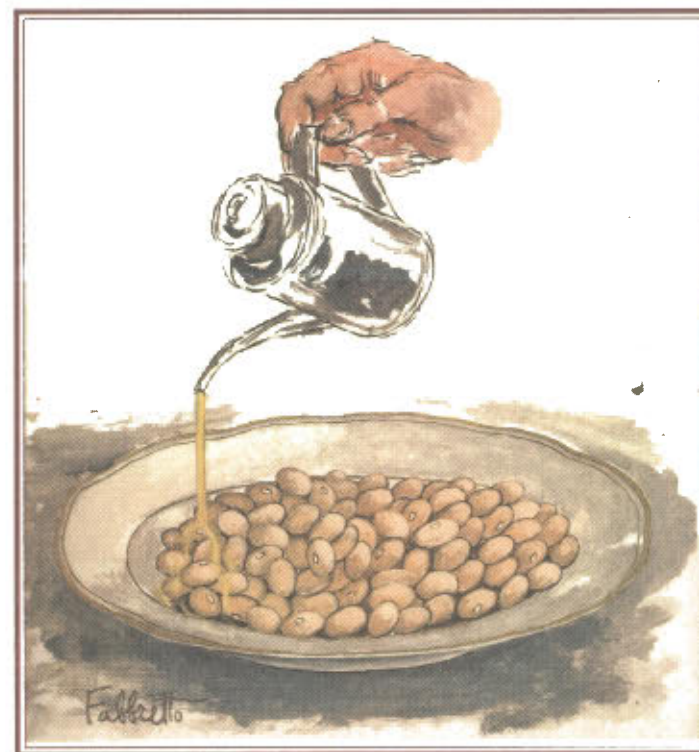


l'Apollo luongustaio 2011

l'Apollo luongustaio



2011

l' Apollo buongustaio 2011

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

L'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2011*

ideato da Mario dell'Arco

Roma 2011



CURATORI:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Umberto Mariotti Bianchi

Franco Onorati

Ugo Onorati

PRESENTAZIONE

Ricordiamo tre amici

Un filo rosso segna, nello scorrere del tempo, la presenza sulle pagine del nostro *Almanacco* di tre autori.

Seguiamone il percorso, in ordine cronologico.

Partiamo così dalla cara figura di Gizzi Zanazzo che in questi mesi viene da più parti ricordato in quanto la sua breve ma intensa esistenza (1860-1911) si colloca a cavallo tra l'anno in corso e quello successivo.

Tra le migliaia di voci confluite nei quattro volumi delle *Tradizioni popolari romane* da lui curate (i primi tre tomi uscirono lui vivente, il quarto fu pubblicato postumo da Giovanni Orioli) abbiamo selezionato pochi stornelli di sapore gastronomico. Una paginetta di frammenti per rammentare le centinaia di pagine da lui scritte in prosa o poesia; gli articoli destinati alle riviste che fondò o diresse; i testi per le canzoni: una vasta produzione ove spiccano quelle raccolte che hanno dato vita a un vero e proprio "monumento" del folclore romano che lo collocano, a livello nazionale, fra i più importanti cultori della materia.

A seguire c'è, come sempre, lui, Mario dell'Arco, l'ideatore di questa miscellanea, su cui da anni si vanno esercitando non solo "grandi firme" (e anche questa edizione ne ospita alcune, appartenenti a scrittori cui compete la definizione di classici) ma anche quei tanti amatori del genere che rappresentano la struttura portante, di anno in anno, del nostro *Apollo*.

Di dell'Arco presentiamo un inedito, segnalatoci da Carolina Marconi, la studiosa cui si deve l'edizione di *Tutte le poesie romanesche* e alla quale è affidata la conservazione e valorizzazione del Fondo Mario dell'Arco.

L'ultimo tratto di questo filo rosso ci conduce a Mario Tornello, per anni nostro assiduo collaboratore, il cui fervido estro, capace di esprimersi nella scrittura e nella pittura, ci ha reso partecipi delle tradizioni non solo culinarie della sua amata Sicilia.

Franco Onorati

L'immagine di copertina e tutte le immagini che illustrano l'edizione 2011 de
l'Apollo buongustaio

(tranne quella a pag. 151) sono opera di

Angelo Urbani del Fabbretto

e sono state riprese dal libro *La cucina e la cantina mia* di Giggi Fazi
(Apiciana Editrice, Milano 1971)

Tra polli e tartufi

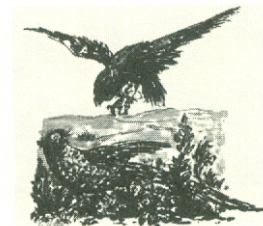
Da *La Vita*, II (1803)

“ Mi capitò in quell’anno alle mani, e non mi posso ricordare il come, un Ariosto, l’opere tutte in quattro tometti. Non lo comprai certo, perché danari non avea; non lo rubai, perché delle cose rubate ho conservata memoria vivissima; ho un certo barlume che lo acquistassi ad un tomo per volta per via di baratto da un altro compagno, che lo scambiasse meco col pollo che ci era dato per lo più ogni domenica, un mezzo a ciascuno; sicché il mio primo Ariosto mi sarebbe costato la privazione di un par di polli in quattro settimane.”

Da una lettera alla sorella Giulia (19 gennaio 1782)

“ Carissima Sorella. Ho ricevuto per il corriere passato la cassetta dei tartufi, i quali per essere stati mal incassati sono arrivati più ch’a metà stritolati e guasti: ve lo dico perché fu veramente un peccato; e che bisogna quando si incassano metterli ben fermi con della crusca: infatti gli altri anni son venuti in ottimo stato.”

(a cura di F.O.)



Eloggio der supprì

*Er riso valenzano, er cantonese,
l'indiano che t'abbrucia li pe li...
Oppuramente quello milanese:
ma lassa perde, fatte un ber supprì!*

*Me dichi ch'è magnà senza pretese?
Si nun lo provi, nun lo pòi capì!
Je scuce un baffo ar fricandò francese,
basta un assaggio e già te fa sbacì.*

*Si ar primo assarto è bello scrocchiarello,
già er mozzico siguento che se sfà
drento alla bocca è 'na benedizione;*

*e prima che se facci mezzanello
comincia er fior de latte a sfilacchià,
pe incoronà lo scialo der jottone.*

Er quinto quarto

*'Na vorta qui ce fu l'Ammazzatora,
onore e avvanto de li testaccini:
sangue e macello pe li vitellini
drent'ar precojo, e ciccìa bona fora.*

*Carne e frattaje, escite allora allora,
annaveno a imbannì li tavolini.
Trippa, pajata, un par de rognoncini:
tutti a magnà, dar prete a la signora.*

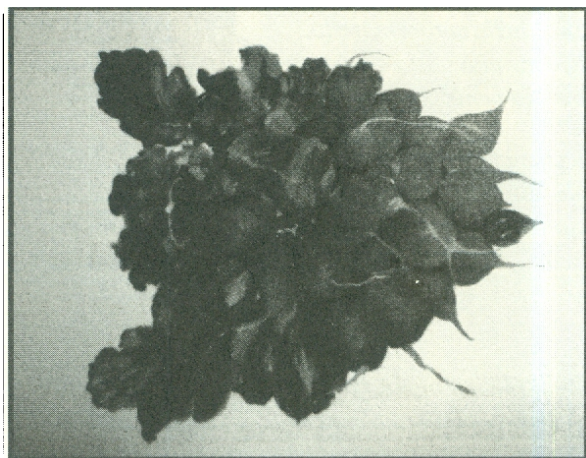
*Pe nun parlà de coda e coratella ...
Che vaccinare, che spadellamenti
de carciofoli fritti e de schinali!*

*L'Ammazzatora mo non è più quella,
e 'nder rione, hai voja a cambiamenti:
mo ce trovi più flutte che bucali.*



Dieta mediterranea

*Profumato
capa pe' prima cosa
un ber finocchio
maschio
un tantinel
de pepe
ojo
sale quant'abbasta
in der piattino
mischia
e coccia
a coccia
facce la scarpetta.
Pinzimonio?
Nun esse
così serio
se chiama
cazzimperio.*



Da "Lilli", a pranzo con papà



Tra i tanti affettuosi ricordi di mio padre, ci sono i pochi episodi vissuti insieme, lui ed io da soli; cosa che accadeva assai di rado, essendo lui indaffarato per la sua attività commerciale (eravamo proprietari del Bar Jolly, al centro dei Parioli). Uno di questi indimenticabili episodi prende l'avvio proprio ai Parioli, dove negli anni Sessanta era stata costituita una "società" tra i commercianti della zona di Piazza Santiago del Cile, all'epoca il vero centro del "quartiere nobile" romano. O almeno, di quello che di nobile ne restava, in quanto vi risiedevano gli antichi titolati e i recenti arricchiti; i primi, per effetto anche della guerra e delle novità democratiche, spesso ridotti finanziariamente al lumicino e privati anche, almeno ufficialmente, dei loro appellativi quali "eccellenza" e simili.

Insomma, lo statuto della "società" tra gli esercenti pariolini prevedeva che, alla chiusura di gestione, se ben ricordo un paio di volte l'anno, tutti i membri partecipassero ad un sontuoso pranzo sociale, probabilmente per lo "smaltimento" degli utili di bilancio. Il locale che ogni volta veniva deciso risultava dalla attenta scelta di un ristretto gruppo di "delegati" che ne sperimentava alcuni, risolvendo poi in favore di quello che fornisse miglior qualità e quantità di portate. Quell'anno, era il 1961, credo fosse dicembre, fu scelto un locale nel Centro Storico, che esiste ancora nella stessa via - anche se spostato di un numero civico - e mantiene l'antico nome: la "Trattoria da Lilli" a Tor di Nona. Cucina romana, ottima e abbondante, e naturalmente un salone riservato al nutrito gruppo sociale, almeno una trentina, al piano superiore del palazzo cinquecentesco sotto al Lungotevere. Nelle occasioni di questi eventi, i soci potevano portare con sé un familiare, preferibilmente maschio data la estrema "disinvoltura" della compagnia.

Mio padre, che fino ad allora era andato sempre da solo, inopinatamente mi convocò. Da uomo di poche parole qual era, mi disse di vestirmi elegante perché sarei andato con lui ad un pranzo. Avevo appena compiuto sedici anni e da poco mi era stato confezionato, su misura, quel completo grigio scuro (il "fumo di Londra") agognato da noi ragazzi per andare alle "feste"; inoltre, non ero mai stato con mio padre in eventi ufficiali con i "grandi". Gonfio di orgoglio, mi vesto: camicia col collo inamidato a pizzini lunghi, cravatta a strisce diagonali nera bianca e blu, scarpe lucidissime (indispensabili, con mio padre), finalmente il bel vestito elegante. Lui mi dà un'occhiata distratta... "Uuhm...", mi aggiusta il nodo "scappino" della cravatta che mi aveva insegnato con molta cura, mi sistema il fazzoletto nel taschino della giacca in modo che ne sporga una bianca riga sottile e... andiamo. Non sapevo ancora dove e con chi.

Mi ritrovo nel gran salone della trattoria, tra un folto gruppo di "vecchi" quasi tutti a me sconosciuti, ma tra loro amici e colleghi, che scherzano con battute "goliardiche"; mi guardano con tenerezza e, rivolti a mio padre: "Toh, don Livio - così lo

hanno sempre chiamato - si è portato appresso il pargolo! ...ma sarà svezzato? ...ma ce la farà a mangiare a tavola con noi? ...ma possiamo parlare liberamente o si scandalizza...?”. Al mio imbarazzo, mio padre, impassibile, mi sussurra “fai finta di niente, dagli corda” e ride e scherza con tutti fino al momento di sedersi a tavola per cominciare il banchetto.

Proprio di banchetto si trattava: un susseguirsi senza fine di portate, dalla serie di antipasti di ogni genere tra affettati salumi formaggi olive sottoli sottaceti, ai primi di risotto lasagne ravioli fettuccine, agli arrosti brasati umidi spezzati di manzo pollo maiale, ai piatti tipici di fegatelli scaloppine saltimbocca, ai contorni di verdure peperoni patate insalate, al cazzimpero per la digestione prima di attaccare i dolci. Mentre tutti i soci, ottime forchette, provvedevano a spolverare ogni traccia delle vivande, non mancavano barzellette, sfottò e naturalmente la gara a chi mangiasse di più, a chi si facesse portare il bis, a vantarsi di quanto vino si bevesse tra Frascati asciutto, Cannellino e rossi vari. Mio padre mi aveva fatto sedere al suo fianco e aveva ordinato, solo per noi due, un fiasco di Valpolicella, vino che apprezzava molto date le sue origini venete. Insomma, l'atmosfera si era fatta veramente vivace, allegra e ridanciana, e molti avevano apprezzato come io, giovane adepto, avessi fatto onore a tutte le vivande nonostante il mio fisico asciutto: promette bene, dicevano. Intanto, arrivavano i dolci su grandi carrelli: Mont Blanc, Saint Honorée, Millefoglie, Zuppa Inglese.

Ma mentre i convitati, ormai satolli, mandano giù gli ultimi bocconi accarezzandosi le pance ben tondeggianti e pregustando l'arrivo di caffè e amari del dopo pasto, mio padre chiama furtivamente un cameriere e gli sussurra qualcosa all'orecchio. Non riesco a sentire le sue parole e lo guardo interrogativo. Mormora semplicemente: “Fai quello che faccio io”.

Qualche minuto dopo, i camerieri portano i caffè e i liquori, che vengono accolti con soddisfazione e commenti salaci sul pranzo e sulla compagnia. Ma subito dopo, ne arriva un altro che porta trionfante una zuppiera che fuma e due piatti, e si dirige senza esitare verso mio padre. Una zaffata inconfondibile di aglio zittisce i presenti, che guardano inorriditi il cameriere lasciare davanti a noi la zuppiera. Mio padre, con la sua solita disinvoltata noncuranza, riempie i nostri due piatti di spaghetti, rigorosamente al dente, con aglio, olio e rossi di peperoncino. Si levano voci dalla tavolata: “Ma non avrete mica il coraggio di mangiarli davvero? Ma dà, state scherzando...” e mio padre, impassibile: “Noi, per digerire, usiamo così...”. E, rivolto a me: “...vero?”, con tono che non ammetteva repliche. Io, che ero già sazio all'inverosimile anche per avere molto gradito i dolci, guardo il piatto con terrore, ma sento all'orecchio il suo bisbiglio: “Non mi far fare figuracce”. Eseguo l'ordine, scoprendo infine che davvero quel piatto aiuta... la digestione.

Mentre addentiamo con affettata voracità forchettate di spaghetti, il mormorio degli astanti “...ma quel ragazzino non ce la farà mai...!” si trasforma in un applauso generale. La nostra bravata, ma specialmente il mio atteggiamento in quell'ambiente estraneo e difficile, mi hanno conquistato la stima e la benevolenza di tutti quei “vec-

chi” crapuloni: da quel momento, grandi pacche sulla mia schiena, complimenti che fioccano, ormai mi considerano uno di loro, anzi “...d'ora in poi, dammi del tu...”.

Potrà sembrare esagerato, eppure ricordo quel giorno come oggi e i pochi superstiti di quel pranzo da Lilli (anche mio padre se n'è andato, tanti anni fa) pure loro ne parlano ancora con nostalgia. Il giorno del mio primo pranzo con papà tra i suoi amici “grandi”, orgogliosa *mascotte* della “società”.



Insalata di àncore

ovvero

Elogio dell'insalata



Definire una volta per tutte quanti sono i tipi di insalata realizzabili in cucina crediamo sia assolutamente impossibile. Basta un po' di fantasia con un tocco di originalità ed un minimo di ingredienti per ottenere un piatto sano e ravvivare la tavola con mille colori: il verde della lattuga e della rughetta, il rosso del radicchio, il bianco dell'indivia belga e del sedano possono essere la base di stuzzicanti allegre insalate e con un po' di sapienza culinaria non si avrà mai un piatto banale. Tra la smisurata gamma di primi e secondi piatti - che talvolta per la loro ricchezza costituiscono un pasto unico - quello forse più comune è l'insalata di riso nelle sue infinite varianti con pomodori, tonno e uova sode, o con sottoaceti, olive nere e wurstel, oppure con legumi. Con la pasta poi, in tutti i suoi formati, sono tante le combinazioni e si può spaziare dalle insalate che utilizzano il pomodoro come elemento base a quelle rigorosamente in bianco: pipe rigate con pomodori San Marzano, fiordilatte a pezzetti e tanto basilico, farfalle al salmone con erba cipollina, ruote con peperoni gialli, rossi e verdi e rughetta e così via. Seguono ancora le insalate con le carni, bianche o rosse, anche se in questo caso il protagonista principale è spesso il pollo. Ben disossato e a tocchetti, mescolato con pezzetti di prosciutto cotto, olive nere, sedano bianco e tanta maionese, accompagnato da una insalatina verde o dalle famose "palle di patate" fritte e da un "bel" bianco secco sarà di sicuro apprezzato dai vostri ospiti. Ma anche l'insalata di nervetti e girello di vitello con i fagioli borlotti o quella di vitello arrosto con *champignon* e rotelline di sedano sono ottime per una cena fredda. Infine, forse tra le più prelibate, abbiamo le insalate con il pesce: gustose, raffinate, più o meno delicate o piccanti. Un polipo con un po' di finocchio o dei tranci di spada su lattughini misti con pinoli ed olive si prestano ad essere un saporito antipasto da servire con un frizzantino bianco mentre dei gamberoni lessi sgusciati, conditi con olio e sale, adagiati su un letto di spinaci crudi con una "spolverata" di caviale nero saranno davvero speciali se abbinati, ad esempio, ad un freddo Sauvignon della Villa Russiz.

Tra le insalate di mare sconsigliamo vivamente, invece, di provare quella di "àncore" dal retrogusto amaro, facile da fare ma difficile da digerire, soprattutto per i costi e la fatica. L'abbiamo sperimentata, proprio quest'anno all'Isola del Giglio. Gli ingredienti sono semplici da reperire tra i diportisti estivi:

circa 30 barche di varia lunghezza dotate di relative ancore;

un porto di transito sfornito di servizi e senza "corpi morti";

1 sommozzatore;

10 traghetti;

un pizzico di fretta nell'ormeggiare (per evitare di essere ridotti a frittata dai tra-

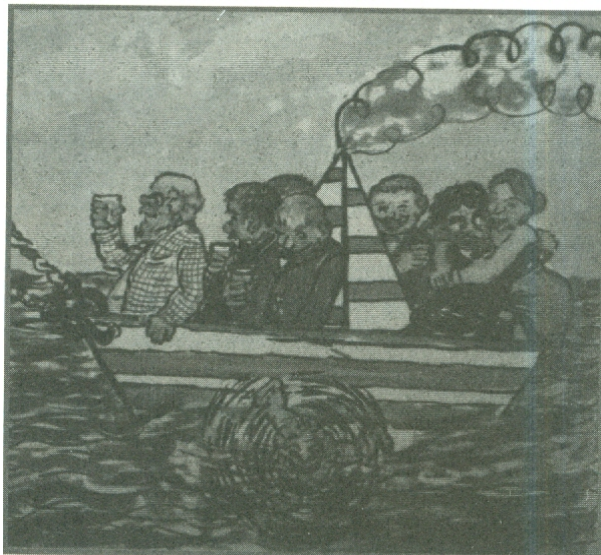
ghetti);

acqua salata;

q.b. di fantasia e di incapacità.

Gettata l'ancora, si attende che la barca successiva getti, a sua volta, la propria su quella della barca già ancorata e che, rigorosamente in ordine di arrivo, altri facciano scorrere le proprie catene su quelle precedenti. Nel frattempo l'arrivo e la partenza dei traghetti vi forniranno il condimento ideale per l'insalata: la ben nota risacca.

Il piatto - che mette in agitazione e in fermento tutti gli equipaggi - sarà quasi pronto per l'indomani al risveglio: dovrete avere però l'accortezza di avviarvi verso altri lidi sul presto prima delle altre barche; il vostro vicino interverrà preoccupato e con la sua "imperizia" tenderà ancor di più la sua catena sino a far sì che la vostra elica si amalgami ben bene con tutte le altre catene. Finalmente l'insalata è fatta ma perché sia perfetta e si possa degustare sino all'ultimo amaro boccone occorre aggiungere l'indispensabile e decisamente "salato" ingrediente finale: prendete un sommozzatore e, mentre i traghetti continuano a transitare, immergetelo nell'acqua. Sarà un elemento determinante! Provvederà a sbrogliare tutta la matassa e voi gli sarete riconoscenti di avervi finalmente liberato da una così indigesta pietanza.



Maria Teresa Bonadonna Russo

Pariolina minora

A Giulia e Tiziana, una storia che le riguarda

Il nastro che si dipana con andamento quasi rettilineo da Villa Glori alla basilica di S. Lorenzo fuori le mura si intitola nel suo tratto inferiore alle colline dei Parioli su cui si arrampica con ininterrotta salita.

Fu concepito negli anni '80 del sec. XIX come "passeggiata" offerta ai romani in sostituzione delle grandi ville patrizie che andavano inesorabilmente scomparendo e che, pur nella loro inaccessibilità, rivelarono tutta la meschinità della proposta avanzata dagli amministratori capitolini al confronto con la loro magnificenza; e dovette passare più di mezzo secolo prima che la strada si avviasse ad assumere l'attuale carattere tutto cittadino, non esente da qualche pretesa di mondanità.

La trasformazione subita da alcuni locali che ne scandivano il percorso rappresenta un indice inequivocabile di questo cambiamento. Non credo che esista ancora qualche testimone in grado di documentare le loro origini, ma di certo erano tutti già attivi alla fine degli anni '30.

In ordine topografico si incontrava per prima la bettola annidata ai piedi della collina di Villa Glori dalla parte del Tevere gestita da un certo Giggetto, che fornendo cibo e vino alla povera umanità gravitante intorno al fiume per necessità o per scelta aveva trovato un modo sicuro per integrare le sue magre risorse di pescatore di ciriole. Era comunista, e si diceva che durante l'occupazione tedesca avesse militato nelle file di *Bandiera Rossa*, l'unica formazione capace di accettare la sua insofferenza per ogni regola e disciplina. Dopo la sua morte, negli anni '50, il suo locale divenne una dignitosa trattoria, dove in modo canonicamente ineccepibile venivano preparati i piatti tradizionali della nostra cucina, dagli gnocchi del giovedì alla trippa del sabato, passando per la pasta e ceci del venerdì; e la leggenda vuole che nella sua bassa sala oblunga, illuminata dalle vetratte che ne occupavano un intero lato, sia stata concepita ed abbia preso corpo l'operazione politica nota come centro sinistra. Prima di scomparire qualche anno fa, per lasciare il posto alla struttura oscenamente mastodontica e pacchianamente sontuosa di un supermercato, era diventato un ristorante alla moda, dove la lievitazione dei prezzi non consentiva più di mettere piede.

Analoghe origini e identico sviluppo hanno scandito l'esistenza della "Celestina", l'osteria avviata da un'anziana coppia che l'aveva intitolata alla propria figlia adottiva, la Celestina appunto, che regnò per anni su un popolo composto per lo più di muratori in cerca di una minestra calda, e soprattutto di un bicchiere di vino. Morta lei, e subentrato credo Giggi Fazi, l'osteria diventò e rimane un ristorante di anonima eleganza, al pari dell'altro paio di esercizi che in epoca molto più recente si sono installati sull'altro lato della strada.

Da matrice del tutto diversa è invece derivato “il Ceppo”, ristorante di un certo richiamo situato dove la salita di viale Parioli finisce, e comincia la discesa di via Panama e funzionante da oltre trent’anni senza che peraltro la sua esistenza abbia mai costituito un elemento significativo nel quartiere, cui effettivamente non appartiene, mentre legatissimo alla realtà circostante era il forno che ne occupava i locali fin dagli anni ’40. Negli anni della guerra, quando il gas scomparve, tutti gli abitanti della zona ricorrevano al forno di piazza Ungheria per la cottura di qualche raro castagnaccio e delle onnipresenti e immangiabili pizze di vegetino da ritirare, a tre ore dalla consegna, rintracciandole sulla lunga tavola al centro del locale grazie al numero piantato sulle teglie come una bandiera.

C’erano una volta “Giggetto” e la “Celestina”, rappresentanti di una realtà che, nel primo tratto di viale Parioli, sapeva ancora di campagna e che alla fine del percorso era diventata tutta urbana e borghese, e andava a comprare il pane e il resto al forno di piazza Ungheria.

C’erano; non ci sono più.



Giggi Fazi visto da Fabbretto

Il mio presepio

Presepio (dal latino *praeseptum*, stalla, mangiatoia) è il termine usato soprattutto a Roma per indicare la rappresentazione della Natività, in alternativa a presepe, più frequente a Napoli e nel resto d’Italia.

Fin dall’Ottocento il presepio entrò stabilmente a far parte della tradizione familiare dei romani, anche se purtroppo da alcuni anni c’è chi ha abbandonato questa usanza, preferendo fare l’albero di Natale.

Nella mia famiglia si è sempre fatto il presepio ed io ho avuto la fortuna di “ereditare” i pupazzetti più antichi, che penso risalgano agli inizi del Novecento. A proposito dei pupazzetti o pupazzi (e dei *pupazzari*, che costruivano o vendevano i pupazzi) anche questi sono termini tipici del dialetto romanesco e della tradizione popolare romana, mentre i pastori hanno il significato equivalente nel linguaggio napoletano.

A Roma esistevano alcune fabbriche di *pupazzari*, ma solo una certa famiglia Sgarzini, la cui fabbrica era al Vicolo del Cinque in Trastevere, lavorò fino al 1944. Il materiale per il presepio si poteva trovare in Piazza Sant’Eustachio, alla cosiddetta Fiera della Befana, e dopo il 1872 a Piazza Navona, dove ancora oggi dai primi di dicembre sono allestite le bancarelle che vendono, oltre ai pupazzetti, la carta cielo, il muschio, la carta roccia, la neve spray e tutto ciò che può servire al momento di costruire il presepio.

Ma chi vuole avere una più ampia scelta ed essere aggiornato sulle novità, deve assolutamente recarsi a Napoli, a San Gregorio Armeno, la strada dei presepi napoletani, ricca di negozi e coloratissime bancarelle, dove gli artigiani espongono le loro incredibili creazioni.

I pastori, nell’iconografia del presepe, sono i personaggi appartenenti alla classe sociale più povera e la leggenda vuole che furono i primi ad adorare il Bambino. Si tratta di un gruppo variegato, che è rappresentato in vari momenti della giornata, ciascuno intento a portare o a preparare doni da regalarli. Così, davanti alla grotta, in ginocchio, c’è un contadino anziano, calvo, che offre a Gesù una freschissima ricottella (l’offerta è forse più per la Madonna?).

E ancora, tra i pupazzetti più antichi della mia piccola collezione, c’è il pescatore sopra un ponte e sotto un vecchissimo specchietto che simula l’acqua, poco più in là una donna fa il burro e un’altra scende lungo un sentiero con un’oca in braccio. Più avanti un pastore va verso la grotta con una pecorella sulle spalle ed un contadino (il cosiddetto Cicci Bacco) a cavallo di un asino trascina un carro con le botti di vino.

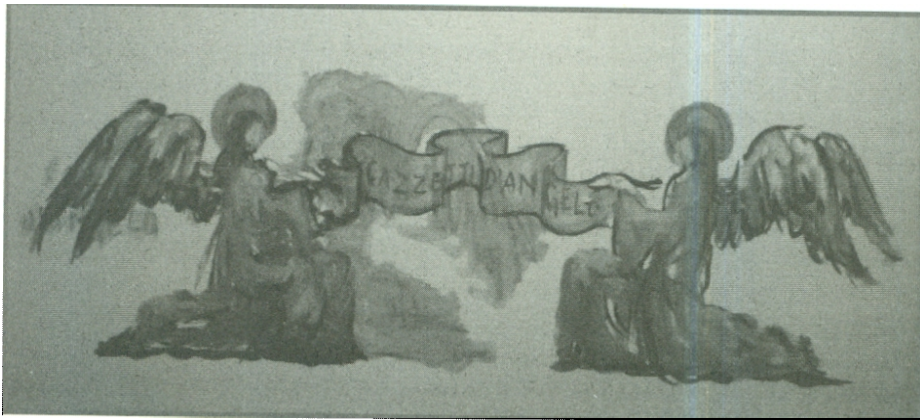
Tutt’intorno vari personaggi che offrono le loro mercanzie: il venditore di castagne, il pescivendolo con il proprio banco ricco di pesci, cozze, vongole, calamari e aragoste, il cocomeraio con la sua ricca esposizione di cocomeri e meloni, il salumiere che mostra appesi ad un filo salsicce, salami, caciocavalli ed altre varietà di formaggi,

nonché un cestino di uova fresche. Vicino il fruttivendolo, che espone cesti di verdure e di frutta: melanzane, pomodori, peperoni, carote, zucchine, cetrioli, mandarini, arance, pesche, albicocche, uva, in un tripudio di colori.

Non manca l'acquaiolo, con la sua bancarella ricca di limoni appesi, e vicino alla Natività, in una grotta adiacente, l'osteria, che nella tradizione popolare dovrebbe rappresentare il male, la dissolutezza, in contrapposizione al bene, identificato con la nascita di Gesù. Nella mia osteria, che non sempre riesco a posizionare vicino alla grotta (mi piace cambiare ogni anno la configurazione del presepio), c'è una grande varietà di formaggi, salsicce, salami appesi al soffitto. Sulla tavola apparecchiata c'è una pagnotta, pezzi di carne (le famose coppie?), un salame, alcune salsicce, mentre l'oste versa il vino ai commensali.

Come ho già detto, il presepio deve essere aggiornato ogni anno altrimenti diventa monotono. Così, ai primi di dicembre, mi piace andare a San Gregorio Armeno e l'anno scorso mi sono lanciata in acquisti sensazionali. Si tratta dei cosiddetti "oggetti meccanici", che funzionano a batterie o ad energia elettrica: ho quindi comprato un mulino a vento con le pale che ruotano, il pizzaiolo che prende le pizze e le inforna (il forno è illuminato all'interno) e il pastore che, con una pelle di pecora addosso, gira nel pentolone la ricotta.

Questo è il mio presepio: forse più napoletano che romano, ricco di personaggi che vendono e offrono ogni ben di Dio, una tradizione nata dalla povertà del popolo, che in un giorno di festa vuole dimenticare i propri guai e godersi il Natale in allegria.



Cucina ed economia: spese per la tavola 1855

Accade di trovare nei propri archivi familiari quaderni, appunti manoscritti che richiamano persone care, affetti profondi e nello stesso tempo ci forniscono consigli su come cucinare qualcosa di buono e di succulento.

Più difficile fare i conti con la spesa... soprattutto risalendo a tanti anni addietro, addirittura secoli, come mi è accaduto scovando un fascicoletto manoscritto in chiara grafia e ben ordinato, intitolato "Spese per la tavola 1855", gelosamente custodito da mia mamma tra le cose sue più care. Scorrerlo infatti insegna molto sulle tradizioni culinarie, sulle quantità usate, sui cibi più ricorrenti e su una sana tradizione di economia domestica, che ora scontrini consegnati frettolosamente e con indifferenza alle casse di supermercati e *discount* fanno ai più totalmente dimenticare.

La spesa... che incubo! spesso si fa tornando dall'ufficio di corsa e stanchi, affermando dagli scaffali con disordine o, qualche volta, ancor peggio con noia, senza neanche guardare più di tanto al prezzo, a parte casi rari di cibi preziosi, ostriche, tartufi, caviale, salmoni pregiati... che vengono comunque per lo più scartati a priori.

Ricordiamo quanto abbiamo speso il giorno prima per la nostra cena quotidiana o anche per un pranzo o una cena particolare?

Mi colpì il racconto di un'amica che scommetteva con se stessa di mandare a cena i suoi tre uomini, un marito e due figlioloni, con 20 euro, inventandosi però sempre qualcosa di speciale... e di nutriente! E come si divertiva in questa scommessa e in questa ricerca!

Proprio il manoscritto trovato fra le carte familiari è quindi un richiamo forte a comprendere il valore del cibo e dell'alimentazione, in riferimento anche alla loro incidenza economica nella vita di tutti i giorni e tanto più in un periodo di crisi.

Così dal settembre 1855 all'agosto 1856 si può scoprire cosa troneggiava nel desco di una famiglia, certamente benestante ma non miliardaria, dimorante nella Legazione delle Marche, parte dello Stato Pontificio, ed in particolare nella cittadina di Montenovio, ora Ostra Vetere.

Il manoscritto inizia con la data del 1° settembre 1855 quando viene riportato l'acquisto di due libbre di latte per due baiocchi, mentre il 12 settembre insieme a tre libbre di carne di vitello per la spesa di 18 baiocchi, si acquistavano quattro sacchi di carbone e sei libbre di riso per sei baj e ventuno.

Nella lista della spesa naturalmente erano previste le spese per la servitù e i contadini a cui erano riservate "sardelle per contadini e servitù" per soli "4 baj".

Fra la carne anche volatili come galli, piccioni, "due paia di polastre", sicuramente più care dei piccioni: quarantadue baiocchi contro i venti.

Ad ottobre il primo cibo indicato sono le mele cotogne, tipico frutto autunnale, mentre l'autunno ormai inoltrato verso l'inverno risulta dall'acquisto di castagne nel

mele di novembre: “castagne libbre trentanove, baj 60”, e dal dedicarsi a dolci consistenti e calorici, che richiedevano anche un preliminare acquisto di vasellame, in particolare tre teglie, al prezzo di due baj, “per far cuocere i ciambellotti”. Oltre alle teglie si acquistano anche “pigne e piatti” per ventisette baiocchi e 5. In più alcuni dolci erano portati al forno come nel caso del Pan di Spagna, per la cui cottura occorrevano due baiocchi.

Spesso nella lista è presente il pesce con ricorrente consumo del “Toccafisso”, una libbra per due baiocchi e 5, così come è presente spesso il latte, acquistato da persone diverse: “latte preso dalla Marchetta due baiocchi» oppure più spesso “latte della Genara” sempre per due baiocchi.

Indubbiamente l'economia familiare è leggermente destabilizzata dall'acquisto di “2 bottiglie, una di Cipro, 1 di malaga” per ben 80 baiocchi! Però ogni tanto, un piccolo lusso...

Ma dietro la cucina c'è il lavoro dei campi, che produce tanti frutti ed è per questo che nel quadernetto sono citati nomi ben noti nella mia famiglia, quali Mancinello: “per una giornata a Mancinello per conciare il grano” sono dati sei baiocchi, o regali in denaro per doni fatti da contadini alla famiglia; due baiocchi “regalati a Genaro per un paio polastri”.

Ci si avvicina così a dicembre, al Natale, e quale poteva essere il menù della vigilia se non “Anguille, merluzzi baj 7.5, meli aranci”, mentre il 25 dicembre troneggia “un Bove e salsicce”. Sono giorni di festa e di incontro, così il 27 dicembre è riportata la spesa di “paste per la conversazione N. 40”, quaranta baiocchi, che venivano portate da Senigallia, spendendone per il trasporto ben quattro.

In pieno inverno, a gennaio, domina il maiale, per cui è giusto retribuire “Saverio che portò il maiale” con quattro baiocchi, così come “quelli tre che hanno fatto la salata e vestito le lonze” meritano ben quarantacinque baiocchi!

I mesi estivi sono caratterizzati dalla presenza di insalata “Fulminanti”, probabilmente nome di chi l'ha donata, dal melone nel mese di agosto, dalle melanzane, da pomodori, che vengono utilizzati però “per le conserve”, in previsione di un altro prossimo inverno, dai “caperi” e dai limoni.

E poi? Probabilmente i padroni di casa dall'agosto 1856 si allontanarono perché il quadernetto si conclude con un: “NB L'assenza da casa è di circa mesi tre”, mentre si tirano le somme di un anno di spese: “dal settembre 1855 all'agosto 1856 furono spesi per la casa scudi 89.44”!

Grazie, cara mamma Liliana, per aver conservato con amore questo antico fascicoletto, memoria curiosa e vivace per tutti noi di una vita domestica di secoli trascorsi, in una casa da te tanto amata, a Ostra Vetere, l'antica Montenovo!

