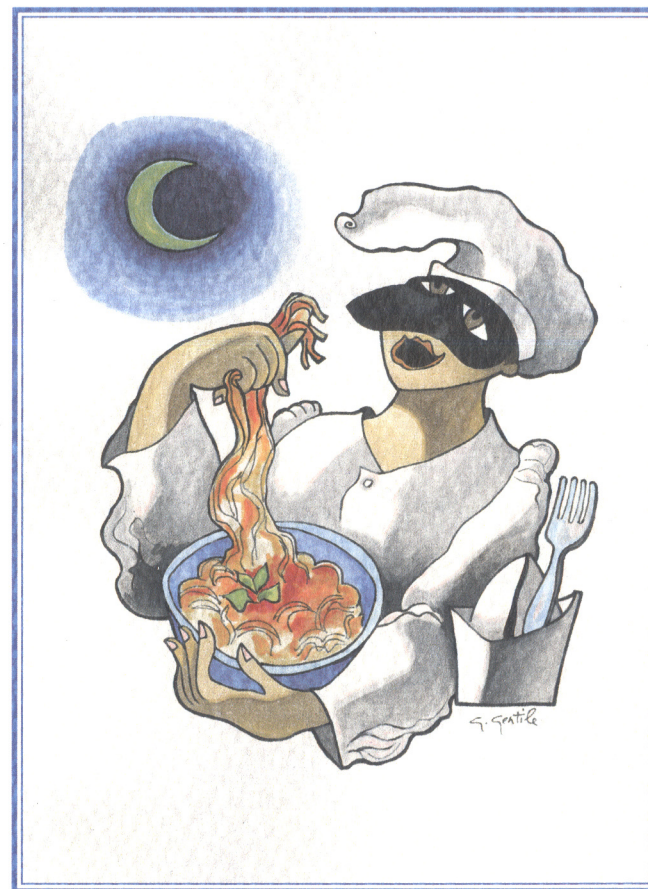


l' Apollo buongustaio

l' Apollo buongustaio 2009



2009

*My ORATORY /
Capita / Personale
l' Apollo buongustaio 2009*

EDITRICE: **SMG GRAPHIC**
Via Reatina, 213 - 00013 Mentana (RM)
Tel. 06 9094405 - email: smggraphic@fastwebnet.it - apollobuongustaio@libero.it

© 2009. Tutti i diritti riservati

l' Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico letterario

per l'anno 2009

ideato da Mario dell'Arco

Nuova Serie (II)

Roma 2009

Curatori:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Umberto Mariotti Bianchi

Franco Onorati

Ugo Onorati

Mario Tornello

PRESENTAZIONE

Ad Apollo, dio dell'ordine del Cosmo, è dedicata questa strenna ispirata all'armonia dei sapori, alla gioia della mensa, ai doni concessi da Diana ed ai frutti elargiti da Demetra che seguono il ritmo delle stagioni e premiano il lavoro degli uomini.

Apollo, che allietava i banchetti degli dèi con l'armonia della sua lira e che faceva dimenticare agli uomini le fatiche quotidiane, riunisce qui in una cornucopia d'abbondanza ricette, racconti, aneddoti e ricordi di sapori, di cibi e di essenze, di grandi abbuffate o di frutti proibiti, che ogni anno gli apollinei discepoli di Mario dell'Arco ripropongono continuando sulle orme del maestro questa tradizione gastronomico-letteraria nata nel lontano 1960. Come consuetudine, una pagina speciale è lasciata al fondatore che in questa occasione ci ricorda quel "pasticcione" di Apicio cuoco, che con il suo *De re coquinaria* ha anticipato tutte le guide gastronomiche fino ai nostri giorni.

Questo nostro ideale simposio fraterno è non a caso collocato a Natale, il momento della Nascita e della rinascita, quando il luminoso Apollo, vestito della luce del Sole, riprende a tracciare nel cielo il percorso del suo carro dorato, annuncio augurale e profetico della prossima buona stagione.

Con quest'augurio per un anno dal ricco raccolto, diamo il benvenuto ai nuovi collaboratori dell'*Apollo buongustaio* tra i quali il pittore Giuliano Gentile, autore delle efficaci illustrazioni del testo che ci riportano ad un mondo onirico e di favola.

Ringraziamo il nostro editore, Sebastiano Monaco, e con lui tutta la SMGGraphic, determinanti per il successo ottenuto dall'*Apollo buongustaio* in questa nuova serie.

Salutiamo infine i vecchi amici idealmente riuniti qui con noi intorno alla mensa degli dèi.

Francesca Di Castro

Carlo Goldoni: “Io vivo, si può dir, di cioccolata”

Si mangia sempre volentieri in Goldoni. Nell’ammirazione quasi religiosa che egli aveva per le cose quotidiane, i cibi non potevano che trovare un posto privilegiato.

Ascoltiamo Domenica, figlia del tessitore Zamaria, che in *Una delle ultime sere di carnevale* (atto primo, scena seconda) prepara il desinare per gli ospiti:

“E avanti de principiar son andata in cusina: ho dà i mi ordeni; ho agiutà a far suso i raffioi, ho fatto metter el stufà in pignatta, e ho volesto metterghe mè la so conza; ho fatto che i torna a lavar el pollame; ho fatto el pien alla dindietta; ho volesto véder a impastar le polpette; ho dà fora el vin; ho messo fora la biancaria. No me manca altro che tirar fora le possae, le sottocoppe, e quelle quattro bottigliette de vin de Cipro.”

Nelle *Baruffe chiozzotte* (atto primo, scena seconda) Lucietta e Pasqua sgranocchiano la *zucca barucca* cotta al forno, senza contare che padron Toni torna con la sua tartana piena di *sfoggi* (sogliole), *barboni* (triglie), *bòseghe* (specie di cefali, “cussi grande che le pare, co buò rispetto, lengue de manzo”) e *rombi*.

Sior Todero brontolon, nella scena quinta del primo atto, ordina al servitore Gregorio di andare subito a cucinare, poiché “i risi i se mete suso a bonora, acciò che i cressa, acciò che i fazza fazon. Son stà a Fiorenza, e ho imparà là come se cusina i risi. I li fa boger tre ore; e mezza lira de risi basta per otto o nove persone”.

Giustamente considerato come “ben di Dio”, il cibo viene onorato anche nei conventi. Nel “capitolo” per suor Maria Cecilia Milesi, che deposto il nome di Lucia aveva assunto l’abito di San Domenico, si parla di *buzzolai*, *persegae*, *sope*, *pastizi*, *vin de Spagna*, *gali*, *galine*, *petusseti*, *oveti* (quei da do rossi), *oseleti*, *brisiole* e *polastrele*, *lesso*, *rosto*, *stufà*, *ragù*, senza contare il *panimbrodo* per i malati.

Troppo lungo sarebbe l’elenco di tutti i luoghi in cui Goldoni manifesta il suo infinito rispetto per la tavola imbandita. Egli è tanto consapevole di questa sua inclinazione che in suo poemetto del 1761 (*L’amor vendicato*), scritto per le nozze di Orsetta Giovanelli con Pietro Bonfadini, sente, si direbbe, il bisogno di giustificarsi:

Ché per l’omo ha creà Dio benedeto
Pessi, oseli, anemali, e el pan, e el vin.
El xe un rosto prezioso e da bancheto
El fasan, le pernise e el francolin.

In un altro epitalamio, *La Tavola Rotonda*, che celebra le nozze di Pietro Contarini con Maria Venier, trova il suo elogio il vino. In tutto il teatro goldonia-



no domina – non si sa perché – il vino di Cipro. Qui Goldoni spezza una lancia per il vino delle sue terre. Il Francese - dice – loda il Borgogna, il Tedesco il Reno, lo Spagnolo il Tinto di Spagna, il Friulano il Piccolit, il Persiano, il vin di Cipro. Il Veneziano, invece, preferisce “un goto de nostran”

*Ghe n'avemo anca nu de qualità
Meggio assae de Borgogna e de Alicante.
Sul Padoan, sul Visentin, se fa
Vin che piase in Ponente e anca in Levante;
So che se stima più quel ch'è lontan,
Ma mi, quando el xe bon, bevo el nostran.*

Siamo così arrivati a quel che Goldoni considerava la regina di tutti i commestibili, la cioccolata. Mai come in Goldoni il cacao merita l'appellativo di “teobroma” ricevuto dalla tassonomia scientifica. A Carlo Giacomo Brugora, il droghiere milanese che gli forniva la cioccolata, Goldoni dedicò un “capitolo”:

*Io vivo, posso dir, di cioccolata,
E voi n'avete di così perfetta
Che par d'ambrosia e nettare impastata.*

Nei registri di casa Vendramin, conservati al Museo Correr, si legge (la nota è di Giuseppe Ortolani, curatore dell'opera omnia di Goldoni): “Per cioccolata al Goldoni, n.5 lire.”

Era inevitabile che la cioccolata comparisse nella *Bottega del caffè*, assieme al rosolio e, ovviamente, al caffè. Nella scena dodicesima del primo atto il mercante Eugenio la “offerisce” galantemente alla ballerina Rosaura, che dalla finestra della casa di fronte pudicamente rifiuta:

- *La ringrazio, la ringrazio. Il caffè e la cioccolata la faccio in casa.*
- *Avrà della cioccolata buona.*
- *Per dirla, è perfetta.*
- *La sa far bene?*
- *La mia serva s'ingegna*
- *Vuole che venga io a darle una frullatina?*

Goldoni loda la cioccolata nella prima scena del dramma giocoso *La conversazione*, che nel 1758 era stato rappresentato al Teatro San Samuele con la musica del vicentino Giuseppe Scolari. Subito all'aprirsi del sipario il coro canta:

Che bevanda delicata! / Che diletto che mi dà! / Viva pur la cioccolata, / Che dà gusto e sanità [...]

Viva pur la cioccolata, / E colui che l'ha inventata, / E chi fece la canzone / Prega tutti in ginocchione / A mandarne in quantità, / Che il Poeta goderà.

Era difficile scrivere versi più brutti ma questo non interessava né a Goldoni né alla cioccolata; la quale veniva apprezzata – figuriamoci se poteva essere il contrario – anche nei monasteri.

In *Esopo alla grata* il poeta, in visita a suor Maria Quintilia, esclama:

*... Oh, cosa vedo!
Ecco dolci rinfreschi e cioccolata*

E quando la dama Candida Rosa Grandi prende il velo egli loda la vita deliziosa delle monache:

*Che bel diletto nella santa cella
Levarsi la mattina innanzi al sole
[...]
Udir la messa con divozione,
Poscia andar di viato a colazione!
Bevere in compagnia la cioccolata,
Or nella propria cella, or dell'amica...*

Della cioccolata Goldoni si ricorda anche negli ultimi anni di sua vita. Scrive nei *Mémoires* (Parte terza, cap.XXXVIII)...

...Je me lève à neuf heures du matin, je déjeune avec du chocolat de santé: c'est madame Toutain, rue de Arcis, qui m'en fournit d'excellent; [...] je rentre toujours avant les dix; je prends deux ou trois diabolin, avec un verre d'eau et de vin, et voilà tout mon souper.

È appena necessario dire che i *diabolins* sono i cioccolatini, così detti perché avvolti in un involucri di carta arrotolata alle estremità.

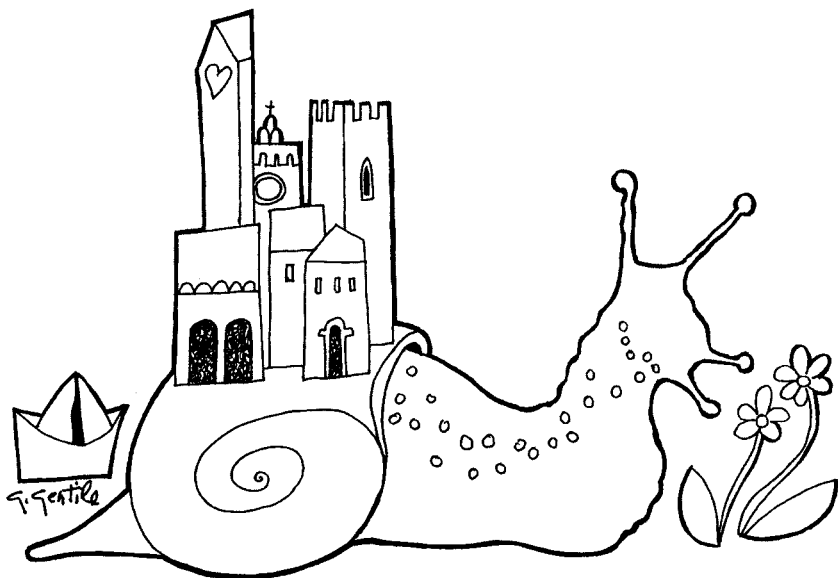
Gozzi si diverte sempre, coi soci dell'accademia dei Granelleschi, a prendere in giro Goldoni sul tema della cioccolata. *Prendi cacao, e zucchero, e vaniglia* inizia un suo sonetto; e in un altro fa parlare la cioccolata stessa, che ringrazia Goldoni dell'onore ricevuto:

*Io vi sono, dottor, molto obbligata,
Che in tutte quante le composizioni,
Poemetti, capitoli e canzoni,
Farse e sonetti m'avete lodata.*

Anche nella cioccolata Goldoni aveva intravisto, a modo suo, una traccia di divino. Non lo dice ma questa mi pare la verità che si nasconde in tutta l'opera del nostro grande commediografo, la verità che è sfuggita a Carlo Gozzi e che sfuggerà a tanti altri dopo di lui.

La minestra

A mezzogiorno
'n punto
pronta la battilonta
ajo
lardo
sellero
prezzemolo
taja smucina sbatte
er filo der cortello
un gnente de cipolla
soffrigge
ner tigame
'n filo d'ojo
gira la cucchiarella
a foco lento
se sposa
co'r battuto
l'acqua
aggiunta
ammano ammano
co' lo sgummarello.
Sorte da la finestra
'n profumo
sacrosanto
de minestra.



Nonna, la Volpe e l'Oca

Mia nonna Gaetana - Tanuzza nel suo trapanese d'origine, Tanina o Nina per mio nonno Alessandro giarritano, Nonna Lupo per tutti i miei amici, Nonna e basta per me - era la nonna dei proverbi. Ne aveva uno pronto per ogni momento, per ogni situazione, per ogni eventualità. Spesso ne citava anche due insieme, completamente discordanti ma incredibilmente appropriati.

Cresciuto insieme a lei, che mi ha accompagnato nella fanciullezza con racconti, leggende, detti e motti, filastrocche e cantilene, ne ho ereditato un po' la memoria; quando sarò grande riuscirò forse a farne una raccolta, per archiviare questo patrimonio di saggezza popolare, spesso inedita.

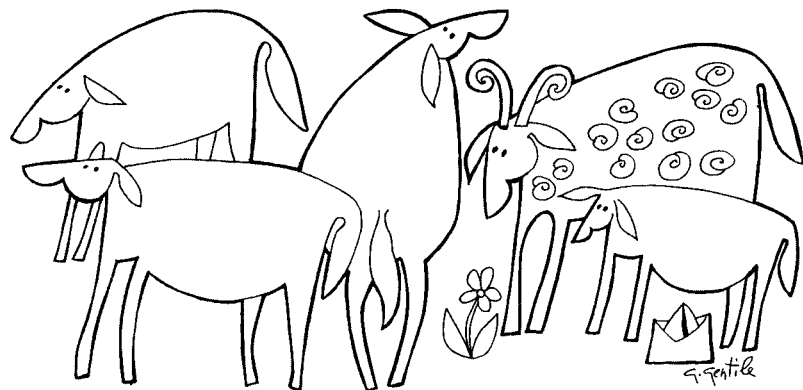
Nell'attesa, propongo ai lettori buongustai un pezzo - ricordato "a memoria", con l'aiuto di mia madre - che credo veramente raro, mai trovato in alcuna raccolta, neppure con quegli infallibili "motori di ricerca" di Internet, ai quali (quasi) nulla sfugge dello scibile registrato o pubblicato nel mondo.

Protagonisti gli animali, come nella tradizione classica, da Esopo a Fedro, da La Fontaine a Trilussa, dove la morale ammicca alle debolezze umane. Ma qui la morale difetta: la "cattiveria" è giustificata dalla necessità di sopravvivenza, il finale è gioioso, l'uomo è solo impotente spettatore.

Nonna raccontava tenendomi sulle ginocchia; io chiedevo di riascoltarla più volte, beandomi della sua interpretazione - la mimica, il vocione cupo minaccioso del volpone, lo starnazzare dell'oca, il querulo ciabattio di Nonna Carola, il bofonchiare istupidito di Giggi, i gridolini gioiosi delle volpette...- e lei mi faceva scimmiettare il finale con "l'affacciare il linguino" e il battere le mani, prima dell'usuale gettarmi all'indietro per poi riprendermi nell'abbraccio.

Inutile far notare la bella lezione classica della filastrocca, in verso alessandrino senza cedimenti alla volgarizzazione che spesso altera la rima in assonanza e rende la metrica carente o sovrabbondante. Nei brani per l'infanzia viene spesso usato il cantilenante parisillabo (comuni sono il senario e l'ottonario, quando non connubi di quadri e decasillabi); qui l'adozione del settenario doppio, verso retorico e celebrativo, ottiene un risultato molto efficace: il racconto pur se infantile è non privo di figurazioni e di espressioni esteticamente funzionali. Ciò lascia pensare ad un autore di educazione un po' più che rustica; forse c'è il tocco o il ritocco di qualche raffinato, magari un letterato che così recitava ai suoi bambini:

Facendo a tira-tira — con un osso spolpato,
i coniugi Volponi — hanno un-po' litigato;
e lui, per far la pace — da sposino compito,
va in cerca d'un regalo — che le riesca gradito.



Dà un balzo silenzioso — in aperta campagna:
 la notte è pura e fresca; — di su dalla montagna
 s'affaccia sorridente — una gran luna in pieno.
 “Bene, dice il Volpone, — magnifico sereno!”
 Sulla via tutta bianca — ristà, guardingo e astuto;
 poi, movendosi come — se fosse di velluto,
 s'affaccia ad una fitta — siepe di biancospino...
 ed eccolo già dentro — l'aia d'un contadino.
 Un'Oca un po' scapata — che frescheggiava sola,
 nel vederlo vicino — resta senza parola!
 “Qua-quà, qua-quà” fa l'Oca — che la voce ritrova,
 e scappa dimenandosi, — e grida, ma non giova...
 ché il Volpone l'azzanna — e con lei se ne va,
 mentre muoion per l'aia — i flebili “Qua...qua...”.
 Nonna Carola, intanto, — si sveglia, e passo passo,
 parendole tra sonno — d'aver sentito chiasso,
 s'affaccia alla finestra — e vede, e grida, fioca:
 “O Giggi, oddio, la Volpe! — O Giggi, o Giggi, o l'Oca!”
 E Giggi, trasognato, — col berrettino rosso,
 si tira un po' sul letto — e mormora: “Se posso...
 ...brutta bestia assassina... — ...se ti posso arrivare...”
 Poi si ributta giù — e riattacca a russare.
 Babbo Volpone, intanto, — al covo è ritornato:
 la moglie è premurosa, — il desco è apparecchiato,
 e le dieci Volpette, — affacciando il linguino,
 dicon tutte contente: — “Ma che bravo babbino!”

Non nascondo che la povera Oca, anche se scapestrata, mi faceva compassione; Nonna però mi spiegava trattarsi di una questione di sopravvivenza per la famiglia delle Volpi, e allora giustificavo il fato crudele, pensando alla loro gioia nel vedersi arrivare in tavola tanta grazia. L'immaginazione mi dipingeva un lungo tavolo apparecchiato, le dieci volpette impazienti con la lingua gocciolante - tovagliolo legato al collo, forchetta nella zampina - , Babbo Volpone che sogghigna soddisfatto, Mamma Volpe che entra impettita col vassoio della succulenta e fumante portata... ma, un momento... come si sarà presentata la pietanza? Ancor pennuta e sanguinolenta? Oppure ben acconciata e dorata come la gru monozampa di Chichibio?

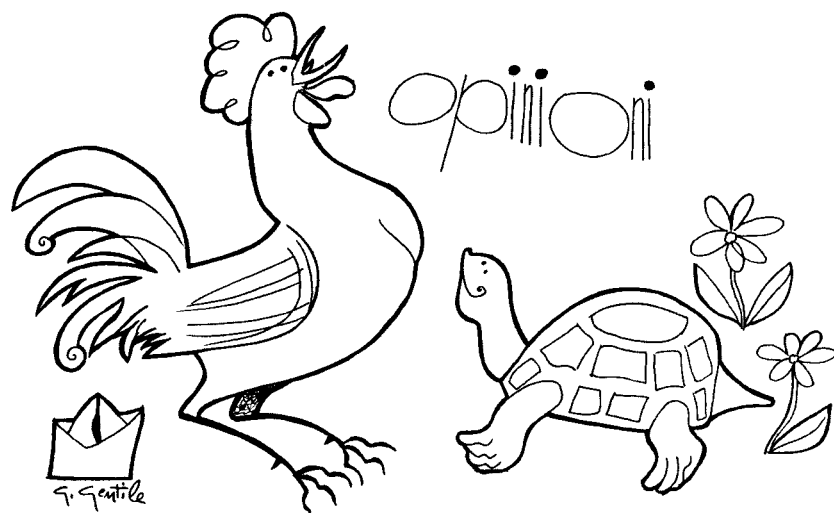
A questo punto, il dubbio, l'orrore, la pena, mi esimono dal proporre una ricetta facile eppur ghiotta per la preparazione dell'oca. Ma no, perché mentire: il fatto è che non voglio sentirmi responsabile, per l'affetto che porto agli apollinei colleghi, dell'impennata del loro tasso di colesterolo!

Mi limiterò a ricordare con nostalgia i tempi in cui le analisi, non così frequenti e quindi meno minatorie, permettevano certi pasti grassi e gustosi che oggi l'organismo defedato non sopporta più. I tempi in cui l'oca cicciuta, cotta in umido, forniva anche un sugo eccellente per condire fettuccine, tagliatelle, papardelle, lasagne: paste che per essere all'altezza dell'intingolo dovevano essere fatte in casa, inderogabilmente con le uova di papera, che ne assicuravano la consistenza, la tenacia, il sapore, l'assorbimento.

Un bel connubio di animali da cortile, memoria serena di quando ci si nutriveva coi prodotti dell'orto e dell'aia, quando il giorno festivo era il gioioso ritrovarsi di tutta la famiglia, mentre dalla cucina veleggiava l'effluvio del piatto prelibato: pollo, coniglio, gallina, papera, oca... salvati dalla volpe per finire... in tegame!

Il banchetto

a Giulia e Tiziana, come sempre



Nel secolo XIX si verificò il moltiplicarsi dei banchetti, trasformati da esibizione del fasto privato nella ristretta cerchia dell'aristocrazia a manifestazione pubblica organizzata per celebrare una ricorrenza, onorare un personaggio, procacciarsi voti nell'imminenza dei comizi elettorali, e perfino concludere incontri, in una sorta di sagra in cui l'ancestrale ricordo di una fame antica e non ancora saziata ricercava la sublimazione dell'evento attraverso la suprema gratificazione della copiosità del cibo.

Accadde così che per esaltare degnamente la Esposizione di Belle Arti inaugurata il 22 gennaio 1883 nell'ancora incompiuto palazzo piacentiniano di via Nazionale, si pensò di aggiungere alla serata di gala all'Apollo, con strascico di malumori per la malaccorta distribuzione dei biglietti, anche un banchetto alle Terme di Caracalla, dove tutto filò invece alla perfezione grazie al Capo di Gabinetto del Sindaco Torlonia, comm. Curzio Colombo, che gestì personalmente la distribuzione degli inviti.

Il 26 gennaio, 1100 persone si riunirono "nell'amplissimo triclinio", dove la solennità dell'antica struttura si trovò sommersa e come mortificata non tanto dai tavoli che ne occupavano tre lati, quanto dal profluvio di simboli di una romanità che il contrasto con la realtà del presente rendeva tanto più grottescamente stereotipa e posticcia.

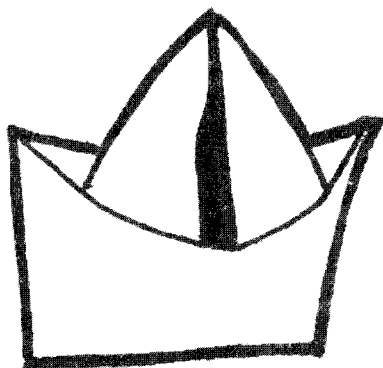
Se ne accorse persino il cronista, che percepì "quanto maledettamente stonassero... tanti soprabiti e bombe", per non parlare dei "camerieri in frac", ma, estasiato dal "gusto squisito" dell'insieme, non arrivò a cogliere la stonatura suprema del busto "bronzino" del re che troneggiava all'ingresso, posto, come i due leggendari gemelli, sotto la rassicurante protezione della lupa Capitolina.

Il menu, dettato in latino dal prof. Bernabei, e stampato in caratteri capitali su cartoncini color crema, comprendeva: *Lagana – Piscium patina – Altilia assa cum acetariis – Pulmentum britannicum – Caseus et mala – Potio cum faba arabica e Vina condita*, nonché una portata di *Lumbi bubuli et vitulini*, inseriti all'ultimo momento fra il pesce e la cacciagione: in sostanza, fra lasagna e arrosti, insalata e formaggio, una pantagruelica abbuffata, dove l'abbondanza faceva premio sulla raffinatezza delle vivande, e che, a parte il tocco esotico del *roast-beef*, assomigliava molto a quelle che nei giorni di festa soddisfacevano i robusti appetiti del buon popolo romano nelle osterie fuori di porta.

Alla fine, come da copione, dal tavolo d'onore dove insieme a una ventina di signore sedevano il Sindaco Torlonia, il Prefetto Gravina e i Ministri Baccarini (Lavori Pubblici) e Baccelli (Pubblica Istruzione), si levarono i brindisi di

Baccarini “temerario pigmeo” di fronte a tanta grandezza, e di Baccelli, che pronunciò quello, immancabile, alle Loro Maestà. Alle quattro del pomeriggio, tolte le mense, tutti al Colosseo per godersi l’illuminazione a bengala, e insieme per sgranchirsi in qualche modo le gambe e prendere una boccata d’aria.

Tutto sommato, una giornata memorabile, soprattutto per la fatica.



Livia Borghetti

I gusti e i profumi di Ventotene

Ventotene, una delle isole di origine vulcanica dell’arcipelago pontino, ha una storia abbastanza singolare: nata circa un milione e settecentomila anni fa, rivela tracce della presenza dell’uomo che risalgono al tardo neolitico (circa 4000 anni fa).

Ma solo nel I secolo a.C. fu dato inizio da parte dei romani alla costruzione di una villa imperiale con annesso porto e peschiera, che per circa tre secoli costituì il rifugio di ospiti illustri (Giulia figlia di Augusto, Agrippina, Ottavia), esiliate per aver violato la *lex Julia* sulla moralizzazione pubblica (da qui il detto dei ventotenesi: “Le donne sono tutte p...”).

Successivamente, a partire dal I secolo, l’isola fu abbandonata e subì un lento e irreversibile degrado. Era ricoperta soltanto da lecceti sempreverdi e dai tipici cespugli della macchia mediterranea.

Sotto il regno di Ferdinando IV di Borbone ebbe finalmente luogo la colonizzazione di Ventotene, con il trasferimento di alcuni nuclei familiari originari della costiera napoletana e sorrentina, che iniziarono uno sfruttamento agricolo intensivo dell’isola, unito alla realizzazione di un nuovo progetto urbanistico.

