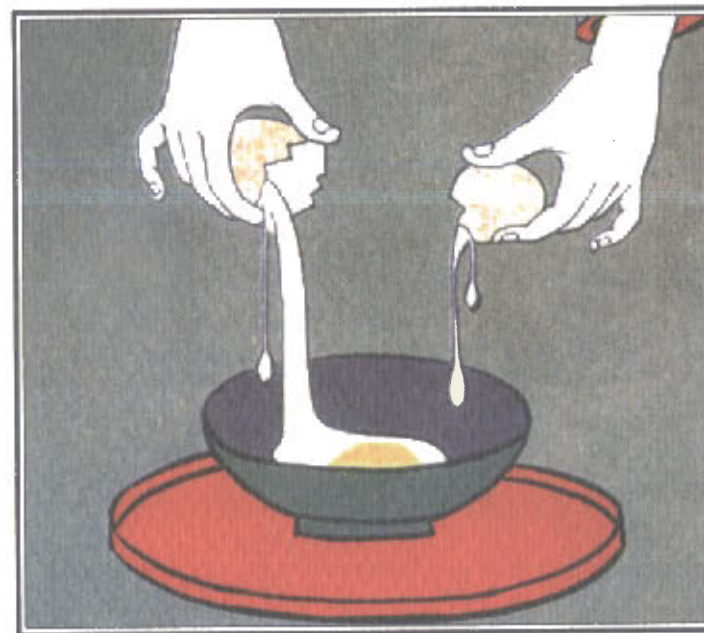


L'Apollo luongustaio



2012

L'Apollo luongustaio 2012

M. ONORATI
copia personale

l'Apollo buongustaio 2012

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

© 2012. Tutti i diritti riservati

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2012*

ideato da Mario dell'Arco

Nuova serie (III)

Roma 2012

Curatori:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Umberto Mariotti Bianchi

Franco Onorati

Ugo Onorati

Tutte le illustrazioni contenute in questo testo, tranne quelle a pag. 92, 100, 102, 104, sono tratte da: Enrico Sturani, *Cartoline. L'arte alla prova delle cartoline*, Barbieri Editore Srl, Manduria, Taranto, 2010

PRESENTAZIONE

Il sapore delle coincidenze

Nel momento in cui andiamo in stampa, il nostro pensiero va a Pellegrino Artusi, (1820 -1911) gastronomo e scrittore, autore di una raccolta di ricette della tradizionale cucina italiana che col titolo *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* rappresenta ormai un classico della letteratura culinaria e che a 120 anni dalla sua prima edizione (1891) figura ancora nelle bibliografie del settore.

Esempio di una continuità editoriale, quella dell'Artusi, a cui ci permettiamo di accostare una coincidenza temporale che ci riguarda direttamente, come curatori della nuova serie dell'*Apollo buongustaio*: sono infatti 25 anni che, grazie anche all'avvicinarsi di collaboratori vecchi e nuovi, questa pubblicazione rinnova, di anno in anno, una felice intuizione di Mario dell'Arco, l'abbinamento fra la scrittura creativa, in prosa o in poesia, e l'enogastronomia.

Anche in questo numero si affiancano alle nostre collaborazioni le citazioni di "variazioni sul tema" reperite all'interno della produzione letteraria di "grandi firme": segno ulteriore di una continuità tematica che assicura una permanente freschezza e attualità all'*Almanacco*.

L'edizione 2012 presenta un'iconografia del tutto particolare: riproduciamo infatti, col consenso dell'autore, alcune delle immagini incluse nel catalogo *Cartoline. L'arte alla prova delle cartoline* curato da Enrico Sturani, certamente il più grande collezionista italiano (ma crediamo senza rivali a livello europeo) di cartoline d'epoca. Con le sue oltre 400 pagine questo *Catalogo* (2010, Barbieri Editore Srl, Manduria, Taranto) aggiunge un altro prestigioso titolo alla folta schiera di "libri d'arte" che Sturani va dedicando da anni al "fenomeno cartoline", nel quale arte e storia del costume dialogano efficacemente.

Qualche affezionato lettore ricorderà che Sturani era presente con un delizioso e malizioso elzeviro sugli asparagi, nell'edizione 1994 del nostro *Apollo*. Un simpatico ritorno, dunque, per il quale lo ringraziamo vivamente.

Il solidale impegno dei curatori trova una felice rispondenza nella qualità e quantità degli scritti che ci sono pervenuti: è quindi nel segno della comune appartenenza alla compagine degli "apollinei" che salutiamo il nuovo anno.

Auguri!

Franco Onorati

La mattina de Pasqua



C'è quarcosa nell'aria stammatina,
come de novo, come de pulito,
un profumo che viè da la cucina
in fonno ar corridore e pare uscito
come da un artro tempo, un 'artra vita.
Ma sì, è Pasqua. È questa 'na matina
che me dà er bonumore e m'aricorda
la tavola in cucina apparecchiata
co una tovaja bianca aricamata,
pizze de Pasqua, salamelle a fette,
gabbarè de ciammelle e cioccolate
e su du' piatti fonni de portata
'na mucchia d'ova sode colorate.
Che sapori! Che festa!
L'aguri se sprecaveno e li attorno
c'era schierata tutta la famija
e c'ero anch'io ancora regazzino
che m'aggustavo la felicità
davanti ar tavolino.
Cari momenti d'un ber tempo antico,
facce amiche, felici oggi sparite,
gioventù spensierata e risarella
che dura quanto dura una fiammella.
Oggi è Pasqua. Pò èsse un'illusione,
ma guarda caso proprio stammatina
in fonno ar corridore de la mente
ce sento quer profumo de cucina.

Carlo Maria Maggi

ovvero

Le austere consuetudini gastronomiche a Milano sotto il dominio spagnolo



Nato a Milano nel 1630 e risparmiato dalla peste manzoniana, Carlo Maria Maggi visse fino all'ultimo anno del secolo, diventando nel frattempo buon poeta arcadico ma imponendosi soprattutto per le sue rime dialettali e per le quattro commedie in cui, sempre usando il dialetto milanese (affascinante ma di decrittazione sovente assai ardua), attuò la riforma del teatro prima che ci pensasse Goldoni. Nell'atto unico *Il concorso de' Meneghini* (i suoi titoli sono sempre rigorosamente in italiano) elaborò la nuova poetica come farà Goldoni nel *Teatro comico*: compito del teatro è di dire la verità.

A causa del suo realismo ma soprattutto perché possedeva terre e casa in Brianza, e aveva quindi ovvi rapporti con i contadini, nella sua opera i cibi compaiono di frequente. Niente di raffinato, il nostro poeta è un autorevole membro della Segreteria del Senato ma è di costumi semplici e nelle sue *Rime milanesi* (a cura di Dante Isella, Fondazione Pietro Bembo, Guanda editore, 1994), parla dei prodotti dei suoi poderi.

Alla figlia Rosa, fattasi monaca, manda pere asprigne e ammaccate (*"brusch e gi-bollâ"*); un'altra volta fichi primaticci; infine, in due occasioni, una fiaschetta di "agro di cedro", sempre accompagnando i doni con una letterina in versi.

L'agro di cedro può sembrare una raffinatezza ma era un rozzo sciroppo di limone: diluito con molta acqua, si beveva al mattino appena prima di colazione, a mo' di aperitivo. È significativo che questo sciroppino diluito venisse chiamato anche "acqua sporca", ed è altrettanto curioso che la tradizione dell'acqua sporca sia sopravvissuta per tutto il secolo successivo, fino ai primi decenni dell'Ottocento. Nella *Nomina del cappellan* di Carlo Porta, il maggiordomo di casa Cangiasa riferisce che il cappellano che verrà assunto riceverà anche "acqua sporca a colazione".

Poi l'acqua sporca perse ogni prestigio e oggi nessuno la beve più, né sa cosa fosse.

Il Maggi parla di cibi anche nelle commedie. Nel *Barone di Birbanza Meneghino* (rimasto come maschera ma diventato personaggio vero) si lascia abbindolare da un finto mago e si trova privato dell'oriuolo che il suo padroncino gli aveva affidato perché lo facesse acconciare. Disperato, temendo il disonore e la prigionia, pensa di fuggire. E nel suo patetico addio a Milano non ricorda i familiari ma le vivande che ama e le osterie che le ammannivano: la mortadella delle Tre Seggiole, la trippa della

Gobba, i passerotti dei Tre Merli, la carne di manzo del Pidocchio, le zuppe a scottadito delle Tre Lepri, il formaggio della Cagnola; lo stracchino della Senavra; il riso “*in cagnon*” del Fuso. Il riso *in cagnon* è il riso in tegame, altrimenti detto alla lodigiana, ossia un riso cotto in acqua e condito in vario modo (e non importa se *cagnon*, alla lettera, indica un grosso cane oppure i vermi di ogni tipo).

A tutte queste semplicissime leccornie il Meneghino del Maggi dice un accorato addio, e lo fa in una maniera tutta sua:

El vost car Meneghin

El va in lontan paes.

Se pu no s'vedaremm, a revedes.

(“Il vostro Meneghino / va in lontano paese, / se non ci vedremo più, arrivederci”).

Più generoso è il Maggi con il collega arcadico Francesco De Lemene, a cui invia, con la compagnia di un sonetto esplicativo, una specialità gastronomica milanese: la *cervellata* (o il *cervellato*). Che cos'era questa cervellata? Secondo la definizione di Francesco Cherubini (*Vocabolario milanese-italiano*, Milano, Dall'Imperial Regia Stamperia, 1839) era sugna finemente tritурata e condita con sale, cacio lodigiano e aromi. Veniva usata “come condimento di brodi da zuppe o come ripieno d'altre vivande” e si vendeva insaccata “in budelle tinte in giallo collo zafferano e strozzate a lunghezza di spanna come i salsicciuoli comuni”.

Fa notare il Cherubini che la cervellata milanese era del tutto diversa da quella di altre zone: non conteneva né la carne né il cervello del maiale. In origine, ad ogni modo, il cervello doveva in qualche modo farvi parte, se ha dato il nome a tutto il composto.

Il nome risale alla metà del Cinquecento e si impose con incredibile prepotenza. I francesi chiamano ancora adesso “*cervelas*” “qualsiasi salsiccia che sia cotta, corta, grossa e molto speziata; dal canto loro i tedeschi, per non essere da meno, la chiamano “*zervelat*”; e in milanese, altrettanto impropriamente, il salumiere si è sempre chiamato “*cervellee*”...

Anche i nomi, nonché i libri, hanno la loro fortuna.

Ve mand sti quatter gott d'agher de zeder

Da toeù a bon'ora dopo 'l matutin;

ovvero: “Vi mando queste quattro gocce di agro di cedro, da prendere di buon'ora dopo il mattutino” *Zeder*, alla lettera, significa cedro, non limone (*limon*), ma è evidente che lo sciroppo si preparava coi comuni limoni, la cui promozione a cedri, evocando

il mitico Libano, valorizzava la soluzione acquosa.

Al suo agro di cedro il Maggi teneva molto se ne manda alla figlia Rosa, in un'occasione successiva, un'altra fiaschetta. Afferma modestamente che è un regalo di poco valore e tuttavia ne tesse l'elogio: “È un agrodolce, segreto di un grande Dottore, per mandar via la sete con l'acqua fredda”

L'è on dolz e brusch, secrett d'on gran Dottor,

Da mandà via la sed con l'acqua freggia.

dal quale aveva ricevuto in dono un libro prezioso, *Bona espugnata*, di Vincenzo Piazza, un poema che raccontava l'impresa contro i Turchi dei Cavalieri pisani di Santo Stefano. Che cosa fa il Maggi per ricambiare? “Ho avuto – dice – il bel libro che mi avete mandato, e vi mando quest'altro per voi, fatto sul nostro stile, ma non dal Maggi bensì dal Maione”. Era il Maione un salumiere del tempo, che aveva preparato per conto del Maggi *Che cos'era la cervellata* (o il *cervellato*)?



Cotoletta "Folgore"



Erano altri tempi, talmente tanti anni fa che dovrei averli dimenticati. Comunque, mancava poco al famoso '68, che avrebbe cambiato le regole in molti campi, compreso quello militare. Vigeva ancora il concetto di "obbedienza cieca, pronta e assoluta" e noi che avemmo la ventura di avere vent'anni in quel periodo lo provammo sul serio. Certo, per fortuna ci fu evitata la guerra, anche se per un pelo (un *casus belli* internazionale gravissimo si svolse mentre ero Allievo Ufficiale ed eravamo tutti in stato di allerta pronti a partire), ma l'addestramento e lo studio furono terribili, concentrati in pochi mesi nei quali, come si usava dire allora, ci costrinsero a diventare di botto uomini. E aggiungo che, nel vedere certi film americani che hanno fatto epoca sulle tecniche di addestramento e sulle esercitazioni dei *marine*, o certi altri italiani sulle angherie del *nonnismo* o simili, mi viene veramente da ridere: roba da dilettanti! Noi, forgiati all'insegna di "ordine e disciplina", in aula dieci ore al giorno a studiare analitica, trigonometria, topografia, trasmissioni, arte militare con intervalli di allenamenti, corse, ginnastica, percorsi di guerra, ardimento, prove di lancio, addestramento al fuoco, uscivamo dritti come fusi, capelli alla tedesca, impeccabili nell'aspetto, morale alle stelle, convinti che i destini della Patria fossero nelle nostre mani.

Necessaria premessa, questa, per spiegare lo stato d'animo col quale, dopo tanti mesi di fatiche, conquistata l'ambita stelletta da Sottotenente, mi arriva la comunicazione dello Stato Maggiore dell'Esercito con la destinazione per il Servizio di Prima Nomina. All'epoca nessuno (tranne qualche solito noto) poteva sperare di essere assegnato vicino casa: ti spedivano il più lontano possibile, e a pensarci bene, dopo tutto, non era affatto sbagliato per molti motivi. Pertanto, mi aspetto una città del Nord. Apro fremente la lettera e leggo: destinato al Gruppo ...xxx, Artiglieria divisionale, Comando ...xxx, Divisione Folgore, Cremona. Devo ammettere che - sono anni nei quali non c'è da vergognarsene - il fatto di essere assegnato alla Folgore mi riempie di orgoglio. Vado a ritirare la mia nuova divisa fiammante (la "diagonale" cosiddetta per via della tessitura particolare della stoffa), fatta su misura dal sarto dell'Unione Militare (ancora situata nel suo bel palazzo a via del Corso, quello che tra poco vedremo forse deturpato dalla "nuvoletta" di Fuksas sull'attico). Divisa impeccabile, basco nero con stelletta dorata splendente, spada e fascia blu, mostrine azzurre della Folgore... e via verso l'Alta Italia. Sul treno incontro altri colleghi, inconfondibili nelle divise scintillanti. Dieci ore di viaggio, malinconico ma pure acceso dall'entusiasmo giovanile. Alla stazione di Cremona ancora qualcun altro... infine - siamo cinque o sei - stanchi e affamati, carichi di bagaglio, nella sera piovigginosa tra le nebbie di gennaio in una

fredda città tristemente illuminata da fiochi lampioni, ci dirigiamo verso la sede del nostro Comando. Formalità di rito, saluti, *attenti!* e sbattute di tacchi, poi ci indirizzano al Circolo Ufficiali per la presentazione al Comandante e quindi la cena (scusate, il pranzo).

All'ingresso dell'elegante Circolo, tra stemmi, bandiere, labari, coppe e cimeli, veniamo ricevuti dal "Capo Calotta". Costui non è un'autorità ufficiale, ma in ogni caserma è il capo riconosciuto del Circolo Ufficiali: è lui che decide in molti campi e specialmente sulla disciplina e sui comportamenti di tutti gli appartenenti al Circolo. Nella fattispecie, si tratta di un giovane Capitano di Fanteria, il quale, compitissimo, ci spiega varie norme di comportamento da osservare nei confronti dei superiori, regole di galateo del Circolo e così via. Tutto chiaro, signori Ufficiali? Bene, allora un saluto al Colonnello Comandante e poi a cena (oops, pranzo). Il Colonnello è naturalmente, come te lo aspetti, un cerbero dagli occhi di brace che ti scrutano per incenerirti al minimo vibrare delle tue vene del collo. Ci dà un benvenuto minaccioso di fatiche improbe per cui rimpiangeremo di essere stati assegnati alla Folgore invece che essere incarcerati per diserzione o tritati sotto un camion nella Bassa Padana.

Comunque, benvenuti, e adesso... a tavola. Il Circolo è come detto impeccabile. I tavoli rotondi sono disposti in perfetta geometria militare, con l'adeguato risalto per il tavolo del Colonnello Comandante, al quale siedono anche gli Ufficiali superiori, tre o quattro tra Tenenti Colonnelli e Maggiori. Ad un tavolo vicino siedono i Capitani, quattro o cinque; ad altri, i Tenenti, sette o otto; infine, i numerosi Sottotenenti anziani. Al centro del salone, il tavolo con noi "novellini". Le tovaglie sono bianchissime e damascate, le posaterie e il vasellame in argento, le bottiglie e i bicchieri di cristallo brillante come peraltro i lampadari a gocce. Seduti, ci guardiamo attorno con discrezione perché ci rendiamo conto che tutti ci osservano. Parliamo molto sommessamente, aspettando di essere serviti, fingendo una indifferenza menzognera: siamo imbarazzati e attanagliati dalla fame. Ma i camerieri, in giacche candide con alamari e bottoni dorati e guanti bianchissimi di filo, serviranno in ordine di anzianità: siamo ultimi. Un leggero antipasto di tartine che affronteremo con titubanza, dopo aver visto che nulla, lì dentro, viene toccato con le mani. Quindi il consommé con dadolini di qualcosa, che sorbiremo con la massima attenzione ai rumori. Brodo, pfui! Che ci facciamo con questo sciacquabudella? Occhio, il Colonnello Comandante ogni tanto ci guata. Attenti, per carità, nel versare il vino rosso... meglio evitare di bere piuttosto che sgocciolare sulla tovaglia. Il servizio è lento e la fame aumenta invece di placarsi. Arrivano i secondi, finalmente. Vediamo i grandi vassoi colmi di cotolette alla milanese, profumatissime: ci sfiorano nel passare. Large cotolette impanate e fritte, morbide e succose, calde, fragranti, seguite da vassoi di patate al forno... Che languore, ragazzi... le vedo, passate sotto al martello sfibratore del sottocuoco, ben schiacciate, infarinate, poi passate nell'uovo poco battuto e salato, poi nel pangrattato fine, poi ancora nell'uovo, infine nel

pangrattato più spesso, per essere poi delicatamente immerse nel burro fuso fino a indorarsi, per assumere quelle forme veleggianti come ali di gabbiano nel tramonto, pronte ad infrangersi contro i nostri denti... Adesso arrivano anche da noi... ma niente, tutti sono serviti, mangiano compitamente, si ascolta qualche educato commento di gradimento... se è possibile averne ancora... no, ci sono ancora i "novellini" da servire... peccato!

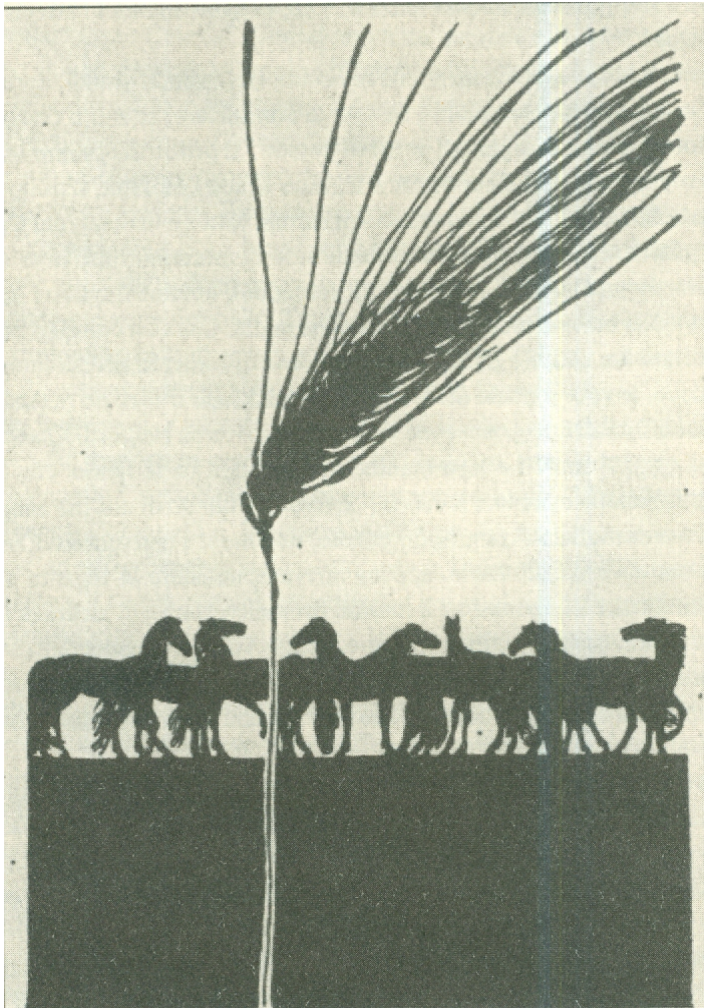
Ma... eccole, infine, arrivano anche le nostre. Bellissime, grandi, dorate, roventi, le guardiamo, ognuno nel suo piatto, ansiosi di cominciare, attenti a come ci si comporta: il Colonnello non ci toglie gli occhi di dosso... Il primo di noi impugna con grazia il coltello e la forchetta e comincia a tagliare la sua cotoletta, seguito dagli altri. Noto una certa difficoltà nell'operazione. Mi fermo: tutti gli ufficiali del Circolo sono immobili a guardare. Due o tre miei colleghi non demordono, insistono col coltello che non taglia, diventano rossi per lo sforzo contenuto, noialtri fingiamo indifferenza, distrazione. Quella bella dannata cotoletta non si taglia. Cos'è, il coltello? No, i coltelli sono ben affilati. La carne è durissima? Ma come, gli altri la divoravano! Ed ecco, come prevedevo, la voce tonante del Colonnello che rompe il silenzio del salone: "Cosa c'è, lorisignori Ufficiali non gradiscono forse la cucina della Folgore? Questa fettina di carne è forse troppo dura? Le loro manine delicate non ce la fanno, con il coltello? Credono che dobbiamo cambiare il cuoco?" e rivolto a quello di noi che ancora cercava affannosamente di tagliare: "Lei, Sottotenente, risponda! Forse questo Circolo non è alla sua altezza? O forse lei vuole, appena arrivato, mancare di rispetto alla Calotta Ufficiali?" Inutile dire l'imbarazzo e il rossore del malcapitato e di alcuni di noi, rimasti a balbettare scuse improbabili. Finché, con lo stesso volume tonante della voce, il Colonnello prorompe in una grassa risata seguita, in ordine gerarchico, da quella dei Tenenti colonnelli, dei Maggiori, dei Capitani, dei Tenenti e via via di tutti i Sottotenenti anziani.

Ed ecco alzarsi il Capo Calotta e venire verso di noi sorridente: "Signori Ufficiali, benvenuti alla Divisione Folgore" e a quella parola da ogni petto dei presenti si alza forte, secco, unanime il grido "Folgore!", cosa che ci fa leggermente rabbrivire. Ci viene quindi affettuosamente spiegato che si tratta dello scherzo al quale vengono sottoposte tutte le "reclute" che arrivano fresche al Circolo. Il cuoco prepara, in modo veramente magistrale, dei ritagli di stoffa da vecchi cappotti militari, passandoli accuratamente più volte nell'uovo e nel pangrattato e friggendoli, trasformandoli all'aspetto in meravigliose "milanesi". E tutti a godersi la scena dei malcapitati che dovranno affrontarle con coltello e forchetta.

Dopo essersi divertiti alle nostre spalle, però, si fanno perdonare tutti con l'arrivo immediato di un grande vassoio ricolmo, questo sì, di succulente cotolette, stavolta di ottima carne, *ad abundantiam*.

Poi, brindisi generale... e questo è solo il primo giorno da Sottotenente...

La Santa Pasqua



*Ecchece a Ppasqua. Già lo vedi, Nino:
la tavola è infiorata sana sana
d'erba-santa-maria, menta romana,
sarvia, perza, viole e ttrosmarino.*

*Ggià ssò ppronti dall'antra settimana
dieci fiaschetti e un bon baril de vino.
Già ppe grazzia de dio fuma er cammino
pe ccelebbrà sta festa a la cristiana.*

*Cristo è risuscitato: alegramente!
In sta ggionata nun z'abbadi a spesa
e nun ze penzi a gguai un accidente.*

*Brodetto, ova, salame, zuppa ingresa,
carciofoli, granelli e 'r rimanente,
tutto a la grolia de la Santa Cchiesa.*

(19 aprile 1835)

I Menù dei Romanisti



Buon cibo e cultura è un binomio che nessuno oserebbe smentire non solo nel senso del naturale parallelo cammino compiuto nella storia, ma anche del reciproco giovamento che l'uno può dare all'altro.

I Romanisti lo hanno sempre saputo e hanno prediletto come luogo deputato delle loro riunioni, seriamente finalizzate ad argomenti culturali, caffè, ristoranti e trattorie fino a quando iniziarono ad organizzare appuntamenti gastronomici, con cadenza periodica, all'Osteria della Cisterna in Trastevere che divenne una sorta di "sede ufficiale", dando anche il nome al primitivo sodalizio¹.

L'importanza di quegli incontri è testimoniata dal fatto che, tra i tanti documenti di Ceccarius, conservati presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Roma², non mancano i menù di golose riunioni: la cucina prediletta è quella romana e nelle scelte enologiche trionfa il Frascati.

Il primo menù che troviamo è del 15 maggio 1937 e ci racconta di una "Pappata romanista", da "Angelino a li du' Ponti", offerta ad Antonio Baldini, con il seguente menù:

Fettuccine ar sugo
Fritto scerto a la romana
Pollo arosto co' l'insalata.
Frutta. Caffè.

La sera del 13 giugno 1939 in una "Cenetta dei Romanisti", forse al ristorante "Al Callarello" a san Saba, si mangia invece:

Antipasto
Zita al burro e sugo
Involtini di vitella al prosciutto ed al vino bianco
Contorni: Patate alla matriciana, Fagiolini in padella.
Dolce (Crostatà) (offerta dall'Associazione dei "Callarelli")
Frutta. Vino di Frascati.

Qui la presenza dei fagiolini nei contorni ricorda che siamo ormai quasi in estate. Assoluta curiosità le "patate alla matriciana".

Sul verso di uno dei due esemplari del menù di questa serata, una mano anonima³ ha abbozzato un sonetto: si tratta in realtà de *Li facioli* del marchese Antonio Spinola

un vero inno in lode di questa vivanda gustosa e salutare.

Lo trascriviamo qui di seguito senza correggere le piccole differenze con la redazione definitiva pubblicata sulla "Strenna dei Romanisti" del 1941 insieme ad un eloquente disegno di Pio Pullini:

*Tra le mejo pietanze ch'ho assaggiato
nessuna c'è che tanto me conzoli
quanto un ber piatto cupo de facioli
der color de na tonaca de frate.*

*Nun me parlà de cose arricercate
de gnocchi de pasticci e de ravioli
so' li facioli li facioli soli
che te ponno fa l'anime beate.*

*Co certe cotichette tenerelle
come le fa mi moje, pora cocca
par de magnà un suffritto d'animelle.*

*Teneri, sfravolati, butirrosi
che te se sfragne come un gnente in bocca.
Oh! che gran manna, che magnà da sposi.*

Il 3 luglio 1952 per una cena in onore di due Romanisti, l'ing. Fausto Staderini e il dott. Coriolano Belloni, alla trattoria "Scarpone" in via San Pancrazio, il menù è più articolato.

Primo piatto (a scelta): quadrucci in brodo / fettuccine alla romana

Secondo piatto (per tutti): Vitella arrosto con contorno di patate e fagiolini. Insalata mista.

Frutta: assortita - Pane: quanto basta - Vino: Frascati, mezzo litro

Mentre il 14 dicembre la cena- riunione di fine d'anno è in onore dello scultore Carlo Fontana (1865-1956) nella trattoria "Dal Bolognese", ed è un tradimento di nome e di fatto alla tradizione romana, con un lieve recupero nel secondo piatto e nel vino:

Primo piatto (a scelta) Tagliatelle alla bolognese o Tortellini in brodo.

Secondo piatto (per tutti) Cotoletta alla bolognese o Saltimbocca alla romana con contorni misti.

Frutta: assortita - Pane: quanto basta - Vino: Frascati, mezzo litro.

L'anno successivo, in occasione della "Consueta pappata romanista", così si arti-

cola il menù consumato il 18 giugno «a l'osteria de Pietro er Matriciano Strada de Crescenzo 13 (in faccia a Staderini)»:

Agnolotti – Noce di vitella (Patatine, Insalata) – Frutta – Dolce – Caffè – Vino, ½ litro.

E poi si aggiunge: «È ammessa qualche variazione».

L'anno di lavoro del gruppo, 1952-1953, viene chiuso l'8 luglio sulla terrazza del ristorante "La magnolia" in via Milano 10-12. Il menù, rigorosamente romano, prevede:

Primo piatto (a scelta) quadrucci in brodo o fettuccine alla romana.

Secondo piatto (per tutti) ¼ di pollo arrosto con contorni di patate arrosto e fagiolini. Insalata mista (capricciosa) Dolce: Millefoglie - Frutta: assortita - Pane e grissini: quanto basta - Vino: Frascati, mezzo litro.

L'ultimo menù conservato da Ceccarius è quello della Cena dei Romanisti «per gli auguri di Natale e Capo d'anno in onore del Sindaco di Roma avv. Urbano Ciocchetti» da "Checchino al Mattatoio", il 22 dicembre 1958. Sono annunciate "Specialità romane" ma si ammette la «facoltà di scegliere altre vivande»:

Rigatoni con sugo di coda o di pagliata, Coda alla vaccinara, Animelle con carciofi, Parmigiano, Frutta, Vino delle Grotte di Testaccio.

Viene infine offerto, date le caratteristiche nutrizionali delle vivande, «Bicarbonato a piacere». In realtà i menù conservati da Ceccarius non raccontano pasti particolarmente luculliani, sono forse molto simili al menù di un pranzo domenicale in casa che contemplava, eccezionalmente, tutta la gamma delle portate e piatti appena più elaborati. Anche la quantità del vino è sempre assai contenuta.

Oggi il Gruppo dei Romanisti si riunisce, ogni primo Mercoledì del mese, al Caffè Greco nel pomeriggio e in quella circostanza è piacevole sgranocchiare qualche biscottino mai accompagnato da fumanti tazze di tè, ma da *flûtes* di ghiacciato prosecco di buona qualità, demandando la degustazione dei piaceri della tavola ad un immancabile pranzo in prossimità del Natale, in una trattoria rigorosamente di Trastevere che offre menù con cucina rigorosamente romana.

¹ Cfr.: L.Biancini, *Dall'Osteria della Cisterna al Caffè Greco in compagnia di Ceccarius*, in "Strenna dei Romanisti", 2011, p. 65-78.

