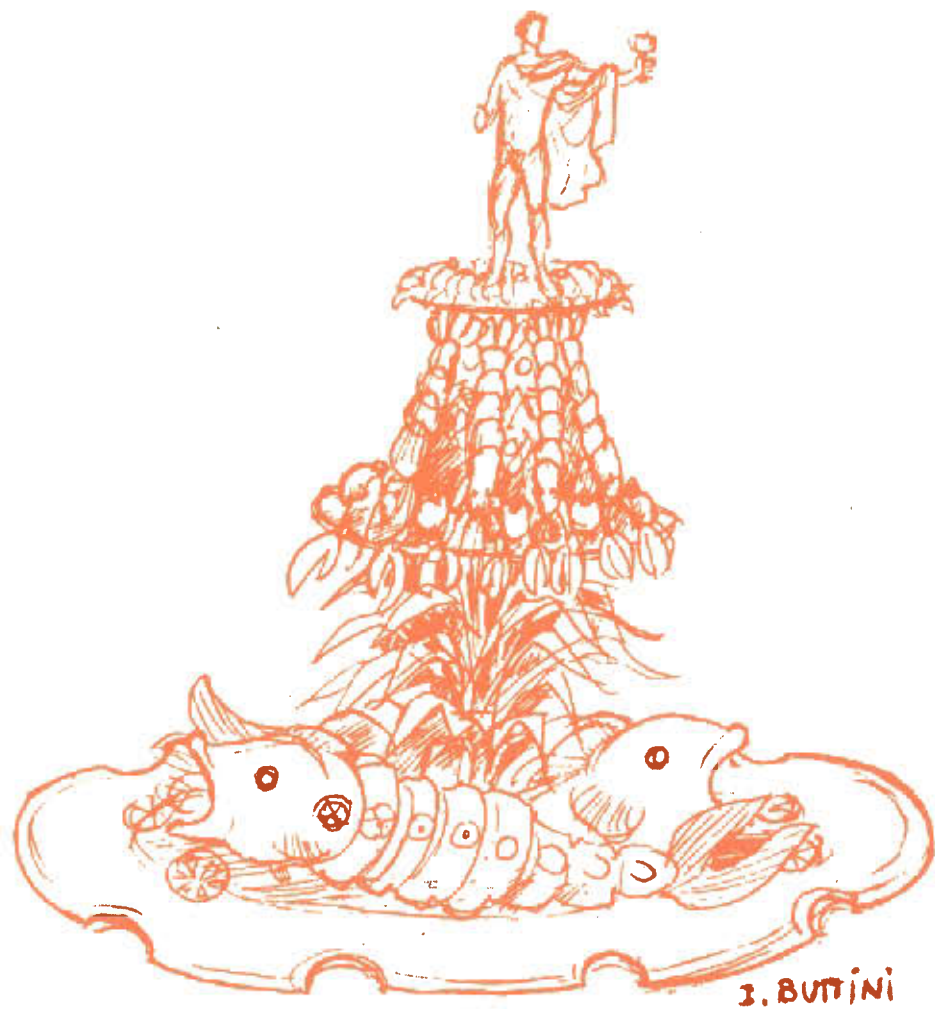


L'Apollo buongustaio



11. Quarta
copie per me

l'Apollo buongustaio 2003

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 2003
ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Roma 2003

Curatori:

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

Una recente ricerca sulla fortuna dell'italiano all'estero ha confermato che la gastronomia condivide con la musica una tenace resistenza alla colonizzazione linguistica in chiave anglo-americana.

Spaghetti.

Pizza.

Tiramisu.

Cappuccino.

Mozzarella.

Ecco alcuni fra i pochi incrollabili baluardi che la nostra lingua ("lingua di nicchia", è stata definita) oppone tenacemente all'invasione dei vari *fast-food*, *slow food*, *eurochocolate*, *wine bar* e via sciorinando.

Anche questo aspetto, cari amici collaboratori, rinsaldi il piacere di queste pagine; senza provinciali chauvinismi, per carità; ma con la consapevolezza che linguaggio e cucina solo apparentemente non hanno nulla in comune: in realtà possiedono entrambi i vocaboli che si organizzano secondo regole di grammatica, di sintassi e di retorica.

Come il linguaggio, la cucina contiene ed esprime la cultura di chi la pratica, è custode delle tradizioni e delle identità di gruppo.

Storici, antropologi, sociologi discutono del ruolo della cucina come strumento di identità culturale, ma nello stesso tempo come veicolo e prodotto dello scambio culturale.

È con questo spirito che salutiamo l'edizione 2003 del nostro Almanacco, nel quale confluiscono autori classici - contrassegnati da asterisco - e collaboratori vecchi e nuovi: di questi ultimi forniamo, in appendice, qualche nota biografica, dando loro il benvenuto.

Auguri!

I CURATORI

LE SPOSE

La luce che cadeva sul libro di favole riposto tra le mani del nonno, era una luce dorata, luce di un pomeriggio invernale. Fuori della casa campeggiava un cielo sereno, di un azzurro violaceo e per le campagne le neve copriva i segreti più profondi della terra e un vento, caduto su alberi spogli di quercia e di olmo, slegava i nodi dei rami spruzzando intorno una polvere bianca ...

Nella cucina il camino acceso, annerito da anni di intenso lavoro, apriva la bocca piena di fuoco e le fornacelle rivestite di azzurre ceramiche emanavano aromi intatti di feste lontane, sapori di veglie, silenzi notturni su mensole e madie ricolme di provviste, silenzi più eloquenti di qualsiasi fracasso.

E ricette fatate parlavano con la voce dei giorni d'attesa, della vigilia, con la suoneria di campane d'argento, di nascite e morti relegati in un territorio ormai assegnato al ricordo. Un girotondo di sapori si apriva nell'aria: giostra di ombre rannicchiate in uno spazio dove cucinare era compiere un rito alchemico quotidiano, con le sue trasmutazioni dorate di sformati e pasticci. Nei giorni remoti della mia infanzia sapori violenti, aspri, dolci occupavano la mia bocca per lunghi momenti, prima che cominciassero ad uscire di nuovo parole farcite di peperoni piccanti, rosmarini. di salvia salutare ed agli medicamentosi. Le vie dei miei sogni infantili erano cosparse di erbe aromatiche appartenenti al tempo senza tempo di insaziabili e repentini appetiti.

Il pomeriggio del mio ricordo si avviava verso il crepuscolo e il nonno mostrandomi le illustrazioni della favola diceva con voce cantilenante e profonda "Questo libro viene da lontano. Parla molte lingue: la lingua dell'uva dorata, del ribes, del ciliegio selvatico. Ha attraversato i confini del grano prima di arrivare tra le nostre mani. I suoi caratteri sono antichi, perché alle parole piace viaggiare e poi, stanche di tanto girovagare, amano riposare al calduccio di una cucina amica dove possono saziarsi con gli effluvi dei cibi cotti da trascorse generazioni; effluvi che ancora aleggiano tra le mura segnate dal tempo ..." Il nonno riponeva il libro sul ripiano del camino e osservando fuori della finestra imbrinata andava dicendo "Il giorno esala i suoi ultimi respiri e la notte cavalca le

ombre degli alberi. L'aria va raffreddandosi, la terra gela, ora ti faccio *le spose*" e come un antico sacerdote, con gesti lenti e ieratici prendeva una nera padella appesa al muro, la spalmava con un filo d'olio di oliva, poi spostava la legna in fondo al camino, preparava la brace in uno strato uniforme e vi disponeva sopra un trepiedi per reggere la "frizzora" benedetta con un'amorevole mano.

Da un cartoccio, riposto in una polverosa nicchia del camino, estraeva come un prestigiatore una manciata di chicchi di granoturco e li spargeva, mescolati a del sale, nel fondo della padella ormai calda. Nell'ultimo sospiro del giorno ormai al termine si compiva il sortilegio: dopo un lieve sfrigolare, i gialli chicchi esplodevano in una bianca luce ...

"Le spose ! Le spose!" diceva il nonno felice togliendo dal fuoco, alla fine del rito, la "frizzora" rovente. Poggiava sul tavolo il frutto della magica mutazione e con un sorriso ineffabile mi invitava all'assaggio. Incominciavo a mangiare lentamente, assaporando il vento, la pioggia, la neve, la terra, le stelle sparse nel cielo dalla mano di Dio, il lavoro dei giorni e degli uomini, le canzoni perdute ed era come un comunicarsi portentoso, rigenerante con tutti gli elementi vitali.

"Le spose!"... In quella bianca luce mi persi per sempre una sera lontana nella cucina di casa, nel paese innevato, seguendo il tepore di un messaggio sussurrato da un semplice chicco di mais. Mi persi in ere, dove furono scritte molte lettere della mia giovane storia e ogni lettera riempiva gli angoli più segreti del cuore.

Alberto Arcioni

GARIBALDI E IL VINO

Come risulta da numerose testimonianze dell'epoca e da varie biografie, Garibaldi nel consumo del cibo fu assai sobrio e lo fu ancor più nel bere, tanto che i suoi rapporti col vino, anche secondo Giuseppe Guerzoni che per molti anni fu suo segretario, furono così sporadici da poterlo considerare quasi un astemio.

Tuttavia nell'aneddotica garibaldina si ritrova qualche episodio che ci svela un suo rapporto anche se indiretto col vino.

Il più noto è quello che vede il nome di Garibaldi legato al vino Marsala, uno dei più noti vini liquorosi che tutti nella nostra vita almeno una volta abbiamo assaporato. Una qualità superiore di questo vino a concia tradizionale dolce, porta ancora oggi sulla etichetta il volto dell'Eroe e la dicitura G.D. - Garibaldi Dolce.

La congiunzione ha qualche cosa di avvincente e singolare. Il giorno 11 maggio 1860 alle ore 14 i Mille sbarcarono a Marsala, possiamo dire indisturbati, poiché le navi borboniche presenti non spararono un colpo sui nuovi venuti. La spiegazione sta nel fatto che nel porto di Marsala vi erano in quel giorno due navi della flotta inglese intervenute a proteggere i magazzini britannici esistenti nella città e un carico di vino del posto pronto a partire per l'Inghilterra. Le trattative intercorse tra il vice console britannico e il comandante borbonico, trattative alle quali non fu indifferente Vincenzo Florio, evitarono il cannoneggiamento e permisero a Garibaldi uno sbarco tranquillo. Una volta attestatosi, il Generale provvide alle prime necessità ordinando a un caffè della città vettovaglie e alcune bottiglie di vino che guarda caso erano di vino Marsala. Fu questo il primo incontro di Garibaldi col Marsala. Successivamente nel luglio del 1862 Garibaldi tornò a Marsala accolto entusiasticamente e in quella occasione gli fu offerto del vino Marsala. Una curiosa lapide situata nello stabilimento Florio così riporta:

"Il Generale Giuseppe Garibaldi onorando di sua visita lo Stabilimento Florio nel 19 luglio 1862 prendendo qui momentaneamente riposo assaggiando i vini allora in preparazione in questo stabilimento diede la sua preferenza ad una qualità che da quell'epoca porta il glorioso nome dell'Eroe."

D'altronde se vi è un Cognac Napoleon è più che giusto che vi sia un Vino Garibaldi.

Altri momenti in cui Garibaldi venne a contatto con il vino furono durante la seconda guerra d'Indipendenza. Come Generale dei Cacciatori delle Alpi una volta si trovò, per esigenze logistiche, ospite del Vescovo di Biella al quale, tra un bicchiere e l'altro, dette interessanti consigli sul modo migliore di coltivare i vigneti. Nel prosieguo della sua campagna si trovò a passare per Romagnano al di là del fiume Sesia. Qui fu accolto con entusiasmo dalla popolazione e i notabili del luogo per brindare gli offrirono un bicchiere di buon vino del posto che Garibaldi soddisfatto consacrò "vino del Risorgimento."

Altre notizie in merito non si hanno, ma possiamo tranquillamente ritenere che l'Eroe dei Due Mondi non si possa esser sottratto ai brindisi di evviva e di riconoscenza da parte delle personalità dei numerosi paesi e cittadine da lui attraversati durante le sue imprese in Italia.

Nel suo ritiro a Caprera dove visse in dignitosa modestia, Garibaldi come sappiamo continuò a ricevere attestati di fede e riconoscenza e tra questi regali e doni anche in natura. Da Modena una volta gli arrivò un prelibato zampone accompagnato da numerose bottiglie di Lambrusco. Non è possibile oggi analizzare i motivi per i quali l'Eroe dei Due Mondi non fosse un bevitore, a differenza di tanti altri uomini illustri della nostra storia, ma probabilmente la sua vita avventurosa, dinamica, tutta tesa a raggiungere degli ideali, non gli permise pause, nelle quali abbandonarsi e affezionarsi al vino.

Sandro Bari

FIUME

La barca scivola veloce e a prua sembra che l'acqua venga inghiottita da una bocca invisibile. Le sponde avvolgono il fiume tra due verdi coltri di macchia, pioppi, salici e ontani che emergono dai canneti e dai rovi. E' rimasta dietro di noi la "traversa", quella chiusa che lascia l'ultimo tratto del fiume alcuni metri sotto il nostro livello, e lo abbandona al suo destino verso il mare, costringendolo, ormai vecchio e stanco, agli estremi tormenti: la sporcizia che gli arriva dal grosso affluente, le muraglie di pietra che lo soffocano, i ponti che lo attraversano tra i galleggianti pietosi, rifugio di antichi amanti distratti.

Questo fiume è diverso: corre lontano da paesi e città, non inquinato da scarichi urbani. Lucci, cavedani e carpe compaiono a fior d'acqua, mentre gli aironi cenerini, ignari di essere stati dichiarati estinti, si librano in volo eleganti e solitari come aquile. Gallinelle d'acqua, folaghe e germani reali nuotano tra giunchi, iris, mazze sorde e code di volpe, mentre fra lingue d'acqua e felci serpeggiano anguille, natrix dal collare e ramarri. Martin pescatori, pendolini e scriccioli sfrecciano a bassa quota, mentre in alto veleggiavano in gruppi sparuti cornacchie, gabbiani, rondini e balestrucci. Formazioni di storni disegnano repentine geometrie, mentre i gabbiani reali, i nibbi e i falchi volteggiano soli, come i rondoni, instancabili volatori che dormono planando.

Noi due lo conosciamo bene, il fiume, sappiamo l'ora in cui la corrente in superficie torna indietro sospinta dal vento di ponente, l'acqua cambia colore e diventa grigia e d'oro all'ultimo sole, le due pareti di fitta vegetazione variamente sfumata di verde sembrano d'improvviso avvicinarsi e incupirsi perdendo colore, i pesci hanno smesso di saltare e gli uccelli sembrano restare in attesa. Torneremo prima del buio e troveremo, legate al pontile di larice scuro, le altre barche che ignorano immobili la corrente, mentre le tinte degli scafi si attenuano al calar della luce. Allora, mentre civette e barbagianni si apprestano alla vedetta, il gracidio delle rane sarà la colonna sonora del bagliore degli astri riflesso sulle onde.

Ma è presto, abbiamo ancora tutto il sole del giorno.

La nostra barca avanza fendendo l'acqua senza sforzo e lasciando dietro

due lunghissime onde di scia, che si allargano lentamente fino alle rive dondolando dolcemente le lenticchie d'acqua e i morsi di rana. Il motore ronza discretamente, il suo rumore è assorbito dalla densità del fogliame circostante. Voliamo.

Ci siamo solo noi. Per nostra fortuna pochi conoscono e osano la navigazione fluviale. Hanno paura di scontrarsi con relitti o tronchi sommersi, naufragando in acque putride, di respirare vapori mefitici e mortali, affogando tra i gorghi, di essere sbranati vivi da topi e serpi, forse (o magari) di essere stuprati dagli indigeni.

Per fortuna.

In questa natura sempre uguale e diversa, il mondo dell'asfalto, dei palazzi e delle auto sembra dimenticato, lontano. Ce ne ricordiamo quando, dietro un'ansa, compare improvvisa ed inquietante la sagoma di un ponte. Ne incontreremo cinque, già lo sappiamo, ma è sempre una leggera emozione. Su uno passano i treni, senza rumore apparente ma lasciandosi dietro il brontolio sordo del cemento armato che vibra. Due sono accarezzati da auto silenziose ed inconsapevoli, come fossero dita veloci. Gli altri due sono solitari e deserti, raramente un'auto, un camion, un trattore li attraversano, e sempre con lentezza. I piloni dei ponti violentano il fiume, che sembra ostinarvisi intorno per svellerli. Creano correnti anomale e vortici, che talvolta li danneggiano scavandogli intorno buche profondissime. Allora uomini lenti e pazienti, con chiatte e paratie e tonnellate di cemento, rimediano testardi.

Navighiamo da due ore. Dopo la prossima curva troveremo l'ultima sorpresa che il nostro peggiore nemico, l'uomo, ci ha riservato: uno sbarramento gigantesco di massi che ci preclude l'ultimo miglio prima dell'altra "traversa", prima del "fiume vietato", quel tratto meraviglioso che fino a non molti anni fa ci godevamo noi pochi estimatori, e adesso, "oasi naturalistica", è il regno di cacciatori e pescatori di frodo, e, dalle rive a loro riservate, di fagottari irridenti.

Uno sferragliare attutito emerge dal silenzio. Avanti, dove la sponda è più alta, tra le querce e gli olmi che sovrastano i cespugli fitti, come da tante finestre compaiono i vagoni colorati del trenino che porta ai paesi vicini. Le rotaie sono immerse nel bosco, e solo in quel punto sfiorano il fiume. Come in un film.

Qui, dove il fondo è più basso e la corrente più lenta, i tronchi caduti si arrestano e si accozzano, formando cataste impressionanti che paiono di

enormi ossa bianche. I detriti ed i rami vi si fermano e nascono le isole, dove rigogliano prima le canne e poi i cespugli, infine crescono i pioppi, e la terra depositata diviene compatta e si copre d'erba. Come sempre ci fermiamo qui, attracciamo ad un grosso ramo pendente e scendiamo sull'isola, per sedere su un tronco cresciuto di traverso, e osservare, e ascoltare.

L'acqua è trasparente, non c'è nemmeno l'infiorescenza biancastra delle alghe decomposte dai raggi solari, quella che il volgo crede detersivo. Cosa che da una parte ci dispiace, dall'altra, tutto sommato, ci fa comodo. Finché incompetenti e ignoranti lo deprezzano, il fiume sarà ancora nostro, di chi lo ama e lo vive. Pensate se invece, ritenendolo pulito e sicuro, torme di domenicanti vi si abbatterebbero con battaglioni di bambini scatenati, cagnoletti infioccati latranti e caconi, pranzi e merende di plastica in contenitori di plastica. Pensate a teglie di alluminio ricolme di pasta precotta con sughi irranciditi dal caldo, a dopoprانzi edulcorati da schiamazzante calciar di pallone, mentre i più "naturalisti" ronfano nei loro enormi e lucidissimi fuoristrada diesel, col motore acceso per tenere in funzione l'aria condizionata, e le autoradio da guerra si battono contro i giganteschi e terrificanti stereo portatili, a suon di radiocronache sportive e assordanti "musiche" *rap* o *heavy metal*. Bah! Le nutrie, castorini che da ormai settant'anni si sono stanziati su queste rive sfuggendo al loro destino di pellicce, costruiscono piccoli sbarramenti di rametti intrecciati a proteggere l'ingresso delle tane a pelo d'acqua. Da lì dentro possono controllare gli attacchi dei loro nemici, i cani dei cacciatori, che vi si avventano ringhiando e mugolando, per poi ritirarsi sconfitti col muso sanguinante per i morsi ricevuti.

I cacciatori, a quest'ora, sono lontani. Loro agiscono all'alba per sorprendere le prede assonnate, disseminano i punti di passaggio delle anatre con paperelle di plastica per attrarle e colpirle a tradimento, costruiscono capanni di canne tra i giunchi dove si nascondono in attesa, alternando vili richiami dai fischietti con morsi al panino di mortadella e sorsi dalla bottiglia di plastica che poi abbandoneranno lì, galleggiante gagliardetto della loro eroica battaglia. Se a quest'ora capita di incontrarli mentre tornano a casa, li vedi in barca, in tre o quattro, nelle divise mimetiche coi fucili in grembo, e se li guardi ti fissano con albagia, il bottino in bellavista.

Ripartiamo. Un airone ci ignora, altissimo su un ramo. Poi, come a se-

gnalare di averci notato, spicca in volo leggiadro in diagonale sul fiume, e planando si posa con sufficienza su un altro ramo, ancora più in alto. Il sole è sceso dal centro del cielo.

Ed eccola, quella sensazione che aleggiava ed ora si fa strada in trionfo: la fame. So che la condividiamo. Infatti lei, con la testa all'indietro e i capelli che scorrono al vento, la maglietta incollata addosso, mi allunga un'occhiata complice, e sorride. Fra pochi minuti di navigazione, sulla riva sinistra, incontreremo un sentiero che si inerpica sul costone per una decina di metri, nella fratta ombrosa, per scomparire tra gli alberi; ci siamo.

Leghiamo la barca, risaliamo il sentiero e ci troviamo tra i campi, abbracciati da siepi di more e sambuco. Un breve cammino ci porta all'antica osteria, dove una sottile staccionata circonda i pochi tavoli del giardino, attorniti da sedie impagliate. Una coppia di vecchi del posto, lui col cappello in testa, ne occupa uno all'ombra di un olmo. Non si guardano, ma bevono insieme, con lo stesso gesto lento. Un grosso signore in camicia, giacca sulla sedia, aria da rappresentante di passaggio, prende il caffè, solo, con l'aria soddisfatta. Nessun altro.

Sediamo ad un tavolo quadrato con le gambe tornite, vicino ad un pioppo bianco che lascia penetrare tra le foglie un po' di sole. Ora tutto si svolgerà secondo una trama ben nota. Tra poco il proprietario, un omone dall'aria burbera, si affaccerà guardando fuori senza dar segno di averci notato. Dopo un po' uscirà con una tovaglia a quadretti bianchi e rossi, brontolando un vago saluto e sparendo. Tornerà fuori, chiederà come al solito "bianco o rosso?", e via di nuovo. Sappiamo che è vino locale, non di pregio ma genuino. Uva del posto, Trebbiano, Cannaiola, Malvasia. "Rosso, grazie"

L'omone porterà prima le posate, poi vino e bicchieri, poi il pane che addenteremo subito con voracità. Quando tornerà, il litro sarà ormai agli sgoccioli. Fettuccine o spaghetti? Solo una volta abbiamo osato chiedere con quale condimento. Ci ha guardato sprezzante. Tutti sono tenuti a sapere che sono o al ragù o alla matriciana. Prenderemo quelle stupende fettuccine tirate a mano, con un ragù leggero che non soffoca il sapore buono della pasta. Chiesto un altro litro, cosa che ci otterrà appena un briciolo di considerazione in più, ci sarà consentito di scegliere fra pollo coi peperoni, bistecca e coniglio in umido. Non siamo mai riusciti ad assaggiare la bistecca, che pure ha un ottimo aspetto, perché siamo

irretiti da quel pollo ruspante profumatissimo e da quel coniglio casareccio così stuzzicante; allora, come al solito, un pollo e un coniglio, poi dividiamo. Le patate fritte, vere, scottanti e croccanti, sono irrinunciabili. Averne altre? Impossibile, la padrona è stufo di tagliarne. Ma dopo un po', mentre stiamo guardando tristemente il vassoio vuoto, ne arriva un altro stracolmo e rovente, sopra il quale gravita lo sguardo di velato rimprovero dell'omone per avergli fatto faticare la moglie. Ma quello lì dietro, non è per caso un sorriso?

Dolce, manco a parlarne. Liquori, neppure. Il caffè, però, c'è, è d'obbligo, e fatto con la moka. Il conto è fisso, ed è minimo. La semplicità del luogo, della gente, dei cibi rimette in pace col mondo dove prima o poi dovremo tornare, con la Città che ci aspetta. Ma per ora, stringendoci sottobraccio, camminiamo lentamente sul sentiero che ci porta al nostro fiume, alla nostra barca. La ritroviamo dondolante all'ombra, tra il profumo delle more mentre intorno il sole del pomeriggio infuoca ancora i riflessi dell'acqua. Respiriamo con gusto l'aria di fiume, quella che solo pochi sanno, e via verso il ritorno, con la stessa sensazione che provano i bambini quando lasciano il loro rifugio segreto.

Domani torniamo.

In fondo, siamo sul Tevere.

IL BANCHETTO DI CEREMONIA

Benché invitato a voce, attendi pria
che della sua livrea giunga insignito
un servo colla schedula d'invito
a mangiare una zuppa in compagnia.

Intanto modellar fatti un vestito
sull'ultima francesca leggiadria;
e come giunto il giorno e l'ora sia
corri ove il desco è già bello e imbandito.

Siedi ivi al cenno, e senza trarti i guanti
spezza un pane, e ciarlando col vicino
lascia che i camerier passino avanti.

Bevi per vezzo un centellino o dua,
fiuta il caffè, poi sorgi, fa un inchino,
e tornatene a pranzo a casa tua.

AMBROSIA ARABICA OVERO DELLA SALUTARE BEVANDA CAFÈ

E' questo il titolo di un piccolo trattato del dottor Angelo Rambaldi, pubblicato a Bologna nel 1691¹, interamente dedicato al caffè, a cominciare dalla scoperta del suo uso dovuta, come di solito avviene, ad una circostanza del tutto del tutto casuale, e in questo caso anche curiosa: *«In Iamen, o sii Ayman, che vuol dire Arabia Felice, querelandosi un giorno un guardiano di capre e cammeli con certi monaci cristiani, chiamati in quell'idioma uno Sciadli e l'altro Aydrus, perché i suoi armenti in quella contrada tutta la notte vigilando e saltando strepitassero, svegliò la curiosità dell'Abbate ad investigar nella causa, e osservato che, giunti a certi pascoli, con tutta avidità correavano a divorare certo frutto d'arboscelli, da loro che scrivono senza vocali, chiamato Bnn, che noi diremmo Bun, per vedere se avesse indovinato la causa, ne fece la decozione, quale data a bere a suoi monaci, osservò che li tenea tutta la notte desti e pronti ad assistere a Divini Uffici, onde divulgato tale effetto, e da molti posto in uso, trovatosi che non solo teneva svegliato senza alcuna diminuzione di forze, ma che a tutti [...] faceva effetti che per essere fra loro contrari parevan fuor dell'ordine di natura, e stupendi, si aperse il campo alla fama e all'avarizia de' mercanti, [...]»*²

Nei capitoli successivi, pertanto Rambaldi, in tono decisamente entusiasta, ci informa non soltanto intorno alla fortuna e diffusione di questa preziosa bevanda, ma anche sui metodi di preparazione e sui tempi e modi per il consumo. E' necessario innanzi tutto disporre di un recipiente adatto: *«Deve tal vaso esser di ventre capace per meglio ricevere il fuoco; deve anche esser alto di collo, stretto col suo coperchio per trattenere quelle particelle spiritose, e volatili, quali scosse dal caldo facilmente si perdono; detti vasi in Arabico si chiamano Ibriq. [...]»*

Mentre per quanto riguarda le dosi c'è soltanto l'imbarazzo della scelta: *«La quantità dell'acqua, e polvere non ha regola certa per la diversità delle nostre nature, e così deve ciascheduno doppio qualche sperienza, e col proprio giudizio, e col consiglio di qualche perito aggiustarsela alla propria conferenza.»*

Infatti, spiega l'autore, il Maronita usa due oncie di polvere di caffè in tre libbre d'acqua, a Gerusalemme ne occorrono sei oncie in 20 libbre di acqua per poi bollire il tutto fino alla consumazione della metà del liquido, mentre i Turchi mettono un cucchiaino di caffè in tre tazze di acqua, e poi conclude: *Io però ho osservato che in Africa, Francia, e Inghilterra dentro sei oncie d'acqua, (che loro è una tazza) infondono e fanno bollire una dramma di polvere, e così trovatala conferente alla mia natura, mai ho voluto mutarne dose.*

C'è poi chi aggiunge il caffè all'acqua ancora fredda, e chi invece aspetta che sia bollente, e infine chi preferisce arricchirlo con gli ingredienti più svariati: cardamomo, garofano, noce moscata, cannella e naturalmente zucchero.³ Tutti però sono d'accordo sulle infinite virtù di questa gustosa bevanda che, non solo corrobora tutto il corpo e anche la memoria ed è un ottimo antidoto all'ubriachezza, ma è in grado di curare tra l'altro la febbre, la vertigine, il mal di testa, di orecchie e di occhi, i dolori articolari, la tosse, i disturbi dello stomaco, è utile «nelle indisposizioni delle Vergini, e Maritate, come in tutte contro gli affetti isterici»⁴, e soprattutto, rassicura l'autore, non smorza i sensi di Venere, nonostante qualcuno sostenga che «molto ne bevano quei Turchi soli, quali non vogliono caricarsi di prole». In realtà sostiene Rambaldi che «[...] i Turchi sono ben numerosi di famiglia, e dopo l'uso di Venere per iterarlo corrono al Cafè, e di propria speranza in me stesso, che già per anni trentasei continuati in tutti i tempi lo bevo, con la mia prima Moglie son sempre stato fecondo, e con la seconda dopo, li anni settanta di mia vita, ho già avuti due figli maschi, e fra quattro mesi aspetto il terzo [...]»⁵

Dunque senza timori e senza problemi, non c'è dubbio che «Ogni tempo è opportuno a prendere così salutare bevanda...»!⁶

¹ RAMBALDI A., *Ambrosia arabica ovvero Della salutare bevanda Cafè*. In Bologna. Per il Longhi, 1691.