Nella (Pucci) Bruneri Giacone

Le ricette di Marta *

Der coregone (la spigola der lago)

*Pulisci er pesce e poi lo fai allessà
drento a un coccio co l'acqua un po' salata,
mèttece un po' d'erbetta, na manciata,
e t'assicuro è facile da fà.*

*Quann'è cotto lo devi da scolà,
la capoccia e la spina va levata
e poi je dai na bella sistemata
sur piatto de portata che sta là.*

*Co l'ajo, co la sarvia o er rosmarino,
capperi, alici, olive e tanta erbetta
- pe li pignoli pija er cucchiarino -*

*fai un soffritto siconno sta ricetta.
Aggiunta er zucchero, l'aceto e er vino,
connisci er pesce e... facce la scarpetta.*

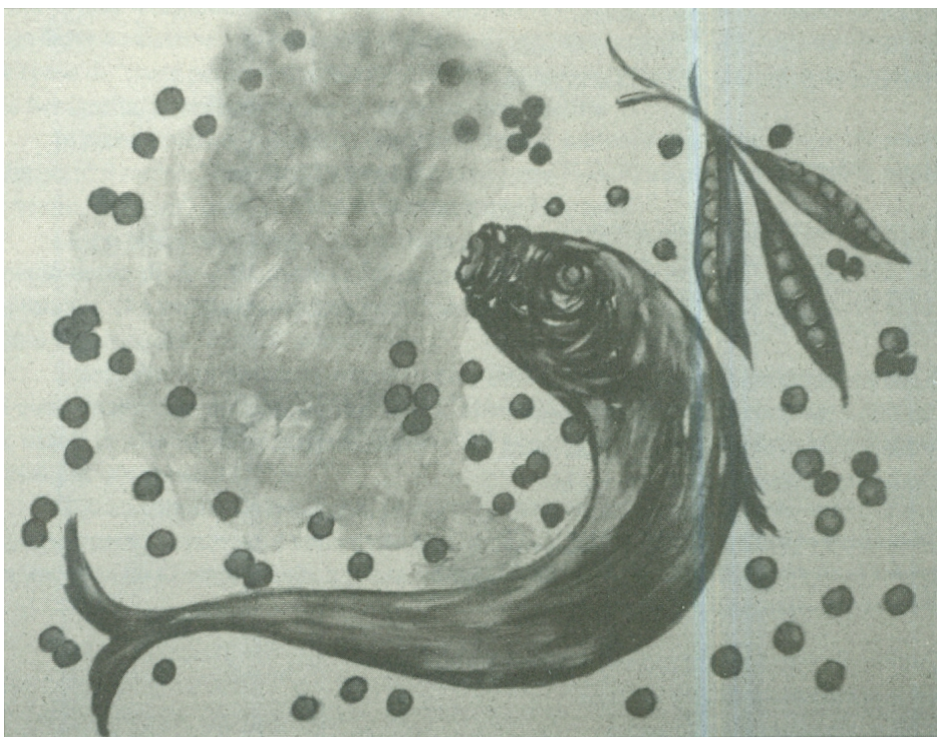
De la “sbroscia”

*Pe cucinà sta zuppa assai speciale
pija na pila de coccio e poi ce metti
tante spece de pesce, un po' a tocchetti,
solo si sò der lago, tale e quale.*

*Ne la ricetta più tradizionale
l'acqua è der lago: pja li gamberetti,
er luccio, er grancio eppoi, pesati a etti,
l'anguilla assieme ar persico reale.*

*Ce metti la cipolla e l'antri odori,
poi fai bolli sto piatto popolano
che devi da assaggià prima che mori.*

*Quanno è cotto lo verzi piano piano
sur pane abbrustolito e t'aristori
si te lo magni puro co le mano.*



Monaci, pellegrini e buongustai

Fantasie di gastronomia monastica

Fra i luoghi comuni incombenti da secoli sulle abitudini di conventi e monasteri ve ne sono due, a ben vedere fra loro opposti e complementari, il *topos* dell'ingordigia dei singoli e della frugalità delle diete conventuali, che appaiono duri a morire.

Sul primo non mi pronuncio, però mi sento di affermare che la famosa spartanità della sbobba ammannita nei conventi, celebrata nel detto "Padre, un altro frate! Acqua lunga e seguitate", faccia parte della leggenda.

La lettura di un libro dedicato alla gastronomia monastica e conventuale, ricco anche di notizie di carattere storico, ha mosso fantasie e curiosità; soprattutto la complessità, la ricchezza delle ricette presentate, che coprono conventi e monasteri di tutta l'Italia¹ e anche oltre, sulla via Francigena e lungo il Camino di Santiago², mi fanno pensare che il 'vitto pitagorico' – costituito di 'soli vegetabili teneri e freschi' e bisognevole di nessuna o scarsissima elaborazione, ritenuto alla base della *diaeta parca* delle antiche regole religiose³ – si sia perso per la strada. E poco importa che quella dieta povera di proteine animali fosse all'origine della celebrata longevità di tanti monaci, in un'epoca di età media bassissima, primi fra tutti i frati dell'Ordine Certosino, da sempre ligio alla dieta vegetariana anche per gli ammalati. Quanto le Regole e le attività degli antichi ordini monastici all'origine condizionassero le abitudini alimentari dei confratelli mi è parso chiaro leggendo la Regola primitiva dei Poveri Cavalieri del Tempio di Gerusalemme⁴, l'ordine militare fondato da Ugo di Pajns per la difesa dei pellegrini che si recavano in Terrasanta.

A questo punto posso immaginare l'insofferenza dei lettori "Ancora questi Templari!"

Infatti da qualche anno i Templari hanno imperversato in ogni campo, dalla letteratura al cinema, dappertutto... Che sia proprio questa infestazione il compimento della maledizione di Jacques de Molay? In effetti l'ultimo Gran Maestro dal rogo maledisse il Papa e re Filippo, che spirarono in breve tempo, ma non si può mai dire...

Comunque in tanto fervore di interessi quel che mangiavano i Poveri Cavalieri rimane oscuro e inesplorato; non mi viene in mente nessun piatto 'templare'. Dalla Regola ho tratto solo indicazioni di massima sulla composizione della dieta che, tutt'altro che vegetariana, prevedeva due pasti di carne martedì, giovedì e domenica, mentre dava due o tre piatti di legumi o altro companatico – ottime proteine vegetali secondo i moderni nutrizionisti – lunedì, mercoledì e sabato. Al venerdì, ovviamente, cibo di Quaresima in ricordo della Passione di Cristo. Quel che dalla Regola risulta è *in primis* la considerazione dell'impegno fisico di uomini la cui forma atletica e il valore militare

erano leggendari; vi sono poi alcune proibizioni misteriose: l'art. 192 degli Statuti Gerarchici dettava che nell'infermeria non potessero essere introdotti cavolo non fiorito, lenticchie, fave con la buccia, carne di bue, trota, capro, becco, montone, agnello e formaggi.

Quando un templare si trovava fuori dall'Albergo, nome che designava i Conventi dell'Ordine, l'art. 369 (Disciplina dell'Accampamento) ribadiva che i fratelli non potessero chiedere cibi diversi dalle razioni previste per tutti, ad eccezione delle erbe selvatiche, dei pesci e della selvaggina che riuscissero a procurarsi senza cacciare, a norma dell'art. 55, che vietava di "cacciare uccelli per mezzo di altri uccelli" e anche con cani, archi e balestre. Qui pare che la norma tendesse a estirpare la passione per la caccia, retaggio del passato aristocratico di ogni cavaliere, dalla vita di quegli uomini votati al sacrificio. Ogni svago venatorio era vietato ai monaci; solo contro il leone – "il quale è sempre in cerca di vittime da divorare, le sue zampe contro ogni uomo e le braccia di ogni uomo contro di lui" – il templare poteva levare il braccio armato (art. 56).

Queste fantasie mi sono tornate in mente in Portogallo, nel Convento di Cristo di Tomar, roccaforte templare fondata da Gualdim Pais e centro del sistema di difesa contro i Mori, divenuto poi il quartier generale dell'*Ordem de Cristo*, erede delle enormi proprietà portoghesi del soppresso Ordine del Tempio. Nel corso dei secoli XVI e XVII l'*Ordem de Cristo* partecipò all'espansione oltremare e una eccezionale attività edilizia, voluta da Gran Maestri di lignaggio principesco come Enrico il Navigatore e re Emanuele, trasformò completamente il luogo.

Una volta raggiunta la cima della collina cinta da mura turre e varcato il portale ad arco acuto si resta incantati dalla *Charola*, l'edificio poligonale dal massiccio corpo merlato cerchiato da possenti contrafforti. È quello l'originario nucleo templare, il cuore antico e enigmatico (fortezza, cappella?) di quello che con l'*Ordem de Cristo* divenne un complesso monastico di straordinaria grandiosità. La Cappella dell'Incrocio – da dove si dipartono i tre bracci del Dormitorio Grande – è il centro geometrico dell'impianto di stile tardo-gotico e rinascimentale, che nella pianta quadrata e quadripartita in chiostri richiama un *castrum*; in asse con la *Charola* originaria fu aperta la chiesa più recente, esemplata nella pianta e nelle proporzioni sul Tempio di Salomone.

Il ricordo templare, fortissimo a Tomar malgrado gli interventi manuelini e rinascimentali, ritorna prepotentemente con suggestioni gastronomiche fantastiche nel Refettorio deserto. Poi rammento che quando fu costruito quell'immenso ambiente di classica armonia, nel gusto di Giovanni II per il Rinascimento italiano, l'*Ordem de Cristo* era stato riformato in una Congregazione di Clausura secondo la Regola di San Benedetto, regola ritenuta più umana e ragionevole; allora forse nella grande cucina, una vera cucina da castello, più di un cinghiale avrà sfrigolato sullo spiedo, alla faccia dei Templari.

Poco lontano da Tomar, a Sud-Ovest, lungo il Tago, un altro castello templare, Almourol, si erge in solitudine su una piccola isola.

Il luogo incantato, fuori dal tempo, si raggiunge in barca. Anche il castello di Al-

mourol è stato rimaneggiato, ma con il gusto per il medioevo tipico dell'Ottocento romantico; così con le sue doppie mura e le torri sembra proprio il castello delle fiabe dei fratelli Grimm. Però dalla finestra del torrione non vedo una principessa Raperonzolo dalla lunga treccia; è un Templare chiuso nell'armatura quello che immagino affacciato a scrutare la verde distesa deserta, solcata dal nastro d'argento del Tago. Anche per chi, oltre ai voti di obbedienza, povertà e castità, praticasse la virtù della pazienza, la vita su quello scoglio, sperduto avamposto a difesa del confine meridionale delle terre riconquistate ai Mori, doveva assomigliare a una galera. Infatti Almourol non fu mai coinvolto in fatti di guerra, assedi o altre avventure (se non di fantasia, nella letteratura romantica) e a un Templare osservante della regola era negato pure lo svago della caccia. Nessuna eccitante avventura per un Templare di stanza in quella sorta di "Fortezza Bastiani" affacciata sulla regione dell'Alentejo, desolata come il deserto dei Tartari.

Però, se fra i piatti di carne concessi dalla Regola fosse stato incluso il *Porco à Alentejana*, il nostro Templare avrebbe trovato una piccola, innocente consolazione.

Anche più del *bacalhao*, il *Porco à la Alentejana*⁵, uno stufato strano e accattivante, rappresenta per me l'eccellenza della cucina portoghese, da quando lo scoprii più di venti anni fa nel sofisticato ristorante Aviz a Lisbona; anche oggi mi è parso entusiasmante nella versione alentejana integrale, nella cornice di un ristorante regionale fra gli *azulejos* di un vecchio palazzo.

Questa festosa vivanda, penetrata pacificamente dalle terre a sud del Tago, avrebbe potuto regalare a un monaco guerriero in riposo forzato qualche occasione di pura letizia.

Quanto a consolazioni meno innocenti, di certo il Portogallo non mancava di offrirne, producendo allora come adesso splendidi vini e le regole degli antichi Ordini ne concedevano l'uso, per i Benedettini fino a un'emia a testa, cioè all'incirca un quartino.

Anche ai templari era permessa la letificante bevanda, e la Regola anche su questo era precisa, rigorosa, perché, come dice Salomone "*vinum facit apostatare sapientes*"... Però nel tempo qualche abuso generalizzato dovette pure avvenire se l'unica menzione 'alimentare' che li riguarda bolla i Templari quali bevitori sregolati con il detto "bere come un Templare".

¹ *Conventi e monasteri. Le ricette segrete per mangiar sano*, Curatore A. Minuz, 2008 - Food Editore S.r.l.

Qualche citazione fra le ricette più suggestive: baccalà cremoso e faraona alla marinara del Convento dei Cappuccini Francescani del Barana (Verona); carré di agnello in umido del Monastero di Santa Maria delle Rose di Sant'Angelo in Pontano (Macerata); crostini saporiti ai fegatini e carciofi del Monastero di Santa Maria del Monte a Bevagna (Perugia).

² Fra tutte la zuppa di pesce alla Gallega e, naturalmente, le capesante, simbolo del compiuto pellegrinaggio, che il devoto raccoglieva sulla riva dell'oceano a Finisterre.

³ G. Aliberti, *Diaeta parca* - Lineamenti psicofisiologici nelle antiche regole religiose, 1955.

⁴ *I Templari. La Regola e gli Statuti dell'Ordine*, a cura di J.V. Molle, Genova 1994.

⁵ Si tratta di uno stufato di maiale con una aggiunta insolita e intrigante. Si comincia con rosolare cipolla a piacere in olio caldo, si aggiunge la polpa di maiale tagliata a piccoli cubi, si sfuma con vino bianco, si dà colore con un po' di conserva di pomodoro, si sala e si pepa. Dopo circa due ore di cottura si apriranno in padella delle vongole; parte, sgusciate, verranno aggiunte al tegame con il loro liquido filtrato, parte, con i gusci, andranno a guarnire il piatto di portata.

La versione alentejana integrale, che alle vongole aggiunge un pesce salato oleoso, è un po' forte; io prediligo quella, credo ammorbidita con crema di latte, del vecchio ristorante Aviz.



Giorgio Carpaneto (+2009)

Classici greci e latini tradotti in dialetto romano

Archiloco (VII sec. a.C.)

Nottata sul mare

*Sbrighete! Tra li banchi de 'sta nave che core,
porta 'na damigiana, pe dacce er bonumore!
Stappela e facce beve fino ch'ariva ar fonno,
sinnò nu' stamo sveji e cascamo p'er sonno.*

Quanno se beve...

*Nu' me piace chi drento a l'osteria
co 'n ber gotto de vino fra le mano,
te scoccia co 'na brutta malatia,
co la guera o er governo ciarlatano.*

*Me piace, invece, quello che tra er vino
dice 'na povesia, 'na barzelletta,
chi t'aricconta quarche scherzo fino
o come annò a fenì co 'na picchietta.*

Quinto Orazio Flacco (65-8 a.C.), da *Odi I, 11*

Oggi godi!

*Nun se po', cocca bella, nun cercà
che distino ciaspetta a tutt'e dua,
e quele carte lassele cantà:
ognuno nasce co la stella sua.*

*Puro si Dio ce fa ancora tirà
tant'artri annetti, o 'st'anno e poi è finita,
ciabbi giudizzio e mettete a gustà
er vino bono; in de 'sta porca vita*

*devi aspettà si quanto è già fissato.
Mentre parlo, se la vò squajà
'sto tempo boja; nu' spregacce er fiato:
oggi godi e domani... chi lo sa?*

Epigrammi, III, 57

*Un vinaro a Ravenna m'ha fregato davvero:
j'ho chiesto acqua co vino; me dà vino sincero.*



Apologia del peperoncino

Io milanese, lui lucano; ci siamo incontrati a Roma.

Ricordo uno dei primi inviti a pranzo a casa dei suoi genitori: non conoscevo ancora bene la sua famiglia quindi ho scelto con cura l'abbigliamento e il velo di trucco.

Mi offrirono con insistenza il peperoncino rosso (molto usato in Lucania) e mi invitarono a tagliuzzarlo sulle pietanze.

Per quanto riguarda il gusto sicuramente avevano ragione, ma io, inesperta e ignara del potere di alcune spezie, dopo averlo maneggiato per tagliarlo, mi portai una mano al viso e mi toccai leggermente un occhio.

Fu per me l'inizio di una tragedia. Il velo di trucco si sciolse con le lacrime che scendevano copiose e che non riuscivo a fermare. Per non parlare del bruciore fortissimo che provavo sulla palpebra incautamente toccata!

Il mio imbarazzo era grande ma anche tutti i familiari del mio futuro marito erano a disagio per l'inconveniente.

Da quel giorno ho imparato a maneggiare e a rispettare i peperoncini rossi e con il tempo ho iniziato anche ad apprezzare il gusto che aggiungono ad ogni vivanda.

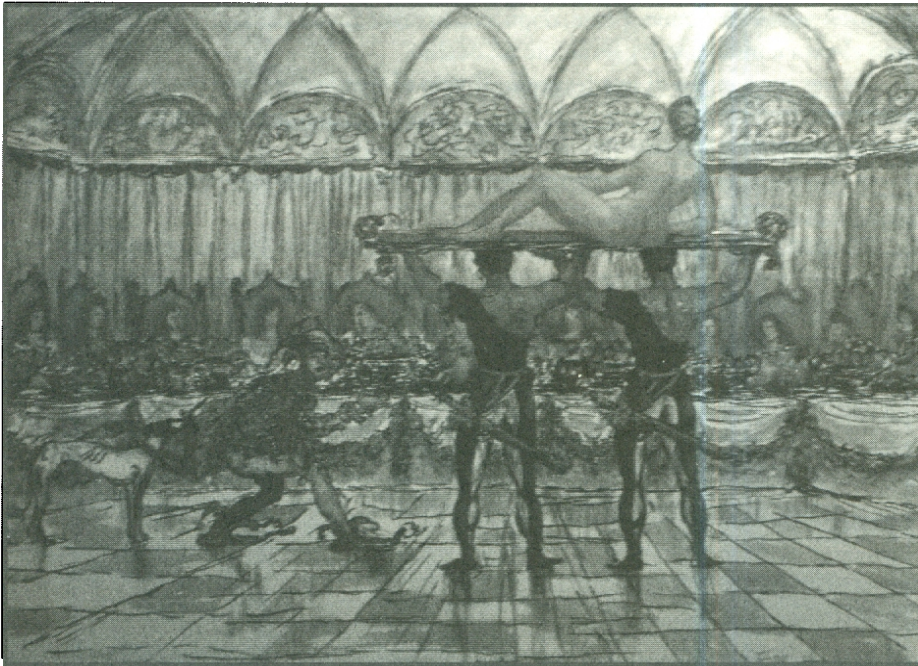
Perfino un piatto semplice come gli spaghetti aglio e olio, con l'aggiunta di un po' di peperoncino, diventano molto più appetitosi. Per non parlare della banalissima insalata di pomodori che, se condita con olio, peperoncino, origano e qualche capperi pugliese invece del sale, e accompagnata da una mozzarella freschissima, diventa un piatto estivo leggero, gustoso e anche semplice e veloce da preparare.

A questo punto non mi resta che chiedermi: ma cosa voglio di più dalla vita? Io un "lucano" l'ho già trovato!

La gioia dei conviti

E la gioia dei conviti io la misuravo non tanto dai piaceri della tavola, quanto dallo stare insieme a conversare con gli amici.

Bene, difatti, i nostri antenati hanno chiamato “convivio” lo stare insieme a banchetto degli amici, poiché comporta una comunione di vita; meglio dei Greci, i quali chiamano questa medesima cosa ora “bere in comune”, ora “mangiare in comune”, sicché sembra che essi diano la massima importanza a quello che invece in questo genere di cose conta minimamente.



(a cura di F.O.)



Lode alla Porchetta

*Pia un porchetto da poco smammato,
tenero e poco grasso, un po' de vino,
lardo, ajo schiacciato, rosmarino,
poi sale e pepe appena macinato.*

*E 'st'ingredienti che t'ho nominato
mó devi de addopralli a quer divino:
mettete in parannanza a tavolino,
pia le frattaje e facce un bòn tritato.*

*Schiaffato a la padella, stai a cavallo:
un po' de lardo e, quanno che scurisce,
un ber bicchier de vino p'allungallo.*

*Mucina bene e guarda co attenzione
che nun s'attacchi e che nun infittisce;
er mejo verrà doppo, a conrusione.*

*Intanto a 'sto porchetto, internamente,
inzeppa l'ajo, e' rosmarino, er lardo,
lo strutto, er sale e pepe co riguardo,
eppuro quer soffritto precedente.*

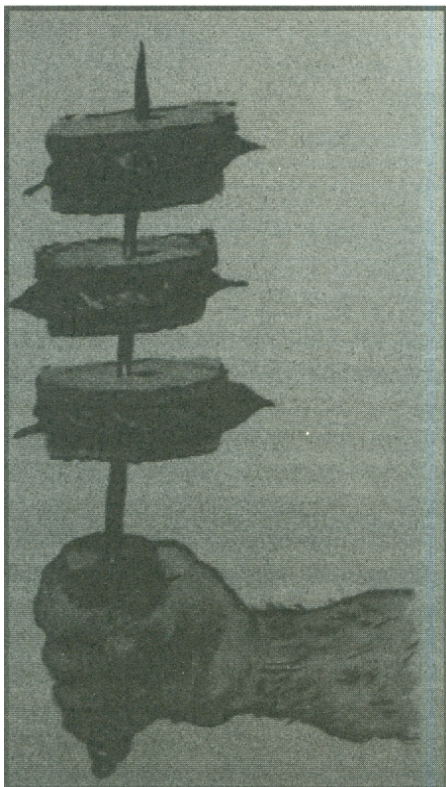
*Mo devi fà attenzione, ner tramente
che lo sistemi bene, e dà 'no sguardo
ch'er majaletto nostro, der gajardo,
fenisca in piastra senza perde gnente.*

*Quanno caccia er sughetto, a mano a mano,
datte da fà: spennella 'sto guazzetto
intorno intorno, e nun spennelli invano.*

*Cotto, sia callo o freddo, è appetitoso
che te lo magneressi, ce scommetto,
puro su la capoccia d'un tignoso!*



Quei nuovi cibi...



Non aveva più senso restare sfollati in quel paesino del Sannio dove avevamo cercato riparo dai bombardamenti e si organizzò il rientro a Napoli. Don Liborio, titolare d'altare nella locale parrocchia, ma soprattutto titolare di cattedra in fatto di cucina per la quale sapeva tutto il latino necessario per dire messe cantate, volle salutarci significativamente ed organizzò un pranzo d'addio.

Il menù offrì il meglio della cucina sannita, con libere ed apprezzate divagazioni nella sconfinata varietà della gastronomia campana, con molta onestà e correttezza non negate dal cuoco, spiritosamente alla ribalta in tonaca nera e "coppolone" bianco da vero *chef*. La nostra partenza fu solo un pretesto. In effetti, si festeggiava una guerra finita, anche se non era ancora proprio così.

Tutti i tesori nascosti emersero d'incanto. Non c'era più bisogno di tener da parte le provviste tesaurizzate per fronteggiare quei tempi grami. Si voleva tornare a vivere ed esorcizzare ogni miseria ed ogni patimento. Si svelarono nascondigli sapienti, si fece luce sulle riserve accantonate in capienti credenze camuffate da ripostigli per attrezzi vari, vere e proprie casseforti, con tanto di serrature non scardinabili ed estemporanei antifurto tuttavia scientifici per efficacia. Insomma, veri e propri scrigni ricolmi di preziosi o, più immaginificamente, cambuse marinare apparentemente insignificanti ed effimere ma, in realtà, inesauribili per diffuso ben di dio, straripanti di rassicurante previdenza per traghettare la fame di tanti, con rotta severa, verso il lontano porto della guerra finita.

Fu così che fummo coinvolti in un pranzo sconfinato. In qualche modo, senza inizio e senza fine, impegnati in una maratona gastronomica che non ha senso descrivere nella sequenza dei passi. Il menù non fu un menù ma una enciclopedia intera di cucina sopraffina, dall'eccellenza di maccheroni al ragù, alla squisitezza di bracioline di maiale con l'uva passa e la goduria di salsicce cotte sotto la cenere e, poi, le patate "in tortiera" ed i peperoni in padella con capperi ed olive e gli involtini di verze con la mozzarella ed il tutto, ed altro ancora, assistito da coerenti sorsate di ottimi rossi come il *Solopaca* ed il *Guardiolo*.

Don Liborio lucrò più volte, nella celebrazione concreta di quella messa solenne, convinti acatisti da parte soprattutto del commensale più anziano, mio nonno, che, con spirito molto laico ma non irriguardoso, all'assaggio di ogni portata si alzava in piedi, proprio come si fa in chiesa, per sottolineare la particolare solennità dei vari momenti del rito, anzi della mensa.

I complimenti si sprecarono.

- Don Liborio, da questa sera il titolo che vi spetta è quantomeno quello di Eminenza, per non dire di Santità!, esordì mio padre.

- Don Libò, incalzò mio nonno, voi siete un luminare della buona cucina, un professorone, un vero cattedratico!

- Non esageriamo, si schermì il reverendo. Diciamo che mi è stata conferita la libera docenza...

- All'Università *Bocconi*, ovviamente..., chiosò mio padre.

Risero di gusto.

- Adesso, prima dell'*Ite missa est*, vi faccio assaggiare un "nocillo" di mia produzione. Secondo tradizione, le noci sono state raccolte nella notte di S. Giovanni e messe sotto spirito insieme ad una bella manciata di petali di rose sbocciate nel mese di maggio...

Quel prete, in tutta evidenza, aveva vocazione aggiuntiva per la poesia.

Tuttavia, proprio a causa della lodevole iniziativa del nocillo, finalizzata a favorire al meglio la conclusione di quella grande abbuffata, si ebbe l'epilogo più inconsueto che si potesse immaginare. Tutti avevano alzato per un corale brindisi augurale il bicchierino colmo di quel nettare nero, quasi cremoso nella sua densità, e tutti ne bevvero il contenuto.

Alcuni in un solo sorso. Tra questi proprio don Liborio al quale, seduta stante, sfuggì irrefrenabilmente, nell'imbarazzo di tutti gli astanti, un poderoso incontrollabile e fragoroso rutto liberatorio.

- *Orate pro porcis!*..., rimediò il sant'uomo con molta prontezza e con apprezzabile capacità autocritica. E concluse, con tono sapiente: ...diceva Orazio quando era sazio!

La strada del ritorno a Napoli non scandiva gli addii lacrimosi dell'andata. Né lo stesso camioncino che ci aveva portato via dalla paura e dalla fame, sobbalzava su volti tristi ed animi mesti. Anzi, l'uomo guida, lo stesso che ci aveva portato su quello sperduto cucuzzolo di montagna sannita, fischiettava sulla sua perizia di pilota lungo quei ripidi tornanti che ci portavano a valle.

Nel salutare il Tammaro, il suo largo greto tutto bianchi ciottoli levigati, rividi Preta Majure e, più giù, Preta Pucina, destinata poi, in quanto Pietrelcina, ad avere gran risonanza per merito di un frate, di nome Pio, che, si diceva, facesse miracoli prodigiosi. E, poi, la valle Caudina, piccola coda appunto che chiudeva l'Appennino e, poi ancora, la strada - quello che restava di una strada - verso Napoli, tanto divelto era il suolo e tante le buche profonde che intervallavano quel massivo dissesto provocato dalle bombe e dagli spezzoni incendiari.

L'autista faceva del suo meglio per scansarle.

- Non vi preoccupate..., gli disse con finta serietà nonno Francesco, ...anche se non le prendete tutte, non fa niente...

L'autista sorrise.

Per un tratto vidi scorrere, di fianco al nostro senso di marcia, ciò che restava della linea ferroviaria ed i segni dei bombardamenti subiti. Una carcassa di littorina era riversa sull'intreccio di alcuni binari contorti, squarciata dall'esplosione di qualche or-

digno, annerita dal fuoco che l'aveva incendiata. Finestrini scheletrici nei vetri andati in frantumi, ciechi di paesaggi. Più si procedeva e più il panorama era fatto di campagne incolte e deturpate, di casolari distrutti e di case crollate, di alberi caduti. La visione si accentuò di sfacelo quando entrammo in Napoli.

Questa volta nulla si poteva imputare al vulcano sterminatore. La devastazione era sconfinata. I crolli allineati in macabra sequenza la descrivevano in brividi minuziosi ed i mucchi di macerie la puntualizzavano nel ricordo delle antiche prospettive per sempre smarrite. Cataste di legno, poi, per tutte le travi di sostegno che nulla avevano potuto trattenere ed altre, più sottili, su cui poggiavano i pavimenti tra piano e piano. Camion del Regio Genio Civile continuavano a sgombrare, per come possibile, quei segni luttuosi. Ma era fatica inutile e rischiosa perché ciò che non era ancora crollato era sinistramente lesionato ed era spettrale ammonimento di crollo imminente.

Le poche strade rimaste percorribili erano un via vai frenetico di mezzi militari, camion e *jeep* soprattutto, e tanti militari, di razze diverse, bianchi e neri, americani, inglesi, australiani, canadesi, marocchini, indiani...

Arrivati anche loro su quella terra, diventata infelice, come quelli che vi giunsero per primi e, ammalati, la dissero *felix**. Poi - s'era sparsa la voce! - arrivarono in troppi: romani, cumani, sanniti, goti, bizantini, longobardi, svevi, aragonesi, francesi, borboni, piemontesi...

Lungo l'ultimo tratto rivedemmo il mare, abituato da millenni e millenni ad onde di rassegnazione e di santa pazienza. Per le strade donne e uomini trascinavano i loro passi lenti e dolenti, come per un funerale che non avesse fine, sgranati in quel disastro immane ed immanente. E, qua e là, ancora sbigottiti per lo scempio patito, mutilati che cercavano di familiarizzare con i nuovi passi scanditi dalle stampelle. Giovani donne recitavano felicità sulle loro scarpe con alte suole di sughero ed abbracciavano soldati, bianchi o neri che fossero. A tempo debito, in quella città, sarebbe nato il primo *criature nire nire*.

La città era stata liberata, così si disse allora.

Quelli che seguirono furono giorni di grande confusione anche per noi, per tutte le novità con cui bisognava fare confidenza, che occorreva assimilare ed alle quali era necessario abituarsi. Le nuove monete da spendere erano piccoli quadrati di carta - la celebre "am-lira", dove *am* stava per *allied military* - con funzione di moneta d'occupazione. Imparai subito che la parola in inglese *freedom*, che vi era stampigliata su, significava libertà. Ci furono finalmente scarpe vere per i miei piedi e per quelli dei miei fratelli. Alla borsa nera me ne comprarono un ristorante paio di quelle militari, le migliori, quelle che calzavano solo gli ufficiali, di color marrone, ma non troppo, e con i tacchi e la suola di gomma che mi parvero, a occhio, indistruttibili. Furono proprio quelle calzature a farmi capire che la differenza tra i soldati tedeschi e quelli americani era il silenzio ovattato dei passi di questi ultimi per via delle suole di gomma a fronte di quelli dei tedeschi che scandivano sul selciato il loro incedere teutonico, secco, nervoso, cattivo, capace esso da solo di incutere paura. La differenza, tuttavia, mi parve

di poco conto. Quei passi erano scanditi pur sempre da chi calzava scarpe da soldato e camminava sotto il peso di fucili, mitra, *bazooka*.

E, poi, facemmo confidenza con i nuovi cibi, con la impietosa polvere di piselli, con la inconcludente polvere di fagioli, con la collosa polvere di riso, con le prime sca-tolette di *corned beefe* con quelle, più ricercate, di spezzatino di carne e patate. E, soprattutto, col nuovo pane, con tanto pane, con tutto il pane che si voleva.

Ma proprio da quell'alimento, dal cibo da me più sognato e bramato in tutti quei lunghissimi anni, dovetti subire la mia prima delusione di ometto libero. Era così bianco che sembrava bambagia, così soffice che sembrava soffio di farina lieve come vaporosa chioma di zucchero filato, così morbido che non si ricavava nemmeno gusto ad addentarlo, ma soprattutto era così bianco da non sembrare vero, depurato da ogni traccia d'aleurone, nel segno - brutto segno! - che mi parve ripudio per ogni origine contadina. Anche la crosta, appena appena imbiondita per la cottura, non era crosta che reclamasse masticazioni impegnative. In verità, non era nemmeno un masticare. Non si affermava il morso veemente, famelico, capace di dare già, da solo, per il solo fatto di predisporre a farlo, una sorta di sazietà anticipata. No, ogni volta il morso si spegneva come afflosciandosi nella colloidale inconsistenza di un flaccido budino.

Insomma, quel pane a cassetta non sembrava nemmeno pane. Tuttavia, da lì a poco, ci avrebbe condotto alla scoperta del *sandwich* che si diffuse come emblema di essenziale modernismo, capace negli anni successivi di farsi addirittura massivo per stolta emulazione verso tutto quanto provenisse da oltreoceano, primo insulso passo balbettato verso l'avvento frenetico di pasti sempre più veloci, nell'imperativo alquanto categorico di andar di fretta, sempre più di fretta, fino all'esagerata esasperazione del *fast food*.

Nel mangiare quel non pane spappolato in un piatto di polvere di piselli cucinata a pappina, al cospetto di quella indecorosa poltiglia, nonno Francesco, rivolgendosi con tono severo a noi ragazzi, ci raccomandò:

- Non lasciate avanzi nel trogolo! -, equiparando quella broda slavata e melmosa, quell'intruglio lutulento, più beverone che pietanza, insomma quella vera e propria sbobba ad un inequivoco cibo per suini.

- *Orate pro porcis!*, azzardai, non senza qualche ragione.

E, poi, ripresi la scuola. Ormai frequentavo la quarta ginnasiale, come si diceva allora, ed i miei calzoni erano alla zuava, con calzettoni di lana dai disegni a rombi colorati.

* Secondo una delle più accreditate guide turistiche del tempo (anni 70 d.c.) - ci riferiamo alla *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio (par. III c.40-2) - la Campania non solo era *felix* ma si caratterizzava sia per *beata amoenitas* sia per *gaudentis opus esse naturae*, per essere cioè, in parole povere, un indubitabile gioioso capolavoro naturale.

Una lauta cena a Ro Ferrarese, nei pressi del mulino del Po

Esattamente al centro del corposo romanzo storico *Il mulino del Po* di Riccardo Bacchelli, il narratore dedica una commovente pagina alla morte dei due protagonisti, Lazzaro Scacerni e la moglie Dosolina; è la primavera del 1855, e nella pianura ferrarese infuria di nuovo il colera: si ammala appunto il mugnaio del Po, che con la sua fine conclude la prima metà del romanzo (cap. IV, *Cecilia Scacerni*, del secondo volume, *La miseria viene in barca*). Nella stessa notte in cui i vecchi molinari muoiono, «una allegra brigata s'attardava a lauta cena nel casino del signor Pietro Vèrgoli, a Ro, e vi faceva l'alba a tavola». A organizzare il sontuoso banchetto è un gruppo di «arnesi di malaffare», loschi personaggi dediti al contrabbando tra il ferrarese e il ducato di Mantova, convinti che «il colera prende i vigliacchi, e si spaventa di chi lo riceve col bicchiere e la forchetta in mano». Il lettore apprezza dunque in questo capitolo una forte contrapposizione tra lo scenario di morte e desolazione causate dalla pestilenza, e il divertimento dei ghiottoni che tentano di esorcizzare la paura del contagio con le lusinghe della gola e il piacere della buona tavola. Sottratti i commenti del narratore al comportamento dei commensali, ecco lo svolgimento della cena, canonicamente distribuito dall'aperitivo al *dessert*:

<Arrivata la compagnia sull'imbrunire, si preparavano lo stomaco con qualche bicchiere di vino bianco secco. Poi si misero a tavola: [...] seduti che furono, tacquero tutti insieme, chinando il grugno e appuntando il grifo, secondo che tenevan più del ciacco o del rapace nell'indole e nelle fattezze, sulle scodelle colme da traboccare di cappelletti in brodo, recate dai garzoni della casa, che nel metterle in tavola vi bagnavan dentro il pollice senza riguardi. Il servizio mancava di finezza, ma il brodo era fragrante, e il ripieno dei cappelletti, di carne e di droghe, saporoso [...]; dopo di che, venne un pasticcio di fegatelli e di piccioni, annegato in un intingolo di burro, poiché in tutto aveva da mostrarsi la profusione del padron di casa. Intingevano pezzi di pane nell'intingolo odoroso di salvia e rosmarino, e li recavano alle labbra unte con dita stillanti [...]; e vennero le teglie dei polli alla cacciatora; e schidionate di pollastri arrostiti, e pollastrini novelli ai ferri: per tutti i gusti [...]; e finite le portate del pollame, un gran vassoio d'insalata, uno di spinaci, e verdure cotte diedero sospetto che il desinare volgesse di già alla fine; e pareva amara e prematura. Eran soltanto, quelle verdure, per ravvivare e allenare lo stomaco, prima delle carni in umido: spezzatino di vitello, e stufato, e bracioline in tegame e ai ferri. Un enorme arrosto di bue fu quindi accolto da un plaudente clamore, e trinciato dal signor Pietro in tavola, vi troneggiò a disposizione di quei mangiatori senza paura. Qualcuno cominciava a sentirsi sazio, nessuno vinto. [...] Il vino girava mesciuto da grandi boccali di terra, buon san-

giovese d'un anno, il rude vigore del quale destava e invigoriva quegli stomaci possenti. [...] Dopo l'arrosto, vennero dei sedani, rarità per la stagione, a stuzzicare l'appetito, rinfrescandolo, ad aggradire la portata delle "salame da sugo" fumanti e gravidie di umore. Con questa prelibatezza, l'alba cominciò a sbiancare le finestre; ed eran pieni tutti, e la cena era stata degna veramente della splendidezza padronale. Ma l'usanza esigeva che il convitante, avuta vittoria sui convitati, la celebrasse, la esaltasse, quasi a tripudio, col fasto e lo scherno, non che della profusione, dello spreco. Ecco, poiché non bastavan sazi ma dovevan finire schifati, ecco enormi teglie di capretto al forno con patate, e piccioni arrosto e galline faraone: fecero il giro della tavola e vennero riportate intatte in cucina, ché davvero nessuno ne poteva più [...]. Sorseggiavano bianca albana gelata in cantimptore colla neve dentro, ché il signor Pietro aveva in giardino la gran ghiacciaia, da serbar la neve fino all'autunno. Pure s'indolcirono la bocca con una zuppa dolce bagnata nell'alchermes; e certe bottiglie di rum li ridussero imbambolati del tutto, e inebetiti, o sconsigliatamente addormentati sulla tavola.>

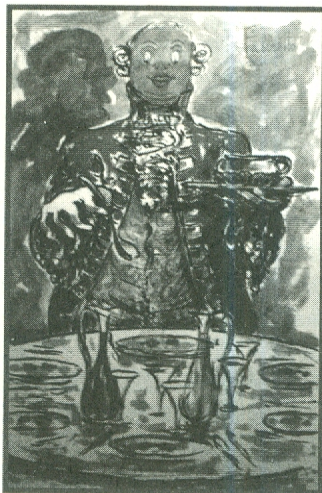
Ancorché la trascrizione non sia completa, appare evidente come il respiro dell'intera pagina, con il dialogo che segue tra gli invitati, sia debitore alla tradizione del romanzo in generale, e del romanzo storico italiano in particolare. Si vorrebbe anzi parlare di "scena tipica", ossia di un momento irrinunciabile nella scrittura epico-romanzesca, il pasto scandito da ferree regole strutturali, che affonda le sue radici addirittura nelle origini della narrativa occidentale, con gli abbondanti conviti omerici. In realtà Bacchelli - la cui opera è pubblicata per la prima volta nel 1938 - parte da un modello ben preciso, cronologicamente più vicino rispetto ai classici antichi, che è Manzoni: nei *Promessi sposi* - la cui versione definitiva è del 1840, dunque giusto di un secolo precedente - buona parte di un capitolo è dedicata al pranzo di una congrega di personaggi negativi presso il palazzotto di don Rodrigo; parimenti, in un altro capitolo di ambientazione milanese è descritto il divertimento dello stesso don Rodrigo nei mesi in cui più infuria la peste. Dunque, la pestilenza e il banchetto quali elementi narrativi comuni, la cui congiunzione permette di comprendere il riuso manzoniano da parte di Bacchelli; in entrambi i romanzi infatti un potente fa allestire un sontuoso pranzo sia per circondarsi di amici (o piuttosto di cortigiani servili), ai quali ostentare sfarzo e ricchezza, sia per contrastare con l'abbondanza una carestia o una pestilenza mortifera. Al contrario, prima discrepanza importante tra i due testi è offerta dal tipo di conversazione a tavola: nei *Promessi sposi* i convitati chiacchierano prima di questioni cavalleresche e poi di politica internazionale. Nel *Mulino del Po* la descrizione delle portate della cena esonera invece il narratore dal riportare le battute dei banchettanti («I discorsi, torno torno la tavola, erano facezie grasse, che facevan ridere a lungo e clamorosamente»); ma subito dopo prende avvio un dialogo dal tono piuttosto amaro sui rischi del contrabbando, in cui l'antagonista principale, il conte Virginio Alpi, impaurisce i suoi interlocutori con larvate minacce e battute di raggelante cinismo sull'uti-

lità pubblica del colera. Mentre il mondo circostante langue, soffre, muore, c'è uno spazio in cui si celebra il vitalismo animale dell'alimentazione: è quella tipica pulsione dialettica tra vita e morte che anima il più iperbolico banchetto della cultura antica, la 'Cena di Trimalcione' nel *Satyricon* di Petronio.

