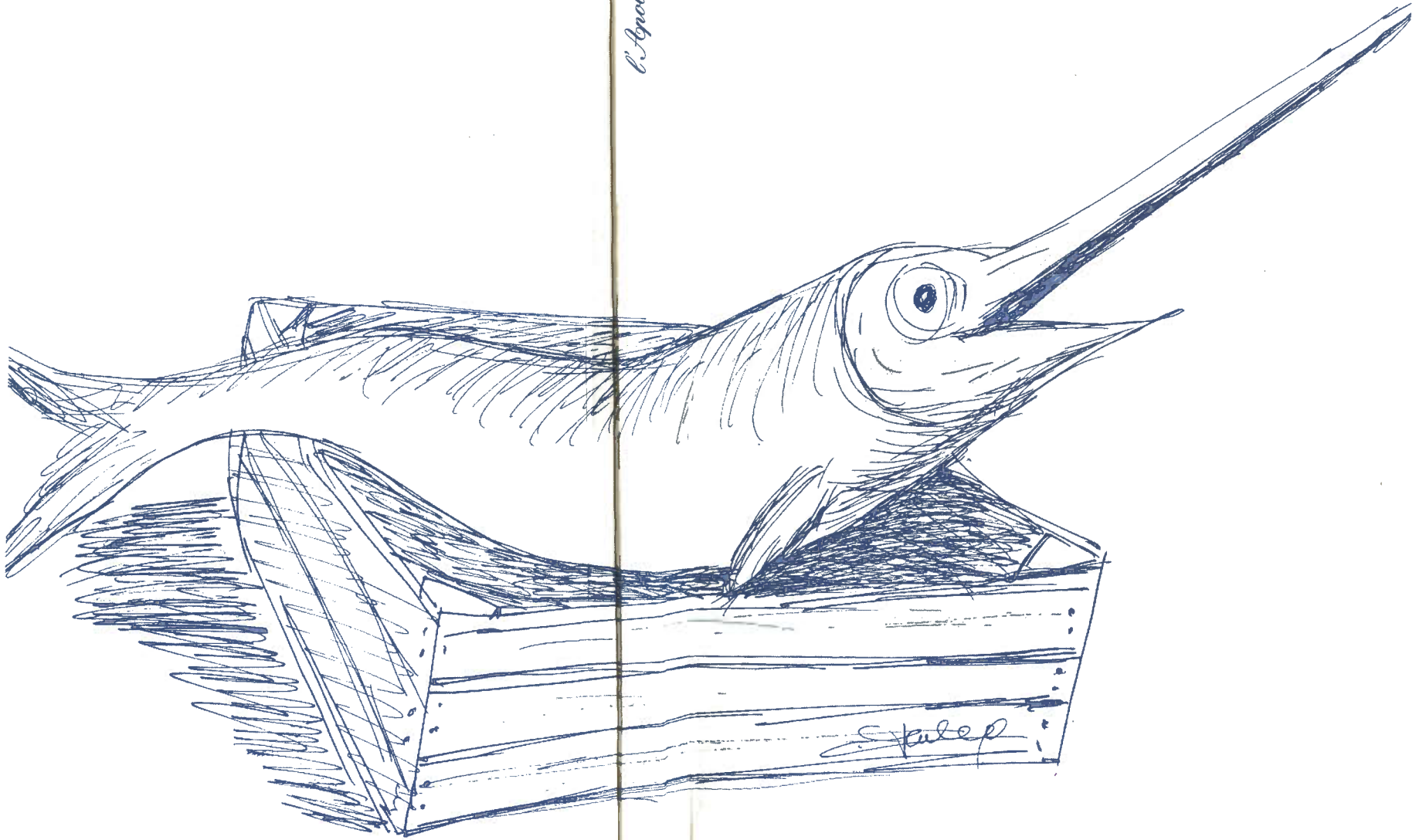


l'Apollo buongustaio

l'Apollo buongustaio 2007



l'Apollo buongustaio 2007

l'Apollo buongustaio 2007

l'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico per l'anno 2007

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie

Curatori:

SANDRO BARI

GIULIANO MALIZIA

UMBERTO MARIOTTI BIANCHI

FRANCO ONORATI

UGO ONORATI

FRANCO PEDANESI

MARIO TORNELLO

PRESENTAZIONE

Caro amico, collaboratore,
per ogni libro strenna che si rispetti è d'obbligo, in apertura, una riflessione sul tempo trascorso e un augurio per il nuovo anno. A questa funzione gli antichi chiamavano Giano, testimone del tempo che passa. Qui non saremo noi a invocarlo, né a fare una prolusione da bilancio di banca. Il fatto è che sono trascorsi circa vent'anni da quando Mario dell'Arco, ideatore dell'almanacco gastronomico letterario che ora è nelle tue mani, ci consegnò nella primavera del 1987 il testimone di una fatica che non riusciva più a sostenere. Scomparso Mario, scomparsi negli anni molti collaboratori, altri nuovi se ne sono aggiunti, consentendo all'almanacco di proseguire sempre fresco e accattivante per i testi e per le illustrazioni. In mezzo a tante difficoltà abbiamo continuato a procedere sul percorso da lui tracciato, cercando di restare il più possibile aderenti alla poetica da lui indicata: brevità e sapidità. Qualità entrambe richieste dai buongustai delle lettere, quanto della cucina. Nel nome di Apollo, padre numinoso delle arti, l'almanacco ha accumulato, anno dopo anno, con il vostro prezioso contributo, una considerevole mole di testimonianze non solo poetiche e letterarie, non solo culinarie, ma anche di vita, di sentimenti, di amorevoli cure. Non sarà l'oraziano monumento più duraturo del bronzo; ma che bel monumento! Grazie a tutti. E a voi tutti giunga dai curatori e dall'editore il migliore augurio di buon anno.

Ugo Onorati

GLI ORTAGGI IN TRADOTTA

Buriana nell'orto: corre voce tra gli ortaggi che dai Castelli Romani si va a Roma e non col solito carro a quattro ruote che macina macina ti viene su il concime della vigilia di Natale, ma con la tradotta che uno si gode il cielo, il paesaggio, gli animali e si istruisce anche se è un broccolo.

Il binario della stazione più vicina si scalda all'idea e si dilata: prende la scorciatoia e si introduce nell'orto; tra un bombire di respingenti arrivano i vagoni e in testa la locomotiva che non può stare senza il mezzo toscano ed è più il puzzo e gli starnuti del sole al quale il fumo va in gola che il resto.

Gli spinaci ricchi di ferro sembrano succhiati dentro il vagone da una calamita; le cipolle non stanno nella pelle e per scambiare sottovoce impressioni di viaggio si legano in reste; gli asparagi in vista delle correnti d'aria si ammazzocchiano e i più cautelosi si ficcano nel bel mezzo; al completo la famiglia dei cavoli: il cavolfiore il cavolo verzotto il cavolo cappuccio; si insinua anche il girasole e gli punge vaghezza di fare un giro diverso dal solito, ma c'entra come i cavoli a merenda; le lattughe hanno cuor tenero e nel dire addio spremono qualche lagrimuccia; invece i carciofi con la lorica a squame se ne impipano, e debbono aver pelo nel cuore, ma non bisogna farsi sentire altrimenti non li comprano; la cicoria si cerca un posto in prima fila: da quando surroga il caffè non degna il prosimo d'uno sguardo; le zucche si affollano, e la prataia e la pellegrina e la baracca, le zucchine giovani col fiore in bocca vanno a una festa; le melanzane traballano, tutto naso, e da questo che è d'un bel viola vinoso si vede che hanno bevuto; le rape sbattono le teste l'una contro l'altra, ma sono teste di rapa e non si fanno male; ultima è l'invidia che da quando hanno scoperto che non è altri che l'invidia che si è anagrammato il nome nessuno la bazzica più.

Finalmente i vagoni si mettono d'accordo e si muovono, e la locomotiva sbuffa ché non può fumarsi in pace il mezzo toscano: la tradotta trotta sul binario e con la coda si scaccia i tafani. Il panorama è sempre nuovo: città paesi ville salutano alla voce e restano subito indietro; le mucche i cavalli le pecore tendono i musi concupiscenti ma non gli riesce di sgraffigna-

re nulla; nelle stazioni il ragazzino col trabiccolo a ruote che vende cartoline illustrate non si trova ed hanno voglia a casa ad aspettare notizie. Il cielo è turchino, d'un turchino alla nitrocellulosa che non si altera neanche a sgraffiarlo con uno zeppo; e i giorni trascorrono e la tradotta non arriva mai, e gli ortaggi sono stanchi e vizzi e invece vogliono entrare a Roma lavati e freschi di sciampo, allora pregano il buon Dio che tolga il guinzaglio alle nuvole e gli faccia prendere una boccata d'aria così il Cobianchi del cielo apre bottega; ma non c'è niente da fare! Anche quello lo hanno requisito gli inglesi.

Marco Albera

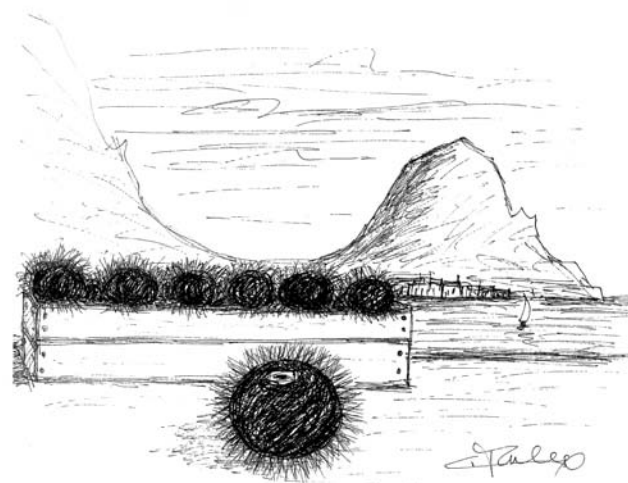
“NON DI SOLO PANE”

Manoscritto ritrovato fra le pagine di una raccolta torinese di preghiere e rimedi della metà dell'Ottocento:

Ricetta salutifera per l'anima e per il corpo

Prendi radici di fede, verde grondi di speranza, rose di carità, viole di umiltà, gillii di purità, assenzio di contrizione, mirra di mortificazione, legno della croce.

Lega tutto in un fagotto col filo della rassegnazione, mettilo a bulire al fuoco dell'amor divino, nel vaso dell'orazione col vino di tanta allegrezza, ed acqua minerale di temperanza, ben chiuso col coperchio del silenzio, lasciato poi la mattina al sereno della meditazione. Prendine una tazza mattina, e sera, godrai buona salute.



FOLKSTUDIO, UNA VOLTA

Roma, via Garibaldi, ore 22 di un giorno qualunque dei primi anni '60. Da Porta Settimiana si sale per una via larga, lucida di sampietrini scuri che brillano al leggero chiarore dei lampioni fiochi e rari. Poche auto parcheggiate, nessun passante.

Lungo la strada, le insegne discrete di due note trattorie, "Da Amato" a destra e, più su, l'"Antica Pesa", sulla sinistra, di fronte al piccolo bar latteria di Zia Maria: deboli luci dalle vetrine e un leggero brusio di voci e stoviglie. È un Trastevere ancora pressoché sconosciuto, vissuto da chi vi abita, quasi ostile all'estraneo, immerso in una quiete atavica di case vecchie, spesso fatiscenti. Penombra, odore di broccoli, bidoni colmi di immondizie, scarse auto, gente seduta sulle soglie di casa che a porte aperte chiacchiera e ride, tavolini improvvisati dove si mangia e si beve per strada o in cucina a finestre spalancate insieme ai vicini, ai parenti, agli amici.

Ora la strada quasi d'un tratto si anima: arrivano macchine, "500", "600", Volkswagen, ma anche grosse ed eleganti Flavie, Mercedes, una Giulietta Sprint rossa, una Porsche bianca. Si fermano tutti davanti a Zia Maria, ad aspettare che apra quella porta a vetri lì a fianco, al 58.

Dietro ai vetri, sotto un manifesto con la scritta Folkstudio, una luce appena percettibile, e silenzio.

Non sembra che quello possa essere il locale che rimarrà nella storia culturale e musicale romana, italiana, internazionale. Eppure è così: è il luogo più eccezionale, più alla moda, più "intrigante" dove si faccia musica, in una città dove la gente non ha mai avuto una profonda e radicata cultura musicale. Nessuno ricorda Sgambati o Vessella. Si va a ballare, nelle balere il popolo, nei night club i signori; pochi vanno nelle poche sale da concerto, pochi all'Opera. Si ascolta la radio, i televisori non sono molti; i ragazzi sentono musica americana e rock, il Piper Club non esiste ancora.

Il Folkstudio, ultima trasformazione dello studio artistico di Harold Bradley, giovane negro americano laureato in Belle Arti a Chicago, è un locale particolare, unico: vi si fa altra musica, musica popolare di tutto il mon-

do. Harold è venuto in Italia per perfezionarsi; dall'Università per stranieri di Perugia dove conosce la berlinese Hannelore che poi sposerà, viene a Roma dove la sua carriera avrà una svolta: è bello, viene scritturato come attore, gira film in costume, si scopre che ha un'ottima voce baritonale. Gli chiedono di cantare blues e spiritual, che da noi sono sconosciuti. Il suo studio di pittura e scultura diventa incontro di artisti, poi di pubblico che vuole ascoltare questi canti afroamericani; gli ospiti girano col cappello, raccogliendo offerte per la partecipazione alle spese d'affitto. Nasce l'idea del club culturale.

Dietro quel modesto ingresso, un lungo corridoio buio sfocia in una saletta triangolare di pochi metri quadri. Un piccolo palco, all'angolo, ospita un pianoforte verticale, un vecchio microfono, una sedia da lustrascarpe dipinta di rosso. Alle pareti, tende, quadri, manifesti, fiaschi, un paio di vecchie biciclette appese; un enorme pesce di cartone pende dal soffitto. Il corridoio cupo è arredato da qualche tavolinetto, poche sediole rimediate da una sacrestia, parecchie cassette fornite da Zia Maria; lì siederanno, pazienti e affratellati, intellettuali barbuti, signore ingioiellate, signori in fumo di Londra, ragazzi in jeans, giovanotti in giacca e cravatta, anziani in maglione, donne... addirittura in pantaloni.

Tra poco la porta a vetri si aprirà: all'entrata una piccola "cassa" come al cinema e dietro una lampada da tavolo la faccia ammiccante e scaltra di Humberto Blanco che stacca le tessere, un'invenzione di Harold per ovviare al "biglietto d'ingresso". Fai la tessera mensile, mille lire, diventi socio ed entri quando vuoi, anche tutte le sere, per un mese. Successo incondizionato, che verrà immediatamente imitato. La gente arriva a frotte, si riconosce, lo spettacolo è sempre nuovo. Capita infatti che si risolvesse in un *happening*: si distribuisce, è vero, un programma settimanale ciclostilato, ma spesso viene disatteso, e allora si improvvisa con gli artisti che sono presenti.

E questi non mancano mai: ce ne sono, fuori sulla strada, che stanno lì ad aspettare ogni sera, fino a notte, sperando di avere la possibilità di esibirsi, che Humberto o addirittura Harold si affacci e ne chiami uno, dicendo "Vieni, c'è un buco, puoi fare qualche pezzo". Si sta lì fuori anche per mesi, per aver l'onore di esibirsi al Folkstudio: il tema è la canzone popolare, di tutta Italia, di tutto il mondo.

Una sera si presenta perfino Bob Dylan, ancora poco noto, stonato e antipatico, che canterà un paio di pezzi. Il più grande folksinger dell'epoca,

Pete Seeger, verrà apposta per conoscere questo locale ormai famoso anche negli Stati Uniti.

Fianco a fianco si trovano artisti di fama mondiale e principianti, studiosi e appassionati di folklore. Tutti hanno qualcosa da dire, tutti vorrebbero partecipare. Salire su quel piccolo palco sarà un'emozione incredibile per chiunque, e consideriamo che la maggior parte dei cantanti non sa suonare: alcuni strimpellano la chitarra che sembra lo strumento più facile, più comodo, più accessibile; siederanno sulla famosa "sedia rossa", spauriti.

Il pianoforte, poi, è strumento di pochissimi. Prende vita quando, una volta alla settimana, si svolge la "jam session", si dà spazio al jazz, anch'esso considerato di origine popolare. In quelle occasioni, i più grandi nomi del jazz italiano e tutti i musicisti stranieri di passaggio si danno appuntamento, spostandosi anche da Milano, allora patria di tale musica. Arrivano Francesco Forti, Marcello Rosa, Massimo Rocci, Bruno Biriaco, Gatto Barbieri, Bruno Tommaso, Carletto Loffredo, Mario Schiano, Marcello Melis, Gianni Foccià, Luigi Toth...

E così, sotto l'austero controllo di Harold che controlla il tipo di musica eseguita – non dovrà mai essere musica commerciale – nasce la prima storia del canto popolare italiano "dal vivo", con Otello Profazio, Pippo Franco, Ferruccio Castronuovo, Matteo Salvatore, Rosa Balestrieri, Toni Santagata, Ivo Bruner, Ivan Della Mea, Anna Casalino, Caterina Bueno, Edoardo Bennato, Gabriella Contessa, Giovanna Marini, Gabriella Ferri, Luisa De Santis, Vito Cipolla, Leo Valeriano...

Virtuosi strumentali si esibiscono alla chitarra, come Vittorio Camardese (famoso... chirurgo!), Gino D'Auri, Mario Fales, o al pianoforte come Alberico Di Meo, o all'organo come Toto Torquati.

Harold Bradley, Archie Savage e i Folkstudio Singers, Jo Garceau, Francis Kuipers, Janet Smith, Juca Chavez, Annette Maryweather, Bernice Hall, Elizabeth Wu, Paolo Camiz, Mack Pope, Ramon Mereles, Ravi Shankar e un'infinità di altri faranno conoscere i canti di ogni nazione: *spiritual*, *blues*, *folk song*, *country and western*, canzone francese, brasiliana, indiana, cinese, giapponese, irlandese...

Gli spettatori seguono, attenti, seduti malamente, spesso per terra, accalcati ma nel massimo silenzio.

Ma cosa può offrire il Folkstudio, oltre ad una scorpacciata di musica particolare ed eccezionale, ad un pubblico così variegato e così indulgente nei

confronti dell'improvvisazione e delle scomodità? Solo un modestissimo servizio di "intermezzo" per addolcirsi d'estate o per riscaldarsi d'inverno. Benito, il tuttofare del locale, già prima dell'apertura ha versato in un pentolone diversi litri di vino rosso al quale aggiungerà zucchero, pezzi di frutta di stagione, mele, arancia, pesche, e, quando ci sono, alcune spezie come chiodi di garofano e cannella; su un piccolo fornello elettrico il vino si scalda pian piano, e dopo una mezz'ora sarà fumante e profumato, pronto per essere "pescato" con un mestolo e versato nei boccali da birra da 0,40 cc., col manico, per non scottarsi (d'estate si serve fresco, e comunque viene chiamato "*sangria*").

Intanto, in una grossa pentola di coccio viene versato un filo d'olio, e contemporaneamente il mais preparato per i *pop corn*. La pentola, col coperchio, viene posta su un altro fornello: dopo qualche minuto, il primo scoppiettio segnerà l'inizio della trasformazione di quel prodotto così vile per galline in un alimento prelibato e stimolante al solo effluvio che emana. La pentola, afferrata per i manici tenendo saldo il coperchio, viene più volte agitata a rovesciata affinché tutto il mais contenuto possa esplodere; poi si apre, si aggiunge una manciata di sale, si rimesta il tutto e si versa nelle coppette di coccio.

Nulla a che vedere con il tipico odore che proviene dai *night club* del centro, di fumo, di stantio, di sudore e profumi!

Durante l'intervallo, Benito fa il giro scavalcando il pubblico e serve *sangria* e *pop corn* caldi: e chi non ne prenderà un'accoppiata, per cento lire? E poi, occorre resistere fino alla chiusura, ufficialmente all'una, che diventano sempre le due, per andarsi a fare due spaghetti nelle pochissime trattorie aperte di notte a Roma, per esempio alla "Sacrestia" all'Argentina.

Io vivo lì. Voglio dire che ho eletto quella come la mia vita ideale. Come tutti i musicisti ho sognato di suonare al Folkstudio. Ho cominciato anch'io aspettando fuori, insieme a Nicolino Pompa, giovane "cantautore", l'occasione giusta. Arriva, finalmente. Esegui gli arrangiamenti e suono la chitarra. Poi, dopo le prime serate, vengo "scritturato" come accompagnatore dei cantanti che non sanno suonare. Mi sembra incredibile: mi pagano, perfino! Quasi tutte le sere sono in scena, sono ormai di casa: ho imparato le canzoni napoletane, romane, siciliane, spagnole, africane, americane, cinesi, e quando mancano artisti, Harold, proprio lui, si fa accompagnare da me nei blues e negli spiritual: che onore!

Certo, devo affrontare qualche problema: ho solo diciott'anni, e mio padre, specialmente lui, dal quale tra l'altro ho imparato a suonare, mi guarda in tralice e mi fa: "Come stiamo con gli esami? Ricordati che, per prima cosa, viene l'Università!" "Certo, papà, stai tranquillo, ma ti pare che non studio?"

Quasi ogni pomeriggio esco, vado al Folkstudio per le prove prime dello spettacolo. Alla fine è ormai ora di cena, non faccio in tempo a tornare a casa: andrò alla solita vecchia osteria in fondo a via Garibaldi, all'angolo con via della Scala. Diventerà poi un ristorante cinese, ma per ora, qui, ci sono solo i Trasteverini, quelli veri, seduti ai tavolini di un legno nero di secoli, su sedie di paglia scricchiolanti, che bevono mezzi litri e gazzosa, e parlottano piano, e quando entro e saluto si zittiscono e mi guardano con diffidenza: vedono subito che non sono dei loro. Infatti, nasco Monticiano, e forse lo avvertono.

Si serve il buon vino di Frascati di una volta: il colore è oro brillante, l'odore è vinoso, intenso e delicato, il sapore è sapido, asciutto e vellutato. Nessuno che l'abbia bevuto, il vero Frascati, potrà dimenticarne il gusto unico. In un angolo dell'osteria, la padrona, età indefinibile e parannanza quadrettata, ha un piccolo fornello a gas. Vi cuoce una sola cosa: la salsiccia al vino bianco. Sulla padella di ferro nero appoggia una salsiccia tagliata a metà per il lungo, e appena comincia a friggere aggiunge un bicchiere di Frascati.

Quando il vino si è ritirato, resta nella padella abbastanza liquido – naturalmente è tutto colesterolo, ma a quell'età non ci fai caso – da inzupparci una ciriola tagliata a mezzo, una di quelle belle cirirole scrocchiarelle che poi scompariranno, soppiantate dalle aristocratiche rosette che diventano gomma.

Letteralmente impregnata, la ciriola morbida e grondante viene imbottita con la salsiccia e infagottata nella carta paglia, servita su un piatto dove scolerà l'unto mentre viene voracemente addentata. Mezzo litro di Frascati andrà giù liscio liscio per dar l'illusione di cancellare le tracce di grasso e di aver fatto un pasto salutare.

Carico di energia, pago il conto – cento lire – e mi dirigo al Folkstudio, poco più su. La sedia rossa e la mia chitarra mi aspettano, e sento già l'emozione e la voglia di spettacolo.

C'è un capannello di persone, fuori, in fila davanti alla cassa, e Humberto stacca tessere: stasera ci sarà il pieno.

Sopra la porta d'ingresso, una lampadina rossa è accesa; segnala che siamo aperti, stasera c'è musica, si canta e si suona.

Mentre mi avvicino, ecco il refole di quel familiare, affettuoso, invitante profumo di *sangrìa* e *pop corn*.



BURRO VERSUS OLIO D'OLIVA

Culinaria italo-tedesca da Zedler e Bartels a Hehn e Bachmann (1735-1992)

Che il burro e l'olio d'oliva siano alternativi l'uno all'altro e rappresentino due diverse tradizioni culinarie, è constatazione che chiunque può fare, senza bisogno di particolari studi statistici o d'indagini sociologiche approfondite. Questa linea, che divide l'Italia tra il nord alpino e padano fino a Bologna, con qualche macchia olivastra sul lago di Garda e in Liguria, e il centro sud appenninico e insulare, dalla Toscana alla Puglia e alla Calabria, Sicilia e Sardegna incluse, rispettivamente devoti al burro o all'olio d'oliva, vale a maggior ragione come distinzione *en bloc*, fra Germania e Italia. La prima è dedita all'uso del burro in cucina, la seconda viene percepita, da prospettiva tedesca, come uno stivale immerso totalmente nell'olio d'oliva, anche se, come s'è visto, non è proprio tutto così. Tale distinzione si può datare a partire dal 1735, quando viene messa per iscritto e tramandata d'autorità dalla prima enciclopedia tedesca dell'età moderna.

Peraltro l'Italia è uno dei paesi più belli di tutto il mondo, perciò viene chiamato comunemente il Paradiso terrestre ovvero il giardino d'Europa. Il paese è molto ricco di cereali, vino, olio, limoni, mandorle, uva passa, pere, melagrane e dei frutti più saporiti. Lì si trovano i fiori più belli, dai quali vengono preparati i profumi più gradevoli. Inoltre ci sono interi boschi di rosmarino, molto bestiame, pesce, volatili, formaggi, sale e altre cose in abbondanza. Eppure il burro è raro assai, al suo posto si usa olio d'oliva, del quale, però, viene esportata di regola la qualità migliore¹.

