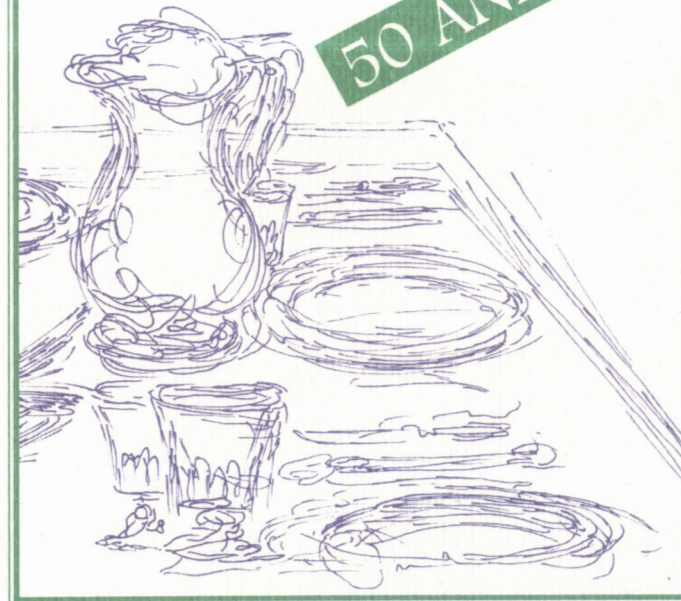


L'Apollo buongustaio

ALMANACCO GASTRONOMICO PER L'ANNO 1960

A CURA DI MARIO DELL'ARCO

50 ANNI FA



2010

 **PAGINE**

L'Apollo buongustaio

 **PAGINE**

l' Apollo luongustaio 2010

EDITRICE PAGINE S.R.L.
via Gualtiero Serafino 8 - 00136 Roma
tel. 06 45468600 - www.pagine.net - info@pagine.net

© 2010. Tutti i diritti riservati

L'Apollo buongustaio

Almanacco gastronomico letterario

per l'anno 2010

ideato da Mario dell'Arco

Nuova serie (III)

Roma 2010



Curatori:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Umberto Mariotti Bianchi

Franco Onorati

Ugo Onorati

Mario Tornello

PRESENTAZIONE

Siamo tutti abruzzesi

Dedichiamo questa edizione del nostro Almanacco ai nostri amici abruzzesi.

E non a caso il fascicolo contiene due interventi provenienti da quella amata Regione; in quello di Anna Ventura (redatto, ovviamente, prima del terremoto) c'è un passo nel quale, come in una sorta di presentimento profetico, si accenna ai vandali che distruggono l'Aquila. E un vandalo chiamato sisma, col suo ghigno implacabile, ha distrutto gran parte di quella mirabile città.

Ma nel testo della Ventura cogliamo un termine che, per sua natura, convive con l'eternità: mito. Il mito de l'Aquila (così come quello del suo celebre torrione) sconfiggerà – ne siamo certi – lo sconvulso sismico.

L'altra presenza aquilana è quella di Lea Contestabile, cui dobbiamo copertina e “finalini”.

A entrambe diamo un affettuoso benvenuto, unito a un solidale augurio: la scrittura dell'una e la pittura dell'altra sono armi invincibili contro lo sconforto e la rassegnazione.

E dalla dolorosa esperienza che ha toccato l'Abruzzo, anche noi “apolinei” (nel nostro piccolo) usciamo arricchiti: perché nelle gioie della gastronomia – sia pure letteraria, come è la nostra – abbiamo ritrovato il posto per la moderazione, la misura, la rinuncia, la sobrietà. Un passo indietro, insomma, che ci restituisce (crediamo) migliori ai piaceri “gastrointellettuali” che l'Apollo edizione 2010 torna a festeggiare.

Franco Onorati

*** Il lettore noterà che la copertina di questa edizione riproduce quella - “storica” - del 1960. Dal 1954 al 1959 Dell'Arco curò una miscellanea intitolata *Apollo errante*: erano scritti su ricordanze e impressioni di luoghi, città e paesi, in prosa o in poesia, in lingua e in dialetto. A quell'almanacco fece seguito l'*Apollo buongustaio*, che sotto la direzione del Poeta durò dal 1960 al 1987. Dopo di che iniziò la nuova serie, che fa capo agli attuali curatori. Ricordare quella prima edizione vuole anche significare la continuità, nel tempo, di quella felice intuizione e un rinnovato omaggio al suo ideatore.



Anguille di Grecia

Ubaldo era arrivato in Grecia a cose fatte. Ora il suo battaglione era impegnato nella sorveglianza del Canale di Corinto e particolarmente nel tratto una volta attraversato dal ponte ferroviario Atene-Patrasso fatto saltare dalle retroguardie greche.

Parte della campata in ferro era finita nello stretto canale ostruendolo in parte e quindi non permettendo il passaggio delle navi. Squadre di pontieri si davano da fare per rimuovere gli ostacoli ma il loro lavoro andava protetto perché erano state segnalate rapide apparizioni degli *andartes*, i primi partigiani greci. Ubaldo e la sua compagnia si erano insediati in ciò che rimaneva della stazioncina e da lì ogni giorno si avvicinavano le sentinelle risalendo i ripidi sentieri che portavano fin sull'alto del canale, dove alcune centinaia di metri più in là vi era una postazione contraerea tenuta dalla Milizia. Ubaldo si era spinto poco lontano dalla piazzola quando si sentì chiamare per nome, si voltò di scatto e, sorpresa delle sorprese, vide venirgli incontro suo cugino Cesare, tutto pimpante nella sua camicia nera e i gradi di capo manipolo e che vedeva malvolentieri nelle adunate del sabato fascista nella palestra dei Balilla. Pacche sulle spalle e domande d'obbligo per poi uscirsene: "E tu le razzie le fai?" Al che Ubaldo, come morso da tarantola: "Ma quali razzie se questi hanno le pezze al culo peggio di noi..."

Suo cugino cambiò di colpo e ricordando un impegno urgente alla batteria, lo salutò in fretta con un rapido saluto voltandogli le spalle. Finito il suo turno, il commilitone di rimpiazzo nell'incrociarlo gli disse ad alta voce: "Non ti fermare dal greco a bere perché Pasquale t'ha lasciato da parte una sorpresa". Ubaldo al pensiero già gli veniva l'acquolina in bocca: Pasquale, *er ciociaro*, era stato cuoco alla Rosetta e con le sue miserabili razioni era capace di combinare fantasiosi ma saporiti intingoli. Pasquale gli mise davanti un gavettone ancora tiepido da cui emanava un profumino di brodetto al pomodoro. Tra i pezzetti di pomodorini abbondante prezzemolo e una foglia di alloro si percepiva anche un sentore di aglio e cipolla ad esaltare diversi pezzi di compatta anguilla. "Ma da dove vengono 'ste anguille?" fece Ubaldo, e Pasquale: "Ma che te frega, penza a magna".

Ubaldo mollò il gavettone solo dopo averne pulito il fondo con diverse fette di pagnotta. Versò dalla borraccia del vino resinato preso dal greco in cambio di pestilenziali Milit e ne offrì al cuoco.

Poi sazio e stanco si avviò dov'era la branda dietro la cucina e passando l'occhio gli cadde, così, per caso, sul bidone dei rifiuti.

In cima, tra bucce di patate e altro, vide numerose testine di serpe e pelli scuoiate lunghe e verdi di quelle bisce che nella campagna romana chiamano frustoni.

Ubaldo mormorò fra sé e sé "maledetto ciociaro" e se ne andò a dormire.

Bestiola cornuta

Le lumache sono o no un piatto da buongustai?

Mi par già di udire da una parte mormorii di dissenso e dall'altra deglutizioni di acquolina.

L'umanità è nettamente divisa tra chi le adora chi le aborre. Non mi pronuncio: personalmente non le apprezzo molto, sia per una certa repulsione istintiva anche se immotivata (ma come, ti esalti di fronte alla trippa, alla pajata, ai cojoni del padellotto alla macellara, e ti schifi delle lumache?), sia per la noiosa e untuosa estrazione dal guscio del viscido animale, costellata di schizzi rossi e grassi sui vestiti.

Ricordo, avevo sette-otto anni - era il secolo scorso - la villeggiatura in campagna nei pressi di Tivoli: mia nonna raccoglieva lumache in abbondanza sulle piante intorno casa per poi cuocerle in guazzetto. Non riusciva a capacitarsi del fatto che io inorridissi mentre lei le assaporava con gusto; era arrivata al punto da gratificarmi di una moneta da venti lire (erano da poco in circolazione, quelle monetine che a noi bambini parevano d'oro) per ogni lumaca avessi mangiato. Non sono mai riuscito a guadagnarne neppure un ventino.

Oggi, invece, con estrema incongruenza, mentre resto del mio parere sulle lumache in umido, gradisco moltissimo le *escargot à la parisienne*. Di ciò dovrei vergognarmi, dopo aver scritto e detto improprii riguardo la troppo celebrata cucina d'oltralpe: il fatto è che i Francesi, usi da sempre a manipolazioni e trucchi gastronomici, riescono a mascherare la lumaca, impiastricciandola di burro impastato con aglio, prezzemolo e dragoncello (la nostra serpentaria, per loro *estragon*), al punto che si dimentica di mangiare un mollusco. Per inciso, le male lingue sostengono che, per risparmiare, l'oste parigino infili nel guscio un pezzetto di polmone al posto della costosa *escargot*: può anche darsi, tanto, con tutte quelle spezie, chi se ne accorge?

Le lumache sono Gasteropodi Polmonati, ma con questo termine si intendono i cosiddetti "lumaconi", senza guscio. Quelle che usiamo per l'alimentazione si definiscono più esattamente Chioccioline: hanno una conchiglia rudimentale e sono perciò considerate molluschi. Secondo la Chiesa erano da ritenersi pesce, quindi escluse dal digiuno.

Contengono mediamente il 14% di proteine (Albumina) e meno del 2% di grassi, il 3,5 % di Ferro e Vitamina A. Ma alcuni dietologi la considerano carne indigesta e non nutriente, da condire con salse eccitanti per lo stomaco, vietata ai malati.

Sono comunque cibo per umani, pare, fin dalla preistoria, anche se le prime testimonianze risalgono ai Greci e ai Romani. Il solito Apicio le annovera tra le sue preparazioni, e sembra che un tale Fulvio Iripino ne avesse un ricco vivaio "internazionale" (provenivano addirittura dalla Dalmazia e dall'Africa) tenendole distinte per "razze"



e ingrassandole con farro e *sapa* (mosto cotto).

Che siano state e siano tuttora molto apprezzate, specialmente in alcune zone, non v'è dubbio. A Tolentino, nel centrale viale Cesare Battisti, c'è una fontana col monumento alla *cucciola* – come lì chiamano la chiocciola – alta più d'un metro e che sembra vera!

Riguardo alla raccolta, mi affido alle testimonianze acquisite: ci si spedivano i bambini, col cesto o col secchio zincato, lungo i filari dei vigneti, al primo sole dopo il piovasco. Ma sul perché quelle di vigna siano preferibili, nessuno mi ha saputo dare spiegazioni plausibili. Credo che alla fine si tratti di comodità: quelle di vigna sono più visibili sulle larghe foglie e più facili da cogliere per l'altezza giusta; non solo, ma sono più lontane da terra e dalla possibile ingestione di erbe tossiche.

Altro inciso: poiché si cibano di foglie danneggiando le piante del giardino, vengono avvelenate con lumachicidi non certo innocui. Ma so di un altro metodo per eliminarle. *Relata refero*, senza mia responsabilità e con tutti i miei dubbi. Ponete la sera, vicino alle vostre piante, una o più ciotoline contenenti birra; le lumache, attratte irresistibilmente da quell'odore, si arrampicano e si gettano nella ciotola, dove la mattina dopo le trovate morte. Non sono riuscito a sapere se muoiano affogate (ci credo poco) o ubriacate, né quale tipo o marca di birra preferiscano, ma a scanso equivoci non usate una birra analcolica!

Chi invece volesse salvar loro la vita per poi ucciderle in cucina, dopo averle raccolte copra il contenitore con un coperchio bucato e vi ponga su un grosso peso, a vanificare i loro tentativi – stranamente veloci – di evadere strisciando fuori. Comincia così l'operazione spurgatura, della quale esistono infinite varianti. Apicio ne parla per primo: le metteva in una zuppiera con un dito di latte appena salato, pulendolo ogni ora e cambiandolo dopo 24 ore. I più mettono, nel canestro o cesto areato che le contiene, della mollica di pane bagnata; alcuni anche foglie di insalata, di lattuga, o di vite, o di timo, insieme a crusca, o farina, o polenta, per un paio di giorni. C'è chi sostiene che ciò non abbia senso e che basti tenerle in acqua per due giorni, risciacquandole spesso. C'è chi ritiene inutile la spurgatura se sono raccolte dopo il letargo o lontano da terra. *Tot capita...* tutti d'accordo però sul lavaggio successivo, in acqua, sale grosso e molto aceto rosso, agitandole ogni tanto per togliere la schiuma che, poverette, emettono in abbondanza, se non altro per la rabbia, presentando l'inevitabile fine.

Anche sulla cottura, che a Roma deve avvenire nel coccio o terraglia, esistono varianti regionali e internazionali. Chi consiglia di metterle in acqua tiepida e alzare il bollore quando escono dal guscio per bloccarle. Chi le mette in graticola vive a fuoco lento: non per niente sono dette “alla San Lorenzo”... Chi le bolisce col mazzetto guarnito e le sguscia per poi prepararvi sughetti, intingoli, guazzetti, *court bouillon*.

Minimo comune denominatore è però il vino bianco che compare in quasi tutti i sistemi di cottura.

Una vecchia ricetta le prevede sgusciate, soffritte in casseruola con olio, aglio, cipolla, rosmarino, prezzemolo, aggiunta salsa di pomodoro e funghi, vino bianco secco,

pepe e concentrato per brodo “Maggi”, poi cotte per un'ora.

La classica preparazione romana impone olio, aglio, acciughe dissalate, pomodoro pelati, vino bianco, peperoncino, mentuccia (chi non è Romano e non ha quindi la mentuccia, sarà autorizzato ad usare la nepitella).

Una variante padana le fa bollire cinque minuti, poi lavate e scolate, passate in casseruola dove han soffritto burro, aglio, cipolla e prezzemolo ben tritati, con aggiunta di pasta di salsicce legata con farina, a bollire per due ore in molto vino rosso col mazzetto aromatico.

La ricetta parigina le vuole scolate, poi messe a bollire per tre ore con carota, sedano, scalogno, prezzemolo, sale e pepe in acqua e vino bianco; sgusciate, poi nel guscio messo un impasto di burro, prezzemolo, aglio, erbe varie, sale e pepe bianco, rimesse nel guscio e poi al forno.

Ingredienti svariati quanto inopinati compaiono nelle preparazioni locali: in Liguria, nocciole e capperi, o funghi; in Sardegna, pecorino, uovo e Vernaccia; nelle Marche, finocchio selvatico, salvia, lauro, menta, mentone, chiodo di garofano; all'estero troviamo la scorza d'arancia (Maghreb), burro, gorgonzola, noce moscata (Borgogna), tartufo, fegatini, mollica frita nel burro (Parigi), strutto e prosciutto (Bordeaux)...

La piccantezza viene affidata ai piccoli *diavolilli* al Sud, ai peperoncini lunghi a Roma, al pepe nero al Nord, al pepe bianco in Francia.

Fatto sta che l'abbondante sughetto rosso che generalmente se ne ricava serve da intingolo stimolante al bere, specie se raccolto diligentemente con acconce “scarpette” di pane casereccio.

Purtroppo quell'ottimo profumato e sapido Frascati dei nostri ricordi giovanili, spillato direttamente dalla botte, che ristorava il palato e rinfrancava l'ugola, non c'è più, denaturato e svilto dalle norme europee. E non più le minenti forniranno ai loro uomini lunghi spilloni per cavare le bestiole dal guscio: i cinesi ci hanno provveduto di pessimi e fragili stecchi a buon mercato.

Ma la cerimonia della “lumacata” resta tale nella data tradizionale di San Giovanni, almeno per ora. Il significato di tale rito ha un'origine esoterica: la lumaca è portatrice di corna, cioè di biforcazione, di doppia verità, di inganno e tradimento. L'unico modo per eliminarne totalmente la carica di negatività, nella notte in cui ognuno profferisce amicizia e fedeltà, è quella di distruggerla divorandola, digerendola.

Bella scusa, povera bestiola: cornuta e... mangiata!

Variazioni tedesche intorno al formaggio parmigiano

*Grimmelshausen, Zedler, Federico II, Eichendorff, Fontane, Karl May e Julius Stinde
1668-1904*

1. – Che il parmigiano sia più che un semplice formaggio nell’immaginario della cultura europea dell’età moderna, lo dimostrano le attestazioni letterarie, numerosissime nelle diverse letterature nazionali. Nell’ambito delle seguenti divagazioni poetico-culinarie ci limiteremo agli scrittori della letteratura tedesca. Prima però di entrare nel merito, sarà bene rinviare a due fonti del Settecento mediano, per cogliere la differenza che esiste fra la dimensione letteraria dei testi degli autori citati nel titolo e le altre fonti, nelle quali prevale l’informazione immediata.

Nell’importantissima enciclopedia tedesca curata di Johann Heinrich Zedler (*Universal-Lexicon*, circa 70.000 pagine, distribuite in 68 volumi in folio, usciti tra il 1732 e il 1754) c’è una breve voce dedicata al “formaggio parmigiano” (*Parmesankäs*, vol. 26, col. 1002), nella quale si riportano l’origine geografica del formaggio e la sua buona qualità, poi che si può mangiare a pezzi oppure grattugiato su diverse pietanze, delle quali arricchisce il gusto. Si rimarca tuttavia che esso sarebbe prodotto col latte di asina (*Milch von Mauleseln*). Da dove venga una simile asserzione, è difficile da dire. Verosimile è un errore di traduzione, come quello che si faceva ancora nel primo Novecento, quando in Germania si riteneva che il “caciocavallo” fosse un formaggio fatto col latte di cavalla (*Pferdemilchkäse*) e non invece un formaggio con latte di mucca, messo ad asciugare a due pezzi alla volta, attaccati con una corda, appesa a un asse, come se fossero a cavallo.

2. – Allo stesso periodo dell’enciclopedia dello Zedler appartengono le fonti della corte prussiana di Federico II (1712-1786) in proposito. Nella Berlino fridericiana si trovava a metà del Settecento una nutrita colonia di Italiani, tra i quali spiccava Francesco Algarotti, consigliere stimato del re; vi dimoravano inoltre anche artisti, dotti e artigiani, chiamati ad ampliare e abbellire la capitale di un regno in ascesa, per volontà del suo regnante illuminato. Tra i musicisti, architetti e artigiani di altissimo livello che si ritrovarono a Berlino, provenienti dalle città italiane più ricche e progredite, c’erano anche cuochi e venditori di leccornie italiane, presto apprezzate da re Federico. Tra i fornitori della casa reale di Berlino c’era il conte Giulio Cesare Bernardini della Massa, residente a Cesenatico, il quale spediva dall’Italia non soltanto quadri e altri oggetti artistici, ma anche formaggi vari, vino, mele granate, uva, cioccolata con e senza il gusto della vaniglia, e parmigiano, com’è attestato da una lettera d’ordine di Federico II dell’anno 1786; vanno ricordati poi anche Carlo Morino e suo genero Giovan Battista



Torchiana, che possedevano ben avviati locali di specialità gastronomiche a Berlino e rifornivano regolarmente la corte, specialmente di forme di parmigiano, si ricorda sempre nei documenti.

Nelle fonti di archivio della corte si trova una lista del pranzo del 7 aprile 1751 con “ravioli e parmigiano” (*Mehlspeise von Hirse und Parmesan*), che molto piaceva al re. Federico non faceva mistero di amare la cucina italiana, mostrando un debole particolare per il parmigiano, che mangiava in quantità notevoli e in combinazioni originalissime. Fonti d’archivio tramandano una delle sue ricette preferite:

Mezza quantità di granturco e mezza di parmigiano grattugiato vengono mescolate insieme con succo di aglio spremuto; il tutto viene poi cotto in burro abbondante, finché non arriva alla solidificazione dello spessore di un dito; a questo punto si versa sopra un brodo bollente di verdure.

Questa pietanza, elaborata dallo stesso re, era chiamata *Polenta* da Federico, che ne mangiava con grande piacere, fino a farne indigestione, procurandosi spesso delle coliche tremende.

Il consumo di parmigiano alla corte prussiana dev’essere stato a quel tempo molto elevato, stando alle attestazioni archivistiche. Queste documentano l’uso del formaggio in qualsiasi pietanza e persino sui dolci. Alla tavola di Federico II furono portate per il pranzo del primo luglio 1749, tra le altre cose, un timballo di pollo al parmigiano e piedi di montone con rivestimento di parmigiano. Col parmigiano si condivideva a Berlino non solo il cavolfiore, ma anche gli amaretti e persino i *profiterol*, *Provitrol mit Parmesan*. Di questi ultimi si ha notizia che furono serviti l’otto marzo 1748 e il tredici novembre 1749. Oltre che con aglio e olio, le acciughe erano condite alla corte prussiana con l’aggiunta generosa di parmigiano. I più tradizionali ravioli col parmigiano, *Raffioli mit Parmesan*, prima citati, ritornano a tavola nei giorni del 16 e 29 aprile 1751 e poi il 17 marzo 1773, secondo quanto accertabile direttamente dalle fonti tramandate.

3. – In letteratura il parmigiano ha un’altra dimensione, meno immediatamente quotidiana, più a carattere simbolico. Insomma: viene meno mangiato (o divorato, come faceva il re di Prussia) e più immaginato, divenendo cifra di una dimensione utopica che caratterizza il Paese della Cuccagna come luogo del soddisfacimento totale della fame e del desiderio di tutti i sapori esotici, meridionali e mediterranei in particolare. Dopo essere diventato la cifra culinaria più importante della penisola nell’immaginario tedesco, il parmigiano, specialmente quello grattugiato, popola anche le fantasie coloniali della letteratura tedesca del tardo Ottocento e l’ironia leggera degli scrittori del primo Novecento.

Nel romanzo dello scrittore Hans Johann Christoffel von Grimmelshausen (1621-1676), intitolato *L’avventuroso Simplicissimus* (*Der abenteuerliche Simplicissimus*, 1668), tra i più importanti della letteratura tedesca, si parla del parmigiano nel primo capitolo del IV libro, laddove il protagonista Simplicius Simplicissimus racconta in

prima persona ai suoi coinquilini di un avarissimo proprietario di pensione a Colonia, nella quale alloggia momentaneamente anche lui, di come si possano “grattugiare i formaggi duri, come il parmigiano”, per renderli più godibili. Lo stesso scrittore parla del “buon parmigiano” anche nella parte astrologica (*Grosses Astrologisches Jahrbuch*) del *Calendario di storie meravigliose del Simplicissimus* (*Wunder-Geschichten-Kalender*) per l’anno 1673, nel quale si narrano gli incontri dotti di personaggi della narrativa europea (Gusman, Gonella, Buscon, Musophilus, Jan Perus ecc), invitati dal protagonista del suo romanzo principale, ovvero Simplicius Simplicissimus, a discutere temi d’attualità in forma satirica e sardonica. In una di queste adunate letterarie il personaggio chiamato *Politicus* annuncia di aver portato “del buon parmigiano” per rendere più facile e gradevole la discussione sulle questioni eccezionali (*Extraordinari*) che si annunciava per l’occasione.

Il parmigiano, del quale Grimmelshausen sapeva probabilmente attraverso la lettura della *Piazza Universale di tutte le professioni del mondo* (1585) di Tomaso Garzoni, letta in traduzione tedesca (1619, più volte ristampata) e da lui ampiamente riutilizzata nei suoi romanzi, assume il significato di modello esemplare, tipo ideale di ogni formaggio, perché saporito, duttile e pratico nella sua variante d’uso, a pezzi o grattugiato, adatto ad addolcire il palato, facilitando così, nel passaggio delle sensazioni del gusto dalla gola al cervello, lo sviluppo delle idee, dalla chiarezza delle quali dipende infine la possibilità di una conversazione dotta, che fosse anche profonda e proficua, gradevole e soddisfacente per tutti.

4. – Nel racconto dello scrittore romantico Joseph von Eichendorff (1788-1857), intitolato *Dalla vita di un Buonanulla* (*Aus dem Leben eines Taugenichts*, 1826), l’Italia è il paese dell’utopia, fuori della storia, luogo di sogno e di godimento, nel quale si rifugia un giovane mugnaio amante della poesia e della musica, cacciato da casa dal padre, perché preferisce l’*otium* al dovere del *negotium*, l’arte al lavoro. Messosi in viaggio per l’Italia, dove, gli è stato detto, “piove l’uva sultanina in bocca”, il giovane tedesco si ritrova davvero in un luogo magico, dovunque accolto come un principe e riverito in ogni forma. Per una serie di coincidenze a lui ignote, è stato scambiato per un vero principe che vuol viaggiare in incognito, sicché s’immerge ingenuamente in questo paese della Cuccagna, lasciandosi servire e abbandonandosi tanto alla bellezza del paesaggio quanto alla gentilezza dei suoi abitanti. Nel descrivere l’Italia come utopia romantica, il giovane si sofferma sui suoi caratteri principali:

Bastava che dicessi soltanto “Tavolino, apparecchiati!”, e subito si presentavano pietanze squisite: riso, vino, meloni e formaggio parmigiano. Gustavo tutto al meglio, dormivo in un magnifico letto a baldacchino, andavo a passeggio in giardino, facevo musica e aiutavo persino, qualche volta, nei lavori di giardinaggio.

Merita attenzione il fatto che tra gli ingredienti delle “pietanze squisite” figuri il riso

e non la pasta, mentre vino, meloni e formaggio parmigiano rappresentano la dimensione dell'esotismo meridionale, tipico di una Cuccagna, nella quale il lavoro è contemplato soltanto come attività di diletto in giardino.

5. – In funzione contrastiva è invece raccontata la presentazione di una pietanza italiana, condita col parmigiano, nelle *Passeggiate attraverso la marca del Brandeburgo* (*Wanderungen durch die Mark Brandenburg*, 1862-1882) dello scrittore berlinese Theodor Fontane (1819-1898). Nel narrare la vita alla corte del principe Heinrich, fratello di Federico II, a Rheinsberg, dal 1786 al 1802, Fontane si sofferma sui due diversi luoghi, nei quali si consumavano i pasti della metà giornata, in realtà nelle ore del pomeriggio, ovvero d'inverno nel castello, d'estate invece, tempo permettendolo, nel tempio dell'amicizia oppure sull'isola Remus. Il principe stesso si rivelava a tavola di gusti affatto morigerati, tanto che persino quello che piaceva a suo fratello, lo avrebbe semplicemente mandato all'altro mondo: "Maccheroni con salsa d'aglio e parmigiano" (*Makkaroni, Knoblauchsajt und Parmesankäse*).

Non si può fare a meno di annotare qui, che le tradizioni culinarie italianizzanti di Federico II, ovvero pasti a base di pasta (o polenta) con abbondante aglio e parmigiano, sono ricordati ancora da Fontane un secolo dopo, al fine di rendere metaforicamente efficace la nota distanza affettiva che esisteva tra i due fratelli regali. Col parmigiano (e aglio e maccheroni o polenta) a fare da discriminare, lo scrittore rileva le diversissime abitudini a tavola dei due fratelli: il re Federico, francofono per scelta colta e italofilo nell'arte culinaria, si distacca dal principe Heinrich, da lui tanto poco amato, che preferisce invece una dimensione ascetica, per potersi distinguere dall'esuberante Federico.

6. – Una curiosissima parodia dell'esotismo cinese scrive Karl May (1842-1912), nel racconto intitolato *Khong-Kheou, parola d'onore* (*Khong-Kheou, das Ehrenwort*, 1888, poi ristampato col titolo *Der blaurote Methusalem, Il Matusalemme rossoblù*). Il racconto era destinato ai giovani, senza però essere superficiale o banale nella caratterizzazione dei personaggi. Nel passo, nel quale s'incontra il parmigiano, il colloquio avviene in un linguaggio tedesco, che è cinesizzato con desinenze in *ing* e *ong*, a indicare una specie di tedesco accessibile anche agli orientali, che, ovviamente, in questo caso non ci fanno una bella figura.

In una traduzione italiana, che fosse cinesizzante come l'originale tedesco, elaborato da Karl May per il suo personaggio, si potrebbe arrivare forse al seguente adattamento:

Turnerstick lo tirò di nuovo su con i suoi pugni da marinaio, lo portò in un angolo, lo stiracchiò lì per bene e poi gli gridò:

Qui, Starmatz, stattenne *seduting*! E *seing* tu soltanto *dovessing osaring* di *muovverting*, ti mangio vivo con tutti i peli e *capelling*. "Mastro Matusalemme, come si dice soldato in cinese?"

"Ping", rispose l'interrogato.

"Bene", continuò il capitano, mentre si rivolgeva di nuovo al cinese. "Pensi *for-sing* che *dobbiamong* mostrarti rispetto, perché sei un ping? Qui hai fatto male i *calcoling*. *Seing* muovi soltanto un ciglio, ti grattugio come il formaggio parmigiano e ti spruzzo sui *maccheroning*, a te *ping* e doppio *ping* e *pong-pang-ping*."

Se si prescinde dall'eurocentrismo accentuato, e se si dimentica per un momento la presunta superiorità tedesca rispetto ai popoli orientali, qui intendendo i cinesi di qualsiasi etnia e religione, allora ci si può chiedere con qualche punto di scetticismo, quale possa mai essere stata la conoscenza del parmigiano da parte di un piccolo soldato cinese, maltrattato da un irascibile marinaio tedesco. Probabilmente nessuna, essendo, a quei tempi, nel lontano oriente, il parmigiano un formaggio nient'affatto popolare, né per prezzo né per tradizioni culinarie.

Eppure dal tono di minaccia e di scherno, usato dal capitano, quando egli, per rendere più chiaro il suo tono, ha spruzzato di desinenze cinesizzanti la lingua tedesca, sembrerebbe proprio il contrario, ancorché in una forma completamente diversa. Il capitano tedesco parte dalla convinzione che il *ping* (e il lettore tedesco) sappia benissimo cosa sia il parmigiano grattugiato (e i maccheroni). La sua vittima invece avverte soltanto l'oscura minaccia di quelle parole, per lui senza senso. La conclusione della minaccia, nel suo climax terrorizzante, deve essere apparsa perciò all'ignaro *ping* cinese come la peggiore delle minacce, ancorché compresa solo a livello acustico, giammai nel suo senso metaforico, non avendo egli fin'allora mai visto né sentito parlare prima di un formaggio chiamato parmigiano, che si può grattugiare e spargere sui maccheroni, anch'essi affatto ignoti alla cucina popolare della Cina alla fine dell'Ottocento.

Questo parmigiano, grattugiato e spolverato sui maccheroni, viene trasformato, nella Cina colonializzata dal Bianco Teutonico, in un'arma terrificante, indicando così la superiorità europea sull'oriente lontano, abitato da soldati che non sanno trasformare gli ingredienti migliori dell'arte culinaria italiana in armi di distruzione totale, vera conquista militare dell'età del colonialismo.

7. – Lo scrittore di successo Julius Stinde (1844-1905), popolarissimo per i suoi romanzi satirici, vuol essere ricordato qui per il suo romanzo *Emma, la domestica misteriosa* (*Emma, das geheimnißvolle Hausmädchen*, 1904). Nel suo sesto capitolo, intitolato *Smascherato*, si narra della profonda insoddisfazione del consigliere di commercio Heimstein verso tutta la sua servitù, ad eccezione del suo cameriere personale, un italiano di nome Leopoldo Kravalli, il quale godeva di una particolare benevolenza da parte del suo padrone, da quando gli aveva preparato, in via eccezionale, una "Insalata alla Medici", con olio d'oliva e tartufi, che lo aveva particolarmente soddisfatto. Nonostante la diffidenza delle malelingue, Leopoldo Kravalli fu promosso al rango di cuoco personale del consigliere di commercio, che subito dopo gli ordinò un pranzo eccezionale a base di "Olla putrida, piselli e crauti" (*Pökelfleisch, Erbsen und Sauer-*

kraut) per un ricevimento che aveva in programma. Tutti gli ospiti erano curiosi di vedere, come un italiano se la sarebbe cavata con le pietanze tedesche.

Siccome però Leopoldo Kravalli non capiva bene il tedesco, narra l'ineffabile Stinde, fece un po' di confusione con gli ingredienti che gli erano stati portati alla bisogna. Quando il suo padrone annunciò ai suoi ospiti l'arrivo in tavola di "Olla potrida alla Rolando", gli astanti scoprirono che si trattava in verità di ben altro, ovvero di "stincio con panna montata, crauti con parmigiano e purea di piselli con bucce d'arancio".

Per non offendere il padrone di casa, gli ospiti trovarono invero che quelle pietanze tedesche sapevano un po' di esotico, ringraziarono tuttavia dell'invito. Questa reazione alquanto tiepida irritò molto il consigliere Heimstein, che chiamò il suo cuoco, e gli gridò:

Italiano, rimani alla tua insalata, visto che non hai la più pallida idea di che cosa sia la cucina tedesca. Se fossi stato un vero artista, non avresti assunto un compito che non eri in grado di risolvere. Maledetto dilettante. Poi, rivolgendosi ai suoi ospiti, disse: "Vedete tutto quello che non sappiamo fare. Se continuiamo così, presto non avremo più una cucina tedesca."

La satira di Stinde è rivolta a una certa mania dei nuovi ricchi di atteggiarsi a signori munifici, che si circondano di servitù internazionale, per mascherare il proprio provincialismo, tenendo una corte nella ricca casa borghese, frequentata da ospiti rispettosi e sottomessi. La moda italiana in cucina, rinverdire a ogni nuovo fasto economico della nobiltà tedesca nel Settecento e della borghesia imprenditoriale dopo l'unità della Germania in chiave prussiana, per merito di Bismarck, che l'ha proclamata a Parigi nel 1871, dopo un'ennesima, questa volta vittoriosa, guerra con la Francia, è attestata anche a fine Novecento, dalla disfatta definitiva della cucina tedesca di fronte all'avanzata di abitudini culinarie italiane, acquisite dai Tedeschi durante le ferie in Italia, e portate loro direttamente in casa, dalla metà degli anni Sessanta in poi dagli emigranti italiani, presto trasformati in ristoratori e pizzaioli.

Certo, va chiarito del passo sopra citato, quale ruolo satirico vi svolge il parmigiano. Pensando ai consumi, che se ne facevano alla corte di Federico II, Stinde, che ha in mente l'ambiente berlinese, quando descrive il suo consigliere di commercio, come si chiamavano allora gli imprenditori finanziari, disegna il cameriere italiano, promosso un giorno cuoco personale del consigliere, come un "dilettante" d'ingegno, il quale crede di aver capito che ai Tedeschi piaccia tutto quello che è rivestito di formaggio grattugiato, anche se si tratta dei tedeschissimi crauti, che in nessun caso ammettono il parmigiano sopra. Ma, dev'essersi chiesto, il nostro Leopoldo Kravalli, se Federico II lo metteva persino sui *profiterol*, perché non dovrebbe andare bene anche con i crauti? Magari la prima volta sorprenderà, ma poi ci si abitua al parmigiano grattugiato, da usare come una spezia rara, né più né meno del sale o dello zucchero, i quali, è noto, vanno bene per ogni occasione.

Non sapendo più come migliorare la propria tradizione culinaria, i Tedeschi s'abbandonarono alle ibridazioni esotiche, questa volta italo-teutoniche, ricorrendo al parmigiano "in ogni caso". Si mettono così su di una strada sbagliata, ammonisce Stinde bonariamente, vedendoli allontanarsi definitivamente dalla cucina tedesca, senza però saper bene in quale direzione andare.

Notizia bibliografica:

La traduzione dei passi tedeschi è stata approntata da me per l'occasione. Per gli approfondimenti si possono consultare:

1) Alessandro D'Ancona: *Federico il Grande e gli Italiani*. In: *Memorie e documenti di storia italiana dei secoli XVIII e XIX*. Firenze, Sansoni, 1913-1914, p. 3-162.

2) Rita Unfer Lukoschik (ed.): *Italienerinnen und Italiener am Hofe Friedrich II. (1740-1786)*. Berlin, Duncker & Humblot, 2008.

3) Italo Michele Battafarano: *Burro versus olio d'oliva. Culinaria italo-tedesca da Zedler e Bartels a Hehn e Bachmann (1735-1992)*. In: *L'Apollo buongustaio. Almanacco gastronomico per l'anno 2007*, Roma, p. 16-23.

4) Italo Michele Battafarano: *Pregiudizi e intuizioni italo-tedesche. Trent'anni di vita italiana nella stampa tedesca (1976-2006)*. Presentazione di Simonetta Sanna. Sassari, EDES, 2007 (= Ippocampi 2).