Gran parte del territorio (circa 150 ettari) fu convertito a coltivazioni ortive quali le lenticchie, le fave, i piselli, i capperi, il gelso nero, ecc. Ma ancora oggi nei terreni a picco sul mare difficilmente coltivabili si possono vedere alcuni esemplari della vegetazione originaria: oltre al leccio, il lentisco, il mirto, il ginepro, l’euforbia, l’artemisia, il rosmarino, il finocchio selvatico, la menta piperita, l’acetosella, la rughetta, molti dei quali usati non solo come aromi in cucina, ma anche per produrre essenze ed oli profumati.

Ventotene nei secoli non è molto cambiata; ancora oggi conserva le sue caratteristiche naturali e culturali: il suo mare incontaminato, le sue bellezze archeologiche, la pace e la tranquillità che vi regnano, non fanno desiderare la frenesia della città, le discoteche, il cinema, ma avvolgono il turista, affascinato da un ambiente a misura d’uomo. E in questa atmosfera si svolge la festa della Santa patrona, Santa Candida, il 20 settembre: tra i suoni della diana all’alba, le musiche della banda, le mongolfiere che volano sul mare, gli spettacoli in piazza, la processione e i fuochi pirotecnici, si trascorre una giornata indimenticabile.

Ogni anno da più di trent’anni trascorro almeno una parte delle mie vacanze a Ventotene e quando la nave attracca al porto sono sempre un po’ emozionata, comincio a risentire i profumi e i gusti dell’isola: subito, nello stesso giorno, come in un rito pagano, insieme agli amici è d’obbligo andare da Verde, in piazza, a mangiare la zuppa di lenticchie e il calamaro ripieno. Queste due ricette, che mi ha dato il cuoco Filuccio, ora in pensione, sono molto semplici da fare, anche se

lontano dall'isola non hanno lo stesso sapore. Ve le propongo comunque:

Zuppa di lenticchie

gambo di sedano, aglio, pomodori maturi a pezzi o pomodorini;
lenticchie di Ventotene (sono piccolissime e non è necessario metterle a bagno la sera prima);
olio, sale.

Mettere nella pentola a pressione le lenticchie, il sedano, gli spicchi d'aglio, i pomodori, e ricoprirli d'acqua (due parti d'acqua per una parte di lenticchie). Cuocere per mezz'ora, 40 minuti, a seconda della densità che si vuole ottenere. Dopo la cottura si aggiunge sale e olio (una cosiddetta "croce" di extra vergine). Naturalmente, con una pentola normale, i tempi si allungano (1 ora circa, con il coperchio).

Calamaro ripieno

1 calamaro a persona;
mollica di pane ammollata nell'acqua e strizzata;
uova (1 uovo per 2 calamari);
parmigiano grattugiato, prezzemolo tritato, prosciutto cotto a dadini, sale;
i ciuffetti del calamaro lessati in acqua acidulata.
Mischiare tutti gli ingredienti e con questi riempire il calamaro. Chiuderlo cucendolo o usando uno stecchino.
Metterlo in una teglia con olio, aglio e peperoncino. Farlo rosolare. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco (ovviamente, se i calamari sono tanti le dosi aumentano).
Quando è evaporato, aggiungere polpa di pomodoro, prezzemolo e basilico.
Cuocere semicoperto per circa mezz'ora.

E buon appetito!

Margherita Breccia Fratadocchi

Un itinerario stradale, un libro in dono e.... consigli culinari!

Strane circostanze, la vita, a volte...! Capì così che per lavoro mi trovai a studiare un itinerario stradale: *Descrizione della strada da Livorno a Parma per la via di Pisa, Massa, Sarzana e Pontremoli*, trasmesso da un manoscritto del XVIII secolo e conservato nella Biblioteca Nazionale di Roma.

Un itinerario interessante ma soprattutto affascinante con le sue descrizioni molto colorite e "appassionate" nei toni, delle diverse tappe di questa strada che da Parma doveva arrivare a Livorno per facilitare i traffici ed i commerci.

L'autore, anonimo, si sofferma a descrivere in modo particolareggiato soprattutto i passi della Val di Magra e della Cisa e tutta la zona della Lunigiana.

Nel manoscritto particolare rilievo viene quindi dato al territorio di Massa Carrara, di Sarzana e di Pontremoli e di altre località della Lunigiana, che pur appartenendo amministrativamente a regioni diverse, da un punto di vista geografico hanno sempre formato un'unica realtà, costituita dal bacino del fiume Magra e dalla strada della Cisa che, da Sarzana e collegandosi alla via Aurelia, è stata la principale via di comunicazione tra la Pianura Padana orientale e la Riviera Ligure, fino alla più recente costruzione dell'Autostrada Parma – La Spezia.

L'importanza storica della Lunigiana ha radici lontane, risalendo all'antica provincia della colonia romana di Luni ed ancora prima a popolazioni paleo - liguri apuane, di cui rimangono numerose testimonianze archeologiche. Nell'itinerario manoscritto dopo Sarzana sono indicate importanti località come il castello di Caprigliola, borgo con cinta muraria medicea ma risalente ai vescovi-conti di Luni (1185-1306) e quindi sviluppatosi con il governo dei Malaspina, e la località di Aulla, che rivestì il ruolo di importante nodo stradale sia in età romana sulla via Emilia Scauri sia in età medievale sulla via Francigena con la Fortezza della Brunella, che la sovrasta. Dopo Sarzana il manoscritto indica anche Filattiera, uno dei luoghi più significativi storicamente in quanto roccaforte bizantina prima e nel Medio Evo capofeudo dei Malaspina, Arcola, il Castello di Podenzana, Fivizzano, Fossdinovo, Terrarossa importanti feudi dei Malaspina. L'itinerario quindi si inoltra da Sarzana verso l'interno: "Da Sarzana si va a Terrarossa, e si fanno miglia 10" e dopo aver elencato altre località e valichi si arriva finalmente, passato il castello di Podenzana, attraverso passi impervi e tortuosi ad Aulla: "ora salendo, ora scendendo ...si trova la Terra di Laulla [ora Aulla n. d.r.], per la quale si transita.... Doppo un miglio di strada passata Laulla si arriua a Terrarossa Borgo, in cui v'è Osteria con Posta di Caualli, con Stallatico per Muli, e qui tutte le merci pagano una cosarella per il transito. Da Terrarossa si va a Pontremoli che è un viaggio di miglia 11".

L'itinerario si sofferma anche sulla transitabilità delle strade, dei passi con le relative descrizioni del paesaggio e della natura che contraddistinguono le diverse zone,

I poeti al caffè

senza escludere qualche accenno anche alla gastronomia: “Tutta questa strada da Livorno a Sarzana è buona e praticabile, piana e capace, e da non trovarvisi funghi considerabili, ne anche ne tempi d’inverno”.

E mentre anch’io mi inoltravo nell’itinerario, affascinata dal suo studio, ricevevo in dono da cari amici statunitensi un libro, *Un’infanzia toscana*, dove con mio stupore ritrovavo gli stessi nomi di quei borghi e lo stesso “clima”.*

Affascinante la descrizione della Fortezza della Brunella nei pressi di Aulla, che, dopo i Malaspina e i Centurione, era stata acquistata nel XIX secolo da privati inglesi e quindi nel 1911 dal pittore inglese Aubrey Waterfield che vi si era trasferito con la sua famiglia, la famiglia appunto di Kinta Beevor, autrice del libro. E se richiama la nostra attenzione il clima artistico ed intellettuale che vi si viveva con la presenza e le visite di illustri studiosi inglesi e americani, ha un fascino ancora più forte la descrizione dei suoi ambienti, della sua cucina e il mondo che l’animava: il contadino Ramponi e la sua famiglia, il muratore Fiore con le sue gite in cerca di funghi porcini, le cuoche Mariannina e Adelina. L’immagine dell’ingresso trionfale di Adelina nella sala da pranzo con una teglia di maccheroni, portata come un trionfo, è certamente di particolare suggestione, lasciando in chi legge la sensazione di partecipare a quell’allegria tavolata.

Bellissima anche la pagina riservata alla descrizione del mercato di Aulla: “Il mercato di Aulla cominciava la mattina presto, ...verso le cinque, ...di fianco ai banchi regolari muniti di tavole e tende stavano le contadine accovacciate e di fronte a loro erano posate ceste colme di uova e di verdure del loro orto, o, se il marito era pastore, di rotonde forme di pecorino. Mi piaceva accompagnare Adelina quando scendeva al mercato... d’estate era come guardare attraverso un caleidoscopio: il rosso, il giallo e il verde dei peperoni, il viola lucido delle melanzane, l’arancione dei cachi...”.

Frequente il richiamo al mondo delle erbe e all’importanza di conservarle perché mai mancassero dalla cucina, malgrado l’alternarsi delle stagioni: “Apprendemmo da Fiore anche la danza delle stagioni, e come si dovessero seguire i ritmi dell’anno e i suoi diversi prodotti. Un raccolto viene dopo un altro, si alternano i frutti domestici con quelli selvatici, ciascuno di essi offre l’occasione di piatti nuovi con una generosità che va oltre gli immediati consumi, sì che una padrona di casa accorta può seccare o conservarne una parte fino all’anno successivo. La terra, capace di produrre una tale varietà di prodotti selvatici – agli, funghi, castagne e tartufi - possiede i suoi sacri misteri”.

Quanta saggezza culinaria ma soprattutto umana! “La danza delle stagioni”... un invito per tutti noi, clienti troppo spesso affrettati e non accorti di *discount* e supermercati, ad essere padroni di casa più “accorti” e capaci di valorizzare i beni delle nostre care terre per sentirne sempre il loro profumo nelle nostre cucine!

* Kinta Beevor, *Un’infanzia toscana*, Traduzione di M. Paola Carnevali Noli, Milano, La Tartaruga edizioni, 2002

Sfogliando alcuni vecchi volumi della mia libreria, mi incuriosisce il libro di Francesco Martini *Confessioni e ricordi – Firenze granducale – anno 1892* – della Bemporad e Figlio Editori.

Nel capitolo “In Parnaso” l’autore descrive il mondo degli intellettuali fiorentini che “solevano passare le sere d’estate sulle scale del Duomo dove Gabriello Chiabrera osservava: *Che non può peregrin ritrovar piazza / ove si trovi più gentil sollazzo.*”

In effetti quello era il luogo dove si raccontavano storie, burle, favole e vari componimenti poetici. In proposito il Martini così scriveva: “Nella Firenze lorenese ardendo l’estate 1857 le suavissime aure non avevano mutato il loro costume, e crocchi di persone intelligenti si radunavano ancora in Piazza del Duomo non lontano da quelle scalee; cioè innanzi al caffè del Bottegone, che cinquant’anni prima aveva servito i sorbetti alla Contessa d’Albany e alla Signora di Staël... Ma i poeti, ormai educati alla discrezione, i versi se li leggevano tra loro là da Orsanmichele in quella trattoria “Alla Lira” o dopo avervi desinato o venendovi sul tardi a sorbire il *ponce* o il caffè sopra una delle tavole schierate, con gratuita occupazione del suolo pubblico...”

E ancora riferendosi al poeta Emilio Frullani, scrive: “brav’uomo, liberale, sempre disposto a recitar le proprie strofette e che gli valse, dal Guerrazzi, l’appellativo di poeta della pappa frullata”. Sempre nel “Parnaso” si mostrano e si svelano personaggi frequentatori anche di salotti letterari, come Corrado Gargioli (fervido propagandista delle idee politiche del Gioberti) che vi si recava in frac; oppure come Braccio Bracci e Giuseppe Bandi (morto in seguito a Calatafimi) che “erano i soli, dello stuolo canoro che sdegnassero portare il cappello a cilindro”; come il Pieri, scrittore di liriche e tragedie applauditissime dai popolani e infine come il Raffaelli, acceso nella faccia, verseggiatore mediocre ma “faceto improvvisatore di epigrammi e satire”.

In proposito il Martini nota: “Di tutti costoro che pur vennero in qualche fama nella Toscana di Leopoldo Secondo e del Ministro Baldasseroni siamo oggi forse in cinque a ricordarci: di un solo nome che vi rimane, quello di Braccio Bracci... Con la voce che aveva fortissima da quella Piazzetta di Orsanmichele Bracci gridava: Livorno ha finalmente il suo romanziere: il Guerrazzi; non avrà dunque il suo poeta?”

Dunque egli ambiva ad essere il poeta della città marittima. Anche suo padre Giovanni, calzolaio, era stato nelle grazie di Melpomene e con il suo Conte Ugolino sollazzava gli spettatori alla Quarconia, il teatro popolare dove “affinché lo stomaco non ne patisse, si mangiava e si beveva nei palchi e nella platea... e il pubblico che recitava la parte del coro antico, poteva sostenere con l’elargizione

di arance bell'e sbucciate le forze della innocenza in pericolo e colpire con le scorze il tiranno persecutore".

Ricorda ancora il Martini il poeta Torquato Gargani, dal Carducci descritto come "figura etrusca scappata via da un'urna di Volterra o di Chiusi con la persona tutta angoli e gli occhi di fuoco" che recensendo le poesie del Bracci, dette luogo alla "Diceria di Braccio Bracci e degli altri poeti nostri odiernissimi". Tale opuscolo, pubblicato a Firenze nel 1856, fu il vessillo dei cosiddetti Amici Pedanti, di cui fecero parte il Gargani stesso, il Carducci, il Chiarini, Ottaviano Targioni-Tozzetti. La Diceria fu, per l'epoca, un avvenimento straordinario per le polemiche che ne derivarono, tra il 1856 e il 1858: nei caffè e nei salotti non si parlava d'altro. Agli Amici Pedanti, convinti mazziniani, che evocavano le grandi tradizioni e si armavano contro l'irruzione dello scempiato neo romanticismo forestiero, non si perdonò di gridare contro gli uomini del Conciliatore, contro il Borghi, il Guerrazzi, il Tommaseo, il Prati, l'Hugo e perfino il Manzoni.

Qui terminano i ricordi del Martini nel "Parnaso". E riandando con il Bracci ai tempi passati e ai compagni scomparsi i cuori si intristirono e al Bracci "si inumidirono gli occhi e il capo si curvava sotto il cumulo delle memorie, quando rialzandolo a un tratto: - Ohé! - esclamò - ci dimentichiamo che a quei giorni l'Italia non c'era. - E gli occhi brillarono e il sorriso tornò sulle sue labbra ancora una volta".



Gustavo Buratti

Un Poeta ghiotto di ragni

Insetti e aracnidi, apprezzato cibo proteico nel Terzo mondo, qui nel Primo fanno ribrezzo. Eppure ricordo di aver incontrato un capomastro toscano da più stagioni nella Rhodesia del Nord (oggi Zambia), dove lavorava alla costruzione della diga di Kariba, convertito ai gusti africani. Dalla finestra della sua baracca attirava con una lampada ad acetilene le termiti alate, che faceva cadere direttamente nel tegame sul fuoco. Le friggeva e diceva che erano come gamberetti. Così pure i bimbi di una famiglia biellese di cooperanti in Congo, al rientro in Italia mi raccontavano che per loro le cavallette arrostiti erano "patatine fritte".

Ma anche da noi i bambini, inconsci eredi di remotissime ritualità e tradizioni (conservate, per esempio, nei giochi), talvolta possiedono curiose sopravvivenze nei gusti: nelle vallate biellesi ne ho trovati ghiotti dell'addome delle libellule: mi dicevano che è come mangiare il tonno; e mia madre mi raccontava che i *barabbotti* figli dei contadini bergamaschi in quel di Stezzano (erano gli anni della prima guerra mondiale) le avevano insegnato a togliere le elitre ai *balores* (i maggiolini) per mangiarli. Erano ottimi (per la fame?), anche se, dopo quegli anni lontani, non aveva più osato ripetere l'esperimento gastronomico.

Ma ho scovato un'altra curiosa testimonianza insettivora. Non riguarda i fanciulli, ma un animo altrettanto semplice e verginale.

Charles Vallette, poeta purtroppo dimenticato, benché autore di delicate raccolte di versi (*Le vieux Paris; La chasse et l'amour; Fils d'Eve*), giunse a Parigi, nel 1859, dalla natia Limoges per offrire collaborazione ai periodici metropolitani. Si presentò impacciato e rispettoso al romanziere Aurelien Scholl, sottoponendogli un proprio testo. Il Maestro scorrendo il manoscritto colse il termine *piédestal*, scritto ancora nell'antica ortografia *pié d'estal* e scoppiò in una fragorosa risata: *Pié d'estal! ah, ah! Pié d'estal! Pied de cochon! pied de roi! pied de biche!* e congedò il povero poeta, umiliato ed avvilito, come se fosse un semianalfabeta, ignorando che pur vi erano autorevoli precedenti: si trattava di una raffinatezza meritevole di attenzione. Ma ecco l'aneddoto pertinente al tema. Il giornalista Edmond Thiaudière lo incontrò un giorno in *rue Rochemont*, dove si recava a trovare Honoré Pontois (magistrato, scrittore e poi anche deputato), abitante a pian terreno.

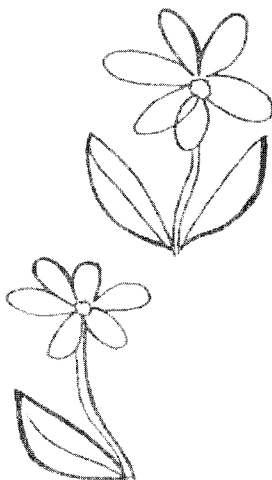
Vallette, alto, magro, dinoccolato, attraversava febbrilmente a grandi passi con le sue lunghe gambe il giardino antistante, cercando di albero in albero e da arbusto in arbusto i ragnetti che abbondavano colà... e li sgranocchiava uno dopo l'altro: all'amico che lo guardava allibito, assicurava che erano eccellenti!

Sarebbe tuttavia ingiusto ricordare Vallette soltanto per quei suoi gusti eccentrici. Preferisco affidarne la memoria agli otto versi scarabocchiati a matita su un

foglio trovato nella sua stanzetta di *bohémien*, dopo la morte avvenuta, trentenne, nel 1864 a Parigi per tisi:

*J'effeuillais un dernier bouquet
j'ébauchais un dernier poème
mais une rime me manquait
j'allais vous dire "je t'aime"
quand tout bas la mort m'appelle.
Oh, dis-je, ce serait un crime
de terminer comme cela:
attends que je trouve la rime!*

Sfogliavo un ultimo mazzolino
abbozzavo un'ultima poesia
ma mi mancava una rima
stavo per dirti ancora "ti amo"
quando abbasso la morte mi chiama.
Oh, dissi, sarebbe un delitto terminare così:
aspetta che io trovi la rima!



Francesca Romana Campoli

Diverse maniere di misurare l'attimo fuggente

In passato, scrivendo per gli amici dell'*Apollo Buongustaio*, fra la descrizione di un giardino, le impressioni di un viaggio, si era insinuato il tema del ricordo, come se l'immaginario immancabilmente si nutrisse di un passato solo per caso recuperato.

Quest'anno, muovendo da un intrigante museo veneziano e dalla mostra parigina su Maria Antonietta, mi ritrovo a pensare a diverse maniere di ritrovare l'*état d'âme* di un momento felice.

A Venezia fu un'assenza, la sola "idea" del profumo di glicine, a fare più bello un giorno di fine giugno in cui la calura opprimeva la città con un opaco biancore.

Era l'ora che Norman Douglas – grande camminatore della costa di Amalfi – pone sotto il dominio delle Sirene, temute dai Greci raminghi nel pelago campano; e certo i demoni meridiani aleggiavano, nella grande canicola, fra le colonne e le ogive dei palazzi affacciati sul Canal Grande.

Traversato l'appartato Campo San Beneto con la sua vera da pozzo, una volta varcato il portone di Palazzo Pesaro degli Orfei fummo meravigliosamente avvolti dalla penombra. Visitavo finalmente il Museo Fortuny, per anni in restauro, proprio quando l'abitazione-museo del poliedrico pittore ospitava una singolare esposizione; il "Mondo di carta" di Isabelle de Borchgrave ricreava i seducenti abiti usciti dalla immaginazione operosa del pittore Mariano Fortuny y Madrazo, spagnolo ma veneziano di adozione. Nell'effimera materia, piegata, plissata, stropicciata, impressa e mossa in cascate, creste, punte, ventagli, l'artista belga aveva riprodotto le vesti che Proust ne *La Prigioniera* fa indossare a Madame de Guermantes, caricandole di simbolica teatralità.

Non solo colorate *silhouettes* di carta popolavano il palazzo, fragili copie dei pepli di seta plissata creati dal Fortuny agli inizi del Novecento, quale la celebre tunica Delphos ispirata alla Hera di Samo: vi erano dalmatiche bizantine in velluto intagliato, manti da dogaressa e, tesi sulle pareti o protetti da teche vetrate, teli e drappi con motivi rinascimentali, turchi e, naturalmente, veneziani, lucevano quietamente.

Il grande *portego*-salotto del primo piano è poco illuminato, le luci sono puntate sull'immobile *défilé* di vesti seriche e cartacee, unicolori e cangianti oppure percorse da intrecci, viticci, arabeschi, un labirinto vegetale uscito dalle pagine di un libro d'Ore, dal manto di un doge, dalle agemine di uno scudo saraceno. L'oscurità di quel salotto smorza il barbaglio dei drappi che nascevano nella gran luce dei laboratori, posti nel *portego* superiore e nel sottotetto.

E come il candore del lino adornava le Korai impietrite sotto l'azzurro cielo di Grecia, così al pallore delle dame dannunziane donava il perlaceo lucore di quei pepli, cui le tinture segrete di Mariano – rossi cuprei e vinosi, porpora rosati, rosa ametistino, verde dilavato di giada, giallo d'ambra e di profondo topazio – danno bagliori aurorali, vibrazioni di luce emerse dalle profondità dei canali.

Emanazioni fantastiche figlie dell'aria immobile sembravano invece vaneggiare fra le bianche cortine traforate di un padiglione di carta allestito nel *portego* del secondo piano, dove stanchi fantasmi chini sui telai ricordavano i cento e più operai dalle cui mani era uscita quella bellezza.

Dal loggiato della corte interna che un verdeggianti glicine abbracciava, un refole d'aria portava la voce delle campane dei vespri.

Benché invocate, le wagneriane Fanciulle-fiore del giovanile dipinto "Ornamenti del giardino e spiriti odoriferi" non riuscirono a suscitare dalle verdi fronde l'incantesimo profumato della fioritura di primavera; per questo ritornerà a palazzo Fortuny in aprile, quando il più *liberty* di tutti i rampicanti spanderà in una cascata violacea il suo profumo speziato.

Al Grand Palais l'esposizione dedicata a Maria Antonietta si snoda in una scenografia teatrale, come un percorso iniziatico, dagli svaghi di un'infanzia felice – commuove la bambina danzante con i fratelli nel balletto-pantomima *Le Triomphe de l'Amour* –, alle raffinate stravaganze della Delfina di Francia, e poi della giovane regina, che commissiona un mobilio di madreperla per il suo *boudoir* a Fontainebleau, che nella *Laiterie* di Rambouillet si diletta a fare la pastora.

Per questo rifugio agreste artisti come Hubert Robert inventarono uno straordinario vasellame all'antica, di cui restano pochi pezzi, fra i quali la coppa *Téton* esemplata sui *mastoi* greci; sfuggita alle vendite rivoluzionarie celebra, secondo la *vulgata*, la perfezione del seno della regina.

Del guardaroba reale rimangono solo le immagini nei numerosi ritratti – Maria Antonietta era un modello esigente – ma, per legge del contrappasso, l'unica veste giunta fino a noi è una camiciola di batista bianca, funebre ectoplasma nel buio dell'ultimo settore della mostra, quello della prigionia nella Torre del Tempio: la grande lama che fiancheggia l'oscura galleria, stringendone lo spazio, dà la percezione fisica della fine ineluttabile, tragica come il destino degli antichi abitanti della Torre, quei Cavalieri del Tempio che un altro re di Francia, Filippo il Bello, aveva condannato al rogo.

Con il pensiero alla maledizione lanciata dal Gran Maestro de Molay sulla monarchia francese, una volta usciti a riveder la luce la giornata di primavera parve più lieta.

L'ultima immagine di quella visita, la sensazione più viva di festività settecentesca, venne dal carrettino infiocchettato della casa Ladurée che all'uscita accoglieva i visitatori, pensosi dell'umana caducità, con una deliziosa, indimenticabile consolazione, i *macarons*; disposti come il *parterre* di un giardino alla francese, i colorati pasticcini bivalvi racchiudono nella friabile croccantezza dell'involucro meringato soffici creme *ganache* di pistacchio, caramello, mirtilli, cioccolato, rosa...

Qualcuno si stupirà che il ricordo di quell'epico scenario di storia, bellezza, tragedia si sublimi nel gusto di un pasticcino "...ma la più visibile / Felicità si rivela / A noi solo quando nell'intimo la tramutiamo."*

* Rainer Maria Rilke, *La settima elegia* (Trad. di L. Traverso), in "Poesia straniera del novecento", a cura di Attilio Bertolucci, Garzanti, Milano 1960

Uomini grandi o piccoli a pranzo

Il pranzo, sia consumato seduti a terra, o su una pietra-tavolino, sia goduto da Greci mentre conversavano di filosofia, sia divenuto per gli antichi Romani mezzo di orgoglio vano per i potenti, anche oggi rappresenta l'umile (si fa per dire) pretesto per i politici che non potrebbero pensare a realizzare il bene dei popoli senza abbuffarsi di pregiati cibi.

Ci viene subito alla mente un potente d'altri tempi, Lucio Licinio Lucullo, console, generale sostituito da Pompeo al comando dell'esercito. Disgustato dalle beghe politiche, tornò a Roma dedicandosi ad un raffinato edonismo e ad un lusso sfarzoso. E ci teneva ai pranzi, tanto che un giorno, mangiando da solo, non soddisfatto dei cibi, gridò al cuoco: "Non sapevi che oggi Lucullo aveva invitato a pranzo Lucullo?"

Plutarco ci narra che Cicerone e Pompeo, invitati da Lucullo, dissero che desideravano vedere cosa l'amico mangiava di solito; pertanto non avrebbe dovuto avvertire la servitù dell'imminente presenza dei due ospiti. Lucullo si limitò a comandare al cuoco di allestire il banchetto nella "sala di Apollo".

Il pranzo fu inaspettatamente "luculliano" perché la "sala di Apollo" significava per il cuoco "vasta imbandigione"!

Durante i pranzi si parlava pure di filosofia e, in particolare, di psicologia: Vidio Pollione svelò il segreto per vivere bene riempiendo se stesso di miele e usando di fuori l'olio.

Non così tranquillamente visse il povero Damocle, il cortigiano di Dionisio il Giovane, tiranno di Siracusa. Damocle adulava insistentemente il suo sovrano, il quale, infastidito e poco convinto della sincerità del cortigiano, lo fece sedere ad un banchetto e servire come se fosse il re medesimo, ma fece anche sospendere sulla sua testa una spada affilata trattenuta solo da un crine di cavallo, con lo scopo di mostrargli la precarietà del suo potere.

Un pranzo storico fu quello bolognese consumato da Ottaviano, Lepido e Antonio nel 43 a.C. Dopo la degustazione di cibi pruriginosi, si giunse al brindisi, durante il quale ciascuno dei tre giurò fedeltà e appoggio agli altri, meditando segretamente il modo e l'impresa, per raggiungere il potere, sopprimendo gli alleati!

