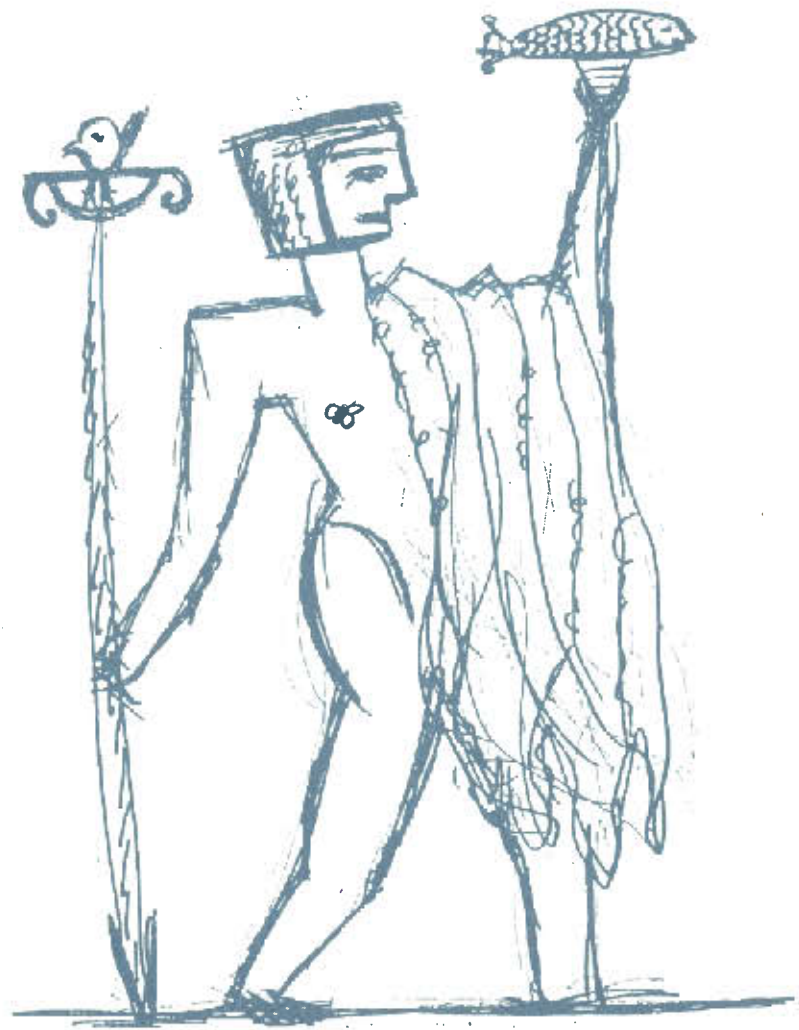


l' Apollo buongustaio 2001

l' Apollo buongustaio



L'Apollo buongustaio 2001

Apie polon...
1971-1972

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 2001
ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Roma 2001

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

SIMONETTA SATRAGNI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

Cari amici,
ci ritroviamo puntuali al nostro incontro ideale per trattare di quella regina, la gastronomia che, in prosa o in versi, dal 1960, ci accomuna. Non trovarsi nel giro, direi, nel frastuono dell'editoria nazionale che sforna con ignara disinvoltura "carta stampata" è, certamente per noi, motivo, quasi di aristocratica separazione che interponiamo, volenti o nolenti, alla letteratura, cosiddetta, ufficiale.

Dunque nei confini che il tempo ci assegna c'incontriamo e ci... confrontiamo in uno scambio cordiale di facezie e raffinatezze descrittive. Diciamolo con franchezza: piace leggere quanto scrivono gli altri di tale materia ed il ritrovarsi con l'egittologo che tratti pasti e fasti di dinastie secolari è cosa pregevole, coesistere con chi tratti un pranzo luculliano o un banchetto preistorico o altro del '600 è quantomai stimolante.

Non credo in chi affermi che non sappia friggersi un uovo o cucinarsi il più umile piatto di pasta. Mi sembra che in tali affermazioni ci sia una latente e sommersa copertura di non volersi esporre ad una qualificazione che verrebbe ritenuta inferiore rispetto alle proprie presunte qualità letterarie. Chi sa tenere in mano una penna avrà pur un'esperienza personale o d'altri da descrivere con aria cattedratica o, se si vuole, con umorismo. Tante firme, tra le più belle della nostra letteratura hanno lasciato ampia traccia di sé nel nostro almanacco. Qui ci piace segnalare, per chi non ne fosse a conoscenza, firme come Tecchi, Marotta, Prisco, Bevilacqua, Palazzeschi, Sciascia, Luzi, Pasolini, Buttitta, Baldini, Gadda e tanti altri ancora, tra cui italianiste di Praga e Mosca, che hanno contribuito nel tempo, ad una qualificazione elitaria del nostro "Apollo" che come scrigno letterario ha varcato i confini nazionali.

È giusto ricordare che dall'*Apollo errante* dello stesso Dell'Arco degli anni Quaranta all'attuale *Apollo buongustaio* molte bizzarrie storiche, indiscrezioni e curiosità inerenti al raffinato mondo della gastronomia si sono schiuse in luminose corolle alimentando quella nobiltà espressiva che distingue un successo editoriale.

Agli scrittori, poeti e pittori vanno i più vivi ringraziamenti, uniti, però, ad un reiterato invito al controllo della quantità.

A ben leggerci e rivederci al prossimo anno.

Mario Tornello

UNA SERA A CENA

Ennio Calabria organizza una cena nel suo studio per un ristretto gruppo di amici, composta da: - siamo una ventina in tutto - pittori, filosofi, politici, collezionisti e poeti. Verso le otto della mattina un suo estimatore gli aveva portato, in dono, una grande quantità e varietà di pesce pregiato; così, prima di andare a dormire, verso le otto e mezza sempre a.m., Ennio ci invita a cena, preciso per chi non lo sa che Calabria dipinge di notte.

Il suo studio è una vecchia stalla riadattata, lontana dalla città, all'estrema periferia di Roma; vi regna un apparente caos, e c'è un'intensa atmosfera creativa. Da una porta-finestra scopro uno splendido giardino: è primavera inoltrata. Alte siepi di mortella delimitano i camminamenti, i passaggi, le zone di conversazione: il tutto è realizzato con rigorosa geometria. È un bel pomeriggio all'imbrunire, ci sediamo su un dondolo per chiaccherare e per ricordare. "Nulla è più affascinante", mi dice, "che cogliere il divario tra quello che uno esprime con la bocca e quello che esprime con gli occhi: noi siamo al mondo per caso, abbiamo delle idee casualmente, viviamo immersi nella contraddizione. L'arte ha come terreno la registrazione di tutto ciò che ci accade, e che è soggetto, appunto, di contraddizione, che non si risolve mai, perché è l'elemento garante della vita, il resto è morte; anche nell'orgasmo, dopo una sorta di melanconia si produce un senso di morte".

Intanto cominciano a giungere gli invitati, la più attesa è una sua antica amica, che appena arrivata sparisce in cucina, mentre noi continuiamo a tagliare salamini, a mangiare olivette e patatine.

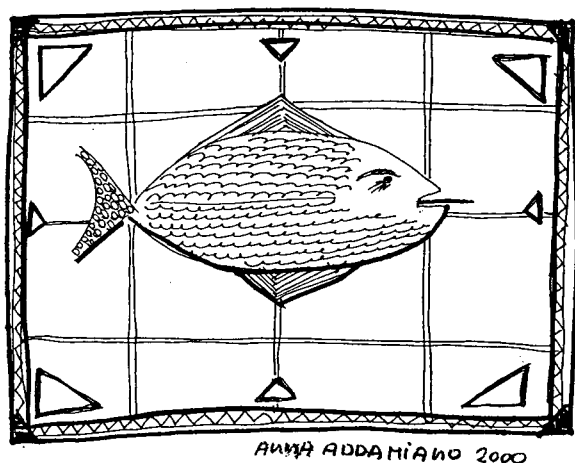
Rientriamo.

Sui cavalletti i quadri, alcuni finiti altri in costruzione. Qua e là libri, appunti, vecchi cataloghi, fotografie, manichini decò. Mi soffermo su un vecchio quadro, lontano dalla sua attuale pittura: "Giochi d'estate" che io trovo però sempre molto affascinante. In questo quadro Calabria ha voluto riproporre un tema antico: le Grazie, dee della bellezza e dell'amore, dipingendole nella posizione classica. Un leggero venticello solleva le vesti delle fanciulle, che danzano sull'acqua leggermente increspata, e una soave schiuma bianca lambisce i loro malleoli evidenziando

do la notte estiva, e conferendo alla spiaggia una magia che mi incanta. Ora il mio occhio va oltre le danzatrici e scopre una foresta nera, ricca di alberi e di arcaici suoni: sono le cicale, che diffondono il loro stridulo canto nel mare e nel cielo.

Il camino è acceso, e dal grande lucernario entra la notte. Tutti, ormai, sono arrivati; Ennio non deve più essere attento ai suoni esterni: lo studio, infatti, è privo di campanello: il mondo è dietro di noi. L'antica amica di Ennio ha preparato un pranzo eccezionale. I primi: pennette con bottarga sarda, spaghetti alle vongole veraci; i secondi: spigole arrosto cotte su legno di ulivo spennellate con rami di rosmarino, aragoste bollite condite con olio e limone, o con una salsetta (segreta) lievemente aromatica; i contorni: verdure cotte, insalate rubate alla tavolozza del pittore; per finire una mousse al limone.

Guardo Ennio sempre sorridente con noi ospiti, sempre si preoccupa che nulla ci manchi. La serata è terminata, e come cantava il poeta: "Gli amici se ne vanno". Prima di salutarlo mi vengono in mente alcuni versi che Moretti gli dedicò molti anni fa: "Ennio, tu sei libero come un aquilone/variopinto che ha spezzato il filo/e si libra al ritmo di impreveduti zeffiri/e tramontane, libecci e monsoni".



Marco Albera

LA ZUPPA DOPO L'ASSEDIO

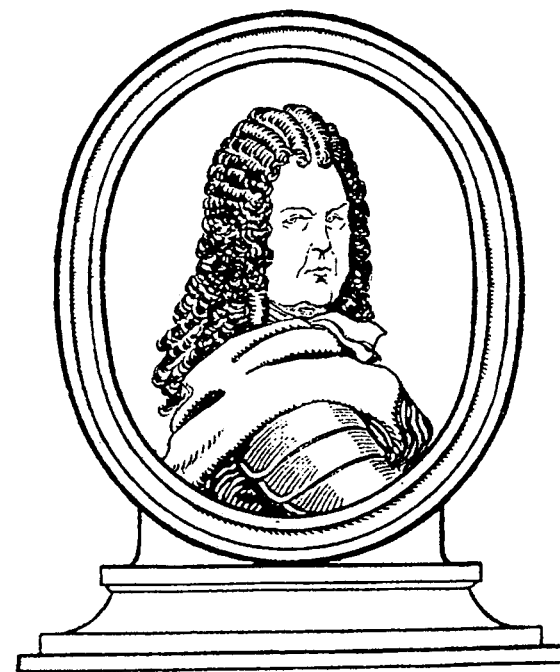
Durante la guerra di successione di Spagna, fu decisivo, almeno per il futuro destino del Piemonte, l'episodio della liberazione della Città di Torino dall'assedio delle truppe franco-spagnole, ottenuta dalle armate congiunte del Duca Vittorio Amedeo II di Savoia e del cugino, il Principe Eugenio di Savoia Soissons. Dopo il 15 giugno 1706, la direzione suprema della difesa della Città venne affidata al generale delle forze ausiliarie imperiali in Piemonte Virico Filippo Lorenzo, conte di Daun. I Decurioni torinesi pensarono di rendere meno gravoso, almeno dal punto di vista gastronomico, il pesante incarico della resistenza ad oltranza, come dimostra il verbale della Congregazione Municipale tenuta il 23 giugno del 1706: *"Essendo stata la città consigliata di fare qualche regalo all'Eccellenza del signor generale delle armi di S. M. Cesarea conte Daun... si è stimato di donarli carra 3 di vino negro e mezza carra vino bianco con otto vitelli grassi et rubbi due di cicolata et oggi la predetta S.E. ha mandato uno dei signori suoi ufficiali a ringraziare del regallo con espressioni obbligantissime del suo totale gradimento e della sua totale propensione di fauorire la Città et Consiglieri in tutte le occorrenze..."*.

Questi pose il suo quartier generale presso il Palazzo Graneri della Roccia, allora di proprietà del Conte Carlo Gaspare Bernardo, per due motivi: perché situato in posizione diametralmente opposta, e dunque parzialmente coperta, rispetto alle linee d'assedio ed ancora perché fornito di una preziosissima torretta posta oltre i tetti all'incrocio delle due maniche di fabbricato. Tale torretta balconata forniva una visione a trecentosessanta gradi della città e dei movimenti degli assediati. Il diario del Soleri, al 30 giugno racconta: *Alle hore 22 vi è entrata una palla nella Città e nella Contrada ove abita il S.r G.nte delle finanze Gropello e nel cader ha ucciso un cane indi è entrata per un bucco d'una ferrata a piano di terra, et à mano sinistra del Pallazzo del S.r Marchese Granerij et ha ucciso un homo che sedeva sotto li porticati di d.o Pallazzo, e feritone altro. Un altro episodio degno di nota riguarda il coraggioso recupero nei fossati della Cittadella, il 31 agosto, di un gran-*

de pezzo d'artiglieria nemica rovesciato da una mina dei difensori e trascinato dal popolo festante, come simbolo della volontà di strenua difesa, fino al quartier generale del conte Virico Daun, a Palazzo Graneri nel cui imponente atrio rimase, infiorato, sino alla liberazione della Città. *Circa la meza notte ha giocato una nostra mina e ha rovesciato una batteria dei francesi et un cannone è saltato ne nostri fossi qual è stato condotto in Città e vi si è fatto intagliar sopra la seg.te iscrizione Oppugnatori Gallo/in agressione repulso/a S.r Com.te Virico Daun/Taurini propugnatori/Captus anno 1706 31 Aug.ti/Settembre 1706.* Ma l'avvenimento più importante, destinato a far entrare nella storia il grande salone da ricevimento del Palazzo Graneri che l'architetto Giovan Francesco Barocelli aveva voluto simile al Salone di Diana della Regia Venaria, fu il festeggiamento voluto dal generale Virico Daun il giorno stesso della liberazione di Torino. Il conte Solaro della Margherita, nel suo *journal historique* riporta: *S.A.R. s'en va à pied, avec le plus beau cortège du monde, à l'hotel, où demeure le Comte Daun qui lui fait tenir une soupe plus splendide qu'il n'était, ce semble, possible de le donner dans une ville assiégée depuis si longtemps.*

Una lettera dell'8 settembre del 1706, attribuibile, ancorché scritta in uno stentato italiano, ad un militare tedesco del presidio di Torino, ci descrive lo stesso episodio. *Ieri sera ha cenato qui col nostro Gen.le Taun S.A. il principe Eugenio, il Sig. P.pe Amadeo Maurizio, che erano alla Battaglia.* La descrizione più completa è quella lasciata da Francesco Ludovico Soleri nel suo *Giornale*: *Li 7 Settembre 1706/giorno della liberatione/della Città. S.A.R. è entrata nella medema, con il S.r Prencipe Eugenio et altri Prencipi circa le ore 23, et si e portato subito in S. Giovanni a ringratiar il S.r Iddio della gratia fattali in haver liberata la Città essendogli venuto all'incontra alla Porta grande di d.o S. Giovanni Monsignor Vibo, et tutto il Clero et doppo haver abbracciato, et dato un bacio al d.o Mons.r Vibo, et entratti tutti in Chiesa si è cantato il Tedeum Laudamus indi cio fatto detta S.A.R. con molto seguito de Prencipi e cavalieri accompagnato da una gran moltitudine di Cittadini d'un gran viva S.A.R. e portatisi al palazzo del S.r Marchese di Graneri d'habitatione del S.r Generale Daunt et doppo haver preso il riposo sino alle hore 3 circa di notte è stata preparata dal d.o S.r Gener.le Daunt una superbissima cena et alla tavola vi era prima*

S.A.R., Prencipe Eugenio, Prencipe Sotengosa, Prencipe d'Analt, Prencipe Amedeo, Prencipe Suson, General Daunt à mano destra di S.A.R., Conte d'Arch. Conte Castel Barco, mossiur Longheri, et Conte della Rocca indi levati da d.a tavola ogn'uno si è portato alla sua habitatione.



Carlo Nicco – Il Tenente Maresciallo Imperiale
Virico Filippo Lorenzo Conte di Daun (1668-1714)

MAI D'ESTATE, E POI MAI PIÙ!

Requiem per la cioccolata

L'accoglienza dei numerosi viaggiatori che per motivi diversi giungevano in ogni momento nella città eterna doveva essere un problema profondamente sentito a Roma se, tra le tante guide che in ogni epoca hanno offerto suggerimenti e servizi agli stranieri, ne troviamo una che, più che una guida appare un vero e proprio prontuario d'igiene pubblica: l'autore è Giovanni Girolamo Lapi, che nel 1749, a Roma, nella Stamperia di Antonio de' Rossi, pubblicò il *Ragionamento contro la volgare opinione di non poter venire a Roma nella estate*.

In questa operetta di neanche cento pagine, l'autore esamina, con solerte scrupolo, la situazione sanitaria di Roma, fornendo ampie statistiche delle incidenze delle malattie a seconda dei vari periodi dell'anno, aggiungendo, laddove è opportuno, consigli non solo di carattere propriamente igienico sanitario, ma anche in merito all'alimentazione, perché si tengano presenti alcune semplici precauzioni onde evitare quei cibi che potrebbero causare conseguenze sgradevoli.

Il cambiamento di clima o di paese può richiedere un equivalente cambiamento di alcune abitudini, e in special modo di quelle alimentari:

Non vi è dubbio che, se de' Giovani per esempio Tedeschi venghano a Roma nell'Estate sotto un Cielo assai più caldo del loro, ove non disdice il molto cibarsi di ogni sorta di carni e il bere dimolto vino e liquori spiritosi, questi dissi, vogliano continuare nello stesso tenore di vita mangiando e bevendo a crepappelle, ne prendano con regola il sonno e i giovanili leciti divertimenti, eglino assolutamente a malgrado loro si ammaleranno e moriranno ancora. All'opposto viverà sanissimo, quanto alla sua patria, colui, che varierà sistema, e saprà accomodarsi saviamente al diverso temperamento del Clima, che ama la sobrietà, come ogn'altro caldo di natura, e la scarsezza nel cibarsi di materie dure grasse molto e viscosi, massimamente in quelli, i quali non esercitano faticando il corpo.¹

Ma anche l'alternarsi delle stagioni consiglia un equivalente alternarsi degli alimenti, e questo vale a Roma come dovunque, per gli indigeni e per i forestieri, e così Girolamo Lapi, dopo aver ricordato di essere par-

chi nell'uso di bevande alcoliche sempre e dovunque, sconsiglia l'uso della cioccolata e del caffè durante l'estate:

In Roma pure è bene andare parchi nell'uso del vino e delle bevande spiritose; della Cioccolata solamente dirò, che il berla con discretezza nell'Inverno universalmente accomoda a molti lo stomaco, ma nella State non è male, essere più moderati, e le serve in questa stagione di buonissimo correttivo l'acqua fredda, acconcia cogli acidi, beuta innanzi o dopo. Il Caffè, come negli altri luoghi, non fa tanto male, quanto da molti si dice, né così facilmente si diviene paralitici; in ogni cosa però, eziandio la più sana e delicata, ci vuole discretezza.²

Il suo non è un vero e proprio divieto, ma un invito alla moderazione, e comunque in forma di gelato o di bevanda fredda, probabilmente ci è permesso di non privarci di queste prelibatezze. Purtroppo oggi il problema, che il buon Lapi per sua fortuna ignorava, è un altro, ben diverso dal fatto di scegliere i cibi con discrezione a seconda dei paesi nei quali siamo o a seconda delle stagioni: quest'anno con l'entrata in vigore delle nuove norme comunitarie in fatto di alimentazione, che peraltro dovrebbero salvaguardare la genuinità degli alimenti, per la cioccolata si è verificata una vera catastrofe. È ormai permesso ai produttori di impiegare al posto del burro di cacao, o comunque in percentuale considerevole, l'olio di palma, nocivo al gusto e alla salute, e allora non è più questione di stagione, la rinuncia sarà ben più amara!

¹ G. G. LAPI, *Ragionamento contro la volgare opinione di non poter venire a Roma nella estate*. In Roma, nella Stamperia di Antonio de' Rossi, 1749, pp. 17-18.

² Ivi, p. 93.

DAR DA MANGIARE AGLI AFFAMATI

a Giulia e a Tiziana,
tanto piccole, tanto curiose.

Il Settecento fu un secolo di fasto, di pompe e di apparenze, sotto le quali si celavano spesso necessità e realtà molto concrete. Accadeva così che, all'arrivo di personaggi di qualche riguardo, le famiglie eminenti della città che li accoglieva si affrettavano a onorarli con sontuosi doni di benvenuto, proporzionati non solo e non tanto al rango del visitatore, quanto soprattutto a quello dell'offerente, gratificato di solito con pari generosità dall'ospite illustre, al momento della sua partenza. Mentre nelle liste dei doni lasciati da quest'ultimo, in ricordo della propria visita, figurano solo oggetti raffinati e preziosi per materiali e lavorazione, quelle delle offerte presentate al suo arrivo appaiono meno splendide, ma più sostanziose e costituiscono una sorta di interpretazione aristocratica dell'antichissimo dovere dell'ospitalità per il viandante. Alle tradizionali categorie di visitatori ufficiali o privati, a Roma se ne aggiungeva un'altra: quella dei personaggi più o meno regali, rimasti per diversi motivi senza corona. Questi, grazie alla generosità pontificia, riuscivano a mantenere per un tempo indefinito lo stile di vita adeguato al loro rango. Da Cristina di Svezia a madama Letizia, ogni secolo ne vide comparire almeno uno. Nel Settecento toccò a Giacomo III Stuart che, per tutta la vita, fu sempre e soltanto "il Pretendente" al trono d'Inghilterra. Sottratto alla sua famiglia da Guglielmo d'Orange fin dalla nascita, egli fu un perenne esule, nonostante il titolo regale attribuitogli da Luigi XIV in odio agli eterni nemici inglesi. A Roma visse, si sposò (per lui il papa scelse la cattolicissima e pia Clementina Sobieski) e allevò i figli: Carlo Edoardo, unico rampollo di sangue reale a ricevere a Roma le fasce per lui benedette nel 1720, ed Enrico, futuro cardinale duca di York, sottratto da una balia romana all'improvvido regime alimentare (pancotto e acquavite!) somministratogli da governanti inglesi.

Al suo arrivo a Roma, nel febbraio 1717, papa Albani aveva ospitato re Giacomo Stuart in Vaticano, in attesa di sistemarlo "nel magnifico palazzo di Urbino", poi palazzo Doria, da dove si trasferì definitiva-

mente nel palazzo Muti Papazzurri, poi Balestra, a piazza della Pilotta. Secondo l'uso, papa Albani accompagnò l'insediamento dell'illustre ospite nel palazzo sul Corso, il 30 maggio 1717, con un dono di cui è sopravvissuta una dettagliata descrizione e che rivela la pratica concretezza del dono romano consistente in 117 portate, di cui una sola di "buccari e cristalli" suddivisi in quattro zaini.

Per il resto, a parte il sapone e le candele, necessari anche quelli, vi figurano solo commestibili, sufficienti ad allestire un numero imprecisato di pasti, dalla colazione al pranzo, dagli antipasti al dolce, elencati come segue:

2 bacili di mortadelle	1 cassetta di rosoli
2 bacili di filetti	4 zaini di buccari e cristalli
4 prosciutti di montagna	1 bacile di cedrati di Firenze
2 bacili di marzolini di Firenze	2 bacili di portogalli
2 bacili di formaggi di Piacenza	2 scatole di cioccolata
2 bacili di provature marzoline	1 scatola di canditi diversi
2 bacili di bergamotti	4 scatole di zuccari in pane
2 scatole di mostaccioli	1 vaso di scorza nera
1 scatola di paste di cedro	1 vaso di olive di Spagna
4 scatole di candele da tavolo	8 vasi di confettura bianca
2 scatole di biscottini di Savoia	1 vaso di saponette di Bologna
6 bacili di conserve diverse	1 vaso di brugnoli secchi
4 vasi di sparagi bianchi	1 vaso di pistacchi con le cocce
2 vasi di mandorle "ardate"	1 scatola di pinocchiata
1 vaso di pane dolce	4 gabbie di fagiani
2 vasi di pere fresche	4 gabbie di piccioni
1 storione di libbre 40	4 gabbie di tacchini
2 pirami di butiro	2 vitelle mongane vive
4 gabbie di tortore	8 casse di vino
4 gabbie di capponi	4 zaini di ciambelle e pani papalini.
4 gabbie di pollastri	

Per qualche giorno, e forse anche più, re Giacomo poteva stare tranquillo.

CRONACA, PRELIBATEZZE E POESIA!

“Alla Biblioteca Nazionale Vittorio Emanuele Roma offre E. Teza, Padova 10 aprile 1895”

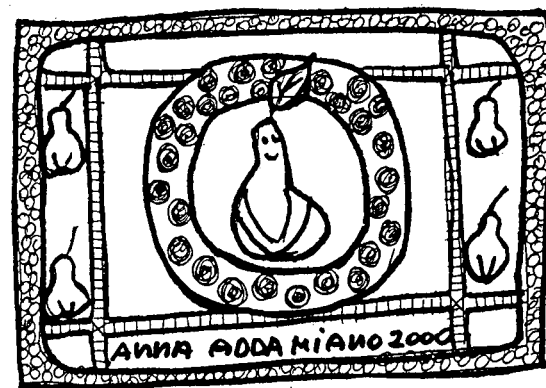
Questo gentile e prezioso dono che il signor Teza fece alla Biblioteca, arricchendo il fondo Vittorio Emanuele, è un graziosissimo libretto manoscritto del sec. XVII, che sul frontespizio reca il titolo *Poesie e ricette* e contiene un insieme di ricette, di liriche amorose, di curiose notizie storiche e di cronaca.

Così sfogliando le sue carte veniamo a sapere che il 7 ottobre 1575 “in sabato il S.r Orso ammazzò la moglie”, notizia certamente da thriller preceduta da un ben più ameno inno alla carota:

“la predicava per tanto delicata, e di tanta virtù che con ragione sin dalli dei di Varzo è disiata... Più d’una donna, più d’una donzella, più d’una vedovetta è fatta accorta a mangiar le carote, come quella... S’alcun per amorosa cura avesse il cor afflitto, o il viso bianco, guarirà se si pasce di quest’herba. Se un otioso om avesse mal di fianco, o di stomaco, mangi doppo cena una carota sarà vivo e franco. È di tal suo la carota piena, che dolcemente penetra per tutto, et apre al vento e al humido ogni vena. Ma per che sia buon questo mirabil frutto convien che l’hortolano sia robusto, e la pianta in terren non meno asciutto”. Seguono altri appunti e riferimenti di cronaca quali la rivolta di Pitigliano dell’11 gennaio 1562 contro il signor conte Nicola IV, mentre il Signor Orso, dopo essere stato cacciato da Pitigliano il 3 dicembre 1575, l’anno successivo il 15 febbraio “fu ferito in Fiorenza dal signor Prospero Colonna”. Così come si trova annotato: “1571. Di domenica 7 di ottobre l’armata christiana ruppe et fracassò l’armata turchisca nel golfo di Lepanto”. Ma tralasciamo grandi e tenebrosi eventi e torniamo alla più mite cucina e a caldi focolari, a dolci prelibatezze. Così troveremo il “modo di piantar le castagne”, ed anche una ricetta di una polverina allo scopo di “ingravidare” (le signore si intende!), per cui “il modo di pigliar la polvere sarà questa. Et prima è necessario purgare il corpo a giudicio di medico dotto, inanti le purgationi naturali, nel fin delli quali si piglia una drama la mattina all’alba della polvere sopra ditta con acqua matricaria... e potendo ci si dorma, et se ne pigli tre mattine un di

si e l’altro no...dopo li tri mattine dette si sta con il marito...” Ma nasceranno, poi, tanti bei bambini? Chissà! Intanto continuiamo a sfogliare il prezioso quadernuccio di buoni consigli casalinghi. Troveremo il “modo che si devono allevare i polli d’India”, vari modi di fare il vino, sia che si tratti di moscatello o di Montepulciano, la ricetta per l’acquetta, le ricette per far mostaccioli, et ciambelle alla viterbese, pappardelle, di cui infine trascriviamo fedelmente il testo, sempre che qualcuno volesse far la prova: “Papardelle. Ricotta fresca pesta insieme con un poco d’acqua rosa fa palle con un poco di farina intorno, et quando si vogliono cocere intingi in albume battuto d’ovo, et friggi nello strutto o butiro”.

Non piace? Si possono sempre provare i mostaccioli: “per ogni libbra di zuccaro tre uova, et un oncia di cannella, et un poco di garofoli, incorpora con farina, che la pasta sia più presto molle che dura”. E sempre a proposito di mostaccioli ancor più raffinata e dolce questa seconda variante: “per ogni libbra di zuccaro tre uova un’uncia di cannella un poco di garofoli, et tre oncie di pasta di marzapano, et un poco di cedro confetto in zuccaro ben pesto, et incorpora con farina, come di sopra”. Ed infine fra tante dolcezze, perché non invocare per questo nuovo anno un benigno augurale verso, pure ritrovato tra i tanti delle molte liriche che arricchiscono le pagine di questo codice: “Cresci lucida luna, e cresci in bene, dolce spirando a noi benigno affetto”.



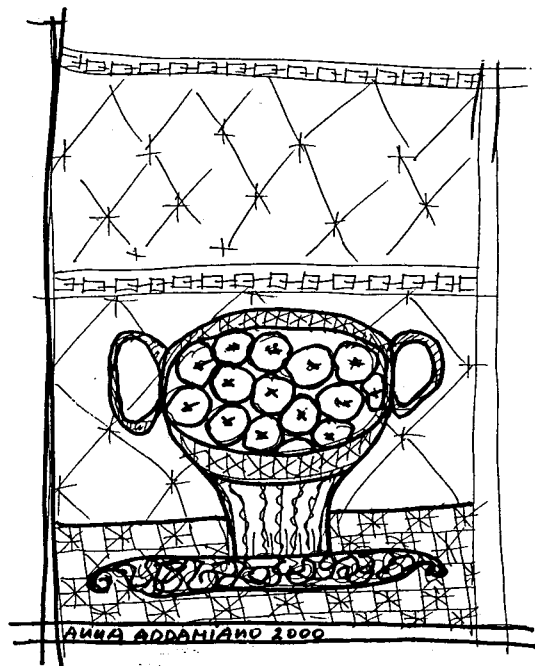
PRANZO E BRINDISI CON I “BRIGANTI” BORBONICI

Più che i libri di gastronomia regionale, i verbali delle forze di polizia relativi ai viveri sequestrati ai banditi ed ai loro mantengoli sono fonti preziose per sapere cosa e come il popolo mangiava. Così, per quanto riguarda i cosiddetti “briganti” – in realtà partigiani che resistevano all’occupazione militare piemontese e disperatamente si opponevano nel primo decennio dell’Unità, all’ordinamento giuridico italiano – gli archivi di Stato di Campobasso, Avellino, Caserta e Bari documentano il sequestro di “pizza di granone, peperoni fritti, sopressate” (cioè, salumi di carne magra di maiale, tagliata a sottilissime strisce, insaccata in larghi budelli e lasciata alcun tempo sottopeso) (Arch. Di Stato di Av, busta 14, foglio 169); di “quelle paste che usasi mangiare nelle feste del S. Natale... maccheroni cotti...quattro bottiglie di rosolio... un prosciutto, una pezza di formaggio di Puglia... dodici panelli e quattro rotoli di salsiccia” (AV, b. 16, f. 203); di “peperoni in composta... pane ordinario... pane fatto di grano Carosella (?) che è la miglior qualità (AV, b. 17 f. 205), di “sopressate ed un rotolo di formaggio” (AV, b. 23 f. 265); di “bocconotti o boccacciotti (cioè pasticcini di pasta frolla ripiena di ricotta incorporata a farina, uova, zucchero, cannella, buccie candite di cedro e d’arancio, rasura di limone e rhum), pizze dolci, caciocavalli, presciutto, pane bianco e vino di ottima qualità, nonché pane di spagna con altri dolci, ed una sufficiente quantità di rosolio” (AV, b. 27, f. 309); di “carne di porco e montone, cacio e presciutti...” (AV, b. 29, f. 356); di “quattro galline ed un gallinaccio d’india detto volgarmente dindo” (tacchino) (Caserta, b. 54, f. 721); “...due tomoli (vecchia misura di capacità, corrispondente a l. 55,54) e venti rotoli di pane...” (CB, b. 46 f. 604). Ci resta la curiosità di sapere cosa s’intendeva per “panelli” (un tipo di pane?), e qual era il “grano di Carosella”; curioso trovare il rosolio, che ritenevamo più usuale nei salotti gozzaniani delle vecchie zie che dai briganti. Traggo queste notizie dall’inventario curato da Loretta De Felice sulle *Fonti per la storia del Brigantaggio postunitario conservate nell’Archivio centrale dello Stato*, Ministero per i Beni culturali e ambientali, Ufficio per i beni archivistici, Roma 1998. Personalmente invece ho ricostruito la storia di un singolare personag-

gio, mio conterraneo: Carlo Antonio Gastaldi, nato a Vagliumina di Graglia (Biella) nel 1834, operaio tessile e pista-pàuta (fante) piemontese che si meritò la medaglia d’argento a Palestro nella guerra del 1859, mandato poi in Puglia con le truppe di repressione del brigantaggio. Laggiù egli non tardò a riconoscere, nei “nemici”, popolani poveri ed arrabbiati quanto lui; in una lettera scritta nel 1862 al padre, conservata lacera nell’archivio di Stato di Bari, egli scriveva: “non sono i briganti come gli dicono, no questo non è vero, sono soldati fedeli al suo re Francesco, dicono di riaverlo di nuovo, di ridargli la corona ovvero sia fargli avere il suo stato”. Infischandosi di re vittoriosi o francescani, Gastaldi – risorgimentale alla rovescia – si schierò al fianco del più idealista dei “briganti” del Mezzogiorno: il sergente Domenico Pasquale Romano di Gioia del Colle che, considerato che il fante piemontese sapeva leggere e scrivere, lo volle suo segretario-luogotenente. Dopo che il Romano cadde in combattimento, il biellese, approfittando delle attenuanti previste per chi deponeva le armi e si presentava volontariamente alle autorità italiane, si costituì e raccontò le gesta e la vita di quella compagnia di insorti dal novembre 1862 alla morte del comandante, il 5 gennaio 1863. La sua testimonianza è eccezionale, perché dimostra l’esistenza di un Risorgimento alternativo, “senza eroi”, e del fatto che, sovente se non sempre, la partecipazione popolare, quando c’era, era più “contro” che “con” coloro che l’hanno fatto. Certo, i contadini e gli operai piemontesi avrebbero preferito restare alle loro vigne ed ai loro telai, piuttosto che rischiare la pelle massacrando nel Mezzogiorno altri poveracci come loro...

