

l' Apollo buongustaio



l'Apollo buongustaio 2004

L'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 2004
ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Roma 2004

Curatori:

SANDRO BARI

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

Questa edizione dell'*Apollo buongustaio* presenta due novità, che vi segnaliamo.

La prima è un testo inedito di Mario dell'Arco, alla cui lettura vi rinviamo. Nel retro di una delle tante missive dirette a Leonardo Sciascia, corrispondente e amico del poeta romano, abbiamo trovato questi pochi versi intitolati al peccato di gola, e ci è sembrato opportuno proporveli, anche per rammentare a voi (o meglio, a noi tutti) che nel 2005 - e dunque in coincidenza con la prossima edizione del nostro "lunario" - cade il centenario della nascita di Mario dell'Arco, ideatore - tra l'altro - di questo Almanacco.

Ad illustrare il volumetto - ed ecco l'altra novità - abbiamo invitato una giovane e valente grafica, Valeria Pizzùtilo, che ringraziamo per la sua collaborazione.

Alla richiesta rivolta di darci un suo *curriculum* ha risposto: sono un grafico puro e mi diverto a fare questo mestiere.

Che è, ci sembra, l'atteggiamento più giusto per entrare a far parte della nostra disimpegnata e spensierata antologia.

Auguri!

I CURATORI

per Leonardo

Sesto, gola

Come affonna or cortello ner fi' lone,
passeno avanti all'occhi
tacchie de provolone,
stocchi de lonza, e la ricotta a tocchi.
So presenti a l'appello
vi trentadua li denti:
comparatice, in tajò der cortello.

Norio dell'Apreo

[1950]

Tacchia, scheggia; lonza, salume

INVOLTINI UN PO' INVENTATI

Avevo invitato a pranzo degli amici milanesi: decisi, quindi, di preparare piatti della cucina romana. Cominciai con le classiche “bavette alla trasteverina”, passai ai “saltimbocca alla romana”, e qui arrivò l'ispirazione: trasformai i saltimbocca in tanti piccoli involtini.

Feci marinare alcune fettine di maiale, tutte della stessa dimensione, per un'ora, in olio, sale, pepe, e cognac; passata l'ora ricoprii, completamente, la carne con del lardo – quello vero di Colonnata – e sopra il lardo misi uno strato di emmenthal svizzero, una foglia d'alloro, tre semi di cumino; arrotolai la carne fermandola ai lati con due stecchini che tolsi prima di portarla in tavola.

Misi, poi, in un'ampia padella olio, sale, pepe, e quando l'olio cominciò a riscaldarsi vi versai gli involtini girandoli ripetutamente per circa trenta minuti. Tolsi la carne dal fuoco, e nella stessa padella feci cuocere i funghi porcini, che a fine cottura spruzzai con del cognac per l'ultimo profumo.

In un piatto di portata, rotondo, misi delle foglie di radicchio tutte uguali – in cucina la geometria è necessaria - di forma allungata e all'interno di ciascuna foglia gli involtini ricoperti con i funghi e la loro salsetta. Per contorno preparai i peperoni all'uso di Maratea e una ricca e variopinta insalata. Terminai con una mousse al limone.

Dimenticavo il vino: lo scelsi, come doveva essere, rosso e del Piemonte. I miei amici rimasero entusiasti, provate anche voi con i vostri amici.

NATALE ANTICO

Al centro della stanza
nel braciere
la scorzetta d'arancia abbrustolita
effondeva profumo
col calore.

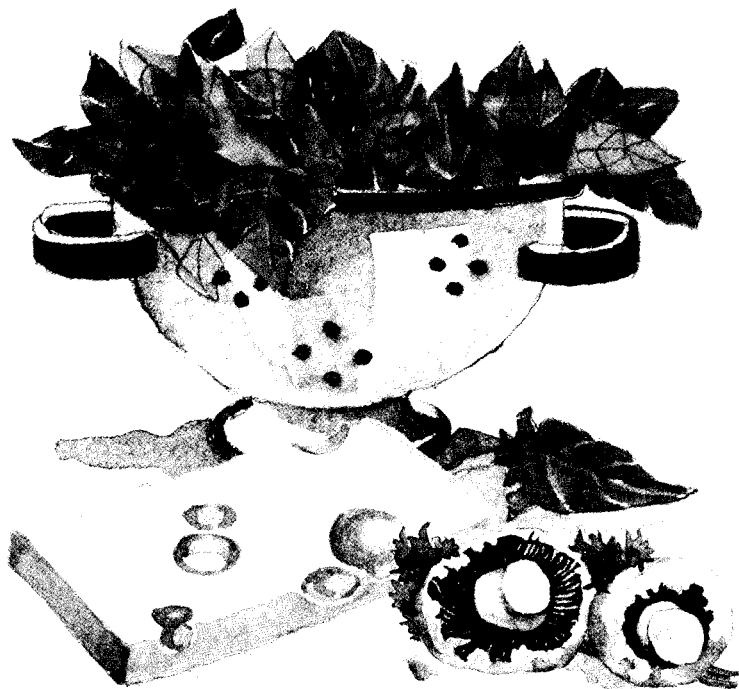
Un chiaccherio gioioso
di voci femminili
dalla cucina
invadeva la casa
con gli odori
d'agnello e mostaccioli.

Giocavamo a tombola la sera
(fagioli sopra i numeri allineati;
la posta: caramelle o un nichelino)
mentre i grandi azzardavano
col settemmezzo o con la zecchinetta.

Nonni e bisnonni
ragazzi e bambini
si stava tutti insieme
senza insofferenze
e noci e fichiseccchi
erano lusso
mancante in altri giorni.

Le candeline accese
nel presepe
davano luce ai pastori di creta
che avevamo forgiato
nell'attesa della veglia
sin oltre mezzanotte.

La povertà ci faceva godere
di gioie che sono oggi sconosciute.
Scendeva dalle stelle la canzone
ed i cuori di tutti
erano puri.



Irina Barancheeva

I “PIROJSCHI” COME IMMAGINE DI UNA RUSSIA PERDUTA

Con un colpo a salve di un cannone dell'incrociatore “Aurora”, alla fonda sulla Neva a San Pietroburgo ebbe inizio, nell'ottobre del 1917 la Rivoluzione bolscevica che, naturalmente, provocò ondate di profughi nelle maggiori capitali e città d'Europa.

Parigi fu, certamente, la meta più ambita. E gli scampati, in verità, furono persone che presto s'integrarono nel tessuto sociale delle nazioni ospitanti. In Francia, in particolare, espressero le loro qualità di adattamento con la continuità dei loro mestieri e professioni.

Furono degli ottimi artigiani ed artisti.

Pelle, legno, oreficeria, decorazione artistica, musica, balletto classico furono le professioni in cui eccelsero.

Fra esse, la conduzione dei taxi divenne, quasi, una loro specialità, per cui, negli anni venti non era raro essere condotti in giro per la Ville Lumière da un autentico nobile russo e, poi, dai loro discendenti.

La letteratura francese ci ha narrato di cordiali conversazioni tra passeggero ed il suo autista che poteva essere un Voronzoff o un Golitzin se non, addirittura, un Romanoff.

In tal modo anch'essi contribuirono allo sviluppo sociale, economico, artistico del paese ospitante. La loro adattabilità fu manifesta.

In Francia il loro contributo all'accrescimento sociale produsse anche nuove istituzioni di loro appartenenza come il Conservatorio musicale russo il cui primo Presidente Onorario fu Rachmaninoff; un Giornale “La Pensée russe”, la Editrice Imca-Presse e due Cinema-Teatro: “Le Cosmos” e “Le trionfe” dove si proiettano, quotidianamente films russi originali o doppiati in francese e sottotitolati.

Caratteristica dei popoli esuli è, certamente, quella di conservare usi e costumi della terra di origine: linguaggio, tradizioni, cultura, compresa quella gastronomica.

Parigi come altre capitali europee vanta, pertanto, ristoranti russi in cui la cucina tradizionale è tenuta in vita e costituisce un ideale contatto con la madrepatria, accresciuto dal folklore che lo rivitalizza.

Ma trattando qui, soprattutto, di gastronomia, occorre dire della sua varietà.

A Parigi come ad Istanbul o in patria, famosa è la “bortisch”, una gustosa zuppa di bietola e cavolo, ottima, tra l'altro, per scaldarsi nelle gelide serate invernali: il “blinis” accompagnato dal salmone o anguilla fumanti; la “vatrouchka”, un pasticcio di ricotta, nonché i famosi, indimenticabili “pirojschi” sui quali vorrò soffermarmi per la loro grande varietà, frutto della fusione di povertà e fantasia, originati dallo sfruttamento dei residui cibari delle famiglie contadine che per lo stato semi-feudale in cui erano tenute erano costrette a valorizzare ogni residuo dei pasti precedenti. Sono, quindi, frutto della necessità. E', quindi, lo spuntino per eccellenza e la loro qualità deriva, soprattutto, dagli ingredienti a disposizione, ma, certamente, dalla loro perfetta fusione.

Apprezzati da tutti, lo furono anche da parte delle classi sociali più abbienti, nobili e, financo, dalle famiglie Reali. Si sa che presso le Corti russe vi era un cuoco esperto di tale pasto.

Un breve spazio pastoso associava in armonia gustativa. Carne trita, formaggi a tocchetti, alici salate, carne di pollo o di manzo ed altro con cipolla abbondante od anche pesce lessato spinato, passato all'uovo o, ancora, con patate, verdura e uova sode tagliate a fettine.

Insomma quel pasticcio era la somma di ingredienti e fantasia atto a sedare languori di stomaco.

Oggi ogni ristorante russo, in patria e all'estero ne prepara di ottimi con ingredienti migliori rispetto al passato, per la gioia dei buongustai e di quanti godano nella degustazione di cibi nuovi e comunque insoliti.

Al ristorante russo “Datcha Lidia” di Parigi se ne preparano di ottimi costituendo così una meta per turisti e nostalgici figli della Russia. Ma ad onor del vero mi pare di poter affermare che il “pirojschi” abbia un degno parente in Italia: il “calzone” anche se limitato alla carne tritata, pancetta e formaggio.

Con la Rivoluzione d'Ottobre, si sa, ogni commercio privato venne abolito e conseguente fu la scomparsa del suo commercio.

Lo Stato autocrate ne sanciva la sua scomparsa. Veniva, così, stabilita la fine dello spuntino popolare che, certamente, poteva essere definito il padre del “fast food”, il mordi e fuggi di oggi.

Adesso, pare, ci sia un timido ritorno ai “pirojschi” per le vie di Mosca e costituisce una simpatica attrattiva per il turista, a parziale riconquista di un passato gastronomico.

Il modo di cucinarli era molto vario. Lessati e presentati in un brodo di

carne bollente a conforto del gelo invernale; fritti semplicemente o arrostiti e tenuti in casse di legno o di ferro al tepore per essere commerciati caldi o tiepidi. Per molti di essi il pepe era sovrano ed era preferito da coloro che esercitavano un lavoro fisico.

Vi sono, poi, i “rasstegaicichi” ossia nudi perché composti di scarsi ingredienti destinati al ceto più popolare, conditi con olio, sale, pepe e aceto. Anche il pesce, lessato, ben condito, colmava quel piccolo fazzoletto di pasta.

Oggi la sua rivalutazione è affidata alle famiglie come spuntino per tutti in famiglia, se non come gustoso secondo dopo una buona minestra che non può mancare in ogni tavola che si rispetti.

Il “pirojschi” fa parte del nostro passato storico culturale e di esso, oltre alla memoria degli anziani, restano in qualche nostro Museo di etnografia sbiadite stampe di bancarelle per le vie di Mosca e di altre città che lo commerciavano.

A chiusura di tali descrizioni ne citerò un ultimo come dessert ripieno di cioccolato caldo, vero ristoro dei nostri inverni.



NON CI STAVA

Niente da fare, non ci stava.

Lui aveva usato tutte le sue arti. Ed era un bel giovanotto, atletico e abbronzato, dotato di classe e cultura; ma niente da fare, quella deliziosa ragazza dalla cascata di capelli profumati, dagli occhi di velluto, non voleva cedere.

Erano in vacanza, al mare, in un luogo meraviglioso. Lei per tutto il giorno si era fatta portare a spasso, in moto, in barca, dappertutto, ma niente di più.

Amava un altro, diceva.

Eppure lui l'aveva condotta in luoghi dove la natura rupestre abbagliava con i suoi colori, dove le grotte marine inebriavano con l'odore acre di salmastro e di alghe, dove i fiori dell'agave sveltavano protervi nel sole...

Aveva provato a confonderla con citazioni irresistibili, per lei aveva coinvolto D'Annunzio e Foscolo, Garcia Lorca e Ungaretti, invano.

Allora si era appigliato alla poetica di Palazzeschi e Govoni, aveva provato a commuoverla raccontandole di Corazzini: neanche a parlarne. L'aveva stupita con la sua cultura e la sua saggezza... le aveva spiegato i perché della vita, dell'amore, del colore del mare, delle tinte del cielo, del calore del sole...

Niente da fare.

Le aveva fatto assaggiare, colti con le sue mani, frutti di mare dal retrogusto impensabile, dalle carni morbide e succose, le aveva mostrato splendide stelle marine, coralli in formazione.

Si era immerso per raccogliere i ricci, scegliendo quelli color castagna, per poi tagliarli a metà e offrirle le uova, quella gustosa poltiglia gialla oca che lei aveva raccolto, curiosa, con la punta della lingua.

Sembrava distratta, lei: gli occhi di velluto socchiusi, si inebriava di quella salsedine pizzicante, ed era totalmente indifferente a tutto il resto. Ora, dopo una giornata di corteggiamento discreto ma continuo, lui avvertiva un po' di fatica, o, forse, un po' di noia. E decise di smetterla, e di crogiolarsi anche lui nella natura circostante.

Il muretto della strada sugli scogli, dove erano appoggiati, era ancora

caldo; il sole però era ormai nascosto dal monte e stava lasciando sbaffi di rosa intenso sul celeste dell'orizzonte; lì cominciava quel mare immenso che dall'azzurro striato dalle bianche scie delle barche, passava al blu profondo per virare, nei fondali sotto di loro, a macchie di indaco e di verde.

Nell'aria, smossa dal vento puntuale della sera, si distingueva l'essenza penetrante della liquirizia, a tratti mescolata con quella stimolante della menta marina.

Leggeri refoli dondolavano le foglie dei capperi abbarbicati alle pareti di pietra, e portavano dai filari arrampicati sulle strette terrazze il sentore dolciastro dei grappoli d'uva cotti dal sole, grondanti liquore caldo dalle ferite lasciate dalle vespe.

Dai giardini delle ville giungeva l'effluvio acuto dei limoni, e quello soffuso dei gelsomini.

Assorti, scambiavano ogni tanto qualche parola. Lei, voltandosi verso di lui, scuoteva le onde dei suoi capelli e mostrava l'impassibilità degli occhi; le labbra appena aggrinzite dal sole si schiudevano su parole totalmente estranee ad argomenti d'amore.

Eppure adesso era più sensuale che in costume: la camicetta leggera era tesa dove il terzo bottone la chiudeva, e sotto c'era soltanto la sua pelle, dorata, appena imperlata dal calore e dal sale, che aveva qualche impercettibile fremito alla brezza tiepida.

E lui si trovò a pensare alla stoffa che sopportava quella morbida tensione: avrebbe ceduto la trama, l'ordito, l'asola, il bottone... chissà?

Poi, scrollato dalla mente quel pensiero stupido, ormai rassegnato al fallimento della conquista che si era prefissato, considerò che si era fatta ora di cena, e che tra poco avrebbe comunque soddisfatto la sua passione per le cose belle e buone. E la condusse lì vicino, nella piccola casa, bianca di calce, incuneata nella roccia, alta sul mare, dove una donna attenta cucinava il pesce pescato dal marito e i prodotti del minuscolo orto ricavato da una balza appena coperta di terra.

In quella trattoriola, isolata e poco frequentata, la padrona si fece avanti, come al solito, sorridendo mentre si asciugava le mani nel grembiule bianco, e li fece sedere ad un tavolo sotto la pergola, di fronte al mare, dove poterono inebriarsi degli sprazzi di carminio sempre più vivo lasciati dal sole ormai tramontato.

La nostalgia inevitabile fu presto lenita dall'arrivo della brocca di vetro,

appannata dalla frescura del vino: un vino color paglierino dai riflessi verdognoli, dal sentore erbaceo, asprino come può esserlo quello nato sugli scogli, dove le radici della vite succhiano da secoli la linfa solo dal calcare e dal sale. Anche i semplici bicchieri da osteria si velarono, appena riempiti: l'aria era limpida e ancora calda.

Ecco il momento delle piccole aguglie crude, che erano state aperte, spinare e tenute per qualche ora a mollo nel vino con sale, pepe, peperoncino, aglio e scorze di limone. Un sorso di vino, fresco, asciutto, invitante, lasciava la bocca tersa e pronta al nuovo assaggio.

E ora gli spaghetti, al dente, conditi con pomodoro schiacciato e saltato in padella con buon olio, capperi, olive verdi e nere e peperoncino, e spolverati di origano fresco.

Adesso la fragranza dei cibi prendeva sopravvento su quella della natura. Gli occhi di velluto si erano fatti più teneri, quasi come se un diverso interesse si fosse aperto la strada in quel cuore di travertino.

E in quella vaga atmosfera di trasformazione, precipitò un evento catalizzatore.

Un effluvio inatteso, possente, riempì con prepotenza il locale, le narici, e si fece strada nel profondo delle capacità sensoriali.

La padrona avanzava con un grande vassoio, dove giaceva un enorme sarago rigato, che esalava dalle carni un profumo indicibile. Il segreto, e lui lo sapeva, proveniva dalla cottura del pesce nel forno, in una teglia chiusa, farcito all'interno di spicchi di aglio, pepe nero macinato grosso, capperi sotto sale, ciuffi di menta, bagnato da un fondo di vino aromatizzato da fette di scalogno, bacche di ginepro, qualche pomodorino asciugato al sole; finita la cottura, il pesce veniva spruzzato di aceto fatto in casa, e l'aceto, a contatto con le foglie calde della menta, produce questo fenomeno organolettico che provoca negli astanti ignari lo sbigottimento, e, se buongustai, la commozione.

E fu così per lei, che dimostrando un'eccitazione nuova, accolse con entusiasmo e voracità la sua porzione nel piatto, mentre lui, che si era astutamente riservato il compito di spinare il pesce e farne le parti, si era tenuto davanti l'intero vassoio, e spolpava diligentemente e sapientemente la testa, in attesa di passare alle bianchissime carni.

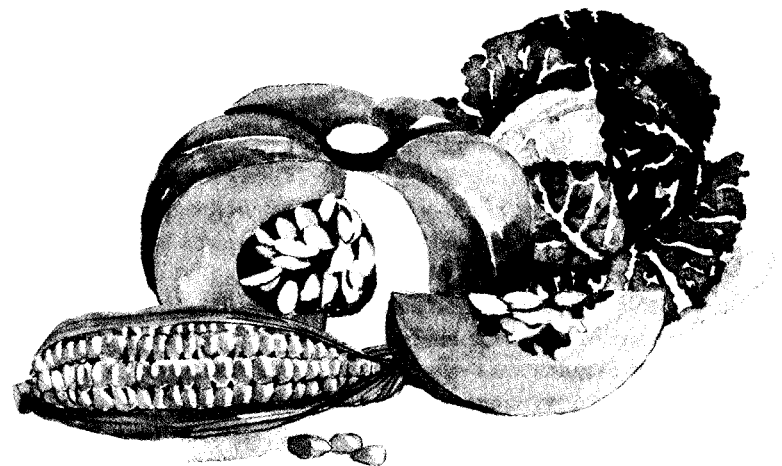
Ora, che strano, lei sembrava osservarlo pensosa, e il velluto di quegli occhi si era fatto seta scintillante, mentre le ciglia si socchiudevano sul piacere della degustazione; anzi, mentre sollevava il bicchiere, si pote-

va cogliere attraverso il vetro uno sguardo nuovo e sottile.

Infine, assaporando un liquore casalingo di foglie di alloro, lei, fino ad allora composta e impeccabile, si era un po' allungata sulla sedia, e in quel fare il bottone della camicetta aveva finalmente ceduto, si era aperto, lasciando spazio ora all'ammirazione più che all'immaginazione. Non lo aveva richiuso.

Quando uscirono nella sera dolce e luminosa, la brezza sembrava sospesa, la luna scavava una trincea d'argento nel centro del mare, e una cascata di buganvillea tingeva di viola il muro imbiancato, tra il profumo denso delle magnolie.

Lui si stava incamminando, con voluta indifferenza, e lei gli si fece più accosto, e gli appoggiò contro il braccio le sue forme morbide e quella pelle calda. Gli occhi ora, tra le lunghe ciglia, erano due quarti di luna. Anche la sua voce era diversa, quando gli sussurrò: "Andiamo da te?"



IN LAUDE DELLE FRITTELLE

Chiare , calde, e dolci acque,
ove il riso lombardo
pose Antonio, e la sicula farina:
gentile olio, ove piacque
sopra foco gagliardo
a lui di frigger quella pasta fina:
pinocchi, e passerina
che le dolci frittelle
tutte sparsero il seno;
zucchero, di che pieno
era il tagliere, in cui stavano quelle:
date udienza pia
alle parole della gola mia

Quante volte diss'io
allor pien di stupore:
queste certo son fritte in paradiso!
Così carco d'oblio
il celeste sapore
e l'odor grato del soave riso
m'aveano, e sì diviso
allora da me stesso
ch'io mangiava gridando:
qui com'io venni, o quando!
E mi sto in terra, ovvero in cielo adesso?
Da indi in qua mi piace
quel cibo sì, che senza io non ho pace.
Se tu avessi ornamenti, come hai gola,
potresti, o mia canzona
invogliar di frittelle ogni persona.

IL BANCHETTO

Fin dalla preistoria, ogni accordo un po' solenne tra gruppi di famiglie si concretizza con la partecipazione ad un pasto preso in comune. Importante più che la composizione del banchetto è l'azione del dividere e l'essenza del pasto risiede nel fatto che i partecipanti siedono alla stessa mensa che costituisce fonte di solidarietà.

Sin dal terzo millennio a.C. il servizio reso agli dei comporta offerta di alimenti e la costituzione apposta di un personale addetto alla preparazione delle vivande: i prebendari. I sacerdoti svolgono i compiti del personale di servizio, il fasto, ma anche la rigida etichetta che regna durante il convito trovano la massima espressione nei banchetti neoassiri immortalati nella letteratura e nell'arte.

Nella prima metà del I° millennio i banchetti hanno un fasto inaudito. La più celebre raffigurazione di un convito è il banchetto sotto il pergolato di Assurbanipal (668-627 a.C.), che festeggia nel suo palazzo la vittoria riportata sull'Elam a sud-ovest dell'Iran. La coppia reale è circondata dagli scacciatori di mosche, dai musicisti e dai servitori che portano le pietanze.

Dopo l'ultimazione del palazzo di Kalhu Assurbanipal fece un banchetto con 69.574 ospiti che festeggiarono per 10 giorni. La lista del mangiare riporta quantità sconcertanti: 1.000 buoi, 14.000 pecore, 1.000 agnelli, pollame, piccioni, pesci, frutta, condimenti, olive della Siria per non parlare di vino e birra. Anche nella Bibbia compaiono alcuni episodi come il banchetto di Baldassar di Babilonia che precede la caduta dell'Impero Babilonese (539 a.C.).

Gli storici hanno sviluppato ricerche quantitative sulla nutrizione, mentre etnologi ed etnografi, sulle scelte alimentari, sul significato simbolico, sui divieti religiosi, sui rapporti che in ogni società l'alimentazione intrattiene con i miti, la cultura, le strutture sociali. I punti di vista si sono moltiplicati e assieme hanno affermato la centralità dell'oggetto di ricerca nel sistema dei valori delle diverse società. L'evoluzione ed in alcuni casi l'involuzione dei valori economici ha prescelto nel tempo parametri molto diversi come variabili operative significative del comportamento. Dal tempo in cui il valore era affidato alla caccia e alle

armi, al denaro, all'energia, al non perdere tempo, a quello dell'integrazione interdisciplinare e intersettoriale, al valore dell'interconnessione informatica totale, tanto per fare qualche esempio.

L'evoluzione dei valori influenza l'organizzazione della produzione e della distribuzione nel cui ambito si colloca anche la ristorazione, così come per tutte le forme di organizzazione architettonica e urbanistica dello spazio che diventano organismi funzionali alle rispettive scale.

Tutti questi organismi risentono del variare dell'evoluzione del capitale e dei modi di produzione, della sua identità variata fortemente nel tempo e si organizzano in funzione di economie in evoluzione secondo il variare degli obiettivi da raggiungere e delle tecnologie impiegate con rilevante incidenza sull'organizzazione del tempo, del lavoro, etc. etc.

Oggi che il valore della conoscenza storicizzata costituisce la matrice culturale, la struttura portante di tutte le sostenibilità e realtà interpretate come esito di trasformazioni continue, esito di processi stratificati nel tempo, consentendoci di trasformare il passato in risorse per il futuro, attraverso la preservazione consapevole e l'uso compatibile, la conoscenza delle diversità come entità di differenziazione.

L'identità non è un prodotto definito una volta per tutte ma rappresenta l'esito di un processo evolutivo dinamico che ha avuto luogo nel tempo. Ancora oggi a Buckingham Palace i banchetti di Stato si svolgono sempre nella *ball room*, costruita tra il 1853 e il 1855 su progetto di sir James Pennethorne. E' la più grande delle sale ufficiali del palazzo, lunga 37,5 metri e larga 18, alta 14 metri, venne inaugurata nel 1856 con un gran ballo che segnò la fine della guerra di Crimea, ma nonostante il nome, oggi viene utilizzata solo per banchetti di Stato.

L'entusiasmo per ciò che era inglese raggiunse il culmine tra il XIX e il XX secolo. Durante i regni di Vittoria ed Edoardo, la Gran Bretagna era un fiorente impero e quasi un quarto della popolazione mondiale era suddito di Sua Maestà.

E' stato scelto questo esempio di banchetto, ancora ufficiale, perché il fascino ancor oggi risiede nell'ineguagliabile mescolanza di vecchio e di nuovo, di tradizione e innovazione che troviamo in Inghilterra.

La tavola è a ferro di cavallo e ospita 170 persone, la Regina siede nel mezzo del lato chiuso. L'allestimento dura tre giorni, nel primo giorno vengono portate via le panche lungo le pareti e i due giorni successivi vengono utilizzati per l'apparecchiatura. Con l'aiuto di stadii vengono

posizionati i singoli coperti affinché ogni sottopiatto abbia la stessa distanza dal centro della tavola e dal coperto vicino, le posate vengono ordinate dall'esterno all'interno, ogni posto prevede sei bicchieri, un servizio di cristallo prodotto per l'incoronazione della regina Elisabetta II nel 1953 e ogni bicchiere reca le iniziali della Regina. Viene decorato il centro tavola e le tavole.

Lungo le pareti il personale indossa uniformi di colore diverso in base al rango, i paggi hanno livree rosse, i camerieri obbediscono al *master of household*. Questa figura venne creata nel 1539 nell'ambito di una riforma che riguardava il personale di servizio e prevedeva altri 4 *masters*. Nel tardo XVII secolo era rimasto un solo *master* ed era un'occupazione molto ambita. Nel XIX secolo il principe Alberto, consorte della regina Vittoria, rese più prestigiosa la posizione del master affidandogli tutte le incombenze domestiche. Presiede ad ogni dettaglio con l'aiuto di un congruo numero di collaboratori. Le signore devono indossare l'abito lungo da sera, gli uomini il frac, i cavalieri dell'ordine della giarrettiere i calzoni al ginocchio mentre i militari devono presentarsi in alta uniforme o in costume nazionale. Quando il cibo è pronto per la sua ostensione siamo giunti alla situazione ufficiale della teatralità dell'apparato e della posa etichettata dei commensali.

Non c'è dubbio che non esisterebbe il nuovo senza modificazione dell'esistente, ma un'altra nozione accompagna quella della modificazione ed è quella di appartenenza, appartenenza ad una cultura, ad un luogo e così via e a questo si deve l'attenzione per i materiali della memoria che articola l'interesse per la storia delle varie discipline nella loro continuità. Come per l'architettura il progetto diviene misura della qualità della modificazione che induce, come per l'architettura l'esistente è divenuto patrimonio, essere parte di un insieme preesistente, così anche per un banchetto potremmo dire che il senso della relazione tra il nuovo e il passato è sempre attuale se non altro per ridare voce alla domanda di simbolismo e di immaginazione che è in noi.

SE QUESTI SONO AVANZI ...

Con *L'arte di utilizzare gli avanzi della mensa* (Roma, Formiggin, 1918) Olindo Guerrini si ripropone di colmare una lacuna per lui gravissima e cioè la mancanza di un manuale, tra i tanti che si occupano di gastronomia, che insegni a non sprecare il "ben di Dio" preparato magari con grande fatica, e poi non consumato o consumato solo in parte.

Le numerose ricette che lo scrittore bolognese propone sono sorprendenti e, se a volte possono apparire più simili ad un assemblaggio di elementi disparati che ad un'armonia di sapori e profumi, spesso non sono prive di una loro validità, soprattutto perché suggerite da chi, comunque, aveva dimestichezza con i fornelli e non soltanto una conoscenza teorica dell'arte culinaria.

Ecco alcuni esempi che potranno essere utili, anche in caso di guasto al congelatore, nell'eventualità che si disponga di "avanzi" in quella varietà, quantità e qualità, con le quali, in questo curioso trattato di cucina, vengono indicati come ingredienti, ma che più realisticamente oggi, date le nostre abitudini, potremmo procurarci soltanto impegnandoci in una ricca spesa tra mercati, supermercati.

Antipasto di avanzi:

Avanzi di manzo, di pollo, di testina di vitello a lessso, si puliscono bene dal grasso, e dalle ossa, indi si tagliano a filetti mescolandoli con filetti di tonno sott'olio in poca quantità, di filetti bianchi di sedano e di fette ben sottili di ravanello. Salate con sale finissimo in una insalatiera, bagnate con olio preventivamente sbattuto e montato con succo d'arancio. Poche gocce (sic!) d'aceto e di sugo di limone. Fate marinare qualche ora, rivolgendo di quando in quando con garbo.

In fondo è una insalata ma è appetitosa. Contornatela nel vassoio con dischetti di cetriolini sotto aceto.

Spaghetti della Marca

Mettete in padella con un pezzo di burro, sedano, carote e carne avanzata con cipolla e carnesecca, il tutto minutamente pestato e passato ripetute volte al tritacarne. Fate andare a fuoco mediocre e perché non asciughi troppo, aggiungete brodo, vino bianco e salsa di pomodoro quanto occorre per fare un intinto cui unirete un pizzico di passato di

acciughe. Condite gli spaghetti con questo intingolo e servite con formaggio grattugiato.

Avanzi di vitello arrosto ripieno in cartoccio

Fate un ripieno come meglio vi aggrada. Per es. mettete scalogni, prezzemolo e funghi con avanzi di rognone, carne di salsiccia ecc., il tutto ben trito, condito e impastato con un uovo. Tagliate gli avanzi di vitello in fette e su ciascuna stendete questo od altro ripieno, spolverato di pangrattato. Involgete le fette in carta oliata, così che il sugo non possa scappare e fate scaldare a fuoco dolce sulla gratella. Si possono involgere le fette in lardo o carnesecca tagliata sottile, o in rete di maiale e prima di metterle nel cartoccio, condirle con fettine di tartufi ecc.

Contorni

Con molti avanzi possono farsi contorni o guarnizioni a qualche piatto di conseguenza. Quasi tutti gli ortaggi, come piselli, fagiolini, punte di asparagi ecc. servono riscaldati col burro. Anche parecchie minestre asciutte, come risotto, tagliatelle, spaghetti, parimenti riscaldati, possono ricomparire in tavola facendo buona figura come contorno se, prima, non erano già passati di cottura.