² Ivi, p. 15-16.

³ Ivi, p. 20-22.

⁴ Ivi, p. 59.

⁵ Ivi, p. 68-69.

⁶ Ivi, p. 23.

Maria Teresa Bonadonna Russo

LATTE DI CAPRA

a Giulia e Tiziana ancora piccole, e sempre più curiose

Memorialisti e pittori offrono ampia testimonianza della vocazione rurale di Roma, documentata dalla presenza di bestiame ovino, vaccino ed equino un po' dovunque sul suo territorio fino alla fine dell' '800: asini in paziente attesa del padrone occupato nei suoi affari a Campo dei Fiori, bovi ruminanti in pace a S. Giovanni e a S. Maria Maggiore, e soprattutto capre, avvistate a piazza Barberini e a Monte Sacro, sull'Esquilino e in Ponte. I romani erano abituati a fermare il capraio al suo passaggio nei vicoli, ma i forestieri, e soprattutto i buzzurri calati per fare di Roma la capitale d'Italia, si stupivano sia dell'aspetto pittoresco dell'uomo, sia della precisa gestualità con cui serviva i clienti, riempiendo il misurino di latta coi lunghi schizzi spumosi della capra scelta espertamente nel piccolo branco. Un'apposita licenza, rilasciata dalle autorità comunali per lire quattro e baiocchi cinque, autorizzava nel 1881 questo miserabile commercio da aprile a giugno in piazze e luoghi stabiliti (per esempio a piazza Barberini, dove le vide D'Annunzio), con l'obbligo di percorrere per raggiungerli le vie meno frequentate, e di non pernottare in città: un tentativo estremo di evitare almeno gli incidenti che nei tempi andati avevano richiesto l'intervento quasi quotidiano dei birri di mons. Governatore, regolamentando in qualche modo una consuetudine troppo antica per poter essere facilmente soppressa.

Nel secolo XVII, vittima di questi incidenti erano soprattutto i caprai, che vi incappavano specialmente durante la mungitura, quando erano costretti a fermarsi col loro gregge, intralciando il traffico. Dai loro racconti affiorano aspetti inediti di una vita che celebrava soprattutto sulla strada i suoi riti permeati di una violenza costante e spesso gratuita: ma il prezzo di questi scontri era pagato sempre dalle capre. Una capra bianca "colca accanto alla bottega dello scarpinello che sta accanto al pizzicagnolo" fu investita il 2 luglio 1669 di prima mattina appena uscita dalla stalla di Lucia vedova a via della Pace, da un carretto di mattoni proveniente da piazza del Fico verso piazza Navona "che gli ha rotte tut-

t'è due le cosce" mentre il garzone ne mungeva un'altra "per dare il latte allo spetiale che sta nella cantonata di detta strada", e fu trascinata in una stalla al Fico, dove la trovarono i birri incaricati di verificare il fatto; e una fine ancora più incredibile toccò il giorno dopo a un'altra capra durante una lite fra il capraio di Marco Puccini capovaccaro e Menicuccio macellaro a Panico. I due litigarono perché il primo, mentre mungeva "una capra di pelame negro che doveva dare il latte a uno che lo comprava" si accorse che l'altro si stava allontanando con un altro animale per mungerlo, e "lo bravò": e quello lanciò la povera bestia al proprio cane "un cane grosso da macellaro", che la azzannò e la uccise.

Seguirono le denunce, per ottenere "che ne sia pagata la capra", perché il danno economico determinato dalla loro perdita costituiva l'unico motivo per preoccuparsi della loro fine.

Tutto sommato, si trattava soltanto di capre.



Margherita Breccia Fratadocchi

PADRE, QUEL'AMMIRABILE CAFFÈ

Soneto sopra il Caffè

Padre, quel'ammirabile Caffè,
Che per man Vostra à noi spesso si fà
Giunge a l'estremo grado di bontà
Più della Cioccolatta, e del Thé.

In questo voi servir potreste un Ré
Tanto lo fate per Divinità.
E credo, che da Turchi,
Più perfetto giammai non si bevè.

Ma se la vostra singolar virtù
Sapesser quei, si pregiarebbe Ali
Far schiavo voi, più che pigliar Corfù.

E se ciò, non sia mai, succedesse un dì,
Sarete in una dolce schiavitù
Caffettier del Gran Turcho, o del Muffti.

(Roma, Biblioteca Nazionale, Ges. 1356/13)

... tra le carte manoscritte dei Gesuiti...: un altro inno al caffè, alle sue pregevoli virtù ma soprattutto a quel Padre "Caffettiere" che sapeva far godere i suoi confratelli, meritandosi un inno di ringraziamento, perché il caffè è buono, sì, ... ma bisogna anche saperlo fare con tanta singolar virtù"!

PRINCIPATO IN RESISTENZA

Sino alla seconda metà del XVIII secolo aveva resistito in Piemonte un'enclave indipendente dal regno Sabauda, il Principato di Massarano, comprendente le "rive rosse" così chiamate dal colore di quelle colline che "emergono nude e desolate come una ferita sanguinante del verde Biellese". In questo territorio particolare, fiorisce endemica, l'erica cinerea formante vistose macchie, anch'esse rosa-rosse, da cui l'apicoltore Domenico Mander ottiene un fragrante miele rarissimo, dal profumo spiccato, color ambra chiaro. Queste terre hanno da sempre prodotto ottimi vini, grazie al microclima locale, specie nel comune Basnengh/Brusnengo; sulle alture che si stendono a mezzogiorno è la Meisola, area ben protetta ed esposta al sole, dove la vigna, piantata a *vagneu* (vignoli) "aiuole" di mt. 2 x 20/30, produce uve per vini eccezionali, come il Mestolone ottenuto dalla croatina (impropriamente colà detta nebbiolo) al 70%, dalla spanna (o nebbiolo propriamente detto) al 20% ed il restante di "uva rara" (detta bonanda), il cui nome le viene dalla non compattezza del grappolo.

Il produttore che lo lanciò fu Arnaldo Beccaro negli anni '50, e Veronelli fu scopritore ed esaltatore di questo nettare di rubino che con l'età tende all'aranciato, dall'accentuato profumo di fragola e lampone, dal sapore asciutto, pieno, caldo, robusto. Purtroppo quel viticoltore non c'è più, la sua azienda è cessata; molte vigne di Brusnengo sono state abbandonate, anche a causa della forte emigrazione nei paesi africani, e del disinteresse dei giovani. Si deve ad un attento rigoroso cultore, Giuseppe Filippo Barni, la rinascita di vini realmente principeschi, grazie ai suoi sei ettari di vigna privilegiata da un clima unico nel biellese, tanto che colà maturano pure le olive. Barni è un personaggio. Un artista che dipinge le proprie etichette; un poeta della viticoltura. Ti trasmette passione e sapienza, guidandoti nella linda cantina racchiusa entro massicci muri medievali, tra vasche lucenti d'acciaio e una sequela di botti francesi di rovere (le famose *barriques*), da dove per te estrae gli assaggi. Qui trovi il risorto *Mestolone* (Coste della Sesia D.O.C.), il *Torre Arsa* (pure D.O.C. come il Mestolone), ottenuto da uve cabernet al 50%, il restante a parità da croatina e vespolina. rosso rubino, di pieno *bouquet*

in cui si coglie il profumo del lampone, con sapore asciutto, tannico, ed il *Bramaterra* D.O.C. rosso granata (70% nebbiolo spanna, 20% croatina, il restante uva rara e vespolina), dal sapore austero, che poi rallegra il palato con il *goudron* tipico dei grandi vini, che ricorda con lieve sfumatura l'aroma della liquirizia, un po' rude in gioventù, nel tempo diventa vellutato, pur rimanendo saldo e vigoroso. La piena maturazione delle uve consente che questi vini raggiungano i 13 gradi ed oltre.

L'*Albaciara* di Barni è per me il miglior bianco di Piemonte, dorato, di fine profumo che ricorda i fiori di campo, di sapore secco, caratteristico dell'*erbaluce* (al 60%), gradevolmente aromatizzato dall'uva *chardonnay* (al 40%). Ma dove Barni ha superato se stesso, è nel *Cantagal*, ottenuto con le medesime uve dell'*Albaciara*, ma i grappoli, di vendemmia tardiva, sono lasciati appassire in solaio, con l'antica sapienza contadina, appesi a fili di ferro tirati ad una certa altezza, distanziati tra loro di circa 30 cm. e lì visitati dalla *Bodrytis cinerea*, la muffa nobile che aromatizza le uve di Sauterne e quelle del Reno; una circostanza eccezionale, poiché l'uva è qui "infavata" in un locale, anziché, come solitamente avviene, sulla pianta nel tardo autunno.

La collina da Biella a Gattinara, un tempo fiorente di cascine e di vigne, ora è invasa da condominii e villette. Tuttavia, resiste ancora la parte migliore di quello che fu lo staterello dei Fieschi, con le sue rive, le sue eriche, i suoi grappoli, il tutto rosso come il cuore delle genti di quassù. In questa nostra Repubblica omologata, dove paesaggio ed ancestrali culture sono allo sfacelo, brindiamo alla "resistenza" di un Principato, con i suoi rari *Mestolone*, *Bramaterra* e *Torre Arsa* dai fieri nomi, e *Albaciara* e *Cantagal* che non tradiscono la lingua piemontese.

ARCHITETTURA PAROLE E FRITTURA

Anni fa, ai tempi del liceo, quando l'immaginazione degli studi a venire, incerta ancora, inclinava verso l'architettura e le "arti belle", mi piaceva camminare guardando le case.

Non avevo una meta; spesso però, dalla luminosa Piazza Farnese per vie serrate fra palazzi di adamantina, immobile armonia, finivo per raggiungere la zona un tempo suburbana dove, dopo l'unità d'Italia, la città si era estesa a più riprese tra la fine dell'ottocento e l'epoca tra le due guerre e residenze private di insuperata eleganza erano sorte intorno alle vie Boncompagni, Piemonte e, oltre la Porta Pinciana, lungo le belle strade intitolate ai musicisti.

Amavo quell'eletto quartiere, soprattutto le vie più appartate e silenziose dei Parioli che, come in un album di progetti per architetti cultori dell'"antico", squadernavano, signorilmente discoste dalla strada, al di là di quieti giardini, le infinite forme del "villino signorile", elegante, comodo, spesso preceduto da un portico a protezione della rampa di accesso, che aveva visto *defilé* di carrozze e serate dannunziane.

L'ispirazione classica, onnipresente nelle innumeri contaminazioni di un francesismo indeciso fra i diversi *Louis* (dal rococò tutto *rocailles* al manierismo freddino di certi villini *gris Trianon* disegnati in punti di penna), a volte già denunciava nei viluppi vegetali delle ringhiere e nelle pensiline di vetri colorati come farfalle la rivoluzione dello stile floreale. Ancor prima, da ragazzina, non mi colpiva tanto l'eclettismo *fin de siècle*, quanto l'alone incantato sospeso attorno a quei villini che ora definirei esempio di medioevo "di fantasia".

In una città come Roma; dove solo le torri ricordano i nomi terribili dei Conti, dei Millini, quei castelletti turrati emergenti fra i boschetti dei Parioli, coi loro contrafforti bugnati, gli oscuri portali arcoacuti, le ogive, le bifore, alla mia giovanile incompetenza si presentavano quali immagini convincenti di un medioevo pittoresco e remoto.

A quei tempi un grande, bianco villino di via Romagna ispirato agli Hotel della *Promenade des Anglais* appariva fiabesco come il castello di Biancaneve.

Naturalmente il barocchetto romano, facile e di routine, era il più rap-

presentato, ma io ho ancora negli occhi dei villini in Via di Villa Sacchetti che nelle triplici arcate sovrapposte, nelle finestre a timpano incastonate in armoniose serliane, echeggiavano un classicismo aulico, l'autentica *grandeur*, sonora come uno squillo di tromba.

Nulla allora sapevo dell'ansia di distinzione della committenza alto-borghese, ignoravo la condanna che sul villino "miserabile guazzabuglio di stili", "architettura caotica, affastellata, plebea" i critici modernisti avevano pronunciato, spregiandone l'assenza di progettualità: in quelle vie silenziose spirava una *douceur de vie* d'altri tempi, una tranquillità serena e immota.

Ora non mi capita più di camminare soltanto, guardandomi intorno e l'architettura è rimasta un interesse culturale, pure mi avviene ancora di guardare le case, prigioniera del traffico romano.

Lungo le vie di grande comunicazione non si affacciano in genere graziosi villini, così, mentre il serpentone di auto procede lentamente, mi astraggo, persa nella contemplazione di palazzine e palazzoni dalla tipologia meno variata di quella dei villini, ma non meno interessante. Infatti, se a prima vista la casa da pigione non stimola la fantasia e quelle moderne sembrano tutte uguali, col tempo, da un semaforo all'altro, ho imparato a apprezzare l'opera dei primi palazzinari.

La casa di appartamenti e cooperative sorte tra le due guerre è tutt'altro che monotona e intorno alle sue piatte facce c'è tutto un mondo da scoprire. Un florilegio di decori si proietta sulle superfici di quei palazzoni, come sullo schermo di una lanterna magica, una specie di quinta traforata che rivela una superfetazione di citazioni ridondante ma senza slanci, barocca ma bloccata nelle forme, per gente con i piedi per terra, che fa i conti tutte le sere.

Quegli spazi, oltre quei fondali di teatro, quegli interni che immagino "alla Bragaglia", popolati da signore eleganti dei films dei telefoni bianchi, da tempo sono diventati uffici e si fanno deserti e bui all'imbrunire. Quella roba mi era un tempo indigesta, ma ora, bloccata sul Lungotevere, mi ritrovo catturata da quella ricchezza decorativa micidiale, da quel repertorio di ornati fritto e rifritto, ma solido, rassicurante e, a ben vedere, non digiuno di studi, come se il costruttore, del Vignola, dello Scamozzi e degli altri trattati di architettura, non sia andato oltre i frontespizi e quelli, solo quelli, aulici e magniloquenti, con colonne, timpani, architravi spezzati abbia posto quale allegorico

preambolo al suo triste parallelepipedo, al cubo, simbolo di perfezione e forma ottimale del rapporto volume-costo.

A volte l'architetto, sbalestrato fra il razionalismo alla Piacentini e le visioni oniriche di un Coppedè, cerca soccorso in una cintura di motti latini, di formule, di virtuosi luoghi comuni o, lapidario, incastona, a singhiozzo fra una finestra e l'altra, tutta una fila di virtù, dalla FORTITUDO alla PIETAS, monito contro le debolezze umane.

Così mi perdo a decifrare le ultime tracce di un benpensante conformismo, che ormai, come una cornice o una voluta, è divenuto mera decorazione.

A volte questi perduti brani di prosa "architettonica" provocano un sorriso; è il caso di un palazzo sul Lungotevere davanti al Ponte Risorgimento, ma quale palazzo, è un baluardo, un borgo nato dalla giustapposizione angolare di due fabbriche che si congiungono sull'ingresso centrale a torre, porticato e fortemente prospettico, a metà fra l'anfiteatro classico e la torta nuziale. Le pareti esibiscono tutto il repertorio novecentista di archi bugnati, nicchie, statue, timpani e, in cima, attici colonnati, guglie sveltanti verso il cielo, enormi pinnacoli a coronamento del tetto di questo maniero che, a gloria del progettista, sopporta sola orgogliosa epigrafe

NIL DIFFICILE VOLENTI

Ora che le passeggiate tout court non c'è più tempo di farle, se non in montagna d'estate e, in città, si va a piedi dal parcheggio all'ufficio, sospinti da una assillante quotidianità, la tensione a volte richiede una gratificazione di tipo gastronomico, immediata e sfiziosa, spesso sollecitata da un odore che esce dal primo piano. Rinunciando a decifrare il paradigma odoroso, cedo ad una mia perniciosa inclinazione in una delle storiche friggitorie romane, in Prati o al Trionfale.

Alla passione per i supplì al telefono, le crocchette, la mozzarella in carrozza, i bigné di San Giuseppe, si aggiungono ora gli Sgabei. Non li troverete nelle friggitorie romane – sono una specialità ligure, di La Spezia – ma potrete facilmente realizzarli a casa con pasta di pane stesa come per una pizza, tagliata a piccoli pezzi ancora lievitati e fritti in olio bollente. In tavola, spruzzati di sale e aperti col coltello, gli Sgabei si guarniscono a piacere; io li ho assaggiati con affettati, con sottilissime fette

di lardo, con pasta di olive, ma, a mio avviso, è con lo squacquerone, sorta di stracchino cremoso, che sono squisiti, come le dolci linee del paesaggio di Portovenere.



I BUTTINI

ELOGIO DEL CIBO MINORE

E, dopotutto, sono i dispiaceri a toglierli l'appetito.

Julian Green

In questo rapporto gastronomico è necessario adottare all'inizio il passato remoto, quando, nel regno del bisogno, in provincia, e quasi con vergogna, in tanti operai a giornata, a mezzogiorno, toglievano da un tovagliolo, furtivamente, una crosta di pane di segale o di granturco per compiere il rito della colazione.

“Pane e coltello” si diceva, e ognuno aggiungeva alla fine una caraffa d'acqua fresca, presa al ruscello vicino per completare l'intera sazietà. Il resto si mangiava la sera, “con quello che c'era”. Non avevano sorte assai diversa i lavoratori che emigravano in Germania e in Belgio, in Svizzera o qui da noi, a Cuneo, Tarquinia, Bolzano e Val d'Aosta, o più in là. In codesti casi il gruppo di ex-contadini, di manovali, di carpentieri, si preparava (mangiando poi sulle ginocchia o su un cartone, dentro il cantiere) un piatto caldo come le donne facevano in paese, accendendo il fuoco dentro una siepe, disponendo di un recinto interno, le suppellettili utili alla Cosa, quasi un mitigare la sofferenza, e a volta “cantare”. Ognuno tentava la propria prova aperta per cucinare meglio, nutrirsi meno sommariamente, sfidando la nostalgia delle cucine locali, evitando l'affumicarsi delle cotture e pertanto ciò che si sarebbe bruciato sotto fiamme divoranti, spesso all'aperto, in ogni caso su pratica *naïve*.

Ed ecco le brodaglie con funghi secchi, polveri di farina, crostini sparsi; con il latte, dopo essersi fatto ricotta, cuocere la pasta, gli amalgami più strani: erbe e rimasugli degli avanzi, controllati col dito sulla lingua, fra spruzzate di aceto e carne di coniglio, ucciso a minima distanza, la polenta con i broccoli o con i finocchi selvatici (i finocchietti), le tripe secondo l'uso di un gusto ancestrale, le frittelle croccanti, l'uso di aglio e di cipolla, di peperoncini secchi piccanti, le olive, hanno accompagnato il “cibo minore” e la duttile sopravvivenza in luoghi discontinui. Indubbiamente non è possibile dimenticare certe zuppe rimescolate ad

altri sapori che il cuoco professionista avrebbe scartato, ma gli umili continuavano a prodursi in una costante invenzione di vivande improprie e quanto mai saporose, saltate, rosolate, bollite, ecc. In giochi misti, sfide tra commilitoni di Regioni opposte o attigue alle loro, in tanti soldati hanno spesso improvvisato piatti straordinari, con ingredienti anomali e, tuttavia sapidi e felicemente disordinati e festosi, proprio attraverso il *leit-motiv* dell'arrangiarsi. I fuori-casa, gli emigrati ovunque, le varie *Little Italy* d'Oltremare, oltre ad aver controllato la parsimoniosa economicità del cibo ignoto, privo di ricette spettacolari e ben etichettate da ingredienti dosati, non casuali, definite dall'uso, hanno prodotto per se stessi e per commensali improvvisati, vivande generose. L'atipicità dell'esercizio spontaneo, là dove c'era bisogno di fritto inseriva qualcosa di lessato, sostanze affatto stagionali, piuttosto che materie primizie di alimentazione, infinitamente versata in condimenti intrisi tuttavia dell'impasto generale rigenerante. Lo stesso colmo di curiose salse e di intingoli, spiegati dalla fantasia e comunque predisposti, più che alla fame impellente, all'estro che l'appetito raffina e che non si cura mai di tradizioni e ricette. Un'impresa frettolosa e immediata, anzi malata, ma quanto profumata, in stile grezzo, divertito, raccontata alla fine come intima bravura, coronante la sinfonia di spontanei desideri, mai di trucchi negativi.

La prima esperienza è stata offerta dai poveri, costretti a fondare una loro speciosa e imposta realtà; il resto veniva inghiottito da un adattamento che avvicina ognuno di noi al familiare, dove è sempre più accettabile la conformità perché mai falsa nel luogo domestico. Adesso codesto genere di epica, si è spostato fra *single* ed extra-comunitari, indotti a praticare la solitudine e la distanza dai loro nuclei affettivi come un quotidiano, supremo, puntuale eroismo, nel loro più naturale ricominciamento di una vita nuova, in cui ognuno guarda dal proprio punto di vista la gioia di manovrare un cucchiaino (l'aspetto orale del sostentamento meno dispendioso e più saporito) e di centrare, con il minimo costo, la bocca dello stomaco in attesa.

Così, i cibi “minori”, cioè quelli scelti per l'adattamento, in fasi esistenziali a rischio, diventano pietanze calde e fredde che rinascono sulla lingua tropicale ed esotica, senza gemito o grido, ma in tutto invasa dal gusto della terra di provenienza. In molti non invidiano il pasto degli dèi, perché ognuno dei *single* o parte di un gruppo, osa rompere l'abit-

uale assedio dell'appetito con ristorazioni non solo affidabili, ma intrise di cotture profumate, di strane selvaggie fiabesche, di ricreazioni tribali che - nel mangiare- hanno un momento esteso di felice ricreazione e culto. Senza dire delle bevande preparate in più occasioni, e versate dentro terrine prandiali, quasi si tratti di un rito parco e senz'altro spesso non moderato: sidro, sangria, noce di cocco, elisiri di frutta aromatica tagliuzzata, liquefatta, e colmati alla fine di sontuosi aggettivi.



Giorgio Carpaneto

LA FRUGALITA' DEI PRISCHI ROMANI NEI PRIMI SECOLI DELLA VITA DELL'URBE

Quando si pensa all'antica Roma, dopo un rapidissimo volo con la fantasia lungo gli stupendi monumenti che ancora oggi al mondo indicano la grandezza dell'Urbe, ci vien fatto di ricordare con un certo disgusto gli interminabili banchetti luculliani ai quali si abbandonavano i cittadini facoltosi. Non solo ci tornano alla mente quanto hanno scritto Petronio o Orazio, ma anche le sofisticate ricette di Apicio, per cui sembrerebbe che solo ai pranzi pensassero i Romani, mentre la storia ci riporta al loro equilibrio e alla loro parsimonia.

Infatti, i compagni di Romolo vivevano in precarie condizioni di vita, essendo agricoltori e pastori dediti a trarre dal faticoso lavoro il cibo quotidiano soprattutto se si pensa che le terre da loro occupate, tranne quelle poste in alto, erano malsane e paludose, in attesa di una radicale bonifica.

Il primo nutrimento dei Romani fu il farro, come scrive Servio, (un tipo di grano) da cui deriva la parola 'farina', e i Greci indicavano l'Italia come la 'terra del grano'. Del farro si conoscevano altre varietà come l'*ador* (usato per le focacce) e la *spelta*. Il grano-frumentum fu ottenuto più tardi, e da *frumentum* e da *fruges* (i frutti della terra) derivò l'aggettivo 'frugale'.

E' noto che i prischi Romani si nutrivano della *polta* consistente in farina di farro cotta in acqua e sale, nominata da Plinio; e talvolta l'orzo con semi di lino o di miglio sostituiva la polta, che per riuscire più saporita, veniva integrata con fave o lenticchie o cavoli o cipolle al dire di Plinio medesimo.

Verso il II sec. a.C. appare il pane necessario complemento di latticini, verdure e uova. Orazio parla anche dell'aglio che insieme con la cipolla costituiva un alimento diffusissimo nel popolo. Catone, poi, consigliava anche il cavolo crudo con aceto, mentre era più gustoso con l'olio ai suoi tempi costoso.

Fra le erbe erano gradite l'ortica, la malva; ricercati i funghi, la rapa, la carota, della quale si nutriva il console M. Curio Dentato, secondo quan-

to ci racconta Aurelio Vittore nel *De viris illustribus*.

Dobbiamo arrivare al IV sec. a. C. per sentir parlare di carne di maiale affumicata, di lardo e di formaggi. Il sale, poi, veniva distribuito al popolo gratuitamente.

Il pesce era alimento principale per i popoli costieri, ma nei primi secoli si preferiva la carne bollita, arrostita o insaccata.

L'olio si cominciò ad usare, anch'esso relativamente tardi; e il vino, pure se in precedenza era conosciuto, entrò nell'uso quotidiano dopo i contatti con gli Etruschi.

Varie specie di frutta (come il ciliegio) giunsero a Roma dai contatti con i Greci, e si unirono al fico, al pero e al melo. Nel I sec. d.C. furono importati in Italia il pesco e l'albicocco, e dalla Persia il limone.

Quindi, si può affermare che nel periodo delle origini l'alimentazione era in prevalenza vegetariana, mentre nel periodo repubblicano, con i contatti con Etruschi e Greci si ebbero un progressivo allargamento e una raffinatezza alimentari notevoli. Così, di anno in anno, specialmente durante l'Impero, i Romani si abbandonarono all'eccesso dei banchetti. S'intende che i potenti, i burocrati, i governanti, i patrizi eccedevano nella sfrenata alimentazione, mentre il popolo - come accade sempre sotto ogni clima e in ogni terra - si limitava, non avendo le loro vaste possibilità economiche.

Anton Cechov*

PASTEGGIARE CON LA VODKA

Ivanov è il primo dei drammi in quattro atti scritti da Cechov; preceduto da una serie di atti unici (tra cui *Il fumo fa male*, 1886), fu composto nel 1887 e rappresentato nel novembre dello stesso anno a Mosca.

Tipico "dramma d'atmosfera", realizzato con estrema povertà d'azione e d'intreccio, descrive il grigiore della vita nelle proprietà terriere.

Il terzo atto si apre nello studio di Ivanov, il protagonista; la didascalia così descrive l'ambiente:

«Lo studio d'Ivanov. Una scrivania, sulla quale stanno in disordine carte, libri, plichi d'ufficio, ninnoli, rivoltelle; vicino alle carte un lume, una bottiglia di vodka, un piatto con un'aringa, pezzi di pane, cetriolini sott'aceto. Alle pareti carte geografiche, quadri, fucili, pistole, laici, scudisci, eccetera. Mezzogiorno.»

