

l' Apollo buongustaio 2006

l' Apollo buongustaio



Sopra l'immagine

Ugo Quirici

l'Apollo buongustaio 2006

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 2006
ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Roma 2006

Curatori:

SANDRO BARI

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

L'onda lunga del centenario di Mario dell'Arco (1905-1996) proietta i suoi effetti anch'è su questa edizione: che, pur essendo datata 2006, è stata di fatto concepita, composta e stampata nel 2005, l'anno che ha visto celebrare i cento anni della nascita del Poeta che questo Almanacco ha ideato.

La pubblicazione dell'opera omnia poetica (editore Gangemi), un convegno di studi (tenutosi il 4 ottobre 2005), una mostra documentaria, accompagnata da un ricco catalogo (pubblicato dallo stesso editore), un concerto da camera, con l'esecuzione di cinque liriche romanesche musicate nel 1946 da Mario Castelnuovo-Tedesco (1895-1968) sono stati i momenti salienti di questo anniversario.

La carica innovativa di dell'Arco non si è esaurita con lui: se è vero che in Mauro Maré (1935-1993) - presente in questo Almanacco - Egli ha riconosciuto il suo delfino.

Vita brevis, ars longa potremo ripetere nel ricordare questi artisti scomparsi, e con loro Antonino Cremona, il "decano" dei collaboratori siciliani di dell'Arco: se ancora oggi, a distanza di oltre quarant'anni (il primo *Apollo buongustaio* risale al 1962) ci ritroviamo in compagnia di tutti colori che, anno dopo anno, si riconoscono nel diletto di dar vita a pagine leggere e spensierate come quelle che seguono, all'insegna di uno dei piaceri che rendono lieta la nostra esistenza.

Auguri!

I CURATORI

VINO CONTRO L'AFI

Pietro Metastasio, romano di via del Pellegrino, è recluso a Vienna, «poeta cesareo» alla reale e imperiale corte di Maria Teresa. Guarda al Danubio blu e rimpiange il fangoso Tevere, beve il tokai e cresce la nostalgia per il vino dei Castelli Romani.

Scrivo al fratello Leopoldo, a Roma:

«Oh, che diabolico caldo! Io che da tant'anni ho fatto divorzio dal famoso licor di Bromio, ho creduto necessario in questi bollori di solleticar un poco lo stomaco col vino».

Vino contro l'afi: quando noi, d'estate, ingurgitiamo bibite coloratissime, inzuccheratissime, invogliantissime: e la sete si raddoppia.

I pensieri agostani di Pietro sono rivolti soprattutto a un paese di vini celebri, Genzano di Roma. In un'altra lettera a Leopoldo, fratello affettuoso nonché servizievole, scrive: «Vorrei che mi provvedeste d'un paio di casse, cioè d'un paio di barili, di perfetto e delizioso genzano. Per genzano non intendo quello che nelle osterie di Roma usurpa tal nome, ma quello più esquisito che nasce sulle dilette a Bacco collinette del felice paese che Genzano si chiama».

All'idea di quel vino, la prosa si anima, si fa via via più spumeggiante: «Lo dimando delizioso, cioè d'un sapor dolce amabile, ma non melato, che sia piccante, che zampilli, che vi si senta la violetta, e non gli manchi la qualità di spiritoso. Il prezzo non vi trattenga. Sarà sempre esorbitante, se la merce è cattiva; e se sarà buona, mi sembrerà sempre leggero».

Indi, passa a dare le opportune disposizioni perché il vagheggiato «licor di Bromio» giunga sano e salvo «à monsieur l'abbé Metastasio, pour Ancona e Trieste à Vienna». Nessuna indicazione di via e numero civico. Troppo famoso a Vienna, «monsieur l'abbé». «Sia messo in fiaschi, i fiaschi siano sigillati con cera di Spagna e collocati in due casse, sur un letto di trucioli. Le casse abbiano poi lo stesso sigillo, per scoraggiare l'eventuale tentazione del trasportatore e magari del doganiere e rendere quanto si possa difficile l'uso del battesimo, cioè l'aggiunta di acqua di fonte».

«Adagio!» continua. «Or mi sovviene che le casse dovranno essere

imballate, quindi ravvolte in paglia e canovaccio. Avvertite di non spedire da Roma in tempo caldo, perché io ho bisogno di vino e non di aceto. Benché le bottiglie di vino francese vengono senz'olio, credo che bisognerà metterne nei nostri fiaschi. Addio.»

Questa lettera è del 31 giugno 1775. Il 15 luglio seguente, Pietro torna in argomento: «La mia commissione» scrive «vi avrà fatto credere che sia divenuto uno dei sacerdoti del buon padre Lico, ma vi ingannate. Sono ormai dieci anni che le Naiadi e le Napee, ninfe delle acque, mi servono da credenzieri. Pure, due o tre volte l'anno, negli eccessivi calori d'agosto, sento violento il desiderio, che mi par bisogno, d'un poco di liquore più spiritoso».

Sembra che il montepulciano condotto a Vienna venisse a costare diciassette fiorini al barile, inclusi porto e dazio e mancia: quando la genzanese malvasia ne costerà addirittura cinquanta.

Però, a onor del vero, arriva indenne a destinazione, dopo un mese e passa di avventuroso viaggio da Roma a Vienna, vino e non aceto, grazie al centellino di olio, messo a galla al fiasco dall'obbediente Leopoldo. Più che sufficiente la malvasia, per la conclamata continenza di Pietro, a durare tutta una stagione, spiritoso e miracoloso ristoro contro il «diabolico caldo».

Posterì abbastanza maligni ma altrettanto estimatori del vino di Genzano, ci permettiamo di osservare come il Metastasio non gli abbia dedicato neanche un epigramma, quando, afflitto nella sua lunga vita da una vera e propria logorrea poetica, gli sono sgocciolati dalla penna versi, versetti, versicoli, attruppati nei dialoghi del melodrammone di cinque, sette, anche dieci quadri, a perenne gloria di Attilio Regolo e altri non meno famosi romani eroi.

Provvediamo noi, epigoni molto meno dotati, molto meno melodrammatici e certamente più stringati, favoriti anche dal fatto che soggiorniamo a Genzano, dodici mesi su dodici, e il tinello stipato di botti è proprio alla soglia della nostra casa, utile il vino a ristorarci in tutte le stagioni: «Trebbiano de Genzano. / Ar primo gotto, ignotto / l'ormata. Un artro gotto / e ignotto er lago. Un artro gotto e ignotto / via Livia e l'Infiorata. / Arrivo ar fonno der bucale - e / Genzano è dentro a me».

Anna Addamiano

FRITTATA FRIZZANTE

Un giorno, durante la mia mostra personale al “Palazzo delle Esposizioni” di Roma - 13 luglio 2 agosto 1998 -, fui presa dalla curiosità di conoscere le opere degli altri artisti. Salii le scale, e il mio occhio cadde su un'immagine in bianco e nero che vedevo in lontananza: era nella sala riservata a Francesca Woodman, fotografa americana, nata a Denver - Colorado - nel 1958 e morta suicida a New York nel 1981.

Quel primo incontro fu negativo: uscii subito. Nei giorni successivi il richiamo delle immagini, appena viste, mi prese e tornai.

Vidi le centocinquanta fotografie che Francesca aveva scattato a se stessa e ai suoi amici.

La scelta dei soggetti, era scritto nelle didascalie, fu determinata “da un'esigenza profonda che prendeva forma da un flusso continuo di idee, progetti, elaborazioni e semplici attività del quotidiano, dove lei e i suoi amici partecipavano a una messinscena accanto a oggetti vari, tessuti di diverse forme e consistenze, specchi, vetrine, conchiglie, vegetali, animali impagliati, quasi appartenessero al *naturalia* e *artificialia* di una *Wunderkammer* seicentesca”.

Dopo aver osservato con molta attenzione le dolorose e spietate immagini, mi soffermai a leggere gli articoli, le lettere, le cartoline, e tutti gli altri scritti che si mettono nelle bacheche per far conoscere meglio l'artista. Ho copiato questa ricetta perché essa contrastava, fortemente, con la drammaticità delle immagini, e così la trascrivo:

Ricetta invernale per frittata frizzante a la Francesca

1 orsacchiotto di ricotta

2 di quelle mele verdi che sono buone dentro e brutte fuori

1 noce di Cristiano*, gratti dentro e giri bene, ma ti raccomando con cura e calma, cucina la miscela con calore e tenerezza.

Se la frittata non frizza oppure ha la pelle dura vale la pena convincerla anche a visitarla.

Se invece la frittata è sciolta o troppo sensibile dille una parola rotonda e speciale oppure falle una piccola carezza per convincerla di addrizzarsi.

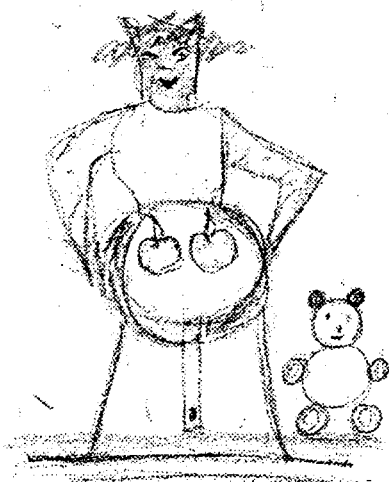
Anche un morso ai bordi.

Questa frittata sembra faticosa ma è deliziosa e molto nutriente.

Può durare molto tempo e si conserva benissimo anzi insaporisce se è tenuta calda e trattata bene.

Buon appetito!

Questo è anche il mio augurio.



* Cristiano, ovvero Giuseppe Casetti, era con Paolo Missigoi proprietario della "Libreria Maldoror", Via di Panico, 41 Roma, luogo in cui si incontravano, negli anni Settanta, poeti, intellettuali e artisti.

Anonimo Romano

FILASTROCCA D'ANNATA

Quand'ero Re

c'era il caffè.

Divenuto imperatore

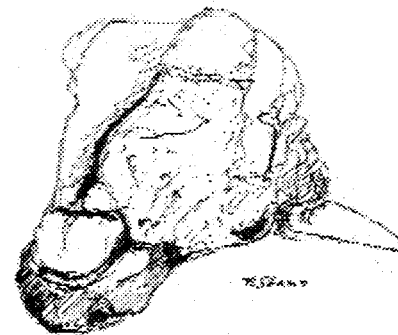
ne sentivo sol l'odore.

Quando ho preso l'Albania

pur l'odore è andato via.

Alla prossima vittoria

mancherà pur la cicoria.



NATALE DI PUCCI

Drento a na palla tutta colorata
attaccata co un'accia a l'arberello
ce vedo score come un carosello
er firme de la vita ch'è passata.

Me pare de vedé na tavolata
tutta ammannita e accosto, sur fornello
na mano bianca co lo sgummarello,
na cuccuma de rame affumicata.

Sento guasi l'odore der cappone,
c'è er pampepato, vero er sanguinaccio,
la bisnonna che dice l'orazione,

la pupa che s'arubba er castagnaccio.
De corpo m'arisvejo: che illusione!
Co sto natale qui ma che ce faccio?!

A PALO

Merito dell' "apollinea" Francesca Di Castro se, leggendo il suo tenero racconto "A Torre Flavia" nell'edizione 2005, mi si sono spalancate finestre nel tempo, su percorsi dorati di gioventù serena. C'ero anch'io, proprio lì, tanto tempo fa. E il "forno" al quale erano legati tutti quei momenti - la fila al mattino per le ciambelle, il pane caldo a ora di pranzo, i capannelli il pomeriggio per i suppli e la pizza rossa - ha ritrovato il suo nome, smarrito nei meandri della memoria. E i ricordi si sono repentinamente affastellati, riemersi dalla confusione di esausti intrecci di neuroni.

Ricordi di bambino, di ragazzo, anni '50, primi '60. Ricordi di profumi, di sapori, di primi amori. Ricordi d'estate al mare. Si rincorrono e si incrociano come cavalloni, travolgenti nella loro spuma bianca. Sensazioni antiche tornano alla mente vive e calde, come sotto il bagliore del sole d'agosto, al suono ovattato di un juke box lontano... forse la musica struggente di "Scandalo al sole"...

Ladispoli, trentasei chilometri dal Quartiere Trieste, era meta di un consueto viaggio annuale: l'auto stipata - papà e nonna davanti, dietro mamma ed io, e più tardi il mio fratellino -, la via Aurelia stretta e trafficata da autocarri e torpedoni. A Torre in Pietra compariva la striscia blu all'orizzonte, poi l'atteso bivio di Palo, il passaggio a livello quasi sempre chiuso, e infine la penetrante essenza di resina dalla pineta degli Odescalchi, al di là dei muretti a secco. Ecco il mare.

Si prendeva possesso della casa che sarebbe stata nostra per l'estate, si vuotavano le valige; io avevo fretta di correre su quella sabbia nerissima e scottante, e via, in acqua, a nuotare in quel mare blu subito profondo, tra le raccomandazioni di mia nonna ("non ti allontanare, se hai le dita raggrinzite esci subito"; ma io non uscivo mai...).

Ricordo perfettamente tutti i profumi, che mi rinnovavano l'emozione dell'estate prima: quello stordente degli oleandri e delle magnolie, quello invitante delle more calde nei roveti, quello cocente dell'erba secca e dell'asfalto incatramato, quello frizzante degli spruzzi delle onde ("respira che ti fa bene, è tutto iodio!" ah, nonna, nonna, quanto amore!).

Mi offrivò volontario, con la bottiglia, a comprare il vino alla trattoria “La Conchiglia”: lo spillavano da uno dei tre rubinetti di una ghiacciaia che pareva un armadio a specchi (mi chiedevo cosa ci fosse dietro); il getto, rompendosi nell’imbuto, spandeva il sentore vinoso ed erbaceo dei vini di una volta.

Talvolta, a pranzo, ordinavamo il fritto di pesce alla cucina dello stabilimento Mare Chiaro, pesce appena scaricato dalle rare barche: un monte di fritto croccante e fragrante, asciutto e dorato, nella grande teglia foderata di carta paglia, che arrivava a casa ancora rovente.

Sulla spiaggia (calda da ustionarsi) passavano tra le file degli ombrelloni i venditori ambulanti: erano un paio, ogni anno gli stessi, avanti e indietro affondando nella sabbia; uno portava un mastello di legno dove nell’acqua guazzavano olive verdi dolcissime (“Oliveee, grosse e dolci l’oliveee...”), l’altro, nero di sole come un etiope, a torso e piedi nudi – non so come facesse –, alternava un sacco di arachidi che sapevano di appena tostato (“America amèriiii... Nooóccioline americane...”) con un canestro di more giganti e mature (“Le mòreee...ecco le mòreee”), colte dalla macchia litoranea.

Prima di sera si prendeva il gelato sul viale della Stazione, in una villetta con i tavoli nel giardino fiorito: tra le campanule si faceva strada il profumo (sì, il profumo!) della panna appena montata, candido pennacchio della granita di caffè, e del torroncino, del cioccolato, dello zabaione, della fragola.

Anche i lollipop, ghiaccioli all’amarena, al lampone o all’arancio, avevano un loro aroma, e lo lasciavano sulle labbra delle ragazze, che si tingevano di violetto, rosso o arancione, e quel colore artificiale serviva a sostituire un rossetto ancora da sognare. Sì, a pensarci bene, le ragazze, anche quelle più grandi, non usavano trucco: non c’erano rossetti, rimmel, fondo tinta sui loro visi abbronzati e ridenti. Si sfiancavano con le tamburelle, si contorcevano con l’hoola-hoop, intrecciavano scoubi dou con chilometrici laccetti colorati o vecchi fili elettrici, e intanto si arrostitavano al sole, sudate e spellate, ma non usavano creme protettive, profumi, deodoranti. La loro pelle sapeva di sano, di sale, di sole, di mare. Tra i ragazzi non esistevano problemi di classe o di razza o di religione, nessuno parlava di politica, né leggeva quotidiani, né guardava la televisione (ce la obbligavano, all’Arena Lucciola, il giovedì sera, quando interrompevano il film per proiettare “Lascia o raddoppia”. Che

odio!...). “Una gioventù vacua, senza interessi!” dirà, sgomento, qualche intellettuale impegnato. Macché, si era in vacanza, ci si accontentava di poco, ci si voleva divertire, spesso ci si innamorava perdutamente. Quanti amori nati nella grande terrazza ombrosa del Nettuno, sotto lo sguardo paziente del sor Renato! E quanti sulla tettoia curva di cemento armato del Mira Mare!

Corteggiare una ragazza era una impresa temeraria: le madri, sulle sdraio in cerchio, apparentemente impegnate in chiacchiere, sprizzavano bagliori dagli occhi di falco: in un lampo coglievano un atteggiamento “sospetto” e subito spedivano fratellini o sorelline di scorta alle figlie sorprese “troppo vicino” ad un ragazzo.

Un anno ebbi anch’io un amore travolgente quanto proibito – ero troppo giovane e lei più grande – e per poterle stare vicino la portavo, con l’imposizione di un paio di amiche al seguito, al Castello di Palo, allora sempre disabitato, in una abituale gita eco-gastronomica. Partivamo – costume, camicia e zoccoli – lungo la battigia, con la sola attrezzatura di una grande padella nera, un asciugamani, il mio fidato coltello, un sacchetto di pangrattato: due chilometri di passeggiata, interrotta da soste ricreative ai cespugli grondanti more bluastre, fino all’anfiteatro naturale che alcuni grossi scogli – gli unici a perdita d’occhio – formavano sotto la terrazza del castello, nero e incombente. Nessuno arrivava mai fin laggiù, c’era come un alone di mistero. Le ragazze preparavano una buca tonda nella sabbia, poi si sparpagliavano a raccogliere legna secca, aglio selvatico e menta marina. Io mi immergevo in un punto noto della scogliera, da dove staccavo grappoli di cozze grosse e piene, e tornavo a riva con le prede sgocciolanti; la legna aveva già riempito la buca e utilizzavo i raggi solari con le lenti degli occhiali per accenderla, tra i soliti “ohhh” di stupore. Le cozze, pulite, venivano messe in padella con poca acqua di mare, scaldate al fuoco, aperte, disposte in bell’ordine e spolverate di pangrattato con le erbe aromatiche tagliuzzate, poi rimesse sul fuoco fino a gratinarsi.

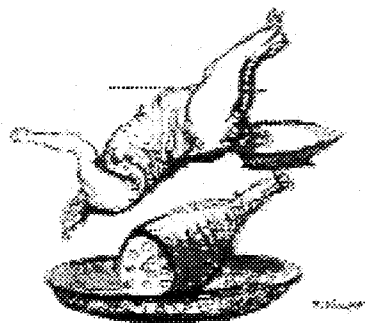
Non credo esistesse un sistema più semplice per ottenere un gusto così eccezionale, infatti avevo sempre una piccola corte di ragazze disposte a fare da... incomodo per partecipare alla “spedizione” di Palo.

L’appetito non mancava, e la parola “dieta” era sconosciuta; le colazioni cominciavano la mattina presto al forno di Ceràolo, con delle ciambelle fritte, dorate e zuccherate, grosse come salvagenti, poi proseguiva

vano dopo il bagno con pagnottelle piene di salame o mortadella. Le merende, tornando dal bagno pomeridiano, al solito forno, non erano più leggere: suppli e calzoni fritti ripieni di salsiccia macinata e mozzarella... Eppure eravamo belli, sani e magri; felici, senza saperlo, del solo fatto di essere giovani e spensierati in vacanza.

La felicità era anche la moneta da 50 lire nel juke box per dedicare all'innamorata una canzone di Elvis, di Paul Anka o di Neil Sedaka, sfiorandole di soppiatto la mano.

Lei, intanto, finito di mordere avidamente il calzone fritto, attaccava a cianciare con gusto una smielata bubble gum alla menta piperita e, sguardo trasognato, ne faceva un enorme pallone che, scoppiando, le si appiccicava sul visetto stupendo e adorato.



Italo Michele Battafarano

EROS COME CONOSCENZA DELLA NATURA: IL FICO PUGLIESE DEL POETA SUDTIROLESE NORBERT C. KASER NEL SESSANTOTTO

Breve e infelice fu la vita del poeta sudtirolese Norbert C. Kaser (1947-1978), vero e, fors'anche, unico talento lirico di lingua tedesca di questa regione italo-tedesca. Emarginato in tal ambiente provinciale e perbenista, a causa della sua nascita fuori di un matrimonio, visse fin dall'inizio in condizioni economiche precarie. Ancorché di madre lingua tedesca, s'iscrisse giovanissimo al Partito Comunista Italiano, mettendosi così agli occhi dei suoi concittadini intenzionalmente fuori della tradizione locale sia per motivi linguistici sia per motivi politici, ciò che appariva un doppio tradimento. Come poeta e come osservatore critico della specificità sudtirolese, Kaser si rifiutò sempre di celebrare in versi l'idillio alpino di una provincia autonoma, la quale, ricca e generosa, perché fortemente sovvenzionata da Roma, fu dura e severa con colui che non s'identificava col progetto politico generale, volto alla rigida separazione dei due gruppi linguistici in Alto Adige. A testimonianza di una coscienza poetica, che si definiva al meglio nel superamento della ristrettezza provinciale dell'Alto Adige, ci sono non solo le sue eccezionali traduzioni in tedesco di poeti italiani (Leopardi, Montale, Quasimodo, Fortini), ma anche quattro poesie su temi italiani, scritte tutte lo stesso giorno, il 26 luglio 1968, in Puglia: *nur der sueden* (solo il sud); *vom baum* (dell'albero), *ostuni, nonna*. Qui ci si soffermerà soltanto su quella intitolata *vom baum*.

Per questa, come per tutte le altre sue poesie, il ventunenne poeta di Bressanone elabora una lingua tedesca nella quale la punteggiatura è quasi del tutto assente, le maiuscole sono scomparse e il tipico segno dei due punti su talune vocali, *Umlaut*, viene risolto graficamente con l'aggiunta convenzionale della vocale "e". Il poeta vuole che la lingua dei suoi versi appaia subito agli occhi del lettore come un'altra cosa rispetto al linguaggio quotidiano. Oltre queste caratteristiche grafiche e grammaticali il tedesco di Kaser è intenzionalmente povero di preposizioni e di congiunzioni; rari sono gli aggettivi, per lo più usati come avverbi o

nelle forme del predicato nominale; ridotti risultano anche i verbi. Prevalente è la costruzione nominale, volta a dare alle parole un'accentuata carica semantica. Questa viene ulteriormente rafforzata dalla costruzione metrica, specialmente quando una parola sola occupa un intero vaso.

Nella poesia *vom baum* Kaser rielabora in versi una delle immagini bibliche più note: l'albero di fico come simbolo della benevolenza divina e dell'abbondanza da lui concessa all'uomo. Dell'albero in sé è il titolo della poesia, a rendere ancora più esplicito il duplice rinvio: innanzitutto all'*albero* che si trova nel paradiso terrestre e del quale Adamo ed Eva non devono mangiare i frutti, poi alla natura quale libro della conoscenza sensuale.

vom baum

oeffne enie feige
der duft
ist suende
wie das bild

26.7.68

In traduzione italiana approntata da me per l'occasione, si legge:

dell'albero

apri un fico
Il profumo
è peccato
come la visione

Il collegamento tra albero e frutto esprime continuità e antichità di vita. L'albero in sé, il segno stesso della natura benevola è rappresentato qui dal fico. Rispetto a tutti gli altri frutti e al più bello dei fiori, il frutto del fico è altrettanto carico di profumo, oltre che bello e saporito. Il fico promette all'uomo di più di qualsiasi fiore, perché soddisfa più sensi: tatto (*apri un fico*), vista (*visione*) olfatto (*profumo*) e gusto.

In questa molteplicità di dimensioni sensuali il fico - intendendo qui sia l'albero sia il frutto, visto che il poeta intitola la poesia all'albero e parla

in essa del frutto - appare come il massimo della perfezione in natura, come la tentazione in sé, ovvero come il peccato, al quale non si può resistere. Inteso come punta massima della tensione dei sensi, sollecitati dalla perfezione della bellezza in natura, il *peccato* di aprire un fico viene collocato metaforicamente da Kaser in una tradizione biblica che - paradossalmente - nega l'idea stessa di proibito. Ciò che Dio concesse all'uomo come immagine della propria generosità, non può essere negato da una qualsiasi elucubrazione catechetica del peccato, perché ciò sarebbe un doppio rifiuto della volontà divina: negazione della creazione del fico, quale segno di prosperità voluta da Dio-Natura, e negazione della creazione del fico, quale albero e frutto perfetto per bellezza, odore e sapore. Rifiutare il fico maturo, quale tentazione del peccato dei sensi, significherebbe negare che l'uomo possa mai conoscere il libro della natura quale creazione divina. La natura, in quanto prima creazione divina, non è percepibile attraverso l'esegesi della parola scritta, tramandata nelle scritture sacre, bensì soltanto attraverso i sensi dell'uomo. Sono questi che testimoniano della dimensione conoscitiva originaria negli esseri creati in natura. Posto di fronte alla bellezza del fico maturo, l'uomo comprende finalmente che la conoscenza attraverso i sensi è la prima forma di sapere, è corporalità pura e assoluta, negazione di qualsiasi dogma, ricavato mediante l'esegesi verbale di astrazioni grafiche e imposto d'autorità con l'aiuto di una tradizione scritta.

Di fronte alla perfezione del fico, concepire il peccato come negazione di ciò che si presenta in natura perfetto in sé, bello e sensualmente godibile, significa concepire che possa esistere in natura qualcosa di perfetto, solo per ricordare all'uomo la di lui imperfezione, per esortarlo a scansare le tentazioni, per ammonirlo e fuggire il peccato, ovvero che la vita è mortificazione dei sensi, repressione dell'istinto, divieto della conoscenza, negazione della natura, insomma, rifiuto di tutto ciò che Dio avrebbe creato in sé, ma non per l'uomo. In realtà questo controsenso (teo-)logico definirebbe il peccato come dimensione intellettuale e morale, inerente all'atto stesso della creazione divina della natura. Dio avrebbe creato bellezza e utilità in natura, il fico appunto, solo per far peccare l'uomo, dopo averne sollecitato i sensi col frutto, al fine di punirlo per aver goduto di ciò che Egli stesso ha creato.

Al sud, di fronte ad un albero di fico, carico di frutti, maturi profumati e belli, Kaser riscopre la promessa biblica di una fertilità e di un'abbon-

danza che è antitesi di ogni degenerazione teologica (peccato), volta alla mortificazione dei sensi. Ciò che esiste in natura è opera di Dio, è a disposizione dell'uomo, che ne può godere illimitatamente.

Oltre questa rivisitazione in chiave poetica della Genesi biblica, che secondo una tradizione pittorica del Cinquecento rappresenta l'albero del Paradiso terrestre come un fico e non come un melo, c'è nella poesia di Kaser una dimensione erotica, dionisiaca e pansensualistica, che è immediatamente percepibile sia in tedesco sia in italiano, poiché in ambedue le lingue il fico, come frutto, allude agli organi sessuali femminili. Non è un caso peraltro che Adamo ed Eva ricorsero a foglie di fico per coprirsi gli organi sessuali, quando s'accorsero di essere nudi, dopo aver mangiato il frutto dell'albero proibito: *Cumque cognovissent esse se nudos, consuerunt folia ficus et fecerunt sibi perizomata*, scrive la *Vulgata* (1 Mosè 3,7). Nel 1534 Lutero aveva tradotto corrispondentemente questo passo dell'*Antico Testamento*: *Da wurden jr beider Augen auffgethan / vnd wurde gewar / das sie naked waren / Vnd flochen Feigenbletter zusammen / vnd machten jnen Schürzte*.

Non di mele e di foglie di melo si tratta nel racconto biblico della cacciata dal paradiso terrestre, come vuole una tradizione corvina e pruriginosa, ma di fico e di foglie di fico, a coprire le conseguenze del peccato, ovvero ad esprimere la coscienza della propria nudità come colpa e indegnità da nascondere, al fine di negare il sesso, perché impuro. Perciò si ricorse in epoche oscure ad una foglia di fico, per coprire "le parti vergognose" dei nudi femminili (e maschili), rappresentati in pittura e scultura.