Fritto di pere o mele cotte

Se ve ne rimangono di cotte al forno o altrimenti, passatene la polpa per setaccio e impastate con un pezzetto di burro, due uova intere, 30 gr. di mandorle dolci macinate, grani d'uva passolina, due cucchiaini di zucchero, un pizzico di sale un po' d'odore, se vi piace, come scorza di limone o d'arancio grattato e, se occorre, del pangrattato per render sodo il composto. Friggete in pezzetti regolari, in padella larga, con poco unto.

Altri tempi, altre famiglie, altre esigenze caloriche, ma, comunque, niente sprechi!

¹ L'opera è stata ripubblicata a cura di Aldo Santini, per i tipi di Franco Muzzio Editore, nel 1993.

LA SPIA IN CUCINA

a Giulia e Tiziana
sempre a caccia di storie

Secondo i più autorevoli storici di quel periodo, il grande moto rivoluzionario che incendiò l'Europa nel 1831, e costò il trono a Carlo X in Francia, e la vita a Ciro Menotti in Italia, fallì a Roma per la disorganizzazione dei congiurati e per la totale indifferenza del popolo, estraneo se non ostile ad ogni tentativo di sovvertire l'ordine costituito in nome di principi troppo superiori alla sua comprensione, e troppo lontani dai suoi immediati interessi; ma nel febbraio di quell'anno, dopo i tafferugli di piazza Colonna, dove l'unica vittima fu l'ignaro portinaio di palazzo Piombino sceso imprudentemente a chiudere il portone, circolò per Roma una storia diversa, registrata da un anonimo contemporaneo, che verso la metà del secolo la vergò con microscopica scrittura ottocentesca su un foglietto di carta sottile, riemerso casualmente da un fascio di carte di tutt'altra natura.

Secondo questa versione, tutto cominciò nella cucina di "una signora appartenente all'empia setta rivoluzionaria", per opera della moglie del suo cuoco, insospettita dal "gran cucinare" che si faceva in casa in quei giorni, e che infatti "poi, dal buco di una serratura, vide in camera molte armi e molte coccarde"; e per aver svelato il tutto a mons. Benedetto Cappelletti, allora Governatore di Roma, "ebbe provvista di trenta paoli mensili vita sua durante e del marito". A questo punto la storia dell'anonima protagonista di una storia più grande di lei si colora di giallo e di nero.

Prosegue infatti il racconto: "Consigliata di tornare a Treia sua patria, mentre in tal fatto poteva passare gran pericolo ... non volle farlo, confidatosi che tutto rimaneva in gran segreto fra il Governatore, suo marito e l'avv. Viscardi (il suo primo confidente). Che poi essa non si dipartiva mai dal marito, e si cibava solo nella propria casa. Ma avvenne che una sera ita col marito ad una trattoria a cenare, per una varietà e per sollazzo, nel cibarsi, intese presso il cuore uno scroscio e trafittura. Da quel

momento cominciò un'indisposizione. Questa continuò finché la donna bene in carne, si ridusse a pelle ed ossa. Consigliata finalmente da medici a cambiar aria, e tornare a Treia, giunta presso Foligno morì".

Può darsi che questa storia non sia vera, ma certamente è ben trovata, perché si inserisce perfettamente nel filone delle truci vendette carbonare come quella compiuta il 4 giugno 1825 contro Giuseppe Pontini, e che nel novembre condusse al patibolo Angelo Targhini e Leonida Montanari; il popolo ne parlava di certo sottovoce, con spavento ed orrore. E nel caso, non del tutto improbabile, che questa donna sia esistita davvero, essa rientrerebbe in quell'esercito di spie anonime messo in campo da che mondo è mondo dalle polizie di tutti i tempi e di tutti i paesi, e che, a leggere le cronache dei secoli andati, lavorando espertamente, e con perizia tutta artigianale, riuscirono ad ottenere risultati in fondo non molto diversi da quelli raggiunti dagli addestratissimi e sofisticatissimi agenti segreti di oggi.



ADOLFO GIAQUINTO, POETA, SCRITTORE ED ESPERTO GASTRONOMICO ROMANO

Scartabellando tra alcune carte di mia nonna (Emma Apolloni, come si dice a Roma “romana da più di sette generazioni”), ho trovato questo sonetto trascritto amano, con una nota che conteneva una data, 1876, l’indicazione di un dialetto, cispatano¹, e il nome dell’autore, adolfo Giaquinto.

Il desiderio di saperne di più mi ha portato alla Biblioteca Nazionale dove, a seguito di una breve ricerca, ho scoperto alcune cose piuttosto divertenti e credo poco note sul professor Cavaliere Ufficiale Adolfo Giaquinto e sulle sue molteplici attività.

Oltre ad essere autore di numerose poesie romanesche e cispatane², e di un interessante libro di cucina, dove sono illustrate molte ricette romane e ciociare³, aveva fondato nel 1903 il quindicinale *Il Messaggero della cucina*, a cui “tutti i Padri di famiglia che amano il buon andamento della loro casa hanno l’obbligo di abbonarsi... Premiata rivista di gastronomia pratica, casalinga e di lusso, premiata con medaglie d’oro... utilissima a tutti i cuochi, le donne di casa, le signorine, gli educandi, gli esercenti trattorie o pensioni, ecc. Oltre a ricette veramente pratiche di cucina, di pasticceria, di gelateria, di liquori... pubblica ritratti e biografie di artisti e negozianti generi alimentari, racconti, novelle, curiosità storiche, epigrammi, barzellette, poesie ed altri scritti della più rigorosa moralità, tanto da poter essere letti in tutte le famiglie”. Purtroppo di questa pubblicazione non c’è traccia alla Biblioteca Nazionale.

Giaquinto scrisse anche un importante manuale di cucina per malati⁴, nel quale le ricette si alternavano alle pubblicità di negozi e prodotti dell’epoca, tra i quali *L’Excelsior, vero estratto purificato di carne di bue: specialità preparata dal Cav. Adolfo Giaquinto*.

Ecco il sonetto⁵:

All’osteria delle Belle Arti

Er coco che parla all’avventore:

Si lei, signore, dichi cosa vôle,
Abbiame cappelline e cappellette,
Pastine mbrôte, baccalà ‘n guazzette,
E ùmmete de marze* cuffaciòle

Vulete pescie ‘n ùmmete, sceriòle?***
Te facce ‘n bel piattine de spaétte?
Pummatò arrepene nu l’ho dette
Ca c’è remaste un pummatore sole.

Vulisse spezzatini de vitelle?...
Cutalett’appannâte, marz’all’osse, ***
Frittate co’ bresciutt’alle padelle?

Rignone è tremmenate stammatine,
T’arròste, ‘na bestècca bella grosse?
Parecchie**** a lu signore, Sarrafine!

* Umido di manzo;
** Ciriòle, piccole anguille;
*** Cotolette panate, manzo col l’osso;
**** Apparecchia

¹ Cispatano, a Roma, è sinonimo di rozzo, zotico.

² *La riapertura del baraccone*: sonetti illustrati / di Adolfo Giaquinto. roma, A. Giaquinto ed., 1895; *Puncicature*: nuova raccolta di poesie romanesche e cispatane / di Adolfo Giaquinto. Roma, E. Voghera, 1899; *La verità e la bucia*: nuovo sonetto satirico / di Adolfo Giaquinto. Bracciano, tip. romana Strabioli, 1907.

³ *Il mio libro. Cucina di famiglia e pasticceria*: esteso manuale pratico di Cucina, dolci, conserve alimentari, liquori, bibite, gelati, marmellate, ecc. / A. Giaquinto. Bracciano, 1907 (di cui furono stampate molte edizioni successive: la XIII, posseduta dalla Biblioteca Nazionale, fu pubblicata nel 1947 dalla casa editrice Mediterranea).

⁴ *Cucina per malati e convalescenti*: ricette e consigli pratici per il regime dietetico in ogni malattia, nozioni d’igiene alimentare, e di cucina domestica adatta ai convalescenti / Adolfo Giaquinto. roma, stabilimento Cromo-tipografico Carlo Colombo, 1902. Nella prefazione, lo stesso Giaquinto, raccomanda: “Oh, quanto sarebbe meglio se alle signorine si desse a leggere un po’ meno romanzi e un po’ più libri d’igiene e di cucina!”

⁵ Il sonetto fa parte di: *Raccolta completa di poesie dialettali* / A. Giaquinto: Bracciano, Tip. Romana C. Strabioli, 1909. In una nota Giaquinto spiega che il coco è Francesco Mastriani di Arpino e Serafino è “il piccolo cameriere del locale”. L’osteria, ovviamente, non esiste più.

Margherita Breccia Fratadocchi

CIOCCOLATA... CIOCCOLATA... GUSTO E PERDIZIONE E... BUON NATALE!

“Coei io sono che per l'ignota essenza
Venni già col digiuno in sì gran liti
Che tutti i teologi smarriti
Non sanno a chi di noi dar sentenza.

Studiamo a gara il gusto, e l'astinenza
Nella scuola ambedue de Gesuiti,
E dice l'un, che i liquidi assorbiti
Frangono, quando v'è l'incontinenza.

Per sedar l'altra i scrupoli, consiglia
Che sia rito civil dell'amicizia
Se si prende tallor senza vainiglia.

Questa tra l'innocenza, e la malizia
Dottrina media accorda a meraviglia
Il digiuno, la gola e l'avarizia” (BNRC Ges. 1356/13)

Cioccolata, cioccolata... quanto se ne parla oggi e quanto se ne parlava in tempi lontani al punto da essere motivo di discussione teologica in ambito gesuitico. Così da questo “Soneto sopra la cioccolata” scopriamo ancora altri pregi sia da un punto di vista fisico, che morale, divenendo essa “rito civil dell'amicizia”!

Per questo abbino, a così antiche e più importanti carte, una ricetta di un dolce dal sapore antico tratta da un quaderno manoscritto di mia nonna, un dolce che, ancora nella tradizione della terra marchigiana e della mia famiglia, si fa in un periodo in cui è bello ritrovarsi nel calore dell'amicizia: il Natale.

Si tratta della ricetta del mitico “Pistringo”. Avventuriamoci: “Tre pagnotte di pane bruno, fichi un piatto colmo, noci e mandorle a piacere, candito, cioccolata, cannella, limone grattato, sale, olio mezza ampolti-

na. Alla sera si cuoce il pane grattato con l'acqua bollente in cui abbiamo bollito i fichi, poi si unisce il sale e una proporzionata quantità di miele. La mattina seguente si unisce il tutto mischiando bene, si mette in un sodo (nel lessico familiare: teglia) alto e si manda al forno”. Da seguire alla lettera, salvo una piccola fatica in meno: portarlo al forno!



LA CROSTA DI FORMAGGIO

I miei ricordi d'infanzia sono ancorati ai due locali preferiti, le grandi cucine delle case avite. La paterna a Chiavazza di Biella, la materna a Stezzano, alle porte di Bergamo. E, ovviamente, a chi tra quei fornelli celebrava i riti della gastronomia familiare. In Piemonte era una vecchina, Anna, che io avevo soprannominato *Anna pappa*, e dagli altri era detta *Nin barbèt*, per la folta peluria che le ornava il mento.

Nel paese "gioppinoiro" (*Giopì*, è la gozzuta maschera locale), era invece il *coghetto* (cuochetto) Beppino, da noi ribattezzato *Quacc éi* perché, quando in frotta giungevamo nella villa dei nonni Zanchi, lui, preoccupato, tichetac-tichetac, scendeva dalla predella che lo poneva a idoneo livello del tavolone, per affacciarsi alla finestra, guardare le auto che approdavano sotto la volta del portico, e domandare: *Quanti sono?*

Parentesi. Sarà per la parsimonia montanara che regnava in famiglia, oppure la scoperta della parte migliore del cacio, fin da piccolo ho sempre cercato di sfruttare al massimo le croste di formaggio: quella delle formaggelle molli, la tolgo ma l'assottiglio sempre più, e sovente finisco col mangiarla tutta; quelle delle forme da grattugiare, ho appreso ad arrostarle.

Verso il mezzodì, od anche prima, io entravo in cucina e, non resistendo all'attesa dei pasti, piluccavo nelle pentole, a Biella rubando un *caponèt* (polpetta avvolta in una foglia di cavolo) od un fiore di zucca ripieno; a Stezzano, intingendo l'indice nello sformato. Con disperazione della *Nin* o di *Quacc éi*. Fu così che, per tenermi cheto, mi facevano gustare quel boccone che tuttora prediligo, e che è di una semplicità assoluta. La crosta di parmigiano, a quei tempi ricoperta da una pellicola nera lucente, da grattar via con il coltello: così ripulita, è poi messa direttamente sui dischi di ferro roventi del *potagé*, oppure, meglio, per evitare fumi ed odori (per me, profumi, profumi!) nel forno caldo. A seconda dello spessore residuo del grattugiato, o del calore e del tempo di cottura, la crosta risulta croccante o più o meno morbida: comunque rigonfia a bolle, squisita, una sorta di formaggio ai ferri, eccellente stuzzichino a scottadito.

Sono passati, da allora, mezzosecolo più alcuni lustri: si è ormai avve-

rata la profezia dell'amico poeta Giorgio Simonotti Manacorda, da anni perduto:

"Verranno potenti fari / ci congederanno una sera / saranno levigate bionde / uomini grossi sopra grandi macchine / ammiccheranno nel cristallo degli occhiali / sarà finita qui la nostra vita, / il clamore dei bimbi / i sogni approdati sulla ghiaia."

Svaniti la *Nin* e *Quacc éi*, mi restano ancora le croste da abbrustolire. Non sarà più "quel" parmigiano, tratto dal latte – benché scremato, ricco ed aromatico – delle vacche reggiane rosse, sostituite dalle più redditizie frisone. Resiste tuttavia quel piccolo trucco, per soddisfare l'appetito del "fanciullino".



DIVAGAZIONI DI CUCINA PARANINFA E GAMELICA

Non saprei dire in qual modo ricette familiari e collaudate tecniche di “persuasione gastronomica” a uso di potenziali fidanzati fossero entrate nella conversazione mentre, dopo aver visitato la mostra di Masaccio a San Giovanni Valdarno, facevamo ritorno a Roma. Forse fu una suggestione, quel senso di risucchio nel tempo che prende quando il treno attraversa il nero tunnel della notte.

Certamente la famiglia, titolare storico del “corteggiamento in casa”, ha da tempo perso il suo ruolo di controllo, abbandonando nelle mani inesperte dei diretti interessati quella fase preliminare delicatissima, trama complicata e fragile come tela di ragno. Le conseguenze si vedono, dalla frequenza di appassiti *singles* di trenta o quaranta anni suonati, all'oblio di più o meno innocenti tecniche di accerchiamento e di tante cibarie tradizionali con amorosi intenti preparate, per non parlare poi dei più complessi piatti che la famiglia, quando il fidanzamento arrivava in porto, esibiva trionfalmente in occasione del pranzo di nozze, divenuto oramai campo di gara per le stravaganze modaiole dei *catering* più *à la page*.

Qualcuno, osservando che ogni epoca ha le sue usanze, ricordò che la Grecia di Alessandro Magno certo non apprezzava più la focaccia di sesamo e la rustica mela cotogna che la sposa, ai tempi di Solone, doveva mangiare per auspicata fecondità. Chiusa così la parentesi erudita, senza rimpianti per la perdita di quelle poco invitanti tradizioni, l'argomento delle pietanze “paraninfe” sembrava esaurito, quando

- Andate piano, amici a liquidare come estinte queste usanze, almeno in Sicilia...- prese a dire l'amico Saro con tono leggero. - A Caltanissetta le “buone famiglie” con figlie da marito praticano un rituale preciso, un codice, la cui conoscenza da parte di un giovanotto è fondamentale per la sopravvivenza, intendo sopravvivenza “da scapolo”... Da noi, e qui entrano in giuoco cibi che, in un certo senso, possono considerarsi “paraninfi”, prima del fidanzamento e a esso propedeutico, c'è l'invito a cena. Che vuoi che sia, Saro, direte voi, siamo negli anni 2000, è una cena... In guardia amici: dopo alcune cene, certamente ottime (argenteria, cristalli, menu curato) ma innocue, se il giovanotto supera l'esame, se risulta idoneo, insomma, una bella sera gli viene ammanito il “falso magro”.

Ho parlato di codice non a caso. Il falso magro è un messaggio chiaro: o ci si fida o non si accetta un altro invito, si sparisce, si fila all'inglese o, come direste a Roma, si smamma...

Se poi, Dio ne guardi, dopo il falso magro la famiglia ritiene opportuno sparare un vero fuoco di bordata con il contorno dei “funghi di ferla”, terminando col carico da undici dello “schiumone” per dessert, allora non c'è scampo e svicolare diventa veramente imbarazzante per un gentiluomo. In quella casa si rientra da fidanzato o mai più.-

A quelle parole una scena da commedia all'italiana anni '60 si animava nel vetro oscuro del finestrino, evocata dall'amico che parlava con disinvolture mondane, ma serio serio.

Vedevo la sala da pranzo: al muro bisnonni cipigliosi, cristalliera, atmosfera sospesa da western casareccio... e l'aspettativa trepida del giovane reso incauto da tanti pericoli scampati con la fuga prima del temuto falso magro.

Chi sa quali sogni, quali progetti avranno accompagnato in cucina la preparazione del falso magro e quel pezzo di carne, trafitto da affilatisimo coltello, mi faceva pensare alle pratiche cruenti di un rito *woodoo* alla siciliana.

Saro aveva un bel dire, che era solo un messaggio, un invito al chiarimento, senza valenze intimidatorie o coercitive, ma la eco stessa dell'approntamento del falso magro diffusa in paese, dal macellaio a tutto il vicinato, mi appariva foriera di temibili rappresaglie, in caso di rifiuto.

Il giovanotto sudava freddo e forse il rischio, quasi variante sicula della roulette russa, lo attirava non meno delle attrattive della ragazza.

E giungeva il fatale falso magro, giungevano pure i funghi di ferla e in un crescendo rossiniano, lo schiumone! Allora l'accerchiamento poteva dirsi concluso e allo spericolato giovane se ne materializzava l'ineluttabilità nell'immagine della vera nuziale, di tante vere, tutti gli anelli della sua catena.

- Ma, Saro, ricordati di quel che successe in casa XXX. Anche il solo schiumone, in particolari circostanze, può diventare pericoloso -

Maria completava il quadro delle strategie nissene raccontando il caso di un giovane e brillante professionista che praticava con successo, sempre sul filo di una lama, la tattica delle visite pomeridiane, disimpegnati *tea times*, seguiti dall'immane fuga prima dell'invito a cena. Un

pomeriggio, alle sue lodi sperticate di uno straordinario schiumone, si era sentito rispondere da un padre determinatissimo che “lo schiumone di casa XXX è veramente squisito; così buono che, dopo averlo assaggiato, da casa XXX non si esce più...”

- Hanno due o tre figli adesso, vero Saro? -

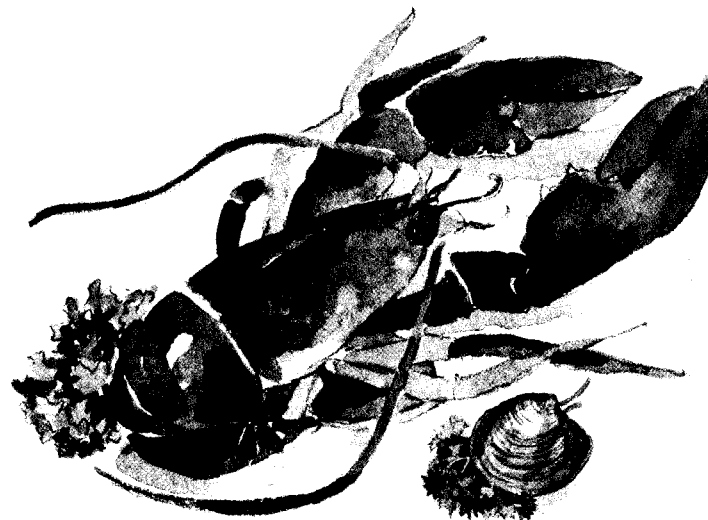
Così Maria concluse, lapidaria, l'excursus sui cibi paraninfi della bella cittadina siciliana.

Continuava però per me quel senso di ritorno al passato e mi venne in mente allora il ricordo di un dolce che si faceva in casa quando ero bambina. Era un semplice croccante di nocciuole, facile, purché se ne cogliesse a tempo il punto di cottura, superato il quale lo zucchero vetrifica e sente di arsiccio. Ancora caldissimo si modellava in forme diverse con l'aiuto di un limone di giardino. Ma quel che lo rendeva straordinario era il suo misterioso appellativo. Mia madre diceva che in casa lo chiamavano “bitroto” e lo si preparava quando lei e le sorelle, da ragazze, ricevevano gli amici. Cosa mai volesse dire “bitroto” era rimasta una delle mie curiosità di bambina. In quel momento, ricordando la vena umoristica della nonna Luisa, che ai Miracoli aveva studiato l'inglese e il tedesco, ho capito che l'intrigante “bitroto” altro non era che l'ironica italianizzazione dell'inglese “betrothed”, cioè “fidanzato, promesso sposo” e che quel semplicissimo dolce, improvvisato al momento con le nocciuole avellane che non mancavano mai in casa, era dunque il piatto “paraninfo” di famiglia.

Eravamo ormai in prossimità di Termini, il viaggio finiva e, ricordandone le tante piacevolezze, concludemmo che lo stracotto alla Sangiovese² gustato a pranzo aveva una pienezza di sapori così ricca e sfumata e una maestà assolutamente masaccesche e poteva entrare di diritto, se non fra i cibi “paraninfi”, almeno fa quelli “gamelici”; infatti, grazie alla robusta dose di peperoncino e spezie, dotati nella vulgata di potenti virtù afrodisiache e amatorie, lo squisito stracotto deve essere stato sin dal Rinascimento il piatto forte di ogni convito nuziale a San Giovanni Valdarno.

¹ Il falso magro è il celeberrimo arrosto farcito e cotto in salsa di pomodoro, come un ragù; i funghi di ferla sono una rarità assoluta della zona di Caltanissetta; lo schiumone è una delizia di zabaione in crosta di ciocolato.

² Volendo condividere con gli amici dell'Apollo la bontà dello stracotto alla Sangiovese presento la ricetta di un'antica locanda del luogo. La base è lo stinco di vitellone (stinco *anteriore*, si badi bene); viene rosolato nel tegame di terracotta, sfumato di vino, abbondantemente cosparsa di peperoncino in polvere e spezie (cannella, chiodi di garofano in polvere, ginepro forse). Si consiglia di comprare in paese la mistura, già pronta nelle dosi canoniche. Si tira poi a cottura per cinque o sei ore, con poco pomodoro per il colore e saporito brodo di zampetto di vitello.



I PASTI DEI ROMANI DURANTE L'IMPERO

Durante l'impero, anche se il poeta Giovenale ha imprecato contro il lusso e il vizio che si evidenziavano soprattutto durante i banchetti, qualche famiglia cercava di tener fede alle antiche tradizioni di rigore, non fosse altro che per rispetto verso i frugali antenati. Certo, gli stolti seguivano l'andazzo della moda, anche se intimamente non condividevano certe esibizioni di banchettanti; comunque, resta il fatto che vi erano varie categorie di coloro che davano importanza al cibo, dimenticando la massima che in origine formulò Socrate, seguito da alcuni autori greci e latini, e che si può riassumere nel "*Non ut edam vivo, sed ut vivam edo*" (non vivo per mangiare, mangio per vivere).

Alle categorie dei buongustai (*subtilioris palati homines*) appartenevano gli snob (*belli homines* o *sectatores saeculi*) e i ghiottoni (*homines gulosi* o *lurcones*). Si intende che gli aderenti alla terza categoria davano costantemente una prova di sfrenatezza, di incontinenza e di volgarità in proporzione diretta alle loro ricchezze. Tucca, l'amico del poeta Marziale, non solo è ingordo, ma ci tiene ad esser considerato tale da tutti: gli necessitano spettatori che applaudano ai suoi eccessi, alle numerose succulente portate offerte in ricco vasellame, all'ambiente stravagante che dovrà essere lodato dai presenti falsamente esterefatti per compiacere il padrone di casa.

Ancora il buon Marziale, costretto dalla fame ad accettare *oborto collo* qualsiasi invito a banchetti ricchi o modesti, ci descrive l'anfitrione spiacevole Zoilo, avvolto in una veste verde, "spaparacchiato" (direbbe Trilussa) su cuscini di seta, vicino al fanciullo del cuore che gli allontana le mosche con un ramo di mirto, mentre una concubina col ventaglio lo ristora dal caldo. Allo schiacciare delle dita di Zoilo ecco le portate, più numerose per lui e minori di numero per i partecipanti, affinché provino anche invidia; così, a lui le ostriche e all'ospite "una cozza chiusa; a lui funghi prelibati e agli invitati funghi da porci; a lui un rombo e a quelli un pescetto; a lui vino Massico e a quelli vino di Veio..."

Talvolta "i padroni" sono insolenti, come quel Virrone descritto da Giovenale al cui pranzo i convitati scoppiano di rabbia nel constatare la differenza dei cibi che a loro vengono propinati. Umiliati e offesi, deb-

bono egualmente far buon viso a cattivo gioco, perché il loro stomaco reclama imperiosamente un qualsiasi riempimento.

Al contrario, vi sono pure invitati che si mostrano più ghiotti di chi li ospita, al punto da involgere nel tovagliolo parte delle pietanze. Un tal Santra – scrive ancora Marziale – quando è invitato a pranzo, vi corre, dopo averlo desiderato per tanti giorni; tre volte chiede ghiandole di cinghiale, quattro volte filetto, le due cosce della lepre e le due spalle, e giura che il tordo non l'ha assaggiato e nemmeno il bianco molliccio delle ostriche. Sporca la salvietta per nascondervi i bocconi dolci, l'uva passa, la vulva di una scrofa, un fico e un fungo. Quando la salvietta è piena da scoppiare, si nasconde nel petto cotolette rosicchiate e una tortora. Afferra pure i resti del pranzo destinati ai cani. Ai suoi piedi riempie una bottiglia di vino: è un miserabile ghiottone, ma forse domani si venderà quanto ha arraffato.

Quanto ai vini nei pranzi di gala, si offrivano non in grande abbondanza, perché potevano sminuire il sapore delle vivande, oltre che creare liti tra persone ubriache. Le forti salse miste ai vini causavano un lieve torpore che degenerava in sonno profondo che i ghiottoni vincevano vomitando, per riprendere sgombri il pasto e protrarlo fino al mattino, confortati da profumi vari.

Erano cene veramente di lunga durata, poiché iniziavano alle diciotto della sera e sembrava che non dovessero mai finire.

Grande cura era posta nello scegliere gli animali da cuocere, e la preferenza era data alle femmine pregne. In appositi piccoli canali sotto le tavole i pesci vivevano le loro ultime ore in attesa di essere afferrati dai cuochi e cucinati con preziosi aromi. A tali pranzi che potremmo definire "abbuffate" non rinunciavano gli stessi imperatori, superando ogni limite nell'assumere strani cibi, come le perle sciolte in aceto tanto gradite a Caligola. Claudio era voracissimo e si avventò su un piatto di funghi trifolati offertigli dalla trista moglie Agrippina, destinati a mandarlo all'altro mondo.

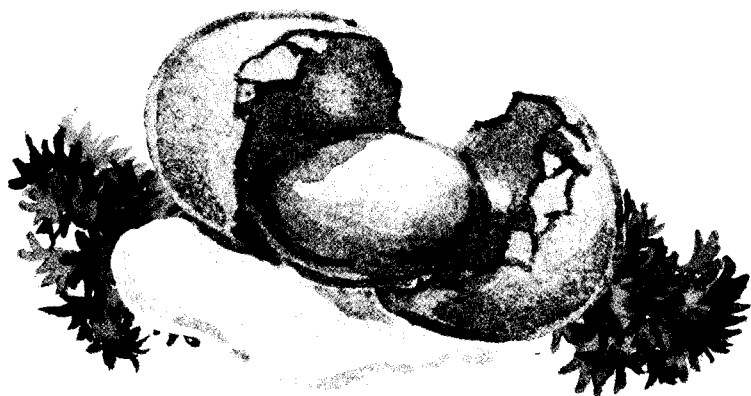
Sadico e disumano fu Caracalla, che invitava ai suoi banchetti i senatori con le mogli, e offriva loro minestre di fagioli d'oro. Allo stupore degli invitati seguivano l'angoscia e il terrore per la morte imminente, poiché quel...divino imperatore si sarebbe offeso, se un invitato non avesse accettato i piatti che gli offriva; d'altra parte il trangugiare quei fagioli significava la morte.

Seneca, pensando alle crapule di Nerone, disse: “Vomitano per mangiare e mangiano per vomitare”. Eppure, a proposito dei cibi, molti sono i motti e le massime dei latini: “*Gula plures occidit quam gladius*”, “*Ex ventre crasso tenuis sensus non nascit*” (da un ventre grasso non scaturisce una fine sensibilità); “*Pransum ac paratum esse*” (essere pronti dopo aver mangiato); “*Venter praecepta non audit*” (il ventre non ascolta insegnamenti).

Dobbiamo, dunque, dire che i Romani predicavano bene e razzolavano male?

Errata corrige:

Nel numero scorso di *Apollo buongustaio* 2003 a pag. 104 involontariamente è stato sostituito il nome di SENOFANE con Senofonte nella poesia tradotta dal greco da Giorgio Carpaneto.



*Eugenio Cirese**

LU PUORCHE ACCISE

La neve.

Nu strille com'a nu strille d'ome
che z'affucava, e lota e neve e sanghe
mieze a lu fume dell'acqua vullente.

Affacciata 'n finestra,
dentr'a na spasa,
come a nu san Giovanne,
la coccia che pareva viva

(dialetto molisano)

IL PORCO UCCISO – La neve. Uno strillo come uno strillo d'uomo /
che si affogava, e fango e neve e sangue / mezzo al fumo dell'acqua bol-
lente.

Affacciata in finestra / dentro a un piatto piano, / come un san Giovanni,
/ la testa che pareva viva.

N.d.R. Dalla raccolta *Oggi domani ieri* a cura di A. M. Cirese,
Mancinelli ed., Isernia 1997

BREVE MEMORIA DI CIBI TRA MOLISE E SARDEGNA

Ricordo – cos'altro mai si fa, cogli anni, se non questo? - ricordo che il mio primo incontro col cibo come tema fu in Molise, metà anni Cinquanta, quando mi dedicai a scrivere una parte della storia di quella terra. La memoria in verità andrebbe assai più indietro se si volgesse al cibo come cibo, mangiato, cioè, e non solo parlato o pensato: le grandi fette di pane della mia Marsica nativa, di acqua e di farina e di patate, e quelle gialle di uova a Pasqua, e dolci, sulle pendici del Monte Salviano, verso la Madonna di Pietraquaria; o anche, negli stessi anni d'infanzia, le grandi tazze estive di latte di capra; in Molise, e la *pizza de rantinie*, la focaccia di farina di granturco cotta sotto la cenere nel camino di nonna Rosina a Castropignano. Sotto la cenere, proprio come la focaccia detta appunto cinericia di cui più tardi lessi nelle pagine del grande illuminista settecentesco molisano Giuseppe Maria Galanti: vi si diceva che quel cibo che mi era familiare dall'infanzia era dei poveri ed era nato per sfuggire alle tasse feudali sui forni. Vidi pure che quella pizza, con quel suo modo di cottura, torna altre volte negli scritti quasi a emblema della miserrima vita del mondo popolare molisano, assieme però alla menzione delle grandi mangiate in talune feste o in tempo di mietitura; onde nella sua bella inchiesta sulle condizioni economiche del Basso Molise, pubblicata nel 1907, Errico Presutti acutamente assunse come “terribile indice di miseria” “la grande elasticità” dello stomaco dei molisani che, “come quello di tutti i miseri”, era capace di resistere così “al digiuno invernale”, come “agli abbondanti pasti dell'estate”.