Una spiegazione

*Pe ccapì mmejjo, tu guarda Cremenente
cuanno, incartato er lardo, sce pilota
l'abbacchio, er porco, o ll'antra carne ghiotta,
perché sse cosci e nnun resisti ar dente.*

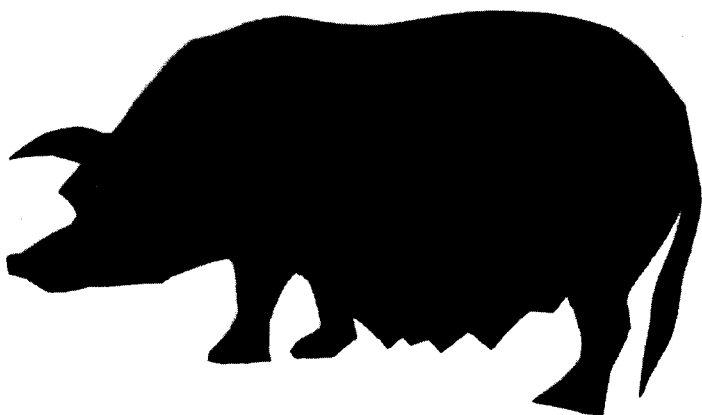
*Er lardo acceso sbrodola e bbarbotta
mannanno in giù ttante goccette ardente,
che, una cqua, una llà, ttutte ugualmente
vanno a investì lla carne inzin ch'è ccotta.*

*Quest'è una cosa chiara più dder vetro,
e nnun ce vò er ciarvello d'un oracolo
pe sciferalla e nnun rimane addietro.*

*Bbe', lo Sspiritossanto pe mmiracolo
se ne sscenze accusì sopra a Ssanpietro
e all'apostoli sui drento ar Cenacolo.*



Bibliotecari passatisti a tavola



A cento anni dall'uscita del *Manifesto del Futurismo*, l'interesse per questo importante movimento culturale tutto italiano si è ancora una volta rinnovato. Come è noto il Futurismo non trascurò alcuna manifestazione della cultura, dalle arti figurative alla letteratura, al teatro, alla musica, alla fotografia, alla danza e non ignorò neanche la vita quotidiana, moda, arredamento ecc. fino alla cucina. Così il 28 dicembre del 1930, Filippo Tommaso Marinetti pubblicava sulla Gazzetta del Popolo di Torino il *Manifesto della cucina futurista*, e due anni dopo, insieme a Fillia, dava alle stampe un vero e proprio manuale gastronomico, *La cucina futurista*, uscita a Milano per i tipi di Sonzogno.

Fu, neanche a dirlo, una vera rivoluzione per i tradizionalissimi fornelli italiani, ma ciò che turbò in maniera particolare, fu la totale condanna, senza possibilità di appello, della pastasciutta definita «alimento amidaceo (...) che si ingozza e non si mastica», mentre le tagliatelle o i maccheroni venivano stigmatizzati come cibi «antivirili» e «antiguerrieri».

Gli stessi futuristi, o almeno alcuni di loro, in particolare i liguri, si sollevarono contro tali affermazioni che sentivano come gravi affronti, e dalle pagine del numero 1 dell'anno 1931 della rivista *Oggi e Domani*, chiesero a Filippo Tommaso Marinetti di sospendere la condanna almeno per le trenette al pesto.

Indubbi e meritevoli di attenzione sono gli intenti rivoluzionari di Marinetti e Fillia, ma comprensibile anche la preoccupata e vibrata reazione dei buongustai italiani davanti a ricette e consigli gastronomici quanto meno curiosi. E che cosa succede se ci si trova davanti ad una tavola imbandita nel rispetto di quelle regole?

Alcuni anni fa in occasione delle celebrazioni per i cinquanta anni dalla morte di Filippo Tommaso Marinetti, le biblioteche nazionali di Firenze, Roma, Milano e Napoli, avevano organizzato mostre in omaggio al grande intellettuale e in particolare a Firenze in occasione della inaugurazione, il 19 dicembre 1994, non seppero resistere alla tentazione di realizzare un "pranzo futurista" al quale erano stati ammessi, ovviamente, soltanto gli inviati più illustri.

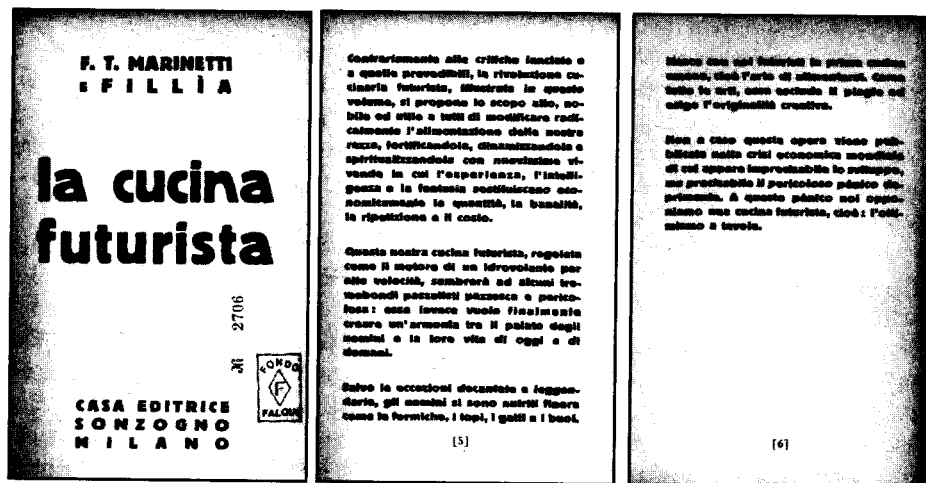
Paolo Veneziani, direttore della Biblioteca Nazionale Centrale di Roma, in visita alla mostra con un gruppo di suoi collaboratori, (Andrea Casini, Leonardo Lattarulo, Serena Molfese, Luciana Pannunzio, Annamaria Petrini e la sottoscritta, alcuni dei bibliotecari che stavano appunto preparando la mostra che si sarebbe allestita di lì a poco), era tra quei fortunati, ma da fine cuoco e buongustaio quale era, se ne guardò bene dall'accettare l'invito, preferendo a quell'esperienza un buon ristorante toscano. Tutti insieme dunque scegliemmo di gustare il ricco menù di cucina tipica toscana offerto da una trattoria vicina alla Biblioteca Nazionale di Firenze, "La pentola dell'oro" (via di Mezzo 24) alla quale fummo introdotti anche grazie ai favori di alcuni colleghi fiorentini.

Mangiammo magnificamente bene, anche a prezzi modici, cibi sanamente «antivirili» e «antiguerrieri», dalla ribollita al lampredotto, e così sazi andammo in giro per la città ad acquistare decorazioni natalizie, essendo appunto prossime le festività.

Prima di andare alla stazione per il rientro a Roma, passammo a rifocillarci da “Scudieri” in Piazza Duomo, e lì incontrammo alcuni dei privilegiati invitati al banchetto futurista.

Che dire?... Non avevano un'espressione soddisfatta come la nostra. Forse avevano vissuto un importante ed irripetibile evento culturale, che noi più prosaici avevamo irrimediabilmente perso...! Pazienza. Non si può avere tutto dalla vita.

Marinetti e il futurismo a Firenze: qui non si canta al modo delle rane. Roma, 1994. Catalogo della Mostra tenuta a Firenze, Biblioteca Nazionale Centrale, 19 dicembre 1994 – 21 gennaio 1995; *Marinetti e il futurismo a Milano.* Roma, 1995. Catalogo della mostra tenuta a Milano, Biblioteca Nazionale Braidense 10 ottobre – 18 novembre 1995; *Edizioni elettriche: la rivoluzione editoriale e tipografica del futurismo.* Roma, 1995. Catalogo della mostra tenuta a Roma, Biblioteca Nazionale Centrale, 19 dicembre 1995 – 27 gennaio 1996; *Marinetti e il futurismo a Napoli.* Roma, 1996. Catalogo della Mostra tenuta a Napoli, Biblioteca Nazionale 6 maggio – 6 giugno 1996



F. T. Marinetti e Fillia, *La cucina futurista*. Milano, Sonzogno, 1932.

Maria Teresa Bonadonna Russo

Le sette chiese

A Giulia e Tiziana, come sempre

Le Sette Chiese consistono in un percorso di circa 18 Km., compiuto rigorosamente a piedi in senso antiorario da S. Pietro a S. Lorenzo fuori le mura cantando laudi e stando in preghiera nelle chiese, con l'unica pausa di una merenda sui prati di Villa Celimontana, dove i partecipanti di tre secoli fa si rifocillavano con una fetta di pane e una di salame o di provatura, un uovo sodo e una mela, accompagnati da un bicchiere di vino convenientemente annacquato. Così l'antichissima pratica penitenziale si era trasformata, nelle mani di S. Filippo Neri in una valida alternativa alla sfrenatezza del Carnevale romano, e tale rimase, superando persino la bufera giacobina e il cataclisma del 20 settembre, ma trasformandosi a poco a poco nello spirito e nello stile.

Alla fine del secolo XIX di essa rimaneva inalterato soltanto il percorso: scomparso il rapporto col Carnevale, che per secoli ne aveva fissato la data al giovedì grasso, la sua valenza di pratica devozionale andò insensibilmente sfumando, mentre si accentuava quella ludica, fondamentale connotazione di tutte le gite fuor di porta.

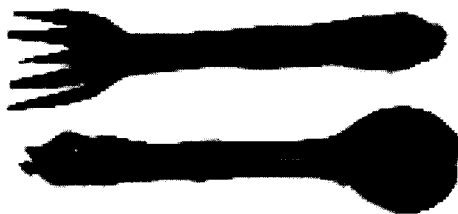
Scomparse le folle che nel sec. XVIII avevano accentuato l'aspetto particolare di una manifestazione intesa soprattutto come appuntamento irrinunciabile anche per i forestieri di passaggio a Roma, alle Sette Chiese partecipavano ormai soltanto i sodali dell'Oratorio: non più di un'ottantina di persone al massimo, che pagando 30 baiocchi a integrazione della somma stanziata dalla Congregazione, ripercorrevano l'antico itinerario non soltanto e non necessariamente in tempo di Carnevale, ma anche al principio di maggio e verso la metà di ottobre; e la parentesi conviviale non si svolgeva più sull'erba dei prati di una qualunque villa romana, ma sulle tavole appositamente preparate “nel nostro locale della chiesa dei SS. Nereo e Achilleo” da personale arruolato apposta per l'occasione: un cuoco e almeno quattro facchini per il trasporto del vasellame e della biancheria da tavola, oltre cinque addetti al servizio delle tavole, tutti trasferiti sul posto con “legni” in affitto, compreso il “predicatore” che talvolta figura nella compagnia.

Anche la frugalità originaria era sparita. Nelle liste delle vivande giunte fino a noi compaiono, oltre un immancabile antipasto di mortadella e una minestra (zuppa di verdure o stracciatella) sostituita, a partire dagli anni '70, da una robusta “pasta fatta in casa” (40 uova per 85 commensali), anche due o tre portate, di cui una di manzo o di vitella “stufata” con contorno di lenticchie, broccoli o patate, o anche di funghi, una di frittura di cervelli e carciofi o di pesce (merluzzi o triglie), cui si aggiunsero nel 1877 anche testicoli di capretto, e un “rosto” di piccioni, polli o capretto con contorno di insalata, il tutto cucinato con strutto o guanciale, prosciutto e grasso di prosciutto; e per finire formaggio (provatura marzolina, evocatrice dei tempi andati, sostituita dopo il 1870 da formaggi svizzeri, come la groviera e lo “sbrinzo”, segno dei tempi

nuovi), frutta (portogalli o pere, ma in ottobre sempre pizzutello) o finocchi e “paste dolci”, il tutto inaffiato da un barile di vino e concluso con una tazza di caffè, lusso forestiero certo di non abituale consumo, così come la zuppa inglese, che compare a concludere il pranzo del 23 ottobre 1877 al posto dei più modesti “pasticcetti di maccheroni n.50” distribuiti ai 50 fratelli che parteciparono alle Sette Chiese del 7 febbraio 1850.

In tre secoli, la semplice merenda cinquecentesca si era trasformata in un'autentica, e ai nostri occhi pantagruelica “magnata” molto simile a quella che i romani amano consumare nelle fraschette fuori di porta per celebrare la primavera o l'ottobre romano.

Resta il mistero di come, tolte le mense, i buoni fratelli riuscissero a riprendere il loro cammino.



Livia Borghetti

Pranzo notturno d'amore

Il 20 febbraio 1909 segna la data di inizio del *Futurismo*¹, il nuovo movimento letterario di cui, proprio in quel giorno, veniva pubblicato il *Manifesto* dal quotidiano parigino Le Figaro.

Lo stesso Figaro aveva ritenuto opportuno far precedere il testo da un'avvertenza ai lettori: “Marinetti... ha fondato la scuola del Futurismo basata su teorie che superano, in ardire, le scuole precedenti e contemporanee... È inutile dire che la responsabilità delle audacissime idee espresse, spesso irriverenti nei confronti di cose rispettabilissime e, fortunatamente, ovunque rispettate, è da attribuirsi interamente al firmatario”.

A 100 anni dalla pubblicazione del *Manifesto*, molte sono state le iniziative in Italia e all'estero per celebrare il movimento, tra cui la bellissima esposizione inaugurata proprio il 20 febbraio a Roma alle Scuderie del Quirinale.

In quell'occasione è stato stampato in edizione anastatica *La cucina futurista*², che Marinetti, con l'aiuto del pittore Fillia, aveva pubblicato nel 1932³. Nell'introduzione si afferma tra l'altro: “...Questa nostra cucina futurista, regolata come il motore di un idrovolante per alte velocità, sembrerà ad alcuni tremebondi passatisti pazzesca e pericolosa: essa invece vuole finalmente creare un'armonia tra il palato degli uomini e la loro vita di oggi e di domani... Nasce con noi futuristi la prima cucina umana, cioè l'arte di alimentarsi. Come tutte le arti, essa esclude il plagio ed esige l'originalità creativa...”.

Tra i tanti stravaganti, originalissimi e a volte di difficile comprensione “Pranzi futuristi determinanti”, ne ho scelto uno che mi sembra, oltre che divertente e di facile comprensione, emblematico della filosofia futurista.

Pranzo notturno d'amore

Terrazza di Capri. Agosto. La luna a picco scodella abbondante latte cagliato sulla tovaglia. La bruna mammelluta e naticuta cuoca caprese entra recando un enorme prosciutto sopra un vassoio e dice ai due amanti allungati nelle due sedie a sdraio e incerti se riprendere le fatiche del letto o iniziare quelle della tavola:

“È un prosciutto che contiene un centinaio di carni diverse di maiali. Per addolcirlo però e liberarlo dall'asprezza e dalla virulenza originale l'ho tenuto infuso per una settimana nel latte. Vero latte, non quello illusorio della luna. Mangiatene abbondantemente”.

I due amanti divorano metà del prosciutto. Seguono le grandi ostriche, ognuna con undici gocce di Moscato di Siracusa nella sua acqua marina.

Poi un bicchiere di Asti Spumante. Poi il *Guerrainletto*⁴. Il letto, vasto e già pieno

di luna, affascinato, viene loro incontro dal fondo della stanza aperta. Entreranno quindi in letto alzando nel piccolo bicchiere il centellinato *Guerrainletto* composto di sugo di ananas, uova, cacao, caviale, pasta di mandorle, un pizzico di pepe rosso, un pizzico di noce moscata e un chiodo di garofano: il tutto liquidato nel liquore Strega.

Formula dell'aeropoeta futurista

MARINETTI

Margherita Breccia Fratadocchi

Una dimenticanza... e la cura dell'uva!

È settembre, il tempo di consegnare il contributo per l'Apollo 2010, e ancora nulla si è concretizzato, che dimenticanza! Ma settembre inoltrato e l'ormai prossimo ottobre ci ricordano che è vicino il tempo della vendemmia e così torna alla memoria un fascicoletto dalla copertina elegante nella sua semplicità edito dall'Azienda Autonoma di soggiorno e cura di Merano nei lontani anni Cinquanta, intitolato *La cura dell'uva di Merano* del dottor Hartung de Hartungen.

Il fascicoletto, gelosamente conservato e ritrovato fra ricordi di viaggio, *depliants*, foto, vecchi biglietti, cari testimoni di gite in montagna, oltre a rilevare la passione di mio papà per la montagna e per questa amena cittadina, sembra giungere proprio al momento giusto!

Riscoprire l'importanza di questo "nobile frutto di Bacco", come lo definisce il dottor de Hartungen, e riproporlo per questo ai lettori dell'Apollo buongustaio.

Ma cosa consiglia il dottor de Hartungen a proposito dell'uva, soprattutto perché ottenga, assumendola, buoni risultati?

De Hartungen inizia con un *excursus* storico sul valore terapeutico dell'uva fin dall'epoca degli antichi romani e dei greci, ricorda e cita Sofocle e Plinio. Infatti Sofocle lodava nel 500 a. C. le ottime qualità dei vini italiani e Plinio già enucleava "la descrizione dei vantaggi che porta il consumo dell'uva fresca all'organismo umano, tanto a quello sano come all'ammalato".

Successivamente nella storia della medicina illustri medici come Galeno, Cornelio Celso, Caelio, Paracelso, la stessa nobile Scuola salernitana elogiarono il valore di questo frutto, il "nobil frutto di Bacco".

Così de Hartungen giunge a parlare della cura dell'uva come veniva seguita a Merano. È infatti in questa bella cittadina dove, intorno al 1840, si iniziò la vera e propria cura dell'uva, secondo un'impostazione e una struttura scientifica seria e non solo empirica, sfruttando la percentuale più alta dello zucchero, che in questa zona ha una gradazione più elevata (19-20%) grazie alla forte irradiazione solare e al suolo intensamente radioattivo.

Il dottor de Hartungen entra poi nel merito illustrando gli scopi della cura dell'uva, evidenziando che questa porterà benefici effetti solo se si abbinerà ad un lungo periodo di riposo.

Infatti de Hartungen scrive: "per porre freno alle poco desiderabili conseguenze causate da un lavoro esagerato è necessario riposare ogni anno e fare, durante quell'epoca di riposo, un'adeguata cura. E una delle migliori, è senza dubbio quella dell'uva."

Naturalmente si consiglia di unire alla cura "un regime dietetico speciale e che

¹*Futurismo: avanguardiaavanguardie*. Catalogo della Mostra, 20 febbraio – 24 maggio 2009. Editions du Centre Pompidou, Parigi; 5 Continents éditions. Milano.

²*La cucina futurista* / E.T. Marinetti e Fillia. Ripr. dell'ed. del 1932. Viennepierre edizioni, 2009.

³Precedentemente, il 28 dicembre 1930, sempre ad opera di Marinetti, era apparso sulla Gazzetta del Popolo di Torino il *Manifesto della cucina futurista*. In: *La cucina futurista*, cit., p. 25 e segg.

⁴Nel *Piccolo Dizionario della cucina futurista*, in appendice al volume, se ne chiarisce il significato: "Polibibita fecondatrice".

deve prolungarsi per quattro o sei settimane se si vuole ottenere un pieno successo”.

Ed infine un consiglio: dopo la cura dell’uva, si invita a “mangiare subito dopo un po’ di pane raffermo o tostato che leva dai denti e dalle gengive i residui degli acidi contenuti nell’uva e nelle bucce. Il numero dei cibi consentiti dalla cura è tale che è superfluo fare delle prescrizioni speciali tranne in casi di diabete.”

Ma per consolarci un po’ lasciamo i saggi e rigorosissimi consigli del dottor de Hartungen per valorizzare l’uva quale ingrediente importante, ed anche succulento, nella nostra mensa.

E perché allora soprattutto in tempo di vendemmia, ma non solo, non organizzare una cena o un pranzo a base di uva? Si può proprio iniziare dagli spiedini di uva con formaggio come antipasto per continuare con un risottino all’uva rosè e salsicce. Il secondo? Un’insalatina ricca di frutta esotica ma anche di acini d’uva quale contorno ad una succulenta arista di maiale all’uva. La cenetta non può non chiudersi con un dolce che obbligatoriamente deve essere una buonissima schiacciata toscana all’uva, dolce carnevalesco, ma ora sempre possibile da trovare a Firenze e dintorni, e, per completare, nel dopocena con dei biscottini all’uva passa.

Come realizzarli? La ricetta consiglia di lavorare lo zucchero con le uova, di aggiungere la farina con il burro sciolto e l’uva sultanina. Il composto ottenuto deve essere teso su una lastra imburata e cotto in forno caldo. Una volta cotto, tagliarlo a fette da far asciugare e seccare sopra un setaccio.

Certamente questi biscottini saranno ancor più buoni se accompagnati da un bicchierino di...vin santo, ottenuto naturalmente da sante e dolci uve!



Rugantino

“Cor cappello a du’ pizzi, cor grugno lungo du’ parmi, co’ na scucchia rivorta ‘nsu a uso de cucchiario, co’ ‘no spadone che nun ce la po’ quella der sor Radeschio e co le cianche come l’arco de Pantano, se presenta signori mia Rugantino er duro ... cresciuto a forza de sventole perché ha avuto ‘gni sempre er vizzio de rugà...” Così Odoardo Zuccari presentava nel primo numero del *Rugantino* (13 settembre 1848) il suo uomo di battaglia “criticante, politicone ficcanaso” (da *Rugantino* di Antonio Baldini – Bompiani – 1944).

Basta un suono, l’intonazione di una voce, il nome di un luogo, una battuta pronta e mordace, basta chiudere gli occhi ed eccoci lì, a Piazza Sant’Agostino 7/B, noi Rugantini depositari a buon diritto della poesia dialettale romana.

La nostra storia ha inizio nel 1980 (la mia cinque anni dopo), quando il testaccino Achille Marozzi, competentissimo tipografo innamorato di Roma, prende in mano lo storico *Rugantino*, il più antico e prestigioso giornale romano di costume e di satira. L’impresa è ardua. Il giornale stava agonizzando e il Marozzi a sue spese, con l’intelligenza e la tempra del romano purosangue, gli diede un vigoroso impulso, facendolo tornare a nuova vita.

Illustri personaggi vi hanno lasciato la propria impronta: diretto da Giggi Zanazzo e Francesco Sabatini (1887) per la tipografia di Perino, e via via da Leonida e Fortunato Lay, infine da Achille Marozzi fino all’anno 1993. E qui finisce un’epoca. Attualmente è gestito dall’Avv. Lillo Bruccoleri.

Numerosi erano stati i poeti dai nomi altisonanti e noi, nuovi Rugantini, sentivamo la responsabilità di quella eredità.

Il giornalista scomparso Domenico Pertica su Repubblica del 13 marzo 1993 così intitolava un suo articolo: “Tutti i santi Giovedì dei poeti carbonari: nella cantina con i fedeli di Rugantino”. E ancora: “... nei sotterranei del rinascimentale Palazzo Apollinare i *magnifici 20* si riuniscono per tenere in vita la storica rivista. La diresti una setta cospirativa nell’antro suggestivo della tipografia ...” alla quale si accedeva per una ripida e pericolosissima scaletta. Sulla destra due bugigattoli: nel primo si annidava la direzione e l’amministrazione, il secondo fungeva da sala riunioni – ufficio – scuola. Insomma, la scuola *de noantri* per non far disperdere la romanità. Dove l’autorevole Achille ci richiamava all’ordine al suono del campanello (dono di Clelia Gelmetti) e ci bacchettava in modo brusco ma efficace correggendo una parola, evidenziando le “zeppe”, ovvero quegli aiuti che permettono al neofita di “stare” nell’endecasillabo in mancanza della parola giusta.

Le parole divenivano così oggetto di appassionante ricerca storica: si andava dalla Vita di Cola di Rienzo al Bernieri; il Belli era, con il Trilussa, la nostra icona e via via si arrivava a Mario dell’Arco (allora ancora in vita). Ci si calava insomma in una entusiasmante atmosfera culturale non priva di polemiche sul dialetto di ieri e su quello attuale.

No, non eravamo davvero gli “inesorabili poeti della domenica” come Luigi Ceccarelli definiva coloro che scrivevano versi nostalgici e ormai superati. Si studiava seriamente.

C'era il desiderio di superare le banali rime sulla solita Nina, sul *core de mamma*, sulla Roma *che nun c'è più*. Si voleva una poesia asciutta, aderente alla realtà che rappresentasse però la pluralità delle varie tendenze e caratteristiche di ciascuno.

Ogni settimana il nostro prode Achille ci proponeva un argomento ovvero un compito – poesia che, trascritta alla lavagna, veniva poi passata ai raggi X, commentata e giudicata da ciascuno di noi.

Tra una poesia e l'altra ecco apparire come per incanto prelibatezze: crostate, ciambelle, pasticcini, bottiglie di rosso *der paese mio*. E si faceva festa, si sgranocchiava e si brindava a noi, alla poesia, a Roma. Sembrava di sentire l'abbraccio dei Rugantini che ci avevano preceduto e ci si sentiva piccini ma orgogliosi di essere *poveti*. Eravamo felici. Quanto nutrimento intellettuale dalle poesie lette nel silenzio religioso che spesso esplodeva in feroci dibattiti, quanti voli di fantasia con endecasillabi e settenari; *canoffiene* (altalene) e *gnom-meri* (gomitoli) volavano di bocca in bocca.

A volte si concludeva la serata da Fiammetta, tipica osteria romana dove proseguivano i dibattiti poetici. Il cibo spesso costituiva lo spunto, il pretesto per far riaffiorare alla memoria antiche consuetudini e modi di dire ormai in disuso, il tutto condito con battute caustiche e con altrettante risposte mordaci. Anche questa era scuola. E come a scuola vi citerò tutti, in ordine alfabetico, riuniti a semicerchio intorno al Marozzi.

Ecco Gabriele Alciati, già Assessore all'Ambiente del Comune di Roma, ormai scomparso, che amava la sua città di un amore viscerale. Dice nel sonetto *Statue parlanti*, tratto dal suo libro *L'Ossa de Roma* "Pe me a Pasquino er fiato j'è mancato/perché, sippuro esperto de casini,ner vede quelli d'oggi s'è stufato".

E Aristide Bruni, che curava tra l'altro la rubrica di attualità *Spurcianno qua e là*, così si esprime: "... ma si rinasco, voi sapè che faccio?/Pe vive veramente da signore/scanzo li buffi e ... resto poveraccio".

Validissimo poeta, Giuseppe Caporusco fa parte tuttora di una compagnia teatrale dove è ottimo autore di testi, di canzoni nonché attore. Per lui il poeta è "un giocoliere de la fantasia/uno che co' 'na stella va in pazzia/che co' 'na penna gira mari e monti/.

Letterato, scrittore, poeta, giornalista, fondatore della rivista *Voce romana* e di altri periodici, direttore responsabile del Rugantino, si è spento il 31 luglio di quest'anno Giorgio Carpaneto, dopo avere dedicato la sua vita alla sua amatissima Roma. Vastissima la sua produzione letteraria.

E ancora Franco Cimorelli (conduttore di radio locali di argomenti romani come *Chat Noir*) che "nato, vive e aranca in de sta vecchia Roma ..." ed è "... laureato fiumarolo dar Ciriola ..."

Fernando Cordova, un poeta che non si dimentica. Si porgeva con grandissime doti di intelletto, di sensibilità e di umiltà (dote rara, quest'ultima, fra i poeti). Vero poeta dialettale dal verso forte e musicale, in *Storie nostre* fa una carrellata di personaggi, luoghi e situazioni tipici romani, dove "La Storia d'ogni popolo .../è storia de "Palazzo" che sanziona/ er diritto de fa' sapè sortanto/quello che più je canta e più je sona..."

Spiccava fra le signore (poche, in verità) Clelia De Sanctis Gelmetti, poetessa di tutto

rispetto che ancora oggi, a novantaquattro, recita a memoria centinaia di versi suoi e di altri. La poesia *La funtanelle de li ricordi*, che dà il titolo alla sua raccolta, termina così: "La rivedo co l'occhi de fanello,/m'accosto, poi j'allungo 'na carezza/e bevo un sorso ... sa di giovinezza". Dice di lei Fernando Cordova: "Unica vera vestale addetta alla custodia del sacro fuoco del vernacolo romano ..."

Era raro incontrare Mons. Flavio Di Silvio, che però partecipava inviando poesie grafianti.

Poeta, pittore, musicista, vignettista, saggista, direttore didattico, ci ha lasciato anche Fernando Di Stefano – non c'è più. In *Ferragosto a Roma*: "Piazza San Pietro abbrucia come un forno/li serci so infocati, er colonnato/pare 'na bocca aperta senza fiato/ne la calaccia doppo er mezzogiorno".

Distinto e un po' introverso Mario Gueli, che collaborava con il Rugantino anche con articoli in lingua, scrive: "... che je serve ar poveta? ... avecce sempre un core da fanello".

Non è più tra noi il primario pediatra Oronzo Lanciano che scrive, fra l'altro: "... ho cercato 'na luce, ma doppo che l'ho avuta, nun sò riuscito a vede ..."

Spesso assente negli ultimi tempi, Berto Lembo (ovvero Lamberto Di Renzi) dice: "...però pe me la vita è poesia..."

Luciano Luciani, prematuramente scomparso, ha lasciato un vuoto incolmabile: era il nostro punto di riferimento. Già poeta a sedici anni, è stato fra i fondatori del Centro Romanesco Trilussa. Redattore del *Rugantino*, studioso dei dialetti italiani, si firmava anche Quattrelle. Le sue poesie sono apparse sui più prestigiosi giornali e riviste. Per lui Porta Portese è: "Passatempo d'un monno casareccio/che vive a la giornata/e venne l'invenzioni sottocosto/... gelatina de razze c'affratella/un monno co le toppe/che se venne l'avanzi de la vita".

Per Armando Luciani, il figlio, la poesia scende giù per li sacri lombi. Ecco *Ponte rotto*: "Monco de braccia, solo, immezzo a fiume/spartisce l'acqua e sogna 'na carrozza".

La più giovane tra noi era Anna Caterina Marino. Amava il ballo, il canto e la musica. Nel *Discorzi de bestie* il gatto risponde al cane: "Amico mio, sarai sempre satollo/ma cor collare che te strigne er collo".

Ci ha lasciato anche Orlando Notari. Distinto gentiluomo, nell'*Urtima panchina* così scrive: "Quante promesse, quanti giuramenti.../scritti o scorpiti addosso a sta panchina:/frasi buttate via a li quattro venti..."

Pittore, grafico, docente di arti pittoriche, Giancarlo Parodi ha al suo attivo una vasta produzione, oltre ai *Cinquantacinque sonetti romaneschi screpanti e scellerati*. Nel sonetto *Il guazzetto*: "M'avanto d'esse er mago der pennello..."

Risante, ovvero Sante Rinaldi, non c'è più. Scrive di lui Luciano Luciani: "Versi plastici che hanno il potere di rappresentare nella sintesi un'ampia immagine del soggetto trattato...". E Mario Dell'Arco: "... un dialetto sempre pieno di grazia ...". Nella poesia *Me-tamorfosi*, tratta dal libro *A cena in Paradiso* scrive: "Cento metri de filo a pennolone/e l'aquila diventa un aquilone".

Gianni Salaris, che possiede una ricca biblioteca dialettale, ora è il Presidente del Centro

Romanesco Trilussa. Ottimo poeta umoristico e di satira, innamorato della sua Roma, così descrive la nascita del Tevere: “Un fiume bionno, e serci sur cammino/indove cresce er cardo e ondeggia er grano/sette colli che guardeno lontano/fra un trionfo de verde e de turchino”.

L'Architetto Aldo Tomassini veniva spesso con la moglie Maria Luigia. Riferendosi *ar Cuppolone* termina così il suo sonetto: “Ma appena messi piedi in quella sfera/e viddi Roma giù da quell'artura/io me sentii er padrone de la tera”.

Miei cari Rugantini, ancora una volta vi ho riuniti nel mio cuore in un corale abbraccio poetico. Mi scuso fin d'ora se ho dimenticato qualcuno o qualcosa. Voglio offrirvi il mio tributo di riconoscenza: con voi mi sono confrontata, con voi sono cresciuta. In quella che Paolo Procaccini (conoscitore di cose romane, scrittore, poeta, attore) definisce come l'Università del dialetto romano. Perché eravamo una bella squadra: il *Rugantino* resta Rugantino per sempre, come un marchio di fabbrica.

Ma bando alle malinconie e chiudiamo gli occhi ancora una volta: festeggiamo con il mio sonetto per uno dei numerosi simposi che Achille Marozzi organizzava annualmente per i poeti.

Simposio de primavera 1990 - Rugantino

*La scena s'aripete: sur parchetto
l'orchestra sona, er cantatore intona
no stornello romano e la canzona
je sorte fora co un do de petto.*

*La gente magna e beve co rispetto
e s'abbuffa de tanta robba bona
e da un cantone all'antro mo risona
er parlà de noantri ner dialetto.*

*A l'improvviso, come pe maggio
s'opre la porta, entra Rugantino
e s'accomoda co sta compagnia.*

*E insieme a Nina che je sta a braccetto
brinda co tutti quanti e co un inchino
festeggia sto simposio co un sonetto.*

Questo brano è giunto in redazione pochi giorni prima della scomparsa di Achille Marozzi, avvenuta ai primi di ottobre: attraverso la sua lettura emerge la figura del Direttore dello storico *Rugantino*, del tipografo, dell'editore, dell'appassionato di cose romane e di poesia dialettale, figura che ha accompagnato per tanti anni col suo entusiasmo i cultori della Romanità. (N. d. C.)

Victor Hugo ed il suo brindisi alla pesca

A la *Comédie Française*, nel 1830 alla prima rappresentazione di *Hernani*, *ou l'honneur castillan*, il poema drammatico in cinque atti di Victor Hugo, vi fu una baronda in teatro: contro le ostinate disapprovazioni del pubblico borghese, benpensante, attaccato al gusto tradizionale classico, si scatenò l'assalto dei giovani romantici tra i quali spiccava il panciotto rosso di Théophile Gautier. Il tumulto ebbe un seguito di violente polemiche sulla stampa, tanto che l'episodio restò famoso col nome di “La battaglia dell'Ernani”: la prima grande rivoluzione culturale del nuovo teatro romantico.

Il giovane Hugo, reduce da questa consacrazione a *leader* del romanticismo, in una cena tra amici, al *dessert* si alzò annunciando “*Ce que j'aime*”. I invitati supposero si trattasse di un brindisi ad una bella donna, magari alla giovane attrice Juliette Drouet, che proprio allora lo consolava del tradimento della moglie, diventata amante di Sainte-Beuve. Victor intonò, sull'aria di una canzone allora di moda – *Souvent la nuit quand je sommeille* – questo delizioso *couplet*:

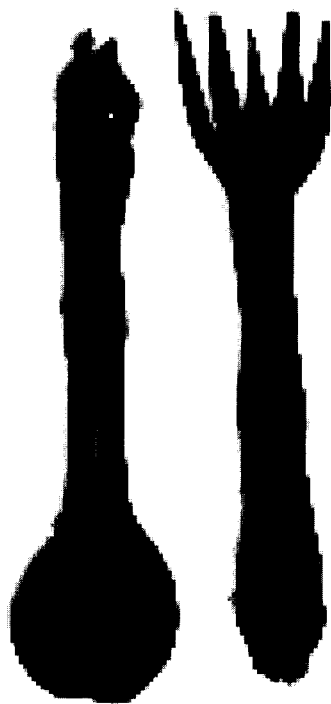
*D'attraits ravissants pourvue
seule elle réunit tout:
ses appas charment la vue,
et chacun vente son gout.
Sa peau, veloutée et fraîche
joint toujours la rose au lis:
ce pourrait être Phillis
si ce n'était une pêche.**

Nell'opera *omnia* di Hugo, non ho trovato questi versi, che ho scovati in un rarissimo *Chansonnier* posseduto da Carlo X di Borbone nella sua biblioteca, e che quindi possiamo ritenere inediti.

Che delusione avrebbe Hugo se si trovasse innanzi le pesche dei nostri supermercati, dure come sassi perché colte acerbe, prive di sugo come rape, che marciscono senza maturare! Potremmo allora condurlo nella bassa vercellese, a Borgo d'Ale, dove ancora qualcuno coltiva la squisita “le bella” – si chiama proprio così – una varietà locale di pesca a polpa bianca, sempre più rara perché molti contadini l'hanno tradita con la più redditizia actinidia (l'esotico Kiwi). Da giugno a settembre la puoi incontrare grazie al Co.Va.Or. (Consorzio volontario di tutela e valorizzazione delle varietà ortofrutticole del comprensorio di Borgo d'Ale, con sede in Municipio).

Sarà come ritrovare profumi e gusti perduti; quasi ritornare giovani al primo amore.

Dotata di deliziosa malia
da sola tutto riunisce:
le forme prosperose appagano la vista
e tutti vantano il suo gusto.
La sua pelle, fresca e vellutata,
unisce sempre il giglio alla rosa,
potrebbe essere regina Phillis
se non fosse una pesca.



Novissima Mirabilia

In gioventù, leggendo per la prima volta *Storia della città di Roma nel Medioevo*, la prosa a tutto tondo del Gregorovius apriva scenari di un'epoca remota e favolosa.