² BNCR, *Miscellanea Romana*, Raccolta Ceccarius, voce: Romanisti

³ Potrebbe essere la mano dell'autore che ha poi affidato il suo menù a Ceccarius per la pubblicazione del sonetto.

In ricordo della cicoria

a Giulia e Tiziana come sempre



La cicoria si presenta come un piccolo cespo traforato dal ricamo sottile delle sue fogliette frastagliate e arricciate verso l'esterno, di un bel verde scuro con la nervatura centrale tendente al rossastro. È spontanea e cresce, o meglio cresceva abbondante nei prati che un tempo circondavano Roma, sicché costituì per secoli un elemento fondamentale dell'economia e dell'alimentazione dei romani più poveri, che la raccoglievano per venderla e per cibarsene perché oltre a non costare niente, a parte la fatica di raccoglierla dalla terra che, come è noto, "è bassa", procurarsela non richiede alcuna attrezzatura speciale e comunque in qualche misura costosa, basta un "ferro", come quello di cui un prete del '500 riforniva le miserabili vittime della carestia che travagliò Roma nel decennio centrale del secolo, affinché più facilmente potessero riempirne i cesti da portare in città. Anticipando di cinquant'anni almeno l'applicazione di un principio destinato ad affermarsi nel dibattito assistenziale secentesco, quel prete aveva intuito infatti l'importanza del lavoro come strumento utile a risolvere la piaga del pauperismo quanto forse più della beneficenza; e questo suo intervento costituisce forse la più antica testimonianza di un'attività che si svolse a Roma fin quasi ai nostri giorni.

I cicoriarri occupavano il gradino più basso della scala sociale: in una città dove i grandi palazzi patrizi si affacciavano sul groviglio di strade affollate dalle case e dalle botteghe dove si svolgevano le attività artigiane e i piccoli commerci del popolo minuto, i cicoriarri rimasero sempre ai margini di quella realtà, che non li riconosceva, pur senza respingerli; e per questo, nel piccolo mondo gravitante intorno a padre Filippo, a S. Girolamo della Carità, rimase anonimo quel "povero cicoriarro" che capitò per caso, o forse perché cercava un riparo dalla pioggia diluviale, "agli esercizi dell'Oratorio", e "restò consolato", perché p. Filippo gli comprò e gli fece comprare dai presenti tutta la sua cicoria, che altrimenti sotto il temporale non avrebbe potuto vendere.

A sentire p. Bresciani, ancora alla metà dell'Ottocento, i cicoriarri vivevano annidati nelle stamberghe dell'ancora periferico rioni Monti, insieme agli altrettanto miserabili ranocchiarri: segno che la cicoria continuava, e tutto sommato continuò per almeno altri due secoli, ad essere apprezzata dai romani, non soltanto perché costava poco, ma anche per il suo gusto e per le sue proprietà terapeutiche. Infatti il suo sapore amarissimo si esalta se la si "strascina" in padella con aglio e peperoncino, e si sposa bene con il parmigiano, se si consuma come una zuppa, condita con un filo d'olio o un poco di burro sciolto nella sua stessa acqua (e specialmente d'inverno riscalda comun-

que, anche senza niente), e la stessa acqua, lasciato per una notte “alla serena” e bevuta al mattino, esercita una miracolosa funzione depuratrice di tutto l’organismo.

Così la cicoria diventò una presenza costante nella vita dei romani, che ad essa si riferirono nelle circostanze più eterogenee: “s’alzò quanto una pianta de cicoria”, proclamò il sor Capanna nel maggio del 1908 per consegnare impietosamente alla storia il fallimento di Léon Delagrangé, che aveva tentato di alzarsi in volo dai campi di Piazza d’Armi resi pesanti dalla pioggia. Qualche anno dopo, quando la fame tornò a tormentare i romani negli anni tristi della Grande Guerra di nuovo il sor Capanna fornì la misura esatta della gravità della situazione assumendo come parametro di valutazione sicuramente infallibile la cicoria, ormai venduta a etti (“*Adesso poi se vende tutto a etti/ perfino la cicoria e li pezzetti*”, quelli del friggitore, lusso supremo della povera gente), e a prezzi astronomici (“*e nun è storia/ma sta a sei sordi l’etto la cicoria*”), come si conviene a un genere di lusso.

Ormai scomparsa, e si smerciano al suo posto i più modesti e insipidi “*pisciaccani*”, dalle foglie più lunghe, meno frastagliate, e che non si arricciano verso l’esterno; ma nessuno si accorge dello scambio, perché nessuno ricorda più l’aspetto e il sapore della cicoria autentica, sicché tutti li comprano lo stesso: chi può permetterseli, naturalmente.



Livia Borghetti

L'amatriciana mia

È il titolo di un sonetto contenuto in un divertentissimo libro di Aldo Fabrizi (più conosciuto come attore che come esperto di cucina) intitolato *La pastasciutta*¹, dove sono presenti più di cento ricette descritte con grande passione, da cui emerge tutta la sua romanità.

Ma il fatto eccezionale è che ogni ricetta appare di facile esecuzione e, se seguita alla lettera, dà come risultato un piatto straordinario, così da farlo definire “l’opera di un Paganini dei fornelli”.

Tra i tanti sonetti ne ho scelti due:

Come se fa

*Ar Tonno, all'Arrabbiata, a la Ciociara,
a la Cinese, a la Festivaliera,
al Latte, ar Gorgonzola, a la Groviera,
ar Pesto, ar Tettattè, a la Carbonara.*

*Ar Funghetto, ar Ragù, a la Marinara,
a la Chitarra, a la Contrabbandiera,
a la Ladresca, a la Carabbignera,
ar Pollo, a la Burina, a la Scarpara.*

*A Cacio e pepe, a la Trasteverina,
ar Prosciutto, a le Vongole, ar Grate,
ar Pesce, a la Giudìa, a la Papalina,*

*e in altri mille modi a tutte l'ora...
che puro si 'sto monno è quer ch'edè,
vale la pena de soffricce ancora!*

E questa è la ricetta dell'amatriciana, che i miei amici conoscono bene, in quanto è il piatto forte delle mie cene invernali. E che ormai ho imparato a memoria!

L'amatriciana mia

*Soffriggete in padella staggionata²
cipolla, ojo, zenzero infocato,
mezz'etto de guanciale affumicato
e mezzo de pancetta arrotolata.*

*Ar punto che 'sta robba è rosolata,
schizzatela d'aceto profumato
e a fiamma viva, quanno è svaporato,
mettete la conserva concentrata.*

*Appresso er dado che je dà sapore,
li pommidori freschi San Marzano,
co 'un ciuffo de basilico pe' odore.*

*E ammalapena er sugo fa l'occhietti,
assieme a pecorino e parmigiano,
conditece de prescia li spaghetti³.*

¹ *La pastasciutta*: ricette e considerazioni in versi / A. Fabrizi. Arnoldo Mondadori editore, 1970.

² Possibilmente di ferro.

³ Io uso anche i maccheroncelli, ma soprattutto i bucatini, che sono la specialità della caratteristica trattoria romana di Testaccio "Il Bucatino".



Margherita Breccia Fratadocchi

Meditazione ma non solo!

È facile trovare in quadernetti di meditazione di un qualche ordine religioso indicazioni che con la meditazione sembrano non aver nulla a che fare.

Si tratta spesso di elementi di conduzione economica di comunità religiose o di vere e proprie ricette inserite qua e là spesso casualmente insieme a spunti meditativi o a riferimenti biblici o pensieri e annotazioni varie.

È il caso di un piccolo manoscritto, conservato nel Fondo Gesuitico della Biblioteca Nazionale di Roma, che non è chiaro se appartenesse ad un padre della comunità gesuitica o fosse a disposizione di tutta la comunità. Il quadernetto, pur riservando molte delle sue pagine alla riflessione e alla meditazione religiosa, dedica anche qualche pagina alla cucina, che certamente aveva un ruolo importante nella vita comunitaria, anche se il tono austero con cui è trattato l'aspetto culinario si addice al tema principale, ovvero alla meditazione!

Così dopo il capitolo intitolato "*Il modo che devono osservare quelli che hanno a predicare*" con le relative indicazioni, dalla dignità di questo ufficio, al modo col quale si ha da studiare la predica (e forse qualcuno dovrebbe rileggere questo brano!), al modello di predica, fino a come salire, scendere dal pulpito e come comportarsi una volta arrivati così in alto!, ecco comparire alcune indicazioni più "pratiche" relativa alla gestione della casa religiosa.

Si tratta degli "*Avisi per il sottoministro*". Il sottoministro dipendeva dal Superiore e doveva effettivamente preoccuparsi della gestione della casa, una gestione certamente oculata, che in tempo di crisi economica può tornare utile.

Per esempio il vino doveva essere dato solo secondo la volontà del Superiore; e il pane? "*Non si mangi il pane dello stesso giorno per quanto si possa, ma del passato*".

Ed il pane doveva comunque essere sempre presente, insieme all'acqua ...!

Inoltre il sottoministro tra i vari compiti doveva aver "*cura delle galline ed orto*".

E poi nella buona gestione di una cucina è compresa anche la spesa, non una spesa giornaliera magari affrettata la sera per cercare di imbastire una cena, come accade ora, ma una spesa pensata per tutto l'anno, considerando i tempi migliori per acquistare gli alimenti base, mese per mese, secondo la loro produzione. E così a giugno il fieno, ad agosto frutta, lenticchie, ceci, farro, biada, a settembre castagne, ad ottobre, "amandole", alici, tonnina, riso, vermicelli, vino.

In cucina è necessario anche comportarsi bene e così si trovano norme igieniche di base con il richiamo che "*li cuochi si nettano spesso*" e a proposito di cuochi è segnalato quello che è definito "*Ordine di Battista cuoco per cento*"!

E cosa prevedeva Battista per una tavola di circa 100 persone?

“Carne per cento persone: castrato alessò lib.50; arrosto lib. 58; Farro per minestra e riso libre 6 e 7.”

Erano previsti anche vari tipi di brodetto, il pesce *“alessò buono, palombo o razza; fritto grosso cinque onze, piccolo 3”* ed infine il nostro Battista sognava una frittata da 90 uova e una torta di *“cocuzze o herbe”* o una minestra di legumi.

Ma Battista insieme al sottoministro si rivelano anche persone previdenti, dal momento che pensano ad eventuali ospiti in particolare ospiti di una certa importanza.

L'accoglienza doveva avvenire in una casa ben ordinata, e secondo menù speciali.

Come antipasti sono indicati, seguendo quelle che sono le norme delle moderne diete, frutti *“quando a tempo, come melloni, uva, fichi, cerase a cui seguono salami, animelle, fegatelli...”*.

Come minestre torna il *“Brodetto con herba, Farro, farinella di piselli”*. Per pietanza *“alessò con sapore di mostarda, a cui far seguire torta di cacio e altri frutti secondo il tempo”*.

C'è quindi molto da imparare da queste poche pagine di economia domestica e culinaria, attenta alle spese ma anche ai ritmi del tempo. È ormai noto d'altronde che i frutti e le verdure di stagione sono la dieta migliore!

Tutto ciò per finire in gloria e tornare poche carte più in là a serissime riflessioni e meditazioni, magari spiluzzicando qualcosina di *agréable*!



1943: le Cicciovette

Le cicciovette. Così le chiamavano. Apparivano di notte con il buio. Avevano due enormi occhi gialli, incutevano paura. Paura anche dei piccoli sommersi rumori notturni: i fruscii delle bisce, degli animaletti che vivevano nel sottobosco e che si insinuavano sotto alle foglie che cominciavano a formare un leggero tappeto sul letto asciutto incavato del torrentello.

Paura dei razzi illuminanti che prepotenti frugavano durante il coprifuoco. “Luce! Luce!” gridava la voce che veniva su dalla strada al calare della notte e che intimava di oscurare le finestre illuminate. E timorose, le finestre abbassavano le palpebre. Era la guerra. Paura dei tedeschi, dei traditori, delle spie, delle divise militari, gli sguardi glaciali sotto gli elmetti. Paura di raccogliere da terra stilografiche abbandonate, caramelle, piccoli oggetti. Paura di non avere il pane e lo zucchero. Paura di tutto. Paura.

Di notte dormivano una accanto all'altra su quel secco torrente, strette tra loro dal tenero abbraccio materno. Ogni volta stentavano a prendere sonno. Quegli occhi gialli, spalancati, sembravano fissare solo loro. Le piccole mani delle sorelline si cercavano e quel contatto le rassicurava.

Nellina aveva sei anni, occhi azzurri, penetranti, capelli biondi a caschetto, a volte con le treccine. Liana ne aveva quattro, due grandi occhi scuri già pieni di interrogativi, i capelli come castagne dorate, ondulati.

Dormivano lì, la notte, insieme alla giovane mamma, Anna, alla nonna Giulia e alla zia Nella. La famiglia si era trasferita in quel paesino della Ciociaria nella primavera del 1943, presso una famiglia di contadini, ma solo da un mese dormivano nel fosso. Anche se pungeva e scricchiolava, il materasso dei contadini di foglie di granturco era più confortevole. Per raggiungerlo ci si doveva arrampicare su una scala di legno: il letto di ferro battuto decorato con i santi e i fiori era alto, sotto ci si poteva giocare.

“Mamella” era stata la balia di Liana, “Tatillo” era suo marito. “Mamà”, sua madre, camminava eretta portando la “coroglia” sulla testa e sopra la “conca” colma di acqua della fontana. Era un'acqua speciale, quella, guariva i bambini, ma molti morivano lo stesso.

Al fiume le donne facevano il bucato chine sulle tavole di legno scannellato: usavano la cenere e la radica saponaria nei tinozzi di legno o di zinco e spesso battevano le lenzuola sulle grandi pietre bianche del Liri.

Anna, già vedova e con due bambine piccole, aveva saggiamente pensato di trasferirsi in Ciociaria. C'era la guerra, il cibo scarseggiava, le bimbe dovevano essere

protette, soprattutto dovevano vivere. E lei non godeva di buona salute. Quei contadini, buoni come è spesso chi è in contatto con la terra e con Dio, le avrebbero aiutate. E fu così.

La grande casa era a due piani. Costruita da Tatillo pietra su pietra, era solida, fresca d'estate e calda d'inverno. Al pianterreno, nella grande stanza, troneggiava un enorme camino. Dal soffitto pendevano grossi tranci di maiale per essere affumicati. Nella soffitta mele, pere, nespole del Giappone, fichi e pomodori secchi, collane di castagne infilate con lo spago ed essiccate al forno erano sulla paglia. Talvolta mancava una collana: le bimbe erano molto golose. Dal sottotetto tubavano rochi i colombi.

Davanti alla casa l'aia brulicava di animali da cortile. Poco più lontano il sole cocente spaccava qualche cocomero e i semi neri sembravano i nei della zia Florinda, la cugina di Tatillo. E poi c'era il pozzo. L'acqua si attingeva con un secchio pesante di rame e di notte la luna ci cadeva dentro. E le stalle: le mucche avevano ciascuna il proprio nome, la Rosina, la Mora, la Bianchina. Nel ricordo tutto appare come in un quadro di Segantini.

Alti, a forma di cono, i covoni di paglia venivano infilzati con i forconi come una pastasciutta gigantesca. Nellina e Liana ci salivano su per una scala di legno lì appoggiata, un telo fra le spalle e i piedi per non pungersi e via, così accovacciate scivolavano fino a terra.

A fine agosto l'aia sembrava trasformarsi in un palcoscenico: la vita contadina, in una comunanza di sentimenti e di necessità, veniva celebrata in modo corale con scadenza annuale. I contadini delle case vicine partecipavano alla "bacchiatura dei tuteri" per separare i chicchi dalle foglie del granturco. Era una vera festa. Uomini e donne con lunghe mazze battevano i tuberi e cantavano, battevano e ridevano, sudati, sperando in una stagione migliore. Le due sorelline salivano sui chicchi ammonticchiati tra gli inutili rimproveri dei grandi. Tutto era giallo, perfino l'aria polverosa. Al tramonto, come per un segnale misterioso e segreto, la bacchiatura cessava e calava il silenzio. Ma per poco. In quell'ora speciale gli odori sembravano più intensi: insieme a quello del mosto si spandeva il sano profumo di pane fresco che, lavorato una volta alla settimana con il lievito madre, veniva conservato, coperto, nella madia.

La cena veniva allestita su lunghe tavolate, le tovaglie buone ricamate del corredo venivano rinfrescate per la festa mentre il suono allegro di una fisarmonica di Castelfidardo invitava a ballare, a recitare poesie a braccio riferite soprattutto all'amore e al raccolto.

Il tramonto era una pennellata di fuoco sulla campagna e la paura sembrava dissolversi tra le lunghe pieghe delle sottane delle contadine, ma soprattutto tra le braccia della mamma che ad ogni abbraccio si ingrandivano smisuratamente per proteggere le bambine.

Ma di notte non bastavano. Ora c'erano le streghe che le costringevano a dormire nel fossato. Ed anche le cicciovette.

Tutto era cominciato il giorno in cui "era scoppiato l'armistizio" come aveva detto Tatillo ed era arrivato lo zio Riccardo vestito con la divisa militare e importanti medaglie e decorazioni sul petto. Lo cercavano, in paese si sapeva che era arrivato. Non aveva mai voluto abbandonarla, la divisa, perché diceva di essere un servitore della patria. Non se l'era tolta nemmeno quando la mamma aveva deciso di prendere il treno a Cassino per tornare a Roma. Erano passati attraverso la campagna, consigliati dal prete, perché con quella divisa...

Stipati sul carretto traballante si avviavano al treno. Per prudenza erano partiti di notte. Il sentiero si allargava in una radura contornata da grandi querce e la luna era uno degli occhi delle cicciovette.

All'improvviso, sbucato dal nulla, un drappello di soldati, il fucile spianato, intimava l'alt. Erano i tedeschi. E ancora paura e paura della paura. Ora lo zio aveva le mani legate dietro alla schiena e il fucile puntato addosso. Ognuno aveva un albero dietro alle spalle e un fucile puntato sul petto. Anche le bambine.

Vennero aperte le valigie. Uova, salami, farina, caciotte, pagnotte, ciambelle all'anice, grembiolini a quadretti colorati, bamboline di pannolenci e di celluloidi si sparsero sull'erba secca.

Nellina ruppe il silenzio con un urlo che le saliva dal profondo e con un pianto disperato, a tutta gola. Incessante, agghiacciante. Entrava nelle fibre, anche di quei tedeschi costretti a fare i soldati. E uno di loro si chinò, prese in braccio Nellina, con la mano le deterse il viso rigato dalle lacrime e le regalò una caramella. Poi si rivolse alle donne e intimò loro di tornare indietro. Lo zio fu imprigionato in attesa della fucilazione, ma si salvò con una fuga rocambolesca.

Nellina era bionda, di un biondo nordico e gli occhi sembravano due laghetti alpini. Forse per questo si erano salvate.

L'occhio giallo della luna-cicciovetta, da lassù, illuminava la piccola radura. Questa volta non incuteva più paura.

La ricetta della Felicità

Prendete i vostri guai e metteteli da parte,
poi afferrate la verità e gettate via tutto il resto.

Con una piccola carezza sciogliete la notte,
quindi aggiungete un sogno, un po' di tenerezza,
tre o quattro ideali puliti e un pizzico di mistero.

Mescolate delicatamente i vari ingredienti
fino ad ottenere una leggerezza senza fine
e mettete il tutto nel cuore già caldo,
avendo cura di bagnarlo, di tanto in tanto,
con qualche ingenua lacrima di meraviglia.

Aspettate che giunga l'alba e appena sentite
il dolce profumo della vita, servite subito,
magari accompagnando con un bel sorriso.



Viaggiando, leggendo, mangiando

L'anno passato, in vista di un viaggio in Grecia, ho preso a leggere il classico libro di Patrick Leigh Fermor sul Peloponneso¹ e “ Viaggio nella Grecia antica” di Cesare Brandi². Poiché non tutti i progetti si realizzano non sono più andata nel Mani, ho solo immaginato le solitudini astrali del Taigeto, i paesini rocciosi improbabili come miraggi tra olivi e cardì, però, in ogni modo riprendere in mano libri di viaggio è stato un felice ritorno al passato, quando, ragazzina, andavo in cerca di avventure fra i libri di mio padre, relazioni di esplorazioni, di traversate, missioni diplomatiche e mi perdevi fra le circonvoluzioni delle copertine di carta marmorizzata come fra le dune di un deserto domestico.

Ricordando quelle letture, mi pare che le menzioni del cibo vi fossero assai scarse, sparse qua e là, a margine di qualche pezzo di colore locale, soprattutto mai fine a se stesse, come se interessarsi a quel che si mangia fosse disdicevole debolezza.

Mi sembra ora di assistere a un fenomeno opposto, e i giorni nostri vedono la grande rivincita del “cibo” e, di riflesso, di coloro che lo inventano, i grandi maghi della cucina, gli *chefs*.

L'attenzione al cibo quale fattore culturale, espressione di originalità e individualità etnica, viene dopo l'epoca delle grandi esplorazioni ma per certo, l'interesse vivacissimo per le vivande, la loro preparazione, le tendenze del gusto, le tecniche in continua evoluzione, sono tutti dei nostri giorni e hanno creato il mito di tanti cuochi di grido; così si spiega il proliferare di tante trasmissioni televisive sul “cibo”, a volte veri libri di viaggio per sedentari.

In questo campo l'offerta è vastissima e variegata, dalle prime trasmissioni per casalinghe, dedicate solo alla presentazione di ricette realizzate in una cucina televisiva, a quelle in esterni – una piazza di paese, una spiaggia – fino ai *reportages* sulle gastroonomie nazionali, un *tour* a puntate delle capitali europee viste attraverso ristoranti e caffè.

Più vicine all'atmosfera del libro di avventure sono le numerose serie “esotiche”, tra le quali si segnala a mio avviso “Il viaggio di un cuoco”, in cui - comodamente seduti in poltrona - è possibile seguire l'atletico protagonista nelle sue peregrinazioni alla scoperta di vivande tipiche e strabilianti.

Con lui ho girato la Giamaica (le cui zuppe restano comunque un mistero), il Texas (centro di eccelsi *barbecue*), il Vietnam. Lì l'infaticabile cuoco ha gustato soprattutto carne di cobra (zuppa al *curry*, dal sapore di pollo), ossa di cobra fritte (sembrano patate), sperimentando anche le virtù terapeutiche del rettile, trangugiando vino di ser-



pente (tonico), cuore vibrante di cobra (rinvigorente) per finire col bicchierino di sangue.

Il nostro eroe è sopravvissuto a tutto ciò, pure a un'anitra cotta nell'argilla (con tutte le piume!), al micidiale whisky di riso del Mekong e si mantiene in perfetta forma malgrado la quantità di cibi spesso assurdi mangiati per contratto a ogni puntata.

Nella serie "Ricette pericolose" si documenta la vita spericolata in zone di frontiera con ragguagli su quel che si mangia quando si fa la guerriglia: nel Negev capra stufata con salsa di yogurt su un letto di pane arabo, in Asia una specialità dei guerriglieri in Birmania è lo stufato di gatto del Bengala con riso glutinoso bollito dentro canne di bambù e, per finire, larve di farfalla fritte con un pizzico di sale.

Tuttavia, basta usare il telecomando, ed eccoci sul *set* di una "sitcomedy"; è l'ambiente patinato di un genere completamente diverso, ma sempre dedicato al "cibo", quello delle trasmissioni sul tema della pasticceria. Sono soprattutto programmi americani imperniati sui loro dolci prediletti; ce ne è uno tutto sui *pancake*, ma il settore più ricco è quello delle torte, con "Il boss delle torte", "La guerra delle torte", "In torta magna" e "Glamour cakes". Questo è un repertorio delle torte nuziali degli States, ora di moda anche da noi, grazie al quale ho scoperto cosa c'è dentro quelle torreggianti costruzioni, che sembrano opera di un muratore più che di un pasticciere. Al taglio il mausoleo rivela all'interno una compatta stratigrafia di pandispagna alternato a farciture diverse, crema al burro, *ganaches* (sospetto piuttosto stucchevole), tale da sostenere l'involucro esterno di "cioccolato plastico". A questo intonaco di grande duttilità si deve il successo delle "torte americane": con esso il pasticciere può riprodurre decori d'ogni sorta, drappeggi Napoleone III, trofei di rose, campo da tennis, i *peluches* preferiti dei piccoli festeggiati, il cappello universitario per una festa di laurea, un trofeo venatorio per un cacciatore, e rappresentare il mondo degli *hobbies*, le passioni dei festeggiati con immagini scultoree, a tutto tondo, "parlanti" più delle frasi di buon augurio disegnate in bel corsivo di cioccolato fondente delle desuete torte dei nostri tempi.

Quanto al mezzo televisivo, io non ricordo di aver mai ripetuto qualche ricetta presentata sul piccolo schermo: prediligo gli sperimentati libri di cucina, lettura piacevole quando non incombe l'impegno di un pranzo e gli autori divagano dalle ricette alle curiosità.

In un vastissimo libro di cucina che si diffonde piacevolmente su fatti, proverbi e modi di dire della gastronomia siciliana³ ho letto, per la prima volta nero su bianco una parola misteriosa "*picchi – pacchi*", termine antico e sonoro evocante alle mie fantasie di bambina terre lontane e popoli selvaggi.

In Sicilia "*picchi – pacchi*" designa una salsa con cipolla, pomodori e zafferano (con aggiunta di zucchero e aceto forte nella variante "*auruduci*"), e, in più, acciughe e melanzane fritte nella pasta *picchi – pacchi* "*rinforzata*".

Non so per quali contaminazioni, mediterranee spagnole, francesi – lasciando al di là dello Stretto la cipolla, i pomodori e le spezie – a Napoli sia diventato il "*picchio-pacchio*" della casa materna, intrigante, barocco piatto di peperoni con pinoli, uvetta, aceto, zucchero e mollica di pane fritta⁴. Penso che il termine, nel Regno delle Due Sicilie, si sia esteso fino al significato onnicomprensivo di agrodolce. L'autore non indaga l'origine del piatto e anche l'etimologia del termine "*picchi-pacchi*" resta misteriosa, sebbene dotte argomentazioni lo orientino verso la sfera erotica (addirittura!), con riferimento alla indicibile delizia della vivanda.

Alla fine di questi pensieri sparsi sulle gioie della tavola mi viene da pensare che i conviti interminabili, le mangiate pantagrueliche ormai non fanno più per me.

Ora più del convito mi allietta l'aperitivo che il convito precede, momento di amicizia, breve momento perfetto sulla terrazza di Palazzo Corsini, al fresco, mentre le case del Lungarno Guicciardini tremolano nella calura come macchie di colore, o in montagna davanti alle Dolomiti del Brenta, sotto il sole a picco che fa scintillare come gemme i cubetti di ghiaccio nel bicchiere di Prosecco Valdobbiadene profumato da un tocco di sciropo di fiori di sambuco e una fogliolina di menta.

Li chiamano "*happy hours*" questi momenti, io "perfetta letizia".

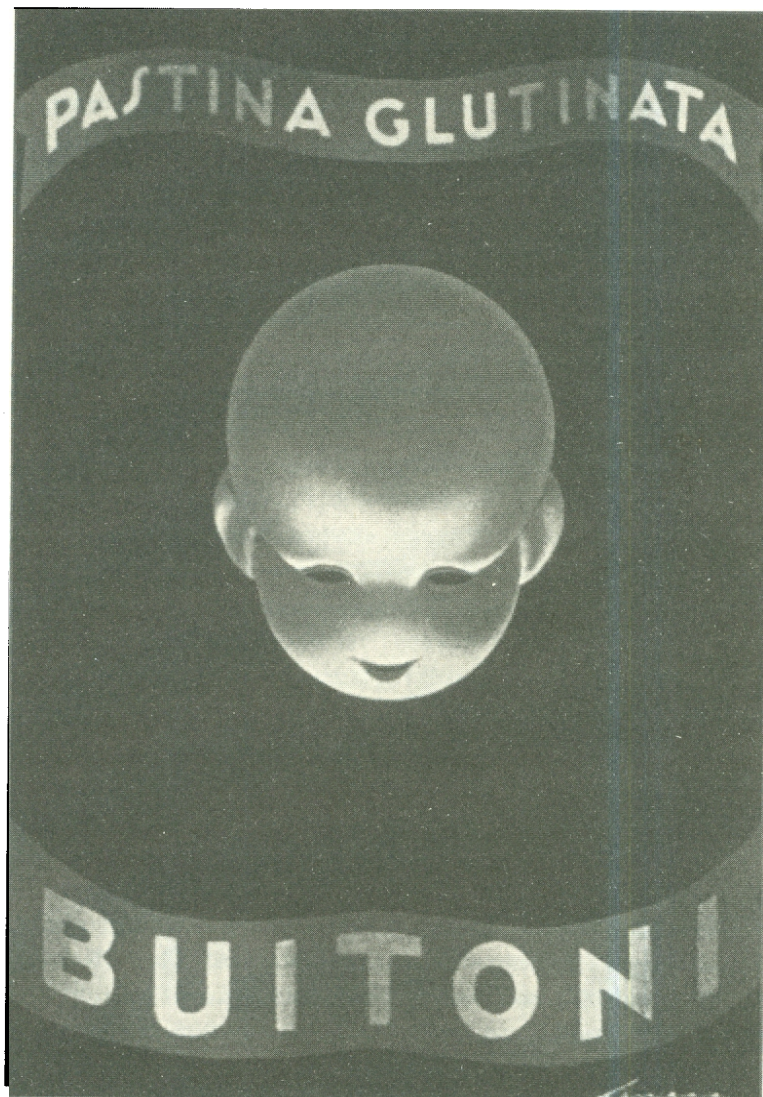
¹ P. Leigh Fermor, Mani. Viaggi nel Peloponneso, Adelphi Edizioni, S.p.A Milano 2004

² Cesare Brandi. Viaggi e scritti letterari (a cura di V. Rubiu Brandi) Classici Bompiani, 2009

³ P. Correnti, Il libro d'oro della cucina e dei vini di Sicilia, U. Mursia Editore, Milano 1976
Pag 158-159

⁴ Peperoni in *picchio-pacchio*: dorare nella padella uno spicchio di aglio tritato in olio extra vergine di oliva, aggiungere i peperoni rossi e gialli tagliati in orizzontale e senza semi. Salare e cuocere a fuoco vivo lasciandoli croccanti. Aggiungere aceto, ridurre, poi aggiungere zucchero pinoli ed uvetta ammorbidenti. A questo punto la ricetta antica prevedeva mollica di pane bianco soffritta in olio, ma in questi tempi di salutismo un buon pangrattato sarà meno pericoloso.

Il brodo della nonna



Ho tre figli nati a breve distanza l'uno dall'altro.

Quando andavano a scuola avevo l'abitudine di farli cenare insieme prima del rientro del padre. Io dividevo con loro quel momento di relax e di confidenze.

Commentavano tra di loro successi ottenuti a scuola, ingiustizie subite, marachelle combinate con gli amici e spesso giudicavano comportamenti e decisioni dei compagni.

Io ascoltavo e partecipavo ai commenti. Il mio punto di vista, espresso in quel momento di rilassante tranquillità, veniva ascoltato e spesso tenuto in grande considerazione arrivando anche, qualche volta, a condizionare i loro giudizi futuri.