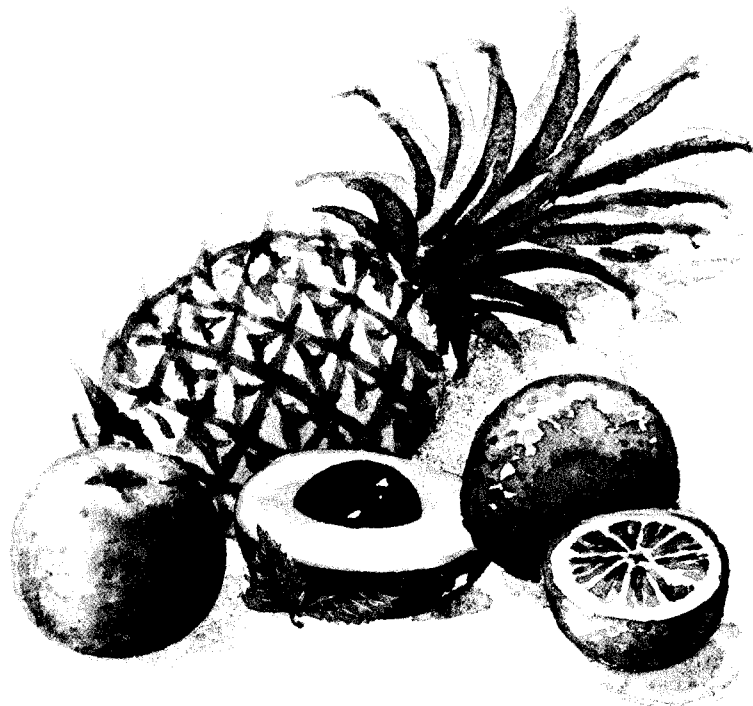
Questo accostamento iniziale al tema del cibo, in chiave “sociale”, non ebbe seguito, anche se mi è accaduto di rammentarlo (con qualche commo- zione) quasi ogni volta che sono tornato ad occuparmi di cose molisane. Ma debbo alla Sardegna, un più durevole incontro con altri pani. Cominciò nel 1965 con un questionario sui tipi e le denominazioni del pane che con Enrica Delitala distribuimmo agli studenti del corso di Storia delle tradizioni popolari della Facoltà di Lettere di Cagliari. Le domande riguardavano soprattutto il pane in quanto cibo: tipi di farina e

di lievito, modi di preparazione e di cottura e simili; ma ce ne erano anche relative alle forme per le quali si chiedevano, se possibile, disegni e fotografie. E furono appunto le fotografie (primitive quelle dei pani di San Sperate procurate da Assunta Schirru) a dare tutt'altro indirizzo alla ricerca: scoprii la bellezza incredibile dei pani modellati di Sardegna. Ne nacque un fecondo lavoro collegiale – decine di donne nelle loro case, e di studenti e studentesse in esercitazioni e tesi – che produsse una splendida raccolta e nel 1973 il volume che Enrica Delitala, Chiarella Rapallo, Giulio Angioni ed io pubblicammo. Curata ed accresciuta per molti anni da Enrica Delitala, quella raccolta di pani ora è qui, a Nuoro, nel Museo dell'Isre cui Enrica ha voluto che fosse donata. Io ne ho portato con me il molto che da quei pani ho imparato: la loro “bivalenza o bifunzionalità o biplanarità”, ossia il loro “essere per un verso *alimento o sussistenza* e per l'altro *forma e segno*”. Di qui mi venne in gran parte l'associare “oggetti” e “segni”, scorrendo di musei; di qui l'idea della “segnicità” che, distinta ma indivisibile, si associa alla “fabrilità”; di qui il tentativo di cogliere il nesso tra “il dire e il fare” nelle opere dell'uomo. Può benissimo darsi che il valore effettivo di questi concetti sia scarso, o addirittura nullo; resta che ove avessero una qualche validità il merito ne andrebbe alle abili mani delle artiste che hanno modellato quei mirabili oggetti che inducono a riflettere su “il pane come cibo e il pane come segno”. Ripeto, lo so, cose già dette: colpa, chissà, degli anni che perciò dovrebbero saggiamente indurre, se non proprio a tacere, almeno a parlar poco, lasciando spazio agli altri. Ed è ciò che ora faccio, cedendo il passo ad un breve stralcio da due splendide pagine su grano, olio e vino, cuore della storia dei nostri cibi mediterranei:

“Il vino non è come il grano, che quando è ammassato nel suo magazzino è una duna d'oro, e ha solo bisogno di essere difeso dai diabolici punteruoli; e neppure è come l'olio, che quando è uscito dalla notturna mola e poi dai fiscoli pressati, dorme quietamente negli orci antichi quanto il mondo. Il grappolo straziato dai rulli si accumula, col suo succo innocente e col suo grappolo in fondo al tino, sale lentamente verso il bordo, e là se ne sta spargendo il suo profumo, che è ancora il profumo di un fiore o di un frutto. Ma c'è, in quella massa iridata, un Dio nascosto, perché non passeranno molte ore, ed ecco un'orlatura violacea

apparirà tutto lungo il bordo: allora la massa si solleverà come in un respiro, perderà la sua innocenza, e rivelerà in un sordo gorgoglio il fuoco che la divora”.

E' l'omaggio che da *Il giorno del giudizio* di Salvatore Satta, nuorese, mi permetto di rendere alle giornate nuoresi sul cibo.



Enzo Conte

LADRI DI AVANZI

Musa condiscendente la fame vissuta e patita da ragazzo durante la guerra, anche quest'anno rivivo accarnatamente i ricordi d'allora, ancora idonei, talvolta, a turbare il mio sereno approccio con la magnificente tavola oggi disponibile. Essi danno spessore psicologico ad un contrasto tanto corposo ed imponente quanto esile e minuto tra le gaudenti possibilità del presente e le privazioni cui ero condannato, insieme ai fratelli, in quei terrificanti anni di astinenza, con annessa crisi dovuta, va da sé, ad evidente difetto di assuefazione. Quelle angosce vado ancora rimestando in una sorta di ruminazione mentale senza fine, proprio come il bue che fa tornare il cibo già masticato dallo stomaco alla bocca per masticarlo di nuovo, in una sorta di snervante *chewing gum*; alle erbe, è il caso di dire. Sicché, erbivoro anch'io alla pari di quel pensoso ruminante, laicamente pio ma capace di infondere per quel che vado dicendo qualche mite sentimento, riporto su il ricordo di precisi accadimenti vissuti che, nella loro singolare assurdità, segnalano tuttora la drammaticità dolorosa delle nostre quotidiane testarde ricerche verso astuti espedienti per la conquista strategica di un posto a tavola - una tavola che fosse davvero una tavola - pur di colmare il vuoto assoluto di quell'inanizione abissale, calpestando, pur di cogliere il risultato, ogni inibizione anche morale in ordine alle modalità tattiche da seguire.

Zia Marianna, un'austera vedova, proprietaria di terreni e di case coloniche in quel paesino del Sannio in cui eravamo sfollati, stava per sposare sua figlia. La notizia era stata segnalata da Giorgina, una giovinetta che aiutava nostra madre nelle faccende di casa. Le malevolenze sul conto della matriarca subito si sprecarono (si era ritrovata per ben tre volte vedova) e si associarono a maliziose allusioni circa l'età e la latitante avvenenza della figlia che andava a nozze. Circolava voce che l'evento, nonostante si vivessero tempi grami, avrebbe avuto gran risonanza in paese e sarebbe stato occasione per sfrontate notifiche di benessere e sfarzo, specie in occasione del pranzo, che sarebbe stato consumato - prima di altre più focose consumazioni - una volta celebrato il matrimonio.

“Bisogna trovare il modo di far partecipare a quel pranzo almeno i ragazzi...”, stabilì mia madre, immalinconita, in quegli uggiosi giorni di

consolidato autunno, dal pensiero che gli imminenti freddi avrebbero acuito ancor più il bisogno di sfamarci.

Che sarebbe stata una tavolata memorabile si capì il giorno della processione. Il parroco, severo battistrada lungo le stradine principali del paese, apriva un corteo di gioiose fanciulle, sgargianti nei loro costumi tradizionali. Recavano in bella vista, in canestri ornati di nastri variopinti, tenuti in abile equilibrio sulle teste con il solo aiuto del cercine, la ricca biancheria ricamata portata in dote dalla sposa. Un corredo così ricco ed articolato nelle sue componenti (materassi ripieni di pregiata lana, coperte, trapunte, lenzuola, asciugamani, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, federe per cuscini, cuscini e camicie da notte) da indurre a pensare che sarebbe stato sufficiente anche per più matrimoni.

Secondo tradizione di famiglia, chiosarono lingue velenose.

Subito dopo, sfacciata vetrina ambulante allestita subdolamente alla pari di un miraggio seducente e irraggiungibile, i vari regali di nozze ricevuti. Uno spettacolo che racchiudeva tutti i nostri sogni quotidiani e tutti i nostri incubi notturni messi insieme e che ci adescava in una ipergeusia fascinoso, in una tentazione assoluta, come offerta ammaliante, come ineludibile e tentacolare seduzione idonea ad indurci al peccato ineluttabile, subdola diavoleria scientificamente architettata da Mefisto in persona, con le sue corna ed il suo zampino, senza delega alcuna a satanelli di second' ordine. Pecore, agnelli, maiali, sacchi di grano, di granone, di fagioli, di ceci e cicerchie, faraone, galline e polli, tacchini e qualche grassa oca sagginata a dovere, cesti ripieni di uova, lepri, quaglie, pernici, tordi ed altra cacciagione, conigli, prosciutti, vassoi colmi di salsicce, salami e salamelle, fiancate di lardo e ventresca, cesti di frutta, damigiane d' olio, botticelle e barili di vino, cestelle ripiene di svariate forme di formaggi, assi di legno con sopra ben allineate pagnotte di pane dalle dimensioni che, allora, mi parvero sconfinite, vassoi di taralli, biscotti, trecce di frutta secca e non ricordo più cos' altro...

“Ah! Sarebbe proprio bello se i ragazzi potessero essere invitati!...”, sospirò con voce disperata mia madre, rivolta direttamente verso la malaccorta Giorgina, intuendo con acuta prontezza dove, per la circostanza, il diavolo avrebbe potuto mettere la sua coda.

“Lo chiederò io a zia Marianna...”, si offrì volenterosa l' incauta fanciulla, inesorabilmente sconfitta dagli occhi lacrimosi di una madre mesta e disperata, impossibilitata a sfamare i propri figli come avrebbe

voluto. L' anziana matriarca diede il suo consenso ed un' euforia incontrollata ci catturò per i lunghissimi giorni della vigilia. Additati come i più fortunati della famiglia, destinatari di una ghiotta occasione da non perdere, ricevevmo raccomandazioni adeguate in materia di comportamento da tenere: salutare rispettosamente Zia Marianna, porgere gli auguri agli sposi anche a nome dei genitori e, una volta a tavola, mangiare sì, ma senza dare l' impressione di essere degli ingordi; con moderazione insomma, come si conviene a ragazzini bene educati.

“Indosserete questi cappotti ... -proseguì nonno Francesco, in domo dominus e, in quanto titolare di indiscussa auctoritas, opportunamente designato ad impartirci raccomandazioni e consigli senza che risultasse attenuata in alcun modo la inderogabilità del comando-e, soprattutto, non ve li toglierete neanche quando sarete seduti a tavola. Se sarà necessario, direte che avete molto freddo... Cercate di sedervi il più in disparte possibile... e, nel mentre mangiate,... - ci mostrò l' interno dei nostri cappotti nei quali erano state opportunamente cucite due federe da cuscino- ... senza farvene accorgere, fate scivolare in queste grosse tasche tutto quello che vi sarà possibile...

Nel nostro candore non riuscimmo a vedere il nonno come miserabile docente da corte dei miracoli anche se fummo ladruncoli disciplinatamente osservanti dell' addestramento ricevuto. Vivemmo quell' esperienza con l' euforia e lo zelo di chi partecipi ad una gara e certamente operammo nel tentativo di superarci a vicenda. Quando, tornati a casa, riversammo sul tavolone della cucina le nostre dolose bisacce, capimmo di aver lavorato proprio bene, senza risparmi. Fette di carne, bracioline con l' uvetta, cosce di pollo ruspante, pezzi di gallina ripiena, costine d' agnello e tranci di porchetta farcita, salsicce ancora legate tra loro come sacrilego rosario, fette di salame e di prosciutto, di formaggio e di pane, uova sode, polpette e patate al forno, frutta secca, taralli e biscotti. Una promiscuità assoluta di cibo, avanzi in parte già addentati, caotico e babelico menù predisposto da un folle, talché non si trovò per niente sorprendente che nel ripieno della porchetta fossero presenti anche candidi confetti di sposa...

Fummo per molto tempo orgogliosi di quell' impresa e ne menammo vanto più volte, anche perché, ingenui ladri d' avanzi, euforici per il risultato ottenuto, non demmo rilevanza alcuna al fatto che, nell' andar via, Zia Marianna si premurò di farci dono di un grosso fiasco di vino con l' incarico preciso di farlo bere ai nostri genitori.

TE PIACE 'O PRESEPE?

E' tradizione per i napoletani, in prossimità delle festività natalizie, "andare per presepi", ossia è d'obbligo recarsi nell'affollatissima e stretta via di S. Gregorio Armeno per entrare nei vecchi cortili e nelle anguste botteghe ed esplorare minuziosamente ogni vetrina e ogni scaffale, frugando e rovistando nei banchi alla ricerca del pezzo "speciale", del pezzo che deve arricchire il vecchio presepe con qualcosa di nuovo, del pezzo che deve trasformare il vecchio presepe nel nuovo presepe, nel presepe di quest'anno.

I banchi stracolmi di statuine di terracotta, canestri di frutta in cera, ceste di vera paglia, grotte e rocce fatte con fogli di sughero attirano non solo i bambini ma coinvolgono ancor più gli adulti che si lasciano andare ad acquisti di fontanili, case di varie forme e dimensioni, banchetti di vendita, pastori e re magi.

Ma realizzare un "vero" presepe richiede tempo e pazienza; mi ricordo che i miei nonni e zii iniziavano già in autunno a progettare l'architettura; il giorno della vigilia era quello destinato alle ultime rifiniture, mentre, sin dalla mattina presto del faticoso giorno, le donne di casa erano tutte indaffarate per l'allestimento della cena, che dovendo rispettare certi canoni, è anch'essa frutto di un'accurata e lunga organizzazione.

Il "cenone di Natale", infatti, come il presepe è strutturato in maniera granitica e la tradizione consente solo "qualche invenzione" che aiuta negli anni a distinguere "quel cenone" (con una superba aragosta) "dal precedente" (con i merluzzetti fritti: al mercato il capitone era terminato!).

Ancora una volta Mario Stefanile, con la sua magica arte nell'espone e trasmettere sapori e profumi mi aiuta a descrivere la cena della nostra vigilia che, a suo dire, "porterà sulle tavole di tutti una realtà di gran lunga superiore alle fantasiose tavole a colori dei più famosi trattati di alta cucina e dei dizionari dei ghiottoni ...".

Se è di rigore, per ben predisporre lo spirito e lo stomaco del commensale, servire broccoletti ripassati in padella prima dei classici vermicelli con vongole veraci "... dalle valve scure e lisce, dal frutto dolcissimo che scivola in bocca ..." "... cotte in bianco, senza aggiunta di salse di nessun tipo ...", guarniti con pepe nero appena macinato e una mancia-

ta di prezzemolo trito al momento, non si può certamente passare sotto silenzio la presenza sulla tavola di alcuni classici: capitone, *mussillo* (filetti di baccalà), spigola e aragosta.

Della "teoria" di mia nonna per la quale una vigilia di Natale senza capitone non era una vigilia, ho trovato conferma proprio in Stefanile: "Può concepirsi mai una vigilia di Natale senza l'odore dell'anguilla frita con la fogliolina di alloro? ...".

Il capitone fritto e marinato è quindi d'obbligo come il *mussillo*. La scelta del pesce, il condimento e la cottura sono fondamentali per la buona riuscita di queste pietanze semplici ma che costituiscono i piatti forti. La spigola va cucinata "... col solo vapore acqueo ... così da non corrompersi, non rompersi e non perdere sapore ... " o cotta brevemente in un sugo lento i cui ingredienti sono: pomodori freschi, aglio, prezzemolo, sale e qualche mazzancolla. L'aragosta può essere un'alternativa alla spigola o affiancarsi ad essa.

L'insalata di rinforzo, che viene a seguire, è il colpo finale: cavolfiore, piccole acciughe salate di quelle conservate nel vaso di coccio che non ne altera il sapore e sciacquate alcune ore prima, peperoni rossi e verdi (conservati sotto aceto), sciacquati anch'essi la mattina, olive verdi, olive nere: il tutto condito con olio e aceto. L'olio, anche se non di Massalubrense, come consiglia Stefanile, deve essere comunque di ottima qualità per ben fondere tutti questi elementi, macerandoli con l'aceto.

Ci si potrebbe, a questo punto, ritenere sazi ma ... ecco i arrivare i dolci: un vero trionfo per ... tenersi leggeri. Oltre alle classiche noci e nocelle vassoi di paste reali e paste di mandorle, *roccocò*, *raffioi*, *susamielli* e mostaccioli; struffoli (farina, uova, miele e scorzetta d'arancio candita) "... appena mielati, biondissime palline che si dispongono ad anelli o riempiono le croccanti ... dolce casalingo e tuttavia pregevole, da non ignorare, da assaggiare felicemente, ... da rubacchiare con noncuranza ... "; e, perché no, infine, un piccolo boccone di una splendida cassata siciliana acquistata, ovviamente, da un pasticciere siciliano.

Provati ma soddisfatti ci si può, quindi, recare alla messa di mezzanotte e, rientrando a casa, porre nella grotta il "bambinello", contemplare le luci che ammiccano dalle case poste sulle montagne di carta rocciosa mentre luci intermittenti ravvivano i bracieri e i tavoli delle osterie.

Natale è anche questo!

DA QUI SI VEDE

Se fosse Gerusalemme, si potrebbe chiedere a messer Torquato Tasso il piagnucoloso consenso a iniziare: *Già da lontan Gerusalem si sente*. E a proseguire la giaculatoria: *Già da lontan Gerusalem si vede*.

Qui la collina bianca, di marna, con le grotte (abitate dagli antenati preistorici) occluse da palazzine rosa – altre celesti - di condomini che appartengono alla preistoria nostra contemporanea, l'orrendo palazzo nuovo della giustizia, casermoni di uffici pubblici, qualche valletta ubertosa che ricorda respirabili atmosfere di Ludovico Ariosto, la massa bianca del seminario maggiore abbarbicato ad essa l'edificio informe dove si fa scuola di ristorazione e di albergheria, questo si vede attraverso i rami e le foglie del giardino recintato con i ferri battuti di Orsenigo.

Da quella scuola sciamano giovani cuochi, baristi, addetti alla recezione, camerierotti che nelle grandi occasioni vestiranno con guanti bianchi di filo le mani ingrossate dai geloni e dal lavoro dei terreni; quelle mani, invece, proprio per la fatica nei campi hanno una nobiltà indiscutibile. Cosa imparano: quello che gli insegnanti hanno appreso da maestri approssimativi; non salutare, non rispondere al saluto, dire che l'olio di semi è meglio digeribile dell'olio d'oliva, chiedere di quale colore si vuole il vino senza fornire altre specificazioni e prima ancora che sia svelata la carta delle pietanze, portare in tavola l'acqua gassata già aperta e senza chiedere se la desideri invece liscia, evitare per il pesce le stoviglie apposite, passare sotto il naso dell'avventore le braccia e le ascelle quanto più è possibile, per ogni piatto augurare buon pranzo (quasi non dipendesse pure da loro), altre finenze ancora.

E' regola del cerimoniale – ma pure della buona creanza – che i piatti vengano serviti da sinistra, con la mano sinistra; il brodo e le minestre, e il caffè, se arrivano dalla cucina nelle tazze appropriate invece vengano consegnati da destra; ma sempre il braccio resti lontano da chi è a tavola. Questi, invece, lasciano e prendono da ogni lato: ti passano i piatti anche sulla testa per porgerli a chi ti sta di fronte, se hai da sfilettare un pesce devi girare il piatto affinché la coda stia regolarmente a destra e magari il pesce sa di pollo perchè viene da qualche allevamen-

to da spargno, ti portano finalmente il pane al momento della frutta. Contento, il padrone aumenta i tavoli appiccicando uno all'altro di modo che la signora ti sbatta la borsetta addosso per mettersi al tavolo vicino. Accresce il numero dei posti, preparando per quattro un tavolinetto che sarebbe strettino per due. Così i bicchieri e le posate si mescolano nell'inevitabile confusione, né sai se devi tenere le bottiglie in tasca o fra le gambe. Le implorazioni in ginocchio non bastano per ottenere il vino alla sua temperatura, e tenerla costante.

Nessun piacere, dunque, di stare a tavola. Peraltro, in un brusio che sgoimenta. Perché a tutto pensano gli architetti tranne che alla sonorità degli ambienti. Fanno una sala da pranzo più lunga che larga, soffitto basso, nel fondo magari una pedana con un pianoforte a mezzacoda che per fortuna non ha uno che vi strimpelli.

Non è questa la generalità dei casi, ma si trova pure in ristoranti di alberghi stellati. Figurarsi nelle trattorie. Dice: c'è un nuovo locale. Andiamo a vedere. Ma temo. Infatti. Nel ristorante, a primo approccio, non posso usare il mio metodo. Mi caccerebbero gridando. Semmai, propongo: le vostre specialità. Che, assai di frequente, non hanno nulla di speciale. In trattoria, invece, mi sento libero di sondare la cucina attraverso l'uovo e la patata.

Dico: un piattino di patate fritte, a sigaretta, noi le chiamiamo alla francese. In padella di ferro (azzardo) con extravergine di oliva, il sale dopo, quando le patate sono già nel piatto. Naturalmente, risponde l'oste. E un uovo fritto ad occhio, ma che il rosso venga duro: uovo a temperatura d' ambiente, coperchio sul padellino, dallo sfrigolio si capisce se la chiara si è rappresa e dunque l'uovo è pronto per ricevere un po' di sale ed essere servito. Perfetto. L'uovo puzza di olio di semi, il bianco è bruciacciato, il tuorlo gelido dilaga, appena preso dal frigorifero l'uovo è stato buttato nell'olio bollente, e niente coperchio. Le patate fritte dovrebbero avere una consistente doratura, croccanti ma all'interno morbidissime. Invece soffrono un estremo pallore, sono lesse nel solito olio di semi in una friggitrice di solo nome (non di fatto). E si disfano, perché sono patate da forno; non da friggere. Uovo e patate sono un pezzo di sale, nauseabondi anche in virtù dell'olio.

Vi è, comunque, una necessità urgente: ritirare la licenza a quelli che "cucinano" col dado, o con la panna, per aggiungere sale o coprire i sapori. Certo, vi sono locali in cui si sta da re da papi da imperatori. Uno

di questi, rari, è casa mia. Per gusti, e vizi, filologici di cui mia moglie e figlia mi regalano sfizio.



Franco Cusmano

UN VENTENNIO CON APOLLO

Col numero del 2004 sono trascorsi vent'anni dalla mia prima partecipazione all'*Apollo buongustaio*. Conservo con piacere alcuni preziosi autografi di Mario Dell'Arco, purtroppo mai incontrato di persona. A lui avevo dedicato un epigramma romanesco, che aveva gradito:

Dall'Arco, tu tte senti triste e stanco
senza estro né rima né “pparola”?
Posa la penna sopra er foijo bbianco
e scriverà da sola.

Le mie collaborazioni hanno avuto spesso soggetti liguri, espressi anche in versi dialettali; e per tanti anni ne sono contemporaneamente apparsi di amici genovesi quali Peszino, Schmucker, Guidoni e Petrucci (questa ultima voce taciuta di recente). Molti sono stati anche i colleghi medici scrittori (nell'ultimo numero l'unica voce di tal razza di vati è rimasta la mia). Ricorderò solo qui il caro Gian Vincenzo Omodei Zorini, scomparso giovane, giornalista e scrittore apprezzato, la cui memoria vive da qualche anno in un premio letterario di prestigio nella sua Arona.

Ho fatto partecipare all'ideale banchetto annuale due miei amici russi, Chagall e Krylov. Dopo un pantagruelico congresso dell'AMMLIS a Lucca mi è venuto in mente di invitare l'amico Renato Fucini (di Pisa, come me). In uno dei suoi celebri sonetti in vernacolo pisano egli ci narra di un dottore chiamato al capezzale di un Conte reduce da un Congresso “di scienza, letteratura ed arte”.

Egli ribatté così alla preoccupata Consorte del nobile congressista, incline ad attribuire i gravi disturbi del marito alle accese discussioni degli alti temi del Congresso:

“Chissà quanti noiosi battibecchi!
senza dubbio, ha sofferto nel polmone ...”
“Eh; i congressi non sono cose da vecchi ...
Troppa fatica, sia, ma, cospettone!
Quattro pranzi in tre giorni, 'e son parecchi!”

ZUPPA DI RICORDI

Se non è zuppa è pan bagnato... ho sempre sentito dire. Se non è zuppa è pan bagnato..., ma pan bagnato di che? "Il babbo mi fece stare tre giorni a pane e acqua", così dice Giannino Stoppani, meglio conosciuto come Gian Burrasca, eroe di Vamba, punito dal padre per aver marinato la scuola, e la severa lezione gli torna in mente, pescando nei ricordi delle sue numerose disavventure, come lui chiama le proprie monellerie. Per gli scherzi combinati in aula, durante le lezioni di latino del nevrotico professor Muscolo, la dura condanna paterna lo costringerà a mangiare soltanto minestra di capellini; capelli d'angelo in brodo a cui si aggiungono le lacrime di rabbia del piccolo reprobato. Il gran finale però riserva la pappa al pomodoro, gustosa zuppa che ha soppiantato l'insopportabile minestra di riso somministrata a Gian Burrasca ed ai suoi compagni di collegio. Ha provveduto lui, comunque, il ragazzo terremoto, ad innaffiare la provviste di riso con il petrolio ed a smascherare la vergognosa ricetta a base di acqua della rigovernatura dei piatti, con cui ha visto preparare la zuppa di magro alla casalinga, propinata puntualmente ai collegiali ignari tutti i venerdì.

... Così, vagabondando fra le pagine dei miei amati libri, pane del mio spirito, ho fantasticato sui ricordi spigolati qua e là fra pagine lette e immagazzinate nella memoria del cuore e, lentamente, ho riaperto libri-pane e rispolverato ricordi-condimenti, per una zuppa fantastica, ammannita dalla fantasia. E quindi fantastica nel senso più stretto del termine.

Basta sollevare una tendina segreta e ... quante zuppe vengon fuori dai ricordi dei libri!

Un pezzo di burro scivola, corre nel tegame brunendosi, liquefacendosi e le fettine di cipolla s'indorano con ghiotto sfrigolio...; Stefania, la vecchia domestica di casa, in una fredda mattina del gennaio 1814 prepara la zuppa di cipolline per Candida, la contadina che da tempo immemore arriva nell'aristocratica dimora comasca con le brocche di latte appena munto. E' un momento sereno che subito, nello snodarsi della vicenda si disfa come il burro profumato, come il ghiaccio sui vetri. La finestra prima ricamata dalla brina notturna, ora, al primo tepore si spoglia

dei suoi ornamenti, e, sola rimane una lunga goccia, una lacrima che scivola sul vetro, unica superstita delle illusioni di un giovane cuore... .

E' una dolce pagina ritrovata in un angolo della mente. Avevo quattordici anni e in classe si leggeva *Don Alessandro, è tardi!* di Maria Azzi Grimaldi, libro oggi forse sconosciuto ai più, ma io lo avevo già finito, senza aspettare le ore di italiano a scuola. Ambientato alla fine dell'impero napoleonico, sullo sfondo del lago di Como, attorno alla nobile figura di Alessandro Volta. Che fuga emozionante la mia, pagina dopo pagina! Che tenero ricordo ne conservo!

E la zuppa di fagioli con relativo brodo che imbeve le fettine di pane già disposte nella terrina, la minestrina, così chiamata in Ciociaria; il pranzo dei poveri, degli sfollati come Cesira e sua figlia Rosetta, uscite dalla penna di Moravia, sole, indifese e infine divise dalla violenza che indurisce il cuore della madre e distrugge le speranze della figlia, ancora all'alba della vita.

Che desolazione, che dolore disperato quello della madre interpretata nell'omonimo film di De Sica da una stupenda Sofia Loren, accovacciata sul bordo della strada, appena sfogata la rabbia con vituperi lanciati invano ad orecchie sorde di soldati stranieri, sola, sola col suo strazio di madre che ha appena visto stuprare la figlia.

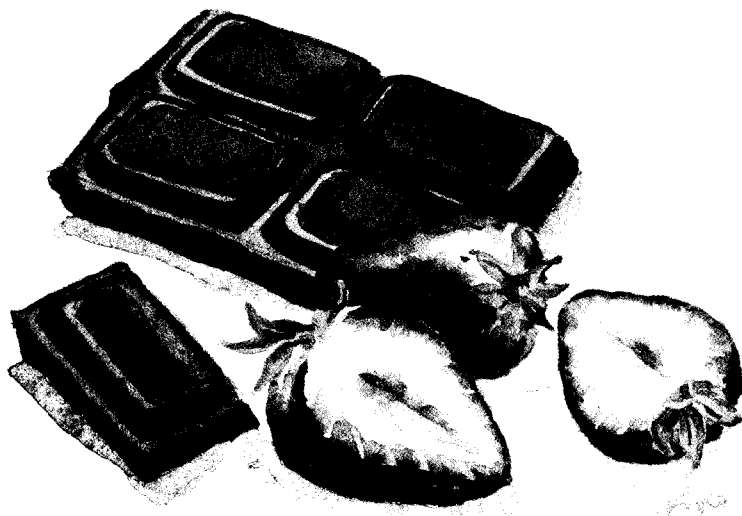
Ed è questa immagine che, riprodotta sulla copertina del mio volume, aggiunge alla drammaticità delle parole di Moravia, il ricordo delle immagini dell'indimenticabile film.

Lascio correre le dita sulle coste dei libri allineati sugli scaffali. Una carezza distratta, mentre la mente insegue altri ricordi. Nella cucina della fattoria della Carinzia, in una notte di luna, Diodata, la serva fedele di Mastro Don Gesualdo ha appena scodellato la minestra di fave novelle con una grossa cipolla nel mezzo, una premurosa e calda accoglienza dopo la giornata interminabile del suo padrone, padrone anche del cuore che lei gli ha donato in cambio di briciole: un sorriso ogni tanto, una carezza, uno sguardo, una parola, l'invito a mangiare anche lei... Briciole a confronto della sua grande tenerezza, della sua inesauribile forza materna... La mia mente ritorna all'estate dell'altro anno, alla solennità di un momento, al volume azzurro della mia tesi di laurea sulle donne di questo romanzo di Verga. Anche in quella mattina di giugno l'immagine di Diodata, raccolta, a occhi bassi, ha aggiunto emozione al mio cuore già in tumulto in quell'ora diventata segreto e geloso ricordo.

Dai banchi di scuola, alle ore solitarie in cui la lettura sopiva ogni affanno, fino all'aula dell'Università! Anni della mia vita affidati a questa pagina dell'Almanacco.

Ma mi sia concesso ancora d'inzuppare il pane, si fa per dire, nel brodo di cottura degli anolini e della spalletta cotta di maiale, di cui ho appena letto. Un libro nuovo, comprato di corsa in una visita a Parma di pochi giorni fa, un libro sui piaceri della tavola di Giuseppe Verdi, un libro che mi ha conquistata appena letto il titolo. Potessi rivolgere anch'io all'illustre commensale l'augurio di Gustavo Marchesi:

Buon appetito Maestro!