Dunque, Gastaldi racconta che il sabato dell’ottava di Natale, alla masseria del convento di Santa Chiara di Noci (Bari), alla presenza anche di un sacerdote, don Vito Nicola Tinella, cappellano della compagnia, il massaro Antonio Calumi servì ai sessanta “briganti” “minestra verde, pecorino, ricotta forte e pane”. Le ricotte di Noci sono famose; quelle salate ed indurite, affumicate, sono simili allo *srasc* (*seracium*), il formaggio, appunto, di ricotta salata e conservata, che costituisce il cibo del pastore biellese per “non intaccare il capitale”, rappresentato dalla *toma*, il cacio destinato alla vendita. La *minestra verde* è una specialità del Barese. Si fa generalmente nel periodo festivo ed a giovedì grasso. È una zuppa di cavolfiori, sedani, cardi chiamati, come in Piemonte, “gobbi”, e finocchi in brodo di carne di maiale. Proprio le verdure che

nella tradizione subalpina si intingono crude nella *bagna càuda* (la “salsa calda” a base di aglio, acciughe, olio e burro). Suppongo che per l’occasione il massaro abbia tratto dalla cantina, per gli ultimi combattenti del regno delle Due Sicilie, la *Verdea*, un ottimo vino tipico di Noci, frizzante, bianco, limpido come l’acqua (ma raggiunge anche i 12 gradi) con un sottile profumo consistente, pastoso e franco, che con la *minestra verde* realizza matrimonio d’amore... eppure Carlo Gastaldi avrebbe voluto accompagnare i sapori di casa con un boccale di vino gragliese di *Ca ‘d Gilòni*, dell’estrema *barbera* coltivata salendo alla Serra, il dorso morenico che divide il Biellese dal Canavese... un vino un po’ brusco ed allappante, ma che nelle annate buone riesce persino ad essere discreto. *Bon pro, Carlin, bajèt* (soldato piemontese) *dij Borbon!*



Ietta Buttini Damonte

L'ARROSTO DELLA BISNONNA

I miei bisnonni materni rivivono fin dalla mia infanzia nella mia memoria attraverso gli arguti racconti della mia nonnina, una vecchietta deliziosa, spiritosa e giocherellona e soprattutto nota per la sua incapacità a dire bugie. Erano diventati leggendari, e partecipavamo, io e mia sorella, con interesse e ammirazione alle loro storie più o meno domestiche. Se c’era una discussione io parteggiavo spesso per il bisnonno, uomo d’un fascino straordinario.

I polverosi libroni di medicina e di magia, i suoi terrificanti strumenti chirurgici, ma anche il profumo, la linda biancheria di lino ricamato di lei, casalinga ultraperfetta, ma anche compagna intelligente di cotant’Uomo.

La storia dei bisnonni era tutta qui: lui, studente prima, e poi giovane brillante medico e chirurgo a Genova, scapolone, frequentatore e animatore di allegre brigate (tra cui si annoverano i marchesi Doria e altre illustri compagnie), si ritrova cinquantenne, solo e stanco di questa vita disordinata. Che c’è di meglio che trasferirsi nel bellissimo entroterra ligure, sposare una giovane fanciulla del paese, famosa oltre che per la bellezza, per la sua grande passione e abilità di cuoca.

Lei, ragazza semplice, era in adorazione di questo marito tanto più grande di lei, dal bel viso scarno e romantico, con vivissimi occhi neri da ipnotizzatore.

E lui sicuramente si sentì in porto con questa bellezza dai lineamenti fini e regolari, da cui traspariva una rudezza e una sana caparbia contadina. In paese fu subito battezzato “U Sciù Magnificu”¹. Disponibile, generoso, portava nel piccolo borgo una ventata di aria diversa.

Venivano da Genova, amici medici, prelati, studiosi, teologi, a trovare l’amico autoesiliatosi, per scambiarsi nuove teorie d’avanguardia, di teologia e di ipnosi e magia. La tavola era sempre imbandita: si mangiava e si discuteva fino a tardi nella casa di pietra dai grandi camini e dall’immensa libreria.

E nella grande cucina dall’enorme cappa, i fuochi sempre allegri dietro a portellini di ferro con maniglie di ceramica, e in giro rami lucidi e

splendenti come soli, e ottoni dai riflessi lunari, lavorava la bisnonna, in un regno così bello come non aveva mai sognato, e preparava intingoli succulenti con rosmarino e pinoli, torte pasqualine di pasta leggera e gonfia come le gote del vento, ravioli dall'involucro trasparente, lucidato dal fondo bruno degli arrostiti, frittelle con foglie di salvia, grasse e carnose come bistecche.

La mia nonna, la loro bimba, era piccola quando successe il fattaccio che avrebbe potuto segnare, incrinare, forse distruggere, questa meravigliosa armonia, questa perfetta collaborazione fra la cuoca e la sua orchestra di soli e lune.

Era una sera come tutte le altre, forse più tardi del solito. Si era discusso e riso e bevuto molto. La bisnonna era stata molto lodata per la sua fantasia e la sua abilità. Un vecchio teologo galante aveva addirittura proclamato davanti a uno squisito piatto di trenette, che le belle e vivaci chiacchiere con 'u Sciù Magnificu, passavano in secondo ordine davanti alle innegabili attrattive delle Scia² Livia.

Gli ospiti andandosene, si affacciavano in cucina a salutare la Scia Livia con un sorriso tra il sornione e il divertito.

Alla fine, spariti tutti, il Signor Marito Medico venne in cucina e piluccando qua e là avanzi di coccoletti alla crema e briciole di "fersceui"³ alla mela, si appellò a lei come non aveva mai fatto. Nemmeno quando l'aveva chiesta in moglie era stato così solenne.

Il succo era questo: aveva fatto una scommessa (serissima, non si discute!): non c'era cibo che la Scia Livia non avrebbe potuto rendere gradevole con la sua arte sopraffina. E lui l'avrebbe provato mangiando di gusto "qualunque cosa" avessero proposto.

E cosa hanno proposto? Chiese lei col cuore in gola e un amaro presagio. C'erano nello scantinato grossi topacci: si era deciso per uno di quelli. La bisnonna non aveva l'abitudine di svenire. Ma di discutere sì, e discusse. Ma fu subito chiaro che la scommessa coinvolgeva entrambi ed era importantissima per valore e per prestigio.

Non si conosce il travaglio della povera donna, ma alla fine, e Lui era sicuro, prevalse una certa tirchieria ligure e caparbia contadina.

"Fammi trovare la "cosa" sulla tavola della cucina, pronta per essere cucinata".

La nonna mi parlò di sapienti immersioni in aceto aromatico, con bacche di ginepro e altri sapori liguri, di scottature in nero di Gavi, per fini-

re in Gavi bianco invecchiato in botti di rovere, dal sapore leggerissimamente resinato. Nessun accorgimento fu trascurato.

Della "cosa" si parlò per lungo tempo. Lei cucinò e Lui mangiò, dichiarando che era ottimo. Gli amici erano tutti presenti, ma nessuno volle assaggiare. Credettero sulla parola.

Lui vinse la sua scommessa, ma ormai la cucina era sconsacrata.

Cosa successe dopo? Furono distrutte tutte le pentole e tutto quello che aveva sfiorato lo schifosissimo animale, forchette, coltelli, piatti.

Ma in realtà cosa successe dopo, nel tempio violentato? Tornarono sulla tavola i "fersceui" fragranti e inzuccherati, le zucchine fritte e dorate, e le torte pasqualine gonfie come le guance del vento? E le grasse pancette dei pansotti di coste e formaggio, e i ravioli dalla pelle così sottile che si vedevano in trasparenza le erbe e i pinoli? Lentamente ritornarono. Tutto riprese come prima. Il buon senso e la caparbia contadina ebbero il sopravvento. Però non senza un certo travaglio.

Mi raccontava la nonna che, per un po' di tempo, (un mese, un anno?) le capitava talvolta di entrare nella grande cucina silenziosa, spenta, e di vedere in un angolo la madre, col grembiale semislacciato, abbandonata su uno sgabello come una bambola rotta, le mani inoperose in grembo e lo sguardo fisso nel vuoto, insensibile a ogni richiamo.

Una crisi esistenziale? Uno choc troppo forte? Forse per un po' il marito rispettò la sensibilità scossa della moglie che presto fu richiamata al dovere.

E ricominciarono ad arrivare i vecchi amici, i fuochi ad ardere e i vecchi fantasmi furono apparentemente dimenticati.

Ma fu allora che io cominciai a parteggiare per la bisnonna, e a dichiarare, a dispetto della mia nonnina, che "Lui", u Sciù Magnificu, era stato un magnifico maschilista ed egoista.

E chissà che questo cambiamento di rotta non abbia influenzato le mie future scelte di donna.

¹ U Sciù Magnificu: Il signor Magnifico.

² Scia: Signora.

³ Fersceui: frittelle. Le trenette sono una specie di tagliatelle caratteristiche della cucina ligure. I coccoletti sono piccoli bigné cotti nel latte bollente.

APRÈS MIDI

Oltre il giardino mi spingo nell'ora meridiana, fuggendo i fiori un tempo prediletti, intrusa semenza. Inutile mi appare quel coltivato paradiso, insopportabili mi sono l'ibisco acceso di effimeri fuochi e le estenuate rose scoloranti nell'aria immota, qual barocco artificio m'opprime il manto viola di bougainvillea, soffocante scrigno.

Avvampa l'umida pelle dei fiori e in velluto, in seta cangiante, in arido velame insinua, sicché non più giardiniera mi considero, ma *tapissier*, un decoratore del secondo impero stanco di drappi e di capitonnés vegetali.

Alla mia legge sfugge il giardino e aspra scogliera ritorna sotto l'ira del sole, signore assoluto della controra. Oltre il giardino mi rifugio, dunque, ove non giunga la voce che dal mare sale e parla della morte dei fiori, svela la fine del sogno.

È consolante allora salire la scala di pietra che serpeggia nelle pieghe d'ombra del monte fra spighe di spinoso acanto; là, dove nessun fiore reclama l'opera mia, m'inchino infine all'armonia naturale e gioisco alla vista delle modeste pianticelle nate dal seno di vecchi muri, e tutte mi paion belle, la parietaria urticante e indomabile, l'ombelico di Venere, vezzoso come il nome che porta, anche la valeriana rossa, un tempo estirpata con accanimento dai muri presso la casa.

Ognuna accetta la sua breve primavera segnata dalla ruota del sole e, senza pretendere pioggia fuor di tempo, vive con grazia la morte estiva e aspetta di rinverdire, rinata, in autunno.

A volte – giardiniere disilluso delle mie tropicali creature – mi volgo a un diletto solo intellettuale, e quindi perfetto, e fingendomi cercatore di piante, mi appago nel riconoscere con la loro denominazione botanica le selvatiche miniature nascoste nei crepacci di rocce solatie, le rosette della Cedracca rattrappite a gomito contro l'arsura, le lievi piume della Felcetta odorosa e, sulla cima di muri a secco, una schiera di steli combustibili irti come tratti di penna, quel che resta del verde Polipodio.

Alla vanità di questo nuovo giardiniere non bastano più le piante peregrine, l'effluvio notturno del *Cestrum*, le melucce profumate di rosa acclimatate lontano dai fiumi giamaicani; vorrebbe lasciare un segno

incorruttibile, e esamina, raccoglie e confronta nella speranza di trovare una pianta mai prima riconosciuta.

Troppo presto però mi scoraggia la rampa che sembra salire fino alle nubi, sospesa su un mare turchino, suggestioni di fiordo m'incantano e, seguendo le brezze profumate di caprifoglio e di lentisco che sempre spirano dai recessi d'ombra del monte, mi sperdo nella rada foresta che invade le terrazze ove manca il limone.

Allora, fuggendo l'ombra malsana del fico, è bello sostare sotto il pendulo carpino, prestando orecchio al vario stormire della macchia, riconoscere in quell'arboreo mormorio il crepitio sonoro del carrubo, la voce frusciante della roverella e, posato il capo sul mirto nuziale, lo sguardo rivolto al cielo che l'ombra verde frastaglia, entrare piano nelle regioni del sonno dietro il suono acuto di un flauto lontano.

Il catalogo della flora domestica della via impervia e bellissima che con mille gradini sale a Ravello è impresa degna di un globe trotter d'altri tempi, progetto scientifico-poetico che il mio ondivago interesse porta avanti con passo incostante. Salirò mai i mille gradini del mio pagano pellegrinaggio, potrò mai appellare con ironico compiacimento "*de Rebelli gradellis*" una piantina qualunque, incontrata soltanto in quel percorso incantato?

Un giorno, forse per caso. Per ora mangiamoci su e dedichiamo a Ravello – e all'*Apollo Buongustaio* – una "divagazione" sulla *Mousse au chocolat* che ho sperimentato essere non priva di merito. È a base di quel cioccolato verde profumato al limone che più di una pasticceria locale produce (anche sotto forma di cremosi cioccolatini) e che, addizionato alla scorza finemente grattata di un limone della costiera, darà alla consueta ricetta della *Mousse* una freschezza piacevolissima nella stagione estiva.

SUL FRITTO

Sui sogni dinanzi al fuoco, la serie di piccole o tenui favole non è, senz'altro, breve, specie fra coloro che a questo sono stati bene iniziati. È fervida l'ebbrezza quando la donna di casa e, comunque, una cameriera prepara le vispe e torride scelte del fritto con la loro lucente e sapida oleosità. L'olio in padella misurato in eccesso, il primo e il secondo agitarsi del suo oro liquido; l'inizio, per esempio, della prima messa in cottura di ciò che va fritto, sia le zèppole (farina, sale, lievito, acqua: al più farcite con minimi ciuffi di acciuga, filetti di peperone, già cotto, mucchietti di stoccafisso), sia il pesce "tout court": triglie variopinte, totani sfilacciati, calamaretti capricciosi, anelli di seppia, l'iridata anima azzurra di ogni altro frutto marino povero: sardine, alici, pescheria, ecc. E in padella (e ormai nella più moderna friggitrice) chi mai dimenticherà le patatine fritte, a tagli sottili e cerchiati come ostie d'avorio? In principio, sulla fiamma erano le uova fritte, ed esse continuano a difendere il loro sostanziale occhio di bue, mentre l'albumi diventa soffice budino di candidità; adesso le eterne autodidatte della cucina producono i sempre consueti profumi e sapori con la medesima abilità senza mutare mai la scena reale del loro impegno, i gesti solitari dinanzi alle leccornie ambrate, morbide e dolci, croccanti e rigenerate dal fritto.

Buongustaio o privato anoressico, scandaloso bulimico o gastronomo dilettaante, ognuno annusa la bontà sana dei pezzi che escono da una padella feriale o festiva, e la bocca diventa ritmicamente desiderosa, feconda il movimento mandibolare, mette in azione le papille gustative della propria avidità. Quando accade che si decida per un fritto di qualsiasi tipo, l'occhio suggerisce alla lingua l'immagine del suo lavoro successivo, all'insaputa di tutti, il primo friggere s'insinua come un imprevedibile *dejà vu* fra le narici che inonda l'atmosfera, i luoghi senza storia delle nostre periferie meridionali, montane, collinari e marine, dove il mio stesso rapporto con il cibo si è formato e che gli enigmi e la passione della diaspora non sono ancora riusciti a cambiare. L'oggetto (e il soggetto) fritto non vive di codesti annunci, mai discutibili, se mai euforizzati attraverso l'immaginario che la saliva affretta quasi come una frustrazione dell'attesa, dondolandosi tra lingua e palato, incapace spes-

so di aspettare che tutto incominci dalla tavola da pranzo, quando anche gli altri possono usufruire dello stesso diritto e - insieme - in armonia combattiva.

Mia madre, sacerdotessa familiare di quella gestione oracolare, e anche donna di sapori, aveva inventato, senza fidarsi molto di ciò che io credessi, che il fritto, mangiato prima della totale cottura, e cioè dei diversi chili fatti lievitare per il fabbisogno domestico, avrebbe divorato l'olio e il consumo maggiore avrebbe reso ineconomico il progetto natalizio e l'entità devozionale. Ma io restavo lì a curiosare sui galleggiamenti assidui di quei grovigli dorati che erano diventati zèppole, sulla loro leggerezza, la qualità degli spigoli più cotti, sulle gonfiature ridondanti e imperfette, come per un collaudo della diversità che le rendeva goffe!

Ma in cucina non esistono intransigenze gustative perché del fritto tutto piace. L'approvazione di ogni esemplare di frittura, comunque disegnata dalla paziente lentezza della cottura, dal suo infarinamento, risulta alla fine sensibilmente avida; si abbocca all'amo del dopo-amo, anche se nell'incominciare il pasto squisito prima si è garbati per timidezza o educazione finta, poi gli occhi scuri brillano per un evidente piacere del trasalimento, ridendo sotto i baffi per un sospeso momento della memoria su una citazione di *omelette* gialla, carciofi ripieni, crocchette, fritto misto, incapace di dimenticare l'enunciazione un po' banale di quella estesa mangiata di *sorci* di mare (sic) la cui carne è delicata, prelibata quanto mai, gradita anche a coloro i quali, per età, perdono parte del loro abituale gusto ad una felicità pluristagionale e - in effetti - popolare e rustica, a cui si affianca la leggerezza del limone. In un incontro del genere, un amico mi ha chiesto cosa stessi sognando a proposito di fritto di pesce e ho raccontato di un giorno a Boccadasse, in un ristorante sul mare, quando in due persone abbiamo letteralmente divorato, ancora scottanti, i bocconcini fritti di pesciolini minutissimi, che in paese chiamavano "bianco mangiare" e che ogni regione sul mare cita con "testimonialità" diverse, a dispetto della scientificità che li vuole "avanotti".

Quelle polpette erano una fusione di qualità e quantità a cui era difficile resistere, altro che focaccine per i *vattissimi* (per l'Epifania) o il branzino di Santa Margherita Ligure, cucinato con intelligente gusto ligure dalla duchessa arabo-genovese Emma Angelica Mele Saba, mia amica, collezionista d'arte contemporanea e poetessa, ma oltre "la frittura".

Le occasioni nel tempo si sono moltiplicate intorno all'immagine del "fritto" e voglio ricordare per tutte, quella serata d'arte e gastronomia a Cinisello Balsamo, nel ristorante, non più esistente, di "Armandino punto e basta", in cui ero in giuria con Lisa Biondi e Luigi Veronelli, dove imperava una progressiva ragion pura del fritto, dove non mancavano, incrociate fra di esse, le rane nude e seccate da un olio ad alta temperatura, somiglianti divertiti ippogrifi, bambole svestite e coralline, pronte all'assaggio per un giudizio meno improbabile, e damine liete, ricucite dall'infarinatura spettacolare.

E, indubbiamente, le rane così cotte in frittura sono state le vincitrici sulle altre portate basilari, concorrenti al premio, tanto che ancora si fanno amare, appese alla sostanza tutt'altro che minore dei loro corpi di palude che insiste soprattutto a Grazzano Visconti e punto di ricerca dei molteplici *week-end* lombardi, spesso in aree nebbiose.

Così ognuno di noi nasce sul desiderio del fritto, prima umile e povero, infine aristocratico e persino competitivo, sempre eguale e semplice, sempre più ricercato e saporito, e in ogni versante dell'universo gastronomico a cui è affidato nel gran mare di mangiari genuini o sofisticati. Il fritto non tradisce mai, fa la sua figura, sia come vocazione alla portata regale, sia come normale evento alla necessità alimentare estrema dell'anonimo cafone o barbone ignoto. La sua dose di attivo sapore ha puntato sulla fragilità (umana) del gusto immediato e completo e da esso ha avuto anche trionfi per la medesima qualità degli ingredienti (vino compreso). E - in cambio - "il fritto" ha offerto la splendidezza canonica di un sorriso, e la vita distrugge (almeno per la durata del pasto) la storica ed esistenziale malinconia, dovuta alla genericità degli usi e degli abusi di un io privato e pubblico inemendabilmente naturale e ghiotto.

Giorgio Carpaneto

IL VINO DEI POETI GRECI

ER VINO NUN ABBASTA¹

Troppe vòrte m'hai mannato
quer vinello dilizioso:
de 'sto nettere odoroso
io t'ho sempre aringrazziato.
Mò, si propio me vò bene,
nu' lo devi più mannà,
perché a te nun te conviene:
me fai béve e nu' magnà?

QUANNO SE BEVE²

Nu' me piace chi drento all'osteria,
co 'n ber bicchier de vino fra le mano,
te scoccia co 'na brutta malatia,
co la guera o er governo ciarlatano.
Me piace, invece, quello che tra er vino
dice 'na povesia, 'na barzelletta,
chi t'aricconta quarche scherzo fino
o come annò a fenì co 'na picchietta.

LA LANCIA MIA³

Pe me 'sta lancia mia è come fusse er pane,
è er vino, quello bònno, ch'è dell'uve nostrane;
inzomma, in de 'sta lancia ciò la vita, er guadagno,
e me serve d'appoggio, puro si bevo o magno.

NOTTATA SUR MARE⁴

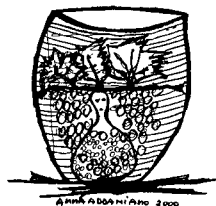
Sbrighete! tra li banchi de 'sta nave che còre,
porta 'na damiggiana, pe dacce er bonumore!
Stàppela e facce béve fino ch'ariva er fonno,
sinnò nu' stamo sveji e cascamo p'er sonno.

VIVA ER VINO!⁵

Su, su, bevemo! Che vòì aspettà
che se fa notte? Lo sai che un giorno
è un volo d'ale? Pija er bicchiere!
Er Padreterno cià dato ar monno
du' cose, fiyo, che sò 'no scialo:
de béve vino e de scordà.
Giù! Manna vino inzino all'orlo;
e 'sti du' gotti nun li contà!

CORE ARDENTE⁶

Me sò magnato solo un po' de pizza,
ma ciò bevuto su quasi un barile,
dico "quasi", perché ho sgamato er fonno.
Mò ch'er còre cor vino è ariscallato,
faccio a Cesira un canto appassionato.



Traduzione in dialetto romanesco.

¹ da Luciano, n. 14 dall'edizione a cura di Luigi Settembrini;

² da Anacreonte, n. 96 dall'*Anthologia lyrica Graeca*, a cura di E. Diehl;

³ da Archiloco, n. 2 ibidem;

⁴ da Archiloco, n. 5 ibidem;

⁵ da Alceo, n. 96 ibidem;

⁶ da Alceo, n. 69 ibidem.

Rosolino Chillemi

IL SIGNOR POETA RINGRAZIA

Il signor poeta, per intenderci ancora, è sempre Salvatore Di Giacomo. Il napoletanissimo lirico che nei suoi versi ci offre non soltanto sentimenti e motivi di una Napoli ormai perduta nel mito, ma pure spunti gastronomici, quadretti culinari, sapori poetici che sembrano sospesi nell'aria come certi suoi versi.

E del resto, come sappiamo da tanti aneddoti della sua vita, don Salvatore amava la buona tavola pur senza esserne ossessionato, e frequenti erano le tavolate e le cene a Marechiaro, a Posillipo, sulla collina del Vomero, oppure più tranquillamente, da solo o in coppia, in qualche pizzeria e osteria della vecchia Napoli, dove trovava la cucina partenopea più autentica: soffici pizze profumate d'aglio, basilico e pomodoro, mozzarelle che stillavano latte, trippe saporite che, secondo lui, abbondavano di *peptoni*¹, panzarotti, fiori di zucca fritti con la pastetta, parmigiana di melanzane, peperoni imbottiti, annaffiati da qualche bicchiere di allegro Gragnano o di freschissimo Asprinio.

Questi pranzetti si condividevano spesso di versi e di scherzi poetici, raccolti dagli amici più intimi, che servono a tramandarci l'immagine di un temperamento non soltanto sospirato e malinconico, come appare nelle tante poesie, ma anche lieto e *sfruculiatore*².

Ne è di esempio la scherzosa poesia di ringraziamento inviata dopo un pranzo a casa degli amici Lionetti. Erano questi due vecchi coniugi intimi dei Di Giacomo, che il poeta amava rassomigliare a Filemone e Bauci.

L'ha pubblicata, ma è quasi sconosciuta, Salvatore Gaetani di Castelmola, nel suo introvabile libro *Apud Neapolim* uscito una quarantina d'anni fa.

Egregio Cavaliere, il pranzo è stato
di quelli che si chiamano perfetti!
Voi siete il cavaliere più aggraziato
della nobile stirpe dei Lionetti!
Siete un Leone! E donn'Amalia stessa
è la più dolce e tenera Lionessa!

Benedetta la man che il vino antico
in antichi cristalli accorta mesce!
La man che porge il disseccato fico,
la coscia di pollastro e il fresco pesce!
E (come all'uso nostro far si suole)
presenta, a un tratto, aulive e puparuole!³

Chi potrà mai dimenticar la bionda
genovese, così ben contornata,
la pera in cui, beato, il dente affonda,
e quella pizza dolce impercocata?!
O pizza, o pizza! Specialmente tu!
Ca te teneva nganna 'a n'anno e cchiù!...⁴

Salve o gran cavaliere! E voi felice
ed amabile sposa, industrie e lieta,
accettate pur voi quel che vi dice
il vostro devotissimo poeta.
Salve anche tu, tu pur, più che perfetta
del tuo padrone omonima servetta!

Gente felice! Che vi sia serbato
un monumento d'oro in Campidoglio!
(E sarà certo assai più meritato
se un litro almen procurerete d'oglio
a chi ricambia con sincero ardore
l'affetto vostro)

Elisa e Salvatore

E per un simile pranzo così gustoso, non possiamo che unirvi entusiasticamente al signor poeta che ci ha offerta l'occasione di gustarlo anche noi.

¹ Elementi nutritivi che, secondo Di Giacomo, abbondavano nelle interiora degli animali e giovavano all'organismo.

² Dal verbo *sfruculiare*: burlare, prendere in giro.

³ Ulive e peperoni, i grossi peperoni callosi rossi, verdi, gialli, che a Napoli vengono serviti fritti o arrostiti, con un ripieno di carne tritata, mozzarella e altri ingredienti.

⁴ Ti tenevo in gola, ti desideravo, da un anno e forse di più.

Enzo Conte

ULISSE E LA PASTA CON LE ZUCCHINE...

Quando i papaveri cullano, storditi di sé, sogni indistinti e vaghi di nuova stagione, s'afferma il tempo ansioso dell'uomo che rinnova la sua avventura, mentre il cielo occhieggia suadenti illusioni nell'intrico confuso tra i rami dei pini *maritimi*, a fronte del mare che spumeggia il suo immutevole giuoco di sconfinite, ribadite volubilità, nel silenzio improvviso di quelli che spiano dai nidi gli intrusi, in allarme per i voli impediti.

Così risorge il bisogno di ritrovare il tempo sicuro di radici smarrite, fino ad approdare, a ritroso, alla stagione d'Ulisse, quando transitò, nella sua ardita sfida di libertà, proprio da queste parti, al largo delle baie di Jeranto e Recommone, dove ancora oggi sveltano le isolette *Li Galli*, sui cui scogli, secondo un noto *best-seller* dell'epoca¹, le sirene Ligea, Leucosia e Partenope, sospiravano languorose malie ai marinai di passaggio.

Qui, al largo della *Marina del cantone*, a Nerano, tra Sorrento e Positano, si rannicchia, nella fulgidezza della sua luce e dei suoi colori, la *Baia delle Sirene*. Se, allora, il capitano Ulisse non si concesse a quei richiami canori, facendosi legare dai suoi compagni all'albero dell'imbarcazione, dopo aver turato le orecchie con la cera a tutti i membri dell'equipaggio, tuttavia restò memore di quel transito avventuroso, dacché altri richiami, altrettanto accattivanti, lo trovarono indifeso. Preoccupatosi soverchiamente del solo udito, lasciò senza alcuna protezione gli altri sensi e questi, nel non impedito esercizio delle loro funzioni, colsero e registrarono, indelebili ed inalterabili, immagini e profumi propri di quella baia ammaliatrice, appunto la baia delle Sirene, dove, oltre a fanciulle insoddisfatte, erano di casa l'incanto del paesaggio, la pace ristoratrice, il silenzio rigenerante, la genuinità dei cibi, la nobiltà dei vini...

La vista, l'odorato ed il gusto colpirono, se non la carne, altre debolezze dell'uomo, navigato o meno che fosse, fissandole nella memoria.

Nei pressi di una *Taverna*, sono ancora visibili i relitti dell'antica imbarcazione. Dalla stiva squarciata s'intravedono, accattivanti, i resti di una

ricca cambusa ed anfore vinarie. Sì, Ulisse è ancora lì che s'aggira nella baia e si lascia sedurre, senza opporre questa volta alcun rifiuto e resistenza, da altre sirene, altrettanto ammalianti ed irresistibili, anche se i richiami tentatori ed allettivi non provengono più dagli scogli - *sic transit gloria mundi!* - ma da una cucina.

Un tenero rifolo prilla, nel chiacchierio delle foglie, lievi raccordi confusi.

Hanno, quelle sirene, altri nomi, altrettanto austeri e seducenti, e la gloria del mondo, che sembrava transitata per sempre, torna ad affermarsi sui tavoli della *Taverna* - la taverna di un capitano di lungo corso, stanco di andar per mare - ove si centellinano le austere nobiltà di portate non decadute, in una avveduta cadenza di sapienza antica. Nei panni di Ligea, ecco la pasta con le zucchine alla neranese; in quelli di Leucosia, le triglie cotte su una sottile base di patata e le *sfogliatelle* ripiene di scarola con capperi ed olive in salsa di colatura di alici; in quelli di Partenope, i mitologici *menu* della tradizione, che avvivano memorie inneglette accarnate all'uomo facendogli ritrovare, così, il tempo intero dei ricordi andati, raccordi armoniosi, fusi nell'abbraglio del sole sul mare, cuore di mondo implacato.

E, ancora, come campanule che cullano, stordite, sogni ripresi di passate stagioni, i vini antichi, sicuri di radici, la cui eccellenza è ribadita dai nomi espressi, ancora oggi, nella lingua di Omero: *Κρατος, Χλεος*...

Sì, vini eccellenti, di stirpe pregevole, che rigenerano la strada dell'uomo nell'intreccio inebriante del giusto tempo rinverdito, gote arrossate di festa gioiosa, come prima audacia di cuore in ansia, a cui, forse, si deve questa lettura novellata di un'*Odissea* che penzola tra un improbabile naufragio di Ulisse e un suo approdo cosciente.

Le vigne pulsano acerbe, nel petulante rosario dei declivi dominati dall'ulivo, accalorate dal sole indolente ed ignavo, nel sonnacchioso meriggio amico di complicità e pigrizie.

Quanto lontani eravamo andati dalla buona terra dei padri nostri...

Santi Correnti

COME IL VINO DELL'ETNA SCONFISSE UN'ARMA-FRANCESE

L'agricoltura siciliana non è fatta solo di agrumi o di cereali, perché un'altra delle sue voci importanti è quella che riguarda le *uve* e i *vini*, a cominciare dal periodo greco della sua storia, che si inizia col secolo ottavo avanti Cristo.