Tutto ciò accadeva abitualmente davanti ad un piatto di minestrina in brodo.

Si trattava di una minestrina un po' speciale prima di tutto perché consumata in quell'atmosfera intima, rilassata e confidenziale, poi perché fatta con un brodo di carne preparato con molta cura.

Era un brodo reso più dolce dal piccolo eccesso di carote e cipolle, più vellutato dalla mezza patata schiacciata, più delicato dalla moderazione nell'uso del sale ampiamente sostituito dal velo di parmigiano che completava il piatto ed era sempre ricco di tepore, mai bollente o freddo.

Dolce, vellutato, delicato, ricco di tepore sono tutti attributi adatti a descrivere anche l'affetto di una mamma per i suoi figli.

Ancora adesso che le mie figlie sono cresciute e sono diventate mamme, quando preparo il brodo ne conservo un po' per loro e spesso lo surgelo per poterlo consegnare alla prima occasione di incontro.

Queste bottiglie di brodo surgelato, sempre molto gradite, sembrano piccoli simboli di amore materno ibernato o cristallizzato.

Ho avuto recentemente una piacevolissima sorpresa sentendo i miei nipotini rispondere con entusiasmo alla domanda "Cosa volete per cena?": "Minestrina in brodo!".

Evidentemente la tradizione continua e, in questa società attuale così incline al *fast food* tanto ricco di *wurstel* e patatine fritte, mi sembra di aver dato un bel contributo a favore dello *slow food* tanto benefico per psiche e fisico.

Una pizza con gli amici...

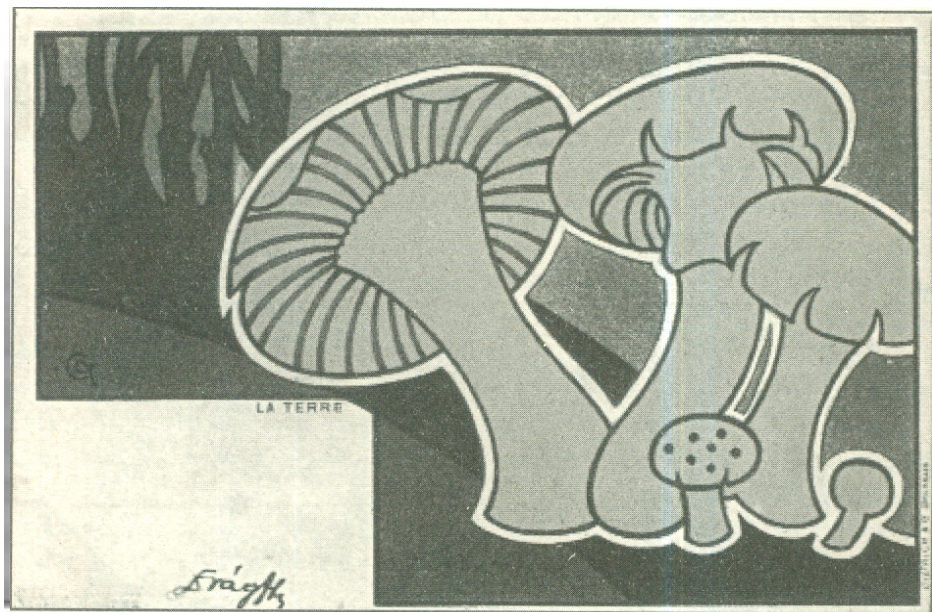
Di tutto quell'angoscioso e pericoloso tempo vissuto da ragazzino durante la guerra mi è rimasto solo un banalissimo, insignificantissimo *tic* nervoso. Ma, diversamente dagli aggettivi superlativi usati per qualificarlo, non lo ritengo un *tic* né banale, né insignificante, né meno che mai nervoso. E non è nemmeno effimero come lascerebbe subdolamente intendere la brevità fonetica della parola, non più lunga di un insulso battito d'orologio che segni il tempo d'un niente o di un pochissimo.

Sia chiaro, non è il *tic* ad essere nevrotico, ad essere ombra, ad indossare il lenzuolo del fantasma. L'ho già detto*, quel movimento per quanto irriflessivo è un mio amico fedele, una compagnia gradita. Il mio *tic* è solo un innocuo pro-memoria. È un servizievole segnalibro che mi riporta alla pagina giusta del tempo andato e, di volta in volta, mi rammenta tutti gli episodi della fame patita ai tempi della mia infanzia. Insomma, ancora oggi, prima di alzarmi da tavola dopo aver lautamente celebrato il tempo dell'attuale opulenza, devo raccogliere, dalla tovaglia che ancora ricopre il desco, la più effimera residuale bricioletta di pane e portarla voracemente in bocca.

È la rappresentazione di un trauma. Trauma non fisico ovviamente, ma di puro pensiero, di testa per così dire; trauma vero come verissime furono le psicosi che lo generarono. Ho sofferto, senza scampo alcuno e terrificantemente, il trauma dei morsi della fame implacata, il trauma dei bombardamenti, il trauma delle distruzioni, il trauma delle morti vicine, toccate con mano. E, capirete, la voglia di non ricordarli deve esserci stata. Non si è tradotta però in amnesia, come salvifica rimozione di ogni connessa bruttura, ma si è essenzializzata in quel *tic* di cui vi dicevo.

Non voglio, beninteso, far rientrare la fame patita da ragazzo tra gli orrori della guerra. Di questi ho conosciuto la terrificante gerarchia, come conosco quella, altrettanto orrorosa, degli effetti collaterali di qualsivoglia evento devastante, tra cui, certamente, anche quelli che ancora oggi sconvolgono il mondo. Tuttavia, un po' di spazio, sia pure in coda in coda a questi "effetti", occorre riservarlo anche a certi apparenti minimalismi, chissà da quanti angosciosamente vissuti, ed ai quali ho dato fin qui spazio attraverso le piccole cronache proprie di quella grande folle guerra che sconvolse la mia infanzia. E chissà che il piglio un po' faceto, qua e là esibito in veste di cantastorie, non sia riuscito a donare a chissà quanti miei coetanei un ricordo più placato su tutto quel che allora fu terribilmente brutto, oltre che serio, e che furono per noi autentici traumi patiti come brutali mazzate in tenera età.

Dopo quegli anni bui la vita mi è stata, giorno dopo giorno, sempre più luminosa e bella. Gli anni del ginnasio volarono via come un incanto e, approdato al liceo, ebbi



gli amici più cari: Pasquale che scriveva poesie, Guido che scriveva poesie, Nando che leggeva le nostre poesie, anche le mie, e le trovava belle, mentendo come solo i veri amici sanno fare, perché i nostri versi, i miei di certo, derivavano da Muse dappoco, di quelle che solitamente vanno con tutti...

* * *

I genitori di Pasquale gestivano un panificio. Niente di speciale, un piccolo forno antico, nulla più di una panetteria con annesso negozio, che tacitava giusto giusto le esigenze del quartiere. Una sera, una speciale sera d'estate, toccò proprio a Pasquale di prendersi cura dei lavori da fare. Pensò di telefonarci perché lo raggiungessimo nei locali del forno. L'argomento speso fu allettante. Dopo aver informato il pane ci sarebbe stata per noi una gradevole sorpresa e, avendoci in tal modo subdolamente convinti, si procurò aiuto certo e sollecito per i lavori di bassa manovalanza.

Rispondemmo all'appello Nando ed io.

E fu subito magia veder da vicino quei misteri lontani, fino ad allora soltanto supposti, dissolversi per conoscenza diretta: il forno a legna con l'interno di mattoni rossi murati a cupola e risucchiati in un camino, i sacchi di farina accatastati l'uno sull'altro come barriera rassicurante, la vecchia impastatrice elettrica che già andava spegnendo il suo futuro. E le spiegazioni che ricevemmo alle nostre curiosità si tradussero in scienza acquisita.

Pasquale aveva compiuto con zelo le incombenze primarie, seguendo regole consolidate, avviando innanzi tutto il ritmato impegno delle braccia meccaniche della impastatrice nella quale aveva immesso, con sapiente discernimento, le giuste quantità di farina, di acqua, di sale. Ci mostrò, poi, una specie di zuppiera coperta da un panno di lana che conteneva il lievito *madre*, realizzato con un po' di farina lavorata con acqua e lasciata inacidire per qualche tempo e poi usata come fecondatore, grazie a servizievoli microrganismi, per i successivi impasti.

Così ci spiegò, mentre lo aggiungeva all'acqua e alla farina nell'impastatrice. Il lievito, sì, si era alzato, levato (*levatum*, da qui il suo nome) nella sua metabolica vitalità, come eccitato per la funzione da compiere. Alla pari di uno stallone in una stazione di monta, pensai con qualche audacia. Anche se andava catalogato come mero accadimento fermentativo a base di stupidissimi enzimi, tuttavia la fantasia (ed il forno acceso) mi faceva percorrere strade più accaldate di quanto non fossero i freddi canoni scientifici che governavano invece tutta la materia della panificazione.

Adesso c'era da attendere che l'impasto fosse giunto al punto ottimale di amalgama e che quel fermento avesse svolto, anche se non conclusivamente, il suo compito,

vitalizzando quegli elementi, antichi quasi quanto l'uomo, per un risultato generativo, come di nuova creatura.

Pasquale si avvicinò alla impastatrice, che a tempo debito si era spenta automaticamente come stanca per il lavoro fatto e, sorprendendoci alquanto, eseguì un convinto e plateale scongiuro prima di decidersi ad osservare il risultato di quel lavoro. Un gesto indubitabilmente apotropaico a cui noi, miserevoli mozzi di bordo per quell'avventura notturna, demmo la nostra convinta solidarietà propiziatoria associandoci all'amico.

Dalla panciuta concavità della macchina, nella raggiunta immobilità delle braccia metalliche che fin lì avevano provveduto all'impastamento della mescolanza, venne fuori il segno ben riuscito dell'amplesso se l'impasto ci parve donna gravida, gonfiata da quel seme. Tutto il lavoro fin lì eseguito era andato a gonfie vele e Pasquale ne era inorgogliato.

Nel suo camicione bianco, adesso era ostetrico scrupoloso. Innanzi tutto mise un po' di quell'impasto nella zuppiera del lievito *madre* per garantire altra linfa vitale alle successive panificazioni, poi affondò le sue braccia in quell'emisfero cavo estraendone, di volta in volta, la giusta quantità di pasta nella prevista pezzatura.

"... In America ci sono delle macchine speciali che fanno tutto questo lavoro ...", ci spiegò.

Adagiava ogni singola porzione d'impasto su un ripiano di marmo e, con abili e decisivi ritocchi, delineava la forma di pane che sarebbe stata poi infornata. La adagiava quindi su un asse di legno che Nando ed io, come da istruzioni ricevute, avevamo preparato debitamente infarinato.

"... Pensate, le macchine moderne spezzano da sole meccanicamente tutto l'impasto nella quantità di peso voluta e nella forma che uno desidera. Tutto questo si chiama *automazione* ...", scandì con l'entusiasmo del credente, andando avanti nel suo lavoro mentre noi, disciplinati apprendisti, ci eravamo fermati per ascoltarlo.

Si girò verso di noi con un'altra approntata forma di impasto tra le mani.

"... E dove è l'asse infarinato ...?", ci redarguì.

Ci affrettammo di gran lena per recuperare il ritardo ma fummo incauti e l'asse ci scivolò di mano insieme alla ciotola contenente la farina che avremmo dovuto usare per preparare a dovere il ripiano.

Uno sfacelo assoluto.

"... In attesa dell'*automazione*, ci dobbiamo accontentare!", commentò sarcastico.

Avviò poi, a tempo debito, l'operazione di cottura. Il forno era stato portato alla giusta temperatura e le varie forme di pane venivano, ad una ad una, poggiate sulla pala che, manovrata con destrezza, entrava nella bocca del forno e le adagiava al suo in-

terno, a cominciare dalla parete più in fondo.

Nando ed io lo ammiravamo intento ed attento come era a rimuovere i pani, ad uno ad uno, in sequenza pari a quella osservata nell'informarli, imprimendo alla pala impulsi adeguati per farli roteare in modo che non subissero a lungo il maggior calore delle pareti.

Una bravura intensa se non maestria assoluta, mista a fatica vera, innegabile, certificata dal copioso sudore: *In sudore vultus tui vesceris pane...* Ma quella specie di brocardo, che banalmente si associò nella mia mente all'immagine affaticata di Pasquale, non mi parve confermativo della ben nota condanna divina per accertata violazione delle norme a tutela dei raccolti ortofrutticoli, quanto piuttosto la comprova intrinseca, oltre che estetica, della nobiltà del lavoro in sé, quando la fatica è voluta e partecipata scientemente dall'uomo con intensità di sentimento, tanto da non escludere la presenza gioiosa finanche del piacere.

I pani, tolti dal forno a cottura avvenuta, li andavamo riponendo sulle assi, ritti ed allineati come libri su scaffali e ne annusavamo la fragranza generosa che si diffondeva intorno a noi, godendo, nell'ammirazione del risultato, di moderata ma giusta vanagloria.

E Pasquale, oltre che provetto panificatore, si mostrò anche uomo di parola. A forno svuotato, tirò fuori dall'impastatrice una residuale pezzatura, la lavorò un po' sul ripiano di marmo e poi, con una insospettata sapienza manuale, la allargò schiacciandola con le dita, fino a renderla circolare. Un circolo immenso, multiplo sconfinato della normale circolarità di una pizza.

"... Ho calcolato che siamo in tre, che abbiamo lavorato sodo e che è quasi l'alba...", puntualizzò.

Poi, come torero che si esibisca in una elegante *veronica* a dimostrazione della sua agilità, ci stupì roteando quell'impasto intorno a sé facendolo planare, a conclusione della piroetta, su una capiente pala metallica. Vi versò sopra, traendoli da una zuppiera, generose manciate di pomodori pelati tagliati a pezzetti, avendoli fatti sgocciolare ben bene, e, subito dopo, da un'altra zuppiera, innumerevoli pezzetti di *fiordilatte*, tenera mozzarella di vacca. Arricchì il tutto con un'abbondante annaffiata d'olio, sale e appena un po' di pepe.

Infornò il tutto, assicurandoci che si sarebbe cotta in pochissimo tempo perché il forno era ancora assai caldo. Con la stessa pala di prima, infatti, la sfornò adagiandola sul tavolo di marmo, fumante in una esplosione tricolore che inebriava e che, nella percezione visiva, raccoglieva ancora distintamente gli ingredienti che la componevano mentre l'olfatto, più evolutivamente, aveva già elaborato la sommatoria dell'insieme e ci faceva già apprezzare la preziosità cumulativa che ne era scaturita.

"... Ho seguito le regole precise per fare come si deve la pizza *Margherita*. A dire

il vero, avrei dovuto aggiungere anche qualche cucchiata di formaggio parmigiano ben grattugiato ... Ma non ne tenevo!"

"... Uh, Gesù!... - esclamò Nando incredulo - ... e che ce azzecca 'o parmigiano!"

"... Per farla a regola d'arte ci vuole proprio 'o parmigiano! Ed anche debitamente stagionato. Così è la ricetta di questa pizza che fu fatta, non ce lo dimentichiamo, in onore niente meno che della regina Margherita... Una ricetta passata alla storia, *che pazziamme?*"

"... E va be'..., - dissi - ... anche questa passerà alla storia e ... la chiameremo pizza *Pasquale!*"

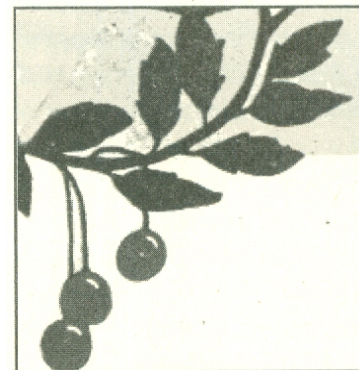
In effetti fu una pizza sovrana, memorabile. Ogni porzione, oltre che pietanza squisita, era essa stessa piatto, da mangiare in piedi, senza appoggio alcuno, senza ausilio di posate, in un senso assoluto di possesso che induceva alla voracità, dalle mani alla bocca, una cosa tutta tua, senza intermediari ed ogni boccone era leccornia assoluta.

La divorammo tutta, *cornicione* compreso. Non ne rimase neanche una briciola.

Ma mi sbagliavo. Alla fine, a dirmi il contrario apparve lui, il *tic*. Sul tavolo di marmo, dove fino a poco prima troneggiava quell'enorme capolavoro di pasta di pane, una esile briciolotta di pizza occhieggiava seducendomi.

Un guizzo felino della mia mano la ghermì e finì nella mia bocca ...

* Cfr. Enzo Conte, "Un'ombra che torna", in *APOLLO BUONGUSTAIO* 1992, pag. 46



Tutti a tavola con il baccalà!

Non solo mare ma anche splendide campagne, incontri ravvicinati con cinghiali, volpacchiotti, caprioli e fagiani e ... grandi mangiate alle sagre: ecco le nostre ultime vacanze trascorse in Maremma. Abbiamo provato di tutto: dal menù di cinghiale al menù con polipetti e moscardini, dalla panzanella alla polenta e infine, per “chiudere in bellezza”, una sagra di tutto baccalà.

Devo confessare che nel passato non ho molto amato il baccalà, anzi lo cucinavo solo per tradizione partenopea e per far contento mio marito che ne è ghiotto.

Sarà che i gusti cambiano col tempo o con l'età, sarà stata l'atmosfera del luogo ma adesso devo dar ragione a Carole Jeanne Francesconi quando afferma che <<...un buon baccalà [...] diventa una leccornia per la quale si rinunciarebbe ai più raffinati manicaretti>>.¹

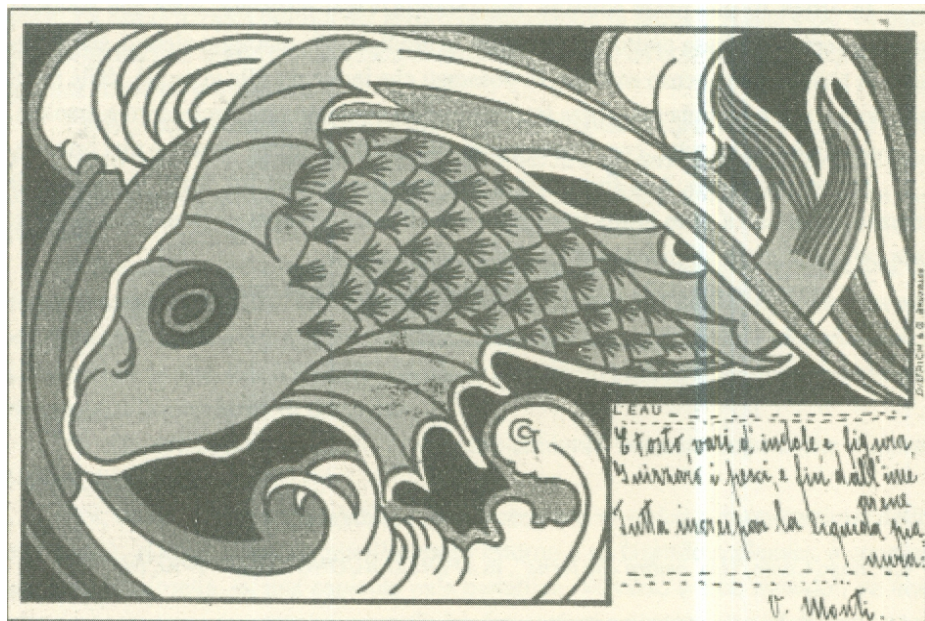
Mentre mangiavo l'ultimo pezzetto di stoccafisso “maremmano”, all'improvviso ho “rivisto” il balcone della casa dei miei nonni a Posillipo dove, da bambina, trovavo spesso appeso ad un gancio – quasi a godere della frizzante aria di mare – un pezzo di pesce che veniva poi all'occorrenza ammollato per ore, spellato prima dell'utilizzo e condito semplicemente con olio, sale, pepe e limone o cucinato con cipolle e patate o con capperi e olive di Gaeta.

Quello che da piccola guardavo con un certo sospetto era, in realtà, una *scella* (ala o spalla) di stoccafisso che nonna Maria usava spesso in cucina alternandolo al *mussillo* (filetto) di baccalà.

Dopo questa recente esperienza toscana ho voluto approfondire le mie “conoscenze in materia” e ho trovato tante ricette regionali. Effettivamente il baccalà è apprezzato ovunque in Italia come in Europa, lo ritroviamo presente “all'appello” la vigilia di Natale così come in ogni menù di fritto che si rispetti, e la fa da protagonista anche in campo letterario, molto più di quanto si possa credere.

Per Mario Stefanile <<la massima autorità in fatto di merluzzi salati è indubbiamente Edwin Cerio, il quale, avendo dedicato all'argomento quel delizioso libro di storia romanzata [...] è in grado in ogni momento di soccorrere con un prezioso suggerimento il forestiero voglioso di divorarsi alcuni bei pezzi di baccalà o di stocco alla napoletana [...] >>².

Edwin Cerio³ è stato il primo, con *Il miracolo del baccalà* e *L'Ora di Capri*, a erudirci sul pesce salato del Baltico, divulgando in Italia la storia di Sir Nathaniel Thorold, cui attribuisce non solo lo sviluppo del commercio del baccalà ma addirittura l'invenzione dello stesso.



Carlo Knight⁴ poi, dedicando ampio spazio a Sir Nathaniel Thorold - primo "residente" straniero di Capri - , riporta che Cerio per narrare le vicende familiari e le attività commerciali del baronetto inglese, si era affidato anche a brani tratti dal "diario" redatto dal medico scozzese George Sidney Clark, amico intimo di Sir Nathaniel, approdato pure lui nell'Isola nella metà dell'Ottocento, con l'intento di fondarvi un sanatorio.

Fu proprio Clark, infatti, a sollecitare il compatriota a partecipare alla fortuna generale derivante dal commercio del baccalà: <<...c'era gente che stava rapidamente accumulando grandi fortune con l'esportazione dall'Olanda dello stoccafisso, pesce secco per il quale quel paese era da tempo famoso...>> e l'Italia, a quanto pare, fino ad allora, non aveva ancora una rete di importazione e di distribuzione efficiente.

Un vero viaggio con il baccalà è quello che si fa, infine, con Antonio Parlato e il suo libro *Sua Maestà il baccalà*⁵: un tour in Europa e in Italia in compagnia di questo pesce salato che man mano conquista il suo spazio divenendo il principe del "mangiar di magro", che si affaccia nel teatro, nelle poesie, nelle canzoni popolari, nei proverbi e che in taluni casi invade anche il campo della politica⁶.

Tra le varie tappe della fortunata ascesa del baccalà è interessante ricordare che, all'indomani del Concilio di Trento - per il clero richiamato a <<consumi alimentari più sobri e morigerati>> - il merluzzo diviene un cibo "quasi obbligatorio" e... <<fu allora merito delle suore e delle perpetue dei conventi, delle chiese di città e di campagna trasformarlo dal banale modo con il quale i norvegesi lo mangiavano [...] in piatti succulenti (e sotto questo aspetto, diciamo la verità, non meno... "peccaminosi" delle pietanze precedenti)>>⁷.

Antonio Fiore nella prefazione al volume afferma che se Cerio con il suo *Miracolo* <<ricavò dal baccalà un romanzo (il romanzo dell'incontro e del contrasto tra il Nord e il Sud)>>, Parlato ha scritto <<il romanzo del baccalà>> e ... questo romanzo è effettivamente tutto da leggere!

Si scopre, tra l'altro, che baccalà e stoccafisso rientrano oggi tra i cibi "protetti", che esistono sagre come a Cantalupo, in Liguria, dove si svolge la competizione del "lancio dello stoccafisso", che in Veneto - oltre alle attività della Venerabile Confraternita del Baccalà alla Vicentina - esiste "il Gran Galà del Baccalà" e che nelle Marche alla fine degli anni '40 lo stoccafisso venne usato dalla Norvegia come pagamento per una fornitura navale commissionata ai cantieri anconetani. Scendendo lungo la Penisola, scopri, inoltre, che a Roma lo stoccafisso va gustato a Via dei Giubbonari e che in Abruzzo, a Sant'Omero, esiste "La Piazzetta - Baccalà Club" che rilascia una *Baccalà card* e offre un menù tutto a base di baccalà che è una vera delizia! La Basilicata, la Puglia, la Campania con l'Irpinia e Napoli, la Calabria con il rinomato stocco di Mamola ed infine la Sicilia con il suo *piscistoccu* non sono da meno!

Con alcune ricette che l'autore - dopo accurata selezione - ci propone, vediamo riunirsi a tavola non solo l'Italia "dei mestieri" ma anche gran parte dell'Europa: dall'acquacotta dei butteri, dal baccalà de' panfortai, dei cavatori, dei vignaioli e dei cearaioli di Gubbio passiamo, infatti, a quello alla lionese, all'*aioli*, alla *bolimbos*, all'ungherese, alla greca, alla dalmata, alla svedese per finire con il baccalà di Montalbán e dei Portoghesi.

Per noi il baccalà resta comunque - come ci suggerisce Parlato - <<un filo tricolore>>⁸, un filo che si snoda per la penisola: approdato nelle sagre e nei ristoranti è presente ormai in tutte le regioni italiane, pur cambiando spesso e di gran lunga aspetto e sapore a seconda di come cucinato.

¹ C. I. Francesconi, *La Cucina partenopea*. Napoli 1992, p. 420.

² M. Stefanile, *Partenope in cucina*. Napoli 1954, p. 30.

³ Edwin Cerio, nato a Capri da madre inglese e padre caprese, ha scritto numerosi saggi, studi e romanzi, tra cui appunto *Il Miracolo del baccalà* e *L'Ora di Capri* - pubblicati rispettivamente nel 1938 e nel 1950. Corrispondente da Capri per il quotidiano "Il Mattino", fu anche il sindaco dell'isola dal 1920 al 1923. A Edwin Cerio si deve anche la fondazione del Centro Caprense Ignazio Cerio ove è depositato tra l'altro il documento utilizzato per narrare le vicende di Thorold ne *L'Ora di Capri*.

⁴ C. Knight, *Sulle orme del Grand Tour. Uomini, luoghi, società del Regno di Napoli*. Napoli 1995, p. 25-40.

⁵ A. Parlato, *Sua Maestà il baccalà ovvero Il pesce salato che ci vien d'oltremari*, Napoli 2007.

⁶ Ivi, p. 18. Vale qui la pena di citare l'unico recente caso sinora verificatosi in politica e che Parlato ci rammenta: a Vicenza in occasione di una manifestazione contro la legge finanziaria proposta dal governo Prodi si notò un cartello <<che così recitava: W il baccalà, abbasso la mortadella>>.

⁷ Ivi, p. 51.

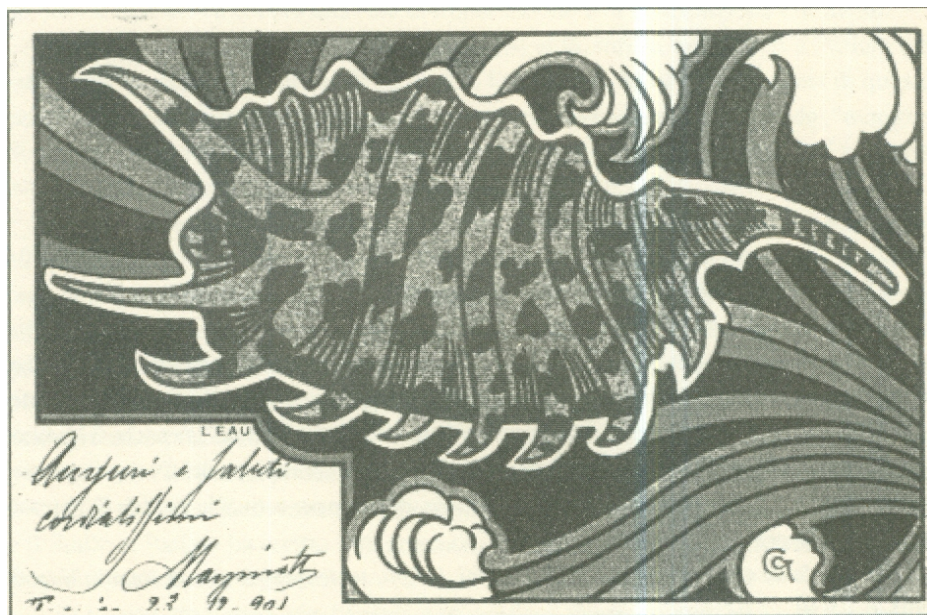
⁸ Ivi, p. 59. A Vicenza, per esempio, assediata dalle truppe di Radetzky, il baccalà diviene un ulteriore modo per resistere: <<Per quanto possa apparire strano accostare la Storia d'Italia con quella del baccalà, non si può ignorare il fatto che durante quelle epiche giornate di resistenza, l'utilità delle scorte di pesce stocco con cui sfamare la gente si rivelò fondamentale>>.

La tartaruga di Alexandre Dumas

Il lettore dell'ultimo romanzo di Umberto Eco, *Il cimitero di Praga* (Bompiani, Milano 2010), sa bene quante pagine siano dedicate a prelibati piatti di cucina, elenchi di titoli gastronomici, descrizioni particolareggiate di ricette. La frequenza del tema culinario si deve al carattere del protagonista, il capitano Simonini, originario di Torino e poi trapiantato a Parigi, che dal Piemonte alla Francia, così come nel corso delle sue avventure in Europa, reca sempre con sé il gusto per la buona tavola, la passione per le preparazioni succulente e raffinate, il culto dei grandi ristoranti (specialmente parigini).