Sono presenti diversi ospiti di Ivanov, fra i quali si intreccia il seguente dialogo:

«*Lèbedev*. Che Dio ti benedica, *Misel Micelic*, ci fai proprio ridere! [Avendo cessato di ridere]. Ma dunque, signori, sempre politica e politica e della vodka nemmeno mezza parola. *Repetatur!* [Mesce tre bicchierini]. Alla vostra salute!... [Bevono e mangiano qualche cosa]. L'aringa è la regina di tutti gli antipasti.

Sabel'skij. Macché, son meglio i cetriolini ... I sapienti, dalla creazione del mondo in poi, non hanno fatto altro che pensare, ma non hanno scoperto niente di più geniale dei cetriolini sott'aceto. [A *Pëtr*]. *Pëtr*, senti: portaci ancora due cetriolini e ordina in cucina che friggano quattro pirozki con cipolla. Ma che siano ben caldi, eh!

[*Pëtr* esce.

Lèbedev. Con la vodka è buono anche il caviale. Ma come però? Bisogna saperlo preparare... Prendere un etto di caviale, due testoline di porri verdi, olio d'oliva, mescolare tutto insieme e poi, sta' a sentire... sopra tutta questa roba un po' di limoncino... Cosa da morirne! L'odore solo ti fa svenire.

Borkin. Con la vodka è buono anche mangiare dei pesciolini fritti. Ma bisogna saperli friggere. Bisogna pulirli ben bene, poi panarli e friggerli fino a che non siano ben rosolati; in modo che debbano crocciare

sotto i denti... hru, hru, hru...

Babel'skij. Ieri, dalla Babàkina, c'era un ottimo antipasto: funghi bianchi.

Lèbedev. Altroché se son buoni!...

Sabel'skij. Ma erano preparati in un modo speciale. Sai: con cipolla, foglie di lauro e spezie d'ogni sorta. Quando scoprirono il tegame, venne fuori un vaporino, un odore... da farti andare in estasi!

Lèbedev. Ma dunque? Facciamo il bis, signori! [Bevono]. Alla salute nostra... [Guarda l'orologio]. Ormai è inutile che aspetti più Nicola. È ora che me ne vada. Tu dici che dalla Babàkina hanno servito dei funghi e da noi, invece, ancora non se ne vedono. Dimmi per favore: che diavolo vai a fare tanto spesso dalla Babàkina?»

(a cura di F.O.)



*Filippo Chiappini**

ER VINO

Er vino, a mme mm' ha ddetto un professore,
Ch'è più ppeggio veleno che cce sia:
Infiamma li pormoni, infiamma er core,
E cche robb' è? Sse va a ffinì' in tisia!

M'aricordo Matteo, l'imbiancatore;
Pe' cquer vizziaccio suo, de ll'osteria,
Mori mmort'abbruciato de calore.
E Ttitta er guercio? Terminò in pazzia.

Io, in der vino, so' mmort' ariservato;
Io, a mmi' mojje, si ccompro 'na fojjetta,
Je ne dò 'n goccio, e jje lo dò annacquato.

In quant'a cquesto, vojjo sta' ssicuro:
Pe' nun fa' ddanno a llei, povera Bbetta,
Me sacrifico io, a bbevello puro!

Nota

Filippo Chiappini, Roma, 1836-1905.

Poeta romanesco, autore del *Vocabolario romanesco*, studioso delle tradizioni popolari di Roma.

La sua profonda conoscenza del dialetto romanesco fu messa a frutto da Luigi Morandi per la prima edizione integrale dei *Sonetti* di Belli.

(a cura di F. O.)

I DOLCI DEI MONASTERI

Dolce Natale, dolcezza dell'atmosfera di quei giorni, dolci natalizi, tutto in quel tempo - sentimenti a parte - pare trasudare zucchero, miele, creme e sciroppi per la gioia e la felicità di grandi e piccoli golosi. Oggi che tutto è commercio, è industria, prevalgono panettoni, torroni e panforti prodotti qua e là e venduti a suon di pubblicità e di promozioni commerciali.

Ma fino alla mia infanzia i dolci li facevano le mamme, le nonne, e certe vecchie zie zitelle che godevano così di qualche giorno di riconoscente amore, e le monache di alcuni monasteri. Ce n'era sempre qualcuno che produceva e offriva - e talvolta vendeva - profumate leccornie per ricambiare elemosine e protezioni, amicizia e parentela.

"Fortunato chi avesse avuto una sorella o una zia monaca - dirà nostalgicamente Fausto Nicolini, erudito napoletano sodale di Croce - ché colui si poteva ben pavoneggiare di mangiare e offrire agli amici non già "dolci di dolcieri", come si diceva con una punta di dispregio, ma, come si soggiungeva con gran compiacimento, "dolci di monastero"!

Questo accadeva specialmente a Napoli dove, sessant'anni fa, i monasteri si contavano ancora a decine. Leggiamo dunque la sorridente descrizione che Alfonso Mangione - fine, moderno poeta napoletano - fa dell'arrivo di quei prelibati dolci monacali:

Zia Cuncetta Carotenuto
ch'era monaca d' 'o "Splendore"
e ogne passo ca deva 'o deva
pe' cunziglio d' 'o cunfessore,

quanno ancora stévamo 'e casa
'ncopp' 'o Corso, sotto Natale,
ce mannàva, pè 'na cunversa,
'nu cartoccio 'e pasteriale.

Era ll'epoca d' 'e zzampogne.

Verso ll'urdemo d' 'a nuvena,
na matina ...ndli ndli ... 'a porta ...
... e arrivava suor Filomena.

Ianca e rossa. 'Nu nievo 'nfaccia.
Ll'uocchie azzurre ... 'Na meraviglia!
(Uocchie , faccia, mantiello , mane,
ll'adduràvano 'e vainiglia ...)

Io, tanno, ero guaglione ancora.
Ma a 'sta monaca ... l'aspettavo!
E i p' 'o primmo - quanno 'a vedevo
nun. ve dico comme restavo!

-Sia lodato Gesù e Maria ...
Stu cartoccio ...
-Mettite ccà ...
-Ve lo manda Madre Concetta ...
- ...A proposito: comme sta?

A uttan'anne, sta zia d''a nosta,
steve bbona. Sempe cchiù bbona!
Sette spirete ... Comm''e gatte ...
E, ogne vota, -Dio m''o perdòna -

io penzavo: Pè ccient'ate anne
dalle vita, Cuor 'e Gesù! ...
... Si no ll'uocchie 'e Suor Filomena
- st'uocchie azzurre - chi 'e vvede cchiù?

NOTA

Il dialetto é quello napoletano. La traduzione é questa:
Zia Concetta Carotenuto/ monaca dello "Splendore"/ e ogni cosa la faceva/ su consiglio del confessore,/ Quando ancora abitavamo/ al Corso, prima di Natale/ ci mandava, con una conversa,/ un cartoccio di pastereali./ Era il tempo degli zampognari,/ quasi alla fine della novena,/

Un mattino ... ndli ndli ... aprite .../ ed entrava suor Filomena./ Bianca e rossa ... un neo in faccia./ Gli occhi azzurri ... Una meraviglia!/(Occhi, faccia, mantella, mani ,/ profumavano di vainiglia ...)/ Io ,allora, ero un ragazzo .../ Ma 'sta monaca ... l'aspettavo! Io per primo - quando la vedevo/ non so dirvi come restavo! Sia lodato Gesù e Maria .../ questo cartoccio ... date quà.../ Ve lo manda Madre Concetta ... -/ A proposito: come sta?/ A ottant'anni, nostra zia/ stava bene. Sempre più bene! Sette spiriti ... come i gatti -/ E ogni volta, - Dio mi perdoni / Io pensavo: Per altri cent'anni/ Dalle vita. Cuore di Gesù! Se no gli occhi di Suor Filomena/ gli occhi azzurri - chi li vede più?



Clerici Vagantes

IL BUON VINO

1. Vinum bounm et suave,
bonis bonum, pravis prave,
cunctis dulcis sapor, ave,
mundana laetitia!
2. Ave, felix creatura,
quam produxit vitis pura;
omnis mensa fit secura
in tua praesentia.
3. Ave, color vini clari,
ave, sapor sine pari,
tua nos inebriari
digneris potentia.
4. Ave, placens in colore,
ave, fragrans in odore,
ave, sapidum in ore,
dulcis linguae vinculum!
5. Felix venter, quem intrabis,
felix lingua, quam rigabis,
felix os, quod tu lavabis,
et beata labia!
6. Supplicamus: hic abunda,
per te mensa fit fecunda,
et nos cum voce iucunda
deducamus gaudia!

Dai Carmina Burana

I MIEI POLLI “ALLA DIAVOLA”

Da ogni pasto che oggi posso consumare in condizioni di spensierata opulenza si leva, come cordone ombelicale mai reciso, un filo di memoria che mi riconduce in modo ineludibile ai tempi in cui – ahimè - ho conosciuto, poco più che ragazzetto, i morsi autentici della fame assoluta. Un rapporto intenso durato tre-quattro anni, il tempo d'una guerra. La terribilità di quella fame m'ha lasciato nell'animo, nel cervello, nelle papille gustative o chi sa dove l'irrazionalità di un riflesso abitudinario che si traduce ogni volta nel ricordo dei digiuni obbligati associato ad un monito moraleggiante per ogni gaudente approccio verso le leccornie che oggi mi capita di poter centellinare.

Così, mentre sere fa gustavo un ineccepibile “pollo alla diavola”, correttamente spaccato in due “dalla parte del groppone”, ben pestato con il batticarne e, poi, saggiamente salato e pepato ed, alla fine, “corretto” con un'abbondante spremuta di limone, ecco che si srotola associativamente in un velocissimo replay antico film della fame patita.

Vivevamo l'anno 1942 e, per allontanare da noi sia i pericoli della guerra sia i morsi della fame, entrambi assurdi e sempre più violenti e devastanti, senza possibili gerarchie per stabilire, tra le due pene, quale fosse quella più intensa ed angosciante, mio padre decise che avremmo dovuto lasciare Napoli, ormai bersaglio quotidiano, giorno e notte, di incursioni aeree, anche allora brutalmente micidiali nei loro effetti collaterali. “Sfollare” fu un verbo che lucrò una familiarità per molti versi dolorosa sia per i luoghi cari e le cose che bisognava lasciare dacché non si poteva portar dietro tutto quanto si sarebbe voluto sia perché si supponeva la triste eventualità che tutto quel che si lasciava poteva andar perduto per sempre. Ma il fatto di poter andar via disperdeva ogni nube, soprattutto fuggiva l'angoscia delle notti sotto i bombardamenti e, specie per noi ragazzi, si associava ad una eccitante sensazione di avventura fasciosa.

Il paesino nel quale sfollammo, si trovava nel Sannio. Per come è rimasto innegletto nella mia memoria, era null'altro che un disordinato mucchio di case, al termine di una polverosa strada provinciale, tutte raccolte in cima ad un rilievo isolato dell'Appennino che iniziava a deli-

narsi dalla valle. La primaria sensazione che mi diedero quelle antiche abitazioni era che si sostenessero tra loro, in una specie di solidarietà sconfinata, come a conservare e perpetuare una staticità che tuttavia appariva compromessa dal tempo. Addossate l'una all'altra, quelle case, quasi presepio ricco di sgrammaticature costruttive, in un verticalismo pieno d'azzardi e di fatalità, raccontavano l'antico atto di fede del dimorare lassù, nel segno di una rassicurante protezione marcata dal decrepito campanile, a lato della chiesa, abitato nelle sue alte ed asimmetriche feritoie da pavidе colombe e, al tramonto, meta di ellissi gioiose di rondini e rondoni.

La nostra nuova casa dava sulla piazza principale del paese.

Ma non fummo i soli ad avere l'idea di trasferirci lassù. Solo pochi giorni dopo, infatti, alle prime luci dell'alba, come in una esplosione improvvisa, la piazza sembrò impazzire nel rombo dei motori di automezzi e motociclette che sopraggiungevano freneticamente in un frastuono irrazionale, come follia improvvisa. Nello stridio dei freni, un militare a bordo di un sidecar, eseguendo una controllata sbandata, si bloccò nel senso contrario della marcia fin lì tenuta e, come un acrobata, ne discese in sincronia con l'arresto. Era un soldato tedesco. Si sentivano grida concitate in una lingua per noi incomprensibile ma che, in quella diffusa violenza, appariva cattiva di per sé, mentre altri militari scendevano da fragorosi automezzi, ognuno in meticolosa esecuzione di uno spartito prefissato nei dettagli più remoti. Quattro, di corsa, trasportando una grossa cassa metallica verde e marrone, si diressero verso la chiesa e, dopo pochi attimi, erano già in cima al campanile.

Contro il sole appena nato, fresco di mattino, erano puntate otto canne di una mitragliera. Le pavidе colombe “sfollarono” abbandonando le feritoie delle mura amiche.

Erano dunque arrivati in quel paesino anche i tedeschi, per ragioni - va da sé - del tutto opposte alle nostre. Il loro comando territoriale aveva attribuito a quel cocuzzolo di montagna un particolare valore tattico dacché si collocava proprio sulla rotta abituale che gli aerei americani compivano per scaricare le loro micidiali bombe su Napoli e, al fine di contrastarne l'azione, avevano ritenuto utile collocare anche una batteria antiaerea lungo i costoni della montagna.

Gli eventi si susseguirono nel filone diabolico di una trama intrisa di assurdità. Fu questione di ore. Nel primo pomeriggio, come una furia

improvvisa del cielo e della terra, l'intero paesino sembrò schiantarsi sotto la devastante folia di un bombardamento aereo americano e della feroce reazione dall'antiaerea tedesca. Non ci fu difesa possibile che per pochi e, comunque, fu solo la sorte buona a favorire la loro salvezza.

Lo sfacelo delle carni martoriate fissò infiniti disegni di morte. Le case, tranne quelle più solide che erano in alto, non seppero opporre alcuna resistenza, nemmeno parziale, e si dissolsero in polvere antichissima come fango solidificato dal tempo che si sgretolò sotto la spinta di un sommovimento della terra. Lungo le viuzze strette, dedalo familiare ed amico per chi vi abitava, brandelli di vita infranta furono schizzati dovunque. Non ci fu pietà possibile.

I sopravvissuti lasciarono il paese e si sistemarono nei cascinali dei loro poderi, lontani, dispersi nella valle. Noi, scampati a quell'inizio, fummo i soli a restare lassù, non sapendo proprio dove andare e, isolati e senza possibilità di comunicare con chicchessia, organizzammo la nostra sopravvivenza alla bell'e meglio. Furono giorni angoscianti intrisi di allarme e timore, con la mestizia nel cuore che non ci abbandonava per tutte quelle immagini di morte ribadita dalla impossibilità della loro ricomposizione, di devastazione per le tante case crollate e di solitudine assoluta con cui eravamo costretti a convivere.

I morsi della fame ripresero a tormentarci, eravamo al secondo giorno di digiuno assoluto, un digiuno pari alla più francescana estasi quaresimale, quando accadde l'evento prodigioso.

Da quel tragico abbandono silente, dominante su tutte le cose, all'improvviso, mia madre percepì, dapprima confusamente e poi sempre con maggiore chiarezza, il chioccolio pensoso di un incauto pollastro che meditava tra le macerie sulla sua sorte peregrina. L'idea di catturarlo fu così repentina che il pensiero non ebbe nemmeno il tempo di formarsi ponderatamente lungo transiti di opportunità e di correttezza, sicché, orfana di qualsivoglia considerazione aperta all'eticità o meno dell'azione, quell'idea, di lì ha poco, già penzolava, nella concretezza del fatto compiuto e nella moralizzazione della causa di forza maggiore, da un gancio, nella nostra cucina.

Al momento dello svuotamento delle interiora, mia madre, con la meticolosità propria di un esame autoptico, rinvenne in quelle tenere budella, non ancora attaccati dagli acidi, alquanti chicchi di granone, ultimo non ancora assimilato cibo di quell'incauto polletto. L'idea sfavillò

improvvisa come raggio di sole accecante per la sua luminosità: quei chicchi di mais, subitamente lavati ed asciugati, sarebbero stati l'esca irresistibile per altre subdole catture.

Tornata sul piazzale davanti casa, la genitrice attuò un'autentica angelica diavoleria: allineò quei chicchi debitamente intervallati, in una invitante e convincente serpentina di seduzione, funzionale specchietto per incaute allodole, avendo cura che gli ultimi grani trovassero posto proprio tra l'uscio d'ingresso ed il vestibolo di casa, in modo da poter chiudere repentinamente il portoncino una volta che qualche pollastro fosse stato sul punto di beccare le ultime attrazioni fatali. Ad ogni cattura, seguiva un repentino ammazzamento ed a questo l'immediato recupero dei chicchi di mais, insostituibile esca per le successive prede. Una catena di montaggio perfetta, una macchina organizzativa di assoluta efficacia.

Fu così che, in quei giorni grami, realizzammo un cospicuo approvvigionamento di pollame e, tra pollo lessato ed allo spiedo, per alcuni giorni vincemmo la nostra personale guerra contro la fame.

Ancora oggi, placato vecchietto lontano dalla insaziabile adolescenza, nel ricordo di quell'episodio, mi dichiaro convinto che, al di là dei precetti codificati dell'ordinamento culinario e della perentorietà storica e dogmatica delle ricette gastronomiche, solo in quell'occasione, solo in quella, giuro, ho concretamente mangiato indiscutibili polli "alla diavola"...

ANASINALEFI

Dialefi. Sincretismi. Anfibrachi. E pure: ipometri apparenti, ipermetri, ecc. Li hanno sotto gli occhi quei pochi dilettoni di leggere poesia, ma sono ancora meno puerili che riescono a individuarli. Strane parole, astrazioni da filologi della metrica, quantunque carpite a dati oggettivi - reali - in versi stampati, si spera, senza refusi. Non sono cose che si mangiano, né aiutano a cibarsi. ancora ammonticchiando alcune spigolature: un opinatoio in cui un testo staccia una pietra, un'assietta di regamo e articiocchi assieme a petronciani, una piramide di poppa degli atutti e accanto le zeste, una coppia di sapa, un'alzata di melacche pronta a rilevare quella di zorama.

Non se ne appropriano gli "autori" di giochi televisivi (avremo, presto, anche i telegiornali a quiz). Questo è comunque italiano sia pure del 1766, in Torino: anonimo che scrive *Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, poi 1995 Bra ed. Slow Food a cura di Silvano Serventi. Ed è roba che si mangia, in parte sono cose che servono a portare delizie, anzi, a ben guardare, formano un'appetitosa natura morta fra le tante possibili. Provando a tradurre in lingua corrente, ma sotto una luce da Caravaggio, ecco "rivivere" la "natura morta", sopra uno spianatoio una pietra pesante è messo a premere un rognone, in un piatto di portata si mostrano ciuffi di origano e alcuni carciofi insieme a melanzane, un vassoio di polpa di arance del tipo tarocchi e accanto le bucce, un bicchiere di succo d'uva, un'alzata di albicocche pe eventualmente sostituire - ma il goloso vorrebbe che invece accompagni - i pezzi duri di gelato di cioccolata dalle zigrinature bianche e nere.

A me a noi a voi sta scomporre la natura morta per farne cucina, alla salute del buon appetito.

MENU E POESIA

Com'è universalmente noto ai buongustai, trattorie, ristoranti e locali tipici di città e campagna recano sulle insegne nomi suggestivi e invitanti.

Non meno importante è la presentazione delle cibarie sui "menu". Esso può anche essere, all'esterno del locale, rappresentato da una lavagnetta con scrittura a gesso studiamente affrettata.

Le patate, una volta umile unico contorno, appaiono sempre in tavola, ma quasi irriconoscibili e nella presentazione scritta espresse esoticamente in slang americano (*chips*) o platt svizzero (*roti*), o in auliche definizioni o arditi eufemismi, ormai a centinaia.

Tutto il resto raggiunge talvolta, forse per caso, sul menu, le vette della poesia: ha toni di ballata, o di classici endecasillabi, o di clangori manzoniani.

Eccone alcuni esempi, tratti dai "piatti del giorno". E partiamo dal "ritmo in crescendo" degli antipasti.

«Rotolini al prosciutto di Praga,
o croccante di funghi porcini,
o tortino di sfoglia ricotta
con gratin di patate Regina;
cipollotti con salsa Marchese,
strascinati al sapore di mare...»

(ecco qui, stanno per arrivare, questa lieta novella vi dò).

Predisposto il palato, lieta e endecasillabica, ancorché lunga, può essere ormai l'attesa dei "primi", attesa che si dispiega assieme al tovagliolo e all'impaziente nefasto consumo di grissini, e può riguardare

«gnocchetti aromatici al tartufo,
moscardini in guazzetto con carciofi,
le crespelle di mare gratinate,
il risotto all'arancia e gamberetti.»

Il tutto gustoso e sfizioso, come s'usa dire... e che può incoraggiare a una variazione atipica per il secondo, come

«il cappone farcito alle castagne.»

Roba da intenditori, ma difficile è il sottrarsi alle lusinghe marine. Il

mare ha i suoi profondi misteri, e il premuroso cameriere può chiarire dubbi esistenziali sul

«surin di granchi affogati al limone;»

però è facile ripiegare sul classico

«gamberoni con salsa dello Chef,

fritto di mare in letto di crescione,

pesce al forno, limone e vino bianco,

o scaloppe di orata al vermentino.»

Il cameriere, che ha sapientemente suggerito i vini, stimola al dessert con assaggi “di classe”,

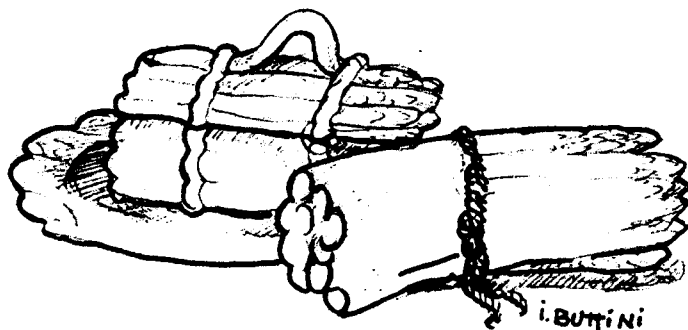
«il patè di formaggi dello Chef,

la torta Grande Festa dello Chef,»

resa più gustosa dalle Maiuscole; oppure ha una formula efficace, sintetica e spartana (nello stile, non, ovviamente, nella qualità):

«Panettone spumante digestivo»

Così termina questo menu poeticamente espresso, mentre già nel cervello del gaudente si insinua dispettoso il verso noto al Sacchetti “Metti mano alla borsa e paga l’oste”.



Mara D'Alessandro

FRAGOLE E PISELLI CLANDESTINI

Seduta al computer, con la mente che rincorre brandelli di pensieri che, come nubi disfatte dal vento si perdono contro il cielo d'un colore incerto, abbasso gli occhi sulla tastiera ... che è dentro di me. Quante volte ho sentito vibrare il mio intimo al suono di certe parole o dinanzi le righe di un libro! Ho sentito il mio cuore palpitare di gioia o ritrarsi intimorito e farsi piccino, preso in trappola nel vortice di tanti rimandi e mi chiedevo che cosa ci spinge verso un richiamo piuttosto che un altro, proprio come il palato gradisce o respinge un cibo, tentato da un profumo o irresistibilmente avverso ad un altro.

E così, seguendo il vagabondare della mente irrequieta sfoglio per l'ennesima volta un libro guida per la mia vita: *Il Diario di Anna Frank*, che da quando ho imparato a leggere è stato sempre particolarmente caro al mio spirito per avervi trovato molto di me stessa, rapita dallo stile della giovane autrice e più ancora dal suo cercare il bello e il buono in un tempo che la costrinse a vivere in modo così disumano per poi morire dietro un filo spinato, senza speranza, senza pudore, in un mondo impazzito dall'odio. Scorrendo le paginette ormai così familiari come una voce udita dai più teneri anni, ecco un po' di colore, - “un po' di qualcosa che può star bene nell'Apollo Buongustaio”- mi son detta, ed a poche pagine prima dell'arresto che fermò quella mano e impose il silenzio, ecco una scenetta gustosa che si apre fra le grigie giornate nel rifugio segreto nel cuore di Amsterdam, nell'estate del 1944. Una marea di fragole, rosse, profumate, gustose invase la piccola comunità come una ventata d'allegria, fragole clandestine che per un attimo fanno dimenticare le mura della prigione ed il cupo “rullio della distruzione che si avvicina”. Occorre lavarle e son tante e poi tante, ventiquattro cassette, ne finiscono più in bocca che nel secchio che dovrebbe accoglierle. Bocconi di dolcezza, bocconi di freschezza, frutti di luminosa estate che la guerra non può stritolare, e la piccola scrittrice ce le presenta così, quasi come un'allegria danza che dura per giorni trasformando la novità in monotonia, la golosità in ossessione indigesta finché la provvista non fu esaurita negli stomaci famelici dei rifugiati e nei barattoli a chiusura ermetica, trasformata in delicata marmellata, una

delizia preparata per durare da chi non ha più avvenire.

Ed ecco che, quasi fosse in una sinfonia musicale, la penna di Anna Frank perpetua quel momento di sazietà continuando con il *leit-motiv* del cibo che colma la vista con il suo colore: verde, verde, verde. Sono piselli stavolta, nove chili di piselli subentrati alle cassette di fragole, sovrapposti nel loro verde smagliante al colore di quelle. Dapprima sono ancora innocui, presentati nell'enorme pentola smaltata piena fino all'orlo. Ma subito diventano noiosi perché da sbucciare con parsimonia conservando la parte edibile dei baccelli, con una meticolosità insopportabile per la ragazza impaziente e vivace che ad un passo dall'inferno di Bergen Belsen continua a carezzare il suo domani piegato fra le pagine del diario, e ad ogni filo che tira via, ad ogni guscio marcio che getta via promette a se stessa che mai, mai farà soltanto la massaia.

Quando smette di sbucciare le "sembra di avere il mal di mare", al punto da farsi un sonnellino che faccia sparire i piselli e tutta la noia del lavoro che son costati.

Sorride la fanciulla, pur arricciando il naso, sorride il lettore conquistato da quella natura felice, da quel coraggio gioioso che affida al piacere di scrivere e quindi anche a fragole e piselli clandestini quell'ultimo, tenero messaggio: - Voglio continuare a vivere dopo la mia morte -.

Salvatore Di Marco

IL GIORNO DELLA SCANNA: SANGUE E SANGUINACCI

Nel 1943 io avevo appena undici anni. Correvano i tempi più cruenti e decisivi della seconda guerra mondiale anche se io non potevo rendermene conto. E proprio quell'anno Palermo era sconvolta dai bombardamenti soprattutto americani. Anche la tipografia del giornale "L'Ora" (mio padre, vecchio giornalista di razza, ne era il redattore capo) era stata centrata da una bomba (o di più?) ed era saltata in aria. Continuare a vivere in città era diventato pericoloso per tutti, perciò in famiglia fu deciso di trasferirci tutti a Monreale, dove ci si poteva sentire più sicuri. Lì gli aerei erano soltanto uccelli neri nel cielo, e i bombardamenti erano solo l'eco quasi sommerso che si spandeva sui giardini verdi della Conca d'Oro.

Avere, in quei tempi durissimi, tanti figli e tutti di tenera stagione, il marito praticamente senza stipendio dopo la forzata chiusura del giornale "L'Ora", e come unica risorsa la "mesata" (così era solita chiamare la sua retribuzione di maestra elementare dello Stato), per mia madre si trattava sostanzialmente di amministrare senza soddisfacenti risultati (per le nostre voraci pance) la nostra fame nera. E noi ragazzini, parlo di me e di mio fratello Renato che nell'età mi seguiva a ruota, eravamo sempre in giro per le strade della zona o fuori paese nelle campagne vicine insieme ai cugini monrealesi esperte guide d'ogni sentiero. E in campagna qualcosa da mangiare la si trovava sempre: le susine all'albero (pruna ri cuori), le pere putire, i gelsi neri, i fichi. Chi fossero i proprietari di quegli alberi generosi, e se fosse cosa lecita appropriarsi fino alla sazietà dei loro frutti, era per noi faccenda priva di qualsiasi interesse.

