari che, con un movimento largo e delicato raccoglieva l'oro verde (la centrifuga sarebbe arrivata molti anni più tardi). L'olio veniva trasferito poi in pile di pietra e lasciato decantare.

Nel frattempo, poiché era usanza che il proprietario della macinata sfamasse il popolo dei lavoratori, un gran fervore circondava quel gran fuoco sempre acceso. Grandi padelle nere fumanti sfornavano profumati, croccanti, deliziosi filetti di baccalà, accompagnati da conturbanti peperoncini piccanti fritti, distesi su enormi fette di pane scuro; seguiva una bella fetta di pancetta arrostita sulla graticola, il tutto accompagnato da numerose caraffe di rosso nettare. La mia particolare predilezione per il baccalà trae certamente origine da questo "menù del frantoio" di fine anni '40.

Il momento del riposo, del nutrimento ha sempre qualcosa di magico, specie se vissuto in un crogiuolo di fuoco e vapori, olezzo di fritto, fragranza di olio vergine, odore acre di corpi sudati, di un concerto di voci e suoni che si rincorrevano nell'antro scarsamente illuminato, di passi cadenzati dell'animale condannato nel cerchio, di nevischio che a tratti penetrava impetuoso e pungente ad ogni apertura dell'uscio.

Girone dantesco e cucina di Fratta, luogo amato della memoria.

Anna Ventura
I GRANATI

Uno dei piatti più famosi della cucina abruzzese si chiama "le virtù": è una minestra molto complessa, fatta con innumerevoli verdure, cereali, pasta fresca e secca, condimenti vari, erbe profumate. Si usa mangiarla - specialmente nel Teramano - il primo maggio. La diffusione del turismo, l'abitudine a ritrovarsi, in gruppo, nei ristoranti, hanno fatto sì che in questa data (o nei giorni immediatamente precedenti) i locali in cui si cucinano "le virtù" vengano presi d'assalto da allegre comitive.

E' una moda come un'altra: una delle infinite occasioni che il consumismo coglie per rilanciare i suoi riti, per coinvolgere, in un'unica festa, gola, allegria, spreco di denaro.

Ma le origini delle "virtù" sono austere, bellissime; risalgono a quella civiltà contadina abruzzese che, in un passato nemmeno tanto remoto, ha costruito, con coraggio, con spirito di sacrificio e attaccamento al lavoro, le basi del benessere di oggi.

In questa civiltà, il contadino teme l'inverno come la stagione più dura, quella che non richiede molto lavoro, ma non dà frutti, per cui la sopravvivenza è affidata alle scorte di legna e di cibo che si è riusciti ad accumulare in precedenza. Il momento peggiore dell'inverno è quello finale, quando le provviste si sono esaurite e si è ancora lontani dal nuovo raccolto: per cui il contadino aspetta con ansia di superare "la costa di maggio". Il primo del mese segna il culmine della costa, il momento più duro. È allora che le donne, con intelligenza e coraggio (le loro "virtù", appunto), mettono in pentola tutto quanto è rimasto in fondo alle madie e ai sacchetti: le granaglie più disparate, gli avanzi di pasta secca e un po' di farina per farne anche di fresca; vi aggiungono le erbe aromatiche e le verdure dell'orto. Ne nasce una minestra composita, imprevedibile, il cui nome arcaico è "totemájje", che poi si differenzia in: "risusci", "suffitelli", "granati".

Dei granati ho un ricordo personale: a casa mia, nessuno sapeva cucinare; ma c'era una sorella di mia madre, che, ogni tanto,

preparava i granati, una versione semplificata delle "virtù". Perché questo accadesse dovevano concorrere varie circostanze favorevoli: l'umore buono della zia - ingrediente tra i più rari -, e la presenza, in cucina, di un certo assortimento di granaglie: fagioli, ceci, lenticchie, fave secche, orzo, grano, granturco.

La cucina della zia era un antro in cui si delineavano, nell'ombra, un camino sempre acceso e sempre fumoso, un lavello di pietra con una cannella d'acqua che scorreva perenne, un tavolo su cui si accatastava tutto quanto poteva servire: piatti, padelle, cibi, caffettiere, attrezzi disparati. Tra questi, un macinino di ferro, a ruota, dove si triturava il caffè, che in precedenza era stato tostato alla fiamma del camino, e un tagliere di legno massello, su cui la zia batteva il lardo con cui condivideva le minestre.