Poco prima il grande Giulio Cesare era entrato in Egitto da conquistatore e... conquistato dalla regina Cleopatra, che, morto lui, si cercò un altro potente romano come amante; e sedusse il povero Antonio. Anche per costoro si può parlare di commensali in sontuosi banchetti, nei quali primeggiava Cleopatra sempre pronta a beffeggiare Antonio: non le bastò di far appendere da uno schiavo un sandalo vecchio all'amo di Antonio, per sminuirne la fama di provetto pescatore; inol-

tre, durante un pranzo Cleopatra scommise con Antonio di consumare in un solo pasto dieci milioni di sesterzi. Infatti, narra Plinio, la regina prese una perla di quel valore e, scioltala nell'aceto, l'inghiottì. Stava per far la stessa cosa con un'altra perla dello stesso valore, quando Planco, chiamato a giudicare la scommessa, la fermò, dicendo che essa aveva vinto. In tal modo si salvò la seconda preziosissima perla con cui fu adornata la statua di Venere nel Pantheon.

Sempre strani i re! Che dire di Eliogabalo, imperatore romano che regnò per soli quattro anni sufficienti per dare spettacolo dei suoi stravizi... culinari. Si ricordano i pranzi regali nei quali i miseri invitati venivano sepolti e uccisi da piogge di petali di rose. In altri banchetti i fagioli erano di metallo (dicono d'oro) che inghiottiti dagli ospiti per forza (guai ad offendere l'imperatore non accettandoli) erano causa della loro morte. Anche nei secoli più vicini a noi i grandi uomini (politici, musicisti, artisti, attori) mostrarono diversi comportamenti di fronte ai pranzi. Paganini non accettava inviti da coloro che lo pregavano di recarsi a pranzo... con il violino. La risposta era questa: "il mio violino non va mai a pranzo fuori!". Tiziano, a corto di quattrini, pagò con un disegno sulla tovaglia di un oste; il famoso medico e letterato milanese, Giovanni Raiberti, (narra A. Mussi) si alzò improvvisamente da tavola, lasciò il pranzo interrotto, dicendo che gli premevano alcuni ammalati. Un amico gli chiese: "I malati muoiono, se tu non vai a vederli?" La risposta di Raiberti: "Temo che senza di me possano guarire"! E i re a pranzo? Maria Luisa d'Austria, seconda moglie di Napoleone, domandava agli invitati se fossero venuti per ammirare il suo bel piedino o le varie succulenti portate! Il generale Bernadotte, divenuto re di Svezia col nome di Carlo XIV, usava alzarsi da tavola dopo il primo piatto tra le sommesse lamentele degli affamati cortigiani che sussurravano: "Carlo XIV è sazio e nessun altro!" modificando il consueto elogio per il re: "Carlo XIV è il re e nessun altro".

Grazioso fu il commento del comico Gandusio alle portate del pranzo: la galinella giovane era da preferirsi vecchia e il vino vecchio giovane. Pericolosi i pranzi quando tra gli invitati vi era Ugo Foscolo, non così gentile e calmo come quell'attore: il poeta durante i banchetti, udendo i convitati esprimere in politica opinioni diverse dalle sue, afferrava un coltello e girava attorno alla tavola urlando e minacciando.

Comunque, è impossibile negare la necessità del cibo per i mortali ricchi o poveri; ed è bene consolarci con le parole plautine: "*Verecundari neminem apud mensam decet*" (nessuno deve vergognarsi a tavola).

Possa a ciascuno di noi non presentarsi la necessità di... congiungere il pranzo con la cena, il che significa essere poveri tanto da rinunciare ad uno dei pasti giornalieri.

Una tazzina di caffè molto amara...

Lungo la diga foranea e sulle banchine tutt'intorno al porto furono innalzati alquanti palloni aerostatici di sbarramento, a difesa di possibili attacchi aerei nemici a bassa quota.

Li chiamammo, senza soverchio tecnicismo, *palloni frenati*.

Ancorati come erano al suolo, disegnavano nel cielo la loro novità assoluta, specie per noi ragazzi, affascinati soprattutto dalla loro staticità, in quella immagine inconsueta, un po' bizzarra, come di lampadari che si levassero dal pavimento anziché calare dal soffitto, in un mondo alla rovescia. In realtà, nel volo negato, erano metafora penzolante di sogni da tenere a freno. Il sogno che la guerra finisse e finisse presto era costretto a non librarsi nel docile vento, frenato come quelli, cane al guinzaglio o canaria in gabbia, per scalpitante bisogno di correre via, lontano dalle imbavagliate libertà.

Contro l'azzurro, descrivevano la permanenza di un rischio stabilizzato, statico appunto, immoto, sempre incombente, ed erano memoria imprescindibile di pericolo, ineludibile anche per quei pochi che fossero riusciti a concedersi una qualche distrazione, pensando ad altro. La loro immagine, tuttavia tranquilla ed innocua, avrebbe dovuto trasmettere, negli intendimenti delle autorità militari, maggiore e più diffusa sicurezza alla popolazione e, invece, finì con l'essere *memorandum* fisso, sotto gli occhi di tutti, nel raccontare a tutti la sottostante allegoria di restare con i piedi ben piantati per terra.

In quel tempo, la parola che più ricorreva in casa era *surrogato*.

Non c'era voglia di cibo essenziale o di goduria sfiziosa che non si cercasse di tacitare ricorrendo a volenterosi succedanei che - va da sé - non riuscivano mai ad avere le stesse qualità, lo stesso sapore, lo stesso profumo, lo stesso gusto di ciò che avrebbero dovuto surrogare. In ogni casa si affermò un diffuso *fai da te*, la capacità del singolo di industriarsi per colmare tutti i sopravvenuti vuoti incolmabili, come fossero fregole irrefrenabili di donne gravide, stranite da voglie impellenti. Messa da parte la ricerca del gusto smarrito, si puntò molto sulla somiglianza, sulla parvenza, anche solo visiva, per zittire irrinunciabili abitudini, se non dipendenze belle e buone che si scoprivano consolidate e per le quali si soffrivano acute crisi di astinenza.

Segnatamente in cucina, tempio di sacertà assoluta per la preparazione del caffè, violato sacrilegamente dai volenterosi tentativi di surrogarne la scomparsa, si consumarono assurdità rimaste celebri per tutti gli sforzi creativi che si compirono in materia. I bevitori di caffè, assatanati dalle prolungate privazioni, diedero vita a veri e propri gruppi di ricerca, con volti corruciati per le inutili tempeste nei loro cervelli, implacate per assenza permanente di bonaccia visto che l'*opus* alambiccato era sem-

pre e miserevolmente un' altra cosa.

Si sperimentarono miscele impensabili, a partire dal placido orzo, messo in una padella, sulla fiamma, e rimestato con un cucchiaino fino a quando non fosse risultato acconciamente tostato, anzi *abbrustolito*, come si diceva allora. Ma, al tirar delle somme, dalla incolpevole caffettiera veniva fuori una balbettante acquerugiola flaccida, moscia, allappante, stucchevole, esattamente ciò che non si dovrebbe mai bere quando si vuole bere un caffè. Per arricchirla e darle un po' di spina dorsale si pensò di irrobustirne l' aroma con l'aggiunta di toniche fave, di stimolanti cicerchie, di corroboranti ceci, tutti debitamente abbrustoliti, stampelle compassionevoli, tuttavia incapaci di far stare in piedi un discorso che, fin dall'inizio, si enunciava zoppo e, conclusivamente, si affermava orripilantemente sciancato.

Ma l'incontro con la tazzina di caffè più incredibile in quel tempo di guerra avvenne qualche mese più avanti. Una tazzina di caffè amara, molto amara...

All'ora del ritorno, alla base di Capodichino, degli aerei a sei motori che approvigionavano le nostre truppe sul fronte africano, mio fratello più grande ed io, in attesa di vederli planare a bassa quota come al solito, consideravamo quanto esigua fosse la difesa garantita da quei palloni *frenati* che vedevamo far da diligenti sentinelle alla darsena, alle sue banchine, ai suoi bacini. Stavamo guardando proprio quelli quando, come schianto di mondo intero, una esplosione inimmaginabile per intensità e frastuono, per spostamento d'aria violento come non mai e per angosciosa incapacità di far intendere subito quello che stava accadendo, ci scaraventò come fucelli di paglia contro la parete della sala, opposta al balcone, in una pioggia di vetri rotti che aveva vanificato l'effimera protezione delle piccole liste bianche di carta che proprio quell'effetto avrebbero dovuto evitare. E, poi, altre esplosioni, tante altre, a catena, come se l'una generasse l'altra, in una ossessiva ed interminabile *matrioska*, ridda convulsa di scoppi e schianti che devastavano ogni cosa.

Il cielo era nero e polvere negli occhi di ciascuno ed urla disumane e grida che si rincorrevano per tutta casa e, fuori, di casa in casa, per strada, di strada in strada. Ed altri boati ancora, lugubri, come belva non sazia che sbranasse ancora. Tutti di casa corsero nella stanza dove eravamo noi ragazzi e tutti ci abbracciammo come a cercare ristoro mutualistico, nel segno proprio di un vero *meum-tuum* solidale ed autenticamente vicendevole, aprendoci al pianto per il peggio temuto.

Si facevano strada assurdità silenziose e, in un ribaltato senso d'orientamento acustico, era il subentrato diffondersi del silenzio assoluto, ora, ad incutere sgomento, per minaccia di reiterazioni possibili. Ci guardavamo nei volti per scambiarsi in reciprocità la sensazione rassicurante dello scampato pericolo, per notificarci, negli occhi che non s'acquietavano, il panico assorbito da ciascuno, riscontrandone l'uniformità.

Solo allora mi accorsi che, delitto dalla parete contro cui ero finito, un vecchio quadro era caduto sulla mia schiena e rimbalzato sul pavimento. Il volto di un austero Mosè, dipinto da un anonimo del '600 napoletano, mi sembrò, pur se molto seve-

ro, soprattutto voglioso di tranquillizzarmi. Ma quel vecchio uomo di legge dovette ben rendersi conto che, per un bambino, una cosa era salvarsi dalle acque, sia pure del Nilo, ed altra salvarsi ogni giorno dalle insidie e dai pericoli di una guerra folle ed impietosa.

- Dove è zio Carlo?... - fui il primo a chiedere.

Di solito rincasava proprio a quell'ora e la riscontrata assenza innescò ansietà diffusa in tutti. Dal balcone, danneggiato negli infissi oltre che per i vetri andati in frantumi, si scorgeva una coltre di fumo densa, alimentata da un epicentro ancora sorgivo che era nel porto e focolai, anche essi ancora attivi, spartiti tutt'intorno ed anche a distanze notevoli. Sembrava una esplosione avvenuta proprio nel porto, immane.

Ma ben presto sentimmo i passi inconsuetamente veloci dell'anziano zio che rincasava, ne percepimmo l'incedere ansante lungo il corridoio, strubbiato negli abiti, laceri qua e là, con il volto impiastricciato di polvere e lacrime. Ancora atterrito, correva spedito, pur se già dentro casa, con sguardo fisso, teso in un impegno indefettibile, per lasciarsi cadere finalmente sulla poltrona a lui consueta, come automa programmato che avesse eseguito e portato a termine i movimenti che doveva eseguire. Non uno di più. Solo allora il suo sguardo cercò i nostri, ad uno ad uno, rincuorandosi. Solo allora, come orientandosi definitivamente in tutto quanto, d'intorno, gli era familiare e che tale ritrovava in una sorta di inventario che il suo sguardo compiva, parve riprendersi.

Aveva una scarpa sola.

- Hanno fatto saltare... hanno fatto saltare una nave... una nave carica di armamenti e munizioni... nel porto, dalle parti del ponte della Maddalena...- cominciò a raccontarci...- È stata... è stata la fine del mondo!...- E, tranquillizzando tutti, aggiunse: - ... Sto bene... sto bene... I ragazzi? E voi?...-

Lo tranquillizzammo.

- Ho visto la morte negli occhi!... - proseguì, ancora a scatti, per il persistere del terrore vissuto molto più da vicino che noi, con voce ancora alterata dall'affanno. Aveva la giacca ed i pantaloni imbrattati da macchie scure. - È stato un sabotaggio... - continuò - ... un atto di sabotaggio... Terribile, orribile... È stato l'inferno... ho visto uomini e donne... donne e bambini... bambini e vecchi... morire schiacciati da tutto quello che arrivava nelle strade da quella nave saltata in aria... Sulla nave c'erano anche cannoni... carri armati... tutti squarciati e sparati in cielo dalla esplosione... su tutta la città... -

Tremavamo nervosi di orrore per tutti quei particolari così agghiaccianti.

- Ero in un bar... all'inizio di via Marina... mi stavo prendendo un caffè... -

Zio Carlo s'interruppe. Solo allora, come per un ritrovato controllo di sé, per un ripristinato dominio su tutta la sua persona, su tutti i suoi nervi, tese il braccio destro in avanti e, stranamente sorridendo, dischiuse lentamente il suo pugno ancora serrato smettendola di attanagliare, con tutta la tensione di cui era stato capace, la tazzina da caffè che aveva ancora in mano.

Quel suo sorriso fu contagio salutare.

Sul pavimento ai suoi piedi la tazzina, cadendo, andò in frantumi, ultima foglia che prillava dal ramo dopo il flagello della tempesta appena conclusa.

- Va be', va be'... - disse nonno Francesco - Ti crediamo... Ma ti avremmo creduto lo stesso, sulla parola, senza bisogno di portarci la tazzina come prova! -

Zio Carlo sorrise ancora una volta e, con lui, tutti noi.

Completò la cronaca dell'inferno vissuto con l'abituale ritrovata pacatezza che sembrava confermare così l'avvenuto recupero della piena consapevolezza di sé. Ma il nonno non sembrava convinto, non era certo del tutto che zio Carlo si fosse ripreso. C'era qualcosa che non lo convinceva, non lo rassicurava, qualcosa che non quadrava.

- Ma, dimmi una cosa... - gli chiese - Ti fa male da qualche parte?...

- No.

- Ti senti qualche disturbo?

- No, niente.

- La testa?... Ti fa male la testa?

- Sto bene... sto bene... non vi preoccupate!

- Prima hai detto che eri entrato in un bar...

- Sì.

- Che ti stavi prendendo un caffè...

- Eh, sì... *nu' caffè!* ...*Nu'* surrogato! Una porcheria di surrogato... uno schifosissimo surrogato di caffè! Anzi no, un riuscitissimo surrogato di *ciufeca!* - ²

Non c' erano più dubbi, zio Carlo stava bene e si era ripreso completamente.

Nel mare, laggiù, abituato da millenni e millenni ad onde di rassegnazione e di santa pazienza, in quello specchio di darsena, che tornava pian piano a farsi ancora azzurro, tutte le imbarcazioni che vi stanzavano sembravano morte per annegamento. Ciò che restava della nave saltata in aria era una prua rivolta verso l'alto, testa fuori d'acqua di chi voglia testardamente cercare ancora un respiro per non affogare.

La guerra era diventata ancora più guerra, ancora più vicina, più in mezzo a noi, in mezzo alle case, alle strade, alla gente, ancora più paurosa, ancora più combattuta, con ancora più morti e distruzioni.

I palloni *frenati* erano scomparsi del tutto, squarciati delle esplosioni, svaniti come palloncini scoppiati fra le mani d' un bimbo.

¹ L' episodio, tra i più cruenti patiti dalla città di Napoli nel corso del secondo conflitto mondiale, è datato 28 marzo 1943. Salta in aria, nel porto, la nave "*Caterina Costa*", carica di armamenti ed esplosivi. I morti furono oltre seicento e migliaia e migliaia i feriti.

² Il termine è riferito, in genere, alle bevande dal gusto sgradevole. Con riguardo al caffè, invece, non solo se ne segnala la qualità deprecabile ma, soprattutto, si intende affermare la sua rilevante capacità di suscitare indubbio disgusto, ributtante e stomachevole, per preparazione non meditata, frutto di colpevole e riprovevole superficialità ovvero di inequivoca imperizia.

Caffè

Chi scrive è una grande bevitrice di caffè. Tutte le mattine, appena scesa dal letto, inizia un rito. La moka si svita velocemente con rumore metallico familiare, il fluire dell'acqua, il profumo della deliziosa polvere in cui affondo il cucchiaino, il crepitio del fuoco allegro che scoppietta con un bagliore di fiamme azzurre, tutto fa parte di un gradevole appuntamento quotidiano.

La mia moka produce tre tazze di caffè. È bello per me versarne tutto il contenuto in un'unica tazza grande, gialla, con l'interno di colore verde scuro. Alzo gli occhi al ripiano e sembra che sprigioni allegria. Ed ecco la bevanda fumante, calda, consolante che sorseggia golosamente, assaporando il momento mattutino, primo passo nella giornata ancora da vivere e guardo il cielo fuori, o bagno le mie piantine sempre bevendo il mio grande caffè.

Ma in questa mattina un po' grigia, già presaga della fine dell'estate, alzo gli occhi al cielo appena uscito dalle ombre della notte e la mia mente insegue i pensieri quasi fossero in volo dietro i vetri, lassù, partiti per chissà dove e tornati per altra via ad affollare la mente, mentre il buon sapore del caffè li colma di sé, li profuma richiamando frasi lette o ascoltate, scene viste nella mia collezione di DVD...

Cinema, musica, libri, tutto volteggiava come la spirale profumata che si leva dalla tazza.

"Il Caffè", giornale fondato da Pietro Verri nel Settecento, reminiscenza degli studi di letteratura... bastava leggerlo quel nome per sentire sulla lingua il sapore della bevanda...

Il caffè Fiorio, così noto a Torino, dove Cavour andava a gustare il suo *bicerin*...

Dicono che il *bicerin* si accompagnasse a *torcetti* zuccherati. Calore nelle mattine d'inverno, il marmo dei tavolini, i lumi accesi e la nebbia fuori che cominciava a dissolversi, conquistata dal primo pallido sole.

Mi sembra di udire il rotolare delle ruote delle carrozze sul selciato della via e il mio pensiero viaggia, si allontana con loro, prende un'altra direzione.

Caffè nero, caffè macchiato, caffè e latte, dolce, meno dolce, amaro, lungo, ristretto, sottolinea con l'aroma momenti d'amore: " Bambina sei già mia...", diceva una vecchia pubblicità; momenti di riposo, pausa caffè; di amicizia: - Ti offro un caffè - ; ricordi di Napoli città indimenticabile col suo caffè prelibato e la mia corsa prima di partire, per averne ancora una tazza e il sorriso del barista accompagnato dalla frase: - È una miscela speciale - dove sembra che la si sdoppi nella dieresi così caratteristica dell'accento partenopeo. Mi fa sorridere il ricordo! E intanto raccolgo gli oggetti da riporre e riordino in giro assaporando gli

ultimi sorsi. Dalle antine della vetrinetta dove sta tutta la collezione di opere del mio amatissimo Verdi lascio correre lo sguardo sulle coste dei CD, dei libri e sulle immagini del grande compositore con sciarpa e cilindro sotto il quale balenano gli occhi penetranti e la fronte del genio. Ma certo! Ho letto da qualche parte che Giuseppe Verdi amava immensamente il caffè tanto che ne beveva sedici tazze al giorno definendolo “Il balsamo che consola l’uomo”. Il mio spirito è sempre stato in sintonia con la sua arte, ha amato i suoi personaggi, seguito il percorso del Grande ed ora, ora anche questa affinità è parte della passione che ho sempre avuto per lui, per Verdi di cui ho scritto anche in edizioni passate di questo Almanacco. Come un’onda che si ritrae per tornare alla riva l’amore per questo musicista ritorna come un’eco, là dove apro il mio cuore per liberare la parte più segreta del mio io.

Così, di passione in passione, scivola il pensiero sulle cose più care. Seduta con la tazza ormai vuota, che trattiene però ancora un po’ del tepore del mio caffè, ripenso alle scene di celebri film dove, per contrasto con le precedenti sensazioni, la mia amata bevanda è usata come strumento di violenza. Come non ricordare la caraffa fumante che un furioso Lee Marvin getta sul volto d’una fragile donna impaurita ne “Il grande caldo” di Fritz Lang, un film che amo rivedere! Ma ancor più nel mio pensiero al volto bendato della povera sfigurata si sovrappone quello della splendida Ingrid Bergman in abito da sera, il collo ingioiellato, la mano stretta al bracciolo della poltrona, non stacca gli occhi dalla tazza di caffè in cui una mano crudele ha versato il veleno che la uccide lentamente nel meraviglioso film “Notorius” di Alfred Hitchcock. Terrorizzata, avvolta in una nebbia di panico e malessere, il bel volto smarrito, la donna sente allontanarsi la vita e s’avvia malcerta alle scale... Tutto le gira intorno come una macabra danza, ondeggiando i muri della lussuosa casa che è ora la sua prigionia. Sembra di sentirsi dentro quell’affanno espresso dal mutevole bellissimo volto, e le labbra dischiuse in un muto grido disperato, tremano convulse...

Il ronzio del citofono interrompe il mio fantasticare. Vado a deporre la tazza. La giornata avanza e, a malincuore, interrompo i miei pensieri e ripiego amorosamente il ricamo che hanno intessuto attorno al mio caffè. Tornerò ad inseguirli, questi miei pensieri, presto, alla prossima occasione, quando un sapore, un aroma, un brano musicale, come per la lampada di Aladino, farà uscire un’altra volta il genietto benevolo della mia fantasia che viene a tenermi per mano mentre lo spirito fugge via e se ne va verso un mondo che è soltanto mio.

Per un pranzo d’estate a Cineto

Una delle *paste asciutte* più gustose e più semplici da farsi è quella che a casa mia chiamiamo “alla Pescasseroli”; molto spesso la propongo anche agli amici che, numerosi, mi vengono a trovare in estate a Cineto Romano, nel mio paese del cuore (dove corro, per altro, appena posso).

Questa ricetta mi fu data, dopo qualche insistenza, dalla padrona di casa che gentilmente mi aveva invitato a pranzo proprio in occasione di una mia gita in quella notissima località abruzzese.

A distanza di anni non ricordo più né il volto né il nome di quella gentile signora, ma certo non posso dimenticare la sua ...

Pasta “alla Pescasseroli”

Per cinque persone occorre mezzo chilo di penne lisce.

Una volta scolate, si condiscono con abbondantissimo basilico e quindi con dieci cucchiari di formaggio pecorino e cinque di parmigiano.

A parte si prepara un sugo con dieci cucchiari di buon olio di oliva, peperoncino e i filetti di cinque pomodori “sammarzano”.

Una volta amalgamati i formaggi alla pasta, si versa il sugo e si finisce di condire.

Timballo freddo

Spesso accompagno questo primo piatto, che assomiglia vagamente ad una “cacio e pepe” in versione estiva, con un leggero piatto freddo di carne, molto appetitoso anche per chi (ed oggi sono molti) non ama la carne. È, anche questo, facile da eseguire e per giunta comodo in quanto si può eventualmente preparare il giorno prima. Anche in questo caso prevedo dosi per cinque persone a tavola, con buon appetito.

Occorrono, quindi, quattro etti di pollo macinato e quattro di spalla (prosciutto cotto) egualmente macinata; aggiungere un po’ di pistacchi e tre confezioni di panna per cucinare; salare; mettere tutto in uno stampo col buco, dopo averlo foderato di prosciutto crudo; tenere al forno per circa un’ora.

A fine cottura il composto risulterà molto morbido ma si solidificherà man mano che si andrà raffreddando. Una volta sfornato si può riempire il vuoto centrale con verdure o gelatina o con altri ingredienti, secondo la fantasia della cuoca.

Crema al limone

Il pranzo si può concludere con una buona crema al limone che riscuote sempre un grande successo. Infatti, ogni volta che la preparo sono certa che, a pranzo finito, dovrò darne la ricetta ai commensali; cosa che per altro mi fa molto piacere.

Le dosi, un po' abbondanti, per cinque persone sono le seguenti: tre uova intere; tre etti di zucchero; il succo di tre limoni; tre cucchiaini di maizena; la buccia grattugiata dei tre limoni; circa mezzo litro di acqua.

Comporre una crema mischiando uova, zucchero, maizena e farla addensare sul fuoco. A crema fatta aggiungere il succo dei limoni e la loro buccia grattugiata.

Una volta messa in coppa, si può decorare con frutti di bosco o con una macedonia di frutta fresca.

Francesco contribuisce accortamente alla buona riuscita del pranzo con la genuinità del suo vino, bianco o rosso a piacere, prodotto nella vigna sui colli lanuvini e lavorato nel rispetto di antiche tradizioni.



Eduardo De Filippo (1900 - 1984)

'O rraù *

'O rraù ca me piace a me
m' 'o ffaveva sulo mammà.
A che m'aggio spusato a te,
ne parlammo pè ne parlà.
Io nun songo difficultuso;
ma luvàmmel' 'a miezo st'uso.

Sì, va buono: cumme vuò tu.
Mò ce avéssem' appiccecà?
Tu che dice? Chest'è rraù?
E io m' 'o mmagno pè m' 'o mangià...
M' 'a faje dicere na parola?...
Chesta è carne c' a' pummarola.

(1947)

Il ragù

*Il ragù che piaceva a me lo sapeva fare solo mia madre.
Da che ho sposato te, ne parliamo tanto per parlare.
Io non sono uno che fa difficoltà; ma togliamola di mezzo questa abitudine.
Sì, va bene: come vuoi tu. Dovremmo forse bisticciare?
Tu che dici? Questo è ragù? E io lo mangio tanto per mangiare...
Mi fai dire una parola? ...Questo è soltanto carne e pomodoro.*

*Da *Le poesie di Eduardo*, Einaudi, Torino 1975, p.165. Traduzione di Achille Serrao.
(a c. di F.O.)

La cucina nel convento dei Benedettini

Il principino Consalvo, protagonista del romanzo *I Viceré* - pubblicato nel 1894 da Federico De Roberto - viene mandato nel monastero di San Nicola, dove, seguendo la tradizione della potente famiglia Uzeda della quale egli è erede, potrà essere educato ed istruito.

Tra le molte pagine che l'autore dedica alla descrizione del convento e dei monaci che vi risiedevano, spicca questa che trascriviamo:

"I monaci infatti facevano l'arte di Michelasso: mangiare, bere e andare a spasso. Levatisi, la mattina, scendevano a dire ciascuno la sua messa, giù nella chiesa, spesso a porte chiuse, per non essere disturbati dai fedeli; poi se ne andavano in camera, a prendere qualcosa, in attesa del pranzo, a cui lavoravano, nelle cucine spaziose come una caserma, non meno di otto cuochi, oltre gli sguatterri. Ogni giorno i cuochi ricevevano da Nicolosi quattro carichi di carbone di quercia, per tenere i fornelli sempre accesi, e solo per la frittura il Cellerario di cucina consegnava loro, ogni giorno, quattro vesciche di strutto, di due rotoli ciascuna, e due capissi d'olio: roba che in casa del principe bastava per sei mesi. I calderoni e le graticole erano tanto grandi che ci si poteva bollire una coscia di vitello e arrostitre un pesce spada sano sano; sulla grattugia, due sguatterri, agguantata ciascuno mezza ruota di formaggio, stavano un'ora a spiallarvela; il ceppo era un tronco di quercia che due uomini non arrivavano ad abbracciare, ed ogni settimana un falegname, che riceveva quattro tarì e mezzo barile di vino per questo servizio, doveva segarne due dita, perché si riduceva inservibile, dal tanto trituzzare.

In città, la cucina dei Benedettini era passata in proverbio; il timballo di maccheroni con la crosta di pasta frolla, le arancine di riso grosse ciascuna come un mellone, le olive imbottite, i crespelli melati erano piatti che nessun altro cuoco sapeva lavorare; e pei gelati, per lo spumone, per la cassata gelata, i Padri avevano chiamato apposta da Napoli don Tino, il giovane del caffè di Benvenuto.

Di tutta quella roba se ne faceva poi tanta, che ne mandavano in regalo alle famiglie dei Padri e dei novizi, e i camerieri, rivendendo gli avanzi, ci ripigliavano giornalmente quando quattro e quando sei tarì ciascuno."

Dal capolavoro di De Roberto è stato tratto recentemente un film, con Alessandro Preziosi nel ruolo del principino e Lando Buzzanca in quello del principe suo padre.