Il giovane poeta sudtirolese, approdato in Puglia nel luglio del Sessantotto e immersosi subito nella sensualità di colori e odori della natura rigogliosa del profondo sud, rinnega in pochi versi l'idea antisensuale e antisessuale della tradizione biblica e celebra nel fico aperto, ovvero nel fico da aprire (apri un fico), non l'origine della vita nell'antro femminile, ma la conoscenza attraverso l'esperienza erotica, perché mai peccato fu più naturale, mai la Natura più sensualmente profonda, mai una poesia sul fico più concisa nell'illuminare il superamento di un divieto come promessa di conoscenza attraverso il piacere¹.

¹ Sull'opera di Kaser, inquadrata nel più ampio contesto della letteratura tedesca del Novecento, cfr. Italo Michele Battafarano - Hildegard Eilert, *Von Linden und roter Sonne. Deutsche Italien-Literatur im 20. Jahrhundert*. Bern, Lang, 2000 (= IRIS 14) pp. 215-231.

Renata Bettei

BREVE STORIA DEL "CAFFÈ"

In un Manoscritto di Gradenigo-Dolfìn, 18° secolo, conservato a Venezia (Biblioteca del Museo Correr), possiamo leggere alcune notizie riguardanti il prodotto.

La pianta è un arbusto delle montagne Etiopiche nella provincia di Kaffe. Consumato insieme al burro sotto forma di pasta, diviene una bevanda nell'Arabia del sud. Secondo la tradizione, un capraio notò che le sue capre erano più vivaci dopo aver mangiato le bacche della pianta e assaggiandole, ne scoprì l'effetto e il piacere.

Nel 1554 a Costantinopoli vengono aperti i primi caffè. Il caffè turco penetra in Occidente grazie alle relazioni dei porti sul Mediterraneo e i Veneziani conoscono questa bevanda nel 1570.

Fino al 1650 il caffè viene essenzialmente usato come medicinale, rafforza il fegato, aiuta a non perdere il controllo di sé.

Tra i primi Europei a conoscere il caffè fu un napoletano d'adozione, ma non sono stati i napoletani i precursori; il caffè era usato sporadicamente dagli aristocratici e rimase nell'ombra per tutto il 700.

In Francia, il caffè fa la sua comparsa nel 1664 a Marsiglia, poi a Parigi nel 1672, il siciliano Procopio apre un locale, un caffè di fronte alla Comédie Française che diventerà un vero salotto letterario nel XVIII secolo. In Germania viene aperto un caffè a Ratisbona nel 1686 e Bach scrive nel 1727 una cantata il cui tema è l'angoscia di un padre per la passione della figlia per il caffè. A Londra il caffè fa la sua comparsa nel 1652. Il più celebre è il Lloyd's Coffee House. Dal caffè nacquero i Lloyd's, ovvero la più grande compagnia di assicurazioni del mondo.

I caffè italiani diventano luoghi di ritrovo e convivialità spesso riccamente decorati. Il caffè era la bevanda intellettuale per antonomasia tanto che nel 1764 fu fondata una rivista filosofico-letteraria dal Beccaria e dai fratelli Verri, intitolata "Il Caffè". Divenne così la bevanda dei riformisti e dei rivoluzionari. L'ultimo desiderio di Eleonora Pimentel Fonseca, come ricorda Vincenzo Cuoco, prima di avviarsi al patibolo, fu quello di bere il caffè.

Mentre la bottega del caffè veniva immortalata da Goldoni nel 1750, a

Napoli solo alla fine del 700 i caffè aprirono i battenti e ai primi dell'800 troviamo numerosi locali tra cui il caffè De Angelis sorto nei locali della storica bottega del gelatiere Vito Pinto immortalato nei versi di Leopardi e ancora il Gambrinus, il Gran Caffè, il Caffè Caflisch e tanti altri.

La letteratura è ricca di citazioni fatte al caffè Quadri o al Florian, al Sutil e agli Specchi a Venezia, di trame, frequentazioni segrete, tradimenti di dame e cavalieri dissoluti. Avventure culturali e rivoluzioni artistiche. Gli spazi d'arredo, le suppellettili e le decorazioni, hanno segnato di decennio in decennio la trasformazione della struttura e dell'immagine di questi locali nel corso dell'800.

Il caffè Florian nasce nel 1720, sotto i portici delle Procuratie Nuove in piazza S. Marco a Venezia. Inaugurato da Floriano Francesco con il nome "Venezia trionfante" divenne la più famosa bottega da caffè. Mentre si servivano i migliori rosoli nonché caffè e vini d'Oriente, la storia passava davanti alle vetrine artistiche del locale. Carlo Goldoni - si narra - entrò nel locale ancora ragazzo nel 1721. Le sale hanno ricevuto negli anni innumerevoli personaggi famosi.

L'appendice della "Gazzetta di Venezia", giornale diretto da Tommaso Locatelli, morto a Venezia nel 1869, s'interessava a personalità di passaggio e notizie dall'estero e il direttore per un trentennio registrò le trasformazioni dei caffè, cogliendone le trasformazioni del gusto. Nell'Appendice del 24 luglio 1858 si parla del Florian come di un luogo mitico e astratto. Figura centrale è l'architetto progettista. Parlando di Giuseppe Vaerini (Appendice 7 settembre 1844) caffettiere, Locatelli afferma che Vaerini ebbe "l'animo e il cuor del Pedrocchi ma come il Pedrocchi non rinvenne un tesoro poiché questi ha trovato un tesoro in Giuseppe Jappelli".

Il termine di riferimento superiore sarà per Locatelli sempre il caffè Pedrocchi a Padova e il suo architetto Jappelli. Mentre a Venezia si procede per frammenti, piccole cose, il Pedrocchi è un luogo carico di messaggi. Nei caffè veneziani ristagna la comodità, l'evasione. Il progettista del Florian fu Ludovico Cadorin; la sua invenzione più singolare è al caffè degli Specchi sempre a Venezia.

"Un caffè doveva essere un vago e giovevol ridotto, una privata stanza da crocchio, un geniale ritrovo dove le signore siedono su molli ed eleganti divani"

"Buon tuono" si chiamava quello che noi chiamiamo *bon ton* e diventa-

re templi del buon tuono era l'ambizione dei caffè veneziani nell'800. Antonio Pedrocchi inizia la costruzione a Padova nel 1817 in un linguaggio eclettico ed evocativo, rispondente alle suggestioni della nuova sensibilità romantica. In stile gotico venne fatta la pasticceria, il Pedrocchino nel 1831-42.

A Venezia, dopo la metà del secolo, le modificazioni toccano tutti i ritrovi della città con esempi di moresco e di gotico, di lombardesco e di *troubadour* anche attraverso i repertori di maniglie e di porte, sedie e tendaggi. Il Pedrocchi a Padova, senza porte, "si apriva come un polmone a respirare, depurare l'aria stantia di Padova".

Nel 1855 il Caffè Michelangelo a Firenze diviene punto di riferimento del movimento realista italiano fino alla chiusura nel 1866.

Ogni città è individuata nella nostra memoria da alcuni luoghi significativi, ma insieme a questi luoghi di maggior impatto, compaiono anche i piccoli ritrovi come i caffè.

Il Caffè Greco a Roma fa parte dell'immagine della città, del suo patrimonio culturale. Le "Cronache" furono descritte da Diego Angeli sul "Marzocco" nei primi anni del 900 e poi raccolte in volume nel 1930. Risale al 1760 ad un tal "Nicola di Maddalena caffettiere levantino" da cui il nome al locale riferito alla nazionalità.

Il famoso caffè esisteva già da alcuni anni. Pur senza citarlo Giacomo Casanova nelle sue celebri *Memorie*, ricorda che nel 1743 entrò assieme ad alcuni amici romani nel "Caffè di strada Condotta". Ma il primo documento ufficiale risale al 1760. Si tratta di una nota di censimento di quell'anno tenuta nel Libro dello stato delle Anime della parrocchia di S. Lorenzo in Lucina conservato nell'archivio del Vicariato, in cui risulta il nome di Nicola di Maddalena, greco. Dal sor Nicola il caffè passò ai Carnesecche poi, ai Salvioni e successivamente ai Frezza. Nel 1873 divenne di proprietà di Giovanni Gubinelli ai cui eredi è rimasto fino al 1999, poi acquistato da una società per azioni. La notorietà del Caffè Greco ebbe inizio nel 1779 quando cominciò ad essere frequentato tra gli altri da Wolfgang von Goethe divenendo ben presto luogo di incontro di artisti germanici, tanto che lo scrittore Jakob Wilhelm Heinse ne propose la denominazione di Caffè Tedesco. Il XIX secolo fu l'epoca d'oro. Conserva di quel periodo il tipico aspetto, oltre a numerosissime opere di artisti italiani e stranieri che lo frequentarono e ne tappezzarono le pareti.

Nel 1953 il Ministro della Pubblica Istruzione, in base alla legge 1089 del 1939, con decreto sottoponeva il Caffè Greco a vincolo, avendo rappresentato in Roma per circa duecento anni un centro di vita artistica universalmente noto. E ancora oggi in una saletta, ogni mercoledì si riunisce il Gruppo dei Romanisti studiosi di Roma. Il sodalizio ha avuto - tra gli altri - la visita del capo dello Stato, Carlo Azeglio Ciampi.

Il centro storico di una città inteso come luogo della massima complessità storica è anche momento di unificazione e simbolo di continuità per una città che si disperde col crescere, è quindi giusto non trascurare quegli aspetti dell'identificazione collettiva che possono essere ritrovati nei modi di stare assieme. La salvaguardia di alcuni locali come per esempio la sala da tè Babington's a piazza di Spagna a Roma ci fa sentire che quello che ci apparteneva è ancora lì. Ci sono ancora due cammini, una lampada a soffitto viennese, vetrine rivestite in velluto rosso, in buono stato di conservazione.

Via Veneto con i suoi bar ha rappresentato negli anni 50 il punto di incontro di intellettuali, giornalisti e gente di spettacolo. Una via Veneto allora centro dello spettacolo, dell'attore o dell'attrice famosa e di quelli che volevano farsi conoscere.

Agli Champs Elisées a Parigi oggi ci sono gli stessi caffè con le stesse vetrine di una volta.

Nel 1977-78 in vista dei lavori di restauro a Vienna fu condotto uno studio approfondito del Kärtner Bar di Adolf Loos, con finanziamenti della stessa sovrintendenza, dell'amministrazione comunale e del proprietario. Lo stato originario del 1907 si discosta da quello tramandatoci dalla letteratura per alcuni cambiamenti concordati con l'architetto che frequentava il bar, assieme a Klimt, Kokoschka e Schiele che si aprono allora, all'influenza dell'espressionismo, mentre Loos pubblica *Ornamento e delitto* (1908) testo teorico fondamentale del funzionalismo e del movimento moderno in architettura.

Nel corso del XX e XXI secolo il consumo di caffè continua a crescere, i più grossi clienti sono oggi Stati Uniti e Germania, poi Francia al terzo posto davanti all'Italia e al Giappone.

Oggi che il mercato è stato costretto ad adeguarsi alla grande distribuzione, il negozio, e così anche il caffè, è destinato a ripetersi uguale a Roma, Parigi, Tokio. I piccoli locali dell'incontro, dove prendere un caffè con l'occhio all'orologio che segna i ritmi della giornata, si modi-

ficano. Dire che seguono la moda è riduttivo, talvolta la precedono diventando fenomeni culturali in continua evoluzione tanto che il loro progetto è diventato oggetto di ricerche anche di designer, artisti, operatori nel campo della moda, stimolando sinergie tra l'architettura, l'arredamento, la decorazione, la musica, i messaggi pubblicitari, le espressioni multimediali. Si distinguono come sorta di esperimento, vi si trovano materiali inconsueti, schermi al plasma come marmi dal sapore antico.

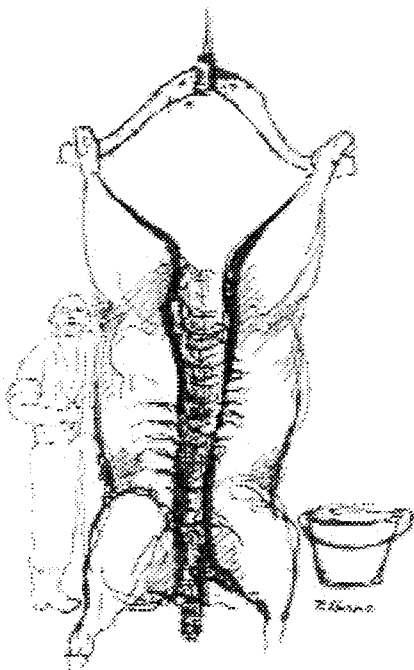
Oggi poi che il Museo stesso non è più un contenitore di opere d'arte, ma un luogo di incontro dove far convivere vari piaceri, la presenza di caffetterie interne è un fatto nuovo.

Dall'approvazione della legge Ronchey del 1993 l'Italia ha cominciato ad allinearsi ad una tendenza sbocciata a Londra e possiamo - tanto per fare qualche esempio - godere di spazi riservati a splendide caffetterie agli Uffizi a Firenze, a Capodimonte a Napoli, al Campidoglio a Roma etc etc.

Il Pedrocchi a Padova dall'8 febbraio 2004 ospita al piano nobile il Museo del Risorgimento e dell'età contemporanea. Nel 1891 il fondatore lasciava il caffè al Comune con il vincolo di conservarne l'uso e l'apertura del Museo va pertanto nella direzione che Pedrocchi sognava. Nel corso dell'ultimo secolo, il rapido sviluppo delle grandi aziende di pubblicità e marketing riflette l'inarrestabile ascesa della spettacolarizzazione del consumo. Dato che l'aspetto esteriore della merce è prioritario ne consegue che il contesto in cui viene offerta al consumatore debba sostenerne l'immagine. Il caffè entra nei negozi e i primi sono nati nelle librerie. Oggi li troviamo in vari locali e, a Londra, perfino in una farmacia.

Da sempre luoghi di scambio e convivialità vengono continuamente riproposti. Le piazze stesse nei progetti degli Architetti, sempre più spesso concepite come stanze all'aperto e luoghi di incontro, sono ricche di caffè dove ritrovare quei caratteri di familiarità cui ci sentiamo da sempre legati, grazie anche al piccolo patrimonio di eredità dei nostri storici caffè.

Al posto della Sala delle Colonne ci sono ora due esercizi commerciali di giocattoli e di arredamento, intervallati da un portone; il negozio di un noto stilista occupa, invece, i locali del Caffè Nazzari a piazza di Spagna e ... dal fondo di Piazza Mignanelli non ostriche e bollito bensì cheeseburger con patatine fritte strizzano l'occhio al turista di oggi.



Maria Teresa Bonadonna Russo

MORTE DEL GATTO IGNOTO

a c. c. fedele suddito borbonico

Da un matrimonio male assortito, come quello fra il piissimo e serissimo Francesco II di Borbone e la vulcanica Maria Sofia di Baviera, figlia del bellissimo e donnaiolo duca Massimiliano, e sorella di quell'altro stravagante personaggio che fu Elisabetta imperatrice d'Austria, non poté scaturire che un ménage scombinato: così, quando la coppia reale profuga da Gaeta arrivò a Roma il 14 febbraio 1861, cominciarono subito le chiacchiere.

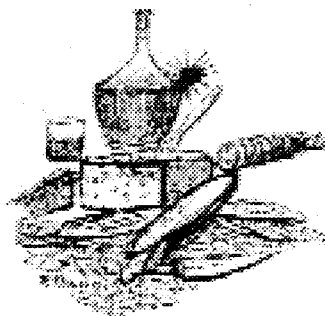
I due abitavano al Quirinale, ospiti di Pio IX, e Pasquino si era affrettato ad informarli che nel palazzo erano disponibili soltanto "Camere mobigliate, da affittarsi per poche ore", forse come suggerimento, neanche tanto discreto, perché sollecitassero l'architetto Cipolla a sbrigarsi nell'allestire la residenza di palazzo Farnese; e le brave signore romane criticavano molto la condotta di lei, perché senza curarsi del marito, che usciva pochissimo ed evitava gli incontri, circolava da sola per Roma, guidando personalmente il calesse, e che a tavola, mentre lui non rinunciava mai ai suoi adorati maccheroni, e ad altre golosità partenopee, lei, grande divoratrice di gelati e dolci, invece di tenergli compagnia, giocava con i suoi cani, che non lasciava mai.

Si sussurrava perfino che si divertisse a sparare ai gatti, e che avesse ammazzato così anche quello della sorella del Card. Antonelli.

La loro piccola corte di 116 persone costava al papa 1200 scudi al giorno, per i pasti che i commensali consumavano suddivisi in sette tavole, secondo il rango, sicché re Francesco, per non abusare della generosità pontificia, "delicatissimo", come sempre, preferì ad un certo punto assegnare ad ognuno una indennità per il vitto, che non avrebbero potuto più prelevare dalle cucine papali; e quando scoprì che madama Nina Rizzo, cameriera personale e confidente della regina fin dai tempi di Monaco, era riuscita a conservare il privilegio pur intascando le sue 400 lire mensili, si arrabbiò tanto più furiosamente, in quanto la donna, già da tempo, non godeva delle sue simpatie.

Così, appostandosi in un corridoio, sorprese il facchino che si recava da lei con una grande "stufa", e lo aggredì tanto energicamente che quello, spaventato, fece volare dalla finestra contenitore e contenuto, e un gatto che si trovava nel cortile morì, sepolto sotto le macerie dei piatti e dei bicchieri che gli rovinarono addosso: e anche di quella morte le brave signore incolparono, ovviamente, Maria Sofia.

La storia non dice a chi sia appartenuto il gatto, né come e perché si sia trovato da quelle parti: ma è noto che i gatti sono curiosi e anarchici, vanno dove gli pare, e che, in fondo, non riconoscono padroni.



Margherita Breccia Fratadocchi

AUSTERI CONVEGNI A LOVANO, CENA CON CARI AMICI E... PATATE

Fu così che nel cuore di questo inverno 2005, nel suo momento più freddo e rigido mi ritrovai a Lovanio per un serissimo convegno dal titolo "Emblemata sacra". Il convegno si teneva in un ex convento di Francescani, enorme, bello ma austero, distante una decina di chilometri rispetto alla città, isolato nella campagna coperta di neve.

Ed io ero lì, priva di auto, senza televisione o radio, con simpatici colleghi, di varie nazionalità ma con i quali la comunicazione a causa delle diverse lingue non risultava sempre del tutto facile, e poi con tutti molto impegnati in coltissime disquisizioni sugli emblemi nel XVII secolo!

Eppure a Lovanio nel grande Begijnhof, mi attendevano due cari amici, Steve e Sue, per una "passeggiata", un giro nella bella città belga e per farmi vedere proprio nel cuore del Begijnhof la loro casa di cui erano giustamente orgogliosi.

E allora come fare con gli "emblemata sacra"? Non restava che la fuga... discreta ma anche precipitosa, e così, con la loro complicità e la loro auto, eccomi a gironzolare sotto la neve, a visitare la Biblioteca, la cattedrale, le antiche strade fino ad arrivare nel cuore del Begijnhof fondato nel XIII secolo con le case più antiche ancora esistenti, risalenti al XVI secolo. Tra queste quella di Steve e Sue, casa che mi accolse, infreddolita, riscaldandomi però subito con il suo calore, grazie anche all'affetto degli amici e alla buonissima cena preparata da Sue, su consiglio di Steve!

E cosa c'è di meglio per riscaldarsi di una buona zuppa o *potage*? Buonissima quella portata in tavola da Sue. Ma cos'era? Una zuppa di porri e patate! Caldissima, saporita ma delicata, rallegrata dalle nostre chiacchiere e soprattutto dal racconto sulla storia della patata e in particolare della patata belga, allegramente raccontata da Sue. E' una storia che potete leggere, proprio in questo volume perché, infatti, fu proprio in quell'occasione che ci venne l'idea di farla conoscere agli amici dell'*Apollo*, che Steve e Sue conobbero e apprezzarono grazie al volume del 2005, che avevo portato come dono ad entrambi.

Così, grazie alla zuppa di porri e patate, ho rivalutato questo tubero, sempre buono e gradevole, sia che si mangi nel modo più semplice, lessato, sia nel modo più saporito, arrosto al forno! E a questo proposito...come non ricordare le spedizioni fanciullesche al forno di Ostra Vetere, un paesino marchigiano, per ritirare la teglia con le patate, che nel tragitto fino a casa arrivavano notevolmente diminuite rispetto all'andata!

Questo richiamo al forno del paese dei miei nonni materni, mi ha indotto a cercare qualche curiosità culinaria nel quaderno della nonna Dora per scoprire qualche ricetta sfiziosa con la patata come protagonista. E in effetti la patata torna frequentemente nei suoi appunti culinari, ma in particolare sono stata attirata da questo titolo, anche perché arricchito di un giudizio aggiunto dalla nonna:

Torta di patate e mozzarella (molto buona)

Dosi - Mezzo chilo di patate - 1 mozzarella - 1 uovo - pangrattato - 50 grammi di burro.

Lessate le patate passatele allo schiacciap patate, unitevi un pò di parmigiano grattugiato e l'uovo intero, prendete una teglia, imburrate largamente e cospargetela di pangrattato - disponete in uno strato parte delle patate - poi la mozzarella tagliata a fette e in fine il rimanente delle patate premendo bene sulla forma. Cospargete con altro pangrattato e fiocchetti di burro e mettete in forno finché non sia formata una crosticina". È una ricetta già nota e semplice, ma è anche vero che nel tempo e nella cucina spesso si tende a perdere l'uso delle cose semplici e soprattutto anche il loro gusto e il profumo.

Perché quindi non riprovarla fidandosi di quel giudizio: "molto buona", buona, come la zuppa di porri e patate di Steve e Sue a Lovanio!

Andrea Camilleri

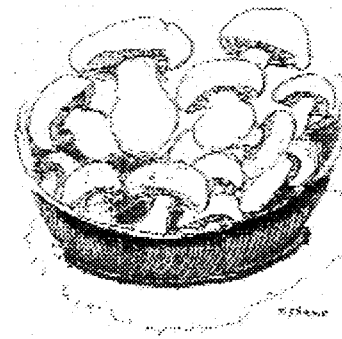
DAL RICETTARIO DI NONNA ELVIRA

A mia nonna piaceva fare il pane.

Cominciava a *famiare* il forno, per portarlo a temperatura e intanto lavorava l'impasto con lo *scanaturi*. Alla fine, perché venissero ben schiacciate, lei faceva un salto e si sedeva sopra lo scanaturi, spianando bene tutte le forme prima di infornarle.

A me toccava la *scanatedda*, un panino meraviglioso, croccante e profumato. Lo aprivo col coltello, ci mettevo olio, pepe nero e pecorino e lo mettevo nella pressa del nonno. Così questo panino, sciaff, diventava sottile sottile.

Io mi andavo a sedere sotto un albero di carrubo con la mia scanatedda spianata e questo, a dieci anni mi bastava e avanzava per essere felice.



SE SON ROSE

"Se son rose, fioriranno....", dicono, ma da quando ho sperimentato le delizie e le ansie del "giardiniere appassionato", fra le espressioni che il fascino della regina dei fiori ha ispirato, nessuna più di questa mi sembra lontana dal mondo del giardino. Se avessi letto per tempo quel manuale di psicologia "botanica" scritto da Borchardt! a uso dei giardinieri, avrei forse rinunciato a coltivare rose, specie quelle antiche, insuperabili per grazia e profumo, che fioriscono solo una volta nell'anno.

"Se son rose, fioriranno". Fatalismo beato, ignoto però all'amante delle rose antiche, per il quale il roseto non è solo un giardino, è tutto un mondo, separato e perfetto.

Un innamorato al primo palpito di un sentimento lusinghiero ma vago, un manager durante una trattativa incerta potrebbero forse considerare con fatalismo un insuccesso, non chi ha sognato, desiderato e piantato un giardino di rose. Costui non tollera delusioni e pretende il sole, la pioggia, le stagioni ai suoi comandi; odia appassionatamente afidi, oidio e le cetonie smeraldine, raffinate buongustaie di corolle di color chiaro, non si appaga che della perfezione e aspetta trepidante, da maggio a maggio, lo schiudersi di una bellezza che vorrebbe eterna e che, invece, muore.

Chi con l'operosa letizia di un benedettino lavora il duro terreno invernale, pota, concima e aspetta fiducioso, costui può avere un giardino di rose di maggio... chi, come un sunnyasi indiano, ha toccato il cuore delle cose e sa che "tutto" è miracolo, la terra e la spina, la foglia e la rosa, costui può coltivare le rose antiche; chi invece soffre al trascorrere delle stagioni e vede la rosa sfiorire, svanire il profumo come la morte di un sogno di bellezza, questi può solo sognare un giardino di rose.

Non tutti possono coltivare un giardino e essere felici, certo non prima di aver trovato il "giardino ideale", sia che consista in una sinfonia di accordi e contrasti di colori in ciclico divenire o, al contrario, nella verde geometria del giardino classico, fiorito solo di bianche statue, al riparo dal *memento mori* insito nel fiore, intatto e immutabile. C'è anche chi, per caso, scoprirà di essere un "giardiniere intellettuale", votato - per il suo bene - a un giardino di carta.

È lontano dall'Eden il mio giardino, impervio sulla costa, negato all'ordine che riposa l'occhio e lo spirito, alla divina simmetria, quale si riflette nel sereno quadrato del chiostro o nel Paradiso degli antichi Persiani, prato di rose imprigionate per sempre in un disegno immutabile.

Nel mirto, nella rosa a cinque petali, nelle piante che, profittando solo del clima, giganteggiano indifferenti alle mie cure, stava la felicità.

Ripenso ai nasturzi, alla prima fioritura, poche corolle occhieggianti fra clorotiche foglie. Giurai che non li avrei piantati mai più. Qualche anno è passato e li avevo dimenticati, fino a oggi; il timido tropeolo serpeggiando indisturbato - come una armata che occupi il territorio senza mai cantar vittoria, nemmeno con un solo fiore - quest'anno è esploso in una fioritura spettacolare che ammantava un fossato e debella ogni pianta, eccetto il molle acanto, altro campione di sopravvivenza a dispetto del nome.

Sfugge alle definizioni il giardino: come in quello di Voltaire, c'è di tutto, "du peigné et du sauvage", rifiuta la smaltata policromia di airole alla francese, ma va superbo della grazia solitaria delle cycas; è naturale, ma tutt'altro che inglese, per la inarrestabile esuberanza delle piante tropicali. E se il limone, pianta regina della costiera, non è "pianta primigenia" e richiede tecniche colturali precise, pena il deperimento e la morte, l'esotico intruso prodiga soddisfazioni prive di affanni.

Prosperano come se fossero a casa loro le piante di terre lontane, malviste dai puristi del giardino mediterraneo, ma generose di colori e di frutti: la Apple rose matura ogni anno le sue piccole mele, il Cestrum nocturnum esala il suo profumo vanigliato, da notte indiana, una semplice canna nigeriana fiorisce come una tuberosa, mentre la Strelitzia Nicolai annida fra le foglie a parasole bianchi fiori dalle ali cerulee e il Palo borracho, irto di aculei e dispettoso, schiude a piacer suo le sue stelle cremisi, a volte in inverno, quando non posso vederlo. Ma se tanti sono i dispiaceri di un giardiniere, tante sono anche le gioie e bisogna accogliere con grazia tutto quel che porta il giardino; e se nel mio le melanzane sono più generose delle rose, ebbene, come Goethe - che coltivava e cucinava con orgoglio i suoi piselli - io potrò rallegrarmi delle mie melanzane.

Bando alle melanconie, dunque perché "se son rose, fioriranno" pur se fragili rose antiche, e pazienza se, agli eccessi del clima, la "piccola" Cécile Brunner apre i suoi fiorellini di porcellana in cima a lunghissimi

tralci e le corolle striate di rosso-viola della Variegata di Bologna, fuori misura, sembrano cespì di radicchio, mentre la romantica Souvenir de la Malmaison, stordita dal caldo, è lì lì per svenire.

