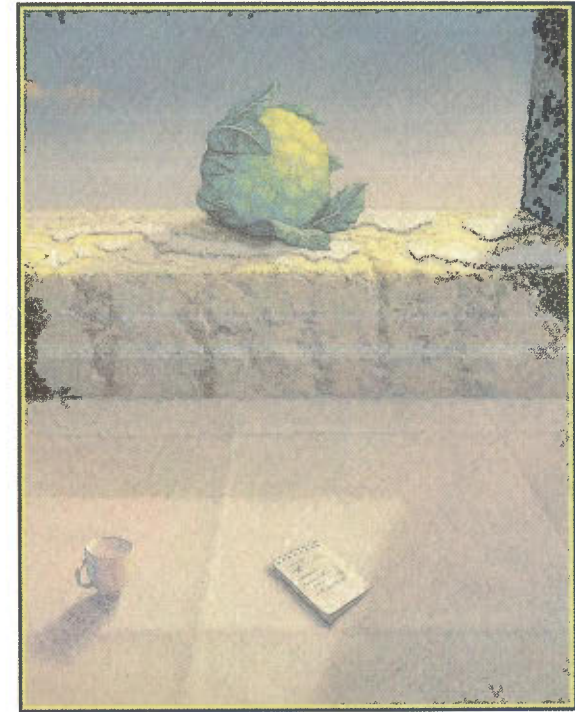


l'Apollo buongustaio



2014



L'aura di Roma editrice
www.l-aurediroma.com

l'Apollo buongustaio 2014

L'aura di Roma editrice
www.l-aurediroma.com

l'Apollo buongustaio 2014

*M. P. D'AMORE
coordinatore
1999-2000*

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2014
ideato da Mario dell'Arco*

Nuova serie (III)

Via Salvatore Scoca, 11 - 00139 Roma - Italia
Tel. +39. 347.00008366
www.l-auradiroma.com - info@l-auradiroma.com

© 2013. Tutti i diritti riservati



L'aura di Roma editrice
www.l-auradiroma.com



Roma 2014

CURATORI:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Laura Fusetti

Franco Onorati

Ugo Onorati

Tutte le immagini di questo volume, esclusa quella a pag. 150, sono opere di **Giuseppe Modica** riprodotte in b/n. L'immagine a colori in copertina è un particolare da *Natura morta con block notes*, 1989, olio su tela, cm 70X100.

Quasi tutti i quadri di Modica, nei fotocolor fornitici dall'artista o riprodotti da un catalogo delle sue opere, sono a colori; nel passaggio al bianco e nero la delicatezza della sua tavolozza ne risulta penalizzata. Ma anche così, e ringraziamo il Sig. **Riccardo Ragazzi** per l'assistenza tecnica, riteniamo che gli spunti gastronomici conservino il significato di filo conduttore della pubblicazione e rinviino alla suggestione rarefatta degli originali.

PRESENTAZIONE

Un doppio benvenuto

Che il nostro *Almanacco* dovesse, prima o poi, incontrarsi con la pittura contemporanea, era nella natura delle cose: anzi rappresenta un "ritorno alle origini"; chi infatti ha avuto occasione di sfogliare le annate dell'archiane di questo volumetto, si è imbattuto nei disegni di Domenico Purificato, Arnoldo Ciarrocchi, Eugen Dragutescu, Anna Maria Polidori. In molti casi, sodali o estimatori del poeta, alcuni dei quali – come nel caso di Emilio Greco o di Mino Maccari – presenti con la riproduzione di loro opere all'interno delle raccolte poetiche di dell'Arco.

È in segno di continuità con la bella tradizione lasciataci in eredità dal poeta romano che siamo lieti di presentare ai nostri lettori Giuseppe Modica (Mazara del Vallo, Trapani, 1953) che ci ha consentito di riprodurre quelle sue pitture nelle quali fossero presenti elementi riconducibili a spunti gastronomici. "Spunti", lo sottolinea: perché quanto della realtà oggetto della sua ispirazione filtra nei quadri di Modica è depurato dalle scorie del naturalismo.

Maestro nell'eleganza a togliere, egli colloca un limone, un mandarino, un pesce o una salina entro uno spazio rarefatto, immerso nella solitudine del silenzio; la sua "sicilitudine" è appena evocata, ai limiti di un approccio metafisico che lo apparenta ad alcuni Maestri del Quattrocento fiorentino o rimanda alle atmosfere di certo "realismo magico" che ha caratterizzato alcune vicende della Scuola Romana del Novecento. Come a dire, assoluto rifiuto del folklore isolano o del turgore espressionistico di un altro grande pittore siciliano, Guttuso.

Della sua lunga carriera artistica, mi piace ricordare pochi dati salienti: a vent'anni si trasferisce a Firenze, ove frequenta l'Accademia di Belle Arti, completando gli studi nel 1978; nel 1987 si trasferisce a Roma, dove attualmente è docente ordinario di pittura presso l'Accademia di Belle Arti. Il suo percorso è caratterizzato non solo da mostre personali o da retrospettive antologiche, ma anche da alcuni incontri che lo legano a scrittori come Leonardo Sciascia o Antonio Tabucchi. Ed è, in particolare, su una di queste conoscenze che voglio chiudere – per

brevità – questa pagina: quella con uno dei figli di Mario dell’Arco, Maurizio. Storico e critico d’arte, Maurizio Fagiolo dell’Arco – che si firmava col doppio cognome, quello anagrafico e quello ideato dal padre – ha particolarmente apprezzato la pittura di Modica, al quale ha dedicato significativi saggi, propiziandone in qualche misura l’affermazione.

Questa singolare “filiera” che, partendo dall’estro pittorico di Modica, ci riconduce – attraverso Maurizio Fagiolo dell’Arco - all’ideatore de *l’Apollo buongustaio*, chiude per così dire il cerchio di questa nostra avventura, che si rinnova grazie alla partecipazione dei nostri collaboratori.

Non mi resta che dare il benvenuto a Laura Fusetti, alla quale si deve la promozione di un simpatico concorso di prosa romanesca, giunto nel 2013 alla sesta edizione; Laura ha dato vita ad una piccola casa editrice la cui ragione sociale gioca col suo nome di battesimo (L’aura di Roma) e che da quest’anno si cimenta con la stampa del nostro Almanacco.

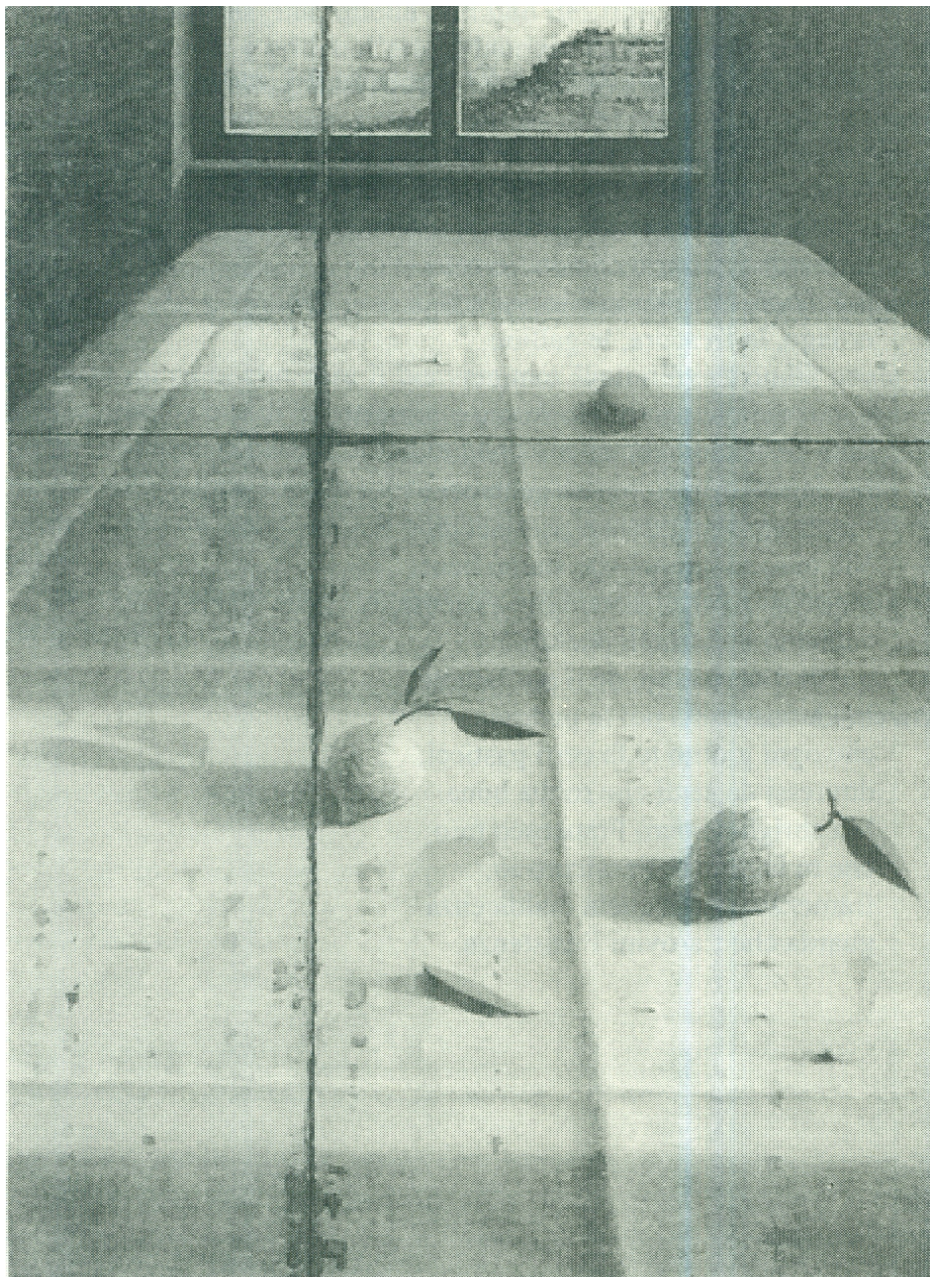
A lei e a tutti gli autori presenti in questa edizione, i migliori auguri per il 2014.

Franco Onorati

Alberto Arcioni

Incontro de Benedetto e Francesco a Castel Gandolfo

Fréghete Benedé come sei bello
te trovo in forma e tutto ariposato,
a te fa bene l’aria de Castello,
me sembri proprio come aricreato.
A Francé, ma quassù è un paradiso
er lago, la frescura, le galline
che fanno l’ovo tutte le matine
eppoi qui c’è un vinello fresco e asciutto
fatto pe mannà giù pane e precitutto.
Sti castellani poi nun sò gentaccia
nun li senti mai di una parolaccia.
Viè puro tu quassù che stamo bene,
giocamo a carte, discoremo assieme,
cantamo li stornelli paesani,
quelli d’un tempo, de li più lontani.
In cucina ce sta poi la padrona
che ogni giorno te fa certi pasticci,
dovressi da senti che robba bona.
Ma sbrighete però Francesco mio
che tu laggiù, te l’assicuro io,
framezzo a tutta quela maldicenza
guarda che t’arovini l’esistenza.



Limoni, cristallizzazione, 2000, olio su tavola, cm 70x50

Dumini [Domenico] Badalin (1917-1980)

La sòma d'aj

[...]

E peu 't na veni zù pèr colassion.
 Temi nen che s'ot larghi 'n para d'ori
 'n mes a si bòsch, ot ven ëd col smangion
 a la boca do stòmi, ch'ot fan cori

a piéti den a l'erca 'n tòch ëd pan.
 E 't bagni 'nt l'euli, dèlcò ti, 'n povron,
 't na bèivi quèi bicer... e da doman,
 't vogrei 'me ch'os na van ij tò lordion.

[...]

Mangg-ti 'mpòch d'uva, ch'ot na mangi mai.
 J'é dla barbera, seti, 'n col solì,
 che 'n rapolin con ina sòma d'aj,

't arbeuj an den, da feti mnì 'n leon
 e 't dèstaca 'nt o stòmi tucc ij maj!
 Òh santiment!... Ma diti pèr dabon?
 'T avrèivi mai mangià na sòma d'aj?

Ma lassa ch'al lo diga 'n sicilian!
 Ot hei dèl bel druveri... La fà mal!
 Dami da ment: pijti 'n gressiòt ëd pan,
 che s'al lo cheus la Neta, l'é special,

da sentii l'odor a suma dl'era.
 Peu pista dla sà gròssa, ma pistaja
 nen pròpi fin-a fin-a... 'Mpòch grossera.
 Serca na fisca d'aj za ben ëscaja,

peffa, peu gratla con dij bej colpèt
 an sël gressiòt ëd pan. L'aj 's ësfèrvaja

'nsuma 'l ponci dla crosta, 'n tancc tochèt,
da feti mnì la boca 'nsalivaja.

Vanda la crosta l'è pù seulia e fin-a,
pàssji la fiska ben e pù 'nsistenta,
da fela mnì tachègna e 'mpò molzin-a.
E quand la sarà tuta berlisenta,

't jè sbardi la tò sà peu 't i-j la rangi
da fela sté 'n sël pan tuta soliaja.
Visetna che sa sòma s'ot la mangi
con na rapa 'd barbera 'nrosaraja,

dëstacà da la vè 'nt l'ori che 'l so
l'ha 'ncó nen ben sivaji j'asinej,
ot fà senti pù fòrt d'in such ëd ro!
E 'd tucc ij tò dottor què ch'ot na féi?

L'é vèi che peu s'ot parli 't sij genà...
ma quì 't heì nen d'andé dal cap-ufissi.
J'heu ditlo: 't devi 'n mach ësté arposà.
E mangia, che 'nt na sman-a ti 't varissi.

Quì j'é 'l vin bon, polaja, bej lapin.
La verdura, 't lo sei, la manca mai.
A la festa, dël vòti, j'é 'l cicin...
E ti, bitji 'ncó 'n mes la sòma d'aj...

Ot sarei tut in atr, tornà a Turin!

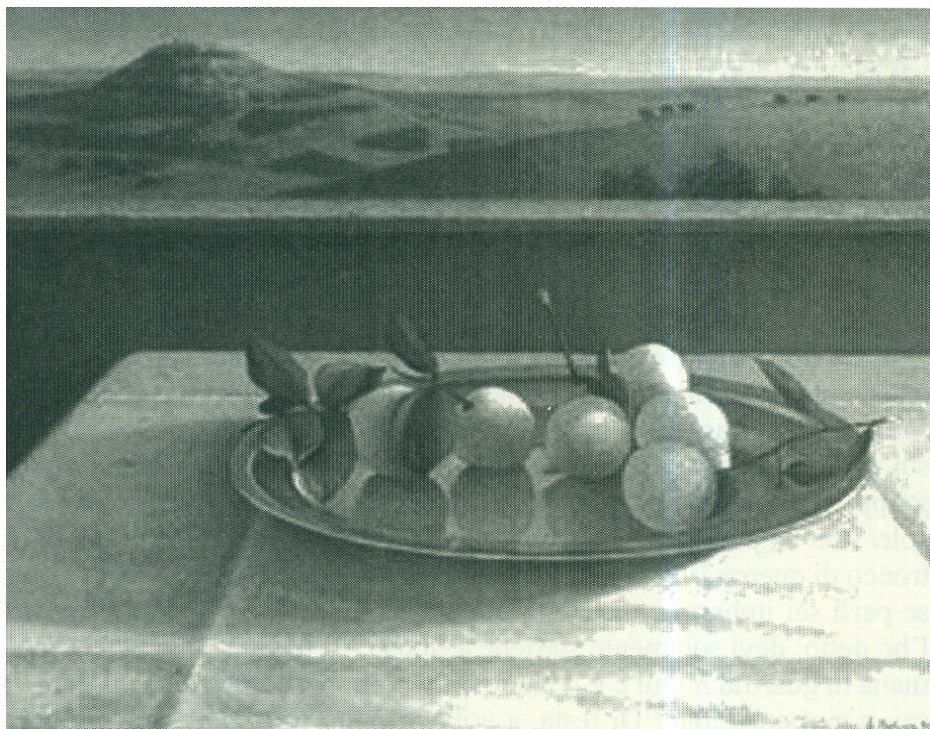
[Parlata piemontese dell'astigiano]

L'argomento della poesia (della quale diamo solamente le strofe più "gastronomiche") è il tradizionale contrasto tra città e campagna. In esso l'Autore presenta l'esempio del torinese malaticcio ed ipocondriaco, al quale si consiglia di mangiare, alla paesana, una bella *sòma d'aj*, accompagnata da uva fresca e buon vino. Tutti i malanni spariranno d'incanto e il cittadino potrà tornare a Torino in perfetta forma.

La sòma d'aj [L'agliata/ *Moretum*]

[...] E poi te ne vieni giù per colazione./ Non aver paura che se ti muovi per un paio d'ore/ in mezzo a questi boschi, ti viene un tal prurito/ alla bocca dello stomaco, che ti fa correre// a prenderti nella madia un pezzo di pane./ E ti bagni nell'olio, anche tu, un peperone,/ ti bevi qualche bicchiere... e da domani,/ vedrai come se ne vanno i tuoi capogiri.// [...] Mangiati un po' d'uva, che non ne mangi mai./ C'è della barbera, sai, in quel solatio,/ che un grappolino con una *soma* d'aglio, ti ribolle dentro, da farti diventare un leone/ e ti porta via dallo stomaco tutti i mali!// Oh sentimento!... Ma dici per davvero?/ Non avresti mai mangiato una *soma* d'aglio?// Ma lascialo dire a un siciliano!// Oh, hai delle belle storie... Fa male!// Dammi retta: prenditi una pagnottella,/ ché, se la cuoce la Neta, è speciale, da sentirne il profumo fino in fondo all'aia./ Poi pesta del sale grosso, ma pestato/ non proprio finissimo... Un po' alla grossa./ Cerca uno spicchio d'aglio già ben secco, sbuccialo, poi grattalo con bei colpetti/ sulla pagnottella. L'aglio si sbriciola/ sulle punte della crosta, in tanti pezzettini,/ da farti venire l'acquolina in bocca.// Quando la crosta è più morbida e fine,/ passaci lo spicchio bene e con più insistenza,/ così da renderla appiccaticcia e un po' soffice./ E quando sarà tutta luccicante, ci spargi il sale poi te la aggiusti/ così da farla stare sul pane tutta comoda./ Vedrai che questa *soma* se te la mangi/ con un grappolo di barbera bagnata di rugiada, colta dalla vite nelle ore che il sole/ non ha ancora ben asciugato gli acini,/ ti fa sentire più forte di un tronco di quercia!// E di tutti i tuoi dottori cosa te ne fai?// È vero che poi se parli sei imbarazzato.../ ma qui non devi andare dal capufficio./ Te l'ho detto: devi solamente startene a riposo./ E mangia, che in una settimana tu guarirai.// Qui c'è il buon vino, polli, bei conigli./ La verdura, lo sai, non manca mai./ Di festa, a volte, c'è la carne.../ E tu, aggiungici anche la *soma* d'aglio...// Sarai tutto un altro, tornato a Torino!

Militaria coquinaria



Vassoio con paesaggio, 1996, olio su tavola, cm 40x50

Il “signorino” l’aspettava con terrore, quella cartolina. Era quella definitiva, stavolta. Era la famigerata “chiamata alla leva”. Gli studi universitari gli avevano permesso di rimandare, rimandare... ma ormai era finita. Lasciare per diciotto mesi la bella vita, la famiglia, la ragazza, l’università, la musica..., che cosa terribile! L’alternativa sarebbe stata farsi riformare, cosa non difficile con le adeguate conoscenze. Ma al signorino non sorrideva molto l’idea di spacciarsi per menomato, e per carattere detestava gli imboscati. Optò dunque per la partecipazione al corso Allievi Ufficiali di Complemento. Era il 1966.

Avendo superato col massimo del punteggio il concorso di ammissione, gli permisero di scegliere l’arma preferita. Lui, impavido, si propose per i Paracadutisti o per i Lagunari. L’arcigno colonnello che presiedeva la Commissione se ne uscì con “tz... Fanteria, carne da cannone!” e aggiunse che un talento simile, in quei Corpi, sarebbe stato sprecato. Gli “consigliò” pertanto una specialità dove occorrono particolari capacità di raziocinio: Artiglieria “...a vantaggio dell’Esercito, e quindi per il bene della Patria!”. Beh, tutto sommato, meglio così: un’Arma “elegante” promette trattamenti privilegiati...

Il signorino partì per la Scuola Allievi Ufficiali carico di entusiasmo verso una vita che non conosceva ma che si aspettava fulgida di onori e di gloria: tanto per cominciare, immaginava che le giornate sarebbero trascorse immersi nello studio, accomodati nelle panchine del parco, con intervalli di scuola di equitazione, piscina, esercitazioni di tiro, serviti da attendenti in guanti bianchi al Circolo Ufficiali, dove su candide tovaglie brillavano servizi di argenteria. La realtà si rivelò appena varcato il cancello della Scuola di Artiglieria, quando, ancora coi vestiti borghesi e la valigia in mano, lo inquadrarono insieme a qualche decina di suoi colleghi testé giunti, cercando di allinearli e di dar loro un assetto di marcia. Tutto un mondo di sogni crollò di fronte alla dura realtà: camerate da otto letti, da rifarsi in pochi secondi in forma perfetta di

“cubo”, sveglia all’alba, un addestramento infernale, costellato di punizioni (per qualunque inezia) che comportavano la “consegna”, ovvero non poter andare in libera uscita. I cinque mesi, alla fine, furono trascorsi quasi del tutto in caserma. Per fortuna i fabbricati erano situati in mezzo al verde, ma all’interno della Scuola non vi erano distrazioni possibili: l’unica era la mensa. Non tanto all’ora di pranzo, che prevedeva solo il tempo di mandar giù il necessario per sopravvivere, quanto alla sera a cena, preludio al meritato riposo con un po’ di chiacchiere, lettura, qualche canzone con la chitarra (non ammessa, ma tollerata).

Non era tutto... Un concetto (sacrosanto, peraltro) era che i futuri Ufficiali dovessero conoscere a perfezione la vita dei soldati: saper ubbidire prima di comandare. Perciò avrebbero effettuato a turno i servizi dei militari comuni, tra i quali le corvè, vale a dire i bassi compiti di pulizia dei bagni, dei piazzali e dei giardini, della cucina. Il signorino, malcelando repulsione e raccapriccio, affrontò dunque attività a lui ignote quali la pulizia dei cessi e il lavaggio dei pavimenti. Rapidi, precisi sotto l’occhio indagatore dei graduati, muniti di secchi, stracci, varecchina, spazzoloni, gli Allievi di corvè per 24 ore a turno operavano a mani nude nelle latrine (i guanti di gomma non erano previsti dalla dotazione tattica: erano “roba da femmine”).

Appena più gradita era la corvè di cucina: non che non fosse orrendo lavare centinaia di vassoi d’acciaio, di posate, di bicchieri, lucidare tavoli e sedie, ma era interessante osservare l’attività dei cuochi e degli inservienti. Questi dovevano preparare ogni giorno, due volte al giorno, una quantità incredibile di vivande fresche e renderle pasti appetibili per torme di soldati stanchi ed affamati. Studiando dunque lo svolgimento delle operazioni di Mensa Allievi Ufficiali, il signorino ebbe il primo impatto con la sua futura passione gastronomica.

Abituato ad una certa classe e ad un certo stile, sospettava che quella militare fosse una cucina al risparmio, con alimenti di ripiego. Dovette subito ricredersi. Una severissima commissione, composta di ufficiali, sottufficiali, tecnici civili e medici presiedeva alla preparazione dei pasti, e le quantità di ogni alimento erano attentamente (e militarmente) pesate: ogni giorno il menù era diverso, studiato dal Comando che spediva in cu-

cina il foglio con il dettaglio, e prevedeva tanto di calorie a testa, con specifica in carboidrati, proteine, grassi, verdura e frutta, dolce.

La pasta era condita con sugo appena fatto, la carne era sempre fresca e di qualità ottima, con la giusta quantità di grasso. Insomma, sulla sanità dei cibi, niente da eccepire.

Sul gusto, invece... Non si poteva certo pretendere di contentare centinaia di uomini diversi per educazione, provenienza, classe sociale: infatti molti si lamentavano della cottura della pasta, del sugo troppo o poco cotto, della carne dura o sciapa o salata, della frutta aspra, della verdura insipida... Per il signorino, educato alla buona cucina anche per tradizione familiare, la pasta era spesso troppo cotta, ma essendo condita con sughi non disprezzabili meritava un assaggio, almeno per sfamarsi. La carne era sempre molto saporita, anche se “consistente” perché di manzo (ma la gioventù forniva buoni denti). Della verdura e della frutta si interessava poco per abitudine.

Fece lì, invece, l’incontro piacevole con la Polpetta Tattica, così detta per significare che era tipicamente e indiscutibilmente “militare”. Non aveva mai assaggiato polpette così particolari e gustose. In casa sua, le polpette della nonna, la “cuoca” di casa, regina della cucina, erano totalmente diverse. Lo sapeva bene perché talvolta veniva “cooptato” per amalgamare l’impasto, formato da carne macinata finemente, uova intere, parmigiano, noce moscata e mollica di pane inzuppata nel latte: ne risultavano morbide polpette fritte, color nocciola, leggermente schiacciate, dal gusto delicato. Le polpette della mensa militare, al contrario, grosse e rotonde, contenevano solo carne di manzo non troppo macinata (la macinazione prolungata riscalda le carne e la deteriora), uova, pangrattato e... aglio, aglio e ancora un po’ d’aglio. Erano consistenti, dal gusto deciso e, tutto sommato, anche utili: dopo averle mangiate gli insetti si tenevano alla larga (donne, per loro fortuna, non ce n’erano). Per gli stomaci di giovani ventenni soggetti a stressanti fatiche fisiche e snervanti impegni di studio, erano nutrienti e digeribili.

A mensa gli allievi si mettevano rigorosamente in fila e passavano rapidamente davanti al graduato di cucina porgendo il vassoio d’acciaio a scomparti, dove questi poneva la razione spettante (e guai a chiedere

bis!). Di polpette tattiche ne spettavano due a testa, ma non tutti le accettavano con entusiasmo. Alcuni, i più schifiltosi, ricordavano sempre che fuori di casa propria non si prendono mai le polpette, in quanto sarebbero ottenute dalla macinazione degli avanzi di pasti precedenti. Altri le trovavano immangiabili per via del contenuto alliaceo. Pertanto dai vassoi dei colleghi era sempre possibile pescare qualche ulteriore polpetta avanzata. Il signorino gradiva, anche perché aveva un “fisico” da mantenere; e poi sapeva che gli ingredienti e la preparazione erano di ottima qualità.

Così, per più di cinque mesi di corso Allievi Ufficiali, la Polpetta Tattica fu la ricorrente amica dell'affamato giovane. E fu anche per la polpetta che il signorino, quando lasciò le stellette, non era più lo stesso giovanottello schizzinoso.

Maria Grazia Barucci

Le provviste impreviste

Era l'inverno del 1943, a Roma la fame impazzava. Parlando con gli amici la fame ci spingeva a vaneggiare, cominciammo a fantasticare, a immaginare Viterbo ricca di cibarie. Ottimisti ed illusi montammo sul trenino...

- A Viterbo c'è tutto! Lì se magna! -
La fame ce svejava l'inventive.
S'encarcammo sur treno a commitive
sicuri d'annà a tròva 'na cuccagna.

Già se parlava de preciutto e olive,
d'ova fresche e pagnotte de campagna.
Giràmmo a vòto l'ore... la micragna!
Ma che vòl fà provviste, un par de pive!

Quann'èrimo già neri pe' le fresche
trovàssimo a comprà, ma fòri legge,
quattro quintali de castagne fresche.

Pe' 'n'invernata 'n ze magnò che quelle.
Le porte sbatacchiaveno a scuregge.
Venne maggio e stavamio a mosciarelle...

poi seguì giugno, il 4 giugno 1944 e arrivarono gli americani col pane bianco che più bianco non si può, che pareva carta asciugante, che però almeno si mangiava...

Archimia

Mi madre stava a lègge la ricetta:
“Dunque vedémo: ce vò la farina...
zucchero, latte, l'òva, un po' d'uvetta,
er buro....E mone? Bè, la veggetina

La spesa pe ppanzo

pò funzionà benone da farina;
quant'all'òva ciò quelle in porveretta,
pe' zucchero ce sta la saccarina,
ce tiramo er cappello a quest'uvetta,

come buro addopràmo margarina
er latte ce l'avemo evaporato,
sentirai li biscotti de mammina!

“Che culinaria, và! Parola mia
- commentava Macera* scanzonato -
questa se pò chiamà arta archimia!”

Che ffamo oggi da pranzo, Crementina? –
Quer che volete voi: semo in dua sole. –
Volemo fà un arrosto de braciole? –
Nun è mejo un stufato de vaccina? –

Uhm! L'avemo maggato jermatina... –
Be', volemo allessà du' cucuzzole? –
Quelle no, ché la panza oggi me dole,
e non voria pijà la medicina. –

Dunque, mamma, che sso... famo li gnocchi. –
Eh, ste jottonerie costeno care:
se ne vanno qua e là venti baiocchi. –

Inzomma fate un po' quer che ve pare... –
Io direbbe pe me, si tu ci abbochi
d'annaccene a svernà da la commare.

13 gennaio 1847

* L'ing. Macera, vecchio amico di famiglia.

Pettirossi e omicidi in salsa di leccornie gastronomiche

È difficile conciliare l'immagine di una creatura gentile come il pettirosso con una serie efferata di delitti come leggiamo invece nel titolo del giallo proposto da Valeria Miletta, *Chi ha ucciso il pettirosso? crimini bestiali con divagazioni gastronomiche* (Roma, Fefè Editore, 2013, 111pp.; disegni di Giovanna Gualdi De Bernardi).

Tutto torna però quando scopriamo che di un pettirosso, ucciso da una freccia fatale, si parla in una inquietante filastrocca inglese simbolo e archetipo dell'assassinio, *Who Killed Cock Robin?* Non a caso dunque la protagonista della nostra storia la ripete come un mantra, nei momenti di difficoltà.

Siamo a Trevignano, un piccolo centro nelle vicinanze di Roma adagiato sulle rive del lago di Bracciano, dove una signora in pensione, ormai libera da pressanti impegni di lavoro, ha deciso di vivere per fuggire la confusione della grande città. La quiete di quel luogo viene tuttavia turbata una mattina quando il lago restituisce il cadavere di un uomo strangolato con filo di nylon (ne restituirà poi altri due nelle stesse condizioni) ed è la protagonista stessa a rinvenirlo.