Comunque, quel che più importa nel rapporto tra Manzoni e Bacchelli, e soprattutto nella presentazione della scena tratta dal *Mulino del Po*, è la sostanza della cena. È stato da sempre notato come Manzoni si sia sottratto alla tentazione di descrivere qualsiasi vivanda sulla mensa di don Rodrigo; il narratore è troppo concentrato sull'elaborazione di un efficace ritratto per ogni personaggio presente al pranzo per ricordare che cosa sia servito; più che i cibi sul tavolo a Manzoni interessano le parole che attorno a esso spandono i rumorosi convitati. Almeno nella prima parte dell'analoga scena di banchetto, Bacchelli opera esattamente all'opposto: anziché riportare le battute dei crapulanti, egli redige il *menu* della cena, e fa iniziare un dialogo tra i personaggi principali soltanto dopo, all'alba, quando anche il dolce e i liquori sono ormai stati serviti. L'innovazione di Bacchelli non è affatto gratuita, e non è semplicemente da ascrivere a quella sua straordinaria facilità di parola e passione per le descrizioni (il carattere che Giorgio Pasquali avrebbe sintetizzato nel mirabile ritratto *Generosità di Riccardo Bacchelli*, ultimo delle *Stravaganze quarte e supreme*). La successione dei piatti è infatti compita, documentata, dettagliata pur nella sua sobrietà; ed è un bell'esempio storico di cena italico-settentrionale di metà Ottocento, su cui merita aggiungere qualche notazione.

Alle bevande è riservato spazio minimo: bianco secco, sangiovese, albana, rum, rispettivamente offerti come aperitivo, vino rosso in parallelo al servizio delle carni, vino bianco dolce di accompagnamento al *dessert* (l'albana è varietà d'uva bianca e dorata dell'Emilia e della Romagna: dunque è anche il nome del vino che se ne ricava, e che compare in altri passaggi del *Mulino del Po*), liquore finale. La serie delle portate si inaugura con i cappelletti in brodo, prosegue canonicamente con un pasticcio di carni pregiate (fegatelli e piccioni), con *polli, pollastri, pollastrini novelli*; quindi con insalata e verdure cotte. Bacchelli è molto preciso nel distinguere non soltanto il tipo di carne, ma anche le modalità di cottura dei cibi, fornendo a volte indicazione inequivocabile di ricetta: *alla cacciatore* i polli, ma anche allo spiedo e alla griglia; il comparto delle cotture in umido prevede poi spezzatino di vitello, stufato (rigorosamente distinti, poiché il taglio all'origine è ben diverso), bracioline *in tegame* (ossia cotte al burro) come pure alla griglia. Ma l'apoteosi delle carni è raggiunta con il taglio intero, ossia con l'arrosto di bue, che fa culminare l'apparato spettacolare della cena e l'entusiasmo dei presenti («il plaudente clamore» anticipa un tipico gesto di ospitalità e signorilità: è il padrone di casa in persona a trinciare l'enorme vivanda, che poi resta a troneggiare in tavola). Nuovo intermezzo di carattere semi-spettacolare è offerto dall'apparizione dei sedani fuori stagione, prima che compaiano gli insaccati in umido (forse l'unica specificità propriamente regionale, rimarcata da Bacchelli con l'uso delle virgolette: «la portata delle "salame da sugo"»: si veda la ricetta n. 238 nella prima

edizione di Artusi, 1891, p. 148, appunto *Salami dal sugo di Ferrara*). Quel che segue, e che nessuno riesce più a gustare (*capretto al forno con patate, piccioni arrosto, gal-line faraone*) non è una semplice aggiunta decorativa, un'ultima galleria finalizzata a stupire il lettore per il fatto che dopo tanti piatti così sostanziosi ne seguano altri altrettanto grassi e ipercalorici, ma ha una motivazione "storico-gastronomica" ben precisa; la cena preparata dal signor Pietro vuole infatti essere modello di banchetto signorile, ricco per qualità e quantità dei cibi, nel corso del quale devono comparire *tutte* le tipologie di carne contemplate dalla tradizione gastronomica, cucinate secondo le più diverse ricette; ed ecco allora, dopo il brodo (che già è frutto di carni lesse), la sequenza di frattaglie e selvaggina di penna, pollame, vitello di diverse pezzature (e di rispettiva cottura: in umido, stufato, alla griglia, arrosto), carni di maiale insaccate, e da ultimo carni ovine e ancora selvaggina di penna. Non solo il catalogo delle carni è completo, ma è anche redatto nell'ordine con cui la manualistica di arte culinaria per lo più le tratta: bianche, rosse, ovine, di selvaggina. Certo, la cifra del pasto bacchelliano non è la raffinatezza (a parte i sedani, indice di una certa ambizione del cuoco), ma la robustezza dei piatti; manca qualunque portata di pesce, così come sono assenti *hors d'oeuvre*, piatti a base di riso, tartufi, olive, formaggi, frutta. Però non si può certo dire che la rusticana cena di Ro Ferrarese sia male impostata. Anzi, a voler concludere con un'osservazione stilistica, proprio perché il tempo di questa cena occupa un'intera notte, il narratore la rappresenta in un fluire lento ed esagerato, lussuoso, quasi osceno, di carni e di condimenti; senza compiacimento eccessivo, ma con il risultato di una straordinaria ricostruzione storica, di un *exemplum* lontano dai modelli convenzionali dell'alta cucina. Aveva davvero ragione Pasquali, allorché scriveva, nel 1943, che «Bacchelli ha bisogno di spazio; Bacchelli va letto senza impazienza, assaporando ogni frase, ogni giuntura, ogni parola»: a maggior ragione allorché discorre di laute imbandigioni, fumanti prelibatezze, ghiacciate cantimplore di vino bianco.



Mara Rita D'Alessandro

Colazione a Gerusalemme

Guardavo nel piatto della mia vicina in quella luminosa mattina a Gerusalemme, soltanto un paio di settimane fa, e immaginavo una vertigine di api uscire dal dolce che aveva sul piatto, una tortina tutta traforata da cellette come d'alveare in cui aveva versato del dolce, trasparente, ambrato miele.

Non sono golosa di miele, ma di quasi tutti gli altri dolci sì. E non posso mangiarne. Così mi ero limitata ad una o due fettine di pane caldo, un po' di formaggio magro e un pezzettino di dolce somigliante ad una torta fatta in casa, ma mi ero ampiamente gratificata con due tazze di caffè lungo, che pur non essendo certo come il magnifico espresso italiano, era pur sempre caffè, e come tale ridestava la mia golosità soprattutto a quell'ora quasi antelucana che preludeva ad un'altra giornata per le vie affollate della primavera del mondo, Gerusalemme.

Continuavo a guardare il piccolo dolce della mia compagna di stanza e mi lasciavo vincere da un pigro fantasticare. Api operaie affaccendate in quella casa fragrante e gocciolante di umore zuccherino, chissà quale di loro era l'ape regina? Stringevo le mani attorno alla tazza scottante ed ero ben lontana da quella sala affollata che continuava a riempirsi di persone, che sullo sfondo di un vociio discreto e di un tintinnare di posate si sedeva agli altri tavoli o guardava pensosa il grande, magnifico *buffet* stracolmo di ogni ben di Dio. Piccole piramidi di frutta occhieggiavano dai vassoi, dolci, frittelle, uova strapazzate, *omelettes*, creme vellutate da servire calde sui cialdoni, bigné manipolati con misteriosi ingredienti, profumo di pane caldo e caraffe di aranciata, confetture, vasetti svariati e leccornie a volontà... Continuavo a raccogliere i miei pensieri ancora avvolti nelle pieghe della mente appena uscita dal sonno della notte e già timidamente palpitanti come i primi pigolii in un nido che si risveglia. Fra breve sarei stata per le vie piene di sole, piena di quel misterioso batticuore, di quella commozione tutta interiore che bagnava di lacrime mute il mio spirito sognatore, via di lì, sola con me stessa e Dio. Sola con quel continuo lavorio del cuore sospeso, che continuava ad intessere pensieri ed emozioni in un delicato avvicinarsi come le api in un alveare, come le piccole operaie che immaginavo uscire dal piccolo dolce sul piatto accanto al mio. Gli altri scorrevano e io avevo perso il filo dei discorsi, assorta com'ero in quella misteriosa felicità solenne che mi faceva sentire umile, piccola e debole ancora piena della grande emozione del giorno prima, durante la Santa Messa celebrata nel deserto di Giuda, inginocchiata davanti a quella distesa sconfinata di sabbia, appena increspata dalla carezza di un vento caldo, a capo chino, intenta a contemplare il deserto del mio cuore, l'arido, amaro percorso di anni in cui credevo di aver perduto il mio Dio... Lacrime di riconoscenza scendevano silenziose mentre immaginavo una carovana di ritorno a casa e una Madre che cercava il Figlio suo, proprio lì, nel deserto di Giuda, un fanciullo nel tempio di Gerusalemme... il Dio giovinetto, il Dio ritrovato,

vicino che mi teneva per mano e sussurrava parole di pace, il Dio che mi ha risvegliata da un lungo sopore, il Dio che mi ha chiamata, che mi ha destata, il Dio che è il mio respiro... E alzando il capo guardavo di sfuggita i solenni cammelli dietro di me, accovacciati sulla sabbia e un paio di asinelli che tenevano loro compagnia, assorti anche loro, muti nella solennità di quell'ora.

Ridevano i compagni di tavola per la battuta di qualche buontempone che mi riportava al presente, alla prima colazione di quel giorno a Gerusalemme, al bicchiere di aranciata e al piatto vuoto dove prima c'era il piccolo alveare, che adesso sentivo dentro di me. Ma non c'è tempo di lasciarsi andare alla piena della commozione. Mi alzo, tutti ci alziamo e ci avviamo all'uscita. Il cielo sfolgora e promette un'altra caldissima giornata. Ma io non mi accorgo di nulla. Non ascolto più nulla, rapita, innamorata di quel pensiero segreto e dominante: tu sei adesso su questa strada, guardala bene, forse non la vedrai mai più, guardala bene è la strada su cui ha camminato il Signore.



Ricette antiche

Questa è la ricetta delle polpette di zia Concettina, la cuoca certamente più brava e famosa di tutto il mio parentado. Infatti, nelle visite pomeridiane in uso un tempo tra parenti, quando uno degli argomenti principali di conversazione tra le signore consisteva nello scambio di ricette (mai come in tempo di guerra, quando il cibo scarseggiava e si faceva fatica a mettere in piedi il pranzo con la cena, si fantasticava tanto su immaginari piatti succulenti), la frase più ricorrente era: "eh !...ma come cucina Concettina..." (sembra che questa frase, detta da mio nonno, suscitasse una sorda gelosia in mia nonna, anche essa ottima cuoca).

Il giorno del suo onomastico, l'8 dicembre, era una data attesa da tutti noi, perché in quella occasione zia Concettina "apriva i saloni" della sua bella casa e mostrava con orgoglio una tavola coperta da ogni ben di Dio. Da buona siciliana, aveva cucinato dagli arancini di riso ai più sofisticati dolci di marzapane, tutto confezionato come se fosse uscito dalla più raffinata pasticceria.

Tornando alle polpette che, ancora oggi, riscuotono sempre un buon successo è bene seguire questo procedimento:

Macinare insieme ½ Kg vitella con 1 etto ½ di mortadella.
3 uova intere
5 fette pane in cassetta bagnate nel latte (togliere crosta)
2 cucchiaini parmigiano grattugiato – sale
2 dita vino bianco per l'impasto
½ bicchiere vino bianco per cottura

Impastare con cura tutti gli ingredienti, facendo attenzione che non ci siano grumi.

Formare delle palline un poco più grosse di una noce, schiacciarle un po' ed infarinarle leggermente. Mettere nella padella olio e burro: quando comincia a soffriggere aggiungere le polpette e girarle quando sono ben dorate. All'ultimo versare ½ bicchiere di vino e lasciarle cuocere fino a che non è sfumato.

Un altro piatto cucinato da un'altra ottima cuoca, la signora Comasia (nome inconsueto della protettrice di Martina Franca), che purtroppo non ho mai conosciuta ma la cui fama è ancora viva nel ricordo di chi ha avuto la fortuna di apprezzarla come cuoca, è quello appetitosissimo dei peperoni imbottiti.

Si tratta di un piatto forse tarantino o forse napoletano che può essere servito come pietanza o come contorno:

Dividere in 2 i peperoni nel senso della lunghezza.

Riempirli con pane grattugiato (1 cucchiaino ogni mezzo peperone) condito con sugo di pomodoro e basilico.

Aggiungere all'impasto capperi, olive nere di Gaeta, pezzetti di melanzane fritte e abbondante basilico.

Irrorare il tutto con abbondante olio di oliva ed infornare a 200 gradi per circa 1 ora.

E per finire, sempre della stessa signora Comasia, il suo ottimo dolce di mandorle:

½ Kg di mandorle tritate

½ Kg zucchero

3 tuorli ed un albume

1 vasetto marmellata di visciole

Impastare le mandorle con lo zucchero e le uova.

In una teglia bene imburrata stendere la metà dell'impasto.

Spalmarvi sopra la marmellata di visciole

Coprire il tutto con il rimanente impasto.

Infornare a 200 gradi fino ad ottenere una buona doratura.

Fortunatamente sono in possesso delle ricette di ambedue le signore, che i loro familiari mi hanno gentilmente affidato, certi che le avrei conservate con cura e rispetto.

Si tratta di foglietti ormai ingialliti e riempiti da appunti che illustrano ricette scritte con calligrafie di altri tempi e che portano come titolo, semplicemente, il nome della persona da cui provenivano ("ciambellone della signora Amalia", "crema pasticciata - cugina Ida"...).

Sono foglietti che tratto con devozione perché essi descrivono non solo ricette ma raccontano brani della loro stessa vita.

Mi accomuna a loro la soddisfazione, nel preparare un buon piatto, di cogliere la sorpresa e la gioia dei commensali nel gustare una buona pietanza....

Si è scritto tanto sulla "buona cucina", interi volumi, fiumi di parole... chi dice che sia un'arte, chi una scienza, chi precisione, chi addirittura dice che sia fantasia.

Io modestamente dico che sì, è vero: come in ogni buona pietanza c'è un pizzico di ogni cosa ma l'ingrediente principale è l'amore del cuoco verso i commensali e l'intima gioia che prova nel donare loro un attimo... di gustoso *relax*.

I cappelletti della nonna

Negli anni '60 l'Italia unita festeggiava il suo primo centenario in un contesto sociale già segnato da tensioni "etniche". Era tempo di migrazioni dal Sud agricolo al Nord industrializzato e i nuovi arrivati, pur essendo figli della stessa Patria, dovevano fronteggiare i rigori del pregiudizio oltre che del clima.

Casa mia era un piccolo universo rappresentativo di questa difficile integrazione. Mia nonna paterna, nata a Ferrara, aveva sposato un bellissimo ufficiale calabrese di stanza in Emilia, che era stato poi trasferito a Napoli in via definitiva. Rimasta incinta di mio padre, mia nonna pretese di tornare a Ferrara e restarci fino al momento di scodellare il marmocchio, forse disturbata dall'idea di mettere al mondo un figlio "terrone". Nato nel Nord, ma cresciuto a Napoli, mio padre sposò una ragazza locale - mia madre - che era insegnante di lettere e non aveva mai messo il naso fra i fornelli. Mia nonna ne fece una vera malattia: una nuora che non sapesse neanche tirare la sfoglia era un pericoloso segnale della deriva dei tempi, un fatto inconcepibile per lei che, "nel Nord", aveva appreso l'arte culinaria sin da bambina sotto le attente cure della cuoca di famiglia, in un'epoca in cui alle signorine di rango si insegnava soprattutto a saper stare in cucina, in salotto, al pianoforte e al tombolo.

Mia madre raccolse la sfida con borbonica destrezza e, in capo a pochi mesi, "rubò" alla suocera tutti i segreti della cucina ferrarese, al punto che riuscì persino a fare il pane, le famose coppiette. Incoraggiata dai buoni risultati si cimentò anche nelle ricette napoletane, che mia nonna giudicava con sufficienza ma di cui, *oberto collo*, era golosissima. Eppure, tutta la buona volontà dimostrata da mia madre non bastava ad assolverla dal peccato originale di essere nata nella bassa Italia: una "colpa" che mia nonna faceva ricadere anche su di me, frutto di un'unione matrimoniale per così dire mista. Ricordo che quando a tavola mostravo di preferire il polpettone napoletano alla salama da sugo emiliana, mia nonna mi apostrofava con malcelata irritazione: "Cosa vuoi capire tu che sei una meridionale?"

Solo durante le festività di fine anno si stipulava una temporanea *pax etnica*, perché le donne della famiglia - suocera, nuora e tre figlie - erano mobilitate nella preparazione della "madre" di tutte le ricette natalizie ferraresi: i cappelletti in brodo di cappone. I cappelletti sono tortellini di formato più grande e con un ripieno diverso rispetto alla ricetta bolognese. Secondo me, decisamente più buoni.

Il rito di preparazione richiedeva alcune ore, perché si doveva farne in quantità sufficiente per le abbuffate di Natale e Santo Stefano, più qualche omaggio a parenti e amici estimatori della specialità. Sul tavolo da cucina si appoggiava una grande spianatoia di legno (che mia nonna si era portata da Ferrara insieme al corredo) su cui si disponeva un gigantesco cratere di farina che veniva riempito di uova e manipolato fino a ottenere un pagnottone di pasta liscia e compatta. A quel punto mia nonna met-

Tempio de Diana

*Er fume der capretto a l'inquilino,
er coscio ar sacerdote
che sgnommerà er latino.
Finché Diana-Selena-Ecate ha detto
basta. Rossetto ar labbro,
nero all'occhio, la vesta
a un parmo sur ginocchio.
A l'osteria
magna pe Diana, magna pe Selena,
magna p'Ecate: a gotto
a gotto er barillo de trebbiano
allaga er gargarozzo.
Un bosco de castagni – e je s'affaccia
la voja de la caccia.
Ma gnente frecce, gnente giavellotto.
Ganassa rosa, l'occhio che sbarbaja
lei se sdraia sull'erba
e aspetta ar passo er primo giovinotto.*



teva mano al suo capolavoro. Lavorando con un lunghissimo mattarello (anch'esso portato in dote) riusciva, con calibrati movimenti rotatori e infallibile colpo d'occhio, ad appiattire l'impasto fino a fargli raggiungere una smisurata e stupefacente forma rotonda. Giotto in persona si sarebbe congratulato per quella perfetta rotondità, e persino Pellegrino Artusi avrebbe sbarrato gli occhi davanti a quel prodigio di sfoglia sottile e trasparente come un fazzoletto di lino. Il "capolavoro" veniva poi riavvolto nel mattarello e tagliato in modo da formare tanti quadrati, anch'essi di geometrica precisione. Era il momento di tirare fuori dal frigorifero un ciotolone con il ripieno precedentemente preparato, e qui entrava in azione un'autentica catena di montaggio: per prima cosa si metteva al centro di ogni quadrato di pasta un cucchiaino di ripieno, poi si prendeva in mano il quadrato, lo si piegava in due per formare un triangolo, lo si curvava intorno al dito indice, si congiungevano le due punte laterali e, per ultimo, si volgeva all'insù la terza punta in modo da dare il tocco finale alla leggendaria forma a ombelico. Una volta ultimati, i cappelletti venivano sistemati dalle mie sorelle in ordinatissime file su un altro tavolo. Quando non restava più un solo quadrato da riempire e il ciotolone era vuoto (le due cose normalmente coincidevano) si decretava la fine dei lavori, e si faceva la conta di tutti i cappelletti moltiplicando la fila di base per la fila dell'altezza. Era un vanto farne ogni anno in quantità maggiore, e l'annuncio del nuovo record veniva dato da mia nonna con aria trionfante. Nelle ore che precedevano il tuffo nel brodo di cappone io mi avvicinavo ogni tanto al tavolo, sollevavo il candido canovaccio e restavo lì a contemplare quel plotone di ombelichi, quel miracolo di perfezione di cui anche io ero stata l'artefice.

Da quei pranzi natalizi della mia infanzia erano passati tantissimi anni senza che io avessi più occasione di mangiare cappelletti ferraresi. Alcuni mesi fa, in un negozio di specialità alimentari nei pressi della mia casa di Roma, notai sul bancone un vassoio pieno di tortellini artigianali un po' più grandi del solito. Era tardi e quella sera avevo pochissima voglia di cucinare: i tortellini *extralarge* mi sembrarono la soluzione ideale. A tavola, davanti alla zuppiera fumante, dissi al mio compagno: "Devono essere buoni per forza, costano un occhio della testa". Poi avvenne qualcosa di inaspettato che mi fece benedire quei soldi così ben spesi: i tortellini di "Bulgari" avevano il magico sapore dei cappelletti di mia nonna. Il giorno successivo tornai nel negozio di alimentari per chiedere informazioni. La risposta mi fece venire i brividi: "Signora, abbiamo scoperto un laboratorio dove due signore ferraresi eseguono la ricetta dei cappelletti proprio come si usava una volta dalle loro parti".

È proprio vero che la strada dei ricordi è spesso lastricata con i sapori dell'infanzia.

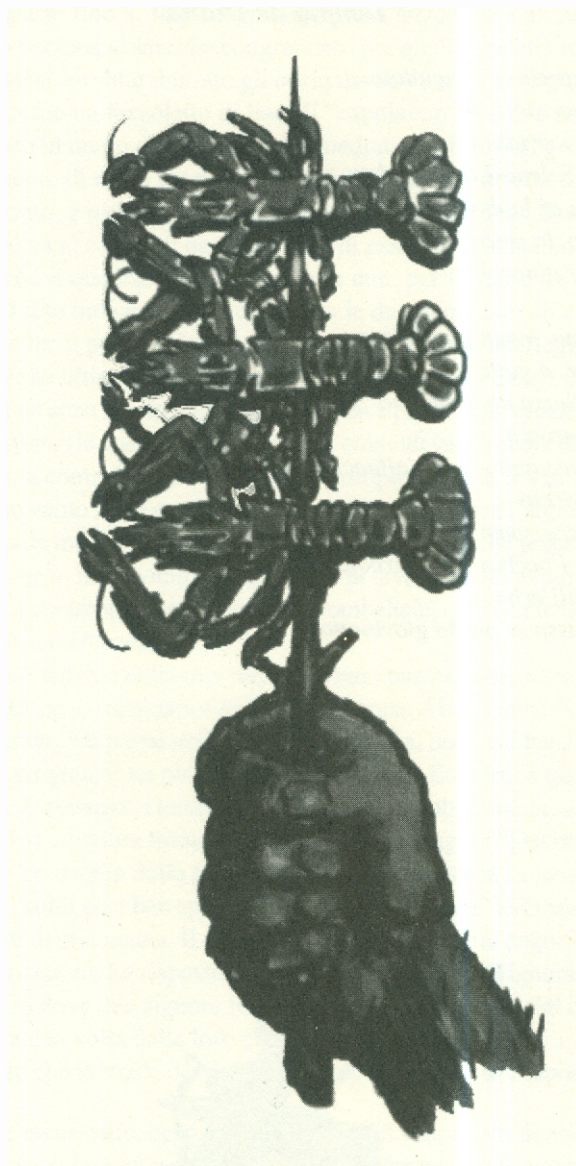
Per chi fosse incuriosito, ecco gli ingredienti dei cappelletti di mia nonna.

Per la pasta: calcolare un uovo per ogni etto di farina, senza aggiunta di altro.

Per il ripieno: mettere a bollire del guanciale di maiale insieme a carne di pollo, e a parte fare un arrosto di maiale.

Poi macinare tutte le carni e mischiarle con uova, parmigiano e noce moscata.

Pane, amore e... gamberi di fiume



- Vieni, andiamo a vedere le stelle!- Fuori la notte ci avvolge col suo frinire di grilli. Una vampata di profumo, intenso, dolce, mi stordisce. Il vento leggero che scende dalla montagna scuote le fronde dei tigli del viale che conduce al laghetto e l'odore di latte e di miele dei fiori si sperde in rivoli verso la casa. Non c'è luna stanotte; ancora un debole chiarore verso occidente, dietro la linea della cima arruffata di boschi. Saliamo il vialetto verso il piccolo lago artificiale, realizzato dai proprietari dell'agriturismo per la pesca sportiva, ma dove le trote crescono indisturbate da anni, e ci appoggiamo alla recinzione di legno. Qualche raganella si tuffa nell'acqua con un piccolo tonfo. Pochi passi lungo il pontile che si protende sulle acque buie e ci sediamo a terra, sulle vecchie travi di legno. Abbracciati in silenzio. Il rumore dell'acqua è costante, quello del torrente che alimenta il laghetto e che attraversa tutta la proprietà e quello lontano della cascata, che indoviniamo lassù, in alto, in fondo alla gola di roccia. Ci sdraiamo, tra cielo e acqua. Le stelle su di noi, nitide: un vortice d'infinito che ci frammenta nell'universo. La gioia pura d'essere una cosa sola con la natura. Le additiamo, Venere, il Carro, la Cintura d'Orione. Quando finalmente ci rialziamo crediamo di vedere ancora le stelle brillare tutt'intorno al laghetto: piccole luci nell'erba della riva che spiccano il volo sull'acqua e si riflettono in essa. Le lucciole! Sono un po' dappertutto, sugli alberi, sul prato, su di noi. Ne prendo una in mano e resto a guardarla illuminarmi il palmo finché non svola via.

La mattina siamo pronti con i nostri zaini in spalla, le pedule ai piedi e i bastoni per tornare alla cascata. La signora che ci ospita ci ha preparato il pranzo al sacco, mentre facevamo colazione sotto la pergola con pane, marmellata di susine casalinga e crostata appena sfornata. Fa molto caldo e l'idea di attraversare il torrente ci entusiasma. Lo "Zompo dello Schioppo" non è facile da raggiungere dall'alto e vogliamo provare ad avvicinarci aggirandolo dal basso. L'agriturismo La Mandra è già nella Riserva naturale e bastano poche decine di metri per ritrovarci a costeggiare il torrente, lo Schioppo appunto, che dopo il salto di oltre cento metri forma un piccolo specchio d'un color verde acquamarina unico lì dove una prima barriera ne ferma l'impeto e ne sottrae la forza per canalizzare l'acqua. Saliamo in fretta e ci immergiamo nella foresta con il rombo della cascata sempre più vicino. Faggi secolari, scavati e ritorti dalle intemperie e dai venti, si alzano da una natura rigogliosa e verdissima. A tratti rocce calcaree, tagliate e corrose, aprono anfratti, tane, grotte lungo il sentiero. Infinite vene d'acqua tagliano il bosco, attraversano i prati, scorrono in rivoli, trasudano dai muschi. Lasciamo il sentiero e costeggiamo il torrente alla ricerca di un guado o di un passaggio tra le rocce che ci porti sull'altra riva, ma non riusciamo a trovarlo: l'altro versante è ripido, scosceso, coperto di vegetazione e la corrente è forte tra i salti di roccia. Neppure un passaggio. Rinunciamo ad attraversarlo, ma non a raggiungere la meta. Mis-

sione solo rimandata, ci ripromettiamo. Ci fermiamo sotto un grande faggio saldamente arroccato su uno scoglio di pietra al quale si afferra con nodose radici ritorte. È da solo uno spettacolo e non smetto di scattare foto a un tale patriarca del bosco. Poi resto in estasi, tra le sue radici, appoggiata al suo tronco, a scambiarmi i battiti del cuore.

L'acqua che scorre, che salta, si allarga, riflette, lampeggia, brilla e si stende, rimanda bagliori e colori di cielo, frammenti di verde e d'azzurro cobalto. Mangiamo seduti vicini, su un masso, con i piedi nel vuoto, sull'acqua. Il pane di casa che sa di qualcosa d'antico, il prosciutto e il formaggio di capra. Un pasto da poco che vale un tesoro.

Poi vogliamo andare più in alto, verso la cima del bosco, oltre la conosciuta sorgente dove già siamo stati giorni prima. Saliamo tra alberi antichi e muscosi che sanno di favole, costeggiamo ancora il torrente fino al punto più vicino al Salto: la cascata ruggisce nel getto che scoppia dal taglio di roccia e si schianta poco più in alto nel fitto irraggiungibile dell'orrido. L'acqua si nebulizza in nuvole intorno e l'iride di arcobaleni appare a tratti tra i raggi del sole e i salti di roccia. Continuiamo il sentiero ancora più in alto fino a un piccolo ponte di legno che supera uno dei tanti ruscelli. Qui si apre uno spiazzo nel bosco, attraversato da mille vene d'acqua che nascono tra l'erba e le rocce, che affiorano tra le pietre e si allargano in ventagli di rivoli sottili. Ci fermiamo perché un altro rumore supera ora quello della cascata che ci siamo lasciati alle spalle: il rumore sordo del tuono. Rapidamente, come accade in montagna, minacciosi cumuli nubi superano la cima della montagna e si addensano sopra di noi. Il temporale è già qui. In un attimo è buio nel bosco e tutto tace in attesa. Solo il chioccolare delle sorgenti prima del vento che porta la pioggia. Poi gocce rade e pesanti prendono a cadere nel bosco, ogni goccia un suono, un concerto che si va formando, un concerto di acque e di vento. Il lampo si schianta sul fianco della montagna e i tuoni rotolano nella gola. Tiriamo fuori in fretta il telo da tenda che usiamo per stenderci sull'erba e ci copriamo. Stretti sotto l'improvvisato riparo ridiamo sotto la pioggia che prende a scrosciare, ridiamo della situazione, del luogo, ridiamo della gioia di vivere e di questo inaspettato regalo, ridiamo col vento e col tuono, con la pioggia e le acque per quello che siamo, per quello che abbiamo. Ridiamo come bambini ignari di tutto con la gioia pura negli occhi che attendono tutto.

Quando spiove ci affrettiamo a scendere perché il cielo è sempre più nero e non accenna a migliorare. Con passo veloce giù per il sentiero, saltando di roccia in roccia, ancora ridendo. Ma La Mandra è ancora lontana quando ricomincia a piovere piano. Ci ricordiamo della grotta calcarea vista all'andata e decidiamo di ripararci lì in attesa che spiova. Un guscio caldo di fragile terra calcarea ci accoglie nel grembo e ci copre quel tanto che basta a restare all'asciutto. Giusto in tempo, perché un vento furente prende a squassare i faggi del bosco e porta il diluvio. Guardiamo in estasi la folgore che si schianta sulla montagna: la sua luce ci attraversa lo sguardo e ci illumina. Stretti sotto quel piccolo riparo, davanti alla solennità della natura siamo i fragili viandanti di un attimo, consapevoli dell'immensità del Creato. La sferza della grandine taglia il

bosco, piega la cima degli alberi, batte in corale frastuono col rombo del tuono e il ruggito della cascata e delle mille acque sonanti che scendono a valle. Un'orchestra da ascoltare in preghiera, il respiro sospeso, il silenzio nell'anima stupita.

Poi si dirada, riappare un raggio di sole e nell'incanto del risveglio del bosco che brilla di mille goccioline d'oro, ci incamminiamo senza parole mentre la faggeta ci saluta con gli ultimi accordi delle foglie bagnate e il respiro dell'erba che rialza il suo capo.

- Dal Cacciatore! - annunci salendo in macchina. Una giornata così speciale va festeggiata. E poi è l'ultima della nostra breve vacanza ed è da quando siamo arrivati qui a Morino che lo stai ripetendo. Ci siamo passati davanti al ristorante "Il Cacciatore", a Civitella Roveto, e l'hai riconosciuto. Sei venuto qui una sola volta, forse venti o più anni fa, ma ancora te li ricordi i gamberi di fiume con la loro salsetta. Io non li ho mai mangiati, ma detto da te, fine intenditore di vini e di cibi, soprattutto di quelli genuini della nostra tradizione, sono certa che mi piaceranno.

La fame non manca ed anche se è presto ed è ancora giorno, entriamo nel ristorante semivuoto e ci accomodiamo pregustando una cena memorabile. Il piacere dell'attesa ti si legge in viso. Scorri quasi per obbligo il menù e quasi non ascolti la cameriera: tu sai cosa scegliere e assapori persino il piacere di chiedere la pietanza sognata: "Ma i gamberi di fiume... ci sono?" La risposta affermativa ti apre ad un sorriso di soddisfazione. Poi la piacevole attesa sorreggiando un prosecco, mentre riannodi il filo della memoria per raccontarmi come scopristi quel luogo e come avevi sempre desiderato andare alla cascata "Lo Zompo dello Schioppo", vista solo da lontano dall'autostrada e mai raggiunta. Ma i ricordi e l'entusiasmante ripercorrere la giornata vengono interrotti dall'arrivo di un'insalatiera colma di rossi e fumanti gamberi di fiume. Senza complimenti, con un entusiasmo festoso, cominciamo a servirci: una semplicissima, deliziosa salsa di olio, aglio, peperoncino ed erbe aromatiche ravviva la morbidezza delle carni e rende il piatto assolutamente degno di chiudere in bellezza una giornata davvero speciale.



Trattorie e cibi anni Cinquanta nei *Racconti romani* di Moravia



I *Racconti romani* di Alberto Moravia (Roma, 1907 - 1990) furono pubblicati nel 1954. All'opera fu attribuito il premio Marzotto. Insieme ai *Nuovi racconti romani* del 1959, costituiscono un vero "poema di Roma, dai testi che contengono meccanismi narrativi allo stato puro, ridotti al gesto, all'avventura, all'evento grottesco, curioso" (sono parole di Giorgio Barberi Squarotti). Numerosi critici si sono interessati a questi racconti rilevando quanto segue. Nello sfondo troviamo la Roma del dopoguerra, con le baracche di periferia, ma anche con i suoi vicoli e i suoi panorami, dove si aggirano piccoli commercianti, camionisti, operai, barboni, ladri e teppisti. Elemento comune è la penuria di denaro, caratteristica di strati sociali depravati culturalmente, attenti solo agli aspetti materiali della vita. Comunque Roma, descritta nei dettagli, e apparentemente distante dalle figure proposte, è chiaramente il luogo del cuore dello scrittore, il fondale adatto alle prospettive neorealistiche, che la letteratura, il cinema e la pittura avevano diffuso negli anni Cinquanta.