Il più grande poeta siciliano, il palermitano Giovanni Meli, nel suo *Ditirammu*, che è del 1787, ha esaltato il potere gratificante e liberatorio del vino, cantando: "*Vi lassu 'ntra lu vinu, o cari amici, l'unicu gran segretu impareggiabili, per cui putiti fàrivi felici, ad onta ancora di la sorti instabili e quannu arriviriti a 'mbriacàrivi/stu munnu, tuttu guai, 'mbrogghi e spurcizii, a guisa di portentu e d'arti magica/diventerà teatru di delizii!*"; che in italiano suona: "Io vi lascio nel vino, o cari amici, l'unico gran segreto impareggiabile/per cui potrete sentirvi felici/ad onta ancora del destino instabile/e quando arriverete ad ubriacarvi/questo mondo, tutto pieno di guai, di imbrogli e di schifezze/a guisa di portento e d'arte magica/diventerà teatro di delizie!".

Ed il poeta indicava specificatamente, quali migliori vini della Sicilia, quelli che si producevano nei territori di Bagheria, di Carini e di Ciaculli (Palermo); in quelli di Alcamo e di Castelvetro (Trapani); e in quelli dell'Etna, identificandoli nel vino di Mascali (Catania); e pertanto canta: "*O Castidduvitranu, beni miu/ciamma di lu miu cori, vita mia!/A pinsà-ricci sulu m'arricriu, lu gran piaciri ch'iu provu di tia!/O Carini, Carini! O nomu, o idia, ca mi trapana l'arma di ducizza!/O Alcamu, o Ciacuddi, o Bagaria, ricettu di la vera cuntintizza!*"; che in italiano suona: "O Castelvetro, bene mio, fiamma del mio cuore, vita mia!/Già godo al solo pensare/al gran piacere ch'io provo con te!/O Carini, Carini, o nome, o idea, che mi perfora l'anima colla sua dolcezza!/O Alcamo, o Ciaculli, o Bagheria, dimora della vera contentezza!"

Una menzione speciale il poeta palermitano Giovanni Meli, nella sua splendida lirica del 1787, ritenne doveroso di fare per i vini dell'Etna, i famosi "*Vini di Mascali*" - che entrarono nella storia per un motivo specifico, che più innanzi vedremo - affermando risolutamente che i vini

¹ *L' Odissea*, di Omero.

dell'Etna, per la loro vigoria, assicuravano l'allegrezza a coloro che ne avessero bevuto; e pertanto scrive: *"Cu disia di stari allegru/viva sempri vinu niuru,/vinu niuru natu in Màscali;/chi ppi smorfia signurili/si disprezza in un barrili:/poi s'accatta, comu archimia,/mbuttigghiatu,/ncatramatu,/siggillatu,/da un frustèri tuttu astuzia,/chi ci grida ppoi davansi:/Trinchillanzi, vin de Fransi!"*; che in italiano suona: "Chi desidera stare allegro/beva sempre vino scuro/vino scuro nato a Màscali;/che per sdegno signorile/si disprezza se vien servito da un bari-le:/ma che poi si compra a caro prezzo, come rarità/se imbottigliato, incatramato e sigillato/ci viene offerto in vendita da un furbo commerciante forestiero/che ci grida in faccia:/Bebetene a garganella, è vino di Francia!".

E il poeta Meli raccomanda di bere il vino integro, senza mai mischiarlo con l'acqua, neanche se si tratta della vernaccia che si fa coll'uva bianca, perché: *"Chista è guarnaccia/chi cui la tèmpira/mérita in faccia/sarrabuti"*, cioè: "Questa è vernaccia/che chi la annacqua/merita in faccia/solenni schiaffoni!".

Quanto all'evento storico cui è collegato il vino di Màscali, esso avvenne effettivamente nel settembre del 1677, quando circa settemila soldati francesi, che facevano parte della spedizione militare che re Luigi XIV, il "Re Sole", aveva mandato in aiuto dei Messinesi ribelli alla Spagna (e fu rivolta che durò *quattro anni*, dal 1674 al 1678: nonostante un disinformato storico contemporaneo abbia scritto che *"la Spagna assicurò alla Sicilia tre secoli di pace e di ordine sociale"*, (incredibile, ma vero!). Quando i francesi giunsero nella piana di Màscali, vi si accamparono: e qui furono sconfitti, non dalle truppe spagnole, ma dalla bontà delle uve dell'Etna, di cui i soldati di re Luigi XIV fecero una tale scorpacciata, che provocò una violenta e generale dissenteria, con numerosi morti, e moltissimi debilitati, per cui i comandanti decisero il rientro a Messina, invece di proseguire verso Augusta, che era il loro obiettivo militare. Furono pertanto le vigorose uve dell'Etna, a mettere fuori combattimento un intero corpo d'armata francese, nel caldo settembre del 1677.

Patrizia Costabile

UNA GITA A NAPOLI

Castel S. Elmo, Certosa e Museo di S. Martino con doveroso omaggio al presepe del Cuciniello, Spaccanapoli, Palazzo Maddaloni, Piazza del Gesù, S. Chiara, San Domenico Maggiore, Cappella di San Severo, breve sosta per un caffè ed una sfogliatella alla pasticceria Scaturchio, San Lorenzo Maggiore e per concludere una puntata a San Gregorio Armeno, strada o meglio regno del presepe e di quanti amano costruirlo: ecco l'itinerario suggerito ad una famiglia di amici che già conosceva Napoli e voleva recarvisi con i figli, in nostra compagnia, un sabato di novembre. Una giornata all'insegna del camminare, decisamente impegnativa come passeggiata e che, così organizzata, non permetteva certo lunghe soste in ristoranti affollati o una spaghetтата al distante Borgo Marinaro di S. Lucia: come ovviare, però, alla necessità di una breve 'tregua' e, nel contempo, all'esigenza di frenare l'appetito di tre ragazzi, interessati sì alle bellezze culturali ma perennemente affamati? Dopo un rapido consulto optiamo per proporre al momento opportuno una pausa gastronomica semplice, tipicamente napoletana, anche se forse un po' insolita, ossia una friggitoria.

A questi piccoli negozi, dove ancora oggi per una cifra irrisoria si possono acquistare cartocetti di sfizi vari, croccanti, bollenti, tutti rigorosamente fritti, è dedicato un apposito capitoletto anche da Mario Stefanile in *Partenope in cucina: piccola guida gastronomica per gli illustrissimi signori forestieri i quali, visitando la nobile e antica città di Napoli vogliano lietamente iniziarsi ai suoi misteri culinari e, presi per la gola da Pulcinella, ghiottamente scoprire quaggiù la gioia di ben mangiare e meglio bere*.

Edita a cura dell'Azienda autonoma di Soggiorno, Cura e Turismo di Napoli nel 1954, la guida offre consigli dagli antipasti al dolce per terminare con una rassegna di vini da abbinare alle varie specialità.

Come sempre Stefanile riesce ad esaltare, con uno stile fresco e scorrevole, le qualità del cibo, rendendo partecipe il lettore, facendogli quasi assaporare ciò che sta invece solo leggendo o invitandolo, come nel caso del *Fritto alla napoletana* "a sgranocchiare poesia e fritto", ad immagi-

nare che a vendere “*palle e rise*” sia una splendida donna con “*nu cre-spo ‘e seta janca e cu ll’uocchie ‘e seta nera*”, chiamando in causa Salvatore di Giacomo con i famosi versi di *Donn’Amalia a Speranzella*

*Quanno frie pastacrisciute
Mmena ll’oro ‘int’ ‘a tiella
Donn’Amalia a Speranzella*

Non contento, sprona ancora la fantasia del lettore chiudendo il capitolo con il sogno del poeta che spera di essere preso per mano da donn’Amalia e di essere trattato alla stregua delle delizie che ella era solita friggere

*M’afferrasse sta manella,
me jettasse int’ ‘a tiella,
‘onn’Amalia ‘a Speranzella*

Non sempre a servirvi in una friggitoria troverete il vostro ideale femminile, ma di sicuro il fritto provato in questi negozietti assumerà un gusto speciale.

Le friggitorie inizialmente dislocate nei vecchi e popolari quartieri di Napoli, come appunto la Speranzella o i Tribunali, sono oggi sparse un po’ ovunque e, offrendo quasi sempre una buona frittura a prezzi decisamente modesti, risultano non solo la soluzione più economica per risolvere il problema del pranzo o della cena ma sono anche un modo piacevole di concedersi uno spuntino veloce.

Tutti d’accordo quindi sull’idea della breve sosta per provare queste decantate delizie, quel famoso giorno ci avviammo verso una nota friggitoria e lì iniziarono i problemi; pensai istintivamente che ci sarebbe voluto proprio Stefanile in persona per invogliare i nostri amici ad entrare nel locale: il negozietto, situato in un vicolo ‘pittoresco’ era angusto, senza pretese e non somigliava certo ad un moderno McDonald’s, a friggere non c’era Donn’Amalia ma un ispido barbuto in canottiera bianca con qualche chilo di troppo ed infine la qualità dell’olio che bolliva nel moderno padellone poteva far sorgere nel forestiero qualche sospetto sulla sua origine.

“E allora?” ... “e allora” - utilizzando l’espressione magica con la quale

Armando Gill in una canzone napoletana del 1927 manteneva desto l’interesse del pubblico - alla prima *pasta crisciuta con cecinielli* (pasta di farina lievitata impastata con piccoli pesciolini bianchi o a scelta con fiori di zucca o alici) ne seguì un’altra, le melanzane indorate e fritte vennero divorate e poi giù a provare *panzarotti* (piccoli rotoli di patate lessate, ridotte a purea e passate nel pangrattato), *calzoni* (pizze imbottite con mozzarella), pizette con pomodoro, mozzarella e basilico e, per concludere, *palle* di riso: insomma un vero trionfo!

Ancora una volta “la mitica Sirena Partenope che, fra tanti suoi vizi e fra tante sue virtù, si lascia volentieri ricordare da ogni gradito ospite di Napoli per il suo inimitabile estro culinario..., che ha legato il suo nome a una nobilissima città che già tanto vi ha offerto, di storia, di arte, di paesaggi, di musica, di umana cordialità, ...” aveva incantato con i suoi sapori coloro che avevano ascoltato il suo richiamo.



LUSSUOSISSIME. PATINATE.

Stracolme d'illustrazioni, grafici, diagrammi. Corpose, che a farne una (per fortuna sono trimestrali, quadrimestrali, semestrali) mezza Amazzonia scompare. Quelle riviste che banche mandano a indirizzi chissà come racimolati, persino a me che non ho mai potuto mettere da canto una lira: mostrando con eleganza editoriale, raffinatissima, i propri bilanci (e illeggibili rassegne finanziarie) insieme alle proprie collezioni d'arte e alle proprie sedi di augusta architettura. Una me ne capita che stavolta studia i soldi dell'Irlanda, e mette fuori un corredo fotografico che dà voglia di andare a vedere; toccare con mano; annusare, ascoltare, assaggiare, nelle strade e nelle campagne. Con o senza Joyce, con o senza Shaw, non importa. Ma ecco un'immagine acremente gialla e arancione, dà il voltastomaco anche l'insegna che significa *pizza Apache* – già ci s'immagina che la pizza sia roba da indiani d'America – e il tendone, che sventola *The Original American Pizza*, cioè quel chilo e mezzo porzionale di pasta a disco d'incerta cottura caricata con una caterva di salse e pesci in scatola e carni e verdure per l'altezza di un metro. Cianfrusaglia che non fa nemmeno scultura pop. Ma anela all'immondizia. In questo sconcerto arriva un signore molto sicuro di sé, gradevolmente rotondo e gioviale, il quale sa (ma chi una cosa simile può avergli detto) che ho le prove documentali di un fatto per lui irrefutabile, e queste prove lui vuole che gli sveli, per proclamare che la pizza (napoletana) sarebbe una manchevole imitazione della pizza vera – non lo sfincione, non le focacce, non il cudduruni, ma la pizza – nei secoli dei secoli inventata in Sicilia e offerta all'universo. Cerco di spiegargli che pizze e pizzette fatte quaggiù derivano dall'unica pizza autentica, ch'è di Napoli. Ragionamenti, esempi su esempi, paragoni. Nulla, non si persuade. Il mistero (mi dice) è chiuso in me. Va via, eroe dell'opera lirica. Accendo il televisore. Lì mi sbattono in faccia un sedere, una serie di mammellone, una scelta di ombelichi, tutti in crudo. Continuo a cambiare. Mi arriva addosso, mi soffoca, una pizza americana originale. Giornata che non auguro a nessuno.

DUE GOURMET DEL PALEOLITICO

Ghia e Go, una coppia di giovani ben riuscita per quella remotissima epoca: il Paleolitico.

Oddio, se li avesse visti il fisiognomico antropologo Cesare Lombroso, avrebbe subito classificato Go un pericoloso delinquente, per via della fronte bassa caratterizzata da bozze molto sporgenti. Anche la Ghia avrebbe insospettito e si sarebbe guadagnata dal nostro famoso studioso un posto tra i violenti e schizoidi da trattare con cautela; colpa dello sguardo allucinato e della muscolatura androgina che reggeva un seno enorme.

Elementi questi che in compenso l'avvicinavano molto alle classiche iconografie delle Veneri "Doc" d'epoca.

Comunque i nostri due, abbastanza di comune accordo, tiravano a campare la vita grama della preistoria.

Vivevano ancora sugli alberi (siamo al principio del Paleolitico) in una capannuccia di foglie e di rami ad almeno dieci metri d'altezza; si sentivano più sicuri lassù. Vita dura la vita arborea, non la auguro a nessuno. Su e giù, giù e su; dimenticavano sempre qualcosa, Ghia, anche quando non era proprio il caso, prendeva sempre la scusa della gravidanza, perciò toccava a Go salire e rimediare. E su e giù a furia di saltare da un punto all'altro le gambe gli si erano accorciate e le braccia che, si attaccavano continuamente da un ramo all'altro si erano fin troppo allungate. Il suo aspetto avrebbe entusiasmato quegli studiosi propensi a far derivare l'uomo dalla scimmia. Eppure al di là della grande selva e del fiume avevano intravisto gruppi di uomini che abitavano in capanne. Questo nuovo modo di abitare aveva conquistato Ghia, ma Go che era conservatore, riteneva l'albero più sano e sicuro.

La loro vita era dedicata alla ricerca continua del cibo che veniva naturalmente mangiato crudo. Nessuno al mondo, finora, aveva pensato alla cottura. Perciò Ghia e Go mangiavano una quantità enorme di mitili, preferivano le ostriche e senza saperlo si rimpinzavano di Belon N° 2, di grasse Saint Louis e di squisite Fin Claire accompagnandole magari con gustose bacche e aromatici radicchi. Qualche volta succulenti gamberi grigi imperiali erano la base del loro pasto. Nient'affatto male

anche i granchi dal guscio moleco, tutta roba che gli stomaci di ferro di allora permettevano di mangiare in grande quantità e naturalmente cruda. Questi ricchi banchetti erano purtroppo condizionati dalle stagioni, dal tempo e dalle condizioni del mare, che da generoso anfitrione si trasformava per lunghi periodi in irritato taccagno. Cacciavano anche, faticosamente ed in qualche modo, con l'aiuto di altri uomini. L'arco, le frecce, le lance non erano ancora comparsi, avevano a disposizione solo trappole (buche profonde) e solo massi scheggiati. Le punte di ossidiana lavorata appartenevano a un futuro ancora lontano. Però degli animali catturati riuscivano a mangiare solo le parti più tenere: fegato, cuore, polmoni, cervello e midollo. La proboscide del mammut era commestibile, specialmente la parte finale, Ghia ne andava pazza, quella intorno alle narici. Purtroppo il mangiar crudo limitava la quantità e la scelta.

Ora vi racconto come la nostra coppia preistorica divenne gourmet. Era da tempo che non pioveva, la grande selva soffriva di eccezionale siccità. Finalmente il cielo si oscurò di nubi minacciose, pareva si scatenasse il diluvio. Un fulmine squarciò fragorosamente l'aria e si abbatté sulla base di un abete secolare, gli aridi cespugli e il sottobosco presero subito fuoco, le fiamme si propagarono alle piante, in un batter d'occhio fu l'inferno. L'incendio si avvicinava all'albero di Ghia e Go. Terrorizzati speravano solo che il temporale, sfogandosi, spegnesse le fiamme. Invece si alzò un ventaccio che spazzò le nubi e alimentò l'incendio che, purtroppo distrusse la loro capanna e l'albero. Il fumo e il calore erano insopportabili; era meglio scappare a gambe levate, e fecero appena in tempo a salvarsi. Ormai tutta la foresta era in fiamme. Il fuoco bruciò tutto quello che c'era da bruciare e poi si spense.

Desolati, i nostri due tornarono nella foresta ancora fumigante, avevano fame, una fame... primordiale, ma naturalmente non trovarono nulla da mangiare. A un tratto Go scorse in un cespuglio di ginepro bruciato una coppia di conigli, logicamente morti, ne afferrò uno e ne addentò una coscia. Mai mangiato cosa così buona, tenera e profumata, le ottime bestiole erano cotte alla perfezione e vennero divorate dai due in un attimo. Il sapore assolutamente nuovo era più che straordinario, le morbide rosolature favorivano la masticazione esaltando il gusto ai livelli più nobili. I nostri due, che quasi non credevano ai loro palati, finito il banchetto, schiattando di gioia si abbracciarono entusiasti.

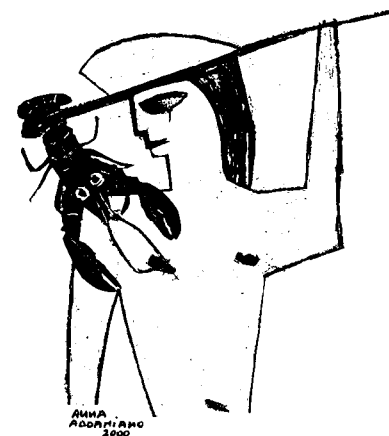
Le invenzioni, i grandi eventi, molte volte nascono per caso e per caso era nata la cottura degli alimenti. Finalmente.

Ghia e Go sperimentarono la cottura con altre carni, sempre con risultati meravigliosi e sempre più perfezionarono la loro formidabile trovata. S'accorsero che le carni, se avvolte da grandi foglie che attenuavano il forte calore, cuocevano meglio, conservando i loro ghiotti umori che insaporivano e intenerivano lentamente il tutto. Ricordandosi dei famosi conigli cotti nel cespuglio di ginepro, impararono anche l'uso delle bacche e erbe aromatiche, il bosco ne era pieno.

Senza saperlo erano diventati i primi grandi cuochi della storia. Tra un esperimento e l'altro i due avevano messo su pancia, Ghia poi, aveva un aspetto allarmante: il seno abnorme poggiava su un pancione incredibile, per giunta aumentato dalle sue quasi continue gravidanze.

Go era migliorato se vogliamo nell'aspetto, la pancia però l'appesantiva, infatti non si arrampicava più sugli alberi. S'erano costruiti una capanna comoda e a terra.

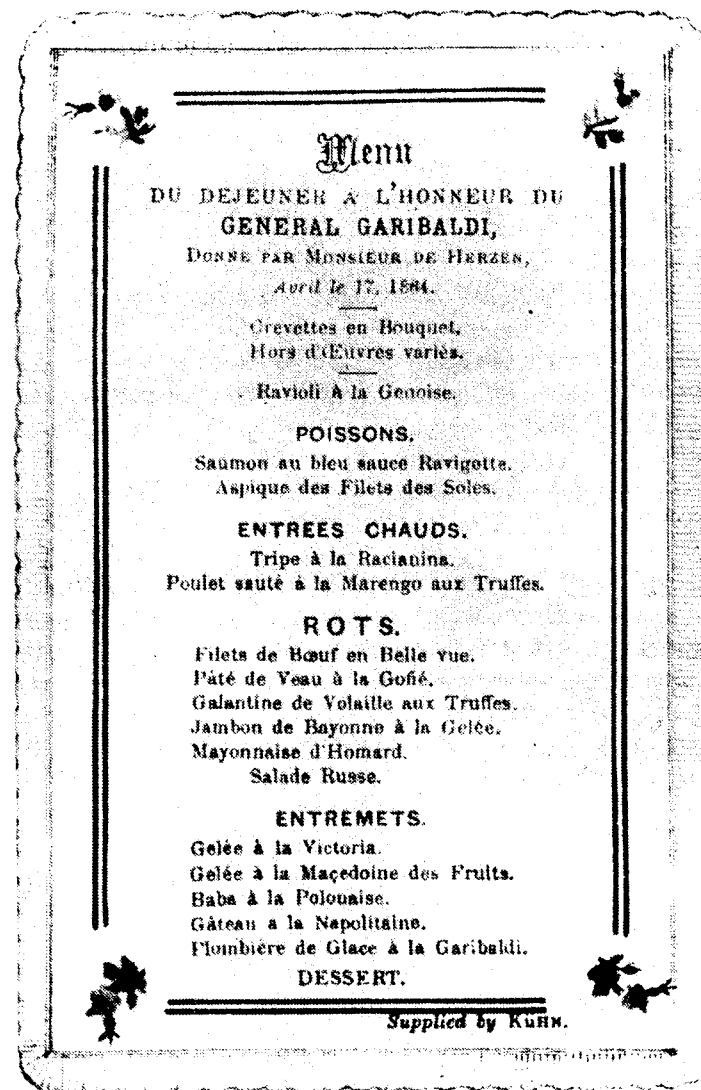
Un giorno attraversarono la foresta ormai distrutta e il fiume, raggiunsero quegli uomini che già abitavano in capanne e fecero conoscere loro la cottura; cioè la cucina. Furono acclamati, tenuti in massima considerazione e occuparono importanti posti di comando. Peccato che in quei tempi non esistevano i ristoranti alla moda; però possiamo immaginare una bella insegna: Ghia e Go Gourmet inventori della cucina a cottura.



GARIBALDI E GASTRONOMIA

Devo al felice incontro di quest'anno a Palestrina col collega Salvatore Vicario, medico scrittore e valente pubblicista di Torlupara di Mentana, il recupero di un Menu storico per la colazione (Zavtrak, così nel testo) offerta a Garibaldi, in località che resta misteriosa per motivi di cospirazione, dal suo amico, agitatore e patriota russo, teorico del socialismo-populismo, Aleksandr Ivanovic Herzen.

Il Menu è ricco di allusioni all'Italia, a cominciare con Genova per il "primo" di nostri Ravioli, poi Marengo e Napoli; in chiusura c'è il gelato "à la Victoria" e, dopo una serie di dolcezze, la *Plombière à la Garibaldi*, coppa – si immagina pesante – di frutta candita in ghiaccio. C'è gran ricchezza di carni (*Boeuf, Veau, Volaille*, e poi *Jambon* e fini crostacei (*Homar*), elencati in un francese un po' carente di grammatica... L'amico Vicario mi segnala un florilegio di inesattezze rilevate da un suo scandalizzato amico, svizzero per nazionalità e meticolosità: dalla data burocratica "*Avril le 17*" per "*le 17 avril*" ad *Aspique* per *Aspic*, *rots* per *rôtis*, *chauds* per *chaudes*, *tripe* per *tripes*, *au bleu sauce* invece che *à la sauce bleue*... ma conveniamone, a tavola i commensali optano per la qualità dei cibi più che per la correttezza formale. E "responsabile" del pranzo è, oltre tutto, un tedesco (ci tiene a mettere in calce al foglio "*supplied Kühn*"). Kühn in tedesco significa coraggioso e ciò è in carattere con i commensali e con la sfida al *langage français*. Il Menu che accludo fa parte di un libro russo edito a Mosca nel 1963, "L'eco delle battaglie garibaldine", fondamentale per le documentazioni originali. L'Autore, V.E. Nevler, è un vero fan dell'Eroe dei due Mondi e ci tiene a definirsi "garibaldista".



UN BAGNO NELLO YOGURT

File di bottiglie colorate, vasi e vasetti con ogni tipo di yogurt: al malto, ai cereali, ai frutti di bosco, alla ciliegia, alla banana e a non so quant'altro ancora, hanno il potere di farmi fermare a lungo, affascinata, ingolosita, davanti al banco di vendita nell'andirivieni quotidiano che affolla il supermercato.

È incredibile quanto ami la fresca massa bianca o colorata in cui affondo il cucchiaino fra beate sensazioni di sete appagata, di dolce sapore che conforta il mio umore.

Le tinte delicate dei vari "gusti" son per me colori dei genietti benevoli delle fiabe e così mi son detta voglio regalarmi un sogno da sognare per poter fuggire e riposare e appagare la mia sete di quiete e ristorarmi lo spirito stanco.

Così vorrei sognare una gran vasca da bagno a forma di conchiglia bianca, leggermente sfumata in rosa, colma di yogurt profumato in cui fondermi per diventare anch'io una figura che completa il quadretto! Vorrei immergermi fino a sparire e rimanere coperta dal dolce sapore e dalla fresca massa dissetante e bere nel cavo delle mani ad un'immaginaria ed inesauribile fonte di yogurt e sentire che ogni amarezza si scioglie e va "cangiando stile" e si muta in pezzi di frutta che rispondono dolcemente ai miei timori, quietandoli nell'immenso attimo presente imprigionato nella mia mano, assimilato fino in fondo, pienamente vissuto, pienamente amato. Vorrei che il mio sogno si allargasse permettendomi di guardare il mondo da una finestra nuova, i miei occhi, che stanno imparando a vedere di più e diversamente. Vorrei crogiolarmi in questo lungo, immaginario bagno, sapendo che il sogno finirà per poi tornare rinvigorito. E intanto sulla spuma che freme e s'increspa si raccolgono fragoline di bosco, rondelline di banana, pezzetti d'albicocca d'un colore caldo come frammenti di sole, morbidi e vellutati, delizia per la mia sete. Vorrei non spaventarmi quando il sogno finirà, sapendo che potrà tornare, ma soprattutto che lo potrò gustare a prezzo di un'astinenza affinché sia sempre fresco e non diventi un previsto e monotono dessert. In prima superiore mi diedero da svolgere un tema che non ho mai dimenticato, anche perché da principio non ne compresi il testo e solo

dopo averci a lungo meditato lo svolsi in tre quarti d'ora e mi conquistai un bel sette invece di un inqualificabile, generico: fuori tema. Il testo recitava: Se hai due soldi, spendine uno per il pane, con l'altro compra un giacinto per il tuo cuore. E così questa mia yogurtmania è soltanto in parte all'insegna della "gola", poi va oltre, va più in là a carezzare sfere segrete, inviolate.

Oggi hanno inventato dei formaggi da cui spunta come germoglio frutta o verdura.

Io vorrei che dallo yogurt, la mia musa di quest'anno, sbucasse un giacinto da mettere, quale delicato segnalibro, tra le pagine di questo mio decimo *Apollo Buongustaio*.



COSÌ FU CONDITA L'INSALATA

Come dire, o miei illustri concivici panormiti, che Ermengarda – pallidissima e malinconica sul finir dolce della sera – si levò ritta e, vestita nel suo austero *décolleté* in velluto *noir*, lasciò cadere sul sofà un sollecito giacinto: indi sospirò compunta al cospetto dei lì convenuti e disse: “Oh, ci fu un tempo in cui i plebei dell’Arenella violarono gli opulenti forzieri degli antenati e ne trassero ori, ori e gioie senza pudori, e li indossarono e invasero la città portando in giro la novella che presto sarebbe sorta Forneria del Popolo. Torcigliati, mafalde, pizzaiato, toscanini, rosette senza cimino. Pane con la mèusa e ricotta, moffoletta e cazzilli, quaglie, panelle, crastoni, babbaluci e vino di Pantelleria. Ma tanto libarono quei plebei col nèttare delle taverne che caddero presto in un sonno profondo. Un sonno che dura ancora, e sapeste amici concivici come su Palermo quella notte brillarono le stelle. Ognuno lipperlì non trovò parole di conforto, ma Dio non volle che una sola lacrima le velasse il ciglio o le rigasse il volto mantenuto in esemplare compostezza. E tacque Ermengarda la dolente, Ermengarda la matrona, Ermengarda la sospirosa.

Così tu, provvida Ofelia e madonna d’ogni frangente, venisti colma di ori sulla tua tunica di broccato bianco con grandissimi fiorami *art nouveau*. O Dio della marina, o Dio dell’Acquasanta: ori di Palermo, ori odori, ori colori, ori sapori, ori umori, ori minori, ori signori, ori malori, oricalca e oricelle. Ori mori, ori pori, ori tori, ori fori, ori cori, orifizi e orinali. La festa degli ori, il terremoto degli ori, la sarabanda degli ori.

- Esentatemi, o pie popolane, dall’onta del Monte di Pietà ed Ermengarda vi colmerà d’oro! - Sicché un corteo ilare di donne, portando cesti colmi di calde pagnotte, si avviò lentamente verso il Monte di Pietà. Primo fra tutti il Sommo Cardinale, vestito di ori e di sacre porpore, che teneva alta un’enorme croce di legno priva del Cristo. E tutti tacevano. Solo un passero sulla cima del platano lodava il finir del giorno e invocava Cristo assente, Cristo del pane e del miele. E tu, tenerissima Ermengarda, come gioisti e come con te brillavano le luci grandi dei salotti, finché scese lieve il tocco delle campane al vespero e, per tutti loro, viceré e puttaniери della Magna Città, *si cunzò ‘a nzalàta*. E mancano appena pochi giorni al Natale abbuffone.

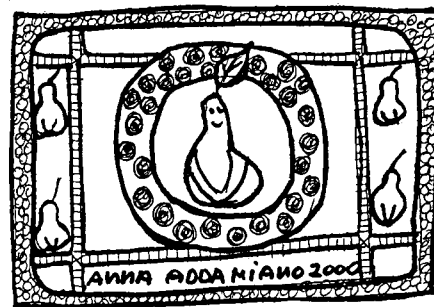
ER CAFFE’

Droga o nun droga o vizzio o fissazzione,
er caffè che te pij la matina
è come ‘na zampata ar fonno schina
che addrizza sia er cervello sia er groppone.

Si campi come campa un crapulone
e passi le nottate a fà chiarina,
empi tre o quattro vorte la tazzina
e le cianche ritorneno in funzione.

Si ciai l’acciacchi, te se passa tutto:
er mar de testa, er chiodo cervicale,
li scrocchi che te senti dapertutto.

E si doppo ‘sta cura eccezzionale
guardi lo specchio e te ce vedi brutto...
fatte ricoverà perché stai male!



A PRANZO COL POETA

Fin da bambino ho trascorso coi miei genitori una parte della villeggiatura a Barga, cittadina natale di mio nonno materno, dove la mia famiglia era ben conosciuta. Il nonno si era trasferito a Roma da tempo, ed i barghigiani facevano così spesso riferimento a lui per qualsiasi loro occorrenza nella Capitale, che gli esternarono infine una sorta di riconoscimento ufficiale con una bella riproduzione su legno dello stemma della città (una navicella con un pino per albero maestro) ed incisa la scherzosa dedica "Al console bargeo". Scomparso lui, mio padre continuò questa buona disposizione, e fu sempre pronto a porgere ascolto ed aiuto alle richieste dei vari amici.

Una delle persone che i miei frequentavano a Barga era la sorella del grande poeta Giovanni Pascoli, Mariù, che li accoglieva con quell'aria modesta, rispettosa ed autonoma di chi sa che sotto le apparenze umili che mostra, è persona notevole, oggetto di curiosità e reverenza, forse anche ormai soggetto storico, e come tale si comportava.

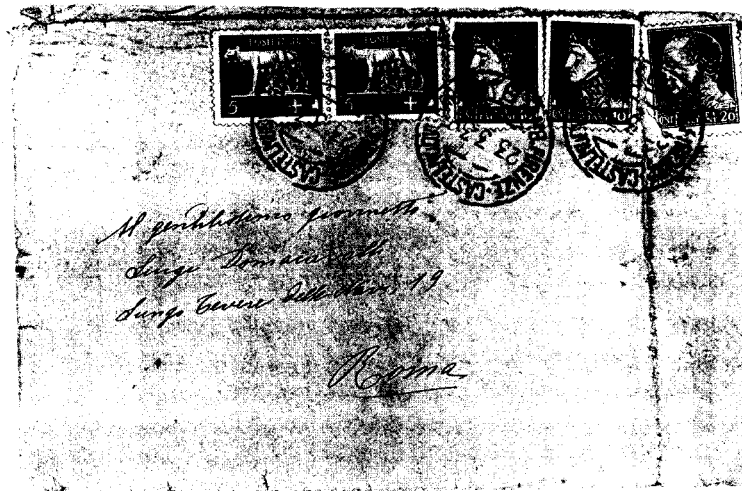
La Mariù invitava spesso mio padre (e mia madre e me con lui) a Castelveccchio, in quella che fu definita 'la Casa della Poesia'. Doveva parlargli di qualche problema: per l'Ospedale di Barga, per i contrasti con una cartiera, per una pensione ad un orfano di guerra, poi, quasi all'ultimo momento, quando stavamo per accomiatarci, propiziava le sue richieste con un improvviso ma immancabile ed insistente invito per fermarci a pranzo, come se il piacere della nostra compagnia fosse tale da volerlo protrarre per un'altra oretta.

Pregustando, dopo la conversazione di lavoro, quella più familiare con mia madre, ci prospettava l'accettazione come una benevolenza nostra, dato che lei, diceva, pranzava sempre da sola.

Faceva aprire la sala da pranzo grande e disponeva perché la governante apparecchiasse.