Come si fa quando si parla di un giallo non possiamo dire più di tanto, ma possiamo, anzi dobbiamo dire che il libro avvince il lettore con un ritmo che non lascia tregua esattamente come quelle terribili vicende di morte avvincono la protagonista e non le danno tregua. Fin dal primo momento, infatti, infiniti interrogativi, dubbi, sospetti drammatici quanto incomprensibili, affollano la sua mente tanto che è praticamente immediata e irrinunciabile per lei l'esigenza di condurre indagini in proprio per risolvere l'enigma. Si improvvisa pertanto investigatrice e senza mezzi scientifici, guidata da un intuito disperato, partendo da pochissimi indizi, uno dei quali è il filo di nylon usato per strangolare le vittime, (si scoprirà poi che non è del tipo usato per la pesca ma quello più robusto adatto al *bricolage*) riuscirà in breve tempo a ricostruire un prezioso mosaico che la porterà alla soluzione.



Tempio di Venere, 1992, olio su tavola, cm 80x60

Ma intanto, per arrivare alla verità, è necessario impegnarsi non solo con arguti ragionamenti ma anche fisicamente con inseguimenti in bicicletta, in macchina o a piedi, comunque avventurosi e non proprio idonei per una signora non più agilissima, per non parlare poi degli appostamenti notturni in riva al lago, dove il tasso di umidità piuttosto elevato non può avere certamente effetti benefici sulla salute di ossa non più giovani.

Ma c'è altro.

Chi ha ucciso il pettirosso? ha ancora qualcosa in più da offrire. Nel bel mezzo della narrazione, infatti, ma certamente non estranee ad essa, troviamo deliziose ricette di cucina: il loro ricordo o la loro esecuzione sembrano placare di tanto in tanto l'ansia investigativa della protagonista che peraltro, in quei giorni agitati dalle indagini, ha ospite in casa la figlia. Questa ovviamente è all'oscuro di tutto, apprezza buoni piatti che le vengono offerti, ma non può non notare curiosi comportamenti avvolti da una misteriosa clandestinità e da una buona dose di ansia e di turbamenti. Per nulla preoccupata però, si convince con sereno compiacimento per la madre, che sta assistendo all'emozionante inizio di un'avventura galante.

Non sveleremo altro delle vicende narrate nel libro, mentre daremo qualche indiscrezione a proposito delle proposte gastronomiche.

Certo non è nuova l'idea di associare la cucina all'arte investigativa. La golosità, o comunque una propensione a gustare la buona tavola è caratteristica di illustri protagonisti di romanzi gialli nati dalla fantasia di grandi autori: Maigret di Georges Simenon, Nero Wolf di Rex Stout, Pepe Carvalho, lo scettico *detective*, creato da Manuel Vázquez Montalbán, e infine il suo emulo, il commissario Montalbano fortunata creatura di Andrea Camilleri, siedono spesso e volentieri davanti ad una tavola imbandita traendone ciascuno ispirazione per le proprie deduzioni investigative o per complesse meditazioni filosofiche.

Le ricette che compaiono in *Chi ha ucciso il pettirosso?* sono invece veri e propri siparietti brechtiani che allentano la tensione narrativa per consentirle di riprendere, dopo quella pausa, con ritmo rinnovato e quindi più stringente.

Ma soprattutto sono ricette raffinate e preziose pur rientrando nell'ambito di un'arte culinaria abbastanza domestica, di buona tradizione, in giusta dose innovativa e creativa e dunque sono anche facilmente eseguibili. Non siamo di fronte alle acrobazie culinarie di alcuni moderni *chef*.

La gamma è vasta, primi, secondi, dolci, gelati, frutta.

Sembra prevalere nella scelta una predilezione per soluzioni vegetariane con piatti estivi tipici della nostra cucina mediterranea a base di pomodori, melanzane e il loro più fedele alleato, il basilico. Per questo profumatissimo condimento è suggerita anche la maniera di conservarlo.

Ed ecco un rapido campionario: tortino salato di pere e formaggi, sformatini di formaggio, sformatini di bresaola e formaggio, crescentine, frigione a base di patate e ancora granita di pesche e *crêpes* alla frutta, marmellate di fichi, di mele o di prugne, *mousse* al cioccolato, zuppa inglese alla frutta etc.

Ma, *dulcis in fundo*, l'autrice, Valeria Milletti, oltre ad essere valente scrittrice è una brava cuoca: le ricette che fornisce sono tutte da lei stessa sperimentate ampiamente, non sono frutto di una fantasia bizzarra e... io ho avuto il privilegio di assaggiarne qualcuna il giorno della presentazione del libro.

Non c'è che dire, la buona cucina è una grande arte e il suo fascino sta nel fatto che è effimera, nasce per essere consumata, ma in compenso sa abbinarsi, per farsi meglio ricordare, con qualsiasi altra arte, maggiore o minore che sia, o con qualsiasi attività, intellettuale o fisica. Tra le tante combinazioni possibili quella con la letteratura è decisamente vincente, naturalmente quando sono buone entrambe ed è proprio questo il caso: una buona, gradevole, divertente letteratura che si unisce ad una buona, gradevole, gustosa cucina.

Il ricavato della vendita di questo libro è a favore del Progetto Antibracconaggio della LIPU.

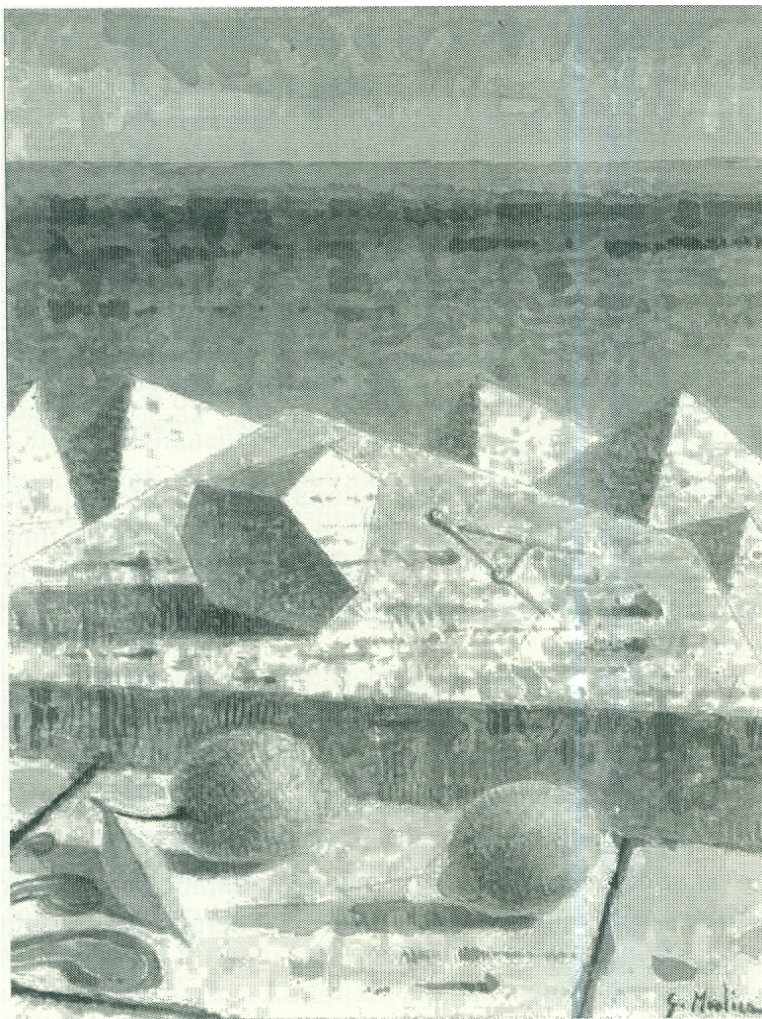
Per acquistarlo: presso la sede LIPU via Ulisse Aldrovandi 2 Roma (www.LIPU.it) oppure consultando il sito dell'editore www.fefeditore.com

Storie di vino e di coltello

Da che mondo è mondo, a Roma il consumo del vino è associato all'uso del coltello, arma insostituibile di difesa e di offesa e mezzo unico e sovrano per dirimere ogni contesa d'amore o di interesse, e per vendicare ogni insulto o scherno. "Bono assai l'abbozzà, mejo er coltello", ammoniva il popolano del Belli, e l'epigono pascarellaiano fece tesoro del consiglio, e fu sempre consapevole che in qualunque circostanza, anche fra amici sicuri riuniti in lieta brigata per un'ora di svago, sempre e comunque "er mejo amico mio ce l'ho in saccoccia": e questa opinione appare ampiamente confermata dalla cronaca, che puntualmente registra balenii di coltelli attraverso i secoli.

Nei verbali dei birri del Governatore, omonimi seicenteschi degli attuali agenti di P.S., e come loro profondi conoscitori della piccola realtà quotidiana ignorata dalla grande informazione, l'osteria costituisce l'ambiente dove il coltello compare con maggiore frequenza, maneggiato con uguale destrezza da uomini e donne: se ne trovò per esempio del tutto casualmente uno in mano a Chiara "curiale" una sera di giugno del 1637 che se ne servì per insegnare le buone maniere al padrone dell'osteria della Campana alla Scrofa, che l'aveva cacciata con malgarbo dal proprio locale.

Il vino appare invece all'origine della rissa esplosa un mese dopo "in contrada de' Borgognoni", nell'osteria all'angolo con via Bocca di Leone, frequentata abitualmente da gente di quella nazione. Quella sera ci si ritrovarono un Claudio di Ugone burgundo, insieme con un Paolo e un Pietro muratore, impegnati "così per spasso" in una partita a bocce con l'oste Annibale, che quando ebbero voglia di bere cercò di imbrogliarli sul prezzo del vino: un grosso la foglietta, ma Claudio se ne accorse ("ma io che so che questo vino non lo vende più che due baiocchi, perche l'ho pigliato più e più volte, e non me l'ha fatto pagare più che questo"), e chiese indietro due quattrini. Così "cominciassimo a gridare": Annibale tirò un pugno a Claudio, che glielo restituì, ma fallirono en-



Limoni con compasso

trambi il bersaglio; uscirono anche le mogli, in difesa dei propri uomini, e intanto Annibale si procurò un bastone, e Caterina moglie di Claudio si prese una bastonata “nelle rene”, cadde, e i due continuarono a colpirla anche quando la videro a terra, lei a pugni, lui a bastonate.

Uscì anche il figlio dell’oste “quale non so come si chiama”, e andò in soccorso dei suoi armato di “un coltello lungo mezzo braccio (circa 30 cm.) di quelli con li quali si batte le coppiette” e si avventò su Claudio, ma Giovanni delle Vigne sarto, uscito al rumore dalla sua bottega di fronte all’osteria, gridò “a voi, a voi”, e lui fece in tempo a scansarsi. Alla fine i passanti per primi intervennero a porre fine alla battaglia, che vide come unica vittima la Caterina, “che è gravida, e la mammana disse che non se sia sconcia, che oltre la bastonata... è tutta pista per la vita, et ruinata”.

Finirono tutti davanti al Tribunale del Governatore, ovviamente; ma altrettanto ovviamente i birri non registrarono la sentenza dei giudici.

La cucina di Leonardo

Fino a poco tempo fa ignoravo che Leonardo da Vinci nutrisse una grande passione per la cucina. L’ho scoperto leggendo un delizioso piccolo libro scritto dagli inglesi Shelag e Jonathan Routh e pubblicato in Italia nel 2004 con il titolo *Note di cucina di Leonardo da Vinci*.

Tantissime sono le sue invenzioni in merito a questo argomento: molte illustrate nel *Codice Atlantico* e la maggior parte contenute nel cosiddetto *Codice Romanoff*.

Leonardo si dedica per tutta la vita al cibo e all’arte culinaria. Ancora ragazzo, apre una taverna insieme a Sandro Botticelli e più tardi diventa Gran Maestro di feste e banchetti alla Corte degli Sforza, dove si presenta con una lettera per Ludovico il Moro scritta di suo pugno:

Io non ho rivali nel costruire ponti, fortificazioni e catapulte; e anche altri segreti arnesi che non ardisco descrivere su questa pagina. La mia pittura e la mia scultura reggono il confronto con quelle di qualunque altro artista. Eccello nel formulare indovinelli e nell’inventare nodi. E faccio delle torte che non hanno uguali.

Il Moro ne rimane colpito e lo assume in qualità di suo consigliere alle fortificazioni e Gran Maestro di feste e banchetti. Qui Leonardo può finalmente sbizzarrirsi a realizzare alcuni progetti già pensati in precedenza e a inventarne di nuovi, come tritacarne, lavatrici, spremi aglio, schiaccianoci meccanici e molti altri, tutti di enormi dimensioni.

Così, quando il Moro gli ordina di organizzare una festa per una sua nipote, egli mostra a Ludovico il menu che intende proporre ai commensali. Un piatto da portata unico che avrebbe contenuto:

- un involtino d’acciuga in cima a una rondella di rapa scolpita a mo’ di rana
- un’altra acciuga avvolta intorno a un broccolo
- una carota, bellamente intagliata
- un cuore di carciofo
- due mezzi cetrioli su una foglia di lattuga

- un petto d'uccello
- un uovo di pavoncella
- un testicolo di pecora con panna (freddo)
- una zampa di rana su una foglia di tarassaco
- uno stinco di pecora cotto, con l'osso

Naturalmente Ludovico boccia il *menu* e gliene ordina un altro con ingredienti molto più sostanziosi e adatti ai costumi di quell'epoca. Poco dopo il Sovrano, avendo capito la passione di Leonardo per l'arte culinaria, gli chiede di ridisegnare le cucine del Castello. Leonardo fa immediatamente un elenco delle cose necessarie per l'equipaggiamento della cucina:

Prima di tutto (si ha bisogno) di un fuoco sempre acceso. Poi di una riserva continua d'acqua sempre bollente. Quindi di un pavimento sempre pulito. Di macchine per lavare, tritare, affettare, pelare e tagliare. Indi di una macchina per scacciare i cattivi odori dalla cucina, per nobilitarla con un'aria gradevole e senza fumo. E poi di musica, perché la gente lavora meglio ed è più felice se c'è la musica. Infine di una macchina per eliminare le rane dai barili dell'acqua potabile.

Quindi inventa tutti gli strumenti necessari per realizzare questa "cucina-modello", basata sul principio di ridurre la fatica degli uomini, ma i risultati non sono affatto soddisfacenti e nelle cucine del castello regna il caos.

Ludovico gli consiglia di prendersi immediatamente un periodo di riposo in campagna e magari dipingere un ritratto della sua attuale amante Cecilia Gallerani (la famosa *Dama con l'ermellino*). Gli anni seguenti li trascorrerà dipingendo le dame di corte e alla fine sarà incaricato di dipingere la parete di fondo del refettorio di Santa Maria delle Grazie. L'opera, che sarà realizzata dopo circa tre anni sarà *L'ultima cena*, dove le pietanze dipinte sui piatti sono tra le più frugali: pagnotte, purè di rape, anguilla a fettine, e questa frugalità costituisce una delle grandezze del dipinto.

Gli appunti di cucina riuniti nel *Codice Romanoff*, stilati ai tempi in cui Leonardo era Gran Maestro di feste e banchetti alla Corte degli

Sforza, (tra il 1481 e il 1500) contengono per lo più piatti di origine milanese diffusi ai suoi tempi. Le ricette, tranne alcune di sua invenzione che costituiscono la *nouvelle cuisine* di Leonardo, erano terribili. Non più la cucina dell'antica Roma, ma una cucina cosiddetta "gotica": tutto è molto pepato e speziato, si usano molte verdure, formaggi e pane; il ricco mangia carne a volontà, il povero polenta e zuppe di semola.

Ed ecco alcune tra le ricette più stravaganti (e per noi immangiabili) tratte dal *Codice Romanoff*:

Orecchie di maiale allo spiedo

Devi tagliare le orecchie al maiale, e poi bruciacchiarle, sfregarle e raschiarle (specialmente all'interno) a lungo prima di metterle nell'acqua bollente, dove avrai aggiunto una carota (meglio una carota per ogni orecchio). Successivamente devi infilarle in uno spiedo alternandole a foglie d'alloro e prugne, e lasciarle sul fuoco appena due minuti prima di servirle con una porzione di polenta. Molti sostengono che il sapore delle orecchie dei maiali di Padova sia il migliore in assoluto, ma giacché io non posso andare fino a Padova solo per constatare se è vero o non è vero, dovrò aspettare di avere qualche faccenda più seria da sbrigare da quelle parti. Nel frattempo mi accontento dei maiali di Milano e delle loro orecchie.

Orso

Come cuocere un orso è un argomento che non m'interessa approfondire. Malgrado ciò dovete lasciarmi dire a coloro con pochi capelli in testa che il grasso dell'orso strofinato sul cuoio capelluto previene la calvizie e aiuta il rinfoltimento dei capelli.

Del mangiar carciofi

Il mio Sire Lodovico mi chiede di inventare un modo di mangiare i carciofi, senza dover sputare i nove decimi di quel che si è messo in bocca. La soluzione è semplice. Prima di cucinarli bisogna togliere le foglie esterne, lasciando solo il cuore del carciofo, che è commestibile e che nessuno ha mai sputato.

Della tristezza della polenta

Sono triste perché sono stato tutto il giorno a preparare piatti a base di polenta. Mi sembra talmente *squallida*.

Piatto di girini

Preleva dallo stagno alcune manciate di girini non ancora divenuti rane, meglio se presi attorno alla quinta settimana dalla nascita, perché dovrebbero essere più gustosi. Per ucciderli buttali un istante in una pentola d'acqua bollente, poi sotto un getto d'acqua gelata, e lasciali asciugare all'aperto su un telo che assorba le fuoriuscite di liquidi. Ora spolverali con dell'ottima farina insaporita con sale e pepe (oppure sale e coriandolo), scuotili nel setaccio per eliminare la farina in eccesso, e mettili a friggere in una padella colma d'olio bollente fino a quando non diventano di un bel colore dorato. Ponili nuovamente su un telo che assorba l'olio, dopodiché si possono mangiare. Gli appassionati ci spruzzano sopra del succo di limone. Ci sono però anche quelli che, una volta scoperto cosa hanno mangiato, impallidiscono e lasciano in fretta la tavola.

Disinfestare la cucina dalle mosche pestilenziali

L'unico modo per allontanare le mosche dalla cucina è quello di spargere del pepe nella stanza, specialmente sulle carcasse appese.

Lista di portate per il digiuno quaresimale

- Budino di sangue di maiale
- Funghi serviti sottosopra
- Polenta bruciata

La prossima volta ne scriverò altre.

Ulteriori piatti per il digiuno quaresimale

In tempo di quaresima non basta che i cibi abbiano un *aspetto* triste, devono anche avere un *sapore* triste. E cosa c'è di più triste della polenta fredda senza alcun condimento, come quella che abbiamo mangiato ieri?

Su Coelius Apicius

Ho riletto il *De re culinaria* di Coelius Apicius. Quell'uomo era un pazzo. Oggi chi mangerebbe carne di ghiro nel miele, o lingue di gru e di cicogne, o porri stufati nel miele e ricoperti con interiora di tonno?

Ghiro farcito

Questa è la ricetta antica: si farciva il ghiro con pepe, nocciòle e broccoletti; si cuciva; si copriva con miele e semi di papavero; si faceva

cuocere sul fuoco. Ma ora Salai (il cameriere di Leonardo, n.d.r.) sostiene che il ghiro non si deve mangiare e al suo posto mi dà il solito pollo. Quanto mi annoiano, lui e il pollo.

Ghiri finti

Se l'eventuale ricetta prevedesse dei ghiri e la tua dispensa ne fosse sprovvista, puoi sempre amalgamare alcuni fichi maturi e modellarli a forma di piccolo ghiro, aiutandoti con dei cardi per i musetti, e grattugiandoci sopra un po' di tartufo nero.

Su pane e carne (1)

Stavo pensando di prendere una fetta di pane e di metterla fra due pezzi di carne. Ma come posso chiamare questo piatto?

Su pane e carne (2)

Ho pensato ancora al pane con la carne. E se mettessi la carne fra due fette di pane? Ma come posso chiamare questo piatto?

Ostriche

Le ostriche sono molto più buone se cotte sul carbone nella loro mezza conchiglia, con un po' d'olio sopra. I ricchi libidinosi che le mangiano crude lo ignorano.

Curiosità sull'aceto

L'aceto rende più malinconiche le persone già malinconiche, e a chi ha gli occhi cisposi fa aumentare la cispa. Ma, d'altra parte, quando avrai caldo ti rinfrescherà, se ti tamponerai i polsi con un impacco d'aceto e uva decomposta.

Un elenco di insetti commestibili

Grilli, api, alcuni bruchi.

Mentre questi non sono commestibili: ragni, coleotteri, mosconi.

Un aiuto alla digestione

Mi chiedo se fra una portata e l'altra, soprattutto quando le pietanze non sono di prima qualità, non sarebbe di miglior aiuto alla digestione far ballare alcune belle donne lascive anziché acrobati e nani.

Ars bibendi

*Nos, nisi damnose bibimus, moriemur inulti
Et calices poscit majores (Hor)*

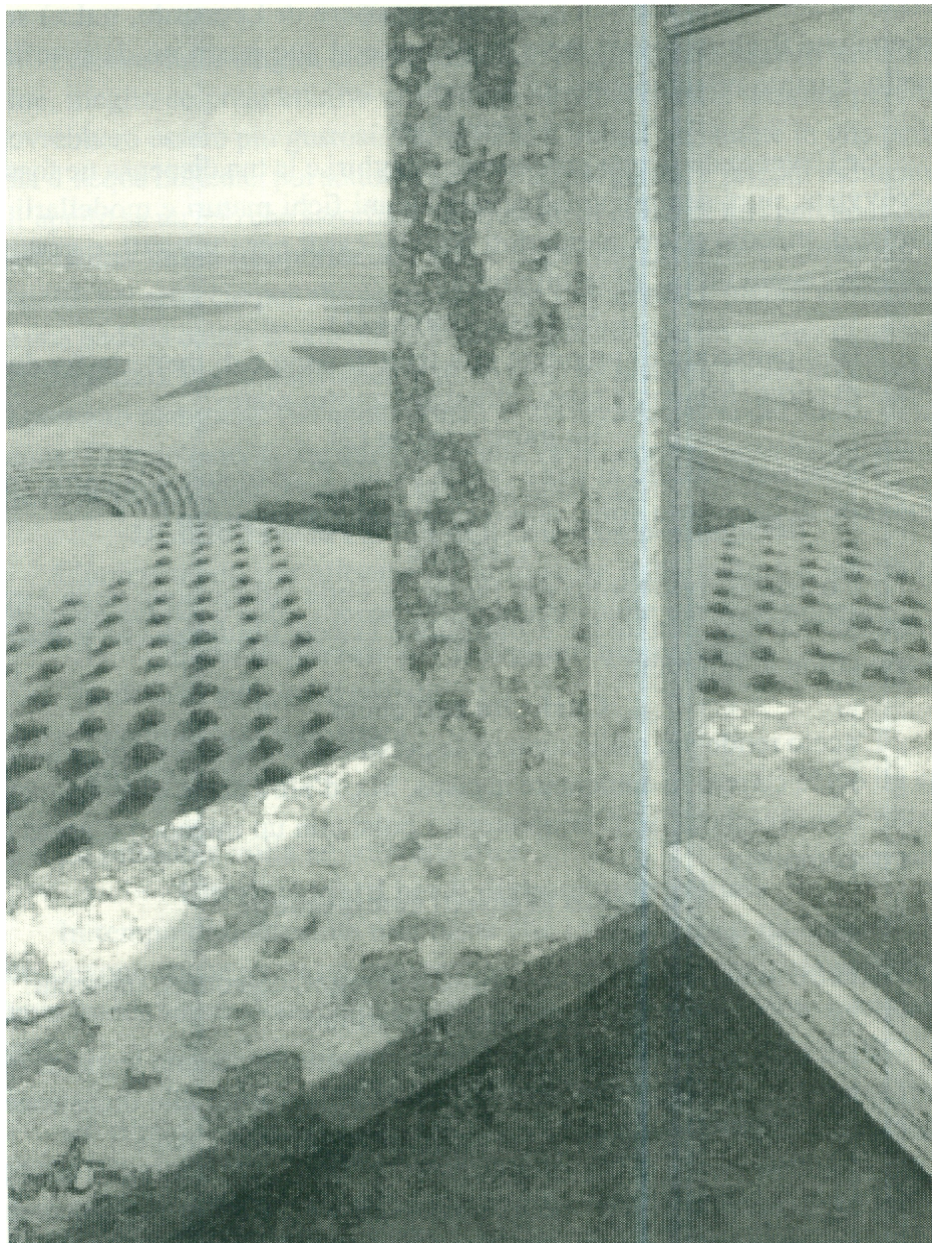
Rimettendo in ordine la libreria mi sono ricapitati sotto mano vecchi numeri de *l'Apollo Buongustaio* che, dal 1960, Mario dell'Arco spediva ogni anno a mio padre. Ed allora, ho pensato fossero gradite queste considerazioni *de bibendi arte et Libero*, un pensiero contro le adulterazioni, i surrogati, le suggestioni, i falsi che ammorbano la cucina moderna.

In ispecie le associazioni di “buongustai” girano per locali semplici (raro) o di lusso (che servono in quei belli e grandi piatti di 30 centimetri di diametro una cucchiata di questo o di quello, che fa la figura del capezzolo su di un sesto misura), ma, salvo lodevoli e rare eccezioni, l'inizio è sempre con quel prodotto di alta chimica, anonimo, incolore, inodoro e gassato, indicato dalle etichette come *prosecco di Valdobbiadene*; ma anche se per un'ipotesi accademica fosse buono e vero, che ci fa il prosecco su di una mensa romana, a sostituire il vino dei Castelli, od una *romanella*? O piemontese, a rubare il posto al Cortese di Casaleggio? O emiliana scansando l'Albana amara?

E regolarmente seguita, sul pasto, la mescita di roba “DOC”, “DOCG”, dalle altisonanti etichette e che brucia lo stomaco, distrugge il gusto, sì che solo chi beve acqua può accorgersi del tipo di olio (in genere di semi, o se va bene di sansa che gli *Chef* utilizzano per micragna) usato per la cottura...

Rammento di essermi trovato (questo a casa di amici, in Piemonte) dinanzi al rinomato Barolo di Montezemolo e ad una Barbera che il padron di casa aveva trovato da un onesto e capace produttore. Mi divertii a riempire due bicchieri, uno col Barolo, l'altro della Barbera, ed a invitare gli amici piemontesi a dirmi quale dei due fosse il Barolo: non si distinguevano; seppi poi che nel Barolo era stata messa troppa *solforosa*.

È un principio atavico che dal vino cattivo si distilla il cognac o



Paesaggio (visione circolare), 1997-98, olio su tavola, cm 160x120

brandy ottimo e viceversa. Chissà che qualcuno non abbia assaggiato quello di Antinori (ne feci una scorta nel 1969, ed era posto in vendita con almeno 6 anni di invecchiamento: un capolavoro. Ne trovai un pajo di bottiglie all'*Ars Bibendi*, un vecchissimo negozio a fianco della Fontana di Trevi. Il negoziante, un antico gentiluomo, mi avrebbe addirittura mandato le bottiglie a casa a sue spese – “ho una grandissima stima dell'*allora* sconosciuto Brandy Antinori”, mi spiegò - Quello posto in commercio anni dopo variava da botte a botte; le bottiglie erano numerate mi pare fino a 16.000 e bisognava stare attenti ai numeri). Antinori poi aveva prodotto un suo “Brut” con cui pasteggiavamo alla *Cantinetta Antinori* in Via Tornabuoni a Firenze. Ma finite le scorte di quello curato con grande passione da un cantiniere piemontese (purtroppo una bottiglia su dieci gli scoppiava ed egli fu sostituito) è divenuto un liquido anonimo come tutti gli altri e la “Cantinetta” non ci ha più visti.

Ciò che mi ha sempre sconcertato è dunque stata la minima, la nessuna cura data dai presidenti, o delegati, o simposiarchi², alla scelta del vino da offrire³ agli amici nei convivii che organizzano.

L'aforisma XIII del Brillat Savarin recita:

Prétendre qu'il ne faut pas changer de vins pendant un repas est une hérésie;

la langue se sature, et au troisième verre

le meilleur vin ne donne qu'une sensation obtuse.

Mentre in Toscana i nostri vecchi ci ammonivano:

Il primo bicchiere per avvinarsi la bocca

Il secondo per levarsi la sete

Il terzo per sentirlo.

Ora, in genere, se mi si versa un bicchiere di una qualsiasi bottiglia di grido e di marca, ed anzi già nel momento in cui la si stappa, ne emana subito un profumo, quasi di lievito di birra per i bianchi, ed al primo sorso pare di avvertire un non so che di uve profumate, di malvasia, di *chablis*... e la vivacità normalmente artificiosa che questi prodotti hanno insieme alla freddezza, poiché invariabilmente le bottiglie escono dalle ghiacciaie e sono appannate, rendono il primo bicchiere potabile ed esso viene trangugiato (e non sorseggiato, perché tanto è il solito liquido incolore, inodoro e vagamente acidulo) per dissetarsi invece dell'acqua

minerale, con grandi sorrisi di soddisfazione ebete...

Manca, dunque, una cultura del vino, il concetto del

Pane e cipolle, ma vino buono

che debbono essere

pan d'un giorno e vin d'un anno.

E dunque mi permetto di suggerire alcune regole semplici semplici che chiunque dovrebbe essere in grado di apprezzare:

un qualsiasi vino va assaggiato sciacquandocisi la bocca, e specialmente passandoselo sulle gengive;

vuoi bianco, vuoi nero, esso deve allegare. Poco per il bianco, in ispecie se sia stato diraspato o sia muto (cioè se appena vendemmiata l'uva sia stata *stretta* e fatto “bollire” il solo mosto), molto per il nero, che dovrebbe essere fatto bollire intero, coi fiocini e i raspi.

La punta ed i bordi della lingua non debbono provare alcun gusto, alcun sapore, alcuna sensazione: sono le parti dell'organo del gusto preposte a avvertire il sale ed i sali che nel *licore di Bacco* non debbono essere presenti.

Il palato ed il retro della lingua debbono invece riempirsi del sapore, dell'essenza di quanto si sta bevendo (il *retrogusto* di cui soloneggiano i “sommelier”) e che deve dare il pieno apprezzamento e godimento.

Anche il vino bianco deve essere a temperatura ambiente; e se è vino vero anche tenere il fiasco al sole mentre si pasteggia ne fa sprigionare un profumo ed un gusto che i nostri poeti hanno detto *Pànico*.

Il vino bianco ghiacciato è un'invenzione degli osti romani

mi insegnavano, invenzione che risale all'introduzione dei grandi armadi frigoriferi a vetri in cui stava il contenitore del vino che veniva spillato direttamente nella mezzetta,

perché così non si sentono i difetti.

Quanto affermo parrà un'eresia, ma chiunque abbia sotto mano un fiasco di bianco come Dio comanda lo provi.