In questa varietà di registri stilistici, dal drammatico, all'ironico, al comico, al paradossale, è possibile rinvenire anche storie che si ambientano nelle osterie e nei ristoranti economici. In una buona percentuale di racconti (tra i 62 della raccolta) le vicende si svolgono nelle trattorie. In *Pioggia di maggio* viene descritta l'Osteria dei Cacciatori, alquanto malandata e rustica, ma collocata a Monte Mario, in vista dello splendido panorama di Roma, dove la gente a primavera andava a bere e per mangiare le fave fresche. Il protagonista, un cameriere innamorato di Dirce, figlia dello scorbutico e violento oste, viene stimolato da lei ad uccidere il padre, ma il piano fallisce. *La bella serata* è l'ironica definizione di una fallita riunione conviviale in una trattoria di Piazza Indipendenza, dove il menù (almeno sulla carta) comprendeva: pasta asciutta, abbacchio, pollo, formaggio e frutta. La comitiva di bulli ordina antipasti, spaghetti all'amatriciana, abbacchio e pollo; solamente uno dei giovani insiste per avere una minestrina in brodo. Il tutto è presentato in economia, mal cucinato e freddo. Come antipasto, nel piatto vengono sistemati due carciofini, una misera fettina di prosciutto e una sardina. Gli spaghetti freddi, il brodo che sapeva di fumo, il pollo secco e l'abbacchio tutto costole completano la discutibile cena e la serata finisce in una violenta rissa. Anche la tragica vicenda de *Il pagliaccio* si ambienta nei ristoranti, però in quelli più raffinati del centro (Piazza di Spagna, Piazza Venezia, Trastevere), dove si esibisce Milone, un cantante da strapazzo con atteggiamenti da buffone, che si crede un grande artista. Avverrà, invece, in una povera osteria di Piazza Mastai (dove la gente si portava il mangiare nei cartocci e ordinava solo il vino) il ridimensionamento di Milone, sbeffeggiato dopo l'esibizione canora apprezzabile di un biondo con la tuta da meccanico. L'avvilimento e la depressione dell'uomo giungono a tal punto da spingerlo al suicidio. Ancora un'osteria è il primo luogo dove un giovanotto tenta di spacciare un biglietto

da diecimila lire falso. Nel locale, dalle parti di Via Cola di Rienzo, egli mangia di gusto spaghetti e agnello al forno. Al momento di pagare, però, non se la sente di rischiare e salda il conto con moneta buona. Si deciderà ad esibire il biglietto al gioco delle tre carte, ove lo fanno vincere ricompensandolo proprio con soldi falsi. Ne *Il camionista* assistiamo al lauto pasto di due personaggi, in un'osteria di Itri, a base di fagioli con le cotiche. *Il pensatore* opera al ristorante trasteverino "Marforio", ben frequentato e di un certo tono, dotato di un vero e proprio menù romanesco (coda alla vaccinara, abbacchio alla cacciatora, pagliata, puntarelle e alici, fave al guanciale). Al cameriere succede un fatto strano: l'istintiva necessità di esprimere a voce alta i malevoli giudizi pensati sui facoltosi clienti. Dalla sua bocca esce tutta una serie di contumelie (burino, cafone e così via). Ne *Il picche nicche* assistiamo all'organizzazione di un gustoso cenone di Capodanno tra commercianti con le botteghe nella stessa via. Ovviamente, chi vende generi alimentari è facilitato nel procurarsi ottime cibarie. C'è però un cartolaio che gioca un brutto tiro ai colleghi. Dopo i tortellini, il tacchino e lo spumante, egli scarta una busta contenente penne, quaderni e inchiostro. *Prepotente per forza* è una scena di coltello, che prende le mosse da un'osteria di Porta San Pancrazio, dove i giovani si ubriacano dopo aver ordinato vino e ciambelle. Ne *Gli occhiali* si precisa quale sia stato l'ultimo pasto di un assassino prima dell'arresto. Lo seguiamo mentre mangia con appetito un piatto di vermicelli con le alici e un piatto di bieta ripassata in padella. *La vita in campagna* raffigura la malinconica esistenza di Attilio, in fuga da Roma, in una brutta contrada desertica dalle parti di Bracciano, dove è costretto a bere caffè allungato con cicoria, nonché a mangiare, ad ogni pasto, salame pieno di grani di pepe, carne lardellata con aglio e fagioli al sugo. Nel racconto *Una gita* una comitiva raggiunge Trevignano, con la prospettiva di un pranzo succulento, ma si deve accontentare di fave e pecorino. *Romolo e Remo* narra l'incontro di uno spiantato e di un oste in bolletta, vecchi conoscenti, in una trattoria del Pantheon. Romolo, affamato ma senza soldi, si fa servire spaghetti al burro, filetto alla Bismark, insalata, pere e parmigiano. Approfitta, infine, del litigio improvviso dell'amico con la moglie per fuggire. Come si può notare, si rintraccia in queste pagine documentarie qualche descrizione delle vecchie osterie romane, quelle che spesso avevano la scritta "Vini e oli". Al giorno d'oggi si sono trasformate in enoteche e *wine bar* e alcune mantengono un certo sapore di antico. Certo, gli avventori e il menù sono completamente mutati. Forse a Testaccio, al Ghetto, alla Garbatella o lungo l'Ostiense possiamo ancora ritrovare l'atmosfera descritta da Moravia nei racconti. Però la maggior parte di questi vecchi locali (per dirla con gli autori del tascabile Newton intitolato *Le osterie romane*) "ha vestito l'abito del ristorante di classe".

Sotto il segno del Cancro

Lo scrittore inglese Frederick Rolfe (1860-1913), conosciuto anche come "Baron Corvo" per un presunto titolo nobiliare a lui concesso dalla duchessa italo-inglese Sforza-Cesarini, fu inviato nel Collegio Scozzese di Roma dalle autorità religiose del suo Paese per essere istruito nel sacerdozio.

Figura complessa di traduttore di Omar Khayyam e di Meleagro, straordinario calligrafo, pittore, teologo, musicista, i suoi insoliti romanzi di argomento pseudostorico romano interessarono, nel tempo, scrittori e critici come David Herbert Lawrence, Emilio Cecchi, Cecil Woolf, Guido Piovene, Piero Bargellini, Mario Praz.

In *Don Tarquinio*, pubblicato nel 1905, leggiamo la narrazione di fantasiosi avvenimenti vissuti durante il trascorrere di una sola giornata da un giovane nobile romano al tempo dei Borgia, ed egli ci illustra il modo come – secondo lui – si cibavano e vivevano i nobili dell'epoca.

Descrivendo le portate di un pranzo, il protagonista afferma: <La cacciagione rispondeva ai miei gusti essendo grassa e piena di sangue, ed io lasciai che il mio piatto venisse riempito per la terza volta. Né trascurai le fritture, *videlicet* polpettine di fegatini di pollo, petti d'oca infarinati, creste di gallo su lattuga, porri bolliti a mezzo e fritti nell'olio, un piatto di quaglie imbottite con fichi. I petti d'oca e le creste di gallo erano i bocconi migliori.>

In una locanda, l'oste consiglia: <Oca bollita farcita con assa fetida, cinghiale arrosto con salsa dolce e pinoli, cosciotto d'orso, porpentino arrosto.> "scelsi per il mio pasto il cinghiale e il porpentino insieme ad una misura del vino rosso di Marino."

Durante una seduta al bagno turco venivano portate "grandi bacinelle d'argento contenenti una pozione di malvarosa, malva, piretro, finocchio dolce, erba dei muri, erba di Giovanni, centaurea, camomilla, centocchio, celidonio, *geum urbanum*, margherite, prezzemolo d'acqua selvatico, veronica, scabiosa, solanacea, erba cornetta, orzo verde, il tutto bollito e ridotto in polpa in acqua distillata."

Nel corso di una conversazione tra amici, infine: <il primo accostò i bassi tavolini d'avorio con i vini ed i dolciumi incominciando a masticare fresche foglie di salvia tolte da un vaso, ed il secondo gustò cucchiariate d'una confettura di fichi d'India, ma io masticai semi di coriandolo imbevuti di aceto di maggiorana e rivestiti di zucchero, che avevo per caso nella mia scatoletta di confetti. Essi facilitano in modo particolare la memoria.>

Da questi pochi estratti (molti ancora se ne potrebbero trarre dall'altro suo romanzo *Don Renato*, per il quale inventò addirittura un glossario onde meglio trasmettere le immaginarie vicende di un prete romano) appare chiara l'abbondanza di quelle sensuali descrizioni di pietre preziose, profumi, vivande, che fanno di questo autore – nato sotto il difficile, acquatico segno astrologico del Cancro, prete mancato ma pieno

di desiderio di poterlo diventare e sempre alla “ricerca” di un tutto pacificatore – un ulteriore esemplare di quegli scrittori che Mario Praz porta ad esempio di “torbido cristianesimo”.

In *Adriano VII* narra le incredibili vicende di un prete inglese (lui stesso) che, per una serie di stupefacenti condizioni viene eletto al soglio pontificio; nel suo ultimo romanzo *Il desiderio e la ricerca del tutto* ambientato a Venezia ove abitò e scelse di morire, adombra – attraverso il duplice personaggio di Zilda/Zildo – il suo vero intimo conflitto umano, psicologico e fisico di sentirsi due esseri in un solo corpo.

A differenza dell'altro scrittore di segno cancerino, Marcel Proust, che effettuò la sua “ricerca” con la rievocazione critica ma positiva del suo stesso passato ed a cui l'acquatico grembo materno di Venezia rivelò il conflitto tra *transfert* e resistenza che divenne la sua chiave di volta rivelatrice, Frederick Rolfe non riuscì a pervenire alla consapevolezza ed alla serenità cui aspirava, né cercandola all'interno del suo carapace, né perseguendola con la malevola descrizione dell'Umanità che frequentava (amicizie, editori, sacerdoti, benefattori) e dalla quale, nelle sue distorsioni mentali, si sentiva costantemente attaccato.

Attraverso l'illustrazione astiosa delle sue vicende – trasfigurate, sì, in un “tempo” rinascimentale ma che ha le tortuosità e l'angustia delle calli veneziane e la visione trilobata delle sue finestre – non riuscì, purtroppo per lui, a pacificare il suo essere uomo di cui sono peraltro innegabili il talento eccezionale di scrittore unico e concretamente inimitabile per la varietà e vastità di erudizione, la penetrante capacità di analisi psicologica e l'originalità della sua esposizione narrativa.



L'arrosto

Era decisamente il suo tallone d'Achille, l'arrosto.

Riusciva a preparare con grande naturalezza piatti succulenti ed elaborati che destavano sempre lodi estasiaste ed apprezzamenti sinceri da parte dei commensali, ma con l'arrosto falliva, fatalmente.

Ogni volta l'inevitabile sconfitta si ripeteva.

E la volta successiva, caparbiamente, di nuovo insisteva. E falliva. Regularmente.

Così, sempre, come una sfida tacitamente proclamata tra lei e l'arrosto.

Per tutta la vita aveva provato, sistematicamente, a cimentarsi nella preparazione di questa pietanza, a volte seguendo scrupolosamente le precise istruzioni del ricettario, a volte i buoni consigli della sua amica consulente culinaria.

Ma non c'era niente da fare.

Immane riusciva a bruciare la carne e, perdente e mortificata, era costretta a rinunciare a portarla in tavola.

Era il termine “rosolatura” che la faceva entrare in crisi.

Eppure aveva assistito davanti agli altrui fornelli al procedimento di questa fase della cottura della carne con occhi attenti, cercando diligentemente di far suo ogni piccolo segreto.

Ma poi, nella sua cucina, per lei rosolare diventava inevitabilmente ‘avvampare, abbrustolire, bruciacchiare’ e allora da quel momento l'arrosto era inesorabilmente perso.

Di fronte a quella pentola contenente carne selezionata, ben condita da spezie e perfettamente oliata, pronta a diventare una pietanza succulenta e saporita, sentiva come se di lei si impadronisse il dio del fuoco che irresistibilmente la seduceva, attirandola nelle sue fauci spalancate.

Impotente, cedeva e diventava la sua schiava.

Il piacere che le dava sentire lo scoppiettio della carne che ardeva al contatto del grande calore, osservare i suoi contorni assumere un colore che velocemente variava dalla tonalità pallido rosato fino a quella dell'intenso abbrunito, odorare con estasiata voluttà quel denso profumo forte e saporoso che si spandeva per tutta la cucina e la inebriava, era troppo sottile per evitare la disfatta.

Non riusciva mai a fermarsi in tempo.

Rapita, andava incontro alla sua *débâcle* come un'ape irresistibilmente attratta dal profumo ammaliante di un fiore esotico.

Intuiva che c'era un singolare collegamento tra il suo modo di cucinare l'arrosto e il suo modo di vivere.

Non aveva mai avuto freni, il piacere di sentire piacere era sempre stato troppo forte per far nascere in lei il desiderio di rinunciarvi.

Così forte che una possibile disfatta all'inizio le appariva improbabile, remota, non appartenente a lei, poi amaramente ineluttabile.

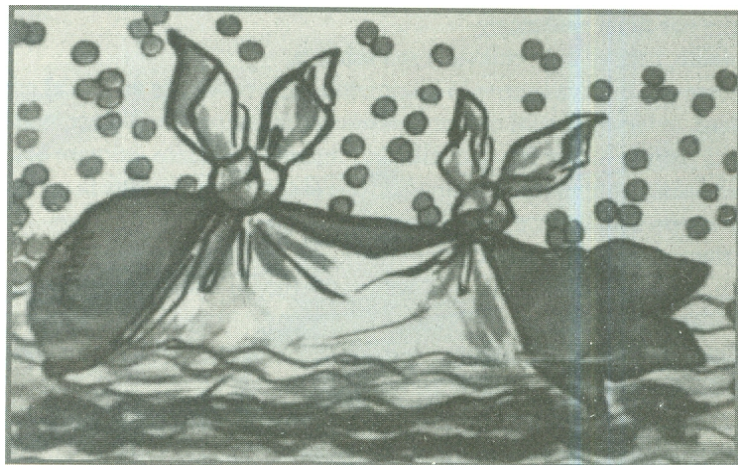
Si era rosolata nella vita assaporando fino allo stordimento tutti i piaceri che aveva incontrato lungo il suo cammino.

Un giorno, mortificata e stanca dei propri insuccessi, decise di sfidare se stessa e si accinse, fortemente determinata, a preparare con scrupolosa accuratezza un arrosto per gli amici.

Al momento della rosolatura applicò con estremo impegno tutta la sua attenzione, riuscì per incanto a frenarsi in tempo, opponendo feroce violenza al suo istinto e per la prima volta, magicamente, rinunciò a bruciare la carne.

L'arrosto venne proprio *à point*, finalmente, dopo tanto, ma all'istante fu colpita da un virus che velocemente si impadronì di lei, provocandole una implacabile malattia.

Ut homost, ita morem geras? (Terenzio)



Alberto Maria Felicetti

La Settimana Santa

*Nei giorni de la Settimana Santa
che s'aspettava la benedizione
la divozione a Roma era tanta:
s'aripuliva casa a perfezione,
la tavola veniva apparecchiata
cor gusto de 'na vorta e co 'n amore
che pe fà la tovaja ricamata
la casalinga ce passava l'ore.*

*Lì sopra se metteva tutto quello
che se magnava er giorno de la festa:
la pizza pasqualina co l'agnello,
salame e ova sode in una cesta.*

*Si la robba nun era benedetta
solamente toccalla era peccato
ma nisuno ciaveva tanta fretta
de soddisfà in anticipo er palato.*

*'Na vorta 'nzomma c'era 'na sapienza
ner fà santa la casa e la famija
che si oggi quarcuno ciaripenza
sicuramente se ne meravija.*

Leccornie di guerra

Mi presento: Antonio Fermanelli, *civis romanus* da innumeri generazioni, romanista in senso anfibolico kantiano (come direbbe il divo Giulio), gattofilo tendente al gattomane.

La mia nonna paterna, Luisa Saraceni, della quale possiedo una foto risalente al 1850 circa che le ha scattato il mio bisavolo Bonaventura - possidente di vaste terre in quel di Vitorchiano, chimico e quindi fotografo per diletto con studio a S. Carlo al Corso 119, citato nel volume *La fotografia di Roma* di Piero Becchetti - soleva appellare come "burini" coloro che avevano avuto la ventura (o la sventura) di provenire da oltretevere.

A conferma delle mie origini "civili", sono tuttora proprietario, insieme ad altri 200 - 300 eredi, di un rudere semicrollato in via del Canale, naturalmente in Trastevere, risalente ad almeno 300 anni addietro, evidentemente un garage dell'epoca per una carrozza e relativo personale ai piani superiori.

A questo punto avete tutto il diritto di chiedervi e di chiedermi cosa abbia a che fare tutto ciò con l'*Apollo buongustaio* e soprattutto cosa possa fregare (*vulgo*) tutto ciò ai cultori di questo volumetto.

Abbiate ancora un po' di pazienza ed indulgenza e ci arriviamo.

Ho passato la mia infanzia e quindi il tempo dell'ultima guerra al Reale Circolo Canottieri Tevere Remo di cui mio padre Mario era socio per meriti sportivi sin dal 1923, durante il lungo periodo di presidenza del principe Sigismondo Chigi della Rovere Albani, "mondino" per gli amici, ultimo Maresciallo del Conclave con pieni poteri, compreso quello di battere moneta durante la sede vacante (possiedo ancora una medaglia in ricordo).

Mentre mio padre difendeva la Patria in Sicilia come capitano del I Bersaglieri, sono diventato "fiumarolo" quasi per necessità, ho imparato a nuotare nel modo tradizionale, lanciato in acqua a quattro anni di età. Evidentemente la cosa non mi ha particolarmente danneggiato se, dopo oltre 30 anni di canottaggio - abbandonato per motivi osteopatici - riesco ancora oggi a nuotare un centinaio di vasche.

Da incosciente, all'epoca non mi sono mai divertito tanto, anche se nel fiume ci si imbatteva spesso in armi abbandonate ed in morti ammazzati, come il *barrozzaro* di belliana memoria. Ammiravo in silenzio (all'epoca i "ragazzini" non intervenivano) i giovani atleti delle famiglie romane, quasi tutti eccellenti in sport diversi: scherma, nuoto, polo, atletica, oltre - come naturale - canottaggio.

Ancora autobiografia! Che strazio! Non abbiate paura: è solo un metodo collaudato per creare *suspense*.

Eccovi una prima "non ricetta": ricorderete la fame di Roma, durante le lunghe ferie del camerata/nemico teutonico? Per ovviare a tale inconveniente si dovette andare



“pe’ cicoria” lungo le pendici di Monte Mario e sotto l’Osservatorio, oppure gustare le infiorescenze di acacia fritte nella pastella, specialità di un’osteria dalle parti della Madonna del Riposo, allora in aperta campagna.

Seconda ricetta: ciriole¹ al sugo con patate. In una grossa *buatta* di latta si gettino, in abbondante acqua di fiume, ciriole tagliate a pezzi, patate e pomodori quanti siete riusciti a trovare, sale e tutti gli odori reperiti; fate bollire il tutto a fuoco lento di legna. A cottura ultimata, mangiate il tutto dopo aver ringraziato il Signore, lasciando un po’ di sugo per condire la pasta, se siete così fortunati da averne. A voi la scelta se mangiare le ciriole con la pelle o senza; in ogni caso senza le lisce!²

1-Anguille, per i “burini”

2-La ricetta è approssimativa, data la mia tenera età; il raffinato cuoco era Alfredo, finissimo carpentiere del vecchio galleggiante del Circolo sotto Ponte Margherita, nel quale risiedeva da anni. Scomparve letteralmente una notte, si crede nel fiume, e non fu più ritrovato.



Gustave Flaubert (1821-1880)

Il pranzo di nozze di Emma e Charles Bovary

La tavola era stata preparata sotto la tettoia dei carri. C’erano in bella mostra quattro lombate di manzo, sei vassoi di pollo in fricasea, bocconcini di vitello, tre cosciotti di montone e al centro un bell’arrosto di maialino di latte cui facevano corona quattro salsicciotti all’acetosa.

Anfore d’acquavite troneggiavano agli angoli. Il sidro dolce imbottigliato sprizzava la sua densa spuma intorno ai sugheri e tutti i bicchieri erano già stati riempiti di vino fino all’orlo. Grosse scodelle di crema gialla, che tremolavano al minimo urto della tavola, recavano sullo specchio della superficie, fra arabeschi di confettini, le iniziali degli sposi novelli.

Per le torte e i torroni si era andati a scovare un pasticciere di Yvetot. Presentando per la prima volta la sua arte al paese, aveva dato il meglio di sé; e portò in tavola lui stesso, verso la fine, una torta a più piani che fu accolta con urla di ammirazione. Alla base c’era, per cominciare, un cubo di cartone azzurro raffigurante un tempio con i portici, colonnato e statuine di stucco ai quattro lati in nicchie costellate di stelle di carta dorata; al secondo piano sorgeva poi un torrione di savoiardi cinto di minute fortificazioni di canditi, mandorle, chicchi d’uva secca, spicchi d’arancia; a alla fine, sull’ultima piattaforma, che era una prateria verde disseminata di rocce con laghi di marmellata e barchette di gusci di nocciole, compariva un Amorino che si dondolava su un’altalena di cioccolato, i cui due sostegni culminavano in due boccioli freschi di rosa a mo’ di pomi.

(a c. di F.O.)

Il timballo di patate: il mio “cibo di conforto”

Ci sono dei piatti, dei profumi o dei sapori che sono saldamente legati al nostro cuore, alle cose, alle persone che abbiamo amato e che faranno sempre parte di noi.

Il timballo di patate è una delle mie “ricette del cuore”, legata indissolubilmente ai capitoli più piacevoli della mia infanzia, ai ricordi di famiglia. Un vero *comfort food*. Così oggi si usa chiamare, con un linguaggio più *glamour*, il cibo che ci scalda il cuore e il cui aspetto rassicurante ci rinfranca il morale nei momenti più bui, che evoca in noi ricordi, che fa riaffiorare sensazioni accantonate in qualche angolo della nostra memoria... quello il cui consumo ci dona conforto, appunto.

Il timballo era uno dei piatti più riusciti di mia nonna Elvira, che tutta la famiglia apprezzava e di cui non ce n'era mai abbastanza, specialmente per me. Ricordo con quanta cura e con quanto amore lei lo preparasse! Era un suo modo di coccolarmi e di viziarmi.

Non sarà un piatto da *gourmet*, ma per me è il ricordo della nonna che nelle ricorrenze speciali, o più semplicemente, nelle fredde giornate invernali sfornava il suo satollante timballo.

Aveva un gran bel da fare la nonna a trattenermi dal mangiarlo ancora fumante, giacché impazzivo per la crosticina dorata e croccante che si formava in superficie e il suo soffice interno. Alle volte mi permetteva di assisterla nella preparazione con l'intento di impartirmi amorevolmente piccole lezioni di cucina; in realtà la mia mansione principale si limitava a pulire con le dita l'impasto che rimaneva nello schiacciap patate, mentre lei, con gesti sicuri e veloci, disponeva gli altri ingredienti: uova, prosciutto, formaggio... E che profumo si diffondeva per tutta la sua casa quando lo preparava! Un profumo tanto intenso e dilagante che arrivava fin giù alle scale e che ancora oggi rimane indelebile nella mia memoria.

Impossibile ricordare la nonna senza pensare ai gustosi pranzetti che cucinava!

Come tutte le ricette tramandate, non so fornire le dosi esatte perché mia nonna faceva tutto ad occhio. E così faccio anche io.

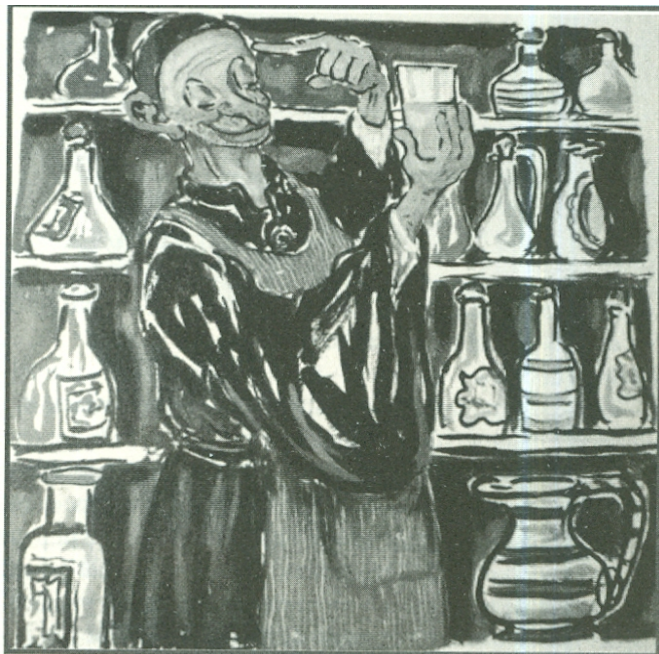
Due kg (circa) di patate – due uova – un bicchiere di latte – mezzo kg di mozzarella asciutta – duecento grammi di prosciutto cotto – cento grammi di parmigiano – sale e noce moscata – pangrattato – centocinquanta grammi di burro (o margarina).

Lavate e poi lessate le patate. Sbucciatele ancora calde e passatele allo schiacciap patate. Unite poi al composto cento grammi di burro, il sale e la noce moscata, le due uova intere, il parmigiano e il latte, come se voleste fare un puré di patate. Imburrate ben bene una teglia e spolveratela di pangrattato, versatevi la metà del composto di patate e su questo mettete il prosciutto e la mozzarella a fettine (Se vi piace, potete anche fare tutto a dadini e mescolarlo all'impasto di patate). Ricoprite con il restante com-



posto di patate e livellate bene. Spolverate di abbondante pangrattato e fiocchetti di burro o di margarina per ottenere una bella crosticina. Infornate a duecento gradi per quarantacinque minuti.

È buono caldo e tiepido; ma freddo è eccezionale. Credetemi.



Marilù Giannone

Teofrasto

La lunga gabbana che sventolava attorno la magra e longilinea figura, l'uomo si muoveva sciolto per l'ambiente ampio, dal soffitto a volta, attento a regolare la fiamma sotto un recipiente, a seguire la lenta e costante distillazione di un liquido brunastro, ansioso di far concludere la paziente coagulazione di una sostanza suggeritagli dalla curiosità, più che dalla pletora di ricette ed esperienze giacenti in grosse e piccole carte semiarrotolate su di un tavolo.

Non si accorse del filo di fumo che si era insinuato fra i battenti della porta mal chiusa se non quando un grido lo scosse dal suo lavoro: "Che c'è!?" esclamò seccato. "Moglie, che succede? *Ach, du liebe Guete!*" seguì, precipitandosi alla porta. Trovò la moglie in lacrime, davanti ad una pentola di coccio che si era spaccata in due, rovesciando il contenuto sul fornello, sul quale adesso lentamente si mutava in ceneri e fumo grasso.

"Teofrasto, il mio dolce! Fra un'ora viene Gisela con il marito ed i bambini, ed io che cosa posso offrire loro adesso? Non mi sono accorta che nella pentola c'era una fessura, forse, o il fuoco non era ben distribuito... *arme ich! Die dumme Gans!*"

"Rimedia, moglie, se puoi, e sennò pazienza. Ah, le donne! Lacrime e disperazioni per un nulla!" brontolò lui, voltandosi per rientrare nel laboratorio. Ma con la coda dell'occhio colse un'espressione così desolata sul volto della donna, che gli fece male. Ancora piacevole nonostante i pochi anni che li dividevano, Gudrun era l'anima della casa e l'affettuosa compagna della sua vita. Talvolta partecipava fedelmente ai suoi esperimenti, pur trovandoli astrusi. Vederla così addolorata gli dispiaceva profondamente.

Si pose un dito sulla punta del naso aquilino, riflettendo, e poi lo strisciò sul sopracciglio sinistro. Mugugnò qualche cosa di indistinto. "Cosa puoi fare?" chiese poi. "Nulla - rispose lei - ho pochi elementi, la farina fine da dolci è finita..." "Uhm... - disse Teofrasto - che cosa hai a disposizione?" "Ah, Teofrasto, ben poco... un poco di miele... sale... un poco di burro, ma serve solo ad ungere la padella... più nulla..." rispose Gudrun tirando su col naso. "Ma perché, che vuoi fare?" aggiunse poi, fra l'ansioso ed il preoccupato.

"Vai dal panettiere e compra un chilo di pasta di pane, quella preparata per lievitare"

"Ma Teofrasto..." "Via, sbrigati!, forse ho qualcosa... sì, lasciami vedere... tu, intanto, va', non mi fare perdere tempo..." disse l'uomo, e poi si girò, rientrando nel suo studio.

Si diresse verso il tavolo ingombro di carte, scompigliandolo ancora per cercare, spostare, consultare. Con le dita sottili ed ossute trasse fuori da un mucchio di vecchie pergamene un ritaglio polveroso, regalo di un amico italiano, con il quale corrispon-

deva rivelandogli gli esiti dei suoi esperimenti. Aveva trovato che, riducendo a polvere impalpabile alcuni elementi e combinandoli con altri, si potevano fabbricare farmaci che non necessitavano di solventi, e non si somministravano in forma di odiose bevande puzzolenti.

“Ecco!” disse a mezza voce. E poi si mise a leggere: “... per un chilo di pasta lievitata, essicca in una storta grappolo uno di uva moscato dolce da vino, poi rompi nel mortaio un grano di sale quanto un’unghia di bambino... sembra quasi una poesia, - bofonchiò - ah, questi italiani melodici... ma, in fondo, l’equilibrio degli elementi non è anch’esso un’armonia di suoni e strumenti?... dunque... semi... sì, semi di *kuemmel*, ehm, cumino, e questo lo trovo, e di anice... uhm... un poco di latte..., beh, vediamo!” E si mise all’opera.

La moglie lo trovò che estraeva aggrottato un grosso pugno di acini imbruniti dall’essiccazione da un vaso, e gli porse la pasta di pane senza dire nulla, fiduciosa. “La calcinazione non è opportuna, in questo caso, - diceva Teofrasto in quel mentre - moglie, ungi col burro o con l’olio la teglia grande, quella col bordo un poco alto...”. Poi mise in una tazza con un cucchiaino di miele e vino l’uva appassita, la strizzò un poco, la mescolò in una ciotola con i semi trovati in qualche sua albarella, attento a non scambiare lo zolfo o il burro di antimonio con il cumino e l’anice, ammorbidì leggermente la pasta di pane con il latte (l’olio era un poco caro) aggiunse, su consiglio di Gudrun, qualche foglia di rosmarino, e impastò ancora tutto, semi e pasta ed un pizzico di sale, stendendo poi nella pentola unta il composto, come alchemicamente lo chiamava. “Prendi il coperchio a cupola, e accendi il forno!” disse alla donna.

La pizza insolita si era appena dorata, quando un pentagramma di allegre voci si annunciò alla porta. La sua famiglia era arrivata. Gudrun corse ad aprire, eccitata e gioiosa.

Ma Teofrasto, serio e silenzioso, dopo aver tolto la pietanza dalla teglia ed averla messa su un piatto di legno, era intento a spalmare su di essa una buona quantità di miele morbido e trasparente, di acacia o di eucalipto, aggiungendo poi, di suo, una o due mandorle sbriciolate, e non si mosse dalla cucina, pur sorridendo felice. “Ah, Guido, mio solare amico - diceva a bassa voce - vediamo se ho saputo congiungere per amore dei miei la fantasia etrusca di questa ricetta con la precisione alemanna che mi caratterizza”.

Diventare grandi

Prendevo tutto alla lettera: se mi dicevano che per catturare un passero era consigliabile mettergli “il sale sulla coda”, io ero capace di appostarmi in giardino per tutta la mattina con dei granelli di sale nella mano. Una volta ci sono riuscita ed è stato il momento della verità: il passero naturalmente è volato via, ed io avevo scoperto che esistono i “modi di dire”.

Così, un giorno, dopo molti tentativi, avevo convinto la domestica-cuoca a farmi cucinare qualcosa: mi consegnò un padellino piuttosto mal ridotto ed un pezzettino di carne cruda. C’era ancora la vecchia cucina grande, facevo la seconda o la terza elementare, mi sentivo una persona matura a tutti gli effetti. A quei tempi, una bambina di otto anni aveva già molte responsabilità, soprattutto nelle famiglie povere e numerose, che erano la maggioranza nel piccolo paese sardo nel quale vivevo.

Avevo già avuto occasione di cucinare qualcosa con una simpaticissima amica che abitava vicino a casa: aiutavamo sua madre durante la preparazione di certi dolci chiamati *marigosos* che consistono in fragranti meringhe ripiene di pezzetti di mandorle, aromatizzate con la buccia di limone e decorate con piccole palline colorate. A volte, avevamo la possibilità di fare una teglia di mini-dolcetti, detti *marigoseddos*, che era il primo passo per diventare delle future donne di casa. Che risate quando i *marigoseddos* si gonfiavano all’improvviso! Era il segnale che si dovevano rapidamente togliere dal forno, altrimenti si sarebbero bruciacchiati e addio donnine... Ma che squisitezze quando riuscivano bene, croccanti fuori, soffici dentro, con i pezzetti di mandorla depositati nel fondo...

Mi divertivo, ma non ero del tutto soddisfatta: volevo mettermi alla prova. Prima di tutto, avrei dovuto assumermi tutta la responsabilità dell’operazione, senza l’amica e senza le risate; poi, dovevo cucinare qualcosa di quotidiano, di comune, che trasmettesse un senso di realtà: mi avrebbe dato l’impressione di essere finalmente cresciuta, cosa molto ambita dai ragazzi di allora (contrariamente ad oggi). Dimostrare di non essere più bambini, ma giovani affidabili, avrebbe consentito l’accesso al mondo degli adulti, ai loro discorsi, ai loro libri, alle loro confidenze.

Come Aladino, mi accinsi a strofinare un fiammifero sulla carta vetrata della scatola; con attenzione lo avvicinai al fornello a gas e vi posi sopra il padellino (trabalante) contenente il pezzetto di carne con una goccia d’olio d’oliva e un pizzico di sale. In un attimo, si sprigionò un intenso sentore di carne arrostita, proprio come quello che si avvertiva in cucina tutti i giorni, all’ora di pranzo. Girai la carne con un forchetta e poiché mi sembrò pronta, spensi il fornello.

Mi batteva il cuore, credetemi. La mia felicità era incontenibile: uscii dalla cucina per cercare qualcuno a cui mostrare la mia perizia, ma trovai solo un collaboratore di mio padre che stava riparando il trattore. Tenendo stretto il tegamino, lo pregai di darmi

retta solo un momento, perché avevo bisogno di un testimone imparziale. Con molta calma, Francesco, che stava lavorando sotto il trattore, intento a smontare qualcosa con la chiave inglese, girò appena il capo e disse: “Sei una ragazza in gamba!”. Ecco, il complimento mi fece piacere, ma cosa significava? Una ragazza su una gamba sola? Perché? In ogni caso, avevo imparato a cucinare: ancora oggi i gesti sono gli stessi di allora, quando preparo la cara, fedele, digeribile “fettina”.



Edvige Lugaro

Niederegger, apoteosi del marzapane

“Dal 1806 con amore”. Questo il motto che campeggia su tutto ciò che reca il marchio dello stilizzato Holstentor di Lubecca colle iniziali di Johann Georg Niederegger, dalle eleganti vetrine del Caffè omonimo fino alle buste di carta del negozio. Il marchio Niederegger infatti s’identifica con la città anseatica, come Sacher con Vienna o Godiva con Bruxelles.

Lo storico caffè si trova nel cuore pulsante del centro, di fronte alla scalinata del Municipio, al n.89 di quella Breite Strasse così spesso presente ne *I Buddenbrook* di Thomas Mann. Fondato nel 1806 da J.G. Niederegger, maestro pasticcere originario di Ulm, che assicurò imperitura fama nel mondo alle sue creazioni di marzapane. Basti pensare che ci si forgiava del titolo di fornitori della corte imperiale sotto Guglielmo II, come già prima di quella dello zar Alessandro II. Alla fine del secolo il locale viene arredato, quale superbo esempio di caffè con sala da lettura, nel tipico Jugendstil nordico ed oggi, ristrutturato e rinnovato dopo gli ingenti danni del 1942, è diretto dagli eredi di settima generazione.

Le vetrine sono un trionfo di monumentali riproduzioni di edifici-simbolo della città: dall’onnipresente *Holstentor* ai *Salzspeicher*, i magazzini del sale che costeggiano il fiume Trave, dalle estrose decorazioni rinascimentali del Municipio alle tradizionali facciate in cotto a gradoni delle case della ricca borghesia mercantile, prima fra tutte quella della *Schiffergesellschaft*, la società dei navigatori. Di seguito si passa ai prediletti soggetti a carattere estivo evocanti le atmosfere balneari della vicina Travemuende, come velieri, fari, stelle e leoni marini, conchiglie, *Strandkoerbe*, le celeberrime “ceste da spiaggia” che punteggiano le coste del Baltico e del Mar del Nord, né mancano i *Teddy-Baers*, gli orsacchiotti vestiti alla marinara. Come non manca il riferimento alla prossima apertura delle scuole, coi *Schulttueten*, i caratteristici coni riempiti di leccornie varie coi quali i più piccoli inaugurano l’anno scolastico.

Il punto-vendita del pianoterra esibisce le ultime novità: marzapane ripieno alle noci e melograno, al miele e datteri, al prosecco e frutti di bosco, alle prugne e madeira, alle mele e calvados, alla vodka e fichi, praline al soufflé d’arancia o al caramello o con mousse al cioccolato fondente. Una volta superata la fila disciplinata di acquirenti che si dirigano alla cassa, si raggiungono due sale, una volta esclusivo appannaggio della clientela femminile, non necessariamente accompagnata, che diffondono un repertorio musicale da concerto di Capodanno, da *I pattinatori* di Waldteufel al *Kaiserwalzer* di Strauss. Ed il tempo scorre nella *Gemuetlichkeit* del rassicurante arredamento Biedermeier, consultando la stecca dei giornali e gustando l’imperdibile *Nusstorte* della casa, la torta alle noci, abbinata magari ad un cappuccino aromatizzato al marzapane.

Un’elegante scala con guida conduce al primo piano, in un salone dove abbondano i divani imbottiti e le finestre svelano i grandi fori circolari e le guglie colorate

dell'adiacente municipio. L'attenzione del visitatore viene polarizzata dalla bella mostra, al centro del basso ambiente delle torte in fantasmagorica successione, con nomi altisonanti quali "torta del principe Heinrich", "principe Pueckler", "kirsch della Foresta Nera", "Marc de Champagne", "kirschbaiser". La tentazione di un'ulteriore sosta è forte ma rimane ancora da vedere il salone espositivo del secondo piano.