In verità non ricordo bene cosa ci offrisse, ma il pranzo si rivelava predisposto perché apparivano sempre i crostini locali di fegato e milza, come antipasto, ed un dolce finale che era - sempre - quello che allora veniva chiamato 'latte alla portoghese'.

Una particolarità di quella ospitalità che allora mi sembrò logica, perché



Caro e gentile Luigino,

per me volgi...

*Ti bacio sul tuo bel
visino di angioletto.*

*Saluta babbo, mamma, Anna
e Aldo per me.*

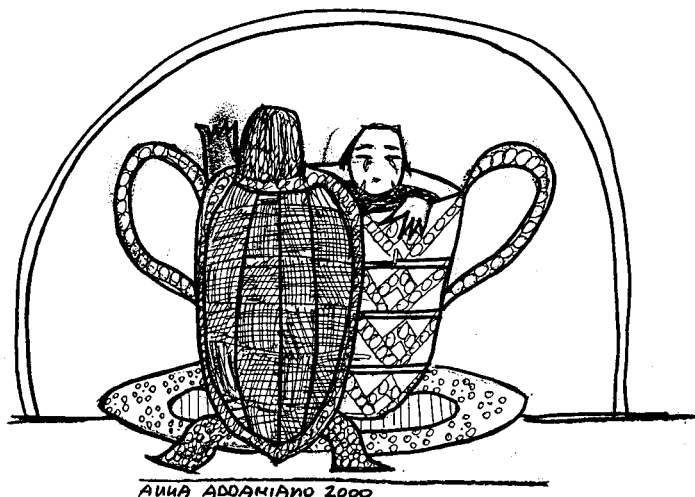
Un abbraccio dalla tua.

Maria Pascoli

mi fu spiegata molto pacatamente e senza commenti, ma che in seguito trovai per lo meno singolare, era che la governante apparecchiava non solo per noi quattro, ma per cinque, il coperto in più essendo inteso per il defunto Giovannino, sempre presente nella sua vita.

Il mio comportamento composto, silenzioso ed educato specialmente a tavola suscitò una grande affabilità della Mariù nei miei confronti, così che mio padre incaricò proprio me e più di una volta di dare nostre notizie, da Roma, alla Mariù, ed io presi l'ardita iniziativa di chiederle un autografo del grande fratello.

Era da supporre che la risposta sarebbe stata negativa, e così, giustamente, fu, ma conservo ancora, insieme alle varie cartoline e lettere della di Lei corrispondenza con mio padre (una delle quali chiusa da un bel bollo forse disegnato da Plinio Nomellini), due che, indirizzate particolarmente al "gentilissimo giovinetto" che ero io nel 1939, mi dettero la consolazione surrogatoria di un bacio su quello che Ella definì il mio "bel visino di angioletto".



*Gustave Flaubert**

IL PRANZO DI NOZZE DI MADAME BOVARY

La tavola era stata preparata sotto il portico della rimessa. C'eran sopra quattro lombi di bue, sei fricassee di pollo, del vitello in umido, tre cosciotti di montone, e, in mezzo, un grazioso maialetto da latte, arrostito, circondato da quattro sanguinacci all'acetosella. Agli angoli si ergevano le caraffe dell'acquavite. Le bottiglie di sidro dolce ribollivano di densa schiuma attorno ai tappi; tutti i bicchieri erano già stati riempiti di vino fino all'orlo. Dei gran piatti di crema gialla che tremolavano al più lieve crollo della tavola, mostravano le iniziali degli sposi disegnate sulla superficie liscia con arabeschi di confettini. Per le torte e i torroni era stato chiamato un pasticcere di Yvetot. Poiché era la prima volta che lavorava in paese, costui s'era messo d'impegno; anzi, alla fine del pranzo, si presentò in persona, portando un'alzata che sollevò alte grida d'ammirazione. C'era, alla base, un quadrato di cartone blu che rappresentava un tempio, con portici, colonnati e statuette di stucco, disposte tutt'intorno, dentro nicchiette tempestate di stelle di carta dorata; poi, al secondo piano, sorgeva un torrione di pasta di savoiardi, circondato da minute fortificazioni di angelica, di mandorle, d'uva passa, di spicchi d'arance; e infine, sulla piattaforma superiore, ch'era una prateria verde sparsa di rocce con laghi di marmellata e barchette di gusci di nocciola, si vedeva un piccolo Amore che si dondolava su un'altalena di cioccolata, i cui sostegni terminavano in due boccioletti di rosa, boccioletti veri, posti a guisa di palle sulla cima.

Si mangiò fino a sera. Ogni tanto, quelli che erano stanchi di star seduti, andavano a passeggiare in cortile; oppure impiantavano una partita di tiro al sughero nel granaio; poi tornavano a tavola. Verso la fine, qualcuno si addormentò e cominciò a ronfare. Ma al caffè la festa si rianimò; chi attaccò una canzonetta, chi fece prove di forza sollevando pesi, tentando di alzar sulle spalle un calesse; chi raccontava barzellette, chi abbracciava le signore.

* Brano tratto da: Madame Bovary.

Laura Fusetti

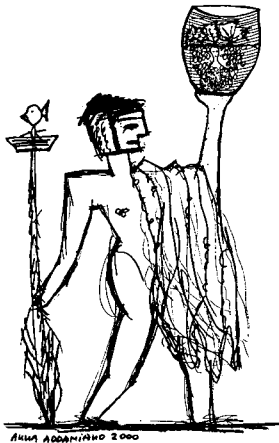
LE CENE INTELLETTUALI

C'ereno Nando detto Cipollino,
Roberto er fregnacciaro co Marcello,
Mariella, Rita, Antonio detto er bello,
Laura e Simona co Passerottino.

Roberto principiava er teatrino
cantanno a squarciagola un ritornello.
Doppo se presentava er sor Marcello
a legge li sonetti de Gioachino.

Se magnavamo un piatto de spaghetti,
scarola co facioli, na frittata,
du broccoli, gelato e li dorcetti...

mentre sproloqui, scherzi e cojonelle
schizzaveno pe l'aria elettrizzata.
Ah, che belle serate ereno quelle!



Pino Giacopelli

SI FERMA

Si ferma volentieri
ad ascoltare il borbottio
della caffettiera parlando
di cose frivole
con un inconfessato
diletto a smontare i mie sogni
come fossero pezzi di meccano
che sbagli ad avvitare.

Il fiato opacizza i vetri mentre la lavatrice
rovescia l'acqua sporca nella gora.
I miei occhi riposano
come nuvole in cielo
sulle sue guance
e la lingua appare
e sparisce con balenio di corallo
fra le labbra.



IL PRANZO D'ELEZIONE

Virgilio si fermò davanti all'ultimo palazzo di San Lorenzo che gli rimaneva; era uno delle centinaia di Vigili Urbani che, prima di ogni disputa elettorale, consegnava alla cittadinanza i certificati necessari alla votazione. Si sistemò la cartellina per la consegna e mentre ricontrollava l'ordine alfabetico pensò: "questo è l'ultimo civico". Entrò nel vecchio portone e constatò, come negli altri palazzi dell'antico e popolare quartiere romano, l'assenza dell'ascensore. Si assestò la tracollina come se dovesse iniziare la solitaria per la conquista del K2 ed iniziò a salire i gradini. Erano passate le 12 quando arrivò all'ultimo piano; lingua indipendente, fiato azzerato ed arti inferiori dalla consistenza gelatinosa gli consigliarono una pausa appoggiato alla balaustra. Mentre il battito cardiaco ritornava normale ed i sensi riprendevano a funzionare, a Virgilio giunse un profumo composito che gli fece ricordare che era quasi ora di pranzo: una mistura odorosa fatta di soffritti, brasati, cipolle rosolate che gli colpiva impietosa, data l'ora, l'olfatto. "Meglio sbrigarci" pensò il nostro. La tecnica era quella di salire all'ultimo piano e poi suonando i campanelli attendere che gli uscì si aprissero, poi consegnare le schede, firmare, scendere un piano e ricominciare. Con la punta della penna iniziò a suonare i quattro campanelli del piano a ballatoio e rimase in attesa. Stava per riprovare, quando da dietro una porta giunse flebile un "Chi è?". "Schede Elettorali" rispose perentorio Virgilio. Accostò leggermente l'orecchio alla porta ove gli era parso che provenisse la domanda e percepì un rumore di passi lenti, ciabattati dirigersi verso di lui; sentì la stessa voce mentre diceva "N'antra vorta, stamo sempre a votà...". I passi arrivarono ed il Vigile iniziò a sentire un lungo aprirsi di innumerevoli serrature e poi finalmente la porta si aprì. L'anziana donna minuta ma d'aspetto arzillo, accomodandosi lo scialle sulle spalle squadrò dalla testa ai piedi Virgilio e poi gli sibilò: "Aspetti 'n attimo che vado a girà er sugo chessinnò me s'attacca! ...". Dall'uscio appena aperto si sparsero odori che Virgilio riconobbe atavicamente familiari; istintivamente socchiuse gli occhi quasi a voler ricordar meglio; rimase pochi secondi così e poi, riaprendoli all'improvviso, esclamò: "Abbacchio brodetto!". In quel momento la signora gli riap-

parve davanti. "Sì, perché?". Virgilio sarebbe voluto sprofondare e assumendo un color tizzzone farfugliò "... No è che... È un profumo che... insomma... ricordo... Va beh, comunque lei è la Signora Savelli, no?... Le devo dare la scheda per lei e poi... vediamo...". Virgilio aveva cercato di riassumere una postura corretta ed una confacente professionalità alla situazione venutasi a creare. La signora lo guardò con indulgenza. Nell'attesa che lo scrupoloso Messo sfilasse dal pacco le schede relative la signora continuò: "Io lo faccio come lo faceva mi' socera...". A Virgilio sembrò che tale frase rappresentasse una insperata apertura che poteva fargli, in parte, recuperare la grama figura fatta in precedenza; prese coraggio e, mentre preparava le penne per la firma disse: "A casa lo faceva mia nonna che veniva dalle Marche ma so che anche nel Viterbese..." La signora non lo fece continuare: "difatti mi' socera veniva da Vitorchiano!". Virgilio sentì che ormai la breccia costituita da cinismo e disincanto tipica di ogni "over 60" sanlorenzino, andava sgretolandosi. Virgilio era un calcolatore: sapeva che un comportamento accomodante da parte sua, avrebbe reso oltremodo realistica la possibilità che la signora accettasse di buon grado di prendere le schede di altri eventuali coinquilini, facendogli risparmiare tempo. Osò ancora: "Durante le feste comandate faceva anche i cappelletti in brodo e il coniglio alla cacciatore..."; la signora sgranò gli occhi: "Ma che m'ha visto tra li fornelli? Stò proprio a fa' er conijo!!!". Era fatta. L'astuto pizzardone sentì che davanti aveva una potenziale centrale di smistamento a cui appioppare tutto il voluminoso pacco. "Ma lei il ginepro lo mette? E nel soffritto o dopo?": Virgilio cercò di perfezionare la tecnica ma la signora l'interruppe: "Ma che fa lì fora, venga dentro che così s'appoggia mejo pe' firmà!!!". Virgilio acconsentì e, una volta entrato, fu avvolto da un delirio odoroso che gli scompose i sensi e gli intrise l'uniforme blu notte. Veloce nella sua mente passarono in rapida successione tutti i momenti cari dell'infanzia segnata da una cucina piena di voci, colori e sapori. La signora riprese a parlare. "Anch'io facevo i cappelletti in brodo: ce se metteva la carne de piccione, de manzo, de insaccato e poi ce se arzava presto pe falli; 'n impazzimento de gnente, a mette le ova, er parmiggiano...". "Adesso non c'è più tempo per stare in cucina, la gente lavora tutto il giorno..."; Virgilio ormai si muoveva agile tra le mura domestiche. Si sedette e poggiò il pacco sul tavolo di cucina. L'anziana donna lo guardò distrattamente e poi, mentre mesco-

lava la pentola di terra rossa con il mestolo, disse velocemente e con fare materno la frase più infida, melliflua, ed a cui il nostro non avrebbe fino a pochi minuti prima creduto possibile sentire: “Ma lei deve ancora mangiare?”. Virgilio fu scosso dall’inusuale cordialità; era stato un diretto ai succhi gastrici che non credeva possibile incassare. Ancor prima d’accennare una difesa del tipo “Manosignorasifigurimiaspettanoacasa” la signora con voce tra il malinconico e l’indifferente replicò: “Mica ha da fa’ li complimenti, aspettavo mi fijo Romeo cò li nipoti ma nun ponno più venì; sa, er più piccolo cià la varicella...” Prima che Virgilio potesse tentare un’inutile risposta, la signora concluse “l’abbacchio brodettato va magnato callo sinnò... de che sa ...”. Dicono che il pescecane della varietà mako, riesca a percepire una goccia di sangue lontana cento metri, e che questa basti a stimolargli una fame insaziabile. A Virgilio era bastato molto meno. Ora si trovava seduto in una cucina di uno dei grandi palazzi di San Lorenzo, aveva davanti una signora che veloce gli stava apparecchiando il suo posto e versando, in un bicchiere di quelli da osteria tutti sfaccettati, vino bianco. Le schede e le elezioni erano ormai un cumulo di carta fine, dimenticata su una sedia dell’ingresso. Nell’ordine, passarono a macchiare la tovaglia a quadri rossi e blu: quadrucci in brodo, abbacchio brodettato, crostini di fegato, carciofi alla giudia, agretti al limone. Prima di passare alle ciambelline al vino, la signora si permise di offrire un piatto di strozzapreti al ragù avanzato: “Sa’, so du’ giorni che stanno in frigo, ma dispiace a buttalli, nun è che s’offenne se.. je do ’na riscallatina...” Virgilio la considerò un’opera di bene.

Dopo pranzo parlarono di bombardamenti, di giovani che se ne vanno, di Roma e di alberi genealogici; si ritrovarono mezzi parenti, e se non fosse finito il vino, Virgilio avrebbe potuto benissimo scoprire una mamma nascosta in uno dei quartieri più belli della città.

Quando tornò a casa, Virgilio si accorse che la Signora gli aveva preso tutte le schede dei condomini tranne quella sua e quella del figlio. Riprese il tram e tornò indietro. Quando la signora lo vide sulla porta, non disse nulla; girò sulle pantofole e andando verso la cucina disse: “So quasi le cinque... che j’andrebbero du’ Gentilini co ’n po’ de tè?... Ce metto ’n attimo...”. “No” rispose Virgilio scuotendo la testa, “Magari alle prossime elezioni!...”.

Mentre tornava a casa sul “30barrato”, si specchiò nei vetri sporchi in

fondo al tram e si scoprì ad avere un sorriso ebete, mentre pensava che, in fondo, le prossime schede che avrebbe portato, sarebbero state quelle del Referendum tra neanche un mese. Aprì con difficoltà il finestrino e respirò quella leggera brezza che refoleva dalla salita di viale Regina Margherita.

Il sole era un’enorme palla rossa che iniziava a sparire dietro il Cimitero del Verano. La primavera era esplosa.

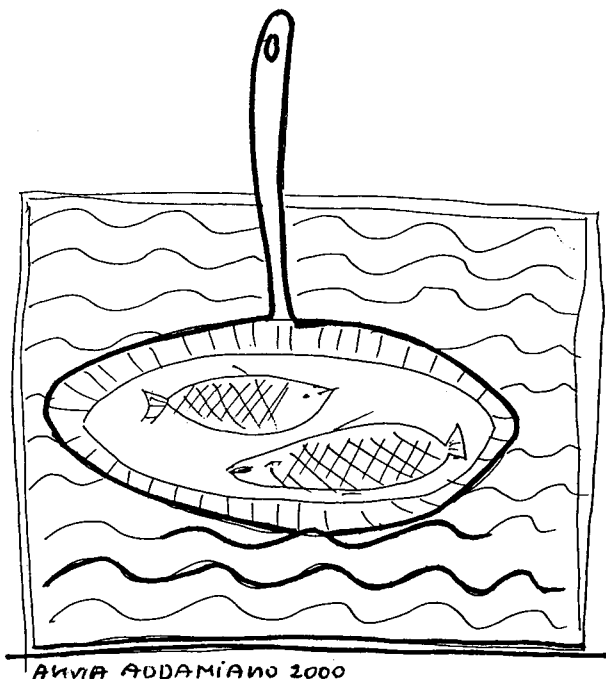


CUCINA ON LINE

- Pronto? - Sì pronto, Carlo, sono io. - Oh Anna, amore, sei tu; ho aspettato tanto la tua chiamata. - Ho chiamato appena ho potuto, ma perché... dubitavi che ti chiamassi? - No, no, ma ero impaziente di sentirti. Come va? Com'è il tempo a Milano? - Va tutto bene; il tempo è bello. - Anche qui a Roma è bello. Quando sei arrivata? Che cosa hai fatto? - L'aereo è arrivato in orario; per prima cosa sono andata alla sede della RAI per prendere accordi per la trasmissione di domani, poi ho preso un taxi e sono andata in albergo; intanto si era fatta l'ora di cena, ma non avevo appetito e così ho fatto uno spuntino al bar; adesso sono in camera. E tu che stai facendo? A giudicare dal tono di voce mi sembri giù. - Infatti un po' lo sono: anzitutto mi manchi tu e poi mi mancano i tuoi manicaretti... ho una fame! - Ma non hai ancora mangiato?! Ti avevo ricordato di comprarti una bistecca prima di rincasare. - Sì, ma non ho potuto perché allo studio questo pomeriggio son venuti più clienti del previsto e si è fatto molto tardi: quando ho finito i negozi erano già chiusi. Avevo anche pensato di andare al ristorante, ma ha prevalso il desiderio di tornare a casa e mettermi a mio agio. Adesso stavo pensando di cuocermi due spaghetti, ma l'idea non mi soddisfa perché gradirei un pasto completo: sono affamato, perché a mezzogiorno ho preso solo un tramezzino. - Tesoro, aspetta, possiamo rimediare... ascolta: nel frigo ci sono due patate lesse, sono avanzate da ieri, ci sono pure delle uova. Tu segui le mie istruzioni e ti faccio improvvisare un piccolo secondo piatto: prendi le patate, scaldale bene nel microonde; intanto prendi due uova e sbattile in un piatto fondo come per fare una frittata. Ascolta, Carlo, metti il "vivavoce", così puoi seguire le mie istruzioni mentre sei all'opera... Fatto? Dunque, hai messo le patate nel forno? Sì? Le uova le stai sbattendo? Le patate saranno già calde; le hai controllate? - Aspetta... - Sì, sì, aspetto. - Fatto. - Allora pela le patate. - Ahi! - Ti sei scottato? Ma devi reggere la patata con una forchetta e sbucciarla aiutandoti con un coltello. - Okay, sto procedendo. - Appena una patata è sbucciata ponila in un piatto e schiacciala con la forchetta fino a ridurla in poltiglia... No, non con lo schiacciap patate, con la forchetta; poi fai lo stesso con la seconda patata. Fatto? - Ma no che non ho ancora fatto: dammi il tempo,

non sono un cuoco esperto. - Va bene, dimmi tu quando devo continuare. - Dai! - Ecco, adesso versa pian piano le uova sbattute sulle patate schiacciate, ma con cautela per verificare che la capienza del piatto sia sufficiente e non debordi, altrimenti travasa il tutto in un'insalatiera. Ah, dimenticavo, intanto metti sul fuoco la pentola con l'acqua per gli spaghetti, poi li condrai col burro e parmigiano, o con uno di quei sughi pronti che sono in dispensa. Aspetto che tu lo faccia per continuare a dirti; dammi il via. - Avanti, procedi. - Allora, dopo che hai unito le uova alle patate, rimescola il tutto fino ad ottenere un impasto uniforme che deve avere la consistenza di una crema non troppo fluida né troppo densa; se ti sembra troppo asciutta, sbatti un altro uovo e aggiungilo, non ti posso dare le dosi esatte perché la quantità di uova dipende dalla grossezza e dalla qualità delle patate. - Fatto. - Hai messo l'acqua sul fuoco? - Sì. - Bene. Adesso aggiungi all'impasto un pizzico di sale e un paio di cucchiaini di parmigiano grattugiato... è nel frigo, l'hai trovato? Dunque, adesso mescola ancora con la forchetta finché sale e parmigiano si amalgamano bene al tutto. Prendi una padella e ricoprine il fondo con olio, ponila su un fornello discosto dalla pentola della pasta, affinché non faccia schizzi. - La pentola bolle. - Puoi mettere giù la pasta, perché il tempo di cottura coinciderà con il tempo di frittura; appena hai fatto dammi il via. - Aspetta... via. - Dunque ora con un cucchiaino prendi una cucchiainata d'impasto per volta e versalo nella padella quando l'olio è ben caldo, ma prima che cominci a fumare, però ponendole non adiacenti affinché non si saldino insieme. Mi ascolti? Mentre mescoli la pasta non perdere d'occhio la frittura: quando ti accorgi che il bordo di una frittella comincia a colorirsi, con una paletta rivoltala per farla dorare dall'altra parte e così una dopo l'altra; man mano che sono fritte ponile su un piatto sul quale avrai posto un foglio di scottex... Tutto bene? - Sì, sì..., ma la pasta è cotta e ho ancora le ultime frittelle sul fuoco. - Togli un momento la padella dal fuoco e scola la pasta, condiscila e poi completi la frittura. - Okay. - Carlo, a che punto sei? - Cara, sono a tavola e vaga nell'aria lo stesso profumo di quando armeggi tu in cucina. Che bello! Mi sembra di averti accanto. - Quante frittelle hai fatto? - Un'infinità, non credo che potrò mangiarle tutte, ma adesso, nel tempo che mangio la pasta, si raffredderanno. - Non importa: sono buonissime sia calde che tiepide e anche fredde. Ah, dimenticavo; in frigo c'è anche una busta d'insalata già pulita, pronta da

condire, così, se vuoi, hai anche il contorno... La frutta c'è. - Tesoro, adesso che le sto mangiando queste squisite frittelle di patate, mi ricordo di quando me le hai cucinate la prima volta: eravamo tornati tardi dal mare, non avevamo voglia di mangiar fuori, a casa non avevamo quasi nulla e tu hai improvvisato queste frittelle e hai anche fritto dei tozzetti di pane raffermo bagnati nel latte e rivoltati nel pangrattato. Abbiamo mangiato di gusto e abbiamo brindato a lungo con allegria e poi, e poi... Te ne ricordi del "poi"? - Certo che me ne ricordo, amore. - Beh, adesso il "poi" non lo possiamo fare, però almeno vorrei brindare con te, mi son versato un bicchiere del nostro vino preferito. - Ma certo che possiamo brindare, Carlo, aspetta sto prendendo dal frigobar una bottiglietta di bitter, adesso prendo un bicchiere, lo senti il tintinnio? Cin cin, tesoro. - Cin cin, Anna. -



Francesca Grimaldi

SANTI E TAVOLATE

Aleggia ancora nelle famiglie l'atmosfera serena e festosa delle celebrazioni natalizie, quando arriva subito la Befana: porta regali e dolciumi ai bimbi buoni, carbone ai cattivelli: nero, tolto dal camino o dagli scaldini, lasciava ovunque tracce al passaggio della vecchina giudice. Ora si compra al supermercato, è di zucchero colorato, non sporca ed è anche gustoso.

Dopo la ricorrenza religiosa di S. Antonio Abate, eccoti il Carnevale, spensieratezza e dolci tipici, le frappe e le castagnole, impasti semplici, casalinghi la cui preparazione coinvolge tutta la famiglia.

La Quaresima reca un periodo di austerità anche in gastronomia: tra "tempora e vigilie" anche la prima colazione non si salva e appare il "quaresimale", simile al maritozzo, da inzuppare nel caffelatte, una pasta lievita ricca di uvette secche, pinoli, scorzette di arancia candita, profumata di vaniglia e cannella, una leccornia breve di sole quaranta mattine.

Da tanto rigore quaresimale ci salva, a metà marzo, la festa di S. Giuseppe, il "frittellaro": è una ricorrenza allietata dai famosi bignè, pasta frita ripiena di crema pasticcera che si friggono anche per strada in larghi padelloni fumanti olio in una nuvola di vaniglia.

Il cielo è più sereno, è arrivata la primavera, le rondini e Pasqua.

Ricordo con nostalgia la visita del Parroco che dal giovedì santo veniva a benedire le case dei suoi parrocchiani. Tutto doveva apparire lustro, le famose "pulizie di Pasqua", o "all'acqua benedetta", una corvé per le casalinghe che a questa fatica attribuivano del sacro; pronta la tavola con la sua candida tovaglia su cui erano allineati ad arte i piatti con uova sode decorate a mano, collane di salame corallina, torte rustiche al formaggio o farcite di carciofi, essendo questa verdura una primizia prelibata, la regina di aprile, orgoglio dell'Agro Romano.

La benedizione preannunciava un lauto pasto per il giorno di Pasqua, tra tagliatelle e abbacchio arrosto, tenero dal sapore ancora di latte, accompagnato dai bei carciofi alla giudia o alla romana.

Il lunedì dell'Angelo "la Pasquetta" è festa "fuori porta", una scampagnata, un pranzo da consumarsi sui prati, portandosi da casa cestini

pieni zeppi di golosità.

Anche per il 1° maggio, festa dei lavoratori, s'impone una gita all'aria aperta per gustare le fave fresche di raccolto accompagnate da pecorino novello, il tutto annaffiato da vinello leggero.

A maggio ricorre l'Ascensione. Era tradizione romana preparare, proprio per questa ricorrenza religiosa la "giuncata che fa belle le donne": uno yogurt casalingo che in origine forse serviva a depurare il fisico prima dei grandi caldi estivi. Ordinato dal farmacista-semplicista una bustina di pistame "caglio" veniva sciolto nel latte tiepido in un largo catino di coccio, ben protetto da un panno di lana e posto, di sera, fuori alla finestra "alla serena": il latte quagliava durante la notte. Era una trepida curiosità alzare, l'indomani, il coperchio e scoprire una massa bianca e tremolante: la giuncata, che veniva servita in ciotoline coperte di abbondante zucchero per lenire il suo sapore un po' acidulo.

Ormai è estate piena, è la festa di S. Giovanni. Le piogge improvvise di giugno fanno uscire le lumache in cerca di umidità: è la loro morte, perché finiscono nelle ceste dei loro raccoglitori che le trasformano in una particolare pietanza, le lumache al sugo, dal sapore robusto.

Avanza la calda estate e ci si ristora con le grattachecche, un bel bicchiere di ghiaccio tritato, inaffiato con sciropi liquorosi dagli invitanti colori: si gustano nei chioschi, lungo il Tevere, tappe irresistibili nelle passeggiate serali.

A Ferragosto il temporale auspicato di mezza estate rinfresca e lava la città arsa dal solleone: si festeggia l'Assunta con un pranzo a base di tagliatelle e polli arrosto, si spera ruspanti, e i tanto saporiti pomodori al riso. Si termina con fette sucose di cocomero che aiutano a digerire il lauto banchetto.

Arriva l'Autunno con le sue obbligatorie gite ai Castelli per godere del vino novello nelle fresche cantine: si riconoscono queste tane di Bacco, perché gli osti ornano gli ingressi delle mescite con belle frasche verdi, a mo' di insegne.

Novembre e le ricorrenze religiose dei Santi e dei Morti: forse per rallegrare questi tristi giorni si preparano le "fave dei morti", piccoli dolcetti bianchi a base di mandorle.

Per Santa Lucia, ai primi di Dicembre, scendono dai monti vicini gli zampognari per annunciare che il Natale è vicino: agli angoli delle strade appaiono i fornetti a carbonella per arrostitire le castagne.

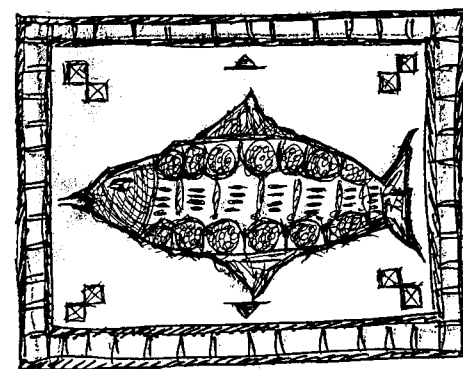
Attesa trepidante per le Sacre Feste natalizie: regali e lunga e adeguata preparazione per la cena della Vigilia: si anticipa con il "Cottio", la vendita speciale notturna di pesce fresco ai Mercati Generali, visita obbligatoria per gli intenditori.

Il 24 dicembre la famiglia si riunisce per il Cenone, tutto di magro come vuole la tradizione religiosa: si inizia con il capitone, poi spaghetti al tonno, olive nere all'arancia e all'aglio, frittura vegetale, orgoglio della cuoca, filetti di baccalà in pastella. Si termina con fette di pangiallo e pampepato, un tosto impasto di frutta secca e miele, la cui ricetta risale oltre il Medio Evo.

Il Santo Natale vede riuniti i commensali a tavola, di fronte a cupe scodelle di brodo di cappone fumante con cappelletti casalinghi, arrosti e verdure. Si termina con il trionfo della "zuppa inglese" un dolce al cucchiaino, ricco di creme, pan di Spagna inzuppato di Alkermes e canditi: una vera raffinata bontà.

Chiudiamo l'anno in allegria, si brinda con uno spumantino laziale per digerire il robusto cotechino con le lenticchie, che hanno il compito di augurare benessere economico, dopo un cenone d'addio all'anno vecchio che è speranza di un anno migliore.

Questo è il calendario culinario romano, dove ogni ricorrenza religiosa ha il suo parallelo risolto umano, un invito a unire il sacro con il profano, un legame di tradizioni che scandisce la nostra esistenza.



ANNA ADDAMIANO 2000

CENA IRLANDESE IN CASA MORKAN

A un capo del tavolo troneggiava un'oca grassa e dorata e dall'altro, sopra un letto di rametti di prezzemolo e di carta pieghettata che ne avvolgeva l'osso in nitida frangia, un enorme prosciutto libero di cotenna e debitamente cosperso di pane grattugiato, con accanto un bel tocco di manzo arrosto alle spezie. Fra questi capisaldi rivali correivano due file parallele di piatti di mezzo: due cupole di gelatina gialla e rossa, una coppa colma di blocchi di bianco mangiare e di marmellata, un vassoio verde a forma di foglie di fico col manico a mo' di gambo e sul quale s'ammucchiavano grappoli d'uva porporina e mandorle sbucciate e un altro compagno che faceva da piedistallo a un solido cubo di fichi di Smirne, una scodella di mostarda coperta di crema e spruzzata di noce moscata, una coppa piena di cioccolatini e altri dolci incartati d'oro e d'argento, un vaso di vetro da cui spuntavano lunghi gambi di sedano; e nel centro, come sentinelle dinanzi a un'alzata che reggeva una piramide d'arance e di mele americane, due belle caraffe di cristallo all'antica, una ricolma di porto e l'altra di sherry scuro. Sul piano poi aspettava l'enorme vassoio giallo del *pudding* e dietro s'allineavano tre squadre di bottiglie di birra e d'acqua minerale, disposte a seconda del colore dell'etichetta le prime due nere a strisce rosse e marroni e la terza, più piccola, bianca a strisce verdi.

Gabriel prese baldanzoso il suo posto ed esaminato il filo del coltello, con mano ferma piantò la forchetta nell'oca. Si sentiva adesso perfettamente a suo agio e poiché era esperto nell'arte del siniscalco, nulla gli riusciva più gradito che trovarsi a capo d'una tavola bene imbandita.

«Signorina Furlong che preferite, un'ala o una fettina di petto?»

«Una fettina di petto, prego.»

«E voi, signorina Higgins?»

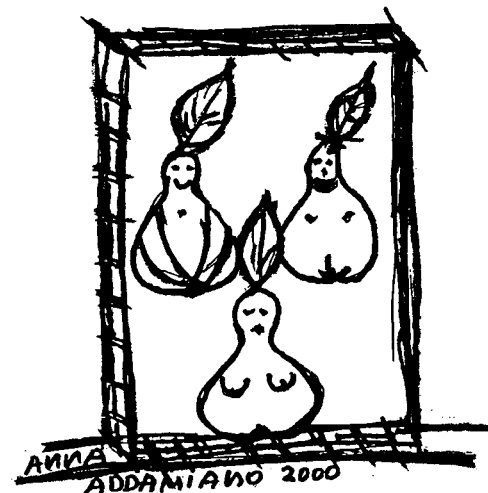
«Quel che vi pare, signor Conroy.»

Mentre Gabriel e la signorina Daly scambiavano i piatti con l'oca, l'arrosto e il prosciutto, Lily faceva il giro degli invitati col vassoio delle patate calde e farinose avvolto in un tovagliolo di bucato.

* Brano tratto da: *Gente di Dublino*.

LAMENTAZIONE D'UN ABATE CHE BIASIMA L'ENORME QUANTITÀ DI FRATTAGLIE CHE I SUOI MONACI CUCINANO E SBAFANO, DIMENTICHI DELL'AUSTERITÀ E DEL RIGORE MORALE CHE LORO SI DOVREBBE CONVENIRE.

“Troppa trippa per la truppa della trappa!”