E soprattutto il terzo bicchiere deve essere migliore del primo, secondo la regola nostra: rammento a Milano un bar che aveva cominciato a dar da mangiare (e che così poi è divenuto un ristorante di grido): gli osti erano di Montecarlo (paesino adiacente a Montecatini) e servivano il vino di casa, di vigne di *mancosa* (cioè esposte dal lato in cui prendono

poco sole): al primo bicchiere pareva vetriolo; ma al terzo la bocca si era fatta ed era una meraviglia.

Se invece al terzo bicchiere la lingua, la bocca, non provano più nulla, ciò significa che il vino è stato ucciso, filtrato, pastorizzato, congelato o cosa sia; ma quello che ha ucciso il vino uccide anche il senso del gusto, e alla lunga anche l'organismo, e qui il Brillat Savarin trova pienamente ragione, tenendo per di più presente la capienza dei bicchieri di una volta, piccoli piccoli rispetto a quelli odierni.

Per il nero ci si può poi divertire a far cadere una goccia sul tovagliolo (o su di un qualsiasi panno) ed osservarne l'espandersi: debbono risultare un'area centrale ed un alone: l'area centrale scura, di un rosso tendente all'azzurro, nettamente distaccata dall'alone; e l'alone deve tendere al celeste, e pur esso con un distacco netto dall'esterno, senza sfumature. Più piccolo è l'alone, maggiore "corpo" ha il vino. Le sfumature tradiscono la chimica. Quante volte lavando una bottiglia di nero si è potuto osservare che la prima sciacquatura era azzurrognola? Vino promosso a pieni voti!

Se il vino è vecchio deve, ripeto deve, avere la posatura, il fondo, ed addirittura la camicia (cioè il velo aderente al vetro); altrimenti è uno di quei liquidi che nelle drogherie mettono in vetrina, al sole, e che rimangono identici negli anni, per poi marcire.

Talora capita di trovare in cantina bottiglie dimenticate e polverose: vengono regolarmente aperte e, poiché il gusto è leggermente acidulo ed anonimo, sono eliminate con disprezzo. Delitto ed ignoranza!

Sulla bottiglia antica si danno tre possibilità: - che sia maderizzata, - che abbia preso d'aceto - che sia senza odore, di un profumo inesistente ed un gusto anonimo leggermente acidulo. Queste ultime sono invece la perfezione del vino che si è conservato contro il tempo, ed hanno semplicemente la necessità di respirare. Me ne capitò una con una piccola etichetta "1828", bevuta con ogni cura nel 1976; la relazione fu pubblicata sulla rivista allora quadrimestrale dell'Accademia della Cucina. Furono necessari ben quattro giorni perché tornasse all'antico splendore di quello che oggi si chiama "Passito di Caluso" (alla Serra di Ivrea). In quei tempi amici mi offrirono un paio di bicchieri del medesimo "Passito di Caluso" vinificato *in casa*: il modo di essere era identico a quello antico, con la differenza che il vino attuale era assai più

povero: colpa dei concimi chimici che hanno sostituito il letame.

Effettuiamo altresì l'esperimento che segue: in un bicchiere aggiungiamo un cucchiaino di vino nuovo, che fungesse come da lievito: e quel bicchiere riprese l'antico sapore in otto ore. È un esperimento che è stato ripetuto da noi e da altri e che dunque si può consigliare: nelle bottiglie antiche si aggiunga un cucchiaino di vino vero dell'annata, ed in un tempo relativamente brevissimo esse torneranno allo splendore originario.

Se è buono è poco e se è cattivo è troppo

altra regola gloriosa e pratica, in particolare per i neri: a fine tavola, quando mai se non è vero e buono si son visti i commensali seguitare e mescersi un dito alla volta e sorseggiarlo con godimento? Rammento un pranzo in campagna dall'avvocato Francesco Caracciolo di Sarno cui ero invitato insieme alla prof. Truini Palomba delegata dell'Accademia della Cucina per Rieti: al termine del pasto non finivamo di discorrere e di mescerci a goccia a goccia il superbo vino del nostro ospite che aveva meritato, per me, i 190 chilometri tra andata e ritorno.

E questa è un'altra regola per valutare, in maniera asettica ed oggettiva, la bontà di un pasto e l'eccellenza di un vino: basta porsi la domanda:

quanto spazio, quanti metri o chilometri percorrerei

per mangiare questo piatto?

per bere questo vino?

In conclusione, per preparare un pranzo son sufficienti tre giorni; ma per lavorare il frutto della vite anni; e spacciare agli ospiti, sia in casa che all'osteria, le bottiglie che si trovano in vendita negli scaffali dei supermercati è un'offesa: sempre il Brillat Savarin, aforisma XVIII, ammoniva: *celui qui ne donne aucun soin personnel à ce qu'il offre à ses hôtes n'est pas digne d'avoir des hôtes*. Chi si sobbarca l'onere del *simposiarca*, di invitare o organizzare pranzi, deve prima di tutto cercare la materia prima, trovare da amici, conoscenti, informarsi ed assaggiare ed approvare il sacrosanto Vino prima di mescerlo. E poi, cosa che ho visto essere sempre più rara, deve starsene in cucina con il cuoco, lo *Chef* e sorvegliare, discutere, controllare, aiutare; e se il cuoco non vuole, pazienza, si cambia ristorante.

Per parte mia ho da anni preso l'uso del mio Maestro, di portarmi il vino da casa quando mangio fuori. Pochi osti si sorprendono o nichiano. Sarebbe una buona abitudine da suggerire e consigliare, sia perché si possa bere degnamente, sia perché non esiste neppure rapporto qualità prezzo con bottiglie da 50 o 100 Euro che una volta stappate debbono essere pagate, qualunque sia il liquido che contengono.

Margherita Breccia Fratadocchi

Le “carte svedesi”, un pizzicagnolo, bibliotecari e affari diplomatici...

Poteva capitare intorno al 1880, andando a comprare a Roma acciughe, salumi e formaggi, di trovarli involtolati in strane carte. Carte con firme illustri, Cavour, Rattazzi e molti altri personaggi. Ma non si trattava di carte ristampate né tanto meno di carta ecologica bensì, come recita il titolo di un fascicolo dell'archivio storico della Biblioteca Nazionale di Roma, delle “Carte Svedesi”!

Questo titolo ha subito attirato la mia curiosità e ancor più incuriosita sono rimasta dopo la lettura dei documenti che si riferivano a questa pratica.

Ebbene sì, la Biblioteca aveva acquistato intorno al 1880 carte svedesi, ovvero della Legazione Svedese, carte che sapevano indiscutibilmente di salumi e formaggio!

Dai pizzicagnoli romani era facile trovare in quegli anni carte loro rivendute come carta da incarto ed acquistate nella più totale ignoranza da questi personaggi per avvolgervi saporiti salumi e varie delizie, senza alcuna esatta comprensione di quanto si stesse facendo.

Ma solo la lettura di questo fatto nel resoconto scritto dal bibliotecario Ottavio Grampini al Prefetto della Biblioteca Nazionale di Roma, Domenico Gnoli, rende perfettamente più di ogni altro nostro resoconto di quanto accaduto.

Ed eccolo qui trascritto per sorriderci e rivivere l'atmosfera di una Roma di fine '800 ormai del tutto scomparsa:

<< Ill.mo Signor Prefetto, ieri mentre la S.V. era in commissione presso il Ministero, si presentò a me quel tal Vincenzo Aducci che nel settembre 1885 vendette alla Biblioteca le “carte svedesi”, e che dopo lunghe ricerche era stato scovato dal nostro sottobibliotecario Sig. Belli in via S. Nicola da Tolentino n.20, p. 2° e invitato a passare in Biblio-

¹ “buongustai”, che debbono starsene zitti e buoni, carne da cannone dei vari presidenti o delegati per darsi lustro: chi ha esperienza non potrà che darmi ragione.

² Nel gergo dell'Accademia della Cucina indica chi si incarica di organizzare le cene conviviali.

³ “offrire” per eufemismo; menu fisso a caro prezzo. Mi son sempre domandato come mai se si pranza alla carta si spende meno e si ha la scelta rispetto a quanto passano nei pranzi organizzati.

teca... se poteva darci qualche schiarimento sulla provenienza delle dette "carte svedesi" rispose col seguente racconto che ha qualche apparenza di verità.

Egli era in quel tempo ministro* presso un pizzicagnolo in via Tritone, certo Benedetto Meini (?), ora morto. Questi comprava carta da involgere, stampata e manoscritta, da chiunque gli si presentava. Tra gli altri capitavano anche dei servitori ad esibire partite di fogli scartati, a dir loro, dai padroni, e rilasciati, secondo l'uso ai famigliari, come preventivo straordinario.

Padron Benedetto pesava la carta, snocciolava i soldi, e mandava in magazzino i pacchi; né era uomo da saper distinguere il valore di carta e carta, essendo ignorantissimo e affatto analfabeta. Per questa via le "Carte svedesi" sarebbero passate dall'Archivio della Legazione alla bottega del nominato pizzicagnolo, e devono essere servite ad involgere acciughe e formaggio per qualche tempo, finché un giorno capitò sottocchi all'Aducci una lettera con la firma di Cavour.

La coltura per quanto limitata dell'Aducci, bastavagli per apprezzare che una carta con tal firma poteva avere un certo valore pecuniario, tanto più che egli sapeva del caso occorso di certo avventore che aveva offerto una lira per un foglio col quale uno dei giovani della bottega stava per involgere dei salumi. Così che mosso da curiosità diede una guardata alla partita di carte che n'aveva allora a mano per involgere (erano appunto "le Carte Svedesi"), e riscontrativi altri nomi noti, chiese al padrone se voleva rivendergli quella carta.

«Perché?»- domandò «perché ci ho trovato dei nomi come Cavour, Rattazzi ed altri pezzi grossi». Padron Benedetto che, oltre all'essere ignorante, era anche clericale e bigotto in sommo grado: «Levami via, disse, questa roba che mi porta la scomunica in bottega», e gli regalò senz'altro ogni cosa. ...Avute così a buon patto gli fu consigliato di proporre alla Vittorio Emanuele, e così fece; e avendo incontrato il sig. bibliotecario Giorgi da un barbiere dove andava a radersi, gli raccomandò la sua proposta. Il cav. Giorgi prese non pochi giorni per far le necessarie ricerche e finalmente l'acquisto fu concluso.

All'Aducci parve una fortuna piovutagli dal cielo la sommetta rac-

capezzata con quelle carte che aveva avuto per nulla, e stimolato dal primo buon successo, d'allora in poi ha messo sempre da parte quelle carte da involgere che sospettava potessero avere un valore, e anche ha pregato altri pizzicagnoli suoi amici di serbarle per lui. In questo modo ha messo insieme una raccoltina di fogli tra i quali alcune lettere di cardinali, che ha in casa e che il sign. Belli ha viste e fiutate, riconoscendovi nel forte odore di salume una conferma dell'asserita origine...>>

E fu così che, individuata l'esatta provenienza, importanti carte e documenti tornarono al Governo Svedese e l'*affaire* diplomatico tra Svezia e Italia si risolse serenamente.

Potenza del profumo di salumi, acciughe, formaggi e del "fiuto" di un bibliotecario!

* "ministro" ha in questo contesto il significato di praticante di negozio.

Al Gran Ballo di Nettuno

Ogni estate, a mezzanotte,
quando il mare nelle grotte
addormenta la tempesta
dio Nettuno dà una festa.

Nel Palazzo di Cristallo
si prepara il grande ballo:
tutti lì a farsi invitare,
tutti a farsi rimirare!

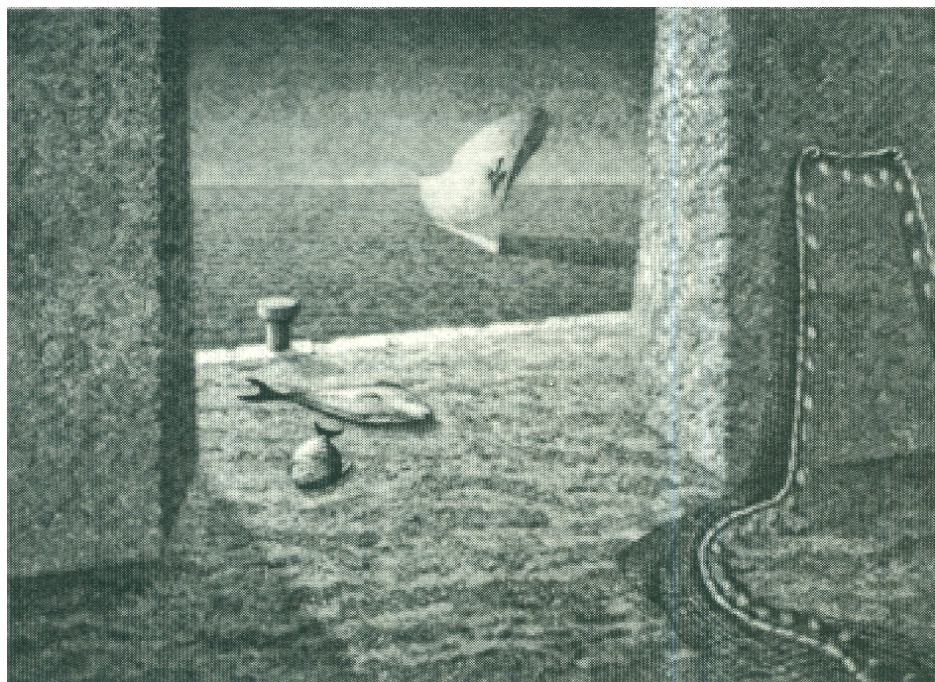
La Sardina per l'evento
mette l'abito d'argento
e la Stella, ma di mare
già si sa, vuole brillare.

Ecco qui la bella Triglia:
passa il *rimmel* sulle ciglia,
poi si volge al suo vicino
e gli strizza l'occhiolino.

Qui c'è il Polipo, si addestra.
Col tentacolo di destra
gioca e fa il prestigiatore
con tre Focche di colore.

Guarda là, Medusa avanza
proprio lei miss Eleganza.
Balla il ballo delle onde
e ogni maschio si confonde.

E quegli altri son Delfini
tanto amati dai bambini;
sono i primi della scuola
ma lor manca la parola.



Le vacanze di Bernardo Soares, 1993, acquaforte, cm 30x40

Che succede ? Un parapiglia!
Non si trova la Conchiglia;
la sua perla iridescente
già fa gola a tanta gente.

Sono troppi gli invitati
stanno lì molto accaldati:
preferisco il Cavalluccio
solitario, pien di cruccio.

Quelle Alici? È pesce azzurro
un po' fritte un po' col burro.
Son persone di buon cuore,
son del Sud, gente d'onore.

Su, aiutiamo l'Aragosta.
Triste triste s'è nascosta,
troppo corta ha la tenaglia
e non può finir la maglia.

Il signor Rosso Corallo
in anticipo sul ballo
ha perduto la sua sposa...
ma dov'è Corallo Rosa?

Or la festa è cominciata,
sta sfilando la parata.
Ma chi manca, è luna piena!
Manca solo la Sirena.

Non sapendo che indossare
sguizza su dal blu del mare;
chiede in prestito lo scialle
di pagliuzze d'oro e gialle

che ogni sera all'imbrunire
proprio prima di dormire
dona il sole alla laguna
per lasciar posto alla luna.

Ed il mare assai galante
le fa il dono scintillante.
Lei, per questa buona azione
gli improvvisa una canzone.

Ma che c'è, che finimondo
che sconquasso là sul fondo!
Una grotta è circondata,
una rete l'ha ingabbiata

catturando gli invitati
che si sono sparpagliati.
Padre Giove si diletta:
si è inventato una ricetta

e si è messo lì a pescare
per la sua zuppa di mare
che or troneggia assai regale
sopra un desco eccezionale.

Dio Nettuno si è infuriato
contro Giove. L'avvocato
gli consiglia in tutta fretta
di pensare a una vendetta.

Vuoi saper la conclusione?
La sa solo Trimalcione.

Cartoline gastronomiche

“... v'erano tra le altre cose delle molignane, un frutto a forma di giovani zucche, ma di colore rosso brunito: ha il gusto de' funghi et è frutto poco stimato et a Roma solo li Giudei lo mangiano. Quelle del sacrestano erano farcite di carne, formaggio, pasta, spezie, ciò che fu un banchettare eccellente. Oltracciò vi era un piatto di maccaroni di Minore, ove si fanno li migliori d'Italia...”

Questa accurata descrizione di un piatto che potremmo assimilare alle attuali melanzane ‘imbottonate’ (cioè imbottite), meno la salsa di pomodoro, entrata nella cucina solo più tardi, la riporta nel suo Diario del viaggio a Napoli¹ Jean-Jacques Bouchard, una sorta di viaggiatore-avventuriero francese.

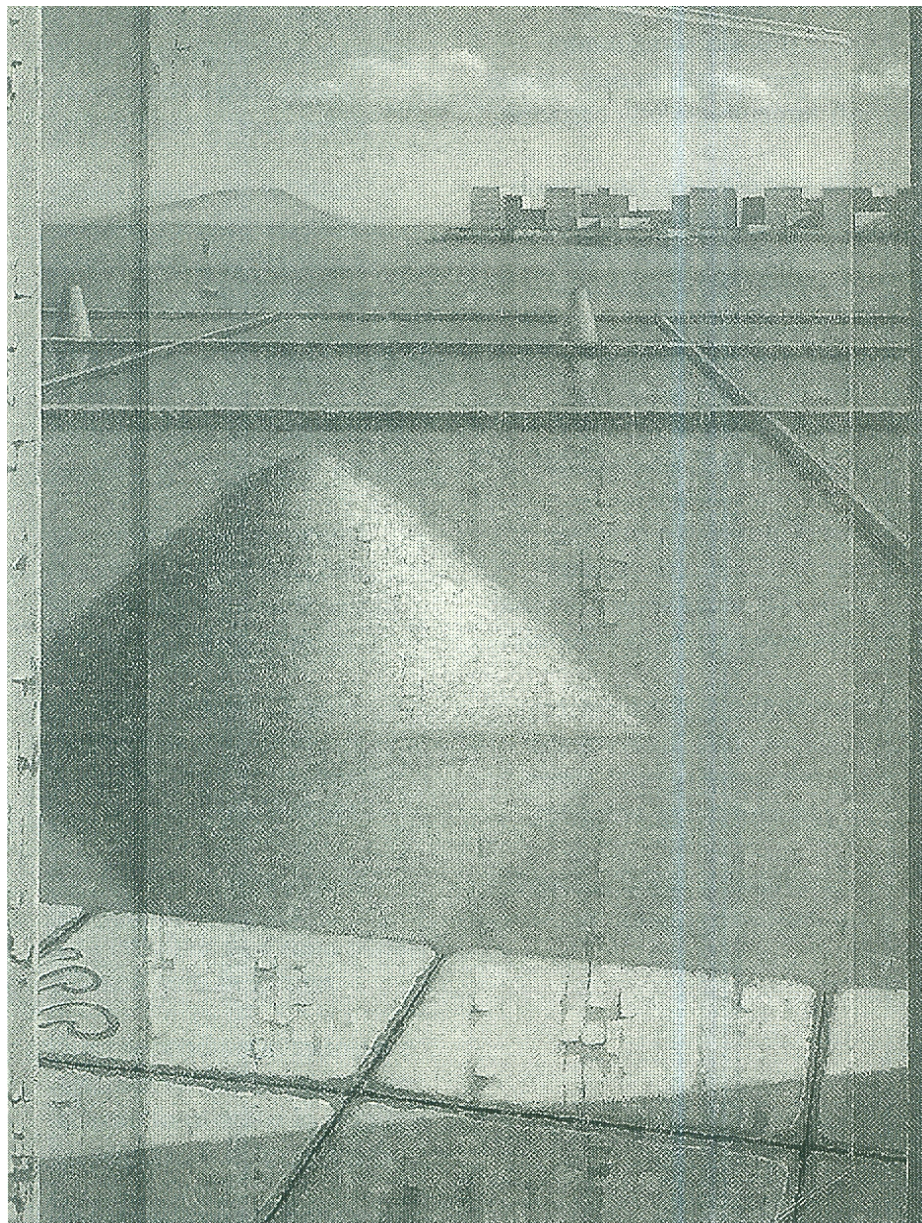
Era il 1632 e il Bouchard, segretario per la corrispondenza del cardinal Barberini, aveva raggiunto Napoli e si era spinto fino ad Amalfi, che trovò pressoché deserta, ma dove il sacrestano dell'Arcivescovato offrì un desinare eccellente e accoglienza splendida in un letto a baldacchino.

Quanto straordinario fosse questo trattamento emerge nello stupore del francese e testimonia che a quei tempi avventurarsi nelle terre del Sud d'Italia, di cattiva rinomanza per le brutte strade infestate da briganti e per l'assenza di alberghi, era un'impresa per pochi.

Tuttavia già prima, nel XVI secolo, i pochi viaggiatori che toccavano quei luoghi inospitali concordemente lodavano l'amenità della costa di Amalfi dove, annidate sotto aspre montagne, scoprivano valli verdeggianti di alberi da frutta “si come aranci, cedri, limoni, pomi, olivi, peri, prugna, pome granate, cerasse e altre specie di frutti... con bellissime vigne”.²

E il frutto di quei vigneti, il vino, era del pari celebrato dai viaggiatori, come testimonia Thomas Hoby, forse tra i primi aristocratici inglesi a compiere il viaggio di istruzione e diletto in Italia, che nel 1550, costretto da una mareggiata a un approdo di fortuna a Minori, ne loda il perfetto vino greco.³

A quei tempi, oltre ai pellegrini, viaggiavano soprattutto mercanti e



Visione - cristallizzazione - salina, 2001, olio su tavola cm 80x60

diplomatici inviati presso le corti estere e fu solo verso la metà del XVIII secolo che il viaggio in Italia prese a diventare un vero e proprio 'must', il Grand Tour, una sorta di iniziazione per i giovani aristocratici, soprattutto inglesi, fra cui anche alcune donne, e col tempo anche per membri della borghesia, artisti, disegnatori, collezionisti.

A dirigersi verso le contrade d'Italia erano anche amanti di antichità desiderosi di accaparrarsi qualche pezzo di scultura antica, vasi, bronzi per le collezioni che andavano formando in patria. Per gli aristocratici inglesi si aggiungeva anche un altro motivo di interesse, poiché farsi fare un ritratto da un pittore celebre costava meno in Italia che in patria; in sostanza Pompeo Batoni era quotato meno di Reynolds.

La scoperta di Pompei ed Ercolano contribuì ad aumentare un costante flusso di viaggiatori verso le regioni meridionali, a Sud di Napoli e fino in Sicilia. Su queste contrade si diffonde con osservazioni precise e dirette un inglese, Henry Swinbourne⁴, un illuminista avventuroso – se non avventuriero (mori a Trinidad nel 1803). Tra le tante notizie la cronaca della sua visita alla costiera amalfitana mi ha ricordato situazioni che si ripetono ancora oggi. Nel 1777 raggiunse Amalfi per un impervio sentiero, risalendo da Vietri le propaggini dei Monti Lattari fino al convento di Santa Maria dell'Avvocata, dove – come ancora oggi capita ai volenterosi devoti che salgono a piedi in pellegrinaggio – fu rifocillato con maccheroni e verdure, il tipico cibo dei poveri. Dopo una scarpinata fino a Maiori raggiunse Amalfi via mare e si fermò a Li Galli, i pittoreschi scogli davanti a Positano. Da attento osservatore delle cose locali Swinbourne annota l'eccellenza dei *macaroni* di Maiori, eccellenza che acutamente attribuisce alle qualità dell'acqua e del clima. Ricorda anche un ottimo pasto a base di patelle, gamberoni e muggini rossi, pescati nelle acque de Li Galli dal pilota che fungeva anche da cuoco. Le isolette, appartenute ai nostri giorni a un celebre danzatore russo, sono ancora oggi meta di gite con imbarcazioni noleggiate dai villeggianti per fare il bagno nelle acque cristalline e gustare un piatto di spaghetti cucinati a bordo dal pilota, proprio come nel Settecento.

I Greci credevano che lì fosse la dimora delle Sirene – Sireneisi – dunque da dove viene il nome 'Li Galli'? Forse da una traccia mitica, poiché in età arcaica le Sirene non erano immaginate come creature marine metà donna e metà pesce ma come grandi uccelli dalla testa di

donna, e tali vengono rappresentate nei vasi greci, svolazzanti attorno a Ulisse legato all'albero maestro della sua nave. Non so se questa ipotesi colga nel giusto o se non sia stato piuttosto il profilo crestato degli scogli a suscitare l'immagine avicola, come credono i pescatori locali, ma il ricordo del 'demone meridiano' – il pernicioso intorpidimento dei sensi e della volontà proprio dell'ora canicolare – nella toponomastica delle isole campane aggiunge all'incanto marino l'eco del mito e mi fa sognare.

Ora che non si viaggia, ma si va in 'vacanza', che la moltiplicazione dei mezzi di documentazione fa sì che nessun luogo sia nuovo per noi, è proprio l'emozione della meraviglia che viene meno.

Ma c'è sempre un luogo, uno qualunque, dove ritroviamo, inatteso, l'ignoto, ed è una intensa, sorprendente emozione.

Questo stato di grazia lo ho provato in Peloponneso, nella solitudine del Mani e l'immagine più viva di quel viaggio è il ricordo della passeggiata a Capo Matapan, il Tenaro dove gli antichi immaginavano una delle porte dell'Ade, dimora dei morti. Da quella arida terra proveniva il marmo rosso antico o marmo del Tenaro, suggestivo come sangue fatto pietra. E in verità sanguigni massi emergevano su quei lembi di sabbia protesi sull'acqua con molte dita, come una mano d'oro incastonata nello smalto blu dell'Egeo.

Non avevamo fra le mani le due focacce di orzo bagnate di idromele per placare Cerbero, né l'obolo di Caronte, nessun pensiero di funebre passaggio oscurava quel luogo, un senso di sospesa quiete ci aleggiava intorno, non trovai il mondo di acquoreo zaffiro descritto da Patrick Leigh Fermor⁵ che raggiunse il Tenaro all'alba, in caicco e, a nuoto, come si conveniva a un inglese sportivo e temerario, attraversò la porta dell'Ade, una grotta che si addentrava nell'azzurro.

Noi seguimmo la aguzza spina del Taigeto, lungo i meandri di una strada tortuosa sospesa su strapiombi d'acqua azzurra, giù, giù, fin dove la sabbia si perde nel mare, nel pulviscolo d'oro di un immoto Eliso. Ma il Mani non fu solo un pellegrinaggio mezzo pagano, un vagare dai resti di templi così trasformati che nemmeno i loro dei saprebbero riconoscerli, alla città fantasma di Mistrà, ai conventi annidati sotto pareti a picco, un mondo silente di segrete attese.

Ricordo momenti di serena gioia, soste in piccoli caffè davanti al

mare, sotto una tenda gonfia di vento come una vela in mare aperto, all'ora dell'aperitivo, che in Grecia consiste in Uzo, Tripuro e *mezedes*, gli antipasti. Tra questi il mio preferito era la *Taramosalata*⁶, la *mousse* di uova di pesce profumata di mare. È la Taramosalata la 'cartolina gastronomica' che riporto dal viaggio in Grecia, insieme con un rotondo ciottolo rosso raccolto al Tenaro fra gli asfodeli e il ricordo di una persona cara che non c'è più.

1- J.-J. Bouchard, *Voyage dans le royaume de Naples*, Torino 1977.

2- L. Alberti, *Descrittione di tutta Italia*... Bologna 1550.

3- *The Travels and Life of Sir Thomas Hoby written by him self* 1547 – 1564, London 1902.

4- H. Swinbourne, *Travels in the Two Sicilies*, London, II, 1785.

5- Leigh Fermor, Mani. *Viaggi nel Peloponneso*, Milano 2004.

6- *Taramosalata*, *mousse* di uova di merluzzo essiccate, salate e pestate con aglio e pane casereccio ammolato, montate poi con olio extravergine di oliva e succo di limone; accompagnata con fette di pane abbrustolito e olive di Kalamatha è buonissima.

Come una coppa di champagne

<Come una coppa di champagne
Tu mi puoi dar
la folle ebbrezza
che mezz'ora può durar...
mentre il mio cor
cerca un amore per la vita.
Lasciami star...
facciamola finita.>

Accettiamo di buon grado il paragone poetico anche se avremmo qualche perplessità ed esitazione a mettere sui piatti della bilancia mezz'ora di amplessi ed una coppa di champagne, per quanto deliziosa possa essere.

Sennonché Gino Franzi, il fine cantautore degli anni Venti, trascinato dagli entusiasmi dei *viveurs*, ci metteva qualcosa di suo: un *couplet* crudele...

<Come una coppa di champagne
ti spezzerò...>

Resterà sempre un profondo mistero il perché, volendosi punire e spezzare una femmina, per rendere più evidente la faccenda, si facesse riferimento alla distruzione del fragile cristallo della delicatissima coppa.

Una padrona di casa femminista avrebbe almeno un paio di seri motivi per prendersela in mala parte.

Sembra tuttavia che il gesto, davvero inconsulto di spezzare una coppa, restasse solo nelle intenzioni del *viveur*, che preferiva centellinare lo champagne sotto l'*abat-jour* che spandeva una luce blu; ed in quelle dello scettico che, senza più una lira, stava per dare addio al *tabarin*, paradiso di voluttà, per tornare dalla mamma a bersi il moscato.

Talvolta, ben raramente, durante quegli anni in cui il languido tango conviveva con lo sfrenato *charleston*, si arrivava, per motivazioni

oscuere, complesse e contraddittorie, alla fatale esecuzione della coppa senza che le cronache mondane del tempo chiarissero se ciò fosse avvenuto prima o dopo aver spezzato la mala femmina.

L'usanza di fracassare i bicchieri è di origine slava e più precisamente russa. Ciò avveniva negli atri dei palazzi principeschi di San Pietroburgo e di Mosca, dove nel camino ardeva un gran fuoco e si serviva lo *Zakouski*, antipasto di caviale, salmone e altre piacevolezze salate, affumicate e piccanti, cose che meriterebbero tutto un discorso particolare.

I giovani ufficiali, i cadetti, gli aspiranti ad essere considerati appartenenti alla *jeunesse dorée*, brindavano allo Tzar e, via via, a tutti i membri della famiglia imperiale sino al quarto grado di parentela.

Si vuotava con una decisa sorsata un bicchiere di vodka, che subito si scagliava nel fuoco tra hurrà ed evviva. Per fortuna c'era accanto un locale con molte brande pronte ad accogliere ufficialetti ed allegri compagni svenuti e messi fuori servizio.

Non si usa proprio più; ne siamo quasi certi e siamo abbastanza convinti che nelle case della nobiltà nostrana, come in quelle della borghesia ricca, proprio perché tale, assai parsimoniosa, non sia mai successo o, forse, solo ricorrendo a coppe sbeccate o già incrinata.

Nella certezza che i nostri servizi non corrono più pericoli, possiamo serenamente occuparci dello champagne, di quando lo si serve e in quale bicchiere lo si deve versare per essere socialmente a posto.