Francesca Di Castro

CIOCCOLATA E SAVOIARDI

In un negozio di antiquariato non è difficile trovare “Nature morte” del Sei-Settecento, un genere particolarmente apprezzato ancora oggi. I soggetti variano molto, dai trionfi di frutta e di fiori, alla cacciagione ed ai semplici piatti del desco; dai putti che sorreggono tendaggi per scoprire tavole riccamente imbandite alla frutta disposta come a caso su tappeti orientali. Quadri spesso arricchiti da sfondi di paesaggio, da farfalle, uccelli o altri animali ed anche da particolari botanici di sorprendente effetto: grappoli d’uva dorata, fichi maturi, susine patinate, meloni succulenti o angurie spaccate che mostrano la grana zuccherina ed invitante. A volte capolavori firmati o attribuiti, a volte opere minori, le “Nature morte” sono tutti quadri molto decorativi, ricchi di cromatismi contrastanti e di particolari, talvolta eccezionalmente realistici.

E’ questo il caso di un quadro di non grande qualità pittorica, ma di notevole capacità espressiva, di un pittore della seconda metà del Settecento, probabilmente marchigiano.

Quando l’ignoto artista è stato colto dall’ispirazione ed ha preso in fretta tavolozza e pennelli, l’emozione che deve aver provato doveva essere stata la stessa che il quadro ancora oggi suscita in chi lo guarda: la gola. Immaginiamo questo pittore che si accinge a fare merenda. La tavola è apparecchiata su una bella tovaglia a righe rosse e verdi, in perfetto stile Luigi XVI, e la domestica porta su un vassoio tre tazze di porcellana di Pesaro, quelle bianche a fiorellini monocromi color arancio, i dolci e la cioccolatiera di rame dal manico di legno. Forse ci sono ospiti, forse è solo un tranquillo pomeriggio invernale in famiglia. Intorno al tavolo si stringono i commensali, viene distribuita la cioccolata fumante, ma la cameriera maldestra rovescia una tazza e la cioccolata si versa sulla bella tovaglia. Il “disastro” colpisce l’immaginazione del pittore che ferma tutti, commensali e domestici, non fa muovere nulla e, impedendo anche di consumare la merenda, si getta alacremenente nel suo lavoro per immortalare il momento. Il risultato è una fotografia talmente realistica da invitare lo spettatore a partecipare al convito, ad assaggiare quella cioccolata così densa e fumante, sicuramente squisita. Ma sono soprattutto i dolci ad attirare: due grossi biscotti ben lievitati, due

savoiardini con glassa al cacao che fanno ancora di forno, di fragranza di vaniglia e di zucchero al velo, fuso al lento calore della “stufa”.

“La pasticceria nella pratica e ne’ suoi particolari richiede speciale intelligenza e studio” recita *“Il Re dei Cuochi Trattato di Gastronomia Universale”*, pubblicato da Felice Lagros nel 1868. In particolare il forno *“esige una cognizione tanto esatta che il migliore de’ libri sarà sempre insufficiente a definire.”* Per cercare poi di precisare il concetto si dilunga in una serie di norme, che, lette oggi, hanno dell’impossibile. Certo la cucina, prima dell’avvento dei fornelli a gas, era una “scienza esatta” e il cuoco esperto, ma anche la massaia qualunque, un tecnico specializzato.

Il forno non deve essere con la volta né troppo alta né troppo bassa, con un’apertura ben proporzionata e la preparazione della brace deve essere fatta per tempo, bruciando la legna uniformemente in tutto lo spazio disponibile, spostando poi la brace ottenuta verso le pareti. Così facendo, la temperatura ottenuta non deve risultare né troppo alta né troppo bassa: *“E’ adunque il giusto mezzo che bisogna scegliere, il che, come in ogni cosa, non è facile trovare.”*

Al momento giusto si tolgono le braci e si pulisce il forno con uno straccio inumidito attaccato ad un lungo bastone. Si richiude per cinque minuti, poi si fa la prova per vedere se la temperatura è giusta: si mette nel mezzo un pezzo di carta, se si brucia vuol dire che il forno è ancora troppo caldo; se diventa “bruna”, la temperatura va bene *“per far prendere colore alla crosta dei pasticci”*, noi diremmo gratinare; se la carta diventa color nocciola, va bene per i pasticcini, le focacce, le paste frolle ecc.; se la carta appena s’indora, il calore è giusto per la pasta reale, la pasta di mandorle, i *“brozzi”* (brioche) e molti altri dolci; soltanto quando diventa tiepido si possono infornare meringhe, biscottini fini e piccoli soffiati.

Anche l’esecuzione di qualsiasi dolce non era cosa da poco ed esigeva una pratica approfondita, unita ad una certa capacità alchemica e ad un estro fantasioso che doveva però trovare riscontro in un’effettiva maestria manuale nell’esecuzione della costruzione immaginata. Sì, perché anche il dolce più semplice, come appunto il biscotto savoiardo o *“savarino”*, richiedeva una lunga lavorazione, che non si limitava alla mistura dei vari ingredienti nelle giuste dosi, ma veniva arricchita di complicatissimi sciropi con cui bagnare i biscotti una volta cotti o di

glasse con cui ricoprirli. Ma la vera maestria del cuoco veniva rivelata dalla sontuosità della mostra con cui i dolci erano portati in tavola. Un semplice piatto di savoiardi si trasformava in un trionfo di mattoncini glassati di colore diverso, alternati, disposti a piramide, guarniti di piccola pasticceria e ornati in cima di una corona di zucchero filato. Il tutto disposto su *“uno zoccolo decorato in pastigliaccio”*, ossia un composto non commestibile di gomma, zucchero, limone e amido, colorato in vario modo.

Il *“pastigliaccio”* veniva usato per la presentazione di vari piatti, ma aveva particolare importanza per i dolci, per i quali esistevano tutta una serie di stampi appositi, che tuttavia dovevano poi essere rifiniti a mano dal cuoco esperto, che ne traeva bordure traforate come merletti, a palmette, a rose, a gigli, ecc.

“A rendere la pasticceria elegante e gradevole è indispensabile essere molto addentro nell’arte del modellare, ed a questo riguardo non si riuscirà a nulla di buono senza una discreta conoscenza del disegno”. Il nostro *“Re dei Cuochi”*, terminando la sua introduzione alla pasticceria, aggiunge: *“(…) ci sia permessa una parola onde rivendicare contro le pretese d’oltremonte il primato che anche in questo ramo era già dovuto all’Italia. Che i nostri avi fossero saputi nell’arte del pasticciere, se ne ha una prova visitando il Museo Nazionale di Napoli, che contiene una grande quantità di formette da far pasticci a foggia di conchiglia, di cuori ecc., le quali formette furono dissotterrate ad Ercolano.”*

Tornando al nostro pittore marchigiano ed ai suoi savoiardi, bisogna ammettere che i biscotti del dipinto non presentano nessuna particolare disposizione ad effetto, dimostrazione di una cucina familiare eseguita per pochi intimi. Familiare, ma non semplice, come dimostra il fatto che la descrizione della sola ricetta essenziale del *“savarino”* riempie due pagine del nostro testo di cucina, escluso naturalmente la spiegazione dell’infusione degli sciropi o dell’esecuzione della glassa di copertura, nonché dell’elaborato *“pastigliaccio”*.

Ciò non toglie che quei due grossi *“savarini”*, lievitati, dorati, glassati e fumanti, per quanto essenziali, prendono direttamente alla gola anche il più esigente buongustaio dei nostri giorni, suscitando in lui la memoria atavica dei dolci della nonna, dell’intimità della cucina, del profumo inconfondibile che si spandeva in tutta la casa e che resta tenacemente avvinto ai ricordi più antichi e più teneri.

ELOGIO DELLA MACEDONIA

Mario Tornello è appena ritornato friscu e pittinatu a Roma da Castel Madama e mi telefona nella mia casa estiva a Giacalone di Monreale per un salutino alla caponata. Mi spiego: tra le cose vacanziere che si ripromette di attuare in questo luglio (con tutto 'sto vaivieni dell'anticiclone nord-africano e dei suoi venti di scirocco) c'è pure una "sminuzzata" di milinciane, ammiscate con pumarùoru, accia, alive e tutti gli altri ammennicoli che ometto d'ammuntuàre, ma che cucinati tutti insieme fanno quel piatto universale (una volta era pure nelle buatte) che si chiama caponata, e che non c'entra niente con Al Capone. Mi parla della sua caponata, me ne straparla, me la racconta nei particolari, me la cucina e me l'impia. "Teccà, mancia e arricriati".

Però in mano ho solo la cornetta del telefono e nell'orecchio la voce di Mario Tornello. E si capisce che egli si considera, modestia a parte, sua maestà il re della caponata. E qui apriamo una parentesi.

Stiamo attenti: proclamarsi re di qualcosa al cospetto di un palermitano (e Mario e io lo siamo) è consentito se l'altro viene riconosciuto a sua volta re di qualcos'altro. Mettiamo, se uno passa per il re della pasta con le sarde (anche se è solo con i finocchietti di montagna che il palermitano la chiama con un volo di poesia straordinario "la pasta con le sarde a mare") l'altro si appariggi subito subito come il re della carne di crasto. Cucinata comegghié. Oppure, se a uno gli dicono che è il re dei purpi murati, l'altro si qualifica a botta calda come il re delle milinciane 'a parmiciana. E così via discorrendo: il brociolone, le arancine quelle bianche e quelle rosse, le fave a 'mmaccu, i broccoli alla pastetta, la minestra con i tinnirumi, la 'nnunnata. Per dire che ogni pitanza ha il suo re, che è un re universale anche se la sua dimensione è il condominio, e non oltrepassa la portineria. Tante pitanze tanti re, e tanti re tanti condomini. A Palermo c'è un popolo di re. Tu sei re di questo? E chi se ne fotte, io sono il re di quest'altro. Tante piccole monarchie fanno una repubblica.

Vi dovrete ammirare la scena quando questi re vanno al mercato per fare la spesa. Esigentissimi, raffinati, sapienti, che al confronto una dozzina para para di sperimentatissime massaie, ciascuna con mezzo seco-

lo di mestiere consumato ai fornelli, vere artiste dell'arte di mettere 'a pignata, ci sembrano picciridde della scuola elementare.

Signori miei, ve lo figurate quello che può succedere se uno non vuole ammettere che il suo interlocutore è pure lui un collega di corona? Intanto non deve essere un palermitano con la riga, perché non c'è ragione di rischiare la guerra dei trent'anni. Tuttavia qualcosa succede. E cioè che l'altro, lo spodestato, si fa gelido, tagliente, cala la voce, occhi negli occhi, e con misuratissime parole gli rivolge una domanda pro-forma che non ammette replica: "Ma cu' mi rappresenta?" Alcuni aggiungono un supplemento di domanda che è peggio di una condanna a morte: "cu' minchia si?" E da quel momento le distanze si fanno abissali, e secolari le ostilità.

Io però non potrei mai dire cose del genere al mio amico concittadino Mario Tornello, il quale come artista e come scrittore "mi rappresenta" eccome, sicché non discuto la regalità delle sue caponate, che non ho mai gustato come fanno invece i suoi amici romani ma che definisco "imperiali". Così la patria è salva, anche se per essere perfette quelle caponate gli mancano queste bellissime milinciane turgide, nere nere e lucide, tenebrose e civettuole che la mia ortolana di Giacalone ha raccolto dalla pianta appena un'ora fa. "Voglio quella" dicevo tra le zolle al sole di prima mattina, e quella era. Ma non pretendiamo che con le sue caponate romane Mario Tornello faccia i miracoli. Uno fino a fare il re ci arriva, magari della pasta con le lenticchie o degli spitini di vitello, ma i miracoli li fanno solo i santi, se il padreterno è d'accordo.

Detto questo mi resta un problema. Davanti a Mario da buon palermitano io debbo mettermi la mia corona in testa per fare pari e patta con lui in modo che la bilancia dell'amicizia resti in equilibrio come Dio comanda. "Mario mio" gli faccio al telefono "io m'inchino davanti alla tua caponata. Ma dimmi una cosa, tu l'ha manciatu mai la macedonia chi fazzu iu quannu m'afferra l'estru?"

Nessuno come i palermitani possiede l'arte di fare finta di domandare per costringere l'interlocutore ad una risposta obbligata. E infatti Mario non poteva che rispondere "no".

"No? Chi dici veru? Ma allora, mio carissimo Mario, prima che ti nn'acchiani 'm Paraddisu" cent'anni di salute "mettiti a posto la coscienza e ripara questa grave mancanza vasinno San Pietro quann'è l'ura non potrà ammetterti al cospetto di Dio padre."

Debbo dire che Mario Tornello si comportò impeccabilmente secondo le regole. Infatti disse:

“Effettivamente la macedonia non è cosa mia. Si vede che non ci sono portato. Appena verrò a Palermo il mio primo pensiero sarà per la tua macedonia. E accanzo due cose: rendo onore al merito di un amico e non faccio incazzare san Pietro. T'immagini la mia contentezza appena san Pietro mi dice – Trasi, tu va' méttiti vicino a Totò Di Marco!...”

Quest'ultima battuta Mario se la poteva risparmiare. Che vuoi dire, che io debbo morire prima di te, macari domani o tra una settimana, due mesi, o cose così? Poiché però il tasto del paradiso lo avevo toccato io per primo riguardo a lui, la mia risposta m'attoccava, e mi venne data secondo le regole della buona creanza. Ci fu quell'attimo mio di silenzio che fece capire a Mario che la sua battuta era passata in cavalleria senza colpo ferire, sicché più tranquillo lui mi fa:

“Ma tu 'zoccu ci mietti 'nta sta macedonia?”

“Uno di tutto ci metto caro Mario, uno di tutto”

“Vuoi dire che ci metti la qualunque?”

Mario stava diventando pericoloso con le sue domande finte ingenue. Voleva forse dire che nella caponata gli ingredienti sono canonici, e la sua bontà è tutta grazia di Dio che viene dalla intelligenza di chi la confeziona, di chi la cuoce nel tiàno, mentre nella macedonia arrunzi e penzaddiù? Perciò mi feci calmo calmo come canuzzo e gli risposi quasi didascalicamente:

“Mariuzzo del mio cuore, devi sapere che se tu nella macedonia ci metti la qualunque come dici fai la torre di babele. E che è 'nzalata? Con rispetto parlando per il re dei 'nzalatori che anche lì ci vuole arte e fantasia. Io dico che ci metto invece uno di tutto. Vedi, questo tutto è l'intero universo dei colori, degli aromi, dei sapori che per metterli in giusto equilibrio ci vogliono tre cose: il cuore, l'intelletto e la mano santa di Dio che ti assiste mentre stai lavorando.

“Sì, ma tu che liquore ci metti alla fine?”

“Devi scegliere sempre qualcosa di asciutto e di forte così la tua coppa di macedonia acquista quel tanto di peccaminoso, di allusivo, che ti valorizza tutta la convivialità. Tu ci vuoi le palline di gelato alla vaniglia sulla coppa di frutta? E ddocu sbagli! La macedonia la devi presentare come una regina che non perdona interferenze, specialmente con il latte. Coppe di cristallo, cucchiaini d'argento, su di un piatto di maioli-

ca raffinata dove, se vuoi, ci metti un garofano rosso per i cavalieri o una rosa imperiale per le signore. Ti è consentita, in questi mesi estivi, una sola divagazione. Servi in un piattino dei soffici tocchetti di anguria tratti dal civo, dal cuore, e li accompagni con non più di una dozzina di gelsi neri, ben maturi che metti in frigo un'oretta prima del pranzo. Questa divagazione va consumata usando uno spillo adatto, di quelli lunghi e d'argento (mai uno stecchino come nelle olive dell'aperitivo) in modo da poter abbinare in perfetto equilibrio il tocchetto d'anguria con il frutto del gelso.”

Sentii che Mario era veramente estasiato. Ma non mollava, e tornò a domandarmi:

“Si può sapere zoccu ci metti nella tua macedonia?”

Effettivamente avevo divagato su questo punto. Gli suggerii il *veni vidi vici* di Giulio Cesare:

“Vieni, gusta e indovina.”

Anche perché, signori miei, che razza di re sarei se rivelassi sulle pagine dell'*Apollo buongustaio* quali sono le mie carte vincenti?

Sai Mario, c'è mezza Italia che legge l'*Apollo buongustaio*. Io il mio elogio della macedonia l'ho fatto. Ora lasciatemi fare la macedonia, ché parlando parlando me n'è venuta la voglia. A proposito, siete tutti invitati a tavola: Mario Tornello vi prepara la sua caponata e io la mia macedonia. Venite, gustate e indovinate.

FORISTIERO A LI CASTELLI

Foristiero che venghi da lontano
e giri Roma come un babbaleo,
nun te fermà davanti ar Culiseo
cor naso all'aria e sto' libretto in mano.

Viè appresso a me, nun faccio er ciarlatano
e manco er cicerone de museo;
te porto a li Castelli e te ricreo:
doppo te senti un console romano.

Annamo a magnà e beve lì a Marino;
la Lupa ce portò Romolo e Remo
e, d'anniscosto, l'allattò cor vino.

Lassa perde li secoli passati,
che co' la Storia ce diventi scemo;
cor vino bono, invece, te rifiati!

UN PASTO INIZIATICO

Un minuscolo volume¹ ritrovato per caso mi ha ricordato una serata vissuta da bambino e che ha ancora oggi il fascino di un sogno. Invitato con i miei genitori ad una cena da loro amici che abitavano in via S. Nicola da Tolentino, mio padre, con quell'aria di complicità scherzosa che aveva con me, commentò l'insolito avvenimento con una frase dal *Mefistofele* di Boito che stimolò la mia fantasia: "*Gran ventura per te che cerchi vita nel regno delle favole: nel regno delle favole tu sei*". Mi meravigliai infatti; più che del cameriere asiatico grosso e grasso che mi sembrò comunque il Genio di Aladino, fui sorpreso dai mobili del salotto sorretti non da usuali zampe ma da tartarughe di legno, mi stupirono le varie lampade colorate pendenti dal soffitto e restai incantato dinanzi ad un grande paravento pieno di personaggi colorati che con ombrellini aperti superavano su ponticelli un torrente ove nuotavano squamosi pesci rossi.

Passammo poi in un'ampia sala da prano sorprendentemente allestita con tanti singoli tavolini bassi – uno per commensale – apparecchiati con stoffe dai colori tutti diversi, grandi piatti di ottone lucidissimo, bicchieri colorati e tovaglioli piegati a forma di fiore. Nel vano di un finestrone che giungeva fino al soffitto², alloggiava, sul ripiani di vetro, una collezione di coloratissimi e antichi bicchieri di Murano, tra i quali, apparso all'improvviso, passò lentamente, come con grande cautela, un silenzioso gatto dal lucente pelo nero e dagli occhi verdi che mi dissero chiamarsi Socky (Socrate). In un'altra parete una nicchia nel muro custodiva una grande statua dorata di Buddha accosciato e con le piante dei piedi bene in vista, dinanzi la quale la padrona di casa depose una ciotola di riso azzurro proferendo parole in una lingua a me sconosciuta.

Il riso azzurro dal sapore di menta fu servito anche a noi ospiti, poi vennero portati dei larghi piatti di porcellana celestina dai bordi rialzati e frastagliati³ nel mezzo dei quali ritenni di vedere un altorilievo a colori rappresentante un'incantevole isola di roccia marrone emergente da uno stagno azzurrino come il riso di prima e sulla quale nasceva una palma di scaglie di mandorla con la chioma folta di un bel verde tenero. Restai a fissare l'immagine fino a che vidi gli altri che la scomponevano prele-

vando pezzetti di roccia, che era ovviamente carne, ed allora, seppure con esitazione, seguì il loro esempio. Una bevanda leggermente acidula fu servita da alcuni recipienti ai quali erano state attaccate farfalle di carta dorata e argentata.

Certo seguirono altre portate, ma ricordo bene solo il dolce, servito in porzioni entro scatolette di lacca rossa a bordi neri, che mangiammo con un piccolo cucchiaino d'osso.

Tornati in salotto, sedetti accanto alla Mamma, beato dal tocco della sua mano che teneva la mia, ma ad un tratto fu riportato uno dei tavolineti coperto da una tovaglietta bianca ricamata in oro e deposto proprio dinanzi a me: su di esso vi erano un pettine, un paio di forbici, strisce di carta ed un nastro di pelle, tutti oggetti dorati e lucenti. Cominciò una breve cerimonia in mio onore, di buona accoglienza nella società dei grandi: il padrone di casa prese una ciocca dei miei capelli e la legò col laccio di pelle, poi tenne in mano la striscia di carta dorata che dovetti tagliare in tre parti e che poi mi passò sul capo a destra, a sinistra e sulla fronte. Infine da una stessa coppa dorata io, lui e sua moglie bevemmo un sorso di un liquido dolce che forse era succo di ananas. Tutti applaudirono e si congratularono con me passandomi la mano destra sulla testa, ma senza toccarmi.

A quel punto la Signora mi fece dono di un bel libro illustrato di fiabe – che ancora conservo¹ – e mi consigliò di iniziare a leggerne subito una in particolare. Lusingato ma certo un po' frastornato dagli eventi e dall'ora per me tarda alla quale di solito già dormivo, mi lasciai cullare dalla lettura, dalla conversazione pacata dei grandi, dal profumo che aleggiava, e quando mi svegliai – il giorno dopo, nel mio letto – il ricordo di quella serata e di quel pasto per me memorabile, aveva già preso i caratteri nitidi eppur evanescenti di un sogno.

Non ho mai saputo chi fossero esattamente quei Signori, ed anche se a volte vado a trovarli alla Piramide Cestia, sotto il nome di Giuseppe Folloni (Dic. 1880 / Jan. 1942) leggo solamente: “*He did his work well and was kind*”, e sotto quello di Marta Mac Kim Fallon (Feb. 1880 / Marc. 1950): “*A faithful, intelligent, spiritual companion*”.

¹ di cm. 10 x 14 – Marta Fulloni – *Meditazione della Morte* – Traduzione dall'inglese di Gerardo Bruni – Tipografia Filippucci – Roma – Edizione di solo 400 esemplari – (senza data)

² Quell'ambiente potrebbe essere stato lo studio della scultrice USA Edmonia Lewis che

abitò nel 1860 circa in via S. Nicola da Tolentino, 8

³ che seppi poi essere il modello “crisantemo” del periodo Yongzheng

⁴ A. B. Mitford: *Tales of old Japan with illustrations* – Macmillan & Co. London 1893



LI PIACERI DE 'NA VORTA

Quanno era de moda annà ar caffè
tu te mettevi a sede a un tavolino,
de fora der negozio, pe' vedé
passà i signori assieme ar popolino.
Er cammeriere tutto 'mpommatato
se presentava co' la lista in mano
pe' fatte fa la scelta der gelato
che potevi sorbitte piano piano.
Allora panza mia fatte capanna:
te gustavi financo a colazione
una granita de caffè con panna
o puro 'na granita de limone.
De sapore er gelato era squisito,
guasi sempre er prodotto de la Casa,
'na vorta cor pistacchio o cor candito
o puro cor sughetto de cerasa;
'n antra vorta era crema e cioccolato
o puramente fravola con panna
e te sentivi tutto arifiato
a 'mpi la panza come Dio commanna.
Mo sò de moda le "paninerie",
te tocca de magnà pane e salame
o mortadella; e nun ce so' antre vie,
che quanno sorti tu ciai ancora fame.
Ma allora conviè annà a 'na trattoria:
un piatto de spaghetti ar pommidoro
'na bistecca, 'nzalata e così sia:
ricetta preziosa più de l'oro.

LA PROFESSIONE DEL CUOCO

... gloria s'acquistano i gnatonni di cucina dallo studio loro vario e diverso, facendo professione nell'academia de' potacchi d'essere in un tempo istesso di tutte le scienze padroni e signori, imperò che si dimostrano rettori, estogliendo superbamente i conviti regi che talor si fanno; poeti, nel descrivere i pasti de' signori con l'iperboli ed enfasi convenienti e opportune; aritmetici, numerando la moltitudine delle vivande in tavola venute; geometri, misurando i quarti de' vitelli, de' cervi, de' caprioli che alla mensa hanno mandato; musici, cantando a panza piena per allegrezza del vino; logici, venendo a contesa tra loro il più delle volte ubbriachi; filosofi, narrando la natura de' cibi dolci, insipidi, garbi, piccanti, amari e saporiti; leggisti, dando legge ai guatari, che son quelli che lavano i piatti e le scutelle, come fa il nostro Lirone eccellentissimo in questo mestiero; medici, curando l'appetito disordinato col licchetto de' sapori da loro diversamente preparati; astrologi, cercando per l'aria i tordi, i merli, i beccafichi da satollare l'avide voglie di questi o di quell'altro; e, insomma, non è cosa al mondo nella quale i cuochi non si dimostrino pratici ed esperti.

S'intendono mirabilmente della sostanza, perché godono il primo brodo, il quale non è altro che la quinta essenza e il divino elixir degli alchimisti; della quantità, divorando come lupi; della qualità, assaggiando il sapore di tutti i cibi; della relazione, riferendosi al gusto come allo scalco dell'appetito in ogni cosa; del luogo, sciogliendo la cucina per lor cucagna; del sito, sedendo a mensa come tanti Epicuri e Sardanapali; dell'abito, portando i camiciotti carichi di grasso e d'onto, come osti di broetto; del tempo, mangiando ognora e a ogni momento come affamati; dell'azione, arrostando, frigendo, voltando lo spiedo, facendo fuoco al pignatto, leccando, bettolando ed empiendosi il ventre; della passione, patendo il fumo agli occhi, il fuoco alle mani, la tintura al mostaccio, l'ebrietà alla testa, il vomito al ventre, fatto ricetta e sentina di tutte le brutture della gola. Discorri d'ogni sorte di cibi con loro e di bocconi lodati dagli antichi, ché nell'armario della mente, per servirsene a tempo e luogo, riservano ogni cosa. Si ricordano avere udito che Varrone loda

il pavon di Samo, l'anitra di Frigia, i scari di Cilicia, il capretto d'Ambracia, i datteri d'Egitto. Gli sovviene d'avere inteso che Stazio fra le delizie della mensa loda le noci di Ponto, le palme idumee e le pruni di Damasco. Si rammentano d'aver sentito narrare che Svetonio fra le delicatezze di Vitellio annovera le cervella de' fasiani e le murene di latte del mar Carpazio. Tengono a mente che tutti gli scrittori antichi pongono per cibi delicati il rombo dell'Adriatico, l'ostreghe di Taranto, il persciuto di Chio, il casio di Sicilia, i carpioni del Benaco, le trutte del Tesino, le castagne di Paflagonia, le galline di Numidia, i meloni d'Ostia, l'avellane tarantine, l'ova di Velettri, e le fugazze del Piceno. Sanno molti di loro, fra l'altre cose delicate, che Ateneo, nelle *Cene* de' sapienti enumera i sparagi di Getulia, i bulbi regi, i tordi siracusani, i fichi attici, l'anguille di Beozia, i tonni di Macedonia, i cinghiali d'Ambracia, i colombi d'Egitto, e infinite altre sorti di cibi sontuosi e rari. Quelli poi che non passan tanto avanti, si contentano di nominar le mortadelle di Cremona, il cervelà fino di Milano, il formaggio da Piacenza, le trippe da Trevigi, le lamprede dal Binasco, lo storione ferrarese, la salsiccia modonese, i bulbari mantovani, i pignoli da Ravenna, i casetti da Rimino, il gelo da Bologna, le paste da Genoa, i tordi da Perugia, le ocche di Romagna, le quaglie di Lombardia, e qui fanno discorsi da eccitar l'appetito perfino ai morti.

L'azioni pertinenti al mestiero della cucina son recitate da loro per eccellenza, come: uccider animali, scorticarli, brovarli, pelarli, metterli a molle, lavarli, inardarli, mettergli al fuoco, fare arrosto, menar lo spiedo, o a mano o al fumo o col cane, darli braggie, insalarlo, percotarlo, cavarlo dallo spiedo, far strati di cenise, tenerlo in calda; e così fare alesso, bollire, schiumare, cuocere, o presto o a fuoco lento, cercar se ha sale, o se è cotto, condire, grattugiar formaggio, gittarlo sopra, frigere, levar dal fuoco, far menestra, e menestrare o ben cotto o mal cotto o freddo o bogliente da far broar le mani destramente a qualche amico.

Gli antipasti de' conviti sono ordinati da essi per maestria, come le insalate, o di lattuca o di mescolanze o di carotte o di radicchi o di cappari o d'endivia o di cedronelli o d'altra sorte si sia; e poi i cervellati o ducali o francesi o bianchi o rossi; la salsiccia, le mortadelle, le tomaselle, le coratelle, le polpette o asciutte o in sapore o in tiella o fritte o italiane o inglesi, teste dorate, uccelli in baffetta, lingue insalate, persuti, salami, tette di vacca, e cose tali. Così i cibi di pasta, come polente, gnocchi,

maccheroni, lasagne, tagliatelle, vermicelli, sfogliate di più sorti, mantegate, tortelli, tortelletti, ritortelli, truffoli, ravioli senza spoglia e con le spoglia, cascosse, casatelle, morselli, pasta tedesca, stelle, stellette, offelle, fiadoni, fiadoncelli, rosoni, guanti, torte, reticelle, pasta finta, pastelli, pastadelle, pastelletti, mariconda, frittelle, fritteline, migliaccio, frittigoti, crostelli, crostate e levatelli.

E così le varie specie di minestre, come la suppa o grassa o magra o capirota o dorata o inglese o acetosa o d'altra sorte, minestra imperiale o napoletana, mangiar bianco, trippe, carabozzada, villanata, pastume, ginestrata, crema, miraos, erbicine, ongaresca, orzata, manfrigoli, terdura e altre sorti. Così i sapori vari e diversi, come il francese o imperiale o reale o bianco o incarnato o giallo, la mostarda, la limonea, la salsa o reale o bastarda o di pavo o verde o nera o dolce o forte, il camellino, la brognata, la peverata, l'agliata, l'aglione, l'agresto e simili. E parimenti i potaggi diversi, come il brodo o lardiero o nero o brodetto, potaggio in fracasso o in forno o all'italiana, o stuffata in pignatta o in altri modi.

Così l'infinita specie di torte, come la torta commune fatta nell'orto, la tartera, la tartaretta, la salviata, la gattafura, la migliaccia, la torta lombarda o romagnuola o tedesca, la torta matta, la torta marchesana, la torta senza spoglia, la torta bianca o nera o verde o d'altro condimento tale. E all'ultimo sanno preparar diligentemente, quando vogliono, i capi di latte, le raviuole, il latte mele, la mantiglia, le puine di butiro, i vermicelli di butiro, il formaggio gratugiato, il formaggio alla catalana. E così l'uova fresche o cotte nel guscio o sperdute o affrittellate o arrostiti, e parimenti le fritte o doppie o semplici o rognose; tenendo in conserva per i bisogni i pesci carpionati, l'anguille rivestite, carne o pesce in sale, in mortella, finocchi in aceto, fongi salati, casetti nell'oglio, persutti e mortadelle, con altre cose tali. Di modo che appaiono dottissimi in tutte queste pratiche, e sanno quanto zuccaro, uve passe, garofoli, pepe, zafrano, specie, cannella, amandole, pignoli, avellane, pistacchi, noci moscate, agli, cipolle, anesi, fichi, finocchi, coriandi, cimino, senape, basilico, petrosemolo, salvia, rosmarino, foglie di lauro, e altre cose tali bisogna preparare per pasticci, sapori, potaggi, guacetti, pieni d'arrosti, o soffritti e soffocati, nell'arte usati e consueti.