Recuperando i propri ricordi di gioventù, Simonini descrive i giorni vissuti a contatto con un celebre buongustaio dell'Ottocento, il romanziere Alexandre Dumas (padre, vissuto tra 1802 e 1870); l'incontro con lo scrittore diventa occasione per presentare una sontuosa ricetta culinaria, allorché il lettore meno se la aspetterebbe nella trama del romanzo. Simonini, fingendosi giornalista incaricato di narrare l'impresa di Garibaldi, incontra Alexandre Dumas nei primi giorni di Giugno del 1860, quando lo scrittore è in viaggio sulla propria nave l'*Emma* per andare in aiuto di Garibaldi, a capo della spedizione dei Mille (è il cap. 7 del romanzo, *Coi Mille*). Tutto questo è storia documentata: Dumas padre conosceva indirettamente Garibaldi da almeno una decina d'anni, e soprattutto ne aveva già scritto in termini entusiastici, trasformandolo agli occhi dei lettori francesi in un eroe idealista e disinteressato. Tra la primavera e l'estate del 1860 compilò le *Mémoires de Garibaldi*, servendosi di un manoscritto di appunti che lo stesso Generale aveva steso a partire dal 1849 e rimesso in ordine nel 1854; nel 1861 pubblicò poi *Les Garibaldiens*, raccolta di articoli di cronaca sull'impresa dei Mille, vissuta in prima persona a fianco dell'Eroe dei due Mondi. Nel romanzo, grazie all'immaginazione di Eco il Dumas-personaggio ha l'occasione di manifestare a Simonini tutta la sua competenza gastronomica, attirandosi immediatamente la simpatia e l'ammirazione dell'omologo *bon vivant*. Appunto per mare, dopo aver «doppiato l'isola di Caprera, dove va a nascondersi Garibaldi quando non si batte», i marinai dell'*Emma* pescano una grande tartaruga marina a sud della Corsica. Tutto eccitato, prende la parola Dumas stesso, che spiega a Simonini:

«Ci sarà da lavorare. Bisognerà prima rovesciarla sul dorso, l'ingenua allungherà il collo e approfitteremo della sua imprudenza per tagliarle la testa, zac, poi l'appenderemo per la coda lasciandola sanguinare per dodici ore. Dopo la rovesciamo di nuovo sul dorso, introduciamo una lama robusta fra le scaglie del ventre e quelle del dorso,



facendo ben attenzione a non perforarle il fiele se no diventa immangiabile, le si estraggono le interiora e si conserva solo il fegato, la poltiglia trasparente che contiene non serve a niente ma ci sono due lobi di carne che sembrano due noci di vitello sia per la bianchezza sia per il sapore. Infine stacciamo le membrane, il collo e le pinne, si tagliano dei pezzi di carne delle dimensioni di una noce, li si fa spurgare, li si mette in un buon brodo, con pepe, chiodi di garofano, carote, timo e alloro e si fa cuocere il tutto per tre o quattro ore a fuoco basso. Intanto si preparano strisce di pollo condite con prezzemolo, erba cipollina e acciuga, le si fanno cuocere nel brodo bollente, e quindi le si scola e vi si versa sopra la zuppa di tartaruga, nella quale avremo messo tre o quattro bicchieri di madera secco. Se non ci fosse madera si potrebbe mettere del marsala con un bicchierino di acquavite o di rum. Ma sarebbe un *pis aller*. Gusteremo la nostra zuppa domani sera» (pp. 138-140).

Il commento del cinico Simonini all'entusiasmo di Dumas è molto stringato, ma decisamente positivo («Provavo simpatia per un uomo che amava tanto la buona tavola»); poi il racconto passa ad altro, e della cena a base di tartaruga non si fa parola. Non c'è motivo di dubitare che l'esperto cuoco a bordo della goletta, Jean Boyer, abbia reso un buon servizio al padrone: «A osservare Dumas – ricorda Simonini quando gli viene presentato l'equipaggio – pare che il cuoco sia il personaggio più importante della comitiva». Le informazioni sulla zuppa di tartaruga non costituiscono soltanto una digressione all'interno del romanzo: esse sono propriamente una *ricetta*, nel senso tecnico di descrizione meticolosa della preparazione di un alimento, a partire addirittura dall'animale vivo, come si usava nei ricettari delle carni pregiate e rare, che richiedono una particolare lavorazione. E quale carne potrebbe essere più ambita di quella della testuggine marina, almeno nel bacino del Mediterraneo?

Del resto, la stessa ricetta non è affatto un puro abbellimento letterario, inserito appositamente per vellicare le simpatie dei cultori gastronomi; la prima menzione di Dumas all'interno del romanzo, infatti, è collegata proprio a un corroborante *potage* di tartaruga, che Simonini vorrebbe poter degustare per rimettersi in forze. E questa volta il protagonista immagina di trovarsi al ristorante parigino *chez Philippe*, di rue Montorgueil, e di ordinare il *menu* notturno (s'intende, dopo aver apprezzato quello serale!): «mi sarei concesso un brodino di tartaruga (me ne è venuto in mente uno, delizioso, di Dumas – ho dunque conosciuto Dumas?), un salmone alle cipolline con carciofi al pepe giavanese, per terminare con un sorbetto al rum e pasticceria inglese alle spezie» (p. 57, nel cap. 3, *Chez Magny*). Il *delizioso brodino di tartaruga* di Dumas torna dunque alla mente di Simonini per la prima volta in questa occasione, ma la ricetta completa sarà fornita soltanto qualche capitolo più avanti, nel passo riportato per esteso.

Uno scrittore tanto raffinato, erudito e documentato quanto Umberto Eco non improvvisa mai nulla, né rischia incongruenze storiche. Dunque ci si potrebbe chiedere se, nel descrivere la preparazione della tartaruga di mare, l'autore sia ricorso a un ricettario in particolare, e perché proprio a quello. La risposta è semplicissima, e allo stesso tempo rivela una trovata geniale: il Dumas-personaggio enuncia quella ricetta, perché essa proviene dalle pagine realmente composte dal Dumas-scrittore. Il celebre autore del *Conte di Montecristo* conclude infatti la sua carriera non con un romanzo di avventure, bensì con un trattato ordinatissimo e minuzioso di gastronomia: *Le grand dictionnaire de cuisine*, autentica enciclopedia universale della cucina e delle usanze alimentari, anche di popoli non occidentali. Dumas termina il manoscritto a pochi mesi dalla morte, ma il libro è pubblicato nel 1873 per cura di suoi amici (uno si chiamava Anatole France). Anche il lettore italiano può delibare i manicaretti di Dumas grazie alla recente e accurata traduzione a cura di Carlo Carlino (*Il grande dizionario di cucina*, 2 voll., Sellerio, Palermo 2004).

Alla voce *Potage di tartaruga all'inglese e all'americana* del *Dizionario*, Dumas espone la ricetta, con una serie di particolari che si ritrovano esattamente nel romanzo di Eco:

«Procuratevi, se vi è possibile, una tartaruga ancora viva e appena uscita dal mare [...]. Quando abbiamo parlato della tartaruga, raccontando come catturavamo questi animali, abbiamo detto che bisogna tirarle fuori il più possibile la testa dalla corazza con una corda; se è possibile, occorre tagliarle la testa con un solo colpo con un coltello affilato da poco, quindi sdraiarla sul dorso, in maniera che il collo resti inclinato, e lasciare sgocciolare il sangue per dieci o dodici ore; poi bisogna trovare il punto debole della corazza e far scivolare il coltello tra le giunture delle due parti della corazza, ma senza tagliare le pinne anteriori né quelle posteriori; quando la corazza è staccata, bisogna togliere tutte le parti grasse e le budella e conservarle, e staccare quindi le pinne anteriori e posteriori e anche le carni e gli ossi che vi aderiscono; queste carni hanno qualche somiglianza con la noce di vitello, perciò portano lo stesso nome. [...]

Per preparare la zuppa di tartaruga, ecco come procedere: per otto o dieci persone, fate bollire due o tre litri di brodo di tartaruga, tenetelo al caldo, tagliate a pezzi due polli medi, metteteli in una casseruola con le carcasse tagliate, le ali, le zampe e i ventrigli puliti, aggiungete 300 o 400 gr. di prosciutto crudo tagliato a grossi pezzi, rosolate la carne con il burro finché assuma un leggero colore e insaporite con due cucchiaini colmi di *arrow-root* [...]. Quando i polli sono cotti, sgrassate il fondo di cottura, passatelo al setaccio in una casseruola, aggiungete una parte delle carni molli, le natatoie e una quantità uguale di quelle della corazza e del piastrone, tagliati a cubetti, fate bollire la zuppa e versate un bicchiere di *sherry*; se la zuppa è troppo densa, allungatela

con del brodo di tartaruga, deve risultare legata leggermente. [...] Al momento di servire, aggiungete un'emulsione preparata con tre quarti di bicchiere di *sherry*, e, in proporzione uguale, un pizzico di maggiorana, basilico, santoreggia, timo, salvia e fate ridurre di un terzo. Se gli aromi sono freschi, pestateli una volta cotti e mescolateli alla zuppa. Ecco come io intendo il *potage* di tartaruga, vera tartaruga» (pp. 790-792).

Qualcuno potrebbe obiettare che non tutto collima con la ricetta del *Cimitero di Praga*; è senz'altro vero, ma si tenga conto che nel *Dizionario* Dumas scrive ancora della tartaruga alla voce omonima, con qualche variante nell'esecuzione del *potage*, in quanto tiene conto di alcune ricette ricevute da M. Duglerez, «anziano *chef de bouche* di casa Rothschild»: per esempio nella cottura delle carni magre dell'animale allo *sherry* è sostituito il Madera invecchiato (p. 1008), proprio come nel libro di Eco.

Insomma, di romanziere in romanziere, ci si può fidare di queste indicazioni? La tartaruga marina si cucina davvero così? La risposta può essere fornita da uno dei migliori cuochi di Francia, Auguste Escoffier, che nel 1921 pubblica a Parigi *Le guide culinaire* (Franco Muzzio Editore ne ha proposto nel 1990 una bella versione italiana: *Guida alla grande cucina*); ebbene, il capitolo dedicato ai *potages* del monumentale trattato di Escoffier si conclude con quelli di tartaruga (pp. 213-217); e la meticolosa istruzione per macellare e preparare l'animale richiama tutte le prescrizioni di Dumas, a loro volta riprese da Eco, con una corrispondenza che non ha più nulla di letterario, perché funzionale alle richieste tecniche di un ricettario professionale.

Umberto Eco si è certamente documentato sul *reportage* di Alexandre Dumas, ma lo ha arricchito con la precisione gastronomica e tecnica della ricetta completa: a tal fine nel quadro storico dei *Garibaldiens* si innesta la pagina enciclopedico-culinaria del *Dictionnaire*. Fortunatamente esiste anche questo "motivo conduttore", tra i tanti che attraversano *Il cimitero di Praga*, ossia quello dell'alimentazione raffinata e del gusto per la citazione di ricette e di vini pregiati; l'unico tratto simpatico, probabilmente, del protagonista del romanzo.

Meravigliosa Nonna Bice

Soltanto pochi giorni fa passeggiavo sul greto di un fiume e l'acqua fredda in cui si riflettevano il sole e le sussurranti foglie verdi degli alberi mi ha dato l'impressione di un piccolo vortice in cui si snodavano e rincorrevano tanti ricordi. Pensavo all'Apollo Buongustaio e alla nuova pagina da preparare per l'edizione 2012 e mi sentivo priva d'ispirazione. Tante idee si schiudevano nella mia mente, ma nessuna mi conquistava facendomi scattare la magica molla creativa. L'acqua intanto scorreva col suo ritmo silenzioso, appena percettibile, ed ecco affacciarsi al mio spirito l'immagine della mia amatissima nonna materna, la mia meravigliosa nonna Bice, scomparsa nel 2002 all'età di novantacinque anni.

Anche lei come l'acqua, pura e umile ha trascorso la sua vita nel silenzio e nell'amore. Amore per tutti noi e anche amore (perché no?) per la cucina. La scelta si è compiuta e il brano di quest'anno è dedicato a lei, alla sua tenerissima immagine racchiusa nel mio cuore.

La mia dolce nonna Bice era una cuoca provetta, veloce, sicura e qualche volta anche un po' severa. Aveva le sue regole ed era laboriosa e pulitissima.

I miei più lontani ricordi vanno alla torta di compleanno che preparava per me e mia sorella quando eravamo ancora piccole ed essendo gemelle, condividevamo quel giorno meraviglioso per ogni bambino. Se mi raccolgo adesso e faccio un po' di silenzio interiore risento il profumo e il sapore della torta farcita al cioccolato e ricoperta di meringa costellata di ciliegie candite. Risento il profumo della cannella e del limone, aromi da me sempre associati alla nonna Bice e non solo legati alle vivande che preparava, ma trasformati in profumi della sua stessa anima, in respiro del suo grande cuore. La rivedo adesso mentre mi accarezza il viso, e nel far questo gira le mani col dorso all'interno per evitare che le palme callose mi facciano male. Risento la tenerezza trasmessa dalla sua soave carezza e rivedo gli occhi sereni, pieni d'amore...

Nonna Bice era una lavoratrice instancabile, un'allodola che si svegliava alle prime luci del mattino e impiegava il suo tempo senza perdere un istante. Maga dell'uncinetto e dei ferri da lana, era occupata in continuo e assiduo lavoro. La sua casa splendeva e i suoi fiori rivelavano costanti e amorevoli cure.

Il contesto che più le si confaceva era però la cucina. Era in cucina che eccelleva il suo spirito creativo, era in cucina che spendeva tutta se stessa e i suoi manicaretti diventavano il segno visibile e gustabile della sua realtà invisibile, la sua natura amorosa, i silenzi che la distinguevano, lo sguardo tenero, la saggezza, la dignità.

Il suo piatto forte erano gli spaghetti alla chitarra, tipici di Sulmona, sua città na-

tale, che mi ha insegnato a confezionare con cura e rigorosamente a mano... Ancora oggi, mentre preparo questa specialità accarezzo l'attrezzo simile a un telaio che è stato per tanti anni nelle sue mani e mi sembra di ritrovare un po' di lei, del suo continuo, incessante lavoro. E come amava questo tipo di pasta! Quando scrissi il mio primo pezzo per *L'Apollo Buongustaio* del 1992, intitolato agli spaghetti alla chitarra, si commosse fino alle lacrime perché vi aveva trovato tutto il suo amore per l'Abruzzo, i volti dei suoi cari, la sua giovinezza, la sua maternità.

Rivedo la nonna che scodellava gli spaghetti con piglio deciso e li condivideva con generose mestolate di ragù, e portava in tavola la zuppiera accertandosi sempre che tutti fossero serviti, e soltanto allora si sedeva lei e mangiava adagio, come un uccellino. E qui devo sostare...

Riandando agli anni passati ecco che rivedo una me stessa in malferme condizioni di salute. Una calcolosi biliare non diagnosticata per lungo tempo, aveva minato il mio fisico allora diciassettenne. E non fu quell'episodio che il primo di una lunga serie di sofferenze. Mi pare di vedere ancora la nonna preparare con amore ogni tipo di cibo delicato cotto al vapore, compresa la versione dietetica delle sue meravigliose zucchine ripiene e le saporite bietole di cui mi sono invaghita per il resto dei miei anni. La rivedo in lacrime quando mi sono staccata da lei per entrare in ospedale e di nuovo al mio fianco durante la convalescenza, amorosa, tenera e sempre circondata da un profondo, quasi palpabile silenzio.

Con gli occhi bassi continuavo a guardare l'acqua del fiume che scivolava fra le dita e malinconicamente mi riconduceva al trascorrere inavvertito del tempo. Avrei voluto fermare quei ricordi e tenerli sempre freschi insieme ad altri da tempo immemore racchiusi nel profondo del mio io.

Un'altra immagine tipica di nonna Bice era la sua energia nel rimestare la polenta. Era piccola e fragile e mi chiedevo dove trovasse tutta quella forza. I suoi sottili avambracci sotto le maniche rimboccate portavano il segno di numerose scottature prodotte dalla bollitura della polenta. Pensandoci ora mi commuovo nel ricordo e come mi sembrano simboliche quelle piccole ustioni! Mi tornano alla mente e le rivedo come segni delle sue sofferenze interiori.

Ma lei cucinava con grande passione, lavorava curva sulla spianata di legno ricavando con colpetti rapidi gli gnocchi di patate dall'impasto. La rivedo sfornare un grande pollo interamente farcito e cucito a dovere con nel becco una croccante patata arrosto, e deporre in sala da pranzo l'enorme vassoio di frittelle natalizie ripiene di

ceci e spolverate di zucchero brillante.

Della grande abilità di cuoca di nonna Bice sono rimasti a casa di mia madre barattoli di antipasti, marmellate e conserve preparate da lei. Ma io ho dentro di me uno scrigno che contiene prelibatezze più grandi e soavi: la pace che mi ha lasciato andandosene, la conoscenza di un caro sacerdote suo confidente che adesso è diventato il mio, il suo ultimo sorriso e quella semplice, ma sempre meravigliosa frase appena sussurrata: "Grazie di tutto!"

Sono state queste le sue ultime parole per me.

Grazie a te, nonna Bice, mio tesoro e mia gioia, piccola grande donna! Grazie al tuo immenso cuore!

Questo brano ti è dedicato, delicato, come trama impalpabile di oggetti di cristallo, come orma sulla sabbia accarezzata dal vento, come luce che si spegne lentamente all'orizzonte, lieve come un soffio, palpitante, sommerso... per non disturbare il tuo riposo!

A nonna Bice!



Elogio di Ada Boni e degli spaghetti “alla Novelli”

“Nella speranza che il buon Dio preservi me dal pericolo di essere un giorno dimenticato da voi... offro questo ‘Talismano’ che vorrei vi apportasse veramente tutta la felicità che vi desidero e che meritate...” Con questa affettuosa dedica lo zio Franceschino (questa è la firma sbiadita) faceva dono di nozze a sua nipote della prima edizione del *Talismano della felicità* nel lontano 1929. Il *Talismano della felicità*, infatti, è stato il primo manuale di cucina rivolto alle spose ed ancora oggi, secondo il *Gambero rosso*, c’è un incremento di vendita in primavera, proprio nel periodo in cui si concentrano i matrimoni. È questo il segnale che, dopo tanti anni, è tuttora uno dei regali che viene fatto alle spose. Ada Boni, l’autrice di questo libro, fu nipote del famoso cuoco Adolfo Giaquinto, fondatore della rivista “Il Messaggero della cucina”. Ella ne seguì fin da piccola l’insegnamento, dedicando la sua vita all’arte culinaria, “la più gaia delle arti e insieme la più piacevole delle scienze”. In uno degli ultimi numeri della rivista “Preziosa”, da lei fondata su suggerimento del marito, anche lui appassionato di cucina, definiva l’arte culinaria “un campo assai più modesto degli altri ma di grande utilità pratica”. Il suo invito rivolto alle lettrici a dedicarsi alla cucina ed alle cure della casa era presentato come una cosa divertente e gratificante, anche se ormai stava diventando una necessità anche per gli strati sociali più elevati. Il *Talismano della felicità* fu infatti indirizzato ad un pubblico femminile borghese, a quella fascia sociale che poteva permettersi ancora la donna di servizio ma non la cuoca, ma anche a quella che aveva la necessità di eseguire ricette a costo contenuto, dando oculati suggerimenti perché la cuoca potesse risparmiare sul costo degli ingredienti senza che il risultato ne risentisse. Appassionata del suo lavoro, aprì anche una scuola di cucina frequentata dall’aristocrazia romana. La sua fama raggiunse addirittura la regina Margherita che un giorno, durante un concerto del celebre violoncellista Livio Boni (cognato di Ada) la fece cercare e ... l’abbracciò.

Il *Talismano della felicità* mi è compagno fedele da più di cinquant’anni. Il mio primo volume, edito nel 1960, è stato rilegato più volte; malgrado ciò, sente il peso degli anni e delle innumerevoli consultazioni. Non so più quanti ne ho regalati, specialmente a quelli che, assaggiando un mio piatto, dicevano “no, io non sarei mai capace...” Seguendo alla lettera le ricette di Ada Boni, che ha sempre tenuto presenti gli aspetti pratici e la facilità di esecuzione di ogni pietanza, il successo è garantito. Mi piace inoltre mettere a confronto le varie edizioni che possiedo (1929-1960-1993). Alcune vecchie ricette dal nome di altri tempi (*Mousselin Mimi*) sono state sostituite da altre più sbrigative e comunque più di moda... Sì, infatti, anche la cucina segue un’evo-



luzione, certi piatti cadono in disuso e lasciano il posto ad altri, magari d'importazione, ma ormai entrati nella consuetudine.

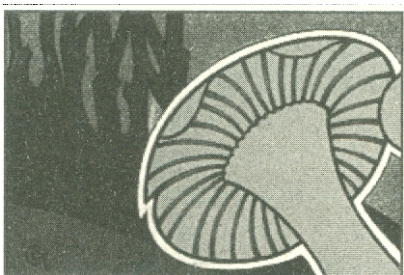
Tra le ricette dimenticate voglio trascriverne una, tratta dal *Talismano* del 1929, che è anche una interessante curiosità. Dice così:

Spaghetti alla Novelli

Questa ricetta ci fu gentilmente comunicata dallo stesso Ermete Novelli, il quale era anche un gastronomo appassionato.

“Prendete – è proprio Ermete Novelli che detta – moltissima cipolla e tritatela in minutissimi pezzi. Poi ponete questa cipolla in una padella con pochissimo olio. Quando la cipolla è rosea, ben cotta, ma – per carità – non bruciata, contate due acciughe per ciascuna persona e mettele a soffriggere insieme alla cipolla, avendo cura, con un cucchiaino di legno, di schiacciare ben bene le acciughe. Aggiungete a ciò molto prezzemolo, sedano, rosmarino, salvia, ben tritati, e fate prendere a tutto questo un po' di colore. Unite pomodoro fresco (o, in mancanza, della salsa di Napoli), mesceate mezzo bicchiere di vin bianco, fate riscaldare, senza bollire, coprite la padella e mettete in disparte. Quando i maccheroni sono pronti per essere scolati, date una scaldatura al sugo e condite con formaggio, metà pecorino e metà parmigiano”.

E...grazie “Zia Ada”.



Piera de Sensi

Arte di zucchero

Fino a qualche decennio fa - quando non era ancora scoppiata la febbre del consumismo - era buona regola impostare l'educazione della prole sul principio di non anticipare concessioni ed emozioni. Ai “voglio tutto e subito” dei figli i genitori potevano ancora rispondere “ogni cosa a suo tempo”. Anche per una festa di compleanno. Per averne una degna di questo nome bisognava aspettare i fatidici diciotto anni, e nell'attesa ci si doveva accontentare di una bella soffiata di candeline su una torta decorata alla meno peggio, con qualche sbuffo di panna e una pioggia di zucchero a velo per mascherare le imperfezioni del pan di Spagna.

Oggi queste abitudini sembrano appartenere all'era giurassica: la festa di compleanno è diventata un rito irrinunciabile nella vita di un bambino, già a partire dai primissimi anni di età. Guai a negargliela: anche un pargolo può cadere in un buco nero di infelicità se deve confrontarsi con altri bambini che invece il compleanno lo aspettano come un giorno di gloria da festeggiare in casa, oppure nella palestra della scuola, o addirittura in un locale preso in affitto da genitori megalomani, che diramano inviti come se si trattasse di un matrimonio. Eppure, che si svolga in un locale pubblico o nel modesto salottino di casa, tutta la magia della festa è affidata alla torta, che deve essere divertente come un giocattolo, spettacolare come un cartone animato e creativa come un oggetto di *design*.

Per farsi un'idea basta andare su *internet* e navigare in un oceano di siti, *blog* e *facebook* dedicati ai “*cake designer*”, una nuova categoria di pasticciere le cui torte non sfuggirebbero in un museo di arte contemporanea. Certo, il successo dei *cake designer* dipende anche dal dilagare di programmi televisivi di cui essi stessi sono protagonisti, a cominciare dal “*boss delle torte*” Buddy Bavastro, un simpatico ragazzone che ha fatto del suo negozio di New York la Mecca di tutti gli appassionati della già rinomatissima “arte di zucchero”. Con il senso pratico degli americani, Buddy ha persino inventato le torte plurime, in cui a ogni piano corrisponde un differente contenuto calorico, con un “*by-pass*” della dieta che garantisce a tutti il diritto di accedere al godimento di una bella fetta. Questa sì che è democrazia!

Per i genitori che desiderano festeggiare il compleanno dei propri figli con una torta “*glamour*” senza dover necessariamente ingaggiare un *boss* delle torte nostrano, forse sarà utile un piccolo suggerimento. Attraverso un giro di telefonate ad amici e parenti potranno scoprire tutto un mondo di giovani signore che hanno fatto delle torte-spettacolo un lavoro “*free lance*” e che, quasi sempre, espongono le loro opere su *facebook*. Dopo aver individuato l'artista, si potrà dare inizio alle trattative, che non ri-

guardano tanto la parte economica (i prezzi si mantengono intorno a una settantina di euro) ma la decorazione, che deve rispecchiare le passioni dei bimbi protagonisti della festa: da Topolino a Ben Ten, dalle macchine da corsa ai prati in fiore, dallo zoo ai puffi. È ormai acclarato che anche un pasticcere non professionista, ma dotato di buona manualità, è in grado di realizzare piccoli capolavori modellando personaggi, animali e giocattoli proprio come quelli che popolano la fantasia dei bambini. L'importante è conoscere tutti i segreti della pasta di zucchero. Questa magica preparazione, autentico "*deus ex machina*" delle torte spettacolo, si maneggia come una creta e si può colorare con tinte vegetali, sia per formare lo strato di copertura della torta che per comporre le decorazioni.

Per chi fosse incuriosito dalla versatilità della pasta di zucchero e volesse andare alla scoperta dell'artista che ha in sé, ecco una ricetta estrapolata da uno dei numerosi siti che trattano la materia:

450 gr di zucchero a velo
50 gr di glucosio (o miele)
30 ml di acqua
5 gr di gelatina (colla di pesce)
coloranti alimentari vegetali q.b.

Ammorbidire la gelatina nell'acqua, scioglierla in un pentolino insieme al glucosio a fuoco dolcissimo (eventualmente a bagnomaria per evitare che arrivi a bollore). Togliere dal fuoco e aggiungere lo zucchero a velo. Impastare il tutto nel *robot* da cucina fino a raggiungere la consistenza di un panetto (incorporando eventualmente un po' d'acqua), poi continuare a lavorare l'impasto con le mani su una spianatoia coperta di zucchero a velo. Quando la pasta diventa liscia e malleabile, dividerla in panetti aggiungendo a ognuno qualche goccia di colorante per ottenere le tonalità giuste per le decorazioni. Lavorare con guanti monouso fino ad incorporare completamente il colore in ogni panetto. Per formare lo strato di copertura della torta usare il mattarello.

La pasta di zucchero si può conservare in frigo in sacchetti alimentari. Per usarla di nuovo basta farla ammorbidire con un po' d'acqua o con una leggera passata al microonde.

Auguri e buon compleanno!

Francesca Di Castro

L'agnello bianco, l'agnello nero

Prima la voce, ancora dentro il bosco: "Mamma, mamma, guarda che abbiamo trovato!"

Mi affaccio dalla stanza dell'hotel St. Andrew a Campotosto e vedo mio figlio scendere di corsa il sentiero che porta al campo da tennis. Dietro, distaccati, i due amici e i loro figli con i quali Valerio era partito la mattina presto per un'escursione sul Monte di Mezzo. Siamo tra i monti della Laga, quota 1400 metri. L'anfiteatro di boschi di faggi che circonda lussureggiante il lago, si chiude verso Sud-Est con l'imponente massiccio del Gran Sasso, all'epoca ancora con il suo ghiacciaio perenne.

Mio figlio è già sotto l'albergo e mi fa cenno concitatamente di scendere. L'eccitazione è tale che non indugio e lo raggiungo in un attimo. "Guarda, guarda cosa abbiamo trovato!" mi ripete entusiasta e mi indica la famigliola di amici, conosciuta lì in albergo, che sbuca in quel momento tra i cespugli di lamponi e di rose canine, moglie e marito e due bambini, un maschio e una femmina, che, non trattenendo l'euforia, saltellano intorno al padre, il signor Antonio. Guardo bene tra le braccia dell'uomo e allora mi accorgo di un musetto e di due occhi innocenti che guardano impauriti. Un agnellino, un agnellino nero appena nato. Anche gli altri clienti dell'albergo si stringono intorno. Arriva mio marito che era sul retro a giocare con Pilar, la nostra figlia più piccola. I bambini raccontano, frasi sbalordite, narrate con l'euforia della scoperta, con la gioia dell'avventura e dell'imprevisto. Su, verso la cima, oltre il campo aperto delle greggi – che quel giorno non avevano incontrato – in mezzo all'erba alta sul limitare del bosco, avevano trovato l'agnellino nero. Se ne stava lì, immobile e in silenzio, aspettando la sorte. La madre, poco lontano, morta. Intorno, a perdita d'occhio, nessuno. Avevano atteso, chiamato, ma del gregge non c'era traccia. Si faceva tardi e non se l'erano sentita di lasciare quella creaturina indifesa lì.

Ormai l'agnellino è diventato il centro dell'attenzione. La padrona dell'albergo, un'inglese che ha una vera passione per gli animali, ritrova una specie di *biberon* con il quale aveva allevato dei piccoli di capra. Il cucciolo, ancora incerto sulle zampe, capisce immediatamente il funzionamento dell'arnese e si mette a succhiare avidamente. Passata l'euforia, sorge però un problema: cosa farne dell'agnellino. Lì in albergo c'è un amico del cuoco, un vecchio cercatore di funghi del posto, un vero abruzzese, che, interpellato, scuote la testa e risponde: "Nessun pecoraio si mette a nutrire un orfano. Meglio farne subito costole e cosciotti!"

Tutti i presenti rabbriviscono e si girano a guardare quel musetto nero da cui

ancora gocciola il latte. Come se avesse capito le cattive intenzioni, l'agnellino zampetta traballante dietro le mie gambe per cercare protezione.

“Ce lo portiamo via noi, vero?” domanda retorica che rivolgo a mio marito. Humberto allarga le braccia con un sorriso, come a dire: “C’è da chiederlo?” Valerio e Pilar gridano di contentezza. È fatta. Lo porteremo in campagna, sarà la nostra *mascoffe*. Non ho avuto il minimo tentennamento, ma la decisione scatena una guerra intestina nella famiglia del signor Antonio. I bambini si mettono a piangere, il marito litiga con la moglie. Tutta la serata va avanti così, finché la decisione pare definitiva: l'agnellino verrà via con noi il giorno dopo.

È la sera di Ferragosto del 1984. Sul retro dell'albergo presso il campo da bocce è stato preparato un enorme falò. Il fuoco urla folate di fumo verso il cielo limpido, mentre l'ultima luce s'infiama oltre le cime a occidente. Il lago, più in basso, riflette immoto lamine d'acciaio e fiori di porpora. L'odore di legna di faggio si diffonde ovunque, presto unito a quello di pane tostato, di pancetta, di salsicce e di...costolette d'agnello, che non tutti assaggiano. Meglio dare l'assalto al famoso sformato di pasta del cuoco aquilano, uno sformato da re che da solo costituisce un intero pranzo: pasta corta scolata al dente condita abbondantemente con salsiccia, uovo sodo e vari tipi di formaggi locali, tutti tagliati grossolanamente, coperti di burro e pecorino e fatti appena gratinare al forno. Una delizia a sorpresa che permette di gustare i singoli ingredienti uno per uno, scoprendoli tra la pasta incredibilmente saporita.

Nel bel mezzo della notte, mentre i più sono ancora alle prese con succose fette d'anguria, di colpo si spengono tutte le luci. Un *black-out*. L'albergo è isolato, in alto, nel bel mezzo dei boschi. Lontano, in fondo al lago, s'intravedono le luci del paese rispecchiarsi sull'acqua. Un guasto forse, un sovraccarico.