La storia dello champagne la sfioreremo appena, mentre ci attarderemo un poco su quella dei bicchieri che a LUI furono consacrati attraverso i secoli. Storia che, se non andiamo errati, ebbe inizio a Londra nel lontano 1663.

Il bevitore di champagne del 2000, mediti sulla stilla rimasta in fondo alla coppa sorvegliata distrattamente: ci stanno dentro trecento anni di storia.

Deve convincersi e capire che è necessario affinare le proprie sensibilità e le attività selettive per le bollicine, che non sono tutte eguali come si penserebbe..., ma andiamo per ordine.

Dom Pérignon (1639-1715) è consacrato a pieno merito inventore ufficiale dello champagne; prima di lui, in quelle terre benedette ed in altre in competitiva ed agguerrita concorrenza, si produceva un vino ap-

pena spumeggiante.

In epoche ben precedenti, suo estimatore prestigioso fu Enrico IV, re di Francia, che tra l'altro aveva promesso un pollo alla domenica per ogni francese! Lo assaggiò nel 1592 con il ministro delle finanze Sully durante l'assedio di Epernay. Entusiasta lo introdusse a colle considerandolo vino mirabile.

Ma si faccia attenzione: è tutt'altro che sicuro che lo champagne di quei tempi fosse simile a quello che conosciamo noi. Proveniva dalla Champagne, ma era un vino rosso leggermente brillante, quello che beveva il re Sole per ordine del suo medico, perché sembra che non arrecasse danno a certe sue deficienze del posteriore.

Era comunque talmente buono che, sia pure con difficoltà, lo si esportava sin dagli inizi del 1600 in Inghilterra.

Colui che fece conoscere ed apprezzare nel giusto valore Champagne alla società elegante londinese ed alla corte, fu il francese Saint-Évremond, che nel 1660, al seguito del conte di Soisson, inviato di Luigi XIV a congratularsi col re Carlo II per la restaurazione del regno, ebbe modo di incontrarsi con il re ed i cortigiani.

Saint-Évremond, avendo fatto in Francia dei pasticci che potevano chiudere dietro di lui le porte della Bastiglia, si rifugiò nel 1662 in Inghilterra, dove si era fatto molti amici e, tra questi, spiccava il nome di Buckingham.

La sorte volle che il duca possedesse a Greenwich una vetreria..., ma facciamo un passo indietro, come si dice nei romanzi di Alessandro Dumas.

Sarebbe bene prima conoscere come si servisse lo champagne in Inghilterra.

Il bicchiere meno sconveniente era un lungo cono rovesciato... un *flute*, come già allora si chiamava, assai capiente, ma, orrore, in quel bicchiere si beveva usualmente la birra... quale vergognoso accostamento!

Saint-Évremond "*dégoûté*", si rivolse al duca che, avendo fatto venire da Venezia proprio nel 1662 artigiani scelti ad istruire i suoi rozzi vetrai, nel 1663 fece "soffiare" le coppe per lo champagne. Evento di prim'ordine che fu registrato da Hartshorne, storico del vetro, nel suo *Old English Glasses*, stampato nel 1897.

Le coppe erano talmente costose che pochi potevano acquistarne e farne uso: i reali ed i cortigiani più facoltosi! ... per cui si provvede a rimpicciolire e rendere più raffinati i *flutes* da birra per brindare con lo champagne.

La coppa tornò nella penombra.

Del resto in Francia, durante tutto il Settecento, lo champagne si serviva nei *flutes* di cristallo e ve ne erano di assai preziosi, incisi e decorati. L'iconografia è ricca di dipinti e stampe conviviali dove trionfa il *flute*.

La coppa, non del tutto dimenticata e scomparsa, fece nuove apparizioni qua e là durante la metà dell'Ottocento ed ebbe il suo apogeo sul finire del secolo nel tempo della *Belle Epoque*.

Una coppa perfetta deve contenere un seno di donna; un seno di donna perfetto deve stare in una coppa di champagne. Pare che Toulouse Lautrec "a pensione" nella Maison de la Rue des Moulins, mentre ne decorava l'ingresso, facesse reiterati controlli sulle ragazze.

I grandi esperti bevitori ed assaggiatori di champagne, con un po' di pedanteria, hanno sempre criticato, sin dalla fine dell' '800, *flute* e coppa, entrambi poco adatti all'esame del *perlage*, al contenimento della *mousse* ed alla conservazione del *bouquet*.

Tali soloni predicavano e predicano l'uso del bicchiere *tulipe*, vale a dire a forma di tulipano allungato e semiaperto. C'è del vero nelle osservazioni e raccomandazioni dell'esperto, ma a noi piace tanto il *flute* ed ancor più la coppa.

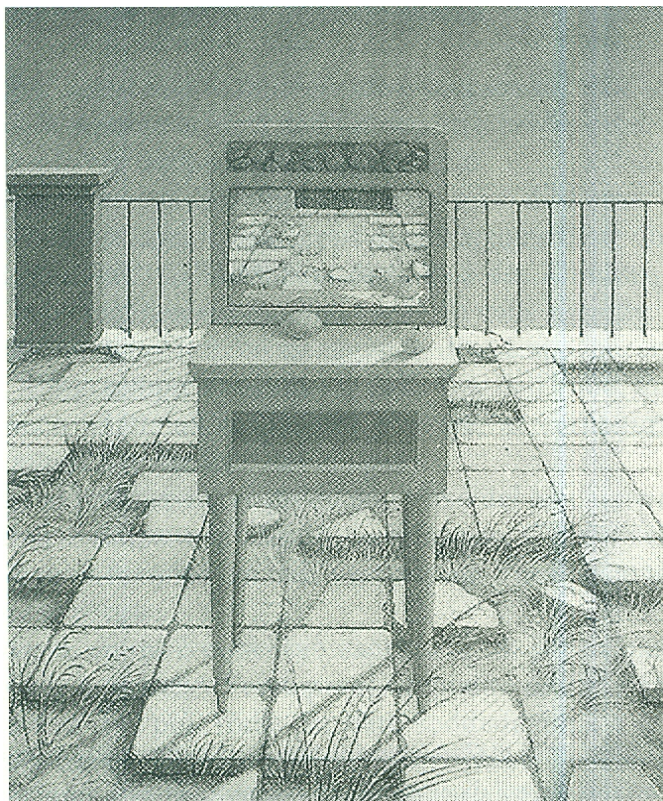
Per questa, se mi è concesso esprimere un parere personale, io nutro profonde tenerezze. Forse per il rimpianto di una *Belle Epoque*, che non tornerà mai più, forse per dare soddisfazione a quel poco di estatica ammirazione del *Liberty* e dell'*Art Nouveau*, che è rimasta a tutti nel profondo dell'animo ereditata dagli avi birichini e bevitori di Champagne.

Di certo è bello brindare con la coppa, che va presa teneramente con il palmo della mano, che guarda in su e facendo passare il gambo tra il medio e l'anulare per sostenerla, come se fosse una ninfea troppo sbocciata. La si avvicina alle labbra e la si vuota sollevando solo leggermente il viso e fissando dolcemente negli occhi colei che è l'oggetto del nostro desiderio e che non si intende affatto spezzare.

Tenendo la coppa in quel modo è poco pratica cosa scagliarla nel fuoco del camino.

* Il visconte Livio Cerini di Castegnate, indiscusso Maestro della gastronomia e del buongusto, è scomparso nel dicembre 2012, lasciando un gran vuoto tra i tanti estimatori ed amici dai quali era circondato ed amato. È stato definito il "Galileo Galilei della Cucina": i suoi testi, che fanno scuola in tutto il mondo, insieme alla sua vasta raccolta di libri gastronomici dal 1500 in poi, arricchiscono la Biblioteca "La Vigna" di Vicenza, mentre la sua impagabile raccolta di menù illustrati è custodita dall'*Accademia Barilla*. Livio Cerini mi ha onorato della sua stima; la moglie Wilma Minotti, già presente sulle pagine dell'*Apollo*, che custodisce e mantiene vivo il suo ricordo, mi ha inviato questo brano che credo ben dipinga la personalità dell'autore. [Sandro Bari]

Questioni di naso



Terrazza, 1991, olio su tavola, cm 100x140

Con un soffice tonfo, planò sul pavimento del terrazzo e notificò a tutti i commensali, seduti sotto il pergolato intorno ad una invitante tavola imbandita, la sua presenza distaccata ed altera, senza rivolgere loro neanche uno sguardo. Un atteggiamento che apparve del tutto naturale e i presenti convennero sul fatto che la gatta non avesse alcun obbligo comportamentale - di *bon ton* poi!- e, meno che mai, di dover giustificare il suo arrivo. Semmai, a voler pignoleggiare, donna Amalia, in quanto padrona di casa in veste di cuoca, lei si avrebbe dovuto sentire l'obbligo di scusarsi per aver disperso nell'aria immota d'una domenica di fine agosto l'irresistibilità olfattiva di una sontuosa grigliata di pesce che, debitamente umettata con appropriate erbe aromatiche, crepitava appena sulla grata rovente.

Ma poi, in fin dei conti, perché mai avrebbe dovuto porgere debite scuse solo per aver reiterato uno dei più antichi inquinamenti creati dall'uomo, fin da quando scoprì il fuoco una infinità di anni fa? Fin da quando tentò i primi vagiti, i primi balbettii, i primi passi di cottura di cibi, di cucina *ante litteram* insomma o di cos'altro pensava che potesse essere quel mettere sulla fiamma, carne o pesce che fosse, il raccolto della sua faticosa giornata di caccia. Chissà, forse tra una glaciazione e l'altra, in ogni caso per attutire il freddo rigoroso di quei tempi, ebbe l'intuizione o sentì il bisogno - da quel momento uomo veramente *sapiens!* - di buttare nello stomaco intirizzito qualcosa di caldo. Sarà stato anche il primo inquinamento generato dall'uomo, la sua prima contaminazione dell'ambiente, ma una cosa è certa, quella fiamma, quella brace ed i connessi profumi che si dispersero in giro tra caverne e palafitte, illuminarono per sempre la notte di quei tempi.

Da parte sua, quella gatta, sotto vento, aveva raccolto nient'altro che una innocente, anche se provocante, immissione ambientale e, secondo natura, aveva guadato, di tetto in tetto, il corso di quell'effluvio risalendo fino al suo epicentro sorgivo. Quelle persone sotto il pergolato

lato non erano altro che questo per lei. Una attraente ed invitante emittente di richiami stuzzicanti ma, forse, erano soprattutto un luogo, nullo altro che un luogo dove valeva la pena stare e dove, salvo imprevisti, avrebbe potuto sfamarsi. Con quel suo starsene in silenzio poi, smentendo una vulgata si potrebbe dire di scuola lombrosiana, non dava certo l'impressione di essere dedita abitualmente al furto. Calma e paciosa, intuiva solo che bastava starsene pazientemente tranquilla. L'istinto questo le suggeriva, per esperienza di vissute analogie. Solo dopo, a rapporto instaurato e consolidato, avrebbe valutato se bastasse contare sulla generosità dell'ospitante o se sgraffignargli qualcosa con destrezza da predatrice e scappar via. Insomma, mariola sì, ma in ultima istanza. E con l'attenuante d'essere affamata.

Aggiunsero senza tentennamenti un posto a tavola ed una capiente ciotola venne adagiata sul pavimento, presso la sedia di donna Amalia che, manco a dirlo, si sentì onorata per l'inatteso giungere di quell'ospite, circostanza che le parve un indubbio apprezzamento, ancorché espresso tacitamente, per la sua perizia di cuoca. Bastarono quegli immediati comportamenti, di per sé leggibili senza inimicizia, ad orientare le intenzioni della gatta che, percependo l'accettazione della sua presenza, emise un lieve miagolio, chiara risposta al messaggio di non ostilità ricevuto. Un pacato ringraziamento, appena bisbigliato con aristocratico distacco, proprio di chi non avverta obbligo alcuno di giustificare le proprie azioni.

Donna Amalia, intanto, armeggiava con un forchettone innanzi alla graticola sulla quale ancor più rosseggiavano un paio di dozzine di triglie, ovviamente di scoglio. Nel loro ventre, dopo accurato lavaggio e pulizia, aveva introdotto come in uno scrigno intense preziosità di odori, tra i quali primeggiavano il rosmarino ed il timo oltre ad un pensiero appena di prezzemolo ed altre erbe sulla cui natura aveva fatto cadere un perentorio riserbo, per non divulgare sapienze culinarie di cui era gelosa custode. Armata di forchettone, dunque, le rivoltò più volte sulla griglia, mentre con un rametto di rosmarino, usato a mo' di pennello, dipingeva sul loro dorso capolavori di maestria aromatizzante con una miscela di olio, sale e pepe ed alcuna gocce di aceto. L'operazione durò

all'incirca dieci minuti, non più e, va da sé, ne occorsero molto meno perché i piatti dei commensali tornassero ad essere vuoti.

All'ospite di riguardo toccarono invero solo poche lische e solo qualche testa di quei pesci. D'altronde, come ben sanno gli intenditori della buona tavola, delle triglie va mangiato tutto, *pure 'a capa!* Anche la testa, e non solo quando si mangi la *fravaglie* di triglie, la fragaglia, cioè pesci di piccole dimensioni, per i quali la sorte privilegiata per una degustazione eccellente è quella di infarinarli e cuocerli mediante immersione per brevissimo tempo in olio bollente.

La grigliata però non era conclusa. Le triglie erano state solenne *incipit* per una sinfonia soltanto avviata ed ancora tutta da eseguire. La gatta ne sembrò consapevole. Infatti, svuotata la ciotola e leccatala più volte fino a renderla luccicante, volle evidentemente sottolineare il vuoto come segno di apprezzato gradimento per gli avanzi ricevuti e renderla accogliente per gli altri a venire.

Per carità, il linguaggio degli animali è spesso difficile da decifrare, ma quella azione sembrò a tutti una indubbia silente voglia di comunicare e di farsi capire; anche perché l'ospite, come tutti i gatti, disponendo di un prodigioso apparato olfattivo, aveva sensorialmente accertato la presenza sul posto di altro pesce. Magari ancora da cuocere, circostanza del tutto insignificante per lei, ma certamente prodromo tranquillizzante per l'arrivo di altri avanzi.

Il linguaggio della gatta si fece esplicito. Si avvicinò lentamente alla cuoca e si strofinò più volte lungo le sue gambe comunicandole sia la circostanza, non secondaria, di averla eletta personaggio più importante fra tutti i presenti, *in domo domina*, titolare del bastone del comando per intenderci, sia di conferirle il potere assoluto di assumere al più presto le iniziative che la situazione reclamava. Ed infatti donna Amalia si avvicinò alla graticola con una *spasella** che accoglieva, già ben svuotati, lavati e ben bene asciugati, saraghi, spigole, fette di pesce spada e palamido, debitamente insaporiti, per il tempo necessario, in una *marinata*, anch'essa protetta da rigoroso *copyright*. I commensali più acculturati in materia si esibirono in una gara a chi ne scoprisse gli ingredienti, almeno quelli più significativi, e ci furono dispute accessis-

sime una volta individuate le componenti più comuni come olio, sale e aceto. Sì, c'è un' idea di aglio. Un brivido appena di menta? Sì. Una carezza di maggiorana? No. E poi il prezzemolo? Ma sì, diamine! Un gocciolo di vino bianco? No, quello no.

La gatta sbadigliò.

Ma la discussione proseguì e si spostò su profili da veri iniziati: se, durante la cottura sulla griglia, i vari pesci dovessero o meno essere ancora umettati con un po' di *marinata* e se, per tale operazione, fosse meglio avvalersi di un rametto di rosmarino oppure di prezzemolo.

La gatta sbadigliò, annoiata.

La cuoca, d'autorità, stabili con voce stentorea che l'operazione andava fatta e che, di tanto in tanto, durante la cottura, ad ogni rigirata del pesce sulla griglia, lo stesso andava unto senza ombra di dubbio e rigorosamente con un rametto di prezzemolo intinto nella *marinata*.

La gatta sbadigliò ancora più annoiata e tutti i profili dottrinari, fin lì esplicitati al massimo livello di scienza e sapienza, vennero zittiti da quella esplicita segnalazione di uggia, se non scientifica, certamente altrettanto sapiente ed efficace sul piano della comunicazione. Insomma, anche l'ulteriore infamante vulgata, sempre di stampo lombrosiano, secondo cui questo felino avrebbe tendenza alla falsità, parve smentita dai fatti. Cosa c'è di falso, di finto, di subdolo in una bestiola che, con schiettezza e solarità, sollecita una cuoca a non perdersi in chiacchiere dispersive?

E così, recuperando il tempo perduto, furono affrettate le operazioni di cottura. Nei piatti si alternarono bontà impareggiabili. Ed anche la ciotola dell'ospite, ai piedi del tavolo, si riempì di avanzi altrettanto squisiti, tutti liquidati con misurato sussiego. Poi, la bestiola si fece carico di pulire ben bene la ciotola, emise un miagolio che suonò come complitissimo grazie per quella memorabile scorpacciata anche se, fatti alcuni passi, in ossequio irrefrenabile alla sazietà raggiunta, emise un sincerissimo ma irriguardoso rutto. Con ritrovata agilità, balzò sul parapetto del terrazzo e, da lì, di tetto in tetto, tornò da dove era venuta, scomparendo ben presto alla vista di tutti.

Toccò a donna Amalia di incontrarla, alquanti mesi dopo.

Era autunno inoltrato. La rivide che si aggirava nella zona del mercato, un po' smagrita, chissà se per patimenti di fame o per aver sgravato di recente, o per entrambe le ragioni. Il suo passo era rimasto sempre quello, altero e sussiegoso. Nella prodigiosità del suo archivio di memorie, organizzato per impronte olfattive e strutturato nella essenzialità di solo due voci, *buoni* e *cattivi*, reperì subitamente la memoria buona che aveva assegnato a quella donna e le notificò il gradito ricordo che ne aveva strofinandosi più volte lungo le sue gambe. Trottorellò al suo fianco per un buon tratto, passando, con noncuranza, innanzi ai vari negozi di quella strada. Ma, d'improvviso, all'altezza di una pescheria in cui si vendevano soprattutto prodotti ittici congelati e surgelati, ebbe uno scarto improvviso, come per un percepito imminente pericolo, una minaccia da scansare. Scattò di corsa verso l'altro lato della strada. Ma non fece in tempo, poverina, vittima questa volta della sua straordinaria sensibilità olfattiva.

Si appoggiò con un fianco del suo corpo al muro di fronte e diede di stomaco.

Con dignitosa e grave sufficienza però, come nobile araldicamente decaduta.

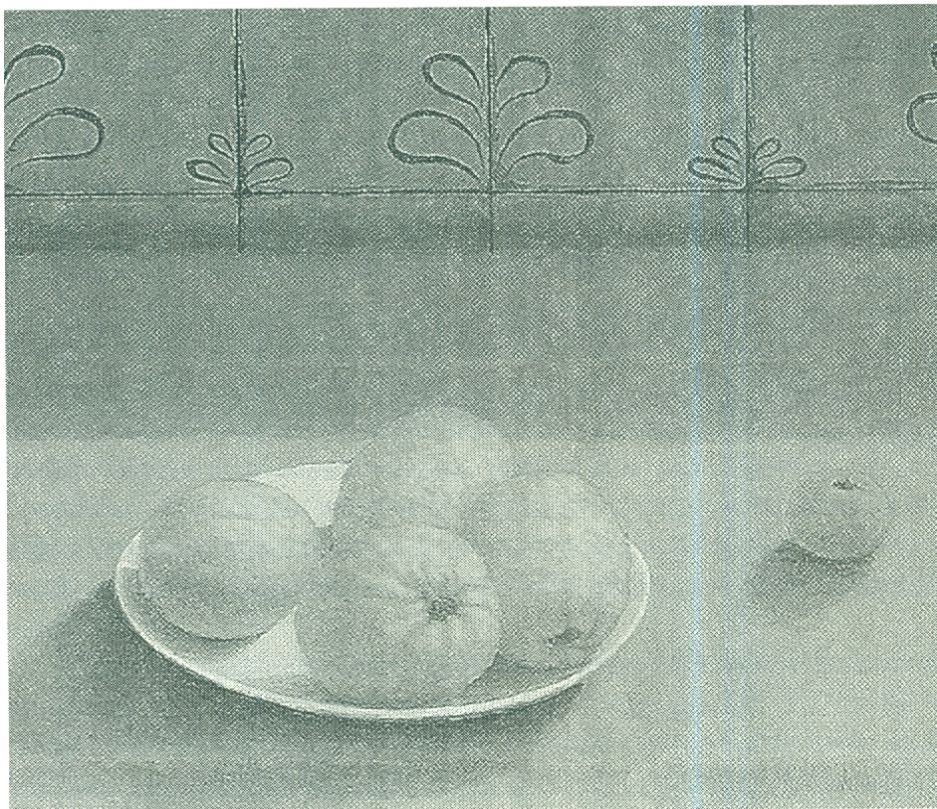
* Piccola spasa, cesta piana, più larga che alta, usata per lo più dai pescivendoli ma non disdegnata in casa, per favorire l'esposizione dei pesci in armoniosa composizione con alghe callose e verdissime.

Il petto di pollo di Gabriele D'Annunzio

1. Una delle pagine più belle della silloge di ritratti, conoscenze e aneddoti *Andando e stando* di Sibilla Aleramo è dedicata al primo incontro con Gabriele D'Annunzio, la vigilia di Natale del 1913 a Parigi, e poi al seguito della frequentazione (*D'Annunzio fraterno*). Il racconto contiene alcune notizie sui gusti del poeta, che la scrittrice dissemina quasi involontariamente tra resoconti assai più appassionati e analisi spirituali delle parole e dello stile dannunziani. Sibilla perlustra le strade di Parigi alla ricerca di ellebori, rose di Natale che possano piacere al fuggitivo Ariel, con la loro «grazia toccante, così bianche, attonite, come se ricordassero d'aver dormito fra la neve». Rifugiatisi a Parigi dopo gli scompigli in territorio italico, il pescarese accoglie l'ospite dal fascinoso nome d'arte, e la fa accomodare nel suo salotto per un momento di ristoro: «Mi fece sedere ad un largo tavolo rotondo preparato per un tè sontuoso, servì egli stesso la bevanda, stupì che non ne fossi ghiotta. "Prendete almeno di questi, sono stati raccolti sulla spiaggia del nostro mare". Erano confetti a foggia di sassolini. "Ma sì, me li ha portati da Pescara una mia vecchia governante". Così imparai ch'egli amava coprire con lo scherzo lieve l'esercizio acuto dell'osservazione». Insieme al tè, dunque, a Parigi il poeta offre i celebri confetti di Sulmona, rivelando una predilezione dolciaria tutta italiana, soprattutto a riprova di una discreta golosità.

Qualche tempo dopo i due letterati s'incontrano di nuovo per una colazione prima rinviata, poi finalmente combinata; la Aleramo non riporta purtroppo il *menu* nel dettaglio, ma la cornice del pranzo è comunque impagabile: «Dopo pochi altri giorni m'invitò a colazione, "colazione francescana"; rinviò; infine ci si ritrovò di fronte, soli, seduti alla mensa fiorita, in un'atmosfera di tropico, mentre fuori, sulla Senna, navigavano blocchi di ghiaccio, e tutte le fontane di Lutezia s'erano incantate. Calore. Profumi».

Giunge quindi a Parigi Umberto Boccioni, all'epoca atletico tren-



Tempio di Venere, (particolare), 1992, olio su tavola, cm 80x60

tenne per cui la Aleramo tanto spasimava e soffriva, e di concerto con il Vate tutti e tre si recano a colazione «in un ristorante del centro, piccolo ma illustre per la cucina e per i vini. Ho detto che il mio amore era artista d'avanguardia; ora aggiungo: futurista. Del primo manipolo, e fra i migliori. Predisposto a burlarsi di Gabriele come d'un oltrepassato e via via. Ma Gabriele lo domò alle prime battute, ed egli non fu più che in contemplazione beata ad ascoltare. Il poeta gli diceva: "Ma Lei non bada a quel che mangia. Queste uova sono preparate in maniera specialissima, una delle novantatré che si hanno in Francia di cuocere le uova. Bisogna porre attenzione a tutto quello che si fa. Se io pianto un chiodo...". Lo scultore ribatteva: "Sì, sì, le uova sono straordinarie, ma io preferisco stare attento a quello che racconta Lei..."».

D'Annunzio fine gastronomo si era evidentemente documentato, e si compiace di far notare a un Boccioni ammaliato dalla conversazione (al punto da non curarsi del cibo) come la cucina francese contemplasse novantatré modalità diverse di cuocere le uova. Il poeta non indulgeva affatto a un'iperbole, come si potrebbe immaginare di primo acchito: basta compulsare gli indici dei due manuali di cucina più importanti di tutto il Novecento per rendersi conto che D'Annunzio approssimasse anzi per difetto: *Le Guide Culinaire* di August Escoffier, pubblicato da Flammarion nel 1921, registra 177 ricette specifiche per la preparazione delle uova; pochi anni più tardi, nel 1935, Henri-Paul Pellaprat le riduce a 124 nell'*Art Culinaire Moderne* per i tipi di Kramer. Ma il fatto più interessante è che la Aleramo colga D'Annunzio conversatore a tavola in una posa tipicamente francese, come dimostra la battuta sulle uova. Essa lo apparenta ad analoga domanda che la proustiana duchessa di Guermantes pone a un suo ospite, assai più interessato ai dialoghi con i padroni di casa che non alle vivande della prestigiosa dimora:

«La duchessa parlava al poeta del tempo che faceva. Si passava a tavola. - Vi piacciono le uova fatte in questo modo? - domandava essa al poeta. Davanti al suo assenso (che lei approvava, perché tutto ciò che era in casa sua le sembrava squisito, persino un sidro atroce che faceva venire da Guermantes): - Ridate delle uova al signore, - ordinava premurosa al maggiordomo; mentre il terzo, ansioso, attendeva sempre quello

che certamente avevano avuto l'intenzione di dirsi, poiché avevano combinato di vedersi nonostante mille difficoltà, prima della partenza del poeta, lui e la duchessa. Ma il pasto continuava, le portate si succedevano, non senza fornire alla Guermantes l'occasione di spiritose facezie o di graziose storielle, e intanto il poeta mangiava sempre, senza che il duca o sua moglie avessero l'aria di ricordarsi che era un poeta. [...] Quel riserbo era semplicemente di buon gusto».

(*I Guermantes*, Parte prima, traduzione di Mario Bonfantini, Torino 1949)

D'Annunzio era astemio, com'è noto; ma è sempre Sibilla Aleramo a informare, dopo quel pranzo a tre con Boccioni, di una deroga a scopo terapeutico, con opzione raffinatissima sul vino dell'eccezionale occasione: «Raccontava. De' suoi debiti, delle sue raccolte rimaste alla Capponcina, delle sue predilezioni in arte, e della sua nostalgia, del terrore provato, nei primi mesi di Arcachon, di non essere più capace di scrivere un sol rigo. E che un giorno il medico gli aveva consigliato, a lui astemio, di bere qualche sorso di vecchio borgogna, a tavola; e realmente ne aveva avuto giovamento, e la nostalgia - "io la credevo un'invenzione dei poeti, invece è una malattia vera e propria, fisica" - era guarita. "Ecco, era borgogna di questa marca, proprio questo, vecchio di trent'anni. Assaporatelo degnamente"».

Le uova della tradizione culinaria francese, i cibi "francescani", il borgogna invecchiato, i confetti di Sulmona per *dessert*: si può quasi tracciare un *menu* dannunziano (del periodo parigino), pensato per compiacere in più circostanze una soave convitata come Sibilla Aleramo.

2. Forse il secondo episodio inerente al rapporto tra D'Annunzio e il cibo può far luce sulla cucina "francescana" che il poeta amava frequentare; esso trae origine da un aneddoto raccontato da chi fu ospite al Vittoriale degli Italiani, in anni assai lontani rispetto a quelli dei colloqui con la Aleramo; la narrazione, trasmessa dalle persone direttamente coinvolte alla loro fedele governante, e da quest'ultima a chi scrive, è rimasta completamente inedita.

Più di cinquant'anni fa il generale di divisione Pietro Foresi (1882-1968), con la consorte donna Maria Annunziata e con la cognata, si-

gnorina Smiljana Zanetov, scelse quale sua dimora il Castello San Giuseppe, sulla sommità del monte Albagna, in quel di Chiaverano (località di straordinario fascino al centro dell'anfiteatro morenico di Ivrea, in un anello collinare punteggiato di cinque piccoli e incantevoli laghi, in provincia di Torino). Già ritiro di suore a inizio del secolo scorso e prima ancora, a metà Ottocento, convento benedettino, il Castello fu abitato da Francesco Domenico Guerrazzi, esule da Firenze nel 1859 per motivi politici; nel 1893 vi fecero tappa Eleonora Duse e Arrigo Boito, e nell'estate del 1912 salirono all'eremo, in *promenade* dal sottostante lago Sirio, Guido Gozzano insieme ad Amalia Guglielminetti e a Salvator Gotta. Le castellane del Dopoguerra, Maria Annunziata e Smiljana, erano due sorelle originarie di Zara, e appartenevano a quell'aristocrazia dalmatica con cui evidentemente l'eroe di Fiume amava intrattenere relazioni. Leandrina Regruto Tomalino (1928-2005), arzilla e affabilissima governante della famiglia Foresi ai tempi del soggiorno al Castello San Giuseppe, amava riportare con gusto episodi della giovinezza delle sue signore; uno chiamava in causa il personaggio d'eccezione, perché quando fecero il loro ingresso nella buona società, entrambe ricevettero un invito a pranzo al Vittoriale degli Italiani, al desco del Vate. Il ricordo dell'anno è andato perduto con le memorie dei personaggi coinvolti, ma il periodo doveva verosimilmente essere tra la fine degli anni Venti e l'inizio dei Trenta, quando D'Annunzio viveva ritirato a Gardone, e l'ex villa Cargnacco funzionava al pari d'una grande e impeccabile ambasciata, sotto la vigile sovrintendenza della pianista Luisa Baccara, la "Signora del Vittoriale".

