

l'Apollo buongustaio 1999

l'Apollo buongustaio



Almanacco gastronomico per l'anno 1999

coffee house
the Canada

l'Apollo buongustaio

l'Apollo Buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 1999

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 1999. Tutti i diritti riservati

Stampato nel novembre 1998
dalla
Nuova Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 22 - Roma
Tel. 22.81.805 - 22.81.806

Roma 1999

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

In memoriam

"...non c'è nulla di così insensibile, duro, rabbioso di cui la musica non cambi l'indole... L'uomo che non ha alcuna musica dentro di sé, che non si sente commuovere dall'armonia di dolci suoni, è nato per il tradimento, per gli inganni, per le rapine. I moti del suo animo sono foschi come la notte, i suoi appetiti neri come l'Erebo. Non vi fidate di un uomo siffatto. Ascoltate la musica..."

Così Shakespeare, nel celebre elogio della musica ("Il mercante di Venezia", V atto).

Parafrasando il brano, potremmo affermare che... "dell'uomo (e della donna) che non ama la leggerezza, non dovremmo fidarci..."

Leggerezza, nel senso di cui ha parlato Calvino in una delle sue *Lezioni Americane*: e cioè gusto del disimpegno, dell'abbandono a una scrittura né dotta né sussiegosa; piacere nel recuperare, dentro i giacimenti della memoria, esperienze e sensazioni lontane, magari risalenti agli anni d'orati della fanciullezza; divertimento nel passare dai temi o toni della professione alle infinite variazioni che la gastronomia letteraria (o, se volete, la letteratura gastronomica) ci ispira, a tutto campo: dell'aneddoto alla ricetta, dal ricordo al racconto, dal ripescaggio letterario (i "brani d'autore", contrassegnati da asterisco) all'autobiografia spicciola.

In questa minuscola "repubblica della leggerezza" che dalle stagioni dallarchiane alla nuova serie - giunta alla XII annata - s'è andata formando, hanno fatto parte gli amici di cui partecipiamo l'intervenuta scomparsa e alla cui memoria vogliamo quest'anno dedicare l'*Apollo buongustaio*.

Si tratta di Elisabetta Gasparrini Tinozzi, Gian Vincenzo Omodei Zorini e Alberto Tenerelli: ognuno dei quali ha recato un'impronta originale al nostro *Almanacco*, contribuendo con una costante collaborazione, proseguita nel tempo, alle fortune dell'*Apollo*.

Questo ricordo, se non è privo di mestizia, vuole anche esprimere la certezza - che confidiamo condivisa da collaboratori e lettori - che la tristezza può conciliarsi con il proposito di continuare, anche nel nome degli amici scomparsi, questa avventura, lieve, leggera, sì, e che dunque ci appartiene perché nella sua misura ci riconosciamo.

Non parrà sproporzionato, a chi ci legge, saldare a questo ricordo quello di due "spiriti magni": Pietro Metastasio (1608-1782) e Giacomo

Leopardi (1798-1837), i cui anniversari sono stati oggetto di celebrazione nell'anno testè decorso; spigolando nei loro scritti, abbiamo trovato due lettere da cui abbiamo espunto i brani qui riprodotti, di pertinente collocazione - ci sembra - in questa antologia. Come andiamo facendo da qualche anno, infine, i lettori troveranno in appendice i *curricula* dei nuovi collaboratori.

Un'occhiata al futuro prossimo venturo ci propone un'edizione non priva di una qualche eccezionalità: quella del 2000! Se avete qualche proposta o suggerimento, non esitate a scriverci!

Arrivederci e auguri a nome dei Curatori.

Franco Onorati

Marco Albera

IL DECALOGO DEL BANCHETTANTE

Un menù illustrato da Antonio Rubino

Fra i tanti lettori dell'*Apollo*, molti ricorderanno Antonio Rubino⁽¹⁾, poeta e disegnatore fra i più versatili e geniali del periodo d'oro dell'illustrazione, che va dalla Belle Epoque alla seconda guerra mondiale, e che fu tra i fondatori del *Corriere dei Piccoli*. Meno nota la sua attività di terribile goliardo all'Università di Torino, ove era approdato nel 1898 dalla natia Sanremo. Ecco come lui stesso si racconta: "Superavo frattanto brillantemente gli esami grazie ad un ingegnoso espediente: mettevo in versi gli argomenti giuridici. (...) Gli esaminatori, quando mi presentavo all'esame, dicevano: "Ecco quello che mette in versi la materia" e mi promuovevano subito. Nel 1903 conseguì la laurea con punti 105 su 110. La mia carriera giuridica diventò una carriera letteraria e la mia carriera letteraria si confuse con la mia carriera artistica in modo perfettamente logico, senza soluzione di continuità".⁽²⁾ Un rarissimo opuscolo⁽³⁾ scritto, illustrato ed editato in sole 200 copie dal Rubino, contiene alcune di tali geniali e corrosive "poesie giuridiche". La raccolta vide la luce per l'occasione del pranzo del decennale dei laureati del 1903. Una pur breve citazione ci pare doverosa.

"LA CAVALCATA DELLE IPOTECHE" (Le maniere d'Ipoteca/sono in numero di tre,/e van come i Magi Re/cavalcando a notte cieca...); "LA TUTELA" (Quella vecchia, che vien con quel bambino,/dandogli qualche rimasuglio d'ossa,/perché si tolga la fame più grossa,/Tutela ha nome in linguaggio latino./...); "I REQUISITI DELL'USUCAPIONE" che termina: "... Né bisogna che il possesso/s'interrompa un solo istante,/altrimenti abbiamo il cesso/senza l'uomo defecante.); "I SISTEMI CARCERARI"; "LA PERSONALITA' DEL FETO" (La personalità-giuridica del Feto,/ch'è la cosa più tenera-infra le cose tenere,/simile alla Fenice-sorse dall'Inconcreto,/visse, morì e rinacque-fuor della propria cenere/...); IL PROCESSO ACCUSATORIO"; "IL PROCESSO INQUISITORIO"...

Il tutto preceduto, e qui si torna in tema con l'*Apollo* *buongustaio*, da una poetica trasformazione del Menu⁽⁴⁾ apprestato dal "Restaurant du parc" al Valentino per quel 24 maggio del 1913. Non ci resta che riprodurre, per la nostra breve nota, "IL DECALOGO DEL BANCHETTANTE" con l'efficace illustrazione dell'avvocato a tavola.

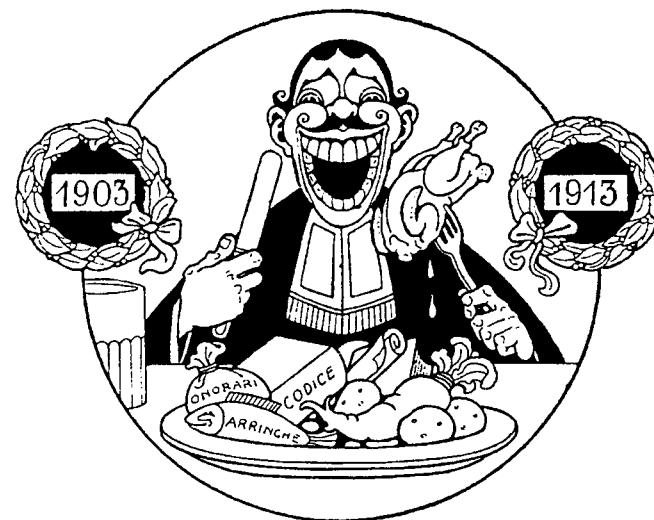
IL DECALOGO DEL BANCHETTANTE di Antonio Rubino

- I. Se il tuo posto occuperai – con corretto portamento,
avrà muschio, vista vaga
e giambon di marca Praga.
- II. Una zuppa a gran cucchiari – verserai tra naso e mento,
e dirai con far da re:
San Germano, *ora pro me!*
- III. Poi la gola aguzzerai – per maggior tuo godimento:
dà un piacer paradisiaco
lo storione poloniaco.
- IV. Se disdegno non avrai – d'un arrosto succolento
mangerai molta nocella
innocente di vitella.
- V. Dolcemente immergerai – poi l'asparago esculento
nella salsa detta mussola
ch'è soave a perdibussola.
- VI. Poi ti perigorderai – di gustar con fare attento
quell'Uccello che in Tanagra
piacque tanto a Meleagra.
- VII. Assapora più che mai – col tuo sesto sentimento
di Rachele la divina
profumata insalatina.
- VIII. Come neve ai caldi rai – fonde in bocca il gusto lento:
son sorrisi del creato
Il Vesuvio ed il Gelato.
- IX. Fragolette condirai – con Sciampagna a piacimento,
e solluccherò per tre
ti daran frutta e caffè.

- X. Vino bianco e secco avrai – come primo incitamento,
ma per dare all'estro il volo
userai Chianti e Barolo.

Gran discorsi non farai – ma pepati al 6%
scorrerà con largo fiotto
lo Sciampagna galeotto.

ANTONIO RUBINO.



NON OZO POESIE GIURIDICHE.

Note

- (1) Antonio Rubino, Sanremo 1880-Bajardo 1964.
- (2) Citato da Archeophilus (Franco Ressa) in "Antonio Rubino

goliardo liberty” nella raccolta *69 racconti di goliardia* di Manlio Collino, Ed. Le Feluche-Orient Express - Torino 1992, pag. 66.

⁽³⁾ Antonio Rubino, *Poesie giuridiche*, Stabilimento Grafico “Concordia” - Milano 1913.

⁽⁴⁾ GLOSSARIO

- I. Mousse de jambon de Praga en belle vue.
- II. Potage creme S. Germain.
- III. Esturgeon Poloniac.
- IV. Noisette de veau à la provençale.
- V. Asperges sauce musseline.
- VI. Pintades nouvelles à la Perigord.
- VII. Salade Rachel.
- VIII. Glace napolitaine.
- IX. Fraises au Champagne. – Dessert. – Café.
- X. Vins: Blanc sec. – Chianti en caraffes. – Barolo. – Champagne



Giuseppe Amari

PANE E VINO

Acqua, fuoco e farina
ed è subito pane

Mosto nel tino
ed è subito vino

Pane e vino
ed è subito vita

Pane e vino
ed è subito sera

La zuppa di pane e vino che si dava anche ai bambini (si dà ancora?) attiene alla civiltà contadina. Pane e vino, quindi, dei paesi tuoi. Ma qui consiglio il pane di Genzano e il Cannellino più volte de-cantati da Mario dell'Arco.

Anonimo Piemontese*

IL «GIUSTO» GRISSINO

Il grissino, come pane al superlativo, è sempre un elemento di pregio nel pranzo, nella cena, nella colazione, nella merenda.

Ecco alcune idee:

- aiutate i vostri bambini nel periodo della dentizione ad alleviare la fastidiosa irritazione alle gengive, dando loro un bel pezzo di pane comune, con molta crosta.

È un prodotto di assoluta tranquillità igienica, nutriente e saporito. Quando avranno i primi denti date loro grissini. Così croccanti, li diventeranno. Mentre impareranno a masticare, li abituerete a cibi semplici e sani, indispensabili alla loro crescita;

- il grissino è un componente essenziale di un buon antipasto. Un grissino sgranocchiato nell'attesa del pranzo è il miglior aperitivo: sveglia quell'acquolina in bocca che vi farà sembrare più gustoso tutto quello che seguirà;

- gustate un grissino fresco di forno ed un «gianduiotto»: lo sposalizio grano-nocciola costituisce un felice connubio valido per un dessert economico e goloso: l'ideale per una sostanziosa merenda;

- un grissino perfeziona il gusto e l'apprezzamento di un buon vino, anche a fine pranzo, quando si devono annullare i gusti residui dei cibi e sviluppare quelli della bevanda (un consiglio questo degli assaggiatori professionali dei vini);

- quando volete eliminare i sapori «forti» (ad esempio dell'aglio, della cipolla, dei peperoncini, ecc.) servitevi di un fragrante grissino: nella sua naturalità gli aromi ed i gusti si riducono a basi e risultati perfetti.

**da un sacchetto del pane acquistato a Torino (S.S.)*

Domenico Berardi*

INNO AL VINO DI GIACOMONE UBRIACO

Giacomone (*ubriaco*)

Stasera l'aria è ggreve!
Me pesa su la testa...
Se vede a ccòrpo d'occhio
Che ce sarà tempesta!
Guardate che sserata...
Se sta proprio a l'inferno?
E cchi ce n'ha la còrpa?
Quer bboja der Governo!
Er vino costa caro...
La carne 'n'te canzono...
S'è ppuro arincarito
Nzinenta¹ er tempo bbono!
Na vorta co' tre bbuecchi²
Che vino che bevemio...³
Ma mò che va a 'sto prezzo
Nun bevo ppiù!...so' astremio!⁴
Ce vo' mmette 'n'antra tassa
'Sto governo fariseo
Perchè dice che ha da mette...
Li cristalli ar Culiseo!⁵
Tra-la-la-la
Er vino è bbono...
Vojo trincà!

Come rinasci
Quanno un gocetto
De vino bbono
Te scegne in petto!
Scordi le pene,
Scordi l'affanni
Sei già 'n'antr'omo...
Caleno l'anni!
Quanno er ddiluvio

Cascò sur monno
 Noè, gran padre,
 Nun annò a ffonno!
 Ma...drent' all' arca,
 Lui, che era fino,
 'Nvece dell' acqua...
 Beveva er vino!

Er vino scintilla,
 Spumeggia, zampilla,
 La vita te dà!

(Musica di scena. Giacomone, vinto dall' ubbriachezza, si addormenta sullo scalone di piazza di Spagna).



- ¹ Perfino
- ² Bajocchi, soldi
- ³ Bevevamo
- ⁴ Astemio
- ⁵ Colosseo

* Dal libretto *Il Marchese del Grillo*, leggenda romana in 3 atti e 4 quadri musicata da Giovanni Mascetti.

Laura Biancini

TIMBALLI E CREME NELLA RACCOLTA CECCARIUS

La Raccolta Ceccarius, fonte pressoché inesauribile di notizie e curiosità per gli studiosi di romanistica, riserva sorprese anche per quel che riguarda l'arte culinaria; infatti, tra gli altri documenti, si trovano due fogli manoscritti, all'incirca della fine del secolo scorso, contenenti varie ricette di 'piatti di credenza'.

Compile da mani diverse, al limite tra il dolce e il salato, propongono timballi nelle maniere più diverse, creme, dolci, suppli di riso, pasta per bigné e pasta sfoglia. Tranne qualche insolita combinazione, le ricette potrebbero essere eseguibili, anche se le quantità, non sempre peraltro indicate, sono espresse in once, ma questo non è un problema, basta fare le dovute proporzioni. Ed ecco 4 timballi in cui la cannella è la spezia per eccellenza.

Per fare un Timballe d'erba

Si prendono delle spinaci si mettono ha lessare nell'accqua sua doppo che sono cotte si formano in tante palle ben spremute assai poi si tritono sottili e si battono come il battuto, poi si prende il latte quella quantità ha tenore della cazzarola e si mettono ha cocere di nuovo ha fuoco lento quando si sono un poco consumate si levono si lascia rifreddare poi si mettano quattro cinque ova con tutte le chiare parmigiano e cannella e un poco di zuccoro uniti bene che non sia il tutto tanto liquido poi si accomoda la cazzarola e si metta di nuovo ha cocere con foco sotto e sopra.

Per fare ancora un timballe di ricotta con l'erba doppo siolta la ricotta con ova zucchero cannella e candito di cedro si unisce ancor questo delle spinaci trite assai e mischiate insieme e viene un buon timballo carico di zucchero e cannella.

Il timballo ancora di ricotta si fa la fodera del medemo con la pasta frolla acciò sia poi più sicuro ha non rompersi.

Per la pasta frolla uno degli sconosciuti compilatori suggerisce:

Oncie 9 di strutto libra 1 di zucchero farina quanta ne comporta grattatura di cedro e nell'estate un uovo, si manipola con una mescola e si mescola meno che si puole con le mani.

Per fare un timballe all'inglese ripieno di crema e macaroni

Si lessono i macaroni con acqua e sale quando sono mezzi cotti si affogano nella

crema. Cioè si fa la crema quando la crema comincia ha stringere allora si finisce da stringere con i maccheroni dentro ho pure subito lessati i maccheroni e che il latte della crema sia caldo ben scolati i maccheroni si mettono dentro e si finiscono di cuocere nella medema crema poi quando è fatta la crema si lasciano il tutto raffreddare nella cazzarola medema poi in altra cazzarola si fa la fodera di pasta frolla e poi si riempie di detta robba e poi si mette ha cocere di nuovo quando si riempie di detta robba vi si mette della cannella in polvere.

Nonostante la stravaganza dei sudditi britannici e la loro scarsa dimestichezza con l'arte culinaria, supponiamo che la crema usata sia una normale besciamella.

Tra le pietanze dolci, invece, perché non provare ad esempio la *crema diversa* dove l'unità di misura per la farina è una scatola di tabacco? L'unica difficoltà di esecuzione la pone la scatola: o la si possiede sperando che sia del modello e della grandezza giusti oppure si va dall'antiquario prima di porsi ai fornelli.

Crema diversa

Un mezzo di latte, cinque rossi di ovo, farina quanto ne cape in una scattola da tabacco e oncie 10 di zucchero.

Si mette in una cazzajola primeramente il zucchero la farina ed i rossi di ovo si sbatte ed impasta il tutto con una mescola, e poi sempre rimuscinando si versa il latte a poco a poco. Quando è il tutto rimuscinato ed unito si mette al fornello al fuoco gagliardo e si siegue a manipolare guardando che non bolla. Quando la mescola resta tinta si leva e si fa stringere fori del fuoco e poi si versa dentro il piatto. NB Se è di cannella nel cuocerla vi si pone dentro una stecca di cannella, se è di cedro vi si pone nel cuocere una scorsa di cedro, se è di cioccolato vi si butta dentro un mattone intero di cioccolato.

Ravioli di crema

Si fanno delle piccole frittate sottilissime si dividono in 4 quarti e poi dentro ogni quarto vi si pone un poca di crema e s'involta si fa un suolo di parmeggiano grattato si pone sopra un suolo di questi ravioli con il butirro in pezzetti e così si replica e si copre il tutto con parmeggiano butirro ed un puoco di cannella, e poi si fanno cocere sotto il forno.

Zuppa inglese

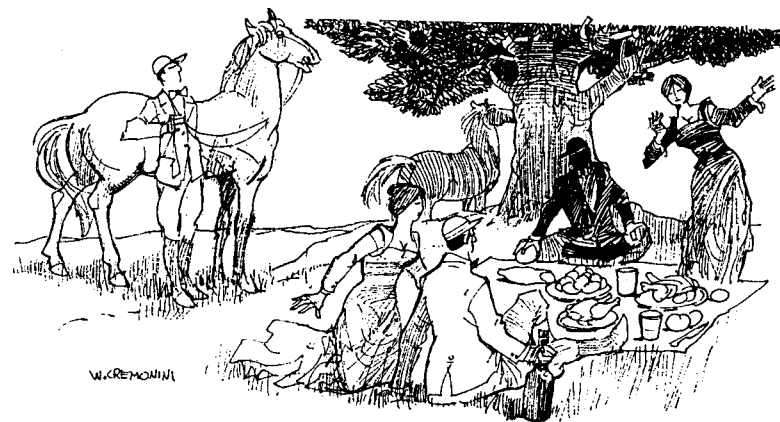
Si fa la crema, e poi si prendono delle fette di pane di Spagna inzuppate nel rum, o rosolio. Si versa un poca di crema in un piatto cupo, sopra vi si fa un suolo del pane di Spagna, si fa un altro suolo di crema, e si fanno così dell'uno e dell'altro

vari suoli e quando è fatto si lascia freddare.

Per fare la pasta bignie

Si prende una cazzarola la metà di acqua un poco di sale giusto per salarla e un pezzo di butiro ha discrizione si mette ha bollire quando alza il bollo si butta dentro della farina e si maneggia lesto questa deve venire stretta come la pasta del pane fatta questa pasta in una libra e mezza di fiore si mettono 10 rossi d'ova e si maneccia forte per una mezz'ora poi con una siringa riempita la medema si frigono con lo strutto e stare attenti che lo strutto sia ben caldo a ha piccoli pezzi di mano che sorte dalla siringa si tagliano ha piacere e poi si mette sopra il zucchero ed è un piatto buono di credenza.

Anche il timballo di riso con 'tartuffi brugnoli, uccelletti e fonghetti', quello di riso magro con pesce, gli gnocchi di latte e le uova alla parmigiana appaiono invitanti: ma questo basti per un primo assaggio e se il risultato sarà soddisfacente proseguiremo a sperimentare anche il resto.



MOSCIARELLA

a Giulia piccolina, a Tiziana piccolissima

Mosciarella era un gatto siamese, regolarmente scodato, notevolmente strabico, e dolcemente immerso in un suo mondo di improbabili sogni. Fra questi, il più geloso e il più caro consisteva nella convinzione di possedere eccezionali qualità di scalatore, da esibire in spericolate quanto sfortunate ascensioni degli alberi prospicienti la sua dimora, annidata in una torre di guardia delle Mura Aureliane, affidandosi poi, per la discesa, al buon cuore e alla buona volontà dei suoi amici umani, fra le cui braccia ritornava a casa miagolante e senza alcun imbarazzo, solo un po' seccato e comunque pronto a ricominciare.

Il suo nome non gli derivava quindi da infingardaggine o mollezza di carattere, ma dall'affinità cromatica del suo pelo biondo con le castagne secche, dette a Roma mosciarelle, antico e oggi quasi dimenticato passatempo dei romani di ogni età, al pari dei bruscolini e delle fusaje (in italiano: lupini), e al pari di queste ultime promosso al rango di componente alimentare essenziale in tempo di fame, come già aveva notato un esperto del calibro del sor Capanna quando cantava "Il general Cadorna se magna le bistecche/e ai poveri soldati je dà castagne secche". Ma mentre le fusaje, all'origine secche anch'esse, piccole e grigiastre, dopo opportuna bollitura tornavano ad assumere il noto aspetto sontuoso di opulente monete d'oro, così affascinante per Mario dell'Arco, e soprattutto acquistavano una loro piacevole e tutto sommato invitante morbidezza, le mosciarelle restavano invece piccole, grinzose e durissime, praticamente immangiabili come vere e proprie pietre. Bisognava succhiarle a lungo, prima che perfino i nostri giovani denti riuscissero ad averne ragione.

Comunque, sparite le grandi zucche gialle, fonte primaria per la produzione dei bruscolini, ed eliminate le fusaje a causa del prezzo elevato (due lire al chilo, una follia) e della mancanza dell'acqua necessaria per addolcirle, restavano solo le mosciarelle, dolciastro e inespugnabile viatico di lunghi pomeriggi invernali trascorsi a giocare interminabili partite a carte (privilegiato il gioco dell'Uomo Nero) o con quei sottili bastoncini cinesi che bisognava sfilare ad uno ad uno dal mucchio senza spostare o

far cadere gli altri. Quattro o cinque mosciarelle per uno scandirono i giorni di un ben preciso periodo della nostra esistenza di ragazzini più o meno decenni, e di quello delle nostre madri, riunite in un'altra stanza a lavorare con grande impegno di maglia e d'ago: da due camicie un grembiule (e con gli avanzi un colletto, o un fazzoletto, o perfino un paio di fantasiose mutandine a fiori), da tre magliette sfuggite di misura una maglia più grande, confezionata sempre rigorosamente a righe di ampiezza obbligata dalla quantità del filato a disposizione, unito attraverso un ingegnoso gioco di accostamenti per ottenere una consistenza il più possibile omogenea.

Le mosciarelle, miserabile surrogato della nostra merenda e del loro tè, con la loro quotidiana e ineluttabile presenza finirono per assumere il valore e la dimensione di elemento caratterizzante ed evocativo di un'epoca scandita dal ripetersi di tentativi e di espedienti escogitati per sopprimere alle infinite necessità della vita, prima fra tutte quella di soddisfare di volta in volta, episodicamente, la nostra fame: dalla vegetina al formaggio "Roma", dai cardi selvatici di carducciana memoria alle rape bianche, dalla farina con le farfalle al formaggio coi vermi che qualcuno in vena di umorismo aveva definito "saltatori", decantato quest'ultimo come autentica leccornia che "piaceva tanto a tuo nonno", ai suoi tempi gran manipolatore di caciotte da preparare per la fermentazione. A ricordarli in sequenza, ognuno di questi poveri cibi fa riaffiorare una storia.

Il gatto Mosciarella, biondo, elegante e raffinatissimo, venuto al mondo dopo la fine di questo triste periodo, col suo nome bizzarramente legato a una realtà squallida di reminiscenze plebee rappresentava un modo di esorcizzare e insieme mantenere vivi questi ricordi, che ora, divenuto lui stesso un ricordo, sopravvivono solo nella memoria di un gruppetto sempre più sparuto di testimoni, come scheggia infinitesima di una storia minore che forse non è giusto dimenticare.

ORE QUATTORDICI

Cari quarantenni, che vi esibite alle 14 nel *fast food* d'angolo di fronte all'Ufficio detestato o dall'odiatissima Banca per un pasto frettoloso con la giovane collega seduta di fronte avvolta in un'aura di profumi costosi che vi guarda golosa prefigurandosi una più rapida carriera, tradisce il vostro status di aspiranti managers dell'era-internet l'incipiente calvizie, l'addome già prominente sotto la camicia sgargiante ultima moda, l'allegria chiassosa e sfacciata, il trillo continuo del telefonino compagno implacabile. Tra poco spenta l'ultima sigaretta nel bicchiere di carta del vino in confezione monodose, anche per oggi il rito sarà compiuto. Amen



L'ULTIMA UBERLEKKE

Dal Goms, culla del Rodano nell'alto Vallese, è sciamato nel XIII secolo un piccolo popolo alemannico, i Walser, per colonizzare le testate di valle sino ad allora disabitate, site intorno al Rosa come una ghirlanda. Si sono specializzati nell'agricoltura di alta quota, riuscendo a coltivare la segala sin oltre i 1500 m. ed a vivere ai margini dei ghiacciai. In una stellata notte d'estate di una quarantina d'anni or sono, ho avuto il privilegio di partecipare, tornando da una battuta di caccia (sono un cacciatore pentito, ora) con un'allegra brigata di giovani, al rito dell'*Uberlekke*, a Fun d'Rüfino, borgatina ancora intatta di Alagna Sesia *Im Land*, formata da stupende case di tronchi incastrati, poggianti su zoccolo di pietra, avvolte dai loggiati, "gallerie" in legno che girano attorno al primo ed al secondo piano, utilizzate per stendere il fieno ed altri raccolti ad essiccare. Ovunque, gerani fiammeggianti come cuori di innamorati.

Anni Ferraris-Sturne, "*Aju*" (mamma) *Anni*, vestale dell'antica lingua, oggi parlata ancora, sì e no, soltanto da una ventina di anziani (ahinoi, chi si preoccupa di salvare questi monumenti di voci?) ci accoglie nella sua *stube*, il tinello centro della vita familiare, accoppiato alla cucina con il "fornetto", parallelepipedo di pietra addossato al muro della cucina, con cui comunica grazie ad un portellino di rettangolo di lamiera. Nella cucina, in corrispondenza al portellino, trovasi il camino da dove si preleva la brace per arroventare il fornetto e scaldare l'ambiente. Il tiraggio è assicurato da un foro nel muro chiudibile con tappo di pietra. La *stube* è internamente rivestita da tavole di legno chiaro, con la caratteristica serie di "finestrine" accostate. Torno all'ambiente ed al fornetto sono distribuiti cassoni e panche; c'è una credenza ben scolpita, un bel tavolo ed un letto incassato ad alcova per risparmiare spazio e favorire il ristagno di aria calda, prezioso per gli anziani, i bambini e gli ammalati.

L'*Ubelrlekke* è un piatto che richiede lunga e accurata preparazione, praticamente irrealizzabile per noi, che abbiamo tradito la civiltà rurale per la barbarie cittadina, irrecuperabili clienti del supermercato.

Si inizia a settembre un piatto che si consumerà un mese dopo o più.

Per prima si mette sotto sale e si essicca all'aria la carne di marmotta (allora non era protetta), mantenendone la cotenna; più tardi si provvede-

ranno a salare le carni di pecora, di capra e di camoscio, lasciandole in salamoia, oppure asciugandole all'aria (non al sole) nella *fleischspicher*, la stanza alta per la carne. Vengono poi le carni di maiale, e di "bestia grossa" (vacca); la *Taschaute*: tagliata in bei pezzi cubiformi di spalla, sottospalla, coscia, con pochissimo osso. Del maiale si salano la testa, le costine e le ossa del carré non troppo spolpate. Più avanti, nell'inverno, si aggiungerà la pancetta, quando ha perduto l'odore di maiale fresco. In un mastello di legno alto un metro, si sistemano, ben strette l'una accanto all'altra, i vari pezzi di carne dopo averli un poco rotolati nel sale grezzo grosso, formando un primo strato. Sopra, a piacimento, si potranno mettere alcuni spicchi d'aglio tritati. Si procede quindi a formare un altro strato e così via, sino ad esaurimento della carne o a riempimento del recipiente. Sull'ultimo strato si sparge una manciata di sale e si copre con un coperchio pressando bene il tutto, e ponendoci sopra un "tappo" quadrato di pietra, più stretto del recipiente e munito di un pomello per poterlo poi estrarre. In fine si chiude il recipiente con un coperchio più grande che copra bene anche sotto i bordi esterni, e si ripone in luogo fresco, non troppo umido, meglio se buio. Dopo circa un mese la carne è pronta per l'uso. Allora si prepara anche un taglio di manzo appena macellato che sarà unito a bollire con le carni estratte dal mastello, unitamente ad un bel pezzo di prosciutto, stagionato da un anno nello *spicher* avvolto in tela rada per proteggerlo dalle mosche; se non c'è il prosciutto, va bene anche la spalla di maiale, purché dell'anno precedente. Anche la testa suina è migliore se stagionata di parecchi mesi. Le carni salate, il manzo ed il prosciutto bolliranno insieme per tre/quattro ore, facendo attenzione ai diversi tempi di cottura. Se le carni di pecora, di capra e di camoscio asciugate all'aria si presentassero troppo dure, occorre ammollele una notte nell'acqua fredda. Per antipasto, *Aju Anni* ci presenta gli insaccati fumanti (salami di vacca e di pecora, sanguinacci, salsicce di sangue e patate, pancetta) bolliti in un pentolone a parte, e le verdure cotte (carote, rape, patate, porri legati a mazzetti), il tutto ben sistemato su piatti di legno. Al posto del pane, le *miaacce*, stacciatine di farina (un tempo di miglio, *miliacee*?) cotte sugli appositi ferri e poi appena appena unte di burro fuso e spolverate di sale fino. La barbera generosa si sposa al trionfale piatto di carni salate, per la festa comunitaria all'alpe degli ultimi Walser e dà la stura alle canzoni. Per accompagnamento, il suono aspro dello scacciapensieri forgiato dal fabbro di Riva Valdobbia. Una

biondina, dalla voce acuta, ripresa dal coro, intona la saga della *maitij*, la ragazza innamorata del cacciatore: *As wolte an Joger jogend/mid ainem guldine Ring/der joget alle Morgend/so bald d'Sonna b'schind, iohei!* (Una volta un cacciatore andava cacciando, con un anello d'oro; a caccia tutta la mattina, appena spunta il sole, iohei...). *Aju Anni, Uberlekk, liab Maitij under ds blatun toch* (cara ragazza sotto il tetto di pietra), antica lingua Walser, addio.



UN TEMPORALE

(alla maniera di E. A. Poe)

Sin dal mattino nubi fiocose correvano il cielo spinte dal vento che rabbioso le incalzava come il cane le pecore, sì che presto il vaporoso gregge coprì l'orizzonte, dalla marina livida al tetro crinale del monte, dove le case di Norma apparivano a tratti.

Pioggia sonora come colpi di sferza li colse sul sentiero che si addentrava alle radici della rupe, verso un verde anfiteatro disseminato di rovine.

Al riparo di un tozzo torrione che come un armato custodiva l'ingresso videro trascorrere veloce sulle loro teste il temporale di primavera; dalla terra calda già un sottile vapore saliva, e con esso una Voce, o un pensiero segreto.

- Tu, che ti sei beato dei giardini di Roma, arboree dimore di un popolo di marmo, dove mille artifici forzano le acque silenti in dissonanti zampilli o le dilatano in morte gore, tu oltrepassa dunque le mura di una città che è ora un giardino. Qui è Ninfa. Vieni - Attraverso un arco corroso penetrarono in quel regno e subito furono avvolti dalla magia che quelle parole avevano evocato.

Il luogo era ormai incantato e sembrava dormiente da secoli.

Entro la cinta del borgo una seconda muraglia racchiudeva un castello alla gotica rinforzato da torrioni angolari; strette aperture orlate di bianco calcare si aprivano nelle rosee pareti e da due bifore risparmiare dal rampicante, conquistatore degli spalti merlati, appariva la brulla costa del monte. Da quel versante un'alta torre si specchiava in una distesa d'acqua cupa e insondabile, da cui fluiva senza onde un rivo invaso da alghe smeraldine, improbabile prateria sospesa sotto una lastra di fluido cristallo, irreale come un'immagine riflessa in uno specchio oscuro.

Con il castello alle spalle si aprirono il passo fra verdi presenze, muti camminando su una coltre di verde velluto. Benché lontani dal rivo, là dove l'acqua tracimava in rivoli minori, rigide foglie sprizzavano diritte, quasi zampilli d'erba, ricurve all'apice come il pastorale di un santo vescovo e verdi come ramarri d'estate.

Intorno tutto era verde, muschioso, stillante acqua.

Le chiese - attraverso le cui pareti scompaginate sino all'abside si coglie-

va il bagliore di vuoti tabernacoli, se pure non era il sole soccombente a suscitare gli antichi colori -, i ruderi semicadenti genialmente avvolti da negra edera e stellate clematidi, quasi rete embricata a scongiurarne il crollo, persa ogni consistenza d'architetture, non erano più che modalità meravigliose della natura vegetale, o al più slabbrati pinnacoli per il vessillo del ferace Vertumno, incompiuti Telamoni col solo ufficio di innalzare al cielo un carico glorioso di fronde.

I ciliegi e i meli selvaggi soli interrompevano con tremolii di rosa un verde infinito di lauri, lecci dalle oscure foglie, lentischi rossicci e teneri castagni, pioppi cangianti e aromatici mirti.

Lo spirito universale vibrava in quel bacino quasi palustre annidato ai piedi del monte, verde alambicco dove per naturale alchimia filtravano le stille più pure delle acque, freddo crogiolo che gli umori più vitali della terra misteriosamente combinava con le qualità più sottili dell'etere e la luce più chiara. Lì, e non altrove, ché, oltre quella plaga felice il pendio, al di là di una cintura di olivastri, saliva nudo e scoperto fino alla cresta calcarea prolungata nelle prime case di Norma che ora emergevano dalle nubi, simili al sasso su cui sorgevano, protese come un suicida impiettrato sull'abisso.

Seguivano ancora il capriccio delle vene d'acqua, manifestazioni amene e labirintiche del rivo e il mutare continuo del punto di vista toglieva prospettiva e realtà al paesaggio, come se i multiformi aspetti di questo, non veri, si manifestassero al loro passaggio.

Così, tracciando nel loro andare un geroglifico stabilito altrove, inconsapevoli suscitavano quella successione continua di scenari incantati, dove anche gli alberi, a lor genio, mentivano; e mentre alcuni giganteggiavano più di quanto comportasse il calcolo delle loro arboree esistenze, altri, dopo uno slancio iniziale, per stanchezza delle interne fibre o come aduggiati da un maligno sguardo, fuggendo il sole, s'erano curvati sino a toccare le zolle con pendule chiome, solo per il verde manto giovani ma simili nel portamento a vecchi agghiacciati e bisognosi di sostegno, cui la decrepitezza avesse risparmiato solo l'estrema onta della canizie.

Altrove il caso sembrava aver nutrito paradossi vegetali, ché da un solo gioioso groviglio spiovevano sfrangiati garofani, roselline di Damasco, grappoli di lillà, capricci usciti dalla mano di un miniatore gotico o dalla stele solitaria di una vergine musulmana.

Più lungi una macchia fittissima di bambù spaesava l'animo verso paludi

d'oriente.

L'impossibilità di comprendere con gli occhi il tutto, gli incanti inattesi a ogni piega dei rivoli cheti, oltre le prode profumate di ranuncoli e narcisi, camomilla e cardì, quello era il miracolo.

Il vento era cessato con la pioggia, né si udiva stormir di fronde, canto di uccelli o voce di animali, non un mite unicorno alla pastura né un ippogrifo scalpitante a suscitare fredde scintille dalle pietre mute della piazza si mostrarono allo sguardo. Solo suggestioni ingannevoli, chiazze d'ombra e di luce come guaina di serpe o guscio di testuggine, iridescenze opalescenti di ocellato pavone. Giunti al ponte che, protetto dal muro di cinta, scavalcava il fiume su due campate irte di felci, presero a risalire la riva folta di iris. Resti solitari di muri trasversali all'acqua erano un tempo le case del borgo.

Uno di quei ruderi sorgeva proprio sulla proda e il rivo, che ne scalzava la base, nutriva cespi di calle e grandi foglie simili a mani di verde velluto. La fronte e il tetto dell'edificio erano crollati e i tralci dorati del maggio ciondolo uscivano dal fastigio scoperchiato; sul retro da una grande apertura riverberava il tramonto. La grazia singolare del luogo, l'armonia di quel rudere, compiuta nell'attimo fra perfezione e rovina, li vinsero.

Erano sospesi su una incantevole passerella di canne quando qualcosa di bianco parve vaneggiare nel controluce e un chiarore non riflesso prese corpo contro le verdi palme protese al cielo.

- E' l'ora - riprese la Voce - fra pochi istanti Febo trapasserà, e sarà l'attimo della perfezione aurorale, tenebra e luce, ferma eternità e fluido accadere. Abbandonatevi al bagno lustrale che, annullando il divenire che indebolisce e corrompe, vivifica e dona sempiterna purezza. Il lago amorfo è come il Caos da cui - miraggio originato e mosso dall'acqua stessa che nutre e lo dilata per virtù energetica - si manifesta sotto la specie del rivo la natura divina di questo luogo. E sotto la lastra di fluido cristallo il cangiante vello di alghe, eternamente in moto eppur fermo nell'immutabile direzione della corrente, è specchio fedele di una perfetta creazione. -

Quel diafano luore biancheggiava su uno sfondo infuocato; non fu però il riflesso del sole ad accecarli, ma il loro respiro sospeso e il sangue pulsante negli occhi li privarono della vista, come sempre avviene ai mortali all'epifania di una dea.

Fu un attimo. Il sole e la bianca larva insieme svanirono, e così la Voce.

La natura fantastica del loro andare si impose con tale forza da indurli a non volgersi indietro nel timore di veder svanire il miraggio; si ritrovarono così presso il muro della rocca senza aver colto di nuovo, in un percorso a ritroso, le trascorse immagini, senza il rimpianto di non aver compreso in un unico profano sguardo la forma occulta del giardino, penetrandone la regola segreta.