Immaginavo allora lo stupore del pellegrino giunto a Roma a piedi da boreali contrade, col solo viatico dei *Mirabilia Urbis*, elenchi delle cose mirabili – monumenti pagani e cristiani, reliquie, narrazioni meravigliose – che chi avesse raggiunto sano e salvo l'eterna città non poteva fare a meno di conoscere e visitare. In quelle pagine per la prima volta ho trovato il tesoro di emozioni inesauribili che Roma allora poteva offrire, il repertorio di leggende in cui spesso echi pagani affioravano sotto oscure forme nel corpo della religiosità medievale.

A distanza di non pochi anni dagli esami universitari oggi sono le passeggiate per la città, meditabonde o svagate, secondo l'umore, a stimolare la riflessione, perché, anche dopo l'accanimento sul suo corpo millenario, Roma riesce sempre a muovere curiosità, sogni, rimpianti.

C'è un sentimento irripetibile, lo stupore estatico di chi, giunto dall'oscurità dei Borghi e oltrepassata Piazza Rusticucci, si immergeva nella luce di Piazza San Pietro; quell'emozione oggi è preclusa per sempre, ma l'esigenza di ampliare e rendere degno con la demolizione della Spina di Borgo l'accesso al "Tempio più bello dell'Universo" era sentita già da tempo, se una stampa della fine del '700 mostra un disegno profetico, il "Prospetto e Veduta della Basilica Vaticana da Ponte S. Angelo dopo la demolizione dell'Isola posta fra il Borgo Vecchio e Nuovo..." e i palazzi gemelli affacciati verso il ponte con fronte a colonne e architrave piano*, un progetto molto vicino a quello poi realizzato per il giubileo del dopoguerra.

Però, nel lontano 1776, l'architetto imolese Cosimo Morelli non aveva immaginato il viale di obelischi, che la lepidezza romana dalla fulminante ironia ribattezzò con un irriverente *transfer* da simbolo egizio a specialità farmaceutica, né avrebbe approvato l'esito attuale con la doppia fila di palme in vaso che fanno tanto riviera romagnola.

Fra i misteri odeporeici ne segnalo uno curiosissimo in Piazza Capo di Ferro, dove si può ammirare un esempio di *Mirabilia Urbis* che, credo, intrigherà il passante non meno di me.

Proprio di fronte al cortile di Palazzo Spada, sul lato di Palazzo Ossoli, un nicchione con bugnato prospettico dipinto a *trompe l'oeil* fa da sfondo a un sarcofago con strigili e teste di leone che riceve l'acqua da una protome leonina centrale. Da qualche tempo su quest'ultima che, ignara dell'oltraggio, sempre zampilla, s'innalza come per prodigio un'erma femminile fuori misura, una stucchevole Flora incoronata di rose che pudicamente si copre il seno, vergognosa della sua inutilità.

L'insieme produce un effetto spaesante, onirico, alla Chagall; stupita me ne domandavo la ragione, ricordando le parole di Goethe "Ditemi, o pietre, favellate alteri

palagi! Vie, mandatemi una voce...” e ammetto che l’usato epiteto *opus (per)Fidiaei* mi era venuto alla mente, finché, scartabellando qua e là, mi è parso di esser venuta a capo del mistero.

L’intervento borrominiano in Piazza Capo di Ferro aveva posto nel nicchione una figura femminile che si premeva i seni, dai quali l’acqua zampillava in una conca; quindi l’attuale bambolona ripeterebbe la statua seicentesca – rimossa già nel ‘700 –, in una sorta di visione “simultanea” delle diverse fasi della fontana, con un effetto assolutamente fantastico. Cosa potrebbe pensarne Bernardino Spada, l’esteta che aveva profuso nel palazzo raffinati effetti ottici, come la Galleria prospettica? Non troppo male, forse. Infatti, traguardando da Via Giulia lungo l’asse che attraversa l’infilata di atri, giardino, cortile, il nicchione appare come in fondo a un cannocchiale e l’inquietante idolo sembra librarvisi miracolosamente a mezz’aria, strabiliante epifania che il cardinale avrebbe apprezzato.

Ma che naiadi, sirene e nereidi delle fontane – forse a sconto della loro natura di ninfette pagane – abbiano vita difficile in architettura mi sembra provato da un’altra creatura marina, non a Roma questa, una sirena barocchetta che ostenta due seni zampillanti sotto un compunto S. Andrea Apostolo in Piazza Duomo ad Amalfi; la fontana del 1760, originariamente posta sotto la scalinata del Duomo, è ora defilata sul lato della piazza, forse per non suscitare pensieri profani nei fedeli che uscivano dalla messa, alla vista della procace sirena con le tette al vento.

D’altra parte poco più di un secolo fa le prosperose naiadi della fontana rutelliana di Piazza della Repubblica rimasero censurate per più di un anno dietro un pudico stecato, finché un colpo di mano popolare le rivelò all’ammirazione dei romani.

Oggi la ricchezza delle pubblicazioni illustrate su Roma, i suoi musei, i suoi scavi a disposizione del “pellegrino” è veramente straordinaria, ma a me vengono in mente le antiche piante che a volte corredevano i *Mirabilia*, stereotipate e insieme fantastiche, con l’oca a emblema del Campidoglio, le Terme indicate da una fila di cabine da stabilimento balneare, il colle Quirinale con i Dioscuri e i loro cavallucci, la Piramide Cestia piantata come una punta di diamante nella cinta turrita delle mura... e turriti erano in quelle piante anche tutti i ponti, luoghi “di passaggio”, magici e pericolosi secondo il sentire degli antichi Romani. Tra questi per me il più magico è il Ponte Fabricio, inamovibile ormeggio dell’Isola Tiberina; dopo aver incrociato lo sguardo attento delle erme quadricipiti a metà del ponte mi fermo, guardo l’acqua e le canne delle rive e tendo l’orecchio. Non mi aspetto di sentire il tonfo del serpente sacro ad Asclepio che svolge le spire nella corrente, ma sento l’onda di energia psichica che penetra il luogo sin dall’antichità, quando gli ammalati si addormentavano nel tempio e nei portici, aspettando che il mattino li risvegliasse risanati.

Questa ultima divagazione mi porta a segnalare agli amici dell’*Apollo Buongustaio* in attesa del canonico consiglio gastronomico, una specialità della Lunigiana, i *testaroli*, il cui gusto rustico ben si addice agli arcaici costumi di Roma repubblicana.

Prescindendo dalla forma del *testum* romano, prescritto da Catone per la cottura del pane e della placenta, e che si tende a identificare nel “forno a campana”, coperto, il testo lunigiano è un disco di terracotta con bordo rialzato in cui, dopo averlo riscaldato, si versa la miscela di farina di frumento, acqua e sale per la cottura fuori dal forno. Una cara amica me ne ha fatto dono e per certo, col tempo, mi cimenterò nell’impresa.

Per ora ho sperimentato un prodotto che si trova nei supermercati della Liguria, che ho trovato buonissimo. Basta immergerli a fuoco spento per 30/40 secondi in acqua bollente salata, e i *testaroli* sono pronti per il condimento. Il primitivo metodo di cottura conferisce alla pasta una porosità eccezionale che esalta il gusto del pesto genovese. Confido però che possano sostituire le *tractae*, le sfoglie di pasta della patina apiciana, il pasticcio di *laganae*, il piatto più intrigante della gastronomia romana che prometto di provare, anche perché la notazione circa il ripieno, *quaecumque optima fuerint*, lascia ampio spazio alla fantasia.

* P. Arrigoni-A. Bertarelli, *Piante e vedute di Roma e del Lazio* conservate nella raccolta delle stampe e dei disegni, Comune di Milano, Castello Sforzesco 1939, ed. d’arte Emilio Sestetti, Milano

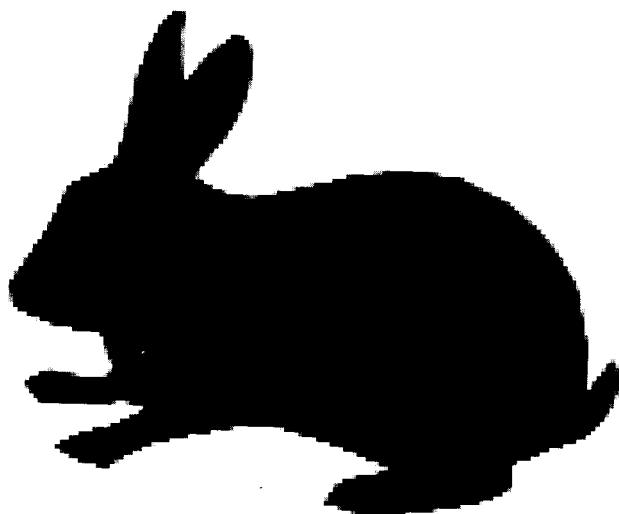
Il pranzo della Domenica in tempo di guerra

Il pranzo della domenica, anche durante i mesi più duri dell'ultima guerra, veniva celebrato con una ricetta speciale: i *manfrigoli* (o manfricoli). Sostituivano gli spaghetti che non si trovavano più ed erano dei lunghi vermoni bitorsoluti fatti a mano con acqua e farina, senza uova (anch'esse scomparse). L'esecuzione richiedeva l'intera mattinata e la partecipazione di vari membri della famiglia. Così almeno accadeva per la buona riuscita di questo primo piatto al quarto piano della casa popolare dove vivevo allora e la ricetta, anche oggi, dovrebbe essere eseguita con tutti gli ingredienti di contorno che l'accompagnavano.

A questo scopo bisognerebbe procurarsi una cucina ben assolata con mattonelle esagonali bianche e nere sul pavimento; una pentola grande rigorosamente di alluminio un po' consumata e magari con qualche ammaccatura, per far bollire l'acqua dove cuocere i *manfrigoli*; un fornello a legna creato, in sostituzione di quello a gas (non funzionante), servendosi di un vecchio bidone di latta adattato all'uopo; una "spianatora" grande su cui lavorare l'impasto e disporre in bell'ordine i *manfrigoli* per lasciarli asciugare. Inoltre: una sorella paziente che abbia abili mani; una madre che riesca a preparare un buon sugo con sola conserva di pomodoro; un padre sorridente ed entusiasta che alimenti il fuoco (l'estate, dopo essersi fatto difficoltosamente il bagno nel grande catino di zinco, il nostro fuochista rimaneva in canottiera per non morire di caldo).

Ricetta per 6 persone: un Kg di farina, acqua e sale q.b. Disporre la farina a fontana sulla spianatora di legno e far colare poco a poco l'acqua al centro mescolando con le mani fino ad ottenere una pasta molto soda ed elastica. Cospargere il piano di lavorazione con poca farina e staccare piccole quantità di pasta che vanno allungate sfregandole con le mani e facendo attenzione che il "vermone" non si spezzi prima di aver raggiunto un lunghezza di circa 15-20 cm. Collocare i *manfrigoli* sulla spianatora, cominciando dall'alto e avendo cura che stiano un po' distanti tra loro per evitare che si attacchino a mo' di colla. Cuocere in acqua bollente, scolare bene e condire in una "insalatiera" con il sugo precedentemente preparato. Si può aggiungere formaggio grattugiato (parmigiano o pecorino) se disponibile: allora non ce n'era.

È un primo piatto povero che si gusta e, soprattutto durante la guerra, si gustava con allegria seduti intorno ad un tavolo illuminato dalla gioia di essere ancora tutti insieme in famiglia e dalla speranza di non sentire l'urlo delle sirene con cui si annunciava l'avvicinarsi dei bombardieri (che guaio sarebbe stato dover fare di corsa quattro piani di scale per scendere nel cosiddetto rifugio antiaereo e lasciar freddare quel ben di Dio!). Ho dimenticato di raccomandare, infatti, di mangiare velocemente i *manfrigoli*, allo scopo di evitare l'incollaggio degli stessi.



Nota

Mi sono lasciata prendere dalla curiosità di cercare sul *Grande Dizionario Italiano dell'uso* (UTET) la parola *manfrigoli*: non esiste in questa forma romanesca, ma esiste nella dizione manfricoli. Resto a bocca aperta davanti all'indicazione cronologica e geografica. A lemma si dice: manfricolo s.m....gastr. [av. 1589; der. di mano e del lat. *fricare* "fregare" con -olo] maccheroncino tipico della cucina umbra. Non mi sembra possibile che i miei manfrigoli bellici abbiano una così lunga storia, che qualcuno li abbia già nominati prima del 1589 e che quindi io abbia parlato di una ricetta "archeologica". L'origine umbra chiama in causa le mie radici: in Umbria sono nata e mia madre proveniva dalle attigue Marche, due regioni simili per dialetti e – è chiaro – anche per antiche consuetudini di cucina. Ma chi poteva saperlo?



Giorgio Carpaneto (1923 – 2009)

Sì che pranzo!

Traduzione da Quinto Orazio Flacco, Satire, Libro II, 8

*Sì, l'antichi romani se mettevano a pranzo
verzo le sei de sera e all'arba poi s'arzaveno.
Se magnaveno tutto, nun restava 'n avanzo
de le cento portate che li schiavi piazzaveno.*

*Er poeta romano Orazio ciaricconta
der pranzo c'ha offerto er ricco Nasidieno
che pe tanti politici tiè la tavola pronta,
perché solo si sgancia, j'ariesce a fà er pieno.*

*Fra l'invitati avressi visto quello scroccone
de Porcio, er cavajere illustre Mecenate
co li gorilla sua Vibidio e Balatrone;
un buffone che serve pe fà quattro risate.*

*Pe primo hanno portato un cignale lucano
co lattuga, radici, ravanelli piccanti
e co mosto de vino: un piatto da surtano;
pesci e rombi e frutti de mare stizzicanti.*

*Daje a beve e a ingozzasse, se sò solo frenati
dar troppo vino quelli dell'urtimo sofà.
E mo viè sotto l'occhi de tutti l'invitati
na murena in guazzetto da fà resuscità.*

*Mentre che l'invitati riattaccheno a magnà,
casca giù dar soffitto un grosso bardacchino
proprio sur gabbarè, e te poi figurà
quanto ce resta male la gente der tricino.*

*Ma a tutto s'arimedia: ecco 'n'artra portata:
na gru tajata a quarti co fichi e lepri attorno
circonata da fedico de 'n'anitra ingrassata
e colomme scosciate co merli pe contorno.*

*Ma siccome er padrone t'arispiega 'gni vorta
e s'avanta pe quello c'ha fatto cucinà,
noi, che de culinaria propio nun ce n'importa,
zitti trovamio er modo pe potecce squajà.*

Romeo Collalti (1906 - 1982)

La misticanza romanesca

*La misticanza è un piatto che fa gola;
l'armonia de l'odori più perfetta:
er Crispigno, l'Ojosa, la Riccetta,
l'Acetosa, er Crescione, l'Invidiola.*

*La Cariola, un'inticchia de Rughetta
co quella grinta sua che cià lei sola,
l'Erbanoce, du' fronne d'Ascarola,
er Piedigallo, un po' de Cicorietta.*

*E metti Caccialepre, Lattughella,
e Piededepapavero e Porcacchia,
e metti Bucalossi e Pimpinella...*

*Fra tutte 'ste verdure er monno è un prato
e tu ce scaprioli a la pacchia
de 'ste ghiottonerie che Dio cià dato!*

Giorgio Carpaneto, scomparso il 31 luglio scorso, romano, letterato, docente, saggista, poeta, critico, giornalista, è stato uno dei più fecondi scrittori di cose romane. Studioso della storia e della conformazione urbana della città, ha pubblicato libri sui vicoli, sui palazzi, sui quartieri, ma anche sugli scrittori e poeti antichi e moderni, traduzioni di classici greci e latini, una grammatica italiana. I suoi diversi libri di poesie in lingua e dialetto romano hanno avuto recensioni eccellenti. Ha fondato e diretto le riviste *Il Palatino* e *Voce Romana*, ha diretto lo storico *Rugantino*, presieduto le associazioni Voce Romana e Voci Dialettali. (N. d. C.)



Fra' Cercone

In quei tempi bui ed angoscianti della guerra, mio padre aveva un cruccio assoluto, prevalente sugli altri che pur non mancavano, cacume sovrano e dominante, per il quale non sapeva darsi pace. Utilizzava tutto il suo tempo, quando era con noi, nella ricerca di cibo per sfamarci ma quasi sempre non riusciva a concretizzare quel suo impegno in risultati soddisfacenti. Al rientro in casa, non ripeteva il gesto antico dell'*homo venator* che lasciava cadere sul grosso tavolo della cucina la preda uccisa dopo la esaltante caccia nel bosco, riscuotendo ammirazione e considerazione indubbia dalla sua donna e dai suoi figli. Non era il ringhioso cinghiale o l'elegante lepre o il nobile fagiano a certificare la sua perizia di cacciatore e soprattutto la sua capacità di assicurare il cibo alla famiglia, ma era il solo raggrinzito e stantio panetto di cotognata o la miserabile scatoletta di sardine sott'olio, recuperati senza gloria alcuna presso una struttura di assistenza che don Liborio, il parroco del paese, aveva messo su in quei giorni grami per aiutare i più bisognosi. Per noi ragazzi, era comunque un bottino ghiotto per quei tempi, essi sì, davvero molto miserabili per l'*homo sapiens* che s'andava abbrutendo.

Viveva così una mortificazione permanente, un implacabile senso di colpa che lo angustiava. La sua immagine, talvolta malcelatamente crucciata, talaltra bugiarda nei sorrisi costruiti, era sempre pensosa, tesa, come a rincorrere proficue battute di caccia e connesse ipotizzate prede. Non ci furono ragazzi, credo, durante gli anni lunghissimi di quell'orrenda guerra, che non abbiano avuto padri e madri così. Anch'essi, in fondo, *pezze 'e core* per noi figli, perché ne intendevamo i camuffati tormenti, imparando a stimare ed apprezzare quel muto non arrendersi mai. Ne perforavamo le corazze difensive, erette per non coinvolgerci in condivisioni di pena, e ne deciptavamo le tensioni laceranti quando non riuscivano a sfamarci.

Ma venne il giorno del riscatto.

Atonacle, un signorotto di mezza età, unico erede di facoltosi latifondisti della zona, nonostante l'austerità di quel suo nome, era incapace di lusinghiero successo nel conquistare il cuore di una ritrosa fanciulla del posto. Per quella voglia che spesso l'uomo avverte di confidarsi con un suo simile e trarne comprensione e ristoro, aveva raccontato le sue pene a mio padre, sperando di raccogliere il giusto consiglio capace di placare e vivificare la sua tormentosa esistenza. Gli fece intendere, insomma, che avrebbe dovuto far da ruffiano e convincere Mariangela, la bella addormentata che non raccoglieva, a prendere in considerazione lo spasimante privo di confacenti autonomi appelli risolutori.

Non ci fu scampo, gli tese un meticoloso agguato, una vera e propria imboscata finalizzata al sequestro, sicché il paziente confidente dovette subire l'ascolto dettagliato di tutti i tentativi andati a vuoto negli insistiti approcci verso l'amato bene. Un tempo

in sé breve che conobbe però la puntigliosità espositiva di tutte le disillusioni vissute dal tormentato spasimante. Un calvario penoso. Per il narratore e per l'ascoltatore che, pur se con opposte motivazioni, apparvero affratellati almeno nella sofferenza.

- Vedete?... non so darvi pace...- concluse il povero Atonacle.

- Con le donne ci vuole pazienza...- gli suggerì senza soverchia partecipazione mio padre...- Non vi dovete arrendere, *gutta cavat lapidem!* ...- chiosò, nobilitando in tal modo il suo ruolo consolatorio, fin lì apparso in verità estremamente laconico.

- Eh, sì, parlate bene voi!...- piagnucolò il depresso Atonacle. E si rituffò in una interminabile sequela di lamentazioni, raccontando le sue notti insonni nel pensiero dell'amata recalcitrante, la sua disperazione per i reiterati dinieghi, il suo avvillimento per l'indifferenza raggelante che raccoglieva a piene mani.

- Ma non è tutto...- concluse. - Lo stomaco mi si chiude, non ho più voglia di niente, non riesco più nemmeno a mangiare...-

- Beh, almeno in questo potete considerarvi fortunato... di questi tempi!...- E, con studiata pausa, sospirò: - Ah, potessimo avere anche noi, in famiglia, le stesse inappetenze!...-

Non fu chiaro se Atonacle avesse intuito che gli si apriva la possibilità di prolungare ancora per altro tempo quelle sedative conversazioni confidenziali, visto che ne ricavava sollievo consolante, ovvero se fosse mosso da immediata solidarietà per quell'affamato padre di famiglia numerosa. Certo è che, mettendo insieme le due possibili evenienze, pensò di ricorrere ad appetitose esche da predisporre subdolamente sulla scena, tutt'intorno, per assicurarsi la definitiva acquisizione di mio padre alla sua causa. Il quale, da abile *homo venator*, aveva subito annusato la presenza della possibile preda e stabilì che quell'usta non dovesse andar smarrita, mettendo a punto le contromosse del caso. Occorreva furbizia volpina. Sì, in effetti doveva essere lui la volpe che andava scaltramente a caccia e non viceversa essere cacciato. Il dovere di sfamare figli e moglie era il permesso venatorio rilasciato dalla competente autorità e legittimava ogni ingresso nel fondo altrui. Anche in quello privatissimo di Atonacle. Poteva bellamente calpestare quel terreno tanto ospitale, senza porsi alcun problema verso il proprietario pur se, nella specie, non si trattava proprio di braccare prede *res nullius* a quattro zampe. La battuta di caccia era cominciata. Senza cane, si trovò a pensare la volpe. Meglio così, si rispose. Una bocca in meno da sfamare.

Fu un vero duello fra cacciatori.

Atonacle, senza alcun diversivo, prese sotto braccio il prescelto confidente e, quasi trascinandolo per forza, lo indusse ad entrare nella sua casa facendogli prendere posto, nella vasta cucina annerita dal tempo e dal fumo, innanzi ad un tavolone, scurito anch'esso, su una panca che lo accompagnava lateralmente per quanto quello era lungo. Adesso doveva tirar fuori esche adeguate.

Dalla sommità della credenza, messa lassù ad essiccare, una caciotta andava appena invecchiando nella sua prima stagionatura e serbava, sulla crosta non ancora del tutto consolidata, i segni imbruniti dei piccoli solchi del cestello di stecchi intrecciati in cui,

ancora fresca ricotta, era stata in origine riposta. Atonacle la pose sul tavolo. Dall'angolo buio del vano, a lato dello spento camino, penzolavano alcuni insaccati, golose stalattiti tante volte da tutti sognate quando i morsi della fame si facevano più che mai sentire. Tirò giù, recidendolo con un netto guizzo di coltello, quello che tra gli altri gli sembrò più acconcio per la circostanza, versò in un largo piatto di terracotta saporose olive nere, tirate su da un grosso orcio con un mestolo bucherellato, frammiste a bucce di mandarino con funzione aromatizzante, ed infine, raccogliendolo da un angolo fresco del pavimento, un fiasco di Solopaca rosso, debitamente invecchiato.

Ma il pezzo pregiato risultò essere un sontuoso casatiello, rustico tortano insaporito da ciccioli, tocchetti di formaggio e salame, ancora tutto intero nonostante le feste pasquali fossero già concluse, che documentava la verità e l'assolutezza del digiuno osservato non per ossequio a rigidi precetti quaresimali ma per oggettiva sofferenza da pene amorose. Le uova sode, con ancora il guscio, trattenute da due listarelle di impasto incrociate, erano maestosa corona che conferiva in cima a quella leccornia sovranià assoluta su ogni altra pietanza.

Mise tutto in bella mostra sul grosso tavolo e:

- Favorite...- disse con voce generosa -... favorite, fatevi una piccola merenda! Senza complimenti...-

L'ospite si schermì, ma solo per esibire buona creanza. La volpe pensava ai suoi cuccioli, in attesa nella tana.

- Sapeste quante volte ho immaginato Mariangela al posto vostro, seduta lì, proprio lì, e fare merenda insieme a lei... io e lei... soli... Ah!...- sospirò, con sguardo che si allontanava nel vuoto, inseguendo *tete à tete* chissà quante volte sceneggiati, diretti ed interpretati nella bigia e fredda solitudine della sua vita, come pianta immalinconita da assenza di sole.

Si profilavano, insomma, altre cronache piagnucolose di pene patite e mio padre si allarmò nel percepire l'imminenza di un suo inevitabile coinvolgimento, sempre in veste di uditore. Si allertò difensivamente, cercando di individuare possibili vie di fuga. Voleva uscir fuori da quella situazione che lo catturava senza soverchio costrutto. Il suo chiodo fisso era transitare dalla mera visione di quelle squisitezze esposte sul desco all'impossessamento concreto di quelle prede ammaliatrici e tentacolari. Tutto quel ben di dio, insomma, doveva finire nel suo carniere ed essere portato a casa.

- E va bene!...- fece finta di concedersi -... assaggerò qualcosa, giusto per gradire, anche se non è proprio ora di cena...- Mentiva senza ritegno. Di quei tempi, l'assenza fondamentale di pasti da consumare aveva tolto ogni senso al rispetto degli orari in cui consumarli.

Atonacle, pur percorrendo sentieri del tutto diversi, andava intanto affinando altre ingannevoli tagliole e, sempre cantilenando lacrimosi tormenti, lanciò il suo affondo:

- E se le scrivessimo una lettera?...- chiese, aprendo al massimo dei coinvolgimenti con quel plurale che già individuava chi, manco a dirlo, avrebbe svolto il ruolo di segretario galante.

Ben consapevole del pericolo che stava per correre, il confidente annuì con un cenno di consenso del capo:

- Potrebbe essere un'idea... una buona idea... - disse, prefigurando fra sé e sé gli sviluppi della situazione sotto la sua vigile regia, orientata a non deflettere dagli obiettivi prefissati.

Il volpone, infatti, si fece prendere al calappio senza opporre resistenza alcuna. Fu collocato quasi di peso più in là, sulla panca, lontano dalla irresistibilità di quelle appetitose esche. Atonacle gli mise davanti un foglio bianco, una penna in mano e, indicandogli il vicino calamaio, lo costrinse a scrivere.

- Io non ci sto proprio con la testa... aiutatemi voi!... - supplicò. - Scrivete voi le frasi più giuste e convincenti, le parole più toccanti che vi vengono... Poi, le copierò io, in bella, su questa carta da lettere rigata... Vi prego, aiutatemi... -

Il segretario galante diede il meglio di sé. Le frasi che scrisse per quel focoso committente furono le migliori possibili, parole ben studiate, anch'esse insidiose trappole incantatrici, ingannevoli laccioli languorosi e famelici di passione, tranelli carnali ed inebrianti, tanto quanto lo erano stati gli adescamenti alimentari curati da Atonacle, costitutivi di quella merenda ancora tutta da conquistare che, di certo, in quel frangente operò quale musa dal multiforme ingegno.

- Così dovrebbe andar bene... - disse alla fine, esausto. - Fatemi sapere... Ora devo proprio andare... - Diede uno sguardo di sbieco ad Atonacle, lo vide fremente e voglioso di immediata lettura della abbozzata missiva amorosa e capì con prontezza che l'innamorato latitava fuori da ogni terrenità in una sublime contumacia partecipativa e che quello - finalmente! - era il momento giusto per la ghermitrice zampata vincente sulla preda fin lì braccata. Assunse le vesti meno nobili dell'*homo questuans* e, mendicante che non lascia la presa, incalzò con voce adeguata:

- Ah, sì!... Vorrei fare assaggiare queste squisitezze ai miei ragazzi ed a mia moglie... -

L'estasiato Atonacle, come un automa, in una minima residuale capacità di relazione, prese una grossa tovaglia, vi mise su l'intero casatiello, il pane, le olive, il salame e la caciotta non più in funzione di esche ammalianti, vi aggiunse anche un prosciuttello ancora fresco ed una forma intera di formaggio di capra, questo sì debitamente stagionato, ne congiunse i quattro spigoli facendone un fagotto, senza dimenticare il fiasco di vino ancora intonso.

Atonacle era come risorto, rivitalizzato da prospettive entusiasmanti. Era una esplosione a grappolo che si esaltava sempre più nella deflagrazione man mano che andava avanti nella lettura, non più l'uomo depresso di prima, avvilito da mancanza di prospettive, mogio, intristito da quel sentirsi condannato a rabbrivire nell'ombra, sciafito.

Non rispose nemmeno al saluto che gli rivolse il segretario galante, nell'andar via.

Una volta a casa, mio padre si annunciò:

- È arrivato fra' Cercone... -

Gli facemmo festa tutti, mentre ci raccontò ogni cosa.

Mara Rita D'Alessandro

Una coppa di Champagne

Ne sentivo il gelo sulle labbra e guardavo il piccolo specchio ambrato che tremolava nella coppa di cristallo.

Roteavano le bollicine, roteavano e danzavano in un delicato vortice e mi sembrava di rivedere il mio vecchio libro di lettura delle scuole elementari, aperto alla pagina *Storia di una goccia d'acqua* e la protagonista umanizzata, con due occhioni ed un lieve sorriso, cadeva dal cielo, quasi saltellando e sciava dolcemente a zig zag sul pelo dell'acqua di un torrentello impetuoso. Quante fantasticherie dietro quell'immagine!

Ed ora il ricordo lontano, impalpabile quasi, ritorna saltellando da qualche angolo della memoria e scende lieve lieve, come la gocciolina del vecchio libro e riporta quel frammento d'infanzia nel presente, nel mio oggi, alla creatura ben diversa che sono diventata, attraverso le increspature di una coppa di *Champagne*.

I crostini delicati ricoperti di salsine colorate sprigionano i loro colori dall'alzata sul bancone come foglie d'autunno accostate dal vento e sembrano ammiccare gaiamente invitanti mentre riempiono di un certo buonumore il mio presente.

Appoggio la testa allo schienale della sedia mentre la mano cerca distrattamente una fragola dalla coppetta delle leccornie. Dicono che il loro sapore esalti la bontà dello *Champagne* e mordo lentamente la profumata polpa rossa, mentre ad occhi chiusi assaporo anche il silenzio di quest'ora e i miei pensieri sono pieni di pace.

Non esiste passato né futuro e io sono qui sospesa in quest'attimo ch'è tutto mio.

In un angolo della mente si affaccia un aforisma letto da qualche parte e rimasto in me come un'eco spensierata: "Il futuro è il presente che passa", rassicurante espressione che culla le paure sotto un velo di quiete. E prendendo un altro crostino alla salsa Aurora, ripenso alle ansie che nel passato mi assalivano alla mattina di ogni nuovo Capodanno.

Sentivo il tempo fuggire e avrei voluto trattenere la gioventù, il mio dolce privilegio e tenerla tra le mani, intatta e al sicuro. Eppure oggi, il domani di quel tempo, mi sento al sicuro in possesso del mio presente. Ora so che, come allora il domani diventerà oggi e ne berrò ogni attimo con sollievo. Ma ora proibisco ai miei pensieri di rincorrersi troppo in fretta e vorrei tornare alla quiete di prima, così piena, così totale, ma la luce è cambiata ed un brusio di voci si avvicina. Non sono più sola e mentre accosto alle labbra la coppa gelata che mi ristora dal caldo di questi giorni col solo tocco del vetro appannato, guardo le bollicine vivaci, ancora più fitte che circondano il piccolo specchio nel mio bicchiere, come una corona, promessa di attimi futuri tutti da gustare che moltiplica il mio tempo, lo moltiplica in infiniti frammenti di luce, piccoli doni che prima d'ora ho lasciato cadere dietro i passi frettolosi e che ora vedo come sotto una grande lente. Ora li vedo avviarsi incontro a me, come una processione di lucciole scorrenti nella calda notte estiva...

Ma come potevo soltanto immaginare quali profonde e tenere emozioni potessero abitare in una così piccola e fresca coppa di *Champagne*!

Carne all'aggrassata, piatto "ricco" per le domeniche del dopoguerra

Fate rosolare la carne, possibilmente il girello di vitello, con una grossa noce di burro e parecchio olio. Una volta ben rosolata si aggiungerà una buona quantità di cipolle tagliate a piccoli pezzi che si faranno cuocere lentamente, bagnando poco alla volta il tutto con del buon vino bianco ed un po' di brodo. Dopo circa un'ora e mezza la carne sarà stracotta e le cipolle dorate e disfatte.

Con parte di quest'ottimo sugo si potranno condire gli spaghetti o meglio ancora i bucatini, mentre il rimanente servirà per condire la carne che, tagliata a fettine, costituirà un eccellente secondo piatto.

Questa ricetta, forse un po' dimenticata, mi riporta indietro negli anni, ahimé... di tanti, tanti anni! Era il primo piatto "ricco" che si mangiava a casa mia dopo i rigori della guerra e per anni è stato il "pranzo della domenica" che profumava tutta la casa e preannunciava la festa... fin dall'ingresso.

Al suo ricordo si associa quello del piatto fumante che trionfalmente arrivava a tavola, contornata, quest'ultima, da tanti visi sorridenti che sono scolpiti nella mia memoria e mi riempiono di nostalgia.

Io oggi preparo un piatto che posso dire solo simile, ma non certo lo stesso di allora, perché non riuscirei mai a recuperare, nonostante l'esatta corrispondenza degli ingredienti e la medesima cura nell'esecuzione, quei sapori... quei profumi... che appartengono soltanto al ricordo ed a quelle irripetibili domeniche.

Questo piatto di carne, dal sapore un po' invernale, veniva di solito accompagnato da un leggero contorno di verdure e, *dulcis in fundo*, quasi sempre da una buona crostata riempita dalla marmellata di fichi... quelli della nostra cara casa di campagna. Ma se per qualche ragione questo piatto veniva servito d'estate, il dolce che lo seguiva doveva essere rigorosamente fresco e leggero, possibilmente a base di frutta.

Io consiglio le "pesche cotte", appetitosissime e facili da fare.

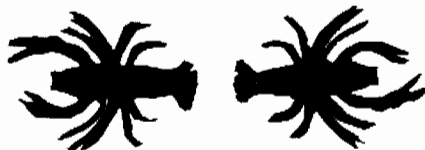
Per 8 persone: 8 mezze pesche (spaccarelle).

Ingredienti: 16 amaretti pestati (poco); una noce di burro (morbido); un cucchiaino di zucchero; un tuorlo d'uovo; un cucchiaino di marsala; un po' di polpa delle pesche (quando si toglie il nocciolo).

Si mischiano tutti gli ingredienti e con la crema ottenuta si riempie lo spazio lasciato nella pesca dal nocciolo. Spolverate le pesche, messe in una teglia, con un velo di cacao, conditele con qualche fiocchetto di burro e tenetele in forno a 190° per 40 minuti.

Se si servono tiepide, il successo è assicurato...





Gastrocrazia

“Datemi dei buoni cuochi e concluderò buoni trattati” (Talleyrand)

Quanti sono interessati a conoscere i menù dei pranzi e delle cene che hanno segnato il passo della Storia? Quanti hanno la curiosità di sapere chi sono i cuochi dei presidenti e dei primi ministri di tutto il mondo? Evidentemente molti, visto che ormai si parla di “gastrocrazia”, e cioè della tendenza dei *mass media* a mettere in primo piano i menù consumati sulle tavole dei potenti, lasciando più o meno in ombra i contenuti decisionali delle medesime tavole.

Ormai il buon capo di stato si vede anche dal suo *chef*, consapevoli di essere portatori di notizie che “fanno gola”, i cuochi di palazzo concedono più interviste di un sottosegretario, svelando i piatti preferiti o le eventuali fobie alimentari dei loro illustri datori di lavoro. Oppure giocano al segreto di stato, come è accaduto per la ricetta delle patriottiche pennette al tricolore che hanno deliziato i partecipanti al recente G8 a L’Aquila. In concomitanza con il G8 si sono riuniti a Roma, con tanto di udienza al Quirinale, i membri del club gastronomico più prestigioso che ci sia: *Les Chef des Chefs* e cioè i cuochi dei capi di stato e di governo di tutto il mondo. Nel logo del Club, fondato nel 1977, sono rappresentate due colombe, perché – afferma l’attuale portavoce – “la politica spesso divide, ma la tavola riesce a unire i popoli di tutto il mondo”. Come dire, *Les Chefs des Chefs* non si limitano a promuovere le tradizioni culinarie e i prodotti dei loro Paesi, ma sono anche ambasciatori di pace.

Se i giornali celebrano i cuochi la televisione non è da meno: i palinsesti sono disseminati di gare ai fornelli, angoli del gusto, appuntamenti con il palato. Insomma, in TV è sempre l’ora dei pasti. Con l’aggiunta che, dovendo fare i conti con l’*auditel*, i cuochi sono costretti ad assumere toni da *showmen* per spettacolarizzare l’esecuzione di una ricetta in modo che anche il più svagato dei telespettatori resti inchiodato al teleschermo. Per non parlare della raffica di *spot* pubblicitari che inneggiano alla presenza in edicola di “imperdibili” enciclopedie di cucina, inserti di cucina, accessori di cucina, in un profluvio di annessi e connessi che dovrebbero generare in ognuno di noi la sindrome del cucchiaino d’argento.