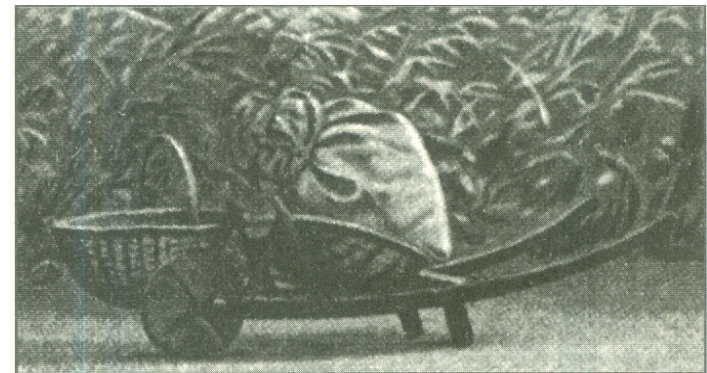
Mai notte fu più magica. Ci sediamo, mio marito, io ed i bambini, al limitare del bosco, dove non giunge il riverbero del falò che continua ad ardere. Il cielo sopra di noi si apre di abissi di stelle. La Via Lattea si staglia nitida attraversando il cielo visibile da parte a parte. L'immensità e l'interezza si proiettano nell'infinito. Rimpiangiamo di non aver portato con noi il telescopio di mio figlio che già ama l'astronomia, tutto proiettato al suo futuro di fisico, e ci mettiamo a leggere le stelle che conosciamo, nominandole una per una.

La mattina di buon'ora siamo pronti per partire. Noi e l'agnellino. Saluti, abbracci e via. Prendiamo il lungolago e stiamo quasi per imboccare la statale quando un'auto dietro di noi ci raggiunge suonando senza sosta. È il signor Antonio con la sua famiglia. Non ce l'ha fatta a reggere i pianti dei figli ed è venuto a riprendersi l'agnellino. Scambio di vettura, sorrisi sul viso dei suoi figli, pianto a dirotto di Pilar. Restiamo interdetti,

poi la decisione è unanime: bisogna trovare un altro agnellino.

Una rapida indagine in paese ci porta allo stazzo di un allevatore non molto lontano, tra i pascoli magri della Laga. Il caso vuole che una pecora ha avuto una coppia di gemelli e il pecoraio ce ne vende uno ben volentieri.

Con “Fiocco di neve” in braccio, si fa ritorno a Roma, dove l'agnellino diventa di casa: mi adotta come mamma e mi segue ovunque in attesa del suo *biberon* che quando ha fame sollecita menando sonore testate dietro i miei ginocchi. Rimarrà a casa con noi per un paio di mesi, finché l'irruenza propria della sua natura di ariete ci convince che è giunta l'ora di portarlo in campagna a brucare l'erba.



La spaghetтата in *Roma borghese* di Giovanni Faldella



Giovanni Faldella fu scrittore e uomo politico (Saluggia – Vercelli 1846, ivi 1928). Studiò legge a Torino, dove fece pratica di avvocatura, prima di esercitare la professione nel vercellese. Dal 1865 i suoi interessi furono letterari. Collaborò a numerose riviste. Dopo essere entrato in contatto con la scapigliatura milanese, la sua attività giornalistica si ampliò. Eletto deputato nel 1881, fu dapprima candidato della sinistra, fautore del suffragio allargato, avverso a Sella e a Depretis; più tardi la sua evoluzione politica lo portò su posizioni sempre più conservatrici. Nel 1896 fu fatto senatore. Nel periodo romano collaborò alla “Cronaca bizantina”. Faldella introdusse nella letteratura una vivace novità stilistica e un’ampiezza di interessi dovuta alla conoscenza di ambienti e paesi, italiani ed europei, acutamente indagati. Abbondante fu la produzione letteraria, tra corrispondenze giornalistiche, racconti e romanzi che lo videro attivo fino all’ultimo periodo della vita. Il suo capolavoro è *Le figurine* del 1875. Ben si attaglia al racconto “La spaghetтата” (ultimo capitolo del libro *Roma borghese*) il giudizio espresso da Natalino Spegno nel suo *Compendio di storia della letteratura italiana*: “In lui è evidente la preoccupazione di uno stile personale, tutt’insieme spigliato e decoroso, moderno e insaporito di eleganze letterarie, misto di ardimenti popolari e dialettali e di grazie arcadiche”. Come afferma Gaetano Mariani, Faldella nel suo pittoresco linguaggio rappresenta una “strippata”, o “adunanza masticatoria”, alla quale partecipano muratori, ingegneri e proprietario, riuniti attorno a un fumante piatto di spaghetti, per festeggiare la costruzione di un villino nella nuova Roma, urbanizzata proprio dai piemontesi.

Siamo nel 1882. Lo scenario è l’osteria Filomarino, fuori porta Salaria. È un edificio carico di gloria, a giudicare dalle iscrizioni laudative che si possono leggere sui suoi muri. Lì si era fermato il generale Cadorna, alla vigilia della breccia e, in un angolo, Garibaldi aveva scritto “I vostri maccheroni sono i migliori di tutta Europa”. Le 27 pagine del racconto sono una miniera di ghiotte notizie, per chi voglia ricreare la Roma del tempo. Sarah Bernhardt era la regina dei teatri; si reclamizzava la macchina da cucire Singer, alla Camera si ascoltavano i discorsi di Nicotera. C’era il rito “quando un costruttore mette il coperchio a una casa nuova” d’invitare i lavoratori “ad una strip-pata di maccheroni, fettuccine o spaghetti”. Il villino in questione si trovava in Via Palestro: per raggiungere l’osteria di Filomarino, il nostro autore ebbe un passaggio in carrozzella da un amico.

Nel cortile i due trovarono tavole apparecchiate all’aperto “degne dei quadri di

Claudio Lorenese e di Salvator Rosa”, ma la pioggia li costrinse nelle sale interne, quelle in cui campeggiavano le scritte patriottiche, nonché “la letteratura epigrafica” di quelle amorose. Nell’attesa del succulento pranzo, si sfogliavano i giornali (*Il Messaggero*, *La Capitale*, *Il Popolo Romano*). Ed ecco servito il tanto atteso cibo “Furono inforchature, rovesci, valanghe di fettucce gialle fumanti, lucenti, inumidite dalle frequenti impastature del burro che si fondeva. Furono bocche chine nell’aggrovigliamento dell’aureo pasto. La lingua e il palato sentivano strani dileticamenti, che salivano incessanti al fumido, incensato cervello; sentivano brividi di ingoiamento all’arrivo tattile dell’unto, della pasta, del formaggio pizzicante, formicolante, mordente di gusto. Se si abbattevano in una striscia, in uno scampolo di burro non ancora liquefatto, sentivano una frigida voluttà, come pel bacio di una candida vergine. L’esofago riceveva stratificazioni di beatitudine, e una nuvola di godimento solenne, in cui si restauravano le forze della natura, avvolgeva tutte quelle teste, quelle casacche, quei tipi diversi, quelle origini diverse”. Un’ovazione accolse poi l’abbacchio alla cacciatora. Tutti bevevano a volontà, facendo discorsi sulla legislazione sociale, sui progressi di Roma borghese, sacra alla civiltà e all’igiene, tra gli applausi, gli evviva al re, all’Italia, al generale Garibaldi”.

Questo racconto, oltre a mostrarci il “buzzurro” Faldella come maestro di stile e di colore, dipinge quel calderone che fu la capitale dopo il ’70, rigurgitante di deputati e di uomini politici, in cerca di collocazione nella nuova Roma, che proprio tanti piemontesi contribuirono a costruire.



Luigi Domacavalli

Le antiche “torte putte” versiliesi e una derivazione d’oggi

C’è un tratto della Toscana affacciato sul Mar Tirreno il cui nome “Versilia” gli deriva dal fiume omonimo che scende dalle Alpi Apuane e che comprende – come si può vedere dalla cartina illustrativa – le località di Cinquale, Vittoria Apuana, Forte dei Marmi, Fiumetto, Tonfano e Motrone. Nel linguaggio corrente oggidi vi si comprendono anche Focette, Lido di Camaiore e Viareggio.

La cucina della Versilia è costituita da una notevole capacità di ricette che, raccolte in opportuni prontuari, vengono distinte oltretutto, logicamente, dagli ingredienti che le compongono, dal nome delle famiglie che le hanno elaborate e ne hanno mantenuto denominazioni e particolarità personali. È questo il caso delle “torte putte”.

La parola “putta” la troviamo nientemeno che in Dante Alighieri, il quale in *Inferno*, 13/66, definisce l’invidia come:

*La meretrice che mai dall’ospizio
di Cesare non torse gli occhi putti
morte comune, delle corti vizio.*

ed in *Purgatorio*, 11/114, parla di Provenzan Salvani:

*ond’era sire quando fu distrutta
la rabbia fiorentina che superba
fu a quel tempo sì com’ora è putta.*

Per le nostre attitudini buongustaie meglio attenersi alla voce “putto” del Vocabolario Versiliese compilato da Gilberto Cocci per l’Accademia della Crusca ed edito da Barbèri nel 1956, ove è spiegato come aggettivo: <che fa pizzicar la lingua>, mentre nel senso figurativo è assimilato a <pungente>: “Tira una tramontana putta che arriva insine all’osse”.

Come curiosità aggiungo il sostantivo maschile “puttano”: è termine scherzoso per ... stomaco, e si cita Enrico Pea: <Di paglia o di fieno purché il puttan sia pieno.>, precisando che può valere come “acre”: <Stasera è un freddo puttano>.

Lasciate le immagini letterarie, espongo una prima ricetta, tutta versiliese, della Famiglia Biagi di Solaio di Pietrasanta, presso la quale famiglia alloggiò proprio Enrico Pea ivi sfollato in tempo di guerra:

Ingredienti per 5 persone:

500 gr. di riso, 500 gr. di farro, 900 gr. di pane grattugiato, 6 litri di latte di pecora

(importante che lo sia), 500 gr. di formaggio pecorino, 200 gr. di formaggio parmigiano, 200 gr. di formaggio sardo, 5 uova (un uovo a testa), sale, pepe (abbondante), cannella a piacere.

Si fa cuocere il farro in abbondante acqua a fuoco lento per almeno due ore, ed a cottura ultimata si aggiunge il riso, facendo ritirare il composto fino alla consistenza di un risotto lento, mescolando continuamente. Si lascia raffreddare (anche per un giorno) onde far bene assorbire l'acqua. Si aggiungono poi il latte, i formaggi, le uova e tutti gli altri ingredienti per ottenere di nuovo la consistenza di un risotto lento o di uno sformato. Unto d'olio un tegame di terra a bordo alto, vi si versa l'impasto che si metterà in un forno a legna già caldo, lasciandolo cuocere a fuoco moderato per circa due ore. Provare di tanto in tanto la cottura con uno stecco di legno e servire la torta in tavola fredda e direttamente nel tegame di cottura.

La seconda ricetta ne è una versione moderna e quindi alleggerita, sfrondata, ingentilita ma gustosissima, e me ne ha generosamente fornito la ricetta la cara amica Natalia Trinchieri Vitale alla quale va il mio sentito ringraziamento:

Un solo bicchierino di yoghurt naturale bianco, che vuoteremo in una capace terrina, servirà per dosare: una misura di olio di semi, una di parmigiano grattato, una di formaggio pecorino piccante e tre di farina. Aggiungere tre uova intere ed una bustina di lievito per cibi salati. Mescolando, far bene amalgamare il tutto insieme a sale e pepe a piacere, poi versare in una pirofila foderata di carta da forno. (Quelle alte da plum-cake sono adattissime e vi permetteranno, al momento di servire, di tagliare la torta a fettine regolari). Infornare a forno freddo lasciando cuocere controllando col solito metodo dello stecchino, che si dovrà estrarre, a cottura completata, perfettamente asciutto.

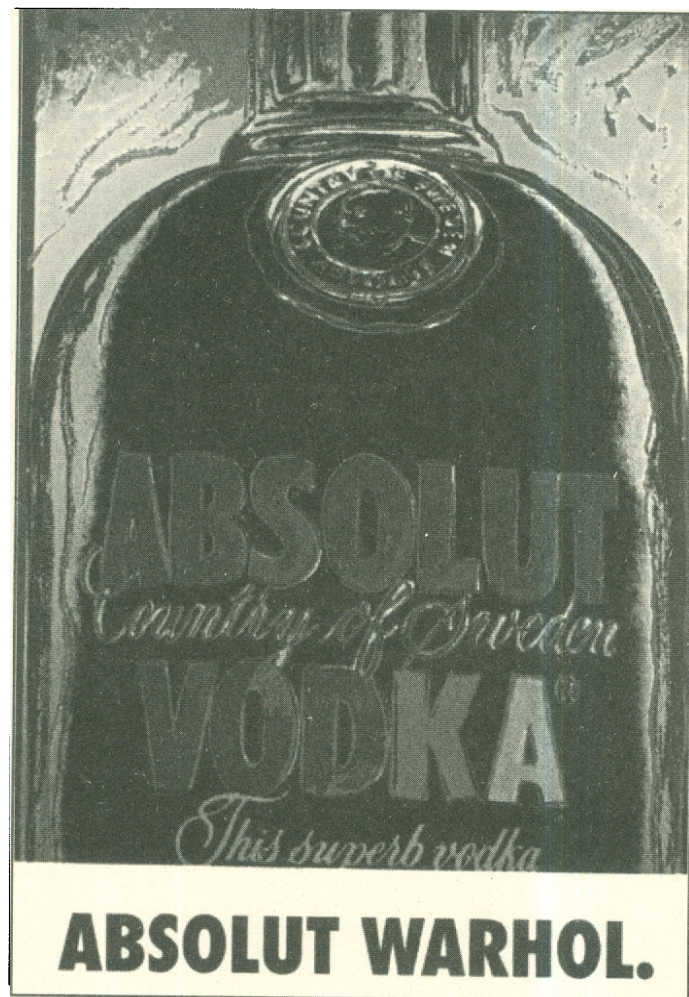
Provate, e mi saprete dire! Buon appetito.

Le lumache

*Oramai sò passati un sacco d'anni
da quanno li romani a San Giovanni
se n'annaveno a fasse 'na magnata
de lumache e a godesse la serata.
Ogni tavola era apparecchiata
pe fà festa con quella lumacata.
La notte de le streghe nun féniva
senza magnà lumache in commitiva.
Me spiego si st'usanza non ve torna
che le lumache cianno un par de corna
che mó sò tradimento e disonore
ma allora ereno segno de rancore.
Doppo che su 'na scopa era scappata
l'urtima strega trista e smandrappata
e tutto er prato era sgomberato
da quer gran monnezzaro indiavolato,
restaveno le corna pe provà
che 'r malanimo stava lì a covà
e questo nun piaceva a San Giovanni
che nun poteva ammette liti e 'nganni.
Magnate quele corna e diggerite
le liticate ereno finite.
San Giovanni godeva – accusi è detto –
de véde tutti annassene a braccetto.*

Come diventare “Cook-Man 1995”

senza saper cucinare neanche due uova al tegamino



Mi capitano fra le mani, allestiti al computer dall'amico Enzo Rao, due diplomi di alcune gare gastronomiche svoltesi anni fa, quando eravamo più giovani e spensierati ed una coppa (quanto di più orribile e *kitsch* si possa immaginare).

Nel 1994 il premio fu assegnato a mia moglie Paola per il piatto “Palle di Sirena” (polpettine di melanzane) e nel 1995 al sottoscritto per la “Monferrina”.

Come si usa fra i veri scrittori facciamo un passo indietro, anzi due.

All'epoca venivano assegnati due premi: uno per le Signore che allestivano da sole un certo numero di piatti, che in seguito e nell'anonimato venivano votati dagli uomini e viceversa.

Il vincitore si aggiudicava l'orrido trofeo con l'aggiunta di una targhetta con il suo nome e l'onere di ospitare la gara nell'anno successivo.

Come potete dedurre dall'epigrafe, quando dopo la vittoria di mia moglie, toccò ai maschietti di esibirsi, mi ritrovai immerso nel “guano”!

Veniamo, dunque, alla seconda premessa; i genitori di mia moglie avevano una villa a Moncalvo nel Monferrato nella quale, con la nostra bimba piccola abbiamo trascorso diverse vacanze agostane.

La nostra attività principale in quel mese di agosto consisteva nel visitare i ristoranti del circondario, tutti eccezionali con la ricca cucina piemontese e fra questi ricordo “I TRE RE” con i suoi proprietari con i quali si era ormai in rapporti di amicizia.

Per mia fortuna venne a trovarci a Roma una di queste amiche; ci parlò naturalmente del ristorante che andava a gonfie vele raccontandoci che una volta trovandosi a corto di dolci sufficienti a soddisfare la clientela, si inventarono un *dessert* di cui vi trascrivo la ricetta che mi ha permesso di diplomarmi “indegnamente” come direbbe il Belli, “Cook Man 1995”.

Ingredienti:

- un torrone avanzato da Natale, tenuto nel *freezer* per un certo tempo;
- un *robot* tuttofare che tutti abbiamo in casa inutilizzato;
- un quantitativo di panna montata non dolce di pari peso del torrone utilizzato;
- un bel po' di cioccolato fondente amaro.

Procedimento:

- frullare il torrone fino a polverizzarlo (la tenuta nel *freezer* ci consente di non farlo attaccare alle lame del *robot*);

- aggiungere la panna e mescolare fino ad ottenere un composto uniforme e mettere in frigo;
- prima di servire, squagliare il cioccolato fondente a bagnomaria e versarlo sulla porzione distribuita.

È stato un trionfo! Unico appunto è che si trattava di un dolce con qualche migliaio di calorie per centimetro cubo.

Per completezza, trascrivo anche il menù di quella storica serata:

- Pasta alla molisana 2° classificato
- Trenette al pesto
- Bocconcini ai porcini 3° classificato
- Abbacchio sbrodettato
- Il piatto del cornuto
- *Padella's ghosts*
- Insalata della casa
- Rotolini alla poppea
- *Fruit salad "The Best"*
- La Monferrina (con squaglio di cioccolato caldo) 1° classificato
- Bersaglio Napolitano

Per l'occasione, mia moglie Paola aveva preparato fuori concorso la sua specialissima "*Sangria*" che come al solito ha riscosso un enorme successo portando allegria spinta e... per chi ne ha gustata più del dovuto, anche una memorabile ubriacatura.

Per i cultori, trascrivo qui la sua ricetta della *sangria* che nella sua famiglia si tramanda da varie generazioni:

Ingredienti

- 5/6 di Vino rosso secco
- 1/6 di Cointreau
- 1 cucchiaino di Cognac
- 1 cucchiaino di zucchero
- scorze di limone ed arancia
- fette di pesca
- cubetti di ananas
- frutta di stagione
- ghiaccio

Di quella memorabile tenzone è ancora gelosamente custodita nell'archivio storico tutto il materiale cartaceo di una certa importanza, unitamente ad un album fotografico ed una copia del filmato, perché i posteri possano esser documentati nei secoli a venire, così come previsto dal Regolamento del nostro Sodalizio.

Maria Paola Galeano

Impressioni di viaggio ... al salmone

Helsinki, la "perla del Baltico", al primo impatto non impressiona il turista; solo a poco a poco la città riesce, indelebilmente, a penetrare nel cuore di chi la visita grazie al fascino discreto delle sue dimensioni raccolte, alla sua architettura dalle linee pulite, ai fermenti culturali che la contraddistinguono specialmente nella stagione estiva, quando il clima è mite e la notte sembra non arrivare mai. Che Helsinki sia una città diversa dalle altre lo si capisce immediatamente. Poche sono le somiglianze con altre capitali europee, altrettante con le sue vicine scandinave e baltiche. Vivace, ma non frenetica; moderna, ma con una sua storia, la città colpisce per l'equilibrio perfetto di acqua, verde e cemento. Colpiscono le due "sentinelle" della città: la bianca, imponente cattedrale neoclassica, Tuomiokirkko, la chiesa ortodossa rosso mattone, Uspenski, dall'inconfondibile stile bizantino.

Affascina l'atmosfera particolare, ovattata, quasi magica, che si respira passeggiando per l'elegante viale alberato dell'Esplanadi, il salotto buono della città, attraverso i parchi di Koipovuisto o lungo le rive del Baltico, affollate di gabbiani che stridono e svolazzano tra le imbarcazioni da crociera bianche e rosse e le maestose rompighiaccio, ormeggiate una di fianco all'altra, in attesa del lungo, rigido inverno. Mi fermo, e da lì osservo, in silenzio, l'affascinante spettacolo che questa città, orgogliosamente, regala ai miei occhi... come solo una città del Nord sa fare. Ed è proprio da lì, dal porto, eletto da subito il mio angolo preferito, che si gode il miglior colpo d'occhio della città.

Diverte immergersi nel Kauppatori, il vivace e caratteristico mercato all'aperto. Brulicante di vita, la piazza è un fermento di variopinte bancarelle che vendono di tutto: dai coloratissimi frutti di bosco ai prodotti dell'artigianato locale, colbacchi di pelliccia compresi! L'odore di cibo, particolarmente di salmone alla piastra preparato nelle numerose bancarelle, si diffonde per tutto il porto. Un'esplosione di colori, profumi, sapori, rumori.

Stordisce l'antico mercato coperto, il Kauppahalli, per la ricchezza e la varietà della merce. Sopra i suoi lucidi e curati padiglioni in legno, retaggio di un passato ormai lontano, trionfano pasticci di alce, carni di renna, parate di gamberi, aringhe e sopra tutti lui, "Sua Maestà il Salmone". Marinato, alla piastra, al pepe rosso, bianco, verde, ... come resistere alla tentazione di un assaggio? D'altronde, è proprio nel grigio azzurro mare del Nord che il salmone è di casa. (Per questo non vorrei rinunciare a proporre, per il lettore curioso, quale suggello a queste impressioni di viaggio una semplice

e sapida ricetta gustata in casa di un'amica finlandese).

Colpisce anche il gran numero di persone che, durante la breve estate finlandese, affolla le strade della città. E da quanto riferisce la gente del luogo, quando i raggi del sole si fanno spazio tra gli austeri edifici, Helsinki si anima. Frotte di persone passeggiano e si riversano sulle strade, nei parchi o sul lungomare per godere appieno del risveglio della natura e della tanto attesa luce che imprime alla città una luminosità tutta particolare.

Sorprendono, infine, i Finlandesi. Dietro quel loro idioma, alquanto ostico sia alla vista che all'udito, con tutte quelle "k" e quei puntini, dalle cadenze vagamente orientali e a tratti molto duro, nascondono una natura assolutamente cordiale, genuina, allegra, ma senza eccessi. Proprio come la loro città.

Gran bella sorpresa per chi si aspetta una "fredda città nordica"!

Ed ecco come cucinare il salmone al forno, naturalmente alla maniera finlandese.

Ingredienti:

- 1kg. salmone fresco (questa è considerata la porzione per 5/6 persone)
- olio di oliva
- succo di limone
- sale, pepe nero e pepe bianco

Preparazione:

Scaldare il forno a temperatura moderata, circa 180°C (350°F). In una pirofila adagiare il salmone con la pelle verso il basso. Aggiungervi una piccola quantità di olio, di burro e di acqua.

Spennellare il salmone con altro olio d'oliva e condirlo con sale, pepe e il succo di limone.

Infornare alla temperatura di 180°, lasciando cuocere per abbondanti 25 minuti.

Toglierlo dal forno, lasciarlo riposare per circa 5 minuti. Prima di servirlo, il salmone deve essere spellato. In genere lo si accompagna con patate o carote come contorno. È facile, nutriente e per giunta non fa ingrassare!

Carlos Germàn Belli

La tortilla

*Si luego de tanto escoger un huevo,
y con él freir la rica tortilla
sazonada bien con sal y pimienta,
y del alma y cuerpo los profundos óleos,
para que por fin el garguero cruce
y sea ya el sumo bolo alimenticio
albergado nunca en humano vientre;
!qué jeringa! si aquella tortilla
segundos no más de ser comida antes,
repentinamente una vuelta sufra
en la gran sartén del azar del día,
cual si un invisible tenedor filoso
le pinche y le coja su faz recién frita,
el envés poniendo así boca arriba,
no de blancas claras ni de yemas áureas,
mas un emplasto si de mortal cicuta.*

La frittata

Se dopo aver scelto con attenzione un uovo,
per prepararci una bella frittata
ben insaporita con sale e pepe,
dall'anima e dal corpo i profondi olezzi,
e così finalmente la gola cricchia
e diventa quindi il sommo bolo alimentare
giammai ospitato in un ventre umano;
ma che disastro! se quella frittata
pochi secondi prima di essere mangiata,
improvvisamente si rigira
nella grande padella del destino di quel giorno,
come se una forchetta invisibile e filosa
l'infilzasse per prender il suo lato appena cotto,
mettendo così il sotto a pancia in su,
non con le bianche chiare né con i suoi tuorli d'oro,
ma con il suo impiastro di mortal cicuta.

Traduzione di Flavia Cartoni, docente di italianistica all'Universidad de Castilla-La Mancha (Madrid).

Toast

Piazza delle Muse, il “piazzale”, era, verso la fine degli anni '50, un'ultima propaggine di Villa Savoia, prima dei vigneti ormai in via di estinzione. Alla vigilia del *boom* economico, tutto il quartiere era in costruzione; le zone selvagge e gli spazi per i giochi erano sempre di meno.

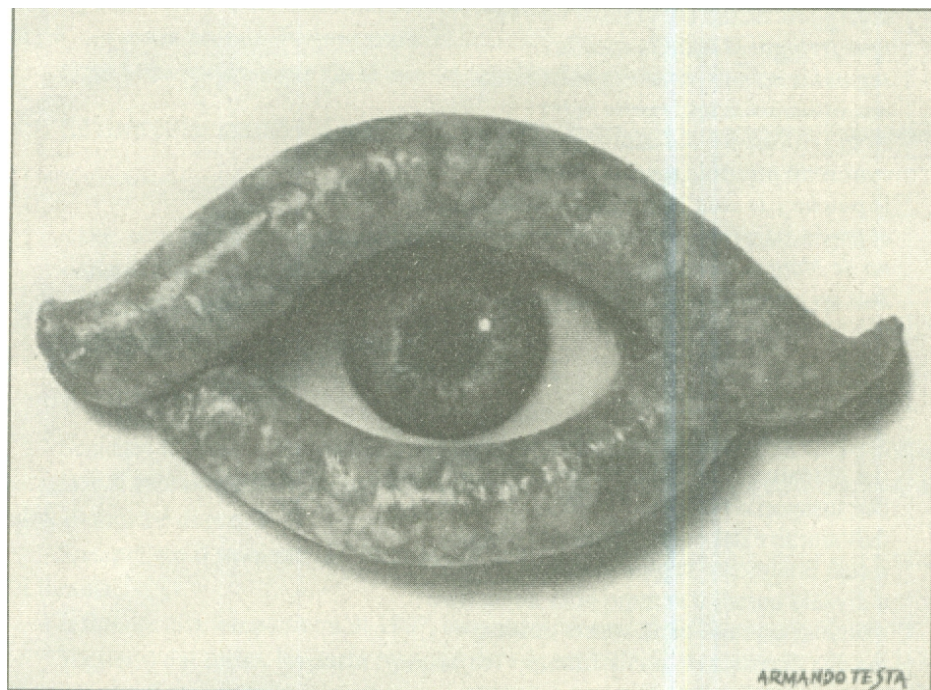
Quando, dalla Sardegna, venivamo a Roma a trovare i nonni materni, non era solo un viaggio nello spazio ma, soprattutto, nel tempo: la campagna sarda era rimasta come cento anni prima; Roma, invece, voleva rinascere e ampliarsi, era un cantiere in fermento.

Così, mentre i nostri genitori erano impegnati in visite dal dentista, in acquisti di capi di abbigliamento (introvabili in Sardegna), oppure in incontri con gli amici e scorribande al cinema o ai concerti (la civiltà), noi bambini venivamo accompagnati al “piazzale”. Nonostante lo spaesamento, incontravamo volentieri i nostri coetanei, in genere figli di amici di famiglia, che ci illustravano tutte le novità della metropoli (dal loro punto di vista): per esempio, i nuovi giocattoli di un famoso negozio di Viale Parioli. A me interessavano particolarmente certi bambolotti piuttosto grassocci, con la bocca semi-aperta e il ciuccio, meglio se con gli occhi celesti che si spalancavano e si richiudevano appena si cambiava posizione.

Un'amichetta di città, un bel giorno di primavera, a proposito di novità, mi mostra un chiosco nuovo di zecca, comparso al centro del piazzale. Il paesaggio era davvero cambiato: il chiosco, tra i pini secolari, l'erba dei prati, la ghiaia di sassi di fiume così levigati da sembrare confetti, era un elemento “tecnologico”, ma non del tutto sgradevole. La bambina di città (Marta?) mi propose di fare una piccola merenda, prendendoci un bel *toast*.

Attenendomi alla regola aurea di accettare sempre l'ignoto, purché non violento, senza troppi interrogativi, non avendo la minima idea di cosa fosse un “*toast*” (come il piccolo Marcel alla merenda di Gilberte, quando Odette gli prospetta dei *toast* buoni come quelli di Colombin¹), aderii con gioia alla proposta di Marta.

Senza imbarazzo, Marta si rivolse alla barista, una donna di mezza età, corpulenta, truccata e con un'aria poco rassicurante: “Per me un *toast*, e per te?” ed io, prontamente: “Anche per me!”. La matura barista si diede da fare con la doppia piastra e poco dopo ci consegnò, avvolto in un tovagliolo di carta, un tiepido quadrato di pane appena abbrustolito, farcito di soffice formaggio e prosciutto cotto. E, nonostante non fosse il *toast* di Colombin, né quello fatto in casa raccomandato da Sapo “ricco, particolarmente ricco, di burro”², che squisitezza!



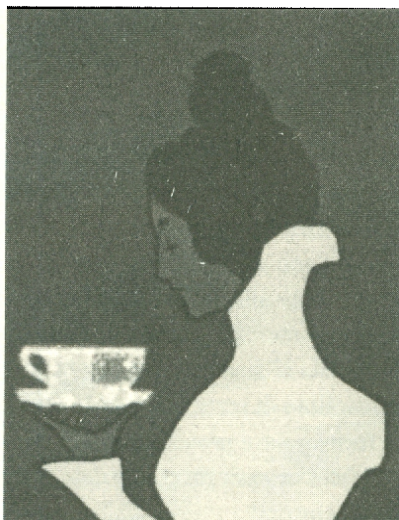
Alcuni giorni dopo, di nuovo al piazzale, non vedendo Marta nel gruppo di bambine, sentendo un certo languorino e contando su alcuni spiccioli risparmiati, mi venne l'idea di ripetere l'esperienza; ma, non avendo afferrato il termine tecnico inglese, mi rivolsi all'austera barista balbettando che avrei desiderato un "panino caldo... ma, non quello..." (la barista indicava un "medaglione"), "l'altro, quello schiacciato...".

"A regazzì, spicciate, che vòì? Un tòst?", mi apostrofò, infastidita, la barista. Tremebonda, in colpa per avere avuto l'ardire di disturbare quella divinità felliniana, porgendo la manciata di monetine risposi con un filo di voce: "Sì, grazie!".

Arrivò il *toast*: certo, non c'era l'effetto sorpresa della prima volta; tuttavia, appoggiata allo steccato di legno che delimitava le aie del piazzale, al sole, lo sguardo perso verso la vasta pianura dell'Aniene, un boccone dopo l'altro, lo feci fuori.

¹ Marcel Proust, "All'ombra delle fanciulle in fiore", in *Alla ricerca del tempo perduto*, vol. II, Milano, Mondadori, 1970, p. 84.

² Sapo Matteucci, *Q.b.: la cucina quanto basta*, Roma - GLF editori Laterza, 2008, p. 185.