Per un'antica strada costeggiarono il muro di cinta, argenteo dove il tufo emergeva dal drappo verde che lo copriva con tortuosi viluppi; e fu seguendo uno di questi che scoprirono il portale seminascondito da pendenti festoni. Lì l'architettura aveva preso vendetta della natura tiranna. Intorno all'arco, come fissato da sguardo meduseo, un tralcio d'uva s'era fatto pietra: sui concì un vigoroso meandro accoglieva nelle sue curve nodose esili racemi e teneri grappolini. Un'aquila corrosa vegliava sui perduti *Horti Nympharum*, dove gracili alberetti d'arancio disegnavano un piazza severa come un chiostro. In fine si trovarono sul lago dalla oscura pelle appena increspata dal riflesso lunare.

Ora più vivo li avvolgeva il profumo di mille rose, lavanda, caprifoglio e, abbandonando la regione fatata, nell'umida sera quasi vedevano quella pozione odorosa che sola penetrò i loro sensi. Varcata infatti la porta, la rotta del ritorno in quel pelago d'erba per sempre svanì, né più ne cercarono le perdute tracce, perché era loro sommamente caro il canto udito una volta, quello di cui non si rammenta più che il primo accordo.

Non tornarono a Ninfa mai più.

Suggestioni odorose per una merenda a Ninfa: *Jasmine* e *Rose* tè in ghiaccio; tartine al burro di viola; brioches alla confettura di rose; madeleines all'acqua di fiori d'arancio; frollini alla lavanda; violette e petali di rosa canditi.

Vilmo Cippi

IL "SAPORE"

UNA MARPELLATA CONTADINA VECCHIA DI SECOLI

Dialogo tra Mirandolana e Gentile

Gentile: Mi fa grande piacere rivederti ed incontrarti, proprio nella nostra città, che è una piccola città ma che ci ha lasciato così a lungo una lontana dall'altra, come fossimo vissute in una metropoli. Ma dimmi subito come stai e se hai fatto la torta di verdure e di frutta, detta della Concordia, che ti consigliai una volta, per la tua nipotina.

Mirandolana: Mi è venuta assai bene ed è stata molto gradita e ripetuta e ti ringrazio ancora. Per contraccambiarti voglio insegnarti a fare una marmellata casalinga di frutta, che si fa, anzi si faceva, praticamente solo da noi e in campagna, con frutta di stagione cioè con quelle cose che la stagione ti mette a disposizione e quindi di poca spesa, una marmellata che dura tutto l'inverno, che ti servirà per guarnire o far torte, e dolci, e per "riempire" tortelli e che si chiama il "sapore". Perché ha tutti i sapori dell'autunno e della nostra campagna. Vuol essere conservata in pignatte di terra cotta e protetta dall'aria da una carta oleata legata stretta all'imbocco del vaso. La preparazione però è piuttosto lunga e speciale e dovrai preparare gli ingredienti con un giorno di anticipo.

Gentile: Dimmi dunque di questa tua ricetta che mi incuriosisce. L'autunno porta a compimento egregio le cose che gli preparano primavera ed estate ed io volentieri preparerò questa marmellata polimorfa come tu dici e così "polivalente".

Mirand: Ti servono due o tre mele cotogne, per il profumo, una zucca gialla come il tuorlo dell'uovo, da noi si dice "cum'è la ballota d'l'ov", come già sceglieammo per la tua torta, sette od otto mele campanine nostrane, una o due barbabietole, diversi grappoli di uva d'oro, di quella che i vinaioli scelgono per "tagliare" il lambrusco, dei fichi freschi e secchi, dei garigli di noce, lasciati grossi, delle bucce di arancio e di limone, tagliate a fettine lunghe e sottili. Taglierai la zucca a cubetti, le mele a spicchi e grattuggerai le barbabietole. Metti il tutto con il succo dell'uva ottenuto per spremitura manuale nel paiolo della polenta ("la stagnada") o se sei stata abbondante in un paiolo un po' più grande e metti sul fuoco

del camino.

Farai bollire per almeno 18 ore, cioè dall'alba alla notte, mescolando ogni tanto. A cottura ultimata, il contenuto del paiolo deve essersi ridotto circa a metà, travaserai nei vasi di coccio che ricoprirai come ho detto con carta oleata. Il sapore, che sarà diventato denso e bluastro, sarà pronto di lì a qualche settimana e come ti ho detto durerà tutto l'inverno.

Gentile: Ho scritto attentamente le cose e le dosi che mi hai elencato e quando la stagione darà tutta la sua fragranza di sapori e profumi preparerò anch'io il "sapore" della Mirandola. E per prima cosa farò dei tortelli, che ti farò sentire, certamente diversi da quelli miei abituali, seppur gradevolissimi, che faccio col ripieno di castagne cotte, o farò una crostata da mettere al forno col pane. Vedremo. Ma come al solito il tempo è padrone e tiranno e ti devo lasciare. Ti ringrazio della ricetta e ti saluto con affetto ed immutata amicizia. Salutami il tuo sposo scrittore e digli che scriva un racconto su queste usanze e su queste ricette, che ormai sono dimenticate e in procinto di perdersi, se non sono già perse, ma che sono state nostre per secoli e per generazioni.

Mirand: A Dio, gentile Giudea; salutami il tuo sposo poeta e digli che non cessi di sognare. Il sogno è il condimento della vita e di tante nostre giornate e a volte ci fa simili agli eroi e ai poeti e ad uomini nobili, e anche talvolta alla gente felice. Augurandoti di essere felice, e in pace, ti saluto di nuovo, mia cara Gentile; e ti abbraccio, nel nome de nostro Dio comune e delle cose che ci uniscono.

Gentile: Nel nome del Dio comune ti saluto e ti abbraccio, Mirandolana gentile. Salute e pace anche ai tuoi, mia amica di sempre.

Giorgio Carpaneto

LI CIBBI SPAZZIALI

“Ogni giorno - hanno scritto du’ scenziati -
quanno state seduti pe magnà,
ve comportate come sprocedati
e pe gòde, ve state p’ammazzà”.

Hanno provato tutte le portate
solo p’er bene... dell’umanità,
e hanno detto: “Amichi, si magnate
pollo o cacio, un divario nun ce sta.

Bigna aspettà che vienghi l’appetito,
e allora scejerete tra li piatti
quello che ve va a ciccio e v’è gradito,
e che va masticato senza scatti”.

Però li tempi cambieno, e domani
si a Roma beverai la colazione,
voli a pranzo a Neiorche e fra l’indiani
cenerai e poi vai a ballà a Lione;

ma perderai er gusto der palato.
Poi inventeranno er cibbo spazziale
drento tubbetti cotto e preparato
ar posto de un pranzo abituale.

Hanno puro studiato da servisse
de la m... p’avecce er cibbo nòvo,
percuì nisuno ormai cià da ammattisse
per cercà un pollo, un abbacchietto o un ovo.

Arimagni cusì quer ch’hai magnato
giorni prima e sei sazzio in un momento,
però nun ciài quer gusto ch’ha provato
tu’ nonno, e hai perzo puro er sentimento.

Sti tubbetti creati dar progresso
ce daranno l’eterna gioventù,
ma noi de drento saremo lo stesso
tanto vecchi da nun’ potenne più.



UNA VECCHIA OSTERIA ROMANA NEI RICORDI DI UN RUSSO

Intellettuale, pubblicista e scrittore di vena brillante, Michail Osorgin (1878-1942), impegnato politicamente in Russia nel convulso periodo dei primi anni del secolo, venne in Italia, dopo una detenzione nelle carceri zariste e vi rimase circa dieci anni, dal 1906 al 1916. Nei primi anni soggiornò con dei compagni di fede, come lui esuli, sulla Riviera di Levante, poi nell'autunno 1908 passò a vivere a Roma. Fu allora che ebbe modo di approfondire la realtà sociale, politica e culturale del nostro Paese e di scriverne in due importanti giornali russi di tendenza liberale, *Russkie vedomosti* (Gli annali russi) e *Vestnik Evropy* (Il messaggero d'Europa), dei quali divenne assiduo collaboratore. Gli articoli furono poi riuniti in un volume, *Očerki sovremennoj Italii* (Schizzi dell'Italia contemporanea), pubblicato a Mosca nel 1913, ma di noi si parla anche in scritti successivi, negli anni del secondo e definitivo esilio in Francia.

A Roma Osorgin ritrovava l'energia e la lucidità che gli permettevano di svolgere un'intensa e proficua attività, volta soprattutto a mantenere saldo un vivo legame tra la Russia e l'Italia. Egli infatti non si considerava come uno straniero in terra d'esilio, ma voleva vivere "della stessa vita comune, degli interessi della città (Roma) e del Paese, come uno di famiglia, e non come un forestiero". Per i romani Osorgin non era che "il sor Michele", che frequentava una modesta osteria al vicolo del Cancelli, da lui descritta in un nostalgico volume di memorie dal titolo *Tam, gde byl sčastliv* (Là, dove fui felice), edito a Parigi nel 1928, nel capitolo *Isčeznuvščij Rim* (Roma sparita). Ecco, in traduzione, alcuni brani dello stesso:

"I migliori anni della giovinezza li ho trascorsi in Italia. Ci vivevo per costrizione e languivo di nostalgia per la Russia dove non potevo tornare. Languivo, e pure, come vedo adesso, da lontano, ero felice. E così, quando il destino, dopo avermi maltrattato e buttato di qua e di là, mi portò di nuovo fuori dei confini della patria, quando, dopo anni di vita penosa, sfinito nell'anima, volli di nuovo trangugiare un cucchiaino di miele dopo tutto l'amaro, decisi di provare la vecchia medicina: in mezzo ai grigi olivi, i maccheroni italiani su un piatto antico. Il loro sapore era rimasto

nel ricordo, come rimane il sapore di un bacio in colui che amando ha baciato, come rimane il profumo sulle righe ingiallite dentro una busta stretta. I maccheroni, i baci, i profumi... immagini così diverse fra loro, ma chi deve capire, capisce: non siamo pochi noi correligionari in italo-filia (...). In un vecchio quartiere della Roma che va scomparendo c'era una trattoria, e si chiamava "Roma sparita". Il suo padrone era noto col nomignolo di "Piccolo uomo". In costui, di bassa statura, c'erano 120 chili buoni di peso, compreso il doppio mento e un cuore eccellente. Noi fummo amici dai primi agli ultimi giorni della mia vita a Roma. Una spennacchiata cornacchia con un'ala rotta, che stava dietro una fitta rete nella finestra, era gelosa di me. Frammenti di antichità erano incastrati nel muro e una fontanina mormorava nell'angolo sopra una pergola di viti. Si sbattevano nel bicchiere due tuorli d'uovo e vi si versava sopra del marsala caldo. Quando il sor Angelo voleva, poteva farti mangiare magnificamente. Del vino di Frascati, dell'acqua di Trevi, il vivo linguaggio romano, come musica, la chitarra e il mandolino. Buon prezzo, semplicità, cordialità e credito secondo le possibilità. Chissà se è ancora vivo... troverò qui il mio tavolino... chissà se non è calato di peso il sor Angelo... e se mormora ancora la fontanina... e la cornacchia. Cattivi presentimenti! E' ridicolo, ma mi tremano persino le gambe nell'attesa. Rallento il passo alla voltata. Qui mi nutro, qui, spesso, nei giorni di calura, scrivevo sotto la protezione della vite, qui hanno avuto luogo tanti incontri amichevoli: tutta una grande pagina della storia della vita. Il cancello è chiuso... l'insegna non c'è più!... "Roma sparita" è sparita. Fa pena. Non posso nemmeno spiegarlo come fa pena! Nonostante l'abitudine a perdere gli intimi amici che la Russia ha scavato in noi..."

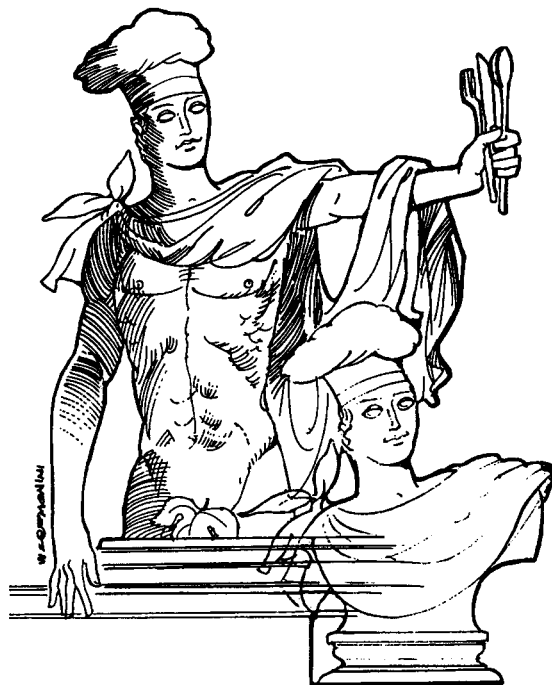
Mentre nello stesso succitato volume, nel capitolo *Vospominanie* (Un ricordo), troviamo un altro appunto nostalgico:

"A Roma ho pranzato sempre nella stessa trattoria per otto anni. In primavera e in estate in un giardinetto sotto un pergolato, e d'inverno, al secondo tavolo a sinistra del bancone (...). Anch'io ero italiano, allora, ero il signor Michele, cliente abituale della modestissima trattoria nel vicolo del Cancelli".

Forse potrà interessare il ricordo che ne ebbe anche Boris Žajcev (1881-1972), forbito scrittore e come Osorgin innamorato dell'Italia, nel volume *Dal'ekoe* (Giorni lontani), uscito a Washington nel 1965 e in *Moi sovremenniki* (I miei contemporanei), Londra 1988:

“Osorgin m’indicò un piccolo ristorante, dove si serviva anche lui e che poi entrambi abbiamo celebrato (non in versi, naturalmente!). “Piccolo uomo” si chiamava il padrone, un grassone piccoletto, che teneva quel suo ristorantino a buon prezzo in via Monte Brianzo, vicino al Tevere, un ritrovo della bohème internazionale artistica e letteraria. Di primo autunno pranzavamo nel giardinetto, nella divina luce azzurra del cielo romano. L’edera, l’uva, cocci di antichità, una statuetta buffa dello stesso padrone (dono di uno scultore tedesco) e naturalmente, i nostri tipici russi, con grandi cappelli, con le loro barbette, dall’aria di Carbonari (...). La poesia e la semplicità di quella vita è indimenticabile.”

Là, dove sono stato felice è il titolo di uno dei migliori libri di Osorgin, dove si parla molto sia di quell’epoca, sia dell’Italia e del “Piccolo Uomo” e di un amico di Osorgin, un po’ cuoco, un po’ servitore, il cui vezzeggiativo era “Cocco”.



Lavinia Ceccarelli

A CENA DAL VICINO DI CASSA

Cassa non da morto, per carità. Cassa del Supermercato, il luogo in cui la spesa è diventata un rituale sacro per tutti, ricchi e poveri. Famigliole al completo, coppie affiatate o litigiose, single di razza, single per forza di cose, “scoppiati” e extracomunitari. Insomma, tutti. Ci sono i sudditi predestinati dall’egemonia familiare che con tanto di lista in mano eseguono docilmente il compito cui sono stati delegati. Ci sono gli sposi organizzatissimi, perfettamente sincronizzati nei movimenti, lui al carrello che sovrintende, lei che sceglie (però sotto il controllo maritale); altri impacciati, dove l’uno prevarica sull’altro, sia nelle scelte che nell’azione. In genere i mariti soccombono con l’occhio terrorizzato dall’aumento della merce nel carrello. Mamme e figlie insieme, con dubbi apocalittici sulla scelta di due marche di pasta, mamme con gioiosi pargoli sul carrello tenuti buoni con patatine fritte o caramelle. Donne sole che sfrecciano libere come farfalle per i corridoi variopinti a volte gelidi, a volte caldi, profumati di detersivi o maleodoranti di pesce. Signori di mezz’età, soli, che per darsi tono e per camuffare l’acquisto di carta igienica riempiono il carrello di cibi esotici, vini pregiati e frutta tropicale. Ci sono i distratti, colti dalle mille tentazioni e dalla magia ambientale, che dopo aver scambiato con altri ignari la merce faticosamente scelta passano ore, vergognosi, alla ricerca del carrello perduto. Infine chi si limita a due o tre cose: lo stretto indispensabile.

Se non fosse per i soldi (sempre pochi) e per la fila alla cassa, fare la spesa al Supermercato sarebbe sempre una gran festa.

Già, la fila. Il sabato, nelle ore di punta, è interminabile. Sguardi furbi e furtivi precedono improvvisi minuetti per accaparrarsi la cassa più sgombra. Si evitano con cura quelle con carrelli che sembrano l’Everest. Essere in due è un bel vantaggio perché mentre uno “aregge” il posto, l’altro può ancora vagare accumulando altre spese, in un pericolosissimo rush finale. Quando si è soli si può tentare la strategia dell’abbandono del carrello in fila ma si rischia di tornare trovandoselo sdegnosamente confinato da una parte. Il tentativo di furtivo reinserimento è assolutamente disapprovato. Molto usata la tecnica dell’impietosimento: “che mi fa passare, ho solo queste due cose”. Altra disapprovazione da parte dei retro-

cessi non interpellati. O anche la trovata del senza-carrello-tutto-in-mano che è un by pass privilegiato.

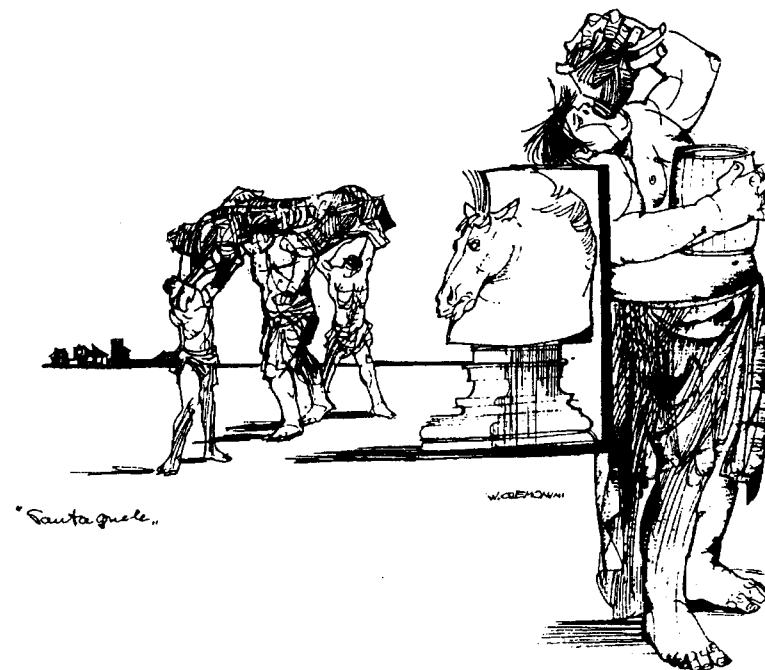
Nello sconcerto dell'attesa osservo incantata la dinamica di coppia (con figli attivissimi): una sincronia da manuale; un vero lavoro di squadra: chi mette la roba sul banco, chi nelle buste, chi paga. Stupendo.

Può succedere, invece, che l'aspettativa pressante di velocità di coloro che attendono giochi qualche brutto tiro e, nelle conclusive operazioni finali, l'acquirente perda il senso di coordinamento, non riesca ad infilare i prodotti nelle buste, non gli bastino i soldi, nella sua testa scenda una nebbia totale che gli impedisce di ricordare il codice segreto del Bancomat. Momenti di *suspense*. Come quando finisce la carta dello scontrino. Quando il prodotto non è prezzato. Quando la cassiera si assorbe nel raccogliere l'incasso in una busta.

La fila. Un bell'osservatorio psicologico sugli acquisti e sui gusti della gente. Mi solleva dalla noia la sbirciatina nelle compere altrui. Il carrello è un grande contenitore (come la TV) dove c'è di tutto, dal dentifricio al tonno. Ci si legge la personalità dell'acquirente. E' come entrare nella sua casa. Si capiscono i gusti, le tendenze, i valori e le scelte di vita. Naturalmente soprattutto quelle alimentari. Si capisce se è vegetariano o carnivoro, sofisticato o ruspante, biologico o "insano", a dieta o spudoratamente goloso, se è succube della pubblicità televisiva o no, se è sopraffatto da una tribù di ragazzini famelici. Ci sono poi alcuni misteri: quelli che comprano solo le offerte speciali (i famosi 3 x 2) in quantità industriale. Che ci faranno? E gli appassionati di gatti. Anche quelli si forniscono all'ingrosso. I casi sono due: o sono i guardiani del Foro Romano oppure rivendono Wiskas e Kit-Cat ai ristoranti cinesi.

Mentre il tempo passa e si avvicina l'ora di cena, comincia a farsi sentire un certo languorino. Non essendo disponibile l'elegante autista Ambrogio con i suoi discutibili cioccolatini mi diverto ad immaginare cosa mangeranno stasera i miei vicini. Certo: pancetta, uova, parmigiano. La signora sta per varare una stupenda carbonara. Farina, lievito di birra, mozzarella. Non c'è dubbio, la famigliola ha intenzione di farsi un'ottima pizza. E quella signora dalla linea invidiabile? Cenerà con carpaccio e insalatina. Il salame, i crostini integrali e lo champagne fanno intuire una cena speciale per lo scapolo impenitente. Lì troppi bastoncini, sofficini, pisellini surgelati. Là trippa, salsiccia e gnocchi. Troppo pesante. Scelgo quella rassicurante coppia di mezz'età: prosciutto e melone, pasta aglio olio e

pomodoro, pregevole assortimento di formaggi, gelato di fragola. Lei mi sorride gentilmente, sta per invitarmi. Lo sento. So che accetterei. Parla. Dice purtroppo solamente: "Meno male, è il nostro turno".



"Santa pace.."

MENU' FISSI: NELLE CARCERI

Un tempo si andava a pane e acqua. E proprio il pane, cibo primario di sostentamento, poteva diventare all'occasione lo strumento principale per avventurose evasioni (la sospirata lima dentro l'innocente pagnotta e la tanto desiderata rivoltella modellata alla perfezione con l'inoffensiva mollica). Di pasti disgustosi, ma più che altro punitivi, è piena la vasta letteratura carceraria. Puzzolenti brodaglie ed altre impensabili schifezze trangugiate con stoico patimento e sacrosanto rancore da eminenti detenuti (Silvio Pellico, il conte di Montecristo, Papillon, l'uomo di Alcatraz) fanno capire come la prigione fosse, anche e soprattutto per il vitto, castigo e vendetta. Ora, almeno nell'attuale sistema carcerario italiano, vige un garantismo gastronomico-sanitario basato sostanzialmente su tabelle caloriche; ai reclusi vanno distribuiti cibi contenenti non meno e non più di tot calorie al giorno: insomma, quasi una di quelle diete redatte dal dottor Gayelord Hauser, alla moda parecchi anni fa e indicate per chi voleva "dimagrire mangiando". Questo garantismo calorico, però, rimane una patetica intenzione: in pratica, con o senza calorie, il vitto che viene somministrato resta in realtà quello che è stato sempre distribuito nelle carceri e nelle grandi comunità: minestrone con un misero pezzo di lesso galleggiante, pastasciutta dal condimento asprigno e sbiadito, uova sode il cui rosso è verde per la prolungata cottura, fagioli molto cotti e fagioli molto crudi. Ma in ogni carcere c'è, per fortuna, lo "spaccio", un negozio interno che vende vari prodotti, dagli alimentari ai detersivi, agli articoli da toletta. Figura chiave dello spaccio è il "capo spesino" ovvero il detenuto che provvede al soddisfacimento dei piccoli e grandi desideri dei colleghi carcerati. L'altra grande fonte di decente alimentazione sono i "pacchi viveri" inviati dall'esterno da parenti e amici; avvenimento, questo, molto atteso, momento di grande commozione e solidarietà come quando arrivava la posta nelle trincee durante la prima guerra mondiale. A mezzogiorno quasi tutti mangiano il pasto distribuito dalla direzione, ma la sera cucinano da sé con il fornellino, che è consentito. E pare che si mangi ottimamente come testimonia un memoriale di vita carceraria uscito da non molto: "Spaghetti a tutto spiano, da semplici *cacio e pepe* o *ajo ojo* e *peperoncino* dei romani fannulloni, ai sughi complicati dei laboriosi

emiliani, al *pomodoro 'n coppa* dei perfezionisti napoletani, alle melanzane e acciughe dei siciliani e alle salse terribilmente piccanti dei sardi. Insomma la sera è cena secondo le regioni. Io non ho mai mangiato degli spaghetti così buoni come a Regina Coeli. E' qui che si conosce la vera cucina regionale italiana, non nei ristoranti di lusso. Tanto più che i cuochi sono tutti uomini, come è giusto che sia. La cucina è una cosa troppo seria per essere affidata alle donne, come diceva Brillat-Savarin." "(Florino Fiorini, *Dall'ENI alla SASEA, alla prigione*, Bergamo, Foedus, 1997).

Ci sono poi i pranzi e le cene dei "capi dei capi" in detenzione che si trattano e che sono trattati con ogni riguardo: si favoleggia di piatti in porcellana e bicchieri di cristallo di Boemia fatti portare da casa, di devoti e servizievoli compagni di cella che apparecchiano la tavola con immacolate tovaglie cambiate ogni giorno e poi aragoste, tartufi, caviale, trote in carpione, champagne... Niente caffè. Può far male. Come a Pisciotta. Come a Sindona.

Per i "capi dei capi dei capi", superisolati dal 41 bis, cucina blindata, preparata dalle loro mani con alimenti acquistati e consegnati dal direttore del carcere in persona.

Lasciamo le eccezioni: è a Natale che i reclusi cuochi si danno molto da fare e fra "spaccio" e "pacchi viveri" riescono a imbandire pranzi memorabili con tanto di inviti e menu stampati con il computer. Citiamo ancora da Fiorini:

"Le mille morti del caviale,
Salmone affumicato di Scozia,
Fegato d'oca,
Culatello, salumi e prosciutto di Parma,
Tacchino farcito alle castagne,
Formaggio parmigiano,
Dolci di Venezia, Siena e Cremona,
Vino della casa (fatto con il succo d'uva acquistato allo spaccio
e fermentato con il lievito di birra e tenuto tutta la notte
fuori della finestra e quindi è bello fresco...)"

Avesse, come al solito, ragione Giuseppe Gioachino Belli nel sonetto

Le carcere?

“... ma tte do un avviso,
che mmejjo cosa che de stà in priggione
si e nnò ppò ttrovasse in paradiso.

Llì mmaggni, vino, carne e rriso,
e ll’oste nun te mette suggizzione:
trovi in cammera tua tutto prisciso,
senza pagà nné sserva né ppiggione.

Llì ddrento nun ce piove e nnun ce fiocca,
e nnun c’è nné ggoverno né curato
che tte levino er pane da la bbocca.

Llì nun lavori mai, sei rispettato,
fai er commido tuo, e nnun te tocca
er risico d’annà mmai carcerato”.



Enrico Cerquiglini

IL POETA SOTT'OLIO

Tra salse piccanti
aromatici condimenti
pietanze elaborate da mani sapienti
all'apertura del banchetto
un assazzino, con vino freddo, bianco,
meglio paglierino,
un assazzino di poeta sott'olio.
Va, solitamente, preso
un poeta maturo
sui quaranta o giù di lì,
meglio non grasso.
Dopo averlo spogliato dei peli,
avendo escluso herpes vari,
carie ed orchiti,
va svuotato, conservando
accuratamente cervello e midollo,
quantitativi appena appena presenti
ma proprio per questo pregiati
e richiesti (fascino della nouvelle cuisine),
lasciato in acqua e aceto
per ventiquattr'ore
perde quell'odore di monte,
di penne, di capri, di sangue
ed assume, se nell'acqua si aggiungono
rametti di lauro, bacche di rosa canina,
essenze di vischio e di muschio,
sapori nuovi
che deliziano il palato.
Tolto dall'acqua d'aceto,
legato con più giri di refe
va passato in padella
a rosolare per una mezz'ora,
fin quando cioè vedremo
il colore dell'alba
confondersi con l'oro del giorno,

solo allora potremo pensare
 di porlo in frigo a freddare
 con foglie di basilico e menta.
 Va poi tagliato in sottili fettine
 e disposto in un vassoio di vetro pirofilo
 prima imburrito, e cosparso con trito
 di peperoncini e licheni.
 Sopra lo strato così
 formato si avrà cura di spargere
 ceneri, lacrimucce di ceri votivi,
 foglie tritate di invidia (pardon, invidia),
 acciughe marinate,
 salmone affumicato
 (in caso di poetessa: filetti di platessa),
 olive ascolane, foglie di gelsi fiesolani,
 petali di stelle alpine,
 origano e timo.
 Il tutto va passato in forno
 per almeno due ore,
 affinché pesce e poeta,
 origano e timo
 possan creare un tutt'uno
 e mescolare l'una grazia all'altra.
 Dopo tale operazione
 il tutto va lasciato riposare
 irrorato con il suo fondo di cottura
 arricchito
 con cervello, dado Knorr e midollo.
 Tale riposo per almeno un giorno.
 Per conservarne
 la fragranza
 va coperto con olio d'oliva vergine,
 di roccia.
 Servire freddo
 con una goccia di vodka,
 uno spicchio di limone
 e un briciolo di pena.

*Chichibio**

RICETTE CORROSIVE

Pastetta fatta in casa - Si prende un Presidente del Consiglio, che abbia raggiunto i limiti di età e del rendimento dei conti, si fa riscaldare a freddo con un brodo molto ristretto di dissenso radicale, e poi si mette in disparte per una prossima occasione. Al suo posto si colloca un di lui intimo amico, con fette di amico comune, vi si getta sopra una coppia di ovazioni frullate senza entusiasmo, e quando queste prendano l'aspetto di stracci di fiducia, la minestra è pronta.

Ferroviere farcito - Procuratevi un ferroviere sindacalista, vuotatelo di ogni contenuto patriottico e nazionale, poi riempitelo con economie strappate a tutti i contribuenti non ferrovieri, e collocatelo quindi con ogni cautela al fuoco della macchina. Si serve con contorno di ordini del giorno, comizi di protesta, scioperi di solidarietà, ferite di punta e taglio e odore di stato d'assedio.

Polli alla siracusana - Quando si abbia a disposizione un teatro greco ben conservato, se ne riempie il fondo con polli di razza *snoobs* che si fanno a tocchi pur di prendere un posto. Nel centro si collocano una certa quantità di fiori poetici e rettorici convenientemente stagionati, con cinquecento grammi di Eschilo grattato alla romagnola. Si lascia il tutto al sole finché non c'è più sugo, e poi si serve....benché molti vogliano sostenere che non serve proprio a nulla.

Uomo qualunque ai ferri - Cercate, e non vi sarà difficile, un cittadino italiano di razza qualunque, cioè non iscritto ad alcuna consorteria succhiatrice, né ad alcuna lega di succhiati riconosciuti e patentati. Sottoponetelo, perché si purghi convenientemente, alla pressione dell'alta finanza da una parte e del basso proletariato dall'altra, e aspettate che perda così tutte quelle parti grasse che per puro errore ancora si ritrova. Dopo di ciò mettetelo in gratella spruzzato di ideali, redenzioni, rivendicazioni, fedi costituzionali ed altre spezie.
 Rivoltatelo con un certo garbo, perché, se arriva a rivoltarsi da sé, è capace di fare scoppiare il recipiente, e far saltare in aria il coperchio.

Noce di accusata con contorno - Si prende l'accusata e si mette su una griglia dopo averla esposta a numerosi sciacqui di istruttoria. Si preparano a parte numerose carote, patatine, fagiolini, «pezzetti», perizie psichiatriche, contestazioni croccanti, contraddittori, incidenti, sopralluoghi, ordinanze, attendenti, inviati speciali, porte chiuse, incriminazioni, cartoline, residenti, stabilimenti balneari, cameriere, buchi di serratura, attacchi epilettici e fotografie. Quando il contorno ha destato tutto l'interesse dell'opinione pubblica, si toglie l'accusata dalla griglia, e il piatto si serve tiepido.

Dalla rivista "Numero", anno 1914



Rosolino Chillemi

DOMENICA COL RAGU'

"O rraù ca me piace a me
m' 'o ffaveva sulo mammà.
A che m'aggio spusato a te,
ne parlammo pe' ne parlà."⁽¹⁾

Così Eduardo De Filippo iniziava una scherzosa poesia dove parlava del ragù. Scherzosa, ma vera nella sostanza, riferita al tempo in cui il gustoso condimento delle feste veniva preparato, con pazienza e passione, dalle nostre mamme e dalle donne di casa.

Ancora ai miei tempi quando ero ragazzo, poco prima della guerra e poco dopo, le abitudini sociali, le feste, il tempo libero, come si dice ora che ce n'è fin troppo, la vita cittadina insomma e se vogliamo pure quella sociale, erano esaltate dagli odori e dai sapori.

Veniva Carnevale, e nell'aria fluttuava - con le prime violette, i coriandoli, l'allegria - odore di lasagna e di salsicce; arrivava San Giuseppe, e volava leggero il profumo delle zeppole; seguiva Pasqua, e al profumo delle fresie si mescolava delicato quello delle pastiere impastate con l'acqua millefiori; era Natale, e l'aria scura e piovosa s'impregnava dell'odore dolciastro degli struffoli, dei rocò, dei mustaccioli.

Così la domenica profumava di ragù!

Andando a messa, al mattino, per le strade e i vicoli, dai bassi⁽²⁾, dai balconi, dai grandi portoni si sentiva nell'aria un odore un po' acre, denso, colorato, di sugo di pomodoro.

Era il ragù che cuoceva piano piano sulle fornacelle a carbone, preparato, sorvegliato e diretto da un esercito di massaie: mamme, nonne, vecchie zie.

E che sapori si annunziavano per la tavola domenicale!

'A *conserva* occorrente al ragù era stata fatta con una ventina di chili di pomodori San Marzano, a fiaschella, maturati al sole d'estate, rossi come il fuoco. Passati al setaccio se ne raccoglieva il sugo, che posto in lunghi piatti veniva messo ad asciugare sui balconi, sulle terrazze, sulle sedie fuori dei bassi. Man mano che asciugava si versava in un minor numero di piatti, fino a concentrarsi in pasta densa e corposa d'un bel colore

rosso bruno. Allora le massaie l'appallottolavano e la ungevano di olio d'oliva, riponendola quindi in vasetti di creta coperti di foglie d'alloro.

Questo prezioso concentrato naturale serviva a preparare il ragù.

In un *pignato* di creta si faceva cuocere per tre, quattro ore, con una salsa di pomodoro fresco, un pezzo di *annecchia*, ossia di lombo di vitellone, o di prosciutto di maiale. Il pignato coperto cuoceva a fuoco lento, e si rimestava ogni tanto con un cucchiaino di legno impregnato di antichi sapori, dopo di avere aggiunto due, tre cucchiaini ben colmi di conserva e di *'nzogna*, ossia di strutto fatto in casa, col lardo di maiale sciolto in un pentolone e messo a rapprendere nei vasi di creta delle provviste.

E mentre qualcuna della famiglia andava a messa o rassettava le stanze, il ragù se ne stava quieto a *pippiare*⁽³⁾ sui carboni, nella sua pignata di creta, con le bollicine che si aprivano alla superficie.

Quando i mariti, figli e nipoti rientravano dopo mezzogiorno, si *buttava* la pasta, anzi - per essere più precisi - si calavano nell'acqua bollente i maccheroni di zita spezzati alla lunghezza di cinque sei centimetri.

Quindi, scolati, si versavano in una allegra zuppiera e si condividevano con quella bella salsa dal colore rosso bruno, aggiungendo qualche foglia profumata di basilico e imbiancandoli di formaggio grattugiato.

E che profumo si levava dalla mensa, e che voluttà domestica per gli occhi e le narici festanti per quel ben di Dio dov'erano tutti gli odori e i sapori di Napoli!

Ora con i sughi belli e fatti, con i condimenti preparati in lontane nordiche fabbriche, addio sapori d'una volta!

Hanno voglia le mogli, imitando la pubblicità televisiva, di tentare i mariti con la pasta di quella casa produttrice e il sugo di quell'altra.

Sono palliativi, tentativi ingenui di fare passare per saporito quello che saporito non è, almeno come intendevamo un tempo.

Sicché ai mariti non resta che abbozzare, fingere approvazione e sorrisi, anche se qualche volta volentieri vorrebbero buttare i piatti per aria.

L'indimenticabile Eduardo consigliava in questi casi prudenza:

"Sì, va buono: comme vuò tu.

Mò ce avéssem' appiccecà?

Tu che dice? Chest'è rraù?

E io m' 'o mmagno pèm' 'o mangià...

M' 'a faje dicere na parola?...

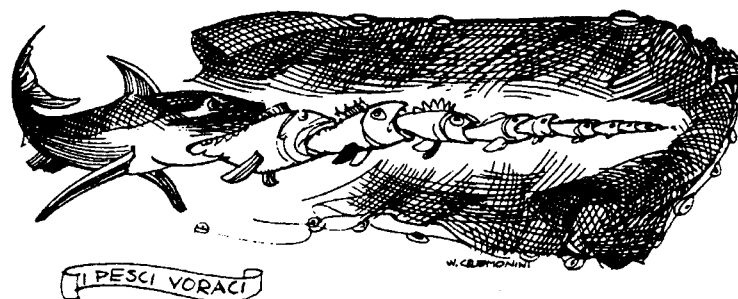
Chesta è carne c' 'a pummarola."⁽⁴⁾

⁽¹⁾ Il ragù che piace a me
lo faceva solo la mamma.
Da quando ti ho sposato,
ne parliamo tanto per parlarne.

⁽²⁾ I *bassi* erano le abitazioni povere a pianterreno, di una sola stanza con un soppalco.

⁽³⁾ *Pippiare* = bollire lentamente, con un leggero borbottio.

⁽⁴⁾ Sì, va bene: come vuoi tu.
E che, vogliamo litigare?
Tu che dici? Che questo è ragù?
E io lo mangio per mangiarlo...
Me la fai dire una parola?...
Questa è carne col pomodoro.



LE CRESOMMELE

Ogni vote che vedàive quela piante càreche de cresòmmele, accuscì rösse, gialle i che' le pezzette rosce de quatràle, ju core mpiette me paràive nu cieje quande se mette a vulà all'ampruvvéise, i la vojje de ìrmene a fa na petterate m'appeceve le sangue come nu vasce.

Aveve resestéite chiù de na vote a quela tentaziéune, ma quela sàire, vedenne le cresòmmele luccecà come l'ore ajju sole che piane piane s'an-nascunnàive arrete alla muntagne, nen ce la faciette chiù i, passenne pe' na biusce de la fratte, ntriette dentr'ajj'uorte i quatte quatte m'arrampechiette sopr'alla piante.