Ove dispongono ad uno con diligenza e studio tutti gli instrumenti del mestiero, come pentole, catini, catinelle, piatti, piatelli, tondi, scodelle e scodellini, e così pignate, pignatelle, copertore, testi, mortai, pestoni,

macinelle, spiedi e piccioli e grandi e da fumo, caldaie, caldaiuole, stagnate e stagnatelle, ramaiuole, mescole, gradelle, scrizzoti, gratuggie, padelle, catene, tre piedi, lavezzi, olle, secchi, conche, palette, molette, forcine, badili, coltelli da cucina, sedacci, crivelli, ruole, cesti, canestri, sporte, boccali, cofini, salvarobbe, bussoli da pasta, aghi, refe, spago, mastelle, granate, tavole, cannelle e altre cose simili.

Fra tanto s'apparecchiano i conviti, ove tu vedi i parassiti, i scalchi, i credenzieri, i bottiglieri, i servitori da tavola, che dan l'acqua alle mani, porgono la tovaglia, imbandiscono, portano in tavola, servono a tavola, risciacquano i bicchieri, dan da bere, trinciano alla cortigiana con vari modi politici, levano i piatti, dan gli stecchi, levan le tavole, dicono "buon pro vi faccia", e simili altre galanterie, essendovi visto l'ordine innanzi delle tavole, trespiedi, banche, scagni, sedie, credenze, bottiglierie, mantili, salvietti, tovaglie, faccioli accomodati a mitra, a turbante, a corona, a foggia d'animali, a capello, a barca, a sella, a ponte, a piramide, e a mill'altre foggie e maniere.

Nota.

Il brano, segnalato da Maria Teresa Lanza, è tratto da *La piazza universale di tutte le professioni del mondo* (1584), una delle tante opere dell'erudito Tommaso Garzoni (1549 - 1589), canonico, poligrafo romagnolo, amico del musicista Orazio Vecchi.

Pino Giacopelli

VAI A CAPIRE

Si sarebbe detto che un'infilata di perle,
dischiuse senza neppure farci caso
in un ansimo lieve e memorante,
soccorresse lo sfavillare estuoso delle iridi.
A snebbiare l'anima aveva provveduto
qualche sorsata d'ebbrezza dionisiaca
chiamata a imporporare il cratere
delle labbra col succo dei grappoli gustosi,
nutriti dalla nostra terra. Sorsate
come baci, scure come il sangue a dar
fuoco alle papille vergini, insaziate.

Nel petto, nel suo nel mio, una dolcezza
infinita e l'assaggio d'un languore,
generoso e sincero come il vino, che cerca
acini di occhi. Vai a capire perché
dopo aver disegnato – con l'indice
delle misteriose curve nell'aria,
incomincia a cercare il rovescio
della solitudine tra bocca e faccia
e in me torna la sensazione della sete.

Lei, mentre il giorno smoriva e riveniva
fra sciami di nuvole e voli di rondoni,
gridava la sua esistenza svelando un sorriso
scarlatto, che valeva più di mille parole.
Per non averti detto tutto quello che mi
passava per il cuore, a quegli sguardi
che divagavano fra accesi vapori ancora
trasognati e sitibondi, a poco a poco avevo
preso a fare caso con un certo disappunto.

PER QUARANTASEI GIORNI NON SI MANGIA PIU' FRITTATE

Quando la nostra regione era in gran parte governata dallo Stato Pontificio, le Ceneri, la Pasqua e la Quaresima, non erano ancora sopraffatti o asserviti ad una società consumistica come adesso, ed assumevano, inutile ricordarlo, dei precisi doveri religiosi nonché doveri civili a cui ci si doveva obbligatoriamente uniformare.

Per sette settimane erano vietati carne, latte e derivati ed uova; da qui la canzone che ripeteva "Per quarantasei giorni non si mangia più frittate". Se si era ammalati, bisognava munirsi di un certificato medico attestante la cagionevolezza della propria salute, e se poi il parroco dava il placet, un sostanzioso pagamento consentiva di "mangiar di grasso".

Nella capitale, la creatività dei romani produsse il mitico "maritozzo", dolce che ancor oggi apprezziamo, che poteva essere mangiato rispettando le ferree disposizioni ecclesiali, perché era composto da "farina lievitata, zucchero, olio, pinoli ed uva passa" e corrispondeva anche nel peso a quanto disposto (otto once = 226 grammi a pasto). I migliori erano prodotti da Orlandi all'arco, da Giobbe al Circo Agonale: poi c'erano quelli di San Pietro e di Sant'Agostino.

Se il maritozzo era l'unica digressione consentita fino al '700, un momento veramente importante per spezzare il rigore ante Pasqua era rappresentato dal giovedì di mezzaquaresima, quando, appunto il popolo, per festeggiare la metà del percorso fatto, ergeva al Campo Vaccino un fantoccio dalle sembianze di cibi consentiti dalla liturgia: questi diventava oggetto di violente lotte tra varie bande di ragazzi, alcune che difendevano il banchetto ed altre che tentavano l'assalto. Gli assalitori per espugnare il forte ove si trovava il pupazzo, usavano lunghe scale, ed i difensori gettavano su di loro secchiate d'acqua a non finire. Questa tenzone, più legata al carnascialesco che alla Quaresima, fu presto proibita dalle autorità pontificie, ma lasciò l'eredità di uno scherzo, sicuramente progenitore dell'odierno pesce d'aprile: si attaccava sulla schiena del malcapitato un pezzo di carta che aveva disegnata una scala: ciò faceva diventare il poveretto oggetto di derisione e di grandi getti d'acqua al grido di "acqua, acqua!!". Neanche a dirlo lo Stato Pontificio

pose all'indice tale manifestazione.

Finalmente arrivava la Pasqua e con lei la colazione a base di uova e salame e di "brodetto", una zuppa a base di uova e pane tanto antica che a Roma si dice ancora "... è più vecchia der brodetto". Le uova, simbolo di resurrezione venivano benedette; a Viterbo si confezionava ed ancor oggi si produce, la pizza dolce, dall'altezza similpanettone; in tutta la regione era d'uopo l'uovo ... dipinto! Uova sode decorate spesso dalle mani incerte dei bimbi di casa sotto la regia di qualche paziente zia di turno.

A Latina e Rieti la torta salata a base di formaggio si gustava ed ancora oggi si apprezza, ormai in tutta la regione e non solo, unita alla "scarsella" che la fa da padrona sulle tavole pasquali del sud del Lazio, una torta a base di pasta lievita, cotta intrecciando nel composto varie uova sode ancora nel guscio; dalla Campania la famosissima "pastiera", che oggi moderni sistemi di conservazione consentono di produrre senza dover, come un tempo, porre il grano, l'ingrediente essenziale, quaranta giorni immerso nell'acqua.

Latte, caffè, ed addirittura vino ed ogni tipo di salumi, completano la colazione, che precede di poco il pranzo pasquale, vero delirio gastronomico che il Lazio onora da secoli nel migliore dei modi; cappelletti in brodo, abbacchio brodetto e tanto altro ancora, serviti sempre avendo sulla tavola vari tipi di uova; naturali, di cioccolata, candite, dipinte, addirittura scolpite, ma sempre dalla medesima forma che, come ricorda Sant'Agostino, simboleggia la speranza, un qualcosa già in essere ma che ancora deve essere sviluppato.

Un dato certo è che sicuramente un digiuno, o comunque un regime alimentare più morigerato ogni tanto, non può che far bene psicofisicamente, ed è questo che probabilmente è ciò che ha mosso e muove tuttora le religioni che contemplan tale periodica disciplina.

ENCHIRIDIO GASTRONOMICO IN SICILIA “LE SOSTE DI ULISSE”

Quando mi presentarono la prima volta la raccolta di racconti, di notizie, di fatti attorno alla cucina siciliana e ne lessi il titolo, in verità assai azzeccato, l'*Apollo buongustaio* pensai all'antichità greca, all'Olimpo popolato dagli dèi falsi e bugiardi, tuttavia soffermai il mio pensiero su Apollo, il dio festoso di un popolo sereno; egli stesso indovino e guaritore, solare e purificatore, poeta e musico. Pensai alle sue tante funzioni diverse ma tra esse vicine in quanto Apollo nascondeva in sé la potenza segreta dei canti magici e degli incantesimi sotto le radiose apparenze della gaiezza e del suono. Al suo tempo Apollo introdusse i Greci nel mondo dell'ignoto e apparve come il più misterioso degli dèi. Sul punto, il titolo di un libro in cui si esaltava l'arte culinaria e le sue vaghezze, non mi era chiara. Poi, riflettendo sulle qualità nascoste del dio, ho estratto il significato primo. Apollo – mi dissi – conosce la *segretezza del vivere* quindi apprezza e favorisce la gioia del buon mangiare e del meglio bere. Così, tranquillizzato e ammaestrato, mi ripetei che in fondo non è proprio “il male” provare gioia nel mangiare e nel bere sempre che si sia morigerati e purché a questa scelta epicurea si associno virtù morali e spirituali, cioè quelle che promuovono l'uomo umanizzandolo non solo nel piacere e nel godimento, ma anche nella trascendenza.

Già nell'antica Roma si conosceva la gioia e l'opulenza del mangiare: Petronio ci ha raccontato nella Cena Trimalchionis l'atmosfera dei banchettanti e il loro modo di trascorrere intere giornate distesi sul “triclinium”. E così nei secoli l'uomo ha sempre creduto che il vivere bene sia caratterizzato dal “mangiar bene”.

Sul filo di questo pensiero mi punse vaghezza di riferire alcune tra le mie più curiose esperienze in fatto di cibo, non nel senso creativo bensì in quello più umile del raccontare conoscenze e avventure culinarie e le iniziative che ne sono derivate.

La lettura di testi specializzati nella materia e le buone occasioni non mi sono mancate per sperimentare la bontà di pietanze (e dei relativi vini) altamente reclamizzate e tale percorso mi portò a gustare alcuni tra i più

quotati prodotti tipici della mia Sicilia dei quali citerò qualche prodotto riconosciuto eccezionale; il “Ragusano” grande formaggio a pasta filata delle province di Ragusa e di Siracusa; la “Vastedda” del Belice, formaggio a pasta fresca a base di latte di pecora; il “Maiorchino”, antico formaggio dei Monti Peloritani, a base di latte di pecora e caglio naturale di capretto o agnello; la “Provola dei Nebrodi”; il “pistacchio di Bronte” di cui la cucina ha riscoperto il valore nutritivo e il gusto piacevole; le “Mandorle di Noto”; il “carrubo ragusano”, il “pane nero di Castelvetro”, ottenuto dalla farina di grano biondo mescolata ad un'antica varietà di frumento locale chiamato *tumminia*, personalmente a me caro per sapore e profumo, base delle merende nell'immediato dopo guerra; il “tonno di Favignana” e non ultimo il “suino nero” allevato brado nei boschi dei Nebrodi. Specialità di cui tutti conoscono l'importanza per la nutrizione e che, in pratica, costituiscono i nuovi “presidi” gastronomici della Sicilia.

Di recente ho appreso di una lodevole iniziativa da parte dell'associazione *Le soste di Ulisse*, la quale si prefigge di realizzare un percorso gastronomico di qualità fra i 15 migliori ristoranti siciliani. L'idea è nata a due imprenditori del settore: Giuseppe la Rosa ed Erico Briguglio proprietari, rispettivamente, della Locanda di don Serafino a Ragusa e di Casa Grugno a Taormina. Scopo di tale percorso è quello di valorizzare, migliorare e tutelare la ristorazione siciliana in generale e i piatti tipici in particolare. I primi 13 ristoratori che hanno aderito all'iniziativa sono proprietari dei seguenti locali: “Don Camillo”, nel cuore antico di Siracusa; il “Mulizzano” di Villafrati; la “Fattoria delle Torri” di Modica; “Il Duomo” di Ragusa; “Il Duomo” di Taormina; l’“Osteria tre bicchieri” di Catania; il “Piccolo Casale” di Messina; l’“Antica Filanda” di Galati Mamertino; il “Fogher” di Piazza Armerina; “La Madia” di Licata; il “Bye Bye Blues”; e l’“Osteria dei Vespri” di Palermo e infine “Nangalarruni” di Castel Buono sulle Madonie. Il buongustaio nostrano e il viaggiatore forestiero o straniero avranno una vasta scelta di pietanze siciliane da far gioire non solo l'olfatto, il palato e lo stomaco, ma anche da allertare attività intellettive di solito lasciate da parte. Anch'io nella qualità di viaggiatore, in occasione di una lunga escursione in auto attraverso le cittadine che siedono come regine sulle falde dell'imponente Etna, ho avuto occasione nelle mie soste, d'intrattenermi con osti, trattori e ristoratori di diversa cultura gastronomica per cui mi è stato

consentito di assaggiare, tra altre decine di pietanze siciliane, i “fusilli al finocchietto selvatico”, il cui profumo è anch'esso legato alla mia gioventù, le odorose “penne al pistacchio”, frutto squisito dal sapore penetrante della terra di Bronte e le tanto amate “tagliatelle ai funghi ferla” che lasciano sul palato una sorta di retrogusto profumato. Ovviamente a Catania, la mia città, tra i piatti preferiti non ho trascurato di gustare sia i “maccheroni alla norma” sia gli “spaghetti al nero di seppia” e la “pasta c'a muddica”, per non parlare del pesce il cui zenit della golosità si raggiunge con un piatto eccezionale quale è la “pasta ai ricci di mare”. Così, per restare nel “mangiare di mare”, debbo ricordare in particolare le frittelle di biondo neonato, chiamato “muccu”, i prelibati “carpacci di tonno”, alici e gamberetti marinati, e i frutti di mare quali cozze, telline, non dimenticando un piatto delicato e festoso come quello delle triglie, pescate nel mese di maggio e arrostate secondo l'esperienza e la tradizione siciliana.

In fatto di cucina siciliana ho rivelato nei miei viaggi uno spiccato interesse da parte dei giovani non solo in Italia, ma anche in molti paesi dell'Europa e d'altri continenti. Non a caso, qualche tempo fa la giovane coppia giapponese, Hiroshi e Sachiko Goto, trasferitasi per oltre un anno a Catania, è andata a “scuola” dei ristoratori catanesi ad apprendere i segreti e le differenze nell'arte di cucinare in Sicilia. Gli intraprendenti cuochi giapponesi nel ripartire dalla città dell'Elefante affermarono, come scrissero i giornali, che avrebbero aperto a Tokio un piccolo ristorante con cucina per metà siciliana e per metà d'altre Regioni d'Italia.

Tradizione culinaria e cultura gastronomica siciliana da tempo vanno a spasso per il mondo, mettono radici sempre più estese e conquistano ogni giorno estimatori e cultori; in questa nuova felice fase d'espansione un posto particolare è riservato alla rivisitazione della antica cucina dei nostri padri.

Francesca Grimaldi

GLI SPAGHETTI “ALLE VONGOLE SCAPPATE”

Negli anni bellici del '40 non era affare da poco organizzare, in piena estate, le nostre vacanze senza spostarci da Roma. Concesso poche volte il lusso della piscina del Foro Mussolini, vuoi per la spesa, vuoi per gli allarmi e la lontananza con il limitato numero dei filobus (noi usavamo il traballante E F Esquilino Flaminio), ci rimanevano delle belle scampanate campestri nelle tante bellissime ville pubbliche che, semideserte ma ancora intatte nel loro romantico splendore, non risentivano troppo dell'austerità dei tempi. Così, una volta fu scelto il Gianicolo, appuntamento allo sparo del cannone che, benché visto e rivisto, con le sue manovre pseudo militari ci suscitava sempre un po' di suspense. Si partì presto, cariche ognuna di noi cugine di una sporta capiente: ci portavamo da casa tutto il necessario, consumare al chiosco era lontano alle nostre abitudini spartane, al massimo qualche gazzosa da ben spartire tra noi. Stendemmo sul prato la tovaglia, piatti e bicchierini pieghevoli di bachelite, avanzati da qualche campeggio.

Mia cugina, più grande, l'organizzatrice, scoperchiò una bella pentola d'alluminio piena di spaghetti alle “vongole scappate”. “Perché scappate?” chiesi “Sono fuggite via sotto il coperchio per andare in cerca di vermi, tra il verde” mi fu seriamente risposto. “Ma puoi andare a scavarle e riportarcele subito!” Io ero, e ahimé sono rimasta, una innata “credenzona”: così andai in perlustrazione, tornai sconsolata al gruppo. Fui ricevuta da sgangherate risate, trovando tutte le amiche intente ad arrotolare spaghetti ancora tiepidi. Così ricorderò sempre questa ricetta, il cui titolo nobilitava un modesto sughetto di pomodoro, tanto aglio e tantissimo prezzemolo.

Casa Nonis, invece, conserva una sua ricetta bellica: “Il ricordo del pollo”. Nasceva inizialmente come un ricco sformato di patate lesse farcite da una sostanziosa béchamel arricchita da dadini di prosciutto cotto e delicati pezzetti di pollo. Per prima cosa spari il prosciutto, seguito dal parmigiano e dal burro, il latte col tempo di autarchia fu sostituito da quello in polvere, il numero dei pezzi di pollo diminuì fino a sparire. Rimasero le patate bollite, una cremetta biancastra, la cui crosticina dorata dipendeva dalla volubile erogazione del gas: appunto “il ricordo del pollo”!

Per lenire la fame bellica mio nonno, oggi si dice bricoleur, in verità estroso artigiano artisticoide, volle organizzare un pollaio nella splendida terrazza della sua abitazione nell'attico a via Condotti. Pollaio sì, ma di classe che non stonasse con le statue romane disseminate sui tetti romani. Niente rete metallica, ma costruì in legno un palazzetto rinascimentale mobile su ruote, con pareti a bugnato a punta di diamante, sicuramente ricordo dei suoi studi d'arte a Pienza. Uno scaleo con balaustra a colonnetta portava all'interno: portone e finestre erano decorate con contorni sagomati. Un vero modellino a scala! La sera le due galline salivano con eleganza i pioli e si affacciavano per un ultimo sguardo su Roma. La casetta veniva spostata e un energico getto d'acqua provvedeva alla pulizia del pavimento. Perché tanta fatica? Per l'idealistico uovo fresco, che, tra cotanto stile mediceo, non fu mai deposto: dopo un po', stufi di tanta deludente attesa, le galline finirono in brodo. La casetta, divenuta per un po' dormitorio di gatti randagi, fu smantellata e servì per alimentare i caminetti della casa gelida.

In terrazza rimase per un po' la coltivazione dell'insalatina a taglio che aveva soppiantato gerani, petunie e nasturzi: terminò anche quella con la famosa liberazione.

Mi chiedo ogni tanto: a chi servono i ricordi della nostra gioventù? Raccontarli ai figli e nipoti, impossibile: non crederanno mai alla nostra semplicità vissuta.

Li dono ai miei tanti amici che sicuramente li serbano nel profondo del loro cuore.

Giuliana Limiti

IL BRINDISI VINICOLO

Le istituzioni parlamentari consentono ai propri membri di vivere, spesso, l'intera giornata nelle loro sedi, sicché viene ad instaurarsi uno stile di vita e di rapporti che assumono un significato anche simbolico.

Nel Parlamento Subalpino era consuetudine l'aperitivo con il Vermouth, sia bianco che rosso. Sicché la ditta che lo produceva, il Campari, era entrata nella prassi del prendere ... il Campari. La differenza dei gusti variava tra il dolce, il secco, l'amaro.

Quando molti meridionali arrivarono in Piemonte perché esuli, fecero conoscere anche il Marsala, il generoso vino siciliano che caratterizzò anche la spedizione dei Mille.

La tappa fiorentina della capitale del Regno piemontese e la successiva conquista di Roma capitale del Regno d'Italia, consentì alle due tradizioni del Vermouth e del Marsala di continuare a coesistere nella Camera dei Deputati. Molti furono i brindisi che precedettero, con i pranzi elettorali che erano di moda, l'attività parlamentare e continuarono ad accompagnarla.

Si pose però il problema di coloro che erano astemi. La soluzione venne trovata da una attenta presenza dei profumi meridionali.

Alla Camera dei Deputati c'era e c'è una fontanella d'acqua che scorre di continuo e che disseta i frequentatori arsi dal caldo e dall'uso delle troppe parole. Si trova alla destra dell'ingresso principale di Piazza Montecitorio, di fronte alla storica tabaccheria camerale ove i Deputati, un tempo, andavano a scegliere i sigari speciali fatti per il Parlamento.

Ricordo il deputato socialista Alcide Malagugini, preside di un Liceo Classico milanese, dalla lunga e bianca barba profetica, che odorava, palpava, guardava, i diversi sigari posti in un contenitore ligneo, quasi assaporandone il gusto.

Probabilmente l'acqua della fontanella serviva ad alleviare la nicotina dei fumatori o a predisporli a gustare sigari, sigarette, sigarigli, che abbondavano nella tabaccheria.

L'acqua era lì e piccoli bicchieri di carta consentivano di gustarla. Ma era solo acqua. Bisognava darle un sapore e ci pensarono i siciliani ad assicurare la presenza del "tutone", una bottiglia con l'essenza di anice

a 60° che , con una goccia o due, rendeva bianca l'acqua e, bevendola, si aveva un sollievo all'arsura e alla lingua che assaporava l'anice gradevole. Quindi si formava il bianco dell'acqua con anice, il rosso del marsala, il verde del vermouth, una bandiera italiana ideale per ritrovarsi anche in questa cerimonia del brindisi.

Anche in Inghilterra vige la tradizione che i parlamentari e i loro ospiti e coloro che frequentano la Camera dei Comuni, si ritrovino attorno ad un bicchierino di Porto. Non è un caso che gli inglesi acquistarono in Sicilia molte fabbriche di Marsala, forse per farlo passare per Porto, non volendo nobilitare con il suo dna originario il grande vino italiano.

Quando ho avuto l'onore e l'onere di dirigere l'Archivio Storico della Camera dei Deputati ho instaurato la prassi che gli ospiti venissero accolti con bicchierini di vino marsala. Ho volutamente ignorato la tradizione dell'acqua bianca, perché era acqua anche se corretta.

Il brindisi quindi era riservato allora e sempre al vino. Alla salute!



Edvige Lugaro

ANTICHI SAPORI D'EGITTO

I datteri rossi di Abdelaiz, la canna da zucchero di Ahmed, i verdi limoni di Mahmoud... La memoria dei miei sapori d'Egitto è intimamente legata a quella dei miei giovani ospiti che in un' estate recente hanno colorato d'indelebili arcobaleni il biancore abbacinante d'una immota canicola. Con quell'incomparabile senso d'ospitalità, così avvolgente, così amabile, così esclusivo della gente del sud, innato patrimonio culturale fin dalla più tenera età.

Abu Korkas, villaggio nella regione di El Menya, a 600 chilometri a sud del Cairo, lambito dal fiume Yusif, un affluente del Nilo, dove non esistono elettrodomestici d'alcun genere, non trillano telefoni cellulari e l'energia elettrica funziona con disinvoltata casualità. Ma dove i bambini ridono facendo capolino ovunque, ridono tuffandosi nelle acque verdi e limacciose, ridono pascolando le capre, ridono in groppa a miti, candidi asinelli. La comunicazione verbale si dimostra superflua quando bastano altri suoni per dialogare: poche battute di canti popolari, la cadenza ritmata dalle mani, un accenno di danza. Ed è subito festa.

Viene improvvisata una tavola imbandita: minuscole uova, freschissime e da bere all'istante, altrettante minuscole forme di cacio di capra dal gusto intenso e vagamente acidulo, le *pitte* calde appena sfornate – il pane locale non lievitato - e naturalmente l'agognata, irrinunciabile *maya*, acqua. Sparsi in studiato disordine alcuni limoni in miniatura, anch'essi minuscoli per non sovvertire la generale armonia delle proporzioni. Una fettina tira l'altra... Questi limoncini smeraldi sono dolcissimi e succosi nonché una vera panacea digestiva; sono buoni col sale, con lo zucchero, come spremuta, nell'acqua da aromatizzare, infine nel tè nero ove ne ingentiliscono l'aroma lievemente affumicato.

Ahmed, coi suoi dodici anni, possiede la serietà e la tranquilla consapevolezza del suo ruolo di ospite. Con elegante discrezione ha notato che questi limoni-bonsai mi piacciono molto e, avvicinatosi, mi chiede: "Limun?" E ancora, nell'intento di prevenire la mia sete: "Maya?" Alla mia risposta affermativa, col piglio risoluto del capo, col gesto autorevole del direttore d'orchestra esorta uno stuolo di bimbi d'ogni età alla ricerca di "*limuna*". E tra le urla di gioia, d'eccitazione a stento rattenu-

ta, in euforica competizione, sulla tavola rotolano limoni e limoni e limoni in tutte le infinite gradazioni di verde. Ma Ahmed, lui in persona, non mi porta alcun limone. Lui ha, per così dire, il suo asso nella manica: due, tre, quattro canne da zucchero la cui scorza esterna in men che non si dica viene lacerata via coi denti. Uno strappo netto, rapido, preciso, da professionista, che si accompagna ad un sorriso generoso e sicuro di sé. "Asab", canna da zucchero, mi dice porgendomela con gesto prodigo e maestoso, facendomi capire che una volta sbucciata, la si può succhiare. Il succo agrodolce ha il medesimo sapore delle spremute che si possono assaggiare ad ogni angolo del Cairo; i gesti di Ahmed non sono molto diversi da quelli dei bimbi laceri e affamati del quartiere popolare di Fustat.

Abdelaiz ha nei suoi occhi ambrati tutta la dolente malinconia dei suoi inconsapevoli nove anni trascorsi troppo in fretta ma s'illumina al pensiero che adesso tocca a lui. E' arrivato il suo momento e sa bene che mi sbalordirà, mi fa soltanto capire che devo tenere la macchina fotografica a portata di mano e poi... via! Via come uno scoiattolo sul lungo fusto di una palma da dattero. A metà tronco si blocca all'improvviso guardandomi dall'alto e salutando con la mano nella certezza di essere fotografato e poi via, su, fino in cima. Da dove ritorna con un carico di datteri rossi e un sorriso di supremo trionfo. Non sono forse succosi e dolci come quelli tunisini questi *balaha*, datteri rossi e levigati, ma hanno un gusto particolare che sa di nutriente, corroborante ed insieme di meravigliosamente selvatico.

Gli occhi neri e vellutati, ombreggiati da lunghe ciglia, di Mahmoud spiccano sul viso abbronzato, contrastano coi capelli dorati, rivelano l'incontenibile esuberanza d'un cucciolo di appena tre anni. Il piccolo Mahmoud, non pago di tutti i limoni che mi ha portato, vuole avere l'ultima parola sui fratelli più grandi e più "esperti", prima che il tempo passi, prima dell'arrivo della sera e dell'ora del mio sofferto congedo. E mi porge, timidamente esultante, un limone davvero microscopico, non più grande d'un acino d'uva. Questo non si mangia, non maturerà mai: questo è un talismano da portare sempre con sé. E Mahmoud lo sa bene. Ride lui, compiaciuto, con arcana, infantile malizia, mentre le palme di Abu Korkas si cullano sotto una brezza crepuscolare screziata di turchino e d'amaranto.

Mario Lunetta

ALFA E ROMEO. UN NOTTURNO DOLCISSIMO

Alfa Oh mio Romeo, finalmente eccoti arrivato. Su questo balconcino esposto a settentrione ho proprio rischiato di assiderarmi, sai... E' dal tramonto che sono in attesa... Non facevo che cercare di imitare la tua voce, mi figuravo davanti agli occhi la tua immagine, rileggevo senza posa le tue missive vergate con quella tua grafia così romantica... E me ne stavo qui, al freddo, come un passerotto raggelato... Mi scaldava solo il pensiero del nostro amore, e un po' anche, debbo confessarlo, qualche assaggio dei marrons glacés e dei frollini al cocco che tenevo di riserva, là nella dispensa... Giudicami pure prosaica, ma certo un termosifone sarebbe stato preferibile. Oh mio Romeo, mio Romeo... Rassicùrati, amor mio... La mia passione è comunque più forte di ogni ostacolo, non cederà mai di fronte a niente, né al freddo né al dolce di mele speziate *Old England*... Ma ora, mio tesoro, sento un certo languorino... Il mio Rolex segna le ventuno, quindi vuol dire che sono appunto un bel po' d'ore che ho esaurito le riserve di cibo e non metto nello stomaco una crosta di pane, un bocconcino di pandoro, un cucchiaino di miele... Oh, mio Dio, mi sento mancare...

Romeo Alfetta mia dolce, ci sono qua io, a sostenerti e rifocillarti. Ecco, questi cuori di gelatina di frutta sono tutti per te. Sono simbolo e sostanza, come puoi vedere e verificare. Ti trovo effettivamente un po' sovrappeso, mia amata, ma queste inezie non sfiorano neppure il sentimento che il mio cuore nutre per te...

Alfa Hai detto *nutre*, anima mia?

Romeo Così ho detto, dolcezza. Forse questo verbo innocente evoca in te, nella tua memoria e nel tuo palato, sensazioni e tentazioni, diciamo così, un po' grassocce? Dimentica per un attimo il cibo, datti una calmata, e guarda questo cielo meraviglioso sopra di noi... Che firmamento stellato, che blu profondo... Sembra l'immenso mantello di un cavaliere tuareg, non trovi?

Alfa Trovo, trovo, se tu lo vuoi.

Romeo Oh mia adorata. Ma allora tu sei una trovatrice, e io un trovatore. Quanto vorrei che ci fosse in qualche angolo di mondo un musicista capace di scrivere un melodramma che avesse come protagonista appunto un Trovatore...

Alfa O una trovatrice, magari. Di funghi, di mele al forno, di cialde alla farina di castagne...

Romeo Anche. Perché no? Purché non si esageri. La bilancia è crudele. Il mese scorso, se la memoria non mi tradisce, quando ci salivi sopra tu segnava gli ottantacinque, quando la calcavo io la lancetta superava d'un balzo i cento...

Alfa Ricordo e rabbrivisco.

Romeo Per il freddo?

Alfa No, cuore mio. Per l'adipe. Ma intanto, amore, il mio languorino aumenta. Arrossisco a dirlo, ma ho una fame da lupo.

Romeo Provvedo all'istante. Affidiamoci al sogno, del resto siamo creature di immaginazione. Non ci ha forse messi al mondo quel tale poeta inglese, che dicono sia un tipo bizzarro, una testa matta, una specie di simpatico *fool*? E allora, mio tesoro e mio scrigno, guarda cosa ti offro di straordinariamente squisito...

Alfa Cosa, mio Romeo?

Romeo Niente di più e niente di meno che un bicchiere di Via Lattea ...

Alfa Oh, amor mio... Che delizia... Che bontà... La tua fantasia è davvero siderale ...

Romeo Quanto a me, metto alla prova le mie ganasce con un cosciottino di Orsa Minore arrosto... Che ne dici?

Alfa Mah, ti rispondo e ti corrispondo con una fetta di pandolce olandese.

Romeo Mio Dio, che nobile gara!

Alfa Le Olimpiadi dei ghiottoni! Amore e panna! Passione e pastiera napoletana! Vita mia, inondami di succo di ananas, di crema di mirtilli, di alchermes... Fammi svenire di piacere in un letto di pere alla viennese... Uccidimi con la dolcezza irresistibile della salsa ambrata...

Romeo Alfetta dei miei sogni, assaggia queste rondelle di mele al miele... Me le ha fornite un santo frate cappuccino che mi ha visto nascere, e forse mi vedrà morire...

Alfa Certo non di fame, mio Romeo... Ma che meraviglia... L'ho

sempre saputo che i religiosi sono persone di buon gusto...

Romeo Ma via, ora entriamo in camera tua... Non vorrei ci prendesse una brutta costipazione, con questa temperatura semipolare.

Alfa Oh Romeo, vuoi forse mettere alla prova la mia virtù?

Romeo Ma no, anima mia, no e poi no. So del resto che essa è più rigida del diamante.

Alfa Eppure la carne è debole...

Romeo Appunto, mio bene, noi due la tonifichiamo con il buon cibo.

Alfa Le tue sagge parole riescono sempre, o quasi, a placare i miei ardori ...

Romeo Eh cara, non faccio che ripetertelo, uno sformato di ciliege spegne le fiamme di tutti gli altri desideri.

Alfa Non mi risulta, ma se lo dici tu non posso che crederci. O far finta.