Se poi qualche rosa capricciosa avesse dimenticato di fiorire, se fosse per avventura sfumato il rendez-vous con la festa di maggio, i contemplativi potranno consolarsi sfogliando i bel volumi di Pierre Antoine Redouté, che ha illustrato le rose raccolte dall'imperatrice Joséphine nei giardini del castello della Malmaison con la minuzia di un fiammingo e la grazia di un poeta. Per gli irrequieti, sempre pronti a far le valigie, si aprono le porte dei roseti storici, a cominciare dal nostro Roseto di Roma, affacciato sui palazzi imperiali del Palatino, mentre, a Cavriglia, in Toscana, li aspetta la ricchissima collezione del Professor Fineschi; i viaggiatori più audaci potranno spingersi verso le contrade più settentrionali e inseguire le rose dei loro sogni là dove la fioritura è più tarda, a Bagatelle, a Haÿ les Roses vicino Parigi, fin in Olanda e nella fredda Inghilterra², che non ha mai smesso di amare le rose antiche.

A tutti, poi, sedentari, viaggiatori e, in primis, ai buongustai dell'Apollo, vorrei proporre il gelato alla rosa, una morbida crema dal profumo speziato di rosa di Damasco, per ritrovare gli incanti dell'Alhambra e la passione di Omar Khayyam anche nel cuore di un gelido inverno.

* * *

Gelato di rose. Sbattere tre tuorli d'uovo con tre cucchiaini di zucchero fino a ottenere una crema giallo limone, che cada a nastro dal cucchiaino. Aggiungere mescolando un vasetto (170 g ca) di gelatina di rose, poca cannella e chiodo di garofano in polvere (non più di una punta di coltello), un cucchiaino di grappa stravecchia (o anche passito, malvasia), e 250 g di crema di latte montata, da incorporare mescolando dal basso, per dar aria al composto. Raffreddare in freezer almeno una notte prima del consumo.

La gelatina di rose che prediligo viene dal Midi della Francia, è già molto profumata, quindi l'eventuale aggiunta di essenza di rosa va centellinata (una o due gocce al massimo). Si badi pure a non confondere la gelatina di petali di rose, trasparente e brillante come una tormalina, con la confettura di cynorodi, spessa e stoppacciosa, a base dei frutti, non a caso detti "gratte-cul".

¹ R. BORCHARDT, *Il giardiniere appassionato*, Biblioteca Adelphi 261, 1992 Adelphi edizioni S.P.A. Milano

² Mottisfont Abbey, a Reasey (Hampshire); The Gardens of the Rose a Bone Hill, St. Albans (Hertfordshire) e Kiftgate Court, Chipping Campden (Oxfordshire) sono solo alcuni dei tanti roseti d'Inghilterra.

Giorgio Carpaneto

GLI ANTICHI AUTORI LATINI PARLANO DI PRANZI PARCHI O SMODERATI

E' noto che nell'antica Roma il regime dietetico ha raggiunto diversi livelli riscontrabili sia nel parco periodo repubblicano, sia in quello fastoso e dissoluto imperiale. Si potrebbe osservare sorridendo che la moderazione nell'assumere i cibi e, al contrario, la smodata ingordigia siano avanzati in concomitanza con le grandi imprese dei Romani. E proprio con un *modus agendi* morigerato il piccolo centro di agricoltori-guerrieri romulei è diventato in un millennio il dominatore del mondo allora conosciuto. I prisci latini vissero in precarie condizioni di vita, cibandosi di erbe e di frutti selvatici, e in seguito traevano il sostentamento dai campi coltivati.

I primi cereali ottenuti furono il farro, cereale rustico e a chicco rivestito, e alcune varietà quali l'*ador* e la *spelta*, nonché l'orzo. Il grano *frumentum* fu conosciuto più tardi. Da allora i frutti della terra erano chiamati *fruges*, dai quali derivò la parola "frugalità". Pochi altri cibi migliori si posarono sulle povere tavole degli antichi Romani, tanto che si affermò stoicamente che il mangiare era per vivere e non il vivere per mangiare (*esse oportet ut vivas, non vivere ut edas*).

Trascorso il periodo delle guerre puniche e di quelle civili, a Roma affluivano ricchezze, fiorivano i commerci e...i pranzi diventavano sempre più fastosi; eppure il poeta Tibullo (54 - 19 a. C.) coltivava con piacere il suo piccolo campo e viveva contento del poco¹, Ovidio (43 a. C.-17 d. C.) ricco e potente descrive con affetto Filemone e Bauci, i due contadini poveri che offrono a Giove un pezzetto di carne di maiale e vino in bicchieri di faggio², e anche Orazio (65 - 8 a. C.), che non ebbe problemi economici, sapeva consigliare³ decine di portate in pranzi ufficiali, ma afferma tuttavia che è virtù vivere frugalmente e cita Ofello⁴ che da proprietario è diventato per cause economiche contadino, il quale visse egualmente sereno nutrendosi di umili cibi. Lo stesso Orazio condanna l'avaro che mangia erbe amare e patisce la fame, pur avendo in cantina mille botti di vino Falerno. Però "quando sei affamato non disprezzare i cibi volgari, non mescolare il Falerno col miele di Imetto, e ricòrdati che può bastare pane e sale che sono il condimento alla fatica".

Anche Opimio, ricco e avaro, beve vino di Veio⁵ e sviene per la fame, preferendo morire anziché pagare otto soldi per un decotto di riso e buon vino. Al contrario, il poeta venosino disprezza Menio che ha consumato il patrimonio materno e paterno e divora trippa e agnello in quantità da bastare a tre orsi⁶.

Orazio ci racconta che pure lui provò la fame durante un viaggio, non volendo neppure bere acqua poco affidabile, mentre gli altri viaggiatori pranzavano senza sofisticherie⁷. Dobbiamo, comunque, immaginarci i pranzi offerti da Mecenate o da Augusto ai loro protetti. Quest'ultimo, durante un solenne banchetto, essendo seduto tra Orazio affetto da costante lagrimazione e Virgilio sofferente di asma, osservò umoristicamente: "Mi trovo fra lagrime e sospiri (*intra lacrimas et suspiria*).

Virgilio, usufruendo di un ottimo regime dietetico, non dimentica la fame, la *malesuada fames*⁸, e dinanzi al vestibolo dell'Averno rappresenta la fame che giace fra gli altri mostri.

Pure Seneca pensa alla fame osservando i pranzi smoderati di Nerone, e afferma che un pane cattivo sarà reso dalla fame tenero e appetitoso⁹, ma si affretta ad osservare che la fame insegna a trovare espedienti, come a suo tempo scrisse in una favola Fedro.

Se Plauto fa dire nel *Trinummus* al servo Stasimo "a tavola non è il caso di avere scrupoli"¹⁰, non dobbiamo trascurare il povero Catullo che cordialmente e sinceramente invita Fabullo a pranzo, a condizione che gli porti cibi gustosi in abbondanza, una bella ragazza e vino. Lui, Catullo, metterà il profumo...¹¹.

Il vino, bevanda preferita anche fuori pasto, era privilegiato dagli antichi Greci e dai Romani. Tutti amavano il succo di Bacco, il vino che esaltava: da Alceo ad Orazio, da Omero a Petronio, da Platone a Teocrito, a Catone che insegna a produrre il vino greco a Roma con subdoli e disonesti accorgimenti.

Un posto a parte spetta a Marziale (40-104 d. C.) che parla spesso di amici e dei loro rapporti col vino: Tucca¹² mischia il vino Falerno col vinuccio Vaticano, e, così, fa morire l'anfora; Sestiliano¹³ beve più di quanto cinque file di cavalieri; Mirtale beve ininterrottamente e tiene in bocca foglie di alloro per mascherare l'odore del vino nell'alito, sicché puoi dire che beve l'alloro. Ad un amico Marziale consiglia di porre il vino di Mentana in una vecchia bottiglia con etichetta falsa¹⁴. E, a proposito di vini dichiarati oggi D.O.C., Munna invecchia il vino in olle

affumicate e con olive invecchiate, ma non ha il coraggio di portarlo a Roma... Lo stesso Marziale servirà a Flacco¹⁵ vino invecchiato, intorbidato e ristretto, ma che splenderà filtrato in soffice lino...

Nella politica rientra per Marziale anche il vino: se è quello conservato da un console, vale; ma acquista comunque di più se poi è servito da un nuovo console: *nihil novi sub sole!*

Marziale ricorda vari pranzi scarsi, e soprattutto quello "ambulante" offerto da Annio, i cui servi così in fretta offrivano cibi agli invitati che non riuscivano né a bere, né a mangiare,

Ma i pranzi che offriva Caracalla alle personalità del mondo politico che roteavano intorno a lui, rimasero un triste ricordo. Infatti, o faceva servire minestre con fagioli di metallo dorato, e minacciava di morte chi non degustasse tale portata recando uno sgarbo all'imperatore, o faceva cadere sugli invitati quintali di petali di rose, stupendo spettacolo che provocava la loro morte per soffocamento. Si racconta che tutti esprimevano all'inizio la loro ammirazione per i gusti dell'imperatore, e poi andavano a raccontare la fine in cielo, nell'Olimpo, a Giove.



⁵ El. I, 7 segg.

⁶ Met. VIII, 669 segg.

⁷ Sat. II, 4 segg.

⁸ Sat. II, 1 segg.

⁹ Sat. II, 3

¹⁰ Epist. I, 15, 34

¹¹ Sat. I, 5

¹² En. IV, 276

⁹ Epist. 123, 2

¹⁰ Trin. 478

¹¹ Carm. XIII

¹² Epig. I, 12

¹³ " I, 26

¹⁴ " I, 105

¹⁵ " VIII, 45

QUEL NOSTRO “PAN DI MUNIZIONE”

Il vecchio nonno Francesco spiegava a noi ragazzi come, durante la prima guerra mondiale, il pane che si dava ai soldati in trincea venisse chiamato “*pan di munizione*”, perché distribuito insieme ai proiettili da sparare contro i soldati, altri, al riparo nelle trincee contrapposte. Razioni di cibo e di piombo, insomma, serbate nel tascapane, sragionatamente insieme nella loro balzana familiarità che s’ac cresceva per promiscuità coatta nello scambio simbiotico dei rispettivi odori, delle sostanze di cui erano fatte, delle loro essenze così contrarie per funzione, per significato, per ragion d’essere, in un illogico connubio fuor di senno. Ossimoro ripugnante ed orroroso, che ingrigiva di assurdi obblighi la verde età di quei ragazzi. Ossimoro finanche cromatico, dunque, enunciato da chiunque indossasse una divisa. Coriacee gallette biscottate e minacciose munizioni vivificavano in tal modo commistioni forzose di bene e di male, assurde coesistenze di vita e di morte, emblemi sintomatici di follia, di paranoia bella e buona.

Razionata sì, ma pur sempre, e per intero, alienazione mentale.

Erano storie che l’avo paterno rispolverava dai suoi ricordi per educarci alla seconda follia appena scoppiata, mondiale anch’essa, malattia con ricaduta ancora più grave della prima, quindi, e con sintomi paranoici ancora più acuti e diffusi. Il pane, questa volta, era stato razionato anche per la popolazione civile ed era il solo possibile per chi non avesse sufficienti risorse per accedere alla borsa nera.

Quel pane, invero, ancorché non proprio “*di munizione*” ne era certamente parente stretto e noi, piccoli spettatori di accadimenti irrazionali, precipitavamo in uno stato confusionale assoluto, sopraffatti ingannevolmente anche dalla radio che gracchiava collusioni sincopate nel tentativo di indorare quell’ossimoro pane-piombo e le altre pillole amare di quel tempo, cadenzandone il ritmo con dissonanti bugie per orientare subdolamente le nostre emozioni “...*Colonnello non voglio pane... dammi il piombo pel mio moschetto...*”.

Il nostro pane, in tal modo, si faceva anch’esso effetto collaterale di quella guerra, certamente né cruento né sanguinoso come tanti altri, tuttavia capace di marcare il suo segno di violenza con profonde e detur-

panti cicatrici saldatesi dentro di noi. La fame che si pativa, il suono angosciante delle sirene che ululavano l’allarme, l’incubo dell’oscuramento, le corse, convulse ed impazzite, per raggiungere i ricoveri antiaerei, le bombe che deflagravano, la paura e, ancora più angosciante, la paura preventiva rispetto al manifestarsi concreto degli eventi di pericolo. La paura della paura, ecco, anche quando tutto sembrava tranquillo ed il cielo non s’accecava per fasci di fotoelettriche e bagliori di contraerea oltre le finestre ed i balconi con le vetrate crocifisse da listarelle di bianca carta protettiva. La svagata spensieratezza dovutaci per legge di natura ci fu divelta per sempre, tenere radici strappate via cattivamente, per le quali, ancor oggi, raccolgo sentimenti malinconici ma anche rabbiosi per vuoti rimasti tali, abisso mai più colmato.

Per aver quel pane bisognava utilizzare una speciale tessera, la tessera annuaria, una per ogni componente il nucleo familiare, con cui si potevano acquistare i generi alimentari razionati. Recava tanti rettangolini numerati quanti erano i giorni del mese ed il panettiere li ritagliava accuratamente con delle grosse forbici e li conservava per rendere conto della onesta distribuzione dell’alimento alla popolazione. Lo ricordo come un pane, a forma di pagnotta, di crosta bruna, con due lievi intagli in segno di croce cui il calore del forno aveva dato armonioso rilievo, emblema non smarrito di quando il rito della panificazione era una cura domestica dal respiro religioso, pneuma già alitato sulle cadenze dell’aratro, della falce, della mola e che induceva a guardare con gratitudine il cielo, il sole.

Ma, in un tempo così gramo, quella croce suonava come marchio di garanzia altamente falsificato e non generava alcuna voglia di dire grazie a nessuno. Veniva più naturale la bestemmia, quella più ruspante e sanguigna per la sorte tempestosa in cui eravamo stati cacciati, imprecazione che, tuttavia, veniva appena bisbigliata, se non appena pensata, di certo stimolata reattivamente proprio dal monito, inciso in stampatello su piastrine d’alluminio che all’epoca erano inchiodate alle pareti di molti negozi e ritrovi, secondo cui in quel locale la persona civile ed educata non doveva bestemmiare. La blasfemia si faceva così fatto privato, da consumarsi in intimità. Ma, invero, al sussurro appena percepibile contribuiva soprattutto la paura di essere ascoltati dai militi in borghese che vigilavano sulla convinta e patriottica adesione della popolazione ai sacrifici richiesti dalla guerra. Quel pane, insomma, rispecchiava appieno il tempo che si viveva perché, di giorno in giorno, si faceva sempre più nero, metafora indubbia

del precipitare degli eventi e dell' imbarbarimento generale del conflitto in sé e di tutti i suoi corollari, posto che alle terribilità tutte di quei tempi possa attribuirsi la riduttività d' una postilla.

Ma non era il colore scuro, antico e rassicurante, dovuto a presenze cru-scosse per farina non stacciata, sicché il bruno cruschetto facesse volutamente parte dell' impasto, conferendo integralità aleuronica al risultato. Si capì ben presto che le farine utilizzate, sempreché fossero state davvero farine, abbandonavano senza pudore alcuno il frumento genuino attribuendo funzioni vicarie, con demerito crescente, al granturco, alla segale, all' orzo, persino al miglio e a quant' altro fosse ritenuto macinabile e tecnicamente commestibile.

“Dovremmo interpellare qualche accademico della Crusca per sapere la verità!”, sibilò, tagliente, nonno Francesco, associando quell' inferigno alimento alla funzione esercitata dai puristi del tempo.

Ed invero, purezza della lingua a parte, era la purezza del pane che vacillava. Ricordo che era, soprattutto, un pane evolutivo, nel suo susseguirsi quotidiano. Sempre più molliccio, pastoso, colloso, colloidale, sempre più pesante e quindi, additiva malinconia non secondaria, sempre più ridotto nelle sue dimensioni, per obbedienza alla categorica quantità di duecento grammi autorizzata dal razionamento, senza soverchia illusione per miracolistici eventi moltiplicatori. Il principale disgusto era generato dalla percezione di un' imprescindibile poltiglia dal sapore senza decifrazione possibile che la saliva e la masticazione creavano nel vano tentativo di addomesticare quel coriaceo bolo e incanalarlo verso il fisiologico processo digestivo.

- *Prima digestio fit in ore!*, ci raccomandavano infruttuosamente i più eruditi della famiglia.

Macché, gli enzimi a ciò deputati non ce la facevano ed anche la peristalsi esofagea aveva dei problemi a mandare giù quella roba. Se, alla fine, si riusciva a deglutirla, il problema veniva ingenerosamente scaricato sui succhi gastrici, ma anche la loro lodevole capacità di acidificare ogni cosa veniva messa a dura prova. Insomma, quel pane si “*inchiommava*”, si faceva piombo cioè, ogni giorno di più e, di pari passo, si faceva immangiabile, nella connessa analogia di come quella specie di *pan di munizione* ci facesse sempre più piombare, è il caso di dire, nella più affliggente e tormentosa disperazione.

Un cantuccio di quel pane cadde di mano a mio padre e gli finì su un piede.

“Aiuto!”, gridò... “sono stato colpito dal piombo nemico!”, e simulò a lungo una zoppia esagerata e lamentazioni da grande invalido.

“Questo cantuccio lo userò come fermacarte sulla mia scrivania!”, fu invece il contributo scherzoso di zio Carlo che raccolse da terra quel grave tozzetto di presunto pane.

Regalavano così, a noi ragazzi, un ritorno a sorrisi smarriti, cassando, con brevi squarci di sereno, le nubi che ingrigivano quel tempo davvero plumbeo, appunto.

Ma l'impasto di quel pane attraeva in particolar modo la nostra attenzione per il mistero che avvolgeva la sua possibile composizione, una sorta di alchimia indecifrabile, un *opus* senza nome possibile, indefinito ed indefinibile come il risultato degli arcani intrugli cui perveniva alla fine delle sue solforose sperimentazioni l'alchimista medioevale, ben prima di Paracelso, nell'approssimativo ed ossessivo studio scientifico del *lapis philosophorum* in testarda ricerca della sostanza miracolosa che fosse rimedio a tutti i mali del mondo. Sì, un pasticcio mezzo chimico e mezzo cialtronesco, vaporoso e fumoso guazzabuglio raccogli-ticcio (suppongo, anche disgustoso a vedersi e ad odorarsi), raffazzonato pastrocchio che sedimentava, nel riscontro insuccesso, sul fondo del logoro affumicato fornello usato per gli esperimenti.

Noi ragazzi, avendo ad emulo l' anonimo panicucolo indaffarato nella sua sconfinata creatività, ci inventavamo, per quel pane, ipotesi compositive beffarde, ma soprattutto volutamente disgustose: polvere di ossa di gatto, lisce di pesce essiccate e macinate, unghie di cane o zoccoli di somaro maciullati ben bene, e così via in un frenetico crescendo di assurdità che, tuttavia, sembravano possibili: bottoni trituriati, occhi di gufo gramolati a dovere, penne di civetta polverizzate... Ingenuo, inconsapevole ma efficace esercizio di mitridatizzazione al disgusto, più del quale, comunque e sempre, poté il digiuno.

Invece, comprovatamente scientifiche o meno che fossero, talune mormorate analisi garantivano che si utilizzassero, nell' impasto del pane, indubitabile avena e stucchevoli carrube, prelibati foraggi per equini. “Nitrito di pane!”, dichiaravano i più faceti.

Chi, sapendosi bene amministrare, ne conservava in parte per la cena e, se gliene avanzava ancora, per il mattino successivo, doveva poi affrontare l' irrisolvibile problema di come tagliarlo, dacché si induriva come creta al sole, pietra incrollabilmente granitica, senza filosofia alcuna,

senza speranza pur minima di friabilità possibile.

Era, davvero, una fatica immane tentare d' affettarlo.

"Tempi duri!", brontolavano i più delusi.

"Tempi durissimi!", rincaravano i più disposti al pessimismo.

"L'uomo mangerà sempre il pane con il sudore della sua fronte!", disse con voce da predicatore zio Carlo, nel richiamo delle sanzioni previste a tutela d' una zona di produzione frutticola altamente protetta.

"Pane e lavoro!", sbottò invece, rinunciando all'impresa, nonno Francesco, adattando alla lotta impossibile tra il coltello e quel parente stretto del pan di munizione il motto ottocentesco che cadenzava le più nobili lotte del socialismo operaio.

Tra la petulante campana del primo ed il battagliero rintocco del secondo si ribadivano antichi campanilismi ideologici, divergenze e contrapposizioni di pensiero, neanche in quei tempi del tutto sopite.

"Sssst! Parlate a bassa voce", s' inserì la voce della vecchia nonna, atterrita per quella audacia,... "State attenti!... potrebbero sentirvi!".

La polizia politica, infatti, vigilava con particolare zelo sull'entusiasmo del fronte interno affinché fosse sempre incrollabile, non mostrasse cenni di cedimento e, soprattutto, non sfociasse in evocazioni eversive fuori della monolitica dottrina del tempo. Tutt'intorno, davvero, sembrava ci fossero mille orecchie nascoste, ben camuffate, attente e tese ad ascoltare possibili dubbi e malcontenti, per denunciarli patriotticamente come atti di sabotaggio.

Così, i due contendenti trovarono subito il giusto compromesso e, animati dalla condivisa opportunità di evitare per il futuro altre pericolose dispute, decisero che era giunto il momento di accedere alla borsa nera, prezzolata ma preziosa illecità, tra le tante d' allora senza preziosità alcuna.

Da quella sera mangiammo pane vero che ci parve soprattutto leggero, oltre che bello e pulito, insaporito finanche dall' azzardo carbonaresco consumato nell' approvvigionarcene.

Dall' alto, splendeva la luna piena, sabotatrice della disciplina sull' oscuramento in una trasparente allegoria della disobbedienza. Le onde del mare, complici anch' esse, erano specchi multipli di brividi luccicanti che schiaravano tutto il golfo e la città che vi si affacciava, vanificando in tal modo ogni comandata precauzione.

Quella notte Napoli patì uno dei più terribili e devastanti bombardamenti aerei di tutta la guerra.

Sue Cornish

LA PATATA: CHE C'È IN UN NOME?

Le patate sono per il Belgio come la pasta è per l'Italia, e la cucina belga è famosa soprattutto per le patate fritte che si chiamano *pommes frites* in Wallonia e *frietten* oppure con l'affettuoso diminutivo *frietjes* nelle Fiandre. Ma sia in francese che in fiammingo le *frietjes* si trovano fieramente offerte dal ristorante più lussuoso fino alle più umili bancarelle o *frituur*, le quali si trovano in Wallonia ogni due chilometri, quasi fosse una regola di governo.

Ci sembra il momento giusto di celebrare questo modesto tubero, perché nel 2005 è il centenario della nascita della patata perfetta per le *frietjes*, che con termine scientifico si chiama *Bintje*.

La storia della popolarità della patata è frutto di una lunga collaborazione internazionale. Coltivata all'origine nelle montagne Ande del Perù, fu riportata in Spagna dai conquistadores e già nel 1573 si usava a Siviglia come medicamento contro lo scorbuto. Gli indiani Quechua chiamavano la pianta "papua", da cui gli spagnoli derivarono il loro termine "patata". È probabile che gli spagnoli l'abbiano portata in Irlanda, con cui avevano stretto rapporti economici, e di lì entrò in Inghilterra.

Per tradizione Sir Francis Drake è famoso per l'introduzione della "Batata Virginiana", dalla colonia di Roanoke in Virginia. Ma le descrizioni dei tuberi che lui riportò con sé non corrispondono alla patata rotonda e bianca che poi divenne così comune. Ciò nonostante, quando John Gerald pubblicò la prima descrizione di una patata accompagnata da una illustrazione nel 1597, confermò la confusione usando la terminologia di "batata Virginiana" del Drake.

Nel frattempo dalla Spagna la patata viaggiò fino alla sede pontificia in Italia dove acquistò il nome di "tartuffolo", poiché cresceva sotto terra come un tartufo. Più tardi si trasferì in Germania dove divenne *Kartoffel* e in Russia come *kartosjke* e *kartofel*. I francesi preferirono *mela di terra* o *pommes de terre* e i loro vicini i fiamminghi adattarono questa versione per produrre *aardappelen*.

La patata trovò la strada verso i Paesi Bassi con il nunzio papale Bonomi, che la introdusse e fece conoscere al prefetto di Mons (Belgio), Philip de Syvry, che in seguito spedì due esemplari al botanico e uma-

nista Carolus Clusius, responsabile dei giardini reali, a Vienna. Quando Clusius nel 1588 tornò all'università di Leyden, De Sivry gli regalò un suo squisito acquarello raffigurante una pianta di patata, e questa prima illustrazione si trova oggi fieramente in mostra nella Casa Editrice Plantin-Moretus di Anversa.

Fu proprio Plantin Moretus a pubblicare nel 1601 il *Rarium plantarum historia* del Clusius, illustrata con nuove incisioni. Grazie a questo libro, uno delle prime guide botaniche moderne, il Clusius fu accreditato per la diffusione e la popolarità della patata fra gli orticoltori e nei chiostri e giardini anche reali d'Europa.

Infatti la patata era ancora considerata una pianta ornamentale come il tulipano o la dalia, un *hobby* da benestanti!

Invece come prodotto alimentare incontrò scetticismo e disdegno. Non per nulla fa parte della famiglia delle solanacee che include cugine velenose come la belladonna. E francamente il suo sapore blando (soprattutto quando è crudo) non invitava ad avventure gastronomiche! Ma quando i botanici scoprirono il suo valore nutritivo, Parmentier, consigliere di Luigi XIV, decise di pubblicare l'utilità del nostro tubercolo. Fu così che nel 1785 organizzò una cerimonia in cui il re Sole si mostrò portando nell'occhiello uno stelo in fioritura e al suo lato Marie-Antoinette con fiori nella sua acconciatura. Ma ancor più furbescamente pose i campi reali di patate sotto la custodia della guardia personale del Re durante il giorno. La gente, pensando che fosse qualcosa veramente preziosa, entrava di notte per portar via il rizoma.

Alla fine del Settecento la guerra e la carestia avevano convinto i popoli d'Europa del valore della patata. I vari eserciti cercando di vivere nei campi prendevano tutto ma non si curavano delle patate che erano nascoste sotto terra. Dopo la grande carestia del 1789 la coltivazione subì una crescita notevole e già nel mezzo dell'Ottocento la patata era un prodotto alimentare essenziale per l'Europa del Nord. Così incominciò la ricerca scientifica di nuove varietà adatte a regioni o usi particolari. E questo ci porta in Friesland nel nord del Nederland e allo sviluppo del *Bintje*. Kornelis Lieuwes de Vries (1856-1929) era direttore di una scuola elementare nel villaggio di Suameer. Un maestro molto popolare, ed anche instancabile nella sua ricerca di patate "nuove"! I davanzali della sua aula pullulavano di sementi e i suoi esperimenti si espandevano fino ai campi vicini alla scuola.

Grazie ai titoli in agronomia e architettura di giardini, la sua ricerca fu appoggiata dalla società agricola di Friesland, ed egli - per aiutare la comunità rurale - insegnava nei corsi serali per i contadini. Le sue foto rivelano un carattere fervente e i suoi successi sono stati attribuiti al suo amore per il lavoro, la sua risolutezza, e la sua perspicacia. Nel 1902 creò il suo primo ibrido di successo e lo nominò come il suo figlio maggiore, Douwe Jan. Ripeté poi questa pratica e in poco tempo de Vries esaurì tutti i nomi dei suoi nove figli. Nel 1905 creò una decina di varietà molto promettenti dandogli il nome di una delle sue studentesse favorite, la piccola ma molto intelligente Bintje Jansma.

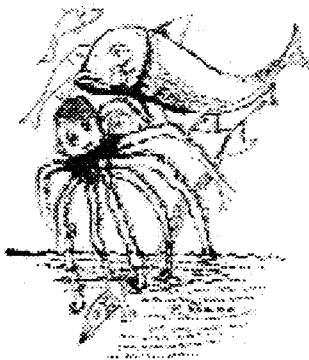
Inoltre De Vries creò più di 125 ibridi utili, tutti con il nome dei suoi studenti. Oggi, dopo cent'anni, resta in coltivazione soltanto la *Bintje*, che però bene compensa tutte le altre andate in pensione.