Tè e teiere negli inchiostri di Qi Baishi

"La notte è fredda, gli ospiti arrivano ed il tè è il miglior elisir". Queste righe, in elegante calligrafia inchiostrata, accompagnano un dipinto di Qi Baishi, massimo pittore cinese del Novecento, celebrato in Europa a partire dall'apparizione delle sue opere all'Expo della Secessione del 1930 a Berlino, tuttora battute all'asta con quotazioni non inferiori a quelle delle opere di Picasso. Il dipinto raffigura una teiera color bruno rossiccio, accompagnata da due tazzine a calice e da una lampada ad olio spenta su cui è poggiato un ramo fiorito, un semplice, essenziale elemento floreale che ben s'accorda all'estetica del "*chabana*" la composizione di fiori che orna la cerimonia del tè, il "*chanoyu*". Questo prevede infatti, lungi dalle sofisticate e razionali elaborazioni dell'*ikebana tout-court*, una sobrietà di decorazione, un accenno misurato ma allusivo al succedersi delle stagioni, nello spirito dell'effimero che si fa sublime, con la grazia discreta e raffinata di un *haiku* di Bashō.

L'immagine della teiera con una o due tazzine ritorna in vari altri dipinti, ora accostata ad un cesto con peonie bianche, rosse e gialle, ora ad un bicchiere contenente un'unica, lussureggiante peonia purpurea; questo fiore fa esplicito riferimento al vigore esplosivo dell'estate e possiede una valenza simbolica analoga a quella che ha la rosa nel mondo occidentale. Mentre la presenza di un rigoglioso crisantemo rosso con a lato due tazzine allude all'autunno, la stagione più amata e decantata in Oriente, nella quale si è soliti andar a contemplare la luna tra gli amici sorseggiando del tè e del vino.

Se a volte non è agevole distinguere tra tazzine da tè e bicchieri da vino o tra teiere e contenitori di vino ciò è dovuto al fatto che dall'inizio del sec. XVII le più esportate in Occidente tra le celeberrime teiere Yixing ripronevano in realtà la sagoma preferita da molti secoli dei versatoi da vino di riso: priva di piede, con corpo sub globulare, beccuccio appena ricurvo o dritto e manico semicircolare che sormonta il coperchio. Mentre nell'altra sagoma, che ebbe fortuna in Europa dal sec. XVII fino ai nostri giorni, il corpo assume varie forme ma l'ansa è sempre posta dalla parte opposta del beccuccio. Nei dipinti di Qi Baishi è comunque abbastanza ricorrente anche la forma cilindrica, con pasta color sabbia e manico in rame o argento, così come il pomo del coperchio e l'estremità del beccuccio.

Un altro dipinto di Qi Baishi ci mostra una teiera accanto ad un bicchiere con due modesti fiori di campo, due pennelli ed una pietra per sciogliere l'inchiostro. Qui, con segno estremamente misurato e rare, improvvise chiazze di colore, riconosciamo un chiaro riferimento ai piaceri dell'*"otium"* del letterato-burocrate, caratteristica figura del passato culturale cinese, che insieme dipinge e compone versi poetici compia-

cendo i sensi e lo spirito con la contemplazione dei fiori ed il gusto inebriante del tè, vera anticamera del nirvana.

Concludiamo questa sommaria carrellata con un dipinto che esprime al meglio la *Stimmung* del mondo di Qi Baishi: due bicchieri ed una teiera con un ricercato decoro a greca e poi due granchi. Nient'altro, a parte gli elementi calligrafici ed il sigillo che abitualmente contornano i vari soggetti. Nell'essenzialità d'insieme ciò che domina è il vuoto, un vuoto che non è mai assenza bensì magica sospensione e rarefatta attesa. Energia dinamica ed armonioso interstizio nel quale anche l'insignificante può assurgere ad elemento centrale della composizione.

Se ogni cosa dev'essere inquadrata nella catena razionale che la unisce alle altre, non viene allora tracciata alcuna demarcazione tra elementi organici ed inorganici. Senza protagonisti né comprimari, senza distizione di sorta, si sottolinea la capacità di cogliere nella totalità il particolare dell'universale.

Qi Baishi si rivela interprete ideale del caduco nel più puro spirito *zen*: è il pittore degli insetti, come quello dei glicini e dei granchi. Le sue impalpabili, trasparenti libellule sono diventate quasi una sorta di cifra personale, le sue ranocchie si sono trasformate negli anni '60 del secolo scorso in uno squisito disegno animato. Allo stesso modo la presenza delle teiere è un invito, tramite la preziosa bevanda color giada, a penetrare microcosmi palpitanti di silenzi, pullulanti di vite nello spazio della pienezza incomparabile dell'esistenza.

Laura Marcelletti

Reminiscenze

Non posso dire di avere avuto un buon rapporto con il cibo durante l'infanzia e la giovinezza.

Spesso mi sorprendo a ricordare piccoli episodi. Mettendoli uno accanto all'altro percepisco la presenza di un denominatore comune che però non mi è facile definire.

Fino all'età di circa 4 anni abitai con la famiglia e i nonni a Gemona, mio paese natale in Friuli. Bistecche e lessi abbondavano in casa. Forse perché il mio aitante nonno Ulrico, poco più che cinquantenne, esercitava la professione di Veterinario nella locale condotta. Qui tutto andava per il meglio ma a quel punto mio padre, ufficiale di carriera, fu trasferito in un'altra città del profondo Nord. Mia madre, mio fratello ed io naturalmente lo seguimmo. Accadde però che non riuscivo più a mandar giù la carne, né lessa né arrostita.

La masticavo a lungo tenendola tutta in bocca senza inghiottirne nemmeno un grammo. Sembrava che avessi un ascesso a un dente. Poi, lentamente, pezzetto dopo pezzetto, a forza di continue suppliche da parte dei genitori, riuscivo a inghiottire tra le lacrime la pallina tanto odiata.

Il motivo del rigetto? Pensavo di stare mangiando carne di animali morti e questo mi toglieva completamente l'appetito. Poteva dipendere dal tempo trascorso vicino al nonno veterinario? O da qualche lettura nel sillabario? O da altro? Fatto sta che i miei genitori pensarono di ovviare alla mia disappetenza dandomi un grosso cucchiaino di olio di fegato di merluzzo tutti i giorni prima dei pasti. Ero passata dalla padella alla brace ...

In compenso mi presi una piccola inconsapevole rivincita quando mi capitò di assaggiare qualcosa di insolito per la mia età. Una mattina ero a passeggio con i genitori per le vie della città quando si fermarono in un bar per prendere un caffè. Questo era un locale come tanti a quell'epoca quando al tavolo si consumava, oltre le solite bevande, anche vino sfuso. Mentre loro indugiavano al banco, io sgattaiolai verso un tavolino. Lì sopra c'erano ancora i bicchieri usati da precedenti avventori. Velocemente allungai la mano sul piano del tavolo poco più basso di me, afferrai i bicchieri uno dopo l'altro e li scolai tutti tra i sorrisi benevoli dei presenti e lo stupore dei miei.

Un paio d'anni dopo mi trovavo a Petriolo nelle Marche, dove mio padre aveva un piccolo podere che aveva dato in gestione ad un fattore di nome Picchio. Ogni estate trascorrevamo qualche giorno in campagna in quella zona.

Quella volta accadde che feci subito amicizia con un bel coniglio bianco dagli occhi rossi. Lo tenevo in braccio e lo accarezzavo con tenerezza. Lui tranquillo e fi-

Er vino

*Pe' un poeta mancà d'ispirazione
è da disperazione!
Io lo spunto pe' un verso genuino
lo cerco in fonno ar vino.
Ne verso insino ar punto
che er vino sa de spunto!*

(Dalla raccolta *Cicci de sellero*, 1979)

ducioso se ne stava tra le mie braccia. Successe che un paio di giorni dopo non lo vidi più. Nessuno sapeva dirmi dove si era cacciato. Il giorno seguente dovetti rendermi conto io stessa, ahimè, dove era andato a finire. La moglie di Picchio, ai miei occhi tapina e malvagia oltremodo, l'aveva messo in pentola a cuocere per il pranzo della domenica! Appena lo vidi cominciai a piangere riconoscendo il mio sventurato amico dentro la caldera di quella fattucchiera. Orribile vista! Per calmarmi mi dissero che quel coniglio l'avevano acquistato dal macellaio del paese. Non ci credetti e non mangiai nulla dallo sconforto.

Più tardi, dopo pranzo, ci ritrovammo tutti sull'aia, in circolo, ad ascoltare Picchio che suonava la fisarmonica mentre le galline zampettavano indifferenti tra noi. Quella musica fresca e campagnola mi rallegrò. Dimenticata la rabbia cantai anch'io con gli altri fino a quando il sole, quasi contro voglia, scomparve dall'orizzonte.

Queste disavventure di tipo, diciamo, culinario di tanto in tanto continuavano ad accadere.

In un'altra occasione fui ospite in casa di amici di famiglia a Rimini. Questi, forse pensando di farmi cosa gradita, mi offrirono una minestra di ceci. Non riuscivo a mandarla giù! La lasciai praticamente tutta nel piatto. La "nonna Emma", una vecchietta vestita di nero e con gli occhiali appoggiati sul naso, si impuntò e ripropose lo stesso piatto tutte le sere fino alla mia partenza senza ottenere alcun risultato. La sola vista di una scodella di ceci mi avrebbe provocato da quel momento per anni a venire, repulsione e nausea.

Più tardi, da ragazza, il rapporto con il cibo mutò radicalmente. Mangiavo poco per non appesantirmi perché, mi attraeva l'idea di avere anch'io il "vitino di vespa" che Audrey Hepburn mostrava a quei tempi. Assaggiavo raramente la pasta, per non parlare poi degli spaghetti che credo di avere mangiato per la prima volta a 25 anni quando un amico al quale tenevo, ne preparò un piatto alle vongole invitandomi calorosamente a gustarli. Scoprii che in fondo non erano male e da quel giorno cominciai a gradirli.

Rimanevo in ogni caso restia a piatti di pasta in genere, persino quando a Natale mia madre preparava personalmente una vassojata di tortellini che cuoceva nel brodo di gallina. Ebbene, anche in quelle occasioni facevo scarso onore alla cuoca assaggiandone non più di due.

Tuttavia per tornare al discorso dei ceci, un giorno mi capitò di riassaggiarli alla mensa aziendale. Erano trascorsi ormai più di 20 anni dall'episodio di "nonna Emma" e stavolta li trovai gustosi e saporiti. Prodigio della maturità!

E così il tempo è passato ... il lavoro lasciato ormai da qualche anno, il viso antichizzato, i capelli piuttosto scuriti dal parrucchiere e più che mai in cucina a trafficare con pentole e tegami.

Zucchero: da medicamento a pericolo per la salute

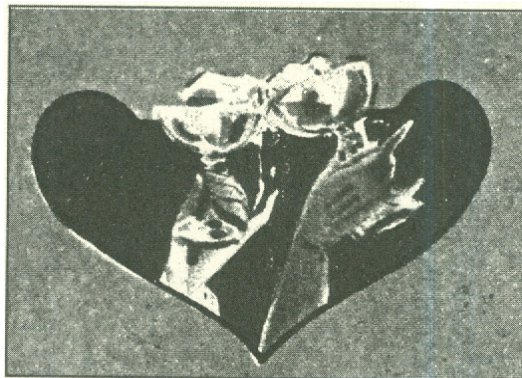


Oggi tutto è ovvio. Chiedete un caffè al bar e vi offrono zucchero bianco, zucchero grezzo ("di canna") e dolcificante chimico. Scegliete pure. Non è stato sempre così. I Greci avevano e usavano solo il miele, celebre quello dell'Imetto, il monte dell'Attica. I Romani che dolcificavano in abbondanza erano nelle stesse condizioni. I barbari non portarono nulla di nuovo in questo. Lo zucchero lo si cominciò a ricavare ed usare in Oriente, dove la prima menzione risale al III secolo d.C. ed è accertata nel IV secolo la sua produzione da parte degli Indiani. Da loro i Cinesi lo conobbero solo alla metà del VII secolo e dopo altri cento anni il medico e prete cinese Kan Jin lo introdusse in Giappone come sostanza medicamentosa. Intorno al 700 d.C. anche i Persiani impararono ad estrarre lo zucchero dalla canna e lo insegnarono agli Arabi che di essa introdussero la coltivazione nelle terre da loro controllate lungo il Mediterraneo e anche in Sicilia. Pionieri dello zucchero furono come al solito i mercanti di Venezia, dove esso giunse per la prima volta da Alessandria nel 996 d.C. e dove nel 1166 è attestata l'esistenza di fornai pasticceri che lo impiegavano. Ma lo zucchero continuava ad essere considerato in primo luogo un medicamento e così in tutta Europa, man mano che vi si diffondeva. Il monaco, teologo e filosofo guascone Vital du Four, morto nel 1327, in un suo manuale descrive ampiamente i modi d'estrarre lo zucchero e i suoi impieghi, soprattutto medicamentosi. Nel corso del Cinquecento la coltivazione della canna venne introdotta nell'America Centrale e Caraibica, dove furono impiegati schiavi negri sicché il prezzo ne subì un crollo che mise fuori mercato le altre zone del globo. Tuttavia ancora alla fine del Seicento in Germania lo zucchero era considerato un bene di lusso, cui potevano accedere solo i ricchi. Intanto però il consumo dello zucchero si era andato diffondendo soprattutto per la confezione di dolci, soppiantando l'uso di altri dolcificanti. Tanto è vero che le guerre napoleoniche crearono un problema. L'Inghilterra aveva decretato il "blocco continentale" impedendo con la sua potente marina da guerra qualunque approdo di navi nei porti europei. Napoleone allora impose in tutti i territori direttamente o indirettamente controllati la coltivazione della barbabietola da cui per la prima volta uno scienziato aveva estratto lo zucchero nel 1747 e che rimase in uso fin dopo la seconda guerra mondiale. Dopo di che lentamente essa fu soppiantata dalle importazioni di zucchero di canna, bianco perché raffinato o grezzo e quindi di color marroncino.

Durante la seconda Guerra Mondiale la produzione dello zucchero di barbabietola nell'Europa Continentale si dimostrò insufficiente, fu decretato il razionamento e lo zucchero divenne molto raro. Come fare per la confezione casalinga delle marmellate,

e così buone e così utili a far memoria dei sapori estivi nell'inverno? Si ricorse a quei frutti che per loro natura hanno una percentuale maggiore e si diffusero le marmellate di fichi e di uva, che si conservavano anche senza aggiunta di zucchero. Un uso destinato a tramontare poi per il ritorno dello zucchero e soprattutto per la fuga dalle campagne.

Questa la sintetica storia d'una sostanza che, nata come mezzo medicinale e salutare, oggi è diventata il nemico numero uno, come causa di diffuse iperglicemia e obesità. Ma non sarà che, come sempre, è solo l'abuso che ne fa l'uomo a provocare questa pericolosità?



Vincenzo Masi

La colazione di Pasqua

In Sabina, come del resto in altre zone italiche, tradizioni ed eventi legati al mondo contadino sono andati sparendo, non certo quelle connesse al cibo e all'arte del mangiare.

A tal proposito, se ben ricordo, in passato, per redimere gli abitanti del contado dai peccati commessi durante il carnevale, nei giorni di Quaresima, non bastando le prediche del parroco, era assoldato a spese della Comunità, un predicatore, solitamente un frate. Costui, dal giorno delle ceneri al Venerdì santo, dispensava dal pulpito sermoni e ammonimenti, anche se non richiesti, sui peccati della carne o, se volete, del pesce. Il tema è sempre quello gastronomico.

Oggi, sparito il predicatore quaresimale, è rimasta la colazione di Pasqua.

Dire colazione è sicuramente riduttivo, trattandosi, a mio avviso, d'una sorta di resurrezione gastronomica, dopo gli interminabili digiuni imposti dalla sacramentale quaresima se non dalle ristrettezze economiche delle famiglie. Ad avvalorare quanto affermo mi viene in aiuto un detto sabino che asserisce: *'na saraca bastava 'nzino a Pasqua.*

La *saraca*, volgarmente detta aringa, nelle famiglie povere sabine, pendeva al centro della tavola, legata con un filo alla trave del soffitto. Ciascun commensale, accostava alla *saraca* due congrue fette di pane e strofinandole ad essa, ne catturava i lievi aromi del remoto mare che la contenne e la allevò. Quando dopo il lungo sfregare, non restava che la lisca e la coda, chi poteva permetterselo appendeva al soffitto una nuova *saraca*. La colazione di Pasqua quindi, veniva a interrompere la lunga privazione alimentare ed a saziare il "ventriglio", lungamente sognato.

Il Sabato santo, il parroco aveva il suo gran da fare a correre da una casa all'altra del borgo a benedire il focolare e i cibi che sarebbero serviti per festeggiare l'evento, posti in bella mostra dalla padrona di casa, sul desco, apparecchiato con la tovaglia buona del corredo. Ne scaturiva, per dirla col Belli *"'na benedizionaccia lesta, lesta"*. Il curato, come tradizione comanda, era accompagnato da due chierichetti, portatori di un grosso cesto che serviva a contenere le uova offerte in cambio della rituale benedizione e a conferma di ciò, vi porgo un altro detto sabino: *"L'acqua santa passa lesta, metti l'ova alla canestra."*

Ed eccoci alla mattina di Pasqua di cinquant'anni fa. La maggior parte degli abitanti del borgo, alzatisi di buonora ed indossato l'abito della festa, si recavano alla messa mattutina, dopo la quale ci si riuniva intorno alla mensa per la rituale colazione. Non era il pane e marmellata col caffelatte, ma tutt'altra cosa, trattandosi piuttosto di

coserelle leggere, tanto per stuzzicare l'appetito.

Si iniziava con l'uovo sodo, che nella tradizione cristiana è simbolo di nuova vita e quindi di resurrezione. Per abbellire la tavola, si usava decorarle con colori vivaci e ingenuie figure, ma il sapore restava lo stesso. A seguire, cacio *marzuolo* - in termini moderni, "primosale" - salame piccante, salsiccia secca e lonza di maiale; spalla dello stesso e prosciutto si mangiavano d'estate.

Subito dopo, coratella di abbacchio accompagnata da *cimaroli* (carciofi) al tegame, conditi con olio, aglio e mentuccia.

Era poi il turno delle frittate, un tripudio di variegati sapori, offerti dalla natura e dalla primavera. Avevamo così, frittata con l'aglio selvatico, con gli asparagi di macchia, con i luppoli, con germogli di vitalba, con fiori di acacia; chi non poteva procurarsi le erbe spontanee, la faceva con i più prosaici carciofi.

Parte integrante della colazione: la *pizza de Pasqua*, senza la quale non era assolutamente Pasqua, spesso usata a posto del pane.

Spendo due parole per questo tipico dolce sabino, perché se lo merita.

La *pizza de Pasqua* possiamo considerarla un trionfo della gastronomia dolciaria; un'alta mitria che, dopo la cottura assumeva il colore del cuoio antico. Per la sua confezione, occorre rifarsi ad una gestualità, direi, mitica, che alterna complicate manipolazioni a riposi adeguati dell'impasto. Ventiquattrore di cure; la lenta e meditata lievitazione, il meticoloso dosaggio degli aromi, le attentissime proporzioni degli ingredienti: la farina, le uova, lo zucchero, lo strutto, i limoni, la vaniglia, il rosolio ed infine, il "lievito di casa", una piccola focaccia di pasta del pane, lasciata cruda ad inacidire.

È inutile dire che ad irrorare le abbondanti libagioni, l'acqua era utilizzata pochissimo se non addirittura dimenticata; anche se, la padrona di casa l'aveva messa, il Sabato santo, tra le pietanze allineate sulla mensa, perché il curato la benedicesse. Si preferiva un vino bianco *cannellino* ottenuto da una sapiente miscela di aguzzo *trebbiano* e scontrosa *malvasia*. Il vino, in Sabina, non si accompagna alle pietanze ma alle stagioni: rosso d'inverno, bianco d'estate.

Questo sostanzioso spuntino non era che il preludio al pranzo di mezzogiorno anch'esso più adatto a stomaci omerici che ad anoressici certificati. Rimettersi a tavola, tre ore dopo la pantagruelica colazione, per assaggiare, tagliolini in brodo, lessso di gallina, fettuccine al sugo, carne in umido, cacciatore d'abbacchio e coniglio, frittura mista, arrosto, contorni vari, dolci e frutta, non era cosa da poco.

Qualcuno penserà che, trattandosi di antichi desinari, siano esse avventure gastronomiche sicuramente dimenticate. Al contrario, vi posso assicurare, che in Sabina, oggi, sono certamente pochi quelli disposti a rinunciare alla colazione di Pasqua.

Alfredo Nicola (Torino, 1902-1995)

da *Cartoline da la montagna**

in *koiné* letteraria piemontese

58

*A Gignòd, mèistr ëd cusin-a
– la costuma a ven da leugn –
për la gent ëd boca fin-a
l'han la Fête du Teteun.*

*Lì le pupe 'd serte vache,
con pransëmmo e rosmarin,
ven-o cheuìte an tante sache
peui a fêtte tajà fin.*

*A Gignod, maestri di cucina
– l'usanza viene da lontano –
per la gente di bocca fina
tengono la Fête du Teteun.*

*Lì le mammelle di certe vacche,
con prezzemolo e rosmarino,
vengono cotte in tante sacche
poi a fette tagliate fini.*

*Torino (Ij Brandé), 1986

A pranzo da Verdi

È l'autunno 1900.

Il 10 ottobre di quell'anno Verdi ha compiuto 87 anni.

Al suo amico Giulio Ricordi così scrive di sé: < ... Di me non parlo che è inutile, perché, come al solito, senza essere ammalato, le forze diminuiscono in modo che ormai non posso più muovermi e senza potermi occupare di nulla e di nulla! Fanno il *massage* due volte al giorno, ma senza giovamento! Io vorrei, anzi dovrò venire a Milano per i miei denti ma non so quando, e se ... Scrivo a stento e male ... >

Effettivamente la robusta fibra del musicista dà i primi segni di un progressivo cedimento: è sfinito e immobilizzato sul lungo seggiolone a dondolo, circondato dalle cure vigili di Mariolina, figlia di un suo cugino, donna che i biografi definiscono "creatura d'indole affettuosa, di lieto umore e di pronta iniziativa". E c'è sempre al suo fianco Angiolino, con funzioni – diremmo oggi – di "badante"; da lui sappiamo che Verdi ha conservato l'abitudine di sedere al pianoforte per accennarvi il monologo dello straziato Filippo di Spagna: - *Dormirò sol nel manto mio regal...* -

Nella lettera sopra citata i puntini di sospensione lasciavano intendere una possibile prosecuzione del viaggio da Milano a Genova, ma i fatti andarono diversamente e quella milanese sarà l'estrema tappa del suo viaggio terreno.

Verdi lascia Sant'Agata, con la sua piccola "corte", verso la metà di dicembre; a Milano lo aspettano gli amici fidati, ai quali si aggiunge nella ricorrenza natalizia Cesare Pascarella, vecchia conoscenza del Maestro, che non gli ha mai nascosto la sua ammirazione.

L'amica Teresa Stolz, già acclamata cantante, è tra le più assidue presenze al Grand Hotel Milan, di cui il musicista è ospite: e scrivendo ad una collega, se fornisce della salute del Maestro un quadro troppo ottimistico, accenna però ad alcuni positivi aspetti caratteriali: <Malgrado i suoi 87 anni, egli gode di buon appetito, dorme bene, esce sovente in carrozza, qualche po' cammina, si lagna delle gambe, vorrebbe fare delle lunghe passeggiate, ma le forze delle gambe gli mancano!... Del resto è di buon umore, ama molto la compagnia, e in casa sua ogni sera si riuniscono molti dei suoi amici. Più tardi nel mese di marzo partirà per Genova... >

Quell'ottimismo è contraddetto dal tono sconsolato delle sempre più rare missive di Verdi. Così all'amica Maria Waldmann: <... In quanto a me non saprei cosa farci: non sono ammalato, ma la vita e le forze diminuiscono di giorno in giorno. Tutto mi affatica! È naturale... >. Tono non diverso in un biglietto alla cognata Barberina Strepponi: < Sono da quindici giorni in casa perché ho paura del freddo!... Sono ferocemente



GRAND HOTEL MILAN

1 Janvier 1901.

HUITRES & BELUGA-MELOSSOL CAVIAR
POTAGE PUREE A LA REINE
TRUITE BOUILLIE SAUCE RICHE
FILET DE BOEUF A LA FLAMANDE
SALMIS DE PERDREAU A L'ALSACIENNE
PATE DE FOIE GRAS A LA GELEE
ASPERGES EN BRANCHES
CHAPON DE STYRIE
SALADE
BOMBE PANNACHEE
GATEAU MILLEFEUILLES
DESSERT.

CHABLIS SHERRY DRY
CHATEAU LAFITE, GRAND VIN
SCHLOSS JOHANNISBERG 1830
ROMANEE CONTI 1861
MOET & CHANDON DEMI-SEC.

attaccato alla mia sedia e non mi muovo.> E a Giuseppe De Amicis: < Non vivo, veggio... che ci stò a fare in questo mondo!>

Non lo abbandona comunque il piacere della compagnia conviviale; tra le carte del Fondo Pascarella custodite presso la Biblioteca dell'Accademia dei Lincei e Corsiniana figura questo invito di Verdi al poeta romano: < L'ultimo del 1900. Pascarella, so che siete invitato domani a pranzo da Ricordi. Ma Ricordi m'assolve se venite da me ove troverete Boito. V'aspetto, rispondete: Aff. G. Verdi>

Di quel pranzo Pascarella ha conservato il menu: lo riproduco, non senza sottolineare che, indulgendo ad un uso tipico del lessico alberghiero di quei tempi, il testo è redatto rigorosamente in francese.

C'è da credere che il vegliardo anfitrione si sarà limitato a qualche piccolo assaggio, lasciando fare per il resto ai suoi commensali.

Ancora pochi giorni e nella notte fra il 26 e il 27 gennaio 1901 il suo cuore s'è fermato per sempre.

Ugo Onorati

Il déjeuner sur l'herbe del sor Massimo

*La mia sottil frittata
Più del cappon m'è grata.
Con lei risparmio a gara
Denari e sanità.*

cardinal Raniero d'Elci

Rampollo indomito dei marchesi Taparelli di Lagnasco e d'Azeglio, il giovane Massimo volta le spalle alla carriera delle armi dopo aver fatto il militare a Cuneo, a quella ecclesiastica che lascia volentieri al fratello Prospero nella Compagnia di Gesù, a quella politica cui vorrebbe trascinarlo il cugino Cesare Balbo. Però gli piacciono le donne e la bella vita. E così dalle dame di corte si becca l'epiteto "sporcaciun", nonostante si fidi a casa con Giulia Manzoni. Neanche ventenne scopre la sua vocazione: lui sarà uomo di penna e di pennello. Incurante di un destino blasonato e della disperazione dei genitori, lascia la bizzoca reggia sabauda e va a Roma per descrivere la vita dei popolani e pitturare paesaggi, seguace del fiammingo Verstaappen: "Mamma voleva che andassi a passar l'estate a Torino, me n'andrò invece solo, libero, in mezzo alle macchie del Lazio a scordare le pazzie che l'uomo non pago di mali inevitabili va fabbricando per rendere ognor più misera la sua sorte".

Bazzica un'osteria di Genzano con il carrettiere Pizzetta, preferisce rintanarsi nei boschi di Castello e di Albano il giorno che l'imperatore d'Austria viene a far visita al papa, descrive e dipinge le torri di Grottaferrata, le aride colline del Tuscolo e i floridi giardini di Frascati, scruta l'alfieriana "vuota insalubre region" dall'alto di Rocca di Papa, si specchia nel lago di Nemi, non si perde l'Infiorata e trova pure il tempo di corteggiare ad Ariccia. Poi, di tutto questo, invia le sue impressioni al "Cronista" dell'alobrogo cavalier Torelli che gliele pubblica a puntate nella rubrica *Ricordi*.

Marino è la sua base per le incursioni a Roma e dintorni, nel casolare di Virginio Maldura, dove però comanda il suocero Checco Tozzi. Qui, Massimo, incontra Leonida Montanari, medico condotto di Rocca di Papa, e suo malgrado fa conoscenza della locale setta carbonara. Qui, Massimo, incontra pure i briganti, mentre è intento a dipingere un paesaggio sullo sfondo di una nicchia presso il santuario della Madonna dell'Acqua Santa.

Il notaio del paese, Francesco Fumasoni, priore di una confraternita, avendo visto Massimo armeggiare con pennelli e tele, gli commissiona l'opera. L'ingaggio ha per corrispettivo la paga di un pranzo. Il marchese Venuti e il conte Roberti, anche loro pit-

Le castagne dei Morti

[*Patria est ubicumque bene es...*]

Non credo che – almeno questa volta – i latini abbiano ragione...

tori, lo accompagnano nell'impresa, peraltro non complicata, di un guazzo a fresco bell'e pronto nell'arco di un mattino, terminato giusto per l'ora del desinare. Massimo e i suoi amici non aspettavano visite, ma "per aiuti e fattorini, per portarci l'acqua, i pentolini, lavarci i pennelli s'ebbero tre banditi, ritirati in quella cappella dopo qualche omicidio, ai quali non parve vero d'interrompere la monotonia della loro vita con quella divertente e per loro nuovissima operazione". Meravigliato da tanta velocità e perfezione il committente corrisponde il dovuto: "Suonato mezzogiorno, il Fumasoni ci condusse sotto certe ombre fresche in fondo alla valle, ov'era apparecchiato pulitamente sull'erba, e si desinò allegri e contenti, senz'ombra di rimorso di mangiare pane a tradimento, dopo l'atroce imbratto che avevamo dipinto al nostro troppo indulgente mecenate".

Su un ampio lenzuolo fresco di bucato trovano posto, oltre ai commensali, una sferica pagnotta dal dorso imbrunito, una caciotta dai pascoli di Fioranello della principessa Pignatelli, salamella ancora non stagionata, bracioline di maiale insaporite con finocchiella selvatica e per contorno una rucola di campo (*rughetta* in romanesco) colta la mattina stessa fra il santuario e la torre d'Ammonte, ma soprattutto troneggia una frittata di patate larga quanto il cappello di un pittore. Il vino bianco, invece, è offerto dalla casa Tozzi.

La frittata è per quattro persone. La sora Nina, sposata Maldura, ha fatto soffriggere in un padellone una cipolla tagliata a strisce sottili e vi ha versato un bicchiere di succo di pomodoro, insaporito con pepe e sale. Poi vi ha disposto il purè di quattro grosse patate, lessate poco prima e ancora calde. Il passato di patate lo ha uniformato al soffritto e lo ha fatto addensare fino a farne bruscare i bordi. Ha ripetuto l'operazione a frittata capovolta e alla fine è apparsa una crosta dorata. Sulla tovaglia ora davvero sembra specchiarsi il sole di mezzogiorno. I invitati sono allegri, perché i briganti hanno ripreso i sentieri della macchia della Faiola, dopo aver goduto anche loro per un po' di quel ben di Dio.