Romeo La finzione è propria di creature di immaginazione come noi siamo.

Alfa Sì, ma la finzione non sostituisce la *funzione*...

Romeo Via, amor mio, non scivoliamo per una china pericolosa. Godiamoci piuttosto questo sformato di mele all'uvetta. Me l'ha raccomandato mia madre.

Alfa Ma dico, quella santa donna non ti raccomanda nient'altro?

Romeo Sì, di non attentare alla virtù delle fanciulle.

Alfa Belle raccomandazioni davvero.

Romeo E di non dar loro dispiaceri, mai. Da cavaliere onorato quale sono, io mi sono sempre attenuto a questi principi. T'ho forse mai procurato amarezze, anima mia, da quando ci siamo reciprocamente promessi eterno amore, cioè da una trentina d'anni, se non vado errato?

Alfa Mai. Piaceri pochi, se escludiamo quelli della gola, ma dispiaceri nessuno. Debbo riconoscerlo.

Romeo Grazie, amor mio. Queste tue parole riescono a placare la sofferenza che mi attanaglia il cuore, da quando... da quando...

Alfa Da quando?

Romeo Da quando il Principe che governa i nostri destini ci ha condannati a una pena atroce.

Alfa Ma che vuol dire? Di cosa possiamo essere accusati? Non abbiamo forse sempre rispettato leggi, regolamenti, editti, codi-

ci, grida, ordinanze, bandi?

Romeo E bolle, e ukase, e disposizioni transitorie, e decreti, e avvisi, precetti, ingiunzioni, proclami... Sempre e tutti, mio tesoro. Tranne uno.

Alfa Quale, di grazia?

Romeo Quello che impone a tutti i sudditi di non oltrepassare i settantacinque chilogrammi di peso.

Alfa Dio, che principe crudele! Che cuore arido!

Romeo Che disappetente, direi... Ma purtroppo il dispositivo della sentenza parla chiaro: siamo condannati a uno sciopero della fame involontario per la durata di due mesi, con l'obbligo settimanale di una pesata pubblica in piazza delle Erbe...

Alfa Che orrore... Che vergogna... E non c'è nessuna possibilità che la sentenza sia mitigata?

Romeo Assolutamente nessuna, anima mia.

Alfa Vedi tesoro, era mia intenzione far rinforzare questo balconcino... Ogni volta che tu salivi a trovarmi temevo potesse cedere al nostro amabile peso... Ora almeno non ce ne sarà più bisogno...

Romeo Consoliamoci così, anima mia. Accettiamo la Forza del Destino, sperando che almeno qualche buon compositore un giorno o l'altro la metta in musica...

Alfa Sì, amore. Consoliamoci così, e anche con questo *Sogno d'estate* di cui ho avuto la ricetta la scorsa settimana da quel tuo meraviglioso frate cappuccino: 250 gr. di lamponi, 250 gr. di more, 100 gr. di ribes, 100 gr. di miele d'acacia, 12 fette di pain carré integrale un po' raffermo. Mettere in una casseruola la frutta e il miele, farli bollire 1 minuto, poi lasciarli raffreddare. Togliere la crosta al pane e foderare perfettamente il fondo e i bordi di una pirofila: non devono rimanere fessure. Versarci sopra la frutta lasciando da parte un po' di sugo, e coprire con altre fette di pane. Pressare bene, metterci sopra un piatto della misura esatta e quindi un peso in modo che il pane rimanga schiacciato. Lasciare il budino in frigo per 12 ore; quindi capovolgerlo su un piatto di portata col bordo alto, in modo che il sugo non trabocchi. Servirlo col sugo messo da parte e, se si è dei veri ghiottoni, con panna montata. E che il Signore ci aiuti.

Romeo Sì, Alfetta della mia vita, fata delle mie acquoline in bocca... Buon appetito, e buon pro ci faccia, *alla faccia di chi ci vuol male*.



LACRIME D'AMORE

C'era nel "Corriere dei Piccoli" di tanti anni fa (50 o 60, chi se ne ricorda?) il racconto di una leggenda medioevale dell'Italia centrale che allora mi colpì tanto da ricordarla ancora oggi con particolare simpatia. Si trattava di una gentile donzella di nome Cepa, che viveva in un tetro castello e il cui unico svago era passeggiare al tramonto lungo le turre mura.

Una sera vide, al di là dei bastioni e del fossato, un baldo cavaliere. Anch'egli la vide e per i due giovani fu subito una grande emozione. E così, ogni sera, si incontravano, lei al di qua e lui al di là dei bastioni, e si giuravano con gli occhi un eterno amore.

Le potenti famiglie dei due giovani consideravano con favore l'idea degli sponsali e avviarono laboriose trattative per definire tutti i minuziosi dettagli di così importante alleanza.

Nel frattempo, i due giovani, ignari, ogni sera si giuravano eterno amore, lui di là e lei di qua dei bastioni, sotto gli occhi complici di avveduti *chaperons*.

Ma un brutto giorno scoppiò, per qualche futile ma importantissima ragione, una di quelle guerre alle quali bisognava partecipare necessariamente per tenere alto il vessillo e il prestigio del proprio casato.

E così il baldo giovane cavaliere una sera passò sotto le mura del castello per salutare piangendo la sua bella promessa sposa e per giurarle eterno amore, prima di partire per la gloriosa e giusta guerra. La fanciulla, fra gli ondeggianti veli ramati del suo ricco abbigliamento, salutò il giovane futuro eroe, giurandogli fra le lacrime che sarebbe rimasta ad aspettarlo, senza muoversi da quella zolla di terra finché il suo amato bene non fosse tornato a lei. E continuò a salutare a lungo il suo grande amore e a piangere in attesa del suo sicuro ritorno.

Ma anche un eroico cavaliere, cinto da rilucente armatura e difeso dai fanti, carne da macello in battaglia, può cadere sul campo della gloria o della sfortuna e non tornare più dalla sua amata. La fanciulla, però, non volle credere alla sua morte né volle sentir ragione e rimase ferma sulla zolla di terra aspettando sotto il sole e la luna, la pioggia e il sereno, noncurante del tempo che passava, estranea a tutto, concentrata solo nell'at-

tesa e nel pianto.

Col passare del tempo gli abitanti del castello non si occuparono più della piangente e così non si accorsero che, pian piano, la terra sembrava impadronirsi di lei.

Una mattina di primavera, un servitore del castello si ricordò della fanciulla e andò a cercarla sulla sua zolla. Al suo posto c'era una pianta strana, un po' rinsecchita; il servitore la tirò via e si trovò in mano un bulbo sconosciuto. Per capire cosa fosse lo tagliò con il suo coltello e cominciarono a sgorgare dai suoi occhi lacrime inarrestabili e allora tutti si ricordarono della fanciulla piangente e pensarono che qualche fata benevola avesse trasformato la dolce creatura in quella che da allora in poi fu chiamata *cipolla*.

Ancora oggi, se volete preparare una rustica *sauce à l'oignon* adoperando le esotiche Bionde d'Oltralpe, o una frittata di cipolle per la quale intorno al Po adoperano solo le Dolci della Bassa, o un'insalata estiva, che sarebbe smorta senza le piccanti Rosse di Tropea, o ancora un gratin per cui sono indispensabili le opulente Bianche di Giarratana tagliate a fette, bagnate semplicemente nell'olio, velate di pangrattato o grigliate dolcemente, comunque sempre in cucina vi occorre tagliare a fette cipolle e piangere sul vostro tagliere: non lamentatevi, ma ricordate con tenerezza la fanciulla dell'Alto Medioevo e il suo caparbio totale abbandono nell'attesa d'amore.

A PRANZO CON GLI ENOLOGI

Il marchese Ladislao Getrank Beazzoni, di famiglia che affonda le sue radici nella valle del Reno, nell'Ungheria del Tokai e nelle crete del Chianti Classico, ci fece l'onore dell'invito a visitare una sua tenuta in Umbria, dove aveva di recente piantato a vigneti pregiati più di cento ettari di terreno.

Andammo dunque, mia moglie ed io, in una bella giornata di primavera, insieme ad una piccola folla di altri eletti, ad ammirare i grappoli ancora piccoli e verdi, ma già evidenti nelle loro caratteristiche, serrati alcuni, dagli acini più radi gli altri, a seconda del ceppo, del quale l'enologo della tenuta ci andava illustrando varietà, storia e rapporti con la natura del terreno.

Segui il pranzo sotto una tettoia solitamente adibita a ricovero di macchine agricole, dove erano stati apparecchiati molti tavoli dall'apparenza rustica, ma dalla sostanza molto sofisticata.

Erano tavoli da sei e noi fummo destinati ad uno piuttosto centrale, dove stavano prendendo posto altre due coppie, i cui nomi, frettolosamente pronunciati alla presentazione, furono subito dimenticati, come il nostro, del resto. Ma fu chiaro molto presto che i due signori erano entrambi illustri enologi, con patentati accessori di taste-vin e di sommelier.

Il nostro anfitrione aveva curato molto l'aspetto della *beva*. Ad ogni portata compariva un vino diverso, servito da un cameriere esperto in bicchiere pulito, un vino sempre molto pregevole e adatto alla rispettiva pietanza. Noi non siamo che degli amatori del buon vino, di palato sensibile, per cui mia moglie specialmente avverte subito la più piccola traccia della maledetta malattia del sughero o il più lieve principio di acidità; ed io sono particolarmente sensibile a quel vezzo recente della barricatura, tollerabile e perfino a volte gradevole quando è discreto, insopportabile quando rende tutti i vini uguali fra loro.

Ma il procedere del pranzo ci rese sgomenti di fronte alle profondità esoteriche rivelate dai nostri commensali. Cominciò al primo giro: era un bel bianco chiaro e appena amarognolo, delizioso alla temperatura a cui venne servito. Il professore alla mia destra dopo averne rigirato a lungo un sorso nella bocca emise il verdetto: "Ha un delicato gusto di

fiori primaverili, con qualche venatura di sambuco." Io non ho mai mangiato margherite né altri fiori di qualunque stagione e tanto meno il sambuco, sicché rimasi muto. Intervenne infatti l'altro professore che s'era anche lui risciacquata ampiamente la bocca con quel vino: "Direi piuttosto di foglie di gelsomino ancora in boccio" sentenziò. Essendomi ugualmente sempre privato d'una tale prelibatezza cercai lo sguardo di mia moglie e continuammo a tacere. Mia moglie, anzi, provò senza parere a riassaggiare il vino facendogli fare il tour della bocca.

Venne poi un rosso profumato, molto gradevole, forse, pensai, c'era del cabernet. I due signori ripeterono la cerimonia della degustazione, dopo di che il secondo, quello del gelsomino, pronunciò; "Ha un deciso sapore di frutta estiva matura": Feci scorrere in fretta nella mente i sapori di pesche, albicocche, prugne, meloni, così diversi fra loro e mi chiesi quale ne fosse il denominatore comune. Ma intanto l'altro replicava: "Direi piuttosto di frutti di bosco": Anche stavolta ripassai il gusto di fragole, lamponi, mirtilli e, perché no, more e mi posi silenziosamente la stessa domanda.

La situazione precipitò quando fu servito un rosso robusto e secco, che a occhio poteva fare fra tredici e quattordici gradi, di quelli che ti riscaldano il cuore – e non solo – nelle sere d'inverno quando gela. Non ricordo quale fra i due esperti dichiarò: "Questo vino ha un profondo gusto di muffe nobili". Dopo una lunghissima pausa dovuta ad attenta meditazione sul sorso roteante in bocca, l'altro assenti, aggiungendo: "Ed un retrogusto persistente ed eccitante". Vi assicuro che non fu volontà maligna quella che mi fece pensare al *Gay-pride*.

Come Dio volle, giungemmo alla fine del pranzo, ai convenevoli, ai congedi.

Tornando a Roma in auto mi venne in mente un folle pensiero. Se ci fosse un vino dal prezioso gusto di sandalo. Di frate, intendo.

NULLA (O QUASI) PASSANDO DALLA CUCINA

Il paese di F è noto nel suo circondario ed in quelli limitrofi per una particolarità: nella piazza principale, sorge un vecchio teatro, restaurato pesantemente a fine '800, il cui proscenio è collegato da un lungo corridoio ad un vicino palazzotto secentesco, tuttora abitato dagli eredi della nobile famiglia che lo costruì a quel tempo. L'ultimo discendente di tale schiatta, avvezzo ad una vita priva di lavoro e di preoccupazioni, aveva da tempo (all'incirca, cioè, dalla data del suo matrimonio) preso l'abitudine di percorrere dopo pranzo quella sorta di cordone ombelicale che univa le due costruzioni e sembrava trasportarlo – complice la digestione – da un universo dinamico e concreto, fatto in prevalenza di viaggi ed impegni mondani in compagnia della giovane consorte, ad un mondo d'illusioni visibili solo da una certa angolazione dello sguardo, come attraverso le quinte d'un palcoscenico.*

Nel tardo meriggio d'un giorno d'estate, dopo il rapido esaurirsi d'un temporale, il Nostro, approfittando della momentanea assenza della moglie, s'infilò nel cunicolo assaporando i gelidi refoli che mitigavano la calura esterna e s'affacciò sulla platea, sollevando l'orlo d'un sipario raffigurante un terrazzo ed una balconata racchiusi tra i muri di antichi palazzi ...

...da quel terrazzo, il sole del pomeriggio gli sembrò meno opprimente del solito, con ombre e spazi ventosi già freddi che presagivano ad un autunno incongruamente precoce. Alzò allora gli occhi al cielo, che appariva ritagliato ed azzurro sopra il cortile di casa, e vide le solite cose di tranquillante banalità quotidiana. Rassicurato, tornò quindi in casa ed affacciatosi sulla porta che divideva quello spazio aperto dall'appartamento, gettò velocemente uno sguardo nella camera da letto, quasi timoroso di violare un'altrui intimità altrimenti negatagli. La donna, assopita in atteggiamento scomposto, riposava con respiri profondi e visibili; le lenzuola gettate ai piedi del letto formavano un cumulo di pieghe colorate ed informi, sottraendogli parzialmente la visuale; ma di ciò che rimaneva visibile, l'uomo apprezzò ancora una volta la conosciuta logi-

cità delle forme, ormai però note fino al punto di suscitargli, talvolta, sensi di noia improvvisa. Oltre la camera, la fuga dei locali creava l'illusione d'un appartamento smisurato, ricco di anfratti architettonici, con dimensioni irreali che obbligatoriamente lo riconducevano ai giochi d'infanzia, quando mobili e stanze significavano le tappe della quotidiana scoperta di quella residenza d'estate. Le piastrelle colorate del pavimento si alternavano creando una sorta di scacchiera, e lui si vede bambino mentre saltava da un punto all'altro della stanza – evitando questo o quel colore – ma incapace, peraltro, di enumerare quei salti e il loro computo finale in un gioco solitario. Percorse così ancora una volta il locale, evitando le mattonelle chiare, contandone inconsciamente il numero, da un lato all'altro dell'ambiente, fino a raggiungere il muro e lo specchio che vi stava appeso. Questo gli rimandò, quasi inopinatamente, l'immagine ridicola d'un adulto simile ad un infante sproporzionato, scoperto in un atteggiamento incongruo, il cui volto non dominava più, durante quel salto all'indietro nella propria giovinezza, sentimenti da tempo sopiti. Abbassò pertanto lo sguardo con un senso di colpa che sentì progressivamente ingigantirsi, a mano a mano che la sua presenza nella stanza si protraeva nel tempo. A questa si sottrasse d'istinto, trovandosi di nuovo a sommare mentalmente i quadrati del pavimento a scacchi ed unendo quella conta al battito d'un lontano orologio a pendolo. Poi sentì, o forse intuì dal respiro divenuto più leggero, che la donna aveva cambiato posizione nel letto e, mantenendo i piedi immobili sulle piastrelle, mosse diagonalmente il corpo in avanti per accertarsi dell'accaduto. Vide allora che le lenzuola non gli impedivano più di guardare direttamente la finestra della camera, e che la schiena arcuata di lei gli si offriva come una sella rosea tra le ondulazioni del bacino e delle spalle. Da un'apertura vicina la luce penetrava con lame polverose, cui le tende, mosse da una brezza leggera, davano un andamento irregolare e fantasioso. L'uomo entrò nel secondo locale, una grande cucina dalle maioliche azzurre, e fu circondato da pentole e suppellettili poste in perfetto ordine sugli scaffali ricoperti da carta a fiori colorati. Pensò istintivamente ad una mostra, ove queste – pur perpetuandosi durante un unico tempo – si dipanassero però per più stagioni in continua ed immobile successione, dandogli l'idea d'essere caduto in una dimensione temporale senza inizio e né fine. Fu questa la sensazione d'un solo attimo, ma così il grande locale parve d'incanto

animarsi, come se figure e comparse suscitate d'improvviso da chissà dove fossero lì convenute a rappresentare se stesse e i ruoli loro assegnati nel tempo. L'uomo ebbe la percezione d'un rimestare di stoviglie nell'acquaio, d'un ferrigno rumore di posate nei cassetti, ma soprattutto lo colpì la visione d'un pezzo di carne rossa che, lentamente, cuoceva sul fuoco. La grande pentola troneggiava sulla fiamma, ed i manici di rame ben sagomati s'illuminavano alternativamente per l'avvampare delle lingue di fuoco; sul tagliere carote, cipolle e pomodori attendevano – già distolti dal loro contesto naturale – d'essere definitivamente tramutati in pure macchie di saporito colore. Seguendo un logico abbinamento mentale, l'uomo posò allora lo sguardo sulla mensola dei vini e colse lo spumeggiare di freschi toni rubini, le trasparenze rosate d'altre vendemmie e l'ocra invecchiata di taluni vetri ormai passati da tempo. Poi, come al battito d'un orologio ad esse interiore, tutte le cose viste scomparvero nel nulla: né esistite, né altrettanto mai riportate a vita quotidiana da improvvisi ed incontrollati ricordi.

Ancora più in là c'era la sala da pranzo, da cui provenivano rassicuranti odori di cera e di legno stagionato; lì la luce appariva diversa, più morbida, più filtrata, quasi che il locale, luogo ufficiale della felicità familiare, fosse tuttora chiamato a rappresentare (e testimoniare) una reale apparenza di benessere. Dalla camera lasciata alle spalle venne una sorta di singhiozzo, come di chi, svegliatosi all'improvviso, avesse di nuovo memoria d'un dramma domestico temporaneamente cancellato dal sonno. L'uomo tornò lentamente sui suoi passi, affacciandosi incerto al limitare della stanza, toccò come d'abitudine le scabrosità dello stipite rincorrendone le note rugosità lignee e, venendone in qualche modo rassicurato (benché nulla nell'ambiente avesse concorso precedentemente a procurargli quest'attuale insicurezza) si accertò che la donna avesse ripreso a dormire: lei, adagiata sul fianco, gl'offriva l'immagine completa del proprio corpo. Il viso, contrariamente alle membra, non appariva disteso ma coinvolto in un assieme di sentimenti contrastanti.

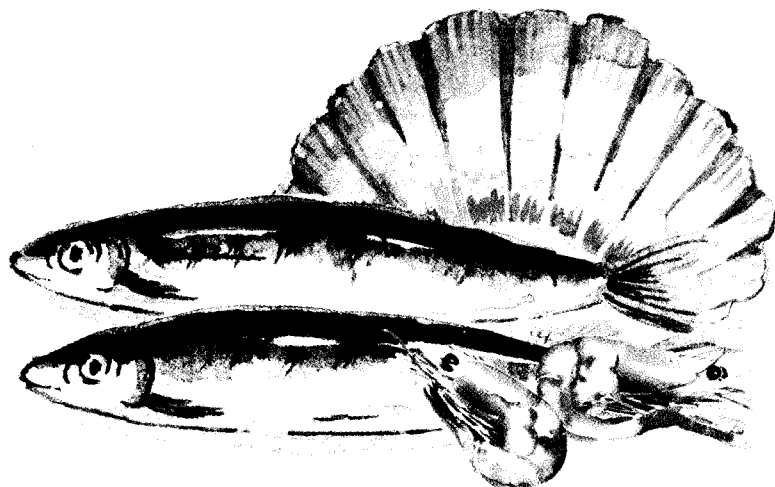
Allo stupore del sogno faceva seguito l'angoscia dell'incubo; la fronte, simile al frangersi della marea, si corrugava e si distendeva, come se i pensieri si muovessero in direzioni opposte e contrarie, concedendole solo episodicamente attimi di sollievo. Egli ammirò in silenzio quelle membra che gli si palesavano nella penombra della stanza, ma non fu

coinvolto da alcun desiderio: si sentì invece spettatore d'un qualcosa di noto e sconosciuto nel contempo, sensazione questa intrisa di sentimenti complessi e sfuggenti, frammentati e di difficile analisi. Passò oltre e nella quarta stanza, si sedette sopra un divano a fiori appoggiato ad una parete bianca, e notò che anche lì si rifletteva, ma con toni ancor più smorzati, la luce del pomeriggio. Alzando gli occhi vide ombre veloci e confuse muoversi ed accavallarsi tra il soffitto, egualmente bianco, e la parete alle spalle. Poi d'improvviso la sua vista, stanca per tanto inconsuetto tramestio, gl'impose di staccare lo sguardo dai muri e di richiudersi in se stesso, costruendosi solidi attimi di pausa. Questi gli parvero simili a pareti d'un luogo immaginario, elevate affinché lo distanziassero da quella che percepiva come realtà viva ed irreale, dalle case vicine, dalla donna assopita e dall'attuale ed inattesa stanchezza, situazione che si sentiva capitata addosso senza preavviso, come un fardello costituito dal travaso di tanti inavvertiti pesi precedenti. Seguirono attimi di buio silenzio. Le sue dita toccarono ancora, alla ricerca d'un'ormai introvabile sicurezza, la trama del tessuto del divano, poi, da una finestra venne un grido infantile, seguito da un altro grido scomposto, allegro, irato, allarmante e disperato solo quanto possono esserlo le grida dei bambini durante un giuoco appassionato. Allora l'uomo riaprì gli occhi: i locali schiariti dalla luce del tramonto gli apparvero immobili quinte d'un palcoscenico della memoria ove già s'era anticipatamente recitato ogni istante di quel pomeriggio d'estate. Da un'altra finestra spalancata del corridoio gli giunse l'aroma d'un fiore che apriva i suoi petali alla rugiada della sera; oltre la parete, la donna, svegliatasi, guardò il soffitto della stanza e lo chiamò con voce ferma. Nel cortile, la fontana riprese a gettare acqua in un lavacro di marmo.

Nel caldo e nel sole l'estate si consumava, anche quell'anno, sulle pietre del cortile.

L'uomo, con un gesto lento e composto, portò i polpastrelli alle labbra, convinto di assaporare la fragranza dei cibi che la cucina l'aveva incitato a ricordare: ma con grande sconcerto s'accorse che le sue dita non avevano alcun profumo. Allora, si guardò attorno con più attenzione: da quel terrazzo, il sole del pomeriggio gli sembrò meno opprimente del solito, con ombre e spazi ventosi che presagivano ad un autunno incongruamente precoce ...

A questo punto, l'uomo – perplesso – tornò a girare le pagine del copione che all'ingresso della sala aveva raccolto da terra e s'accorse che il testo si ripeteva uguale ed infinito su ciascun foglio, quasi che un invisibile suggeritore si fosse assopito al termine dell'ultima battuta costringendo l'attore senza memoria a ripetere per sempre la medesima battuta, in attesa d'un evento in grado di farlo uscire (miracolosamente) dal suo labirinto di parole. Contrariato, gettò il fascicolo in un angolo e si avviò verso il corridoio che l'avrebbe riportato nelle stanze del suo palazzo, e mentre s'incamminava, gli venne in mente di chiedere alle cuoche, che già immaginava all'opera, notizie sul pranzo serale.



Mario Mazzetti di Pietralata

I MIEI BISCOTTI E LE MADELEINES DI MARCEL PROUST

La prima colazione occupa un posto importante nella mia giornata, oggi come ieri. L'appetito, il desiderio di gustare un buon cibo, l'intimità che si crea in cucina quando fuori, d'inverno è ancora buio, o d'estate, quando l'aria è ancora fresca e la luce inonda le stanze, è l'insieme delle variabili per le quali amo fare colazione.

Se con il ricordo torno alla mia adolescenza vedo mia madre che mi porta il caffè a letto, un cardine del mammismo imperante. In realtà era più la fatica di non far cadere il caffè sulle lenzuola che il piacere di mandarlo giù naturalmente bollente. Dopo aver lasciato il letto, mi veniva proposto l'uovo sbattuto con zucchero e marsala oppure in alternativa una fantastica ricotta da sciogliere con il caffè o ancora il classico pane, burro e marmellata. Il latte? Una donna lo vendeva porta a porta con una tanica di alluminio sulle spalle. Il latte odorava di stalla e quagliava entro le 24 ore anche se bollito immediatamente. Chi abitava nei sobborghi di Roma se la cavava con una mucca propria o altrui. Durante la guerra si fece ricorso al latte condensato e poi a quello in polvere importato dagli americani. Alla nascita della Centrale è seguita quella della latteria, un locale maiolicato di piastrelle bianche che vendeva il latte sciolto e misurato con la tazza tarata o in bottiglie di vetro sagomato chiuse con un cappuccio d'alluminio sul quale era impresso lo stemma del Comune di Roma, la lupa ed SPQR. Il latte benché pastorizzato non era per questo più resistente tanto che doveva essere bollito subito se si voleva farlo durare oltre le 24 ore. La richiesta di latte divenne nel corso degli anni sempre più frequente anche per merito di un episodio del film *Boccaccio 70* in cui Federico Fellini illustrò comicamente in chiave onirica "le tentazioni del dott. Antonio (Peppino De Filippo) stimolato da un celeberrimo davanzone mammario (Anita Ekberg)".

Anch'io ho le mie piccole manie. Da molti anni la prima colazione, a casa mia, è sempre la stessa: caffelatte e biscotti. Dovendo far colazione fuori casa, a Roma, mi trovo in difficoltà perché il cornetto che offrono molti bar non mi piace. Me lo rende simpatico il pensiero che sia

stato inventato in Austria durante il lungo assedio dei turchi. Gli austriaci potevano sfogare la propria rabbia mangiando la semiluna turca sbaragliata poi da Eugenio di Savoia. Il cornetto di Roma lo trovo spesso insulso, verniciato da una glassa stucchevole, di una freschezza fasulla, di un grasso sgradevole. Aggiungi che la schiuma del cappuccino non sprigiona l'aroma del grasso di un latte scremato. Allora dovendo fare colazione fuori casa cerco disperatamente un bar che venda i "maritozzi". A volte assomigliano al vecchio "quaresimale", spesso contengono qualche raro chicco di uvetta candita, altre volte, malcotti, sembrano armi improprie.

Mi azzardo anche a mangiare il "Muffin", una focaccina importata, chissà come e perché, dall'Inghilterra dove viene mangiata calda con il burro... Credo che faccia molto *trendy*. Cotta in una carta da forno è molliccia, appiccicosa, difficile da inghiottire, spesso insipida, anche quella che viene proposta al cioccolato o meglio di colorito marrone scuro. Triste! Insomma si può ben capire che preferisco fare colazione a modo mio, preparando un caffelatte nel quale intingere i biscotti Gentilini *Osvego* perfettamente allineati tra loro e tenuti insieme tra pollice, indice e medio.

La prima singola immersione interessa un terzo circa della lunghezza dei biscotti, per un tempo breve, così da portarli poi in bocca prima che il peso del latte li possa far cadere nella tazza con conseguenti schizzi sulla tavola e sui vestiti. Segue una seconda immersione del terzo medio dei biscotti ed in fine una terza, quella dei monconi rimasti tra le dita. Questa ultima parte richiede molta cautela. Facendoli scivolare nel latte s'immergeranno con garbo senza scomporsi in modo da poterli raccogliere tutti insieme con il cucchiaino.

La tazza non deve essere stretta né alta, né troppo bassa e larga. La temperatura del latte deve essere moderata altrimenti i biscotti si alterano e perdono quella consistenza che mi permette di assaporarne la fragranza. D'altra parte se scottano sono costretto a farli salterellare sulla lingua per ottenerne il raffreddamento.

Il rito della colazione si esaurisce dopo aver gustato otto biscotti – ovvero quattro più quattro – ed aver bevuto il latte rimasto senza perdere il sapore del biscotto.

Il mio rapporto con i biscotti prende corpo da quando, molti anni fa, ho visto un film con due attori straordinari: Claudette Colbert e Clark

Gable. Uno di quei film che mi ha fatto amare l'America ovvero gli USA. Non l'avrei mai immaginata diversa, come mi appare oggi. Il film racconta che lei è fuggita rifiutandosi di sposare l'uomo imposto dal padre – un Murdoch dell'epoca – ed incontra un giornalista con il quale è costretta a dividere la stanza di un Motel. Una coperta, stesa su una corda, separa i due letti. Al risveglio Clark Gable insegna alla ragazza viziatissima come fare colazione intingendo i biscotti nel latte. L'unica differenza sta nel fatto che io intingo i biscotti una sola volta, lui due volte consecutive.

Ma perché vi racconto questa storia? Sul tema del biscotto ho appreso con curiosità che Beretta Anguissola, un noto ed importante critico letterario, ha pubblicato un eccellente saggio nel quale propone una analisi nuova e, a suo dire, affascinante, del rapporto di Marcel Proust con il famoso biscotto francese "*la Madeleine*" che durante i numerosi viaggi in Francia non ho mai assaggiato. Il piccolo biscotto a pasta friabile e delicata è l'occasione offerta a Marcel di accendere il meccanismo della memoria, rivisitare la sua adolescenza e scrivere il capolavoro de "*la Recherche*". Pensa, Beretta, che *la Madeleine* assomigli alle conchiglie che le "druidesse", occupanti il Mont Saint Michel (prima che diventasse un monastero), attaccavano a mo' di collana al collo dei marinai ogni volta che si ripetevano i riti della iniziazione. Quindi una sorta di simbolo erotico. Non è un mistero peraltro la grande attività onanica del povero Marcel. Quindi potrebbe essere plausibile che anche le *madeleines* fossero uno spunto utile.

Non è stato difficile fare un salto con la mia fantasia e avere la curiosità di sapere quale sia la ragione simbolica del mio rapporto con i biscotti ed il modo in cui li mangio. La memoria non mi aiuta a capire quando sia cominciato questo rito d'iniziazione mattutina. Certamente una simbologia erotica è sottintesa se ha ragione il famoso sessuologo Abraham nel sostenere che le attività alimentare, sessuale ed ipnica (non ippica beninteso) si svolgono con modalità simili perché, a suo parere, sono caratterizzate da due fasi: quella dell'eccitazione e della bramosia, e quella del rilasciamento e della soddisfazione. Tra le due fasi si interpone nell'atto del mangiare la percezione massima del gusto quando il bolo alimentare viene a contatto con le ultime papille gustative, un punto, purtroppo, di non ritorno. Nell'attività sessuale le due fasi sono separate dall'orgasmo anch'esso incontrollabile (mi pare) mentre nell'at-

tività ipnica è il sonno che demarca il passaggio da una fase all'altra... Effettivamente, dopo aver dormito, al mattino mi sveglio contento, rilassato e con una gran voglia di darmi da fare; dopo l'orgasmo (sorvoliamo) con fame e dopo aver mangiato i biscotti, sono realmente soddisfatto.

Non voglio escludere che il piacere di mangiare i biscotti abbia una valenza sessuale. Vorrei tuttavia sperare che non vengano inventate interpretazioni fantasiose ed azzardate della mia passione per biscotti intinti nel caffelatte. Quali? Non oso immaginarle.

Mi consola pensare che anche Freud ebbe a dire ai suoi discepoli: "se sognate una pipa, a volte è proprio una pipa!"

Un'altra osservazione riguarda una mia malcelata ossessività. E' vero, ma altrimenti come giustificare una piccola mania?