Secondo il sito internet della Bintje, "Il successo realizzato con la *Bintje* non è stato mai paragonato, neanche con coltivatori provando e provando di nuovo". Infatti, dei 200.000 ettari piantati con patate in Belgio, in Nederland, e nel nord della Francia, più del cinquanta per cento sono stati piantati con la *Bintje*. I vantaggi di questa varietà sono molteplici: il tubero è abbastanza lungo per fare *frietjes* lunghe, ha una composizione chimica con basso contenuto di zucchero e così le *frietjes* rimangono bianche durante la cottura (*frietjes* brune sono di solito un po' amare), e hanno una buccia liscia e occhielli non profondi che facilitano una sbucciatura facile ed economica.

Ma come mai hanno deciso di friggere le patate in questa maniera. Secondo il *website* della patata belga i residenti dei comuni sul fiume Maes incominciarono dal 1680 a friggere piccoli pesci in molto olio per rallegrare la loro cucina. Durante l'inverno quando il fiume gelava e non si poteva pescare, si decise di tagliare le patate a forma di pesce - cioè lunghe e strette - e friggerle al posto dei pesci mancanti. La loro popolarità crebbe notevolmente nel mezzo dell'Ottocento quando un certo Fritz - chiamato anche *le roi des pommes de terre frites* - incominciò a viaggiare con una bancarella che si chiamava *le sebastopol*. Secondo Paul Ilegens nel suo libro *De Frietkocultuur*, questo Fritz serviva le sue *frietjes* in pacchi di carta con una grande "russe" e un piccolo "cosaque". Nel 1862 una nuova bancarella aprì ad Anversa e nel 1890 a Bruges. Nella stessa epoca ricette per le *frietjes* incominciarono a figurare nei libri di cucina.

Nei Paesi Bassi si mangiano le *frietjes* per qualsiasi occasione e dovunque. Ma il modo più tradizionale è di mangiarle servendosi ad una bancarella e all'aria fresca in un cono di carta con maionese a piacere. Si possono fare anche a casa con il trucco di cuocerle due volte in molto olio. Una volta a 160 gradi per 4 - 5 minuti per renderle tenere e con un po' di colore. Poi una seconda volta prima di mangiarle a 190 gradi per 1 - 2 minuti per avere una patina d'oro. In tutti i casi ricordarsi di prendere sempre le "*Bintje*"!

E dopo tanta storia non rimane altro che esclamare "buon compleanno" *Bintje*!



Franco Cusmano

VITA E APPETITO

Durante l'estate, nelle località di villeggiatura marine o montane, le sfilate di famigliole con carrozzine e passeggini sono occasione per i passanti di ammirare i pupi di recente arrivo nel mondo, scortati da genitori e nonni; i detti pupi sono per lo più in pacifico sonno. Se si destano, dispiegano le bocchine in smorfiette, anticipo di sorriso, per le musicali lodi a loro rivolte "bello faccin!", "comme o l'é in carne" o "ben bof-fuo" che vuol dire florido, con "mascotte" (gotuzze) e "canestrelli" anelli di ciциotta alle gambe (i toscani le chiamano "risègole o risegolette" come dallo storico Palazzi), indizio di ottima nutrizione. Le mamme anche non richieste danno di ciò orgogliose motivazioni: "in pochi meixi o m'à piggiòu trei chilli" è cresciuto tre chili in pochi mesi, o (se è una lei) "no l'é mai saolo" mai sazio, "o colla o laete ch'o pà un lavel-lo" trangugia il latte a mo' di lavandino, "o sta sempre a töa", è sempre a tavola, sia attaccato alla bottiglietta o al florido petto della mamma. Il trionfo dei primi mesi di vita è merito quasi esclusivo del piccolo, e le vanterie sull'aspetto pasciuto sono al livello di quelle che riguardano la somiglianza specie con gli avi. Il nonno è ovviamente fierissimo, anche se talvolta con riserva mentale, come dal seguente epigramma: "Nonno, o l'è tütto ti!"

Pensando: tütte balle
pe consolà un vègio,
me son streito in te spalle
e son andaeto a -o spègio
Daeta un'enggià in ta chinna
e l'ätra lì... ghe semmo!
a faccia tutta rappe
cavelli no ghe n'è
de denti no parlemmq:
semmo paegi, mi e lê.

specio: specchio
enggià in ta chinna: un'occhiata alla culla

ghe semmo: ci siamo
rappe: grinze
paegi mi e lè: uguali noi due.

Questo periodo magico a volte, nei momenti successivi, è sostituito da preoccupazione quando non soccorrono i nidi e gli asili, e le mamme lavorano, le nonne si trovano di fronte un bambino che oltre ad aprire la bocca per mangiare apre gli occhi alla vita e tutti i sensi alla realtà: nuovi suoni, colori, giochi e distrazioni fanno passare in seconda linea il dovere di alimentarsi, e ciò preoccupa le gentili assistenti che intendono il rifiuto come un fatto nervoso o un istintivo ribrezzo ("tutto ghe fà antichena", gli è odioso, o "ghe s'appunta in ta gôa", gli si ferma in gola, o "ghe vâ attraverso"...). Non è più un bimbo "de bon allevo" o "de bon çibbo"... Spesso la colpa è della Tv davanti alla quale il bimbo "si incanta" o si affretta a mangiare, "mangia de strangoggion" per tornare a giocare. Talvolta perde il colorito roseo o, anche perché si allunga in altezza, pare un po' magro e patito, fino all'iperbole

"o l'é peio, giano, stiggio
e smangiòn ch'o pâ un rosiggio..."

(flaccido, giallo, dimagrito, ridotto come un torsolo).

Insomma, un pupo ben nutrito è motivo di orgoglio per mamme e nonne. Il vanto continua nell'età, l'indice di floridezza è quasi sempre ritenuto l'ideale. Anche in seguito se il figlio è ben messo le mamme non protestano. Invece l'altro maschio di famiglia, il marito se rinuncia alla linea, non è molto apprezzato dalla consorte, spesso amante anch'essa della buona cucina. Talvolta lei è molto compiacente: non per nulla un polpettone familiare viene denominato (con poca carità) "scciattamaio", perché il coniuge se ne nutre fino a scoppiare. Per dimostrare ancora una volta che la via del cuore passa attraverso lo stomaco.

Mara Rita D'Alessandro

EMILIA

E' la prima volta che scrivo della mia amica Emilia. Io la chiamo per nome, ma lei non mi chiama mai, mai Mara; a me piace il mio nome, io amo il mio nome scelto da mio padre molto tempo prima che nascessi, però che Emilia mi si rivolga sempre con nomignoli affettuosi inventati da lei, mi fa una grande tenerezza. Questa serie di appellativi sono la *griffe* della nostra amicizia, sono la pietra fermacarte che trattiene i fogli su cui il vecchio tempo scrive il suo passaggio.

Emilia apprezza molto la mia cucina: i miei spaghetti alla chitarra, la mia torta di mele, il mio risotto.... Non molto tempo fa, reduce da un viaggio in Abruzzo mi ha portato un libro di ricette della mia terra. L'ho qui davanti e il mio sguardo scorre i nomi così familiari, così vicini al mio cuore: Tiella (la teglia col timballo di melanzane), Cavatelli (un tipo di pasta fatta a mano del genere gnocchetti sardi, eccellenti anche da consumare nelle minestre) ... oh, quanti ricordi! Gnocchi (chiamati topolini, sorcetti, più precisamente in dialetto sorcitielli), peperoni ripieni, Fiadoni (squisiti dolci di Pasqua) e quanti altri che evocano il ricordo della mia adorata nonna!

Indovino i sentimenti di Emilia che mi ha portato più che un libro di ricette, un dono amorevole che richiama una convivialità non soltanto materiale, una convivialità fatta di sentimenti, di ricordi, di stati d'animo, di escursioni della memoria che non conoscono confini.

Ecco il motivo per cui ho voluto scrivere di Emilia in questo Almanacco che considero un caro, vecchio amico! Per questa amicizia così stretta presentata qui come cibo spirituale che rincuora e fortifica..., ma lasciamo che la mente inseguia i suoi ricordi! Rivedo Emilia al mio fianco mentre preparavo la mia tesi di laurea, le leggevo le lunghe appassionate pagine che lei batteva a computer; mi rivedo quando, persa dietro i miei fantasmi letterari della Sicilia di Verga, volli aggiungere del tutto liberamente alla tesi un capitolo sulla baronessa Rubiera e sulla sorella di Mastro don Gesualdo, ed Emilia mi chiedeva con aria birichina se per caso avevo in mente qualche altro parente e ridevamo all'unisono in una comune, irrefrenabile risata sbarazzina. Quanta bellezza anche nei silenzi però, nei silenzi e nella stanchezza... !

E lei, la mia Emilia dietro di me in quel mattino, lei sola e una coppia di amici a condividere un momento indimenticabile. E ancora insieme alla festa di laurea a casa mia davanti al buffet interamente preparato da me, e Berry, il mio gattino, che approfitta della confusione per sorbirsi il gelato e gli amici che si passano l'un l'altro le fotografie scattate in Università; ma ce ne sono altre di fotografie e ben diverse, che scatta il mio cuore a quel momento per riporle nel posto più segreto e inviolabile, dove già riposano ricordi lieti, preziosi e memorie tristi che han lasciato un segno e che anche oggi tornano a visitare il mio spirito.

Ma c'è un altro, recente avvenimento in cui Emilia si è seduta in silenzio al mio fianco. In quest'ultimo anno non ho goduto di buona salute. Ho cercato di scherzare per frenare l'ansia. Diabetica o no, non rinuncio all'*Apollo Buongustaio*!

E ora mi accorgo di quanta bellezza c'era in quella frase, e quanta verità. Esistono leccornie che non si vedono (come quelle sospirate da Pinocchio), esistono i vestiti dell'imperatore, che non si vedono (per coloro che hanno il coraggio della verità), esiste una ricetta che non si vede che è quella dell'amicizia pura e profonda, quella che voglio regalare quest'anno all'*Apollo Buongustaio*. Ed è discreta questa amicizia, scivola con passo leggero e ha mani bianche e pure... Frenando la commozione ricordo che quando ho cominciato a star male, alcuni mesi fa, sono caduta in un brutto momento di prostrazione e non distinguevo più nulla ... nulla per cui valesse la pena di lottare ancora. "Sono stanca, non mi importa più di nulla ... capiti quel che vuole...". Emilia non ha risposto. Non ci sono state parole né critiche. C'è stato soltanto il suo pianto. Un pianto che mi ha fatto rinsavire, che di nuovo mi ha fatto sentire quanto è grande il bene che mi vuole, un pianto che come carezza di vento, ha allontanato le nubi.

Emilia, grazie per quel pianto!

Gabriele d'Annunzio*

UNA FRITTATA... PARADISIACA

Muore un gran cuoco mio nemico singolare, un certo Munsch; che governò le cucine dell'Imperatore impiccatore prima della guerra.

Si converte anch'egli in mito vulcanio. *Vulcanius coquus ater furnifer unctus, cui sua sordentem pinxerunt arma colorem frixurae cucumae scapha patella tripes.*

Era egli il compositore e l'ordinatore di quei vasti conviti in quella Hofburg ch'io minacciai con ilare eleganza senza diroccarla.

Per volere del decrepito e bavoso Impiccatore certi piatti erano assaporati in silenzio, come religioso omaggio alla Perfezione raggiunta dal Cuciniere.

A giudizio dell'imperiale ammiratore, questo Munsch non aveva eguali nel preparare un *auf à la coque*.

Ma quest'ultimo tratto, in vero, è molto altamente significativo. La gente sciocca pensa che cuocere un ovo in guscio o un ovo sodo sia facile, è arte difficilissima, di rari maestri, è più difficile del comporre un incensurabile sonetto.

Chi conosce l'arte della frittata? 'Fretada rognosa' io, io solo, e per testimonianza celeste. Un gentile uomo d'America, un Royce, buongustaio di molti gusti, sedeva alla mia mensa. Se bene Lucullo e Verre d'oltremare, egli talvolta s'indugiava in terra latina; e s'era addobbato un padiglione di caccia in Parigi, come al tempo del Re Sole avrebbe eletto Versaglia o Fontanabeliò. La sua straordinaria cultura mi consentiva perfino la lepidetza classica, e mi piacque di compararlo al Ciclope in atto di tastare all'uscita dalla caverna le pelli di pecore che fasciavano e celavano i compagni di Ulisse. Egli invece noverava i milioni dissimulati in pelli di bovi; perché il suo più alto vanto della sua tavola francesca era appunto il *bœuf à la mode*. Non rifiniva di laudarsi, e d'insistere per ottenere da me la promessa di andare a beararmi di tanto capolavoro.

Alzando la fetta, e di fetta in fetta, si sprigiona il lugubre mugghio bovino. 'Amico mirabile, non abbondate in lodi, perché io non aggiunga ai miei epiteti il più noto al tempo di Lucullo: *coquus clamosus*', gli opponevo io ridendo.

‘Io mi vanto maestro insuperabile nell’arte della frittata, per riconoscimento celestiale. uditemi. Nel bel tempo, in terra d’Abruzzi, a Francavilla su l’Adriatico, io vivevo con miei fratelli d’arte accordati in una specie di fràtria monda di ogni altra gente estranea, accordati e giurati a cucinare il pasto quotidiano per turno.

In un pomeriggio di luglio ci attardavamo nella delizia del bagno e nella gara del nuoto, quando mi fu rammentato con le voci della fame toccare a me la cura dell’imbandigione rustica.

Non mancai di avvolgermi in una veste di lino rapita a Ebe e di correre verso la vasta dimora costruita di tufo e adorna di maioliche paesane. Ruppi trentatre uova del nostro pollaio esemplare e, dopo averle sbattute con mano prode e sapiente, le agguagliai nella padella dal manico di ferro lungo come quel d’una nostra chitarra da tenzone o d’una tiorba del Bardella.

La grande arte si pare nel rivoltar la frittata per dar ugual cottura all’altra banda.

Scarsa era la luce. Annottava. I nostri mezzi d’illuminazione erano incerti. Allora escii con la padella all’aria aperta, sul limitare del vestibolo di tufo. Scorsi l’armilla della nova luna nel cielo glauco. Adunai la sapienza esatta e il misurato vigore nelle mie braccia e nelle mani che reggevano il manico. Diedi il colpo, attentissimo a ricevere la frittata riversa. La frittata, non ricadde.

Pensate con quale angoscia dubitai che per mio fallo si fosse spiaccicata sul tufo. Ero certo di aver questa volta superato me stesso. Guardai e riguardai. Nessuna traccia!

Nel volgere gli occhi al cielo, scorsi nel bagliore del novilunio la tunica e l’ala d’un angelo. Mi feci di gelo.

L’angelo nel passaggio aveva colta la frittata in aria, l’aveva rapita. La sosteneva con le dita non usate se non a levare l’ostia. La recava ai Beati, offerta di perfezione terrestre. Non imitava la dorata ritondità dell’aureola?

In Paradiso, o mio ospite vantevole, o emulo raumiliato, nel Cielo primo ell’è per i secoli dei secoli l’aureola di Sainte Omelette.

N.B.: Il brano è tratto da: *Cento e cento e cento e cento pagine del libro segreto di Gabriele d’Annunzio tentato di morire*, a cura di Pietro Gibellini.

*Crescenzo Del Monte**

UN PIATTO NÒVO

Appreposto¹, Rebecca, sente qua:
ch’asenno me n’avesse da scordà’.
Aio ‘mparat’ un piatto da *Channà*²,
che se Dio vo’, l’avemo da provà’.

Se sbàtteno dój’ ova: ma però
che sieno belli freschi, ch’asenno...
Anzi, ‘a meglio saria, quann’è dapó,
ch’issi tu provio a senti’ bene jó.

Se chiama... aspetta... ‘a magno.. ‘a *magnoné*!³
Se mette sopr’a ‘o pesce. E dice ch’è
quello che se pò di’ un magna’ da re!

Se Dio vo’, ...ancora no... lassamo i’
più a bommercato l’ova primo, e un di
me l’ha’, per vita tua, da fa’ senti’.

Anzi, pe’ sparagna’
(‘sto pesce mo nun ze pò più tocca’!)
fàmel’ un venardi co’ ‘o baccalà.

1912

¹ A proposito

² Anna

³ Maionese

Dai *Sonetti giudaico-romaneschi* di Crescenzo Del Monte (Roma, 1868-1935).
Ringraziamo per la segnalazione il dott. Fabio Della Seta.

UNA FRESCA COLAZIONE D'ESTATE

Scegliere alcuni pomodori polposi ben maturi, spellarli e aprirli per togliere i semi ed eliminare la parte acquosa. Quindi tagliarli a pezzi e aggiungere mescolando, dopo averli tritati ed amalgamati con olio di oliva, sale, un pizzico di peperoncino e alcune gocce della spremitura di uno spicchio d'aglio, origano, basilico e menta.

Poi, cuocere in acqua salata una quantità di mezze maniche, che, appena raggiunta la cottura, verranno scolate e mescolate al sugo in precedenza preparato.

Il secondo piatto può essere costituito da straccetti di manzo, conditi con sale, pepe e olio d'oliva appena scottati su di una piastra rovente, ricoperti subito dopo con foglie di rucola e scaglie di parmigiano.

Infine "taja ch'è rosso", una fetta di succoso, rutilante e saporito cocomero rinfrescato nel bagno di acqua refrigerata con ghiaccio.

Il tutto va innaffiato con vino bianco di Genzano, anzi con Trebbiano de Genzano. E in ricordo del carissimo, mai dimenticato, amico Mario dell'Arco, ripetiamo:

Ar primo gotto ignotto

L'ormata.

Un antro gotto

E ignotto er lago:

Un antro gotto e ignotto

Via Livia e l'Infiorata.

Arrivo ar fonno der bucale - e c'è

Genzano dentro a me.

L'ALELONGO

Sentimmo prima il fischio di famiglia. "È tornato papà!" gridai, uscendo di corsa sul terrazzo. Il sole violento di un mattino di agosto mi fece chiudere gli occhi. Il mare di Positano sembrava immobile, laggiù, in fondo ai duecento gradini del paese.

Era un piccolo albergo, la Pensione Margherita, una villetta liberty, linda, dipinta di fresco, dai terrazzi di maiolica di Vietri invasi dalle rose e dai gelsomini. Una gigantesca buganvillea ricopriva con un pergolato il giardinetto dove si serviva la colazione, in fondo al quale una fontanella chiocciava piano, giorno e notte. Anche i tavoli e le sedie erano d'epoca, in ferro battuto a volute, dipinte di bianco. Le malverose e i gerani imperiali inondavano l'aria di profumo, bastava sfiorarli. In fondo al giardino pensile cresceva una spalliera di limoni e di cedri che si poggiava al muro a mezzogiorno, carica di frutti, inebriante di fiori. Le stanze degli ospiti erano al piano inferiore, affacciate su uno stretto terrazzo, che dava direttamente sulla ripida scaletta che scendeva al mare. Da lì vidi sbucare tra gli oleandri il cappelletto di paglia di mio padre. "Eccolo!" gridai e gli corsi incontro. Apparve in fondo al terrazzo, a torso nudo, abbronzato, le pinne in una mano e un enorme pesce alzato come un trofeo nell'altra. Era stato a pesca la notte, per la prima volta. Una decisione presa in fretta, quando il passaparola dei pescatori aveva informato il proprietario dell'albergo, don Gennaro, del passaggio al largo di un branco di tonnetti, gli "alelonghi".

Don Gennaro, placido napoletano verace, sprofondato nella sua poltrona nel salotto, si era limitato ad impartire un paio di direttive e con calma olimpica si era diretto verso mio padre.

"Si volete venire, io sto andando." Ed erano salpati.

Il racconto di mio padre di quella notte in mare e della pesca in mezzo al branco di alelonghi che guizzavano alla luce della luna, avrebbe assunto nel mio ricordo di bambina il fascino del mito, di epica impresa. In realtà don Gennaro non fu contento affatto dell'esito della pesca e quell'unico pesce che mio padre riuscì a prendere - per noi degno di un trofeo - a lui appariva ben poca cosa.

All'ora di pranzo si avvicinò al nostro tavolo col suo passo lento e

patriarcale, scostò una sedia, si sedette accanto a mio padre e con aria complice, sottovoce, gli disse: "Eh, chellolà bisogna cucinarlo bene: è piccirillo assai..."

Mio padre ebbe un moto di protesta, subito frenato con un gesto della mano da don Gennaro. "...È piccirillo assai, - proseguì - ma proprio per questo vuole una ricetta come si deve. Alle quattro andiamo a fare la spesa!" E senza sentire obiezioni, fissò l'appuntamento.

Pensavamo ad un mercato, ad un negozio particolare, magari in un paese vicino. Invece don Gennaro, che come nocchiero indicava la strada a mio padre lungo la costiera, ci condusse fuori Positano verso Sant'Agata.

"Alla prossima curva vi fermate." La strada seguiva le gole della costa a precipizio su un mare azzurro e scintillante cento metri più giù, ma non c'era ombra di paese né di case. In curva solo un piccolo spazio per la sosta e un cancelletto quasi nascosto tra le fronde dei limoni e degli aranci. Don Gennaro alzò la mano come per cogliere un frutto e senza renderci conto di come, trovò una corda e la tirò. Dall'altra parte del muro una sequenza di rintocchi di campane. Un attimo dopo venne ad aprirci un ometto, basso e tarchiato, brunito dal sole, vestito di nero, che con immediato atto di ossequio si profuse in baci alla mano che il *don* gli porgeva.

"Che onore, don Gennaro, che onore... - ripeteva - Trasite, trasite..." E con un gesto antico di benvenuto ci fece entrare nel giardino dell'Eden. Su una fetta di terra non più larga di dieci metri, ma lunga non si sa quanto, ricavata dalla roccia viva in centinaia d'anni, togliendo ad uno ad uno i sassi a mani nude e addossandoli l'uno all'altro in muri a secco, si era creata una piccola culla di terra protetta dal salmastro e dal maestrale, dove cresceva una selva di frutti, alberi tenuti bassi da sapienti potature, forgiati ad arco per passarvi in mezzo, ma sempre così bassi da poter cogliere i frutti ovunque solo stendendo la mano.

"Andate!" disse a me e a mia sorella don Gennaro, mentre si sedeva su una sedia che il contadino aveva tirato fuori dal nulla. "Andate, prendete e mangiate tutto quello che volete". E accennò con gesto vago e vasto ai suoi possedimenti, neanche fossero i giardini del Maharaja. Scappai libera nel verde, corsi lungo quel sentiero a perdifiato finché potei, poi mi fermai, col cuore in gola, il respiro affannato: l'aria era ferma, nel silenzio assoluto si udiva solo il battito lento dell'onda sulla scogliera e

il frinire dei grilli come una nenia; una coppia di tortore tubava nel muretto. Alzai lo sguardo: il sole andava e veniva tra le foglie della volta, penetrava a stento. Quello era davvero il paradiso, il "paradeisos", il giardino degli Arabi. Non sapevo da dove cominciare. Un fico zuccherino dalla goccia d'oro mi si offriva promettente. Avrei potuto allungare una mano e coglierlo, ma non volevo rendere banale un momento così magico. Mi arrampicai facilmente sull'albero, mi protesi con gesto verso il frutto, indugiando prima di coglierlo: mai così dolce e saporito un fico!

Mangiai fino a saziarmi, assaggiai tutto fino a nausearmi. Poi ci richiamarono e trovai don Gennaro col suo contadino, Peppino, già al cancello. La figlia del contadino, una ragazzetta poco più grande di me, stava portando al don una cesta di vimini coperta da un fazzolettone rosso. "Ecco, don Gennaro, quello che avete chiesto." Un misterioso effluvio di origano e di menta si propagò in un attimo nell'aria e saturò l'abitacolo della macchina, mentre tornavamo.

La sera, l'alelongo venne servito a cena con una salsetta marinata, delicata e forte al tempo stesso, dal sapore persistente ed aromatico molto particolare. Provammo a chiedere la ricetta a don Gennaro.

Sprofondato nella sua poltrona del salotto, si limitò a sorridere bonario e con aria da filosofo sentenziò: "Ah, la ricetta è segreta! Nun la saccio neanche io. Solo Peppino la sa!"

PRIMA DEL PANE

Era solo l'uva bianca di luna
che portavi tra le mani ricolme
a celebrare con l'alba le nozze,

e mangiammo ciascuno nel silenzio
del grappolo gli acini più aspri
alle vampate insonni dei rami
dei freschi rami dal cedro divelti
s'aspettava l'ora prima del pane
da spartire con l'olio e con il sale

ma con il canto del gallo a ciascuno
fu data la propria amara porzione:
invano invocasti latte di capra
reso più dolce col filo del miele

né ti consolò la luce del giorno
ritornata limpida tra di noi
a fare sacro il pane novello.

Ma in quell'ora era solo uva
rimasta bianca di luna e ombre
di pampini sul tuo seno quieto

s'aperse zolla di vergine sposa
prima del pane, dell'olio e del sale.

CRONACA DI BIRRA LEGGERA

Chronicle small beer definisce Shakespeare (*Otello*, atto 2°), il perdersi a tener conto delle minute spese o avvenimenti quotidiani, e, dopo di lui, il grande anglista Mario Praz usa la stessa espressione per qualificare la 'Cronaca di Roma' di Francesco Valesio, un diarista del '700, che si svolge con ampie descrizioni di relativo piccolo momento quali colpi apoplettici di nobili e prelati, adulterii, risse tra cocchieri e plebei, processioni religiose, piogge abbondanti, fuoco propagatosi ai fienili di via dell'Oca, come pure attraverso storie riguardanti papa Benedetto XIII che giunge ad Albano assai abbattuto ma mangia maccheroni, insalata di cipolle, fragole e si rimette in forze, o del suo successore Clemente XII che si scotta la lingua bevendo tè bollente e gli viene una vescica che il chirurgo deve incidere.

Essendo stato discepolo universitario dell'anglista suddetto, mi prendo la libertà di usare la stessa insolita citazione per elencare brevi note storico-alimentari che mi sembra abbiano ragione di essere ricordate nella piacevolezza conversativa e memore dell'*Apollo buongustaio*. Comincio col riportare la stringata notizia che trovo nel volumetto 'Villa Malta' di Giovanni Caprile S.J., ove si narra come la Villa appartenne al cardinale Giovanni Michiel detto Sant'Angelo, tanto ricco che il suo cuoco, nel 1503, lo avvelenò con cibi prelibati su istigazione di Cesare Borgia, figlio del papa Alessandro VI. I beni del defunto, compresa la Villa, vennero incamerati dal nipote del Papa. Senza commenti, ma con la sola considerazione che, per certuni, anche la vita di un uomo può essere cosa di piccolo conto.

Miglior sorte ebbe la Regina Cristina di Svezia che, sobria, austera e incurante del cibo in patria, avendo rinunciato alla sua corona ed essendo stata accolta come figlia da papa Alessandro VII, dovette frequentare la nobile società di Roma e, con questa, scambiare visite e pranzi. Cominciò così ad apprezzare concerti, commedie, festività e le gustose ricette della cucina romana, ma le conversazioni insulse da sostenere in quelle occasioni mondane e mangerecce le dettero, certo per contrasto, l'impulso a propugnare un rinnovamento della cultura e delle lettere che fu poi quello dell'*Arcadia*.

Sempre a Roma, infine, secondo quanto riferisce il cronista Davide Silvagni (1831-1897), la principessa Chigi, abitante un suo palazzo in via Cacciabove (demolito nel 1907 per l'apertura di via del Tritone), amava tanto offrire pranzi e ricevimenti da aver accumulato un debito di ben 24.000 scudi col suo pizzicagnolo, tale Bertani. Il fatto è che quest'ultimo abitava di fronte a lei, e quella presenza la infastidiva talmente che, per tacitarlo nelle sue ormai giornaliere e tormentose richieste di pagamento, si decise a cedergli un suo 'tenimento' in zona fuorimano, oltre la Porta San Pancrazio, denominato, allora come oggi, 'di Casaletto'.