In questo ambiente, e con questi arnesi, lei cucinava i granati. Qualche volta mi invitava a mangiarne un piatto. Io non rifiutavo mai, però, all'ultimo momento, mi veniva un pensiero: "E se non c'era il granturco?" Invece c'era sempre.

Una volta, un collega, nel consegnarmi una ricetta per una speciale pasta e fagioli, aggiunse: "Mi raccomando, quando la mangi, deve piovere forte."

Forse c'è un nesso tra il cibo e le condizioni meteorologiche; i miei granati erano invernali: evocavano le grandi nevicate, i vetri delle finestre incrostati di ghiaccio, il fumo del camino, e i lupi che non si vedevano, ma certamente stavano da qualche parte.

Mario Verdone
UN MALFATTORE IN CUCINA

Riposa
indifferente
davanti all'uscio di casa.
Si aggira
svogliato e cauto
nel giardino della villa.
Piomba
dalla finestra della cucina
sul secchio dell'immondizia
dove ha fiutato gli avanzi.
Dissemina a terra
ossicini di pollo
bene spolpati.
E' il malfattore
felino
bianco e nero fuggevole
che ci tiene d'occhio.
Non lascia scappare
il momento buono.
La massaia
allertata
armata di mestolo
vigila.



MARCO ALBERA

Nato a Torino nel 1954. Si è laureato in Architettura (restauro dei monumenti) e in Lettere moderne (indirizzo storico). È titolare di un'azienda di commercio internazionale. Ha costituito il centro 'Universitas Scholarum' per la documentazione e lo studio della goliardia e degli studenti universitari. Collabora alla Fondazione "Museo degli Studenti-Goliardia" dell'Università di Bologna. Numerosi i suoi saggi brevi, articoli e conferenze sul tema goliardico, di storia di Torino e del Piemonte, e di Casa Savoia.

IRINA BARANCHÉEVA

Nata a Mosca. Laureata in giornalismo, è italianista e traduttrice da varie lingue compreso l'italiano. Ha conseguito la laurea in Letteratura italiana con una tesi su Luigi Pirandello. Collabora con articoli e saggi vari alle Riviste: *Argomenti e fatti*, *Giornale della letteratura* e *Modus vivendi international* di Mosca. Ha tradotto e pubblicato racconti e saggi sui più noti scrittori italiani.

Ha in corso di elaborazione un libro-saggio su Iole Chaliapine, famosa ballerina italiana del secolo scorso.

Ama la lingua e la cultura italiana e desidera conoscere la nostra nazione.

TERESA CAMPI

Collaborazione riviste universitarie.

Iscrizione Albo dei Giornalisti dal 1983 (servizi culturali e spettacoli).

Riedizione del *Canzoniere di Isabella Morra*, ed. del Bibliofilo, 1980.

Pubblicazioni: *Cenere e polvere*, trad. e introduzione poesie di Renée Vivien, ed. Savelli 1981.

Sul ritmo Saffico, uno studio sul verso alessandrino, ed. Bulzoni, 1983.

Traduzione e introduzioni di: *Dina la bella ebrea*, di Pétruz Borel, ed. coll. Il cigno Nero, Lucarini, 1986; *Le avventure di Re Pausole*, coll. I Classici del Ridere, Lucarini, 1987;

Donna m'apparve, romanzo di Renée Vivien, coll. Il cigno Nero, Lucarini, 1988.

La raccolta di poesie *Le ore casalinghe*, ed. Il Bagatto, Bergamo, 1989.

Traduzione delle lettere di P.B. Shelley, titolo *Morire in Italia*, ed. Archinto, Milano, 1990.

Esordio nella narrativa con il libro di racconti *Il sangue e l'oblio*, Ed. del Girasole, Ravenna.

Poesie sono apparse in varie raccolte antologiche.