La descrizione trascritta, nella quale è evidente il feroce sarcasmo dell'autore nei confronti dei monaci, assai poco fedeli alla regola dettata da San Benedetto, figura alla p.181 dell'edizione Garzanti, 1959.

(a c. di F.O.)



Un piatto novo

A proposito Sara, senti qua,
sinnò è capace me lo vo a scordà.
C'è un piatto novo novo da provà,
che, si Dio vole, te lo vo a inzegna'.

Se sbatteno du' ova, ma però
hanno da esse fresche, che sinnò...
S'avrebbero da prennere, penza un po',
da la gallina quanno fa cocò.

Se chiama, m'hanno detto, *magnoné*,
se mette sopr'ar pesce. Dice che
pe' chi lo magna è un gran magna' da re.

Si Dio vo' lo provamo venerdì,
che l'ova stanno a meno. E lì per lì
ch'è preparato lo magnamo qui.

Anzi, p'arisparmià,
visto che er pesce nun ze po' tocca',
è mejo si se fa cor baccalà.



Il testo che riproduciamo è la traduzione in romanesco di uno dei *Sonetti giudaico-romaneschi* del poeta Crescenzo Del Monte (Roma, 1868-1935).

Ringraziamo per la gentile concessione l'autore della versione, Fabio Della Seta, poeta in proprio, del quale segnaliamo tra l'altro la raccolta *Roma in valigia*, di cui si annuncia una nuova edizione arricchita di numerosi inediti.

Il presente sonetto figura assieme ad altri nell'edizione 2008 della *Sirena dei Romanisti*.
(a c. di F.O.)

Pasticcione ma spassoso Apicio

Apicio è un nome che farà aguzzare l'orecchio e vibrare la lingua in bocca ai ghiottoni di ogni risma; ma bisogna sdoppiarlo subito in tre persone "disuguali" e ben distinte. Un Apicio numero uno, vissuto non sappiamo quanti anni prima di Cristo, che ha il dente avvelenato contro la legge Fannia, con la quale saggiamente Rutilio Rufo intende porre un limite allo smodato lusso della mensa. Un Apicio numero due, provvisto d'un prenome (Marco) e d'un attributo (Gavio), operante sotto Tiberio, che a sentir Seneca, "infetta il suolo con la sua dottrina". Un Apicio numero tre e ultimo, molto preoccupato di comporre le ostriche nell'alto vaso impeciato e ricolmato di aceto, perché Traiano imperatore, particolarmente ghiotto di questi succulenti molluschi, li abbia sempre freschissimi a portata di mano.

Tre Apici, dunque. A meno che l'affetto e la considerazione dei patiti della buona mensa non abbia tenuto viva, attraverso i secoli, insieme al nome, anche la presenza umana del nostro singolare gastronomo, sì che non andassero perduti e neanche trascurati i suoi preziosi insegnamenti e ammonimenti.

L'antico trattato di cucina (o il ricettario, o il *Re dei cuochi*), in devoto omaggio a tanto precursore, è chiamato "il libro d'Apicio", ma il suo vero libro, *De re coquinaria*, dove sono allineati i frutti della sua sapienza e intraprendenza gastronomica, l'abbiamo ritrovato in questi giorni in libreria (Verginelli editore in Milano), nella egregia traduzione di Paolo Buzzi.

Un libro di cucina più letterario che pratico e alquanto superato, per fortuna nostra e dei nostri cagionevoli stomacuzzi, che mal s'adatterebbero a quei gravi cibi, non solo romani ma provenienti d'Egitto, di Persia, di Numidia. Dove le salse più astruse e arzigogolate saltano fuori al minimo rumore di casseruole: dove l'olio ha soppiantato il burro, dove il miele ha usurpato il posto dello zucchero.

Certamente, per i nostri degenerati gusti, Apicio è un bel pasticcione. Lessa la carne prima di arrostarla, inzucchera generosamente il pesce, dà il colore alle zucche aggiungendo mosto cotto, distrugge il sapore delle vivande con la dose massiva di spezie, serve il cocomero con salsa acida (così non produce, assicura lui, né rutti né flatuosità); ma non possiamo negargli il titolo di padre coscritto del senato culinario e per suo conto s'è assicurato quello di padre putativo di tutta un'industrie genia di cuochi, gastronomi, buongustai.

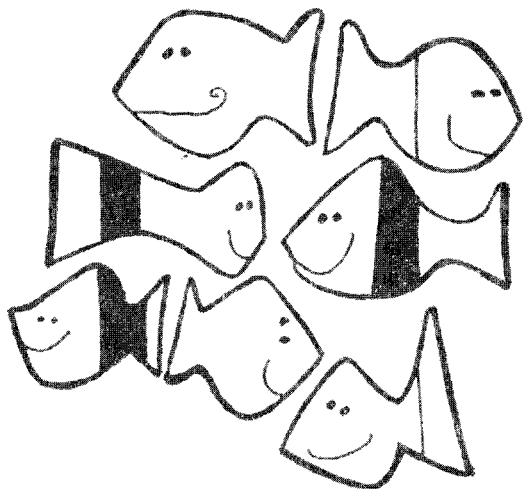
Grande immaginiamo, a questo punto, la vostra ansia e curiosità di conoscere, volte dal grave latino a un corsivo italiano, alcune di queste apiciane ricette; e vi lasciamo alla lettura di *De re coquinaria*, limitandoci magari a suggerirvi un menù bene assortito.

Antipasto di pesche primaticce; farinata con brodo di salsa acida cotta; struzzo allessato con salsa d'Apicio; torta di acciughe fritte con contorno di piselli mari-



tati; poppa di scrofa; capretto laureato con latte; dolciumi casalinghi.

Ricette che vanno prese e intese *cum grano salis*, come noi scrittori pigliamo dal libro altrui lo spunto che aggrandiremo e orneremo di svolazzi prima di mettervi sotto la nostra riverita firma. Grazie al vostro talento culinario, e alla vostra fantasia, siamo sicuri che ne verranno fuori dei pranzi d'eccezione, tali da meritervi anche il consenso dell'invitato più distratto o di palato più difficile, e da assicurarvi il suo perenne attaccamento alla vostra tavola.



Francesca Di Castro

Un risotto per nove

Si ritrovarono in Vaticano, i fratelli Angelo e Nicola Di Castro, di nuovo relegati, ma al sicuro. Salirono in silenzio le scale della Canonica ancora con la paura nel cuore. Se l'erano vista brutta pochi giorni addietro quando si erano rifugiati a casa dello zio, Gino Ottavi, cattolico, a Villa Riccio sul lungotevere Flaminio. Perché - si chiedevano - avevano dato retta a quelli che dicevano: "Vedrete, i tedeschi entreranno in tutte le chiese a cercare gli ebrei. Verranno anche qui e non avremo scampo!""? Si erano creduti al sicuro fino a quel momento, ma la notizia che i tedeschi erano entrati a San Paolo la notte tra il 2 e 3 febbraio ed avevano catturato tutti quelli che vi si nascondevano nonostante il fatto che la basilica godesse dei diritti di extraterritorialità garantiti dai Patti Lateranensi aveva gettato tutti nel panico. Era stata la banda di Pietro Koch ad organizzare l'assalto con il beneplacito di Kappler, la stessa banda che già il 22 dicembre precedente era entrata in un altro luogo sacro, il Seminario Lombardo a Santa Maria Maggiore, arrestando tutti coloro che vi avevano trovato rifugio.

Tutta la famiglia Di Castro, composta da Eugenio e Orsola con i figli Nicola ed Angelo, preferì allora lasciare il Vaticano e rifugiarsi presso lo zio Gino e la zia Elena. In realtà già dal settembre del '43 vi avevano trovato rifugio, quando, avvertiti da amici ben informati, avevano chiuso in fretta il negozio di antiquariato a via del Babuino, affidando gli oggetti di valore a vicini e conoscenti. Lì a casa degli zii si era deciso di cercare di entrare in Vaticano grazie alle conoscenze e all'appoggio di un funzionario, il signor Macioci, che riuscì persino ad ottenere per Angelo documenti falsi da seminarista. Grazie all'intervento del Padre Generale dell'Ordine dei Chierici Regolari della Madre di Dio, padre Giuseppe Forcellati, Angelo, vestito da seminarista, poté entrare in Santa Maria in Campitelli, casa generalizia dell'Ordine, il 16 ottobre. Proprio il 16 ottobre 1943, verso le 10 di mattina, mentre si stava concludendo la retata dei nazisti in Ghetto. Per un caso incredibile, Angelo, accompagnato da Macioci in una carrozzella, attraversò la piazza senza incontrare nessuno né avendo alcun sospetto di quanto stava accadendo proprio dietro l'angolo. Solo quando scesero dalla carrozzella e bussarono alla Sacrestia della chiesa, si accorsero di qualcosa, perché alcuni ragazzi, più o meno della stessa età di Angelo che aveva allora solo 17 anni, stavano cercando disperatamente di entrare nella chiesa. Angelo ebbe appena il tempo di incrociare un rapido sguardo angosciato con quei giovani prima che il portone si richiudesse alle sue spalle. Mentre si allontanava seguendo a testa bassa il suo accompagnatore lungo il corridoio in penombra, sentì i colpi furiosi dei pugni contro la porta e le invocazioni perché tornassero ad aprire. Poi più nulla.

Giorni dopo, quando il clamore della retata in Ghetto cominciò a scemare,

organizzarono il trasferimento in Vaticano, dove già era nascosto il fratello Nicola, di tre anni più grande di lui, e dove poco dopo li avrebbero raggiunti i genitori; lì rimasero fino al febbraio seguente.

Tornati a casa della zia Elena, capirono subito che non avevano fatto la scelta giusta. Erano passati pochi giorni dal loro arrivo, quando una sera dopo cena, nel silenzio quasi assoluto del lungotevere in quelle notti di coprifuoco, riconobbero il rumore di una camionetta che si fermava proprio sotto il loro palazzo. Tacquero tutti col sangue che si gelava nelle vene mentre sentivano i conosciuti passi militari passare sotto le loro finestre al primo piano. Lo zio Gino sbirciò tra le tende: “Le SS” sibilò strozzato, mentre già colpi imperiosi squassavano il portone. Fuggire non era possibile, qualcuno cercò rifugio dai vicini, Angelo si mise in un letto tutto vestito, sperando ingenuamente di salvarsi. Lo zio Gino che ancora indossava la sua divisa da ispettore della Nettezza Urbana – pur sempre una divisa – scese ad aprire facendosi il segno della croce. Si trovò davanti un giovanissimo militare che in un italiano stentato chiese: “Dofe andare per Cassia?”

Salvata dalla Divina Provvidenza, la famiglia Di Castro preferì a quel punto tornare, con grandi difficoltà, in Vaticano, nelle stanze della Canonica, dove avevano trovato già rifugio in molti, non solo ebrei, ma anche ufficiali, nobili, ambasciatori e diplomatici. Mentre Eugenio e Orsola furono ospitati nell'appartamento di Monsignor Fioretti, Angelo e Nicola vennero nascosti in una stanza dell'appartamento del cameriere di Monsignor Fontanelle al penultimo piano, una stanza di 3 metri per 3 dove via via vennero ad aggiungersi altri rifugiati, fino a 9 persone, tutte ebrei ed eccezionalmente tutte imparentate tra loro: i nove figli di quattro fratelli Di Castro. La stanza era decisamente sovraffollata, tanto che a turno erano costretti ad uscire nel corridoio, dove si potevano incontrare personaggi a volte noti, come quel Marziano II divenuto celebre per aver intentato causa contro Totò per essere riconosciuto il vero principe di Bisanzio. Lì nel corridoio, Angelo, che aveva già cominciato a dar prova del suo talento artistico e studiava scultura con Alfredo Biagini a Villa Strohl-Fern, fece conoscenza anche con l'architetto Fabrizio De Vico, figlio di quel Raffaele De Vico, splendido progettista di tanti parchi romani.

Solo la notte e con ogni precauzione, a piccoli gruppi i rifugiati salivano sul terrazzo della Canonica a respirare un po' di libertà. Da lì potevano sentire i cannoneggiamenti della linea del fronte che avanzava e assistere al passaggio dei minacciosi bombardieri su Roma e vederli scendere in picchiata sulla stazione di Trastevere.

Ma al di là della paura e delle ristrettezze, il vero dramma era procurarsi il cibo. Se all'inizio era ancora possibile far arrivare qualcosa dall'esterno, col passare dei mesi divenne sempre più difficile. Tutto passava attraverso il portiere della Canonica che aumentava continuamente le richieste. Anche al cameriere di Monsignor Fontanelle, del quale in pratica erano “ospiti”, bisognava dimostrare

la propria gratitudine, così quando per l'ennesima volta si mise ad osservare con attenzione l'anello che Angelo aveva al mignolo, che aveva notato subito fin dal suo ingresso in Canonica, ripetendo come una cantilena con la sua cadenza abruzzese “Ma quant'è bello 'st'anello, ma quant'è bello”, Angelo, convinto dal fratello e dai cugini, glielo consegnò a malincuore, perché era un regalo di suo padre: un anello da sigilli d'oro di scavo con la figura della dea Cerere incisa, un vero anello da antiquario. Forse anche grazie a questo dono “spontaneo”, un giorno arrivò un pacchetto di riso. Era un'infinità di tempo che nessuno vedeva più un po' di riso e l'eccitazione dei nove, tutti giovani e affamati, salì alle stelle. Ma per cuocerlo avevano a disposizione solo una pentola, neppure tanto grande, col suo coperchio. Solo una pentola per nove persone. Misero tutto il riso in una sola volta a bollire sull'unico fornello a spirito che avevano e attesero impazienti come in una notte di Sabba le streghe intorno al fuoco. Il riso, naturalmente, cuocendo cominciò a crescere e presto minacciò di traboccare, cosa intollerabile. Non avendo alternativa, Angelo cominciò a contrastare la risalita con il coperchio, premendo sempre più forte col peso di tutto il braccio.

Quando alla fine il riso fu cotto ed alzarono il coperchio, i nove si gettarono armati di ciotole e cucchiaini perché non andasse perso neppure un grano di quella pietanza degli dèi condita solo “con l'essenza della vita e le spezie della libertà”.*

* Parole di Angelo.



Ricette nettunesi

Nettuno è la cittadina laziale famosa per il porto turistico, per il borgo medioevale, per il Forte Sangallo, per il Santuario di Santa Maria Goretti.

Ho indagato sulla gastronomia locale e, con sorpresa, ho saputo che i vecchi nettunesi, quelli di un secolo fa, quando non esisteva il porto e neppure il grattacielo di "Scacciapensieri" erano ghiotti di rane, al punto di essere definiti "ranocchiari". Oggi i venditori di "ranocchie" sono scomparsi: forse erano legati all'economia di palude e, ora che la fisionomia del posto è mutata in seguito al prosciugamento delle paludi pontine, sono soltanto un ricordo.

Certo, il pesce è presente nella tavola di tutti (specialmente gli spaghetti con le alici). Ma le famiglie vanno ancora fiere per due ricette di dolci pasquali: la pizza cresciuta e il pan di Spagna (ovvero pizza sbattuta).

Pizza cresciuta

Dose per otto pizze (acquistare 8 contenitori per pizze o panettoni da g.750).

Ingredienti:

10 uova;
1 kg. e 400 g. di zucchero;
1 litro di latte;
2 hg. di burro;
1 hg. e 1/2 di strutto;
2 hg. di uvetta;
1 hg. e 1/2 di canditi;
2 tavolette di cioccolato fondente da 2 hg. l'una;
1 bustina di cannella;
3 bustine di vanillina;
1 bella grattugiata di limone e di arancio;
un bicchierino di rum;
1 bicchierino pieno di alchermes;
2 hg. di lievito fresco;
2 kg. e 1/2 di farina;
(uvetta, canditi, cioccolato e cannella: si possono variare le dosi in base ai gusti personali).

Aiutarsi con lo sbattitore. Battere lo zucchero e le uova (non tanto perché non è Pan di Spagna). Sciogliere insieme lo strutto e il burro, farli freddare e unirli alle uova. Far intiepidire il latte, in una parte sciogliere il lievito che verrà aggiunto alla fine, prima di mettere la farina. Incorporare al composto il latte rimanente,

aggiungere la cannella, la vanillina, il rum, l'alchermes, la grattugiata di limone e arancio. Mettere il lievito poi la farina. Aggiungere infine la cioccolata spezzata a dadi non troppo piccoli, l'uvetta (se troppo secca metterla precedentemente a bagno, poi strizzarla e asciugarla bene) e i canditi. Distribuire il composto in maniera equa nei vari contenitori (pesarli se necessario), aprire il forno precedentemente scaldato 10 minuti a 100° e metterli a lievitare a forno spento per 24 ore (ogni tanto si può accendere la luce per dare un po' di tepore). La giusta lievitazione (l'impasto deve raddoppiare), si potrebbe raggiungere anche prima delle 24 ore, per esempio dopo 12 o 8 ore; in quel caso infornare (forno 170°/180° minimo per un'ora). Controllare comunque, fare la prova con uno stecchino, le pizze devono essere piuttosto scure (non bruciate).

Pan di Spagna (pizza sbattuta)

Dose per teglia da sei uova. Ingredienti:

6 uova;

2 hg. di zucchero;

2 hg. di farina;

1 grattugiata di limone;

burro e farina per la teglia.

Aiutarsi con lo sbattitore. Battere lo zucchero e le uova intere almeno per 20 minuti. L'impasto risulterà molto spumoso e soffice. Aggiungere una grattugiata di limone, in seguito la farina avendo cura di passarla con un setaccio e soprattutto aiutandosi con una paletta di legno, cercando di mescolare la farina all'impasto con un movimento circolare molto lento per non smontare il tutto. Imburrare la teglia, infarinare e versare l'impasto. Far scaldare il forno a 160° e far cuocere per almeno 40 minuti senza mai aprire il forno.

Le tavole astrali

“I musei sono case che ospitano soltanto pensieri”, è una delle tante frasi-sentenze che Marcel Proust ha disseminato nella sua produzione letteraria. Come lui stesso ci indica nei suoi scritti del 1895 su Chardin e del 1900 su Rembrandt, i quadri di questi pittori ci rivelano i loro pensieri: in Rembrandt è agevole rendersi conto come “l'ambra dorata inconsistente e misteriosa” che bagna i suoi quadri sia necessità derivata dai suoi gusti estetici e dai molteplici e contraddittori impulsi emotivi della sua personalità. Attraverso essa cioè, egli concepì, vide e visse la realtà della sua vita che amò dipingere continuamente trasfigurandola, cogliendo nei soggetti più intimi - quali i ritratti di sua moglie e di se stesso - e in quelli più semplici o addirittura ostici come le lezioni d'anatomia o il famoso bue squartato, la mutevole capacità visiva del suo pensiero che immergeva quelle forme in una luce vibrante di energie per farne di giorno la loro bellezza e di notte il loro mistero.

A Chardin apparve bello dipingere quel che non solo giudicava bello da vedere, ma che sentiva istintivamente e sentimentalmente vicino. In cucina, una razza gli si rivela nella sua struttura come l'architettónica navata di una cattedrale dai marmi policromi; i limoni affettati mostrano il loro disco d'oro quali rosoni luminosi; le pesche sono paffute e rosee simili ad “inaccessibili e sorridenti cherubini”, e nelle stanze “che sono più di un oggetto e forse anche di una persona” - se saremo attenti al suo pensiero così magistralmente figurato - noi scopriremo, con lui, che nella monotonia delle cose note traspare una vita di intime amicizie quali quella tra la tovaglia e la luce, che le dà una dolcezza di crema; tra i colori del guancialetto che si armonizzano con quelli del gomito di lana “nell'attitudine piena di dignità delle poltrone”; nella fiamma che guarda i vecchi alari come buoni servitori: quindi, “una pera è altrettanto vivente di una donna” ed un recipiente ritenuto volgare altrettanto bello di una pietra preziosa.

La nostra tavola quotidiana, dovrebbe allora essere vissuta prendendo ad insegnamento quei quadri ed i pensieri e i sentimenti che li hanno prodotti, e che permetterebbero a noi di vedere e gustare quella stessa realtà che ha confidato ai pittori gli innumerevoli segreti della vita di ogni giorno, per cui “se mentre contemplate un quadro di Chardin potete dirvi: è intimo, è ospitale e vivo come una cucina, camminando su e giù in una cucina potete dirvi: è singolare, è grande, è bella come un quadro di Chardin.”

Ma il nostro autore che a lungo ha frequentato alberghi e ristoranti, sa che se intorno alle tavole di questi luoghi pubblici non esistono le condizioni per simili riflessioni estetiche, altre se ne possono fare, più immediate, mondane e altrettanto seducenti, che egli ci descrive con ironia e fantasia: i camerieri sguinzagliati tra

Er mercato

i tavoli fuggono “a gran velocità sorreggendo sulla palma tesa un piatto”; i tavoli rotondi gremiscono la sala “come tanti pianeti simili a quelli raffigurati nei quadri allegorici d’un tempo”, e tra i vari astri “si esercita una forza d’attrazione irresistibile”: infatti chi pranza ad un tavolo non ha occhi che per i tavoli degli altri. L’armonia di queste tavole che scherzosamente definisce “astrali”*, “non ostacolava la rivoluzione incessante degli innumerevoli camerieri, i quali poiché erano in piedi anziché seduti come gli avventori, compivano le loro evoluzioni in una sfera superiore” così che “la loro corsa perpetua tra i tavoli rotondi finisce con l’esprimere una propria legge di circolazione regolata e vertiginosa”, mentre due cassiere “sembrano due maghe intente a prevedere con calcoli astrologici gli sconvolgimenti che possono talora prodursi in quella volta celeste concepita secondo la scienza del Medioevo.”

I grandi pittori - dice insomma Proust - con la loro capacità di penetrazione e sensibilità - ci iniziano alla conoscenza, all’interpretazione allegorica ed all’amore del mondo esterno: d’ora innanzi, di conseguenza, egli spera che in pubblico o a casa si possano considerare con rispettoso interesse quelle modalità che, - se ben decifrate, e cioè penetrando in quello che ha consentito a Rembrandt o a Chardin di farci vedere il vivere di ogni giorno con l’attenzione ai particolari, alle luci ed alla poesia che si può trovare insita in ogni oggetto – ci guideranno verso un’idea viva della bellezza, per interpretare meglio e con più fantasia la nostra vita quotidiana, rendendola così più godibile e variata di quanto non possa fare quella stessa idea contenuta e descritta nei più venerandi manoscritti di estetica.

La matina abbonora
li banchi der mercato
so pieni de dilizze
pe soddisfà er palato.
Li più mejo piazzati
so de li fruttaroli
pieni de broccoletti,
de bieta e de cetroli
e in più de cucuzzole,
de fava romanesca,
de piante de scarola,
d’inzalatina fresca;
eppoi de marignani,
de cicoria e finocchi,
de ajo e de cipolla
che fa lagrimà l’occhi,
de spinaci e de cavoli,
de carciofoli e cardi
che te viè de magnalli
appena tu li guardi.
Ce so mucchi de frutti:
aranci e mannarini,
pera, mele e banane,
limoni soarentini
e tanti pommidori
che assieme ai peperoni
comunque li cucini
so sempre tanto boni.
Appresso ce poi vede
li banchi der pollame,
quelli de li formaggi,
der precitutto e salame,
de li cosci d’abbacchio
che co vitella e manzo
so er mejo de la tavola
pe preparà un bon pranzo;
poi li banchi der pesce

* M. Proust, *All’ombra delle fanciulle in fiore*, Parte 2^a: Nomi di paesi, il paese

co le sarde e l'orate
 che mo le magni arosto
 e mo fritte dorate.
 Sto sito è fatto apposta
 pe nun scordasse gnente,
 pe questo la matina
 ce trovi tanta gente.
 Trovi la casalinga,
 la vecchia, er penzionato,
 le madri de famija
 e puro l'avvocato.
 Da quanno er monno è monno
 er mercato ce sta
 perché si tu nun magni
 nemmanco poi campà.



Luigi Ferretti (1836 - 1881)

Er pranzaccio

Eh, nun te ne curà! ¹peggio pranzaccio
 de jeri nun se dà: ²mezza scudella
 d'un brodo ch'era acqua, un vinettaccio
 che pareva de beve l'acetèlla.

Poi ce fu er fritto (certo fegataccio,
 cosa d'arivortasse ³ le budella);
 e un quarto de crapetto, accusì accio,
 che, a védelo ⁴ sortanto, mi' sorella

je venne proprio voja, co' rispetto,
 d'aridà fora; insomma, Tuta ⁵ mia,
 un pranzo fatto apposta pe' dispetto.

Come finì? Finì che mi' marito
 je pagò er conto, e scappassimo via
 senza manco levasse ⁶ l'appitito.

¹Non te ne curare: de sapéllo (di saperlo), si sottintende

²*Non si dà*: non c'è; non è possibile trovarlo

³Da rivoltarsi

⁴Vederlo

⁵Gertrude

⁶Levarci, cavarci



Il sonetto è tratto dalla raccolta *Centoventi sonetti in dialetto romanesco* che Luigi Ferretti pubblicò nel 1879 (Ed. Barbèra, Firenze) con prefazione e note di Luigi Morandi. L'autore è, come noto, figlio di Jacopo Ferretti (1784-1852), letterato, librettista, uno dei grandi amici di Belli. In occasione della sua nascita, avvenuta il 21 febbraio 1836, Belli compose due sonetti: "Er rifresco der zor Giachemo" e "Er baliatico de Ggiggio", entrambi di quell'anno.

Luigi, che sarebbe poi diventato anche un discreto poeta romanesco, fu nominato tutore dei nipoti di Belli, orfani in età giovanile: a lui si deve la consegna degli autografi dei sonetti romaneschi di Belli a Luigi Morandi che ne curò la prima edizione.

(a c. di F.O.)

Aldo e la tradizionale parmigiana siciliana di melanzane

Quando ancora vivevo in casa dei miei genitori, mio padre, Aldo, era solito cucinarla spesso, preferibilmente in estate, se avevamo invitati a pranzo o a cena. Le melanzane erano, e lo sono ancora oggi, un'immane presenza nella tavola estiva della mia famiglia.

Papà, amante della buona tavola e con attitudine alla cucina, si divertiva, nel tempo libero, a ricostruire, con successo, i sapori perduti della sua terra d'origine: la Sicilia, più precisamente Catania. La sua cucina si distingueva per la semplicità degli ingredienti utilizzati, come la pasta, le verdure, gli ortaggi, ma anche per il largo uso della fantasia personale che rendeva ogni suo piatto davvero ricco e saporito. Poche erano, per la verità, le ricette di cucina nelle quali si cimentava e la "parmigiana" che, a dispetto del suo nome, non appartiene affatto alla tradizione gastronomica emiliana bensì affonda le sue radici nella assoluta terra siciliana, era una di quelle, il suo "cavallo di battaglia" estivo. Non c'era caldo che tenesse a farlo desistere dal cucinarla. E non si stancava mai di provare, di apportare variazioni, di cambiare un dettaglio, talvolta insignificante, di perfezionare un piatto già di per sé "sfizioso". Ogni volta un successo.

Nella mia memoria delle cose belle c'è spazio per altre delizie della tradizione culinaria siciliana nelle quali mio padre si cimentava: i maccheroni alla Norma, la pasta con le sarde, con il broccolo o con la semplicissima mollica di pane; ma più forte è il ricordo della "parmigiana".

Preparare una buona parmigiana di melanzane non è un'impresa di poco conto, poiché richiede tempo, pazienza e soprattutto una gran voglia di friggere. E papà eseguiva scrupolosamente i vari passaggi, assemblando a memoria, ma con meticolosità, tutti gli ingredienti, seguendo pochi e semplici accorgimenti e piccoli trucchi che aveva appreso da ragazzo, probabilmente dalla sorella maggiore, zia Pina, abile cuoca, o prima ancora dalla sua mamma. Fondamentale per una buona riuscita di questa pietanza è la scelta delle melanzane: di consistenza media, oblunghe, di colore viola lucido. L'estate è la stagione ideale per cucinarle, poiché solo in questo periodo dell'anno – sosteneva mio padre – la melanzana, quella oblunga appunto, è al massimo della sua capacità di fornire gusto e profumo indimenticabili.

