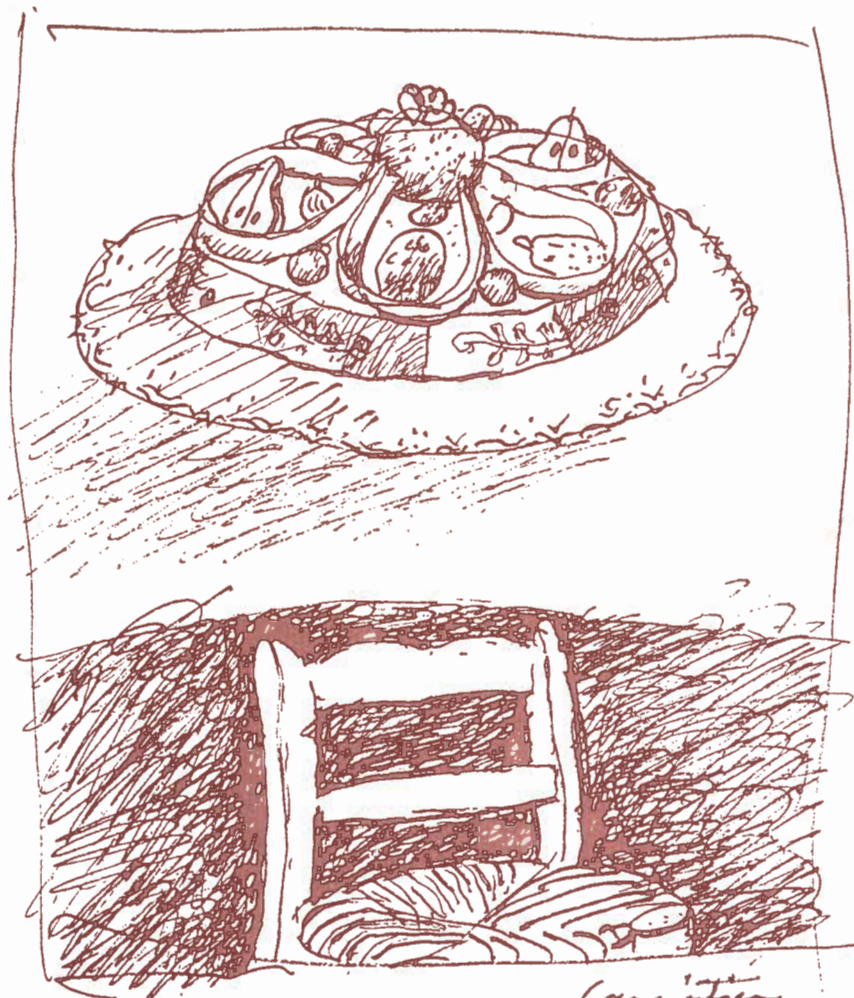


l'Apollo buongustaio



pranzo di capod'anno *Capod'anno* 92

2011 2012

Up ONCRATI

l' Apollo buongustaio 2002

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 2002
ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

© 2001. Tutti i diritti riservati

Roma 2002

Stampato nel novembre 2001 dalla
Nuova Arti Grafiche Pedanesi
Via A. Fontanesi, 12/22 - 00155 Roma
Tel. 06 22.81.805/6 - Fax 06 22.77.30.01

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

Cari amici collaboratori,
puntuale alla ricorrenza natalizia, ecco il nostro *Apollo* per il 2002 con tante firme che ci onorano da più di un ventennio insieme ad altre, nuove, talvolta giovani; che riunite allo stesso desco immaginario trattano con “verve” che non guasta e competenza storica di quella gastronomia rivestita di cultura che sfila sul crinale della saggia ironia.

E ci pare doveroso, nel nostro ambito, riprendere succintamente una notizia che i giornali del luglio scorso ci hanno ammannito tra le curiosità.

È vero, la letteratura e la cronaca quotidiana ci hanno resi edotti, nel tempo, dei vari modi, strani, contorti di come porre fine ai propri giorni.

Che essi siano infiniti, ne eravamo a conoscenza. Che, però, un nostro Vate, il caro Leopardi, avesse scelto un sistema quantomai bizzarro (a sentir la cronaca) per realizzare la sua fine, francamente, non ne eravamo a conoscenza.

La notizia del suo suicidio, diffusa con discrezione dalla stampa, tra la gente già distratta dalle invocate vacanze estive non ha sortito quell’interesse che in altri mesi, forse, avrebbe destato e noi, qui, ne trattiamo con la dovuta deferenza a motivo della pedana gastronomica sulla quale il “Nostro” (come usa dirsi), pare, si sia esibito.

A noi dell’*Apollo* la notizia interessa, sia per l’aggancio gastronomico, sia per l’eccelsa figura del poeta

Si afferma, dunque, che il malaticcio artista abbia deciso di porre fine ai suoi giorni durante una passeggiata in carrozza insieme al suo caro amico Ranieri ingurgitando, con piena soddisfazione, un buon chilo di confetti.

Il fatto in sé non avrebbe prodotto notizia anche se si fosse trattato di Leopardi, (a parte le ripercussioni intestinali) ma è l’originalità della sua decisione di staccare la corrente della vita che ci ha interessati. Egli, infatti, affetto da una grave forma di quella subdola malattia che è il diabete, ha ritenuto opportuno adottare quel sistema, diciamo, originale.

Un vero artista.

Vagliata che sarà la notizia dai tanti esegeti della sua poetica, a noi non resta che porgerla, pur con disagio, per i suoi risvolti gastronomici ed affidare il poeta dell’“Infinito” e la sua fine a chi avrà di che rinverdirne la tormentata figura.

Ognuno consideri come crede.

Antonio Allegrini

STAGIONI PERDUTE

Il ragazzino vide l'uva
nelle angotte* assolate del Moro
in un sogno lontano, un miraggio.
Aveva sete
ma non allungò la mano
a carpire gli acini d'oro
per paura che la visione
svanisse di colpo.
L'infanzia fu per lui
un tempo infinitamente lungo,
tormentoso,
fatto di stoviglie variopinte,
e pasta col sugo
aggrovigliata nei piatti:
rossi capelli ribelli
danzanti in una follia di vapori,
aromi imprecisati.
A volte osservava pensoso
la sua immagine immersa
nell'uragano del brodo
vorticante
in una pentola annerita
da un fuoco incantato.
Uccelli purpurei
diventavano le fiamme,
uccelli volanti.
Luminosi misteri si svelavano
nell'oscura cappa del camino.
In quell'aria di prodigi
gli sembrava di essere
trasportato da forti mani

*Luoghi assolati dove si usava piantare la vigna.

in labirinti e meandri
 senza uscita
 dove le anime degli elementi
 nutritivi, primordiali
 lo attendevano ansiose
 per banchettare all'infinito
 nella festa posseduta
 da fragili sapori.
 Al tramonto il sole
 diventava un'enorme frittata
 svettante nel cielo,
 imprendibile nella sua lontananza siderea.
 Una grande melanconia,
 per l'impossibile desiderio,
 si impadroniva di lui
 e lo racchiudeva e attanagliava
 in un clima di simboli
 e segni astratti
 estranei al suo animo fanciullo.
 Da adulto, ora ricorda sempre
 l'immagine di un bambino
 contemplante il cibo
 come un'infinita magia,
 una divinità paradisiaca
 mutevole e potente...
 E non sa tuttora spiegarsi
 il mistero della grande fame
 che lo spingeva a divorare
 avido e di nascosto,
 sotto gli opulenti palazzi
 di erbe e fronde,
 fiori profumati di acacia e lucciole
 nelle miracolose sere d'estate
 assediate dalle ombre
 di generazioni di alberi...
 Solo i nostri nomi conoscono
 le brezze delle stagioni perdute
 e gli immortali desideri della carne.

Nino Aquila

“DE CASCAVALLIBUS”

Il dilemma era costante, ogni volta che, dopo aver giocato con essi per qualche ora, la voglia di tornare a gustare quel sapore particolarissimo, la gola, l'acquolina che ne derivavano, facevano avere il sopravvento sulla sorpresa di ritrovarsi fra le mani i cavallucci: mordere la testa o il culo?

Numerosi fattori rendevano problematica la decisione.

Mordere la testa avrebbe fatto perdere, all'istante, l'essenza della “equinità”; sarebbe rimasto un corpo animalesco a quattro zampe, senza alcuna precisa identità e ciò avrebbe deluso la gioia di essersi ritrovato fra le mani quel cibo-giocattolo assolutamente inimmaginabile e così tanto fedele al modello.

Partire dall'altra estremità avrebbe sicuramente appagato il palato, per la maggiore pastosità e voluminosità del boccone, ma avrebbe - anche - rappresentato la premessa per ritrovarsi, alcuni giorni dopo, a dover masticare la testina divenuta estremamente più dura e meno aromatica, pur se più salata.

E stavo lì, a rigirare il cavalluccio fra le mani - che ormai odoravano intensamente di biccumi - estremamente indeciso sul da farsi.

Alla fine, quasi rabbiosamente, addentavo una zampa nella speranza che la sua mancanza, come talora avveniva, non avesse turbato l'equilibrio e che la bestiola fosse rimasta in grado di reggersi sulle tre rimanenti gambe, consentendomi di protrarre ancora - gola permettendo - la gioia del gioco.

Ciò capitava, in genere, nel mese di settembre quando al pensiero che le vacanze scolastiche volgevano al termine ed avrei dovuto abbandonare la grande casa della nonna, che si affacciava a pochi metri dalla spiaggia, e la libertà di cui potevo godere, per tornare in città, ai doveri ed ai ritmi usuali e gravosi, provavo una strizza al cuore.

Ed era un momento straordinario, soffuso, anzi sovraccarico di suoni e di odori, che - a ricordarli oggi - mi appaiono come espressione di realtà che affondavano le radici in tempi lontanissimi, in usanze e costumi, in nomi e parole oggi scomparsi: in mondi agresti, pastorali oggi irrimediabilmente perduti.

Era appunto il suono dei campanacci sferici infissi nei “tistali” dei muli che - in fila indiana e con le briglie legate al basto dell’ animale che precedeva - costituivano la “rètina”.

Quel suono si accompagnava alla polifonia dello zoccolio sul brecciale della strada non ancora, non dico asfaltata, ma neppure incatramata.

Armonia lenta, solenne, magari - se si vuole - sonnolenta, che precedeva le sensazioni olfattive e che, se veniva integrata dalla contemporanea presenza di un carretto carico di frasca destinata ai forni familiari (il pane, allora, in paese veniva confezionato in casa) od alle fornaci di ceramiche e laterizi, completava il concerto non solamente con il lento rullio delle ruote, ma spesso con lo struggente, modulato canto del carrettiere sdraiato in cima al carico.

Gli otri fissati al basto dei muli - uno per ciascun lato - avevano l’inquietante forma di enormi pecore glabre, acefale e tremolanti poiché prive di consistenza anatomica e ricolme del liquido mosto ingurgitato a forza per il quale, ubriacate, avevano perso - appunto - la testa.

E qualche goccia di mosto scivolava lungo la pancia e le zampe del mulo e ne sortiva un odore intenso, acre per il miscuglio del succo rossiccio col sudore dell’ animale.

Rimanevo lì a guardare, affascinato, le bestie che, monumentali e pazienti, lo sguardo perduto in verdi lontananze, si flagellavano i fianchi con le code per cercare inutilmente di scacciare i tafani che le tormentavano, affollandosi soprattutto sotto le code e quindi al riparo da ogni tentativo di sfratto.

E gli uomini che, rossi fazzoletti intorno al collo, vociando, si imponevano sulle spalle e sul dorso il non indifferente peso dell’otre e lo trasportavano, giù per la breve scala sconnessa, all’interno del “magase-nu”, impediti - nell’attraversare lo spiazzo - dallo stupido starnazzare delle galline.

Il mosto veniva svuotato, gorgogliante e spumeggiante, nelle enormi botti allineate sotto le arcate del grande locale fresco e gli otri, afflosciati e buttati per terra, davano una sinistra idea di animale morto.

Ora i contadini tornavano su, alle cavalcature, ed i loro ruvidi pantaloni di velluto emanavano un fruscio smorzato ed un intenso odore di fumo, dato che il “parmentu”, da cui il mosto proveniva, sorgeva ai margini del bosco di Caronia, dove bruciavano - in quel periodo - le carbonaie.

Io li seguivo trotterellando, incerto se anche quella volta vi sarebbe stato

per me il dono; e li vedevo - finalmente - frugare nelle “vértuli” - le sacche legate al basto - ed estrarne i cavallini di cacio-cavallo.

Che, con gesti semplici e con un sorriso, mi venivano offerti.

Io, sussurrato un timido “grazie” che in parte mi rimaneva nella strozza per l’emozione, agguantavo i cavallini di cacio lucido per il grasso e fuggivo in un angolo remoto, luogo “segreto” deputato ai miei giochi.

Mi isolavo lì, fra due muretti a secco che formavano angolo e su i quali una bougainvillea, risplendente di colore, faceva ombra e frescura.

Uno dei muretti mi separava dalla “pinnata” sotto la quale si trovava il forno a cui si recavano, a turno, le donne delle varie famiglie per cuocere il pane appena lievitato, in casa, sotto pesanti coperte.

Ricordo che un giorno, giunto nel mio rifugio, potei udire al di là del muro il parlottio femminile che - nell’ora della calura - mi giungeva fioco e chioccio.

Dopo alcuni minuti, mentre mi baloccavo col cavallino da poco conquistato, mi giunse (evidentemente avevano tolto la “vucchina” dall’apertura del forno) la deliziosa fragranza del pane appena cotto e ne aspirai, a pieno naso, l’essenza.

Subito dopo, una delle donne - ché, certo, mi avevano visto giungere di corsa - venne e mi offrì una “cusuzza”: uno di quei piccoli pani che venivano preparati di proposito per i bambini della famiglia, in tutto simili a quelli di maggiori dimensioni destinati al consumo settimanale e che, spesso, con una gentilezza d’ animo oggi rara venivano donati ai piccoli delle famiglie amiche; era, questa volta, una “cudduredda”.

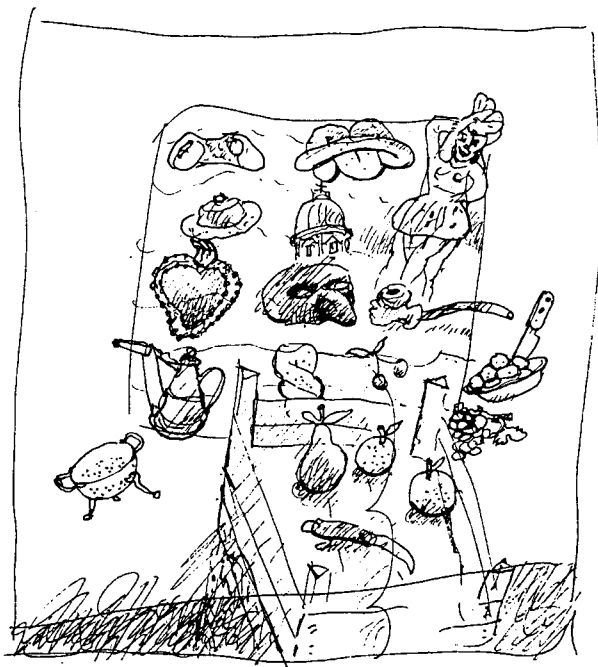
Il dono, inatteso, che andava a sostanzare la sensazione olfattiva che aveva suscitato l’asportazione del coperchio del forno, esaltò a tal punto la mia voracità che - in un baleno - divorai il panino a forma di ciambella... ed il cavallino.

Per quella volta mi ritrovai a dover rinunciare ai movimenti di mano che - stringendo il giocattolo di caciocavallo - volevano simulare il galoppo od i salti della bestiola, in un gioco solitario ed appassionante (come in tempi andati si riusciva a fare), ma potei godere di un gusto che chi non l’abbia provato non può immaginare: quello di associare al pane appena sfornato, caldo da bruciare i polpastrelli, il sapore ed il profumo del cacio cavallo.

E quella volta non mi posi il dilemma riguardo a quale parte del cavalluccio mordere per prima; lo divorai tutto in pochi bocconi!

Glossario

Biccumì: beccume
Tistali: cavezza
Rètina: redina, salmeria
Frasca: fascine
Parmentu: palmento
Magasenu: magazzino
Vértuli: bisacce
Pinnata: tettoia
Vucchina: sportello
Cusuzza: cosetta
Cudduredda: ciambelletta



Cajintan 97

Maria Teresa Bonadonna Russo

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 però 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 ad onorarli con sontuosi doni di benvenuto, proporzionati non solo e non tanto al rango del visitatore, quanto e soprattutto a quello dell'offerente, gratificato di solito con pari generosità dall'ospite illustre, al momento della sua partenza: ma 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 per motivi ufficiali o privati, se ne aggiungeva a Roma una terza, e cioè quella dei personaggi più o meno regali rimasti per diversi motivi senza corona e che solo a Roma, 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 '700, questa sorte toccò a Giacomo III Stuart (1688-1769), che per tutta la vita, fu sempre e soltanto "il Pretendente" al trono d'Inghilterra, sottratto alla sua famiglia da Guglielmo d'Orange proprio l'anno della sua nascita, e che perciò nacque e morì esule, nonostante il titolo regale attribuitogli da Luigi XIV in odio agli eterni nemici inglesi; ma che a Roma trovò modo di vivere, di sposarsi (e la sposa scelta per lui dal papa fu la cattolicissima e pia Clementina Sobieski), e di allevare i suoi figli, Carlo Edoardo, unico rampollo di sangue reale che ricevette a Roma le fasce benedette, preparate per lui nel 1720, ed Enrico, futuro e splendido Cardinal duca di York (1725-1807) grazie alla balia romana che lo aveva tempestivamente sottratto all'improvvido regime alimentare (pancotto e acquavite) stabilito per lui, svezato anzi tempo, dalle sue

governanti inglesi.

Coccolato da cinque papi, anche dopo il definitivo tramonto della speranza di riportare con lui il cattolicesimo in Gran Bretagna, lo Stuart partecipò per cinquant'anni alla vita mondana di Roma grazie al vitalizio pontificio di 18.000 scudi annui, integrato da consistenti sussidi offerti in occasioni particolari, dai 100.000 elargiti da Clemente XI per le prime spese della sua sistemazione, ai 4.000 forniti da Benedetto XIII nel 1727, per consentirgli un estremo tentativo di recuperare il trono, reso vacante dalla morte del re Giorgio I, fino ai 10.000 inviatigli dal neo eletto papa Clemente XII nell'agosto 1730, e agli altri 4.000 con cui lo stesso papa Corsini volle contribuire, nel 1735, alle spese per lo "scorruccio" di Maria Clementina, morta il 15 di quel mese e sepolta ai SS. Apostoli dopo le esequie solennissime allestite in Vaticano con la supervisione di Ferdinando Fuga.

Al suo arrivo a Roma, nel febbraio 1717, papa Albani lo aveva addirittura ospitato in Vaticano, in attesa di sistemarlo "nel magnifico palazzo di Urbino" che poi diventerà palazzo Doria, e da dove si trasferirà definitivamente, una volta scartata per ragioni di sicurezza una dimora a Castel Gandolfo, nel palazzo Muti Papazzurri, poi Balestra, a piazza della Pilotta.

Secondo l'uso, papa Albani accompagnò il suo insediamento nel palazzo sul Corso, il 30 maggio 1717, con un dono di cui è sopravvissuta una dettagliata descrizione; e per valutarne la magnificenza basta confrontarlo con quello, "mediocre" offerto allo Stuart dal Nunzio in occasione di un suo breve soggiorno a Napoli nel giugno del 1731 (solo sei facchini con salumi e dolci, più una vitella viva), così come quello più splendido, del valore di 600 ducati, offertogli nella stessa occasione dall'Arcivescovo mons., e dove la raffinatezza della presentazione (guanti d'argento, fazzoletti di seta, e "una palma molto grande di fiori di seta") faceva premio sulla sostanza (un capro, una cassa di dolci, una guantiera di cioccolata), rivela appieno 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 figuravano solo commestibili, sufficienti ad allestire un numero imprecisato di pasti, dalla colazione al pranzo, e dagli antipasti al dolce, presentati 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 zucchini 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 di più, re Giacomo poteva stare tranquillo.

TOTÒ SI MARITA

Anche nel giorno più bello la cattiva sorte ci mette lo zampino

Lu jornu di li nozzi era vinutu
e Totò 'nta li robbi chiù nun stava,
c'un vistitu di pannu era vistutu,
a la chiesa, nirvusu, iddu aspittava.
Taliava lu ròggiu ogni mumentu
e arrivata chi fu l'amata Rosa
ci avia pigghiatu unu svinimentu,
tantu ci parsi bedda la sò sposa.
E finarmenti davanti a lu parrinu
dissiru sì e 'n vucca si vasaru
e abbraccettu sì nni eru a lu fistinu
e a tutti li parenti iddi abbrazzaru.
So patri Ninu, anchi pi 'sta vota,
s'avia 'mpignatu un occhiu di la testa
e abbastatu unn'avissi la ricota
pi paari musicanti e festa.
Avianu preparatu quattru adduzzi
Chi 'nta la casa avianu nutricatu,
un porcu, du papari e du nuzzi,
pasta cu raù e caciù saliatu,
cipuddi, passuluna e nna 'nzalata,
nivuri milinciani cotti a quagghia,
pummaroru sicchi e caponata
alivi virdi cunsati cu l'agghia.
Po' muscardini, taralli e tetù,
calia, simenza e mènnulli atturrati
chi li 'mmitati un nni vosiru chiù,
tantu li cosi eranu abbunnanti.
Cannola cu la scorcia di lumia,
mustazzola, gattò, quaresimali,
chi tutti cosi manciari un si putia
e, puru, nni gureru cani e armali.

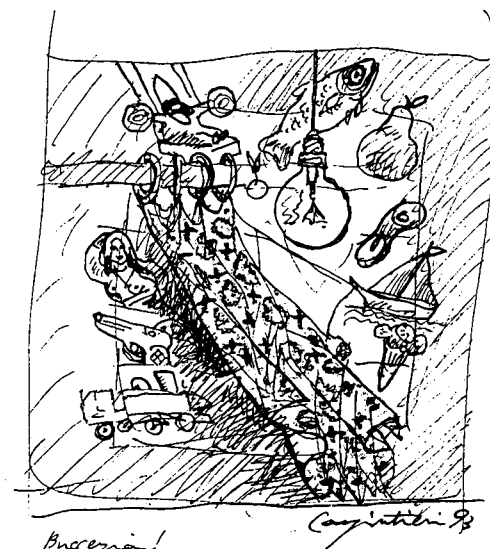
Finuta chi fu tutta la festa,
chi cu li sacramenti eranu unciuti,
Totò c'un puci avia 'nfilatu 'ntesta,
dissi: "Amuni, li cosi su finuti!"
A Rosa pi la prèscia iddu tirava
e chidda chi unn era abituata
a la vesta chi 'nterra ci stricava,
'mpinci, sdirrupa e duna 'na tistata.
Sapiti chi successi 'nta la notti?
Ora vi dicu comu ci finiu:
Rosa 'ntrunà, pigghiata di li botti,
Totò, mischinu, 'rristà cu lu disiu.

Il giorno delle nozze era arrivato
e Totò non stava più nella pelle,
con un abito di panno era vestito,
in chiesa, nervoso, aspettava.
Guardava l'orologio ogni momento
e arrivata che fu l'amata Rosa
era quasi svenuto
tanto gli sembrò bella la sua sposa.
E finalmente davanti al prete
dissero sì e in bocca si baciaronu
e sottobraccio andarono alla festa
E tutti i parenti essi abbracciarono.
Suo padre Nino, anche questa volta,
aveva impegnato un occhio della testa
e non bastavano i proventi della raccolta
per pagare i musicisti e la festa.
Avevano preparato quattro galletti
che in casa erano stati allevati
un maiale, due papere e due tacchini,
pasta con ragù e formaggio grattugiato,
cipolle, olive nere e una insalata,

nere melanzane cotte a quaglia,
 pomodori secchi e caponata,
 olive verdi condite con l'aglio.
 Poi moscardini taralli e tetù
 ceci, semi e mandorle abbrustolite
 che gli invitati non ne vollero più,
 tanto le cose erano abbondanti
 Cannoli con la scorza di limone,
 mostaccioli, gateau, quaresimali,
 che tutto mangiare non si poteva
 e, pure, ne godettero cani e animali.
 Finita che fu tutta la festa
 che con i sacramenti erano uniti
 Totò che una pulce aveva in testa
 disse: "Andiamo, è tutto finito!"
 Rosa per la fretta egli tirava
 e quella che non era abituata
 al vestito che in terra strisciava,
 inciampa, cade e batte la testa.
 Sapete che successe nella notte?
 Ora vi dico come finì:
 Rosa, per via della testata, stordì
 Totò, poverino, rimase col desiderio.

Taliava: guardava
 Roggiu: orologio
 Ci avia pigghiato: gli aveva preso
 Parsi: sembrò
 E abbastatu unn'avvisi la ricota: non sarebbero bastati i proventi della raccolta
 Adduzzi: galletti
 Nutricatu: cresciuto
 Nuzzi: tacchini
 Caciù saliatu: formaggio grattugiato
 Passuluna: olive nere
 Nivuri: nere
 Cotti a quagghia: tipica maniera di cucinare le melanzane che vengono spaccate in quattro parti lasciando intera la parte superiore.

Muscardini, taralli e tetù: dolci tipici
 Calia: ceci abbrustoliti
 Simenza: semi di zucca abbrustoliti
 Mènnuli atturrati: mandorle abbrustolite
 Un nni vosi chiù: non ne hanno più voluto
 Abbunnanti: abbondanti
 Mustazzola, gattò, quaresimali: dolci tipici
 Putia: poteva
 Gureru: ne hanno goduto
 Cani e armali: il cane in quanto animale domestico e fedele non viene considerato un "armalu" cioè bestia
 Unciuti: uniti
 Amuni: andiamo
 Prèscia: fretta
 La vesta chi 'nterra ci stricava: il vestito lungo arrivava fino a terra strisciando sul pavimento.
 'mpinci: inciampa
 sdirrupa: cade
 duna: dà
 'ntrunà:.... stordita (a causa della botta in testa)
 disiu: desiderio.



TROTE E VINELLI TRA AVVENTURE E... BUONA VENTURA!

“Cresci lucida luna e cresci in bene, dolce spirando a noi benigno affetto”, questi versi ben auguranti per il 2001, trasmessi dal manoscritto Vitt. Em. 522 della Biblioteca Nazionale di Roma, concludevano l’articolo dello scorso anno, anche se con un po’ di rammarico da parte di chi scrive, perché ancora molto quelle carte offrivano quanto a curiosità storiche e culinarie. Così sperando veramente che “benigno affetto” si sia riversato su tutti i lettori dell’*Apollo*, vorrei continuare a sfogliare questo manoscritto, tra ricette, rimedi medici, ricordi di eventi storici, e riferimenti ad illustri genealogie. Così si scrive che il 12 maggio 1590 nacque Cosimo de’ Medici: “In sabato à un’hora di notte in circa il ser.mo Granduca Ferdinando hebbe un figlio maschio chiamato Cosimo”, e dopo un elenco dei figli maschi e delle figlie femmine di Massimiliano II imperatore, si trovano utili rimedi per guarire la “quartana”, la peste e per tingere di rosso le criniere e le code dei cavalli. Ammesso che i medesimi lo permettano! Ed ecco le prelibatezze culinarie, fra cui una particolareggiata ricetta per cuocere le trote: “Per caponar trote. Avvertiscasi subito che la trota è pigliata di sventrarla, et strapparla, et darli il sale per tutto, et lasciarla stare in sale per quattro o cinqu’hore, et poi lavarla et infarinarla et friggerla in oglio abbondante, et frita che sarà se li metta sopra aceto, pepe, noce moscata piste bollite insieme, et che la trota stia in detto aceto bollito per un quarto di hora di poi scoliti bene detto aceto bollito, et si facci bollire un’altra volta, et così bollente si butti un’altra volta sopra la trota, che sia rivolta sotto sopra, et stato un altro quarto d’hora si levi al tutto dell’aceto, et si lasci raffreddare et sciugare, et poi si pigli fogli de lauri secchi, et si facci un solo di lauro, et l’altro di trotte, et di poi sopra per condurgli meglio dentro li cistarelle altri fogli di laura, morcella, rosmarino, et salvia. Et avvertiscasi che la minor trota sia di una libbra, et la maggiore di due”. E poiché con il pesce si sa, va ben vin bianco, tale prezioso manualetto contiene anche ricette e consigli per ottenere buon vinello. Ne vogliamo leggere una? “A far moscatello o, altro vino buono bianco: “pesta che sarà l’uva, s’imbotti subito, e debia per ventidue giorni, o per venti, si

tramuti pigliato un barili del medesimo mosto, mettendolo però in una botte di quattro some, et se la botte fusse d’otto some pigliar due barili di detto mosto e farlo bollire, fin che sia schiumato perfettamente e si metta sopra il vino, o, moscatello, tramutato e poi si manferi (sic!), e di li a venti giorni si ritramuti e si lassi stare”. Se poi questa ricetta non piacesse, si può sempre leggere quella “A fare il vino bianco buono per l’estate”, oppure “A fare il moscatello colato”, mentre i tifosi del vino rosso troveranno “A far vin rosso buono per sempre a uso di Montepulciano”.

Che l’autore o gli autori di questo manoscritto fossero amanti della buona forchetta e del buon bere, lo dimostra anche nelle ultime pagine una serie di elenchi di osterie e trattorie presenti a Roma nel XVI secolo, una statistica e una guida: “Hosterie che sono in Roma: Dentro nel corpo di Roma sono hosterie n.580; fra Borgo e Porta Settimana 40; fra S. Giovanni Laterano e San Clemente 17; fra Suburra e l’Arco di San Vito 10; Hosterie de poveri che non se ne tien conto (!) 20. In tutto n. 657”. E se fra tanto peregrinare si volesse anche riposare un po’ l’A. annota che “le camere locande di Roma sono 350”.

Ma soprattutto in tanto girovagare, di locanda in osteria, fra trote, assaggi di mostaccioli e di ciambelle alla viterbese, e un buon bicchiere di vino, alla fine non resta che affidarsi al solito saggio consiglio della nostra guida gastronomica e... spirituale:

“Lascia gir chi si vuol: tu prendi cura di star dove tu sei, che se non l’hai qui, non pensar altrove haver ventura”!.

STAGION A L'AN-CA DA FÉ

(koiné piemontese)

Ëd chërsen d'adoss,
d'euv dur, tomin euli 'd nos
anciarm ant ël tond.

Na tomatica
doe feuje 'd basiricò
'nt ël tond un drapò.

Polenta e fiori
ant la grangia diverta
për Gianpitadé

Brodaria giassà.
Ris e làit e castègne
nicia càuda an vlu.