Le due giovani ospiti saranno giunte emozionante all'ingresso del Vittoriale, avranno attraversato la Piazzetta Dalmata con l'immaginazione del momento d'incontro e di presentazione al poeta, prima di pranzare insieme a lui. Difficile ipotizzare, in assenza della cronologia, in quale sala del complesso sia stata consumata la colazione; ma non si trattò certamente della Stanza della Cheli, inaugurata nel 1933, e utilizzata soltanto per gli ospiti, considerato che negli ultimi anni D'Annunzio preferiva consumare i pasti da solo, alla Zambracca. Scrive in proposito Enrico Di Carlo: «È pur vero che quando partecipava ai ban-

chetti ufficiali mangiava poco o nulla. Ciò accadeva perché solitamente vi arrivava dopo aver desinato, magari in solitudine. Sembra, infatti, che si vergognasse di farsi vedere e poi non poteva permettere che il cibo lo distraesse da altre più proficue occupazioni. [...] Nella solitudine della sua dimora, sulle rive del Garda, l'anziano Comandante si sottoponeva a lunghi e soventi digiuni. Ne dava notizia alle amiche, agli amici e alle amanti» (*Gabriele d'Annunzio e l'enogastronomia della memoria*, Castelli 2013). Con buona probabilità il pasto in questione si svolse tra il 1928 e il 1933, ed è certo che il poeta presenziasse insieme agli invitati. Anzi, è proprio la sua presenza a rendere imprevedibile la cronaca del pranzo. A chi chiedeva alle due nobildonne quale fosse il ricordo più suggestivo della visita e della colazione a casa di Gabriele D'Annunzio, privilegio che poche persone potevano vantare nell'Italia del Dopoguerra, la risposta era netta e inaspettata: la fame. Il banchetto avrebbe anche potuto essere luculliano e menzionare manicaretti saporiti, ma - almeno quella volta - non fu per nulla gustato; il Vate doveva essere infatti o indisposto di stomaco oppure già sazio, perché non seguì lo stesso *menu* degli altri convitati: si nutrì semplicemente con una fettina di petto di pollo, cotta senza condimenti. Consumata questa pietanza "francescana" in parallelo alla prima portata servita agli ospiti, il poeta non toccò altro cibo. I commensali allora - in specie le due educatissime signorine di Zara - vedendo che il padrone di casa aveva terminato il suo pasto, e sentendosi in imbarazzo a proseguire il loro, si astennero dal rendere onore alle successive portate, e decretarono così, per eccesso di *bon ton*, il termine dell'imbandigione (ma la persistenza dell'appetito).

Sibilla Aleramo, affascinata dalla conversazione di D'Annunzio, ha dimenticato i cibi consumati nei loro incontri, e si è limitata a definirli, non senza pretese letterarie, "francescani"; chi invece avrebbe gradito l'abbondanza e la varietà di una colazione più raffinata, è stato indotto ad alzarsi dalla tavola di D'Annunzio con vago senso di vuoto, proprio a causa di quelle scelte "francescane". A loro modo, una fedeltà gastronomica che si è protratta per decenni, suscitando l'ammirazione artistica in grandi interlocutori, ma anche mortificando ogni tanto l'appetito di più umili ospiti.

200 candeline. Verdi.

A Giuseppe Verdi 1813/2013

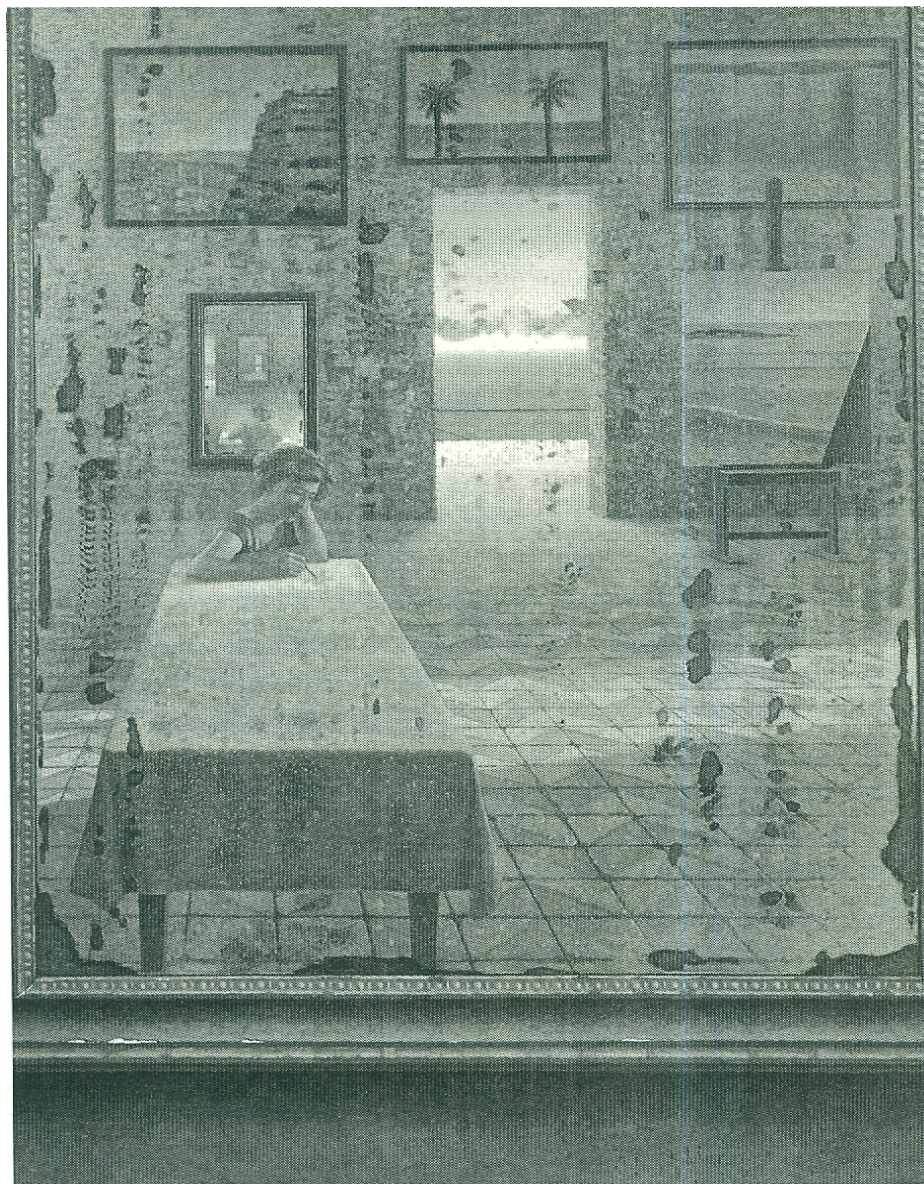
Ogni anno *l'Apollo Buongustaio* mi procura un'autentica emozione, perché sento in me come un minuscolo semino riparato in un angolo della mente, e io non so che cosa ne verrà fuori e aspetto che l'idea maturi, mi appaia chiara e mi prenda la mano. Così quest'anno ancora non sentivo quale fosse il soggetto per il nuovo brano e aspettavo tra un'idea e l'altra che si rivelasse accendendo in me la ben nota magia. Questo antipasto letterario, diciamo così, mi procura un'aspettativa che di per sé è già un piacere che anticipa la gioia dello scrivere.

Avevo in mente un soggetto diverso, ma l'ho accantonato quando ha preso sempre più corpo il pensiero del bicentenario della nascita di Giuseppe Verdi che si compirà il 10 ottobre 2013.

Chiunque mi conosce un po' si accorge della mia passione per il grande musicista di cui ho già più volte parlato nei brani dell'*Almanacco*. Ma quest'anno è diverso, è un appuntamento irripetibile, quest'anno si spengono 200 candeline tutte verdi come la giovinezza eterna dell'arte, come la bellezza senza tramonto delle sue opere, come la lunga parabola ascendente del suo genio. Quest'anno si spengono 200 candeline verdi per Verdi e per chi lo ama.

Questa sera mi affaccio per preparare una torta fredda con crema di mascarpone e biscotti imbevuti di maraschino per un piccolo trattamento conviviale di domani con amici.

Ormai la luce incerta del crepuscolo ha lasciato il posto alla calma della sera. Oltre i vetri tremano i punti luminosi delle lontane finestre di fronte e il CD de *Il Trovatore*, quasi eco ai miei pensieri trasmette *Tacea la notte placida...* e, mentre affetto con cura un sugoso ananas, e ascolto quel brano soave, penso che anche Giuseppe Verdi era un intenditore della buona cucina e forse avrebbe gustato anche lui le pagine dell'*Al-*



Il grande specchio, 1995, olio su tavola cm 160x120

manacco senza arricciare il naso, dato il suo celebre caratterino. Sono famose le caricature che lo riproducono con una pentola di risotto ed è risaputo che era un ottimo artefice del risotto alla milanese, nonché della spalla cotta di San Secondo che amava curare nei dettagli. Anche il vino schietto era da lui molto apprezzato e prodotto nella tenuta di Sant'Agata.

Gira il mio cucchiaino nella spessa crema al mascarpone e lentamente si inabissano i tuorli delle uova, e seguendo le varie operazioni, anche i miei pensieri prendono un altro corso.

Ecco venir fuori, dalla nebbia azzurrina del passato, il ricordo di una gita alle Roncole e di un bassorilievo antistante la casetta del musicista che lo riproduce curvo sulla sua spinetta, forse la stessa regalatagli dal padre quando era un fanciullo innamorato dell'organo, la stessa che in questi giorni, per le celebrazioni del bicentenario, dal museo alla Scala di Milano, tornerà a casa nel Santuario mariano di Madonna dei Prati a Busseto dove il bambino Verdi imparò a suonare sotto la guida del sacerdote don Paolo Costa. Questo fatto ha il potere di commuovermi per la delicata attenzione riservata alla memoria del fanciullo che era stato il musicista, un fanciullo perso dietro i suoi sogni, con il tesoro della sua arte ancora tutto racchiuso in lui. Ancora tutto da scoprire.

Si narra che l'accordatore recatosi a riparare la spinetta, rimase stupito dalle doti del giovanissimo genio e non volle nulla in cambio della sua opera, già pago per l'insolito ardore musicale da lui dimostrato.

200 anni sono passati e il ricordo del Grande è sempre giovane e dispensatore di emozioni.

Ma ecco che l'incrociarsi delle spade di Manrico e del Conte de Luna, ignari di essere fratelli, vengono a interrompere i miei pensieri. Nel cono di luce che investe l'apparecchio trasmettitore e con le zone in ombra nel resto della stanza, risalta tutta l'intensità del Coro dei Gitani e del successivo turbamento di Manrico che non ha potuto colpire il fratello Conte di Luna fermato da un misterioso presagio: <...*Le mie fibre acuto gelo fa repente abbrividir ...mentre un grido vien dal cielo che mi dice: Non ferir!*>

Il mio dolce è quasi ultimato: una grande torta di biscotti come una

scatola tonda chiusa anche nella parte superiore e ricoperta di crema con spicchi di ananas e fragole e costellata di schegge di cioccolato fondente spesse e invitanti in tutto quel bianco.

Nei sei anni precedenti la rappresentazione dell'*Otello* Arrigo Boito, librettista dell'opera, non mancava di inviare al compositore un panettone natalizio con nascosto all'interno un bimbo Gesù di cioccolato che anno dopo anno era sempre più emerso dal dolce, ad indicare l'*Otello* in formazione e ad incoraggiare l'Autore.

Uscirà quell'*Otello* dal panettone, uscirà e andrà per il mondo con le altre opere, il *Requiem* per Manzoni, la musica Sacra, con *Il Trovatore* che ora canta il suo desolato *Leonora*, addio! E la sua donna gli risponde in un crescendo drammatico che è già un presagio di morte. Avevo quindi anni quando piangevo sul libretto del *Trovatore* e a diciassette anni, pur in clinica per una noiosa operazione, stanca, ancora scossa dai farmaci e dal dolore, ascoltai fino alla fine quest'opera, stringendo in mano la radiolina a *transistor*. Tutta la ascoltai. Tutta, fino all'ultima nota.

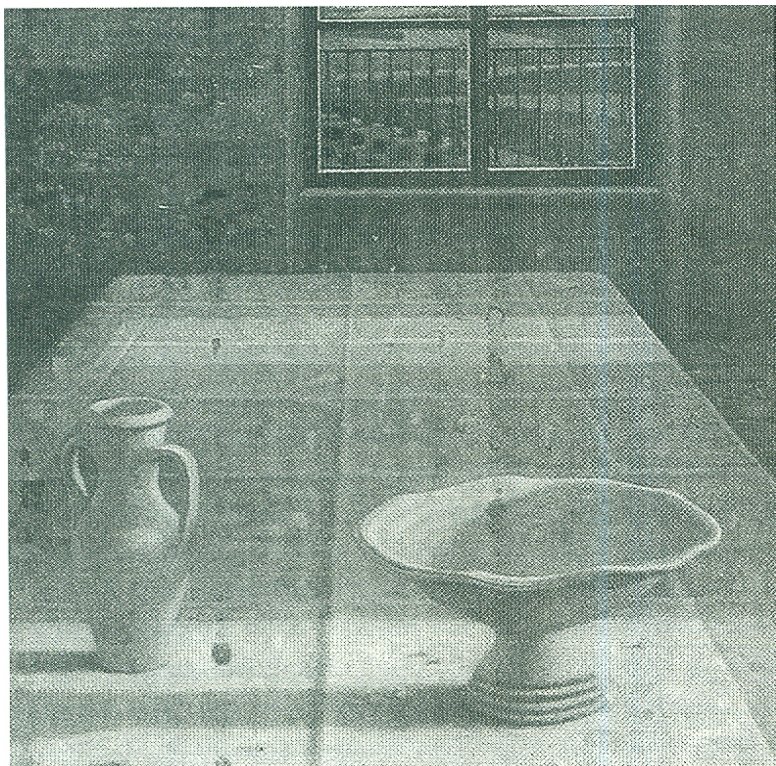
Ho finito di preparare il mio dolce. Anche il CD si è fermato sulla morte di Manrico e l'orrore del conte che ha appena saputo di aver ucciso il fratello. Ho gli occhi pieni di lacrime. Penso, forse ispirata dal silenzio di casa mia, al gran silenzio che i milanesi fecero attorno all'albergo dove morì Giuseppe Verdi, assiepati nella notte invernale, per le strade coperte di paglia per non turbare l'agonia del grande morente. Il mondo guardava a quella finestra chiusa. Fin la Russia lontana inviò due corone d'argento. E i funerali della Regina Vittoria furono adombrati dalla morte di Verdi. Con l'ottantottesima candelina, quella del 1901, la prima da quando se ne andò, la prima della sua gloria, iniziava l'epoca di un'arte mai offuscata dal tempo, forte, tenerissima e appassionata.

Oh, come vorrei avere quelle 200 candeline verdi per la mia torta di domani! Chiudo gli occhi e cerco di immaginarle e le vedo scintillare. Scintillano e scintillano, e forse è un'illusione prodotta dalla commo- zione, non lo so, vedo anche un cigno che scivola dolcemente sul dolce e muovendo il collo flessuoso, mi guarda e mi sorride.

Delizia dal Galles

L'incontrammo, dopo tanti anni, da *Christie's* a Londra. Sempre elegantissimo, appena invecchiato, ci venne incontro sorridente. Aveva sotto il braccio un pacco voluminoso, malamente incartato, segno evidente che la sua offerta all'asta di "*objects d'art*" era andata a buon fine. Ci raccontò poi (con la sua erre moscia che lo rendeva ancor più piacevole), che da quando era andato in pensione si dedicava alla sua antica passione, che era il restauro. Come sempre accade quando c'è stata una amicizia vera, sembrò che il tempo non fosse mai passato, e quindi ricominciammo a frequentarci assiduamente così come ai vecchi tempi... Si era separato dalla moglie, in Italia, ed ora viveva a Londra con la sua nuova compagna, una valente pittrice, che lo aveva introdotto nella migliore società londinese. Sembrava però che preferisse più di tutto la nostra compagnia e con noi trascorreva spesso gran parte del pomeriggio e sovente quando la sua compagna aveva degli impegni si tratteneva con gioia a cena da noi sperando in qualche leccornia... Apprezzai la sua presenza affettuosa specie durante un mio periodo difficile: una presenza silenziosa, attenta, preziosa in quei momenti di preoccupazione... Era un *fan* della mia cucina e non faceva che ripetermi che avrei dovuto tenere delle trasmissioni in televisione sulla cucina italiana, che sicuramente avrei avuto successo, che i programmi sulla preparazione del cibo un giorno sarebbero andati di moda...

Come aveva ragione...! Adesso di programmi sulla cucina italiana ce ne sono fin troppi e spesso neanche di gran qualità (di cibo intendo!). Oggi anche in Inghilterra, così come il nostro caro amico aveva previsto con lungimiranza, è un susseguirsi di programmi culinari, tenuti prevalentemente da cuochi giovanissimi che presentano piatti che sembrano dei dipinti. Questo grande Paese di cui sono da tempo innamorata, da anni ha deciso di diventare la "capitale del gusto" e lo è diventata, accogliendo e facendo sue tutte le cucine del mondo. Ha ospitato i cuochi più famosi per cui si possono gustare, al meglio, tutti i piatti di tutti i



In attesa della cena, (particolare), 2001, olio su tela, cm 100x80

paesi ed ha inoltre rivoluzionato la sua cucina (non certo invitante), introducendo spezie e ingredienti diversi, importati prevalentemente dalla Cina o dall'India, creando quindi un *mix* di sapori assolutamente appetitosi.

A proposito, giorni fa in un paese sperduto del Galles (Lamphey), in un bell'albergo nel mezzo di una campagna incantevole, al lato di maestose rovine di una Abbazia del 1300, ho gustato un piatto eccellente e molto ben presentato che non vedo l'ora di ripetere... Si tratta semplicemente di un filetto di maiale, adagiato su un letto di ottima purea e irrorato da una squisita salsa di cipolle caramellate. Non so se riuscirò a fare la salsa buona come quella che ho mangiato, ma penso che si debbano far cuocere le cipolle tagliate a fettine, non troppo sottili, con del vino bianco e finire quindi di cuocerle con lo zucchero fino a caramellarle al punto giusto... (e lì è il difficile...) Se vorrete cimentarvi con me, in questo semplice, ma eccellente arrosto, mi sento di garantire un risultato eccellente sia nel gusto che nell'effetto... Almeno me lo auguro!

'U lumiumi

'U vitti stamatina
nnamentri, sorusoru, fedda a fedda
masticannu pistiava un lumiumi
sucusu.
Aggiuccatu eu vutavu
ri no libbru 'a taliata a stu tagghiari
lento, a stu masticari,
agghiùttiri, firmannu,
ddittu ru cannarozzu.
Quanno agghicau nnall'ùrtimu pizzuddu
puennumillu "U voi,
ch'a ffari" rissi "o l'hà
gghittari?"
"E gghèttalu" cci rissi.
Luciu rririu, pistia
e tistiau.
Si purtau
mposa cu 'i cosci aperti.
Aisau 'vrazzu all'aria
e taliannu, nna manu,
cu ddu'irita allentu s'u calau
nna vucca sbarrachiata.
Sdignatu masticau.
"È amaru comu 'u feli"
rissi, tirannu l'aria
r'ammezzu i renti. "Ammazza
i vermi".
"Soccu fai, t'u pistii
ogni gghiornu?" spiai.
"U mànciu quannu cci haiu
fami e accussia mi passa.
E 'u mànciu quannu sugnu abbuturatu
p'addiggìriri".
"Viremma eu" cci rissi

“pistiu lumiuna”.

“E quannu?” mi spiau.

“Quann’è chi cci haiu sonnu

e ddaccussia mi sbia.

E quannu sonnu ‘unn ‘haiu

e ‘u fazzu arricampari”.

Chiantau una sputacchiata

ri piddisci, scucciami, nno ‘na pigna caruta.

“Sunnu i libbra chi a ttia

ti sgangaru ‘u mmiolu”.

“E a ttia ‘u zzappari” eu fici.

Rinno puddaru ri

Carmela ‘a cuttunara,

rintra ‘a quarana cartaria un’addina.

Luciu attrappau ‘a zzappa

e s’abbiau nne zzucca.

Eu sdivacai ‘i spaddi

nno truncuni e turnai

a llèggiri.

Il limone

Lo vidi stamattina/mentre, tranquillo fetta a fetta,/ masticando mangiava un limone/ succoso.// Accovacciato io spostavo/ dal libro lo sguardo a questo suo affettare/ lento a questo masticare,/ inghiottire, fermandosi,/ deciso.// Quando arrivò all’ultimo pezzetto/ porgendomelo “lo vuoi/ che fa’?” disse “o lo debbo/butare?”./ “E buttalo” gli dissi./ Lucio sorrise, tentennò/ e tentennò la testa./ Si mise/in posa a gambe larghe./ Alzò il braccio in aria/ e, guardandosi la mano,/ con due dita lentamente lo calò/ nella bocca spalancata./ Ributtante masticò./ “È amaro come il fiele”/ disse tirando l’aria/dai denti serrati. “Ammazza i vermi”. “Che fai,te lo mangi/ ogni giorno?” domandai./ “Lo mangio quando ho/fame e così mi passa./ E lo mangio quando sono pieno/ per digerire”./ “Anche io” gli dissi/ “mangio limoni”./ “E quando” domandò./ “Quando ho sonno/ e così mi passa./ E quando sonno non ne ho/ e così mi viene”./ Tirò una sputacchiata/ “di pellicine, di scorza, su una pigna/caduta.” Sono i libri che a te/ guastarono il cervello”./ E a te lo zappare” io feci./ Dal pollaio di/ Carmela la cotonata,/ dentro quell’afa una gallina chiocciò./ Lucio afferrò la zappa/ ed entrò nella vigna./ Io addossai le spalle/ al tronco e ritornai/ a leggere.

La perla

Er cefalo, la trija, la sardella

giocheno a acchiapparella.

Chiusa in gastigo l’ostrica sortanto.

Chi la pesca je trova tra le cija

una goccia de pianto.

Sogno d'amore di mezza estate

Avevamo comprato da poco un bel terreno nella valle di Baccano. Poco più di un ettaro, il casaleto da ristrutturare, la stalla e più giù il fontanile. Terra fertile, promettente, come la giovinezza che sentivamo eterna e potente gonfiare il nostro entusiasmo per un domani tutto da vivere.

Ventitre anni appena compiuti, due figli, un bambino di tre anni e una bimba di due mesi, e la mia terra da coltivare, la casa da restaurare, mille progetti da realizzare.

Il podere saliva la costa boscosa sul margine della valle segnando netto il confine di quello che era stato il cratere di un antico vulcano adiacente ad un altro più piccolo, invaso dalle acque, l'attuale lago di Martignano, appartato, nascosto, quasi impossibile da raggiungere, allora.

Un pomeriggio di piena estate decidemmo di scoprire come arrivarci e con la nostra vecchia jeep cercammo la strada che ancora oggi divide il tufo del cratere proprio nel mezzo con una tagliata antica e affascinante.

Superata faticosamente la salita e il sipario di ginestre in fiore che copriva a cascata la volta, ci apparve la valle dell'Eden, lussureggiante di vegetazione e di pascoli chiusi da boschi di farnie e, in fondo, il lago topazio immobile come pupilla di dei. I filari dei pioppi secolari c'erano già e lì sotto, noi quattro stretti, aspettammo che il tramonto specchiasse nuvole rosa sull'acqua mentre i balestrucci a becco aperto graffiavano lo specchio argenteo davanti a noi.

Dopo trent'anni, riscopro per magia di nuovo Martignano. L'antica tagliata nel tufo porta oggi a un elegante ristorante da pranzi di nozze, ma un'altra via più nascosta conduce all'Agriturismo "Il Castoro" con una strada polverosa che sale ripida tra i pascoli aridi, le ripe dei rovi e i campi arati dai confini dei sassi. Nulla farebbe presagire lo spettacolo che appare solo alla fine della strada, dopo l'ingresso al podere: i doppi filari dei pioppi secolari cingono le acque cobalto racchiuse tra i prati ta-



Interno-esterno (Porta del Mediterraneo), 1998-99, olio su tavola cm100x70

gliati. Si scende dalla macchina e un senso profondo di pace stordisce: il mondo, fuori, non esiste più e subito ci si abbandona al silenzio di quel lago e alla calma rilassante del sussurro delle fronde.

Il viale dei pioppi si perde nelle ombre ed invita a un percorso nel tempo. Si entra a far parte di quell'incanto con passo lento, in silenzio, si parla sottovoce, quasi si temesse di profanare un luogo sacro.

Qui non esiste la fretta ma è tutto misurato, disteso, sereno. Il prato è un velluto al passo scalzo e scende dolcemente verso l'acqua. L'acqua è cristallina, trasparente. In fondo un limo sottile, una cipria da cui emergono tife e piante palustri, sulle quali gli esili corpi turchesi delle libellule in cerca d'amore si accoppiano in un impossibile equilibrio a forma di cuore. Piccoli pesci veloci guizzano sul fondo, ti circondano, ti accarezzano la pelle.

Immersi nella vegetazione, tra il leggero fremito delle canne e il sospiro dei salici ci si abbandona a fior d'acqua sulla riva guardando il cielo tra le foglie argente: la serenità che ci pervade è il senso della completezza, di essere un tutt'uno con la natura in armonia con tutto l'universo.

Un filo di fumo che si propaga tra i pioppi ed un leggero profumo di carne alla griglia ci riporta tra i mortali per accorgerci dei morsi della fame.

Usciamo dall'acqua del lago, freschi e rinfrancati, e a passo veloce come allegri ragazzi in vacanza ci incamminiamo lungo il viale ombreggiato dai maestosi pioppi in fondo al quale appare una bassa costruzione di legno ben mimetizzata: "Wanda e Giuliano". Un rifugio più che una trattoria, tettoia in legno che si protende verso il lago, un banchone dietro il quale Wanda, sorridente, efficiente e rapida, accoglie, prende gli ordini, scompare in cucina, riappare con vassoio e vivande. Su una lavagnetta il menù del giorno è scritto col gesso: coregone, trance di tonno o di spada, bistecca, braciole, spiedini di carne e di pesce, arrostiti, bruschette. Tutto da fare espresso sulla grande griglia lì accanto, gestita da Giuliano, il marito, rapidissimo esecutore degli ordini di cucina, che come un prestigiatore o un artista passa da una vivanda all'altra controllando, girando, componendo porzioni, sempre sorridente, quasi divertito, consapevole della sorpresa che leggerà sul viso dei suoi clienti quando presenterà loro un piatto di proporzioni bibliche: bistec-

che *extra large* da mangiare sul piatto da pizza, sufficienti per due persone, tenerissime; trance di tonno formato dinosauro e scodelle di profumatissimi peperoni grigliati. Come se non bastasse il piatto è guarnito di bruschetta croccante sale e olio su un letto di insalatina mista. Eccezionali sono le cime di zucchine – mai assaggiate prima – : semplici germogli delle piante, teneri e dolcissimi, saltati in padella con un filo d'olio ed un'ombra d'aglio.

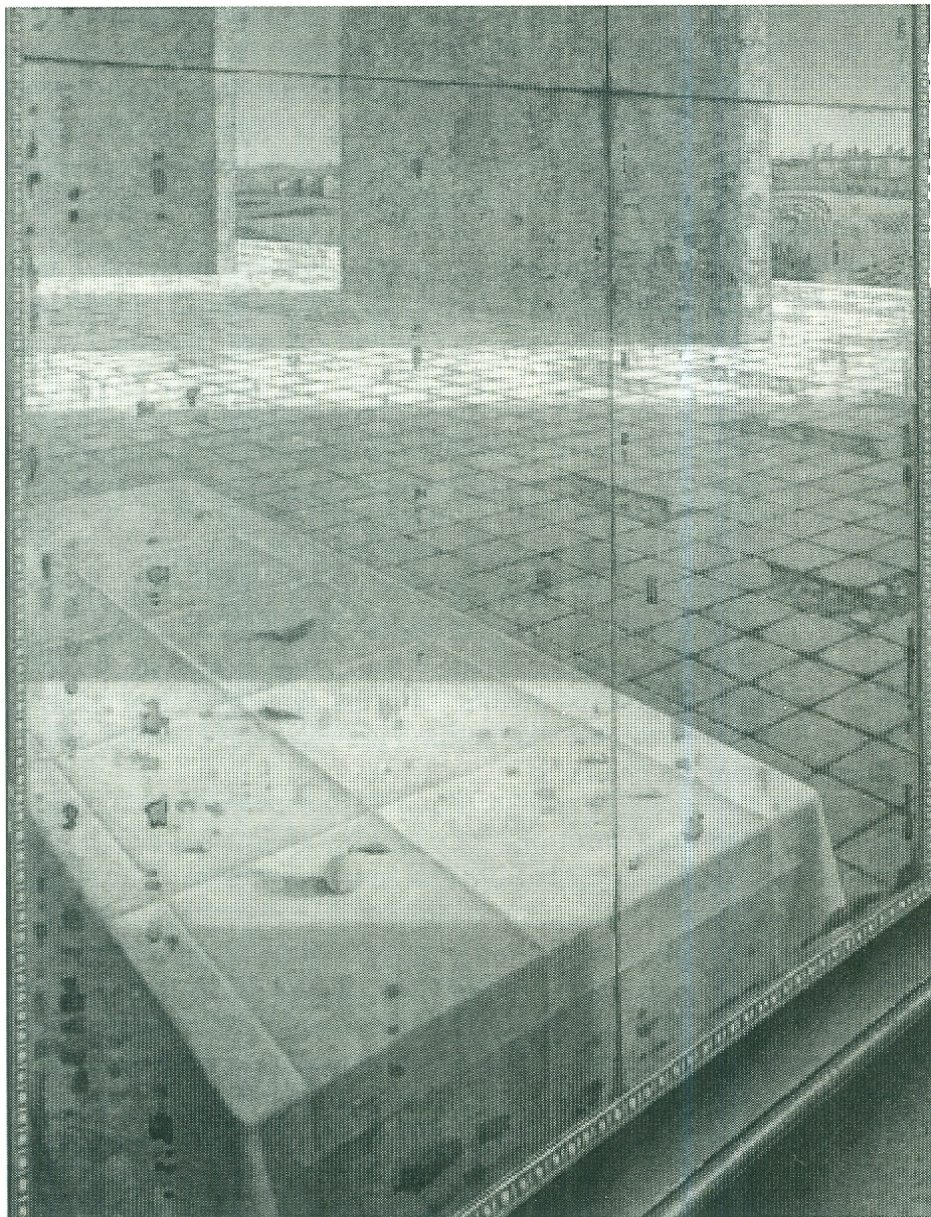
Seduti ai tavoli di legno sotto ai pioppi, guardiamo increduli tanta abbondanza prima di lanciarci all'assalto all'arma bianca. Lontano mucche e vitelli pascolano tranquilli e le candide garzette aspettano immobili sui rami prima di alzarsi in volo in gruppo con un unico battito d'ali. Immobili restiamo anche noi sull'erba folta a goderci il lago che muta colore ogni momento fino al tramonto o fino a quanto all'improvviso cambia il tempo e minacciosi cumuli-nembi giungono al galoppo travalicando la cima boscosa del cratere. In un attimo folate di vento alzano il lago, mutano direzione, appaiono onde schiumose e quello che era silenzio diventa frastuono di canne e di fronde, e il cielo si rabbuia. Il sipario della pioggia avanza sull'acqua, nasconde ogni cosa, divora la pace in scroscio battente che scuote, piega e rialza con giuochi di vento all'eccesso. Mentre il prato si svuota tra grida di gente che scappa, restiamo a guardare la folgore che taglia il plumbeo del cielo ad oriente, aspettando la pioggia che lava.