Mario Moretti

TODOS PATA NEGRA

Pensavate che in Spagna un prosciutto potesse avere un nome semplice? Macché: si chiama (semplicemente) *Real Ibérico Jamón Pata Negra de Bellota*.

Questo preziosissimo prosciutto si mangia solo ed esclusivamente con le mani. Anche se il piatto che lo contiene sembra un gioiello e le luminescenti fettine rosso porpora sembrano un *patchwork* imperiale, questo modo informale di gustarlo è il solo che riesca a coinvolgere in rapida successione tutti e cinque i sensi quando si assaggia un *Real Ibérico Jamón Pata Negra de Bellota*, alias *Prosciutto Spagnolo zampa Nera di Ghianda* e, possiamo aggiungere, senza fare nessun torto signore dell'Estremadura.

Questo aristocratico prosciutto, il cui nome è pronunciato con goloso rispetto dai gourmet di tutto il mondo, nasce, infatti, in questa isolata regione del Sud-ovest spagnolo, circondata da boschi e verdi pascoli; la "città bianca" di Jerez de los Caballeros fu un possedimento dei Cavalieri Templari e diede i natali al navigatore Núñez de Balboa. Ma, ieri e oggi, senza nulla togliere ai bianchi crociati e al temerario navigatore, la sua fama è legata soprattutto alla produzione dell'ottimo *jamon ibérico*.

Questa piccola zona spagnola, deve la sua fortuna grazie all'estensione delle sue foreste dove, appunto, ancora allo stadio di *Sus ibericus*, il suino iberico passeggia in tutta libertà, inconsapevole del saporito destino che lo attende.

I *Pata Negra* sono creature abituate a vivere isolate e in santa pace per sedici mesi in cui restano al mondo, avere a disposizione tutto il cibo che vogliono, e concedersi lunghe sieste dopo ogni pasto. Accettando la compagnia dei loro simili e sopportando solo la presenza del *porquero* (il porcaro) che nei mesi di novembre, dicembre e gennaio, il tempo della montonera, la stagione della transumanza suina, li guida con calma e conoscenza. Con lui risalgono le *dehesas* finì al punto più alto del pascolo per poi, insieme, ridiscendere lentamente a valle tra continue abbuffate di ghiande.

Nessuna meraviglia per quest'antica citazione letteraria. Anche i *Pata*

Negra hanno trovato in Estremadura la loro ellenica Arcadia e i loro filosofi. Tanto che possono vantare la surreale autobiografia di un confratello, il quale, firmandosi *Natalio, maiale filosofo iberico*, ha lasciato ai posteri le sue *memorie*. In un congruo numero di pagine, che racchiudono l'arco intero della sua vita. Qui sotto alcuni esempi, di *memorie* raccontate e firmate da *Natalio*.

Ghiande, istruzioni per l'uso:

"Ci demmo da fare con le ghiande, qualcuno di noi aveva già imparato a sgusciarle e addirittura a scegliere quelle più mature. Non ci vuole molto per mangiare le ghiande, ma bisogna imparare a farlo e diventare un po' abili: con il grugno occorre spingerne e spostarne una e quando la ghianda è sistemata fra i molari, con un colpo secco di mandibola la si rompe in due, mentre con la lingua tra i molari e i canini si sputa fuori il guscio. Si resta così con la polpa in bocca che va masticata con molta saliva fino a formare una polpetta morbida, tra il dolce e l'amarognolo, che è molto gustosa, tanto che si va alla ricerca di un'altra ghianda e un'altra ancora ... così di seguito. E' molto gradevole quando ci si ritrova sotto una quercia dalle ghiande sane e succose.

Ogni tanto bisogna rinfrescarsi la bocca brucando erba tenera, che fa un effetto piacevole mescolandosi con il gusto asprigno delle ghiande che resta ancora sul palato e se di passaggio, si aggiungesse qualche lumaca, qualche bruco, qualche cipollina o qualche fungo ... il festino sarebbe completo".

Filosofia sul senso della vita:

"Noi maiali viviamo, in certo senso, per obbligo perché non sappiamo fare altro".

Con struggente tenerezza ricorda sui suoi primi mesi da lattonzolo:

"Cercavo qualcosa di caldo vicino a me. Alla fine, ho inciampato contro una massa soffice e tiepida ed era la pancia di mia madre. Dio, che piacere!".

Con poetico intimismo evoca una passeggiata notturna:

"Siamo scesi a una radura in riva allo stagno, dove il ruscello si riposa. Nella notte la menta profuma di più, i giunchi sono più sottili e i fiori bianchi del cisto sono come gli occhi dei cespugli".

Con disincanto esprime una sorta di riconoscenza per el porquero (il porcaro):

"sebbene fosse complice di alcune porcherie nei nostri riguardi, il più

delle volte ci ha accudito bene".

Dunque, un sapore raffinato, seducente, costoso. Un peccato di gola di cui è impossibile pentirsi. E nel quale è sicuro ricadere: Vi invito a provare l'antipasto di "*jamon*", asparagi, melone accompagnato con un sorbetto di pomodori. Vi assicuro una delizia.



IN CONVALESCENZA, E' MEGLIO IL CAFFE' O IL TE' ? IL VINO.

E' proprio un segno del destino che Wilhelm Meister, il protagonista dell'omonimo romanzo di Goethe, si prenda una cotta per un'attrice, la bella Marianna; tant'è vero che, giunto al termine delle mille peripezie narrate nei sei libri in cui è descritta in puro stile *Sturm und drang* la sua tumultuosa esistenza, il giovanotto scopre in sé un'irresistibile vocazione per la "missione teatrale": che è poi il titolo di questa giovanile opera dell'autore del *Faust*.

Purtroppo per lui, Marianna è infedele: e quando egli scopre che a godere delle grazie della procace primadonna c'è – contemporaneamente – un altro uomo, più ricco di lui, ne è così sconvolto da cadere in depressione.

Durante gli ozi forzati della convalescenza, Wilhelm ha modo di sperimentare su di sé gli effetti del caffè; per poi passare al tè; non senza qualche concessione al vino.

Fosse per noi, non esiteremmo ad attribuire a quest'ultimo gli effetti della panacea: mentre il romanziere si attesta su un cauto e moralistico agnosticismo.

Giudicate voi:

“Egli era così persuaso che cotesta sua perdita fosse l'unica, la prima e l'ultima che gli sarebbe potuta toccare nella vita, da respingere ogni consolazione che gli volesse far credere a una possibile fine del suo dolore. Aveva in odio ogni sua vena che palpitasse per una gioia o per altra cosa, e coltivava all'opposto quelle sensazioni accidiose, penetranti, involute, che scavano segretamente il nucleo vitale. Indistinte agitazioni febbrili, postumi della sua malattia, s'infiltravano nel suo organismo più intimo e vi erano mantenute da un regime errato, del corpo e dell'anima. Egli fuggiva gli uomini, si chiudeva nella sua camera, e non poteva mai trovarvi caldo abbastanza. *Il caffè*, che gli era cosa nuova, s'insinuò in lui sotto forma di medicina; indi l'amabile bevanda fu presa una volta al giorno, poi due volte, e presto gli divenne indispensabile. Questo triste veleno del corpo e della borsa, d'uso così generale, ebbe su di lui i più

terribili effetti. La sua immaginazione fu piena di nere mobilissime ombre, delle quali si abituava a comporre un dramma senza tregua, degno di avere il suo naturale scenario nell'Inferno di Dante. La disposizione falsa e fugace in cui questo beveraggio traditore mette lo spirito, è troppo affascinante perché, provato una volta, vi si possa più sfuggire; la depressione e l'abbattimento che vi seguono sono troppo deserti, perché non si cerchi in una nuova tazza il ripristino dello stato di prima.

Il tè, degno, sebbene lontano parente della perniciosa droga, era, come buon compagno, preso abitualmente anche la sera per confortare la domestica noia; e poiché anche il *vino* non era bevuto sempre con discrezione, quando c'erano buoni amici a tavola e la vivacità del conversare dilagava mercé di esso più gioconda, veniva da tutto questo, e da altre concomitanze, alla vita di Guglielmo un irritante malessere. Era sferzato da capricci senza perché; i suoi concetti erano esagerati e confusi; quasi non si riconosceva più in lui il giovane d'una volta.”



LA MARENDA SINÒIRA

In Italia (e anche in Piemonte ormai) la si chiama *bruschetta*, ma noi la ricordiamo ancora come *sòma d'aj*. Vogliamo tradurla “carico d'aglio”? A differenza della bruschetta era la pagnotta intera, e non la fetta singola, ad essere insaporita e condita (aglio, olio e sale), e poi, solo dopo, tagliata a fette e mangiata. Una pagnotta (in genere quella che in Piemonte si chiama *biòva*) per ogni commensale, alcune bottiglie di vino locale (barbera e quagliano, di solito) e qualche ricordo sparso. Ecco gli ingredienti per me (con l'aggiunta poi di frittate varie, di insalate, di salame e di formaggi) di una perfetta *marenda sinòira*, uno di quei riti della cultura piemontese (rigorosamente e *politically incorrect* solo maschile, di norma) che, proprio perché collocato cronologicamente tra il pomeriggio e la sera, e quindi tra l'ora della merenda e quella della cena, prende il suo caratteristico nome, traducibile con un barbarico “merenda ceniera”, cioè merenda che sostituisce la cena.

Ci si trovava in genere verso le quattro, in modo che alle cinque più o meno, raggiunto il posto stabilito, si potesse cominciare a mangiare.

Quel pomeriggio di tardo agosto ci eravamo dati appuntamento davanti all'osteria della “Società”, erede dell'antica “Società agricola e operaia”, una delle prime associazioni di mutuo soccorso fondate in Piemonte, ricordo di lotte e di solidarietà, negli ultimi anni dell'Ottocento, tra salariati e piccoli proprietari agricoli e operai delle fabbriche tessili della zona, solidarietà ricordata ancora nella rozza ma efficace insegna dipinta da chissà quale pittore operaio: due mani grosse, brune e callose che si stringono in un semicerchio di proletaria geometria.

Dal gestore della cooperativa ci rifornimmo di vino, mentre come luogo per la *marenda* avevamo pensato ad una proprietà di mio cugino, un *ciabòt* (una costruzione rustica più piccola di una cascina) con vigna annessa, arrampicato sulle prime propaggini delle colline, tra la strada vecchia di Saluzzo e il bricco di San Lazzaro, dominato dalla vecchia cappella fatta costruire in occasione della peste del 1630, che anche da noi aveva colpito lasciando poi una scia di ricordi e di *ex-voto*.

La *sòma d'aj* è l'antipasto: ogni *biòva* condita è la porta di ingresso, per ciascuno di noi, del regno delle meraviglie, personalissima “merenda da

Tiffany” in cui nulla di male ti può succedere, luogo di intense emozioni in cui sai che è sospesa, per quelle poche ore, ogni forma di dolore, di affanno e di magone, spazio di tempo in cui il male del mondo si dilegua in nome di una superiore atarassia eno-gastronomica.

Ma l'antipasto non è finito: salame e formaggi, specialmente il tomino, sia fresco che *arsetà* (stagionato), sia *nature* che condito con salse piccanti, quella rossa al peperoncino (i famosi *tomìn elètrich*, la traduzione credo sia superflua) e quella verde alle erbe (i *tomìn al verd*) e il nostrale, una sorta di toma dura stagionata prodotta nelle nostre cascine tanto di pianura che di montagna.

Primo piatto. Le frittate preparate a casa dalle donne e pronte per essere mangiate tiepide. Da quella più leggera, quella *vèrda*, verde di prezzemolo oppure di erbette di prato oppure ancora di ortiche, autentica squisitezza (*galuparia*) dell'*ars coquinaria* pedemontana, a quella più saporosa, quella di cipolle, che meglio sa far apprezzare il quagliano delle nostre colline. Per arrivare poi al vertice, la frittata *rognosa*, con al suo interno tocchetti di prosciutto e di altri salumi.

Secondo piatto, per – come si diceva – “sgrassarsi la bocca”, è l'insalata, tenera regina degli orti, con l'aggiunta di qualche *euv dur* (uovo sodo) oppure, per i più esotici, di acciughe e alici.

Dessert: uva, bianca e nera, colta direttamente dai tralci della vigna di mio cugino, a meno che qualche pia donna (madre, moglie, sorella, zia) non avesse preparato i *persi pien*, pesche gialle ripiene di amaretti e zabaione, utili per stappare le ultime bottiglie, quelle di vino bianco moscato.

Ultima portata: i ricordi. Quelli che affiorano tra un sorso e l'altro, tra un boccone e l'altro.

Cominciano i meno giovani con i ricordi della giovinezza, che sono principalmente, purtroppo, quelli di guerra: quella del '15 per i più anziani, come mio nonno, e quella “ultima”, come si diceva allora, con l'appendice di quella partigiana, per i meno anziani (e mio zio è tra loro), ma poi a questi primi ricordi si mescolano quelli di ciascuno di noi: dall'ultimo amore sfortunato del ventenne di belle speranze (come scintillano, a pensarci ancora adesso, quegli occhi tanto castani da apparire infelici), ai ricordi di scuola, alle feste passate insieme (soprattutto quelle di San Leone, con il suo corredo di gioie e amarezze, ma anche i carnevali, i Natali e, perché no, i giorni dei morti, in cui il senso di tristez-

za e di abbandono è sollevato dalla consapevolezza, dolce-amara, di poter piangere persone di cui si hanno ricordi comuni), fino alle belle giornate trascorse "in Riviera", qualche anno addietro, in un sussulto di "vita" e di ubriacature di sole e d'azzurro laggiù, in qualche spiaggia che alla memoria si trasforma in un Eden marino, in qualche passeggiata a mare di candida sensualità, in qualche trattoria di lussureggiante tranquillità, laggiù, oltre le montagne che si alzano scure e invitanti nell'accenno a lasciarsi oltrepassare con lo sguardo, laggiù, proprio laggiù, tra Ventimiglia e Sanremo.



Clotilde Paternostro

CI PRENDIAMO UN CAFFÈ'

Il treno correva. Era notte. Non c'era la luna. Il corridoio di un *vagon lit*. La donna era appoggiata ad una porta e le mani attaccate alla maniglia del finestrino. Pensava; la luce era bassa e fuori era buio. Lui fumava in fondo allo scompartimento e la guardava.

Le si avvicina " Venga a prendere un caffè".

Si trovarono di fronte seduti ad un tavolo; il cameriere portò il caffè. Tutto taceva, tutto vuoto. Il cameriere scomparve. La donna continuava a guardare il buio. La luce era fioca.

"Vuole fumare?"

"Grazie". Le accese una sigaretta.

"Non beve il suo caffè?"

"Perché mi ha invitata? Non ci conosciamo"

"Così ..."

"Ha ragione, non importa conoscersi, è oscuro, è notte." Sottovoce concluse "vive l'anima"

"No, si sbaglia, l'ho invitata perché volevo far quattro chiacchiere; volevo parlare, parlare, mi piace parlare specie con una bella donna". Lei tacque. Nulla la toccava, viveva altrove, era altrove. Ma si svegliò.

"Ha trovato male, sa " disse forte, un po' tagliente ma subito indifferente " a me piace poco parlare, molto fantasticare. Guardi, non vediamo nulla oltre il finestrino. Buio, ed è questo buio inconfondibile che fa andare il pensiero " e guardava fisso, con gli occhi grandi immobili. A poco a poco quell'atmosfera la penetrò. Ci fu silenzio. Poi lui parlò.

"Odio tutto, ho sempre la bocca amara. Vorrei spezzare tutto e sfogare l'ira. Non ho pace" disse in un soffio "non spero in nulla, la vita è amara e la odio". Ella ora taceva. Ma poi si destò.

"Cosa potrei dirle; dovrei dirle quello che forse già le hanno detto. Non posso darle pace, la cerco anch'io ma forse la sto già trovando. La pace no ma l'indifferenza, l'invulnerabilità. Ha letto *La Fontana* di Charles Morgan? Bene, quella invulnerabilità è amara, è fredda ma la sto trovando; sa, è come un distacco da ciò che accade; tutto è fluido, tutto passa, è come stare in cima ad una collina e veder scorrere un fiume. Nulla più mi turba ma è freddo. Tutto è vivo ma non lo sento, manca il

colore”.

Guardavano oramai fissamente il vuoto in silenzio.

“Sono avvilito e malato, tisi” disse come una sfida “non se ne va?” e la guardava.

“Perché è malato?” e finalmente osservandosi decisa disse “no. Non importa cosa abbia lei, né chi lei sia. Lei è un'anima e un cuore, solo questo, solo questo ora” e c'era calore nella sua voce.

“Mi parli di Dio” chiese lui improvviso.

La donna rimase un attimo perplessa “di Dio?”

“Sì”

“Mi ascolti” disse lei “cosa debbo dirle di Dio? Sì, sono contenta di questa domanda, forse è Dio stesso che l'ha voluta. Se riuscissi a pensare e ad amare Dio, la mia invulnerabilità avrebbe calore”.

“Stiamo cercando qualcosa e non la troviamo” lei continuò, l'uomo aveva la testa bassa e non parlava.

“Chissà un giorno...” lei disse. Si alzò. Gli tese la mano con un gesto istintivo.

“Buona notte” con voce flebile.

“Buona notte” rispose l'uomo. Lei si voltò prima di allontanarsi e gli sorrise. Fu un dono quel sorriso e lui capì.

Vito Elio Petrucci

UN MÉI-CARLO

Un méi-carlo

in to cavagnin da frùta

o l'é un butto in derré de çinquant'anni

a-a toâ da mae gente, in gïo a n'ërbo:

mae messiavo.

O lasciâva o torron, lê, pe un méi-carlo.

O çerneiva a-o croccâ

e o se demoâva in to mondâlo.

Faxendo ciù miracoli d'un santo,

o l'attastâva comme l'oste o vin

e o començâva a fâlo a tocchettin.

"Ve o diggo mî,

sentîlo, o pã un sciorbetto!"

E quello méi, tocchetto pe tocchetto

o sparîva in te bocche in tanti assazzi.

Ma o no ne insava unn'altro ...

"Ma diggo, nonno, voi no n'èi mangiòu!?"

"Veu dî che pe quarcosa l'ho mondòu"

(Dialecto genovese)

UNA MELA CARLA. Una mela carla nel cestino della frutta è un salto indietro di cinquant'anni alla tavolata della mia gente, in giro a un albero, mio nonno. Lasciava il torrone, lui, per una mela carla. La sceglieva allo scrocchio e si divertiva nel mondarla. Facendo più miracoli di un santo, la assaggiava come l'oste il vino e cominciava a farla a pezzettini. "Ve lo dico io, sentitela, sembra un sorbetto". E quella mela, pezzetto per pezzetto, spariva nelle bocche in tanti assaggi. Ma non ne incominciava un'altra ... "Ma dico, nonno, voi non ne avete mangiato". "Vuol dire che per qualcosa l'ho mondata".

UN DIARIO!

Anche prima dell'8 settembre 1943, io e le mie sorelle eravamo già sfolati in Valpolicella. Verona, infatti, fu poi bombardata massicciamente dalle incursioni alleate; essere in campagna fu provvidenziale: ricordo quei mesi in cui durante la notte dopo aver sentito volare ad alta quota Pippo – il ricognitore che anticipava il bombardamento – si vedevano da queste valli i bagliori degli scoppi e degli incendi che dilaniarono più di metà della città.

Per questa ragione non credo di essere stato presente quando il 13 settembre mio padre fu “catturato” (come usava dire) e dopo molte sue insistenze accompagnato da militari della SS a raccogliere a casa qualche capo di vestiario che poi, assieme alla divisa che indossava al momento dell'arresto, costituì tutta la sua protezione per i successivi due anni di prigionia.

Nonostante ciò, forse influenzato dai ricordi e dai racconti di mia madre, mi sembra di vedere il momento in cui regalava una bottiglia di vino che stava sul tavolo in cucina al soldato tedesco che lo seguiva armato in tutte le stanze, l'attimo in cui si girava ancora verso di noi ed il camion che sbucava da sotto il portico di casa e che io, faticosamente affacciato al davanzale stando in piedi sulla seggiola, vedevo verso il ponte allontanarsi ai miei occhi.

Credo che quei due anni e più che siamo vissuti in campagna siano stati per me un periodo felice, libero com'ero tutto il giorno di stare all'aperto o in mezzo ai contadini per le stalle e per i campi o con i miei coetanei. Fu in quel periodo che mia madre, per non farmi perdere gli anni, mi mandò a fare la prima alla scuola del paese per poi ritirarmi perché non imparavo a sufficienza e mettendomi tutti i giorni al tavolo della cucina a studiare sul sussidiario sotto la sua diretta sorveglianza.

Passati i primi mesi in cui bene o male usufruivamo della generosità dei contadini che vivevano intorno alla nostra casa e della solidarietà di altre famiglie che conoscevamo già da prima della guerra, vennero i giorni in cui mancò anche il pane perché il grano veniva requisito o portato all'ammasso e nel caffelatte la mattina mia madre mi spezzettava la polenta fredda del giorno prima.

Ma non era un gran sacrificio per noi figli quanto per lei che si doveva continuamente arrabattare a scambiare quello che poteva (insegnare ai bambini della mia età, cucire, ecc.) per qualche chilo di polenta o di farina e, credo, anche ogni tanto della carne di maiale quando era il tempo di ammazzarlo; nel cortile avevamo delle galline che dopo aver fornito uova di cui facevamo riserva conservandole nella calce, alla fine della carriera servivano per il brodo e per migliorare la stringata dieta.

Il sacrificio, quello vero, fu di mio padre che nel suo peregrinare in giro per l'Europa centrale in diversi campi di concentramento non aveva certamente tutti i comfort che, bene o male, nostra madre riusciva qui ad assicurarci.

Mio padre è stato un tipo di poche parole e molto riservato nei sentimenti, tanto che ci meravigliammo quando si scoprì che tra le carte che aveva lasciato c'era un piccolo libretto, un taccuino, che si era fabbricato con moduli della gendarmeria tedesca del campo, tagliati e rilegati tra di loro con ago e filo e sul verso dei quali – che non era prestampato – aveva riportato cronache e sentimenti. Non si era saputo molto di questo libricino che intitolò “Un Diario !”, perché quando tornò dalla prigionia, dopo averlo sempre nascosto per non farselo requisire, lo consegnò con una dedica a mia madre e lo conservò poi quando lei morì.

Tra le varie cose incluse in queste piccole memorie scritte con una matita copiativa e calligrafia minutissima, racconta del suo vitto quotidiano: il primo aprile 1945, giorno di Pasqua, ad esempio, quando ormai anche le scorte della truppa tedesca del campo di Gross Hesepe erano ormai allo stremo, annotava di aver ricevuto una razione un pò più abbondante di zuppa di patate e orzo (circa un litro) “con qualche pezzettino di carne”; “il resto come solito” scriveva “275 gr. di pane, 20 di margarina, 20 di zucchero e tutto con tanta nostalgia e con un nodo alla gola”. Per companatico, aggiungo io.

Lui centellinava, pignolo com'era sempre stato e figlio di contadini abituato a dare valore anche a qualche piccolo boccone, le razioni di “generi di conforto”, tanto che sopravvisse alla lunga dieta in maniera precaria ma sufficiente. In una data precedente aggiungeva anche: “i crampi allo stomaco si fanno sentire! E' un vero martirio! Le rape, anche *incondite*, sono squisite!” “Ora capisco bene perché mio padre ogni volta che si finiva di mangiare e si sparecchiava esclamava: Dio sia benedetto e ringraziato.”

L'attesa dell'arrivo dei pacchi che mia madre riusciva a spedirgli era fonte di gioia ma anche di grande apprensione. Il 20 marzo 1945 scrive: "La fame! la fame! la fame! E' una cosa terribile! E' quasi un mese che sono con la sola razione, di molto ridotta. E non c'è più speranza di pacchi, i quali sono tutti a Norimberga [precedente campo di internamento] e vengono distribuiti ad altri. Che peccato! Quanta roba persa! E noi soffriamo la fame! E i nostri cari se li tolgono loro di bocca!"

Si sapeva che molte delle poche cose che riuscivano ad arrivare dall'Italia - mia madre non gli spediva solo del cibo ma anche qualche poco ingombrante capo di biancheria - lui le divideva con gli altri ufficiali che non ricevevano proprio nulla, perché avevano perso il contatto con le famiglie per lo più residenti nel centro sud dell'Italia: questi piccoli doni a volte favorivano lo scambio con altre cose, le più svariate, soprattutto quando - dopo le varie ispezioni eseguite all'arrivo - rimaneva nel pacco un pacchetto di sigarette o di tabacco, che mia madre pure univa allo zucchero e alla cioccolata anche se mio padre non fumava; non c'era bisogno di leggere il Diario per sapere che quelle sigarette venivano equamente distribuite tra i compagni di baracca cui la mancanza di vero tabacco faceva fumare di tutto.

La dieta, studiata dai meticolosi responsabili dei campi di internamento perché non fosse troppo ricca, consisteva dunque essenzialmente in una brodaglia (come anche mio padre testualmente l'aveva definita) di rape e orzo, dove le rape a piccoli pezzi nuotavano come nella vasca dei pesci rossi assieme a qualche sfilaccio di carne (probabilmente di cavallo o di somaro), reperti che non necessariamente toccavano a tutti in parti uguali, salvo che la divisione del contenuto del bidone che veniva consegnato una volta al giorno non avvenisse all'interno della baracca. A questa minestra racconta che aggiungeva - in piccole ben calcolate scaglie - la margarina razionata per dare maggiore consistenza e "sapore".

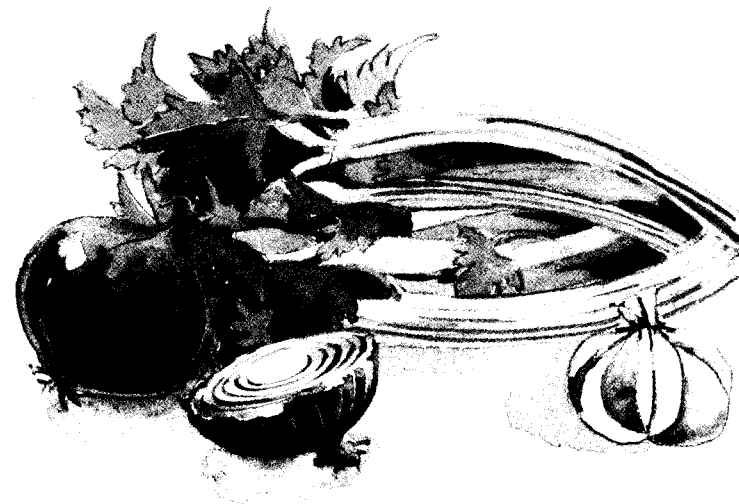
Insomma un cucchiaino di brodo, un boccone di pane e, come diceva una signora di Solofra che era sfollata nella nostra stessa casa, "quando non ce n'è più, viva Gesù".

In questa piccola storia di difficoltà e di fame, buffamente c'è anche un contrappasso. Quando i tedeschi si stavano ormai ritirando di gran carriera dall'Italia settentrionale e la strada del Brennero - o quello che ne restava dopo le incursioni aeree alleate - era intasata, i camion carichi

di truppe viaggiavano di notte per cercare di sfuggire alle incursioni dei caccia alleati, così che di giorno gruppi di mezzi sostavano nella campagna dove la vegetazione poteva ripararli dall'alto e dal sole ed anche le strade della Valpolicella ne erano piene.

Nella stradina dove si affacciava la nostra casa c'era un buon riparo, così che una piccola colonna vi trovò rifugio per parecchie ore. Quei poveri ragazzi, ormai anch'essi a corto di viveri, bussavano alle porte nostre e dei contadini e offrivano qualche würstel insaccato in grigi budelli in cambio di un pò di pane, bianco in questo caso: il loro, nero, in cassetta era ormai finito.

Dunque non solo per noi, per mio padre e per i suoi compagni, per i tedeschi in ritirata ma forse anche per un ipotetico *Apollo Buongustaio* furono tempi piuttosto duri.



LE GALLINE

Fan l'ovo accoccolate
ponzano e ponzano
e a forza di cantate
ci dan cibo a mattinate
di penne avvolte e creste
ti sembran gatti pardi
e invece sono meste
come lo fu Leopardi
ma poi tanto è lo stesso
prima qui o in un altro posto
finiscon cotte a lessu
oppur girate arrosto.



DELIZIE SICILIANE

Fin da tempi antichissimi la bella Sicilia è stata desiderata, conquistata e occupata da vari popoli provenienti da paesi vicini e lontani. Da tutti l'isola è stata depredata e sottomessa, ma le varie civiltà hanno anche contribuito ad arricchirla e abbellirla di opere d'arte, monumenti, chiese, piante rigogliose di frutti e ortaggi che ne hanno accresciuto la cultura e la ricchezza culinaria. Gli arabi vi portarono gli agrumi, lo zafferano, lo zucchero e il riso che fu presto elaborato nella preparazione di uno dei piatti più rappresentativi della cucina siciliana, quelle arancine dorate, croccanti e saporite con il ripieno di ragù di carne e piselli o di prosciutto e formaggio. Poi vennero gli spagnoli che, reduci dalla scoperta dell'America, ebbero il grande pregio di introdurre in queste terre fertillissime e assolate la melanzana, le patate, i peperoni, il pomodoro e poi ortaggi, erbe e spezie che riuscirono a rendere appetitosi i piatti della maggioranza povera della popolazione. In effetti la gastronomia siciliana è stata a lungo suddivisa in due filoni: quella povera e semplice e quella aristocratica e alto-borghese che si avvaleva dei *monsù* (dal francese *monsieur*), i cuochi di rango intenti a cucinare i più prelibati prodotti della caccia e della pesca: i cinghiali, le pernici, il tonno, i capponi. Ed è proprio dai capponi che è nata la caponata, sostiene Antonio Basile, un appassionato conoscitore di storia delle tradizioni popolari siciliane.

"Tutta una serie di piatti venivano conservati con i sistemi di conservazione che si usavano per le brevi scadenze: sott'olio, sott'aceto, sotto sale. Famosissimo è il tonno sott'olio, che veniva chiamato la "vugghiu-ta", e cioè la tonnina bollita. Si conservava con alcune foglie d'alloro e si degustava con una salsa a base di mentuccia. Una delle cose più importanti però fu appunto la caponata. Questo era il nome di una salsa fatta a base di aceto e miele con capperi e olive bianche che nei palazzi nobiliari servivano per conservare le cernie, le lepri o i capponi. Quindi cibi di grande pregio, di qualità! La gente del popolo non se lo poteva permettere, e allora prese la stessa salsa e ci mise le mirabili melanzane facendone il piatto prelibatissimo che è arrivato fino a noi. Anche le sarde a beccafico provengono dalla tavola dei ricchi signori. A beccare i fichi erano degli uccelletti che i *monsù* cucinavano al forno con olio

d'oliva, pangrattato, cipolla soffritta, pinoli e succo di limone. I poveri li sostituirono con le sarde e ne fecero un piatto gustosissimo e ricercato". Va detto che la fantasia popolare ha contribuito immensamente a rendere appetitosi dei cibi di cui in Sicilia si fa grande consumo. Basti pensare a quel *fast food* che qui è sempre esistito con le friggitorie, quei negozietti o banchetti per strada in cui con pochi soldi si acquistano panini caldi con le panelle (frittelle di farina di ceci), le crocchette di patate, la milza soffritta nello strutto e condita con ricotta e caciocavallo o la pizza alta, morbida e con tanta cipolla detta lo *sfinciuni*.

Tanto fra i ricchi quanto fra i poveri comunque a regnare sovrani nella gastronomia siciliana sono sempre stati la pasta e i dolci. La pasta con le sarde, insaporita dal profumo del finocchietto selvatico, la pasta coi broccoli "arrimirata" con l'acciuga l'uvetta e i pinoli, e ancora le acciughe che si accoppiano a meraviglia con i capperi, l'olio d'oliva e il pangrattato tostato o la pasta alla Norma, con le melanzane fritte e la ricotta salata. E come non parlare del timballo di anelletti ripieno di un ben di Dio, con il ragù di carne, i piselli, le uova sode, il caciocavallo e il salame!