IL GOVERNATORE DEL GIOIELLO DELLA CUCINA ROMANA

Uno degli undici figli del fondatore del famoso Ristorante della Cisterna in Trastevere, Roberto Simmi nella sua attività di reputato gioielliere conservava nel cuore un impegno d'onore, fatto al padre, di continuare la genuinità e la creatività della ristorazione romana senza limitazioni per esigenze turistiche o meramente economiche. Il padre invecchiando si era accorto che l'idea d'origine della sua 'Cisterna' s'era andata attenuando proprio per rispondere alla clientela straniera, ai suoi gusti un po' barbarici. Se ne erano accorti anche gli studiosi e cultori 'Romanisti' che avevano trasferito la loro cena annuale al 'Pastarellaro', per correre dietro a un filone culinario tradizionale che si andava esaurendo.

Roma è grande, eterna, è opinione universale. Uno scrittore trovò una chiave di lettura di questa grandezza in un piccolo vicolo del centro di Roma, via del Divino Amore ove a stento ci passa una macchina di non grandi dimensioni. Ci può essere, scriveva, un amore più grande dell'Amor divino? A Roma è diventato un vicoletto.

Sulla fedeltà all'amore paterno Roberto Simmi ha fondato l'Osteria Romana in via San Paolo alla Regola, aperta da poco e già annusata, conosciuta, gustata dai buongustai che si sono dati la parola e, come seguendo la musica di un flauto magico, si ritrovano lì a risentire i sapori di casa, i gusti di una cucina che valorizza gli ingredienti considerati più poveri. Roberto ha esaudito la promessa fatta al padre: ha creato un gioiello di gusto accanto a quelli della sua preziosa collezione di orefice.

Nel cuore della Roma medievale, tra la chiesa di San Paolino e quella della Trinità dei Pellegrini, con sensibilità artistica notevole, ha valorizzato poveri locali che, ricordo da bambina, essere stati al centro di un'attività commerciale popolare, gestita dai norcini provenienti dall'Umbria e dalle Marche, legata quindi a gusti che sono andati scomparendo. I locali rinnovati li ha arricchiti di reperti archeologici, ha creato un luogo dove far nascere il desiderio del ritorno, analogo a quello della fontana di Trevi, con il lancio di una monetina verso una Venere d'epoca romana che porta fortuna. Scendere nella parte sotterranea, per questo rito

propiziatorio, significa anche accostarsi a un ambiente attento agli aspetti culturali. Non a caso su un tavolo sono poste rare stampe di Pinelli. Roberto Simmi qualche volta recita poesie di Belli, di Trilussa e sue. I clienti si sentono invitati a gustare una cultura romana non 'caciaronà', ma essenziale e colta.

Si ha l'impressione, sottolineata dal gusto, di ritrovarsi a casa, con i sapori della nostra infanzia, perché Roberto Simmi i menu della settimana li calibra secondo l'abitudine dei nostri nonni, dei nostri padri. Ogni giorno è dedicato a minestre (riscoperte come antipasto), a paste, a secondi e contorni, a dolci e a gelati che valorizzano il modo di fare cucina alla romana, dove gli ingredienti sono esaltati, strascinati, arricchiti con i segreti delle erbe romane, dalla mentuccia alla finocchiella, dal basilico all'agro, dai pinoli allo zibibbo, dal rosmarino alla sacralità dell'aglio e della cipolla. Chi non conosce la cucina romana può imparare a gustarla; chi la conosce è spinto a difenderla. Da Roberto Simmi non si va per piatti di altre contrade del mondo: lì vige la regola della Roma imperiale, repubblicana, democratica, popolare, trasteverina, del sì, sì e del no, no. Roberto Simmi il cliente lo coccola, lo spinge ad assaggiare per giudicare, per proseguire.

L'Osteria Romana di Roberto Simmi è creata e condotta con l'aiuto di tutta la famiglia, soprattutto di sua moglie, che partecipa all'edificazione di questo tempio di cultura culinaria romana. Per questa ragione i loro amici ammirano gli sforzi, l'umiltà, con la quale hanno intrapreso questo itinerario, servendo essi stessi ai tavoli, sovrintendendo direttamente alla cucina. La partecipazione emotiva e lavorativa si avverte appena si entra: il locale è pieno di allegria.

Roberto Simmi si presenta per gestire la 'messa cantata' del pranzo o della cena con il suo stile rispettoso e riservato, spesso con un maglione nero impreziosito dall'ormai raro gioiello in diamanti della mosca di Cartier.

La sacralità della cucina si avverte anche nelle piccole cose: le piante, la pulizia, i piatti in ceramica riprodotti con gli antichi disegni del cipollino romano, i fiori, l'acqua, i vini, i digestivi, personalizzati per sottolineare e accompagnare sua maestà la padella che arriva direttamente dalla cucina alla tavola con le pietanze calde e fumanti. Qui ci si sente cittadini romani, senza distinzione alcuna, nel culto di una tradizione che non può, proprio a Roma, imbarbarirsi.

ULTIME RISATE

Giuseppe P. era un nostro collega d'ufficio ed era in pensione da sette anni quando fu portato dai familiari in una casa di ricovero per persone anziane.

Io e due ex colleghi decidemmo di andarlo a trovare in quello che subito mi venne di definire "l'albergo degli assenti". Mi era venuto in mente questo titolo di un film che avevo visto da ragazzo al Cinema Vittoria. Era un film un po' angosciante ben interpretato da una bella Paola Barbara, un bravo Camillo Pilotto ed una misteriosa Carla Candiani.

Anche Giuseppe P. era un gran divoratore di film, prediligeva i film comici ed aveva la battuta spiritosa sempre pronta e ci raccontava spesso delle belle barzellette. Ed ora a 72 anni era finito in un ricovero per anziani perché, dicevano i familiari, non ricordava più niente; se usciva di casa non era più capace di trovare la strada del ritorno e, per diverse volte, persone che lo conoscevano lo avevano riaccompagnato a casa. Coi familiari, dicevano, dava anche in escandescenze furiose.

Ed un pomeriggio ci recammo "all'albergo degli assenti"; ora anche i miei due colleghi lo chiamavano così.

Ci fu detto che il nostro amico si trovava nella saletta della televisione come tutti i pomeriggi.

In quella saletta c'era una particolare animazione, le finestre erano socchiuse, la luce elettrica spenta, si vedeva solo lo schermo illuminato della televisione; noi restammo vicino alla porta. Alla televisione un film di Totò: "Misericordia e Nobiltà". Piccole risate. La "misericordia" del primo tempo non offre molti spunti per ridere; c'è proprio fame nelle famiglie coabitanti di Felice Sciosciammocca (Totò) ed in quella del suo amico Pasquale (Enzo Turco). Quando Pasquale, per la disperazione, dice all'amico Totò di andare ad impegnare il suo cappotto e di comprare le cose per il pranzo, tante di quelle cose; qui il nostro Giuseppe P. anticipa di un soffio la battuta di Totò e dice forte: "E che è il cappotto di Napoleone?" Non appena Totò pronuncia la battuta è una risata generale; poi visto che Giuseppe P. ricorda bene il film gli chiedono: "Don Pino, ma mangiano?"

"Mangiano, mangiano" - dice il nostro ex collega.

Ed all'improvviso entrano nella casa di Totò due camerieri del vicino ristorante e senza parlare spostano il tavolo al centro della stanza e lo imbandiscono con una bella tovaglia, poi le posate e pane, salami, formaggi, frutta ed al centro un'enorme zuppiera con una montagna di spaghetti fumanti.

I camerieri augurano "buon appetito" e vanno via.

- "Ora vedrete quello che succede" - dice Giuseppe P. - E già ride. I nostri eroi dapprima lentamente poi sempre più in fretta avvicinano le sedie al tavolo e si buttano sulla zuppiera per afferrare gli spaghetti. Totò è saltato sul tavolo ed incomincia il ballo degli spaghetti che tutti afferrano e ingoiano mentre Totò arriva a metterseli in tasca.

L'ilarità nella saletta è al culmine, tanti battono i piedi, si spingono, si sente un gran rumore di sedie spostate. Saziata la fame finisce il primo tempo del film, c'è ora l'intervallo con la pubblicità ed io che mi trovo vicino alla porta giro l'interruttore ed accendo la luce del lampadario. Arriva di corsa una donna del personale.

"Che c'è? Che c'è? Con tutto questo rumore...". È arcigna. Un vecchietto vicino a noi le afferra una mano e dice: "Per il gran ridere mi sono bagnato i pantaloni". Lei si avvede di noi visitatori, fa un sorriso e dice al vecchietto: "Ora lo cambio" e rivolgendosi a noi chiede cosa era successo.

"Stanno ridendo come non hanno riso mai e come forse non rideranno mai più." - Si divertono, merito di Totò, ma anche del nostro Giuseppe P. che anticipa le battute, spinge all'interesse l'intera sala.

"Ma come fa quel vostro amico a ricordare tutto dei film di Totò?" - ci chiede il vecchietto. Anche per noi è un mistero.

Intanto il nostro amico Giuseppe si è alzato in piedi e gira il suo viso allegro, con le lagrime agli occhi per le risate, ci guarda; noi facciamo un cenno, ma lui non risponde al nostro saluto, non ci riconosce.

Comincia il secondo tempo del film dopo il lungo intervallo per la pubblicità; sulla scena è spuntato nuovamente Totò. Io e i miei amici andiamo via. Mi è rimasto un grande dubbio, credo che mi abbia riconosciuto. Forse oltre alle battute dei film di Totò qualcosa ancora ricorda. Forse uscendo, solo, da quel ricovero per anziani saprebbe trovare la strada della casa, il numero civico, il portone del palazzo, l'ascensore, il piano, il pianerottolo, la porta di casa sua, il campanello. Forse non vuole più premere quel campanello. Morì qualche anno dopo.

PANELLE D'INVERNO A MONDELLO

Il profumo penetrante delle panelle, dorati rettangoli di farina di ceci galleggianti nell'olio bollente, mi trasporta indietro nel tempo sollecitando involontarie rimembranze di proustiana memoria.

Olezzi di fritti e di tiepide brezze marine, lunghe, interminabili passeggiate sulla rena impalpabile, infinitamente minuta, della spiaggia di Mondello. Dal monte Pellegrino al monte Gallo, rasentando un mare verde di giada e malachite, dalle trasparenze cerulee, glauchi sprazzi che sfumano nell'orizzonte d'indaco...

Vagheggiate, compiaciute solitudini d'invernal deserti...

L'obbligato punto di partenza era una friggitoria che si affiancava ai chioschi dei venditori di frutti di mare, di bibite, a quelli, di data più recente, che cercavano d'aggiornarsi sul modello d'asettiche, metropolitane paninoteche.

Qui l'aroma delle melanzane si confondeva con quello delle arancine al burro, quello dei carciofi con l'opulenza degli anelletti al forno. L'aroma delle panelle s'impresiosiva con l'altro delle crocchette di patate maculate di prezzemolo, con un'intensità che provocava languori incontenibili, smodate brame...

- Mi dà un panino con le panelle?

- Uno anche a me!

La sagoma d'un panino cosperso di semi di sesamo s'apriva in due emisferi che accoglievano due, tre, quattro, una risma di croccanti foglie ambrate, spruzzate di sale, raramente di limone.

Così principiava la passeggiata invernale, sogno proibito di liceali adolescenze confinate in scolastiche angustie, elusione d'assemblee studentesche dense di fumo e di travagliate dispute.

La trasgressione era tutta in quella prolungata passeggiata sotto il discreto e tonico sole di gennaio, con quel panino speziato che invitava alla scoperta di sé, dell'altro e del mondo.

Non erano dialoghi o duetti sentimentali: troppo banali, scontati, troppo ordinari e volgarmente borghesi. Come i cheeseburger, i fish and chips, la Coca Cola.

Si dissertava d'arte, di letteratura, di filosofia, di musica. Attraverso le

proprie preferenze, le passioni personali, ci si esponeva ad un esame rigoroso e spietato, ad un giudizio severo ed implacabile. Con coraggio e onestà ci si metteva in gioco, denudando interamente, e non senza rischi, il proprio cuore.

Nelle simpatie per la filosofia di Schopenhauer e la pittura espressionista si vibrava all'unisono e altrettanto nelle scelte letterarie, che però andavano accuratamente verificate. Ci si dissociava dalle letture "comuni" d'una maggioranza costituita da quei coetanei che spasimavano per Moravia, Pavese, Bevilacqua, Cassola, Parise, l'*Horcynus Orca* di Stefano D'Arrigo.

I grandi miti, i pilastri della cultura letteraria si chiamavano Kafka, Beckett, Ionesco, Proust, Musil, Hesse, Thomas Mann, i poeti maledetti. Con furtiva complicità e clandestine letture ci s'iniziava ai romanzi libertini del Settecento francese, al magico delirio dei *Canti di Maldoror* del fantomatico Isidore Ducasse conte di Lautréamont. Queste erano certezze intoccabili, suprema, indiscutibile fede che non richiedeva prove d'esistenza.

Sulla musica, invece, si scatenavano duelli incessanti, leali anche se senza esclusione di colpi: i fervori giovanili non tolleravano adeguamenti di comodo, non ammettevano compromessi di sorta. In tal guisa si rivelava la vita, in tutto il suo dualismo manicheo che si denominava di volta in volta "Mozart e Beethoven", "Schönberg e Strawinskij", "Ciaikovskij e Mahler", "Johann Strauss e Offenbach". Del melodramma italiano non si faceva menzione alcuna; quasi per tacito accordo non ci si riconosceva in quella natura "troppo" popolare e viscerale che non imponeva ardue selezioni e dalla quale ci si teneva prudentemente distanti.

- Hai sentito il Concerto Imperatore eseguito da Emil Gilels?

- Ma vuoi mettere con il K 466 eseguito da Geza Anda, il K 453 di Edwin Fischer, il K 595 di Badura-Skoda al fortepiano? E poi Mozart ha composto 21 concerti per pianoforte, Beethoven 5; 41 sinfonie, Beethoven 9; 5 concerti per violino, Beethoven solo uno e una sola opera!

- Sì, ma gli ultimi quartetti per archi, le sonate per pianoforte, la *Patetica*, l'*Appassionata*, la *Waldstein*, la 110, la 111, dove le mettiamo? Le hai sentite fatte da Svatoslav Richter, da Backhaus, da Kempff?

- Sì, ma considera la modernità del quartetto delle dissonanze, la frase d'ingresso del Commendatore alla cena di Don Giovanni che contiene tutta la serie dodecafonica completa...

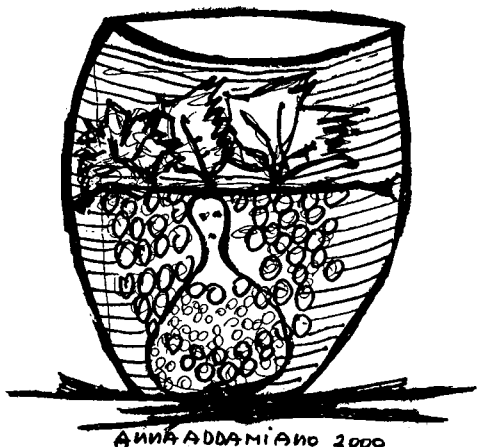
- Pensa allora a certi tempi sincopati delle sonate di Beethoven che anticipano il jazz, puro ragtime alla Scott Joplin e la Nona che...

- Guarda che il tema dell'inno alla Gioia è preso dalla grande aria di Konstanze dal *Ratto dal Serraglio*! E poi, cosa metti accanto al Requiem, alla Messa in do minore? La *Missa sollemnis*, *Cristo sul monte degli Ulivi*? Per non parlare delle opere... Ti cito solo il *Flauto magico*. E qui non c'è *Fidelio* che tenga.

Dopo tali dichiarazioni lapidarie e perentorie, al povero beethoveniano non restava che il silenzio, un silenzio che altro non era che tacita ammissione di resa incondizionata. Sicché, deposte le armi, non rimaneva che un'ultima chance, capace di smussare la stoccata finale, un'unica, cavalleresca proposta:

- Posso offrirti un panino con le panelle? Anzi: con panelle e croccchè! Troneggiante sulla sua fontana, l'ammiccante sirenetta allargava le braccia dominando la piazza fragrante di friggitorie.

Per incanto ogni accenno di trascorsi alterchi s'annullava, repentinamente placato nel magico effluvio di una grande, corroborante, proletaria mafalda: pranzo operaio e snobistica voluttà dell'anima.



Giuliano Malizia

ORE 20: CENA PER QUATTRO IN CASA FABRIZI

L'invito a cena a casa sua mi arrivò direttamente da lui, dal commendatore: "Semo solo in quattro. Venghi? Me faressi veramente piacere. Ve preparo na cosa che nun ve farà pentì d'esse venuti. T'aspetto! D'accordo? Te saluto. Ciao, a presto". Abbassata la cornetta, rimasi un po' confuso, tra la sorpresa e il piacere di quella telefonata. Mi misi in contatto con gli altri due commensali per concordare l'ora di trovarci in via Arezzo e salire poi tutti insieme da Aldo Fabrizi nel suo appartamento all'attico. L'incontro fu più che cordiale e l'ospite ci fece accomodare nella sala da pranzo, dove la tavola era già apparecchiata nella maniera più semplice e con lo stretto necessario. Un profumino delizioso e delicato, di quelli prodotti dalla vera cucina romana aleggiava nella stanza e si avvertiva un non so che di gustoso che le massaie di un tempo sapevano creare con gli ingredienti giusti e più genuini, con l'arte tramandata come un'eredità testamentaria, con la pazienza di sorvegliare i fornelli di minuto in minuto, senza mai lasciarsi colpire dalla distrazione e dalla stanchezza. Tutto questo lo sentivo presente tra le pareti di casa Fabrizi che, infatti, dopo i saluti affrettati, ci lasciò nel suo salone per correre là dove l'arte culinaria era regina e il commendatore ne aveva fatto un tempio; la sua non era una cucina, ma il luogo dei segreti gastronomici, lo studio riservato all'anfitrione qualificato, la stanza del mago, dell'artista, del buongustaio patentato, scrupoloso e pignolo, esageratamente pignolo. In quella cucina Fabrizi trascorreva tutto il tempo libero a sua disposizione, seduto su un seggiolone di paglia davanti a un tavolo rotondo stracarico di tutto quello che può servire ad un cuoco e a uno scrittore, a un poeta e a un artista nel vero senso della parola.

"A tavola!" All'improvviso il vocione del commendatore mi staccò dall'iperuranio in cui mi ero rifugiato a sognare, almeno per un po'. Con gli amici mi sedetti sempre più curioso di conoscere il menù. Ma ecco scendere al centro della tavola una zuppiera fumante colma di rigatoni affogati interamente nel sugo profumatissimo velato di parmigiano grattugiato. Solenne come un sacerdote al fonte battesimale, il commendatore

re, armato di 'sgommarello' e con la punta della lingua sporgente dalle labbra, distribuiva il frutto della sua arte culinaria colmando le nostre scodelle. La sua però non la considerò nemmeno e relegò a un angolo della tavola la zuppiera ancora piena per metà dei rigatoni rimasti.

"Che fai? Nun magni?", gli domandò l'amico che con lui aveva maggiore confidenza. "Nun magni?" "No, nun me va, nun me sento; ciò lo stommico chiuso, forse perché ho cucinato. Ve piaceno? So' boni? Eh, cari mia, er sugo bisogna sapello fa'. Ce vo' pazzienza e passione. E poi diteme tutto, ma er sugo de coda pe la pasta fa miracoli, t'aggiusta la bocca, lo stommico, la panza, tutto. E tu arimani soddisfatto e vòì più bene alla gente. Me capite? Pe magnà sta roba, bisogna sta' bene de tutto, sentisse a posto co tutto e io stasera nun sto bene co gnente. Perché? e che ne so: speramo che me passa, sinnò so' dolori. Sto sugo, tutto sommato, è un sugo fregnone, perché cià na ricetta stupida che però bisogna sapella mette in pratica. Mo ve la dico così la portate alle vostre moji che, si cianno fantasia... Ner tigame se mette na cipolla media tajata a fettine sottili sottili e la fate indorà nell' ojo bono; quanno che s'è bene indorata, se buttano ner tigame li rocchi de coda de vaccina, lavati bene sotto l'acqua corente e scolati pure bene. Poi quanno capite che l'acquetta in fonno ar tigame è sparita e che la coda s'è un po' rosolata, buttatece dentro un ber bicchiere de vino bianco asciutto, coprite cor coperchio e lassate ch'er foco facci la parte sua molto lentamente". A questo punto Fabrizi impugnò la forchetta e tirò fuori dalla zuppiera quattro o cinque rigatoni gocciolanti sugo e li fece sparire tra le mascelle. Masticando masticando ripeteva: "Lo fo per gola, solo per gola" e giù un'altra forchettata di rigatoni sempre gocciolanti sugo. "E la coda? - gli chiesi - E la ricetta? Come se fa?" "Già - fece lui - la ricetta; indove stamio? Ah, sì: er vino comincia a bolli e la coda s'insaporisce piano piano; nun se po' fa gnente de prescia, per cui, appena er vino se n'è ito tutto in vapore, bisogna aggiungere sale e pepe e poi s'aricopre la coda cor pommidoro. A sto punto dovete lascià che tutto, come se dice?, se margami bene; insomma quer pommidoro deve da diventà sugo de coda bello, rosso, cremoso, capace de risuscità li morti. Capite? li morti!" E giù, altre forchettate da cinque o sei rigatoni ciascuna. Poveri rigatoni! così belli e rossi e profumati! poveri rigatoni abbandonati alle mascelle del commendatore, sofferente d'inappetenza.

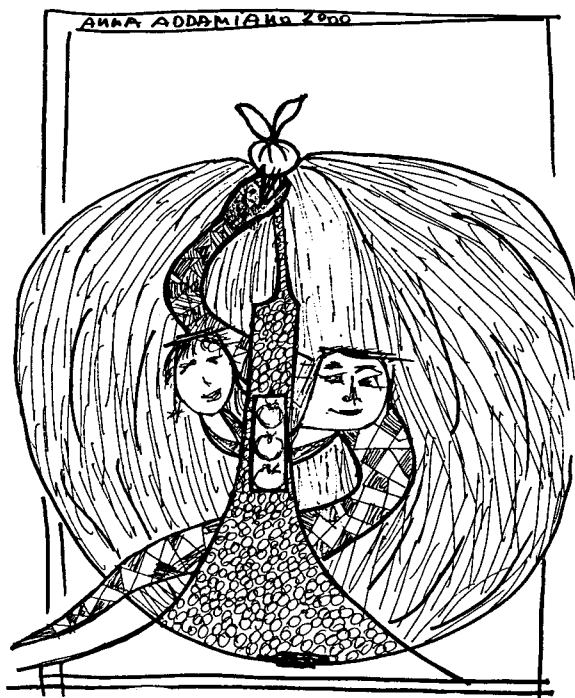
Poi la conversazione continuava, ma chi parlava era sempre e soltanto

masticando, ci riportò ai tempi dell'avanspettacolo, dell'Ambra Jovinelli, del Vittoria a Testaccio, dei primi film di successo per arrivare al capolavoro della sua carriera cinematografica: "Roma città aperta". Ormai gli ultimi rigatoni giacenti sul fondo della zuppiera sapevano quale fine li attendeva; era questione di pochi minuti. Infatti tra una battuta, un ricordo lieto e uno amaro, il commendatore non si accorse nemmeno di aver superato l'inappetenza e quando l'ultimo rigatone scomparve tra la sua lingua e i suoi denti la zuppiera rimase vuota e a bocca spalancata, con le ultime baffate di sugo, un sugo che faceva venire la voglia di farci la scarpetta, perché neanche una goccia andasse perduta. Fabrizi allora si alzò per portare piatti e zuppiera in cucina, poi tornò subito da noi recando un piattone colmo di rocchi di coda, autori del sugo fatato.

E qui le cose si complicarono: mi toccò un rocchio di media grandezza, troneggiante in una pozza di sugo. "Magnate puro; io nun posso perché nun me sento" e da quel momento il commendatore non mangiò davvero, ma continuò a sfilare i suoi ricordi, mentre noi cercavamo il modo più pratico per scarnire ciascuno il proprio rocchio. Cercavo di infilzare la forchetta nel punto giusto. "Oh, bene, dicevo fra me e me, ce l'ho fatta" e portai alla bocca la posata con un tocchetto di carne attaccata; per il peso però mi venne dietro tutto il rocchio che andò a cadere di colpo nel piatto, proprio sul sugo che per conto suo andò a schizzare come l'acqua di uno stagno colpita a sassate. Confuso e impacciato tentai di nuovo l'impresa, ma il rocchio scivolò nel piatto schivando la mia forchetta. Allora mi ricordai che una volta, trovandomi in una situazione simile, mi dissero di infilare un dente della posata in un buchino del rocchio; il resto poi sarebbe venuto da sé. E allora... via alla ricerca del buchino. Niente da fare: quando credevo di avercela fatta, tutto ricadeva nel piatto procurando altri schizzi: stavo da capo a dodici.

Possibile che ai miei amici andava tutto liscio. Tranquilli e sereni scarnivano il rocchio che era una bellezza e io? continuavo a... giocare col rocchio senza trovare la capacità di bloccarlo. Allora il commendatore, capito tutto, mi disse: "Ma magna co le mano!" Eh, sì, con le mani: sarebbe stata tutta un'altra cosa e pertanto misi in pratica il consiglio. Con tre dita della mano destra e tre della sinistra ripresi il rocchio e l'accostai alla bocca. Un primo morso, poi un secondo e il rocchio a poco a poco veniva liberato della carne dai miei denti, mentre il sugo mi colava giù per il mento e le mani me le trovai tutte intrise di sugo: parevano quelle di un assassino.

Tuttavia quei morsi mi procurarono un piacere immenso. Quel sugo e quella carne così saporosi, così meravigliosi mi davano un godimento immenso, anche se bocca, mento e punta del naso erano diventati porpora e di ciò mi resi conto quando mollai il roccio ormai scarnito e mi guardai le mani pregne di sugo fin dentro le unghie. “Va’ puro ar bagno, in fonno a destra” - mi disse il commendatore e accompagnò l’invito con una risatina maliziosa, ma comprensiva.. ‘Ste cose se ponno fa’ solo a casa” - disse e, portandosi alle labbra il bicchiere colmo di ottimo Chianti, ci guardò soddisfatto, e, abbracciandoci con gli occhioni spalancati dietro le vetrine degli occhiali, aggiunse: “A la salute!”



Laura Mancinelli

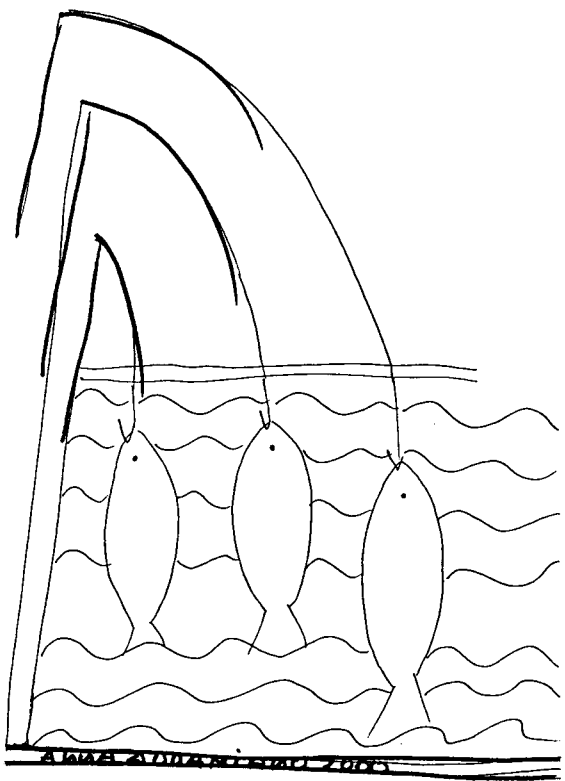
SEPPIE CON CARCIOFI

Mi è sempre piaciuto cucinare e credo di poter dire che ero una buona cuoca: un divertimento per me, una pausa di distensione durante il lavoro. Quando sentivo che la penna non scorreva facile sul foglio e la mente indugiava cercando la parola, lasciavo il mio tavolo e andavo in cucina. Sbattendo uova e pelando patate l’animo si distendeva in una serena vacanza dello spirito e si ristabiliva per me l’armonia dell’esistenza. Ho ancora i miei prediletti tegami di coccio, unici per stufati, ragù e zuppe, e li difendo con tutte le astuzie possibili dalle mani mercenarie che ora li maneggiano, perché sono fragili e temono il repentino variare di temperatura, i minimi urti e altre cose. Sono da anni invalida e non posso più stare in piedi davanti ai fornelli a curare personalmente la cottura, così importante nella preparazione di un cibo. La mia unica partecipazione attiva si è ridotta a pelare le patate e pulire i carciofi, quelli sardi, con le spine, che sui mercati di Torino arrivano da Natale a Pasqua in grande quantità e a basso prezzo.

Pulire i carciofi è un’arte, mondarli delle parti coriacee, che vedrebbero i commensali biasciare a lungo prima di coprirsi pudicamente la bocca con la mano per sputare quello che non riescono a inghiottire. E non mi capita mai di pungermi con le spine. È un’arte, oppure una dote innata. Non faccio per vantarmi, ma io riesco a pulire dieci carciofi in poco più di un’ora e li getto tagliati a quarti in una bacinella di acqua acidulata con succo di limone.

Con carciofi e seppie si prepara la “burrida”, come la chiamano nella Riviera di Levante, in particolare nel Tigullio. Ma attenzione: le seppie devono essere fresche e pescate d’inverno, nere del loro inchiostro, che va lavato via semplicemente sotto il rubinetto. Se sul banco di vendita appaiono bianche, significa che sono surgelate, il che in sé non sarebbe troppo grave: ma potrebbe voler dire che sono state pescate d’estate, quando sono scarse e dure, credo per loro ragioni erotiche, cioè di riproduzione. Quindi seppie sporche d’inchiostro, e pescate nello stesso periodo di maturazione dei carciofi sardi, da Natale a Pasqua. In questa stagione sono tenerissime, e più sono spesse, più in fretta cuociono. Per la preparazione di questa zuppa si comincia con l’affettare una grossa

cipolla, che si farà soffriggere - oggi si dice “spegnere” - con olio d’oliva di frantoio e vino bianco secco; poi si mettono in tegame le seppie tagliate a listelli o a pezzi, i quarti di carciofi e una patata a pezzetti, che deve addensare il sugo emesso dalle seppie. Dice “la gente di Riviera” che la patata esalta tutti i sapori. “Gente de Rivera, gente de galera” dicono i genovesi di città alludendo agli abitanti del levante, e insinua-no che la patata ce la mettono per turcheria, come in tutti gli stufati. Non so se è vero, ma questa zuppa di seppie con carciofi e patate, soprattutto se l’olio di frantoio è un po’ abbondante, è una vera squisitezza.



Emilio Marinelli

SPIGOLE, ASPARAGI E VERNACCIA

Sia nei miei viaggi di piacere e lavorativi, che nella vita quotidiana ho assaggiato cose talmente particolari che, di solito, non rientrano nella cosiddetta “dieta mediterranea” ma che hanno un gusto ed uno stimolo psicologico da rimanere, in ogni modo, ben impresse nei miei sensi.

Quello che voglio raccontare ai lettori dell’Apollo, è una pietanza, tipicamente italiana, legata ad un ricordo meraviglioso, anche se di una terra, la Sardegna, che, purtroppo, non è così conosciuta come meriterebbe. Devo affermare che sono in questa terra meravigliosa da più di un anno e di cibi gustosi ne ho assaggiati parecchi (compreso il famigerato “su casu martzu”, il formaggio con i ben noti vermi) ma quello che ha inciso in maniera più profonda nella mia psiche, per il momento, è il filetto di spigola su un letto di asparagi selvatici fatto al cartoccio e cucinato utilizzando dell’ottima vernaccia.

L’incontro con questa pietanza è stato casuale in quanto si è realizzato coniugando la mia passione per la pesca e quella per la natura con l’amicizia che mi lega a Salvatore Lasio, il più noto pescasportivo di Cagliari. Eravamo andati a pescare a Villasimius, ridente cittadina turistica a circa 50 Km dal capoluogo verso Nord e precisamente a Cala Caterina, ripromettendoci di compiere una battuta di pesca alla spigola. Inutile descrivere l’incanto del paesaggio (definirlo “da cartolina” non esprime concettualmente la realtà) incastrato in una gola formata da due “framate” di arenaria e con una piccola spiaggetta di sabbia bianca finissima proprio nel mezzo.

Preparata l’attrezzatura ed effettuato il brumeggio (operazione che consiste nel gettare nel luogo di pesca parti di esca per richiamare i pesci) incominciammo a pescare distratti dalla quiete e dal paesaggio ameno. Le spigole non si fecero attendere a lungo e ben presto ci accorgemmo che quelle veramente interessanti, le più grosse, per quel giorno non si sarebbero fatte vedere.

Il mio amico Salvatore, ormai pago, mi chiese se avessi fame. Questa sua richiesta sulle prime mi lasciò un po’ sbigottito ma poi mi resi conto che aveva un fine ben preciso.

“Mentre arrivavamo” esordì, “ho intravisto qualche asparago nel sotto-

bosco e, se tu sei d'accordo, ci possiamo preparare uno spuntino diverso dai soliti panini che ci siamo portati appresso".