Stagioni alla "casa del fuoco" (l'antica cucina biellese)
(Haiku)

Crescione di sorgente, uova sode, formaggino, olio di noci, incantesimo
nel piatto.

Un pomodoro, due fogli di basilico, nel piatto una bandiera.

Polenta e schiuma di ricotta nella baita aperta per l'Ebreo errante.

Ricamo di ghiaccio. Riso latte e castagne, nicchia calda in velluto.

PALINGENESI DEL SARTOU

Affacciata all'antica cornice mi guarda la piccola bisnonna Sofia e la luminosità diffusa degli impressionisti – che lo zio pittore Saverio Altamura frequentava a Parigi – bagna i leggeri capelli castani e le pieghe del grembiolino.

Guarda la piccola bisnonna questa adulta nipote, colta in flagrante, mentre sfoglia un piccolo plico di foglietti sparsi. Non di lettere galanti si tratta, ché l'unico epistolario di cui si abbia ricordo in famiglia, quello fra la sorella minore di Sofia e il Poeta di Pescara, è andato perduto da tempo, condannato al fuoco della censura di un confessore insensibile alla poesia.

La bisnonna Sofia non ebbe trascorsi mondano letterari e le paginette che ora ho fra le mani, seduta sotto il ritratto che lo zio Altamura le dipinse quando aveva sei anni, sono appunti di cucina e menù, innocenti documenti degli impegni di una padrona di casa nella Napoli fra Ottocento e Novecento.

Ho trovato menù per la gita a Montevergine, menù per le cene d'inverno e per la notte di Natale – obbligatorio il capitone –, la ricetta dell'arcaico casatiello e le indicazioni per la preparazione della pastiera, clou della solennità pasquale, iniziata con la semina del grano che al buio della cantina germinava diafani filamenti erbacei da donare alla chiesa a ornamento del Sepolcro. E la chiesa poi ricambiava con il cerimonioso invio di specialità preparate dalle monache, i dolci del monastero, appunto, e pesci e pecorelle di marzapane.

Mi guarda la bisnonna con neri occhi di bambina assennata, mi guarda e disapprova, perché si aspetta dall'irriverente nipote l'ennesima manomissione dei suoi piatti, ai quali i cento e più anni trascorsi dovevano garantire una classicità intangibile.

Ha già visto la bisnonna più di un sovvertimento arbitrario e stravagante delle sue preparazioni e ammetto che, di tanti "classici" napoletani, solo la lasagna di Carnevale è uscita indenne dal terremoto creativo che i lettori dell'*Apollo* già conoscono, avendo subito il timballo in crosta di pasta frolla al pepe di Cayenna e, ultimamente, la mousse di cioccolato al limone, omaggio ai tempi, visto che i limoni e il liquore limoncello,

più o meno amalfitani, sono ora sin troppo di moda, un po' come la rucola che da qualche anno ci perseguita in ogni piatto.

L'allontanamento dalla tradizione classica non deriva solo dalla propensione alla contaminazione dei generi; circostanze oggettive, quali la scomparsa di alcuni prodotti tipici o la loro trasformazione nel sapore e nell'aspetto, in verità mi assolvono da qualche colpa. Come realizzare correttamente una pasta tipica della Costiera, che sposa alla freschezza dei pomodori crudi e del basilico la cremosità della ricotta salata, se questo ingrediente essenziale, svestita la sua pudica corazza di giunchi, circola ora, quando la si trova, in una indecente guaina di plastica trasparente e insieme al contenuto grasso sembra aver perso anche la peculiare saporosità?

Il carattere stesso di promemoria dei foglietti superstiti, la tendenza ad appuntare osservazioni e a tralasciare le dosi, appannaggio del vecchio cuoco Saverio, gli appellativi fantasiosi inducono all'abuso, a interpretare l'ermetismo della bisnonna, che scriveva compiaciuta ma lapidaria "Cena di Vigilia: canapés mozzarella e alici. Sartou allo champagne. Folaghe. Peperoni alla Turca. Molti complimenti."

Suggestivo ma misterioso. Come avrà fatto a purgare la folaga, in sostanza una specie di pesce con le piume, dal suo spiacevole odore? E cosa avrà messo nel ripieno del sartou allo champagne? Prometto che la palingenesi del sartou sarà la mia prossima impresa gastronomica.

Oggi però che si organizza in famiglia il felice festeggiamento di un matrimonio in Costiera, cerco fra le carte della piccola bisnonna uno spunto all'invenzione di nuove specialità, lieto corollario alla preparazione di un pranzo di nozze.

Leggo e rileggo i menù e, fra le *entrées* di un pranzo estivo, una sopra tutte mi colpisce e mi ispira, "Fritture piccanti Masaniello". La sua indeterminatezza stuzzicante giustifica ogni arbitrio e sembra adattissima al momento degli aperitivi, fase crudele per la riuscita di ogni banchetto, allorquando l'atmosfera è ancora cerimoniale e compassata e la convivialità degli ospiti si giova di mescolanze spiritose e stuzzicanti appetizers.

Ispirata vedo già, affacciata sul mare, una luminosa terrazza che tozzi pilastri recintano, sostegni immani d'una esile pergola d'uva, tremolante ombra che il sole trapassa di macchie accecanti. Freschi refoli soffiano a tratti dagli oscuri pendii di limoni, mollemente agitando bianche

tovaglie. Bianca e raggiante, come in sogno – e tale rimarrà nei suoi ricordi quel giorno – passa la sposa da un tavolo all'altro, evanescente come nella tela di un macchiaiolo.

Placata da questa evocazione di magia gastronomica sorride ora la piccola bisnonna e un guizzo sembra passarle negli occhi neri. Giustifica forse la mia stravaganza quale inevitabile, se pur deplorabile, effetto dei tempi, oppure li compatisce questi tempi moderni, ricordando quando i preparativi dell'annuale pellegrinaggio a Montevergine, fra inviti, risposte, studio del menù e delle tolette, occupavano più di venti giorni, giorni di spensieratezza, ché allora, in quel suo mondo tanto più grande del mio, infinitamente più lento scorreva il tempo della felicità.

* * *

Potrei ora abbandonare all'altrui fantasia le frittture "Masaniello", ma non sarebbe serio né prudente, poiché, se la pagina apparisse insipida, la sostanza almeno potrebbe riuscire gradita.

Nel solco dell'ispirazione caraibico-partenopea da tempo prediletta ho aggiunto alla consueta pastella di farina, latte e *baking powder*, del burro ammorbidito, una abbondante dose di pepe di Cayenna e peperoncino verde fresco e un uovo; sarà questo l'indivoltato eccipiente di tanti ingredienti di verace napoletanità (stoccafisso e cipolla, provole e salamino, melanzane e pomodori secchi, provola e acciuga, tonno e olive nere) ma anche, con gusto più moderno e sofisticato, gorgonzola e avocado, aragosta macerata nel limone, gamberi, uovo sodo e erba cipollina, maiale affumicato. Il tutto va tagliato a tocchetti minuti, amalgamato e fritto velocemente a piccole cucchiariate in olio profondo a color d'oro scuro. Non c'è limite alla possibilità e potrei dire, con Apicio "quaecumque optima fuerint"... quanto di meglio vi sia, ma anche qualche avanzo, di pollo arrosto rinvigorito con Porto, ad esempio, darà ottimi risultati e posso confermare che il detto delle massaie del buon tempo antico "Fritte son buone pure le suole delle scarpe" non mente.

LE ESPERIENZE DELLA GOLA

Lo stomaco è la vera sede della felicità
(Jerome K. Jerome)

1. Il miglior regno è una cucina, dove si impastano ingredienti saporiti e in più porzioni si dividono le cotture, alla fine servite insieme ai succhi preparati per un pranzo. Come una lettura che intanto fa festa agli occhi.
2. Se fosse penitenza o atto di carità, infilzerei una serie di gamberi di corallo a spirale, in una serie di stecchini (con olive quasi pallide) e ad ogni boccone invocherei un'indulgenza come fosse peccato per la gola rustica e lieve.
3. Le gioie non vengono mai sole all'olfatto (nel desiderio). Ed ecco – per strati – assaporare una salsa di funghi, dopo un risotto al telefono che chiama l'appetito “fame arretrata”, a cui seguiranno un pasticcio di giornata e tanto vino di contrada ignota, ma ardente come lo zenzero.
4. In quell'esterna area del naso, si fondono gli odori di cottura, compresi i fagioli, gli gnocchi ai formaggi, altri intingoli quasi nascosti che belano come agnelli rosolati nell'olio, una certa besciamella fluente che – comunque – non dimentica le polpettine, che infine aspettano di là in un piatto ovale regalato agli sposi, già inchiodati a un bacio (di cioccolata).
5. Complementare al dono fondamentale, in tutta la luce fiabesca, la figlia onesta slacciò un esiguo regalo dalla sua carta, in cui c'era una mela di marzapane in fotocopia (di se stessa), persino umida e fresca. I vegetariani hanno una distinta verità, quando un frutto è proibito e l'ombra diventa carne.
6. C'è una frase che non ho mai dimenticato: “Crostino e acciuga è il tuo antipasto”, sebbene non abbia perduto la memoria di un tondino di saliccia sotto una lucente linguetta di burro.
7. Le fettuccine all'uovo avevano in superficie (e all'interno) il rosso del pomodoro, e le puntine di capretto completavano la scelta domenicale: suo Paradiso.
8. Fidarsi del menu della comare non era mai un rischio: ci si immerge-

va nei sapori come in un mare cheto, e in un gioco tra forchetta e vacillante, avida bocca.

9. Qualche volta, il cibo raffinato richiedeva un delicato (e assorto) movimento di mani, forse un piccolo segreto didattico, dinanzi al piatto fumante, per non essere sommerso dall'orgia degli odori, e smarrirsi in quel composto caldo di provvidenziale sfida all'incantamento, consumabile in atto silenzioso.

10. In qualche modo la torta era un fragile edificio per l'effimero. A parte qualche rapido commento sulla sua entità, la lingua rovinava pezzo per pezzo l'architettura divenuta ridicola, e i denti non prendevano parte al conflitto.

11. Chi ha mai scorto in un ottimo piatto il superfluo? E nei suoi trucchi vivandieri un poco audace sigillo? Solo per questo ogni piacere è urgente.

12. Intorno all'ottica della bontà, l'attesa giusta è una trasfigurazione e, il sapore, il premio più cospicuo (se il profumo è ansante e basta ciò che soddisfa).

13. L'imbriacazione deve rinascere sul vino senza fama ed etichetta, e dai vapori di una qualunque collina, in cui il sole ha per lungo tempo aspettato. E gli avanzi genuini del *week-end*, peraltro franti e stecchiti, restano per i gatti.

14. Non sono miei nemici l'allodola e il tordo, cotti, conditi, serviti *ad hoc*, ma vittime del cacciatore che li ha attesi alla curva di un volo, e poi raccolti fra le ortiche, non risparmiate dalla pentola abituale, come è naturale.

15. Il cibo inacidito non è un fallimento del cuoco che non ci sapeva fare, ma un'astuzia sconfitta, dovuto al fatto che l'aveva lasciato da parte per sé!

16. La devozione alla buona tavola non è modello corruttibile dell'esistere, ma entusiasmo di vivere (in casa o all'aperto, senza nome né data), eletto per favorire il sorriso, l'energia vitale, la comunicazione corale (a cui si presta la lingua o la si affida) per nutrirsi degli altri, contro le stesse iniquità, ai casi di fervida ripetizione.

17. Le indubitabili sensazioni di benessere (senz'altra maschera ambigua) rigenerano a tavola l'ilarità (ma guai a coloro che s'ingozzano con smaniosa e astuta fraudolenza, o su falsa legittimità). C'è un'implicita babilonia anche nel gusto.

LE “PUTIÈ” DI VINO

Nelle città si chiamano “enoteche”, frequentarle, come si dice, fa tendenza, e i giovani che sono “tendenziosi” - guai a non seguire le mode! pena l'emarginazione e l'isolamento - le frequentano assiduamente. “Teca”, nel mondo laico, è un suffisso che ha fortuna, come gustosamente apprendo dall'*Apollo buongustaio* del 2000: panino-teca, disco-teca etc.

Quando a Palermo, dove vivo, vedo modernissimi giovani *punk* bivacare in gruppi davanti alle enoteche mentre discorrono di musica rock, si scambiano le *e-mail* e si mostrano i *percing*, a me, che sono di paese, vengono in mente quelle che nella civiltà contadina erano le “putie” di vino, dimenticata genesi delle cittadine enoteche. Una buona ragione, questa, per evocare la trasformazione di un mondo assieme alle parole che lo designavano.

“Putia” deriva, presumibilmente, dal francese boutique, ed era una vera e propria bottega per la vendita del vino al dettaglio o taverna *sui generis*. Le “putie” si suddividevano in stagionali ed annuali. Non c'erano insegne, ma si capiva che la “putia” era aperta dal mazzo di alloro, dalla bottiglia piena di vino e dalla lampadina accesa penzolanti dall'architrave.

Ogni quartiere aveva la sua “putia” stagionale, ogni “putia” un vino diverso e qualcuna anche delle specialità. Piscialiettu volle aggiungere alle tradizionali insegne una grattuggia arrugginita infiochettata con svolazzanti nastri rossi e puntute corna di bue, secondo una sua personalissima simbologia, voleva dare ad intendere che nella sua “putia” si beveva solamente e la Michilina che si era messa in casa era diventata una morigerata signora, ormai.

Le “putie” più importanti, aperte tutto l'anno, si trovavano nelle immediate adiacenze della Piazza principale, nel tratto di Corso dove aprivano i migliori negozi, avveniva il passeggio e si combinavano gli affari. Era costume che le comitive di amici andassero a prendere “un bicchiere”. Carrettieri, zolfatai e salinari andavano alla “putia” della zza (sta per zia) Narduzza e dello zziu Narduzzu; i rigattieri, cioè i commercianti di muli e asini, da Ancilinu, da don Nenè o alla “Conca d'oro” che fungeva anche da osteria; i contadini, i muratori, i calzolai, i fabbri, i fale-

gnami, i mezzani, i disoccupati, i viziosi del gioco e la categoria degli sfaccendati e mangiapane a tradimento (chiazzalòra) non ne frequentavano una in particolare, ma ne “visitavano” diverse fra pomeriggio e sera.

“Girare le chiese” o “visitare i sepolcri” si diceva un tale pellegrinaggio, mutuando il detto dall'usanza di entrare in tre chiese diverse il Giovedì santo per lucrare le sacre indulgenze. I peccatori incalliti più bisognosi di indulgenze se le giravano tutte.

Ci si procurava del lardo di porco, sarde salate comprate da Ticchiti, provolone da Zammitu, “passuluna” (olive nere stagionate) da Marrabbina, un po' di pane e si andava a fare “schiticchiu”. Un dizionario lo spiega così: “Sollazzevole cibarsi in più persone di buon umore, con bibita sia di giorno, sia di sera, o in città o in villa, o per rata o a spesa di uno solo”.

I rigattieri solevano ripartire il conto in quote uguali, i carrettieri invece pagavano alla romana. La bibita era ovviamente vino, qualcuno vi aggiungeva acqua di selz o gazzosa per stemperarlo, chi era “offeso di stomaco” lo “battezzava” con innocente acqua.

Oltre ai succitati cibi che costituivano la “scagliiddra” (letteralmente: scaglietta, qualsiasi cibo rustico senza pretese e in modica quantità, un pretesto per bere), le cibarie che stuzzicavano il palato e l'esofago delle sollazzevoli compagnie erano la quintessenza della cucina siciliana antica, perfino i nomi di quelle pietanze risultano esotici: robba cotta (interiora e lingua di bue, piedi, coda e altre parti di maiale bolliti); ceci neri con giri, molto pepati e conditi con olio d'oliva; “sangunazzu” (sanguinaccio, vivanda di sangue di porco condito d'aromi e imbudellato con altri ingredienti in grossi rocchi, quasi boteriani); “ficatu e purmuni” (fegato e polmone spezzettati e ben fritti); “bbabbaluci” (chioccioline, Helis pomatia), “iudisca” o “scataddrizzi” (lumache, Limax) e “muntuna” o “crastuna” (martinacci, Cocclea terrestris maxima) preparati con il sughetto, cipolle e patate; “bbabbalucieddri” (chioccioline, chiocciolate) insaporiti con olio, aglio e prezzemolo; “carduna” (cardi, Cynara cardunculus) bolliti o fritti con pastetta, e via prelibando.

I “quartini” o bicchieri di vino, così detti poiché ciascuno misurava un quarto di litro, si susseguivano con incredibile celerità allo scopo di “ammazzare” nello stomaco tutta la roba ingollata.

Alla “putia” della zza Narduzza voi trovavate patate lesse, uova sode,

marsala, vèrmut e petrolio per i lumi domestici: tutti allineati con femminile cura sullo stesso bancone. La “putiàra” non mancava di una certa eleganza.

Altri tempi, altra igiene. Altra allegria.

Si motteggiava. I “viddràna” ovvero i contadini ai carrettieri:

Quantu va un viddranu ccu na mula

Cièntu cci nni vuònnu carrittera.¹

I carrettieri in risposta:

E lu viddranu ccu la so grannizza

Si mancia pani ccu la cipuddrazza.²

Si cantava. Erano strofe di otto, quattro, due versi, inventati lì per lì o tramandati. Passerini gorgheggiava:

A sta picciuttèddra cu’ la mungi?

Pensa a lu primu amuri e sempri chianci.³

Si brindava.

Il vino assurgeva a simbolo di valori sociali condivisi e imponeva regole; quello dei brindisi lo si doveva tracannare fino in fondo scolando i bicchieri fino all’ultima goccia, non lo si poteva rifiutare: lo rifiutò compare Alfio nella Cavalleria rusticana e ne seguì mortale duello.

Il vino nei brindisi era o rosso o bianco e sempre fino. Dopo la rima si tracannava. Un altro brindisi, un’altra bevuta, allegramente. Di frequente il bicchiere troppo colmo, prima di alzarlo con il pollice, l’indice, il medio, l’anulare, indirizzando l’arzilla mignolo a coda di gatto contento, veniva un poco svuotato chinandosi verso di esso, accostando le labbra e sorbendo dall’orlo con risucchio. In tempi di irripetibile e acceso agone politico, fra il dopoguerra e gli Anni Cinquanta, andarono a brindare pittoreschi trascinatori di folle. Capipopolo e codazzi di popolo assommavano alle intemperanze del vino l’intemperanza della foga politica:

“Ammèci d’acqua mi vivu st’acitu, sugnu sicuru ch’è vinu guastatu.

Ammèci di biancu, russu vutàmmu quantujàmmu n-culu a lu Cuvernu.”⁴

E giù vino rosso, naturalmente, senza astio o pregiudizio però per il vinello bianco, anticipando di molto le commistioni partiticipolitiche del tempo a venire.

Nel San Giovanni decullatu di Nino Martoglio, atto secondo, scena quarta, Mastro Austinu spara a raffica “sbrindesi” a rima baciata senza sbagliare un colpo, rivelando abilità e nostrale *sense of humour*. I Mastri

Austini, gli improvvisatori, abbondavano negli schiticchi di una volta; forse l’alloro posto come insegna davanti alle “putie” di vino conferiva, complice l’alcol, scioltezze poetiche e rimaiole.

Così una volta.

Ora che le “putie” di vino sono scomparse e le loro discendenti si chiamano in altro modo, ci si diverte, ci si sfoga, ci si annoia diversamente. Pazienza! se non vengono fuori, quasi come un dono di natura, spumeggianti “sbrindesi” né in rima sciolta né in rima baciata.

Ma perché brindare? Sono subentrati altri linguaggi. Altri convivii. Altri silenzi.

Né per riaccendere antiche allegrie varrebbe sostituire con gli antichi mazzi d’alloro le moderne insegne in plexigas.

1. Quanto vale un contadino con una mula / ce ne vogliono cento di carrettieri.

2. E il contadino con la sua grandezza / si mangia il pane con la cipollaccia.

3. A questa picciottella chi la munge? / Pensa al primo amore e sempre piange.

4. Invece d’acqua io bevo vino / almeno so ch’è vino guasto. / Invece di bianco, rosso votiamo / così andiamo in culo al Governo.

DUEMILA ANNI FA C'ERA LA "MUCCA PAZZA"?

L'incubo e il mistero della mucca pazza ci sta tormentando da anni, e sempre più gli scienziati si preoccupano per causa sua della nostra salute già minacciata da tanti altri prodotti della natura adulterati. Siamo andati a rileggere i voluminosi libri dello spagnolo L. Giunio Moderato Columella, contemporaneo di Seneca: si tratta del *De re rustica* in cui l'autore in un discreto latino ci parla della qualità del fondo rustico, della coltivazione dei campi, dell'allevamento e delle malattie (con relative cure) degli animali, e perfino dei doveri del fattore e della fattressa.

In special modo Columella esamina i caratteri della vacca di buona razza; ne riferiamo una sintesi ritenendo che la scienza veterinaria di oggi, così evoluta, possa far tesoro di quanto l'autore scriveva nel I secolo d. C.

La vacca deve avere sagoma molto alta e allungata, ventre grandissimo, larga fronte, occhi neri e aperti, corna graziose, lisce e nerastre (*probantur... cornibus venustis, levi bus et nigrantibus*). L'armento delle vacche desidera una stazione invernale vicino al mare o almeno soleggiata, e d'estate luoghi ombrosi e pascoli alti sulle montagne.

Per quanto concerne le malattie delle vacche, le raccomandazioni dell'esperto Columella sono centinaia. Galline e scrofe non debbono entrare nelle loro mangiatoie, perché le feci di questi animali portano pestilenze e morte, si cerchi di segregare i soggetti malati da quelli sani, per evitare il contagio. Per malattie infettive (pestiferi morbi) occorre mescolare radici di panacea (il silfio?) e di eringio con semi di finocchio, farina di grano tostato, acqua bollente. Se le vacche malate lo gradiscono, si può somministrare loro mirra, incenso, cassia, sangue di tartaruga marina e vino vecchio; il tutto da versarsi nello loro froge. Per l'indigestione, evidenziata da rutti frequenti, contrazione dei nervi, occhi spenti, le malate bevano acqua calda con trenta foglie di cavolo cotte in aceto. Se l'indigestione perdura, compaiono altri disturbi per i quali la vacca non riesce a stare ferma, si agita con veemenza, muove continuamente la coda.

A mano a mano Columella considera tutte le malattie delle vacche dalle infezioni polmonari alle pustole, alle lussazioni, ai foruncoli del collo,

al mal d'occhi curato col miele.

Se l'animale inghiotte con l'acqua una sanguisuga che chiaramente lo rende innervosito, il vaccaro, per addormentare la sanguisuga, versi olio caldo, o fumo puzzolente con una cannuccia entro la gola della vacca. Insomma, fra le tante malattie esaminate non ho potuto riconoscere quella della "pazzia" della mucca. Possibile che agli accorti contadini-veterinari espertissimi sfuggisse questo terribile male? Si dovrebbe dedurre che è un male del nostro tempo, in cui la pazzia (più o meno nascosta) non solo negli animali ma anche negli individui, ad un tratto emerge potentemente. Ma quale ne è la causa? Sono responsabili i sistemi di allevamento in serie o gli odierni strani mangimi? Invece, allora, si raccomandava il luogo adatto per le mucche, un pascolo libero e sano non contaminato da sostanze nocive per loro; la campagna, allora, non era attraversata dalle gigantesche strade che le riversavano addosso i gas di combustione delle autovetture avvelenandola; il clima non presentava incredibili variazioni, non vi era l'inquinamento atmosferico, né la terra denunciava lo strano surriscaldamento, per cui i ghiacciai minacciano di sciogliersi e di ingrossare i mari e i fiumi.

Leggendo quelle pagine di Columella ci par di sognare, poiché si tratta di un mondo minacciato da mali anche allora esistenti, ma facilmente curabili, un mondo in cui gli animali erano rigogliosi e vivevano in fonde pasture: E se qualche male li colpiva, i bravi contadini con vino e con erbe li curavano...

"Di che vi lamentate? - mi sembra di udire le parole di un Catone (autore del *De agricultura*), di Virgilio (il poeta delle *Georgiche*), di Celso (indagatore delle *Artes*), di Varrone (per i libri *Reum rusticarum*) e dello stesso Columella - Di che vi lamentate, se voi stessi, uomini del Duemila, distruggete quanto vi circonda?"

Siamo in via di disfacimento graduale irreversibile, altro che vantarci del progresso! Del resto gli stessi filosofi hanno spiegato in tanti modi che ad ogni pseudo progresso umano si contrappone necessariamente una summa di difficoltà a questo proporzionali. Tutto il nostro male l'abbiamo voluto noi stessi, perciò vale bene il detto popolare: "A chi tocca nun s'ingrugna".

LE MOZZARELLE DI VENERE

Si è fatto un gran parlare, mesi addietro, della mozzarella e di un provvedimento che la Comunità Europea avrebbe dovuto prendere, naturalmente a nostro danno, per questo formaggio fresco che, tanto per citare Montanelli, non si deve assolutamente toccare, non essendo un formaggio ma addirittura un dolce!

Polemica e parole che mi fanno ricordare un episodio lontano della mia infanzia.

Avrò avuto otto anni forse, e l'attendente di mio padre mi conduceva da qualche parte.

Ma, incontrati due o tre commilitoni, si era fermato con loro a chiacchierare.

Passò una bella popolana, giovane e prosperosa, spingendo un carrettino di frutta. Gote colorite, seni colmi e soffici, una vera bellezza.

E vi lascio immaginare i commenti salaci di quei gaglioffi. Uno esclamò, tra le risate degli altri: "Che bellezza! Pareno ddoie mozzarelle 'e Cardito!"¹

Non compresi ovviamente l'ardita allusione, e fu quello il mio primo approccio letterario col celebre latticino del territorio della mia città.

Da grande lessi un giorno, su un quotidiano locale, un articolo dell'amico Fausto d'Ortona dove si esaltava l'autentica mozzarella di bufala delle terre intorno a Capua, per intenderci.

Fausto d'Ortona, avvocato brillante, scrittore e buongustaio, paragonava le mozzarelle ai candidi seni di Venere. E mi ricordai allora della esclamazione – di tanti anni prima – di quel simpatico gaglioffo.

Mi feci premura di telefonare all'amico per complimentarmi della felice intuizione, e lo informai di quel lontano ricordo che confermava la sua immagine colorita.

Da quel giorno, ogni volta che lo incontravo, lo salutavo scherzando: "Fausto, ah quelle mozzarelle di Cardito!"

E Fausto rideva soddisfatto, rideva di gusto, e la faccia gli si illuminava... pensando chissà a quali passate, veneree leccornie di giovinezza.

I FAGIOLI, LE COTICHE E... L'AMPLESSO INTERRUPTUS

C'era la guerra in quel lontano 1942 e bisognava fare ogni cosa con prudenza e con molta cautela. Si respirava un'aria di diffusa diffidenza per possibili rischi di delazione, un clima psicologico, certamente distorto rispetto alla innocuità delle azioni che noi altri andavamo compiendo, alimentato tuttavia dalla petulante presenza, ad ogni angolo di strada, di un manifesto, sciaguratamente familiare in quei tempi: un perentorio dito puntato contro di noi, potenziali responsabili di colpevoli leggerezze, ed un connesso, tassativo monito: Taci, il nemico ti ascolta!

Nel caso di specie, il nemico, anzi i tanti nemici che avrebbero potuto ascoltare erano tutti i residenti della vetusta Villa Luisa, dove in quegli anni abitavamo, a Portici, nei pressi di Napoli. Una villa fino ad allora miracolosamente scampata ai bombardamenti ma già, per meriti diretti, decrepita e traballante nella sua austera, antica nobiltà, quella sì, quasi del tutto già decaduta.

Bisognava procedere, dunque, in assoluta clandestinità, carbonarescamente, operando nel più tombale dei silenzi, a notte fonda, come affiliati ad una setta malandrina o predatori notturni, cercando di eludere soprattutto la vigilanza assidua del capopalazzo, calato zelantemente nella sua parte ed ognora animato da scrupoloso fervore investigativo, pronto a cogliere, con intuito prossimo all'istinto animalesco (che quei tempi durissimi avevano massimamente sviluppato ed affinato, un po' in tutti), qualsiasi segnale sospetto, qualunque accadimento che fosse fuori dal consueto ed a dedurne estensivamente colpevoli complotti e trame...

Il silenzio totale conferiva additivamente all'atmosfera che si era creata un tocco in più di furtività, quasi che i congiurati, non parlando neanche tra loro, riuscissero a tener meglio nascosto il tutto. E, così, l'azione da compiere, in sé banale, si trasfigurava in intrigo eccitante, in seducente intrigo, in macchinazione brigantesca e gli esecutori stessi dell'azione si sostanziano in un gruppo di cospiratori sovversivi, di sediziosi bricconi se non di pericolosi mariuoli e furfanti.

Tutti i dettagli operativi ed attuativi furono definiti da mio padre in per-

sona che, per la circostanza, con comprensibile grandigia, si fregiava austeramente del primario merito di aver procurato tutto il materiale necessario all'operazione con un audace colpo di mano negli oscuri ambienti, tuttavia benedetti, della borsa nera.

Sul tavolo di marmo della spaziosa cucina vennero finalmente resi visibili, per la certezza dei dubbiosi, i bianchi fagioli secchi, classicamente cannellini napoletani, novelli preziosi di famiglia, sfavillanti come denti bianchissimi di una sconfinata, scomposta risata, un cestello di pomodori (da pelare, privandoli dei semi), un barattolo contenente un residuo cucchiaino di salsa di pomodoro (da diluire in un po' d'acqua), uno spicchio d'aglio, un ciuffetto di prezzemolo, una grossa cipolla bianca (da affettare il più possibile sottilmente) e - *voilà!* - il pezzo pregiato della collezione: un rotolo sconfinato di cotenna di maiale, legato con una cordicella imbrunita dall'unto, ricca pergamena nobiliare o, più appropriatamente, indubitabile mappa del tesoro che, una volta dispiegata, rivelò il tratto finale del percorso avventuroso nel disegno corrusco di altre gemme preziose: un po' di strutto e grasso di prosciutto.

Il raduno sedizioso, in realtà, si traduceva nella svenevole prospettiva di cucinare un ghiotto piatto di fagioli con le cotiche e la necessaria clandestinità si puntualizzava nella tormentosa preoccupazione di come procedere alla sua preparazione evitando di diffondere *extra moenia* gli odori, i profumi, gli effluvi, le fragranze, gli olezzi e quant'altro, per evitare ogni possibile altrui deduzione olfattiva, capace di stuzzicare inopportune proliferazioni di appetiti e l'eventualità indesiderata, per l'ipotesi che il nemico più che tendere l'orecchio avesse avuto naso, di dover aggiungere altri posti a tavola.