Le variabili di questa ricetta sono infinite, soprattutto per quanto riguarda la cottura delle melanzane: dalla frittura con uovo e farina, alla frittura semplice. Così come per la farcitura: dalla mozzarella al caciocavallo, alla scamorza affumicata e non, fino ad arrivare ad ingredienti come prosciutto ed uova sode, nelle versioni più robuste. Unico punto su cui sembrano essere tutti d'accordo è la sistemazione degli strati: fette di melanzane disposte una sopra l'altra, proprio come



le liste di legno che compongono una *parmiciiana*, ovvero un particolare tipo di persiana a quattro ante tipica dell'isola. Anche questa versione, la quale giunge direttamente dai miei ricordi d'infanzia e che fa parte ormai del patrimonio culinario della mia famiglia, non può certo definirsi "ipocalorica"; pur tuttavia sono sicura che risulterà gradita ai palati, anche quelli più esigenti, e che resterà nei ricordi di tutti coloro i quali avranno la fortuna di... addentarla.

Ingredienti per quattro persone: quattro melanzane, un litro di passata di pomodoro, una mozzarella grande, parmigiano o ricotta salata, una cipolla, basilico, olio extravergine, sale.

Tempo di preparazione: un'ora e trenta minuti (più il tempo necessario alle melanzane per perdere l'amaro).

Preparazione. Si lavano le melanzane e si tagliano per la lunghezza in fettine di circa un centimetro. Si cospargono di sale grosso per far perdere loro l'amaro. Nel frattempo si prepara il sugo con la passata di pomodoro, la cipolla, l'olio e il sale. Si lascia cuocere per una mezz'ora. Al termine della cottura si aggiunge il basilico e si aggiusta di sale.

Quando le melanzane hanno perso l'acqua, si strizzano, si asciugano leggermente con un panno da cucina e si procede alla loro frittura in abbondante olio extravergine di oliva. Come per tutte le frittture, anche in questo caso occorre tener d'occhio la temperatura dell'olio. Si fa riscaldare l'olio fino a quando non si sentono delle piccole esplosioni. Le melanzane una volta fritte dovranno essere messe ad asciugare in un piatto predisposto con carta assorbente, per eliminare l'olio in eccesso.

In una teglia da forno, cosparsa di salsa (o sugo) si dispongono le fette di melanzane e si forma, evitando di lasciare spazi vuoti, un primo strato su cui si dispongono la mozzarella a cubetti e il parmigiano grattugiato. Poi di nuovo: salsa, melanzane, condimento. E così via fino ad esaurimento della materia prima.

Si inforna a 200° per una ventina di minuti circa. A cottura ultimata, si toglie la teglia dal forno e la si lascia riposare per altri venti minuti. Buon appetito! *C'è 'razia de Ddiu!*

La carta da musica

Il caratteristico pane sardo che oggi tutti conoscono come pane *carasau* o, come diciamo in Baronia, pane *carasatu*, fino a pochi anni fa veniva chiamato "carta da musica". Un tempo, infatti, non era considerato corretto usare termini dialettali, erano ammesse solo alcune espressioni tipiche del napoletano, presenti in celebri canzoni: *Jamme, jamme....*

Si diceva "carta da musica" per la somiglianza con un foglio di carta: pane con l'aspetto di un foglio di carta! Era una delle incongruenze che i continentali si rifiutavano di accettare: i sardi erano considerati, allora, un popolo bizzarro che faceva tante cose alla rovescia, come i favolosi abitanti dell'Antictone o Antipode che stanno a testa in giù, dotati di un grande piede per ripararsi dal sole, o come i frati Canticchianti di Rabelais, che hanno la nuca rasata e disegnata con occhi, naso e bocca, per poter camminare indifferentemente sia all'indietro che in avanti.

Insomma, a Orosei mangiamo il pane *carasatu* sottile come un foglio di carta, croccante come un biscotto. Ma qual è l'origine di questo alimento così particolare, di cui si trovano tracce nei resti archeologici di villaggi nuragici millenari? Non voglio farla lunga perché tutto quello che c'è da sapere lo potete trovare su Wikipedia e sui siti Web dedicati alla cucina tradizionale. A chi ama le descrizioni suggestive, consiglio la lettura di *Pane casalingo*, un breve racconto di Grazia Deledda (anche questo si può trovare su Internet). Con la consueta maestria, la nostra cara scrittrice descrive le fasi di lavorazione del pane: la selezione del grano da portare al mulino, il mistero della lievitazione, la lavorazione dell'impasto, la cottura del pane. Alcune attività, compito esclusivamente femminile, si svolgono in piena notte, in una sorta di raccoglimento religioso, come seguendo un rituale sacro. Fare il pane è un banco di prova per la madre: dalla buona riuscita del pane (sapore, consistenza, colore) si giudica la saggezza, la capacità di discernimento, l'abilità manuale, l'esperienza nel guidare e coordinare le altre donne della casa, tutte qualità fondamentali di una vera matriarca.

Una cosa che non si conosce, accennata nel *Vocabolariu baroniesu: sardu de Baronia-italianu* di Giovanni Maria Cabras (Torino, 2003), è che l'origine del termine *carasatu* deriva dalla lingua dei Sumeri, che abitavano in Mesopotamia 5000 anni fa. Infatti, in sumero-accadico *harasare* significa "tagliare". E, effettivamente, una fase della preparazione (in sardo *carasare*) prevede il taglio del pane, che viene così diviso in due parti.

Torniamo alle nostre donne e a Grazia Deledda: è notte, la madre ha già preparato il forno, scegliendo legni buoni e profumati; ha mescolato il lievito (*sa matriche*) alla farina, ha inumidito l'impasto con acqua di fonte, poi lo ha sudi-

viso in piccoli pezzi che vengono spianati in sfoglie sottili e rotonde. La madre ha informato una prima sfoglia che, con il calore, si è trasformata in una sorta di pal-lone, segno che la lievitazione ha seguito il suo corso. Una alla volta, tutte le sfoglie (*pizas*) sono informate, poi sgonfiate con un colpo dato col palmo della mano, e tagliate (*carasate*) lungo il bordo con un affilato coltellino di Pattada (ogni sardo, maschio o femmina, ne deve possedere almeno uno), dando luogo a due dischi ancora più sottili.

Le *pizas* hanno ora la consistenza di una focaccia morbida: impilate l'una sull'altra, fino al momento della seconda cottura sono tenute coperte da lunghi teli di lino grezzo, appositamente tessuti per questo scopo. Le *pizas* sono quindi informate di nuovo, ma solo per un istante, poi, croccanti e ancora calde, sono deposte una sull'altra, avvolte nei teli.

Per preservarlo dall'umidità, il pane *carasatu*, un tempo, era conservato nella tradizionale cassa sarda di legno stagionato e poteva durare anche dei mesi. Oggi, conosciuto da tutti, il *carasatu* è prodotto con macchinari industriali ed è reperibile anche nei supermercati. Viene consumato in diversi modi: al naturale, croccante, condito con un po' di olio e sale, oppure appena inumidito per accompagnare formaggio e olive. Il *carasatu* è anche un ottimo primo piatto: immerso velocemente in acqua calda salata e alternato a strati di sugo e pecorino grattugiato, come si fa per le lasagne, diventa il famigerato *pane frattau*, delizia del palato!

Elogio del “Longjing”

Il cinese *longjing*, “pozzo del drago”, è il principe dei tè verdi, una volta bevanda ad esclusivo appannaggio degli imperatori. Le sue foglie lunghe e sottili, di un bel verde color giada, dalle punte appena argentate, danno un infuso giallo chiaro, particolarmente delicato al palato, dal sapore dolce e aromatico. L'effetto corroborante viene considerato ideale per chi deve lavorare fino a tardi e vuole mantenere la mente lucida. Conosciuto da quasi duemila anni dalla popolazione cinese, è ancora a tutt'oggi il più pregiato, il tè preferito dai veri intenditori, nonché autentica gloria nazionale di cui gli abitanti dello Zhejiang vanno particolarmente orgogliosi.

Vedere per credere, comodamente, senza bisogno di recarsi per forza in Cina. Basta fare una passeggiata a Roma, nel quartiere di Torpignattara, nome evocatore di memorie culturali neorealistiche e pasoliniane, un quartiere vivo, multicolore, sempre più in rapida trasformazione.

La prima tappa del nostro percorso è un supermercato di alimentari cinesi sulla Casilina. Vedendomi sostare davanti al reparto dei tè, il proprietario si mette a disposizione con cortese sollecitudine e, avvezzo com'è ai gusti occidentali, mi propone un'elegante confezione in scatola di profumato tè al gelsomino o, in alternativa, un *gunpowder*, un tè verde *passepourtout*, giacché è anche quello che viene abitualmente aromatizzato con la menta nell'area del Maghreb. Alla mia precisa richiesta di *longjing*, il viso del signor Wang s'illumina: “Ah! Sì! *Longjing*! Subito!” E con gesto di felina rapidità fa emergere da uno scaffale di tisane ed erbe medicinali una confezione di *longjing* di Hanzhou. “Questo buono, molto buono! *Hen hao*!” Negli occhi si legge un manifesto compiacimento per il cliente non sprovveduto, al quale ricorda la possibilità di accompagnare la bevanda con frutta secca – *longan*, “occhi di drago”, *yangmei*, more cinesi -, o salati semi di zucca, di girasole, di anguria.

Attraversata la Casilina, sosto al bar Oscar, recentemente preso in gestione da una famiglia cinese. Il proprietario signor Hu siede alla cassa con accanto una bottiglia di tè dalla quale sorseggia di tanto in tanto, abitudine tipicamente cinese degli uomini d'affari come dei tassisti, dei commercianti come dei piloti di Dragon Air. Alla mia richiesta di avere lo stesso tipo di tè che beve il proprietario, il barista italiano si defila perplesso con la bustina di *Lipton* pronta in mano e cede il posto al signor Hu che si fa sostituire alla cassa e prepara con le sue mani un ottimo *wulong*, dal sapore robusto, scusandosi per la mancanza di *longjing*, ma conscio della bontà dell'alternativa. Gli altri avventori, quelli cinesi, preferiscono farsi vedere con la tazzina dell'espresso, sorridendo ammiccanti per la qualità della scelta.

Conviene fare ancora un'altra prova... Anche il bar Gioia, a cinque minuti di strada, è stato da poco rilevato da una famiglia di giovani cinesi: Gao che sta alla cassa e sottolinea i conti con tuonanti *okay!*, la moglie Lin, sempre sorridente ed in fervida attività, che lancia dei sonori "ciao!", e la piccola Maggie, una deliziosa bambolina, seria e compunta, dalla pelle di porcellana, con trecchine, nastri, ciuffetti, mollettine di strass, come appena uscita dal mondo della gattina di Hello Kitty.

Alla mia richiesta di *longjing*, Lin si anima stupita: "Tu conosci? Ah, sì! Buono *longjing*! *Tai hao le!* Più buono tè!" e prontamente blocca la ragazza del bancone che stava per immergere una bustina di *sir Winston* nella teiera: "No questo! Prendi tè cinese! No, faccio io!" E con l'opportuna allure dell'esperta padrona di casa mi serve una fragrante teiera di *longjing*.

La notizia delle mie predilezioni in materia di tè nel frattempo ha fatto il suo giro, tant'è che quando passo per l'adiacente negozio di casalinghi il signor Chang non sta più nella pelle: "Tu andato già a Wenzhou? Mia città! Hai bevuto *longjing*! Molto, molto buono!" Guyi, il figlio ventenne dall'abbigliamento *dark* e dalla pettinatura *nippo-punk* degni di un *anime* di Miyazaki, ascolta serio e con occhio indagatore. Poi, con piglio risoluto sentenza: "Aspetta, ora vado a casa e ti porto il miglior *longjing* di tutto lo Zhejiang! Non te ne andare ché *mó* vengo!" Dopo cinque minuti arriva con una bella scatola cilindrica raffigurante montani paesaggi cinesi, riempita fino all'orlo con le caratteristiche lunghe foglie color smeraldo. Guyi, perfettamente consapevole del fatto suo, continuerà poi a sorvegliare con aria sorniona la sua lattina di *wang lao ji*, la giovanile alternativa cinese alla *coca cola*, una bevanda a base di crisantemi, liquirizia e prunella essiccata. Mentre pochi metri più in là, al bar Gioia, un gruppo di anziani cinesi si riunisce per rinnovare il rito pomeridiano del *longjing* e la piccola Maggie, sempre seria e compunta, reclama una cannuccia rossa per il suo vitaminico succo d'arance e carote.

Borgo Buio

Lo vidi entrare con tutta la sua mole imponente, il faccione dai bargigli di supergallo in disarmo, le bande della parrucca scura che gli coprivano le orecchie, la bocca stretta tra un accenno di sorriso e una ripulsa secca – e poi gli occhi, non appena ebbe sceso i tre scalini e mi fu più vicino: gli occhi sornioni che davano un tono di guardinga, ironica maestà alla grande fronte. Ne fui trafitto con indulgenza, in un turbamento che egli dovette comprendere. Mi alzai alquanto confuso, lui fece con la mano un gesto di noncuranza, accennò una lieve piega di sorriso: proprio quell' "amabilità banale" di cui ha parlato con tanta devozione Camille Saint-Saëns.

"Benvenuto, Maestro" dissi con qualche incertezza. "Sono felice e onorato..."

Egli accentuò il gesto della mano, appese all'attaccapanni il mantello grigio e la sciarpa di velluto blu, poi venne a sedersi di fronte a me al tavolo da quattro.

"Siamo persone puntuali, vedo" disse, stringendomi la destra senza troppa energia. "Buon segno, amico mio".

"Oh" dissi, come a puntellare una struttura di equilibrio incerto, "ma lo sono anche gli altri commensali. Vedrà Maestro, ci raggiungeranno a momenti".

Sorrise condescendente. Gli occhi gli si strinsero un attimo, e c'era dentro un'ombra di consapevolezza e un'ombra di indulgenza.

"Non ho dubbi, mio caro": e fu la stessa voce di quando, a Parigi, *Théâtre des Italiens*, avevo assistito alle esequie trionfali della sua musica, quel "Guglielmo Tell" che ha allattato mezzo melodramma ottocentesco, e lui, l'uomo dalla parrucca scura, dal prosenio aveva ringraziato il pubblico perso in un'ovazione che non voleva finire più...

Ebbi la tentazione di chiedergli cosa pensava del fatto che Verdi non capisse perché lui si interessasse così a fondo della musica di Bach, poi rinunciai in un soprassalto di discrezione: e intanto sul più alto dei tre scalini era apparsa la sagoma rotondetta dell'autore della *Vie de Rossini*, che si guardava intorno con quel suo *mix* di benevolenza e di beffarda improntitudine, e quando ci ebbe individuati lasciò spazio nel volto paffuto a un sorriso in cui si potevano cogliere disponibilità e sospetto.

Le labbra del Maestro si strinsero un po', ma subito il suo *self control* di consumato uomo di mondo riprese il sopravvento. Il suo biografo si accostò a noi, il Maestro ed io ci alzammo entrambi, il Biografo percorse un attimo le nostre facce coi suoi occhi anche troppo intelligenti, quindi prese posto anche lui, chissà se inavvertitamente o per freddo calcolo, di fronte all'altro. Ci fu tra i due un fulmineo scambio di sguardi di difficile decifrazione, quindi il Biografo disse:

"Mi fa molto piacere incontrarmi con voi, signori. Sì, un *entrepreneur* italiano che è un appassionato *rossinista*... E il grande, inarrivabile Maestro, *ça va sans dire*... Proprio un *couple très heureux*, direi davvero *complementary*..."

C'era della malizia, in quel suo gusto ben noto di meticcicare le lingue, falsi-

ficare le piste, cancellare le tracce solo a metà, come accadeva anche nei suoi libri straordinari: il suo *égotisme* non era tale se non poteva indossare un'infinità di maschere. Quanto a me, desideravo solo che quel *rendez-vous* a quattro riuscisse al meglio. Sentivo di muovermi ancora in una dimensione fluida che avrebbe potuto prendere forse con la stessa probabilità una forma armoniosa o una forma distorta. Me ne consideravo responsabile, perfino con un certo disagio. Avevo combinato di mettere allo stesso tavolo di quell'osteria sopraffina dal nome preoccupante (Borgo Buio) ricavata da certe cantine del XIII secolo in quella città della Val di Chiana fascinosa e inquietante che aveva dato i natali a mia madre, due artisti di genio: l'uno che dalla vita aveva avuto tutto, l'altro la cui fama era cresciuta sempre di più solo dopo la morte. Li ammiravo entrambi incondizionatamente, e mi pareva di essermi doverosamente ritagliato, fra quei due giganti, un ruolo di rispettoso e attento custode. La terza icona, pensata da me come un *touch* morbido di inafferrabile (ma rasserenante) femminilità, non ne dubitavo, si sarebbe materializzata di lì a poco.

"Sì" dissi, riagganciandomi al giudizio che il Biografo aveva appena dato su di me. "Lei dice bene. Sono appunto un appassionato *rossiniste*..."

Lui sorrise, con una sorta di brio pacato. Un'espressione di quasi impalpabile incredulità trascorse sul viso cascante del Maestro. Di colpo ricordai certe espressioni contraddittorie del Biografo su di lui. A proposito del "Barbiere di Siviglia" aveva parlato, dopo qualche cautela, di "musica divina" e di "*plaisir physique*" dell'ascolto, e aveva posto Canova e Rossini al vertice della genialità artistica italiana della sua epoca. Ma di quest'ultimo, in certe lettere di cinque anni dopo all'amico Mareste, aveva scritto: "Considerate Rossini come finito; mangia come tre lupi ed è grosso come Nourrit dell'Opéra, al quale somiglia". E ancora: "Rossini non fa che ripetersi. È enorme, mangia venti bistecche al giorno (...) In una parola, è un porco disgustoso".

Non è certo che il Maestro ne fosse al corrente, ma è probabile. Le spie (prezolate o meno) hanno sempre trovato un posto caldo alla corte degli uomini celebri. E comunque di certo non aveva mai dimenticato le inesattezze, i falsi riferimenti, le approssimazioni e peggio che il Biografo aveva disseminato nella sua *Vie de Rossini*.

Era tutto questo a non lasciarmi completamente tranquillo.

Da certe ansie venne a liberarmi l'apparizione di Coi che aspettavamo, e che si tagliò nella luce della porta come una valchiria *nonchalante*. Dovetti fare una faccia sbalordita e raggiante, se i miei due commensali si voltarono insieme verso l'ingresso del locale. La Signora venne verso di noi col suo lungo passo piumposo, da tigre tranquilla. Era una scarica di luce tagliente. Non sorrideva, eppure era tutta un freddo, arcano sorriso. Mi affrettai a inchinarmi, feci una presentazione forse anche un po' goffa alla quale i due uomini risposero con grande delicatezza, e lei, sempre sorridendo con una confidenza che sempre più si faceva avvolgente, esclamò a un tratto:

"*But it's not possible! A dinner with two immortal genius!*"

E scoppiò in una risata clamorosa.

Gli altri due rimasero interdetti, e a me toccò intervenire.

"Oh, signora Dietrich, lei è sempre meravigliosamente sorprendente!"

Marlene scosse lievemente la testa, e parve che una cascata d'oro vecchio lasciasse cadere i suoi riflessi su di noi.

"*Comme en tous vos film, madame. Le premier comme le dernier*" disse il Biografo, con grazia un po' artificiosa, un po' ruffiana.

"*Phooey! My moovies are only skin of dead animals, nothing else...*"

Lo aveva detto senza un filo di nostalgia. Sì, poteva permettersi di concedere al suo splendente passato appena un brivido di malinconia, talmente sottile da riuscire impercettibile. E in quel momento davvero capii perché Hemingway avesse scritto una volta: "Se non avesse altro che la sua voce, con quella potrebbe spezzarti il cuore".

Il Biografo non ribatté. Il Maestro taceva. Io ero semplicemente frastornato.

"*Come on, Sirs. Stop with melancholies... Let's think instead to celebrate the wonderful Tuscan kitchen! Remember what my friend Bert Brecht said: First the stomach, then the morality!*"

"Bene, Signora. Bene, amici. Buon appetito" scandì ora con determinazione il Maestro. "Io sono un fantasma, quindi non mangerò. Potrò soltanto godere della vostra preziosa compagnia..."

"Ma cosa dite, Maestro" oppose con finta solidarietà il Biografo. "Se voi siete un fantasma, *moi aussi* non sono altro che una *shadow*..."

"Il fatto è che le più recenti indagini della scienza metapsichica" ribatté il Maestro, socchiudendo i suoi occhi pieni di ironia "hanno accertato che le ombre possono nutrirsi, ma *i fantasmi no*, nel modo più assoluto".

Il tono, per quanto scherzoso, aveva una perentorietà definitiva. Per cui, assumendo forse con eccessiva disinvoltura il ruolo del mediatore in una possibile crisi, mi ritenni in dovere di intervenire, anche perché, alquanto malignamente, il Biografo aveva azzardato:

"*Ma really rien de rien*, neppure uno scodellino di *consommé à la Rossini*?":

Così proposi:

"Se posso permettermi, cari amici, lasciamo che il Maestro segua la sua dieta monastica, e noi mangiamo anche alla sua salute. Prego, Signora Dietrich, abbia la bontà di ordinare..."

La cameriera, una giovinetta vispa che non mostrava di aver riconosciuto quei clienti d'eccezione, si preparò a segnare le ordinazioni sul taccuino.

"*I reserve this stranger dish*, "pici al tartufo", *okay*" decise Marlene.

"Ottima scelta, signora" approvai. "All'illustre Biografo consiglieri una fratresca ribollita con erbe aromatiche e pane arrostito, proprio una sciccheria, posso giurarvelo..."

Il Biografo mi guardò di sottocchi.

"*Bon*" approvò. "*Je vous donne tutta la mia confidence, monsieur*".

La cameriera prese nota.

"E per i secondi?" chiese.

Guardai un attimo il Maestro, che da scandaloso ipergaudente sembrava essersi trasformato in provocatorio digiunatore. Lo vidi impassibile. Dissi:

"Io consiglieri vitellone al forno e giuoli all'olio: una linea semplice, ma di

grande tradizione. Penso però che intanto, in attesa dei primi, non ci starebbe male un assaggio di finocchiona e pecorino. Il tutto, naturalmente, esaltato da quella prelibatezza che è il vino Nobile.”

Lo dissi alla cameriera, che provvide rapidamente.

Tutto risultò all'altezza delle aspettative.

“*Compliments*” suonò sulle corde più sincere della sua voce la Signora Dietrich. Il Biografo insisteva nelle sue operazioni di disturbo nei confronti del Maestro, senza ricevere risposta. A un tratto fece:

“Qualcuno era solito dire, tempo fa, che *quello che è l'amore per l'anima è l'appetito per il corpo*”

Era un celebre detto di Rossini, ma dal posto occupato dal Maestro non venne alcuna risposta.

“*Oh yes... Of course, of course*” sottolineò Marlene, che probabilmente non era troppo al corrente dei rapporti scivolosi intercorsi tra i due, e che io desideravo si sciogliessero una volta per tutte. Soprattutto per questo avevo faticosamente combinato quella cena indefinibile.

Vano desiderio, perché vidi a un tratto che la sedia occupata dal Maestro era vuota. Eppure non m'ero accorto che si fosse allontanato. Scomparso di colpo, proprio come un fantasma.

Eravamo al *dessert*, torta della nonna, cantucci e Vinsanto, e mi accorsi con un certo raccapriccio che Marlene e il Biografo, il quale magari un po' su di giri non faceva che chiamarla *Métilde, Métilde* mentre lei lo teneva a bada con quel suo noncurante sorriso disperso tra la luce dei grandi occhi, gli zigomi e le inaccessibili labbra, sembravano esser rimasti totalmente indifferenti alla sparizione del Maestro, sul piatto vuoto del quale scorsi ora un foglio di carta su cui era scritto: *I fantasmi non sopportano i bugiardi*. Il riferimento al suo troppo disinvolto Biografo mi sembrò evidente.

Mi voltai istintivamente verso quest'ultimo, ma non c'era più. Scomparso anche lui. Sul suo piatto improvvisamente pulito c'era un foglio di carta su cui era scritto: *La vie est une "opera buffa", voilà!*”.

In preda al terrore, chiesi spiegazioni a Marlene, ma le parole convulse che mi pareva di rivolgerle non davano suono. La Signora mi guardò con una specie di tenerezza lontana, poi anche lei svanì, dopo aver scritto col rossetto sul suo piatto pulito: *The love is a dream. Goodbye*.

S'era dissolto a un tratto il nostro tavolo. Era scomparso il locale. Di quell'accogliente e signorile osteria non c'era più neanche il profumo. Ora io mi ritrovavo completamente solo in cima alla città, nella piazza dominata dal palazzo comunale, davanti al duomo imponente dalla facciata incompiuta e scorbutica piena di fascino sinistro. La notte fonda cedette a un tratto alla luce del mattino. Mi svegliai agli indiscreti raggi del sole che avevano invaso la mia camera da letto. Bene, mi dissi, con un certo turbamento. Il sogno è finito. Purtroppo tra poco mi aspetta un Consiglio di Amministrazione piuttosto difficile. Con un saluto silenzioso e riconoscente a quelle tre ombre meravigliose, recitai a voce alta: Buona fortuna a me. *Bonne chance. Good luck*. E io, tutto sommato, non sono un fantasma né un'ombra.

Enrico VIII: una buona forchetta

Quanto mi sarebbe piaciuto vivere, almeno una sola volta, nel lusso e nell'abbondanza presso la corte di Enrico VIII Tudor, nascosto magari in una nuvola per un atto di magia. È impossibile, lo so, ma appunto per questo la fantasia mi aiuta ad immaginare rapporti da sogno: soprattutto dopo aver letto un'opera di Neville Williams, *Enrico VIII e la sua corte*.

Il periodo storico in cui visse Enrico VIII (1491-1547) fu ricco di avvenimenti non solo politici, ma soprattutto religiosi: come, tra l'altro, è confermato dall'alleanza stipulata nel 1538 fra Carlo V e Francesco I per combattere l'eresia protestante. Il riavvicinamento tra Asburgo e Valois metteva praticamente al bando l'Inghilterra.

Prima della fine dell'anno il Papa Paolo III promulgava la bolla con la quale il re d'Inghilterra veniva scomunicato e i suoi sudditi sollevati dal dovere di riconoscerlo come Re.

Minacce e pericoli che non turbavano più di tanto la vita della corte inglese; proprio a quell'epoca risalgono alcune delle riforme attuate dal primo ministro Cromwell, tra cui quella dell'assegnazione del servizio alla Camera privata con la dotazione di sedici gentiluomini, due uscieri, quattro attendenti, tre servitori e due barbieri.

Dal 1533 i gentiluomini dovevano prestare servizio in due gruppi di sette, per sei settimane consecutive.

Altre innovazioni riguardavano il Guardaroba e la Vestizione, il cui personale era formato da tre coppiieri, tre servitori di tavola, tre maggiordomi e due sovrintendenti; due paggi erano addetti al servizio di Letto e uno solo aveva le mansioni di guardaportone. Sono da aggiungere dodici *Lord* e funzionari di alto rango cui era permesso di pranzare alla tavola del Re; altri funzionari minori, i medici di casa reale e i menestrelli avevano precise istruzioni per i compiti da svolgere durante i pasti.