La rarità del burro in Italia ha condizionato alquanto la vita dei viaggiatori prima e dei turisti tedeschi poi, che hanno visitato la penisola, perché non ha permesso loro un'adeguata colazione mattutina. Questa, viene fatta dalla stragrande maggioranza dei tedeschi, escluso chi ricorre oggi, per coscienza ecologico-alimentare, a semi, crusca, fiocchi d'avena e simili squisitezze immerse nel latte, con un massiccio ricorso al burro, spalmato generosamente su fette di pane e accompagnato da marmellata, da for-

maggio oppure da salami vari. Non essendoci il burro nella tradizione peninsulare, gli italiani hanno, secondo i tedeschi, trascurato la colazione mattutina, riducendola al minimo, ad un caffè o ad un cappuccino, accompagnato da un biscotto o da un cornetto.

Di tale abitudine degli italiani informano le agenzie turistiche e le pubblicazioni specialistiche, per esempio *Der Neue Grosse Shell-Atlas*, l'atlante stradale della Shell, il quale ricorda le diverse tradizioni culinarie dei paesi europei, più frequentati dai tedeschi. Nell'edizione pubblicata subito dopo l'unificazione tedesca, l'atlante stradale della Shell si preoccupa d'informare i tedeschi della Germania orientale, ignari dell'Italia, che, se si mettono in viaggio, devono sapere alcune cose fondamentali, per evitare spiacevoli sorprese. Per esempio, che gli italiani, pur avendo *una cucina molto variegata e fantasiosa, fanno un'eccezione a colazione*².

In realtà, gli italiani, cosa che non dice l'atlante della Shell, consumano una piccola colazione, non perché preferiscono mangiare di più a mezzogiorno e fare dopo una piccola siesta, e nemmeno per via del caldo, ma soltanto perché non conoscono la virtù del burro. Siccome però, oggi, il burro si trova in qualsiasi supermercato, sia come prodotto italiano sia come prodotto d'importazione, ma la colazione italiana rimane sempre la stessa, si deve trovare qualcosa di diverso dall'alternativa olio/burro, per spiegare il fenomeno. In altri termini: è la colazione piccola e veloce degli italiani a discriminare il burro oppure è la ridotta diffusione del burro in Italia a rendere la colazione degli italiani alquanto leggerina?

Le abitudini culinarie sono il risultato di tradizioni secolari che si adeguano ai tempi solo entro certi limiti, perché sono l'espressione più immediata di una cultura e del suo popolo. Ancora nel 1910 Albert Zacher, che fu a lungo corrispondente dall'Italia del quotidiano di Francoforte e si segnala per numerosi libri sull'Italia di accurata fattura e ricca informazione, nonché per una traduzione in tedesco, in verità, piuttosto divulgativa, dei sonetti del Belli, ricorda ai suoi connazionali che la colazione mattutina dei romani è *poco sostanziosa*, perché è abitudine che risale agli antichi romani, i quali la chiamavano *tentaculum*. Consisteva per lo più *in pane immerso nel vino*, oppure *in uova e latte, se si trattava di bambini, anziani o malati*. A mezzogiorno seguiva il *prandium* (pranzo) e quindi, a sera, la *coena* (cena), ambedue molto più sostanziose della colazione³.

Questa antica tradizione culinaria della penisola non la conosceva il giurista Johann Heinrich Bartels, membro dell'Accademia Reale delle Scienze di Gottinga e borgomastro di Amburgo dal 1820 al 1850, quando venne in Italia alla fine del Settecento. Bartels riferisce con ribrezzo nelle sue lettere sulla Calabria e sulla Sicilia, del pranzo dei siciliani. Questo consisterebbe *in gran parte di pesce salato e maccheroni*⁴. Dichiarò poi, in altro contesto, che quando si trovava in viaggio attraverso la campagna, rischiava addirittura di morire di fame, perché quello che gli veniva offerto era ripetitivo o immangiabile, per un palato tedesco:

La miseria più nera regnava dappertutto in campagna, escluso pane e CAGGIO CAVALLLO (formaggio di cavallo, che prende il nome dalla sua forma) non riuscivamo ad avere altro, se non ci accontentavamo di maccheroni e di pesce fritto in olio maleodorante. Vino e frutta invece ne avevano in abbondanza, avendo la possibilità di andare nelle vigne a mangiare tutta l'uva che volevamo⁵.

Possiamo riassumere la lista delle pietanze in una qualsiasi osteria della campagna siciliana, verso il 1790, così come la tramanda il dotto Bartels, come segue:

Primo: Maccheroni

Secondo: Pesce sotto sale o frittura di pesce; Caciocavallo

Frutta fresca di stagione, a piacere, in quantità illimitata

Vino e pane locale.

Se si prescinde dal pesce sotto sale, tutte le pietanze sono fresche, i prodotti sono locali, come diremmo oggi, senza bisogno di conservanti o di additivi, allora, per fortuna, ancora ignoti. La frutta è maturata sugli alberi, il pesce pescato nella giornata, il formaggio prodotto con latte di mucca, insomma: meglio non si potrebbe avere, se l'olio fritto non fosse insopportabile alle papille olfattive di un tedesco del nord, che conosce soltanto il burro, mentre per friggere, usa soltanto grassi animali. Peraltro Bartels non parla mai di quello che mangia a colazione, quasi che non esistesse, perché senza burro, avrà bevuto soltanto un bicchiere di latte e mangiato del pane con qualche fico, uva o arancia, colta dall'albero, secondo la stagione. Egli si ricorda invece del pranzo di mezzogiorno, con

una lodevole precisione, anche se con un certo fastidio, ciò che, invece, oggi, a noi appare, quanto di meglio si possa ottenere durante un viaggio, in un'osteria di campagna.

Tenendo conto di quello che racconta Bartels, si dovrebbe parlare per il Settecento, non solo di teorie climatiche, ma anche di teorie culinarie, per distinguere i diversi popoli, senza trascurare, nel caso specifico le varianti e i surrogati del burro e dell'olio d'oliva: olio di semi, margarina, strutto e simili, fino ai giorni nostri. Che però la rarità del burro in Italia rimanga il problema principale dei tedeschi in viaggio lungo la penisola, lo possiamo leggere anche in una pubblicazione sull'Italia che suscitò scalpore, quando uscì, per i suoi tratti molto polemici, soprattutto contro Goethe e tutti coloro che lo hanno seguito, nel magnificare l'Italia come paradiso terrestre, come luogo di rinascita dei Tedeschi, tutti perciò ormai ammalati di *Sehnsucht nach Italien*, di struggimento per l'Italia.

Gustav Nicolai annota nel 1834 che fin dall'inizio gli fu detto essere *in Italia il burro una cosa preziosa*, tanto che non ne vide a Venezia, dove aveva chiesto invano caffè, pane e burro, a colazione. Solo a Firenze gli fu possibile avere per sé, sua moglie e suo cognato, *tre fettine di burro dello spessore di un tallero, immersi in acqua, giacente in un piatto*, ben presto però assalite da quattro o cinque mosche, ciò che distrusse subito il piacere della colazione⁶. Anche a Roma Nicolai deve constatare che il burro è qualcosa di prezioso, da consumare in piccole sfoglie: *Il burro è una vera leccornia in Italia. Perciò si cuoce con l'olio*, ciò che dà alle pietanze *un sapore e un odore quasi rivoltante*, che si diffonde in ogni casa e vicolo, tanto da far riconoscere subito di essere in Italia⁷. Siccome Gustav Nicolai era un pedante, che voleva ristabilire la verità sull'Italia, contro Goethe e i suoi seguaci, vede tutto nero in Italia, tutto sporco e maleodorante.

Sul burro e sull'olio d'oliva, il già citato Albert Zacher, invece, è molto più sereno e molto più informativo: *Il romano non inforna e non cuoce quasi mai col burro, bensì con lo strutto o con l'olio d'oliva. Quest'ultimo è ricorrente perciò in molti modi di dire: "olio" vuol dire "silenzio totale", perché l'olio toglie le onde al mare, oppure "supremazia", perché l'olio rimane sempre a galla*⁸. Qui è evidente la disposizione mentale del viaggiatore in un paese straniero: in Italia Nicolai vedeva tutto in termini negativi, Zacher invece scopriva sempre qualcosa d'interessante dietro le cose più banali della vita quotidiana.

Nel 1879 Viktor Hehn, autore di uno dei migliori libri sull'Italia, propone con sovrana leggerezza e ironica paradossalità, un matrimonio tra nord tedesco e sud italico, nella certezza che ambedue i popoli si sarebbero avvantaggiati da quest'incrocio. Questo *scherzo* di Viktor Hehn, posto nella prefazione alla seconda edizione del suo volume, è rivolto ai critici tedeschi del suo libro, da costoro ritenuto troppo generoso verso il popolo italiano. Il gioco, dichiaratamente fantastico e paradossale, prevedeva la possibilità di trasportare diecimila donne tedesche, in giovane età, dalla Germania settentrionale alle regioni appenniniche dell'Italia, in rappresentanza delle quali venivano citate da Viktor Hehn espressamente Puglia e Calabria. Qui le si sarebbe date poi in sposa alla popolazione locale di sesso maschile; per converso, diecimila donne delle stesse regioni appulo-calabresi sarebbero state trasportate in Germania settentrionale e lì unite in matrimonio ad altrettanti uomini di Amburgo, Hannover e Rostock. Le tedesche avrebbero insegnato agli italiani del sud *serenità e distanza*, avrebbero mostrato loro i valori intimi del focolare domestico, tenendo diligentemente in ordine la casa, *spalmando burro sul pane* al marito peninsulare (*ihm Butter aufs Brot schmieren*⁹), mettendogli carne in tavola, facendo sì, insomma, che egli rimanesse a casa e non andasse a cercare svago al caffè o al mercato. Ogni bionda figlia della Germania avrebbe poi generato insieme al maschio bruno dell'Italia meridionale della prole, alla quale insegnare cosa fossero veramente *un'indole sana, accortezza e onestà, e lo sguardo composto, rivolto all'interiorità*. Avrebbe poi stimolato nel marito italiano e nei figli italo-tedeschi *l'amore per il bosco e per la luna piena*. Avrebbe fatto apprezzare loro anche le doti delle mucche e delle oche, mostrando l'utilità dei doni che esse forniscono. La brava figlia delle brume nordiche avrebbe inculcato infine ai figli peninsulari del sole il piacere del canto in coro e quello per una sana bevuta. Le italiane della Calabria e della Puglia avrebbero portato nelle estreme regioni nordiche della Germania *un po' di fantasia nelle case dei contadini e dei borghesi tedeschi*, proprio lì dove, altrimenti, domina *la rigidità della suocera*. Esse avrebbero poi regalato alla discendenza tedesco-italica *grazia naturale e mobilità di pensiero, tatto e gusto della forma, dimostrazione d'amore senza secondi fini e piacere di presentarsi in pubblico in modo spontaneo*.

Questo paradosso, *degno dei tiranni asiatici*, come lo stesso Viktor Hehn ammette, non volle portarlo oltre il limite proprio di un gioco fantastico.

Sapendo benissimo, come soltanto i despoti dell'Asia antica fossero forniti della crudeltà necessaria a spostare interi popoli da una regione all'altra, senza farsi macerare da scrupolo alcuno, Hehn si premura, dopo la sua lieve divagazione etnico-eugenetica, di ricordare al lettore, che, a fine Ottocento, l'unico sistema per modificare abitudini e tradizioni è affidato alla parola, scritta o orale, non alla forza né all'autorità di un despota, ancorché illuminato e pensoso del bene comune.

Che sarebbe stata questa reciproca integrazione, se la donna tedesca non avesse potuto spalmare il burro al marito italiano, per la rarità dello stesso in Italia?

Dopo un secolo, nonostante il parere contrario dell'atlante stradale della Shell, nella sua prima edizione dopo l'unificazione tedesca, si può dire con serenità, che il progetto fantastico di Viktor Hehn si è in parte realizzato, seppure solo per la direzione che va dal sud al nord. Ciò è avvenuto dagli anni Sessanta in poi, ma soprattutto negli anni Settanta, quando gli emigranti italiani in Germania, perlopiù provenienti dalle regioni meridionali e insulari, si trasferirono oltralpe a cercar lavoro. Le loro donne più intraprendenti, conoscendo le abitudini dei connazionali, aprirono subito piccole pizzerie per soddisfare i bisogni culinari degli emigranti, che erano arrivati soli, poi le ingrandirono e le diffusero capillarmente in tutta la Germania, quando capirono che avevano sollecitato la curiosità e l'interesse dei tedeschi. Questi vi entrarono dapprima per cercare ricordi olfattivi delle loro vacanze estive in Italia, poi perché la dimensione culinaria era più variegata e fantasiosa di quella autoctona, e, infine, perché prometteva qualcosa di indefinito, una *Sehnsucht*, un desiderio inappagabile, che essi legavano all'Italia ormai da secoli. Nel giro di un paio di decenni la Germania ha cambiato completamente abitudini a tavola, italianizzandosi in una maniera che nessuno avrebbe mai potuto programmare meglio, perché il processo fu spontaneo, realizzato dalla flessibilità di chi s'improvvisò pizzaiolo, poi cuoco e infine maestro di cucina, utilizzando tutti i membri della famiglia nella forma di lavoro più flessibile che si conosca: ad ogni orario disponibile, pronto ad importare direttamente i prodotti migliori e più tipici dall'Italia.

Di fronte alla diffusione della cucina italiana in Germania, dopo che alla prima generazione d'italiani emigranti subentrò la seconda, formata da italiani ormai mezzo teutonici, e poi la terza, costituita da tedeschi d'origine italiana, si può affermare nel segno di Viktor Hehn (e di Goethe, che

gli faveva da guida in Italia) che la linea dell'olio ha vinto definitivamente su quella del burro, il quale, sebbene non sia più da tempo una rarità in Italia, non ha scalfito in nessun luogo il potere dell'olio d'oliva, ormai presente anche in tutte le cucine tedesche. Ciò, perché esso non è solo un ingrediente qualsiasi, per friggere, ma espressione di una tradizione culinaria e culturale d'antichissima origine, incancellabile ormai, perché cantata anche in versi, per esempio da Ingeborg Bachmann, che visse a Roma dal 1954 al 1957 e poi dal 1965 al 1973, anno della sua morte:

In Puglia

Sotto gli olivi luce sparge i semi,
papavero spunta e luccica di nuovo,
afferra l'olio e lo brucia tutto,
e la luce non si spegne mai più.

[...]

Infine mole frantumano frutti, e le brocche sono cotte.

Olio cola ad occhi aperti,
e il papavero si spegne ebbro,
travolto dalle tarantole¹⁰.

Forse esistono anche delle poesie con versi dedicati al burro, che io non conosco, certo è però, che l'olio, e l'ulivo che ne fornisce il frutto, richiama ogni volta, inconsciamente, immagini d'antica memoria, quelle che qui Ingeborg Bachmann mette in versi nella prima e nell'ultima strofa della sua poesia, evocando epoche dell'umanità presenti nei gesti semplici della più abitudinaria quotidianità, a tavola, a pranzo e cena, e solo raramente a colazione, come fanno bene i tedeschi in giro per la penisola italiana.

¹ Johann Heinrich Zedler, *Grosses vollständiges Universal Lexicon*, vol. 14 (1735) alla voce *Italien*, col. 1428. Questa e le successive traduzioni, in corsivo, se si tratta di brevi citazioni nel testo, sono opera mia.

² *Der Neue grosse Shell Atlas* 1991/92, Ostfildern, Mair, p. 596.

³ Albert Zacher, *Römisches Volksleben*, Stuttgart, Hoffmann, pp. 50-52.

⁴ Johann Heinrich Bartels, *Briefen über Kalabrien und Sizilien*. 3 volumi. Göttingen, Dieterich, 1787-1791, qui vol. 2, p. 78.

⁵ Ivi, vol. 1, p. 144.

⁶ Gustav Nicolai: *Italien, wie es wirklich ist. Bericht über eine merkwürdige Reise in den he-sperischen Gefilden, als Warnungstimme für Alle, welche sich dahin sehnen*. Leipzig, Wiegand, 1834, vol. I, pp. 120-121

⁷ Nicolai, *Italien*, cit., vol. I, p. 204

⁸ Albert Zacher, *Römisches Volksleben*, cit., p. 59

⁹ Viktor Hehn, *Italien. Ansichten und Streiflichter*. Vierte Auflage. Berlin, Bornträger, 1892, p. XXIV (dalla *Premessa* alla seconda edizione, ivi riportata, pp. XXIII-XXVI). La prima edizione uscì nel 1864.

¹⁰ Ingeborg Bachmann, *Werke*. Vol. I: *Gedichte, Hörspiele, Libretti, Übersetzungen*, Monaco-Zurigo, Piper, 1978, p. 130. La poesia è stata pubblicata per la prima volta in: *Merkur. Deutsche Zeitschrift für europäisches Denken*, 9 (1955) n. 1, p. 35.



IL MIO VOTO VA AL MIGLIOR PANETTIERE

Qual è la «parola in corso» che durante il giorno usiamo di più? Forse «pane», nel suo senso reale soprattutto e magari nei suoi sensi simbolici. Entra nella preghiera più condivisa («Padre nostro che sei nei cieli... dacci oggi il nostro pane quotidiano»), tra i cristiani è simbolo di fratellanza, di rinascita e resurrezione («In verità, in verità vi dico: chi crede in me ha vita eterna. Io sono il pane della vita»), Cristo stesso si era paragonato al pane quando nella sinagoga aveva detto «Io sono il Pane della Vita. Chi viene a me non avrà fame». Pane-fratellanza ho detto, e pane come sapere, il pane della scienza spezzato per chi ha sete di conoscenza (basterebbe citare il *Convivio* di Dante).

Saper fare il pane è una garanzia di serietà. C'è un'iscrizione elettorale a Pompei, sulla facciata della casa di un certo Giulio Polibio, che dice: *C. Iulium Polibium / aed(ilem) o(ro) v(os) f(aciatis), panem bonum fert* («Vi prego di eleggere Caio Giulio Polibio edile, fa del buon pane»). Perché, fare il pane è processo che implica lavoro e sapienza: coltivare le messi, mieterele, trebbiarle, macinare i grani, impastare la farina, farla lievitare, esporre le forme al calore del forno, sono tutte operazioni che hanno le loro regole straordinarie, per cui «sapere fare il pane» è stato visto come un sapere colmo di segreti, operazione quasi misteriosa, al punto che le culture popolari hanno spiegato quell'arte come dono di figure benigne e soprannaturali. Ci fa osservare Ottavio Lurati che nella Svizzera italiana gli anziani di Leventina e Blenio raccontavano che esseri deformi, spesso zoppi, dai piedi palmati, i *cröisc*, che vivevano nelle grotte di montagna (come i nostri *sarván* alpini, maestri dei pastori per il burro e il formaggio) e scendevano ad aiutare gli uomini nei tempi della fienagione, insegnarono a fare il pane, pur di poter ricevere ogni giorno, come compenso, una pagnotta calda.

Il pane, il cibo più popolare e fondamentale, è diventato parola comune in tantissimi modi di dire correnti, da «andare via come il pane» a «trovare pane per i propri denti», «dire pane al pane e vino al vino», «se non zuppa è pan bagnato», «buono come il pane», «render pan per focaccia», «portare via il pane di bocca a qualcuno», «non si vive di solo pane», e via seguitando.

ER VINO

Er vino è sempre vino, Lutucarda:
indove vòì trovà più mejo cosa?
Ma guarda qui sì che colore, guarda!
nun pare un'ambra? senza un fir de posa.

Questo t'aridà forza, t'ariscarda,
te fa vienì la voja d'esse sposa
e va', si magni 'na quaja-lommarda,
un goccetto e arifai bocca odorosa.

È bono asciutto, dorce, tonnarello,
solo e cor pane in zuppa, e si è sincero
te se confà a lo stommico e ar cervello.

È bono bianco, è bono rosso e nero;
de Genzano, d'Orvieto e Vignanello:
ma l'este-este è un paradiso vero.

MENÙ DA VIAGGIO E LOCANDE A VARIE STELLE

Viaggiare non è mai stato comodo, a meno che non si disponga di “buone risorse economiche”, e trovare un buon alloggio è sempre stata un’incognita. Ancor oggi i simboli convenzionali e identificativi di alberghi e ristoranti – quali stelle, calici, forchette, etc. – che dovrebbero orientare nella scelta avventori o turisti, non sono sempre e realmente attendibili. E’ quindi facile intuire quale potesse essere la difficoltà di “viaggiare in sicurezza” ai tempi di Giuseppe Gioachino Belli.

Nel suo *Journal du voyage*¹ egli è sempre un po’ avaro di descrizioni sia per quanto riguarda le soluzioni logistiche nelle diverse soste sia per quanto riguarda il cibo, limitandosi il più delle volte ad una semplice cronaca. Beve quasi quotidianamente caffè e *pànniera* e, il 13 agosto 1827, ne degusta una variante: «...caffè avec pànniera, le tout glacé, qui ne coute plus qu’une monnaie correspondant à six baioques romains».

Tralasciando i menù del tutto consueti fatti di minestre, frittate e vermicelli, o i pasti piuttosto frugali, spesso consumati nella stanza d’albergo, con un po’ di pane, formaggio o salame e vino, Belli assaggia anche alcune novità e di quelle ne dà conto, se è il caso, con entusiasmo.

Durante il suo primo viaggio a Milano, il 20 settembre, nel caseificio presso Cascine doppie, vede fare il parmigiano e assaggia il mascarpone che a quanto pare gli piace non poco se lo definisce una «...espece de fleur de lait condensé d’une delicatesses sans pareille»; qualche giorno dopo, il 23 settembre, Belli dice di aver mangiato la *buzeca*, cioè la trippa, senza aggiungere altri commenti.

Anche le notizie sugli alberghi e sulle locande non sono molto ricche: Belli li definisce, se è il caso, dignitosi, apprezzando un eventuale trattamento cortese e non disdegnando mai la bellezza e la grazia di giovani domestiche o figlie dei locandieri.

Soltanto due volte il tono della descrizione si solleva dalla cronaca.

La prima è il 23 settembre 1827, quando a Milano va con l’amico Giacomo Moraglia all’osteria dell’Isola Bella fuori Porta Nuova e non può fare a meno di esprimere la sua meraviglia, affermando che: «Niuna trattoria a Roma è montata con tanta pulizia ed eleganza».

Più tardi, durante il viaggio di ritorno, il 15 ottobre 1827, nei pressi di Macerata, un’osteria, sporca oltre ogni dire, scioglierà di nuovo la penna di Belli e scatenerà la sua ironia. Il più che legittimo sfogo, lungo quasi una carta e mezza, offre un’incredula descrizione di un luogo incredibile, che nulla aveva di ospitale e nulla poteva offrire al povero viaggiatore:

Lunedì 15 ottobre 1827

[...]

A 1/4 dopo il mezzodì si restò a rinfrescare in una osteria chiamata la Villa, a piedi della salita di Macerata, poco oltre il fiume Potenza. Il ponte di questo fiume non era rotto perché di recente costruzione, e forte quantunque di legno, ma verso la metà, e precisamente nella parte sovrapposta alla maggiore profondità del fiume, si trovò sensibilmente abbassato, dimodoché il di lui piano inclinavasi quivi a una curva molto sinuosa. L’osteria in cui feci colazione con tre uova in frittata potrebbe paragonarsi all’interno di una cappa di cammino tappezzata di spessa fuliggine guernita a cortinaggio di tele di ragno. Una piccola panchettaccina scassinata formava tutto il comodo di sedere e un deschetto rustico ingombro per metà da una tavoletta sopracarica di luttuose stoviglie e di un lanternino malconcio, e di gusci d’uova, e di sterco di polli serviva da mensa appena sufficiente a due magre persone. Io era un magro uomo, e mi bastò. In un canto sorgeva una piccola madia accanto a un gran sacco di farina, e innanzi ad essa la padrona in faccende dava opera ad approvviggionare di pane la sua osteria. Da quella parte il bianco della farina volatile contrastava alquanto al nero dell’assiduo fumo, pittore insieme e pittura della sala impiccolita forse anche dalla di lui assiduità. Varii rocchi d’abbacchi, una cassa ripiena di uovi duri, di polli cotti, di carni porcine, e di pane e di cenci componevano il resto della masserizia di una trattoria dove la fame e il cibo abbisognano per congiungersi di tutta la violenza del digiuno.

¹ G. G. BELLÌ, *Journal du voyage 1827, 1828, 1829* a cura di Laura Biancini, Giulia Boschi Mazio, Alda Spotti. Roma, Editore Colombo, 2005.

ANCORA GATTI

a Giulia e Tiziana
che amano i gatti

I gatti considerano assolutamente legittimo appropriarsi di ciò che ritengono utile alla propria sopravvivenza; per questo gli uomini li ritengono ladri, e tentano di punirli con risultati spesso vani, e per fortuna soltanto raramente funesti, ma con conseguenze talvolta sproporzionate.

Il garzone che sparò a un gatto cosiddetto ladro in una vigna di via Tira-diavoli, dalle parti di Villa Pamphili, non lo colse, ma provocò gran scompiglio in Vaticano, perché si credette ad un attentato a Leone XIII; più sfortunata invece si rivelò la sorte del gatto dalmata convivente con Giovanni Canali, arciprete di Arbe, e la sua storia presenta aspetti rivelatori di una fantasia feroce e un tantino malvagia.

Vittima abituale di questo gatto innominato era tal Abramo Piazza, mercante ebreo spalatino, cui regolarmente sparivano “galline intere spelate e grasse apparecchiate per la sua famiglia”; e poiché non c’era verso di guarire il gatto da questo vizio, l’ebreo non soltanto lo uccise, ma ne depose le spoglie davanti alla porta del sacerdote. Era il Capodanno 1752, e Monsignore si accingeva a recarsi in Cattedrale; ma lo spettacolo che gli si parò davanti suscitò in lui non tanto pietà e dolore per il suo amico morto, quanto desiderio di vendetta per “i malfattori ebrei”, sicché “prese il gatto per darglielo sul muso”, e poiché non li trovò in casa, su due piedi decise di gettarlo tutto intero nella *stagnada* dove bolliva la carne per il pranzo. Meglio non approfondire quel che trovarono il mercante e i suoi al loro ritorno; e la loro reazione scatenò una piccola guerra.