Notizie sul cibo nella Roma secentesca

tratte dai poemi di Peresio e di Berneri

Giovanni Camillo Peresio è un autore romanesco del Seicento, del quale conosciamo scarsi dati biografici (nascita nel 1628, pubblicazione nel 1688 della prima redazione del poema *Il maggio romanesco* stampato prima della sua morte, in una versione italianizzata). Fu clamoroso il ritrovamento a fine Ottocento di un manoscritto nella biblioteca Casanatense, recante il titolo *Il Jacaccio overo il palio conquistato*, redazione più dialettale del *Maggio*, poi pubblicato nel 1939 da Francesco Ugolini. A questa prima redazione fanno riferimento gli studiosi; pertanto a questa mi attengo per le note riguardanti botteghe e cibi descritti dal coltissimo, raffinato autore, purtroppo ancora oggi poco conosciuto. Il poema, sotto lo schermo di una vicenda ambientata all'epoca di Cola di Rienzo, rappresenta i tempi del poeta. Sostanzialmente narra una lunga serie di risse tra i bulli dei rioni di Roma, ma il fondale è ricco di botteghe con venditori specializzati nei vari campi e preziose sono le testimonianze relative a fiere, cibarie ed epiche bevute in una Roma ancora campestre, piena di orti e recinti di animali.

Una pagina eccezionale è sicuramente la descrizione della fiera di Campovaccino, che comprende numerose ottave del Canto III. Peresio, con mano felice, descrive i banchi pieni di variopinte mercanzie e ci fa quasi sentire le grida dei “venneroli” che invitano a comprare la loro merce. Ci sono i pignattari, i canestrari, gli argentari, i cappellari, i calzettai e così via. Non mancano bancarelle piene di commestibili: c'è quella del pizzicarolo, quella del fruttarolo e quella dell'insalatato. “Chi gridava acquavite d'anesino, chi ciammellette fresche e 'l biscottino/ ma se sentiva assai strillar più spesso/ fusaglia dolce e mosciarelle allesse/. Ed el pizzicarol mostrava a tutti/ li tagli de ventresca e de prosciutti./ Havean merangolari molte spase/ de merangoli a monti e limoncelli/ fruttaroli de scafe e de cerase,/ insalatari d'agli e ravanelli/ e portavan le donne da le case/ ove fresche, piccioni e pollastrelli,/ ed altre che affol-



Grande specchio (La luce il giorno dopo), 1999, olio su tavola cm 160X120

lavano abbonanza/ d'herbe odorose e fiori e mesticanza". Come si può notare, gli acquirenti avevano l'imbarazzo della scelta: dall'acquavite d'anice, alle verdure, ai polli, ai lupini (fusaglia dolce), alle castagne (mosciarelle), all'insalata mista, la gustosa misticanza ancora oggi apprezzata. Altre ottave significative, per entrare nel clima gastronomico dell'epoca, rintracciamo nel Canto IV. Veniamo a sapere che nel giorno di Ferragosto "in banchetti e bagordi sta la gente/ co'l pollastrello stufatino o arrosto". C'era poi l'usanza di recare doni a Cola di Rienzo. I venditori, in grandi bacili, recano, in allegra processione: "un bel pagnottone", "una crostata a sfoglia", "animelle di vitella", "cipollette e radicioni", "pizze da un baiocco", "prosciuttini", "un bon mazzon de trippa".

Un'altra elencazione di piatti del tempo, leggiamo, nel Canto V, ambientato nella magica osteria di Testaccio creata dalla strega Crizia, per rinfocolare le liti tra i rioni. L'edificio era però conforme al modello di quelli esistenti alla città. È un capolavoro nel suo genere: le piante sono ricoperte d'edera, di lauro e di madreselve. Il cortile è pieno di incannucciate e nell'orto crescono le lattughe, i cavoli, le cipolle. All'interno si possono ammirare in bella mostra piatti pieni di vaccina, di fegatelli e provature. In una grotta adiacente si trovano vini di tutte le qualità, dall'orvietano al "brillante romanesco". Un'allegria comitiva che decide di "dare uno scrocco all'oste" (cioè di svignarsela senza pagare) mangia "un'inzalata, co'l bell'ovo tosto", fette di prosciutto cotto e vitella fredda arrosto.

Nei canti VIII e IX (sull'esempio dell'*Orlando Furioso*) si narrano particolari del sorgere e dello svilupparsi della pazzia di Jacaccio, geloso dell'amata Nuccia. Una "squatra de medici" chiamata a consulto ordina di somministrare al malato conserve di rose e mele cotte; ma la serva fiorentina pensa bene di fare a modo suo e prepara al padrone un cappone con un buon fiasco di vino ("D'un greco fedele"). Dopo una serie di complicatissime vicende, che stanno tra la fiaba e il romanzo, l'incantesimo dell'osteria di Testaccio sfumerà grazie a Jacaccio. Egli, munito di occhiali fatati, legge un biglietto posto accanto ad una torta su cui è scritto che sarà sufficiente mangiarla perché l'incanto sia distrutto. Il

dolce è senz'altro squisito ("che fragranza scava intorno spira") e così il nostro eroe la divora con grande appetito. Ci si avvicina, nel Canto XII, alla conclusione del poema che non sfugge alla regola del "e vissero felici e contenti". Durante il grande banchetto, per festeggiare i futuri sposi Jacaccio e Nuccia "de maccheroni a un foco bon fu posto/ de più barili un callaron da mosto". Dopo aver condito col "cascio" la pasta e aver gustato altre cose "d'un bel magnar", "frullano i brinzi intorno al bianco e al rosso".

L'altro poema, il *Meo Patacca* di Giuseppe Berneri (1630 - 1700), letterato conosciutissimo all'epoca, narra in prevalenza le grandi feste barocche organizzate nel 1683 per celebrare la liberazione di Vienna dall'assedio turco. Pochi sono i passi da cui dedurre le usanze gastronomiche. Ecco una semplice cena di Meo: "E presto in sopra a un piatto de maiolica/ prosciutto, cascio e mortadella mette" (Canto III). Nuccia, fanciulla amata dal nostro eroe, insieme alla dama di compagnia Tutia, ci presenta una ricetta singolare: la ragazza, dopo aver grattato il formaggio, vuol fare gli gnocchi "con butirro, con zucchero e cannella" (canto VII). Nel canto IX Nuccia prepara la cena per un'ospite improvvisa: "Fa in prescia una frittata alla padella,/ riscalda ancora un quarto di crapetto,/ e frigge parte d'una coratella, /dell'altra in un tegame fa un guazzetto,/ et affettata certa mortadella,/mette all'ordine il tutto e non è moncia/ ma presto presto l'insalata acconcia".

Meo nel Canto XII è colto nell'atto di ordinare ad uno sgherro di spendere generosamente, per acquistare "de' confetti, e che c'infraschi/ nocchie, pistacchi e pigli vini a fiaschi". Sempre nel canto finale del poema, per festeggiare le nozze; prima si provvede ai "bacili" di biscottini e "ciammellette"; poi "li rinfreschi s'uniscono e d'accordo/ si dà principio al general bagordo". Infine si susseguono i soliti "brinzi".

Come si può notare, sulle tavole dei romani di quei tempi, si trovavano piatti di carne, insaccati, dolci e verdure, abbondantemente innaffiati dal vino. Certo, i due poemi tendevano a rappresentare le usanze del popolo; perciò appare verosimile che le note gastronomiche si riferiscano ai menu della gente semplice. Comunque, servono ugualmente a chi cerchi notizie sulla vita quotidiana di quattro secoli fa.

Il diabolico pasto dell'arcidiavolo Belfagor

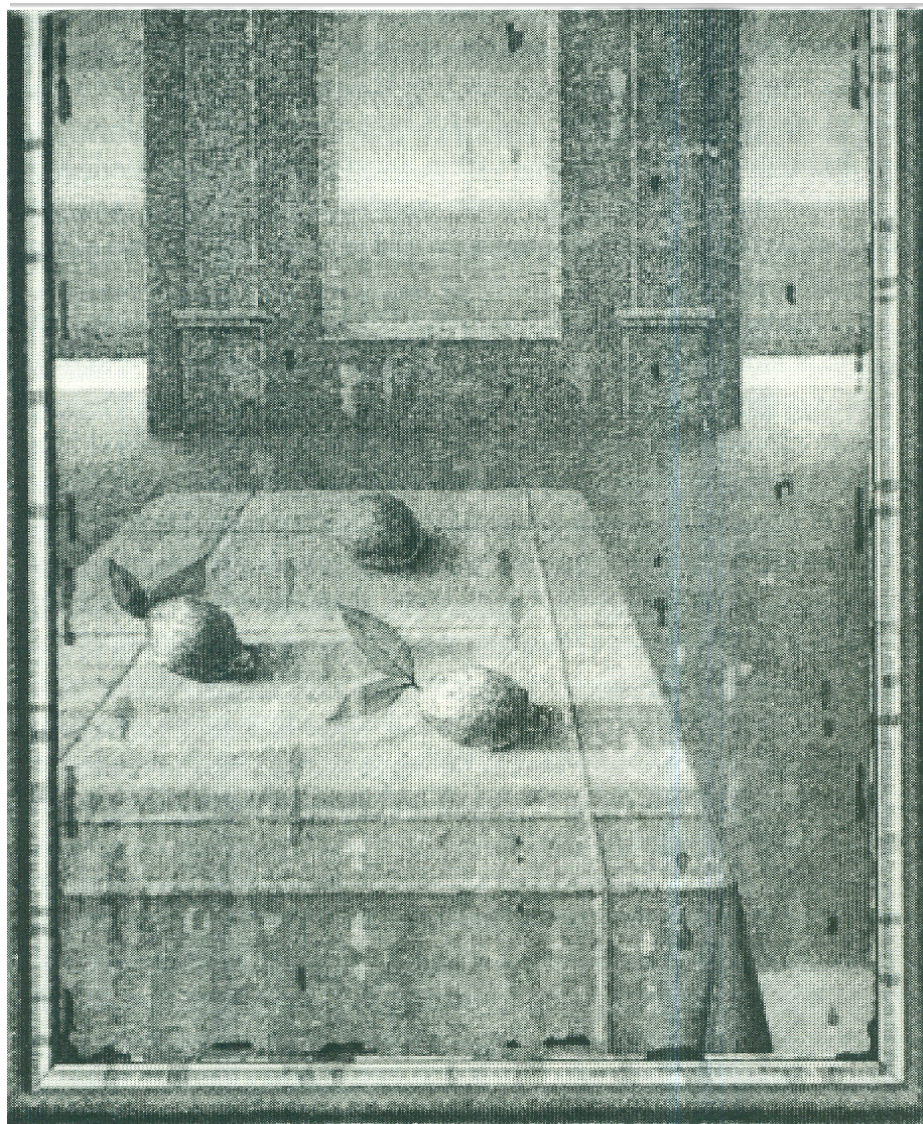
Secondo una novella di lontane origini orientali ripresa da G.F. Straparola (visse fin oltre il 1557), da Niccolò Machiavelli (1469-1527), da Jean de La Fontaine (1621-1695) e da Luigi Morselli (1886-1921) Belfagor è un Arcidiavolo che appare sotto mentite, umane e splendide spoglie, a Firenze. Egli è inviato dal suo Capo, Plutone, a constatare quanto ci sia di vero in quel che tutti gli uomini dannati affermano: causa dei loro peccati e delle loro colpe, essere... le loro mogli. Le varie versioni della narrazione, pur modificando lo svolgimento, hanno però tutte la medesima conclusione: effettuata l'esperienza terrena del matrimonio, l'Arcidiavolo deve tornarsene scornato a casa sua a confermare quanto dai molti asserito.

Senza intervenire sulla veridicità dell'assunto e della conclusione, agli amici dell'*Apollo buongustaio* tengo a segnalare il sontuoso e succulento pranzo che, nella stesura di Luigi Morselli musicata in un prologo, due atti ed un epilogo da Ottorino Respighi (1879-1936) servì a Belfagor, tra le altre malizie, a conquistare la bella con la quale effettuare quella prova così fallimentare per lui:

Cipolle e peperoni sott'aceto
Tartine con acciughe e cervellate
Risotto con moltissimi tartufi
Cibreo di fegatelli e di carciofi
Gamberi ed aragoste in salsa verde

E il tutto ben pepato
ben capperato
garofolato
zafferanato
come piace a me

Cacio di Gorgonzola
e frutti d'ogni sorta



Riflessione, 2000, acquaforte cm 25X20

e una gran torta
al Rhum brulè
vini di Spagna vini di Sciampagna.
Cognac, caffè.

Altrettanto doveroso mi sembra far conoscere che quel diabolico pasto – in verità innocuo sotto tutti gli aspetti – fu invece effettivamente servito nella sua sontuosa varietà allo stesso compositore dell'opera e a sua moglie Elsa dai loro amici Clausetti (Clausetti e Valcarengi erano i gerenti di Casa Ricordi) il giorno dopo la prima di *Belfagor* che si tenne alla Scala il 26 aprile 1923 sotto la direzione di Antonio Guarnieri, protagonista il baritono Mariano Stabile (Palermo 1888-Milano 1968).

Riccardo Durante

Apple jelly Haikus
Haiku per fare la gelatina di mele

foramcs

*After the rainpick
the moon-apples: from each cut
four seedless crescents*

Dopo la pioggia cogli mele-luna: da ognuna
taglia quattro mezzelune senza semi

*Do keep the skinwhole
for its virtues will congeal
the pact of ripeness*

Lascia intatta la buccia perché le sue virtù sigilleranno
il patto della maturità

*Just barelycovered
with water, in a pot put
them through the fire test*

Appena ricoperte d'acqua, mettile in pentola,
alla prova del fuoco

*While they simmer till
well done, get ready thinking
of apple blossoms*

Mentre sobbollono fino a diventar ben cotte,
preparati pensando ai fiori di melo...

*Upturn a chair and
on its legs tie a cheesecloth
by the four corners*

Rivolta una sedia e alle sue zampe lega
quattro angoli d'un candido telo...

*Underneath it place
another pot, then pour the
pulp in that white nest*

Sotto mettici un'altra pentola, quindi versa
la polpa cotta in quel nido bianco...

*Let it stand over
night without ever stirring
lest the juice should dim*

Lascialo filtrare tutta la notte senza mai mescolare
altrimenti il succo s'intorbida

*While it filters down
drop by drop, you can dream
of bees and blossoms*

Mentre cola giù, goccia su trasparente goccia,
puoi sognare api e fiori

*Different apples will
yield a golden, green or pink
crystal clear liquor*

Mele diverse stilleranno un liquore
cristallino, dorato, verde o rosa

*Measure two thirds of
its weight in sugar crystals
and let them embrace*

Misura due terzi del suo peso in cristalli
zuccherini e lascia che si abbraccino

*They should simmer some
More until a drop will stick
still on a saucer*

Falli sobbollire ancora un po' fino a che una goccia
s'attacchi ferma sul fondo di un piattino

*Meanwhile don't discard
the leftover pulp: so good
mixed with cinnamon!*

Intanto, però, non gettare via la polpa avanzata:
è buonissima mischiata alla cannella!

*Pour the clear jelly
in warm jars with a mint leaf
and then cap them tight*

Versa la gelatina trasparente in vasetti caldi
con una foglia di menta e stringi bene i coperchi

*Enjoy that nectar
in mid-Winter, hoping for
new blossoms next Spring!*

Goditi quel nettare nel cuore dell'inverno,
sperando in nuovi fiori a primavera!

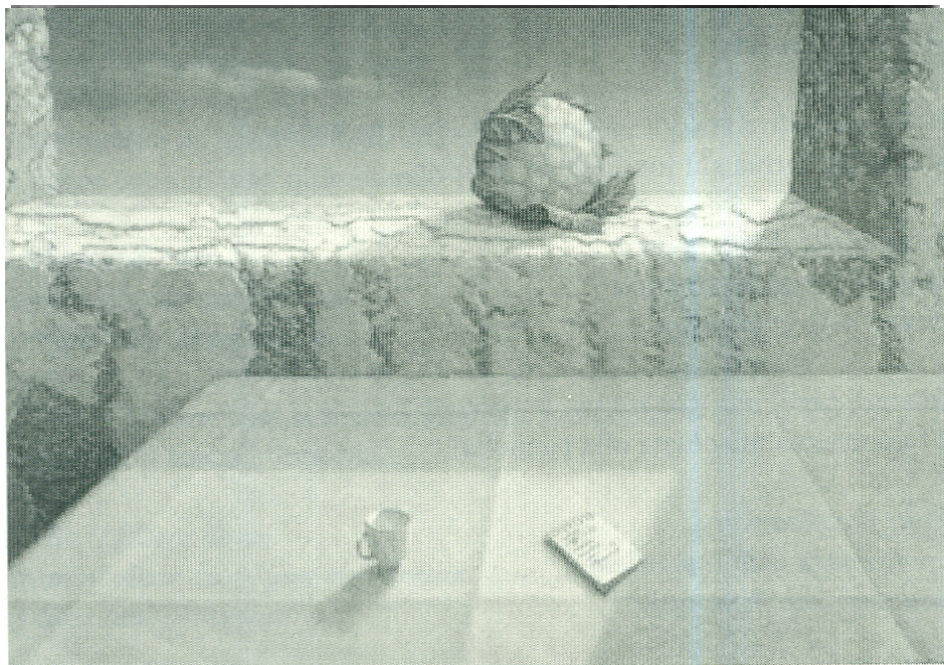
I pummidori cò 'o pangrattato dè mi nonna Caterina

Usando il linguaggio che la tecnologia ci impone posso di certo affermare che i *cappabaite*¹ della mia *memori-carde*² a volte non mi permettono di ricordare cosa ho mangiato il giorno prima, ciò nonostante ho impressi nel mio cuore piuttosto che nella mia scarsa memoria tre cari, distinti profumi della mia infanzia da Castellano³:

Il profumo delle persiche⁴. D'estate, *pè tutto 'o vicoletto*⁵ ogni cantina sembrava un formicaio, chi scaricava, chi sceglieva, chi spazzolava, chi sistemava con cura religiosa le pesche dentro i *platò*⁶ tra dei trucioli colorati che servivano a evitare le ammaccature. Questi *platò* venivano poi caricati sui camion (uno era quello di mio padre) per essere portati, prima dell'alba, ai Mercati Generali a Roma. Il profumo delle pesche si espandeva, dominava, ti inebriava per tutto il pomeriggio, la sera e per tutte quelle calde, indimenticabili nottate.

Il profumo del lago⁷. Io ho avuto la fortuna (cerco di dimenticare la gelida tramontana invernale!) di abitare per molti decenni dalla parte *dè 'o laco*⁸ e questo mi ha permesso di scoprire, di apprezzare tante di quelle piccole ma affascinanti caratteristiche che ci offre il nostro bacino lacustre. Ad esempio, sempre con il linguaggio tecnologico, il *seivescrin*⁹ che ci regala tutta la conca vulcanica è semplicemente eccezionale: c'è un *refresce*¹⁰ ogni 5 minuti, in questa manciata di minuti una nuvola, un colpo di vento, un raggio di sole possono cambiare il colore del bosco oppure di quel gruppo di pesci che passa a pelo di acqua, insomma uno spettacolo della natura. Per fortuna (?) alla tecnologia manca ancora la *fancion*¹¹ del profumo, sì il profumo dell'acqua lacustre, delle sue cannuce, quello che saliva dalle rive per entrare in casa. Un profumo intenso, familiare, direi fraterno, anzi paterno che forse non tutti riescono a percepire e comunque, per colpa della follia umana che trasforma tutto in cemento o in pattumiere, oggi neanche il campione mondiale dei cani da tartufo riuscirebbe a ritrovare le tracce di quei profumi primordiali.

'O profumo dè i pummidori cò 'o pangrattato dè mi nonna Caterina. Mia nonna Caterina, Caterina Costa¹², abitava nella casetta dove



Natura morta con blocknotes, 1989, olio su tela cm 70X100

oggi c'è una "casa vacanze"¹³, dove più di qualche anno prima ha abitato la mia famiglia, dove molto più di qualche anno prima mio nonno Memmo, Domenico Pacifici, lavorò, con i grandi sacrifici che solo quella generazione è stata capace di fare, per farla diventare una casa di civile abitazione e non più 'a bottega de 'o falegname¹⁴ che era all'epoca dell'asta.

Sì, dell'asta, infatti quella casa fu acquistata da mio nonno Memmo, all'asta con il sistema della candela¹⁵.

I ricordi di questa casa raggiungono i limiti estremi della mia memoria, arrivano alla nascita in casa, in quella casa di mio fratello, le mie ruberie dei *plumcheiche* che mia nonna nascondeva, inutilmente, in quel cassetto dell'armadio e infine si arriva a questo benedetto profumo de *pummidori* cò 'o pangrattato.

Pomodori quindi estate. Estate quindi caldo eppure in quella casa l'aria era sempre fresca, la porta d'ingresso veniva lasciata sempre aperta (altri tempi!), sull'uscio c'era solo una tendina forata e questo permetteva de fa 'a corrente tra 'o laco e 'o vicoletto¹⁶.

Tu entravi e sentivi che dà 'o rubbinetto der bagno esciva 'n filo d'aqua corrente che 'nnava dentro 'a nà brocca d'alluminio 'n dò mi nonna cè metteva 'n'à bocchetta de vino 'a rinfrescasse, quello bono, quello suo.

Era l'ora de pranzo e i *pummidori* ereno già pronti, eh sì perché i *pummidori* cò 'o pangrattato tegheno da esse magnati belli freddi!

Tutta casa te faceva respirà 'o profumo de mentuccia¹⁷, quella bona, quella che mi nonna raccojeva 'a vigna. Pure i *pummidori* teneveno n'atro profumo da quello che tengheno oggi. E po' c'era 'n'atra essenza che era fondamentale, immancabile, insostituibile: l'ajo¹⁸!

Aoh, nun fate li schizzignosi, perché senza ajo sà robba nun se magna!

Doppo tanto parlà de aromi e de filosofia nun me posso dimenticà il piacere che mi veniva anche nel vedere i gesti che mia nonna svolgeva pè gustasse stì *pummidori*.

Mi nonna cè 'ntigheva 'o pane, quello bono e crocchiarello de Aurora 'a Serpa¹⁹, ce se faceva 'a scarpetta, raccojeva puro 'o più piccolo pezzetto de *pummidoro* e de pangrattato e de tanto 'n tanto se centellinava 'n goccio de 'o vino suo, quello bono (ma solo per lei! Era molto

più vicino all'aceto che al vino!) e pò 'a fine l'immancabile persica dentro 'a 'o vino fresco.

Chiaramente, anche per me, *tossicodipendente de pummidori*, l'estate non è estate senza 'a zuppetta de *pummidori* de mi padre (l'*Apollo Buongustaio* 1995) e questi pomodori con il pangrattato che si preparano con una semplicità disarmante.

I pomodori devono essere belli, rossi, polposi... ITALIANI e non quelli belgi o olandesi che sò grossi e fregoni e nun sanno de gnente!

Come per i pomodori con il riso, si toglie la parte superiore, quella che era attaccata alla pianta e poi con un cucchiaino o cucchiaino si svuotano con cura e delicatezza togliendo tutta la polpa che va messa in una insalatiera. Qui tutti i pezzi grandi devono essere tagliuzzati e ridotti a poltiglia. Fatto questo si aggiunge il sale, la mentuccia di campo, l'olio... l'aglio (a pezzettini) e il pangrattato e si impasta il tutto fino a che non si ha un ammasso corposo, denso (non lenticcio) che va poi messo dentro i pomodori, a riempire. Una volta riempiti ci si mette il "cappello" (la parte superiore precedentemente tolta) e si mettono in una padella e si fanno cuocere a fuoco lento sul fornello o al forno.

Semplice, no?

Ah, mi raccomando... per finire, non dimenticate 'a persica dentro 'o vino!

¹ Kbyte è l'unità di misura della memoria degli elaboratori elettronici.

² Memory card è il supporto elettronico dove vengono registrati i dati nei moderni strumenti elettronici.

³ Castellani, sono gli abitanti di Castel Gandolfo, uno dei 14 Castelli Romani. Secondo le tesi scientifiche più accreditate sorge sul sito della mitica Alba Longa. Dal 1626, con Urbano VIII, è sede delle residenze estive dei pontefici. Nel 1960 il lago di Castel Gandolfo fu splendido teatro dell'Olimpiade del remo e della pagaia... insomma una storia non da poco.

⁴ Persiche, pesche in dialetto Castellano.

⁵ 'O vicoletto – Via Roma a pochi passi da Piazza della Libertà, dove abitavo.

⁶ Platò in dialetto sono delle cassette di legno nelle quali veniva confezionato un solo strato di pesche.

⁷ La denominazione del lago nel quale Castel Gandolfo riflette la sua immagine, ha sempre creato equivoci e dispute non solo campanilistiche. La corretta denominazione

è Lago Albano, *Lacus Albanus*, che deriva da Alba Longa così come Colli Albani, Monte Albano (Monte Cavo) ma essendo parte integrale del territorio del comune di Castel Gandolfo, si può chiamare anche lago di Castel Gandolfo e questo anche per evitare quell'antipatico "di" che porta molte persone a cercare il bacino lacustre ad Albano Laziale e tante altre, i cugini *Arbanesi* (abitanti di Albano Laziale) a sfruttare questo equivoco.

⁸ Dal versante verso il lago di Castel Gandolfo.

⁹ *Save screen* è un programma per mostrare immagini diverse ed è usato per non danneggiare lo schermo dei PC, dei telefonini, etc.

¹⁰ *Refresh* è l'operazione automatica e temporizzata che avviene sul *save screen* per cambiare l'immagine.

¹¹ *Function*, la funzione per avviare una determinata azione all'interno delle apparecchiature elettroniche.

¹² Costa è un tipico cognome Genovese. A Castel Gandolfo è molto diffuso. Molto probabilmente è stato portato, attorno al XI secolo, da quella famiglia Gandolfi, diplomatici Genovesi presso la Santa Sede, che passarono come una meteora tanto che ebbero giusto il tempo di dare il nome al mio paesello.

¹³ Un po' di pubblicità! *Casa Nonna Caterina* è una casa per vacanze gestita dalle pronipoti di mia nonna, vale a dire da mia figlia e da mia nipote.

¹⁴ Laboratorio di falegnameria.

¹⁵ Il sistema della candela veniva usato nelle aste di una volta, quelle popolari per indicare la chiusura della vendita. C'erano diverse modalità, una era quella di inserire delle stecchette di legno nella candela. Queste, una volta raggiunte dalla cera calda, cadevano e indicavano, in modo imparziale, i tempi di offerta e quindi di aggiudicazione del bene.

¹⁶ Far circolare l'aria tra le finestre dalla parte del lago e quelle verso Via Roma, Via de' Zecchini, Via Santa Lucia Filippini.

¹⁷ *Mentha pulegium* o *Clinopodium nepeta*? Boh, noi la chiamiamo mentuccia!

¹⁸ L'aglio.

¹⁹ Aurora Mercuri aveva un negozio di alimentari sul Corso della Repubblica, poco distante dalla casa di mia nonna (ora c'è una galleria d'arte). Aurora era un personaggio unico e profondamente legato alla comunità. Ricordo che la spesa si faceva e poi si pagava un pò alla volta; a quei tempi, poche erano le persone con il "posto fisso". I Mercuri erano una "dinastia" di fornai. Il loro forno, rigorosamente a legna, è legato a tante altre storie di una volta: i biscottini con il miele che venivano preparati a Natale, i pomodori al forno (con il riso), l'abbacchio, la paiata con le patate e tanti altri cibi che avevano un ingrediente (determinante) in più: il forno a legna! Il mio pensiero va a quei politicanti, europei e no, che hanno vietato l'uso dei forni a legna e di questi gusti:

@#[]]*cà@*ù !

Er pancotto co l'ojo

È de sicuro segno de bongusto
de cucinà li cibbi ar modo giusto
e pe provà ch'è vero e che ce cojo
dico che ner pancotto ce vo l'ojo,
un cinico d'ajetto e vorta e gira
viè un pranzo che nun costa mezza lira.
Te spiego mejo come se cucina
sta pietanza davéro sopraffina:
pe primo ce vo'r pane biscottato
a pezzetti e bene triturato,
ciaggiugni l'ojo a crudo e 'n po' de sale
quer ch'abbasta, sinnò poi te viè male.
Ce poi mette pe stuzzicà er palato
un po' de pommodoro e pangrattato.
Quanno te lo scodelli drento ar piatto
prova che gusto: resti soddisfatto.
'Na vorta, appena cotto callo callo
se dava puro ar pupo pe slattallo.

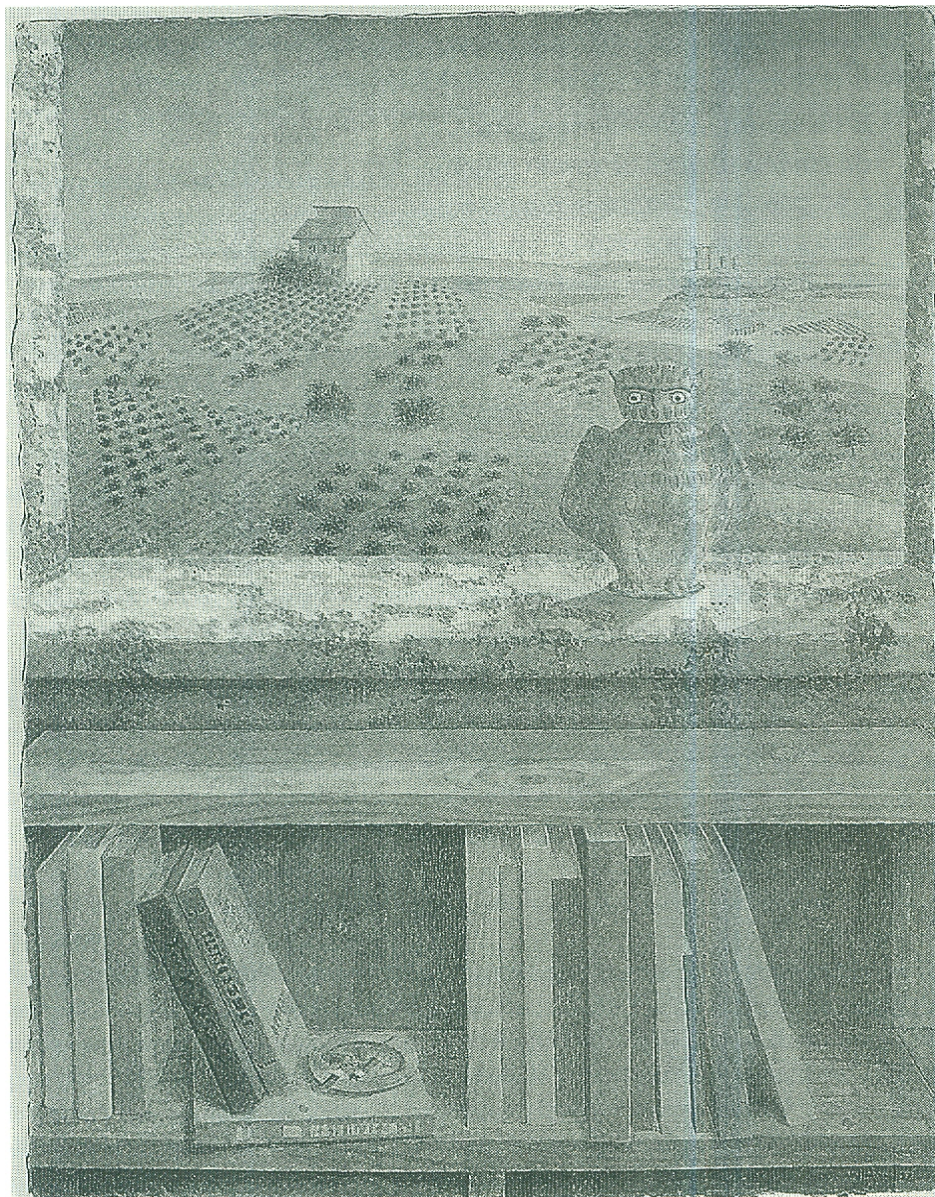
L'invito a cena

Gaio Valerio Catullo (84 a.C. - 54)

Carme 13

*Cenabis bene, mi Fabulle, apud me
paucis, si tibi di favent, diebus,
si tecum attuleris bonam atque magnam
cenam, non sine candida puella...*

Caro Fabullo, sarei tanto contento
de fatte vienì a cena da me uno de sti giorni,
basta che te porti 'na cena abbondante
e 'na bella ragazza...