Tutto il gruppo degli addetti ai lavori, riunito intorno al tavolo con la stessa aria cospiratrice di quando ascoltavano Radio Londra, stava mettendo a punto gli ultimi aspetti esecutivi, studiando tutto nei massimi dettagli, con scrupolosa applicazione. Si stabilì, secondo pedissequa ricetta partenopea (che ripete molto d'appresso quella romana), di mettere per tempo a mollo i fagioli in una capiente zuppiera e, in altro recipiente, le cotiche, dopo averle, però, ben raschiate e bruciacchiate per eliminare col fuoco le residue setole. La discussione si andava sviluppando proprio su quest'ultimo punto che, ragionevolmente, destava la maggiore preoccupazione per via della difficoltà concreta di come impedire ogni diffusione all'inconfondibile esalazione che ne sarebbe

derivata.

Il dibattito, ancorché solo bisbigliato, era accesissimo.

Ma, del tutto inatteso, come bomba piovuta dal cielo senza nemmeno l'angosciante preavviso di una sirena che ne ululasse per tempo il pericolo, entrò in cucina il vecchio nonno Francesco. Nel vedere quella cotenna così alta e spessa, non ebbe esitazioni e sentenziò:

"... La metteremo a seccare al sole e, quando sarà ben dura, ..."

Un silenzio assoluto colse quelle parole.

Il nonno sganciò, programmaticamente, la seconda bomba:

"potremo... sì, potremo finalmente risuolare... le scarpe dei ragazzi."

Apparve a tutti evidente che la convinta granitica perfezione del piano esecutivo era solo presunta perché, come da copione, l'imponderabile era in agguato, anche se era oggettivamente impensabile soppesarne l'evenienza nei panni dell'avo paterno.

Prevalsero, infatti, i suoi argomenti, oltretutto convincenti, in ordine alla categoricità della gerarchia dei bisogni che occorreva tacitare. E, tra le necessità primarie, c'erano, appunto, i piedi di noi adolescenti, che, proprio in quei tempi grami, conobbero la loro più veloce espansione, trascinando irrefrenabilmente da un moderato 35 a straripanti misure fino al 40, 41, 42, 43.

Le scarpe erano ormai scomparse da tutti i negozi e per i ragazzi c'era solo la possibilità di utilizzare qualche vecchia gloria, già appartenuta agli anziani di casa, richiamata opportunamente in attività di servizio. Ma, ahinoi, ne andavano continuamente restaurate le suole. E queste, al posto dell'introvabile cuoio, conobbero in quei tempi di follia le fantasie più sfrenate, come pezzi di logori copertoni di bicicletta, strisce di legno compensato se non, direttamente, il legno compatto e chiassoso degli zoccoli...

I fagioli, insomma, pur senza il bramato accoppiamento, ci avrebbero sfamato lo stesso.

Così, i miei fratelli ed io, per qualche tempo, vedemmo eliminati quei grossi buchi dal fondo delle nostre scarpe, ci rendemmo conto che l'incompiutezza (l'amplesso interruptus dei fagioli con le cotiche) non sarebbe mai stata da noi apprezzata come segno inconfondibile di arte e da quel giorno, camminando per strada, conoscemmo la insistita simpatia di magrissimi cani randagi che con acuito olfatto, appena uscivamo di casa, seguivano famelicamente i nostri passi appetitosi.

ARRIVIAMO ALL'ORARIO PRECISO

L'ascensorino liberty sino a dove si ferma, la rampa di scala torcigliata, subito la porta scura. Viene lui ad aprire:

Ah! è questa giovane la sposina che vuole presentarmi. Nel piccolo ingresso buio, il sole pomeridiano abbaglia dal balcone alto sui gradini dello studio in questo primissimo ottobre. A sinistra il tavolo, di fronte tre o quattro scalini verso la biblioteca col salotto di vimini. Di che si parla. *Il Gattopardo* ancora avvampa nelle polemiche. A lui piace, come sappiamo. Io lo relego nel decadentismo francese del primo Novecento, lui lo sa. Allora - dice - avete preso albergo qui vicino, in via Senato, conosco il direttore, si chiama Mosca. Fugace sguardo fra me e la sposina, a gustare un possibile balenio al soprannome della signora Drusilla. Racconto, soddisfatto, che l'albergo ha un ristorante con due grandiose ruote di antipasti: si potrebbe stare mesi a godersi solo quelli. Suona e suona il telefono, va lui affrettando piccoli passi. Parlotta. Sparisce nel corridoio che sgaiattola dall'ingressino. Ci guardiamo attorno, sinora abbiamo guardato lui soltanto così affabile. I quadri, qui e nello studio, i De Pisis ... i De Chirico... Non vediamo gessetti, inchiostri, fondi di bibite, matite, a farne segni. Lui torna felice: Era la governante del piano di sotto che cercava una ricetta della Gina. Verrà mai lui in Sicilia. Ho già visto la Grecia, risponde. Ma non è la stessa cosa, anzi forse la Sicilia è meglio - Che vuole, si indica con un gesto che significa "a quest'età". Per incanto, sul tavolo appare un vassoio con le tazzine del caffè. Sarà venuta Gina Triossi a passo lieve, senza farsi scorgere. Zucchero, lui chiede. Uno, risponde la sposina. E anch'io, lui osserva. Due, (mi dispiace oggi, anno 2001, per il magnifico Beppe Bigazzi il quale si scandalizza se il caffè viene contaminato) ripeto due invece per me. Con pollice e indice prende il manico della tazzina, sorseggia lentamente. In silenzio. E' straordinario, eccezionale, più lentamente si beve meglio si assapora. La sposina è un'appassionata di caffè. Si vede che se ne bea. Adesso, lui chiede se vogliamo assaggiare le sue nazionali esportazione con filtro. No, grazie, preferisco le mie: nazionali esportazione senza filtro. Fuma tenendo la sigaretta fra due dita, quasi a sconfessare di nuovo una nota leggenda. Vengano, dice. Scendiamo

dalla biblioteca, saliamo al balcone. Da qui, allarga le braccia fra i vasi infiorati. Si vede tutta Milano. E' tardi. Non vorremmo staccarci da lui, ma dobbiamo andare. Attenta, signora, questi gradini sono un po' sghembi. Potrebbe farsi male. Voltato l'angolo ci troviamo in via Montenapoleone. Con pochi passi saremmo in via Senato. Stiamo a bighellonare. A sera, il caffè della Gina ci dà ancora gradevoli effluvi. Sediamo al ristorante. Nel taschino avverto un peso, mentre usciamo lui vi ha infilato qualcosa. Un libretto minimo, copertina gialla, piccola antologia di suoi versi tradotti in neoellenico. Rapida la dedica: ad Antonino Cremona in ricordo di Eugenio Montale 1962.



ANTICHI SAPORI

C'è un paesino dell'alta Brianza che mi è particolarmente caro: un sacco d'anni fa vi trascorrevi le vacanze estive e lo sfollamento di guerra.

Il paesino è ancora lì, sembra quasi intatto, ma invece è cambiato tutto: i contadini non ci sono più, l'economia non è più agricola ma ferriera.

Il cambiamento è stato vantaggioso: hanno conosciuto l'agiatezza e qualcuno la ricchezza. Però a me piace ricordare questo villaggio com'era allora; quando dalle finestrelle ferrate della numerose stalle usciva odore di fieno, di erba e di stallatico, accompagnati dal respiro rumoroso delle mucche che d'inverno, insieme agli umori caldi della stalla si condensava uscendo a forma di nuvole, come l'alito caldo di un gigante.

Ogni giorno andavo con la mamma a prendere un litro di latte da Iseo, un contadino simpatico che ci offriva subito un generoso assaggio del suo latte di cui andava orgoglioso: ce lo porgeva in un mestolo di rame stagnato. Appena munto, tiepido, schiumoso, pieno di panna profumata. Indimenticabile.

Affondavo la faccia nel mestolo e bevevo di gusto, sul naso mi si formava un batuffolo di schiuma, Iseo rideva e mi dava una manata nei capelli. Diceva che il suo latte era speciale perché la Pina, la Piera e la Bruna pascolavano nei suoi prati che erano i più ricchi di fiori e di erbe aromatiche di tutta la valle e faceva seguire, sempre in dialetto, l'elenco delle erbe profumate e spiegava che di conseguenza anche il suo burro e formaggio erano i migliori del mondo. Forse aveva ragione. Del mio paesino ho anche piacevoli ricordi autunnali: le castagne, i funghi porcini che stimolavano in tutte le famiglie impegni gastronomici. E l'odore del vino nuovo: uva americana e clinto; una specie di fragolino, povero di gradi ma ricco di aromi e sapore. Era una festa per tutti: anche per noi ragazzini golosi di mosto fragolino, squisito, ma, ahimè fin troppo purgativo.

Mi piace ricordare, tra gli antichi sapori paesani, la minestra con la "battuta": importante piatto serale quotidiano, caduto da gran tempo in disuso.

Io mi diletto in cucina e questa minestra mi viene bene quasi come quella di una volta. Si chiama "battuta" perché bisogna battere, a lungo con

un grosso coltello, sul tagliere, per sminuzzare il lardo con il prezzemolo e l'aglio.

Nel tardo pomeriggio almeno cento massaie preparavano la "pestata" (o battuta) e come per incanto tutto il paese si animava di un sonoro e corale tambureggiare. Era una musica buffa e cordiale, indimenticabile.

Poi mettevano a soffriggere il loro "preparato" con la cipolla, indi aggiungevano tante verdure fresche dell'orto, qualcuno arricchiva il tutto con uno o più bicchieri di latte.

Questi ottimi minestroni cuocevano in pentole di rame sul camino, i loro odori appetitosi volavano nell'aria e si mischiavano ai profumi dei focolari, alimentati da legno di nocciolo selvatico e di lance.

Mentre le donne preparavano la loro "battuta", nel cortile i contadini si univano al "concetto", battendo con il martello il filo della falce su una minuscola incudine a forma di grosso chiodo conficcata nell'immancabile gelso.

La lama, rimessa a nuovo, era pronta per lavorare domani all'alba.

Era ancora giorno, ma il sole cominciava a scendere dietro le montagne. Il villaggio ormai tutto in ombra riposava; i rumori si attenuavano fino a cessare.

Solo rari muggiti scuotevano il silenzio: qualche mucca impaziente invocava il mungitore ritardatario. Un ubriaco, uscendo da un'osteria, intonava canti comicamente accorati.

*Mario dell'Arco**

TAJA CH'È ROSSO!

Piazza Colonna, e celo paro paro
come un coperchio messo sur callaro.

Appena sente un soffio da ponente,
esce er cocommeraro;
e in fila, a fianco a fianco, sopra er banco
tante lune scarlatte, a spicchi o tonne,
in un letto de fronne.

"Taja ch'è rosso!" Piomba
er ganimede in bomba,
er greve e la minente:
lui in fongo e faraiolo,
lei in polacca e scioccaje cor pennente;
e in coda er pretazzolo.
E tutti a cianche larghe e a testa bassa
giostreno de ganassa.

"Taja ch'è rosso!" In cima a la colonna,
coll'occhio a la cortella che s'affonna
ne la porpa croccante, zitto e muto,
san Paolo ignotte sputo;
finché slonga er palosso
e se frega er cocommero più grosso.

"Taja ch'è rosso!" E, intanto
che séguita la lagna,
taja er cocommeraro e taja er santo;
però San Paolo è jotto: taja e magna.
E sputa semi in testa a quelli sotto.

Fernando Di Stefano

LA MUCCA PAZZA

Siccome la pazzia sfonna er cervello
de chi campa incazzato e poi sbomballa,
nissuno se penzava de trovalla
drento a la mucca inglese. Er machiavello

sta ner fatto che invece der tritello
je danno la carnaccia pe' abbottalla,
la tengheno rinchiusa in de la stalla
e sorte pazza quanno va ar macello.

Ma 'sta pazzia de marca furastiera
te la trovi ner piatto e, si te becca,
te scemunisce e doppio te sottera.

Cerchi de nun penzacce, ma ogni vorta
che metti mano a fatte 'na bistecca,
te vedi ar manicomio o a Prima Porta.

PRANZO IN FAMIGLIA

Nel 1932 la mia famiglia si trasferì dal Rione Colonna in un grande appartamento del Quartiere Flaminio, che a quel tempo non era ancora tutto costruito. Vicino al nostro gruppo di palazzine erano infatti rimasti due enormi serbatoi del gas ed un'altra torre di mattoni rossi, oggi scomparsi, ma che si possono intravedere in una sequenza del film di Carlo Ludovico Bragaglia del 1933: "O la borsa o la vita". Di quell'appartamento un particolare dispiaceva alla mamma: che per un malinteso senso di modernità non vi fossero installati, almeno nella sala da pranzo, quei grandi termosifoni che si aprivano in alto con due sportelli per consentire di tenere in caldo piatti e vivande; ma per me bambino, che ancora non avevo sedimentato impressioni, sensazioni, ricordi, soltanto ora è vivo il fascino profumato della Sala da Pranzo.

Vi entravo, specie nei giorni di festa ed ancor più a Natale o a Pasqua, come in un Tempio, ripieno delle offerte degli antipasti (crostini di gamberi, di spumo di tonno, di bottarga, di fegato, di milza, di burro e acciughe) e dei vini rossi disposti in caraffe sulle credenze, che avevano effuso quella composizione di odori i quali, assommandosi in uno, volevano farmi riconoscere come in quel giorno, in quelle ore, con tutti i partecipanti, famigliari ed ospiti, assistiti dai catecumeni di servizio, si sarebbe compiuto, certo con più fisicità ma con altrettanta concentrazione e consapevolezza, un rito religioso di ringraziamento.

Durante la cerimonia, al profumo degli antipasti che leggermente svaniva, si sostituiva quello più lieve, dolce ma intenso del brodo di cappone nel quale erano immersi i cappelletti ben rigonfi di carne, e ad esso seguiva quello deciso e croccante del fritto alla romana di cervello, carciofi, crocchette di pollo e di patate, il quale a sua volta sfumava in quello aereo e sfuggente del capolavoro della nostra cucina: il piatto di mezzo prima degli arrosti, e cioè il pasticcio di bucce di piselli.

Sformato da uno stampo a forma di vulcano, tutto a balze e dirupi, conteneva nella sua bocca il magma dell'intingolo di regaglie e creste di pollo, granelli, animelle e uova tonnate che, almeno nel lessico famigliare, si denominava "cibreino", ed al quale il limone dava una fragranza tutta primaverile.

A Natale veniva poi il cappone in galantina col suo ripieno rosato, variegato, marmoreo, macchiato da grosse scaglie di tartufo nero, che era accompagnato da formine di tremolante gelatina dorata e trasparente, poste in cestinetti di carta fittamente pieghettata, che la mamma aveva cura fossero tutti di un colore diverso, così che si aveva l'illusione di prendere, dal grande vassoio, un fiore, di cui avremmo gustato il centro commestibile.

Il dolce invernale preferito era il Monte Bianco, veramente enorme dato il numero dei commensali, ma c'era anche posto per un dolce secco che il babbo faceva venire da Milano in robuste e rotonde scatole di cartone marroncino che portavano impressa a rilievo la sagoma piramidale del Duomo: era il Panettone, uno dei primi dolci a produzione industriale intorno al 1930.

Al termine si brindava, sia in Inverno che in Primavera, con l'Asti spumante, che a lungo - data la moda e la rinomanza dei vini francesi - considerai modesto ma che nobilitai in due occasioni: quando appresi che Ortensia Mancini, ospite a Chambéry dal 1672 al 1674 del Duca di Savoia Carlo Emanuele I, trovando pesante il vino savoiano beveva solo il bianco d'Asti e più tardi quando lessi in Proust che proprio l'Asti spumante era la marca del vino che veniva offerto come una prelibatezza alle zie del Narratore dal modello di suprema eleganza nonché eroe sentimentale: Charles Swann.

A CACCIA CON FERDINANDO IV DI BORBONE AL BOSCO DELLA FICUZZA

La ferrovia che andava da Burgio, in provincia di Agrigento, alla stazione di Sant'Erasmo, alle porte di Palermo, salendo per la campagna di Corleone, lambiva il Bosco della Ficuzza protetto dal massiccio calcareo della Rocca Busambra che si aderge a ventaglio sull'immenso anfiteatro boscoso. Allungandosi per circa quindici chilometri, oltre che una vera e propria barriera ecologica, costituisce, per il contrasto di faune e fiore e di microclimi, uno scrigno naturale ricco di emergenze geologiche, botaniche, architettoniche, zoologiche e paesistiche.

Dalla cima, alta 1.600 metri si possono vedere ben trentanove paesi tra cui Godrano, Corleone, Manneo e Mezzojuso.

Il treno a vapore che fino agli anni Sessanta attraversava la "Valle di Santa Maria", la più antropizzata del bosco, arrancava sbuffando e i viaggiatori approfittavano per scendere e raccogliere frutta di stagione, rose canine ed orchidee e a dissetarsi con l'acqua "ammucciata", nascosta nelle gole delle rocce. Il fondovalle era un susseguirsi di sorgenti di acque sulfuree o fortemente mineralizzate.

Si sentivano i cacciatori darsi appuntamento al "Pulpito del re" ed evocare gli ozi e i passatempi salutari delle masserie del latifondo, ed osannare il caciocavallo e le "guastedde", i caci e la ricotta.

Ferdinando IV di Borbone - il re delle due Sicilie che amava trascorrere il suo tempo andando a caccia di daini e cinghiali ma anche di donne "grasse come quaglie e voluttuose come colombe"- incalzato dagli eventi tumultuosi del 1798, era fuggito da Napoli in Sicilia e qui aveva scelto come luogo di svago Ficuzza, dove fece costruire il "Real casino di caccia", affidandone la direzione dei lavori all'arch. Giuseppe Venanzio Marvuglia, di cui un suo disegno originale si conserva nella Galleria del Palazzo Abatellis di Palermo.

"Dal pulpito del re", ricavato, su un masso d'arenaria scolpito a gradoni come un altare sacrificale, in Val de' Conti, si poteva avvistare facilmente e sparare alla selvaggina durante le "toccate" di caccia.

I battitori, divisi in tre squadre, erano ai loro posti fin dall'alba. All'ora convenuta, il silenzio appena sbucciato dalla voce cupa e armoniosa del

cuculo, era squarciato dal suono di campanacci, trombe e tamburi e in un vociare infernale, venivano lanciati i cani lungo il sottobosco. Il re sparava agli animali che i cortigiani liberavano quasi davanti al pulpito sul quale s'era adagiato.

Nel pomeriggio, tornando nella sua dimora reale, amava mostrare al popolo l'abbondante cacciagione che avrebbe consumato con i suoi nobili commensali con i quali si attardava a commentare le varie fasi della caccia al cinghiale o al cervo, alla coturnice e ai volatili...

I racconti delle gesta venatorie favorivano i giochi della fantasia, alimentavano intrecci di passioni fugaci e di amori duraturi consumati al riparo di alte siepi o della fitta vegetazione dei boschetti del parco del palazzo o nelle anse del vicino torrente complice anch'esso, come le camere da letto della reggia, di galanti avventure delle quali il re, lontano dalla consorte Maria Carolina d'Austria, era il protagonista.

La regina, nell'attesa, preferiva, le attenzioni dell'Ammiraglio inglese Orazio Nelson, nella Real Tenuta della Favorita di Palermo.

Sul treno che da Palermo mi riportava a Corleone, si sentiva raccontare anche delle "fosse" scavate sulla roccia dai punici a scopo di comunicazione, di ritrovamenti di "marenghi d'oro", di tesori cercati e non trovati e di briganti, di reperti archeologici risalenti alla preistoria, delle numerose ceramiche di superficie, dei resti murari di villaggi ancora da scavare, e delle cinquanta tombe disposte su due file sotto Pizzo Nicolosi, ricoperte ciascuna da una balata lunga due metri.

Nell'immenso fiorire di perastri, lecci, frassini, sughere e roverelle, fra gli anfratti rocciosi della Busambra, naturale spartiacque di tre bacini idrografici - l'Eleutero che scende verso il Tirreno, il Belice sinistro che si collega al versante meridionale dell'isola e, più a est, il San Leonardo - continuano a regnare sovrani l'aquila reale, il falco pellegrino, il capovaccaio e la coturnice siciliana.

Ficuzza e il suo bosco, grazie all'Amministrazione forestale, oggi è meta turistica di eccellenza, luogo di villeggiatura estiva e di *week end*. I menu, senza rimpianti per le libagioni reali, sono gustosi e saporiti e il paesaggio gaio e luminoso pieno di presenze rassicuranti.

Un luogo così carico di dati naturalistici e umani si presta ad accedere al mito nell'immaginario degli artisti. Nella multiformità dei loro linguaggi. Recentemente il poeta racalmutese Piero Carbone vi ha immaginato un Dialogo, nel bosco, tra Virgilio e Marinetti, come dire tra il

mondo classico e la modernità. E, come nelle tragedie greche, con la complicità di un Coro, la Natura reclama il diritto a rimanere incontaminata.



Dario Giannini

GARBATELLA BY NIGHT

Chi visita la Garbatella di Roma non può far a meno di rimanere affascinato dai verdi cortili che si aprono sulle vie strette ed ombreggiate in uno snodarsi vagamente ortogonale, traboccanti gerani e bouganvillee. Qui si respira ancora l'aria dell'ultima romanità fatta di simpatia, sfottò, umanità e spirito aggregativo.

In una di queste strade, in Via Guendalina Borghese, il sottoscritto abita, da quando ha deciso di convolare a giuste e tardive nozze e di lasciare l'assordante traffico della Tiburtina.

Ero tornato dalle consuete ritualità mattutine, (schedinacaffèsigarette-giornaleforno) e mi stavo attardando nell'aulica contemplazione del ciliegio nel cortile, quando comparve dal cancello principale, piena di borse e sacchetti, Silvana.

Pollice Verde per eccellenza, con un terrazzo che sembra una Villa Pamphili in miniatura, rappresenta l'anima critica del condominio: a metà tra Bismarck e Gino Cervi, con uno sguardo penetrante ed indagatore, farebbe apparire la CIA dei vecchi tempi come un'allegria combriccola di oziosi sfaccendati; la duplice esposizione della sua abitazione le consente altresì una visione circostante, permettendole una veduta "open air" di tutto ciò che accade: è il "Chi l'ha visto?" del quartiere.

Abbiamo in comune il piacere della buona tavola e spesso dalle finestre ci salutiamo con deferenza, durante la preparazione delle pietanze.

Giunse fino alle mie spalle e disse ancora ansimante per il carico trasportato "Ha visto? I merli se le sono mangiate tutte! Mai una volta che si riesca a mangiarne qualcuna!" Le feci presente che era anche giusto, visto non si sarebbe potuto coglierle, data l'altezza da cui penzolavano. Rimanemmo a gustarci ancora un po' l'ombra della grande essenza arborea, poi, data l'ora iniziammo a parlare di cosa avremmo cucinato per pranzo. "Certo" dissi io, "che pranzare qua sotto sarebbe il massimo!"; Silvana mi guardò squadrandomi con i soliti occhiali poggiati sulla punta del naso: "Seehh, e con tutti gli insetti che vengono a mangià le ciliegie se ritrova tutti i piatti "conditi"!". "Beh", risposi, "si potrebbe fare a cena". Il viso dell'osservatorio di Arcetri si fece meditabondo: inarcò il sopracciglio poi sentenziò: "Seehh, a cena forse..., certo

le zanzare... ma basterebbero du' zampironi..." Si voltò e andò verso casa. Poi tornò indietro e, fermatasi a tre metri da me, propose: "Perché non lo diciamo all'Amministratrice?" . "Sarebbe un'idea", avvallai. Se ne andò, ed io pensai che fosse una di quelle frasi buttate lì tanto per dire.

Il pomeriggio, tornando dal lavoro, Sabrina, la dolce consorte, poggiando la borsa sul divano, disse distrattamente: "Hai visto, ?, c'è un cartello nell'androne, domani organizzano, non ho capito bene cosa, se una riunione condominiale o una cena: c'è scritto che ognuno deve portare qualcosa..".

Nel sentire ciò ebbi un brivido: pensai che, oramai, oltre al potere di controllo, Silvana disponeva di occulte capacità dissuasive. Pensai ad Orwell ed a "1984", considerando, a confronto, il "Grande Fratello" come lo spioncino della porta dei sette nani. Data l'esiguità del tempo a disposizione pensai che le adesioni sarebbero state ben poche, ma comunque decisi ugualmente, se non altro per adire a singolar tenzone gastronomica con Silvana, di preparare qualcosa. La scelta cadde sulla Trota in Bellavista. Il giorno fatidico, mentre cucinavo, dalla mia finestra ogni tanto salutavo i coinquilini che, passando, si accomiavano dicendo: "Va beh, ci vediamo stasera!" Passò Paolo, il maestro shiatsu, che mi chiese: "Tu cosa prepari?", poi si fermò sotto le persiane Franco, il marito dell'amministratrice, che sentenziò: "Come faccio io l'amatriciana, sentirai che roba!!". Franco veniva da Amatrice, ed era stato una gloria del ciclismo nazionale, vincendo per ben due volte la "Rieti Montelibretti", una classica di questo sport, seconda solo, a suo dire, alla "Parigi- Roubaix": per ogni problema, dalla fissione dell'isotopo 132, alla ricerca del meccanico più vicino, ti potevi tranquillamente rivolgere a lui. "Basteranno tre chili di pasta?".

Passarono Paolo e Roberta novelli sposi; volevano fare come pasta fredda delle "farfalline multicolori"; io risposi che andavano bene, ma c'erano già i tre chili d'amatriciana. Poi giunse il Sig. Pantani, nulla a che vedere con Franco il ciclista che, scusandosi, comunicò che tornando tardi, non avrebbe potuto far altro che comprare una "tiella" di pizza con la mozzarella, che, comunque, aveva già ordinato: venne Fabiana, informandomi che avrebbe fatto un piatto tipicamente estivo, i fagioli con la cotiche e poi il Dott. Vurchio, che dichiarò secco: "Vedrai che arrosto!" Ne passarono altri e, mentre rispondeva ed organizzavo, vedevo, dalle

persiane accostate, Silvana alacre sui fornelli.

Poi il sole prese a calare e s'iniziò a sentire un dolce lavoro nel cortile: rumori di sedie pieghevoli che s'aprivano, tavoli che s'assestavano e tintinnii di bottiglie: dopo dieci minuti, avevo preparato il tutto e così scesi anch'io. Quello che vedevo ora, era indescrivibile: a metà tra un bosco di fate medievale, con fiaccole e torce antizanzare ed un *rave* newyorchese in piena regola, tutto era nel caos: nella più completa anarchia culinaria, contai 52 portate diverse; oltre a quelli che avevo già saputo, c'erano dolci tremolanti fatti dalla signora Campi, polpette di tonno, brodetti pescaresi, brasati, fettine impanate, macedonie di frutta candita, preparati di mayonese e paprika, mousse di patate, bresaola ed altri affettati, formaggi e polpettoni alle verdure e tanto altro ancora. Fiorella, l'amministratrice, contò sessanta persone: "mai in nessuna riunione condominiale si sono viste così tante persone" disse, e poi tentò di approfittare: "Perché già che ci siamo, non parliamo delle grondaie della palazzina...": fu travolta da un coro di no. Il vino scorreva indecente e data l'età abbastanza avanzata della maggior parte dei condomini, mi iniziavo a preoccupare. Andai a prendere la chitarra a casa e cercai di intrattenere e mantenere lontano dai calici quelli che avevano troppo gustato Bacco.

Dopo un'ora l'aria s'era fatta più distesa; con più tranquillità ora si poteva chiedere di questo o quel piatto e che ingredienti si fossero usati. La portata che più avevo apprezzato era stata quella delle polpette di tonno fritte; chiesi chi era stato l'artista e Silvana rispose con un sorriso beffardo: "Io, buone eh?".

Verso le 23 e 30 i commensali iniziavano a lasciare il convivio, portando via vassoietti con vari assaggi: tutti convenivano, ritirandosi, che l'iniziativa era stata un successo e che bisognava assolutamente ripeterla. A mezzanotte Sabrina era andata a dormire; il dott. Campi, ed i signori Vurchio e Pantani esausti, ci salutarono. Rimanemmo sulla panchina io e Silvana.

"Ahò, quella della scala H hai visto quanta pasta s'è mangiata? E quello del terzo piano, hai guardato quante fettine s'è preso?!" iniziò Silvana, che per l'occasione aveva abbandonato il lei: "La pasta col sugo non m'è piaciuta: c'era poco sale e niente aromi; le melanzane alla parmigiana poi, di quella del terzo piano, ...chissà che formaggio ha usato...".

Guardai la luna all'ultimo quarto. In silenzio.

"Silvà", gli sussurrai ironico, "Hai mai pensato di lavorà nei Servizi Segreti?". Lei mi guardò, poi, richiudendosi le sedie di legno, rispose con insolita affabilità: "No, non hai mai un momento di pace, ritorni e le piante sono tutte secche; senza contare che non sai mai chi ti deve firmà le ferie!". La guardai estasiato mentre facevo piccoli cerchi con il fumo della sigaretta.

L'estate quell'anno sarebbe stata calda, lunga ed in giallo. Ed io sapevo che sarei potuto andare in ferie tranquillo.



Maria Concetta Greco

UNA ZUPPA DI VERDURA ALL'ALBA

Ero una bambina allora, ma il profumo di quella zuppa rustica con erbe di campo me lo ricordo ancora.

Al passaggio del fronte, fra l'armata americana che avanzava e i tedeschi che fuggivano in terra di Sicilia, ci eravamo rifugiati mio padre, mia madre ed io in un minuscolo villaggio arroccato sulla cima di un monte, sprovvisto di qualsiasi servizio e della corrente elettrica, e lì i contadini ci avevano accolti ospitandoci nei locali della scuoletta elementare abbandonata.

Noi avevamo perduto la casa e ogni nostro avere ed eravamo rimasti - essendo fuggiti all'improvviso - con i soli vestiti che avevamo indosso al momento della fuga.

Eravamo sopravvissuti al cannoneggiamento, durato nove ore, con cui gli americani avevano bersagliato il villaggio avanzando.

Era questa la loro tattica: far terra bruciata nel procedere alla conquista del territorio, temendo che ci fossero ancora dei tedeschi.

In attesa che la situazione bellica si normalizzasse, eravamo rimasti in quel villaggio per quattro mesi. Poi, passato il pericolo ed essendo stati ripristinati i trasporti ferroviari, mio padre aveva deciso che era giunto il momento di partire in cerca di nuovi lidi e di una nuova sistemazione. E così la sera prima della partenza ci eravamo accomiatati dai buoni villici, che ci avevano soccorso in ogni modo, dicendo che saremmo partiti l'indomani mattina all'alba per prendere giù a valle, oltre il fiume, il primo treno che si sarebbe fermato alla piccola stazione del luogo; ci saremmo incamminati a piedi per un percorso di oltre un'ora con il minino bagaglio che possedevamo.