Il Comandante di città, di soprannome chiamato Bestiaccia, una volta ricevuta la loro denuncia dello “spreggio...al popolo israelita”, la trasferì per competenza all’Autorità ecclesiastica, che “a soddisfazione della Sinagoga... fe’ sospendere dalla Messa il nominato Religioso”, scatenando così a sua volta la reazione “del popolo christiano contro l’Ebraismo”, commentata da una serie di sonettacci sulla beffa all’ebreo (“Godrai questa mattina un brodo estratto”), ma soprattutto contro il Prelato che ne ave-

va accolto la lamentela (“Si scorge il sangue tuo da fariseo”) dimostrando scarso amore “verso del gregge tuo / se per un cane spreggi de’ sacerdoti il sommo onore”.

Così ebrei e cristiani trovarono nel comportamento del gatto un ottimo pretesto per azzuffarsi fra loro, secondo un costume tuttora molto in voga, e finirono per dimenticarsi completamente della causa del loro contendere; anche il suo amico, che si riteneva il suo padrone, considerò la sua fine come un mero attentato ad una sua privata proprietà.

Tutto sommato era un bruttissimo ceffo, tale che non si capisce come il gatto abbia potuto accettare di convivere con lui. Ma i pensieri dei gatti sono imperscrutabili.



RICETTE... SCAMBI EPISTOLARI, CARI NOMI E...AMICIZIE!

Sfogliare i quaderni di ricette, soprattutto quelli delle nostre nonne è ritrovare, abbinate a succulente pietanze e dolci, nomi di persone, di famiglie dei nostri paesi di origine, nomi che danno a questi quaderni vivacità, richiami nostalgici e curiosità.

Come sarà il “Lattarolo secondo le dosi di Giulia” o la pizza di sei uova di Zaira, il ciambellone di Flora, la crostata di Maria di Arnaldo, le ciambelline di Gina, “la torta di Ada”, e la “torta di ricotta della signora Irene”, che, futura nuora!, proseguendo nel quaderno, in altre ricette, diventerà più familiarmente “Irene”? “Si fa a strati con ricotta battuta, con lo zucchero, canditi, mandorle tritate e qualche pezzetto di cioccolata. Si può fare anche con la sola ricotta e liquore”.

Per andare sui primi piatti, perché non soffermarsi sui passatelli di Giulia? “Due pugni di pane, un pugno di formaggio, un pugno di farina, odore di limone e di noce moscata. Uova tante da farne una pasta piuttosto dura. Se riuscisse troppo dura si aggiunge un rosso e una chiara, se molle un pochino di pane”. Ed ecco un’ottima minestra! E perché non farla precedere da un gustoso antipasto? Allora gustiamo i “Crostini di beccaccia di Mimy”: “Fegatini tritati, può servire anche il fegato del coniglio. Si mettono a soffriggere nell’olio i fegatini e s’insaporiscono con sale, pepe poi si tirano a cottura con brodo. Gli odori si mettano dal principio. In ultimo si unisce prosciutto e alici, fuori dal fuoco il limone”.

Ma i consigli e le ricette non vengono solo dai cari e dagli amici, si attingono e si trascrivono anche da illustri giornali, come la “Domenica del Corriere”. È il caso di come cucinare in modo succulento delle semplici bracioline: “Diluire un cucchiaino di sugo in un cucchiaino di acqua bollente, aggiungere un pizzico di capperi e un’acciuga pulita e mondata, tritati finemente. Aggiungere tutto alla bistecca quando è quasi pronta di mandare a tavola cioè un minuto prima da toglierle dal fuoco”.

E poi all’improvviso tra tanti nomi, che richiamano volti, amicizie, luoghi ecco apparire nel vecchio quaderno della nonna qualcosa di estraneo, che però, nel tempo diventerà (purtroppo!) quasi l’ospite fisso delle nostre cene: la televisione. Così troviamo la sua presenza tra parentesi ac-

canto ad un “Condimento per la pasta. (televisione)”.

Ma torniamo ad atmosfere più umane e vere...come gli scambi “culinari” tra figlia e madre, per esempio nel caso del “Polpettone Liliana”, consigliato dalla figlia Liliana alla mamma Dora:

“ Si trita la carne e si condisce, con uovo, mollica di pane bagnata, pane grattugiato, uovo con pizzico di noce moscata. Fatto l’impasto si apre bene sopra il marmo a forma di una bella frittata, poi si unisce sopra delle belle strisce di frittata, strisce di carote lesse, di prosciutto e si uniscono i lembi a forma di polpettone, poi si copre bene con carta oleata e si mette su con olio e burro e acqua o brodo con dado. Fatto si lascia freddare e si fa a fette, si mette in un piatto e si può coprire anche con gelatina”.

O di madre in figlia come in una lettera tra la mamma Giulia e la figlia Margherita, quando, nei primi anni del Novecento, 15 chilometri di distanza e di separazione erano davvero tanti, per cui tutto era affidato a penna, carta e calamaio:

“Cara Margherita

Le pere che ti sono piaciute si fanno così: si capano e si mettono a bollire con il miele, che di questo ce ne vuole assai, quando si sentono che sono cotte si cavano e si fanno stare con il miele che rimane.

La gelatina di cotogne si fa così: mele cotogne 3 chili, zucchero 2 chili; mettete al fuoco le mele coperte d’acqua, quando cominciano a screpolare, lavatele, sbucciatele alla meglio, per levarne tutta la polpa che passerete per staccio, e dopo passate rimettele al fuoco collo zucchero rimastandole sempre, quando è alquanto denso cavatele.” Ma non basta, i consigli culinari della mamma proseguono con una “Pietanza di carne”, e si concludono con il desiderio e la gioia che presto si potrà “provare la tua conserva che immagino sarà squisita” e i saluti finali a tutta la famiglia, destinataria della succulenta missiva.

Ed infine perché non brindare al nuovo anno con la “Grosseille” una bibita consigliata dalla zia Flora?

“Un litro di buonissimo vino, 1 chilo di zucchero, il sugo di 6 limoni, una cartina di vaniglia. Si fa bollire tutto per due o tre minuti e freddo si imbottiglia”.

E se il brindisi può sembrare un po’ annacquato, perché il consiglio finale è: “Si beve nell’acqua”! gli auguri per il 2007 sono di: “buonissimo vino”!

IL RISOTTO DEI “CAMMINANTI”

La sera del 7 giugno 1905, alla cascina Campèis in quel di San Damiano di Carisio (Vercelli) al termine di una festa sull’aia, dove i giovani ballavano con le mondine al suono di una fisarmonica, in un duello improvviso con un carabiniere cadeva fulminato dal colpo di pistola Francesco Demichelis detto il “Biondin”, leggendario Robin Hood delle risaie e *re dij caminant*. I “camminanti” erano vagabondi libertari che si prestavano a lavori saltuari in campagna, gente che non sopportava le regole e rifiutava il controllo sociale; *bon gré – mal gré* erano ospitati nelle cascine. Avevano, quasi tutti, pendenze con la giustizia per furti, soprattutto di galline e di quanto serviva loro per sopravvivere; non erano crudeli, sanguinari: se sparavano, era per difendere la propria libertà. Il lardo era il loro alimento preferito, ne tenevano sempre un pezzo in tasca e per questo erano anche chiamati “*lardin*”. Si racconta che furono loro ad inventare la *paniscia* (ad occidente della Sesia è detta *panissa*). Cinque mesi dopo l’uccisione del Biondin, nove superstiti della sua banda stanno appunto cuocendosi la *paniscia*, quando improvvisa compare la “Giovana” (la forza pubblica era così chiamata nel loro gergo, l’*amaro*): due carabinieri intimano la resa dal finestrino a sbarre della stanza del bucato, dove la caldaia era utilizzata per cuocere il risotto. Tre camminanti sono armati; ne nasce una sparatoria: un carabiniere è ferito alla spalla, tre “banditi” sono uccisi. Un massacro che forse si poteva evitare. Dopo quel fatto avvenuto alla cascina Cândia di Novara, si chiude l’epica del *caminant*; rimane la leggenda del Biondin che beneficiava le povere ragazze e infondeva coraggio nelle mondine in lotta per la conquista delle “otto ore”; e un “lascito” gastronomico, la *paniscia* o *panissa* appunto, gustoso e nutriente risotto che, con qualche variante, si fa nel Novarese e nel Vercellese. La parola non ha nulla a che vedere con il “pane”, ma viene dal latino *panicum*, perché in origine, secoli fa, si faceva con il panico, una specie di miglio. Ora invece gli ingredienti fondamentali, comuni alle due varianti, sono il riso, i fagioli e il salame conservato nella *grassa* (lo strutto), quello detto della *doja* (orcio). Eccovi le ricette autentiche:

Paniscia (Novarese): porre in una pentola (meglio se di rame) tre etti di fagioli borlotti freschi e 250 grammi di cotiche raschiate e sbollentate per un quarto d’ora, tagliate a pezzetti; salare e lasciar bollire una mezz’oretta. Quindi aggiungere un trito di costa di sedano, una carota, un etto e mezzo di verza e altrettanto di polpa di pomodoro. Continuare a cuocere per un’ora e mezza. A parte, preparare in una pignatta (meglio se di terra) un soffritto imbiondendo poco burro, un etto di *salam ëd la doja* e tre etti di riso. Bagnare con un bicchiere di vino rosso lasciar evaporare e unirvi, a poco a poco, tutte le verdure con il loro brodo di cottura. La *paniscia* va servita non troppo densa.

Panissa (Vercellese): mettere a “mollo” due etti di fagioli secchi di Salluggia o di Villata, per 12 ore. Quindi cuocerli con un *salam ëd la doja* e qualche cotica raschiata; portare a cottura. Preparare in un tegame di rame un soffritto di cipolla, aglio e lardo di schiena macinato. Aggiungere un rametto di rosmarino che poi andrà tolto. Unire le cotiche tritate e il salame spellato e sbriciolato. Bagnare con un bicchiere di vino rosso, lasciar evaporare e poi unire tre etti di riso. Lasciarlo impregnare per un paio di minuti, poi versare a mestolate il brodo e tutti i fagioli, sino a cottura ultimata. Togliere dal fuoco, mescolare un poco di parmigiano (si usava anche la ricotta salata e affumicata nel camino) e servire molto all’onda. Poi con il boccale colmo di vino dei colli novaresi (Fara, Sizzano, Gemme, Gattinara, Boca) o delle “coste della Sesia” (Bramaterra, Mesolone di Brunsengo), brindate alla vostra indipendenza e alla memoria dei camminanti, uomini liberi ad ogni costo.

GLI ARANCINI DI NONNA ELVIRA

Poi c'era il rito degli arancini. Gli arancini di Montalbano, certo. Mia nonna diceva che prepararli era *lungariusu*, ci voleva tanto tempo. Perché bisognava preparare la carne, tanto di maiale e tanto di vitello, spezzandola col *tagghiaturi*, la mezzaluna. Ci voleva tempo. Si aggiungevano i piselli, un po' di caciocavallo ragusano e qualche pezzettino di salame, si impastava tutto in un pugno di riso e si passava l'arancino nell'uovo, nella farina e nel pangrattato, per l'impanatura. Ma non si friggevano subito. No, bisognava aspettare una notte, lasciarli riposare in pace. E il giorno dopo, a tavola, si vedeva com'erano venuti. Perché il problema dell'arancino era il dosaggio, che non era mai lo stesso, e dunque ogni volta mia nonna passava un esame. «*Comu vinnuru stavolta?*» domandava «*Un tanticchia sciutti. L'autra vota erano megliu*» rispondeva mio nonno. Un giorno li fece in un modo davvero sublime, e io stavo per dirglielo. Mio zio Massimo mi diede un *cavuciu* sotto la tavola. «*Boniceddu*» mi sussurrò. «Ma perché?», gli domandai. «Perché lei deve sempre superare se stessa: se tu le dai soddisfazione, è finita».

IMPRINTING BAROCCO

Quale alchimia richiama in vita i ricordi smarriti, quando tornano in mente all'improvviso vivissimi, lucenti come monili di una morta principessa? Nessuno può, come un archeologo, scavare con metodo quella stratigrafia privatissima, ma il caso – una traccia, musicale o olfattiva, un sapore – come un sasso in uno stagno muove l'onda del ricordo suscitando la vibrazione del cuore.

Ma *Mnemosyne* sceglie a suo arbitrio cosa svelare del passato, muovendo da incipit singolari, per Proust le delicate *madeleines* dell'infanzia, per altri, magari, i più robusti effluvi di lontani ragù domenicali...

Così mi sfugge perché mi sia tornata in mente la notte prima degli esami di terza liceo; forse per il tormentone che accompagna quei giorni? “Licenza liceale troppo facile, ai miei tempi sì che era una cosa seria!”. “Va abolita!”. “Nient'affatto, va riformata!”. Questo martellamento si scatenava ogni anno, ma mai, prima d'ora aveva catalizzato il ricordo di quella notte di luglio.

Quella notte prima dell'esame più temuto, dimenticata per altri esami, altre ansie, doveva trascorrere in un buon sonno o nel ripasso della ultima ora, in vista del tema di italiano del giorno dopo. “Magari capitasse Manzoni, ma lo hanno dato già... e se capitasse un ermetico...? Tutta la classe paventava un tema letterario moderno o, Dio ne scampi, contemporaneo, perché, non so più per quale motivo, ci eravamo fermati a D'Annunzio.

In un momento di stanchezza, per distrarmi avevo aperto un piccolo libro regalatomi da poco, *Le notti romane* di Giorgio Vigolo. Già dal frontespizio l'epigrafe *Facilis descensus Averni* evocava il viaggio sotterraneo e, forse per il ricordo della vecchia casa di Piazza Farnese, con i suoi dislivelli, i camini, la teoria di soffitte, fin dalla prima novella *Il guardiacaccia* fui risucchiata nel vortice di quella prosa fantastica e insieme vera, a forte rilievo, come un bronzo brunito acceso di riverberi corruschi.

Messi da parte gli ermetici precipitai, è la parola, in quella trappola letteraria: aprivo, pagina dopo pagina, le porte magiche di un percorso pieno di visioni fra coscienza e sogno, ascoltavo atterrita il rombo della piena

del Tevere imprigionata nei sotterranei del palazzo ne *Il Plutone casereccio*, partecipavo allo spaccato di vita domestica de *Il mistico luccio*, con il pranzo di Natale a metà fra rituale aristocratico e agape funeraria in onore dello zio defunto. Alegggiava ne *La bella mano* la luce fredda di una Piazza Navona d'inverno, sfondo spettrale al miraggio della mano dell'infelice Costanza, che, tagliata come in un sacrificio espiatorio, appariva alle finestre di palazzo de Cupis nelle notti di plenilunio. Quell'aura spiritata indusse un salutare rilassamento dei nervi e, infine, il sonno.

L'indomani svolsi il tema letterario, di cui ho completamente dimenticato l'argomento e, prova dopo prova, anche il mese di luglio passò; passò, con l'ansia della maturità, il ricordo de *Le notti romane*, ma non la memoria involontaria. Quella lettura fece da specchio alla vera natura della mia immaginazione, rivelandomi un'altra città, diversa da quella che credevo di conoscere – piazze, palazzi, fontane – una Roma di cui da allora immaginavo le infinite pieghe, indovinandone le segrete vicende al di là della forma architettonica. Da allora la grande illusione barocca mi accompagna nel viaggio iniziatico tracciato da *Le notti romane*.

In certi momenti di felice distacco è concesso godere di perdute felicità, conoscere lo sgomento del pellegrino che, partito da boreali contrade, dopo l'oscurità dei Borghi, era abbagliato dal miracolo luminoso di Piazza San Pietro. E può rivivere, in quei momenti, la metamorfosi acquatica di Piazza Navona allargata nelle notti d'estate, quando, per chi giungesse dalla Cuccagna, l'obelisco appariva inalberato su di un informe scoglio marino e solo più da presso prendevano corpo, al riflesso dell'acqua, quelli calcarei miraggi, i Fiumi giganti fra i loro selvaggi compagni e, annidata sotto la guglia, la colomba dei Pamphilj.

Allora mi sembra di aver trovato l'itinerario segreto, di esser lì per lì per scoprire mirabili storie annotate in cronache dimenticate, di aver imboccato infine la scala a chiocciola che, dalla città sensibile, porta al panorama metafisico di una Roma barocca di bellezza quasi intollerabile, e perciò celata dietro le quinte, svelata solo per un attimo. Di pari passo con il ricordo della notte prima dell'esame si motiva il gusto per i piatti elaborati, spesso esotici, la *pastilla* marocchina, la *jambalaja* creola, la *pasta cinese*, ma anche il *timballo in crosta dolce* dell'alta cucina regnicola, piatti "barocchi" per eccellenza, nell'accostamento dolce/piccante e nei contrasti dei sapori, gastronomia "di maniera", seduttiva e ardita, un po' teatrale, da riservare alle cene di parata.

Lungo le strette valli che incidono la costa di Amalfi si riconoscono ancora – gloria locale come le antiche cartiere – le fabbriche di "pasta della costa", con gli essiccatoi perforati, dove il prodotto giungeva a perfetta consistenza all'aria profumata di mare e di limoni. Ancora oggi si fabbrica la pasta e i tipi più diversi, dai maccheroni ai formati più fantasiosi, invadono le stradine. Ogni bottega esibisce per la gioia dei turisti mostre tappezzate di conchiglioni, lumachelle e calamarata, roccaglie di fusilli e scialatielli, anfratti incrostati di paccheri e zitoni disposti con la fantasia di un architetto di giardini. Non la mostra di una bottega, una scenografia alimentare, un "grotto" fitto di molluschi si dispiega al mio occhio barocco, un mangereccio ninfeo marino sacro a una golosa nereide. Quell'impressione è diventata un piatto che dedico ai lettori dell'*Apollo buon-gustaio*.

Scoglio di conchiglioni "Fontana dei Fiumi"

I conchiglioni, cotti molto al dente, si riempiono di lumachelle parimenti al dente, condite con sugo di vongole, telline e cozze in bianco, prezzemolo trito e poche gocce di colatura di alici di Cetara. In un piatto di forno rotondo si dispongono a strati decrescenti, a "Faraglione" colando fra uno strato e l'altro una besciamella lenta, allungata con acqua dei molluschi e crema di latte. Si sparge con un gratino leggero di mollica di pane bianco dorato e condito con poco parmigiano (come il *gratin* tassativamente richiede), e burro fuso. Quando lo scoglio sarà gratinato ma morbido, adagiatevi con tutta la plasticità possibile quattro scultorei gamberoni saltati e qualche ciuffo di alga fritta.

E LA MANNA CADDE DAL CIELO...

Clino, un amico col quale fraternizzammo sollecitamente in quel paesino del Sannio nel quale eravamo sfollati durante la guerra, aveva scoperto che nel podere di Rocco Pomponio, un ricco possidente della zona molto noto per la sua avarizia, sveltava un albero di gelso della specie *morus alba* i cui rami erano così carichi di quel dolcissimo frutto bianco, giunto ad acconcia maturazione, che bastava un sospiro di vento per farli cadere e raccoglierne a piene mani.

Quel podere era appena fuori del paese e non bisognava fare molta strada per raggiungerlo. Ci incamminammo, Clino ed io, con l'entusiasmo proprio delle avventure malandrine, accresciuto soprattutto dalla prospettiva di una golosa scorpacciata che tacitasse i sempiterni morsi della nostra fame ed associato al pensiero, moralizzante e solidaristico, di poterne portare un bel po' alle nostre case, per tacitare altre bocche in attesa, come uccelli implumi rimasti nel nido. L'albero di gelso ci apparve enormemente generoso nella sua seducente offerta di disponibilità tanto da azzerare senza tentennamenti di sorta le difficoltà poste a difesa del podere. Scavalcammo una perentoria moriccia eludendo con perizia tutti gli *offendicula* cattivamente predisposti dal proprietario, tuttavia inidonei a scoraggiare la nostra impresa.

Un cane lanciò qualche latrato, in lontananza. Tenue, borbottata rampogna ci parve. Clino si procurò una lunga canna sufficientemente rigida per la bisogna pur nella sua flessibilità. Bastò scuotere appena quei rami perché una fitta e gioiosa grandinata di chicchi bianchi si abbattesse su di noi, sulle nostre teste, sulle braccia, sulle mani, sul soffice tappeto del verde prato di quel campo in un ticchettio intenso che sembrò non aver fine. Manna piovuta dal cielo, da un cielo intensamente azzurro e senza rimproveri verso l'uomo sulla terra, nel marcato silenzio di quelle ore meridiane. Fu manna vera, senza soverchia biblicità, tuttavia capace di saziarci, anche se l'essere sfollati non ci legittimava alla pari degli israeliti dell'Esodo¹. Bene propizio ed insperato, inconfutabile nella sua verità rivelata, succulenta e zuccherina, verità vera sì, ma non piovuta dal cielo come fruttuoso dogma, anzi deliziosamente terrena nella sua fisicità, senza

misticismo alcuno, inidonea perciò a farci diventare «gran dottori in picciol tempo» come accadde in sorte a qualche spirito più eletto di quanto non fossimo noi scavezzaccolli impuniti. Tuttavia, a ben considerare, alcuni di quel tempo cattivo e feroce, anche noi ci addottorammo anzitempo in esperienze inusuali e a pieni voti.

Il rombo improvviso di un piccolo caccia ricognitore americano, molto prossimo a noi perché volava a bassa quota prillando come farfalla nel suo planare tutto sobbalzi a ridosso delle colline per nascondersi e sottrarsi a possibili aggressioni antiaeree, ci scosse di dosso ogni torpore e restituì consapevolezza piena al nostro ruolo di piccoli mariuoli.

Ci alzammo in piedi e ne seguimmo, pur se veloce, il cauto guardingo volo. Si dirigeva, ora, con decisione verso il paese e, di lì a poco, lo vedemmo levarsi in alto, senza più cautele, puntando decisamente il campanile che sovrastava le case e, con ampie volute, vi girò intorno come se dovesse stanare una preda. La preda non tardò a far fuoco con la mitragliera posta dai tedeschi sulla torre campanaria, ma l'aereo ne scansò i colpi, rispose con una furente raffica, scomparendo nell'affanno ansimante del suo motore troppo sollecitato dalle repentine manovre. Quel richiamo alla realtà ci aveva fortemente impaurito. Clino ed io ci togliemmo le camiciole e le usammo per ammapparvi dentro la massima quantità di gelosi possibile e con quegli improvvisati fagotti corremmo via, verso il paese, per sapere e per raccontare ma, certo, per sentirci più sicuri. Ad un bivio di quei tanti vicoletti che marcavano i camminamenti, prima del grande slargo della piazza, salutai Clino e proseguii verso casa, tenendo sempre ben stretto il fagotto che nascondeva il succoso malloppo.

Incontrai Franco, il fratello maggiore, e facemmo la residua strada insieme. Gli mostrai, con alquanta grandigia, il bottino che avevo con me, consentendogli un immediato assaggio. Ma proprio in quell'istante incrociammo un soldato tedesco che ci sbarrò la strada e, tenendo ben puntato il mitra contro di noi, ci apostrofò, minaccioso:

- *Tofe io trofare frutta per io manciare?*

- *Antare ferso campagna!*... lo liquidò Franco, mostrando una rilevante prontezza di riflessi data la situazione e, soprattutto, esibendosi in una repentina e funzionale capacità di immedesimazione fonetica e comunicativa, pari a quella con cui il soldato ci aveva affrontato. A sostegno, farfugliando anche io parole veloci ed aiutandomi con qualche gesto del solo braccio libero che avevo, gli feci intendere più o meno la zona in cui

sorgeva il fondo di Rocco Pomponio. Non so se lo feci per eccesso di sincerità o per eccesso di malizia. In ogni caso, l'intento non dichiarato fu quello di impedire una autoritaria confisca del maltolto.

- *Herr Ruocco Puompuonio?*

- Proprio lui... garantii e scappammo via.

Non fu la sola volta che razziammo frutta in quel podere. La cosa che più mi fece pensoso, tuttavia, non era la malandrinata in sé, quanto la percezione nitida che avvertivo dentro di me, ad ogni fraudolenta scorpacciata, che quella furfanteria, anche se associata ad indubbia audacia e giustificata dal bisogno, fosse da me considerata sempre meno furfantesca e sempre più azione non deplorabile.

Solo quell'anonimo cane lontano mi ribadiva i suoi rimbrotti.

Rocco Pomponio, alquanti mesi dopo, aveva deciso di appostarsi nel suo podere e tendere un agguato risolutore al ladruncolo che, nottetempo, entrava nel suo fondo e faceva razzia di frutta. Un furto sistematico e continuato, cominciato nel periodo in cui i gelsi bianchi erano maturi al punto giusto. Il ladruncolo, poi aveva proseguito con le ciliegie, aveva fatto fuori quasi l'intera fioritura di fichi ed ora aveva cominciato ad aggredire la vigna, da cui penzolavano grappoli maturi, che quell'anno erano venuti su bene come non mai. Si era appostato, armato di un nodoso bastone, dietro il grande gelso, nei pressi del vigneto, tenendo conto che la frutta di stagione era essenzialmente l'uva. Aspettava il mariuolo, anzi i mariuoli, pensò, a giudicare dalla intensità delle razzie che pativa.

Non era una notte di luna e doveva tenere bene aperti gli occhi per controllare tutta la zona che, nonostante l'ampiezza restasse familiare al suo sguardo, consentiva agevoli nascondigli a chi furtivamente vi fosse entrato.