Episodi da considerarsi minuti insomma, almeno a paragone delle grandi storie politiche, belliche ed artistiche di Roma, ma osservando come proprio a causa di simili episodi ritenuti marginali - ma che hanno peraltro implicazioni culinarie - si siano verificate soppressioni di esseri umani, cambiamenti di proprietà rilevanti, modifiche urbanistiche, mode letterarie ed evoluzioni di espressioni culturali, mi è sembrato che, almeno in questa sede, valesse la pena di farne breve cenno, con prosa leggera come birra leggera, a puro scopo meditativo.



Alberto Maria Felicetti

ER MAGNÀ DE LI POVERETTI

Li romani ci aveveno l'usanza
de portà i mejo cibbi a li prelati;
vor di che pe' nun fa' soffrì la panza
doveveno esse cibbi prelibbati:
quarti de manzo, cosci de vitella,
abbacchietti da latte, cacciaggioni;
ar popolo toccaveno budella,
animelle, cervelli e li rognoni.
Fu allora che pe' fa' 'na cosa bella
e pe' nun fasse di d'esse minchione
quarchiduno s'è armato de padella,
de sale, pepe e d'antre cose bone
e s'è messo a trattà quell'interiora
con un gusto, 'n talento e 'na finezza
che tu te senti esci l'occhi de fora
quanno assapori quella squisitezza.
Oggi che so' passati tanti anni
da quanno è stata fatta 'sta trovata
potemo di de certo senza 'nganni
che a Roma questa sì ch'è 'na magnata.

LA CORATELLA COI CARCIOFI

L'abbacchio ci fornì la coratella
che noi mettemmo subito in padella.
Fu lì che cuore, fegato e polmoni,
tagliati a pezzettini incominciarono
a cuocer vivamente e sfrigolarono
in un soffritto dai dorati toni.
Ma all'improvviso, ricordando certo
la ricetta d'un cuoco molto esperto,
fecero coro e chiesero in sordina:
"Dove sono i carciofi romaneschi?
Già pronti a spicchi dentro una terrina?
Via, buttateli giù, teneri e freschi;
mescolateli a noi per dare vita
a una vivanda quanto mai squisita
degnà d'una medaglia con diploma
e che si gusta solamente a Roma".
Ecco la coratella coi carciofi
di cui parlar dovrebbero anche i sofi
ai quali per sapienza e competenza
spetta di divulgar la conoscenza...
la conoscenza ed il sapor sovrano
di questo piatto tipico e romano.

LAMPEDUSA E I SUOI PESCI

L'isola di Lampedusa ha una sua fisionomia caratteristica che la differenzia da tutte le altre isole italiane: è piatta, priva totalmente di vegetazione e, d'estate, arroventata da un sole cocente che la fa apparire come una fetta di melanzana frita posata sull'acqua. L'unico rappresentante del mondo vegetale è uno stento, rachitico ulivo che si trova a Cala Viola. Quando ho appreso tale denominazione romantica di questa minuscola località balneare, ho pensato che fosse una pretenziosa scopiazzatura toponomastica di ben più celebri località, come la Costa Azzurra o la Costa Smeralda e, invece, ho dovuto ricredermi perché, quando mi sono trovata su quella spiaggia al tramonto, ho constatato che tale nome colorato era proprio pertinente: infatti il mare nell'ora vespertina assume una fiabesca, incredibile colorazione viola chiaro che sfuma nel lilla, nel ciclamino e nel rosa.

Lampedusa è un'isola che rivela il proprio fascino gradualmente al turista che, dapprima, rimane disorientato trovandosi in un'atmosfera fuori dal mondo e poi ne rimane conquistato.

Nel 1978 avevamo preso in affitto una casa lì per il mese di luglio ed eravamo sbarcati sull'isola nella tarda mattinata; dopo aver preso possesso dell'alloggio, io lasciai i miei familiari alle prese con i bagagli da disfare e uscii per fare un po' di spesa onde approntare il pasto. Andai in un vicino negozio di alimentari e, dopo aver comprato ciò che mi occorreva, chiesi al negoziante dove potevo acquistare del pesce, ma quello m'informò che a quell'ora (era circa mezzogiorno) a Lampedusa i pesci-vendoli hanno chiuso del tutto la vendita; si accorse della mia viva delusione e allora dimostrò la generosa gentilezza e il grande senso d'ospitalità dei siciliani: lasciando in attesa le clienti che dovevano essere servite, uscì dal bancone dicendomi che lì vicino c'era la casa di un pescatore che probabilmente aveva riportato a casa dell'eventuale pesce invenduto e che mi ci avrebbe accompagnato lui. Così uscì dal negozio e si avviò con me che ero confusa da tanta cortesia. Giunti che fummo, bussò e alla donna che venne ad aprirci disse: - Cca c'è 'na signorina ca voli nu pocu di pisci; n'aviti? - La donna si mostrò costernata, come se fosse una sua mancanza il non potermi accontentare, e rispose: - Nonsi;

me maritu nenti purtò oggi, haiu sulu alacci. - E, per dimostrare che diceva il vero, soggiunse: - Vinissi a bidiri. - E ci pilotò in un locale attiguo all'ingresso.

Lì c'era un'enorme cassapanca azzurra lunga quasi come tutto il muro e alta più di un metro, la donna ne sollevò il coperchio e ai miei occhi stupefatti apparve una marea di argentei pesci ancora quasi guizzanti: la cassapanca ne era colma.

- E questi non sono forse pesci? - esclamai io con una domanda retorica.

- Sissignura, ma sunnu alacci. - ribattè lei con tono altamente dispregiativo.

- Bene, me ne dia tre o quattro. -

Me ne diede sei.

- Quanto devo? -

- E chi mi deve dari? Nenti! Alacci sunnu. -

Appresi poi che questi pesci, che loro chiamano alacci, sono della stessa famiglia delle sarde, ma grandi almeno il doppio, e li usano soltanto per conservarli sotto sale.

Tornata a casa con questo gentile omaggio ittico, tolsi agli alacci la testa, la lisca e le interiora: così aperti questi pesci erano grandi come una mano; quindi li passai a uovo e a pangrattato e, friggendoli, ne ricavai delle squisite cotolette di mare.

Francesca Grimaldi

NATALE A CASA BALZANI

Sembra la copia del titolo d'una commedia edoardiana, invece si svolge a Roma, nel quartiere antichissimo Monti, la famosa Suburra. A metà dicembre una telefonata, un invito di cuore "Cosa fate la vigilia di Natale? Venite, portate i vostri cari!". Accetto con gioia, pregustando una vigilia particolare, una gentilezza d'altri tempi.

Casa Balzani: difficile descriverla, mi dovrebbe aiutare l'eleganza di Proust, un pizzico di d'Annunzio e la vivacità della Serao. Primo fascino l'indirizzo: via dei Serpenti, angolo via Milano, quell'oasi di pace verde che è l'Istituto di Patologia del Libro, poi il portone del palazzetto ottocentesco, centinato e decorato da una fluttuante edera, le scale irte dagli scalini alti, ruvidi di peperino consumato, sui pianerottoli mattone nelle bianche-nere, ora introvabili, ricordo di un lontano rimodernamento del primo Novecento.

Si entra sereni e contenti: ci aspetta una serata particolare. Siamo ricevuti dai veri padroni di casa, i due gatti, che socievoli e mondani, ci accompagnano al salone attraverso sale, salette, studioli dalle pareti nascoste, perché i loro stigli sono pieni zeppi di tutto, libri, affiches, porcellane, foto: impossibile enumerarli tutti, una passeggiata dei ricordi. Si entra nel salone, sul ripiano del pianoforte le ultime pubblicazioni sull'arte di Romolo Balzani, il grande, forse l'ultimo, tanto imitato, mai superato, cantore di Roma. Remo e Anna ne custodiscono la memoria che fanno vivere sempre presente. Romolo, la voce di Roma, non è assente, perduto o superato, ma sembra atteso, tornare da un concerto, da un concorso canoro, da una ripresa cinematografica, da una audizione. È con noi. Accompagnati, nel sottofondo, dalla sua musica, ci sediamo a tavola per il cenone. La cuoca? Ma è Anna che ripete ricette di tradizione scrupolosamente romana, tramandate da generazioni in casa sua, proprio di fronte al Pantheon. Un antipasto di mare, gli squisiti spaghetti al tonno dalla salsa densa e profumata, il perfetto - di cottura - pesce al forno circondato da carciofi romaneschi, dai gambi lunghi e diritti, una corona vegetale, dal cuore morbido e delicato. Piano piano arriviamo al dolce, anzi ai dolci di tradizione, pangiallo e panpepato, i fichi imbottiti e le mai superate ciambelline al vino. Ci fa digerire un soave cannellino dei Castelli.

Ci alziamo, ogni tanto, per leggere una antica locandina, per osservare meglio una foto che ci era sfuggita, per sfogliare una introvabile edizione, per curiosare e chiedere per saperne di più, ascoltiamo speciali registrazioni e ci sembra che Romolo Balzani sia nel salotto accanto tanto la sua voce è nitida e moderna. Per noi Romani Casa Balzani andrebbe visitata come un Museo, non credo ce ne siano ancora altre a Roma dove si possa respirare tanta romanità. È l'ora della S. Messa di Natale, è quasi mezzanotte. Usciamo portando con noi il profumo d'una madeleine capitolina.



Edvige Lugaro

UN THÉ DA "KLUNTJE-HAUS"

Quando le poche ore di sole sono solo un ricordo e la sera s'allunga precocemente, quando l'umido, breve giorno cede le sue tinte di madreperla all'oscurità algida e rapacemente protettiva, c'è chi d'impulso cerca il tepore d'un rifugio accogliente, come un ritorno dell'anima inquieta a dimensioni consuete, trascorse eppur intime. E tanto più impellente diventa l'esigenza quanto più ci si vuole isolare dal caos cittadino che precede le festività natalizie, alla ricerca di un'oasi di pace lontana da ritmi febbricitanti.

A tal proposito al n. 33 della Lange Geismar Strasse di Goettingen si trova la *Kluntje-Haus*. Già le vetrine dai ricercati addobbi invitano alla sosta: sontuosi servizi da *thé* in porcellana di Fuerstenberg, quelli più essenziali in terracotta giapponese, le tazze col motivo a penna di pavone di S. Pietroburgo, i *mugs* inglesi con motivi vittoriani di fiori e di gatti siamesi, giade cinesi e poi ancora filtri in vimini, in metallo a foggia di campanella o di casetta, multicolori scatole da *thé* in latta di tutte le dimensioni, con una preferenza decorativa per le ambientazioni notturne, con cieli punteggiati di stelle e mezzelune che fanno da sfondo a torrite e cupolate città da "Mille e una notte", a contemplativi mici d'argento sui tetti, ad orientali giardini con ponticelli aerei ed alberi di ciliegio che fanno tanto di scenografie da "Madama Butterfly".

Basta varcare l'ingresso per essere rapiti dagli effluvi che si sprigionano dalle più di 150 scatole rigorosamente allineate e numerate dietro il banco, le cui etichette evocano spezie esotiche, profumi del Sud: *Tropenfeuer* (Fuoco dei tropici), *Venezia-Rose*, *Rabarbersahne* (Panna di rabarbaro), *Sizilien-Traum* (Sogno di Sicilia), *Ali Babas 40 Düfte* (I 40 profumi di Ali Babà)...

Gli aromi che maggiormente s'impongono all'olfatto sono quelli della cannella, delle scorze d'agrumi, dello zenzero, della rosa selvatica che ci conducono, superati i pochi scalini, all'attigua sala da *thé*.

Sono le quattro del pomeriggio, qui l'ora del *thé*: ci s'incontra tra studenti, tra colleghi, tra amiche, tra innamorati ma si viene anche per leggere un libro, scrivere una lettera o semplicemente per abbandonarsi a quella sensazione di completo agio, di benessere psicofisico, di comfort

spirituale, nota con un'espressione tipicamente tedesca e pressoché in traducibile che porta il nome di *Gemütlichkeit*.

Il concerto per clarinetto e orchestra di Mozart ci accompagnerà per questa sosta tra le eleganti sedie in ciliegio dall'imbottitura verde a righe, i tavolini coi centrini smerlettati e le candele accese, le consolle con le specchiere in domestiche atmosfere memori di un metropolitano Art Nouveau, qui nella sua inflessione di nordico Jugendstil, coniugato ad un più provinciale Biedermeier. Alle pareti ghirlande di fiori secchi, mensole con libri sulla storia del *thé*, ottocentesche oleografie con ninfe silvestri ed ondine del Reno.

La carta propone vari Darjeeling, Assam, *thé* di Ceylon e di Giava, fino a quelli verdi cinesi e al russo Karawan dal deciso sapore affumicato, senza dimenticare quelli aromatizzati, il Roibos alla vaniglia o all'arancio, le tisane alle erbe o alla frutta. Né mancano i caffè alla viennese, l'*irish coffee* e la cioccolata russa con rum e panna ed infine anche il dolce al lampone, quello alle mele e, il più richiesto, al formaggio.

Considerando il periodo natalizio, sarebbe quasi d'obbligo scegliere il *Weihnachtstee* (*thé* di Natale) aromatizzato con cannella, chiodi di garofano, scorze d'agrumi, mandorle e vaniglia o altrimenti la recente creazione della casa, il *Winterkaffee* (caffè d'inverno) similmente trattato con vaniglia, cannella e cardamomo o ancora la tipica bevanda natalizia dei paesi freddi: il *Glühwein*, un *vin brûlé* speziato con cannella, noce moscata e chiodi di garofano....

Per fortuna viene in soccorso il gentile signor Eugen, l'attuale proprietario del locale, il quale non ha dubbi e con amabile decisione fuga qualsiasi incertezza proponendo un robusto, corroborante *thé* della Frisia orientale. Questo viene versato, come di prammatica, su cristalli di zucchero, *Kluntjes* secondo la denominazione locale, disposti sul fondo della tazza, e accompagnato da una nuvola di panna liquida.

E si parla, sulle note di Mozart, a lume delle candele, del *feng-shui*, e di vacanze a St. Peter Ording, sul Mar del Nord, di Sicilia e di Placido Domingo all'Arena di Verona.....

Si parla ancora, aprendo la zuccheriera di Fuerstenberg per un altro *Kluntje*, riempiendo l'ennesima tazza di *Ostfriesen-Blatt*: una ceramica smaltata con l'antico ideogramma cinese del *thé*.

Mario Lunetta

Omaggio a Mario dell'Arco

VINO BIANCO

Quer giorno che pioveva vino bbianco
e tutta Roma ne venne sommersa,
quella vorta che er cielo mai fu stanco
de annaffià 'nsieme a Bacco l'universo,

s'incontrorno 'sti du' poveti strani
fatti de la sostanza de li dei sogni:
ereno vivi e pareveno vani,
ripieni de tristezza e de vergogna.

Uno era nominato Peppe er Tosto
e s'ingegnava a costruì sonetti;
l'antro tirava su netto e composto
un arco, un sole, un ponte d'angeletti.

Censore er primo, architetto er seconno,
se strinsero la mano a bocca chiusa:
d'antre parole nun è degno er monno,
meio er silenzio cupo de la musa.

Sotto Castello guardaveno Fiume,
mentre Roma 'mbriaca se fotteva.
L'alluvione celeste dava lume:
la bocca dei du' matti lo beveva.

Era 'na luce chiara che de botto
puliva la monnezza de le strade,
'na furia tranquillissima, 'n pancotto
de dorcezza che tutti li pervade:

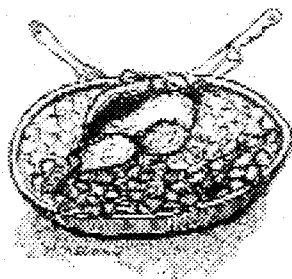
e er Tosto cor Faciolo chiotti chiotti
senza parlà vanno a l'appuntamento

co' tutti l'antri matti galeotti
che masticheno amaro controvento.

Facile mette 'n piazza i nomi loro
a 'sto momento che fa schifo ar cazzo:
so' nomi scritti a caratteri d'oro
e nun giòcheno a mora o rubbamazzo.

So' nomi de poveti sognatori
che a nominalli viè da ride e piagne:
Pascarella, Trilussa co' l'allori,
Zanazzo e er cacciatore de magagne

Mauro Marè, che l'inferno de Roma
ha visto come allegoria de morte:
Dell'Arco croma, lui dura biscroma
che ha giocato co l'ombra de la sorte.



Giuliano Malizia

LA MERENDA SPARITA

E tutte le mattine la medesima storia, anzi il medesimo ritornello orchestrato con le note di lamentele sempre identiche, accompagnate da parole spesso incomprensibili.

“M’hanno arubbato la colazione; sì, me l’hanno arubbata”, e giù una pioggerella di lagrime e colpetti di tosse intervallati da grossi sospiri. Di quell’aula della scuola era ospite l’asilo infantile ovverossia la scuola materna. Una quarantina di mocciosetti ogni giorno ne combinava una, per cui la maestra non ce la faceva a dare retta a tutti; per cui la denuncia del derubato non fu del tutto accolta. E questo accadeva da alcuni giorni. Qualche parola di conforto con l’invito a tutti a cercare bene la colazione; nulla di nulla, il canestrello era lì, affinché tutti potessero date il proprio aiuto. “Maestra - si senti dire di tanto in tanto - la corpa è de Luigginò che se magna sempre la colazione mia.”

“Nun è vero, è lui che se magna la mia”.

Così, tra una denuncia e l’altra, e tanti piagnistei, si sperava che la colazione venisse fuori. Si creò un gran polverone, ma non venne fuori un bel niente. La maestra, per evitare il caos e le accuse inventate di sana pianta, pensò di non interrompere i suoi interventi, sperando che il furto venisse scoperto.

I canestrelli stavano buoni buoni appoggiati alle pareti dell’aula; la colazione non poteva essere scomparsa così come sparisce una nuvola di fumo. Intanto il bambino, vittima del furto, non si dava per vinto continuando a piagnucolare: “M’hanno arubbato la colazione”... e giù lagrime a non finire. Finalmente, dopo tanti piagnistei, la maestra prese una decisione giusta: “Aprite tutti il vostro canestrello; che io veda le vostre colazioni.”

L’obbedienza fu corale.

Quante leccornie! Quanta grazia di Dio! La pizza del fornaio; il cornetto, la ciambella coperta di zucchero, biscotti, pane e mortadella. Era tutto uno spettacolo; l’acquilina in bocca cresceva a vista d’occhio.

“Bravi - disse la maestra - restate con il canestrello aperto, e che nessuno tocchi niente!”. Uno per uno i canestrelli stavano aperti in attesa di giudizio.

A un certo punto una vocina urlò: “La colazione mia nun c’è. Me l’hanno arubbata. Mo che me magno?” e giù lagrime.

La maestra guardò con molta attenzione tutti i canestrelli e quando fu davanti al derubato, gli chiese: “È vero. La colazione è sparita tra le mani di qualcuno. Mangerei anche tu, vedrai. Che avevi nel canestro per fare la colazione?”

E il pupo rispose: “Un sordo de ghiaccio.”



*Mauro Marè**

SARVATORE

Mò stateme a senti: prima de tutto,
bisogna battezzallo ‘sto preciutto!
J’amanca la parola, quant’è bello,
bianco e rosso, me pare mi ‘fratello!
Ce passo le giornate còre a còre
e j’ho messo de nome: Sarvatore.
L’ho sistemato drento la cucina,
messo pe’ dritto in una cassetina
e l’affétto co’ cura e co’ dorcezza,
ogni tajata pare ‘na carezza,
je vojo tanto bene e je l’ho detto,
se pò dì che l’affétto co l’affétto
perché er preciutto è come un regazzino,
poro fijetto, quanto sei carino!
Ne tajo piano piano ‘na fettina
poi n’antra, ma che venga fina fina!
Poi l’arzo co’ le deta una pe’ una
pe’ speralla a la luce de la luna
e poi mettella su la carta ojiata
che schiocca e ciarimane spiaccicata
(così ho scoperto facenno st’assolo
la vocazione der pizzicarolo!).
Ce vò er pane abbruscato sur bracere,
un frizzantino rosso ch’è un piacere,
tre quattro amichi pe’ di ‘na parola,
mezzo toscano e... tocca la viola!
A forza de tajallo a più nun posso,
semo arivati già vicino all’osso
e mò che sta vicino a quanno more
er preciutto s’esarta ner sapore
e in fonno è forse un pò come la vita
che ce pij gusto quanno ormai è finita!

ITALIA E FRANCIA: UNA RIVALITÀ A TAVOLA

Pare che De Gaulle, per spiegare le difficoltà che incontrava a governare la Francia, ricordasse che si tratta d'un paese dove si producono 365 varietà di formaggi. Se i nostri politici avessero la stessa verve potrebbero replicare che l'Italia sta peggio, dato che vi si producono almeno 730 varietà di formaggio, dalle Alpi al Lilibeo per risalire poi da capo Teulada a Santa Teresa di Gallura.

La varietà delle tradizioni gastronomiche è conseguenza certo del clima e della natura dei terreni, ma anche di diversità etniche, storiche, culturali; e non c'è dubbio che gli Allobrogi, i Sanniti, i Veneti, i Siculi, gli Etruschi, i Liguri, gli Apuli e così via, ancora identificabili nel loro modo di parlare il nostro latino di oggi, che si chiama italiano, siano così diversi anche nelle loro inveterate abitudini culinarie.

La Francia invece, a parte le periferiche appendici alloglotte e gli influssi climatici, è un grande e compatto nucleo celtico, anche se campanilista e litigioso al punto che solo i Romani riuscirono ad unificarlo politicamente.

Noi invece siamo così uguali agli occhi degli altri, ma diversi fra noi, che anche la cucina italiana è caratterizzata da diversità incredibili, che vanno dalla *bagnacauda* alla *caponata*, dal risotto alla milanese alle orecchiette baresi, dal brasato di manzo all'agnello cotto alla brace, dal panettone al panforte, alla pastiera, ai cannoli e alle *seadas*.

Intendiamoci: questa straordinaria varietà italica si ritrova in ogni campo della cultura e non solo di quella culinaria. Prendete la pittura: senza riandare alle tante illustri scuole di pittura regionali italiane dei secoli d'oro, basta fermarsi all'ormai commercialmente mitico Ottocento, tanto réclamizzato nella sua certa superba ed illustre espressione francese. Bene, dico io: ma dove troverete in Francia la prorompente diversità delle scuole regionali italiane? Da Tranquillo Cremona a Segantini, da Fattori e i Macchiaioli a Palizzi e Morelli, da Caffi e Favretto a De Nittis, da Boldini a Enrico Coleman, da Sartorio a Cambellotti e Roesler Franz...e - anche stavolta - non avrei finito.

Per finire, invece, parliamo del vino. Da noi in Italia Meridionale e in Provenza furono i Greci ad introdurre la coltura della vite. In tutta

l'Italia peninsulare probabilmente già nell'VIII secolo av. Cr. la produzione del vino era diffusa, tanto che gli stessi Greci ribattezzarono quella terra benedetta *Enotria*, cioè la terra del vino. I soliti Romani poi diffusero la civiltà del vino in tutto l'*héxagone*, che oggi vanta la qualità dei suoi nettari, famosi in tutto il mondo, tanto più che alla loro celebrità ha largamente contribuito la vicinanza della Gran Bretagna, uno dei piloni del ponte atlantico anglosassone. Anche la varietà dei vini francesi è notevole, dal Borgogna allo *Chateauneuf du Pape* passando per il *Beaujolais*, dai vini alsaziani a quelli della Loira, passando per lo *Champagne*, per finire con le tante varietà che vanno sotto il nome di Bordeaux e trascurando il modesto vino di cui Béziers si vanta (ma perché?) d'essere la capitale.

Ma anche qui la varietà dei vini italici è infinitamente maggiore e non ha uguali. Dai Valtellina cantati da Carducci al Gattinara enfaticamente elogiato da Carlo Porta, dal Barolo al Barbaresco e agli altri vini piemontesi (ottima la dura Barbera delle piole d'un tempo) ogni regione presenta le sue molte varietà di vino: per dirne solo alcune l'Amarone, capofila delle tantissime denominazioni trivenete, così diverse l'una dall'altra; il Brunello, il Montepulciano già cantato dal Redi, i vari Chianti, il Verdicchio, i vini del Lazio e d'Abruzzo, quelli tanto caratteristici di Puglia (specie, ma non solo, della penisola Salentina) e di Campania, l'Aglianico di Lucania e il Cirò, il Nero di Avola, e il Vermentino di Gallura...e, badate, ho tralasciato per ovvi motivi di brevità un'infinità di nomi degni tutti di grande lode, delle regioni citate e delle altre.

Per concludere vorrei che qualche nostro illustre politico riuscisse a consegnare alla Storia un altro detto memorabile: "Sono fiero d'aver potuto e saputo governare un Paese in cui si producono (e - alla faccia di *Mc Donald's* - si bevono) tante centinaia di varietà così diverse di ottimo vino"

I "CELLEI" DI NEROLA

Per questa mia rubrica gastronomica, non pretendo che mi si ricordi come rapsodo della cucina nostrana né come gourmet di provincia ma semplicemente come raccontatore di ricette. Oggi vado a Nerola per i *cellei* - un'antica pasta - che la signora Piera, con l'aiuto delle sue amiche, ha promesso di evocare per noi.

Per carità non chiedetemi il significato di quest'etimo astruso e bizzarro, con il quale qui indicano il tipo di pasta. *Cellei*, credo, debba considerarsi un "Cammeo linguistico" che la gergalità sabina talvolta propone. Ora, non volendo tediare il lettore con una dissertazione glottologica e prediligendo massimamente la gastronomia, passo a descrivervi la pietanza, con i suoi aromi e sapori.

All'ombra del Castello di Nerola - portato, di tanto in tanto, alla ribalta della cronaca, da sfilate di moda, feste blasonate, mostre, convegni e "zingare" televisive - vive il popolo sabino con la sua quotidianità gastronomica sempre più contaminata dai surgelati e dalla omologazione alimentare suggerita dal piccolo schema. Pertanto, solo di tanto in tanto, certi piatti della memoria vengono preparati o semplicemente raccontati.

Mi piace immaginare che questi *cellei* nerolesi siano la sinopia o, se volete, un abbozzo delle più pregiate paste alimentari, già in uso a Napoli, presso le mense nobili, in età rinascimentale. A Nerola i "regali spaghetti" approdarono portati dal viceré di Napoli, don Raimondo Orsini che, negli anni in cui visse e regnò - siamo nell'ultimo quarto del secolo XV - usava trascorrere l'estate, nei suoi possedimenti sabini, con la consorte donna Giustiniana. Probabilmente, mentre un cuoco di corte preparava "*li maccaruni*" per il suo Signore, una donna del luogo, che aiutava in cucina, ne catturò le sembianze e tentò imitarli con la pasta del pane. Fu così che nacquero i *cellei*. I gusti d'allora erano certamente diversi; raccontano le cronache che si dividevano "... con butirro, cacio, petrosemolo, cannella et zuccaro"; il sugo di pomodoro sarebbe venuto molto più tardi.

È un freddo pomeriggio di novembre inoltrato. Salgo al borgo per tempo, in modo da assistere alla preparazione di questa antica vivanda.

Il rustico che ci accoglie, anche se non antico, è di per sé un contenitore di cose d'altri tempi. Il camino è acceso; intorno, le lucide profondità dei rami, recipienti di coccio, scifi di legno, oggetti della "cultura materiale".

Su una plateale spianatoia, le donne stanno manipolando la pasta, lievitata per tempo; la stessa che si usa per confezionare il pane ma alquanto più soda. Dalla candida meteora dell'impasto, staccano dei pezzi e li allungano in cilindretti dello spessore di un paio di centimetri che quindi tagliano in tanti "gnocchetti". Ora, da ciascuno di questi frammenti, stropicciati con perizia estrema tra le palme delle mani, estraggono dei sottili quanto approssimativi spaghetti che adagiano su una tovaglia infarinata, nell'attesa della cottura.

Alla intensa laboriosità occorrente per la confezione dei *cellei* si contrappone la semplicità del condimento, uno dei più ingenui e casti del cucinario sabino. Un olio extravergine, di queste colline dove frigola e s'imbionda l'aglio, a cui va aggiunto, poi, un viatico - siamo in novembre - di nere olive snocciolate. Subito dopo pomodoro in bottiglia, sale e l'intrigante fortore del peperoncino.