Se giornali e TV danno la sensazione che quella del cuoco (*pardon*, dello *chef*) sia una professione emergente e addirittura *trendy* in tempi come i nostri, in cui sembra “esistere” solo chi gode di visibilità mediatica, è pur vero che questo mestiere, rispetto ad altri, offre qualche possibilità in più di trovare lavoro e persino di conservarlo. Cerchiamo allora di gettare un rapido sguardo su come si fa ad aspirare a questo invidiabile traguardo. Chi sin da piccolo sogna di seguire le orme di Gualtiero Marchesi o di Gianfranco Vissani, farà bene dopo le medie a iscriversi a una scuola alberghiera: nelle vicinanze di Roma sono rinomate quelle di Marino e di Anzio. Per chi invece scopre la vocazione dopo aver seguito altri studi, oppure è scontento del lavoro che fa e lo vuole

cambiare o, come spesso accade, il lavoro non ce l'ha per niente e sa che in questo settore lo può trovare più facilmente, esistono istituti che offrono corsi di più breve durata ma di eccellente livello qualitativo. In questi istituti c'è posto anche per chi, nel mezzo del cammin di sua vita, se ne vuole rifare una imparando a cucinare, magari in previsione di un'attività di *catering*.

Una cosa comunque deve essere chiara agli aspiranti cuochi di qualsiasi età: questo è un mestiere duro, di grande sacrificio, che richiede molta resistenza fisica e spiccate doti di creatività. A chi invece lo vede come l'anticamera dello *star-system* perché spera di rimediare un passaggio in uno studio televisivo o nella cucina di qualche uomo politico, consigliamo di rivolgersi al Grande Fratello.



Invito a pranzo a Jacopa de' Settesoli

È l'anno del Signore 1205. Il mio invito (più che un invito, un consiglio) è diretto a Jacopa de' Settesoli, consorte del duca Graziano Frangipane *de Septemsolis*.

Nei viaggi alla volta di Roma il Poverello d'Assisi è ospite di palazzo Frangipane. Invitato alla ducale tavola invoca un pasto frugale, ma non è preso in parola. Accarezza col cucchiaino il consommé, dribbla il pasticcio di carne, morde appena l'ala di pollo. Si rifà al *dessert* e un sorriso, un sorriso fanciullesco, saluta l'arrivo dei "mostaccioli", timidi dolcetti romani in cui si sposano felicemente la farina e il miele, invitate di rango le mandorle.

Gli araldici sette soli non illuminano abbastanza gli incontri di Jacopa con Francesco. O forse, abbagliata dall'alone di cielo che lo inonda, non arriva a coglierne le linee del volto. Un volto scarno dagli occhi estatici e nella cornice della barba rada appare vieppiù scarno.

Altro che "mostaccioli"!

A concludere il magro pasto venga almeno un dolce, un dolce nutriente.

Sfoglio l'aureo libro di Ada Boni, *Il talismano della felicità* è alla pagina 1039 c'è la Torta del Paradiso. Vivaddio, una ricetta augurale e te la leggo, cara Jacopa:

«Lavora col cucchiaino di legno nella terrina 250 gr di burro e 250 di zucchero; aggiungi tre uova e tre tuorli sbattuti; poi, con delicatezza, 125 grammi di farina e 125 di fecola, più la buccia grattugiata d'un limone. Il composto versato nella teglia imburata vuole almeno un'ora di cottura, a fuoco dimesso. Infine, colpo di grazia, imbianca di zucchero a velo la cupola della Torta del Paradiso».

*Ar mercato I*

*Cosa dice? Che è cara la cicoria?
Ma oggi la cicoria pe' trovala
è un'impresa. Sapesse lei che storia,
e che fatica, doppo, pe' capalla.*

*A parte, poi, ch'è `na pietanza fina,
un piatto pe' perzone raffinate;
'na cosa ch'aricchisce la cucina,
diverza assai da tutte l'inzilate.*

*E che me dice de quer gusto amaro
che se sposa coll'agro der limone?
Un zapore più unico che raro.*

*Se sia quotata in borza, beh, l'ignoro,
ma deve tené in conto l'opignone
ch'oggi vale più o meno quanto l'oro.*

Ar mercato II

*Eccheje qua er mazzetto dell'odori:
la carota cor zellero e l'erbetta,
er basilico e puro la fojetta
de sarvia. Si permette, là de fori*

*je vado a prenne un po' de rosmarino.
Sò in tutto cinquemila. Cosa dice?
Che è caro? Lassi perde. Sò felice
si nun li pija. Me dia er mazzettino.*

*Ce l'ha un'idea, che razza de fatica
ce vò pe' cortivà la robba bona?
Cià mai penzato, lei? Su, me lo dica.*

*Una vorta, se dava pe' regalo,
lo so anch'io... Era l'epoca minchiona
de l'ortolano tonto e de lo scialo.*

Menù a risparmio o vitto a dieta?

Ora di pranzo in ospedale: arrivano i carrelli carichi di vassoi di plastica, con piatti di plastica, bicchieri di plastica, posate di plastica. Alzando i coperchi, di plastica, si ha l'eccitante visione di cibi precotti che tolgono del tutto quel poco di appetito che un malato ha. Pastina stracotta in brodo allungato, coscia di pollo morto di stenti, purè di stucco fresco e mela avvizzita alla Tutankamon: questo il menù tipico, ma esistono varianti ciniche che cercano di dare una mano al deficit della Sanità, almeno quella della Regione Lazio, cercando di liberare al più presto i posti letto. Recentemente sono stata testimone di quanto viene servito nel reparto di Terapia Coronarica Intensiva dell'Ospedale Santo Spirito di Roma ai ricoverati in seguito ad infarto, insufficienze coronariche, edema polmonare ed altri piccoli incidenti simili che li hanno portati ad un passo dalla morte, alla quale sono stati sottratti dalle grandi capacità professionali dei medici del reparto: pasta e fagioli, cicoria ripassata con l'aglio, spezzatino di dinosauro al sugo piccante... Solo la mela cotta di Tutankamon non smentiva la tradizione.

Tradizione che pensavo fosse secolare, tramandata da generazione in generazione di accorti (e secondo me sanissimi) amministratori di istituti ospedalieri nell'intento di un forzoso risparmio, invece ho scoperto che non è così: almeno fino all'Ottocento il menù dei ricoverati dell'ospedale San Giacomo degli Incurabili (proprio quello chiuso l'anno scorso, appena rinnovato, dal responsabile della Sanità laziale) era ricco, variato, attentamente controllato perché gli ingredienti fossero di prima qualità e perché non si verificassero frodi.

La distribuzione di cibi freschi e abbondanti è alla base delle norme previste dagli statuti del San Giacomo, come di altri ospedali, fin dal Cinquecento perché considerato di essenziale importanza per favorire la più rapida guarigione dei convalescenti. Lo stesso Mastro di Casa aveva il compito di recarsi tutti i giorni in cucina per controllare la preparazione dei pasti e la qualità degli ingredienti, e i contratti stipulati con i vari fornitori anno per anno erano considerati "polizza la quale si intende habbia forza come se fusse istrumento rogato per mano di pubblico notaro".

Presso l'Archivio di Stato di Roma è conservata una ricca documentazione delle spese affrontate dall'ospedale San Giacomo per il vitto dei suoi ricoverati (Fondo San Giacomo degli Incurabili, busta 855). I libri dei conti ci forniscono un'infinità di notizie sulla quantità, i prezzi, le unità di misura, ma ancora più interessanti sono i contratti stipulati con i vari fornitori, contratti tra i quali scegliamo quelli più particolari. Il 21 ottobre 1673, ad esempio, viene stipulato il contratto per la fornitura annua di latte con Domenico Contiliano Monoppo, lattarolo in piazza del Popolo che si obbliga ad andare con le proprie capre direttamente all'ospedale "per darli latte bono e fresco di capra a quattrini 8 la foglietta". Nel 1670 il fornitore di verdure del San Giacomo era Giovanni Maria Comino con bottega ai Tre Gigli, che doveva consegnare giornalmente, secondo



la richiesta, verdure, insalate e “minestrone”. (Fin da quel tempo le massaie trovavano dall’ortolano il minestrone già preparato?) Il 5 ottobre 1647, invece, il Mastro di Casa don Carlo Jacobelli sottoscrive il contratto per la fornitura di pane con Giovanpietro Balini, fornaro alla Rotonda per 130 rubbie di grano sotto forma di pane “della qualità et bontà che si suole dare alla corte degli Em.mi Sig.ri Card.li qui in Roma”, da pagarsi a ragione di scudi 8 e giuli 70 il rubbio, metà alla stipula del contratto, l’altra metà divisa in due rate pagabili una a Natale e l’altra alla Quaresima 1648, pane che deve essere “de bonodore, ben aggiornato et bianco”, portato giornalmente alla dispensa dove verrà pesato alla stadera e il peso segnato sui registri del Mastro di Casa; in uno di questi registri, il 22 ottobre 1662, viene annotato che al garzone che porterà la cesta del pane si deve dare “una cacchiarella di 2 pagnotte”.

I degenti dell’ospedale consumavano anche una grande quantità di uova “ordinarie e fresche”, oltre a galline, pollastri e piccioni, e una grande varietà di carni: carne di vitella, di vaccina, di castrato e di agnello, le migliori in commercio “come sa darsi alle primarie Case Magnatizie di Roma”; inoltre, la fornitura di carne del 1782 prevedeva anche 12 libbre l’anno di “antipasto”, cioè di fegato, polmone e milza da consumarsi ogni domenica e 7 tripe di vaccina intere.

La dieta dei malati e dei convalescenti era stabilita giorno per giorno dal medico e dal cerusico e poteva essere a vitto pieno, a mezzo vitto o a dieta. In quest’ultimo caso agli infermi si prescriveva la somministrazione di un uovo fresco al mattino e alla sera.

E per quanto riguarda il vino? Certamente non poteva mancare. Basti un esempio: nel 1540 il consumo di vino - in questo caso rosso - di una settimana è di 10 barili, scaricati a Ripa e trasportati al San Giacomo a dorso di 4 cavalli, a giuli 10 il barile. Proprio come negli ospedali dei nostri giorni, dove è a pagamento persino l’acqua!

Viaggio gastronomico in Europa tra fine Ottocento e primo Novecento

Una pensione tedesca è la prima opera della scrittrice irlandese Katherine Mansfield (1888 – 1923). Si tratta di tredici racconti pubblicati nel 1911 a Londra che risentono della diretta influenza di Cechov. Ebbero notevole successo per una sfumatura amara e satirica che li rese acutamente realistici nella loro interezza.

Tedeschi a tavola (il primo racconto) ci fornisce schizzi e caratteri pregevoli, ma soprattutto riferisce sul modo di mangiare dell’epoca della gente germanica. La pensione preparava una zuppa di pane “della consistenza giusta” al signor Rat che aveva lo stomaco in disordine. Ci viene il dubbio che questo personaggio soffrisse dei postumi di una bella indigestione, data la quantità di cibo che ingurgitava. Sentiamolo: “Adesso alle nove mi preparo una colazione all’inglese, ma non troppa roba: quattro fette di pane, un paio d’uova, due fette di prosciutto, un piatto di zuppa, due tazze di tè... niente per voialtri” (riferendosi agli Inglesi). Domandò Fraulein Stiegelauer: “Mangiano davvero tanto? Zuppa, pane e carne di maiale, e tè e caffè e frutta cotta, e miele e uova e pesce freddo e rognone e pesce caldo e fegato?” Dopo una serie di botte e risposte riguardanti il sistema migliore di preparare il tè, la cena continua: “La serva portò in tavola del vitello con patate e crauti”. La scrittrice, vegetariana, prende solo i crauti, suscitando la perplessità di una vedova che aveva messo al mondo nove bambini sani, nutrendosi con cibo abbondante e vario e non certo solo di verdura. Ed ecco una seconda portata: merluzzo con barbabietole e spinaci. I discorsi dei pensionanti si spostano sulla birra di Monaco, ove ogni pomeriggio si vedono distinte signore “bersi bicchieri alti così”. “La birra di Monaco mi fa sudare a rivoli” interloquisce il signor Hoffmann che, stimolato da questo pensiero, si passa il tovagliolo sul collo e sulla faccia. Occorre sottolineare che i clienti della pensione facevano una cura di bagni presso le terme locali. Il signor Rat racconta che, dopo le abluzioni e gli esercizi, è subito pronto per uno spuntino: “un bicchiere di vino ed un paio di panini con sardine”. Nel frattempo la cena continua: albicocche cotte e un piatto di torta di ciliegie. Tra una portata e l’altra, si discute di politica e del pericolo di una guerra. Si è detto che la Mansfield è la migliore scolara di Cechov.

L’insieme dei racconti di Cechov (1860 – 1904) è l’eccezionale epilogo di un’intera epoca storica, il minuzioso catalogo psicologico, morale e intellettuale della Russia tra l’età delle riforme e la rivoluzione. Del suo mondo Cechov seppe rendere l’inarrestabile processo vitale, il senso di conclusione che è proprio di un’epoca storica di trapasso. Nel loro insieme questi racconti formano una geniale cronaca della vita, impietosa nella sua verità e insieme pervasa di compassione. Logicamente non può essere passato sotto silenzio l’argomento riguardante il cibo. Anche lo scrittore russo indulge talvolta alla descrizione dei cibi del suo tempo. Un esempio da *Contadini*.

Nel racconto intitolato *Il pecenego* (pecenegi = popolazione turco – tartara) si de-

scrive un'altra cena, offerta ad un procuratore, diretto per affari verso un villaggio della steppa, ospitato in una casa di contadini. "La giovane donna, un'ucraina, apparecchiò la tavola e servì del prosciutto, poi un *borsc* (minestra acidula di cavoli e pomodori, o cavoli e barbabietole, a volte con aggiunta di panna acida o di carne). L'ospite rifiutò la *vodka* e si mise a mangiare soltanto pane e cetrioli". Nel corso della narrazione si saprà che è vegetariano. Doveva essere una moda del tempo!

Nel racconto *I contadini* un vecchio rimpiange un periodo felice della sua vita: "Sotto i signori era meglio. Lavoravi e mangiavi e dormivi, tutto a suo tempo. A desiderare avevi *s'ci* (minestra di cavoli) e *kascia* (intriso bollito fatto con vari cereali, specialmente con grano saraceno)".

La fame è uno dei temi di questo volume di racconti. Un giovane in ristrettezze fantastica su cotolette, pesce fritto e pane e burro; ma era costretto a mangiare cibi a base di latte. Si va dal pranzo dell'onomastico (dal racconto *L'onomastico*) "con le sue otto portate" dei benestanti, ai pasti poveri, a base di latte (come si è detto) dei contadini sempre affamati.

Mangiavano moltissimo, anche fuori dei confini della Russia, i ricchi protagonisti del racconto *Arianna* che in Italia all'una consumavano carne, pesce, frittata, formaggio, frutta e vino. Alle sei un pasto di otto piatti con intervalli, in cui si beveva della birra e del vino. Alle nove il tè. Spesso a mezzanotte si faceva uno spuntino con prosciutto e uova *à la coque*.

Nel racconto *Una pratica medica* al dottore (chiamato in una località di campagna accanto ad una fabbrica per curare una ragazza) furono servite polpette di pollo e conserve di frutta. I costosi vini erano quasi sempre francesi. La narrativa, quindi, apre spargli di luce anche sul modo di mangiare di popoli lontani da noi nei secoli trascorsi.

La polenta di Leonardo da Vinci

Una cara amica, Diamantina Scola-Camerini, per stimolare la mia fantasia di collaboratore dell'*Apollo*, mi ha fatto omaggio di un singolare e dotto libricino che tratta dell'attività di Leonardo come cuoco: dapprima a Firenze, dove nel 1478 ed in collaborazione con Sandro Botticelli, gestì una locanda all'insegna de "Le tre rane", e successivamente – in proprio – alla corte del Duca di Milano, Ludovico Sforza il Moro, e di sua moglie Beatrice d'Este dal 1481 al 1499, ove fu designato "Gran Maestro" di feste e banchetti.

Gli appunti che Leonardo prese al proposito sono raccolti in un cosiddetto *Codice Romanoff* (ovviamente dal nome dei proprietari) e si ritengono, dagli studiosi dell'argomento, autentici. Offrono però una tale varietà di spunti che per l'*Apollo* ho dovuto limitare la mia scelta al più comune e plebeo tra i cibi, ma, all'epoca, fondamentale per accompagnare o sostenere ogni altra pietanza, e cioè la polenta.

Sarebbe divertente riportare più ampiamente i tanti e svariati suggerimenti che il testo ci offre, quali ad esempio di non tagliare il petto di cappone se non dopo averlo ammazzato; come preparare ed ammannire i testicoli e la spalla disossata di serpenti ovvero gli insetti commestibili (grilli, api, alcuni bruchi); sul miglior modo per digerire, che si ritiene sia quello di assistere a danze di donne lascive; come pure si dovrebbero esporre i singolari consigli che offre per assistere a tavola ospiti ammalati o che hanno comportamenti svenevoli; o ancora come atteggiarsi se ci si siede accanto ad un assassino o con ospiti appestati.

Debbo tralasciare anche di riferire sull'invenzione di vari utensili da cucina come lo schiaccianoci azionato da tre cavalli, una macchina per spennare le papere, altra per affettare le uova (azionata dal vento); per fare gli spaghetti (o, come Lui li chiama: spaghetti mangiabili) che intendeva che avessero un diametro di più di 3 piedi e lunghezza infinita; per eliminare le rane dai barili d'acqua; per un tamburo con bacchette a movimento automatico.

Segnalo piuttosto l'adozione dei tovaglioli e dei vari modi per piegarli, cioè l'assegnazione a ciascun commensale di un personale pezzetto di tovaglia onde evitare che gli invitati puliscano coltelli e mani sulla tovaglia comune (la forchetta a 3 punte che Leonardo inventa non era ancora stata adottata). Solo, riferisce: "La mia Signora Beatrice ha dei modi squisiti, coi suoi guanti bianchi ne cambia ben 3 volte a pasto, e io vorrei tanto che tutti fossero come lei".

Altra invenzione quella dei coperchi (fino ad allora si usavano teli umidi di lino); come del conservare i cibi nel ghiaccio, sulle proprietà medicamentose di alcune erbe, etc.

Rilevante mi sembra la Sua affermazione che per sopravvivere bastano tre elementi:

Er pane

polenta, olive e... zampe di rana! Leonardo si propone di fare delle ciotole (o dei corni) di polenta solida per mangiare la zuppa e suggerisce – alla povera gente – di condire quella morbida con un po' di tanaceto e fiori di sambuco, e, nelle feste, unirvi del succo di papavero rosso, e di triturarvi sopra della cicoria selvatica e della menta, anche per combattere il raffreddore e la cataratta.

Chi ha migliori risorse finanziarie può usare la polenta, ancora soffice, come copertura per il tortino di manzo misto, o come croccante sfoglia di base per cuocere in forno le code di maiale o per servire su di essa orecchie di maiali (quelli di Padova dicono siano i migliori).

Con nove parti di polenta ed acqua lasciate a bollire per mezza giornata, qualsiasi avanzo di cibo è buono e tutti saranno contenti, mentre con dei bei pezzi di polenta arrostita (da cm. 10 x 20) si fanno delle tasche (che oggi chiameremo calzoni) da riempire con dadini di prugna, castagne sbriciolate, polvere di mandorle e nocciole, carne di maiale e formaggio di capra: è un piatto che nutre e dà sostanza e può essere mangiato con una sola mano, mentre con l'altra si può continuare a lavorare.

Una proposta di salsiccia senza maiale è indicata mischiando con la polenta strutto e mirtillo e riempiendo con quel miscuglio una mammella di mucca bollita, mentre un composto di intestini di trota misti a prezzemolo, pangrattato e uova di gallina è buono da spalmare su polenta abbrustolita.

Leonardo ci confida poi quali sono i suoi piatti preferiti a base di polenta: con aringhe e cipolla cruda; con sardine, uova ed un filo d'olio d'oliva; con le prugne e la cannella; con burro e alici alla brace; con zampe di maiale e formaggio di Mantova.

Sulla persona del suo assistente Salai (Gian Galeazzo Caprotti, di Oreno) fece l'esperimento di aggiungere alla di lui polenta mattutina dosi progressive di stricnina e belladonna, ma quello, quando se ne accorse, rifiutò di continuare la prova, anche se Leonardo gli spiegò che cercava solo di renderlo gradualmente immune a sostanze che qualcuno avrebbe potuto propinarli in modo meno amichevole "tenendo sempre a mente la fama del nostro padrone di casa".

In un altro momento, poi, Leonardo si chiede: "Chissà se il mio Signore digerirebbe polpette di polenta avvolte in foglia d'oro?".

Per concludere su questo insolito e "saporito" libro, per il quale ringrazio ancora Diamantina, riporto sia una nota leonardesca: "Sono triste perché sono stato tutto il giorno a preparare piatti di polenta. Mi sembra talmente 'squallida'!", che questa sua sconsolata considerazione: "In tempo di Quaresima non basta che i cibi abbiano un aspetto 'triste': devono anche avere un 'sapore' triste. E cosa c'è di più triste della polenta fredda e senza alcun condimento come quella che abbiamo mangiato ieri?"

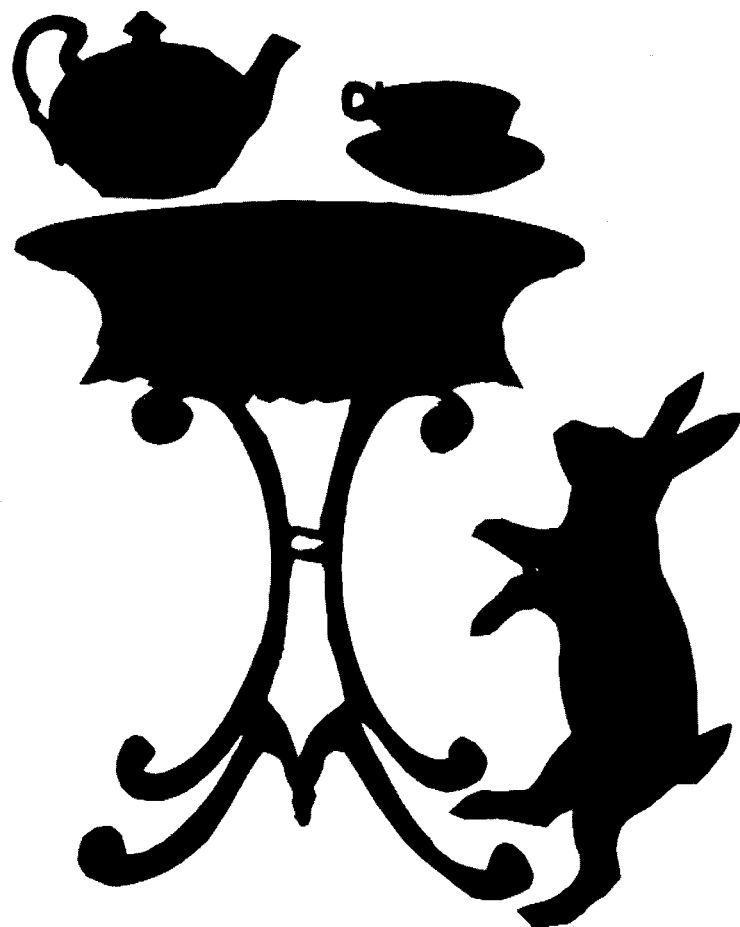
*'Na vorta, senza visite d'igiene,
passanno avanti a un forno de matina,
er pane cotto ar forno de fascina
te profumava er sangue ne le vene.*

*Adesso co' li forni a Kerosene,
er pane sa de nàffeta e benzina
tanto che su li sacchi de farina
quer doppio zero ce sta proprio bene.*

*Addio forno de Nonna co la brace...
oggi che marcia tutto in Super-Extra,
entrà in un forno è com'entrà a un garage.*

*Insomma mò che puzza pur' er pane
se a 'n povero je levi la minestra
me devi dì che cacchio je rimane.*

Le castagne



*Le castagne sò robba prelibata,
le trovi in tanti tipi de cucina,
le magna la perzona altolocata
e puro quella semplice e burina.*

*Si sò senza difetti, belle toste
e cotte ar punto giusto su la brace
qui a Roma sò chiamate callaroste
e più le magni calle e più te piace.*

*Seccate ar sole sò le mosciarelle
'na vorta amate da la gioventù;
co quele grinze certo nun sò belle
e chi le venne nun se trova più.*

*Macinate aricavi 'na farina
che serve a fà 'na pizza arinomata
accusì delicata e accusì fina
che te n'accorgi quanno l'hai magnata.*

*Qualunque 'nzomma è er modo che se magna
'sto frutto de la tera benedetto,
nisuno pò fà a meno – ce scommetto –
de strillà forte: evviva la castagna!*

Monaco di Baviera: Würstel, patate, crauti e ...

Viaggiare piace a tutti, si sa. Qualunque sia la meta scelta, un viaggio offre sempre l'occasione per conoscere culture e stili di vita diversi da quelli di appartenenza.

Sarà, forse, per lo stereotipo che da sempre considera i tedeschi riservati e rigorosi e le città grigie ed austere, la Germania non è in cima alle preferenze dei viaggiatori. In realtà, questo straordinario paese offre una ricca varietà di scenari ed ambienti diversi fra loro: città d'arte, piccoli borghi medievali, laghi, foreste, montagne, ma anche metropoli moderne e - perché no? - una buona cucina.

L'immagine dei tedeschi che mangiano prevalentemente *Würstel*, patate e crauti non è molto lontana dalla realtà, ma è pur vero che questi elementi costituiscono solo la punta dell'*iceberg* di una varietà di pietanze, spesso dai nomi complessi e impronunciabili.

Da buongustaia quale sono e trovandomi per la prima volta in vacanza nell'affascinante città di Monaco di Baviera non potevo fare a meno di andare alla scoperta di alcuni di questi piatti tipici. Bellezze artistiche a parte, la città riserva tantissime sorprese anche in campo culinario. Monaco è una metropoli raffinata, colta, moderna ed efficiente, ma fortemente legata alla tradizione e con uno sguardo costantemente rivolto al passato, un passato glorioso ed ancora ben visibile nelle meraviglie architettoniche della città. Caffetterie, *Stuben* (assimilabili alle nostre osterie) e *Biergärten* (i giardini della birra ovvero le caratteristiche taverne all'aperto dall'inconfondibile atmosfera allegra e conviviale) costituiscono, per le migliaia di persone che affollano la città, particolarmente nella stagione estiva, i luoghi giusti per gustare le specialità locali o, più semplicemente, piacevoli punti di incontro e di ristoro.

Un vero e proprio paradiso dei buongustai, assolutamente da non perdere, è il coloratissimo *Viktualienmarkt*, il più grande ed antico mercato alimentare di Monaco, a due passi dal cuore pulsante della città, Marienplatz. Le caratteristiche bancarelle di colore verde offrono quotidianamente specialità locali, prelibatezze internazionali, frutta esotica e mille altre delizie. Si gira, si guarda, si assaggia e, inevitabilmente, si compra... storditi da tanta esplosione di colori, di odori e di sapori.

Durante la stagione estiva, la zona si trasforma in una delle più caratteristiche ed affollate birrerie all'aperto della città, presa d'assalto dai turisti ma anche dalla gente del luogo per assaggiare le specialità locali famose in tutto il mondo.

Un tipico pasto bavarese non può prescindere dai *Weisswürste*, le leggendarie salsicce bianche di vitello cosparse di senape dolce che, secondo un'antica tradizione, vanno mangiate prima dello scoccare di mezzogiorno e rigorosamente accompagnate dai *Pretzel*, le ciambelle salate la cui forma attorcigliata evocarebbe le braccia incrociate di un fanciullo in preghiera. Una leggenda popolare vuole che i monaci le dessero come premio ai bambini che imparavano a memoria versi e preghiere della Bibbia.



Furono chiamate per tal motivo *pretiola*, ovvero ricompensa, e in seguito quando dalla Francia, luogo d'origine, giunsero in Germania assunsero il nome di *Pretzel*.

Fra le specialità, oltre ai classici *Würstel*, spicca la meno nota *Obatza*, una sostanziosa combinazione di formaggio tenero impastato con burro e aromatizzato con spezie, rigorosamente accompagnato dall'immane boccale di *Weizen* (la tipica birra di frumento) o di *Radler*, la dissetante bevanda a base di birra e gazzosa, consigliata agli astemi.

Se, poi, si gradisce mangiare e bere in allegria fra canti, balli e brindisi, allora il posto giusto è la storica "Hofbrauhaus Muenchen", la *Brauhaus* più antica ed amata dai monacensi. Qui, seduti a lunghe tavolate in compagnia di sconosciuti, è possibile gustare altri piatti della tradizione bavarese come il *Leberkase* (un pasticcio di carne bovina) o lo stinco di maiale cotto alla brace, accompagnato come d'obbligo dalla *Kartoffelsalat*, l'insalata di patate e, naturalmente, dall'ottima birra della casa.

E quando si è stanchi di piatti a base di maiale, patate o crauti, è allora giunto il momento di passare ai dolci, magari ad una fetta di *Prinzregentetort* (a giudicare dalle proporzioni può valere un pranzo), composta da otto strati alternati di biscotti e crema di cioccolato simboleggianti gli otto distretti governativi della Baviera, oppure al più comune, ma non meno delizioso *Apfelstrudel*.

Una vera prelibatezza, da gustare e, se si è particolarmente abili in cucina, da riprodurre secondo la vera ricetta bavarese, qui di seguito diligentemente trascritta.

Apfelstrudel

Ingredienti: 3 fogli di pasta sfoglia; per il ripieno: 1,5 kg. di mele; la buccia di 2 o 3 limoni; 50 gr. di burro; 2 manciate di nocciole o di mandorle; da 70 a 100 gr. di zucchero; cannella; 200 gr. di panna fresca.

Preparazione: sbucciare le mele, privarle del torsolo e ridurle in pezzettini; aggiungere la buccia dei limoni ed il succo; in una casseruola far sciogliere a fuoco lento il burro; stendere la pasta sfoglia con il matterello e porla su uno strofinaccio; spennellarla con il burro sciolto; porre metà delle mele sulla pasta sfoglia, aggiungere le nocciole, la cannella, lo zucchero e la panna fresca; coprire con un foglio di pasta sfoglia e ripetere la procedura descritta; coprire con l'ultimo foglio di pasta sfoglia. Con l'aiuto dello strofinaccio fare un rotolo. Mettere in forno a 180° per circa 50 minuti: quando diverrà colorato e croccante, sarà pronto.

In Baviera, di solito, è accompagnato da gelato alla vaniglia e panna montata.

Ed allora, *Guten Appetit!*

Carlo Goldoni

Il menù del giorno nella locanda di missier Brighella

Truffaldino: *Qua bisogna veder de farse onor. La prima volta che sto me padron me ordina un disnar, voi farghe veder se son de bon gusto.*

Oe de là; gh'è nessun? Chiameme missier Brighella, diseghe che ghe voi parlar. No consiste tanto un bel disnar in te le pietanze, ma in tel bon ordine; val più una bella disposizion, che no valga una montagna de piatti.

Brighella: *Cossa gh'è, sior Truffaldin? Cossa comandeu da mi?*

Truffaldino: *El me padron el gh'ha un amico a disnar con lu; el vol che radoppié la tavola, ma presto, subito. Aveu el bisogno in cusina?*

Brighella: *Da mi gh'è sempre de tutto. In mezz'ora posso metter all'ordine qualesia disnar*

Truffaldino: *Ben donca. Disime cossa che ghe darè.*

Brighella: *Per do persone, faremo do portade de quattro piatti l'una; anderà ben?*

Truffaldino: *L'ha dito cinque o sie piatti: sie o otto, no gh'è mal. Anderà ben. Cossa ghe sarà in sti piatti?*

Brighella: *Nella prima portada ghe daremo la zuppa, la frittura, el lessò e un fricandò.*

Truffaldino: *Tre piatti li cognosso: el quarto no so cossa che el sia.*

Brighella: *Un piatto alla franzese, un intingolo, una bona vivanda.*

Truffaldino: *Benissimo, la prima portada va ben; alla segonda.*

Brighella: *La segonda ghe daremo l'arrosto, l'insalata, un pezzo de carne pastizzata e un bodin.*

Truffaldino: *Anca qua gh'è un piatto che no cognosso; coss'è sto budellin?*

Brighella: *Ho dito un bodin, un piatto all'inglese, una cossa bona.*

Truffaldino: *Ben, son contento; ma come disposeremo le vivande in tavola?*

Brighella: *L'è una cossa facile. El camerier farà lu.*

Truffaldino: *No, amico, me preme la scalcarla; tutto consiste in saver metter in tola ben.*

Brighella: *Se matterà, per esempio, qua la soppa, qua el fritto, qua l'alessò e qua el fricandò (accenna una qualche distribuzione).*

Truffaldino: *No, no me piase; e in mezzo no ghe mettè gnente?*

Brighella: *Bisognerave che fessimo cinque piatti.*

Truffaldino: *Ben, far cinque piatti.*

Brighella: *In mezzo ghe metteremo una salsa per el lessò.*

Truffaldino: *No, no savè gnente, caro amico; la salsa no va in mezzo; in mezzo ghe va la minestra.*

Brighella: *E da una banda metteremo el lessò, e da st'altra la salsa.*

Truffaldino: *Oibò, no faremo gnente. Voi altri locandieri savi cusinar, ma no savi metter in tola. Ve insegnerò mi. Fe conto che questa sia la tavola (s'inginocchia con*

un ginocchio, e accenna al pavimento) Osservè come se distribuisse sti cinque piatti; per esempio: qua in mezzo la minestra (straccia un pezzo di una lettera di cambio, e figura di mettere per esempio un piatto nel mezzo). Qua da sta parte el lesso (fa lo stesso, stracciando un altro pezzo di lettera, e mettendo il pezzo da un canto). Da st'altra parte el fritto (fa lo stesso con un altro pezzo di lettera, ponendolo all'incontro dell'altro). Qua la salsa, e qua el piatto che no cognosso (con altri due pezzi della lettera compisce la figura di cinque piatti). Cossa ve par? Cussì anderà ben?

Brighella: Va ben; ma la salsa l'è troppo lontana dal lesso.

Truffaldino: Adesso vederemo come se pol far a tirarla più da visin.

Da *Il servitore di due padroni*, atto secondo, scena dodicesima
A c. di F.O.

Tarzan e una caffettiera speciale

Tarzan nuota a larghe bracciate nelle acque limpide di un fiume africano. Esprime gioia di vivere, armonia con la natura: gli animali della giungla lo salutano nei loro linguaggi, Cita lo segue di liana in liana...

Un piccolo aeroplano sorvola la foresta con a bordo un gruppo di raffinati, sofisticati americani in cerca di avventura: Diana e Dick Penrod, Gamage Dean, Doodlies Fletcher... assomigliano ai personaggi descritti da Hemingway nel racconto *La breve felice vita di Francis Macomber*. L'interno del velivolo è arredato con cura, dotato di tutti i comfort. I viaggiatori ammirano il paesaggio estasiati, bevono un *drink* nei lunghi bicchieri colmi di ghiaccio, poi hanno voglia di un caffè. La caffettiera in dotazione all'elegante apparecchio è una sorta di alambicco in vetro che mi ricorda qualcosa...

Mi distraigo, mentre i protagonisti del film (*Tarzan e il safari perduto*, 1958, il primo film di Tarzan a colori, girato in Africa) sono eccitatissimi dallo spettacolo di uno stormo di meravigliosi, fatali fenicotteri rossi ... L'aereo si avvicina troppo e, incautamente, finisce tra i fenicotteri, che a loro volta, in un turbinio di piume, finiscono arrosto nel motore, segue un gran botto. Panico tra i passeggeri: l'aereo perde quota, cade inesorabilmente, poi si ferma sul ciglio di un precipizio...

...Nelle grandi occasioni mia nonna era solita preparare il caffè nel suo bel salotto con vista sul mare, utilizzando una speciale caffettiera di vetro che assomigliava ad un alambicco. Il cerimoniale prevedeva, al termine del pranzo, il formarsi di un corteo, capeggiato dalla nonna che procedeva intrattenendo le persone di maggior riguardo; seguivano i miei genitori con gli altri ospiti. Noi bambini chiudevamo il corteo un po' clandestinamente, senza autorizzazione ufficiale, cercando di non dare troppo nell'occhio: un gesto sbagliato e saremmo stati estromessi per sempre dalla processione (e da quello che seguiva, sempre molto interessante) come Adamo ed Eva furono cacciati dal Paradiso Terrestre.

La nonna prendeva posto nella sua poltrona a fiori, la cameriera avvicinava il carrello con la mistica caffettiera in vetro, modello *Vacuum*. A questo punto la liturgia aveva il seguente svolgimento: la nonna compunta e concentrata (assomigliava a Gertrude Stein nel ritratto di Picasso), appena protesa in avanti, con gesti veloci e sicuri riempiva di caffè macinato fresco la parte superiore dell'alambicco, una sorta di imbuto che veniva infilato nell'ampolla sottostante già riempita di acqua. Ieratica come una sacerdotessa, la nonna accendeva il fornello a spirito (anch'esso di vetro, faceva parte dell'apparecchiatura) e lo posizionava sotto la caffettiera.

