

l'Apollo buongustaio 2000

l'Apollo buongustaio



Almanacco gastronomico per l'anno 2000

M. Quorati
copie private

l'Apollo buongustaio

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 2000

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 1999. Tutti i diritti riservati

Stampato nel novembre 1999
dalla
Nuova Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 22 - Roma
Tel. 22.81.805 - 22.81.806

Roma 2000

PRESENTAZIONE

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

MARIO TORNELLO

Nella mia corsa continua ed instancabile attorno al mondo è dal 1960, quando mi evocò Mario Dell'Arco, che trovo il tempo, ogni anno, di occuparmi di questo almanacco in cui arte, storia, costume si mescolano a comporre una tavolozza dalle mille sfumature iridescenti.

Dacché a richiamarmi sono i più giovani amici è questo il tredicesimo anno: e da ogni parte d'Italia mi giungono i brevi scritti di coloro che intendono coniugare le lettere alla Ghiottoneria, quella che risponde a finezza di gusto, a culto delle tradizioni locali, a identità cantonale e nazionale.

Ho scelto l'Italia perché è il Paese del Sole e dunque il mio paese.

E qui regna infinita varietà di prodotti della terra, infinita mutevolezza di gusto, infinita inventiva davanti ai fornelli. Nelle pagine dell'almanacco tutti gli Italiani, dalle Alpi al Canale di Sicilia, si siedono a confronto, si scambiano le esperienze, si fondono in fraterna unità nella diversità. Come quel cuoco napoletano trapiantato nella Valassina di cui racconta uno degli autori di quest'anno.

Che poi le tante rievocazioni di consuetudini gastronomiche locali non siano soltanto un nostalgico esercizio di memoria del tempo perduto, ma un utile pegno di un tesoro sociale da non disperdere è tanto più vero oggi che tante manipolazioni genetiche rischiano di far perdere il sapore genuino originario dei prodotti della terra; mentre l'omologazione internazionale, quella che porta a bere Coca Cola a tavola invece del vino e a mangiare Hot dogs invece di bucatini alla Matriciana altera un gusto che è storicamente e logicamente alla base della buona cucina, se è vero che a farla, insieme al cuoco, è certamente il buongustaio.

Il successo del mio almanacco è merito degli Autori, ai quali va il mio ringraziamento più vivo; ma anche dei lettori, che mi auguro siano sempre più numerosi e contribuiscano alla diffusione.

Il mio solare saluto a tutti, dunque; e arrivederci al prossimo anno.

Apollo

Anna Addamiano

20 LUGLIO

Uffa! Che caldo, che caldo, che caldo, in questa lunga estate romana non bastano gelati e sorbetti; l'umidità è soffocante, e alla fine andiamo a cena in campagna, in una bella tenuta tra Frascati e Rocca Priora ospiti della principessa M. M. B., e lì altri nomi storici ci attendono.

Grandi tavole con bianche tovaglie di lino ricamato, piatti bianchi, tovaglioli verdi che preannunciano la scelta del menù: cena vegetariana.

Ci sediamo in comode poltroncine ai bordi della piscina circondata da una lunga spalliera di oleandri in fiore, e tutt'intorno alberi d'ulivo, di frutta straripanti, e più in basso i filari di viti, lunghi filari ricchi di uva bianca e nera.

Il buon vino della casa accompagna saporite tortine, olivette, e tanti gustosi sfizietti campagnoli.

La conversazione corre veloce ricca di aneddoti, esperienze, viaggi, curiosità, piccoli pettegolezzi gestiti con grande maestria dalla perfetta regina della padrona di casa.

E intanto il sole sfacciatamente rosso comincia a tramontare, la luce si affievolisce e all'improvviso appare un piccolo spicchio di luna, mentre gli uccelli volando sfiorano per bere l'acqua della piscina.

Dalla cucina arrivano i primi, i fantastici primi: gnocchi fatti in casa conditi con un pesto buonissimo, una pasta corta anch'essa fatta in casa condita con una salsa di rosmarino, salvia, panna tutto finemente fuso ed estremamente aromatico.

Dopo i primi una giostra di insalate colte mezz'ora prima dai campi; odori e sapori perduti. Alla fine le crostate elegantemente rustiche di frutta verace, e per finire il caffè.

Temperatura del giardino 22 gradi. Così quest'anno combattiamo il feroce caldo romano.

SFOGLIANDO I "MENÙ" DEL CIRCOLO DEGLI ARTISTI DI TORINO

Il Circolo degli Artisti di Torino, fondato nel 1847, conserva intatto il proprio poderoso archivio, sedimentato e dimenticato sino all'attuale riordino, ed ora pronto a rivelare ricchezze insospettate ai frequentatori del prossimo millennio. Centocinquantadue anni moltiplicati per i circa duecento "eventi" culturali e sociali per anno, fanno un gran numero, e, se non bastasse, si possono scorrere gli elenchi degli oltre seimila soci compresi i trentasette presidenti, i duecentoquarantadue "vice", i quasi mille consiglieri...e tutti han lasciato traccia.

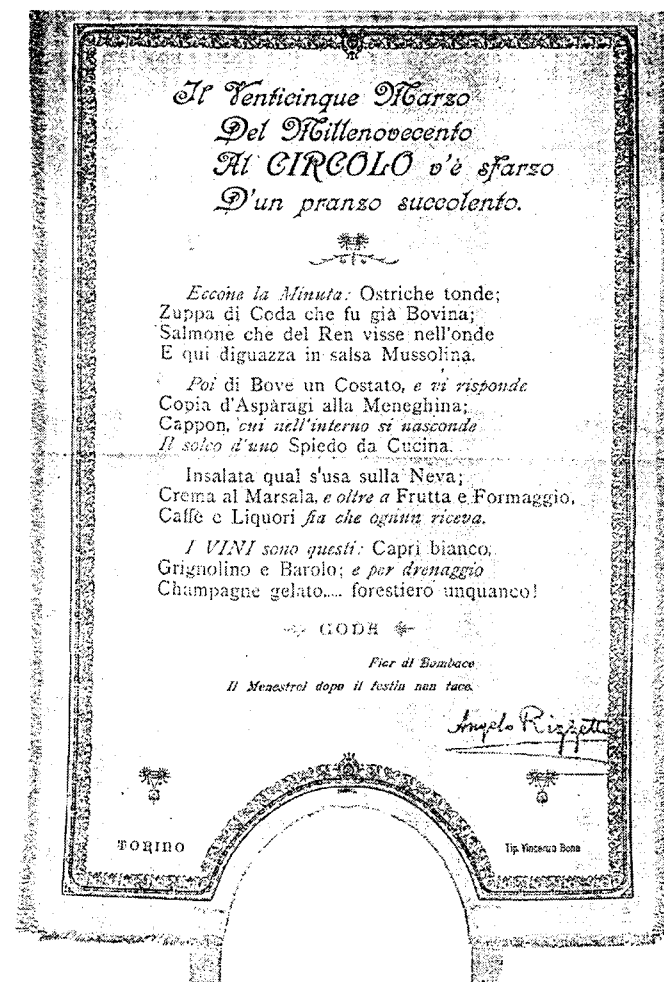
A noi, che amiamo ogni manifestazione di civiltà, grande o piccola che sia, non sfugge quanta poesia e cultura si possa riscontrare financo nelle "agapi fraterne" d'un tempo, nei banchetti con i loro riti fatti di intelligente ufficialità, o di poderosa ironia. Purtroppo i capolavori artistici della gastronomia scompaiono per la loro stessa natura, lasciandoci il fascino dell'immaginazione e del rimpianto che forse li rendono ancora più grandi, come certe opere antiche che sopravvivono solo nelle celebrazioni dei poeti e nel persistere del mito popolare. Tuttavia se la cucina non lascia traccia, possiamo ricostruire l'occasione, ricordare i partecipanti e pensare al clima del convivio. E nel celebrato archivio degli Artisti torinesi ci soccorrono le "minute" di quei pranzi, con le cronache giornalistiche per le occasioni ufficiali o la memorialistica intima di serate più discrete, ma non per questo meno attraenti.

Ecco l'anima vera di un Circolo che, a tempo e luogo, ha saputo coniugare l'aristocrazia del sangue con quella del censo, nel segno di quell'aristocrazia, che vede l'intelligenza appassionarsi alla cultura. Proprio i gesti più minuti sanno insegnare ironia e qualità, distinzione e semplicità, eleganza e sapienza compositiva a noi che, ancor oggi, non vogliamo essere vittime della fretta e della superficialità nell'odierna quotidianità dai ritmi accelerati.

Allora godiamo assieme — questo è l'invito augurale che porgo al lettore — d'un paio di tali superstiti "Menù" o "Minute" scelti fra i duecentoquarantasette che si conservano rilegati fra le cronache sociali.

Il primo è di Angelo Rizzetti¹, il quale, trovandosi a fare il Vicepresidente

per l'anno 1900, decise di salutare il secolo nuovo organizzando un pranzo "postquaresimale" per i suoi seicento consoci. Anima poetica la sua, ma anche organizzativa e geniale: noi siamo qui a pubblicare la sua "minuta" in versi stampata in rosso direttamente sul tovagliolo di candida fiandra:



**PRANZO A
CALANDRA
E RVBINO**

CIRCOLO DEGLI
ARTISTI

11 GENNAIO 1908

- SUPPA
- PESCE
- VINO
- OMLETTE
- FORMAGGIO
- FOIES GRAS
- CAFFÈ

RISTORANTE MOLINARI
MILANO

¹ Angelo Rizzetti (Torino 1843, Venezia 1912) autodidatta, essendosi dedicato al commercio ed all'industria sin dai 14 anni: a soli 45 poté ritirarsi dagli affari per dedicarsi a tempo pieno alla cultura e all'alpinismo di cui fu propagandista e mecenate nell'originaria Valsesia. Scrisse poesie in tre lingue, oltre che in dialetto piemontese, e molte opere letterarie. Fu valente musicista. Segretario per 11 anni della Società Piemontese di Belle Arti, venne eletto Presidente del Circolo degli Artisti nel 1910.

³ Minuta del pranzo offerto dal Circolo degli Artisti in onore del Presidente Davide Calandra e del suo allievo Edoardo Rubino “accomunati nella gloriosa vittoria internazionale del concorso argentino per monumento al Generale Mitre”. (La Stampa, 12-I-1908).

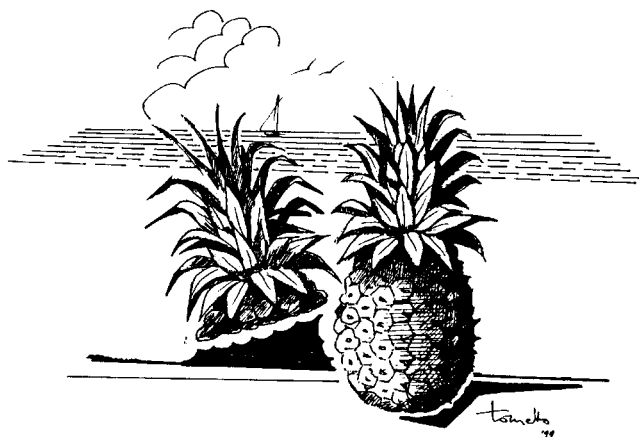
PRODUZIONE BIOLOGGICA

A quanto ciascheduno? Millecento.
Manco fussino d'oro? E dice Sora
Libberata, permette che dissento
L'ecologia l'ha fatto venì fora

Sto campione. Ma è solamente un ovo!
Ma la madre era ruspante e quanto ar grano
Concimato naturale; ma provo
A dì de più...Però lo vedo strano...

È biologico...Me pare un po' passato...
Ha passato l'esami, a protezione
De li consumatori! È brevettato

È bollato...Ma è proprio annato a male!
Ma dar Comune fu verificato...
Ho capito, ma non lo prendo uguale.



TIMBALLI E CREME NELLA RACCOLTA CECCARIUS 2

Chissà se qualcuno ha provato ad eseguire le ricette che avevo suggerito lo scorso anno traendole da fogli manoscritti ritrovati nella Raccolta Ceccarius, ma comunque siano andate le cose, vi offro un'altra possibilità, per un eventuale menù di un pranzo di fine millennio. Iniziamo con un delicatissimo e singolare primo:

Gnocchi di latte

Si pone il latte entro una cazzajola e poi vi si getta il fiore di farina e si fa come una crema ma fitta, si vota questa dentro a dei testi e quando è fredda si taglia a piccoli mostaccioli si condiscono a vari modi con parmiggiano butirro una piccolissima quantità di zucchero o cannella e poi si fanno cocere sotto il forno.

E poi ancora timballi, ma in linea con i nuovi dettami della *nouvelle cuisine*, dal momento che prevalgono ingredienti di tipo vegetariano: un gustoso timballo di riso magro con pesce, seguito da quello di piselli con relative varianti e infine con le cucuzzole (zucchine).

Per fare un timballo di riso magro

Si prende il brodo di pescie si fa il brodo con il pescie e il sale sen. aglio poi si mette il riso da cuocere quando è cotto si mette dentro parmigiano e butiro e cannella poi si riempie con il pescie fatto a piccoli pezzi cotto in umido con il butiro erbe di odori cannella e farlo consumar bene poi si mette un mezzo bicchiere di vino e sempre farlo consumare che deve restare quasi asciutto. Poi quel riso si mette la metà nella cazzarola accomodata con il biscotto, dopo messa la metà del riso si riempie del detto pescie poi si rimette l'altro riso sopra e così viene un timballo ripieno. Foco sotto e sopra.

Timballo di piselli ed altri timballi

Si pongono i piselli o altr'erbe ad insaporire nella cazzarola con battuto di progiutto butiro progiutto in piccoli pezzi e regagli unitamente alla cannella e poco sale e quando sono insaporite insieme le dette cose e raffreddate si pongono entro altro vaso ove habbia bollito il latte con il sugo e si fa tutto raffreddare. Fredate poi si prendono dei rossi di ovo e si mescolano insieme e si pongono poi entro altra cazzarola foderata con delle strisce di carta unta ed di butiro o strutto e si fa cocere.

Il medesimo si fa con i carcioffi e nonché senza unirli con il latte si fa uno strato di crema e l'altro di carcioffi.

Si fa ancora con le rape le quali però prima si fanno allessare, si tagliano a quadrelli.

Il medesimo si fa con gobbi selleri ed altre erbe.

Timballo di cucuzzole

Si prendono le cucuzze o pure le rape si allessano e si tagliano a datini indi si fanno insaporire con i rossi di ovo e parmeggiano, indi unta e preparata la cazzajola vi si pongono a cocere.

Per nulla magro è invece il timballo di riso della seguente ricetta, seguita, in omaggio alla sempre benemerita tradizione di fare un uso appetitoso degli avanzi, da quella degli immancabili e mai troppo lodati supplì,:

Timballo di riso

Si prendono regagli, tartuffi brugnoli, uccelletti tajati a piccoli pezzi i fonghetti, si fa il battuto di progiutto con dei pezzi ancora piccoli magri, si fanno arrabbiare al fuoco entro la cazzajola, quando son bene arrabbiati vi si pone del vino e si lasciano soffriggere, si mette poi in questa cazzajola tanto brodo di allessato quanto è sufficiente per cuocere il riso di modo che quando è cotto non vi deve restare più brodo. Si leva dal fuoco allora e si condisce con parmeggiano e butirro cannella e pochissimo zucchero. Si prende un'altra cazzajola e ungendola e coprendola di biscotto fino tritato, si cuoce con fuoco sotto e sopra.

Supplì di riso

La stessa pasta la quale serve per il tinballe serve per fare i supplì, mentre quando è fatto altro non occorre che prendere di quel riso condito formarne delle palle infarinarle dorarle e friggerle.

Ed infine due possibile soluzione per chiudere un buon pasto con dolcezza:

Crem di caffè e cioccolata pistacchio ed altro senza latte

Si prendono tanti rossi di ovo per quante chicchere di acqua deve essere composta la crema e sbattute con zucchero a discrezione vi si pongono le dette chicchere di acqua con entro una quantità di aque di odore, come di cedro o di cannella od altro, e se poi si vuole di caffè o cioccolata tutti ben liquidi, si prendono tante chicchere di questo e si mescolano come la crema e si fanno bollire a bagno Maria.

Timballe di ricotta

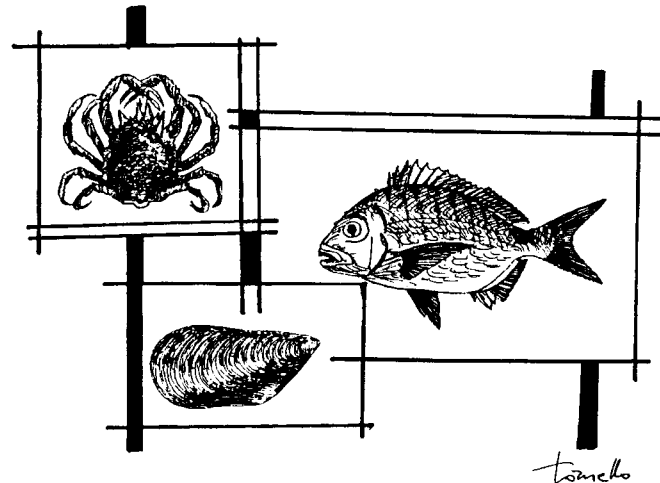
Libra una di ricotta due ova intere e 3 oncie di zucchero, cannella in polvere cedro grattato pezzetti di candito. Se la ricotta è dura non ci va null'altro, se lé tenera oncie 2 di fiore di farina, una chiara di ovo sbattuta ma scarsa e poi si unisce il tutto e si sbatte entro la cazzajola; quando è ben manipolata si prende un'altra cazzajola si unge di butirro si copre in tutta la superficie col biscotto spolverizzato e facendo poi cocerla con fuoco sotto e sopra quando nel muovere la cazzajola si vede che stacca rivoltarla nel piatto.

A parte ecco un'ultima ricetta, curiosa, appetitosa e piccante.

Cipolle ripiene in ragù

Si prendono le cipolle si votano si sbollentano, e poi si riempiono con carne pista e condita come quella per far coppiette, si fa poi battuto di progiutto e quando soffrigge vi si pongono dentro le dette cipolle e si cociono bagnandole sempre con il brodo.

Resta però il problema della cipolla, ottima e ricca di virtù terapeutiche, ma non a tutti gradita, anzi a volte oggetto di profonda avversione come nel caso di Mario Forti, "fruttarolo" di Monteverde la cui avversione alla cipolla è talmente grande da fargli esclamare in un accesso di intolleranza: «Io ammazzerebbe quelli che la piantano la cipolla!»



TUTTA COLPA DELLA FRITTATA

a Giulia e Tiziana piccoline

In una sera di fine maggio 1636 Ludovico Bonvisi da Lucca, che abitava con suo zio Gerolamo, futuro Cardinale, nei pressi di Palazzo Giustiniani, montò sulla sua carrozza, passò a prendere al Governo Vecchio il suo compaesano Lorenzo Cenami, ospite di mons. Governatore suo parente, poi tornò con lui verso S. Luigi dei Francesi a prelevare una cortigiana sua dirimpettaia, che si chiamava Margherita Fusconi; e tutti insieme si avviarono verso strada Croce, dove abitava il loro amico Alessandro Mazzei da Siena, che si unì alla compagnia.

È nota infatti la dolcezza di certe sere della tarda primavera romana, chiare e fresche come le acque di petrarchesca memoria, quando le strade avvolte in una luce diffusa, che annuncia la notte ma non invita al riposo, rappresentano un richiamo irresistibile ancor oggi, nonostante i rumori e i fetori che le mortificano e quasi le uccidono; ma la presenza della cortigiana, per giunta vestita da uomo “con calzoncini di taffetano”, colorava di trasgressività solo apparentemente audace la passeggiata dei tre giovani toscani per patente infrazione ai numerosi bandi ed editti che comminavano pene severe, dalla frusta all’esilio, alle cortigiane sorprese a girare in cocchio per Roma, soprattutto nel proibitissimo abbigliamento maschile, e l’arresto ai loro accompagnatori, che però, a differenza delle donne, nella maggior parte dei casi finivano sempre per salvarsi, grazie alla loro posizione sociale.

Da strada Croce la comitiva scese per il Corso, si fermò ai SS. Apostoli “dove bevessimo l’acqua fresca”, e poi tornò indietro verso Fontana di Trevi: e “passando vicino all’osteria dei Cavalleggeri detto Alessandro disse che gli era venuta fantasia di mangiare una frittata”: niente di più che uno spuntino rapido, per concludere degnamente la passeggiata aggiungendo al piacere della compagnia quello di consumare insieme qualcosa di saporito, stuzzicante pretesto a una buona bevuta. Il locale, a ridosso della chiesa dei SS. Vincenzo e Anastasio, doveva essere modesto e piuttosto mal frequentato, se l’unico ricordo di esso resta affidato ai verbali della polizia, che in quegli anni vi fermò più volte individui sospetti, armati di bastoni e coltelli. Infatti la comitiva, vuoi per l’aspetto e la fama di esso, vuoi per l’imbarazzante presenza della cortigiana, pre-

ferì non entrarci, ma si fermò sul retro, a consumare il cibo senza scendere dalla carrozza: ma mentre lo staffiere si accingeva a servire la frittata, con il pane e il vino, due, o forse quattro uomini “vestiti di negro...scapporno di dentro all’osteria”, e il Mazzei fece appena in tempo a “tirare le bandinelle e parare con la schiena nell’apertura” di una di esse, per nascondere alla vista gli occupanti del veicolo. Qualcuno inveisce “vorrei rompere le corna a quanti siete”: ma non si vide nessuno, e la carrozza riprese la via di casa.

Il parapiglia avvenne “nella strada dritta che va a Capolecase”, all’altezza di S. Maria d’Itria, che allora si chiamava Madonna di Costantinopoli: tre uomini armati di spada aggredirono il cocchio, ferirono alla testa lo staffiere e fecero fuggire il cocchiere, “onde i cavalli si misero in fuga verso Capolecase, dove il veicolo finì per rovesciarsi, e i signori e la donna...si buttorno a terra”. La polizia li ritrovò lì, compreso il Mazzei che sanguinava perché nel saltare “cadei dando la testa nella muraglia e poi in terra”, ma di Margherita trovò solo le pianelle perse nella fuga, perché da cortigiana esperta, aveva preferito eclissarsi facendosi prima riconoscere e poi accompagnare dai suoi stessi aggressori, suoi probabili clienti, a casa di Fabrizio Carafa, “uomo di feroce ingegno e pronto di mano”, che abitava nei pressi di Fontana di Trevi da quando a Napoli era ricercato per omicidio, e che si preoccupò di riportarla a casa a S. Luigi dei Francesi “che potevano essere le tre hore di notte”, cioè verso le undici di sera.

Poi, come sempre avveniva nelle controversie coinvolgenti le persone di un certo rango (e in questo caso anche gli aggressori, un De Magistris romano, e un Barella da Velletri, appartenevano a famiglie non oscure), cominciò la lunga e complicata fase dell’“aggiustamento”, che peraltro, una volta appurato che l’aggressione non mirava “a toglierli la donna”, fu raggiunto senza troppe difficoltà e secondo la procedura e le dichiarazioni rituali in casi del genere, tanto più che “la colpa veniva riferita a un servitore”, e gli aggressori non avevano riconosciuto l’identità degli aggrediti.

Tutto sommato una piccola storia, di per sé tanto insignificante che non varrebbe neanche la pena di raccontarla, se proprio la sua modesta portata non fornisse la misura esatta del clima e degli umori di un’epoca in cui l’onore si difendeva anche affermando il proprio diritto di mangiare in pace una frittata, e calpestarlo poteva anche scatenare una serie di vendette da insanguinare la città come per una vera e propria guerra domestica. Ma probabilmente ogni epoca ha le proprie frittate.

UNA CENA DELLE BEFFE E IL CUZ

Gàlen è un'amena contrada della val de Corten, poco prima di giungere al passo dell'Aprica, salendo dalla val Camònega per passare in Valtellina. Posata com'è su un altipiano tra prati solatii e boschi ombrosi, coronata dalla cerchia delle montagne, Giacomo Bianchi, benemerito culture delle tradizioni locali, la vede che "sorride al sole, come gigantesca nave che attende nel silenzio operoso l'ora propizia per salpare verso il suo destino". Tra le leggende che nelle stalle, alla luce flebile del lume ad olio hanno intessuto l'epica paesana, è il ricordo di una "cena delle beffe" raccontata tuttoggi nei particolari. Si narra infatti che le donne di Gàlen, non più rassegnate di starsene in casa, quasi in castigo, o nella stalla a recitare il rosario, come per un'ingiusta penitenza, mentre dopo cena i mariti se la spassavano all'osteria, meditarono una vendetta per la sera di giovedì grasso: una cena rigorosamente riservata alle sole donne, preparata in segreto, da tenersi a porta chiusa nella stalla detta dei Chiodi, a sera del paese, in fondo al vicolo sotto la fontana di Busugnete. Mentre gli uomini avrebbero fatto baldoria sino alle ore piccole del mattino, loro avrebbero cenato in pari allegria, consumando i *casonsèi*, ravioli caudati sguazzanti, in un grande catino-zuppiera, nel burro fuso e timo serpillio, inaffiati di generoso vino valtellinese. Le bravi comari si erano divise i compiti: l'una avrebbe portato i *casonsèi*, l'altra li avrebbe cucinati, quell'altra ancora portato il burro, un'altra infine avrebbe provveduto al vino, da acquistare nell'osteria della Botoluna, giù a Pisognetto, il capoluogo. Ma la congiura fu scoperta da un marito che, insospettito dal fare misterioso della moglie e delle amiche, aveva spiato e ascoltato nascosto dietro una catasta di legna. Gli uomini, così venuti a conoscenza della trama, pensarono a loro volta di guastare la festa protofemminista. Uno di loro si sistemò sul fienile sovrastante la stalla dove le donne si erano date segretamente convegno e avevano posato la grande zuppiera, colma e fumante, al centro di una tavola rimediata con un vecchio uscio messo orizzontalmente su precari sostegni. Nel momento in cui complimentavano la Pedra del Belì per i *casonsèi* ben riusciti, si udì dal soffitto una voce cavernosa che ordinava:

"Fomme Fomme del cadì / tulì sù e andé e andé a durmì / l'è San Pietro che al vel comanda / e se ulì mia crèdel / ardi la gamba!"

(Donne donne della zuppiera / prendete su e andate a dormire / è San Pietro che ve lo comanda / e se non volete mica crederlo / guardate la gamba!)

Aperta la botola da dove si scaricava il fieno, ne uscì una gamba nuda a penzolonì. Le povere donne, terrorizzate, scapparono rifugiandosi nelle proprie case. Gli uomini allora invasero la stalla e, sghignazzanti, felici usurparono il posto delle commensali, dando fondo ai *casonsèi* e al vino messi gratuitamente a loro disposizione.

Oggi i tempi sono mutati. Non più l'esclusione delle donne, ma momenti comunitari di allegria generale nel giorno della sagra di San Bartolomé, festeggiato, per lo più, alla seconda domenica di agosto. È questa l'occasione per gustare il *cuz*, lo speciale, unico bollito di pecora.

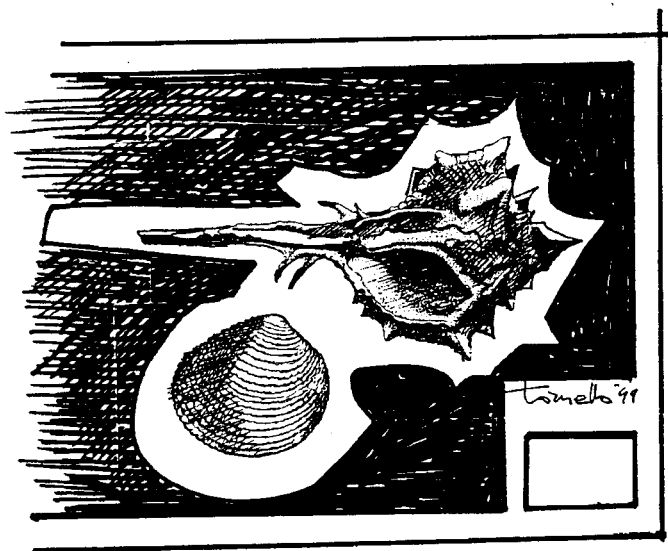
La val Camònega è intrisa di cultura pastorale: basti pensare agli ultimi pastori di greggi transumanti, che operano sino in Svizzera; al *gai*, misterioso gergo dei *tacolér che sama per ol glöp*, i pecorai che vanno per il mondo, e che a Pèss, la frazione più alta di Put de Legn, avevano persino un loro giornale polemico; alla salsiccia di castrato, squisita specialità di Bré, che puoi trovare tutto l'anno dal *bechér Gastù*, il macellaio del corso principale; ma il *cuz* è preparato soltanto nel comune di Còrten, dove si produce anche il raro Brandét, formaggio vaccino trattato con sangue di pecora, e perciò di crosta rossa.

Il *cuz* è forse un'eredità degli Ungheri, che nell'899 e nel secolo seguente fecero incursioni nelle Alpi orobie: razziarono, certo, ma in compenso avrebbero lasciato la ricetta di cuocere la pecora in quel modo (in ungherese, *hus* — con l'*h* pronunciata dura — significa "carne").

L'ovino (pecora, agnellone o castrato), macellato, lasciato frollare due o tre giorni, pulito e sgrassato, è fatto a piccoli pezzi (*ros-cèi*) sistemati in un grosso paiolo, il cui fondo è ricoperto da uno strato della medesima vittima sacrificale. Sul fuoco di legna, in modo che la fiamma abbracci bene tutto il pentolone, cuoce con i sapori usuali per il bollito (cipolle, carote, sedano, prezzemolo) da due ore e mezza a cinque o più, a seconda dell'età dell'animale, sino a che l'acqua sia in pratica evaporata e le verdure disfatte, lasciando soltanto la carne in un sughetto profumato. Infine si sala. Intorno al capofamiglia, tutti attendevano la distribuzione come in un rito, che si celebrava nel tardo autunno. Quanto restava, era raccolto e sistemato in un capace mastello di legno o di creta, ricoperto in superficie di grasso salato, e così si conservava per mesi, usato come condimento o

pietanza o "estratto per la minestra, invece dei nostri "dadi" di produzione industriale. Accompagnava in genere le patate lessate, o la polenta cosparsa di formaggio grattugiato: un tempo fatta con la farina di *formentù*, grano saraceno, estinto colà ma ancora coltivato in piccoli appezzamenti in Valtellina e in Sudtirolo.

Di sapore "deciso", ma cibo digeribilissimo, tenero che quasi si scioglie in bocca. Oggi, poche famiglie preparano ancora il *cuz* "casalino", che però ritorna trionfante in piazza per le cene delle sagre estive nelle contrade cortonesi: a Doverio (nei primissimi giorni di agosto), a Pisognetto (per ferragosto) e, appunto, a Gàlen per San Bartolomé, in fondo al paese, nel piccolo campo sportivo che raggiungi per comode stradine asfaltate, fiancheggiate da more e da ciuffi di assenzio. Te lo assicuro, vale il viaggio. Lo confermano cortonesi d'adozione, che hanno preso moglie lassù e, per gustare il *cuz*, vengono sin dai cantoni dei Grigioni e di San Gallo, sapendo che le trattorie non possono comunque offrirti il gusto del bollito badiale, con l'aroma del fumo che aureola il paiolo comunitario; il fascino della sagra, dove ascolti il racconto della cena delle beffe; l'aria ossigenata e frizzante, e la luce del tramonto in montagna. Un premio, per chi è solidale con le ultime resistenze della civiltà alpina.



Francesca Romana Campoli

LE CITTÀ BELLE

Quale miraggio
guarda Ravello il mare negato
e se di antiche rose
e di colonne
classicamente si corona il capo
lo zoccolo d'aspro metallo
tempra nel flutto salato.
E sale
l'umida brezza per deserte scale
e per verdi terrazze
vertiginose
di prezioso Oriente s'inodora
mirto e limone.
Pellegrino vascello
fra le rupi posato
Ravello
romita calcara
senza colori né bianca
color del tempo
che ara
corti silenti
e la forma
della bellezza segna
d'irreparabile orma
inesausto.
Tra verde e blu sospesa
la casa
come di carne
respira il mare.
Seguo la via
che creste precipiti corteggia
d'ostinati pini
nutriti di foschia.
Ravello; Oltre i giardini

danzano nibelungiche procelle
e l'eco
di lontani tuoni
sul mar s'incanta in serena armonia
quale miraggio

“Le città belle, è facile lodarle. Tanto facile che, anzi, è difficilissimo”. Per quale imprudenza ho disatteso l’invito al silenzio insito nell’incipit di un breve saggio sui poco appariscenti, e perciò tanto meno banali, *attrait*s della famosa Liverpool? Il richiamo che l’autore (sic: corteggia) faceva, per commiserarli, ai tanti “pezzi” sulle città belle, proponendo per tutte l’esempio di Firenze, poteva, doveva, credo, indurmi a rispettosa astinenza. Lodando la romita della costiera amalfitana, l’altra Ravello, sublime nella sua lontananza incantata, seguivo forse l’attrazione dell’abisso, indotta a dar voce alle impressioni nate da una di quelle tempeste che attraversano a volte lo splendore di una bella giornata; è dunque al fascino di quelle cime nebbiose squassate dai fulmini di Wothan che va imputata la mia imprudente condotta.

Consapevole del filo sottile su cui muove la Musa, per il suggerimento gastronomico di rito sull’Apollo ho fatto ricorso al “Timballo di pasta in crosta dolce”, pilastro della antica cucina napoletana e, spero, provvidenziale ancora di salvataggio in siffatta tempesta. Per chi temesse l’impatto indimenticabile del sugo alla genovese, classico condimento per gli ziti, proporrei un più moderno e lieve ripieno di tagliolini al ragù di zucchini di latte, cipolline neonate e pomodorini saltati in padella, con polpa di granchio tirata con poco curry e un sospetto di latte di cocco. Se qualcuno poi vorrà osare poche varianti alla pasta frolla dell’involucro (diminuendo la dose di zucchero, potenziando il pizzico di sale e setacciando con la farina pepe nero e pepe di Cayenna, paprica dolce, peperoncino in polvere e zafferano), dopo le morbidezze del burro e dello zucchero, il forte retrogusto di pepe e spezie porterà a un felice spaesamento; al di là della raffinatezza vicereale sapori barbareschi e intriganti profumi d’Africa e d’Oriente indurranno al sogno e, spero, alla benevolenza verso la temeraria autrice.