La terra della nascita è la terra dell'anima: tutt'e due lasciate, e vive tutt'e due nel ricordo, ma lo stato attuale e concreto di un luogo è sempre peggiore di quello che ci portiamo dentro di noi.

Un ricordo che è anche (e frequentemente) quello dei cibi e dei momenti in cui essi acquisiscono un valore trascendente e simbolico rispetto al gesto consueto del loro consumo.

Oggigiorno tutti sembrano andar pazzi per quella festa tipicamente anglosassone che è *Halloween*: festa di origine celtica, quindi tradizionale e, come tale, anche accettabile almeno qui da noi; ciò che mi induce a non accettarla è che essa è diventata una delle insegne più evidenti della standardizzazione, dell'omologazione, del dover fare tutti ciò che tutti fanno. Ebbene, oggi anche qui da noi sembra che i giovani sappiano che esista solamente questa festa e che prima di essa (e al posto di essa) non ci fosse nulla... invece anche da noi esistevano tradizioni per la festa di Ognissanti, tradizioni che, seppur diverse nel loro manifestarsi esteriore, celebravano comunque anch'esse la reale possibilità di un incontro tra i vivi e i morti. E dove? A tavola...

Nella cucina (la sala da pranzo non la si usava praticamente mai, se non forse solo la domenica della festa di San Leone) della casa dei miei nonni c'era un lungo tavolo (i figli erano tanti e bisognava che il tavolo li accogliesse tutti) col ripiano di marmo: su questo tavolo mia nonna la sera del 31 ottobre, prima di andare a dormire, metteva un piatto di castagne bollite e una tazza di latte.

«Sono le castagne per i nostri Morti: guardano dalla finestra, se le vedono si fermano e, anche se non possiamo parlare noi con loro, stanno un po' con noi; dopo vanno al "corso delle anime" sulla collina di Santa Cristina, e poi per tutto l'anno ci tengono la loro mano in testa a custodirci».

Il linguaggio metaforico allora non era il mio forte e l'idea delle mani dei morti sulla testa mi dava qualche brivido, che passava subito, non appena mia nonna aggiungeva:

«Comunque non bisogna aver paura dei nostri morti, loro ci vogliono bene».

«Non è dei morti, ma dei vivi che bisogna avere paura...» aggiungeva mio nonno con quel suo senso dello *humour* che tutti a casa, anche se qualcuno magari *obtorto*

collo, gli riconoscevano.

«Ma se sono morti come fanno a mangiare le castagne e a bere il latte?»: la mia *curiositas* andava ben aldilà della tradizione e si spingeva fino al dubbio metafisico della morte.

«Nessuno lo sa, ma al mattino del giorno dei Santi le castagne non ci sono più e la scodella del latte è vuota. Quando sarai abbastanza grande lo capirai anche tu come fanno».

E così, con questa spiegazione assiomatica, i miei dubbi venivano messi a tacere, ma la notte tra il 31 e il 1° io la passavo col naso sotto le coperte, con la paura che qualcuno dei morti, dopo essersi rifocillato, venisse magari a trovarmi e, perché no, a ringraziarmi alla sua maniera tenendomi la “mano in testa”.

Il mattino successivo le castagne e il latte non c'erano davvero più ed io vivevo tranquillo per un anno, pensando che i nostri morti avevano gradito l'invito, si erano rifocillati e, dopo aver partecipato al “corso delle anime” sulla collina di Santa Cristina, ci avrebbero aiutati e protetti per tutti mesi seguenti.

Certo che l'anno in cui – mi ero ormai fatto più grandicello più coraggioso e più empirico – sentii nella notte dei Santi dei passi provenire dalla camera dei miei nonni e “l'anima”, dopo aver mangiato, accendersi anche un mezzo toscano (inconfondibile era il rumore dello sfregamento del fiammifero sul muro, come faceva sempre mio nonno) la mia convinzione della soprannaturalità della situazione cominciò a vacillare...

Di solito da noi la notte dei Santi è nebbiosa, talvolta piove, ma può anche succedere che sia una notte serena. In questo caso, dopo che ormai avevo raggiunto l'età della ragione, mi capitava di andare sulla collina di Santa Cristina con mio cugino (le castagne e il latte ormai mia nonna continuava a metterli, ma se li mangiava lei stessa la mattina dopo, probabilmente in “suffragio” dell'anima di mio nonno, che – secondo lei – doveva avere ancora parecchi anni di Purgatorio da farsi), per dimostrare che ormai del “corso delle anime” non avevamo paura, ma soprattutto per avere la conferma che, come diceva sempre mio nonno buonanima, nelle sere limpide e stellate da lì si può vedere il mare e sentirne perfino l'odore... Il mare non l'ho mai visto, con gli occhi, ma sono riuscito ad immaginarmelo così tante volte che mi sono convinto (e così anche mio cugino) che lo si vedesse davvero, a tal punto che mi sembrava quasi di distinguere le luci di Ventimiglia, laggiù, lontane, nella confusione di cielo terra e (forse) mare...

Ora vivo più a Nord, in Canavese, e – credetemi – le colline e le montagne canavesane saranno anche bellissime, ma dalla loro cima, per quanto ti sforzi, non riesci a vedere (e nemmeno ad immaginare) il mare...

Marcel Proust (1871-1922)

Restare a tavola, mentre si sparecchia

Adesso restavo volentieri a tavola mentre sparecchiavano, e se non era un momento in cui le fanciulle della piccola brigata potevano passare, non guardavo più unicamente dalla parte del mare. Da quando ne avevo veduti negli acquarelli di Elstir, cercavo di ritrovare nella realtà, amavo come qualcosa di poetico, il gesto interrotto dei coltelli ancora di traverso; la gonfia rotondità di un tovagliolo disfatto, in cui il sole intercala un pezzo di velluto giallo; il bicchiere mezzo vuoto, che rivela meglio, così, le sue nobili forme svasate e, in fondo al suo vetro translucido e simile ad una condensazione della luce, un resto di vino scuro ma scintillante di riflessi; lo spostamento dei volumi, il tramutarsi dei liquidi per effetto dell'illuminazione; l'alterazione delle prugne che passano dal verde all'azzurro e dall'azzurro all'oro nella fruttiera già mezzo spoglia; la passeggiata delle sedie vecchiotte che, due volte il giorno, vanno ad ordinarsi intorno alla tovaglia stesa sulla tavola come su un altare in cui si celebrino i festini della ghiottoneria e su cui, in fondo alle ostriche, resta qualche goccia d'acqua lustrale come in piccole acquasantiere di pietra; cercando di trovare la bellezza dove non mi ero mai immaginato che fosse, nelle cose più umili, nella vita profonda delle “nature morte”.

Da All'ombra delle fanciulle in fiore

(a c. di Luigi Domacavalli)



Il Risorgimento è servito!

L'Arlecchino. Giornale comico-politico di tutti i colori, pubblicato per la prima volta il 18 marzo 1848, inaugurò da Napoli il genere del giornale satirico politico, frutto della relativa libertà di stampa che seguì gli eventi rivoluzionari di quel fatidico anno, grazie alla promulgazione delle *Costituzioni* che abolivano la censura preventiva sugli stampati. Tra i giornali di parte liberale pubblicati a Roma fu invece *Il Don Pirlone*. *Giornale di caricature politiche*, il più deciso nell'opposizione al potere temporale del Papato, e con la sua presenza costante e battagliera esso svolse un ruolo di primo piano a sostegno della Repubblica Romana del 1849. Entrambi i giornali sono celebri per le illustrazioni, firmate da Enrico Mattei quelle dell'*Arlecchino*, da attribuire ad Antonio Masutti (Aviano 1813 - Torino 1895) quelle del *Don Pirlone*; esse traducevano in forti immagini di immediata comprensione il credo unitario e progressista dei redattori. Così, anche grazie alla stampa satirica, le lotte risorgimentali ebbero un'eco a livello popolare come mai si era verificato in precedenza.

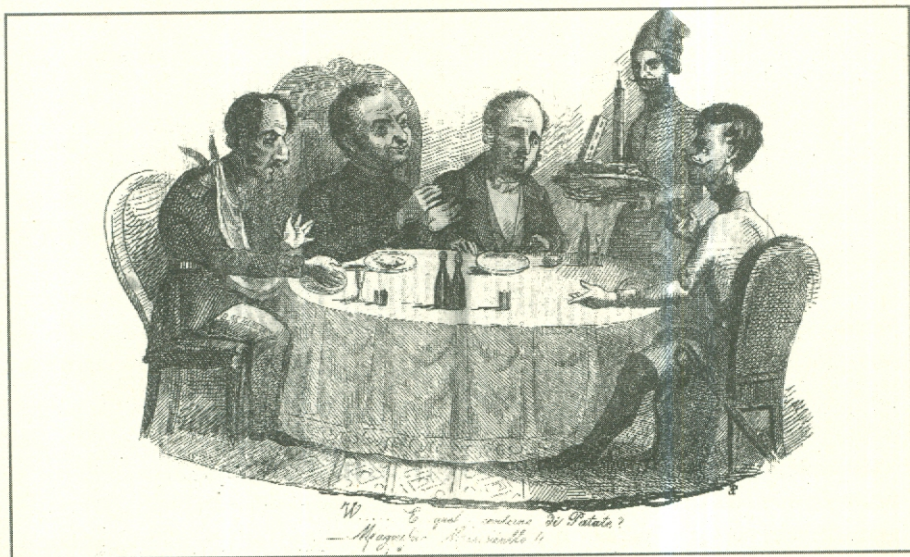
Ai nostri occhi invece, non sempre quelle stesse illustrazioni risultano immediatamente comprensibili: è allora necessario dedurre l'identità dei personaggi raffigurati, e inquadrare le singole scenette nel loro contesto storico. Diamo di seguito un piccolo saggio di questa *lettura delle immagini*, soffermandoci su alcuni disegni in cui sono la tavola da pranzo o la cucina l'ambiente nel quale è messa in scena la rappresentazione, quasi sempre metaforica, del tema politico all'ordine del giorno. E anticipiamo un'osservazione: nella stampa satirica risorgimentale, laddove si raffigurano vari personaggi intorno a una tavola imbandita, non è quasi mai allo scopo di celebrare un momento conviviale: si allude invece, molto più spesso, a qualche atto di carattere coercitivo. Si *ammannisce* qualcosa ad un avversario politico, ovvero gli si fa inghiottire *un boccone amaro*, o per così dire *si cucina a puntino* qualcuno. Altre volte si auspica *l'eliminazione* di un nemico e allora finisce in padella qualche animale, più o meno digeribile, che a quello allude.

Le città principali dell'Italia preunitaria sono l'appetitosa "carta del giorno" che il maresciallo Radetzky consulta seduto alla "Trattoria della politica" su *L'Arlecchino* del 25 agosto 1848: "C'è il Risotto alla milanese, le Mortadelle di Bologna, il formaggio di Parma, i Fagioli alla Fiorentina, i Gnocchi alla Romana i Maccheroni alla Napoletana...", e Radetzky: "Io mangerei tutto... ma quei diavoli di dottor Palmerston e Cavaignac mi assicurano che sono cibi indigesti"¹. La perplessità di Radetzky si riferisce al fatto che, nel contesto del gioco degli equilibri tra le potenze europee, sem-

brava allora probabile un intervento britannico o francese in Italia: nel primo caso a tutela degli interessi commerciali inglesi nel Mediterraneo e particolarmente in Sicilia; nel secondo, a tutela dello Stato Pontificio in funzione antiaustriaca – e nell'agosto del '48 lo stesso pontefice aveva caldeggiato questa possibilità.

Il 28 luglio 1848 infatti, subito dopo la sconfitta dell'esercito piemontese a Custoza, il maresciallo austriaco Welden aveva occupato il ferrarese e si era accampato alle porte di Bologna. Papa Pio IX aveva protestato contro l'invasione e inviato presso lo stesso Welden tre suoi emissari: il cardinal Pietro Marini legato apostolico di Forlì, il senatore Tommaso Corsini e il ministro Guarini; ma l'8 agosto la stessa popolazione di Bologna insorse e Radetzky, preoccupato delle proteste papali e dei loro possibili sviluppi sul piano internazionale, fece ritirare le truppe. Lo smacco subito dagli austriaci è ricordato il 15 settembre in un'illustrazione del *Don Pirlone*: il maresciallo W. siede a tavola con tre personaggi (da identificare come Marini, Corsini e Guarini), mentre viene loro servito un piatto contenente al centro, ben riconoscibili, le due torri bolognesi (in miniatura) circondate da un contorno di patate. Welden chiede allora come mai ci sia proprio quel contorno, e il cardinale gli risponde ammiccando soddisfatto. L'illustrazione è volta a deridere gli austriaci, tradizionalmente rappresentati come *mangiapatate*; e ormai per questi ultimi Bologna appare destinata a... *rimanere sullo stomaco*².

Ancora alle vicende della calda estate del 1848 allude la tavola pubblicata sul *Don Pirlone* il 28 settembre dello stesso anno: dopo la sconfitta di Custoza e l'armistizio di



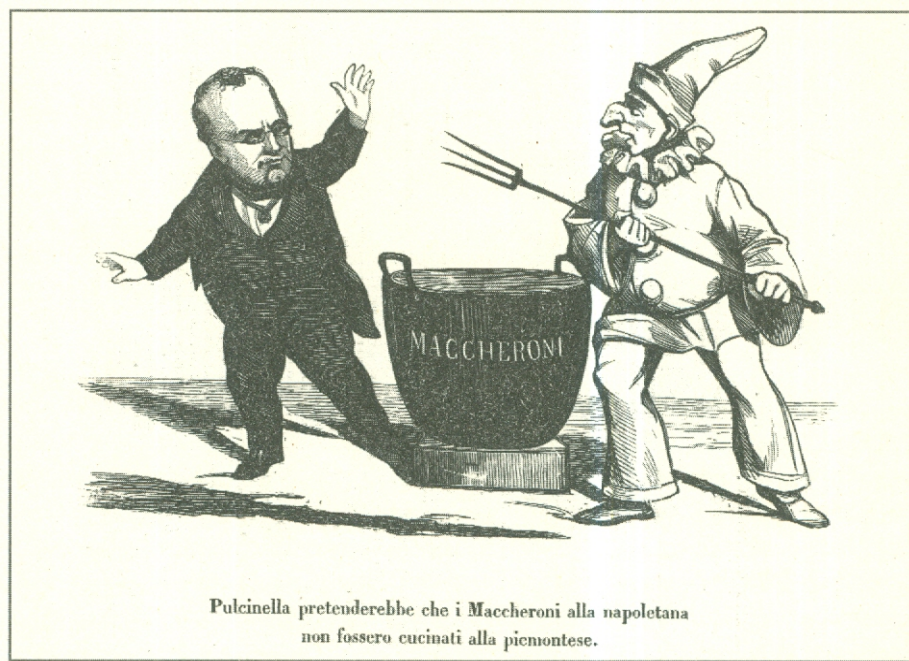
Salasco (9 agosto) iniziarono infatti le difficoltà anche per la veneta Repubblica di San Marco, alla quale i piemontesi tolsero l'aiuto della loro flotta; e così sul *Don Pirlone*, in una cucina dal grande camino col fuoco acceso sotto un pentolone, una Venezia cuoca – col repubblicano berretto frigio e un leone alato ai suoi piedi – sta spennando un'aquila a due teste (simbolo dell'Austria), ma chiede aiuto per terminare il suo compito³. Dovremo aspettare però il 1866 per vederla finalmente in padella... Intanto *Il Don Pirlone*, che tanto aveva intrecciato la sua sorte con quella della Repubblica Romana, insieme a questa cadde, e interruppe le pubblicazioni il 2 luglio 1849 mentre i francesi entravano a Roma.

Caduta anche Venezia, si era ormai spenta la prima ondata della stampa liberale in tutta la penisola. La seconda e più duratura fioritura di giornali – che spesso si riallacciarono nel titolo ai precursori quarantottini – s'inaugurò nel biennio 1859-1860. È nel maggio 1866, come già accennato, che sul celebre foglio umoristico bolognese *La rana*, due cuochi d'eccezione come Vittorio Emanuele II e Garibaldi sono indaffarati a cucinare l'aquila austriaca; sullo sfondo, tre aiutanti pelano le solite patate... L'Italia turrita seduta a tavola è molto impaziente, e ormai dovrà soltanto aspettare l'esito della Terza Guerra d'indipendenza (*"Italia: E' tanto tempo che attendo questa pietanza... – Vivandieri: "Aspetta anche un poco, e te l'aggiusteremo a dovere!"*). A commento di questa tavola i redattori de *La rana* adattano due versi del libretto di Gennarantonio Federico per *La serva padrona* di Pergolesi: *"Aspettare e non venire è una cosa da morire"* – laddove si rispecchiano ad un tempo l'impazienza dell'Italia per il compimento dell'unità, e quella dello stesso Garibaldi, che di lì a poco dovrà ritirarsi dal Trentino con il celebre *"Obbedisco"*⁴. Anche in questo caso comunque, *La rana* riprende un modello già sperimentato nel 1848: sul *Don Pirlone* infatti era già apparso in precedenza il vecchio Tempo, che a sua volta aspettava la pietanza (*"Son tanti anni che aspetto!"*), mentre la Libertà col cappello frigio gli cucinava una padellata di corone regali (*"Un momento, e siamo all'ordine!"*)⁵.

Ma la più incisiva metafora a sfondo culinario appare su un giornale satirico fiorentino, *Il lampione*, e agli occhi dei posteri varrebbe da sola un giudizio critico sul Risorgimento. Al centro dell'illustrazione vediamo un pentolone di maccheroni sul fuoco: Cavour tenta di avvicinarvisi, ma Pulcinella armato di forcone lo allontana minaccioso; nella didascalia leggiamo che *"Pulcinella pretenderebbe che i Maccheroni alla napoletana non fossero cucinati alla piemontese"*⁶. Tanta incisiva sintesi scaturisce dalla penna di uno scrittore il cui personaggio più celebre ha attraversato la storia e la geografia, e ancora oggi ci parla: quel Pinocchio che, trasformato in ciuchino, *"prese una*

boccata di paglia tritata: ma in quel mentre che la masticava si dovè accorgere che il sapore della paglia tritata non somigliava punto né al risotto alla milanese né ai maccheroni alla napoletana...”⁷. Infatti *Il lampione: giornale per tutti*, era nato nel 1848, e dopo l’interruzione dovuta al tramonto della prima stagione rivoluzionaria aveva ripreso le pubblicazioni nel maggio 1860, direttore sempre Carlo Lorenzini-Collodi, scrittore, giornalista e patriota. Anche in questo caso la connotazione metaforica che assume l’immagine è negativa, e lascia pensare al processo senza dubbio coercitivo della cosiddetta “piemontesizzazione” della penisola nei primi anni dell’unità. In realtà l’allusione immediata è ad un episodio poco noto che vide protagonisti alla corte di Parigi l’ambasciatore del Piemonte e l’imperatrice Eugenia; quest’ultima, favorevole alla sovranità piemontese in Sicilia ma non a Napoli, avrebbe affermato: “*I maccheroni non sono ancora cotti, ma quanto alle arance siamo disposti a mangiarle*” – affermazione alla quale Cavour avrebbe poi replicato “*I maccheroni sono cotti e noi li mangeremo*”⁸.

Sarà opportuno ricordare che allora i *maccheroni* napoletani erano cosa ben diversa dalla *pasta*, e rimandavano quindi, anche al di là del modo di cucinarli, ad una precisa connotazione geografica. Le manifatture pastificie del napoletano, con epicentro a Torre Annunziata e Gragnano, intorno al 1860 erano considerate le migliori non solo a livello nazionale ma in tutta Europa; su entrambi i mercati esse erano affiancate



da quelle liguri (con epicentro Porto Maurizio e sbocco commerciale a Genova), ma queste ultime producevano un tipo di *pasta*, anche detta *vermicelli*, completamente diversa, finemente lavorata e adatta più che altro alla minestra in brodo. La rapida essiccazione naturale possibile nel napoletano, dove le botteghe con i *maccheroni* stesi all’aperto ad asciugare erano addirittura un’attrazione turistica, era il segreto della qualità insuperabile di questi, che poi tenevano la cottura meglio di ogni altra pasta – non a caso la concorrenza europea iniziò a farsi sentire quando a latitudini più settentrionali vennero adottati gli essiccatoi meccanici, e i pastifici italiani dovettero intraprendere a loro volta la via dell’industrializzazione⁹. Dunque Pulcinella (che prima del 1860 rappresenta solitamente Francesco II di Borbone, ma tornerà presto a impersonare il più autentico spirito napoletano) aveva tutte le ragioni per pretendere i suoi *maccheroni*; e per suo tramite a noi piace sottolineare, in chiusura, quella diversità nell’unità che da centocinquant’anni è la vera cifra delle ricchezze del nostro Paese.

Note

¹ *Trattoria della politica*, «L’Arlecchino. Giornale comico-politico di tutti i colori», A. 1, N. 115 (25 agosto 1848), p. 459.

² W... *E quel contorno di Patate? Magnifico Maresciallo!*, «Il Don Pirlone. Giornale di caricature politiche», A.1, N. 12 (15 settembre 1848), p. [47].

³ *Se vogliamo cucinarla, aiutatemi a pelarla...*, «Il Don Pirlone. Giornale di caricature politiche», A.1, N. 23 (28 settembre 1848), p. [91].

⁴ Aspettare e non venire è una cosa da morire, «La rana: giornale umoristico settimanale», A. 2, N. 19 (11 mag. 1866), p. 74-75. Così canta Uberto nella scena prima de *La serva padrona*: “Aspettare e non venire, / stare a letto e non dormire, / ben servire e non gradire, / son tre cose da morire”.

⁵ *Tem[po] - Son tanti anni che aspetto! Lib[ertà] - Un momento, e siamo all’ordine*, «Il Don Pirlone. Giornale di caricature politiche», A.1, N. 65 (21 novembre 1848), p. [263].

⁶ *Pulcinella pretenderebbe che i Maccheroni alla napoletana non fossero cucinati alla piemontese*, «Il lampione: giornale per tutti», N. 310 (6 dic. 1860), p. [3].

⁷ C. Collodi, *Le avventure di Pinocchio. Storia di un burattino*, Firenze: Felice Paggi, 1883, p. 191.

⁸ Cfr. *L’Italia s’è desta: stampa satirica e documenti d’archivio per una lettura storico iconografica dell’Unità d’Italia*, a cura di Fabio Santilli, Montelupone: Centro Studi Gabriele Galan-tara, 2011, p. 106-107. Grazie di cuore a Fabio Santilli che mi ha segnalato l’aneddoto.

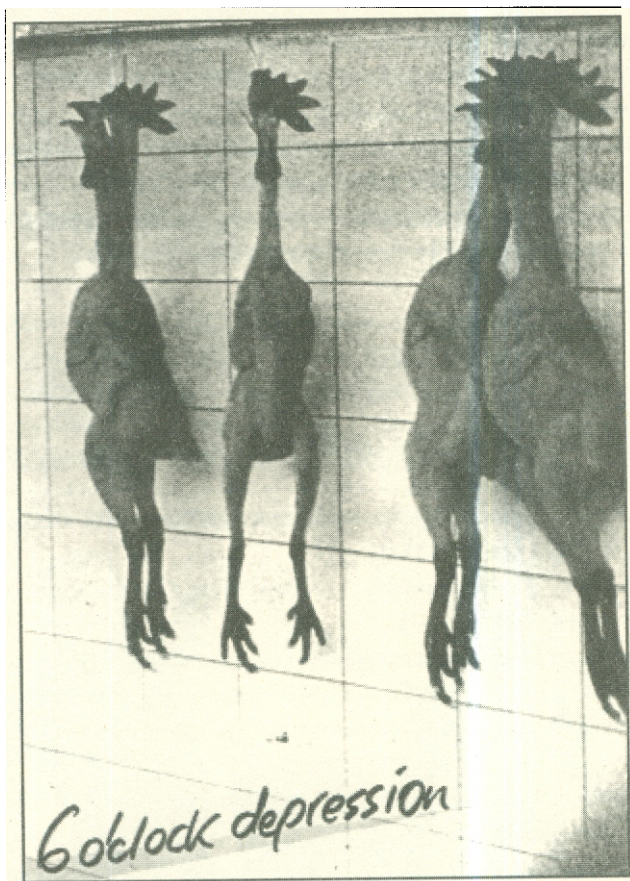
⁹ Cfr. Silvano Serventi, *L’età d’oro della manifattura*, in *La pasta. Storia e cultura di un cibo universale*, di S. Serventi e F. Sabban, Roma-Bari: Laterza, 2000, p. 117-159.

A pranzo chez Debussy

Personalmente ho sempre nutrito per l'Arte Culinaria una viva ammirazione, ammirazione per nulla mitigata. I "piaceri della tavola" non mi dispiacciono affatto, anzi! E provo per la 'tavola' un senso di rispetto, ed anche più... Nei pranzi, la parte che interpreto ha la sua importanza: sono *commensale* come altri, a teatro, sono *spettatori*. Sì, lo spettatore ha un ruolo ben preciso ascolta e vede, il commensale, invece, mangia e beve. Insomma, è la stessa cosa, malgrado la disparità apparente tra queste due funzioni.

Tra i miei ricordi di *commensale*, non posso dimenticare le piacevoli colazioni fatte, durante un certo numero di anni, a casa del mio vecchio amico Debussy, al tempo in cui abitava in *rue Cardinet*. Ho sempre in mente il ricordo di quei simpatici pranzetti. Le uova e le cotolette di montone facevano le spese di quegli amichevoli incontri. Ma che uova e che cotolette! Mi lecco le guance – interiormente, si capisce –. Debussy, che le preparava lui stesso, quelle uova, quelle cotolette, possedeva il segreto (il segreto più assoluto) di quei manicaretti. Il tutto era deliziosamente innaffiato con uno squisito *Bordeaux* bianco i cui effetti erano commoventi e disponevano nel modo migliore alle gioie dell'amicizia e del sapersi lontani dagli *ultrabovini*, dalle *vecchie mummie* e altri *tromboni* – codesti flagelli dell'umanità – e dalla *povera gente*, ma (anche) questa è un'altra storia.

Da *Quaderni di un mammifero*
(a c. di Luigi Domacavalli)



Il Re della *Paella* per la Regina delle *Paellas*

Questo non è un racconto ma una precisissima comunicazione tecnica di carattere gastronomico: questa è la vera ricetta della *Paella Huertana*, la padella dell'orto, la Regina delle *paellas*!

Certamente vorrete sapere come l'ho avuta e da chi e, soprattutto, se è stata colaudata. Soddisferò ogni vostra curiosità. Intanto la premessa. Ma perché proprio la *paella*, tipica ricetta spagnola, ma nota anche da noi? Perché da un viaggio in Spagna si portano dietro, oltre ai ricordi, alle foto ed ai *souvenir*, anche i profumi ed i sapori di quella bellissima terra.

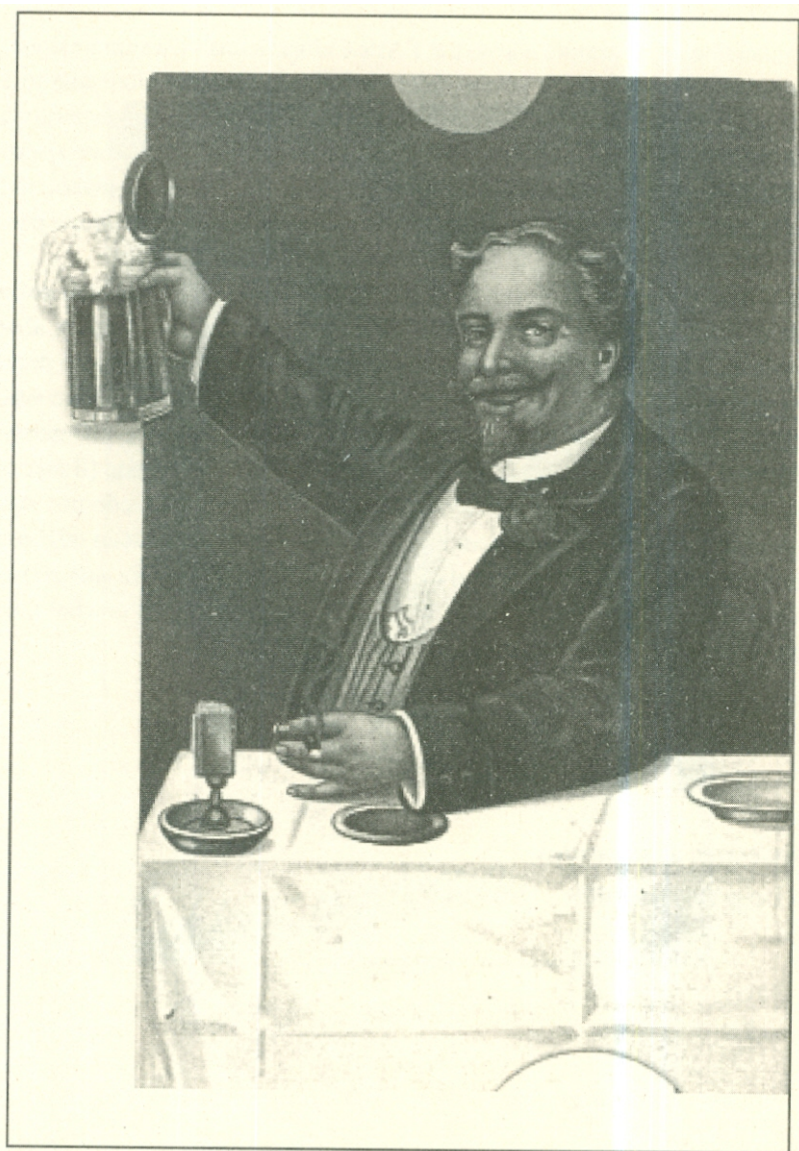
Presa dall'entusiasmo di trasmettere conoscenze ed emozioni, individuai un numero di amici affezionati per condividere i miei entusiasmi. Ma poiché so, per esperienza, che più di tanto non si può ammorbare il prossimo con aneddoti e racconti che entusiasmano solo chi li fa, decisi di abbinarci una cenetta e mi cimentai in una *paella* con tanto di pollo, pesce e salame piccante. Ebbi la sfrontatezza di invitare un conoscente spagnolo, docente universitario, raffinatissimo intellettuale e persona di profonda e vasta cultura. Ritenevo che uno spagnolo avrebbe potuto dare forza alle mie appassionanti narrazioni.

La cena fu piacevole e mi sembrò che tutti si fossero sufficientemente soddisfatti e divertiti. Nell'accomiatarci dall'ospite spagnolo ebbi la sfrontatezza di chiedergli se gli fosse piaciuta la mia *paella*. Gentilissimo e con un inchino d'altri tempi, mi disse che il mio piatto era molto buono ma che nulla aveva a che vedere con la *paella*, anzi con uno dei tanti modi in cui la *paella*, piatto di origine tipicamente contadina, poteva essere confrontato. E di lì il coltissimo ospite spagnolo iniziò a darmi una lunga ed articolata lezione sui vari tipi di *paella*.