Con il calore, l'acqua saliva prodigiosamente lungo il «gambo» dell'alambicco, ribolliva nel vaso superiore, si mescolava al caffè... Si sprigionava un aroma straordinario che quasi stordiva gli ospiti, i quali (questo era il bello!) si lasciavano andare ad

espressioni di giubilo piuttosto comiche, soprattutto se si trattava di intellettuali francesi o di eccentrici architetti americani.

Ma la nonna non si lasciava certo fuorviare: aveva già allontanato il fornello dalla caffettiera e, per effetto del raffreddamento, l'acqua, ormai diventata caffè, scendeva giù e riempiva di nuovo l'ampolla inferiore. L'operazione andava ripetuta tre volte: alla fine, il caffè si depositava per l'ultima volta. Con un gesto preciso, ma non brusco, la nonna sfilava l'ampolla superiore, che ormai conteneva solo i fondi del caffè e la consegnava alla cameriera-chierichetto. Finalmente, l'ottimo caffè ottenuto si poteva gustare nelle tazzine nere con la scritta in oro: «Ricordo».

Il salotto risuonava di voci e di risate, ascoltavamo brani di conversazioni in lingue per noi sconosciute, per di più nostra madre sfoderava sorrisi a destra e a manca, lei che non rideva mai! Era un fatto sensazionale, come la Garbo che ride per la prima volta nel suo ultimo film... Proprio sul più bello, quando un amico dei miei genitori raccontava l'ultimo scandalo della Callas, aiutandosi con una mimica irresistibile e facendo morire tutti dal ridere, un'occhiata di nostro padre ci faceva capire che il tempo per noi era scaduto. Poiché era sempre molto gentile, invece di intimare: "Sloggiate immediatamente!", ci proponeva suadente: "Perché non andate al cinema? Danno un film di Tarzan, a colori, sarà divertente, no?" E se noi ci mostravamo lenti nell'obbedire, ci incoraggiava con un invito per noi graditissimo: "Poi ce lo raccontate, mi raccontando, osservate attentamente!"

Direte, che fine hanno fatto gli americani del *Safari perduto*? Sono terrorizzati, ancora incastrati fra i rottami dell'aereo, quando arriva Tarzan che, nel suo caratteristico linguaggio inarticolato, con la collaborazione di Cita, invita signori e signore a scendere quanto prima. Appena in tempo, perché un minuto dopo l'aereo precipita nel burrone ed esplode.

Quello che non dimenticherò (a parte la caffettiera) è la scena di Tarzan che afferra la pelliccia di leopardo di Gamage (una bionda equivoca, tipo Lana Turner) e la riduce a brandelli per farne delle calzature (le signore indossavano ancora le scarpine col tacco, certamente più adatte a passeggiare per la Quinta Strada). Invece di ringraziare, Gamage sbotta infuriata: "La mia pelliccia! La mia pelliccia!". Per tutta risposta Tarzan e Cita prorompono in una fragorosa, indimenticabile risata.

Il fiume d'erba

Le paludi delle Everglades scorrono lentamente, come un fiume d'erba, dalla Florida meridionale fino al Golfo del Messico: una plaga sterminata, lunga oltre 100 miglia e larga 40 .

Il nostro mezzo di trasporto è un *airboat*, ossia una imbarcazione a fondo piatto azionata da una ventola posteriore che la fa letteralmente volare sul pelo dell'acqua. In questi luoghi vivono ancora i discendenti degli indiani Seminole.

Dopo un eccitante corsa tra i canali orlati di mangrovie, attracciamo su di un isolotto zeppo di turisti scatenati nell'acquisto di ricordini. Sotto una tettoia di paglia c'è un fuoco acceso con alcune pentole da cui promana un odore poco rassicurante, accudito svogliatamente da una *squaw*. In attesa del pasto, gli isolani non sembrano particolarmente interessati al nostro arrivo. Alcuni di essi si prestano ad essere ritratti con piccoli di alligatore in braccio. Non chiedono denaro: hanno messo un barattolo di vetro con funzioni di cassa accanto ad un frigorifero mezzo scassato con un cartello che indica il prezzo delle bevande. Tutto sulla fiducia, anche l'acquisto dei *souvenir*.

La sosta è breve. Si gira intorno all'isolotto sopra un pontile di legno e finalmente è dato di vedere qualche alligatore "a bagnomaria". Il caldo si fa sentire. Strani insetti, metà libellule e metà farfalle, svolazzano un po' dappertutto. Il pilota ci invita a proseguire. I turisti interrompono diligentemente le riprese e seguiamo la traversata.

Ci inoltriamo in un labirinto di canali e l'ambiente palustre ci si presenta in tutta la sua maestosità. L'ambiente, tranquillo solo in apparenza, quasi assopito nell'afa meridiana, nasconde insidie di ogni genere. Chissà quanta gente ha perduto la vita nelle Everglades: spagnoli spinti dalla bramosia della conquista ed esaltati avventurieri in cerca del mitico Eldorado. Gli abitanti di questo ecosistema non godono di buona fama: gli alligatori che si crogiolano al sole possono raggiungere fino ai sei metri di lunghezza, i serpenti sono terribilmente velenosi e non pare abbiano molta voglia di fare amicizia. Le sabbie mobili completano l'opera.

La vegetazione si è fatta nel frattempo più alta e la nostra visita diviene più interessante perché, avendo rallentato l'andatura, è ora possibile osservare la palude più da vicino. L'emozione si fa più forte perché ci si può rendere conto più da vicino di quanto sia pericoloso questo territorio.

Arriviamo ad un'altra isola, dove vive una comunità di pellirosse dedita al piccolo commercio all'interno di una specie di bazar-museo ricolmo di mercanzie locali e di foto storiche dell'epopea indiana. All'interno di un costruzione ad anfiteatro assistiamo allo spettacolo della lotta con l'alligatore. Le rappresentazioni si svolgono all'interno di una vasca semicircolare delimitata da una piattaforma di sabbia. L'alligatore è immerso nella vasca e l'indiano, armato di un bastone, lo afferra per la coda e lo trascina sulla sabbia. Servendosi del bastone, riesce a chiudergli le fauci. Solleva la testa del

sauro verso l'alto e attende che il rallentamento della circolazione sanguigna indebolisca l'alligatore per poi rovesciarlo sul dorso. In questo modo il rettile perde le forze e si lascia andare. La prova di coraggio dell'uomo si conclude tra gli applausi del pubblico.

Con un assordante rumore, l'*airboat* riparte, scivolando sull'immensa distesa. Ai nostri occhi si offre una sterminata superficie di erbe palustri dalle foglie taglienti che gli americani chiamano *sawgrass* (lett. erba-sega) e che fa pensare alla stramma. Una miriade di isolotti ricoperti di arbusti e di alberi che sveltano sulla piatta distesa di colore giallo opaco punteggiandola di verde. Lontano voli di uccelli acquatici, sulle nostre teste rotea un avvoltoio. Il fracasso del motore mette in fuga gli animali che popolano la palude, limitando la portata del nostro "safari". Cerchiamo di scoprire cosa c'è all'interno, ma non vediamo altro che un interminabile reticolo di canali e grovigli di radici palustri. La vegetazione è talmente fitta che non si riesce a distinguere quasi nulla. Trovarsi soli in posti come questi equivarrebbe certamente ad una condanna a morte.

È quasi l'ora del pranzo, quando facciamo ritorno all'imbarcadero e, dopo una breve consultazione, decidiamo di andare a mangiare nell'unico ristorante del villaggio. Veniamo a sapere che la comunità indiana ammonta a ben otto abitanti. Più che di un ristorante, si tratta una di quelle bettole di frontiera che abbiamo visto tante volte nei film. L'igiene è piuttosto approssimativa ed il servizio non è da meno. Specialità della casa: code di alligatore e cosce di rana gigante fritte.

Presi dalla curiosità, mettiamo da parte per un momento il nostro sciovinismo gastro-alimentare e ci avventuriamo alla scoperta di nuovi sapori. Dopo un primo momento di sconcerto generalizzato, con la complicità di qualche birra in più trangugiata nell'attesa, la "truppa" accetta il pasto e l'ambiente si carica di allegria. Alcuni turisti americani, entrati a colpo sicuro nella locanda, sono costretti a ritirarsi in buon ordine, visto che la postazione è saldamente tenuta dal manipolo di italiani.

La guida ci viene a cercare e ci comunica che l'escursione è terminata. Si torna in albergo. Qualcuno accuserà disturbi intestinali, ma si potrà di certo concludere con la faticida espressione usata nei temi delle elementari: "siamo tornati stanchi ma contenti di aver trascorso una bella giornata".

Musica da tè

Nel capitolo sul godimento della vita, tratto dal suo saggio *Importanza di vivere*, lo scrittore cinese Lin Yutang dedica un paragrafo al tè e all'amicizia. Qui, tra i ventun momenti propizi per bere il tè, più volte ricorre il richiamo alla musica. Pertanto nulla di meglio che gustare la pregiata bevanda ascoltando canti e madrigali, suonando il *qin*, una sorta di cetra, chiusi in casa in un giorno festivo, possibilmente ritmato da una delicata pioggerella autunnale.

Ugualmente scrittori come Liu Xian, vissuto in epoca Ming, associano il tè a libri e liuti o poeti, come Po Chu-i, vissuto nel IX secolo, che in una sua poesia fa bollire del tè con neve sciolta su un sottofondo di arpe. Né è da meno un dipinto d'età Ming di Tang Yin che ci mostra dei suonatori di violino durante una scena di preparazione del tè.

Un'ulteriore diretta testimonianza di quanto sia profonda in Cina la relazione tra musica e tè l'ho avuta in seguito all'ascolto di otto cd riuniti in un elegante cofanetto dal titolo emblematico di *Cerimonia cinese del tè. La più orientale musica da tè*. Tra questi, tre sono dedicati in particolare a differenti tipi di tè verdi come il *tie guan yin*, il *bi luo chun* ed il prezioso *long jing*, uno alla teiera, mentre i restanti al ritmo del tè, alla sua delicatezza, al suo gusto raffinato e alla cerimonia del tè. Il repertorio musicale spazia da brani legati alla tradizione strumentale cinese fino a più moderne rielaborazioni orchestrali, talora farcite da facili melodismi occidentali. Senz'ombra di dubbio i primi risultano molto più suggestivi: gli strumenti utilizzati sono la pipa, un liuto a manico corto, lo *zheng* e il *qin*, vari tipi di cetra, l'*erhu*, una viella dicorde, e il *dizi*, un flauto traverso. Ad eccezione degli ultimi due, che si ritrovano anche in *ensembles* da camera e sinfonici, gli altri strumenti fanno tutti parte del repertorio solistico tradizionale e ben si prestano a sostituire il lirismo della voce umana, giacché possiedono un indubbio andamento melodico dal carattere espressivo suadente, malinconico e contemplativo. I brani d'altronde s'ispirano ad una natura misteriosa e profumata, prevalentemente notturna ed autunnale, e hanno titoli evocatori quali *Giardini fioriti di Cina*, *Orchidea*, *Canto delle stagioni*, *Gelsomini notturni*, *Sotto l'argentea luce della luna*, *La luna riflette il mio cuore*, *La luna della festa di mezz'autunno*. Come si può vedere, anche dalla veste grafica del cofanetto, il paesaggio sonoro più ricorrente è quello lunare, meglio se in riva ad un lago. Si fa riferimento al plenilunio di mezz'autunno, detto anche festa della luna, che si celebra il quindicesimo giorno del settimo mese del calendario lunare con escursioni in battello, come ci testimonia uno scritto del sec. XVII di Zhang Dai, cantore delle bellezze del lago dell'Ovest. Questo, situato a Hangzhou, nella regione del basso Yangzi, fu a lungo il soggiorno preferito degli intellettuali che sul lago non trascuravano di portarsi appresso tutto l'occorrente per preparare il tè.

A tempi più recenti, e precisamente al 2002, risale la composizione *Tea* del musicista Tan Dun, più conosciuto in Occidente quale autore di colonne sonore di film *wuxianpiao*, di cappa e spada, quali *Hero* di Zhang Yimou e *La tigre e il drago* di Ang Lee o delle recenti cerimonie olimpioniche di Pechino 2008. L'opera, il cui sottotitolo recita *Mirror of Soul*, prevede l'impiego di acqua, carta, ceramica, strumenti in pietra ed *ensembles* orchestrali, secondo un' intenzione di perfetta integrazione panteistica tra le voci dell'arte e i suoni della natura, com'è caratteristica precipua dell'autore, già riscontrabile in altre opere, quali ad esempio *Water Passion after St. Matthew* o *Death and Fire*.

Né si discosta molto da queste atmosfere sospese da musica da tè il pezzo per pianoforte *Autumn Moon on a Calm Lake* del compositore novecentesco Lü Wencheng, di recente portato alla ribalta per il pubblico occidentale delle sale da concerto dal pianista Lang Lang che lo propone regolarmente, tanto nei suoi programmi di *recital* quanto nei suoi bis. Il brano spicca per le sue fluidità pentatoniche, per le sue astratte rarefazioni timbriche, per certe liquidità sommerse che evocano i preludi di Debussy, come dimostra oltretutto l'accostamento, di recente proposto in concerto, con *La cathédrale engloutie* e *La terrasse des audiences du clair de lune*.

Come altresì la notte sul lago del compositore vivente Wang Jianmin, per pianoforte e *zheng*, incisa su cd dallo stesso Lang Lang, non è distante, nelle sue incantate atmosfere, nelle sue vibratili sonorità, dal Satie delle *Gnossiennes*. Ma questa forse è un'altra storia...

***Petit Tour d'Italie* in salsa ghiotta**

Palermo

Le Arancine la Pasta con le Sarde
Pane & Pannelle Tunnu Ammuttunato
Biancomangiare Gelo di Mellone
& Cannoli & Cassata & Buccellato.
I sapori e i profumi di Palermo
vivono dentro il sangue che riarde
e la violenza nel suo tempo fermo.

Siena

Pici Crostini & Santa Ribollita
& Lepre "in dolce e forte" & Ricciarelli
Pinolata Panforte Panzanella
Vino Nobile Chianti & poi Brunello.
Mi fa tremare i polsi e la memoria
la tenerezza della terra avita
che si fa luce inquieta, morta storia.

Torino

Agnolotti del Plin & Bagnacaoda
Gnocchi all'Albese Noci & Gorgonzola
& Brasati & Stracotti & anche Tomini
& Prosciutti & Salumi & Vini a gola.
L'altezzosa Torino qui si scalda
qui nel palato fa la sua partita
e il suo volto di ghiaccio si fa calda.

Li carciofoli alla romana

Guardatelo bene. Vi sembra un “magnate” delle nostre mense? Verde e violaceo, con un tozzo ben piantato, si presenta da solo senza annunci solenni.

Ma all'improvviso cambia colore e passa dal verde al violaceo attraverso un'imboccatura bianca, o quasi, che appena ci fa sapere o segreti interni difesi da una peluria bianca, da eliminare, altrimenti il carciofolo perderebbe di dignità e rispetto. Una volta conclusa l'operazione di pulitura interna si passa alla pulitura esterna, cioè all'eliminazione di tutto l'apparato di difesa. Il *carciofolo* allora appare in camicia da notte pronto a subire l'esecuzione della condanna a morte. Una strofinata di sale e pepe e quindi l'occupazione all'interno del tegame in stato di attesa, mentre nell'olio il carciofolo s'intenerisce e assume tutto l'aspetto di una leccornia morbida e saporita.

Detto in versi non c'è piatto migliore di un cibo capace di conquistare il mondo.

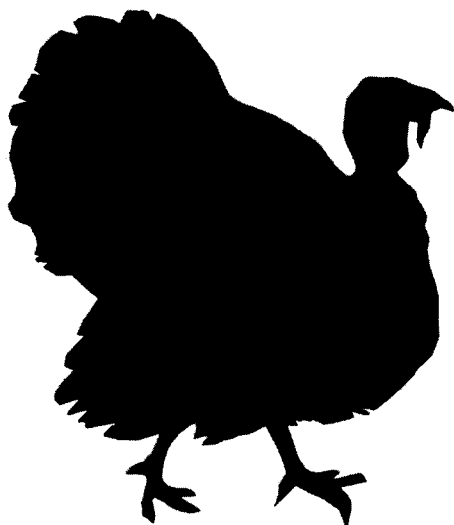
Li carciofoli a la romana

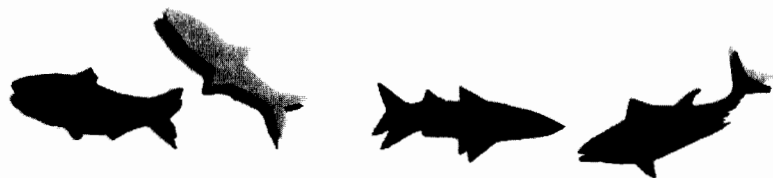
*Si voi magnà un carciofolo speciale,
lo sceji romanesco e cimarolo
sur banco de Checchino er vignarolo,
che venne tutta robba vegetale.*

*Lo capi assieme ar tozzo e lassi solo
la parte tenerella, su la quale
strofini un po' de pepe e un po' de sale.
Ner bucio poi ce ficchi, uso cannolo,*

*'no spicchio d'ajo, la mintuccia e sopra
ce butti l'ojo, che va un po' allungato
coll'acqua necessaria che lo copra.*

*Sur foco lo riggiri in cazzarola
e, quanno er sugo è bell'e ritirato,
te poi permette de peccà de gola.*





La rivoluzione dei limoni

I profumi dell'isola
mi sorpresero nel piatto
la Sicilia in bocca
e i portoni arrugginiti
della nostalgia
si spalancarono
sulla distesa del palato
commosso
dalla nevicata improvvisa
della cassata

l'allegria dei limoni
sconvolse i piani
del destino
prestabilito
ormai segnato

l'imprevisto
che interferì con tutto il resto
fu quel sapore acidulo, acre, forte
che innervò la bocca
strinse le cellule
le richiuse alla comprensione
ed alla pietà

i limoni spezzarono il laccio del perdono
e fresca, rinnovata
spavalda
guardai in faccia
la vita

la mia
quella trascorsa lontano
dai sapori della mia terra
dalla forza dei miei avi
dal piano dei sogni

s'intorpidì il marsala
mentre affondavo i tozzetti
e non vidi più chiaro il domani

fu quell'improvviso
annaspire nel dolce
dei cannoli
che dette l'avvio alla voglia

presi i limoni
uno per uno li carezzai
e cominciai a lanciarli

verso gli astanti
quelli più antipatici

mi guardarono sorpresi
ridendo
e iniziammo a giocare
lo stesso gioco

alcuni
i più cattivi
tagliarono i limoni
e ne sprizzarono il succo
sui miei occhi

e vidi, vidi finalmente
tutto chiaro
nitido

Avevo voglia di tornare
nella mia terra
e affondai
la tristezza
nel candore della ricotta
picchiettato di cioccolato e cannella

Laura Marcelletti

Mini Fiaba

Animali

Un giorno il Signore invitò gli animali ad assaggiare il pane degli angeli.

Il sole offrì raggi di fuoco per cuocerlo

e la luna lanciò scale di perle per permettere loro di salire.

E così tutti mangiarono il pane che profumava di fiori e di cielo
e promisero l'un l'altro di non combattere mai più fra di loro.

Poi, felici, fecero ritorno sulla terra.

Ma più tardi, il coccodrillo, uscito dalla palude, mangiò il cane,
mentre il tramonto si tingeva di rosso sangue.

Commento

Questa fiaba parla di cibo ma non arricchisce la lista delle ricette.

Si parla infatti di due tipologie di cibo, una che soddisfa le umane aspirazioni e l'altra che soddisfa desideri più terreni. Questi due aspetti non sono necessariamente uno in contrasto con l'altro, anzi, dovrebbero coesistere. Spesso invece, nella realtà quotidiana, uno dei due prevale.

Tornando ai nostri protagonisti, il povero coccodrillo, che sembra non aver fatto una bella figura, era stato certamente d'accordo con gli altri rappresentanti del regno animale a non combattersi più tra di loro e non pensava che queste buone intenzioni potessero andare a discapito del suo vivere giorno per giorno. Anche il povero cane era d'accordo e deve aver pensato allo stesso modo.

Poi, come si sa, la fame incalza e dato che il pane degli angeli non aveva mutato i carnivori in vegetariani, il coccodrillo mangiò il cane che passava ignaro da quelle parti. Ora, pur avendo una tenera compassione per l'amico dell'uomo non mi sento di condannare il feroce rettile.

E allora dove sta il problema? Forse sta nel fatto che le due tipologie di cibo, destinate una ai desideri terreni e l'altra alle nostre aspirazioni, sono tra loro inestricabilmente connesse, molto più di quanto non si creda.

Ora mi domando, chissà se tra qualche secolo questo problema che si dibatte nel pianeta già da alcune migliaia d'anni verrà finalmente risolto e tutti vivranno felici, ognuno col suo pezzettino di pane e senza dare più fastidio né al proprio vicino di casa né al lontano simile.

La Matriciana

Qual è il luogo dove meglio si possa cogliere il valore, l'importanza, il piacere della tavola?

Addetti e non, darebbero risposte univoche: si dividerebbero tra le varie cucine (della nonna, della mamma, la propria...e via ricordando); o tra i "templi" della gastronomia classica o innovativa; o le vecchie e care osterie quasi sparite.

Pensate soltanto a quando siamo seduti a tavola in un qualsiasi ristorante/trattoria, in attesa di ricevere le portate ordinate: non è che immaginiamo coi nostri commensali le delizie a cui andremo incontro, no! Parliamo ed esaltiamo piatti e/o ambienti di "altri" posti e non di quello di cui stiamo per apprezzare/disprezzare pregi e difetti. Dico io: ma allora perché siamo lì? Perché non andiamo in "quel posticino delizioso" di cui rammentiamo le delizie, anziché dove ci troviamo?

Non c'è niente da fare: il "ricordo" delle buone pietanze è più buono di ogni vivanda.

È il ricordo che ci magnifica le cose.

Qual è quindi il luogo dove il ricordo magnifica se stesso?

Non tacciatemi da "originale a tutti i costi", ma il posto dove ho più volte provato vero amore per il buon mangiare è nientemeno che: l'Ospedale.

Sì, proprio l'ospedale: dove ho veramente apprezzato ciò che più mi è mancato!

In ospedale si mangia poco, pochissimo, e il più delle volte anche male ed a ore impensabili.

Questo assurdo contrappasso mi ha sempre causato un interesse ancora più estremo di quello che cerco di soddisfare ogni giorno, per la buona tavola.

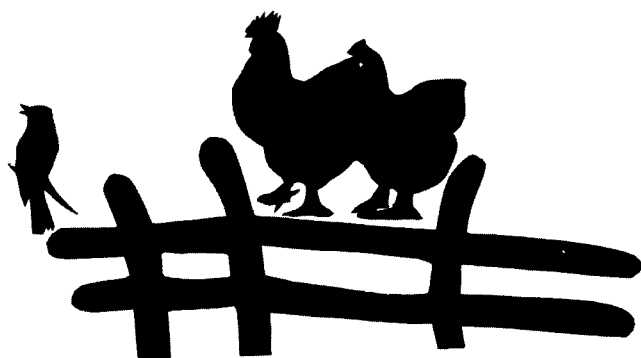
Durante le mie (per fortuna rare e brevi) degenze, ho sofferto per amore: la privazione del piacere gastronomico mi causava una sindrome che soltanto chi ama non riamato può capire.

Mi sono trovato a paragonare i profumi (?) dell'insipido pasto con gli effluvi di pietanze immaginarie; i colori di piatti dove "anche l'occhio gode la sua parte" con gli scialbi cibi precotti; i sapori forti e decisi che amo da sempre con il gusto piatto e monotono di proposte alimentari tristi e infelici.

Ogni pasto (?) era l'occasione per sognare: aspettavo quel momento, non per soddisfare la fame (sempre, più che presente!) ma per volare alto coi miei pensieri, la mia memoria, la mia immaginazione.

La mia cultura eno-gastronomica (non solo "gastro", ma anche "eno" perché in ospedale niente vino!) è stata più volte chiamata in causa da pensieri alimentari che volavano tanto più in alto quanto più misero e meschino era il piatto fornito dall'Amministrazione: cotto chissà dove, riscaldato chissà come, servito...lasciamo perdere.

Ho ripassato a memoria ricette, ho ideato lievi varianti (lievi, lievissime, perché



sono molto legato alla “tradizione”) a metodi di cottura ed abbinamenti di spezie; ho immaginato la vivida esultanza cromatica di pietanze e leccornie; ho passato nel migliore dei modi il tempo della degenza (che non prevede altre attività...).

In un difficilissimo tentativo di graduatoria, ho modificato più volte la “classifica” dei piatti sognati.

Soltanto però, dal secondo posto in poi.

Sì, perché al primo posto nella lista lunghissima dei piatti preferiti c'è stata (e ci sarà ancora per chissà quanto) sempre Lei.

Ci sono varie teorie sulla Sua storia, sull'etimologia, sull'origine stessa della Sua provenienza, sugli ingredienti: posso essere in disaccordo con tutti, ma LA MATRICIANA è la mia regina.

Ci sono teorie che riportano alla *matrix* di Apicio ed ai suoi contemporanei; ad Amatrice ed ai suoi emigranti; chi è per la pancetta arrotolata o per quella tesa (comunque MAI affumicata), chi per il guanciale (o *barbaja*, come diciamo noi): a me basta poterla gustare e, se possibile, anche realizzare, eseguire, come si fa con un capolavoro.

Durante la mia ultima degenza, ho approfittato della discreta domestichezza col dialetto romanesco per parafrasare un sonetto del caro Peppe er Tosto, per rendere in versi ricetta, sensazioni e giudizi che esprimano al meglio tutto il mio amore.

La Matriciana

*Se pò fregà, la Matriciana mia,
de zuppa, de minestra e de lasagna:
questa nun è 'na salsa, è 'na cuccagna
un trionfo de sugo, un'armonia.*

*Va' da San Giusto a Santa Rosalia,
cori dar mare fino a la montagna:
indove trovi robba che se magna
mejo de sto po' - po' de sinfonia?*

*Qua ce sò le cipolle arosolate,
qua er pommidoro còce co pazzienza,
qua la barbaja da fà crepà un frate!*

*Qua ce sta er pecorino, che dispenza
l'odore de li prati dell'estate.
La Matriciana: che magni-ficenza!*

Una foto sorridente

Il piccolo cimitero, ornato di fiori freschi e multicolori davanti a bianche lapidi dalle cui foto ti guardano, con occhi seri ed espressivi, i trapassati del comune di Casamicciola Terme, ti accoglie sereno, in cima alla salita che porta alla chiesa di S. Antonio.

Ho sempre pensato che la visita di un luogo non debba limitarsi alla semplice presa d'atto di paesaggi o di situazioni politico-sociali, ma che la via per conoscere il luogo sia di andare alla scoperta delle tradizioni, anche le più gelose del popolo che lo abita, del suo modo di porsi davanti alla vita e davanti alla morte. Il fatto che, nel piccolo e, vorrei dire ridente cimitero, per i suoi fiori, per l'ordine, per la religiosità che vi si respira, per l'aria tersa che arriva dal mare sottostante, tu non troverai, tra i volti incastonati nelle lapidi, neanche uno di questi, che ti sorrida o che ti guardi ammiccante, come a dire: “... *cras tibi*”, ti rivela che questo popolo ama e rispetta i suoi morti, vedi i Lari dell'antica Roma, ma non riesce a collegare la sua innata gioia di vivere con lo stato personale dopo la morte.

I gesti scaramantici sono tipici di queste parti. E qui il visitatore attento comincia a divertirsi, tanto che gli viene naturale di collegarsi con la parola simpatia, di cui il significato originale greco è certamente più profondo di quello che si possa trovare in un dizionario di lingua italiana.

Così a furia di osservare i comportamenti e arguire di conseguenza, tu scopri che, tra le meravigliose opere del creato, l'essere umano, anche il peggiore, è certamente il più bel libro scritto dalla mano del Creatore. Essendo immersi in queste riflessioni, da qui, se si vuole, si può scendere fino al mare, percorrendo una stretta via tra il muro di cinta del Cimitero e una ringhiera in ferro che ripara da uno strapiombo di massi che arginano l'avanzata del mare.

Sempre in discesa ripida, col piede che sopravanza la suola dei sandali, si entra infine in un boschetto, che sulla sinistra, lascia penetrare, a tratti, i bagliori del mare. Ma ci siamo! “*Talatta, Talatta!*” vorresti gridare come i guerrieri di Senofonte alla vista del mare. Un panorama mozzafiato fino al golfo di Napoli, superando la vista dell'isola di Procida. Siamo alle antiche terme romane di Bagnitiello, un vero, piccolo paradiso terrestre, dalle acque *tiedulae*.

Vedi la contaminazione nel nome del luogo, che la gente comune chiama Bagnitielli anche se al comune è Bagnitiello. Acque salsobromoiodiche radioattive, praticamente sgorganti sulla riva del mare e un ambiente sereno fanno sì, che tu possa tornare a casa risanato nel corpo e nell'anima, come succede ogni anno a chi sta scrivendo. Così pure accadde, mi si perdoni l'accostamento, al grande Johann Wolfgang Goethe, il quale ebbe, “là nel paese dove fioriscono i limoni” il periodo più felice della sua vita, sentendosi in armonia con se stesso e con gli altri, in comunione con la natura e

con lo spirito classico. Il grande poeta tedesco, durante il suo viaggio nella nostra bella Italia, ha incontrato molte persone del suo livello culturale, ma penso anche, considerando la sua liberalità, che non si sia sottratto all'arricchimento che può dare la conoscenza diretta di un popolo semplice e sincero.

Bagnitiello, dicevo dunque. Ebbene, in questo luogo, dove non senti che lo sciabordio del mare e il frusciare delle acque termali, regna un capo, anzi un Capitano, che ha saputo costruire insieme alla sua famiglia laboriosa, un complesso termale salutistico e delizioso. Per non parlare poi del piccolo ristorante dove si possono gustare ottime ricette del mare come "la pasta alla pescatora" realizzata da Umberto, bellissimo e bravissimo cuoco dell'isola.

Molte volte ho pregato il Capitano di raccontarmi la storia della sua vita, ma lui ha sempre esitato, fino a quando, rimessosi da una grave malattia, sono andata a fargli visita. Ora è disponibile a parlare, lo fa di sua iniziativa. Mi ha raccontato così, di essersi trovato al cospetto di Dio e di avergli parlato:

"Dicetti: - Io voglio rimanere qui, non voglio più scendere sulla terra.-

Dicette: - Ah, tu devi andare ancora a guidare il timone!-

E così scendetti un'altra volta. Là si stava così bene, là tutti sorridevano ed erano felici."

Ecco sì, di lui, del Capitano avremo sulla lapide una foto sorridente, perché "là tutti sorridono e sono felici".

Capitano Aniello, lupo di mare, al timone da sempre a scrutare l'orizzonte, hai parlato anche con Dio...

Tanto di cappello.

Lamento sulla tomba del maritozzo

Durante la pausa di ricreazione a metà mattina, intorno al 1938, potevamo acquistare al prezzo di 20 centesimi (o erano 30?) a scelta un pezzo di pizza bianca (quella nostrana, romana, salata) o un maritozzo, gonfio e semidolce. Ricevevo ogni giorno, uscendo di casa per andare a scuola, le monetine necessarie, con raccomandazione di preferire il maritozzo, meno grasso e meglio lievitato.

La tentazione però era forte. E per mettermi in pace la coscienza finivo col mangiare un giorno l'una e un giorno l'altro.

Il maritozzo era il re degli spuntini tra i pasti dei ragazzi di allora, confezionato ogni giorno nei mille forni artigiani di Roma, ma non era disdegnato dagli adulti. Poteva, volendo, anche passare alla categoria superiore quando veniva imbottito di panna. E ricordo, negli anni del dopoguerra, le passeggiate con Giovanna, che sarebbe poi diventata mia moglie, passeggiate che si concludevano spesso con la conquista di quella eccezionale leccornia, presente in molti bar.

Da tutti i fornai e nei bar romani, a marzo, faceva la sua comparsa una varietà del maritozzo: più piccolo, condito di uva sultanina e pinoli che ne avevano contenuto la lievitazione. Era il "quaresimale", come dire che tutti i pretesti per svariare nella ghiottoneria erano (e sono) buoni, perfino la penitenza della Quaresima.

Negli anni Cinquanta il maritozzo cominciò a ritirarsi dalla scene, soppiantato dai "cornetti" (ufficialmente, ma non a Roma, *croissants*) e da altri lieviti all'inizio discreti e poi sempre più grassi. Il guaio fu che noi consumatori mostravamo di preferirli ai maritozzi perché, proprio per via del grasso, erano più saporiti. Ed è stato troppo tardi quando abbiamo cominciato a pentirci. Oltretutto in seguito i forni artigiani hanno preso a chiudere e addirittura i cornetti hanno cominciato ad uscire da forni industriali o a venir forniti crudi ai bar perché vengano cotti nei loro piccoli forni elettrici.

Quando il giorno del pentimento è venuto per me ed è stato una trentina d'anni fa, ho cominciato a dedicarmi alla paziente ricerca di quell'aborigeno, nei luoghi – sempre di meno – dove era sopravvissuto. Ricordo un forno artigiano giù alla Suburra. Poi anche quel forno è sparito e con esso una meta sicura.

Oggi la ricerca del maritozzo in giro per la sua Roma è molto difficile. A volte lo si trova con la panna in locali alla moda. E pensare che se recuperassimo la tradizione di quel modesto dolcetto daremmo anche una mano efficace alla campagna contro l'obesità minorile. Signori dietologi, dateci dunque a vostra volta una mano: siete invitati a patrocinare una vasta iniziativa promozionale intitolata al maritozzo.

Che mangerà la sposa...

Mi son ricordato un antico canto popolare sabino, sentito da bambino; una sorta di ballata gastronomica dal titolo *Che mangerà la sposa*. Il canto, connesso ai riti di nozze da vari secoli, prende l'avvio da una canzone scritta e musicata dal compositore fiammingo Jacob Obrecht (nato a Bergen-op-Zoom verso il 1450 e morto a Ferrara nel 1505), dal titolo *La tortorella*. Essa, fu composta presso la corte di Ercole I d'Este, Signore di Ferrara, nel 1487.

Il testo recitava:

Che mangerà la sposa la prima sera:

d'una fasana grigia,...

e via elencando portate.

La canzone ebbe larga diffusione in Olanda, in Francia - dove è ancora conosciuta - ma, soprattutto, in Italia. Qui, attraverso la tradizione orale, è stata variamente elaborata, e subendo trasformazioni ed adattamenti, ai diversi dialetti, è giunta fino ai giorni nostri. Mi son messo, allora, alla ricerca di chi potesse ancora rammentarla per intero ed ho trovato un vecchio agricoltore in pensione disposto a cantarla.

Ora, per salvarla dall'oblio, ho deciso di proporla al lettore quale prologo alla vicenda da raccontare, appartenendo anch'essa ai piatti di una memoria dimenticata.

Che mangerà la sposa la prima sera:

mezzupiccioncin.

Coro: - *mezzu piccioncin...*

Che mangerà la sposa la seconda sera:

due tortorelle

e mezzu piccioncin.

Che mangerà la sposa la terza sera:

tre palombe la violà,

le du' tortorelle

e mezzu piccioncin.

Che mangerà la sposa la quarta sera:

quattro anitrelle,

tre palombe la violà,

le du' tortorelle

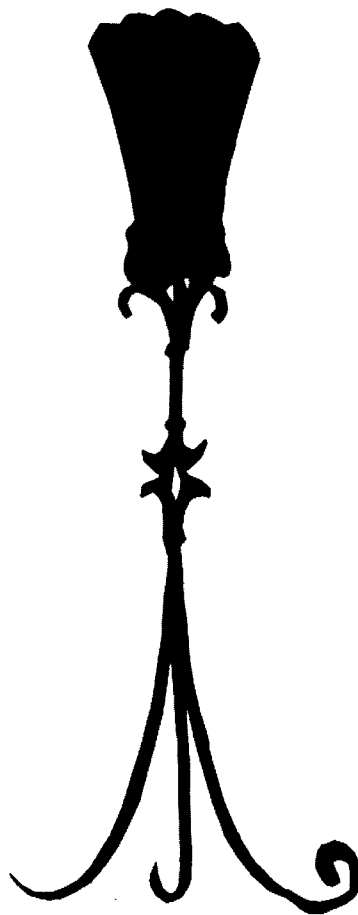
e mezzu piccioncin.