Fu come arrevà mparadéise. Me regeràive attunne nen sapenne addò mette j'uocchie i le mene. Ma quande, passate ju préime mumiente de meravijje, stàive pe' còjjele, na véuce che venàive da sotto la piante, me jelose le sangue: "Te ci-haje acchiappate fenalmente! Scì tu ju mastre che s'arrobbe le cresòmmele maje! Ma mo' le scunte tutte; te la leve jeje la vojje d'arrubbà!".

Se m'avissere date na mazzate tra cape i cuojje nen fusce state tante. Me se mpannò la viste, me se pieghierne le jenocchie i caschiette abballa come na pera fatte. Fu chiù la paiùre che ju danne, ma jeje, facenne finte che m'eve succiesse nu sfraggiejje, me mettiette a strillà come nu desperate: che m'eve rotte le cosse, che m'eve trenciate la schéine, che me dulàive la cocce e nen me puteve chiù arrezzà.

Mpauréite, ju cuntadéine me s'avvecenò, me dose na uardate i fàice: "Che te scì fatte, juajjò? Nen me fa schierze. Ce manche pure quesse. Préime le cresòmmele i mo' le desgrazie".

Jeje allèure smettiette de strellà i cumenziette a piagne che cierte sejuzze che isse alla féine, scucciate, me deciose: "Cerche de rarrezzarte i revàttenne alla case. I pe' farte cuntiente... Nen scì veniute pe' le cresòmmele? Mbè, ècchele". I cuscì dicenne ne cujiose na vrancate i me le dose.

Jeje le pijjette i me le mettiette dentre la cammèisce; i, préime che putesse fa na mosse, m'arrezziette svelte come n'arijje i me la feliette, lassènneje sotto alla piante che' nu palme de nase.

LE ALBICOCCHIE (dialetto abruzzese)

Ogni volta che vedevo quell'albero zeppo di albicocche, così grosse, gialle e con quelle gote rosse di ragazza, il cuore nel petto mi sembrava un uccello quando

spicca il volo all'improvviso, e la voglia di andare a coglierne tante da riempirmi la camicia mi accendeva il sangue come un bacio.

Avevo resistito a lungo a quella tentazione, ma quella sera, vedendo le albicocche luccicare, come fossero d'oro, al sole che lentamente spariva dietro i monti, non ce la feci più e, attraverso un pertugio della siepe, penetrai nell'orto e quatto quatto mi arrampicai sull'albero.

Fu come essere arrivato in paradiso. Mi giravo e rigiravo, non sapendo dove posare gli occhi e allungare le mani. Ma quando, passato l'istante di stupore, ero sul punto di coglierle, una voce che proveniva da sotto l'albero mi gelò il sangue: "Ti ho colto finalmente! Sei tu il mastro che ruba le mie albicocche! Ma ora le sconterai tutte; te la leverò io la voglia di rubare!"

Se m'avessero dato una mazzata tra capo e collo non sarebbe stato tanto. Mi si oscurò la vista, mi si piegarono le ginocchia e caddi dall'albero come una pera matura. Fu più la paura che il danno, ma io, fingendo che mi fosse successo chissàché, mi misi a strillare come un disperato: che mi ero rotto le gambe, che mi ero spezzato la schiena, che mi faceva male la testa e non ero più in grado di rialzarmi.

Spaventato, il contadino mi si avvicinò, mi dette un'occhiata e fece: "Che ti sei fatto, ragazzo? Non farmi scherzi. Ci mancava anche questo. Prima le albicocche ed ora le disgrazie".

Io allora smisi di strillare e cominciai a piangere con certi singhiozzi che lui alla fine, spazientito, cercò di rabbonirmi dicendo: "Basta ora. Cerca di rialzarti e ritornatene a casa. E per farti contento... Non eri venuto per le albicocche? Ebbene, eccole." E così dicendo ne colse un bel po' e me le diede.

Io le presi e me le misi dentro la camicia, e, prima che potesse fare un solo gesto, scattai in piedi come un grillo e me la filai, lasciandolo sotto l'albero con un palmo di naso.

COSA SI NASCONDE IN UNA TAZZINA DI CAFFÈ

Cosa c'è di meglio, in salotto, di un buon caffè? La padrona di casa, mentre la conversazione rimbalza da un argomento all'altro, dopo la cena, e si ferma sulla salute malferma di Alice, la consorte del figlio, versa il caffè da un bricco d'argento, di puro stile inglese. Siamo nel salotto buono, gli ospiti sono in abito da sera. La cinepresa si avvicina alla chicchera col caffè e la segue mentre la dama si alza e la posa sul tavolino vicino alla nuora. Su una precisa domanda del medico amico di famiglia, rivolta ad Alice (<Ditemi, da quanto tempo non state bene?>), l'obiettivo abbandona la tazzina per inquadrare il viso della giovane donna, che è una dolente, preoccupata Ingrid Bergman. Il marito (Claude Rains) alleggerisce l'atmosfera, proponendo un viaggio. Alice, appoggiata allo schienale della poltrona, esprime la sua stanchezza e non intende viaggiare, ma stranamente, mentre lei parla, in Primo Piano, davanti a lei, noi vediamo la famosa tazza di caffè. Perché il regista le dà tanta importanza?

Poi Alice, conversando, afferra la tazzina e se la porta alle labbra. Mentre trangugia il suo caffè, la suocera scambia compunta uno sguardo col figlio. La spiegazione arriva: il dottore, invitato a bere un bicchierino, rifiuta cortesemente perché intende finire il suo caffè. E prende distrattamente dal tavolino, dov'è anche la sua tazza, quella appena posatavi da Alice. Insieme, la padrona di casa e suo figlio insorgono: <No, quella no, quella non è la sua tazza!>. La reazione stupisce Alice, ripresa in Primo Piano mentre guarda i due inquieta e insospettita. Ha ragione di esserlo: essi la stanno avvelenando a poco a poco, proprio per mezzo dei caffè, nel quale sono disciolte piccole ma letali dosi di arsenico (marito e suocera sono delle spie naziste, e si sono accorti che Alice lo sa e fa la spia per gli americani). Alice se la cava per il rotto della cuffia perché sopravviene in tempo Cary Grant, l'eroe di *Notorius*.

Hitchcock ci va a nozze con il veleno nelle bevande, vero o presunto che sia. E' ancora Ingrid Bergman a fare le spese, in un altro film hitchcockiano, *Io ti salverò*, dove veramente è lei ad immaginarsi di essere avvelenata. Il fatto è che Gregory Peck, di cui lei si è innamorata, si accusa di essere un assassino, e anche se lei non ci vuol credere perché l'ama, certi fatti la inducono a controvoglia a ritenerlo davvero tale. Una sera lui appa-

re fin troppo sollecito a farle trangugiare un bicchiere di latte, ed anche qui il regista enfatizza il fatale recipiente (fatale solo nei sospetti della donna, poi si scoprirà che l'uomo è innocente, la paura intanto è autentica): non solo riprende il bicchiere in Primo Piano ma dentro ci mette anche una lampadina accesa, in modo che il latte risplenda in un bagliore sinistro, innaturale.

Occhio al latte e al caffè, dovremmo dedurne. Il caffè, per esempio, fa male anche senza veleno, se utilizzato impropriamente. In *Il grande caldo* di Fritz Lang il gangster Lee Marvin si accorge che la sua donna, Gloria Grahame, è commossa dalla sorte del poliziotto Glenn Ford, cui i malviventi amici dell'amante hanno fatto fuori la moglie. Gloria si è lasciata andare ad alcune ammissioni che minacciano di mandare al fresco tutta la banda. E allora il gangster punisce la sua donna lanciandole in viso del caffè bollente, sfregiandola per sempre. Un'altra situazione di questo tipo appartiene ad un film americano di cui non ricordo più il titolo, pur sovvenendomi chiaramente della sequenza. Si vede, di profilo, una bionda che racconta: <Era il nostro primo anniversario di nozze. La sera avevamo bevuto un po' più del solito. Facemmo l'amore tutta la notte. Il mattino dopo, mio marito (e intanto che lei parla lo vediamo in azione) si era alzato per prepararmi una tazza di caffè. Ah, il caffè!> - fa lei, stirandosi voluttuosamente nel letto. Poi vediamo lui in vestaglia che si avvicina con un vassoio su cui troneggiano una caffettiera, delle tazzine e un fiore, ma nell'avvicinarsi al letto inciampa nel tappeto e rovina addosso alla moglie, che grida, investita in pieno dal liquido bollente, e si porta le mani alla faccia. Poi, sempre di profilo come all'inizio dell'episodio, si gira mettendosi di fronte, e noi le vediamo la metà nascosta del viso tutta bruciata. <Come potrei dimenticare quella notte di fuoco!>, ci confida.

Altri autori vedono nel caffè l'evolversi del cosmo. Jean-Luc Godard, *enfant terrible* del cinema francese, in *Due o tre cose che so di lei* compie una vera e propria dissertazione filosofica sull'origine e sui destini del mondo, illustrandola con il contenuto di una tazzina di caffè. Siamo in un bar, un giovanotto è seduto al tavolino, pensieroso, davanti ad una tazzina di caffè. La sua voce (è quella del suo pensiero, lui se ne sta sempre muto) enuncia che ogni oggetto è visto come soggettivamente diverso, dagli uomini. <Perché il senso di colpa mi opprime anche quando mi sento innocente - si domanda - perché non mi riesce di comunicare, di

amare e farmi amare, e ad ogni sforzo mi sento più chiuso nella mia solitudine? e...> Mentre la frase resta sospesa, ecco un Primo Piano della tazza, in cui viene immerso il cucchiaino a rimescolare la bevanda. Quando la voce riprende (<Poiché non mi è consentito di radicarmi nell'essere e di ricadere nel nulla, bisogna che ascolti, bisogna che guardi attentamente attorno a me...>) il caffè è in Primissimo Piano e riempie tutto lo schermo. La tazza non si vede più, si vede solo un magma informe di colore scuro, con delle zone più chiare, una nebulosa che ruota attorno al suo centro, un universo in espansione.

Dopo una pausa, la voce riprende sull'immagine di quel concettoso caffè, dal movimento ormai pacificato, tutto oscuro salvo alcune bolle che si formano al centro, cambiando lentamente di forma: <Nel nostro mondo di oggi, dove le conquiste della scienza danno un volto pauroso al nostro secolo, dove le lontane galassie sono alla portata della mia mano...>. Ora il liquido (o meglio il cosmo informe che ormai è, visto da vicino, quel caffè) è denso, opaco, inerte, appena percorso a tratti da riflessi luminosi balenanti sulla sua superficie, quasi lampi di esplosioni silenziose. E la voce prosegue, inesorabile: <Dove comincia? Ma dove comincia cosa? Dio creò il cielo e la terra, d'accordo: ma è un po' comodo, un po' facile. Il linguaggio umano è il limite del mondo, e quando la morte, sempre logica nel suo mistero, verrà ad abolire questo limite, e non ci saranno più né domande né risposte, tutto tornerà fluido".

Come il caffè che domina l'inquadratura? Perché no, se in una tazza di caffè possiamo trovare un riflesso dei massimi sistemi? In fondo, è la stessa cosa che fa Eduardo tessendo le lodi della "tazzulilla 'e caffè". Siamo sempre nei domini dell'alta filosofia.

Claudio Costa

QUAND'È CHE APOLLO COMINCIÒ AD ESSER BUONGUSTAIO?

Se pensate che la domanda sia intrigante temo che troverete la risposta piuttosto impertinente. Apollo buongustaio? Da quando? Forse starete traendo dalla memoria episodi mitologici, come quello del dio delio che, innamorato della bella Leucotoe, irriga col nettare la terra che la nasconde, facendone spuntare l'incenso; oppure vi saranno venuti in mente i banchetti sacri apollinei, durante i quali si sacrificavano un toro bianco e un agnello tra libagioni d'olio e di latte.

Niente di tutto questo.

Apollo non poté iniziare ad esser buongustaio - né lui né altri - se non da quando esiste la parola *buongustaio*.

Come vedete la risposta è impertinente al buon Apollo; ma pertiene bene ad ogni buongustaio, che non poté mai esser tale prima che così fosse chiamato.

Il primo buongustaio fu colui che impose al *buon gusto* di incarnarsi in un *nomen agentis*, poiché in italiano nacque prima la locuzione *buon gusto*, sul finire del XV secolo, ad indicare 'il saper apprezzare e scegliere in campo artistico', e solo successivamente il sostantivo *buongustaio*, all'inizio dell'800, nel senso di 'intenditore, buon conoscitore'.

Lo slittamento dal campo artistico a quello gastronomico, dal senso estetico al senso fisico, è avvenuto, in entrambi i casi più tardi. Già il Boiardo parla di "vin di *bon gusto* e di suave odore", ma, come si intende, il gusto (nel senso di 'sapore') buono è riferito alla vivanda e non al vivandiere; bisogna arrivare al Goldoni per sentir riferire la locuzione a persone, sia in italiano ("sorbetto gelato? Voialtri veneziani siete pure di *buon gusto*!") sia in veneziano ("ordena un disnar, vò farghe veder se son de *bon gusto*"). Mentre è Ippolito Nievo, nel 1857, nelle *Confessioni di un Italiano*, ad utilizzare per primo la parola *buongustaio* nel senso di 'colui a cui piace mangiar bene', insomma 'chi ha buoni gusti in fatto di cucina'; ma lo fa in senso acutamente ironico, riferendosi alla ferocia con cui, una volta scannati i nemici, "qualche *buongustaio* si diverte anche a mangiarli".

Ma fermiamoci un momento ad assaporare il gusto sorprendente che

dovette avere alla sua origine una parola che oggi ci suona così familiare. Pensate quale *exploit* d'argutezza poté fare una tal denominazione, anche per orecchie avvezze ad ogni sorta di sottigliezza: sarebbe come se - prendendo spunto da un altro dei cinque sensi - si definisse un uomo dotato di vista acuta un *acutavistaio* o di udito fine un *fineuditaio*. Vi rendete conto di che terremoto linguistico costituì una voce che oggi ci appare così poco temibile?

Ma a me sorprende ancor più il fatto che una tal ricercata arguzia si sia conservata finora e anzi sia entrata a far parte di un patrimonio largamente condiviso, quasi popolare, tanto che l'accostarla al dio Apollo ci appare alla prima velatamente comico.

Che sia quell'-*aio* finale, quel suffisso, così diffuso in italiano, a darci l'impressione di normalità, di popolarità di cui dicevamo? Certo -*aio* è lo sviluppo volgare del latino -*arium*, che ha pure avuto un esito dotto nel suffisso italiano -*ario*, per cui oggi si oppongono voci di trafilata popolare, come *calzolaio*, *semenzaio*, ad altre di provenienza colta, come *commisario*, *seminario*.

Per inciso, è dallo stesso -*ARIUM* latino che proviene, con altra evoluzione fonetica rispetto al toscano-italiano, il romanesco -*aro* per esempio di *monnezzaro*, che vuol dire tanto 'persona che fa la raccolta di monnezza', quanto 'luogo di raccolta della monnezza'.

Per inciso, ma non troppo. Infatti questo inciso ci ha palesato cos'ha di normale il suffisso -*aio* e, di conseguenza, cos'altro ha di arcano la voce *buongustaio* tra le altre sue stranezze. Dunque si è visto che -*aio* - come anche gli omologhi -*ario* e -*aro* - ha due significati fondamentali nei derivati da nomi che produce: può valere 'persona che fa qualcosa' o significare 'luogo di raccolta di qualcosa'; naturalmente il 'qualcosa' è ciò che indica la parola base da cui nasce il derivato. Così il *cordaio* è 'colui che fa le corde' mentre il *pollaio* è il 'luogo dei polli'; e parallelamente abbiamo pure il *rivoluzionario* che fa la rivoluzione e il *caldarrostaro* che fa le caldarroste, l'*abecedario* che è il 'luogo' (il libro) dov'è l'abbicci, l'alfabeto e il *cucuzzaro* che è il 'luogo' (il terreno) pieno di *cucuzze*, coltivate a zucche.

Mi viene in mente ora che non abbiamo detto niente del femminile -*aia*, il quale non solo viaggia di conserva ad -*aio* ma può anche vivere di vita propria, come nella *crestaia* e nella *porcilaia* (dove peraltro non vivrà granché bene).

In *buongustaio*, però, questo suffisso -*aio* non ha nessuno dei due valori: escluso evidentemente quello riferibile solo ad oggetti inanimati, resta che il *buongustaio* non può essere 'chi fa buon gusto' ma è "chi ha buon gusto in fatto di cibi e di bevande", come recita uno dei più autorevoli vocabolari italiani, quello diretto da Aldo Duro per la Treccani. E' una differenza che può parer sottile a chi non sa che i suffissi sono molto affezionati ai propri valori verbali.

Potreste obiettare che anche il *giornalaio* è 'colui che ha i giornali' non chi li fa; ma le cose non stanno esattamente così: il *giornalaio* è 'colui che vende i giornali' e ciò dipende dal fatto che, prima di lui, qualche *macellaio* dopo aver 'fatto' il macello ha cominciato anche a venderne gli effetti (o forse fu un *materassaio* o un *vasaio*, chissà).

No, il *buongustaio* non potrebbe mai venderlo il suo *buongusto* (sarebbe quantomeno di cattivo gusto), perché è una qualità che egli possiede in sé e per sé: "per sé", cioè a proprio vantaggio: e chi potrebbe negarlo? ho conosciuto invece un *pettinai* che non se ne faceva proprio niente, per sé, di tutti gli articoli che vendeva: era calvo.

E questo avere in sé *par nature* il *buongusto* da cui nasce, rende essenzialmente diverso il *buongustaio* anche dal *bottegaio*, che è veramente 'colui che ha bottega' e non la vende (altrimenti non sarebbe più lui), e così pure dal *cascinaio* e dal *quattrinaio*.

Insomma *buongustaio* è davvero una voce straordinaria: è l'unica parola italiana che si conosca in cui il suffisso - *aio*, pur così diffuso e produttivo, serve a formare un nome di persona col significato di 'colui che possiede naturalmente una certa dote'. Non solo: è una delle poche voci in -*aio* derivate da nomi composti; mi vengono in mente soltanto: *caldarrostaio*, *pastasciuttaio* e *peracottaio*, che però non sono altro che italianizzazioni di originari regionalismi in -*aro*; *cioccolataio*, *guerrafondaio*, *dirimpettaio* e *versiscioltaio*; ma comunque *buongustaio* resta l'unica di questo gruppo derivata da una base nominale in cui l'aggettivo (*buon*, che funge concettualmente da determinante) precede il sostantivo (*gusto*, che ne risulta determinato).

Questo gruppo di derivati da composti, da cui pure il *buongustaio* si distingue, ci suggerisce però qualcosa sull'aura che connota la voce. Se si escludono le coniazioni italiane novecentesche *cioccolataio* e *guerrafondaio*, le altre o hanno origine dialettale, cioè popolare, oppure scherzosa, come il *versiscioltaio* inventato da Giuseppe Baretta nel Settecento. Ecco

dunque spiegato come mai la parola *buongustaio* (nota anche nella variante *bongustaio*) ci era sembrata popolare o addirittura ironica: per una sorta di attrazione verso il gruppo delle sue più simili che inconsapevolmente sentivamo dentro di noi.

Ma è ora di chiudere il circolo tornando al quesito iniziale: quand'è che Apollo cominciò ad esser buongustaio? Che domande?! Da quando fu così chiamato per la prima volta. E credo proprio che lo si dovette a Mario dell'Arco, quando fondò questo almanacco, nel 1960.

Patrizia Costabile

FRANCESCA E NUNZIATA

“Le lasagne erano ammannite in una specie di timballo con carne e salsa di pomodoro, condimento per la pasta non molto usuale allora e ancora raffrenato nel segno della goloseria ... stufate al punto giusto, a fuoco lento, con i carboni accesi sotto i ruoti di rame e sopra gli enormi coperchi, avevano mantenuto la cottura e all'assaggio, nervose e scattanti, armonizzavano con la pietanza, ne facevano parte senza confondersi con essa e scivolavano lisce e sode come giovani carni, gustose ed elastiche come frutti di mare”.

Siamo a Posillipo intorno al 1850 ad una cena organizzata per il comando dei reggimenti del 5° Borboni e 7° Napoli, cena in cui rivalità e dispute sulla guerra, sorte tra i commensali, vengono superate e sopite proprio dall'arrivo di questa particolare pietanza portata in tavola in grandi teglie “tonde come lune”.

L'episodio è tratto dal romanzo *Francesca e Nunziata* di Maria Orsini Natale, pubblicato nel 1995 e che si può collocare, come è stato osservato in alcune recensioni, nella scia del *Gattopardo* e di *Mastro Don Gesualdo*; in questo “cunto”, ambientato tra la costiera amalfitana e le falde del Vesuvio, l'autrice narra la storia e le vicissitudini di una famiglia di pastai tra la seconda metà dell'Ottocento e la seconda metà del Novecento.

I grandi mutamenti politici, dalla fine del regno borbonico alla seconda guerra mondiale, costituiscono qualcosa di più di un semplice sfondo alle vicende personali delle due protagoniste, Francesca e la figlia Nunziata, offrendo non solo conferme ma anche in alcuni casi spunti di riflessione sugli avvenimenti storici di quel periodo; tra i sapori e i profumi della terra campana, si delineano inoltre le varie fasi della progressiva industrializzazione del processo di fabbricazione della pasta.

Da una produzione di tipo strettamente artigianale di paccari o schiaffoni, fusilli e orecchiette, con una distribuzione limitata necessariamente a pochi estimatori, si passa ad una produzione in cui entrano i primi “macchinari”, come le impastatrici meccaniche e le presse idrauliche: la semplice e primitiva “maccaronìa” si trasforma, adeguandosi ai tempi, in pastificio semi-industriale, con ziti, linguine, spaghetti e bucatini avvolti

nella caratteristica carta blu.

Le lasagne, che abbiamo finora solo potuto gustare con gli occhi, sono un piatto che, pur essendo ancora vivo nella tradizione napoletana, viene servito solo ed esclusivamente nel periodo di carnevale e di esso vi sono varie versioni più o meno ricche di ingredienti.

La ricetta, in dialetto napoletano, riportata nella seconda edizione della *Cucina teorico-pratica* del 1839 di Ippolito Cavalcanti, e connotata come cibo carnevalesco, menziona anche il particolare tipo di pasta da usare (che ancora oggi, pur se con una certa difficoltà, si riesce a reperire) a forma di nastri lunghi e larghi: *“Chisto è no piatto che se fa spisso lo carnevale. Piglia a lo macaronaro de vascia a lo Pennino chelle belle tagliatelle larie, che pareno fettucce de fianda (vi ca a cheste nce vo chiù acqua pe li cocere) doppo che l’hai cotte le mettaraje a solare a solare o dinto a no ruoto, o a na prattella, e pe ogni solare nce miette lo caso mmescato no filaro de fellucce de provola janca, o mozzarelle, no filaro de cervellate cotte dinto a lo stufato, e si nce miette doje porpettele non faje male, no bello coppino de brodo de stufato, e accossì farraje pe ogni solaro, e lle farraje stufà, si po le vorrisse fa doce, dint’a lo caso nce miette lo zucchero e no poco de cannella, e pure le farraje stufà co foco sotto, e ncoppa”*.

Dell’esistenza di una lasagna dolce non ho mai sentito parlare nella mia famiglia, ecco invece la ricetta di mia nonna, decisamente più elaborata di quella che abbiamo appena letto anche se la preparazione è simile e richiede comunque tempo e pazienza.

Le dosi che darò sono per una teglia rotonda, di circa 32 cm di diametro e circa 7 cm di altezza; fondamentale per la riuscita, oltre alla qualità e tipo di pasta (comunque di grano duro e non all’uovo, circa 800 gr., da cuocersi al dente, in abbondante acqua salata con un cucchiaino di olio), è il classico ragù napoletano che va preparato, come le polpettine e le salsicce, il giorno prima e fatto poi riposare per tutta la notte.

Sul rito del ragù, su come sia meglio farlo, sul tipo di carne da usare si è tanto disquisito, basti solo pensare alla commedia *Sabato, Domenica e Lunedì* di Eduardo. Un valido aiuto sarà in ogni caso fornito da un qualsiasi buon ricettario di cucina.

Per il ripieno invece occorre:

mozzarella di vera bufala campana (900 gr.), provola affumicata (900gr.) e fiordilatte (tre di media grandezza) tagliati a fette non sottili, polpettine

fritte (per l’impasto 400 gr. di carne macinata, mollica di pane, 2 uova, parmigiano), 5 salsicce tagliate a fettine (dopo averle cotte, lasciarle insaporire per un paio d’ore nel ragù), parmigiano reggiano grattugiato, ricotta (circa 1 kg., schiacciata e condita con alcune cucchiainate di ragù, ben amalgamata, di media consistenza e di colore rosato).

Dopo aver disposto il sugo sul fondo del *ruoto* si farà un primo strato di lasagne spalmate di ricotta, sovrapponendole appena, nel senso della lunghezza, le une alle altre e in modo che restino in parte al di fuori del bordo della teglia; si aggiungerà poi la metà del ripieno, un po’ di ragù e parmigiano; si procederà quindi con un altro strato di pasta e con il restante ripieno; infine si andrà a chiudere la lasagna ripiegando all’interno verso il centro il primo strato di pasta che fuoriusciva dal bordo. Ricotta, ragù e parmigiano completeranno l’opera che andrà cotta in forno per circa 30 minuti.

Null’altro penso mi resti da aggiungere se non l’esortazione a provare almeno una volta questo piatto veramente unico per esclamare - come direbbero i personaggi di Francesca e Nunziata - *quant’è bello!*

ALMENO, COSÌ DICE

Spungata perché si protegge in una glassa di zucchero la chiamano, per credere a Sarzana andare. Malamente finge accenti germanici. Sotto la glassa - spiega, insistendo nella pronunzia scherzosa - una sfoglia di sapori le mandorle, i canditi, i pinoli, nell'asciutta marmellata di pere trattiene.

Il dotto gli taglia l'eloquio (ridiamo a bocca aperta). Ammonisce che, in tempi assai andati, lo spungato era zucchero a pani. E spongia - cioè spugnosa, lui si pavoneggia - era la pomice che rivestiva scudi e corazze dei gladiatori.

L'altro saccante osserva che il finto tedesco racconta, in pratica, il panforte di Siena. Eh, no (quello ribatte) vai col panforte a Sarzana, e allibisci a vederne il confronto; la spungata è segreto, esclusivo, di Sarzana; sei obbligato a sapere che, in Liguria, la spungata fa di Sarzana una vera e propria isola dolce.

Ha smesso di giocare al teutonico. Io ripenso al coniglio vivo che a Sarzana mi si voleva dare in premio, per un letterario spernacchiamento dei colonnelli greci - quando giostravano da dittatori - che allora avevo stampato nella rivista "Il caffè" di G. B. Vicari.

Ma (ecco, di nuovo, il dotto) a Pontremoli, invece, non è spungata: è sponzata; miele, e che miele, non le pere squagliate. Salta su il saccante, che forse non ama i librai di Pontremoli: sarà di Sarzana la spungata, ma la sponzata è tutta di Brescello; cantano i documenti del millequattr... L'altro saccante incalza: va' a leggerti il Tassoni, "La secchia rapita; ma poi quante variazioni della sponzata di Brescello a Reggio Emilia, a Modena.

Un godurioso si lecca le labbra: di sponzata mi sono deliziato con Sagrantino, con Sciacchetra, non bevete altro. Soffio che io so della sponzata al maschile. Uno spongato, quelli s'infiammano curiosi. Spongato, sì, confermo. Gelato in coppa o in bicchiere, in coppa viene meglio: ha più aria, per le arie che sa darsi - e ne ha tanti motivi in ogni gusto - soffice...

Insomma, decide il finto tedesco, qui non facciamo che parlare di imitazioni della spugna. Chiamalo imitazione, gli grido, e ti cavo gli occhi. Era sublime, a Girgenti, lo spongato (mi sono messo a strillare, me ne accor-

go, abbasso la voce) da Ruoppolo, lontane origini d'Amalfi quell'uomo però tutto ormai siciliano, con il concerto - o senza il concerto - di pianoforte e violino con soprano e tenore leggero: quando lì accanto, nell'emicielo Cavour, non suonava la banda del maestro Virgilio Lizzi. Perbacco. E anche da Castiglione, nel sottoposto molo a Porto Empedocle. Gli sibilo: brutto; cretino; bestia.

Ma quelli non si persuadono. Passano a discorrere dello spumone, spuma, schiuma, altro genere di vita. Li lascio perdere.



UN INCREDIBILE SOMMELIER

Si chiamava Gesuino quell'incredibile assaggiatore di pozzi neri.

Un personaggio di sessant'anni fa, molto caratteristico e noto nelle valli del "Triangolo Lariano".

Sembrava uscito da quelle ottocentesche e grandi fotografie a formato ovale e di colore seppia ormai sbiadito, che ritraevano tipi baffuti e impettiti: laboriosi contadini che assumevano atteggiamenti fieri per vincere l'imbarazzo della "posa". Piccolo disagio confortato dall'immanicabile abito buono, di ottimo panno biellese che erano felici di mostrare.

Lui, il mio personaggio, non l'avevamo mai visto con l'abito della festa, forse non l'aveva, ma non mancava certo d'espressione fiera e di baffi; i baffi poi erano enormi e spioventi di color rame. Gli occhi azzurri spuntavano vivaci sotto le sopracciglia folte ovviamente rosse e sempre aggrottate. Colpivano la mia fantasia di bambino i colori e il suo aspetto rozzo e fiero di antico guerriero barbaro. Le gambe però erano storte, peccato, le più storte che avessi mai visto: a ferro di cavallo, tanto che gli accorciavano molto la statura e lo facevano camminare ad onda.

In quel tempo lontano, le vacanze le passavo in Valbrona, a Visino, un piccolo paese contadino grazioso e montanaro confinante con la Brianza. Vi trascorrevi felicemente una vita rustica che ora sembrerebbe molto scomoda. Per esempio il gabinetto era in cortile, consisteva in una piccola gabina (forse per questo li chiamavano gabinetti) maleodorante, un buco tondo comunicava direttamente col pozzo nero.

Gesuino era addetto allo svuotamento di queste fosse biologiche. Quando erano piene, tutti lo chiamavano e lui accorreva volentieri. Il contenuto gli serviva da prezioso concime per sé e per i campi degli altri contadini.

La Luisa, che era la nostra padrona di casa, lo chiamava alla fine dell'estate. Era una vecchiaia alta ed asciutta, vestiva sempre abiti lunghi e neri; dicevano fosse una vedova di guerra, dell'eroica battaglia di Dogali (1887).

L'arrivo di Gesuino era per me di eccezionale interesse, seguito con divertita curiosità anche da mio padre.

In cima alla salita appariva il suo piccolo carro, condotto quasi al galoppo da un somarello vivace. Davanti alla bonza munita di una pompa a mano,

stava lui: in piedi, a gambe larghe, teneva con una mano le redini, con l'altra roteava la frusta facendola abilmente schioccare, il carro sollevava un gran polverone, allora le strade non erano asfaltate, persino la provinciale era di terra battuta; fiancheggiata da una lunga siepe di sambuco che pareva invocare un temporale per lavarsi dalla polvere.

Tra un fitto scoppiettare di colpi di frusta, entrava di gran fretta in cortile, la Luisa lo aspettava con un fiasco e un bicchiere, in silenzio.

Gesuino afferrava un lungo bastone sulla cui cima era legata una lattina dal coperchietto a cerniera che subito sollevava, poi con mossa acrobatica ficcava questa specie di pertica nel pozzo nero; la fermava bruscamente a metà discesa, lo strattone secondo lui doveva chiudere il coperchio della lattina con il suo contenuto. Estraevasi in fretta dal pozzo la pertica. Immergeva un dito nel piccolo contenitore, se lo appoggiava lievemente alla lingua, un attimo di concentrazione e dichiarava subito il grado di maturazione del "prodotto". Talvolta sentenziava: "L'è zerba, a vegni scià fra quindess di" (è acerbo, ripasserò tra quindici giorni).

Il concime per lui, doveva essere "maturo", se acerbo poteva essere nocivo come un flagello biblico. Comunque la Luisa gli versava un bicchiere di vino, ottimo collutorio che beveva quasi d'un fiato, poi i due personaggi di poche parole si salutavano con un gesto andando per i fatti loro. Gesuino aveva un'altra sorprendente attività: quella del gelataio.

La domenica si ripuliva, indossava un camice abbastanza bianco e vendeva gelati: produzione propria.

Si era costruito attorno a un tricielo un candido baracchino a forma di barchetta, nel quale aveva incastrato due lucenti gelatiere. A "prua" troncheggiava impettito un mezzo cigno impagliato, dal lungo e sinuoso collo che faceva somigliare il tutto a una piccola nave vichinga.

"I gelati del cigno" me li ricordo bene, erano buonissimi.

L'Alta Brianza e dintorni erano vivacizzati da originali personaggi che ora sembrerebbero assurdi e impossibili. Tra i tanti ho ricordato quello più indimenticabile: Gesuino, dignitoso protagonista di una vita contadina del tutto scomparsa. Contadino e gelataio e perchennò, a suo modo, sommelier.

Franco Cusmano

I TRE MUGIKI

di J. A. Krylov

Tre contadini, che alla capitale
svolgevano mansioni di vetturale,
tutti assieme pensarono un bel giorno
al lor paese di fare ritorno;
a una taverna deciser, contenti,
di mettere qualcosa sotto i denti.

Ma l'accoglienza non fu molto bella:
pane, sc.ci e kascia, in tutto una scodella.
Certo non come a Piter - sempre meglio
che andare a letto a pancia quasi vuota:
perciò devotamente si segnarono,
pronti a mangiar quel poco.
Ma il più furbo pensò: «Non già per tre,
qui ce n'è a sufficienza sol per me:
per rimediare
dovrò la testa e non la forza usare.

«Sapete, amici, che il nostro Fomà
è di leva, e fra poco partirà?»
«Di leva?» «Eh sì, c'è guerra con la Cina,
c'è una questione di tasse sul tè...»
I due, esperti (leggevano il giornale,
tutto sapevan della capitale)
discussero di guerra e strategia,
di tattiche, comandi e così via;
s'infittirono dialoghi, questioni
e si accesero forti discussioni.

Proprio questo voleva il furbacchione
che senza preoccuparsi

di conquiste, avanzate o ritirate,
senza provare scrupoli od ambascia
si mangiò il pane, i cavoli e la kascia.

Note. J.A. Krylov, nato a Mosca nel 1769, è autore di più di 200 favole raccolte in 9 libri. Circa due terzi di esse sono della tradizione popolare russa, le altre sono riferite a Esopo, Fedro, La Fontaine, Lessing. Molti personaggi sono oggi passati in proverbio. Piter è nome familiare per Pietroburgo, Kascia è una specie di semolino, sc.ci è una minestra di cavoli acidi (cibi dei contadini).

Traduzione ritmica dal testo originale russo

Mara D'Alessandro

FRITTATA DI SOGNI

Battere in una terrina sei uova fresche di speranze, aggiungere una manciata di erba esilarante trituta finemente.
Incorporarvi il più bel sogno che si trova nel cassetto finché si amalgami ben bene con le ancor ben conservate trepidanti attese.
Salare con fino buon umore.
Inumidire una teglia con acqua di rose.
Versarvi il composto con delicata movenza.
Spolverare il tutto con briciole di sorriso recuperate nella credenza, nella credenza del cuore fra vecchi rimasugli di trascorsa giovinezza, di ricordi dolceamari, di un vecchio amore mai dimenticato.
Far cuocere in abbondante calore umano, aggiungendo pian piano un po' di ottimismo dimenticato fra le pagine di un libro sfogliato.
Quando la frittata sarà pronta, voltata e rivoltata sformarla sul vassoio di portata fra lumi di candela, una coppa di fiori, alti calici di bianco vino di Frascati,

Un C.D. fra i preferiti...

Tagliare adagio la crosta facendo attenzione a non ferire il contenuto, far trapelare i sogni appena appena e...
gustarli col cuore di adesso guardando avanti nel fondo del bicchiere, cercandovi un paio d'occhi a lungo sospirati e sperando che non siano soltanto un miraggio mentre la frittata ammicca e sorride e sembra che cosa?
Sembra la luna di maggio, la luna dell'ultimo maggio novecentesco, la luna che aiuti a doppiare il terzo millennio senza paura del tempo che corre e stringe il cuore con le oscure nuvole sul lontano orizzonte.

*Mario dell'Arco**

ER GIJO

San Luviggi è scappato mezzo scandalizzato.
Come er sole arza er bollo
l'ape troveno er gijo, e tutte a pollo sopra a un cono gelato.

Nota: Questi versi inediti di Mario dell'Arco figurano nel retro di una cartolina postale che il Poeta indirizzò nell'ottobre 1947 all'amico Pietro Paolo Trompeo. Ed erano accompagnati dalle seguenti righe:

"Caro Pietro Paolo, il fiore che ti mando è fuori stagione, ma è uscito fresco fresco dalla serra del poeta e vuol essere un piccolo saluto al tuo ritorno. Potrai insinuarlo nel libretto che ti ho mandato, al posto d'una poesia meno riuscita. Tuo Mario"

Come molte delle composizioni estemporanee, anche questa non ha superato il severo vaglio cui dell'Arco sottoponeva i versi destinati alla stampa; ma pur nei limiti di un'ispirazione spontanea e non riflessa, essa conferma la vocazione dell'artista a trasfigurare liricamente - e, qui, scherzosamente - la realtà: fauna e flora, in questo caso, sono piegate allo spunto gastronomico.

(F.O.)

COME SI PRANZI NEL 2073

Mentre io discorreva con Valente, Cristiano e Speranza si erano ritirati e tosto ricomparvero con alcune stoviglie e alcune scatole di latta, dicendo a me:

«Se volete vedere ora si prepara il desinare.»

Essi furono vicini ad una tavola e si posero a preparare qualche cosa d'attorno ad una cassetta di una certa grandezza che stava là sopra. Io mi avvicinai ad esaminare quella cassetta, ed era di metallo lucentissimo, con certe cesellature fini, rappresentanti piatti colmi d'ogni sorta di vivande, frutta, e di altre cose mangerecce; ai quattro lati stavano belle statuette in metallo bianco simile all'argento.

Speranza, poiché m'ebbe lasciato osservare il tutto attentamente, mi disse:

«Vedete questa statuetta, è la gastronomia, questa l'ospitalità, questa la temperanza, e quest'altra la salubrità.»

«Vuol dire - soggiunsi io a mia volta - che questa bella ed elegante cassetta non è altro che una cucina.»

«Per lo appunto, ed una cucina in cui i cibi sono preparati in cinque minuti, come vedrete.»

La fanciulla aperse la mirabile cassetta, ed io vi vidi varii buchi circolari, in cui v'erano posti dei vasi, l'uno dei quali, non so per qual meccanismo, si empì tosto d'acqua; indi Speranza aperse una di quelle scatole di latta e ne tolse una certa sostanza che io non riconobbi.

«Che cos'è cotesto? - interrogai.»

«E' carne, e fra poco la mangerete lessata.»