Era una triste, fredda, livida alba di novembre e ci avviammo; giunti che fummo all'abbeveratoio, confine estremo in discesa del villaggio e unica fonte di approvvigionamento idrico per gli abitanti, vedemmo un gruppetto di donne che ci aspettava: volevano porgerci un ultimo saluto.

E lì una di queste donne trasse da sotto il grembiule una gavetta e tre cucchiaini avvolti in un tovagliolo e ce li porse: - Vossia, si mangiassi un pocu di 'sta zuppa cauda, per voi la feci stanotti, accussi v'arriscaldati prima di partiri. - Io, abituata a ben altre colazioni, mi rivolsi frastorna-

ta a mia madre e chiesi sommessamente: - Mamma, ma devo mangiare la zuppa di verdura a quest'ora? -

- Mangiala, mangiala - disse la mamma e vidi che i suoi occhi erano velati di lacrime di riconoscente commozione.

Sono passati tanti anni, ma il profumo di quella zuppa e il profumo di quella sensibilità umana non li posso dimenticare.



Francesca Grimaldi

TIRÀ ER COLLO FINO A LO SPARO DER CANNONE

A lo sparo der cannone - Filomena in procissione

A lo sparo der cannone - tutti quanti in ginocchione...

dice una filastrocca popolare che considera il rimbombo del cannone, seguito dal rintocco delle campane, come un momento di riflessione pia con l'ormai obliata recita dell'Angelus oppure, più prosaicamente, un appuntamento, un rituale gastronomico: a lo sparo der cannone, accenni er foco ar pilone.

Già, perché quelli di casa, i nostri familiari, hanno esigenze dettate dall'appetito: c'è chi la vò cruda, c'è chi la vò cotta e c'è chi la vò da cucinà.

Quel suono ce fa veni l'acquolina ne lo stommico. La tavola riunisce la famiglia per un incontro a metà giornata, una pausa del lavoro per rifocillarsi, in serenità, pane e sputo e pace a casa mia: da che mondo è mondo, lo Spirito Santo nun abbotta lo stommico: la panza è fatta pe' li maccheroni e le chiacchiere pe' li minchioni. Si sa che la fame nun ragiona e è la mejo pietanza: affamati ce se magnerebbe puro le croste de San Lazzaro.

La massaia si muove velocemente in cucina davanti ai fornelli e cerca di ripararsi dagli inevitabili schizzi allacciandosi alla vita una larga parannanza o un bel zinale: come prima operazione mette su la pila dove poi butterà giù la pasta: su e giù sono due avverbi basilari per la gastronomia romana.

Ha una batteria d'alluminio ricca di cazzarole, cazzarolette, tegami e poi padelle nere di ferro; dirige le operazioni con uno sgommarello e una cucchiara di legno, avvalendosi d'una chiappetta, alias presina di stoffa, per non bruciarsi le dita.

Non cià prescia, come una sua certa vivace amica che, presa nella mattinata da incontri intimi, arrangia un rapido pranzo del cornuto, rimediando al ritardo con un menu ridotto all'essenziale. La donna onesta, invece, inizia le pietanze preparando sulla battilonta un buon battuto di odori e lardo (che deve essere assolutamente rancicarello) e dei begli spicchi d'aglio soffritto per strascinare in padella profumate verdure, specie cicorie e broccoletti, resi ben piccanti da una inticchia di pepe-

roncino rosso, oppure fa andare un bel fricandò con la cipolla; è giusta con il sale per non fare il cibo salato come una saraga, che porterebbe i commensali a sgargarozzasse d'acqua.

A tavola si sta bene, specialmente in compagnia, perché, si sa, chi magna solo se strozza; un momento anche di naturale e umano relax, tanto che a tavola prese moje puro un frate, ma non si deve esagerare, perché chi magna in compagnia er diavolo se lo porta via: se magna pe' campà, no pe' crepà! Bisognerebbe, inoltre, essere un po' parchi, benché si spera che panza mia fatte capanna e che la scodella diventi una ricca cofana; anche un po' morigerati, anche se sia innato in ognuno di noi d'avecce er vizio de San Biagio (la gola!). San Rocco ci ammonisce di essere lungimiranti, perché chi magna prima nun magna doppio e San Crepazio porta gli infarti; la sciorta, ahimè, è in agguato dopo una bella spanzata: ma è sempre mejo pagà ar fornaro che a lo speziale.

Si dovrebbe iniziare la giornata con una bella sorzata d'acqua che è na bona medicina, mentre per altri l'acqua è bona solo pe' ll'occhi, sradica li ponti e è mejo puzzà de vino che d'acqua benedetta (ricordando la cerimonia per l'assoluzione al feretro!)

Il vino è medicina e alimento naturale, è la zinna de li vecchi: e come si potrebbe giocà a sorchetta (4 di denari) senza l'aiuto de du' dita de vino?

Il menu settimanale inizia con un bel brodo che serve a sciacquà le budella dalle sostanziose crapule domenicali. Al mercato la brava massaià compra solo prodotti di stagione: dopo aprile si ricorda p.e. che broccoli, zoccoli e predicatori dopo Pasqua nun so più boni: non si fa incantare dall'apparente bellezza delle verdure: così, benché stortignacole, compra lo stesso le zucchine, purché fresche e dell'orto.

Finito il pranzo, un buon caffè (non ciofecca) e l'ammazzacaffè di mistrà prelude la vivace discussione tra i familiari, specie tra i più giovani, a chi spetta la fastidiosa ma inevitabile incombenza della pila de piatti da lavà.

Molti sono i riferimenti nel colloquio spicciolo e familiare col cibo: è un paragone di facile e immediata comprensione. Uno sguardo languido dell'innamorato? C'è l'occhio da pesce fracico. Un bel diamante dai molti carati? E' grosso come un cecio. Pretendere di fare bella figura con poca spesa? Fa' le nozze coi fichi secchi. Per un matrimonio elegante le falde del tighet diventano du' presciutti. Chi mugugna da solo, sta a brontolà come 'na pila de faggioli. Chi non si accontenta di nulla ed è ingra-

to alla buona sorte, s'è stancato der brodo grasso.

Il marito tradito ricorda un canestro de lumache, l'uomo tutto azzimato, tutto tirato a lucido, pare un sorcio intinto nell'olio, ma se, al contrario, è malvestito e in disordine, pare un peracottaro ed è tutto cianciato. All'uomo facile ad adombrarsi gli si chiede se gli hanno detto forze cotica, se permaloso, che nasconde il suo codone de paga. Se il ragazzo vuole cresce troppo in fretta per avere rapide esperienze, c'è voja a magnà pagnotte e colui il quale si vuole vendicare maldestramente, se leva la sete cor presciutto e se consola co l'ajetto.

Si scorge una coppia che si appropinqua da lontano, uno alto con uno basso: mò sta a arrivà er secchio e l'olivaro! E l'uomo dal fisico alto e slanciato? Me pare un sellerone! Chi è limitato, con poche risorse pecuniarie, è come 'na noce che dentro un sacco fa poco rumore, mentre chi prende decisioni pesanti magna le lumache e caca le corna. Al troppo pretenzioso gli si ricorda che nun c'è trippa pe' gatti. Accicoria, chiedo scusa al lettore per questo linguaggio un po' troppo casareccio, ma noi Romani ci esprimiamo direttamente, senza tante perifrasi, perché siamo soliti dire pane ar pane e vino ar vino.

E, chiudendo, ricordiamo che

Fior de cicoria

Ai voja a fregà l'orbo tanto a Roma

Tutti li sarmi vanno a finì in gloria!

E tutti, ma proprio tutti, chi prima chi dopo, fra un po' staremo a fa tera pe li ceci!

E bonanotte sonatori...

DIALOGHETTO SEMISERIO TRA UN CONSULENTE E UN BOTTEGAIO

BURIO - Aoh! Picioo! Te, possino...

APICIO - (chi è questo scocciatore?)

BURIO - Piciooo! Nun te ricordi? So' er tuo compagno de scola.

APICIO - Ah! ...Burio!

BURIO - Sì, proprio io. So' diventato manager d'un negozio de cellulari e so venuto a chiederti un consijo, visto che scrivi sur giornale de cose de cucina.

APICIO - Ma non vedo il nesso tra telefonini e gourmet!

BURIO - Ma che stai a di'?! Nun è per te, è per me. Debbo organizzà la festa der primo miliardo guadagnato e te voglio consurtà ppe ffa na bella figura.

APICIO - Allora passa nel mio ufficio e ne parliamo, visto che ci tieni tanto.

BURIO - Nun posso. Nun ciò tempo. Ci ho un mitinghe co' certi americani.

APICIO - Allora sbrigati, che debbo andare in redazione. Di che si tratta?

BURIO - Ho da fà na festa co' tante persone importanti, ggente de relazioni, donne ncariera; m'hanno promesso puro un monsignore...

APICIO - Allora ti conviene riservare un locale chic, con un servizio esclusivo.

BURIO - No, nun hai capito! E' tutta ggente molto impegnata che nun la poi tenè inchiodata a un pranzo ppe mezza giornata.

APICIO - Se deve essere una cosa importante non si può tralasciare di osservare alcune regole... Oppure, senti o Burio: affitta un pullman e accompagna i tuoi ospiti importanti in uno di quei paesini intorno a Roma dove troverai sicuramente una qualche sagra della bruschetta e così te la caverai...

BURIO - Ma che, stai a pijà ppe culo?

APICIO - Macchè! Voglio solo farti capire che per un pranzo importante non si può fare a meno di organizzare e predisporre con stile la teoria

delle portate, la scelta dei vini, l'apparecchiatura del tavolo, la disposizione dei posti con la distribuzione dei invitati in modo che ci sia tra di loro una opportuna mescolanza atta a non far languire il tono della conversazione.

BURIO - (Sporge il labbro inferiore e sgrana gli occhi)

APICIO - Oppure... Ce l'avrai una villa?! E fallo in catering.

BURIO - No, no. Er cate... come se chiama... nun ce l'ho. Ner garage ci ho la collezione de moto, robba bbona, so' centinaio de pezzi. Ammazza ahò!

APICIO - Senti mio caro, non so che dirti. E' un caso molto complicato. Potresti rivolgerti a un'agenzia che ti porta le pizze a casa col pony express...

BURIO - Aridaje!

APICIO - Non ti piacerebbe farlo nelle sale di un antico castello con un sottofondo di musica dal vivo?

BURIO - A Piciooo! O ci fai o ci sei! Io amici mia i porterei puro ntrattoria! ma questi so' tipi delicati, magnano leggeri; nella pausa pranzo se fanno al banco del baretto 'na nzalatina, mezz'oliva e un quarto de minerale.

APICIO - Penso che almeno vorrai fare stampare gli inviti!

BURIO - N'in c'è bisogno. Li becco tutti sui cellulari.

APICIO - Allora sai che ti dico? Quando li chiami digli, che quel giorno in un fast-food della Stazione Termini troveranno pagato per loro un hamburger o un cheesburgher o un sundae o un chickenroyal o un ...

BURIO - E me coijoni! Sai che te sto a di'? Che m'hai dato un'idea gajarda. Amici mia so' tutti pappa e ciccia co' americani. So sicuro che se troveranno bene. Tutto ar più me farò consegnà i scontrini da loro e pagherò tutto io alla cassa. Te ringrazio. Stammi bene a morè! (Si allontana)

APICIO - Ahinoi! Quando non vanno i cavalli vanno anche gli asini.

MANGIARE CANTANDO

Lo dico subito: faccio parte di quelli, numerosissimi, cosparsi per tutto il mondo, per i quali l'opera lirica italiana è un momento indispensabile nella vita, un fascino, un'amenità senza pari, una gioia sempiterna, un attacco piacevolissimo alle emozioni. Più conosco un'opera e più il connubio fra la bellezza della lingua italiana e l'astratto mistero della musica riescono a fare un effetto straordinario ai miei sensi. E' così già da tanti anni e spero che non finisca mai.

Solo recentemente mi sono resa conto che l'opera italiana, oltre al miracolo estetico-emozionale, attacchi anche un altro punto, e cioè il palato. I fervidi seguaci della lirica italiana, ascoltando i rispettivi libretti (inclusi gli stupendi testi mozartiani dovuti alla penna dell'italianissimo Lorenzo da Ponte) infatti assumono una larga rassegna dei momenti culinari. E non si tratta solo dei cibi come tali, ma sono indicati vari luoghi, in cui vengono consumati, ed anche, e soprattutto, gli spunti, gli stimoli, le motivazioni dell'inserimento di tali motivi.

L'importanza dell'alimento viene spesso marcata sin dall'inizio. Così il buongustaio Rossini la fa accentuare, (dalla penna del librettista Luigi Prividali), nell'introduzione della sua farsa *L'occasione fa il ladro*, persino nel confronto di una delle sue famose tempeste. Il protagonista, Don Parmenione, "che mangia e beve ad una tavola rusticamente imbandita" comincia:

"Frema il cielo il nembo irato,
Scoppi il tuono e fischi il vento;
Che qui placido e contento
Io mi voglio ristorar."
Ed anche il suo servo, Martino, chiede:
"Ah saette maledette,
Deh lasciatemi mangiar!"

Più tardi lo stesso Martino, nel solito giro degli scambi, corre il rischio di morire bastonato, solo perché: "vuol l'appetito, che ad incontrar qualche pagnotto io vada..."

Il cibo viene concepito anche in contrasto con la lotta, un'altro fra gli argomenti eterni dell'opera lirica. "Io son uomo di pace. E' duelli non

fo, se non a mensa." Così dice Don Alfonso in *Così fan tutte* di Mozart e Lorenzo da Ponte.

I servi, poverini, sono spesso tormentati dalla mancanza del cibo. Anche forse il più famoso, Leporello, "servo di quell'indegno cavaliere", Don Giovanni di Mozart, si lamenta subito nelle aria introduttiva di dover "mangiar mal e mal dormir".

Diventa comunque più grave, se il dispiacere tocca ai potenti, per esempio al capo della polizia, il barone Scarpia, che si lamenta solo apparentemente tranquillo: "La povera mia cena fu interrotta..." e per la povera Floria Tosca seguono le ben note complicazioni.

Succede anche, se i protagonisti sono dei giovani artisti squattrinati, che il proprio modo di nutrirsi viene definito: "È l'ora del pranzo di ieri".

Però prevalentemente si consuma "il cibo prelibato, la mensa è preparata o la tavola è imbandita", si serve almeno "una colazione", più spesso "una buona cena, una cenetta" vengono offerte "le dovizie d'una fiera", persino "una cuccagna da Berlingaccio".

Uno dei conflitti più fatali della letteratura mondiale si svolge a cena. Don Giovanni infatti invita il Commendatore: "Verrete a cena" finché non sente il magico "Sì!". E non cambia niente se poi il Commendatore suggestivamente rifiuta l'alimento:

"Non si pasce di cibo mortale
Chi si pasce di cibo celeste.
Altre cure più gravi di queste
Altra brama quaggiù mi guidò."

Violetta Valéry nella prima scena dell'opera *La traviata* invita gli amici: "Miei cari, sedete. E' al convito che s'apre ogni cor." E tutti le rispondono: "Ben diceste... le cure segreta fuga sempre l'amico licor."

L'eterno rapporto tra l'amore e lo stomaco è nettamente espresso in un discorso tra Simone e Ninetta, nell'opera *La finta semplice*, di W. A. Mozart, su libretto di Carlo Goldoni e Marco Coltellini. "Simone: Se vuoi amor da me, chiamami a pranzo, a cena, che amando a pancia piena tutto va bene il resto, e fra noi due c'intenderem più presto". La ragazza non è del tutto d'accordo, perché il discorso continua in questo modo:

"Ninetta: Per me dunque non sei.

Simone: Perché?

Ninetta: Perch'io vorrei un marito capace da lasciarsi trattar come mi piace.

Un marito, donne care,
Ci bisogna ritrovare
Che non mangi, che non beva,
Che da noi tutto riceva,
Che a noi lascia comandar.”

Dunque nelle opere si mangia di tutto, cominciando dal “misero pane” che ne *La forza del destino* viene portato a Leonora di Vargas, diventata eremita, a prolungarle la vita. La Cenerentola nell’omonima opera di Rossini è così buona da offrire “un po’ di colazione, caffè e pane,” al presunto accattoni! Un altro piatto semplice viene rappresentato da “un’aringa” persino “salata”, ne *La bohème* pucciniana. Nelle opere della fine del Settecento, inizio del Novecento spesso si prepara una colazione a base di cioccolatte. La prepara anche Despina, nell’opera *Così fan tutte*, insieme alla solita lamentela del personale di servizio: “Il cioccolatte è fatto ed a me tocca restar ad odorarlo a secca bocca?”

Ne *I pagliacci* Nedda-Colombina invita il suo Arlecchino: “Facciam merenda. Guarda, amor mio, che splendida cenetta preparai!” E lui è pronto a rispondere: “Guarda, amor mio, che nettare divino t’apportai!” E insieme concludono: “Ah! L’amore ama gli effluvi del vin, de la cucina!”, chiamandosi poi a vicenda amorosamente: “Mia ghiotta Colombina! Amabile beone!”

Oltre ai piatti semplici si mangiano dunque “prosciutti o presciutti, il faggiano”, Marcello ne *La bohème* si fa preparare il “ragù”, nella stessa opera si prendono o si immaginano le cibarie, le salsiccie, cervo arrosto, un tacchino, aragosta senza crosta”, vengono offerti, oltre a “burro e cacio, polli ed ova”, anche “aranci, datteri, marroni caldi, spillette, ninoli, croci, torroni, la crostata, caramelle, panna montata, pasticcio dolce, latte di cocco, fringuelli, passerì” e molte altre “leccornie”, visto che si tratta d’un’opera verista.

“Sola, mi fo il pranzo da me stessa” dichiara Mimi nella famosa aria dell’opera ultimamente citata. Altri invece vanno al ristorante o a casa, con gli amici. Conclusi il dramma di Don Giovanni, Zerlina e Masetto decidono: “Noi... a casa andiamo! A cenar in compagnia!” Ma anche Leporello, nella stessa situazione, non si lascia rovinare dalla perdita del padrone, ma va a trovarsene un altro all’osteria.

Spesso si mangia in occasione delle nozze. Ne *L’oca del Cairo*, dramma giocoso di Giambattista Varesco (musiche di W. A. Mozart), prima

del matrimonio del marchese don Pippo si prepara: “Dispensa, cucina, i letti, confetti, liquori e caffè...”

Ma anche gelatina e un buon fricassè”

Nell’opera *Così fan tutte* sarà persino una doppia festa nuziale: “Fate presto, o cari amici, alle faci date fuoco.

E la mensa preparate con ricchezza e nobiltà.”

In vista delle nozze si promettono dei confetti, per esempio ne *Il barbiere di Siviglia* rossiniano.

L’alimentazione viene però menzionata anche nelle situazioni molto meno romantiche, per esempio al fuggitivo Angelotti, nella *Tosca* pucciniana, viene portato il cibo e il vino nella chiesa di Sant’Andrea delle Valle, dove si nasconde.

E perché “Tra le tazze è più viva la festa”, come si dice in *La traviata*, si prende “un brindisi o un toast”, all’inglese, si beve il “licore traditore”, ma spesso anche “il caffè e il cioccolate”. Viene servito “vin da tavola, vin di Spagna, vin del Reno, vino Bordò, eccellente Marzimino” persino “lo Sciampagna” che in più “si mette al ghiaccio”. Viene anche un desiderio particolare: “Ch’io beva del tossico” (Marcello - *La bohème* di Puccini). Il vino viene caratterizzato come “generoso, spumeggiante, sincero, perfetto” ma può essere anche “fiacco” o persino “un decotto”. Guai, se il vino offerto da un personaggio all’altro viene sospettato di poter “diventare veleno entro il petto”. In tal caso può causare una soluzione tragica, come ne *La cavalleria rusticana* di Ruggiero Leoncavallo. Il vino si beve anche “a diluvio”, (*La Cenerentola*) perché allietta ogni pensiero e affoga l’umor nero (*I pagliacci*).

“Beviamo!” invita spesso il coro “Libiamo ne’ lieti calici!” (*La traviata*). Non c’è da meravigliarsi se poi in parecchie opere i personaggi sono ebbri non solo d’amore. Ogni tanto sono o fingono di essere “briachi” o almeno “mezzo ubriachi, sono cotti, hanno “del vino calda la testa”, si lamentano, “Oggi forse troppi bicchieri ne ho tracannati.” (Turiddu - *La cavalleria rusticana*). Il saper bere viene persino premiato, come ne *La Cenerentola*, in cui Don Magnifico promette: “Premio bellissimo di piastre sedici a chi più Malaga si succhierà.”

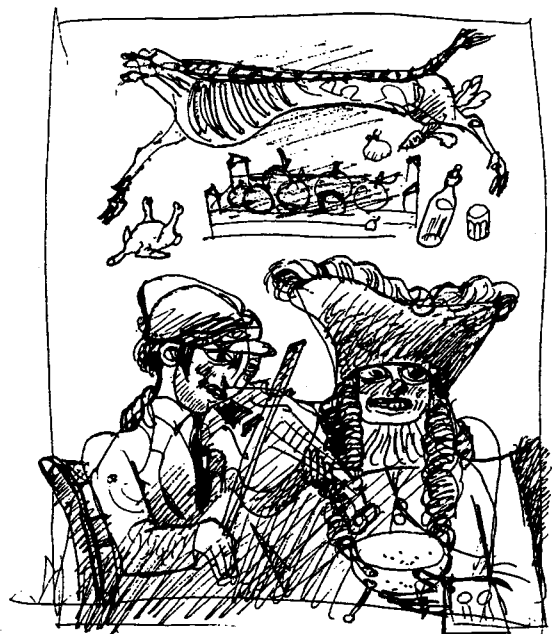
Si beve “dai bicchieri, calici e tazze”, ma si usa anche il “nappo e il gotto” (Puccini - *La bohème*).

Sarebbe un argomento a sé parlare dell’uso figurato delle parole riguardanti la cucina. Concludiamo almeno con alcune metafore che il libret-

tista Giacomo Ferretti mette in bocca del cameriere Dadini ne *La Cenerentola*:

"Il core credo che sia un melon tagliato a fette,
Un timballo l'ingegno,
E il cervello una casa sprigionata."

Nonostante tutto, io non sarò mai sazia e mi farò sempre inebriare dalla bellezza dell'opera lirica italiana...!



Studio per
la "collezione" del
Principe Padagonia

Filippo Lo Medico

UN PANINO AL BUIO

Io credo che un panino bene imbottito mangiato al buio di una sala cinematografica mentre veniva proiettato un interessante film sia stato un piacere molto intenso per i giovani che sono andati al cinema negli anni 1928 - 1938.

Per tutti quegli anni gli spettacoli cinematografici cominciavano, al nostro paese, alle otto di sera e continuavano fino a mezzanotte. La scuola dell'obbligo finiva alla 5a elementare e mentre molti smettevano prima, altri si ritiravano appena sapevano mettere la firma e solo il 10% degli scolari continuava gli studi, tutti gli altri andavano ad imparare un mestiere presso laboratori di falegnameria, di ferro battuto, costruttori di carri e di botti per il vino, oppure dai sarti, calzolai, barbieri, negozianti di tessuti ecc. Un padre accompagnando il figlio da un bravo artigiano che aveva già dei lavoratori, per farlo accettare, diceva: "lo prenda non dovrà pagarlo, al massimo gli darà i soldi per il cinematografo."

Ed il ragazzo accettato a bottega intendeva goderselo tutto questo magro compenso. Due o tre volte la settimana ritornava dal lavoro un po' prima delle otto di sera, si dava una sistemata ai capelli, al vestito, alle scarpe che lucidava e acchiappava il panino imbottito che la madre con un sorriso gli porgeva e di corsa al cinematografo. Un po' di attesa per il biglietto, il posto dove sedersi, si aspettava il buio in sala con l'inizio della prima parte del film e finalmente si dava un'occhiata al panino per vedere cosa la madre aveva messo per imbottirlo: mortadella e formaggio assieme; un uovo battuto e fritto con abbondante formaggio grattugiato e pangrattato o addirittura cipolla frita, calda e fette di pomodoro fresco. Si mangiava molto al buio di una sala cinematografica: castagne secche o abbrustolite, noccioline, semi di zucca salati, càlia (ceci secchi, prima sbollentati e poi tostati nella sabbia caldissima). Meno soldi circolavano e più si andava al cinema. Si risparmiava molto in quel periodo; ma i soldi spesi per il cinematografo sembravano a tutti soldi spesi bene.

Ricchi e meno ricchi godevano dello stesso privilegio: alla stessa ora, nella stessa sala, il ricco ed il povero assistevano allo stesso spettacolo, ridevano insieme, si commuovevano insieme, entrambi avrebbero parlato il giorno dopo a parenti ed amici dello stesso film. Dopo vari tenta-

tivi di apertura di sale cinematografiche improvvisate, nel 1928, finalmente viene inaugurata una bella sala cinematografica che doveva durare nel tempo. Spaziosa ed elegante con il soffitto interamente dipinto con paesaggi e figure da un bravo allievo di un grande pittore di scuola palermitana; il pianoforte Foster sotto lo schermo veniva suonato abilmente nei momenti più drammatici del film da una giovane pianista che si presentava, poco prima dell'apertura della sala, accompagnata da tutti i suoi familiari (6 persone).

Il film (a quel tempo si diceva "la pellicola") che aveva inaugurato il locale era stato *Don Giovanni e Lucrezia Borgia* con John Barrymore. Successo enorme, eccezionale, ma fu il film *Variété* con Emil Jannings e Lya de Putti a superare l'incasso di Mille Lire. Prezzi: "Distinti" Una Lira e "Platea" la metà cioè 50 centesimi.

Nel 1930 da noi il cinema era ancora muto. Io avevo finito la seconda elementare ed ero molto svelto a leggere.

Certe sere mio padre che era, ora lo posso dire, il proprietario della bella sala cinematografica, mi faceva sedere al centro della platea per leggere, al momento opportuno e a voce non molto alta, lo "scritto", che compariva tra un fotogramma e l'altro, per i dialoghi e per le descrizioni di luoghi, ambienti e sentimenti. Se lo "scritto" era lungo non tutti arrivavano a leggerlo per intero, altri non lo leggevano affatto perché non sapevano leggere, anche se le scuole serali in quel tempo, e proprio a causa del cinema muto, avevano avuto un incremento notevole.

Qualche contadino che coltivava la sua campagna mi passava, durante la proiezione, alcune primizie: rametti pieni di ceci freschi, verdi, teneri, dolcissimi ed anche nespole, noci con tutta la buccia verde.

Ed una sera uno tirò dalla "bunaca" (l'enorme tasca all'interno della giacca di velluto), tre frutti gialli che sembravano limoni ma non erano limoni, avevano la buccia tenera come il mandarino, si sbucciavano facilmente con le mani che intanto si inumidivano con l'essenza che fuoriusciva dalla buccia e intorno a me si spandeva un profumo delicato e fresco. Gli spicchi del frutto erano meno gialli di quelli del limone ed erano molto dolci. Li mangiai tutti e tre in pochissimo tempo e mentre stringevo nelle mani le bucce, intorno a me c'era sempre quel delicato profumo. Stavo per chiedere come si chiama quel frutto quando dal fondo della sala, dai "distinti", arrivò una voce: "chi è che mangia lumie?"

Edvige Lugaro

LO SFINCIONE DI NATALE

Era stato l'aroma fragrante di bionde cipolle frammiste ad acciughe, su un letto di lievitante brioche spruzzata di concentrato di pomodori e pangrattato, ad attirarla....

Senza tregua lavoravano i forni delle tortuose viuzze in paese, in un lontano dicembre, sotto l'incalzante approssimarsi delle festività, e dalle bancarelle in piazza s'effondevano scie d'odori così intensi a cui difficilmente avrebbe potuto sottrarsi lei, vagabonda canina senza collare, dalla coda bassa e dai lucenti occhi neri.

Fu così che in una di quelle sere d'avvento, umide di vapori e d'imminenti piovoschi, me la trovai dietro il cancello: sul suo manto a pelo corto, interamente bianco, risaltavano vellutati, luminosi occhi neri, pervicacemente imploranti, ed un vivace, lucido tartufo simile ad una grossa, tornita liquirizia. La vista di una figura umana che le veniva incontro la fece dapprima scodinzolare; ma via via che m'avvicinavo, abbassava la testa, incorniciata da due orecchie pendule che svelavano remote origini braccoidi, in atteggiamento guardingo e di difesa di chi è pronto alla fuga. Mentre tornavo sui miei passi per andarle a tagliare una porzione di sfincione in cucina, avvertivo alle mie spalle uno sguardo che mi seguiva costante, incerto tra la fiduciosa attesa, lo scoramento, la speranza, la curiosità, la diffidenza.

Caldo, soffice, morbido, perfettamente lievitato, lo sfincione custodiva frammenti d'acciughe e scaglie di caciocavallo in un involucro di ramate, rosolate cipolle coperte di tenera, croccante, dorata crosticina. Inebriata, la canina dal bianco pelo e dagli occhi lucenti come more, tuffò il muso avidamente, dimentica d'ogni timore, incurante del cancello che le si schiudeva innanzi, della mano che con delicatezza le lisciava il pelo, della voce che la blandiva e la rassicurava. Le fette si succedevano divorate senza più alcuna remora, con famelica voracità e al contempo con la gaia consapevolezza d'aver trovato stabile dimora e sicuro affetto.

"Sine titolo", questo fu per qualche tempo il nome della bianca canina, fino a quando, in un periodo di letture sull'arte della Secessione viennese, non trovai il nome definitivo, rubato a quello dell'artista Dagobert

Peché: “Dagoberta”, trasformato nel più orecchiabile “Berta”.

Tuttavia, nonostante le mutate condizioni di vita, la candida Berta non perse mai la sua ancestrale, atavica fame né quella sorte di perpetua, tacita, imperitura riconoscenza, quasi un “debito” nei miei confronti, che la portò ad un contegno di dipendenza e d’accentuata possessività, proprio di chi paventa un possibile abbandono e con esso il rinnovarsi di trascorse, forzate solitudini. La sua compagnia è stata per me sinonimo di festosa esuberanza, d’irrefrenabile euforia, di gioiosa, disperatamente caparbia voglia di vivere.

Il suo sguardo protettivo e devoto ha accompagnato le mie passeggiate, le mie letture, i miei sonni; il suo sguardo vigilmente trepido ha condizionato le mie nuotate ed abbreviato le inevitabili assenze. Con quell’incombente, ineludibile senso di colpa che affligge chi percepisce su di sé il fardello d’un amore esclusivo, senza riserve, totalizzante e pertanto difficilmente ricambiabile in pari misura ed in pari intensità.