Che mangerà la sposa la quinta sera:

cinqu'anguille sprofumate,

le quattr'anitrelle,

tre palombe la violà,



*le du' tortorelle
 e mezzu piccioncin.
 Che mangerà la sposa la sesta sera:
 sei galli cantatori,
 cinqu'anguille sprofumate,
 le quattr'anitrelle,
 tre palombe la violà,
 le du' tortorelle
 e mezzu piccioncin.
 Che mangerà la sposa la settima sera:
 sette galline,
 sei galli cantatori,
 cinqu'anguille sprofumate,
 le quattr'anitrelle,
 tre palombe la violà,
 le du' tortorelle
 e mezzu piccioncin.
 Che mangerà la sposa l'ottava sera:
 otto piatti de 'nzalata,
 poc'àcitu e ben'ogghiata,
 le sette galline,
 sei galli cantatori,
 cinqu'anguille sprofumate,
 le quattr'anitrelle,
 tre palombe la violà,
 le du' tortorelle
 e mezzu piccioncin.
 Che mangerà la sposa la nona sera:
 nove botticell 'e vinu,
 pe' sciacquasse il su' bocchinu,
 otto piatti de 'nzalata,
 poc'àcitu e ben'ogghiata,
 le sette galline,
 sei galli cantatori,
 cinqu'anguille sprofumate,
 le quattr'anitrelle,
 tre palombe la violà,
 le du' tortorelle
 e mezzu piccioncin.
 Che mangerà la sposa la decima sera:
 dieci piatti co' li cici,*

*merluzzitti e baccalà,
 miraladondondella miraladondondà...
 nove botticell'e vinu,
 pe' sciacquasse il su' bocchinu,
 otto piatti de 'nzalata,
 poc'àcitu e ben'ogghiata,
 le sette galline,
 sei galli cantatori,
 cinqu'anguille sprofumate,
 le quattr'anitrelle,
 tre palombe la violà,
 le du' tortorelle
 e mezzu piccioncin.*

Pantagruelico pasto, per gli stomaci “omerici” di un tempo.

Ora, per quanti banchetti nuziali abbia partecipato, nella “passata stagione”, di questi buffi ed astrusi desinari ricordo lucidamente la “singolar tenzone” tra portate e commensali - parentado, amici, eccetera - dove la micidiale arma bianca d'una forchetta, aveva sempre la meglio. Solo la sposa appariva disinteressata al cibo, piluccando con dignità senatoria i piatti che le venivano serviti.

Ma, se la canzone risulta mendace sulla voracità della giovane moglie non lo è quando insiste su una pietanza: il piccione. La tradizione popolare, infatti, tende ad attribuire a questo volatile, ridotto in pietanza, effetti erotizzanti. I piccioni, è risaputo, sono amatori eccelsi; alternano con *nonchalance* effusioni ad amplessi, sui tetti o dove meglio gli aggrada, tanto da sembrare gli eterni “innamorati di Peinet” con piumaggio. Saranno, forse, questi loro ardori che, rappresi dalla cottura, tendono a disciogliersi e ad essere assimilati da chi li mangia. E sono in molti propensi a crederci.

A me, francamente, più che l'*Eros* gastronomico, interessava la ricetta; come fossero cioè, cucinati questi piccioncini da *mariage*.

Càpito, nel mio sabino girovagare, su un colle tra Casperia e Montasola; nell'irreale silenzio di un torrido pomeriggio estivo. Il casale che vi troneggia sembra abbandonato. Sul tetto s'eleva una sorta di rustico torrione, la “piccionara”; chi la costruì, qualche secolo addietro, sconoscendo Pitagora ed il suo teorema, vi aprì delle feritoie triangolari dalle quali ora s'affacciano, tubando, i nostri volatili.

Cigola un uscio e s'affaccia una donna dall'alto d'una gradonata.

- Avete piccioni da vendere? - chiedo.

- *Una coppia de figliòzzi te la rimedio* - annuisce, in dialetto, la donna - *giustu a tempu prima che volanu* - e sparisce all'interno.

Potrà sembrare strano, ma da queste parti ancora è possibile trovare piccioni allevati allo stato libero, che si cibano di quello che trovano e non di mangimi bilanciati.

Dopo alcuni minuti ricompare la donna con gli animali agonizzanti per asfissia,

avendo ad essi legato il becco; gli animalisti mi perdonino ma è un sistema, anche se barbaro, in uso da sempre, in Sabina.

La donna mi chiede se li voglio spiumati ed alla mia risposta affermativa siede su un ciocco ed avvia l'operazione. Ha inizio, frattanto, una conversazione che presto scivola sul modo di cucinare i malcapitati pennuti e, dopo alcune sommarie ricette che già conosco chiedo:

- Mi hanno detto che lei ricorda come, un tempo, venivano cucinati i piccioncini, per gli sposi, la sera delle nozze.-

La donna, prima tenta di schermirsi, poi, come esternando un'antica leggenda mi racconta la ricetta; eccovela.

I piccioncini spiumati e sventrati, tagliati becco e zampe, sono posti, per una notte, a macerare in un buon vino rosso. Al mattino si prepara un ripieno composto da una manciata di olive nere snocciolate e sminuzzate, salvia e rosmarino tritati, un po' di scorza di melangolo grattugiata, sale, grani di pepe, dadini di pancetta, pangrattato, ed un uovo intero. Si amalgama il tutto e si farciscono i piccioncini ricucendo, poi, le aperture ventrali.

Si mettono quindi in un tegame con olio d'oliva sabino ed un battutino di pancetta, foglie di salvia e rosmarino. Man mano che la cottura procede, bisogna, a più riprese, bagnare con il vino nei quali i volatili sono stati immersi, lasciando, lentamente evaporare.

Una pietanza elaborata ma senza dubbio degna d'una sposa; non posso garantire sulle capacità afrodisiache del piatto ma è bello immaginare che l'abbiano davvero.

Giacomo Carlo (Mino) Modugno

Le virtù della capsicina

(detta anche peperoncino)

Tanti, troppi, anni fa negli ultimi due anni del corso di laurea in medicina ebbi la fortuna di essere ammesso come allievo interno nell'Istituto di Patologia Medica che era diretto da uno degli ultimi grandi clinici dell'altro secolo, il Prof. Luigi Condorelli, uomo di grande statura fisica, di altrettanto grande statura medica nonché grande Maestro (anche se un po' padre-padrone): dovevamo stare presenti in Istituto anche dopo cena per fare patologia sperimentale. In compenso ci faceva lezioni che ancora adesso a sessant'anni di distanza ricordo perfettamente. Erano lezioni chiare, esaurienti e perfettamente didattiche. Una di queste ebbe come argomento le virtù terapeutiche del *peperugo* che lui, da buon siciliano, amava e che aveva investigato e sperimentato scientificamente con la sua ben nota pignoleria.

Innanzitutto non è affatto vero che il peperoncino è controindicato nei soggetti gastritici, anzi: la capsicina, che è la molecola fondamentale contenuta nel peperoncino, favorisce ed eccita la secrezione neutra dello stomaco quindi annulla l'acidità del succo gastrico, che è quella che provoca le lesioni della mucosa gastrica e la formazione dell'ulcera, i dolori, etc.

Inoltre ha effetto cicatrizzante per la vasodilatazione che provoca e che migliora l'afflusso sanguigno nelle pareti dello stomaco accelerandone la guarigione. Pertanto (udite, udite) nessuna controindicazione nei gastritici e negli ulcerosi.

La capsicina, inoltre, fluidifica la bile nella colecisti favorendo lo scarico del fegato, alleggerendone il lavoro e migliorandone la funzione: in tal modo si scarica con più facilità la vena porta e si riduce il carico sul plesso emorroidario migliorando e riducendo il "gonfiore" delle emorroidi.

La lezione del prof. Condorelli continuava e si ampliava con ulteriori e dotte dissertazioni di fisiopatologia che, però, non mi sembra il caso di esporre.

Nella mia ormai lunga carriera di medico non ho fatto l'internista ma, giovandomi di quanto avevo appreso dal Maestro, ho sempre considerato "il malato più che la malattia" e il particolare organo o apparato (nel mio caso l'occhio) sempre come facenti parti di quel meccanismo meraviglioso, e ancora per buona parte poco conosciuto, che è il nostro corpo le cui funzioni sono tutte interdependenti fra loro. Quindi ho anche trattato malattie associate alla patologia principale, oculare; inizialmente con molta timidezza da parte mia e molto sospetto da parte dei pazienti specie quando si trattava di gastriti, ulcere, disfunzioni epatiche, emorroidi. I costanti successi mi incoraggiarono ad infischiarne dei pregiudizi e delle credenze popolari.

Modalità d'uso: non peperoncino conservato nell'olio (il famoso "olio santo") ma peperoncino fresco o secco in polvere, tritato; 3-5 grammi al giorno sulle vivande suddivisi nei pasti principali; fra l'altro, è buonissimo anche sul gelato e sulle pere!

Provare per credere sia i suggerimenti terapeutici che l'uso non convenzionale.

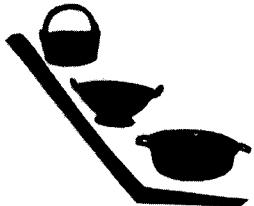
Auguri e... buon peperoncino.

Cartoline da la montagna

da *Cartoline da la montagna*; Torino (Ij Brandé), 1986; in *koiné* letteraria piemontese

*Dòp ël sàut, giù da coj ròch,
belessì la Dòira as cun-a.
Noi a tàula, dun-a dun-a,
's arpatoma con ij gnòch.*

*Con ij gnòch e la polenta
e 'n vinèt ch'a finiss mai,
vòla n'ora senza plenta
pr'ij fastidi dël travaj.*



Dopo la cascata, giù da quelle rocce,
qui la Dora si culla.
Noi a tavola, presto, presto
ci rinfranchiamo con gli gnocchi.

Con gli gnocchi e la polenta
e un vinello che non finisce mai,
vola un'ora senza un lamento
per i fastidi del lavoro.

Prosit, signor Nicolò!

A duecento anni dalla nascita di Nikolai Gogol, molte le iniziative che ne hanno ricordato il lungo soggiorno a Roma, nel decennio fra il 1837 e il 1847.

Qui a Roma, “la città dell’anima” come egli la chiamò, scrisse gran parte del suo capolavoro *Le anime morte*; qui, nel salotto della principessa Zinaida Aleksandrovna Volkonskaja incontrò e conobbe Belli, ascoltando dalla sua viva voce alcuni sonetti romaneschi. E da Roma scrisse all’amica Marija Petrovna Balabina una lettera in italiano, nella quale le segnalava la scoperta del grande poeta romano.

Questo bicentenario ha coinciso con un altro anniversario: quello di Daria Olsufieva, nata a Mosca il 5 giugno 1909: trasferitasi in Italia e andata sposa al principe Borghese, divenne un’appassionata romanista e, tra l’altro, dedicò uno dei suoi libri proprio a Gogol.

Questi eventi sono stati rievocati lungo tutto l’anno 2009: convegni, saggi, articoli sulla Strenna dei Romanisti; ed anche il sottoscritto vi si è soffermato nel corso della consegna dei Premi Borghese.

Ma è possibile che il tema “Gogol a Roma” si esaurisca nell’etereo ambito letterario?

Una rapida incursione nella biografia dello scrittore ci riporta a più terrene atmosfere.

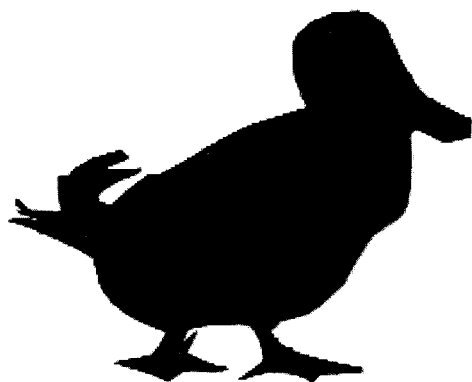
Attingo, in ordine sparso, alle lettere dell’artista e alle testimonianze dei suoi amici, venuti a trovarlo a Roma.

Dalla lettera di Gogol il 15 aprile 1837::

< Se la mattina bevo un bicchiere di cioccolata pago poco più di quattro *sou*, col pane e tutto. A pranzo le pietanze sono molto buone e fresche e me la cavo con quattro *sou*, a volte con sei. Di gelato ne mangio soltanto per quattro *sou*, e qualche volta per otto, non di più. Ma in compenso un gelato così tu non te lo sei mai neanche sognato! Non quella porcheria che mangiavamo a Tortona e che a te piaceva tanto. Un burro...>

Da una testimonianza dell’amico Ivan Fedorovic Zolotarev, che visse a Roma con Gogol nel 1837 e nel 1838:

< Caratteristiche di Gogol erano l’originalità nel vestire e l’eccezionale appetito. L’originalità di Gogol nella scelta degli abiti rasentava talvolta il ridicolo. Quanto all’appetito, era davvero fuori del comune. Gli piaceva mangiare molto e bene. Capitava che andassimo a pranzo in una trattoria; Gogol mangiava di gusto e il pranzo era già terminato. Ma ad un tratto entrava un nuovo cliente e ordinava un certo piatto. L’appetito di Gogol si riaccendeva ed egli, sebbene avesse appena finito di pranzare, ordinava quello stesso piatto oppure qualcos’altro. Uno dei manicaretti preferiti di Gogol era il latte di capra, che preparava da solo secondo una ricetta par-



ticolare, *gogol-mogol* aggiungendovi del rum (che portava con sé in una fiaschetta). Chiamava questo piatto *gogol-mogol*, zabaione, e spesso, ridendo, diceva: “Gogol ama il *mogol-gogol*”.>

Da una lettera di Gogol in data 31 dicembre 1838:

< Mi sembra di avere un demonio nella pancia che mi ostacola assolutamente in tutto, ora dipingendomi il quadro tentatore di un pranzo indigeribile, ora... Chiedi cosa mangio per colazione. Pensa un po?, niente. Al mattino non ho il minimo appetito e solo quando pranzo, alle cinque, prendo un tè fatto in casa, identico a quello che prendevamo al caffè Anglais, col burro e tutto il resto. Non pranzo più da Lepre, dove non sempre si trova il materiale più pregiato, ma da Falcone, lo conosci, vicino al Pantheon? Dove i montoni arrosto fanno senza dubbio concorrenza a quelli caucasici, il vitello sazia di più e una certa crostata con le ciliegie è capace di far colare le bave per tre giorni di seguito al più inguaribile mangione. Ma, ahimè! Non ho con chi dividere un simile pranzo... >

Da una testimonianza dell'amico Aleksandr Semenovic Danilevskij:

< La prima cura di Gogol fu organizzare il tè del mattino. La riserva di buon tè non si esauriva mai, ma la sua maggiore preoccupazione consisteva nel selezionare diversi biscotti da accompagnare al tè. E dove riuscisse a trovare ogni sorta di ciambelle, dolcetti e pasticcini – questo lo sapeva soltanto lui e nessun altro. Ogni giorno saltava fuori una nuova specialità che faceva assaggiare a tutti, ed era molto lieto se qualcuno la trovava di suo gradimento approvava la scelta con una frasetta particolare. Nulla poteva fargli più piacere. Credo che neppure il Papa avesse una colazione abbondante e gustosa come la nostra. La scena cominciava così. Una Nanna bruna e scarmigliata – come quelle da lui descritte nel frammento Roma – portava un *samovar* di rame di dimensioni paurose con l'acqua bollente. Gogol di solito cominciava a rimproverare Nanna per questo e quello, perché arrivava in ritardo, perché non aveva pulito i manicì, non aveva lustrato il fondo ecc.ecc. Quella si giustificava gridando e lui dimostrava le sue ragioni, con varie caratteristiche pantomime da entrambe le parti. Un vero e proprio dramma! “Ma smettiamola – concludevo io abitualmente -. L'acqua si fredda!” Gogol tornava in sé e cominciava la cerimonia del riempire, versare, assaporare, lodare e leccarsi le labbra. Era impossibile sbarazzarsi del tè prima di un'ora. “Basta, basta, è ora di andare”. “Aspettate, aspettate, c'è tempo. Ancora una tazza, guardate questi stuzzichini, assaggiate come sono buoni! Vero caviale, uno zuccherino!” >

< Una sera dalla principessa Volkonskaja incontrai il pittore Bruni e cominciammo a parlare di Gogol. “Che peccato, dissi io, che la sua salute migliori così lentamente” “Ma di cosa soffre?” Mi chiese stupito Bruni. “Come? – replicai – davvero non sapete nulla? Soffre di stomaco e non può mangiare nulla:” “Ma cosa andate dicendo – esclamò Bruni ridendo a crepapelle – ma se noi certe volte andiamo apposta a guardarlo pranzare perché ci mette appetito. Mangia per quattro! Venite quando volete, verso le sei, da Falcone”. Il giorno dopo ci dirigemmo in massa da Falcone. Era una trattoria piccola, angusta, un buco sperduto che ricordava le nostre bettole, forse leggermente più pulita, ma di poco. Però Falcone era celebre per i suoi piatti ottimi e freschi. Appena arrivati ci chiudemmo in uno stanzino accanto alla sala dove pranzava Gogol dicendo che volevamo banchettare da soli, e ordinammo una bottiglia di Genzano. Intorno alle sei sentiamo che effettivamente arriva Gogol. Guardiamo attraverso il tramezzo. Dei ragazzetti sve-

gli, i camerieri, che lo conoscono bene, lo fissano attendendo l'ordinazione. Lui si siede al tavolo e ordina: maccheroni, formaggio, burro, aceto, zucchero, senape, ravioli, broccoli... I ragazzetti cominciano a correre e a servirgli questo e quello. Gogol, col volto raggiante, prende tutto dalle loro mani, e con aria estremamente soddisfatta si mette all'opera: dispone di fronte a sé tutte le vettovaglie – dinanzi a lui si ergono montagne di verdure di ogni tipo, un mucchio di vasetti con liquidi chiari, tutti pieni di foglioline, alloro e mirto. Ecco che vengono serviti i maccheroni in una zuppiera, il coperchio si apre e ne esce una voluta di fumo. Gogol ci butta il burro, che si scioglie immediatamente, li cosparge di formaggio e assume la posa di un sacerdote che si accinge a compiere un sacrificio, prende un coltellino e comincia a tagliare... In quel momento la nostra porta si apre rumorosamente. Tutti noi circondiamo Gogol ridendo. “Ebbene, amico mio – esclamo io – non hai appetito e ti senti lo stomaco in disordine? Ma allora per chi hai preparato tutto questo ben di Dio?” Gogol si confuse per un attimo, ma si riprese immediatamente e rispose irritato: “Ma cosa andate gridando, non si tratta di autentico appetito. È un appetito innaturale, io mi sforzo in ogni modo di risvegliarlo però, maledizione, non ci riesco mai come si deve! Mangerò, ma contro voglia, ed è sempre come se non mangiassi niente. Sedetevi con me, piuttosto: vi invito tutti”. “Bene, invitaci allora. Noi veramente abbiamo già pranzato, ma i tuoi preparativi innaturali mettono l'acquolina in bocca...” “Cosa volete? Ehi, cameriere, servici!” e via così: agrodolce, di cigno, perlustro, testa di suppa inglese, moscatello, eccetera eccetera. Cominciò un banchetto, molto allegro. Gogol si ingozzava per quattro e continuava a dimostrarci che era così per fare, che non voleva dire un bel nulla e che era comunque malato di stomaco.>

Da *Gogol a Roma - Memorie letterarie* di P.V. Annenkov:

< Intanto si era fatta ora di pranzo. Mi portò nella celebre e storica osteria “Lepre”, dove dietro lunghi tavoli, camminando su un pavimento sporco e sedendo su semplici panche, all'ora di pranzo si incontra un pubblico assai vario: artisti, stranieri, abati, cittadini, agricoltori e principi che fondono le loro voci in un solo comune mormorio e divorano gli stessi piatti che, grazie alla grande esperienza dei cuochi, vengono preparati in modo davvero impeccabile. C'è sempre il riso, il capretto, il pollo, cambia solo la verdura nelle diverse stagioni dell'anno. La semplicità e la familiarità della vita italiana balzano particolarmente agli occhi e si immagina che sia così anche in tutti gli altri aspetti della realtà. Gogol mi stupì, però, per il modo capriccioso e dispotico con cui trattava i camerieri. Cambiò due volte il piatto di riso, giudicandolo dapprima scotto e poi troppo crudo, e ogni volta il cameriere sostituiva il piatto con un sorriso benevolo, da persona ormai avvezza ai capricci dello strano forestiero, che chiamava signor Nicolò. Dopo aver finalmente ricevuto un piatto di riso di suo gradimento, Gogol lo assalì con straordinaria voracità, curvandosi tanto che i suoi lunghi capelli cadevano nel piatto e inghiottendo un cucchiaino dopo l'altro con la passione e la rapidità che, dicono, contraddistinguono a tavola le persone con tendenza all'ipocondria.>

Ma, signor Nicolò, *famo a capisse*; Roma “città dell'anima” o della crapula?

Avanti popolo!

*Avanti popolo, alla riscossa,
che dell'abbacchio lasciamo l'ossa.
E se quarcuno ce lo 'mpedisce,
noi je faremo er culo a strisce.*

(Parafrasi popolare della canzone "Bandiera rossa")



Vietate le manifestazioni politiche e gli assembramenti di qualunque tipo, il regime fascista perseguita i dissidenti. Tra leggi speciali e gite del dopolavoro il popolo marcia a passo dell'oca fino alla proclamazione dell'impero sui fatali colli di Roma. Ma sui Colli Albani no: repubblicani, cattolici, socialisti e comunisti non rinunciano a complotto. Al riparo da orecchie indiscrete si tengono riunioni clandestine nelle grotte sottostanti le cantine e si concludono sempre con un'agape a base di vino pane e porchetta, che più fraterna di così si muore.

Il primo maggio è vietato festeggiarlo, però gli antifascisti dei Castelli Romani lo fanno lo stesso, a dispetto delle camicie nere. La meta è il mare, fra Tor Vaianica e Tor San Lorenzo. Al di qua del fosso: marinesi e albanesi; al di là: ricciaroli e genzanesi. Rade le incannucciate dei pescatori in prossimità del "bagnasciuga", per vedere un procoio ci si deve spingere per miglia e miglia verso Anzio, o verso Castel Porziano dalla parte opposta. Tomboli di bionda e finissima sabbia dominano un paesaggio in-contrastato. Lo stesso che vide Enea sbarcato sulla riva di Pratica di Mare. Una sola strada in terra battuta collega i Castelli al mare. Ma già dopo Pomezia, alla Solfatara, il cavallo o il calesse arrancano fra le dune. A questo punto resistenti e *paterfamilias* depongono al suolo i pensieri che riprenderanno in carico sulla via del ritorno. Una specie di deserto si estende a vista d'occhio. Tordini e storni e quaglie abbondano ovunque per la gioia dei cacciatori. Le milizie rivoluzionarie arrivano all'alba (*Vento a levante, quaje tante!*) armate di doppiette e carabine, spiedi e quadrelli, casseruole e coperchi a tracolla, da sembrare antichi guerrieri. Altro che pesce! Sul litorale laziale abbonda la carne!

Pulite e lavate, le coturnici sono salate e pepate, farcite con uvetta, avvolte una per una in un sudario di guanciaie, quindi rosolate in una casseruola con olio e vino rosso. Invece dell'uvetta i velletrani preferiscono cuocervi accanto spicchi di carciofi con aglio schiacciato.

I tordi, spennati e sfiammati, vanno in casseruola con aglio e alloro. Salati e pepati a dovere si fanno rosolare con vino asciutto versato un po' alla volta. A evaporazione avvenuta si aggiunge un po' di brodo e olive tritate. Resi teneri e asciutti dalla cottura, i tordini vengono poi serviti su una fetta di pane abbrustolito.

Il pomeriggio niente bagno (va evitato quello penale!) e poi non è stagione. Per

questo a gruppi i dissidenti si trattengono sulla spiaggia a parlare di politica in piena libertà. Ciascuno con i suoi. Qui, alla festa dei lavoratori, i fascisti non hanno mai avuto il coraggio di intervenire, vuoi per l'eccessiva concentrazione di doppiette, vuoi per una supponente tolleranza. Quindi niente retate, se non di pesciolini. Al massimo qualche spia, che mangia a tradimento. Il tramonto accompagna la fine del primo maggio clandestino con petardi e fuochi d'artificio. Alcuni intonano l'*Internazionale*, o *Bandiera rossa*, mentre altri più giù cantano *Bianco fiore*, senza timore di essere ascoltati.

Dario Pasero

Una cena romana negli anni '50

Una sera di dicembre del 1954 all'"Hostaria Romana", da Giggi Fazzi, ad un tavolino un po' nascosto sono seduti due personaggi tra loro molto diversi. Quanto uno è estroso, centralizzatore, logorroico, tanto l'altro è ordinato, metodico, silenzioso, un vero ingegnere, insomma.

Al tavolo si avvicina il proprietario. «Ccerea, dottor Olivero, e sempre "Forza Lazio"; l'amico vostro nun me sembra de conoscello».

«Eppure è un poeta, come me, ed è romano, più romano di me che sono torinese, ma anche lui, come me, si è innamorato della sua seconda città come, dopo la madre, ci si innamora di una bella donna. A me, torinese, è capitato con Roma, a lui, romano, con Torino. Cosa ci proponi stasera?»

«Ve porto la carta o faccio a memoria?»

«Dicci, dicci pure. Ma una lista, comunque, ce la dai e la regali al mio amico, che se la porti a Torino. Vedrai, Filippo, questo menù è una vera piccola opera d'arte.»

«Allora, quello che se magna oggi. 'Ncominciamo co' le porcheriole romane der carello, pe' antipasto, e che me pagate S. Q. (che vor di: seconno quantità), a pproposito: li prezzi so' segnati a scudi romani, che valeno cinque svanziche l'uno.

Poi la minestra e la pasta asciutta: ciavemo li bucatini a' la matriciana, e che artro sennò, e poi li cazzetti d'angelo o li peperinetti cor brodo e la stracciatella romana o anche li spaghetti bavosi a' la marinara e la carbonara scicchettone (che è la più cara: so' 260 lire..., ma ne vale la pena). A pproposito ve devo d'avertì che la pasta asciutta co' la sarsa è fatta 'nder momento e vo' 'n pò de tempo pe la cottura: se ciavete pazienza magnerete 'na cosa bona.

Le specialità romane d'oggi so' lo spezzatino uso pollo co' li piselli freschi, du' sarcicce de porco co' le cartatucce, la pulenta co' le sarcicce, le porpentine caserecce ciancicate, li fegatelli de porco co' la rete, la braciola de maiale co' li broccoli, le braciolette d'abbacchio a' scottadeto e, specialità nostra (ve li consijo da d'o vero!), li supprì ar telefono.



Passamo a li piatti freddi casarecci: la frittata rurale, la cicorietta de fosso cor limone e li broccoli stracinati in padella. L'allessi: l'allesso de bove e un quarto de pollastrella; se volete er pesce (poco ma fresco), quello ch'è rimasto ve lo faccio vede, è stato pescato da Giggi a "Fontana de Trevi".

E poi ce sta quello che famo espresso (e nun ve lagnate se aspettate): pizzajollette de vitella, tocchettini de vitella ar buro con presciutto, scaloppette de vitella ar vino nostro, sottospalla a' sale e pepe, lombatina de vitella prelibbata, sartimbocca cor presciutto (boni!), bistecca de bove saporita, costata de bove granita (sò 200 lire l'etto, ma li clienti mia non li pozzo scontentà!) o un polletto toscano a' la diavola.

Ah! Le primizie che costeno 'n'occhio: animelle veggetali, finocchio maschio o selleretto cazzimpero, er radicchio de Treviso e li tuttimpicci cor pummidoro.

'N po' de contorno?: ciavemo quelle cotte, quelle crude e li facioli acconntiti.

Li caci diversi, che sò: buchi de groviera quasi svizzera, gorgonzola che puzza, l'ovetti de la bufola.

La frutta: banana racchia, pera burosa, ranetta de Celano; la robba dorce de casa, de le fate e la pappina casareccia (ah, no: me dicheno che la pappina è ffinita).

Da beve c'è sta l'asciuttarello da Monteporzio, er Toscano beverino, la bira nostra e lo sciurio 'n bottija. Che vve pporto?»

«Fai tu: noi ci fidiamo. Qui è tutto buono. Poi il conto... lo mandi al mio giornale...»

«Sangue de... Sti poveti: se crede che vivono d'arte e dd'ammore...»

«Caro Filippo, prendi il menù e portalo a Torino (insieme ad un pezzo del mio cuore) e con questi due versi che ti scrivo qui, nella prima pagina, sotto la caricatura di Giggi.»

*Sangh mas-c dël Tòr, la luva a l'é fumela,
bujent ant le miòle, sàiva dla tèra;
s'a l'é mangé e bèive mes-govern
a l'é 'dcò liura 'd na grinor ancreusa.*

Sangue maschio del toro, la lupa è femmina,
bollente nelle fibre, linfa della terra;
se mangiare e bere è "mezzo governo"
è però anche legame di un affetto profondo.

Nota

Benché i commensali-protagonisti siano due poeti in lingue minori realmente vissuti, e cioè il torinese-romano Luigi Olivero (1909-1996) e il romano-torinese Filippo Tartufari (1884-1956), la situazione e i dialoghi sono di fantasia, così come i versi finali (che sono miei: di lassù mi perdonerà il grande Olivero...). Trascritti in corsivo (e nella loro grafia originale) sono invece i piatti (ed altre osservazioni) che si trovano in un menù (portato a casa da mio padre da un suo viaggio a Roma), datato appunto 5/12/1954.

Federico II e il suo tempo

In una luminosa quanto fortunata mattina del novembre 1212 una variopinta colonna di armati prelati e servi marcia bandiere al vento verso la città di Costanza.

Questa marcia, assai lunga, è iniziata da quando il papa Innocenzo III ha scomunicato l'imperatore Ottone di Brunswick ed ha riposto la sua fiducia nel giovane Federico, il *puer Apuliae* Re di Sicilia, quale nuovo Imperatore del Sacro Romano Impero proprio in sostituzione di Ottone.

Partito da Messina, assai male in arnese, arriva a Roma il giorno di Pasqua del 1212 dove il Papa lo riceve trionfalmente, gli dà l'investitura imperiale, lo riveste di panni più degni e, soprattutto, lo fa poi accompagnare da un vescovo con una Bolla che lo consacrava "Unto del Signore, cioè l'uomo mandato da Dio".

Il viaggio verso la Germania è ricco di soddisfazioni: a Genova viene accolto dai Doria che lo dotano di danaro e di una scorta armata, altri onori gli vengono tributati ad Asti, Pavia, Cremona, Mantova e dopo a Trento, mentre nel Milanese sfugge per miracolo ad una imboscata sul fiume Lambro; attraversa le Alpi, giunge a San Gallo dove gli vengono dati 300 cavalieri che gli permettono di giungere a Costanza in modo più consono al rango cui aspira.

Costanza era retta da un principe-vescovo che era in attesa dell'imperatore Ottone di Brunswick per il quale era stato allestito un sontuoso banchetto e la città era stata imbandierata ed addobbata.

Improvvisamente, sotto le mura della città, tre ore prima dell'arrivo di Ottone, si presenta invece Federico con la sua scorta di cavalieri e di chierici, chiedendo di entrare in Costanza come Imperatore.

In un primo momento però il principe-vescovo, sostenitore di Ottone, si rifiuta e gli chiude le porte in faccia.

Federico allora invia il suo vescovo con la bolla papale che dichiarava scomunicato e decaduto Ottone mentre proclamava Federico "Unto del Signore": solo allora si aprono le porte e Federico viene accolto con tutti gli onori godendo dei festeggiamenti e del lauto banchetto preparato invece per Ottone che, quando poi arriverà, troverà lui le porte sbarrate e la prima sconfitta diretta con il suo competitore (la sconfitta definitiva avverrà il 27 luglio 1214 a Bouvines in Francia, dove l'esercito francese di Filippo Augusto alleato di Federico di Svevia sconfiggerà Ottone in quella che può essere considerata la prima guerra Europea con l'intervento di Francia, Inghilterra e Germania).

Come si svolgevano i pranzi dell'epoca?

Si mangiava su tavoli bassi seduti su sgabelli o banchi di legno (da cui l'espressione

“banchetto”) usando un cucchiaino ed un pugnale pulendosi le mani in bacinelle d’acqua che i servi nelle case dei nobili portavano in continuazione; i piatti potevano essere di peltro, di legno o d’oro. La compagnia si divideva in coppie di uomo e donna che mangiavano in un unico piatto e bevevano da un solo bicchiere.

La cucina era ricca e variata. Si beveva molto vino e birra e mentre tra le classi più umili era molto diffuso il pesce, nella borghesia e tra i nobili era preferita la carne, specie quella di maiale allo spiedo o in salsicciotti.

La cottura era insaporita con spezie e aromi con abbondanti salse che racchiudevano il vero segreto dell’arte culinaria.

Ecco qualche ricetta secondo Alessandro Neckam vissuto dal 1157 al 1217: “il pollame domestico richiede una forte salsa d’aglio diluita con vino o aceto”; invece il pesce una volta ripulito “sia cucinato in una miscela di vino e acqua... e poi ricoperti con una verde squisitezza composta di salvia, prezzemolo, timo, aglio e pepe non dimenticando il sale”.

Un’ultima curiosità è legata all’uso molto diffuso e abbondante del bere vino o birra: gli astemi erano rari e considerati eccentrici tanto che da questa stranezza ebbe origine il nome di Bevilacqua in Italia e di Boileau in Francia.

Kräuterhof – Il Maso delle Erbe

Qualche chilometro oltre Brunico, in Val Pusteria, andando verso San Candido e rivolgendosi, subito dopo Perca, lo sguardo in alto sul costone di montagna a sinistra, appare come in un lampo e poi scompare, un pianoro lievemente scosceso ed un appezzamento più scuro incastonato in un prato, costituito da filari dalle tonalità diverse. Occorre imboccare una ripida traversa della statale per raggiungere a 1150 metri Monte Vila, un gruppetto di case dominato dal “Maso delle Erbe” e da una antica chiesetta poco discosto, per poter abbracciare, in una visione panoramica, tutto quel vasto costone.

In questo luogo sono emerse nel recente passato vaste testimonianze archeologiche di antichissime presenze umane*, con il ritrovamento di insediamenti millenari, pietre di culto e tracce di una cultura alpina che si perde nella notte dei secoli con risvolti anche al femminile. Appunto, la venerazione pagana delle “tre dee vergini” Wilbeth - che forse ha originato il nome della località di Monte Vila (Wielenberg in tedesco)-, Ambeth e Borbeth, è documentata risalendo al 1100 ed è legata al ciclo della terra, della luna e del sole, assieme alla vita ed alla morte, con risvolti anche alla fertilità e all’eros ed è stata convertita al culto cristiano facendo diventare le tre dee “le tre ragazze sane”: Santa Barbara, Santa Catarina e Santa Margherita.

Collocata, dunque, su un poggio ed accanto ad un tradizionale edificio in muratura, sta sorgendo una robusta costruzione esclusivamente in tronchi d’abete abbattuti nel vicino bosco e perfettamente lavorati e sostituisce - ahimè in chiave moderna ma mantenendo la tradizionale tecnica di costruzione - il vetusto Kräuterhof, classico maso rurale della Pusteria risalente forse al 1500 che ormai non teneva più né al tempo, né alle esigenze della piccola, poetica impresa che è sorta intorno a lui.

Quello che conta oggi in questo luogo sopra ogni cosa è infatti il *kraut*, l’erba o meglio le erbe di tutti i tipi e di tutti i colori e di tutti i profumi ordinate in filari nel grande prato degradante che si stende sopra la costruzione: la famiglia Huber, radicata nel luogo dal 1912, ha convertito negli anni la tradizionale attività rurale con la coltivazione di erbe e con la lavorazione di una nutrita serie di prodotti, molti dei quali dedicati ad impreziosire il cibo o a dilettare il palato.

Molti fiori e foglie di queste razionali coltivazioni sono sapientemente tra loro composte attraverso la conoscenza scientifica e la passione della famiglia Huber. Dragoncello - con i suoi svettanti gambi e foglie lunghe e strette -, sedano, levistico, aneto - dai gambi verdi, lunghi e cespugliosi - e prezzemolo uniti al sale marino possono esaltare un pesce anche se solo bollito; piantaggine - dalle foglie a forma di lancia -, finocchio, basilico ed erba cipollina danno un nuovo sapore alla carne alla piastra; origano, maggiorana, timo - dalle piccole profumatissime foglie -, salvia e aglio mescolati al

sale migliorano il profumo ed il gusto di un'insalata; maggiorana e cerfoglio aromatizzano un'omelette ed uniti a prezzemolo, dragoncello ed erba cipollina si sposano deliziosamente con la selvaggina.

Le erbe del Maso non sono mai annaffiate artificialmente, solo rugiada e pioggia; non vengono impiegati, è naturale, prodotti fertilizzanti; cembro, pino mugo, abete rosso danno il loro contributo dai vicini boschi e si tramutano in olii essenziali o in creme rinfrescanti o rilassanti per il corpo; ma diventano anche tisane, grappe e liquori; per non parlare del ginepro alpino le cui bacche aromatizzano gli arrosti di carni selvatiche ed il cui olio essenziale unito in gocce all'olio di oliva insapora salamoie e marinate.