«In quantità sì piccola? - mi scappò detto.»

Ed infatti io solo ne avrei fatto un boccone di quella carne.

«Fu compressa da una macchina - mi rispose Speranza - e in breve vedrete come diverrà grossa.»

Io guardava attentamente, e la giovanetta senza scomporsi e con una grazietta tutta particolare, senza tingersi l'estremità delle rosee dita, posò la carne in quel vaso ove era l'acqua, poi tolse altre vivande, tutte ridotte allo stato microscopico, mise anch'esse nei varii recipienti, e poscia rinchiuse la cassetta. Come ebbe fatto questo, toccò una molla e tosto vidi

da una lastra traforata essersi sprigionata una scintilla, e in breve sentii quella cassetta bollire come una macchina a vapore.

«Possiamo sedere» - disse la giovane a me, che guardavo pieno di meraviglia quella portentosa cucina.

Io mi voltai e vidi una mensa preparata con gusto ed eleganza; mi sedetti tra Valente e Cristiano, e Speranza mi si pose di faccia.

Nota

Agostino Della Sala Spada (1842-1913), avvocato e scrittore piemontese, fra i suoi numerosi romanzi ne compose (nel 1873) anche uno di stampo avveniristico intitolato *Nel 2073!*, recentemente riapparso in ristampa anastatica presso le Edizioni dell'Orso di Alessandria per la cura di Simonetta Satragini Petrucci.



Fernando Di Stefano

ER MIRAGGIO GASTRONOMICO

Quanno t'allacchi, doppo er mezzogiorno,
e te senti li morzi de la fame,
nun penzi a un tramezzino cor salame,
ma all'abbacchio co le patate ar forno.

T'inzogni che chi aspetta er tu' ritorno,
pe conzolate de na vita infame,
sta a fa na svojatura in un tegame
e robba prelibbata pe contorno.

Allora ammolli tutto e, a scapicollo,
te fionni come fa un maratoneta,
ma appena arivi... zac... ciai er tracollo.

Te furmina er penziero che stai a dieta
e devi da magnà un petto de pollo
co quattro foje d'inzalata o bieta.

Maria Margherita Breccia Fratadocchi

SUA SANTITA' NON GRADISCE IL VERDICCHIO?

"Di qui si partì et vene à Jesi città che non fà buon vino". Così si esprime Sante Lanceri in una sorta di itinerario enologico attraverso l'Italia dei vini, gustati e apprezzati o meno da papa Paolo III (1468-1549). Questo itinerario si trova in un graziosissimo manoscritto, Varia 22, della Biblioteca Nazionale di Roma intitolato *Della qualità dei vini che piacevano al papa Paolo III. Note di Sante Lancero al card. Guidascanio Sforza*, datato al XVII sec. Se il verdicchio, che all'epoca doveva già essere piantato e conosciuto, non era gradito al papa, molti però sono i vini di cui si esprime parere favorevole. Parole entusiaste sono spese ad esempio per il vino di Monterano: *"Il vino di Monterano si porta all'Alma Roma per terra da un Castello così chiamato distante da Roma una grande e grossa giornata. Questo è un castelletto antico di casa Ursina, et è in una grandissima selva domandata la Mantiana. Questo è vino tanto buono che à voler narrare la sua propria bontà, et servirne assai sarrei troppo lungo... Tal vino credo certo secondo il mio giudizio et la esperienza non habbi pari bevanda in tutta Italia. In questo vino sono tutte le proprietà che possa et debba havere un vino: in esso è colore, odore et sapore; l'odore è come viola mammola quando comincia la sua stagione, il colore di un finissimo rubino saporito si che lascia la bocca come se uno havesse bevuto ò mangiato la più moscata cosa che si possa: esso ha una venetta di dolce con un mordente tanto soave che fà lagrimare d'allegrezza bevendolo. Esso è digestivo, esso aperitivo, esso nutritivo et cordiale si che secondo me un signore non può bere miglior bevanda in Roma di questo Vino...."* Così continuando a sfogliare le carte del Varia 22 si può redigere un vero e proprio catalogo dei vini allora noti e soprattutto una graduatoria fra quelli ritenuti "buoni" e i "non buoni", ovvero tra quelli *da signori o da prelati* e quelli *da famiglia*, con la descrizione dei loro luoghi di provenienza, illustrati con accuratezza e vivacità. E allora oltre al vino di Monterano, quali altri vini sono buoni? Si inizia con la *Malvagia*, il *Moscato*, il *Trebbiano*, il *Greco di Somma*, il *Greco di Posillipo*, il *Greco d'Ischia*, purchè non sia *"lapposo"*, il *Greco della Torre*, buono, anche se *non da signori e da Prelati*, ma *"da famiglia et da fornaciari"* tanto che *"S.Stà non ne volse mai bere"*, a dif-

ferenza del Greco di S. Gimignano *“perfetta bevanda da Signori”*. Sua Beatitudine gradiva ancora molto il Chiarello che arrivava da una terra chiamata Chiarella nella Provincia di Calabria, a differenza del vino di Centula, non bevuto volentieri da Paolo III, ma particolarmente adatto per l'estate *“dal primo di Maggio per tutto Agosto”*, facendo attenzione che provenisse proprio da Centula *“et non da Cilento, o da Pesciotta che li Marinai molte volte vendono tali vini per Centula”*.

Anche i vini corsi son buoni, sebbene più da famiglia che da signori: *“ne bevea volentieri alcuna volta Sua Beatitudine quando era nella sua perfettione... massime nella Quaresima.”*, mentre a proposito di isole è segnalata la mancanza da molto tempo a Roma del vino dell'isola del Giglio, più rosso che bianco, e questo per colpa dei...maomettani... *“che guastarono in tal maniera quest'Isola che è disabitata”*. Ci sono poi i vini della Riviera di Genova, e particolarmente lodato è il *Rozzese*, anzi al riguardo *“il meglio è di una terra detta Monterosso...et è stimato assai in Roma fra li Genovesi, come fra li Venetiani”*, e la Malvasia che *“ne vengono a Roma in piccioli Carratelli”* e secondo Sua Beatitudine *“è gran nutrimento alli vecchi”*. Il latino bianco è più per mercanti e marinai, mentre il vino di Terracina *“crudissimo”* era gustato da Paolo III in agosto, *“massime la sera alli grandissimi caldi”*. Questo è vino stimato anche *“dalli Cortigiani, si ancora dagli osti percè si accompagnano insieme col romanesco...et volentieri li cortigiani, notari et copisti corrono la sera per la foglietta”*.

E a Roma si produce buon vino? Sembra che *“li migliori sono quelli si fanno nelle vigne fuori della porta di S. Pancratio ò in circa, si ancora fuori della porta di S.ta Agnese”* ma in sostanza non han gran reputazione se Sua Santità *“diceva esser mala bevanda et trista per lo stomaco”*, mentre gradiva il vino *Mazzacane*, che viene da Vico e da Sorrento ed è particolarmente adatto *“per Podagrosi et amalati”* e *“per donne”*, anche se comunque vino *“da signori”*. Forse perchè *“i signori”* facilmente afflitti da podagra? Buonissimo è il vino di Paola, perchè *“procede dalla Vernaccia”* ed insieme al *Faltamico*, sempre di terre calabresi, è vino da famiglia ma soprattutto *“da stomachi gagliardi”*, come amava dire Sua Santità che *“usava alli gran freddi beverne alcuna volta”*. Ci sono poi il vino *Asprino*, il *Ciragio*, il *Codacavallo*, il *Succano*, che *“non ha pari bevanda per vino rosso”*, il *Magnaguerra*, il *Salerno* e *Santa Severina*, molto stimato *“dalli Prelati Podagrosi”* ma anche ...dagli osti e in

sostanza *“da huomini che le feste giocano alla Piastrella et poi corrono volentieri alla taverna per la foglietta.”* Ancora graditi a Paolo III, l'*Aglianico*, il *Salatio*, il *Montepulciano*, il vino di *Inureya*, l'attuale Ivrea, il *Casentino*, il *Cerveteri*, il *Caprarola*, il vino di Bagnaia, Cortona, Tolfà, Anguillara, Bracciano, Albano, Monterotondo, Castel Gandolfo, e il vino della Magliana.

Al contrario decisamente non buoni: il Greco di Nola, il vino di Porto Ercole, il vino siciliano definito *vino da famiglia*, come il *Pesciotta*, e dispiace dirlo, per i francesi naturalmente!, il vino francese che, a parte i vini claretti di Avignone, *“sono buoni per Francesi per rosicare loro la colera, si che in Roma non sono vini da signori”*, così come i vini di Spagna *“che sono vini da lasciarli bere à loro”*. L'itinerario procede ancora con la descrizione di alcuni viaggi fatti da Paolo III, da Roma a Nizza e da Ferrara in Ancona, alternandosi soprattutto nella seconda parte del manoscritto con alcuni utili consigli nel trattamento del vino, ricordandoci Sante Lancieri, nella lettera dedicatoria a Guido Ascanio Sforza (1518-1564) all'inizio di questo viaggio enologico, *“quanto sia utile alla vita mondana il bere massime essendo la terza parte del nodrimento corporeo”* e quanto *“tale cognitione”* sia *“anco grata et utile ad ogni medico”*!

Laura Fusetti

‘NA RICETTA MIRACOLOSA

Ner covo de ‘na strega in ginocchione
stava a ricomannasse un principino
perché j’arivelasse la pozione
p’affatturà ‘na squinzia de Marino

“Er fegheto de un giovane leone,
er core preso in petto a un assassino,
er pormone gajardo d’un campione:
e tutto assieme drento ar macinino.

Tu co st’intrujo, caro er mi paino,
potressi conquistà la donna amata
pe legalla pe sempre ar tu destino.

Si nun funziona co la ciumachella
agguanta tutto, daje un’impepata
du’ carciofoli e ciai la coratella!”

Pino Giacopelli

CONFETTO ROSSO

a Emanuele

Ha un gusto strano, frastornante
questo confetto rosso
e un sapore di mandorla dolce,
si liquefa in un lungo vocalizzo,
scioglie i sensi
nel braciere dello Spirito.
Ha vibrazioni d’organo,
dimensioni di calendario
riflette in un abisso di cristallo
nudità di sogni infantili.
I sogni, i sogni
s’insinuano nel gioco misterioso
sottile, mercuriale del pensiero,
liberano indovinelli
nel piacere di mordere e succhiare
come si fa col gambo dei lupini.

Sovrano il suo capriccio,
risveglia il coraggio di inseguire
storie di geni e cromosomi,
storie che evaporano, svaniscono
come liquore d’assenzio
fra midollose cortecce di sàlice
e losanghe di cinàbro.
Io scrivo, tu concerti sulla muta
tastiera della luce,
il ricordo trascrive capilettera miniati,
giunchigli d’anima
nel librino del tempo.

Il tempo e il sonno camminano

di schiena, con le gambe aperte
sulla foglia della vita,
e la vita è molto più al passato
che al presente,
si dissolve nel cono d'ombra dell'oblio.

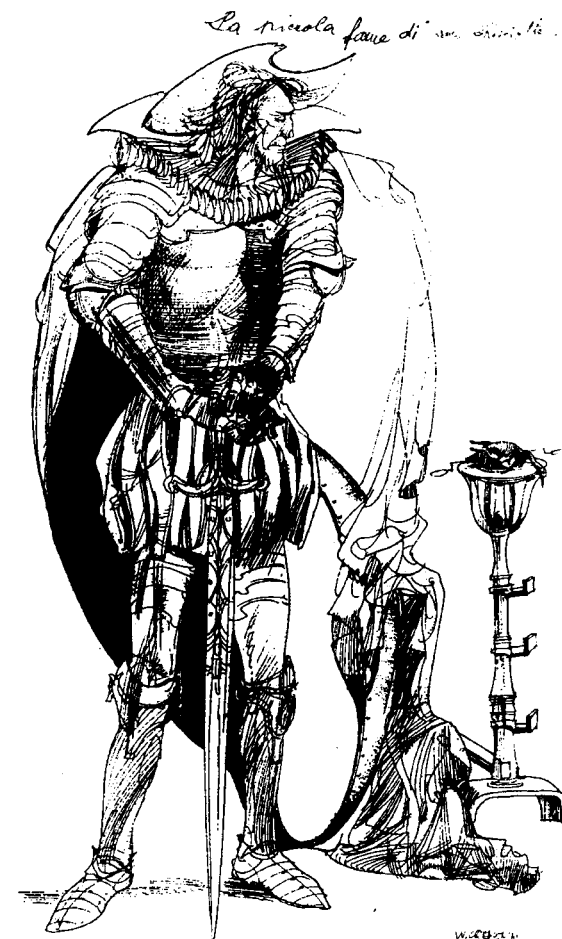
L'ombra. Le ombre hanno vista
e pensieri, nidificano nell'albero
della memoria.

Vieni, ascolta lo zirlio del tordo
infreddolito
e il silenzio della Tomba del Gigante
che cala dalle colline di Sàgana
scorciate dalla nebbia.
E qui, a valle del monte leporino
nell'antico Casale del pianoro
degli Aranci, dove lo spinoso castagno
mostra le prime gemme
l'odore del crepuscolo rinfrescato
dal mughetto, evoca un passato impertinente.
Guarda questi bocciòli di primo
spino, s'inserpentano nel pulviscolo
di lampi azulite, protagonisti
d'una festa senza fine,
quest'albero che affonda
radici nel cuore della terra,
sfiora con la cima il cielo.

Guarda il passaggio dei migratori
che s'inabissano nell'orizzonte
di porcellana,
la salamandra orante
da tempi placentari
e la minuscola bavalucente che sbuca
dai muri secchi,
luccica, luccica e abbaglia.

Questo è giorno fiorile.

Se vorrai salire con me sul picco
e vedere da che parte tira il vento,
potrai piantare una bandiera.



OLIGARCHIA

La Storia si ripete, con i suoi corsi e ricorsi: dopo lo Strutturalismo (elogio dello strutto) degli anni '50, e ancora adesso rappresentato da pochi adepti in aree depresse degli Appennini, dopo l'elogio del burro degli anni '60 e quello della margarina negli anni '70, dagli anni '80 stiamo assistendo a un irrefrenabile declino dei grassi di origine animale e al contemporaneo ritorno alla ribalta dell'olio d'oliva, tant'è che si fanno sfilate di moda con capi firmati da una chiazza d'olio. E Valentino, con grembiulino rosa, dietro le quinte abbrustolisce fette di pane per un "Bruschetta-party", mentre le modelle sfregano spicchi d'aglio sotto le ascelle depilate.

E' un ritorno alla genuinità, ai sapori autentici, è un ritorno al passato (con la sola differenza che le contadine non avevano le ascelle depilate).

L'olio è entrato prepotentemente anche nel mondo della musica: in testa alla hit parade ci sono i dischi di Olio e le Storie Tese.

In libreria, il best-seller è l'untologia dei poeti italiani.

Nelle gallerie d'arte si espongono solo quadri a olio.

Nei cinema impazzano i vecchi film di Stanlio e Ollio.

Nei teatri si replica solo e soltanto *L'Oliade*.

Ai concorsi di bellezza le ragazze scadenti si espandono a racchia d'olio.

Al governo c'è l'Ulivo, e quindi è ovvio che l'olio rimanga elemento insostituibile per ungere le ruote.

Il ministro Berlinguer ha riformato la grammatica italiana: unto, unto e virgola, unto e a capo (potete trovare queste innovazioni sulla prossima edizione del Devoto-Oli).

La Banca d'Italia stampa banconote su carta oleata per abbattere i tempi di introduzione nelle tasche dei magistrati corrotti.

Il Presidente Scalfaro, unto dal Signore, con un apposito decreto ha classificato le donne come l'olio, cioè in base all'acidità:

EXTRAVERGINE: con acidità inferiore a un giorno per cento.
Molto ambita, ma praticamente introvabile.

SOPRAFFINA: con acidità non superiore a un giorno e mezzo

per cento.
Rarissima.

FINA: acidità uguale o inferiore a tre giorni per cento.
Reperibile negli ambienti intellettuali, ma scivola via come l'olio appena sente parlare di pinzimonio.

DI SANSA: sansa infamia e sansa lode.
E' la più comune.

DI COLZA: brutta, ma dal sapore interessante.

Quando vidi costui nel gran deserto,
"Miserere di me", gridai a lui,
"qual che tu sii, od ombra od olio certo!"
Risposemi: "Non olio, olio già fui,
e li parenti miei furon lombardi,
mantoani per patria ambedui.
Nacqui sottolio, ancor che fosse tardi,
e vissi a Roma sotto 'l buono gusto
nel tempo de li dèi falsi e bugiardi.

DANTE
L'olio di qualità

*Guido Gozzano**

LE GOLOSE¹

Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.

Signore e signorine -
le dita senza guanto -
scelgon la pasta. Quanto
ritornano bambine!

Perché niun le veda,
volgon le spalle, in fretta,
sollevan la veletta,
divorano la preda.

C'è quella che si informa
pensosa della scelta;
quella che toglie² svelta,
né cura tinta o forma.

L'una, pur mentre inghiotte,
già pensa al dopo, al poi;
e domina i vassoi
con le pupille ghiotte.

Un'altra - il dolce crebbe³ -
muove le disperate
bianchissime al giulebbe⁴
dita confetturate!

Un'altra, con bell'arte,
sugge la punta estrema:
invano! ché la crema
esce dall'altra parte!
L'una, senz'abbadare⁵

a giovine che adocchi,
divora in pace. Gli occhi
altra solleva, e pare
sugga, in supremo annunzio,
non crema e cioccolatte,
ma superliquefatte⁶
parole del D'Annunzio.

Fra quegli aromi acuti,
strani, commisti troppo
di cedro, di sciroppo,
di creme, di velluti,

di essenze parigine,
di mammole, di chiome:
oh! le signore come
ritornano bambine!

Perché non m'è concesso -
o legge inopportuna! -
il farmivi da presso,
baciarmi ad una ad una,

o belle bocche intatte
di giovani signore,
baciarmi nel sapore
di crema e cioccolatte?

Io sono innamorato di tutte le signore
che mangiano le paste nelle confetterie.

¹ Fu stampato sulla «Gazzetta del Popolo della domenica» del 28 luglio 1907, con la data «Torino, confetteria Baratti».

² Prende, afferra.

³ Traboccò.

⁴ Propriamente, è sciroppo di frutta, con molto zucchero. Qui indica la crema contenuta nelle paste.

⁵ Badare.

⁶ Sublimate, quintessenziate.

DIETA, CHE PASSIONE!

Carla guardava attonita il volto severo del luminare in camice bianco che la stava ammonendo e le sembrava di vederlo come su uno schermo; intimidita e con un senso di colpa ascoltava ciò che le stava dicendo con voce incisiva:

- Le calorie, le calorie... Signora mia lei non tiene conto delle calorie, anche quando si limita nel mangiare; ad esempio, mi stava dicendo che non tollera lo yogurt magro, ma lo sa quale differenza di calorie c'è con quello intero? -

- Ma professore, quello magro mi disgusta! Io, poi, mangio così poco.

- Bene, sia più dettagliata: ad esempio ieri sera che cosa ha mangiato? -

- La "frittedda", Professore, con un uovo cotto nella stessa pietanza e con trenta grammi di pane. -

- La "frittedda"? E che cos'è? -

- È una pietanza tipica siciliana a base di favette, pisellini e carciofi. Sa, benché la stagione sia oltremodo avanzata, ho trovato le favette piccoline e i carciofi tenerissimi indispensabili per questo manicaretto e allora... -

- Bene, bene, mi descriva minutamente come l'ha cucinata -

- Ecco: ho messo in un tegame una cipolla tritata finemente, di una grandezza proporzionata alla quantità degli altri ortaggi, con appena un cucchiaino d'olio extra vergine e poi ho aggiunto i pisellini, le favette e i carciofi a spicchi - solo il cuore giallino, s'intende, scartando il verde e il viola - il sale quanto basta e ho posto su fuoco moderato col coperchio e mescolando spesso; quindi, a metà cottura, ho aggiunto un cucchiaino di conserva di pomodoro. Basta così: un piatto semplice, come vede. -

- Signora, signora... lei non si rende conto: lei cucina con i grassi; ma non lo sa che in qualsiasi dieta dimagrante il poco olio che è concesso va aggiunto crudo dopo la cottura? -

Carla rimase interdetta e quando rispose la sua voce aveva una nota stridula, quasi un'incrinatura d'incipiente pianto:

- Professore, ma io di olio ne ho messo pochissimo, come potevo cucinarla la "frittedda" completamente senz'olio? la facevo bollita? Sarebbe stata immangiabile! -

- Signora, lei non potrà mai dimagrire perché è troppo buongustaia. Si capisce da come ne parla che per lei la gastronomia è un'arte; s'intuisce che lei non solo gode mangiando, ma gode anche cucinando. -

Carla adesso balbettava, annichilita: - Dottore... Professore, ma ma, non è normale? -

E, mentre osservava il professore che scuoteva lentamente la testa, rivedeva se stessa davanti lo specchio mentre si dannava constatando i rotolanti di ciccia che affioravano rendendo la sua figura ondulata in più punti; e riprovava il senso di mortificazione e di frustrazione perenne, dovendo scendere sempre a compromessi per il proprio abbigliamento, precludendosi quei capi eleganti e un po' sbarazzini che le piacevano tanto.

Questo ricordo la esasperò e in tale esasperazione trovò la forza di reagire superando la timidezza e la soggezione che le incutevano questi onniscienti numi che la incolpavano - come unica responsabile - della sua propria obesità:

- Professore, se gli alimenti che si assumono, sia come quantità che come tipo, fossero gli unici responsabili della dimensione di una persona, come in un'equazione, allora tutti gli individui oltremodo obesi dovrebbero mangiare dieci volte di più di ciò che mangiano le persone magre... e invece il più delle volte non è così, anzi spesso è il contrario.

Lo sa qual è la verità? È che la medicina in questo campo brancola nel buio e non sa indicare un rimedio risolutivo... E sì che con quello che vi fate pagare avreste il dovere di saperlo indicare! Voi affrontate il problema marginalmente, senza riuscire a scoprirne il nocciolo. -

Dopo questo sfogo inaudito, Carla era amareggiata, ma si sentiva, stranamente, più leggera e con un sospiro si rigirò in una posizione più comoda. Mentre si girava, le sue nari percepirono un effluvio inconfondibile di spaghetti alle vongole e questo profumo le diede una sensazione voluttuosa...

Aprì quindi un occhio, poi aprì anche l'altro e lentamente si tirò su sedendosi e appoggiando la schiena alla spalliera del letto. Si raccapezzò piano piano, quindi si alzò e si avvicinò al balcone socchiuso della sua camera d'albergo, si affacciò e vide sotto di sé la terrazza del ristorante prospiciente il mare: la tavola del buffet era un mosaico di colori e vi spiccavano il bianco delle mozzarelle, il rosso dei pomodori, il bruno-argenteo dei

pesci, il verde cupo dei friarielli con le salsicce. Più in là, nel chioschetto del dessert, occhieggiavano dal loro contenitore tiepido delle invitanti sfogliatelle e su un ripiano le flessuose anforette del limoncello contribuivano al quadro con la loro nota di giallo.

All'orizzonte l'ultimo barlume di sole si discioglieva nel mare.

Un anticipo d'estate precoce rendeva l'aria dolce e i primi avventori cominciavano a sedersi ai tavolini nei punti più panoramici.

Intanto alle orecchie di Carla giunsero i primi accordi di un mandolino e, mentre aspirava profondamente, avvertì anche il profumo dei gelsomini che si fondeva con la brezza marina e con tutti gli altri odori dei cibi formando una girandola olfattiva inebriante.

Carla si riscosse, rientrò in camera, indossò un ampio copricostume coloratissimo e un avvolgente, morbido scialle.

Si guardò allo specchio e volle rincuorarsi dicendosi che con i capelli sciolti, gli occhi ridenti e tutti quei colori poteva anche avere un aspetto gradevole, pur se un po' voluminosa. Quindi si avviò scendendo verso la terrazza ristorante: quella sera un piatto di spaghetti alle vongole non glielo avrebbe tolto nessuno!



Francesca Grimaldi

GALLINACCI d.o.c. AL CAFFÈ GRECO

Arrivavano puntuali ai primi di dicembre, per la festa di S. Nicola. Due grandi ceste di canne e paglia venivano tirate giù da un postiglione che consegnava derrate alimentari in natura, e deposte sul marciapiede, davanti al Caffè Greco.

Cominciava così per i due capponi, provenienti dal Viterbese, il loro soggiorno romano, breve ma denso di emozioni.

Era una vecchia tradizione: la famiglia Carità Morelli, legata ai miei nonni materni da profonda amicizia e da una lontana ma sempre sentita parentela, inviava per le feste natalizie un paio di ben pasciuti "gallinacci" che dovevano rallegrare e nutrire "in brodo" una famiglia numerosa di figli, cugini, ospiti e personale domestico.

Sarebbe stato logico portare le ceste dal marciapiede di via Condotti - a piedi, sulle spalle - fino all'ultimo piano del palazzetto: avrebbero avuto una grande terrazza dove razzolare liberi, ai venti di tramontana; i loro rauchi gorgoglii si sarebbero confusi con i rintocchi delle campane delle tante chiese vicine.

No: i capponi venivano ospitati nella fumose sale del Caffè Greco, dove avrebbero vissuto un'esperienza quasi umana.

Impauriti? Rintanati? Niente affatto.

Usciti dalle ceste costrittive, senz'ombra di perplessità, colli eretti, occhi curiosi, bargigli ondegianti, cominciavano a passeggiare su e giù per il locale, esibendo un incedere elegante e maestoso, un *aplomb* degno di Lord Brummel: una zampa sospesa in aria veniva poggiata lentamente sui tavolini di marmo, l'altra la seguiva cercando con cura uno spazio libero tra tazze, bicchi e bicchieri.

Un procedere di classe, mai affrettato, un po' contegnoso, da *dandy*.

Per dormire erano all'ultima moda: sceglievano i capaci manubri delle biciclette dei clienti, per i quali il Caffè Greco - nella sua unica ospitalità - fungeva anche da parcheggio. Pace notturna di poche ore, perché a causa dei famosi biliardi si chiudeva a notte alta, per riaprire quasi all'alba, pronti per la preparazione delle mai superate "danesi".

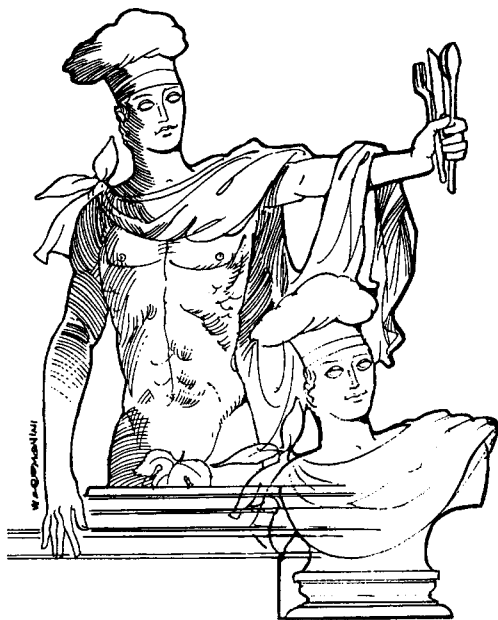
Nei venti giorni di attesa che li avrebbero portati dritti nel pentolone, diventavano parte integrante, mai stonata, di quel quadro variegato, quasi tea-

trale, che fu l'ambiente del Caffè Greco fino alla seconda guerra mondiale.

Postilla

Ora beninteso norme igieniche di civiltà vietano di ospitare gallinacci (anche se d.o.c.) nei locali pubblici; ma non è detto che la fauna umana presenti esemplari più simpatici. Ieri un avventore, elegante, sportivo, abbronzato, telefono all'orecchio, bavero alzato, occhiali da sole, insomma tutto il repertorio tipico del nuovo *viveur* "vippetto", mi ha chiesto, con aria altezzosa, se si poteva usare un... megafono per chiamare una sua "petite amie". "No" ho risposto. "E perché no?" con aria un po' seccata. "Perché non siamo allo stadio" ho replicato. Ed ho pensato con mal celata nostalgia, all'*aplomb* dei gallinacci.

P.S. Buon pranzo natalizio, con un pollo di batteria!



Giovanni Iurato

TI SPOGLIO E PIANGO

E' un peccato che le antologie scolastiche, nelle pagine dedicate ai giochi di parole e alle metafore, dimentichino gli indovinelli. Ormai per trovarne qualcuno bisognerà sfogliare o i giornaletti dei passatempi o qualche desueto almanacco. Eppure gli indovinelli, oltre ad essere stimolatori dell'intelligenza, contengono nella loro forma, ora descrittiva ora umoristica, documenti di vita (quando talvolta non sono anche piccole espressioni d'arte).

Basti pensare ai luoghi o al tempo in cui venivano detti: conviti, veglie, conversazioni intorno al focolare. In alcune regioni, inoltre, gli indovinelli sono stati anche manifestazioni esclusive del carnevale.

Attraverso gli indovinelli si può risalire a passate forme di vita o a credenze e mentalità variamente diffuse. Per non dire poi di un loro carattere ricorrente, quello dell'oscenità, prevalente negli indovinelli popolari. E' ovvio che si tratta di una sconnessione apparente, limitata all'ambiguità formale della definizione; però nella sostanza l'indovinello ha un significato del tutto innocente e come tale è tutt'altro che osceno. L'oscenità è piuttosto nella fantasia di chi è chiamato a sciogliere l'enigma.

A questo proposito torna piacevole ricordare qualche indovinello siciliano in cui maliziosità e gastronomia si intrecciano in un gustoso divertimento.

Ve ne sono di ribaldi che un tempo (e solo in quel tempo) facevano arrossire (e divertire) le ragazze raccolte attorno al focolare:

A FIMMINA DI SUTTA VA CANTANNO E L'OMU CHE E' DI SUPRA VA SPIRENNU (La donna di sotto va cantando e l'uomo che sta sopra si va consumando). E' così sfacciatamente lascivo questo indovinello che a nessuno viene di pensare che si tratta della semplice grattugia che emette un mormorio di sollazzo allo sfregare su e giù di un pezzo di formaggio.

E in fatto di licenziosità non è da meno quello che dice: LASSIMI STARI, NUN MI TUCCARI/LASSIMI SPUGGHIARI, CA TI FAZZU ARRICRIARI (Lasciami stare, non mi toccare/Lasciami spogliare/che ti faccio divertire). E' difficile che questo possa essere indovinato da chi non conosce come si sbuccia un frutto di ficodindia: trattasi di frutto il

cui involucro è coperto da aculei tanto invisibili quanto fastidiosi per cui bisogna fare un taglio che consente di aprire in due lembi, come un abito, per scoprire la polpa interna colorata, tenera e gustosa.

E sempre sui fichidindia, ma addirittura senza sottintesi: AHI, AHI, NUN MI TUCCARI/QUANNU MI SPOGGHIU/T'A FAZZU TASTARI (Ahi, Ahi, non mi toccare! Quando mi spoglio te la farò assaggiare).

Oppure: CU BUSTU NUN E' GIUSTU/SENZA BUSTU CI PROVU GUSTU (Col busto non è giusto/senza busto ci provo gusto). Anche qui il busto del ficodindia è l'involucro che lo protegge e di cui deve essere liberato come si libera da un busto il corpo di una donna. Con un po' di fantasia, e sempre per il ficodindia, c'è chi ha voluto mescolare sacro e profano:

AHI, AHI, GESU'/SPOGGHIATI CA TI VASU (Ahi, Ahi, Gesù/Spogliati che ti bacio).

Questi encomi di gustosità e di prelibatezza oggi sembrerebbero esagerati per un frutto di ficodindia, ma non va dimenticato che esso ha costituito in passato l'alimento più abbondante e a buon mercato per la gente del popolo.

Altro frutto, altra licenza: SCHETTA: LATTI/MARITATA: MELI (Nubile: latte/Maritata: miele). Il fico fin quando è nubile, cioè attaccato all'albero-famiglia, ha una goccia di latte che ne denota la freschezza; dopo raccolto, gustandolo, ha la dolcezza del miele. La licenza è nell'accostamento tra "nubile" da cui si ricava solo latte e "maritata" da cui è possibile ricavare di più, cioè anche miele.

La licenziosità non ha risparmiato, come del resto è costume dell'immaginario popolare, né frati né suore: LA MUNACHEDDA DI SARUSA/HAVI LA TONACA RASPUSA/SE SI LEVA LU CILIZIU/DUCI DUCI FA L'UFFIZIU (La monachella di Siracusa/ha la tonaca ruvida/Se si toglie il cilicio/dolce dolce fa l'uffizio). Certo l'indicazione di Siracusa e la presenza del cilicio inducono a deviare dalla retta soluzione dell'indovinello. Bisogna convenire che è un indovinello difficile. Ecco un aiuto: è un frutto "dolce dolce", ha un involucro morbido e leggermente ruvido (magari fossero così i cilici!) di colore chiaro o scuro come la tonaca di una monaca. Al di là della costruzione formalmente pretenziosa dell'enigma e della ammiccante oscenità dell'uffizio si cela ancora una volta il frutto del fico.

E passando alle verdure, altra grassa allusione: LA BATISSA DI PIGNI

PIGNIZZI/HA LA TUONACA PIZZI PIZZI/CCU LI SPINUCULI APPUNTATI/PPI GUARDARCI LA VIRGINITATI (La badessa di Pigni Pignizzi/ha la tonaca con tanti pizzi: con gli spilli appuntati: per far da guardia alla sua verginità).

Questa volta si tratta di una badessa di un paese immaginario ma che nella sua forma (pigni) ci suggerisce già quella analoga dell'oggetto da indovinare. Ci sono tanti pizzi che potrebbero essere delle foglie e tanti aculei in cui le foglie terminano. Ecco il carciofo, magari di quella varietà (spinosa) rara sui banchi dei mercati.

Anche il rivestimento a foglie del frutto o della verdura suggerisce l'idea dello spogliare: QUANNU 'A SPOGGHIU/MI FA CHIANCIRI (Quando la spoglio/mi fa piangere). Qui c'è un po' di comicità. Ti spoglio e piango. E' paradossale. Ma cosa succede quando si spella una cipolla?

Ora è il momento delle carni: RUSSU, RUSSIETTU, APPISU PINNULIA/E DONNA PILUSINA LU TALIA (Rosso rossiccio appeso ciondola/e donna Pilosetta (una gattina) se lo guarda). Una donna, pelosetta, che guarda vogliosa qualcosa di rossiccio che ciondola... e invece si tratta semplicemente della salsiccia cui può ben aspirare anche una gattina.

Tra gli enigmi prevalentemente descrittivi e di linguaggio greve si segnala: D'A UCCA MANCIA/D'A UCCA CACA/D'A UCCA FIGGHIA (Dalla bocca mangia/dalla bocca caca/dalla bocca fa figli).

C'è un solo orifizio per le varie funzioni vitali. Chi più vi si avvicina di una lumaca?

Altri indovinelli ci ricordano le grida dei venditori ambulanti che non nominavano espressamente la loro merce, ma vi alludevano con veri e propri esercizi di stile: PPI QUATTURU SORDI/-CU PROVA TORNA -/CCI VINNU CASI, CARNI E CORNA (Per quattro soldi/- chi prova tornerà a comprare -/gli vendo casa, carne e corna). Anche qui chiaramente lumache.

Sono scomparsi un mondo e una civiltà. Ora dobbiamo accontentarci di ricostruirli anche attraverso quelle poche tracce lasciate negli indovinelli, talvolta di difficile comprensione perché manca il riscontro della realtà che li ha espressi. Chi sente l'indovinello CI LU MANNU MASCULU E S'ARRICOGGHI FIMMINA (Ce lo mando maschio e se ne ritorna femmina) potrà subito sorridere di quella maliziosa mutazione da maschio in femmina, ma è difficile che possa pensare al sacco di grano (maschile) inviato al mulino e che al ritorno è diventato farina (femminile).

IL POETA CUCINA DELLE VONGOLE

Leporeambo tossico velenoso machiavellico antimitridatico
-òngole, ùngole, -àngole, -ìngole, -éngole

Se m'assale un casto e pio desio di vongole
in tegame (veh, di rame) io dispongole;

Sull'alloro e il pomodoro quindi allungole
e con grasso d'ananasso poscia ungole,

Col paestello o il mattarello tosto infrangole
poi vi getto del brodetto di melangole¹;

Entro il forno per un giorno quindi spingole:
se fan schifo, non le mangio: cangio² e tingole;

Indi l'offro a vili ostili³ e mantengole⁴
alfin brucio l'alme salme⁵ e in calce spengole.

IO PRANZO SOLO

Noi abbiamo dimesso l'uso naturalissimo e allegrissimo della «compotazione», e parliamo mangiando. Ora io non posso mettermi nella testa che quell'unica ora del giorno in cui si ha la bocca impedita, in cui gli organi esteriori della favella hanno un'altra occupazione (occupazione interessantissima, e la quale importa moltissimo che sia fatta bene, perché dalla buona digestione dipende in massima parte il benessere, il buono stato corporale, e quindi anche mentale e morale dell'uomo, e la digestione non può esser buona se non è ben cominciata nella bocca, secondo il noto proverbio o aforisma medico), abbia da essere quell'ora appunto in cui più che mai si debba favellare; giacché molti si trovano, che dando allo studio o al ritiro per qualunque causa tutto il resto del giorno, non conversano che a tavola, e sarebbero «bien fâchés» di trovarsi soli e di tacere in quell'ora. Ma io che ho a cuore la buona digestione, non credo di essere «inumano» se in quell'ora voglio parlare meno che mai, e se però pranzo solo. Tanto più che voglio potere smaltire il mio cibo in bocca secondo il mio bisogno, e non secondo quello degli altri, che spesso divorano, e non fanno altro che imboccare e ingoiare. Del che se il loro stomaco si contenta, non segue che il mio se ne debba contentare, come pur bisognerebbe, mangiando in compagnia, per non fare aspettare, e per osservare la «bienséance» che gli antichi non credo curassero troppo in questo caso; altra ragione per cui essi facevano molto bene a mangiare in compagnia, come io credo fare ottimamente a mangiar da solo.

Dalle *Rime giocose* di Titiro Boemo

¹ Melangole: arance amare

² Cangio: le muto di colore

³ Vili detrattori che tagliano i panni dietro le spalle

⁴ Donnine vane e superficiali che si fingono ammiratrici del poeta per poter maggiormente farsi beffe di lui

⁵ Alme salme: Si tratta delle prefate persone le cui anime, dopo aver gustato tale fatale manicaretto, hanno risolto di divenir cadavere

Filippo Lo Medico

Il vino: conforto e preghiera
“IL BRINDISI DI PIETRO LANZA”

Bagheria 10 marzo 1954

Pietro Lanza è morto da alcuni anni ed io vorrei tanto far intitolare una strada del mio paese così:

Via Pietro Lanza
(1889 - 1945)
“povero”

Con quel “povero” scritto piccolo come per indicare una professione, una attività in cui si eccelle. Insomma povero al posto di musicista, scrittore o caduto in guerra.