Infine i dolci: sono un tripudio di festa e di colori. Lo è innanzi tutto la cassata, decorata con il verde, l'arancione, il rosso dei pistacchi, delle scorze d'arancio, dei mandarini, delle pere, delle ciliegine e di tutti i canditi disposti sulla torta spalmata di crema di ricotta. E poi i cannoli, il buccellato, il gelato servito dentro le brioches, le granite di limone, di mandorle, di gelsomino e i dolci ideati nei conventi, come la frutta colorata di pasta di mandorle detta martorana proprio dal nome di un monastero palermitano.

*Domenico Tempio**

LA PIGNATA, LA CUCCHIARA E LU PIATTO

“Non pozzu chiù suffriri, è vita amara
(esclamau la Pignata
contra di la Cucchiara) e che mi giuva
vidirmi sempri china di minestra,
suffriri in cucinarla, e non è pocu,
lu turmentu continuu di lu focu?
Poi veni la Cucchiara scelerata,
si porta tuttu, e resto sbacantata”

“Ccu mia tu l'hai! (rispusi la Cucchiara).
Ed iu 'ntra chistu affari,
forchè d'arrimirari e ministrari,
autra cosa non fazzu. Poi di tutti
mi nni munnu li denti,
sentu lu sciauru e non mi resta nenti.
Tuttu a lu Piattu iu portu,
e sulu st'indiscretu
di li minestri toi si vidi letu.”

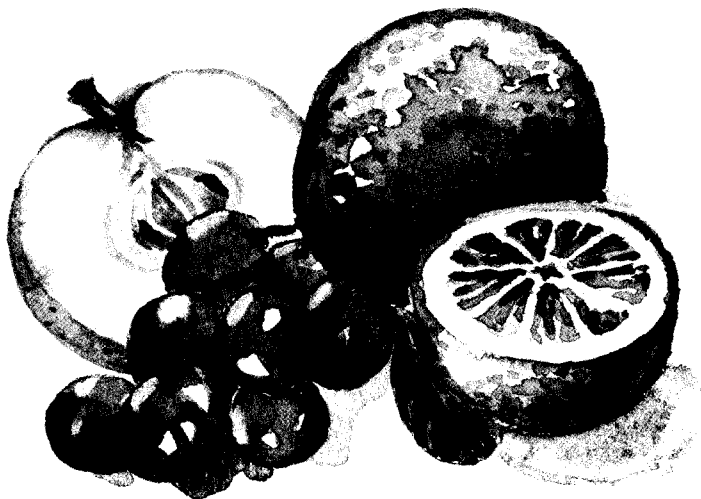
“Chi letu? (ripigghiau
lu miseru Piattu) quantu a mia
cunsigna la Cucchiara
tuttu si lu divora l'omu ingordu;
iu non nni restu chi nzunzatu e lordu.”

Cussi lu fruttu di li toi suduri,
miseru Agriculturi,
passa di manu in manu e va ali denti
di cui sedi a riposu e non fa nenti.

Nota. Poeta libertino del Settecento. Nato a Catania nel 1750, vi morì nel 1821. La poesia è tratta dalla raccolta intitolata *Favole morali*.

La Pentola, il Cucchiaino e il Piatto - “Non posso più sopportare, è una vita amara” esclamò la Pentola contro il Cucchiaino. “A che mi giova vedermi sempre piena di minestra; soffrire per cuocerla, e non è poco, il continuo tormento del fuoco? Infine arriva il Cucchiaino scellerato, porta via tutto e resto vuota.” “Ce l’hai con me!” rispose il Cucchiaino, “ma io in questo affare tranne che rimescolare e distribuire il cibo, non faccio altro. Poi rimango a bocca asciutta, sento l’odore e nulla me ne resta. Io porto tutto al Piatto, e solo questo indiscreto gode lieto delle tue minestre.”

“Che lieto?” riprese il misero Piatto. “Quanto mi consegna il Cucchiaino, se lo divora tutto l’uomo ingordo: io ne resto soltanto imbrattato e sporco.” Così il frutto dei tuoi sudori, misero Agricoltore, passa di mano in mano e arriva ai denti di chi riposa seduto e non fa niente.



Giovanna Tornello

TORNANDO A CASA

Anna è partita. Io mi prenderò cura dei suoi *ragazzi* ultraottantenni. Potrà finalmente rivedere i merli sui prati, le araucarie, i balconi fioriti, potrà ancora passeggiare lungo i viali alberati attorno al lago dove i pioppi italici si spingono straordinariamente in alto, potrà toccare i *suo*i alberi, che, compagni fedeli nelle lunghe giornate cittadine, l’aiutano a non fermarsi, a non dire basta. E come potrebbe!

Le sue assenze più o meno lunghe lasciano un gran vuoto; le nostre interminabili telefonate, resoconti quotidiani di vicende personali, investono, amplificandosi, ogni sorta di argomenti. Anna non ama questa città, come potrebbe!

Mio figlio Claudio è partito. Io resterò nella nostra casa, compiendo gesti dimezzati, raddoppiando il mio tempo; un piatto, una forchetta, un asciugamano, un solo letto da rimettere a posto di mattino. Claudio ama molto questa città; come potrebbe essere altrimenti! La sua giovane età non gli consente di apprezzare le gioie del viaggiare, della scoperta, dello svelarsi di nuove realtà.

Io amo gli aerei: tra tutte le *modernità* è quella che più apprezzo; lo sforzo estremo dell’uomo di imitare gli uccelli.

Tornando a casa dall’aeroporto, mentre l’aereo su cui Anna viaggiava prendeva il volo, dalla radio, sintonizzata non so dove, utilizzata più come compagna di *viaggio* che altro, è venuto fuori un suono a me molto caro: da quell’istante, ricordo dopo ricordo, mi sono ritrovata nei luoghi dove vivevo 23 anni fa.

Anch’io non amo questa città; come potrei!

Appena laureata non ebbi neanche il tempo di chiedermi: *e adesso che faccio?* che la curiosità che avevo esternato per ogni novità, mi rimbalzò addosso e fui proposta per quella che sarebbe stata la più significativa esperienza della mia giovinezza. Era il 1979.

A dicembre nel giorno del solstizio d’inverno, avvolta da indumenti caldi e dalle raccomandazioni di mia madre, sostenuta dall’entusiasmo di mia sorella, mi allontanavo verso l’uscita per l’imbarco sul volo per Zurigo, guardando mio padre che in silenzio provava la mia stessa emozione, ma che la sua serietà non gli consentiva di manifestare. Le sue

uniche parole erano state: *io, al tuo posto, farei lo stesso*. Avrei dovuto dare maggior ascolto e, fermando il tempo, aspettare che dopo quelle parole ne arrivassero altre, magari un ricordo, un progetto non realizzatosi, regalandogli un momento di complicità con quella che non era più la sua bambina. Ma io non stavo nella pelle. L'entusiasmo e l'egoismo mi portavano a credere che ciò che mi stava accadendo fosse troppo singolare e non riuscivo ad intuire che anche lui, prima di me, aveva coltivato un identico desiderio. Quando dopo tanti anni avrei scoperto che mio padre, più di me tutto questo lo aveva provato e che enorme era l'amarezza perché nulla si era avverato, sarebbe stato troppo tardi.

Il volo fu pessimo per tutti i passeggeri tranne che per me; attraverso l'oblò vedevo tutto quello che avevo lasciato: una famiglia, una casa, gli amici, un piccolo timido amore. Quando volgevo lo sguardo al futuro, ecco che riappariva il buio della sera.

All'arrivo mi attendeva l'unico punto di riferimento in quel paese, che poi divenne fonte di tante conoscenze. Dopo aver spannato ripetutamente i miei occhiali, per la differente temperatura all'interno dell'aeroporto, e dopo essermi liberata da quel corredo di indumenti che neanche un abitante delle nevi avrebbe pensato di indossare, mi mostrai nella semplicità dei miei 22 anni.

Fui ospitata da Walter, guardandomi bene dal comunicare ai miei genitori il sesso del mio ospite; con lui, durante la settimana prima di Natale, andammo in giro per Zurigo nello spazio di tempo che il lavoro mi lasciava a disposizione. Scoprii una città affascinante grazie al cicerone d'eccezione. La frase che spesso usava una mia amica gli calzava a pennello: *suona ad ogni tasto!* Ed infatti era così o forse ero io molto sprovvista; sta di fatto che con lui parlai di tutto ciò che amavo e scoprii il mondo complicato ed affascinante della fotografia; ore ed ore trascorse ad ascoltare le sue spontanee lezioni su ottiche e luminosità e mentre mi mostrava le sue splendide fotografie, io nascondevo la mia inseparabile Kodak istantanea, regalo della prima comunione.

Apprezzai molto la sua gentilezza che mi fece sentire per la prima volta una donna, la sua pazienza nel sopportare i miei indumenti intimi dimenticati nel bagno, le sue delicate sveglie all'alba curando che non perdessi il tram e poi il treno che, con una puntualità a me sconosciuta, dovevano condurmi al lavoro.

Dopo il mio trasferimento nel monolocale nella valle del fiume Toess,

poco lontano da Zurigo, i nostri incontri si riproposero costantemente ogni mercoledì. Mi ero affezionata a quella consuetudine; gli raccontavo la mia settimana nei più piccoli particolari e si divertiva ad ascoltare i miei stupori per stili di vita diversi dai miei mediterranei. La giovane donna, di cui si vedevano soltanto gli occhiali all'arrivo all'aeroporto, cominciò a mostrare qualcosa di più interessante, fosse la sua curiosità per la vita o soltanto il suo nome, identico a quello della donna con la quale Walter aveva da poco interrotto una lunga relazione.

Ottimo cuoco, non perse occasione per farmi gustare i piatti tipici locali, conoscere accoglienti ed intimi ristoranti e fumosi e gremiti locali dove ci rifugiavamo per sfuggire al freddo continentale e per raccontarci ancora qualcosa. Ma spesso preferivamo rimanere in casa e cenare davanti al camino parlando senza sosta. Fu abilissimo nel coinvolgermi in uno scambio culinario; nonostante il mio deciso rifiuto e le validissime motivazioni che adducevo, non si lasciò intimorire dai racconti dei miei numerosi insuccessi e si dichiarò pronto a tutto. Dovetti ricorrere alle arti culinarie di mia madre per conoscere gli ingredienti e la preparazione di una pietanza siciliana semplice ed attuabile, considerata la scarsità di prodotti mediterranei presenti sui banconi dei supermercati della città. La scelta cadde su un primo piatto: pasta con i broccoli in tegame.

La lunga ricerca degli ingredienti si concluse felicemente in un negozietto di un italiano che riceveva quotidianamente dall'Italia ortaggi e frutta: trovai così un broccolo dall'aspetto un po' *anemico* ed una costosissima bustina con *passolina* e pinoli, oltre a cipolle, estratto di pomodoro ed acciughe sott'olio. Altrettanto lunga fu la preparazione e piena di imprevisti, cucinare non mi era mai piaciuto ma fidavo sul fatto che Walter difficilmente avrebbe potuto conoscere il vero sapore di questo stesso piatto ben cucinato. Seguendo fedelmente la ricetta dettatami per telefono da mia madre e grazie all'aiuto di Walter che mi assisteva divertito, riuscii a portare in tavola un piatto fumante di rigatoni ai broccoli in tegame. Fu Walter ad assaggiare per primo, e mentre fremevo nell'attesa, mi fece i complimenti. Gentile come sempre la sua reazione era prevedibile e cominciai a mangiare pure io, sicura di dover inscenare, con modestia e senza esagerare, un misurato apprezzamento. Ma non fu necessario controllarmi, appena misi in bocca la prima forchettata di pasta riconobbi il sapore di *casa mia*, lo stesso gusto del piatto preferi-

to da mio padre che mia madre inseriva spesso nel menu delle domeniche invernali.

Accolsi con piacere quei complimenti e tutte le altre attenzioni come venissero da un fratello più grande: Walter aveva 35 anni, ben 13 più di me. Ma non erano le vesti del fratello che Walter aveva indossato, bensì quelle di chi sperava e aspettava che capissi. Lungi da me ogni sospetto, non capii mai se non quando, diversi mesi dopo, durante la cena che avrebbe segnato il nostro addio, si dichiarò senza più alcuna speranza, lasciandomi stordita ed incredula.



Mario Tornello

CUOCHI DI SICILIA

Per antica memoria si sa che in età ellenica e durante l'Impero Romano, la Sicilia si distinguesse, nell'intera area mediterranea in fatto di gastronomia. Le sue due più famose città della parte orientale dell'isola, Agrigento e Siracusa vantavano, come ancora oggi, i pregi di una naturale inclinazione.

Da tali città, infatti, venivano richieste maestranze del settore e raffinati maestri di cucina che attrassero l'interesse, perfino, di Ovidio e Orazio che ne trattarono in alcune loro odi con competenza di buongustai.

Predilessero, in particolare, il prodotto ittico arrostito alla brace, a fuoco distanziato, di tralci secchi di vite, condito con olio, origano silano ed aceto; o, in umido, associato all'asclipio, una pianta selvatica, dicotiledone, dalle vellutate foglioline rossigne a corolla che si estinse ai primi del secolo XVII°. Tale arbusto allignava sull'erte sassose ed assolate dei monti circostanti le due città. Le sue foglie, essiccate su graticci di papiro e frante o a foglie intere venivano associate al cibo durante la cottura ed, in particolare al pesce in umido, tali da elargire fragranza e delicatezza di gusto. L'asclipio, inoltre, veniva usato anche per decotti e tisane per stomaci delicati.

Una rara notizia d'esso si trae dal frammento di un'ode di Allipio, poeta minore del periodo di Ovidio Nasone.

Ma tornando a quei cuochi sopraffini, si sa ch'essi, talvolta, venissero offerti in prestito ad amici o insigni personalità dell' *élite* romana per simposi, baccanali ed altro ed in occasione di rievimenti di alte personalità politiche, militari e per quelle rare visite, in Sicilia, dell'Imperatore o del duce del momento.

Il gesto cortese di quel prestito era, nel sommerso, velato di sottintesi volti a rammentare interessi commerciali, politici e di carriera.

Nulla di nuovo sotto il sole!

Alcuni nomi di autori di ricette divenute storiche sono stati eternati in dettagliate descrizioni di simposi che fecero epoca.

Un nome per tutti: Geronzo Carriato, mirabolante maestro siracusano soprannominato l'"optimus" in epoca di dominio romano.

Schiavo sin dall'adolescenza venne ridotto a "liberto" verso i cinquan-

t'anni per i suoi meriti gastronomici, pur con l'obbligo di permanere, con la famiglia, nel domicilio del suo proprietario, un facoltoso commerciante di vini e olii, di origine libica, gestore di diverse "tabernae".

Ancora oggi, raffinati cuochi di quella parte orientale della Sicilia vengono richiesti da alberghi internazionali e ristoranti europei. Al riguardo, il superlativo "Chez Maxim" ristorante parigino tra i più famosi al mondo ha goduto della direzione alle cucine del mitico "chef" Pietro D'Avanzo che, diversamente dai colleghi di cui si è trattato, era originario della provincia di Palermo: persona che durante la sua lunga carriera ottenne meriti riconosciuti, tra cui uno prestigioso francese.

La sua figura e la sua maestria restano però, in Italia, sconosciute ai più. Tornando agli antichi maestri di cucina va ricordata la testimonianza del grande Archestrato e, perfino, dell'aristocratico Polibio di Megalopoli, ammaliato dai palamiti in umido all'origano silano e dai bianchetti all'agrodolce ed anche dal polpo verace, bollito rigorosamente in pentola di terracotta, in un dito di acqua marina, senza sale, il cui brodo di cottura, derivato dallo stesso mollusco, veniva condito con olio di oliva e poche gocce di un aceto, da mosto cotto, molto simile all'attuale nostro balsamico. Ne derivava una bevanda di mare, corroborante, amariccia, dalle spiccate proprietà terapeutiche, vera panacea per stipsi ed altri disturbi di stomaco.

Oggi, però, tale toccasana ha perduto quella preferenza popolare dei paesi costieri del Mediterraneo.

E, ugualmente, Eraclito di Efeso che nel suo ponderoso trattato "De natura", "oracolante" e "immaginoso" trova l'occasione di trattare di gastronomia quando descrive la particolare cottura delle lenticchie dell'Egeo, la cui pianta fu fatta, poi, attecchire nelle nostre isole Eolie dove, tuttora vegeta rigogliosa: e quando ne descrive un'altra, quella della carne di agnello, associata ad erbe aromatiche, senz'acqua in una pentola di rame, a cataplano, ossia, con due coperchi, uno dei quali, concavo contenente tizzoni ardenti. Antesignana della pentola a pressione è tuttora usata dai vecchi pastori sardi.

A conferma di quell'antica maestria culinaria la Sicilia vive ancora oggi la sua peculiarità che sfida i secoli.

Novello Valentino

LA SBOBBA

Oltre che ricordare le cose e gli oggetti, a volte in modo così nitido e preciso da sentire quasi l'impulso di toccarli, quello che mi ha sempre sorpreso del potere della nostra mente è la facoltà di mettere a fuoco le sensazioni, gli stati d'animo, come se fossero un profumo che si risente nell'aria, o che si assapora sul palato.

Mi sovviene una breve avventura, ormai lontana nel tempo, che ancora oggi mi regala quelle sensazioni quasi palpabili ma, soprattutto, quel miracoloso ricomporsi delle atmosfere invisibili che incidono solchi nella vita interiore degli esseri umani.

Partii per Subiaco in Vespa con un amico una mattina di fine anni '50 attraversando una fitta nebbia estiva che rallentò di molto la nostra andatura. Nella casetta che costui aveva in paese preparammo i nostri sacchi, indossammo gli indumenti più adatti lasciando lo scooter ed il superfluo.

Da tempo avevamo lanciato a noi stessi una piccola sfida, quella di raggiungere a piedi il Monte Autore, il più alto della catena dei Simbruini, attraverso antichi sentieri che il mio compagno aveva già percorso con suo padre.

L'impegnativa passeggiata, iniziò su quel sentiero per capre che da Subiaco portava al Campo dell'Osso, una località desolata e sconosciuta a quell'epoca: niente asfalto, nessun albergo né impianti di risalita ... Una montagna glabra dove il bestiame – mucche, cavalli, capre – pascolavano liberi brucando il possibile, compreso il sale, di cui erano ghiottissimi, lasciato di tanto in tanto dai pastori nell'incavo delle rocce erose dal vento, specie in una località denominata "le saliere".

Proseguimmo, rapidi e cialtieri, fino ad una bella fonte che sgorgava copiosa e limpida, l'Acquaviva, dove il tempo cambiò d'improvviso: folate di nebbia, pioggia, vento a raffica. Decidemmo di fare sosta sotto la volta di pietra che proteggeva la fonte, essendo ormai pomeriggio inoltrato e rivelandosi l'appetito un ostacolo insormontabile. Pane e salame, ovviamente, una mela e "acqua viva". Ci sembrò un pasto luculliano ma i sensi erano vigili, in leggera apprensione quando decidemmo di

incamminarci di nuovo. Già, ma per dove? Ormai l'ambiente attorno a noi s'era trasformato in un mondo opaco, uniforme, ovattato, ove l'orientamento fu affidato all'istinto. Il nostro obiettivo, la vetta del Monte Autore, sembrò allontanarsi. Avanzammo sulle labili tracce del sentiero di sbieco, per riparare il viso dalla pioggia che sferzava in orizzontale; avvertimmo l'emissione sonora di un animale non identificato (ululato?); raccogliemmo impavidi due bastoni confidandoci, sotto le ciglia gocciolanti, che tornare indietro avrebbe avuto la stessa difficoltà che avanzare, tanto ormai avevamo superato il punto di non ritorno.

All'improvviso vi fu una di quelle schiarite concesse a volte dalla montagna ed il mio compagno di avventura identificò il posto, chiamato "le vedute", appena sotto la vetta. Un panorama mozzafiato, in tempi migliori, una esclusiva "veduta", su tre Regioni, Lazio, Abruzzo e Molise. Da quel punto il sentiero biforcava; per l'Autore ancora a salire, mentre l'altro ramo, in leggera pendenza, scavallava la forcella e si perdeva verso l'altro versante sfiorando, così ricordava il "mio Virgilio", il Santuario della Santissima Trinità, meta di un devoto pellegrinaggio alla fine del mese di luglio.

All'unanimità prendemmo per il secondo itinerario, confidando con molto ottimismo di pote raggiungere il Santuario anche in quelle condizioni ormai proibitive, con otto ore di cammino nelle gambe ed il sole (sole?) prossimo al tramonto.

Procedemmo a sbalzi lungo un sentiero di pietre rotolanti, di cui ancora avvertivo il sentore di pericolo frammisto all'odore ed al sapore di pioggia, con visibilità sempre più ridotta, tenaci, eccitati, in fondo ... divertiti.

Incoscienza della gioventù? Certamente, ma ... *Audentes fortuna juvat!* Raggiungemmo il Santuario a notte fonda, intuendolo per il chiarore del lungo sperone di roccia da cui era protetto.

Non un segno di vita; un attimo di sgomento serpeggiò sotto la pioggia. Cominciammo ad esplorare quasi a tentoni, picchiando contro varie porticine sprangate. Possibile che non ci fosse nessuno? Improvvisamente una porta si aprì (miracolo?) ed apparve un uomo che si identificò come il guardiano. Ci informò che aveva già provveduto a chiudere tutto e che la mattina appresso anche lui avrebbe lasciato il posto per scendere in paese, a Vallepietra.

Di scarse parole, ci riaprì una stanzetta adibita a magazzino con piccolo

focolare d'angolo e, bontà sua, ci rifilò anche un pezzo di pancetta ormai più che stagionata, ultimo residuo della sua scorta alimentare. Arrangiatevi e ... buona notte!

Rude ed insperata accoglienza che ci protesse dall'alto ma non dal basso, essendo il bordo inferiore della porta ad almeno quattro dita dal rozzo pavimento di pietra sgrossata. Da questa "fessura" l'acqua turbinava ed il vento ululava, ma in realtà l'evento non ci preoccupò più di tanto. Costruimmo, con materiali trovati in giro, un precario sbarramento contro l'inclemenza esterna, infreddoliti e, soprattutto, affamati.

Quanta vitalità ancora per le nostre membra! Fummo capaci di far vivere un focherello con legna umida e ci accingemmo, finalmente, a sperimentare la validità della nostra organizzazione di campeggiatori ante litteram.

Il minuscolo fornello a gas che portavamo con noi ci sembrò un'importante conquista per la nostra autonomia e con esso i dadi da brodo ed il formaggino "Mio".

Ci guardammo e scoppiammo a ridere. Quella broda ci sembrò ridicola, non pertinente con il nostro immane appetito. Fu con intima soddisfazione che cominciai a tagliuzzare la pancetta ricevuta in dono, mentre l'altro riduceva a tocchi il salame residuo della colazione, vincendo subito dopo le difficoltà che aveva osato opporci una scatola di tonno.

Non esitammo a precipitare gli ingredienti nel brodino che sobolliva, lasciando che il tutto si amalgamasse per qualche minuto, finché un profumo familiare ed amico si diffuse nell'umida spelonca. Aggiungemmo il pane ed un tacito segnale segnò il trasferimento di questo eccezionale contenuto nello stomaco fremente di due ventenni.

La battezzammo "sbobba n.1" e ci protesse per tutta quella fredda umida notte, trasformando lo scarno ambiente in una calda tana.

All'indomani, sopravvissuti, scendemmo a Vallepietra con il guardiano ed in corriera raggiungemmo Subiaco.

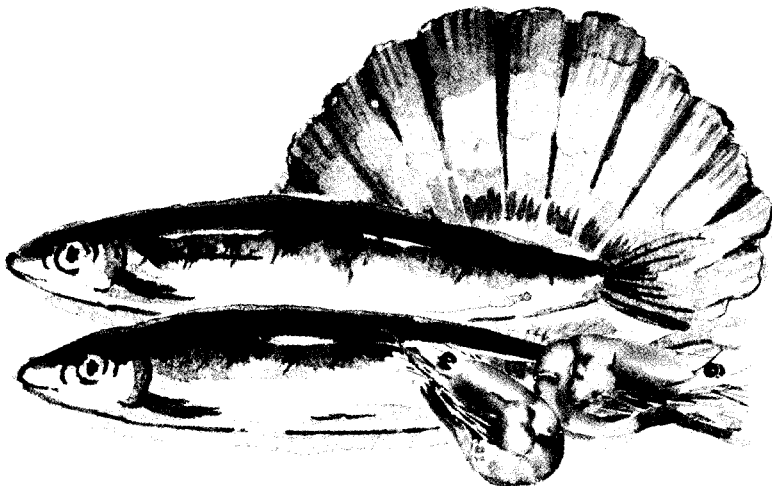
Quanti anni sono trascorsi? Una vita. Eppure certe "sbobbe" miracolose non si potranno mai dimenticare.

Anna Ventura

ROSSO MAGENTA

a Olga e Arturo

All'ora di merenda
il sette di denari
lasciava il posto
alla tovaglia pulita,
al pane, al piatto di legno
col formaggio e il salame da affettare. Poi
compariva il vino,
rosso magenta,
nei bicchieri bassi,
di vetro grossolano. Fuori
era autunno, dentro
eravamo amici.



RENATA BETTEI

Renata Bettei nasce a Roma il 6 aprile.

Frequenta l'Istituto S. Maria Giuseppa Rossello per le elementari e medie, quindi il liceo scientifico Augusto Righi a Roma.

Si iscrive alla Facoltà di Architettura di Roma nel 1960, dove si laurea nel 1967 con una tesi in tecnologia.

Pubblicazioni: 1969 - Progetto di attrezzature sportive "Quaderni dello sport"; 1970 - La nuova tecnica ospedaliera - La prevenzione oncologica, organizzazione e territorializzazione di un sistema, 1971 - "Produttività - Ambiente e produttività, 1972 - "Produttività - Luce e produttività; 1979 - Atti del convegno Pugnochiuso 10-30 ottobre ENEL Conservazione dell'energia nel settore alberghiero; 1979 - Manziana - Uno spazio magico per giocare; 1983 - "Michelangeli a Parigi"; 1985 - Progetto Venezia "Ponte dell'Accademia"; 1990 - "Museografia e Territorio". Dall'area tematica alla storia, dalla storia all'area tematica; 1991 - Archisculture: Demetra N° 1 dicembre 1991; 1992 - Il Video museo dei beni culturali sommersi atti del convegno ICOM CIMUSET 1991.

Collaborazioni ad ordinamenti scientifici museali: Museo Vulcanologico Eoliano, Galleria Numismatica Siracusa; Museo Vulcanologico dell'Etna.

MARIO MAZZETTI DI PIETRALATA

Gastroenterologo. Ha dedicato molta attenzione all'alimentazione e alla nutrizione.

Dirige la rivista *Essere & mangiare*.

CLOTILDE PATERNOSTO

Nata a Napoli vive e lavora a Roma. Giornalista e pubblicista, critico d'arte per l'*Osservatore Romano* (socio AICA). Tra le tante mostre: "Nostalgia della qualità, qualità della nostalgia", Villa d'Este (Tivoli). Documentari d'arte, tra cui; "La luce e l'arte". Rai, radio, 2° rete: 12 puntate. "Cos'è l'umorismo?". Racconti brevi su "Galleria" di Sciascia. Romanzo: *La città bella*, Camparotto editore (Udine). "Sinequanon", rivista internet: *Mascherade*, racconti giocosi (umoristici)

LIVIA SANSONE

Livia Sansone è una giornalista italiana che vive da molti anni in Danimarca. Da qui, come *freelance*, ha collaborato in passato con la Rai, con alcuni quotidiani e riviste italiane e con una rubrica della radio danese. Attualmente ha una collaborazione giornalistica con il quotidiano il "Messaggero", è addetto stampa dell'Istituto di Cultura di Copenaghen ed è redattore capo della rivista "Il Ponte" pubblicata e diffusa in Danimarca in lingua italiana.

GIOVANNA TORNELLO

È nata a Palermo nel 1957. Biologa, ambientalista, insegnante di scienze. Ama viaggiare e fotografare, ha collaborato con riviste ed associazioni ambientaliste per la protezione della natura e la difesa dei diritti degli animali.

Appassionata di letteratura e poesia, attualmente sta effettuando ricerche e studi sui Celti.

INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Mario dell'Arco
- 8 Anna Addamiano, *Involtini un po' inventati*
- 9 Nino Aquila, *Natale antico*
- 11 Irina Baranchheva, *I "Pirojschi" come immagine di una Russia perduta*
- 14 Sandro Bari, *Non ci stava*
- 18 Giuseppe Gioachino Belli*, *In laude delle frittelle*
- 19 Renata Bettei, *Il banchetto*
- 22 Laura Biancini, *Se questi sono avanzzi...*
- 24 Maria Teresa Bonadonna Russo, *La spia in cucina*
- 26 Livia Borghetti, *Adolfo Giaquinto, poeta, scrittore ed esperto gastronomico romano*
- 28 Margherita Maria Breccia Fratadocchi, *Cioccolata... cioccolata... gusto e perdizione e... buon Natale!*
- 30 Gustavo Buratti, *La crosta di formaggio*
- 32 Francesca Romana Campoli, *Divagazioni di cucina paraninfa e gamelica*
- 36 Giorgio Carpaneto, *I pasti dei Romani durante l'impero*
- 39 Eugenio Cirese*, *Lu puorche accise*
- 40 Alberto Maria Cirese, *Breve memoria di cibi tra Molise e Sardegna*
- 43 Enzo Conte, *Ladri di avanzzi*
- 46 Patrizia Constabile, *Te piace 'o presepe?*

- 48 Antonino Cremona, *Da qui si vede*
51 Franco Cusmano, *Un ventennio con apollo*
52 Mara Rita D'Alessandro, *Zuppa di ricordi*
55 Francesca di Castro, *Cioccolata e savoirdi*
58 Salvatore Di Marco, *Elogio della macedonia*
62 Fernando Di Stefano, *Foristiero a li castelli*
63 Luigi Domacavalli, *Un pasto iniziatico*
66 Alberto Maria Felicetti, *Li piaceri de 'na vorta*
67 Tommaso Garzoni*, *La professione del cuoco*
71 Pino Giacomelli, *Vai a capire*
72 Dario Giannini, *Per quarantasei giorni non si mangia più frittate*
74 Francesco Alberto Giunta, *Enchiridio gastronomico in Sicilia*
"Le soste di Ulisse"
77 Francesca Grimaldi, *Gli spaghetti "alle vongole scappate"*
79 Giuliana Limiti, *Il brindisi vinicolo*
81 Edwige Lugaro, *Antichi sapori d'Egitto*
83 Mario Lunetta, *Alfa e Romeo. Un notturno dolcissimo*
88 Ivana Marino Riggio, *Lacrime d'amore*
90 Umberto Mariotti Bianchi, *A pranzo con gli enologi*
92 Massimo A. Mattioli, *Nulla (o quasi) passando dalla cucina*
97 Mario Mazzetti di Pietralata, *I miei biscotti e le madeleines di*
Marcel Proust
101 Mario Moretti, *Todos Pata Negra*
104 Franco Onorati, *In convalescenza, è meglio il caffè o il tè? Il vino*
106 Dario Pasero, *La merenda sinòira*
109 Clotilde Paternostro, *Ci prendiamo un caffè*
111 Vito Elio Petrucci, *Un méi-carlo*
112 Gianeros Pizzutilo, *Un diario!*
116 Giacomo Puccini*, *Le galline*
117 Livia Sansone, *Delizie siciliane*
119 Domenico Tempio*, *La pignata, la cucchiara e lu piatto*
121 Giovanna Tornello, *Tornando a casa*
125 Mario Tornello, *Cuochi di Sicilia*
127 Novello Valentino, *La sbobba*
130 Anna Ventura, *Rosso magenta*
131 Curricula
Disegni di Valeria Pizzutilo