C'erano dei giorni della settimana, non ricordo più quali, in cui si udivano per l'aria strani muggiti, voci umane concitate, trambusti di varia natura. Non ne comprendevamo né l'origine e neppure la natura.

- Che cos'è - chiesi un giorno a mio cugino Totò.

- Scannaru - egli mi rispose tranquillamente. Ottenni maggiori delucidazioni e la quantità necessaria di dettagli. Lì vicino, alla periferia del paese, c'era il macello comunale. Lì venivano macellati vitelli, vacche, bovini e maiali. Lui, Totò, c'era stato a vedere. Non è che l'ingresso

fosse libero, però bastava spingere il grande portone di legno e si poteva assistere liberamente a tutto quanto accadeva dentro il macello senza che nessuno badasse a quelle testoline che s'insinuavano nello spiraglio del portone. So che oggi macellare i bovini è quasi una operazione da fare in camice bianco. Non so bene come vadano oggi le cose in tali luoghi, che non mi piace frequentare. Però allora, nel 1943, nel macello comunale di Monreale c'era molta più brutalità. Gli animali venivano letteralmente scannati. Certo, con perizia e velocità, ma con tutta la crudezza d'una operazione nella quale il coltellaccio, le mazze, e non so quanti altri strumenti rudimentali di morte, avevano un ruolo insostituibile. La mia, in quel tempo, era l'età in cui prevale la curiosità sul racapriccio.

- Andiamo a vedere – proposi a mio cugino

- Vabbè – egli acconsentì. E perciò un giorno in cui ci giunsero alti mugiti andammo al macello. I miei ricordi sono confusi dal tempo ormai troppo lungo. Ciò che rimane nella mia memoria è la visione di uno stanzone enorme, qualcosa come una lunga greppia dove erano legate le bestie, e uomini in stivaloni e grembiuli rossi di sangue che con veloci e precisi tagli alla giugulare scannavano. O così mi pareva, anche perché assistevo a quella scena dal fondo e vedevo solo le spalle. Per di più con la paura che quegli uomini ci scoprissero e ci cacciassero via. C'era però, al momento della "scanna", quando cioè l'animale stramazza al suolo e morente sgorgava sangue dalla gola, l'ingresso di una piccola fila di persone che tenevano in mano bicchieri e boccali. Uno degli uomini riempiva quei boccali con il sangue caldo delle bestie. E ciascuna beveva fino a vuotare la tazza, il bicchiere.

- Che sapore ha? – domandai ad una donna che aveva appena finito di bere e si asciugava con un fazzoletto le labbra vermiglie e lucide.

- E' precisu come lu latti di crapa – mi rispose. Tuttavia la mia curiosità non si spinse fino ad assaporarne di persona il gusto. Forse perché non avevo con me un bicchiere. Chissà. Più tardi mia madre mi spiegò che quelle persone in coda davanti al macello nei giorni di scanna, ubbidivano ad una prescrizione medica. La medicina popolare consigliava di combattere l'anemia e non so quali altre patologie assumendo buone porzioni di sangue bovino appena sgorgato dalle vene degli animali al macello. Guarivano quei malati? Non lo so. Ma il sangue bovino veniva pure cucinato, dolcificato, e venduto nelle "tavulidde", sorta di ban-

celle sulla Via Pietro Novelli, la strada principale di Monreale. Per pochi soldi chiunque - e stavolta non per motivi terapeutici - poteva acquistarne un pezzo e mangiarlo come se una porzione di budino, magari più solido. E condito con scaglie di cioccolato si acquistava nella pasticceria, nelle dolcerie, e consumato come una leccornia al termine di un pranzo domenicale. Il nome di questo dolce? "Sangunazzu", ovvero sanguinaccio.

Questi ricordi, risalgono a sessant'anni fa.

Tant'acqua, come si dice, è passata sotto i ponti. I medici curano l'anemia in tutt'altro modo, e nessuno più sa che cosa sia il sanguinaccio.



I. BUTTINI

ER PORCO

Quanno se dice "porco" a un trucidone
che campa come fusse un animale,
se fa offesa a 'na bestia eccezionale
che, si è zozza, la corpa è der padrone.

Senza nemmanco fa' 'na rifressione,
se sa che sto parlanno der maiale:
pe' quello che ce dà e pe' quanto vale
dev' esse rispettato più der liono.

Preciutto, mortadella, coppa, testa,
salame, lardo, strutto, fegatelli
e cotiche e sarcicce; e quer che resta

serve pe' le coppiette e li budelli
che ciancichi pe' fatte arzà la cresta
spece in certi momenti troppo belli!

LE PERE

In quell'opera mai abbastanza esplorata di saggezza umana, cultura, riflessioni e curiosità che è la *Recherche* di Marcel Proust, c'è un brano (in *Sodoma e Gomorra*) ove si narra come il Barone di Charlus, recatosi a cena in un ristorante, suggerisca al suo giovane accompagnatore di chiedere per lui al maitre se ha il "Buoncristiano".

- "il Buoncristiano? Non capisco" risponde questi.

- "Vedete bene che siamo alla frutta, è una pera".

Poi, dato che l'ospite risulta incapace, chiede lui stesso altre qualità: la Louise-Bonne d'Avranches; la Doyennée des Comices; la Triomphe de Jodoigne.

"La Duchesse d'Angoulême - sostiene - non è ancora matura."

Questa esibizione di cultura peraiola attribuita dallo scrittore ad un personaggio di grande raffinatezza non è però solo frutto di fantasia: la possibilità di simile cognizione ci viene confermata dal volume di J. P. Aron *La Francia a tavola* ove si afferma che nel 1869 esistevano in Francia più di 300 specie di pere coltivate, onorate e famose: tanto famose, aggiungiamo noi, che anche E. Satie intitolò una sua composizione del 1903: *Trois morceaux en forme de poire*.

In Italia la conoscenza delle varietà di pere potrebbe essere (ma non è) altrettanto ampia e diffusa: infatti i reperti del frutto in Europa risalgono a 4000 anni fa; estimatori e consumatori sono stati Catone, Plinio, Pompeo e Nerone, e detti popolari suggeriscono di non far sapere al contadino quanto è buono il formaggio con le pere e di ammansire l'orso offrendogli le pere.

Troviamo la pera ben riprodotta - sia nelle ghirlande vegetali e negli alberelli a dir poco miracolosi di Andrea della Robbia (1460) che da uno stesso tronco producono melograni, uva, pigne, mele - sia nelle grandi tele che Bartolomeo Bimbi (1648-1729) dipinse per la villa medicea di Poggio a Caiano - e bene impiegata nelle ricette di B. Scappi nel 1570, cuoco di Papa Pio V; di B. Stefani, cuoco del Duca di Mantova nel 1662 (che prescrive "Peri moscardini"); di F. Leonardi, cuoco di Caterina II di Russia nel 1797 - ma in genere e stranamente non se ne specifica la qualità.

Anche il Collodi, nel 1883, che scelse proprio tre pere come frutti simbolici per la favola iniziatica di Pinocchio, resta sul generico.

Potremmo aver derivato queste cognizioni anche da un paio di straordinari Italiani che, in epoche diverse, ebbero un destino simile: di riconoscimenti in vita all'estero e dimenticanze in patria.

Il primo è Giuseppe Arcimboldo, che sviluppò alle corti di Massimiliano II di Asburgo e poi del figlio Rodolfo II (che lo creò Conte Palatino nel 1592) la sua pittura fantasiosa, la quale attraverso combinazioni di fiori e varietà di frutti riprodotti col più ampio rispetto di esattezza botanica e profonda cultura scientifica, dette dell'Uomo una nuova immagine dai significati allegorici e soprannaturali. L'esempio più evidente nel ritratto di Rodolfo II raffigurato come il dio etrusco delle mutazioni stagionali e degli elementi - Vertunno - che ha per naso una pera di notevoli dimensioni.

L'altro è Francesco Garnier-Valletti (1808-1889), pasticcere a Milano specializzato nella creazione di "trionfi" da tavola in fiori e frutti artificiali e, per la sua abilità, chiamato dapprima a Vienna, poi, su invito personale dello zar Nicola II, in Russia, ove divenne famoso. Tornato nel 1848 a Torino, orientò le sue capacità e le sue conoscenze scientifiche a creare modelli perfetti di svariate qualità di ortaggi e frutta usando un suo metodo segreto basato su impasti di gomme, resine, gesso, polvere di alabastro e colori che, seppure gli fecero ricevere il Diploma di I grado all'Esposizione Campionaria di Torino nel 1871, lo lasciarono vivere stentatamente. Dalla sua produzione, in cui si trovano circa 380 varietà di pere riprodotte, segnalo che 22 hanno nomi italiani, e tra queste riporto quelli di: Bianchetto di Firenze, Miochi di Parma, Collo di cigno, Poppa di Venere, Zuccotto della Maddalena, Spadone d'Italia: varietà che credo pochi conoscano o abbiano avuto modo di gustare.

A conclusione indico l'articolo di C. Cardelli sulla *Strenna dei Romanisti* 1966 ove si apprende come il nome di un Quartiere di Roma, il Parioli, derivi da un "Collis Hortulorum" piantato a pere, cioè un peraiolo, donde, per un rotacismo frequente nel dialetto romano, il nome odierno.

Alberto Maria Felicetti

ER "FASTE FUDDE" DE LI ROMANI

Te dicheno pe' fattece sformà
che nun c'è 'na cucina romanesca,
che li romani nun sanno magnà
e che beveno solo l'acqua fresca.
Ma perchè nun annate 'n trattoria
a vede quer che magna er popolino:
la spaghetтата mejo che ce sia
innaffiata da un bon bicchier de vino;
e poi l'abbacchio ar forno co' patate,
un piatto de carciofi a la romana,
du' filetti d'anguille marinate
che te ce poi sazià 'na settimana;
animelle, cervelli, cucuzzole
e poi, sippure è 'na pietanza rara
pe 'r tempo de cottura che ce vole,
la coda ch'è chiamata "vaccinara";
e mettece un ber piatto de facioli,
li broccoletti all'agro, er provolone;
e questo è tutto quello che ce vole
pe' potè di ch'ha fatto colazione.
E nun parliamo poi de pranzi e cene:
a furia de magnà e de beve vino
er romano se trova tanto bene
quanno fenisce sotto ar tavolino.

LA PASTA

Affonno le mano e le braccia
nella montagna de farina bianca.
Ner mezzo l'occhioni gialli dell'ova
me guardeno terrorizzati.
Crudele e cattiva le acciacco,
le sfragno e le affogo nella farina;
e impasto la pasta ...
L'attasto, la strigno, la strizzo,
la strazzio.
Co lo stennarello la slargo,
la stenno.
Poi la piego, la tajo
e sulla spianatora sorte fora
'na catasta dorata
de pappardelle, fettuccine
e tonnarelli.
Quella arimasta la faccio a quadrucci.
Che, nun abbasta?
Pazienza,
n'arimpasto n'antra catasta.
Che bella! Che bbona la pasta!!!

GASTRONOMIA ITTICA LAZIALE

Quando iniziammo a girare per la regione alla ricerca dei posti migliori per andare a pesca, mai avremmo pensato che da lì a poco tempo, la nostra combriccola si sarebbe trasformata in esperti degustatori gastronomici, sapienti *sommeliers* e appassionati gastronomi. Il nostro territorio, man mano che si sono conosciuti rive e specchi d'acqua nuovi, si è aperto in tutto il suo splendore di piccole trattorie, di attraenti ristoranti e piacevoli osterie. Ben presto la passione per ami e lenze fu per, alcuni, una banale scusa per poter partecipare a kermesse culinarie lungo tutto il Lazio. I pescatori di Bolsena ci hanno fatto mangiare zuppe di pesce d'acqua dolce che nulla avevano da invidiare a quelle ben più note salate; a Bracciano ci siamo saziati con l'odore del persico al pepe verde e con l'aromatica anguilla marinata. A Terracina, mormore e triglie in guazzetto ci hanno fatto chiedere subito la ricetta alle anziane che le preparavano ed a Rieti le trote ripiene di Zi Rosetta ci hanno fatto perdere l'autobus per la capitale.

Come dicevo, ognuno di noi, man mano che ci si erudiva in materia culinaria, si specializzava in una precisa branca gustatoria: Vincenzo era il Messer Contorno, perché dalle alici alla scapece preparate allo Scoglio di Sabaudia alle trigliette di scoglio di Civitavecchia, era a conoscenza di tutte le segrete cose che portavano alla composizione degli sfizietti ante-desco più intriganti; Domenico era il Veronelli di Val Melaina perché di tutto l'annuale distillato laziale lui ne aveva gustato almeno una bottiglia. Gareggiava con i vari pescatori dei mille borghi visitati: una volta giunse a singolar tenzone con un nostromo di Ponza. Iniziarono a decantare ognuno le proprie preferenze. Partirono dalla produzione pontina; passarono per i Cesanese di Affile, il Bianco dei Castelli, e i Rossi di Capena, senza mai toccare neanche uno dei zerri cotti al fumo pescati la mattina prima che le rispettive consorti tentavano di sottoporre ai loro palati.

Maurizio era il "Classico", perché non sopportava le varie *nouvelle cuisine* e si batteva per la salvaguardia ed il rispetto delle ricette classiche e fondamentali della cucina italiana. Era la base. Annotava e ripeteva pedissequamente gli ingredienti del piatto che aveva mangiato e che a

suo dire non erano stati utilizzati correttamente secondo i canoni classici dei vari Artusi, Biondi e altri grandi cuochi. Risultava utile però ai fini della scoperta di segreti usati nelle varie cucine, disponendo infatti di un potere di scansione e riconoscimento gustativo incredibile; il pizzico di erba cipollina, la grattatina di rafano appena accennata o la leggera spolverata di timo erano subito rilevate dalla papilla di Maurizio.

Io ero il Creativo.

Andando spesso a pesca per più di un giorno capitava di affittare una casa ove, neanche a dirlo cucinavamo da soli e quasi sempre, il sottoscritto si trovava a preparare il pranzo utilizzando quello che trovava nelle cambuse raramente rifornite a dovere dai compagni di avventure. Una volta, presa una casa in prossimità del Lago di San Giovanni Incarico, con l'intenzione di insidiare i *Black Bass* ivi sguazzanti ci ritrovammo a pescare i ben più modesti persici sole, che io lessai a mò di fumetto di pesce e poi passai e mescolai a mò di crema, addensando poi il tutto fino a farlo diventare una mousse che, aromatizzata a dovere, diventò "Fantasia di Lago".

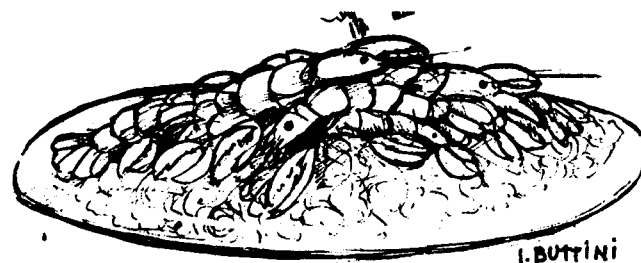
Non c'è limite alla fantasia di un cuoco. Ed ancor più non c'è limite alla fantasia di un pescatore cuoco. C'è un grande vantaggio poi ad essere nati nel Lazio. Il Tevere. Un fiume che in realtà è un torrente e che offre sponde, pesci e trattorie ove poter "crescere" culturalmente in fatto di passioni preferite. Ed anche in circonferenza adiposa. Anche se, purtroppo, per poter mangiare i prodotti di questo alveo bisogna risalirlo parecchio.

Ogni inizio anno nelle edicole e nelle librerie c'è un proliferare di guide e vademecum su dove, cosa e come mangiare nel nostro paese. Noi, tante volte, abbiamo pensato di fare una guida "Michelin" sul dove pescare e mangiare nel Lazio. E non è detto che prima o poi non avremo il tempo per farla.

Alcuni di noi stanno catalogando tutto ciò che appare più frequentemente sulle tavole delle cinque province, con l'intenzione di produrre un ricettario di vere incontaminate ricette della nostra Regione: altri sognano di aprire un ristorante dalla spiccata vocazione ittica, prediligendo tutte quelle specie ingiustamente considerate di serie B dalla gran massa di gente.

Non penso che ci sia una regione più versatile dal punto di vista sia alieutico che gastronomico; sì certo la Lombardia ha tutta la tradizione

enogastronomica del Po e del Ticino, come pure il Piemonte ha le sapidità delle Dore e del Tanaro, ma a entrambe manca l'odore del mare; e così pure la Liguria o il Veneto, con tutta le magie delle Cinque Terre e le evocazioni del Delta, non sanno esaltarsi alle vibrazioni dei pescatori del Lago di Mezzano o alle prede di acque dolci come quelle di Bracciano che, guarda caso, ha sulle sue rive paesini dai nomi come Anguillara, che ancora adesso produce il miglior filetto pesce persico alla griglia del mondo. Abbiamo mangiato e pescato, nel corso degli anni, in ogni parte d'Italia e del mondo: le cernie delle Isole Eolie, il pesce spada di Trapani e i polpi di Gallipoli; i Brodetti a Vasto, i Caciucchi e le cannocchie toscane e via via fino ad arrivare ai dorados venezuelani e alle ombrine del Sud dell'India. Ma ogni volta è bastato guardarsi negli occhi al ritorno di ogni viaggio per decidere di telefonare alle amiche che alla Garbatella gestiscono un locale dove fanno certe spigolette di Anzio al sale ...



RITORNO AL PAESE

Nell'ora ch'è senza
colore
ritorno al paese,
nell'ora in cui l'aria
immota
sospende lo scorrer
del tempo, raccolta
in attesa.
Di contro ad un cielo
di perla
si stagliano nitidi
e scuri
i colli, i cipressi,
la chiesa.
A un tratto un profumo
m'investe
che sveglia ricordi
passati,
odore indistinto
ma noto...
odore di fumo
odor di paese.

E son tornata dopo tanti anni in questo paese, anzi in questo minuscolo villaggio da dove mi ero allontanata - ancora bambina - in una livida alba di novembre del 1943, null'altro possedendo se non i vestiti che portavo indosso, ma ricca del sentimento di amore universale con cui avevano saputo avvolgerci - i miei genitori e me - come in un abbraccio collettivo gli abitanti di questo villaggio, che avevano raccolto noi profughi, mantenendoci per quattro mesi. E ricca anche di quel senso di serenità che pervadeva il nostro piccolo nucleo familiare in cui non c'erano manifestazioni né di recriminazione, né di disperazione per aver

perso ogni nostro avere a causa della guerra, perché ci sentivamo abbastanza fortunati nell'aver salvato la vita e nel non essere stati colpiti da alcun lutto in famiglia.

Ne ero partita all'alba e tornavo adesso in quell'ora in cui, spenti gli ultimi bagliori del tramonto e non essendo sopravvenuto ancora il buio, l'aria è senza colore e il tempo sembra sospeso in un silenzio arcano, smorzato a tratti da rumori ovattati: tonfi di passi lenti, il latrato lontano di un cane, uno scampanio d'invisibili greggi, mentre dai camini accesi si levano lenti fumi e qualche raro lume si accende. E il tutto mi riportava l'atmosfera di un tempo.

Però nell'incertezza, quasi un batticuore, mi chiedevo chi avrei ritrovato, di chi avrei chiesto, non ricordavo i nomi di tutte quelle care persone, rammentavo solo quello di una famiglia con cui maggiormente ci frequentavamo in quei quattro mesi in cui vivemmo da rifugiati: i Taravella. Ma chi avrei ritrovato di loro? I genitori erano di mezza età quando io ero bambina. E così mi aggiravo perplessa tra quelle poche case che, peraltro, non riconoscevo; poi vidi una donna e chiesi e mi rispose di sì: i Taravella c'erano ancora, non il capofamiglia, Totò, che era morto, ma la moglie e i figli.

- Sunnu nta 'sta casa cca a latu, ora ci l'accompagnu iu - mi disse. S'accostò a un portone e bussò e, alla risposta, disse: - C'è cca 'na signurina ca vi cerca. - E m'introdusse.

C'erano varie persone di varia età, ma io mi diressi verso una donna anziana vestita di nero:

- Donna Turidda, vi ricordate di me? Io sono... - E feci riferimento al tempo e alle circostanze: lo sbarco degli americani e il relativo cannoneggiamento al quale tutti eravamo sopravvissuti per miracolo e il loro accoglierci nella comunità. Si risovvenne subito, s'illuminò, mi abbracciò commossa: - Signurina bedda, comu nun m'arricordu! Che gioia rivedervi! E u papà e a mamà? -

- Sono morti. Questo è mio marito. -

- Assittativi. Aviti a manciari cu nui. - La mensa era già imbandita - loro usano mangiare a prima sera - e un profumo di cibi genuini si spandeva nell'aria.

Ma come tutto era diverso: mi ricordavo di un ambiente di terra battuta e i muri grezzi con nicchie scavate nei muri per riporvi ogni cosa, con in fondo i materassi del letto poggiati su uno zoccolo di cemento e adi-

acente la stalla, e adesso mi ritrovavo in un salone con mobili di pregio, con la luce elettrica e l'acqua corrente, che prima non c'erano, e un grande televisore e alcuni telefonini che, a tratti, squillavano.

Ma quando furono poste in tavola le vivande varie, come la pasta fatta a mano, lo spezzatino di capretto, l'insalatina dell'orto, l'atmosfera di un tempo tornò. Però in mezzo a tante squisitezze, una nostalgia mi tornò: - Donna Turidda, e quella minestra di lenticchie con le fettuccine scure, così saporite, non la fate più? - La si mangiava, ognuno col proprio cucchiaino, attingendo tutti in un unico recipiente di legno a forma di vasca rettangolare abbastanza ampia per sfamare tante persone, lo "scanaturi".

-Signurina, chiddi fettuccini ca s'arricorda vossia nun li putemu fari, pirchi si facivanu cu furmentu di "tumminia" ca nun si semina cchiù.-

-E perché non si semina più? Era così buono! E anche il pane aveva un altro sapore e un'altra fragranza. -

Nun si semina cchiù picchè nun rende.

"E già, - pensai tristemente - anche qui la logica del profitto ha fatto tramontare per sempre i sapori di un tempo, che ormai sopravviveranno ancora per poco soltanto nella nostra memoria"

Francesca Grimaldi

L'OLIO DI RICINO

Per la festa di St. Egidio, il 10 settembre, la nostra parentela stretta si riuniva compatta a Villa San Liborio, a Caprarola, ospiti delle cugine di mia madre in media una quindicina di bambini di tutte le età.

Era una consuetudine dopo tanto mare e iodio, era necessaria la salutare campagna per prepararci alla prossima riapertura della scuola e forse liavremo trovato quel famoso momento per fare i compiti delle vacanze, che, procrastinati da luglio, incombevano, come un incubo, sulla nostra spensieratezza.

Il Viterbese, intorno agli anni '40, era ancora intatto nella sua selvaggia verde bellezza ed una delle regioni italiane produttrice di ottime noccioline, le famose "nocchie". La loro maturazione avveniva verso la fine di agosto e a settembre cominciava la loro raccolta, lavoro del tutto manuale, collettivo cui partecipavano tutti i membri della famiglia. I Caprolatti, se residenti altrove, tornavano al paese per questa attesa occasione, un appuntamento dettato non solo dall'interesse del raccolto, ma un mezzo per rivedere il vasto parentato, conoscere i nuovi nati, visite ai cimiteri, combinazioni di matrimoni. Anche noi giovani "signorini" eravamo reclutati: muniti di uno "schifetto", cioè un vasoio-misura concavo di legno, lo dovevamo riempire e portarlo al posto di raccolta, di solito all'aia, dove erano ad essiccare montagne di noccioline belle e tonde. Uno schifetto pieno equivaleva ad una ricompensa in denaro: era il nostro primo guadagno, già in mente suddiviso nelle tante spese da fare alla fiera del paese.

Finita la raccolta, circa due settimane, con l'ultimo scuotimento dell'albero, incominciava la "busca", cioè l'operazione finale, tipo spigolatrice di Sapri: un'accurata perlustrazione sul terreno per scoprire e stanare le ultime cadute dai rami. Sembravamo tanti piccoli investigatori.

La raccolta delle noccioline significava per noi una libertà assoluta, ore trascorse in compagnia dei contadini, tra risate, canti e tante mangiate. Poi grande era la felicità se trovavamo noccioline doppie o dalla foggia strana, perché diventavano portafortuna o merce di scambio. Muniti di due sassi, schiacciavamo le nocchie a decine e con la stessa velocità finivano in bocca. Dopo giorni di golosità, avveniva quello che le nos-

tre madri si aspettavano, una prassi, un bel febbrone da indigestione. Mia madre, previdente, partiva dal mare con una bella bottiglia di olio di ricino: ai primi sintomi, ci metteva tutti in fila e, senza un minimo senso di pietà, ci infilava cucchiainate di purgante, sorda alle nostre proteste, da stile fascista (era l'epoca!)

Dopo due giorni lunghissimi di calma a casa, tornavamo tutti pimpanti ed ora le nostre attenzioni si rivolgevano ai fichi settembrini, dalla squisita goccia zuccherina, alle more, armati di canne e arpioni, tutti graffiati, (attenti alle vipere!), ai dorati grappoli d'uva, che, incuranti delle vespe, erano la nostra merenda preferita.

Le donne di casa preparavano, con le nocchie tritate, zucchero e albumi, degli ottimi dolcetti, i "tozzetti", effettivamente un po' duri se mangiati da soli, ma morbidissimi se "intinti" nel vino.

Altra leccornia era il croccante : amalgamate le nocchie con lo zucchero e il miele nei caldari neri e fumanti, veniva poi messo a freddare, a cucchiainate, su profumatissime foglie di alloro: un connubio perfetto!

C'era un'altra pietanza particolare da portare all'ora del pranzo ai raccoglitori sui campi: consisteva in una larga e piatta pagnotta che veniva svuotata dalla sua mollica, tagliando la calotta superiore, formando una specie di scatola. La si riempiva con tutto quello che si aveva in dispensa: uova sode, tonno, olive, frittata, cubetti di salame e caciotta, sottaceti: ben piena, si richiudeva col suo coperchio e avvolta in panni (così si spera!) ci si sedeva sopra per ben pressarla. Non volevano oziare le solerti casalinghe: così, nel frattempo, stiravano, adoperando il loro ecologico "ferro tondo" che non richiedeva alcun tipo di alimentazione...

Portata la pagnotta sui campi, si affettava in larghi spicchi: credetemi, una bontà!

Tra le nostre attività ricordo la preparazione autarchica dell'inchiostro, spremendo il succo delle bacche di sambuco: effetti disastrosi.

Con le prime piogge, cadevano i ricci di castagne e spuntavano i funghi: una gara a chi ne raccoglieva di più e grande era il nostro disappunto nel vederli scartare col severo "è velenoso, lavati subito le mani!" Erano giorni lunghi e magnifici, intense serate fresche, stelle cadenti con il consueto monito "mettetevi il golfetto".

L'ultima attività serale era dedicata alla raccolta delle uova con perlustrazioni nel pollaio tra schiamazzi delle galline, disturbate nel loro covare. Le mie zie ci facevano trovare una coppia di galletti nani, le loro

uova erano quindi piccolissime: a turno, ognuno di noi cenava con un ovetto cotto in un padellino piccino-picciò, sottratto alla batteria delle bambole. Che gioia a tavola!

Noi bambine avevamo ciascuna un albero, spesso un nespolo, che diventava la nostra casa : agili ad arrampicarvisi, sedevamo sui rami biforcuti, giocando "a signore", facendoci visita, bevendo finto tea con tazze e piattini fatti di foglie intrecciate, cuciti con gli aghi di pino. Quando, adulta, lessi *Il Barone Rampante* di Calvino, rivissi quella strana sensazione e fascino di vivere sugli alberi.