Pietro nacque povero e visse da povero ed è difficile immaginarlo diversamente. Quei poveri che hanno una casa povera, degli abiti poveri ed una attività povera. Ciò per non confonderlo con un mendicante. Pietro non mendicò mai, si servì di espedienti, ma non chiese mai l'elemosina. La domenica Pietro, preceduto da un rullo di tamburo o da un suono di un campanaccio gridava il prezzo della carne e le sue qualità per conto di un macellaio vicino alla pescheria e quando c'era molta gente davanti ai pescivendoli ecco Pietro gridare: “Figli di gatti o non avete occhi o non avete denari!”

Frase ripetuta dagli altri che lo hanno sostituito dopo la sua morte. Pietro morì alcolizzato o morì di fame? Comunque vino e fame si alternarono nel suo corpo. Pietro era povero ed amava il vino, anche suo padre era povero ed anche suo padre beveva vino, tutti i poveri bevono, tutti i poveri amano il vino. Riscalda e sazia.

Ci sono tanti episodi su Pietro Lanza. Io voglio ricordarne uno soltanto. Ogni anno al 2 Novembre, nel giorno dei Morti, molti bagheresi lo raccontano. A Pietro era morto da poco il padre. Il padre di Pietro era bravissimo come marinaio; Pietro gli voleva bene e divideva con lui il suo vino. Poi il padre morì e su un carretto lo portarono al cimitero. E per il giorno dei Morti quando nel nostro paese la gente porta ceri e fiori al cimitero e soprattutto ceri da accendere sulle tombe, anche Pietro andò al cimitero e

si fermò sulla tomba del padre. Molti si stupirono che Pietro avesse questi sentimenti e lo guardarono. Pietro stette lì, poi si sedette ed incominciò a parlare: “Come stai, diceva, come te la passi. Tu eri furbo e sicuramente avrai trovato un posto in cucina al caldo dove puoi mangiare sempre, ma forse lì il vino è proibito e per questo...”

E tirò da sotto lo scialle un fiasco di vino: “E’ buono, diceva, l’ho preso da “Cola”, è buono, tieni! e ne versò un poco sulla terra del cimitero ove avevano seppellito il padre. Poi ne bevve anche lui e versò il resto sulla terra. Poi forte: “Me ne vado, Vossia mi benedici!”

Il fatto si raccontò in tutto il paese ed ancora si racconta.

Ora Pietro è morto. Pietro morì in un giorno pieno di sole sulla piazza del paese. Di solito i poveri muoiono di nascosto. Cadde nella piazza ed una guardia municipale si avvicinò e lo toccò col piede e gli disse: “Pietro, alzati!”. E lo toccò col piede ed ancora disse: “Alzati Pietro!” Pietro si girò, lo guardò e disse con un sorriso ed un fuggevole lampo nei suoi occhi intelligenti: “Non mi ci stai facendo sentire nessun piacere!...”

E spirò.



FAMOLO STRANO

Diventata popolarissima con il film di Verdone *Viaggi di nozze*, questa espressione può essere applicata, oltre che alle prestazioni erotiche “estreme”, anche alla gastronomia. La diffusione del turismo internazionale e delle dispense di cucina esotica porta anche il più incallito sostenitore dei bucatini all’amatriciana a sperimentare cibi “strani”. Negli infiniti ristoranti cinesi di Roma ci si cimenta con lo *Sha-Kuo* (non so se la grafia è adeguata), invero buono, ma che ricorda onomatopeicamente domestici e sgradevoli rumori. Nei supermercati all’angolo si vendono più pentole per la cottura a vapore che buoni, vecchi tegami della nonna. Nei supermercati un po’ più dietro l’angolo, specializzati in materie prime esotiche e ormai comuni in città multietniche, sono esposti ingredienti la cui composizione è talora assai curiosa. Ma per farlo davvero *strano* niente di meglio che recarsi sul posto.

Qualche ricordo, un po’ nostalgico perché risalente a molti anni addietro, si riferisce a mercatini di “alimentari” tali da lasciare un po’ perplessi: iguane dall’aria mite e rassegnata propria dei polli al nostro mercato e racchiuse in stie del tutto simili, tartarughe spezzate a martellate, serpenti spellati e palpitanti esposti sui banconi. Confesso che, dopo questa visione, per quel giorno saltai la cena.

Circa i serpenti, una esperienza curiosa mi riporta in tutt’altra parte del mondo. Un ristorante tipico negli Stati Uniti offriva insalata di serpente a sonagli, *sgaloppini* (scritto proprio così, alla romana) di alligatore e salicce di bisonte. Mi cimentai con il piatto più “strano”: il serpente. Si trattava di una insalata piuttosto piccante ma non molto diversa da quella di pollo, a cui la carne del serpente (e anche quella dell’iguana) assomiglia. Il mio commensale mi osservò divertito e chiese un piccolo assaggio. Ma il bello - o il brutto - arrivò alla fine. Un altro amico, che sedeva qualche tavolo più lontano, venne a salutarci a fine pasto; commentò che il suo pranzo “normale” era stato passabile, ma che non capiva come si potessero mettere in menù cose che nessuno - evidentemente - avrebbe mai trangugiato. Alla risposta che noi avevamo effettivamente mangiato il serpente, il poveretto sbiancò, barcollò e... dovemmo fargli portare qualche cosa di caldo. Ma il successo di quel locale deriva proprio dal

gusto di... *mangiarlo strano*.

Un altro cibo originale è la carne di elefante, diffusa in varie parti dell’Asia e paragonabile a quella di un robusto manzo o di un bufalo. L’assaggiai in Thainlandia, con relativa scenetta simile a quella appena raccontata. Ma questa volta la signora a cui scherzosamente era stato detto solo *dopo* di che carne si trattava l’aveva quanto meno consumata personalmente.

Indubbiamente molto buona, e tale da non suscitare problemi neppure *a posteriori* è invece la carne di antilope, provata al famoso *Carnivore* di Nairobi e proveniente rigorosamente da allevamenti, poiché in Kenia, come si sa, è vietata la caccia. Ottima è anche la renna, cucinata in vari modi, e che - almeno sotto forma di prosciutto - è ormai facilmente reperibile anche da noi.

D’altronde, i gusti cambiano: chi avrebbe detto - appena qualche anno addietro - che in Italia si sarebbe diffusa la carne di struzzo? E del resto, passando a considerazioni più “vegetariane”, è esperienza comune che alcune erbe e insalate, considerate una leccornia in certe regioni d’Italia, in altre zone appassiscono nei prati perché nessuno le raccoglie. Succede anche per cibi pregiati come i funghi: ricordo, negli anni Cinquanta, lo stupore e la gioia di mio padre, accanito cercatore di funghi, nello scoprire che in certo comune alpino venivano raccolti esclusivamente i porcini - in quel luogo fortunato molto abbondanti - lasciando nei boschi molte altre varietà commestibili e anzi ottime. Ciò gli permetteva di tornare con il cestino pieno anche se passava dopo molte altre persone.

Con i funghi certamente bisogna andarci cauti. Ma, con tutte le specialità gastronomiche, soddisfatte le giuste esigenze, di sicurezza e di igiene, è entusiasmante *farlo strano* e provare sapori, ingredienti, ricette e accostamenti nuovi. Che spesso, poi, proprio nuovi non sono: non c’è bisogno di andare in continenti lontani, quando la cucina dei nostri nonni è tutta da riscoprire. Cibi un tempo “poveri” come il mais, il farro, il cavolo sono riscoperti anche in elaborate preparazioni. Basta un po’ di gusto per l’avventura e la novità. Fortunatamente, non si vive di solo *hamburger*.

*Federico García Lorca**

IL CANTO DEL MIELE

Il miele è la parola di Cristo,
l'oro fuso del suo amore.
Il di più del nettare,
la mummia della luce del paradiso.

L'arnia è una stella casta,
pozzo d'ambra che alimenta il ritmo
delle api. Seno delle campagne,
vibrante d'aromi e di ronzii.

Il miele è l'epopea dell'amore
la materialità dell'infinito.
Anima e sangue dolente dei fiori
condensata attraverso un altro spirito.

(Così il miele dell'uomo è la poesia
che cola dal suo cuore dolente,
da un favo con la cera del ricordo
formato dall'ape più segreta).

Il miele è la bucolica lontana
del pastore, la zampogna e l'olivo,
fratello del latte e delle ghiande,
regine supreme del secolo d'oro.

Il miele è come il sole del mattino,
ha tutta la grazia dell'estate
e l'antica frescura dell'autunno.
E' la soglia appassita ed è il frumento.

O divino liquore dell'umiltà,
sereno come un verso primitivo.

L'armonia tu sei incarnata,
la geniale essenza del lirismo.
In te dorme la malinconia,
il segreto del bacio e del grido.

Dolcissima. Dolce. Questo è il tuo aggettivo.
Dolce come i ventri delle donne.
Dolce come gli occhi dei bambini.
Dolce come le ombre della notte.
Dolce come una voce.
O come un giglio.

Per colui che porta la pena e lira
sei il sole che illumina la strada.
Equivali a tutte le bellezze,
al colore, alla luce, ai suoni.

O divino liquor della speranza,
dove la perfezione dell'equilibrio
raggiungono l'anima e la materia unite
come il corpo e la luce di Cristo nell'ostia.

E l'anima superiore è dei fiori.
O liquore che hai unito queste anime!
Chi ti gusta non sa di inghiottire
l'essenza dorata del lirismo.

(Novembre 1918, Granata)

A PRANZO DAI PADRI DELL'ORATORIO DI S. FILIPPO NERI

Per circa quattro secoli, a partire dalla fine del 1500 un gruppo di persone in preghiera si snodava per le vie di Roma. Quel gruppo, iniziato con pochi amici da S. Filippo Neri, divenne nel tempo sempre più numeroso, si recava a visitare sette chiese romane dando origine, appunto, alla *Visita delle sette chiese*, una antichissima tradizione che il santo fiorentino aveva rimesso in uso. Quella pratica, difficile da definire poiché non si poteva chiamare né pellegrinaggio e nemmeno processione, rispecchiava in pieno lo spirito filippino di serena letizia. L'appuntamento era di buon ora in s. Pietro, poi, attraverso la città si arrivava a s. Paolo, da qui, attraverso una strada che ancora oggi si chiama "via delle sette chiese" si arrivava a s. Sebastiano, poi raggiunto s. Giovanni in Laterano proseguiva per Santa Croce in Gerusalemme e s. Lorenzo fuori le mura, per terminare poi con l'abbraccio della Vergine, in santa Maria Maggiore. Circa otto chilometri di strada, dall'alba al tramonto salmodiando e cantando. Così si ripeteva ogni anno, quasi sempre il giovedì grasso, giorno scelto in opposizione alle sregolatezze del carnevale romano. Arrivata l'ora della sosta, che nel Settecento era la Villa Mattei, i Padri dell'Oratorio distribuivano la refezione. Compito non facile per i Padri poiché in un certo periodo i partecipanti arrivarono a circa 6000. Fu necessario allora studiare l'evento in maniera scientifica e venne trascritto minuziosamente tutto ciò che competeva agli addetti ai lavori per la buona riuscita della manifestazione. Unitamente a quel capolavoro di logistica, si conserva nell'Archivio di S. Maria in Vallicella una nota di spese suppletive che crediamo di fare cosa gradita riproporle ai nostri lettori. Dalla lettura di essa si comprende la grande impresa sostenuta con perizia e amore dai figli di S. Filippo:

A completamento della descrizione della sosta al giardino merita riesumare anche il lato finanziario della cosa. Abbiamo ancora nell'Archivio Filippino di Chiesa Nuova dei lunghi elenchi di spese; pubblichiamo quello del 1612 che, data la stabilità della moneta in quei tempi, ci può dare un'idea dell'importo della spesa nei secoli XVI-XVIII. Nel manoscritto di quell'anno si legge:

«Spese fatte dal P. Marsilio vice Prefetto dell'Oratorio

Per doi some di mela ne i bigonzi et una saccoccia che furono fatte venire da Caprarola, che pesarono senza li bigonzi libre 486 et furono n. 2150	
	sc. 4.86
Per dare a 4 contadini che dovevano andare innanzi per accomodare la strada	48
Per far copiar quattro libretti di esercizi spirituali per l'andata alle Chiese	40
Per sessanta scatole di salame a 7 e mezzo la libra	5.10
Per portatura dell'organo	90

Spese fatte da Felice Salamandra

Per sei onciati di Provature havute da S. Spirito	5.40
Per 1200 ova a Giulij 1 il cento	8.40
Per sei galline per li cantori	2.10
Per portatura di salami, provature et ova	12
Date a Giacomo per pigliar tanto pane	1.10
Per nolo 80 fiaschi pieni per supplementi	65
Per doi barili di vino presi a S. Giovanni per supplementi	3.60
Per 4 decine (59) di mela presi per supplemento	65
Dati alli facchini, caretieri et beccamorto	1.60
Dati di mancia al giardiniere et al garzone	70

Spese fatte da M. Antonio Sacchi

Per 4 onciati di provature persi dalli signori Mattei	3.60
Per 7 Barili di Belvedere	15.40
Per portare li barili al Giardino	50
Per pane preso da M. Domenico per supplemento	1.50
Per nolo 400 fiaschi et 15 rotte	1.40
Dati alli facchini che portarono li fiaschi	1

Spese fatte da M. Pietro Generini ecc.

Pani decine 112 da Barnabeo fornaio per supplemento	15,60
Per altro pane per supplemento	2
Ova n. 150 per supplemento	1,20
Per 24 libbre di formaggio per supplemento	1.92

Per salami n. 20 a 9 la libbra per supplemento	1.80
E più tra bicchieri rotti e persi	1.20
E più dati per elemosina	30
In tutto l'esito somma	scudi 85.56

E più fu dato al sig. Alessandro Nerio mezzo barile di Albano e da un altro fratello un barile di Romanesco.

Tutta questa provvisione bastò per 1600 persone.»

Questa tradizione ancora oggi, adattata ai tempi, viene ogni anno riproposta. Attraverso i secoli non è stata mai tralasciata. Nel 1943, sfidando le bombe tedesche, uno sparuto gruppo di coraggiosi, con a capo P. Carlo Gasbarri, effettuò la visita mantenendo così la tradizione iniziata da S. Filippo santo romano.



da grande fame di Santo quisto

—ROMANO—

Mario Luzi

L'OSTERIA

L'autunno affila le montagne, il vento
fa sentire le vecchie pietre d'unto,
spande dal forno un fumo di fascine
a fiotti tra le case e le topaie.
Son dietro questi vetri d'osteria
uno che un nome effimero distingue
appena, guardo. La mattina scorre,
invade grado a grado l'antro. L'oste
numera, scrive giovedì sul marmo,
la donna armeggia intorno al fuoco, sbircia
verso la porta se entra l'avventore.

Seguo la luce che si sposta, il vento:
aspetto chiunque verrà qui
di fretta o siederà su queste panche.
Il bracconiere, altri non può essere
chi s'aggira per queste terre avere
dove la lepre ad un tratto lampeggia,
o il venditore ambulante se alcuno,
raro, si spinge fin quassù alle fiere
ed ai mercati dei villaggi intorno.
Altri non è da attendere. Chi viene
porta e chiede notizie, si ristora,
riparte in mezzo alla bufera, spare.

Che dura è un suono di stoviglie smosse:
guardo verso la macchia e più lontano
dove solo la pecora fa ombra,
mi reggo tra passato ed avvenire
com'è giusto o come il cuore tollera.

Dalla raccolta *Onore dal vero* (1954)

LE LUMACHE DALL'ANTICA ROMA AD OGGI

Fulvius Hispinus fu senz'altro un dritto. Trovò il modo semplice ed originale per assicurarsi almeno il ricordo dei posteri: l'invenzione delle «cochleariae». Fanatico studioso dei molluschi, con particolare riguardo alle lumache, creò per il loro allevamento dei veri e propri vivai, detti per l'appunto «cochleariae»; infatti le «cochleae» dei latini non erano altro che le nostre chioccioline, della famiglia dei gasteropodi, detti così a causa del largo piede ventrale, unico organo per il movimento.

Le lumache delle «cochleariae» di Varrone venivano trattate con ogni riguardo, perché destinate a finire trionfalmente al posto d'onore nei banchetti dei nostri antichi padri che neanche nei pranzi luculliani in onore dei defunti rinunciavano alle succulente «cochleae».

Quali dolci piccoli paradisi terrestri erano le «cochleariae»!

Le striscianti ospiti vi trovavano deliziosi luoghi ombrosi e umidi, circondati qua e là da fossi e muri arricchiti di gustosissimi vermi, insetti, foglie grasse e succose e addirittura di vino.

Le ospiti ingrassavano a vista d'occhio per la delizia di chi, vedendole, già ne pregustava il delicato sapore.

L'Illiria, la Sicilia, la Liguria, le Isole Baleari procuravano alle «cochleariae» varie specie di lumache, ma quelle più ricercate dalla nobiltà romana, raffinata buongustaia, provenivano da Capri.

Tiberio andava matto per un piatto di lumache e forse per loro non amava allontanarsi dalla magnifica isola, anzi vi si radicò con la scusa di rieducarvi lo spirito, curando e rinvigorendo il fisico.

Ho letto da qualche parte che l'arte culinaria romana suggeriva una precisa ricetta: si costringevano le lumache ad uscire dal guscio per gettarle nell'acqua bollente e poi si trattavano con aceto e limone oppure si insaporivano con pomodoro, droghe e alloro.

Oggi la ricetta è molto semplice e affatto costosa. Dapprima però è necessario seguire un consiglio fondamentale: far spurgare i molluschi per più di due giorni, affinché sparisca completamente la bava e si possa gustare senza preoccupazione un cibo tra i più ghiotti della cucina romana. Quindi si dà il via alla ricetta: fatte bollire le lumache per dieci minuti in una pentola, si sgocciolano e si risciacquano in acqua fredda. Intanto in

un tegame si lascia soffriggere nell'olio, fino a fargli raggiungere il colore biondo, dell'aglio che poi si toglie per far posto a qualche acciuga ridotta a filetti. Si aggiungono i pomodori a pezzetti, alcune foglioline di menta, il sale, il pepe e il peperoncino a pezzettini. Appena la salsa si è fatta densa, vi si uniscono le lumache e vi si lasciano insaporire a fuoco lento, aggiungendo di tanto in tanto, se necessario, piccole dosi d'acqua. Semplice, no? Basta provare.

Le lumache, schifate per la scia bavosa che lasciano lungo il cammino, sono presenti addirittura nei ritrovati farmaceutici; sembra che in tempi molto remoti il brodo di chioccioline o le chioccioline condite con zucchero fossero un ottimo medicamento per i colpiti da tubercolosi. L'olio poi che si ricava dalle lumache (*limax*) e dalle chioccioline (*helix*) è odoroso, sulfureo e di natura complessa. Vi si possono ricavare estratti, decotti, sciroppi e paste balsamiche. Efficaci? dicono di sì.

Le lumache sono proverbialmente voraci e pertanto pericolosissime e dannosissime per l'agricoltura. Appaiono come gli animali più indifferenti, infelici perché ciechi, sordi e muti: non è vero niente: essi in realtà, grazie al raffinatissimo odorato in loro possesso nei supersensibili tentacoli, sono sempre all'erta, pronte a rinchiudersi nell'unico rifugio sicuro e sempre a disposizione: il guscio.

La notte di S. Giovanni è la notte della strage delle lumache. Se ne mangiamo a più non posso, basta che il cuoco goda piena fiducia da parte dei buongustai tradizionalisti, emuli dei romani organizzatori delle feste delle Carinzie, in onore della dea Concordia.

Ancora oggi, in nome della concordia, una «pappata» di lumache serve a seppellire rancori, discordie e malintesi. E come avviene ciò? I quattro tentoni filiformi, detti comunemente corna, essendo fonti di discordie e di liti, una volta chiusi nello stomaco e sepolti per sempre non hanno più alcun modo di togliere la pace a nessuno, soprattutto quando c'è in ballo un sospetto di adulterio.

Nella vita segreta delle lumache non esiste lotta sessuale e sociale, perché tali molluschi godono del doppio sesso, essendo animali ermafroditi.

Un suggerimento: si cerchi di non dire mai a nessuno: «Cià un canestro de lumache in testa». Gli verrebbero a mancare i sonni tranquilli.

CENA VEGETARIANA

Io non sono vegetariana, tutt'altro. Ma ho un'amica carissima che lo è, nel senso stretto della parola, perché non solo non mangia né carne né pesce, ma non usa nulla in cui entrino parti del corpo di un animale: non pellicce, e su questo sono d'accordo con lei, non scarpe di cuoio, né borse o borsette di pelle, né, tanto meno, oggetti d'avorio.

Ora accadde che un giorno questa mia amica venne a trovarmi in campagna, dove io passavo le vacanze. Mi giunse la sua telefonata mentre stavo tagliando l'erba del prato del mio giardino.

Lì per lì mi sentii smarrita: come si può nutrire per qualche giorno una persona che non mangia né una fettina di prosciutto, né una acciuga?

Pensai che la cosa migliore era telefonare subito all'unica trattoria del paese, ordinando una cena tutta vegetariana per quella sera.

In seguito mi sarei arrangiata con le verdure che so cucinare.

Ma per la sera del suo arrivo volevo che, pur vegetarianamente, potesse mangiare bene. E l'oste del paese aveva fama di buon cuoco.

Infatti al nostro ingresso all'osteria, promossa al ruolo di trattoria per mancanza di concorrenza, vedemmo sul tavolo preparato per noi un trionfo di verdure freschissime pronte per il pinzimonio: sedani sveltanti in mezzo a una corona di peperoni rossi, rapanelli e lattughe. Ma in cucina si sentiva l'olio sfrigolare. Mentre rosicchiavamo di quelle verdure facendo pronostici sulla consistenza del pranzo, il cuoco-padrone ci raggiunse con un piatto dal quale si sprigionava un delizioso odore di cannella: nel piatto erano adagiate frittelle rigonfie di una tenera polpa.

- Coste di bietola, signora, - disse rispondendo alla mia domanda. Ci guardammo stupite di come la parte bianca delle bietole si possa trasformare in qualcosa di così delicatamente saporito.

- Tritate bene e fritte in pastelle aromatizzata, - disse l'oste mentre si avviava verso la cucina. Non avevamo finito di commentare la sua bravura che ricomparve con un altro piatto pieno di fagottini disposti a piramide. Questa volta non avevamo bisogno di chiedere, perché il profumo che si sprigionava da quel piatto denunciava una frittura di porcini di castagno. Ci lasciò invece in grande curiosità il vassoio che venne dopo, in cui stavano adagiate in bell'ordine certe polpettine verdissime, dalle quali ema-

nava un profumo intenso di cacio e noce moscata.

L'oste, che si era fermato accanto al nostro tavolo con aria misteriosa, non volle rispondere alle nostre domande, finché non vide il piatto vuoto. Allora finalmente disse:

- Polpette di ortica, signore -



IL TRIONFO MONDIALE DELLA PIZZA

Sembra che durante il semestre di presidenza britannica della Comunità Europea si sia sfiorato l'incidente diplomatico perché il simbolo adottato per identificare l'Italia rappresentava una pizza napoletana. Non c'è dubbio che i cervelli d'Oltremania cui era stato affidato il compito d'inventare i simboli per i vari paesi non hanno dimostrato molta cultura e ancor meno hanno dato prova di fantasia. Ma bene è stato fatto a riderci sopra: perché in definitiva l'identificazione di un popolo con una componente tipica della sua dieta (o almeno presunta tale) è antica tradizione almeno europea.

A volte anzi l'uso alimentare del popolo vicino viene assunto a simbolo in senso spregiativo. Per i francesi noi italiani eravamo "sales macaroni", termine che come mi assicurò cinquant'anni fa il Maresciallo dei Carabinieri di La Thuile veniva rifilato non di rado dai Savoiani di Seez ai Valdostani, ad onta del comune patois e delle proteste ufficiali di "fraternité". A loro volta i francesi sono per gli inglesi i "frog-eaters" e cioè i mangiatori di rane, vezzeggiativo semplificato a volte in "the frogs" e cioè "i ranocchi". Gli inglesi, per i Continentali, sono i bevitori di birra calda; mentre i tedeschi, che la bevono fredda, sono invece agli occhi di noi italiani i "mangiatori di sego", epiteto consacrato alle belle lettere dal famoso "Sant'Ambrogio" di Giuseppe Giusti che prima o poi tutti una volta imparavamo a memoria a scuola.

L'accusa era frutto di una divergenza di gusto. Gli insaccati per gli italiani e specialmente per quelli della grassa e ghiotta pianura padana erano di maiale; e il grasso della carne vaccina si adoperava per fare candele di seconda qualità. Ai loro occhi dunque i "wuerstel" di carne di bue erano un'aberrazione, come appunto mangiare il sego.

Questo vezzo di sottolineare la diversità di abitudini alimentari rispetto al vicino è ancor più articolato. I viennesi vantano di essere bevitori di vino e venerano come un santo protettore l'imperatore Probo che tolse il divieto per i provinciali di produrre il nettare dell'uva sicché ebbero origine, si dice, le vigne del Grinzling e le bevute di "Heuriger". E per i viennesi i bavaresi sono dei villani bevitori di birra.

Oggi queste differenze marcate di gusti vanno attenuandosi, a causa della

facilità di viaggiare e dei contatti sempre più frequenti tra genti diverse. E soprattutto molte usanze alimentari vengono esportate e si trapiantano in altri paesi. I "wuerstel" sono diffusi ormai dappertutto, come gli "hamburger" del resto. I "pubs" con "ales" e "stouts" inglesi pullulano nelle città del Continente europeo. E in questo campo si potrebbe continuare all'infinito, con la "paella" ad esempio o con il "cuscus", extracomunitario quest'ultimo.

E' chiaro poi che questa liberalizzazione degli scambi gastronomici, questo mercato comune della cucina apre le porte ad una concorrenza tanto più spietata in quanto fa leva sulla gola. E naturalmente quanto più un cibo o una bevanda sono buoni, tanto più si diffondono, soddisfano palati diversi e imperano. Oggi i tanto disprezzati "macaroni" con il più nobile nome di "pasta" usato in perfetto italiano sono entrati nell'uso internazionale e compaiono in frequenti ricette di rotocalchi di varie lingue. Ma più ancora l'Italia è presente in ogni parte del mondo con la pizza. Decine di migliaia di insegne luminose almeno in quattro continenti ammiccano ogni sera in rosso, in bianco, in verde con quella magica parola richiama-frotte di gente di ogni lingua che si affolla nei locali per mangiare quel povero grande cibo, magari modificato, alterato, maltrattato, ma nel fondo sempre "pizza" in buona lingua italiana. Napoli ha fatto al mondo questo dono, cui segue con molto distacco, ma sempre con grande successo, il panettone di Milano.

In definitiva, se è vero che l'arte del mangiare è prova di civiltà, noi che nonostante tutto e nonostante noi stessi siamo il popolo più civile di tutti, è giusto che abbiamo ottenuto questo successo universale. Anche perché certamente, piaccia o no, il numero delle persone nel mondo che conosce l'Italia attraverso la pizza napoletana sarà sempre di molte volte maggiore di quello che s'accosterà alla nostra civiltà attraverso Dante, Leonardo o Marconi. E questo non è colpa nostra, ma di un livello culturale di questa fine del millennio che in tutto il mondo è quello che è. Sicché permettetemi una volta tanto di buttarla in politica: non so se Bossi otterrà la secessione, ma si ricordi che il titolo di sede centrale mondiale della pizza rimane a noi "terùn".

LE MERENDINE

- "Tu al quarto banco, cosa stai facendo?!" - La domanda dell'insegnante, secca e perentoria, raggiunse il ragazzino come una staffilata sul viso: la donna, girata verso la lavagna appesa al muro non si era neppure voltata, ed ora, con le mani dietro la schiena, il giovane tentava in maniera impacciata di spiegare quello stropiccio di carta che aveva causato la collera dell'insegnante. Questa lo guardava in silenzio, con la mano a mezz'aria ed il piccolo parallelepipedo del gessetto bianco ancora stretto tra le dita. - "Te lo dico io cosa stavi facendo - proseguì con enfasi - stavi mangiando una merendina! Una di quelle orribili merendine ricoperte di cioccolato, con la crema che cola quando le addenti, con quel gusto di vaniglia che ti riempie la bocca ed allappa le gengive! E la stavi mangiando di nascosto, approfittando del fatto che fossi girata, pensando che non ti vedessi!" - Il volto della maestra assunse un colorito ancora più acceso: "Cercavi di ingannarmi - disse, puntandogli contro il puntuto frammento bianco - tutti voi cercate di ingannarmi, ma non ci riuscite e non riuscirete mai!" - La donna tornò alla cattedra e si fermò impettita sulla predella: - "Compito di punizione - annunciò - per domani ricopierete tutti gli esercizi fatti in classe!" - Vide dodici paia di occhi che la osservavano in silenzio e si compiacque d'immaginare d'essere in grado di sapere ciò che in quel momento i ragazzi pensavano, il covare del loro malumore, la paura di dover raccontare a casa il motivo della punizione e, soprattutto, la cattiveria che avrebbero accumulato nel pomeriggio passato a fare i compiti, mentre fuori dalla finestra la primavera ormai avanzata avrebbe mostrato loro tutte le sue lusinghe.

Il suono della campana sembrò provvidenzialmente alleggerire la tensione nell'aula, ed i ragazzi uscirono incolonnandosi tra i banchi, ma senza spingersi con la consueta rumorosa allegria, sembravano annichiliti, svergliati anche nell'abbandonare la scuola, quasi che solo fuori d'essa avrebbero avuto la completa percezione dell'accaduto. Allontanati che furono, l'insegnante guardò nei banchi: scoperse almeno una decina di merendine ancora impacchettate, gettate frettolosamente sotto il ripiano nel timore d'essere scoperti e di vedersi peggiorare la già gravosa punizione; altre, parzialmente aperte, erano finite nel cestino della carta straccia nascoste

dentro fogli protocollo accartocciati con cura. Lei le raccolse tutte, e diligentemente le ordinò sulla cattedra, sentendosi capace di attribuire un cognome a ciascuna d'esse, quasi identificando quei dolci con le fattezze di ogni studente colto in flagrante. Non avrebbero dovuto portarle in classe, pensò, non si mangiano quelle porcherie durante la lezione. - "Forse la colpa non è loro, ma dei genitori che le comprano - rifletté indulgente - ma sono loro che le vogliono - si corresse subito - senza i loro capricci certe cose non entrerebbero mai in casa" - Nella silenziosa solitudine della scuola ormai deserta ricordò le sue merende pomeridiane e s'illuse che l'aria polverosa della classe le potesse restituire il profumo della pagnotta appena tagliata, la fragranza delle briciole nascoste tra le pieghe del tovagliolo, la voce della madre che la esortava ad affrettarsi... - "E' un mondo scomparso - si disse sottovoce - i tuoi non ci sono più da tanti anni" -. Con un profondo malessere interiore, la scena dell'incidente le passò davanti agli occhi come una sequenza cinematografica rallentata: l'auto all'incrocio, la pioggia battente sul parabrezza, le luci abbaglianti che le saettavano accanto ed il tonfo delle lamiere che si aprivano sotto l'impeto di un autotreno che scagliava il veicolo in un prato fradicio d'acqua e scompariva nel pomeriggio grigio, prima che qualcuno potesse almeno identificare la targa o riconoscerne le scritte sulle fiancate.

Odiava le merendine perché nella sua mente rappresentavano l'antitesi di quel mondo domestico distrutto con noncurante incoscienza, quasi col gesto annoiato d'una deità malvagia; o forse odiava le merendine perché rappresentavano la manifestazione d'un affetto familiare che le era stato negato per sempre. E che le permetteva di ribaltare questa sofferenza sui ragazzi della sua classe, togliendo loro - tramite le merendine - la più concreta (anche se elementare) dimostrazione di un sentimento basilare quale la certezza quotidiana del cibo somministrato dai genitori; così come, a suo tempo, quella sicurezza era stata tolta a lei. Ma una cosa non sapeva l'insegnante. Ignorava come dopo i primi sequestri, nei ragazzi fosse sorto un prepotente desiderio di rivalsa, dapprima temperato dalla soggezione, poi sempre più libero e crescente, sino a divenire così tumultuoso da rappresentare un muro d'odio compatto e palpabile eretto a dividere ogni giorno e progressivamente la classe in due ghetti. E in uno di questi, oggi, la misura era stata colmata.

Nel pomeriggio tiepido che si inoltrava verso la sera i ragazzini giocavano tra loro a piccoli gruppi, qualcuno lanciava una palla, altri seguivano

un programma televisivo, altri ancora correvano in bicicletta tra i vialetti del giardino pubblico, scampanellando allegramente ad ogni sorpasso: nessuno aveva fatto i compiti, nessuno aveva copiato gli esercizi dati per punizione, nessuno ne aveva parlato in famiglia. All'imbrunire i più piccoli tornarono a casa esausti, con mille cose da raccontare: i punti segnati a calcetto, le scoperte botaniche nelle aiuole del parco, i nuovi giochi inventati con gli amici del momento. Gli altri, più grandicelli, che parimenti avevano giocato ma meno si erano fatti coinvolgere dalle distrazioni ludiche, si fermarono ed attesero; non sapevano cosa dovevano aspettare, sapevano solo che si era arrivati alla conclusione di un qualcosa che oramai era sfuggito alla volontà di ciascuno e che nessuno, neppure coalizzato con tutti gli altri, avrebbe potuto modificare od impedire. Così era scritto.

La donna era ancora in classe, s'era fermata a correggere i compiti, preferendo la tranquillità dell'aula vuota al brusio della sua abitazione, affacciata a piano terra su una strada di grande passaggio. Qui non v'erano distrazioni, mancavano le voci provenienti dal marciapiede ed il rumore monotono del traffico, sempre eguale a se stesso ad ogni ora del giorno; mancava soprattutto la possibilità che qualcuno interrompesse la sua concentrazione, e anche il bidello che svolgeva diverse incombenze nel tardo pomeriggio era occupato da tutt'altra parte. L'unica compagnia era il silenzio, un silenzio quasi liquido che a tratti risultava così spesso da sciabordare come un'onda agitata da una parete all'altra dell'aula, rifrangendosi muto dal mappamondo in cima all'armadio, alle carte geografiche appese alle pareti e sui piani inclinati dei banchi, finalmente sgombri di ogni oggetto scolastico.

Alzando gli occhi l'insegnante ebbe l'impressione d'essere in chiesa, attornata da decine di inginocchiatoi dal legno ormai lucido e consumato e che tutti quei corridoi tra i banchi convergessero, nelle lunghe ombre del tramonto, verso la cattedra, illuminata da un riflesso di sole calante. Nell'imprimere alla matita un tratto più vigoroso del dovuto, la maestra sentì la punta che si spezzava e quel piccolo rumore secco le fece sollevare la fronte dal tavolo ed all'improvviso si trovò dinanzi ad un universo circolare di occhi spalancati, che la fissavano immobili, senza alcun battito di ciglio. Tutti i ragazzini erano tornati compostamente nei banchi, con le mani dietro la schiena, i volti puliti ed i capelli pettinati, i lineamenti immobilizzati in un sorriso a bocca chiusa, che tramutava quelle guance

paffute nella parodia di un atteggiamento affettuoso, incrinato da un'inaspettata lucentezza dello sguardo, da una consapevolezza cresciuta nel pomeriggio appena passato, precedentemente ignota a quelle pupille. Ora i ragazzi erano adulti e giudicavano. Si udì uno stropiccio di carte che partendo dalla prima fila presto dilagò per la stanza, fino all'ultimo quartiere e poi più su lungo i muri, fino ai disegni infantili che quegli stessi scolari avevano appeso negli anni precedenti, raffigurando con maldestra innocenza il loro piccolo mondo, i loro libri, la loro classe, la loro maestra. Sulla scia di quel rumore sordo e acuto nel contempo, la donna puntò lo sguardo sul quadro più grande, appeso nella parte di fondo sopra gli attaccapanni, e vide con sorpresa che le figure erano cambiate: le colonne di tavolini bene allineati erano scomparse per far posto ad una raggiera di banchi convergenti al centro dell'aula, con la cattedra assediata a formare una sorta di ragnatela nel cui centro s'apriva un posto vuoto destinato ad una vittima sacrificale.

Intanto i giovanetti s'erano avvicinati, sollevando i banchi e portandoli sempre più sotto la predella centrale e lo scalpiccio dell'avvicinamento copriva ora quel persistente rumore di carta strappata, di merendine scartate che la maestra nel frattempo traeva dai cassetti della cattedra e gettava all'aria mostrando il frutto di innumerevoli requisizioni, di vendette personali dimenticate ad ammuffire, di creme, glasse, gelatine e cioccolato stipati negli angoli più remoti dell'aula per vendicare con un'autoritaria dichiarazione di possesso un disperato bisogno d'affetto familiare ormai negato e non più ripetibile. Ma i ragazzini non potevano sapere, né capivano quell'ansia crudele di prendere, di togliere con lo sberleffo dell'autorità la testimonianza prima ed immediata della cura e del sentimento che li accompagnava oltre la porta di casa. In tutti loro prevaleva il desiderio di vendetta ed al di sopra si spalancava uno spasmodico appetito accumulato giorno per giorno, alimentato dalle continue requisizioni, sorretto dalle bugie raccontate in casa per nascondere furti e punizioni insensati. Il primo a morsicarla fu un piccolo col grembiule bianco e l'aspetto smunto che da tempo s'era allontanato da scuola, poi vennero quelli più grandi che avevano lasciato la classe e che ora tornavano con la fame d'un tempo e con l'odio stagnante e taciuto che li aveva accompagnati negli anni.

La donna cercò di spiegare, ma quello più vicino le bloccò la bocca spalancata con una mano, mentre altre piccole dita tremanti di sforzo la immobilizzavano sulla sedia rovesciata a terra e le aprivano varchi assetati

di sangue sempre più profondi. Sentendo che le forze le mancavano decise di smettere di lottare, e sprofondando in un cunicolo senza fine cozzò dapprima contro braccia, gambe e facce esagitte, poi queste scomparvero ed allora nel buio che la circondava vide sbucare un autotreno che le veniva addosso a folle velocità in senso contrario, alzando spruzzi di pioggia che ne nascondevano le fiancate. E solo quando le ruote le furono sopra riuscì a leggere sul telo grigio e svolazzante che lo ricopriva la marca multicolore delle merendine.



*Pietro Metastasio**

I TARTUFI DI ALA

a Francesco Grisi, Ala

... vi dirò dunque che non prima di lunedì scorso a sera giunse la diligenza di Mantova, onde ieri ben tardi potei impadronirmi della cassetta de' tartufi, de' quali la vostra affettuosa amicizia ha voluto farmi parte. Io temea che il gran freddo che gli ha colti per cammino dovesse avergli guasti agghiacciandoli, ma sono giunti illesi, ed io potrò oggi gustandoli non solo lusingare il palato, ma consolare insieme l'animo mio considerando la parziale cordialità dell'amoroso donatore. Dovreste voi per altro come uomo di delicata coscienza farvi qualche scrupolo di andar così tentando la mia gola con cibi che hanno bisogno di stomachi più vigorosi del mio: onde, dopo avervi replicati i miei sinceri rendimenti di grazie, vi prego istantemente di non assalirmi mai più con somiglianti seduzioni: rispettate la temperanza alla quale è obbligata l'età mia, trattenete i trascorsi della vostra generosità aumentandone l'amor vostro, e siate certo che la fiducia ch'io ho della vostra benevolenza non ha bisogno di prove. Addio. Conservatevi e credetemi.