Qui ciò che s'impone agli occhi del visitatore è una curiosa "tavolata" di personaggi in marzapane a grandezza naturale. Si va da un uomo con turbante ed abiti mediorientali ad una monaca, da un Babbo Natale al signor Niederegger con tanto di cilindro, fino a Thomas Mann, nume tutelare della città. In breve una storia del marzapane originario dell'antica Persia ed arrivato in Occidente, attraverso Venezia e la Spagna, tramite le Crociate e i traffici sulla Via della Seta e delle spezie. Mentre più velato appare il richiamo ad Eloisa Martorana, la badessa palermitana nel cui convento si lavorava la cosiddetta "frutta di martorana", com'è chiamato il marzapane in Sicilia, più esplicito è quello al Nobel autoctono che cita più volte nel suo romanzo su Lubecca il marzapane. Sotto forma di coniglietti e uova pasquali o di "grosse torte brune cosparse simmetricamente di mandorle e di zucca candita alternata a marzapani massicci che didentro erano ancora umidi, tanto erano freschi". Nella celebre descrizione del Natale si magnifica una "crema di mandorle, un miscuglio di uova, mandorle tritate e acqua di rose che aveva un sapore squisito".

Infine, prima di guadagnare a malincuore l'uscita, volentieri i sensi cedono alla seduzione d'irresistibili effluvi di mandorle, cioccolato, zenzero, cannella e pistacchi, tanto che non resta altro che portar con sé almeno un semplice marzapane a foggia di panetto o la classica scatoletta cuoriforme di latta con su scritto: *Seit 1806 mit Liebe*.



Li rigatoni co' la pajata

I

*Dar macellaro indove ve servite
ve fate da' un ber chilo de pajata,
ma state attenta che nun sia strisciata,
ché drento c'è la cacca...me capite? ...*

*E, doppo che l'avete un po' sgrassata,
ce fate le ciammelle e le cucite.
A foco lento poi l'inzaporite
co' la cipolla, bella rosolata.*

*Mettete sale e pepe in giusta dose
e, mentre se ritira quell'acquetta,
potete fa' tranquilla l'antrè cose;*

*ma annate a mucinalla 'gni tantino
e, appena che rifrigge, in fretta in fretta
'naffiatela co' un bon bicchier de vino.*

II

*La cazzarola e quello che c'è drento
poi li coprite in modo ch'er bollore
sia sempre der medesimo calore,
pe' 'na cottura fatta a foco lento.*

*Cor vino la pajata pia sapore
e lassa in fonno er mejo acconimento;
appena che capite ch'è er momento,
buttate er pommodoro e pe' 'n par d'ore*

*se deve còce bene la pajata
sur gasse regolato adacio adacio;
lessate poi nell'acqua già salata*

*li rigatoni; quanno tutto è fatto
connite pasta e sugo assieme ar cacio,
ma state attenta a nun magnavve er piatto.*

Il sapore della vita

Arate le ansie cittadine
nei campi di Monteluco,
ormai riarsi
dal sole rovente di luglio,
mi addormento sui fili d'erba
color ruggine

Lontano sento
avanzare i cavalli,
ambrati e lucidi
destrieri,
forieri di futuro

ma oggi mi godo questa pausa
estiva
come guardando
in uno spicchio di cielo
terso
tra le nubi di un temporale

mi abbandono al profumo
di sapori antichi
nei sentieri di San Francesco
nel bosco a lui sacro

Mi concedo un pasto semplice :
formaggio, prosciutto
olio saporito al tartufo
e quel pane
che sembra insipido
ed invece contiene tutti i sapori del mondo

Bisogna limare, azzerare,
oscurare ogni sapore,
ogni tentazione
come un'ostia pronta a svelare
nascoste divinità



Assaporare la pace
di Francesco

quel distacco da tutto
e da tutti

Addormentarsi sulla terra brulla
ancora calda
e guardare l'erba da vicino
lasciarsi invadere dall'odore del prato
dal rumore degli zoccoli dei cavalli
sulla terra

chiudere gli occhi
e sentire di nuovo
il sapore della vita.

quella vera.



Laura Marcelletti

Le lucciole

Una sera d'estate le lucciole del bosco vollero festeggiare il primo compleanno della loro regina. L'evento infatti, non raro in quei tempi, meritava comunque tutto l'affetto e l'attenzione dei sudditi. Organizzarono quindi una ricca cena e invitarono i conoscenti e gli amici del luogo.

Incaricarono una società di *catering* di cucinare e servire il cibo: un'*equipe* di formiche lo preparò attingendo le materie prime dai loro ricchi magazzini, uno stormo di calabroni ne curò il trasporto in piccoli cestini di paglia fino al luogo della festa e una squadra di grilli, eleganti nella loro livrea nera, provvide al servizio ai tavoli.

Il menù offriva una minestra di fiori per iniziare, poi pennette al basilico, saltimbocca ai mirtilli, pasticcio di pinoli con salsa alla menta e per finire un gelato alla mela. Il tutto inaffiato con fresca acqua di fonte e succhi di frutta. Il pasto fu appetitoso e abbondante.

La festa continuò dopo cena con musica dal vivo sotto il cielo punteggiato di stelle.

Una coppia di ranocchi suonava la fisarmonica, una lucertola in abito lungo arricchito di *paillettes* suonava il pianoforte, le cicale cantavano a voce spiegata, le api soffiavano nelle *vuvuzelas* e le lumache danzavano appassionati *slow* abbracciate ai loro compagni. In lontananza si sentivano cani ululare alla luna mentre tra le foglie degli alberi vicini che frusciano alla brezza notturna, una civetta dagli occhi gialli e alcuni gufi dall'aria assonnata guardavano la scena incuriositi. Tutti gli altri, tra un commento e una bevuta, si godevano la serata in allegria.

La festa ebbe il suo *clou* quando una delegazione di commensali portò il regalo alla regina: un diadema di raggi di luna racchiuso in un minuscolo guscio di noce. Ci fu un applauso generale e poi baci, abbracci e auguri di felicità per tutti. Si salutarono con un girotondo finale.

Dopo qualche giorno una delle lucciole che aveva partecipato alla festa cominciò ad accusare giramenti di testa, stanchezza e mal d'ali. Poco dopo anche altre accusarono sintomi analoghi. La cosa andò in crescendo e, con il venir meno delle forze, anche le loro belle luci pulsanti cominciarono ad affievolirsi. Le anziane del villaggio si riunirono in gran consiglio e decisero di recarsi dal Prof. Barbagianni che aveva da poco aperto un moderno studio ed era affiancato dal giovane e brillante tossicologo Dr. Riccio.

Riferirono l'accaduto. Il Professore scrollò la testa desolato. Già altri pazienti si erano recati da lui accusando gli stessi sintomi. In particolare le signore Api. Il Dr. Riccio da parte sua aveva già approfondito l'argomento ed era emersa la relazione tra quanto stava accadendo e il cibo consumato dai partecipanti alla festa di alcuni giorni

prima: il grande malessere era dovuto alla presenza di sostanze sconosciute contenute nella minestra di fiori.

Queste sostanze avevano il potere di indebolire il battito delle ali e far perdere l'orientamento durante il volo. Purtroppo fino a quel momento nessuno dei più famosi laboratori di ricerca delle specie animali di loro conoscenza era stato in grado di trovare antidoti a questi veleni. L'unico suggerimento che gli illustri dottori si sentirono di dover dare era che comunità così sensibili come lucciole, api e qualche altra specie ancora, si allontanassero dai luoghi infetti migrando in luoghi lontani non ancora toccati da questa sorta di calamità.

Così accadde che il popolo delle Lucciole se ne andasse lontano, ...lontano, ...lontano, ...e i nostri boschi e le nostre campagne non fossero più rallegrati di notte dalle loro piccole luci.



Le fritture di nonna Bianchina

Da quando mio padre comprò “la casa”, quando finivano le scuole mi mandavano in villeggiatura fino all'ultima domenica di settembre: a quei tempi la galera ricominciava ai primi di ottobre.

Questa usanza è durata per anni: tanti, tantissimi anni. Fino a che è vissuta nonna.

Quel metro e mezzo di dolcezza si chiamava Bianca, ma tutti la chiamavano Bianchina a causa delle dimensioni: una quarantina di chili di anima inzuccherata in una scorza tanto raggrinzita quanto dura.

I primi anni ci andavo con mia sorella, poi, crescendo, mia sorella ha preferito rimanere a Roma, e da nonna ho continuato ad andarci da solo. Stavo come un papa: tutto il giorno “sciolto” a fare quello che mi pareva senza nessuno che avesse qualcosa da dire. La notte tornavo a casa che... era giorno: dormivo quanto volevo e stavo sempre con gli amici. In quei mesi, in tanti anni, ho scoperto tutto quello che si può scoprire nell'adolescenza, senza perdere la gioia e l'innocenza della fanciullezza. Non è che oggi sia meno “ragazzino” e che quindi sia uno di quelli che dicono “si stava meglio prima” solo perché si era più giovani: almeno in quei momenti io stavo meglio per davvero. Parola di “ragazzino”!

Non vi potete rendere conto cosa volesse dire per un bambino nato nel cuore del rione Monti, all'Arco de' Pantani tra la Torre del Grillo e il Foro di Augusto, potersene stare in campagna, in mezzo agli amici “burini” che ti fanno conoscere un sacco di cose che in città non si trovano; ridiventare cittadino per distinguersi nel dialetto al momento di attaccare bottone con “le villeggianti”; poi tornare nella mischia a fare casino, o giocare a pallone per pomeriggi interi, o andare per campi a rubare la frutta, o salire in montagna, entrare nella macchia.

Ma soprattutto, in quei periodi, stavo con nonna. Pure se a casa ci stavo poco.

Lei per me, aveva un debole: io l'ho sempre saputo, ma facevo finta di niente. Chi mi conosce non lo direbbe, ma era per non far rimanere male gli altri cugini: sono sempre stato un “sensibile”... non volevo approfittare di essere “il nipote prediletto”.

Quella mia nonnetta magra, piccola ma dritta come un fuso, con certi occhi verdi che ti trapassavano... ai suoi tempi deve essere stata veramente bella. Era bella anche da vecchia. Guai a chi me la toccava!

Parlava poco. Quante cose mi ha detto! Mi piaceva farmi raccontare tutto quello che ricordava... e di ricordi, una che ha passato due guerre, ce ne ha parecchi...

Quando ero piccolo l'accompagnavo all'orto “grande”. Era lontano: un'ora e mezza ad andare, due ore di lavoro, un'ora e mezza per tornare. A piedi, naturalmente.

Si partiva il pomeriggio col sole: si tornava la sera, senza sole. Una volta a settimana, per tutta l'estate.

Per un “cittadino”, scoprire una sorgente, annaffiare i pomodori, pescare i gamberi

di fiume, cogliere i meloni, vedere come i fagiolini diventassero fagioli, mangiare i cetrioli appena colti fino a farsi venire un'indigestione... non solo sono cose che ti danno "qualcosa in più", ma soprattutto sono cose che non si dimenticano.

In casa non c'era l'acqua corrente e con mia nonna andavamo alla fonte: lei con la "conca" io col secchio.

Si metteva in testa un fazzolettone acciambellato e sopra ci poggiava la conca: con quel peso in capo, fino a casa non faceva cadere una goccia d'acqua.

Quando è arrivata l'acqua dell'acquedotto, io ero meno bambino e lei un po' più vecchia. Non siamo più andati all'orto né alla fonte: in quel momento non m'è dispiaciuto per niente...

Tutta l'estate, tranne qualche domenica che ci venivano a trovare da Roma, mia nonna cucinava solo per me. Pensate: una vecchia che ha cucinato per anni per sei figli, cucinare per un nipote solo! Una che in cucina non era soltanto svelta, ma pure brava.

Certe volte, quando mi alzavo poco prima dell'ora di pranzo, mi incantavo a guardarla. Mi incuriosiva talmente, che ho cominciato ad interessarmi della Cucina, quella vera, spontanea e creativa, tradizionale: quella "vera", con la C maiuscola. E lei, ogni tanto mi faceva fare qualche cosa, mentre mi raccontava storie prendendo spunto da quello che stava cucinando. C'era un racconto per ogni piatto.

Cominciava a cucinare la mattina, per farmi godere la sera. A pranzo mangiavamo poco: un po' di pasta e un'altra cosetta leggera (dovevo giocare a pallone!), ma la sera... la sera... Mi chiedeva il giorno prima cosa volessi: doveva fare la spesa e voleva organizzarsi.

Ripenso spesso a quei momenti: qualsiasi cosa mi proponesse rispondevo sempre "no". Insisteva un po', poi chiudeva il discorso con una frase che non mi ha mai lasciato: *"Pòssi di sempre de no!"*. Secondo me, mi domandava cosa volessi solo per potermi dire quella frase che mi ha incuriosito e quasi infastidito per anni.

Così, era sempre lei a decidere cosa cucinare. Mi faceva le pietanze più diverse: la vedevo indaffarata quando mi alzavo e indovinavo che la cena sarebbe stata una festa.

Tra le tante cose buone che nonna mi faceva mangiare, quelle che mi mandavano in estasi erano le "pizze fritte" e le patatine. A dirlo in due parole, sembra niente: che saranno mai di tanto particolare le frittelle e le patate fritte? Che ci vuole?

Ci vuole di fare la pastella la mattina, usando un po' di lievito (quello per il pane, che veniva lasciato in una scodella dalla panificazione precedente, poi sciolto in acqua tiepida e usato nel nuovo impasto); poi la copriva con un panno e ogni tanto la scopriva e la rimpastava, poi la ricopriva... fino a sera. Quando si metteva ai fornelli, prendeva una tazza di pastella, la colava nello strutto bollente (sì, perché mia nonna ha sempre fritto nello strutto, quello del maiale che allevava lei...) allungato con un poco di olio di oliva (quello che faceva lei...).

Le frittelle, quando cadevano nella padella sembravano dei goccioloni bianchi che si spandevano, si indurivano, si indoravano, si gonfiavano...

Lei, con la punta della forchetta, le bucava: più quelle si rigonfiavano, più lei le

ribucava. Poi le girava e via con gli stessi gesti.

Quando le toglieva dalla padella, dorate e croccanti, ci spargeva un po' di zucchero da una parte, un po' di sale dall'altra: quanto mi piacevano!

Nonna continuava questa storia fino a che c'era pastella.

Le frittelle erano grandi quanto la padella, che era grande quanto il piatto: una per volta, quante ne ho mangiate!

Non sono mai riuscito a contarle: perdevo il conto. Lei i conti li faceva bene, ma quando le chiedevo quante ne avessi mangiato, la risposta era sempre quella: *"Tutte quelle che t'annaveno"*

A nonna, ne bastava una. Quando la mangiava. Perché molte volte, nemmeno l'assaggiava. A lei, me ne sono accorto persino io, bastava vedermi mangiare contento.

Per le patatine ci voleva tutto il giorno: sembra un'esagerazione? Era proprio così.

Cominciava la mattina a pelare le patate e a tagliarle. Tagliarle è riduttivo: sembrava che le carezzasse col coltello. Sembrava che in mano, anziché una patata, avesse un gioiello da lavorare: faceva certe fettine fine, fine, fine... trasparenti. Tutte uguali: non ce n'era una più sottile e una più spessa. Sembravano centinaia di gemelle, per quanto si assomigliavano.

All'ora di pranzo, mangiavamo in quel poco di spazio che era rimasto sul tavolo della cucina: era tutto coperto di canovacci ricoperti di patatine. Una vicina all'altra, tutte ad asciugarsi di quell'acqua che tirano fuori le patate dopo essere state tagliate: tutti gli spazi disponibili in cucina e in camera da pranzo erano occupati da canovacci e da patatine in attesa di supplizio. Nonna diceva che *"Je faceva fà la fine de San Giovanni a Porta Latina"*.

Per friggerle, aspettava che tornassi io: mentre mi lavavo, sentivo odore di frittura. Non so se fosse stato l'olio vero misto allo strutto; se fosse stato il naso che funzionava meglio; se il ricordo magnifica se stesso... ma è vero che se penso al fritto di oggi, mi viene in mente una puzza che ti si appiccica sui vestiti anche se passi a cento metri da uno di questi "spacci di veleni" che piacciono tanto ai bambini e a quei fessi che ce li portano a mangiare mondezze e a spappolarsi il fegato.

Quando le patatine diventavano color d'oro le levava dalla padella e le metteva a scolare sulla carta-paglia. Poi le versava nell'insalatiera: cadendo emettevano una specie di tintinnio. Sembravano campanelli con la sordina. Suonavano una musicchetta che preparava l'anima: e cominciava la goduria.

Nonna mi faceva, per cena, solo le patatine: non c'era bisogno di altro. Mentre io mangiavo, lei continuava a friggere. L'abbuffata durava almeno un'ora e lei friggeva, friggeva, friggeva per darcele sempre calde e croccanti. Il bello era che lei non le poteva mangiare: problemi di fegato, di stomaco, di vecchiaia...

Quando le patate da friggere erano finite ed erano finite anche quelle fritte, allora nonna si faceva una fetta di pane col pomodoro: le bastava quella.

Spontaneamente, volentieri, senza farmelo chiedere, le davo il più bel premio che potesse aspettarsi: l'abbracciavo, la sollevavo in aria e la facevo girare in una specie

di danza felice.

Eravamo contenti tutti e due.

È proprio vero che la felicità "...è una piccola cosa".

Il fatto è che le piccole cose siamo abituati a trascurarle, a dar loro poca importanza, a dimenticarle. Ma quando subentra il ricordo, le piccole cose si vendicano: ritornano alla mente e si ingigantiscono, superando le grandi.

Il ricordo: questa goccia di passato che a volte diventa piovoggerella, o temporale, o torrente, o cascata, ci rinfresca, ci inzuppa, ci travolge, ci schianta.

Il ricordo è proporzionale alla nostra età: purtroppo, è sempre più grande. Quando sono più i ricordi che le speranze, ci si rende conto di quanto sia importante cogliere l'attimo perché, inevitabilmente, vengono alla mente tutti gli attimi persi e il ricordo diventa rimpianto, o quelli "giocati male" e il rimpianto diventa rimorso. Che può diventare tormento.

Almeno quello di aver fatto felice nonna, non è un rimpianto. Solo un bel ricordo.

Adesso, quelle poche volte che vado al cimitero, guardo quegli occhi dolci che ancora mi trapassano e quel sorriso spontaneo e pensieroso che dispensava a tutti; la foto di porcellana luccica più del solito e nonna mi chiede: "*Che te faccio pe cena? Le pizze fritte o le patatine?*"

Diceva nonna mia

- Pòssi dì sempre "no"! - diceva nonna.

E io, finché sò stato pischelitto,

nun capivo perché 'sta santa donna

me rimbrottava sempre co 'sto detto.

Si c'è quarcuno in de sta baraonna,

che me vò dà 'na cosa, nun l'acetto?

Ma che sò scemo? - Dài, spiegHEME nonna!

E fammelo svagà, 'sto trabocchetto!-

Lei risponneva sempre: - Capirai...-

Ogni tanto 'sta vecchia me viè in zogno

e dice: -Fijo, ancora nun lo sai?-

L'ho capito da vecchio, (e me vergogno)

quello che nonna nun m'ha detto mai...

Che pe dì "no", nun devi avè bisogno!

Antonietta Marcucci

Cenetta col gentiluomo

Chiedersi perché il buon Dio, creando il mondo, abbia predisposto le cose in un certo modo e non in un altro, potrebbe essere umanamente presuntuoso. E tuttavia, ci è lasciata la libertà di indagare. Gli animali non hanno la parola, perché? Tra le innumerevoli ragioni ci potrebbe essere anche la seguente: forse la decisione è stata presa pensando che sarebbero bastati gli uomini ad aprir bocca e, spesso, a darle fiato a torto e a traverso. Ma il Creatore ci ha regalato dei poeti come Esopo, Fedro e La Fontaine, i quali a loro volta, hanno fatto parlare gli animali. E con quanta verità ed arguzia!

Quello animale non è assolutamente un mondo muto. Basterebbe porgere l'orecchio, l'occhio, l'intelligenza e il cuore verso questa meravigliosa parte della natura per ricevere in cambio bellissimi messaggi da cui rimanere incantati.

Il signor Massimo, gentiluomo di campagna della stirpe dei *missi dominici*, amante e studioso della natura, avendo scelto una rude vita solitaria nella sua casa immersa nel verde dell'Umbria, non avrebbe mai immaginato di passare volentieri parte del suo tempo davanti al camino a preparare la brace, profumata di ginepro, per un arrostito fumante in compagnia di una dolce gattina dal folto e lungo pelo bianco striato di grigio scuro. E la gattina, che si chiama Gina, ha mostrato chiaramente, pur senza parole, incrociando i suoi occhi verde muschio con quelli azzurro intenso del gentiluomo e stiracchiandosi mollemente sulle ginocchia di lui, che sì... una cenetta insieme...

Gina, Ginetta, come la chiama Massimo, è una dolce creatura, nata da amori selvatici, che un bel giorno ha deciso di installarsi nella casa del gentiluomo, vocabolo "il Casaletto", in quel di Montecastrilli.

D'altra parte in chiare lettere sul cancello c'è scritto *In mille certaminibus sodales*, come dire "Compagni di mille battaglie". Io non so come Gina abbia fatto a tradurre dal latino, ma i gatti si sa sono creature magiche.

Ma torniamo alla cenetta col gentiluomo: Gina, durante il giorno, scorrazza intorno alla casa, acciuffando lucertole, topolini e serpentelli. Ma tu li vuoi mettere con i petti di pollo alla brace, appoggiati sulla graticola, strofinata leggermente di aglio, rosolati da una brace odorosa di ginepro e poi irrorati di sale, pepe, e buon olio di qui? Quanto la ricetta sia speciale la gatta non ve lo dirà mai a parole, ma andate a vederla dopo il pasto. Da come si stiracchia, si lecca le labbrucce rosa e socchiude gli occhi sonnacchiosi...

Stavolta parliamo di sale



I sali, ci direbbe un chimico, sono tanti. Perché dunque il nome di sale, nell'uso corrente, lo riserviamo al cloruro di sodio? Mistero. O forse perché è il più importante di tutti, il sale per antonomasia. Del resto è un mistero anche il perché e quando l'uomo ha imparato che esso è indispensabile non solo come alimento diretto, ma anche per la conservazione degli altri cibi. Il che lo ha reso nei secoli un fattore di potenza, perché chi riusciva a monopolizzare il sale prendeva letteralmente alla gola le popolazioni vicine in un vasto raggio. Roma, già in età regia, riuscì a diventare padrona di tutte le saline alla foce del Tevere, sulla riva sinistra, come sulla riva destra. Ostia, in fondo, nacque per il sale. E la via del sale, verso l'interno, passava necessariamente per Roma. E chissà che la Grande Roma dei Tarquini non si sia sviluppata proprio perché era il grande mercato del sale di mezza Italia Centrale. Venezia, nel Medioevo, si rese padrona delle saline di Chioggia, di quelle di Cervia e delle saline dell'Istria. Con il che pose alla propria dipendenza alimentare tutta la regione padano-veneta.

Fatte le debite proporzioni, possedere il controllo del sale era come, al giorno d'oggi, avere il controllo del petrolio. E qui mi si consenta di tornare per un momento alla faccenda del pane. Con il sale, come usa nell'Italia settentrionale e in quella meridionale, a partire anzi da Roma, o senza sale, come lo si suole mangiare al centro della penisola? Una diversità tanto significativa, che al Padre Dante, nato e cresciuto in un paese di pane "sciapo", il fatto che alla tavola di Cangrande o a quella dei Polentani glielo servissero immancabilmente salato equivaleva alla materializzazione del sapore d'un esilio con poche speranze.

Ma a Roma il pane lo si è sempre mangiato, come oggi, salato? Stando ad una poco letta *Satira* di Orazio, può venire un legittimo dubbio. Si tratta della seconda *Satira* del secondo libro, in cui teoricamente si fa l'elogio della sobrietà, ma la varietà di citazioni di pesci e di animali terrestri commestibili e anche di intingoli rivela quale competente buongustaio fosse il Venusino trapiantato a Roma (e in Sabina!). Il Poeta, dunque, afferma che per fermare lo stomaco brontolante basta mangiare pane e sale (v.17). Ora se il pane è "sciapo" ci si può spargere sopra del sale; nell'altro caso un simile cibo scatenerrebbe una sete difficile da estinguere. Potrebbe anche darsi tuttavia che la scena andasse trasportata nell'agro venusino, dove si colloca il personaggio d'apertura, una terra al centro della penisola e lontana dai mari: ma anche lì oggi il pane lo si mangia salato.

Mentre evidentemente, a quei tempi, lo si faceva nell'altro modo.

Che il sale, nel luogo cui si riferisce Orazio, fosse comunque una rarità è confermato da un altro spunto curioso. Al v. 117 si parla di prosciutto: ma si precisa che si tratta di prosciutto affumicato (*perna fumosa*). Un prodotto, dunque, la cui conservazione non era affidata alla salagione, ma all'affumicatura. Una lavorazione, insomma,

da *speck* altoatesino. Del resto anche quest'ultima popolazione si trova lontana dal mare. E anche per loro il sale doveva essere una merce difficile da procurare, pur tenendo conto delle grandi miniere di salgemma del Salzkammergut, il circondario di Salisburgo, Salzburg, cioè l'*oppidum* del sale. Una merce cioè tanto importante da imporre il nome alla città sacra a Mozart. In ogni caso doveva essere più comodo per gli abitanti delle terre a sud del Brennero approvvigionarsi del prezioso ingrediente alle saline di Chioggia e trasportarlo rimontando la corrente dell'Adige. Cosa in ogni caso costosa e faticosa.

Ma mi accorgo che questa è una divagazione. Da cui si deduce che di sale si potrebbe parlare all'infinito, nel tempo e nello spazio. Sicché è molto meglio smetterla qui. Anche perché temo l'ira dello spazientito lettore.



Vincenzo Masi

Li ertuti

La Sabina è ricca di sapori e profumi dimenticati, perduti nell'universo della memoria. Tra questi annoveriamo una pietanza dallo strano nome: *Li Ertuti*. Trattasi di un piatto dalle valenze magico-religiose, composto di legumi e cereali, sette per l'esattezza, legato al culto primordiale della Dea Madre, generatrice di tutte le cose, ed ai riti propiziatori della primavera, come allegoria del ritorno alla vita e alla rinascita della natura.

L'arrivo della buona stagione era, solitamente, festeggiato il primo giorno di maggio detto "Calendimaggio". Questo culto, di origine preistorica, con funzioni scaramantiche riferibili alla fecondità ed alla procreazione - come la crescita di molte varietà arboree e l'accoppiamento di diverse specie di animali - fu raccolto e tramandato dal popolo etrusco. Forse per questo motivo la ricorrenza si è mantenuta fino ai nostri giorni, in tutte le zone rurali il cui territorio appartenne a questa antica civiltà italiana.

Da non dimenticare il legame profondo tra il maggio e tutto ciò che attiene alla sfera sessuale. Il detto del "piantare maggio" aveva molteplici significati, la simbologia dell'aratro che penetra la terra, la messa a dimora di una giovane pianta, il conficcare nel terreno un palo carico di doni - albero della cuccagna - riferibile al culto fallico, fino al "magico" rapporto sessuale tra le giovani coppie che avveniva la notte tra l'ultimo giorno di aprile e il primo di maggio.

Il popolo sabino ha raccolto e tramandato, fino a qualche decennio fa, la ricorrenza del "Calendimaggio". Nei nostri borghi, gruppi di giovani passavano di casa in casa, cantando stornelli dai versi sboccati - sicuramente eredità dei "riti fescennini" di etrusca memoria - e portando un ramo fronzuto, al quale appendevano le cibarie che ricevevano in dono.

Tra l'altro, ci si divertiva a esorcizzare la morte con un gheriglio di noce gettato in un bicchiere di vino: se galleggiava, era sinonimo di lunga vita, se affondava, di morte.

In questo contesto si innestava la nostra pietanza, composta dai rimasugli della dispensa, massimamente legumi e farro, intesa a festeggiare l'arrivo sulla mensa dei tanti prodotti della terra che la nuova stagione offriva.

Ma, perché a questo cibo sia attribuito il nome che ha, bisogna attendere l'avvento del cristianesimo.

Abbiamo detto all'inizio che il piatto conteneva in sé valenze magico-religiose legate al culto della Dea Madre. Ebbene, quando nell'immaginario fideistico sabino, la Madre di Dio subentra alla divinità pagana, la pietanza si lega al culto della Madonna, ed i legumi prendono a rappresentare le virtù mariane. Nell'alta Sabina questa vivanda chiamasi *li vertuti* derivando dal latino *virtus-utis* (virtù).

Li ertuti dovevano contenere esattamente sette elementi: favino o fave, fagioli,

lenticchie, ceci, cicerchia, piselli secchi e farro; ciascun ingrediente stava ad indicare le sette virtù della Madonna: fedeltà, semplicità, purezza, generosità, bontà, serietà, santità, tutti valori in gran parte collegabili all'immagine femminile di un tempo.

La preparazione de *li ertuti* da parte delle donne sabine aveva chiari riferimenti alla fertilità; non possiamo ignorare il significato simbolico dei legumi, dalla forma tondeggiante, che rimandano al ventre materno. Ma veniamo alla nostra ricetta. Tutti i legumi si ponevano a cuocere, dopo preventivo ammollo, in un *piluccio* di coccio senza l'aggiunta di sale, mentre il farro cuoceva a parte. Giunti a cottura, una piccolissima parte di essi si passava al setaccio, affinché facesse da addensante ad operazione ultimata. Nel frattempo si preparava il condimento. Occorreva del lardo appartenuto ad un porcello di bianca cotenna, cresciuto sui monti sabini cibandosi di ghiande, radici e quanto il bosco offriva; si faceva un battuto con questo grasso diafano, sedano, cipolla e si soffriggeva a fuoco basso.

Con tale composto si condiva il tutto e si salava.

La nostra suprema minestra era portata in tavola nel *piluccio* di cottura incoperchiato, perché non sfuggissero i suoi inconfondibili aromi. Una volta nelle scodelle si dava, all'insolita vivanda, il tocco finale con un filo d'olio extravergine sabino, reso rosso dall'infusione di alcuni infernali peperoncini. Quest'ultimo condimento, oltre all'astratto e calligrafico decoro che l'olio produceva uscendo dal *buzzico* e adagiandosi sul piatto, permetteva di dare alla porzione di ciascun commensale un fortore personalizzato.

Ricordo, che la mia nonna materna, sabina *doc*, modernizzava, si fa per dire, questo piatto aggiungendo dei minutissimi gnocchetti di pasta fatti con acqua e farina, ma l'antica ricetta resta quella di soli legumi.



Il lavoro è una maledizione divina, ma gli spaghetti ai neonati...

Era una mattina di inizio autunno, una di quelle mattine nelle quali l'aria è ancora gradevolmente tiepida benché già piacevolmente frizzantina e il cielo ha quel colore azzurro che solo Antonello da Messina seppe dipingere, mentre alcune nuvole barocche scandivano le cupole delle chiese e i tanti obelischi romani, dando al tutto un vago aspetto orientale. Gli alberi avevano ancora tutte le foglie sulle quali cominciava a comparire qualche pennellata dorata, mentre stormivano dolcemente sotto timide raffiche di ponentino.

Camminavo svagatamente per la vecchia Roma i cui antichi vecchi travertini splendevano e rinviavano la luce dorata di quel mattino inoltrato creando un fascinoso effetto di mistero, quando il mio sguardo fu attratto dalla bella cornice istoriata, in marmo, che contornava l'ingresso di una delle tante botteghe artigiane di Roma, che chissà da quanti secoli esistono e i cui ornamenti chissà da quale monumento, o palazzo imperiale, e quando, furono asportati.

Passandole avanti mi giunse alla narici un gradevole odore di cucina insieme a un rapido e cadenzato rumore di lavoro su legno (sega o raspa); la mia famelica curiosità mi spinse a fare qualche passo indietro per capire. Nella penombra un uomo stava lavorando di buona lena un pezzo di legno bloccato in una morsa sul tavolo da lavoro; più in fondo, su un fornello, sfrigolavano dolcemente con un sommesso borbottio gli ingredienti che, evidentemente, in seguito avrebbero costituito il pranzo.

L'uomo (guatandomi di sbieco) rallentò progressivamente il ritmo fino a fermarsi; a quel punto posò l'attrezzo e appoggiò un gomito sul tavolo con lo sguardo perso e con un'aria quanto mai annoiata e disgustata. Non avevo proferito parola e non capii il perché né della noia, né del disgusto. Mi allontanai con la mente piena di interrogativi sui motivi di quel comportamento ma con l'olfatto gratificato, mentre la mente, che evidentemente era in vena di attività, si impegnava nel tentare di individuare gli ingredienti del piatto che era in preparazione.

Riflettendo sull'incomprensibile comportamento dell'artigiano, mi venne da pensare alle condizioni di vita degli abitanti di Roma nel corso dei secoli sotto il Papa-Re: in fondo avevano i loro divertimenti e pochi pensieri purché rispettassero le leggi e andassero a messa la domenica; la messa comprendeva anche la "predica" con annessa lettura del Vangelo nella cui spiegazione veniva ben evidenziato e ripetuto che Iddio aveva "maledetto" sia gli uomini ("passerete la vita guadagnandovi da vivere con il sudore della vostra fronte") che le donne ("partorirete con dolore"). Da tutto ciò nacquero alcune radicate convinzioni secondo le quali, per esempio, farsi vedere lavorare per un romano era cosa vergognosa.

I romani hanno la fama di essere sfaticati anche se, in realtà, messi alla prova, sono lavoratori eccellenti (per esempio, colui che per un trentennio è stato l'infaticabile

ed efficientissimo *boss* della Fiera di Milano era un *romano-de-Roma*), solo che i romani non devono essere visti mentre lavorano, qualsiasi lavoro sia, (lo dicono pure i preti che il lavoro è una maledizione divina!). In seguito ho provato più volte a mettermi a osservare un artigiano romano al lavoro nella sua bottega ottenendo sempre il medesimo risultato che ho descritto sopra.

L'aver acquietato la mia curiosità intellettuale, fece tornare in superficie i buoni effluvi che ancora si aggiravano tentatori nelle mie cavità olfattive, così mi tornò alla mente (o al palato) un piatto che una sera avevo escogitato con alcuni amici e che estemporaneamente chiamammo:

Spaghetti alla Mino... o ai neonati

Per quattro persone di discreto appetito:

- spaghetti gr.360

- neonati, conservati nel peperoncino, sale e olio (secondo la provenienza, possono chiamarsi anche avannotti, o novellame, o bianchetti; in Calabria, di cui sono un prodotto tipico, sono detti "rosamarina"): quattro cucchiaini abbondanti;

- olio extravergine di oliva: q.b. (è una terminologia che mi provoca un fastidio infinito, ma che si trova sempre in tutti i libri di cucina seri!);

- salsetta da bollito (trito di aglio, sedano, 8/10 capperi sotto sale ben lavati, cetriolini sottaceto q.b.): quattro cucchiaini abbondanti.
Soffriggere appena la salsetta, aggiungere i neonati, lasciare in caldo nel tegame con il coperchio (così riposa).
Far cuocere gli spaghetti, senza sale, al dente e saltarli nel tegame del sugo mescolandoli bene.

Indubbiamente sono sapidi, ma a me e agli altri piacquero.



Alfredo Nicola (Torino, 1902-1995)

da **Cartoline da la montagna** *

in *koiné* letteraria piemontese

44

*Cominsé con na fondù
con fontin-a si dël pòst,
e peu 'fesse n'arpassù
an pociandje dël pan tòst.*

*Una truta 'd val Ferret
a l'é pì che na delissia,
doi bicer d'Enfer d'Arvier
e... la copa dl'amicissia.*

Cominciare con una fonduta
con fontina qui del posto,
e poi farsene una scorpacciata
immergendovi del pane tostato.

Una trota di Val Ferret
è più che una delizia,
due bicchieri d'Enfer d'Arvier
e... la coppa dell'amicizia.

* Torino (Ij Brandé), 1986

L'omelette in musica



Ma chi, Bizet, quello della *Carmen*?

Lui, alle prese con una frittata, anzi, *pardon*, un'omelette!?

Incredibile, ma vero.

Quando si dice gli errori di gioventù.

E già, perché il Nostro aveva solo 18 anni quando nel 1856 (era nato a Parigi nel 1838) concorse al premio istituito da Offenbach per un'operetta, vincendolo *ex-aequo* con un certo Jules Lecocq.

Frutto di tale collaborazione, l'operetta in un atto dal titolo *Le docteur Miracle*.

C'è qui più di un'eco delle situazioni tipiche presenti nelle opere comiche italiane, prova dell'esistenza in Bizet di un vivo interesse verso il nostro Paese: interesse che di lì a poco doveva manifestarsi sia con la composizione dell'opera *Don Procopio* scritta su un libretto italiano – nella quale fa il verso al *Don Pasquale* di Donizetti – sia con il lungo soggiorno romano, dal 1857 al 1860, come vincitore del *Prix de Rome*.

Gli indizi "nostrani" disseminati nel libretto non sono pochi: la vicenda "*se passe en Italie*" (nel corso dell'azione sapremo poi che siamo in quel di Padova); il giovane ufficiale protagonista dell'intrigo amoroso si chiama Silvio e quando si traveste da domestico, per entrare, così camuffato, nella casa della morosa, si presenta al di lei padre col nome di Pasquino.

E poi i suoi trucchi per trarre in inganno l'ostile Podestà – genitore della giovane Lauretta – sono un calco delle analoghe trovate cui ricorrono i protagonisti di tante opere buffe italiane: valga per tutte la serie di travestimenti del Conte di Almaviva nel rossiniano *Barbiere*.

Dunque, il primo tentativo di forzare la mano al riottoso Podestà, che si oppone fieramente al matrimonio della figlia Lauretta con il capitano Silvio, in quanto ha in uggia tutti i militari, vede in scena il sedicente Pasquino entrare nelle grazie del Podestà che lo assume come cameriere.