I giorni, i mesi si sono liquefatti, avviluppati da grandi vetrate sul mare, immensi oblò d’una perenne navigazione... Sono scivolati via, marcati da letture centellinate nelle lunghe serate d’inverno. Pagine profumate d’intonso che si susseguivano senza fine, incalzanti, inarrestabili come il tempo che si disfa, che narravano d’Ulrich e di Clarisse, della Cacanìa e dell’Azione Parallela.

Mentre fuori una spietata, ritmica risacca si sfogava inesorabile sulle rocce di basalto.

In un notturno afflore marcescente d’alghe.

Quando Berta si crogiolava davanti al camino, beatamente sdraiata ai miei piedi, voluttuosamente assorbendo in ogni sua fibra il fuoco. Forse sognando uno di quelli sfincioni che avevano impregnato di sé la cucina e scandito i nostri pochi natali di Sicilia, che per lei avevano serbato intatto il gusto d’un calore sospirato, d’un insperato agio.

Mi son ritrovata, a distanza di tempo, a ripensare a quel nome, Dagobert Peché, dal suono curioso nella sua appendice gutturalmente palatale, alla derivazione di quel “Peché” da “Pech” che in tedesco significa sfortuna. Se è vero che *nomen omen est*, che in ogni nome è insito un destino, allora Berta dai lucenti occhi neri s’è portata appresso una sorte nefasta, la sua prematura, mai abbastanza rimpiainta fine.

Da quando ho lasciato la Sicilia e le grandi vetrate sul mare ho dimenticato il sapore dello sfincione di Natale.

Giuliano Malizia

ER PANE

Fresco, odoroso, de bella presenza,
a forma de pagnotta o sfilatino,
so’ pieno d’umirtà, ma in apparenza,
perché me sento invece un principino.

Cor lievito e cor sale, e a vorte senza,
levo la fame pure intinto ar vino
e nelle diete de chi va in crescenza
so’ ricercato in forma de grisino.

Peccato si quarcuno me disprezza
appena che divento pane tosto:
la vita mia finisce a la monnezza.

Allora spero solo che là sotto
un povero me prenne de nascosto,
pe’ poi scialà’ co’ un piatto de pancotto.

PIEDINI DI PORCO IN SALSA PICCANTE

Avevano steso una grande tovaglia bianca sull'erba tenera di primavera al limite della lunga penisola sabbiosa di Stintino. Dal mare immobile color turchese emergeva l'isola Piana, e più lontana, sfocata nella nebbiolina che il sole già caldo traeva dal mare, la più massiccia mole dell'Asinara. Non spirava un alito di vento, tuttavia vidi che venivano poste quattro grosse pietre agli angoli della tovaglia. Non dissi niente, non chiesi il perché, tanto ero occupata a sistemare le gambe sul piano orizzontale del prato. Guardavo gli altri, e mi parevano perfettamente a loro agio, tutti con le gambe incrociate come tanti Budda. Io stavo scomodissima, e in cuor mio già cominciavo a protestare contro questa "merenda sull'erba", progettata in mio onore da un gruppo di colleghi sardi con le loro famiglie: avevo pensato che sull'erba avrebbero aperto qualche tavolino da campeggio, seggiolini pieghevoli, cose che avrebbero consentito ai commensali di sistemare gli arti inferiori in modo se non proprio comodo, almeno accettabile per il tempo della merenda.

Invece no. Tutto si svolgeva su quella tovaglia candida ben stesa al suolo. Vidi ammucciarvisi al centro una pila di quei pani schiacciati e morbidi tipici del Sassarese, che si chiamano spianate, gioghi di salsicce al finocchio, forme di pecorino di varia stagionatura. Comparvero bottiglie di vino, scuro e denso, che venne versato in bicchieri scompagnati, ma tutti di vetro - meno male, dissi tra me, non mi è mai piaciuto bere in bicchieri di carta. Intanto le spianate venivano strappate a pezzi, le salsicce tagliate a segmenti, i formaggi a fette, e tutti si trovarono le mani piene di cose per altro eccellenti, con un bicchiere di vino posato sulla tovaglia. Vidi che alcuni volenterosi portavano un pentolone pesante e pieno di cose misteriose e lo posavano su un fornello improvvisato con quattro mattoni racchiudenti un vivo fuoco di rami secchi crepitanti.

"Bisogna riscaldarli" mi sussurrò una signora che sedeva accanto a me, perfettamente a suo agio sulle gambe incrociate. Io non ero ancora riuscita a trovare la posizione giusta. Però un segmento di salsiccia avvolto in un lembo di spianata mi stava consolando di tanta scomodità. Scoperchiarono il pentolone per rimestare nel contenuto, e mi giun-

se alle narici un profumo indecifrabile, in cui riconobbi pomodoro aromatizzato con erbe selvatiche tra le quali distinsi timo, maggiorana, finocchietto e bacche di mirto. Non era difficile ad un naso sperimentato ipotizzare la presenza di peperoncino piccante. Mentre mi ero distratta a guardare il pentolone che già bolliva, mi fu posto davanti sulla tovaglia un mucchietto di piatti sottili di plastica. "Così non volano via se si alza il vento" disse qualcuno. Ma ecco che i soliti volenterosi trasportavano il pentolone a ridosso della tovaglia e con un gran mestolo mettevano nel piatto di ogni commensale mezzo piedino di porco affogato in quel sugo profumato e giustamente piccante. Guardai incerta nel mio piatto, poi con la forchetta staccai un brano e cautamente lo assaggiai: non so che parte fosse (non sono esperta dell'anatomia del piede del maiale, ma so che era un boccone morbido, profumato, completamente privo di grasso. Mi spiegarono che i piedini del maiale vengono fatti prima bollire a lungo in acqua leggermente salata e aromatizzata con alloro e rosmarino. Lì, perdono tutto il grasso, e diventano morbidi. Poi vengono cotti per un paio d'ore in quel sugo di pomodoro che li accompagnerà nel piatto.

"Chi vuole può fare il bis" gridò una voce. Alzai la mano e ricevetti un altro mezzo piedino di porco. Fu solo allora che mi accorsi che, pur non sapendo come avevo sistemato le gambe al suolo, non ne avevo provato né disagio né fastidio.

BOTTARGA ED ARSELLE

“Andausu a piscai ‘sa lissa!” (“Andiamo a pescare il muggine!”).

Il mio amico Luciano esordì in questo modo lasciandomi letteralmente di stucco. Ormai sono diversi anni che ci conosciamo e, da subito, gli ho espressamente assicurato che la pesca del muggine non rientra nelle mie. Notando la mia enorme perplessità, quasi stessi guardando un alieno, mi mise una mano sulla spalla e, con tono cospiratorio, aggiunse: “Lo so che è una pesca che a te non piace, ma Giugno è il mese migliore per prelevare le uova dalle femmine per fare la Bottarga. E’ arrivato per te il momento di farti vedere come si prepara.”

Ci accingemmo a compiere le operazioni necessarie per far fruttare la nostra battuta di pesca; in special modo Luciano si occupò della preparazione della “pastetta” per i muggini e del relativo brumeggio. Lo guardai con attenzione mentre preparava l’esca preferita dai pesci, composta di acqua, farina, fecola, formaggio e, come tocco finale, essenza di aglio, tutto miscelato ad arte e mescolato fino a fargli assumere una consistenza collosa per essere applicata sull’amo senza correre il pericolo di farla staccare nelle varie operazioni di lancio.

La scelta del posto dove effettuare la nostra battuta di pesca cadde sul braccio di ponente del Porto Canale di Cagliari che, contrariamente a quanto si possa pensare, è un posto che meriterebbe una visita non tanto per le attrezzature per lo scarico dei container (che sono veramente maestose) quanto per la limpidezza dell’acqua e la varietà di crostacei e molluschi che vi si possono incontrare.

La giornata era meravigliosa e le condizioni del mare ottime. I muggini risposero quasi immediatamente al brumeggio effettuato da Luciano e, debbo riconoscerlo, ne catturammo una quantità impressionante. Sceglidemmo le femmine più grandi e ci accingemmo ad un lavoro scomodo, ma necessario: quello della eviscerazione del pescato per prelevare le uova.

Facemmo una buona “raccolta” quel giorno e questo lo capii guardando il mio amico che, sulla via del ritorno, non faceva altro che sorridere e cantare canzoni in lingua Sarda delle quali, veramente, capivo ben poco. Arrivati a casa riponemmo l’attrezzatura e Luciano incominciò i gesti di

un “antico rituale” che si ripeteva, per lui, non so da quanti anni (o sarebbe meglio dire secoli?).

Sciacquò con cura le uova e le mise a scolare su un piano di marmo messo in leggera pendenza. Compiuta questa operazione prese due tavolette di legno di faggio e vi dispose sopra le uova stratificandole. Fra uno strato e l’altro metteva sale in abbondanza dicendomi: “Il segreto sta tutto nel sale di salina: asciuga bene le uova senza togliergli il gusto!”. Quando ebbe finito mise la seconda tavoletta sull’altra, prese due vecchi barattoli di vernice, riempiti di cemento, e li dispose alle estremità delle stesse che così funzionavano da pressa.

“Fra quindici giorni dovrò aggiungere ancora sale e, speriamo, che il vento ci sia propizio”. Notò subito che rimasi perplesso alla sua affermazione ed aggiunse: “Se il maestrale ci darà una mano quest’anno avremo una Bottarga eccezionale!”.

Ecco un altro “segreto” gelosamente custodito: esporre le uova all’aria in maniera che il vento secco di maestrale contribuisca ad asciugarle senza fargli perdere il loro gusto.

“Quando tutto sarà pronto”, disse Luciano, “ti farò assaggiare il miglior piatto di spaghetti che hai mai mangiato in vita tua!”.

Dopo circa una ventina di giorni Luciano mi telefonò e mi disse: “Preparati che domani mattina abbiamo da fare”, senza aggiungere nulla l’altro e lasciandomi in balia della mia curiosità che non mi dette pace per tutto il giorno.

Dormii poco e male, quella notte, e la mattina mi colse sveglio a fantasticare su quello che, di “misterioso”, saremmo andati a fare.

Mi vestii in fretta e quando arrivai sul luogo dell’appuntamento il sole non era ancora sorto. Mi beai dei profumi del nuovo giorno ed assistetti al “miracolo” di tutti i giorni: Aurora ed Alba ammantate di colori che solo la natura, in posti come questo, sa “dipingere”.

Luciano arrivò dopo circa un’ora e, senza indugio, ci recammo nello stagno di Santa Gilla dove lasciammo le auto e, a piedi, ci dirigemmo verso un posto distante dalla strada dove, secondo lui, avremmo raccolto le Arselles.

Arrivati alla nostra meta entrò nell’acqua fino alle ginocchia e lo vidi compiere dei movimenti che, sulle prime, pensai appartenessero a qualche “rituale magico”. Così non era. Camminando sulla sabbia della laguna sentiva, con i piedi, la sua consistenza e, quando pensò di aver

trovato il posto giusto, si fermò e mi disse: “Vieni anche tu che ti insegno come si raccolgono le Arselle”.

Non me lo feci ripetere due volte e, seguendo attentamente le sue indicazioni, cominciammo a smuovere lo strato superficiale di limo con i piedi e, “scavando” in profondità, cercavamo di percepire qualsiasi sensazione di durezza che fosse trasmessa ai nostri sensi dalle nostre estremità inferiori. La mia soddisfazione fu grande quando incominciai a trovare le prime e fui preso come da una frenesia che mi ricordò le emozioni provate da bambino in occasione di eventi che ritenevo importanti.

Scavammo per circa due ore e, alla fine, la nostra fatica fu ricompensata da due chili di Arselle che Luciano sciacquò accuratamente provvedendo a togliere quelle più piccole, che rimise in acqua. Mentre stavamo per congedarci mi disse: “Tieniti libero per il prossimo sabato che faremo una bella scorpacciata di spaghetti con le Arselle e la Bottarga”. Risposi che non mi sarei perso per nulla al mondo quell’evento, percependo a livello gustativo già il sapore di quel manicaretto.

Attesi con ansia l’arrivo di quel sabato di luglio, come un bambino attende il natale, e, quando finalmente giunse, portai con me un paio di bottiglie di Vermentino di Gallura, fatto in casa da un mio amico secondo la più rigida tradizione isolana.

Quando arrivai all’abitazione di Luciano un effluvio di aromi mi assalì. Si sentiva l’odore del mare mischiato a quello delle erbe aromatiche unito a quello del pesce ed il tutto racchiuso in una miscela che ebbe il potere di sviluppare i miei succhi gastrici ancor prima di aver visto le pietanze.

Il padrone di casa per prima cosa mi fece vedere il suo “capolavoro”: la Bottarga era molto diversa da come l’avevo vista l’ultima volta. Era diventata solida ed assomigliava più ad un pezzo di sapone che a qualcosa di commestibile. A tradire il suo utilizzo culinario era il suo inconfondibile profumo che sprigionava in maniera prepotente.

Preparati gli spaghetti e miscelati sapientemente alle Arselle, Luciano portò a compimento la sua opera d’arte grattugiandoci sopra la Bottarga che, mischiandosi con gli altri aromi, tirò fuori tutta la sua forza dirompente a livello gustativo. Innaffiammo quel lauto pasto con tutto il Vermentino che avevo portato. Chiacchierammo continuando a mangiare e la sera ci colse a parlare naturalmente dello sport preferito dall’uomo: LA PESCA.

Umberto Mariotti Bianchi

NOTE COSÌ SULL'ACQUA MINERALE

Visto che siamo in tema di gastronomia e di usi mangerecci, parliamo un po' anche di questa presenza generale ormai in Italia sulle tavole di trattoria ad ogni livello e molto frequente anche sul desco familiare. Presenza di scarso interesse per il gusto, ma tuttavia utile a contenere l’assunzione del vino, il quale della mensa rimane il re, nonostante il diffondersi di quella depravazione che si rivela all’apparire in tavola di Coca Cola, aranciate e altre dolcerie liquide che fanno a pugni con il sapore dei cibi.

L’acqua minerale, nel gusto, nasce frizzante. Tra le due guerre nelle famiglie erano in voga la “cartine di Vichy” (in definitiva cinque grammi di bicarbonato e quattro di acido tartarico) che rendevano l’acqua comune frizzante; celebre fra le marche l’Idrolitina per cui il Poeta scrisse i celebri versi che campeggiavano sulla scatoletta:

Diceva l’oste al vino - tu mi diventi vecchio,

Ti voglio maritare - con l’acqua del mio secchio.

Rispose il vino all’oste - fa le pubblicazioni:

Sposo l’idrolitina - del cavalier Gazzoni.

Il guaio metrico si verificò quando il Gazzoni fu fatto poi commendatore (e ci teneva).

Evidentemente all’origine era stata sulle mense nobili la francese acqua di Vichy del celebre impianto termale, più pregiato anche di Evian, di cui le modeste cartine erano il surrogato borghese; ma presto l’Italia scese in campo in forze. Sempre fra le due guerre ricordo quanto spesso si vedesse, anche nell’Italia Centrale, l’acqua di San Pellegrino; poi ho ritrovato fra vecchie carte di casa e lo conservo un atlantino réclame dell’acqua Ferrarelle, senza data, di cui tuttavia le cartine rappresentano Italia ed Europa prima del 1914.

L’esplosione del consumo dell’acqua minerale si è avuta però nella seconda metà del secolo ventesimo e soprattutto in Italia, dove gli autotreni carichi di quella che in definitiva è “merce povera” scorrazzano “dalle Alpi al Lilibeo” con scambi così fitti e lontani da cementare davvero l’unità nazionale. Verso gli anni Sessanta, anzi, sulle etichette delle bottiglie era calata la Storia, sì, proprio quella con la S maiuscola. M’era

frullato anche per il capo di farne la raccolta; poi lasciai andare. Un'acqua invitava a credere d'essere stata già bevuta e apprezzata da Cornelia madre dei Gracchi e poi da Alboino re dei Longobardi (ma non credo che fosse quella la bevanda offerta a Rosmunda nel cranio paterno). Un'altra marca assicurava che l'acqua era stata scoperta "dal re etrusco Numa Pompilio" che di etrusco non aveva neppure il nome.

All'estero una mania dell'acqua minerale pari a quella italiana non c'è: e sì che l'acqua corrente del rubinetto vi è spesso meno buona della maggior parte delle nostre. Sicché non è facile soddisfare i gusti dei nostri appassionati. In Francia per esempio si passa da acque minerali dal gusto pericolosamente simile a quello dell'acqua distillata molto presto alla terribile Perrier, ottima tuttavia per il salutare ruttino post-prandiale. In ogni caso non ci sono problemi per farsi intendere a chiedere una minerale visto che *eau minérale* - *Mineral Wasser* - *agua mineral* - *mineral water*, siamo sempre lì. In Grecia il problema ci sarebbe perché il nome ufficiale è "nerò metallico" che può essere "me antrachicò" se gassata. Ma è troppo complicato e ci si arrangia - anche i locali - con termini franco - inglesi.

Le motivazioni profonde per quest'orgia d'acqua minerale che si consuma (è proprio il caso) in Italia sono forse storico - psicologiche, ma risparmi a lettore e a me di indagarle.

Se poi c'è un luogo dove l'orgia è incomprensibile questo è Roma, dove - salvo il caso di prescrizione medica - abbiamo a disposizione un'acqua che è Marcia solo di nome, ma è una delle più gustose esistenti.

Massimo Mattioli

PRANZO DI NATALE

Nota: la scena rappresenta una grande villa costruita ed arredata secondo i canoni più classici. All'esterno i muri intonacati a calce si affacciano su ciascun punto cardinale con ampie vetrate: data l'ora ormai vespertina, alcune finestre hanno le serrande accostate, altre invece sono spalancate sul tramonto che illumina coi suoi ultimi raggi alcuni interni. Accostata ad una finestra, una figura immobile osserva il panorama che appare pervaso da una malinconica tranquillità: ad un tratto essa si china di scatto per raccogliere qualcosa caduto dalla parete più vicina.

"Mi accorsi che ci si avvicinava velocemente al Natale quasi per caso: nell'osservare il panorama dalla finestra ad ovest della casa, urtai con la mano appoggiata al muro un calendario a fogli mobili appeso alla parete, e questo nel cadere s'aperse proprio sul 25 dicembre, informandomi così che a quella data mancavano ormai solo pochi giorni. Il silenzio dell'ambiente ove mi trovavo fu certamente complice del repentino divagare della memoria che, al solo rammentare il Natale (e quanto d'indissolubilmente legato alla Festività), spalancò ai miei occhi un universo di ricordi passati, affastellati in apparente disordine, ma tutti accomunati da quell'irrequietudine crescente che sembrava pervadere uomini e cose (sì, anche le "cose" acquistavano in quei giorni un proprio specifico modo di essere) via via che la data fatidica s'avvicinava.

Sommerso dalla quantità d'immagini che il passato mi rovesciava addosso, quasi feci fatica a staccarmi dal sovvenire e fare mente locale sulle più pressanti necessità per quel Giorno ormai così imminente. Poi, ragionando con maggiore calma, vidi che in effetti gli impegni più gravosi sarebbero stati solo quelli connessi alla preparazione del vero e proprio "Pranzo di Natale", poiché addobbi, rifiniture e sistemazione delle camere per ospiti e parenti (queste già peraltro in perfetto ordine) non avrebbero comportato che un veloce sopralluogo e l'impegno d'un solo pomeriggio. Restava perciò tempo in abbondanza per creare una serie di piatti degni dell'importante ricorrenza, che fossero assieme nuovi e tradizionali, così da soddisfare ogni tipo d'attesa.

Per idearli, cercavo di pormi - ancora una volta - nei panni di ciascun commensale, immaginando alternativamente la gaiezza degli ospiti più piccini alla vista di dolci, torte e sorbetti, e quella degli adulti per gli antipasti semplici ed elaborati che sarebbero stati presentati con trionfi di verdure in pinzimonio, guarnizioni di sottaceti d'ogni dimensione poste a formare collane e bracciali, ed affettati di graduale spessore, sottili come filigrane orientali o spessi come carte a mano usate da antichi copisti. Poi pensavo a minestre asciutte e brodose, le prime ricche di sughi di carne, farcite con timballi di verdure marinate, grigliate, smiuzzate e sparse sui piatti come sementi nella loro più appropriata stagione, le seconde, bollite sino alla macerazione per esalare così negli ultimi istanti dell'esistenza il meglio del loro sapore, imprigionato poi lestamente nei ripieni di ravioli talmente sottili da sciogliersi al primo tocco col palato...

Nulla avrei tralasciato: sia per stupire chi dall'improvvisare sorprese aveva fatto ragione della propria vita, sia chi si sarebbe invece arrovelato in estenuati esami per emettere, solo alla fine d'ogni possibile controllo, la sofferta certificazione di quelle meraviglie culinarie.

Sulle carni e sui pesci m'aspettavo comunque un'approvazione incondizionata, tali erano la varietà delle portate e la qualità di questi secondi. Pensavo dapprima di cimentarmi con un enorme carrello di arrosti, mischiando cacciagione, selvaggina volatile ed animali da cortile, utilizzando questi per il ripieno delle fagianelle e dei cinghiali appena svezziati che avrebbero aperto il secondo turno con un'entrata trionfale. Chiudendo gli occhi avevo quasi la sensazione di vedere già l'intera scena: sorretto da un trespolo da portata, un cervo reale intatto all'apparenza mostrava, dopo un accorto giro su se stesso, che al posto delle interiora s'apriva una sorta di grotta farcita di fresca lattuga che raccoglieva un ripieno di carni speziate ed insaporite, coperte da una glassa di mandorle e miele atta a mitigare l'ormai pur debole sentore selvatico della bestia; poi (già notati in precedenza) avanzavano a coppie cinghialetti e fagianelle: sui primi era stata posta una decorazione di cioccolato fuso, stesa a festoni, che nell'arabescato disegno riprendeva il movimento delle piume delle seconde, mentre su tutto - da un'enorme conchiglia dischiusa posta all'apice del piatto - scendevano a mo' di cascata ed in piccoli rivoli saltellanti freschi zampilli di vino profumato che andavano ad esaltare il pervicace profumo degli intingoli di contor-

no. I piatti di pesce s'annunciavano invece con l'immobile apparizione d'un oceano di maionese, modellata a procchia marina e così bloccata nell'imprevisto riflusso d'un onda che liberava e mostrava in un incavo della riva una pozza di brulicante vita marina, ove grigie canocchie e granchi rosati s'accapigliavano per riguadagnare la vastità d'un mare che li aveva appena traditi. Poi, tra il ribollire delle chele, avanzavano seppie, calamari, totani e scampi, e già dal cielo scendeva una morbida e silenziosa nevicata di pan grattato a coprire quegli ultimi spasimi, posti sotto l'occhio immobile d'altri cerulei abitanti, questa volta bolliti, scavati e impudicamente mostrati, con ripieni d'erbe profumate, per il gusto e l'olfatto dei più esigenti.

Cosa avrei potuto immaginare di più?

Nulla, eppure arguivo che qualcuno, dal fondo della tavola, s'accingesse a dichiararsi ancora insoddisfatto, palesando la propria insofferenza per antipasti, primi e secondi piatti, poiché l'unico suo desiderio era quello d'assaggiar formaggi e mondarsi così non solo lo stomaco (peraltro ancora digiuno) ma pure la vista, chè, dopo tanti colori, gli occhi avrebbero aspirato all'intonso candore dei latticini.

Mi cimentavo allora nel più ardito dei miei artifici: un paesaggio natalizio creato dalla morbida cedevolezza del mascarpone. Raffiguravo una stretta gola di montagna cinta da picchi scabri ed irraggiungibili, percorsa nel fondo da un irrequieto torrente, ed accanto alle sue rive creavo con la molle pastosità della crema un gruppo di casupole vuote, dagli usci sbarrati e le finestre cieche, che si sarebbero animate solo col tornare della primavera, al tempo del pascolo. Ai lati disegnavo un folto bosco d'abeti, tagliato a mezzo da un sentiero che giunto alla riva scavalcava il torrente con un piccolo ponte di pietra, dal dorso ricurvo. Non pago, costellai i bordi del fosso con piccole scaglie di tartufo nero a raffigurare le pietre rose dalla corrente, e nell'immaginazione giungevo quasi ad illudermi d'udire il fragore di quelle acque per l'imminente disgelo... Dietro quel panorama, poi, pareva s'agitasse un universo parallelo di caciotte, robiol e stracchini. Formaggi sapidi, profumati di campo, col sapore della propria fumigazione, il sentore profondo dell'invecchiamento ed il colore vetusto che solo il ricetta può dare.

A questo punto, la mia fantasia eccitata correva sbadatamente da un cibo all'altro, incurante dell'ordine delle portate, della loro presentazione a tavola e di tutto quanto ancora mancava per rendere finalmente memo-

rabile quest'imminente pranzo di Natale. Pensavo ad un antipasto e già la mente s'arrovellava sui primi, m'impegnavo su questi ed ecco che l'immaginazione sfrecciava diretta ai secondi per poi tornare vorticosamente ai piatti d'apertura che - però - già venivano scacciati dai dolci, a loro volta sopravanzati dal pensiero d'altre incombenze quali la scelta dei vini, dei liquori di fine pasto, e poi delle bevande di contorno e di quant'altro utilizzabile per la ricorrenza..."

Nota: ora la scena rappresenta la medesima casa dai muri bianchi. Al tramonto ha fatto seguito una sera assai limpida; tutte le finestre si affacciano ormai buie sulla valle: l'unica illuminata è quella volta ad ovest e la fioca luce interna consente di intravedere i contorni d'una figura immobile accanto ai vetri, tra due tende appena socchiuse. Si tratta di un servitore meccanico antropomorfo, posto tempi addietro a guardia della villa. Innumerevoli anni prima un'improvvisa epidemia s'è diffusa con velocità impensabile sul pianeta e nel giro di pochi giorni ne ha completamente annientata la popolazione. Ma il robot non se ne è reso conto: coscienziosamente continua ogni anno ad alimentare i suoi ingrannaggi perfetti e quando s'avvicina Natale i suoi meccanismi gli suggeriscono di preparare un pranzo speciale, ogni volta più raffinato e fantasioso di quello dell'anno precedente. In tal modo, la macchina che è in lui s'adeguа sempre, e per sempre...

Poi, passato qualche giorno e constatato che nessun ospite ha bussato alla porta e s'è seduto a tavola, la figura che ancora adesso, immobile oltre i vetri sembra stia guardando il cielo, raccoglie tutte quelle meravigliose pietanze e le getta nell'inceneritore. Così, dal camino della casa, una volta all'anno, esce un sottile filo di fumo.

Ma non si tratta d'un segno di vita.

Mario Moretti

LA CUCINA LUCANA: EREDITÀ E RICORDI

Gli italiani sono convinti che la loro cucina sia, se non la prima, una delle migliori del mondo. In gran parte hanno ragione. Le materie prime, anche se scarse e spesso di qualità incostante, sono di solito eccellenti e un mercato rionale, una pescheria, soprattutto nei centri minori, ma anche a Rialto o nella Vucciria di Palermo, assumono il carattere festoso e coloratissimo di una natura morta seicentesca. Le ricette, definite povere perché impiegano ingredienti poco costosi ma ricette di fantasia e d'estro, sono accettate volentieri anche dagli estranei. La mancanza, nella gastronomia italiana contemporanea, di vere grandi salse, sostituite da elemento che non le fanno rimpiangere, come l'olio d'oliva, il parmigiano, la "passata" di pomodoro, nonché le erbe aromatiche sempre più diffuse, è considerata un merito da quanti, ormai lontani, per ragioni dietologiche e di gusto, dalle antiche "salse madri", tendono ad orientarsi verso un'alimentazione semplice.

Quindi parlare di gastronomia della Basilicata e della Lucania significa far ricorso a testimonianze e ricordi d'abitanti di questi luoghi, per ricostruire l'ambiente contadino sempre più lontano dal nostro mondo quotidiano. Per ricordare, anche a chi vive lontano dalla sua Lucania, quelle ricette che ancora trasformiamo nei cibi che allietano ogni giorno le nostre tavole, come le hanno tramandate le nonne e le donne che vivevano le nostre case di campagna. Quell'ambiente, quel mondo, fatto di stenti e di piccole cose si ritrova tutto anche nelle tradizioni gastronomiche della Lucania.

La cucina qui è caratterizzata da pietanze molto semplici, ma saporite. Questa è una terra avara, basti pensare che nella tradizione i "piatti ricchi" sono a base di patate, zucchine, fagioli, sedano, prezzemolo, sale e pepe.

La cucina Lucana, se vogliamo chiamarla così, è cucina di pochi piatti: una cinquantina in tutto, se si escludono le pietanze più tipicamente pugliesi e calabresi che vi s'incontrano.

I piatti lucani sono nati per generazione spontanea. L'inizio è molto antico. Risale certamente all'epoca romana. Lucanica e lagane sono ricordate da Orazio, Marrone e il primo gastrosofo dell'epoca: Apicio.

Generazione spontanea di semplici minestre, come l'acquasale preparata in un breve intervallo del lavoro dei campi.

La pasta, lunghe ore passate sulla spianatoia a creare le insuperabili paste di casa, sempre senza uova, fatte di grano duro, un poco di strutto, acqua tiepida e tanto lavoro. Le specialità sono: orecchiette, lagane, strascinati, scorze di mandorle ecc.

Anche per preparare il ragù si passavano lunghe ore alla fornacella. S'iniziava all'alba e, finalmente, al tramonto era pronto a condire la pasta e qualche volta a farsi gustare anche come secondo.

E alla pasta aggiungiamo le carni saporite, di pecora, con cui si prepara la pignata, un piatto tipico dei luoghi, dell'agnello o di capretto, oggi piatto di lusso, e del magro maiale che pascola i boschi di querce. Infatti, per quanto riguarda la carne, prevale sempre quella di maiale. Ogni famiglia n'ammazzava almeno uno, era un'esigenza, un modo di far provvista, di costituire scorte per l'intera annata. L'uccisione del maiale era una gran festa, un rito per l'intero vicinato. Dalla carne di maiale l'arte sapiente lucana tirò fuori: sausizza, capocollo, soppressata, sanguinaccio, lucanica, una salsiccia che varcò i confini della Lucania col nome di "Lucanicas" ed era, peraltro, un piatto per tavole di ricchi; mentre sulle mense della gente contadina rimaneva la pezzenta, una salsiccia fatta con la carne di scarto.

Ma sono le verdure, saporite come in nessun altro luogo, che spesso la fanno da padrone sulle tavole lucane. Cicoria, fave, ceci e lenticchie, melanzane, pomodori e peperoni, soli o composti, assieme come nella ciammotta o nella ciaudedda. Non si può non ricordare la capriata, pietanza fatta di cereali, ceci, fagioli, cicerchie, grano, ecc., che si consumava in agosto, a chiusura del raccolto per ringraziare la buona madre terra. Era un vero e proprio rito, partecipava tutto il vicinato ed ogni contadino contribuiva alla preparazione.