Pietro Metastasio

Vienna, 5 gennaio 1774

APICIO E MARINO

Marco Gavio o Apicio prese questo soprannome dal famoso ghiottone vissuto in epoca precedente. Nell'ambiente romano il nome era abbastanza conosciuto, bastava pronunciarlo che subito imperatori e nobili di quell'era sognavano sontuosi banchetti e leccornie cucinate con pietanze ricche e introvabili. L'unica cosa certa è che è passato alla storia come il più grande esperto di gastronomia dell'antichità. Alle raffinatezze culinarie egli dedicò la sua vita e anche tutto il suo patrimonio, che era ingentissimo; secondo la testimonianza del filosofo e scrittore Seneca si ridusse in povertà e si suicidò.

Apicio nacque attorno al 25 a.C., ereditò un grandissimo e ricchissimo patrimonio, che sperperò per soddisfare il suo palato di celebre goloso. Come tramanda Plinio, per una triglia di quattro libbre e mezzo (poco più di 1 kg e mezzo) Apicio era pronto a pagare una cifra come 5000 sesterzi, oppure era pronto ad armare una nave da Minturno e a partire per la Libia per pescare favolosi pesci. Egli si suicidò quando s'accorse che il suo ingente patrimonio s'era ridotto a soli dieci milioni di sesterzi. I cristiani e i filosofi stoici interpretano questo suicidio come una punizione esemplare, perché con il suo stile di vita e con il suo libro di cucina, (*De re coquinaria*) costituiva un pericolo per la moralità della società.

Leggendo un po' più profondamente la storia di Apicio e del suo libro si può capire che era anche un viaggiatore. E che molte delle sue ricette si avvicinano alla nostra cucina castellana marinese.

A Marino per esempio la tradizione culinaria si basa molto su gli elementi che il luogo e la natura ci presentano; essendo principalmente terra di vino, ho pensato di fare un piccolo gioco: visitare una ricetta ricavata dal libro che in particolar modo si avvicina alla nostra tradizionale cucina marinese, ritoccarla e accostargli un abbinamento enogastronomico.

Ci si può accorgere che Apicio già conosceva e descriveva una a noi nota ricetta pasquale: L'abbacchio arrosto (dall'originale).

HAEDUM SIVE AGNUM ASSUM:

haedi cocturam cura.

Ubi eum ex liquamine et oleo coxeris, incisum infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modice, et in craticula assabis.

Eodem iure contiges. Piper asparges et inferes.

*

ALITER HEADUM SIVE AGNUM ASSUM:

piperis emunciam, asareos scripulos VI, zingiberis modicum, petroselini scripulos VI laseris modice, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.
(trad.)

CAPRETTO E AGNELLO ARROSTITO:

Cottura del capretto.

Quando lo avrai cotto nella salsa e nell'olio, dopo averlo inciso mettilo in fusione con pepe, laser, salsa, poco olio e lo farai arrostito in gratella.

Lo bagnerai con lo stesso condimento, lo cospargerai di pepe e lo porterai in tavola.

*

ALTRO MODO PER CAPRETTO E AGNELLO ARROSTITI:

15 gr di pepe, una cucchiata di asaro, poco zenzero, un pugnello di prezzemolo, poco laser, mezzo bicchiere di ottima salsa, due cucchiari d'olio.

Io credo che sicuramente Apicio avrebbe fatto un accostamento con questa antica ricetta cibo-vino, con un vino dell'epoca, *APSINTHIUM ROMANUM*, vino d'assenzio romano di gusto abbastanza amaro.

Comunque oggi la ricetta rivisitata è la seguente:

ABBACCHIO O CAPRETTO ARROSTO:

Il pezzo di abbacchio o di capretto da arrostito va prima condito con olio, sale, pepe e qualche rametto di rosmarino.

Poi viene adagiato in una teglia, anch'essa unta di olio o meglio se di strutto.

Il tutto viene poi accompagnato da uno strato di patate sbucciate e tagliate a spicchi.

Quindi il tutto va messo nel forno; appena la carne prenderà un colore dorato sarà pronta per essere servita a tavola.

Chi poi ha la fortuna di poterlo cucinare allo spiedo, avrà sicuramente un risultato superiore a quello del forno.

Oggi, volendo fare un accostamento cibo-vino appropriato, potrebbe essere accompagnato da un Frascati o meglio da un Velletri rosso, dato che il condimento è abbastanza aromatico.

Non me ne voglia il buon Apicio ma sono certo che i tanti golosi di oggi preferiscono sicuramente la ricetta rivisitata di oggi a quella di un tempo che fu.

GRANOTURCO E PROSCIUTTO

Il granoturco (o mais) è un cereale di importazione che, dal suo ingresso in Europa, ha avuto una crescente importanza nell'economia agricolo-alimentare delle campagne.

Oggi la scoperta dei mais ibridi ha considerevolmente aumentato la resa dei terreni: inoltre la meccanizzazione del lavoro ha semplificato tale coltura fino a renderla praticabile quasi come un passatempo. Le mietitrici si infilano possenti nei campi, tagliano, trebbiano, sgranocchiano, svuotano la granella in capaci rimorchi ribaltabili che subito partono al seguito di trattori altrettanto possenti alla volta del più vicino grossista. Qui si pesa, si scarica e si intasca l'assegno.

Ma, fino a un quarto di secolo fa, la bisogna richiedeva un mesetto di lavoro dell'intera famiglia per quei quattro-cinque campi che oggi si sbrigano in un paio d'ore.

Prima di tutto ogni addetto doveva entrare dentro nel campo, infiltrandosi fra le gambe secche e polverose del mais maturo, che grattavano maleducatamente mani, faccia e collo. Le pannocchie andavano colte ad una ad una e poste in un cesto che bisognava trascinarsi dietro, appeso ad un braccio, e poi vuotare in opportuni mucchi. Si procedeva poi al taglio degli stocchi ormai vuoti (ma non per questo meno preziosi: sarebbero serviti come lettiera per le mucche e successivamente come fertilizzante), lungo 5 o 6 file, per consentire l'accesso con il carro, munito di adeguato cassone, per caricare le pannocchie.

A carico pieno, sul far della sera, il carro si avviava scricchiolando dietro il cavallo verso casa. Ed era il momento di scaricare quanto si era caricato: riempire di nuovo i cesti e portarli ad uno ad uno dentro la stanza a ciò adibita, dove numerose mani di familiari e vicini volenterosi avrebbero provveduto a togliere i cartocci alle pannocchie e a selezionarle attentamente.

Il momento del trasporto del carro alla stanza era il migliore: sia perché era la fine della giornata ed il meritato riposo era vicino, sia perché ormai il raccolto era al sicuro.

Sia, infine, per le interessanti prospettive che suscitava l'abbandono del lavoro da parte del paterfamilias, che lasciava gli ultimi cesti agli altri e

se ne andava.

E dove andava?

Si lavava le mani, spariva in cantina da dove prelevava il "violino", vezzeggiativo che, a volte, si usava per indicare sua maestà il prosciutto, quello che il porco dell'inverno precedente aveva generosamente fornito alla famiglia. Dopo il sacrificio del suino era rimasto, il prosciutto, per una ventina di giorni (almeno un giorno per ogni chilo di peso) su una tavola leggermente inclinata, abbondantemente farcito di sale. Poi lo avevano impietosamente schiacciato sotto una decina di pietre, di grosse pietre che il Torre, il selvaggio torrente, aveva trascinato giù dai monti Musi, nel corso dei secoli. Poi lo avevano calafatato con un composto di farina, aceto e abbondantissimo pepe.

Si era pazientemente stagionato lungo i mesi di primavera e d'estate e ora era pronto. Imprigionato nel cassetto del gran tavolo della cucina (aperto e richiuso quel tanto che bastava per tenercelo fermo), subiva gli assalti del coltello fine che affondava sicuro a produrre fette sottilissime e lunghissime.

Finite le fatiche della giornata e le relative abluzioni, tutta la famiglia avrebbe avuto il palato accarezzato da quel sapore inenarrabile, pieno, rotondo, trionfante. E quelle carni, che erano state vive e che ora nutrivano la vita, avrebbero raccontato la poesia del creato, con il suo inestricabile carico di vita e di morte, di crudeltà e di speranza.

*Pablo Neruda**

ODE ALLA ZUPPA DI GRONGO

Nel mare
tempestoso
del Cile
vive il rosato grongo,
gigante anguilla
dalla nivea carne.
E nelle pentole
cilene,
sulla costa,
nacque la zuppa
gravida e succulenta,
benefica.
Portate in cucina
il grongo spellato,
la sua maculata pelle recede
come un guanto
e allo scoperto rimane
allora
il grappolo del mare
il grongo tenero
splende
ora nudo,
preparato
per il nostro appetito.
Adesso
prendi
dell'aglio,
e per prima cosa accarezza
questo avorio pregiato,
odora
la sua fragranza iracunda,
allora
lascia che l'aglio tritato

cada con la cipolla
e il pomodoro
fin quando la cipolla
avrà un colore dorato.
Nel frattempo
cuoceranno con il vapore
i regali gamberi marini
e quando saranno arrivati
al punto giusto,
quando si sarà rappreso il sapore
in un intingolo
formato dal succo
dell'oceano
e dall'acqua chiara
che sprizzò la luce della cipolla,
allora
che entri il grongo,
e si sommerga nella gloria,
che nella pentola
si inolli,
si contragga e si impregni.
Ora è solo necessario
lasciare che sulla pietanza
cada la crema
come una rosa densa,
e al fuoco
lentamente
consegnare il tesoro
fino a quando nella minestra si siano riscaldate
le essenze del Cile,
e sulla tavola
arrivino, sposi novelli,
i sapori
del mare e della terra
in modo che in questo piatto
tu conosca il cielo.

IL PEPERONCINO

Gongola innocuo sulla pianta
malignetto rossiccio tondastro
o appuntito - come da
similitudine.
Feroce azzanna papille -
strabuzza gli occhi l'impreparato,
arriva al cervello, esplode
il gusto piccante (macché piccante)
(macché gusto!) è lametta
che tagliuzza l'olfatto - starnuto aggressione
lagrime soffiata
di naso. Sì gran tragedia
precipita dal seme
del nanerottolo rossiccio tondastro
o appuntito (attenti
alla trasgressione!).
Ma ora - il semino confuso
nel sughetto al ragù
diguazzante -
(alleanza di pace col pomodoro)
attende ipocritamente
nell'angolino del dente
di scatenare inattese vendette.
Poi saltella su trote ed arrosti
micidiale nemico di pubblica quiete.
E fanciulle lagrimeranno
dai neri occhi bistrati.
E gentildonne mimetizzando
delicatissime emozioni
strofineranno nasini - (ohibò!) nasi
sosia di peperoni.
Poi lui, il malvagio,
il peperoncino appuntito

scatena pensieri osceni
nei convitati innocenti.
E guizza, si lancia,
s'appoggia, s'inclina,
si rizza, t'adesca, s'infoca -
e furbescamente finisce
nel piatto della regina.
Ma il maschio lo prende lo innalza
e con la pancia che gli sobbalza
con occhi di brage si lancia
nella follia della danza.

E' qui che il peperoncino
nei secoli fu tramandato
a cantare vittorie col vino
inebriando le tavole
e il destino.



APOLOGIA DELLA “SCARPETTA”

Dopo aver mangiato gli spaghetti, o uno stufatino, o una scaloppina, o altre pietanze “sugose”, perché abbandonare sul fondo del recipiente quanto di semiliquido è impossibile afferrare con la sola forchetta? Non è “la parte del gatto”, quella!

Il lasciarla è come tradire un amico: è come rimuovere l’assedio di una fortezza senza la soddisfazione della vittoria: è un sottomettersi a un atto insincero voluto da una consuetudine che non tien conto della bontà delle vivande a vantaggio dell’etichetta. Quando una stoviglia che ancora può offrire alla bocca alcuni piaceri sta per essere allontanata senza alcuna speranza dalla tavola, allora nel vero buongustaio interviene un sentimento di rabbia e nello stesso tempo un senso di importanza per l’impossibilità di sfidare la consuetudine e di fare la “scarpetta”.

In quel momento egli vorrebbe essere nella propria casa, in una rustica cucina, ed afferrare un boccone di pane per compiere l’operazione sognata. Pensa al pane che, trattenuto nella stretta delle due dita, aderisce al piatto e, formando la figura della “scarpetta”, dopo un agile movimento rotatorio della mano, diventa, intriso di umori, pietanza completa... Pensa, pensa soltanto. In più, c’è nell’atto anche qualcosa di ancestrale che ci riporta ai tempi in cui nulla veniva sprecato, in cui pure (e direi soprattutto) l’ultimo grato sapore che restava in bocca poteva essere ricordato a lungo con nostalgia.

Non facciamoci quindi prendere dalla vergogna e difendiamo la nostra dignità di buongustai esclamando a tutta voce: «Viva la “scarpetta”, l’ultimo concentrato del sapore di una vivanda!».

COSA SI MANGIA IN PARADISO

Nel 1887 Gustav Mahler (1860-1911) si trovava a Lipsia, una delle tante tappe che il musicista percorse nella breve ma trionfale carriera di direttore d’orchestra; carriera erratica, se mai ve ne furono, tanto da far dire a lui stesso d’essere la reincarnazione dell’ebreo errante. Scandita da innumerevoli arrivi e partenze, tale peregrinazione fu da lui vissuta come un lungo esilio, come ebbe a sintetizzare in questa confessione: “Tre volte senza patria, boemo fra gli austriaci, austriaco fra i tedeschi, ebreo in tutto il mondo.”

A Lipsia, dicevamo, conobbe il barone Karl von Weber, capitano dell’esercito sassone e nipote di Carl Maria von Weber, autore di quel *Franco cacciatore* considerato il capolavoro dell’opera romantica tedesca. Con emozione, i due cominciarono a parlare dei manoscritti weberiani inediti, e il barone propose al giovane direttore di completare l’opera comica *Die drei Pintos*, lasciata incompiuta da Weber.

Mahler accettò: e per conseguenza cominciò a frequentare la casa del capitano; fu lì che un giorno, curiosando fra i libri del suo ospite, si trovò in mano l’antologia di Achim von Armin e Clemens Brentano intitolata *Il corno magico del fanciullo*⁽¹⁾, nella quale i due letterati avevano raccolto antiche canzoni popolari tedesche. Quei canti impressionarono profondamente il musicista, soprattutto per quanto riguarda il tema ricorrente dell’infanzia, riguardata nei suoi risvolti ora più ingenui, ora più tragici (come nel *lied La vita terrena*, dove si narra la storia di un bimbo che muore di fame sotto gli occhi della madre impotente).

A quella antologia, infatti, Mahler fece ricorso più volte, sia per dei cicli di *Lieder* che per i testi poetici inseriti in alcune delle sue Sinfonie, come la *Seconda*, la *Terza* e la *Quarta*. In quest’ultima composizione, egli introduce la voce del soprano nel quarto tempo, facendole cantare il *Lied La vita celestiale*. Su questo *Lied*, posto a conclusione della sinfonia, lo stesso Mahler ebbe a dichiarare ad una sua amica: “Che tono birichino vi si trova, unito al più profondo misticismo! Tutto è sconvolto e rovesciato, la causalità non ha assolutamente alcun valore! E’ come se di colpo tu guardassi l’altra faccia della luna!” (marzo 1901). E ancora alla stessa corrispondente (Natale 1901): “C’è la serenità di un mondo superiore, per

noi estraneo, che possiede qualcosa di spaventoso e orrendo. Nell'ultimo tempo il bambino, che allo stato di larva ha già fatto parte di questo mondo superiore, spiega quale ne sia il significato." Dunque lo stesso compositore avalla, con le sue parole, una lettura ambivalente del *Lied*, il cui umorismo amaro e un po' sinistro rende effettivamente la sua ingenua semplicità soltanto apparente.

Questa "duplicità", tipicamente mahleriana, che contraddice l'apparente felicità ed ironia del testo, trova del resto un riscontro nella biografia del musicista: la tragicità della morte infantile, infatti, perseguitò Mahler per tutta la vita: dalla perdita dell'amato fratello a quella della propria bambina. Ma pagato a Mahler l'ossequio della sua complessità, chi ci impedisce di cogliere, nella lettura del testo, il sapore popolaresco di questo paradiso sognato - come può sognarlo la fantasia di un bambino - che ha ben poco di teologico?

Le parole, non c'è dubbio, descrivono un paradiso dove i santi e gli angeli cuociono leccornie; uno strano paese ultraterreno dove, lontano dal mondano frastuono, "tutto vive in una pace dolcissima", nello spensierato godimento di improbabili felicità gastronomiche: un paese di Cuccagna, insomma, in cui il cibo ha una parte essenziale e dove innocenti agnellini vengono messi a morte e i buoi macellati.

E se proprio vogliamo vedere in questi versi un "messaggio", diciamo che la salvezza, per questa nostra umanità alienata, sta nel rifugiarsi nel sogno, nella regressione a un candore primigenio, nell'innocenza (perduta?).

Ma ecco il testo de *La vita celestiale*:

"Noi godiamo i piaceri del cielo,
perciò fuggiamo le cose terrene.
Il tumulto mondano
non s'ode nel cielo!
Vive ogni cosa nella quiete più soave,
noi conduciamo una vita angelica.
E tuttavia siamo anche molto allegri;
balliamo e saltiamo,
saltelliamo e cantiamo.
San Pietro in cielo ci sta a guardare.
San Giovanni lascia andare l'agnellino,
ed Erode, il macellaio, sta spiando.

Noi portiamo a morte
un grazioso e paziente agnellino,
innocente e paziente.
San Luca scanna il bue⁽²⁾
senza pensarci tanto.
Il vino non costa un soldo
nella cantina del cielo;
il pane lo infornano gli angioletti.
Buoni ortaggi di ogni genere
crescono nel giardino del cielo,
buoni asparagi, fagioli
e tutto ciò che uno desidera.
Scodelle ricolme sono pronte per noi!
Buone mele, buone pere e uva buona.
E i contadini sono tolleranti.
Vuoi un capriolo? Vuoi delle lepri?
Sull'aperta via ti passano davanti.
Se capita un giorno di magro
subito accorrono tutti i pesci con gioia!
E già San Pietro corre lì
con la rete e con l'esca.
Nel vivaio del cielo
la cuoca sarà Santa Marta.
Sulla terra non vi è certo musica
che alla nostra si possa paragonare.
Undicimila fanciulle
si avventurano nella danza.
Perfino Sant'Orsola ride a vederle.
Santa Cecilia e i suoi amici
sono eccellenti musicisti di corte!
Le voci degli angeli
rinfrancano gli animi,
così che ogni cosa si desta alla gioia".

⁽¹⁾ In originale *Des Knaben Wunderhorn*. La fortunata raccolta fu pubblicata fra il 1806 e il 1808.

⁽²⁾ Nell'iconografia dei quattro evangelisti, San Luca è rappresentato da un bue: e qui la paradossale ironia del testo raffigura il santo che scanna il suo stesso simbolo!

UN PRANZO IN PARADISO

Se in Paradiso viene servito il caffè, perché non dovrebbe essere apparecchiato un pranzo? Specialmente se tre buoni amici dopo un po' vi si rincontrano? A lungo discutono se le leccornie debbano essere preparate in prosa o in poesia, in lingua o in dialetto. Ciascuno dei tre commensali vanta poi i trascorsi meriti in materia: Mario (dell'Arco), il più autorevole, rammenta la sua principale creazione: *l'Apollo buongustaio*; Alberto (Tenerelli), musagete culinario della rivista *Castelli Romani* con lo pseudonimo di Picipaco, si propone quale profondo estimatore della cucina povera e popolare; Nello (Nobiloni), autentico *arbiter coquinarium* non fa per vantarsi, ma è un vero baedeker vivente - si fa per dire - dei migliori ristoranti di Roma e provincia e la sua profonda cultura lo soccorre sempre, quando si tratta di citare qualcosa di mangereccio da Orazio a Belli, passando per Bartolomeo Scappi.

Il problema è che nessuno dei tre sa cucinare. Neanche un uovo al tegamino. Neanche un caffè. Non sono teorici, non sono pratici della cucina: sono solo buongustai, anche se della migliore specie. Hanno sposato la sensibilità del palato con quella per l'arte, sono riusciti a conciliare lo spirito con i sensi a fronte di cose belle e buone.

Amanti e intenditori della buona tavola, come delle belle lettere, i tre continuano a proporsi l'un l'altro ricette e situazioni gastronomiche: Mario recita "Bevo fiori e vino" di Genzano; Alberto propone "A castagna" di Rocca di Papa e Nello, propenso alla coinè castellana, cita a memoria un menu che mette tutti d'accordo: "Antipasto alla Catone, Risotto ai porcini roccheggiani, Rigatoncini all'albanese, Insalatina di Vallericcia, Ciambelle e cannellino di Frascati, Uva da tavola di Colonna".

Cari amici, quando sarà il mio turno, riservatemi un posto, se vorrete, a quella tavola. Sarà bello ritrovarsi e discutere dei miei "tozzetti di Jacopa" e del rosato "San Barnaba" di Marino. Altro che caffè.

CROSTATA MEDITERRANEA

Magia di notte estiva, stellata e grillesca, per la maggiore età di matrimonio dolce e un po' bambino.

Gli sposi? Giovani, no. Neanche vecchi, però, o giovanili, o squallori consimili.

Fair play aristocratico, più signore lui, un po' maliarda lei - oh, ma sempre con discrezione, s'intende - fecero il loro ingresso nel fiabesco casale destinato ai festeggiamenti.

Privatissimi, va da sé.

Non nel senso - Dio guardi, e come se lo sarebbero potuto permettere? anche se lui visceralmente avrebbe amato un tavolo con fiori e candele, il pianoforte di sottofondo, l'inevitabile cameriere, e niente più - non nel senso, dunque, della esclusiva rivendicazione della splendida terrazza con giardino, su cui trovavano posto, al chiarore delle torce, una decina di tavoli in ferro battuto, ed elegantissime sedie parate di cuscini fiorati. Su ogni tavolo civettavano composizioni di roselline, lucide foglie di palma e grossi succosi fichi appena colti, con ogni evidenza, dall'albero che protendeva in un lussuoso abbraccio i suoi arabeschi di foglie mediterranee.

Il pubblico, d'altronde, si distingueva appena, per un gradevole brusio di conversazione sottotono, adeguata al silenzio della notte, ai completi blu degli uomini, alle graziose scollature delle donne sulla pelle dorata dal sole, fresca di doccia e di creme idratanti, deliziosamente profumata.

Decisioni di marketing e art direction del locale non prevedevano la scelta di un menu. All'allora convenuta, i camerieri cominciarono a torneare con succulenti piatti di portata, offerti - simbolicamente e per ragioni d'atmosfera, il conto veniva in coda, discretamente e all'uscita, né lo si poteva definire esorbitante - dalla sapienza gastronomica dell'aristocratica padrona di casa.

Servizio da sinistra, cambio da destra, inchini, "Ancora, madame?", susurri, deferenze, e la persuasione strisciante di essere capitati in un film di Visconti, per esempio su una terrazza del *Gattopardo*, perennemente odorosa, anche quando l'autore ne tace, di zagare e gelsomini.

Zibelia assaggiò con timido trasporto il primo piatto di delicati gnocchetti

al pesto. La porzione era esigua, come ella stessa aveva suggerito al cameriere, ma la regalità del basilico, sposata con arguta complicità alle bave filanti di una burrata napoletana che smorzava appena l'aggressività del parmigiano, provocò la richiesta di un "Ancora", al secondo magnanimo passaggio dell'aerea creatura inguantierata.

Gustavo, sorridendo, elogiava l'eleganza di Zibelìa, il colore del suo abito e la scelta dei gioielli antichi, che, egli dichiarò, non potevano essere meglio intonati all'occasione. Il suo sguardo abbracciava, godendone, la sposa, le posate d'argento, la cerea candela dalla fiamma danzante, il colore dei fiori, i camerieri di educate maniere, gli ombrelloni sospesi su ogni tavolo a fugare inopportune umidità. Era felice, Gustavo, della bellezza del festeggiamento, e della sua felicità era incantata Zibelìa, che trasognata interpretava, da preziosa protagonista, la squisitezza di un attimo fuggente.

Riapparve il cameriere, con un secondo vassoio: "Lasagne", annunciò rispettosamente, e servì Zibelìa con impeccabile disinvoltura.

Zibelìa assaggiò, e all'istante fu altrove: le parve di nuotare, o volare, in un mare tiepido e accogliente, un mare vaporoso, dove odori e sapori tra loro abbracciati e indistinguibili gridavano "Bentornata tra noi, tra i nonni e lo zio pittore, le zie che ricamano e il giardino del pozzo, degli ibiscus e dei cedri del Libano".

Vide il sole d'agosto e il mare turchino, gli zoccolotti di legno e i castelli di sabbia, i fichi d'India, e il treno che la riportava piangente nel Nord.

Cercò di capire: nella Calabria della sua infanzia non usavano lasagne.

Assaporò meglio: ecco, il sugo cominciava a dirle qualcosa. Abbondante e denso, sapeva soltanto di pomodoro fresco, aglio e basilico, come il sugo di mezzogiorno sugli spaghetti che l'aspettavano, bambina, al rientro dal mare.

Tra strato e strato il cuoco aveva distribuito molta mozzarella, ma non era quello il *quid*: le lasagne non contenevano nessun tipo di carne o macinato, solo fette di zucchine e melanzane fritte.

Vide allora la grande tavola imbandita, suo nonno a capotavola - a volte c'erano, tra tutti i parenti, fino a venti persone - sotto la volta verdolina della stanza da pranzo dal cui soffitto pendevano, affrescati, glicini e grappoli d'uva. Vide sua nonna che distribuiva le porzioni di pasta al sugo - *quel* sugo - e poi faceva girare le ciotole piene di fette di melanzane e zucchine fritte, ordinando "Servitevi!" e obbligando a coprirne la pasta.

Si asciugò in fretta una lacrima sconveniente.

"Sai - disse a Gustavo, che non si era accorto di nulla, ma aveva trovato comunque ottime le lasagne - *credo che questo piatto lo rifarò. A modo mio, però: niente lasagne, userò gli spaghetti*". Ci pensò su un attimo, poi s'illuminò:

"Anzi, sai che ti dico? Userò i tagliolini, che sono più sottili. E sai che ti dico ancora? Li metterò a strati, in una teglia, affogati nel pomodoro e basilico, vedrai come assorbiranno il condimento, e li alternerò a mozzarella, zucchine e melanzane fritte. Poi li passerò al forno, li farò crostare. Altro che lasagne! Vedrai che favola!"

"Mmm... - assaporò preventivamente Gustavo, giocherellando con la cera molle della candela - e come li chiameremo?"

"Ma crostata mediterranea, come altro, se no?" e Zibelìa strizzò l'occhio al nonno, allo zio pittore, agli ibiscus e al mare turchino della sua infanzia.



FILOLOGIA E SUPA D'AJOCHÉ

«E peui mia mama a l'é nà a Bërness: a l'é dla provinsa Granda, pròpi parèj 'd chiel...» Con coste ùltime paròle mè anlev Michel a l'ha convinchiame d'autut. L'esam ëd maturità a l'era giuamai aranda e Michel a l'avìa decidù ch'a l'era rivaje 'l moment ëd feme tasté la cusin-a 'd sò pare, Lussien. Parèj col saba sèira 'd magg, pen-a sarasse ij travaj dla session dl'apress-disné dël Rëscontr antèrnassional d'èstudi an sla lenga e la literatura piemontèisa, i l'hai fàit pa tròpa fatiga a convince l'amis Gianrens, turinèis tramudasse da ani a Torònto (anté ch'a mostra lenghìstica italiana a l'università), a arnonsié a la vísita, già programà, al *Casino* 'd Saint Vincent e a buté 'n cont l'andàita a Bienca, për mangé j'ajoche 'd Lussien.

I partoma da Quinsnè, anté che Gianrens a torna minca ann (da Torònto) parèj 'd mi (pì modestament da Ivreja) pr'ël Rëscontr d'èstudi piemontèis e, ant ël tragit fin-a a Bienca, an sij prim contrafòrt ëd la Sèra d'Ivreja, i preuvo a antissipeje le doe sorprèise ch'a lo speto: n' "èscasi" ristorator apredista filòlogh (mè anlev Michel a veul marchesse a Litre, pr'èstudié filologìa clàssica, ma a giuta sò pare an cusin-a e a veul pa chité l'atività 'd famija) e la supa d'ajoche, ch'a son n'erba 'd montagna, ch'as èsciam, ant la forma sientifich-botànica, *Ajuga reptans*, e che an italian a la ciamo, i chërdo, *bugola* o *erba mora* o *erba Lorenza* e ch'a chèrs an sle montagne dël Canavèis apropèr sij 1200/1500 mèter, an fasend, a la fioritura, 'd fior d'un pì bel color viòla. J'ajoche as cheujo da magg fin-a a l'istà e, frèsche, as mangio pr'ël sòlit ant la supa (e d'invern a-j na pija 'l pòst la supa 'd còj), ma a-i é d' pèrson-e ch'a-j mangio 'dcò ant la frità.

I soma ant la salèta: dontrè taulin isolà visavì dl'àutra part dël local, cola visadì arservà al bar e al salon për j'arseiviment; na sòrt d'*hortus conclusus* ch'a përmet cole confidense e coj dèscors che, oltrapì dël benesse dël còrp, a giuto 'dcò col dl'èspirit.

Dontrè antipast «èsquisi, ant sò sens etimològich» an dis Michel, dabon *exquisiti*, arsercà, che antrames a-i fà figura 'l lard valdostan d'Arnad («A l'ha 'n gust particolar parèj - a fortiss Michel - perchè che, a diso, ij crin a-j anlevo dzortut a castagne... a propòsit, damage ch'i seve pa vnùit d'otogn: iv èsmonia le castagne, brovà, con ij rissolin 'd butir...»). Apress

ëd sòn, n'arlass. Na sitassion da Orassi. «Im n' antajo d'apressiello viaman 'd pì, con pì ch'i ven-o vej - i considero - con un ringret agreàbil». «Am pias cost tò ossimor: na *callida junctura* dabon orassian-a», a armarca Gianrens. N'àutra sitassion. Ma pa tant la sin-a 'd Nasidien com l'anvit a Torquà, o d'àutre òde simposiache.

E a la fin, j'ajoche. La supa con soa crosta 'd formagg giusta a sormonté j'erbètte. Minca na cuciarà a l'é 'n *pot-pourri* 'd formagg, erba, pan, savor 'd bròd e 'd butir. A riva da 'n cusin-a Lussien: a stà pijandse 'n pcit arlass, an saluta e, pigneul ma pa sofisticich, a-j dèsdavan-a a l'amis giuamai canadèis, ma piemontòfon fin-a a le miòle, 'd com chiel a vada speté le fomne o ij campagnin che, andàit an montagna, a torno 'ndarera ant ël pais con j'ajoche; 'd com, apress d'avèj-je lavà, a-j fasa brové con na fètta spèssa 'd lard, euli e sal; ëd com a lògia le fètte 'd pan ant na feuja bin oita 'd butir, an pogiadje peui ansima, ant na strutura geomètrica, ajoche, formagg (mej la toma che nen la fontin-a, bele se 'dcò costa a l'é acetà) e peui torna pan, e peui torna ant cost órdin fin-a a finì j'angredient. E 'd coma peui, dzora 'd tut sòn, 'l bròd: lòn ch'a basta a rende dla consistensa giusta 'l pan, e da ùltim 'l butir, rissolà ant na pèila con na pèssià 'd limonin-a e 'd rosmarin. Operassion dariera a l'é cola 'd buté la feuja 'nt ël forn an fasend atension che la supa a suva 'nt la mzura giusta e ch'as forma na crostin-a schèrzinanta 'd formagg a saré l'ecrign.

La supa a l'é andàita: un-a dle tante arsete da pòvra gent d'antan che adess a son ëdventà 'd piat arsercà e ecessionaj. Antratant a l'é finia 'dcò la prima bota 'd vin 'd Cesnòla (Gianrens, enòfil oltrapì d'enòlogh 'd rassa, a l'ha sirà 'mpò 'l nas, vèddù la bota senza tichèta d'un vin che chiel a conossia pa, ma a l'ha dovù peui ressité soa palinodìa, an confermand ancora na vira che *sapientis est mutare consilium...*) e parèj, për finì 'dcò la sconda, i dovoma arcòre al formagg: salignon, visadì na toma frèscia antrega (nen àcida) mès-cià, na vira dventà cremosa, con 'd tòch ciapulà d'èspagnolin e smens 'd cumin, acetà 'dcò l'èfnoj («Famne pijé 'ncora 'n tòch: se ròbe an Cànada im je seugno...»).

Èdcò la sconda 'd Cesnòla a l'é andàita («Èdcò costa a l'é forà», a nòta, facessios, Gianrens). Èl doss: persi pien 'd marsapan e coata 'd sambajon con ël Caluso Passi. E parèj la branda 'd Ciavran a compagna ij darié dèscors 'd filologia, dialetologia e gastronomia: *variae lectiones e gourmandises*, Bédier e Brillat Savarin, *consensus codicum* e vin 'd *crus* diferent, Devoto e Artusi, *recentiores non deteriores* e 'd doss che, ant na sin-

a com costa 'd Bienca, a son pa mach 'd gionte ma pròpi 'd constituent essensaj...

«J' andom-ne 'dcò st'ann-sì a sin-a a Bienca?» am fà Gianrens dël magg ëd l'ann apress.

«Andomie pura: Michel a l'é diplomasse con ël massim dij vot; adess a l'é a l'università, ma a veul esse chiel a mandé anans l'atività 'd famija; la stagion dj'ajocche a l'é motobin bon-a, l'anada dël Cesnòla a l'é stàita bon-a ma na frisinin-a scarsa; tut a sarìa përfet com l'ann passà se 'n brut mal a fussa nen rancasse via Lussien...»

FILOLOGIA E ZUPPA D'AJUCCHE

Lingua Piemontese

«E poi mia mamma è nata a Bernezzo: è della provincia di Cuneo, proprio come lei...» Con quest'ultima frase il mio allievo Michele mi convinse definitivamente. L'esame di maturità era ormai alle porte e Michele aveva deciso che era giunto il momento che io assaggiassi la cucina di suo papà, Luciano. Così quel sabato sera di maggio, appena conclusi i lavori della sessione pomeridiana del Congresso internazionale di studi sulla lingua e la letteratura piemontese, non faticai molto a convincere l'amico Gianrenzo, torinese trapiantato da anni a Toronto (dove insegna linguistica italiana all'università), a rinunciare alla visita, già programmata, al *Casino* di Saint Vincent e a mettere in conto la gita a Bienca, per mangiare le ajucche da Luciano.

Partiamo da Quincinetto, dove Gianrenzo ritorna ogni anno (da Toronto) come me (più modestamente da Ivrea) per il Congresso di studi piemontesi, e, nel tragitto fino a Bienca, sui primi contrafforti della Serra di Ivrea, cerco di prepararlo alle due sorprese che lo attendono: un "quasi" ristoratore apprendista filologo (il mio allievo Michele si vuole iscrivere a Lettere, per studiare filologia classica, ma aiuta suo padre in cucina e

non vuole neppure abbandonare l'attività di famiglia) e la zuppa di ajucche, che sono un'erba montana, il cui nome botanico-scientifico è *Ajuga reptans*, che in italiano si chiama, credo, "brugola" o "erba mora" o "erba Lorenza" e che cresce sulle montagne del Canavese intorno ai 1200/1500 metri, producendo, nella fioritura, fiori di un bel colore violetto. Le ajucche si raccolgono da maggio fino all'estate e, fresche, si mangiano in genere in zuppa (e d'inverno succedaneo ne è la zuppa di cavolo), ma ci sono anche persone che le mangiano in frittata.

Siamo nella saletta: pochi tavolini isolati rispetto all'altra parte del locale, quella cioè riservata al bar ed al salone per i ricevimenti; una sorta di *hortus conclusus* che permette quelle confidenze e quei discorsi che, oltre al benessere del corpo, favoriscono anche quello dello spirito.

Pochi antipasti «squisiti nel senso etimologico» ci dice Michele, veramente *exquisiti*, ricercati, tra i quali spicca il lardo valdostano di Arnad («Ha un gusto così particolare - asserisce Michele - perché, dicono, i maiali li allevano soprattutto a castagne...a proposito, peccato che non siate venuti d'autunno: vi proponevo le castagne, bollite, coi riccioli di burro...»). Dopo di ciò, una pausa. Una citazione da Orazio. «Mi accorgo di apprezzarlo sempre più, quanto più invecchio - noto - con gradevole rammarico». «Mi piace questo tuo ossimoro: una *callida junctura* veramente oraziana», osserva Gianrenzo. Un'altra citazione. Ma non tanto la cena di Nasidieno quanto l'invito a Torquato, o altre odi simposiache.

E finalmente, le ajucche. La zuppa con la crosta di formaggio proprio a sormontare le erbette. Ogni cucchiata è un *pot-pourri* di formaggio, erba, pane, sapore di brodo e di burro. Arriva dalla cucina Luciano: sta facendo una breve pausa, ci saluta e, pignolo ma non pedante, spiega all'amico ormai canadese, ma irriducibilmente piemontofono, di come vada ad aspettare le donne o i contadini che, saliti in montagna, tornano in paese con le ajucche; di come, dopo averle lavate, le faccia lessare con una fetta spessa di lardo, olio e sale; di come sistemi le fette di pane in una teglia ben imburata, costruendovi poi sopra, in una struttura geometrica, ajucche, formaggio (meglio la toma che non la fontina, anche se pure questa è ammessa) e poi di nuovo pane, e poi di nuovo in quest'ordine fino ad esaurire gli ingredienti. E di come poi, sopra tutto ciò, il brodo, quanto basta a rendere il pane della giusta consistenza, e per ultimo il burro, rosolato in padella con un pizzico di timo e un rametto di rosmarino. Ultima operazione è infornare la teglia controllando che la

zuppa si asciughi nella misura giusta e che si formi la croccante crosticina di formaggio a chiudere lo scrigno.

La zuppa è andata: una delle tante ricette povere d'un tempo che ora sono diventate piatti ricercati e d'eccezione. E' intanto finita anche la prima bottiglia di vino di Cesnola (Gianrenzo, enofilo oltre che enologo di razza, storse un po' il naso, vista la bottiglia senza etichetta di un vino a lui sconosciuto, ma dovette poi recitare la sua palinodia, confermando ancora una volta che *sapientis est mutare consilium...*) e così, per finire anche la seconda, si deve ricorrere al formaggio: *salignon*, cioè toma fresca intera (non acida) mescolata, una volta resa a crema, con pezzi tritati di peperoncino rosso e semi di cumino, ammesso pure il finocchio («Fammene prendere ancora un po': queste cose in Canada me le sogno...»).