Dopo alcuni sbrigativi preliminari, che offrono il destro al falso Pasquino di esibire tutto il repertorio di uno svagato, stolido e rozzo *domestique*, si entra nel merito gastronomico dell'operetta. Sì, perché "*l'heure du dèjeneur vient de sonner à l'horloge*" e dunque Pasquino è invitato a dare prova delle sue abilità culinarie.

Nella dispensa ci sono delle uova fresche, perciò cosa di meglio di una *bonne omelette*? Infatti dalla cucina rientra trionfalmente in sala da pranzo il nostro Pasquino; siamo al centro della composizione che vede i quattro personaggi (padre, madre, figlia, Pasquino *alias* Silvio) gorgheggiare il quartetto dell'omelette.

È Pasquino a dare il via alla cantata, intonando la seguente quartina:

"*Voici l'omelette!/Pour vous je l'ai faite/Bien soigneusement,/ Bien élégamment!*"

I tre commensali replicano in coro, alternandosi al "solista": E così via:

“*Elle se compose/Notez bien la chose/ De beurre et puis d’oeufs/ Bien battus entre eux*”

Finché le quattro voci cantano all’unisono i seguenti versi:

“*Charmante omelette!// Comme elle est bien faite!// Voyez sa couleur!// Sentez: quelle odeur!// Elle est admirable!// Elle est adorable!*”

L’*omelette* è finalmente al centro della tavola, ma prima di degustarla il Podestà, convinto di aver trovato in Pasquino, ottuso ma robusto e obbediente, la persona alla quale affidare il compito di impedire ogni ulteriore *avance* da parte del capitano Silvio, prorompe in questo elogio dell’*omelette*:

“*J’ai déjà compté dans ma vie/ Plus d’un plaisir, plus d’un bonheur!// Fille tendre et femme jolie/ Ont comblé les vœux de mon cœur!// Mais il n’est rien, je le déclare, Quand j’ai bien faim, sur le matin,/ Non, il n’est rien que je compare/ A ce tableau presque divin/ D’une omelette/ Aussi bien faite/ Qui me sourit/ Et qui me dit:/ Je suis ton déjeneur fidèle/ Viens, je t’attends! Viens, je t’appelle!*”

Si passa finalmente a più prosaici assaggi: e qui, sorpresa, quei bocconi si rivelano micidiali, immangiabili, si da giustificare la rabbiosa reazione del Podestà:

“*Mais cette omelette/ Comment l’as-tu faite?/ L’atroce couleur/ Et l’affreuse odeur!// Elle est détestable!// Elle est exécration.*”

La flebile risposta di Pasquino (gli ingredienti usati? È un segreto) non soddisfa i commensali; le due donne rifiutano altri bocconi e il solo Podestà tiene il punto (è lui, in fondo, ad aver assunto Pasquino), finché, sentendosi male, esce precipitosamente dalla sala, pregando la moglie di accompagnarlo a fare una passeggiata nella quale confida una salvifica digestione.

Lauretta resta in compagnia del solo Pasquino: che, c’era da aspettarselo, non ci mette molto a togliersi di dosso il travestimento e farsi riconoscere come Silvio.

Il duettino d’amore che segue fa da rapido preludio a una temeraria decisione: fuggire! Silvio prende fra le sue braccia l’amata ma al momento di varcare l’uscita si scontra, come nelle migliori *pochades*, con il Podestà, che sta rientrando dalla *promenade*.

Prevedibile, iracunda reazione del Podestà che infuriato caccia lo smascherato Silvio e promette a Lauretta di rinchiuderla in convento.

Vicina al precipizio, l’azione trova in un *coup de théâtre* l’inevitabile scioglimento.

Lo stratagemma è in una lettera urgente recapitata al Podestà, nella quale si legge:

“*Deçu dans mes projets sur votre fille, je me suis vengé sur vous, père dénaturé; j’ai eu l’honneur et le plaisir de vous administrer ce matin dans votre omelette une forte dose de poison!*”

E così, ma avvelenata, l’*omelette* torna a collocarsi al centro dell’intrigo.

A tale notizia il povero Podestà si sente venir meno; nel trambusto che segue (e si noti qui la malizia del librettista, che fa dire alla moglie Véronique che in quella situazione ci vorrebbe un notaio piuttosto che un medico...) si fa ricorso a un sedicente

docteur Miracle (dove il titolo dell’operina) che proprio quel giorno stava decantando nei pressi della casa la straordinaria efficacia delle sue pozioni, proprio come il Dulcamara del donizettiano *Elisir d’amore*.

E chi volete che si celi sotto le mentite spoglie del *docteur Miracle*, se non il nostro Silvio? Che, convocato d’urgenza, non manca di esibirsi nelle prevedibili smargiassate in latino maccheronico: alla fine delle quali accetta di salvare dall’avvelenamento il Podestà se questi gli concede in moglie la figlia.

Detto fatto, si passa a redigere il formale consenso: alla lettura del quale il Podestà scopre che il provvidenziale medicastro era Silvio.

Lieto fine; su un ultimo quartetto canoro cala il sipario: “*Grâce au savant docteur Miracle/ grâce au miracle de l’amour!*”



Ratafia o Ratafià?

Nel crogiolare quei tre saporini, crema caracca, menta glaciale e ratafià (chissà poi cos'è questo ratafià) ... appunto per questo mi davo l'aria più naturale del mondo.

C. E. Gadda



Peccato che il “Gran Lombardo”, gran pasticcere di parole, non sia stato tentato dal curiosare sull’origine del liquore da lui citato, rimanendo nel dubbio. Noi no. Vogliamo saperne di più.

Intanto non si deve confondere con il domestico rosolio, che nasce e trionfa in Sicilia (ricordate il bicchierino semipieno della principessa di Salina nel *Gattopardo* di Tomasi di Lampedusa?) almeno mezzo millennio fa come infuso di petali di rose, destinato a essere offerto agli ospiti in segno di saluto o di augurale commiato. La ratafia (*lectio italica*, con le varianti regionali *rattafia* e *rataffia*), o ratafià (*lectio gallica*) è anch’esso un infuso, ma di origine curiale e principesca tutta italiana.

Se soltanto avesse indagato un po’ sulla parola, Gadda ci avrebbe potuto ricamare un bell’arabesco linguistico tipico del suo *pastiche*, svelando magari il *mastic* o *gâchis*, cioè la faccenda ingarbugliata, che è poi la storia, da cui origina il liquore. La parola ha chiara origine notarile: *rata fiat!* Formula con la quale la stipula di un atto veniva suggellata dai contraenti con un brindisi finale: “Sia ratificata!”.

L’infuso alcolico, che sarà uscito per caso dall’alambicco di un qualche mago medievale, divenne d’obbligo fra le casate rinascimentali d’Italia, ogni qual volta si accordavano sulle doti nuziali dei loro principeschi rampolli. Così fu nel 1507: il 6 giugno per la procura notarile nel castello di Marino e il 13 seguente per l’istrumento rogato nel castello d’Ischia fra i Colonna e i D’Avalos, pronubi della promessa maritale tra Vittoria e Ferrante. “Rata fiat!” - pronunciò il notaro, dopo aver raccolto le firme e aver levato in alto il bicchierino pieno di rubecchio, liquore profumato e dal delicato retrogusto di amarena.

Tutti i convenuti, abruzzesi, romani e napoletani intesero il gesto, tranne il legato spagnolo che chiese in disparte: “*Cómo se llama el licor?*” Risposta: “Ratafia”. E ancora: “*Cosa es ratafia?*” - È spirito di vino distillato su aromi, frutta macerata nell’acquavite. - “*Aguardiente y fruta!*” concluse lo spagnolo. Quindi si fece dare la ricetta in once e pinte, che oggi va misurata così: mezzo chilo di ciliege nere mature snocciolate, un altro mezzo chilo di frutta fra ribes rosso e lamponi, un quarto di litro di acquavite, un grammo di cannella, 3 chiodi di garofano, 3 grani di pepe bianco e 150 grammi di zucchero. La frutta va spremuta in succo, una dozzina di noccioli di ciliege vanno triturati. Tutti gli ingredienti mescolati si devono mettere in un vaso ben chiuso e lasciati macerare per un mese. Il liquore così ottenuto, poi, va filtrato e lasciato riposare un altro mese.

Lo spagnolo divulgò la ricetta in tutte le terre di lingua iberica di qua e di là dell'oceano, fra i creoli portoghesi, spagnoli e francesi. Le parole *arak* e *tafia* si diffusero in Malesia e fra i pirati con il significato di acquavite di canna. Quindi nel Settecento divenne il liquorino principe dell'aristocrazia francese con l'accento sull'ultima sillaba. In Italia si specializzò nelle varianti regionali a partire dai monasteri e dalle corti, variando il nome e gli ingredienti: a Napoli e dintorni con il limoncello, nel Modenese con il nocino per infusione di mallo, nel Piceno con l'anisetta. Il medico piemontese Michele Lessona suggerisce infusioni con mele cotogne, con caffè e con arance, ma conclude: "il ratafià più comune e più stimato fra noi è quello di Andorno, fatto con ciliege amarasche", così come già consigliava Alessandro Verri e come ancora lo preparava per la mensa di Carlo Alberto il cuoco reale dei Savoia: Giovanni Vialardi, rivale dell'Artusi, che nobilitava questo liquore, con il nome di "Ratafià di Grenoble".

Dai feudi abruzzesi dei Colonna la ricetta passò nei Castelli Romani e fu resa popolare e adattata alle risorse del luogo con l'infusione di more (*moricola de fratta* nel dialetto di Marino) abbondanti e spontanee dai rovi delle macere e dei margini abbandonati delle vigne. Una variante che conosco è la ratafia di malva, umile e dolciastra, raccolta prima dell'aratura, ancora tenera delle piogge d'aprile, che preparava in casa zia Onorina e che offriva in bicchierini digitali dal sottile vetro inciso a ricamo a noi nipoti e a tutti gli ospiti che andavano a trovarla.



San Salvario com'era

A quei tempi nessuno conosceva la parola "multi-etnico" e i quartieri torinesi avevano ancora il loro aspetto (quale aristocratico, quale borghese, quale popolare e operaio), assolutamente e consolidatamente torinese.

San Salvario, poi, per chissà quale strana volontà del fato riuniva in sé tutt'e tre gli aspetti sociali degli altri quartieri: aristocratico nei lunghi viali alberati, borghese nelle case *liberty* (o di poco più moderne) delle sue vie più piccole e tranquille, popolare nelle vecchie case con il balcone in comune (a Milano le chiamano "case di ringhiera", da noi – almeno che io sappia – non hanno mai avuto un nome loro specifico) di via Nizza o di Via Madama Cristina. San Salvario allora cominciava a Porta Nuova e finiva con corso Dante (i puristi volevano addirittura corso Raffaello), mentre più in là – a Sud – ci si immergeva già nella barriera (sinonimo di "proletario"), quella di Nizza, nella fattispecie. Il carattere inter-sociale del nostro quartiere stava forse nell'essere appunto elemento di unione tra il Centro (nobile, a Nord) e la barriera (operaia, a Sud). Altra sua caratteristica che lo rendeva unico (ed inimitabile) come quartiere era la presenza dei segni tangibili delle due minoranze religiose storiche della città: il Tempio valdese in corso Vittorio e la Sinagoga (e la scuola ebraica) in via Pio V (nessun sansalvariese d.o.c. allora, forse per rispetto ai culti che lo Statuto Albertino definiva "tollerati", avrebbe detto *San Pio V*); questa presenza di edifici aveva fatto sì che molte famiglie sia valdesi che ebrei avessero scelto San Salvario come loro residenza.

Muoversi per le sue vie allora era fare un viaggio tra mille botteghe e negozietti diversi nell'aspetto ma simili nella sostanza; in particolare quelli di alimentari erano segnali di una vita ben differente da quella che si sarebbe poi imposta tanto nel nostro universo mondo quanto nel microcosmo del nostro quartiere.

Subito sotto casa, sulla sinistra appena usciti dal portone, c'erano il macellaio e il lattai. Il primo, secondo una tradizione torinese, unica in Piemonte (e credo anche in Italia), per prima cosa, appena aperto il negozio, attaccava a due chiodi presenti ai due stipiti della porta di ingresso un bel lenzuolo bianco immacolato. A cosa servivano questi due lenzuoli? A nulla, ma erano già allora l'ultimo segno della tradizione di quando, scaricando dal carro (allora ancora a cavalli) e mettendosi in spalla i quarti delle bestie macellate, prima di portarli nel negozio gli addetti del *masél* (il mattatoio) li appoggiavano appunto al lenzuolo sullo stipite, in modo che non si sporcassero, mentre essi si riposavano qualche minuto (e magari tiravano due *nòte* dalla *cica* che poi mettevano dietro l'orecchio) prima dell'ultimo sforzo. Ora più nessun negozio di macellaio a Torino presenta i lenzuoli bianchi, che più ancora di un'insegna indicavano senza ombra di dubbio la presenza di una macelleria. Allo stesso modo anche i lattai allora conservavano una tradizione tutta torinese: quella di vendere, oltre ovviamente

a latte, uova e formaggi, anche le “verdure cotte”, cioè carote, patate, spinaci, finocchi, zucchini (di genere maschile in quanto calco del piemontese *coissòt*, maschile appunto), cipolle lessate, così che le donne, quelle che lavoravano fuori casa, ma non solo loro, potevano comprare, specie di venerdì (erano i tempi in cui si faceva ancora “vigilia” e in cui ci si fermava e ci si segnava, anche in città, al passaggio di un funerale), i “pezzi” per l’insalata di verdure bollite, arricchita in genere anche da un paio d’uova anch’esse bollite. Eppure, già allora, mi diceva mia madre, le cose erano cambiate, perché i lattai non erano più, “come una volta”, quelli che a pranzo preparavano a richiesta anche le uova al burro, sia *antreghe* (intere) che *sgiaflà* (strapazzate), e magari con l’accompagnamento di pezzetti di fontina di Aosta o di toma di Lanzo.

Poco più in là il verduriere. Unica concessione all’esotismo agrumi e frutta secca sotto Natale, ma le nocciole erano delle Langhe, i cardi *gheub* (gobbi) di Chieri o di Santena e le mele della piana cuneese.

Dall’altra parte della via, sulla destra e quindi in direzione del centro, c’era il panettiere, dove si andava tutti i santi giorni per pane e grissini, ma qualche volta ci scappavano anche i torcetti o le paste di meliga. Allora tutti i panettieri erano anche un po’ pasticciieri.

Sull’angolo tra via Belfiore e via Pallamaglio (ora Morgari) c’era quello che a Roma si chiama il “pizzicagnolo” e da noi l’*artajor*: lì trovi salame, prosciutto, lardo, tonno (non in scatola, ma a peso), acciughe sotto sale (anche queste a peso o a numero, ma certo non in scatola), quelle più sopraffine per la *bagna càuda* e quelle un po’ più *dla bajona* (a buon mercato) da aggiungere all’insalata, e di venerdì il baccalà messo a *dësreidesse* (ammollarsi) nell’acqua di una grossa bacinella di metallo appena fuori della porta di ingresso. L’insalata con l’acciuga era davvero il piatto dei poveri: per tradizione era (chissà se lo è ancora) il “premio” che nei paesi vinceva l’ultimo classificato nelle gare di bocce il giorno della festa patronale.

In via Saluzzo troviamo la bottiglieria “dei vini d’Alba e del Monferrato”: per entrare bisogna salire quattro o cinque scalini; ed è, come detto, una *bottiglieria*, e non una *piòla* (osteria), quindi l’orario è più breve, simile a quello di un negozio (niente ore piccole insomma), ci puoi portare una tua bottiglia per farla riempire di vino spillato dal *ponghèt* (un po’ come la birra alla spina) e da portare a casa (unico caso in cui anche ad un ragazzino è permesso l’entrarvi), non ci si gioca a carte.

Se ci allontaniamo un po’ dall’isolato di casa nostra e arriviamo fino al corso Valentino (ora Marconi), sull’angolo di via Saluzzo c’era la torrefazione “Deorsola”, regno del caffè e del the (da comprare rigorosamente sfusi e, il caffè ovviamente, in grani: anche per questo mia madre ricordava il tempo in cui non solo il caffè lo compravi in grani, ma ancora verdi, da tostare: a casa noi conserviamo ancora il vecchio tostacaffè di gozzaniana memoria (*Signorina Felicita, è il tuo giorno!! A quest’ora che fai? Tosti il caffè: e il buon aroma si diffonde intorno?*), ma anche il cioccolato e le caramelle; non solo, ma il caffè (o il torinese *bicerin*) lo potevi anche bere appoggiato al bancone di legno e ottone, accompagnandolo con un savoiardo o un *kipfer* (in pie-

montese traslitterato in *chifer*) o un torcetto.

L’altro giorno alcune confezioni di caffè “Deorsola” le ho viste sugli scaffali di un supermercato. Un tuffo al cuore. Ma anche San Salvario ora è celebrato come quartiere coloratamente e rumorosamente multi-etnico. D’altra parte è giusto così: *Tempora mutantur, nos et mutamur in illis*. Ma una minima *frisa* (briciola) di malinconia mi sarà consentito provarla?



“Ai fagottari”... ovvero: una gita fori porta



Lo sanno tutti: a Roma c'è, e c'è sempre stata, l'abitudine di andare a mangiare fuori porta, cioè, per quei pochi che lo ignorano, l'usanza di uscire dalla città, specie in primavera e d'estate, e fare una gita in campagna, al mare, ai laghi per mangiare in trattoria o all'osteria.

L'abitudine è antica e difficilmente i Romani possono trascurarla; finché fu possibile, anche durante e subito dopo la guerra, la mangiata fuori porta non ebbe troppe soste o rinunce: in fondo, all'epoca, il “fori porta” era abbastanza vicino!

Nel periodo della guerra abitavo a Roma in via Toscana, a poca distanza da via Veneto. Il 4 giugno del '44, a guerra finita, gli Alleati giunsero tra la gioia della gente e cominciarono a distribuire generi alimentari, tra i quali la farina. Qualche giorno dopo, forse il 7 giugno, i due panifici di via Veneto, Palombi e Tonini, in luogo del pane nero fecero uscire un pane bianco e morbido; ebbene i romani non lo gradirono granché: quel pane era sì finalmente bianco ma... non aveva molto sapore, era... troppo morbido... ‘na gomma americana!

Eppure si usciva da tempi duri: le tessere annonarie con il razionamento e i bollini erano ancora in vigore¹ e le rinunce nell'alimentazione non erano state poche; anche i ristoranti e le rosticcerie si erano adattati ai prodotti di riserva; ricordo ancora che la grande rosticceria Catena all'inizio di via Appia nuova offriva tra i suoi piatti le... “bucce di fave in umido”!

Ed eccoci ai “fagottari”: chi erano costoro? Etimologicamente la parola “fagottari” deriva da “fagotto” e cioè da un più o meno piccolo e modesto bagaglio tenuto insieme alla meglio. Quindi i fagottari erano quelle persone che si spostavano portando con loro un fagotto (non lo strumento musicale...). Nel nostro caso erano quei romani che nella irrinunciabile gita fuori porta e nella esigenza di risparmiare al massimo, dati i tempi e le reali e generali pesanti ristrettezze economiche, portavano con loro, ben impacchettati, i cibi preparati a casa dalla mamma per tutta la famiglia, allora certo più numerosa di oggi, con i figli e spesso con gli immancabili nonni al seguito.

Veniamo al caso di famiglia.

Nell'immediato dopoguerra in famiglia eravamo in quattro: mio padre, che per un fortuito caso non era partito per la Russia con l'82° fanteria, mia madre, io e una cuginetta.

I miei genitori avevano un laboratorio di cornici d'arte che, data la loro abilità, gusto e sacrificio, dopo la guerra era ancora in piena e soddisfacente attività, tanto che mio padre - inossidabile motociclista - era riuscito ad acquistare ai campi ARAR di Napoli² una moto B.S.A., e poi dalla concessionaria Faraglia addirittura una moto Guzzi,

la famosa 500 W, una splendida monocilindrica da 500 cc. e 20 CV. di potenza massima, con quel volano esterno e quel suo caratteristico “rumore” al minimo che i vecchi motociclisti ancora sognano!

Con questa moto - con un portapacchi posteriore allungato - andavamo in quattro e quando poi si aggiunse nonna Matilde, alla moto fu affiancato un carrozzino Tittarelli rosso come la moto.

Con la moto, con o senza *side-car*, le gite erano frequenti: una giornata di sole e, previo appuntamento con gli altri motociclisti, (ricordo Mario Aquila con la Harley-Davidson, Filippo il sarto...) la domenica verso le 10 c'era la partenza; l'ora però non era sicura causa mia madre, poco attenta all'orario, e causa la preparazione e la cottura dei cibi tra i quali le fettine panate che erano di prammatica! Gli obbiettivi delle gite erano vari: ovviamente ai Castelli, a Frascati, a Grottaferrata e, in estate, a Ostia.

All'esterno delle locali fraschette o osterie spesso c'era l'insegna agognata “AI FAGOTTARI”: significava che erano ben accettati clienti con cibi propri. Questi clienti, tra i quali noi, portavano sì alcuni cibi, ma gli spaghetti - al dente - e il vino ben fresco li forniva l'osteria.

Intanto alla famiglia si era aggiunto un cagnolino, di nome Peter, un trovatello che, come diceva mio padre era “di pura razza... bastarda”. Peter era di taglia piccola, affettuosissimo e s'intrufolava dappertutto. Una volta durante una gita *fori porta*, trovata l'osteria e ordinata la pasta e il vino, mia madre aveva cominciato a mettere i cibi sulla tavola, quando si accorse che le famose fettine panate non c'erano più. Girati gli occhi vedemmo Peter che masticava l'ultima fettina!

Quante memorie di una Italia che, uscita da tanti sacrifici, sapeva godere di cose piccole e modeste e che già vedeva i miglioramenti, opera, ogni giorno, di cittadini e governanti nell'ansia e nella necessità di ricominciare. Una ricostruzione, pur se in alcuni casi criticabile, comunque incredibilmente rapida, consentì in Italia il verificarsi del “miracolo economico”, l'ottenimento nel 1960 dell'Oscar della moneta e la scelta di Roma per le grandiose e storiche Olimpiadi.

Dolci ricordi di un ragazzo di ieri, esempio per i ragazzi di oggi.

Un mazzetto di basilico

Questo non è un gran momento. Ogni tanto vado giù ma poi ritorno su: è una sicurezza, già so che sarà così. Quindi nemmeno andar giù mi spaventa più come una volta. Mi dà semmai una sensazione di leggerezza, di incoscienza. Tutte le cose che mi vengono in mente, allora, hanno la stessa importanza, le classifico tutte possibili, tutte legittime ad affiorare sul pelo del mio pensiero. Un pensiero liquido, neanche un po' increspato che venendo su crea in superficie una piccola bolla che subito si distende e tutto torna al suo posto.

Questi ultimi giorni sono stati almeno tre volte intramezzati dai pomodori col riso. È estate, è obbligatorio! Oppure qualcuno me li ha chiesti e li ho preparati. Qualche teglia ha fatto un viaggio verso il mare oppure nella strada qui accanto.

Eppure il mio stato d'animo non cambia, ormai è qualche giorno che le cose vanno così. Veleggio a volte intorno al mio presente, spesso cerco di immaginare il mio futuro. Mi avevano detto che era indispensabile fare dei progetti, per affrontare il giorno dopo concretamente ancorato alla realtà. Poi ho scoperto che di progetti ho continuato a farne da sempre. Una volta forse erano nascosti dietro a tutti i problemi che mi ero creato o che navigavano accanto a me; protagonista o soggetto della mia vita; facevo fatica a riconoscerli, molto spesso li avevo vicino e non sapevo farli emergere, tanto che c'era qualcuno che mi spronava a mettere seriamente in piedi un po' del mio futuro; dicevo sì ha ragione, debbo darli da fare, sono obbligato a mettere in cantiere qualcosa, lo farò.

Ultimamente al risultato finale i pomodori col riso erano poco saporiti, nonostante che ogni volta, pur di dare un carattere al gusto, aggiungessi origano, sale, aglio ed altro che trovavo sul ripiano di fronte. Poi è venuto fuori che non dovevo dare quella veloce sbollentata al riso prima di mescolarlo con il succo dei pomodori e con tutto il resto. Ma cosa mi era venuto in mente di fare, prima!?

Con quella abbondante famiglia, però, qualche progetto l'avrò pur dovuto fare, non ti pare? Altrimenti saremmo andati allo sbando, che ne dici? Ora gli anni sono passati e tutto è rimasto alle spalle; ti capita di non avere rimpianti anche se ce ne sarebbero molti buoni motivi, oppure ti sembra di non aver gioito abbastanza a tempo debito: è tutto come avvolto in una atmosfera neutra, che non ti rimprovera né ti fa più i complimenti.

Le melanzane si stanno grigliando sulla piastra. Ogni volta che vado a girarle mi sfiora una vampata sul dorso delle mani per il gran calore che esce da sotto. Le belle fette tagliate da quei frutti rotondi e sodi è bene che non si brucino e che rimangano carnose: finiranno di cuocersi al forno. Ogni volta chiedo al fruttivendolo di darmi un bel po' di basilico (“semmai glielo pago, eh!”) che poi sceglierò foglia a foglia. Intanto appena torno a casa sistemo per bene il mazzetto e poi lo infilo in quel vasetto con

1- In Italia, grazie anche al Piano Marshall, le tessere furono tolte prima che in Francia e Inghilterra, vincitrici della guerra.

2- I campi ARAR, americani, erano posizionati vicino Napoli: nel dopo guerra vi si vendevano, a prezzo molto accessibile, i residuati bellici, tra cui veicoli di ogni tipo.

l'acqua. Prezzemolo e basilico ravvivano il piano della cucina, se posso cerco di averli sempre vicino alla luce e che durino.

A volte penso che il futuro mi mancherà. Ma in realtà c'è, ci deve essere, è obbligatorio; semmai, visto che non sai come si manifesterà, capita di avere dei dubbi o, nel caso migliore, temi che non sarà di tuo gradimento. E questo c'entra anche con i progetti, altroché. Anche se può sembrare per finta, il futuro è i progetti che ti fai; è, insomma un esercizio teorico per ottenere dopo qualcosa di concreto. Ancora non sai come sarà: puoi sperare che una cosa vada per un verso, ma devi essere cosciente che potrebbe succedere qualcosa di molto diverso, forse anche il contrario. E allora?

Che la mia parmigiana vada per il verso giusto, intanto, sono sicuro. Non frigo le melanzane, le griglio. Non preparo prima il consueto sugo di pomodoro, metto i pelati sminuzzati con il proprio liquido. Non credo di essere eretico, l'importante è che alla fine sia buona: con quel grana grattugiato, la mozzarella inframezzata a quelle selezionate foglie di basilico, il risultato è garantito e gustoso. Anche il profumo. Ne ho preparato due piccole pirofile, domani mattina le metto al forno.

E se invece potesse trasformarsi tutto in un sogno? Progetteresti un viaggio a Lisbona, immagineresti un succoso pomodoro con una straboccante palla di riso tostato al punto giusto, metteresti in cantiere una casa sulle colline sopra al lago; accetteresti dal futuro una morbida *chaise longue* poggiata sul prato, un libro, il sole che ti abbronzava, una discesa sulla neve luminosa e liscia se è inverno. Ed un angolo, non troppo stretto, dove sorridere ad un mazzetto di odoroso basilico mentre abbozzi la tua parmigiana. Si può?



Paolo Procaccini

Minenti, bevute e abbuffate

I crepuscoli di questa figura importante dei popolani dell'Ottocento non hanno termini temporali precisi. Il fenomeno dei *minenti* nasce e si esaurisce nel corso del secolo.

Se non avessimo le immagini pinellesche e di tanti altri pittori e non ci fosse giunto, oltre ai sonetti caudati del Belli, il poemetto zanazziano, non sapremmo come vestivano e soprattutto quanto e cosa mangiavano e bevevano quelli della piccola borghesia romana. Si può ragionevolmente supporre che la plebe della capitale pontificia abbia cominciato a prendere coscienza di esistere, solo dopo avere preso qualche cauto contatto con l'esercito rivoluzionario francese, che pure era visto con astio e giusta preoccupazione.

Roma non era Parigi, dove alla fine del '700 viveva un esercito di miserabili, disperati, emarginati, affamati e pronti a tutto. A Roma una non enorme plebe, pur essendo comunque priva di ogni diritto, veniva tenuta buona con piccole quotidiane elargizioni di cibo, denaro, regalie varie. Sapeva di doverne riconoscenza a chi amministrava lo Stato e non mordeva la mano che la sfamava.

Quello dei *minenti* fu sempre e solo un vestito da festa, che di solito veniva indossato per celebrare il rito pagano di solenni mangiate e pantagrueliche bevute. Per regola una volta all'anno, perché tanto tempo era necessario alle *lavannare*, alle fruttarole, agli artigiani, per mettere da parte il denaro per pagarsi la gita in *carrettella* con relativa pappata e smodata bevuta di vino. Le abitudini alimentari del popolo erano per necessità abitualmente frugali. Berneri descrive un triste e modesto pasto del suo Meo Patacca, che possiamo ritenere consueto al suo rango sociale. Del formaggio, del pane e una brocca d'acqua. Nelle case, del resto piccole, non c'era molto mobilio e si cucinava lo stretto necessario.

Quando avveniva che *minenti* maschi e femmine montassero in carrozza per raggiungere i Castelli e dare sfogo ad un appetito represso e finalmente senza limiti? Oltre al lunedì di Pentecoste, una festa mobile legata alla Pasqua, durante il mese di ottobre tutti i romani si davano all'assaggio del vino novello, che li aspettava nelle osterie di Testaccio, di *for de porta*, di Albano e Frascati.

Quel vestito da festa si distingueva dal quotidiano per l'uso di un cappello a cilindro che si allargava verso l'alto, ma soprattutto per l'esibizione di catene, bracciali, orecchini e anelli d'oro, usati anche dagli uomini, che li faceva sembrare madonne miracolose coperte d'*ex voto*. L'abituale immagine del sacro che il popolo romano imitava con tale abbigliamento, vistoso e prezioso.

Era un'imitazione attesa e desiderata, quasi un salto di classe, esteriorizzata in un rito laico e gaudente, che era esagerato in tutto, ma condensato in una decina di ore.

Mentre le Ottobrate erano miste, al Divino Amore le *carrettelle* erano di regola

composte solo di donne, con la più bella seduta accanto al cocchiere, mostrando sui capelli o sul cappello, una rosa di carta tenuta da un filo d'acciaio: il tremolante.

Per dare un'idea di quanto trangugiassero ecco alcuni brani tratti dal Belli e dallo Zanazzo.



da G.G.Belli, *Er pranzo de li Minenti*:

... un baril de vin asciutto,
du' sfojje co rragajji e ccascio tosto,
allesso de mascello, un quarto arrosto,
e 'na mezza grostata: ecchete tutto! ...

idem, *Er pranzo de le Minenti*:

... ris 'e ppiselli,
allesso de vaccina e ggallinaccio,
garofolato, trippa, stufataccio,
e un spido de sarcicce e ffeghetelli.

Poi fritto de carciofoli e ggranelli,
certi ggnocchi da facce er peccataccio,
'na pizza aricressciuta de lo spaccio,
e un agreddorce de ciggnale e uscelli.

Ce funno peperoni sott'asceto,
salame, mortatella e casciofiore,
vino de tuttopasto e vvin d'Orvieto...

Da G. Zanazzo, *Le Minente ar Divin Amore*:

... - A bottega, apparécchiece pe' venti
e portece da pranzo pe' millanta;
ché ciànno un appetito 'sti strumenti
ch'ognuno magna armeno pe' quaranta...

- Boni 'sti maccheroni, proprio boni!
c'è un sugo, un sugo proprio saporito.
- Io già me ne so fatti tre piattoni
e 'st'antro ch'a momenti è bello ch'ito...

- Boni 'sti polli! - Bono 'sto guazzetto!
puro l'ummido è stato scicchettone.
- E quelle du' bistecche de crapetto?
che t'hanno fatto? Nun so' state bone?
- Sì; ma io proferisco a la braciola
'na fettina de cacio gorgonzola - ...

Doppo bevuto in venti e più osterie,
ariva e' legno, monteno in carrozza,...

La smodatezza nel mangiare e soprattutto nel bere si protrasse nelle figure dei bulli della malavita romana tanto bene disegnate nell'opera di Riccardo Mariani. Come un segno distintivo di forza, non nuova nelle epiche del popolo in tutto il mondo, vedi la sfida pantagruelica nella *Macondo* di Garcia Marquez.

Ma tanti chili di cibo e così tanti litri di vino come facevano ad ingurgitarli?



I cocomeri

Non un filo lucente di freschezza per tutto il largo spazio solare. Le lastre infocate della piazza grande ardevano e scintillavano al sole del meriggio. Solo nella sottile striscia d'ombra sotto il palazzo più alto, mostravano il loro bel rosso rugiadoso spicchi d'angurie che da poco avevano crocchiato sotto il taglio del venditore.

Una ne era rimasta spaccata a mezzo e rispecchiava, lietissima nell'ombra, la luce solare. Gli uomini, come piccole macchie oscure scivolanti sulle lastre, passavano rari e silenziosi, senza mai distogliere gli occhi dalla coppa che spiccava nell'angolo. Il venditore panciuto si era abbandonato su di una scranna bassa, a gambe distese, e sonnacchiava e taceva, fidente nel rosso fragore della sua merce.

Due fanciulli traversarono correndo scalzi la piazza, osservarono la doppia fila degli spicchi, scelsero rapidi due fette e lasciarono quattro soldi sull'acqua del tavolo. Tennero nelle due mani la preda e v'immersero i denti, la bocca, il viso, ridendo, rosicchiando, mettendo a prova il bianco della buccia legnosa. Poi si scagliarono i resti sul capo, si rincorsero, li ripresero, se li tirarono ancora e gridando scomparvero in un vicolo.

L'uomo dalla faccia rotonda aveva con una mano lentamente avvicinati i denari, messi in ordine gli spicchi, ed era ritornato a sonnacchiare presso i suoi frutti d'acqua, ardenti di colore, succosi e freschi.



Li fidanzati pescicani

*Lei sarebbe la fija d'un grossista
che incettava reggiano e pecorino;
e lui, d'un famosissimo norcino
che sur porco faceva l'affarista:
du' fiji de papà, stretti da un bacio
ch'a lui puzza de lardo e a lei de cacio.*

*Mo stanno pe sposà, percui s'intenne
la contentezza de li padri loro...
Fanno chi più je compra oggetti d'oro,
più biancheria, più abiti, più penne.
E come s'usa in case principali,
métteno esposti tutti li regali.*

*Quanno che je fa visita qualcuno,
la fidanzata l'accompagna e dice:
- Guardi che sottoveste e che camice!
Tutta sta biancheria ce l'ha 'gnisuno?
Ecco le mutandine, ecco le maje... -
- Che grascia!...Ma ched'è?...Quanno finisce?*

*Uh! Sessanta de tutto?... 'Na parola! -
- Guardi che foderette e che lenzola!
Tela d'Olanda!- . - Come trasparisce!...-
- Co questa, grazzie ar celo, nun se suda:
glie pare come stassi tutta nuda-*

*Adesso ariva er su' promesso sposo,
fijo der pescecane der guanciale.
Ogni anello che cià pare un ditale...
Caccia quarch'antro astuccio più prezioso:
- Ecco: papà te manna sta fermezza...-
- Oddio! Sette brillanti: che bellezza!-*



Ciociona, le tue uova...



Vorrei tornare di notte, quando il paese è addormentato, silenzioso e deserto.

Indugerei a lungo “fuoriporta”, seduta sul muretto al quale un tempo era addossato il fontanile destinato al ristoro dei quadrupedi stanchi di soma e di viaggi e, attraverso la cannella, anche degli umani. Guarderei dirimpetto le due finestre aperte – ma a quell’ora le imposte sarebbero sicuramente chiuse – nel vecchio muro, appena sopra il marcapiano, a fianco dell’antica Porta che consente l’accesso al cuore del paese; le guarderei con emozione perché dietro quelle finestre ho trascorso, bambina, i miei giorni d’estate: in quella casa abitava la nonna. E quanto era bello affacciarsi da quelle finestre sul sonno tranquillo del Soratte: “Vedi, è una donna che dorme” mi diceva la nonna e io ne individuavo la lunga capigliatura adagiata, ne ripercorrevo il netto profilo, ne rilevavo le forme nel corpo robusto, ma mi indispettiva non riconoscere i piedi: “I piedi non si vedono – mi diceva la nonna – perché è addormentata, non è morta! e i piedi stanno sotto le coperte...”

Passo sotto la Porta e affronto la ripida salita, presto sbarrata dall’imponenza del palazzo Orsini: non resta che andare a destra o a sinistra, perché il portone del palazzo è chiuso; in altri tempi lo penetravo e attraverso cortili, scale e anditi bui riuscivo ad arrivare alla piazzetta della chiesa parrocchiale per la Messa della domenica attraverso questa affascinante scorciatoia, incurante di esibire sulla pubblica piazza il vestito bello, appena stirato per l’occasione,

Penso dunque di andare verso destra per rivedere l’originale piazza triangolare con la bella fontana; forse l’acqua zampillerà anche di notte e mi sembrerà di rivedere le donne con le conche: come erano brave a portarle sulla testa! Come era elegante la loro andatura. Invece no: quasi inconsapevole svolto a sinistra e lì, a un passo dall’angolo, mi aspetta inopinatamente aperto il portoncino che dava accesso alla nostra abitazione; non sarà il buio a fermarmi, conosco benissimo la ripida scala. A sinistra, sul ballatoio, anche la porta dell’appartamentino è soltanto accostata; la spingo e neppure cigola sugli antichi cardini. Tutto è silenzio.