M. Praz, “Merseyside”, in *Voce dietro la scena*, 1980 Adelphi S.p.A. Milano.

Vilmo Cappi

LA BECCHERIA IN PIAZZA E LE TENTAZIONI DELLA GOLA

Oltre alla figura di Mirandolina che è la Maschera della città, dolce e gentile e ad uno dei più antichi Lunari dialettali d’Italia, che si chiama “al Barnardon”, cioè il grande Bernardo, ruspante ed infallibile (predice che all’estate farà caldo, all’inverno freddo, ecc.), la Mirandola vanta un terzo elemento che la caratterizza nel campo del folclore e delle tradizioni, che è la Sagra di Franciacorta. Il nome deriva alla Sagra da uno dei più vecchi quartieri della città, che risale al sec. XVI e che si rifà ai tempi nei quali la Mirandola era un’importante e contesa fortezza; il quartiere era sede ed alloggio dei presidi o delle guarnigioni francesi, che alleate dei Pico, erano come lascia intuire il nome esentate dal pagar dazio e dalle altre numerose gabelle del tempo. Almeno due volte all’anno il quartiere, consapevolmente memore di questa origine gloriosa, si autoelege in Libero Stato, prende il nome di libero Principato, si “allea” benevolmente con il confinante e pacifico Stato della Mirandola ed anche con Stati e “Reami esteri” (che sono i paesi e i Comuni vicini) ed indice e tiene nel suo territorio una gran Festa, che dura 3 giorni, con mercato e sagra, corteo mascherato e quant’altro. La centenaria Società di Franciacorta organizza il tutto e dà vita, oltre a manifestazioni ludiche, ricreative e culturali (Mostre, ecc.), ad una grandiosa kermesse gastronomica con la vendita a prezzi scontati e per beneficenza di gnocchi fritti con salumi, maccheroni al pettine con ragù, polenta con stracotto e altre cose del genere, micidiali e sublimi. Per tutta la durata della festa il mattino si apre con la distribuzione gratuita di bensone (“al busulan”), che è un dolce locale, tipico, da inzuppare nel latte, per i piccoli o nel lambrusco per gli altri.

Ai primi freddi dell’inverno si svolge, sempre sotto l’egida della Società ma a cura di una Ditta di salumi e a scopo promozionale (il che in fondo è giusto), in piazza grande, in un giorno di domenica, un altro sontuoso rito collettivo, paganeggiante e godereccio, che è la “beccheria”, cioè la confezione sul posto, *coram populo*, di salami, salsiccie, ciccioli, mortadelle, cotechini, zamponi e quanto altro di commestibile e di divino si ricava dal maiale. Vengono distribuite a titolo gratuito o semigratuito le cicciole fresche, fette di mortadella appena cotta e fumante (che è una

delizia inimmaginabile), costine ai ferri ed altre robuste cose squisite, accompagnate da vino nero brulè (pescato a mestolo e bollente da un grande paiolo), il tutto accompagnato a sua volta da frittelle che vengono preparate e cotte all'istante e a richiesta, da degli specialisti "Frittlàr", cioè frittellari, provenienti da vicino Stato di Finale Emilia (a sua volta famoso in loco per la sagra estiva dell'anatra). Questa giornata della beccheria è una Festa sontuosa e come è intuitivo la folla è tanta ed eccitata. Molti dei partecipanti, la maggioranza, comprano e portano a casa qualcosa di buono, perfino dei dolciumi, per fare partecipi i famigliari della grazia del mangiare e del convivere in festa. Altri pochi, in prevalenza malati di fegato e ulcera gastrica o di diabete mellito escono dalla piazza con niente in mano, sdegnosi e secondo me pieni di invidia. I reprobì, che sono i più, i golosi, i sani di stomaco e di fegato e di prostata rimangono in piazza tutta la mattina, in mezzo alla gente, a guardare la beccheria, a documentarsi, a commentare e a riassaggiare per es. le frittelle se per caso sono riuscite insipide (non si sa mai; potrebbe accadere!) o i ciccioli, se sono stati poco strizzati e a dare giudizi. Poi, verso le tredici e mezza o anche le quattordici rientrano a casa, sfiniti e sazi; e a tavola mangiano poco o niente, perché "oggi" non hanno appetito, perché non si sentono bene o perché, dicono i più bugiardi, la roba è salata o cattiva.

Io amo ed ho sempre amato la Sagra di Franciacorta e la giornata della beccheria e talvolta anche ne ho scritto, in termini elogiativi. Rosanna conosce questa mia debolezza e già prima che esca mi mette sotto inchiesta e m'interroga. Mi chiede perché oggi vado fuori così presto, se andrò in piazza e se mangerò, senza ritegno, tutte quelle "cose", che tra l'altro vecchio come sono mi fan male. Di solito rispondo, con finta noncuranza, che sì andrò in piazza, ma solo per vedere, che sì e no toccherò qualcosa, se lo farò, sarà poco, o niente del tutto e delle volte per dare più forza alle promesse giuro che non mangerò affatto. "Dopo, starai male per almeno 2 giorni e lo sai. Bada bene — minaccia Rosanna — che se ti trovo spergiuro e lo sarai certamente e lo vedrò subito, solo a guardarti in faccia, ecc. invece di farti una minestrina e basta farò come Amedea, ..." la sua amica, che, per mettere alla prova il marito Giuseppe, mio amico e complice, per scoraggiarlo a sconfinare, per controllarlo dal vivo (la sua cartina al tornasole è l'appetito dimostrato dal fedifrago) gli prepara per mezzogiorno, crudelmente e sadicamente, prima un antipasto di salumi, poi i maccheroni al pettine, ecc., "fatti da lei e che sono anche più buoni di quelli che vendono in piazza". Ma io dentro di me ghigno e sogghigno

perché so, con documenti alla mano, che Giuseppe è stato capace di mangiare impunemente e serenamente sia in piazza che a casa e che i decantati ed innocui maccheroni casarecci, Amedea li ha sempre comperati alla Sagra.



LA PENITENZA PER GIUBBILEO

Li pellegrini ariveranno qua,
partenno da 'gni sito de la tera,
pe sciacquà la coscienza e pe crompà
er paradiso co quarche preghiera.

Se pentiranno in der cammino santo
ner passà pe la Porta conzacrata,
ma però, dico io, doppo 'sto pianto,
dovranno puro fasce 'na magnata.

A Roma ce sò tanti piatti bòni:
pasta e facioli, baccalà in guazzetto,
l'abbacchio a scottadito, li rognoni,
sartinbocca, l'agnello ner brodetto.

La lingua in agro-dorce, lo stufato,
laccia e bardo de Fiume, le frittelle,
lambello arrosto, er lessu aripassato,
la pajata co' riso, l'animelle.

Li cappelletti in brodo, l'ucelletti
de campagna ('na specie de invortini),
la trippa a la romana; li "pezzetti",
carciofi a la giudia, funghi porcini.

Fave a' lardo, ciriole co piselli,
pagnottelle co alici e mozzarella,
panzanella, frittura de granelli,
mirza de bove passata in padella.

Magna er pasticcio de li maccheroni,
la pizza co li sfrizzoli, er bignè...
sicché, doppo 'sti pranzi buggiaroni,
la penitenza nun sai più ched'è.

CERCHIAMO DI DIFENDERCI

Forse io non sono più un buongustaio. È finita. Niente più per me i sapori, gli effluvi, il gusto della tavola, la gioia conviviale, "a tavola non s'invecchia mai", gli orgasmi gastronomici. È finita. Non c'entro più niente. Se mai un giorno lo fossi stato non sono più sicuramente, adesso, un gastronomo. Eppure un intenditore, magari di complemento e forse occasionale, lo sono stato. Ho perso il senso del gusto. Sono arrivato al punto che mi piace ogni cosa e tutte le cose hanno lo stesso sapore, cioè nessuno. Sono quindi inattendibile. Una disgrazia o una fortuna? Dicono i medici: "Ti si sono invecchiate le cellule, le papille non rispondono, hai perso l'olfatto e il senso del gusto, quasi totalmente. Ma vai avanti, stai tranquillo, tanto per quello che si mangia!" Era, pensavo, un incoraggiamento e, allo stesso tempo, un premio di consolazione.

Un vero peccato perché ho avuto, da quando ero ragazzino, un'alta e continua frequenza gastronomica. Nel caso specifico, romanesca, in una casa di autentici romani la cui guida spettava a nostro padre Ceccarius il più speciale, illustre e meraviglioso di tutti i romani, depositario anche della più prelibata tradizione gastronomica. Difficile restarne fuori; anzi ero molto fiero e felice di starci dentro. Il clima che alitava a casa nostra era quello della sapienza culinaria: articoli dotti, divertenti e documentati di Ceccarius sulle particolarità gastronomiche per Pasqua, Natale e Capodanno che puntualmente egli sfornava per quelle festività; c'era la costante ricerca e la scelta di "posti" dove si mangiava bene, si stessee in pace e dove, dopo, ci si poteva portare l'ospite straniero o forestiero; mi capitava spesso di partecipare a memorabili cene, qualificatissime, dell'Accademia Italiana della Cucina; la lettura casalinga, quasi sempre domenicale, del *Talismano della felicità*, che surrogava l'aperitivo; e poi con i Romanisti a tavola: programmi, convegni, mostre, pubblicazioni, *Strenna* e *Urbe* tra carbonare, puntarelle, padellotti; e gli incontri con Ada Boni, Secondino Freda, Orio Vergani, Luigi Volpicelli, Luigi Carnacina, considerati gli storici, i cultori, i cuochi fra i più grandi.

Dopo tanto mangiare, gustare, sognare, covare, parlare, disquisire, rievocare, è gradualmente arrivata la mia personale morte del senso del gusto come un sottile e malizioso contrappasso. Tutt'al più oggi mangio e apprezzo quel che posso, ma solamente attraverso la memoria del gusto.

Sono soltanto ricordi gastronomici che poi, mi pare, costituiscono gli argomenti più presenti nell'*Apollo buongustaio*: un insieme di divagazioni letterarie, tante, di memorie, rimembranze, nostalgie, documenti di un antico modo di vivere; una cucina, insomma, che appartiene solo al passato e alla storia (più particolarmente alla microstoria). Non c'è niente di attuale, pochissimo della vita quotidiana. Credo che l'*Apollo buongustaio* con questi contenuti così tanto ristretti sia ormai, sempre più, un'isola felice che nella realtà non esiste. C'è una grande sfiducia intorno alla tavola da pranzo di oggi e sulle cose che ci stanno sopra. È probabile che tutti i collaboratori dell'*Apollo* (come i miei saggi medici) non credono più alla bontà del mangiare d'oggi. Non si fidano più della autenticità dei prodotti, della loro genuinità, della loro sincerità: tutti i cibi sono artefatti, contraffatti, falsificati, congelati, liofilizzati. Tutti se ne lamentano però, pur senza nessun trasporto, seguitano a mangiare, quasi per abitudine, se no, stando così le cose, morirebbero di consunzione. Sono sicuro che gli scioperi della fame non porterebbero a nulla, meno che a qualche inconcludente anche se memorabile civile protesta come quelle risorgimentali contro il fumo per contrapporsi all'erario asburgico o papalino. Credo che sia impossibile contrastare una delle più poderose campagne promozionali in atto per il lancio di una nuova gastronomia che potremmo chiamare gastrocrazia. Ci sono, per fortuna, alcune voci isolate che delineano la situazione: "Siamo in mezzo a pubblicità, grande distribuzione, norme più igienistiche che igieniche, komeinismo sanitario, potere economico che uccide il nostro gusto spesso con l'assenza complice o distratta del mondo politico". (Edoardo Raspelli, *La Stampa*, Torino, 23/X/1997). Mai come in questi tempi si è pubblicato tanto di cucina, di ricette, di sfizi, spuntini, idee per colazioni (pranzi) e pranzi (cene). Centinaia di pubblicazioni (pacchianamente patinate e illustrate) nelle edicole, nelle stazioni, aeroporti, supermercati, librerie; i quotidiani hanno la loro rubrica gastronomica con le indicazioni dei locali dove recarsi (immancabile la foto dei proprietari, lui e lei in borghese e il cuoco in uniforme col cappello. Sorridono.) per "mangiare bene alla luce dell'autentica e verace cucina romanesca"; dietro questi itinerari gastronomici cittadini" s'intravedono oscuri inviti redazionali di riconoscenza, a pubblicazione avvenuta, di un pezzo tutto pieno di encomi da affiggere all'interno del locale. E poi programmi e rubriche televisive e radiofoniche con nauseante sfoggio di piatti e costumi regionali. Atmosfera da Dopolavoro. Le nonne stanno ai fornelli, le belle del paese leziosamente servono e tutti mangiano e brin-

dano come comparse della *Cavalleria rusticana*. E ancora il legame che unisce la cucina con la politica: D'Alema che fa il risotto, la Jotti i tortelloni, Romita che si affetta un dito per tagliare un limone durante una gara di abilità... Santificazione dei *gourmet*: Gianfranco Vissani per Massimo D'Alema, Michele Persichini per Silvio Berlusconi (che interrompe d'un tratto un'intervista e annuncia: "Mi dicono dalle cucine..."). E gli eccezionali *testimonial*: il papa, Clinton, Blair, Pavarotti, Soldini il navigatore e mangiatore solitario, Bassolino e altri. La campagna è a raggio globale. Ed ecco allora i libri di approfondimento editi da una folta editoria specializzata: la cucina ebraica, la cucina e il cinema, tutte le cucine nazionali e regionali, la cucina e lo sport, la cucina afrodisiaca (che gode sempre di molto interesse) riesumata dai sottili antichi codici, la cucina del Giubileo, i soliti noti testi di cucina futuristica, suor Germana e le sue ricette, Rosanna Lambertucci e i suoi precetti. Siamo in piena gastromania: gli attori, italiani e stranieri, che investono in ristoranti mettendo su pasticciati templi colorati di plastica per far mangiare patatine fritte e *hamburgers*; così come le *top models* e gli sportivi in gloria e i presentatori televisivi di arte varia e d'intrattenimento. Tutti coloro che godono di un momento di popolarità s'improvvisano imprenditori gastronomici. I risultati culinari sono pessimi. Tutti quelli che hanno ancora vivo il senso del gusto si lamentano, i cibi sono cattivi, scadenti, "mai mangiato tanto male come adesso", eccetera. Il momento è tremendo. Forse è già tardi. Io che, come ho detto più volte, ho perso addirittura il senso del gusto e mangio solamente con la memoria di cose buone, se non altro mi va di fare e mi diverte essere il portavoce di questi lamenti. E a che, allora, se non all'*Apollo buongustaio* posso rivolgermi per proporre qualche suggerimento per cercare di "fare qualche cosa" perché il cibo, e la cucina, possano tornare a quei valori tanto importanti eccetera? Suggerimenti e "fare qualche cosa" probabilmente saranno velleitari e inutili perché, mi si dirà, "il mondo va così" eccetera. Insomma l'*Apollo buongustaio*, piccolissimo, sconosciuto e, tutto sommato, vano presidio gastronomico potrà intraprendere una guerra contro tutto il resto del mondo? Comunque prendo per buono quanto diceva Franco Onorati, nella presentazione dell'ultimo nostro almanacco 1999, invitando i lettori a buttar giù qualche idea. In verità Onorati si riferiva a "un'edizione non priva di una qualche eccezionalità: quella del 2000!". Il mio "fare qualche cosa", così tanto vago e scioccamente donchisciottesco va oltre il mitico 2000. Nella sua lunga vita editoriale l'*Apollo buongustaio* non si è mai reso

propugnatore di repertori, di elenchi, di indirizzi utili, consigli per i buongustai dove i lettori avrebbero trovato il loro paradiso gastronomico eccetera; tali indicazioni non erano nello stile e nella classe dell'almanacco che aveva più che altro a cuore la ricercata caratteristica dell'intrattenimento cultural-gastronomico. A questo punto, ora, varrebbe la pena di abbandonare stile e classe e al consueto garbato, inoffensivo, nostalgico, fatuo, roseo *Apollo buongustaio* allegare o inserire un offensivo, freddo, vendicatore, odioso, viperino, antipatico *indice dei locali proibiti — Segnalazioni ai buongustai (ove ancora ce ne fossero)*. I titoli del supplemento possono essere altri e tanti. Eccone alcuni: *Il voltastomaco*, *Per vomitare*, *Consigli sicuri per chi vuol perdere definitivamente il gusto del vero mangiare*, *La Gogna Gastronomica* eccetera. Il contenuto del supplemento, facilissimo da compilare, non dovrebbe essere altro che un elenco in ordine alfabetico con gli indirizzi completi e foto dei titolari di locali pubblici (ristoranti, trattorie, tavole calde, *snack bar*, paninerie, spaghetterie, hostarie, yogourterie, *crépèries*, vagoni ristoranti, autogrill, rifugi alpini, piole, gargotte, trani e crotte) dove si è mangiato male, dove i cibi non erano all'altezza di essere mangiati e, in definitiva, sicuramente degni di apparire in una lista nera. Si andrà incontro a querele, denunce, liti, qualche bomba di avvertimento sarà nella redazione o nella tipografia dell'*Apollo*; seguiranno alcuni scontati e interminabili processi. Ma forse ne varrà la pena e poi non mancano certo gli avvocati buongustai (ce ne sono ottimi fra noi; essi saranno i paladini di una civiltà che sta scomparendo. Alla fine le loro sottili e magistrali arringhe prevarranno: i loro nomi rimarranno nella storia come quelli degli altri benemeriti avvocati che hanno difeso, salvato e nobilitato tante opere *sub judice* (*Madame Bovary*, *L'amante di Lady Chatterley*, *L'ultimo tango a Parigi*). Che vorranno di più?

Altra iniziativa potrebbe essere quella di allegare o inserire ogni tanto nell'*Apollo buongustaio* un supplemento, l'*Apollino*, *piccolo buongustaio* per i ragazzini. Ma più che altro per i genitori dei ragazzini perché smettano, gli uni e gli altri, di consumare merendine e di mischiare con tanta disinvoltura la maionese e la Nutella. Il contenuto? Divertenti e piacevoli lezioni di gusto. Niente altro. Chi lo sa, potremmo farcela? Boh!?

Grazia Cerino

MESSAGGI, DELIZIA DELLA VISTA E DEL PALATO

Secondo le statistiche, il 62 per cento degli italiani mangia la pizza almeno una volta alla settimana ed io non starò qui a ripetere le solite notizie storiche o leggendarie su quest'artistica e antica pietanza, perché si sa che sono centinaia i testi d'uso e letterari che ne danno informazione, elogiandone ed attribuendole varie origini. Ed è pure inutile ricordare tutti gli ingredienti che possono contribuire a dare nomi e sapori diversi alla pizza, ma è certo che solo a nominarla, si accende la fantasia e viene l'acquolina in bocca. Se camminando per la strada si passa in qualche pizzeria, difficilmente ci si trattiene dal desiderare questa incantevole pietanza. E che dire dell'atteggiamento sicuro, calmo, allegro, protettivo che assume chi porta a casa la bella scatola di cartone contenente la pizza? Questa lascia per la via una scia profumata di olio e basilico o di olio, aglio e origano. Il sabato sera se ne incontrano diversi di tali portatori che ti fanno pensare al calore del desco domestico o al piacere di stare con gli amici. Per associazione di idee, ricordi pure il cartoccetto di dolci che la domenica molte persone tengono delicatamente tra le mani mentre si recano a casa, dopo la passeggiata mattutina o dopo essere stati in chiesa per la Messa festiva.

Sono messaggi di familiarità, di amicizia, di pace, di gioia conviviale. Si possono paragonare ai ramoscelli di ulivo che tutti recano la domenica delle palme oppure ai rametti di mimosa che uomini, considerati di solito superficiali, regalano alla loro donna l'8 marzo, per testimoniare stima ed amore e che almeno per quella sera, vogliono che lei si riposi e non si dia pensiero per preparare la cena; perciò, di solito, l'accompagnano in pizzeria e insieme finiscono la giornata dinanzi ad una pizza fumante ed appetitosa.

A TAVOLA COL SIGNOR POETA

Il *Signor Poeta*, per intenderci subito, è Salvatore Di Giacomo, una delle voci più espressive e delicate della nostra letteratura, ancorché dialettale e quindi soggetta a tanti limiti.

“Alla lirica nel senso melodico e primordiale di questa parola — scrisse Flora — si levò per le sillabe e i numeri del dialetto napoletano, Salvatore Di Giacomo”.

Che amava appunto, consapevole della sua bravura, definirsi tra il serio e il faceto il *Signor Poeta*.

Nella sua poesia passano personaggi e luoghi di Napoli sempreviva, donne innamorate e ragazze di vita, guappi e sfruttatori o fidanzati gelosi, spasimanti d'ogni età e femmine nate apposta per fare impazzire d'amore. Ma troviamo pure in quei versi tutto il colore, il profumo e i sapori di Napoli in un melodioso accostamento che fa risaltare ancora meglio amori e passioni, come su un ondale variopinto.

E a proposito di sapori, per stare all'argomento, sappiamo che don Salvatore non disdegnava la buona cucina, ma la preferiva semplice e legata alla tradizione partenopea, a quella che oggi chiamano cucina mediterranea, insomma. Basta sfogliarne le poesie per trovare spunti, richiami, accostamenti con la tavola e le usanze napoletane.

Giovanni Artieri, in uno dei suoi nostalgici libri dedicati a fatti e personaggi di Napoli, ci aveva informati che il poeta, nel suo peregrinare per vicoli e taverne alla ricerca di materiale poetico, amava indugiare sovente presso un carnicottaro di Port'Alba, e cibarsi di saporite frattaglie fumanti.

E chi non ricorda, ad esempio, Donn'Amalia che frigge all'aperto, davanti alla sua bottega, frittelle lievitate ripiene di verdura?

“Donn'Amalia 'a Speranzella

quanno frie paste crisciute,

mena ll'oro 'int' 'a tiella,

donn'Amalia 'a Speranzella.”¹

Com'è bella quella giovane donna accaldata e dagli occhi ridenti...

“mmiez' 'a tittole e 'a vurraccia!”²

Oppure, se domenica è una bella giornata di sole, sarà bellissimo portare l'innamorata a pranzo sul mare:

“Si dummeneca è bon tiempo,

ce ne iammo a Marechiare:

llà mangiammo a llido 'e mare,

e parlammo io 'e te, tu 'e me”.³

Se l'amore è poi quello tranquillo d'una certa età, non per questo è da deridere. Anzi l'*ammore abbasato*⁴ permette al poeta di paragonare l'amata ad una delicatezza fuori tempo.

“Vuie comm'a ll'uva 'e contratiempo site,

nu poco poco appassuliatella:

embé, ve dico a buie, si mme credite,

nun ve cagnasse cu na figliulella”.⁵

Di frutta fuori stagione, e di altri cibi, troviamo la descrizione del drammatico componimento *Lassammo fà Dio...*, dove il Signore fa portare in cielo una turba di poveri, di sventurati, di reietti raccolti nelle piazze e le strade di Napoli, e offre loro uno splendido pranzo prima di accoglierli presso di sé.

“E che ce stava esposto! 'A meglià carne,

'o meglio pesce, 'e frutte cchiù assurtite,

cchiù gentile e cchiù fine:

'a mela, 'a pera, 'o fenucchiello, 'a fava,

'a nanassa, 'o mellone,

ll'uva, 'e noce, 'e bbanane, 'e mandarine,

e tutto 'o bbene 'e Dio fore staggione”.⁶

Di quella truppa d'infelici che dopo un pranzo mai immaginato non tornerà più sulla terra, il Pare Eterno salverà rimandandola giù solo Nannina 'a pezzente, che ha lasciato in un tugurio — senza volerlo — il suo bambino di un anno.

Si potrebbe continuare pescando qua e là, nei tanti versi, saporosi bocconi d'una cucina che va tornando di moda e che Di Giacomo ingentilisce condendola di sentimento.

Valga per tutte “Na tavernella”! È maggio, e il poeta con la fidanzata va a pranzare in una trattoria di campagna sulle colline intorno a Napoli, come ce n'erano tante... allora.

Odore d'erbe buone, voci campestri e di animali domestici,

“e n'aria fresca e ffinà

ca vene 'a copp'e monte,

ca se mmesca c' 'o viento,

e a sti capille nfronte
 nun fa truvà cchiù abbiento..."⁷
 I due stanno cuore a cuore... e mangiano svogliatamente, presi come sono
 da tanta svagata dolcezza.
 "Stammo a na tavulella
 tutte e dduie. Chiano chiano
 s'allonga sta manella
 e m'accarezza 'a mano.
 Ma 'o bbi ca dint' 'o piatto
 si fa fredda 'a frettata?...
 Comme me sò distratto!
 Comme te sì ncantata!"⁸

Note

¹ Donna Amalia Speranzella (soprannome)
 quando frigge pasta lievitata,
 versa l'oro nella teglia,
 donna Amalia Speranzella.

² In mezzo alla polenta fritta e alla borraggine.

³ Se domenica è bel tempo,
 ce ne andiamo a Marechiaro:
 là mangiamo sulla riva,
 e parliamo io di te, tu di me.

⁴ Amore tranquillo, d'una certa età.

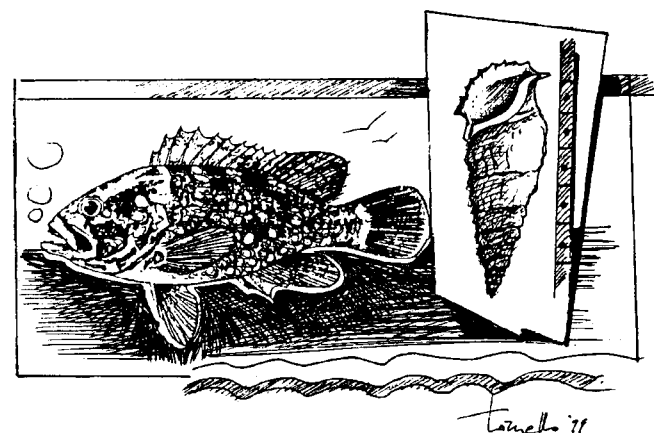
⁵ Voi siete come l'uva fuori stagione,
 un poco poco appassita:
 ebbene, ve lo dico se mi credete,
 non vi cambierei con una signorinella.

⁶ E che c'era esposto! La migliore carne,
 il migliore pesce, la frutta più assortita,
 più delicata, più fine:

La mela, la pera, il finocchio, le fave,
 l'ananas, il melone,
 l'uva, le noci, le banane, i mandarini,
 e tutto il ben di Dio fuori stagione.

⁷ e un'aria fresca e fine
 che viene dai monti,
 che si mischia col vento,
 e ai tuoi capelli in fronte
 non fa trovare pace.

⁸ Stiamo a una piccola tavola
 tutti e due. Piano Piano
 s'allunga questa tua manina
 e m'accarezza la mano.
 Ma lo vedi che nel piatto
 si raffredda la frittata?
 Come mi sono distratto!
 Come ti sei incantata!



Renato Civello

RI 'STATI, 'A MA RISPENSA 'E VUTTI

Quannu l'aria s'anfoca e nun c'è scampu
e 'a cicala ti stona 'nte carrui
cca rintra t'arrifrischi lampu e stampu,
ogni stanchizza sciogghi e si ni fui.

Basta 'n sorsu ri vinu cristallinu
a risturari tutta l'armunia;
ci n'è r'ogni paisi, ri Pachinu,
ri Zagarolu e ddi Pantelleria,

'u virunisi siccu, biancu e ambratu,
ri vignigni recenti o 'i cinquant'anni,
'nt'amaru o 'nt'arucizza ro muscatu.

Nun ti scantari: l'alligrizzi è rranni
ca scinni 'n cori e nicu è stu piccatu,
e 'a buttigghia ca sculi è senza ddanni.

(n.b. Il sonetto, consapevolmente "deviato" per l'autonomia, quanto alla rima, di ciascuna quartina, è dipinto su una parete della mia cantina del Milicuccio, la campagna dell'estremo Sud siculo che nei mesi della grande calura è l'antitesi salutare del mio labirinto metropolitano.)

traduzione dal vernacolo siciliano

La mia cantina estiva

Quando l'aria s'infuoca e vieni meno
e tra i carrubbi la cicala assorda
qui dentro ti rinfreschi in un baleno,
d'ogni stanchezza sciogliesi la corda.

Basta un sorso di vino cristallino
a ricomporre tutta l'armonia;
ce n'è d'ogni paese, di Pachino,
di Zagarolo e di Pantelleria,

Il veronese secco, bianco e ambrato,
di vendemmie recenti o vecchie scorte,
sull'amaro o sul dolce del moscato.

Non spaventarti: l'allegrezza è forte
che scende in cuore e piccolo è il peccato,
e scoli la bottiglia in buona sorte.

Glossarietto essenziale:

ti stona: ti assorda
carrui: carrubbi
lampu e stampu: in un baleno
sciogghi: si scioglie
si ni fui: se ne fugge
vignigni: vendemmie
arucizza: dolcezza
scantari: spaventare
rranni: grande
nicu: piccolo

AL CANTORE DELL'“INFINITO” NON PIACEVANO I MACCHERONI NAPOLETANI

Com'è noto, gli ultimi quattro anni della sua vita, dal 1833 al 1837, Giacomo Leopardi li passò a Napoli; e a Napoli morì il 14 giugno 1837, a nemmeno trentanove anni di età, essendo nato a Recanati il 29 giugno 1798.

Nella città partenopea egli fu ospite del suo amico Antonio Ranieri (Napoli 1806-1888), che lo aveva conosciuto a Firenze e infine a Napoli, dove il poeta si spense in una villa di proprietà del Ranieri, posta alle falde del Vesuvio, dove pare che il poeta abbia composto, appena due ore prima di morire, i famosi versi finali de' "Il tramonto della Luna", che suonano:

“Ma la vita mortal, poi che la bella
gioinezza sparì, non si colora
d'altra luce giammai, né d'altra aurora.
Vedova è insino al fine; ed alla notte
che d'altri etadi oscura
segno poser gli dèi la sepoltura.”

Il soggiorno del Leopardi a Napoli non fu sempre sereno; il Ranieri e sua sorella Paolina, cercarono di rendere al poeta recanatese i migliori servizi spirituali e materiali, ma non sempre ci riuscirono. Il Leopardi, oltre ad avere certe sue fisime, quale quella di essere poco amico dell'acqua e del sapone - come il Ranieri, con scarsa delicatezza, ha impietosamente illustrato nel suo libro *Sette anni di sodalizio con Giacomo Leopardi*, pubblicato a Napoli nel 1880 - non aveva certo un carattere facile; e nella città partenopea trovò fieri avversari, quali il poeta Saverio Baldacchini (1800-1879), il critico letterario Raffaele Liberatore (1787-1843) e lo storico-grafo Nicola Corcia (1082-1892), il quale ultimo, dato che era un cattolico intransigente, accusò il Leopardi non solo di ateismo, ma addirittura di scarsa cultura!

Chi volesse conoscere la reazione del Leopardi alla dichiarata ostilità di questi suoi ostinati detrattori napoletani, non ha che da rileggere una poco nota lirica del poeta recanatese, dedicata proprio all'amico napoletano

Ranieri e composta a Napoli, in terzine rimate per giunta (cosa piuttosto insolita nella produzione lirica leopardiana), fra il 1835 e il 1836. La lirica è intitolata: "I nuovi credenti"; ed è una feroce satira dei suoi detrattori napoletani, che egli non nomina specificatamente, gratificandoli però di sprezzanti pseudonimi quali Elpidio il valoroso o Galerio il buon garzone; e affermando che la loro cultura era di carattere asinino; le donne da loro amate erano vecchie di numerosi lustri; che nel loro cuore abitava soltanto "ignoranza e sciocchezza"; che per la loro "incomprensione e malevolenza" le sue poesie non venivano apprezzate a Napoli; e che pertanto essi "dal Lavinaio al Chiatamone: da Tarsia, da Sant'Elmo insino al Molo spiacciono per Toledo alle persone": cioè, per tutta Napoli, della cui topografia Leopardi si rivela buon conoscitore.

Il poeta-filosofo di Recanati non si fermò soltanto alla ritorsione contro i suoi avversari, perché nella stessa lirica "I nuovi credenti" passò al contrattacco e criticò i costumi e le abitudini dei napoletani, specialmente dal punto di vista gastronomico, condannandone lo smoderato consumo di maccheroni e frutti di mare e criticandone la trascuratezza nel valorizzare le loro reali bellezze paesaggistiche, per cui scrisse:

“S'arma Napoli a gara, alla difesa
de' maccheroni suoi; ch'ai maccheroni
anteposto il morir, troppo le pesa.
E comprender non sa, quanto son buoni,
come per virtù lor non sien felici
borghi, terre, provincie e nazioni.
Che dirò delle triglie e delle alici?
Qual puoi bramar felicità più vera
che fa d'ostriche scempio infra gli amici?”

I napoletani, che non avevano reagito alle contese filosofiche-letterarie di Leopardi con i suoi detrattori partenopei, quando si videro toccati nel loro culto più sacro, quello dei maccheroni, reagirono; e per bocca del loro poeta Gennaro Quaranta risposero a Leopardi con un sonetto intitolato significativamente "Maccheronata" che ebbe larga diffusione dopo la morte del poeta, e diceva:

“E tu fosti infelice e malaticcio
o sublime cantor di Recanati

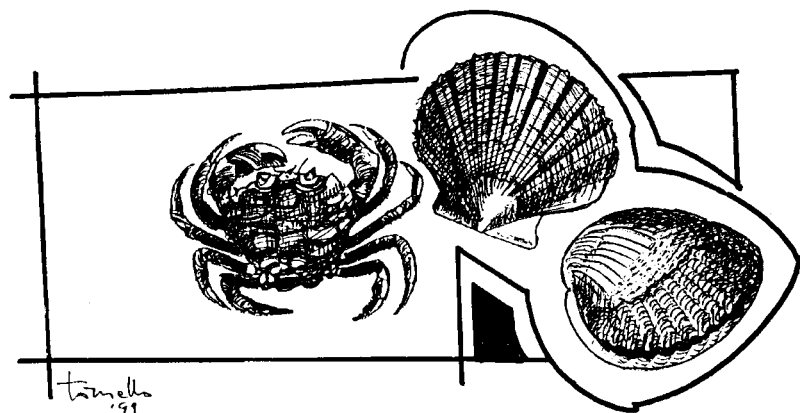
che bestemmiando la natura e i fati
frugavi dentro te con raccapriccio.

Oh, mai non rise quel tuo labbro arsiccio
né gli occhi tuoi lucenti ed incavati
perché non adoravi i maltagliati
le frittatine all'uovo ed il pasticcio!

Ma se tu avessi amato i maccheroni
più dei libri, che fanno l'umor negro,
non avresti patito aspri malanni;

e, vivendo tra pingui buontemponi,
giunto saresti, rubicondo e allegro
forse fino ai novanta, od ai cent'anni."

La bonomia napoletana spiegava quindi il pessimismo e la breve ed infelice vita del grande poeta di Recanati con lo scarso interesse che il cantore dell'"Infinito" e di "Silvia" aveva portato alla cucina partenopea; ed è un vero peccato che la morte, che lo stroncò a nemmeno trentanove anni, non gli abbia dato il tempo di ricredersi sulla bontà dell'ottima cucina napoletana.



Patrizia Costabile

MUSICA DA TAVOLA

"Le pagine di questo mio libro nacquero di taverna in taverna, di osteria in osteria, di locanda in locanda, percorrendo io senza fretta e senza assillo un po' dell'Italia meridionale, fra l'Abruzzo e la Sicilia, fra la Puglia e la Calabria, fra la Lucania e la Campania alla ricerca non già di vecchie storie o nuove cronache ma soltanto di arrostiti e sughi... un'Italia meridionale vista e narrata e cantata dalla parte della cucina, dunque in capitoli liberi, obbedienti soltanto ai pungoli delle pietanze e delle bevande... per indicare la particolare gioia che sta a sottintendere ogni momento passato a tavola non soltanto per riempire di carburante la macchina quanto proprio, invece, per dar più lena al cervello e allo spirito."