Anche la seconda di Cesnola è andata («Anche questa ha il fondo bucatto», cònstata, scherzoso, Gianrenzo). Il dolce: pesche ripiene di amaretti e coperte di zabaglione al Caluso Passito. E così la grappa di Chiaverano accompagna gli ultimi discorsi di filologia, dialettologia e gastronomia: *variae lectiones e gourmandises*, Bédier e Brillat Savarin, *consensus codicum* e vini di *crus* diversi, Devoto e Artusi, *recentiores non deteriores* e dolci che, in cene come questa di Bienca, non sono solo appendici ma veri costituenti sostanziali...

«Andiamo anche quest'anno a cena a Bienca?» mi fa Gianrenzo il maggio dell'anno successivo.

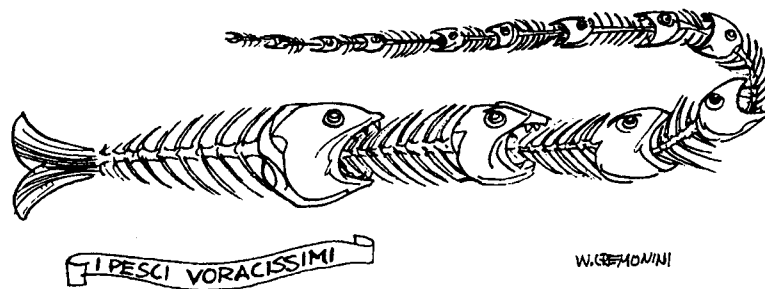
«Andiamoci pure: Michele si è diplomato col massimo dei voti; ora è all'università, ma vuole essere lui a continuare l'attività di famiglia; la stagione per le ajucche è ottima, l'annata del Cesnola è stata buona ma un tantino scarsa; tutto sarebbe perfetto come l'anno scorso se un brutto male non si fosse portato via Luciano...».

Vito Elio Petrucci

I SETTE SACRAMENTI DELLA FARINATA GENOVESE

- | | |
|----------|---|
| Primo: | la farina di ceci fresca di macina e di legume. |
| Secondo: | la stemperatura a velo nell'acqua che non sia troppo liquida, né troppo solida. |
| Terzo: | un rapido riposo che promuova la fusione. |
| Quarto: | il fuoco delle fascine che arroventa i mattoni fino ad imbianchirli e pettina la leggera crosta. |
| Quinto: | la tegghia, ampia, stagnata, dal bordo basso, armato, che la mantenga piatta. |
| Sesto: | l'olio che illumini il fondo della tegghia e poi affiori a rinforzare l'orlo della crosta. |
| Settimo: | la pancia che deve essere asciutta come quella di un gladiatore, per renderla nervosa, quasi una morbida e pallida pennellata di gusto e di sapore sotto la crosta croccante. |

Amen.



LA PULENTA

Com l'è curios guardar int il vedrìnn
e sui banch di furnàr,
int i supermercà
e védar tant fìnn tuti precisi
ben inturtiàdi int i fuitìn ad plastica,
sbiàvdi, zaltìnn e fredì,
che propia tut i' am par forché pulenta!

Mì am l'arcord bela tonda,
ancora buiénta dentr int al paròl
e a ved l'arzdora drita dnanzz al fogh,
un znòcc pigà col pié piantà sla rola
e cl'altra gamba ben pugiàda in tera,
il màndgh arblàdi su
e la faza impizzàda pr al calor...
Col sgnadùr l'armissiàva la farina
int la stagnà tacada ala catena
sota la capa immensa dal camin
con di colp fort e lent e la pareva
al gran lusor dla fiamma
'na figura pagana
par un rituàl segret ad Vulcan o 'd Vesta...

Apéna cota, ancora bela fumanta,
la la snacàva ad bota sul tuglier,
l'in taiava di urdié con al rivìn,
po' tutt il fét la li miteva in fila.

Salve, pulenta, creatura ad Sol!
Bona acsì calda, fritta opur rustida,
dal cuor dal furmanton
at va a murir, gluriosa, int al tucìn!

LA POLENTA (dialetto ferrarese)

Com'è strano sbirciar nelle vetrine, sui banchi dei fornai

e nei supermercati e poi vedere
fettine tutte uguali ben avvolte in foglietti di plastica,
fredde e giallino pallide,
che sembran tutto tranne che polenta!

La ricordo rotonda
ed ancora bollente nel paiolo;
presso la fiamma vedo la massaia,
ginocchio flesso, il pié sul focolare,
l'altra gamba ben ferma, salda in terra,
maniche rimboccate e con il viso rosso ed accaldato.
E rimestava con il mattarello
nella stagnata appesa alla catena
sotto la cappa immensa del camino
con colpi forti e lenti. Rammentava
al riverbero acuto della fiamma
una sacerdotessa
per rito occulto di Vulcano o Vesta...

Appena cotta, ancor tutta fumante,
la scagliava di colpo sul tagliere,
ne tagliava le fette con il refe
e poi le disponeva, allineate...

Creatura del Sol, salve, polenta!
Sei buona calda, fritta ed arrostita;
dal cuor del granoturco
con l'intingolo muori, ben condita!

AL PAN FRARÉS

Sì, l'è bon anch adess al pan frarés,
an digh ad no.

I furnar i s'inzegna.

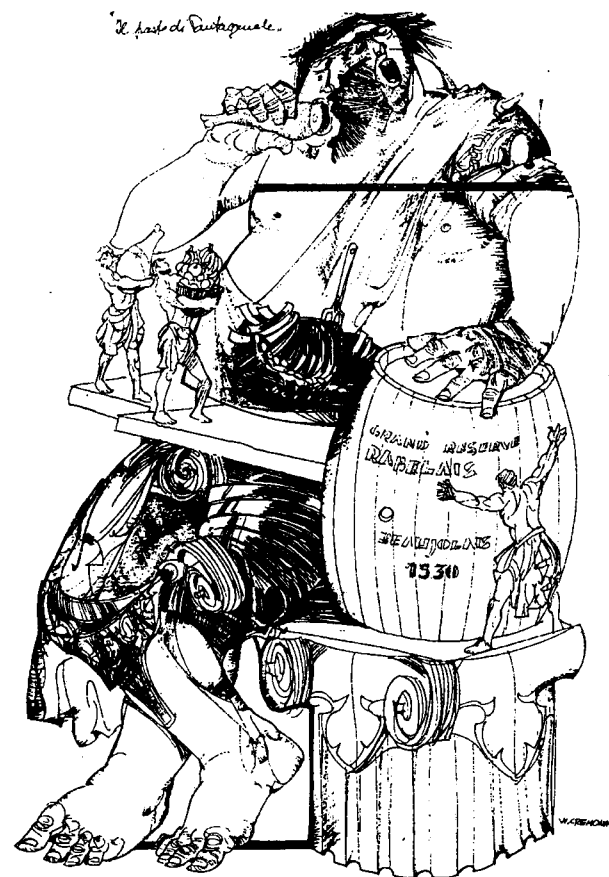
Mo gnanch da métar con al pan nustran
che nù a fasévn in cà prima dla guera
e al gnéva cot al foran con la legna.
Al s'impastava un poch savuridin
e abbastanza sustgnù:
acqua, farina, un cicinìn ad grass,

l'alvadùr-tgnù dacat - dla volta prima...
 E grama e masna e pista e sugh ad gombi
 fin che la pasta l'an d'vantava lissa,
 po' as tirava il ciupétt con i grustìn.
 Il s'alvava a duvéer, anzi il fiuréva
 e quand al forn al i'era ben scaldà
 as sistemava tut con la panara.
 Ala fin a l'intoran
 al spandeva'n odor maraviglios,
 'n odor 'csi bel ch'an l'ho mai più santì.
 E po' al s'tirava fora
 con al so bel culor biscòt-brunì
 e cal savor ch'l'è mei dla brazzadèla
 e chi bei rizz ch'i s'a sfaseva in boca...
 Alziér com una piuma
 al durava dil stmann, anzzi di més.
 Alm pan più bon dal mond: al pan frarés!

IL PANE FERRARESE

Il pane ferrarese è ancora squisito, non lo nego.
 Il fornaio s'ingegna.
 Però non lo potrei paragonare
 con il pane nostrano d'anteguerra
 che si cuoceva in forno con la legna.
 E s'impastava appena un po' salato,
 abbastanza duretto:
 acqua, farina, un pizzico di grasso
 e lievito comune conservato.
 E forza a gramolare e dàì e picchia
 finché la pasta diventava liscia,
 poi si facéan le coppie coi crostini.
 E quindi lievitava, anzi "fioriva"
 e già con la panara s'infilava
 dentro il forno ben caldo.
 Alla fine, d'intorno,
 si spandeva l'odor meraviglioso

e quel profumo non l'ho più sentito.
 Eccolo uscir fumante
 con quel color bruno-biscotto-caldo
 e, più gustosi assai della ciambella,
 gli appetitosi e friabili cornetti...
 Leggero come piuma,
 buono per settimane, anzi per mesi.
 Era il pane migliore,
 quello dei ferraresi!



RICORDI DI VIAGGIO

Partimmo con il treno delle 12.03. Accaldati per la corsa, ci buttammo sui primi sedili che trovammo, mentre le porte si chiusero e lentamente il vagone incominciò a muoversi. Preso per un pelo, col batticuore e il fiatone e la gola secca dall'afa.

"Ti piacerà, ne sono sicuro".

"Lo spero tanto per te, se no è la prima e ultima volta che ti do retta".

Un'ora e mezzo di viaggio, senza neppure un libro da leggere o il giornale. Un'ora e mezza guardando fuori dal finestrino di un treno semivuoto e canicolare, un treno che ferma a tutte le stazioni, lento e pesante come un carretto tirato da un mulo.

Stringevo il mio biglietto in mano e lo guardavo. Era l'unica cosa che avevo con me, oltre ai vestiti appiccicati al corpo dal sudore. Eravamo partiti così, senza preavviso. Ti avevo seguito travolta da un impeto di follia contagiosa: "Ti porto in un posto splendido, ma devi fidarti e non chiedermi nulla".

Scendemmo dal treno alle due meno un quarto, morivo di fame e di sete. Per questo non protestai, quando mi facesti entrare in quel tugurio che portava l'improbabile insegna "Trattoria". Pensai che anche tu volessi bere qualcosa, mentre attraversavamo la stanza bassa e affollata di uomini concentrati sui loro bicchieri.

"Chiudi gli occhi, adesso".

Non volli credere che fosse la meta del nostro viaggio, fino a quando, riaperti, vidi la tavola apparecchiata sotto la pergola e gli occhi si persero nell'uliveto fino all'orizzonte.

Mangiammo subito il pane, il formaggio e le olive che trovammo ad aspettarci. Pane fresco e croccante, di grano duro, fatto in casa, e il formaggio di pecora, pastoso e bianco. Versasti il vino nel mio bicchiere ed era forte, asciutto e aromatico, come la terra che l'aveva nutrito.

Mangiammo e bevemmo e arrivarono la pasta fatta in casa e l'agnello in umido e pomodori e rucola in insalata, pomodori dolci, tant'erano maturi, e rucola profumatissima, così diversa da quella che si compra al mercato.

Mangiammo e bevemmo e sentivo il vino circolare sempre più in fretta nelle vene e l'ebbrezza che mi dava era piacevole come il cibo che mi

riempiva lo stomaco. Mi parve di non aver conosciuto sapori, prima di allora. Non capivo se il mistero fosse nell'aria, nel paesaggio di ulivi ritorti, nella pergola che disegnava ombre contro il muro bianco oppure stesse tutto racchiuso tra le mura della cucina di quella trattoria sconosciuta, che certamente non compare sulle guide gastronomiche, per il rammarico di tutti i golosi.

Mi avevi conquistato, lo riconobbi. Avresti potuto chiedermi, in quel momento, qualsiasi cosa. Certo, il vino faceva la sua parte, ma da solo non sarebbe bastato. Era l'incanto dei gusti che mi spingeva a sragionare. Te lo dissi.

"Ho scoperto il tuo punto debole: sei nelle mie mani".

"Non ho intenzione di ribellarmi, stai tranquillo".

Sorseggiammo il caffè alle cinque passate, poi ci incamminammo sotto gli ulivi, alla ricerca di un cono d'ombra che ci piacesse per dormire. Ci svegliammo che era quasi notte.

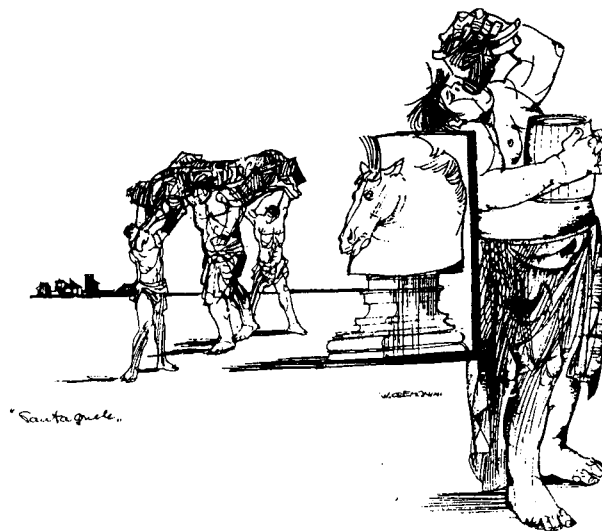
"Ho un po' fame".

"Ho un po' fame anch'io".

"Conosco un posto...".

"Ovunque sia, ti seguo".

Sono dieci anni a oggi che ti seguo e non mi sono stancata.



PIATTI SPECIALI

Il mio amico Stefano Vilardo, poeta gentile e narratore fecondo, le volte che ci incontriamo non mi intrattiene sulle forme della poesia o sulle tendenze della nuova narrativa. Le prime, numerose e indefinibili; le seconde, confusamente attardate su una ricerca di linguaggi "originali", come accade tutte le volte che si ha poco o niente da dire.

Preferisce, piuttosto, andare dritto alla sostanza, ch  questo - come da secoli ormai si   capito -   un mondo che mangia ed anzi nel mangiare (in questo verbo a volte dilleggiato) trova il suo denominatore comune e unificante mentre le divisioni ideologiche o partitiche e le fazioni variamente colorate, spesso risultano sovrastrutturali, cio  attinenti al modo ma rispettose della sostanza. Si mangia a destra, si mangia a sinistra e quella di centro non   che posizione strategica dalla quale allungare legittimamente la forchetta sia verso la destra che verso la sinistra, sia che appetisca questa o quella pietanza.

- Cos'hai mangiato? - preferisce chiedermi e, ad onore del vero, meriterebbe interlocutore pi  attento, pi  colto e ferrato di me che dopo avere mangiato me ne scordo; di me che non so friggere un uovo in padella, lui che   stato compagno di studi di Leonardo Sciascia il quale, oltre ad avere scritto *Il giorno della civetta*, sapeva fare il gelato di gelsomino.

Non   che io voglia darmi arie di asceta e dire che non mangio o che "mangio per vivere e non vivo per mangiare", come dicevano certi ipocriti divoratori segreti di derrate alimentari: lo faccio come gli altri, solo che non riesco (non sono ancora riuscito) a fare centro di interesse nelle conversazioni e ad elevare a dignit  di arte questa necessit  fisiologica e il suo soddisfacimento.

Io mangio - come gli altri? pi  degli altri? - a sentire mia moglie metto pancia, mentre mia madre, quando vado a trovarla la domenica, mi trova sempre un poco dimagrito. Sciupato, dice.

- Cos'hai mangiato? - mi chiede il poeta.

Io tergiverso, tentando di spostare il discorso verso temi d'altro interesse: cinema, libri, novit  mondane. ma quello insiste, e a volte, per non fare brutta figura (cio  la figura del morto di fame, che   quello che tento di essere e non sono) mi invento piatti e ricette speciali da fare strabiliare

pi  di uno chef:

- Si prenda un generale di brigata, lo si immerga nell'olio sino ai baffi e lo si tenga per due ore al forno. Poi, attorniato d'insalata verde e pomodori freschi, se   stagione, cospargere d'origano (chiederne a Giacomelli), lo si distenda su un vassoio capace dopo averne cosperso il fondo con del burro, mezzo limone in bocca. Servire freddo, dopo tre squilli di tromba. Il poeta mi guarda incredulo: - Queste son tutte cose che t'inventi, ti ricordi della volta che a casa mia (c'era Rolando e Boris Vishinski) mangiammo trippa con fagioli bianchi?

Me ne ricordo, ma preferisco insistere con altre mie ricette:

- Si prenda un prete, togliere la stola, lo si infili per forza in una giara piena d'aceto e d'acqua (benedetta), lo si tenga tre giorni a marinare e al terzo giorno - se non   risorto - si tagli a fette piccole, sottili, lo si soffrigga con uno spicchio d'aglio e lo si serva con uno spruzzo di vino e qualche oliva.

- Prendi una suora, - dico - grassottella, toglia paziente tutte le interiora... Ed   qui che il mio amico mi interrompe. Mi guarda ostile e credo non mi creda: - Meglio fagioli bianchi con la trippa, fagioli grosse... come la volta che...

Ma la sua mente cerca un generale (perci    confuso), una suora o un prete per fare suo l'esperimento. Lo so distratto e temo prenda un prete grassottello, lo immerga in olio santo e al terzo giorno - se sar  risorto - lo promuova di colpo generale, gli regali una sciabola, una stola e un ostensorio; mezzo limone in bocca, un po' d'origano, un pomodoro - se quella   la stagione - su ciascuno degli occhi, perch  possa vedere tutto rosso e ordinare la carica, come un Bava Beccaris, contro i morti di fame che non sanno come il pane sia sale e sia pazienza.

IPOTESI, FANTASIE E ALTRE VIVANDE...

Con l'Italia nel cuore e le incendiarie passioni per Angiolina Pietragrua e Matilde Dombowski-Viscontini, Stendhal, per l'anagrafe Henri Beyle, deve essersi non poco esterrefatto - è da pensare - per le "pietanze" forti che si usavano di Toscana in giù. Sicché, giunto a Roma, avrà, e di molto, rimpianto le bibite lombardovenete, il caffè alla panna di Milano e gli zabaioni di Padova, mitigando rimpianti e terrori gastronomici con le raffinatezze del salotto della Principessa Zenaide Wolkonski, frequentato anche da G. G. Belli, al quale, invece, almeno in poesia, piacevano i ben pepati cibi plebei.

È possibile che tra i damaschi della nobildonna russa si siano incontrati (o scontrati?) gli entusiasmi "semicarbonari" e quasi risorgimentali di Stendhal con l'ipocondria di Belli; si saranno, forse, scambiati qualche convenienza salottiera; ma di certo tra i due non potevano nascere simpatie, neppure e tanto meno in nome delle Muse. L'uno a passeggio per la Roma papalina, attento ad ogni motivazione che riuscisse utile al suo egocentrismo, l'altro sopraffatto dalla necessità di aggettivare il linguaggio di una città sacra e blasfema. In codeste peregrinazioni romane ne avranno incontrate di locande, osterie, pergole, cantine, da farci un tesoro di profumi e di sapori, come il sedentario Rossini nel chiuso di una stanza in attesa di giudizio. Manipolazioni e invenzioni rossiniane a parte, cosa stavolavano i "localacci" romani sulle tavole che avevano nutrito secoli di tarli? Frattaglie e bassa macelleria in genere, comprese, in tale accezione, anche l'abbacchio, che nessuna mensa di rispetto, aristocratica o borghese (ancora al di là da venire i pregiudizi piemontesi della Terza Roma!) avrebbe ospitato (e pensare che Giovenale lo aveva esaltato come "*il più tenero del gregge, vergine d'erba, più di latte ripieno che di sangue*"); abbondanza dittatoriale di grasso di maiale (*l'onto*) come condimento regnante; cacciagione, cinghiale in testa, pullulante nelle terre dell'Agro Romano e tra i residui dei banchetti lazzaroni della nobiltà; minutaglie di pesce da friggere e, al più, la povera arzilla e qualche stanco cefalo fiumarolo. E poi una barocca architettura di verdure, legioni di erbe di campo e storici odori (*ubi allium, ibi Roma*), cipolle - salvia - menta - mentuccia - séllero (sedano) - persa (maggiorana), in un diluvio

di mescolanze sapienti, o in equilibri precari. I dolci, macché dessert, corposi e fieri di ragguardevoli impasti, genere pangiallo e pampepato, in rissa perenne con le pur tenaci dentature dei quiriti. Unico ammesso il vino dei Castelli. Nella sua romana miniodissea, Stendhal avrà pure goduto di un breve riposo con relativo ristoro, ché anche lo stomaco dei geni borbotta i suoi fisiologici diritti, magari seduto al Caffè del Veneziano, in piazza Sciarra, a rinverdirsi memoria e palato con qualche delicatezza. Niente a che vedere, s'intende, con il parigino Café Procope, al 13 di Rue de l'Ancienne Comédie Française, decaduto ai menu della Restaurazione, dopo tante gloriose creme giacobine. E se ne sarà, poi, tornato a passeggiare tra ombre storiche e puzzo di gatti, tenendosi accuratamente lontano dai percorsi delle febbri malariche, dalle brodose ribalderie di lumache e broccoli, frittate e boraggine, amari acquaticci di cicorie e pane raffermo: roba per pastori, braccianti, vignaroli, spurgafossi..., mica per le esigenze di un ex ufficiale abituato a leggere l'Ariosto "*in sella ad un cavallo, a passo d'uomo*". E chissà quale disprezzante sconvolgimento lo avrà agitato nell'apprendere che proprio un cavallo (non necessariamente il quadrupede complice delle sue letture ariostee) forniva agli esagerati nipoti latini di Bacco, l'alibi delle grandi bevute per "*smorzare*" - dicevano - i fragorosi assalti di pepe e peperoncino, sovrabbondanti nella "*stagionatura*" delle barbariche "*coppiette*".

Ed il rimpianto di un delizioso risotto meneghino dev'essergli restato così profondamente radicato da fargli dettare per sé: "*Arrigo Beyle, milanese, visse, scrisse, amò...*".

AMARO CONFETTO IL RICORDO

Assaporo con docile tristezza l'acquoso sapore della malinconia, nel paese intriso di pioggia caduta fino a poco. Sulla grande piazza che si allunga verso il borgo più antico l'aquila svetta, un po' tarpata in verità, a custodire la memoria dei poveri morti di una guerra ormai lontana. Un serto di gloria i cespugli ricchi e fitti degli oleandri cremisi; in mezzo i bianchi.

Dall'unico locale di una certa pretesa si spande all'esterno l'aroma prezioso di caldi caffè, ma non entro.

Mi attira quel vicolo stretto, quel vicolo stretto in fondo alla piazza, ove un giorno eri tu. Mi avvicino.

La casa c'è sempre, la porta è serrata, il nome cambiato: fra i tanti, frat-tanto, sei morto anche tu. Assurdo, bambina ti ho amato, lo scapolo biondo che un dì mi sorrise: io ero Liù.

Amaro confetto il ricordo; lo succhio con gioia e con pena: la pena banale, la gioia un po' spenta del tempo che fu.

Nel cielo compare una trepida luna. Frazione di un fiat: quel pallido volto sei tu?

LUMAGHE COI OVI

Mostréghele, anca un fià, ai putéi de ancuò!

Incalcà de marende e tiramola,

davanti a un piato preparà coi s-ciò

i ve regatarà l'ànema in tola.

Lumaghe molegate, capiré...

Epure, tra le tante robe bone

che ne faséa 'na volta nostre none,

el gera un pasto... nobile, da Re;

senza contar che gnente el ghe costava,

chè dopo i temporali, a sporzilà

de bòvoli novéi se ne catava

longo le sieve e i orti rinfrescà.

No' ghe credì, lo so, ma chi no' crede

el gabia la pazienza benedeta

de chi gà perso e po' trovà la fede,

e lézzarse un momento 'sta riceta.

Intanto, come logica premessa,

par qualche giorno i s-ciosi i va purgà

nela sémola, e cossì, dopo lavà

nel'aqua più potabile, i se lessa.

Ed a 'sto, punto, come gnente fusse,

se ghe fà fare un fià de spogliarelo,

cavàndoghe de dosso le so' sgusse,

e dopo, via de corsa sul fornello

a rosolarli con un bel desfrito

de parsémbalo e ajo masenà,

col so' ojo de oliva profumà,

e zà se ne desveja l'apetito...

Ma sì, putéi, l'è un piato ecezionale!

E no' la xé finìa, ché po' gh'è el vin,

un bianco seco, giusto un gotesin,

co'na pipà de pévaro e de sale.

Rivà che semo in fondo dle mestiero,

tre, quattro o zingue ovi a se ghe zonta
 parchè tuto se liga e dopo el monta
 come 'na crema, a colpi de sculiero.
 Gavio capio, tosati de cità?
 Inveze che i fast-food coi so' pastrocchi,
 prové a sagiar 'sto piato fato in cà.
 E se proprio volì, saré anca i oci...

LUMACHE CON LE UOVA (dialetto veneto)

Mostrategliele, anche per un solo istante, ai giovani di oggi!/Intasati come sono di merende e tiramolla,/davanti a un piatto preparato con le lumache/vi vomiterebbe l'anima in tavola.//

Lumache molli e viscide, capirete.../Eppure, tra le tante robe buone/che ci preparavano una volta le nostre nonne,/questo era un pasto ...nobile, da Re;// senza contare che non costava niente,/ché dopo i temporali, in gran quantità,/di chioccioline novelle se ne trovavano/lungo le siepi e negli orti rinfrescati.//

Non ci credete, lo so, ma chi non crede/abbia la pazienza benedetta di chi ha perso e poi trovata la fede,/e leggersi un momentino questa ricetta.//

Intanto, come logica premessa,/per qualche giorno le lumache vanno purgate//nella sémola, e così, dopo averle lavate/nell'acqua pura, si lessano.//

E a questo punto, come niente fosse,/si fa far loro un po' di spogliarello,/liberandole dei loro gusci,/e dopo, via di corsa sul fornello//a rosolarli con un bel soffritto/di prezzemolo e aglio tritati,/col suo olio di oliva profumato,/e già si sveglia l'appetito...//

Ma sì, ragazzi, è un piatto eccezionale!/E non è finita, ché poi c'è il vino,/un bianco secco, giusto un bicchiere,/con una presa di pepe e di sale.//

Giunti che siamo alla fine della faccenda,/vanno aggiunte tre, quattro o cinque uova/affinché si legni e dopo monti/come una crema, a colpi di cucchiaino.

Avete capito, ragazzi di città?/Invece che i fast-food e i loro pastrocchi,/provate a gustare questo piatto fatto in casa./E se proprio volete, chiudete pure gli occhi...//

*Toti Scialoja**

POESIE CON ANIMALI

T'amo, o pio bue!
 Anzi ne amo due.

Dopo il pranzo sull'erba
 la zia anziana sonnecchia,
 con occhio spento osserva
 la vespa che sparcchia.

Quando il sorcio
 beve un sorso
 di fernet
 si contorce
 dal rimorso d'esser me.

Disse la tarma, a Parma, nell'armadio:
 «Mangio una sciarpa, in calma, e me ne vado!».

LA COSCIA GIUSTA DER PROSCIUTTO

Si fai l'intenditore de prosciutto
nun basta esse esperto de maiale,
fà la staggionatura cò l'asciutto,
conosce ch'ha magnato l'animale.

Devi guardare si da quale coscia
s'appoggia sempre quando stà straiato;
da quella parte er grasso je s'affloscia
er magro je rimane compattato.

Quello è er prosciutto mejo prelibbato
doppo d'avello messo in salamoja
e a tempo giusto avello stagionato.

Così le consuetudini suine
si der palato voi gustà la gioia
stanno a la base d'arti sopraffine.

MAMMA ANGELINA

Dirò subito che non è mia intenzione di fare pubblicità a un ristorante. Infatti non dico dove si trova: chiunque lo individuasse, per un motivo qualsiasi, sappia che la mia buona fede è assolutamente purissima.

Parlo di questa "mamma" perché è colei che ha accolto nel suo seno i convenuti alla celebrazione dei miei primi settant'anni, ma anche, come vedremo, perché i suoi succulenti piatti, preparati dalle sue stesse mani e da quelle di altri abilissimi suoi familiari, con i quali conduce da par suo l'esercizio, sono degni di una enciclopedia culinaria di alto rango: soprattutto per la genuinità, la freschezza, l'affidabilità totale di ogni piatto.

Eravamo in venticinque, fra figli, nipoti e amici carissimi, per cui occupavamo una buona metà del locale non grandissimo ma sobriamente rivestito delle essenzialità che occorrono a un ristorante: vetrine con vini pregiati tutt'attorno, tavoli ben apparecchiati con linde tovaglie e sedie comode, aria climatizzata capace di purificare l'aria ammorbata dai soliti e purtroppo persistenti fumatori, servizi pulitissimi, accoglienza familiare e discreta, attese quasi nulle pur nella difficoltà di servire una brigata consistente come la nostra senza aver predisposto preventivamente un menù se non una vaga indicazione dei primi piatti: tutti i commensali si sono meravigliati, e se ne sono congratulati, per la capacità di accogliere i desideri di ciascuno senza limitazioni di scelta, con le consuete abbondanti porzioni e con la scioltezza atletica di abilissimi giocolieri.

Settant'anni da ricordare, quindi, oltreché per gli splendidi regali ricevuti, ma anche e soprattutto per la cornice d'arte culinaria che ci ha avvolto dalle ventuno e fino oltre la mezzanotte.

Perfino i flash fotografici di mio genero Armando, abile alla bisogna ancorché bancario a tutti gli effetti, non hanno disturbato gli altri commensali presenti i quali hanno forse intuito (e quindi perdonato) che un così bel convivio doveva opportunamente essere immortalato per i posteri.

Aggiungerò, e i lettori dell'*Apollo* me lo perdoneranno, che avevo predisposto un invito *ad hoc* sul quale si potevano leggere questi versi: "Al settantesimo giro della giostra/dicono di me *non li dimostra*/l'età però non cala per incanto/nemmeno per effetto di un trapianto./Proviamo usando la terza persona/come se mi guardassi nello specchio/perché in

realtà l'immagine del vecchio/mi si addice più poco che parecchio./La ricorrenza ad ogni buon conto/è valida per ottener lo sconto/e ritrovarci, questo sia palese,/il ventiquattro del corrente mese/da "Mamma Angelina" tutti insieme/con tanto affetto e rinnovata speme./Vi aspetto dunque: venti e trenta in punto/per brindare ai giorni che verranno/della giostra che va di anno in anno".

Vogliamo accennare al menù? Penso sia pertinente e, perché no, da ricordare: antipasto di mare, risotto alla pescatora e fettuccine ai funghi porcini, frittura di pesce e arista di maiale, patatine fritte insalata e broccoletti ripassati, tiramisù, torta millefoglie e caffè, ovviamente vini bianchi e rossi e acqua minerale.

Un pasto assaporato in allegria, anche da chi fra noi, e non erano pochi, aveva ampiamente superato la sessantina, con buona pace di Alberto, mio nipote tredicenne detto "treppizze" perché qualche anno fa trangugiò con serena tranquillità ben tre pizze napoletane, e di mio fratello Maurizio ultraottantenne, i due rappresentanti alfa e omega dell'allegria brigata.

Forse ho leggermente deviato dai binari della culinaria più stretta la quale sarebbe più pertinente per questo nostro Almanacco, ma mi piace di pensare che anche le gioie, purtroppo a volte rare, degli adepti dell'*Apollo*, che ad esso collaborino oppure no, possono trasmettere allegria ai lettori... senza trascurare, magari, il segreto desiderio di poter venire a conoscere dove mai si trova questa benedetta "Mamma Angelina". Sarà disposto il nostro eroe settantenne (che poi sarei io!) a rivelarlo?

Alda Spotti

RICETTA DI UN ELISIRE, CHIAMATO DI LUNGA VITA

Questa ricetta è stata trovata nei manoscritti del Signor Dottor Yernest, medico svedese, morto nell'età di 104 anni, da una caduta da cavallo. Questo secreto era da molti secoli nella sua famiglia. Suo avolo visse cento e trent'anni, sua madre cento e sette, e suo padre cento e dodici coll'uso giornaliero di questo Elisire. Ne prendevano essi sette, otto gocce mattina e sera meschiate in doppia quantità di vino rosso, di tè o di brodo. E' egli composto di un'oncia: una dramma di aloè succotrino, di zedoaria, di legarico bianco, di genziana, di zaferano di Levante, di rabarbaro fino, di teriaca veneta. Riducasi in polvere, e si passino per un vaglio (=colino) le sei prime droghe, dopo di che ponetele in bottiglia di grosso vetro, con la teriaca. Versatevi sopra una pinta di buona acquavite: turate bene questa bottiglia con una pergamena ammolata; quando ella sarà asciutta, bucciatela con molte punture di spillo, ponetela all'ombra per nove giorni di seguito, avendo la cura di agitarla mattina e sera. Il decimo giorno, senza punto scuotere la bottiglia, colate dolcemente l'infusione in un'altra bottiglia, finché essa sortirà chiara; e chiudete indi bene questa colatura con de' pannilini. Fondete dopo sopra le medesime droghe una seconda pinta d'acquavite, che vi lascierete ancora per altri nove giorni ben chiusa, siccome l'altra, ed agitatela nella medesima forma ancora. Si colerà un'altra volta pure a capo della nona giornata, e allora quando si scorgerà che il liquore comincia a intorbidarsi si metterà della bambagia sull'orificio del vaso, e lo si filtrerà più volte, se fa bisogno, per ridurlo assai chiaro. Si userà l'attenzione di porvi de' pannilini all'intorno dell'imboccatura della bottiglia, affinché il liquore non possa svaporare. Si metteranno insieme le due infusioni e si chiuderanno in ben chiuse bottiglie.

Se ne potrà far uso nel primo giorno. Le dosi, secondo gli accidenti, sono d'un cucchiajo ordinario da tavola, per le mancanze di cuore; due cucchiaj in quatro di tè, per le indigestioni; due cucchiaj di schietta e semplice afatto per l'ubbbriachezza: tre afatto pura pei dolori della gotta ne suoi accessi, soprattutto quando ella si rinovella. Due in quatro d'acquavite nella collica intestinale e ventosa; un cucchiajo da caffè interamente pura per otto giorni continui per vermini; altrettanto di vino bianco per

un mese continuato per l'idropisia. Per la soppressione de' mestrui per tre giorni continui una cucchiata, prima di prender cosa alcuna la mattina, in tre di vino rosso, e passeggiare una mez'ora avanti di mangiare. Per la febre intermittente, una cucchiata grossa innanzi il freddo febbrile, se non fa guarire il malato alla prima, o alla seconda dose, immancabilmente sulla terza lo risanerà. Per purgare tre cucchiati pei robusti, e due per le femmine affatto sc(h)ietto, prendendolo quattro ore dopo un leggero brodo. L'uso giornaliero, che se ne può fare è di sette gocce nelle femmine, e di nove negli uomini. Un vecchio ne prenda di affatto puro un cucchiato ogni otto giorni.

Si metta una pinta di buon vino bianco sopra la feccia restata nella bottiglia: dopo che l'elisir è fatto, si lascia in infusione per un mese, si scuote la bottiglia due volte al giorno; è egli eccellente rimedio contro la colica de' cavalli, delle vacche etc. facendone loro bere piccolissima quantità per volta.

Questa specie di panacea buona per tutti i mali si trova in un manoscritto conservato presso la Biblioteca Nazionale di Roma, con la collocazione S. Gregorio II, che indica la provenienza dalla biblioteca di quel convento. Probabilmente il manoscritto in questione è invece originario di Venezia, come la maggior parte dei manoscritti pervenuti dalla biblioteca di S. Gregorio al Celio; esso contiene una miscellanea di memorie varie, raccolte nel XVIII secolo, tra le quali spicca per l'illusione delle promesse il magico "Elisir di lunga vita". Gli ingredienti che lo compongono fanno parte di quel corredo di sostanze medicinali proprie della farmacopea medievale, tanto che nella stessa definizione tratta dal *Panlessico italiano* ossia *Dizionario universale della lingua italiana* (edizione veneziana del 1839 a cura di Marco Bognolo) sono considerati ormai desueti. Vediamo allora insieme con l'aiuto del dizionario la composizione di quest'oncia di soluzione miracolosa: una dramma (che è l'ottava parte di un'oncia) di aloè succotrino cioè un succo resinoso estratto da varie specie di aloè, usato in medicina; di zedoaria, radice di alcune specie del genere *curcuma*, che usossi già contro la gastralgia; di legarico bianco, che dopo una lunga ricerca sul medesimo vocabolario ho identificato nell'agarico bianco, un fungo catartico; di genziana, zafferano (turco probabilmente) e rabarbaro, che sono ancor oggi ampiamente utilizzati; e infine una dram-

rabarbaro, che sono ancor oggi ampiamente utilizzati; e infine una dramma di teriaca veneta, elettuario celebre, composto di un gran numero d'ingredienti e già creduto efficacissimo contro il morso di animali venefici, e contro molti mali. Ora è moltissimo decaduto di stima. Così recita l'antico dizionario. La teriaca, o triaca, è stata considerata per secoli un efficace antidoto per tutte le malattie: l'ampia letteratura su di essa, da Plinio in poi, la ritenne inventata da Andromaco il Vecchio, medico di Nerone, che l'aveva ottenuta rinnovando una formula usata da Mitridate Eupatore mescolando a una base di carne di vipere, catturate al termine della primavera, ben altri 54 componenti (come liquerizia, cinnamomo, rosa rossa, nardo ecc.), ai quali la tradizione ne aggiunse poi degli altri, confermandola come rimedio insostituibile contro la peste. La teriaca veneziana fu quella più famosa, tanto che lo Stato Veneto, come maggior produttore, ne volle controllare la formula e la vendita attraverso norme fissate dall'Arte degli Speciali. Veniva venduta in *bossoletti*, usati anche come talismani beneauguranti. Nel secolo dei Lumi venne naturalmente criticata, ma ciò non impedì al nostro ignoto trascrittore, evidentemente un po' credulone, di far tesoro di questa ricetta portentosa sia per gli uomini che per gli animali, come infatti si legge alla fine, quando si consiglia di riciclare anche il residuo della bottiglia, allungato con vino bianco, per eventuali malattie del bestiame.

Se vi sono dubbi o meno sul suo funzionamento non resta che provare per credere.

LASAGNE (E TAGLIATELLE?) SULLA TAVOLA DEGLI ANTICHI ROMANI

Tra gli studiosi dell'antichità romana - e, più in particolare, tra quelli che si occupano (e si sono occupati) dell'arte culinaria - resta sempre aperto il problema della pastasciutta. O meglio, il discorso sull'uso o meno delle tagliatelle (o fettuccine); sia pure a prescindere dal condimento, privo, comunque (a causa della "ritardata" scoperta dell'America), del sugo di pomodoro.