Sentì un brusio appena, un veloce calpestio proprio dalle parti della vigna e percepì il graffio veloce di un'ombra che vi si acquattava furtiva. Non indugiò un solo attimo. Gli corse incontro e, brandendo il suo bastone, vibrò una categorica randellata su quella anonima testa che restò tramortita al primo colpo.

Tutto intorno era il silenzio della notte. Non si sentiva nemmeno l'abbaiare lontano di quel cane che, lì vicino, da qualche parte, era solito abbaiare ai ladri di frutta.

Rocco Pomponio sollevò quel corpo e lo trascinò fin dove aveva messo la sua mula, lo caricò sul dorso della bestia, gli legò mani e piedi con una

cordicella ben robusta e, di buona lena, sfidando le regole del coprifuoco, si diresse verso la caserma dei carabinieri.

- L'ho preso! L'ho preso!..., gridò trafelato al piantone, trascinando quel corpo ancora immoto. L'ho preso..., ribadì all'esterrefatto maresciallo, comandante della stazione, che era sopraggiunto per il fracasso generato da quel tumultuoso ingresso in caserma, in un'ora tanto inconsueta.

- È lui che mi sta rubando da mesi tutta la frutta nel podere!

- Ma è un soldato tedesco!..., disse il maresciallo, sollecito nel mettere a fuoco che quel corpo inerte indossava la divisa della *Wehrmacht*.

Rimasero tutti sconcertati ed allarmati al tempo stesso, perché, proprio in quel momento, il soldato aveva iniziato a riprendersi e, anche se aveva ancora legati mani e piedi, certamente avrebbe reagito con violento furore ed avrebbe scatenato il finimondo, mettendo nei guai tutti.

Profittarono degli ultimi attimi di rintontimento per sollevarlo e sederlo su una sedia. Stavano per slegargli le mani quando s'accorsero che in un pugno stringeva ancora, tutto spiaccicato, un grappolo che era stato fino a poco prima un rubicondo racemo di uva nera.

- Ecco il corpo del reato!..., esclamò il piantone con orgoglioso apprezzamento di sé per quella acuta considerazione investigativa.

- Dovremmo avvertire subito le autorità militari tedesche..., suggerì con convinzione l'appuntato Colasanto che era sopraggiunto.

- Se ne parlerà domani mattina..., disse il maresciallo, preoccupato per le implicazioni che la vicenda avrebbe certamente determinato nei rapporti con il comando locale del distaccamento tedesco, complicandoli ancor più di quanto non lo fossero già. Era bene pensarci su e riflettere con calma.

- Allora lo mettiamo in camera di sicurezza?

- Prima slegatelo!..., puntualizzò il maresciallo, rammaricato per la dimenticanza fin lì consumata.

- Cosa scrivo sul registro? ...Furto aggravato e continuato?

Il maresciallo cercava di riordinare le sue idee, confuso com'era tra leggi consuete ed a lui familiari e leggi dello stato di guerra in atto, con tanto di occupazione e comando militare tedesco su tutta la zona.

- Aggiungo la flagranza?

- ... e aggiungiamo la flagranza, Colasà!..., confermò il maresciallo innervosito da quella pur diligente petulanza del suo sottoposto che gli impediva però di concentrarsi su come uscire fuori, l'indomani, da quella storia.

Rocco Pomponio, intanto, ultimò la sua meticolosa ed accorata denuncia partendo dal primo furto di gelsi subito.

- Tutto l'albero di gelsi s'era mangiato quel malandrino!... Un albero intero di fichi, tutto da solo! ... Ma come avrà fatto a mangiare tutta quella frutta senza che gli venisse un accidente!... E poi, le ciliegie... un intero raccolto andato in fumo!... Con l'uva, giusto in tempo ho scansato una vendemmia anticipata!..., chiosò affranto.

Mentre il maresciallo faceva sottoscrivere la denuncia a Rocco Pomponio si affacciò nell'ufficio l'appuntato Colasanto:

- Il prigioniero si è ripreso completamente e mi ha chiesto di...

- Che ti ha chiesto?... lo interruppe ansioso il maresciallo.

- ... di... di poter mangiare qualcosa...

- Portagli una razione di convivenza mensa...

- A quest'ora di notte?

- Sì.

- Completa?

- Completa.

- Anche vino e frutta?

- Colasà,... completa. Anzi no,... niente frutta!..., specificò con severità il maresciallo, ritenendo più che legittima la comminazione almeno di quella sanzione.

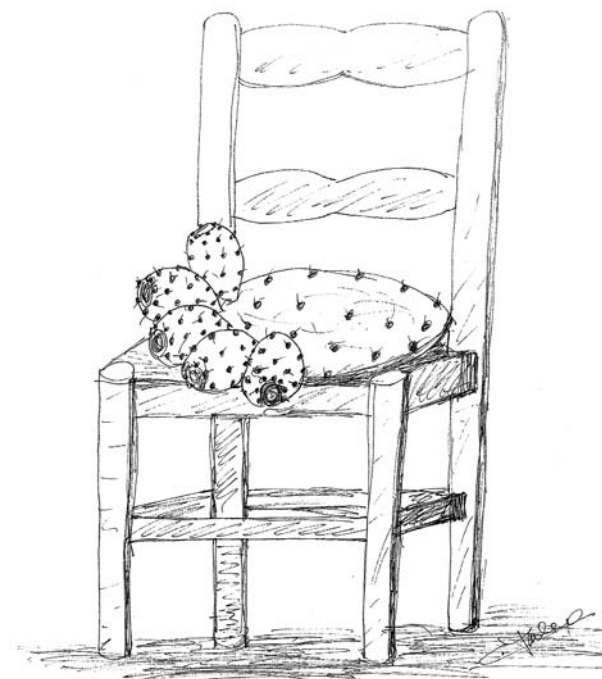
Ma anche per il nostro povero maresciallo, rassegnato ad affrontare insonne la residua notte, il cielo aveva predisposto che cadesse una manna generosa, inattesa e salvifica come è tipico delle manne che cadono dal cielo. Proprio quella notte, infatti, i tedeschi ebbero l'ordine di lasciare il paese per ritirarsi verso nord, verso la Val Fortore, lungo la statale da cui si scorgevano i monti del Matese. Era una lunga carovana di armamenti ed automezzi i cui motori borbottavano rocamente smarrite baldanze sulla strada che si faceva salita, come mortificati per quel che accadeva... Così finì la guerra in quel paesino del Sannio. Per tutti, dopo i lutti e le miserie, si ripristinava la vita alla men peggio, anche per chi aveva ancora lacrime da piangere.

Tornò la vita. Si tornò alla democrazia e, qualche anno dopo, si tornò a votare.

Rocco Pomponio si candidò come sindaco e, spocchioso, esibì tra i suoi meriti più significativi quello di essere stato l'unico da quelle parti, du-

rante la guerra, ad aver fatto prigioniero un soldato tedesco e – manco a dirlo – con indomito coraggio e sprezzo del pericolo.

¹ Secondo la storiografia pentateutica, infatti, agli israeliti dell'Esodo fu riservato un *menu* più raffinato e certamente più sostanzioso dacché, con la manna, vennero servite anche abbondanti razioni di quaglie più che mai -va da sé- piovute dal cielo.



LE LODI DEL 'PORCHETTO'

Per quest'oggi, o Nume Apollo
Li miei carmi non t'indirizzo,
Perché sento a rompicollo,
Che m'assale un schiribizzo
D'encomiare un Animale
Senza corna, e senza l'ale:

Non è mite, non è fiero,
Ma tra' nobili lo ascrivo,
Perché vestesi di nero
Sia feriale, o dì Festivo,
Anzi al mondo non v'è alcuno,
Che non brami d'avere uno;

Ma il Poeta resta ansioso
Di svelar adesso il nome
D'animal sì generoso,
Vorrei dirlo, e non so come
Esaltarlo al Coro Aonio:
E' il Lacchè di Sant'Antonio.

Sinchè vive in questo Mondo,
Poca spesa, e men fastidio,
Si fa grasso, grosso, e tondo
Per il tempo dell'eccidio;
Che per suo fatal destino
Cade in mano del Norcino.

Dopo morto ha privilegi.
Che non hanno i cavalieri,
Entra dentro de' Collegj,

E di più ne' Monasterj,
E in ogni altro Luogo pio

Dov'entrar non ci posso'io.
Posto è in Tavola de'Papi,
De' Monarchi, e Imperatori
Tutti i cibi sembran sciapi
Senza i suoi degni sapori,
E io in corpo della Luna
Non ho mai questa fortuna.

Principiando dalli pelli
Del mio celebre animale,
Pur convien, che vi disveli:
Se ne forma un Capitale
Di mercanti di scopette
Per tener le cose nette.

Se parliamo delli denti,
Li più grossi l'Argentiere
Se l'incasta tra gli argenti,
Che dan gusto, e dan piacere
Ai Fanciulli piccolini
Quando spuntano i dentini.

Ha una lingua prelibata,
Che con somma leggiadria
Dalla gente vien gustata,
Rende ancor dell'armonia
Mentre canta in voglie accese
Hui, hui, per il Paese.

Anche il fegato di questo
Vale quanto un gran Poeta,
Ed il fatto è manifesto,
Che da mano ben discreta,
Per aver così cantato
Con gli allori è coronato.

Il cervello è prelibato
Mentre è tanto saporito,
Ogni cibo è più stimato,
Se con questo vien condito.
Anzi da più nell'umore,
Che il cervello d'un Dottore

Questo ha il cuore come
l'Uomo
E di simili interiora,
Che potrei comporne un tomo.
Esaltandolo ad majora,
Per lo più il buon Salame
Mangieriasi senza il pane!

Per mangiar carne salata
Uno intesi, che alla Riccia
Andò ratto in Cavalcata
Per pigliar della Salciccia,
e per soli quattro rocchi
Ci si fece pistar gli occhi.

A Firenze in un Palazzo
Dove un giorno a caso entrai,
Io c'intesi un gran schiamazzo,
Che una guerra la stimai,
Litigavano tre Dame,
per un palmo di Salame:

Anche giova a una frittata,

Quando sia fatta rognosa;
Senza tal carne salata
Pare sciapa, e stomacosa;
Ma se v'è un po' di Ventresca,
Ti consola, e ti rinfresca.

Non dan gusto i grati augelli
Se non sono tramezzati
Da odoriferi lardelli
Pajon secchi, e affomicati,
Buoni son per quel poc'onto;
Che non costa molto il conto.

Ha una grazia il mio Porchetto,
Che alla perfida Giudea
Dalli Scolì o fin dal Ghetto
Come falsa iniqua, e rea,
Per altissimo mandato
In eterno gli è vietato.

Mi sovviene un pensier bello,
La canaglia Ebreja del Ghetto
Che adorò d'oro il Vitello,
Se allor v'era il mio porchetto,
Faceva nuova idolatria,
Lo adorava per Messia.

Se Moisè in Palestina
Due Bragiola ne gustava
Della mia buona porcina
Agli Ebrei non la vietava,
Anzi messa avria la voga
Di Mangiarla in Sinagoga.

Carne tal m'è così grata,
Più degl'ennui Sabei,
E per farne una mangiata,

Io per certo impegnerei
Vescovato e Prelatura
Con la primogenitura.

Di lenticchie per un piatto,
Esaù quella vendette,
Oh vedete che gran matto
Se dié volta alle carrette,
Avria assolto il poveraccio
Stato fosse un gallinaccio.

Il Canonico Centelli
Arciprete di Mentana
Per mangiar li fegatelli
Si vendette la sottana,
E per gola di porcina
S'impegnò la collarina.

Se non era un'altro prete

Che ben bene lo riprese,
Impegnava le pianete
Al norcino del paese
E pel celebre animale
Diceva messe col piviale.

La virtù della porcina
Vuole Ippocrate, e Avvicenna,
Ch'è pregiata medicina
E nei Tomi ognun lo accenna,
Ed in carte più segrete,
Lo conferma il saggio Ermete.

Un Dottore in Palestrina
Qual Galeno era nomato,
Con il brodo di porcina
Ei curava ogni ammalato
E con questa ricetta
Diè salute a ognun perfetta

Effettuando delle ricerche nella Raccolta Ceccarius, conservata presso la Biblioteca Nazionale di Roma, due pagine, intitolate appunto *La Lode del porchetto*¹, religiosamente conservate ma palesemente inutile, hanno sollecitato la mia curiosità e, dopo una prima lettura, vista la mia passione per la buona tavola, mi hanno spinto a ricercarne il seguito. L'elogio, che qui viene riportato interamente, venne pubblicato, infatti, nella seconda metà dell'Ottocento, unitamente ad altri sonetti e al *Memoriale al papa Corsini* nell'opera *Il Testamento dell'abate Angiolo Veccei*...² e penso sia pressoché impossibile non concordare con l'autore sulle qualità del 'nobile animale'.

Fegatelli all'alloro, salicce, bracirole, costolette in padella, prosciutto al ragù, salame e tant'altro -piaceri insostituibili della buona cucina - possono 'figurare' sia su una tavola raffinata che su una tavola semplice, offrendo odori e sapori speciali, forti o delicati ma sempre unici.

Molte religioni vietano ai loro seguaci di mangiare il maiale e, giustamente, ciò va rispettato ma perdere la possibilità di gustare un maialino al for-

no o una fettina di salame per un'improvvisa allergia alimentare è davvero dura. E' ciò che è capitato ad un nostro amico che, dall'oggi al domani, ebbe chiari ed evidenti segni di intolleranza, probabilmente temporanea ma con conseguente espressa proibizione del medico di mangiare tutto ciò che fosse stato 'contaminato' dal "porchetto". Del resto le reazioni erano state abbastanza serie e quindi non era il caso di rischiare ulteriormente potendo scegliere altre carni senza dover per forza divenire vegetariani.

All'inizio, perciò, comprensione da parte di tutti all'insegna del: pazienza! cosa vuoi che sia? Non mangerai più prosciutto crudo né salame e, al posto della braciola, viva la cotoletta alla milanese! ... e la porchetta con un bel bicchiere di vino rosso, ve la dimenticate? rispondeva Gianni corrucciato, facendomi ricordare un racconto di Mario Stefanile³ nel quale veniva esaltata questa pietanza. Elevata quasi a cibo degli dei, il cui «color bigio rosato» avrebbe addirittura «fatto ammattire Corot ai tempi in cui faceva il ritratto a Marietta», da mangiarsi «come la mangiano i camionisti romani che vanno a Via Viminale, un po' prima e di fronte al Teatro dell'Opera» oppure «come i carbonati nelle selve del Matese, accucciati intorno a un gran fuoco» e a «Trastevere con i carrettieri, a Castelfandolfo, seduto a una tavola rustica con amici vagabondi», «in una osteria di Rocca Pia» e perché no a casa del «cognato il generale con forchette d'argento», essa ci appare ed è, come descritta, realmente un cibo succulento.

Purtroppo la porchetta non era l'ultima rinuncia a cui doveva sottoporsi il nostro amico perché in realtà il maiale, insidiosamente, a ben pensarci, si cela ovunque. La lasagna napoletana ha le salicce cotte nel sugo e la sugna nel ragù, le pizze rustiche spesso, come il gattò di patate, hanno il prosciutto cotto tra gli ingredienti, la carne viene sovente lardellata, la carbonara, la matriciana, i piselli in casseruola perfino, sono cibi anch'essi 'contaminati', e così via.

Noi amici ormai evitavamo con cura di cucinare qualsiasi pietanza fosse connessa con il maiale ma il problema restavano le cene in trattorie e ristoranti. Cosa poteva garantire che non vi fosse stata comunque in cucina la famosa 'contaminazione' e che qualche pezzetto di lardo o di prosciutto non fosse stato adoperato?

Di buon carattere Gianni, con garbo e sorriso che mai gli mancano, faceva presente il suo problema ma la controparte, ristoratore o cameriere, lo

tranquillizzava sempre con sufficienza. Nessuna certezza dunque! L'unica motivazione, quasi parola magica, che per fortuna dava maggiori garanzie e veniva presa sul serio era la religione e Gianni da allora e per un certo periodo è divenuto all'occasione ora ebreo ora musulmano.

Oggi quel periodo è un ricordo lontano, visto che per fortuna il problema lentamente ma felicemente si è risolto, come resta un ricordo lontano per me e tutti quelli della mia generazione il sanguinaccio, 'quello vero', fatto con il sangue di maiale: dolce tipico napoletano, all'inizio espressione del Natale e poi tipicamente carnevalesco è, infatti, scomparso dal 1992. Proibita la vendita del sangue di maiale al pubblico, esso ha, così, perso la propria origine culinaria ed è ormai solo una crema di cioccolato che nulla ha a che vedere né con quello esaltato dal marchese Giovan Battista del Tufo nel XVI secolo né con quello evoluto nel corso del tempo, ma non tanto da perderne il nome e il «carattere»: quel sanguinaccio che da ragazzi ci entusiasmava quando intingevamo i gialli savoiardi nella densa aromatica e profumata crema scura a cui né grandi né piccini sapevano resistere:

Ma per saper più dolce e saporito
Questo boccon, che sanguinaccio è detto,
deve esser grasso, il suo intestin polito,
ch'altrimenti verria più ch'imperfetto,
poi del riso vi vuol, netto e forbito
che il rosso e l'bianco insiem fan dolce effetto,
onde s'avvien che nessuno lo rifiuta
è perché non vi è sal, pepe, né ruta⁴

¹ ARC 15 III C 1,1.

² A. Veccei, *Il Testamento dell'abate Angiolo Veccei: con il memoriale al papa Corsini, e due lettere contro il portoghesino ed al re di Portogallo. La lode sopra il porchetto, e varij sonetti del medesimo autore*, Roma [dopo il 1896], p. 35-40

³ M. Stefanile, *Musica da tavola*, Napoli 1958, p. 27-33.

⁴ G.B. Del Tufo, *Ritratto o modello delle grandezze, delitie e meraviglie della nobilissima città di Napoli*, testo inedito del Cinquecento, a cura di C. Tagliareni, Napoli 1959, p. 158. Il sanguinaccio consisteva, a quei tempi, in salicce dolci addensate con il riso e ovviamente senza cioccolata.

Antonino Cremona

SONO CAPITATO AD ALBA ADRIATICA

Sul mare. Il convegno ci ospita in un buon albergo, cucina accettabile. Un po' tutti si parla di letteratura. Io sto più attento alle pietanze, e per quanto posso giro per la città. Specialmente dopo che un noto critico, moderando il dibattito, si è mangiata poco a poco una biro nuova e succhiato tutto l'inchiostro sporcandosi la bocca e il viso. Non discuto i gusti. Mi guardo dagli schizzi.

Un pomeriggio siamo stati a Civitella del Tronto, prima tappa la fortezza: altissima su un paesaggio infinito. Mi scorge il dolce poeta Giammarco Sgattoni, corre, mi abbraccia, inizia un soliloquio torrenziale bellissimo – al mio solito, rispondo a monosillabi – «guarda, lì è Recanati, da questo abisso cominciano gli stati pontifici» mentre passeggiamo sulle grate del camminamento che sporge dalla torre. Torniamo sui massi murati, vi batte il tacco tre volte «Antonino, qui ancora è Sicilia»: sin qui era il regno delle Due Sicilie.

Ammirati, un po' commossi, ascoltiamo Rafael Alberti che riceve le chiavi della città e ringrazia con la sua voce cantante e dice cose meravigliose nei suoi versi.

Scendiamo, si mette a braccetto Accrocca per sollecitarmi al nostro consueto duetto di improvvisate ironie. Mi prende un colpo: c'è un locale che si chiama Zùnica, al mio paese Zunica è una contrada, chissà da quale linguaggio araboispanico deriva. Ci fanno andare su un monte, in un bosco, già ho appetito, entriamo in un castello. Nell'atrio qualcuno passa con guanti di olive ascolane. Ci sto cauto: basta un milligrammo di pollo da batteria per farmi male all'istante. Le sale sono affollate, impiegati, amministratori, tanti bimbi che giocano e gridano felici, le loro famiglie, tutti attorno alle tavole ricchissime di pietanze.

Nelle cene in piedi mi metto in un angolo. Aspetto l'anima pia che abbia pietà e mi dia qualcosa. Non riesco a lottare con gomitate e spintoni per conquistare un piattino. Trovo una sedia in fondo a una saletta, mi metto lì. Guardando dritto mi vede la poetessa catalana, ragazza alta e bruna tanto signorile, ch'è la nuova compagna di Rafael. Il quale continua la tradizione di avere la sposa bambina. Per loro due c'è un tavolo, e lì tutto quel-

lo che il menu offre, anche (incredibile) una cassata siciliana. «Rafael va matto per la cassata» dice «però non vuole la frutta candita», tu dammi i canditi – le rispondo – ti sarò grato per tutta la vita e oltre. Mi sono abbuffato di tutti i canditi di un'intera torta, zuccata, mandarini, ciliegie, pere, arance... senza nulla bere ch  avrei dovuto fare quelle zuffe. Sono passati alcuni decenni. Ingrato, non ricordo il nome della mia salvatrice. Ma ancora, ogni tanto, la ringrazio.



Franco Cusmano

DISCORSO QUASI SERIO SU APOLLO ITINERANTE

Basandosi sulla “classica” cultura ellenica, gli spazi empirei nei millenni antecedenti a Cristo erano occupati da vocianti Eroi, esseri superiori divinizzati impegnati, secondo Omero, in perenni banchetti ricchi di succulente portate e ottime bevande. La gioia e l'appetito dominava quindi *ab initio*.

Apollo buongustaio era presente in prima fila, in mezzo a musiche, vapori, profumi.

In altri aspetti religiosi e filosofici relativi al genere umano, specie nell'ambito delle religioni monoteistiche, la storia della evoluzione della nutrizione umana   passata per momenti difficili. Nella dottrina monoteistica per eccellenza della religione giudaica la vita sulla terra   stata iniziata per opera di un Demiurgo da sempre esistente, da sempre solitario e melanconico, che un giorno decise (per definizione, liberamente) di non essere pi  solitario e di procedere alla “creazione” di “persone” pi  o meno simili a lui, maschio e femmina, soggetti alle sue scelte, alla sua volont  e alle sue proibizioni. Queste persone avrebbero dovuto vivere in un giardino fatato, creato anch'esso al momento, fornito di cose belle e buone per nutrirsi, cosa che al demiurgo non era necessaria ma a loro s  per mantenersi bene in una vita progettata per durare sempre.

Le creature, l'uomo e la donna nata da lui, avevano quindi a disposizione molti frutti di bell'aspetto, con la proibizione “del consumo” di uno solo di essi, appetibile in apparenza come gli altri. Questo frutto, che si suppone fosse una mela, fu, protagonista del primo *picnic* su un prato (con i grilli, in attesa dei Grill sui prati, che pi  tardi dovevano svilupparsi in un sistema turistico ancora “in fieri”). Questo *picnic* fu un fallimento per il divieto divino di cui si   parlato prima (se si fosse trattato di un fungo velenoso sarebbe stato un fatto meno foriero di conseguenze: un mal di pancia non la morte, essendo i neocreati immortali). Mortali con una esistenza cio  provvisoria sulla terra, divennero perch  il creatore con il divieto aveva dato loro la libert  di disobbedire. La disobbedienza, il primo peccato mortale della storia, port  come prima conseguenza l'esclusione dal giardino delle delizie, che rimase disabitato in attesa di Maometto che

lo garantì ai seguaci dell'Islam che vi avrebbero trovato le *urì*. L'uomo e la donna esclusi vagarono per la terra, la possibilità di accoppiarsi li fece proliferare e "popolare" la terra, scoprirono il lavoro, il fuoco, l'acqua, la lotta per il possesso delle femmine. Il mondo reso abitato si organizzò in "agglomerati umani" come le città, si formarono imperi e regni, eserciti, comunità religiose maschili e femminili. Tutto ciò portò a necessità di alloggio e di vitto e della loro organizzazione. Le diverse situazioni climatiche indussero alla necessità di spostamenti della popolazione in sedi diverse (zone montane o di clima marittimo, campagna). Nacquero le dimore provvisorie, gli alberghi, il turismo.

La diversa distribuzione delle ricchezze portò allo sviluppo di zone privilegiate per il godimento della vita e a piaghe sociali come la fame nel mondo, la denutrizione, la diffusione di malattie debilitanti. Uno degli aspetti deteriori è dato dal fenomeno del consumismo.

Il consumismo turistico è un aspetto molto importante da considerare in tutte le sue implicazioni. Dalle gite sui prati coi panini alle teorie di auto sulle autostrade, dalle modeste trattorie ai sofisticati ristoranti esclusivi, dai treni popolari ai pullman turistici, tutto è un inseguimento dei piaceri che si concentrano in qualche giorno o in poche ore. Il tempo fugge e con esso sbiadisce la figura di Apollo il buongustaio, che almeno era sincero nei suoi appetiti e non sapeva nulla del logorio della vita moderna. Sarà forse il caso di ritornare sull'argomento.

Mara Rita D'Alessandro

LA LUNA E SEI UOVA

Era una sera di luna piena, quando decisi di preparare una frittata. Era molto tempo che non ne mangiavo e la vista della luna me la richiamò alla mente.

Voi chiederete come potesse un astro farmi pensare ad un cibo. Eppure quella luna così grande, così carica da sembrare quasi arancione, quella fantasmagoria di vuoti, di punti, di macchioline di cui era pervasa mi fecero pensare alla pietanza suddetta con la crosta un po' troppo dorata e croccante, più morbida all'interno e con tanti gusti da scoprire: prezzemolo, pancetta, rucola e chissà quant'altro ancora!