La casa alla noce (in memoria di Sciascia), 1997, acquerello su carta, cm 76x56

Un bicchierino di Vov

Succede a tutti, prima o poi, di associare a certi piatti, a particolari profumi o a taluni sapori, delle sensazioni piacevoli, perché risvegliano ricordi collegati a momenti lieti e spensierati della nostra esistenza; frammenti di un passato che crediamo perduto o del quale noi stessi non abbiamo più memoria. Marcel Proust questo lo sapeva bene!

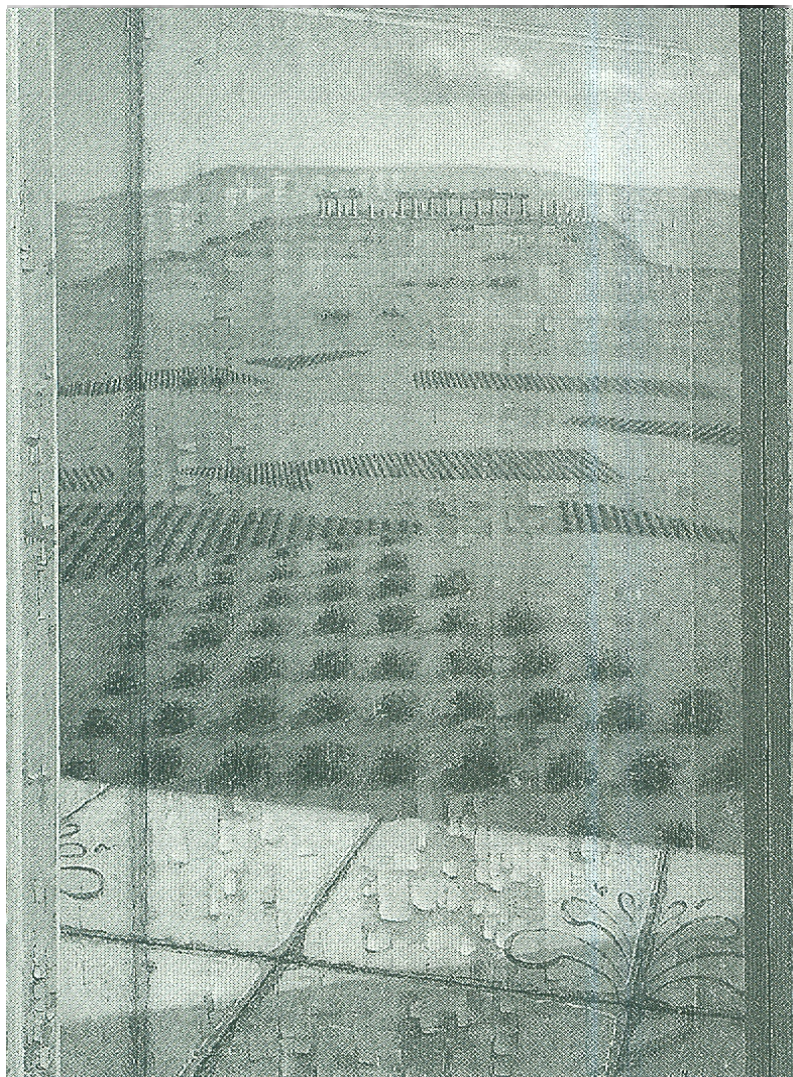
In una celebre pagina di letteratura, nella quale ognuno di noi può facilmente riconoscersi, tratta dal volume *La strada di Swann*, una delle parti in cui è suddivisa l'immensa opera *Alla ricerca del tempo perduto*, Proust, ormai adulto e malato, descrive la magia che si sprigiona nell'istante in cui egli assapora una "madeleine", il burroso e paffuto biscottino a forma di conchiglia. Non appena ne sente il gusto trasale e, improvvisamente, viene travolto da un susseguirsi di ricordi, di immagini legate a periodi felici della sua infanzia a Combray, a casa dell'amata zia Leonie.

E se a Proust è bastato un morso ad un dolcetto per liberare i ricordi degli affetti familiari e risvegliare in lui quella gioia infantile ormai perduta, a me è bastato meno, molto meno.

La vista di una nota bottiglia di liquore all'uovo, collocata su un polveroso scaffale di una piccola drogheria di provincia, ha dato l'avvio al mio personale viaggio a ritroso nel tempo.

Era uno di quei liquori che, fino agli anni '70, faceva bella mostra di sé nel mobile bar della casa dei nonni e del salotto buono della borghesia italiana. La sua bottiglia si distingueva da tutte le altre perché era di un bel bianco candido, pesante, tanto da sembrare sempre piena. La scritta Vov, vivace e colorata di giallo intenso, attirava immediatamente l'attenzione.

Quando la nonna prendeva in mano la bottiglia, io ero subito pronta col mio bicchierino a chiederne un goccio e lei, per la verità, assecondava le mie richieste facendomene assaggiare un dito, in virtù, probabilmente, della sua bassa gradazione alcolica e della azione



Agrigento, 2002, olio su tavola cm 80x60

energetico-ricostituente che, secondo una credenza assai diffusa nel passato, l'uovo avrebbe fornito.

Ricordo che mi piaceva così tanto che, talvolta, senza farmi accorgere, andavo in salotto, aprivo la credenza e rubacchiavo qualche sorsetto di questa cremosa delizia, avendo poi cura di non lasciare tracce.

È così che feci conoscenza con questo liquore dal fascino antico, la cui creazione risale addirittura all'Ottocento per opera di un pasticcere padovano specializzato in torroni il quale, non sapendo come utilizzare i tuorli d'uovo avanzati dalla lavorazione dei suoi prodotti, ebbe l'intuizione di aggiungergli del marsala e dello zucchero. A questo liquore goloso e raffinato venne dato il nome VOV, da una modifica del termine dialettale veneto di "vovi", ovverossia uova.

Crescendo non ho più bevuto il Vov; improvvisamente è scomparso dalla nostra casa e per lungo tempo anche dai negozi, al punto da averlo completamente rimosso dai miei ricordi... finché non ho rivisto la tipica bottiglia bianca.

<<Ma quando niente sussiste d'un passato antico, dopo la morte degli esseri, dopo la distruzione delle cose, più tenui ma più vividi, più immateriali, più persistenti, più fedeli, l'odore e il sapore, lungo tempo ancora perdurano, come anime, a ricordare, ad attendere, a sperare, sopra la rovina di tutto il resto, portando sulla loro stilla quasi impalpabile, senza vacillare, l'edificio immenso del ricordo.>> [Marcel Proust - *La strada di Swann*]

Ricordanze del Convento del Pino Ombroso

Cap. XXIX. Nella preparazione dei fagioli salati la mia concubina cominciava immancabilmente con lo sceglierli in base al colore e all'odore e solo successivamente in base al sapore. I fagioli di soia venivano lavati ed esposti al sole per nove volte e a ciascuno di essi veniva tolta la membrana protettiva. Li mescolava ad una quantità di delicatezze come melone, mandorle, zenzero, cassia e persino sugo di fagioli fermentati mantenuto il più puro possibile. Tirando fuori i fagioli così preparati, era possibile contarli uno ad uno, ma il loro profumo soave, il loro colore delicato e il loro sapore particolare erano ormai ben diversi da quelli dei fagioli ordinari.

Cap. XXXI. Carne affumicata a lungo, non grassa, con un sapore di pino e di abete; pesce essiccato a lungo, come la carne affumicata, con un sapore di cervo e di capriolo; ostriche affogate nel vino, simili a fiori di pesco; ossa di storione macerate nel vino, simili a bianche giade; lumache fritte, simili allo storione; antenne di gamberi, simili ad alghe; coniglio arrosto e fagiano in crosta, come una pasta da mangiarsi in cestini di bambù; funghi secchi, come petti di pollo; brodo di fagioli di soia, simile al latte. Studiava attentamente i manuali di cucina e quando si imbatteva in qualche strana ricetta di cuochi famosi di ogni parte della Cina si dava da fare per apprendere e inoltre la sperimentava rielaborandola con molta abilità. Non c'era una volta che il risultato non fosse più che eccezionale.

Mandarini e cortigiane – Traduzione dal cinese di **Giuliano Bertuccioli** – Ed. Riuniti Albatros, Roma 1988

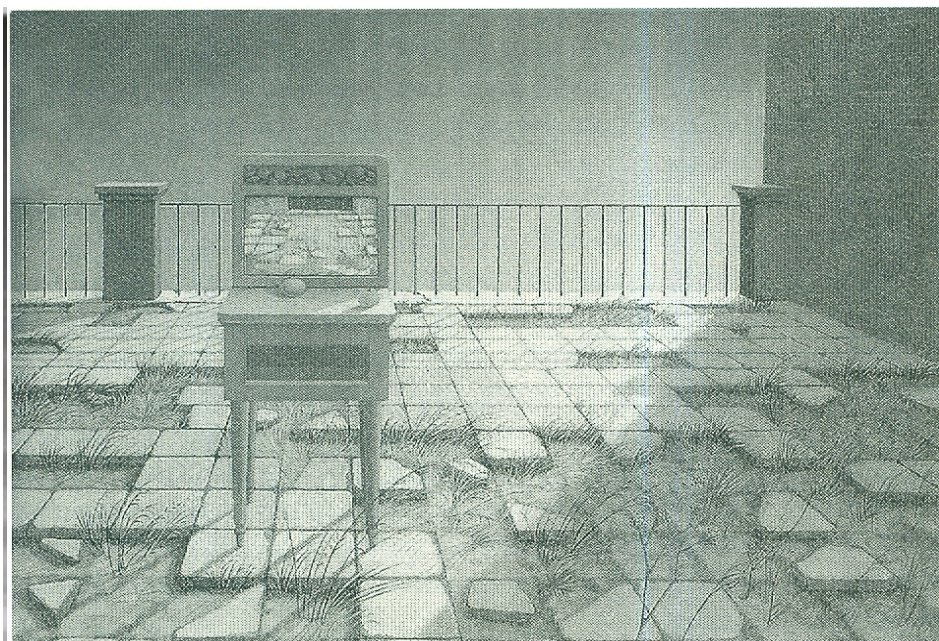
[A cura di **Luigi Domacavalli**]

Chabana, fiori per il tè

Da *cha*, tè, e *bana*, fiori, il termine *chabana* sta ad indicare il tipo di decorazione floreale che accompagna il *chanoyu*, la tradizionale cerimonia giapponese del tè. Non si può dire però che questa abbia rapporto con le varie scuole di *ikebana*, in quanto non vi sono implicazioni religiose o regole che ne determinano la forma.

La cerimonia del tè avviene all'interno di un'apposita stanza, dove sullo sfondo domina il *tokonoma*, il posto d'onore nella stanza giapponese, una nicchia incassata nella parete, che solitamente viene adornata da un *kakemono*, rotolo di seta o di carta dipinto con motivi calligrafici, floreali o animali, generalmente legati alla periodicità delle stagioni. A questo fa tacito riscontro, come un principe sul trono, l'elemento floreale che costituisce quell'ideale di bellezza cui tende il tè con tutto il suo complesso cerimoniale. Tuttavia vi sono delle peculiarità che vanno osservate, a cominciare dal colore, che non deve essere troppo sgargiante, o dal profumo, che non deve troppo imporsi all'attenzione per non distogliere dal raccoglimento della cerimonia.

Una delle regole del maestro del tè Sen Rikyu (1522 – 1591) consigliava: “Disponi i fiori così come si trovano nei campi; in estate suggerisci il fresco, l'inverno il caldo”. L'espressione “così come si trovano nei campi” non dev'esser fuorviante, in quanto non si riferisce a generici fiori di prato o di montagna, quanto piuttosto all'intento di far risaltare la naturale armonia, la bellezza individuale che ogni fiore possiede e la vita effimera che la natura concede. Come in passato, anche oggi il *chabana* può comprendere uno o due fiori o foglie in un semplice vaso, dove l'unico simboleggia l'essenza dell'insieme. Ugualmente il vaso deve rispondere ad un criterio di “rustica semplicità” e sono preferiti pertanto quelli dai materiali grezzi e naturali, non esenti dalla patina del tempo, che possono esser posti all'interno del *tokonoma* o appesi ad un pilastro affianco di esso. Vasi in bambù di forma tubolare o anche intrecciati a mo' di cestino, per le piante rampicanti, munite di viticci, che crescono naturalmente inclinate, di bronzo o quelli cinesi di verde rame



Terrazza, olio su tavola, 1991, cm 100X140

per un arbusto più pesante, di ceramica per composizioni leggere ed evanescenti.

Il “Namboroku”, uno dei testi più antichi sul *chado*, la via del tè, suggerisce “un solo crisantemo, in un vaso alto a bocca larga o in un vaso dal collo stretto, in una cesta fiori bianchi di pesto; un iris in una sezione di bambù”. Due tra i fiori più apprezzati nel *chabana*, e particolarmente amati da Rikyu, sono la camelia ed il convolvolo. La prima, sebbene associata alla neve nelle stampe di Hiroshige, è un fiore evocatore della primavera, come quando in boccio lo si trova accostato ad un ramo di ciliegio, allusione all’inverno che passa. Allo stesso modo un giglio o un ibisco irrorati di rugiada possono alludere all’estate e al contempo generare una sensazione di frescura. Il convolvolo, pianta rampicante il cui nome in giapponese, *asagao*, vuol dire “volto del mattino” a causa dei fiori che si chiudono la sera per riaprirsi all’alba, raffigura in un unico esemplare la bellezza naturale, rigogliosa e senza ostentazione, tanto che la tipica forma lobata della corolla ricorre anche in taluni vasi appositi da *chabana*.

La bellezza decisa della camelia, a cui si affianca quella più discreta del convolvolo, sono stati soggetto prediletto non solo delle stampe di Hiroshige, ma anche di numerosi haiku, concisa forma poetica di diciassette sillabe, che nella sua immediatezza, nell’apparente semplicità, nella casuale ricercatezza, molto ha in comune con l’arte del *chabana*, prima fra tutto la ricerca dell’estetica del vuoto, quel vuoto che è vastità di spazi e silenzio denso di significati. Come la penombra elogiata da Tanizaki.

La calza appesa al cielo

Dal lampadario pendeva una calza grandissima: dentro cocci di tazze rotte e cianfrusaglie vecchie.

Dominava la stanza la calza rossa, col Babbo Natale coi baffoni bianchi sul bordo.

Pendeva immobile e sorprendente. Era la cosa più bella del salotto.

Eppure era una casa lussuosa, rifinita, addolcita da anni di amorevole cura e visite di parenti e amici.

Fotografie sorridenti, testimonianze di momenti felici, viaggi, incontri, pranzi, cerimonie.

Ma tutto scompariva, era come annullato da quella calza grandissima e pendente.

Che da una parte riproponeva le atmosfere della fanciullezza ma dall’altra le cancellava perché era grande, più grande della norma e dissegnava nell’aria quasi il timore dell’attesa di una strana befana.

Chi entrava in casa vedeva subito quella lana rossa e festosa a forma di calza che troneggiava nel centro del salotto, legata al lampadario per vezzo perché anche da sola si sarebbe retta in piedi tanto era grande.

Lisa si scoprì a pensare che nella vita la giusta dimensione rende tutto sopportabile. Una calza piccola, nel posto giusto, sarebbe stata innocua, ma così grande, così vistosa, così troneggiante rendeva l’attesa spasmodica ed inquietante. Come se una befana enorme dovesse scendere dal camino e dunque l’avrebbe rotto con conseguenze disastrose. Una festa troppo grande, un evento troppo grande, che dimentichi le giuste dimensioni, può diventare tragico, pensava Lisa.

Il marito Giovanni dopo il primo attacco di irritazione spasmodica alla vista di quello scherzo di Stefanino, che pure aveva ormai venticinque anni, si placò e cominciò a convivere con quell’infanzia strampalata, quel ricordo abnorme di una fanciullezza felice e smisurata. Per una generazione di bamboccioni, pensò, ci voleva una calza enorme e fuori dai limiti come la loro età divaricata da arnesi spettacolari di tortura che li

obbligavano a restare bambini in eterno.

Stefanino girava con manuali di filosofia antica dove poggiava la colazione che sgocciolava sul computer invadendo i faccioni dei politici che ogni mattina saltavano da quello scatolone magico per piovere in casa e cominciare ad illividire rapporti e melodie domestiche. Le veline occhieggiavano al giovane che se ne infischia, i tronisti veleggiavano verso la madre che li rinchiudeva schifata nel televisore, il padre rimpiangeva le ballerine di una volta che potevi desiderarle senza sentirti una latrina. La battaglia iniziava la mattina presto, bisognava azzerare il televisore, senza spegnerlo perché era necessario sapere, ma senza esserne sopraffatti.

Così mostri, miraggi, miracoli e senz'altro giravano per casa e bisognava ricacciarli negli angoli meno importanti del cuore. Alle ore 7,45, mascherati da ufficio i genitori, spavaldi giovani di 60 anni, si concludeva un ciclo.

La guerra era finita e Stefanino rimaneva padrone in casa.

Ad aspettare lo squillo del miracolo. Un lavoro annunciato. Impossibile miracolo. Ed infatti era talmente consapevole che si trattava di miracolo che non rispondeva al telefono. Tanto non era il lavoro agognato.

Quella lunga calza rossa l'aveva filata nelle interminabili mattinate trascorse a casa. Ed ora pendeva nel salotto all'alba del 2013. Il mondo non era finito con i Maya, il telefono non aveva squillato né per annunciare la fine del mondo, né per offrire lavoro.

Non era successo nulla e questo sembrava il peggiore dei Natali.

Lisa tra Natale e Capodanno pensò di dare un senso positivo a quella ridicola calza pendente dal soffitto. Comprò una carta pergamena e con un vivace pennarello rosso scrisse: "In questa calza raccoglieremo i cocci dell'Apocalisse che non c'è stata e ricostruiremo un mondo migliore.

Sarà la nostra Befana, la Befana che ricostruisce senza dimenticare tutto quello che c'è stato di bello, anzi rinnovando il mondo con i cocci, conservati come preziosi ricordi di ieri."

Giovanni alla scoperta della bella idea della moglie si sentì morire.

Così anche lo scherzo ridicolo di Stefanino diventava impegnativo!

Quasi un programma di lavoro e lui si sentiva stanchissimo...

Si decise, visto la piega che aveva preso la calza che pendeva protagonista, di fare una cena con i parenti. Ma fuori dalle feste comandate. La cena della calza!

Magari il 28 o il ventinove di dicembre!

Cominciarono i preparativi: ognuno doveva portare un piatto, speciale ma non troppo, senza troppa fatica; magari i resti, i cocci di Natale insomma!

Lisa pensò di spolverare una portata che preparava al marito nei primi anni di matrimonio, così mi ricordo i tempi meno caotici, si diceva. E mentre cucinava si fermò molte volte a pensare a quel tempo.

Ogni cenetta la sera aveva fiori di colori diversi, abbinati alla tovaglia. Poi si accorse che i bucati erano abbondanti, dimenticò le tovaglie... ed i fiori. Così passarono i primi anni di matrimonio. Il ricordo la intenerì.

La zia Giulia confezionò i cestini di frutta candita... quelli così speciali che quando Stefanino andava all'asilo, le suore morivano dalla voglia di rubarli!

Stefanino sorrideva un pochino beffardo, un pochino addolcito. Intanto la calza sembrava aumentare di larghezza e di lunghezza. Aveva invaso tutto il salone.

Nonna Chiara, forse era già morta chissà, ma sembrò resuscitare. Tutti comunque la sentivano presente con le sue ciambelline di Natale. Alla fine un trionfo di fritti entrò in casa. Il piatto enorme era sorretto come un trofeo in processione da cugini, nipoti, giovanotti con il futuro della famiglia stampato in faccia.

Elena ricordò il menù del battesimo di Gegè e lo ripropose a memoria. Gianluca si divertì a cucinare le frittelle della laurea in Architettura. Come un'Arca di Noè la calza si riempì dei ricordi gastronomici di ognuno. Ma nessuno badava al cibo, i cuori erano avvolti dall'aria mesta e dolce della nostalgia. Alcuni dei parenti non vennero alla cena, ormai distanti dai ricordi; qualcuno volle dedicare anche a loro un brindisi ed un sorriso.

Lagrange alla corte di Luigi XVI

Il 25 gennaio del 1736 nacque a Torino nell'edificio situato al numero 27 della via che oggi porta il suo nome Giuseppe Ludovico de La Grangia Tournier, come recita l'atto di battesimo registrato alla Chiesa di san Filippo di Torino, universalmente conosciuto come Giuseppe Luigi Lagrange, che passerà alla storia come uno dei più grandi matematici di ogni tempo. A titolo di semplice curiosità, pochi sanno che settanta-quattro anni dopo la nascita di Lagrange, nel palazzo accanto al numero 25 nacque nel 1810 Camillo Benso conte di Cavour. Lagrange dedicò tutta la sua vita allo studio della matematica, affrontando anche momenti di profonda depressione e smarrimento che però non compromisero la sua ricerca scientifica. La pubblicazione dei suoi memorabili trattati e delle opere i cui contenuti anticipavano i tempi, aprì nuovi orizzonti alla meccanica e della matematica pura, tra i più noti ricordiamo la *Mécanique Analytique* del 1788, la "Théorie des fonctions Analytiques" del 1797, la *Résolution des équations numériques* del 1798 e le *Leçons sur le calcul des fonctions* del 1805. Ricorrendo quest'anno il bicentenario della sua morte è doveroso ricordare questo grande matematico piemontese, presentando in questo contesto gli aspetti più inusuali della sua vita. Lo stesso Napoleone Bonaparte definì Lagrange come "l'alta piramide delle Scienze Matematiche", conferendogli il titolo di Senatore, Conte dell'Impero e Grande Ufficiale della Legione d'Onore.

È tradizione ormai radicata ritenere Lagrange sostanzialmente francese, in realtà l'unico antenato di Lagrange di origine francese fu il suo bisavolo nato in Turenne ed emigrato a Torino al servizio del duca di Savoia Carlo Emanuele II intorno alla metà del XVII secolo. Tutti gli altri antenati di Lagrange furono di origine piemontese o romana. Il padre di Lagrange, tesoriere di Guerra del Regno Sardo, sposò Maria Teresa Gros, unica figlia di un ricco medico di Cambiano, da cui ebbe 11 figli, che però morirono tutti durante l'infanzia, ad eccezione del più giovane Giuseppe Ludovico. Il padre era ricco ma anche un grande speculatore, per cui quando il figlio dispose della facoltà di ereditare tutta

Così passarono i giorni beati tra Natale e Capodanno ma loro continuavano a stare seduti intorno a quella tavola imbandita con i ricordi. Era una meraviglia vederli così vicini, così affettuosi, così felici. Tra gli altri discorsi si parlò dello scampato pericolo, di quella fine del mondo che ormai sembrava a tutti una barzelletta. Ma come aveva fatto il mondo intero a credere a quella sciocchezza?

Non saprei dire quando cominciò quella strana danza della calza: certo all'improvviso o forse piano piano la calza cominciò a muoversi, a vibrare. Poi tutti si accorsero che non era solo la calza a danzare. Che tutto il palazzo si smembrava, che cadevano calcinacci, che il cielo si spaccava ...era l'Apocalisse in clamoroso ritardo!

Ma insomma era arrivata in fine, quando nessuno la temeva più.

Molti ebbero paura, molti scapparono, molti furono annichiliti dal disastro.

Lisa era dentro la calza a rimestare tra i cocci e mentre assaporava i ricordi più dolci si accorse di essere al sicuro nella calza che pendeva nel cielo, gonfia di tutte le meravigliose melodie della vita. Giovanni stava per affondare nel nulla attaccato alla sua ferrea ragione ma alla fine la simpatia per la folle adesione della moglie alla dolcezza lo salvò, si aggrappò anche lui alla calza chiamando a squarciagola Stefanino.

Che sornione se ne stava appollaiato su una stella con il filo rosso della calza in mano. L'aveva costruita lui quella tana, quella stalla in ritardo, quella via di fuga. Ed ora davanti all'apocalisse si divertiva a recuperare i genitori avvinghiati all'amore per la loro casa e per i loro ricordi.

Era un giovane di oggi, non aveva nulla, neanche più il futuro.

Ma quella pergamena della mamma, con quella frase sciocca dentro la calza, l'aveva colpito.

Così raccolse i cocci ad uno ad uno e cominciò a costruire un mondo nuovo.

la fortuna, la famiglia era ridotta al nulla dal punto di vista economico. Questo aspetto non certamente trascurabile avrebbe disorientato chiunque, contrariamente fu considerato da Lagrange come la vera fortuna della sua vita e in una lettera al suo amico D'Alembert scrisse: "Se avessi avuto una ricca eredità, non mi sarei probabilmente occupato di matematica". La sua grande passione e predisposizione intellettuale per gli studi matematici lo portarono a concepire il suo capolavoro la *Mécanique Analytique* a 19 anni a Torino, pubblicato a Parigi molti anni dopo all'età di 52 anni. Nella prefazione di questa opera Lagrange, dopo aver offerto in modo scherzoso dei sacrifici propiziatori agli dei della Geometria, sottolinea come la meccanica altro non è che la geometria di uno spazio a quattro dimensioni: le tre coordinate spaziali e di una nuova coordinata "il tempo", descrivendo così per la prima volta in modo matematico e rigoroso il moto di un corpo nello spazio-tempo, anticipando di due secoli l'idea di Einstein esposta nella relatività ristretta e generale. Gli eccellenti risultati conseguiti da Lagrange sul noto "problema dei tre corpi" riguardante l'attrazione gravitazionale tra la Terra, la Luna e il Sole, sullo studio del movimento della Luna detta librazione e delle perturbazioni delle comete, gli valsero grandi successi e premi all'Accademia di Parigi, tanto che nel 1766 il re di Sardegna gli pagò le spese di viaggio a Parigi e a Londra; il re aveva infatti deciso che Lagrange avrebbe accompagnato l'ambasciatore di Sardegna in queste visite ufficiali, ma in seguito ad un banchetto troppo abbondante dato in suo onore, Lagrange si ammalò e fu costretto a rimanere a Parigi. Il banchetto tolse a Lagrange il desiderio di rimanere a Parigi e così tornò in fretta a Torino appena gli fu possibile mettersi in viaggio. Trasferitosi a Berlino il 6 novembre del 1766 per lavorare con i grandi matematici della corte di Federico II il Grande, rimase in Prussia fino alla morte del re avvenuta il 17 agosto 1786; venutogli a mancare il sostegno economico della casa reale prussiana, accettò l'invito di Luigi XVI di continuare i suoi studi a Parigi come membro dell'Accademia Francese, e così si trasferì a Parigi nel 1787, ricevendo una rispettosissima accoglienza da parte della famiglia reale e degli scienziati francesi. Gli fu dato un comodo appartamento al Louvre ove visse fino alla Rivoluzione.

Leggendo le cronache del tempo, il banchetto di benvenuto dato in

suo onore seguì il cerimoniale dettagliatamente descritto da Audiger nel suo libro *La maison réglée* (1692). In questo libro, il noto cerimoniere stabilisce tutto quello che non deve mai mancare nell'allestimento e nella preparazione di un banchetto. Egli afferma che, "affinché nessuno si lagni e tutti siano soddisfatti, occorre una libbra e mezzo di carne a testa (circa 700 grammi) inclusi i brodi, i sughi, i concentrati e le portate di carne bovina, equina e suina". Il matematico piemontese prese così parte ad un banchetto veramente impegnativo sia per il numero di portate sia per la quantità e raffinatezza dei piatti preparati dagli abili e rinomati cuochi francesi.

S'iniziò con un primo piatto costituito da una minestra realizzata con carne bollita, accompagnata da quattro *entrées*: torte di piccioni e di pernici, pollo in galantina, quaglie, salsicce arrosto, placando così l'appetito degli invitati in attesa del secondo. Questo si componeva di un grande piatto di carni arrosto e di due portate intermedie con selvaggina, uccelli, orecchie di maiale, testicoli di vari animali, uova, cardi, carciofi, gelatine e carni bianche. Seguì poi la terza portata con frutta fresca accompagnata da quattro composte e coppe di frutta candita, frutta secca, marzapane, biscotti di cannella. Le regole del *bon ton* a cui tutti gli invitati si dovevano attenere erano indicate nel libro *Nouveau traité de la civilité, qui se pratique en France parmi les honnêtes gens* di Antoine de Courtin. Tra le varie raccomandazioni e curiosità dell'autore c'è un suo speciale invito ad evitare di "far cadere sul bavero metà di quello che si porta alla bocca", a tagliare bocconi molto piccoli "per non farsi venire le borse alle guance", e pulire il cucchiaino "...quando, dopo esservene serviti, volete prendere qualcos'altro da un altro piatto, essendoci persone così delicate che non mangerebbero più la minestra in cui l'avete immerso dopo esservelo messo in bocca ... per questo ormai nelle mense più prestigiose forniscono cucchiaini in certi piatti, che servono solo a prendere la minestra o le salse". È ragionevole ritenere che al ricevimento a cui partecipò Lagrange il cucchiaino fosse d'obbligo, scongiurando così il pericolo che invece coinvolse direttamente il poeta Coulanges presso il duca di Chaulnes: "...avendo chiesto del tacchino, Madame de Saint Germain ne mise una porzione su un piatto per farmela avere; ma ebbi un bel da dire che non volevo la salsa, la perfetta signora

...l'annaffiò a varie riprese con il suo cucchiaino che usciva fresco fresco dalla sua bocca".