Ricordo che le paste senza uova, fatte in casa, non vogliono sugli elaborati tantomeno di carne. Cotti e scolati i *cellei* sono sposati al sugo - preparato mentre la pasta cuoceva - con l'unica testimonianza di abbondante prezzemolo tritato; l'uso del formaggio è oltremodo blasfemo. Si va in tavola. S'avverte in questo piatto la semplicità e la saggezza del mondo contadino; sapori remoti resi attuali dalla perizia delle esecutrici. Tra una forchettata e l'altra osservo due olive del condimento che dal piatto mi fissano con piglio "andaluso". Sembrano i neri occhi della cuoca. La serata trascorre. Le portate che seguono sono solo un pretesto per terminare la cena. Nel camino il ciocco poderoso licenzia con le faville un sincerissimo fumo - al diavolo gli ecologisti cultori del meta-no - mentre sui tetti di questo antico borgo corre la tramontana nel suo larghissimo letto, dagli introvabili argini.

IL CIBO DEI BYKKO

-“Mamma, un Bykko!”- La voce leggera ed eccitata di mia figlia aveva rotto all’improvviso il silenzio del tramonto sulla veranda della nostra casa. - “Un Bykko!” - aveva ripetuto agitando le mani verso l’alto ed indicandomi la forma oblunga e trasparente che si librava sopra il tetto, facendosi trasportare da un refolo di vento serale.

Poi la piccola, memore dei consigli che le erano stati dati, era corsa in casa evitando agilmente i giochi sparsi sul pavimento e s’era chiusa nella sua stanza, serrando la porta con un paletto. Sopra di noi, la forma verdognola rimaneva immobile, ondeggiando lievemente, quasi volesse osservare i nostri tramestii, la nostra vita quotidiana in questa casa di frontiera, affacciata sul nulla d’una valle riarso e secca, ove una volta scorreva il fiume ed ora masse di detriti scendevano zigzagando a fondo valle per perdersi in un mare di ciottoli scabri ed acuminati che delimitavano la riva d’un mare scomparso ed evaporato dopo la catastrofe. Mia figlia non ricorda né il fiume, né il mare: aveva pochi giorni di vita quando il cielo s’era diviso in due parti ed una luce abbagliante era scesa sul pianoro che digrada alla spiaggia. Era stato un chiarore impossibile da guardare, tanto che chi l’aveva fatto aveva perso poi la vista ed anche chi non era corso a ripararsi ne aveva patito le estreme conseguenze; noi eravamo casualmente in cantina: io stavo cercando una vecchia culla che era stata di mia madre, e la piccola era con me, in braccio, in attesa della poppata. Mio marito non c’era. Da giorni i contadini della valle percepivano nell’aria qualcosa d’infido e si erano radunati al granaio a mezza costa per decidere cosa fare.

La luce era scesa direttamente sul suo tetto e tutto s’era dileguato in pochi istanti, attrezzi, bestie, fienagione. E uomini... Sul terreno era rimasta solo una macchia scura che l’aveva inciso in profondità e mutato in un’accozzaglia di sassi aguzzi come quelli che avevano trasformato anche il fiume in un sentiero di pietra, destinato a perdersi in un mare di pietra. La sfera luminosa era rimasta sulla valle per una settimana, devastando tutto. La nostra casa era l’unica costruita in muratura, l’incendio che ne era seguito aveva rovinato il tetto e parte dei mobili, ma le pareti avevano retto e più tardi non era stato difficile ricostruire quan-

to distrutto. La sera in cui eravamo rientrati finalmente in casa smettendo di dormire in cantina, mia figlia - guidata da un sesto senso - aveva gattonato sino alla sua camera e aggrappandosi alle coperte s’era sollevata in piedi, indicandomi poi di volere essere messa a letto; io l’avevo accontentata commossa, pensando che quel semplice gesto fosse una sorta di riappacificazione tra la valle distrutta ed i suoi abitanti superstitti, ma mi ingannavo.

I primi Bykko erano apparsi la sera seguente venendo da ovest, da dove una volta c’era il mare. Sembravano piccole nuvole di calore, ma nessuna nuvola si è mai mossa in branco, facendo acrobazie nel cielo limpido del tramonto. Noi non sapevamo né cosa fossero (non lo sappiamo nemmeno ora), né che nome avessero: fu mia figlia a chiamarli Bykko perché quello era il nome di un mostriciattolo di peluche che si era salvato dall’incendio e le faceva compagnia ogni notte, prima di addormentarsi, e le nuvole colorate ne assumevano vagamente la forma quando si disponevano a gruppi sopra i tetti delle case, in attesa di qualcosa. Quella prima sera tutti noi ci eravamo guardati sconcertati, nessuno aveva mai visto nulla di simile; non erano nuvole, non erano uccelli, non avevano braccia, gambe, testa, occhi, non parlavano, se si esclude una specie di sospiro lento e viscido che esalavano dopo il pasto, prima di scomparire ad est, nell’oscurità più fonda della notte. Imparammo poi che i Bykko mangiavano solo una volta al giorno ed il pasto d’uno d’essi serviva da cena a tutto il branco, poiché al suo termine tutti sospiravano insieme e quel mucchio di suoni scordati metteva ripugnanza, tanto che dovevamo tapparci le orecchie e sperare di non sentirlo più fino al giorno appresso, quando tutti i Bykko, all’imbrunire, sarebbero tornati volando sulla valle. Né c’era modo per scacciarli: sassi lanciati da fronde, sterpaglie infuocate, pertiche appuntite e fiaccole non erano servite a nulla; i Bykko apparivano invulnerabili. Schivavano i sassi dividendosi in più parti tanto che le pietre li trapassavano senza sfiorarli, si raggomitolavano invece se avvicinati dalla fiamma, ma non s’incendiavano. Non si potevano neppure bucare, perché ogni oggetto puntuto sembrava combattere contro mulinelli d’aria colorata che si spostavano velocemente da un punto all’altro del cielo, fuggendo ogni possibilità di scontro.

Dopo qualche giorno i Bykko avevano imparato ad entrare nelle case. Ci accorgemmo che qualsiasi pertugio, anche minimo, consentiva loro

d'infilarsi per ogni dove. Piccole fessure di porte e finestre, canne fumarie, perfino i pertugi delle serrature permettevano alle nuvole di invadere le nostre stanze. Fu ancora mia figlia ad accorgersene per prima, svegliata di soprassalto da un coro di bisbigli biascicati attorno al suo letto. Da parte sua vi fu un solo lungo singhiozzo, ma bastò perché riuscissi a prenderla in braccio e ad allontanarmi di corsa, inseguita da un serpente di nuvole verdi che si dipanava a mezz'aria, sibilando ed aggrovigliandosi su se stesso per la sconfitta. Da quella notte abbiamo dormito assieme: lei mi guarda mentre mi corico, poi si avvicina alla finestra e, scostata la tenda, osserva il ciclo. - "Niente Bykko" - mi dice con la sua voce infantile agitando l'indice e questo significa, nel nostro linguaggio segreto, che per addormentarla debbo raccontarle una storia, come feci quella sera per tranquillizzarla. - "Raccontami della valle" - mi chiede allora mia figlia.

E sempre mi obbliga a raccontarle la storia di questi posti prima che scoppiasse la palla di fuoco ed il cielo si spaccasse, e prima dell'arrivo dei Bykko. Poi lei vuole che le dica degli abitanti della valle, di quanto fossero numerosi e di come vivessero in pace tra loro. Vuole anche che elenchi tutti i loro nomi, partendo da quelli più vecchi che sono partiti da qui in tempi ormai lontanissimi per arrivare a chi è andato via di recente, all'improvviso, senza salutare nessuno. E ancora, con la voce già assonnata, mi chiede cosa mangerà domani e dopo una piccola esitazione cosa mangiano i Bykko che sente frusciare sulle tegole del tetto. A metà della mia risposta, le si chiudono gli occhi e io me la metto accanto, sorveglio il suo respiro e lo sento tranquillo e regolare e fingo d'essere felice. Ma è una felicità che dura poco perché io so cosa mangiano i Bykko e so perché giorno dopo giorno la valle è sempre più vuota e non ci sono più né adulti, né bambini.

Noi siamo il cibo dei Bykko.

Mario Mazzantini

SE DIVENTO MALVAGIO

Hanno spesso
automobili
e niente itinerari.

I percorsi
che ho fatto,
e posso dire
conosco,
non li dico
a nessuno di quelli:
li faccio da solo
e allestisco
una griglia
sulla quale
farne molti
alla brace
se divento
malvagio.

E CHI NON BEVE CON ME...

Sarà stato bianco o rosso, quel vino che *gnà* Nunzia vende a Compare Alfio di Licodiano?

Io dico rosso: cupo, brunito, di quella tinta che assume il sangue quand'è rappreso; tanto che c'è da giurarlo, l'uno si confondeva con l'altro, tra i fichidindia della Canziria, sul corpo pugnato di Turiddu dalla cui gola squarciata gorgogliava un fiotto spumeggiante.

Del resto, non è nera l'uva che la maliarda Lola sogna? Nella cabala dei sogni, si sa, l'uva nera significa grani di lagrime luttuose: l'incubo premonitore agita la notte della bella peccatrice che, con vent'anni di meno del marito compare Alfio, non ha resistito ai gagliardi assalti di Turiddu, fresco di naja.

Nera l'uva, dunque, rosso quel vino, che a Vizzini, centro agricolo dei Monti Iblei nel catanese, intride tutta la trama di *Cavalleria Rusticana*. Con un curioso crescendo nei rimbalzi che la vicenda fa passando da una versione all'altra.

Nella prima versione in prosa che Verga incluse nella raccolta *Vita dei campi* (Milano, Treves, 1880) di quel torbido vinaccio non c'è che un vago sentore. Sommo nell'arte di togliere, Verga poco concede al colore locale e lascia nella penna dettagli che suonerebbero, al suo rigore stilistico, facili concessioni al folclore: cui solo consente che nel dichiararsi diciamo così «formalmente» il duello, Turiddu e Alfio si scambiano il bacio della sfida; al quale Turiddu aggiunge, quale solenne promessa di non mancare, un morso all'orecchio dell'avversario.

Ma per il resto, c'è ben poco di conviviale nell'asciutta novella: l'osteria è citata di straforo, come luogo in cui Turiddu va a smaltire l'uggia con gli amici dopo che, tornato il carrettiere, il giovanotto è costretto a girare alla larga dalla stradicciuola ove ha la casa *gnà* Lola.

E poi l'unica volta in cui s'accenna a una bevuta è nel rapido incontro fra i due uomini: Turiddu ha già capito, dall'atteggiamento dell'altro, che aria tira; ma prova a fare un gesto distensivo, presentando al carrettiere un bicchiere. Ma compare Alfio lo scansa colla mano: quel sorso rifiutato, nella gesticolazione ritualistica della cultura siciliana, ha un chiaro significato di sfida. Da quel momento la vicenda precipita svel-

tamente verso l'epilogo cruento.

Il passaggio dalla novella al dramma ha fatto storia nelle cronache teatrali italiane: sia per il successo che arrise alla memorabile prima (Torino, Teatro Carignano, 14 gennaio 1884) sia perché a impersonare Santuzza fu nientemeno che la Duse.

La versione teatrale non sfugge alle esigenze sceniche: ciò che nella originaria stesura in prosa era affidato a una tecnica narrativa per omissioni, con una concezione cronachistica che della vicenda salta tutti i passaggi intermedi, ora, nel trattamento teatrale s'espande a tal punto che, per eccesso di concessione al genere finisce (troppa grazia!) col presentare una soverchia carica di forti tinte in chiave società-contadina-primitiva.

Già il sottotitolo («scene popolari») sembra voler lanciare un segnale al pubblico borghese di quella felice stagione teatrale torinese: l'autore confeziona verosimilmente un «prodotto» nel quale le ragioni della originaria ispirazione debbono conciliarsi con un tipo di aspettativa convenzionale, nutrita dai temi dell'adulterio e del «triangolo» amoroso. Un altro indizio è dato dallo spostamento dell'asse centrale della vicenda che nel dramma sterza verso il sentimentale, non a caso personificato dalla protagonista femminile, che sostituisce quello maschile nel ruolo portante della vicenda.

Tali essendo le ragioni del mutamento che si possono agevolmente registrare in questo primo passaggio, è chiaro che qui il folclore si espande, dando assai più spazio a quei momenti conviviali che invano avremmo cercato nella secca cronaca della primitiva novella.

Cominciamo col dire che il vino diventa l'epicentro stesso dello svolgimento: ché *gnà* Nunzia, la madre di Turiddu, - della quale nulla ci diceva il novelliere - qua gestisce una bettola con tanto di frasca appesa all'uscio: lì quelli di Vizzini vanno a colmare i loro fiaschi, sapendo di trovarvi anche il rosso che Turiddu va periodicamente a caricare a Francofonte.

E tra i primi avventori a comparire c'è proprio Compare Alfio, con un fiasco in mano:

Che ne avete ancora di quello buono da sei soldi, gnà Nunzia?

E la donna:

Vado a vedere. Turiddu doveva portarne oggi da Francofonte.

Al che l'uomo le risponde:

Vostro figlio Turiddu è ancora qui. L'ho visto stamattina. Non ha il berretto rosso da bersagliere?

È una prima avvisaglia: lo spettatore è avvertito. Con quella, ancora ignara, del carrettiere, è già la seconda testimonianza - dopo quella della gelosa Santuzza, che ne conosce invece le ragioni - che il bel reduce non la conta giusta: la verità è che invece di andare a Francofonte, s'è infilato tra le lenzuola di Lola, profumate di spighetta, approfittando dell'assenza del marito.

Gnà Nunzia non è priva d'un suo rustico garbo, come bettoliera, se ritornando col fiasco colmo, dice a compare Alfio:

È meglio di quell'altro, compare Alfio; me lo direte poi, quando l'avrete bevuto, buon pro vi faccia. Diciotto soldi.

Ma, si sa, quel buon vino andrà di traverso al vetturale (già: «vetturale» in luogo dell'originale «carrettiere»; un'altra spia, se vogliamo, dell'imborghesimento anche lessicale che subisce il dramma rispetto alla scarsa essenzialità dell'originale; per limitarci alla lunga didascalia che precede lo sceneggiato, vedasi «piazzetta», «chiesuola», «panchettino», «portoncino», «stradicciuola», «casetta»...).

E anche il gran brindisi che Turiddu, smargiasso, offre a tutta la compagnia, in quella scena corale che è un po' l'acme sonoro del dramma, prima del cruento epilogo, è attraversato da segnali nervosi che non lasciano presagire niente di buono.

Il coretto è lì, impettito, con tanto di figurette di contorno (non manca neanche lo zio Brasi, stalliere, col suo olezzo da stallatico: che volete, il folklore vuole anche le sue risultanze olfattive ...); quel poco rosso di Francofonte che c'è rimasto ha fatto il giro dei bicchieri: *Allegria!* cantano i comprimari.

Quand'ecco compare Alfio.

Turiddu ci prova:

Venite qua, compare Alfio, ché avete a bere un dito di vino con noi, alla nostra salute l'uno dell'altro e gli colma il bicchiere.

Ma l'altro, respingendo il bicchiere col rovescio della mano:

Grazie tante, compare Turiddu. Del vostro vino non ne voglio, che mi fa male.

Con quel che segue.

L'ultimo accenno al vino è già torbido del presentimento di morte: Turiddu si congeda dalla madre con parole che la vecchierella non inten-

de; e non resta al figlio che giustificarsi così:

Dico così, come parla il vino, che ne ho bevuto un dito di soverchio.

Sono le sue ultime battute prima del rapido duello nelle macchie di fichidindia della Canziria.

Col terzo e definitivo passaggio a melodramma, andato in scena al Teatro Costanzi di Roma la sera del 17 maggio 1890, la *Cavalleria Rusticana* s'allontana ancora di più dal rude modello dell'originaria novella.

Oleografica e ammiccante, la partitura di Mascagni prosegue, esaltandone i colori in chiave di *musical* a forti tinte, la rilettura convenzionale della vicenda: sicché è lecito dubitare che siamo in presenza del manifesto del verismo in musica.

Di quei massari, campari, vignaiuoli e carrettieri che le due versioni verghiane delineavano di sfuggita, senza concessioni alla mitologia (tutta urbana e letteraria!) della campagna, che c'è rimasto nel coretto di paesani cui Giovanni Targioni-Tozzetti e Guido Menasci, i due autori del libretto, mettono in bocca queste bucoliche filastrocche?:

*Gli aranci olezzano sui verdi margini
cantan le allodole tra i mirti in fior;
tempo è si mormori da ognuno il tenero
canto che i palpiti raddoppia al cor.
In mezzo al campo tra le spighe d'oro
giunge il rumore delle vostre spole,
noi stanchi riposando dal lavoro
a voi pensiamo, o belle occhi di sole.
O belle occhi di sole, a voi corriamo,
come vola l'augello al suo richiamo.*

Che delizioso quadretto!

È il trionfo della melodia solare, mediterranea, nella quale un verismo di seconda mano si esaurisce in bozzetti di maniera. Con in più, i passaggi d'obbligo del melodramma, che assegna al triangolo tenore-baritono-soprano le loro brave arie. Alfio, con l'inno del carrettiere; Santuzza, l'aria della disonorata; Turiddu (omaggio alla centralità del tenore) la sortita, ad apertura di sipario, in versione sicula e poi l'aria del brindisi.

Già, il brindisi. C'è da giurare che nel lungo tragitto che ha percorso dalla novella al dramma e da questo al melodramma, quel robusto rosso di Francofonte ha perso non poco della sua primitiva forza.

Sentite qua:

*Viva il vino spumeggiante
nel bicchiere scintillante,
come il riso dell'amante
mite infonde il giubilo!
Viva il vino ch'è sincero
che ci allietta ogni pensiero,
e che affoga l'umor nero
nell'ebbrezza tenera.*

Se l'aggettivazione è sintomatica, occhio a quello «spumeggiante»: diluito e slombato, i coristi del Costanzi, quella sera, hanno degustato un vinello frizzantino. Un vino che sta bene in scena, suavia; che possa essere tracannato senza conseguenze perigliose per le masse corali.

E fa bene compar Alfio, buongustaio, a rifiutarlo e a replicare così al drudo di sua moglie:

*Grazie, ma il vostro vino non l'accetto.
Diverrebbe veleno entro il mio petto.*

E si capisce: che c'è rimasto più di genuino, in quel rosé che fa persino le bolle?

Ugo Onorati

UN PRANZO DI NATALE FINITO "MALE"

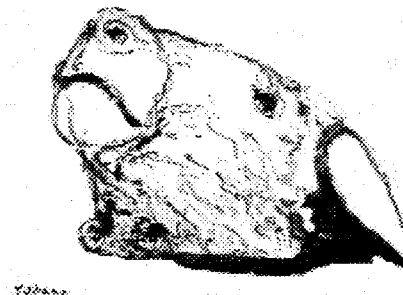
La tradizione vuole che il pranzo di Natale si ripeta immutabile, ogni anno, come le battute di un copione: nell'ordine delle portate e nei rituali di contorno. Alle tredici in punto mio nonno, invocato da figli e nipoti con la formula: "Vi chiediamo la paterna benedizione", stende la sua mano sul capo di ciascuno dei genuflessi (per prima mia madre che è la più grande) e accoglie da ciascuno un fugace bacio della mano. Quindi il patriarca recita una preghiera di ringraziamento per il cibo che il Signore ci ha donato e si siede a capo di una lunga tavola che sfavilla, *semel in anno*, per i servizi buoni di cristallo di Murano e di posate d'argento, disposti perfettamente su tovaglie ricamate generazioni prima da nonne e bisnonne con infinita varietà di cotoni variopinti per dare vita a fiori e frutti impreziositi da impensabili sfumature di colore.

Dalla cucina accanto, dove le donne di casa hanno passato gli ultimi due giorni per i preparativi, arrivano gli antipasti: prosciutto, salame, lonza, coppa e guanciale con contorno di olive bianche e nere, condite e affumicate, piccanti e dolci, oltre melanzane e zucchine marinate, carciofini e cetriolini, sottoli e sottaceti. Di ogni cosa si racconta la provenienza: gli affettati dalla fiera di Grottaferrata, il resto da questo o da quell'orto, oliveti e vigne di famiglia. Al centro della tavola le cinque caraffe di vino bianco e rosso non stanno ferme un attimo e le montagne di fette di pane, bianco e scuro - deposte come tanti bambinelli nella mangiatoia - ricavate da filoni e pagnotte, cotti nel forno a legna, e larghi un braccio, sono scalate da molte mani protese sui cestini di vimini, imbandierati con candide salviette. Appendice ineludibile dell'antipasto è la frittura: cervelletti, animelle, carciofi, mele, patate, broccoli; caldi, dorati e croccanti dal primo all'ultimo gli spicchi di fritto pretendono di essere spruzzati con succo di limone. Il primo ingresso trionfale lo fa la straciatella, un brodo di gallina piuttosto grasso, ma che si ritiene peptico, ove nuotano straccetti d'uovo rappresi, innervati senza pietà dalla gratuglia di parmigiano. Bella figura fanno poi le fettuccine all'uovo rugose e consistenti come le vuole nonno, tagliate a strisce da una sottile sfoglia di pasta spianata a lungo da un nodoso matterello. Degno corollario del sugo che ne è stato ricavato, sono gli involtini di carne e le polpetti-

ne, accompagnati da cicoria ripassata in padella, o da bieta in agro, o da cappuccina, a scelta. È il momento dell'arrosto che invade con il suo profumo tutta la vasta sala da pranzo: cotolette di agnello (ah, l'abbacchio!) e pollo già diviso in petti, ali e cosce, a seconda delle preferenze, abbracciati in un largo vassoio alle patate al forno trafitte di rosmarino. In subordine c'è pure la vitella e i saltimbocca che vogliono un contorno di funghi trifolati. Quindi è la volta dell'insalata "per sgrassare la bocca": lattuga, in prevalenza, ma anche tante altre erbe d'orto saporite o profumate, che appassiscono appena, all'ultimo momento, viene versato l'aceto. Adesso sì che si possono prendere in considerazione i dolci! Il pampepato e i tozzetti e il pangiallo, tipici del Natale nei Castelli Romani, sono i veri benvenuti per l'atmosfera che creano, ma anche il torrone e il panettone e il pandoro sono accettati di buon grado, anche se estranei e giunti a questa tavola per dono ricevuto e non per scelta. Anche il vino che li accompagna è diverso: un dolce vino di "romanel-la" imbottigliato a primavera nella cantina di proprietà accompagna i primi, uno spumante secco Gancia i secondi, quasi a rimarcare chi è di casa e chi è ospite. Infine la frutta, fresca e secca: per prima l'uva, che è più delicata, raccolta in serti alla fine della recente vendemmia, è stata fatta rinvenire in acqua bollente dalle fredde tramontane, cui è stata esposta sul terrazzo per varie settimane, e servita in appositi piattini con tutto il raspo rinsecchito; poi è la volta dei portogalli, dei mandarini, delle mele cotogne, delle nespole e dei melograni; solo dopo si cominciano a spaccare i gusci di mandorle, nocciole e noci. Il caffè viene servito in servizio di porcellana e lo zucchero versato da un curioso cucchiaino d'argento a cartoccio da una zuccheriera che si usano solo in questa circostanza. Mentre i più anziani parlano tra loro e qualche voluta di fumo di sigaro o sigaretta si spande bianca e acre nell'ambiente e i più giovani cominciano a tirar fuori la tombola per iniziare a giocare, le donne di casa, in extremis, portano a tavola, ormai sparecchiata: rosolio, liquore Strega, limoncello, nocino, serviti in certi bicchierini di vetro inciso e smaltato che non hanno più visto la luce da un anno, conservati come sono in un credenzzone pieno di bomboniere, souvenir, posacenere e soprammobili stanchi di essere messi in mostra.

A un certo punto il nonno si irrigidisce sulla sedia e guarda fisso nel vuoto rapito e con una smorfia della bocca semichiusa, come se stesse per essere assalito da un ictus. Prima sibila piano, poi a voce alta ripete,

perché tutti lo sentano: "La gallina lessa! Dopo la stracciatella non c'è stata la gallina lessa!". Panico nel gruppo di donne, figlie e cognate, che cominciano a chiedersi che fine ha fatto la carne lessa di gallina. Una rapida ispezione in cucina spiega l'accaduto: il vassoio è stato appoggiato lontano dal solito tavolo di servizio, in mezzo a tanto trambusto, e ci si è dimenticate. Nonno è comprensivo, ma il pranzo di Natale non è lo stesso di tutti gli anni, questa volta purtroppo è andata "male".



MANGIO DUNQUE SONO

"Manducare necesse est". Ora che viaggiare, per lo più intruppati da agenzie più o meno corrette ed idonee, è diventata "moda" e quindi "sembra brutto" non girare di qua e di là, molti hanno avuto avventure gastronomiche intrecciate alla conoscenza superficiale di luoghi lontani, dai monumenti locali alle ricette più strane.

Qualcuno, non privo di buone letture, a Parigi, è andato *à la recherche* di Madeleine (dal nome dell'inventrice Madeleine Paulmier, pasticcino a base di farina, uova e zucchero, in forma di conchiglia); della sogliola alla normanna di Madame Verdurin (e pensare che, fino a quando le nuove ondate di sanguinaria malavita ne cambiasse il gergo, la parola "madama" indicava la polizia!); e del pollo saltato di casa Guermentes. Il povero turista dal portafoglio sgonfio non è forse riuscito a scoprire i sapori della Bella Époque, ma, bighellonando per la grande città, ha avuto la sorpresa d'imbattersi nella Statua della Libertà. Si tratta di una copia fedele, però più piccola (mt. 11,5) di quella americana (mt. 46,5). È collocata su un'isola della Senna, nei pressi della Torre Eiffel (vicino al ponte di Grenelle). Soggiornando a lungo a Parigi si può piacevolmente comportarsi da *flâneur*, vale a dire quel girovago senza fretta e senza meta che si perde tra la gente, che non ha una destinazione e si dirige in qualsiasi parte la curiosità o il capriccio indirizzano i suoi passi. Qui è estremamente sfizioso lasciarsi attrarre da un odore, da una sensazione, da una vetrina, da ricordi gastronomici, da uno *chef* famoso, da quadri che ritraggono selvaggina, frutta, pesce, verdura.

In un ristorante mi fu servito un sorprendente piatto della cucina Liberty (*la terrine ménagère* di coniglio), che festeggiai degustando un nobile bicchiere di rosso, la bevanda alcoolica più salutare, gradita e diffusa al mondo. La mente si tende per riaffermare il tempo perduto e, sorvegliando, ricorda che, alla fine della Diluvio universale, il buon Noè, appena sbarcato dall'Arca, come prima cosa ebbe la buona idea di piantare una vigna, segno di lodevole ottimismo e di operosa speranza. Sono trascorsi migliaia di anni, si sono succedute molte civiltà e i modi di vivere, di pensare e di agire sono mutati e diventati completamente diversi, ma la presenza del vino a tavola, all'ora dei pasti, denota ancor

oggi le personalità cordiali e solari dei commensali. Saranno vini bianchi, rossi, dolci o spumanti (c'è una enorme varietà di sentori e sfumature); i vini della mensa opportunamente e sapientemente abbinati accompagnano bicchiere per bicchiere le varie minestre, le carni, le zuppe di pesce, gli spezzatini, gli stoccafissi, e così via.

Non so se è mai stato completamente vero quanto scriveva Aristofane (445-386 a.C.): "Bevendo gli uomini migliorano. Fanno buoni affari, sono felici, vincono le cause. E sostengono gli amici". Sarebbe troppo bello, anche ai nostri giorni, se così fosse; e in tale felice caso dovremmo festeggiare il potere pacificatore della bevanda. In che modo? Con un brindisi. A Noè e agli onesti vignaioli e ai sapienti vinificatori. Riflettendoci sopra, mi vien da pensare che il grande Galileo si convinse che "la terra gira" dopo aver bevuto qualche bicchiere di vino in più. Io sono dalla parte di quelli che cercano, anche nella buona cucina, le origini e il carattere di un popolo; e credo che la vera cultura comincia a tavola (anche se, poi, si stabilizza sui libri e si fortifica in biblioteca). Intorno alla mensa quotidianamente i rituali dell'esistenza si trasformano in pietanze e bevande che entrano a far parte di una profonda identità nazionale e memoria collettiva.