La mia curiosità prese il sopravvento ed aderii in pieno alla sua proposta. Ci dividemmo i compiti: lui risalì il versante a Nord della costa alla ricerca degli asparagi, io mi incamminai lungo la riva del mare in cerca di legna per il fuoco e di un po' di sale.

Quando Salvatore tornò con il suo ricco bottino (un bel mazzo di asparagi freschi), io avevo già acceso il fuoco ed avevo frantumato a dovere il sale, raccolto sulla scogliera, utilizzando un sistema rozzo ma efficace: due pietre piatte strofinate l'una contro l'altra.

A questo punto vidi il mio amico prendere i pesci pescati e, con maestria, cominciò a sfilettarli. Terminata questa operazione scartò i panini avvolti nella carta stagnola e dentro di essa mise per primi gli asparagi, in modo da formare un vero e proprio giaciglio, sopra vi adagiò i filetti di spigola che, non è retorica, sembravano aver trovato la loro collocazione naturale; al tutto aggiunse un po' di sale ed un poco di Vernaccia che non mancava mai nel suo zaino e chiuse il tutto con una cura ed un'attenzione maniacale.

Compiuta questa operazione adagiò gli involti direttamente sulla brace e mi disse: "Vedi, il segreto di questo manicaretto sta tutto nel cartoccio: bisogna chiuderlo in maniera tale da non permettere che il vapore esca fuori e si disperdano gli aromi che, in fase di cottura, si mescoleranno ed andranno ad impregnare le carni della spigola".

Tolti i filetti dal fuoco Salvatore li servì, con tutto il cartoccio, sopra delle pietre piatte, raccolte in precedenza, non prima di avermi fatto assaporare un buon sorso della Vernaccia rimasta. Nel disfare l'involto il mio naso non era pronto all'aggressione di profumi che quel manicaretto promanava: l'odore del mare e del sole mischiati a quello del sottobosco della macchia mediterranea e dell'uva fatta fermentare in botti di legno vecchie di secoli.

Rimasi in silenzio per più di qualche minuto, nonostante l'appetito, inebetito da quella fragranza che continuava a far riemergere nella mia mente tutti i ricordi che quegli aromi mi richiamavano.

Non credo che dissi più di due o tre frasi di circostanza per tutto il pasto (evento, questo, mai accaduto in precedenza); riesco solamente a ricordare che quello che le mie vie olfattive avevano promesso, le mie papille gustative assaporarono.

Umberto Mariotti Bianchi

IL VINO E GLI INGLESI

Il mondo mediterraneo è la culla della civiltà: non per nulla è la patria d'origine del vino. Bevevano vino gli antichi Egizi e Noè, il gran Patriarca, indulgeva talvolta a quell'eccesso nell'assunzione della moderatamente alcoolica bevanda che provoca lo stato detto a Roma *sbronza* o magari *toppa*, condannato da San Paolo nella lettera agli Efesini e più ancora da Maometto che tagliò corto, proibendo del tutto di bere (il successo è tuttavia dubbio).

Dal Mediterraneo Orientale la *vitis vinifera* si trasferì nella penisola italiana e così alla lunga fummo noi i maggiori produttori di vino, mentre mercanti fenici, greci, etruschi e romani lo facevano gustare dapprima in tutto l'Occidente mediterraneo e poi ai popoli del nord. Si vuole, anzi, che l'impero romano vietasse la produzione del vino nelle province dell'Europa Centrale e che soltanto l'imperatore Probo, nel terzo secolo, revocasse quel divieto, sicché il suo nome, nella memoria storica dei Viennesi, è un po' quello del santo protettore dei vigneti del Grinzling e del loro *Heurige*. Da allora il mondo si divide fra i bevitori di vino e i bevitori di birra, che i primi guardano dall'alto in basso, come sogliono i Viennesi guardare i Bavaresi.

Tutto questo si dice per venire a commentare la notizia che in Inghilterra il consumo del vino si sta diffondendo a spese di quello della birra: notizia invero non molto sorprendente per mille ragioni.

Chi abbia percorso in treno le campagne del Kent, fra Londra e Canterbury, avrà notato le vigne che sfilano sotto il finestrino. Ora sembra che no, ma dicono che al tempo dei Romani, quando il vino di bassa gradazione era corrente, anche quelle terre inglesi ne producessero (*ubi Roma ibi vinum*) sicché solo l'arrivo di Angli e Sassoni, birraioli impenitenti, troncò la nobile tradizione. E comunque, durante i secoli che vennero e specie con i Normanni venuti di Francia, il vino fu in onore nell'isola, anche se d'importazione. Solo che, caro com'era per motivi di trasporto e di conservazione, divenne il simbolo della ben nota divisione sociale delle *two nations*.

Vino dunque per nobili e *knights* e birra per i *commoners*. Sir John Falstaff, che non per nulla è cavaliere, beve vino; e sempre nel

Medioevo restò celebre la grande vittoria che la flotta di Richard Fitzalan, conte di Arundel riportò al largo di Margate nel 1387, catturando un centinaio di navi francesi, fiamminghe e spagnole cariche di vino. Il nobile e ricchissimo conte non volle profittarne personalmente e per un intero anno il vino fu a buon mercato in Inghilterra.

Naturalmente il vino prediletto dagli Inglesi fu sempre quello corposo e liquoroso nato nelle terre del sole. Per secoli (e magari già lo aveva assaggiato Riccardo Cuor di Leone durante la Crociata) si trattò della Malvasia, che i Veneziani coltivavano diffusamente a Candia ed esportavano in grande quantità (anche a Roma nel Quattrocento essa era al primo posto nella stima comune). Era tanto amato quel vino che si narra che un nobile lord, riconosciuto colpevole d'aver complottato contro il Sovrano e condannato a morte, chiedesse come ultima grazia di venir giustiziato affogandolo in una botte di Malvasia.

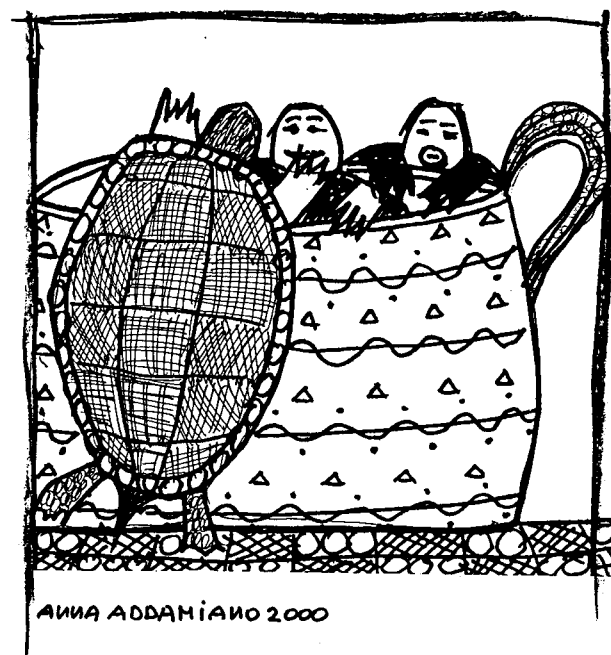
A metà del Seicento i Turchi strapparono Creta ai Veneziani e la fonte della Malvasia s'inaridì. Furono tempi duri quelli per gli Inglesi, che si dettero a cercare dei surrogati e fu così che dobbiamo loro la valorizzazione dei più celebri vini liquorosi, il Marsala, lo Xères (più noto dappertutto all'inglese come *Sherry*) e il Porto. Quando Garibaldi sbarcò a Marsala, tre dei quattro *bagli*, gli stabilimenti per la lavorazione del celebre vino, erano proprietà di sudditi britannici ed è solo per questo che navi inglesi, quel giorno, si trovavano nel porto.

Poi, con la borghesia dei commerci e delle industrie che acquistava denaro e prestigio sociale e con la cattura di tante prede in mare durante le lunghe guerre napoleoniche, si diffuse la moda del *claret*, che chiaro proprio non è, perché si tratta del nobile rosso francese e non a caso soprattutto del Bordeaux, più soggetto del Borgogna alla preda per mare per la posizione geografica dei suoi vigneti che ne favoriva il trasporto per cabotaggio marittimo. Si trattava tuttavia pur sempre d'un uso elitario, anche per via dell'imposizione fiscale che gravava e credo gravi ancora sul vino nel Regno Unito. Ma ora, da un lato la maggior diffusione del benessere economico, un processo che ha percorso tutto il Novecento, e dall'altro il Mercato Comune Europeo e l'entrata massiccia in commercio della produzione dei paesi del *Commonwealth* dell'emisfero australe, come Sud Africa e Australia, stanno diffondendo sempre più l'uso del vino oltre la Manica.

Benvenuti dunque amici Britannici nel *Commonwealth* del vino, di cui

noi Italiani, che pure non ne fummo i fondatori, siamo fra i più autorevoli soci, sia come produttori che come consumatori. E tuttavia un pensiero mi tormenta. Quando troppo spesso in trattoria, in Italia, vedo quelli del tavolo vicino pasteggiare a Coca Cola, Sprite o aranciata, mi si stringe il cuore. Mentre gli altri progrediscono sulla via della civiltà, noi scivoliamo nella barbarie: che purtroppo si profila anche per altri, forse non così gravi, segnali. Italia, alla riscossa, alla riscossa! Ricorda i tempi in cui il popolano romano si dichiarava disposto a qualunque sacrificio, ma concludeva:

“Ma guai, pe Ccristo, a cchi cce tocca er vino!”



RISTORANTE FINISTERRÆ

Come a tutti gli umani della sua specie, anche a M. capitava spesso di leggere notizie che lo incuriosivano a tal punto di voler serbare concreta memoria dell'avvenimento descritto, cosicché, armato di occhiali e forbici, il nostro s'arrangiava a tagliuzzare il giornale fonte d'informazione ed a riporre il frammento cartaceo in un apposito quaderno, ormai gonfio d'appunti. Altri avrebbero inserito il ritaglio in una pagina qualsiasi, paghi d'aver salvato la narrazione d'un fatto dall'oblio che segue l'effimera notorietà quotidiana, ma M. - compiaciuto della propria ormai nota pignoleria - s'obbligava invece a catalogare ogni quadratino di carta stampata nell'apposita sezione, ove di volta in volta incollava, nella fattispecie ed a seconda del caso, le segnalazioni di ristoranti o locande più in voga per cucina, qualità dell'ambiente od accessibilità del prezzo.

La trattoria "Finisterræ" non sembrava apparentemente rispondere ad alcuno di questi requisiti: l'indirizzo riportato appariva piuttosto vago (una via periferica, senza numero civico, in un paese lontano) ed anche la descrizione del menù risultava approssimativa. Nell'articolo si parlava di antipasti a base d'affettati, di primi prevalentemente brodosi e di secondi piatti assai banali accompagnati da contorni comuni d'origine popolare, quali patate, cavoli, verze, o verdure bollite. Anche la qualità dei dolci appariva modesta, elencando - nella lista a prezzo fisso riportata sul giornale - solo alcune torte secche o modestamente elaborate, quali crostate alla frutta, oppure pretenziosi tiramisù battezzati con nomi d'ottusa fantasia. Tuttavia una cosa colpì l'immaginazione di M. al punto di fargli ritagliare l'articolo per la sua ormai cospicua raccolta: il recensore narrava d'un panorama mozzafiato, non ancora ammirato da alcuno, ma promesso ai futuri commensali di fine d'anno dal proprietario del locale che, in virtù della sua estrema posizione al limitare della propria zona urbana, era stato recentemente ribattezzato "Finisterræ". Su cosa componesse il panorama, l'articolista non si sbilanciava, limitandosi invece a trascrivere fedelmente le parole del trattore che, peraltro, si manteneva sul vago, assicurando a tutti gli avventori una cena ed uno spettacolo unici per il capodanno ormai imminente, annoverato come l'ultimo di quel secolo e del millennio ormai alla fine.

S'era ormai oltre la metà di dicembre, ed M. fu tentato di telefonare al "Finisterræ" per prenotare la cena del 31, poi si fermò con la cornetta del telefono in mano, perché non era certo che la sua ipotetica compagna avrebbe accettato una soluzione di fine d'anno così scontata. Senza staccare gli occhi dall'apparecchio, l'uomo ripensò alla sua donna ed ai ricordi che l'accompagnavano: l'aveva conosciuta casualmente, ad una cena tra colleghi di lavoro, dove qualcuno aveva portato un'amica e l'amica d'una amica: impacciata quanto lui nel muoversi in un ambiente sconosciuto, con lo sguardo sempre rivolto all'unica persona nota, l'anfitrione, che s'ingegnava d'accontentare tutti gli invitati, lasciando peraltro a ciascuno la decisione d'approfondire o meno l'occasionale conoscenza. Ad M. era toccato d'averla accanto. Era una donna giovane ma non più adolescente come la maggior parte delle presenti, dal viso regolare, gli occhi chiari ed i capelli lunghi raccolti in cima al capo, il corpo snello ed invitante sotto un vestito scuro che non le rendeva giustizia, tanto sembrava teso a nascondere la sensualità, innata ed innocente, che ne promanava. Imbarazzato, lui le aveva sorriso, stupito che lei lo ricambiassero con un senso di gratitudine, quasi quel moto del viso fosse venuto a salvarla da una scomoda situazione.

Però, al momento del commiato, lei l'aveva lasciato solo, negandogli anche il bacio della buonanotte, mentre lui già s'immaginava altre avventure. Ricordava un'immagine in movimento, una figura che s'infilava tra i battenti d'un portone socchiuso, e poi l'agitare d'una mano dalla finestra che gli prometteva altri incontri e gli scandiva con le dita il numero di telefono per poterle parlare il giorno appresso. Ma fino a quella sera, quel numero era rimasto muto, squillando sempre a vuoto, tanto che l'uomo non s'aspettava più alcuna risposta. Sentiva entro di sé l'irrazionale convinzione che entrambi appartenessero l'uno all'altra, ma non sperava, ormai, che quest'illusione s'avverasse, principalmente nell'ultima sera dell'anno.

Invece lei aveva risposto, dopo un lungo intervallo (durante il quale lui aveva più volte pensato di riattaccare, dubitando d'aver perfino cose da raccontarle), la sua voce gli aveva riempito il cuore di gioia al punto di non aver saputo intavolare che una conversazione banale, simile a quella del primo approccio, tanto che lei, intuita la sua confusione, s'era messa a ridere spontaneamente, confermandogli comunque d'accettare quell'invito a cena, qualsiasi fossero stati luogo e posto prescelti.

Finisterræ si trovava in un lembo della contrada che nessuno dei due cono-

sceva. Era una zona ritenuta priva d'interesse turistico, posta nella parte meno frequentata, a ridosso d'una catena di montagne brulle, tagliate verticalmente da vallate profonde e di difficile accesso, tanto che poche d'esse avevano vie di comunicazione con la pianura, e per tale ragione, apparivano marginali rispetto agli altri luoghi del Paese. Per maggiore comodità, entrambi s'erano dati appuntamento sul portone della casa ove s'erano conosciuti, e la cosa non aveva mancato d'eccitarli, quasi che ripercorrendo nell'occasione quella prima piacevole esperienza, si gettassero in quest'altra con eguali favorevoli premesse a conforto d'un capodanno atteso da entrambi come la più bella opportunità offerta per l'imminente futuro. Partirono dunque in perfetto orario, lui con gli occhi fissi sulla strada che a mano a mano diveniva più impegnativa, lei avvolta in un abito chiaro, lungo sino alle caviglie ma aperto sul davanti da una profonda e stretta scollatura ricamata sui bordi e trattenuta da piccoli bottoni perlacei. Superato un primo tratto in pianura, l'auto iniziò una salita a tornanti che via via si stringevano verso la cima della montagna e ben presto, dai finestrini, videro che le luci della città s'allontanavano, quasi spegnendosi nella caligine serale della pianura.

Al termine d'una ripida salita tra boschi di pino, l'auto s'affacciò su un piccolo spiazzo sterrato, circondato da una balaustra di legno che conduceva ad un casolare ad un solo piano, coi muri a calce risplendenti nel chiarore lunare. Scesero dall'auto allegri ed affamati, poi spinsero la porta d'ingresso di legno massiccio che s'aperse senza rumore offrendo alla loro vista una vasta sala da pranzo, ancora vuota, con tanti tavoli tutti elegantemente apparecchiati sotto un basso soffitto a cassettoni.

Si guardarono attorno incerti, non immaginando d'essere i primi, poi, controllati gli orologi, si sentirono giustificati nella loro solitudine e di conseguenza ne approfittarono per scegliere il tavolo migliore. Dopo qualche tentennamento decisero per una sistemazione nell'angolo più esterno, affacciato sulla valle dallo sbalzo che l'edificio gettava sul vuoto, sorretto nell'audacia costruttiva da lunghi piloni di cemento appoggiati alla parete scoscesa. Poi, una volta ammirato il panorama (la città lontana sembrava brace di camino e le cime innevate delle montagne vicine parevano onde marine scosse dalla procella) sedettero per guardarsi finalmente in viso e scegliere le pietanze. Incominciarono allora a chiamare per essere aiutati o consigliati al riguardo.

Lei desiderava del pesce d'acqua dolce: le sembrava che quello fosse il

posto adatto, lontano dalla pianura e vicino a ripidi torrenti incontaminati, ed insistette perché anche lui decidesse altrettanto, ma l'uomo era restio; immaginava per quella fine d'anno qualcosa di differente, un cibo particolare, il cui nome, nel futuro, sarebbe stato capace di rammentare ad entrambi la memorabile serata, poiché già essi desideravano che l'ipotetico ricordo servisse a tonificare nel tempo a venire il prevedibile affievolirsi della passione reciproca ora appena nascente. Resistette con garbo alle sue impetuose insistenze, girando più volte il capo verso la porta della cucina, per anticipare l'arrivo dei camerieri, ma le spese ante di legno poste in fondo alla sala rimanevano ostinatamente chiuse. Allora l'uomo s'alzò, e, incuriosito, fece per avvicinarsi alla parete, quando il locale fu percorso dal suono acuto d'una campanella elettrica, simile a quelle che nella sua infanzia avevano segnato l'avvicinarsi delle ore scolastiche. Benché il locale fosse ancora vuoto, sembrava che le onde sonore si propagassero con difficoltà, incontrando nel loro sciabordio tra le pareti ostacoli invisibili, quasi presenze sedute a ciascun tavolo, in attesa di materializzarsi solo all'addivenire d'un evento speciale o di un'ora prestabilita. Immobile, aspettò che quel rumore smettesse o quanto meno calasse gradualmente di tono, come di solito ci si aspetta dalle sonorità più lancinanti. Ed infatti, sia pure con estrema lentezza, la campanella si attutì rallentando nel tempo i propri battiti, sino ad adeguarli a quelli del suo cuore, ancora agitato dall'improvviso clamore.

C'era infatti qualcosa di strano in quel posto, ed entrambi se ne resero conto allorché le luci iniziarono ad affievolirsi, dapprima in modo impercettibile, poi con un crescendo inarrestabile che li condusse in pochi minuti a brancolare nel buio più assoluto, appena rischiarato dall'esiguo baluginio proveniente dalla vetrata. Inconsapevolmente attratti da quell'ultima speranza di luce, si divisero avanzando verso la finestra, ponendo attenzione a non inciampare nei tavoli che li dividevano da quel traguardo e che, come animati da vita propria, pareva si incuneassero scientemente tra le loro gambe per ritardarne l'incontro accanto ai vetri. Ad un tratto lei emise un singhiozzo, perché una tovaglia bianca, scivolando a terra, le si era attorcigliata alle gambe e sembrava volerla trattenere, poi, sollevate a stento le ginocchia, riprese il cammino con un senso di vigile attenzione perché ora percepì che nel buio tutte le posate sui tavoli s'agitavano in maniera scomposta: le forchette intrecciavano i rebbi digrignando suoni metallici ed i cucchiaini s'impilavano con un

rumoroso parlottio. Erano però i coltelli quelli che le fecero più paura, perché le lame d'acciaio s'erano inaspettatamente disposte per terra in file parallele ed ora avevano iniziavano a strofinarsi, quasi per migliorare - nello stridio che proveniva dal movimento - la rispettiva affilatura.

Dalla parete opposta, assediato da una schiera di sedie poste a semicerchio, l'uomo le gridò di non muoversi, ma a metà della frase un tovagliolo appallottolato ed intriso di vino rosso s'alzò in volo da un tavolo e venne a conficcarglisi in bocca, lasciando poi che un esile rivolo colorato gli scendesse dalle labbra sul bianco della camicia. Atterrita, lei vide che anche dalla sua parte le sedie iniziavano a muoversi, ma anziché serrarla contro il muro, cercavano di sospingerla oltre la vetrata spalancata sul panorama nero del fondovalle, tanto a colpi di schienale, quanto col disporsi ai suoi fianchi a mo' di passaggio obbligato. Scalciando ed agitando le braccia lei ruppe l'accerchiamento e si fece strada sino alla parete, ove il suo uomo rischiava di soffocare: allungò una mano per liberarlo ma una forchetta le si conficcò nel polso inducendola a urlare di dolore; allora raccolta una tovaglia da terra, s'avvolse il braccio ferito e facendosene scudo continuò ad avanzare, mentre utilizzava l'altro, armato d'un lungo mestolo d'acciaio, per difendersi dagli attacchi che sopraggiungevano da manca. Finalmente carpi il tovagliolo e glielo strappò dalla bocca, ma non poté gioire di questa vittoria perché dal soffitto iniziarono a scivolare velocemente a terra tutte le decorazioni. Qualcuna rimase sul pavimento, contorcendosi su se stessa, altre invece - sfiorando nella caduta i candelabri accesi - si trasformarono in una sorta di ondegianti serpenti infuocati, pronti a scagliarsi contro la coppia ad ogni suo più lieve movimento.

Nel silenzio generale suonò di nuovo la campanella, questa volta con un rumore continuo, penetrante, ricco di dissonanze crescenti che facevano fremere l'aria e ricreavano l'impressione che il salone fosse invisibilmente stipato d'ombre. Poi, nel mezzo dell'ossessione sonora, i battenti della cucina s'apersero silenziosamente.

Sul pavimento apparvero rigagnoli di sugo, lenti e densi come il sangue, seguiti da una salsa cianotica a base di vino che s'allungava pigramente, riempiendo ogni interstizio, superando in velocità il sugo vermiglio, sino a frangersi con impeto sulla calce dei muri perimetrali. Finalmente uniti, l'uomo e la donna avevano raggiunto intanto la parete di vetro e lì erano rimasti per qualche istante, attoniti, vedendo con quanta velocità

gli intingoli si riversavano fuori dalla cucina; poi, allorché questi avevano iniziato a lambirli, erano saliti sulle sedie e quando anch'esse furono raggiunte e superate dalla marea ribollente che irrompeva dal fondo del locale, erano montati sui piani dei tavoli e da questi, giunti ormai al livello della vetrata, guardarono e videro.

Videro avanzare da ovest una massa di nuvole basse e rossastre. Ma la tinta non era causata dal riflesso delle luci cittadine: si trattava d'un colore interno ai nubi, formato dal propagarsi d'un fuoco vulcanico che iniziava a mostrarsi con saette dirette ognidove. I fulmini parevano sistematicamente attratti dal suolo, ed in particolare dalle case illuminate, tanto che ogni scarica elettrica abbattutasi sui tetti causava l'immediato spegnimento delle luci nelle abitazioni sottostanti e di quelle della via ove i palazzi colpiti si tramutavano con rapidità in ruderi neri dalle occhiaie vuote in balia degli incendi.

Nel giro di pochi minuti, entrambi videro morire la loro città. Le saette cadevano su ogni quartiere, iniziando dalle case più alte per terminare con le abitazioni ad un solo piano: le luci si spegnevano l'una dopo l'altra, dall'alto verso il basso e quelle che sembravano invece resistere (forse tenute accese da persone che s'erano rifugiate negli scantinati) erano comunque travolte dall'immane rigurgito d'acqua nera che accompagnava il temporale. Non una mano parve loro emergere dai flutti, né un corpo fu trascinato dalla corrente per le strade, tutti scomparvero per sempre, statue immobilizzate nello stupore d'un sonno senza fine o nella perpetua disperazione di non poter essere d'aiuto né a se stessi, né alle persone più care. Nel frattempo le prime nuvole avevano raggiunto il monte, ma ora apparivano svuotate ed ormai scariche d'elettricità. Per qualche istante sostarono sulla cima, avvitando su se stesse in una sorta di cono ancora carico di bagliori, poi, con lentezza iniziarono a dissolversi, lasciando spazio ad un nuovo cielo scurissimo, punteggiato di costellazioni sconosciute. Immobili davanti alla vetrata, mentre i muri della locanda si riempivano d'occhi stanchi ed i tavoli di bisbigli, lei gli prese la mano e le dita di entrambi si strinsero fino allo spasimo. Senza parlarsi capirono che per tutti e due non vi sarebbe stato più mattino alcuno, poiché quella notte affacciata sopra un universo ignoto non avrebbe mai avuto termine, ma si sarebbe continuata per sempre e nell'infinito, ripetendo per l'eternità quell'ultima fine d'anno, di secolo e di millennio. Allora sulle pareti gli occhi finalmente si chiusero, le ombre smisero di bisbigliare e fu *Finis Terræ*.

GLI ALTERNATIVI RIMEDI DI MESSERE PETRUCCIO

Esiste un modo efficace per placare uno spirito ribelle, in particolar modo quando questo dovrebbe essere di *gentil natura* come quello femminile e, soprattutto, come era possibile riuscirci quattro secoli fa? William Shakespeare se l'era chiesto e si era dato una risposta, scrivendo la *Bisbetica domata*. Nella sua mente v'era chiaro il ruolo che ogni donna deve svolgere nei confronti del proprio 'signore', cioè di colui che garantisce alla dama protezione e benessere in cambio di obbedienza e sottomissione. Ed è proprio sulla mancanza di queste e sulla riconduzione ad esse della dama che si basa il lavoro del drammaturgo inglese.

Petruccio, gentiluomo di Verona e protagonista maschile, escogita il modo di "...annientare una moglie con gentilezza", domando "il testardo e bisbetico suo umore". Il proposito è reso esplicito nel quarto atto, dove dichiara: "finché non sarà ammaestrata, mai avrà la pancia piena!". Infatti Petruccio, nel suo sottile quanto perfido disegno, decide di offrire alla moglie Caterina la peggiore delle vite coniugali. L'artificio per riuscirci è la trasformazione dell'indole collerica della donna in una sopportazione lacerante che la porta all'esasperazione e, infine, alla sottomissione. Con fine ironia il marito impedisce alla moglie di consumare cibo, per piegare la natura collerica di Caterina. Immaginando la scena, ci figuremo una casa di campagna, un ambiente austero, con dei servitori presentati dalla penna dell'autore come gente rozza e villana che impressionano anche 'Cate', come la chiama Petruccio, bisbetica e di forte personalità, ma pur sempre donna. Lei, stanca e affamata dopo il viaggio seguito al matrimonio, vorrebbe mettere qualcosa sotto i denti, ma le pietanze per la cena vengono servite, per ordine di Petruccio, molto cotte, praticamente bruciacchiate e senza sugo. Il 'premuroso' marito attua il suo piano e simula una scenata: getta piatti e bicchieri contro i servitori e quindi fa portare via tutto. A conclusione della cena, per sfinire ancora di più la povera consorte, propone con slancio amoroso di condividere con Caterina anche il digiuno! A questo punto si instaura in noi l'idea che la bisbetica abbia trovato finalmente pane per i suoi denti.

Atto IV, scena I

PETRUCCIO: (...) *cos'è questo, montone?*

SERVITORE: *Sì.*

PETRUCCIO: *È bruciato, come del resto gli altri piatti, siete dei cani! Dov'è quel cuoco fannullone? Come osate portarmi quella cosa dalla dispensa, se non mi piace? Ecco ripigliatevi i piatti, coppe, tutto.*

CATERINA: *Ve ne prego, marito mio, non irritatevi così: la carne era cotta bene a saperla gustare.*

PETRUCCIO: *E io ti dico che era tutto bruciacchiato e senza sugo e una cosa del genere m'è proibito finanche toccarla, poiché favorisce il colera, nutre la rabbia e meglio sarebbe per noi due far digiuno, giacché per natura siamo entrambi collerici, piuttosto che cibarci con un arrosto troppo cotto. Porta pazienza, stasera digiuneremo insieme.*

Sulla stessa scia di Petruccio è il suo fedele servitore Grumio che nella terza scena del quarto atto allestisce un dialogo esilarante con Caterina. La poverina è stremata, non solo per i morsi della fame, ma anche per la mancanza di sonno, cui la costringe Petruccio. Ci fa quasi tenerezza quando Grumio le elenca gustosissimi piatti di carne, che tra l'altro sono anche molto nutrienti. Grumio la tortura sapientemente e, come sottolinea Caterina, la "... nutre con la sola parola carne". Ormai la bisbetica ha capito che le conviene ubbidire; più avanti imparerà ad amare il marito e a capire quanto lui sia importante per il proprio benessere. In fondo è un 'dolce' costo per un piatto di carne.

Atto IV, scena I

CATERINA: (...) *ora sono affamata per mancanza di ogni cibo (...) e lui fa tutto nel nome del più grande amore, come se il mangiare e il dormire costituissero per me un pericolo mortale. Te ne prego quindi, va a procurarmi qualcosa di cui io possa cibarmi: non importa cosa, purché sia sana.*

GRUMIO: *Cos'è che considerate sano? Che ne direste di un piedino di vitello?*

CATERINA: *Eccellente, procuramelo ti prego.*

GRUMIO: *Temo sia carne troppo collerica. E una bella trippa grassottella e arrostita?*

CATERINA: *Mi piace molto.*

GRUMIO: *Ma, non so... E se è collerica? Piuttosto che ne dite di un pezzo di manzo con mostarda?*

CATERINA: *Un piatto che ho sempre gustato.*

GRUMIO: *Sì, però la mostarda è un pochino calorosa.*

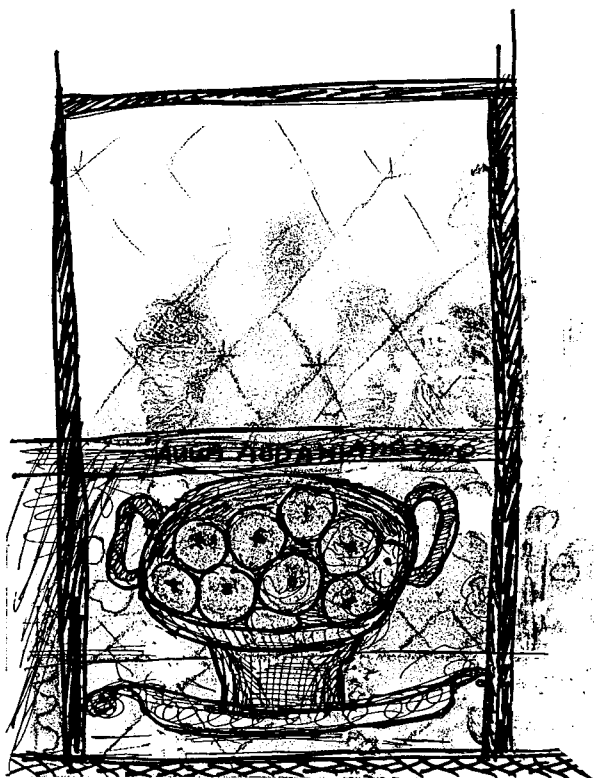
CATERINA: *E allora dammi il manzo e lascia stare la mostarda.*

GRUMIO: *No... Allora no. O con la mostarda, o niente.*

CATERINA: *Manzo, mostarda, come vuoi tu. Qualsiasi cosa.*

GRUMIO: *D'accordo, mostarda senza manzo.*

CATERINA: *Va via, sparisci (...), solo con la parola carne vorresti nutrirmi.*



Mario Moretti

DUE CARBONARI PER UNA CARBONARA

a Luigi Magni

La Carboneria era considerata dai romani una società segreta sovversiva più dannosa che utile al progresso civile, nonostante le pasquinate che pungevano l'arroganza e l'ignoranza del potere costituito. Memore, forse, delle scorrerie napoleoniche, e quindi forte del detto che "il peggio non è morto mai", la gente di Roma era sottomessa al Papa re e guardava con estrema diffidenza l'ideologia liberale che si presentava quasi sempre in forma violenta e incomprensibile.