Queste le dichiarazioni di Mario Stefanile nella prefazione al suo viaggio gastronomico *Musica da tavola*, edito a Napoli all'insegna del Cerriglio nel 1958, volume portatomi in "dote", tra numerosi altri, da mio marito e che ho scoperto casualmente di possedere una domenica mattina quando un impeto casalingo di pulizia mi ha spinto a riordinare una delle librerie. Il titolo ha subito sollecitato la mia curiosità e, smesso quanto mi ero riproposta di fare, mi sono immersa in un gradevole viaggio tra funghi, cimette di rape, maccheroni alla chitarra e *mussillo* in bianco, il tutto condito da ottimi vini, aneddotti e curiosità varie.

L'apoteosi del baccalà, il trionfo di cibi talvolta semplici come orecchiette, bracioline di maiale, *lampasciuni*, triglie e cicorietta amara, la convinzione che "una musica da tavola si può intonare anche in taverna, su stoviglie di coccio e con posate di latta, fra amici pronti a cogliere e a stimolare la verità poetica che sta in fondo anche a un rustico tegame" mi hanno riportato alla mente, alla fine della gradevole lettura, un episodio accaduto qualche anno fa.

Secondo una piacevole consuetudine, ci preparavamo a trascorrere la serata di fine d'anno in compagnia di un numeroso gruppo di amici e conoscenti ed ognuno avrebbe dovuto apportare il proprio contributo culinario al ... festino. Avendo ricevuto come indicazione di massima che sarebbe stato gradito un primo piatto, avevo subito optato per una bella frittata di maccheroni. Cosa di meglio per una cena in piedi? In fondo per noi napoletani la frittata è un classico che non manca quasi mai nelle scampagnate primaverili o estive proprio perché si presta a non utilizzare

posate, si può preparare facilmente in anticipo, non occorre riscaldarla. Della frittata di pasta esistono varie versioni, le cui ricette si possono facilmente reperire in tutti i libri di cucina partenopea, ma la più classica è quella, e credo anzi sia questa la sua vera origine, dei maccheroni *ausati*, ossia fatta utilizzando dei vermicelli avanzati. Sembra che questa definizione sia da attribuirsi ad Edoardo De Filippo, come ricorda nel suo ricettario Jeanne Carola Francesconi: la ricetta è molto semplice e consiste nel “recuperare” gli spaghetti o i vermicelli al sugo del giorno precedente, trasformandoli in frittata con l’aggiunta di uova, sale e parmigiano. Nulla osta però che si faccia appositamente avanzare la pasta, cioè la si lessi, si condisca con il sugo di pomodoro, in estate anche con un bel po’ di basilico, e poi... invece di gustarla subito... la si faccia riposare, procedendo in seguito come sopra descritto. La finzione di *ausato* diviene così realtà e la bontà del piatto è assicurata.

L’unica vera difficoltà è nella cottura, nel regolare quindi, nelle varie fasi, l’altezza della fiamma, nel far sì che la frittata venga compatta, l’uovo deve legare il piatto ma non si deve quasi avvertire, i maccheroni devono essere ben rosolati, dorati e croccanti: insomma una ricetta economica, semplice ma che richiede comunque un pizzico di abilità.

Così avevo ottenuto proprio tale risultato e fiera delle mie splendide frittate poste su due rustici taglieri, dopo averle fatte raffreddare, quella famosa sera giunsi a destinazione.

La padrona di casa mi venne incontro sorridente, alternando poi un misto di sorpresa e curiosità alla vista di questi due piatti che potevano sembrare effettivamente, per chi non ne sapeva l’esistenza, dei maccheroni un po’ troppo bruciacchiati, non decorati e presentati su un rozzo tagliere. Devo ammettere, essendo tendenzialmente sensibile all’aspetto estetico del cibo, che tra spume di salmone su piatti di porcellana, aspic di verdure e pasticcini vari tutti impreziositi da fronzoli, tra crêpes e involtini su piatti d’argento, le mie frittate sfiguravano un po’.

Ormai il gioco era fatto, non potevo certo tornare indietro e tantomeno mettermi a magnificare il mio “prodotto” nel tentativo di invogliare qualcuno a “sperimentarlo”. Devo dire che però non ce ne fu né la necessità né il tempo: uno degli ospiti si avvicinò perplesso ai due taglieri, tagliò una piccola porzione di pasta, l’assaggiò e rivolgendosi ad un altro esclamò: non l’avrei mai detto! Non sarà bella a vedersi ma caspita se è buona, io la riprendo, te la consiglio! In un battibaleno le frittate si erano volatilizzate e dire che erano due chilogrammi di vermicelli! Non so

neanche come fossero di sapore: quei due o tre fili rimasti nei piatti di portata impedirono anche a mio marito di esprimere un giudizio; da parte mia ricordo che la spuma di salmone, sofisticata produzione di un’addetta culturale dell’ambasciata francese, era veramente ottima ma non terminò, anch’essa come molte altre pietanze.

La “musica da tavola” quella sera si era realizzata con un semplice tagliere di legno e con un po’ di pasta *ausata*.



HA CAMBIATO GESTIONE, DICE QUELLA

Significato: andiamo a provare. Ma l'abbiamo già fatto, inorriditi dall'olio fetente. Ha cambiato, ripete. Ma da tanti anni, ora perché patire. Alla fine, Quella è la capocifara delle sortite; se lo dice lei bisogna contentarsi. Cantano guide gastronomiche e suonano chitarre e mandolini, zufoli e ogni strumento a fiato compresa la quartara, viole da gamba e viole d'amore, violini. Una meraviglia, gorgheggiano: e giù ariette e cavatine sulle pietanze del territorio, l'extravergine eccezionale; a due, a tre voci, sulle degustazioni verticali dei vini e dei formaggi, quelle orizzontali delle birre, cene a tema con professoroni che arzigogolano cucina e arti visive - cucina e mitologia - cucina e magia, sotto l'insegna altisonante.

Entriamo, nello stesso spot che abbiamo visto in televisione. Dovunque gagliardetti e stendardi dei premi, quindici o venticinque guide e riviste che raccomandano questo straordinario locale. Uno dello spot che ci guarda dall'alto in basso.

Saluto con un inchino. Mi degna un cenno di testa, labbra chiuse. Da quest'accoglienza passiamo, lentamente, nella sala ancora vuota. Un altro dello spot ci ghiaccia: siete in se. Affermativo. Salutarsi, dunque, è proibito. Ci pianta sotto un televisore a volume straziante. Lontano dal televisore, balbetto. Inquieto, dà luce all'altra mezza stanza.

Lì ci accorgiamo di essere entrati in un forno, e un motore che ronfa all'orecchio. Perché, chiedo a Quello, insieme l'aria condizionata e le finestre aperte. Quell'Altro, curioso e vispo, va e s'informa. Non è condizionamento d'aria. La ventola aspira dalla sala e ricaccia il caldo nella finestra accanto. Passa mezzora, un cameriere lascia sul tavolo il menu. Per favore, subito un po' di pane (imploro). Un quarto d'ora, e, bicchieri in mano, domanda se bianco o rosso. Dico: prima il pane, sì, bianco ma quale. Altro quarto d'ora e si presenta, bene affettato, l'elastico in forma di pane; azimo in certi punti; salatissimo in altri.

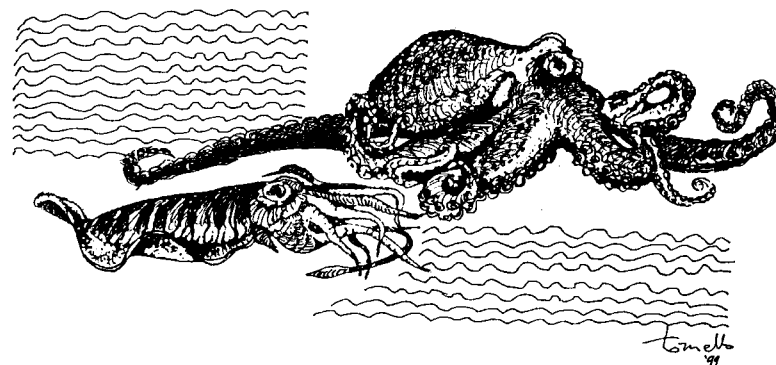
Antipasto, il cameriere impone. Ma vede, stento il sorriso, tutto è pesce con l'asterisco del congelamento. In un posto di mare. Ah, sì meraviglia, non vuole i congelati; facciamo un po' di moscardini. Il polpo infimo e duro, pallido, con una sola fila di ventose; di solito si cucinano i più piccoli, nel guazzetto di pomodoro. Arrivano polpi grandi una mano, murati a cemento da un ragù stracotto. Va per bere, Quella, e intravede purpuree

imprese nel suo calice. Riesce a cambiare il bicchiere.

Abbiamo spaghetti sopraffini - che novità, nella tradizione - a rucola e gamberetti. Non sa di niente, dice Quella. Proprio di niente, echeggia Quello. Ma, per secondo, Quell'Altro va a scovare due denticciotti freschi nella stessa vasca dei calamari. Friggeteli (questo è l'accordo) e metteteli i dentici alla brace. Tornano i denticciotti, sofferenti della piastra infuocata. I calamari sono scomparsi. Ne prendono il piatto i cappottelli, minima fragaglia imparentata a calamaretti e seppioline. Fortuna, Ella sussurra, un po' di dentice si può recuperare. Quello si mette sulla lingua un cappottello, lo rimanda alla forchetta tanto è di sale. Nel frattempo schiaccio qualcosa. Nessuno mai li ha puliti. Ossicini, antenne, via di seguito, lì sono e lì restano. Quella invece, per darsi penitenza, li scroccia e mangia uno ad uno. Quell'Altro assaggia le verdure alla brace, sfilacci insipidi in una poltiglia insapore.

Quello azzanna le patatine. Chissà perché le immagina onestamente fritte al modo nostrano, tagliate a sigaretta e poi nell'olio caldo dentro la padella di ferro, croccanti. Sbotta: qui un solo sapore sanno, il sale. Annuso la coppetta di patate. Puzza di olio di semi bruciato.

Meno velenoso il conto, ma vi è un contrappasso. Quella ha avuto due giorni di lame lacinanti, nelle budella. Unico rimedio, il tempo che passi. Le guide continuano canti e suoni. Com'è possibile, si chiedono Quello e Quell'Altro. Basta che si telefoni avvisando tale giorno verrò per tale scopo, e si ha il meglio. Andare, invece, a sorpresa rende i gourmets uguali ai comuni mortali. Posti di mare del 2000, fatevi avanti.



GIUBIANA, RISOTTO E VINO BRULÉ

Ormai era notte, la solita aria fredda che veniva giù dalla Grigna arrossava nasi e guance. Meno sei gradi: pareva tanto, ma in fondo è la temperatura normale che abbiamo qui a Canzo nelle notti d'inverno. I tamburi rullavano lugubri ritmi: al rogo, al rogo urlava qualcuno, bruciatela, la strega è colpevole, la Giubiana deve morire.

Avevano preparato al centro di un grande prato attorno a un palo di ferro alto una dozzina di metri, un'enorme catasta di fascine e fronde di pino e larice. La strega Giubiana, vecchia e orrenda, seduta, ma legata ad una sedia, si divincolava, tremava, gridava di paura, intorno i giudici, con lugubri tabarri neri e cappelli montanari. Avevano già pronunciato la sentenza: il rogo. La Giubiana era colpevole di tutti i mali e malattie, della troppa neve caduta, dello scarso raccolto di mais, delle castagne e patate che quest'anno erano proprio piccole e persino dell'andamento borsistico: mai avuti indici così bassi. Vigili, pompieri e lettighieri della Croce Rossa trattenevano la folla che attorno alla pira aveva lasciato un gran spazio circolare al di là del quale si assieparono parecchie centinaia di persone.

Altra gente dei paesi brianzoli vicini continuava ad affluire. Scendevano anche dai paesi alti della Valassina. Non pochi che vestivano alla foggia dei loro bisnonni: lunghi mantelli scuri o giubbe di pecora, cappelli a larghe tese di feltro pesante calavano a valle, magari a bordo di Mercedes e BMW.

Intanto nell'aria si diffondeva un gustoso profumo di soffritto; da un lato del prato, tre cuochi cucinavano ognuno a suo modo, su una moderna cucina da campo, in enormi pentole, giganteschi risotti. Uno dei cuochieri con un forte accento napoletano reclamizzava il risotto che stava preparando all'antica maniera lombarda. Con un vocione tonante lodava le proprietà del riso: ricco di carboidrati e sali minerali, ottimo ed economico; lamentando l'uso del riso ancora limitato nell'Italia meridionale.

Mi state simpatici, gridava, per cui vi darò la ricetta di questo mio risotto squisito, fatto al vero modo della nonna lombarda: burro, nemmeno poco, abbondante midollo di bue, indispensabile il grasso che avvolge il rognone, cipolla, queppoco di zafferano, mi raccomando niente pummarola. Durante la cottura non dimenticate di aggiungere un paio di volte del

buon vino bianco, che lascerete evaporare. E infine impegata e parmigiana grattate, assaje.

Trascinato dall'entusiasmo il cuoco dichiarava d'essersi, da tempo, completamente convertito alla cucina lombarda e aggiungeva parole in dialetto comasco maccheronico, suscitando grande ilarità.

Due signore dall'aspetto anoressico, che avevano ascoltato inorridite la ricetta, si unirono ad alcuni meridionali e incominciarono un po' per scherzare e un po' seriamente a beffeggiare il cuoco traditore e infedele, che secondo loro aveva fatto un doppio salto di qualità, ma all'indietro. Lui si difendeva bene, con un fuoco di fila di parole in dialetto napoletano, incomprensibili, ma che non erano certo di apprezzamento.

Nel frattempo la Giubiana, ammutolita forse dalla tremenda condanna, stravolta dalla paura non si agitava più; irrigidita, sempre legata alla sedia. Due omacci incappucciati, dopo averla fissata ad una fune che pendeva da una carrucola, la stavano issando piano piano, ormai la poveretta, tra un cadenzato e rumoroso rullio di tamburi era giunta in cima al palo.

Avevano dato fuoco alle fascine; poche fiammelle e tanto fumo che saliva denso e scuro offuscando l'immagine della strega fino a nasconderla del tutto. Dopo poco le fiammelle erano diventate fiamme crepitanti inserite nella larga colonna di fumo rossastro che pareva avvitarsi attorno al palo, scatenando milioni di scintille che sembravano salire all'infinito. Le monachine più grosse scendevano ancora accese, qualcuna era andata a finire sulla folla che ondeggiava rumorosamente. La gente rideva e fingeva terrore.

Finalmente le fiamme si liberarono dal fumo e altissime arrivarono alla strega che ora appariva chiaramente, il fuoco mugghiava sordamente, risvegliando paure ancestrali; pareva divorasse anche l'aria.

Il pubblico gridava entusiasta, anche perché la rigida temperatura, nel raggio di chissà quanti metri, s'era alzata di molto; l'odore un po' acre della resina bruciata aveva lasciato il posto al profumo appetitoso delle salamelle che anche stavolta colpivano ancora. L'immancabile salamella, fin troppo presente in tutte le feste: dai raduni dei boy scout alle feste dell'Unità, dell'Amicizia, della Lega, feste laiche e religiose, negli allegri e numerosi picnic. Mi ha stancato questa signora incontrastata di tutti gli intrattenimenti popolari, infatti laggiù ne stavano cucinando insieme ai risotti, almeno sessanta chili.

Ormai le fiamme stavano distruggendo la Giubiana, avevano raggiunto le sue strutture di legno che si torcevano in movimenti anatomici disperati,

con effetti così vicini al vero da impressionare.

Anche quest'anno erano stati abilissimi, avevano in tre secondi, con la complicità di un tendaggio, sostituito la "Giubiana" vivente con la Giubiana manichino; mascherati ambedue nell'identico modo. Nessuno si era accorto del cambio, nonostante la luce forte dei riflettori.

I risotti erano pronti, venivano distribuiti gratis. Il freddo e l'ora tarda stimolavano l'appetito. Scelsi un ottimo risottino venato di verde (non so di quali erbe o verdure: nonostante le mie insistenze non me l'hanno mai detto) buono quasi come il mio, che elaboro con mille cure in una pentolina per quattro persone.

I cuochi consigliavano di pasteggiare con il loro vin brulé, bollente come un punch pieno di cannella e chiodi di garofano. Sembra un accostamento pazzesco ma vi assicuro che per un risotto mangiato in piedi con la temperatura a meno sei gradi, non v'è miglior compagno di questo vino bollente.

Anche quest'anno lo spettacolo rituale e simbolico della Giubiana è stato interessante e di grande potenza scenografica: un immenso "quadro" illuminato a giorno e fiammeggiante, dietro all'elegante e antica villa Meda, montagne alte e squadrate che sembravano uscite dalla pittura di Sironi chiudevano lo scenario. Nel mezzo del pratone appariva come in un dipinto di un bravo pittore naïf (il soggetto sarebbe stato molto adatto) la grande folla e la pira in fiamme. Lo svolgimento aveva un che di teatrale, misto di remoto e di moderno, stranamente intonato per dissonanze. Uno spettacolo popolare pieno di fantasia e ingenuità, con la sua parte di antica truculenza, se vogliamo, ironico ma bonariamente scherzoso e divertente.

La Giubiana bruciata è un'antichissima tradizione di Canzo e dintorni, di origine pagana, pare celtica. I canzesi tengono molto a ricordarla, anche se ora la festeggiano in tono burlesco.

Per secoli, all'ultimo giovedì di gennaio, hanno bruciato la Giubiana. È la voglia anticipata di far finire l'inverno, di cancellare le malattie e i disagi, perché tra non molto verrà Primavera e allora tutto sarà nuovo e fortunato e per secoli i canzesi, mentre la Giubiana si torceva tra le fiamme, formularono con il pensiero i loro desideri più importanti e segreti, nella speranza che la Giubiana, strega non del tutto cattiva, li esaudisse.

Franco Cusmano

HAGGADAH, CENA PASQUALE

Un almanacco dal titolo esplicitamente pagano, come l'*Apollo buongustaio* può per una volta accogliere - anche per la "magia" del numero programmato per il Duemila - un cenno alla cena rituale ebraica, così come la vive da diversi anni la Comunità cristiana (per noi di Genova-Centro quella dei MASCI, movimento degli adulti scout cattolici italiani).

Agli albori del cristianesimo i "credenti della prima ora" si riunivano una volta l'anno, nell'epoca di Pasqua, in un banchetto comunitario che chiamavano alla greca agàpe, completandolo con l'attributo "fraterna"; ciò era collegato indissolubilmente con l'Eucarestia.

Dell'agàpe abbiamo solo notizie sommarie; invece possiamo spiegare nei dettagli questa pubblica manifestazione che lega insieme in modo originale la gastronomia e la religione.

Sono fondamentali due termini ebraici, *Haggadah* e *Séder*.

La parola *Haggadah* deriva dal verbo *lehagid*, che vale raccontare, spiegare, avvertire, traendo il materiale della narrazione da una precisa fonte scritta. Di un fatto religioso si fa una lettura comunitaria. Essa è il momento centrale della cena, e viene sollecitata dal più giovane dei partecipanti, un bambino, il quale a rito da poco iniziato, prima che i presenti bevano tutti dalla seconda coppa, chiede il motivo per cui "proprio in questa sera" si mangino verdure amare con condimento amaro, e si consuma pane "azzimo", cioè non lievitato.

Come risposta, il coro dei presenti sintetizza l'uscita del popolo dalla schiavitù d'Egitto. Poi, chi presiede la riunione, ricorrendo ai testi sacri, fa un lungo resoconto delle tappe segnate dai nomi di Abramo, Isacco, Giacobbe, Mosè, fino al ricevimento delle Tavole della Legge e la costruzione del Tempio. Ciò costituisce l'inizio del *Séder*, l'attesa, che si svolge attorno a una tavola apparecchiata.

Sulle tavole sono disposte le tovaglie; al centro una tovaglia più piccola nasconde la terza azzima (*afiqoman*), altre due *massah* sono coperte da un tovagliolo in attesa di essere consumate. A portata di mano, vicino al celebrante (nel caso nostro Assistente ecclesiastico) che occupa il capotavola, ci sono un catino per lavare le mani e un asciugamano.

Sul tavolo, davanti al celebrante, sono disposte "quattro coppe più una" per il vino genuino, che saranno riempite a tempo debito una dopo l'altra.

La prima è colmata all'inizio della celebrazione: tutti i presenti, in piedi, ne ascoltano la benedizione. Il celebrante beve per primo, poi tutti si siedono e attingono un po' di vino dalla coppa che è fatta circolare. Il celebrante si lava le mani e inizia il pasto, mentre il giro del catino per il lavacro procede fra i commensali.

I cibi sono presentati uno per volta, mentre viene fornita la spiegazione, il "perché", di ciascuno di essi.

L'agnello è distribuito in ricordo della *Pesach*, il passaggio (di qui il nome: Pasqua) del Santo dal nome benedetto (in altre versioni, l'Angelo) che risparmiò le abitazioni il cui stipite era segnato dal sangue dell'agnello.

Le azzime (*massah*) sono tre, e simboleggiano la debolezza, la miseria, l'impotenza; sono usate perché la pasta per il pane "dei nostri padri" non poté lievitare per mancanza di tempo, "quando il Signore si manifestò e ci rese liberi".

Le erbe amare (*maroth*) sono sedano, cicoria, lattuga romana o belga. Rappresentano l'amarrezza della schiavitù. I loro condimenti, sale e limone, sono amari e aspri; in più c'è l'*haroset*.

L'*haroset* è la salsa di colore bruno-rossastro, che ricorda la malta cementizia usata dagli ebrei durante i lavori forzati di edilizia nel periodo della schiavitù. È formato di diversi componenti vegetali che elenco: essi sono usati tutti o in parte, in proporzioni definite, secondo disponibilità e tradizioni locali. Pere, mele, datteri, banane, mandorle, noci, scorza d'arancia, zucchero, cannella, vino. Il loro sapore, complessivamente dolce, mitiga quello spiacevole della mancanza della libertà. L'insieme dei componenti viene mescolato, cotto per circa due ore e disposto in coppa. Accompagna a piacere agnello, azzimi ed erbe amare, senza limitazioni.

Un componente obbligatorio della cena sono le uova sode (almeno mezzo a testa), simbolo di morte ma anche di vita eterna; erano una offerta comune al tempio. La cena può essere completata da pollo arrosto, frittate, torte di verdura (a Genova la "pasqualina"). Oltre al vino rituale si può bere vino comune; è ammesso il pane normale, dopo aver consumato gli azzimi.

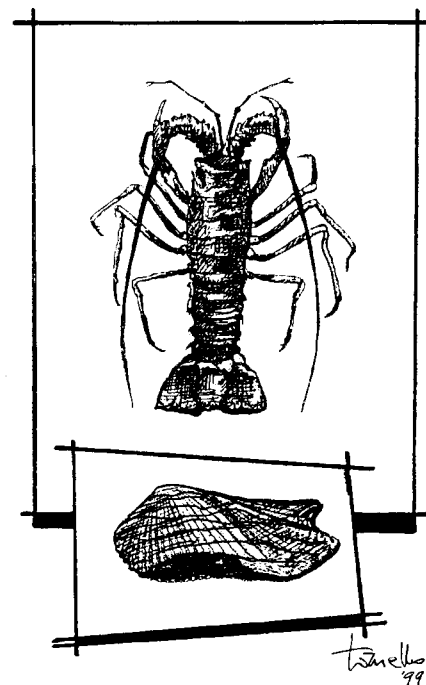
C'è da rilevare che gli ebrei di stretta osservanza, dato che l'agnello dovrebbe provenire dal sacrificio rituale del Tempio di Gerusalemme (distrutto e non più ricostruito), lo sostituiscono col pollo o ne mettono simbolicamente una zampa sulla tavola della cena.

Dopo questa ampia digressione strettamente gastronomica torno, per concludere, al rito del *Séder*, il cui significato è "attesa". L'attesa è per la

conclusione ideale della cena ebraica, l'arrivo di un illustre personaggio, Elia. Per Elia viene lasciato un posto a tavola; accanto alla quarta coppa che verrà bevuta in conclusione, se ne riempirà una per lui, e rimarrà piena...Contemporaneamente si lascia aperta la porta della sala della riunione per permettere il passaggio del profeta.

Tutto il periodo della cena è ritmato da letture e salmi; prima del passaggio della quarta coppa (quella dell'Ultima Cena sarà consacrata da Cristo), si recitano due salmi (*Hallel*, che vuol dire lode), il primo recitato dal coro di tutta l'assemblea, l'altro con la lettura a turno di ognuno dei presenti del motivo della lode, e di tutti del ritornello "perché eterna è la Sua misericordia".

Chi presiede fa la chiusura, augurandosi un ritorno del popolo "sparso per tutta la terra" al Tempio, e ci si scambia il saluto finale "l'anno prossimo a Gerusalemme!"



TRENTUNO DICEMBRE

Trentuno dicembre... Data che sempre mi riconduce alla mente la fiaba de "La piccola fiammiferaia".

Dall'incantato mondo di Andersen, subito dopo "I cigni selvatici" che è sempre stata la mia preferita, ecco le buie vie gelate, la copiosa neve di S. Silvestro, i passanti indifferenti e la bimba stanca e affamata che tenta invano di vendere qualche pacchetto di fiammiferi.

Mi sembra di vederla, di avvertire anch'io il freddo non solo materiale che la tormenta, con la paura della solitudine e di altre minacce sospese nell'aria fredda.

Ma subito l'autore passa a descrivere le visioni della piccola che rannicchiata in un canto della via, accende uno dopo l'altro i suoi fiammiferi per entrare in un mondo che a lei, invisibile a chiunque, rivela immagini tutte sue di cui nessun altro può gioire: l'albero di Natale con le sue mille fiammelle, la stufa di ghisa che per un attimo che appartiene a lei sola è promessa di calore, l'oca arrostita che rotola fino a lei che muore d'inedia. Ma tutto si dissolve con la fiammella... Soltanto rimane l'ultima visione dell'ultimo cerino, quella della nonna scomparsa che la solleva fino a lei nella pace, lasciando sul marciapiede la povera piccola spoglia con nelle mani illividite il mazzetto dei fiammiferi spenti.

Il mattino del primo gennaio i pochissimi viandanti che le passano accanto la compiangono perché è morta di freddo e quei fiammiferi nelle piccole mani inerti sono per loro emblema di una sofferenza crudele invano combattuta, mentre il lettore sa che proprio quelli sono stati la sua chiave d'ingresso nella pace.

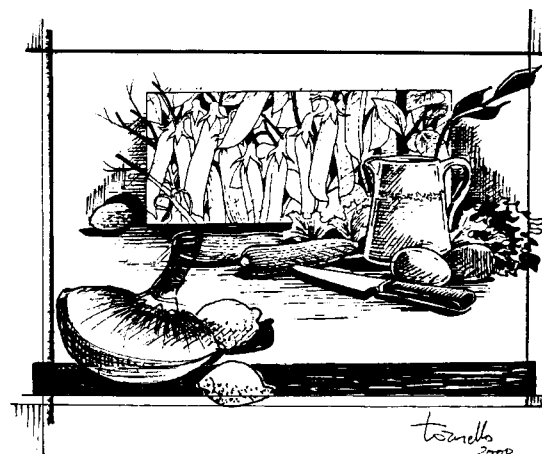
Trentuno dicembre... Data che quand'ero piccola era promessa di festa, una festa un po' magica, ancora sulla scia della cometa natalizia e che come nelle fiabe terminava a mezzanotte.

...La cena, l'attesa del nuovo anno, l'assurdo batticuore per il conto alla rovescia che portava via gli ultimi secondi, briciole... briciole sulla tavola ancora imbandita e quella pirofila di vetro ancora appannata dal burro in cui s'era cotto il budino di patate e formaggio. Il caldo purè di patate che doveva coprirne il fondo e le pareti imburrate, il ripieno di mozzarella, formaggio Berna e prosciutto cotto, il residuo purè che avvolgeva il tutti,

cosparso di pan grattato e di fiocchetti di burro che si disfacevano in forno come gli ultimi istanti dell'anno vecchio che se ne andava lasciandomi malinconica e un po' timorosa del futuro, ora che le feste per me si concludevano con il concerto di Capodanno trasmesso in TV il mattino successivo.

Allora non ero avara dei miei anni, ero giovane e il tempo sembrava immobile, mentre ora cerco di bere avida ogni istante ed ho paura. Paura di questa vita che mi piace paragonare ad un treno che corre mentre i paesaggi cambiano di continuo al di là dei vetri. In ogni angolo ci sono orari e piantine con mete da raggiungere. E ci sono fermate. Alcuni salgono... Altri scendono...

Ecco di nuovo il mazzetto di fiammiferi nelle mani della bimba venditrice. Sono spenti come gli anni passati, come le stazioni superate, come le candeline della torta di compleanno, come i desideri e le illusioni finiti in quei fili di fumo impregnati di profumo di meringa e cioccolato. Ma quelli rimasti nel pacchetto, voglio pensare che regaleranno visioni di speranza, capacità di sognare e di guardare a levante al di là delle pareti del tempo-treno che corre, oltre l'ansia, oltre lo smarrimento l'infinito, che si allarga fino all'irraggiungibile orizzonte e s'accende all'aurora del terzo millennio, aurora che sorge per me e per i miei rimasti compagni di viaggio.



*Mario dell'Arco**

ER PANE DE GENZANO

A Gino Cesaroni

sindaco, patrono der pane de Genzano

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

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

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

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

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

Pane educato.
Ammollo ar caffellatte
e la famija intorno,
dice a tutti "bongiorno".
Ammalappena

er desco è apparecchiato
a la luce der vino,
dice "bonpranzo", dice "bonacena".

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

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



I “TORDI MATTI”

Zagarolo nel secolo XVI era, come tante altre città italiane, in balia del potere assoluto di una delle nobili famiglie dell'epoca, ossia dei Colonna che con Ugo di Moncada, inviato in Italia da Carlo V, Re di Spagna, prima del terribile sacco di Roma del 1527, diedero inizio a una serie di intrighi e di macchinazioni per assicurarsi potere e ricchezze.

Alle soldataglie di questi si unirono i lanzichenecchi che per odio a tutto quanto era italiano e soprattutto a Santa Romana Chiesa, iniziarono a saccheggiare i territori intorno all'Urbe.

Il Papa Clemente VII tentò di fermare queste orde inviando con un grosso esercito il capitano Vitellozzo Vitelli che trovando Zagarolo indifesa la occupò dando poi libertà di saccheggio ai suoi armati.

Gli abitanti pertanto, costretti ad abbandonare le case, si trasferirono in capanne nei pressi della città.

A uno di questi rifugi si avvicinò un lanzicheneco ferito, seguito da un cavallo con una profonda ferita in una zampa insanguinata.

Viste le condizioni di sfinimento e di sofferenza di quell'uomo, gli occupanti la capanna, due anziani coniugi, lo fecero entrare.

Il lanzicheneco rifiutò la cura delle lesioni e chiese di mangiare.

Ma il cibo racimolato in quella povera abitazione, costituito soltanto da verdure, venne rifiutato da quell'armigero e nella sua lingua cominciò ad urlare ripetendo più volte la parola “dressel”.

In quello stesso momento il cavallo che lo aveva seguito, cadeva a terra esalando l'ultimo respiro ma dando lo spunto all'anziana donna di preparare un qualcosa con la sua carne per sfamare il soldato.

Alcuni vicini, evidentemente più giovani, si affrettarono subito a scuoiare e a dividere in quarti la carcassa dell'animale, ricavando poi sottili fettine che arrotolate vennero messe a cuocere sulle braci.

Ma quell'armigero, non avendo considerato buono quell'alimento, ricominciò ad urlare.

Allora la donna in cambio di una parte delle carni del cavallo, riuscì ad avere del lardo e delle spezie con cui condì le fettine arrotolate che vennero messe a cuocere nuovamente sulle braci.

Questa nuova maniera di cucinare la carne del cavallo piacque al teutonico che ne mangiò a sazietà inaffiata da una buona quantità di vino

imprudentemente offertogli e che, in breve tempo, ebbe ragione su quel forsennato facendolo addormentare profondamente.

Il mattino seguente l'artefice di quegli involtini andò a controllare le condizioni dell'ospite, da tutti ormai chiamato “il matto”, ma con stupore trovò il giaciglio, dove si era addormentato, vuoto.

Terminati i combattimenti, con il ritiro delle truppe, la popolazione rientrò nelle proprie case e pertanto anche gli anziani coniugi protagonisti della vicenda.

Nei giorni successivi raccontarono agli amici e parenti quanto era loro capitato e anche la conclusione positiva della vicenda per merito di quella ricetta inventata in quelle circostanze.

Quindi fu imbandita una tavola dove il cibo presentato fu costituito prevalentemente da quegli involtini che per l'epiteto dato al soldato di “matto” e per la parola tedesca “dressel”, da lui spesso pronunciata, e che tradotta significa “tordo”, furono chiamati prima “tordi del matto” e poi più brevemente “tordi matti”.

I “tordi matti” oggi si possono gustare nei locali tipici di Zagarolo e acquistare già confezionati nelle macellerie del territorio.

Gli ingredienti per la loro preparazione sono: carne equina tagliata in sottili fettine, lardo, coriandolo, pepe, peperoncino, aglio e prezzemolo.

La preparazione: condire le fettine di carne con sale, pepe e coriandolo. Spalmare sulla carne il lardo precedentemente battuto e condito con prezzemolo, aglio e peperoncino. Infine arrotolare le fettine fermando il tutto con degli stecchini.

Cuocere gli involtini su di una graticola posta sulle braci e senza averli fatti bruciare portarli in tavola con un contorno di puntarelle. Il vino deve essere un rosso D.O.C. di Zagarolo.

Salvatore Di Giacomo*

‘O PRANZO A ‘O NNAMMURATO

Ah, si ‘o ssapesse Aniello «’o scarricante»,
si ll’appurasse chello ca è custato
sta mullica ‘e formaggio pizzicante
e stu pullo nfurnato e mbuttunato!

È custato nu sì, sceppato a forza
a Nanninella «’a rossa» ‘a nu studente...
E, doppo, s’ha mangiate ‘e mmane a mmorza
sta femmena ‘e chist’ommo malamente!...

Sì: s’è vennuta!... Ce vo’ nu curaggio!...
Ma si no che purtava a «San Francisco»
stu pullo mbuttunato e stu furmaggio,
e sta butteglia ‘e vino e ‘o ppane ffrisco?

Nu biglietto int’ ‘o ppane essa ha mpezzato:
(quanno Aniello s’ ‘o mmangia ‘o liggiarrà)
«Nega sempri, mi ha detti l’avucato!...
Sempre ferele Annina ti sarrà!...»

Dalla raccolta *Vierze nuove*, in *Poesie* - Napoli 1909

Glossarietto:

scarricante: scaricante di merci;

mbuttunato: ripieno;

sceppato: strappato;

mpezzato: ficcato.

Domenico Di Palma

L’OSTERIA «DER TEMPO PERZO»
SU LA VIA ARDEATINA

Ner tempo d’estate,
cor cri-cri de le cicale
e l’odor der fieno,
davanti a ‘n bicchier de vino
de li Castelli,
era bello finì
fora dar monno,
lassanno che l’ore
se n’annassero a fonno.

Dalla raccolta *La luce anniscosta*, Iaua Editrice, Roma 1983.

UN PO' DI... REGOLA... NON GUASTA!