Poi i primi temporali, le prime partenze : grandi saluti, promesse e programmi per il prossimo settembre e poi... siamo diventati tutti cugini adulti!



MELANZANE FRITTE INTERE VENDUTE PORTA A PORTA COL TABBARÉ

“Il tabbaré” con cui noi ragazzi di nove, dieci anni andavamo in giro a vendere le melanzane fritte intere, è un porta vivande in latta stagnata con una impugnatura sotto la base circolare che era profonda quattro dita per potervi collocare una dozzina di melanzane, poi c’era una copertura a cono staccabile ed infine una fessura in cui collocare una forchetta, e - continua a spiegare don Masino a figli e nipoti durante il solito lungo pranzo domenicale - le melanzane erano tagliate a nove spicchi e venivano fritte in un padellone con abbondante olio caldissimo.

Avevano un buonissimo sapore e venivano chiamate “quagghie”, forse per la forma, ma comunque, su un piatto di spaghetti al sugo di pomodoro fresco e basilico erano una favola, una cosa deliziosa.

“La pasta alla Norma” - dice il genero.

Don Masino lo guarda come se quello avesse pronunciato una bestemmia. “Una pasta con quattro pezzetti di melanzane fritte - dice storcendo la bocca - qui c’è una melanzana intera per ogni piatto di spaghetti, un piatto ricco, non c’era bisogno di mangiare poi il secondo. Io ero bravissimo a venderle, una volta ne ho vendute 50 in due ore. Quando ritornavo di corsa con il tabbaré vuoto e con la forchetta dentro a sbattere facendo rumore, il proprietario della friggitoria e altri miei compagni mi battevano le mani.”

Un giorno mio padre mi chiamò e mi disse: “Masuzzo, quest’anno, finita la quinta elementare non andrai più a vendere quagghie, andrai con tuo zio Stefano per imparare un buon mestiere. Il fratello di tua madre è un bravo muratore e ti insegnerà la sua arte. Il tuo maestro mi ha mandato a chiamare: dice che sei molto intelligente e che è un peccato non farti studiare più. Io gli ho detto che l’intelligenza ci vuole per qualunque cosa si fa nella vita ed io facendo il carrettiere con quattro figli non posso sostenere le spese per farti studiare.” Masuzzo non disse una parola.

Imparò presto il mestiere di muratore. Duro lavoro, al cinema la domenica, la bicicletta per il lavoro e per il divertimento. A vent’anni è

militare a Roma. Guarda i palazzi e pensa che sarebbe bello costruirne uno così al suo paese. Finito il servizio militare decide di restare lì e trova facilmente lavoro in un cantiere che costruisce palazzi alla periferia di Roma; il capo-cantiere è siciliano ed anche il costruttore è di origine siciliana, forse il nonno veniva dal suo paese. Rimase a Roma otto anni. Ritornava al paese per i gravi lutti e per le grandi feste: Pasqua, Natale, la festa di San Giuseppe, il patrono del paese. Ritornando dai lutti portava a Roma cravatte e berretti neri, ma quando ritornava dalle grandi feste portava i cannoli al capocantiere, l’uovo di tonno per il costruttore e il torrone di campagna e mandarini per i compagni di lavoro.

Quando decise di tornare definitivamente a casa si fece regalare dal costruttore la copia di un progetto per un palazzo di 5 piani, 15 appartamenti, negozi al pianterreno e garage nello scantinato, doppi servizi, autoclave, termosifoni. Un palazzo così si vedeva nelle città ma era una cosa troppo nuova per il suo paese, così gli dicevano quelli a cui confidava il suo progetto. Ma Tommaso non si lasciava scoraggiare, diceva a sé stesso una cosa già detta da qualche altro: “Se mi riesce mi chiamo ‘Zu Masi’”, se non mi riesce resto Masuzzo per come ero.”

Non divenne “Zu Masi”, ma dopo quell’impresa era per tutti Don Masino, il costruttore. Era riuscito a coinvolgere tutti i fornitori di materiale edilizio, il termosifonista venuto da Palermo, l’idraulico, l’elettricista. A tutti questi cedette in prevendita degli appartamenti, al proprietario del terreno in cui sorgeva il palazzo diede tutti i pianterreni, tutti i negozi. Quando il palazzo, bellissimo, da grande città, fu finito, a Tommaso restarono di guadagno alcuni appartamenti che vendette facilmente ed a buon prezzo. Si diede quindi da fare per costruirne altri. Ormai era lanciato. Nella sua impresa ora lavoravano un ingegnere, diversi geometri, e vi lavorava anche il genero laureato in economia e commercio.

Era un bravo ragazzo il marito di sua figlia, ma come tutti i generi che lavorano nell’attività dei suoceri non vi metteva il giusto entusiasmo, la giusta passione.

Il figlio maggiore era invece il suo braccio destro, aveva preso da lui l’intelligenza, la capacità di lavoro, la tenacia, la fantasia; era destinato a diventare un grande imprenditore, aveva solo la mania delle auto costose che cambiava spesso; era un gran lavoratore come lui, ma con più

studi e forse più fortuna.

E' finalmente il momento del dolce ed arriva a tavola una grossa guantiera piena di pasticcini, ma sono proprio piccoli, la pasticceria mignon la chiamano. Una volta, quando c'erano pochi soldi per comprare i dolci, i cannoli erano enormi ed anche le cassate. Ora ci sono i cannicchi, le cassatine, i piccoli babà ecc.

Si fece passare su un piatto sei babà al rum e si fece avvicinare dal centro della tavola una bottiglia in cui c'era ancora del buon vino bianco d'Alcamo. Quando bevve l'ultimo sorso di vino stavano per uscire tutti dalla stanza per andare a sedersi in giardino e prendere il caffè. Allontanò da sé il piatto ed il bicchiere vuoto, appoggiò le braccia sulla tavola ed infine portò una mano aperta alla guancia vicino alla bocca e cantilenò: "una mezza lira, quagghie cavuri è.... quagghie cavuri è...."

Si alzò ed andò a sistemarsi nella sua poltrona, mormorò come in preghiera "padre mio, madre mia quanti sacrifici avete fatto" e si addormentò.

I nipotini che giocavano a rincorrersi lo sentivano russare e ridevano.



Edvige Lugaro

UNA DOMENICA ALLA VUCCIRIA

Era una sonnolenta, ma già precocemente assolata, domenica mattina di giugno. Sicuramente non la giornata ideale per inoltrarsi tra i vicoli deserti del mercato della Vucciria. Qua e là solo qualche viso incuriosito che spiava i passi sul selciato insolitamente spoglio di bucce, carte e cicche di sigarette. In un fruscio che tradiva repentini passaggi di gatti in cerca di ombre refrigeranti.

Ero tornata dopo anni in quei groviglio di viuzze a *cul-de-sac*, infinito incastro di casuali geometrie, sovrastato dai vocalizzi, dalle sonorità mediorientali, dei pescivendoli, dei venditori di polpi e di stiggiole, dei panellari. Nient' altro che un occasionale capriccio: il desiderio d'assaporare un panino con le panelle, di recuperare nel suo aroma croccante il ricordo d'antiche, vibranti memorie...

Ma di panelle neanche l'ombra; tutt'al più qualche pentolone fumante di polpi ...

Probabilmente il mio sguardo vagante ed interrogativo era stato notato, giacché un anziano "pulparo" mi chiese se poteva fare qualcosa per me: - Mi dicisse zoccu vuole 'Un pani chi panedde? Aspittasse cinqu minuti... E s'assittasse.

Dalla mia seggiola di paglia assistevo ai preparativi: in men che non si dica viene approntato un fornello ambulante, trovata, ripulita e oleata una grande padella scura, accesa una radiolina che, in mancanza di quelle siciliane, trasmette canzoni napoletane, di quelle strappalacrime. Ad un cenno dell'improvvisato panellaro si ferma poi una macchina rigurgitante di rimacinati caldi caldi, appena sfornati ... Ad un altro arrivano dei mucchietti umidi di quadrangolari panelle che iniziano a danzare nell'olio sfrigolante... -U vuole 'nanticchia di caffè? No? Aspittasse allora, ca ci va pigghiu l'acqua di la funtana ca è bedda fresca...-

Il mio anfitrione non poteva fare di meglio: le panelle, dorate e olezzanti, s' accatastavano nel rimacinato punteggiato di semi di sesamo, sempre più rigonfio, avvolto in bruna carta assorbente.

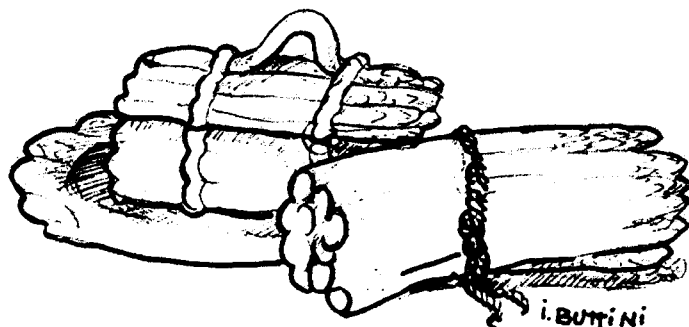
- No, no! Lassassi stari 'sta carta! Tenisse chistu ca è lavatu e stiratu!- Ed un tovagliolo ancora fresco di bucato si era sostituito alla carta...

Il sapore irresistibile delle panelle mi fece abbandonare ad immagini e

racconti della mia infanzia, della mia adolescenza palermitana, senza che però questi facessero mutare per il mio anfitrione, erede di saracene tradizioni, il mio *status* di sacra, sovrana ospite.

Dopo aver fatto la spesa, il rito voleva che si finisse per gustare una brioche col gelato di Cofea o, in più comoda alternativa, per mangiare un piatto di pasta con le sarde da “Shangai” e ricordo che il mio *refrain* era: - “Ma papà, qui sembra di stare a Marrakech!”-

Dalla trattoria Shangai, sicilianissima a dispetto del nome, si domina tutto il caos variegato che brulica nella caleidoscopica fantasmagoria delle tende che proteggono le bancarelle dalla violenza del sole. Giunto infine il momento di prendere commiato e di saldare il debito: - Un se ‘nne parra propriu! Vossia è mia pirsunale ospite e cun grandi piaciri! Pi’Vossia sempre a disposizione! Mi salutasse Roma e i ‘so funtane! – Ero tornata a casa, per un attimo, giusto il tempo di ritrovare nel passato la mano abbronzata di mio padre che mi guidava con garbata risolutezza fuori dall’intrico di vie. Ammalante, disorientante dedalo.



Mario Lunetta

CAPRICCIO ROSSINIANO

Di così spaventose fatiche al cavalier Micheroux non era rimasta che l'arte d'accompagnare impeccabilmente al piano e un certo buon senso o se si vuole buon gusto in fatto di musica che gli impediva di essere abbindolato dalla panna montata e dalle fanfaronate di Rossini.

STENDHAL, Souvenirs d'égotisme

Il conflitto implacabile che esplose tra Gioacchino Rossini e Gaio Giulio Cesare - come tutti gli storici comprovano, tranne i soliti capricciosi allievi dell'insigne Fernand Braudel (e solo per risibile spocchia sciovinistica) - toccò il suo punto di non ritorno su una questione che a noi, gente probabilmente un po' rustica e comunque di palato grosso, sembra in tutta franchezza esagerata, se non puerile, e in tutti i casi indegna di un duello tanto pervicace fra due giganti come i summenzionati protagonisti. Era il 55 a.C., che l'autore di *Peccati di vecchiaia* viveva voluttuosamente a Parigi come XIX sec. aD. Titolare del proconsolato, Cesare si trovava impegnato nella guerra contro Vercingetorige, secondo certi letterati invidiosi esclusivamente a scopo di documentazione “sul campo” per il suo testo più famoso (i *Commentarii de bello gallico*, che avrebbe pubblicato in otto libri nel 51 a.C.), secondo certi avversari politici di parte aristocratica per bassi scopi di successo personale, buoni per la scalata al potere assoluto. Cesare, com'è universalmente noto, era uno scrittore di straordinario talento funzionalista, la cui poetica è dichiarata nei due libri grammaticali *De Analogia* (“Habe semper in memoria et in pectore ut, tamquam scopulum, sic fugias inauditum atque insolens verbum”), che si schierano nettamente a favore degli analogisti contro gli anomalisti (diremmo oggi, a favore degli autori di linea classica contro gli autori di linea sperimentale); Rossini è un inventore capriccioso e irrefrenabile, insomma uno che Cesare assegnava sprezzantemente alla detestata schiera degli anomalisti.

Ed eccoci alle assai poco ragionevoli ragioni del mortale dissidio. Ghiottissimo, e altrettanto esperto di tartufi, il Pesarese sosteneva contro Cesare che tra gli ingredienti della salsa per il nobile tubero codifi-

cata dal secondo Apicio (Marco Gavio) nel *De re coquinaria* (pepe, ligustico, coriandolo, ruta, miele e poco olio), non dovesse prevalere il coriandolo, troppo aromatizzante. “Basta e avanza il profumo del frutto!” egli diceva. “Esagerare è da cafoni!”. Cesare, di opinione contraria, e soprattutto seccato del fatto che un provinciale si permettesse di definire trivialis un raffinato della sua specie, lo sfidò a duello, ma il pigro Gioacchino preferì glissare sull’incontro-scontro adducendo il pretesto che, mentre Gaio Giulio aveva optato per il gladio, egli non sapeva maneggiare che il fioretto. Delusione dei cacciatori di pettegolezzi e curiosità rumorose da sbattere in prima pagina sulle gazzette, ma tant’è: il conflitto fra il politico e il musicista non ebbe luogo, almeno per quella volta.

Conoscendo la passione di Gioacchino per il tartufo, Cesare - che amava presentarsi come campione della longanimità, ma covava in realtà nei precordi un pazientissimo germe vendicativo - decise di beffare il Maestro. Accordatosi, è proprio il caso musicale di dire, con un suo lontano parente per parte di madre, certo Lodovico il Moro mediolanense, al quale aveva promesso, spergiuro patentato, il governo di due o tre province iberiche, lo fece da quest’ultimo uccellare non senza un sottile gusto dello humour. In presenza di George Gordon Byron, poeta libertario e libertino che, malgrado l’ammirazione, nutriva nei confronti di Cesare pulsioni tirannicide, Rossini e Ludovico scommisero un tacchino ripieno di tartufi su chi fosse l’autore del *Lohengrin*. Il Moro affermò, con commovente sicurezza, che si trattasse di Lucio Dalla (che egli per vero - in quanto consumatore accanito di telenovelas yankee - chiamò *Dallas*, gratificando il cantautore felsineo di una forse immeritata consonante). L’autore del *Barbiere di Siviglia* non ebbe ovviamente esitazioni. Alla verifica, il Moro risultò perdente. Recatosi a reclamare la consegna del ricco tacchino, Rossini si vide opporre dallo sconfitto, per niente intenzionato a onorare la scommessa, questa scusa miseranda: “Illustre e caro Maestro, sono desolato, ma non posso pagare il mio debito perché la stagione non è ancora propizia per i tartufi di prima qualità, e non mi permetterei mai di offrire a Lei, che è uno squisito gourmet, un prodotto mediocre”. Rossini, alquanto piccato, preferì non imbarcarsi in una disputa che chissà dove avrebbe potuto andare a parare, e da uomo di spirito se la cavò ribattendo: “Frottole, signor duca, si tratta di una notizia diffusa dai tacchini per non farsi riempire, e voi,

con tutto il rispetto, avete abboccato! Porgete, vi prego, i miei omaggi al vostro ispiratore, Gaio Giulio Cesare, che stavolta ha mancato il colpo, e ritenetevi invitato alla mia tavola per un tournedos *comme il faut*, il prossimo giovedì. Sarò onorato di ospitarvi”.

Sembra che il Moro non gradisse, e ancor meno Cesare. Tramandano le cronache che, ringalluzzito dalla notizia, Byron lucidò l’elmo epico che aveva disegnato lui stesso per le sue guerre private, e prenotò un biglietto aereo di sola andata per la Grecia, pregando Rossini di inviare un generoso assaggio del suo piatto più famoso alla contessa Teresa Guiccioli, se non altro come *Ersatz* gastronomico alla propria presenza nel famoso palazzo ravennate della sua amante non più amata.

Dal suo canto Cesare, cocciuto non meno che intelligente, non intese demordere. Messo in panchina il Moro per manifesta incapacità, adottò una strategia alchemico-occultistica. Si rivolse al conte di Cagliostro, a Eusebia Paladino e al Mago di Tobruk, ma da tutt’e tre ebbe un responso scoraggiante: uno che come Rossini scriveva una musica tanto straordinaria non poteva che avere stretto un patto col Maligno, per cui...

Dommage. Consultatosi via e-mail con la regina Cleopatra che portava sempre in borsetta uno scatolino con l’aspide per ogni evenienza, ne ebbe il consiglio di chiedere aiuto - una volta fallito lo stratagemma delle arti magiche - alle Belle Arti. Bon. Servendosi di un manipolo di liberti prezzolati che si spacciavano per ferventi ammiratori del Maestro, gli fece pervenire da parte di costoro una proposta-omaggio: nientemeno che una statua bronzea da erigere nella piazza del Campidoglio, in concorrenza con quella (“decisamente poco significativa” diceva il documento con le firme in calce) di Marco Aurelio, a parere di Cesare molto più filosofo che imperatore. Senza batter ciglio, Rossini chiese ai latori quanto sarebbe venuta a costare l’opera. Cesare aveva pensato di proporgli gratis l’omaggio, ma uno degli incaricati si lasciò sfuggire incautamente che la cifra si sarebbe aggirata attorno ai ventimila sesterzi. “Oh, amici miei” rise il Maestro, “datemene la metà e salirò io stesso sul piedistallo, sempre col permesso del vostro *patron* Giulio Cesare, *ça va sans dire*”. Scornato per la seconda volta, il dittatore era pronto per la congiura che l’avrebbe tolto di mezzo nelle Idi di Marzo del 44 a.C.

Tornato ai suoi ozi e ai suoi deliziosi tournedos, Rossini fu raggiunto

dalla ferale notizia durante la composizione della *Gazza ladra* che, diocordi senza alcuna allusione ai maneggi finanziari del dittatore, stava finendo di comporre, alternandone la scrittura - riferiscono voci di scarsa attendibilità - con l'appassionata preparazione della salsa per tartufi secondo la sua rigorosa ricetta personale. Alquanto sconvolto, l'abbandonò comunque (segno di non comune sensibilità) per impegnarsi anima e corpo nella *Petite Messe solennelle*, che dedicò alla memoria di Cesare. Nessuno dei particolari da noi elencati in questa curiosa vicenda figura nelle svariate *Vite* dedicate all'autore del *Guglielmo Tell*. Neppure il meraviglioso Stendhal, bugiardo sublime, ne fa parola nella sua *Vie de Rossini*.



Andrea Maffei*

CHANSON À BOIRE

Di brindisi, si sa, il melodramma ha fatto buon uso; pezzi di bravura, che si inseriscono al momento giusto nell'azione e che offrono ai solisti e al coro degli astanti occasioni preziose per fare sfoggio della loro vocalità. Valgano per tutti due esempi verdiani: quello "galeotto" della *Traviata* ("Libiam nei lieti calici") e quello tristanzuolo del *Macbeth* ("Si colmi il calice di vino eletto").

Verdi ne musicò anche uno a parte, per voce e pianoforte, inserendolo in un *Album di sei romanze* che pubblicò nel 1845.

Ommaggio alla romanza da salotto che ebbe maggior fortuna in Italia rispetto al teutonico *Lied*, questo brindisi fu composto su testo di Andrea Maffei, lo stesso scrittore che compose per lui il libretto dei *Masnadieri*, traendolo da una tragedia di Schiller.

Lo offriamo ai lettori in una versione francese, idioma più consono a questa composizione di carattere conviviale.

Versez le vin! Toi seul, beau verre,
Ne mens pas parmi les plaisirs terrestres,
Tu fais la vie des sentiments et la joie du cœur.

J'ai été enflammé par un regard fatal,
Crois-moi, l'amitié découragée des filles,
La folie de la jeunesse, tout cela est fantôme.

Versez le vin! Joie du cœur!
Mon ami, l'amante s'enfuit avec le temps,
Mais ne crains pas celui qui abîme tout,
L'âge ne te fait pas de mal; il augmente tes forces,
Lorsque Avril est passé et que défleurissent les roses,
C'est toi qui rends gaies les désagréables cures,
Toi qui fais revivre les plaisirs oubliés.

Versez le vin! Joie du cœur!
Qui pourrait mieux guérir les plaies du cœur?

Si le raisin n'existait pas,
La douleur humaine serait immortelle.

(a cura di F. O.)



I. BUTTINI

Ivana Marino

PERCORSI DI VARIA CULTURA

Ogni anno torniamo volentieri a Salsomaggiore Terme (provincia di Parma) per le cure benefiche e rilassanti, per l'ospitalità affettuosa degli abitanti, per la ricchezza delle proposte artistiche e, non ultima ratio, per la cultura gastronomica del territorio.

Da Salsomaggiore infatti, con brevi gite interessanti e interessate, si raggiunge Langhirano che affascina coi suoi delicati prosciutti crudi, o si visita Felino che stuzzica coi suoi sapidi salami. Se si sale verso l'Appennino tra prati fioriti e boschi, in quel di Pellegrino Parmense, si può rendere omaggio a Sua Maestà il Parmigiano.

Se si scende verso le brumose rive del Po, nella dolce Zibello si visita il laico santuario del Mitico Culatello, qui tanto amato e rispettato da creare un vino, il Fontana del Taro che funge da suo devoto accompagnatore.

Così, per distrarsi da queste tentazioni, si cambia itinerario e si va per Badie e Castelli sulla Via Francigena, l'antico percorso dei pellegrini che, dalle terre del Nord, scendevano devoti verso la grande Roma dei Papi per lucrare indulgenze.

E così si può scegliere tra la salita al massiccio Castello di Bardi evocatore di tremende battaglie, o la visita all'elegante Rocca di Soragna abitata, oltre che dai suoi ospitali proprietari, anche dall'evanescente fantasma della infelice Dama Cinerina, oppure si va alla scoperta della straordinaria Rocca di Fontanellato, bellissimo castello piantato col suo largo fossato e il suo ponte levatoio, nel bel mezzo della piazza principale della cittadina.

E poi bisogna andar su a Vigoleno che è un Castello, ma anche un medievale borgo fortificato.

Si entra, rigorosamente a piedi, dal grande portale nelle mura fortificate dell'antico maniero e si sbocca in un'ariosa piazza acciottolata con la fontana d'acqua freschissima (e se ci metti una monetina, forse tornerai...)

Gli spalti difensivi continuano con le mura di pietra delle case dalle finestrelle fiorite e all'angolo ti invita l'insegna dell'Antica Taverna che ti offre con l'accoglienza cordiale tipica della zona, i cibi e il vino della

tradizione e un balcone fiorito affacciato sugli scoscesi dirupi cui è aggrappato il Castello e sulla dolce Valle dove avevano ville e vigneti Gaio Lelio e Cornelio Scipione Asiatico intorno al 190 a.c.

L'aria non risuona più del cozzare delle armi e delle grida feroci dei combattenti, bensì dell'allegro spignattare in cucina tra richiami scherzosi e i profumi ricchi e profondi degli antichi «cibi poveri», come i sublimi «pissarei e fasò» gnocchetti di farina e pan grattato cotti in una minestra di fagioli e conditi con un intingolo di salsiccia sgranata, ritagli di salumi, peperoncino, pomodori e aromi vari.

Un vero toccasana per disporre l'animo alla pace col mondo e alla fraternità universale.

Quando usciamo, siamo appagati nel fisico e nello spirito, e salutiamo confidenzialmente anche i gattini che si strusciano alle caviglie.

Mentre ci avviamo per le strade tortuose un richiamo musicale un po' strano.

In questa terra di Verdiani intransigenti, si leva tersa e scintillante la voce di un grande tenore che canta dalla Pucciniana *Manon Lescaut* «Donna non vidi mai».

Incuriositi, seguiamo l'intrigante richiamo e giungiamo in una piazzetta dove apre i suoi battenti l'Antica Bottega del Ducato, col rampicante fiorito a incorniciare la porta e la finestra.

Dentro c'è di tutto: salumi, vino, cibi vari, formaggi, scatole, antichi attrezzi, stampe, fasci d'erbe aromatiche, ricami, cartoline, e ancora un mondo di cose affascinanti.

Il negoziante ci viene incontro, offre pane casereccio con salame e miele artigianali. Risponde gentile alle nostre domande, parla con amore del suo mondo, offre un fresco vinello che invita ad indugiare, sembra non tener conto del tempo che fluisce lieve come le note delle musiche che si susseguono.

Così al momento dei saluti, il pagamento delle merci diventa un dettaglio trascurabile.

Mentre si accettano con gioia i doni dell'ospitalità la musica ci accompagna sulla via del ritorno.

Quando si lascia il borgo e la fontana e il Castello, scendendo verso valle nelle terre della fertile pianura, ci si volge a guardare, con nostalgia, la rocca che si staglia, quasi irreale, nel tramonto.

E sui molli pendii, nell'imbrunire, all'improvviso balza tra il verde delle

colture e guizza uno spaventapasseri di lamiera. Mosso dal venticello, borbotta rugginoso il Don Chisciotte di latta e ci saluta sognando il ritorno degli antichi cavalieri e delle damigelle da salvare.



AOP SPS - SEDE ROMA - CAPITALE DA VERSARE

In ogni società a tre finisce che due soci si coalizzano a danno del terzo, che viene emarginato e tollerato solo perché in realtà è indispensabile. Non diversamente nell'AOP sps (ovvero Aglio, Olio e Peperoncino salsa per spaghetti) che nell'uso corrente di questa temperie frettolosa e anglicamente sintetica è diventato solamente Aglio e Olio. Così è usuale ascoltare sulla bocca di uno degli amici intenti ad una partita a carte: "Ci facciamo due spaghetti ad aglio e olio?". Frase che sulla bocca gentile d'una padrona di casa desiderosa di chiudere con una sorpresa (ma non troppo) la riunione del pomeriggio domenicale soffre la corruzione in "due fili di spaghetti" forse per non spaventare le signore che in genere, si sa, ci tengono alla dieta.

Ma il peperoncino, il socio signor Peperoncino, dico io, dove lo mettiamo? Ce ne siamo davvero dimenticati? Anche perché della premiata società (medaglie d'oro in vari concorsi internazionali) esso è un componente non meno indispensabile degli altri due. Oppure ricorrono inconfessate prevenzioni che inducono a far finta d'ignorarlo e comunque a minimizzarlo, perché delle salutari virtù dell'olio e dell'aglio sono ormai tutti consapevoli e convinti, mentre i banditori del verbo peperoncino non sono stati finora altrettanto efficaci?

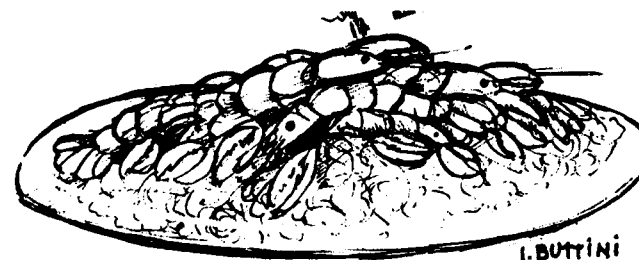
E può darsi che sia così, perché la delicatezza dei palati aristocratici, andando verso il popolo ed estendendosi a questo coll'assorbire sempre più vasti strati sociali, quando ha incontrato l'olio (che sostituiva il più nobile burro, oltretutto garantito dai Francesi) non ha battuto ciglio e quanto all'aglio, da secoli usato come medicamento, è bastato accorgersi che, non imbrunito, non disturba: mentre il peperoncino, lui, è sempre lo stesso, per accorgimenti culinari che si adottino e nei palati delicati fa presto a provocare quell'ardore che gli appassionati smorzano col vino, ma persiste attenuato e fragrante nella bocca.