I peperoni, poi, fanno parte dei paesaggi. Attaccati a seccare in lunghi gioiosi e rossi festoni, spiccano sui muri bianchi di calce, pronti a nobilitare, fritti nell'olio una sperlunga di baccalà. Il quale baccalà merita un discorso a parte. Unico pesce, assieme ad alici e sardelle, salito sulle montagne lucane, potendosi conservare a lungo, si condisce in tanti modi e, forse, eccettuato il veneto, in nessun'altra regione viene così variamente offerto.

Il pecorino è il formaggio tipico. Poi c'è il cacio ricotta e la ricotta sala-

ta. Formaggi preziosi per condire la pasta o per accompagnare a fine pasto un buon bicchiere di aglianico e fave fresche. E, *dulcis in fundo*, si finisce il pranzo, come è tradizione, con le frittelle o taralli.

La tavola imbandita ha la magia di riunire le persone per meglio affrontare i problemi della vita. E da buon ghiottone che sono ho voluto così seguire una traccia non solo gastronomica ma anche folklorica e sociale. Dopo una lunga e sofferta selezione, a tavola ho scelto quelle ricette che il popolo ama da generazioni, perché frutto della povera cucina lucana. Buon appetito!



LO SCIOPERO DELLE PATATE

“Patata!” disse il padre al figlio un pò distratto.

“E’ patata bollente!” disse il politico riguardo alle elezioni.

“Guarda come cammini! Mi sembri una patata!” disse la madre alla figlia adolescente.

“Naso a patata!” scherniva il ragazzino il suo compagno.

“Patata lessa!” fu il soprannome dato all’oste panciuto in trattoria.

“Sei sciapo come una patata!” E la ragazza congedò il ragazzo.

“Che bella patatina!” fu l’affetto di mamma alla bambina senza allusioni - s’intende - da maschietto.

Ma insomma, questo tubero offeso bistrattato ripudiato vigliaccamente poi lodato con l’arrosto usato e ripassato in più padelle buono per tutti gli usi e i contornini servitore umilissimo al gratè purè, gnocchetti, fritti e spezzatini si lascia fare e tace....

E se si ribellasse, la patata?

E schizzasse da pentole e da forni e come gragnuola unta e ancor bollente precipitasse sulle teste e i petti dei suoi denigratori e in giusto sciopero invadesse le piazze e le stradelle e i viali con le dame sculettanti unte da capo a piedi e gocciolanti di sugo alla presenza degli amanti? Rivendicato l’oste ed il ragazzo allegramente le bambine a scuola inventarono il gioco “er patataro”. E il tubero mosso a compassione da tanto onor d’infanzia desistè dallo sciopero giusto e si nascose tra i piatti dei poveri, scondito, un pò caldiccio - preso nelle mani e ogni di benedetto e riverito.

A CENA DAI BORGIA? FOSSI MATTO...

Doveva chiamarsi *Un souper à Ferrara*: ma prevalse la forte suggestione esercitata dal nome della protagonista e così la *pièce* che andò in scena a Parigi il 2 febbraio 1833 si intitolò *Lucrece Borgia*.

Victor Hugo, allora trentenne, aveva alle spalle altri drammi a forti tinte. Tanto per fare un esempio, giusto pochi mesi prima era stato rappresentato *Le roi s’amuse*, da cui Verdi trarrà vent’anni dopo il *Rigoletto* (Venezia, 1851).

A dire il vero, il titolo originariamente previsto risultava assai più pertinente alla vicenda, che ha il suo culmine nel gran festino a palazzo Negroni nel corso del quale si consumerà la tragedia di dona (così nel testo) Lucrezia: il veleno destinato ai compagni d’arme di Gennaro, che l’avevano pubblicamente offesa, porterà a morte anche lui, Gennaro, il figlio segreto da lei tanto amato, presente a quella festa e partecipe delle abbondanti libagioni del vin di Siracusa opportunamente affatturato da Lucrezia.

Dunque un *Souper en noir*, truculento e sinistro come solo le vicende dei Borgia, affastellate di tanti crimini, potevano ispirare.

Tra le tante efferatezze di cui erano capaci, ce n’era una in cui non avevano rivali: distillare veleni ed offrirli generosamente ad ospiti non graditi, magari mescolati a vini di marca.

Le parole *poison* (=veleno) e *vin* (=vino) scorrono a fiumi nei tre atti del dramma.

Sentiamo come ne parla, al primo atto, Maffio, fraterno compagno di Gennaro: “*Oui, les Borgias ont des poisons qui tuent en un jour, en un mois, en un an, à leur gré. Ce sont d’infâmes poisons qui rendent le vin meilleur, et font vider le flacon avec plus de plaisir. Vous vous croyez ivre, vous êtes mort...*”

La fama che i Borgia si sono fatti in materia è tale - aggiunge Maffio - che la gente si tiene persino lontana dalle mura del loro palazzo a Ferrara, per timore che i veleni che vi si elaborano giorno e notte all’interno, traspirino attraverso le pareti!

Insomma, un bicchiere di quel buono bevuto in casa Borgia può essere fatale.

e sarà proprio a un vino affatturato che farà ricorso - nel secondo atto - Don Alfonso d'Este, terzo (o quarto?) marito di Lucrezia, per vendicarsi della donna, da lui sorpresa in affettuoso colloquio con Gennaro: ignaro dell'identità giovane (nota soltanto a Lucrezia) Don Alfonso ha creduto trattarsi di un incontro galante. L'aitante capitano di ventura, fatto arrestare dagli scherani del duca, viene da questi avvelenato con una coppa di vino di Siracusa. L'autore non ci risparmia squisiti dettagli, precisando che il vino è versato da una caraffa d'oro entro una coppa di smalto.

Ma, colpo di scena: Lucrezia, presente alla scena, allontanato Alfonso, salva Gennaro facendogli bere un antidoto che tiene giudiziosamente nella *pochette* (immagino griffata); non senza aver sottolineato che nessuno, eccetto lei stessa e il papa Alessandro VI suo padre, conosce quel controveleno. Anzi, di quella fiala salvifica gli fa dono, esortandolo a portarla sempre con sé perché: "*le poison est de tous les repas...*" e se lo dice lei...

Al terzo atto la catastrofe è preceduta, per quel gioco di contrasti violenti tanto cari a Victor Hugo, dalla scena di festa in casa Negroni: che s'apre con un elogio del vino di Xerès (il nostro sherry), seguito poi dal Lacrima-Christi, dal vin di Cipro e quel di Siracusa. Un apprezzabile catalogo di vini d.o.c., non c'è che dire.

Tra tanto sbevazzare dell'allegra brigata, che non sospetta la trama vendicativa di Lucrezia, non poteva mancare un brindisi, anzi per dirla nella lingua di Hugo una *chanson à boire*. La intona un certo Gubetta, sicario al soldo di Lucrezia, infiltrato tra quei giovani; sono strofette tra il goliardico e il blasfemo, indirizzate a San Pietro, guardiano del paradiso:

*Saint Pierre, ouvre ta porte
Au buveur qui t'apporte
Une voix pleine et forte
Puo chanter: Domino!*

*Au buveur, joyeux chanter¹
Qui porte un si gros ventre*

*Qu'on doute, lorsqu'il entre
S'il est homme ou tonneau.*

*Si les saints ont des trognes²
Ton ciel est aux ivrognes
Qui n'ont d'autres besognes
Que de boire aux chansons!*

*Si la mer de Cocagne
Qui baigne ta campagne
Est faite en vin d'Espagne
Change-nous en poissons!*

In una successiva versione, l'autore omette le strofe di Gubetta e fa cantare Maffio questa *chanson de table*:

*Amis, vive l'orgie
J'aime la folle nuit
Et la nappe rougie
Et les chants et les bruits,*

*Les dames peu sévères
Les cavaliers joyeux
Le vin dans tous les verres,
L'amour dans tous les yeux!*

*La tombe est noire
Les ans sont courtes,
Il faut, sans croire
Aux sots discours,
Très souvent boire,
Aimer toujours!*

Nel pieno della spensierata bisboccia sopraggiunge la terribile dama (*vêtue de noir*, precisa la didascalia) che rivela agli astanti di averli tutti

¹ *Chanter*= cantore

² *trognes*= viso rubicondo, faccia di luna piena

avvelenati; ma, ohimé, tra i presenti ella scorge anche l'amato Gennaro, che credeva lontano da Ferrara.

Donde questo dialogo mozzafiato:

DONA LUCREZIA: *Vous êtes empoisonné encore une fois. Vous allez mourir!*

GENNARO: *Si je veux. J'ai le contre-poison.*

DONA LUCREZIA: *Ah oui! Dieu soit loué!*

GENNARO: *Un mot, madame. Vous êtes experte en ces matières. Y a-t-il assez d'éllixir dans cette fiole pour sauver les gentilshommes que vos moines viennent d'entraîner dans ce tombeau?*

DONA LUCREZIA: *Il y en a à peine assez pour vous, Gennaro!*

GENNARO: *Vous ne pouvez pas en avoir d'autre sur-le-champ?*

DONA LUCREZIA: *Je vous ai donné tout ce que j'avais.*

GENNARO: *C'est bien.*

Fedele al codice d'onore dei mercenari di rango, Gennaro rifiuta di bere quel poco antidoto che basterebbe a salvarlo.

Morrà assieme ai suoi compagni, per vendicare i quali non esita a pugnalarlo a morte Lucrezia, che solo sul punto di spirare gli rivela (finalmente!) d'essere sua madre.

Ugo Onorati

INSALATA ALL'ANTICA: IL SALACETERBOLEO

Ai piedi di un colle, con collana di boschi e vigneti, un gelido rivo striscia fra arbusti e canneti. Un suono soltanto di lontani scalpelli, sudanti sulla pietra cavata, percuote il garrire di intrepidi uccelli.

Al castello s'accede per una ripida via: a dritta la torre di guardia; a manca, superato un ponticello, la chiesuola di Santa Maria. Troppi nomi per un sì angusto sacello: chi dice dell'Acqua Santa, per una miracolosa sorgente alla predella d'altare; chi dice dell'Orto per un muretto con un basso cancello, oltre il quale un barbuto romita, stampato sul volto un perenne sorriso, ricerca con le erbe il senso della vita e uno spicchio di paradiso.

Non per curare sono le piante che il sant'uomo raccoglie nel ruvido saio curvato sul petto, ma per masticare, condite con poco, erbe odorose dai misticanti sapori: fresche di campo per le tenere piogge, o forti del sole incipiente d'aprile. Così accalca nel seno il crudo grispigno, cicérbita d'onore, la grassa cresta di gallo centonchio, la generosa ruchetta, la superba reginella, il barbuto raponzo e l'amara santamaria; ancora un po' di spazio e nell'improvvisata gerla vi entrano pure la condrilla e la barba di cappuccino.

La minutina tutti odori è completa. Lavate, asciugate e riposte in una scodellona di coccio, le erbucce mancano ancora dell'intinto, ma si fa presto: sale, olio e poco aceto per non mortificare troppo i sapori. Preparata l'insalata dei poveri, il fraticello se la va a mangiare con una crosta di pane "*infra turrim et nolas*", a compieta, mentre il sole tramonta lontano su Roma.

PARMIGIANOLOGIA COMPARATA

Trattasi di corso monografico della Facoltà di Gastronomia dell'Università "Doveciègustononcièperdenza" di Roma.

La responsabile, professoressa Maria Frittella Palmadolina, in diciotto lezioni e seminari centoventi illustra come, attraverso l'esame delle diverse forme di torta di melanzane presenti nell'area del Mediterraneo, si possa per astrazione postulare un modello, l'archetipo della torta madre preesistente alla fenomenologia storica della parmigiana. Tale modello, convenzionalmente definito "Sudeuropea comune", viene indicato con la formula mg3. Dove è chiaro come la struttura della parmigiana del Mediterraneo sia da ricondurre a strati tre (3) di melanzane (m) in fusione con qualsivoglia tipo di galaderivato (g, dal greco antico γαλα = latte): leggi yogurt, besciamella, mozzarella, caciocavallo, feta, grana *et similia*.

All'individuazione della "Sudeuropea comune" Palmadolina è pervenuta tramite rigorosa analisi delle varianti storiche circolanti, nonché minuziosa compulsazione e collazione delle fonti, inesorabilmente indicate a conforto nella bibliografia sia analitica che sintetica in coda alla pubblicazione delle dispense. Inesausta la ricognizione dei classici, dall'ormai fondamentale Pellegrino Artusi, *La scienza della cucina e l'arte di mangiar bene*, Firenze, Landi 1891, al protomatrimoniale *Il cucchiaino d'argento*, a cura di Clelia D'Onofrio, Milano, Editoriale Domus, 1950. Spettacolare, per ampiezza e puntualità di documentazione, la rassegna delle riviste: le citazioni spaziano dall'inaffondabile *Cucina italiana* (Quadratum, Milano, 1929) all'ineluttabile *Gambero Rosso* (Gambero Rosso, Roma 1992), dall'imprescindibile *SALE & PEPE* (Mondadori, Milano 1987) fino alla più recente e programmatica *Cucinare bene* (Del Duca, Milano, 1997).

Ma dove Palmadolina veramente sfonda le prospettive delle ricerche più ardimentose è nell'infaticabile rivisitazione, commisurazione e comparazione delle molteplici espressioni attuali della mg3. All'uopo la scienziata, non ritenendo doversi limitare ad altrui testimonianza, vuoi in cartaceo vuoi in digitale, personalmente si è spostata sul territorio, sperimentando di volta in volta in loco, con luminoso spirito galileiano e

incorruttibile disciplina, l'oggetto della ricerca, cioè la parmigiana.

Palmadolina oppone perciò argomentazioni inconfutabili quando asserisce esservi nel Napoletano, e pacificamente coesistere, ben tre varianti autorizzate della "Sudeuropea comune". Delle quali insistentemente si sottolinea l'uniformità del momento propedeutico, che, puntualmente riscontrato in tutto il bacino del Mediterraneo, è da ritenersi universale: le melanzane si tagliano a fette, si dispongono a strati alternati con chicchi di sale grosso, si lasciano riposare sotto peso - al fine dello spurgo delle acque amare - per un'ora almeno. Quindi si sciacquano e diligentemente si asciugano una per una: transizione necessaria ai fini della croccantezza *post frittum*.

Ancora aperta, nell'universalità del principio, la questione della buccia: la scuola estetica ne propugna l'eliminazione, quella palatale l'irrinunciabilità. Palmadolina opta per un possibilismo critico, non ostativo di ulteriori affondi cognitivi, forse in sede di tesi.

Là dove, invece, la frattura fra le vulgate si fa irrimediabile è nel fritto: una variante passa alla frittura diretta della fetta così asciugata, e amen; un'altra ne prevede l'infarinatura; una terza addirittura la doppia friggitura, con il passaggio della fetta, tra la prima e la seconda, nella farina e nell'uovo sbattuto. Anche la stratologia risulta controversa: alla versione più classica, che ravvisa l'alternanza di strati di fette fritte con denso sugo di pomodoro, mozzarella, e leggero contrappunto di foglie di basilico di terra asciutta, si oppongono la barocca proposta dell'aggiunta di polpettine o l'imtemperante pretesa della compresenza del caciocavallo e altre paste di filatura. Un discorso a parte merita, a proposito, la stratologia della parmigiana calabrese: previa friggitura a fetta infarinata semplice, si dispongono sugo, formaggi a pasta filante (provola per lo più, spurio l'uso della mozzarella, fino a qualche anno fa in loco sconosciuta), polpettine, fettine di soppressata, pezzetti di salsiccia, piselli, uovo sodo sbriciolato. Di indimenticabile retrogusto, tipico dell'area ionica meridionale, è lo spolvero tra strato e strato di un misto di pangrattato, aglio tritato e prezzemolo sminuzzato, non scevro di odor di pepe e noce moscata.

Come non menzionare, infine, parlando di Mediterraneo, l'mg3 protagonista delle estive memorie dell'Europa tutta, anzi del mondo? Alla moussaka, lussuria di Grecia, la Palmadolina dedica la sua riguardosa attenzione di laureata in Lettere classiche: innanzi tutto smentendo le

insidiose illazioni (così ella ridimensiona quel che comunemente passa per *vox populi turistorum*), secondo le quali la moussaka sarebbe indigeribile. E' ovvio, chiarisce peccata la Palmadoliva, che a entrare in causa è il rapporto pesantezza – quantità, ove proprio l'ingurgito eccessivo della variante, al contrario, dimostra la sua irresistibile squisitezza e venustà. Come dire: se indigestione c'è, se la pianga il ghiottone. E' vero - si concede - che la stratologia moussakiale è la più complessa tra quelle indagate, constando essa non solo di sugo denso e formaggi locali a pasta filante, ma anche di gettate di carni trite e materassi di besciamella rinforzata. Ma, Palmadoliva *monet*, i trascorsi della Grecia micenea, poi classica, poi alessandrina, poi romana, poi bizantina, poi ottomana, infine rivoluzionaria e moderna, ampiamente motivano la ridondanza di questo tipo di variante, di cui - ella afferma - anche Platone, non sappiamo sotto che forma, si è cibato. Frema a tal pensiero la studiosa, sentendosi sull'orlo dell'archetipo. Alla cui ulteriore definizione ha dedicato il progetto del suo prossimo lavoro. Andrà errando, quest'estate, tra l'Anatolia e la Mesopotamia. Rosa da inquieto, biblico tarlo: sull'arca di Noè, si mangiava la mg3?

Dario Pasero

BAGHDAD CAFÈ

Parmi les belles et bonnes choses remarquées à Turin, je n'oublierai jamais le bicerin, sode d'excellente boisson composée de ce fè, de lait et de chocolat, qu'on sert dans tous les cafés, à un prix relativement très bas.

A. Dumes, Lettres à M.r De Raude

Torno abbastanza spesso a Torino, a San Salvano, ma non così frequentemente da poter seguire passo passo i cambiamenti che avvengono, giorno dopo giorno, nel quartiere. Mi capita così di cogliere i grandi cambiamenti e non avvedermi, spesso, delle piccole trasformazioni, così come si scopre che, mentre i capelli grigi crescono l'uno dopo l'altro senza che se ne percepisca l'incanutirsi, quest'ultimo si rivelerà poi tutto d'improvviso, una mattina, nell'ovale dello specchio-coscienza del tempo.

Così, mi trovai d'improvviso davanti a quella nuova insegna "Baghdad Cafè", sull'angolo di corso Valentino: essa mi colpiva non tanto per la sua esoticità - a San Salvano ormai il multietnismo è prassi quotidiana - quanto perché non riuscivo a mettere a fuoco nella memoria quale negozio ci fosse "prima" su quell'angolo che pure mi era così familiare.

L'illuminazione mi arrivò, come spesso accade, grazie ad un'intuizione ovvia quanto acuta: le iniziali dei due nomi sull'insegna erano più grandi delle altre lettere, e di colore differente; così cominciai a ripetermele meccanicamente BC BC BC BC ... fino a che, aggiungendo quasi senza pensarci su anche la lettera seguente, arrivai alla soluzione:

BCD BCD BCD BCD... La torrefazione D., una di quelle botteghe a metà tra la drogheria e il caffè, dove si poteva comprare lo zucchero o una bottiglia di vino, ma anche prendere un cappuccino o una cioccolata.

Di colpo tutto un universo, antico e nuovo, si svolse e si srotolò nella mia memoria: mio nonno ed io, bambino, che tornavamo dal fare la spesa "in piazza" (così si diceva una volta a Torino per significare "al mercato"). Passando lungo via Saluzzo ci fermavamo sull'angolo di corso Valentino e lì, mentre mio nonno si prendeva il suo bicerin, la

bevanda tipica torinese costituita da caffè, latte e cioccolata, conosciuta ed elogiata anche da Alexandre Dumas père (come è testimoniato in una sua lettera da Torino del 28 agosto 1852), io mi mangiavo con gusto religioso il mio krapfen alla marmellata, di quelli ricoperti di zucchero, il cui sapore era una mescolanza perfetta di pasta dolce, frittella, frutta. Finivamo, con calma, il bicerin, che mio nonno preferiva nella forma ampò 'd tut con la stissa (che miscelava tutt'e tre gli elementi e con la possibilità di aggiungervi come supplemento la stissa, la goccia, di caffè) di contro alle altre due, cioè pur e fior (caffè e latte) e pur e barba (caffè e cioccolato), e il krapfen; e tornavamo a casa soddisfatti, uniti dalla complicità del non dover dire nulla di tutto ciò alla nonna, che avrebbe brontolato con eguale severità tanto contro il caffè della bevanda che contro la marmellata del dolce.

San Salvano ha subito, in quarant'anni, più cambiamenti di me, e su quell'angolo sono passati vari tipi di locale, una volta chiusa la torrefazione. Dalla piòla semi alternativa degli anni Settanta al bar tutto luci e specchi, raduno di impiegati e manager dei vicini uffici, dei Novanta, al Baghdad Cafè del nuovo millennio.

Mi sono allontanato in fretta, quasi a scacciare un fantasma, ma con la coda dell'occhio ho visto uscire dal Cafè un bambino con un dolce (arabo? chissà) in una mano e l'altra in quella, per lui enorme, di un uomo anziano.

Carlo Pepoli*

L'ORGIA

Amiamo, cantiamo le donne e i liquor,
Gradita è la vita fra Bacco ed Amor!...
Se Amore ho nel core, ho il vin nella testa,
Che gioia, che festa, che amabile ardor!...

Amando, scherzando, trincando liquor,
M'avvampo, mi scampo da noie e dolor.
Cantiam... gradita è la vita fra Bacco ed Amor!
Danziamo, cantiamo, alziamo il bicchier,
Ridiam, sfidiam i tristi pensier.

Regina divina la madre d'Amor
Giuliva rinnova ogni cor...
Balzante, spumante con vivo bollor
E' il vino divino del mondo signor...

Già ballo, traballo, che odor, che vapor!
Si beva, ribeva con sacro furor.
Cantiam... la vita è compita fra Bacco ed Amor.
Evviva le donne e il liquor!

Nota

Il conte Carlo Pepoli (1796-1881), letterato, librettista e patriota italiano, scrisse i versi di alcune ariette musicate da Rossini e da questi inclusi nella raccolta intitolata *Soirées musicales*, di cui fa parte il brano riprodotto. Esule a Parigi, Pepoli vi conobbe Bellini, per il quale scrisse il libretto *I Puritani*.

a cura di F.O.

PERCHÉ ZOOLOGIA

Anche la formica è figlia del mio Dio.
Quando trascina tra i sassi
quel chicco di grano
più grande di lei,
per portarlo al nido
dove l'aspettano i piccoli,
è una madre come la nostra.
Sono solo la presunzione e l'ignoranza,
che ci fanno scrivere
libri di zoologia:
album di famiglia
che vogliamo ignorare.



PRANZO ELETTORALE CON CARTA VELINA

Al mattino, nei vicoli del centro storico di Palermo, il cielo era una lunga striscia azzurra invasa da nuvole bianche; il sole, quando c'era, aspettava pazientemente mezzogiorno per riscaldare le "balate"; le macchie di muschio si inerpicavano pigramente fino ai piani superiori dei palazzi, antichi e freddi.

Vicolo Pistone sbucava nella via Generale Cadorna che a destra conduceva nella "chiazza" grande. All'angolo del vicolo, usualmente si attardavano gruppi di bambini: esili nei loro calzoncini piuttosto corti, dentro maglioni di qualche misura più grande, con cartelle di cartone marrone, aspettavano impazienti gli "allessi" della "zà Giovannina". Era una donna piuttosto robusta, con un'eterna sciallina di lana, lavorata all'uncinetto, sulle spalle; di pelle chiara e giovanile, viveva con una modesta pensioncina (una sorta di sussidio) e con quel piccolo commercio alimentare che aveva i suoi consumatori nei bambini del quartiere, fra cui gli scolari. Questi, ancora addormentati, infreddoliti nonostante le grosse maglie di lana che le loro mamme li costringevano ad indossare e che procuravano abbondante prurito, aspettavano che la "zà Giovannina" porgesse loro una tazza fumante di "allessi" al costo di dieci lire. I ragazzini più fortunati, quelli che avevano un padre che lavorava in uno dei molti cantieri edili della nuova città in costruzione, avevano già avuto la loro tazza di latte caldo in cui avevano immerso il pane avanzato la sera precedente. Tutti osservavano il pentolone di alluminio in cui "zà Giovannina" immergeva il "cuppinu" e dal quale traeva quel brodo marrone con immerse le castagne. Gli "allessi" erano castagne secche messe a lessare in acqua, cui "zà Giovannina" aggiungeva fichi secchi e qualche foglia d'alloro. Nell'attesa, gli scolari la osservavano pulire tazze e cucchiari, per godere infine del sapore delle castagne addolcito dai fichi. Quando lei si ammalava, per i ragazzini la giornata iniziava in modo diverso.

Nel loro quartiere, le donne anziane rappresentavano la cucina. La "za Mummina", ossuta e minuta, se ne stava seduta davanti la porta della sua casa dove preparava da mangiare per operai e muratori ed era famosa per le sue "milinciani ammutunati". La catanese era apprezzata per i

suoi piatti di pasta “chi vruoccoli arriminati”. La “za Momma”, nella sua friggitoria, creava “panelle, croccchè, rascaturi quagghi e fieddi”.

Un quartiere di operai e disoccupati ma nobile; avevano “u riuozzu”, “u sinnacu”, “Carlu Magnu” e perfino “Gesù Cristu”, il primo scarparo, il secondo giornalaio ambulante, il terzo fruttivendolo e l’ultimo muratore. Un quartiere povero e nobile, in cui teneva una fucina laboratorio un ‘mastru “che riparava gli strumenti a fiato degli orchestrali che dopo averli aggiustati, li provava e riprovava e alcune volte ci scappava un concertino con qualche amico o cliente”.

Un giorno si presentò per i bimbi del quartiere l’unica, grande occasione per un pranzo gratuito.

Inaspettatamente un mattino, le mamme presero i loro ragazzini, li immersero nelle tine colme di acqua fredda e li “stricarono” fin quasi a farli sanguinare. Increduli prima e fra le lacrime poi, chiedevano perché: si scoprì che avevano ricevuto un invito, stampato su cartoncino, per una colazione a scuola, offerta dall’Onorevole Castiglia.

Chi fosse nessuno lo sapeva, ma tutti sapevano che si avvicinava il tempo delle elezioni. Vestiti con gli abiti della festa, magari presi a prestito, si presentarono a mezzogiorno nella loro scuola, stranamente deserta, dove furono accolti da gentili bidelle e portati ad una lunghissima tavola sistemata nel corridoio, da cui si accedeva alle aule.

Era un mattino di primavera, la luce filtrava dalle grandi finestre e faceva baluginare le bianche e candide tovaglie sul lunghissimo tavolo. Restarono abbacinati dal candore e dallo stupore dei tanti coperti sistemati in duplice fila. Intimiditi, contenevano la loro irruenza di ragazzi dei vicoli, attenti a non fare cattiva figura, a comportarsi bene e da persone educate, come minacciosamente imposto dalle mamme prima di uscire da casa; quasi non parlavano e, se si faceva, lo facevano a bassa voce.

Le bidelle, per l’occasione in grembiule azzurro, iniziarono a sciamare con pane, acqua ed infine con pentole. Si ritrovarono ammutoliti a guardare nei loro piatti, in cui scoprirono una sorta di salsa beige con due fettine circolari. Ad alcuni sembrava mortadella ma nessuno osava infilzare la forchetta. Nella penombra, alle loro spalle, l’Onorevole li invitava a mangiare, ma nessuno osava, tutt’al più si spezzettava il pane come per cominciare. Guardavano, di sottocchi, a destra ed a sinistra, nessuno osava iniziare, quando all’improvviso una voce in fondo a destra fece

loro voltare la testa e così videro sotto la grande finestra, immerso nel bagliore della luce, un ragazzino alzare la forchetta e portare la fettina in alto fino a farla attraversare dalla luce come l’ostia consacrata della Messa di Pasqua; la sostenne per un tempo che parve interminabile e finalmente esclamò: “mii, pari cartavelina!”

Fu un boato liberatorio, addentarono le misere fettine che in un baleno sparirono. Incredulo ed attonito, l’Onorevole li guardò e quando si riprese ordinò che se ne servissero delle altre, che sparirono dai loro piatti con la stessa rapidità con cui erano sparite le prime. Nella penombra, alle loro spalle, l’Onorevole li guardava ancora più incredulo ed ancora più attonito. Fu così che i ragazzi scoprirono il lacerto, in un mattino di primavera inoltrata.

Glossarietto

balate: lastre del selciato

cuppinu: ramajolo

chi vruoccoli arriminati: con broccoli rimescolati

zà Momma: zia Tommasa

panelle: sottili strati rettangolari di un impasto di farina di ceci fritti

croccchè: uguale impasto fritto di forma cilindrica media

rascaturi: il raschiato dello stesso impasto, fritto

quagghi: melanzane intere, affettate in verticale tranne la parte superiore, fritte

fieddi: fette di melanzane fritte

stricarono: strofinarono (al fine di lavare)

mii, pari cartavelina: toh!, sembra carta velina

INVESTIGATORI IN CUCINA

Nel primo dei romanzi polizieschi di Manuel Vázquez Montalbán, Pepe Carvalho viene ingaggiato dal signor Ramon per scoprire l'identità di un giovane pescato in mare a poche miglia dalla spiaggia di Barcellona. E' una avventura avvincente che trascina il lettore dall'una all'altra cucina a fare conoscenza di una infinità di pietanze: già nelle prime pagine, l'eroe caccia un dito nella panna montata di un pasticcino e se lo succhia, beve un bicchiere d'acqua ghiacciata al quale segue mezza tavoletta di cioccolato. Poche pagine dopo chiede una insalata castigliana: si tratta solo di qualche patata *à la vinaigrette* con rimasugli di tonno marinato, ma si rifarà a pag. 20 dove pulì il pesce dalle spine e sgusciò i gamberoni.

Bolli le spine e le corazze rosse insieme a una cipolla, un pomodoro, aglio, un peperoncino rosso piccante, un rametto di sedano e un po' di porro. Mentre il brodo bolliva a fuoco lento, Carvalho preparò un soffritto di pomodoro, cipolla e peperoncino. Quando il soffritto ebbe raggiunto la consistenza necessaria, vi stufò delle patate. Poi mise i gamberoni nella pentola, la coda di rospo e infine il merluzzo... Carvalho sistemò il tavolino davanti al fuoco e mangiò nella stessa pentola.

Apprenderà di lì a poco che una parente gli ha spedito una mezza dozzina di salsicce col peperoncino piccante, due formaggi e una bottiglia di vinaccia per mezzo di un corriere lento ma sicuro. Nell'attesa un cameriere gli mette di fronte un bitter e una porzione di olive ripiene.