La lampada della strada, a picco sulle finestre, consente a un fioco lume di illuminare le stanze. L’abitazione è deserta ma in ordine, tutto si rivela immutato: il salottino verde (scomodo, in verità!), la tavola quadrata e la credenza, il lampadario in ferro battuto e l’altro, in camera da letto, di alabastro e ancora il grande specchio appeso obliquo sulla *consolle*, le testiere dei letti con le tarsie di madreperla e le coperte, le tovaglie, i centri e i cuscini ricamati. Ma dove sono la nonna e la zia? Se abitano ancora la casa, come questa sembra dimostrare, dovrebbero essere nei loro letti addormentate: e dunque? Mentre mi interrogo, un lieve rumore proviene dalla cucina: chi è là in piena notte? Altro interrogativo... E vado, con ansia e timore ma spinta dalla curiosità e

trovo una massa scura di piccole dimensioni che trotterella sull'impiantito: Ciociona! È Ciociona, la gallina che ha fatto la guerra con mia nonna: vale a dire che – donata alla zia, maestra in tempi pre-bellici – sopravvisse nella cucina per tutti i lunghi anni del conflitto. Ricordo che quegli anni li passammo – io nelle estati – “pendendo” dal cuiletto di Ciociona: guai (!) a romperne uno di quei preziosi doni dei quali per la verità (e per fortuna) era notevolmente munifica; con quale sadica gioia ascoltavamo i suoi aspri, doloranti – a volte disperati – coccodè: erano frittate, erano zabaioni, erano uova sode da aggiungere alle insalate che ancora crescevano abbondanti negli orti, erano la possibilità di qualche dolce, magari senza zucchero.

Ma come può essere Ciociona? Ciociona è morta! lo ricordo benissimo. Morì di vecchiaia dopo la fine della guerra, ai primi freddi dell'autunno: ormai non faceva più uova e stava tutto il giorno accovacciata in vicinanza della stufa; anche se “gallina vecchia fa buon brodo” nessuno osava tirarle il collo, nessuno avrebbe avuto cuore di masticarne le carni. Bloccata dal mio turbamento, non riesco a fare i passi necessari per avvicinarla. Ora chiamo la nonna, sperando che là dove si trova (ma dove?) possa ascoltarmi, ma mi è difficile anche trovare il fiato per gridare: articolo un “nonna”! soffocato dal peso che mi grava sul petto e mentre dispero che lei possa sentirmi un lampo di luce viene a liberarmi dall'angoscia.

Ho aperto gli occhi e mi ritrovo nella poltrona dei miei sonni migliori, con la luce della lampada accesa – come sempre! – sulla testa e fra le mani l'acquerello dello zio pittore, fratello della nonna, che raffigura la Porta Romana sovrastata dalla lapide, una delle nostre finestre (con le imposte chiuse) e il pergolato che ombreggiava la sottostante bottega del barbiere; in primo piano la scena è animata da un villico che si accinge a entrare nel paese e dall'elegante figuretta di una donna sabina con la conca in testa. In calce la firma e una data: 1950.



Il pittore e l'oste: Angelo Urbani del Fabbretto e Giggi Fazi

Vera: “Pronto, Antoniè, Toto m'ha mannato un fregaccio de fava che j'è arivata da la campagna; pe me è troppa, ve ne posso mannà una canestra?”

Antonietta: “Grazzie, Vè, l'accepto de core si me dite puro come se coce!”

Al dialogo, che va ancora avanti, segue la ricetta con l'occorrente *pe' 6 persone*.

Ma chi è la Sora Vera? È una bella signora un po' formosa dai capelli castani, che tiene ora morbidamente raccolti sul capo ora sciolti sulle spalle e trattenuti da un nastro. Quando riceve la fava, portatela da due campagnoli entro una grande cesta di vimini che i due sorreggono ciascuno da un lato, indossa un vestito a *ramage* gialli e rossi. Porta sempre gli orecchini. Chi cucina è Angelina, la cameriera, col classico vestitino nero e il grembiolino bianco; deve stare molto attenta a seguire le indicazioni della padrona, evitando di interromperla per non farla innervosire: “*Angeli, nun m'interrompe, che si nun hai capito me fai venì le paturnie!*” Prudenzia, Vera, Angelina, Nello, Pia, Irene sono alcuni dei protagonisti del libro di Giggi Fazi *La cucina e la cantina mia* (Apiciana Editrice, Milano 1971) e i volti a questi personaggi li ha dati il pittore Angelo Urbani del Fabbretto. Tra i personaggi Fazi ha messo anche se stesso, è lui il Gigi che accompagna gli amici a fare un *tour* tra i vini d'Italia. Lui è piccolo, con ispida barba nera ed occhiali con lenti molto spesse. Così lo ha immortalato Fabbretto.

Il libro è una preziosità editoriale di 450 pagine di carta pregiata, del formato di cm 25 x 33,5, rilegato in tela grezza con stampigliature in oro, sovra-copertina in carta a colori e custodia in tela grezza. Le illustrazioni a piena pagina, da originali a tempera, sono 136 ed innumerevoli sono le illustrazioni sparse nelle varie pagine. Sulla sovra-copertina è una schiera di banchi di mercato all'aperto. Insomma, cosa è e a chi è indirizzato questo volume?

Cominciamo dall'autore, Giggi Fazi, che è stato un grande oste romano o meglio, come scriveva Enrico Mattei nella presentazione del libro, riportata sulle bandelle della sovra-copertina, è stato: «un trattore, cuoco, cantiniere, grande intenditore di vini e di cibi, strenuo dispensatore e propagandista dei piaceri della buona tavola, ma anche scrittore popolare, anzi popolano di genuino ceppo romanesco.» Aprì la sua prima trattoria a via del Boccaccio, si trasferì prima a via Sallustiana poi a Via Lucullo (un nome particolarmente bene augurante!) in una palazzina Liberty. Per un breve periodo aprì una trattoria anche a Frascati ed un'altra, che invece ebbe sorte migliore, a Milano, in pieno centro. Tutti coloro che lo ricordano sono concordi nell'affermare che da Giggi non solo c'era buona tavola, ma il piacere di ritrovarsi con lui, “er nano” come era bonariamente soprannominato, e gli altri amici. Nonostante il suo febbrile lavoro ogni tanto Giggi dedicava qualche momento alla scrittura del suo libro. Ma ci vollero sei anni per portare a compimento l'impresa. Volle che quel suo ricettario, incastonato tra gustosissime scene di costume, come se il lettore fosse a sbirciare ed origliare in una

cucina romana, fosse tutto suo, non per mania di protagonismo ma perché ogni ricetta è stata da lui provata, vagliata e interpretata. Anche se il piatto è “classico” lui ne dà la sua versione, così la “coda alla vaccinara” diventa *la coda cor sellero* e nella ricetta manca, ad esempio, la grattugiata finale di cioccolata amara. Anche per ciò che riguarda i vini, Giggi dichiara di non essere un enologo ma di aver provato molti vini e di averne scelti alcuni particolarmente adatti alla sua cucina. Insomma è possibile, seguendo passo passo le indicazioni di Giggi, pagina dopo pagina, ricreare la sua cucina e la sua cantina.

L'altro “autore” del libro è Angelo Urbani del Fabbretto (Roma 1903 - 1974), l'illustratore, che è «...un altro che con l'arte culinaria deve avere un conto aperto all'ora dei pasti, visto che è riuscito a realizzare l'equivalente del Dorè per la *Divina Commedia*. Ogni pagina un disegno, ogni disegno il gusto grassoccio del buongustaio al servizio di una fantasia che ha tradotto il “menù” in un figurativo simbolico e figurato; ispirato al punto che *Le sbattichiappe a la ciociara* nella tavola del Fabbretto non sono più fettuccine, ma due procaci ciociare». Così scriveva Ruggero Marino nella recensione al libro apparsa su “Il Tempo” del 2 novembre 1971. Queste illustrazioni sono piene di arguzia e di ironia, ma anche, talvolta, di una sottile vena malinconica come mostra l'illustrazione per *La stracciatella romana*: una bella ragazza dalla grigia veste stracciata che si accinge a danzare accompagnata dal suono della chitarra da Rugantino. Ma il viso di lei è pensieroso, rivolto verso terra... non è felice! Già, perché nonostante il prevalere della gioia prorompente che emana dai soggetti e dai colori spesso si incontra un fondo di tristezza, soprattutto in relazione alla condizione dell'artista, qui rappresentato dalla “stracciatella”. Fabbretto insegnava pittura alla Scuola delle Arti Ornamentali del Comune di Roma, nota come San Giacomo, e si dedicava a vari generi pittorici: l'illustrazione (ha illustrato calendari e libri tra i quali *Itinerari Romani* di Michele De Tomasso del 1949), la ritrattistica (ha eseguito i ritratti dei Sindaci di Roma Ciocchetti e Della Porta), la scenografia (ha realizzato scene anche per il Teatro dell'Opera), pale d'altare (*Natività della Vergine* per la Cattedrale di Tricase presso Lecce). È lui che ha ideato il presepio che per tanti anni è stato allestito sulla scalinata della Trinità dei Monti eseguito presso il laboratorio di scenografia dell'Opera da V. Confidati, ed è suo il Presepio nel Museo di Roma in Trastevere a Piazza Sant'Egidio. Fabbretto era bravissimo e l'accostamento al Dorè, fatto dal giornalista Marino, non è esagerazione. Perché grande merito del pittore romano è sempre stato il gusto narrativo, l'immedesimarsi nei suoi personaggi, nella gioia e nel dolore, e per celare quest'ultimo spesso ricorreva alla maschera, che tanta parte ha nella sua produzione. La tempera, con cui ha realizzato quasi tutte le tavole del libro di Fazi, era d'ultimo diventata la “sua” tecnica, corposa, coprente, più simile all'olio che tanto amava ma che non poteva più usare a causa di un grave enfisema polmonare. Ma Fabbretto non è mai stato veramente famoso e forse una punta d'amarezza deve aver accompagnato i suoi ultimi anni. Ancora non c'è un catalogo ragionato su di lui.

Ma torniamo al felice incontro tra il pittore e l'oste, grandi amici e reciproci esti-

matori. Possiamo ben dire che dal loro incontro è nato un libro che è tutto un godimento, per gli occhi e... per la gola, perché l'acquilina in bocca la fa proprio sentire. È un libro romano o meglio romanesco nello stile, nelle immagini e in quel tono familiare che è tipico di Roma. I cultori di dialetto dovrebbero analizzarlo perché c'è il romanesco che si parlava ancora negli anni Sessanta del secolo scorso, anche se sia Giggi sia Angelo, dovevano essere entrambi un po' nostalgici del passato perché sia la parlata sia le immagini sono da ascrivere ai primi anni del Novecento, all'infanzia degli autori. C'era ancora, negli anni Sessanta, il contadino che portava a casa la fava romanesca, come scrive Giggi? Ed i ragazzini giocavano ancora, all'ombra del Cupolone, al salto alla cavallina come li immortalava Angelo a commento de *Li sartimbocca a la romana*? Forse già non c'erano più, ma erano quel passato prossimo che sapeva di genuino e di domestico che forse entrambi rimpiangevano, sentendo un troppo celere incalzare di quelle novità che avrebbero fatto sparire Roma *de na vorta*.

Il libro è dunque per i buongustai, per i romantici, per gli amanti dell'arte e di Roma... questo libro era per mio padre e per mia madre, lui lo regalò a lei nel Natale del 1972 e Fabbretto, che dette a mia madre lezioni di pittura, ci pose questa dedica: «Alla gentilissima Signora Minette Severi nostra amica sincera insieme al suo amato Rag. Severino, a noi tanto caro. Aff.mo Fabbretto (Angelo Urbani)».



Bagna caôda : un invito all'amicizia

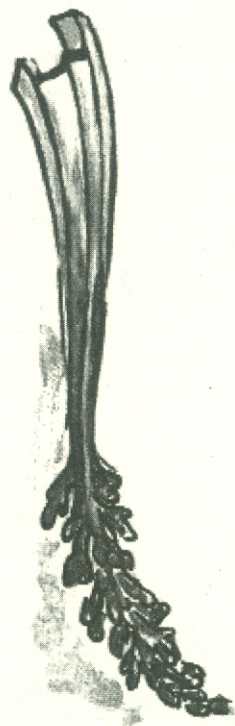
Nella grande e scura cucina il fuoco del camino da un lato e il grande *potagè* (stufa) dall'altro diffondevano un piacevole tepore.

La vendemmia era finita più o meno da un mese ed era l'ora della spillatura del vino che si festeggiava tutti insieme, in allegria, con una bella *bagna caôda*, (leggi "càuda") potente antidoto contro i primi freddi autunnali e le nebbioline che cominciavano ad offuscare i vividi colori giallo e rosso delle colline. La cucina profumava di aglio e la *bagna caôda* nel grande tegame di terracotta (*pèila*) si manteneva calda sulla brace. Le donne, indaffarate, preparavano le verdure da intingervi: peperoni crudi e arrostiti o conservati sotto raspa, cardi (meglio se quelli "gobbi" di Nizza Monferrato bianchi e croccanti), topinambur, foglie di cavolo, cipolle al forno, patate bollite, barbabietole rosse..., insomma tutti i prodotti degli orti.

Quando tutti gli ospiti erano arrivati si trasferiva la *pèila* sul grande tavolo, sempre su un letto di brace, perché restasse calda e tutti "pucciavano" cioè intingevano le verdure nell'unico pentolone aiutandosi con grandi fette di "grissia" (un tipico grosso pane piemontese) e bevendo in abbondanza robusto Barbera. Verso la fine, quando ormai, secondo tradizione, in quel che restava in fondo alla *pèila* venivano rotte e fatte cuocere le uova, iniziavano i canti, i racconti, i lazzi che proseguivano in allegria fino a tarda notte: tornando a casa, riscaldati dalla *bagna caôda* e dal vino non si sentiva neppure più il freddo.

La *bagna caôda*, letteralmente "salsa calda", è un tipico piatto contadino del Basso Piemonte, soprattutto delle province di Asti, Alessandria e Cuneo ed è costituita essenzialmente da tre ingredienti: olio, aglio e acciughe conservate sotto sale e dissalate; cotti insieme e amalgamati formano una salsa cremosa marrone chiaro, che deve restare rigorosamente sempre calda anzi caldissima, nella quale vengono intinti vari tipi di verdure.

Si fa risalire al tardo Medioevo, agli scambi commerciali fra Piemontesi e le popolazioni della costa Ligure e Provenzale. Le acciughe arrivavano facilmente dalla Liguria o dalla Provenza, lungo la cosiddetta "Via del sale". Narra la storia (o la leggenda?) che gli "acciugai" della Val Maira, stretta e fredda valle del Cuneese, per attraversare le dogane senza pagare il dazio (allora il sale era un bene raro, prezioso e costosissimo) trasportavano il sale in botti la cui sommità era coperta di acciughe che arrivavano così in Piemonte. Pare che il primo olio utilizzato fosse stato quello di noci e quel poco olio di oliva che si produceva in ristrette e privilegiate zone climatiche piemontesi: ben presto però l'olio di oliva arrivò dal mare insieme alle acciughe. La coltivazione dell'aglio non ha mai fatto difetto dalle nostre parti; anzi, nel Medioevo la maggior parte degli statuti comunali prescriveva che in ogni orto venissero piantate almeno cento teste d'aglio, forse per le virtù curative che, non a torto, gli venivano at-



Gli ombrelli saporiti degli gnomi

tribuite. Le verdure erano, e sono tuttora, quelle dei nostri orti. Se un appunto si può fare alla *bagna caôda* è quello dell'intenso odore di aglio che resta attaccato agli abiti e "profuma" l'alito. Tant'è vero che quando la *bagna caôda* da piatto contadino e famigliare ha guadagnato l'onore dei ristoranti, sono state ideate varianti atte a eliminare o quanto meno a ridurre questo inconveniente: dal cuocere l'aglio nel latte, ad aggiungere un po' di pomodoro fresco o burro o panna liquida (brr!!!), fino ad arrivare alla *bagna caôda* senza aglio! (al posto dell'aglio si usano i topinambur): ma questo è un altro piatto.

Anche ora la *bagna caôda*, nella sua semplicità, è un cibo allegro, conviviale, da assaporare sempre in compagnia. Rispetto ad un tempo non si usa più l'unico pentolone centrale, ma ogni commensale ha il suo pentolino di terracotta (*fojòt*), costituito da una sorta di ciotola sotto la quale è possibile accendere una o più candele per conservare il calore. Per il resto gli ingredienti sono gli stessi: per ogni persona 2-3 acciughe lavate in acqua e vino, ben asciugate e diliscate, 2-3 spicchi d'aglio, senza il germoglio, tagliati a fettine sottili o tritati e olio d'oliva, meglio se extra-vergine, circa mezzo bicchiere da vino. Il segreto sta nella cottura che deve essere breve e a fuoco bassissimo, senza mai che l'olio friga; se questo dovesse accadere si butta via tutto. Nella salsa, caldissima, si bagnano le verdure cotte e crude e per ultimo le uova, proprio come una volta.

Vorrei ancora ricordare l'iniziativa della Delegazione Astigiana dell'Accademia Italiana della Cucina, che per sottolineare l'importanza e l'attualità di questo piatto nella cucina piemontese e contemporaneamente salvaguardare la purezza della tradizione, il 28 aprile 2005 ha registrato con atto notarile la ricetta originale della *bagna caôda*.

E vorrei concludere con un proclama a favore della *bagna caôda* presentato nell'edizione 1989 della *Grande Bagna Caôda Annuale degli Acciugai e dei Buongustai del Piemonte*, a cura dell'Accademia Italiana della Cucina e dell'AVALMA (Associazione venditori acciughe della Val Maira):

La Bagna Caôda

*È per tutti quelli che la amano e la capiscono
È bandiera della cucina e del carattere piemontese
È onore e ricordo della civiltà contadina dei nostri padri vignaioli
È il cibo rituale e corale della fraternità e dell'amicizia
È la ghiotta delizia del nostro gusto tradizionale
Non è piatto rozzo e pesante, anzi è naturale e sano
L'aglio non fa male, al contrario è benefico
Non è l'odore dell'aglio che rende scostante una persona intelligente e libera ma solo la sua stupidità e prevenzione
Infine l'alito va via con una bella passeggiata in campagna.**

E ora Signori, prego, assaggiate la *Bagna Caôda* ! Ve ne innamorerete!

* Tratto da l'articolo La bagna caôda di Giovanni Gorla. Pubblicato su Internet.

Il sole rincorreva le ombre quel mattino nel bosco lontano, filtrando pulviscoli d'oro giostranti l'incanto.

Il padre camminava spedito tracciando il sentiero tra le felci, zittendo il brusio degli insetti mentre la bambina gli trotterellava subito dietro a un palmo di naso dal tascape a tracolla, profumante di panini alla mortadella, e dalla grande cesta che sarebbe stata riempita di pigne per il fuoco della sera. Il cielo era terso, con qualche bagliore di stella vagabonda e un falcetto di luna sbiadito.

Non aveva quasi dormito la bambina nella trepidazione di scoprire finalmente la radura delle streghe: si trovava in alto, là dove iniziavano le rocce, a lei pareva irraggiungibile. Ed era proprio là che le creature dei boschi si radunavano lasciando i loro nascondigli segreti ed era ancora e solo là che il bene trionfava sul male trasformando nelle notti di plenilunio le streghe maligne in *Vivane** incantatrici. Il padre le aveva assicurato che forse avrebbero trovato un segno del loro passaggio, specialmente di quello degli gnomi notoriamente distratti e smemorati.

Beveva le sue parole la bimba scrutando a ogni passo il sottobosco in salita, incantandosi davanti al luccicare della rugiada sull'erba, pensando che forse quelle perline potevano essere lacrime; chissà se anche gli alberi piangevano o ridevano: a lei pareva di sì perché talvolta intravedeva qualche viso stampato nella corteccia dei tronchi, scorgeva qualcosa di umano nella maestosità protesa verso l'alto. Lei era certa dell'anima degli alberi, parlava loro di nascosto, li abbracciava per sentirsi trasportare verso il cielo, trascinata dalla forza misteriosa delle radici si lasciava inebriare dall'odore della resina, diventava albero per un istante, in perfetto equilibrio con la natura. Ondeggiava nell'azzurro decifrando il linguaggio del vento.

A lei pareva che camminassero da un'eternità quando il padre si arrestò alla svolta del sentiero e si mise un dito sulle labbra per intimare il silenzio sussurrandole di chiudere gli occhi, la prese per mano camminando il tempo di una preghiera. Quando si arrestò, la bimba distese lo sguardo sulla magia: il prato non era tanto grande, quasi un cerchio perfetto coronato da pini altissimi, in mezzo, un sasso enorme che pareva un trono. Sì, gli gnomi erano proprio sbadati perché, disseminati come fiori bianchi, tra l'erba spiccavano i loro ombrelli, proprio parapigioglia con l'anello che li teneva spalancati al sole per asciugarsi, giganteschi ed eleganti, punteggiati di macchie più scure.

Tutto si svolse in religioso silenzio: la grande cesta si riempì in un battibaleno che gli gnomi sventati potevano ritornare improvvisamente.

Quell'istante magico di stupore fu per la bambina uno dei momenti intensi e indimenticabili della sua infanzia, insieme al ritorno a valle accompagnato dal brivido di occhi invisibili che la inseguivano in ogni movimento di cespuglio, in ogni macchia

d'ombra mentre il padre tracciava con passo trionfale e sicuro la via di casa.

E che sorpresa a cena! Al posto del solito minestrone, un grande piatto colmo di cotolette fumanti, triangolari, morbidissime e profumate, quegli *ombrelóni*, scordati nella radura delle *Vivane* e degli gnomi che un padre meraviglioso le aveva fatto scoprire un giorno di quasi autunno per regalarle la favola, la fantasia.

Quando, nel bosco, trovo la *Macrolepiota procera*, (*ombrelón* o *capelón* in dialetto trentino) non posso non sentire un brivido strano che mi riporta indietro facendomi scrutare intorno alla ricerca di qualche gnomo disperso. E più che mai avverto accanto la figura di quel grande mago che fu mio padre.

* *Vivane*: fate dei boschi



Tea times

Il tè come e quando

Se il vino regala euforia e leggerezza, il tè porta con sé serenità e concentrazione. Inebria il palato, lo avvolge dei suoi aromi sottili e scivola giù come un soffio leggero di seta. Nel contempo, con dolcezza e senza brusche sferzate, rende lo spirito lucido e la mente agile. Anche a dosi massicce non fa alzare il gomito, questo è certo, come è altrettanto certo che non lo si beve solo di pomeriggio alle cinque in punto, secondo l'abitudine tanto cara agli inglesi, sancita a suo tempo dalla stessa Regina Vittoria.

C'è infatti un tè per tutte le ore del giorno; un tè stimolante e vigoroso, di carattere, è indicato per il risveglio e la prima colazione, come *Breakfast Earl Gray* o *Broken Orange Pekoe* o il nero di Formosa o il nero di Ceylon (l'isola del tè). C'è poi il tè affumicato o speziato (allo zenzero, al cardamomo), preferibile per il pasto, decisamente delizioso con il pollame, i frutti di mare, il salmone e, se volete, anche e soprattutto con il caviale!

Un tè ricco e fiorito, più chiaro e brillante è invece l'ideale per le cinque in punto p.m. meglio se accompagnato da *gelées* e biscottini, lingue di gatto, *petits choux*, *bonbons* e meringhe bianche e rosa dal cuore morbido. In mancanza di queste minuscole leccornie, una zolletta di zucchero serrata in bocca tra le labbra chiuse a cuore può bastare per imprigionare l'aroma del primo sorso e coccolarci un po'.

E c'è infine il tè verde, il mio preferito, tenero e delicato, apprezzabile sempre e comunque nell'arco dell'intera giornata ma ancor più nella quiete della sera. Una calda e vaporosa tazza di tè deteinato o di *Darjeeling* verde, *First Flush*, povero di teina, accarezza il palato per una dolce buona notte e depura l'organismo. È molto salutare, è tonico e digestivo e inoltre stana e combatte i radicali liberi, nemici giurati del nostro organismo; un plotone di ribelli annidati chissà dove, infidi e misteriosi, che minano negli anni la nostra bellezza e la nostra salute.

Anche se una sola volta nella vita è molto improbabile poter gustare il mitico Tè Giallo delle Cinque Dinastie. In passato era il prezioso dono degli aristocratici agli imperatori. Viene prodotto nella provincia di Hunan e solo i germogli del primo raccolto di primavera sono destinati a questa raffinatissima produzione, riservata esclusivamente al mercato dei *connaisseurs* cinesi. Pare che le sue foglie oblunghe a punta dorata danzino flessuose in verticale nell'acqua che non supera i 75°.

A caro prezzo si può invece gustare il tè, *Keemooon Imperial*, usato a Buckingham Palace per il compleanno della Regina. Tè da cerimonia *of course*, solo per blasonati o *very important people*. Ma vale la pena di gustarlo anche in privato, in una cornice decisamente più frugale perchè indimenticabile e lusinghiero come un invito a corte.

Di grande pregio e molto ricercati sono anche i tanti tè neri della Cina e le raffinate varietà di tè blu come il *Darjeeling Oolong* (Drago nero) o l'*Oriental Beauty Oo-*

long di Formosa. Ma è raro trovare in Occidente le sofisticate varietà di tè bianco come *Yin Zhen* (Aghi d'argento) o il tè nero "Toga Rossa", proveniente dalla provincia di Fujian e dalla mitica montagna Wu Yi, dove si estendono i "giardini" più belli al mondo. "Giardini" è il termine più adatto per esprimere lo splendore di queste pian-tazioni sempre verdi. Né altrimenti potremmo definire quei lunghi filari di alberi dalle chiome rotonde e verdeggianti che, allineati sui fianchi degli altipiani si perdono tra le nebbie delle cime più alte.

I veri amatori hanno comunque una scelta infinita di miscele nella grande varietà di tè profumati. Per ogni occasione ed ogni momento ce ne sono di raffinatissimi: al gelsomino, alla rosa, alla orchidea selvatica, al bergamotto, ai fiori d'arancio, ma anche al cioccolato o al caramello, alla menta nana marocchina, ai mirtilli e alle more, e... udite, udite... ai fiori di ibisco ed alla malva, questo ultimo riservato agli innamorati, a sognatori malinconici e ai poeti.

Ma a qualunque ora e di qualsivoglia colore o profumo il tè è armonia e benessere; se bevuto a piccoli sorsi nel caldo della propria casa, porta pensieri saggi e concentrazione. In compagnia porta attimi intensi di silenzio e complici sorrisi, ai quali segue sempre il beneficio di una conversazione pacata e fruttuosa.

Se degustato in una cornice elegante e preziosa, la fa subito tua! In una sala de l'Hotel de Russie, per qualche ora, fa di quella magnificenza e di quel lusso così ricercato il tuo legittimo regno. Ma con una tazza di tè fumante sei comunque sempre a tuo agio in qualunque ambiente perché si tratta di una bevanda universale e versatile. Per carità, nulla ha a che vedere con la popolarissima e abusata *Coca Cola*, bevanda onnipresente, di dubbie origini e di incerto contenuto. E niente ha a che vedere con la birra, tanto in voga tra i giovani d'oggi, bevanda di certo più allegra e scanzonata, che possiede tutti i pregi e i difetti dell'alcool ed è anche un tantino volgare, se bevuta alla bottiglia con un rutto di soddisfazione... a seguire. Come stupirsi del resto di così scarsa eleganza? Niente di nuovo sotto il sole, in passato la birra fu largamente usata anche per le zuppe dei Lanzichenecchi! Come razione quotidiana ne avevano in dotazione due boccali insieme a una libbra di carne di porco affumicata e due libbre di pane.

Tutta altra cosa è il tè; è versatile ma è pur sempre di classe, anche nell'angolo più mesto della cucina, dove ti vai a rifugiare appena sveglia, ancora in cerca di te stessa, sprigiona la sua magia e ti lusinga con quel tocco di regalità che sa conferire ad ogni umana figura anche se in vestaglia e pantofole. Sia a corte, tra lo scintillio dell'oro, che sotto la tenda dei Touareg, tra sabbia e cielo, si veste di regale splendore e di un tocco di sacralità, perché la cerimonia del tè, ovunque nel mondo, è un'arte sopraffina. Arte di vivere.

È la bevanda più antica del mondo con una storia millenaria ricca di leggende. Dalla dinastia T'ang (618 – 907) grazie al poeta Lu Yu ed al suo libro *Cha King* (Codice del Tè) che ne esaltava piaceri ed eleganza, il tè si è diffuso oltre i confini della Cina. Sotto la dinastia Song (960 – 1279) in mattoni ben pressati era moneta di scambio ed ha fatto il giro del mondo e l'ha conquistato. Dalla Cina si è diffuso in tutto l'impero

mongolo, in Persia, in Russia, in India e in ogni continente. Nel IX secolo, tramite un monaco buddista è stato introdotto in Giappone dove è rimasto a lungo una bevanda "spirituale" per monaci che praticavano lo *zen*, oltre che una bevanda riservata ai nobili ed agli aristocratici. Ed ha mantenuto inalterato nel tempo questo carattere di esclusiva eleganza e di assoluta perfezione con un rituale molto rigoroso fatto di attenzione ai dettagli, di gesti misurati e lenti. Tra pause ed inchini, per gli ospiti presenti, più che un raffinato omaggio di estrema cortesia è il dono certo di alcuni istanti di perfetta armonia interiore e di pura contemplazione.

Solo nel 1600, tramite la Compagnia delle Indie Orientali il tè ha raggiunto e conquistato l'Europa, dapprima l'Olanda, poi la Francia e l'Inghilterra. Proprio in Inghilterra ha trovato una accoglienza fantastica ed ha sbaragliato l'uso già presente del caffè ed i relativi floridi commerci con l'Arabia.

Ma in ogni angolo del mondo dalle steppe della Russia alle sabbie dei deserti, il rito del tè è tradizione e cultura ed è soprattutto un segno tangibile di amicizia e di accoglienza.

Poche ma essenziali le regole per preparare un buon infuso di tè in Occidente. Usare acqua pura innanzi tutto. Scaldare la teiera con dell'acqua bollente da gettare poi via e porre nella teiera, nell'apposito filtro, un cucchiaino di tè per tazza, lasciando riposare per qualche istante affinché al solo calore delle pareti il tè possa sprigionare il suo aroma. Versare quindi acqua fremente e lasciare in infusione da un minimo di 2 minuti per foglie già triturate a 5 minuti per foglie intere. I tè blu esigono 7 minuti di infusione. Per i tè verdi di grande qualità e i bianchi la temperatura dell'acqua deve essere intorno ai 70°. Se ritenete proprio indispensabile aggiungere qualcosa che al tè non serve, per esempio una fettina di limone, allora meglio optare per una fettina d'arancia. I tè neri sopportano un goccio di latte freddo e, se proprio non ne potete fare a meno, vi concedono a malincuore una zolletta di zucchero di canna. Esaurito il tempo di infusione, che è spesso indicato sulla confezione, togliere il filtro dalla teiera, mescolare dolcemente ed attendere ancora qualche minuto lasciando la teiera ben coperta. Ed ecco pronta una eccellente tazza di tè che, secondo T'ien Yi Heng, ha l'impareggiabile virtù di farvi dimenticare all'istante "i rumori del mondo".

E vi par poco al giorno d'oggi?

Pane, panelle e cazzilli

Piazza Garraffello, a Palermo, è posta nel cuore dell'antichissimo mercato della Vucciria di origine medioevale.

Oltre che ventre centrale della città è un luogo storico da dove sono esplose ben due rivolte popolari con la cacciata degli occupanti stranieri. La vicinanza al porto cittadino stimolò l'insediamento di mercanti e commercianti genovesi, pisani e veneziani sin dal XII secolo.

Il termine *Bucceria* deriva dal francese *boucherie* che significa macelleria. Il mercato in epoca angioina era infatti inizialmente destinato al macello ed alla vendita delle carni a cui si aggiunse, in altra epoca, quello del pesce, della frutta, della verdura ed arredo casalingo.

All'interno della zona del mercato si trovano palazzi nobiliari ed opere d'arte quali il Palazzo Mazzarino, appartenuto alla famiglia del celebre cardinale, la fontana del Garraffello, palazzo Gravina Filangeri di Rammacca al Garraffello ed altri che sono andati perduti.

Muovendosi all'interno del fitto intreccio di vicoli e piazzette si possono ritrovare tutti gli ingredienti della cucina siciliana: le coloratissime bancarelle traboccano di cassette di legno che, grazie ai colori della mercanzia, si trasformano in scrigni ricolmi dell'oro dei limoni, dell'argento delle sarde fresche e salate, del bronzo delle olive e del corallo dei pomodori essiccati.

Tale vivacità coloristica venne immortalata nel 1974 in un celebre dipinto di Renato Guttuso, conservato in città a Palazzo Steri.

Oggi il quartiere sembra tornare, pur se a fatica, allo splendore che lo distingueva. In parte distrutto dagli eventi bellici degli anni '40, pare riaccogliere tra le sue vie a raggiera come tentacoli di cefalopode quel pubblico che si era disperso, testimoniato dal fatto che numerosi palazzi graziati dai bombardamenti di massa degli anglo-americani siano stati rimessi in sesto.

Ancora oggi vi si transita tra scheletri di palazzi dalla stabilità quanto mai precaria. Eppure nei pianterreni sono rifiorite botteghe e bancarelle di cibo e varia oggettistica riportando anche quelle valenze vocali da animare l'intera zona. Ognuno declama la bontà del proprio prodotto esposto e così ne sortisce, tra richiami melodici urlati, pur un senso armonico; la Vucciria, un luogo assai caratteristico ch'è bello visitare per le innumerevoli visioni di come la fantasia sia alla base di una esposizione invitante e di come s'invogli il probabile acquirente.

Mi riferisco a quella delle olive bianche e nere che lucide nel loro aspetto per il leggero strato d'olio che le riveste, vengono esposte compresse in una grossa piramide, il che farebbe supporre che al primo tocco per la vendita essa dovrebbe disfarsi all'istante; non è così, le olive da vendere vengono prelevate a due a due dal retro di essa



e con circospezione introdotte in un cartoccio di carta tipica gialla eseguito a mano con una giravolta funambolica, lasciando integra la forma piramidale. Accadendo tale disfacimento espositivo si provvederà subito al suo ripristino mediante magistrali colpi a mano di una paletta lignea.

Accanto a questo banco potrebbe splendere una gran varietà di pesce argenteo illuminato, anche di giorno, da lampade di 1000 watt pendenti fino ad altezza di un metro per suggestionare l'eventuale acquirente indeciso. Su questo tavolato di marmo è facile sorprendersi per la visione unica di un tonno decapitato del peso di oltre di cinquecento kg che viene venduto a fette.

Vicino ad esso spesso sembra spiccare il volo un magnifico pescespada che, legati coda e spada da un filo di nailon invisibile in un arco ristretto, pare tentare la fuga al mare ch'è a due passi.

La caratteristica di tali banchi è lo spruzzo d'acqua, continuo, violento come doccia sul pesce esposto. Sono memorabili pescivendoli dalle mani gonfie di un acceso rosa per l'enorme quantità di acqua che maneggiano e che, soltanto loro, sanno spruzzarvi con maestria fino a tre metri circa. Per tale motivo non esiste una mosca nei pressi.

Proprio al centro della piazzetta non può non essere notata una bancarella dove su una pentola in terraglia bolle per i buongustai qualche polipo costiero di media grandezza il cui gusto di mare è dovuto anche alle alghe di cui si nutre. Tu chiedi un tentacolo da mangiare a pezzetti e te ne servono due e anche tre che non riesci a rifiutare, accompagnato da un allegro invito a gustarlo: "*manciassi, manciassi!*" è la ferma risposta alla tua richiesta. Il sapore del mare in bocca è garantito.

Alle spalle di tale bancarella sforga un panificio dall'inebriante odor di pane appena sfornato nelle sue innumerevoli forme, molte delle quali cosparsa di sesamo come da antico costume orientale. È probabile notare accostato ad esso un negozio di raffinati merletti uniti ad arredi casalinghi.

Su quanto detto, e non è tutto, domina una vecchia terrazza al primo piano del caratteristico ristorante "Shanghai", non, certo, d'eccellenza, ma frequentato bene per la sua maestria culinaria. Note personalità italiane e straniere ne hanno gustato i suoi piatti tipici. Da tale sopraelevazione è interessante notare la disarmonia cromatica del colore delle tende a protezione dagli implacabili raggi solari per le persone e cibo esposto, la cui composizione casuale geometrizzata evoca per chi guardi in assonometria richiami dei temi proposti in passato del celebre Mondrian.

La via sulla destra rispetto all'indicazione marmorea della piazza, oltre a tante altre rivendite, ha una immagine notissima relativa ad una friggitoria, luogo di raccolta di gente operaia, studenti e passanti che, intorno a mezzogiorno, vi si intrattiene per gustare un cibo tipico cittadino costituito dalle arcinote arancine, da pesciolini, calamari, gamberetti, broccoletti infarinati e fritti, nonché l'immane tris di pane, *panelle* e *cazzilli*.

Cibo quanto mai popolare, le *panelle*, un composto di farina di ceci che spalmato

su delle formelle di legno ad asciugare viene poi fritto in un apposito padellone dal diametro di circa un metro. Così per i *cazzilli*, dal termine popolare riferito all'organo maschile, costituiti da un impasto di patate di una certa qualità a cui sono stati aggiunti sale e frammenti di prezzemolo.

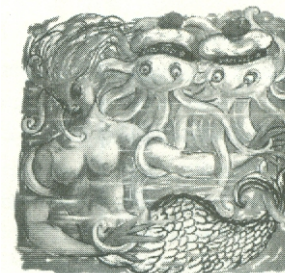
Dalla Francia proviene per uguale cibo il termine *crochet*.