Forse anche per questo motivo c'è stato il tentativo di cooptare un quarto socio, trasformando la società in AOPP (Aglio, Olio, Peperoncino e Pomodoro), tentativo che non è riuscito ufficialmente (la ragione sociale è sempre quella di prima) e tuttavia ha consentito l'ingresso nelle attività aziendali del quarto personaggio, che non sempre partecipa alla pro-

duzione e del quale i rapporti con gli altri hanno una natura giuridica ancora non ben dichiarata nonostante i penetranti studi in proposito. pubblicati da ricercatori anelanti alla Cattedra.

Perché la controversia circa la legittimità dell'ingresso in società del quarto socio imperversava sulle mense già quasi tre quarti di secolo fa. Ero bambino e ricordo le discussioni a tavola fra mio padre (conservatore) e mio fratello maggiore (progressista). Il primo sosteneva che la ricetta verace del nobile piatto escludeva il pomodoro; l'altro ribatteva che, in ogni caso, se il pomodoro rendeva ancor più gustosa la pietanza, era meglio utilizzarlo.

La *querelle* è tutt'altro che spenta. E, dico io, la si potrebbe risolvere fondando una seconda società parallela. Io per mio conto diverrei cliente d'entrambe, Perché aglio e olio (squisito in bianco), a metterci anche il pomodoro, oltre al rituale peperoncino, è sempre un piatto prelibato. Un piatto degno in tutto di quella civiltà, anche gastronomica, mediterranea, che in Roma ha il suo crogiuolo e il suo centro propulsore da millenni.



IL FRUTTO ROSSO

Questa è la vera storia di P. Se P. fosse vissuto nei primi secoli dell'era volgare, sarebbe stato sicuramente identificato come un crapulone: amava la buona cucina tanto da ricordare ai numerosi commensali che quasi ogni giorno invitava a casa propria che quest'amore per il cibo era insito nell'atto stesso della sua nascita, poiché la madre l'aveva partorito in un mezzodì assolato, all'ombra d'una svolazzante tenda bianca ai margini d'una valle ombrosa, mentre i servitori, ignari d'un parto così inaspettatamente anticipato, s'apprestavano ad imbandire la tavola con ogni bendiddio. Ovviamente, P. non poteva ricordare direttamente l'episodio, ma il fatto gli era stato più e più volte raccontato, tanto che ormai - divenuto lui adulto - amava citarlo ogniqualvolta si trovava al corto di argomenti (o di alimenti). Mangiare era per lui la somma gratificazione della giornata, cosicché il pasto più abbondante era quasi sempre quello della sera, dato che l'ora tarda consentiva ai suoi molteplici amici, una volta terminati i rispettivi impegni, di fare costantemente sosta al suo palazzo ed essere così invitati a fermarsi per cena, senza alcuna preoccupazione, né contingenza d'orario.

Agevolato da lasciti e rendite non indifferenti, P. poteva permettersi tanta spensierata prodigalità quotidiana, e se il numero degli ospiti giornalieri risultava talvolta inferiore alle sue attese, mandava i domestici sull'antistante marciapiede per invitare al convivio serale un numero di passanti eguale a quello delle sedie rimaste libere. E fu appunto uno di questi ospiti improvvisi che, al termine dell'ultima portata, avvicinandosi all'anfitrione per ringraziarlo e congedarsi gli mise in mano un piccolo frutto rosso, dalla buccia tenera e rugosa ed il picciolo assai arcuato, sussurrandogli che ogni morso dato alla sua polpa avrebbe realizzato il suo desiderio più prossimo, sempreché - avvertì l'ospite - legato al cibo o al suo desiderio. Unica avvertenza non avrebbe mai dovuto morderne la punta.

Distratto dai molteplici convenevoli, P. non aveva riservato al momento soverchia importanza al dono, ma, rimasto solo, incuriosito aveva tratto di tasca la piccola sfera irregolare che sentiva pesargli in saccoccia e l'aveva osservata pensieroso. Il frutto mostrava un aspetto sconosciuto

ma attraente, la forma tondeggiante ma assai appuntita sull'alto lo faceva assomigliare ad una grossa goccia di alabastro scuro, ma morbida e tenera: quasi una sorta d'invito a ficcare i denti nella buccia per verificare quanto giusto fosse stato l'invito dell'ospite sconosciuto. Da uomo pratico e positivo, P. credeva prevalentemente in quello che vedeva e toccava con mano, sofismi e vaticinii lo incuriosivano poco e diffidava d'istinto da quanti, anche a fin di bene, gli si erano nel tempo offerti per le cure dell'anima.

Il frutto aveva un vago profumo dolce, più intenso se annusato all'innesto del gambo, più lieve e sfumato ove gli spicchi s'univano alla base. Rigitatolo un poco per le mani, l'uomo aveva atteso che la stanza fosse del tutto vuota, poi aveva provato ad assaggiarlo, però, mentre l'addentava, s'era ricordato dell'invito e nell'affondare i denti nella polpa, aveva espresso mentalmente il desiderio di possedere una rara bottiglia di vino, venduta ad un prezzo inavvicinabile anche per la sua ricchezza, che aveva ammirato il giorno innanzi in una famosa bottega. Aveva riaperto gli occhi mentre lo masticava con lentezza e ne assaporava l'accattivante gusto sconosciuto: al centro della tavola splendeva sotto la luce della lampada più luminosa la bottiglia desiderata, anzi, le bottiglie erano tre, ciascuna d'una annata diversa, ma tutte scelte fra i "cru" di quel raro vitigno.

P. aveva esultato silenziosamente di gioia, sia per l'inaspettato possesso, sia perché già s'era figurato di stupire i suoi prossimi commensali con questa mescita meravigliosa; aveva tastato delicatamente i vetri d'ogni bottiglia per accertarsi che fossero tutti perfetti e le aveva riposte nello stipo più vicino. Poi aveva guardato ancora il frutto: il morso ne aveva staccato solo una piccola porzione marginale e la tentazione di incamminarsi a furia di piccoli bocconi lungo un sentiero di infinite prelibatezze ora lo prendeva alla gola, gli pulsava ormai nel collo e gli martellava le tempie. Se avesse chiuso di nuovo gli occhi, si sarebbe immaginato un intero universo fatto di leccornie, di primizie, d'antipasti di verdure e di carne, oppure formato da sapidissimi assaggi di pesce messo a macerare nel più prelibato degli aceti, e poi di primi piatti talmente abbondanti da precludergli ogni spiraglio d'orizzonte con tagliolini ricoperti di enormi funghi porcini, lasagnette leggere e vellutate cosparse di tenere salse di nicola, tortiglioni di pasta fredda con scaglie di tonno sott'olio, grandi capperi salati, cubetti di prosciutto affumicato

e liste colorate di peperoni dolci e piccanti cui sarebbero seguite senza sosta carni appena passate alla brace, profumate di timo e d'olio d'oliva, arrostiti di selvaggina guarniti d'ogni piacevolezza, verdure scottate alla griglia, patate cotte nella cenere ed insaporite d'aglio e prezzemolo, e carni bianche lessate, profumate d'essenze, impreziosite dalla mostarda che traboccava, s'allargava sul piatto, tracimava dai bordi per spandersi poi, placida e costante, sulla lucentezza del tavolo..., sino a lambirgli le gambe.

L'improvviso movimento che aveva fatto per non farsi sommergere l'aveva riportato alla realtà. S'era guardato attorno sbattendo le palpebre e s'era rammaricato che tutto fosse stato solo un sogno: nessuna bottiglia di vino occhieggiava dallo stipo spalancato, la tavola già sparecchiata appariva ora sgombra da ogni portata, e mentre dal fondo del corridoio gli proveniva il rumore delle stoviglie lavate e messe ad asciugare, accanto alla sedia, in un piattino di pelino dall'opaco splendore, il frutto rosso sembrava guardarlo ed irriderlo, mostrandogli - quasi fosse una bocca aperta in un riso di scherno per la faciloneria con cui aveva creduto a quella sorta di promessa incantata - la parte biancheggiante già addentata. A quella vista P. aveva avuto un moto di stizza, con la mente s'era visto nella stanza, immobilizzato nella sciocca adorazione d'un frutto sconosciuto ma non per questo certo miracoloso, e poi s'era immaginata l'ilarità dell'ospite senza nome che glielo aveva donato e l'aveva visto, chinato in due dal riso, mentre raccontava agli altri commensali la sua ingenuità e ne miniava la stolidità e - soprattutto - il doloroso stupore per i desideri non realizzati. Gli era sembrato quasi di sentire attraverso le mura le urla di scherno che montavano d'intensità e di corridoio in corridoio s'affacciavano a tutte le camere del suo palazzo, per cercarlo, per trascinarlo e deriderlo in una beffa senza fine. Il frutto era ancora lì, nel piatto, incurante della tempesta emotiva scatenata, immobile, col picciolo appoggiato al bordo, la buccia rossa leggermente sollevata a mostrare l'interno bianco, morbido e compatto. Allora P. l'aveva afferrato ed aveva fatto l'atto di scagliarlo nelle braci del camino, ma s'era fermato con la mano alzata, quasi che il movimento l'avesse repentinamente rinsavito. Aveva pensato che fosse inutile gettare nel fuoco qualcosa che, malgrado tutto, gli era sembrata buona ed apprezzabile. Non era certo colpa del frutto se s'era lasciato irretire da un villano incapace di ringraziarlo adeguatamente per l'ospi-

talità ricevuta. Né - in fondo - era poi così grave l'essere soggiaciuto a quello che gli appariva ora solo come uno scherzo innocuo benché di dubbio gusto.

Il braccio ancora alzato s'era quindi piegato velocemente verso il viso e il frutto era stato ingoiato in un solo boccone, picciolo compreso. L'uomo aveva iniziato a masticarlo lentamente, e più i denti penetravano nella polpa più questa liberava il suo meraviglioso sapore, riempiendogli la bocca con un nettare dalla dolcezza estrema ed avvolgente, profumata come un incenso orientale e al pari di questo capace, se assimilata in eccesso, di trasmettere il corpo una sorta di oblio infinito ed ammaliante. Un approdo dalle stanchezze della giornata, un anticipato ristoro per le ansie della notte imminente, un balsamo per le incertezze del futuro che ad ogni mattino - comunque - gli si sarebbero ripresentate. P. aveva dormito il più profondo dei suoi sonni, nel quale gli era sembrato (o aveva immaginato che gli sembrasse) di sentirsi scodellare da un sogno all'altro, di perdersi in un labirinto di ricordi sminuzzati e stravolti ove passato e presente si mescolavano all'interno d'un enorme crogiuolo per poi distillarsi in gocce resinose e velate, ognuna capace di vedere e di riflettere il mondo circostante nella sua mente, come se sul suo corpo si fossero d'improvviso aperti mille e mille occhi curiosi e voraci.

Da un luogo che gli era parso senza tempo, attraversando uno spazio che tale non era, P. aveva sentito che lentamente riemergeva nel mondo reale, abbandonando i sogni che l'avevano frastornato e - soprattutto - cercando di lasciare definitivamente alle spalle quella sensazione straniante d'aver un corpo pieno d'occhi spalancati sull'alba che arrossava le ultime nuvole notturne. S'era mosso indolenzito da quella che ricordava essere la sedia ove s'era assopito, cercando una posizione meno scomoda per riprendere l'estasi del dormiveglia, ma il movimento del corpo divenuto improvvisamente oscillante gli aveva impedito di riaddormentarsi, trascinandolo invece in una sorpresa inquietudine. Aveva mosso le braccia per stabilizzarsi, ma non aveva ottenuto alcun beneficio, e così pure nulla gliene era venuto da quello che gli era parso il movimento delle gambe: gli sembrava di dondolare con esasperante lentezza, avanti e indietro per una, dieci, cento o mille volte, sentendosi però incapace di regolare autonomamente quel movimento che lo portava - ora se ne rendeva perfettamente conto - a lambire col viso qualcosa di freddo.

Spaventato, s'era convinto ad aprire gli occhi che sino ad allora l'avevano protetto celandolo in un buio senza sobbalzi, e aveva visto. P. vedeva dappertutto, vedeva sopra, sotto, di fianco, sui lati contrapposti, al vertice, sotto la base, vedeva dalle guance, dalle braccia, dalle punta delle dita, ogni parte del suo corpo era un occhio capace di ruotare all'infinito indipendentemente da quello che tutti gli altri suoi occhi facevano nello stesso momento. Gli occhi cresciutigli in testa, tutti allungati in fila verso l'alto ove terminavano in un altro occhio più grande gli rimandavano l'immagine d'una linea di confine tonda e lucida, leggermente sagomata, mentre gli occhi posti sul ventre guardavano una superficie piana e traslucida, dall'aspetto metallico, dappertutto eguale a se stessa, come eguale era (e tutto ormai glielo confermava) l'orizzonte. Incapace di capire, l'uomo s'era mosso, e s'era sentito rotolare da una parte all'altra del piatto, mentre questo oscillava ad intervalli regolari, come se qualcosa o qualcuno, lo spostasse camminando lentamente.

Poi non aveva visto più nulla e gli era sembrato che fosse di nuovo calata la notte, una notte senza sonno e senza sogni. Allora aveva aguzzato l'udito, sforzandosi di capire cosa mai fosse successo, e aveva avuto la sensazione di percepire un mormorio strano dapprima indistinto, poi intelligibile: aveva udito - e l'aveva riconosciuta immediatamente - la voce del suo ospite misterioso che sollevando di scatto la pezza che ricopriva il piattino ed offrendo così il nuovo frutto rosso ad un nuovo anfitrione che mostrava d'aver le stesse fattezze possedute da P. sino alla sera precedente, gli diceva in un sussurro: -"Con questo frutto esaudirai tutti i tuoi desideri, qualsiasi cibo sarà per sempre tuo. Attento però, mai dovrai morderne in alcun caso la punta"-.

Ezio Maurizi

DIFENDIAMOCI CON CECCARIUS

Nell'*Apollo Buongustaio* per l'anno 2000 ho soffermato il mio particolare interesse sull'articolo "Cerchiamo di difenderci" scritto con accorata ed allarmata preoccupazione da Luigi Ceccarelli, le cui considerazioni sulla graduale perdita del gusto, dei sapori, degli effluvi della tavola, hanno sempre fatto parte dell'angustia dei soci dell'Accademia Italiana della Cucina cui ho l'onore di appartenere.

E' vero: il gusto a tavola contrasta vistosamente con l'attuale frenetico modo di vivere, con la fretta di chiedere il conto e sparire, con il bombardamento pubblicitario di nuovi prodotti all'insegna del *fast food*. Esso appare ormai ridotto al lumicino e molto bisognerà adoperarsi per sfuggire alla conseguente intossicazione, alla indigestione per troppa fretta, e difendere le nostre tradizioni gastronomiche prima che quella fioca luce si spenga del tutto.

Non é esagerato affermare che è anche una questione di civiltà.

Sembra tuttavia che qualcosa cominci a muoversi. Ce lo fa pensare e sperare Gianni Franceschi, direttore della rivista mensile della nominata Accademia, che nell'editoriale dello scorso febbraio, intitolato "Gusto e Buon gusto" descrive alcune iniziative prese in campo scolastico, su sollecitazione del Centro Studi del Sodalizio, dedicate specificatamente all'educazione al gusto dei giovani alunni, rendendone partecipi tutti gli organi responsabili statali e regionali.

C'è da ricordare che quando Orio Vergani (fondatore nel 1953 dell'Accademia Italiana della Cucina) pregò il padre di Luigi Ceccarelli, Giuseppe, famoso giornalista che si firmava Ceccarius, di istituire la Delegazione di Roma dell'Accademia, egli vi provvide a tamburo battente e ne divenne primo Delegato nominando Condelegato Luigi Volpicelli.

Tali importanti personaggi, fedeli agli indirizzi Statutari dell'Accademia, considerarono di primaria importanza la difesa dei valori delle tipiche cucine regionali, dando una impostazione poi sempre mantenuta da tutti i successori di Ceccarius fino a Giuseppe Dell'Osso, ora Presidente Nazionale, ed all'attuale Delegato Gabriele Gasparro.

Non ho avuto la fortuna di conoscere di persona Ceccarius, ma in tanti anni di Accademia di cui lo scrittore fu autorevole membro come rappresentante del Gruppo dei Romanisti, la frequentazione di Luigi Volpicelli, Secondino Freda, Luigi Papo e di molti altri che lo hanno avuto in dimestichezza e alta stima, sono state numerose le opportunità in cui si è parlato di lui; che del resto mi era ben noto attraverso i suoi articoli, diventati per tutti gli amanti delle tradizioni artistiche, gastronomiche, folcloristiche di Roma, in sostanza per chi ama Roma nella sua complessa totalità, una ricca fonte di ricerca di notizie.

Ultimamente, per esempio, ho avuto modo di rileggere quanto Egli scrisse nella *Strenna dei Romanisti* dell'anno 1964 per informare sulla breve vita della Saletta di Aragno, un foglio nato al Caffè Greco per iniziativa di qualificati esponenti della vita artistica di Roma, tra i quali Ermanno Amicucci, Adone Nosari, Sergio Tofano ma che, purtroppo, è durato solo tre numeri.

Sarebbe troppo lungo citare tutti gli illustri frequentatori della celebre Saletta che Ceccarius in quel suo lungo articolo descrive facendoci conoscere ognuno di essi con dovizia di particolari.

Sono stati il numero e la qualità degli uomini che si ritrovavano in quella Saletta dell'Aragno dove rappresentavano da protagonisti una effervescente scapigliatura, a caratterizzare la vita artistica della Capitale dalla prima metà del Novecento alla molto rimpianta chiusura del Cenacolo.

Mario Moretti

IL VATE E LA CUCINA

“Assai poche dame potevan gareggiare con la marchesa d'Ateleta nell'arte di dar pranzi.

Ella metteva più cura nella preparazione di una mensa che in un abbigliamento. La squisitezza del suo gusto appariva in ogni cosa; ed ella era, in verità, l'arbitra delle eleganze conviviali. Le sue fantasie e le sue raffinatezze si propagavano per tutte le tavole della nobiltà quirite”.

Quest'invitante premessa che fa pensare a raffinatezze culinarie, di piatti prelibati, di gustosi manicaretti, viene ben presto delusa nelle ben dieci pagine nelle quali Gabriele d'Annunzio nel *Il piacere* descrive il pranzo aristocratico in casa della marchesa d'Ateleta. L'attenzione si sposta alla cura maniacale con cui D'Annunzio descrive la tavola, i piatti d'argento e di cristallo, l'atmosfera elegante e sensuale che circonda il pranzo, le toilette delle dame, le decorazioni, i fiori, i profumi. Resta misteriosa la composizione delle portate. Solo fugaci accenni al vino, “biondo ghiacciato come un miele liquido”, e poi “al vin ghiacciato di Sciampagna”, adoperato per sottolineare la provocante desiderabilità d'Elena Muti. Nemmeno lo “splendidissimo” dessert, “vero lusso d'una mensa”, sfugge a questa regola.

Questa delusione accompagna anche gli altri romanzi di Gabriele D'Annunzio, il quale era assolutamente astemio e nel suo ascetismo maniacale preferiva pranzi frugali. La vaghezza della descrizione del cibo, che si intreccia spesso ad un velato erotismo, è come una strategia di rappresentazione da parte delle classi aristocratiche e borghesi, le quali privilegiano la forma, la funzione estetica, alla sostanza, al contenuto, che è invece sottolineato dalle classi inferiori e povere, dalla loro “necessità di nutrimento”. Nel cibo, dunque, prevalgono erotismo, lusso, raffinatezza estetica. Gli stessi elementi che caratterizzarono durante la sua vita il Vate.

Per d'Annunzio, che tutto esaltava, anche la cucina era “sacra”. La cuoca, era una donna veneta, Albina Becevello, era chiamata “Suora Albina” oppure “Suora Intingola”. Alla cuoca d'Annunzio faceva avere quotidianamente veri proclami, vergati con la sua grafia svolazzante,

nobilitando così una banale consuetudine quotidiana, anche per ordinarle solo una cena frugale: una fetta di vitello, un po' di prosciutto, delle uova al tegamino. In queste ordinazioni, d'Annunzio, ormai avanti negli anni, si mostra parco, come nelle sue antiche abitudini. Ordina "un risotto magistrale, una frittata", oppure "ossobuco", "asparagi di monte senza olio". A volte si firmava il "poaro vecio", e pregava la cuoca di fargli mangiare cose semplici, frugali, *"perché le altre cose sono troppo buone e mi tentano e io debbo mangiar poco"*. Ogni tanto aveva un sussulto, e allora preferiva le minestre, le pernici, la cacciagione. Invocava "intingoli" e "squisitezze" in un risveglio d'erotismo e sempre attento alle forme, alla raffinatezza, come se si saziasse dello spettacolo, non della sostanza.

I suoi personaggi, che nutrono più "l'appetito sentimentale" che non il piacere della gola.

Chi visita il Vittoriale, l'immenso bric-à-brac in cui si ammassano oggetti d'ogni sorta, spesso kitch, non mancherà di notare il menu che "L'Immaginifico" ordinò alla "Sacra cucina" della sua villa sulle colline di Gardone Riviera, dove aveva invitato a colazione alcuni amici veneti. Il menu è ben visibile nella sala intitolata alla pianista Luisella Baccara, amante di d'Annunzio dai giorni di Venezia a Fiume, e reca la data 18 marzo 1926. Ecco le portate:

"Pasta suta col toceto. La gelatina di Bùccari. Cotoletine vestite con carciofeti e patate novelle. Formaggio a scelta. Piri coti e pasta sfojata. Fruti in sorte. Caffè forte".

Niny Carbone Muzio

TRIPÌ E LA SUA CUCINA POVERA

Tripi, la cartaginese Abacenum del V secolo a.C., è (ma chissà perché mi viene da dire: "era") un paesino di montagna, montagna alquanto ripida, tanto che le sue case, viste da lontano, sembrano appollaiate, una sovrapposta all'altra.

Lì io nacqui e lì ho trascorso la mia fanciullezza. Lì io conobbi il fascismo e le sue guerre e la fame che ne conseguì. Ma, come sempre avviene nelle vicende umane, questa faccia brutta della realtà, ebbe un risvolto positivo, costituito dall'ingegno umano che, stimolato dalla necessità, faceva inventare imprevedibili, squisite pietanze, ricavate soltanto con quello che si trovava in giro nel terribile periodo della guerra, e, ciò nonostante, gustose e nutrienti.

Allora pensavo che il mondo fosse tutto lì, in ciò che si vedeva racchiuso nell'orizzonte dall'alto del castello, e mi pareva immenso; non sapevo che, dietro l'angolo, il mondo addirittura iniziava, con le sue molteplici bellezze e le sue altrettanto molteplici brutture. Mondo che oggi, nell'età matura, mi appare addirittura piccolo, tanto la sorte mi assegnò di girarlo, in lungo e in largo. E Tripi è rimasto soltanto un ricordo, adagiato nel sogno della mia fanciullezza, in quell'aureola ove si cela soltanto ciò che meriti il rango di ricordo: il resto è soltanto memoria qualsiasi, rimembranza, non di più.

Nel ricordo vedo ancora la mia famiglia, mia madre e mio padre. E di entrambi, malgrado i tanti anni trascorsi, ho viva la memoria. Da mia madre ho imparato tanto del patrimonio che mi ha consentito di affrontare il mondo; da entrambi ho ereditato, tra l'altro, la passione e la fantasia per la cucina, la capacità di ottenere, da poche e povere cose, capolavori del gusto, ma anche dell'aspetto, capaci di riscuotere plausi convinti anche in banchetti raffinati.

Allora Tripi contava circa ottomila abitanti, oggi ne conta intorno a seicento. Si diceva, allora, che a Tripi ci fossero le più belle ragazze della provincia di Messina e ciò, indubbiamente, contribuiva a rendermi orgogliosa di essere... *abaceniense*. Ma oggi, tornandovi dopo tanti anni, ho avuto l'impressione di camminare su rovine e macerie desolate, e i fichi-dindia, una volta variopinti e vettanti contro l'azzurro del cielo, mi

apparvero come cactus inselvaticiti. Ma la vista di questo cactus contorto e deforme, mi ha, improvvisamente, rivelato come l'odierno consumismo e la pubblicità martellante che l'accompagna, quasi a sancire un benessere diffuso a piene mani, abbiano derubato le nuove generazioni di un patrimonio immenso, che le vecchie generazioni si erano tramandate. Perché ho comparato l'odierna attitudine al *fast-food*, al cibo confezionato, precotto, sintetico e asettico, con la nostra capacità di mangiare non soltanto il frutto del ficodindia ma, addirittura, le sue bucce da cui si otteneva una frittura più squisita che se si fossero utilizzati funghi pregiati.

R. Ricordo che mia madre, una volta tolto il frutto dolcissimo e ricco di semi (con il quale si faceva, a volte, anche la marmellata) pelava per bene, con un coltello, la buccia in modo da liberarla totalmente dalle spine e dalla pellicola che le supporta. poi le infarinava, le passava nell'uovo battuto e, quindi, nel pan grattato. le friggeva in olio bollente e aveva, così, ottenuto una pietanza squisita, energetica e dal costo irrisorio.

E poichè non le difettava un certo spirito burlone, metteva insieme bucce di tre colori (verdi, bianche e rosse: i fichidindia, infatti, hanno frutti di almeno sei-sette colori diversi) e le portava in tavola con uno squillante. "viva l'Italia!"

Non soltanto le bucce, ma anche le particolari foglie, le cosiddette pale del ficodindia, almeno le più tenere, venivano usate in cucina.

R. Infatti, pelandole attentamente in modo da liberarle dalle spine (come per le bucce) si mettevano a bollire, si tagliavano a strisce e si condividevano, quindi, con cipolline e pomodoro crudi tagliuzzati, olio, aceto, origine, sale e una punta di peperoncino.

Il sapore, questa volta, non è un granchè ma pare che si tratti anche di un toccasana contro il diabete. E' conosciuta e usata, in questo senso, anche in Messico, dove di erbe, e relative qualità medicinali, se ne intendono davvero.

R. Persino il fiore che germoglia sulla sommità di ogni frutto, prima che questi maturi completamente, veniva utilizzato facendolo essiccare al sole e mettendone i petali in infusione in acqua bollente: se ne otteneva una tisana dalle notevoli qualità diuretiche e rinfrescanti.

Il fattore economico era il motivo conduttore del modo di cucinare e di nutrirsi. Poiché oggi l'Italia sarà pure tra i cinque o sei Paesi più indu-

strializzati del mondo ma, cinquant'anni fa, era in condizioni ben diverse, a economia contadina. il regime politico interno e i non facili rapporti internazionali che ne seguirono, ci costringevano a conoscere e coltivare, fin dai primissimi anni di scuola, oltre allo studio delle tradizionali materie curriculari, l'orto, i campi e gli animali. E ciò che si otteneva dall'orto, veniva utilizzato e consumato integralmente.

Tutt'ora, quando compro, ad esempio le cipolline fresche e l'addetto al supermercato accenna a tagliarne, per buttarle via, le *code*, un urlo, che mi sale dalle viscere della memoria, lo ferma e quello, sbigottito, mi chiede: "perché?"

R. E allora gli spiego che, lavando tali *code* e tagliandole sottilmente, si pongono gli *anellini* così ottenuti in una padella; si coprono appena con acqua, un po' di olio d'oliva, quattro-cinque spicchi d'aglio tagliati a metà, un pizzico di sale, una punta di peperoncino e si mettono a cuocere finchè l'acqua sia quasi completamente assorbita. si aggiunge mezzo bicchiere di vino, si continua la cottura finchè il tutto acenna a friggere. a questo punto vi si rompono due-tre uova e si gira il tutto per qualche minuto ancora.

Una pagnottella farcita con questa pietanza, nell'intervallo di scuola, era un'autentica squisitezza. Oggi possiamo farne un ottimo contorno e, se non si mettono le uova, uno squisito condimento per i maccheroni, con una manciata di pecorino grattugiato.