PIETRO CIVITAREALE

Pietro Civitareale è nato a Vittorito (Aq) nel 1934, ma dal 1962 risiede a Firenze. Poeta in

lingua e in dialetto (*Un'altra vita*, 1968; *Un modo di essere*, 1983; *Come nu suonno*, 1984; *Il fumo degli anni*, 1989; *Vecchie parole*, 1990; *Solitudine delle parole*, 1995), saggista (*Il romanzo della crisi*, 1973; *Carlo Betocchi*, 1977; *Betocchi, l'armonia dell'essere*, 1994; *Introduzione a Beckett*, 1991), traduttore (*La muerte a Beverly Hills* di P. Gimferrer, 1981; *Aires etruscos* di J. Rosa Pita, 1986; *L'enigma e le maschere* di F. Pessoa, 1993 e 1996), narratore ed editore, collabora a varie riviste nazionali e internazionali. Della sua opera letteraria, variamente premiata (Premio "Michele Cima" 1982; Premio Tagliacozzo 1988; Premio Scanno 1992), si sono interessati qualificati critici italiani e stranieri.

GIOVANNI IURATO

Giovanni Iurato è nato a Vittoria (Ragusa). Laureato in giurisprudenza. Funzionario ministeriale a riposo vive a Roma.

Nel 1987 ha pubblicato il libro *Vittoria, diecimila giorni fa*, archeologia minima di figure, parole e gesti del passato prossimo della sua città.

Ha pubblicato saggi di cultura e tradizioni popolari e sonetti in lingua siciliana.

MARIA ANTONIETTA MELIGRANA

E' nata a Roma. Laureata in lettere all'Università di Roma, dove vive, associa attività culturale a collaborazione a periodici scientifici e di ricerca su temi del mondo romano e greco antico. Traduttrice, parla due lingue straniere.

Svolge attività di volontariato presso la "Caritas" ed altre comunità.

DARIO PASERO

Dario Paserò è nato a Torino nell'ottobre del 1952. Laureato in Filologia Classica, insegna attualmente Italiano e Latino presso il liceo-ginnasio "C. Botta" di Ivrea, città dove vive. Appassionato cultore di lingua e letteratura piemontese, collabora a varie pubblicazioni sull'argomento ed è vice direttore del trimestrale "La Sldira" (L'aratro), rivista che si occupa della diffusione della letteratura in piemontese; inoltre, è anche presidente dell'omonima associazione culturale. Sposato, appassionato non fanatico del Carnevale eporediese, è oggetto di meraviglia per i suoi concittadini perché è forse l'unico ad Ivrea ad insegnare il piemontese ai suoi tre figli maschi.

CARLO PULEO

Carlo Puleo è nato a Bagheria (PA).

Da ventisette anni è titolare della cattedra di pittura negli Istituti regionali d'Arte.

Ha illustrato diversi libri di poesia. Collabora con diverse riviste letterarie. Da anni è responsabile del settore artistico degli "Incontri fra i popoli del Mediterraneo".

Ha tenuto più di trenta mostre personali di pittura in Italia e all'estero. A New York, dove ha soggiornato per due anni, ha realizzato un grande affresco in una scuola con fondi finanziati dal Senato dello Stato di New York. Ancora negli Stati Uniti ha realizzato opere scultoree per Enti pubblici e privati.

Sulla sua attività artistica hanno scritto i maggiori critici e scrittori italiani, tra cui Sciascia, Bevilacqua, Guttuso, Bufalino ecc. Come scrittore ha pubblicato diversi volumi di poesie e racconti in lingua ed in dialetto siciliano.

Il suo lungo sodalizio con il poeta Ignazio Buttitta lo ha imposto come una nuova e significativa voce della poesia dialettale siciliana.

UGO REALE

Ugo Reale è nato nel 1920 a Roma, dove risiede. Ha collaborato per molti anni a quotidiani e riviste con articoli e saggi di critica letteraria. Condirettore della *Soffitta* negli anni sessanta, ha curato un panorama della poesia italiana contemporanea per linee regionali ed ha condotto un'inchiesta sulla "terza pagina", con interventi di scrittori e di critici. Per *Letteratura* ha tradotto poeti francesi contemporanei (Clancier, Frénaud e Guillevic). Per alcune riviste specializzate ha compiuto studi sulla realtà socio-culturale del Mezzogiorno e sulla narrativa meridionale, oltre a ricerche sulla presenza del Lazio nelle opere di scrittori italiani e stranieri.

Ha pubblicato i seguenti libri di poesia:

Ritorni, edizioni del Canzoniere, Roma 1952.

Una piccola storia, Rebellato, Padova, 1959 (premio speciale Chianciano).

Un'altra misura, edizioni di Novissima, Roma, 1971 (premio Montenero).

Il cerchio d'ombra, Guanda, Milano, 1979 (premio Tagliacozzo).