La partecipazione alla mostra *Il cibo e la regola* tenutasi presso la Biblioteca Casanatense di Roma nel 1996¹ è stata una felice occasione per conoscere e scoprire quanto il cibo e la vita conviviale avessero importanza nell'ambito della vita religiosa comune, pur con differenze e sfumature tra un ordine e l'altro.

E così ricercando fra carte e manoscritti, in particolare della Biblioteca Nazionale, è stato possibile ripercorrere un viaggio ideale di menù in menù, di refettorio in refettorio. Sì, di refettorio in refettorio, perché riflettendo su questo momento della vita collettiva emerge come questo spazio architettonico fosse considerato luogo particolarmente significativo in quanto punto d'incontro e di condivisione, non solo di cibo materiale ma anche spirituale, perché durante i pasti era prevista la lettura di opere edificanti da accogliere e assimilare prima di tutto.... in... silenzio:

“In refettorio in tempo di refezione tanto di mattina quanto di sera si osservi perfettamente silenzio... ognuno sederà alla mensa secondo l'ordine ed anzianità della religione, senza alcuna distinzione, o sia lettori di morale, o di mistica, di regola, eccetto il Vicario, quale sederà immediatamente dopo il guardiano. Ne vi sia differenza di tovaglioli, piatti, bicchieri, o altro che porti distinzione o particolarità” (Roma, BNC, ms. Varia 295 c. 19v).

Così i Minori Osservanti vivevano questo momento nel convento di Civitella, stando a quanto ci viene descritto nel manoscritto Varia 295 della Biblioteca Nazionale di Roma.

E quali erano i menù? Cosa e quanto si mangiava? Spesso ci si affida alla Divina Provvidenza, come ci dice la Regola degli stessi frati Minori:

“La pietanza non si compri, ma si stia alla pura Divina Provvidenza... non si diano ordinariamente che due soli piatti, con che non si esclude, che per qualche accidente di solennità... possa il superiore locale fare che si diano ancora tre piatti. L'istesso dicesi circa il darsi la pietanza di carne la sera, la quale non si dia, che in caso raro a prudenza del superiore, senza il di cui parere non avrà ordine il cucinaro di darla...”

Divina Provvidenza sì,... ma non per tutti e con qualche riserva! Infatti la stessa cosa non può dirsi per i Gesuiti che vivevano al Seminario Romano, secondo quanto viene trasmesso da un manoscritto della

Biblioteca Vaticana, il Vat. Lat. 5524, datato 1586 e dedicato a papa Sisto V. In questo manoscritto, mese per mese, giorno per giorno sono indicati attraverso tabelle i cibi da assumere nei diversi momenti e nelle diverse fasi del pasto. Così scopriamo che la domenica nel mese di gennaio era previsto: “corate” per antipasto, “brodetto e mostarda” per minestra, “alesso la sera, arrosto di porco o altro” per carne “Coscio la sera castagne” per postpasti, e come si sa, per finire in bellezza un'insalatina non guasta! Diverso il menù del martedì, che prevedeva nello stesso ordine “salsiccia”, “vermicelli”, “alesso la sera stufato”, “coscio” e sempre “insalata” finale. Un pochino più leggero e un po' più di serietà il venerdì con “Ricotta”, “herbe”, “occhi di bove la sera ova in tuorlo”, “fichi la sera castagne” e ancora “insalata cotta” per finire in bellezza!

Il refettorio è anche luogo di convivialità aperto ad ospiti esterni e in alcuni casi si possono prevedere, come nella Congregazione di S. Orsola, pur con molta immaginazione, ospiti veramente di lusso e di prestigio:

“Saranno in quest'offizio diligenti ed evvertiti di fare le cose per tempo, e di non lasciare andare a male cosa alcuna. Si ricorderanno di pensare che tale servizio si facci non a creature ma all'istesso Creatore sposo loro come faceva Santa Caterina da Siena, immaginandosi che in quelle tavole abbiano da stare Gesù Cristo, la SS.ma vergine, li santi apostoli e le sante Orsola, Rufina e Seconda”.!!! (ms. BNC Varia 356 c. 28r)

¹ *Il cibo e la regola*. Catalogo della Mostra tenutasi a Roma nel 1996. Giornata Mondiale dell'Alimentazione 1996. Roma, Biblioteca Casanatense, 1996, cfr. in part. sez.XVI.2: *En ces tables vous etes assis tous les jours. Il refettorio e i luoghi della vita comune della Compagnia di Gesù*, di M.M. Breccia Fratadocchi, p. 218-227.

LA NOUVELLE CUISINE

Pijàte tre schizzetti de *framboise*
smucinate co dua *topinambours*.

Mettetece du foje de *salade*,
'na manciata de scaje di *poisson*,
un nonnulla de bava d'*escargot*.

Buttate er tutto inzieme a un *petit oeu*f,
ner brodo callo de carne de *boeuf*.

Sta *cuisine*, che fusse un granne *bluff*?



LE TROTE

I pini, quei mobili e stupendi esseri, da me tanto amati, si sublimavano, si acuminavano nella luce, nel vento, di cui erano i sussurranti discepoli. L'attività clorofillare, a giorno, permette loro di nutrirsi di carbonio nella luce, come noi ci nutriamo di maccheroni. E dopo il loro pasto di carbonio e di luce stanno zitti, non concionano le folle. Maestro della divina armonia è, a loro, il vento: sacerdote e coribante davanti ai pulvinari dell'Alpe, ha in loro i suoi alunni e, in una, i suoi sistri. Io li osservavo a mezzo giorno. Rimiravano taciti carovane bianche di nuvole a migrare nei cammini del cielo.

Be', proprio là, diobono, una prima «rottura» di immagini cominciava a rompermi...il fragile ragnatelo del mio sogno. Era una villa, in figura di chalet svizzero: chalet da bocca buona, invero, di muro, non di legno: e il muro pitturato, a figurar l'assi di legno; i tetti a punte: una scimunita «mantovana» tutt'attorno le grondaie. I piovvaschi e le bufere del monte avevano decolorata e a momenti scancellata quella Svizzera.

In riva al lago l'avvocato, e proprietario del lago, pescava, fumando una vecchia porcheria d'una pipa, alla lenza. Vestito alla tirolese, e alquanto attonito, esibiva i reumatizzati ginocchioni: di cui nessuno, credo, ebbe mai l'idea d'invaghirsi. Lunghe canne di bambù con un più lungo spago, gli permettevano di porger l'esca alle trote; una manovra di lancio e di susseguente posa della canna, in cui era, nonostante i reumatismi, gloriosamente provetto. Viveva per le trote, delle trote. Per loro, solo per loro, si può dire, vestiva alla tirolese. Costoro erano delle magnifiche bestie, con pance bianchissime, direi quasi impudiche al trarle fuori, e lampi metallici della goppa e della coda nei sussulti e nei dibattiti della interminabile agonia. L'avvocato, a suo modo, cioè un po' crudelmente, ittio-fagicamente, le amava: le concupiva, quasi: ne dissertava come fossero proprio delle femmine e trote e di questa femmine desiderava, anzitutto, la copiosa moltiplicazione nel lago: poi che abboccassero all'amo, come una donna all'amore nuovo e conturbante di un drudo impreveduto: e da ultimo, quello scotersi, quell'agitarsi, «all'aria ossigenata dei duemila», che recava a lui il pranzo e la sacra ingestione del corpo amato, e a loro, col verme in gola, e il rampino pure, che non ischerza, gli spasmi di una soffocazione mortale.

Son pesci anadromi, che risalgono i fiumi, e pazienza i fiumi, il Po, ma le rapide e le cascatelle dei torrenti montani. Gli piace, povere bestie, di fare all'amore in montagna; il lago dei Bo', in dove i pesci più grossi, e più voraci, non pervengono a rampicare, è culla, è nursery sufficientemente protetta alla incolumità di lor prole. Perciò gli ingegneri, quando «progettano» un qualche loro «sbarramento di valle», una diga (di captazione o di invaso, o ad imbrigliare con uno stramazzo alto il deflusso), si preoccupano di sistemarvi una scaluccia per le trote; una scala idraulica, potremmo dire, fatta proprio a gradini, discesi in cascatelle perenni da quel tanto di «acqua perduta» o di «acqua benigna» (nel caso terzo dello stramazzo) che consente alle trote di risalire, a ritroso, contro corrente, per salti successivi. E le si vedono, guizzi bianchi e argentati, fuor di acqua un attimo, come coltelli, che di virtù magica e propria e' sappino lanciarsi da sé soli all'insù: su, su, fuor d'ogni cascatella un barbaglio nel sole: un gradino dopo l'altro.



Pino Giacopelli

PRIMA COMINCIA L'ERBA

Avete mai visto morire un giardino?

Prima comincia l'erba invasiva, avviluppante, aiuole e viali emergono come relitti di naufragio, arbusti crescono a dismisura, rattroppiti abbandonano rami e bacche e c'è chi ha fatto man bassa di vasi e lampioni. Dal seme della solitudine germoglia una piccola pianta urticante di teneri graspigni. Nel silenzio, intristito dall'aguzza bandiera di ferro sulla torre a guardia di banchine derelitte, le peregrinazioni dello spirito approdano nella valle che si addolcisce in onda di collina. Quando è notte quella piccola stella inchiodata nel firmamento asperge di luore la sdrucchiola iconografia esangue del giardino di ciaule, avvolte nel profumo del pitosforo. Nel ricordo del suo splendore svanito, torno in città. Ci risucchia rumorosa negli orifici di lunghe gallerie. Riappare la città, figlia delle ferite, arrossisce come bargiglio d'un tacchino grasso.

“CARPE DIEM”

“Il segreto per la cattura degli esemplari più grossi è la polenta” sentenziò Maurizio. Devi prendere quella macinata molto fine e farla bollire, girandola continuamente, con zucchero e farina di semi di lino; quando è pronta si impasta su un tavolo di marmo aggiungendo farina di grano, vaniglia ed un bicchierino di mistrà o marsala; si continua fino a che, staccato un pezzetto e arrotolato a mo’ di pallina, questo non rimbalza sul piano di lavoro: è infallibile!”. Lo stavo a sentire, mentre sotto il sole estivo, guardavo affascinato il tratto di Tevere che poco prima della foce si allargava e comprimeva come in acquarello inglese, le collinette e le spianate verdi che, un tempo, erano il regno di un vino gentile e soave, molto apprezzato e conosciuto.

Pensai, mentre Maurizio regolava la tensione del filo sulla canna, a quanto questo fiume aveva dato ai romani; storia ufficiale, vite quotidiane, momenti di gloria e attimi di disperazione, passati e segnati da quest’alveo così vario ed irregolare. Durante i conflitti mondiali ed in tempi di fame “nera”, i suoi prodotti ittici avevano provveduto a “sostentare” parecchi cittadini dell’Urbe. Ora, chi va a pesca sul Tevere, lo fa per sport, rimettendo il pescato in acqua, secondo i dettami della moderna tecnica ecologia del *catch&release* (e mai si sognerebbe di mangiarlo sebbene di pesce, per quanto strano possa sembrare, su questo fiume ce n’è tantissimo!).

“Il segreto per cucinare la carpa che “sa di fondo”, riprese Maurizio, “È la marinata”.

“Se l’esemplare è grosso, diciamo sopra i due chili, devi assolutamente fare la marinata!”.

“In cosa consiste?” chiesi, cercando di scuotermi da l’afa estiva. “Devi prendere il pesce e metterlo, dopo averlo pulito e fatto a trance, in una marinata composta da acqua, aceto, aglio, alloro, timo, maggiorana e salvia; lo lasci lì dentro per un giorno e poi lo cucini come vuoi; è però preferibile farlo arrosto, usando parte della marinata come “bagna”, e poi, dopo cotto, servirlo con delle patate novelle e con un buon vino bianco”. Avevo l’acquolina in bocca.

Cercai con la testa l’ombra delle acacie e ripresi a pensare al fiume. Che fiume poi, non è, visto che, idrologicamente parlando, è classificato come

torrente; pensai alle trote che ospitano i suoi affluenti e a tutte le tradizioni nate sulle rive dell’“ex” biondo Tevere: ripensai alla sua maestosità e a Cesare Pascarella che nella sua *Scoperta dell’America* fa chiedere alla Regina delle navi come “...Quelle che portano er Marsala a Ripa Grande”, a dimostrazione che un tempo, il corso d’acqua era anche importante vettore commerciale...altro che torrente!...

“Certo dispiace” dissi tristemente, “che il pesce preso qui, non sia cucinabile...” In quel momento la prima canna si mosse; il cimino della canna prima e poi tutto il resto si piegò fino quasi a spezzarsi: Maurizio prese in mano l’attrezzo e ferrò deciso. Ne venne fuori un combattimento memorabile; l’antagonista pesata, fece fermare l’ago della bilancia portatile a quattro chili e cinquanta grammi. Slamammo delicatamente lo splendido esemplare di Carpa Regina e la riponemmo in acqua.

“Complimenti, la tua polenta ha funzionato alla grande, eh?”, esclamai. Ma Maurizio con occhi bassi rispose: “L’ho pescata con il lombrico...La polenta è finita...”; cercai con lo sguardo il canovaccio bagnato in cui era avvolta la polenta e lo vidi steso ad asciugare al sole sul ramo d’acacia. Collegai a ciò quel movimento continuo che avevano avuto le mascelle di Maurizio per tutto il tempo: ora avevo realizzato: non era *chewing-gum*.

“Troppo mistrà” disse piano Maurizio, a me piace il mistrà”.

Restammo lì ancora un po’ e poi ritornammo verso la vettura; mentre riponevo le attrezzature in macchina dissi “Dai, Mauri, ti porto a mangiare in una trattoria alla Garbatella, dove fanno una tinca coi piselli da favola...”; “No, ti ringrazio” rispose lui con voce dimessa, “...sai, a me il pesce non piace...”. Lo guardai stupito mentre, seduto sul guard-rail, si toglieva gli scarponi.

Mentre tornavamo verso casa, Maurizio riprese: “Ahhh, la tinca coi piselli...lo sai come la fanno i pescatori del Trasimeno?...”

Non l’ascoltavo più; la mia mente correva dietro la linea dell’orizzonte in movimento che gli strati d’umidità offuscavano e distorcevano come un miraggio tunisino.

Dal finestrino tutto aperto entrava solo aria calda ed il sole, adesso, era come un martello infuocato che colpiva impietosamente la carrozzeria nera della Golf di Maurizio.

RICORDANZA

La Principessa era seduta accanto al monumentale caminetto in pietra della sua villa di Sellia Marina ed io, di fronte a lei, l'ascoltavo mentre mi narrava alcuni episodi salienti della sua avventurosa vita: il primo matrimonio, la fuga da un campo di concentramento, la morte del suo adorato primogenito - aviatore nella seconda guerra mondiale caduto con l'aereo nel cielo di Latina, il grande amore della sua giovinezza rincontrato e poi sposato nella tarda maturità e lo strazio di averlo perduto, rendendola nuovamente vedova, le amare vicissitudini familiari.

Io l'ascoltavo affascinata dalla sua eccezionale personalità: tutte le traversie della sua vita non avevano abbattuto la sua forte tempra e, alla soglia dei settant'anni, coltivava con slancio i suoi mille interessi, soprattutto culturali, e formulava progetti svariati a lunga scadenza.

A un tratto si alzò e mi condusse nella sua imponente biblioteca - benché fossi sua ospite già da alcuni giorni, non l'avevo ancora visitata - e, mentre mi mostrava vecchi tomi, alcuni libri rari e qualche cimelio, mi disse:

- Ti ho già consegnato una valigia piena dei miei incartamenti che costituiscono la testimonianza di tanti aspetti della mia vita, antichi ricordi e impegni fattivi nell'ambito del sociale, soprattutto in favore delle donne, nonché varia corrispondenza con personaggi di rilievo; ma non è tutto: nel mio prossimo viaggio a Roma ti porterò altre due valigie piene di documenti importanti che debbo ancora selezionare, affinché tu possa scrivere la storia della mia vita...ti ritengo la persona adatta per farlo.

S'interruppe e poi:

- Sediamoci - mi disse e dopo, guardandomi con un sorriso - E non ti ho ancora detto che questa biblioteca un giorno sarà tua: ti ho menzionato nel mio testamento disponendo che tutti i miei libri e tutte le mie carte vadano a te.

Io fui, naturalmente, stupita ed emozionata da queste parole, ma la mia emozione non fu abbastanza grande perché per me la prospettiva di diventare sua erede fluttuava in un futuro così indefinito da sembrarmi quasi irreale, tanto improbabile mi appariva la morte di questa donna granitica che mi evocava l'immagine di una quercia centenaria.

Mai più avrei pensato che non avrebbe nemmeno fatto in tempo a consegnarmi le altre due valigie con i suoi documenti, perché sarebbe morta pochi mesi dopo in un incidente d'auto mentre guidava di notte.

Continuando la conversazione in biblioteca, mi parlò della sua lunga residenza a Palermo durante il suo primo matrimonio con un marchese palermitano. E, parlandomi delle antiche usanze di quella città, mi disse che le famiglie patrizie isolate avevano dei loro ricettari culinari che serbavano gelosamente in segreto, perché le vivande speciali ed esclusive costituivano un fiore all'occhiello di ogni casato con cui stupivano i commensali. E anche i monasteri di suore avevano le loro ricette particolari - introdotte probabilmente dalle patrizie che prendevano il velo - ricette che poi prendevano il nome dal loro ordine.

Specialmente in occasione delle feste natalizie era invalso l'uso, sia presso i monasteri che presso le famiglie, di cominciare anzitempo a preparare prelibati e svariati dolci per le festività.

A un tratto la Principessa mi disse:

- Tu che sei palermitana e appassionata di cucina avrai piacere di leggere alcune di queste ricette; io ho il ricettario dell'antica Casa Bongiorno; è scritto in dialetto.

E, preso da uno scaffale uno scartafaccio, me lo consegnò.

Fra quelle ricette c'è la seguente:

Faccia di vecchia

Nella tortiera si versa olio e ci si mette un "muffulettu" che avrà già lievitato. Si "caddia" con l'indice e il medio, in modo che l'"ogli" entra dappertutto, indi si spezzano tre o quattro "allici" e s'incrostano nella pasta, poi ci s'incrosta una buona quantità di cipolla tritata, ci si butta sopra un pugno di "caciù" grattato immischiato con pane grattato, vi si versano sopra "oglio" e salsa di "pumadoro", indi s'infornano. Ci si mette pure rigano.

Glossario

faccia di vecchi: è una pizza;

muffulettu: è un panino più morbido di quello del pane comune;

caddiare: pigiare con forza la pasta con la punta delle dita;

oglio: olio;

allici: alici;

s'incrostano: s'incorporano;

un pugno: una manciata;

caciù: cacio, formaggio;

pumadoro: pomodoro;

rigano: origano.

È L'ORA DELLA MERENDA

Questo annuncio lo aspettavamo dallo stesso momento in cui ci eravamo seduti alla scrivania, davanti ad un quaderno aperto ed ad un vocabolario che non ci voleva aiutare a tradurre Tacito. Temperate le matite, cambiato il pennino spuntato, non c'erano più scuse: bisognava studiare. Ma la merenda ci salvava e, di scatto, eravamo in cucina. Già, perché ce la dovevamo preparare proprio noi e sarebbe stato qualcosa di dolce, perché il salato, a casa mia, era riservato alla pagnottella mattutina, infilata con cura in un angolo della cartella di cuoio, per non macchiare i libri: la plastica doveva ancora arrivare. Così, non considerati i vari pane - e - marmellata, ultima spes della nostra gola, ci si ingegnava con quanto trovavamo disponibile in dispensa e, dati i tempi bellici, le materie prime erano assai ridotte. Da qui il nostro estro gastronomico. Siamo stati modesti inventori, *ante litteram*, della Nutella. Attingevamo da un grande baratolo di latta cucchiariate di una miscela solubile dal lontano sapore e colore del cacao - più malto in realtà - che sciolte in poca acqua e ben lavorate in una tazza con frenetica energia, si trasformavano in una crema dolce dal vago sapore di cioccolata: la spalmarvamo su robuste fette di pane, una delizia per il nostro semplice palato.

Un'altra leccornia era la crema pasticceria, ma la sua preparazione richiedeva più tempo e quindi veniva programmata, subito dopo esserci alzati da tavola.

Mia madre, allo scoppio della guerra, aveva comprato da un farmacista compiacente un gran numero di scatole di maizena, fecola di mais; esse erano di cartone giallo, decorate da un gran numero di medaglie di merito che incorniciavano una scenetta africana, negretti intenti a raccogliere il granturco in larghi grembiuli: trasparente omaggio al nostro impero africano. Il ricettario assicurava questa fecola assai energica, adatte a pappe per neonati, digeribili in cinque minuti: noi battevamo i poppanti perché tra gustare e digerire la pallida crema, il cui giallo era fornito dall'Ovolina, surrogato dei tuorli d'uovo, ce ne impiegavamo due. La mettevamo a raffreddare in eleganti coppette con tanto di ciliegina nel mezzo, crema mai gustata intatta, perché chi passava non resisteva all'allettante tentazione di assaggiare il primo strato vellutato: da qui, alla scoperta, urla di inchiesta.

Altra leccornia, riservata però ai pomeriggi domenicali, era "l'ovetto sbattuto" con lo zucchero: gara a chi riusciva a montarlo di più, fino ad ottenere una crema soffice e abbondante. Operazione che richiedeva l'aiuto un antidiluviano frullino di alluminio, le cui palette giravano grazie ad un impetuoso impegno di manovella.

Con la fine della guerra, comparvero nelle salumerie confezioni di cioccolata a taglio, dalla forma di un lungo tronchetto protetto da stagnola color oro: se ne poteva comprare a peso; io guardavo curiosa la fetta che ne sarebbe venuta con i contatissimi denari che avevo in mano. Diretta a scuola, pregustavo per strada la "ciriola" così imbottita, avvolta nella carta oleata.

Bisognava pur bere per mandare giù simili gagliarde merende! E considerando ora tutte le bevande a disposizione, ricordo con nostalgia la preparazione della nostra aranciata casalinga. Si chiamava *Vinsan* e aveva lo stesso procedimento dell'Idrolitina, con in più una bustina per dare il colore arancione e una specie di goccia di gomma che conteneva l'essenza di arancio: forata con uno spillo e spremuta, sarebbe dovuto spruzzare l'essenza nel collo della bottiglia di vetro: ma andava negli occhi, sul vestito, ovunque, poche gocce rimanevano per trasformare acqua di canna in una frizzante bevanda.

Quelli che sto scrivendo forse sono ricordi patetici, ma che hanno molto significato nella nostra giovinezza. Ed io li dedico a tutte le merende confezionate, incelofanate e asettiche, fonti di energie bucoliche, consumate in idilliaca serenità familiare, "ammannite" da madri casalinghe, attente e realizzate, immagini utopistiche che la televisione ci propone giornalmente e che noi, con occhi volutamente ciechi, cerchiamo di prendere per vere.

ENCOMIO DELLA ZUCCA

Leporeambo Botanico Alfabetico

Trisono Irrepetito

-ucca, -acca, -ecca, -occa, -icca

Non sopporto e voglio morto chi la zucca
o disprezza con asprezza oppure stucca:

Questo frutto non è brutto e non è bacca;
non imbratta la cravatta, né s'attacca:

È pomposa, è maestosa ed è barocca,
fortunato poi è chiamato chi la tocca;

mai non sbaglia, mai non raglia oppure pecca
è adorata, idolatra anche alla Mecca;

Di sementi iridescenti alquanto è ricca,
per grandezza e per bellezza infine spicca

Dalle *Rime giocose* di Titiro Boemo

PANE E “PIZZO” A BROOKLYN

Primi Anni Venti: tristi e miseri per noi in Sicilia.

Giuseppe B. era un bravo fornaio di un grosso paese della provincia di Palermo ed aveva già tre figli maschi quando decise di andare in America, da solo, a tentare la fortuna per poter dare un buon avvenire ai figli facendoli studiare.

Un parente di Brooklyn gli trovò subito un lavoro ma dopo qualche anno, fortunatamente, Giuseppe B. riuscì ad aprire un suo piccolo forno.

Alle sette di mattina di ogni giovedì, dopo che egli aveva sfornato il pane e lo aveva sistemato nelle ceste e nella vetrina, arrivavano puntuali due giovani con cappotto e cappello. Uno teneva in mano una grossa borsa, quasi una valigetta. L'altro, Salvatore M. - era nato in America, figlio di siciliani, pure loro della provincia di Palermo - appena entrato faceva tante feste a Giuseppe B., afferrava un panino e cominciava a mangiare con grande piacere.

“Ma tu hai visto come è buono questo pane così pieno di semi di sesamo, la bella giuggiulena”? - diceva al suo collega.

“Caro don Piddu, continuava, questo è napoletano e non capisce quanto è buono questo nostro pane.”

Giuseppe B. sorrideva e gli diceva: “La prossima volta ti farò trovare dei muffuletti², una dozzina di soffici focacce per la tua famiglia”.

Il napoletano ogni volta si spazientiva e diceva che dovevano fare in fretta perché avevano un lungo giro da fare, poi tirava fuori dalla grossa borsa un bollettario per ricevute e diceva: “Allora che numeri scriviamo questa volta per l'estrazione di sabato al “Gioco di Napoli”?”

Il “Gioco di Napoli” era il Lotto e loro facevano validi i numeri estratti in Italia, nella stessa settimana, nelle ruote di Napoli e Palermo.

“Il solito terno, diceva Giuseppe B., -18 - 2 - 20 -; l'ultimo dei miei figli è nato il diciotto febbraio 1920. Quant'è questa volta?”

“La solita cifra per lei, don Piddu,” diceva Salvatore M., Turidduzzu per quelli di Brooklyn, Sal per tutti gli altri.

La solita cifra corrispondeva alla paga di una giornata di lavoro di un operaio.

Giuseppe B. pagava, ritirava la bolletta con i tre numeri e poi quando loro andavano via, la strappava.

Andò avanti così per diversi anni.

Salvatore M. fu ucciso in un conflitto a fuoco non si sa con chi e il suo posto lo prese un altro napoletano.

Ci raccontava queste cose stando seduti una mattina al Circolo “Ordine e Libertà” (che tutti in paese, per antica abitudine, chiamavano “Circolo dei Civili”), don Piddu ora che, verso la fine degli anni Quaranta era tornato al suo paese in Sicilia. Uno dei figli si era laureato.

Poi Giuseppe B. chiamava il cameriere del Circolo e lo mandava al botteghino del Lotto, che si trovava nella stessa piazza, per farsi giocare diversi terni.

“Perché continua a giocare al Lotto? Qui nessuno lo costringe.” - diceva uno.

E Giuseppe B. rispondeva: “Lì ti poteva dare un po’ di fastidio la giocata “obbligatoria” perché lavoravi. Qui sei costretto a giocare perché non c’è niente da fare. E poi volete sapere una cosa? Quando hanno ucciso Turidduzzu M. mi sono preso un grosso dispiacere: era un bravo ragazzo e poi il mio pane gli piaceva veramente.

Note

¹ *Giuggiulena*: Sesamo Orientale - Pianta erbacea che si coltiva per estrarre l’olio dal suo seme. Da secoli in Sicilia si usa per ricoprire di semi di sesamo la superficie del pane prima di cuocerlo. Buonissimi i biscotti “regina” interamente ricoperti di semi di sesamo.

² *Muffulettu*: Pagnotta fatta molle e spugnosa - dice il Dizionario Siciliano-Italiano del Marchese Vincenzo Mortillaro (1876) - È una focaccia di forma triangolare, molto soffice, che si usa mangiare appena sfornata e condita con olio di frantoio, sale e pepe; qualcuno mette anche scaglie di formaggio pecorino.

Gianni Long

IL CONTRAPPASSO D’OPPOSIZIONE

(ovvero come si curavano le indigestioni)

Mangiare è gradevole. Bere anche. Ma, quando si mangia e si beve troppo, si subiscono conseguenze spiacevoli. Nella civiltà montanara i rimedi non mancano, anche per queste emergenze. Esplorando gli usi della medicina popolare delle Valli valdesi¹, si fanno delle scoperte interessanti. Qualche volta si trattava di cure “normali”, a base di erbe e di sostanze naturali che nei nostri tempi sono tornate prepotentemente di moda. Ma qualche volta il malcapitato si trovava sottoposto a un vero e proprio contrappasso. Sembra che la medicina popolare si regolasse su questo principio: “Hai goduto mangiando e bevendo (troppe) cose sopraffine? Bene, ora sarai punito ingurgitando cose tremende!”

Chi aveva semplicemente mangiato troppo ed era *èstoumacà* se la cavava con un rimedio empirico: una tazza di caffè nero molto forte senza zucchero, ma con succo di limone. Se il problema persisteva, la cura consisteva in una dieta e nell’assunzione di bevande mucillaginose, a base di semi di lino, di mele cotogne e tisane di malva. Chi aveva una vera e propria indigestione (*èstoumièro*) doveva sottoporsi a infusioni calde di angelica, menta, camomilla, tanaceto, genepi e serpillio. Più o meno le stesse erbe venivano utilizzate se l’indigestione causava una diarrea (*flus* o *foùiro* o anche *pilèsto*). Ma, fin qui, siamo nella normalità.

Se invece il disturbo era quello opposto, la stitichezza (*coustipasioun*) l’affare si complicava. La terapia era infatti basata sull’erba *carlino*, in termine scientifico *ranunculus glacialis*. E qui cominciavano i guai: la guaritrice, *mëzindoura*, doveva essere molto attenta nel valutare le dosi, perché l’erba *carlino* è velenosa!

Anche per il generico mal di pancia vigeva un rimedio quanto meno singolare: il *café d’sua* che era un infuso di... fuliggine. In alternativa si poteva usare il *panouflo*, cioè quella specie di fungo che si trova sui ceppi di larice (*polyporus officinalis*).

Ma di peggio capitava a chi soffrisse di vere e proprie coliche. In questo caso il rimedio principe era l’*aricle*. Di che cosa si trattava? Nientemeno che di pelle di vipera, accuratamente seccata e ridotta in polvere finissima. Prima di essere trasformata in *aricle*, la vipera veniva decapitata, ma

— attenzione! — senza che avesse emesso alcun sibilo. In caso contrario il rimedio si sarebbe trasformato in veleno...

Se invece la vipera era, anziché il rimedio, la causa del male (se cioè il paziente era stato morsicato da una vipera) si usava anche in val Germanasca la medicina principe di tutta l'antichità: la *teriaca*. Si trattava di un infuso di erbe, la cui caratteristica principale era l'estrema lunghezza della preparazione: per fare una buona *teriaca* ci volevano al minimo dodici anni. In compenso essa conservava la propria efficacia per trent'anni e più. Solo dopo quarant'anni perdeva la propria efficacia. Ve l'immaginate un medicinale con data di scadenza 2040? I tempi di preparazione, e soprattutto quelli di validità spiegano bene come la *teriaca*, indipendentemente dal suo valore terapeutico, non sia entrata nella produzione della moderna industria farmaceutica!

È difficile valutare quanto questi rimedi fossero validi sul piano scientifico. Ma, considerando quanto sia sgradevole trangugiare infusi di fuliggine, di erbe velenose o di pelle di vipera, sembra proprio di poter individuare una forma di sottile punizione per chi soffre di mali che, il più delle volte, derivano dall'ingordigia e dagli eccessi alimentari.

¹ La fonte di queste notarelle è T. G. Pons, *Vita montanara e tradizioni popolari alpine (Valli Valdesi)*, II, Torino 1979. I termini dialettali sono in *patois* della val Germanasca (Torino).



Alfredo Luciani*

BRINDESE

Vu' m'avete cercate 'nu sunette,
scritt'a 'nna lengue, fatte pe' ccandà'.
J'aie ditte: - 'Mbè, mo me ce mette;
mo vete de puterv'accundendà'! -

Ve ne scrivere ciende vintisette;
ma stienghe stracche; ed aje tande da fà'
Ma, che pozz'esse' sembre bbenedette,
'sta mane m'ubbedisce, 'n g'è dda fà'!

Ne' jé se rombe ma' lu cannarine
a 'st'acqua bbelle, che 'n ze vo' stà' zitte?
J' pure so' ccuscì! 'Stu vine,

amice mi, e ttutte chesti piate,
annanz' alla canzone de lu mare,
ve se ne pozza i' pe' ssangue e llatte!

dialetto abruzzese

Brindisi

Voi m'avete chiesto un sonetto,
scritto in una lingua fatta per cantare.
Io ho detto: «Ebbene, ora mi ci metto;
ora vedo di potervi accontentare!»

Ve ne scriverei centoventisette;
ma sono stanco; ed ho tanto da fare
Ma, che possa sempre essere benedetta,
questa mano che mi ubbidisce, non c'è da fare!

Non le si rompe mai la gola
a quest'acqua bella, che non vuole star zitta?
Io pure sono così! Basta! Questo vino,

amici miei, e tutti questi piatti,
innanzi alla canzone del mare,
a voi se ne possa andar per sangue e latte!

Dalla raccolta *Stelle lucende* (1913)



Luciano Luciani*

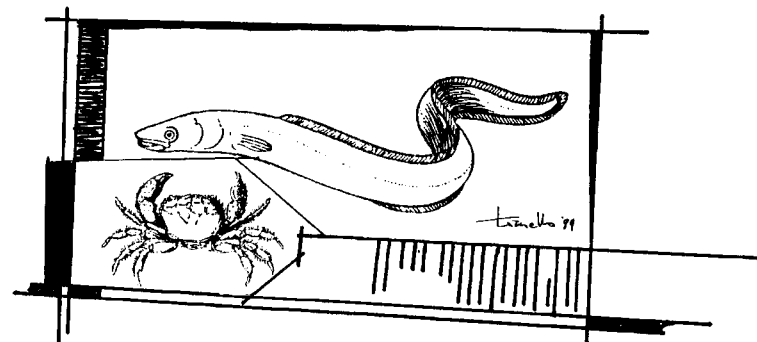
VENDEMMIA

L'Estate sloggia e scenne pe l'ormata
'no spiffero de fresco: è un venticello
che va a bussà tinello pe tinello
e chiama er vignarolo all'adunata.

È l'ora. E ne la vigna apparecchiata,
indove se fa onore ar caratello,
ècchete che s'ingaggia un carosello
de gente forte, avvezza all'ottobrata.

Fiòccheno li stornelli e, ar prim'attacco,
ogni bocca diventa 'na sorgente
che dar filaro intona l'inno a Bacco.

E quanno ner bizogno castellano
casca l'urtima vaga, già se sente
l'aria che s'improfuma de «Trebiano».



CLAIR DE LUNE ALLA CANNELLA

Ogni volta che ascolto il “Clair de lune” dalla *Suite bergamasque* di Debussy, nella sublime interpretazione di Walter Gieseking, avverto nell’aria una malia di sapori e profumi d’altri tempi...

Devo infatti riconoscere che pochi brani musicali sono per me così evocativi all’anima e...al palato come questo.

- Ricomincia da capo! Quell’accordo è incerto! -

Era la voce severa di mio padre che, critico intransigente ma al contempo devoto ascoltatore, seguiva a distanza le varie fasi del mio studio pomeridiano sul “Clair de lune” di Debussy. Sullo sfondo di sfrigolii in padella frammisti a profumi invitanti, imperiosi seduttori dell’olfatto, della mente, della fantasia.