Ho contrassegnato con una *R.* i paragrafi che si possono considerare *ricette* culinarie.

Dedico al mio amico, poeta e pittore Mario Tornello questi ricordi di una infanzia coeva e con la promessa (spero non la consideriate una... minaccia!) di tornare ancora sull'argomento con il ricordo di altre *ricette povere*.

M'AVVELENO O MI PUGNALO?

«Una vecchia chè annegata / Di Venezia nel Canale, / Una donna disperata/ Che s'ammazza col pugnale! / Cannonate, schioppettate, / Navi a picco e incendiate, / Istrumenti di torture, / Stili, corda, boia, scure, / Armi, tossici, veleni, / E tant'altri giochi ameni! / Catafalchi, cataletti, / Col cadavere e i torcetti, / De Profundis, litanie, / Preti e frati, birri e spie! / Pozzi, Piombi, inquisitore, / Uno è morto, l'altro muore! / Grida, gemiti, urli, pianto, / Beccamorti, camposanto! / E cotesta baraonda / Me la chiamano: Gioconda !! / Oh! che gran giocondità !/ Tra, la, lera, tra là, là.»

Così un anonimo giornalista del "Farfulla" riassumeva la trama de *La Gioconda*, all'indomani della prima rappresentazione romana, avvenuta al Teatro Apollo nel gennaio 1877.

Sia pure in tono parodistico, quella sintesi burlesca coglieva perfettamente le caratteristiche del libretto che Arrigo Boito (sotto le mentite spoglie del *nom de plume* Tobia Gorrio) aveva scritto per la musica di Amilcare Ponchielli. Lo stesso artista (multiforme ingegno: poeta, romanziere, critico, librettista; e musicista: è suo il *Mefistofele*) darà altre prove di quello stile sofisticato e funambolico: come non ricordare i lambiccati virtuosismi di cui sono infarciti i libretti dell'*Otello* e del *Falstaff*?

Ma nella *Gioconda* Boito superò se stesso. Nei quattro atti del melodramma andato in scena per la prima volta alla Scala nell'aprile 1876 egli ha utilizzato la sua sfrenata abilità letteraria e drammaturgica, accatastando come in un divertito inventario tutto il trovarobato del melodramma.

Quanto all'intreccio, non posso che rinviare alla citata strofetta dell'articolista romano; vi propongo invece una rapida incursione nei meandri linguistici di questo prototipo del *grand'opéra* all'italiana.

Il primo atto s'apre con un coro di marinai e popolo: un coro di gioia, dal quale pilucchiamo questi versi:

"L'allegria disarmi i fulmini / Ed infrange le ritorte.", ove le catene, per fare rima baciata col verso successivo - che termine con la parola forte, son chiamate ritorte.

Nella scena successiva si presenta il bieco Barnaba, spia al soldo dell'Inquisizione Veneta; egli irride all'incosciente allegria popolare, alla quale contrappone se stesso con queste parole:

"E mentre s'erge il ceppo o la cuccagna, / Fra due colonne tesse la sua ragna", ove ragna (che fa rima con "cuccagna") sta ovviamente per ragnatela, ovverossia trama. Se dai sostantivi passiamo agli aggettivi, il campionario non è meno esilarante:

Gioconda si congeda dalla madre (la Cieca) definendo "erma" la pace che spira attorno a loro.

E Barnaba, nell'accusare la Cieca di stregoneria, definisce il suo mutismo "nefario", che sta per empio e scellerato.

Anche Enzo - il tenore conteso fra le due antagoniste, Gioconda e Laura - s'esprime in punta di penna e nel duetto con Barnaba, gratifica il suo truce interlocutore con squisitezze come queste:

"O satana furente lordo di sangue e fiel, / coll'ira tua demente tu m'hai scagliato in ciel."

Anche gli accenti non si salvano da questa sbrigliata manipolazione: e se un verso termina con "latèbre (= luogo recondito), potete star certi che quello successivo finisce con "tenèbre".

In questo sfrenato delirio verbale, il librettista non esita a fare giustizia sommaria delle consonanti: e, sempre per amor di rima, se un ottonario termina con "metro", il verso che lo precede esibisce uno "spetro" (invece di spettro).

Per non dire di qualche passo in cui le due bizzarre varianti (elisione consonantica e spostamento dell'accento) si sommano; come in questi versi tratti dalla famosa romanza del "Suicidio":

"Vinsi l'infausta / gelosa febre! / Or piombo esausta / Fra le tenebre!"

Al vertice di questo bizzarro catasto di "luoghi deputati" dell'opera lirica possiamo collocare una delle quartine inserite nel furibondo duetto fra Laura e Gioconda; vi si legge:

"Ed io l'amo siccome il leone/ Ama il sangue, ed il turbine il vol / E la folgor le vette, e l'alcione / Le voragini, e l'aquila il sol!"

In questa crestomazia di virtuosismi e di "topoi", poteva mancare il veleno?

Due ampolle vanno e vengono nelle ultime scene del terzo atto: nella prima c'è il veleno che Alvise vuoi far trangugiare a Laura, la sua fedifraga consorte:

"Prendi questo veleno; e già che forte / Tanto mi sembri ne' tuoi detti
audaci, / Con quelle labbra che succhiato i baci / Suggi la morte."

Nella seconda c'è il narcotico che Gioconda, sopraggiunta di lì a poco,
fa bere a Laura e che produrrà (come in *Giulietta e Romeo* di
Shakespeare, ricordate?) l'effetto di morte apparente:

"Quel narcotico è tal, che della morte / Finge il letargo ..."

Prima di scomparire, Gioconda ha cura di travasare il veleno di Alvise
nella fiala del sonnifero: non si sa mai ...

E invece, che delusione!

Nell'ultimo atto, al momento di immolarsi, morta, tra le braccia del
voglioso ma repellente Barnaba, Gioconda ci ripensa (perché?); e invece
di degustare l'ampolla che aveva giudiziosamente conservato, preferisce
pugnalarsi, con un estremo *coup de théâtre*, in omaggio al suo
ruolo di cantatrice da balera.



Ugo Onorati

PANCOTTO RUSTICO E SCONOSCIUTO

*In ricordo di mio padre, buongustaio,
e di mio nonno divoratore di pancotto.*

Tempi duri e pane duro in una dispensa vuota. Un po' di patate e mortadella per la numerosa prole, lavoro duro e malpagato per il capofamiglia: dall'alba al tramonto piegato sui filari delle vigne a potare, vangare, zappare, sotto la pioggia e sotto il sole, per poche preziose lire, che però non bastano neanche a comprare i lacci di scarponi chiodati da legare con il fil di ferro, pur di risparmiare.

I cannoni hanno sparato inutilmente per giorni contro le minacciose nuvole che, alla fine, hanno vomitato lo stesso grandine grossa sugli indifesi vigneti. Caduta la speranza di riscatto, il verde fogliame ha lasciato il posto a una bianca coltre di ghiaccio. A nulla sono valse le preghiere di donne e bambini, chiamati a raccoglimento dalla campana del Gonfalone. Così l'anno prima e così l'anno prima ancora per colpa della fillossera nera. Per tre anni i carrettieri sono andati a careggiare vino da altre cantine per le tavole degli ignari romani.

Il pane raffermo in cucina non si può buttare via, sarebbe peccato, e allora la fame e l'ingegno lo trasformano in qualcosa di appetibile ancora. Nella pentola d'acqua che bolle sul fuoco si butta il sale e uno spicchio d'aglio, ma solo per poco, da levare a cottura compiuta. Poi si aggiunge pane secco tagliato a tocchi robusti e si lascia cuocere per un minuto esatto. Il pane, insaporito e rifatto, viene quindi adagiato sul fondo di un piatto, cosparso di un cucchiaino d'olio e innervato di pecorino vero, contrastato da una più contenuta spruzzata di pepe nero.

La pancia è piena comunque e le dure incertezze della vita sembrano, dunque, più sopportabili.

VIA DEL BOSCHETTO

Avevamo appena lasciata la basilica di San Vitale, che avevamo visitato dopo fortissime insistenze da parte mia, che l'avevo convinta affermando (ed era vero ...) che ci tenevo proprio a vederla, affezionato com'ero al nome Vitale, quello del mio bisnonno.

La visita ci aveva ripagati della mia insistenza offrendoci non solo una visione di affreschi veramente preziosa, ma anche un senso di riposo e di requie che quasi tutte le chiese di Roma, in genere alla sera, riescono a dare, ma che a San Vitale sembrava molto più piacevole e gradevole che non in altre.

Usciti dalla basilica, salito il gran numero di scalini che dividono la chiesa da Via Nazionale, assordati nuovamente dal baccano della strada e istupiditi dal caldo della sera della metà di giugno, rimanemmo parecchi minuti a guardare San Vitale, laggiù in basso, e poi a guardarci negli occhi, lei ed io, con un senso di detto-non detto, una sensazione di spavento che non saprei definire ma che mi lasciava un non-so-che gusto amaro sulle labbra e nel cuore.

Eppure bisognava proseguire e abbandonare questa sensazione falsa ed estranea con una soluzione che non ci lasciasse il tempo, ad entrambi, di pensare e di accorgerci della nostra lontananza reciproca, del nostro non saper cosa dire e cosa pensare, del nostro distacco sempre più evidente. La soluzione migliore era quella di trovare un posto per cenare, e così ci mettemmo di buona lena a cercarne uno.

Stavamo camminando per Via Nazionale, ora su di un lato ora sull'altro, gettando l'occhio nelle vie traverse nella speranza di un colpo di fortuna che ci facesse trovare un posto buono. Stavamo pensando di dover scendere ancora più in fondo, verso il centro, mescolandoci così nuovamente al serpente caldo e avviluppante dei turisti con i cappelli colorati e i pantaloni corti, mentre il tramonto scaldava i nostri ricordi e il cuore pulsante della nostra civiltà sfavillava sotto di noi nei colori dell'estate ormai imminente.

"Roma è il sogno di un'anima che sta per svegliarsi in Paradiso" mi dicevi.

"O in Purgatorio" riflettevo io pensando alla rovina del traffico, del

rumore, degli odori.

Ci colpì la via dei Serpenti, un po' per il suo nome così particolare, un po' per il suo staccarsi irsuto dal nastro liscio ed uguale di via Nazionale, ultima appendice del geometrismo vagamente cartesiano dei quartieri "piemontesi", cordone ombelicale che va a perdersi nell'anima più vera e ingarbugliata del centro antico della città.

Presa via dei Serpenti girammo quasi per caso in via del Boschetto e lì, appena svoltati, vedemmo un'insegna di trattoria. Vederla e deciderci fu tutt'uno.

Noi torinesi restiamo solitamente sbalorditi di fronte alla vitalità delle trattorie romane, popolate da una fauna ingarbugliata di persone (donne, uomini, vecchi, ragazzi, bambini ...) di cui raramente si riesce a sciogliere l'intreccio di parentele e amicizie. In altre parole, non ce la facciamo a districarci tra chi siano i proprietari, chi i parenti, chi gli amici, chi gli aiutanti, chi tutte queste cose insieme. Tutto ciò ci dà irrimediabilmente la sensazione di non avere punti fermi sicuri, di non poter far riferimento ad una figura che sia salda e stabile: insomma, un senso di incertezza che, unito all'angoscia che ci dà l'avviluppo delle strade e dei vicoli del centro di Roma, ci conferma la nostra convinzione su quella che è la più affascinante contraddizione capitolina. Eternità di contro a precarietà, certezza di contro ad ambiguità.

Questa trattoria non sfuggiva alla regola. Anche qui un avvinghiante *ensemble* di persone che si muovono perduto tra i vari ambienti che costituiscono il locale; anche qui il senso di inafferrabilità dato dalla presenza di figure non sempre inquadrabili nei ranghi del personale di una trattoria; anche qui il senso di una familiarità che non capisci mai se vera o presunta, la sensazione di essere una presenza insieme estranea e familiare. Non sai se tu costituisca un piacere o un fastidio.

Il *menu*, in genere difficile da ottenere perché dai romani probabilmente viene vissuto come un ostacolo, un elemento troppo asettico di distacco, una sorta di impedimento alla collaborazione confidenziale tra cliente e cameriere, fu alla fine da me riscosso ma prontamente messo da parte. I piatti migliori non sono mai sulla lista, ma conosciuti solamente dall'oracolo-cameriere e confidati in genere agli avventori che se ne sono conquistata la fiducia. Evidentemente la fiducia era stata conquistata. Il cameriere aveva intuito la nostra pena interiore e ce lo faceva capire con tutta la forza del suo ruolo: confidandoci i piatti migliori

della serata. Eravamo non un fastidio ma un piacere, una presenza famigliare. Quella sera il piatto forte era la pasta e ceci.

“A metà giugno?” fu il tuo commento un po’ dispiaciuto “non mi sembra il piatto adatto alla stagione”.

Fortunatamente, come spesso succede, non ti diedi retta, forzai i tuoi dubbi e così due piatti fondi colmi quasi fino all’orlo ci fronteggiarono di lì a pochi minuti.

Un paio d’ore dopo ce ne uscimmo nel fresco della serata romana: i dubbi erano scomparsi, il futuro sembrava acquisire nuove certezze e il senso di precarietà che si era instaurato tra noi due appariva solo come un ostacolo di poco conto appena superato, come un intralcio passeggero che non solo non dava più fastidio, ma che anzi spingeva quasi al piacere dello scampato pericolo, alla gioia del guardare indietro a ciò che ci aveva angustiato.

Roma è davvero il sogno di un’anima che sta per svegliarsi in Paradiso.



Giuseppe Michele Pipitone

ACQUA PER I CAPRETTI

Bastiano, due fosse in cui galleggiavano pupille nere che illuminavano zigomi acuti e mento virile, coperti da una pelle come di tamburo. E’ questione di vita o di morte, disse, gli animali muoiono se non bevono e acqua neppure per i cristiani ce n’è. Non l’aveva detta tutta che questione di vita o di morte è anche per gli uomini, perché se gli animali muoiono il pastore è costretto ad abbandonare le terre dei pascoli, così sono tutte le sue fatiche, tutta la sua energia e tutta la sua vita che se ne vanno. Così muoiono i pastori.

Mi hanno detto che difendi la natura e quindi anche gli animali, allora cerca e trova l’acqua per salvarli.

Nino non volle dire che in quel territorio l’acqua non valeva neppure la pena di cercarla, perché il territorio del marcato di Bastiano è dominato dalle argilliti silicee del Cretaceo; il periodo in cui vissero i dinosauri che non vi avrebbero mai lasciato un’impronta, perché quelle terre non erano ancora emerse; allora i fondali marini si trovavano a parecchie centinaia di metri di profondità e da questi si alzavano coni vulcanici che con le loro infinite eruzioni, periodicamente trasformavano le acque in gel di silice che si depositava sui fondali con ritmi dalla frequenza impressionante.

Era una situazione piuttosto comune ai tanti mari che allora formavano l’oceano Tetide che nel periodo Cretacico dell’era Mesozoica separava due continenti, Laurasia destinato a dare origine ad Europa, Asia ed America settentrionale e Gondwana che invece avrebbe generato Africa, Arabia ed America meridionale. Nino era sicuro che Bastiano sarebbe rimasto affascinato dalla ricostruzione paleogeografia, ma non gliene parlò neppure.

Ne venne fuori un sottosuolo di piccoli mattoni accuratamente disposti, ognuno come un acquoso lattigine dai colori scuri. Le terre emerse presero un paesaggio di strette vallecicole alternate a lunghe dorsaline di val-loncelli incassati e di gibbosità accentuate che come lunghe ombre si allungano con regolarità sulla superficie.

Le argillite silicee fungono da acquicludi sono cioè impermeabili; su quel suolo l’acqua può solo scorrere, non ha possibilità di infiltrarsi e

raccogliersi in serbatoi naturali per formare acquiferi che pure ci sono ma si trovano ai margini ed alimentano le sorgenti dei territori limitrofi: una beffa e una maledizione per Bastiano.

In queste terre querce, roverelle e lecci hanno fatto ricorso alle piogge mentre gli animali si abbeverano a torrenti e ruscelli, almeno fino a quando non sopraggiunge la siccità.

A Nino sembrò che il suo silenzio fosse durato un attimo, a Bastiano parve un'eternità, e se ne rese conto quando rialzò lo sguardo sul suo volto e non ebbe il coraggio di rovinarne le attese; un sopralluogo poteva ancora far sperare.

Nino fu portato al mercato, il tradizionale recinto in pietra dentro cui si svolgono tutte le attività della pastorizia, suddiviso negli ovili, nel circolo della mungitura ed accanto il magazzino della ricotta e la stanza in cui i pastori trascorrono le lunghe giornate invernali al riparo dal freddo quando la nebbia sospende la luce tra cielo e terra. Vide i figli di Bastiano che del padre dividevano le ansie febbrili ma con l'energia e la rabbia dei giovani erranti e solitari della montagna.

Vita e morte sembravano accompagnarlo: sulla parete appeso ad un lungo chiodo stava un capretto col ventre svuotato ed incannato, accanto il palloncino del suo stomaco che sarebbe servito per la ricotta; in un ovile vide un caprettino appena nato riuscire a sollevarsi sulle esili zampe dopo ripetuti e buffi sforzi. Vide l'implorante attesa delle capre davanti al recinto per allattare i propri caprettini, e ne vide uno isolato, nero con le orecchie basse e la coda nascosta abbandonato dalla madre e destinato a non sopravvivere.

Nino si spinse nei dintorni del mercato alla ricerca di una probabilità, trovare un affioramento di brecce calcaree che potesse costituire un acquifero limitato e confinato dalle argilliti silicee sia lateralmente che verticalmente.

Santa Maria dello Stretto è una piccola gola attraversata da un torrente che ha eroso una piccola dorsale di brecce calcaree. Nell'alveo del torrente macchie di rovi e arbusti ed aria dal sapore di pioggia fresca.

Nini osservò i versanti della dorsale, la loro declinazione e l'inclinazione degli strati ed ammise la possibilità di una falda idrica che doveva essere sufficientemente potente perché nell'alveo del torrente, zona di maggiore erosione, la sua piezometrica era prossima alla superficie topografica. Bastava portare la piezometrica della falda ad affiorare su

questa. Decise di fare scavare sull'argine, niente trivella solo pala e piccone, che acquiferi calcarei così limitati sono delicati come bambini, rischi di fargli male se agisci con troppa forza.

Bastiano e i suoi figli scaricavano le loro ansie affondando i picconi e l'aria risuonava anche dei loro ansimi. Nino li osservava muto e ne seguiva lo scavo.

Il pozzo non dovette essere profondo, appena due metri e lo si poteva emungere per ore senza che il suo livello dinamico ne risentisse.

Gli animali erano salvi.

Dopo aver portato l'acqua ai capretti, alle capre ed agli agnelli, una sera attorno al fuoco si consumò il pasto di ringraziamento alla Natura; i figli di Bastiano sacrificarono un capretto ed un agnello castrato, li appesero agli uncini, aprirono le loro pance e li spellarono, con gesti antichi e sapiente rapidità.

Dopo conficcarono con un coltello, nelle carni del capretto, aglio, formaggio e pepe e lo cosparsero di salmoriglio, una mistura di olio origano, lo posero come a cavalcioni su una tegola ricurva di terracotta e con calma infilarono tutto nella bocca del forno.

Attorno al fuoco, Bastiano si sedette accanto a Nino e gli passò il bicchiere che riempì di vino rosso di montagna, Tannico e leggero. Brindarono al suono dei bicchieri ed in silenzio cenarono con capretto al forno e castrato alla brace e per dessert ricotta di capra, dolce e squisita malvasia di latte.

ER PRANZO DE LI SAPUTI

Li mattoni sò monni come puro le mano,
abbruleno li gotti, un servo su le cocce
ce intreccia le ghirlande, e 'n antro drento a un piatto
ce mette 'na manteca co 'n odore che sturba.
'Na damiggiana pare che manna er bonumore:
là ce sta er vino pronto che nun ciamanca mai
in tubbi sprofumati davanti a 'gn'invitato;
e ce sta puro l'acqua che mica s'ha da béve...
Ce stanno le pagnotte bionne sopra a la tavola
e miele che a quarcuno je po' rifà la bocca.
Li manolini sòeno le canzoni più belle
ner mentre quattro o cinque de 'st'ommini saputi
vònno pregà che sii er pranzo benedetto.
E doppo daje a béve pe quanto lo pòì aregge
e tornattene a casa senza che t'accompagneno,
sarvo si sei 'n bocchetto; ma dovemo stimà
chi doppo tanti gotti nu' scastagna, ma parla
come chi cià memoria e se comporta bene,
chi nu' racconta bubbole, favole de pischelli
che nun serveno a gnente. E c'è lo sprocedato
che a panza piena dice: "Che Dio sii ringraziato!"

Traduzione di Giorgio Carpaneto

CAFFÈ LETTERARI E BOHÈME A PARIGI

Un luogo dell'anima è, senz'altro, Parigi maestosa e miserabile, scanzonata ed austera, dove, se vi hai soggiornato per qualche anno, hai lasciato una parte della tua anima a vagare tra tanta storia incisa Sulle sue pietre.

Tra le vie che convergono a Saint-Germain des Près e al Boulevard Saint-Michel (che s'intersecano) dove palpita la parte più significativa della Rive-Gauche, oltre che di vita cittadina, Parigi pulsa di quella politica, artistica e letteraria segnata da sommi luoghi che hanno fatto parte della sua storia.

Dai "bouquinistest" ancorati sugli spalti della Senna e fino a Montparnasse e da Saint-Germain des Près al Pantheon, tra caves e brasseries dove il libro, la parola, la poesia stanno di casa, aleggiano, sospese, le presenze di grandi personalità del passato remoto e prossimo come Diderot, Verlaine, Rimbaud, D'Alembert e, più vicino a noi Sartre, Simone de Beauvoir, Prévert, Hemingway e numerose altre che vi trascorrevano interi pomeriggi, se non mattinate, a dissertare su tutto, scrivendo o tracciando su fogli sparsi sui tavoli di marmo le trame delle loro riflessioni.

E' questo il Quartiere latino: il rione della Ruche, degli editori, delle Gallerie d'arte, delle librerie di rarità letterarie, di *ateliers* di artisti sommi ed ignoti che vibra di luce propria. Dove la *vie bohémienne* miserevole di molte menti sconosciute si scontra con lo sfolgorio eccitante della moda più lussuosa.

Come ogni capitale internazionale, anche Parigi vanta i suoi ritrovi culturali dove sono coagulate idee avanguardistiche.

Il primo caffè letterario al mondo, in assoluto, ancora oggi tra i più frequentati, vi nasce alla fine del secolo diciottesimo in Rue des Fossés Saint-Germain, di fronte alla *Comédie Française* e porta il nome del suo geniale fondatore, il palermitano Francesco Procopio dei Coltelli che diede vita a quella delizia ghiacciata, apprezzata in tutto il mondo ch'è il gelato.

Il "Café de Flore" a Saint-Germain ed il "Deux Magots" nacquero ben dopo il "Procope" costituendo anch'essi luoghi ideali per menti elette.

Questi i luoghi della memoria dove le mie giornate dipinte trascorrevano al cavalletto o tra un atelier e l'altro tra dissertazioni sull'Arte tali da essere anteposte, financo, agli stimoli famelici dello Stomaco. E lì, tra i vicoli di Montmatre, la Rue Rustique, Rue Norvin, Place du Tertre e "Le lapin agile" (ritrovo storico degli Impressionisti, fino all'ultimo epigono, il vecchio Utrillo) ho vissuto una stagione di fervente acquisizione artistica che si è ancorata nell'anima anche per le memorabili notti di svagata gioventù, di avvenimenti teneri ed indimenticabili colmi di voluttuosa armonia.

E tra le scorribande notturne, puntualmente segnate da puntate nei tanti bistrot, accadeva, talvolta, di dar vita ad un'idea improvvisa nata per recondito bisogno di calore umano. Per cui germogliava dal branco in movimento un "andiamo a cenare in casa di..."

Ritrovandoci, dunque, nella modesta abitazione di uno di noi, stravacati per sfinimento fisico e mentale, coagulava l'idea promotrice.

Una di tali cene improvvisate all'insegna della più viva goliardia mi permase ancora nella mente per avermi svelato (io allibito) le mie sommerse qualità culinarie. Fu quando, in casa di un pittore peruviano, colsi, proveniente dalla cucina, aerea, una proposta blasfema che m'innorridì. Si proponeva, per incompetenza, di cucinare gli spaghetti che avevo acquistato ponendoli in pentola "in acqua fredda" (sic).

Mi sentii ferito da simile bestemmia ed in un impeto di orgoglio nazionale mi proposi come improbabile cuoco con angelica incoscienza, sorella dell'incompetenza.

Mi ressi forte. Sfogliai velocemente la mia memoria per trovarvi un sito di cucina casalinga. Non vi trovai nessun, pur vago sostegno.

Scartai, subito, la pasta con aglio e olio per non scontrarmi, eventualmente, con chi abborriva quell'umile ortaggio. Ma per quell'impeto di presunzione di cui mi ero bollato dovetti guardarmi intorno, in cucina, alla ricerca di ingredienti che avrebbero potuto stimolarmi la preparazione di un semplice e gustoso condimento.

La fortuna fu dalla mia parte quando i miei occhi furono illuminati dalla visione angelica di un mezzo pacchetto di pangrattato ed un barattolo di alici deliscate. Due ingredienti francescani, basilari per ciò che mi attraversò, all'improvviso, la mente.

Fu la luce !

Una ricetta contadina, centenaria, mi era venuta a galla ricalcata dalla

memoria, non perché avessi vaghe nozioni culinarie, ma per distratti ed involontari ascolti in casa mia. Mi prefissi, così, di realizzare un primo piatto appetitoso, semplicissimo, di campagna, che fonde povertà e fantasia. E' pur vero che anteposi un eventuale insuccesso, ma ottenni un collettivo sprone al rischio. Sostenuto, dunque, dalla fiducia accordatami, posi a disfare in olio bollente sei di quelle alici (considerando le sei persone ch'eravamo) in cui spezzettai quattro pomodori maturi e quattro spicchi d'aglio aggiungendo un bicchiere d'acqua e disdegnando il sale. Triturai tutto con la mestola per pochi minuti sino al diffondersi del profumo di un sughetto cui aggiunsi, prima di spegnere, prezzemolo sminuzzato a mano.

A parte, avevo già brustolito almeno sei cucchiainate di quel pangrattato su un padellino, appena velato di poche gocce di buon olio di oliva fino a fargli raggiungere, in continuo rimescolio, una doratura degna di una cornice del settecento.

Tutto qua !

Scolati gli otto etti di spaghetti, rigorosamente al dente, vi versai quel saporito sughetto rimestando energicamente.

Fatte le porzioni, cosparsi di quel dorato ingrediente ogni piatto, sollecitando i commensali ad una ulteriore rimestata, al fine di ottenere un buon amalgama ed attesi trepidante le loro reazioni.

Alla prima forchettata vi fu un silenzio inespressivo, ma dalla seconda in poi fu tutto un annuire, a bocca piena, a conferma di una bontà a loro sconosciuta.

Ero fiero di me, di quella cucina umile e gustosa, della Sicilia del mio ardimento.

Il poeta ch'era tra noi, alla fine del pasto, corroborato da un buon *beau-jaulais*, m'improvvisò un amabile madrigale cui non furono estranee assonanze tra il mio cognome e "Quai de la Tournelle".