Presi una padella, vi versai l'olio fantasticando tra me che potesse trattarsi di sciroppo di luna, di succo di luna, di miele di luna. Non c'è forse una luna di miele? Ruppi sei uova. C'è un libro che s'intitola: "La luna e sei soldi". Io con la mia testa sempre un po' sulle nuvole, e quindi vicino alla luna continuavo a mescolare questo astro romantico con la frittata e con i miei adorati libri.

Sono una divoratrice di libri. Insomma avevo una bell'acquolina in bocca!

Mentre con la forchetta lavoravo le uova incorporandovi la pancetta a dadini, un po' di erbe aromatiche, una spolverata di prezzemolo, pensavo che in poesia una luna vuol indicare un mese e che un mese è dai poeti chiamato luna.

Dodici lune in un calendario, dodici mesi in un anno, luna piena, luna nuova, gobba a ponente: luna crescente. Gobba a levante, luna calante. Insomma una girandola di pensieri che aveva per centro la luna, la leopardiana luna. La luna che splende sull'ermo colle, la luna a cui si rivolge il pastore errante nell'Asia, la luna così vicina a noi quando abbiamo la luna! La luna del malumore. Eppure così lontana, irraggiungibile tanto che non si riesce mai ad avere la luna.

Insomma, sei imbronciato perché hai la luna, ma sai che non potrai mai possedere la luna. Che pasticcio, che groviglio, ma che cosa vado a pensare! Il profumo del mio battuto mi ricondusse alla frittata, alle uova, allo spumoso contenuto giallo nella mia terrina.

Pensai che mancava il sale e subito provvidi alla bisogna.

Il sale è come il buon umore. Un pizzico sta bene dappertutto, potevo così correggere quel: - Ma che cos'hai stasera? Hai la luna?- che a volte mi ero sentita chiedere. Sì, stasera ho la luna, ce l'ho in testa come il ritornello di una canzone. Ce l'ho nel tegame che comincia a gonfiarsi e ad ammiccare con bolle che disfacendosi, lasciano piccole impronte mentre la frittata non è più tanto pallida, ma si colora gradualmente lasciando trasparire qua e là la pancetta e le erbette, come occhietti semichiusi, come piegoline di un sorriso, ed è calda, fragrante, appena girata e fumante.

E quel filo di fumo si disfa nell'aria, mentre, in mano il piatto scottante, guardo ancora la luna brillante. La luce ha raggiunto il mio davanzale, vuol forse la luna giocare a nascondino e cacciarsi nella mia frittata?

Che cosa strabiliante sarebbe! Ma no! Mi basta che resti al suo posto, mi basta la compagnia di questi pensieri bizzarri, mi basta il profumo della mia frittata. Se non c'è dentro la luna che importa! Per stasera, con gli altri ingredienti son finiti dentro le uova i miei tristi pensieri e, la malinconia s'è cotta e disfatta fra la luna e sei uova.

Francesca Di Castro

PROMESSA D'ABBONDANZA

Fine giugno molle di messi sui fianchi delle colline, tagli di boschi di lecci e ordinati campi di ulivi sulle balze ripide verso Amelia: la terra ricca dell'Umbria serena s'arrossa al tramonto d'estate tra prati verdi di medica e fiammanti squarci di papaveri. Si volta alle Colonne, dove il monumentale ingresso di laterizio segna il viale in salita verso la villa antica sul colmo del colle. I cipressi allungano ombre sulla ghiaia bianca e dal muretto a secco traboccano ciocche di ginestre d'oro che sciolgono densi profumi nel vento fresco della sera. Giriamo intorno alla villa, chiusa e maestosa, da anni disabitata e seguiamo fino ad un gruppo di casali seminasosti da un boschetto di farnie che si protende verso la strada da un salto di roccia in cui gli antichi abitanti hanno scavato ricoveri. Ci fermiamo nel cortile. Il sole è tramontato, ma ancora le rondini intrecciano mille voli sulle nostre teste in un concerto di grida festose prima di cacciarsi di colpo nei nidi sotto le gronde e sotto i coppi rossi dei tetti. I comignoli già fumano e il vento spande a tratti, lieve, il profumo leggero di legna bruciata, che sa di buono e d'antico. Valerio, mio figlio di tre anni, è già corso giù per le scalette. Conosce la strada già fatta che porta alla casa dei contadini che curano il nostro terreno. Humberto, mio marito, scarica i pacchi, mentre prendo tra le braccia la mia ultima nata, Pilar, di appena due mesi. Non è molto che abbiamo comprato questo piccolo pezzo di terra, tre ettari di seminativo, con un frutteto trascurato e una vecchia vigna che quelli del posto dicono di vitigni speciali, quelli che non si trovano più, ma che danno un vino eccezionale. A noi piace pensare che un giorno verremo a vivere qui, quando riusciremo a ricostruire la casetta diruta fatta di sassi bianchi e coppi antichi, nascosta nel boschetto, ombreggiata dal pergolato di vite. Accanto c'è anche il pozzo circondato da vecchi alberi di pero. Siamo venuti per la mietitura: il nostro primo raccolto. Valerio si è fermato a giocare con i figli dei contadini, davanti alla casa, noncuranti delle api che ronzano inesauste tornando cariche ai loro alveari, posti in fila sul muretto illuminato dall'ultimo bagliore di luce. Ho imparato a non temerle da quando, una sera al tramonto, andammo a comprarle da un anziano allevatore del posto che ci fece sedere tra un'arnia e

l'altra in attesa dell'ultimo volo di ritorno: avevo in braccio mio figlio ancora piccolo e d'istinto cercavo di proteggerlo, ma l'uomo mi assicurò che bastava non mostrare apprensione e nessuna ci avrebbe attaccato. Anzi, mentre attendevamo tra mille voli che quasi ci sfioravano, l'uomo raccolse un'ape maschio che era stata gettata fuori dall'alveare. Con nostra grande sorpresa se la mise in bocca e respirò piano un paio di volte, poi depose il fuco sul palmo della mano e vi soffiò sopra per asciugarlo: in pochi minuti l'ape cominciò a dare segni di ripresa, a vibrare le ali, a reggersi sulle zampine, finché spiccò il volo e scomparve.

Nonno Mao, l'anziano padre del nostro contadino, ci venne incontro sulla porta: mio marito l'aveva soprannominato così. Erano gli anni Settanta e il viso di Mao Tze Tung era ben vivo nella nostra memoria e in effetti il vecchio contadino gli assomigliava molto, il viso largo, gli occhi dal taglio orientale, d'un azzurro chiaro, trasparenti, corpulento, solido. Ci disse di seguirlo e proseguimmo sul sentiero che s'inoltrava tra i campi costeggiando il muretto a secco su cui erano le arnie, fino ad un casale più grande, con un bel forno a legna sull'aia da cui usciva un fumo allegro. Salimmo le scale esterne ed entrammo. Era quasi buio fuori ed ai voli delle rondini si erano sostituiti quelli bizzarri e concentrici dei pipistrelli. Ci trovammo in una vasta cucina, una grande camera in cui un gigantesco camino copriva quasi interamente una parete dove ardeva un fuoco a piccole lingue saettanti da un ciocco di quercia reso cavo da lunghe ore di braci ardenti. Un odore squisito di arrosto e di carne alla brace ci fece ispirare con forza, deliziandoci. Il mezzadro che abitava la casa si alzò dal fondo del grande tavolo che ingombrava quasi tutta la stanza e ci venne incontro sorridendo.

“Che piacere! Benvenuti! *Assettatevi acchi! Teresa, na sedia alla signura...*”

Incredibilmente, in mezzo all'Umbria, quella famiglia era siciliana. L'uomo era piccolo e magro, il volto brunito dal sole, segnato dalla fatica più che dagli anni, ma ben curato, i capelli nerissimi e tanti riavviati con cura. La moglie, che era immersa nel camino a girare la carne, si era volta di scatto verso di noi e mi invitava a sedermi alla tavola.

“Vi serve qualcosa per i *picciriddi*?” mi chiese a voce bassa. Era ancora giovane, prosperosa, un grande grembiule azzurro le copriva la gonna, sporco di farina. Solo allora mi accorsi che l'altra metà del tavolo era ingombra di farina e di pasta per il pane. Era l'ora di cena e una parte della tavola era apparecchiata per due. Mi scusai per l'ora, ma sembrava che

non avesse importanza, anzi, era per loro un vero piacere avere per ospiti “i romani della jeep” come ci chiamavano, per via di quella volta che andammo a vedere il terreno, prima di comprarlo, su una jeep di quelle dei soldati americani, portando con noi un amico di mio marito, un attore negro alto due metri che fece un certo effetto. In due minuti era apparecchiato per quattro con cinque bicchieri, visto che Nonno Mao aveva già mangiato, e un bel vino rosso rubino veniva versato dal siciliano. Gli uomini già parlavano dell'appuntamento per il giorno dopo, perché era lui che avrebbe portato la mietitrebbia ed era lui che si sarebbe poi occupato dello stoccaggio del grano. Intanto la donna versava nelle scodelle uno spezzatino succulento, con una salsa densa e scura che brillava alla luce del fuoco. Chiamai Valerio che sfarfallava in giro, ma lui era tutto preso da una cesta capovolta presso il camino e non mi dava retta. Teresa capì la sua curiosità e gli si avvicinò:

“Vuoi sapere che c'è qui?” gli chiese, e si voltò verso di me con un bel sorriso che invitava ad avvicinarmi. Si accovacciò e lentamente alzò la cesta di vimini che era incastrata su un'altra: su un letto di paglia apparve una chioccia dalle ali socchiuse, un'enorme chioccia dalle penne rosse che ci guardò sorpresa ed infastidita, mentre capini gialli cominciarono a spuntare tra penna e penna pigolando impertinenti. Ma gli uomini reclamavano e ci sedemmo a tavola con loro attaccando con gusto lo spezzatino di manzo, tenero e forte, aromatizzato di bacche di ginepro, di timo e di alloro, cotto a lungo nel vino rosso fatto da loro, con qualcosa di aspro sul fondo che scoprimmo essere olive tostate dell'albero secolare che avevamo visto entrando al centro dell'aia. Finita la cena, mentre gli uomini parlavano davanti all'ultimo bicchiere, e Valerio si era addormentato sulle mie gambe, come la piccola nel suo *portenfant*, mi misi a guardare Teresa che con piglio sicuro stava impastando il pane: sette piccole pagnotte, perfettamente uguali, più un filoncino che tenne per ultimo. “Questo è pe' voi”, mi disse “Ve lo porto domani”.

Il giorno dopo era sereno, ma non faceva caldo. Un'arietta fresca scendeva dai monti e dai boschi intorno e stavo bene, mentre seduta su una tovaglia sotto l'ombra di una grande quercia al centro del campo di grano guardavo “i miei uomini”, padre e figlio, sulla mietitrebbia affrontare il mare delle spighe d'oro tra voli radenti di rondini. Teresa venne verso l'ora di pranzo, mentre allattavo Pilar; aprì il cesto che aveva con sé e tirò

fuori ogni ben di Dio per il pranzo degli uomini, più un pacchettino per me: dentro c'era il filoncino della sera prima, farcito di uvetta, noci e canditi e impastato col miele, una vera delizia, dalla crosta ben dorata nel forno a legno, croccante e fragrante.

Luigi Domacavalli

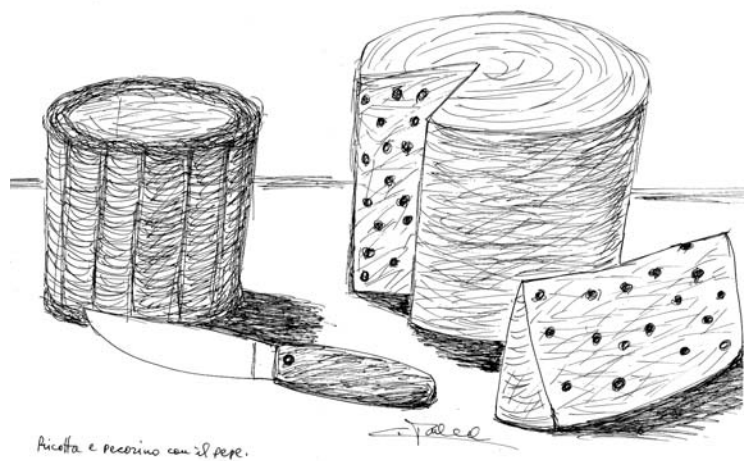
L'INSALATA GIAPPONESE

Se non proprio inventata dallo scrittore Alessandro Dumas figlio, la ricetta di quest'insalata fu certo da lui inserita in una sua commedia *Francillon*, rappresentata a Parigi il 17 gennaio 1887 al *Théâtre Français*, che ottenne uno strepitoso successo. In quell'epoca, e specie dopo la grande Esposizione Universale del 1878, in Francia l'esotismo era diventato di gran moda: si usavano espressioni quali: 'aver l'occhio americano' per intendere un occhio vivo, osservatore, e 'un'occhiata americana' è per occhiata amorosa; si citavano versi italiani e si stimavano i nostri vini; si prediligevano i crisantemi giapponesi da pochi anni introdotti in Europa; ci si entusiasmava per le 'ombre cinesi'; ai gatti si davano nomi come: Iskander, Hiram Roy, Sheherazade, Cleopatra; più tardi van Gogh, che non si era trasferito ad Arles, copiò le stampe giapponesi, e il fotografo Antoine Lumière (padre di Auguste e Louis che inventarono il cinematografo) aveva chiamato il suo primo baracchino di legno a rue de la Barre a Lione: 'fotografia giapponese' perchè adoperava per la realizzazione delle sue foto una vernice 'giapponese'.

La moda perdurava quando Marcel Proust, che fa svolgere una parte del suo straordinario romanzo: *Un amour de Swann* tra il 1886 e il 1888, cita insieme alle vestaglie giapponesi, ai soprammobili cinesi, ai crisantemi, proprio quella commedia e la relativa ricetta.

Ancora non era frequente il telefono e non c'erano radio o Tv: il Teatro quindi, oltre ai giornali, era il grande diffusore delle novità, sia che riguardassero la moda femminile che la casa e il cibo. Si giunse a battezzare ogni anno i gelati con un nome diverso a seconda dei personaggi resi famosi dagli ultimi successi teatrali: Fedora, Strogoff, Mascotte, Tosca. La cucina non fu da meno, dato che i ristoranti erano divenuti i posti d'incontro di una nuova società, affarista e godereccia, commistione di una residua aristocrazia regia con quella di più recente nomina napoleonica, affiancata da nuovi improvvisati ricchi che agognavano appropriarsi dei privilegi delle classi superiori.

Ogni pretesto era buono per l'esibizionismo mondano, e persino le disgrazie furono ottime occasioni per sfoggiare le recenti ricchezze con abiti,



Piccola e piccolino con il pepe.

gioielli ed opulenza: si moltiplicarono infatti balli, pranzi di gala e vendite benefiche per aiutare orfani, reduci di guerra, malati, diseredati, vittime di terremoti. Un tragico episodio ebbe origine durante una vendita di beneficenza in un *Bazar de la Charité* nei pressi degli *Champs-Élysées* che, affollato da un ricco e mondano pubblico, prese fuoco all'improvviso, causando innumerevoli feriti e più di 100 morti anche proprio tra le grandi dame che ne erano state le promotrici (e si fanno i nomi della D.ssa d'Alençon, del Gen.le Munier, delle C.sse d'Hunchlestein e di Chavilly, della B.ssa di Vatimesnil, etc.). Chi si distinse per generosità di aiuti e salvataggi furono, come tramandano le cronache, il cuoco di un confinante Hotel, certo Gaumery ed il suo aiutante Vaudier, che misero in salvo un gran numero di donne e bambini tirandoli fuori a forza da una stretta finestra.

Tornando all'insalata di *Francillon*: la ricetta viene fornita, nel primo atto, proprio dalla protagonista, che afferma di averla chiamata così «*perchè abbia un nome: tutto è giapponese, oggi*», e si diceva composta da: Patate bollite, cozze, stache (*), vin bianco, sedano cotto in brodo, olio d'oliva, aceto, prezzemolo, cipolline tritate, cerfoglio, sale e pepe. Il tutto - rimestato e coperto poi da una calotta composta da abbondanti scaglie di tartufo - andava preparato almeno 2 ore prima del pranzo perché il composto fosse ben freddo al momento di servire. Chi volesse tentarne la realizzazione sappia che il dosaggio è pubblicato con molte altre ricette della cucina proustiana in un bel libro francese dal titolo, quasi ovvio: *La cuisine retrouvée* (Ed.Chêne 1991). Per onestà di cronista debbo però concludere segnalando come il personaggio che ne parla nel romanzo e cioè M.me Cottard, afferma che una sua amica, donna molto originale e altrettanto bella, lanciaiissima, sostiene di averla fatta fare a casa sua facendoci mettere tutto quello che Dumas dice, ma pare che quell'insalata detta 'giapponese', fosse detestabile.

(*) - Per chi, come me, non conoscesse l'ingrediente, posso chiarire che la voce viene dal greco *staxos*, che nel latino è *stachis*, ed indica una pianta, simile al porro, delle labiate, detta anche 'betonica' o, più comunemente 'carciofo giapponese', ma nel francese è: *croisne*, per cui in alcuni dizionari si trova come 'crona'. Ugo Foscolo definisce la *stache*: quintessenza della mirra.

Alberto Maria Felicetti

ER COCOMMERARO

Quanno aripenzo ar tempo de 'na vorta
me viè d'aricordà er cocommeraro.
Si annavi pe' Tresteverea 'gni svorta
n'aritrovavi pe' di poco un paro:
'na tavolaccia sopra 'n caretino,
cocommeri a bizzeffe sparpajati
interi o fatti a fette in un catino
che pareveno tutti imbarzimati.
Quanno era notte pe' vedecce bene
sur tavolaccio c'era un marchingegno
chiamato, si nun sbajo, acentilene
che si scoppiava te lassava er segno.
Ma come aricopiato dar Pinelli
un ritratto più unico che raro
che pareva dipinto coi pennelli,
era la faccia der cocommeraro:
rossa come si er rosso lì ammucchiato
je se fusse affiarato tutto addosso;
lo sentivi strillà co' tutto er fiato:
"viè qui nun te n'annà taja ch'è rosso!"
Puro oggi ce sta er cocommeraro,
è più civile, s'è motorizzato,
dice ar passante ch'è sempre più raro:
"o compri oppuro va a morì ammazzato".

UN MUSEO PROFUMATO DI VANIGLIA

Ci avete fatto caso? Ogni paesino ora, spronato dal turbinio turistico, vanta il proprio museo sia archeologico sia il nuovissimo naturalistico o il vecchio vescovile dipendente dal santuario locale. Ma questo “Museo delle Antiche Scatole Italiane di latta” è apparso strabiliante alla mia attenzione, curioso e degno di attenta visita! La sua descrizione l’avevo trovata per caso su di un periodico romano, con notizie utili per raggiungerlo: immediato il mio contatto, non si poteva trascurare un luogo così originale. Si trova a Gerano, a due passi da Roma, una gita attraverso una natura splendida, collinosa, in un verde idilliaco, ancora rare costruzioni, silenziosa e incontaminata dal boom turistico. Tra le tante piccole curiosità lasciate da mia madre, avevo raccolto un certo numero di scatole antiche di latta, divenute col tempo modesti contenitori di bottoni, bobine di filo e spille da balia: quale occasione migliore per affidare anche loro alla storia? Così preannunciai la mia visita e il mio piccolo contributo alla Direttrice – Proprietaria del Museo che ci consigliò la gita per l’ultima domenica di aprile, quando Gerano allestisce una magnifica Infiorata in onore della Madonna del Cuore e vanta sia la più antica d’Italia: i fiori usati provengono solo e tutti dalle zone campestri limitrofe, il comitato esecutivo è gloriosamente autoctono, senza alcun intervento commerciale.

Nel borgo medievale di Gerano, siamo saliti alla volta del desiato Museo, tra scalette ripide, piazzole, stretti vicoli tra mura tufacee. Finalmente siamo entrati nel Museo! Come è possibile descrivere il suo fascino e la sorpresa di tale inusuale raccolta? Più di ottocento scatole foderano le pareti dell’appartamento, allineate con ordine su molteplici scaffali, ben divise in reparti secondo il loro originale contenuto, le regioni italiane di provenienza, sezioni per eventi storici, ricorrenze religiose, fasi dell’esistenza umana, molta infanzia, la scuola, i prodotti galenici. Sono tutte decorate, con un percorso storico, dal ricco umbertino al sinuoso floreale, dallo schematico fascista al coloniale, il bellico modesto, la timida ripresa del dopoguerra, l’edonistico anni ’60. Il loro contenuto era quasi tutto d’origine alimentare, gran parte dolciaria, predominante il nord Italia, specie

il Piemonte con i suoi cioccolatini, il gianduia, la deliziosa coppia dei vecchietti Talmone, le famose nocciole, le svariate fette biscottate, la raffinata pasticceria da tea, la prima in Italia, poi la Lombardia con le confezioni speciali per i panettoni, le scatole quadrate dei baicoli veneziani con damine goldoniane, la Liguria presente con le lattine d’olio pregiato, il periodo bellico con i surrogati toscani del caffè: scatolette più modeste le cui etichette vantano l’aroma irresistibile della miscela orzo-ghiande-cicoria, la presenza coloniale con il carcadé al posto del bandito tea, il Lazio con l’antico biscottificio Gentilini, la sezione partenopea con scatole predisposte alla spedizione delle pastiere. E poi tutto un fiorire di ditte artigiane meridionali produttrici di fichi secchi imbottiti, mandorlati, le intramontabili liquerizie calabresi: ecco un elenco infinito di antiche leccornie era in mostra ai nostri ricordi. Ma un vero tuffo al cuore l’ho avuto alla vista della scatola dei biscotti “Mellin”! Perché? Ma bisognava ammalarsi, una bella influenza e solo una brevissima inappetenza convinceva nostra madre a questa spesa superflua, allora solamente in farmacia, per comprarci i piccoli nutrientissimi biscottini Mellin! Uno, due per volta, inzuppati nel latte-miele: ma finivano troppo presto, noi eravamo subito “in forze” e ci rimaneva la scatola quadrata vuota, un nuovo prezioso contenitore con tanto di coperchio, non solo per le matite, ma per le amatissime perline da infilare, un gioco di pazienza che portava noi bambine, attente sedute al tavolino, a confezionare collane e braccialetti: che dolore, duravano poco, il filo si spezzava, e le perline giù sul pavimento. Ogni angolo del Museo era una sorpresa e un acclamazione: “Ti ricordi?” E una vera risata per lo spiritoso “Cachet Fiat”, divenuto poi un porta fortuna nel lessico italiano.

E così abbiamo terminato la nostra visita salutati dallo sguardo felice della augusta coppia Umberto-Maria Josè nel giorno del loro matrimonio, Pio IX benedicente per l’Anno Santo, il maschio profilo di Mussolini tra svastiche e fasci littori, che, ignorando il loro prossimo destino, ci sorridevano rassicuranti e fiduciosi, dal coperchio d’una scatola di latta, contenente innocue caramelle!

FANTASIE DI THÉ

In Cina non esiste, come invece in Europa, un'ora precisa in cui bere il *thé*. Lo si gusta pasteggiando, lo si porta appresso conservato nel thermos per difendersi dalla calura estiva; lo si cerca per rilassarsi, per conversare amenamente, per sensuale e spirituale godimento. Non a caso così recita un proverbio dello *ichuan*: “Raramente si ha sopra la testa un cielo sereno, ma sempre si ha davanti agli occhi una casa da *thé*”. Ed è proprio in una tipica casa da *thé* che m'invita ad entrare Wei, il mio giovane compagno di viaggio.

Siamo a Wenzhou, nello Zhejiang, una regione ricca di verde, di sorgenti, di cascate, di montagne dalle bizzarre forme d'animali. Le favorevoli condizioni naturali nonché la purezza dell'acqua hanno favorito la diffusione di piantagioni di *longjing cha*, un *thé* verde particolarmente pregiato, né mancano nella stessa regione un museo del *thé*, come un moderno istituto per la ricerca. Sarà dunque questo *thé* “del pozzo del drago”, così la suggestiva traduzione, dal sapore delicato e dalle lunghe foglie appuntite, che inaugurerà la prima di varie, ripetute, prolungate soste in un ambiente in realtà non ben definibile, perché una via di mezzo tra museo, negozio e giardino.

Ad un museo rimandano le vetrine ove fanno bella mostra di sé antiche teiere in ceramica, ciotoline di porcellana ed utensili vari da *thé* quali contenitori, filtri, bastoncini di bambù, cucchiari e tanti altri ancora. Su tutto troneggia un'imponente scultura di LuYu, il nume tutelare del *thé* della dinastia Tang, autore di un voluminoso trattato sul *thé* e fondatore di un'arte non intesa come mera tecnica ma come complesso processo artistico ed estetico.

Ad una parvenza di negozio richiamano i sobri, eleganti servizi in vendita di ceramica grezza o di porcellana bianca e blu quanto la schiera di contenitori verdi dietro il banco.

Infine l'idea del giardino, o meglio la sua sofisticata creazione che s'inserisce coerentemente in quella che è l'estetica del giardino orientale. Si è circondati da piante di bambù e bonsai, seduti su sedili che evocano cepi d'albero, sorseggiando un fragrante *tie guanyin*, buddha di ferro, da lil-

lipuziane ciotole di ceramica scura su un tavolo di levigate cortecce dove domina una sorta di rospo, sempre di scura ceramica, col muso schiuso per ricevere una moneta beneaugurale. In una vasca nuotano grandi pesci rossi con bargigli, come quelli dipinti sulle sete ed i ventagli; in un'altra, ornata con radici a mo' di finte grotte, posano immobili verdi tartarughe di fiume. In sottofondo il discreto cinguettio di due minuscoli lucherini.