L’ingresso in cucina mi era però tassativamente vietato. Qui in solitudine inesorabile, in solipsistico piacere, aveva libero sfogo la creatività artistica di mio padre, novello alchimista al rifugio tra multiformi alambicchi d’arcana fucina, per me fin ad oggi assoluto, insuperato Bocuse della gastronomia siciliana. Avviluppato nei vapori della frittura e delle reiterate, onnipresenti sigarette.

Approfittando di quell’interruzione, sulla scia adescatrice di fragranti fritti che vellicavano spietatamente le nari, mi fermavo sulla soglia con un pretesto: -Papà, ma come fai a sentire tutto da qui? -

-Tu suona, non ti preoccupare. Lascia la porta aperta, ch  pap  ti sente. - Quel corridoio che collegava la mia camera alla “sua” cucina si caricava pericolosamente d’allettanti aromi, sempre pi  penetranti, che, sempre pi  prepotentemente s’insinuavano tra sommerse, liquide armonie...

Acuti, intensi aromi di timballo di melanzane fra il “poco mosso” incalzante degli arpeggi di semicrome, spruzzi di cannella su accordi arpeggiati, cascate di parmigiano sulle forcine dei “crescendo” e “diminuendo”.

E l’astratta, magica sospensione delle note tenute riposava sul connubio inebriante di smorzate dissonanze. Sortilegio di menta e basilico...

La ragione lottava per mantenere una parvenza di concentrazione, ma opponeva una resistenza sempre pi  debole, sempre pi  flebile e sommessissima...

Melodie di cannella salivano, caparbie e senza posa, sulle ottave estre-

me...Rapivano i sensi lontano, tra i *souks* di Kairouan e le maioliche d’Isfahan; agrumate brezze d’Andalusia e rose al Mamounia fiorivano sull’olezzo incantatore di petali di gelsomino... In un “rubato” vorticoso di zaffate d’origano che stordiva l’intelletto e annientava ogni volont .

Fino a quando risuonava un perentorio, ed insieme liberatorio: - A tavola,   pronto! -

Non prima che si fosse spento, con l’abbandono del pedale, l’eco estrema dell’accordo arpeggiato finale.

Pianissimo, progressivamente liquefatto.

Morendo in sordina...



PER UNA MANGIATA DI SUPPLÌ... AL TELEFONO

Quello che sto per narrare potrebbe sembrare strano, inverosimile, eppure così me l'hanno tramandato e così lo tramando ai miei quattro lettori.

È risaputo che fin dal 1881, da quando cioè era appena diciottenne, Gabriele D'Annunzio, nei lunghi e saltuari soggiorni romani, è stato una specie di sor Pampurio, perché non riusciva mai ad occupare un alloggio per farlo sua fissa dimora. Così la prima cameretta a sua disposizione, fu un ultimo piano raggiungibile tramite una scala di ben 135 gradini. Niente di male se si pensa che la gioventù può permettersi questo e altro. Fu lì che il Nostro portò a convivere la giovane sposa Maria di Gallese; ma per breve tempo perché si trattava di un nido d'amore piuttosto scomodo. E allora, via! Roma non offriva niente di sicuro e di stabile; per un giovane poeta non più scapolo ci voleva ben altro. Qualche anno perciò a Pescara e poi la coppia fu di nuovo a Roma con Mario, il primogenito, alloggiando in vari periodi successivi in via XX settembre, in via del Tritone e in via Piemonte. Tra un trasloco e l'altro nascevano intanto Gabriellino e Veniero, mentre il poeta veniva travolto dalla forte passione per Barbara Leoni. E come un alloggio seguiva l'altro, anche all'amore per Barbara fece seguito quello per Maria Gravina, da cui il poeta ebbe una figlioletta. E i rapporti con la moglie? non vennero meno, anzi, dopo la parentesi vissuta con Eleonora Duse, D'Annunzio tornò da donna Maria che gli risvegliò le responsabilità di marito e di padre.

Altri alloggi ospitarono D'Annunzio per vari anni, ora con la moglie, ma separatamente, ora a Napoli con la Gravina e la figlia, ora in Abruzzo per sistemare le proprie cose. Poi nel 1895 Adolfo de Bosis, amico intimo del poeta, gli mise a disposizione per uso alloggio i locali della cosiddetta "selleria Borghese", siti nella piazza omonima. Quei locali erano di un certo interesse perché fu lì che il de Bosis istituì un cenacolo, detto "Convito", iniziando le pubblicazioni di una rivista, recante lo stesso nome della sede, che, animata dalle idee estetiche di D'Annunzio, accoglieva lavori di letterati e artisti di diversa estrazione culturale, ma tutti, in linea di massima, estetizzati. Il cenacolo veniva così frequentato dai migliori nomi del tempo: Aristide Sartorio, Eduardo Scarfoglio, Giosuè Carducci, Francesco Paolo Tosti, Matilde Serao, donna Maria D'Annunzio e tanti altri che sarebbe troppo lungo elencare in questa

sede. Un nome però non può essere taciuto per la sua particolare entità poetica: Giovanni Pascoli. Fu proprio alla selleria che Pascoli e D'Annunzio si incontrarono per la prima volta e il merito di ciò è tutto da attribuire al de Bosis, che pertanto fu l'involontario artefice di un'amici-zia fra due colonne del Decadentismo italiano, anche se di ispirazioni diverse.

D'Annunzio fu tanto lieto di quel primo incontro che non poté fare a meno di invitare a pranzo il novello amico romagnolo. Quel giorno stesso perciò Gabriele disse al buon Pascoli di tornare alla selleria per consumare un pranzetto a due: ottima occasione per una più profonda conoscenza. Pascoli accettò e i due fissarono di buon accordo la data.

Certo l'alloggio non rispondeva davvero alle esigenze di un esteta della levatura di D'Annunzio, ma quello passava il convento e... basta. Gabriele purtroppo, molto assillato dai creditori, si era ridotto a vivere in un ambiente affogato nello squallore di cui ci dà conferma lo stesso poeta: "Io era in giorni di splendida miseria, abitando nell'antica selleria dei Borghese, tra Ripetta e il palazzo... In questa vastità non avevo se non un letto senza fusto, un pianoforte a coda, una panca, il gesso del Torso di Belvedere e la gioia di respirar grandemente".

Forse una situazione così difficile Pascoli non l'aveva notata o fece finta di non notarla; così accettando l'invito a pranzo nei locali del "Convito", non immaginava neanche lontanamente il menù dannunziano. Gli avevano parlato delle stravaganze del nuovo amico originale all'inverosimile, ma, si sa, i poeti ne hanno di fantasia! ne hanno da vendere, per cui il buon paciocccone autore delle *Myricae*, cose da poco, in casa D'Annunzio forse avrebbe trovato un'accoglienza regale, tra lusso e lussuria, dove un pranzo coi fiocchi, servito probabilmente da valletti imparruccati, avrebbe fatto epoca nella nostra letteratura, più di Valentino, più della figlia di Jorio. Così il giorno convenuto arrivò puntualmente e Pascoli, dopo un viaggio immerso negli sbruffi della locomotiva, si trovò in perfetto orario davanti alla porta della selleria. D'Annunzio tardò un po' ad aprire perché incollato al telefono; ma quando si poté liberare, fu immediatamente davanti all'ospite e lo accolse secondo i dettami della signorilità e della cortesia. "Accomodatevi dove vuoi, gli disse, fa' come se stessi a casa tua. C'è poco da scegliere, ma per te è più che sufficiente", e piantò Giovanni in mezzo alla camera, in un cantone della quale non poteva non essere notato un letto ancora disfatto. Pascoli si tolse il cappello e non sapendo dove poggiarlo lo trattenne in mano senza proferir parola, ma allisciando-

si un po' i baffi, in preda a un cenno di nervosismo. Guardava qua e là, ma senza stupirsi di molto, mentre Gabriele era di nuovo al telefono, inabissato in un mare di parole. Più che altro Giovanni nella fioca luce della stanza andava cercando il candore di una tavola apparecchiata e annusando l'aria, non avvertì il minimo sentore di un profumo di salsa o di altro elemento gastronomico. Fu allora che D'Annunzio, chiese scusa all'amico per averlo trascurato, si affrettò a chiedergli: "Che cosa gradisci? Qualche supplì al telefono? o preferisci un paio di crocchette di patate? Non hai che da scegliere. Si fa presto: basta un colpo di telefono alla rosticceria qui sotto e il pranzo è bell'e risolto. Dimmi, Dimmi i tuoi desideri. Ordino tutto per telefono e in cinque minuti siamo a tavola".

Pascoli, che di carattere era un paziente all'eccesso dall'aria contadina, amava la buona tavola, amava quei cibi capaci di fare da ruffiani per legare meglio le amicizie, amava i cibi semplici, ma genuini, manipolati nelle spaziose cucine di campagna. Perciò deluso, amareggiato e stanco per i troppi chilometri percorsi, incredulo della disinvoltà e, indubbiamente, involontaria presa in giro del grande esteta, si rimise il cappello e a denti stretti si rivolse all'amico dicendogli: "Mi hai fatto fare chilometri e chilometri dalla mia Romagna per venire fin qui e per offrirmi qualche supplì... al telefono della rosticceria qui sotto. Ma tieniteli i tuoi supplì e poi... purgati! Oppure... beh, lasciamo perdere!" E se ne andò col cappello di traverso.

D'Annunzio rimase per un po' a guardarlo, poi tra lo sbalordimento e l'incredulo, non se la sentì di mangiare qualche supplì al... telefono, da solo.

Laura Mancinelli

LA "BAGNA CAUDA"

Forse non tutti sanno che la bagna cauda' è nata in quella parte della provincia di Cuneo che confina con la provincia di Savona, in quell'intrico di valli contorte e mal definite, per le quali un tempo salivano a piedi, o con un asinello, i venditori di olio portando, come unici strumenti, un orco e un misurino. Per le medesime strade, o meglio sentieri, salivano gli acciugari, i quali invece sull'asinello avevano caricato un barilotto di acciughe salate, quelle "salacche" di cui parla Nuto Revelli nel *Mondo dei vinti*, che venivano qualche volta appese (una volta s'intende) sopra il centro della tavola all'ora di cena, perché i commensali potessero strofinarvi la loro fetta di polenta e insaporirla debolmente, perché era rigorosamente vietato tener ferma l'acciuga con l'altra mano, ché si sarebbe consumata troppo in fretta. Ma con quelle stesse acciughe salate, quando era giorno di festa, si preparava qualcosa di molto più ghiotto. Si faceva friggere nell'olio d'oliva molto aglio, un testa (si badi, una testa, non uno spicchio) per persona. L'aglio infatti tutti lo avevano in abbondanza perché lo coltivavano nel loro orto. Poi si faceva disfare in quell'olio e aglio, senza lavarle né dissalarle perché nulla andasse perduto del prezioso ingrediente, alcune acciughe. Ne risultava un "bagnèt", una salsa, molto forte e piccante, in cui si intingevano verdure crude, soprattutto autunnali, larghe fette di peperoni e rape, crespate foglie di cavolo, coste di sedano, i selvatici "topinambour" e, supremo dono dell'orto, i cardi gobbi di Nizza Monferrato. Quel giorni si dimenticava la polenta, ed era la festa del pane.

Ora di questa salsa povera e rustica si sono impadroniti i ristoratori. Fanno sciogliere l'aglio, ma la misura non dovrebbe variare, tagliato a fettine nel latte; quando, dopo lunga e paziente bollitura, il tutto si riduce a una pasta densa e giallastra, si aggiungono in uno stesso tempo, ma ora accuratamente lavate e diliscate, in quantità variabile secondo i gusti, olio e burro, anch'essi ad libitum, ma attenzione: niente panna! Ho il sospetto che oggi si tenda a fare abuso di panna, la si mette persino nel ragù alla bolognese, orrore! Si dice che "aggiusta tutto", e i cuochi frettolosi là dove intensità e spessore dovrebbero risultare da lunga, placida, cottura e paziente rimestamento. Occhio alla panna! Non c'è peggior killer quando si annida in cucina.

Ma, tornando alla bagna cauda, occorre dire che il modo corretto di mangiarla sarebbe di porre al centro della tavola la grande olla di terra cotta in cui deve essere preparata, magari con un fornello acceso sotto perché deve essere sempre molto calda (cauda in dialetto piemontese). I commensali, in piedi intorno alla tavola, dovrebbero intingere le verdure, di cui hanno fatto la loro scelta, nel recipiente comune, tenendo una larga fetta di pane nella mano libera per raccogliere eventuali sgocciolature, che non finiscano sulla tovaglia.

1 Ho adottato la grafia “cauda” in sostituzione dell’originale caôda per mia comodità di scrittura.



*Mauro Maré**

ER CENONE

Famese una magnata de torrone
stanotte ch'è la notte de Natale;
famo finta ch'er monno resta uguale,
fermo, attraverso le generazione.

Tenemo stretta ar core l'illusione
che ce sta quarche cosa d'immortale
e pure chi da un pezzo ha messo l'ale
s'arित्रova presente ner cenone.

Arbero, bambinello: stessa cena.
Ripetemo persino l'entusiami
de tanto tempo fa, li stessi inganni.

E forse semo morti da mill'anni
e stamo a fà la parte de fantasmi
p'arispettà l'usanza de la cena.

Dalla raccolta *Er mantello e la rota* (1982)

ACQUA E FARINA

Nel film che ormai molti anni fa fece conoscere agli Italiani e, perché no, anche a molti stranieri, quel capolavoro d'arte che è la certosa di Padula al Vallo di Diano, accomunandola a Sofia Loren, la celebre attrice in un più o meno favoloso Seicento doveva fare tanta pasta a mano ed era alle prese con una montagna di uova.

Non so se a quei tempi fosse in uso la pasta all'uovo e mi riservo di fare - tempo permettendo - qualche erudita ricerca sui libri di cucina di quel tempo. Non credo comunque che l'uso delle uova nella pasta fatta in casa fosse a quei tempi così frequente come lo è stato nel nostro opulento Novecento.

In tempi più lontani la pasta all'uovo era certamente un lusso di poche persone e di poche occasioni solenni. Per non tirarla in lungo, insomma, la pasta fatta in casa è nata più povera: acqua e farina e basta.

Lessi una volta d'un poemetto napoletano di secoli passati in cui si scriveva come Pulcinella inventò la pasta e fu in occasione del suo matrimonio; ed era ben specificato che adoperò acqua e farina, impastò, stese, arrotolò e mise ad asciugare quei primi favolosi spaghetti a cavalcioni di bastoni.

Dopo di che, evidentemente, la pasta, gloria e vanto del nostro paese (al Museo della Pasta, a Roma in piazza Skanderberg, vi dicono che il luogo d'origine ne sarebbe stata la cittadina siciliana di Trabia, fra Palermo e Termini, dal nome di chiara origine araba) divise le sue sorti in due filoni ben diversi: la pasta industriale, quella che fra spaghetti, bucatini, rigatoni, penne e quant'altro affolla gli scaffali dei supermercati ed è partita da tempo alla conquista degli altri paesi ed alla loro rieducazione gastronomica; e la pasta all'uovo in minori ma altrettanto prelibate varietà.

E tuttavia l'antica madre comune non è scomparsa; s'è rifugiata nelle campagne e lì continua a sopravvivere; anzi, in questo nostro mondo gastronomico sazio e arcistufato di raffinatezze che va non di rado ricercando l'archeologia del mangiare, si assiste al rifiorire dell'uso d'una pasta povera che ha il pregio di reggere ed esaltare più di ogni altra certi sughi ghiottissimi rimasti confinati anch'essi fra i "pagani".

* * *

Alla ricerca dunque dei luoghi dove quegli arcaici spaghetti sono ancora in onore; ma per trovarli nei rustici templi della cucina tradizionale occorre una cosa a prima vista facilissima; una chiave, invece, che non molti possiedono. Detto altrimenti, entrando con la voglia di mangiarli in una trattoriola di paese, sapete tutti voi lettori cosa chiedere? Perché il bello di quel cibo semplice è di non avere avuto l'onore d'un nome in lingua italiana. Lì continuano a trionfare i dialetti, conservando tradizioni antichissime. Il bello è che si tratta sempre più o meno della stessa cosa, il cui nome cambia a poche decine di chilometri di distanza, peggio dei pesci e dei tagli di carne.

Il grande Gerhard Rohlfs, autore della fondamentale "Grammatica Storica della lingua italiana e dei suoi dialetti", percorreva anche a piedi le nostre campagne con un taccuino in mano, interrogando contadini sul nome che davano alle cose più diverse e sulla pronuncia che usavano; io, che non ho quella statura e dopo tutto sono solo un filologo dilettante, non ho saputo imitarlo che su scala modestissima e certo incompleta. Non sarei davvero in grado, dunque, di riferire compiutamente in quanti modi nelle varie parti d'Italia si sogliono chiamare quelli che intorno a Roma sono conosciuti come *strozzapreti*. Ma con poca pazienza, un pizzico di tenacia e l'aiuto di diversi amici, oltre naturalmente che con gustosissima esperienza personale da appassionato visitatore della nostra Italia, un certo numero di indicazioni le ho raccolte: e vorrei augurarmi che qualche illustre e munifica Accademia della Cucina voglia costituire un gruppo interdisciplinare di lavoro per la raccolta definitiva dei dati e la pubblicazione d'una carta geografica delle denominazioni diverse degli *strozzapreti* (e del resto è stata pubblicata autorevolmente la "mappa del ciao", cioè la carta delle zone d'Europa dove, magari con alterazioni fonetiche, il nostro *ciao* è entrato nell'uso corrente).

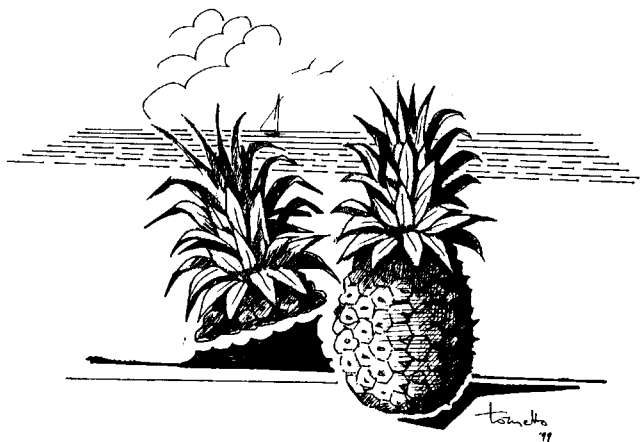
In attesa di questo felice e fausto evento ritengo comunque di dover dare conto dei risultati provvisori delle mie ricerche non rinunciando peraltro a future indagini a fini di ampliamento delle conoscenze.

Per cominciare dunque dirò che nella provincia di Latina fra Terracina, Priverno e Fondi il nome corrente è di *cecapieti*, mentre a Riofreddo, al confine con l'Abruzzo li chiamavano *sagnozzi* e a Ferentino come mi assicura una gentile amica *gnocchetti*. Ho letto sulla porta di un ristorante romano l'annuncio, nel menu, di *strangozzi aquilani* ma non ho potuto svolgere indagini conoscitive più accurate. Sta di fatto che la patria riconosciuta degli *stringozzi* o *strangozzi* è Spoleto, mentre la stessa pasta, mi

dicono, si chiama a Terni *cirirole* e a Narni *manfrigoli*. A Perugia e in un suo vasto circondario li chiamano *ombricelli*, ma basta arrivare a Castiglione del Lago e li senti chiamare *pici*, come in Toscana, anche se ci troviamo ancora in Umbria. Ritornando verso sud, li troviamo chiamati a Tuscania *lombrichelli*, termine che s'avvicina a quello perugino e ne fornisce anche la spiegazione.

Per ora almeno non mi spingo verso altre aree geografiche, come il Veneto con i *bigoli* o la Campania con i *fusilli* che di diverso dagli strozzapreti hanno solo la ulteriore raffinatezza di essere spiralizzati, sembra una volta lasciandoli arrotolare attorno a ferri da calza. Non dispero comunque; anche se il mio grande rammarico è di essermi dedicato a questa nobile ricerca solo in età piuttosto avanzata e di aver sprecato tanto tempo della mia vita, come disse quella Madre Badessa che solo a sessant'anni si lasciò convincere a mangiare un piatto di fagioli e andava su e giù per il chiostro battendosi il petto.

Ma forse per accedere al gusto di certi problemi, non certo futili, cheché ne possano pensare barbuti filosofi, occorre una maturazione lunga, come quella che fanno certi vini nelle botti di rovere. E poi, quando si invecchia, è caro tornare con la mente e con i sensi a certe materialità elementari dell'infanzia; tanto più se si tien conto di quanto sia cambiato il nostro costume alimentare, oggi che il nostro secolo muore, da quando eravamo giovani ed anche lui era giovane, vigoroso e pieno di speranze: molte, ahimè, deluse.



Massimo A. Mattioli

LA CENA DEL PITTORE

F. scoprì la propria vocazione artistica nella maturità della vita. Pressato dai genitori benestanti, s'era dapprima ingegnato a seguire le orme paterne nel commercio, poi, arricchitosi oltre le previsioni per via di alcuni fortunati traffici con l'oriente, aveva deciso d'assecondare l'aspirazione giovanile e di frequentare assiduamente la bottega del più celebre pittore del momento. L'impatto, traumatico da un lato poiché l'aveva messo a contatto con persone ed esperienze del tutto estranee al proprio precedente modo di vivere, gli fu invece benefico sotto il profilo artistico perché gli consentì d'arricchire un estro naturale con la concretezza di regole e tecniche sconosciute. Così, dai primi impacciati tentativi di pittura murale, nel volgere di pochi anni divenne maestro nella pittura a fresco, tanto che amici e parenti dimenticarono ben presto il suo ruolo primigenio per parlare di lui solo come d'un talento senza eguali tra gli artisti di quell'ultimo scorcio di secolo.

Le notizie, si sa, viaggiano veloci, e la sua fama giunse in breve tempo alle orecchie d'un mercante, parimenti fortunato nei commerci, che - volendo affrescare un palazzo recentemente acquistato - lo mandò a chiamare e, mostratigli i muri ancora spogli, lo convinse a promettergli d'affrescarli il più velocemente possibile, acciocché le pitture fossero pronte per l'ultima sera di Carnevale, cioè da lì a quattro mesi. Il pittore, pur titubante per la gravosità dell'impegno da assumere, accettò alfine l'incarico, persuaso soprattutto dal fatto che il committente gli lasciava la più ampia libertà nella scelta dei soggetti, ponendo come unico vincolo inderogabile la data di consegna dell'opera compiuta.

Tornato a casa, F. nel guardarsi allo specchio, si dolse della propria precipitazione, ma ormai l'impegno era preso, e non era possibile tornare indietro: scese quindi in bottega a prendere colori e pennelli ed il dì seguente s'installò quasi stabilmente nel palazzo del mercante, confidando nella sua ormai celebre inventiva e nella velocità della sua mano. La struttura dello stabile sembrava comunque aiutarlo, visto che dall'ingresso al salone più lontano le stanze s'aprivano l'una nell'altra, diminuendo progressivamente di cubatura, così l'uomo scoprì dalla pianta dello stabile che gli affreschi dell'ultimo locale gli avrebbero occupato solo poche ore, tant'era l'angustia di quelle pareti che, costruite seguendo il sotto-

stante sperone di roccia affacciato solitario sul resto pianeggiante del borgo, terminavano con una sorta di piramide tronca rovesciata, il cui vertice rappresentava il muro esterno finale.

Rassicuratosi un poco sui tempi di realizzazione, il pittore si pose alla ricerca dei soggetti da riprodurre. Scartò subito la raffigurazione mitologica, temendo di apparire servile nel ritrarvi (come allora s'usava) il proprio committente, evitò pure i soggetti sacri, ben sapendo le dispute che questi avevano ancor recentemente creato tra le differenti fedi dei suoi conterranei; alla fine, abbandonate le imprese di guerra e le raffigurazioni eroiche della storia recente per le lacerazioni egualmente lasciate da queste nelle opposte fazioni cittadine, scelse per ciascun ambiente di rappresentare una pietanza gradita al suo padrone (che notoriamente apprezzava in eguale misura carne e pesce, frutti e verdure nostrani od esotici) imbandita secondo il sontuoso costume locale e presentata stanza per stanza, in un ordine strettamente legato alla prelibatezza od alla rarità del cibo, partendo nell'affresco da quello più comune o dall'ultimo ad essere comunemente posto in tavola, così da temperare con le delizie delle raffigurazioni pittoriche il mesto avanzare della successiva Quaresima.

Iniziò allora l'opera, dopo aver predisposto a calce la prima parete ed averne tracciato le sinopie, con un grande canestro di frutta, i cui bordi esterni appoggiavano sugli architravi delle porte ed il manico centrale toccava il punto più alto del soffitto. Sopra lo zoccolo in legno del pavimento dipinse grandi festoni di frutta secca, alternando nocciole e mandorle a gherigli di noce, accioccché il bianco di questi ultimi si contrapponesse alle scure tonalità delle precedenti, per decorare poi il centro delle quattro pareti con imponenti alzate di frutta (ad ogni stagione ne dedicò una) che terminavano verso il soffitto con grappoli d'uva giallo-cinerina, ambrata, rosso-cupo e violacea, i cui tralci s'univano al centro della cupola, avvolti da un nastro trattenuto da una mano uscente da un nembro immacolato. E qui il pittore s'interruppe. Di tratto eccelso nelle nature morte o paesaggi fantastici, F. si sentiva meno ferrato nel riprodurre il corpo umano, ma era restio a ingaggiare un modello per dipingere il braccio col nastro; risolse però il problema (ed al momento se ne compiacque) usando il proprio sinistro, che tenne immobile nella posizione richiesta per tutto il tempo necessario alla copiatura.

Quella sera, nel massaggiarsi l'arto ancora indolenzito per la forzata immobilità, ebbe un'idea semplice ed eccitante: approfittando della libertà concessagli dal mercante, avrebbe ritratto se stesso negli affreschi,

ma in maniera occulta. Raffigurando cioè una qualsiasi parte del proprio corpo (e sempre con atteggiamenti consoni alla pittura di ciascun locale) in ogni stanza del palazzo, per lasciare così una più marcata traccia di sé in un'opera che - lo sentiva - sarebbe stata un capolavoro in grado di tramandare il suo nome nel tempo a venire... Soddisfatto ma anche un poco impaurito per quello che la coscienza gli rimproverava come un non lieve atto d'immodestia, l'uomo tardò ad addormentarsi e nel breve sonno che lo separava dal mattino s'agitò irrequieto, quasi a fuggire sogni malevoli proditoriamente ridestati dalla sua superbia.

Fu la tersa luce del mattino seguente a fugarli ogni dubbio, tanto che, spalancate le porte del secondo locale (ove una sola finestra illuminava dall'alto la stanza), decise di dedicare quelle pareti ai dolci, alle creme, alle glasse, ai canditi ed a tutte quelle leccornie che giusto nel tempo di Carnevale le botteghe dei vicoli esponevano all'ingordigia del popolo pago di sopportare per quell'unico eccesso l'obbligo della penitenza nell'ormai imminente Quaresima. F. dipinse un grande piatto ovale, simmetricamente allineato alla finestra che gli dava luce, un piatto di ceramica decorata con festoni a rilievo fatti di marzapane, alternati a rosette di canditi, bottoni di lucida glassa e leggere trame di crema color d'uovo, immobilizzate dal pennello nell'attimo di tracimare e spandersi come onde di risacca da una parete all'altra, tutto avvolgendo e sommergendo in un mare di lattemiele. Rimaneva l'ovale della finestra, ed il pittore lo racchiuse nelle finte spirali in ferro battuto d'una lampada sorretta da una mano calzata (la sua), ma al posto della consueta stoffa morbida ed avvolgente, l'uomo dipinse un guanto formato da un bianco velo di zucchero, ove le pieghe del palmo e delle dita erano sottolineate da sottili nervature di cioccolato e l'ombreggiatura tra le falangi da una spolverata di cacao.

Felice per l'intuizione, quella notte non perse tempo a riposare, e spalancata la porta successiva passò ad un altro locale che gli si presentò in forma sgheмба, illuminato da una finestra a ferro di cavallo posta attorno ad un grande camino di pietra. Lì si arrestò pensieroso, guardando e misurando ad occhio le pareti ed il soffitto a botte ove diagonalmente s'innestava la canna fumaria. D'impulso, decise di dedicare quella stanza ai formaggi ed alla verdura, approfittando della partizione dei volumi creata dallo sbocco del camino: a destra raffigurò in prospettiva una lunga sequenza di scaffali ed a sinistra una parete di ceste quadrate, impilate verticalmente l'una sull'altra. Sui primi riposavano in bella vista for-

maggi teneri, robbiole ancora umide, caciotte, formaggelle quadrate e gocciolanti di siero, stracchini, taleggi, formaggi dolci e saporiti, appena cagliati ed invecchiati, affumicati, candidi ed ingialliti, marcati a fuoco, tagliati a spicchi, lisci rugosi, di latte di pecora, di capra, profumati con l'erbe d'ogni stagione. Dai canestri affacciati come palchi d'un teatro fuoriusciva un tripudio di verdura con tutte le tonalità del verde. Dall'intenso cicorino, alla chiara lattuga, al rosso radicchio, al mutevole tarassaco sino alle pallide nervature delle coste e all'algidà turgidezza dei finocchi, qua e là interrotta dal vivido occhieggiare dei ravanelli. E per finire, dipinse un trionfo di sedani frastagliati per nascondere i bronzei aculei dei carciofi, mentre gli asparagi s'ergevano arroganti a formare una corona ove la cappa del camino s'innestava nella canna di scarico.

A F. restava in bianco solo questa sporgenza, ed allora immaginò un'ultima cesta portata a spalla, legata in cima ed aperta sui fianchi, ricca e pesante al punto di traboccare e lasciare sul sentiero (che si perdeva appunto nell'intersezione tra muro, soffitto e camino) piccoli formaggi bianchi a forma di ciliegia e ciliegie rosse e sanguigne che alternamente precipitate sulla strada terrosa e secca, tracciavano la mappa di un tesoro nascosto oltre la schiena del villano, incurvata dalla fatica.. Conoscendo il suo corpo a memoria, non gli fu difficile ritrarsi di spalle, coi muscoli del torso irrigiditi nello spasimo dello sforzo ed ancora una volta, entro di sé, percepì il cuore che gli martellava in gola dalla gioia per la sublime invenzione e lo stratagemma pittorico appena ideato, che gli permetteva - anche in quella stanza - di perpetuare la propria immagine.

Per colpa della continua eccitazione, da quella notte sentì che il sonno l'abbandonava con sempre maggiore anticipo, quasi a spingerlo a meglio impiegare le preziose ore mattutine, inizialmente passate tra le lenzuola con gli occhi volti al soffitto, senza nulla vedere che non fossero le grandi superfici imbiancate ancora da dipingere prima dell'avvento (ormai vicino) del Carnevale. Scoprendosi in ritardo, F. cercò il suo committente per chiedere una dilazione di tempo, ma non lo trovò. Si convinse che quello che gli rimaneva andava completamente utilizzato e, abbandonata definitivamente la propria casa, trascurando il dipanarsi delle giornate e l'incoerenza di quella precoce primavera che alternava giornalmente pioggia e sole, per acquietarsi solo nella tiepida lucentezza delle notti stellate. Il cibo incominciò a scarseggiargli nella seconda settimana di reclusione, ma l'uomo sembrò non farvi caso, quasi fosse quotidianamente satollato dalla pittura che di giorno in giorno finalmente progrediva, trasformando

le stanze in oceani, fiumi, laghi, pianure e pascoli montani ove pesci ed animali commestibili d'ogni genere si dividevano equamente spazi ed acqua, per finire (negli affreschi delle cucine) aperti e squartati su bianchi tavoli di marmo e da lì tagliuzzati, affettati, legati, insaporiti, cotti e arrostiti, bolliti, affumicati, frollati e serviti entro plaghe di salsa e di sugo, 'intingoli celestiali così veritieri che talvolta l'uomo, stremato dall'impegno, affamato ed emaciato da un digiuno di cui non rammentava ormai neppure il giorno d'inizio, avvicinava la bocca alla pittura, convinto in quella lucida follia che sembrava averlo avvolto di percepirne ed assimilarne profumo e sostanza. E cibarsene per sempre.

Mancava un solo giorno allo scadere del tempo concesso quando F. aperse la penultima delle porte del palazzo: s'aspettava un altro locale, sicuramente più piccolo dei precedenti, ma non immaginava di trovarsi invece in uno stretto corridoio diritto, con due piccole finestre quadrate poste ai suoi estremi. Stupito, l'uomo s'accovacciò per terra, ed appoggiata la fronte sulle ginocchia ossute, pianse. Pianse sconfortato, incapace ormai anche d'immaginare cibi e pietanze così rari e preziosi da giustificare le minuscole dimensioni del luogo, sinché la mente gli raffigurò della pasta di grano duro, fine e sottile come i capelli della sua donna, dello stesso color d'oro, tesa a festoni splendidi sostenuti da altra pasta in forma di ghirlanda, altrettanto luminosa e pulsante. Chiuse gli occhi per un tempo che gli parve un attimo, poi vide un lampo ed aprendoli si guardò attorno, trovando le pareti già dipinte, con i festoni che oscillavano lentamente, mossi da un impercettibile alito di vento primaverile, il cui movimento spandeva onde di luce crescente che dall'alto scendevano sul pavimento e da lì, in lieve discesa, confluivano davanti all'ultima porta, arrestandosi. Perplesso, l'uomo guardò i muri che lo circondavano, meravigliandosi di aver così velocemente affrescato il locale senza serbarne memoria, poi, mentre s'avvicinava all'ultima stanza con la mente ormai vuota ed intorpidita dallo sforzo creativo, si fermò con gli occhi spalancati, mescolando nel contempo riso e pianto: ora sapeva cosa la fantasia gli avrebbe suggerito di dipingere in quell'ultima notte.

* * *

La prima mattina di Quaresima s'annunciò grigia e nebbiosa: la città sembrava addormentata, malgrado l'ora non fosse delle più mattutine. Pochi i passanti, rari i dialoghi per le strade, quasi inesistente il movimento dei carri. Un silenzio fitto e spesso s'incuneava di vicolo in vicolo, si spandeva nelle piazze, s'aggrappava ai muri delle case, batteva agli

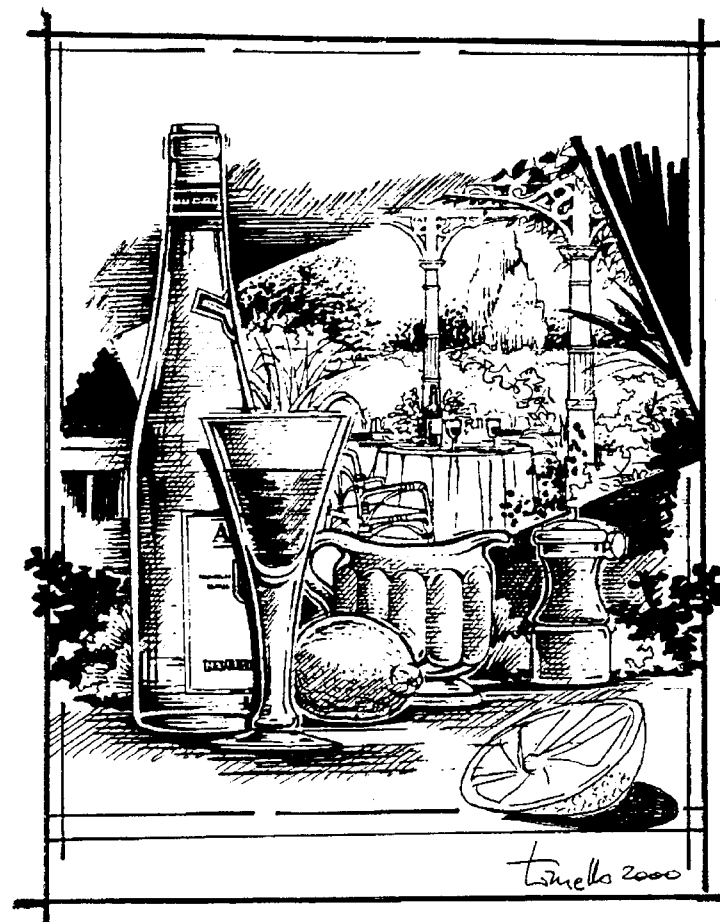
uscì socchiusi, chiamava a raccolta i penitenti col suono delle campane. Rammentava a tutti la fine d'una pur breve spensieratezza.