Mangiare per crescere, e mangiare per crescere bene. Il gusto fine della buona tavola si affina ingerendo cibi saporiti e ben cotti. E le amicizie si formano e si consolidano al desco, con la capacità di ascoltare e osservare che fa del commensale un sapiente esploratore che viaggia con leggerezza e discrezione nel mondo dei compagni. "Il grande viaggio non consiste nell'andare a cercare nuove terre, ma nell'avere nuovi occhi", scriveva Voltaire. E noi ci accorgiamo che, in buona sostanza, per essere buongustai sul serio, cioè per assaporare ciò che è ben noto, non occorre mescolare intrugli vari in determinati modi: tra la gola e il cuore non c'è confine. Il merito del buon cuoco consiste nell'unire esperienza, delicatezza, freschezza e pazienza. Un buon pranzo - quando si leva il calice per bevute allegre, tra gente sana e amica - fa poi riposare bene, come quando le stelle sono coriandoli d'argento, la compagna ti dorme accanto e l'amore è una canzone nel cuore. E allora possiamo dire che il gran segreto della riuscita di un pranzo è la capacità del cuoco, la moderazione nelle porzioni e la simpatia dei commensali.

VICINI DI CASA

San Salvario, negli anni '50, era un porto di mare.

Gente di origini differenti e di abitudini differenti: i torinesi già da varie generazioni, che abitavano per lo più nella parte del quartiere che guarda su corso Massimo d'Azeglio, il Castello e l'Orto botanico; i *paco* (quelli che in altre parti d'Italia chiamano i "burini") e i figli dei *paco* arrivati da poco in città, quasi tutti nel quadrato tra via Nizza e via Madama Cristina, corso Raffaello e corso Valentino; ebrei e barbetti (i valdesi), in buona parte vicino alla Sinagoga e al Tempio, cioè nelle strade più verso Porta Nuova e corso Vittorio. Le divisioni, comunque, non erano così manichee e si trovavano quindi spesso elementi dei tre gruppi a stretto contatto di gomito nella stessa casa, e magari sullo stesso pianerottolo. Tra loro c'erano in genere buoni rapporti e rispetto, una sorta di "rispetto armato (*absit iniuria verbo*)", stretto parente, comunque, della diffidenza.

La nostra famiglia arrivava - è vero - dalla Provincia Granda (cioè quella di Cuneo, per i non piemontesi), ma i miei non erano più dei veri e propri *paco* (*ij paco frust*), poiché i miei nonni (almeno quelli dalla parte di mamma) si erano stabiliti a Torino già nel periodo tra le due guerre, e più vicino alla prima che non alla seconda.

Sul nostro pianerottolo, oltre a noi, abitava solo una famiglia, una famiglia "della legge", di ebrei insomma, gente che, come diceva mia madre, era "perbene, ma differenti da noi".

Questa famiglia, padre madre figlio, assomigliava moltissimo alla nostra sia nel numero dei componenti che nelle abitudini, tanto che mia madre si domandava sempre "cosa fossero ebrei a fare, se tanto vivevano quasi come noi".

Tra noi si era sviluppata dunque una "conoscenza" che tendeva a sconfinare nella simpatia (la parola "amicizia" è una delle più impegnative tra torinesi) tanto che capitava talora che io e David, questo era il nome del figlio, mio coetaneo, facessimo la strada di ritorno da scuola accompagnandoci; e così qualche volta ci scappava anche una fugace merenda insieme, a casa di uno dei due.

La "conoscenza" andò avanti, a tal punto che un giorno la mamma di David chiese alla mia se non era troppo disturbo se avesse potuto lascia-

re a pranzo il figlio da noi il giorno successivo, poiché lei e il marito dovevano andare fuori Torino per un "trasporto" (capimmo poi che si trattava di un funerale).

"Ch'as sogni-a nen, che tant mè fieul a mangia 'd minca sòrt, basta ch'a sia pa 'd taref" (Non si preoccupi, che tanto mio figlio mangia qualunque cosa, tranne che sia *taref*), disse la signora a mia madre, la quale, sebbene un po' incerta sul significato esatto dell'ultima parola, rispose con discreta sicurezza che "Për lo-lì: a nòsta ca 'd taref nè mangia pa!" (Quanto a questo: a casa nostra di *taref* non se ne mangia!), pensando così di rassicurare madre e figlio sulle nostre abitudini culinarie.

Il giorno seguente mia madre ci presentò un piatto colmo (una vera e propria *lanx satura*) di cotolette "alla valdostana", cioè milanesi con una fetta di fontina stesa sopra. A scanso di equivoci e per garantire dell'essere *politically correct* da parte di mia mamma, devo dire che lei, abbastanza esperta di tradizioni ebraiche, aveva evitato di stendere sulla cotoletta anche la fetta di prosciutto richiesta dalla completezza della ricetta. Però... però di fronte a tanta *galuparia* (prelibatezza), come la ebbe definita mio padre, il mio amico fece uno sguardo quasi di pianto e rifiutò la cotoletta, la più grossa, che mia mamma gli stava già mettendo nel piatto. E con due occhi di infinita tristezza, che io non credo di aver mai più visto in vita mia, ci guardò, nonostante i pressanti inviti dei miei genitori, mentre mangiavamo le cotolette, chiuso in una sua definitiva ostinazione.

Alla sera, al ritorno dei genitori, i miei erano costernati per il rifiuto del cibo e, convinti che David stesse poco bene, segnarono il fatto alla madre, la quale non finiva più di ringraziare, anche lei dispiaciuta per la "figura" fatta dal figlio.

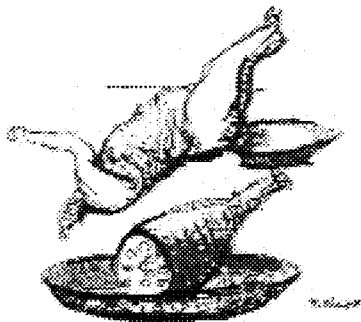
Pochi mesi dopo la famiglia di David si trasferì in un'altra casa, appena fuori città, ma a una distanza sufficiente ad impedirci di vederli ancora. Parecchi anni dopo. Sono a cena a casa di una mia cara amica, ebrea osservante, insieme con varie persone, ebrei e non.

"Guarda il nostro amico C., così poco osservante da permettersi quello squisito prosciutto".

"Ma questo non è tutto. Penso infatti - mi risponde l'amica - che tra un po' non rifiuterà neppure le rolatine di carne col formaggio".

"Spiegati, per favore, la cosa mi interessa molto": infatti, quasi come per un lampo, mi stava tornando alla mente la "valdostana", di tanti anni

prima, che mia madre non era riuscita a far mangiare a David.
 “Ma certo: nel libro dell’Esodo (per noi il titolo però è *weelleh Shemoth*) sta scritto “Non mangerai il capretto nel latte di sua madre”¹
 In quel momento mi vidi davanti agli occhi lo sguardo di David, ma un’altra curiosità mi pungeva.
 “E, scusa, delle volte mi sapresti per caso dire cosa significa la parola *taref*?”
 «Certo. È un termine, usato una volta nelle comunità ebreo-piemontesi, che significa “illegale, immondo, immangiabile”. Insomma il contrario di *kasher*, che penso tu sappia cosa vuol dire”.
 Potenza delle parole, e dei ricordi.



¹ È in *Esodo* 23, 19.

Clotilde Paternostro

BOZZETTO DI UNA SERATA AMENA

(e il quarto commensale fu il Cristo)

Il salone d'ingresso di marmi e stucchi, la scalinata del Gioja, salotto dal paravento cinese, mirabile pezzo d'antiquariato tutto scenografico, la gran sala da pranzo col solo tavolo tondo al centro, le mensole seicento, gli arazzi, le sedie settecento. Un ambiente raffinato, sontuoso. Un po' severo, giudicò Wandina, certamente opulento tendente al grandioso. Tre i commensali: Giuliano, il conte, Carilla, la contessa madre, l'ospite inquieta e curiosa, Wandina. Amena l'atmosfera squisito il pranzo, un brillante conversare tra salmone, funghetti, salame, intingoli vari eccetera eccetera. Poi, non si sa come accadde, tra una portata e l'altra, l'amabile parlare cambiò tono scivolando dal lieto e faceto al serio, ponderoso. Il quarto commensale fu il Cristo, personaggio inquietante su cui tutti e tre furono in disaccordo. Giuliano contestandone la divinità, mantenendo ferma l'umana validità, si capisce, la contessa e Wandina optando per il mistero, unica realtà insondabile che tutto diceva, incorporava, consentiva.

Qualche tentativo infelice fu fatto, in verità, da Wandina per sostenere le proprie tesi.

Wand. - Resterà un grand'uomo, certamente, ma se non è figlio di Dio...

- E che vuol dire, i giovani d'oggi - e Giuliano pensò al figlio Andrea - sono tutti orientati in questo senso; considerano il suo fare le fondamenta di un agire concreto.

Wand. - Ma l'ha detto che era il figlio di Dio..

Giul. - No, no, ha detto: "tu lo dici" e poi semmai, era nel senso che siamo figli di Dio.

Wand. - Ma ha sovvertito l'ordine costituito, ha messo l'amore al primo posto, ha corrosato l'ordine dal di dentro, ha spostato la visuale; si è debellata la schiavitù come conseguenza - arrabbiandosi Wandina, non sapendo più cosa opporre per sostenere questa divinità tutta controversa.

Ah, questo no - pacifico Giuliano piluccando l'uva - c'è stata sino all'ottocento!

- I servi della gleba - interloquì Carilla

- Già -. Wandina, la saputa, finalmente zittisce. Ma non si può difende-

re una fede con dei luoghi comuni, credendo a metà su tutti, per giunta. Se ne rese conto e si dedicò al gelato.

Nella dialettica dunque più o meno stentata, ma infine nessuno dei tre era teologo e credente o realmente praticante ancor meno, una improvvisa osservazione di Wandina fece calare il silenzio sui tre garbati commensali. Dopo un attimo di stupefazione, Carilla assenti, Giuliano dopo un lieve moto di imbarazzo e pausa interdetta sorrise, gentiluomo come sempre.

Giul. - Sì, capisco cosa vuoi dire, mah, non so...- e in realtà non contrappose argomento alcuno. Una contestazione, quella di Wandina, per dirla in breve.

Io non capisco - aveva esordito la "giovane signora" - un uomo così grande, carismatico, dalla personalità indiscussa, e razionale soprattutto, e consequenziale sino alla fine...diventa di colpo pazzo? o sempre, era stato pazzo? Una simile razionalità e logica d'azione non fanno intravedere follia, dunque se ha detto che era Figlio di Dio lo era.-

Il sorriso enigmatico di Giuliano aveva chiuso il discorso senza trovare tuttavia argomento solido d'obiezione. Wandina si sentì grandissima e illuminata, Carilla passò al caffè.

In vecchiaia mi darò alla teologia, pensò Wandina, la graduatoria fondamentale oltre la filosofia (nella sua graduatoria, terza era la scienza, quarta l'arte). Forse l'avrebbe studiata davvero un giorno, e neanche tanto lontano, ahimé, e concluse poi, sorridendo benevola con se stessa, "arriverò alla stessa conclusione, credo, la verità è un'intuizione".

Passarono in salotto.

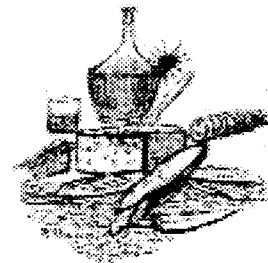
Giul. - Gradisci un whisky? -

Wand. - appena un dito, grazie e liscio - poi triste - siamo superficiali Giuliano? -

Giul. - Oh bè no, - accomodandosi in poltrona, le lunghe gambe accavallate, la sigaretta tesa in punta di due dita. " Parliamo alla cieca" avrebbe voluto aggiungere Wandina e amareggiata sorseggiò il suo whisky.

Ma tanto è un mistero - sentenziò Carilla con olimpica semplicità. Un mistero affascinante, pensò Wandina, calamitante soprattutto. Ma infine, ad abbandonarsi non c'è timore, ogni cosa seguirà il suo corso di natura, mistero l'inizio così la fine, l'errore è logico perché nulla è prevedibile, tutto è precario, un abbandono nella nebbia.... Un po' delusa dalla

tirata nichilista che s'era regalata, passò ad altri argomenti più probanti, meno impegnati, più verificabili insomma. Si salutarono infine con affetto; cari amici, squisiti ospiti. Si acquietò in taxi Wandina e....se quella intuizione fosse stata una verità? Meglio l'interrogativo che la nebbia, si disse e sospirò sollevata. Una risposta, comunque sia, è necessaria e la certezza, pur se azzardata e indispensabile. E le piacque credere, volle credere d'aver trovato una goccia di verità che poi... chissà.... Poteva pur sempre far parte di quel cosmogonico mistero.



LA PEARÀ

Me la ricordo la mamma quand'ero piccolo, che faceva la *pearà*. Allora abitavamo proprio nella città dove è nata, Verona. Girava quella specie di budino salato in una modesta pentola e non nel coccio come suggeriscono ora le ricette.

Da allora la vita è andata avanti a grandi passi, avevamo preso tutti la strada per Roma, alcune cose le abbiamo dimenticate. Altre ci sono venute in mente casualmente, senza averle cercate facendoci aprire un mondo tutto speciale.

Per me fu come una magia che mi rimandò indietro di qualche decina d'anni. Ero tornato a Verona per lavoro e per lavoro mi portarono a pranzo in un ristorante sulla strada per il lago (per un veronese dire per il lago è implicito dire per il Garda) e lì, nel grande tavolo con altri, molti dei quali indigeni, mi sono sentito dire: "prenda, assaggi il bollito con la *pearà*: sa cos'è la *pearà*?" Che offesa, pensai, a me che sono veronese mi si chiede se conosco la *pearà*! Ma in realtà non me lo ricordavo, mi veniva familiare solo il nome, ma non ricordavo più di cosa si trattasse.

Ma la meraviglia fu quando l'assaggiai: il sapore risvegliò il ricordo, non solo del gusto che avevo in bocca, ma della cucina della casa di piazzale Cadorna, della mamma che girava quell'impiastrò, del bollito che ci divideva e della raccomandazione: *toghene poca che la pisega*. E certo che pizzicava, la componente più importante era il pepe e senza pepe non c'era nessuna *pearà*.

Così, una volta, due volte e dopo spesso ho ripreso le abitudini della casa materna ed ora non c'è bollito dove assieme alle mostarde di Cremona o di Mantova non ci sia anche l'unica salsa piccante che la mia infanzia potesse mai ricordare.....

Per farla sarà importante avere il midollo di bue, quello dello stinco o del femore: metterò i tranci di osso, che il macellaio mi ha segato, in una pentola coprendoli d'acqua che farò bollire lentamente finché il midollo sarà diventato appena nocciola: con un cucchiaino o con la punta del coltello il midollo allora verrà via facilmente. Occorrerà che tolga accuratamente ogni residuo di sangue presente, così come dovrò stare attento a non raschiare l'interno dell'osso per non far uscire anche delle sca-

glie. Metterò il midollo in una pentola non troppo grande e ci aggiungerò un bel pezzo di burro.

Quando si saranno sciolti ed amalgamati a sufficienza, ci aggiungerò il brodo del bollito magari un po' allungato e del pane grattugiato: non so quanto, ma alla fine la salsa dovrà risultare liscia come una crema; naturalmente ci vorrà anche un bel po' di pepe nero macinato al momento direttamente nel tegame: non so quanto, ma alla fine dovrà essere piccante senza lasciarti con la bocca aperta.

Si gira, si gira con un mestolo di legno nel pentolino con un fuoco bassissimo, appena sufficiente per far sobbollire senza che il composto si attacchi al fondo: se è troppo asciutto ci aggiungerò dell'altro brodo caldo, poco per volta, tanto finché il pane si sarà ben cotto e la crema rimarrà fluida e vellutata.

Che delizia il contrasto tra quelle tenere carni di manzo o di vitello lesate oppure quella gallina bollita (per non parlare della lingua di manzo lessa o salmistrata) e questa robusta e cremosa *pearà* ...!

E sì, deve aver sospirato anche l'infelice Rosmunda quando, costretta da Alboino a brindare nel cranio del padre Cunimondo, fu consolata dal cuoco che le preparò questa salsa dal sapore piccante per sollevarle decisamente il palato ...

Sapete, i Veronesi sono notoriamente tutti matti e ti vengono a raccontare che la nobile *pearà* è stata inventata dai Longobardi. Capite da quale secolo ha origine la loro pazzia ?

LA CENA

Alla galleria *La Tavolozza* di Palermo si inaugurava una mostra di Renato Guttuso. Con Ignazio arrivammo quando le sale erano affollatissime. Mentre tentavamo di entrare, un nostro conoscente tutto sudato usciva cercando di proteggere un foglio spiegazzato, lo teneva in mano come un trofeo: «*U maistru* mi ha fatto questo disegno, poeta, quanto pò valere?» ci chiese con voce tremolante.

«*Va stiralu prima, poi si trovi un fissa puru cincuentomilaliri*».

«*Chistu è u pitturi cchiù fissa chi aiu canusciutu*», osservò Ignazio.

A furia di gomitare siamo riusciti ad arrivare dove stava Renato, che sudatissimo, stringeva mani. Quando ci vide ci salutò con entusiasmo: «Ignazio come stai? Non ho ancora letto il tuo ultimo libro», e rivolgendosi a me: «Puleo, ho ricevuto il tuo catalogo della mostra di Losanna. Sono contento che esponi fuori della Sicilia».

A bassa voce ci dice: «Quannu ci sunnu queste inaugurazioni mi riduco come uno scendiletto».

Ignazio, prendendo Renato sotto braccio, gli disse: «Fussi cuntentu si quacchi sira di chista potresti veniri a manciari nni mia all'Aspra».

«Vediamo, vediamo, Ignaziu, *u sacciu ca a tò pasta cu l'agghia è bona*».

Una di queste sere ne parleremo, io sugnu tutti i siri ad *Arte al Borgo*».

In galleria c'erano tutti, era una serata piena, Renato scherzava con Tono Zancanaro, che come al solito aveva la cerniera abbassata, e quando mi avvicinavo a lui mi sentivo in un magazzino dove si travasava vino. Ignazio era caricatissimo, cominciò a recitare la *Cavalleria Rusticana*, poesia che ha scritto a favore del divorzio. A quei tempi la Galleria *Arte al Borgo* era un vero cenacolo: Leonardo Sciascia era lì quasi tutte le sere; c'erano i Pasqualino, i Carapezza, Natale Tedesco, Enzo Sellerio, Carmelo Pirrera. L'avvocato Perna era di casa. Vi orbitavano tutti i pittori e scultori palermitani e della provincia. In quel momento c'era la mostra di Giancarlo Cazzaniga. Ignazio, finito di recitare, lancia l'invito: «Cu voli venire a me casa! Siti tutti invitati!».

Si levò un coro di Oh... Molti con entusiasmo accettarono. Nino, il figlio di Ignazio, gli chiese sottovoce: «Papà, c'è abbastanza manciari pi tutti a L'Aspira?».

Ignazio risentito rispose: «*Nni mia c'è manciri p'un misi pì centu pirsuni*». Poi rivolgendosi a me: «*Carlo ora passamu di Ficarazzi e nò furnu a ligna pigghia u pani, u restu avemu tuttu*».

Malgrado io mi fossi fermato per prendere il pane, ad Aspra arrivai prima degli altri.

«Ignazio, che c'è per dopo la pasta?», chiesi.

«*Avemu na cascìa di trigghi frischi nnò frigidellu. I pigghiavu stamatina a l'Aspira, eranu vivi, ancora satavanu*».

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

«Ignazio! Le tue triglie sono mezze fitusi».

«Ma chi dici» rispose «Stamatina ancora *satavanu*».

Poi mi accorsi che la spina del frigo era stata staccata; ciò succedeva quando la moglie Angelina andava dalla figlia. Staccava tutte le spine.

«E ora come facciamo?», chiesi.

«Non ti preoccupare, ora ci levu i testi, i budella, ci jettu un pocu d'acitu, u sali, nà vota fritti un senti cchiù nenti».

Cominciarono ad arrivare gli invitati, erano più del previsto. Ignazio stava a porta chiusa e trafficava in cucina. Lo chiamai dicendogli che eravamo in 28. Lui uscì il braccio dalla porta semi chiusa e mi disse: «Teni sta lampadina elettrica, vai nnò pullaiu, ca ci sarannu ova; accusi facemu na bella frittata ca cipudda (cipolla)».

Gli invitati parlavano ad alta voce chi di politica chi di arte. Uno spezzava pezzetti di pane che erano sul tavolo, Zancanaro aveva scovato il bottiglione del vino. Io salgo nel pollaio, le galline erano tutte accovacciate e mi guardavano girandosi la testa da un lato, qualcuna sonnecchiava, mi sentivo un intruso, loro sembrava dicessero: «Neanche di notte si può stare tranquille».

Cominciai a smuovere la paglia con il piede, di uova neanche l'ombra. Poi mi sono ricordato che le galline di Ignazio le uova se le mangiavano. Lui le aveva escogitate tutte per evitare ciò. Come prima cosa aveva tagliato loro il becco.

Ma anche con il becco mosso continuavano a mangiarsi le uova. Poi nell'ora che le galline dovevano fare l'uovo, le incappucciava con vecchie calze e berrettini di bambini, che trafugava dai cassetti di Angelina, la quale si sfogava con me: «Ignazio con queste galline mi sta rovinando tutto il corredino che io tenevo come ricordo dei miei figli».

Accortomi che la situazione alimentare era tragica uscii dalla porta di dietro, scesi le scale ed andai in un ristorante che si trova a 200 metri. Mi feci dare 4 chili di pesce spada. Ignazio quando mi vide entrare con il sacco in cucina: «Ma dove sei stato tutto questo tempo? E le uova?». «Ignazio, ma quali uova! Te lo sei scordato che le tue galline se le mangiano! Se fosse più presto, le galline ti avrei portato, spennate. Cucina questo pesce spada che per questa volta sei salvo».

La cena fu ottima, tutti hanno fatto complimenti al cuoco. Io di triglie non ne ho mangiate, uno mi disse: «Che fa, non ti piacciono le triglie?» «Sai com'è, assaggi questo, assaggi quello e ti ritrovi pieno».

Ignazio decantava la bontà del vino: «*Stu vinu l'haiu fattu io: a racina (uva) la spimivu chi me manu*». E faceva il gesto con le dita incrociate e i palmi a mò di morsa. Io tenevo la mano davanti alla bocca per paura che potessi scoppiare a ridere. Perché il decantato vino lo compravo in una taverna di Aspra: «*Carlo pigghia chiddu locale*». Ogni volta che Ignazio diceva questa frase, a me veniva in testa il treno. Lui intendeva quello a buon mercato.

«Ignazio, ad Aspra il vino locale, dov'è?».

Per locale possiamo trovare acqua di polpo! Poi tutti cominciarono a gridare «Ignazio, una poesia». Lui si fece pregare un po', prese dei fogli e recitò "*U tistamentu*", una poesia che aveva appena finito di scrivere e che rimane il suo testamento.

Ivana Marina Riggio

LE VACANZE ESTIVE

Oggi si dice vacanza e si pensa a terre lontane ed esotiche, a lunghi trasferimenti in aereo, a giorni e notti di frenetici divertimenti ben organizzati.

Negli anni tra il 1948 ed il 1950, noi andavamo in vacanza in treno nel paese di mio padre per trascorrervi l'estate in mezzo alla natura. Prima c'era però una corvée assolutamente inderogabile: feroci pulizie straordinarie della casa, che restava chiusa per due mesi, preparazione (in casa) di un vestito nuovo per la festa del patrono, acquisti di regali, visite di saluto agli amici e infine le valigie da preparare. E poi, finalmente, il viaggio; circa 100 km, ma percorsi con un accelerato tirato da una vaporiera a carbone... un piacere da assaporare.

Si partiva da casa al mattino presto in carrozzella, si attraversava tutta la città al suo risveglio, si arrivava alla stazione ancora quasi deserta, si andava alla ricerca di uno scompartimento vuoto nel nostro vagone, si caricavano i bagagli e, quando il treno partiva fischiando e sbuffando, noi potevamo finalmente abbandonarci ad una rilassante pennichella. A Termini Imerese il treno lasciava la zona costiera e da Fiumefreddo cominciava ad inoltrarsi nell'interno della Sicilia. Paesaggi radicalmente diversi: valli, colline, campi assolati dove il grano era appena stato mietuto, mandorleti già spogliati e contorti ulivi.

Ci si fermava in tutte le piccole stazioni rigorosamente lontane dagli antichi paesi arroccati sulle colline, e mentre il treno continuava la sua "corsa", noi consumavamo le pagnottine, colazione che era già un anticipo di vacanza correndo da un finestrino all'altro per scoprire momenti memorabili.

Finalmente, in lontananza si scorgeva il caratteristico tronco di cono del monte San Paolino e noi radunavamo i bagagli e ci preparavamo a scendere.

Anche la nostra stazione era lontana dal paese e bisognava attendere la corriera che ci avrebbe portato fin lassù. Intanto ci sgranchivamo all'aperto nell'aria pulita del mattino e ci accoglievano gli odori della vacanza: stoppie secche, legno bruciato, pane caldo, fichi maturi, ma anche gli odori degli animali tipici cioè muli e capre. Nel silenzio sereno dei

campi ci incantavano i voli veloci e acrobatici delle rondini, le libere rondini padrone del cielo e del tempo che garrivano incessantemente tra i campi e i nidi, sotto i tetti della stazione.

Finalmente la vecchia corriera arrivava, raccoglieva noi e i nostri bagagli e ci portava su per nove chilometri di tortuose curve in salita tra olivi, mandorle e orti, sino al paese, l'antica Sutura dal bel nome greco, cintura di case occhieggianti una sull'altra intorno alla base del monte S. Paolino. Ad ogni curva il panorama si modificava e noi salivamo incontro ai rintocchi dell'orologio di S. Agata che scandiva forte e chiaro il tempo per le azioni e le orazioni. E finalmente si arrivava in piazza. La corriera si fermava stanca e ossequiosa davanti al palazzotto del municipio e noi scendevamo tra gli abbracci di parenti e amici.

Cominciava così la vacanza e tutto per noi era una bella avventura; alzarsi all'alba per andare in campagne lontane a dorso di muli lenti e caparbi; aiutare (si fa per dire) nella raccolta e sbucciatura delle mandorle, scendere di primo mattino per raccogliere i pomodori e mangiare i fichi appena raccolti, entrare nel pollaio per prendere le uova fresche di giornata, aiutare nei lavori di preparazione dell'"astratto" (in italiano estratto). L'"astratto" era ed è una conserva di pomodoro essiccata all'aria che presupponeva il lavaggio accurato ma veloce di decine di chili di pomodoro, la cottura in un pentolone di rame su fuoco di legna, passare il tutto a mano al setaccio e spargere infine la densa salsa già salata su teloni ben stesi per asciugarsi ben bene.

A parte la faticaccia descritta bisognava poi stare bene attenti al vento, alle mosche, agli urti involontari, alle leccature dei bambini che avrebbero vanificato tutto il lavoro precedente.

Infine si lavorava la massa asciutta ma morbida con le mani intrise di olio e si conservava in orci e barattoli foderati di alloro per poi, in inverno, arricchire il gusto delle minestre o creare sontuosi sughi per la pasta. Il primo "astratto" si usava alla fine di agosto per fare il sugo di coniglio selvatico, che prima veniva frollato con mazzi di erbe selvatiche molto odorose e poi cucinato sin quando il sugo raggiungeva gusto e densità adatti per condire i maccheroni con i busi, cioè pasta di casa impastata senza uova, lavorata a mano, tagliata a tocchetti e rullata delicatamente intorno a steli di spighe "festuche", in modo da ricavarne una sorta di bucatini. E ce ne voleva di abilità!