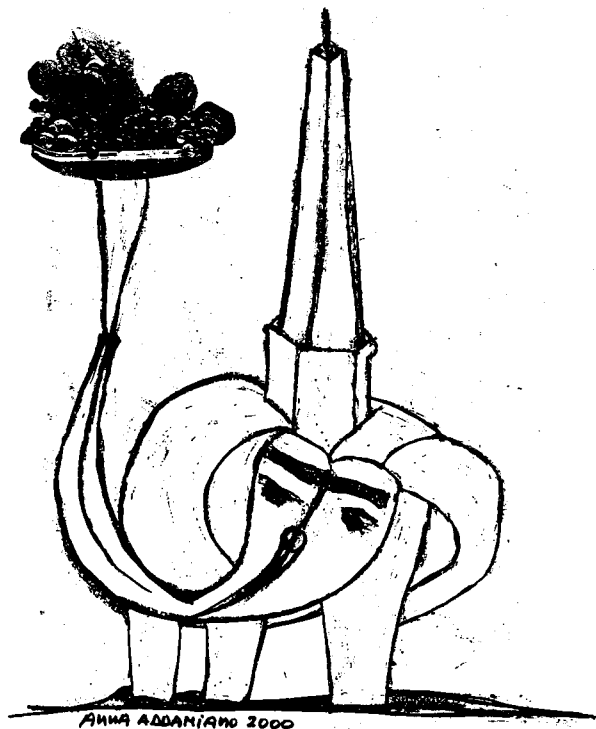
Tuttavia un fatto, accaduto nel 1824, scosse le coscienze dei tranquilli sudditi romani, e ne fu testimone indiretto Massimo d'Azeglio ospite a Marino, nei Castelli Romani, di un tale Checco Tozzi. Nella casa di questi conobbe per caso Leonida Montanari, medico condotto di Rocca di Papa e altri suoi compagni di setta, fra cui il principe Filippo Spada, guardia nobile del papa, e Angiolo Targhini. Quest'ultimo, poi, nonostante fosse il figlio del cuoco del papa e pur essendo molto giovane, finì sul patibolo insieme al collega Montanari, per aver accoltellato un tale Pontini, adepto della stessa setta, ma da loro ritenuto un traditore. Benché il Pontini fosse sopravvissuto alle ferite dell'agguato, i due attentatori furono ugualmente condannati a morte dal tribunale per il tentato omicidio, ma la cosa che più stupì il popolo romano fu il rifiuto da parte dei due carbonari dei conforti religiosi loro offerti più e più volte. Ad eseguire la sentenza fu Mastro Titta, il boia di Roma in una fredda mattina di novembre del 1825 su un lato di piazza del Popolo. Il primo capo a cadere nel cesto fu quello del dottor Montanari, poi quello del giovane Targhini.

Il padre di quest'ultimo, non potendo vendicare altrimenti la morte del figlio e dell'amico, decise a suo modo di prendersi una rivincita. Ideò un piatto di bucatini, che chiamò "alla carbonara": una curiosa novità che spadroneggiò sulla mensa del Papa re, divenendone, si dice, il piatto preferito.

Gli ingredienti sono per soddisfare l'appetito del pontefice in compagnia di cinque cardinali: 450 grammi di bucatini, 120 grammi di pancetta tagliata in un'unica fetta, 6 uova, un cucchiaino di olio extra vergi-

ne di oliva, una grattugiata di pecorino stagionato, sale e pepe di mulinello. L'esecuzione, poi, è rapida e precisa, come certi lavori di Mastro Titta: mentre cuoce la pasta, in abbondante acqua salata, rosolate nell'olio di una padella la pancetta tagliata a dadini. Intanto in una ciotola sbattete le uova insieme a 50 grammi di pecorino. Scolate la pasta cotta al dente e versatevi sopra la dadolata di pancetta e le uova; mescolate il tutto e cospargete di pepe nero i singoli piatti che così assumeranno la caratteristica fuliggine "carbonara".

Servite a tavola i bucatini ancora fumanti, accompagnati da un giovane Cesanese del Piglio, e vi assicuro che ciascun commensale si sentirà come un papa.



Laurino Giovanni Nardin

AVVENTURE (E COSCE DI POLLO)

Quando passò da queste parti, Dio doveva essere stanco e distratto, magari era la sera del sesto giorno, vallo a sapere! Trascinava la bisaccia ormai logora appesa al dito mignolo della mano sinistra. Ne fuoriuscirono pezzi di creazione rimasti inutilizzati, a casaccio. Terra e mare, pesci ed uccelli, acque dolci e salate, isole e isolotti, spiagge, foci di fiumi, barene, erbe acquatiche, gabbiani, aironi, gallinelle.... La laguna, la laguna di Grado.

E non era affatto male, il frutto di quella divina distrazione. Ma per perfezionare la sua opera, Dio mandò su una di quelle isolette una misteriosa statua della Madonna. I pescatori la trovarono. Correva il sesto secolo *post Christum natum*. Il futuro dell'isola era segnato: luogo di culto. Capace che il mare si fa pure cattivo, a volte.

*Madonnina del mare
Con te questo cuore
Sicuro sarà!*

Prese il nome di Barbana, da Barbano, il primo abate del monastero, edificato accanto alla chiesetta che ricordava il miracoloso ritrovamento. E divenne meta dei pellegrinaggi votivi dei fedeli dell'entroterra, il basso Friuli e la zona *inter binas aquas* (Isonzo e Vipacco).

Ogni paese aveva (ed ha tuttora) una data fissa per svolgere il proprio pellegrinaggio. Oggi si va in corriera, se non addirittura in macchina, fino a Grado, l'isola del sole famosa per più goderecci motivi, collegata alla terraferma da una lunga striscia di terra che si conclude con un ponte girevole (che peraltro pare abbia scarsa propensione a girare: personalmente non l'ho mai visto aperto). Poi si prende il vaporetto fino all'isola.

Ma a quei tempi... (massì, avete capito benissimo a quali tempi alludo!). A quei tempi il pellegrinaggio esigeva una pianificazione accurata. Si partiva con i carri trainati dai buoi a notte fonda o, addirittura, si programmava di restare fuori un paio di notti (i frati offrivano anche brandine a buon mercato). E bisognava prevedere una sufficiente provvista

di vivande per sostentamento.

Per un bambino poi, vi erano dei 'riti di passaggio', in quanto era la prima volta che vedeva il mare. Il mare... Il mare! *Les quatre cents coups* di François Truffaut! il ragazzo ribelle che arriva di fronte alla sterminata distesa del mare....

A scuola avevo sentito del messaggio in una bottiglia, da affidare alle onde, ponte lanciato verso l'ignoto.

Non ricordo più di tanto che cosa si metteva dentro il pacchetto delle vettovaglie, né com'era confezionato. Ma sono certo del pollo. Coscia di pollo arrosto. Cotta nel vino ed aromatizzata con foglie di salvia. Un rametto di rosmarino era stato addirittura infilato a forza sotto la pelle, per insaporire. Nessun altro ingrediente. Si mangiava tenendo l'osso per il bordo sprovvisto di carne, un po' come si tiene un gelato, atavici piaceri.

E dove si butta l'osso? Nessun problema, i pesci lo mangiano. L'osso ai pesci (ma come faranno, senza denti?) e il messaggio alla bottiglia. Messaggio accuratamente vergato, a casa, il giorno prima, su un foglio strappato da un vecchio quaderno. In un angolo appartato e solitario dell'isola (che diamine! ci sono cose, nella vita, che vanno fatte rigorosamente da soli!) affidai alle onde la bottiglietta dalla quale avevo prosciugato non so più quale bevanda regolamentare.

Non conservo la minima idea del contenuto del messaggio. Ma una cosa è certa: la bottiglia uscì felicemente dalla laguna, imboccò una corrente favorevole che le fece discendere tutto l'Adriatico, doppiò Capo Passero, passò indenne fra le colonne d' Ercole e fu in pieno Oceano. Ce ne ha messo del tempo, ma io so per certo che un navigatore solitario l'ha raccolta. È un vecchio lupo di mare, che ha esplorato le isole dei mari del sud, che è arrivato ben oltre i limiti di Gordon Pym. Ha letto il messaggio di quel bambino che credeva ancora alle avventure e alle magie.

Lo aspetto. Uno di questi giorni sentirò suonare alla porta di casa. È lui. Lo riconosco senza la minima esitazione. E andiamo assieme a sederci sulle panchine di pietra di Barbana, in faccia all' Adriatico selvaggio, che verde è come, ecc... E mangiamo un bel pollo arrosto (salvia, rosmarino e vino bianco), raccontandoci le avventure del mare che lui ha vissuto e io solamente sognato.

Franco Onorati

SE NON ERA PER IL CUOCO

Misticheggiante, lo sarà senz'altro: ed infatti è stata scelta per inaugurare la stagione d'opera del Teatro Costanzi nell'anno giubilare.

Ci pensa il musicista, Massenet, a mettere subito le carte in tavola, definendo *Le jongleur de Notre-Dame* (prima rappresentazione Montecarlo, febbraio 1902), un *miracle en trois actes*.

Sfinito dalla vita di stenti e dalla fame, il protagonista - Jean, il giullare, appunto - trova rifugio nei confortevoli ambulacri dell'abbazia di Cluny: dove, saziato dai generosi desinari allestiti da Boniface, *moine-cuisinier*, ma costretto a rinunciare alle sue canzonacce blasfeme, ingrassa, s'annoia e rischia di perdere la sua identità. Finché non ritrova la sua vena beffarda e sbarazzina: e in un raptus liberatorio offre alla Madonna un *pot-pourri* del suo repertorio profano: la Vergine coglie l'autenticità di questo gesto e gli replica facendo scendere l'aureola dei beati sul suo capo; gran finale, tra nuvole di gigli, fiordalisi e incenso, la Madonna che lascia il suo sito e comincia a salire lentamente al cielo, circondata dagli angeli.

Ce n'è abbastanza per far andare in estasi il povero giullare, che in un deliquio mistico spira dolcemente, fra lo stupore dei monaci astanti.

Fin qui il *miracle*.

Ma mai una vicenda mistica fu più miscelata ai sapori e agli afiori dell'antica *cuisine* (siamo nel 1300!).

Tanto per cominciare, il primo atto si apre sulla piazza antistante l'abbazia di Cluny in un giorno di mercato; e Massenet si diverte ad offrirci un campionario delle grida dei fruttivendoli:

“Pere, rape, prugne di Tours!

Fragole novelle!

Crema di formaggio! Cavoli bianchi!

Salsa verde, comprate la buona salsa verde!”

Irrompe sulla scena il giullare: affamato e lacero, cerca di raggranellare qualche soldo con il suo repertorio di giochi e canzoni. La folla lo diliega e gli chiede insistentemente un inno blasfemo: sarà l'*Alleluja del vino*.

Eccone qualche scampolo:

“Pater noster. Padre nostro che sei nei cieli
ti sento scendere dentro di me,
lungo il mio collo pio,
vestito di seta e di velluto
quando vuoto il mio bicchiere.

Ave. Ave Venere bella
che confidi ai tuoi amanti,
la notte ancor più che il giorno:
‘Bevi, compagno, il vino antico:
è il mio filtro d’amore’.
Il nostro cuore è caldo come pane al forno.
Quando vuotiamo il nostro bicchiere.

Credo. L’acqua è un intruglio velenoso.
Se provi a toccarla finirai all’inferno.
Ma perché al mio naso glorioso
il Cielo ordini: ‘Entrate, cardinale’.
Vuotiamo un altro bicchiere!”

La canzonaccia è interrotta dal Priore del convento, che, dopo aver ram-pognato il giullare, gli propone di convertirsi e di entrare in convento: più che le lusinghe di una vita normale, risultano decisive per il povero Jean le blandizie gastronomiche che gli fa balenare il priore, con esplicite allusioni al buon vitto dell’abbazia (“In Quaresima, certo, fagioli e aringhe affumicate. Ma nelle feste comandate... Ah, che giornate prosperose!”).

Proprio in quel momento sopraggiunge père Boniface, monaco-cuciniere (e la didascalia così ammicca: “Entra Bonifacio, in sella ad un asino che porta sulla schiena due grandi bisacce: una contiene dei fiori, l’altra bottiglie e vivande”). L’aria di sortita di Boniface è tutta un inno al contenuto delle bisacce: in cui ci sono, sì, i fiori per la Madonna, ma per gli umili servitori della Vergine non mancano le cipolle novelle, i porri freschi, il crescione di prato, cavoli vellutati, fiori di salvia... E, Vergine Santa, un bel cappone!

“Padre mio, guardate, vi prego, questo prosciutto. Il vino, certo, non ci manca, e che nettare delizioso! Brilla come una stella nel suo cielo di cristallo. Dolce Gesù, è *Macon* stagionato!...”

Il gioco è fatto.

La porta del convento si spalanca: e il profumo di vivande che ne esce vince le ultime resistenze del giullare.

Passano i giorni e la vita in convento si rivela una delusione per Jean: ingrassa, sì, ma la nostalgia per la sua vita errabonda e canora lo inquieta. E poi, in mezzo a tutti quei monaci che fanno sfoggio del latino rivolgendosi alla Vergine, si sente umiliato.

È ancora Bonifacio, il cuoco, a restituirgli fiducia in se stesso: in fondo, gli dice, non onoro anch’io la Vergine con il mio mestiere!

Ma sentiamolo:

Bonifacio: “Non potrei riempirmi di gloria, anch’io, allora, quando preparo un buon pranzetto? In fondo anche questa è un’opera buona. Scultore lo sono anch’io, col torrone! E pittore, anche, quando coloro le mie dolcissime creme. Un cappone cotto al punto giusto vale, da solo, mille poesie. E che sinfonia, da meravigliare cielo e terra, una tavola dove regnano l’ordine e l’armonia.”

Per il giullare è una rivelazione: canterà e ballerà per la Vergine Maria. Rimasto solo nella cappella dell’abbazia, recuperati i suoi miseri stracci colorati, di fronte alla statua della Madonna comincia a sciorinare tutti i suoi cavalli di battaglia: da una *Chanson de guerre* passa a una *Romance d’amour*, per finire con la *Pastourelle de Robin et Marion*.

La Madonna, di fronte a quello spettacolo di ingenuità e di fede spontanea, non può che commuoversi. Quando poi il giullare fa seguire alle canzoni una danza sfrenata, la statua si illumina, si anima, sorride: con la sua mano accarezza il giullare...

È il *miracle*.

Se non era per il cuoco...

FEGATO CON LE CIPOLLE

*Vada a Marino chi vo' le cipolle
vada a la Rocca chi vo' le castagne
e vienga a Roma chi vo' pijà moje.*

Stornello romano

“Vino, cipolle e peperino sò le ricchezze de Marino”: recita un adagio locale per nominare in breve i principali prodotti forniti dall’antico feudo marinese. Oggi, ridotta la produzione del peperino, tufo vulcanico di colore grigio cenere, e scomparsa la produzione di cipolle, resta il vino a tenere alto il nome di Marino. Tuttavia si tramandano alcune ricette per utilizzare in cucina le piccole ma saporite cipolle di una volta, a ricordo di una tale produzione che, fino al secolo scorso, saturava il mercato di piazza Navona e dava l’estro ai romani – a detta di Gigi Zanazzo – di appellare “cipollari” i marinesi che si recavano ai mercati dell’Urbe con l’ortaggio che più li caratterizzava ai loro occhi. Una di queste ricette voglio riferire ad Apollo buongustaio e non me ne voglia se questa pianta, come l’aglio, si addice di più alle divinità ctonie, che a quelle uraniche. Mi è stata dettata da una di quelle famiglie che disponevano di un “cipollaro”, cioè di una striscia di terreno adibito alla coltivazione di cipolle che annualmente veniva assegnata, previo sorteggio, ai più indigenti del paese, prima dai principi Colonna, poi dalle autorità municipali. Per 6 persone occorrono 6 etti di fegato di vitello, una cipolla, mezzo bicchiere di vino bianco di Marino, erbetta, sale, pepe e olio. La cipolla tagliata andrebbe soffritta con lo strutto ma, in mancanza, va bene anche l’olio. Il fegato, spellato e tagliato a fettine, va rosolato con cura per pochi minuti, quindi sollevato e messo da parte su un piatto. Il vino bianco, versato nella padella e fatto appena evaporare, si distribuisce sul fegato con una pioggia di prezzemolo tritato finissimo.

Insieme alla ricetta mi hanno raccontato che in uno di questi “cipollari”, oggi sito nel comune di Ciampino, un ragazzo di quella famiglia, posto nottetempo a guardia del raccolto, scoprì la luna, come il pirandelliano Ciàula, credendola una gigantesca cipolla messa lì dal buon Dio per far piangere gli esseri umani nel momento in cui, ammirandone il bianco luore, meditano sul loro gramo destino.

ËL VEJ E ‘L BATITOR (dialetto piemontese)

Sono strana gente questi italiani del Nord.

E. Hemingway, The Torrents of Spring.

I soma rivà ‘nt la piassa che ‘l sol a brusava: a brusava ij sedij dla vitura, a brusava nòsti euj ch’a cercavo ‘d vèdde l’ansëgna ‘d n’obergi, a brusava le schin-e dij vej setà ‘n sle banche d’antorn a la cesa, ‘nt la piassa ‘d cost pais ch’as dësrlà tut sù, ant j’angavign dij torniché dla stra provinsal.

I l’hai fërmà la vitura dnans a la cesa e, sautà giù ‘nt la póver, i l’hai sganfà via con mia man un pàira ‘d feuje fërmasse an sël cristal dëdnans, ëscasi a coaté ‘l lùcid patanù d’un véder ch’a arfletia ‘ndrinta ‘d chiel midem j’erbo aranda dij taulin dël dehors ëd lë “Scu ‘d Fransa”.

«Tròpa càud, l’apress-disné. I l’avìa ditlo ‘d fërmesse giù, ‘nt la pian-a, a arposesse a l’ombra, an chèich òsto, e monté peu’ sù stasëira, co’ ‘l fresch». I-j fas mi, antramente ch’i smicio l’ansëgna dl’oberge.

«I l’hai tròp pòch temp, mi. I pairava pa a speté stasëira. I son pa pì giovo ‘ma na vira: minca na minuta a peul esse la pì bela e i peuss pa arzighé ‘d përdëmla, no». Sò vissi ‘l pì gròss a l’é col ëd brajé, nompà che ‘d parlé. Ma brajé pa da anrabià, da già che cola a deuv esse soa manera genita d’esprimse.

«Introma sì, ch’am ësmija polid, e fresch, ëdzortut».

Andrinta a fasia dabon fresch, con col bon santor ëd vin, ëd cròta, ‘d piss ëd ciat, ëd rëssiura.

«Che vin ch’a l’avran-ne ambelessì?»

«Bon ëd sigur. It lo sas che da coste bande-sì ‘l vin a l’é tut bon».

«Fane porté ‘n liter, anlora. E doi bicer. Ch’a sia sclint, ël vin, e polid, ij bicer. Disijlo: sclint e polid. Disijlo. Fà pa mach nen mostra ëd di na ròba e peu’ ‘t na dises n’àutra».

I l’hai comandà ‘l vin, ësclint. E ij doi bicer, polid.

«Coma ch’as ës-ciam-lo ‘s vin-sì? Ciamijlo ti. Che gavada nen conos-se ‘l parlade locaj ma mach l’italian. Che gavada, l’italian. L’italian a l’é na lenga bon-a për tut e bon-a për nen. Disijlo, lò ch’i penso dl’italian».

«Mè amis a dis che l'italian a serv a pòch. A ringreta 'd nen savèj parlé a nòsta mòda».

«Ès vin as ès-ciamo Quajan. A lo fan ant un pais ëd j'anviron ...».

«A l'é bon. Disijlo. A stissa giù com l'amel. Disijlo. As podrij-lo parlesse con ès fieul che tui a lo làudo?».

Èl padron a l'ha slargà j'euj com doi botaj a sente lòn ch'i l'hai dije e a l'é corù fòra a parleje al barba 'd cost fieul, ëd cost batitor ëd balon che tui a lo làudo. Èl barba a stà setà an sna banca, a l'ombra.

«Adess a lo manda ciamé. Ma, scota, a sarà bin malfé, 't lo dio mi, che chiel-sì a ven-a ...».

«A-i mancherà peu' 'ncora sòn. It sas-to com a corio j' espada cand ch'a savio che mi i voria antèrvisteje o bele mach përmuté doe paròle? A veul esse na ròba da diventé famos ...».

«Ambelessi i soma pa an Èspagna. I soma an Piemont e 't vèddras che...».

«Tute bale. Im n'anfoto d'onda ch'i soma. It vèddras-to coma ch'a vnirà. E 'd corsa. Bon ès vin. Comandome n'otra bota, ma fà atension ch'an ciola nen. Ch'a chërda pa ch'i soma cioch e ch'im n'ancòrza pa s'am dà 'd picheta o 'd posca nompà che 'd vin ëd la lege».

«A l'han dime ch'a pàira pa».

«Chi?».

«Èl fieul. Èl batitor dël balon. A l'ha da travajé. A stà fasend ij gran. Për sòn ch'a pàira pa».

«Për mi a deuv pairé. Disje ch'a lo mando torna ciamé e ch'a-j dio ch'i-j pagoma 'dcò da bèive. E ch'im n'anfoto s'a stà sijand ël gran. A fussa bele l'amson dël Paradis. Ansi ...».

«Cò a-i é-lo?».

«Fà porté cheicòs da mangé. Cò a l'han-ne 'd bon?».

«Cò i l'eve 'd bon da mangé?».

«Anciove al verd, povron, tomin e nostral, frità d'erbëtte, pan e salam ...». Èl padron a l'avria seghità 'ncò. As vèddia pròpi ch'a-i tenia.

«Mangé a st'ora dl'apress-disné noi i-j dioma fé na marena sindòira».

«Disje 'd porté tut lòn ch'a l'ha. E 'dcò n'otra bota, istessa. E disje ch'a l'é anvità 'dcò 'l batitor. A basta mach ch'a ven-a ...».

«A vnirà nen. It lo dio torna. A l'ha da travajé».

«A deuv èvni. I son MI a dijlo. E a anvitelo».

Èl padron a riva con un piat da portà pien ëd ròba da mangé. A l'ha na

faccia ch'it sas nen s'a l'ha pì car ch'i restoma o ch'is la doma.

«A vnirà pa. Ambelessi a son ëd gent dròla. It vèddras».

«Nen pì dròla dj'èspagneuj. Bon, sòn, coma ch'a-j dio?».

«A son ëd povron con la bagna càuda. A vnirà pa. A l'é inùtil. Finioma 'd mangé, pagoma e tornoma d'onda ch'i soma rivà. Dame da ment, për piassi».

«Disje ch'a-i son ëdcò ij povron con la bagna còuda. Nen vera ch'a vnirà, padron?».

«S'a l'ha dit che 'd nò a veul dì che 'd nò. A vnirà nen. N'afé ch'i giur».

«It sentes-to? A lo dis ëdcò chiel. A vnirà pa. Inùtil ch'i spetoma. Finioma e 'ndoma a ca».

«Figurte s'a lassa perde l'ocasion d'esse antèrvistà da mi e 'd finì 'n sij giornaj o 'ndrinta a'n liber, con tant ëd ritrat. A l'é nen fòl».

«A vnirà nen. Mi i lo conosco. S'a l'ha dit parèj a veul dì ch'a l'é parèj». Èl padron, as ved bin ch'a l'ha por che a la finitiva i rusoma an tra 'd noi e che, mèraco, i-j pagoma pa 'l cont. A l'ha maitass ch'i vado për nòsta stra.

«Adess i finioma sta bota e 'ndoma via, pa vera?». I jë sghicio l'euj al padron, ch'a torna arpetne che 'l batitor s'a l'ha dit parèj a veul dì ch'a l'é parèj. Mèraco stasèira, apress ëd sin-a.

«I-j doma 'ncò des minute. Èl temp ëd vèdde 'l fond ëd sa bota-sì. Ma com a l'é-lo possìbil ch'a perda st'ocasion ... j' espada ...».

«I soma pa an Èspagna. I soma an Piemont».

«Ma l'Italia a jë smija franch a l'Èspagna. E l'italian a l'èspagneul».

«Ma sì i soma an Piemont. A l'é diferent. Motbin diferent».

«A va bin. Èdcò sa bota-sì a l'é forà ant ël fond. A l'é già furnìa. Fomne porté n'otra».

«Lassa sté. Tornoma 'ndarera, pitòst. Tant a vnirà nen».

Apres d'avèj pagà i soma surti 'n sla piassa e 'l sol a l'era già 'mpò pì tèbbi, ma la vitura a l'era l'istess un forn.

«A l'é pròpi nen èvnù, 's gadan. A l'ha perdù soa ocasion la pì bela».

«I 'l l'avìa ditlo che 'mbelessi i soma an Piemont, e pa an Italia o an Èspagna».

«It l'has rason ëdcò ti. Com a l'é-lo già ch'a-j dio, a col vin? e peu', cola frità con j'erbe ...».

«Quajan. A l'é-lo piassute, a ti? A-i buto 'ndrinta 'dcò j'urtie. 'T lo pen-saves-to dle vòlte?».

«Un baron. Bon da mat. E cò la frità con j'erbe. Mach an Italia a san fé 'd vin parèj».

«An Piemont». I l'hai coregiulo mi, antramente ch'i pijava la stra 'd Coni e chiel a 'ncaminava dindané la testa dèdsà e dèdlà.

«A l'é stàit pro fòl col fieul a nen ven-e. Adess, a sarìa famos an tut ël mond, con mia antèrvista».

«Mah. Disoma famos an Mérica, da già che tò giornal as les an Mérica».

«Chi ch'a l'é famos an Mérica a l'é famos an tut ël mond. Che fòl». La lenga a-j rabastava.

«Adess bòn. Deurm pasi e fate passé la cioca, antramente ch'it men-o a l'oberge, Ernest».

«A son ëd gent dròla sti italian dël Nòrd. I deuvo marchemlo: un di o l'àutr am ëvnirà a taj...».

Adess sò ronfé as fasìa sempe pì regolar e a smijava scasi andé d'acòrdi con ël bate dla lus ëd le prime stèile dzora dle colin-e e mi i pensava a lòn ch'a l'era stàit fòl col batitor giovo.

IL VECCHIO E IL BATTITORE. Arrivammo nella piazza che il sole bruciava: bruciava i sedili della macchina, bruciava i nostri occhi che cercavano di vedere l'insegna di un'osteria, bruciava le schiene dei vecchi seduti sulle panchine intorno alla chiesa, nella piazza di questo paese che si srotola tutto in salita, nel viluppo dei tornanti della provinciale. Fermai la macchina davanti alla chiesa e, saltato giù nella polvere, cacciai con la mano un paio di foglie fermatesi sul cristallo anteriore, quasi a coprire la lucidità nuda di un vetro che rifletteva dentro di sé gli alberi intorno ai tavolini del *dehors* dello "Scudo di Francia". «Troppo caldo, il pomeriggio. Te l'avevo detto di fermarci giù, in pianura, a riposarci all'ombra, in qualche osteria, e salire poi questa sera, col fresco». Gli faccio io, mentre sbircio l'insegna dell'osteria. «Ho troppo poco tempo, io. Non ce la facevo ad aspettare questa sera. Non sono più giovane come una volta: ogni minuto può essere il migliore e non posso rischiare di perdermelo, no». Il suo vizio più grande è quello di gridare, invece di parlare. Ma non gridare da arrabbiato, visto che quello deve essere il suo modo personale di esprimersi. «Entriamo qui, che mi sembra pulito, e fresco, soprattutto». Dentro faceva davvero fresco, con quel buon aroma di vino, di cantina, di pipì di gatto, di segatura. «Che vino avranno qui?». «Certamente buono. Lo sai che da queste parti il vino è tutto buono». «Fanne portare un litro, allora. E due bicchieri. Che sia limpido, il vino, e puliti, i bicchieri. Diglielo: limpido e puliti. Diglielo. Non fare solo finta di dire una cosa e poi ne dici un'altra». Ordinai il vino, limpido. E i due bicchieri, puliti. «Come si chiama questo vino? Chiediglielo tu. Che stupidaggine non conosce-

re le parlate locali ma solo l'italiano. Che stupidaggine, l'italiano. L'italiano è una lingua buona per tutto e buona per nulla. Diglielo, quello che penso dell'italiano». «Il mio amico dice che l'italiano serve a poco. Gli dispiace di non saper parlare come noi». «Questo vino si chiama Quagliano. Lo fanno in un paese dei dintorni...». «È buono. Diglielo. Gocciola giù come il miele. Diglielo. Si potrebbe parlare con questo ragazzo che tutti elogiano?». Il padrone spalancò gli occhi come due botti a sentire ciò che gli dissi e corse fuori a parlare allo zio di questo ragazzo, di questo battitore di pallone elastico che tutti lodano. Lo zio è seduto su di una panchina, all'ombra. «Adesso lo vanno a chiamare. Ma, ascolta, sarà difficilissimo, te lo dico io, che quello venga...». «Ci mancherebbe ancora questo. Tu sai come correvano gli *espada* quando sapevano che io volevo intervistarli o anche solo scambiare due parole? È una cosa da diventare famosi ...». «Qui non siamo in Spagna. Siamo in Piemonte e vedrai che...». «Tutte balle. Me ne frego di dove siamo. Vedrai come verrà. E di corsa. Buono questo vino. Ordiniamone un'altra bottiglia, ma fa attenzione che non ci imbrogli. Che non creda che siamo ubriachi e che non mi accorga se ci dà della risciacquatura o del vinetto invece che vino come si deve». «Mi hanno detto che non può». «Chi?». «Il ragazzo. Il battitore del pallone elastico. Deve lavorare. Sta facendo la mietitura. Per questo non può». «Per me deve potere. Digli che lo mandino di nuovo a chiamare e che gli dicano che gli paghiamo anche da bere. E che me ne frego se sta mietendo il grano. Fosse anche la mietitura del Paradiso. Anzi...». «Che c'è?». «Fa portare qualcosa da mangiare. Cos'hanno di buono?». «Cos'avete di buono da mangiare?». «Acciughe al verde, peperoni, tomini e nostrale, frittata d'erbette, pane e salame...». Il padrone avrebbe continuato. Si vedeva proprio che ci teneva. «Mangiare a quest'ora del pomeriggio noi lo chiamiamo fare una *marenda sinòira*». «Digli di portare tutto quello che ha. E anche un'altra bottiglia, dello stesso. E digli che è invitato anche il battitore. Basta solo che venga...». «Non verrà. Te lo dico di nuovo. Deve lavorare». «Deve venire. Sono IO a dirglielo. E ad invitarlo». Il padrone arriva con un piatto da portata pieno di roba da mangiare. Ha una faccia che non si capisce se preferirebbe che restassimo o che smammassimo. «Non verrà. Qui sono gente strana. Vedrai». «Non più strana degli spagnoli. Buono, questo, come si chiama?». «Sono dei peperoni con la bagna càuda. Non verrà. È inutile. Finiamo di mangiare, paghiamo e torniamo dove siamo partiti. Ascoltami, per piacere». «Digli che ci sono anche i peperoni con la bagna càuda. Verrà, padrone, non è vero?». «Se ha detto di no vuol dire di no. Non verrà. Ci giurerei». «Senti? lo dice anche lui. Non verrà. Inutile che aspettiamo. Finiamo e andiamo a casa». «Figurati se si lascia scappare l'occasione di essere intervistato da me e di finire sui giornali o dentro ad un libro, con tanto di fotografia. Non è scemo». «Non verrà. Io lo conosco. Se ha detto così vuol dire che è così». Il padrone, si vede bene che ha paura che in fin dei conti litighiamo tra noi e che,

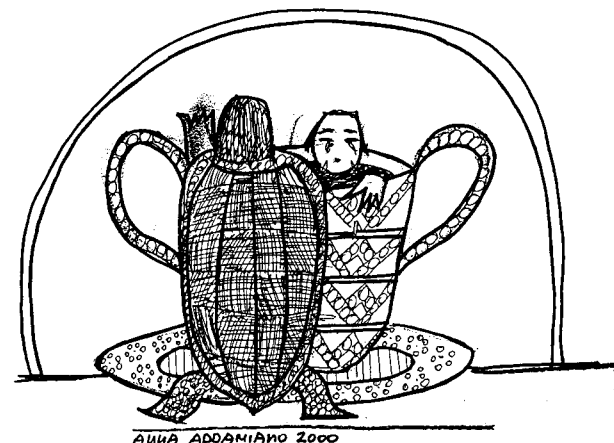
forse, non gli paghiamo il conto. Non vede l'ora che ce ne andiamo per la nostra strada. «Adesso finiamo questa bottiglia e andiamo via, vero?». Gli strizzo l'occhio al padrone, che ci ripete nuovamente che il battitore se ha detto così vuol dire che è così. Forse stasera, dopo cena. «Gli diamo ancora dieci minuti. Il tempo di vedere il fondo di questa bottiglia. Ma com'è possibile che perda questa occasione... gli *espada*...». «Non siamo in Spagna. Siamo in Piemonte». «Ma l'Italia assomiglia proprio alla Spagna. E l'italiano allo spagnolo». «Ma qui siamo in Piemonte. È diverso. Molto diverso». «Va bene. Anche questa bottiglia è forata nel fondo. È già finita. Facciamone portare un'altra». «Lascia stare. Torniamo indietro, piuttosto. Tanto non verrà». Dopo aver pagato uscimmo sulla piazza e il sole era già un po' più tiepido, ma la macchina era ugualmente un forno. «Non è proprio venuto, quel deficiente. Ha perso la sua più bella occasione». «Te l'avevo detto che qui siamo in Piemonte, e non in Italia o in Spagna». «Hai ragione anche tu. Com'è già che si chiama, quel vino? e poi, quella frittata con le erbe...». «Quagliano. A te, ti è piaciuto? Ci mettono dentro anche le ortiche. Lo avresti mai pensato?». «Un sacco. Buono da matti. E anche la frittata con le erbe. Solo in Italia sanno fare vini del genere». «In Piemonte». Lo corressi io, mentre prendevo la strada per Cuneo e lui incominciava a far oscillare la testa di qua e di là. «È stato proprio scemo quel ragazzo a non venire. Adesso, sarebbe famoso in tutto il mondo, con la mia intervista». «Mah. Diciamo famoso in America, visto che il tuo giornale si legge in America». «Chi è famoso in America è famoso in tutto il mondo. Che scemo». Strascicava la lingua. «Adesso basta. Dormi tranquillo e fatti passare la sbornia, mentre io ti porto all'albergo, Ernest». «Sono strana gente questi italiani del Nord. Devo segnarmelo: un giorno o l'altro mi tornerà utile...». Adesso il suo russare si faceva sempre più regolare e sembrava quasi accordarsi con il battere della luce delle prime stelle sopra le colline ed io pensavo a quanto era stato scemo quel giovane battitore.