Dodici pagine di digiuno e, il Nostro, cena a base di aperitivi in Plaza Real e si reca ad un appuntamento con due litri di birra nello stomaco, inaridita da mezzo chilo di frittura di pesce eccessivamente infarinata e unta. Temperamento romantico, Pepe - a pag. 61 - ricordò un tacchino ripieno con salsa di melograno...

All'Aia finisce col cenare in un Centro sociale dove non trova piatti tipici della cucina spagnola e si arrende ad un vile stufato di melanzane; ad Amsterdam maledice il giorno perduto a girare per la città e si consola mangiando tartine di pane nero con *haring* crudo e cipolla. Il boccale di birra fredda lo avrebbe aiutato a digerire il pasto. Ma poi scelse un ristorante greco, chiese dell'agnello arrosto, della salvia e una bottiglia di

vino di Paro. Completò il pasto con un eccellente formaggio *toulomisso*. Mangiava senza concentrarsi, era allergico ai musei e avrebbe barattato l'opera completa di Rembrandt per un bel culo di donna o un piatto di spaghetti alla carbonara.

A Rotterdam, davanti ad una piangente vedova Salomons, immerso in pensieri mesti, Pepe, distrattamente, prese a sbucciare un'arancia con le dita. C'erano anche dei pompelmi, ma Pepe optò per l'arancia: contava di rifarsi a pag. 114 con baccalà secco, scatole di piselli, peperoni, pomodoro, cotolette salate di maiale; non mancano lattine di birra. Come un prestigiatore, Pepe estrasse dalla valigetta un salmone affumicato acquistato alla metà del prezzo che gli sarebbe costato in Spagna. Preparò delle tartine come antipasto, tritò cipolle e cetriolini sotto aceto e dei capperi.

Il lettore si scorda del delitto che è all'origine del romanzo, tutto preso da Pepe Carvalho che impasta il tutto insieme a un po' di burro e lo spalma su qualche fetta di pane nero; taglia a fette sottili un po' di salmone e lo distribuisce sulle tartine. Il romanzo volge alla fine senza che ne abbiamo capito niente e l'eroe commenta con filosofia: "A volte m'ingozzo come una bestia".



LE FAVE CLUNIACENSI

L'unica ricetta culinaria pervenutaci dai tempi dell'anno mille è quella delle fave cucinate nel monastero di Cluny. Riprendiamola come una preziosa testimonianza.

Le fave, cibo quotidiano dei monaci, dovevano essere preparate secondo un rito particolare: dopo che i monaci cuchinieri si sono lavate le mani e hanno fatto le tre orazioni prescritte, lavano le fave non sbucciate con tre passate successive, per poi metterle a bollire in un caldaio. La schiuma e le fave cattive che rimangono a galla al momento della bollitura vengono asportate con un colabrodo, che serve anche per staccare dal fondo quelle che si attaccano, “perché non si mangiano fave bruciate”. Quando i baccelli cominciano ad aprirsi si tolgono le fave dal fuoco per passarle tre volte nell'acqua fredda. Poi le si versano in una marmitta ben coperta, mettendole a cuocere per qualche momento insieme al lardo. Il lardo, però, non verrà servito insieme alle fave: recuperato e pressato, accompagnerà i legumi verdi, lavati da parte loro nell'acqua bollente, perché “l'acqua fredda non li fa venire buoni da mangiare”. Quanto alle fave, una volta cotte, vi si mescola un po' di grasso. Il cuoco le deve assaggiare per assicurarsi che siano salate al punto giusto. Probabilmente il sale si metteva nell'acqua di cottura, ma non lo si dice espressamente.

Gli altri legumi a baccello in uso a Cluny erano i piselli e le lenticchie, come legumi verdi – si chiamavano “erbe” – incontriamo il porro (che si mangiava crudo), la lattuga, il cerfoglio, il prezzemolo, il crescione. Non è facile identificare che cosa fosse una radice dal nome di “rasa”. La frutta era molto varia: pere, mele, cotogne, pesche, nespole, noci, nocciole, ciliegie, fragole, fichi, prugne, castagne e forse – da allora – uva al momento della vendemmia.

Le uova venivano cucinate in vari modi, soprattutto fritte o “cotte al pepe”.

Anche la gamma del pesce era molto varia: salmone, lampreda, seppia, carpa, trota, anguilla, barbi grandi e piccoli, lasca, cavedano, ma anche pesce di mare, cefalo, aringa e tanti altri tipi dal nome enigmatico.

Da *La vita quotidiana nell'Anno Mille*

SBAFARE ALLA MENECHINA

El mangià e bev in santa libertaa
In mezz ai galantomen, ai amis,
In temp d'inverna al cold, al fresch d'estaa,
Diga chi vouer, l'è on gust cont i barbis.

Ma se poeù se ghe gionta el vess tratta
A macca, come incoeu dal nost Luvis,
Et quidam con quell coeur largh insi faa,
Cossa serva! l'è on gust de paradis.

E el gh'è poeù anch quest de bon, che el Tordorò
Sto so bell paradis el ne le dà
Senza fann romp in prima i ce o cò;

Chè a quistall no ghe voeur macerazion
E per godell dadrizz basta domà
Mortificass on poo in la colezion¹.

¹ colezion: “colazione” (s'intende del mattino; onde aver a pranzo un appetito più gagliardo).

Il mangiare e bere in santa libertà, in mezzo ai galantuomini, agli amici, in tempo d'inverno al caldo, al fresco d'estate, dica chi vuole, è un gusto con i baffi. | Ma se poi ci si aggiunge l'essere trattati da signori, come oggi dal nostro Luigi, et quidam con quel cuore largo così fatto, insomma! È un gusto da paradiso. | E c'è poi anche questo di buono, che il Tordorò questo suo bel paradiso ce lo dà senza prima farci rompere i coglioni; | ché per acquistarlo non ci vuole macerazione e per goderselo bene basta soltanto mortificarsi un poco nella colazione.

LA CENA DEL POETA

Alla Galleria d'Arte "La tavolozza" di Palermo s'inaugurava una mostra personale di Renato Guttuso. Con Ignazio Buttitta arrivammo quando le sale erano affollatissime. Mentre tentavamo di entrare, un nostro conoscente pittore, ne usciva cercando di proteggere un foglio spiegazzato; lo teneva in mano come un trofeo: "U maistru mi fici 'stu disignu, poeta, quantu pò valiri?" (Il Maestro mi ha fatto questo disegno, poeta, quanto può valere?) chiese con voce tremolante.

"Va stiralu, prima, e pò si viri" (Vai a stirarlo, prima, e poi si vedrà). "Chistu è 'u pitturi cchiù fissa chi canusciu" (Questo è il pittore più stupido ch'io conosca) osservò, poi, Ignazio.

A furia di gomitate siamo riusciti ad arrivare dove Renato, sudatissimo, stringeva mani. Ci salutò con entusiasmo: "Ignazio, come stai? Non ho ancora letto il tuo ultimo libro" e, rivolgendosi a me: "Puleo, ho ricevuto il tuo catalogo della mostra di Losanna. Sono contento che esponi fuori della Sicilia". Poi, a voce bassa: "Quannu ci sunnu 'st'inaugurazioni m'arriddùciu comu un scendiletto" (Quando ci sono queste inaugurazioni mi riduco come uno scendiletto.)

Ignazio, preso sottobraccio Renato gli sussurrò: "Fussi cuntentu si quacchi sira ri chisti vinissi a manciari nni mia, all'Aspira".

(Sarei contento se una di queste sere venissi a mangiare da me ad Aspra). "Vedremo, vedremo Ignazio, lo so che la tua pasta con l'aglio è buona. Una di queste sere ne riparleremo. Lu sugnu tutt'i siri ad Arte al Borgo". E proprio in quella Galleria una certa sera c'eravamo tutti. Renato scherzava con Tono Zancanaro che, come al solito, aveva la cerniera dei pantaloni aperta e quando mi avvicinavo a lui credevo di stare in un magazzino dove si travasi vino. Ignazio era caratissimo e cominciò a recitare la "Cavalleria rusticana", poesia scritta in favore del divorzio.

Negli anni settanta la Galleria "Arte al Borgo" era un vero cenacolo. Leonardo Sciascia era lì quasi tutte le sere; c'erano i Pasqualino, i Carapezza, Natale Tedesco, Enzo Sellerio, Carmelo Pirrera. L'avvocato Perna era di casa. Vi orbitavano tutti i pittori e scultori palermitani e della provincia.

Ignazio, finito di recitare, lanciò l'invito: "Cu voli veniri a me casa? Siti tutti 'nvitati" (Chi vuol venire a casa mia? Siete tutti invitati).

Si levò un coro di "oh" ...Molti accettarono con entusiasmo. Nino, figlio di Ignazio, gli chiese sottovoce: "Papà, c'è abbastanza ri manciari pi tutti all'Aspira?" (Papà, c'è abbastanza da mangiare per tutti ad Aspra?) Il poeta, risentito, rispose: "Nni mia c'è manciari p'un misi, pi centu pirsuni" (Da me c'è da mangiare per un mese, per cento persone).

Poi, rivolgendosi a me: "Carlu, ora passamu ri Ficarazzi? e no furnu a ligna pigghiamu u pani, u restu l'avemu tuttu" (Carlo, adesso passeremo da Ficarazzi e al forno a legna prenderemo il pane; per il resto, abbiamo tutto).

"Ignazio, che c'è dopo la pasta?" chiesi.

"Avemu 'na cascia ri trigghi frischi no frigidellu. I pigghjavu stamatina all'Aspira, eranu vivi, ancora satavanu" (Abbiamo una cassetta di triglie fresche nel frigorifero. Le ho prese stamattina ad Aspra, erano vive, ancora saltavano.)

Andai a controllare la freschezza delle triglie, ma appena aprii il frigorifero...

"Ignazio - gridai - le triglie non sono per niente fresche".

"Ma chi ddici - rispose lui - stamatina ancora abballavanu."

Fu così che mi accorsi che la spina del frigorifero era stata staccata. Ciò accadeva ogni volta che la moglie Angelina si recava dalla figlia. Staccava tutte le spine per paura di un cortocircuito.

"Ed ora come facciamo?" - chiesi.

"Nun ti prioccupari, ora ci levu i testi e i vureddi, ci jettu anticchia r'acitu, 'u sali, e 'na vota fritti nun senti cchiù nenti". (Non ti preoccupare, adesso toglierò loro la testa e le budella, ci butterò un pò di aceto, il sale, e una volta fritte non si sentirà più nulla).

Cominciarono ad arrivare gl'invitati, erano più del previsto. Ignazio stava a porta chiusa e trafficava in cucina. Lo chiamai dicendogli che erano in ventotto. Lui uscì il braccio dalla porta semichiusa e mi disse: "Teni 'sta lamparina, v'anno pullaiu ca ci sarannu ova, accusi facemu 'na bella frittata c'a cipudda" (Tieni questa torcia, vai nel pollaio dove ci saranno uova, così faremo una bella frittata con le cipolle)

Intanto il pittore Zancanaro aveva scoperto il bottiglione del vino.

Mi recai nel pollaio. Cominciai a smuovere la paglia con il piede.

Di uova neanche l'ombra. Mi ricordai che quelle galline si mangiavano

le uova. Accortomi che la situazione alimentare era tragica, uscii dalla porta posteriore della casa e corsi al ristorante vicino dove comprai, a caro prezzo, quattro chili di pescespada e ritornai trafelato.

Il poeta quando mi vide entrare con il sacco: “Ma dove sei stato per tutto questo tempo? E le uova?”

“Ignazio, ma quali uova! Te lo sei scordato che le tue galline se le mangiano? Cucina questo pescespada. Anche stavolta ti sei salvato.

La cena fu ottima, tutti fecero complimenti al cuoco.

Ignazio decantava la bontà del suo vino: “Stu vinu u fici iu. ‘A racina la sprimivu iu chi me manu” (Questo vino l’ho fatto io. L’uva l’ho spremuta con le mie mani) E faceva il gesto con le dita incrociate e le palme a mò di morsa. Io rischiavo di scoppiare a ridere perché quel decantato vino lo compravo io da un vinaio di Bagheria.

Poi tutti cominciarono a gridare: “Ignazio, una poesia”.

Lui si fece pregare un pò, prese dei fogli e recitò “U tistamentu”. Una poesia che aveva appena finito di scrivere.

Era veramente il suo testamento.

1 Aspra, località marina nei pressi di Bagheria.

2 Ficarazzi, località vicino Bagheria.

Ivana Marino Riggio

I PEPERONI DI PRIOLO

Priolo, allora borgata di Siracusa sulla statale per Catania, si presentava ancora coi suoi caratteri originali nell’estate del 1947, quando vi andammo a trascorrere una lunga estate, prima vera vacanza dopo gli anni di guerra e dopoguerra.

Il paese, fondato nel 1810 dal Marchese Gargallo in un fondo di sua proprietà per migliorare le condizioni di vita dei suoi contadini, era pianeggiante, con le due strade principali (cardo e decumano di latina memoria) che s’incrociavano al centro in una graziosa piazzetta: I Quattro Canti. La Chiesa Madre, leggermente sopraelevata in cima all’asse viario centrale, visibile da chi appena entrava in paese, era il fondale sacro per una visione profana del “bene del popolo”.

Il reticolo viario era assolutamente simmetrico, con incroci ad angolo retto che delimitavano i blocchi abitativi bassi con al centro il cortile ed il pozzo.

Insomma un paesetto ordinato ed immerso in una barbara profusione di erbe aromatiche, di agrumi, di gelsomini.

Il mare, così vicino da sentirne l’alito nella sera, non faceva parte della cultura puramente agricola dei Priolesi che non l’avevano mai considerata funzionale alla vita del paese.

C’era tanto caldo in quella lontana estate e noi ragazzi ci riunivamo in un gruppo di cugini, più o meno lontani e da bravi cittadini, andavamo al mare, naturalmente a piedi.

Mare libero, lunghe spiagge solitarie, nessun “confort”, vacanzieri “naifs”. Senza saperlo, vivevamo spensieratamente l’abbraccio del Mare Egeo che portava i suoi lunghi sospiri dalla mitica Grecia sino a noi eredi di quei Siracusani che lì avevano lasciato la loro impronta imperitura.

Ma anche vacanzieri affamati e senza, allora impensabili, preoccupazioni di dieta. E, così, sulla via del ritorno ci fermavamo nella masseria di qualcuno dei tanti cugini e lì, sotto gli alberi e vicino alla “gebbia” si allestivano rustiche tavolate per cibi semplici e improvvisati. Di solito mangiavamo pasta con salsa di pomodoro o pane con insalata di pomodoro, menu che veniva ravvivato dagli immancabili peperoni locali,

arrostiti sulla brace, spellati e conditi semplicemente con olio, limone e “pitittu”.²

Ah, che cos'erano quei peperoni!

In verità, a guardarli erano un poco meschinelli, sembravano cresciuti a dispetto, racchiudendo entro sé un'arcaica rabbia che veniva tutta fuori appena li mettevi, senza preavviso, in bocca. Ti ritrovavi sul palato tutta la lava dell'Etna, con il suo fuoco inestinguibile né con l'acqua, né con vino; invece quando li capivi, l'olio e il limone e il pane casereccio insieme ne esaltavano la variata gamma di aromi e sapori e ci sentivi il fuoco di legna, le foglie degli agrumi, l'arsura della terra e il lontano respiro del mare.

Quando s'imparava ad apprezzarli, dopo il primo focoso approccio se ne subiva il fascino antico e li sentivi frutto del legame panico tra Terra e Sole. Nell'assaporarne il gusto particolare potevi sentire in lontananza la siringa di Pan, gli schiamazzi dei Satiri e gli strilli gioiosi delle Ninfe tra i papiri.

Così finivi col considerare “erba per animali” e disprezzare i normali peperoni più civilizzati.

Sono passati più di cinquant'anni da quelle estati spensierate e a Priolo tutto è cambiato. E' diventato uno dei poli chimico-industriali, distruggendo prima le campagne e l'aria e il mare e poi, lentamente, gli uomini. E, adesso, anche le speranze di un futuro, perché, ormai, gli impianti sono obsoleti e da abbandonare.

Certo, adesso, Priolo è Comune autonomo con molti “comforts” e molti abitanti. E tanti rischi. Ma non ha più le sue campagne rigogliose di agrumi e quando di sera si cammina fuori del paese, si ritrova ancora la violenta carezza dei gelsomini. Ma i peperoni che esalano i loro odori sulla brace non sono più i terribili Priolesi, ma solo erba.

Belli, non bitorzoluti e stenti, ma irrimediabilmente “erba” e quando li metti in bocca non senti più né il fuoco dell'Etna, né il respiro dell'Egeo, né il lontano stormire della zagara.

¹ gebbia: grande cisterna a cielo aperto, interrata, per irrigare i campi.

² pitittu: appetito

Sangiuliano

“TANTO M'ABBUSCO E TANTO ME MAGNO”

Il canto gastronomico come luogo di folklore romano

Contrariamente a quel che si può pensare, la canzone romana non tiene conto del bere e del mangiare allo stesso modo della vita vissuta. Non solo. C'è anche il fatto che i pochi esempi rilevanti allo scopo di questo saggio non risultano sparsi ma concentrati quasi tutti alla fine della sua storia. Non è facile dare una spiegazione di tale pudore indeciso che si direbbe annunciato se non nella discrezione almeno nella rarità espressiva, ma forse tutto è solo dovuto al fatto che poco è lo spazio canoro dopo lo scialo che se ne fa per temi privilegiati quali l'Urbe e l'amore. I casi - si diceva - sono sparuti: si può tentarne, pure in poche righe, l'inventario completo. Partendo da “*La cena de la sposa*”, che figura in un codice del 1490 e in un altro del 1520: un canto a crescere interregionale che enumerava progressivamente i cibi ingurgitati da una sposa lungo dodici sere. In dialetto romano lo si è ascoltato fino al primo decennio del Novecento, ed ecco la dieta seguita nell'ultima sera: una fravola ‘n zuccherata/mezz ‘abbacchio e l'insalata/du' sfojate e ‘na crostata/tre piccioni viaggiatori/cinque porchi ammazzatori/co' sei galli cantatori/sette anguille marinate/otto indivie scappucciate/nove botti de bon vino/dieci olive de Marino/undici scatole de confetti/e ‘n più dodici pasticcetti/e mezzo piccioncin. Si tratta, evidentemente, di un menù generico, appena aggiustato ai gusti e ai prodotti locali, in un elenco posto tutto al servizio di una metafora che stigmatizza la più scontata delle disillusioni: la metamorfosi della pulzella non appena sposata.

Né molto maggiore è il valore individuante di sciatti canti di corteggiamento a sfondo gastronomico come questa norcinata da ascrivere al Cinquecento: Ti prometto dui ova/e quattro salsicciuni/ un mazzo de cresciuni - e romolaccie/un pâr de sanguinaccie/con fiori de sambuchi/vo' che gli manduchi - per mio amore/, anche se qui parrebbe costuirsi qualche aura laziale.

Primo canto attendibile ai nostri fini risulterà “*La caccia al paretaio*”, settecentesco, dotato di testo e di autore ben definiti. Così dice in esso Iachella de la Zanzara (Benedetto Micheli): Oh, che gusto hanno le donne/co' le lor detine tonte/quell'ucelli de pela':/de infilalli e de cocél-

li/co' la sarvia e li lardelli/pe' poi fanne un bon magna'./Primofior, gri-spigno, ogliosa,/piedigàl, ruca e acetosa/se raccoglie in qua e in là,/e se fa misticanzina/che a magnalla una riggina/se potrebbe contenta'./

A mezzo Ottocento risalgono alcune strofe di cantastorie come Francesco Calzeroni: il famoso Sciampagna de Peppe er Tosto (Ragno, ragno, ragno,/tanto m'abbusco e tanto me magno:/ 'ndì, 'ndò, 'ndò,/so' pollastri e maccherò) e il meno noto strale, assai spiritoso, indirizzato agli "scoppolettari", i militi chiamati da più paesi a presidiare Roma restaurata (Tirilalla, tirilalla/morirai senz'assaggiarla/la pizza cor zibbibbo calla calla/).

All'osteria campestre di Faccia Fresca, appena fuori Porta San Giovanni (nel luogo ove oggi si trova piazza Sulmona), nel 1890 si canticchiava: Da Faccia Fresca già t'ho preparato/'na tavola imbandita e aricamata/e sotto l'ombra d'un ber pergolato/la lumachella te farò assaggia'/, e alle lumache pure si riferisce La lumacara (Mascetti, 1892), sull'onda del neonato San Giovanni (1891), inteso, oltre la festa tradizionale, come annuale certame della canzone.

La società dei magnaccioni, databile ai primi anni del Novecento, è il canto più accentuato che si conosca sui motivi e gli oggetti dell'abbuffata: Ce piacerò li polli,/l'abbacchi e le galline/perché so' senza spine,/nun so' come er baccalà/, non senza, a far da clausola, l'aforisma: E' mejo er vino/de li castelli/de 'sta zozza società/.

Nel 1925 Franco Silvestri compone 'Na gita a li Castelli, in occasione della prima Sagra dell'Uva di Marino, un vero e proprio inno all'ottobratura che, pur nominando soltanto le fragole e il vino, di fatto riesce a dare un'idea perfetta del gusto pagano sotteso a quel troppo ansioso - per dirsi veramente epicureo - motivo popolare di "carpe diem" che ispira tanta vita dei romani.

Con Romolo Balzani la canzone, nell'irruenza quanto mai puntuale delle sue melodie, assume, nel trattare il tema del cibo, il tono più greve e volgare che si riscontri, eppure - come sempre in questo autore - più fedele nel rendere l'evidenza di un prevalente, nudo atteggiamento esagerato della plebe urbana. In nessun altro, infatti, come in Balzani emerge la figura di un popolano sproccetato ed incline alla gozzoviglia, quantitativa, senza ricercatezze, come si avverte in Fiori trasteverini, del 1950: Noi semo i magnatori de spaghetti/(messo in forte risalto nel ritornello) e Famo li pranzi mejo de Nerone,/bevemo er vino co' la concoli-

na,/ 'n' abbacchio in quattro credi va benone/e p'antipasto 'na mezza gallina/. Del resto si ha ben donde stare allegri, giacché non è poi molto il necessario: 'gni tanto 'na magnata e 'na bevuta/e tutto quanto er resto vie' da sé/.

L'accenno finale a mangiate tradizionali, e in luoghi deputati come richiede il gusto dei romani per la gita, si avrebbe nella nota quanto artefatta Arrivederci Roma (Garinei e Giovannini-Rascel, 1954): Se ritrova a pranzo a Squarciarelli,/fettuccine e vino dei Castelli/come ai tempi belli che Pinelli immortalò/, ma c'è il personale ricordo di una canzone che negli Anni Sessanta udimmo eseguire da Sergio Centi alla televisione. Benché il cantante abbia sempre negato ogni cosa, crediamo anche che fosse una sua creazione, e da quella citiamo: all'agnolotti preferisco mejo/un po' d'abbacchio e 'n piatto de suppli.

Come si vede sono notazioni assai corrive, sempre insufficienti a dare un'idea dell'ampiezza dei gusti e gli usi, che non dicono niente dei fegatelli, dei salumi, dei fritti, del "quinto quarto", dei fagioli e le cotiche, le altre cose assimilate dalla cucina giudia..., ma le canzoni non sono dei ricettari e in ogni caso, quando recano i segni di atteggiamenti tipici di un gruppo, li esprimono all'ingrosso, senza i distinguo richiesti da altri tipi di interesse. Vero è, però, che i testi indicati a prova, in sinergia col senso travolgente e appassionato delle melodie, riescono a lumeggiare la relazione ansiosamente fagica che il romano ha con la sua città e con tutto il resto, con le cose da vivere e impersonare.

Dagli esempi guadagnano le verdure, ma abbacchio e pollo restano assi portanti e simboli da cui certificare capacità d'acquisto, di cucina, d'invito a pranzo e facile digestione, deputando l'eccesso della portata a rappresentare ogni grascia del sangue plebeo. Così l'ostentazione e la smargiassata più che vizi son forme recitative da apprendere e applicare per sostenere correttamente un ruolo di appartenenza. In quest'obbligo duro, senza esenzioni, i canti dell'abbuffo sono ingredienti che completano il gusto del condimento di cui s'inonda sempre il piatto romano, grasso e saporitissimo, e ogni convivio che si rispetti, specie se all'aperto, deve risolversi, per esser degno, con la cantata panica conclusiva. Ciò, in questa luce e in limiti decenti, può ben dirsi folklore, e di prima riga.

DA CAMILLO

Non vi dico chi è questo Camillo
perché è un trattore in gamba, manco a dillo.
Dirò soltanto ch'è il mio amico Armando,
e accetto volentieri il suo comando,
mi ci ha portato a degustare il pesce
col vino prelibato ch'egli mesce.
Sono geloso, embeh? Ve lo confesso
Camillo me lo tengo per me stesso.
L'antipasto di mare più gustoso,
che favorisce, dopo, il buon riposo,
è stato il bell'inizio di quel pranzo
del quale non si tollera un avanzo.
Spaghetti alle vongole a seguire,
quelle veraci, non ci sta che dire,
aglio e peperoncino in giusta dose
le forchettate sempre più preziose.
Ma non finisce qui, c'è il fritto misto,
scusate tanto se talvolta insisto,
ma il pesce che ho mangiato a volte altrove
non regge alla volgar prova del nove.
Evito di parlare dei contorni,
sarebbe un po' banale ai nostri giorni,
ma tutto da Camillo è da assaggiare
per poi poter gridare viva il mare.

Lo spazio dell'*Apollo* è un po' tiranno
quindi mi fermo qui, e a Capodanno
giuro prenoterò per pochi amici,
che potranno venirci anche in bici.
Sono un po' sconcertato perché penso,
che mi domanderete (non ha senso)
dove si trova questo Camillo oste.
Devo tacer sennò sono batoste

perché non è la sede questa qua
per fare gratis la pubblicità.



*Giuseppina Strepponi in Verdi**

GLI AUGURI GASTRONOMICI DELLA PEPPINA

Giuseppina Strepponi in Verdi, così all'amica Ester:

Genova, 19 novembre 1890

"Cara Ester,
poiché Dio ha permesso ch'io viva ancora', anche per questa fine del 1890, desidero che tu possa mangiare in pace il tradizionale tacchino e bere un bicchiere di vino alla salute tua e di quelli che ami. Noi stiamo vecchiamente abbastanza bene e spero che tu pure, buona Ester, starai tutto quel bene, che si può stare in età avanzata.
Che Dio ti assista sempre ed accetta gli auguri sinceri di ogni desiderata felicità ed un bacio di cuore dalla tua vecchia

Peppina Verdi

P.S. Riceverai Lire 60 col mezzo del vaglia postale che ti accludo."

Due anni dopo:

14 aprile 1892

"Cara Ester,
poiché Dio ha voluto lasciarmi in vita anche per questa Pasqua 1892³, vi mando Lire 50 perché possiate mangiare l'Agnello Pasquale, bagnandolo con un bicchiere di buon vino.
Desidero e spero godiate tutti la buona salute, che si può sperare in età avanzata, come io godo ancora e ne ringrazio Iddio, al quale vi prego di raccomandare cara Ester la vostra

aff.ma Giuseppina Verdi"

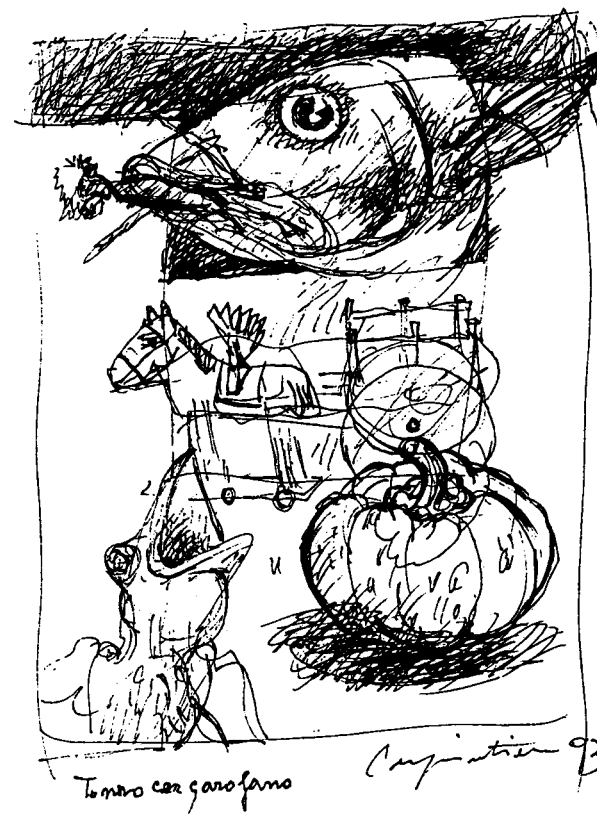
N.d.A. Le lettere che qui si trascrivono sono state esposte nella mostra "W Verdi" Parma, Palazzo Pigorini - 19 maggio - 29 luglio 2001

¹ Giuseppina Strepponi era nata a Lodi nel 1815; al tempo di questa lettera aveva dunque 75 anni

² Il vaglia, come si capirà meglio dalla lettera successiva, serviva appunto a coprire le spese per l'acquisto del tacchino e del vino.

³ Singolare questa insistenza della Strepponi sulla durata della sua sopravvivenza; il soprano (che aveva sposato Verdi nel 1859) morì a Sant'Agata nel 1897, precedendo di circa quattro anni il musicista.

(a cura di F.O.)



MAGGICAROMA

Un po' questa storia è paradossale, con tutti quei distinti signori dell'età mia, e anche più, in giro con la maglia di Candela. E poi questi energumeni, ciccioni e sudati, che gridano correndo siamo noi siamo noi i campioni dell'Italia siamo noi. I festeggiamenti pubblici, diciamo, fanno pena, sia perché si assomigliano tutti (o totti?), con gli scalmanati che urlano alla telecamera e ridono di qualsiasi scemenza, coi gridolini delle ragazze, coi vecchi accondiscendenti, sia perché si arriva a cantare fatece largo che passamo noi. La felicità, come il dolore, è sempre qualcosa di privato, intimo, non comunicabile: dimme cos'è che ci fa piangere... e Cesare ha pianto: non ce l'ho fatta; e Alessandro pure lui, al terzo gol (quello di Montella, lo scudetto!), ha pianto. E poi le telefonate... con (in stretto ordine cronologico) Giggiruffo e Giggicecca, una ventina tra fratelli e nipoti, con Sandra e Giorgio... e gli SMS arrivati chissà da chi...

Tre piani di riflessione, con essenziale sobria esemplificazione (ipotesi di lavoro per tesi di laurea, borse di studio, progetti CEE): slogan; auctores; cibo.