La sera invece si cenava solo con formaggio e verdure bollite o mine-

stra di zucchine o insalata di pomodori raccolti al mattino e profumata con il tipico basilico dalle piccanti foglioline minuscole che troneggiava in vaso (graste) su tutti i davanzali. E poi c'era la passeggiata della sera: ci riunivamo un piccolo gruppo di ragazzi e ragazze sulla strada, dal traffico molto scarso, per Mussameli illuminata solo dalla luna o dal cielo stellato. Si arrivava così al vecchio abbeveratoio della Capra, quindi alla svolta e al muretto a belvedere sulla vallata.

I declivi aridi di stoppie odoravano di estate, sullo sfondo di monti lontani si illuminavano pochi paesi e come lucciole vaganti si accendevano di tanto in tanto, i fari di auto invisibili, tra il canto dei grilli e l'abbaiare sconcolato di un cane troppo solo.

A volte un canto antico consolava un contadino al ritorno dai campi, ritmato sul calpestio lento degli zoccoli dei muli carichi.

Noi arrivavamo fin lì, parlando, cantando, ridendo e lì restavamo a guardare il mondo e ad ascoltare il futuro che certo sarebbe arrivato.

E intanto respiravamo il respiro stesso della nostra terra e splendevamo del bagliore dello stesso cielo, liberi come non saremmo stati mai più. Quegli odori, i colori, le voci penetravano in noi e sottilmente mettevano le radici che ci avrebbero legati per sempre ad una terra antica e dura ma così dolce nel cullare i nostri sogni.

SENTORE DI NEVE

Sentore di neve oggi nell'aria. Forse è per questo che sento il bisogno di scrivere sensazioni lontane, quando l'unità di misura di una ricetta era il pugno e la bontà del dolce proporzionale alla grandezza della mano.

Mi sono sempre chiesta perché nelle istruzioni per la preparazione dello *zèlten*, tipico dolce natalizio del Trentino Alto Adige, per gli ingredienti principali non esistesse la misura dell'etto ma solo quella del pugno. Infatti si recitava: un pugno di noci, uno di nocciole, un altro di mandorle, uno di pinoli e uno di uva passa, poi due pugni di zucchero e sei di farina, due uova, un panetto di fichi secchi.

Appena tre noci di burro, liquore (una lacrima) – la lacrima diventava il condimento di ogni cosa, anche del dolce della letizia – un pizzico di sale perché è quello della vita, una bustina e mezzo di lievito.

Dopo aver mescolato le uova con lo zucchero si aggiunge la farina, il sale e il liquore insieme al burro sciolto. Infine la frutta secca e i fichi, il tutto precedentemente tritato grossolanamente.

È una ricetta antica che richiama neve alta e montagne e geloni alle mani, odori di vapori che appannavano i vetri nella cucina grande dove la *fornasèla* era l'unica fonte di riscaldamento e il suo forno aperto sapeva di castagne abbrustolite e di mele cotogne.

Mi rivedo bambina, col grembiulone a fiori della nonna annodato alla vita che spazzava il pavimento. In ginocchio sulla sedia guardavo la preparazione del dolce e servivo da "misurino".

«Quando diventerò grande, anche le mie mani cresceranno, e così il pugno». Raccoglievo i gherigli di noce che il papà spaccava col martello, insieme alle nocciole raccolte il giorno di San Rocco ai bordi del prato, perché «da San Ròch, le nosèle le va de scròch», cioè sono pronte per essere liberate senza fatica dal loro cappuccetto verde. Le noci, invece, si cercavano in autunno dopo che erano state "battute" e raccolte per la vendita in città. Trovare una noce dimenticata fra l'erba era per noi bambini una meraviglia che ci faceva scordare la levataccia ai primi chiarori dell'alba e la lunga camminata verso i fianchi della montagna. Un dolce costoso lo *zèlten*, prezioso come quei Natali lontani, così autentici nella povertà della loro magia.

L'altra frutta secca si comprava ai banchetti della fiera di Santa Lucia insieme al panetto di fichi secchi che sorridevano dalla carta trasparente tutto il sole della Sicilia. Il tutto stava a riposare sotto chiave nella grande madia dalla bocca di legno sempre chiusa.

Le due tortiere erano piccole, di rame stagnato. Quando livellavo l'impasto e lo decoravo con qualche noce e qualche mandorla, compito che non mi sarei lasciata sfuggire per niente al mondo, mi pareva di dipingere un quadro. E avrei voluto schiere di tortiere da riempire e tante mandorle, noci, ciliegine candite per modellare fiori dal cuore rosso.

Le mie mani ora sono grandi, quasi come i sogni di allora.

Gli ingredienti mi sorridono in quantità dalle piccole zuppiere. Vado ancora "a pugno" però raddoppiato e provo una gioia antica nell'impasto. Mi naviga dentro una musica di parole, di sospiri a cantilena, di passi stanchi, di immagini sfocate. Lo sguardo si posa sul forno luccicante che aspetta di essere riempito. A due a due ogni Natale faccio gli *zèlten*, tanti, decorati di mandorle a corolla, per regalarli agli amici e per regalarmi l'incanto di un sogno bambino, uno dei pochi che si sono avverati.

Ovattati mi giungono echi di campane lontane, nenie di presepi dal profumo di muschio, concerti di voci appesi alle comete di carta stagnola. Sento uno strano bruciore agli occhi mentre sulla vetrata plana la prima danza di neve.

fornasèla: grande fornello a legna

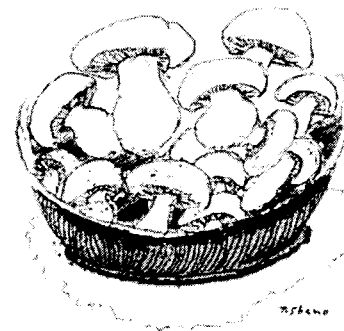
UN PRANZO A PALAZZO SALINA

La porta centrale del salotto si aprì e: "Prann' pronn'" declamò il maestro di casa; suoni misteriosi mediante i quali si annunciava che il pranzo era pronto; il gruppo eterogeneo si avviò verso la stanza da pranzo.

Il Principe era troppo sperimentato per offrire a degli ospiti siciliani, in un paese dell'interno, un pranzo che si iniziasse con un *potage*, e infrangeva tanto più facilmente le regole dell'alta cucina in quanto ciò corrispondeva ai propri gusti. Ma le informazioni sulla barbarica usanza forestiera di servire una brodaglia come primo piatto erano giunte con troppa insistenza ai maggiorenti di Donnafugata perché un residuo timore non palpitasse in loro all'inizio di quei pranzi solenni. Perciò quando tre servitori in verde, oro e cipria entrarono recando ciascuno uno smisurato piatto di argento che conteneva un torreggiante timballo di maccheroni, soltanto quattro su venti invitati si astennero dal manifestare una lieta sorpresa: il Principe e la Principessa perché se l'aspettavano, Angelica per affettazione e Concetta per mancanza di appetito. Tutti gli altri (Tancredi compreso, rincresce dirlo) manifestarono il loro sollievo in modi diversi, che andavano dai flautati grugniti estatici del notaio allo strillette acuto di Francesco Paolo. Lo sguardo circolare minaccioso del padrone di casa troncò del resto subito queste manifestazioni indecorose. Buone creanze a parte, però, l'aspetto di quei monumentali pasticci era ben degno di evocare fremiti di ammirazione. L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava, non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un fumo carico di aromi e si scorgevano poi i fegatini di pollo, le ovette dure, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti, cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio.

L'inizio del pasto fu, come avviene in provincia, raccolto. L'arciprete si fece il segno della croce, e si lanciò a capofitto senza dir parola. L'organista assorbiva la succolenza del cibo ad occhi chiusi: era grato al Creatore che la propria abilità nel fulminare lepri e beccaccie gli procurasse talvolta simili estasi, e pensava che col solo valore di uno di quei

timballi lui e Teresina avrebbero campato un mese; Angelica, la bella Angelica, dimenticò i migliaccini toscani e parte delle proprie buone maniere e divorò con l'appetito dei suoi diciassette anni e col vigore che la forchetta tenuta a metà dell'impugnatura le conferiva. Tancredi, tentando di unire la galanteria alla gola, si provava a vagheggiare il sapore dei baci di Angelica, sua vicina, nel gusto delle forchettate aromatiche, ma si accorse subito che l'esperimento era disgustoso e lo sospese, riservandosi di risuscitare queste fantasie al momento del dolce; il Principe, benché rapito nella contemplazione di Angelica che gli stava di fronte, ebbe modo di notare, unico a tavola, che la *demi-glace* era troppo carica, e si ripromise di dirlo al cuoco l'indomani; gli altri mangiavano senza pensare a nulla, e non sapevano che il cibo sembrava a loro tanto squisito perché un'aura sensuale era penetrata in casa.



UNO STRANO INVITO

Intorno alle quindici di quel sabato uggioso il trillo del telefono di casa Huber produsse un inatteso alito festoso.

Il celebre violinista, abbassato il volume del giradischi che soffocò la melodia di Haydn, sollevò la cornetta per riascoltare il particolare timbro di voce del suo amico Giuseppe Scordia, attore teatrale di successo che, dopo i convenevoli d'uso, proponeva per la stessa sera un allettante invito a cena a casa sua.

La telefonata, tra lo scanzonato ed una malcelata serietà, sottolineata da accenti di falsa mortificazione per il grossolano invito, mirava ad avere gli anziani coniugi nella sua sontuosa dimora dell'Appia Antica.

La cena, a sentir lui, si preannunciava del tutto "particolare" in relazione alla garantita partecipazione di note personalità dell'Arte, del cinema e della politica. Quell'invito così formulato s'inquadrava nella sua personalità sdoppiata di grande professionista, non esente, a tratti, di stornante puerilità; ciò malgrado, da lui scaturiva un sottile fascino che ammaliava. La "frau Renate" cui bastava poco per porsi in stato di agitazione dovette subito provvedere a farsi precedere nell'incontro, da un bel mazzo di fiori per la signora ospite e cercare poi di risolvere con tempestività il classico problema femminile del "cosa indossare" per un'occasione non programmata e di prestigio: "quello rosso cinabro a tre quarti, tanto ammirato la volta scorsa o quello blu "lamè" in lungo"?

L'armadio spalancato sarebbe stato, al solito, il migliore consigliere.

Il Maestro avrebbe indossato con la solita classe il suo "Smoking" di ottima firma.

Intorno alle venti, tra i rari effluvi della signora Renata, la coppia fu pronta, cosicchè Delise, la "colf" filippina, chiamato per citofono Alfredo, l'anziano autista, predispose che la vetusta Mercedes fosse pronta al cancello della villa.

La grossa auto si avviò, dunque, all'indirizzo noto percorrendo gran parte del Raccordo anulare e vi giunse intorno alle ventuno.

La puntualità degli Huber, austriaci d'altro stampo, ancora una volta si era sposata al proprio costume teutonico che disdegnava la disinvolta puntualità italiana.

In fondo all'Appia Antica cittadina l'auto si fermò dinanzi un alto cancello arabescato rischiarato appena da due torcioni antivento posti ai suoi lati.

Giuseppe Scordia, il famoso attore teatrale, di origine siciliana e sua moglie Ninetta, fattisi trovare sul patio, accolsero con calda cordialità gli ospiti. Un sincero rapporto di stima saldava una bella amicizia.

Nessun altro ospite era ancora arrivato e ciò permise un incontro lieto e ciarliero finché l'anziano musicista non ebbe chiesto di riammirare la preziosa collezione di frontespizi di antichi volumi sul teatro che datavano sin dal secolo XVI. Era quella l'occasione propizia del celebre divo perchè glorificasse con eloquio da palcoscenico la collezione, indubbiamente di valore, indicandone la fortuità di scoperta presso bancarelle e librerie dell'usato.

Parlarono di tanto e di niente, di impegni programmatici teatrali, rimessando in diatribe solite con triti discorsi anche su comuni conoscenti finché Hans Huber, coagulato nell'ascolto di una "sonata in La maggiore" di Mozart, proveniente dalla sala accanto, non si perdettero in trasfigurati ricordi dei suoi successi musicali rincorrentisi per tutta Europa ed oltreoceano.

Ma uno sguardo interessato alla pendola che scandiva le ventuno e quarantacinque riempì di vaga perplessità la mente del musicista. Nessun ospite era ancora giunto e di ciò che avrebbe costituito una serata "particolare" non v'era indizio alcuno.

Il Maestro Huber ebbe, così, la mente attraversata da due temerarie considerazioni: "che non ci fosse sotto un tiro burlesco dello Scordia, noto tipo ameno"? e "che non si stesse recitando, tutti, una parte di un suo nuovo lavoro teatrale, comprimari inconsapevoli, lui e sua moglie?" Il vecchio Hans non riusciva a percepire alcuna indicazione esplicativa. Vaghi pensieri, perciò, gli si accalcarono nella mente finché, sopraffatto da legittima curiosità decise di chiederne spiegazione all'anfitrione, ma fu preceduto dalla cantalenante voce della "colf" peruviana che annunciava: "la cena è pronta".

Cessati gli squittii delle mogli nella sala accanto, i due uomini, drizzati lentamente in piedi, interruppero ciò che non era stato che un vago dialogo. Lasciato, dunque, lo studio dell'attore si avviarono in sala da pranzo che trovarono incredibilmente immersa in una pesante penombra rischiarata appena dalla fiamma danzante di due sontuosi candelabri

d'argento. Sul grande tavolo che impegnava gran parte della sala da pranzo erano stati apparecchiati con squisita eleganza soltanto quattro posti; l'argenteria, la più raffinata, sfavillava. Tutto contribuiva a confondere ulteriormente la mente degli Huber i quali sedendosi ai posti loro assegnati si rivolsero uno sguardo inquieto d'intesa annegato di perplessità. Notarono, tra l'altro, distintamente, che da quel momento i padroni di casa si esibivano in compiaciuti sorrisi ai limiti di una esplosiva risata.

L'autocontrollo dei signori Huber, invece, era quantomai trattenuto.

Il vecchio attore, con la classe che gli era solita, iniziò a mescere un bianco di Salaparuta che inumidì le labbra di ognuno con un brindisi augurale. Ad un cenno della signora Scordia fu introdotto in sala un susseguioso cameriere srilankese reggente un ampio vassoio d'argento sormontato da un alto coperchio e, dopo averlo adagiato sulla tavola, scandì un approssimato "buon appetito", ritirandosi.

Il silenzio degli Huber parlava. I loro sguardi annegati su quei contenitori brancolavano nell'indefinito mentale a saldo di un comportamento alquanto strano degli Scordia.

Il celebre attore, sorriso vago, alzandosi in piedi lentamente per conferire maggiore dignità a ciò che avrebbe detto, iniziò a declamare: "Cari e nobili amici, sarete, forse, delusi della mancata presenza delle personalità che vi avevo preannunciato, ma c'è un valido motivo perché io vi abbia voluto qui, da noi. A voi e soltanto a voi volevo riservare il piacere di gustare con noi qualcosa di sublime, qualcosa che solleverà verso spazi siderali la vostra anima e che certamente resterà nei vostri ricordi. Ecco... volevo offrirvi... il mare!"

La signora Scordia, abbandonato il malizioso sorriso, scoppiò in una squillante risata liberatoria che aggiunse altro mistero.

La *frau Renate*, mantenendo un sorriso di disagio si riassettò nella sedia.

Il Maestro Huber, temperamento ardente, cominciò a percepire un'idea di raggiro da parte di quel mattacchione di amico.

L'attore, teatrale nato, sollevando lentamente e poi di scatto il coperchio scintillante, rivelò ciò che, mai e poi mai, gli amici Huber avrebbero potuto immaginare.

Un polpo.

Un enorme cefalopode bollito dal caratteristico color rosso mattone, violaceo, da eguagliare in bellezza quegli spettacolari del Mercato della

Vucciria di Palermo. Il mollusco, eretto per una cottura perfetta vantava una enorme testa che, insieme ai robusti tentacoli a doppie ventose creava lo strano effetto di un immaginario diadema di Nettuno.

Per un uomo mediterraneo come Scordia quel mollusco rappresentava certamente goduria di palato; mari azzurri dell'infanzia, epifanici bocconi, ebbrezza marina e solare. E tanto d'altro.

Non così per il musicista e signora per i quali quell'essere mostruoso stava alla pari con la piovra di Melville e di Verne. Niente di più e niente di meno. Un vivo senso di ripulsa si era stampato sul loro viso. E molte furono le negative considerazioni che si affastellarono nella loro mente.

Al Maestro Hans Huber si confermò, chiara, l'idea di essere stato raggirato da quel sconsiderato amico che, da quella sera, forse, avrebbe perduto la sua stima.

Il celebre attore, di contro, in un silenzio pesante, soffuso soltanto dell'armonia musicale proveniente da altra stanza, con espressione esaltata scandì, ancora, con enfasi professionale: "Ecco il dio degli abissi!" affondandovi con la mano sinistra un forchettone splendente mentre, con un coltello affilato staccava lentamente la testa che, cedendo lateralmente, liberò nerastrati umori in rivoli che si sparsero nel prezioso vassoio.

Hans Huber, accigliato, con la mente percossa da sentimenti in lotta, non poté più sopportare quello spettacolo.

Si alzò di scatto segnando la fine di quella bella amicizia.

E fu un peccato.

VINO BONO

Mentre bevo mezzo litro
de Frascati abbocatello,
guardo er muro der tinello
co' le macchie de salnitro.

Guardo e penso quant'è buffa
certe vorte la natura
che combina una figura
cór salnitro e co' la muffa.

Scopro infatti in una macchia
una spece d'animale:
pare un'aquila reale
co' la coda de cornacchia.

Là c'è un orso, qui c'è un gallo,
lupi, pecore, montoni,
e su un mucchio de cannoni
passa un diavolo a cavallo!

Ma ner fonno s'intravede
una donna ne la posa
de chi aspetta quarche cosa
da l'Amore e da la Fede.

Bevo er vino e guardo er muro
con un bon presentimento;
sarò sbronzo, ma me sento
più tranquillo e più sicuro.

LA PORTATRICE DI LENTICCHIE

Pare che gli animali avvertano prima degli uomini l'imminenza del pericolo; certo fu un'intuizione tutta fisica, quasi animalesca, quella che mi fece avvertire, in un ormai lontanissimo dicembre, la minaccia di un cielo invernale che prometteva tempesta.

Poche volte sono stata così frenetica nei preparativi di un viaggio verso una meta che sentivo in imminente pericolo: miei figli ragazzini di otto/dieci anni, trascorrevano le vacanze natalizie, con altro *boy-scout*, in un paesetto alle pendici del Gran Sasso; lì bisognava andarli a prelevare, alla fine di dicembre, per riportarli a casa per il Capodanno.

Ci avviammo, con la macchina, verso le due del pomeriggio; l'aria era scura, ma in città non nevicava. Per strada le cose si misero al peggio; a mano a mano che si saliva verso la montagna, incominciò la tempesta: piccoli fiocchi, prima; poi la neve si fece fitta, veloce, avvolgente. In breve ci trovammo immersi in un turbinio bianco, incapaci di distinguere la strada, gli alberi, i contorni delle cose.

Ci fu di conforto la presenza di un'altra automobile, anch'essa in difficoltà: erano i genitori di altri bambini, che tentavano di raggiungere la nostra stessa meta.

La marcia era lenta, pericolosa, con slittamenti e soste, nell'impossibilità sia di procedere che di tornare indietro.

La bufera aveva qualche attimo di pausa, in cui si poteva intravedere qualcosa; fu in una di queste tregue che ci accorgemmo di essere vicini al muro di una casa. Uscimmo dalle macchine tenendoci per mano, trascinati dalla violenza del vento, sorretti solo dalla volontà di sopravvivere e di raggiungere quel riparo a tutti i costi. Ci riuscimmo, infatti: arrivammo al muro, dove trovammo una porta accostata, che immetteva in una stalla. Per terra c'era lo strame, e in un angolo, angosciate dalla tempesta, due mucche, chiare nell'oscurità.

Pensavamo di dover passare lì dentro ore o giorni, ma qualcuno ci venne in aiuto: i contadini che abitavano nei pressi avevano dimestichezza con la bufera: riuscirono a tirarci fuori dalla stalla e a trascinarci fino alla scuola in cui erano ospitati i bambini. Qui ci lasciarono i nostri soccorritori.

La scena non era allegra: il luogo che ospitava i *boy-scout* era una scuola.

la elementare, costruita negli anni in cui nei paesi ancora nascevano molti bambini, e che era stata abbandonata a causa della diminuita natalità.

Nonostante che si fosse in alta montagna, la struttura era leggera, piena di finestre, evidentemente costruita con criteri coerenti con un modello unico, che teneva poco conto delle reali esigenze del territorio.

Le stufe si erano spente; le porte e le finestre gemevano sotto la spinta della tempesta; si sentivano gli schianti dei legni che cedevano, delle tegole che volavano via; l'ululato del vento era una minaccia buia, come un incombere di lupi.

Sulle facce dei genitori che erano arrivati prima di noi, così come sulle nostre, si poteva leggere la preoccupazione per quell'avventura imprevedibile e pericolosa. Ma i bambini erano contenti: stavano tutti insieme, protagonisti di un'avventura degna della grande tradizione dei *boy-scout*.

Quelli che avevano accanto i genitori sapevano di essere privilegiati, e si prodigavano in favore di quelli che la bufera separava dalle famiglie; c'era calore umano, nel gelo che avanzava inesorabile. Ci rendevamo conto, specialmente noi mamme, dei disagi che si dovevano affrontare: la tempesta aveva divelto i fili della luce e del telefono; il riscaldamento mancava; i letti erano pochi, per cui si decise di mettere in terra i materassi, così da formare un unico, grande giaciglio, ma le coperte non bastavano a coprire tutti, per cui si utilizzò tutto quanto era utile a riparare dal freddo.

Il cibo era scarso: gli avanzi del soggiorno dei bambini, che in quel giorno avrebbero dovuto lasciare il campo e tornare a casa.

C'era, per fortuna, qualche dolce che i genitori avevano portato per festeggiare prima di partire: due panettoni, una scatola di biscotti, qualche torrone. Nel fragore della bufera, qualcuno bussò alla porta; pareva impossibile che ci potesse essere una persona capace di raggiungerci in quelle circostanze. Chi aprì si trovò davanti una contadina con una grande pentola: la lasciò frettolosamente sulla soglia, scappò via, in un turbinare di neve. Risultò che la pentola era piena di lenticchie, cotte, ancora tiepide. Le distribuimmo sui piatti dei bambini, alla luce di un'unica superstite candela. Quelle lenticchie furono la nostra festa. Non saprò mai chi fosse quella contadina, non ne rammento il volto, che non ho visto. Ma ogni lenticchia celebra il suo ricordo, ogni festa di Capodanno è per lei.

SUE CORNISH

Nata nel Kansas e cresciuta nel Colorado, si è laureata in scienze politiche all'università del Colorado a Boulder. Dopo un master in letteratura comparata all'università di Maryland (con una tesi su Beckett e Giacometti) ha insegnato letteratura al Loyola College in Maryland; è stata poi assistente amministrativa nel dipartimento di biochimica all'università Johns Hopkins a Baltimora. Per quattro anni (1977-1999, 2003-2005) ha condiviso con suo marito (Steven C. Hughes) la responsabilità sociale e culturale per l'International Nachbahr Huis di Loyola College all'università di Lovanio nel Belgio. Attualmente abita a Baltimora.

PIERO SBANO

Nato a Paola (CS), risiede a Roma. Conseguita la Maturità scientifica ha frequentato il biennio della Facoltà di Architettura dell'Università "La Sapienza" di Roma.

Ha frequentato i corsi di disegno del nudo presso l'Accademia di Francia.

Ha tenuto più di venti Mostre personali di pittura ed ha partecipato a più di cinquanta Mostre collettive in Italia e all'estero.

Ha illustrato numerosi volumi di racconti e poesia. Ha vinto diversi premi ed ottenuto segnalazioni in collettive d'Arte nazionali di prestigio. Ha fatto parte ed organizzato gruppi culturali che hanno avuto come principale impegno la divulgazione e la conoscenza dell'Arte figurativa.

VINCENZO MASI

"Parte-nopeo e parte sabino", è nato nel capoluogo campano da padre napoletano e madre sabina. Dopo gli studi artistici nella città natia, si è trasferito in Sabina, dove ha insegnato per circa quarant'anni. Vive a Forano.

Pubblicista, è autore di vari saggi sulla Sabina, riferibili alle tradizioni popolari, alla gastronomia, all'ambiente, pubblicati sulla stampa locale. Nel febbraio 2005 ha pubblicato "La Sabina in proverbio. Detti motti locuzioni wellerismi e sentenze raccolti dalla voce del mondo contadino, con appendice di filastrocche e ninne nanne". Il libro reca una presentazione di Ugo Vignuzzi.

INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Mario dell'Arco*, *Vino contro l'afa*
- 9 Anna Addamiano, *Frittata frizzante*
- 11 Anonimo romano, *Filastrocca d'annata*
- 12 Nella Bruneri Giacone, *Natale di Pucci*
- 13 Sandro Bari, *A Palo*
- 17 Italo Michele Battafarano, *Eros come conoscenza della natura: il fico pugliese del poeta sudtirolese Norbert C. Kaser nel Sessantotto*
- 21 Renata Bettei, *Breve storia del "Caffè"*
- 26 Laura Biancini e Patrizia Costabile, *Al gusto francese*
- 29 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Morte del gatto ignoto*
- 31 Margherita Breccia Fratadocchi, *Austeri convegni a Lovanio, cena con cari amici e... patate*
- 33 Andrea Camilleri, *Dal ricettario di nonna Elvira*
- 34 Francesca Romana Campoli, *Se son rose*
- 37 Giorgio Carpaneto, *Gli antichi autori latini parlano di pranzi parchi o smoderati*
- 40 Enzo Conte, *Quel nostro "pan di munizione"*
- 45 Sue Cornish, *La patata: che c'è in un nome?*
- 49 Franco Cusmano, *Vita e appetito*
- 51 Mara Rita D'Alessandro, *Emilia*
- 53 Gabriele d'Annunzio*, *Una frittata... paradisiaca*
- 55 Crescenzo Del Monte*, *Un piatto novo*

- 56 Luigi Devoti, *Una fresca colazione d'estate*
- 57 Francesca Di Castro, *L'alelongo*
- 60 Salvatore Di Marco, *Prima del pane*
- 61 Luigi Domacavalli, *Cronaca di birra leggera*
- 63 Alberto Maria Felicetti, *Er magnà de li poveretti*
- 64 Luciano Folgore*, *La coratella coi carciofi*
- 65 Maria Concetta Greco, *Lampedusa e i suoi pesci*
- 67 Francesca Grimaldi, *Natale a casa Balzani*
- 69 Edvige Lugaro, *Un thé da "Kluntje-haus"*
- 71 Mario Lunetta, *Vino bianco*
- 73 Giuliano Malizia, *La merenda sparita*
- 75 Mauro Marè*, *Sarvatore*
- 76 Umberto Mariotti Bianchi, *Italia e Francia: una rivalità a tavola*
- 78 Vincenzo Masi, *I "cellei" di Nerola*
- 80 Massimo A. Mattioli, *Il cibo dei Bykko*
- 83 Mario Mazzantini, *Se divento malvagio*
- 84 Franco Onorati, *E chi non beve con me...*
- 89 Ugo Onorati, *Un pranzo di Natale finito "male"*
- 92 Gaetano Pagano, *Mangio dunque sono*
- 94 Dario Pasero, *Vicini di casa*
- 97 Clotilde Paternostro, *Bozzetto di una serata amena*
- 100 Gianeros Pizzutilo, *La pearà*
- 102 Carlo Puleo, *La cena*
- 105 Ivana Marino Riggio, *Le vacanze estive*
- 108 Lilia Slomp Ferrari, *Sentore di neve*
- 110 Giuseppe Tomasi di Lampedusa*, *Un pranzo a palazzo Salina*
- 112 Mario Tornello, *Uno strano invito*
- 116 Trilussa*, *Vino bono*
- 117 Anna Ventura, *La portatrice di lenticchie*
- 119 Curricula

Illustrazioni di Piero Sbanò

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single page of white paper with horizontal black lines, resembling notebook paper. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There is no handwriting or other markings on the paper.