Vito Elio Petrucci

FRACASSÂ (dialetto genovese)

Orrieiva ëse quell'articiocca
che t'ammii golosa in to taggiâghe e spinn-e.
Te pã zà de mangiâla feuggia a feuggia
primma ancon che a çioula
a gh'arrotonde o gusto.

FRICASSEA. – Vorrei essere quel carciofo che guardi golosa nel tagliargli le spine. Ti sembra già di mangiarlo foglia dopo foglia, prima ancora che la cipolla gli arrotondi il gusto.



Josè Peverati

I FUNZ (dialetto ferrarese)

J'è bòn i funz in ùmad opur frit
int la padela, ross e bei crucant!
Am pias ad védri ben piantà, bei drit
in mez al prà, int i bosch e sota il piant

e quand a piov o quand a gh'è umidità
i spunta fora come par incant
fresch e lusent ad guazza in zzà e in là
di bei funz gross ch'i par quasi zìgant...

Con di capié che sol a tgnìri in man
i'e tanta largh e tanta spampanà
ch'i par dil grossi umbrèli da vilàn
quand al luni matina i va al marcà.

Alora i muntanar con al so zzést
i part in pressia quand l'è ancora scur
avanti l'alba, ala matina prest
scandend al pass, elastich e sicur.

I s'a spargugna su par la montagna
e coi bastùn i zzerca pian pianìn
e i trova, ad funz, un mond e maramagna
e i'impiniss il zèrli ed i zzastìn.

E quand a spunta al sol ala matina
i'ha zà rumà par tera e sota il foi
e i torna indré con la so sporta pina
pian pian, zò pr'i santier, coi stivài moi.

Nuàlter, invez, a sèn povr incantà
ch'a s'alvén tardi e ch'an truvén mai nient.
Quand i s'incontra, i s'guarda con pietà,
con un suris, che l'è ad cumpatiment.

A zirén come di och, avanti e indré,
a s'ingrupén sota i'arbust e i spin,
as ciamén l'un con l'àlter, a fen di uchié,
mò'd funz as trova al massim dù ciudìn.

A zirén tut al dì fin ala sira
e col piv int al sach andén a let
col gamb strazzadi e con la testa ach zira;
acsì a m'è baligà un curios suspèt,

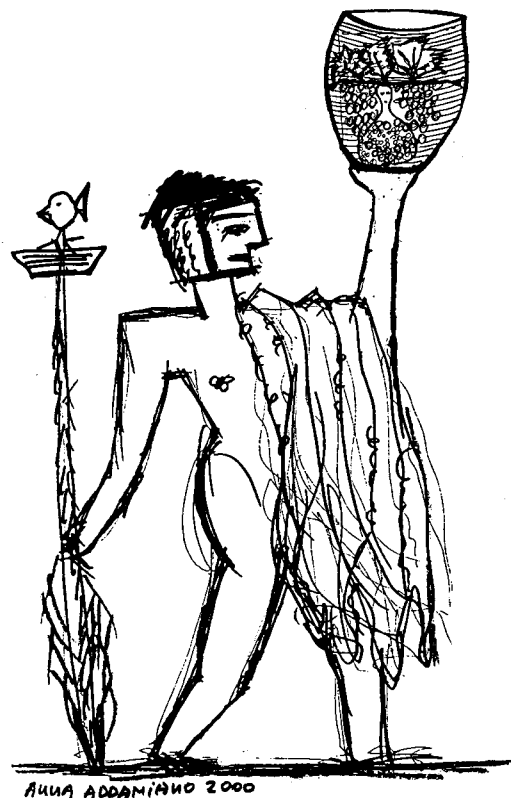
che 'sti birbùn, s'i ved di furastier
is loga pian pianìn dré da 'na foia
o is inscartòzza zò sota al santier,
invisibil a nu, ch'a n'avèn voia.

Se subit dop invez agh passa atés
guardand in aria e con su i'òcc al brét,
un muntanar ch'al va pr'i so intaress
i spunta fora ancora e igh fa d'uciét!

I FUNGHI

Che buoni i funghi! In umido oppur fritti / emanano un profumo stuzzicante. / E che piacer guardarli! Ben diritti nel prato, / in mezzo ai boschi e tra le piante. / E quando piove o c'è l'umidità / vedi spuntare in fretta, lì davanti, / freschi, lucenti e roridi qua e là / dei funghi grossi.. sembrano giganti! / Hanno cappelli che, a tenerli in mano, / son molto grandi, molto "spampanati" / e sembrano gli ombrelli del villano / che il lunedì si reca sui mercati. / Allora i montanari con il cesto / vanno solerti, quando è ancora scuro, / avanti l'alba, la mattina presto / scandendo il passo elastico e sicuro. / Si sparpagliano su per la montagna / e coi bastoni cercan pian pianino / e trovano di funghi una cuccagna / e riempiono le gerle e il canestrino. / E quando spunta il sole, la mattina / già gli anfratti e i recessi han rastrellati, / ritornano, ché piena è la cestina, adagio, gli stivali un po' bagnati. / E noi invece, un poco sprovveduti, / ci alziamo tardi e ne troviamo a stento. / Se li incontriam, fan cenni, fan saluti, / ma con sorrisi di compatimento. / Sembriam oche disperse,

senza guida, / ci intrufoliamo sotto arbusti e spini / poi ci chiamiamo con acute grida, / ma funghi pochi.. solo due chiodini! / Camminiam tutto il giorno, fino a sera, / con le pive nel sacco andiamo a letto, / le gambe stanche e il capo che ci gira, / così m'è balenato un bel sospetto: / che 'sti birboni ad ogni forestiero / si nascondano giù dietro una foglia, / s'accartoccino ai bordi d'un sentiero, / invisibili a noi che ne abbiam voglia. / Se invece dietro noi viene d'appresso, / tenendo avanti agli occhi il suo berretto / un montanaro privo d'interesse, / rispuntano ad un tratto a far l'occhietto!



*Gioacchino Rossini**

LE LAZZARONE

Au bord des flots d'azur
Que le Vésuve au loin couronne,
Dormir sous un ciel pur
C'est le bonheur du Lazzarone.
A d'autres les ennuis,
Le vain prestige de la Gloire,
Dans ce divin pays
Il vaut bien mieux manger et boire.

Doux ciel napolitain,
Que le zéphyr caresse,
Chez toi quel beau destin:
L'amour, la joie et la paresse.
Pour tous quel beau destin
Se divertir soir et matin.

Aux chants des barcaroles
Mêlons les farandoles,
Baisers, amours frivoles,
Charmez ce doux loisir.

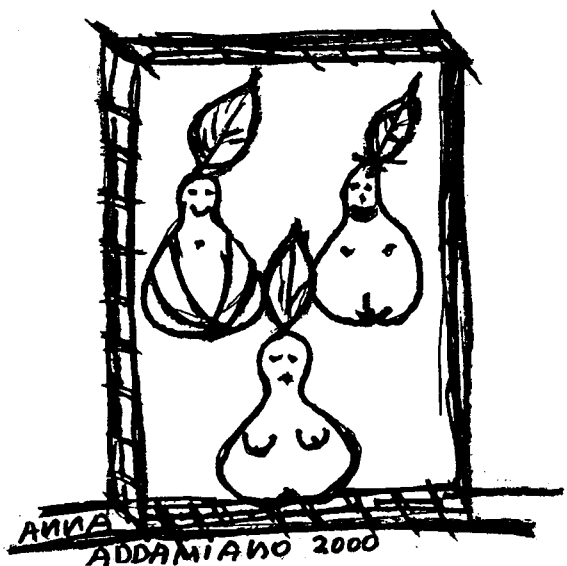
Nos coeurs n'ont plus qu'un seul désir:
A nous toujours le vrai plaisir,
Naples, il faut te chérir,
Naples, te voir et mourir.

Zampognes et pipeaux
Courons danser sous la tonnelle,
Et rire aux gais propos
De notre ami Polichinelle.
A nous l'amour, le jeu
Et la gaité que Dieu nous donne,

Et puis faisons un vœu
A Saint Janvier, à la Madone.

Dans ce climat béni
La vie est une fête,
Qu'un fin macaroni,
Festin des Dieux, pour nous s'apprête.
Dans ce climat béni
Honneur au fin macaroni.
Oh jus! oh fromage!
Oh tomates! oh macaroni!

* Testo musicato da Gioacchino Rossini e da lui incluso nella raccolta intitolata *Péchés de vieillesse* (1866).



Simonetta Satragli

MENU PER NESSUNO

Tremavano nel vento le grandi foglie di malva ai piedi della scarpata affollata di ravizzone: verde e giallo, colori della primavera. Ma il cielo era pesantemente nuvoloso e l'aria ancora gelida.

Partivo, lasciando ancora una volta la casa, le cose, le persone. La Pasqua era imminente: con chi avrei mangiato l'agnello? Forse in solitudine, io, affamata di affetto. Ma in quell'altra mia casa, per qualcuno che pur volendo non sarebbe venuto, avrei decorato le uova con fiori e arabeschi, avrei fatto una torta tutta gialla di tuorli robusti e la pasqualina verde, dalla crosta croccante.

Le stesse cose, forse, avrebbe mangiato anche lui, ma non in solitudine, lontano da me, con un sospiro.



LA CROSTATA DI CARLA

Com'era buona quella crostata
Fatta di pasta e di marmellata,
altro che quella comprata al forno
cotta di notte e venduta di giorno!
Quella fragranza che viene dal cuore
Nasce ogni volta da un atto d'amore.
Ne ho viste tante, mangiate di meno
Perché passate in un breve baleno,
dalla cucina alla casa di Marta
che non fa in tempo a levare la carta,
oppure in quella di Maria Grazia
dove il suo clan in coro ringrazia.
Dura ben poco, però, la crostata,
anche chi deve mangiar l'insalata
vuole assaggiare la calda primizia
che come sempre è una delizia.
Meglio un sorriso di gioia appagata
Che un triste sguardo di fine... crostata.

Sono spiacente, ma le mie figlie
fanno scongiuri e meraviglie
perché io parli sull'almanacco
- se no mi chiudono dentro un sacco -
della crostata, ormai proverbiale,
dega del mitico baccanale,
che da una vita ci allietta il desco
come può fare in parete un affresco.
Ne prendo atto e tosto provvedo,
anche perché per primo ci credo,
e chiedo venia ai nostri lettori
perché di fronte a tre donne di cuori
non mi censurino e lascino andare
il mio palato che vuole cantare.

UN OSPITE PARTICOLARE

Nella fertile pianura catanese, costellata di luminosi aranceti, vive, incastonato dal 1693, un delizioso paese: Grammichele, dalla topografia quanto mai originale.

Un paese caratterizzato da un'ampia piazza centrale di forma esagonale da cui, come fulcro viario, si dipartono sei vie che conducono, rispettivamente, a sei piazzette quadrate collegate tra loro da una piccola circonvallazione, anch'essa di forma esagonale. Le vie che parallele, si allontanano dall'asse centrale in anelli orbicolari, formano intorno ad esso una figurazione geometrica perfetta, pari a quella, sorprendente, di una ragnatela. Tale è il suo impianto topografico che risalta chiaramente da una visione aerea.

Le cartoline illustrate eseguite in tal modo lo dimostrano.

In tale paese, la festività religiosa di San Giuseppe, del 19 Marzo, oltre ad esternarsi in funzioni religiose, liturgie ed un variegato Mercato dolciario in piazza, protrae, con rituale secolare, un sorteggio "sui generis" tra i più poveri del paese che vivono in solitudine e senza sostegno alcuno.

In parrocchia, quel giorno, in un clima festoso, sotto l'aura della fortuna che vi presiede, viene scelto per sorteggio uno d'essi che, fortunato lui, viene insignito di una tunica azzurra, alquanto lisa da indossare subito sul suo vestito, unitamente ad un petaso, una sorta di cappello a larghe tese, della stessa tinta più scura.

In una mano gli viene affidata una pertica, ricurva in alto, dove è stato fissato un candido giglio di carta. Nell'altra, una riproduzione, sotto vetro, di una improbabile effigie di un biondo San Giuseppe che regge in braccio un Gesù fanciullo.

Il derelitto assumerà, da quel momento, la iconografica figura del Santo che gli permetterà, per un anno intero, fin, dunque, alla festività successiva di essere accolto presso qualunque desco familiare del paese egli abbia scelto di presentarsi.

Un curioso rituale precederà tale accoglienza. Egli comparirà in ora mattutina, presso l'abitazione prescelta e, dopo aver bussato, ripeterà, in dialetto, a chi gli si presenterà, l'annosa frase: "Appizza 'stu quattru" (Appendi questo quadro): che sarà eseguito subito su una parete della stanza da pranzo.

Nel licenziarsi temporaneamente, avrà informato, a richiesta, delle sue preferenze gastronomiche che, nei limiti, saranno esaudite.

Tutto ciò farà sì che egli si ripresenti intorno a mezzodì, ora canonica del pasto cittadino, per essere ricevuto con rispetto e simpatia alla tavola dei caritatevoli.

Così, di famiglia in famiglia, per un anno intero, l'indigente si sarà assicurato un pasto ristorante, comprensivo, certamente, di un buon sigaro. Alla sua cena provvederà la stessa famiglia che colmerà di cibarie l'inseparabile sacchetta.

Il vero San Giuseppe, sottovetro, dall'alto del suo punto di vista avrà assaggiato a modo suo e giudicato qualità ed accoglienza.

L'atto generoso di quella famiglia sarà considerato, agli occhi del vicino che tutto vede, come prestigio acquisito.

Così vuole, da secoli, un certo costume sociale dei cittadini di Grammichele il cui nome è la modifica di Gran Miceli, nome del feudo appartenente a Carlo M. Cafara, Principe di Butera, Grande di Spagna, che, dopo il devastante terremoto del 1693, lo fece erigere, su commissione, all'architetto frate Michele da Ferla in luogo diverso da quello di origine, quando si chiamava Occhiolà.

Quel San Giuseppe che per l'intero anno, sotto mentite spoglie, si lascerà crescere barba, capelli e baffi tali da ricreare il simulacro ambulante del Santo si immedesimerà del suo personaggio calandosi, come usa in gergo teatrale, nella parte recitante. Cosicché, per il benessere temporaneo raggiunto non lemosinerà e distribuirà distratte carezze ai bimbi che, rispettosi, gli baceranno la mano e, ai passanti ossequiosi, accennerà benedizioni.

Patetico personaggio quel finto santo che, smarrito nel groviglio assordante di questa civiltà invadente sopravvive per la generosità degli abitanti di un magnifico paese d'arte che non intende rimuovere una parte cospicua del suo costume.

Novello Valentino

HIC SUNT LEONES

Quel viaggio dissolse in un attimo gli odori ed i sapori del tradizionale pranzo di Natale, poiché iniziò nel primo pomeriggio del 25 dicembre dopo un abbraccio a tutti ed una corsa verso l'aeroporto: destinazione Tunisi.

Fu un incipit liberatorio, poiché riuscimmo a sottrarci con elegante noncuranza alla kermesse di libagioni che avrebbero segnato il tempo fino a S. Silvestro.

Iniziò così un viaggio avventura con fuoristrada e tende attraverso il deserto tunisino ed algerino, seguendo la pista delle oasi fino agli altipiani del Tassili ad ammirare affascinati i graffiti dei nostri progenitori. Il sole calò rapidamente e la notte del 31 dicembre ci trovò accampati nel letto asciutto di uno "uadi" percorsi da frenetica attività in vista del meritato ed atteso cenone di Capodanno. Ormai da una settimana si andava a spaghetti, datteri e pomodori.

Un grande fuoco, alimentato dagli arbusti secchi raccolti in giro, illuminò i nostri visi concitati e scaldò le nostre anime già predisposte a trasformare quella notte in un evento memorabile. Vennero alla luce - è proprio il caso di dirlo - innumerevoli bottiglie di vino giunte fin lì ancora intatte, in maniera certo fortunosa, oltre a tutto ciò che era considerato commestibile: biscotti, fichi secchi, cioccolata, perfino un panettone, saltati fuori da segreti nascondigli. Comunque, poiché mi era stata affidata la cambusa, toccava a me preparare il "piatto forte".

Il giorno precedente, infatti, attraversando una grande oasi da 100 mila palme, mi spinsi curioso ed attento per un coloratissimo mercato ed acquistai, dopo serrata contrattazione gestual-plurilingue e con qualche titubanza, un considerevole trancio di coscio di bue cosperso, ahimè, di innumerevoli mosche: prendere o lasciare.

Lo presi, ovviamente, riservandomi di lavarlo accuratamente e poi... il fuoco avrebbe fatto il resto. La maggioranza degli affamati optò per uno spezzatino (lo sognavano succulento) ed il sottoscritto, dopo aver effettuato una diligente opera di eliminazione di tendini e grassetti ed una spezzettatura in corposi bocconi, depose il tutto nella pentola a pressione fuori misura che avevamo in dotazione, assieme ad ogni residuo di

verdure ancora utilizzabili (sedano, carote, aglio, cipolla), quindi olio d'oliva (italiano) sale e peperoncino piccante.

La fiamma azzurrognola del fornello da campeggio iniziò la trasformazione alle ore 21. Trascorse un'ora e non ci annoiammo. Feci sfiatare la pentola ed assaggiai: niente da fare, era ancora dura.

Rimisi sul fuoco e trascorse un'altra mezz'ora, durante la quale spazzolammo quasi tutte le riserve. Ripetei l'operazione pentola per appurare che la consistenza della carne era di poco variata, accidenti! Il consiglio decise che avremmo sopportato al massimo un'altra mezz'ora. E così fu. Dopo due ore di pentola a pressione, ormai doveva essere stracotta!

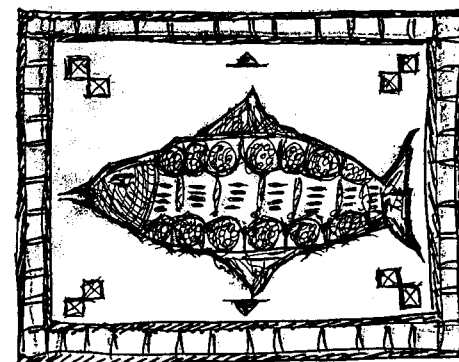
La fredda notte di fine anno ci trovò a masticare pezzi di gomma che cedevano alla pressione tornando integri con tutte le loro forti fibre, costretti a capitolare quando ormai i muscoli delle mascelle s'erano trasformati in massa dolente ed insensibile. Ma non ci demmo per vinti, anche perché la fame, in questi casi, è buona consigliera e ci suggerì di ripulire la pentola fino a farla brillare.

La festa andò per il meglio; saltarono fuori persino due bottiglie di brandy (che previdenza!) e si andò avanti fino alle prime luci dell'alba, quando ormai l'acqua nelle borracce si era trasformata in un blocco di ghiaccio. Era cominciato un nuovo anno ed all'oasi successiva ci dissero che quella era carne di cammello.

Anna Ventura

ALTRI FRATI

Nel ricettario dei frati cucinieri
c'è un messaggio cifrato
tra minestre focacce e austere
ricette di magro:
un richiamo
per cuori sicuri, solitudini,
giorni fermissimi
di un quotidiano impassibile
scandito a sua volta
dai lunari
dove altri frati
danno consigli sulle semine
e regole infallibili
per andare in paradiso.



ANNA ADDAMIANO 2000

A BANCHETTO CON MARINETTI

Nel 1935, per quanto portassi i calzoncini alla zuava, che non erano né quelli corti dei ragazzotti, né quelli degli adulti, ebbi un incarico di fiducia come 'addetto' (ma diciamo pure 'vice') stampa, alla Mostra Nazionale dei Vini Tipici, durante il Concorso di Poesia Bacchica Amatoria e Guerriera presieduto a Siena da Filippo Tommaso Marinetti. Mi avevano chiamato i redattori dei giornali locali, i quali mi avevano preso a ben volere per la mia vivacità e voglia di affermarmi anche nel campo giornalistico, dove non ero che un semplice apprendista.

Rodolfo Della Felice aveva fondato a Siena un gruppo di futuristi dissidenti, come si lesse in un giornale futurista dell'epoca: "Supremazia", che ho rivisto esposto alla "Mostra del Futurismo attraverso la Toscana", a Livorno. Dopo questa mia prima esperienza a fianco dei futuristi, Rodolfo voleva addirittura che io aderissi al suo gruppo. "Come faccio" – replicai, non so se per umiltà, o buon senso – "a diventare dissidente, se non sono nemmeno considerato futurista?". Ma Enzo Benedetto, che conosceva i miei trascorsi, quando lo frequentavo nella redazione di "Futurismo oggi", mi diceva, nonostante io, per pudore o altro, mi schermissi: "Tu sei futurista!"

Convinto, ma non del tutto, risolsi il problema domandandomi in un mio "Diario para-futurista" che cosa c'era in me di futurista? Forse il fatto di essere sempre stato "moltiplicato e ubiquitario", come piaceva agli amici di Marinetti, tanto che amavo gli spostamenti da una città all'altra e che mi seducevano molte cose: la carriera universitaria, il giornalismo, il racconto, il teatro, il cinema... La pittura no (critica esclusa), perché se mi azzardavo a fare qualcosa, a penna o con i colori, non riuscivo che a 'impasticciare'. Ma torniamo alla mostra. Il concorso si svolse all'aperto, in un bastione della Fortezza Medicea. Lungo i viali erano i padiglioni disegnati, per buona parte, dall'architetto Virgilio Marchi, allora anche direttore dell'Istituto senese di Belle Arti. La commissione giudicatrice era composta da Marinetti, Govoni, Sanminiati, Marchi, Bonelli e non so chi altro. Tra i concorrenti erano: Lorenzo Viani, Vincenzo Tommasini, detto Farfa, Lorenzo Ercole Lanza, Fornaretto Vieri, giornalista chiantigiano, Ignazio Scurto e persino... Silvio Gigli, che declamò una sua "Paliofolia".

Farfa esordì con un "Venni-vidi-viti" ed esaltò la gentilezza delle donne senesi che "nel volger l'anca" non erano da meno delle veronesi. Viani, come è risaputo, cominciò con: "Noi siamo cristiani – ma il vino lo vogliamo ebreo – non battezzato all'orlo del pozzale". Furono entrambi, Viani e Farfa, incoronati di pampini, vincitori ex aequo. Poi andammo tutti a banchetto, trascinati da Marinetti, sotto gli ippocastani della Fortezza, nella calda notte di agosto. Marinetti elogiò i vini senesi (il Brunello di Montalcino, soprattutto), asserendo addirittura che il vino era "benzina" per la macchina umana e non perse occasione di lodare il talento degli architetti Virgilio Marchi, naturalmente, ma anche Angiolo Mazzoni, che aveva creato a Siena una delle più belle ed eleganti stazioni d'Italia. Purtroppo nel corso della guerra, allora imminente, fu smembrata dai bombardamenti. Osservando l'apparecchiatura dei tavoli e la qualità del vasellame dette anche lezioni di gusto per quel che riguardava il colore dei contenitori di coccio e delle vivande. A casa di Luce Marinetti ho visto, più tardi, religiosamente conservati in una vetrina che sembrava un altare, piattini e tazzine in aeroceramica, forse di Tullio d'Albisola, ed Enzo Benedetto mi mostrò tazze e teiera di sua ideazione e realizzazione.

Non ricordo se tutto il pranzo corrispose ai programmi della 'cucina futurista' di Marinetti e Fillia – forse no – che volevano addirittura "abolire la pastasciutta", deprecata perché, aveva detto, la *Caffeina d'Europa* nemica della "figura snella e della trasparenza spirale" dei futuristi. Forse era questo un problema da prendere in considerazione, da parte mia, rispetto alla proposta di diventare "dissidente". In ogni modo ricordo che dei piatti di pastasciutta ci furono e Marinetti fece finta di non vederli; ma anche belle vivande sgargianti, armoniose come godibili pitture. Per esempio dai "Quisibeve" dei padiglioni che sarebbero i "bar", in lingua autarchica, furono fatte venire delle "pluribibite" e degli "arpeggi", che altro non erano che dei cocktails dalle tinte più svariate e di audace invenzione. Quel che mi rimase impresso fu il piatto "Equatore Polo Nord" che era un mare di tuorli rossi d'uovo all'ostrica con pepe, sale e limone. Al centro trionfava un cono di chiaro d'uovo pieno di spicchi d'arancia. Ci fu anche chi citò le "Mammelle italiane al sole", nella ricetta della futurista aeropittrice fiorentina Marisa Mori, che forse era presente, ma non posso ricordarlo. Si trattava di due semisfere ripiene di pasta candita di mandorle con al centro di ognuna una

fragola fresca. Alcuni propendevano per l'aggiunta di uno zabaione versato nel vassoio con panna montata. Altri consigliavano pepe forte e guarnizioni di peperoncini.

Belle erano le vassoiate di frutta, dove non si era agli *assemblages* ricciuti e ridondanti dell'Arcimboldi, ma alle tarsie variocrome, quasi deperiane, e alle architetture geometriche futuriste.

Alla fine del pranzo, dove era corsa la buona 'beva' e Viani poetava con gli occhi iniettati di sangue, come un dio Bacco, le bottiglie vuote si moltiplicavano e larghe macchie rosso-viola contrassegnavano le tovaglie bianche che avevano ospitato la movimentata crapula.



IETTA BUTTINI DAMONTE

Ha studiato a Torino con Casorati all'Accademia Albertina. Trasferitasi a Milano è stata allieva di Cantatore a Brera. Ha tenuto personali a Milano, Torino, Firenze, Genova, Bergamo, Forlì, Casablanca. Tra le manifestazioni a carattere internazionale cui recentemente ha partecipato, ricordiamo: la XVI Biennale di Milano; la Mostra naz. di Arte della Regione Lombardia – La Permanente – Milano; la Triennale dell'incisione – Palazzo della Permanente – Milano 1975; 130-131ª Esposizione Arte Figurativa – La Promotrice – Torino; la collettiva internazionale di Grafica – Gall. L'Ainglee Aigù – Bruxelles; la Biennale Internazionale di Grafica – Museo de arte Contemporaneo di Ibiza; la Mostra del disegno e della Piccola scultura – Permanente Milano; l'Arte Fiera di Bologna; Esposizione «Grafica Italiana» alla Galleria di Arte Moderna di Lubiana (Jugoslavia); Galleria Dida – Graz.

Medaglia d'oro al premio Bagnatica (BG) 1981 – 1° premio Ass. Grafica Interni Centenario Segantini 1999 – 2° premio G. Masseroni di Zogno 1982.

Hanno scritto di lei: Mario Lepore, Luigi Carluccio, Marziano Bernardi, Mario Perazzi, Alberico Sala, Mario Portalupi, Gino Traversi, Pedro Fiori, Ignazio Mormino, Walter Visioli, Piero Giangaspro, Carlo Fumagalli, Maria Bergonzoni, Enrico Bosi, Sergio Paglieri, Nalda Mura, Gino Dordini Majid Smaili, Eri Vigorelli, Luciano Luisi, Mario Monteverdi, Orazio Puglisi, Fenemma Bartolomei, Giorgio Braga, Lino Lazzari e altri.

DOMENICO CARA

Vive a Milano. Studioso d'arte e di letteratura, ha pubblicato: *L'impiego dell'immagine*, *La comunicazione emotiva*, *Strutture grafiche e segni*, *Imperfetto e metafora*, *Storie di linee*, *La lettera forata*, *La qualità delle spoglie*, *Organizzazione della prosa e altra vita del testo*, *Traversata dell'azzardo*.

Ha pubblicato una serie di sillogi di poesia e, recentemente, *Passeggiare nella brughiera*, *Filigrane innaturali*, ecc. Svolge attività editoriale ed è direttore responsabile di "Anterem" e "Tracce": riviste di ricerca letteraria e scritture multimediali. È stato inserito in alcune Storie della letteratura italiana e in diverse antologie sul Secondo Novecento.

EMILIO MARIANELLI

Nasce a Roma nel 1960, e fin dalla sua giovinezza è amante dello sport e manifesta passioni “insane” per i viaggi. Si “allontana” da casa per la prima volta a 17 anni e vive per sei mesi in Belgio lavorando come operaio in uno stabilimento. Rientrato in Italia porta a termine gli studi (maturità scientifica) ed inizia la Facoltà di Giurisprudenza.

Nel 1984 è Procuratore Speciale della Società di Alta Moda “Geometrie”, di cui diventa anche socio.

Nel 1985 comincia la sua carriera di Consulente Aziendale ed abbina la passione per i viaggi con il lavoro visitando paesi dell’America Meridionale, Centrale e Settentrionale; paesi dell’Africa del Nord e del Sud, paesi del Medio Oriente ed Estremo Oriente e, in ultimo, paesi del Continente Europeo. Non abbandona mai la sua passione per lo sport che lo porta a diventare prima un agonista nel settore della Pesca Sportiva e poi Giornalista. Diventa, successivamente, Consigliere Provinciale della F.I.P.S.A.S. di Roma ed Istruttore Giovanile C.A.S. nonché Giudice di Gara provinciale. Collabora con le Istituzioni per il recupero ambientale dei corsi d’acqua sia locali che regionali e si impegna nell’organizzazione di manifestazioni in favore dei portatori di handicap e dei bambini facendoli interagire con la pesca e con l’ambiente. Attualmente vive in Sardegna dove continua la sua ricerca incessante di un modo di vita a “misura d’uomo”.

INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Anna Addamiano, *Una sera a cena*
- 9 Marco Albera, *La zuppa dopo l'assedio*
- 12 Laura Biancini, *Mai d'estate, e poi mai più!*
- 14 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Dar da mangiare agli affamati*
- 16 Margherita Maria Breccia Fratadocchi, *Cronaca, prelibatezze e poesia!*
- 18 Gustavo Buratti, *Pranzo e brindisi con i “briganti” borbonici*
- 21 Ietta Buttini Damonte, *L'arrosto della bisnonna*
- 24 Francesca Romana Campoli, *Après midi*
- 26 Domenico Cara, *Sul fritto*
- 29 Giorgio Carpaneto, *Il vino dei poeti greci*
- 31 Rosolino Chillemi, *Il signor poeta ringrazia*
- 33 Enzo Conte, *Ulisse e la pasta con le zucchine*
- 35 Santi Correnti, *Come il vino dell'Etna sconfisse un'armata francese*
- 37 Patrizia Costabile, *Una gita a Napoli*
- 40 Antonino Cremona, *Lussuosissime. Patinate*
- 41 Walter Cremonini, *Due gourmet del Paleolitico*
- 44 Franco Cusmano, *Garibaldi e gastronomia*
- 46 Mara D'Alessandro, *Un bagno nello yogurt*
- 48 Salvatore di Marco, *Così fu condita l'insalata*
- 49 Fernando Di Stefano, *Er caffè*
- 50 Luigi Domacavalli, *A pranzo col poeta*

- 53 Gustave Flaubert*, *Il pranzo di nozze di Madame Bovary*
54 Laura Fusetti, *Le cene intellettuali*
55 Pino Giacopelli, *Si ferma*
56 Dario Giannini, *Il pranzo d'elezione*
60 Maria Concetta Greco, *Cucina on line*
63 Francesca Grimaldi, *Santi e tavolate*
66 James Joyce*, *Cena irlandese in casa Morkan*
67 Massimiliano Kornmüller, *Lamentazione d'un abate...*
68 Giuliana Limiti, *Il governatore del gioiello della cucina romana*
70 Filippo Lo Medico, *Ultime risate*
72 Edwige Lugaro, *Panelle d'inverno a Mondello*
75 Giuliano Malizia, *Ore 20: cena per quattro in casa Fabrizi*
79 Laura Mancinelli, *Seppie con i carciofi*
81 Emilio Marinelli, *Spigole, asparagi e vernaccia*
83 Umberto Mariotti Bianchi, *Il vino e gli inglesi*
86 Massimo Mattioli, *Ristorante Finisterræ*
92 Sabrina Michetti, *Gli alternativi rimedi di Messere Petruccio*
95 Mario Moretti, *Due carbonari per una carbonara*
97 Laurino Giovanni Nardin, *Avventure (e cosce di pollo)*
99 Franco Onorati, *Se non era per il cuoco*
102 Ugo Onorati, *Fegato con le cipolle*
103 Dario Pasero, *Èl vej e 'l batitor*
109 Vito Elio Petrucci, *Fracassâ*
110 Josè Peverati, *I funz*
113 Gioacchino Rossini*, *Le lazzarone*
115 Simonetta Satragni, *Menu per nessuno*
116 Ladislao Spinetti, *La crostata di Carla*
117 Mario Tornello, *Un ospite particolare*
119 Novello Valentino, *Hic sunt leones*
121 Anna Ventura, *Altri frati*
122 Mario Verdone, *A banchetto con Marinetti*
125 Curricula

Disegni di Anna Addamiano