IL NOCILLO LUCERINO DELLA ZIA PIA

Le ampie e numerose stanze del settecentesco palazzo de Nicastrì, solitamente silenziose e quiete, anche per essere gli inquilini in numero appena superiore ad una ronda, verso la metà di giugno erano puntualmente percorse da una elettricità ambientale chiaramente percepibile. La zia Pia smetteva spesso di cucire a macchina camicie destinate ai poveri (aveva accettato “per puro spirito di servizio” di essere per un biennio presidentessa delle Dame della Carità, ma questo non aveva mutato la sua vita, anzi al contrario l’aveva infittita di “doveri”) o di sferruzzare seduta sul divano davanti alla Cappella, per andare senza ragione apparente in cucina, regno incontrastato di Raffiluccia, la cuoca, da questa gelosamente difeso con astuzia e pervicacia incredibili. Dico “regno” a buona ragione, perché la cucina aveva le dimensioni di un appartamento cittadino: pavimento e pareti con mattonelle di Vietri a dadini bianchi e neri, una diecina di fornelli a carbone e due forni a legna, ai muri un centinaio di pezzi di rame (eppure un paio di quintali ne erano usciti per essere donati alla Patria negli anni Trenta), all’apice della volta (6 m.) un tondo lucernario da cui il lampadario cadeva su un grande tavolo col piano di marmo spesso poco meno di dieci centimetri; qua e là tavolini, tavolineti, stipetti addossati alle pareti, un diverticolo per i lavandini e le vasche, due dispense, la scala per scendere alla stanza del grano e della pasta, al pozzo ed al pollaio, alla caldaia del termosifone e, infine, alle stalle. La zia conservava per sé solo la chiave dello stanzino dell’olio, alimento che nel Meridione da sempre rappresenta la “grascia”, vale a dire il benessere economico della famiglia.

Queste incursioni di zia Pia in cucina, con qualche effervescenza verbale in risposta ai sordi brontolii di insofferenza e disappunto di Raffiluccia, erano un po’ come il periodico attraversamento dello stretto dei Dardanelli da parte delle flotte occidentali: un fatto di principio, la negazione d’una signoria esclusiva ed unica sui luoghi. Di fatto avrebbero reso possibile più tardi una tranquilla “operazione nocillo” in cucina. Finalmente, la mattina presto del 24 giugno, giorno di San Giovanni, arrivava l’atteso cestino di noci appena colte, che faceva portare a palazzo don Peppe, il fattore della baronessa Colletta, le

amiche di una vita, residenti a Napoli, ma con terre a iosa in Capitanata, che visitavano una volta l’anno con lunga sosta a casa della zia.

Aveva inizio allora la liturgia liquorizia o, se volete, rosolatrice. Breve, brevissima nel rituale, concentrato in pochi gesti, in poche operazioni, ma rigorosissimo nei tempi. Il tutto entro le prime ore della mattina del giorno di San Giovanni: non un giorno prima, né un giorno, che dico, una mezza giornata dopo; pena il fallimento dell’operazione, almeno quanto a raffinatezza di gusto e superiore qualità del prodotto.

Scelto uno spesso tagliere di legno e un coltello di lama larga e affilata, infilati i guanti per evitare l’annerirsi di unghie e polpastrelli (resistente ad ogni sapone, quel color tabacco, una volta penetrato nelle pelle l’umor delle noci!), la zia sceglieva con cura, girandola e rigirandola tra le dita, come fosse un prezioso uovo oro e smalti di Ertè, ogni noce dalla lucente buccia verde con piccole chiazze tonde e chiare: sette per un litro di alcol già pronto in un recipiente dalla adeguata apertura e di sicura chiusura.

Le sette prescelte (o i multipli previsti) venivano tagliate con colpi secchi in quattro spicchi, mallo e gherigli, questi ultimi allo stato quasi embrionale, candidi tremuli, senza lasciare sul tagliere alcun frammento. Quindi versato il tutto nell’alcol ospitale per una progressiva ma non totale sua dissoluzione.

Tappato ben bene il recipiente, la zia lo portava con solenne lentezza, quasi fosse un laico ostensorio, sul balcone della cucina, ponendolo nell’angolo meglio battuto dal sole per gran parte del giorno.

Coefficiente altissimo di successo, questo, come il quotidiano scuotimento a vertice o a pistone, che - per altro giustamente - la zia Pia riservava egualmente a sé. Per quaranta giorni, precisi. In fondo era la sua villeggiatura. Dal divano davanti alla Cappella al balcone interno della cucina, una volta al giorno almeno. Impegno della mente ed attività fisica. Senza dire di Raffiluccia e della politica dei Dardanelli.

Non saprei spiegare, a chi me lo chiedesse, perché questa prima e fondamentale operazione vada fatta assolutamente la mattina del giorno natale di San Giovanni Battista. Non mi ha aiutato a saperlo neanche un esperto di ecumeniche virtù dei santi come Alfredo Cattabiani.

Dunque, quaranta giorni di sole e di scotimenti senza soluzione di continuità. Fino al 3 di agosto, che alcuni calendari segnano come il giorno di Santa Lidia, presenza di poco nome nel celeste *parterre*.

Poi, alla scadenza della solare quarantena, con adeguato rituale e precisione di misurazioni, effettuate alla bisogna col bilancino del farmacista, zia Pia apriva delicatamente il contenitore di vetro (dove il liquido si era fatto nero di pece) per aggiungervi sette chiodi di garofano, un grammo di cannella (quella a sfoglia di sigaro) e un'idea (per parlar toscano in terra di Federico di Svevia; cosa che non è poi così contraddittoria o sconveniente) di vainiglia. E via per altri quindici giorni di infusione, al posto di prima, con lo stesso sole (anzi più caliente) ed il quotidiano "smucinamento" (alla romana, tanto per ricordare le origini della zia). Vale a dire fino al giorno di Sant'Elena imperatrice, che è il 18 agosto, mattino nel quale all'infuso ella, la zia non la santa, aggiungeva 160 grammi di zucchero sciolti in un quarto di acqua tiepida (la ricetta originale precisa lo zucchero in once; la conversione, in leggerissimo eccesso, è la mia).

Energico sbattimento finale, con scosse d'assestamento del liquido melmoso in corso di filtraggio e, appunto, operazione conclusiva di filtratura con ovatta posta tra due quadratini di garza. La zia preparava con cura le bottiglie, ben lavate, perfettamente asciutte, opportunamente fornite di etichetta con l'indicazione di contenuto ed anno di ... fabbrica. Poi, una volta riempite, le riponeva religiosamente, una ad una, nel solito stipo a muro dai vetri smerigliati, a maturare, per qualche mese. Fino all'inverno successivo. A seconda dei casi: aperitivo (in dosi omeopatiche da sciogliere in bocca, s'intende), digestivo (un bicchierino da liquore di quelli piccoli) o liberatorio nella forma estrema dell'espulsione anche con poche gocce (se lo stomaco è così disposto). Efficacissimo sempre. Tanto che dopo il suo intervento, quale che sia, si può iniziare o riprendere a mangiare a più palmenti. Provare per credere. Io, quest'anno, confesso, l'ho "fatto" il 28 di giugno, confidando nella distrazione del Battista e nell'aiuto di Sant'Ireneo martire, dotto lionese dal nome che sa di pace.

Staremo a vedere! O, meglio, ad assaporare.

Lucera, città in provincia di Foggia, di oltre 36.000 abitanti; Anfiteatro romano; Castello svevo; Duomo angioino; sapido mangiare; olio, grano e verdure; uve da tavola e vino *Cacc'e mitt*; mozzarelle e caciocavalli. Tutto di alto lignaggio.

Novello Valentino

L'ARROSTO DI BUENOS AIRES

Negli anni '60, anche se si era diventati ormai "giovannotti", di mondo se n'era visto poco; ci ritrovammo "figli del dopoguerra" quando le possibilità di muoversi e viaggiare erano piuttosto scarse, comunque poco accessibili alle nostre tasche (ed a quelle dei nostri genitori).

Non mi dilungo nei particolari, ma vi lascio immaginare con quanta esultanza colsi un'occasione irripetibile che mi permise di fare un volo gratuito, andata e ritorno, niente popò dimenoche ... a Buenos Aires. Era l'estate del 1963.

V'erano emigrati in quei lidi australi, ormai da lunghi anni, i fratelli dei miei genitori, ai quali feci una sorpresa tanto sconvolgente da commuoverli fino alle lacrime.

La mia condizione si rivelò, ovviamente, privilegiata; coccolato da parenti ed amici, vissi una settimana intensissima durante la quale, oltre il tango, anche il cibo ebbe un ruolo determinante.

Buenos Aires mi apparve come una città tentacolare, segnata da interminabili Avenidas ed estese Plazas attraversate da flussi continui di persone e grosse automobili, la maggior parte delle quali ormai fuori moda in Europa e negli Stati Uniti, oltre che da un numero infinito di furgoni strombazzanti e graveolenti, carichi di tutto, vera spina dorsale delle comunicazioni sudamericane.

Un brulicare che non s'acquetava neanche alla fine della giornata, nelle sere tiepide e profumate, quando sciamava lungo le rive sfavillanti del Rio de la Plata (fiume? mare?) a fare ressa in mille ristorantini e ritrovi da cui esplodevano note di chitarra e bandoneon.

Mi resi conto che il vero comun denominatore del popolo argentino, di ogni condizione sociale, era la carne "asada", il trionfo della carne preparata in mille modi ma principalmente su enormi graticole, grandi come reti di letto, disposte per centinaia di metri sul lungofiume, sulle quali sfrigolavano, mutando colore, enormi pezzi di carne di manzo che spargevano nell'aria il loro intenso, stuzzicante a volte soffocante aroma. Mi dissero che quella era la vera carne arrostita all'argentina, la "parillada criolla".

Gli zii ebbero pietà di me, impreparato a simili assalti e proporzioni, sot-

traendomi al tumulto, per offrirmi qualcosa di particolare.

Il locale ove mi condussero poteva considerarsi “caratteristico”, corredato da tutti gli elementi di folklore che ci si aspettava di trovare in un paese Sudamericano, ma l’oggetto che subito attrasse la mia attenzione fu un piccolo bracere, sormontato da una griglia, collocato come un totem al centro del nostro tavolo.

Il rito, perché tale mi apparve, ebbe inizio con l’arrivo di un grande piatto sul quale erano disposti numerosi pezzi di carne di diversa forma, colore e consistenza; si trattava delle parti del bue considerate più prelibate dai raffinati bonaerensi, ma che destarono in me qualche lieve reticenza.

Cominciando a disporre i bocconi sulla graticola, mi vennero decantate l’indiscutibile qualità del succulento filetto, la delicata compattezza della rugosa lingua, la leggerezza della soffice mammella, la consistenza della robusta coda, l’intensità del compatto rognone, la delicatezza delle budelline (da noi conosciute come “pajata”), per finire agli impegnativi... testicoli del toro.

Quello che si dice un piatto forte e variegato, corredato da innumerevoli orcioli contenenti salse di vario colore e sentore, compresa quella di “pimento” da farti cadere la lingua.

Fu veramente un pasto straordinario che, dopo l’iniziale riluttanza, gustai con crescente beatitudine poiché, malgrado fossimo a Buenos Aires, sembrò quasi un pranzo all’orientale, con i suoi tempi lunghi, con l’utilizzo paziente degli spiedini, con la cottura “personalizzata” delle carni nel giusto grado ed usando il condimento più confacente ai propri gusti.

Inutile dire che sparecciammo tutto con metodo ed a notte tarda, soddisfatti, ripercorremmo lentamente le allegre propaggini del Rio canticchiando italiane melodie, sull’invisibile filo canoro che tiene sempre uniti i dispersi nel mondo.

Anna Ventura

ANNI SETTANTA

Avevamo tre passioni, io e la mia amica Francesca, nei colorati anni settanta, passioni che animavano le nostre travagliate vite di madri di famiglia e professoresse: il cibo, le lane e la casa al mare. Accenno appena a queste due ultime: le lane erano una specialità di Francesca, che, tricotando fino a notte alta, riusciva a produrre, a getto continuo, magliette, maglioni, completi, perfino vestaglie da camera e costumi da bagno.

Una volta comprò una partita di lane che sarebbe bastata per un’industria: pareva che si profilasse un rincaro, e lei volle mettersi al sicuro. Per anni tutti i cassetti di casa sua furono pieni di gomitoli.

Io ero meno specializzata, ma ancora adesso vanno per casa certi manufatti complicatissimi (bicolori, tricolori, a trecce, a buchi), di cui oggi mi chiedo come io abbia potuto realizzarli.

La casa al mare fu la scoperta di quegli anni in cui si passò dall’austerità dell’Italia postfascista e postbellica all’embrione della potenza industriale: noi eravamo la cerniera. Capace di sacrifici perché forgiata dalla durezza della guerra, la nostra generazione diede l’avvio al miracolo; la casa al mare ne era il simbolo, il sogno diventato realtà: dopo avere faticosamente estinto il mutuo dell’appartamento dove vivere, ci si poteva permettere il lusso di altri sacrifici per la casa di vacanza.

L’arredo della quale ci riempì di gioie e di trepidazioni; una volta, Francesca mi telefonò alle sei di mattina; pensai che avesse qualche problema serio, invece voleva un parere circa la sua idea, maturata durante la notte, di acquistare un armadio a quattro ante per la casa di Silvi.

Infine, il pensiero dominante: il cibo per i mariti (i quali, delle tre passioni, solo questa dividevano), ma soprattutto per i bambini: due maschietti io, due femminucce lei.

Questa del cibo fu una passione suggerita dall’amore materno e dall’ingordigia insaziabile dei nostri figli. I quali, col tempo, ce ne fecero un rimprovero; era colpa nostra, se erano diventati grassi.

Ma, allora, il problema si poneva in termini opposti: i bambini dovevano crescere; era l’incubo della guerra, con il cibo razionato, che ancora faceva presa sulle nostre menti.

Ogni occasione era buona per cucinare: un semplice incontro dei figli a merenda, una festa di compleanno, una gita, il Natale, o il Carnevale. Nelle riunioni più comuni si facevano certe pizze fritte, ideate da Francesca e da me subito acquisite: erano bianche, croccanti, piene di bolle leggere, fritte ma non unte, insipide ma arricchite da una spruzzata di sale.

La ricetta era semplicissima; una sfoglia di pasta lievitata, sottilissima, grande come un piattino, che si gettava nell'olio bollente, si lasciava friggere per un tempo brevissimo, poi si estraeva e si poggiava su una carta assorbente.

In occasioni più importanti si facevano cibi più elaborati. Le nostre capacità si divaricavano in due crostate diverse ma complementari; io ne sapevo fare una di pasta tenerissima (farina, burro, zucchero e tuorli di uovo), farcita con marmellata di mirtilli condita con cioccolato amaro e mandorle tritate; Francesca mi superava di molto con la sua, che era piena di panna, creme e nocciole intere: un vero peccato di gola, un esempio concreto della esattezza del motto di un cuoco famoso: "Un dolce, per essere veramente buono, deve fare male." Dalla crostata di Francesca non si usciva indenni.

Ma un giorno Francesca si accorse che le bambine stavano diventando grasse e, con lo stesso zelo con cui aveva attivato le abbuffate, si avviò sul triste cammino delle diete. In questo periodo fu proibito pronunciare la parola "salumi", perché allusiva alle rotondità delle bambine e perché evocatrice di golosità proibite; di rimando, i miei maschietti la presero come parola chiave per attizzare la mischia. Ogni tanto si creava un momento di gelo (quello in cui la parola veniva proferita), poi scoppiava il putiferio.

Risale a questo delicato momento la gita a Frasassi. Fedeli al nuovo indirizzo dietetico, io e Francesca preparammo pochi, sobri panini (mozzarella e pomodoro imperavano).

Tutto sarebbe andato liscio, se, all'uscita dalle grotte non avessimo incontrato il fratello del marito di Francesca, con relativa famiglia: moglie e due bambini, naturalmente il cognato era medico in uno degli opulenti paesi dell'entroterra Pescaresc.

Si decise di mangiare insieme, su certe panche all'ombra di alberi ombrosi, messe lì alla bisogna.

Io e Francesca stavamo per estrarre i panini dalle borse termiche, ma il

dottore e la moglie ci sconsigliarono di farlo: c'era già cibo per tutti. Sulla panca era comparsa una cesta di vimini di proporzioni grandiose. Ci fu un momento di silenzio, quando il canovaccio che fungeva da coperchio fu tolto, e la cesta mostrò il suo contenuto: una quantità di pesce fritto che sarebbe bastata a un ristorante. Allora Francesca, che aveva preso la via dell'integralismo, disse la frase fatale: "Non mangio più". Lei tenne fede alla premessa, ma tutti noi altri, per viltà, per ingordigia, anche per cortesia verso i generosi offerenti, facemmo onore al banchetto.

Il pesce fu immediatamente distribuito in abbondanza sui piatti di carta e, siccome pareva che la cesta fosse senza fondo, altre distribuzioni seguirono alla prima.

Quando, verso sera, la compagnia si sciolse, mio figlio mi domandò: "Come si faceva se non incontravamo quegli amici?"

"Mangiavamo i panini", gli risposi.

"Perché, c'erano anche i panini?"

Quella fu l'ultima abbuffata; i tempi erano già cambiati, per noi: incombevano i terribili anni ottanta.

Durante i quali, una volta invitai Francesca a un tè tra signore (anche nei momenti più bui ho trovato la forza di portare avanti certe tenere consuetudini). Lei non venne; ma inviò un dono: la sua micidiale crostata alle creme.

Le signore ne furono deliziate.

LA NOUVELLE CUISINE

6 settembre 1765

Al Signor Conte d'Autrey,

non è dunque più il tempo in cui i filosofi pitagorici viaggiavano per andare ad insegnare ai poveri indiani. E' così che lei preferisce la sua campagna alla mia stamberga (1). Abbia per certo, caro Conte, che morirò in estrema afflizione per non averla potuta rivedere. Ho avuto l'onore di passare un po' di tempo della mia vita con la signora sua madre, della quale lei ha tutto lo spirito, con in più il dono della filosofia.

Se avessi potuto ospitarla questo autunno, le avrei offerto l'opportunità di incontrare un filosofo che le avrebbe tenuto testa e che merita di misurarsi con lei; quanto a me, vi avrei ascoltato entrambi, ma non mi sarei battuto; avrei solo cercato di assicurarvi una buona accoglienza all'insegna della semplicità più che della delicatezza.

Ci sono cibi buoni quanto tradizionali, con i quali tutti i saggi dell'antichità si sono sempre trovati bene. Lei li apprezza ed io li mangerei volentieri in sua compagnia, ma le confesso che il mio stomaco non si adatta affatto alla *nouvelle cuisine*. Non posso sopportare, ad esempio, animelle di vitello tuffate in una salsa salata che le ricopre di almeno quindici palmi. Né posso mangiare un *hachis* (2) composto di tacchino, lepre e coniglio, ma che mi si vuol far credere fatto di un solo tipo di carne. Non mi piace il piccione alla griglia, né il pane privo di crosta.

Bevo del vino con moderazione, e trovo molto singolari le persone che mangiano senza bere e che a malapena sanno quello che mangiano.

Non le nasconderei, inoltre, che detesto che ci si parli all'orecchio quando si è a tavola, e che ci si racconti quello che abbiamo fatto ieri: il nostro vicino sarà del tutto indifferente o, in caso contrario, ne approfitterà; non disapprovo che si dica *Benedicite*: ma mi auguro che ci si limiti a ciò perché se si prosegue non ci si ascolta più; l'incontro diventa una baraonda, col rischio di mettersi a discutere ad ogni pietanza.

Per quanto riguarda i cuochi, non sopporto il paté di prosciutto, né l'eccesso di funghi, pepe e noce moscata con i quali sono soliti camuffare piatti che in sé sarebbero del tutto sani e che perciò non vorrei che fossero infarciti.

Ci sono persone che allestiscono sul tavolo un "trionfo" (3) che è proibito toccare: cosa che giudico del tutto incivile. Si deve servire un piatto al proprio ospite affinché egli lo assaggi: perciò mi pare del tutto fuori posto urtarsi con lui per il solo fatto che ha osato intaccare un cedro presentato in pompa magna. Un momento dopo, passato l'increscioso episodio, bisogna riconciliarsi e fare una pace non duratura, spesso peggiore dell'inimicizia dichiarata.

Voglio che il pane sia cotto dal fornaio e non in un forno di casa. Da me potrete avere dei fichi al momento del dessert, ma solo di stagione.

Una cena semplice, come io le propongo, fa sperare in un sonno dolce e profondo, che non sarà turbato da sogni sgradevoli.

Ecco, caro Conte, come vorrei avere l'onore di mangiare in sua compagnia. Attualmente sono un po' malato: sicché non ho un grande appetito, ma sono certo che la sua presenza me lo farebbe venire e che, con lei, troverei gustosi i miei semplici alimenti.

Se mi rifiuta la sua presenza reale, almeno mi conservi la sua amicizia.

Nota

Il destinatario di questa lettera era J.B.Fabry, conte d'Autrey, convertitosi agli studi filosofici dopo una brillante carriera militare. Voltaire aveva con lui un rapporto cortese, ma non ne condivideva le idee: D'Autrey era infatti difensore del cristianesimo. E' per questo che nella lettera, dedicata alla *nouvelle cuisine* dell'epoca, si possono cogliere allusioni maliziose ad alcune credenze della religione cristiana: come, nella frase finale, l'accenno alla "presenza reale", indiretto riferimento all'esistenza reale del corpo e del sangue di Gesù Cristo nell'Eucaristia.

(1) Qui Voltaire dà prova di autoironia, alludendo alla villa di Ferney, posta al confine tra la Francia e la Svizzera, nella quale si era ritirato.

(2) Carne macinata

(3) Nell'originale francese il termine *surtout* e cioè quel centrotavolo in porcellana o in argento destinato a decorare la tavola e nel quale si possono mettere fiori e frutta

(A cura di F. O.)

SANDRO BARI

Sandro Bari, nato a Roma nel 1945, è Caporedattore della rivista diretta da Giorgio Carpaneto, "Voce Romana", dove cura, tra l'altro, una rubrica di cucina.

Cultore di romanistica, di storia e letteratura, musicista e musicologo, si è sempre dedicato anche a sport ed attività naturalistiche marine e montane, alla speleologia, all'esplorazione dei fiumi.

Appassionato di arte culinaria e di enologia, ha girato l'Italia alla ricerca della cucina tradizionale e locale, nonché delle cantine più o meno conosciute. Si dedica alla vinificazione nella casa di campagna a Sant'Angelo Romano, tra viti e ulivi, griglia e forno a legna.

Da anni conduce una rubrica settimanale in una emittente privata romana (Televisa, can. 65) dove ha trattato la storia della musica attraverso i dischi scomparsi, le preparazioni gastronomiche, le curiosità sull'alimentazione, le norme del galateo, i colloqui con personaggi della cultura e dello spettacolo.

E' Direttore artistico della Rassegna internazionale di poesia, musica e arti visive "Poeta Mio".

E' Presidente del "Comitato per il Tevere", sodalizio di Associazioni che ha per fine la riqualificazione culturale del Fiume e dei territori interessati dal suo corso, e su tale materia svolge conferenze in particolare nelle scuole.

ANTONINA (NINY) CARBONE MUZIO

come la stessa autrice di *Tripi e la sua cucina povera*, con cui esordisce su *L'Apollo*, ci racconta, nacque a Tripi ("dove nascevano le più belle ragazze della provincia di Messina"), dove il suo papà era Direttore dell'Ufficio postale, il nonno paterno e due fratelli del padre erano maestri nella locale scuola elementare, e un altro di tali fratelli era il Direttore didattico di Montalbano d'Elicona.

La vocazione familiare all'insegnamento e una propensione verso i più piccini, la portarono a diventare maestra d'asilo, professione che svolse soprattutto all'estero per collaborare col marito, un preside e docente di materie tecniche negli Istituti Industriali, più volte incaricato dal nostro Ministero degli Esteri in prestigiose missioni di cooperazione verso le popolazioni locali, quale contributo italiano allo sviluppo dei Paesi emergenti.

Fu, così, in Arabia Saudita, in Africa, in Messico, dove il marito, collateralmente ai compiti istituzionali, si occupava, in senso più lato, della diffusione della cultura italiana *in loco*: Società *Dante Alighieri*, Circoli e *Case d'Italia* e così via.

E, nel quadro di questa collaborazione, oltre all'attività strettamente didattica indirizzata ai bambini, organizzava, per le loro mamme, corsi di cucina italiana, dando a tali corsi una impronta non soltanto culinaria e gastronomica, ma esaltando il lato regionalistico delle varie maniere di "far da mangiare" contribuendo, così, ad una indiretta, capillare, sia pure *sui generis*, conoscenza del nostro Paese e delle sue tradizioni: in qualche parte dell'America Latina o dell'Africa, oggi c'è qualche famiglia in cui si mangiano i *Canederli* alla trentina o la *Pasta con le sarde* alla palermitana, come ha loro insegnato la signora Muzio.

ALBERTO MARIA FELICETTI

Tenente di Complemento dell'Aeronautica; laureato in giurisprudenza; Procuratore legale; magistrato; sostituto Procuratore della repubblica in Roma; direttore dell'ufficio centrale per la giustizia minorile del Ministero della Giustizia, Presidente del Tribunale per i minorenni di Roma, Presidente On. aggiunto della Corte Suprema di Cassazione; Cavaliere di Gran Croce, medaglia d'oro al merito della Redenzione sociale; autore di un libro di poesie romanesche: *Ottobrate romane*, Rendina editore.

INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Antonio Allegrini, *Le spose*
- 9 Alberto Arcioni, *Garibaldi e il vino*
- 11 Sandro Bari, *Fiume*
- 16 Giuseppe Gioachino Belli*, *Il banchetto di cerimonia*
- 17 Laura Biancini, *Ambrosia arabica ovvero della salutare bevanda caffè*
- 19 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Latte di capra*
- 21 Margherita Maria Breccia Fratadocchi, *Padre quell'ammiabile caffè*
- 22 Gustavo Buratti, *Principato in resistenza*
- 24 Francesca Romana Campoli, *Architettura parole e frittura*
- 28 Domenico Cara, *Elogio del cibo minore*
- 31 Giorgio Carpaneto, *La frugalità dei prischi romani nei primi secoli dell'Urbe*
- 33 Anton Cechov*, *Pasteggiare con la vodka*
- 35 Filippo Chiappini*, *Er vino*
- 36 Rosolino Chillemi, *I dolci del monastero*
- 39 Clerici vagantes, *Il buon vino*
- 40 Enzo Conte, *I miei polli "alla diavola"*
- 44 Antonino Cremona, *Anasinalefi*
- 45 Franco Cusmano, *Menù e poesia*
- 47 Mara D'Alessandro, *Fragole e piselli clandestini*

- 49 Salvatore Di Marco, *Il giorno della scanna. sangue e sanguinaccio*
52 Fernando Di Stefano, *Er porco*
53 Luigi Domacavalli, *Le pere*
55 Alberto Maria Felicetti, *Er "faste fudde" de li romani*
56 Laura Fusetti, *La pasta*
57 Dario Giannini, *Gastronomia ittica laziale*
60 Maria Concetta Greco, *Ritorno al paese*
63 Francesca Grimaldi, *L'olio di ricino*
66 Filippo Lo Medico, *Melanzane fritte intere vendute porta a porta col tabbaré*
69 Edwige Lugaro, *Una domenica alla Vucciria*
71 Mario Lunetta, *Capriccio rossiniano*
75 Andrea Maffei*, *Chanson à boire*
77 Ivana Marino, *Percorsi di varia cultura*
80 Umberto Mariotti Bianchi, *AOP SPS - Sede Roma - Capitale da versare*
82 Massimo Mattioli, *Il frutto rosso*
87 Ezio Maurizi, *Difendiamoci con Ceccarius*
89 Mario Moretti, *Il vate e la cucina*
91 Niny Carbone Muzio, *Tripi e la sua cucina povera*
94 Franco Onorati, *M'avveleno o mi pugnalo?*
97 Ugo Onorati, *Pancotto rustico e sconosciuto*
98 Dario Pasero, *Via del Boschetto*
101 Giuseppe Michele Pipitone, *Acqua per i capretti*
104 Senofonte*, *Er pranzo de li saputi*
105 Mario Tornello, *Caffè letterario e bohème a Parigi*
108 Paolo Emilio Trastulli, *Il nocillo lucerino di zia Pia*
111 Novello Valentino, *L'arrosto di Buenos Aires*
113 Anna Ventura, *Anni settanta*
116 Voltaire*, *La nouvelle cuisine*
118 Curricula

Disegni di Ietta Buttini Damonte