Il vigile Wei, che scandisce la successione dei miei *thé* e si è trasformato nel mio anfitrione, dopo aver armeggiato con una serie di raffinati, fragili arnesi in legno disposti in una sorta di portapenne, ugualmente in legno, finemente intagliato, mi versa a più riprese nella ciotola un *wulong* dall'intenso aroma, ricordandomi che quella più gustosa è la terza tazza. Poi mi cita un passo di Liu Quan, un poeta della dinastia Tang, che così descriveva le sue emozioni bevendo il *thé*: “Una gradevole brezza ci accarezza e si ha la sensazione che il cielo e la terra respirino serenità. Dopo aver bevuto sette tazze ci si sente come alati e si vola leggeri come un angelo in cielo”.

Mi vien di pensare a tutti quegli artisti, poeti e filosofi cinesi che gustavano il loro *thé* in giardini lussureggianti circondati da fiori ed animali, dipingendo, componendo poesie e facendo musica, magari al chiaro di luna, come ci testimoniano alcuni dipinti d'epoca Song e Qing. È oltremodo palese il sentimento panteista della filosofia taoista che auspicava la fusione totale tra uomo e natura, tra spirito e materia e secondo cui nell'atto di bere il *thé* ci si arricchisce spiritualmente e si possono comprendere al meglio le relazioni tra corpo ed anima. Il tutto nello spirito della più autentica cultura del *thé*.

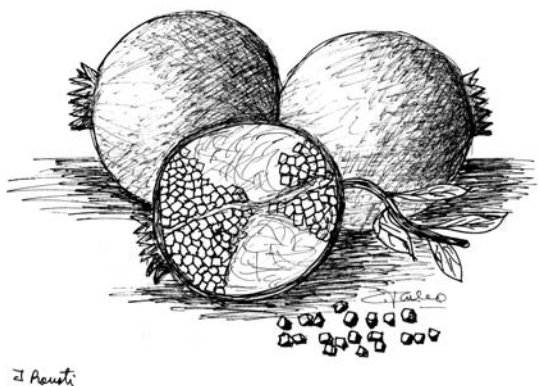
Penso di esser già arrivata al traguardo delle sette tazze menzionate da Lu Quan ed invece non ho fatto i conti col mio improvvisato anfitrione che ha in serbo per me una sorpresa che supera ogni immaginazione.

Con un sorriso presago del mio imminente stupore, allinea tre lunghi bicchieri nei quali pone tre boccioli di fiore: il primo è bianco con tenui sfumature gialle, il secondo è di un acceso rosso vermiglio, il terzo, un fiore di lichi aromatizzato al gelsomino, presenta una sorta di cuore tra il cremisi ed il lilla. - Questo è un metodo scoperto dall'imperatore Zhu Quan della dinastia Ming- m'informa. Poi, con maestosa grazia e sovrana autorità, versa acqua calda nei bicchieri. Come per incanto, lentamente, i boccioli si schiudono e salgono dal fondo arrestandosi a metà bicchiere

per lasciarsi contemplare in tutto il loro splendore: sembra di trovarsi davanti a dei piccoli acquari, dove i petali si tramutano ora in tentacoli ora in alghe aguzze o sommerse fronde di bambù, le peonie in luminescenti meduse, gli osmanti in carnose attinie. L'acqua profuma e si colora man mano di verde, di giallo, di viola...

Dinanzi alla mia meraviglia Wei reagisce con studiata *nonchalance*, trastullandosi col coperchio della teiera, colla schiuma del thé, osservando gli svariati arabeschi formati dalle foglioline verdi... *Cha bai xi*, "i cento giochini del thé": è prevista nella lingua cinese un'espressione precisa anche per un semplice, effimero intrattenimento ludico...

A completare questo caleidoscopico paradiso artificiale mancano solo le enormi farfalle azzurre di *Yandangshan*...



Mario Lunetta

UN SANGUINACCIO PER DRAKULA

I tutori si precipitarono in soccorso di miss Aubrey, ma era troppo tardi.

Lord Ruthven era scomparso e la fanciulla aveva già saziato la sete del VAMPIRO!

JOHN WILLIAM POLIDORI, *Il vampiro*

Senza fine sono le storie che compongono la leggenda nera del voivoda di Valacchia Vlad III Tepes Dracul (Dracula), ma mai nessuno si è azzardato nei secoli a smentire quelle indubitabilmente autentiche o quelle probabilmente false. Tra l'altro, come tradizione insegna, l'apocrifo ha non di rado vita più lunga e testarda dell'oggetto genuino o della scrittura veridica, e la storia sfuma sovente nelle nebbie del mito: come dire, dell'iperbole e della menzogna. Nella più antica versione del racconto che parla di Vlad III, avventurosamente attribuita a Fedor Kuritzyn, dignitario alla corte dello zar Ivan III di Russia, e trascritta allo spirare del XV secolo da un monaco che sigla la sua fatica con la formula "Io, il peccatore Efrosin", preoccupandosi a ogni buon conto di premettere al testo che "il suo nome in lingua valacca era Dracula e nella nostra è Diavolo", il voivoda è rappresentato, in modi alquanto ondivaghi, come un tiranno feroce ma al tempo stesso non privo di un codice di giustizia a suo modo "democratico", almeno per la crudezza di tempi e costumi renitenti a ogni moderazione: "E tanto odiava nelle proprie terre il male, che chi commetteva una qualsiasi malvagità, il furto o il banditismo, o la menzogna, o l'inganno, questi in nessun modo si salvava. Sia un grande boiardo, o un prete, o un monaco, o uno qualunque, sia uno che possedesse una grande ricchezza, non poteva sfuggire alla morte, tanto era terribile Dracula" (*Il racconto su Dracula voivoda*, a c. di Maria Cristina Dini, Sellerio, Palermo 1995). Chissà se Bram Stoker, esploratore fanatico di biblioteche terrifiche, conosceva questo breve testo: ma in tutti i casi non gli sarebbe venuto neppure troppo utile per le gesta del suo allucinato personaggio di non-morto che, col nome di *Dracula*, dal 1897 contende al *Frankenstein* di Mary Shelley il primato di superstar dell'orrore.

Nel racconto di Kuritzyn-Efrosin, Drakula non è ancora un vampiro, è solo uno scatenato e insaziabile impalatore. Il voivoda impalava in quantità industriali, e non faceva differenza tra vecchi e giovani, maschi e femmine, adulti e bambini; l'unica variante – la classe non è acqua fresca – era riservata ai nobili o agli ambasciatori stranieri troppo arroganti o troppo incauti, ai quali era destinato un palo più alto del consueto completamente rivestito d'oro. Aveva appreso quel tipo di supplizio durante la sua permanenza (forzata) presso il sultano turco, e se n'era perduto invaghito. L'impalamento era per lui una droga potentemente afrodisiaca, e il sangue misto all'odore dei corpi in decomposizione, anziché disturbarlo, sembrava distenderlo. In fondo, verrebbe da pensare, non è che il supplizio della croce fosse poi meno crudele, o la sedia elettrica meno sadica: quest'ultima ha il solo vantaggio di uccidere più rapidamente, ma col "valore aggiunto" di una tortura psicologica forse un tantino più efferata.

Più che un grande mangiatore, Vlad III dovette essere un gran bevitore: di acquavite e di sangue, di cui doveva apprezzare non solo il sapore pastoso ma anche le virtù rigeneratrici e – diremmo noi postmoderni, cultori maniaci di diete e farmaci "naturali" – ricostituenti. Comunque, tra le mille leggende che ne condiscono la multiforme personalità, non ne ho mai trovato ricordata una a mio modesto parere assai suggestiva, di non troppo arcano significato allegorico e di tinta favolosa: quella che lascia intuire una breve permanenza di Jacopo Pontormo, grandissimo pittore manierista, alla corte del voivoda. Il fatto, in verità, è che non tornano le date: c'è infatti uno scarto di mezzo secolo abbondante tra la vita di Drakula e quella dell'artista. Ma le leggende, come già detto, vivono della loro fantasiosa improbabilità: quindi, col generoso *nihil obstat* del distrattissimo Crono, facciamo conto che Vlad III, avendo invitato presso di sé il pittore toscano per esserne convenientemente effigiato, abbia preso a stimarlo, forse più che per le sue altissime qualità di figuratore visionario e fantastico, per la sua sobrietà da penitente. Forse si sarà fatto tradurre il nevrotico diario dell'artista intitolato *Il libro mio*, nel quale si parla solo di lavoro (duro) e di cibo (scarso): "Gennaio, martedì che fu kalendi, cenai con Bronzino once 10 di pane. Mercoledì, cenai once 14 di pane, arista, una insalata d'invidia e cacio e fichi secchi. Giovedì cenai once 15 di pane. Venerdì once 14 di pane. Sabato non cenai", ecc. ecc. – magari ridendone nei suoi modi smodati, o annoiandosene (*a morte*, è il caso di dire).

Testimonia Ascanio Condivi nella sua *Vita di Michelagnolo Buonarroti* (1553): "È Michelagnolo di buona complessione; di corpo piuttosto nerbutto e ossuto, che carnoso e grasso; sano soprattutto sì per natura, sì per l'esercizio del corpo e continenza sua tanto nel coito, quanto nel cibo". Bene. Negli anni della tarda maturità Pontormo cercò di uniformarsi alla "regola" assai continentale dell'autore della Sistina; ma pare comunque certo che la sua sobrietà alimentare avesse origine anche in una bella forma di avarizia. Ed è altrettanto certo che difficilmente il voivoda transilvano avrebbe potuto invitarlo alla sua mensa, dal momento che, come attesta il racconto di Kuritzyn-Efrosin, Tepes Drakula "a volte pranzava sotto i cadaveri delle persone morte che, impalate in gran quantità, circondavano il suo tavolo; egli quindi tra loro mangiava e ne traeva piacere", mentre due ghepardi "addomesticati" staccavano lembi di carne dai corpi martoriati, ed egli accennava un pallido sorriso.

Mattoide e magari pieno di paranoie, il sublime Pontormo, ma certo non proclive a dissetarsi col sangue né a desinare circondato da cadaveri impalati e spolpati dalle fiere. Non andava oltre "migliamenti e fegategli", ovvero sanguinacci e fegatelli di maiale magari consumati in compagnia dell'esimio collega Bronzino, che a uno stomaco come quello del voivoda dovevano fare l'effetto di ostie. Chissà che Vlad III, il quale in fatto di gusto pittorico non doveva troppo consentire con la linea manieristica, come attestano certi suoi rudi ritratti ancor oggi visibili nei musei di Bucarest e di Costanza sul Mar Nero, non abbia tollerato di farsi salire la mosca al naso, che tra l'altro aveva voluminoso e aggressivo, e il diffidente Pontormo non abbia subodorato possibili pericoli, dei quali peraltro alla corte di Tepes Drakula c'era un'amplissima scelta. La paura, si sa, aguzza l'ingegno: e di ingegno certo il pittore non mancava. In questa o quella notte di terrore, abbandonato in qualche tetra camera di un qualche truce castello valacco in cui il voivoda lo ospitava graziosamente, il genio di Empoli sarà tornato con la mente turbata alla delizia protettiva che in confronto rappresentava per lui il suo "casamento" fiorentino, il pensatoio dimesso e delirante che per gli intimi aveva nome di "Prigione": una prigione tagliata sulle curve sghembe dei pensieri e dei gesti pittorici del Maestro, suo utero mentale, sua vagina onirica, sua proiezione architettonica dalla quale era sempre così riluttante ad uscire, al punto da fingersi spesso assente anche per gli amici più stretti.

Così, visto che i suoi miracoli pittorici non dovevano troppo incontrare la

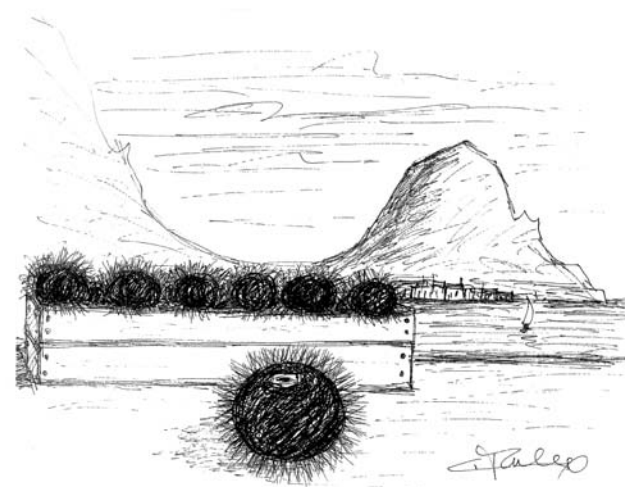
simpatia del voivoda, Pontormo si provò a stuzzicarne la curiosità e la benevolenza pensando di sottoporgli, *ça va sans dire* con tutto il rispetto per le inclinazioni gastronomiche dell'irritabilissimo signore, una maniera alquanto "manieristica" di cucinare il sangue: non il sangue umano ma il sangue di maiale. E un giorno, avendogli il voivoda generosamente concesso una breve udienza pre-prandiale, egli sottopose al suo potente ospite una pergamena da lui stesso decorata, in cui si parlava di "*Sanguinaccio*". Niente più che un ricetta, insomma; ma assai stravagante e, a suo vedere, assai appetitosa:

3/4 di latte
3 tuorli d'uovo
75 gr. di farina
75 gr. di zucchero
1 cucchiaino di zucchero vanigliato
50 gr. di burro
Pinoli, frutta candita
100 gr. di cioccolato

Questo squisito dolce casalingo è molto in uso nel mio paese, specie durante le feste di carnevale. Principiate col preparare una buona crema pasticcera con 1/2 litro di latte, tre rossi d'uovo e 75 grammi di farina, più un pocolino di zucchero vanigliato. Fate riscaldare e aggiungetevi a caldo il burro. A parte vi sarete procacciato del sangue di maiale cotto che va pestato in del mortaio e al quale andrà unita la crema quando siasi ben raffreddata. Amalgamate di buona maniera il composto, quindi passate ogni cosa allo staccio. Intanto arete provveduto a sciogliere accanto al fuoco, mescolandola con del latte tepido, della cioccolata alla quale incorporerete i pinoli e un poco di frutti canditi. Mescolate ancora ogni cosa badando che questa crema esca piuttosto liquida. Disponete in una grande coppa di cristallo e lasciate ben raffreddare avanti di servire con biscotti leggeri.

Sembra, almeno a fidarsi di certe storie probabilmente propense a mitigare l'immagine tremenda del voivoda, che Vlad Tepes Drakula abbia trovato di suo gusto la ricetta e la relativa preparazione, pur non rinunciando alle sue irrefrenabili inclinazioni per il sangue umano, più crudo che

cotto. Lo avrebbe dimostrato, dicono, il pallido sorriso col quale aveva accolto la traduzione in valacco del testo pontormiano: quel sorriso che incuteva terrori devastanti in chi osava guardarlo. Ma, se la sua crudeltà è leggendaria, altrettanto lo è la sua magnanimità: per cui, terminato non senza ulteriori patèmi il laboriosissimo ritratto del tiranno, Pontormo se ne poté tornare a Firenze e alla sua amata "Prigione" carico di doni e col titolo di "Bevitore Onorario di Sangue" siglato da un collare argenteo da sommelier, con misurino e tutto, e da un documento su rame a sbalzi d'oro con l'autografo del voivoda che, essendo analfabeta, firmava solo con una ruvida croce.



ELOGIO DEI GRASSI

Amici, conoscenti e sconosciuti sovrappeso, disilludetevi. Non è di voi che sto per tessere l'elogio, anche se molti ne meriterebbero uno. I grassi di cui mi accingo a rivendicare i pregi ed i meriti sono infatti quelli che si mangiano, o meglio si mangiavano, l'olio d'oliva per primo, ma anche il burro e la gran varietà di saporiti grassi che ci offre il nostro parente più stretto, il maiale.

E qui lasciatemi andare per una volta anch'io a quei ricordi d'infanzia e di giovinezza che danno a noi stessi tanta malinconica gioia e a volte agli altri qualche inconfessato fastidio. Anno Domini 1944. Era passato il fronte, finalmente oltre Firenze e da Roma era ormai consentito di avventurarsi con mezzi di fortuna verso l'Umbria e la Toscana. Era passato anche l'inverno della fame, ma di molti cibi tuttavia in città avevamo ancora soltanto un lontano ricordo. Avevo diciotto anni e cercai un qualche modo per raggiungere Fabriano, dove persone amiche m'avrebbero ospitato. Non sto qui a raccontare le peripezie d'un movimentato e fortunoso viaggio; dico soltanto che s'era ormai in autunno e che, strade scarsamente praticabili, ponti saltati e mezzi pesanti impantanati, il camioncino che mi aveva accettato arrivò alla sua meta, Ficule, che cominciava ad imbrunire. Mi restavano undici chilometri da percorrere e, a quell'ora, era impossibile trovare un qualche passaggio. Neppure c'era da pensare a tagliare per le stradine nel bosco e fra i campi, che conoscevo molto bene e sapevo inaffidabili al buio e con il fango creato dalle piogge degli ultimi giorni. E allora gambe in spalla e via lungo la carrozzabile. Arrivai quindi alla mia destinazione che gli ospiti non mi attendevano ormai più e si stavano preparando a coricarsi. Al mio bussare fui salutato da sincere espressioni di meravigliato piacere e sistemato davanti ad una tavola dove giunse in breve una scodella colma fino al giro inferiore ed oltre di fagioli lesi, di quelli bianchi, su cui ondeggiava fin quasi all'orlo più alto un aureo strato d'olio d'oliva. Sarà stata la poliennale astinenza o i diciotto anni o gli undici chilometri - chissà -: ancora mi sento rimescolare in bocca quei sapori semplici e ghiotti, integrati meravigliosamente dal pane senza sale, quello rimpianto dal nostro padre Dante.

Prima della guerra (e più raramente durante il suo corso, se si era fortunati) si gustavano del resto volentieri anche altre semplici ghiottonerie: pane e guanciale, pane e ventresca e - perché no? - pane e lardo, quel lardo appena rosato e così saporoso che ci fornivano i maiali allevati a pastone di semola, grano turco e ghianda; per non parlare del piatto regale, pane e prosciutto, quel prosciutto, intendo, le cui fette si presentavano con quattro dita abbondanti di magro e altrettante di grasso, il più pregiato, quest'ultimo, fra i tanti che il nobile animale ci donava. E le frappe fritte con lo strutto? Chi non le ha mai assaggiate non sa che cosa ha perduto; come, del resto, chi voleva assaggiare il vero sugo napoletano per gli spaghetti, sapeva perfettamente che il particolare sapore gli era dato dalla noce di "assogna".

Per non parlare del burro, che, spalmato sul pane e spolverato di zucchero per donne e bambini e di sale per gli uomini, era ingrediente non raro delle colazioni o delle merende urbane.

Ricordo del passato. Oggi hanno sparso il panico: dalli all'untore! (è proprio il caso di dirlo). Una quindicina d'anni fa mi trovai una sera nella sala stipule d'uno studio notarile, perché certi miei clienti vendevano un fabbricato ad una importante società che fabbricava mangimi. Per caso mi trovai seduto a fianco dell'Amministratore Delegato, il quale, per ingannare l'attesa del notaio, prese a vantarmi le realizzazioni ed i traguardi che la società era certa di raggiungere nel prossimo futuro. "Fra qualche anno - mi disse - i maiali allevati con i nostri mangimi daranno prosciutti senza un filo di grasso". "Vuoi dire - risposi io placidamente - che non mangerò più prosciutto?". E, al suo sorpreso "Perché?" spiegai: "Perché il prosciutto senza grasso è suola da scarpe."

Pensavo d'altra parte a quei ragazzi e giovani che colgo a volte a rifilare accuratamente nel piatto il prosciutto per togliere la più piccola traccia di grasso. E nessuno mi toglie dalla testa che sono stati addestrati a quell'assurdo esercizio dai solerti genitori.

Anche la carne bovina la vogliono magra, magrissima anzi: e questo veder toglierle il lubrificante naturale mi fa venire in mente una scena di non so più quale vecchio film di Stanlio ed Ollio, i quali, vagabondando, attraversano una trattoria proprio nel momento in cui un cliente, arrabbiatissimo, getta in terra una bistecca, urlando: "Cameriere, questa carne è suola da scarpe!" Al che Stanlio si ferma, si toglie una scarpa afflitta da un vistoso buco, e si infila la bistecca tra il piede e la suola.

Eh, il grasso fa male! Per questo, le nuove generazioni, fin dalla più tenera infanzia, vengono imbottite di certe creme alimentari assai di moda, in cui non v'è traccia di alcuno degli antichi grassi che non sono oggi *politically correct*, ma che sono piene di grassi diversi manipolati industrialmente; per non parlare delle infinite varietà di merendine di tante marche, la cui ignota lavorazione ci impedisce di sapere esattamente che cosa in definitiva viene ingurgitato. E dove li mettiamo i grassissimi “cornetti” (o “*croissants*”) che da noi a Roma hanno soppiantato all'ora del cappuccino gli antichi “maritozzi”, semplici e poveri di materie grasse?

Certo, sono un ignorante, un uomo del volgo non degno di capire il profondo *latinorum* che gli scienziati trasfondono, a soddisfazione della legge, nelle indicazioni obbligatorie sulle confezioni. Ma mi glorio delle mie superstizioni di passatista. Per me fa sicuramente meno male una fetta di prosciutto con tutto il suo grasso custodita nella sua teca di pane che non un “cornetto”. Il fatto è, purtroppo, che pane e prosciutto va preparato, sia pure con poco tempo e poca fatica; invece il cornetto o la merendina Pierino se li compera da solo. E poi alla televisione la pubblicità dice altrimenti e bisogna prestarle fede.

Io combatto del resto solo la battaglia del gusto. Del buon gusto. Che, accoppiato alla moderazione dà risultati eccellenti. Il fatto è che il cattivo gusto in giro imperversa in ogni campo, per cui so già di combattere una battaglia senza speranza.

Vincenzo Masi

UN NATALE NAPOLETANO

C'è mia sorella al telefono che chiede: Perché non vieni a Napoli per Natale?

Sono perplesso. Conservo di questa mia città “Natali di memoria”; i Natali dell'adolescenza e gli sporadici Natali succedutisi nel tempo, di cui l'ultimo risale a quindici o più anni fa. Mi sono allora chiesto se era il caso di propormi una verifica o, piuttosto, un confronto tra il Natale partenopeo del ricordo e quello attuale. Ci vado.

Napoli, prima ancora d'essere quella metropoli cosmopolita e complessa fatta di strade e vicoli, di palazzi e stamberghe, di borghesia e popolo minuto, è una città di parole; un universo letterario che, nel tempo l'ha esaltata o distrutta quando non ne abbia trasformato o stravolta la sua originaria fisionomia.

Tornandoci, in verità, l'ho trovata diversa. Non la Napoli che sapevo, indolente e malinconica, sorvolata da una “festosa aria di morte”, come la vide Marotta, ma una Napoli altra, desiderosa di scrollarsi di dosso quella metafora negativa, che da sempre la etichetta per avviarsi a diventare la “Capitale della Cultura”; camorra permettendo.

E' la mattina del 24. Il sole che qui sta di casa tutto l'anno, oggi, stranamente si nega; cielo velato, brezza lieve dal mare e, a tratti, un pulviscolo d'acqua. La temperatura tra i 18 e i 20 gradi ci sussurra che l'inverno napoletano è, tutto sommato, un inverno “ad honorem”.

Esco dalla casa che mi ospita in via Chiatamone e salgo attraverso il “Pallonetto” – antica arteria di Partenope, la città greca – per raggiungere piazza del Plebiscito, tirata a nuovo ed isola pedonale. Vi troneggia, al centro, un enorme allestimento scenico, opera di un noto artista, dal quale emergono, come evocate, buie divinità equine simbolo della città. Sullo sfondo il semicerchio del colonnato con la chiesa dedicata a San Francesco di Paola – fredda imitazione del Pantheon – costruita agli inizi dell'ottocento. Qua e là capannelli di gente; arriva il sindaco Rosa Russo Jervolino con la sua corte da viceregina iberica, in visita agli allestimenti per lo spettacolo di fine anno. Al Gambrinus, il più celebre e celebrato locale partenopeo, si affolla la “Napoli bene” che, con calcolata civetteria sorbisce l'immane caffè.

In via Domenico Morelli, presidiata dai “signori dell’antico” con i loro negozi di antiquariato, potete scegliere tra rococò e neoclassico o, se preferite, gratuiti virtuosissimi sonori che in piazza dei Martiri, un quintetto di mandolini e chitarre estrae dalle sinuose liuterie. Nell’attigua via Calabritto, guardo il prossimo mare riflesso nelle vetrine dei guru dell’alta moda: Ferragamo, Mario Valentino, Versace; la gente che si intrattiene o passeggia per queste strade, si sente vagamente eccezionale e preziosa, per il solo fatto di essere lì.

Sui marciapiedi di via Toledo, nordafricani ed estremorientali dagli occhi a mandorla, sciorinano le loro cianfrusaglie; una volta tanto, i napoletani hanno ceduto la loro “misera mercantile”. – Pure loro debbono campare – mi fa osservare un passante.

In Galleria, un gruppo di ottoni freschi di conservatorio, intona canti natalizi, mentre sotto l’ampia cupola vetrata, la sontuosa struttura di un presepe a 360 gradi, sventaglia i suoi personaggi – centinaia – agghindati con stoffe preziose. La folla che, intorno, sosta ammirata parla inglese, francese, romanesco, lombardo. Un’affluenza che ha mandato in tilt la ricezione alberghiera costretta a dirottare i turisti verso i luoghi della costa fino a Sorrento. Molta di questa gente è venuta esclusivamente per ammirare presepi: ve ne sono dappertutto e le massime chiese fanno a gara per allestirli, affidandosi alla perizia di architetti e scenografi.