Il committente attese sino al termine del pomeriggio, poi, non avendolo veduto nel luogo e nel tempo stabilito, mandò a cercare il pittore, dapprima a casa, indi nello studio e, trovati entrambi vuoti da tempo, si recò di persona al palazzo, pronto a concedergli tempo e denaro per terminare l'opera pattuita. Vi giunse ch'era già buio, ma dalla porta spalancata e dall'atrio illuminato, si poteva scorgere un'infilata di stanze, tutte meravigliosamente affrescate con un tripudio di colori, di giochi di luce e d'artificio tanto che il padrone si fermò all'ingresso, abbagliato e senza parola, incapace di racchiudere in una sola occhiata quell'incombente magnificenza culinaria che pareva sovrastarlo ed offrirgli con la medesima lascivia d'una donna compiacente. Esterrefatto, si diede a chiamare ad alta voce l'artista per congratularsi, per abbracciarlo, per manifestargli finalmente la considerazione, il rispetto e la stima che l'avevano spinto ad affidargli un'opera così immane, ed anche la gioia, la passione e l'orgoglio di possedere - alla fine - un capolavoro siffatto.

Ma questi non rispondeva, e la voce si ripercuoteva affievolendosi di locale in locale, sollevando echi che sembravano profanare irrispettosamente tutte quelle stanze vuote, ove la luce s'andava spegnendo progressivamente, sino alla tenebra che circondava l'ultima camera. Davanti alla sua porta, il mercante si fermò indeciso e bussò delicatamente, chiamando il pittore per nome: a quel suono l'uscio si aperse, ed il buio interno sembrò traboccare nel corridoio, alzarsi di livello, trascinare nell'andito vicino, ed in quello a questo più prossimo, e successivamente nel contiguo e da lì in tutte le stanze che si inanellavano l'una nell'altra, sino all'androne d'ingresso, unico locale spoglio di pittura, che rimase illuminato. Di nuovo l'uomo chiamò il pittore, e sulle pareti nere dell'ultimo vano s'accese un baluginio dapprima grigiastro, poi un poco più chiaro, che ne delineava la pittura: apparve così un'ostrica immensa, il cui disegno a valve socchiuse si adattava perfettamente alla singolare struttura del luogo. Ora le pareti rimandavano un soffuso chiarore perlaceo, sedimentato in gradazioni differenti, più intense e quasi nere al vertice, più chiare e rosate sui bordi. Al centro, mosso da un'invisibile marea, pareva agitarsi lievemente, già negli spasmi dell'agonia, un enorme mollusco, coperto da una collana di iridescenti gocce di limone.

Incredulo, l'uomo chiamò ancora, e dal guscio semiaperto gli sembrò provenisse un gorgoglio indistinto e boccheggianti. Sgomento, indietreg-

giò allora sino al corridoio, ma quel suono lo inseguì, rifrangendosi dapprima sui festoni di pasta e poi di rimando in tutte le stanze, ove il pittore aveva dipinto parti di sé. E mentre il mercante fuggiva, la voce confusa acquistava chiarezza, quasi che tutte le membra raffigurate sulle pareti si risvegliassero ed a quel suono tornassero a vivere, ciascuna nel proprio dipinto, comandate da quella conchiglia socchiusa in cui s'intravedevano tra la mucillagine ulcerata dal succo citrino solo due occhi terrorizzati ed una bocca aperta, bloccata per sempre in un urlo senza fine.



LA CIOCCOLATA

A Fille

Cantata

Fille, giungi opportuna
Dalla campagna, or sul mattin t'assiedi,
E prendi questa di liquor spumante
Ricolma tazza, e bevi. E che? Ritrosa
Sdegni l'invito, e la ricusi? Intendo:
Altro umor non conosci,
Che quel del rivo, e quello
Dall'uve espresso. Ah semplice che sei!
Questo è ben altro, che gustar del fonte,
O di bionda vendemmia. Odimi; io voglio
Svelarti i pregi, e la sostanza, e poi
Se non ti aggrada, allora fà ciò che vuoi.

Non mi credi, o Pastorella?

Cedi al ver, cedi alla prova;

Ah non può mentre sei bella,

Durar molto il tuo rigor.

Quelle sol d'ingrato aspetto

Serban cor rigido incolto;

Ma chi vanta un gentil volto

Chiude in sen cortese il cor.

Udito avrai sovente

Rammentar le felici

Dell'India remotissime contrade;

Or sappi, che de' frutti appunto a noi

Queste fan dono, eletti

Tal nettare a compor. Quel nella scelta

Più degli altri importante,

Sostegno e fondamento,

Quasi a ghianda è simil. Chi sa, che queste

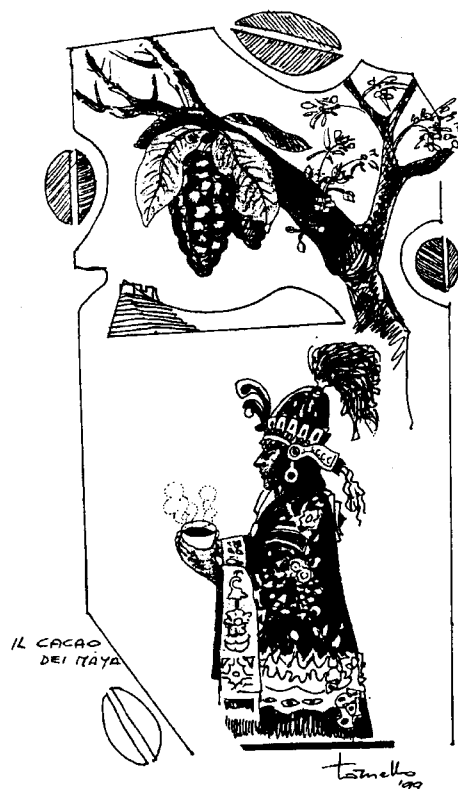
Non fosser già le dolci ghiande altrici

Dell'innocente antica età? Non giova

Dirti il natio suo nome, e in atto schivo
Forse tu rideresti. Or poi, che al fuoco
Cambiò colore, e inaridi, si toglie
Dalle aduste sue spoglie: indi su dura
Curvata selce, accomodata all'uso,
Da esperte si comprime
Robuste braccia, che rotondo e terso
Tronco impugnando, ch'è pur sasso, al petto
Vicine, ed or lontane unite al moto
Alternano strisciando. Oh quanto esala
D'odore il Cinnamomo allor che all'imo
Del cavo marmo a spessi colpi, e grave
In polvere si cangia! E questo poi,
Che cernendo si scelse,
Al primo unir convien. Con mano avara
D'altra pianta più rara
E di più forza e odor, l'ingordo suole
Parte aggiungervi ancor. Confuso alfine
Quel dell'indiche canne
Dolce e candido succo, a te sì caro,
Prodigamente vi s'accoppia. Insieme
Tutto adunque si mesce; e ferve intanto
Sulla cote il lavoro: onde calcata
La buona massa dalla man che sovra
Le ricorre frequente,
Si affina e ammorbidesce. Alfin compito
Il bel disegno, come il latte indura,
Così per quella stringesi e si addensa
In varie forme, a cui si adatta; al verno
Quindi è miglior consiglio
Differir la fatica. Or dì: t'inganno?
Dubiti, o Fille, ancor? No; già nel volto
Leggo il piacer nel tuo consenso. Oh come
Subito persuade
Sagace il gusto ed eloquente, e sempre
Quel che l'irrita dolcemente ancora,
Più nutre moderato, e il sen ristora!
Piacere non v'è più bello

Di quel che giova e alletta.
 Quello che sol diletta,
 Fille, non è piacer.
 Mostrò di senno e d'arte
 Quindi le prove estreme,
 Chi seppe il dolce insieme
 Coll'utile moder.
 D'udir sarai bramosa
 Come il liquor si sciogla? Un chiuso rame
 Colmo di limpida onda
 Fa pria che bolla in sul carbon, divisa
 Indi in frammenti, e con misura, a tempo
 Quella sostanza entro v'infondi; all'orlo
 Veloce la vedrai
 Gorgogliando salir: ma sia tua cura,
 Quando abbisogni allor, vigile e pronta
 Allontanarla dalla fiamma. Al segno
 Poi che alfin giunse col calor, ritolto
 Il vaso al rogo ardente, in esso immergi
 Breve dentato legno;
 Che fra le palme stretto,
 In frequenti rotando opposti giri
 L'umore agita e frange,
 Che spuma, e si dilata. In tazze allora
 Mesci a sorsi interrotti
 Dal replicato flagellare alterno,
 Il soave liquor. Bevilo alfine,
 Ma siedì, ti diranno,
 E favella fra tanto, e dolcemente
 Mormora della gente. Io chieggi solo
 Che meco al labbro or tu l'appressi. Ah Fille
 Ti piacque? Lo sorbisti? E non sei quella
 Che finor lo sdegnò? Del molle sesso
 Questo sempre è il costume. A' nostri voti
 Pria si mostra crudel, fugge, ma brama
 D'esser raggiunto. Alfin tanto cortese
 Scusa il rigor, s'affanna, e langue poi,
 Che stil si cangia, e siamo le Ninfe noi.

Ogni Bella al primo invito
 Sdegna amor, nega mercede;
 Negar finge, ma concede,
 Ma non lascia in libertà.
 Cede alfin, pronta sospira,
 Ma poi s'urta in altro scoglio,
 Come pria finse l'orgoglio;
 Forse poi finge pietà.



GLI EBREI A MARINO E LA MINESTRA DI CECI E PENNARELLI

Siamo negli ultimi decenni del Quattrocento, e a Marino si era insediata una importante comunità ebraica, di cui abbiamo notizie soltanto più precisamente sotto il Pontificato di Sisto IV anche se la presenza ebraica nel *Castrum*, è certamente più antica e databile ai fini del Duecento, da attribuire probabilmente all'espulsione, oltre i confini del Regno di Napoli, di numerose comunità meridionali.

C'è testimonianza sulla presenza nel *Castrum* di un banco di prestito gestito da una importante famiglia ebraica, proveniente da Siena negli ultimi decenni del XV secolo; tale banco era gestito da *Isahac Iacob* e *Habraham Iacob de Senis*, che con tutta probabilità avevano una parentela stretta, pare addirittura figli, col famoso banchiere *Iacopo di Consiglio da Toscanella*¹ (Iacob)².

Marino quindi nel Quattrocento - come la storia ci tramanda - era una città importantissima, considerata frontiera di scambio di merci tra Roma e il meridione e più precisamente tra Roma e Napoli. Tali scambi commerciali erano ovviamente gestiti dagli ebrei, la maggior parte di loro residenti a Marino. Tradizionalmente legati alla religione e alla loro cucina, essi ci hanno tramandato delle ricette sfiziose, grazie ai prodotti che il territorio di Marino e in gran parte dei Castelli offrono ancora per la creazione dei loro piatti tipici.

Tra le varie ricette ebraiche a noi tramandateci vi propongo una antichissima ma gustosa zuppa denominata "*La minestra di ceci e pennarelli*". sicuramente a basso costo di realizzo!! (altrimenti non sarebbe una tradizione ebraica).

Preparate l'ammollo dei ceci 18 ore prima con un cucchiaino di bicarbonato di sodio per ogni kg. di ceci.

Dal vostro macellaio di fiducia procuratevi dei nervetti di manzo, la parte più nervosa del muscolo o del campanello, per ricavarne un buon brodo. Quando la carne sarà cotta, ma non tenera, tiratela su e filtrate il brodo, lasciatelo freddare per poi poterlo meglio sgrassare con l'aiuto di un mestolo possibilmente di legno.

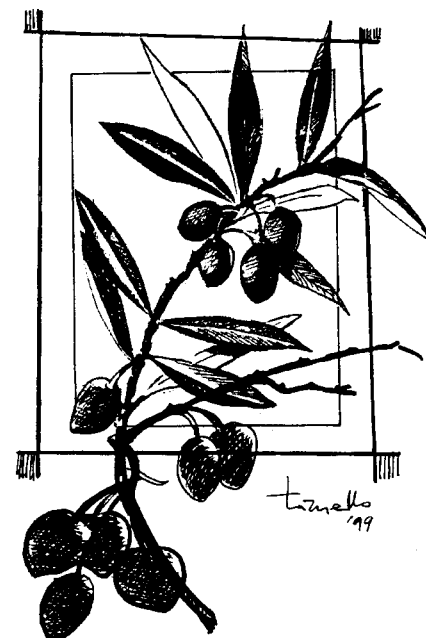
Togliete i ceci dall'ammollo, risciacquateli e metteteli a cuocere con

acqua fredda che li copra appena.

Quando alza il primo bollo, schiumateli e scolateli per poi rituffarli nel brodo sgrassato portato a bollire. Mentre i ceci cuociono tagliate i nervetti e il muscolo a cubetti e completatene la cottura unitamente ai ceci.

Quando i ceci saranno teneri servite la zuppa accompagnata con i maltagliati o i classici cannolicchi, un po' d'olio extra vergine d'oliva, e una grattata di pepe.

Con questo piatto si consiglia di bere un bianco DOC di Marino.



¹ Da questi atti notarili risulta provata in modo sicuro la paternità di Isacco e Abramo da Iacopo: infatti i due ebrei marinesi sono definiti "*fratres et filios olim dicti Jacob Consilii de Thoscanella*" (Archivio di Stato di Siena, notarile Antecosimano, n. 454, ser Lorenzo di Guise, c. 97, 24 agosto 1466).

² Iacob - noto nella documentazione Toscana come "da Padova".

CJSTINIS E VIN GNUF

Les morts, les pauvres morts ont de grandes douleurs
(Charles Baudelaire)

O vignarai cu la mê bocje lamie
la gnot dai Sants
cidin cidin
a bevi l'aghe frescje.

I muarts, tu sâs, e an simpri sêt.

Traviers
il veri sudât
us viodarai vuatris vîfs
sintâts tôr dal fogolâr di pierè
a mastiâ il savôr sglonf e penç
des cjastinis di Montenârs,
gruessis, cuetis
in te viere farsorie di fier
sbusade di sote in su
par sgrifâlis e ferîur la scusse
che nol sclopi il tesaur des lôr usmis
di bosc, di siarade, di mandi.
E podopo bagnâlis cul vin blanc gnûf,
torgulût, cul gust de ue
drenti de sô anime zovine
plene di promessis.

Ma par me al è vonde che tu iemplis
di aghe il cjaldîr di ram fin sul ôr,
che tu prontis il cop.

I muarts, tu sâs, e an tante sêt
simpri tante sêt.

Lingua friulana

Castagne e vino nuovo

Verrò con la mia bocca insipida
la notte di Ognissanti
silenzioso
a bere l'acqua fresca.

I morti, lo sai, han sempre sete.

Attraverso
il vetro appannato
vedrò voi vivi
seduti attorno al focolare di pietra
masticare il sapore gonfio e spesso
delle castagne di Montenârs,
grosse, cotte
nella vecchia padella di ferro
bucata di sotto in su
per graffiarle e ferir loro la buccia
che non scoppi il tesoro delle loro orme
di bosco, di autunno, di addio.
E poi bagnarle col vino bianco nuovo,
un po' torbido, col gusto dell'uva
dentro la sua anima giovane
piena di promesse.

Ma per me basta che tu riempi
d'acqua il secchio di rame fin sull'orlo,
che tu prepari il ramaiolo.

I morti, lo sai, han tanta sete,
sempre tanta sete.

Nota: Era credenza che i morti tornassero alle case che avevano occupato da vivi, nella notte di Ognissanti e che vi bevessero a lungo attingendo dai secchi colmi d'acqua.
È usanza mangiare le castagne, innaffiandole col vino nuovo, durante la medesima notte.
Montanârs è un paese delle prealpi, rinomato, tra l'altro, per le sue castagne.

PANINOTECA

Per me che abitavo e abito nella provinciale Torino, la prima volta che lessi questa insegna fuori di un locale pubblico, fu, alcuni anni addietro, in occasione di una mia traslazione (quasi un psicanalitico “transfert”) culturale (visita ad una mostra a Palazzo Reale), in treno a Milano, città non so se più industriale o industriosa (forse fanfaronia, bausciosa). Ebbi un attimo pànico (panico forse sarebbe più appropriato, in termine mangereccio uccellatorio, ma ho paura che verrei confuso con tutto l’uccellame).

Dopo breve andare, tornai sui miei passi. No, non era stato un improvviso e impròvvido oculistico difetto: PANINOTECA stava scritto a lettere cubitali, tali cubi di plastica variopinta che, come occhi fuori dalle orbite schizzavano dal muro sopra l’entrata, come attrazioni molto kitsch che, tuttavia, proprio per questo, chiucchiurlavano in modo inconfondibile.

Io che ho una certa cultura classica (“so legger di greco e di latino”) riprendendo il cammino incominciai ad avventurarmi in interne diatribe linguistiche che mi portarono ad approdare dopo variegati percorsi, ad una “lipsanotèca” che mi parve il massimo dell’accostamento, anche se un po’ blasfemo (ma oggi le irriverenze o le bestemmie stanno più nei comportamenti plateali divistico-televisivi, che nelle parole), dicevo il più vicino al termine che testé mi si era impresso dagli occhi alla mente o nella memoria (certamente non nel cuore). Lipsanotèca. Mi ricordava, mescolando insieme l’infanzia-adolescenza con la giovinezza, teche con l’ostia da baciare e il verbo λείπω soprattutto all’aoristo ελίπον mi diceva “lascio dietro di me (dopo la mia morte)”: le ipsanon-reliqua e thecacustodia. I milanesi, si sa, come già prima accennavo, sono proprio bravi a sbruffare, è la loro dote principale. Non mi fu difficile pensare che avessero aperto, per vanteria, con aria di sufficienza e noncuranza un luogo quasi sacrale dove pani eran posti sotto teca al bacio di religiosi abbuffoni trimalcionici. E così meditando raggiunsi Palazzo Reale e la Mostra.

Non narrerò di questa, poiché, paninotecato (quasi come folgorazione divina), nulla o quasi riuscii a vedere della pur notevole retrospettiva di Francesco Messina. Non so per quale incantesimo arcano, nudi femminili di una sensualità gioiosa, danzatrici senza peso nello spazio, cavalli solo

flessuosità muscolari si trasformavano in pagnottelle, sfilatini, filoncini, o in “un pane tondo bianchissimo, di quelli che Renzo non era solito mangiare che nelle solennità”. Infine, massima dissacrazione, anche in tonde focacette.

Capii che era inutile restare e che per sortire da quel sortilegio, quella fat-tuccheria verbale che più non concedeva tregua al mio affannoso pensare, mi occorreva la realtà riportare ai miei occhi e magari toccar con mano. Uscii e di fresca lena mi diressi, in parte con curiosa voglia, in parte con timorosa o forse tremebonda ansia a quel luogo così insolitamente nomato. E misi piede nella PANINOTECA.

Fu certamente più la delusione a vincere all’istante. Ma poi una sana e sarcastica interna risata si fece strada e stentai a non farla straripare. C’era la teca, certamente, anzi più teche sul bancone di marmo, ma nulla avevano di sacrale; vetrinette, ecco il termine più appropriato, vetrinette a scomparti in cui su piatti di bianca banale terraglia facevano mostra di sé (si mettevano in vetrina) tutta una serie (da parere infinita) di panini guar-niti (imbottiti; com’è poco elegante, sa di materasso o di sedia) con le più succose leccornie (qui si che il tardo latino si fa avanti “gutturinia”): salumi, dal più aristocratico culatello alla popolarasca mortadella, passando per affettato felino o straniero affumicato ungarico; frittatine, alle erbette, alla cipolla o (finezza di haute cuisine) aux champignons, au fromage, baveuse naturalmente non più frittate, ma omelette; marinareschi con gamberetti in salsa rosa, salmone affumicato con velo di burro e goccia di limone, piccole tartine al caviale e proletarie biovette con acciughe arricchite di gustoso e ardimentoso bagnetto (sugo, intingolo) verde con aglio e peperoncino; come da operaio di fonderia sono quelli di formaggio gorgonzola, mentre gioia dei palati quelli al mascarpone o al francese mar-villes. Da questi che sono di base si passa ad una fusione o combinazione fra ingredienti i più diversi, con verdure o frutta: foglie di lattuga, pomodori, melanzane, sedani normali o rapa, asparagi, rughetta in abbondanza e cipolline e cetriolini, fichi, ananas, fragole, prugne e...Tutto, di tutto. Con in più la bizzarria folclorica delle denominazioni: dal “campagnolo” al “rustico” al “del golfo” al “sogno del palato”. Freddi, tiepidi, da riscaldare. D’ogni forma e dimensione. Insomma: panini a profusione.

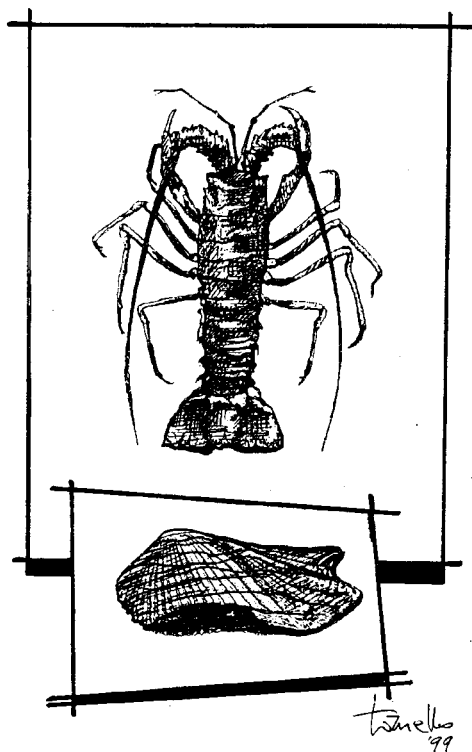
Mentre sono lì, in parte disgustato, dico dalla pochezza del risultante (la delusione della mia immaginazione; greco e latino e chissà qual altro antico linguaggio, magari ostrogoto o visigoto o tuscanico potevo andar a escogitare; la mia mente in effervescenza) mi accorgo che lo scopo è

stato certamente raggiunto: stuzzicare la curiosità. Il mio viso nello specchio che sta alle spalle del bancone è un misto di stupore, incazzatura e desiderio smodato: un cocktail che mi fa arrossire di avvillimento. In quel momento mi accorgo che una fanciulla, graziosa, con vestitino rosa e grembiolino fucsia e crestina in testa dello stesso colore mi sta guardando con occhi interrogativi e un risolino dolce e birichino sulle labbra:

- Desidera, signore? -

- Non avrebbe... per caso... un panino...? -

mi sentii balbettare, mentre indecorosamente sprofondavo nel più assoluto disdoro.



Adriana Notte

IL PREMIO

Poiché era un premio - meglio conservarne l'anonimato. Era un premio. E fu pagato. Non tu fosti pagato - tu ch'eri il premiato. Ma tu fosti ricevuto - nelle sale aurate del Palazzo Antico (grande onore avesti!). Per te fu l'onore - per te - il premiato. Nella sala, quattro tavolini rotondi, con luminosa tovaglia e vasellame pregiato. Per te - il premiato - e per chi volle esserti compagno (o compagna) nell'onore. Misterioso silenzio - nella sala - come chi attende (non sai) qualcosa di molto grande - per te - il premiato. S'affacciano camerieri in livrea - rossa - Tacciono. A un tratto da una gran porta vengono - ballonzolando - altri quattro camerieri in livrea - rossa - portando su immenso vassoio d'argento una grande porchetta rosolata guarnita adornata imbellettata come dama d'onore (o senza onore) e sulla pancia deposti melograni, e insalate e melucce e finocchioni - e sedani carnosì e cipolline. Un quadro vivo di messer Arciboldi Messo lì nella sala a ripassare in su e giù per farsi rimirare e annusare - che dall'odor d'arrosto drogato il premiato - estasiato si ricompone in un sorriso beato - (s'intende - pagato).

Chè nella lunga mattina felice
più di un quadro dell' Arciboldi fu portato -
e parcamente distribuito su vasellame pregiato
ai premiati paganti - non pagati.
Chè tanto bene di Dio vale pure -
un grazie (e non sai a chi) con commossa lagrimina
e un certo timor sacro per il luogo
ove si svolse cotanto splendore -
in suo onore -
in onor del premiato
a cui, come finale, col dessert fu dato
uno scatolino con targa piccolina
di puro ottone - o lega (o d'altro stagno)
ove era scritto - lustro - bene in vista -
il suo nome.



Franco Onorati

BEETHOVEN E IL MENÙ DELLE CUOCHE

Nessuno è gentiluomo per il proprio cameriere: suona così, più o meno, un noto aforisma; sbirciato dal buco della serratura, anche il genio, se in pantofole, rivela le sue umane debolezze.

Non sfugge alla regola nemmeno il sommo Beethoven, la cui vita privata è un patetico e colossale inventario di affetti mal riposti, liti giudiziarie protratte per anni ora vinte ora perse, passioni amorose assolutamente ignorate dalle idealizzate amate di turno, cambiamenti vorticosi di camerieri, totale incapacità di affrontare gli aspetti pratici della vita.

Basti un dato: nella sola città di Vienna cambiò abitazione sessanta volte! Questa situazione fu terribilmente aggravata dalla sua sordità: già verso il 1795 (a soli 25 anni: era nato nel 1770) si erano manifestati i sintomi di una malattia all'orecchio che nel corso degli anni lo portò a una completa sordità.

Si calcola che per oltre un terzo della sua breve vita (morì nel 1827, a 57 anni) egli sia stato nel più completo isolamento acustico, cosicché poté comunicare con il mondo esterno soltanto per iscritto.

Si deve a tale tragica circostanza se, per dialogare coi suoi interlocutori, egli fece ricorso ai cosiddetti "quaderni di conversazione": ben 400 quaderni, compilati dal 1818 fino alla morte, nei quali - spesso ricorrendo alla formula 'domanda/risposta' - Beethoven interrogava gli astanti, esponeva le motivazioni delle sue composizioni, si abbandonava a riflessioni riguardanti la sua vita o l'arte dei suoni. A questi documenti (o meglio ai soli 137 salvatisi: gli altri furono sciaguratamente distrutti da un certo Schindler, il quale li ritenne insignificanti o troppo compromettenti dal punto di vista politico) hanno fatto ricorso biografi e musicologi, traendone molti utili spunti.

Ed è proprio qui che Beethoven ci appare in tutta la sua disarmante impraticità, come quando interPELLA conoscenti ed amici su questioni riguardanti la servitù. I documenti superstiti mostrano quanto egli sia stato assorbito da tali problemi; il personale cambiava con vorticiosa frequenza, soprattutto a causa dei sospetti e delle insoddisfazioni manifestati dall'umorale padrone di casa: la sola governante Barbara Holzmänn (da lui soprannominata "Frau grappino" o "l'ultracelere fregata") sembra essere rimasta più a lungo in casa del musicista), ma quanto agli altri, gli

almanacchi familiari conservati e i “quaderni di conversazione” attestano un incredibile avvicinarsi di cameriere e cuoche.

All'interno di questa sarabanda domestica, si può isolare un singolare episodio. Nell'autunno 1817, quando Beethoven si preparava ad accogliere il nipote in casa, assunse per la prima volta, su consiglio dell'amica Nannette Streicher, una governante e una cuoca; ma fin dall'inizio il rapporto con le due donne risultò disastroso. La vigilia di Natale il musicista ebbe un lungo dialogo scritto con la signora Streicher alla quale chiese:

Beethoven - Cosa si dà da mangiare a due persone di servizio come quantità e qualità?

Sig.ra Streicher - Nei giorni feriali si danno ai due domestici due piatti di minestra, la stessa quantità di contorno e una libbra di carne. La sera minestra e contorno. Se resta qualcosa della carne di mezzogiorno, tanto meglio per loro, altrimenti non possono pretendere nulla.

Beethoven - Con quale frequenza ricevono l'arrosto? A mezzogiorno e alla sera?

Sig.ra Streicher - Ricevono l'arrosto la domenica e nei giorni festivi. Cioè: calcoliamo per entrambi una libbra. Si può dare a ognuno, invece dell'arrosto, cinque o sei soldi (groschen). Alla sera niente arrosto.

Beethoven - Quello che mangiano le persone di servizio è lo stesso di quello che mangia il padrone o si prepara qualcosa di diverso da quello che mangia il padrone?

Sig.ra Streicher - Se si prepara per il padrone un normale contorno come cavolfiori, cavoli, barbabietole, colza, patate, lenticchie, piselli ecc., è meglio cucinare tutto insieme. Indubbiamente con due cotture si consuma più grasso. La carne viene comunque cotta in un pezzo solo. Se invece si prepara per il padrone un contorno di cavolfiore, scorzonere, asparagi e simili, che sono cari e non rendono molto, le persone di servizio si possono cucinare un contorno più modesto. In generale, conviene cuocere cibi separati per la servitù solo se è numerosa e se il governo della casa ha certe proporzioni. Che per la sera resti sufficiente contorno per le persone di servizio è lasciato alla valutazione della cuoca. Non tutti i contorni hanno lo stesso prezzo, la variazione dipende in parte dalla specie, in parte dalla stagione. Tuttavia oggi per un contorno per tre persone devono bastare 18 kreuzer. Qualche volta di più, qualche volta di meno. Stasera per la vigilia di Natale le persone di servizio ricevono ciascuna minestra di magro, contorno e ciascuna ancora una porzione di pesce e un bel pezzo di Gogelhopf. Se ricevono ciò a mezzogiorno, alla sera avranno

per entrambi un pandolce o formaggio.

O anche al contrario, perché oggi è giorno di digiuno e si dà solo un pasto caldo al giorno. Domani, giorno di Natale, ognuno riceve oltre all'arrosto due salsicce sul contorno e in ogni caso un bicchiere di vino. Basta (in italiano nel testo, *n. d. t.*).

Beethoven - Quanta carne ci vuole per tre persone?

Sig.ra Streicher - Per una persona basta mezza libbra di carne: per tre fa una libbra e mezza.

Beethoven - Quanto al giorno per la governante e la cameriera?

Sig.ra Streicher - La governante riceve 12 kreuzer al giorno e altrettanto la cuoca.

Beethoven - Come si fa con la biancheria, si dà di più alla governante e alla cameriera?

Sig.ra Streicher - Se due persone di servizio di sesso femminile servono un solo padrone, niente di più normale che lavino la sua e la propria biancheria, questo non richiede un pagamento supplementare a meno che, eccezionalmente, non si voglia dare a ciascuna delle due un bicchiere di vino e questo ogni cameriera che si rispetti dovrà considerarlo un segno di benevolenza.

Beethoven - E per il vino e la birra? Gliene si dà e quando?

Sig.ra Streicher - Alle normali persone di servizio non si dà né vino né birra se non di spontanea volontà per premiare il buon comportamento o di tanto in tanto per lavature, pulitura delle finestre, smacchiature ecc.

Beethoven - Colazione del mattino?

Frau Streicher non ha risposto all'ultima domanda. Le sue istruzioni non sono state evidentemente molto utili. A questa conclusione si giunge leggendo la corrispondenza tra la fine del 1817 e l'inizio del 1818. La governante Nany ricevette come regalo di capodanno una “mezza dozzina di libri” sulla testa e la cuoca Baberl venne licenziata.

CIAMBELLE AL MOSTO PER IL TRIBUNO

*Era allora le vennege. L'uva era matura.
La iente la pistava. Allora lo tribuno adu-
nao tutto lo puopolo armato e trasse fòra
l'oste de Roma e iessio sopra lo castiello
de Marini.*

Anonimo Romano, *Cronica*

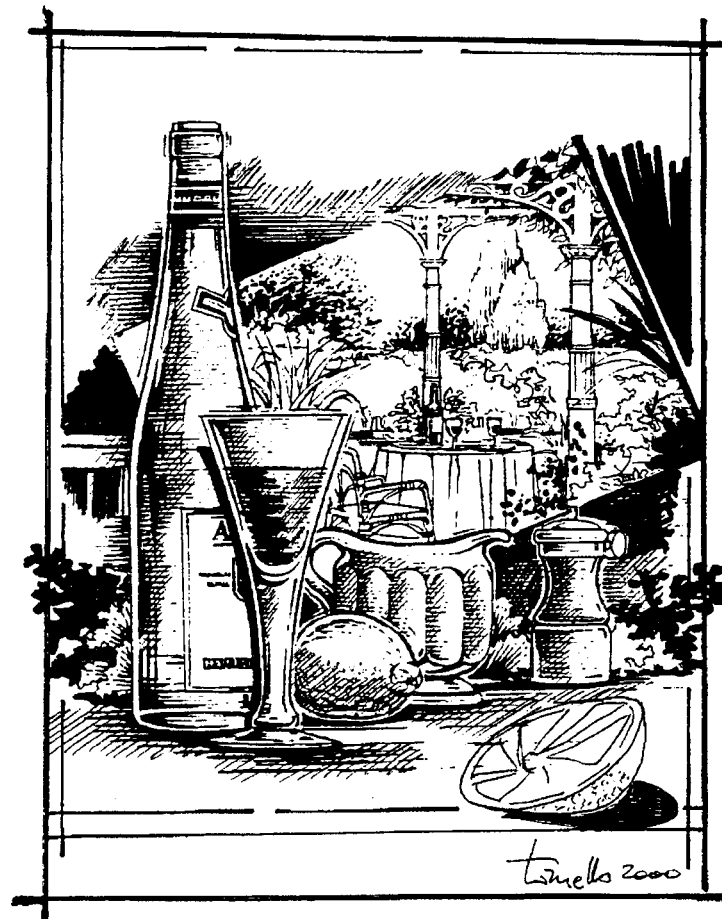
Vindice delle libertà civiche romane, Cola Rienzi vuole rintuzzare lo strapotere della baronia laziale. Una volta tanto Caetani, Colonna, Frangipane, Orsini e Savelli si trovano uniti per non perdere le prerogative feudali acquisite. Lo scontro è inevitabile e segna uno dei momenti più drammatici della Roma medievale. L'imprendibile castello di Marino diventa simbolo della resistenza e Cola lo assedia con le sue milizie a lungo ma senza risultato, perché i fratelli Giordano e Rinaldo Orsini, signori del posto, hanno già provveduto a rifornire il castello di ogni ben di dio, depredando la campagna fino alle porte di Roma.