Ad un certo punto, interrompendo la dotta disquisizione, mi trovai a domandare: ma lei che sa tutto, la sa anche cucinare la *paella*? La risposta fu immediata: "Certamente, sono il Re della *Paella*; - e subito soggiunse, quasi a ridimensionare l'enfasi dell'affermazione - così almeno dicono i miei amici."

Di lì decidere il quando fu tutt'uno. Il dove sarebbe stato casa mia e mi assunsi l'incarico di acquistare gli ingredienti. Si optò per la *paella* più antica, la classica dei contadini la *Paella Huertana*, la Regina delle *paellas*. La ricetta mi arrivò il giorno dopo via *e-mail*, con la seguente osservazione: la dose è per 10 persone, piatto unico, perché comanda la padella:

- 1 kg riso *parboiled*
- 2 melanzane
- 2 peperoni (uno rosso e uno giallo)
- 1 cavolfiore



6 carciofi
 5 patate
 400 gr pomodoro a pezzettini
 300 gr fagiolini a corallo
 300 gr fave
 300 gr piselli
 1 scalogno
 2 spicchi d'aglio
 pimenton (lo porto io!)
 zafferano in stammi
 olio d'oliva
 1 birra.

Trovare tutti questi ingredienti non fu semplicissimo e dovetti adattarmi a ricorrere ad alcune verdure surgelate (che mi furono concesse). Comprai il tutto e predisposi le verdure pulite e preparate. Il Re della *Paella* arrivò con una bombola di gas, un enorme fornello con più cerchi di fiammelle, una enorme padella e ... l'assistente. S'era portato anche un bel grembiule ed un lungo mestolo di legno. Posso dire che anche così abbigliato l'aria di cattedratico non l'aveva persa, perché si muoveva deciso tra fornello e tavolo degli ingredienti, con piglio sicuro, mentre l'assistente eseguiva a comando.

Per prima cosa gli stammi furono messi nell'acqua. Poi iniziò la cottura e l'arte stava nel quando mettere le verdure, prima quelle che richiedono più tempo, poi mano a mano le altre. Poi fu versato il riso e sopra furono disposti i peperoni a listelli. Io me ne stavo in disparte ad osservare, cercavo di rendermi utile ma in realtà ero superflua.

Ad un certo punto, poiché mi ero accorta che tutti gli ingredienti meno uno erano stati usati domandai: E la birra quando va? Adesso, mi rispose il Re della *Paella*, stappò la birra e ... la bevve. La birra, disse, è per il cuoco: fa caldo a cucinare su un fornello così grande, ma bere acqua o vino non va bene, ovvio per opposti motivi. Tutto soddisfatto dette l'avvio all'ultima fase della cottura, la più complessa, perché è una fase dove si sta immobili ad osservare. Infatti la *paella* non va più toccata finché, al momento opportuno, si spegne il fuoco. L'*optimum* della cottura è raggiunto quando il liquido si è asciugato ... ma non troppo, ed il riso è cotto ... ma non troppo. Il che non è facile, perché bisogna tener conto del calore che continua ad irradiarsi anche dopo che il fornello è stato spento. La virtù sta nell'ottenere il perfetto equilibrio tra cottura del riso e sua consistenza, unitamente alla cottura delle verdure ed il giusto di sale e di piccante. E in casa mia quel giorno si era esibito un vero Re della *Paella*, nessuno dei commensali lo dubitò quando, in religioso silenzio, iniziammo a mangiare ... ma il silenzio durò poco perché subito la conversazione si fece sempre più allegra e ... piccante come il *pimenton* che il Re della *Paella* aveva portato con sé.... Chissà che tipo di *pimenton* sarà stato?! È il solo dubbio che mi è rimasto.

Elisir di lunga vita

(All'ombra di un sogno)

Quasi a tradimento mi prende prepotente il ricordo di quella notte in rifugio. Forse la colpa è del tempo che orchestra i suoi strumenti di pioggia, lampi e tuoni. Siamo a metà luglio come in quel lontano 1968 quando credevo di poter realizzare il sogno della scalata del Campanil Basso di Brenta. Sapevo di una cordata tedesca che mi avrebbe "agganciata" tramite il passa parola di amici che ben conoscevano la mia passione verso quella cima. Ero arrivata ai Brentèi sotto una pioggia torrenziale che mi aveva bagnata sino al midollo; sognavo il calore del rifugio, la corda per asciugare gli indumenti, il minestrone che più buono non si può perché condito dall'ardimento delle vette. Quando varcai la soglia sotto un nebbione da fine del mondo mi accolse l'odore inconfondibile di scarponi bagnati, il vapore pregno di odori corporei, l'aroma delle verdure tagliate a pezzettoni che cuocevano allegramente nel pentolone e il coro di voci quasi canzone nel mormorio e nelle risate. Ma chi mi venne incontro fu proprio lui: il re del Brenta, Bruno Detassis, scalatore e principe indiscusso dei sentieri, sovrano proclamato delle cime, il mio idolo d'adolescente innamorata delle crode. Quasi inespica dall'emozione, gli franai addosso con i miei quarantatré chili vestita, la cascata di capelli fradici, lo zaino più grande di me e gli occhi verdi come i fili d'erba dei pascoli alti al saluto della rugiada. Mi chiese se ero sola ed io gli diedi le generalità da annotare sull'albo del rifugio. Il suo sguardo era del colore dei ghiaccioli pronti a sciogliersi all'aurora, mi fece posto fra i tavoli occupati e mi scovò un posticino vicino al fuoco dicendomi: *stà ferma lì che te porto qualcòss da tirarte su!*¹

Stremata dal lungo cammino in salita non chiedevo di meglio; sarei stata ferma lì per l'eternità, con il riverbero delle fiamme sul viso, il tepore del rifugio come abbraccio e quell'adrenalina che riesce qualche volta a sollevarti un palmo da terra. Nei miei occhi si stagliava nitida la sagoma maestosa del Campanil Basso carezzata mille volte in fotografia e la sicurezza che l'indomani sarei stata sulla sua cima, guerriera d'azzurro e di nuvole.

Mi rannicchiai nel brivido di freddo che mi colse dopo l'improvviso calore dell'ambiente ristretto, mi sentivo talmente mia, e felice, e importante che ancora al ricordo riesco a risentirne l'emozione.

Per chi non ha frequentato i rifugi alpini degli anni Sessanta può riuscire difficile capirne l'atmosfera di isola sperduta con quel minestrone che diventava cibo da re, contornato dal coro delle più belle canzoni alpine e dalla preziosità del piatto di luca-nica affettata a particola con il pane quasi mai fresco di giornata.

In quella sera lontana ho bevuto il sogno, me lo sono coccolato al cuore, farcito di moschettoni, chiodi, corde, capocordata che parlava tedesco.

Quando il mitico Bruno propose un brindisi alla meraviglia di trovarci insieme nel comune amore della montagna con una grappa al mirtillo fatta in casa, io, che non avevo mai bevuto nulla di superalcolico, alzai il bicchierino e lo tracannai tutto d'un fiato quasi soffocando, con gli occhi pieni di lacrime in una risata generale.

Non bevvi più un liquore così buono capace nel giro di un quarto d'ora d'inventarmi il sole e le stelle a braccetto nell'inchino alla luna, la voce perfetta di soprano nel canto della "montanara", quel sentirsi bella e importante, elegante nelle braghe alla zuava, nei calzettoni rossi a trecce lavorati a mano.

Il mattino dopo il cielo pareva sciacquato in uno stagno, nuvoloni pesanti incombevano sulle cime. Io ero pronta come un soldatino di piombo per la guerra di un bambino.

Davanti all'uscio però, il grande Bruno Detassis si era stagiato come catenaccio, la sua voce mi risuona ancora negli orecchi: *Putèi, da chi no ve mové! Speté che al temp la ghe passa perché el gà dentro na rabia massa fonda. Narè su n'altra volta che gh'è pù temp che vita. Bevéghe su ensin che podé.*²

E senza dire altro riempi i bicchierini del suo elisir di lunga vita ai mirtilli che bevemmo quasi in *trance*.

Tornai a dormire sulla panca di legno fantasticando la scalata che le circostanze della vita non mi avrebbero più permesso di fare.

Come un dito gigantesco d'ammonimento il Campanil Basso troneggia nel brillio dei ricordi, insieme alla saggezza del re del Brenta che di sicuro ora sta insegnando agli angeli la ricetta salvavita della grappa al mirtillo mentre io, che la sto trascrivendo (2 lt di grappa – 1 kg di mirtilli – zucchero quanto basta e due mesi al sole di montagna) sul quaderno che resterà alle mie figlie, faccio un brindisi a lui, alla giovinezza, a quel lontano mancato appuntamento con una scalata di temporali continui che probabilmente ci avrebbe fulminati in parete.

¹ Stai ferma lì che ti porto qualcosa da tirarti su.

² Ragazzi, da qui non vi muovete! Aspettate che al tempo passi perché ha dentro una rabbia troppo fonda. Andrete su un'altra volta che c'è più tempo che vita. Beveteci su finché potete.

Dialogo immaginario (ma non troppo) tra due naufraghi

Perché la scena rispecchi verosimilmente un naufragio occorre che un destino avverso ponga due naufraghi su un relitto, alla deriva nell'immensità di un oceano.

Mettiamo l'Atlantico.

Il caso vuole che i due uomini siano gastronomi professionisti.

Sono, infatti, i due "chef" del transatlantico "*Majestic*", gemello dell'arcinoto "*Titanic*".

Il naufragio lo si ponga nella direttrice delle Isole Azzorre insieme al misero relitto dei due sfortunati.

Il mare sembra olio, in una notte stellata, serena.

Poniamo l'avvenimento doloroso intorno agli anni dieci del '900 con gente facoltosa che se la gode in viaggi intercontinentali.

Anche in questo naufragio sono molti gli episodi di miseria umana, del tutto simili a quelli del "*Titanic*".

L'affondamento avviene di notte con un cielo costellato di astri splendenti, al pallore di una luna indifferente.

Tra i lamenti dei superstiti, le imbarcazioni si disperdono in varie direzioni.

C'è chi resta aggrappato con la forza della disperazione ad un relitto da due giorni. Tra di essi, i due raffinati cuochi della nave che si ritrovano a meditare sulla loro sciagura.

Nulla è intervenuto a modificare quella triste situazione.

Nessuna nave ha captato i segnali di soccorso. Una misera fine si delinea per i due uomini.

Gaetano, I° "chef", uomo per natura gioviale, italiano, di origine siciliana, cerca di sostenere moralmente il suo compagno di sventura, Renato, anch'egli italiano, di origine lombarda, che dà segni di abbandono dopo giorni di sofferenze. Cerca di svagarlo in ogni modo finché non viene fulminato da un'idea un po' maligna che potrebbe portare tra loro un temporaneo sollievo. Propone, infatti, un immaginario reciproco invito a pranzo supportato da descrizioni fittizie di menù regionali.

(Nota bene: lo spasimo di una tragica situazione può ingenerare una tale alterazione, al limite dell'alienazione mentale, da stimolare una perfida fantasia).

Il dialogo tra i due potrebbe, dunque, delinearsi in questi termini.

Gaetano, I° "chef": "Ti piace questa tavola apparecchiata alla buona o, al solito, hai qualcosa da ridire? Una candela accesa ci starebbe bene, ma c'è questa luna meravigliosa che ci conforta.

Abbiamo fame e sete. Siamo, forse, agli estremi. Prima d'inabissarci in questa maestà di oceano offriamoci con fantasia un buon piatto delle nostre regioni, totalmente diverso dai soliti piatti che abbiamo ammannito per anni su quella nave. Ho pensato, allora, di offrirti un primo piatto, povero e gustoso, antico come la fame dei contadini siciliani dell'800: "*Pasta c'a muddica*" (Pasta con pan grattato tostato).

Eccoti un piatto di spaghetti, rigorosamente cotti al dente, ripassati in un sughetto, leggermente annacquato, di estratto di pomodoro con aglio e cipolla tritati e rosolati cui ho amalgamato, spappolandovela, un'alice salata deliscata. Nient'altro!

Prima di servirtelo, questo è importante, lo cospargerò di pan grattato tostato prima. Eccolo. Te lo servo in una ciotola di terracotta smaltata. Uno dei piatti più semplici e gustosi ch'io conosca".

Renato degusta annuendo con un sorriso che lo rinfranca.

Gaetano: "Credo d'intuire che siano di tuo gusto".

Renato: "Ottimi, davvero ottimi, dal sapore forte come il vostro carattere, il vostro sole. Sono... gioviali... come voi. La semplicità, mi sembra, sia elevata a rango di arte culinaria.

Perché non li hai mai proposti sulla nave?"

Gaetano: "Un pubblico internazionale come il nostro ha palato avvezzo ai sofisticati "*canapes*" francesi, ai "*tournedos*", ai "*gulasch*", eccetera. Un gusto così mediterraneo lo disorienterebbe. Credo che simile piatto potrebbe riscuotere un vivo successo o un netto rifiuto. Non ci sarebbero perplessità. Comunque, se ci salveremo, lo proporrò.

Ed adesso scolati questo Corvo di Salaparuta di Casteldaccia. Noi beviamo vini corposi. O questo Bianco Regaleali, asciutto, delicatamente profumato".

Renato: "Scelgo il Corvo, davvero prelibato.

Adesso tocca a me. Ti preparo un "*Risotto all'Ambrosiana*", che noi chiamiamo "*L'oro di Milano*". Tu, da buon Maestro, lo conosci bene, ma io che non lo degusto da anni ne ho grande nostalgia. Ti rinfresco le idee dandoti le dosi per sei persone. Invita chi vuoi. La tavola è grande e questa luna invita alle confidenze. Percepisci anche tu questa serenità misteriosa?

Ecco, dunque:

500 gr. di riso di qualità, adatto

100 gr. di burro

mezza cipolla affettata sottile

30 gr. di midollo di bue

un cucchiaino di sugo di arrosto

due litri di brodo bollente di manzo

una bustina di zafferano

un cucchiaino di foglie di salvia tritate

un cucchiaino di rosmarino tritato

100 gr. di formaggio grana padano grattugiato
sale.

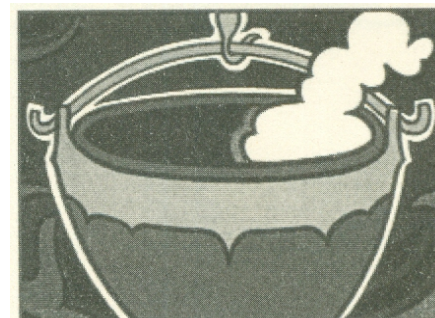
Lascio, infine mantecare tutto a fuoco quasi spento per 10 minuti e te lo servo".
Gaetano degusta con vivo piacere.

Renato: "Che te ne pare? È di tuo gradimento?"

Gaetano: "Lo conosco bene e lo apprezzo tanto, specialmente in queste condizioni".

Renato: "Ed adesso scegli tra un Pinot bianco dell'Oltrepò pavese oppure un Charetto di Riviera del Garda. Vini delicati, armonici dal retrogusto fiorito.

Ma adesso basta. Ho i crampi allo stomaco. Dopo questi magnifici piatti, fumiamoci una buona sigaretta che non abbiamo e godiamoci questa magnifica luna".



Testine *magare**

L'uso di cuocere al forno le teste di agnello, spaccate a metà, credo sia tipicamente meridionale; in Abruzzo è certamente diffuso. Durante la guerra, e nell'immediato dopoguerra, la testina al forno era considerata una prelibatezza; allora, il cibo era ancora scarso, si era lontanissimi dalla sazietà attuale, per cui questo piatto, tipicamente contadino, aveva buona accoglienza anche in città.

Mia suocera Pia era una maestra della testina, solo che, portando all'estremo la ovvia raccomandazione di pulire bene il prodotto prima di infornarlo, infieriva, con acqua e coltello, sul povero mezzo cranio, fino a renderlo lucido come un teschio scarificato dal tempo. Errore grave, perché sull'osso debbono rimanere un po' di carne, la lingua, e il cervello, che va ricoperto di mollica di pane condita con olio, sale, pepe e prezzemolo; solo gli occhi e i denti vanno rimossi.

Questo piatto, che a me non interessa, piace molto agli uomini di casa, per cui, sia pur raramente, affronto il sacrificio di cucinarlo. Una volta c'era, a cena, anche mia nuora, che viene dal Veneto: lì si mangia molto la carne di cavallo, ma a nessuno verrebbe in mente di mettere al forno una testa di agnello. Senza pensare agli usi e ai costumi che differenziano anche la patria comune, io percorrevo tranquilla il breve tratto tra la cucina e la camera da pranzo, con in mano un vassoio pieno di testine. Mia nuora, per caso, si era alzata dal tavolo, e veniva in cucina; ci incrociammo sul vano della porta, io serafica, lei improvvidamente in preda al panico: aveva visto, per la prima volta, il cranio di un animale proposto come vivanda; neanche Salomè, con la testa del Battista, seminò tanto sbigottimento. In quel momento, forse, si condensarono tutte le ombre dell'Abruzzo barbarico, del Sud imprevedibile e pericoloso. Ma, a tavola, gli uomini si lanciarono con tanto entusiasmo sulle testine, che subito tornò il sereno.

Con l'imprevedibilità diabolica delle suocere, dissi: "In Oriente mangiano il cervello della scimmia mentre è ancora viva."



* "*magare*", che io uso come aggettivo, è in realtà un nome, e vuol dire "streghe". Le mie testine apparvero in una luce stregonesca, nonostante la loro innocenza. (n.d.A.)

Il “menu” degli internati militari italiani nei lager nazisti

Che cosa mangiavano nei campi di concentramento del Terzo Reich gli internati militari italiani che si erano rifiutati di aderire alla Repubblica Sociale Italiana e di collaborare con l'esercito tedesco? La domanda non è affatto oziosa perché l'indagine sul vitto assegnato ai militari italiani – considerati non prigionieri di guerra, ma internati, secondo una definizione priva di senso giuridico – permette di compiere una serie di significative considerazioni a carattere storico, politico e psicologico.

Il pasto principale a loro assegnato comprendeva «una brodaglia di rape, in gergo detta *shobba*, con l'aggiunta o l'alternativa occasionale di un po' di pane di segala, 20-25 gr. di margarina, un cucchiaino di marmellata, 25 gr. di zucchero, 500 gr. di patate ogni due o tre giorni, crauti crudi, un mestolo di brodo nero detto caffè e poche altre varianti¹». Tale trattamento era più simile a quello riservato ai deportati per motivi di razza che agli altri prigionieri di guerra. Sembra chiaro che in questo modo le autorità germaniche intendevano piegare la resistenza dei militari italiani che non volevano collaborare e che erano distinti dagli altri prigionieri di guerra.

Con un vitto così scarso, la fame diventava la maggiore sofferenza fisica a cui erano sottoposti gli IMI durante la prigionia. In diversi casi, era proprio la fame che faceva compiere la scelta di lavorare per i tedeschi. Imposizione che potevano rifiutare gli ufficiali e i sottufficiali, anche se a questi ultimi non fu permesso, ma non i soldati. Gli ufficiali subivano però continue pressioni per essere indotti a lavorare e tra i motivi non mancava la possibilità di ricevere un vitto migliore.

Gli unici mezzi di sostentamento, oltre a quanto ricevevano nei *lager*, erano i pacchi di viveri spediti dalle famiglie, con l'eccezione delle famiglie che risiedevano nel Meridione, nelle zone controllate dagli alleati, alle quali non era possibile spedire i pacchi. Si creava così una odiosa discriminazione tra i “pacchisti” e coloro che non potevano ricevere viveri dalle famiglie.

Mio padre si trovava in questa situazione: come ufficiale si rifiutò sempre di lavorare fino a che non fu costretto, negli ultimi mesi della guerra, a frequentare, vicino ad Amburgo, un corso di addestramento per lavorare in fabbrica e, nello stesso tempo, nonostante le sue pressanti richieste, non poteva ricevere nessun pacco dai famigliari che risiedevano in Puglia.

In una lettera del 24 gennaio 1944 (o meglio nel modulo predisposto per la posta degli IMI) diretta ai suoi genitori, scrisse al colmo della disperazione: “Vi prego, vi supplico, fate qualunque sacrificio, speditemi da mangiare, da masticare, altrimenti non credo di farcela più”. Per sua fortuna ricevette i preziosi pacchi inviati da conoscenti



e amici che conosceva nell'Italia del Nord. Grazie a questa rete di relazioni e alla solidarietà umana dimostrata dagli interpellati, riuscì a sopravvivere.

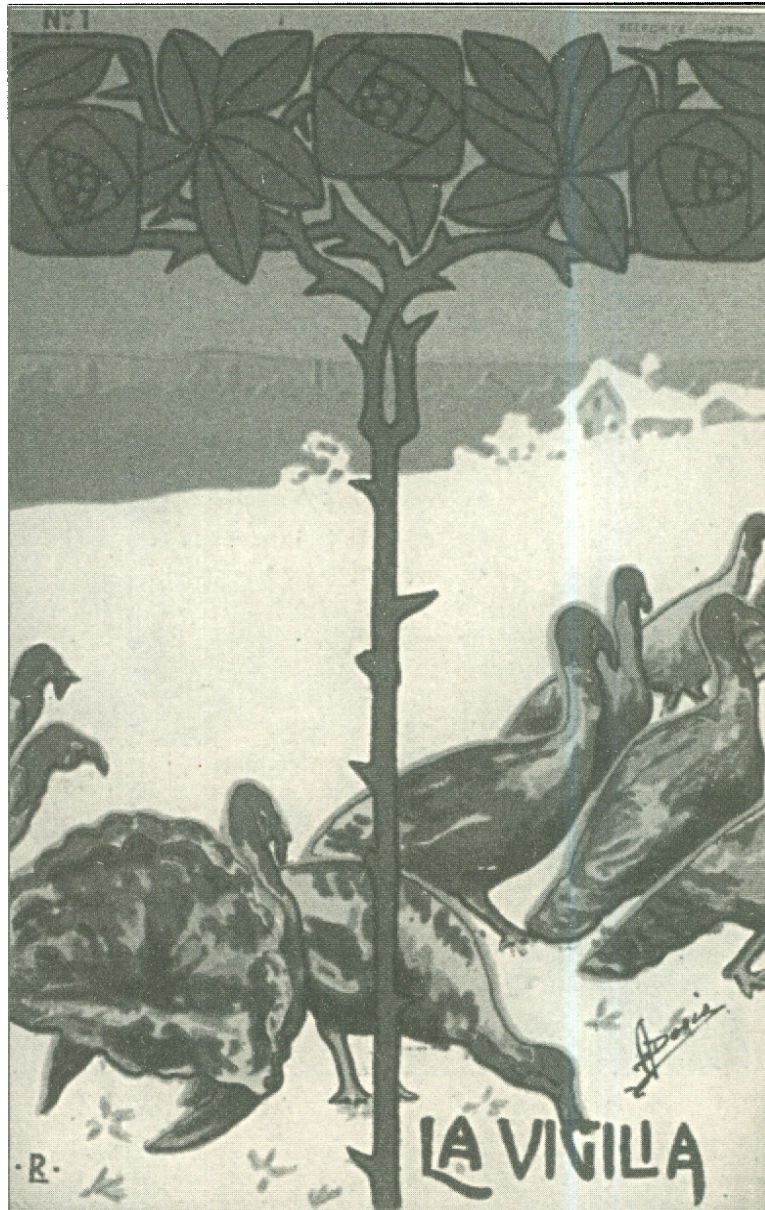
Il primo pacco gli arrivò da Bronzolo l'8 febbraio 1944.

Conteneva libri (!), 12 caramelle, 250 gr. di cioccolata e 1 pacchetto di sigarette *Serraglio*. I successivi pacchi spediti da Milano, Bergamo, Busto Arsizio e altre località del Nord Italia presentavano una maggiore varietà e quantità di cibi: farina di riso, burro fuso (*sic*), latte condensato, sardine, scatolette di pollo, pan biscotto e anche dei dolci, principalmente cioccolata, marmellata e caramelle.

Gli elenchi dei viveri trascritti su vecchi fogli ingialliti, che mio padre conservò meticolosamente, non erano quindi solo aridi elenchi, ma costituivano la prova che a tante atrocità e crudeltà patite nei *lager* nazisti si era contrapposto l'altruismo di persone che lo avevano mantenuto in vita, comunicandogli la forza per continuare a resistere.

¹ Cfr. M. Avagliano, M. Palmieri, *Gli internati militari italiani. Diari e lettere dai lager nazisti 1943-1945*, Torino, Einaudi, 2009, p. 219.





Paolo Buzzacconi

Romano, nato alla Garbatella 46 anni fa, ha ricevuto una formazione ricca di insegnamenti spirituali presso i padri Filippini, valori che si sono arricchiti con quelli pregni di umanità e di filosofia della vita colti dalla quotidianità della gente semplice del suo quartiere.

Da sempre amante della narrativa e della poesia, anche dialettale, scrive racconti e poesie, queste ultime raccolte nella silloge *Fiori d'asfalto*, ma si dedica volentieri anche ad inventare favole per far divertire i piccoli e per far riflettere i grandi. È socio dell'Accademia Romanesca e frequentatore del Salotto Romano; le sue composizioni sono pubblicate sulla rivista Voce Romana.

Antonio Fermanelli

Romano "antico" e romanista, laurea in giurisprudenza nel 1960 con una delle prime tesi sul Mercato Comune Europeo. Dopo un breve periodo di assistentato presso l'Università degli Studi di Roma - Istituto di Economia e Finanza diretto da G.U. Papi ed un'esperienza di un anno a Milano presso l'Olivetti-Bull con i primi computer, seguì le orme di suo padre Mario come Agente di commercio di importanti Società.

Sposato felicemente con una milanese, prossimo alle nozze d'oro, una figlia e, purtroppo, senza nipoti.

Socio dal 1950 del Real Circolo Canottieri Tevere Remo, per 39 anni canottiere sul Tevere, poi per ragioni "vertebrali" ritornato al nuoto già praticato da ragazzo.

Con alcuni soci coetanei è parte attiva del gruppo autonominatosi "2011 Odissea nell'Ospizio"

Carlos Germàn Belli

Nato a Lima nel 1927, già professore di letteratura ispanoamericana all'Università di San Marcos a Lima, e membro dell'Accademia Peruviana della Lingua, ha ricevuto nel suo Paese il Premio Nazionale di Poesia (1962) e il Premio Iberoamericano di Poesia Pablo Neruda (2006).

Tra le sue numerose raccolte di poesia, citiamo quella intitolata *En el restante*

tempo terrenal (Lima, 1990) nella quale figura la sua traduzione in spagnolo di un sonetto romanesco di G.G.Belli, *La risurrezion de la carne*. Il Centro Studi G.G.Belli ha inserito tale traduzione nel volume *Belli da Roma all'Europa* (Roma, 2010) nel quale sono state raccolte le più recenti versioni dei sonetti di Belli in francese, inglese, russo, spagnolo e tedesco.

Segnaliamo altresì che, in collaborazione con Javier Sologuren, Carlos Germán Belli ha curato l'antologia *Poesia italiana del siglo XX* (2002)

Paola Puglisi

Laureata in Storia dell'Arte e diplomata alla Scuola Speciale per archivisti e bibliotecari dell'Università "La Sapienza" di Roma, è responsabile della Sezione Romana e Archivio Fotografico della Biblioteca Nazionale Centrale di Roma, presso la quale lavora dal 1983. Prima dell'incarico attuale ha curato per quattordici anni la collezione di giornali della Biblioteca, collaborando tra l'altro all'allestimento di numerose esposizioni volte a documentare particolari aspetti della storia italiana attraverso la stampa d'informazione.

Ha pubblicato numerosi saggi, sia relativi a tematiche prettamente biblioteconomiche (deposito legale, documentazione di fonte pubblica), sia d'interesse storico-artistico (storia della grafica editoriale, storia della stampa satirica).



INDICE

- 5 *Franco Onorati*, Presentazione: Il sapore delle coincidenze
- 7 *Alberto Arcioni*, *La matina de Pasqua*
- 9 *Sandro Bajini*, Carlo Maria Maggi
- 13 *Sandro Bari*, Cotoletta "Folgore"
- 17 *Giuseppe Gioachino Belli*, *La santa Pasqua*
- 19 *Laura Biancini*, Menù dei Romanisti
- 23 *Maria Teresa Bonadonna Russo*, In ricordo della cicoria
- 25 *Livia Borghetti*, L'amatriciana mia
- 27 *Margherita Breccia Fratadocchi*, Meditazione ma non solo!
- 29 *Nella Bruneri Giaccone*, 1943: le Cicciovette
- 33 *Paolo Buzzacconi*, La ricetta della Felicità
- 35 *Francesca Romana Campoli*, Viaggiando, leggendo, mangiando
- 39 *Silvia Cervellati*, Il brodo della nonna
- 41 *Enzo Conte*, Una pizza con gli amici
- 47 *Patrizia Costabile*, Tutti a tavola con il baccalà!
- 51 *Michele Curnis*, La tartaruga di Alexandre Dumas
- 55 *Mara Rita D'Alessandro*, Meravigliosa nonna Bice
- 59 *Teresa De Angelis*, Elogio di Ada Boni e degli "Spaghetti alla Novelli"
- 61 *Piera de Sensi*, Arte di zucchero
- 63 *Francesca Di Castro*, L'agnello bianco, l'agnello nero
- 67 *Elisabetta Di Iaconi*, La spaghetтата
- 69 *Luigi Domacavalli*, Le antiche "torte putte" versiliesi e una derivazione d'oggi
- 71 *Alberto Maria Felicetti*, Le lumache
- 73 *Antonio Fermanelli*, Come diventare "Cook man" 1995
- 75 *Maria Paola Galeano*, Impressioni di viaggio... al salmone
- 77 *Carlos German Belli*, *La tortilla* (La frittata)
- 79 *Antonia Guiso*, *Toast*
- 81 *Edvige Lugaro*, Tè e teiere negli inchiostri di Qi Baishi
- 83 *Laura Marcelletti*, Reminiscenze
- 85 *Mauro Marè*, *Er vino*
- 87 *Umberto Mariotti Bianchi*, Zucchero: da medicamento a pericolo per la salute
- 89 *Vincenzo Masi*, La colazione di Pasqua
- 91 *Alfredo Nicola*, da *Cartoline da la montagna*
- 93 *Franco Onorati*, A pranzo da Verdi
- 95 *Ugo Onorati*, Il *déjeuner sur l'herbe* del sor Massimo
- 97 *Dario Pasero*, Le castagne dei morti

- 99 *Marcel Proust*, Restare a tavola, mentre si sparecchia
- 101 *Paola Puglisi*, Il Risorgimento è servito!
- 107 *Erik Satie*, A pranzo chez Debussy
- 109 *Stefania Severi*, Il Re della *Paella* per la Regina delle *Paellas*
- 111 *Lilia Slomp Ferrari*, Elisir di lunga vita
- 113 *Mario Tornello*, Diario immaginario (ma non troppo) tra due naufraghi
- 117 *Anna Ventura*, *Testine magare*
- 119 *Magda Vigilante*, Il "menu" degli internati militari italiani nei *lager* nazisti
- 123 Cenni biografici dei nuovi collaboratori

STAMPA

Poligrafica Laziale Frascati srl
www.poligraficalaziale.it