Un'apposita commissione era incaricata di sovrintendere ai pranzi di gala: mansione di una certa importanza dato che la Corte consumava montagne di cibo.

Sempre dal citato Williams apprendiamo che dei tre funzionari addetti alla Casa Reale, uno doveva essere presente ogni mattina alle ore 8 in punto nella stanza dei Conti, unitamente al cassiere, a due impiegati e due ispettori. La Commissione era inoltre responsabile dell'etichetta, dei registri, dei conti e dell'osservanza delle regole. Sotto il suo controllo passavano persino i menù giornalieri per il pranzo delle 10 e la cena delle 16: doveva inoltre mantenere la disciplina tra il personale durante il pranzo, per evitare che estranei si cibassero a spese del Re e per impedire che qualche coperto fosse servito nelle camere private.

Tra le disposizioni più curiose va citata quella in base alla quale il *Lord* Gran Maestro concedeva alle damigelle d'onore della Regina di avere ogni giorno a colazione una fetta di manzo, mentre ai gentiluomini cantori spettava una porzione più abbondante.

Dalla stessa fonte veniamo a sapere la lista delle vivande del pranzo preparato per Enrico VIII e il suo séguito in occasione della visita alla marchesa di Exeter a Harsley, nell'estate del 1533.

Come antipasto fu servita un'insalata di frutti in agrodolce, carciofi, cavolo cappuccino, erba porcacchia e cetrioli.

Si passò poi ai piatti freddi: piccioni stufati, carpe, capponi al limone, fagioli lardellati, anatre, aironi, lepri farcite, pasticcio di daino alle pere.

Seguirono arrosti e piatti caldi: cicogna, pollastri, quaglie, pernici, storione, pasticcio di cervo reale, polli arrostiti alle erbe e fritti.

Come terza ed ultima portata vennero servite gelatine varie, mele al pistacchio, pere in salsa di semi aromatici, nocciole, formaggio dolce, crema rappresa, torta di mele cotogne e marzapane; il tutto accompagnato dalle tradizionali cialde e dal vino aromatico, l'equivalente Tudor del vino di Porto.

In quanto alla selvaggina, non c'era che l'imbarazzo della scelta: allodole, gru, beccacce, otarde, pantane (uccelli da pantano). Di solito venivano cotte con erbe e aromi forti per nascondere il sapore alterato derivante dalla mancanza di freschezza.

Enrico VIII aveva poi una certa predilezione per le galantine e i pasticci di selvaggina all'arancio, e per lo *haggis*, un piatto scozzese largamente diffuso anche in Inghilterra fino al XVIII secolo; si tratta di un guazzetto di frattaglie di diversi animali (pecora, maiale, montone).

A questo punto non rimane che dire: "Buon appetito, Maestà!".

Fratello piccione, o "piccione in selmi"?

La ricetta ve la do, ma voi per piacere, consideratela più come un documento antico di letteratura culinaria, che un insegnamento o, peggio, un invito da realizzare in casseruola. La trascrivo così come me l'ha dettata mia suocera Ida Monzi ved. Varazzi, valorosa donna umbra della città di Amelia:

- Allora, tu prendi un piccioncino tutto intero e lo metti nel tegame con l'olio a freddo. Poi metti tutto insieme: un cucchiaino di aceto, tutti gli odori, sale e pepe. Quando è mezzo cotto lo fai a pezzi e aggiungi due dita di vino. Deve stare sul fuoco un'ora e mezza. Ogni tanto aggiungi dell'acqua calda per non farlo attaccare e perché venga col sughetto.

Questa ricetta me l'ha data Maria de Livio e si chiama "Piccione in selmi".-

- Come? - dico io.

- Sì, piccione in *selmi*.-

- Ho capito, ma dimmi, quando parli di odori che vuoi intendere? -

- Eh, aglio, rosmarino, salvia, due foglie di alloro. -

Mentre specifica ciò mi guarda con sorpresa come a dire: - Che domanda è questa, gli odori sono gli odori. -

È da quarant'anni e passa che cerco di decifrare il suo linguaggio stringato, oserei dire alla Gaio Cornelio Tacito, di cui qualcuno ha osato mettere in dubbio le origini umbre, che trovano invece proprio in questo tipo di parlare, inoppugnabile certezza.

Ma torniamo all'argomento principale, quello del titolo dedicato al fratello piccione.

Chi, dopo aver letto quanto sto per raccontare e che ho visto con i miei occhi, nel pieno delle mie facoltà fisiche e mentali, potrà mai allungare una mano verso una padella per rosolarvi dentro "Fratello piccione"?

Sì, Fratello piccione, come mi ha insegnato un altro grandissimo umbro, Francesco d'Assisi.

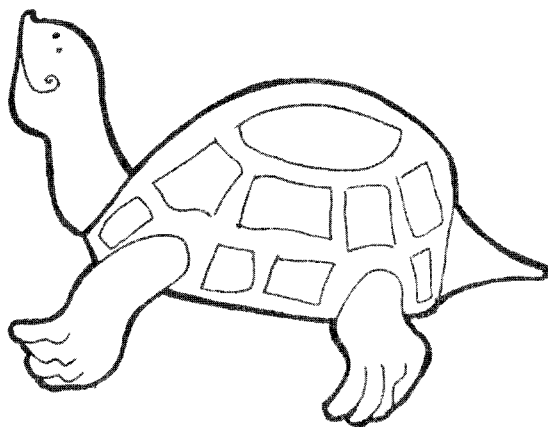
Leggetevi, o rileggetevi i "Fioretti", ritroverete il sorriso, vi passerà l'ansia, sosterete con ritrovata armonia a contemplare il sole, stelle e tutte le altre creature.

Sentite questa che sembra inventata e che invece tale non è.

Una bella mattina della scorsa primavera, mentre percorrevo in salita viale Parioli con la mia Seicentina blu Fiat, all'altezza dell'incrocio con la via Boccioni, sono costretta a fermarmi perché il semaforo segna rosso. Sono la prima, a ridosso delle strisce pedonali. Mentre aspetto di ripartire, davanti ai miei occhi stupefatti, sull'esatta metà centrale delle strisce, vedo passare da un lato all'altro della via, unico e solo, un piccioncello, roteando con sussiego a destra e a manca la

coda di un corpo issato sulle esigue zampette. Sembrava un maggiordomo. Alla fine del percorso, con un saltello è andato a nascondersi sotto un'automobile parcheggiata, ahimé, proprio davanti alle strisce. Che il Comune di Roma per risparmiare abbia incaricato il Corpo dei piccioni per insegnare l'educazione civica ai suoi cittadini? O, alla fine, il Corpo stesso si sia deciso di sua iniziativa a dare qualche lezioncina di civismo e anche qualche punizione, chiamiamola così, lasciata cadere dall'alto?

Oltre che sorridere, c'è da riflettere e decidere: mai più, "Piccione in *selmi*".



Umberto Mariotti Bianchi

Omero preferiva il vino rosso

Vino bianco o vino rosso? In tempi meno sofisticati e meno commerciali l'alternativa per chi si metteva a tavola era questa, e la scelta dipendeva da regole semplici: rosso con la carne e bianco con il pesce o al massimo con le carni bianche. Negli anni Settanta del secolo scorso, si era diffusa da noi la leggenda metropolitana secondo cui in Francia era proibito vendere vino che non fosse accuratamente imbottigliato con relativa etichetta; ma viaggiando in auto per la Francia e fermandosi a mangiare nei famosi "Les Routiers" (la catena fondata dopo la prima guerra mondiale da due giornalisti inglesi) si ordinava "un demi blanc" o "un demi rouge" e ti portavano in un *pichet* (brocchetta) un mezzo litro del colore corrispondente.

Sta di fatto che per lunghi secoli, anche se ricorrevano preferenze per vini di certi terreni e di certi vitigni (il vino di Sabina, mi dispiace per gli amici, era disprezzato, Orazio *docet*) la scelta del gusto s'imperniava su quel dualismo con cui ho cominciato.

Omero, come è noto, preferiva il vino rosso. Prendete l'Odissea, dove si beve molto. Nestore offre a Telemaco in visita del "vermiglio vino". Calipso tratta Ulisse a "roseo nettare" (non credo un antenato del rosé). Alcino al grande banchetto in onore sempre del Laerziade, ordina a Pontonoo (chiaramente il suo *sommelier*) di mescere a tutti il "rosso licore". Alla corte di Menelao, a Sparta, viene servito il "vermiglio umore". Insomma vino rosso e niente più.

Del resto, passati diversi secoli, ad Alessandro fu raccomandato di onorare il vino, perché è "il sangue della terra".

Nel 2006 la famosa Settimana di Studio sull'Alto Medio Evo di Spoleto fu dedicata al vino e all'olio in quel periodo storico. E dai molti assai istruttivi interventi di illustri cattedratici si è appreso – tra l'altro – che nella liturgia bizantina il vino della Messa è tradizionalmente di preferenza il rosso.

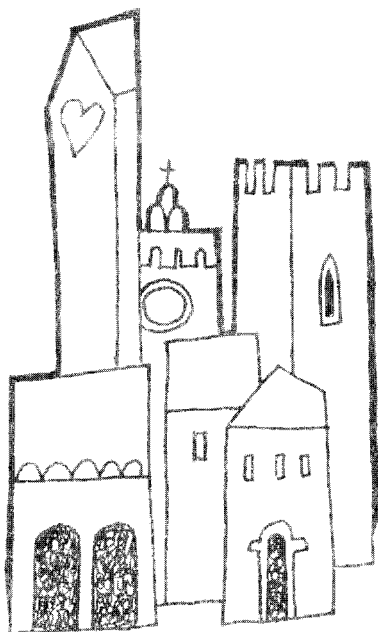
In quella cattolica invece si usa il vino bianco; e la stessa fonte ci ha insegnato che gli antichi Romani non soltanto preferivano il bianco, ma che presso di loro era considerato segno di cattivo gusto scegliere quel vino rosso che tanto era piaciuto ad Omero. Ci ha fatto sapere inoltre che nell'Alto Medio Evo (600-1100 d.Cr.) clero e aristocrazia preferivano il vino bianco, mentre i campagnoli erano piuttosto per il rosso.

Il prof. Pasquali ha affermato di poter concludere che "la fioritura dei vini rossi e il miglioramento della loro qualità e dei loro processi di vinificazione sembra coincidere con la promozione culturale e istituzionale delle classi borghesi."

Quanto a me potrei ripetere con un'antica canzone spagnola che "*me gustan todos*" purché siano buoni. Certo, nel nostro ambiente climatico dell'Italia

Centrale nella calura estiva un bianco profumato e fresco toglie la sete e s'ambienta bene sotto una pergola nell'ora più calda, quando tutto il ritmo delle cose rallenta al monotono basso continuo delle cicale. D'inverno, tornando a casa in una giornata fredda un bel rosso, magari corposo, rianima la circolazione del sangue: e addirittura piacerebbe in quel momento avere intorno le pareti lignee di una *Stube* come quelle che usano le popolazioni germaniche.

Ma infine, sapete che vi dico? Che è tutto un fatto di gusti individuali e di momenti psicologici. Ed allora alle quattro libertà atlantiche tanto famose negli anni Quaranta del Novecento ed ora dimenticate aggiungiamo la quinta: ognuno sia libero di bere il vino che più gli aggrada.



Vincenzo Masi

La porchetta

Tutto ebbe inizio con una “frode propiziatoria” presso una tribù osco-sabina. Approfittando delle “intestinali” fattezze del maiale, tanto simili alle umane, anziché immolare alla Dea Madre un primogenito maschio, si pensò, molto astutamente, di sostituire questi con un porcello. Il gioco era fatto.

Diciamo pure che, nel momento in cui al sacrificio umano si sostituisce quello animale e al rito della sepoltura o della cremazione dell'uomo sacrificato si contrappone la cottura e l'utilizzo alimentare dell'animale immolato, da questo momento, possiamo supporre che il numero dei fedeli vada sensibilmente aumentando, sia perché non impegnati in prima persona, sia per il carattere di convivialità che la cerimonia va assumendo.

Sicuramente i primi sacerdoti sono, allo stesso tempo, macellai e cuochi, se, come la storia ci insegna, appena immolata la vittima sull'ara sacrificale, devono sventrarla per recuperare i visceri da consultare e per trarne auspici per la comunità o per i soli presenti. Ma, qualunque fosse stato il responso oracolare, c'era sempre di che “rifarsi la bocca” con il porco sacrificato trasformato in vivanda. Solo più tardi la classe magirica - cioè dei cuochi - sottrae ai sacerdoti l'onere della preparazione e cottura di questa arcaica pietanza chiamata “porchetta”.

Interessante constatare come la saggezza degli antichi riesca a dare sacralità ai sensi di olfatto e gusto. E mentre il profumo del “sacro arrosto”, al quale va dato un significato quasi metaforico, sale agli dei, il sapore è relegato a gratificare i poveri mortali partecipanti al rito.

Quindi la “porchetta” nasce come piatto sacrificale e non come invenzione gastronomica. Gli autori classici, da Varrone a seguire, elencano tutta una serie di divinità cui il maiale o la scrofa erano sacrificati, ed ovviamente arrostiti. A Roma si sacrificava il maiale, oltre che ai domestici Lari, al dio Termine, a Bacco, a Priapo, alle Ninfe, a Marte, al Sole.

Ora, vediamo come prima che Roma diventi *caput mundi*, nel nostro ambito il maiale e la pietanza che con esso si prepara, sia l'elemento portante delle cerimonie comunitarie.

Nelle alleanze tra popoli: sempre Varrone narra che la porca si sacrifica nelle alleanze tra i re e poi si consuma - in porchetta, ovviamente - nel convito che suggella l'intesa.

Nei funerali: sin dalle epoche più antiche, il banchetto funebre entra a far parte del rito che accompagna il seppellimento.

Il maiale, cotto intero, è consumato in un convito alla presenza del morto, sul luogo della sepoltura, ed una porzione della vivanda è deposta nella tomba con gli oggetti appartenuti al defunto.

Nelle nozze, s'usa immolare il maiale ma, più precisamente, la porca - animale prolifico e quindi propiziatorio per la prole che nascerà - per poi utilizzarla a porchetta nel banchetto che ne segue. Sempre secondo Varrone, è usanza inventata presso gli antichi popoli del Lazio, Sabini e Latini.

Presso i romani la porchetta andò nobilitandosi fino ad assurgere a pietanza d'eccellenza, toccando raffinatezze mai più eguagliate. Si pensi al *porcus trojanus* che, a similitudine del leggendario cavallo di Troia, era farcito con salsicce, cacciagione e frutti di mare. Narra Petronio Arbitro nel suo *Satirico*, che il cuoco di Trimalcione, nella famosa cena, mandasse in tavola una porchetta di cinghiale contornata da cinghialetti e nel tagliare la stessa, volassero via tordi vivi.

Poco sappiamo di questo piatto dalla caduta dell'impero romano a seguire, ma, con la venuta dei Longobardi - vuoi per la vasta presenza del bosco che per la somma importanza che questi davano all'allevamento suino - la porchetta tornò in auge e nuovamente si diffuse nel nostro ambito, sia nei conviti che come piatto nuziale per eccellenza.

Si narra che nel medioevo, presso i castelli sabini, la porchetta era offerta, come donativo, a vescovi e cardinali nelle loro visite apostoliche.

La vasta letteratura rinascimentale rimanda spesso a questo piatto, largamente diffuso presso i conviti di corte ma, soprattutto, nelle feste di popolo e nelle fiere e mercati, cessando di essere una prelibatezza per i ricchi ed apprestandosi a divenire piatto popolare.

Poco diffusa nelle mense curiali e prelatizie, tant'è che non compare nella lista delle vivande di pranzi pontifici. Alla porchetta si preferivano maialini da latte cucinati in vario modo.

Nei secoli che seguirono su, su, fino ai giorni nostri, la porchetta rimane una pietanza popolare, da consumarsi massimamente nelle fiere, e scarsamente valorizzata come piatto in sé.

Nella seconda metà del secolo scorso, la letizia conviviale legata ad una bella fetta di porchetta, è stata spesso ferita, da notizie allarmanti sparate da salutisti zelanti pronti a ricordarvi le insidie della brace e la pericolosità dei grassi, finché della gustosa vivanda si cominciò a perdere quasi memoria.

Solo da qualche anno, la nostra pietanza, cucinata con le stesse spezie e aromi di un millennio fa - sale, aglio, rosmarino, finocchio selvatico, pepe - e rosolata in un forno a legna infilzata ad un palo, comincia a far capolino sulle nostre mense e soprattutto nei grandi conviti e nei banchetti di nozze.

Mi chiedo se la riscoperta di questo arrosto dagli antichi sapori, non sia, forse, l'ultimo, estremo esorcismo alla decadenza gastronomica che ci minaccia.

Involtini di carta musica

Le sfoglie caste di pane sardo
bagna con cura e asciuga in tela linda.
Come affidassi una piana melodia
riempi quei fogli con un pesto di ceci,
e un trito di cipolle, sedano e carote,
finocchio, olive sminuzzate e una lacrima
vergine d'olio. Prima di arrotolare
paprica dolce spargi e per i commensali
saranno flauti per suoni di memoria.



Dalla raccolta *Poeta in cucina*, Milano 2002, riproduciamo questo testo, per gentile concessione dell'autore.

Quando il gastronomo Livio Cerini di Castegnate si mette ai fornelli

Una cena con amici, sei più i padroni di casa, il numero esatto per stare insieme in un lieto conversare reciproco. Inoltre si sapeva che quella sera avrebbe cucinato lui un piatto di sua creazione e questo era qualcosa che faceva venire l'acquolina in bocca ai commensali.

Lui era stato dal suo macellaio di fiducia e gli aveva detto: - Mi raccomando che siano di vitello, piccoli, ancora nel loro grasso -

E così era stato, il macellaio glieli aveva aperti dal grasso, ripuliti da ogni filamento e aveva portato al gastronomo i tre piccoli gioielli teneri e chiari: i "rognoni".

Ma il gastronomo aveva voluto come valletta la sua gentile consorte perché glieli tagliasse come lui voleva: a fettine sottili, poi le aveva fatto tritare il prezzemolo con la scorza di limone, preparare la fesa d'aglio, il sale a portata di mano, il pepe e il mezzo bicchiere di vino bianco da riscaldarsi nel pentolino. Tutto il resto era affar suo.

Gli amici arrivano a tempo per prendere un gustoso aperitivo: un delizioso spumante dell'Oltrepò Pavese in una brocca con due zollette di zucchero, mezzo bicchierino di Cognac, fette di arancia e cubetti di ghiaccio.

- Cosa ci preparerai di speciale questa sera? -

- È una sorpresa, poi mi direte. -

E così ha inizio la cena con un leggero antipasto: dei piccoli *vol au vent* con crema di gamberi, seguiti da tagliatelline alla crema di pomodoro, con piena soddisfazioni di tutti.

Ora è arrivato il momento del gastronomo: - È un piatto che si cucina al momento, dovrete attendere un poco, vi rubo solo mia moglie. -

Si accende il fuoco sotto una padella di alluminio molto spessa dal manico lungo di ottone, un poco di olio, una noce di burro, il gastronomo rotea quel tanto affinché tutto il fondo sia uniformemente unto, mette lo spicchio d'aglio per rosolarlo un poco, solo quel tanto per dare aroma e poi subito viene rimosso; ora è la volta delle fettine di rognone, rapidamente vengono poste e subito girate con il cucchiaino di legno, sale, pepe, nuovamente girate, il mezzo bicchiere di vino caldo... passano sì e no cinque o sei minuti, ora è il momento della *gremolata* che deve raggiungere ogni luogo. Il rognone è pronto. Giusto il tempo di metterlo in una pirofila da tavola.

I commensali sono in attesa, non sanno nulla di ciò che mangeranno tra poco.

Il gastronomo arriva soddisfatto del suo lavoro e dice ai presenti: - Vi presento i "rognoni alla Sophia Loren".-

Un battimani sorge spontaneo. Vengono serviti tutti di questa semplice ma



stupefacente ricetta. Per un attimo vi è il silenzio più completo, tutti stanno assaporando la vivanda e poi iniziano ad uno ad uno gli elogi: - Magnifici e tenerissimi i “rognoni alla Sophia Loren”; peccato che manchi lei in persona, sarebbero ancora più graditi -

- Pensate un po' anche ai vitelli che ce li hanno offerti - dice il gastronomo - teneri così è cosa rara, e d'altra parte se si devono mangiare è bene che siano così oppure è meglio rinunciare. -

Si finisce allegramente con una bavarese di frutta.



Con la pubblicazione di questo inedito rendiamo omaggio al più grande gastronomo vivente, Livio Cerini di Castegnate, autore di una serie di “testi sacri” della cucina, della gastronomia, ma anche del galateo e in generale del buon gusto.

Tra le sue più importanti opere, veri classici della cucina, ricordiamo: *Il cuoco gentiluomo* (Mondadori 1980); *Il gentiluomo in cucina* (Sonzogno 1983, poi Oscar Mondadori); *La cucina delle padrone di casa* (Salani 1988); *A tavola per amare* (IdeaLibri 2000); *Gourmet vegetariano per carnivori* (IdeaLibri 2002).

Livio Cerini di Castegnate è nato a Castellanza (Va); possiede una delle più importanti biblioteche di libri di cucina, una collezione di oltre tremila menù e una raccolta di libri galanti illustrati dai massimi disegnatori del Novecento.

Nel mese di settembre 2008 è stato pubblicato, attesissimo dagli intenditori, “Il grande libro del Baccalà” (IdeaLibri 2008), la più recente opera del novantenne (!) “gentiluomo in cucina”.

Questo brano è a lui dedicato dalla moglie, sig.ra Wilma, che lo affianca amorevolmente nella vita e nelle sue sperimentazioni ed esecuzioni culinarie. (n.d.r. SB)

Armando Mottura (1905 - 1976)

Òsto 'd provincia

(Koiné letteraria piemontese)

Mi am piaso ij pòst andova as mangia bin;
dova che për intré as passa an cusin-a.
A-i sarà na padron-a, nen tant fin-a,
ch'at dis còsa ch'a j'è, senza d'inchin;
ma j'è 'l profum ëd j'òsto dla campagna,
a-i é la cort, la tòpia, lè stalagi,
pòst mach creà për riposé d'un viaggi
e andova intrand la pas at acompagna.

E ij nòm romàntich: *Scettro... Caval gris...
Scu 'd Fransa...* am pòrto ai temp dla diligenza,
e le sale a mangé ch'a san 'd chërdensa
e 'l feu an cusin-a ch'a l'é mai dëstiss
am ripòrto ant la ment coj temp pì bej,
quand che l'òm a corìa pa tant fòrt...
Òh, 'dcò an col temp a-i era 'd guère e 'd mòrt,
ma am ven l'ideja ch'as vivèissa mej!

E a mi am pias seteme ant un canton,
'dnans na tovaja ch'a sà odor 'd lëssija,
mangé adasiòt, prèstand ampòch l'orija
a le taulade antorn an dëscussion.

[...]

Mi, quand ch'i peuss scapé dai me sagrin,
ven-o sërcheve e, sol ant cost canton,
i amparo com al mond a-i é 'dcò 'd bon,
òsto 'd provincia andova as mangia bin.

Trattorie di provincia

A me piacciono i posti dove si mangia bene; / dove per entrare si passa in cucina.
/ Ci sarà una padrona, non tanto raffinata, / che ti dice cosa c'è, senza inchini; /
ma c'è il profumo delle trattorie di campagna, / c'è il cortile, il pergolato, lo stal-

laggio, / posti creati solamente per riposare da un viaggio / e dove entrando la pace ti accompagna. // E i nomi romantici: *Scettro... Cavallo grigio... / Scudo di Francia...* mi riportano ai tempi della diligenza, / e le sale da pranzo che sanno di credenza / e il fuoco in cucina che non è mai spento / mi riportano alla mente quei tempi migliori, / quando l'uomo non correva così veloce... / Oh, anche allora c'erano guerre e morti, / ma ho l'impressione che si vivesse meglio! // E a me piace sedermi in un angolo, / davanti ad una tovaglia che ha profumo di bucato, / mangiare pianino, prestando un po' orecchio / alle tavolate intorno in discussione. [...] Io, quando posso scappare dai miei affanni, / vengo a cercarvi e, solitario in questo angolo, / imparo come al mondo c'è anche del buono, / trattorie di provincia, dove si mangia bene.



Franco Onorati

Elogio del “punch”

Come dice Orazio? “*Quandoque bonus dormitat Homerus*”.

Vale a dire che anche al grande Omero capita di sonnecchiare: e in tal caso, complice quella che noi romani chiamiamo pennichella, il sommo poeta si può concedere qualche licenza creativa.

L'avreste detto che al sommo Beethoven, in una serata del 1789 (o del 1790: le enciclopedie musicali sono incerte sulla data) è capitata una cosa del genere?

Ma sì: proprio lui che con quella mutria accigliata consegnataci dalla tradizionale iconografia siamo soliti immaginare alle prese con le sublimi architetture delle sue composizioni.

Ebbene, spulciando nel suo catalogo, mi sono imbattuto in un *Punschlied* da lui musicato per tenore, coro maschile e pianoforte.

La “scoperta” è troppo ghiotta per resistere alla tentazione di imbarcare l'austero Ludwig tra i nostri (involontari) collaboratori.

Ecco dunque il testo di questo *Lied*, del quale riproduco la versione originale, seguita dalla libera traduzione italiana (nella quale ometto, per brevità, la ripetizione del da capo).

*Wer nicht, wenn warm von Hand zu Hand
der Punsch in Kreise geht,
der Freude voller Lust empfand,
der schleiche schnell hinweg.
Wir trinken alle hoch erfreut,
so lang uns Punsch die Kumme beut,
wir trinken alle hoch erfreut,
so lang uns Punsch die Kumme beut.*

“Chi, quando il punch caldo passa da una mano all'altra, non sente il piacere pieno della gioia, dovrebbe subito andarsene furtivamente.

Beviamo tutti molto lieti finché il boccale ci offre il punch.”

Prosit, Maestro!

Vino romanesco a convivio

Un piccolo assaggio, come si conviene con il vino più buono, e non si tenga conto di osti, né di invecchiamento. Una passeggiata romantica fra Roma e la sua Campagna, alla ricerca di una trattoria, dove intorno a un tavolo immaginario ci si incontri a convivio fra i *Minenti* della lingua dei nuovi Quiriti, disputando versi, oltre che quartini e fojette. Non a caso si parla di “convivio”, anziché di “simposio”, ché Cicerone dall’alto della sua *Tusculana villa* insegna: “I greci quando si riuniscono tra amici dicono *simposio*, da *syn pòtein* cioè: bere insieme, mentre per noi latini *convivium* significa ben altro, vuol dire: vivere insieme”.

Per sottrarsi almeno un giorno dallo sguardo vigilante della trasteverina *Madonna de noantri* e dalle tiberine rive, un gruppo di amici decide di fare una gita ai Castelli Romani.

All’*Osteria der Curato*, parecchio fuori porta San Giovanni, tra Tor di Mezza Via e le Capanne di Marino, si ferma la campagnola della comitiva: troppo asciutto il gozzo dei gitanti che per tutto il viaggio hanno discettato sul valore del vino, troppo calda la primavera e irta la salita ai Castelli Romani per il morello ansante. E poi è ora di pranzo. Giuseppe¹ dimentica i diverbi sorti lungo il viaggio e raccoglie l’invito “*pe contrassegno della pace fatta*”, ma poi citando il suo eroe: “*No - dice Meo - venì nun ve rincresca / a beve quattro giare d’acqua fresca*”. I compagni lo rassicurano, *er mannucà è nostrano* e il vino è *un gòtto d’oro che va giù ‘na scicchieria!*

Già sono a tavola i gitanti e mentre scafano le fave nel palmo della mano una dopo l’altra, come i grani di un rosario, per masticarle insieme a tanti bocconcini di pecorino con la lacrima spiccati da una piccola ma soda forma che viene da un vicino procoio di Fioranello, il discorso riprende da dove si era interrotto. Nessuno sostiene che il vino fa male, ma qual’è il limite?