Come la grandine Cola distrugge le vigne dei marinesi, quindi abbatte le selve e atterra le case intorno al castello. da parte loro gli assediati non si curano della tempesta più di quanto non faccia chi sta chiuso in una casa comoda e asciutta durante una piovosa giornata d'autunno. Gli uomini di ronda, le donne in cucina a preparare un dolce tradizionale che si può avere solo nel periodo di vendemmia, dal momento che occorre mosto fresco. Per farlo si amalgamano un litro di mosto, mezzo litro di olio, 250 grammi di farina, 300 grammi di uva sultanina, fatta rinvenire in acqua tiepida, 700 grammi di zucchero con mezzo chilo di pasta di pane lievitata tutta la notte.

Per mostrare che non hanno penuria di cibo, i castellani non si limitano a lanciare sassi e saette giù da torrioni e da spalti. Vogliono scoraggiare viepiù il tribuno e per farlo desistere dall'impresa gli inviano un omaggio con tanto di dedica: "a Cola". Così da una postierla fuoriesce un trotterellante muletto con due bigonce colme di ciambelle al mosto fragranti all'olfatto e con il manto marrone caramellato. Di questa vicenda l'Anonimo non parla e non ci fa sapere quanto il dono sia stato gradito,

dice soltanto che "lo tribuno una dimane per tiempo levao campo".

Dopo tanti secoli la ciambella al mosto continua a vincere le sue battaglie a tavola, in modo pacifico, prendendo per la gola i già sazi assediati di tavole imbandite, armati di forchette e coltelli. Non parliamo poi degli assalti dei romani ai Castelli di oggi, che avvengono soprattutto di sabato e di domenica e ad essere espugnate senza sforzo sono, manco a dirlo, tutte le trattorie del posto.



ADATTARSI

Il comm. Quattrostomachi, *dovendo* festeggiare in qualche modo, durante la carestia derivata dalla guerra, le proprie nozze d'argento, ebbe lo squisito pensiero d'offrire agli amici e colleghi di banca un modesto pranzetto in casa, del quale ci reputiamo ben fortunati di poter pubblicare il *Menu*:

Consommè naturale

Vino: Cherry

Hors d'oeuvre:

Croutons aux abatis de volaille,

Jambon d'York,

Ostriche di Taranto.

Vino: Chablis

Trote del Reno,

Sauce aux écrevisses

Vino: Valpolicella.

Frittura all'italiana,

Pâté d'alouettes.

Vino: Chateau Lafitte 1893.

Salmis di beccaccini

Boeuf braisé garni

Ortolani alla broche

Vino: Brolio 1869.

Salade.

Pâtisseries

Spumone alla siciliana

Bavaroise à la vanille,

Plum Pudding.

Brandy sauce.

Dessert

Moet et Shandon extra sec.

Port Wine,

Caffè.

Liquori.

Particolare non trascurabile:

Quando venne in tavola il grande pasticcio d'allodole, la Signora Quattrostomachi, che sebbene non fosse precisamente di sangue bleu, era tuttavia ben nota nell'entourage del Commendatore, per signorilità di gesti e di modi, accostando le labbra impeccabilmente dipinte all'orecchio della Signora Francatrippa le disse: «Sa, questo pasticcio, veramente, avrebbe dovuto contenere una piccola sorpresa; uno scherzetto abbastanza grazioso, che forse si prestava alla circostanza: avevamo immaginato, si figuri, di farvi racchiudere due lodolette vive, simbolo della felicità matrimoniale, legate l'una all'altra con un bel nastrino color rosa, sul quale avrebbero dovuto figurare, scritte in lettere d'oro, il mio nome e quello del Commendatore. S'immagina! appena aperto il pasticcio, quei cari e gentili augelletti sarebbero volati per la stanza con generale sorpresa, non è vero?, di voialtri invitati. Ma che vuole; il nostro cuoco (il quale, non fo per dire, era proprio un artista) si trova presentemente al fronte; e così, anche noi, pur troppo!, ci siamo dovuti *adattare*, come ella vede, ad un regime di guerra!

Dal *Dizionario dell'omo salvatico*, Firenze, Vallecchi, 1923

FESTA DIJ SANT

Lingua piemontese

I stasio a San Salvari, antlora. Ant la part la pì neuva del borgh, cola tirà su, al pòst dij pra ch'as vëddio ancora ant le veje piante 'd Turin, pen-a dëdlà dla leja e dla mòle dël castel dël Valentin (che ant soe forme a la fransèisa a arvela ancora l'èsté a còl feminin e maestos ëd la Madama Real, Cristin-a 'd Fransa), apress che la capital a l'era stàita tramudà a Firense, anans, e peui a Roma. A l'era 'n borgh ëd borzoasia pcita e mojen-a, con un përfond ëd negòssi, vàire boteghe artesan-e, e chèich pcita usin-a, ëd cole che a Turin a-j diso «bòite».

Ant la via 'd nòstra ca, im arcòrdo, ancora ant j'ùltim agn '50 a passava 'l cher (tirà da'd cavaj) dël lavandé, ch'a vnìsìa a pijé e a arporté ij linseuj che (antlora pa gnun a l'avìa la lavatris antëca) as fasìo lavé da le lavandere 'd Bertola o'd San Mò; ma a-i passava 'dcò, d'otogn e d'invern, ël cher (ëdcò cost-sì a cavaj) dël carbon, che da'nt ij sach a vnìsìa voidà e fàit robaté arlongh na sghijaròla 'd metal che, pontajà al pian dël cher, a calava fin-a ant ij buej dle cròte anté che 'l riscaudament a l'era ancora a carbon.

Costi a son vàire dij senari 'd lòn ch'im arcòrdo dij di ch'a j'ëvnìsìo pen-a anans ëd le feste dij Sant ëd j'agn che mi i j'era na masnà e da La Manta a rivavo le neuve a propòsit dël vin che pare a l'avìa comandà a stèmber, pòch anans ch'i tornèisso an sità. A sarìa pa rivà, da lì a pòche sman-e, ëd vin d.o.c. (sigla pa ancora conossù an coj agn-là), ma an portavo vàire damigian-e 'd barbera genita e fatta antëca (na barbera ch'a mantnìa sò nòm ëd gener feminin, e pa masculin, com as costuma adess apress ëd n'italianisassion pa necessaria e pòch giustificàbil) dle vigne dij brich ëd La Manta («Set com ij brich ëd Roma», am disìa sempe 'l vicari 'd coj agn-là, monsgnor Scarafiòt), con an pì vàire bote "speciaj" ëd pelavèrga (ël vin che, conforma la legenda, mandà da Margherita 'd Foix marchèisa 'd Salusse, as conta ch'a l'abia beà 'dcò papa Giulio II) e 'd quajan, omagi dël cusin ch'a fasìa da intermediari ant ël caté 'l vin.

Èl vin ch'an portavo a l'era 'd doe qualità diferente: col "da tuti ij di" a sarìa peui stàit tirà da le damigian-e, da na brinda l'un-a, ant ij pinton ant ël temp ëd lun-a veja, antramentre che col pì bon a sarìa stàit ëstopà ël di dl'Àngel. Èl di dij Sant a sarava peui l'anada (a nòstra ca për tradission

l'ann a andasìa da 'n prim ëd novèmber a l'àutr) an beivend le mej bote stopà l'ann prima, e as fasìa sòn an forma ritual, con la *bagna càuda* che mia mare a prontava minca n'ann anviarandne la preparassion con le paròle, 'dcò coste rituaj, ëd sò "segret": «Përchè che a ven-a nen su, a venta buteje la fior dël làit». A l'é pro vera che l'arseta, divulgà an manera canònica da tutti ij liber e le testimonianse, a parla 'd buté a meuj l'aj ant ël làit, ma sòn a smijava pa basta a mare, che a considerava pì fasenta la fior dël làit, ch'a andasìa 'dcò giontà a la bagna e pa mach dovrà pr'è-smasì 'l gust tròp fòrt ëd l'aj mojjaje andrinta.

La *bagna càuda* dij Sant a l'era dabon na sòrt ëd ritual, ëdcò përchè che për j'angredient as ciamava an càusa tuta la parentela, e peui për prontela as passava an arvista la pì part ëd la stòria dla famija: j'anciove a vnìsìo da Droné, pais giolitian, ant la val ëd Màira, sitadin-a anté che, bele ch'as treuva sota le montagne a pì 'd 600 meter an sël mar, a prosperava, e a pròspera ancora adess, na potentia "corporassion" d'anciové; l'aj a l'era dla Manta, e a rivava da l'òrt dij mè grand (e parèi ëdcò ij *topinambour*); ij povron an je fasìa avèj nòstra cusin-a 'd Carmagnòla e ij card un parent lontan ëd Chér; dël vin i l'hai già dit. Mach l'euli, për ëd rason evidente, a podia pa esse dël nòstr, ma na sèta "piemontesità" 'dcò 'd cost prodòt a l'era salvà da l'antèrvent d'un cusin da vàire agn "esilià" an Riviera.

La preparassion a l'era për mi, masnà, un passé la stòria 'd nòstre famije, tant cola 'd pare com cola 'd mare, da già che scasi minca n'angredient am duvertava la stra a conte e a stòrie (an gener diferent da n'ann a l'àutr) che mare a andasìa a pësché ant soa memòria, an compagnand parèj la *bagna càuda* con ëd sene 'd vita adess arnose adess alegre, ma tute com-sia anciarmante për mi che, tacà a cole paròle, i andasìa sèrcand ël mit e la stòria ant ij fàit dij mè grand antich.

J'anciove: le lèrme 'd mia magna la sèira dla festa 'd San Leon a La Manta, arlongh tuta la stra dal santuari fin-a a ca, për la pen-a 'd dovèj lassé sò pais e andé a sté a Droné, anté che mè barba a l'avìa trovà 'n travaj. Antrames ij doi pais a-i sarà mach na vinten-a 'd chilòmetri 'd distanza, ma ant ij prim agn '50 a podìo franch esse bele 20.000...

Ij povron: Carmagnòla a l'era la tèra sugnà, ël leu d'òrigin ëd la famija 'd mare... Sò cé a l'era mangiasse tut, tèra cassin-a bestie, e fin-a ij finiment, a le carte. Unich vansoj ëd n'época 'd prosperità n'anel d'òr con gravà soe inissiaj. Ùnica testimoniansa d'un faliment econòmich e 'd n'inconsolàbil *joie de vivre*.

Ij card: mia granda mòrta ant na matin ëd novèmber, ël di 'd San Martin,

e dël sanmartin dij sò novod da Santa Brìgida a Chér...

Èl disné a vëddia 'd sòlit ansema, oltrapì 'd nojàutri tre, 'dcò ij grand da la part ëd mare e n'amisa d'infansia 'd mia granda e sò òm, pì 'n cuvert veuid për mia seuri, assensa-presensa magonanta e terìbil. Làude a la cusinera e al vin, ch'a vnisia tastà ansema al pan anans ëd pocé 'l prim card ant la *bagna càuda*, an compagnand l'atast con na frase che, pronunsià tuti j'agn da pare, a sonava santa e grandiosa ant soa ebraicità ancon-sienta: «L'ann ch'a-i ven a La Manta».

Adess ëd coj set anvità-là i-i soma mach pì mare e mi; a son giontasse mia fomna e mie masnà, e am toca a mi, ël di dij Sant, pronunsié le paròle rituaij, fin-a al di che costa nòstra *aliah* utòpica a peussa a la fin realisesse.

FESTA DEI SANTI

Abitavamo a San Salvario, allora. Nella parte più nuova del borgo, quella costruita, al posto dei prati che si vedevano ancora nelle vecchie piante di Torino, appena al di là del viale e della mole del castello dei Valentino (che nelle sue forme francesizzanti ancora rivela l'incombere femminilmente maestoso della Madama Reale, Cristina di Francia), dopo che la capitale era stata portata a Firenze, prima, e poi a Roma. Era un quartiere di piccola e media borghesia, con tanti negozi, qualche bottega artigiana, e qualche piccola officina, di quelle che Torino si chiamano «*bòite*».

Nella via di casa nostra, ricordo, ancora negli anni '50 passava il carro (trainato da cavalli) del lavandaio, che veniva a prendere e a riconsegnare le lenzuola che (allora nessuno aveva la lavatrice in casa) si facevano lavare alle lavandaie di Bertolla o di San Mauro; ma passava anche, d'autunno e d'inverno, il carro (anche questo a cavalli) del carbone, che dai sacchi veniva rovesciato e fatto cadere lungo uno scivolo di metallo che, appoggiato al pianale del carro, scendeva fin nelle viscere delle cantine di quelle case in cui il riscaldamento era ancora a carbone.

Questi sono alcuni aspetti scenici di ciò che ricordo del periodo appena precedente le feste dei Santi di quando ero bambino e dalla Manta venivano le notizie relative al vino che papà aveva comandato a settembre, poco prima di tornare in città. Non sarebbe arrivato, di lì a poche settimane, del vino d.o.c. (sigla ancora sconosciuta in quegli anni), ma ci venivano portate alcune damigiane di genuina e casalinga barbera (nome di genere femminile, non maschile, come si usa adesso in seguito ad una non necessaria, e poco ortodossa, italianizzazione) delle vigne delle colli-

ne mantesi «Sette quanti i colli di Roma», mi diceva sempre il vicario di quegli anni, mons. Scalafioti), più qualche bottiglia “speciale” di pelaverga (il vino che, secondo la leggenda, inviato da Margherita di Foix marchesa di Saluzzo, si racconta aver beato anche papa Giulio II) e di quagliano, omaggio del cugino che faceva da mediatore nell'acquisto del vino.

Il vino che ci veniva portato era di due qualità differenti: quello “da tutti i giorni” sarebbe poi stato “tirato” (cioè travasato) dalle damigiane (di una *brinda* piemontese, cioè 49,30 litri) nei bottiglioni in periodo di luna vecchia, mentre quello migliore sarebbe stato imbottigliato il giorno dell'Angelo. Il giorno dei Santi poi si chiudeva l'annata (a casa nostra per tradizione l'anno andava da un primo novembre all'altro) bevendo le migliori bottiglie imbottigliate l'anno precedente, e lo si faceva ritualmente, con la *bagna càuda* che mia madre preparava ogni anno, ogni anno iniziandone la preparazione con le parole, anche queste rituali, del suo “segreto”: «Perché non torni su, bisogna metterci del fior di latte». È vero che la ricetta, canonicamente divulgata da tutti i libri e le testimonianze, parla di immersione dell'aglio nel latte, ma ciò non sembrava sufficiente alla mamma, che riteneva più efficace la panna, che andava anche aggiunta alla salsa (la *bagna*) e non soltanto usata per stemperare il sapore troppo forte dell'aglio in essa immerso.

La *bagna càuda* dei Santi era davvero una sorta di rito, anche perché per gli ingredienti si chiamava in causa quasi tutta la parentela, e poi per prepararla si passava in rassegna buona parte della storia familiare: le acciughe venivano dalla giolittiana Dronero, in valle Maira, cittadina in cui, nonostante si trovi sovrastata dalle montagne a più di 600 metri sul mare, prosperava, e prospera tuttora, una potente “corporazione” di acciugai; l'aglio era della Manta, proveniente dall'orto dei nonni (e così anche i *topinambour*); i peperoni ce li procurava nostra cugina di Carmagnola e i cardi un lontano parente di Chieri; del vino già si è detto. Solo l'olio, per evidenti ragioni, non poteva essere nostrano, ma una certa qual “piemontesità” anche di questo prodotto veniva salvata dall'intervento di un cugino da anni “esiliato” in Riviera.

La preparazione era per me, bambino, un percorrere la storia delle nostre famiglie, sia paterna che materna, poiché quasi ogni ingrediente mi apriva la strada a racconti ed aneddoti (in genere diversi ogni anno) che la mamma andava pescando nella memoria, accompagnando così la *bagna càuda* con scene di vita ora tristi ora allegre, ma tutte comunque affasci-

nanti per me che, pendendo da quelle parole, andavo cercando il mito e la storia nei fatti dei miei antenati.

Acciughe: le lacrime di mia zia la sera della festa di San Leone alla Manta, lungo tutta la strada dal santuario fino a casa, per il dolore di dover abbandonare il proprio paese per andare ad abitare a Dronero, dove mio zio aveva trovato lavoro. Tra i due paesi saranno una ventina di chilometri di distanza, ma nei primi anni '50 potevano equivalere anche a 20.000...

Peperoni: Carmagnola era la terra sognata, il luogo d'origine della famiglia della mamma... Suo nonno si era mangiato tutto, la terra la cascina le bestie, e persino i finimenti, col gioco. Unico avanzo di un'epoca di prosperità un anello d'oro con incise le sue iniziali. Unica testimonianza di un fallimento economico e di una inconsolabile *joie de vivre*.

Cardi: mia nonna morta in un mattino di novembre, il giorno di San Martino, e del sanmartino dei suoi nipoti da Santa Brigida a Chieri...

Il pranzo vedeva normalmente riuniti, oltre noi tre, anche i nonni materni e un'amica di infanzia di mia nonna col marito, più un coperto vuoto per mia sorella, ineluttabilmente e dolorosamente assente-presente. Elogi alla cuoca ed al vino, che veniva assaggiato insieme al pane prima dell'immersione del primo cardo nella *bagna càuda*, accompagnando l'assaggio con una frase che, pronunciata tutti gli anni da papà, suonava inconsciamente e santamente ebraica nella sua solennità: «L'anno prossimo alla Manta».

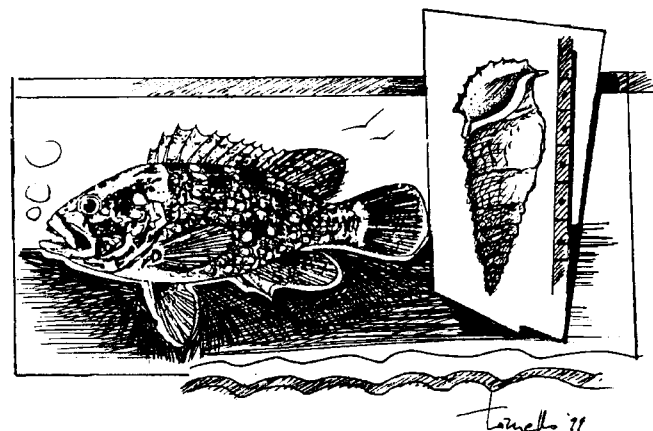
Ora di quei sette convitati ci siamo solo più la mamma ed io; si sono aggiunti mia moglie ed i miei figli, e tocca a me, il giorno dei Santi, pronunciare la frase di rito, fino al giorno in cui questa nostra utopica *aliah* non si possa finalmente realizzare.

Vito Elio Petrucci

BASTA UN BICCHIERE

Ritrovare la vita
in fondo ad un bicchiere
è una spinta per
ricominciare da capo.
Ragazze avanti!
che questo vecchio pazzo
bruciato ha il calendario.

Domani, è ancora tutto da inventare
e sarà bello se saremo assieme.



Josè Peverati

QUAND AT BEV AL TO LAT

Con picul muviment, dil scoss apena,
t'at stir e po' t'at smissi.
...Dal litin morbi
t'aliev i to manin ch'is mov in pressia
con i didin
ch'i par di picul fiur squassà dal vent.
T'inizi intant
con di culpit ad toss un po' instizzi
un piant ansios e quasi disperà
e la buchina ingorda
la zzerca avidament la tetarela
e la s' gh'incola strica
come ventosa.
E con lunghi tirad senza punssarat,
e con di supi come pgnata ach bui
at vod int un mument al biberon.
Sfinida e sazia, subit t'at rilass,
pigand adasi adasi la tastina.
T'at indurmenzz beata
co'n surisin ad gran sudisfazion.

Dialecto ferrarese

QUANDO BEVI IL TUO LATTE

Con poche scosse, lievissimi sussulti,
ti stiri e ti ridesti.
...Dal morbido lettino, le manine
s'innalzano e si muovono frenetiche
e s'agitano le dita, come fiori nel vento.
Inizi intanto
con colpetti di tosse un po' stizziti,

un pianto ansioso, quasi disperato
e la bocca vorace
ricerca il poppatoio e vi si aggrappa
come ventosa.
E con lunghe, frenetiche succhiate
che gorgogliano in gola
vuoti la tettarella.
E poi sfinita e sazia ti abbandoni
e chini dolcemente la testina.
Ti riaddormenti
con sorrisetti di soddisfazione.



Carlo Puleo

I CULURA DU VINU

Vinu russu e nivuru,
biancu e pagghiarinu,
vinu rusatu e virdagniolu.
Sunnù irita da stessa manu
e tutti aiutanu 'o patrùni.
Quannu hai 'na fimminedda allatu,
vìviti u russu
ca ti duna ciatu.
Si voi fari u poeta,
u romanticu,
vìviti u rusatu.
Si manci, vacci lisciu,
ca u biancu nun ti tradisci.
Ma quannu si cu l'amici
e ti vò sliazzari 'a cintura d'a testa,
vìviti chiddu chi ti piaci.
Scialacquati e fa festa.

I COLORI DEL VINO

Traduzione dal dialetto siciliano

Vino rosso e scuro,
bianco e paglierino,
rosato e verdino.
Sono dita della stessa mano
e tutte aiutano il padrone.
Quando hai una fanciulla a lato
bevi il rosso
che ti ridà fiato.
Se vuoi fare il poeta,
il romantico, bevi il rosato.
Se mangi, stai sicuro,
che il bianco non ti tradisce.

Ma quando stai con gli amici
e vuoi toglierti il cerchio dalla testa,
bevi, pure, quel che vuoi.
Inebriati e fai festa.



DELIZIE VEGETARIANE ALL'ALBA DEL 2000

(...) Passarono oltre, nella sala dei prodotti alimentari. Qui si offerse allo sguardo di Arnaldo tutto il progresso fatto in un secolo in una materia tanto interessante, quale è quella dell'alimentazione. Nessun prodotto animale, tutti prodotti vegetali. Pane di tutte le forme e di tutti i gusti e di sostanze diverse.

Salse, legumi, preparazioni di radici, di patate, di carote, di rape, di barbabietole, di frutti, di conserve. Ortaglie e frutti conservati, conciati, secchi, scioppati, all'aceto, al cognac, al vino, allo zucchero, canditi.

Qui Ernesto volle sedersi ad un tavolo; disse che era conveniente fare una tappa e prendere qualche conforto. Subito uno dei camerieri in livrea semplice, ma elegante, si fece avanti e chiese ciò che desideravano. «Due noci candite per ognuno di noi, con quattro pesche scioppate ed un assortimento di paste svariate di ultima confezione, più una bottiglia di Montebruno, ma di quello scelto». In un attimo furono serviti e con appetito veramente giovanile divorarono le leccornie portate. Le noci verdi col mallo candite avevano un gusto quasi di vaniglia, le pesche erano talmente saporite e le paste così gustose che recarono un grande sollievo allo stomaco di Arnaldo, stanco e quasi sfinito dalle tante e svariate sensazioni provate. Quand'ebbero finito, Arnaldo chiese il conto, com'era in uso al suo tempo; ma il servo si mise a ridere, e dando un'occhiata al Sig. Ernesto, ed al Sig. Enrico, disse: «Si capisce che quel signore è forestiere». Enrico offrì il suo biglietto da visita e su quello il servo scrisse un numero e poi lo pose in una cassetta sul banco. Essi se ne andarono in un altro reparto.

* Serafino Roggero - Scrittore e pedagoga piemontese, autore di opere sulla politica, sull'istruzione e di studi biologici e psicofisici. Nell'anno 1900 pubblicò il romanzo avvenirista *Adveniat Regnum Tuum* o *Genova fra un secolo*, da cui è tratto il brano che pubblichiamo.

DON GIOVANNI AL RINFRESCO PER LE NOZZE DI FIGARO

a Laura Mancinelli

Don Giovanni, invitato a *Le nozze di Figaro*, conversava con altri invitati, fra i quali *Mitridate re di Ponto* e *Idomeneo re di Creta* e lo si poteva sentir mormorare, ammiccando, «*Così fan tutte*»! E già assaporava la freschezza di quel *La finta semplice* che era la nuova sposina.

La sala della festa era riccamente addobbata e *Bastiano e Bastiana*, in cucina, non facevano in tempo a riempire anfore di vino e guanti di dolciumi che i convitati, non essendo di pietra, si pappavano a quattro palmenti. Il chiacchericcio, non ostante le bocche occupate, era intenso, ma d'improvviso si tacque: aveva cominciato a suonare *Il flauto magico* e tale era la magia di quel suono che nessuno si accorse che poco distante di lì veniva perpetrato *Il ratto del serraglio*.

Quando la notizia giunse, *Lucio Silla* avrebbe voluto inviare i suoi soldati, ma i presenti, che essendo a pancia piena si sentivano portati all'indulgenza, si appellarono a *La clemenza di Tito* perché i responsabili non fossero puniti. E così venne perdonata anche *La finta giardiniera*, trovata in giardino a fare niente, dato che era finta, anzi a parlare con *Il re pastore*, che, essendo pastore, era stato escluso dalla festa.

I festeggiamenti ormaiolgevano al termine: *Zaide*, ubriaca, sembrava *L'oca del Cairo* e andava dicendo che Mozart aveva composto per lei *Lo sposo deluso*: suo marito infatti era rimasto molto male quando si era reso conto di quale stupida avesse sposato. Ma a don Giovanni piacevano anche le stupide, meglio se un po' brille e un po' cicciole e così, considerando che attentare alla virtù di una sposina guardata a vista da un marito fresco di giornata poteva essere troppo rischioso, cominciò a esercitare la sua cupidigia nei confronti della suddetta oca, pensando che lo sposo, essendo deluso, gliela avrebbe anche offerta su un piatto d'argento.

Cominciava a invecchiare, don Giovanni, e non aveva più voglia di sprecare troppe energie prima della conquista: altrimenti, dopo...

L'ABBUFFATA

Ho mangiato pangiallo e pampepato,
panforte panettone e nocciolato,
pandoro ricciarelli e tartufone,
e dicono che sono crapulone.
Ma non è vero, infatti sono magro,
di norma prendo la verdura all'agro,
soltanto per le feste natalizie
ho esagerato con dolci e primizie.
Assicurarvi posso che ogni giorno
evito fritti sughi e pasta al forno,
consumo un solo pasto quotidiano,
lo giuro proprio con il cuore in mano.
Tanto è vero che la sera assumo
- poco è l'arrosto, quindi tanto il fumo -
solo una tazza d'orzo riscaldato
convinto di restar nel seminato
di una dieta da autentico sportivo,
ecco perché, vedete, sono vivo.

* * *

Noi dell'*Apollo* non abbiamo pace,
indubbiamente di mangiar ci piace,
non già però, come dicevo prima,
ma moderando ognor la pantomima:
consumando cioè pasti normali
però variati e non sempre uguali,
fatti di cibi sani e genuini
non disdegnando i doni dei suini.
Quello che conta è la moderazione
per arrivare sempre alla stazione
a prendere il treno del ritorno
verso l'occupazione di ogni giorno.
Lasciamo agli abbuffoni i "succulenti"

che troppo spesso sono sconvenienti
perché con il buon senso e la misura
tutta la vita sarà meno dura.



SINCERAMENTE, NIENTE

Attratto, come è ovvio, esclusivamente dalla pretesa, conclamata, urlata nuova congruità del guiderdone (che poi, altrettanto ovviamente, s'è rivelata una bufala: ma quando mi imparerò a campare?), mi reco alla sede dell'esame, sfrugliato peraltro anche dalla qualità del tipo di istituto: il mitico Cine-tv. Mitico per la fama di scuola, se non un sacco, almeno *abbastanza* alternativa, tanto che in anni non recenti era frequentata dal Ministro della Cultura dell'Ulivo in persona, poffarbacco. Dice: qualche film lo scrocco; qualche ideuzza per me mi verrà; qualche meraviglia di macchinari, diaboliche telecamere, studios di ripresa, sventolone ammaliatrici...

Dall'altro pizzo di Roma; da una parte il cinodromo, dall'altra il campo zingari: annamo bene.

Alle otto non c'è nessuno, sono il primo. Allora vado a zonzo con la macchina, e siccome fuori si suda, rimango ben tappato. Bambini lerci che giocano, delinquenti dalle catene d'oro che poltriscono minacciosi, poverette colorate che s'avviano verso Ponte Marconi, cancelli che chiudono distese di materassi e ferri vecchi, contenitori di plastica, roulottes abbandonate. Mi azzardo a scendere; qualcuno mi guarda: meglio lasciar perdere ed entrare a scuola. E allora entro, in un cortile con tanto di fontana lercia come quei bambini.

Sala insegnanti, un caldo micidiale, e sono soltanto le otto e mezza; la preside, figuriamoci, non c'è (ma dove vanno i presidi? o forse, meglio: esistono, i presidi?); in sua vece la vice; che fuma; e che fa: "mica si fanno qui gli esami, ma in succursale, che ci fa fresco". E la succursale è una qualsiasi normalissima lercia scuola romana, con gli alberoni che non potano da decenni, che je cascano le tegole alle folate di vento, e quei rompicoglioni di studenti della terza università non fanno altro che parlare della Roma... e tanti saluti agli studios, ai macchinari, alle sventolone.

Ed ecco i membri (aiuto!) della commissione, ognuno coi suoi somatismi gastronomici (giacché la differenza fra gli uomini quella è) piuttosto evidenti: l'insegnante di italiano (e di storia; e di letterature straniere! bum!), che neanche di fronte ai disperanti silenzi studenteschi ("mi sono permessa di chiedere al candidato") rinuncia alla colazione; l'insegnante di storia dell'arte (che dice: ma la mia cattedra non è per questo tipo di scuola; poi s'è capito perché era stato nominato: siccome abita vicino, il guider-

done diventa guiderdino), secco come un alice (senza apostrofo: ci saranno pure gli alici maschi) ma a dieta (misteri del quadratismo), che mangia vorace disgustose tavolette color legno, o forse proprio di legno; poi i commissari interni, custodi del buon nome dell'istituto, che sanno la verità ma dissimulano onestamente, poveretti pure loro: c'è quella secca come un'alice che cià sempre fame, e mangia l'anima sua, e rimane secca come un'alice che, credendo di non essere a portata di orecchie, dice "me so' fatta un mazzo così"; quella secca come un'alice che rifiuta qualsiasi confidenza, chiacchiere o cornetti che siano; quella secca come un'alice piuttosto in salute, che invece non disdegna né cornetto né pizza (bianca, rossa, verde); quello secco come un alice che dopo un po' gli vengono le crisi d'astinenza da caffè, allora dà in ismanie. Poi arriva la professoressa di diritto, che invece, data l'età, proprio non ha problemi, beata lei.

Alla fine di tutto, a cena, in un equivoco ristorante con annesso hotel sul raccordo anulare (un panorama raccapricciante), rilassati e finalmente selvaggi, l'alice in carne s'è scofanata tre piatti di spaghetti, le altre alici femmine soltanto due, gli alici maschi hanno onorato il sesso forte, e il presidente, sia lode a lui, j'ha fatto vedere che anche i presidenti, se provocati, je l'ammollano.

Quanto agli esami: che dire? Sarà la nuova (!) formula; sarà il clima; saranno i cinquanta anni; sarà questa specie di assuefazione all'incubo sotto forma di ignoranza pervicace... Ma qualche perla rimane memorabile: "Parliamo dei macchiaioli - Non me li ricordo; però mi ricordo Machiavelli"; "Il pittore Renoir... era il padre di Jean Rènair, e si chiamava August... - Ah sì: August Lumière"; "Il cubismo è nato a Firenze tra il 1932 e il 1942" (per i profani di cose scolastiche: evidentemente nella *tesina* del candidato il cubismo stava contiguo all'ermetismo: di qui la sovrapposizione di date); "Quali opere ci sono a Piazza del Popolo? - Non lo so, io sò de Ostia"; storia: "La seconda guerra (con una *r*) mondiale si basa sull'odio verso gli Ebrei: e non è giusto!"; diritto: "Quanti anni dura una legislatura? - Circa cinque anni"; inglese: "Una tazza di caffè: *a tazz of coffee*".

Ma ecco la più straordinaria, magnifica sintesi, metafora estrema e geniale, che diventerà d'ora in poi la mia definitiva opinione sulla scuola certamente, su questo cazzo di mestiere che faccio, ma forse proprio sulla vita in sé: l'insegnante, sottoponendo al candidato una poesia, gli chiede: "Cosa le suggeriscono questi versi?"; e il candidato: "Sinceramente, niente".

AIUTO.

LA “MINESTRA DI SAN GIUSEPPE”

Una ricorrenza festiva che non ha perduto la sua secolare caratteristica, a Bagheria, è quella del 19 marzo, San Giuseppe, in cui il decano dei Santi è ricordato con una rituale minestra offerta ai poveri.

Molta gente, provvedendo a sfamarne uno, trova conforto all'anima inducendosi a credere di propiziarsi un, sia pur piccolo, sito in Paradiso.

È facile, in quel giorno, percorrendo le strette vie del paese, imbattersi in tavolate, più o meno, imbandite con rustica grazia, decorate di mazzi di fiori di campo e festoni di alloro.

Una di quelle minestre, la più rinomata, era quella di Mastro Santo Incandela, un personaggio che occupa un posto privilegiato nella memoria di quanti fummo ragazzi negli anni dell'immediato dopoguerra quando molta fame serpeggiava ancora.

Quell'uomo generoso dalla professione indefinita tanto da risultare: “industrioso” al Registro Comunale, era un maestro dolciario i cui “bomboloni” speciali (un dolce caramelloso a tocchetti a base di zucchero, amido, acqua, colore e bollito) a solo nominarli mi stimolano le papille. I mestieri collaterali, frutto della sua creatività erano quelli che gli consentivano di sopravvivere con la moglie e cinque figli.

Doveva, necessariamente, industriarsi.

E qui bisogna fare il punto sulla bontà della sua minestra e della sua nomea per la quale, si afferma in paese un detto col quale, volendosene elogiare una, la si qualifica meritevole di essere paragonata a quella di don “Santu ‘Ncannila”.

Simile nell'aspetto a tante altre di quel giorno se ne distingueva nettamente per il gusto superlativo, frutto di sapienza alchemica di dosaggio delle quantità e qualità di numerosi legumi ammolati e cotti in progressione, a fuoco dolce, sin dalle prime luci dell'alba.

Accantonati dai coniugi Incandela, in continuo risparmio, nei mesi precedenti la festività, vantavano un nutrito ventaglio di tipi: ceci, fagioli, lenticchie, fave, ma anche castagne secche la cui cottura, dopo l'ammollo notturno, doveva essere controllata affinché non se ne rischiasse la crudità e poste a cuocere prima delle leguminose. Così, per la cottura della pasta che, per la diversità dei tipi di cui si componeva, necessitava di una particolare attenzione. Era, infatti, il prodotto di un repulisti annuale di

quell'alimento i cui diversi residui, non commerciabili, venivano regalati a don Santo per quella ricorrenza dal pastificio del quartiere.

Ogni anno, dunque, quel buon uomo, sfidando se stesso, attendeva con estrema cura ai tempi equilibrati delle due cotture.

In tale amalgama di saporosi elementi, come nota distintiva, era compresa un'erba aromatica dolcigna: il finocchietto di montagna, pianta rustica che cresce spontanea in zone assolate e ne incamera l'ardore e l'humus terragno.

L'alba di tanti 19 marzo trovava già don Santo, ieratico sacerdote, sull'altare della sua cucina a provvedere ad ogni cosa, a rimestare in pentole e tegami ed a curare un giusto fuoco di carbone e di legna.