Ordinare, dunque, in tale minimo spazio di friggitoria specializzata è godere anche del suo inebriante profumo assistendo alle varie cotture in un olio di semi, non, certo, cambiato tanto spesso come in famiglia, ma dalla cui frittura, bisogna riconoscere, il particolare gusto. Misteri ed esperienza centenaria di una certa frittura ad uso popolare; è, infatti, facile notare nei suoi pressi gente che con un *coppo* in mano gode di tali assaggi.

Dinanzi a tale luogo specifico personaggi di ogni tipo s'intrattengono a consumare, anche passeggiando, una *mafalda* rivestita di sesamo ripiena, appunto, *panelle* e *cazzilli*.

Il turista in cerca di cibi nuovi nelle varie città ha trovato di che godere.

Un bicchiere di vino bianco della rivendita di fronte definirà in modo egregio questa vacanza gustativa.



Fritto o in budino, il pesce spada del principe Altieri

La prima immagine fisica di Ludovico Pio Altieri, principe di Viano e podestà di Oriolo, che mi viene in mente è quella della sua figura imponente appena fuori l'arco sulla via Claudia, sotto la Galleria dei Papi, che fa da ingresso al cortile interno del suo palazzo, dove a me fanciullo era consentito andare in bicicletta, la mia prima, un accrocco di pezzi di varia provenienza messi insieme, a guerra appena iniziata, da un ciclista romano in fondo a via Grazioli Lante (il negozio c'è ancora), dono dei miei genitori per farmi digerire una dolorosa ma necessaria operazione. Alto ed elegante nei suoi guardamacchia bianchi e neri di pelle di capra, con in testa un berrettaccio senza falde, fresco di qualche uscita per la caccia o pronto a partire per un'altra, il principe apostrofava i passanti, suoi amministrati, nel suo naturale e consueto linguaggio romanesco. Molto più tardi ho appreso che don Ludovico si considerava, a detta dei nobili suoi pari, una sorta di podestà-padrone perché moltissimi abitanti del paese vivevano delle sue terre e quindi più che liberi cittadini erano sudditi suoi. Forse anche per questo il giorno della Befana era pronto a palazzo un regalo per ogni bambino del Comune; anche per me, ma non erano giocattoli, come per gli altri, bensì libri da leggere e la cosa mi infastidiva parecchio. (Sovente mi sono chiesto, nel tempo, le ragioni di questa benevolenza: per portar io, replicato nel mio, il nome del padre suo? per un bisogno non soddisfatto di paternità? per tardivo e inconsapevole rimpianto d'una fanciullezza indifferente? Ma, via: ogni amore di libri ha la sua musa)

Veniva a prendermi a casa, presso la stazione, il suo autista, Aldo, autorevole e austero nella nera divisa coi tanti bottoni dorati, in compagnia dell'inseparabile bassotto degli Altieri, lungo e magro quanto alto l'altro; una coppia singolare. Mi attendeva una piccola pila in un angolo del grande tavolo al centro del salone, con lui, burbero e taciturno, a guardarmi sottocchi per vedere l'effetto! *Taras Bul'ba*; *Le avventure del barone di Münchhausen*, *Tartarin di Tarascona*, *Tartarino sulle Alpi*; perlacee copertine illustrate dell'editore Bemporad che mi sono rimaste negli occhi; una rabbia! Me inconsapevole, s'annidava già lì il virus della mia progressiva innocua e rilassante bibliomania futura.

Eppure – anche questo l'ho appreso decenni dopo da alcuni articoli usciti in occasione della sua morte a quasi settantasette anni nel 1955 – il principe Altieri era il nobile romano coscritto che meno aveva amato lo studio (liberandosene col minimo indispensabile di nozioni scolastiche, è stato scritto), presto eccellendo invece nel cavalcare con eleganza (come la madre, principessa tedesca) e nel tirare di schioppo non solo al cinghiale. Credo che questa sua passione sportiva fosse all'origine del suo allevamento oriolese di affusolati cani levrieri, quelli che poi mietevano successi al Cionodromo romano della Rondinella, allevamento e pista che potevo visitare a piacimento, specie quando veniva ad Oriolo la nipote Domietta, carissima agli zii senza



figli, della quale ero stato da loro scelto a compagno di giochi, sebbene non mi andasse proprio giù la sua infatuazione per i trampoli. Di certo, poi, dal suo amore per i cavalli veniva la destinazione ad Oriolo di uno squadrone del quarto Genova Cavalleria, acuartierato dietro la nostra villetta e oggetto oggi della mia crescente e ormai veneranda malinconia di sua antica e piccola *mascotte*, col campo per prove e concorsi ippici tra le due celebri olmate confluenti in piazza di Siena (quella di Oriolo, s'intende; tuttavia, *omen nomen*).

Del principe era in sommo grado propria, tramandano, la strafottenza del nobile romano; e davvero “ce l’aveva poche spicce” per tutti; le cronache romane ricordano una sua clamorosa lite con Camillo Pecci, nipote di Leone XIII, da lui, “focoso ed atletico”, scaraventato giù per le scale del Circolo della Caccia, reo di non aver voluto risolvere al duello una vertenza cavalleresca apertasi con altri. Mio padre, allora il più stretto suo collaboratore nell’amministrazione comunale – fino a quando l’andamento della guerra non costrinse la nostra famiglia a spostarsi nel viterbese tiberino, dove alcuni beni di fortuna le assicuravano la sopravvivenza – ricordava spesso come don Ludovico non esitasse a sporgersi tutto dal finestrino della sua macchina per tuonare, contro chi ingombrava distratto le anguste strade intorno a piazza del Gesù, impedendo così all’autista di procedere speditamente, la peggiore delle offese romanesche: - *‘A sgricilato! Te voi scanzà?* - Il principe era considerato tiratore infallibile al piccione e al piattello; nel 1906 aveva concorso a fondare il circolo di Tiro a volo Lazio ai Parioli, divenendone subito presidente. In occasione di una gara, uno spettatore appostato dietro la pedana osa pronosticare ad alta voce per il terzo, dopo i primi due tiri impeccabili: - *Questa volta, il principe Altieri nun ce coje!* - Parte il piccione o il piattello, non so; e subito dietro il colpo: centro immancabile! Estratta appena dalla canna ancora fumante la cartuccia, il principe gira lentamente il capo verso l’imprudente, accosta il dorso della mano alla bocca perché le parole non si disperdano, e nel più classico gergo plebeo romano l’annichilisce: - *Pe’ ‘sta vorta te la piji ‘nder c...!* -

Del resto anche il suo devoto Trastulli ebbe a provare l’ira ruvida del principe podestà, che credeva (non si sa mai) nella jettatura. Mentre partiva per una giornata di pesca a Palo l’ingenuo collaboratore ebbe l’imprudenza di augurare a Sua Altezza buona pesca! Che tale forse fu, ma nello scendere dal barcone il principe, scivolando o cadendo, si fece seriamente male ad un piede e, tornato ad Oriolo, fu costretto a letto. Il meschino beneaugurante venne immediatamente convocato a palazzo ed accolto sulla soglia della camera da letto da grappoli di pesanti contumelie, accompagnate dal lancio di scarpe, ciabatte e quanti altri mai oggetti contundenti erano a portata delle aristocratiche mani rutilanti. Qualche tempo dopo, comunque, arrivò a casa da palazzo Altieri una consistente trancia di pesce spada accompagnata (per affetto o propiziatoria irrisione?) da una grande foto raffigurante il principe Altieri in piedi su una grossa barca in atto di mostrare il trofeo di un pesce spada più alto di lui, catturato nelle acque di Palo laziale.

Da allora nella giusta stagione Aldo e il bassotto, che le mie sorelle ed io chiama-

vamo la “elle mobile” di casa Altieri, di tanto in tanto ci portavano in dono le testimonianze dei successi principeschi: lacerti di cinghiale, a cui la mamma cercava invano, con giorni interi di bagno in acqua e aceto, di far perdere odore e sapor ferini senza riuscire ad intenerirne le carni; e trance di pesce spada a cui ella, abituata a cucinare sbrigativamente (e a memoria) i pesci del lago di Bracciano, dedicava maggiori attenzioni e premure, ben convinta della sua salutare bontà, sempre però rifacendosi a ricette sperimentate (in questi casi il vangelo a cui attingere senza precipitosi interventi innovativi era comunque Ada Boni).

Se aveva fretta ripiegava sulla frittura di pesce spada. Spellatolo, lo tagliava in fette sottili e regolari come fossero carte da gioco, che poneva una ad una in un piatto fondo per condirle con olio, sale e pepe, succo di limone e prezzemolo finemente tritato; lasciava il pesce ad insaporire per un paio d’ore; poi senza troppo insistere asciugava ciascun pezzo con il tovagliolo, lo passava prima nella farina e successivamente nell’uovo sbattuto per friggerlo in olio bollente fino a fargli assumere un bel colore dorato. Per servirlo lo guarniva con spicchi di limone. Papà vi accoppiava sempre un bianco secco.

Quando, invece, aveva tempo e voglia, specialmente se disponeva di funghi porcini freschi di Monte Raschio, la mamma lo cucinava in budino di risotto. A parte preparava per sei persone il suo solito e sapido risotto al sugo di pomodoro, senza però farlo cuocere del tutto e mettendolo quindi a raffreddare. Nel frattempo ritagliava a dadini trecento grammi di pesce spada che in pochi minuti faceva ben cuocere, dopo averlo condito con sale e pepe, in densa salsetta di olio, aglio (uno spicchio, da togliere alla fine) e pomodoro. Egualmente faceva, ma con meno pomodoro, per trecento grammi di funghi porcini, da mettere a freddare, una volta cotti, come avvenuto per il riso ed il pesce. In una stampa da budino liscia, senza buco in mezzo e di adeguata capienza, preparava accuratamente le pareti: imburratele bene, le ricopriva di un primo strato di pane grattato, su cui faceva colare – sapientemente distribuito – il liquido di un uovo sbattuto da asciugare subito con un altro strato di abbondante pane grattato. Versava poi nello stampo il risotto freddo spalmandolo con attenzione ed eguale spessore lungo le sue pareti, lasciando tuttavia nella parte centrale interna un vuoto da riempire con il pesce spada in salsa densa ed i funghi. Battuto delicatamente tutto lo stampo per compattare bene il composto inserito e chiusane infine la base con il riso rimasto, su cui naturalmente cospargeva altro pane grattato, infornava a temperatura moderata per tre quarti d’ora, in modo che ne risultasse una omogenea doratura della crosta. Per servirlo a tavola, toglieva il budino dalla forma cinque minuti dopo la sua uscita dal forno.

E poiché è noto che il riso nasce nell’acqua e muore nel vino, il timballo col pesce spada (del principe Altieri) era adeguatamente annaffiato, per le cure paterne, dal solito bianco secco o da un rosso robusto. Ogni volta a piacere dei commensali, figli lattonzoli esclusi.

Tarallucci segreti



Delle mie sette zie, Titina era la più tenera: non solo per la mitezza del carattere, ma anche per le carni bianche e rotonde, gli occhini azzurri spalancati sul mondo, pronti a perdonare ogni bruttura.

Tra le brutture c'era il marito, un omaccione alto, largo di spalle, con baffo nervoso e voce tonante. Sigaro in bocca giorno e notte.

Maresciallo in pensione, nonostante l'ottima salute, stava spesso a letto, da dove mandava ordini perentori alla moglie, che, per qualunque piccola negligenza, veniva duramente rimproverata; lei faceva gli occhi lucidi di lacrime, ma subito tornava alla quiete semplice e sorridente che le era abituale.

Titina passava le giornate a preparare manicaretti per il marito. Il quale, quando si alzava dal letto, girava per casa in cerca di cosette buone da mangiare. Lei provvedeva affinché queste improvvise sortite non fossero mai deludenti. Perciò preparava certi tarallucci che solo lei sapeva fare. La ricetta non mi è chiara, ma, nonostante la reticenza della zia, ne ho individuate le linee essenziali. Bisogna innanzitutto preparare una pasta morbida, fatta di farina, uova, olio e vino.

Con questa pasta si fanno i tarallucci, ciambelline grandi come un tortellino, che debbono riposare su un panno per un certo tempo. Dopo, si lessano nell'acqua salata, come la pasta. Si scolano e si lasciano asciugare sempre sul panno. Asciutti, debbono stare al forno per un certo tempo, fino a diventare croccanti. Una volta raffreddati, vanno chiusi in vasi di coccio o di vetro.

Qui finisce la ricetta e subentra la zia. Lei metteva i vasi coi tarallucci in luoghi sempre diversi: il maresciallo ne era ghiotto, ma questo non si doveva sapere. Perciò la necessità di nasconderli, in modo che lui potesse fingere di averli trovati occasionalmente. Titina si sforzava di trovare nascondigli sempre nuovi, per vivacizzare la caccia al tesoro del marito.

Il maresciallo leggeva il giornale per tutto il giorno, fino all'ultima parola, per cui era esperto di politica: materia in cui la moglie era decisamente negata, incapace di sostenere qualunque dialogo.

Su questo fronte lui si era rassegnato. Perciò aspettava che arrivasse qualche nipote per poter finalmente parlare. Era curioso di tutto, e a me, che ero appena adolescente, chiedeva innanzitutto dei fidanzati: "Quanti ne hai? Uno? Più d'uno? Parecchi?"

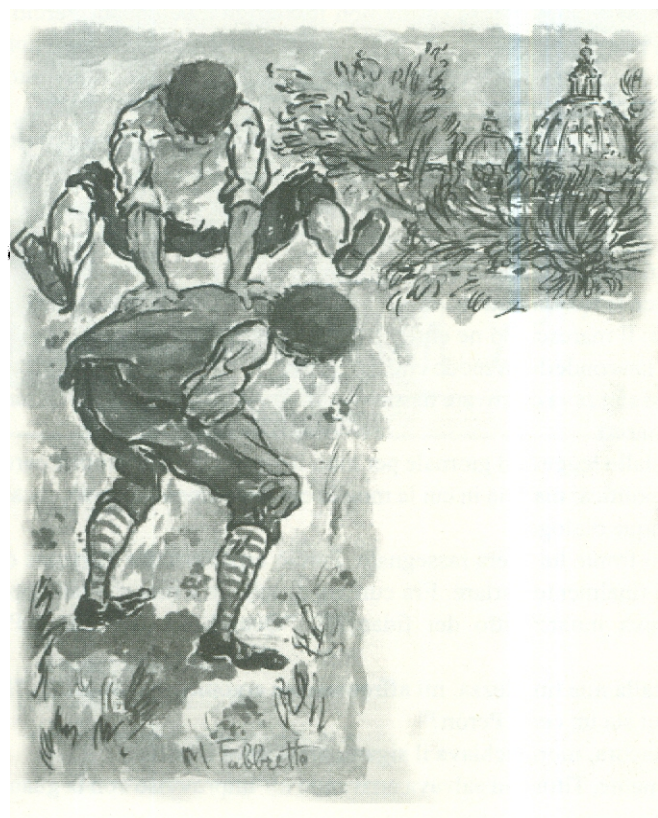
Deluso dalla mia timidezza, mi affrontava su argomenti di attualità: "Lo sai che, in Argentina, ci sta un certo Perón?"

Deluso ancora, mordicchiava il sigaro, arrotolava il baffo.

Generalmente, Titina mi salvava arrivando all'improvviso con la guantiera piena

di cose buone: cibi e bevande a volontà; tra cui una crema bicolore (uova e cioccolato), inimitabile.

Tante volte mi sono chiesta come potesse reggere un matrimonio come quello, ma finalmente l'ho capito. Tra Titina e il maresciallo c'era un grande amore.



Spunti mangerecci nel “canzoniere” romanesco

*Fior de mortelle,
pollastri, maccheroni, paste frolle,
fiori, carozze, sciurio¹ e passatelle²*

*Mé sa mmill'anni che vienghi Natale,
pe' famme 'na magnata de torone,
pe' famme 'na bbevuta in der bucale!*

*E ffamo che l'invidia nun ce sia,
annamo tutti a pranzo in compagnia!*

*Jé la damo dé fronne de uva,
la ciammelletta pe' la bocca sua!*

*A li limoni,
quanti so' stati bboni li maccheroni!*

*Ahù, Nennino,
e quant'è stato puro bbòno ér vino!*

*Pijete un vignarolo, faccia serena,
quanno viè' a ccasa e sta ddé luna bbòna,
te dice: “Moje mia, annam 'a ccena”.*

*Vadi a Mmarino chi vvò le cipolle,
vada a la Rocca chi vvò le castagne³
e vvienghi a Roma chi vvò ppjà mmoje.*

*Nun posso ppiù cantà' cche nun ciò vvoce:
ho mmagnato le pèrsiche durace;
ce vò un bicchier de vino e quattro noce.*

*Fiore d'assenso,
credi che io per te nun ceno e 'n pranzo?
mannaggia el core tuo se mai ce penso.*

*Carnevale ghiuttu ghiuttu,
s'ha magnatu lu preciuttu,
lu preciuttu e lu salame
ghiuttu ghiuttu, Carnevale!*

Er passagallo

Oggi so ' stato a pranzo a la Rosetta
e du' minestre l'oste m'ha pportato,
me l'ha messe davanti e la sarvietta
su le spalle s'è messe e s'è squajato.
Quella a sinistra era un po' sciapetta,
de quella destra er brod'era arrabbiato.
All'oste ho detto: qua sinistra e destra,
bisogna di ch'è tutta 'na minestra!

¹ Sciurio: vino

² Passatella: giuoco che viene spesso funestato da risse sanguinose

³ Il suolo di Marino produce stupende cipolle; e quello di Rocca di Papa eccellenti castagne



CENNI BIOGRAFICI DEI NUOVI COLLABORATORI

Silvia Cervellati

Nata, da padre emiliano e mamma lombarda, nel maggio del 1949 a Milano dove ha studiato, come convittrice, presso il “Collegio delle Fanciulle” che le ha lasciato un'impronta indelebile. Si è poi trasferita a Roma dove vive dal 1970. Sposata nel 1972 ha avuto tre figli che le hanno regalato quattro meravigliosi nipotini. Vive tra i Castelli Romani ed il Salento dove trascorre ogni estate. Ama molto questi luoghi ma, in cuor suo, si sente sempre milanese.

Michele Curnis

Michele Curnis (Ivrea, 1975) ha studiato Filologia classica in Italia e in Germania. I suoi interessi di studio e di ricerca si concentrano soprattutto sui problemi della tradizione manoscritta dei testi antichi, sulla ricezione della Politica di Aristotele, sull'antologia come genere letterario del mondo tardo-antico, sul libretto del melodramma italiano tra Seicento e Ottocento; in questi campi ha pubblicato note, articoli, saggi. È docente presso il Liceo Classico “Carlo Botta” di Ivrea e Cultore della materia (Filologia classica) all'Università di Torino.

Tina Emiliani

È nata a Roma, nel quartiere Prati, nel 1941.

La poesia diventa presto, istintivamente, il suo strumento per cogliere e fermare le sfumature della vita.

Come la poesia non è nelle cose ma negli occhi di chi le guarda, così la sua prima raccolta ha per titolo *Gli occhi della meraviglia* (Ed. Pagine, 2005) e apre il sipario su una interiorità che si è nutrita, sin dall'infanzia, dei frutti dolci e amari che ha colto camminando tra le strade della vita.

La partecipazione a concorsi, a livello nazionale e internazionale, le ha attribuito significativi riconoscimenti.

È presente su varie antologie, tra cui: *I Premi di Pagine*, *Voce Romana*, *Voci di casa*, *Verrà il mattino e avrà un tuo verso* (Aletti Ed.), *Dedicato a ... poesie per ricordare* (Aletti Ed.), *Antologia 2009 Quaderni di Linfera* (Ed. Progetto Cultura).

Le riviste *Voce Romana* e *È tempo di Cultura* hanno pubblicato sue poesie e racconti. La rivista *Poeti e Poesia*, Ed. Pagine, l'ha inserita tra i poeti scelti da Elio Pecora.

Marilù Giannone

Romana, scrive e dipinge fin dalla nascita. Laureata in Critica d'Arte e specializzata in Glottologia all'Università La Sapienza, insegna nei licei e collabora da anni con diverse riviste culturali. Ha al suo attivo iniziative in campo artistico, dalla letteratura alla pittura, con numerose mostre in Italia ed all'estero, e diversi convegni e presentazioni, dall'Osservatorio Parlamentare di vicolo Valdina alla Provincia di Roma. È membro di varie Associazioni culturali, come la Fonte Nuova della Cultura, o l'Accademia romanesca.

Per le sue attività ha ricevuto il "Premio per la Cultura" il 2002, il 2003 ha vinto il premio "Pagine di Poesia" e quello per "l'Impegno per la Poesia" per l'Editrice Pagine, il 2005 ha pubblicato il libro di architettura *Stephansdom, cattedrale di Vienna* per l'Editore Terresommerse, e, sempre per questo editore, una raccolta di articoli di alchimia, i *Quaderni di Corus*, l'anno 2010.

Irma Signorelli

Nata ad Asti, diplomata al Liceo Classico, laureata in Scienze biologiche, consegue anche il diploma di Ragioniera.

Prima insegnante di scienze, chimica e geografia economica all'Istituto tecnico di Asti, poi commercialista, ora in pensione, fa la viaggiatrice con il marito Miro e, a casa, la nonna.

Curiosa assaggiatrice di tutti i cibi che incontra nei viaggi, le piace cucinare senza alcuna pretesa di essere un'esperta; in particolare conosce e ama la cucina tradizionale piemontese: familiari e amici apprezzano.

Ricordo di Mario Tornello

Neppure la magia di Akiro Kurosawa, mirabilmente espressa nel suo *Rashomon* di oltre mezzo secolo addietro, riuscirebbe a convincermi che, "...a ben vedere...", la morte non esiste: Mario se n'è andato, ci è stato rubato, è scomparso, non c'è più, metti amola come volete, ma non riuscirò a consolarmi pensando che "...non è morto e ci aspetta di là".

E quindi vi prego di concedermi di non stare, com'è consuetudine, a tessere le lodi del poeta e del pittore defunto: altri l'han fatto, e lo faranno ancora, molto meglio di quanto io non riuscirei a fare. Consentitemi, allora, di raccontare che avevo un amico, uno dei pochissimi, che bastano le dita di una mano per contarli, e l'ho perduto. Questa è la cruda verità con cui, piaccia o no, ci si deve confrontare.

E non mi consola per niente il fatto che ciò sia avvenuto in omaggio a una imminente, ineludibile legge naturale, alla quale niente e nessuno può sottrarsi. Non era, la nostra, un'amicizia nata ieri e neppure trent'anni fa. Noi fummo Balilla, insieme, e "vestivamo alla marinara"! Abbiamo visto arrivare, e guardavamo col naso all'insù, stupefatti più che spaventati, gli americani, gli invasori (o i liberatori, secondo i punti di vista!) che, dall'alto dei loro carri armati, grandi quanto una casa, lanciavano caramelle e scatolette di marmellata, per ingraziarsi la benevolenza dei locali, per altro abbastanza ben disposti.

E ascoltavamo Gershwin, Mario e io, passeggiando smarriti sull'onda di quella musica nuova e del tutto sconosciuta, che veniva a sconvolgere le nostre simmetrie consolidate e che, sia pure inconsciamente, credevamo immutabili.

Oggi, anche in Italia, la musica di Gershwin non sbalordisce più nessuno ma, ai primi degli anni '40, quando Mario ed io eravamo appena adolescenti e giocavamo a *foot-ball* con una palla fatta di stracci, cuciti ben stretti insieme perché potesse rimbalzare almeno un po', le cose erano ben diverse, perché ben diversi erano gusti, abitudini e conoscenze, anche musicali, degli Italiani.

Eravamo abituati, almeno nel campo della musica popolare e, quindi, più diffusa, alla tipica canzonetta che raccontava, in musica, un fatto, un episodio di vita ed era costituita da una strofa, seguita da un ritornello, cui seguiva un'altra strofa e quindi altro ritornello e, a volte ma non sempre, un finalino per concludere il discorsetto musicale.

Alcune canzoni narravano di storie lunghe e complesse e, per esigenze di descrizione narrativa, comprendevano addirittura tre strofe e, quindi, altrettanti ritornelli. Ma la struttura della composizione rimaneva, sostanzialmente, quella: perfettamente simmetrica e prevedibile, anche negli accordi e nella successione dei toni (minore per la strofa, maggiore per il ritornello ...). E le storie narrate dalle canzonette descrivevano fatti e sentimenti semplici e tradizionali, storie banali e, più frequentemente, addirittura lacrimevoli: amori non ricambiati, speranze deluse, infanzie maltrattate, giuramenti infranti; ma anche fiducia nel futuro, amicizie indissolubili, l'amore per la mamma e così via. E i testi, di quelle canzonette, erano sempre rigorosamente in rima, costruiti

addirittura con l'uso del rimario.

Soltanto qualche cantante (Natalino Otto, Alberto Rabagliati, il Trio Lescano...) che, occasionalmente, aveva avuto modo di conoscere realtà culturali differenti da quelle di casa nostra, eseguiva canzonette il cui testo era a rima libera; o dava una interpretazione insolita ("sincopata" la si definiva, piuttosto grossolanamente) della tipica canzonetta italiana. Ma si trattava, pur sempre, di rare eccezioni, considerate come vere e proprie bizzarrie.

La musica di Gershwin, per naturale conseguenza, ci appariva assurda e incomprensibile. L'*incipit* della *Rapsodia in blue* ad esempio, con l'assolo del clarinetto che sembra produrre una cascata di note, degradanti in successione graduale e costante, dai toni bassi via, via verso quelli più acuti, ci faceva trasecolare e chiederci: "ma che vuol dire?"

Non capivamo (eravamo poco più che bambini!) che, quella musica, ci diceva che Roma non è più immortale (o non lo è mai stata? o lo è sempre, malgrado tutto?).

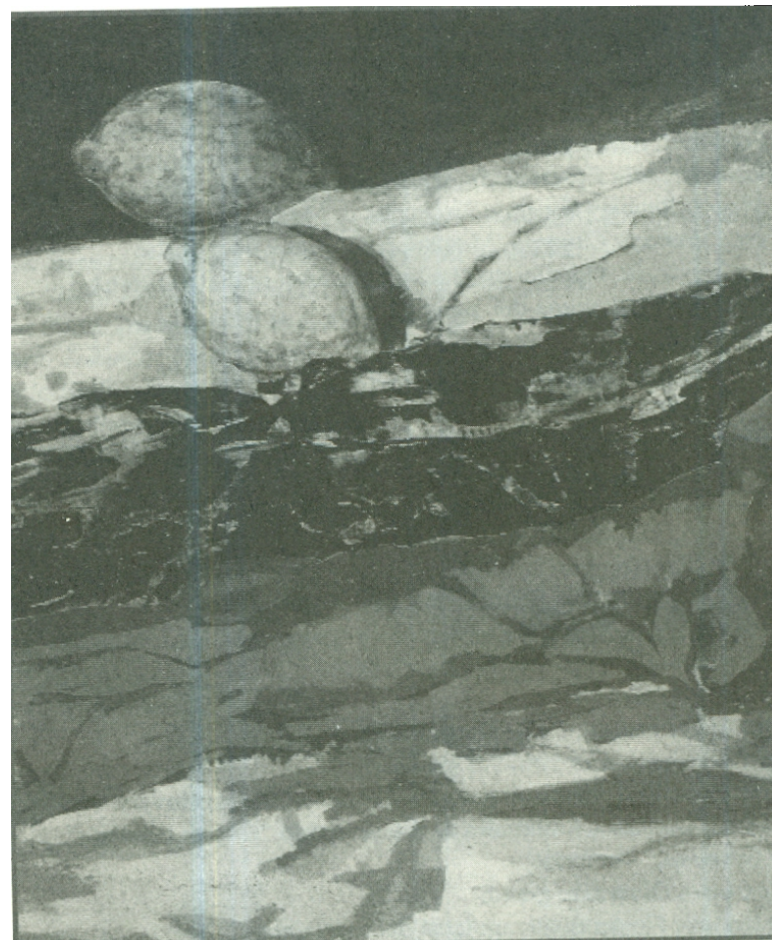
Mario, però, fu conquistato da quella musica nuova che lo accompagnò sempre, in seguito, insieme a quella di Chopin, nei momenti delle sue invenzioni artistiche. E, infatti, sia Gershwin sia Chopin sono una presenza fondamentale in alcune sue ispirate composizioni, racconti e poesie; o gli hanno dato compagnia mentre inondava di colori e di luce le tele con cui creava visioni oniriche dell'adorata, eoliana Stromboli.

Eravamo in pochissimi, fra tante conoscenze, a poterci dire veramente amici: amici di quelli che stanno bene, insieme, anche senza dire una parola, per lungo tempo, in un silenzio che è condivisione, tacita concordanza di idee. E passeggiavamo a lungo, di sera, in quel silenzio quasi complice, magari tirando calci a un barattolo che, in quei tempi, era abbastanza facile trovarsi fra i piedi, o scendendo alla diavola, in bicicletta, dai tornanti del Monte Pellegrino, nella nostra bella e sventurata Palermo.

Adesso non c'è più, Mario, e bisogna farsene una ragione. Ci mancherà la sua ironia, il suo inguaribile buon umore, la sua generosità a volte mal ricambiata; la sua voglia di vivere che lo faceva apparire giovane anche ad anni ...anta abbastanza avanzati.

Ci resta solo la speranza, l'illusione, forse, di ritrovarci ancora, guariti da ogni male terreno, nei boschi eterni dei Giusti e degli amici perduti.

Alfredo Muzio



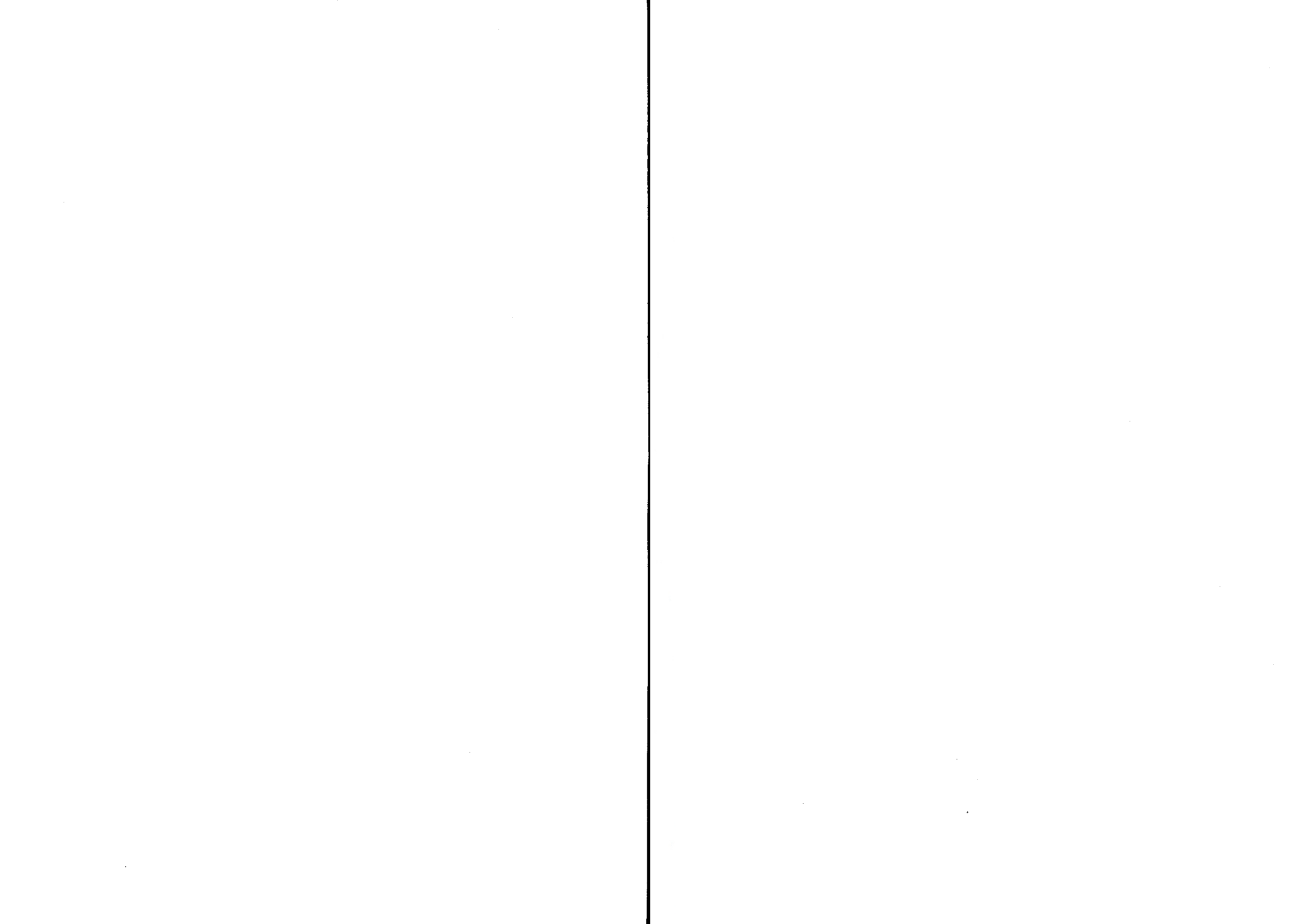
Mario Tornello, *Agrumi*

INDICE

5 PRESENTAZIONE

- 7 *Vittorio Alfieri*, Tra polli e tartufi
- 9 *Sandra Avincola*, Elogio der suppri - Er quinto quarto
- 11 *Massimo Bardella*, Dieta mediterranea
- 13 *Sandro Bari*, Da "Lilli", a pranzo con papà
- 17 *Laura Biancini e Patrizia Costabile*, Insalata di àncore, ovvero Elogio dell'insalata
- 19 *Maria Teresa Bonadonna Russo*, Pariolina minora
- 21 *Livia Borghetti*, Il mio presepio
- 23 *Margherita Breccia Fratadocchi*, Cucina ed economia: spese per la tavola 1855
- 25 *Nella (Pucci) Bruneri Giaccone*, Le ricette di Marta
- 27 *Francesca Romana Campoli*, Monaci, pellegrini e buongustai
- 31 *Giorgio Carpaneto*, Classici greci e latini tradotti in dialetto romano
- 33 *Silvia Cervellati*, Apologia del peperoncino
- 35 *Marco Tullio Cicerone*, La gioia dei conviti
- 37 *Romeo Collalti*, Lode alla porchetta
- 39 *Enzo Conte*, Quei nuovi cibi...
- 43 *Michele Curnis*, Una lauta cena a Ro Ferrarese, nei pressi del mulino del Po
- 47 *Mara Rita D'Alessandro*, Colazione a Gerusalemme
- 49 *Teresa De Angelis*, Ricette antiche
- 51 *Piera de Sensi*, I cappelletti della nonna
- 53 *Mario dell'Arco*, Tempio de Diana
- 55 *Francesca Di Castro*, Pane, amore e... gamberi di fiume
- 59 *Elisabetta Di Iaconi*, Trattoria e cibo anni Cinquanta nei racconti romani di Moravia
- 61 *Luigi Domacavalli*, Sotto il segno del Cancro
- 63 *Tina Emiliani*, L'arrosto
- 65 *Alberto Maria Felicetti*, La Settimana Santa
- 67 *Antonio Fermanelli*, Leccornie di guerra
- 69 *Gustave Flaubert*, Il pranzo di nozze di Emma e Charles Bovary
- 71 *Maria Paola Galeano*, Il timballo di patate: il mio "cibo di conforto"
- 73 *Marilù Giannone*, Teofrasto
- 75 *Antonia Guiso*, Diventare grandi
- 77 *Edvige Lugaro*, Niederegger, apoteosi del marzapane
- 79 *Giuliano Malizia*, Li rigatoni co' la pajata
- 81 *Anna Manna*, Il sapore della vita
- 83 *Laura Marcelletti*, Le lucciole
- 85 *Maurizio Marcelli*, Le frittelle di nonna Bianchina
- 89 *Antonietta Marcucci*, Cenetta col gentiluomo
- 91 *Umberto Mariotti Bianchi*, Stavolta parliamo di sale

- 93 *Vincenzo Masi*, Li ertuti
- 95 *Giacomo Carlo (Mino) Modugno*, Il lavoro è una maledizione divina, ma gli spaghetti ai neonati..
- 97 *Alfredo Nicola*, Cartoline dalla montagna (n.44)
- 99 *Franco Onorati*, L'omelette in musica
- 103 *Ugo Onorati*, Ratafia o Ratafià?
- 105 *Dario Paserio*, San Salvario com'era
- 109 *Roberto Piazzini*, "Ai fagottari"... ovvero una gita fori porta
- 111 *Gianeros Pizzutilo*, Un mazzetto di basilico
- 113 *Paolo Procaccini*, Minenti, bevute e abbuffate
- 117 *Mario Rivosecchi*, I cocomeri
- 119 *Giulio Cesare Santini*, Li fidanzati pescicani
- 121 *Simonetta Satragni*, Ciociona, le tue uova ...
- 123 *Stefania Severi*, Il pittore e l'oste: Angelo Urbani del Fabbretto e Giggi Fazi
- 127 *Irma Signorelli*, Bagna càoda: un invito all'amicizia
- 129 *Lilia Slomp Ferrari*, Gli ombrelli saporiti degli gnomi
- 131 *Rina Sotis*, Tea times - Il tè come e quando
- 135 *Mario Tornello*, Pane, panelle e cazzilli
- 139 *Paolo Emilio Trastulli*, Fritto o in budino, il pesce spada del principe Altieri
- 143 *Anna Ventura*, Tarallucci segreti
- 145 *Giggi Zanazzo*, Spunti mangerecci nel "canzoniere" romano
- 147 CENNI BIOGRAFICI DEI NUOVI COLLABORATORI
- 149 Ricordo di Mario Tornello, di *Alfredo Muzio*



Finito di stampare: novembre 2010

Poligrafica Laziale srl
Piazzale Sandro Pertini 4/6 - Frascati (RM)
www.poligraficalaziale.it