Nessuno dubita però, sulla base di antiche testimonianze, della presenza sulla tavola degli antichi delle lasagne; o, per dirla con Orazio che ne parla in una delle sue "satire" (I, 6, 111 segg.), del *catinus lagani*, cioè il "tegame di làgane". Basta mettersi d'accordo sull'esatto significato del termine *lāganum* (plurale *lāgana*). Ma qui - come ricorda Eugenia Salza Prina nel suo volume "L'arte del convito nell'antica Roma", ("L'Erma" di Bretschneider Editore, p. 254) - ci soccorre il dialetto napoletano che ancora oggi chiama "làgana" la sfoglia di pasta stesa col matterello (detto, non a caso, come in Puglia e in Calabria, "laganaturo"), prima d'essere tagliata a striscioline per farne le fettuccine (o tagliatelle). Stando però a due ricette che compaiono nel famoso trattato d'arte culinaria attribuito ad Apicio, sappiamo che le "làgane" (forse dunque anche quelle di Orazio) non erano strisce (o losanghe) di pasta, bensì dei dischi grandi e sottili (come sono, del resto, le sfoglie prima d'essere tagliate, messi a cuocere in una teglia, a strati sovrapposti e intercalati da abbondanti mestolate di salsa.

La differenza col nostro pasticcio di lasagne - sempre a prescindere dal condimento - sta dunque soprattutto nel procedimento di cottura. Infatti, non solo noi tagliamo la sfoglia a strisce larghe, ma la facciamo lessare in acqua bollente p r i m a di condirla (e insaporirla) con la salsa. gli antichi invece, lasciata alla sfoglia la forma rotonda, la facevano cuocere (a strati, come s'è detto, nel forno o sulla cenere calda o su un fornello largo e a fuoco lento) i n s i e m e alla salsa. Questa veniva preparata, ovviamente a parte, con l'impiego di un'incredibile quantità e varietà d'ingredienti che andavano dalle poppe di scrofa alla polpa di pesce, dal pollo ai beccafichi ("qualsiasi cosa abbiate di meglio", dice una delle due ricette di

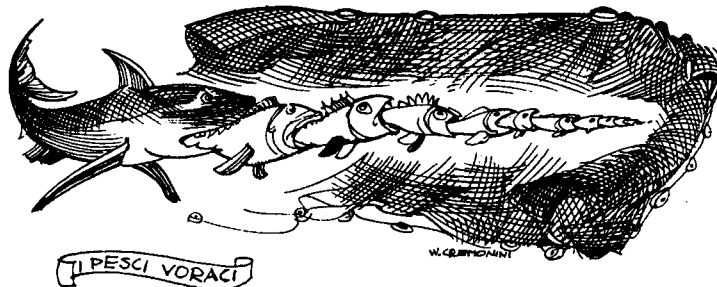
Apicio); tutto tagliato a dadini e messo a cuocere per bene in un pentolino con aggiunta di uova sbattute, pinoli, pepe e levistico, olio, vino e *liquamen* (qualcosa come la Worcester sauce o la salamoia del pesce chiamata in Indonesia nuoc nam).

Fin qui per le lasagne. Quanto alle tagliatelle, si deve partire ancora una volta dalle "làgane". O almeno così fece, alla fine degli anni Quaranta, l'illustre archeologo siciliano Biagio Pace. Nella sua opera "Arte e civiltà della Sicilia antica" (vol. IV, p. 234), egli mise in rapporto la parola greca *lāganon* (dalla quale il latino *lāganum* chiaramente deriva e che indica una "focaccia" larga e sottile, ovverosia una "schiacciata") con la parola latina (e italiana) alga (aliga), d'incerta etimologia. Ciò porterebbe a pensare che la sfoglia potesse essere anche tagliata a fette tali da ricordare le alghe. Il Pace cercò di spiegare anche l'etimologia della parola "maccheroni", facendola derivare dal greco *machoiríonion*, "piccola spada", o piuttosto da *macháirion*, diminutivo, peraltro non attestato (ma plausibile, egli dice) di *màchaira*, "spada".

La questione fu ripresa, all'inizio degli anni Cinquanta, da un altro archeologo illustre, Paolino Mingazzini, romano ma cattedratico dell'Università di Genova, il quale, in un articolo pubblicato nella rivista "Archelogia Classica" (VI, 1954, pp. 292-294), si spinse alla ricerca di una qualche prova archeologica delle tesi del Pace. E tale prova ritenne di averla trovata nientemeno che in una tomba etrusca: quella, celebre, detta dei "rilievi", nella necropoli di Cerveteri. Datata nel corso del IV secolo a.C., quella tomba, com'è noto, ha la singolarità di presentare sui due pilastri che sostengono il soffitto, una serie di stucchi policromi riproducenti suppellettili, attrezzi e utensili della vita quotidiana e domestica. tra questi, il Mingazzini ha creduto di riconoscere tutti gli attrezzi necessari alla lavorazione della pasta e alla preparazione delle fettuccine!: la spianatora, rappresentata da una "tavola oblunga, con i margini rialzati da un listellino e munita di due manici, che permettono d'appenderla sia per il lato breve che per il lato lungo"; il sacchetto per contenere la farina, corrispondente a una specie di borsa illusionisticamente "appesa" allo stesso chiodo della spianatora; persino il matterello, rappresentato da un grosso bastone cilindrico, senza nodi, che figura pure appeso ad un chiodo con un lungo laccio. A togliere ogni eventuale dubbio starebbe infine la presenza di una "ruota dentata" con un lungo manico: "È evidente - scrive il Mingazzini - che uno strumento simile non può aver servito altro che a

tagliare in forme volute la sfoglia...; e fra le varie forme anche le sottili fettucce, ossia le fettuccine, ovvero le sottili lame, le lamette, ossia appunto *tà machaíria*".

Peccato che la "prova archeologica" non abbia alcun fondamento. O, quanto meno, sia estremamente improbabile e, nella migliore delle ipotesi, quanto mai debole. La presunta "spianatora" infatti, moltopiù verosimilmente, potrebbe essere una *tabula lusoria*, una "tavola da gioco" (o, secondo altri, un "abaco calcolatorio"), visto che ci sono anche undici linee parallele incise che dividono lo spazio in parti uguali, mentre il sacchetto che l'accompagna (che ha tutta l'aria d'essere una sorta di borsello di pelle), piuttosto che una quantità inverosimilmente esigua di farina, doveva contenere i dadi e i gettoni per il gioco (o le "tessere numeriche", nel caso dell'abaco). Quanto al matterello e alla ruota dentata, potrebbero appartenere a tutt'altro genere di attrezzi: il primo, poi, sta addirittura su un altro pilastro, la seconda potrebbe più facilmente essere interpretata come un "frullino".



Alberto Tenerelli

'O PANE

Pane callu
cottu a léna,
pane anticu,
pa' de ségala
e farina,
pa' 'nfrascatu
de pulenta,
buònu a u latte
de matina,
companàiu drento o vinu,
ddòra 'e casa
mò t'ha còta
buònu pane
de 'na vòta.

(dialetto di Rocca di Papa)

Vocabolario
callu: caldo
ségala: segale
companàiu: companatico
mò t'ha còta: te ne sei andato (te la sei còlta)
léna: legna
pa' 'nfrascatu: pane di polenta
ddòra: odore

VENT'ANNI

Freddo... No; no "freddo"; piuttosto uno schianto; Ecco: uno schianto silenzioso, tra le tre e le cinque di notte. Io ero tornato a casa: figuriamoci, vile come sono. C'erano altri. Chissà che è successo davvero. Poi Silvana al telefono. E allora al buio, sulla Nomentana, tra i camion della mondezza, nel tunnel di corso d'Italia, qualcuno che mi sorpassa ridendo, via Piemonte, via Sicilia, il portone socchiuso, Flora, l'ascensore, quarto piano, a destra, la porta aperta. Sembra tutto normale, ma c'è un silenzio...

La frittata rognosa, fatta con i resti, un po' di tutto.

Pasta e ceci, col rosmarino: la domenica, appena sposato, quando a tavola eravamo ormai pochi.

L'abbacchio arrosto, a Natale, a Pasqua, a Capodanno, alla Befana.

Le uova in trippa: una festa, ci si inzuppava il pane, le ciriole, non le rosette.

I cappelletti, che ancora non si chiamavano, come oggi, tortellini, in brodo: un brodo di carne, che lo tagliavi a fette.

I carciofi.

Le patate: lesse, arrosto: comunque, dovunque, sempre; e ci credo, con quella fame.

Il risotto freddo con la mentuccia, la sera d'estate, a finestre spalancate, mentre la terrazza sta al buio, un buio complice e profumato: e io che torno dalle vacanze, impolverato, stordito, tante cose da dire, tanti panni da lavare.

La marmellata di arance.

Il fernet Branca: che non è un liquore; mi serve di digerire.

Niente si deve sprecare: perfino la mortadella di quattro giorni, ripassata al tegamino, è buonissima.

Prima che tutto scompaia; prima che anche questo scompaia nel pulviscolo della memoria; prima che tutto si frantumi: bisogna ricordare, adesso. Mica perché serve a qualcosa: questo accanimento a ricordare è una stupida malattia. Forse però può rendere meno straziante il tempo che passa

senza poterci far niente; forse può aiutare a rendere accettabile lo stesso processo che conduce al silenzio; forse può costringere anche altri a ricordare, a confondersi, a dubitare. comincio perfino a dimenticare la tua faccia: ci vogliono le fotografie. Ma la voce no: quella me la ricordo, eccome se me la ricordo, come mi chiamava con quel nome soltanto mio. Poi, lo sai, i ricordi sono una cosa strana, tendono agguati, scappano fuori da chissà dove: basta un odore, un sapore, uno scorcio di luce, una voce, "ora che sei un angelo del cielo".

Sapessi quante cose mi sono successe in questi anni: ormai mi sveglio alle cinque (per un certo periodo, addirittura, alle quattro e quarantuno, puntuale, bizzarra della mia testa), e sto lì, a leggere, a scrivere, a correggere bozze, o compiti in classe. Già che ci sono sistemo quello che mi capita: siamo tanti ormai. Chissà come facevi tu. Innaffio le piante. Mi faccio il caffè: e non la ciufeca che tanto piaceva (ma gli piaceva davvero?) a papone. Dopo, al bar, mangio un cornetto: anche questo me lo hai insegnato tu, da Pellacchia, a via Boncompagni, dopo la messa a San Patrizio, la mattina d'estate, e poi a piazza principe di Napoli, dicevi tu, al mercato, da UPIM, tutto a piedi s'intende. E adesso ho capito perché te ne andavi in chiesa, ogni giorno: certo, per fede; ma anche per startene sola, almeno un'ora al giorno, a sistemare le idee, a ritrovare il silenzio, a tentare di fermare il tempo, magari a pensare che fare a pranzo. Io in chiesa non ci vado, ma in fondo quell'ora tua, e soltanto tua, l'ho trovata anch'io, ogni giorno: e ogni giorno, in quell'ora di silenzio, c'è un po' di 21 novembre.

Mario Tornello

'A FIESTA 'I SAN CIUSIEPPI

San Ciusieppi prutitturi
ru paisi r'a Baarìa
vieni ogn'annu chin'i luci
'nmienzu a tanta battarìa.

C'è 'na chiazza chin'e ggienti
cu 'mriachi e picciriddi
e tu senti i musicanti
ca sù cchiù ri cientuvinti.

Quanta rrobba misa 'o sulì
supra i tavuli cunzati,
sunnu chini ri culura
pi ghinghirittinni l'uocchi.

Belli cuosi ca ci sunnu:
pup'i zuccaru e kubàita,
'u ggilatu ri campagna,
ficu sicchi e minnulata.

Poi c'è à càlia c'a simienza,
c'è 'u sfinciuni ammuddicatu,
c'è 'u cannuolu chin'i crema
pi liccariti lu mussu.

Si talì poi dda 'nfunnu
'nmienzu 'a fudda ri la ggienti,
tanti jochi pi picciotti,
tutti re pi 'na jurnata.

I cchiù granni, tutt'a nnovu,
c'u vistitu ri la festa,
tampasianu p'i strati

e si cieranu p'amuri.
Poi c'è 'a cursa ri mirrini
chin'i focu rintra l'uocchi
e la ggienti chi vucia:
Viva, viva San Ciusieppi!

E chi fimmini ca viu
'nmenzu 'u Cursu alluminatu,
sunnu mèggghiu ri riggini
'nto palazzu ri lu re.

Chista sì ch'è festa granni,
chin'e luci e joch'i focu
ca s'addùmanu 'nto cielu
comu granni mazz'i sciuri.

San Ciusieppi vicchiarieddu
teni 'mrazza 'stu paisi,
stienni 'a manu pruttitura
supra i nuostri piccatura.

LA FESTA DI SAN GIUSEPPE *Traduzione dal dialetto siciliano*

San Giuseppe protettore
del paese di Bagheria
viene, ogni anno, luminoso
tra tanta allegria.

C'è una piazza affollata
con ubriachi e bambini
e tu senti i musicanti
che son più di centoventi.

Quanta roba posta al sole
su banchi apparecchiati,
sono pieni di colore
per riempirtene gli occhi.

Belle cose che ci sono:
pupazzi di zucchero e kubaida,
il gelato di campagna,
fichi secchi e mandorlata.

Poi ci sono i ceci e i semi di zucca tostati,
c'è la schiacciata condita con mollica,
c'è il cannolo pieno di crema
per leccarti il muso.

Se guardi, poi, lì in fondo
tra la folla della gente,
tanti giochi per i ragazzi,
tutti re per un giorno.

I più grandi, tutti a nuovo,
con il vestito della festa,
gironzolano per le strade
e si cercano per amore.

Poi c'è la corsa dei cavalli
col fuoco negli occhi
e la gente che grida:
Viva, viva San Giuseppe!

E che donne che vedo
in mezzo al Corso illuminato,
sono più belle delle regine
nel palazzo del re.

Questa sì ch'è festa grande,
piena di luci e giochi di fuoco
che si accendono in cielo
come grandi mazzi di fiori.

San Giuseppe vecchietto
tieni in braccio questo paese,
stendi la tua mano protettrice
sui nostri peccatori.

Novello Valentino

ESTATE, ESTATE MIA NON DECLINARE...

L'ansimare profondo e ritmato del motore diesel, sempre più vicino, era il segnale inconfondibile.

Il trattore, con la sua appendice arancione grande come un castello, avanzava lentamente sull'aia, sistemava la larga cinghia di cuoio trasferendo la propria forza alla mastodontica macchina che lo seguiva ed iniziava, a qualsiasi ora del giorno o della notte, la fase conclusiva del duro lavoro di un anno: la trebbiatura del grano.

La gente del circondario si era data un tacito appuntamento, confluendo da cento sentieri, per svolgere un lavoro che altri, domani, avrebbero certamente ricambiato.

Era un'epoca non lontana ma irripetibile, affascinante per un bambino che nulla sapeva ancora del sudore e del dolore; un mondo patriarcale scandito dalla magia delle stagioni, dalla gioia intima del primo frutto maturo o della prima neve, sorpresa del mattino.

Poi veniva l'estate con il suo fulgore, quando tutto il mondo si faceva caldo e diventava una festa. I canti volavano nell'aria come i covoni che volteggiavano sulle lunghe forche per essere inghiottiti dal mostro trituratore che sputava paglia, pula e setacciava grano in un rivolo dorato, inconstante ed ambito.

Non tutti, però, brulicavano accaldati sotto il solleone, nella nuvola di pulviscolo che non risparmiava nessuna piega del corpo.

Le donne, nella penombra della masseria, preparavano per il mezzogiorno, l'interruzione agognata che ricoverava tutti sotto l'ombra di una quercia secolare, a formare, distesi o appoggiati, un largo cerchio.

Il rito delle donne iniziava di buon mattino, nel fresco degli orti dove i frutti della terra venivano sapientemente raccolti nei grembiuli.

Peperoni turgidi e verdeggianti cedevano docilmente alle ruvide mani lasciando senza rimpianti le loro verdi dimore;

pomodori come rosse fiammelle dalla pelle di seta, dono speciale del sole, proseguivano la magica cromia;

cipolle ben vestite, sapide e bianche come la neve frusciavano carpite con rapido moto dalla friabile terra;

erbe dai preziosi aromi, la traccia inconfondibile della nostra civiltà

mediterranea.

Dopo i preamboli dell'acquaio e del tagliere, tutto precipitava in una enorme padella nera, dove quieta attendeva la linfa verde delle olive, versata senza parsimonia.

L'abbraccio del fuoco, divinità terribile e vitale, era incaricato di amalgamare, trasformare il semplice connubio di quei frutti in un fantastico crogiolo che accoglieva, infine, un numero imprecisato ma ragguardevole di uova occhigialli, calate con destrezza ch  ognuno non confondesse la propria individualit  con l'altro.

Era pronta, l'incredibile tavolozza.

La chiamavano "ciabotta" (o ciambotta) quell'armonia di colori e profumi che si spandevano nell'aria immota di luglio, mentre le risate prendevano il posto dei canti.

La grande padella nera, colma del suo intingolo fumante, veniva depositata in mezzo al cerchio, accanto ad un canestro ricolmo di grosse fette di pane scuro, mentre la prima giara di vino saliva gocciolante dal pozzo per iniziare la sua danza su quelle gole riarse, seguita rapidamente da altre fedeli sorelle.

Tutti si servivano da quella cornucopia, usando il pane come scodella che a sua volta, assorbendo gli umori, diveniva il prelibato boccone finale. Poi si riprendeva allegri il lavoro e tornavano i canti.

Quelle lunghe estati calde e laboriose, nitide nel ricordo ma confuse, sovrapposte in uno sfondo onirico con il gustoso contenuto di quella grande padella nera che fluttuava nell'aria tra il canto frenetico delle cicale e lo stupore dell'infanzia.

Anna Ventura

L'AGNELLO "A CUTTURO"

Mi trovavo a mangiare alle *Tre Marie*, il ristorante storico aquilano, e meditavo sul mistero di una salsa verdina, una specie di crema profumata di spezie, che accompagnava un piatto di agnello cotto al tegame. La mia pensosit  non era immotivata: anch'io tento, qualche volta, questa pietanza, che   tipica, in Abruzzo, specialmente in occasione della Pasqua. La ricetta   semplice: la carne di agnello, scelta nelle parti pi  tenere, viene cotta nel tegame, con sale, olio, pepe, salvia, timo o altre erbe affini; alla fine vi si aggiunge l'uovo, precedentemente miscelato con succo di limone.

Il risultato, per me,   sempre lo stesso: l'agnello coperto di frittata. Questo non accade, invece, alle *Tre Marie*, dove la salsa assume quel particolare aspetto cremoso su cui io meditavo.

Chiesi spiegazione al padrone del ristorante, persona gentilissima: che, in risposta, mi fece questo racconto.

* * *

L'agnello "*a cutturo*"  , gastronomicamente, un delitto: una carne cos  tenera e saporita dovrebbe essere cucinata alla brace, per conservare il meglio di s . Eppure, esiste questa aberrante cottura al tegame: che ha una spiegazione, non di natura culinaria, bens  storico-sociologica.

C'  stato un tempo in cui i pastori abruzzesi non avevano il furgoncino con cui spostare le pecore, n  i diritti sindacali a cui fare cenno, all'occorrenza: erano tempi in cui il padrone era padrone e il pastore era servo, cio  uno che nasce, vive e muore nell'ubbidienza. Gli inverni erano duri e freddi, le estati, lunghe e noiose.

Qualche pastore portava con s , per non essere sopraffatto dalla solitudine, un libro da leggere faticosamente: leggere e leggere, finch  le pagine diventavano sporche come le mani del pastore e i personaggi del libro - Astolfo e Dardinello, Alcina e Marfisa, Tancredi e Rodomonte - incominciavano a entrare nella fantasia e nella memoria del tenace lettore. Ma, a parte queste ingenue evasioni nel fantastico, la vita scorreva povera e triste: poco cibo, rigorosamente controllato; il sonno vigile e breve, onde

evitare la iattura dei furti e delle incursioni dei lupi; il vero protagonista, il punto di riferimento costante, a cui tutte le forze del pastore andavano indirizzate, era il gregge.

In questa realtà, il parto di una pecora assumeva il valore di un evento: evento di cui il pastore avrebbe dovuto rendere conto.

Qualche volta accadeva un fatto straordinario; la pecora partoriva non uno, ma due agnelli. Fu in una di queste occasioni che un pastore, che ci piace immaginare giovane e con gli occhi verdi, inventò l'agnello "*a cutturo*".

Quando la pecora partorì due figli, lui fece una pensata: perché darli tutti e due al padrone? Lui se ne aspettava uno solo; l'altro se lo potevano tenere i pastori.

Lo disse al compagno che era venuto ad aiutarlo per il parto, e quello, che immaginiamo bruno e un po' ottuso, subito si fece scrupolo: "Che dici?", obiettò. - "Come lo nascondiamo?"

"Non lo nascondiamo. Ce lo mangiamo."

"Noi due soli?"

"Noi due soli."

L'idea di un simile pasto brillò nel buio della capanna. Ma il secondo pastore aveva troppo buonsenso:

"Non si può, - disse. - Crudo non è buono, e se lo cuociamo al fuoco, l'odore arriva fino al padrone."

Ma il primo, quello con gli occhi verdi, non si rassegnava:

"Ci deve essere un modo, - disse. - Un modo per coprire l'odore."

"Non c'è modo di coprire l'odore."

"E invece c'è, insistette il primo, col sorriso ineffabile dei furbi. - Lo cuociamo al cutturo. Il coperchio coprirà l'odore."

L'ultima scena ritrae i due uomini, con le teste vicine, intenti a spiare il cutturo nero appeso sul fuoco rosso, il coperchio ben calcato sull'agnello che bolle dentro, pulito e spezzato e contornato di erbette. I piatti di latta già sono pronti, lì vicino.

E così pure il pagnotto di pane, la bottiglia col vino. E' questa, la Pasqua dei pastori.

* * *

Il racconto è finito. Il mistero della salsina verde resta.

Mario Verdone

SOTTO LA CAPPA DEL CAMINO

Mettevi carbonella nel fornello
strofinavi un fiammifero
attenta
a consumarne uno solo.
Agitavi la ventola
gialla
di paglia.
Quasi subito
uno sciame di lòiòle¹
si spandeva
nell'angolo-cucina.
Scoppiettavano.
Sorridenti.
Sventolavi più forte.
Le lòiòle si alzavano
sotto la cappa del camino
come fochetti d'artificio.
Di quei lumini
lucciole rosse
festose
godevi
come una bambina
nel tuo mondo di favola.
Io, piccolino, guardavo ammirato.
Eri mia madre.

Notte dell'8-9 settembre 1998

¹ La "loiola" è nel linguaggio vernacolare senese una "scintilla di fuoco".

Giggi Zanazzo*

PROVERBI ROMANESCHI

Magna, moje mia;
sciala mo' cche cc'è;
che quanno c'è sse magna
e quanno nun c'è nun c'è.

Cristo vo' accusi, la Madonna è contenta
oggi macaroni e ddomani polenta.
Chi sse ne frega?

Chi ha ffame magna tutto.
Sacco vòto nun s'aregge dritto.

Indove se magna in sei se magna in sette.

Brodo lungo e sseguitate;
ch'ar convento è ccresciuto un antro frate.

Gallina vecchia fa bbon brodo.

Anni e bbicchieri de vino nun se contano mai,
vecchi so' li panni!

Broccoli, zoccoli e ppredicatori
doppo Pasqua nun so' ppiù bboni.

Quanno sentite "nespole" piagnete
ché so' l'urtimo frutto de l'istate.

Chi magna l'uva d'agosto
de settembre caca lo mosto.

Chi mmagna campa e cchi ddigiuna crepa.

È mmejo a ppuzza' dde vino che d'acqua santa.

O dde paga o dde fieno
basta ch'er corpo sii pieno.

La fame è la mejo pietanza.



PIETRO CAZZOLA

Pietro Cazzola è stato docente di lingua e letteratura russa all'Università di Bologna per lunghi anni. I suoi studi e ricerche, oltreché nello specifico campo linguistico-letterario della materia d'insegnamento, si sono diretti all'approfondimento dei rapporti culturali e scientifici russo-italiani, dal primo Rinascimento ad oggi, come pure all'argomento dei viaggi di Russi in Italia, dal secolo XVII al XX. Molto ha scritto su tali temi in riviste di Bologna, Roma e Torino e ha pure dedicato un volume ai rapporti Russia-Bologna, a partire dai primi del '700. Ancora oggi partecipa a convegni e congressi internazionali, sia in Italia che in Russia.

ENRICO CERQUIGLINI

Enrico Cerquiglini, nato a Montefalco (PG) nel 1962, risiede a Gualdo Cattaneo (PG). Insegna Italiano e Storia in una Scuola superiore. E' tra gli organizzatori del Premio Nazionale di Poesia "Sandro Penna".

Suoi scritti sono apparsi in diverse riviste, anche straniere, e in Atti di convegni. In poesia ha pubblicato *Le correnti della landa*, Roma, Gabrieli, 1982 e *Vendette azteche*, Udine, Campanotto, 1994. Sempre per i tipi della Campanotto, ha pubblicato nel 1996 il saggio *Pier Paolo Pasolini, Uccellacci e uccellini (dalla sceneggiatura alla realizzazione cinematografica)*.

ROSOLINO CHILLEMI

Rosolino Chillemi è nato nel 1929 in Sicilia ma dall'età di sei anni vive a Capua, la città degli "ozi" di Annibale.

Preside in pensione, è stato insegnante di lettere.

Ha collaborato a vari quotidiani, settimanali e riviste senza acquistare alcuna notorietà.

Di ciò se ne pregia allegramente, pago di essere passato indenne attraverso uragani e procelle, sempre contento del sorriso d'un bimbo o di una bella donna.

Dirige la Rivista di studi campani "Capys". Ha da qualche parte quattro o cinque libri abbozzati, ma non li finisce per la sua svagata pigrizia e il disordine delle sue carte.

CLAUDIO COSTA

Claudio Costa è nato a Roma nel 1957. Lessicografo, laureatosi in lettere con una tesi sperimentale di metrica sui sonetti romaneschi di Benedetto Micheli, ha quindi conseguito il dottorato di ricerca in italianistica e attualmente è docente di materie letterarie in un istituto superiore della capitale. Ha pubblicato studi di lessicografia, bibliografia, storia della lingua italiana e del dialetto romanesco. Il suo fiore all'occhiello è una moglie più intelligente e preparata di lui che gli ha dato due figli bellissimi.

WALTER CREMONINI

Cremonini, Walter (Milano, 1924). Frequenta l'Accademia di Brera con Gino Moro e Ugo Vittore Bartolini. Tra il 1947 e il 1967 si dedica prevalentemente all'attività di grafico editoriale. Dal 1968 riprende ad esporre e vince numerosi premi, fra i quali il primo Premio Il Pozzo d'oro (Bologna, 1968), il primo Premio per il bianco e nero presso la Galleria L'Isola (Milano, 1969), il primo Premio Fedeli al figurativo (Rapallo, 1970) e il primo Premio Vecchia Milano nelle poesie di Carlo Porta (Milano, 1970), con l'opera *La guerra di pret*, caratterizzata da un espressionismo di forte carica satirica. Lo stesso anno è presente alla Biennale di Milano con *Volo di statue*, in cui è evidente il rapporto con la neofigurazione di carattere essenziale. L'anno successivo tiene una personale alla Galleria San Marco dei Giustiniani (Genova). Nel 1972 partecipa alla LXXII Mostra della Regione Lombardia (Milano, Palazzo della Permanente) con l'opera *I consigli*. Negli anni seguenti si ricordano le personali alla Galleria A/10 (Padova, 1973), alla Galerie Savoroux (Casablanca, 1973), alla Galleria Il Vertice (Milano, 1974), al Sagittario (Milano, 1975). Nel 1976 è presente a Milano alla mostra *Disegno e piccola scultura*. Negli anni Settanta dipinge molti oli nei quali c'è un segno espressivo e preciso, memore del lungo e ininterrotto esercizio nella grafica, delinea personaggi dalle molteplici simbologie, imprimendo alla composizione un dinamismo talvolta aggressivo, come nelle opere esposte nel 1977 a Ginevra presso il Musée de l'Athénée (*Le gerarchie, Pegaso e Bellerofonte, Re Mida*). Nel 1978 è invitato per il Festival Culturale Stiriaco a Graz, Vienna, Berlino. Nel 1980 vince il primo Premio sul tema "L'arte in periferia" alla Galleria Parliamoci di Cinisello Balsamo, dove tiene una personale. All'inizio degli anni Ottanta è presente all'Internazionale di grafica di Ljubljana. Nel 1981 espone oli, disegni e incisioni alla Galleria Il Capricorno di Bormio, che pubblica lo stesso anno *Sei acqueforti di Walter Cremonini per Gargantua e Pantagruel di Rabelais*. Nel 1982 tiene una personale alla Galleria L'Antenna di Bergamo, con opere che coniugano espressionismo e tendenze simboliche, come *Lotta di gatti, Icaro, L'ascolto delle conchiglie*, nelle quali miti e personaggi antichi si mescolano a spunti di polemica sociale. Scrive poesie. Ha pubblicato due raccolte.

MASSIMILIANO KORNMÜLLER

Massimiliano Kornmüller nasce in Pennsylvania il 2 giugno 1964: dopo aver compiuto gli studi classici presso il Collegio San Giuseppe di Torino, si laurea in Giurisprudenza con una tesi di Diritto Romano dal titolo: *La repressione della magia nell'esperienza giuridica romana*, Esercita a Roma la professione di Avvocato.

Nel 1984 pubblica con lo pseudonimo di Titiro Boemo il volume di rime giocose *Leporembi, Crepuscolaria et Arcadicherie*. Nel 1985 inizia la collaborazione come redattore alla rivista di cultura e letteratura *L'Opera al Rosso* della Casa Editrice Marietti di Genova. Nel 1987 esce, da lui curata e tradotta, un'antologia

del *De Re Coquinaria* di Marco Gavio Apicio, prima edizione dal dopoguerra: seguiranno l'edizione apicianiana dell'Einaudi e quella delle Edizioni Millelire. Nel 1990 tiene una conferenza al Teatro Matteotti di Moncalieri dal titolo *San Bernardo di Chiaravalle nel nono centenario della nascita*, sottolineando il rapporto tra il Santo, la Cavalleria e l'Ordine dei Templari, nonché la devozione alla Beata Vergine Maria. Nel 1993 esce, da lui curata e tradotta, la prima edizione moderna dell'*Antico Calendario Romano* di Dionisius Petavius, edito da Semar Editore in Roma.

Nel 1994 è direttore della collana Parthenai della Casa Editrice Ligea di Torino: in tale veste cura la prima edizione moderna delle seguenti opere letterarie: *I venti humori, ovvero cervelli delle donne* di Giulio Cesare Croce; *Le tremendissime et arcistupende prove del grandissimo gigante Sgarmigliato* di Giulio Cesare Croce; *Il lamento dei poveretti i quali stanno a pigione* di Giulio Cesare Croce; *Le Bizzarie accademiche* di Gian Francesco Loredano.

Inoltre traduce e cura per la medesima collana: *Lo Encomio del fumo e della polvere* di Marco Cornelio Frontone; *Gli Epigrammi amorosi* di Paolo Silenziario; *Il Testamentum Porcelli* di Anonimo

È imminente l'uscita di *Carmina. Poeti latini minori* edito da Semar Editore in Roma, con note, traduzione e a cura di M.K.

FILIPPO LO MEDICO

Filippo Lo Medico è nato a Bagheria (PA) dove vive.

Attento osservatore di costume ha scritto alcuni racconti sulla poetica provinciale. E' stato esercente di Cinema del quale è buon collezionista di manifesti.

Ha in progetto di pubblicazione un volume specifico con duecento esemplari.

ADRIANA NOTTE

Adriana Notte, nata a Milano, vive ed opera in Puglia, attiva nei due campi della pittura e della poesia.

Nella pittura, oltre alle numerose personali, è stata presente nelle più importanti mostre nazionali ed internazionali (Biennale di Venezia, Quadriennale di Roma, Biennale Mediterranea, Biennale Arte Sacra Perugia, Expo-Arte Bari, ecc.).

Opere musive nel Santuario del Gestemani (C. Corte Cerro - No), in S. Leone a Roma e in altre sedi di Roma, Lazio, Marche, Abruzzo. Opere vetrarie in Abruzzo, Lazio e Puglia.

Ha insegnato figura disegnata e modellata in varie sedi di Licei Artistici e Istituti d'Arte d'Italia.

Per l'attività letteraria ha pubblicato i seguenti volumi: *I canti della candela*, Roma 1967; *Ascoltare l'uomo*, Assisi 1976; *Canto verde*, Roma 1979; *La ruota*, Napoli 1980; *Diario di un angelo*, Bologna 1980; *Le pietre*, Catanzaro 1983; *Nomi d'uomini*, Catanzaro 1984; *Viaggio di nozze*, Catanzaro 1984; *L'eprice*,

Catanzaro 1986; *L'Idria*, Firenze 1987; *Parola Segno Colore* (monografia sull'opera artistica fino al 1986), Manduria 1987; *Basalti*, Catanzaro 1988; *Samsara*, Taranto 1989; *Le porte della luna*, Forlì 1989; *Il Pesco*, Fasano 1991; *Il numero dell'essere*, Forlì, 1991; *Abbigliamenti*, Taranto, 1992; *Oltre*, Forlì, 1992; *Presenza sulla riva*, Forlì 1993; *Stupro-Bosnia*, Brindisi 1993; *Federico II*, Brindisi 1994.

Fondatrice del Premio Nazionale di Poesia "Città di Cisternino", presiede il "Centro Culturale Fuoco del Melograno".

Fondatrice e direttrice del semestrale culturale "Spazio Verticale".

INDICE

5	Presentazione
7	Marco Albero, <i>Il decalogo del banchettante</i>
11	Giuseppe Amari, <i>Pane e vino</i>
12	Anonimo piemontese*, <i>Il «giusto» grissino</i>
13	Domenico Berardi*, <i>Inno al vino di Giacomone ubriaco</i>
15	Laura Biancini, <i>Timballi e creme nella raccolta Ceccarius</i>
18	Maria Teresa Bonadonna Russo, <i>Mosciarella</i>
20	Franca Boschetti, <i>Ore quattordici</i>
21	Gustavo Buratti, <i>L'ultima Uberlekke</i>
24	Francesca Romana Campoli, <i>Un temporale</i>
28	Vilmo Capi, <i>Il "sapore", una marmellata contadina vecchia di secoli</i>
30	Gioio Carpaneto, <i>Li cibbi spazziali</i>
32	Piero Cazzola, <i>Una vecchia osteria romana nei ricordi di un russo</i>
35	Lavinia Ceccarelli, <i>A cena dal vicino di cassa</i>
38	Luigi Ceccarelli, <i>Menù fissi: nelle carceri</i>
41	Enrico Cerquiglini, <i>Il poeta sott'olio</i>
43	Chichibio*, <i>Ricette corrosive</i>
45	Rosolino Chillemi, <i>Domenica col ragù</i>
48	Pietro Civitareale, <i>Le cresommele</i>
50	Ermanno Comuzio, <i>Cosa si nasconde in una tazzina di caffè</i>
53	Claudio Costa, <i>Quand'è che Apollo cominciò ad esser buongustaio?</i>

- 57 Patrizia Costabile, *Francesca e Nunziata*
60 Antonino Cremona, *Almeno, così dice*
62 Walter Cremonini, *Un incredibile sommelier*
64 Franco Cusmano, *I tre mugiki*
66 Mara D'Alessandro, *Frittata di sogni*
67 Mario dell'Arco*, *Er gijo*
68 Agostino Della Sala Spada*, *Come si pranzi nel 2073*
70 Fernand Di Stefano, *Er miraggio gastronomico*
71 Maria Margherita Breccia Fratadocchi, *Sua Santità non gradisce il Verdicchio?*
74 Laura Fusetti, *'Na ricetta miracolosa*
75 Pino Giacobelli, *Confetto rosso*
78 Stefano Giometti, *Oligarchia*
80 Guidi Gozzano*, *Le golose*
82 Maria Concetta Greco, *Dieta, che passione!*
85 Francesca Grimaldi, *Gallinacci d.o.c. al Caffè Greco*
87 Giovanni Iurato, *Ti spoglio e piango*
90 Massimiliano Kormüller, *Il poeta cucina delle vongole*
91 Giacomo Leopardi*, *Io pranzo solo*
92 Filippo Lo Medico, *Il brindisi di Pietro Lanza*
94 Gianni Long, *Famolo strano*
96 Federico Garcia Lorca*, *Il canto del miele*
98 Antonia Lucarelli, *A pranzo dai padri dell'Oratorio di S. Filippo Neri*
101 Mario Luzi, *L'osteria*
102 Giuliano Malizia, *Le lumache dall'antica Roma ad oggi*
104 Laura Mancinelli, *Cena vegetariana*
106 Umberto Mariotti Bianchi, *Il trionfo mondiale della pizza*
108 Massimo Mattioli, *Le merendine*
113 Pietro Metastasio*, *I tartufi di Ala*
114 Mario Moretti, *Apicio e Marino*
116 Laurino Giovanni Nardin, *Granoturco e prosciutto*
118 Pablo Neruda*, *Ode alla zuppa di gronco*
120 Adriana Notte, *Il peperoncino*
122 Gian Vincenzo Omodei Zorini, *Apologia dell "scarpetta"*
123 Franco Onorati, *Cosa si mangia in Paradiso*
126 Ugo Onorati, *Un pranzo in Paradiso*
127 Ornella Palumbo, *Crostata mediterranea*
130 Dario Pasero, *Filologia e suppa d'ajoche*
135 Vito Elio Petrucci, *I sette sacramenti della farinata genovese*
136 José Peverati, *La pulenta*
140 Irene Abigail Piccinini, *Ricordi di viaggio*
142 Carmelo Pirrera, *Piatti speciali*
144 Sandro Salvi, *Ipotesi, fantasie e altre vivande*
146 Simonetta Satragni, *Amaro confetto il ricordo*
147 Angelo Savaris, *Lumaghe coi ovi*
149 Toti Scialoja*, *Poesie con animali*
150 Francesco di Paola Sensi, *La coscia giusta del prosciutto*
151 Ladislao Spinetti, *Mamma Angelina*
153 Alda Spotti, *Ricetta di un elisire, chiamato di lunga vita*
156 Romolo Augusto Staccioli, *Lasagne (e tagliatelle?) sulla tavola degli antichi romani*
159 Alberto Tenerelli, *'O pane*
160 Marcello Teodonio, *Vent'anni*
162 Mario Tornello, *'A fiesta 'i San Ciusieppi*
165 Novello Valentino, *Estate, estate mia non declinare...*
167 Anna Ventura, *L'agnello "a cuttore"*
169 Mario Verdone, *Sotto la cappa del camino*
170 Giggi Zanazzo*, *Proverbi romaneschi*
173 Curricula