In solitudine, estromessi i familiari, accudiva alle sue faccende gastronomiche con la dolcezza baliatica di chi vigili alla crescita di un infante. Così, in un'atmosfera colma di effluvi, calore, rumori di stoviglie e acqua fresca di fontana, affinando olfatto e gusto con tempestivi interventi atti a sedare bollori e correggere di sale, accresceva o mitigava sapori accarezzando con lo sguardo quanto, man mano, veniva a conformarsi alla sua idea di minestra.

È mezzogiorno. La tavola è stata apparecchiata da alcuni volontari lungo la direttrice della via. È l'ora in cui i Santi volano a benedire ogni mensa e San Giuseppe cui è stato riservato il posto apparecchiato a capotavola, quel giorno, è lì come alle altre mense.

I poveri, belli, rasati, pettinati indossano il vestito migliore.

Un po' intimiditi da tanti sguardi fissi su di loro lasciano trasparire qualche segno d'impaziente attesa sorseggiando il bianco di Bellacera o il rosso di Porcara.

Due musicanti, violino e chitarra, degni del migliore de Cervantes, uno obeso e cieco, l'altro scarnito come un don Chisciotte, iniziano, nell'attesa, a suonare arie dedicate al Santo cantando in dialetto.

Ma scoppia un applauso cui si associa la gente affacciata dei balconi.

Mastro Santo è comparso sulla soglia di casa sua con un gran pentolone retto insieme ad un vicino di casa. Il profumo della minestra s'espande presto, volteggia, penetra le narici degli astanti curiosi e s'accompagna all'urlo liberatorio del suo artefice: “U poviru nunn'avìa e limosina faccia”. Un empito colmo di verità appagante.

Quella magistrale minestra conteneva tutta la sua solidarietà, la sua bonomia, ma anche, disciolta, la richiesta d'intercessione al Venerabile per l'aldilà.

I “buon appetito” e i “viva San Giuseppe” si sprecano. Ne giungono anche dai balconi prospicienti. I sorrisi sono tanti come i volontari; i vegliardi, prima d’imboccarsi, invitano gli astanti ad assaggiare quella grazia di Dio di cui si parla ancora. Alle prime cucchiariate è un collettivo annuire; la candida tovaglia, da sola è uno spettacolo. Lo scherzoso zefiro di marzo scarmiglia qualche chioma canuta.

Il concertino che riprende vita slarga nel breve spazio di Via Truden allietando finché arriva il baccalà, tenero e salato giusto, in salsa aromatica all’origano, arricchito di pinoli e capperi. Entra in campo il pane al sesamo, fragrante di forno. I limpidi vini troneggiano insieme alla gazzosa al caffè, di gran lunga superiore all’ossessiva Coca-Cola.

I visi distesi di quei miseri, ora ciarlieri, esprimono soddisfazione con assensi. Quel baccalà è il secondo assolo di don Santo.

Le residue timidezze sono scomparse; la conversazione è vivacizzata da battute umoristiche; qualche voce s’alza più delle altre per i numerosi brindisi, molti dei quali indirizzati al munifico anfitrione.

Per quei poveri, almeno per quel giorno, i problemi di sussistenza sono obliati. Le voci dei musicanti e dei loro strumenti spargono, a manciate, verginali canti religiosi.

E “Mastru Santu ‘Nccannila” non bada a spese, quel giorno, sostenuto com’è da qualche debituccio contratto per l’occasione e, prima di servire un gagliardo caffè, porta, lui stesso, sul capo, in tavola, un enorme vassoio colmo di “sfincie di San Giuseppe”, grossi bigné infarciti dello stesso impasto cremoso del rinomato cannolo. Una vera goduria per gli occhi e per la gola.

Il pranzo, ora, traversando le colline fiorite della solidarietà e dello star bene a tavola, giunge piano, come treno a scartamento ridotto al suo capolinea. Ha colmato stomaci e cuori e rinfocolato sensi di umanità.

I due musicanti sono alle mazurke ed ai tanghi a richiesta. Qualche commensale, sostenuto da quei robusti vini, insegue le volute musicali cantando con sguardo un po’ assente. Alcuni fumano sigari offerti.

Giunge, così, la fine di quel banchetto festivo cui ha fatto corona perfino la stentorea voce del commensale poeta applaudito a lungo.

I saluti e i ringraziamenti s’incrociano. Molti sono gli abbracci dinanzi al civico quarantacinque di Via Truden. La gente applaude.

I poveri si allontanano nei due sensi della via. Qualcuno è sorretto; forse risentirà di avere ecceduto.

Il luogo, lentamente, rientra nel suo ritmo, nei suoi toni. Sono quasi le

cinque di un pomeriggio fresco e solare. La tavola resta malinconicamente in disordine con molti avanzi del pasto e tante macchie di vino.

Dei volenterosi sparcchieranno. Certamente non don Santo che, tolto il grembiule, si lascerà cadere con un lamento, esausto, su una sedia dinanzi il proprio uscio.

All’imbrunire, raccolte le residue forze, si recherà con la famiglia ad assistere ad una delle spettacolari “vampe” dedicate al Santo. Sono, esse, dei grandi falò accesi in spazi idonei tra le vie, costituiti da cumuli di fascine di odorosi rami secchi di limoni ed ulivi, donate dalle famiglie delle vie limitrofe cui vengono associati mobili in disuso e sedie sfondate. Ad ogni lancio sul fuoco s’alzerà un vibrante e corale: “Viva San Giuseppe” infiorato di canti religiosi dialettali.

Il denso fumo degli agresti umori, al di sopra delle sveltanti lingue di fuoco, resterà sospeso sino all’alba come sigillo arabescato di un prezioso paese.



LA FRITTURA DI PESCE

L'appuntamento del sabato divenne una tradizione.

Durante l'estate, è ovvio, si andava al mare ma quando la stagione non era più propizia per i bagni, l'incontro di fine settimana non fu mai messo in discussione. Pioggia, neve o vento la domanda di rito, dopo i saluti, era più o meno la stessa: "Allora, dove si va?". Gli amici erano anche colleghi d'ufficio, ma l'affiatamento fu immediato e per anni si viaggiò all'insegna di una nera padella di ferro in luoghi solitari e bellissimi.

L'appuntamento del sabato venne da tutti sentito come un modo originale e alternativo per continuare a stare insieme al di là del mondo del lavoro, testimoniare il trascorrere del tempo, sentirsi bene, in energia e ...appetito. I nostri incontri, infatti, raggiungevano il loro apice attorno ad un fuoco di legna, acceso in qualche remoto e selvaggio sito della campagna romana, seduti alla meglio attorno alla ormai famosa padella di ferro che, con il sale, era in dotazione alla mia auto al pari della ruota di scorta.

Questo venerato arnese poteva accogliere, di volta in volta, secondo l'acquolina del momento, un numero ragguardevole di uova con pancetta, salsicce, braciole di maiale, agnello alla cacciatora oppure ... pesce.

Quel freddo sabato di gennaio è rimasto per tutti noi memorabile, poiché si decise di andare a Torvajonica e prepararci una frittura di pesce sulla spiaggia.

L'arenile era desolato, spazzato dalla tramontana che disperdeva in opaca nebbiolina la spuma delle onde. Venne considerato un colpo di fortuna l'avere scovato un pescatore con la scarsa raccolta quotidiana di pescetti luccicanti.

La nostra determinazione non ammetteva titubanze; ci dividemmo i compiti come per una azione di commando (gastronomico) e cinque giacche a vento partirono verso i quattro punti cardinali all'incetta di olio, farina e legna da ardere. Mi incaricai di predisporre un minuscolo tempio idoneo ad accogliere il dio Fuoco ed i suoi accoliti, raccattando materiale eterogeneo abbandonato dalla risacca, per proteggere il fritto dell'avventura.

Qualche tempo dopo, uno stentato fuoco di legni sbiancati dal mare, cominciò a prendere forma e con esso il rito.

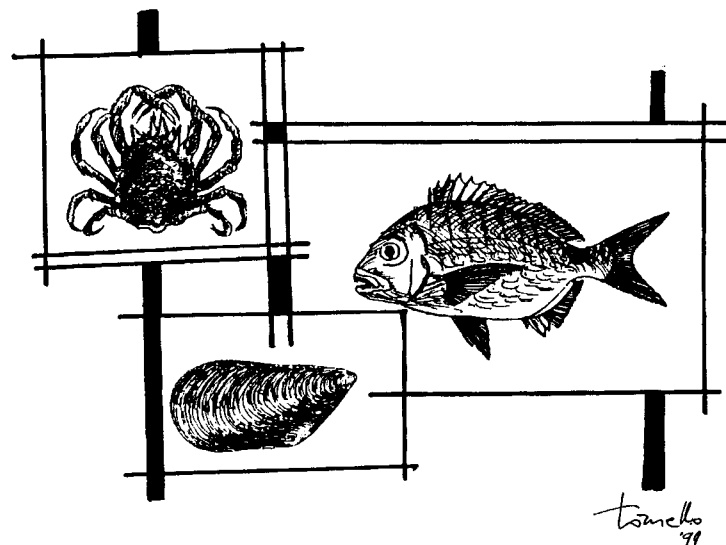
Per impedire alla farina di volarsene via la versammo nella busta del pane, vi calammo i pesci ed agitammo. Si rivelò un ottimo sistema per le

infarinate di emergenza.

Ci accoccolammo spalla a spalla attorno al focolare di sassi per proteggerlo meglio, in attesa che l'olio raggiungesse la giusta temperatura. Ci vollero parecchi minuti e quando cominciò a tricolorare calammo con ansia mal repressa i già guizzanti figli del mare, ora in livrea, seguendo amorevolmente il loro passaggio al bruno.

Ricordo che il primo diffuso profumo ci riconciliò delle pene subite. Ricordo le dita unte e salate, rapide a diliscare, gli sguardi vivaci non ancora appagati, i mugolii di piacere non sempre repressi, i capelli arruffati dal vento salso che allargava i polmoni all'infinito.

Una frittura precaria, fortunosa, forse malcotta, incastonata nella fredda mattina di gennaio come una profumata e rara perla dei miei ricordi.



IL RINFRESCO DELLA BADESSA

Durante un soggiorno a Creta, nel settembre del '98, ho avuto modo di visitare un monastero di monache ortodosse: il nome esatto è *Moné Palianés*, che in italiano suona: convento di Paliani.

È posto in mezzo a una foresta, circondato da un alto muro.

Dentro è un complesso di casette bianche, con porte e finestre azzurre, ornate di vasi fioriti. Ogni casetta ospita due-tre monache, che non sempre sono religiose, poiché il convento accoglie anche vedove, nubili, donne sole, che hanno voglia di vivere in pace e lavorare in letizia. Che le monache lavorino lo attestano anche i loro abiti, neri, lisi, sdruciti e sporchi, propri di chi non si risparmia alla fatica. Sono, infatti - ci viene detto - suore contadine. La loro povertà non impedisce che il monastero, nell'insieme, sia un luogo bello e - nella cappella ricca di icone, grandi lampade, marmi pregiati - perfino elegante.

In mezzo al cortile-giardino, su cui si affacciano le casette/celle, c'è un mirto gigantesco, pieno di foglie e fiori, che sarebbe una meraviglia se non pendessero, tra i rami, degli ex voto terribili: braccia e gambe finte, stampelle, corsetti e protesi varie, attestanti miracoli avvenuti.

Siamo già oltre il portone, pronti a partire, quando ci raggiunge, perentorio, un invito: ultimata la visita, la badessa offre un rinfresco. Non tutti i componenti del piccolo gruppo sono disposti ad accettare; ma io non oso dire di no: mi sembra un affronto. Come tutti i laici, ho verso i luoghi sacri, e le persone che li abitano, un rispetto reverenziale. Ripercorro il cortile del mirto ed entro, con pochi altri, nel saloncino verandato in cui la badessa vuole riceverci. Attraverso le vetrate entra una luce limpida, verdina. Sulle pareti, chiare, ritratti di ex badesse e di alti prelati. Al centro c'è un tavolo con sopra bicchieri, bottigliette piene di bibite, un dolce affettato in un vassoio, varie coppette piene di caramelle.

Entra la badessa: è una bambina con un faccino tondo, liscio, come una mela. Veste panni neri e puliti, offre la manina corta, da stringere o da baciare. Mi dicono che ha settant'anni, ma a me sembrano quindici. Non conosce la nostra lingua, né noi la sua, ma tutti sorridiamo. Ci fa cenno di servirci dei rinfreschi. Le bibite sono tiepide; il dolce è completamente insipido; le caramelle sono una pallina dolcissima dentro a un involucro scricchiolante. Eppure! Nei cibi dei luoghi sacri passa qualcosa di miste-

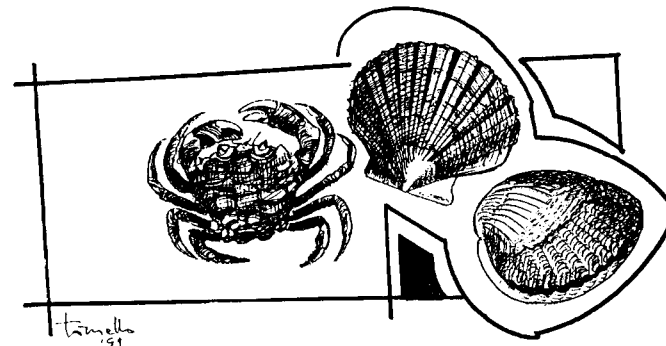
rioso: essi si spogliano dei loro sapori abituali per assumere valenze metaforiche.

Quel dolce insipido contiene la lunga fatica delle monache che hanno seminato e raccolto il grano, hanno impastato la farina, l'hanno fatta lievitare e poi messa al forno. Le bibite sono uscite da ripostigli remoti, dove per lungo tempo hanno aspettato l'eccezionale occasione di essere offerte a qualcuno. Le caramelle un piccolo lusso, un peccato veniale, riservato agli ospiti di riguardo e ai bambini.

Nel saloncino è entrato, di soppiatto, un piccolo zingaro, figlio di una famiglia nomade che staziona fuori del convento, e vende coperte di lana. La manina scura del bambino subito afferra una manciata di caramelle, che scompaiono nelle tasche del giacchettino; la bocca è piena di dolce. La badessa deve conoscerlo, perché lo guarda con tenerezza e lo lascia fare. Lei non tocca cibo, ma insiste con la mano, affinché noi continuiamo a servirci. Tutti ci limitiamo ad un piccolo assaggio: questo è un rito sacro, non un rinfresco: ogni boccone è un'ostia; ogni sorso viene dal calice.

Ci accomiatiamo, sorridenti e compiti, ciascuno con il dono di un santino. Fuori c'è la foresta ormai quasi buia per le ombre della sera. Una monaca sta ferma vicino al camion degli zingari: contratta l'acquisto di due coperte.

Il bambino è uscito dal convento con noi; ha ancora la bocca piena, tanto che non riesce a parlare. Però ride allegrissimo: ha mangiato bei pezzi di dolce, bevuto varie bottigliette, e ha in tasca tante caramelle: lui sì, che ha fatto onore al rinfresco della badessa.



Mario Verdone

IL BUON VINO

(Brindisi parolibero)

Ho udito chiamare il denaro
il vile denaro.

Ho visto, accorato,
tradire il padre e la madre,
la patria.

Donne amate
scoperte infide.

Il lavoro
che era onorato
ripudiato.

Iddio loregarono,
poi lo bestemmiarono.

Ma nessuno ha maledetto il vino.

Come la musica.

Gli chiedono
balsamo di vita
in cui si tesse
nella moderazione
nella misura
qualcosa
come un'opera d'arte
senza rappresentare mai
ingiuria o bestemmia.

Col vino
si onora l'ospite
si santifica la Messa
e la Festa.
Si scalda il corpo
e col vino
ci si mette in cammino.

Col vino
coltivato
sorseggiato con parsimonia,
col buon vino
ti è precluso esprimere
odio o disprezzo.
Non è simbolo
che di pace.
Il vino è offerto
dalla terra di tutti
alla fratellanza umana.
Nel vino puoi capire
uno dei misteri
della nostra esistenza.

Iddio ti dice
che nell'ordine del mondo
spetta all'uomo scoprire
i valori nascosti.
Ogni pietra, ogni pianta
ogni creatura
appartiene a un disegno
del Creato;
e come gli spiriti eletti
portano nel mondo
una parola
che può far progredire
verso il fine ultimo
dell'universo
così tutto
nella vicenda del vivere
assolve una funzione propria.

Il buon vino
ha l'estrema ventura
di essere sempre benedetto
di esortare
a una gioia

che la vita
occlude nel segreto
della natura
ed è pronta
con le braccia spalancate
come filari
di tralci di vite
ad offrire agli umani.

n.b.: Scritto, ma non presentato, per pudore, per il Concorso Nazionale di Poesia Bacchica, Amorosa e Guerriera, presieduto a Siena da F. T. Marinetti nel 1935. Poiché ero quasi ragazzo lo considero un "poemetto infantile".



*Lorenzo Viani**

SARABANDA DI VINO

Noi siamo Cristiani,
Ma il vino lo vogliamo Ebreo
Non battezzato all'orlo del pozzale.
Vino di buona beva,
Asciutto, abboccato, tondarello,
Dolce, striscino, pisciancio o cancherone,
Passante, salacertolo, chiavone,
Acciajato,
Marziale,
Calibeato.
Figlio legittimo della Salamanna,
La Galletta, Dolcippola, Pinotta,
La Colombana, la Mammola, l'Agresta.

Basta che venga schietto e naturale
Dall'uva sola, senza incrociamenti,
Nè l'oste, al Sacro fonte del pozzale,
Gli abbia dato i Sacramenti.
Vino a brocche, a conche, a damigiane:
Almibeante,
Animo allegratore,
Sommergitore d'ogni cura avversa;
Scioglitor d'affanni.
Vino che ci trasporta, ci convola,
Che odora, che nutrisce, che consola.
Vino scismatico, dannato,
alle pene d'Averno condannato.

Che abbia avuto il padre lungo come una calocchia,
La Madre attortigliata di viticchi,
La sorella invaiata e arrubbinante,
che lungo i cigli consola il viandante.

Vino a Orciuoli, a Canteri, a Mezzini,

Cunziere di Savona,
Giale d'Arabia,
Pozzaiole, Calcedri, Votazzole,
Boccali di Montelupo,
Zucche frataie,
Litri, Chierichetti.
Abbeverati sulla Imbottatoia
Alle Pevere, al Zipolo, al Cocchiume,
Tracannate a gargana, alla Lembrugia
A sciacquaebutta, nella Guapparana.

Col Crepa, la Vinata, l'Acquapazza,
La Panzanella,
La zuppa del Seghetti,
Tramezzo alla godigia,
E alla galloria,
Ai tempi della mammura, la mangona, e della martuffagna,
Stripparsi il centopelle e la busaccia,
Veder le mura trimpellar la vecchia.

E così, nel Bailamme, batter labbrate sui ventri abbottacciati,
Sulle cervici convesse come doghe,
Tamburellare sulla Buzzamaglia.
La Ventresca,
Il dentrame,
E alla moda zingaresca,
Stravaccarsi sopra un saccon di paglia,
o sulla pancia d'una botte, che querula zampilli,
tra una discreta sinfonia di grilli.

Ammicciati sull'erba,
Con sbornie a refe nero,
Cucite a dentro e fuori,
E all'impuntura,
Piangine, disperate, ridarelle,
Da muro a muro a ferma là!!
Recere dagli occhi, e con il capo piantar delle cipolle,
Ma lontani (lontanissimi) dal contagio delle polle.

Polle d'acqua incruenta,
Apopletica di Langio,
Aurata di Clocheria,
Vestale dell'Ungheria;
Insipida, incolore, trasparente,
Bacteriologicamente pura,
D'Artesiano, di cascata o di sorgente,
Appozzata e nocente,
In bieco stagno viperino;
Limacciata e sozza,
NOI ti detestiamo,
Aspra nemica del giocondo vino,
Tu che desti nel freddo cervello adamantino,
Il desio della lettera anonima,
Della licenza,
Della maldicenza e dell'intrigo,
NOI ti detestiamo al pari di Colui,
Che l'alma Vita, onde ogni ben distilla,
Gode veder disgrappolata ed orba.

Il Bevitore tuo dalla mente torba,
Giallo come l'itterizia,
Verde come il Fuffù,
Tralucante come il cero mortuario,
Sfibrato come la tarlatana,
Gelido come lo sparmaceto,
Letaminato di belletti carfagni,
Come la serpe ranocchiaia,
Voce di raganella,
Cuore intringolato nel limo,
Mosso dal flusso e riflusso,
Come le mandibole delle Cataratte e delle Callaie,
Tumultuate di vermini.

Simpatizzante coi bisci Bodderecci,
I ranocchi, le zanzale, i pappaculi,
L'Ugel Santa Maria, i girini, i balestrucci,
L'airone ranocchiaio, i pivieri, il mugnaiaccio,

Le Bellore, il falco pescatore,
La scalbatre, le tinche, i gavonchi, i lucci serpentini,
Le cucciare maligne, le calcabodde, gli zigoli muciatte,
le verle gazzine, i tordi trusoni,
L'anatraio delle starne pozzaiole,
I lupacanti, le burie, la falcaia,
tuttu il bulicame della verminaia.

NOI arganati del buon vino,
Inzavorrati di verdea,
Con gli occhi trotati di porpora e rubino,
Razzente,
Amprispumante,
Bivoltino,
Inguvati,
Diluvati,
Digrumati,
Abbozziti,
Aggottati,
Rimboccati,
Dal dentrame alla trachea,
Per la mangia e per la bèa,
NOI lodiamo i moscerini,
Bulicanti sopra i tini,
E quando l'otre ventricale,
La cisterna addominale,
Grideran l'interdizione,
Sarà pronta l'inezione,
Endovinosa.

Né vogliamo la cervogia,
Che la mente ci fa mogia,
Che il cervello ci imbarbogia,
Che il pensiero ci imbambagia,
E che il sangue fa di ragia.
Le cervogia
Che ci viene grogia grogia,
Dai paesi ultramontani,

Che'n ci nasce mai Cristiani,
Dove fa sì presto buglio,
Che c'è neve anche di luglio.
Desianti bella Italia,
Che perfine la lor balia,
Gli diceva in tono fino,
Che quaggiù si beve vino.
Di Montepulciano sollazzevole,
Della Maolina gradevole,
Dello Scosciato giovevole,
Delle Grotte bacchifero,
Del Chianti carezzevole,
Di tutte le contrade d'Enotria incantevole.

Ma vo' finire con la storia d'Alboino,
Loro Re di pancia allegra,
Con gran zazzera arruffata,
Incatricchiata a mezza vita,
D'altezza tre braccia e nove dita,
Con una vociaccia che pareva un orco,
Che tracannava e taffiava quanto un porco...
Storia lunga e interminata...
Ma i minuti sono finiti,
Abbreviamo la leggenda,
Della torbida tregenda.
E nel giorno delle nozze,
Alboino scellerato,
Quando fu bene sborniato,
Alzò il teschio di seconda,
E l'offerse alla Rusmonda,
Sbofonchiando quel porcino
— Bevi su, bevilo tutto,
Bevi nel teschio di tuo padre —
E gli fece anche un bel rutto.

Ma il vino del Tagliano,
Lo ridusse a sbasimento,
E il geloso Peredeo, lo trafisse in sul momento.

Perchè il vino dell'Italia,
 Tiene a bada,
 La masnada,
 Della gente scioperata
 Che non fu mai battezzata,
 In sull'orlo del pozzale,
 Della Chiesa Parrocchiale,
 Perché Essa, per quel Deo,
 Vuole il vin, soltanto Ebreo.

Nota: La composizione, presentata al primo Concorso di poesia bacchica amorosa e guerriera indetto in occasione della 2a Mostra mercato di Vino tipici d'Italia (Siena, 3-18 agosto 1935) ricevette il 1° premio ex-aequo.



RENATO CIVELLO

Renato Civello è nato a Modica nel 1920. Poeta, scrittore, giornalista, critico d'arte. È ufficialmente accreditato, fra le manifestazioni maggiori, alla Biennale di Venezia e alla Quadriennale di Roma.

Oltre duemila articoli apparsi sulla stampa quotidiana e periodica.

È stato inviato speciale nelle maggiori capitali estere.

Ha pubblicato, su invito, una ottantina di volumi monografici e cartelle.

Ha presentato circa settecento artisti in mostre personali ed in rassegne.

Ha redatto numerosi sintesi critico-informative per pubblicazioni enciclopediche specializzate.

Ha prefato numerosi volumi di narrativa e poesia. Numerose le relazioni in celebrazioni pubbliche. Ha curato il testo di supporto all'immagine per documentari cinematografici.

Ha pubblicato le raccolte di poesia: *Chiarobuio* - Puglisi, Ragusa 1949; *Quest'arco pallido del tempo* - Ghelfi, Verona, 1972; *Sui giochi di ventura*, Cà Spinello, Urbino, 1984; *Sul fiume di Archita* - Sciascia, Caltanissetta, Roma, 1989.

Copiosa la produzione critico-esegetica. Figura in numerose rassegne antologiche di poesia ed in opere critico-storiografiche e dizionari. Ha collaborato con testi o intervistato alle Televisioni di Stato e altre private. Ha ottenuto premi letterari di prestigio nazionale.

Numerose le sue presenze in giurie di premi letterari e d'arte.

SANTI CORRENTI

È nato a Riposto (CT) nel 1924; è libero docente e professore universitario di Storia della Sicilia a Catania. Ex normalista di Pisa, è Medaglia d'oro dei Benemeriti della cultura e della scuola.

Ha scritto oltre trenta libri, tra cui: *Storia della Sicilia come storia del popolo siciliano*, Ediz. Longanesi, Milano 1983 - 5ª Edizione; *Leggende di Sicilia e loro genesi storica* - Ediz. Tringale, Catania 1986 - 3ª Edizione.

Ha espresso nuovi concetti storiografici come in: *Bievo*, *Guerra dei novant'anni* e *Univocità del fatto storico*.

Ha fondato in Italia la prima cattedra universitaria di Storia della Sicilia e per primo ha tradotto il linguaggio della nuova mafia nel 1986.

Dirige l'"Istituto siciliano di cultura regionale" (I.S.C.R.E.) dal 1964 e la "Rivista storica siciliana" dal 1973; nel 1987 ha pubblicato *Germania e Sicilia attraverso i secoli*. In preparazione la seconda edizione de *Il contributo dei siciliani alla civiltà europea* Edizioni Giannotta.

DARIO GIANNINI

Dario Giannini, trentasette anni, è nato a Roma dove è considerato il "Pico de Paperis" del collezionismo così detto "minore".

Fa parte del Collegio degli Esperti di "Collezionando" e scrive da anni sul suo hobby preferito su numerose Riviste specializzate.

Diplomato in meccanica ha innumerevoli passioni tra cui: l'archeologia, il turismo, la fotografia e tanto altro ancora.

È Presidente dell'Associazione FIPS Pesca e Ambiente dell'Amministrazione ove lavora dal 1990: il Corpo della Polizia Municipale di Roma.

Si ritiene esperto enologo.

EDWIGE LUGARO

È nata a Palermo, (da padre siciliano e madre tedesca) dove si è laureata con lode in Lettere moderne con una tesi sulla pittura siciliana del Trecento; è stata, quindi, borsista alla Fondazione di Studi di Storia dell'Arte "Roberto Longhi" di Firenze e alla "Abegg-Stiftung" di Riggisberg (Berna).

Insegna in un liceo classico di Roma dove risiede con il suo compagno e quattro gatti.

Pubblica articoli specifici su Riviste d'Arte e relazioni a Convegni nazionali ed internazionali.

Accanto agli studi storico-artistici coltiva quelli di storia della musica, pianoforte e canto.

Vincitrice e finalista in vari Concorsi letterari ha pubblicato suoi racconti e poesie su Antologie e Riviste specializzate.

SERGIO NOTARIO

Sergio Notario è nato a Torino il 3 aprile 1934, laureato in lettere, ex dirigente Enel, ora in pensione. Ha pubblicato due libri di poesie: *Babilonia Blues* e *La storia dell'Eroico Partigiano*, una ballata con la quale ha vinto il primo premio del Comune di Viareggio. Con un altro lavoro dal titolo *Riprendiamoci la Vita* è stato vincitore al Premio Pannunzio. Partecipa attivamente all'attività culturale torinese, come uno dei responsabili dell'Associazione Culturale Due Fiumi, con presentazione di Autori presso librerie cittadine e serate di performance strutturate con materiale poetico, musiche e danza. Fa parte della giuria del Premio "Garcia Lorca".

LADISLAO SPINETTI

Ladislao Spinetti è nato a Roma.

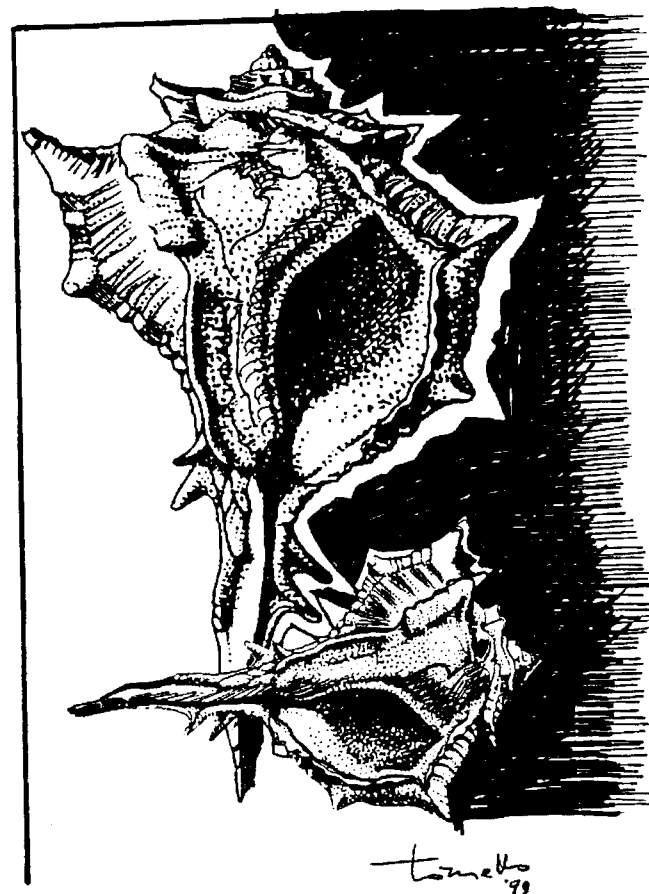
Nella Capitale ha sempre vissuto e lavorato occupandosi, dall'età di 18 anni e per ben 40, di banca, affiancando a questa attività primaria quella di giornalista che ha coltivato, come una seconda natura, fin da giovanissimo.

Nell'istituto di credito dove ha lavorato, circa dieci anni li ha dedicati, come direttore responsabile, alla rivista aziendale, che ha conosciuto nel periodo una larga diffusione e un momento di gloria.

Lasciato l'Istituto ha continuato l'attività di giornalista e di scrittore, pubblicando

quattro libri; un quinto, di poesie, è uscito di recente.

Attualmente, a motivo di un abbassamento della vista, si limita a collaborare al nostro *Apollo* e alla rivista della Polizia di Stato "Fiamme D'oro".



INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Anna Addamiano, *20 luglio*
- 8 Marco Albera, *Sfogliando i "menù" del Circolo degli Artisti di Torino*
- 12 Giuseppe Amari, *Produzione biologica*
- 13 Laura Biancini, *Timballi e creme nella raccolta Ceccarius 2*
- 16 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Tutta colpa della frittata*
- 18 Gustavo Buratti, *Una cena delle beffe e il cuz*
- 21 Francesca Romana Campoli, *Le città belle*
- 23 Vilmo Cappi, *La beccheria in piazza e le tentazioni della gola*
- 26 Giorgio Carpaneto, *La penitenza per giubileo*
- 27 Luigi Ceccarelli, *Cerchiamo di difenderci*
- 31 Grazia Cerino, *Messaggi, delizia della vista e del palato*
- 32 Rosolino Chillemi, *A tavola col signor poeta*
- 36 Renato Civello, *Ri 'stati, 'a ma ripensa 'e vutti*
- 38 Santi Correnti, *Al cantore dell'"Infinito" non piacevano i maccheroni napoletani*
- 41 Patrizia Costabile, *Musica da tavola*
- 44 Antonino Cremona, *Ha cambiato gestione, dice quella*
- 46 Walter Cremonini, *Giubiana, risotto e vino brulé*
- 49 Franco Cusmano, *Haggadah, cena pasquale*
- 52 Mara D'Alessandro, *Trentuno dicembre*
- 54 Mario Dell'Arco*, *Er pane del Genzano*

56 Luigi Devoti, *I "tordi matti"*
 58 Salvatore Di Giacomo*, *'Pranzo a 'o nnamurato*
 59 Domenico Di Palma, *L'osteria «Der tempo perzo» su la via Ardeatina*
 60 Margherita Maria Breccia Fratadocchi, *Un po' di... regola... non guasta!*
 62 Laura Fusetti, *La nouvelle cuisine*
 63 Carlo Emilio Gadda*, *Le trote*
 65 Pino Giacomelli, *Prima comincia l'erba*
 66 Dario Giannini, *"Carpe diem"*
 68 Maria Concetta Greco, *Ricordanza*
 70 Francesca Grimaldi, *È l'ora della merenda*
 72 Massimiliano Kornmüller, *Encomio della zucca*
 73 Filippo Lo Medico, *Pane e "pizzo" a Brooklyn*
 75 Gianni Long, *Il contrappasso d'opposizione (ovvero come si cura vano le indigestioni*
 77 Alfredo Luciani*, *Brindese*
 79 Luciano Luciani*, *Vendemmia*
 80 Edwige Lugaro, *Clair de lune alla cannella*
 82 Giuliano Malizia, *Per una mangiata di supplì... al telefono*
 85 Laura Mancinelli, *La "bagna cauda"*
 87 Mauro Maré*, *Er cenone*
 88 Umberto Mariotti Bianchi, *Acqua e farina*
 91 Massimo A. Mattioli, *La cena del pittore*
 98 Pietro Metastasio*, *La cioccolata*
 102 Mario Moretti, *Gli ebrei a Marino e la minestra di ceci e pennarelli*
 104 Laurino Giovanni Nardin, *Cjstinis e vin gnuf*
 106 Sergio Notario, *Paninoteca*
 109 Adriana Notte, *Il premio*
 111 Franco Onorati, *Beethoven e il menù delle cuoche*
 114 Ugo Onorati, *Ciambelle al mosto per il tribuno*
 116 Giovanni Papini*, *Adattarsi*
 118 Dario Pasero, *Festa dij sant*
 123 Vito Elio Petrucci, *Basta un bicchiere*
 124 Josè Peverati, *Quand at bev al to lat*
 126 Carlo Puleo, *I culura du vinu*
 128 Serafino Roggero*, *Delizie vegetariane all'alba del 2000*
 129 Simonetta Satragini, *Don Giovanni al rinfresco per le nozze di Figaro*

132 Marcello Teodonio, *Sinceramente, niente*
 134 Mario Tornello, *La "minestra di San Giuseppe"*
 138 Novello Valentino, *La frittura di pesce*
 140 Anna Ventura, *Il rinfresco della badessa*
 142 Mario Verdone, *Il buon vino*
 145 Lorenzo Viani*, *Sarabanda di vino*
 151 Curricula

Disegni di Mario Tornello