Insomma una meraviglia, un'attività quasi fatata e stupefacente, semplice nel concetto, premurosa nel raccogliere semi e piantare piccoli steli, farne crescere i preziosi arbusti, coglierne al momento giusto ed all'ora giusta del mattino petali e foglie secondo l'utilizzo. Un miracolo d'amore che fa bene al corpo ed anche alla mente.

Paolo Procaccini

Presi a tavolate

(ovvero: a tavola s'invecchia)

Quando trovai simpatica l'idea di frequentare una comitiva che si scambiava inviti a cena ogni due settimane, non immaginavo di infilarmi in un tritacarne per trent'anni.

Dico tritacarne, perché solo quest'utensile della cucina può dare l'idea del coinvolgimento, non solo della mia persona, ma di tutta la mia famiglia.

Intanto, il rituale delle cene del gruppo si sviluppa per oltre venti incontri, tante essendo le coppie che ne sono parte, quindi occupa una buona parte dell'anno.

Io sono un animale molto sociale e amo il buon cibo, il buon vino e lo stare insieme, per questo, benché nulla mi abbia obbligato a continuare a vedermi con questo gruppo di persone, nel corso degli anni si sono sviluppate tali e tante sintonie di affinità, che non potrei più fare a meno di vedermi con loro.

"Da chi è la prossima cena?" è la frase ricorrente in ognuno dei nostri incontri.

Sono queste abbuffatelle ricorrenti gli anelli principali della catena amicale.

Ci si può facilmente immaginare che una *societas* fatta di *gourmands* e bevitori, sia fatta anche di cuoche e cuochi provetti, abili a mettere in tavola succulenti, copiosi manicaretti. Così infatti è, divenendo nel tempo la cena da fare in casa propria una complessa, non dichiarata, sfida nella originalità e nella confezione delle portate, che devono essere buone e belle. Accidenti!

Ogni piatto, sono sempre parecchi, va preparato per venti trenta stomaci molto capaci, sperando che i ritardatari riescano ad assaggiare tutte le pietanze, dato che se una ha successo, cioè ci è venuta bene, gli apprezzatori sono abituati a riempirsene i piatti anche due tre volte.

Spesso nelle famiglie i cucinatori sono due, che nel corso dell'anno raccolgono suggerimenti alimentari da amici, colleghi e riviste specializzate. Su queste, purtroppo, le dosi sono per quattro - sei persone, così vanno aumentate in proporzione dei probabili commensali, tenendo presente che il problema non può essere risolto con un semplice calcolo matematico, ci si deve ragionare.

All'inizio nelle case più ospitali e con prole di pari età partecipavano anche le figliolanzze, ma poi crescendo...

Sul *buffet* vengono poste le stoviglie (di plastica), i molti contorni, degli antipasti, il pane; poche bottiglie sono già pronte, le altre attendono in frigo o sul terrazzo.

I primi, caldi, sono nei tegami sui fornelli, per essere attinti coi ramaioli e versati nelle scodelle. I secondi, caldi nelle pentole o freddi sui piatti da portata, sono in attesa degli estimatori.

Per finire sui taglieri scendono salumi e formaggi, spesso stagionati.

Tutto ciò sembrerebbe un paradiso, se non fosse che col passare dei decenni, questa brigata di mangioni, si è trasformata in un consesso di pensionati malaticci, che, se

*Molte delle informazioni qui riportate sono ricavate da note predisposte da *Il Maso delle Erbe*.

vuole fare stravizi a tavola, deve controllarsi i giorni prima e quelli dopo.

Pazienza anima mia se provi pena, sarà per quando hai fatto vita bona.

Per concludere vi passo una mia ricetta di secondo col contorno, che ha sempre avuto un buon successo: sul buffet ne resta poco o niente.

Fiammiferi di cipolle in agrodolce (ricetta per 7 hg)

In una padella grande col coperchio tostate in olio abbondante 100 gr. di pinoli, recuperateli e metteteli da parte.

Tagliate a fiammifero delle cipolle possibilmente di Tropea, facendo in modo che i fili siano lunghi. Mettetele ad appassire su fuoco medio nella padella chiusa. Quando si sono abbassate aggiungete un pizzicotto di sale e un cucchiaino di zucchero, rimestate. Mescolate mezzo bicchiere di vino e mezzo di aceto rossi, aggiungetelo.

Nel bicchiere versate *alkermes* e liquori dolci dalla vostra riserva, altro sale e zucchero, se necessario, aggiungete e rimestate.

Fate rinvenire in acqua calda un etto di uva passa, scolatelo sull'acquaio.

Quando sembrerà che le cipolle siano quasi cotte, aggiungete uva e pinoli, terminate la cottura.

Pollo moscato

Tagliate a fiammiferi un petto di pollo o di tacchino.

Battete un uovo con sale, pepe, più di mezza noce moscata grattugiata sul momento. Teneteci a bagno per un'oretta la carne, infarinatela, friggetela.

Ci vuole un po' di tempo, ma solo per tagliare le cipolle. È un piatto buono anche freddo. Ve lo raccomando!

In chiesa, pensando all'arrosto

Prima di andare in chiesa Jean era sceso nel sottosuolo, in cucina, dove Ernestine, come Vulcano nelle sue fucine, attizzava il fuoco, percuotendo con un attizzatoio di ferro il carbone rosso, con fiamme, vampe, crepitii, e ruggiti d'inferno.

Ma, ordinati sui fornelli come nello studio di un ceramista, già esalando un loro bianco vapore, certi piccoli recipienti, certe rotonde casseruole, e un'ampia marmitta, ognuna delle quali lasciava cantare un suo sugo, qui d'un color bruno, là roseo, qui violetto, ognuno d'un odor particolare, parevano già testimoniare delle delicatezze dei capolavori che sarebbero nati da quell'arte violenta.

Quel giorno il numero delle casseruole era grandissimo, tanti dovevano essere i piatti domenicali. Sulla tavola, come piccole palline verdi, stavano ammucchiati i piselli già sbucciati.

Benché in ritardo per la messa, Jean era venuto là per sapere quel che ci sarebbe stato a pranzo come si viene a chiedere la novità del giorno, novità che non avevano nulla di platonico, che soddisfacevano la sua curiosità, ma per farla rinascere subito dalle sue ceneri, più sensuale e più impaziente; perché una lista delle vivande, se in forma come un giornale, eccita anche come un programma.

Poi era uscito, felice di pensare che mentre lui sarebbe sarebbe stato alla messa, avrebbero lavorato con ardore per lui il fuoco (a Etrevilles non c'era ancora l'elettricità, quest'altra forza), il gigante che l'uomo ha trasformato in cuoco, ed Ernestine le cui mani rozze come quelle di certi scultori e di certi pianisti componevano per lui, con tocchi tanto delicati, un'opera d'una finitezza meravigliosa. Così in chiesa, immobile sul suo banco, e non avendo nulla da pensare, poteva liberamente fantasticare sull'arrosto poco innanzi veduto sotto l'impero delle fiamme domestiche ed industriali.

Caffè per tutti

“Don Masino, baciamu li manu”.

“Un caffè al signore”.

“Don Masino, baciamu li manu a voscenza”.

“Un caffè e una pasta al signore”.

“Don Masino, ma come, lei non c’è nella retata dei 35?” gli domandò un tizio entrando, fingendosi sorpreso di trovarlo lì.

“Mi sbagghiàru, al mio posto hanno arrestato uno che ha il nome uguale al mio”.

Le ultime frasi le disse strascicando le parole, mentre cercava di nascondere l’amarrezza e la rabbia. Entrò altra gente; don Masino era girato e dava le spalle all’ingresso, non poteva vedere chi entrasse.

Mai aveva provato tanta vergogna in vita sua, gli scappò una frase che pochi capirono:

“Fitenti! Ma chi ci haiu fattu?” (Fetente! Ma che gli ho fatto?)

“Oh! Vossia cca è?”

Il barista fece cenno al nuovo arrivato di piantarla lì.

“Un caffè al signore”, bisbigliò appena don Masino.

Il proprietario del locale riprese la biro e segnò. Controllò il conto di don Masino che quel giorno si era allungato come nei giorni di festa mentre ad un amico in confidenza diceva: “Clienti come don Masino ne vorrei cento. Sarei a posto...”

“Speriamo che gli duri questa mania”, rispondevano in tanti.

Don Masino uscì attorniato da un grappolo di scrocconi, patiti del caffè. In coro dicevano: “Uno come vossia non meritava di restare fuori... *Ma ‘stu pulintuni chi nni capisci?*”

Il gruppetto si muoveva lentamente, ondeggiando e strascicando i piedi. Era una passeggiata senza meta, così, tanto per sgranchire le gambe.

Dopo una settantina di metri don Masino si fermò e alzò il tono della voce:

“Pigghiastivu cani e gatti” e sputava verso la strada.

I suoi accompagnatori si guardavano in faccia e con lo sguardo si domandavano se non gli avesse dato di volta il cervello. E intanto cercavano di farlo arrivare al più presto al bar successivo.

Troppo tardi si accorsero che lui si era fermato davanti al commissariato e che il commissario facendosi incontro al gruppetto: “Don Masino! Non c’è niente da fare, può dire quello che vuole, tanto lei non l’arrestiamo”.

In due presero don Masino a braccetto, portandolo al vicino bar.

“Porco Giuda”, gridò don Masino con la bava alla bocca: “Se ci fosse stato il commissario di una volta, quello sì che mi avrebbe arrestato: che tempi!..”

“Lasci perdere, non ci faccia caso... Prendiamo il caffè”.



“Caffè per tutti e per me una camomilla” e con la mano si massaggiava il fegato. In un lampo il locale si riempì di caffettari. Il proprietario, alla cassa, segnava e con la mano invitava i camerieri a muoversi. Entrò un tizio con aria spavalda, teneva il berretto alzato all’indietro.

Si diresse verso don Masino e stringendogli la mano, a bassa voce e con aria circospetta: “È stata ‘na cugghiuta di pisci di cannuzza, i grossi ‘un li tuccaru” (“È stata una raccolta di pesciolini, i grossi non li hanno toccati”).

Con aria soddisfatta gli porse il giornale del pomeriggio. A don Masino la notizia arrivò come una boccata di ossigeno, il suo volto si illuminò: “Non ci sono dubbi, quelli del mio calibro non li toccano”.

E con aria soddisfatta si asciugò la fronte. Il nuovo arrivato lo tirò in disparte e con la faccia afflitta sospirò: “Don Masino, ho una cambiale scaduta, sa...”

“Quantu ti servinu?” domandò don Masino alzando la voce.

“Centottantamilalire”.

“Non c’è problema, pi l’amici, si ‘na cosa si può fari si fa!” e infilò la mano in tasca.

I presenti che avevano seguito la scena, con gli occhi pieni di invidia guardavano il furbasto e don Masino che aveva tirato un grosso rotolo di biglietti da cinquantamila, e rimproveravano se stessi di non aver avuto quell’idea.

Era noto a tutti che don Masino era generoso solo quando era in mezzo a tanta gente, perché in privato mai nessuno era riuscito a strappargli una lira.

Il brigadiere Oliveri, quel giorno, aveva un ospite arrivato dal nord; entrò sicuro che a quell’ora nel bar non avrebbe trovato nessuno.

Non digeriva il fatto di vedersi offrire il caffè dal primo arrivato e in particolar modo da don Masino che ostentava un’aria da padrone di casa.

“Brigadiere, il bar è a sua disposizione”.

Spesso, scorgendolo, il brigadiere si era tirato indietro.

Appena i due amici entrarono, furono subito attorniti.

“Oh! brigadiere carissimo, prenda il caffè, anche il suo amico. Volete una pasta, un cannolo? Sono freschissimi, li hanno portati proprio adesso”.

Il brigadiere guardava, indeciso, l’ingresso. Don Masino intuendo gli si era parato davanti: “No! Non mi deve offendere! Almeno il caffè me lo deve accettare”.

Presero le tazzine con aria sconsolata, come se al posto del caffè ci fosse stata la cicuta.

Una volta fuori, l’amico gli domandò: “Oliveri, ma chi è questo strano personaggio così cerimonioso?”

Il brigadiere, grattandosi la nuca: “Come faccio a dirtelo? È uno che cerca raccomandazioni perché vuole essere mandato all’Ucciardone”.

La cena della vigilia di Natale

Appartengo a quella parte fortunata d’umanità che non sa cosa sia la fame.

O meglio me ne è rimasto un vago sentore da piccola, legato ad una circostanza che non dimentico.

Avevo sei anni ed ero stata operata di tonsille. All’epoca l’operazione avveniva nella casa dell’otorino e subito dopo si tornava a casa. Non dovevo mangiare e mi si concedeva solo un po’ di gelato. Mia madre mi portò dalla zia Matilde che aveva un bel terrazzo e lì potevo giocare liberamente. La zia aveva ricevuto ordini severissimi: non avrei dovuto mangiare fino ad una certa ora di un certo giorno. Non ricordo, forse sarà stato solo uno il giorno di digiuno! So solo che avevo fame, una fame che non avevo mai provato e che non avrei più provato. Poi un bel momento la zia mi disse: «adesso puoi mangiare» e mi mise davanti una ciotola di latte freddo con dentro mollica di pane inzuppata. La bontà di quel pane e latte m’è sempre rimasta dentro.

Comunque la mia prima infanzia è stata caratterizzata da un grande senso di frugalità. Era appena finita la guerra ed il mangiare era caro. Ero figlia unica e per fortuna mio padre lavorava, ma i soldi erano pochi e mia madre faceva miracoli per far quadrare il bilancio. «Si può risparmiare solo sul mangiare» diceva sconsolata perché su bollette ed affitto c’era poco da fare. L’affitto in realtà era all’epoca un subaffitto presso dei parenti perché una casa vera i miei ancora non potevano permettersela.

Ricordo gran frittate, una notevole quantità di agretti, che all’epoca erano la verdura più economica, e... tanto semolino. Non so perché ad un certo punto il semolino è sparito. Carissimi gli spinaci ed ancor più cari la carne ed il pesce. C’erano però le fettine panate, che erano buonissime e, soprattutto, fruttavano tanto così che con una quantità minima di carne si era ben soddisfatti, anche perché, come si diceva in casa, fritta è buona anche la suola delle scarpe... o il fritto è buono anche in testa ad un tignoso.

La mia infanzia, che è stata piena di certezze, perché era sempre chiaro ciò che si doveva e si poteva fare da ciò che non si doveva e non si poteva fare, è stata però attraversata da una sottile linea di dubbio dovuta a due sostanziali scuole di pensiero, quella che viveva in casa della nonna e quella che viveva a casa mia, con due forze della natura a fronteggiarsi, mia nonna e mia madre. L’unica cosa certa era che mi amavano entrambe e, forse per mutuo accordo, mai parlavano male l’una dell’altra, anzi... ascolta tua madre, ascolta tua nonna, mi dicevano. Ma io sentivo che erano “diverse” e tutto sommato non mi dispiaceva perché forse, egoisticamente, mi prendevo comunque il meglio ed apprendevo che le cose potevano essere viste da angolazioni diverse.

Le due correnti di pensiero serpeggiavano in particolare in ambito culinario. La nonna era metodica: c’era il giorno del brodo, quello dello spezzatino, quello della frittata e si poteva risalire al giorno della settimana senza consultare il calendario. Nonna non amava le spezie e odiava la cipolla. Mia madre era una patita di cipolla, anzi d’oi-

gnon, perché con la cipolla tirava fuori le sue ascendenze francesi. Metteva spezie ovunque e, soprattutto, amava variare... a seconda di quello che trovava al mercato e le suggeriva il cuore.

Un giorno si verificò un episodio di cui non ho memoria diretta bensì dai racconti di mia madre. Devo aver voluto sperimentare di persona la sotterranea dialettica tra le due scuole di pensiero. Mia madre mi aveva presentato una succulenta frittata con le cipolle ed io rifiutai di mangiarla perché... la cipolla dalla nonna non si usava. Mia madre non replicò e tolse la frittata senza darmi altro da mangiare. La sera mi presentò la stessa frittata che io rifiutai. Il giorno dopo mi fu ripresentata la stessa frittata che trovai buonissima. La frittata con le cipolle mi piace ancora. Metodi educativi un po' drastici, forse, ma efficaci, tanto che io mangio veramente di tutto, e non mi fermo neppure davanti alle lumache ed alle rane.

Comunque dalla nonna e dalla mamma ho imparato ad avere un gran rispetto per il cibo, che non si lascia mai nel piatto perché... pensa ai bambini poveri che muoiono di fame. Tutto si riciclava, dalla pasta che in padella diventava frittata di pasta all'ultimo pezzetto di lesso rinsecchito che veniva tritato per fare le polpette. Anche il più piccolo residuo di pane veniva conservato e diventava pangrattato, zuppa, panzanella a seconda dei tempi e delle stagioni. Oggi le cose sono cambiate ma il rispetto per il cibo me lo sono sempre portato dietro e fa parte di me, e spero di averlo trasmesso a mio figlio.

Ora il fritto è diventato un lusso soprattutto per le arterie. Le ricette sono cambiate. Ma è rimasto un giorno in tutto l'anno in cui torno all'infanzia e torno a quel menù che ogni anno si riproponeva senza varianti: la cena della vigilia di Natale. Era una cena sì di magro ma povera, perché i soldi per il pesce non c'erano e l'unico lusso era l'acquisto di un pezzetto di capitone marinato, che mio padre amava mangiare quasi per devozione.

Il menù era sempre: spaghetti col tonno e pomodoro; broccoli ripassati in padella; il finto pesce. Era questo un impasto di patate e tonno, fatto a forma di pesce e guarnito con maionese ed olive; con grande pazienza le olive venivano fatte a filetti e disposte sul pesce come fossero le squame. Si dirà: ma il tonno per primo e per secondo?! In realtà l'abbinamento col pomodoro e quello con la maionese offrivano gusti talmente diversi che non ci si faceva troppo caso.

C'era poi il torrione che ci regalava sempre zia Matilde la quale, in Abruzzo, aveva scoperto il torrione Sorelle Nurzia che per lei era il migliore. Il dolce era il pangiallo che si andava a comperare alle bancarelle di Piazza Navona. Ed immancabilmente mio padre, rigirando il pangiallo tra le mani, diceva: vedi come è tutto irregolare e bitorzolutato, per questo il Belli diceva di un uomo brutto "faccia de pangiallo". La cosa mi faceva un po' schifo ma... non osavo dirlo, e spizzicavo il pangiallo con una certa riluttanza.

Ancora oggi per la vigilia preparo gli spaghetti col tonno, i broccoli ripassati ed il finto pesce. È l'ultimo "cerimoniale" che mi concedo. E attorno alla tavola ci sono proprio tutti, nonna, mamma, papà, zie e zii, alcuni volti sono un po' sfogati, altri ancora vivissimi. Ci sorridiamo e ci auguriamo Buon Natale!

Quella gavetta di spaghetti

La prima volta che la bambina vide gli spaghetti fu nei primi anni del dopoguerra quando si camminava ancora fra le macerie e si giocava tra le rovine dei fortini di pietra bombardati che spiccavano come denti marci in mezzo ai prati delimitanti i rioni di periferia.

La città del Concilio iniziava piano, piano a risollevarsi, anche se la ricostruzione sarebbe stata lunga e faticosa. La zona delle caserme militari si trovava allora quasi in mezzo ai campi, ai limiti dei quartieri abitati. I militari camminavano a gruppi numerosi, sempre in divisa e parevano uomini fatti anche se contavano intorno ai vent'anni. Venivano guardati dalla popolazione e dalle ragazze quasi con timore perché, si sa, il fascino del grigio-verde colpiva sempre e capitava di sentire di qualche ragazza che spariva per alcuni mesi per poi tornare con un bimbo in braccio, oppure di qualche altra magari giovanissima che spariva al paese ad assistere qualche zia o qualche nonna gravemente ammalata. Ritornava dopo qualche tempo, ma con gli occhi spenti.

Era molto piccola la bambina, camminava tenendo fissa la mano del padre: un gigante con la tuta da operaio che sostituiva la divisa di alpino portata a spasso in Africa nella conquista di Addis Abeba. Quella marcia sulla città l'aveva segnato nel profondo, i suoi racconti fiorivano meglio delle favole, come ciliegi a primavera, nella fantasia dei suoi figli. Quando il turno di fabbrica lo permetteva, insieme alla bimba che non lo mollava mai, all'ora di mezzogiorno, s'incolonnava verso le caserme per una marcia ben più umiliante che lui chiamava: la marcia della fame. Di solito, la gavetta militare che aveva visto altri cieli, veniva riempita di "rugoni" al pomodoro, una sola per famiglia; non era tanto ma sempre qualcosa da alternare alle patate e ai cavoli, alle verdure e alla frutta di scarto, date dai contadini in cambio dell'aiuto in campagna.

Quel giorno, la gavetta d'alluminio ammaccato, traboccava di vermi rossi. Perfino il profumo era diverso dall'altra pasta perché conditi con un sugo molto unto fatto di pezzettini di carne tritata. Nessuno in famiglia aveva mai visto il ragù e nemmeno gli spaghetti che subito la bimba battezzò: i *bissi*. La madre vuotò la gavetta in una padella grande, allungando con l'acqua del rubinetto quel groviglio misterioso; ne risultò una minestra densa che mangiarono in silenzio quasi sacrale. In tavola non c'era altro.

Il giorno dopo si fece ancora la fila alle caserme. Le gavette luccicavano al sole mentre la bambina pregava che quella del padre si riempisse nuovamente di "rugoni" rossi, belli asciutti che la madre non allungava mai con l'acqua. Con delusione, rivede i vermi lunghi penzolare dai recipienti, però senza ragù. Questa volta erano immersi in una salsa rosa senza carne che la madre non osò modificare. La bimba giocò con la forchetta cercando di arrotolare i bissei per portarli alla bocca, finché affondò quasi la faccia nel piatto cominciando a succhiarli: erano buoni, quasi quanto i "rugoni".

Ancora adesso però, istintivamente, accantona gli spaghetti nella dispensa, a meno

che dai propri cari non vengano espressamente richiesti. Non può fare a meno allora di ricordare quella minestra dove un groviglio di sogni quasi galleggiava nel ragù annacquato. Rivede la piccola cucina, la sua famiglia ormai sparita nelle nebbie.

Quasi sovrappensiero sorride al ricordo, scodella i *bissi*, aggiunge ad ogni piatto un mestolino di quel ragù che tutti dicono cucinato in modo speciale, mentre nell'anima le danzano immagini di emozioni lontane.



Che fine ha fatto il peccato di gola?

Oggi che gli avari si proclamano solo risparmiatori accorti e i superbi uomini giustamente consapevoli del loro valore, perché non riabilitare allora anche i golosi, che tra queste sette viziosissime tipologie umane sono di certo i più simpatici. A loro di scolpa non basta però soltanto dire, con un eufemismo oggi in voga, che hanno un giusto approccio con il cibo, perché in realtà nella maggior parte dei casi essi rappresentano l'umanità più rubiconda e gioiosa, più allegra e spensierata che ama la sincerità e la buona compagnia. Spesso anche se grassi e tondi i golosi hanno una loro leggerezza d'animo che li rende amici bonari, pacati e sorridenti e mai e poi mai infidi o vendicativi.

Non tramano nell'ombra, il loro gaudio è tutto alla luce del sole e proprio su una bella tovaglia che odora di bucato procurano anche ai loro amici gioiosi incontri con le dolcezze del creato, incontri capaci di scansare, già al primo boccone prelibato, tristezze e guai. Inoltre posso assicurarvi che i golosi sono assolutamente privi delle livide nefandezze degli invidiosi (questi ultimi tra l'altro sono una schiera molto, molto più numerosa e tutti amici insospettabili e... insonni). Con i golosi si evitano anche tutti quei rischi di inimicizie e di guerre a cui ci espongono gli irosi e i lussuriosi, così privi di *bon ton* e di decenza! Né sono costoro nemici del genere umano come i fumatori accaniti e gli evasori fiscali; altre due nefaste tipologie di vizi capitali che dobbiamo aggiungere oramai alla lista dei sette, per un doveroso aggiornamento.

Il peccato di gola va dunque derubricato dall'elenco e non solo per legittima difesa di una categoria che corre oggi seri pericoli di estinzione a causa di diete spietate e di allarmismi sconsiderati, ma anche perché nel genere umano i più simpatici, i più giocondi, i più creativi sono proprio loro: i golosi doc. Sono spesso prestigiosi *gourmet*, protagonisti raffinatissimi della civiltà e non solo della buona tavola ma anche del bello scrivere. Possiamo annoverare in questa preziosa tipologia artisti eccellenti e musicisti.

Come non menzionare Gioacchino Rossini che ha regalato al mondo intero la musica più bella e travolgente. Su un piatto d'argento ci ha fornito un menù regale di musica prelibata: - Briosi e frizzanti *hors d'oeuvre* - incantevoli *suprême royale* da gustare a occhi chiusi - vigorose e impetuose sinfonie (un piatto forte, che arriva ...al galoppo!) e ... a seguire ... un venticello leggero che in un crescendo vorticoso di aeree e vaporose melodie, man mano si gonfia a dismisura e, come un gigantesco *soufflé*, ingloba tutto nella gigantesca metamorfosi della calunnia.

Come non parlare poi di golosi intermezzi anche in letteratura. Nella migliore produzione di racconti *noir*, volgarmente conosciuti come libri gialli, (ma che spesso sono

molto, molto di più), dopo aver servito un prelibato delitto con mistero l'autore, incurante dell'ansia che inchioda il lettore al libro, si diletta a prenderlo per la gola. Nei *noir* d'autore spesso commissari e *detective* hanno un debole per la buona cucina. Certi dettagli succulenti del loro desinare non rappresentano solo una sapiente pausa di *suspence* ma sono spesso una nota di estrema eleganza e di *humour* buttata lì tra delitti raccapeccianti e colpi di scena.

Ma non solo, è stata per me una piacevole sorpresa, scoprire che anche l'infelice e sublime poeta Giacomo Leopardi aveva, pensate un po', un debole per la buona tavola (quella di scuola napoletana per di più, a me più familiare e più cara). Da affezionata ammiratrice di questo sommo poeta fin dai tempi della giovinezza, mi sono rallegrata in cuor mio di questi suoi momenti golosi. Ho cercato di immaginare questa sua amicizia, (senza dubbio ben riposta in questo caso) con il cuoco Pasquale Ignara a casa dell'amico Antonio Ranieri a Napoli, con un complice scambio di appunti e di ricette, tra una passeggiata a Villa Ginestra e una sosta in cucina.

Di Leopardi infatti si conservano nella Biblioteca Nazionale di Napoli tra le sue carte autografe anche due elenchi di queste ricette suggeritegli di certo con affetto e ammirazione dal cuoco premuroso.

Ho pensato con sollievo a questo autentico, schietto e generoso rapporto di amicizia tra il poeta ormai debole e malato quasi alla fine della sua vita e questo vigoroso cuoco sopraffino, che tra i suoi meriti annovera anche quello di aver partecipato ai moti rivoluzionari del 1799.

I golosi dunque sono tutti simpatici e tanto, ma il peccato di gola resta. Resta e macchia ancora l'umanità e le coscienze tutte perché purtroppo anche i peccati cambiano e si modificano con le persone e con i tempi.

Il peccato di gola ha subito in effetti una mutazione genetica vera e propria. Oggi è un'altra cosa; è ansia e insoddisfazione, avidità smodata e scontentezza e questo perché l'economia, madre di tanti vizi e di qualche virtù, ha fatto di questo vizio congenito il suo figlio prediletto da allevare e ingrossare a dismisura. Più che un vizio ora è una patologia grave e conclamata della civiltà opulenta. Il vero peccato di gola non sta più nelle nostre papille gustative ma piuttosto in questa ansia del tanto, del tutto e di più, del troppo.

Troppo cibo e di ogni specie, troppa roba, troppo di troppo in un girotondo di merci e di beni che arriva dagli aerei, dai *TIR* sempre in movimento intorno al mondo, dai siti del *WEB*, dai canali, dalla rete. Troppe le cose da prendere e buttare, troppi i giochi, i telecomandi, i cellulari, gli *sms*, troppe le parole, contratte, sminuzzate, ridotte a poveri cloni rattrappiti, inerti e privi oramai anche di una vera comunicazione, troppo di tutto, troppo di beni inutili e di servizi aggiuntivi, di programmi e di mezzi di comunicazione, di velocità e di debordante e ingannevole informazione.

Famelici e assetati sediamo a questa immensa tavola planetaria sempre imbandita,

piena di colpi di scena e di emozioni forti. Con la bocca ancora piena vogliamo altro e altro ancora. In continuazione si beve e si mastica, ruminando notizie, vacui racconti e informazioni fasulle, telegiornali-*pulp* ed emozioni, *reality* e *fiction*; va giù il buono ed il cattivo, il contenuto e l'imballaggio e tutto diventa, cibo, poltiglia, melma, *blob*, insensato delirio, droga. Tutto si dilata a dismisura e fagocita i più deboli, i più inesperti, i nostri giovani. La loro festa per essere tale deve essere stordimento, sbronza e sballo. La loro notte brava deve essere un *rave* che dura 36 ore, dico 36.

E proprio questa orgia di produzione e di sperpero è oggi il nostro insensato vizio capitale, il nostro vero peccato di gola. Il peccato della gola profonda del mondo, che come un mostro della antica mitologia ha due enormi bocche voraci e spalancate; l'una è sazia e ingozzata fino allo sfinimento, soffocata dai suoi stessi rifiuti di chimica maleodorante, l'altra, nascosta agli occhi di chi non vuol vedere, grida disperata per fame e per sete.

“U sfinciuni” di Natale

Su un bassopiano declinante verso il mare, tra ricchi tappeti di fragranti limoneti, disteso come gatto al sole, sorge un grosso paese a tredici chilometri da Palermo, Bagheria, che risale alla fine del '600 come testimoniano le numerose ville settecentesche che lo infiorano.

Florido e ricco, gonfio di vitalità lavorativa, può accadervi di tutto, dalle cose più nefande alle più eccelse per la personalità dei suoi abitanti ombrosi ed alteri, dove la coltivazione del dorato agrume e quanto ad esso connesso produceva, nel passato, proficuo lavoro dal quale, fino agli anni '70, se ne ricavava sostegno e benessere.

Un paese che ha dato i natali ad alte personalità nei vari campi della cultura, delle scienze e della politica.

Oggi quell'attività agrumaria non c'è, quasi, più; una pagina è stata sfogliata provocando verifiche radicali che hanno invertito le entrate finanziarie.

La speculazione edilizia scorrendo su binari più redditizi ha provocato una nuova resa economica che sovvertendo tutti i parametri ha mutato l'economia ed il volto del paese.

L'atmosfera delle ricorrenze festive e natalizia, per fortuna, vi è rimasta integra nei suoi valori affettivi, commerciali e... gastronomici.

Una caratteristica del suo Natale, tra auguri e vetrine sfolgoranti è, senz'altro, l'aleggiare per le vie minori di fragranze gastronomiche ed, in particolare, di un composto mangereccio, *'u sfinciuni*, proveniente dai forni dove, oltre ad esso, caratteristico di quella festività, vengono sfornati una quantità infinita di biscotti di ogni tipo, tra i quali primeggiano quelli ricoperti di semi di sesamo, retaggio di costumanza orientale.

E di altre ghiottonerie.

Il paese, in quei giorni, è pervaso da effluvi di sughi di carne di ogni tipo e di capretto arrosto inghirlandato di patate, cui fa seguito, dopo abbondanti libagioni, l'irraggiungibile cannolo, arcinoto in gran parte del mondo.

Almeno tre giorni prima della ricorrenza del grande evento religioso che affratella i cristiani si avverte in paese una vibrazione d'animo che si accompagna ad una insolita disponibilità tra auguri che s'intersecano.

Il Natale che custodiamo dentro ha l'occasione di manifestarsi sotto forme, le più svariate e fantasiose.

Si è più disponibili e le problematiche quotidiane sembrano accantonarsi.

Le signore pensano alla nuova toilette da sfoggiare nella serata con parenti ed amici.

E quell'abito visto nella vetrina di quel negozio del Corso farebbe la loro felicità.

I giorni scivolavano come sabbia dalla mano e si pensa alla tavolata in casa dei genitori, tra figli, fratelli e nipoti, con presenza in chiesa alla mezzanotte.



“Hai pensato a prenotarti al forno per affidargli le tue teglie? Pensaci in tempo o non infornerai”.

È questo l'inizio tipico di dialogo tra donne in quei giorni.

“Se non entrerà in turno, acquisterò due teglie di quel capolavoro di don Pitruzzu”.

Don Pitruzzu, esperto fornaio e cuoco, si surclassava nella sua attività tipica di quei giorni; conosceva l'arte del forno a legna e ne custodiva i segreti, uno dei quali era la perfetta distribuzione delle fascine secche di ulivo e limone in perfetta commistione con la quantità di fuoco necessaria.

Il maestro, osservando il particolare lucore dell'interno della cupola del forno, provvedeva d'improvviso a togliere velocemente con una scopa bagnata in cima ad una pertica, la cenere frammista ai tizzoni ardenti.

Era il momento!

Le teglie portate dai clienti, allineate sul tavolo di marmo, iniziavano, rispettando rigorosamente le precedenze, a lasciare il freddo piano per essere ingoiate dalla bocca spalancata del capiente forno incandescente.

Almeno quindici teglie venivano infornate, dopodiché c'era d'attendere la cottura.

Si lasciava, allora, il forno per ritornarci dopo qualche ora.

Da lì a una decina di minuti un estasiante olezzo di quel particolare cibo si spandeva tra le abitazioni circostanti.

Nell'attesa, qualche scambio d'idee sul condimento non mancava tra chi restava ad aspettare e così si apprendeva, senza darlo ad intendere, qualcosa di nuovo che arricchiva la propria maestria.

Per i molti che non conoscono *'u sfinciuni* del quale qui si parla, è da dire che esso non è pasta, né pane, né pizza, né tanto meno un dolce.

Trattasi, unicamente, di un composto mangereccio capace di sublimare ogni palato.

Tale sibillina definizione merita d'essere più dettagliata circa la composizione ed esecuzione in particolare che inizia con un lungo ed energico impasto di farina con acqua tiepida, poco buon olio, sale e lievito.

L'impasto di alto spessore sarà collocato nella teglia e lo si taglierà presto con un lungo coltello in senso orizzontale in due pagine come un libro, sulla cui facciata inferiore verranno deposti, ben accostati, rettangoli di formaggio primosale che in Sicilia è uno dei principi della tavola.

Ricoperto lo strato inferiore con quello superiore verrà deposto nella teglia appena oleata cospargendo, dunque, la superficie di salsa di pomodoro frammista ad alici salate a pezzetti, ovviamente deliscate spargendovi sopra uno strato di pan grattato.

Intanto, a parte, si sarà fatta ammolare sul fuoco, in acqua e poco olio, abbondante cipolla calabrese affettata che verrà cosparsa sul preparato in compagnia di pochi spruzzi di pepe in polvere.

Qualcuno aggiunge, ancora, pomodori essiccati dimezzati.

Il dolce dell'abbondante cipolla mitigherà l'asprezza del condimento salsato.

Nient'altro, tranne un filo di ottimo olio di oliva.

Lasciatolo in riposo per almeno mezz'ora e coperto da un candido telo, sarà portato ad uno dei tre forni a legna ancora efficienti o in altri elettrici.

Il forno a legna garantisce una cottura graduale ed omogenea.

Il fornaio, sia esso don Pitruzzu che don Totò o don Ciccio, all'arrivo della teglia al forno, soppesatolo con uno sguardo professionale lo solleverà appena, in uno, due punti, con l'estremità di un coltello per verificare l'avvenuta compattezza dei due elementi.

Lasciata in consegna la teglia, essa sarà infornata al suo turno e ritirata non prima di due, quattro ore a seconda del suo turno che sarà rispettato rigorosamente.

Si potrà attendere talvolta, anche, fino alle dieci di sera.

Il paese, alla vigilia di quella festività, vibra, ancora oggi, di varie attività gode-recce.

E, al riguardo è da dire che tale pasto popolare dalle radici antichissime sia nato molto più umile arricchendosi nei secoli mantenendo, però, quelle caratteristiche che gli diedero gli orientali dell' XI secolo.

'U sfinciuni ha il potere di accomunare, nella gioia del convivio, familiari, parenti ed amici attorno ad una mensa sublimata di altri piatti tra i quali esso s'eleva imperioso a motivo della sua particolarità e delizia di palato.

È da tener presente che mangiato freddo l'indomani, non solo avrà conservato ogni fragranza, ma ne avrà sublimato la resa gustativa.

Il paese, in quei giorni, è soffuso del suo effluvio che onora ogni casa, anche la più umile.

Tutto ciò è per me un tuffo nel passato, un film dalle dissolvenze incrociate che mi scorre dentro, limpido ed imperioso ad ogni Natale.

È il ricordo, quasi religioso, di un periodo scansonato adolescenziale ormai consegnato alla memoria, vissuto intensamente, colmo di divina spensieratezza e letizia d'animo.