Ma per capire l’ampiezza del “fenomeno presepe”, bisogna addentrarsi nella città antica dall’intatto impianto greco-romano, per il decumano massimo di “Spaccanapoli” fino ad incrociare “san Gregorio Armeno”, una stretta via cavalcata da un coloratissimo campanile barocco che unisce due conventi; un’irta tavolozza dove si mescolano i gialli, i rosa, gli ocra, i grigi, gli stessi colori che, diligenti, rimbalzano sull’esercito di “pastori” di varie forme, allineati sulle sottostanti bancarelle. E’ questa via, vena pulsante di umanità variopinta, a fare già di per sé Natale e tra la calca brulicante che osserva, contratta, acquista, è facile imbattersi in personaggi che fanno notizia: registi, politici, gente di spettacolo, che qui, stranamente, passa inosservata.

Nelle centinaia di bottegucce e bancarelle improvvisate, s’affollano le statue dei “pastori” di una vasta e varia tipologia, di più fogge e dimensioni, che un sottomondo di artigiani, con una manualità tutta partenopea ha prodotto e produce in modo vertiginoso. Tra le figurine tradizionali, spiccano le raffigurazioni di Di Pietro, di Totò, di San Gennaro; personaggi

anomali per un presepe che nessuno compra ma che – mi fa osservare un artefice-venditore – servono a catturare l’attenzione.

La napoletanità del presepe, però, non stà solo nei personaggi, ma nelle ambientazioni – osterie, taverne, banchi di pescivendoli e macellai – e negli accessori; veridiche miniature di formaggi, pesci, uova, oche, galline e verdure, prodotti d’un epico natalizio banchettare che puntualmente si ritrova, al naturale sui banchi di un mercato in via dei Tribunali. D’altra parte questi nostri presepi, non sono altro che un puntiglioso reportage di vita napoletana se non piuttosto un teatro, sulle cui scene si recita sì la nascita del redentore ma soprattutto la fame antica di un popolo e le correlazioni del mangiare che ne conseguono.

E con negli occhi la commestibilità latente dei presepi, mi ritrovo a cena la sera della vigilia di questo Natale.

Mio cognato Peppe Castellano, anfitrione partenopeo di antico stampo – una razza, purtroppo, in via di estinzione – ricorda i “maestri di tavola” o, se volete, i “trincianti” della rinascimentale corte angioina. Alla sua mensa, più che consumare un pasto, si celebra un pontificale gastronomico; un rituale del cibo che richiede i paramenti appropriati e la gestualità opportuna.

Durante il giorno della vigilia, come tradizione vuole, si digiuna, puntellando lo stomaco, con un assaggio di pane ed acciughe e predisponendolo per il “cenone”, ed a sera, alle venti in punto, tutti a tavola.

Si inizia, per solleticare il ventricolo, con “npepata di cozze; peoci appena sbollentati nel loro umore naturale con sola aggiunta di pepe. A seguire, vermicelli aglio, olio, pomodoro, capperi, nere olive di Gaeta e la verde lode di un trito di prezzemolo crudo; polipetti affogati nello stesso sugo della pasta ma, obbligatoriamente cotti in tegame di coccio e serviti col “forte”: una infernale salsa di peperoncino; capitone arrostito avvolto in foglie di alloro con contorno di “broccoli di foglia” all’agro: una verdura meridionale dalle infiorescenze piccole e verdi. Poi, orata bollita e “scarola imbottita”; un cespito d’indivia sbollentato intero quindi farcito con olive nere snocciolate, capperi, acciughe, uva passa, pinoli, olio, pane grattugiato e fatto insaporire in una pentola incoperchiata, a fuoco bassissimo.

Ora, per invogliare quella porzione di stomaco rimasta libera, bisogna assolutamente assaggiare la “insalata di rinforzo”; cavolfiore lessato condito con olio sale, olive verdi e nere, sottaceti di varia foggia e colore.

Segue il “fritto” in cui entra baccalà, carciofi, crocchette di patate, cubetti di ricotta e l’immane “mozzarella in carrozza”; fette di latticino passate in uovo e farina. Qualche foglia di insalata per “pulirsi la bocca” e si passa alle “ciociole”: noci, nocciole, mandorle, arachidi, pistacchi, “castagne del prete” (al forno), fichi, albicocche e prugne secche, datteri; è fatto obbligo di assaggiare – “per devozione” – uno di tutto.

Sono esausto ma, prima di passare ai dolci, mi informano che sarà opportuno rinfrescarsi il palato con un mandarino.

I dolci della tradizione natalizia napoletana, meritano un discorso a parte e panettone e pandoro sono solo blasfemi cispadani. A partire dagli “struffoli”: minute palline di pasta soffiata, frita e condita con miele e confetti colorati; un dolce di memoria eubea, sopravvissuto sino ai giorni nostri e che trova, ancora, riscontri nella sua patria di origine, la Grecia. C’è, poi, il “roccò”, una barocca ciambellina, fatta di farina, mandorle, nocciole e miele; i “raffioli”, simili ai nostrani mostaccioli; le “pastereali”, composte di pasta di mandorle amare e dolci – il medievale “biancomagnare” – coperte con una glassa di zucchero colorato. Più d’uno di questi dolci sono di origine monastica; evidentemente il voto di castità non comprendeva la gola.

Ad innaffiare le pietanze solo vino bianco: “Greco di Tufo” e “Fiano di Avellino” mentre sui dolci, il giallo intenso dello “Strega”. Come tradizione vuole e se non vado errato, le pietanze debbono essere dodici, come gli apostoli, i mesi o quant’altro; numeri e cabala, fanno parte del vivere partenopeo.

Dopo oltre tre ore passate a tavola, usciamo per la messa di mezzanotte.

In chiesa l’aroma dell’incenso rimanda alle digestioni lente delle mense curiali e prelatizie. Durante il rito mi distraigo; il Signore mi perdoni, ma le cibarie miniaturizzate del sontuoso presepe, mi trasmettono un senso di nausea. Dopo il sacro rito, per motivi di digestione, vado a passeggiare sul lungomare. Il largo marciapiede, nonostante l’ora tarda è affollato; sicuramente, queste persone, avranno i miei stessi problemi.

Lontano, Capri galleggia sul liquido orizzonte, le istanze sonore del vento portano a riva umori di salsedine mentre le onde schiaffeggiano, ad intervalli, la sottostante scogliera.

Sono le due del mattino. il serpente luminoso delle auto che striscia per via Partenope non accenna a diminuire. In questa strana e splendida città, la gente non ha mai sonno.

Massimo Mattioli

LA TORRE

–“ Nella Torre c’è nascosto un segreto” – Sussurrata accanto al fuoco nelle sere d’inverno oppure declamata dai poeti girovaghi, la voce girava da decenni all’interno del piccolo reame di F*, a volte alimentata perfino dagli augusti abitanti del Castello, che ne discorrevano spesso al rientro da lunghe partite di caccia. Tuttavia, di quale segreto si trattasse nessuno lo sapeva, neppure il re che da oltre mezzo secolo sedeva sul trono e amministrava il paese con paternalistica saggezza ne era al corrente, e quando i nipoti più piccoli gliene chiedevano notizia, si limitava a sorridere scuotendo il capo (e la corona), ricordando a tutti che ormai il “segreto” s’era perso secoli addietro, quando la dinastia era stata assai più potente ed il suo nome solo pronunciato (e già sinonimo di quel grande mistero), metteva paura ai nemici. Con tono di rammarico, il re lasciava sempre cadere il discorso, rimpiangendo – saggiamente – non il terrore che quel nome aveva pervaso, bensì la potenza del casato e, di conseguenza, l’opulenza che da questo si riversava sui sudditi, oggi di certo più immiseriti.

Però la diceria continuava a girare e talvolta superava perfino i confini, suscitando ancora breme inconfessabili nei regni vicini e mire di possesso nelle soldatesche prezzolate. Faceva freno alla cupidigia il non sapere però di quale “segreto” si trattasse: c’era chi immaginava un tesoro d’oro e preziosi, frutto delle tante guerre vinte nel tempo passato, chi invece, più aggiornato nelle scienze immaginava che la corte possedesse prodigiose formule chimiche atte a trasformare la materia più vile, oppure a distillare elisir di vita perenne ed indenne da decadenza. Altri ancora si limitavano far coincidere il segreto con l’invenzione ed il possesso di inimmaginabili macchine guerresche, la cui notizia era di per sé in grado di garantire una pace perenne al paese. Anche in questo caso il re taceva, si accarezzava la barba con un lieve sorriso enigmatico e cambiava argomento di conversazione, trovando sempre nella propria corte totale accondiscendenza al diversivo.

Su una cosa tutti erano d’accordo: il re era un buongustaio, un appassionato del buon cibo, un cultore della tavola imbandita che, con consuma-

ta arguzia e vasta cultura, trasformava sovente in un inebriante simposio. Chi sedeva al suo fianco rimaneva estasiato dalla conversazione, dalla vastità delle sue conoscenze, dalla profondità del pensiero che le alimentava e, soprattutto, dall'acutezza delle osservazioni che di volta in volta davano il via a vere e proprie tenzoni dell'intelletto. Il tutto intervallato da un costante andirivieni di valletti che si affannavano con perizia e maestria a servire innumerevoli portate, in un parossismo di prelibatezze che terminava sempre con un dolce di frutta candita il cui aspetto richiamava nella forma e nei colori la torre principale del castello, oggetto di tanto bisbiglio.

Ad ogni suo apparire, il dolce sollevava tra i commensali esclamazioni di stupore per l'imponenza delle dimensioni e, di seguito, per la bontà degli ingredienti. A fine pasto, il re veniva subissato da mille e mille domande; si voleva sapere l'origine delle frutta più strana che ne componeva la corazza, il nome di quella che simile ad una crema mischiata al miele ne riempiva l'interno e poi la qualità dei tanti frutti sconosciuti, dai mille colori, che ne guarnivano la base e richiamavano alla memoria dei più avveduti i mille e mille fiori dei prati primaverili che ciascun invitato rammentava d'aver ammirato nelle quotidiane partite di caccia. A quest'impeto di curiosità, il re opponeva sempre un malizioso silenzio, limitandosi a chiamare dalla cucina il capo dei suoi cuochi perché ricevesse direttamente il meritato applauso dei commensali e la consueta benevolenza reale. Da tempo immemorabile quest'appagante cerimonia chiudeva l'ultima cena della stagione della caccia ed era attesa da tutti come viatico per l'inverno ormai vicino. Circondato da altissime montagne, con l'arrivo della stagione più fredda il reame pareva chiudersi in se stesso, come del resto faceva la gran parte della sua popolazione d'origine contadina: al riposo della terra coincideva una sosta obbligata delle attività ad essa legate, le serate sempre più lunghe attizzavano tanto il fuoco dei camini quanto il dirompente bisogno di conversazione che colti e villani si portavano appresso, privati com'erano delle attività legate ai ritmi della caccia e del lavoro dei campi.

Fu così che una sera, in una della più sperdute locande del regno, travisando e mescolando storie, leggende, pettegolezzi a bicchieri di vino sempre più capienti e frequenti, uno straniero mai visto in paese disse di sa-

pere il segreto della torre reale ma di non poterlo rivelare perché la sua conoscenza avrebbe portato alla rovina definitiva i suoi sudditi, scatenando epidemie inguaribili, alluvioni disastrose, ma soprattutto – disse ai sempre più spaventati ascoltatori – avrebbe liberato dalle sue più profonde segrete il Male assoluto, un mostro invisibile capace di devastare cuore e anima d'ogni abitante, distruggendo i sentimenti a lui più cari e dannandolo per l'eternità. Grande fu il silenzioso sgomento che accompagnò questa rivelazione: taluno cercò di minimizzarne il contenuto con un riso imbarazzato e nervoso, altri invece scoprirono nel fondo dell'animo un senso di religiosità apparentemente perduto, altri ancora ritennero un grande sbaglio che il re avesse custodito da solo tale segreto, ritenendo che né la sua esperienza di governo né la sollecitudine verso i sudditi fossero sufficienti garanzia contro il pericolo che si celava nella torre.

Come sempre capita in questo mondo, furono i più agitati ad agitarsi e a trasmettere l'agitazione anche ai più calmi, e furono questi che, impauriti, infransero le barriere di buon senso che altri ancora cercavano di sollevare per arginare una marea montante d'irrazionalità che tracimava di minuto in minuto, allargandosi con la velocità dell'onda che fa una pietra gettata nell'acqua. In breve in tutte le case ove le luci s'erano già spente per la notte vi fu un brillio minaccioso di lumi incerti che vagavano di stanza in stanza, passando da un piano all'altro e tra usci contigui, sinché tutto il reame sembrò illuminato a giorno ed una folla vocante, capitana-ta dallo straniero portato a spalla dai più scalmanati giunse sotto le mura del castello, a reclamarne l'ingresso per un'ispezione alla Torre.

Il re tentò più volte di calmare gli animi, apparendo dapprima ad una finestra del suo appartamento, poi al balcone della sala del trono e, da ultimo, direttamente al ponte del castello, ma tutto fu inutile. Neppure chi gli era più vicino riuscì a sentirne la voce, né tanto meno a capirne le parole, perché il fragore della folla era continuo e l'eccitazione cresceva, convincendo i più lontani che il sovrano, che cercava di calmare gli esagitati e ricondurre tutti alla ragione, s'opponesse invece ad ogni forma di dialogo e facesse scudo di sé per impedire l'accesso alla Torre. Mentre più alta era la canea degli ululati, da una delle file mediane dei vocianti s'alzò una mano ed una pietra volò sopra tutte le teste per cadere ai piedi del re; immediatamente altre seguirono, talune gettate solo con foga, altre con

perizia, e sulla sua fronte s'aperse un fiore rosso, dai petali sfrangiati colore del sangue, presto seguito da una crudele fioritura che una pioggia di sassi alimentava senza sosta. L'uomo cadde sotto l'urto della pietra più grossa, con le mani alzate sopra il capo, invocando con voce sempre più spenta che quell'assalto finisse. Ma così non fu. La notizia della sassaio-la s'era intanto propagata anche tra gli agitati più lontani dal ponte e questi, per vedere meglio, incominciarono a premere sulle file davanti con una furia travolgente che fece cadere molti nel fossato e consentì ad altri di passarvi sopra, colmando con la disperata morte di questi quell'ultima barriera che li separava dal cortile reale.

Qui arrivati lo trovarono vuoto, perché tutta la servitù era intanto fuggita da un passaggio che portava in aperta campagna. Allora, agitando torce, zappe e bastoni, s'infilarono nello stretto pertugio che scendeva alle fondamenta della Torre, lì accatastarono tutta la legna presa in cucina, poi vi aggiunsero i pezzi di alcuni mobili tolti di furia dalla sala del trono e per finire, alcuni sacchetti di polvere strappati dalle scorte dell'armeria. Lo straniero alzò la torcia nel buio della notte, la tenne ferma per un attimo in un improvviso silenzio completo e con una lenta parabola la fece cadere sulle prime fascine: la fiamma ruggì inaspettatamente, alimentata da un vento sottile che intanto s'era alzato dai quattro angoli del castello e sembrava roteare in circolo proprio al centro del cortile; poi scoppiarono le polveri ed una parte del tetto parve alzarsi in volo per poi ricadere di schianto e distruggere la scala d'onore e il palco reale. Ma la Torre non s'incendiava, le fiamme le giungevano accanto, ne lambivano la base e s'arrestavano, tramutandosi in tremulo focherello pronto a spegnersi al soffio del primo refolo.

Poi all'improvviso le sue mura sembrarono accendersi dall'interno e risplendere d'una fulgida luce propria, quasi che una fiamma nascosta fosse riuscita e penetrarle incendiando così il mistero che la circondava: estasiata, la folla eruppe in un solo urlo di giubilo mentre la luce interna aumentava d'intensità e sveltava verso la cima. Certi che quelle fiamme avrebbero distrutto la creatura maligna che vi si nascondeva, più fantasiosi già indicavano nelle volute di fumo denso che uscivano a sbuffi delle finestre le dita del Mostro nascosto (che il re aveva sicuramente protetto pagando tale sconvenienza con la vita), gli occhi del Mostro che di cer-

to roteavano per lanciare maledizioni ai più coraggiosi, e soprattutto la bocca del Mostro che si apriva cercando d'ingoiare gli audaci che s'avvicinavano sempre più e combattevano con le fascine in fiamme un grumo di fumo che iniziava a disperdersi al vento. Infine la Torre cadde, seguita da un gemito continuo che sembrò percorrere tutto il cortile, scavandone il selciato con fenditure profonde, per poi insinuarsi sulle mura ancora in piedi e frantumarle, e quindi spegnersi sulle bocche d'una moltitudine d'ossessi che altro non aspettava che la morte del Mostro e la distruzione della Torre. Fu allora che dalle rovine salì a sorpresa un inebriante profumo di mandorle tostate, dalle finestre ovali che a spirale s'aprivano nelle mura convesse uscì a cascata una densa crema ambrata dalla dolcissima fragranza e dalla base della costruzione germogliarono nelle fenditure ormai affumicate rivoli di nettare zuccherino che colmava ogni fossa e livellava di nuovo il terreno, innalzando tra gli spettatori stupefatti tralci di piante mai viste carichi di frutta candita che s'allungavano velocemente di muro in muro, sino a coprire l'intero castello ormai in rovina.

Allora tutti capirono, seppero quale era il vero mistero della Torre e cercarono sul fondo del fossato colmo di miele il loro re, per rinnegare la follia appena dismessa e sperare che tutto tornasse ad un passato appena distrutto: lo trovarono appena sopra la scabra terra palustre, e s'avvidero che, miracolosamente, i segni delle pietre erano scomparsi dalla fronte ed il viso non aveva più quella tragica espressione di sconfitta che aveva palesato prima di soccombere. Al contrario il volto mostrava un'immagine serena e le mani raccolte sul petto tenevano stretto un medaglione con la raffigurazione della torre posta al centro di due cornucopie aperte verso la base, da cui uscivano fiotti di monete d'oro. Sopra di lui, in un cielo ricurvo privo di nubi, uno stormo d'uccelli di varia specie principiava a posarsi sui merli. Ma sopra tutto e tutti continuava ad ergersi immane la Torre, nutrimento per gli uni e ristoro per gli altri, emanando un messaggio di pace.

E quando nel punto più buio della notte principiò l'alba, ci fu finalmente silenzio.

CAFFÈ «ALLA ROSSINI»

Quel sornione di Rossini la sapeva lunga in fatto di bocconcini delicati, tanto da lasciar legato il suo nome a una celebre ricetta per i *tournedos*. Ad accreditare la sua leggendaria ghiottoneria ha contribuito lui stesso con quello sterminato e per molti aspetti misterioso silenzio creativo nel quali il «cigno di Pesaro» si chiuse dopo il *Guglielmo Tell*; una pausa durata quasi quarant'anni, nel corso della quale un facile biografismo ha fatto muovere l'autore del *Barbiere* sullo sfondo degli eleganti salotti parigini del Secondo Impero, tra facili battute, episodi di inguaribile pigrizia e, ecco il punto, serate gastronomiche non stop.

L'espressione migliore di questa lunga dissipazione era costituita dai famosi «*samedi soirs*» che Rossini e signora tenevano durante l'anno nella loro abitazione parigina di rue de la Chaussée d'Antin; a quelle serate partecipavano tutti gli artisti e i personaggi importanti che vivevano a Parigi o che a Parigi erano di passaggio: e le testimonianze che gli ospiti hanno lasciato attestano che i desinari rossiniani erano senza rivali.

Ma, oh delizioso transfert, la ghiottoneria del padrone di casa, non paga di tradursi in sapienti manicaretti, tracimava generosa nella stessa sua produzione musicale; basta sbirciare qua e là nelle raccolte composte in quel periodo, ove l'artista ha lasciato cadere perle ammiccanti che si chiamano una volta *Frutta secca: fichi, mandorle, uva passa e nocchie*; o, un'altra: *Quattro antipasti*.

Quelle serate dovevano concludersi con un buon caffè, buono come ci si aspettava da un ospite italiano. Un caffè come quello che Isabella, protagonista de *L'italiana in Algeri* offre a Mustafà, il sultano turco che di lei s'è invaghito. La «signora italiana» (così perentoriamente, la definisce il librettista nella presentazione dei personaggi) è naufragata sulla spiaggia di Algeri: giusto in tempo per essere fatta schiava e trasferita nell'*harem* del voglioso Bey.

Lo scenario annovera tutti gli esotismi tipici dell'opera buffa ambientata in quell'indeterminato «Oriente» che è più un luogo deputato che una realtà geografica (non a caso la didascalia, maliziosa, dice: «La scena si finge in Algeri»). E dunque fra eunuchi impassibili, femmine del serra-

glio, corsari algerini e schiavi italiani viene servito il caffè - lo portano, *ça va sans dire*, due mori - una bevanda il cui aroma sprigiona turchesche fragranze.

Isabella, indomita e viperina, ne porge una tazza a Mustafà e mentre questi degusta, l'italiana gli prepara il tranello entro cui lo farà cadere, sconfitto e sbeffeggiato.

Non meno galeotto è il caffè che troviamo nella scena madre de *Il Turco in Italia*; rispetto alla precedente opera, la simmetria è rovesciata: stavolta è Selim, principe turco, che, nel corso di un *inclusive tour*, sbarca in Italia, approdando nelle vicinanze di Napoli. La protagonista di turno è Donna Fiorilla che alla vista di Selim («Che bel Turco! Avviciniamoci!...») prova qualche brivido di troppo: è sposata, d'accordo, ma che noia col marito Don Geronio.

Col suo sapiente repertorio di malizie partenopee ciruisce il turco e lo invita a casa; donde, atto primo, scena nona:

(È recato il caffè)

Fiorilla: «Ecco il caffè».

Selim: («Non posso più»).

Fiorilla: (versando e porgendo) «Prendete».

Selim: («Che mano delicata!»).

Fiorilla: «Lo zucchero è bastate?»

Selim: («Che maniera elegante! Che begli occhi e che foco in loro scintilla!»).

Fiorilla: («Il Turco è preso»).

Così, ancora una volta, le volute aromatiche che la «tazzulella» diffonde attorno a sé, inebriano un turco innamorato e siglano il trionfo di un'italiana nella cui procace *silhouette* si rinnova la serie dell'eterno femminino rossiniano.

CROSTATA PER TUTTI

ER PRANZO DE LI MINENTI

*Ciavessimo un baril de vino asciutto,
du' sfoje co rigaje e cacio tosto,
allessò de macello, un quarto arrosto,
e 'na mezza crostata: eccote tutto!*

G. G. Belli

“Dolce di pasta frolla – spiega il vocabolario – coperto per lo più di marmellata, cotto al forno”. Detta così è banale. Ma che crosta, che marmellata, che impasto? Ogni crostata può essere un capolavoro o uno scontato piacere di fine pranzo.

Un kg. di farina, due hg. di burro, quattro uova, quattro hg. di zucchero, una bustina di lievito vanno amalgamati in impasto che si dispone spianato, sottile, sul fondo di una teglia rotonda. La superficie si cosparge di marmellata (a scelta il gusto) e sopra si adagiano intrecciati a losanga sottili bastoncini della medesima pasta frolla. Si inforna per venti minuti a 160 gradi. L'esperienza di chi impasta, la qualità della marmellata, il tipo di cottura fanno la differenza, non la ricetta. Altrimenti tutte le crostate sarebbero uguali. Mia madre fa delle crostate superbe, eppure - stessi ingredienti, stesse modalità - nessuno riesce a competervi. Che cambia? Anna, mia madre, non lo spiega. Dice soltanto che si fa così e così, e basta. La ricetta, dice, era quella di sua madre, Velia, e della nonna Ginevra e della bisnonna Mariuccia. La marmellata, forse. Non quella di pere, di ciliegie, di mele cotogne; ma quella di visciole viene dallo stesso albero che il trisavolo piantò nella nostra vigna di Frattocchie, vicino ai frati Trappisti. Non certo gli altri ingredienti che sono sempre gli stessi. La trasformazione di tanti elementi diversi in un unicum irripetibile dipende solo dalle mani di chi la fa. Punto. Intanto, quando mamma impasta e inforna, mi sembra di vedere intorno a lei la nonna, la bisnonna e la trisnonna. Parlottano fra loro. Commentano, suggeriscono. Una soffia sulla farina, un'altra misura i bastoncini, un'altra ancora studia la doratura della crosta fatta col tuorlo sbattuto. Poi tutte e tre con la mamma si chinano a control-

lare la cottura. Alla fine la crostata esce dal forno e spande il suo ineguagliabile profumo per la casa. Riposata ne usufruiscono tutti: figli, nuore, generi, nipoti. La vicina di casa la offre mentre riceve i parenti fra i regali di nozze e così pure la figlia di amici che si è laureata. Compleanni, incontri, scampagnate: tutti la vogliono, chi per assaggiarla, chi per fare bella figura. E per tutti c'è una crostata.



UNA VALIGIA DI FIBRA

Tutti ricordano la valigia che, specialmente dopo la guerra, moltitudini di emigranti hanno usato per trasferirsi al nord o addirittura all'estero: era fatta di fibra e legata con una robusta corda affinché, troppo piena e pesante, non facesse improvvisamente mostrare l'eterogeneo contenuto. Chi, almeno per l'età, non l'abbia vista di persona sicuramente avrà avuto occasione di notarla nei molti documentari che con enfasi più o meno poco consona alle dolorose e fiduciose circostanze in cui era utilizzata, ci viene mostrata dalla televisione.

Io la ricordo perfettamente per averla interessatamente accarezzata quando mio padre la faceva uscire dallo sgabuzzino di casa: era tenace, rigida, quasi indeformabile ma, ahimé, assistita da cerniere e serrature deboli e dotata di un manico che solo miracolosamente ne avrebbe consentito il trasporto. Era tuttavia l'oggetto "valigia" comunemente usato prima e dopo la guerra dalla gente modesta e dai meno abbienti.