Slogan

"Maggicaroma": "la Roma è magica (meravigliosa, portentosa, capace di miracoli)". Commento: la squadra di calcio A. S. Roma è talmente forte da essere definita apoditticamente "magica" senz'altra specificazione; la contiguità fra i due termini è talmente stretta da determinare addirittura un nuovo sintagma semico: più che a una antonomasia, in cui il rapporto di contiguità fra i due termini è sostanzialmente paradigmatico ed esterno, mi pare che ci si trovi di fronte a una metonimia, nella quale il rapporto è sintagmatico, intrinseco; più probabilmente, si tratta di una sineddoche (che appartiene alla famiglia delle metonimie), nella quale la relazione non è di tipo spaziale, temporale o causale, ma di maggiore o minore estensione: in questo caso infatti l'estensione è tanto assoluta da raggiungere l'identità.

"Che mondo sarebbe senza Montella?": "il mondo sarebbe brutto se non ci fosse Montella". Commento: l'efficacia dello slogan ruota intorno

alla contaminazione semantica di piani diversi, giacché riprende quasi testualmente, tra parodia e citazione, un arcinoto slogan pubblicitario relativo a un prodotto dolciario diventato paradigmatico, la Nutella (la terza prova dell'esistenza di Dio, essendo la prima il [censura], e la seconda, ovviamente, la Roma): Montella è un essere umano (Valeria, lei fortunata, l'ha pure visto in mutande...), la Nutella un alimento; insomma alla perfezione nutelliana si sovrappone senza soluzione quella montelliana, secondo la formula matematica Montella=Nutella (perciò, ma qui lo sgomento ci assale: Montella=Dio?).

"Che cce frega der cileno? Noi ciavemo Tottigol": "a noi non interessa affatto che la squadra cittadina, avversaria della nostra, tra le proprie fila ha inserito un attaccante cileno piuttosto bravo (tale Marcelo Salas, per la storia), giacché nella Roma milita un formidabile giocatore, Totti, capace di realizzare magnifiche giocate e molte marcature". Commento: sotto forma di domanda retorica con risposta implicita, e coerente accentuazione di enfasi, lo slogan ricorda e sintetizza l'obiettivo differenza che corre tra un pippone e un campione.

Auctores

Wolfgang Goethe, Teoria dei colori: "il giallo-rosso dà all'occhio una sensazione di calore e di diletto, rappresentando sia il colore della brace ardente, sia il riflesso, senz'altro più moderato, del sole al tramonto. Perciò esso risulta gradevole negli ambienti e piacevole o addirittura magnifico nel vestiario".

Dante, Purgatorio, c. XXVIII: Dante fa il suo ingresso nel Paradiso terrestre (la terra perfetta, come Dio la aveva voluta prima del peccato umano); l'Eden è un meraviglioso giardino, incredibilmente ricco di ogni bellezza naturale; mentre lo esplora godendo di ogni particolare, Dante prima incontra un ruscello d'acqua cristallina (il Lete, dove si cancella la memoria dei peccati commessi), poi una bellissima "donna soletta che si gia / e cantando e scegliendo fior da fiore / ond'era pinta tutta la sua via" (vv. 40-42): è Matelda, colei che purifica le anime nel ruscello e che rappresenta la felicità perfetta propria dell'uomo innocente da qualsiasi peccato, e perciò la felicità che l'uomo può raggiungere in terra; Dante si rivolge a lei perché si avvicini; e Matelda: "Come si volge, con le piante strette / a terra e intra sé, donna che balli, / e piedi innanzi piedi a pena mette, / volsesi in su i vermigli e in su i gialli / fio-

retti verso me, non altrimenti / che vergine che gli occhi onesti avvalli” (vv. 52-57). Insomma: i fiori del Paradiso terrestre sono (e soltanto) rossi e gialli. E andiamo!

Cibi

Aperitivi: campari e proseccino.

Antipasti: melone e prosciutto; formaggio olandese e salumi.

Primi: fettuccine, o polenta, al sugo (ma è perfino banale); spaghetti al peperoncino rosso con cozze sgusciate; casunziei con la zucca; insalata di riso allo zafferano con peperoni.

Secondi: roastbeef con purè di carote; salmone al vapore con maionese; gamberoni rossi in un letto di arancie gialle e succo di limone.

Panino di cortesia (per i morti di fame): pane e salame.

Contorni: insalata di pomodori e mais; insalata di patate e barbabietole; gratin di radicchio trevigiano con peperoni gialli.

Dolci: torta di crema e frutti di bosco; crostata con la marmellata di rosa canina (di Lella; “di Lella” la marmellata, non la crostata, ch   senn   ci rimettete il pavimento, se una fetta cade per terra).

Gelati: crema, vaniglia, zabaione, anguria, fragola, frutti di bosco.

Frutta: macedonia di cocomero e melone, ciliegie e albicocche, susine e pesche, fragole e banane, mele e fichi.

Vino: c’   solo l’imbarazzo della scelta, giacch  , letteralmente, tutti i vini (a parte i ros  ) o sono gialli, o sono rossi...

Caff  : beh, qui qualche difficolt   la trovo... se sullo zucchero si pu   rimediare con il miele, che    giallo, un caff   rosso    improbabile. Come sostituto, va bene il carcad  ?

...e a chi bisogna portare il conto? Un’idea ce l’abbiamo tutti...

Mario Tornello

UNO SPUNTINO PARTICOLARE

Il turista che provenga da Monreale con occhi ancora colmi di ammirazione per aver visitato il Duomo e percorra il lungo Corso Calatafimi di Palermo, attraversata Porta Nuova, s’immett   sull’antico Cassaro, oggi Corso Vittorio Emanuele. D’improvviso, lasciandosi alla sua destra quell’oasi di palmizi ch’   la Villa Bonanno, gli apparir   nel suo splendore l’insigne monumento della Cattedrale cittadina, vera perla dell’intero Mediterraneo.

Proseguendo su tale Corso, in direzione del mare, attraverser   l’ottagonale fulcro viario ch’   Piazza Vigliena o Quattro Canti, dal mirabile impianto architettonico del XVII secolo.

Se proseguir   ancora in quella direttrice per voler godere di un immenso spazio marino, ma desiderasse allo stesso tempo sostare in quiete per uno spuntino particolare trover   alla sua destra e poco prima di Piazza Marina una traversa dal decorso tortuoso, annerita dai secoli: Via Alessandro Paternostro, il cui immediato slargo, sulla sua sinistra,    magnificato dall’antico prospetto duecentesco della chiesa di San Francesco d’Assisi, uno dei complessi monumentali pi   famosi della citt  .

Su tale via, inscritta in quell’esiguo spazio, esaltata da una insegna ottocentesca, s’impone l’“Antica focacceria San Francesco” fondata nel 1835, tutt’ora meta di buongustai cittadini e turisti anche stranieri.

Il locale con arredo originale, compresi i tavoli dai ripiani di marmo su montanti in ghisa,    stato arricchito, da un ventennio, di un ammezzato che accoglie avventori che vogliano gustare, seduti in compagnia, la specialit   gastronomica del posto: una focaccia, costituita da un panino di forma rotonda, morbido e cosparso in superficie di semi di sesamo (di cui, a Palermo, per retaggio arabo, se ne fa largo uso in panificazione ed in dolceria) che tagliato in orizzontale viene colmato di frattaglie ovine in sottilissime fette soffritte nello strutto al momento dell’ordinazione, infine cosparse di abbondante formaggio caciocavallo tagliato rigorosamente col coltello in sottili aghi.    un’operazione che viene compiuta su un grande padellone di rame posto in bilico (sul fuoco basso continuo) allo scopo di tenere all’asciutto, nella sua parte alta, gl’ingredienti gi  

bolliti che man mano verranno fritti.

A richiesta li si aspergerà di poche gocce di succo di limone.

Questa focaccia ha un nome gradevole: "schietta", ossia signorina, mentre con l'aggiunta di ricotta è "maritata" ad indicazione dell'accoppiata. Al primo boccone di chi ne gusti per la prima volta, si potrà restare perplessi, in attesa che la mente coordini con il palato la qualità del gusto, ma, immediata giunge la conferma dell'avvenuta accettazione.

Tale ritrovo gastronomico è sostenuto da una fortuna centenaria dovuta, chiaramente, alla bontà del suo unico prodotto commestibile commerciato cui è da associare un buon bicchiere di vino bianco regionale e, dall'ultimo dopoguerra, ahinoi, l'ossessiva Coca Cola.

È un luogo quanto mai distensivo, dove, tra gli effluvi di quel particolare fritto, gustando soprattutto in piedi quegli epifanici bocconi può germogliare spontanea una conversazione tra gente sconosciuta, dove il turista curioso, alla ricerca di prelibatezze gastronomiche, che vi si trovi casualmente o per conduzione amichevole è blandito dal vicino non per servilismo ottuso, ma per quell'innato valore che il siciliano, meglio il palermitano, attribuisce al significato dell'accoglienza.

È certamente un luogo storico, perché tanta di storia ve n'è passata, come espressione, pur minima di costume di un popolo, non soltanto regionale. Le numerose foto, anche in dagherrotipia, di personaggi d'altri tempi, trionfanti dalle pareti, lo testimoniano, dove si scorgono Garibaldi ed il suo fido generale boemo Tukory, dinanzi la focacceria, attornati da alcune camicie rosse e così Francesco Crispi, ai primi del novecento, Pirandello e Marta Abba insieme ad alcuni attori. Ed, ancora, Ernest Hemingway attorniato da nobili palermitani ed amici americani e, più vicino ai nostri tempi, il grande Luchino Visconti e la sua corte dove primeggiano Alain Delon, Claudia Cardinale e Burt Lancaster, a Palermo per le riprese cinematografiche de "Il Gattopardo". Infinite altre personalità nei vari campi, italiane e straniere hanno varcato la soglia di codesto luogo esclusivo per i piaceri dello stomaco, quasi una istituzione regionale, la cui fama ha varcato i confini nazionali tanto da essere richiesto negli alberghi cittadini da turisti che, su indicazione di stampa specifica o amichevole, desiderino gustare cibi diversi e prelibati.

Allietato lo stomaco da quanto è stato oggetto della nostra descrizione sarà bene cercare di smaltire l'eventuale torpore benefico con una di-

stensiva passeggiata in quel dedalo di vie, una volta pulsanti di vita aristocratica, dove aleggia, a sapervi leggere, pur nel suo decadimento epocale, tanta storia patria frammista ad opulenza e prestigio.

A due passi, più giù, si accederà a Piazza Marina, ricca di "figus magnoloides" e palmizi centenari che, dopo l'Unità d'Italia, ha accolto nel suo grande spazio, fin dai secoli più bui, grandi manifestazioni popolari: giostre, mercati, tornei, rappresentazioni di dubbio gusto, (le vastasate), e spettacoli non certo esaltanti, tuttavia frequentissimi, delle esecuzioni capitali.

Due passi, ancora, verso il mare ed un immenso abbraccio visivo, inebriante di salsedine, accoglierà il turista ammalato che tra le centinaia di palmizi di recente impianto su tutto il lungomare, scorgerà, alla sua sinistra, l'imponente mole del Monte Pellegrino definito da Goethe, nel suo "Viaggio in Italia", il promontorio più caratteristico del mondo.



Ritratto di IBN ZAFER Capintini 92

Novello Valentino

OTTONARIO NONSENSEN CULINARIO

Sfrigolando s'arrotella
La pancetta lì in padella
Sotto il cielo che s'arriccias
Metto pure una salsiccia

Il carciofo non si trova
Non mi servono le uova
Ma di ceci e baccalà
V'è una scorta a volontà

Pepe rape e pangrattato
Latte miele e panpepato
Con il fritto delle rane
Peperoni e melanzane

Gira gira lenta lenta
Nel paiolo la polenta
Quant'è buona la bistecca
Non è pazza è solo mucca

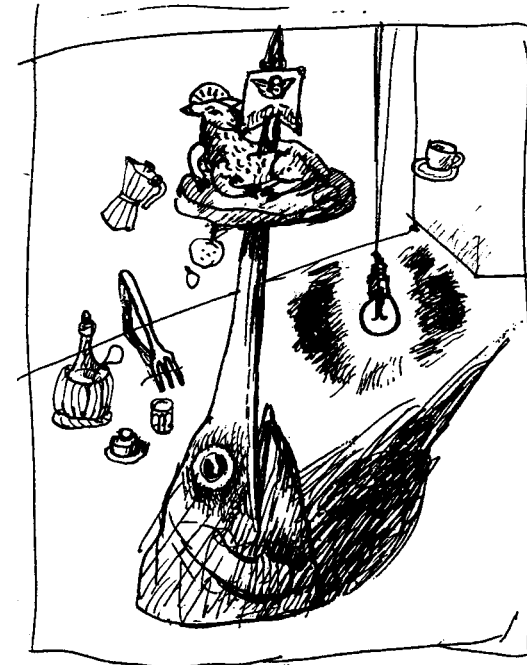
Metto il burro sui fornelli
Faccio a fette i fegatelli
Non m'appare cosa strana
Infornar la parmigiana

Cotti al dente gli spaghetti
Non faranno mai dispetti
Corro giù nella cantina
La frittura s'infarina

Polpi triglie e calamari
Di bontà nessuno è pari
Arrotondo una crostata
E concludo la serata

Questi versi hanno un difetto
Non colpiscono l'olfatto
Son parole tiriterie
Ma le forme non son vere

Uso pur la fantasia
Dei color la bizzarria
Ma il sapore che disdetta
La papilla non alletta.



La spada e la pascora

Cagliostro
93

MERENDE

“Compagni di merende” si autodefinirono, in un passato ancora prossimo, i biechi gnomi nascosti nelle boscaglie toscane, colpevoli non solo di stupri e assassini, ma anche di aver profanato quella bellissima parola che è “merenda”: la quale richiama immagini di osterie e pergolati, e il mondo intangibile dei bambini e degli adolescenti.

La mia generazione ebbe il culto della merenda; tra un pranzo modesto e una parca cena, quella pausa era l'oasi necessaria per proseguire nel deserto di certe giornate di studi inesorabili, di coniugazioni greche e latine che si confondevano tra loro, di formule algebriche e chimiche, di brani “dati a memoria”.

In quelle stanze, in cui le stufe facevano sempre fumo e la luce era fioca, e ai vetri delle finestre premevano interminabili inverni, la gioia, che non era certo di casa, timidamente si affacciava all'ora della merenda.

Su un piatto bianco compariva un fagottino imbottito: pane e salame, pane e lonza (nel migliore dei casi), pane e formaggio, pane e uovo (lesso o a frittata); qualche volta, anche un frutto, e una cosa da bere.

Ai ragazzi più poveri erano destinate merende anche più austere: pane e olio, pane e vino, e – terribili – pane e zucchero, pane e miele, pane e marmellata.

Una volta, a casa di una compagna di scuola, mi fu offerta una merenda incredibile: pane e pesci sott'olio.

Mi sembrò buonissima; fui indicata come esempio alla bambina di casa, che pare non gradisse quella meraviglia.

Un'altra compagna usava fare merenda in maniera più raffinata: tè con prugne secche lasciate a rinvenire nella bevanda bollente.

In entrambi i casi (pesci sott'olio e prugne rinvenute) provai un senso di colpa: per la mia avidità non dissimulata, per l'ammirazione senza confini verso ogni manifestazione di un mondo diverso dal mio.

Poi sono venuti l'America, le gomme da masticare, la nutella e le prime, deplorabili “merendine”: un involucri scricchiolante, con dentro un biscottino imbottito di creme collose, di colore giallo o marrone.

La pubblicità ce le raccomanda come corredo indispensabile al benessere di adolescenti e bambini; sappiamo tutti che non è così, anche se il

potere di convinzione dei mezzi di propaganda è tanto forte da riuscire a condizionare ogni scelta.

Forse ogni epoca ha le merende che si merita, e quella attuale merita queste.

Ma non è così in tutto il mondo; consuetudini che le società occidentali, in ossequio all'esempio americano, hanno perduto rispetto al passato, resistono in paesi ancora non completamente investiti dal consumismo e dal malcostume alimentare.

In Cina, qualche anno fa, ho assistito a un episodio bellissimo: era un giorno di festa e molte famiglie (padre, madre e un unico figlietto) si concedevano una breve vacanza in uno dei loro luoghi più suggestivi: il Palazzo d'estate dell'Imperatrice Ci Xi, nei pressi di Pechino. Nonostante l'austerità imposta da un tenore di vita uniformemente modesto (mi riferisco al popolo, naturalmente), ognuno sembrava godere di qualche piccolo confort, una merendina costituita da un frutto o da un dolce, accompagnati dall'immancabile bottiglietta di acqua minerale.

Molti bambini mangiavano una specie di biscotto conficcato in un sostegno di legno: pareva un gelato, ma non lo era.

Ai cittadini cinesi si univano i contadini lì convenuti per ammirare anche essi lo splendido Palazzo d'estate; dettagli minimi, ma significativi, li distinguevano dalla gente di città: capelli arruffati, vestiti più colorati, merende più grossolane.

Mi colpì l'immagine di un padre contadino, stracotto dal sole, che dava da bere al suo bambino non dalla bottiglietta di ordinanza, ma da un barattolo largo, ex contenitore di conserve, che lui si era portato, pieno dell'acqua di casa; il figlio beveva avidamente, e in una mano teneva ben stretto un pezzo di pane sostenuto da un manico di legno.

E' per cose come questa, che vale la pena di andare in Cina.

ANTONIO ALLEGRI

È nato a Castelfrentano il 21/04/1942. La sua inquietudine lo ha spinto a tentare diverse forme d'arte e di vita. Opere pubblicate: *Non dormo, non ascoltano, sono solo morti*, ed. 5 punte, Chieti 1970. *Ultima stazione, centro d'arte e di cultura l'Airone*, Capua 1973. *La stirpe di cenere*, Forum, Forlì 1978. *Quaderno per un ricordo del sole*, ed Gabrielli, Roma 1987. *Gli anni delle tristi piogge*, Solfanelli, Chieti 1988. *Castelnuovo, racconto di un mondo scomparso*, Solfanelli, Chieti 1988. *Anni, ne "Il bel Paese"*, Camunia, Milano 1989. *Tavernanova*, Solfanelli, Chieti 1992. *Icone, Noubs*, Chieti 1996. *Il fuoco della Gehenna*, Carabba, Lanciano 1998. *I Cavalieri di neve-Icone*, ed. Orient-Express, Castelfrentano 2000.

Inoltre il suo nome appare in diverse antologie. Hanno scritto di lui: Benito Sablone, Giorgio Barberi Squarotti, Anna Ventura, Rolando D'Alonzo, Vittoriano Esposito, Maria Grazia Lenisa, Amerigo Carissimo, Anatolij Arkhipov, Francesco Iengo, Giovanni Nativio e molti altri.

PIERO CARBONE

È nato nel 1958 a Racalmuto in provincia di Agrigento; ha compiuto gli studi universitari a Palermo laureandosi in filosofia con una tesi su Luigi Russo (*Dai modelli culturali alla poetica della "colta barbarie"*). Fin dal 1978 ha svolto un'intensa attività di animazione culturale volta alla valorizzazione della memoria dei luoghi. Tra il 1985 e il 1987 ha ideato e realizzato *Zmaragdos* e *Nivuretta*, due spettacoli concepiti come personale rivisitazione di precedenti ricerche etnografiche. Ha curato inoltre una serie di mostre di artisti siciliani e suoi testi figurano in numerose edizioni d'arte. E' attento alla realtà dei beni e dei fatti culturali siciliani sulla cui gestione è spesso intervenuto con articoli polemici. Ha pubblicato diversi libri di poesia e prosa tra cui: *A lu Raffu e Saracinu* 1988, *Sicilia che brucia* 1990, *Il mio Sciascia* 1990, *Notturmo in Via Atenea* 1993, *Emarginalia* 1996, *Eretici a Regalpetra* 1997, *Dialogo nel bosco* 2000. A *Pierrefeu du Var*, in Provenza, alcuni fotografi francesi hanno realizzato la mostra fotografica *Lune sicilienne*, ispirata ad un suo libro di poesie. Ha in preparazione una raccolta di racconti ambientati nell'immaginario paese di Racalò.

IVANA MARINO RIGGIO

Nata ad Ancona da genitori siciliani vive a Palermo dal 1940.

Ama la sua multiforme città pur non sentendosi palermitana.

Laureata in Giurisprudenza con lode in Diritto del Lavoro.

Ha frequentato una Scuola di Servizio Sociale che le ha permesso di partecipare attivamente alla difesa dei diritti dei portatori di "handicap" nonché a Congressi nazionali.

Con diploma magistrale ha insegnato per quarant'anni nelle Scuole Elementari dei quartieri più disagiati della sua città.

Ama le Arti e la buona cucina. Si considera una buona cuoca e le piace sperimentare nuove formule culinarie. Intende godersi i suoi manicaretti soltanto in compagnia di buoni amici.

Scriva racconti e non intende pubblicare le sue poesie.

IRENE BONANNO

Nata a Castelvetro (TP) cominciò a "poetare" alla tenera età di sette anni.

Ha conseguito la Laurea in Materie Letterarie nel 1977.

Risalgono alla adolescenza i suoi primi tentativi letterari, sfociati poi nella produzione di alcuni "pensieri poetici" e alcune novelle, molte delle quali premiate in vari Concorsi.

Un'altra novella: "Stidda d'Amuri" ha vinto un primo premio.

Ha da sempre coltivato una grande passione per i canti siciliani scovandone alcuni dei primissimi anni del Novecento tra spartiti conservati dal nonno, morto nel 1913.

Nel 1994, crea un personaggio diventato poi protagonista di varie sue composizioni in dialetto siciliano: Totò Agosta, un contadino povero e sfortunato la cui vita è segnata da situazioni tragi-comiche e dalla presenza di "lu zappuni" (grossa zappa) che datogli per dote, lo accompagnerà fino alla morte.

Una di queste composizioni: "La mala nova" (La cattiva notizia) ha ricevuto una segnalazione di merito al Primo Concorso di Poesia Umoristica organizzato dal Comune di Busto Palizzolo.

In queste composizioni, l'autrice racconta usi e costumi e tradizioni del popolo siciliano e del suo paese in particolare, ormai da tempo scomparsi, attraverso vari momenti della vita di Totò Agosta.

Ha inoltre preso parte ad un lavoro di Marilena Monti: "Passione" in

cartellone nella stagione 1999/2000 del Teatro Selinus di Castelvetro, interpretando, tra l'altro una Ninna Nanna di una sua composizione. Si è esibita in alcuni spettacoli interpretando alcune pagine teatrali di Pirandello e di G. Fava e in altri dove ha cantato canzoni siciliane. Nella stagione teatrale 2000/2001 ha interpretato un ruolo nel dramma di Ferruccio Centone: "Il fiele del pescecane" andato in scena il 28 e il 29 aprile 2001.

GIUSEPPE MICHELE PIPITONE

È nato a Palermo. Geologo, ambientalista, insegnante di scienze.

Ama viaggiare e stare a contatto con la natura specie per le sue zone geologiche. È presidente regionale di SIGEA (Società Italiana di Geologia Ambientale), attualmente impegnato a salvare Ginostra di Stromboli da strade e cemento e nell'istituzione del primo sentiero geologico delle Isole Eolie.

Appassionato di archeologia industriale ha studiato e scoperto diverse "quanat" nella Piana di Palermo. Effettua ricerche sui temi del paesaggio, dei geositi, delle cavità antropiche del sottosuolo.

Già assistente universitario, collabora con scritti specifici ad alcune Riviste scientifiche.

Ha tenuto diverse conferenze sui temi delle sue ricerche e sono molti i suoi interventi in Congressi nazionali ed internazionali.

1 "Quanat": galleria sotterranea che consente alle acque delle falde di scorrere sotto i luoghi di utilizzazione.

NINO AQUILA

È nato a Palermo nel 1925. Medico radiologo e scrittore. Primo radiologo italiano insignito del "Memorial Pietro Cingolini". Pubblicista, già redattore del quotidiano palermitano "Corriere Espresso". Nel 1946 fonda nella sua città il "Centro universitario teatrale". Autore di teatro, nel 1959 scrive soggetto e testo del Balletto "Una storia di pupi: La notte di Roncisvalle", musicato dal M° Angelo Musco, in scena al Teatro Bellini di Catania che, nel 1960, viene teletrasmesso dalla RAI. Studioso scientifico di numismatica a livello internazionale, collabora a diverse Riviste del settore. Dal 1978 cura la collezione filatelica della

Fondazione del Banco di Sicilia. Iscritto nell'Albo d'oro della Filatelia italiana ha pubblicato nel 1995, per le Edizioni Bolaffi, "Le radiazioni postali. Personaggi ed eventi della Radiologia", ed ancora per le stesse, nel 1999, la monografia "I francobolli degli ultimi Re". Ha ottenuto la prestigiosa "Crawford Medal of Royal Philatelic Society of London". Per nove anni è stato vicepresidente della Federazione numismatica italiana. Su invito ha tenuto numerose conferenze su tale settore. Scrive di Arti figurative. Ha pubblicato: "Parole in versi" per i tipi della Ila Palma di Palermo 2000. Ha rilasciato numerose interviste televisive e radiofoniche per le attività in cui si distingue. E' appassionato gastronomo.

GIORGIO CARPINTIERI (Illustratore del volume)

Nasce a Palermo nel 1928. La sua preparazione artistica ha inizio frequentando il Liceo Artistico di Palermo. Diplomatosi in seguito all'Istituto d'Arte di Siracusa, completa la sua preparazione seguendo i corsi di decorazione murale alla "Staten Handverks og Kunstindustriskole" (1952-53) di Oslo, Norvegia. Ritornando in Sicilia nel '54 realizza la sua prima grande "opera murale" nel salone delle conferenze dell'Istituto Zooprofilattico di Palermo.

Acquisita anche l'esperienza del graffito murale e poi della tecnica della ceramica a Palermo esegue numerosi dipinti murali in diversi luoghi pubblici e privati. Tra il 1954-1959 la sua attività in Sicilia è intensa e con vari riconoscimenti della critica. Nel 1959 lascia definitivamente la Sicilia.

In quell'anno dopo avere frequentato i corsi di litografia diretti da Slavi Soucek a Salisburgo, si trasferisce nel nord dell'Inghilterra per il periodo di un anno. Rientrato in Italia si stabilisce a Milano. Ancora nel 1961-62-63 continua la frequenza estiva alla scuola sulisburghese di Arti Grafiche, calcografia, litografia, e di pittura da Oscar Kokoscha. Nel 1967 alla riapertura dell'Istituto Statale d'Arte di Monza fa parte del "gruppo di fondazione" come docente di "comunicazione visiva" Dal 1979 tiene diverse mostre personali e partecipazioni a collettive a Zurigo, Monaco di Baviera, Amburgo, Berlino Est, Roma, Parigi, Stoccolma, Oslo, Londra, Barcellona, Milano, New York, Montreal. Sue opere si trovano presso Gallerie e Musei d'Arte Moderna in Italia, Stati Uniti, Giappone, Europa e presso collezioni private italiane e straniere. E' presente in diversi cataloghi della grafica e della pittura e al

Kunstistorisches Institut in Florenz. Nel 1980 trasferisce la sua attività di docente al Liceo Artistico II di Milano coprendo la cattedra di ornato disegnato. Dal 1985 insegna figura disegnata al Liceo Artistico III di Milano, città dove tuttora vive e lavora.



Il trono del re

INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Antonio Allegrini, *Stagioni perdute*
- 9 Nino Aquila, *"De Cascavallibus"*
- 13 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Dar da mangiare agli affamati*
- 16 Irene Bonanno, *Totò si marita*
- 20 Margherita Maria Breccia Fratadocchi, *Trote e vinelli tra avventure e... buona ventura!*
- 22 Gustavo Buratti, *Stagion a l'an-ca da fè*
- 23 Francesca Romana Campoli, *Palingenesi del sartou*
- 26 Domenico Cara, *Le esperienze della gola*
- 28 Piero Carbone, *Le "putie" di vino*
- 32 Giorgio Carpaneto, *Duemila anni fa c'era la "mucca pazza"?*
- 34 Rosolino Chillemi, *Le mozzarelle di Venere*
- 35 Enzo Conte, *I fagioli, le cotiche e l'amplesso interruptus*
- 38 Antonino Cremona, *Arriviamo all'orario preciso*
- 40 Walter Cremonini, *Antichi sapori*
- 42 Mario dell'Arco*, *Taja ch'è rosso!*
- 43 Fernando Di Stefano, *La mucca pazza*
- 44 Luigi Domacavalli, *Pranzo in famiglia*
- 46 Pino Giacopelli, *A caccia con Ferdinando IV di Borbon al bosco della Ficuzza*
- 49 Dario Giannini, *Garbatella by night*
- 53 Maria Concetta Greco, *Una zuppa di verdure all'alba*

- 55 Francesca Grimaldi, *Tirà er collo fino a lo sparo der cannone*
58 Giovanni Iurato, *Dialoghetto semiserio tra un consulente e un bottegaio*
60 Marie Kronbergerova, *Mangiare cantando*
65 Filippo Lo Medico, *Un panino al buio*
67 Edwige Lugaro, *Lo sfincione di Natale*
69 Giuliano Malizia, *Er pane*
70 Laura Mancinelli, *Piedini di porco in salsa piccante*
72 Emilio Marianelli, *Bottarga ed arselle*
75 Umberto Mariotti Bianchi, *Note così sull'acqua minerale*
77 Massimo Mattioli, *Pranzo di Natale*
81 Mario Moretti, *La cucina lucana: eredità e ricordi*
84 Adriana Notte, *Lo sciopero delle patate*
85 Franco Onorati, *A cena dai Borgia? Fossi matto...*
89 Ugo Onorati, *Insalata all'antica: il salaceterboleo*
90 Ornella Palumbo, *Parmigianologia comparata*
93 Dario Pasero, *Baghdad Cafè*
95 Carlo Pepoli*, *L'orgia*
96 Elio Petrucci, *Perché zoologia*
97 Giuseppe Michele Pipitone, *Pranzo elettorale con carta velina*
100 Carmelo Pirrera, *Investigatori in cucina*
102 Pognon*, *Le fave cluniacensi*
103 Carlo Porta*, *Sbafare alla meneghina*
104 Carlo Puleo, *La cena del poeta*
107 Ivana Marino Riggio, *I peperoni di Priolo*
109 Sangiuliano, *"Tanto m'abbusco e tanto me magno"*
112 Ladislao Spinetti, *Da Camillo*
114 Giuseppina Strepponi in Verdi*, *Gli auguri gastronomici della peppina*
116 Marcello Teodonio, *Maggicaroma*
119 Mario Tornello, *Uno spuntino particolare*
122 Novello Valentino, *Ottonario nonsenso culinario*
124 Anna Ventura, *Merende*
126 Curricula

Disegni di Giorgio Carpintieri