Prende la parola Filippo² e paro paro apparecchia sulla tavola un “quattordici versi” per spiegare come nasce la sbornia: “*Eccola, ogni omo, caro Chicchignola, cià in corpo otto pupazzi dritti in piede, e in der cervello, drent’a ‘na stanzola, sette sediole... articolo de fede! Ogni bicchier de vino che se scola, un pupazzo va su e se mette a sede, per cui, ar settimo gotto, ‘gni sediola resta occupata. Allora che succede? Quanno va su l’ottavo pupazzetto, pe lui nun c’è sediola, allora quello comincia a fà ‘n inferno maledetto. L’antri je fanno: “vai cercanno rognà? Va via de qua, va’ via” Drent’ar cervello succede un zera sera: ecco la sborgna*”.

Cesare³ che ben conosce il carattere rugantino dei popolani all’osteria, non importa se di Trastevere o Campo Marzio, amanti della “passatella” e di certe dispute sulla fedeltà di Ninetta, commenta lapidario con tre versi dal suo sonetto



Er cortello: "E si la festa vado a fa' bisboccia - si be' che ci abbi tanti amichi accanto - er mejo amico mio ce l'ho in saccoccia".

Gigi⁴ sdrammatizza: il vino è anche vita *ex vite* e dunque allegria, agape, compagnia, e così ricorda *Le Minente ar Divino Amore* che ogni anno in onore della Madonna volano su carrozzelle infiocchettate al santuario sull'Ardeatina per pregare sì, ma già pregustando il *déjeuner sur l'herbe* che con tanta cura hanno programmato da un anno all'altro. Salvo poi prendere la via Appia, su su per i Castelli a fare sfoggio dei loro abiti sgargianti e delle loro voci accompagnate dal suono delle tamburelle: *"- Annamo a la baracca de Marino che c'è un vino proprio de cartello. - Ce servirà pe fasse no spuntino. - E pe bevecce sopra un gottarello ... - Ordinamo tre chili de porchetta, una mezza libbretta de salame e un fruttuto: un melone, na pignetta. - Serve a levacce er grasso de la fame. E quanno a Dio piaceranno stamo a Arbano, se famo na pappata da soprano."*

Giuseppe Gioachino⁵, fino a quel momento tenutosi in disparte un po' sdegnato dai versi versati a tavola dai sodali suoi, dall'alto dei suoi oltre duemiladuecento sonetti pesca nella botte e tira su col bicchierino una poesia sperata alla luce del sole fin dal titolo, *Er vino è sempre vino*. Lutucarda: *indove vòì trovà più mejo cosa? Ma guarda quì si che colore! Guarda! Nun pare un'ambra? Senza un fir de posa! Questo t'aridà forza, t'ariscarda, te fa venì la voja d'esse sposa: e va', si magni na quaja lommarda, un gocchetto e arifai bocc'odorosa. È bono asciutto, dorce, tonnarello, solo e cor pane in zuppa, e, si è sincero, te se confà a lo stommico e ar ciarvello. È bono bianco, è bono rosso e nero; de Genzano, d'Orvieto e Vignanello: ma l'este-este è un paradiso vero!"*

Potrebbe chiudersi anche così con l'autorevole parere del "Monumento alla plebe di Roma", ma si sa che anche i più giovani vogliono dire la loro e Carlo Alberto⁶ non aspetta momento migliore per decantare *Vino bono*: *"Mentre bevo mezzo litro de Frascati abboccatello, guardo er muro der tinello co' le macchie de salnitro. Guardo e penso quant'è buffa certe vorte la natura che combina una figura cor salnitro e co' la muffa. Scopro infatti in una macchia una specie d'animale: pare un'aquila reale co' la coda de cornacchia. La c'è un orso, quì c'è un gallo, lupi, pecore, montoni, e su un mucchio de cannoni passa un diavolo a cavallo! Ma ner fonno s'intravede una donna ne la posa de chi aspetta quarche cosa da l'Amore e da la Fede... Bevo er vino e guardo er muro con un bon presentimento; sarò sbronzo, ma me sento più tranquillo e più sicuro"*.

Ormai ognuno ha detto la sua, tranne un giovanottino che sgomitava per farsi sentire, Mario⁷, per nulla intimorito del parere dei "grandi". Lui, un po' architetto un po' Marziale, ha solo l'imbarazzo della scelta. Un lampo ed ecco l'epigramma: *"A me damme un bucale de Marino e fava e pecorino: damme freschi de guazza un prato e una ragazza (er ragazzo lasciamolo a Pierpavolo) sia ar Quarticciolo, sia ar Tufello, Meo e tu pijete pure er Colosseo"*.

L'eco dei versi si sparge fino alla Villa dei Quintili, mentre la lanugine dei

pecorelli si tinge del rosso di un sole che affonda gigantesco nella Campagna Romana. I campanelli di un carretto a vino tintinnano tanto da far vibrare le ferite inferte dai Goti all'acquedotto Claudio. Per i poeti è ora di tornare a Roma. L'Appia è un lungo nastro d'asfalto calcato dalle ruote di mille auto-immobili impaniate dalla nebbia del rientro serale. Dentro, alla guida: nessuno! I veri fantasmi sono i romani di oggi giunti da ogni parte del mondo.

¹ Giuseppe Berneri, *Meo Patacca*, III, 52.

² Filippo Chiappini, *Sonetti romaneschi, inediti 1860-1895*, Roma 1927, p. 69, il sonetto citato è del 1866.

³ Cesare Pascarella, *Tutte le poesie romanesche*, Roma 1996, p. 38.

⁴ Gigi, o Giggi Zanazzo, *Poesie*, Roma 1951, p. 126.

⁵ Giuseppe Gioachino Belli, *Tutti i sonetti romaneschi*, Roma 1980, p. 256. Il sonetto è del 1831.

⁶ Carlo Alberto Salustri, meglio noto come Trilussa, *Tutte le poesie*, Milano 1979, p. 928. La poesia è del 1940.

⁷ Mario Fagiolo, meglio noto come Mario dell'Arco, *Tutte le poesie romanesche*, Roma 2005, p. 149. Poesia del 1963.

Trattorie di provincia

*Mi am piaso ij pòst andova as mangia bin;
dova che pèr intré as passa an cusin-a.
[...] Òsto 'd provincia andova as mangia bin.*

A. Mottura



A Londra con il maggiore dei miei figli... vagabondiamo per le vie della City...

Eccoli, i turisti di massa italici in Inghilterra (*perfida Albione!*) che, come stormi di cutrettole, restano a bocca aperta davanti alle insegne che mostrano i nomi dei *pub*, con i loro liocorni e le loro edere, i mastri carpentieri e le teste reali, dipinte mozzate sulle insegne di legno esattamente come, molti anni fa, furono alzate dalle mani del boia per l'entusiastico dilleggio del popolino.

Queste torme di sguaiati vacanzieri restano allocchiti davanti a tanta britannica fantasia e maestria insegnaiola (*popolo di bottegai!*) e poi non riescono a cogliere la poesia e la creatività nostrana: quasi dovunque purtroppo, per le nostre trattorie e osterie, nomi esotici ed insegne variamente meticciate, mentre pochi, e spesso misconosciuti, ristoratori cercano di mantenere vivo il ricordo di fantasia poetica e di *verve* inventiva che un tempo marcava ampiamente le nostre campagne e le nostre città e cittadine.

Il Piemonte, terra spesso accusata – ingiustamente – di scarsa poeticità, dedicata quasi esclusivamente al lavoro, sapeva mettere in campo una capacità poetica ed una icasticità immaginifica nei nomi dei suoi locali più caratteristici: ora sempre più un ricordo che si svapora tra le nebbie del passato e il calore dei pensieri di qualche *bon vivant d'antan...*

Dominavano, anche negli anni già a noi prossimi, di repubblicana fede e virtù, i nomi che rimandavano al “reale”, mito popolare di pantagrueliche abbuffate, un tempo ritenute degne solamente di re e di nobili: *Corona Grossa*, *Tre Re* (in realtà ricordo dei Tre Re d'Oriente, i Magi portatori di doni al Bambino), *Spada Reale* (talora anche *Vecchia Spada Reale*), *Aquila Reale* (la contea di Nizza si fregiava, per antico privilegio, dell'insegna della nera aquila reale).

Ma anche il senso di appartenenza alla nostra terra o alle terre che più vicine avevano fornito materia a sogni e a miti epici: *Scudo di Francia* (bianco coi gigli d'oro: ricordo di valorosi scontri, ma anche, in alcune terre come Pinerolo o Saluzzo, di fedele alleanza), *Scudo di Savoia* (croce bianca in campo rosso), *Scudo di Piemonte* (come quello di Savoia, ma con l'aggiunta del lambello azzurro a tre gocce dei Principi di Piemonte), *Croce Bianca* (*Fortitudo Eius Rhodum*

Tenuit).

L'arte guerriera (*once we were warriors*) si sposava agli animali nobili, degni di racconti epico-fantastici e di aristocratiche tavole: *Cannon d'Oro* (Cuneo dei Sette Assedi), *Cavallo Bianco*, *Cavallo Nero*, *Cavallo Rosso*, *Due Cavalli*, *Aquila Antica*, *Aquila Nera* ("Su le dentate scintillanti vette": quante volte il Vate avrà desinato ad un albergo "dell'Aquila"?), *Aquila Bianca*, *Aquila d'Oro*, *Leon d'Oro*; ma anche le umili bestie quotidiane non sfiguravano, e portavano le loro semplici figure ad adornare insegne di metallo sull'archivolto di porte che si aprivano su fumose cucine e calde stanze da pranzo che ospitavano brigate di cacciatori o banchetti di coscritti: *Buoi Rossi*, *Gallo Nero*, *Vecchio Gallo* (ancora la Francia: come il galletto di ferro sui campanili), *Due Galli*.

Gli oggetti della civiltà contadina, a volte nascosti sotto nomi di favola: *Barra di Ferro*, *Tre* (o talora solo *Due*) *Citroni*, *Del Peso* (lo spazio dell'agorà dove si pesavano i carichi dei carri agricoli), *Persico* (è l'albero del pesco, così diffuso nelle nostre campagne).

Ma anche la metafisica voleva la sua parte: *Tre Stelle*, *Stella d'Oro*, *Dell'Angelo*, *Dell'Ala* (non però ala di angelo o di aquila annunciatrice di Zeus: nei paesi di Piemonte l'*ala* era lo spazio porticato nella piazza del municipio, una sorta di rustica *agorà*, luogo di discussioni e di commercio).

Trattorie di provincia, dove si mangia (e si ricorda...) bene!

Gianeros Pizzutilo

Fai conto un brodetto a Vasto

Se sei in viaggio sull'Adriatica verso sud e stai per lasciare l'Abruzzo e ti capitasse intorno all'ora di pranzo (o magari a cena) di disporre di un'oretta di tempo e, per giunta, di avere anche appetito potresti fermarti al centro di Vasto dove c'è una torre dall'apparenza medievale con vicino un'eloquente insegna.

L'occasione potrebbe portarti allo stesso risultato anche a Termoli, ad esempio, dentro la città fortificata o ai piedi di essa: le modalità ed i fatti che succedranno dopo sono quasi gli stessi. Anche perché le due città non sono molto lontane tra di loro e le abitudini sono molto simili.

La cosa curiosa è che tu sei attratto dall'idea di assaggiare una grande zuppa di pesce ma in realtà, quando la tua ordinazione è ormai maturata, ti servono per prima cosa un piatto di spaghetti completamente sconditi, proprio appena scolati dalla marmitta dove bollivano.

La prima volta, ti assicuro, rimani un po' contrariato e, se sei impulsivo come me, vorresti subito reclamare che non hai ordinato un primo ed addirittura senza un filo di condimento; è meglio però che freni le tue reazioni, perché subito dopo ti portano una larga teglia di terracotta con i bordi svasati (una "tigella"), bollente e pericolosa e tra uno sbuffo di vapore e l'altro scorgerai navigare in abbondante condimento la tua zuppa di pesce. Anzi il tuo Brodetto.

E sì, la differenza c'è e non è da poco. Innanzitutto perché in moltissime località, dalla Liguria alla Puglia, viene chiamato proprio così invece che zuppa, poi perché in questa zona a cavallo tra Abruzzo e Molise assieme alla tigella ti portano un vistoso cucchiaino di acciaio che solo a prima vista sembrerebbe servire a scodellare nel tuo piatto di volta in volta ed uno alla volta quei pesci che sono ancora lì a sobbollire, ma in realtà – ecco la spiegazione del ... mistero – si usa per raccogliere l'abbondante sugo e condirci gli spaghetti. In altre parole – penso io – quel Brodetto che ad ogni cucchiainata si asciuga diventa una meravigliosa zuppa di pesce.

Ma le sorprese non sono finite perché se la stagione è buona e non incappi nel fermo pesca, dentro la tigella non ci troverai un po' di tutto secondo quello che offre la giornata, ma in prevalenza solo triglie, gallinelle di piccola taglia, meglio ancora se uno scorfanetto, forse un sanpietro e probabilmente una cicala: pesci straordinari a prescindere. In più quell'attraente sugo non sarà prodotto dal solo pomodoro ma vi parteciperanno da protagonisti alcuni peperoni che daranno al sapore una inaspettata e decisiva virata.

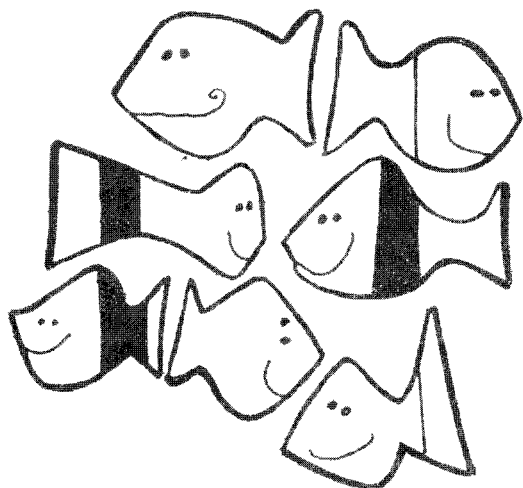
In quanto al peperoncino (che pure è d'obbligo)... beh, è meglio chiarire prima la situazione col cameriere perché potresti provvidenzialmente scegliere di

non trovartelo impunemente e senza avviso in bocca con quella gustosa salsa alla base, ma te lo porteranno a parte su un tagliere, rigorosamente fresco (verde o rosso non importa) e ci penserai da solo in quale quantità e con che frequenza metterlo assieme al tuo pesce, prendendo coscientemente la decisione (quando e quanto) di paralizzare per qualche minuto la tua bocca dopo il primo assaggio...

In queste circostanze naturale ed inevitabile è che dovrai anche bere: non certo la *Cocacola* o la *Fanta* di quella mia cara amica ma un vino che si faccia sentire in quel mare di sapori e che allo stesso tempo ti rinfreschi il palato. Ecco dunque dai vitigni *pecorino* del vastese un dorato aiuto oppure, più a sud, la profumata *falanghina* o il più intenso *greco* delle ondulate colline molisane di Cliterna Nuova tra Campomarino e Chièuti.

Lì dove a solo cinque, seicento metri in linea d'aria si dipana alla vista una interminabile azzurra striscia di mare che finisce col Gargano ed è inframezzata nella giornata giusta dalla sagoma delle Isole Tremiti, una cantina sperduta in un mare di filari inalbera orgogliosamente il motto "Contado di Molisi", resuscita antichi vitigni e sulle etichette rievoca la memoria del popolo degli Osci.

Loro vennero sopraffatti dai Sanniti dall'Adriatico al Tirreno cinquecento anni prima di Cristo ma sicuramente già avevano sperimentato quali nettari uscivano da quella dolce terra con quell'aria di mare e come il pesce ne fosse un felice compagno.



Le fettuccine al pistacchio

L'aria era tersa. Il caldo d'agosto stava stemperandosi nelle ombre che si allungavano lungo i crinali della montagna ed il vento, che spirava con decisione, oltre a scompigliare capelli ed a far volare sciarpe, accentuava il senso di refrigerio. Il silenzio era quasi d'obbligo di fronte a quel panorama scarno e assoluto. La terra si alternava nei colori ocra e nero e le forme si stagliavano nette e possenti. L'Etna viveva. La consapevolezza che la lava, lì da qualche parte, stava colando incandescente, infondeva confuse sensazioni di meraviglia, di forza e di paura. Lo sguardo si protendeva nell'azzurro del cielo ad individuare il pennacchio di fumo che però, da quel lato del monte, non si riusciva ad intravedere.

- Prego assaggiate, Signora! Venite prego -. La voce ruppe il silenzio. Veniva da una postazione di vendita sommersa da barattolini di vetro col tappo dorato.

- Venga prego, assaggi! - insisteva il venditore, sorriso aperto sul volto abbronzato. Girai lo sguardo verso la mia amica Margherita, che mi seguiva, quasi a cercare la conferma che sì, la cosa si potesse fare, che non c'era nulla di male ad assaggiare. Mi scattava sempre la fissazione del pulito-non pulito. Il venditore aveva chiaramente preso un cucchiaino di plastica, intonso, da un grosso contenitore e l'aveva infilato in uno dei suoi barattoli e, raccolta una punta di prodotto, me lo porgeva. A terra c'era un ampio cestino, adeguatamente foderato con una grande busta di plastica, dove giacevano i cucchiaini usati. Poi li laverà? Il pensiero mi attraversò fulmineo ma lo volli immediatamente rimandare al mittente: troppa fatica, costa meno ricomperarli. Margherita si avvicinò a sua volta, il suo atteggiamento rilassato mi confortò. Io ci provo, pensai, e, allungata la mano, presi il cucchiaino con un grazie.

- È pistacchio di Bronte. Questo è senza zucchero, per la cucina, ma c'è anche con lo zucchero per la pasticceria. Siete state dalla parte di Bronte? -

- Non ancora.

- Dovete andarci, dovete andarci, dovete girarvelo tutto il Vulcano! Avete sentito che squisitezza? - Ripensai alle fettuccine al pistacchio che la sera prima avevo assaggiato a Savoca. Un sapore particolare, insinuante...

- Ma, oltre al pistacchio, per condire la pasta cosa ci si mette?

- Eh, Signora mia, c'è chi ci mette la panna, chi il burro, chi ci aggiunge le vongole... Adesso dovete sentire questo - disse porgendo un altro cucchiaino con sopra qualche altra cosa.

- No, grazie, basta così.

- E datemi questa soddisfazione! Signora anche lei, senta, questo è il miele di fiori d'arancio - disse rivolgendomi sorriso e cucchiaino a Margherita che, dopo aver assaggiato con compunzione, a mezza voce mi disse che aveva bisogno di com-

perare il miele e che forse quello poteva andare bene.

- E allora dovete provare anche questo. Questo è balsamico, ve lo tenete per l'inverno, quando vi fa male la gola o vi viene la tosse, un cucchiaino e siete a posto.

- Quanto costa? - chiesi decisa. Seguì una cifra decisamente alta.

- Ma è caro! - esclamai rigirandomi in mano il vasettino su cui era scritto 100 grammi ma...non li dimostrava.

- Signora non lo dica, qui non c'è solo miele ma anche estratto di propoli ed essenze di eucalipto e di mentolo, sono quelle che fanno bene a bronchi e gola. Qui è tutta produzione locale, con le ricette antiche, quando si curava tutto in casa. -

Intanto anche un nostro amico si era avvicinato ed un paio di altri avventori si erano uniti. Il venditore passava da uno all'altro, con il suo cucchiaino, il suo sorriso, le sue spiegazioni. Il pistacchio aveva lasciato il posto al miele, di tanti tipi diversi, che spari a sua volta per lasciare spazio alla crema di mandorle. Il nostro amico, siciliano della zona, se ne stava un po' discosto dal banchetto, quasi per meglio *taliare* il suo corregionale. Camilleri *docet!* Non faceva domande e assaggiava solo dopo molte insistenze. Se non ostile, il suo era un atteggiamento decisamente guardingo. Il venditore se ne era subito accorto.

- È duro l'amico vostro! - disse facendo spallucce e rivolgendosi a noi donne a strapparci un sorriso. Noi avevamo radunato alcuni barattoli con l'evidente intenzione di acquistarli mentre lui non aveva preso nulla. Intanto, tra una chiacchiera e l'altra, si era tornati al pistacchio.

- Io prendo il pistacchio per la cucina, mi ricorda la ricetta...

- Ecco Signora, qui ci sta scritto tutto, noi siamo organizzati per soddisfare i nostri clienti -.

Infilato il foglietto con le ricette nella busta, si era messo a fare velocissimamente i conti dei nostri acquisti. Alla fine ci porse degli eleganti sacchetti ed un listino dei prodotti con tanto di sito, *e-mail* e notizie per gli ordini. Da Zafferana Etnea a tutto il mondo!

Margherita colse il mio sguardo meravigliato e sorrise compiaciuta: lei lo diceva sempre che la Sicilia è un mistero, un *melange* di degrado e punte di eccellenza. Ce ne andammo soddisfatte. Eravamo contente perché quel venditore aveva trovato la formula giusta: l'efficienza coniugata con il rapporto umano.

I barattoli sono adesso nella mia cucina. Non so quando comincerò ad aprirli. Verranno bene le fettuccine al pistacchio? Sarà così miracoloso il miele balsamico? La risposta verrà, intanto mi godo quei barattoli che mi riportano alla Sicilia, all'Etna ed alla sua gente che, quando è bella, lo è per davvero.

Lilia Slomp Ferrari

La radura dei mirtilli

Quelle estati lunghissime nel paesino delle favole affacciato sulla balconata dei prati in declivio alla valle! E quelle scarpinate di giugno nei boschi, cattedrali addobbate di edere e muschi, di tronchi guado sui ruscelli che chioccolavano ritornelli di sorgente.

Le tue mani grandi, papà, imprigionate a catena nelle nostre, quando ci tenevi stretti nelle zone d'ombra, raccontandoci gli appigli, la sicurezza degli affetti. Non temevamo gli echi, i sussurri, nemmeno il temporale con le sue magie di luci e rimbombi. Ricordo l'abete centenario dalle fronde allargate come braccia; pareva ci invitasse ai suoi bisbigli di vento. Era la nostra nicchia segreta, l'isola del tesoro in aghi secchi che ci spinavano le gambe, il rifugio di Pollicino prima della mappa delle briciole. Ci sentivamo al sicuro con te, così speciale e forte, quando i tuoi racconti sulla guerra d'Africa trasformavano il bosco in alberi sconosciuti dai frutti a casco, gialli, penzolanti come indici giganteschi verso la radura dei mirtilli.

Nessuno di noi aveva ancora visto le banane. Fantasticavamo, io e mio fratello, su quella polpa bianca zuccherina mentre pescavamo manciate di frutti neri dal secchio per segnali di guerra indiana sulle guance. Ebbri di dolcezza, ricominciavamo la *conta de le giàsene*, così piccole e succose, medicinali, affermava la nonna che le vendeva a etti ai signori di città. Commercio di contrabbando quelle nostre partenze all'alba per arrivare alla radura ancora sul fresco.

Ci lasciavi per raggiungerci a pomeriggio inoltrato quando i due secchi d'alluminio piangevano il loro colmo. Allora le tue mani divenivano macchina spigolatrice: una manciata a me, due a mio fratello di un anno più piccolo, un'altra per la buona volontà che riusciva ad annerirci i denti, compreso il buco di quelli davanti in sorrisoni di felicità. Buona volontà più che premiata per mio fratello che già durante il giorno barattava manciate per qualche corteccia fatta barca col temperino o quel bastone cesellato nella scorza in arabeschi.

Quanto misteriose quelle giornate in compagnia del bosco! Quelle scorpacciate di mirtilli le ricordo ancora come succo proibito. Le ore camminavano lente e ti rivedo, fratello, distante da me già allora l'equivalenza di un volo di farfalla verso l'eterno. Ti cantavo canti di montagna, tu mi guardavi sornione, non capivi la mia gioia della raccolta e del dono per un sorriso, la speranza di un bacio di madre al ritorno che regolarmente giungeva solo a te così piccolo e volenteroso. Mi facevi l'occhiolino ed io rinnovavo la promessa per il giorno dopo: quattro pugnetti nel tuo secchio, uno nel mio... e quella corteccia fatta barca col mio nome inciso che scivolava battente bandiera pirata sul rivo.

Quando finirono le stagioni dei mirtilli, iniziò un'avventura più ardua nel

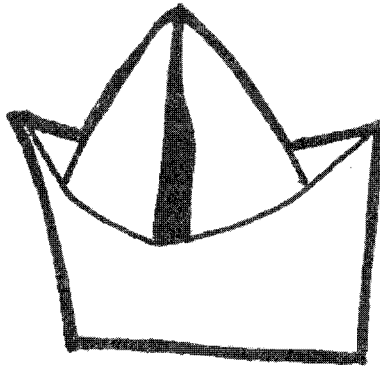
cangiare dei colori e dei patti segreti. Ci capivamo solo con lo sguardo, complici di rapine al sottobosco, di perle nere vendute in città a cinquanta lire l'etto dalla nonna.

Qualche volta anche le perle della salute rimanevano senza richiesta ed allora, festa grande lassù in montagna nel quartierino in affitto per pochi soldi, quasi baratto d'aiuto in raccolte del fieno ed altri lavori legati al pascolo delle pecore.

Mi gongola in bocca il sapore dello zucchero e limone amalgamato al dolce-amaro di quelle palline succose raccolte per pugni di sogni. Ci sentivamo invincibili verso il futuro, vaccinati contro ogni male.

Mi scoppia nel cuore quella radura lontana mentre sorrido alla tua fotografia, alla tua giovinezza, a quella barca di cortecchia che non è riuscita a regalarti la riva della salvezza. Non ho nemmeno più il tuo bastone, perduto anche lui sul sentiero delle mappe traditrici.

Ho comprato cinque chili di mirtilli, grossi più del doppio di quelli che raccoglievamo; ho fatto la marmellata pensando alle proprietà salutari che ci raccontava la nonna, la nonna delle erbe miracolose, ti sfioro in carezza con sguardo disincantato. Nessuno è riuscito a salvarti e non so quanto darei per riavere la tua ombra davanti a me, un secchio da riempire, un rivo, una canzone, quei frutti selvatici a macchia di sole nella radura perduta.



Profumi e sapori, da sempre amici inseparabili

Di profumo e di sapore è fatto il cibo. E il desiderio del cibo e il suo stesso ricordo dipendono anche da questa antica, preziosa alchimia.

Alleati da sempre, profumi e sapori sono stati spesso descritti con sensuale passione anche nella nostra più antica letteratura. I testi biblici, Libri universali di verità e di saggezza, sono essi stessi anche un'unica, fragrante elegia del creato. Molti versi del *Cantico dei Cantici* con sublime poesia, ancor prima di esaltare le polpe succose e le delizie dei frutti della terra, ne cantano le delicate fragranze.

Autentico tesoro del creato sono dunque le essenze odorose delle piante, il profumo dei frutti e di tutto il cibo che la natura con sapienza prepara per noi.

Direi che odori e aromi sono essi stessi un primo sapiente alfabeto della natura, una guida destinata non solo agli insetti, alle api e ai calabroni ma anche all'uomo; all'erede sovrano di tanto ben di Dio che, ahimé, oggi è anche il più distratto degli abitanti della terra. Nella sua presunzione e nella sua frenesia l'homo *technologicus*, pur di rimpinzarsi con tutta fretta e avidità, dimentica il piacere sottile di assaporare il profumo del suo cibo e di preservarlo dalle tante contaminazioni dell'industria alimentare.