Oggi i forni a legna, in paese, sono tre soltanto; quello elettrico ha soppiantato il vecchio con risultati, se vogliamo essere buoni, simili.

In questo grosso paese del quale ho esposto un suo lato gastronomico sono rimaste le mie indelebili impronte memoriali che inseguendosi come rondini intorno ad un campanile testimoniano l'affetto che mi lega a questa *Baaria*.

Lillo e le “fregnacce”



Tomasso, anzi Tomassino detto Lillo, era nato tra Tevere e propaggini dei Monti Cimini nella falisca Gallese proprio allo scadere dell'Ottocento. Nei primi lustri del nuovo secolo – tralasciando gli ordinari eventi quotidiani coralmemente vissuti dalla comunità, come nascite, matrimoni, morti e disgrazie – il paese s'animava, oltre che per la festa del protettore san Famiano, che cade l'8 agosto, solo quando il banditore percorreva strade e vicoli per avvertire ad alta voce le tremebonde madri di tenere a bada i propri figli (meglio se prudentemente chiusi in casa) perché da Roma sarebbe arrivato in giornata il duca don Luigi Hardouin in automobile, pericolosissimo mostro – quest'ultimo – in grado di raggiungere i trenta chilometri l'ora.

Lillo era cresciuto timorato di Dio ed anima candida nel culto della madre Carolina, spentasi improvvisamente mentre egli era al fronte. La notizia l'aveva appresa per caso, nel buio di una notte, mentre saliva dalla stazione ferroviaria al paese, inviato in licenza senza neppure saper bene perché; ne parlavano, ignari, come fatto di rilievo due paesani che lo precedevano: da allora egli non ha fatto quasi più parola della mamma, gelosamente sepolta nel suo cuore, neanche con i figli. Ragazzo del '99, era stato spedito in trincea da una Commissione di leva irritata per il comportamento del giovanetto che non aveva collaborato affatto a rendere plausibili con una sola sua conferma verbale i motivi di volta in volta avanzati per il rinvio della chiamata, come raccomandavano i bene introdotti ed influenti padri Carissimi presso i quali egli studiava ad Albano. Così dal '17 – sapendo leggere, scrivere e far di conto – aveva fatto dignitosamente il fantaccino, pur senza essere un cuor di leone, in non so quale reggimento, vuoi come sentinella al classico bidone di benzina prima, poi aiutante infermiere ben assiduo nel servir messa (premio una tazza di cioccolato caldo); più tardi come scrivano al comando di compagnia ed improvvisato porta ordini, scampato una volta agli infallibili cecchini austriaci da lui involontariamente presi in contropiede per la perdita temporanea di una medaglietta sacra che portava al collo; infine tra la truppa di rincalzo più volte spinta improvvisamente in prima linea, dove i veterani buttavano fuori dalla trincea i giovanetti intimoriti prendendoli letteralmente per il bavero ed i fondelli. Quando non impreveduto (ed allora si accorreva anche senza uno scarpone o reggendo con una mano i pantaloni rimasti senza cintura, dopo giorni e notti sfiabanti di attesa all'addiaccio in seconda linea), l'attacco – ormai l'aveva capito e ne scriveva a casa – era sempre preceduto da consolatori pasti abbondanti, distribuzione di cioccolato antiansia e di frastornante anisetta a *go-go*, quest'ultima da lui poi odiata per sempre. Insomma uno dei tanti fortunati ad avere riportato la pelle nella ghirba a casa: senza una scalfittura, almeno nel fisico; mica male.

Ventenne di incerto avvenire (ma ora meno ingenuo: la guerra piamente smalizia anche le anime candide, quando non si dissocia l'intelletto da regole morali: oggi risi-

bile connubio da meritar cachinni!) suo primo impegno da fresco reduce era stato quello di concluder gli studi per trovare un decoroso impiego. Senza per questo esser sordo alle sollecitazioni della residua giovinezza. Intanto amava ancora, anzi di più, la musica lirica (dolce panacea) che sarebbe rimasta passione costante della sua vita, ascoltata allora al grammofono da pesantissimi e per noi oggi patetici, miagolanti dischi con un sol piatto inciso (ricercatissimi, dicono, dal collezionismo odierno), più tardi da lui diffusa nei paesi dove risiedeva per lavoro con l'istituzione di un complesso bandistico locale che poi a proprie spese dotava dei necessari strumenti, assumendone all'occorrenza la guida. Ma si concedeva anche a manifestazioni paleo-goliardiche con quella autoironia fescennina che lo ha fatto sempre ridere di gusto abbandonandosi a certi ricordi. Così era entrato nella gallese Società dei Magnaccioni (uomini di tutte le età, di fatto intimamente angosciati dal presente) per essere accolti nella quale bisognava far domanda "nella forma meno pulita possibile" (pudicamente notava); gioconda e rumorosa combriccola il cui statuto prevedeva, manco a dirlo, un solo articolo e lapidario: "a tavola, ditemi voi quando so' sazio!" e i cui consodali per prassi dovevano (si fa per dire) saper preparare almeno una vivanda (con ampio beneficio di significati).

Probabilmente memore dell'iconoclasta mottetto dalle sottili ed indotte implicazioni antiborghesi e di certo anti imperialistiche, se non proprio anti militaristiche (denominatore comune la spocchia di quelli da lui definiti "cazzabubboli"), che era in voga al tempo del primo conflitto mondiale, da canticchiarsi con sussiegosa voce baritonale, e che così suonava: "Quell'uom dal fiero aspetto / non dica, non dica fregnacce! / Vada a farl'intendere al Kaiser: / forse ci crederà!", lui, Lillo, – appena tornato dal fronte, per prudenza o automatismo da trauma, portato a salutare militarmente anche il postino per il solo fatto che indossava un copricapo con visiera vagamente militare – come atto di audacia psicologica e di umiltà gastronomica aveva scelto di dedicarsi alla confezione di fregnacce in cucina. Non aveva bisogno di ricorrere al dizionario per capire che le fregnacce, così quelle variamente dette o fatte nel viver quotidiano (episodiche o sfornate in quantità industriale, a seconda dei tipi o delle occasioni), come quelle elaborate appunto in cucina, sono per lo più costituite di "pochezza" condita, tutt'al più, di fantasia: insomma più apparenza che sostanza. In quel tempo non sapeva certo, nel suo *universus conclusus* gallese, che anche dai fornelli potevano venir fuori fregnacce di vario genere, identiche solo nel nome: per esempio quelle alla Sabine (in realtà, maltagliati conditi in primavera con sugo di asparagi selvatici e con sugo di castrato o di pecora in inverno, ma più comunemente ed in prevalenza con sugo di pomodoro e rigaglie di pollo) o quelle alla Reatina (condite con aggiunta di tartufo), per parlare di mondi limitrofi. Le sue erano le fregnacce vere, le originali; cioè le fregnacce-fregnacce, delle quali in certi suoi appunti giovanili, vergati con l'elegante e irripetibile grafia sua, sempre tale rimasta – come del resto il garbato ed ingenuo suo *sense of humour* – si legge in prosa un po' ricercata la preparazione. Semplice e rapidissima.

"Comporre in una zuppiera un piccolo cratere di farina entro cui versare, dopo averla opportunamente salata, tanta acqua fredda quanto basta a produrre con accurata lavorazione di mano un impasto omogeneo di media densità. Qualcuno lo lascia poi riposare un paio d'ore. Io, il tempo necessario a preparare la padella con cui le porrò sul fuoco. La padella deve essere col manico lungo per le ragioni che risulteranno evidenti. Versatevi un cucchiaino d'olio, appena essa è calda; quando l'olio fuma, travasatelo in un recipiente perché servirà per le successive padellate. Ma potreste anche ungere il fondo della padella con il grasso di una cotica di maiale, o facendovi squagliare una pallina di strutto, o anche strofinandovi a caldo una striscia di lardo; essenziale è che il fondo della padella sia caldo e che l'unzione, comunque fatta, sia egualmente distribuita. Versare nella padella un cucchiaino di pastella in modo che si componga, in virtù del movimento insieme rotatorio e basculante dato in continuità al contenitore, una frittatina di pasta dallo strato il più sottile possibile; per farla cuocere anche dall'altra parte farla saltare e rovesciare con abile e rapida mossa, possibilmente con un colpo secco dell'avambraccio destro (quello della padella) contro la mano sinistra (o viceversa, se mancini). È difficile, ma sarebbe bello se la frittatina salisse in alto di una metratura dalla base della padella roteando più volte. Far cuocere brevemente anche questo lato e deporre su un piatto cospargendovi sopra del pecorino grattugiato (o, in alternativa, dello zucchero, se non la marmellata fatta in casa, volendo usare le fregnacce come dolce di fine pasto). Ancora calda, la fregnaccia si può ripiegare in forma di canolo schiacciato; o lasciare aperta. In questo caso si sovrappongono l'una all'altra le successive cotture in modo da formare una catasta di più strati, tutti conditi allo stesso modo, di altezza finale compatibile con il numero e l'appetito degli utenti. Quanto al vino di accompagnamento, come che sia, meglio il rosso."

Così l'appunto. Commentando il quale, una volta Lillo ebbe a confessare che il tenero impasto non sempre serviva a preparar fregnacce, ma a farle, andando ad otturar con esso, in tempo di Natale, i buchi delle serrature alle porte delle beghine recatesi alla messa di mezzanotte, costringendole di ritorno in casa a snocciolare impropri e chiedere alla fine aiuto agli stessi malandrini per sgretolare il malloppo ingessato. Poi continuava a ridere cogli occhi e col sonoro risucchio ("sarnaca", ammiccava con affettuosa malizia l'amico Don Pompilio con efficace termine longobardo) mentre raccontava come, facendo volteggiare la fregnaccia dalla padella, sovente, per imperizia o per impeto di manovra, aspettasse invano che quella tornasse giù dalla cappa dove s'era malamente infilata; il che avveniva, se pure, solo nei giorni seguenti o assai più in là per virtù di spazzacamino. Quando, al contrario, non andava a finire, dopo breve o men breve tragitto, ad incenerirsi direttamente tra i tizzoni ardenti. Come avrebbe detto fra' Cristoforo? *Omnia munda miundis!* Lillo mio soavissimo.

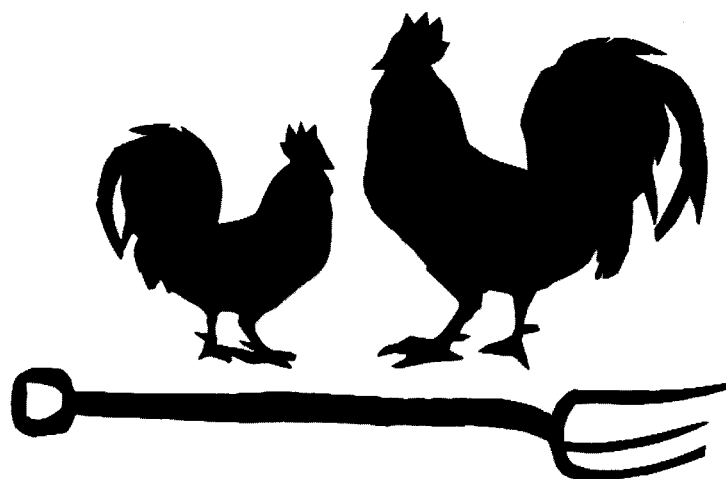
I cecatille

*A farle nen ce vole propeie ninte:
acque, farine, sale e 'u tavelire.
Ammasse, trimbe, e faje 'na zuculèlle
de paste, quèsta 'a tagghie a piezze a piezze
(a piezze curte cume e tante dète)
e 'ngave i piezze cume e cappuccète.
Po' doppe l'aia arrenghà, ccusi s'asciùghene.
E dinte a cavedare, a u prime vulle,
minele e falle coce bèlle bèlle;
pèrò ogne tante prùvene quaccune
ca 'nz'anna sfà e n'anne a èsse tuste,
ma sulamènte rumanì calluse.
Doppe ca l'haje cacciate, apprima i scule
'ndà scolamaccarone e po' i ministri.
Dint'a zuppire i cunze che rragù,
frummagge pecorine; e mitte tàvele.
I puje fa pure c'a recotte toste
(ma tanne anna èsse de farina nèvere)
o mmiskate chi vrucchele e che l'ugghie.
'Nte diche, sora mia, e ché te magne!
Va la fa na piatanze cchiù saprite!*

(dalla raccolta *Tantannarrète*, Catalano, Lucera, 1977)

I cicatelli

*A farli non ci vuole proprio niente
acqua, farina, sale ed una spianatoia.
Ammassi, lavori (l'impasto) e fai un cordoncino
di pasta che tagli pezzo a pezzo
(in pezzi corti come tante dita)
ed incavi i pezzi (con la punta del coltello o il pollice) come cappuccetti.
Poi devi metterli in riga per farli asciugare.
E dentro la caldaia, al primo bollore (dell'acqua),
versali e falli cuocere ben bene;
però ogni tanto assaggiane qualcuno
perché debbono essere né scotti né crudi
ma solamente rimaner callosi.*



Dopo che l'hai tolti dal fuoco, prima li scoli
nel colapasta e li amministri.
Nella zuppiera li condisci con ragù,
formaggio pecorino; e porti a tavola.
Puoi farli pure con la ricotta tosta
(ma allora debbono essere di farina nera)
o mescolati coi broccoli e (conditi) con l'olio.
Non ti dico, sorella mia, che cosa ti mangi!
Valla a fare una pietanza più saporita (di questa)!

N.B. Nel dialetto di Lucera, cittadina di Capitanata dal passato particolarmente illustre, la vocale "e" in fine di parola non si pronuncia ed è priva di suono, ricorda il dialettologo Dionisio Morlacco, anche nel corpo della parola dove serve solo per la sillabazione.

I *cecatile* (altrove detti anche "orecchiette" per la forma che ricorda vagamente il pagiglione auricolare) sono un popolarissimo piatto di pasta fatta in casa portato tradizionalmente in tavola nei giorni di festa. Possono essere conditi anche *c'a ruche* (ruchetta) che cresce tra i ruderi del Castello svevo-angioino, uno dei vanti della città (insieme all'Anfiteatro romano, al Duomo angioino, alla trecentesca chiesa di San Francesco – il "bel San Francesco" dove è sepolto padre Francesco Antonio Fasani, santo lucerino – e al *Cacc e mitt*, ottimo vino doc); si dice che chi mangia questa caratteristica verdura colta al Castello non possa più fare a meno di tornare a Lucera, magari per accasarvisi. I *cecatile* possono, per altro, essere anche piccolissimi (*cecattelluzze* o *recchietelle*) o piuttosto grossi (*cappille de prévete*) e a volte, per la gioia dei bambini, se ne trae qualche *vajenèle* (pasta schiacciata) o *taralluzze* (ciambelline) da cuocere sulla brace.

Enrico Venditti (Lucera, dicembre 1900- marzo 1994); avvocato; studioso delle tradizioni patrie e memorialista; il maggior poeta dialettale lucerino; amico di Piero Bargellini, Bruno Cicognani (aveva studiato legge in Toscana, a Pisa) e Giovanni Papini.

(a cura di P. E. T.)

Il Torrone Nurzia

Il turista che visita per la prima volta una città, verrà immancabilmente avviato a percorrere un itinerario prestabilito dagli accompagnatori, con soste obbligate presso i maggiori monumenti.

Non si può pretendere di più in spazi di tempo suggeriti da varie opportunità: tra cui quella, ovvia, di dare una risposta a chi aspetta di vedere quanto di meglio il luogo può offrire.

In questo modo, però, al viaggiatore sfuggono certi dettagli che contribuiscono a creare la fisionomia della città più dei monumenti stessi, ne indicano la sua anima segreta.

Chi visita la città dell'Aquila in maniera rapida ed essenziale non potrà conoscere i giardini che stanno oltre i muri alti delle case, i cortili che danno luce e respiro ai vecchi palazzi, le botteghe artigiane, i molti caffè dove la gente quotidianamente si incontra.

Tuttavia c'è un caffè che, per essere sulla piazza principale della città, potrà essere facilmente raggiunto dal turista fortunato: è il caffè Nurzia, detto anche caffè di Ninetto, dal nome del proprietario.

L'interno è antico, con colonne dipinte e soffitto affrescato, arredamento in stile antico; vi si respira un'atmosfera che rimanda ad altri tempi, più raffinati, e si espande alle tante buone cose che sono esposte su tavolineti e credenze: vini e liquori pregiati, confetture inglesi, dolci introvabili. Su tutto trionfa, nelle sue belle scatole istoriate, quello che è il vanto della casa: il famoso torrone dei Fratelli Nurzia.

È opportuno specificare "fratelli", perché il padrone di casa ci tiene alla precisazione, dal momento che il torrone esiste anche in altre versioni: c'è quello, ottimo anche esso, delle Sorelle Nurzia; ci sono altri torroni nati sulla scia dell'originale, che portano nomi diversi, e sono anche essi buoni.

Ma il torrone dei Fratelli Nurzia, come il caffè di Ninetto, appartengono al mito: il che non è poco, in una città che di miti quotidianamente si nutre.

Sul primo torrone Nurzia si intessono leggende; i primi realizzatori della formula magica (che dà luogo a un impasto, a base di cioccolato, tenero, chiaro, dolce, infarcito di nocciole e avvolto in una cialda sottilissima) usavano accorgimenti particolari: tutti gli elementi costitutivi del torrone provenivano da fornitori speciali, che davano garanzia di prodotti sopraffini. Le nocciole venivano selezionate una ad una, e solo quelle perfette venivano utilizzate.

Mi sfuggono altri particolari, ma questo che ho citato vale a dare l'idea della raffinatezza un po' maniacale che circondava la creazione del torrone: che, ancora oggi, viene quotidianamente confezionato nel retro del caffè di Ninetto. I curiosi non sono graditi; ma so che mio nipote, bambino di sette anni, qualche volta è riuscito a intru-

folarsi, e a sottrarre qualche pezzetto buono.

Nel retro, tutta la famiglia sorveglia attentamente la creazione del prodotto, che poi viene venduto al banco.

Il padrone di casa, Ninetto, probabilmente non lavora di braccio, ma è parte fondamentale dell'atmosfera. È un uomo di gusto e di parola vivace, sempre acceso contro le brutture e le volgarità che inquinano la città.

L'aquilano doc ha due passioni: l'amore per l'Aquila e l'odio per i vandali che la distruggono: è una lotta impari, perché i vandali si nascondono sotto le più svariate spoglie, e non è facile rimuoverli.

Il turista non potrà sapere d'acchito tutte queste cose, ma capterà l'atmosfera, ammirerà la grazia del luogo, la bontà del prodotto.

Appena uscito dal caffè, si troverà nella piazza con le sue tende e le sue bancarelle strapiene, il famoso mercato che alcuni vorrebbero rimuovere. E sarebbe un errore: i monumenti che affacciano sulla piazza ne sarebbero, forse, valorizzati, ma si perderebbe un luogo che dice molto dello spirito della città.

Quanto al torrione, è bene acquistarlo proprio al caffè Nurzia, col profumo di buono che esala dal laboratorio dietro le quinte, e le grida dei mercanti che vengono dalla piazza.

Questo testo fu scritto l'anno scorso, quando il sisma del 6 aprile 2009 non aveva ancora sconvolto la città dell'Aquila. Lo storico Caffè Nunzia è stato danneggiato gravemente, come tutto il centro cittadino, ma non è caduto. Si spera in un restauro che lo restituisca al più presto alla città, che oggi più che mai ha bisogno di ritrovarsi nei luoghi, nelle consuetudini, nelle persone che, nel tempo, le hanno conferito una fisionomia inconfondibile, che nessuna calamità riuscirà a sottrarle.

(A.V.)

Mario Verdone (1917-2009)

A cena col cavallo

Le piazze di Siena sono tutte sbilenche, nel senso che difficilmente ne troverete una completamente piana, quasi da giocare a bocce o a biliardo.

La Piazza del Campo, dove viene corso il plurisecolare Palio, fa testo: è a conchiglia, ed anzi la ingegnosità degli architetti (e diciamo pure, degli ingegneri) fece sì che quel che poteva essere soltanto uno scolo di acque diventasse la più originale delle piazze, con nove spicchi a mattoni di pietra cotta, o noveschi, che scendono, separati da file di pietra bianca, per convogliare i rivoli d'acqua delle piogge verso una grande fogna, detta il Gavinone. Ma il "nove", qui, è numero magico. Non ha Siena nove porte, nove fonti (a partire da quella più celebre, Fontebranda), e nove accessi al Campo, per raggiungere il Palazzo Comunale, che sta di fronte e che aveva, in origine, nove porte, per il Monte dei Nove che era il Governo di Siena? Questa grande conchiglia, su cui siedono, in discesa, schiere di studenti e di *globe-trotters*, è stata presa ad esempio, da Parigi, dai frequentatori del Centro Pompidou: infatti anch'essi chiamano, all'italiana, l'area in pendio antistante Beaubourg, "la piazza".

Dunque, a Siena, piazze tutte a groppe, a scese, a piaggia, tanto che qualche stradina ha proprio il nome di Piaggia, che sia la Piaggia di Monna Agnese (il popolino la chiama Piaggia della Morte) o la Piaggia del Giùggiolo. Una città dove le coste (Il Costone, La Costaccia) sono diventate strade, e le valli, rioni (Vallepiatta e Vallerozzi), le stalle agglomerati urbani (come Stalloreggi = stalle regie), e la grande cloaca del Campo una elegante costruzione ornamentale, a forma di nicchia, quasi stemma e corona.

Ora veniamo alle cene all'aperto che frequentemente sono organizzate dalle Contrade (contrada viene da con-strada): per le Cene della Prova Generale del Palio, della Vittoria, o del Piatto, che poi sarebbe il grande Piatto d'argento, posto in cima all'asta del Palio vinto, il *pallium*, in latino, detto anche "drappellone" e, più vernacolarmente, "cencio". Il piatto viene per rito restituito al Comune dopo apposito banchetto: ma non senza averlo riempito di risotto, o di una classica "pastasciuttata". E a proposito di piatti: c'è anche un altro piatto d'argento finemente lavorato che viene offerto da apposito comitato di *probi viri* alla "comparsa" della Contrada più "elegante", o, alla spagnola, *mas-galante*: cioè l'ambito "Masgalano".

Queste cene, dunque, sprofondano, con le loro tavolate lunghissime, in via di Santa Caterina (Contrada dell'Oca), in Vallerozzi (Lupa), in via San Marco (Chiocciola), in via dei Pispini (Nicchio), in via delle Vergini (Giraffa), in via del Comune (Bruco), oppure sono allestite nelle Piazze di Provengano o della Selva, nella corte del Castellare degli Ugurgieri o in qualche chiostro di ex-convento.

Una "cena" in piazza cui ho partecipato – e che mi si è impressa nella memoria – è stata in Piazza San Giovanni, alle spalle del Duomo: una scenografia di bianche ta-

vole apparecchiate e di bandiere, con sei o settecento coperti, su un lastricato mosso, come se fosse una bandiera che sventola. Ma a questa cena partecipava un commensale di eccezione, il cavallo vincitore – della corsa del Palio effettuata nell’anello della conchiglia – tirato a lucido come non mai, con la groppa spazzolata accuratamente a scacchiera, che i contradaioi coccolavano e festeggiavano. Al centro del tavolo d’onore aveva davanti a sé una bella mangiatoia piena di fieno, avena e zuccherini, la coccarda (o “spennachiera”) color verde bianco e arancio in fronte (i colori della Selva, perché anche Piazza San Giovanni – oltre la piazzetta che ha il nome della Contrada – appartiene alla Selva), e un valletto che gli teneva compagnia e lo custodiva, cioè il “barbarresco” (da bārbero, o cavallo, che poi sarebbe cavallo di Berberia).

Le cene delle Contrade hanno tutta una loro caratteristica. I cuochi – che sono dello stesso rione – danno molta importanza ai colori e ai simboli, e così si possono mangiare il “risotto rosso” nella Torre e maccheroni tricolori (bianco rosso e verde, dove non manca il basilico) nell’Oca, le “nicchie alle erbe” (nicchie di pasta) nel Nicchio, paglia e fieno o risotto con zucchini o gnocchi giallo-verdi nel Brico (i cui colori sono giallo e verde), il “risotto dell’Aquila” color zafferano e lo “zuccotto lupino” (semifreddo a striscie bianche, nere e arancione, cioè i colori della Lupa), panzanella con abbondante cipolla azzurra, o uova al pomodoro, nella Chiocciola, e pèsche montonaiole (bianco, rosso e giallo) nel Montone, dove si fa altrettanto uso di uova al pomodoro.

Ma non si tratta soltanto di “cene”. Basta ritrovarsi, al mattino della “consegna dei cavalli”, tirati a sorte, in qualche trattoria vicina al Campo e c’è chi si ordina cibi propiziatori: per esempio i selvaioli – attenti al colore! – non possono fare a meno della insalata con le uova sode, tagliate in spicchi bianco-arancioni. Cene a catena, in una città in cui ogni “classe” di età, ogni scuola, ogni corporazione o cooperativa, ogni nome di battesimo (come Mario), occasionano festini, cene per la festa del Santo Patrono e per le Onoranze ai Protettori, cene per l’inizio dell’anno contradaiole, cenini dei ragazzi, delle donne, degli alfieri, dei tamburini, cene con tombolo di fine settimana, cene della vittoria e cene anche...della sconfitta, dove si può udire questo stornello: “ci siamo ripurgati – a suon di pastasciutta – ‘un la sapete tutta!” (E ripurgarsi è il contrario di banchettare, di abbuffarsi). Ma il culmine viene raggiunto, prima, dalla cena della prova generale, specie se “il cavallo è buono” e c’è seria possibilità di primato, e tutti si danno un incoraggiamento e una rinfancata a tavola: e poi dalla cena della vittoria, dove dalle centinaia si arriva alla migliaia di “coperti”. E qui, inutile dirlo, si brinda, oltre che al Capitano e al fantino vittorioso, anche al cavallo, al quale basterà un secchio pieno d’acqua. Ma prima della corsa quanti zabaioni, in quello stesso secchio, quanto “bobe”, o “beveroni” carichi di stimolanti e di eccitanti! E al Palio l’*antidoping* non conta.

La cena, quella sera, progrediva allegramente, dopo un primo piatto di lasagne verdi al ragù, con la soddisfazione di tutti. Dalla piazza si innalzava un vociò sempre più alto. Erano canti, richiami, scoppi di risa sfrenati, esclamazioni rumorose. A un

tratto si udì un nitrito ripetuto, con colpi di zoccolo sul selciato. Tutta la piazza si fermò: anche i giovani e le giovani vivandiere coi fazzolettoni colorati, poiché il festino, dalla cucina ai camerieri, è completamente autogestito. Gli occhi si fissarono tutti sul cavallo; ma dopo una manciata di zucchero era subito tornato tranquillo. E il brusio ricominciò.

In quella stessa cena – o in un’altra, non ricordo, ma comunque sempre a San Giovanni – assistei a una cerimonia semplice, ma toccante. Prima entrò da Via Franciosa con passo solenne, ma non militaresco, il più esperto dei tamburini della Contrada, Paolino. Si fermò davanti al tavolo d’onore, stamburando in un assolo da grande batterista. Poi entrarono gli allievi tamburini, tutti giovanissimi, e gli si misero di fronte, in un festoso rullio. Ci fu, con gesto misurato, come uno scambio di consegne: e grazie a Dio l’anziano “figurante”, panciuto come Falstaff, e i paggi in erba, si scambiarono non già alabarde, o tanto meno mazze ferrate, ma soltanto mazze di tamburo. E tutto finì con una bicchierata, accompagnata da un coro di stornelli. Le bottiglie recavano una etichetta: tenuta di proprietà della Contrada della Selva.

Ricordiamo Mario Verdone, morto a Roma il 26 giugno 2009.

Nato il 27 luglio 1917 ad Alessandria, si considerava senese, essendosi trasferito giovanissimo nella città del Palio; e in quella Università si era laureato nel 1942.

Altri diranno dei suoi studi sul cinema, sul futurismo, sulle avanguardie. Nonché della sua vasta produzione di saggi.

Socio dal 1975 del “Gruppo dei Romanisti”, ha collaborato con il nostro Almanacco; lo scritto che riproduciamo è un esempio del suo stile, ove la ricchezza dei dati storici, urbanistici e folkloristici è presentata con un tono leggero e ironico, che era poi un tratto del suo amabile carattere. (N. d. C.)

Simona Carando

Nata a Narni (TR), è vissuta a Roma dall'infanzia. Ha fatto gli studi classici e si è laureata in Lettere. Docente nei licei, ha collaborato al *Dizionario Biografico degli Italiani* della Treccani. Per interesse e curiosità personale fa ricerche negli Archivi storici di Roma e di altre città (Firenze, Venezia, Pavia...) che, in qualche caso, si concretano nella pubblicazione di brevi saggi, come quello su *Roma futurista* (L'Urbe, sett-ott. 2007).

Altri articoli sono apparsi su *Avanguardia*, *Poeti e poesia* (editr. Pagine), *Città di vita* (Firenze).

Le ricerche continuano... essendo ormai libera dal lavoro scolastico, o – come si suol dire - in pensione.

Piera de Sensi

Napoletana, laureata in Scienze Politiche alla Federico II e specializzata in *Business Administration* alla Bocconi, parla 5 lingue. Ha lavorato per società multinazionali in Italia e all'estero (Abbott Laboratories, Philip Morris e Valentino). Per Valentino ha promosso contratti di licenza in Sud America per la produzione di linee firmate. Nel mondo della moda si è poi occupata per molti anni di comunicazione e organizzazione di eventi, coordinando esposizioni artistiche, retrospettive e altre iniziative culturali e sociali a scopo di *fund raising* benefico.

È appassionata di storia dell'arte e archeologia romana, e attualmente collabora con la Delegazione romana del FAI - Fondo per l'Ambiente, alla promozione di eventi culturali. In particolare, in qualità di Delegata, da qualche anno coordina gli Appuntamenti con l'Arte che correntemente vedono il FAI impegnato in un ciclo biennale (2008-10) dal titolo *Regge italiane, Arte, Storia, Potere* che si svolge al Teatro Eliseo di Roma.

Enrico Lanza

Risiede ed opera a Roma. Ha ricevuto numerosi attestati e riconoscimenti per la sua attività di giornalista, scrittore e poeta (in lingua ed in romanesco).

Docente di Scienze e Tecniche del Turismo e dei Trasporti, ha collaborato tra l'altro, con il Ministero per l'Ambiente in qualità di Esperto in Turismo Ambientale rappresentando l'Italia nelle Sedi Internazionali (ONU, Commissione Europea etc.).

Ha al suo attivo una vasta produzione letteraria e pubblicistica. Collabora da anni con *Voce Romana*.

Laura Marcelletti

Nata a Gemona del Friuli 66 anni fa, ha trascorso la giovinezza in alcune città del nord Italia al seguito della famiglia e in particolare a Modena dove ha ricevuto il vero *imprinting* caratteriale.

Da 46 anni vive tra Roma ed Ardea. In questo periodo ha iniziato e concluso la sua esperienza lavorativa, si è felicemente sposata ed ha avuto Silvia e Andrea che godono ormai altrove la loro autonoma vita. La iniziale qualificazione di Segretaria d'Azienda consentì il suo ingresso nella multinazionale farmaceutica Abbott dove è rimasta impiegata a lungo con mansioni di Assistente di Direzione. Qui ha organizzato tra l'altro numerosi convegni e *work-shop* internazionali nell'ambito della Company, nonché visite presso luoghi di interesse storico ed artistico.

In linea con questa esperienza ha conseguito 5 anni fa il diploma di Tecnico per il Turismo. Sempre vivo in lei l'interesse per le lingue straniere e per le opere d'arte antiche e moderne.

Maurizio Marcelli

Nato a Roma il 12 dicembre 1948 da padre romano e madre, manco a dirlo, sabina.

Monticiano (nato in Via Baccina). Ma anche contradaio della Chiocciola.

Appassionato cultore e studioso di cose romane. Scrive versi in dialetto (per falsa modestia, dice che "poeta" lo debbono dire gli altri, non chi scrive ma chi legge) ed è stato costretto a pubblicare una sua raccolta col titolo *Er Vaso e la Goccia*, Betti Editrice, Siena. Ha voluto farlo con lo pseudonimo Rugante, con cui veniva chiamato dalla nonna.

È presente con suoi scritti su vari libri e riviste di cose dialettali.

Ha fatto parte del collegio dei Probi Viri del Centro Romanesco Trilussa.

Ha fondato insieme ad altri appassionati l'Accademia Romanesca di cui oggi è presidente.

Roberto Piazzini

Nato a Roma il 16 gennaio 1937, laureato in Ingegneria nel 1964.

Ha operato come dirigente nel Ministero dei Trasporti dove ha ricoperto anche incarichi internazionali presso l'ONU, la CEMT, la CEE e la NATO.

Da sempre appassionato di storia e da alcuni anni anche di poesia, sia in lingua italiana che in dialetto romano.

Scriva articoli di storia e riflessioni di vita con suoi aforismi.

INDICE

- 5 PRESENTAZIONE
- 7 *Massimo Bardella*, Anguille di Grecia
- 9 *Sandro Bari*, Bestiola cornuta
- 13 *Italo Michele Battafarano*, Variazioni tedesche intorno al formaggio parmigiano
- 21 *Giuseppe Gioachino Belli*, Una spiegazione
- 23 *Laura Biancini*, Bibliotecari passatisti a tavola
- 25 *Maria Teresa Bonadonna Russo*, Le Sette Chiese
- 27 *Livia Borghetti*, Pranzo notturno d'amore
- 29 *Margherita Breccia Fratadocchi*, Una dimenticanza... e la cura dell'uva!
- 31 *Nella Bruneri Giaccone*, Rugantino
- 35 *Gustavo Buratti*, Victor Hugo ed il suo brindisi alla pesca
- 37 *Francesca Romana Campoli*, Novissima Mirabilia
- 41 *Simona Carando*, Il pranzo della domenica in tempo di guerra
- 43 *Giorgio Carpaneto*, Sì che pranzo
- 45 *Romeo Collalti*, La misticanza romanese
- 47 *Enzo Conte*, Fra' Cercone
- 51 *Mara Rita D'Alessandro*, Una coppa di champagne
- 53 *Teresa De Angelis*, Carne all'aggrassata, piatto "ricco" per le domeniche del dopoguerra
- 55 *Piera de Sensi*, Gastrocrazia
- 57 *Mario dell'Arco*, Invito a pranzo a Iacopa
- 59 *Fabio Della Seta*, Ar mercato
- 61 *Francesca Di Castro*, Menù a risparmio o vitto a dieta
- 63 *Elisabetta Di Iaconi*, Viaggio gastronomico in Europa tra fine Ottocento e primo Novecento
- 65 *Luigi Domacavalli*, La polenta di Leonardo da Vinci
- 67 *Aldo Fabrizi*, Er pane
- 69 *Alberto Maria Felicetti*, Le castagne
- 71 *Maria Paola Galeano*, Monaco di Baviera- wurstel, patate, crauti e...
- 73 *Carlo Goldoni*, Il menù del giorno nella locanda di Brighella
- 75 *Antonia Guiso*, Tarzan e una caffettiera speciale
- 77 *Enrico Lanza*, Il fiume d'erba
- 79 *Edvige Lugaro*, Musica da tè
- 81 *Mario Lunetta*, Petit Tour d'Italie
- 83 *Giuliano Malizia*, Li carciofoli a la romana
- 85 *Anna Manna*, La rivoluzione dei limoni
- 87 *Laura Marcelletti*, Mini fiaba
- 89 *Maurizio Marcelli*, La matriciana
- 91 *Antonietta Marcucci*, Una foto sorridente

- 93 *Umberto Mariotti Bianchi*, Lamento sulla tomba del maritozzo
95 *Vincenzo Masi*, Che mangerà la sposa
99 *Giacomo Carlo Modugno*, Le virtù della capsicina
101 *Alfredo Nicola*, Cartoline dalla montagna
103 *Franco Onorati*, Prosit signor Nicolò
107 *Ugo Onorati*, Avanti popolo!
109 *Dario Paseri*, Una cena romana degli anni 50
111 *Roberto Piazzini*, Federico II
113 *Gianeros Pizzutilo*, Kräuterhof - Il Maso delle Erbe
115 *Paolo Procaccini*, Presi a tavolate
117 *Marcel Proust*, In chiesa, pensando all'arrosto
119 *Carlo Puleo*, Caffè per tutti
121 *Stefania Severi*, La cena della vigilia di Natale
123 *Lilia Slomp Ferrari*, Quella gavetta di spaghetti
125 *Rina Sotis*, Che fine ha fatto il peccato di gola
129 *Mario Tornello*, Sfincione di Natale
133 *Paolo Emilio Trastulli*, Lillo e le fregnacce
137 *Enrico Venditti*, I cecatille
139 *Anna Ventura*, Il torrone Nurzia
141 *Mario Verdone*, A cena col cavallo
145 CENNI BIOGRAFICI DEI NUOVI COLLABORATORI

STAMPA

Poligrafica Laziale Frascati srl
www.poligraficalaziale.it