I giorni della voliera, Lacaia, Manduria, 1985 (premio Pisa).

Il fiore dell'agave, Lacaia, Manduria, (premio Penne).

La voliera, (1952-1991), Caramanica, Minturno, 1995

Studioso della storia di Roma nei secoli XIV e XV, ha scritto: *Vita di Cola di Rienzo*, Editori Riuniti, 1982; Newton Compton, 1991;

Il cardinale diabolico - Vita di Giovanni Vitelleschi, Camunia, 1991.

MARIO ROSATI autore delle illustrazioni

Mario Rosati ha tenuto 63 mostre personali di pittura. Ha partecipato a più di un centinaio di rassegne d'arte italiane ed estere, riscuotendo vivo successo di critica testimoniato dalle numerose premiazioni.

Ha eseguito numerose scenografie per opere teatrali in varie città italiane con continuità dal 1971 al 1990.

Testimoniano la sua attività artistica numerosi articoli su quotidiani, servizi radio e televi-

sivi su riviste specializzate tra le più importanti.

Critici, tra i più noti, hanno scritto sulla sua pittura.

Ha realizzato numerosi "murali" di grandi dimensioni in diverse città italiane e straniere tra i quali spicca quello dell'abside della Cattedrale "Regina Pacis" di Roma Lido inaugurato da Papa Giovanni Paolo II°.

Ha fondato, nel 1975, il gruppo artistico "Studio d'Arte 7".

Ha eseguito, sul luogo del delitto di Pier Paolo Pasolini, un monumento alla sua memoria e all'amicizia tra loro intercorsa.

Svariate le tematiche della pittura di Mario Rosati, incentrate sulle vicende umane e sull'esaltazione dell'animo femminile.

Insegna in un liceo artistico privato di Roma Lido.

ANNA VENTURA

Anna Ventura è nata a Roma. Laureata in lettere classiche ha collaborato con l'università con ricerche e pubblicazioni di filologia classica.

Ha insegnato negli istituti superiori.

Pubblicista, collabora a riviste di cultura nazionali e straniere. Ha ottenuto il *Premio della Cultura* della Presidenza del Consiglio dei Ministri (1983); ha vinto il *Premio Speciale Tagliacozzo* (1984) per la critica. Per la poesia ha ottenuto il premio *Tagliacozzo* (1988), il *Premio Chianti* (1989), il *Premio speciale della Giuria del Lerici/Pea* 1995.

Per la narrativa ha avuto il *Premio Giusti/Monsummano* (1992) e il *Parise* (1994).

Ha tradotto Ilario di Poitiers per il volume *Poeti latini tradotti da scrittori italiani* (Bompiani, 1993).

Suoi testi sono stati tradotti in inglese, tedesco, francese, spagnolo.

Dirige la collana di poesia "Il tappeto volante" per l'editore Solfanelli.

Pubblicazioni:

Studi recenti su Rutilio Namaziano, Firenze, 1970; *La strada ebraica* (racconti), Lanciano 1975; *La multiforme unità di Pasolini*, Lanciano, 1977; *Brillanti di bottiglia* (poesie), idem, 1978; *Il sole e le carte* (antologia di poesia abruzzese contemporanea in lingua), L'Aquila, 1981; *La diligenza dei santi* (poesie), Foggia, 1983; *Venti passi nel sentiero* (racconti), L'Aquila, 1983; *Cinque saggi di abruzzesistica*, Foggia, 1984; *Aria sulla quarta corda* (poesie), Forlì, 1985; *Il calendario olandese* (racconti), Chieti, 1986; *Ex libris del primo Novecento*, Pescara, 1987; *Le spighe incrociate* (poesie), Roma, 1987; *Le case di terra* (poesie), Forlì, 1989; *I sogni della ragione* (racconti), Book, Bologna, 1990; *Lo specchio vuoto* (racconti), Chieti, 1992; *Il mestiere appassionato* (critica letteraria), Pescara, 1993; *Limite di un pomeriggio d'inverno* (racconti), Chieti, 1995; *Canzoni come grano* (antologia di poeti abruzzesi), L'Aquila, 1995.

INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Marco Albero, *La Tampa*
- 10 Giuseppe Amari, *Ultima cena*
- 11 Anonimo caprese, *Menù*
- 12 Letizia Apolloni Ceccarelli, *Ridateci pasta e patate*
- 14 Irina Baranchéeva, *Gogol, il gran mangione*
- 16 Manlio Barberito, *Storie di osterie e di coltelli*
- 19 Carla Benocci, *La magnificenza di un Duca Romano (1670)*
- 21 Laura Biancini, *Menù estivi e prezzi repubblicani*
- 24 M. T. Bonadonna Russo, *Zuppa di cavoletti con baccalà*
- 26 Franca Boschetti, *Una "quantiera" di babà al rum*
- 27 Gustavo Buratti, *Quasi un segreto, i vin ciolarin*
- 29 Ignazio Buttitta, *M'addummsciu saziu*
- 30 Teresa Campi, *Cenetta desolata*
- 33 Francesca Romana Campoli, *Aprilis 21*
- 36 Vilmo Capi, *La spesa*
- 39 Giorgio Carpaneto, *Catone censore ed enologo*

- 41 Luigi Ceccarelli, *I tempi dell'American Bar*
- 43 Grazia Cerino, *Il piacere del caffè*
- 45 Filippo Chiappini, *L'ora de pranzo*
- 47 Rosolino Chillemi, *'A pizza a libretto*
- 50 Pietro Civitareale, *Il giorno del pane*
- 52 Vittorio Clemente, *Le ficore*
- 54 Ermanno Comuzio, *Scarponi bolliti e mozzarelle
in carrozza*
- 57 Sofia Corradi, *Orti di guerra e marmellate*
- 60 Antonino Cremona, *Invito a pranzo*
- 62 Mara D'Alessandro, *Spuntino al ... "Rigoletto"*
- 64 Mario dell'Arco, *E bevo fiori e vino*
- 66 Fernando Di Stefano, *La "pizza"*
- 67 Laura Fusetti, *La cena der somaro*
- 69 Elisabetta Gasbarrini Tinozzi, *Verdura di Scammero*
- 70 Pino Giacomelli, *Origano siciliano*
- 72 Francesca Grimaldi, *Ricordo di una ciambella*
- 74 Plinio Guidoni, *Galette e salacche*
- 75 Giovanni Iurato, *Pane rammollito e fichidindia*
- 78 Renato Lefevre, *Ghiottonerie ascolane*
- 81 Gianni Long, *Alla ricerca della carpa ripiena*
- 82 Antonia Lucarelli, *Li facioli del Marchese*
- 83 Mario Lunetta, *30 Haikai gastroludici*
- 86 Giuliano Malizia, *Una cena di lusso in tempo di guerra*
- 92 Laura Mancinelli, *La favata sarda*
- 94 Paolo Mantegazza, *Una visita ai mercati di Andropoli*
- 97 Umberto Mariotti Bianchi, *Farsi un nome...in cucina*
- 100 Massimo A. Mattioli, *Le delizie dell'orto*
- 105 Maria Antonietta Meligrana, *Buono da pensare, buono
da mangiare*
- 107 Mario Mori, *In vino veritas*
- 108 Alfredo Muzio, *La minestra col brodo di...lacrime*
- 111 Laurino Nardin, *Si mangia fuori!*

- 113 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Risalendo il Reno*
- 115 Franco Onorati, *I broccioletti di Donizetti*
- 117 Ugo Onorati, *Il buco delle monache*
- 119 Dario Pasero, *Lunedì di Carnevale*
- 125 Vito Elio Petrucci, *Pane e olio*
- 126 Josè Peverati, *Panpapat*
- 128 Carlo Puleo, *Parru c'a natura*
- 129 Ugo Reale, *Le fragole*
- 130 Simonetta Satragni, *Caldarroste e cocco fresco*
- 131 Angelo Savaris, *Polenta e bacalà*
- 134 Francesco di Paola Sensi, *Li vini de li castelli*
- 135 Ladislao Spinetti, *La carciofolata da Piera*
- 137 Alda Spotti, *Un pranzo di nozze a Roma alla fine del '600*
- 143 Romolo Augusto Staccioli, *Il banchetto della Vittoria*
- 145 Alberto Tenerelli, *La pizza "cresciuta"*
- 148 Marcello Teodonio, *Natale '90*
- 150 Mario Tornello, *Eravamo in ventuno*
- 151 Novello Valentino, *Il frantoio*
- 153 Anna Ventura, *I granati*
- 155 Mario Verdone, *Un malfattore in cucina*