E forse è già troppo tardi. Il profumo dei sapori ed il sapore del profumo è qualcosa che, ormai, abbiamo smarrito ed è inutile leggere Proust per ritrovare deliziose memorie e sensazioni. Nella fretta di oggi non c'è più posto per assaporare con l'olfatto un cesto di prelibate *nettarine* o una *fricasea* di pollo, né ci soffermiamo più a ricordare con rimpianto la calda, morbida fragranza che un tempo, ad ogni ora del giorno, avvolgeva il vicolo del fornaio. Un tempo infatti, non solo le cucine e le case ma anche le strade del paese avevano un loro odore, che restava quasi attaccato alle pietre e ai muri, ben protetto, all'ombra di quelle strade strette. Già dalla mattina, l'odore denso ed invitante del battuto si librava fuori dalle finestre e dalle cucine e si fermava sospeso a mezz'aria a rallegrare nasi, palati e fantasie. Ancor più speziati ed inebrianti erano gli effluvi della Domenica mattina, per la lenta cottura del ragù, un mito e una leggenda della cucina meridionale.

Verso sera, tiepidi effluvi di brodi e di minestre, di verdure bollite, stufate o saltate in padella con fragranti spicchi d'aglio scoppiettanti, vagavano nell'aria che imbruniva e si dissolvevano lentamente per far posto, tra un balcone e l'altro, ad altre folate di profumi più forti, che si insinuavano con dolce prepotenza. "Broccoli e salciccia" e "peperoni e cipolla" li sovrastavano tutti.

In tarda serata poi, mentre passeggiavi nel buio di vicoli ormai silenziosi e deserti, all'improvviso, fugaci folate di profumo intenso, giungevano dalle piante poste sui piccoli balconi; in primavera era la fragranza del gelsomino a prevalere

su tutte, poi, nelle lunghe e tiepide serate d'estate era il turno della mentuccia, del basilico e del dragoncello. Erano aromi avvolgenti e conturbanti capaci di colorare di desideri l'arrivo della notte.

Ma aggiungo che, a detta dei poeti, anche la notte ha un suo odore, unico, indescrivibile, fatto di una sua misteriosa, composita magia. È indecifrabile ma di certo è un dono degli dèi! È fatto forse del respiro umido della terra e della calma del vento, del sonno leggero dei fiori e dell'erba e del chiarore della luna che lieve, quando tutto dorme, accarezza uomini e cose, sogni, lacrime e speranze.

Ma profumi e desideri, per essere catturati lungo le strade, vogliono passi meditabondi e lenti, pensieri vaghi e capricciosi e anche... un pizzico di malinconia.

Così come in casa il cibo per avere un suo vero profumo vuole cucine affollate e laboriose ma soprattutto esige una dispensa antica, buia e ben nascosta, poiché il frigo, il grande *totem* che troneggia in cucina, custode della nostra sopravvivenza è il primo *killer* di fragranze e profumi. Annulla ogni effluvio dalla frutta e dalle verdure, mescola, amalgama e confonde tutti gli altri odori, tanto da dover intervenire in qualche modo, magari con una apposita fragranza industriale, uno *spray* al limone... finto naturalmente.

Ma così come le farfalle vanno scomparendo e pure le api sono in crisi, così come non esistono più le lucciole e, manco a dirlo, le mezze stagioni, nelle case normali non esistono più le dispense!

Le cucine oggi sono asettici laboratori senza odori né vapori. Nude. Belle da far paura, tutte acciaio, gelo e *design*! Ormai la vecchia dispensa dei desideri dove poter spiluccare furtivamente, noci e nocelle, fichi secchi e castagne, tra i morbidi e densi effluvi di vino, cacio e olio, non esiste più, se non per puro vezzo, nelle antiche dimore patrizie.

Ma a ben pensarci una grande-casa-dispensa dei nostri desideri esiste ancor oggi, solo che è virtuale. È l'allegro e variopinto contenitore della nostra TV, che tra lusinghe e bugie, promesse e giuramenti, in un eterno gioco di prestigio propone e consiglia, riconsiglia e ripropone, scarta e incarta mille prelibatezze, pronte-pronte, colorate, coloratissime... e tutte profumate, a quanto vogliono farci credere certi mugolii di piacere di mimi e *clown* degli *spot* pubblicitari. Ed è anche vero. Sono tutte profumate all'essenza di vaniglia. Essenza in sintesi, che il nostro naso, per assuefazione da *overdose*, non può più sentire, allorché ci accingiamo ad aprire e gustare il tanto decantato intruglio. Questo perché l'industria alimentare dispensa essenza di vaniglia dappertutto a piene mani: nelle bevande, nei dolci, nei formaggini e nello yogurt, nei detersivi e ancora nei cibi per cani, per gatti e canarini, e... *last but not least*, nel disincretante rapido per il bagno!

E a questo punto non resta che dire: - Signori, il naso è servito! -

La nave russa

La presenza della nave mercantile russa nel porto di Palermo produceva nel tratto di costa da Ficarazzi a Santo Stefano di Camastra un risveglio commerciale come di formicaio in fervente lavoro, perché rappresentava per i coltivatori della zona il rialzo dell'economia. Pertanto a Bagheria, grosso centro agricolo nei pressi di Palermo si avvertiva nell'aria la richiesta di limoni per quella nave dalle insegne sovietiche che ingoiava, per quindici giorni circa, ogni giorno, tonnellate e tonnellate di limoni in casse di legno leggero.

L'immagine di tale fermento era data visivamente dall'incrociarsi dei carri vuoti e colmi di casse che dal paese giungevano al porto di Palermo o ne tornavano.

La presenza, dunque, di quella nave russa era pane per tutto il paese, poiché il commercio di quell'agrumo, riflettendosi positivamente sull'economia del paese, recava vantaggio a tante famiglie.

I proprietari dei fondi agricoli, concordato il prezzo di vendita con il grossista, ricevevano, l'indomani, sul proprio terreno diversi carichi di quelle *cascie* (casse) da colmare. Il carrettiere consegnatario lo si sarebbe rivisto dopo due, tre giorni, o anche più, al ritiro del prodotto imballato.

Per il raccolto cinque, sei contadini esperti venivano contattati e convocati per il giorno stabilito dal proprietario del *iardinu*, come veniva chiamato il terreno con quella coltura, i quali giungendo puntuali all'alba, dopo essersi segnati in viso con un rapido segno di croce e mormorato *A nomine patri* iniziavano il lavoro di raccolta guidati dal loro occhio esperto.

I limoni raccolti, adagiati (è il caso di dire) nei panieri foderati di tela di juta erano poi riversati con cautela sul pavimento della *casuzza*, ricoperto di un telo.

La raccolta silenziosa, spesso inframmezzata da canti neniosi dei successi di Carlo Buti procedeva per diversi giorni, a seconda dell'estensione del terreno.

L'albero di tale agrume, di media altezza per una potatura che ne limita lo sviluppo, produce tre raccolti periodici all'anno, come in Israele, in Tunisia ed altrove, ma soltanto a Bagheria ed in quel tratto di costa se ne realizza un quarto per la maestria dei suoi coltivatori.

Per tale operazione si preferivano le ore mattutine, quelle subito dopo l'alba, poiché agevolavano la vista e si evitavano i raggi solari che ferivano l'occhio di chi lavorava a testa alta.

Nella *casuzza* il mucchio dei limoni si elevava sempre più invadendo letteralmente il pavimento.

Si era fatto, intanto, mezzogiorno e la zia Cristina, proprietaria del terreno ch'era già giunta da qualche ora si apprestava, com'era suo costume, ad imbandi-

re una rudimentale tavola sulla quale esibiva una ricca insalata a base di cipolla calabrese tagliata sottile e strizzata in acqua salata, spicchi di arancia tagliati a pezzi e tonno sott'olio particolare, condita con olio d'oliva di frantoio che sapeva ancora della sua fragrante acerbità, sale e uno spruzzo di origano. Il pane fresco, cosparso di semi di sesamo, secondo il nostro costume orientale, infiorava la tavola come nella più tradizionale agape siciliana. Un generoso vino rosso, sui tredici gradi, suggeriva l'antico rito del convivio, seduti in cerchio su improbabili sedili.

Un'ora così, coronata dal fumo di una sigaretta e si tornava al lavoro, ancora per un'ora mentre giungeva *u limiunaru* ossia l'esperto selezionatore che seduto per terra, ad occhio, iniziava a scegliere dalla collina di limoni accatastati quelli adatti per la spedizione i quali non dovevano essere maturi del tutto. Sarebbero, infatti, maturati durante il lungo viaggio fino ad Odessa.

Come gioceliere traeva con la mano sinistra, dal mucchio, tre limoni alla volta che depositava con cautela nelle casse che, man mano, gli si appressavano. Il suo assistente sigillava quei contenitori di legno con colpi ben assestati di martello.

In tale giornata particolare per me adolescente, ciò che mi riempiva di soddisfazione era l'incarico di recarmi ad un centinaio di metri per prelevare dell'acqua freschissima da una polla sorgente ubicata in un piccolo anfratto tufaceo alla cui base una pozza di quell'acqua cristallina concedeva la sua grazia ristoratrice.

Le giornate erano afose e dissetarsi con essa leniva l'arsura mentre ero affascinato da quel prelievo mediante l'antico sistema di una pala concava di fichidindia, lasciata sul posto, che serviva bene al travaso nel *bùmmulu* (l'antica brocca in terracotta con manici) dove l'acqua si conserva ad un apprezzabile grado di freschezza. Ma ho da ricordare, soprattutto, quella antica scritta di mano ignota su una parete di quella fonte che diceva: "Bevi e ringrazia Dio".

Al mio ritorno alla *casuzza* notavo *u limiunaru*, intento alla sua scelta che, spesso, per fugare un suo dubbio sul diametro di un frutto traeva dal taschino del gilet un grosso anello di rame con il quale ne misurava il diametro; se l'anello non superava quella misura, il limone veniva scartato e associato a quelli di un altro mucchio destinato al cosiddetto "agro", per un altro commercio relativo alla farmacia, profumeria ed essenze varie.

Trascorrevà così una giornata di lavoro che doveva essere ripetuta ancora per qualche giorno a seconda della quantità del raccolto comportando per la zia una nuova offerta mangereccia senza averne obbligo, ma unicamente per vecchio costume. Poteva, allora, gustarsi un'altra colazione a base di caponata o baccalà "alla ghiotta" in salsa con olive e capperi.

Le doti culinarie di quella santa donna erano ben note in paese, per cui essere arruolati per lavorare nel suo fondo agricolo era motivo, oltre che di spontanea cordialità anche del ben gustare la sua cucina arcinota.

I "mambricoli" della "commare"

Raffaella era il suo nome di battesimo, Raffiluccia per noi di casa; ma per tutti gli abitanti di via de' Nicastri, la strada Marchesa per antonomasia, era la "commare" (in dialetto, più propriamente, *'a cummare*); forse per la facilità e la gioia con cui accettava di far da madrina a battesimi, comunioni e cresime dei nati nel vicinato (lei, signorina per vocazione e per destino), ringraziando con rituale dono adeguato per l'onore che le veniva fatto, non avendo del resto come spendere altrimenti il suo meritato stipendio.

Era salita a palazzo ai primi del Novecento non ancora ventenne, dopo qualche esperienza di lavoro, in qualità di domestica (ragazzetta – raccontava – aveva lavorato ad impastare il pane, le grosse *scanate* locali che sembravano ruote di Topolino Fiat, in un modo a dir poco singolare: salendo a piedi nudi sopra un enorme tavolo per danzarvi pestando ritmicamente i calcagni su un mare di impasto per poca mercede, modesta *'mberta* misurata appunto da qualche grosso centesimo di quelli fine Ottocento col baffuto profilo di re Umberto primo); poi era stata utilizzata come aiuto in cucina e col tempo e l'esperienza era diventata la cuoca, in verità niente male, di casa Cavalli-Figliola.

Tuttavia io ho sempre pensato che, con diversa fortuna, Raffiluccia avrebbe potuto fare con successo l'attrice dialettale, una seconda Tina Pica, per capirci; purtroppo sapeva a mala pena tracciare la propria firma, lentamente copiandola da un foglietto che portava sempre nella borsetta, e leggeva (si fa per dire) compitando improbabili preghiere sul retro dei suoi tanti santini – gli stessi da sempre – con esiti spesso esilaranti. Ma era *'ntista assaje*, di intelligenza istintiva. Per anni, su istigazione di don Peppino, aveva fatto credere ogni primo di aprile cose inverosimili a don Ciccio, il cognato un po' credulone (sposate e senza figli, le due coppie vivevano insieme nell'antica magione), mandandogli così sistematicamente di traverso, quel giorno, il caffè del mattutino risveglio. Un anno seppe recitare come sgomenta, in realtà soffocando lo sghignazzo, che nella notte, alla masseria «dei signorini» a Fontanelle, una vacca aveva miracolosamente partorito una piccola bufala (*'a vacck ha fatt 'a bufalacchia!*), ma poi era stata costretta a rimanere ben nascosta tutto il giorno per evitare l'ira dell'ingenuo alla vendicativa ricerca di quel *muse 'e porck* di Raffiluccia.

Oltre al capitombolo sul tappeto (*'a cap'lott*, da lei praticata ancora intorno ai settant'anni; ci ha lasciato che ne aveva novantasette!), sua specialità per innocente *amusement* era l'imitazione, spassosissima e veritiera, della predica ascoltata alla messa domenicale, rifacendo, con un linguaggio alla Dario Fo condito di vari *oremusse*, movenze, versi, cadenze e tic del malcapitato sacerdote (di volta in volta don Ciro, *Sacck'till*, *Vitellone* e qualche altro) finito sotto il tiro implacabile

del suo infallibile spirito di osservazione e di un dissacrante intuito mimetico. Nei mesi in cui erano nostre ospiti le baronesse Colletta (tanto più se venivano loro amici da Napoli) l'esibizione di Raffiluccia era d'obbligo: spettacolo di cui la minuscola e poco avvenente protagonista andava apertamente fiera.

Ma fiera andava anche, nel suo intimo (cioè, sotto sotto), delle proprie qualità di cucciniera per virtù imitative, abile autodidatta come tutte le brave donne di casa di una volta, senza insegnamenti di riviste specializzate o di programmi televisivi, e, per questo, anche lei naturalmente originale nelle personali alchimie alimentari; me lo conferma un suo calepino color marrone (che ho molto caro e gelosamente conservo) in cui Uccia – così la chiamava Federico, il più piccolo dei miei figli, al quale ha voluto lasciare la medaglia d'oro per la fedeltà nel lavoro a lei consegnata non so più quando dal ministro Villabruna – ha dettato nel tempo a scribi d'occasione (incerti in grammatica, ma fidati) qualcuna delle sue meglio riuscite pluridecennali esperienze ai fornelli (le famose *fornacette* a legna e a carbone, una dozzina nell'enorme cucina dalle pareti tappezzate di pentole svariate ed altri consimili utensili di rame).

Da quando, vent'anni or sono, è stata chiamata a cucinare per gli angeli, ho trovato un modo tutto mio per ricordare, come ora vado facendo, la nostra Raffaella: mi metto a sfogliare con tenero affetto quel quadernetto consunto a caccia di qualche sua da me dimenticata provocazione gastronomica, per virtù della quale la buona cuoca della mia matura giovinezza mi torna viva e vitalissima dinanzi agli occhi e con l'aiuto di perduti sapori mi toglie anni a decine.

Oggi vuol essere la volta dei "mambricoli" (termine di per sé suggestivo e carico di lusinganti attese misteriose, ma d'origine e derivazione a me ignote), suo piccolo cavallo di battaglia, sapido e sbrigativo, che mi piace far conoscere pari pari al colto pubblico (dei lettori) ed all'inclita guarnigione (dei curatori) dell'*Apollo*. Queste le indicazioni essenziali.

Ingredienti (in quantità da decidere al momento, secondo necessità e gusto): uova (tuorlo ed albume) di pollaio nutrito possibilmente a granone; semola di grano duro del Tavoliere; prezzemolo di buon profumo, di quello coltivato in vaso, da tritare in minutissime tessere con un coltello bene affilato o, più romanticamente, con la mezzaluna; sale fino di mare.

Procedura: si impasta la semola con le uova, avendo cura di distribuire equamente il prezzemolo tritato; aggiungere un pizzico di sale; l'impasto non va lavorato troppo e deve risultare piuttosto duro; se ne fanno delle polpette schiacciate, alte un dito e dal diametro di cinque o sei centimetri, da coprire con un panno in modo che non si asciughino eccessivamente; si lasciano riposare per trenta minuti, poi si provvede a ridurle anche con le sole mani in pezzi sempre più piccoli, che vanno infine ulteriormente sminuzzati battendoli decisamente sul tagliere con un coltello lungo, largo ed affilato (o con la citata mezzaluna dei nostri padri). Cuocere le minuscole pepite dorate che ne vengon fuori in un buon brodo di carne

e servire, con soluzione secondo i gusti più o meno liquida, senza spolvero di formaggi (divieto rigoroso).

Una raffinatezza, a chi piace, è la cottura del battuto in un brodo di pollo o più ancora in quello di piccione, lasciando galleggiare nella scodella (spasmo sibarita) sottili filamenti di petto del volatile. I nostri "mambricoli" sembreranno comunque assai più gustosi se, mentre li sminuzzate con accanimento, penserete di avere sul tagliere (soddisfazione virtuale, che però basta ed avanza perché liberatoria) qualcuno che vi sta proprio sul gozzo. Come, per esempio, il vostro troppo ciarliero "mambricolista".

Sandro Bajini

Sandro Bajini, commediografo, ha scritto diverse opere per il teatro, dagli spettacoli a forte impronta satirica degli anni Sessanta, a commedie surreali o di realismo trasfigurato, come *Eugenio o il trionfo della salute* (rappresentato al Festival di Spoleto nel 1965 e ripreso a Milano al Teatro Sant'Erasmo), *Giulio II* (Milano, Teatro Uomo, 1972), *L'anitra bianca* (Milano, Teatro Filodrammatici, 1973), *Triangolo equilatero* (Milano, Teatro Gerolamo, 1980). Nel frattempo Tino Buazzelli aveva portato in giro per l'Italia *Mefistovalzer* (1977), ripreso assieme alla commedia più ambiziosa di questo autore: *Congetture sull'armadillo*.

Studio di letteratura francese e insegnante presso l'Accademia dei Filodrammatici di Milano, ha tradotto e curato per Adelphi i due volumi del teatro di Feydeau, un'antologia del Vaudeville per Mondadori, il teatro di Molière per Garzanti. Ha tradotto per Einaudi le ultime opere di Ionesco.

Bajini non ha dimenticato la poesia, pubblicando *Epigrammi fuggitivi* ed un *excursus* in dialetto milanese dell'Antico Testamento

Massimo Bardella

Suo padre, Carlo, è stato uno dei poeti dialettali del Secondo Dopoguerra e per una strana simbiosi ne prosegue il discorso poetico pur differenziandosi notevolmente nella forma. Allievo mediocre dei *Christian Brothers* irlandesi, ne assimila lo spirito anglosassone dando il meglio di sé nei campi da rugby. Lasciata l'Università, ad una ipotetica attività giornalistica preferisce una rischiosa e malpagata rappresentanza di oreficerie, mettendo a frutto le esperienze maturate nell'arte orafa paterna. Quaranta e più anni di vita errabonda forniranno il bagaglio di esperienze, luoghi e frequentazioni le più varie, *humus* fertile in tarda età per poesie e racconti, inediti, che per un vezzo ereditato dall'arte orafa, assembla in cartelle rilegate in grigio, con carta speciale e disegni numerati e firmate da regalare ad amici e a spiriti emotivamente vicini.

"Crepuscolare" con cento anni di ritardo, assimila dal cinema neo-realista la concisione e l'incisività dei fotogrammi in bianco e nero.

Teresa De Angelis

Vive tra Roma, Londra e Cineto Romano, coltivando amicizie e cultura sele-

zionate, testimonianze d'arte e manifestazioni di poesia. Presidente, a Cineto, dell'Associazione culturale (rigorosamente onlus, ma non c'è bisogno di sottolinearlo: *carmina non dant panem* tanto meno a chi promuove per pura passione attività culturali) che raccoglie intorno a sé un intelligente ed operoso volontariato giovanile, da alcuni anni ha dato vita ad un affettuoso attestato, *Il segnalibro d'oro*, che viene consegnato a personalità della cultura configurata nei suoi aspetti più diversi, accanto al quale ha organizzato poi con crescente successo il Premio nazionale di poesia *Valle dell'Aniene*, manifestazione che ha trovato ormai una sua precisa collocazione di merito ed una risonanza in progressiva ascesa.

Attesissima tra gli amici (che premurosamente ne avvertono gli ospiti) l'agape sostanziosa e raffinata che Teresa prepara in apparente *souplesse* per festeggiare sotto le stelle i premiati nel suggestivo giardino della sua casa estiva (non lontana, per altro, da quella di Orazio).

Elisabetta Di Iaconi

Nata a Roma, ha insegnato materie letterarie nella scuola media fino al 1995.

Collabora con articoli, racconti, liriche e saggi a varie riviste ("Pomezia-notizie", "Voce Romana", "Voci dialettali", "Romanità"). È costantemente presente sulle pagine di "Silarus", dagli anni '70 in poi. Considera la poesia, per la sua funzione investigatrice e catartica, componente essenziale della sua esistenza.

Ha dato alle stampe, per i tipi di "Nuova Impronta", le sue poesie raccolte da decenni, *Quel fremito antico...*, e il romanzo per la gioventù *Un enigma di quartiere*.

Frutto di appassionati studi e ricerche è il suo libro sul poeta Peresio, *Giovanni Camillo Peresio, il dialetto romanesco del Seicento* (editrice Rendina).

Maria Paola Galeano

Ordinaria di lettere italiane nella scuola media.

Gli impegni dell'insegnamento istituzionale nella provincia romana, con ulteriori compiti di delegata all'orientamento, cui si somma quello, iniziato da giovanissima e pur esso non lieve, di formazione italianistica per docenti stranieri che operano in istituti di lingua inglese, non le consentono di porsi frequentemente in cucina con la dovuta e desiderata tranquillità di traffico tra pentole e fornelli.

Tuttavia poiché ama gustare, appena può, le cose buone che l'altrui gastronomia propone ed anzi, quasi a compenso, saperne il più possibile, si avvicina loro anche per via provvisoriamente teorica, informandosi a dovere con appropriate

letture e, quando sollecitata da motivi sentimentali ed emotivi, scrivendone con disinvolto equilibrio tra conoscenza teorica e diretta esperienza.

Giuliano Gentile

Nasce a Sulmona nel 1946; vive e lavora a Roma.

Nel 1966 si diploma all'Istituto d'Arte di Roma in Decorazione pittorica.

Ha partecipato a numerose esposizioni di pittura in Italia e all'estero (Australia, Francia, Stati Uniti e Ungheria).

Ha eseguito grandi *murales* nei comuni di Orgosolo (Sardegna), Settefrati (Frosinone), Poggio Mezzana (Corsica); e nei villaggi "Paestum" - Paestum (Campania) e "Forte" - Scalea (Calabria).

Articoli redazionali sulla sua opera sono apparsi sulle seguenti pubblicazioni: "Art Leader", "Annuario ACCA", "Rivista Archivio", "Rivista Arte", "Giornale d'Italia", "Il Messaggero", "Il Tempo", "Quadri & Sculture", "Rai Tre (Rai Edu)", "Resto del Carlino", "Top Arts", "History Illustrated (Mosca)".

Antonietta Marcucci

Umbra di origini e romana di adozione, è stata docente di lingua e letteratura francese nella scuola media, per gli alunni della quale ha pubblicato di recente il testo di narrativa *Ricordando tra un asso di bastoni e un re di denari*, editore Sovera, Roma, contenente storie di reduci dell'ultimo conflitto mondiale.

È stata consulente della casa editrice "Il Quadrifoglio" per la stesura di un testo di grammatica e letture francesi per le scuole medie.

Prosatrice, collabora con la rivista culturale "Voce Romana 2000".

Maurizio Meschia

Maurizio Meschia vive e lavora a Milano, dove è nato nel 1952. Ha pubblicato le raccolte di versi: *Il geometra nel deserto*, *Venti di Provenza* (Crocetti, 1987, 1989), *Quasi al limite*, *Quintetto* e, con Alessandro Fo, *Prove di paesaggio* (Sciardelli, 1992, 1994, 1998), il volumetto di racconti *L'uomo su cui cadono piume* (Edizioni Nuove Scritture, 2000).

Suoi versi e racconti sono apparsi sulle riviste "Poesia", "Il Racconto", "Tratti", "Il Rosso e il Nero", "Semicerchio", "Origini".

INDICE

5 PRESENTAZIONE

- 7 *Sandro Bajini*, Carlo Goldoni: “Io vivo, si può dir, di cioccolata”
- 11 *Massimo Bardella*, La minestra
- 13 *Sandro Bari*, Nonna, la Volpe e l'Oca
- 17 *Maria Teresa Bonadonna Russo*, Il banchetto
- 19 *Livia Borghetti*, I gusti e i profumi di Ventotene
- 21 *Margherita Breccia Fratadocchi*, Un itinerario stradale, un libro in dono e... consigli culinari!
- 23 *Nella Bruneri Giaccone*, I poeti al caffè
- 25 *Gustavo Buratti*, Un Poeta ghiotto di ragni
- 27 *Francesca Romana Campoli*, Diverse maniere di misurare l'attimo fuggente
- 29 *Giorgio Carpaneto*, Uomini grandi o piccoli a pranzo
- 31 *Enzo Conte*, Una tazzina di caffè molto amara
- 35 *Mara Rita D'Alessandro*, Caffè
- 37 *Teresa De Angelis*, Per un pranzo d'estate a Cineto
- 39 *Eduardo De Filippo*, 'O rraù
- 41 *Federico De Roberto*, La cucina nel convento dei Benedettini
- 43 *Fabio Della Seta*, Un piatto novo
- 45 *Mario dell'Arco*, Pasticcione ma spassoso Apicio
- 47 *Francesca Di Castro*, Un risotto per nove
- 51 *Elisabetta Di Iaconi*, Ricette nettunesi
- 53 *Luigi Domacavalli*, Le tavole astrali
- 55 *Alberto Maria Felicetti*, Er mercato
- 57 *Luigi Ferretti*, Er pranzaccio
- 59 *Maria Paola Galeano*, Aldo e la tradizionale parmigiana siciliana di melanzane
- 61 *Antonia Guiso*, La carta da musica
- 63 *Edvige Lugaro*, Elogio del “Longjing”
- 65 *Mario Lunetta*, Borgo Buio
- 69 *Giuliano Malizia*, Enrico VIII: una buona forchetta
- 71 *Antonietta Marcucci*, Fratello piccione, o “piccione in selmì”?
- 73 *Umberto Mariotti Bianchi*, Omero preferiva il vino rosso

- 75 *Vincenzo Masi*, La porchetta
77 *Maurizio Meschia*, Involtini di carta musica
79 *Wilma Minotti Cerini*, Quando il gastronomo Livio Cerini di Castagnate si mette ai fornelli
81 *Armando Mottura*, Òsto 'd provincia
83 *Franco Onorati*, Elogio del "punch"
85 *Ugo Onorati*, Vino romanesco a convivio
89 *Dario Paseri*, Trattorie di provincia
91 *Gianeros Pizzutilo*, Fai conto...un brodetto a Vasto
93 *Stefania Severi*, Le fettuccine al pistacchio
95 *Lilia Slomp Ferrari*, La radura dei mirtilli
97 *Rina Sotis*, Profumi e sapori, da sempre amici inseparabili
99 *Mario Tornello*, La nave russa
101 *Paolo Emilio Trastulli*, I "mambricoli" della "commare"
105 *CENNI BIOGRAFICI DEI NUOVI COLLABORATORI*