In casa per alcuni anni ha avuto una funzione gioiosa e sorprendente, nonostante fosse comunemente destinata a ben altro impiego. Verso la fine del mese di settembre dal 1946 in poi, mio padre si preparava infatti per quel viaggio che prevedeva anche l'uso della fatidica valigia ma le sue cose – per quei pochi giorni che stava via – non le metteva lì dentro ma in una vecchia borsa di pelle a soffietto, la stessa dove aveva le sue carte quando tornava dal lavoro; la valigia rimaneva vuota: sì, partiva con una valigia leggera come l'aria, perché quelle di fibra – se non le riempi – sono leggere, leggere, leggere ...

Perché in quei giorni della fine di settembre ricorre la festa dei Santi Cosma e Damiano, i famosi Santi Medici, che sono i protettori di Alberobello paese dove mio padre era nato; quindi la direzione che lui prendeva era il sud, che tradotto in ore di viaggio sessant'anni fa significava tutta una notte e buona parte del giorno: non c'era solo Verona – Bari ma anche Bari – Alberobello e da lì una buona oretta di biroccio per arrivare al trullo del nonno Giovanni a metà strada verso Martina Franca. Si potrebbe pensare che una ricorrenza del genere e con un impegno così importante significasse portarsi dietro anche la famiglia, non ci sarebbe stato niente di

male pur se oltre a tre figli ed alla moglie non ci fossero state anche due nonne; il discorso, però, non era quello di farsi una bella gita come capirebbe oggi ma di adempiere ad una promessa, anzi ad voto: prigioniero in Germania aveva assicurato ai Santi Medici che, se ne usciva vivo e sano, alla loro festa sarebbe ritornato tutti gli anni ad Alberobello.

E la valigia? Dopo il leggero volo verso sud, noi bambini contavamo fiduciosi i giorni perché sarebbe ritornata regolarmente piena, debitamente legata con una robusta corda a significare che pesava, pesava tanto e che – soprattutto – non aveva rovesciato a terra il suo prezioso contenuto.

Posata la valigia sul tavolo della cucina, slegata ed aperta, ecco comparire qualche bottiglia di olio di Alberobello, che mia madre avrebbe centellinato nei mesi successivi; ma anche un sacchetto di noci grande così ed uno di mandorle da sgusciare; una scatola di cartone zeppa di taralli fatti dalle zie, quelli semplici con quel gustoso sapore di olio ma anche quelli leggeri soffiati tutti tagliuzzati intorno a formare delle crestine: non erano molto dolci ma si facevano mangiare lo stesso e lentamente a piccole briciole perché duravano di più; e poi quegli altri fatti con una specie di pasta frolla e con la glassa bianca, tutti cosparsi di piccole perline di zucchero colorate rosa e celesti. Ed infine tanti ma tanti fichi seccati al sole tagliati in due ed uniti poi in coppia con le mandorle al centro. Quegli stessi fichi secchi, dolcissimi e nutrienti che si masticano con attenzione per trarne tutto il succo, che mio figlio ha portato da laggiù qualche mese fa ...

Non mancava qualche altro pensierino extra infilato nella valigia all'ultimo momento da mia nonna Rosa prima della ripartenza ed era sempre qualcosa che veniva dalla campagna: qualche grappolo di uva appassita, delle melanzane che allora da noi non si trovavano spesso, una torta di mandorle, magari una bottiglia di quel vino rosso spesso e forte ed altre cose che ora non ricordo più.

Insomma, sapevamo che il babbo ci avrebbe portato i fichi ed i taralli ma la curiosità e l'attesa era anche per quegli extra: tutto ciò che - almeno per quei tempi difficili – consideravamo un regalo in più e che la mamma avrebbe gestito attentamente perché ne rimanesse per festeggiare il Natale.

I MILLE ALLA CONQUISTA DEL VINO MARSALA

Da grandi bevitori, i Mille hanno contribuito a divulgare la bontà del vino siciliano. Questa è la tesi di un marsalese, dopo aver letto un documento scritto da un suo antenato che ha vissuto in diretta lo sbarco di Garibaldi a Marsala.

Ed ecco una parte del manoscritto:

«*I piemuntisi, vagabondi, ubriacconi e manciatari, trasero nella mia proprietà. Si manciaru tutti i cunigghi e le galline, bevvero tutto il vino. E si portarono i cavalli e il mulo.*»

Il poveretto, il cui giudizio sui “piemontesi” era limitato a quei circa mille uomini, non aveva capito che i suoi beni vennero considerati bottino di guerra.

La nave su cui era imbarcato Garibaldi andò ad arenarsi su una secca davanti al porto di Marsala; l'avventura del generale si sarebbe conclusa là, perché una guarnigione borbonica prese a cannoneggiarla, se un veliero inglese, ormeggiato nel porto, non fosse venuto in soccorso parandosi davanti.

Sventato questo pericolo, i partecipanti alla spedizione sbarcarono: da quel momento, aiutati da tanti siciliani a cui erano state fatte non poche promesse, per il generale e i suoi fu un susseguirsi di abbuffate e bevute.

Si racconta che prima di avanzare e dare battaglia, Garibaldi si informava com'era il vino di quella contrada; se lo trovava di suo gradimento, ne decantava la bontà, incitando i suoi a farne incetta.

Superata Calatafimi fu un susseguirsi di *scialate*, perché fu incontrata pochissima resistenza. Ed è nel corso dell'avanzata verso Palermo che si verificò il seguente episodio.

Mentre “l'eroe dei due mondi” si faceva una *pennichella* pomeridiana, l'attendente bussò ripetutamente alla porta; credendo che fosse successo qualcosa di grave, Garibaldi si svegliò di soprassalto e, in preda allo spavento, si alzò barcollando e aprì la porta con la sciabola in mano.

«Che c'è? Cosa è successo?»

«Mi dispiace, signor generale, di averla svegliata. C'è Pilo!»

Al che Garibaldi si illuminò in volto e con voce invitante chiese: «Falla

entrare. Cosa aspetti! Che tipo è: bionda? Bruna? Rossa?»

«Generale! Ma cosa ha capito? E' Rosolino Pilo.»

Deluso, Garibaldi liquidò l'attendente in malo modo, accomunando lui e Rosolino Pilo in una colorita bestemmia; dopo di che, tornò a letto.

Giunto sulle alture di Gibilrossa, gli si presentò lo spettacolo del golfo di Palermo; il sole era appena tramontato e gli ultimi bagliori doravano la Conca d'oro. Accarezzò con lo sguardo la grande distesa, pregustando il momento in cui si sarebbe seduto sugli scranni che erano stati dei Re Normanni.

Ma qualcosa lo turbò; munitosi di cannocchiale, tornò a scrutare la città.

«Nino! Vieni: mi sorge il sospetto che qualcuno ci ha tradito. Guarda tutti quei fumi che circondano la città: sono degli accampamenti borbonici che ci stanno aspettando. L'effetto sorpresa, che è il nostro asso nella manica, è fallito!»

Nino Bixio scoppiò in una fragorosa risata, al punto da non riuscire a parlare; dopo alcuni colpi di tosse esclamò: «Signor generale, guardi che lei ha preso una grossa cantonata. Quelle fumate non sono bivacchi militari, ma i fuochi degli *stigghiulari*. Questa è l'ora in cui il popolo palermitano si *arruota* attorno ad essi. Il fumo propaga un odore irresistibile. Si metta il cuore in pace: vedrà che domani prenderemo Palermo.»

«Nino. Ma cosa sono questi *stigghioli*? Per fare accorrere il popolo?»

«Signor generale, cosa da mangiare *sunnu*! Si tratta di budella di agnelli attorcigliate a strisce di lardo di maiale, cipolla scalogna e prezzemolo. Arrostiti, sono una ghiottoneria, i palermitani ne vanno pazzi. Ma sopra le *stigghiola* ci vuole un vino di alta gradazione. Domani ne faremo una grande scorpacciata, vedrà che le piaceranno..»

E dopo il pranzo, ci sarà un pittore che vuole fare un quadro storico, *La battaglia del ponte dell'Ammiraglio*. Le raccomando, si metta di profilo con la sciabola alzata, così verrà meglio.

E alla fine, un buon bicchiere di marsala...»

SULLA SCIA DI ROSE CANINE

L'incanto della rosa canina è il passo più leggero della mia infanzia magica, grazie alla vicinanza della nonna con la sua conoscenza delle erbe aromatiche e della potenza salvifica dei fiori. Ricordo la sua cesta ricolma di colori dopo una giornata dalla campagna ai boschi. E sapeva dirmi gli odori, le proprietà, i filtri di magia antichi. Spesso le dicevo che se fosse vissuta in altri secoli probabilmente l'avrebbero scambiata per una strega. Lei sorrideva con quel sorriso antico e mi raccontava di malattie sconfitte unicamente con decotti di sua invenzione. Forse è stato un caso ma non ricordo di aver mai avuto l'influenza o il raffreddore o la tosse stizzosa, da bambina. Ai primi sintomi, a mezzanotte mi svegliava e mi somministrava un beverone bollente segreto che sapevo però fatto unicamente di erbe. Mezza assonnata lo bevevo al suono delle sue giaculatorie di fantasia che parevano più filastrocche che vere panacee: «Salve Regina, la rosa canina...» è l'inizio che più ricordo per raccontarvi l'incanto della marmellata di petali di rose propiziatrici della bellezza eterna. Mi svegliava a notte fonda in modo da essere già nel bosco all'arrivo dell'alba, l'engualdi. Le rose canine splendevano di rugiada sui sentieri e le loro corolle sembravano piangere il loro prossimo riposo nel paniere di vimini intrecciati. Le coglievamo ai primi bagliori tenui del sole nei capelli. Talvolta mi pungevo nelle siepi e lacrimavo anch'io mentre la nonna mi consolava con una delle sue tante cantilene che proverò a ricordare:

*sponzón de rosa
a prima matina
rosàda su la sposa
futura che la bina.**

E lì la mia curiosità di bambina si faceva pressante: cosa raccoglieva la sposa? La nonna mi indicava un cespuglietto di more tra le spine - mangia - mi diceva e non pensare troppo ché il tempo sarà il buon maestro. Oh l'amaro delle more acerbe e il dolce di quelle mature! L'amaro e la dolcezza, forse quello era il segreto che voleva trasmettermi.

I petali rugiadosi delle rose cadevano nel cesto grande, ché ce ne volevano almeno cinquecento grammi.

Quando ritornavamo a valle con le ceste ricolme, potevo contare i graffi sulle braccia e sulle gambe e misurare la stanchezza per il sonno perduto, la nonna invece pareva una giovincella ai primi amori mentre cantava con quella sua voce tremante di tenerezza melodie perdute.

Erano ancora fradicie di guazza notturna le corolle quando nella cucina le sfogliavamo come fossero margherite. Non ricordo più l'accompagnamento della nenia che usciva dalla bocca della nonna come fosse una preghiera; rammento solo pochi versi d'incantamento:

*Rosa della macchia, rosa canina
sovrana di notte e di mattina
proteggi sotto il manto la regina
rosa della macchia, rosa canina.*

Si riponevano poi i petali nella capiente coppa di maiolica che non so cosa darei per possedere ancora. Circa mezzo chilo dovevano essere e roridi di rugiada: proprio nella rugiada si annidavano le lacrime della luna. La nota stridente in questa dolcezza era il limone, il più difficile del resto da reperire, perché bisognava comprarlo. Due chili di mele bastavano, tagliate in fette sottilissime che si ponevano in una pentola di coccio irrorandole del succo del limone, un litro d'acqua come aggiunta. Si lasciava riposare il tutto per una mezzoretta, quel tanto da bere il caffè d'orzo fatto in una teiera sbeccata finita ora chissà dove insieme ai ricordi screpolati della gioventù.

Intanto il fuoco ardeva e nella cucina si spandevano profumi mai più ritrovati. La pentola bolliva adagio, adagio mentre io, in piedi sullo sgabello, schiumavo e mescolavo lasciando vagolare la fantasia finché le mele assumevano un colore rosato e la consistenza giusta per passarle al mulinetto in modo da ottenere una purea liquida che si versava in una pentola non d'alluminio insieme ai petali di rosa e unendovi lo zucchero. A fuoco molto lento si procedeva all'ebollizione sempre mescolando piano come si dovrebbe fare con i giorni in modo che i più neri svaniscano in quelli più colorati. Bisognava stare molto attenti che lo zucchero non si caramellasse perché allora tutto il lavoro sarebbe andato in fumo e la marmellata svanita. La perfezione doveva essere la consistenza del miele e non

era facile da ottenere. Quello che più mi affascinava era il versarla nei vasetti ancora bollente: nel richiuderli mi pareva di imprigionare tutta la magia dei fiori e l'incanto del bosco a prima mattina.

Raramente oggi si trovano le rose canine in gran quantità come in quel tempo lontano ma, quando questo succede, mi siedo ai piedi dei cespugli e provo a ricantare le filastrocche della nonna, sottovoce, molto sottovoce, per serbarne nel cuore il fascino e il segreto.

* puntura di rosa/ a prima mattina/ rugiada sulla sposa/ futura che la raccoglie.



Claudio Sterpi

ER PRANZO A LO STADIO

Scalinate assolate,
bandiere ar vento e gente, tanta gente!
È mezzogiorno
E come pe' miracolo
M'aggusto attorno attorno lo spettacolo
De lo sboccià de mille fagottelli.

Ner vedelli de tutti li colori,
lo stadio pare un gran bocchè de fiori.
È l'ora che se pranza
E la panza nun vò sentì raggione.

Ma quanno ch'è finita la partita,
a qualcuno verrà l'indigestione.

UN GELATO AL “PROCOPE”

E' un vero percorso sentimentale ritornare a Parigi dopo lunghissimo tempo. Ogni visione panoramica o dettagliata ti suscita emotivamente un sussulto d'anima pari a quello di rivedere, dopo tanti anni, un amore che credevi dimenticato tra le pagine ingiallite della memoria.

A parte le visite culturali ai vari Musei: Picasso, Louvre, Pompidou, d'Orsay, Salvator Dalì ed a una antologica di Goya mi soffermerò più dettagliatamente su alcuni “Cafè” della capitale che videro dagli anni '20 e nell'ultimo dopoguerra fino agli anni '60 un fiorire dell'intelligenza internazionale; parlo del “Cafè Flore”, de “La Coupole”, del “Deux Magots” e de “La Rotonde” in particolare, luoghi in cui coagulavano nuove correnti letterarie ed artistiche, dove, in particolare, furono gettate le basi di una nuova corrente letteraria: l'Esistenzialismo degli anni '50 ad opera del prestigioso Jean-Paul Sartre coadiuvato da Simone De Beauvoir i quali agivano da fulcro attrattivo per le nuove leve letterarie. Con loro i grandi Jean Cocteau, Albert Camus, Natalie Sarrot, Francois Mauriac ed altri. Tali “Cafè” si sono divisi, sin dagli anni '20, le personalità emergenti in vari campi ed è triste sottolineare delle tante altre alla ricerca di un'affermazione; tra esse un affamato Modigliani il cui destino gli si accaniva contro rifiutando la sua arte mentre si aggirava tra quei tavoli invocando di ritrarre per pochi franchi avventori annoiati: con lui una delle sue compagne, la poetessa russa Anna Akhmatova, ai quali il tempo ha poi reso giusta ragione.

Ma a fronte di tanti sventurati artisti è da riconoscere le grandi affermazioni di Braque, Leger, Picasso, Chagall, Kandinsky, Matisse, Dalì e tanti altri.

Luoghi, dunque, d'incontro questi “Cafè” dove si agitavano problemi dell'arte, di avanguardia e di idee artistiche rivoluzionarie connesse anche alla vita sociale.

Ernest Hemingway soggiornò a lungo a Parigi ed in tali “Cafè” della “*Rive gauche*” appuntava su foglietti di carta idee e riflessioni. Sulla terrazza de “La Closerie des Lilas”, oggi rinnovato, scrisse in sei settimane circa *Il sole sorgerà ancora* pur nella nebulosità di vari whisky sorbiti.

Sostenuto, dunque, dalla memoria che ti stringe il cuore ti si proietta dentro il film di quella permanenza lontana.

Tra i vari “Cafè-Restaurant” rivisitati, una nota particolare va al più antico d'Europa: il “Cafè Procope” che in Rue de l'Ancienne-Comédie ha un magnifico prospetto originale del '700 con ampio bancone sulla via colmo di crostacei: aragoste, ostriche, granchi giganteschi, cozze, vongole e gamberoni esaltati da ghiaccio e limoni. Al locale si accede anche dal vicolo del suo retro il cui ingresso è intatto nella sua struttura originale. La pavimentazione del vicolo è sempre in rustico *pavé*.

Il locale si presenta in una scenografia di lusso tra damaschi rossi alle pareti sulle quali spiccano, su grandi ovali, improbabili personaggi di quel tempo; mobili d'epoca e specchi, morbida *moquette*, nonché frammenti di scritti autografi di noti personaggi storici come Robespierre ed una lettera indirizzata a Maria Antonietta alla vigilia della sua morte ed ancora un ritaglio di giornale ingiallito con la riproduzione del tavolo di Voltaire, una volta esistente lì. Ed altri cimeli.

Il vasto locale si dipana su due piani tra specchi e riproduzioni d'altri tempi in un atmosfera ovattata. In un salone del piano superiore un tavolo apparecchiato per trenta persone attende i clienti.

Conosciamo la storia del palermitano Procopio dei Coltelli, uomo in odor di mafia che rifugiato nella capitale francese rilevò il locale fondato nel 1686 intitolandolo a se stesso che presto lo rese un accogliente luogo di ristoro e di incontro.

E fu lì che si agitarono le prime idee rivoluzionarie che sconvolsero poi l'intera Europa. Il “Cafè-Restaurant” era frequentato da giovani ardenti che anelavano una riscossa popolare nei confronti del potere monarchico. I giovani repubblicani Napoleone, Danton, Robespierre, Murat furono tra gli agitatori più attivi per quanto sommersi. Da lì partì l'ordine al popolo di assaltare la Bastiglia per abbattere una monarchia inetta. Ed il fatto in sé ebbe una strana coincidenza: a pochi isolati dal “Procope” un tale Joseph-Ignace Guillotin sperimentava nel cortile di casa sua una rudimentale macchina di morte che presa il suo nome entrò presto in funzione e fu molto attiva.

Ma tornando al palermitano Procopio dei Coltelli è da segnalare una nota che lo caratterizzò in campo mondiale per la sua geniale invenzione del gelato nato proprio in quel luogo dove ebbe l'idea di agitare freneticamente del latte in un cilindro di rame rivestito all'esterno di un spesso stra-

to di ghiaccio contenuto in altro cilindro di metallo.

Non che il gelato di oggi sia nato in quel modo, ma da quella operazione sortì ciò che oggi nel meridione d'Italia ed in Sicilia in particolare viene chiamata "granita", una bevanda di vario sapore semiliquida e ghiacciata a piccolissime scaglie che con opportune dosi di dolcificante di quel tempo diede origine alla progenitrice del gelato. Trattato poi con aggiunta di spremuta di frutta si impose nel gusto dei parigini.

Oggi, raffinato da ingegnosi macchinari elettrici ne godiamo gustandone i suoi infiniti sapori che nel meridione raggiungono limiti invalicabili.

A Palermo in una gelateria all'Arenella tale prodotto è disponibile in circa trenta sapori distinti in altrettanti pozzetti i cui gusti nuovi sono talvolta sorprendenti. Qualche esempio: ai fichi secchi, ai celsi neri o bianchi, alle nespole, al cocomero giallo o rosso, al gelsomino inebriante, al petalo di rose, al pomodoro, al finocchio, al cioccolato con peperoncino, alle susine gialle, alle mandorle verdi, al melograno, nonché alla ficodindia depurata dei semi, all'uva zibibbo e financo alla cassata siciliana ch'è il trionfo del gelato. Per cui, avendo scoperto al "Procope" tra i tre tipi disponibili nel "menu" la "*Cassata Procopienne*" gioimmo ch'essa dalla Sicilia avesse valicato le Alpi.

Si trattava, in realtà, di un comune mezzo piatto di gelato al latte cosparso su una parte di noccioline tostate tritate, servito in un piatto rettangolare di raffinato vetro, appena incavato, accompagnato, udite, da cucchiaino e forchetta (sic!).

Abbiamo riflettuto che uno dei motivi che provocò la Rivoluzione francese sarà stato proprio tale gelato...

Anna Ventura

LA TISANA

Nella cuccuma rossa
le tenere corolle che furono
tremolio di prato a primavera,
si sfanno nel bollore
di una tisana verde.
Pigramente aspetto.
Misterioso intruglio, elisir
di scommesse e urti,
di immolazioni non richieste,
te ne vai
col fumo dell'inverno.
È freddo, fuori,
la tazza bianca aspetta.
L'interno è il pelo caldo
di un grosso gatto,
che ti guarda dal basso,
con un occhio solo, azzurro,
semiaperto.

CLAUDIO STERPI

Risiede a Roma dove è nato nel 1929. È membro di istituzioni culturali romane e nazionali.

È presidente del Comitato Promotore del rione Borgo. Come scrittore ha al suo attivo pubblicazioni specifiche sulla sua città: *Una favola chiamata Roma*, alla quarta edizione, *Roma... un'emozione* Ed. Garassino e *Onomastica di Roma* edita nel 2004.

È coautore di una serie di libri sul rione Borgo. Ha collaborato e collabora a riviste specializzate su Roma. Da cinque anni partecipa con una rubrica alla trasmissione: "Claudio e il professore" condotta da Claudio Moroni. Collabora a trasmissioni dell'emittente televisiva "Roma Uno".

Come poeta romanesco ha pubblicato il poemetto in ottave *Ciceruacchio*, un'antologia di sonetti e poesie libere dal titolo: *Dal ponentino alla tramontana* e un volumetto in scherzosi epigrammi romaneschi dedicati al gioco del Calcio dal titolo: *Er pallonario*.

Suoi versi sono inseriti in numerose antologie editate sia dal Centro Romanesco Trilussa, di cui è stato presidente, sia dall'Associazione Nazionale Poeti e Scrittori Dialettali della quale è consigliere nazionale.

CARLO PULEO

È nato a Bagheria (Palermo). Già insegnante di pittura nelle scuole d'arte, da cinquant'anni si dedica con entusiasmo alla pittura e alla scultura. Negli anni Settanta, per puro diletto, si avvicina alla poesia e alla prosa. Ha pubblicato tre libri di poesia e tre di racconti, di cui uno dedicato al suo amico, il poeta Ignazio Buttitta.

Come pittore Puleo ha esposto in diverse gallerie d'arte, in Italia e all'estero; a New York, dove si è fermato per oltre due anni, ha realizzato una vasta pittura murale per una scuola.

Le sue opere fanno parte di collezioni pubbliche e private.

Di lui hanno scritto, tra gli altri, L. Sciascia, G. Bufalino, F. Accrocca, T. De Mauro e M. Tornello.

Nel corso della sua attività di scultore ha realizzato numerosi tondi e pannelli in gesso e in bronzo per anniversari, ricorrenze e ricordi di personaggi illustri.

Ha vissuto per circa trent'anni un affettuoso sodalizio con Ignazio Buttitta, percorrendo con lui gran parte dell'Europa.

INDICE

- 5 Presentazione
- 7 Mario dell'Arco*, *Gli ortaggi in tradotta*
- 9 Marco Albero, *Non di solo pane*
- 10 Sandro Bari, *Folkstudio, una volta*
- 16 Italo Michele Battafarano, *Burro versus olio d'oliva*
- 24 Gian Luigi Beccaria*, *Il mio voto va al migliore panettiere*
- 25 Giuseppe Gioacchino Belli*, *Er vino*
- 26 Laura Biancini, *Menù da viaggio e locande a varie stelle*
- 28 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Ancora gatti*
- 30 Margherita Breccia Fratadocchi, *Ricette... scambi epistolari, cari nomi e... amicizie!*
- 32 Gustavo Buratti, *Il risotto dei "camminanti"*
- 34 Andrea Camilleri, *Gli arancini di nonna Elvira*
- 35 Francesca Romana Campoli, *Imprinting barocco*
- 38 Enzo Conte, *E la manna cadde dal cielo...*
- 44 Patrizia Costabile, *Le lodi del "porchetto"*
- 49 Antonino Cremona, *Sono capitato ad Alba Adriatica*
- 51 Franco Cusmano, *Discorso quasi serio su Apollo itinerante*
- 53 Mara Rita D'Alessandro, *La luna e sei uova*
- 55 Francesca Di Castro, *Promessa d'abbondanza*
- 59 Luigi Domacavalli, *L'insalata giapponese*
- 61 Alberto Maria Felicetti, *Er cocommeraro*
- 62 Francesca Grimaldi, *Un museo profumato di vaniglia*

- 64 Edvige Lugaro, *Fantasie di thé*
- 67 Mario Lunetta, *Un sanguinaccio per Drakula*
- 72 Umberto Mariotti Bianchi, *Elogio dei grassi*
- 75 Vincenzo Masi, *Un natale napoletano*
- 79 Massimo A. Mattioli, *La torre*
- 84 Franco Onorati, *Caffé «alla Rossini»*
- 86 Ugo Onorati, *Crostata per tutti*
- 88 Gianeros Pizzutilo, *Una valigia di fibra*
- 90 Carlo Puleo, *I Mille alla conquista del vino marsala*
- 92 Lilia Slomp Ferrari, *Sulla scia di rose canine*
- 94 Claudio Sterpi, *Er pranzo a lo stadio*
- 96 Mario Tornello, *Un gelato al “Procope”*
- 99 Anna Ventura, *La tisana*
- 100 Curricula

Illustrazioni di *Carlo Puleo*