La particolarità dei banchetti in Francia era l'assenza dei bicchieri in tavola. Per bere si doveva fare un cenno ad un lacchè presente costantemente in sala che, prendendo un bicchiere da una credenza a vista, lo portava già pieno a chi ne aveva fatto richiesta. Un altro curioso aspetto del *bon ton* di corte era quello di bere il vino tutto d'un fiato, perché come si diceva "lasciarne nel bicchiere non sta bene". Come si può intuire i costumi del XVIII secolo vanno ancora educati, visto che si vengono ricordate queste regole in un libro delle "buone maniere" destinato per le classi più elevate della società: nobili, intellettuali e grandi borghesi.

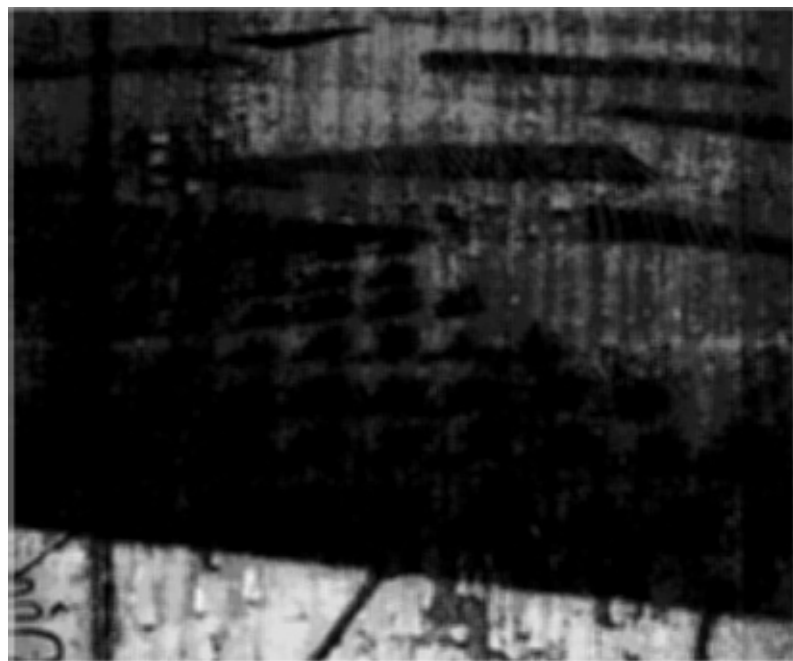
Sicuramente Lagrange non disdegnò mai il buon cibo che veniva servito nei banchetti e nei ricevimenti, anche se lui non fu mai un assiduo frequentatore dei salotti; ma ciò di cui era molto ghiotto erano i "biscottini piemontesi" accompagnati da the e caffè in grandi quantità; forse il loro profumo e loro fragranza gli ricordavano gli anni della sua giovinezza trascorsi a Torino. Non è stato facile reperire la ricetta per realizzare tali biscotti, se ne trova solo una versione nella seconda edizione "diligentemente corretta" del libro *Le cousinier francais* (1781) di Francois Pierre del La Varenne. Per la semplicità degli ingredienti e per l'accuratezza della descrizione della ricetta, mi è sembrato cosa gradita riportarla in modo che, realizzandola, sia possibile assaporare una piccola parte della storia nel ricordo del grande Lagrange: "Rompete 6 uova dentro una capiente scodella, sbattetele come per fare una frittata, aggiungete per 4 quattrini di coriandoli ammaccati (semi di coriandolo essiccati e pestati) o di anice verde con una libbra di zucchero in polvere, amalgamate un po' questi ingredienti insieme, quindi aggiungente 12 once o poco meno di fior di farina, stemperate insieme ogni cosa con diligenza e sbattete bene finché la pasta diventi bianca e il biscottino sarà tanto più bello e meglio formato quanto la pasta sarà ben sbattuta. Quando la pasta sarà bianca per il gran sbattere, la stenderete con un cucchiaino di legno sopra della carta bianca e farete dei biscottini spessi quanto un dito e in lunghezza un dito; spolverizzateli con dello zucchero e metteteli nel forno appoggiati sulla carta bianca. Bisogna lasciare que-

sto biscottino poco nel forno perché si cuoce velocemente ma occorre che il forno sia ben caldo. Quando il biscottino sarà colorito e sarà stato nel forno un quarto d'ora circa, toccatelo piano con la mano e se questo biscottino vi respingerà, sarete sicuri che la cottura sarà ultimata e allora bisognerà togliere i biscottini dal forno e staccarli ancora caldi dalla carta".

Un altro piatto preferito da Lagrange era la "carne fritta", diciamo un antenato dell'odierna bistecca alla milanese, scoperta con grande piacere durante il suo soggiorno a Parigi ovvero sottili fette di carne battuta avvolte nel lardo, passate nella mollica di pane sminuzzata e poi fatte cuocere nel burro abbrustolito e spolverizzate con sale e noce moscata. Quando con lo scoppio della Rivoluzione s'insediò il nuovo Governo Rivoluzionario, Lagrange fu trattato ugualmente con grande tolleranza e rispetto per il grande prestigio accademico acquisito e con un decreto speciale gli fu assicurato il suo stipendio nonostante tutta la sua vita si svolse sotto la protezione dei sovrani e quando fu creata la Scuola Normale Superiore nel 1795, Lagrange fu nominato professore di matematica.

Lagrange morì a Parigi all'alba del 10 aprile del 1813 nel suo settantaseiesimo anno di età circondato da tutti gli onori che si addicono a un grande uomo di Stato in quanto fu uno dei più grandi matematici di tutta la storia di questa millenaria e straordinaria disciplina. Agli amici che lo visitarono due giorni prima del decesso e a cui Lagrange desiderava parlare della sua vita, impartì un'ultima lezione di alta moralità scientifica e disse loro che "la morte non è da temere; quand'essa arriva senza sofferenza è come un'ultima funzione delle vita né penosa né sgradevole. Ho terminato la mia carriera, ho acquistato qualche celebrità nella Matematica, non ho odiato qualcuno, non ho fatto del male e bisogna pur finire". Ai suoi funerali parteciparono migliaia di persone che accompagnarono il feretro fino al Pantheon dove venne sepolto accanto ai francesi più celebri e il nome di questo grande torinese venne scolpito sulla Tour Eiffel tra quelli dei 71 francesi più illustri di ogni tempo.

Una “passionaccia” chiamata vino



Agrigento, (particolare), 2002, olio su tavola, cm 80x60

Per parlarvi del vino occorre mettere a fermentare ettolitri di parole in capaci recipienti di carta. Chi scrive, prima che inventassero i *computer*, preferiva quella da ciclostile, morbida e porosa, nella quale affondava la penna, affastellando acini di scure lettere in una sorta d'immaginaria follatura, dove le virgole e i punti servivano a dare aroma e tannicità agli spumeggianti periodi del racconto.

Non ho dubbi; il vino fu una sorta di meteora impazzita caduta, non so come, nella millenaria storia dell'uomo. La tradizione ebraica e cristiana vuole che Mosè sia l'artefice della vigna e del vino e di conseguenza, il primo a subire l'ebbrezza della sua invenzione.

Enotria: terra del vino, fu nomata dai greci antichi l'Italia meridionale, da Puglia e Campania a seguire, anche se la culla della vite è da ricercare tra le terre mesopotamiche e l'oriente in generale.

Sicuramente il vino fu inventato dal caso, come la lievitazione del pane: dell'uva dimenticata in un recipiente che iniziò a fermentare. Da allora son passati oltre diecimila anni.

La mia iniziazione al vino, se non piuttosto alla cantina, avvenne nel lontano 1943 e non avevo ancora compiuto otto anni. A quell'epoca a Napoli dove vivevo, cominciarono a infuriare i bombardamenti americani e per salvare la pelle, nel febbraio di quell'anno, mia madre decise di portarmi in Sabina, dai nonni materni e qui, a Forano, terminai la seconda elementare.

In ottobre le scuole non ebbero inizio a causa degli eventi bellici in atto, ma per mia grande gioia cominciò la vendemmia. Mio nonno *Giggi*, non era un campagnolo, ma si era sempre diletta a fare il vino con le uve della vigna di sua cognata che viveva in famiglia con lui. La vendemmia nonostante la guerra e l'occupazione nazista era pur sempre una festa per grandi e piccoli. Le bigonce arrivavano alla cantina portate da un somaro preso in affitto, e l'uva in esse contenuta era distribuita in contenitori più piccoli per essere ammostata con i piedi: una sommaria

sciacquatura delle estremità e si saltava nel recipiente per frangere i chicchi succosi, e il gioco diventava lavoro. Fu così anche per la vendemmia del '44; poi, a guerra finita, si tornò a Napoli e alla vita di città.

Terminati gli studi, tornai in Sabina; le esperienze di vita dell'infanzia le avevo covate dentro per anni e vivere in campagna mi aveva sempre affascinato. Dopo varie esperienze di lavoro, mi capitò una supplenza nella locale scuola di avviamento. Decisi che avrei fatto l'insegnante.

Era il 1956, il nonno era passato a fare il vino in qualche celeste cantina; su questa terra, gli era succeduto il figlio Angelo, fratello di mia madre - detto "Fiamma" per le sue idee di destra - e da lui appresi i primi rudimenti dell'arte vinaria; l'uva ormai, non si ammostava più con i piedi ma con delle macchinette a rulli mosse da una manovella. Fu così che presi ad armeggiare con botti e damigiane, fermentazioni lente e tumultuose, rabbocchi e rinvasi e tante altre diavolerie di cantina, ma soprattutto, cominciai ad affinare il palato, a discernere un vino buono da uno mediocre, a capirne i difetti e le sue alterazioni.

Nella metà degli anni Sessanta, misi su famiglia ed ebbi modo di possedere una cantina, modesta, ma tutta mia. Per "arredarla" occorrevano in primo luogo le botti, che a quei tempi erano di legno. Per procurarsele c'erano due correnti di pensiero, mi scuso, due luoghi di produzione: il primo era a Canepina, nel viterbese, dove si costruivano botti di castagno - il rovere da queste parti era un lusso che nessuno poteva permettersi - la cui materia prima proveniva da piante "da frutto"; il legname di queste, più tenero, dava botti di minor pregio e quindi a buon mercato. Il secondo era a Casperia, in Sabina, dove si producevano botti di castagno "da legno", il legname più duro dava botti più ricercate e di maggior costo, anche a causa di una lavorazione molto accurata. A quei tempi, la mia nomade docenza per le scuole di Sabina, mi portò a insegnare in quest'ultima località. Qui conobbi il padre di un mio alunno, Virgilio Stazi, uno degli ultimi bottai sabini. Divenammo ben presto amici e da lui appresi le cure e i segreti per conservare nel tempo i recipienti a doghe. Virgilio, qualche tempo dopo, fabbricò per me quattro piccole botti, anzi quattro capolavori, che ancora conservo. Il nostro artefice più che un bottaio era un maestro di

"liuteria biberatica".

I primi tempi furono duri, perché non possedendo la materia prima, l'uva, ero costretto a trovarla, qua e là per le vigne e non sempre con risultati lusinghieri, dovendomi accontentare di vitigni non di pregio e soprattutto, per non poter sceglierne i tempi di raccolta.

Nel '68 acquistai un piccolo appezzamento di terreno per edificarvi una casetta dove abitare e nello spazio non costruito impiantai un fazzoletto di vigna: centocinquanta viti di "cannaiolo" e "malaga"; quest'ultima, secondo una leggenda locale, portata in Sabina nel secolo scorso, da un frate spagnolo.

Con la vigna, arrivarono i primi strumenti di misura: mostimetri e alcolometri, ed i primi libri che trattavano di vinificazione.

Intanto, gli amici, per certe ricorrenze, avevano preso l'abitudine di regalarmi bottiglie di vino che, per diffidenza, non bevevo, avendo la presunzione che il mio fosse migliore. Fu così che nacque la passione di collezionarle. Oggi possiedo un migliaio di esemplari: la più antica etichetta è datata "1927" oltre ad alcuni "Brunello" dei primi anni Sessanta, che credo valgano molti soldini.

In seguito, la curiosità per le etichette altrui mi portò a disegnare la mia, partendo da una ricerca araldica sul cognome per individuare un probabile stemma, che mi fu trovato, peraltro molto decorativo.

Agli inizi degli anni Ottanta ereditai da mio suocero un altro piccolo appezzamento di terreno, dove piantai altre viti. La produzione aumentò ma sempre a livelli "amatoriali", non per la vendita, tanto che sulla mia etichetta, tuttora si legge: "...vinifica per sé e gli amici astemi."

In seguito, riuscii ad ottenere un "rosso" di elevata caratura, mai sotto i 14 gradi, che prese ad essere apprezzato da molti, tant'è che qualche estimatore azzardò l'appellativo di "vino da meditazione".

Col passare degli anni, arrivarono anche alcuni riconoscimenti: diplomi, pergamene, medaglie, e pur non essendo né enologo né *sommelier*, la gente mi chiedeva consigli e i comitati del settore m'invitavano a partecipare a giurie di premi, dove spesso mi accapigliavo con *sommelier* professionisti. Costoro, mentre riuscivano a "catturare", in certi vini, il retrogusto di mela Ranetta e mela Golden, non erano poi in grado di discernere, nello stesso vino, lo sgradevole "aroma" di zolfo.

Oggi, giunto all'età che taccio, ma che è facilmente deducibile, mi ritrovo a dover confrontarmi con una realtà che non avrei mai immaginato. Mia figlia Alice, terminati gli studi di agronomia e dopo diciotto anni nel pubblico impiego, ha deciso di farsi imprenditrice agricola ed ha voluto impiantare una vigna. Pur avendo provato, in tutti i modi a dissuaderla, ho alla fine deciso di assecondarla. Ci siamo documentati visitando varie vigne coltivate con tecniche d'avanguardia, in Piemonte e Toscana, oltre che in Borgogna. Finalmente tre anni fa, su una collina che guarda il Tevere, nei pressi dell'area Soratte all'uscita dell'autosole, è nata la "*vigna di Alice*": due ettari e mezzo di Cannajolo, Merlot, Cabernet e Sangiovese, che sicuramente, in un prossimo futuro, produrranno una miscela intrigante di "*nerosabino*".

Io, d'ora in avanti, seguirò con occhio attento, quest'appassionante avventura, limitandomi a dare qualche consiglio e cercando di non farmi coinvolgere in prima persona. Dopo tutto, sono pur sempre un dilettante o, se volete un "appassionato" di cantina e questi pochi o tanti anni, che Dio vorrà concedermi, preferisco usarli per scrivere.

Quale uomo di penna, credo di avere ancora molto da raccontare.

I "mustazzoli" della vedova

Come ogni anno, l'appuntamento natalizio in Calabria era soprattutto con il freddo. Mio padre ci caricava sulla Fiat 600 bianca, in tre oltre la mamma più cagnolino e, da Brindisi, ci portava a trascorrere le vacanze di Natale a Cosenza, dove abitavano quasi tutti i parenti, compresi i nonni. Percorrevamo la vecchia statale che costeggiava lo Ionio fino ad arrampicarci sui monti. La salita di Tarsia doveva essere un vero incubo per la nostra utilitaria che, stracolma come un uovo, con i bagagli sul tetto, fra curve e controcurve, si lasciava alle spalle la fertilissima piana di Sibari.

Dietro quella montagna, che a noi bambini sembrava altissima (in realtà non raggiungeva i 400 mt!), ci aspettavano grandi feste, lunghissimi pomeriggi per giocare con i cugini a "sette e mezzo" e a tombola e, soprattutto, il presepe che mio nonno cominciava a fare due mesi prima e che occupava un intero lato del grande salone/studio dove ci scaldavamo intorno ad un unico braciere. La casa dei nonni era in un vecchio palazzetto del centro storico, che affacciava su Corso Telesio, nascondendo a noi bambini le vergogne e la povertà del popolare quartiere di S. Lucia. Non c'erano termosifoni e il freddo ci entrava nelle ossa, anche perché il braciere, più che scaldare, ci scottava la pelle. L'unico rimedio efficace era acquisire calorie per bocca.

Io non dovevo essere incoraggiata, mangiavo tanto e di tutto, ma i dolci erano il mio debole: divoravo senza ritegno ogni cosa che contenesse zucchero. E il Natale era la sagra dei dolci, fatti in casa o, al massimo, comprati dal "fornaio di fiducia" (il panettone non era ancora arrivato sul tavolo dei nonni). Fra una partita e l'altra le zie passavano grandi vassoi di torroncini, *turdilli*, *scalilli* e *cicerata*. Il miele o la cioccolata ci lasciavano le dita appiccicose e, nella confusione generale, riuscivamo a darci su una bella leccatina. I grandi sorseggiavano, per riscaldarsi, vino o liquori (dello "Strega" mi affascinava il colore giallo intenso), che a noi piccoli, però, erano vietati. Fra tanti dolci, ce ne era

uno così bello che preferivo non mangiare subito, lo conservavo intatto per tutte le vacanze. Erano i *mustazzoli*, che venivano serviti in un vaso su uno strato di foglie di alloro e avevano le forme di bambolina, paniere o cavalluccio marino, adornati con piccoli rombi di carta stagnola colorata, verde o rossa, appoggiata sulla pasta prima della cottura. Erano biscotti molto duri, compatti, e avevano un delicato sapore di miele. Quell'anno scelsi il panierino con i fiori e mi allontanai dal tavolo da gioco per nascondere in valigia. L'avrei rosicchiato con calma, dopo le vacanze, un pezzetto alla volta, lasciando per ultimo la pasta che conteneva la stagnola.

Per la cronaca, qualcuno mi giocò un brutto scherzo. Al ritorno a Brindisi, il mio panierino era scomparso!

Mi sono ricordata dei *mustazzoli* leggendo la rivista "Gianbattista Basile -Archivio della letteratura popolare" (a cura di Luigi Molinaro) del 5 febbraio 1884. Un lettore di Buonabitacolo (Salerno), certo Francesco Brandileone, raccontava di una vecchia usanza, che si ripeteva ogni anno la sera dell'Epifania: un'allegria brigata di giovanotti, pastori e contadini, alcuni suonando la *tofa*, uno strumento primitivo ricavato da una lunga zucca essiccata e svuotata, si recava sotto le finestre di tutte le vedove del paese, proponendo ogni volta per marito un altro vedovo, indicato con un nomignolo noto a tutti. Si improvvisavano versi, il più delle volte sboccati, secondo la tradizione atellana, in cui venivano elencate le buone qualità dell'uomo (ma anche i difetti) e, alla fine, tutti approvavano in coro: "*È buono, è buono!*" Seguivano poi i versacci canzonatori fatti con la *tofa*. La scena si ripeteva anche sotto le finestre dei vedovi del paese. Qualche matrimonio, in effetti, si riusciva a combinarlo, ma non sempre era felice, considerata l'età spesso avanzata degli sposi. Pare che sia rimasto il proverbio, con il quale le comari, riferendosi a un matrimonio improbabile, dicevano: "*È buono, è buono, a li sei de jennaro!*"

Quel che importa ai fini della nostra storia è che la vedova teneva pronti proprio un bel po' di *mustazzoli* a forma di "esse" per offrirli all'allegria brigata dopo essersi maritata.

Il Brandileone lamentava che non ci divertisse più come nei tempi andati (*il mondo si sta facendo serio, serio, e anche, bisogna convenirne, noioso, noioso*) e che tutto era finito per colpa degli Agenti delle tasse e dei numerosi "*balzelli*", che erano diventati i "*becchini della vita allegra e spensierata dei nostri nonni*", trasformando "*i giovanotti in meccanici ripetitori di usi*". Concludeva, infine, con dei versi di Schiller: "*Schöne Welt, wö bist du? Kehre wieder...*"¹ (*Dove sei tu andato, o belmondo? Ritorna di nuovo...*). Forse l'erudito lettore non aveva tutti i torti: la vedova, con l'offerta dei *mustazzoli*, esprimeva la sua gratitudine alla collettività, che si era fatta carico della sua solitudine, in barba ad ogni moralismo.

Dei *mustazzoli* (chiamati anche *mastazzola*, *nzudde*, *mostaccioli*) esistono ricette diverse secondo le regioni e, man mano che si scende a Sud, sono sempre più "spacca denti". Nel Vocabolario del dialetto calabrese² della fine dell'Ottocento di Luigi Accattatis, alla voce "*Mustaz-zuòlu* o *mostacciolo*", è scritto: "Dolce introdotto dagli arabi e che si fa di fior di farina impastata con miele o con vino cotto, condito di varie spezie e cotto in forno. Il popolo usa questa specie di berlingozzo più che altro in occasione dei maritaggi".

Il nome deriva dal latino *mustaceus* ovvero *mustaceum*, da *mustacea*, antica focaccia nuziale preparata con farina, mosto cotto, condimento grasso, cacio, anice, cotta sopra foglia di lauro. L'origine è incerta, forse araba se non latina, o forse della Magna Grecia prima delle cannamele (zucchero di canna).

Questa è la ricetta tradizionale (quella "spacca denti"):

Ingredienti: 1 kg miele, 1/1,5 kg farina, 250 gr di zucchero, 8 uova (solo i tuorli), 1 cucchiaino di bicarbonato, acqua q.b.

Setacciare la farina sulla spianatoia, versare una parte di acqua e tre di miele, sciolto, se necessario, a bagnomaria con lo zucchero e lasciato raffreddare. Incorporare tutti gli altri ingredienti e lavorarli fino a ottenere un impasto omogeneo e morbido. Spianare la pasta fino allo spessore di un dito e formare a piacere figure compatte (pesci, galli,

cavallucci marini, esse, panierini, corolle intrecciate) decorandole con piccoli rombi di carta stagnola colorata o confettini. Infornare a temperatura moderata (150°/160°) fino a che diventano dorati. Il tempo di cottura dipende dalla grandezza della forma (20' sono sufficienti, in genere, per quelle più grandi). Lasciarli raffreddare e conservarli in sacchetti di plastica per alimenti.

I mustazzoli durano anche mesi, ma a me non successe quell'anno, perché rimasi a bocca asciutta.

Eugenio Mete

Il delitto di scroccheria

Il termine “scroccare” discenderebbe etimologicamente (Migliorini-Duro e Devoto) dal prefisso privativo “s” (derivante da “ex”) premesso al termine italiano “crocco”, cioè “uncino”, nel significato di “sottrarre, strappare con un uncino, staccare dall’uncino” (Devoto-Oli).

Secondo altri autori, deriverebbe dal termine francese “escroquerie”.

Il senso originario di “Scrocco”, che significa “Vizio, abitudine di chi prende senza pagare” (scrocca) sarebbe quello di furfanteria (che collima con la forma rafforzata Scrocchio = usura prava), insomma il vivere a spese altrui.

Ne derivano anche l’accrescitivo scroccone e scroccheria.

In sede penale, sia in Francia che in Italia, fino a metà ‘800, il termine scroccheria era sinonimo di truffa.

Ne è testimonianza un caso giudiziario esaminato dalla Corte d’Appello di Bordeaux il 28 marzo 1847, relativo ad una “scroccheria alimentare”.

Un certo Averroux ammise di essere andato, in compagnia di alcuni amici, da un trattore di una strada nei dintorni di Bordeaux, facendosi servire un pranzo per sé ed i suoi invitati, pur sapendo di non poterlo pagare.

Accusato l’Averroux dei reati di furto e scroccheria, i giudici di primo grado ritennero di riconoscervi le dette fattispecie delittuose, condannandolo ad una pena detentiva.

Invece i giudici di appello, preliminarmente presero in esame il quesito se il fatto (“che l’onestà riprova”) commesso dall’imputato rientrasse o meno sotto l’applicazione della legge penale francese, giungendo alla conclusione che nel comportamento dell’Averroux fosse impossibile rinvenire le caratteristiche essenziali del furto (sottrazione dolosa della cosa altrui o rapimento di tale cosa all’“impensata” del proprietario), come disciplinato dal codice penale francese dell’epoca.

¹ Da *Gli dèi della Grecia*, 1788.

² Cosenza, Casa del Libro, 1963.

Va rilevato che lo stesso Pubblico Ministero, cosciente della situazione giuridica, in sede di appello aveva abbandonato la tesi del furto, accusando l'Averroux del solo delitto di scroccheria.

I giudici di secondo grado andarono contro le richieste accusatorie, negando che la fattispecie potesse rifarsi al delitto di scroccheria, per l'assenza di manovre realmente fraudolenti ed atte ad ingannare, non permettendo *“di riconoscere nel fatto di cui si tratta un delitto di truffa, come previsto e definito dalla legislazione dell'epoca”*.

Nella motivazione della sentenza, i Giudici precisarono che *“il pranzo fu servito senza che il trattore si desse minimamente il pensiero di ricercare se quegli che lo dimandava era nella possibilità di pagarlo, ed ammettendo, ciò che non è (od almeno il processo non ne fa parola), che la risposta fosse stata affermativa, benché l'evento l'avesse chiarita bugiarda, questa bugia non potesse caratterizzarsi per una manovra fraudolenta di tale natura che una prudenza ordinaria non potesse guardarsene”*.

E così la sentenza di primo grado fu annullata, e l'Averroux fu assolto dall'accusa di truffa e scroccheria.

Va specificato che dalla metà dell'800 il termine scroccheria fu abbandonato (mentre ancora oggi si usa il termine “scrocone”).

In particolar modo ciò avvenne in campo giuridico, dove finì per essere utilizzato solo il sinonimo “truffa”.

L'ATTUALE DIRITTO ITALIANO

Non consigliamo però ai lettori di agire come l'Averroux.

Non pagare il conto al ristorante (come anche in albergo) è un comportamento antiggiuridico ed illegittimo sia dal punto di vista civile che dal punto di vista penale.

Dal punto di vista civile, se si riesce ad identificare l'avventore (ma attenzione, il ristoratore non può fermarlo in attesa dell'arrivo della forza pubblica, sarebbe sequestro di persona, per cui l'avventore nel frattempo è libero di andarsene, salvo che il ristoratore ne riesca a fornire alla forza pubblica una descrizione così dettagliata da riuscire ad identificarlo),

può essere citato in giudizio per il risarcimento del danno.

Dal punto di vista penale, l'avventore di un ristorante che ordini e consumi il pasto ben sapendo di essere insolvente e di non voler o poter pagare il conto commette il reato di *insolvenza fraudolenta*, previsto dall'art. 641 del Codice penale italiano, tra i reati contro il patrimonio (punito con la reclusione fino a due anni e multa fino a 516 euro).

È colpevole di tale reato chi contrae un debito nascondendo la propria insolvenza con il proposito di non adempiere all'obbligo di restituzione. Tale reato è una forma attenuata della truffa (art. 640 c.p.), dalla quale differisce per la mancata presenza degli artifici e raggiri.

Ha fatto scalpore una notizia pubblicata su tutti i giornali secondo la quale otto ragazzi provenienti da Torre del Greco dopo aver profumatamente cenato il 10 agosto 2012 in un ristorante di Roma, al momento del conto (di 240 euro), hanno rifiutato di pagare rispondendo con calci e pugni. Una bravata, insomma.

In sostanza, al momento di pagare, gli otto giovanotti erano scappati dal locale. Dato che però uno di loro era stato fermato dai camerieri, gli altri erano tornati indietro per riprenderlo. Era finita in rissa, con tavoli e sedie usati come armi, qualche ferita e contusione ed i doverosi arresti da parte dei carabinieri. I giovani erano stati portati davanti al giudice che li aveva giudicati con rito direttissimo, per i reati di rissa aggravata, insolvenza fraudolenta e danneggiamento.

Tra lo sconcerto generale, il giorno dopo i giornali riportavano che il Giudice aveva assolto gli imputati con la formula che “il fatto non costituiva reato”.

La situazione veniva poi chiarita con la pubblicazione della sentenza, dalla quale emergeva che l'assoluzione riguardava il solo reato di rissa, e non anche quello di insolvenza fraudolenta.

Si era trattato di una decisione legittima, dato che il giudice aveva potuto avere la prova della mancata reazione del ristoratore, che impediva di riconoscere la fattispecie della rissa, in mancanza di una parte avversaria rissante.

Sarebbe stato invece punito il reato di insolvenza fraudolenta, che

non si estingue se il fornitore del vitto querela (entro tre mesi dal fatto) gli avventori che non hanno pagato il conto.

Incidentalmente si rileva che appare antieconomico proporre un giudizio di risarcimento danni per 240,00 euro e ancora di più presentare una querela contro gli scrocconi, considerate le giornate che il ristoratore avrebbe dovuto perdere nei corridoi del tribunale! E così è infatti in tutti i casi che abbiamo esaminato. I ristoratori preferiscono limitare il danno al mancato pagamento del conto e non andare incontro ad altre spese.

Infatti, anche nel caso in esame, il ristoratore non aveva proposto querela contro i giovani, che erano quindi stati assolti dal reato di insolvenza fraudolenta per mancanza di querela.

In definitiva i torresi hanno potuto mangiare matriciane e carbone, coda alla vaccinara ed altre leccornie, inaffiate con vino dei Castelli, per un ragionevole totale di 240 euro, trenta euro a testa, pane e coperto compresi, senza sborsare un centesimo, comportandosi da veri scrocconi, come il nostro amico di Bordeaux.

In entrambi i casi, è insomma finita, come suol dirsi, a tarallucci e vino.

Franco Onorati

Il menu anticolera di Donizetti

Che brutto periodo, per il povero Donizetti, quello compreso tra la fine del '35 e l'estate del '37: attorno a lui fu un'ecatombe.

Il '35 s'era concluso con la morte del vecchio padre Andrea; nel febbraio dell'anno successivo muoiono la madre e il secondo figlio avuto dalla moglie Virginia.

Non parliamo poi del '37: a Napoli, dove s'era finalmente accasato portando con sé la sposina romana, scoppia il colera; la corrispondenza col cognato Antonio detto Toto, da lui amatissimo, è un reciproco, luttuoso bollettino di morte, ché anche a Roma s'era diffuso il morbo.

Donde: l'obbligo della quarantena, la sospensione degli spettacoli teatrali, la rinuncia forzata a viaggiare.

In quel triste panorama, il colpo di grazia; prima, il 13 giugno, il terzo figlio muore appena nato. Poi il 30 luglio, anche la sua adorata Virginia muore di morbilli ad appena 29 anni.

A quarant'anni, il musicista si ritrova solo: è disperato; si rifugia in casa dell'amico Tommaso Persico ove, prostrato dal dolore, rimase per lungo tempo a letto, privo della voglia di alzarsi. Ha chiuso la porta della stanza ove la moglie è spirata e passeranno mesi prima di ritrovare il coraggio di riapirla.

Scrive al cognato: *<Io sarò eternamente infelice!... Mai invocai la morte di cuore come ora il feci. Stamane diedi via la culla vuota che doveami pur servire... Tutto, tutto ho perduto. Senza padre, senza madre, senza moglie, senza figli... per chi lavoro io dunque?...>*

In tale stato d'animo, c'è da stupirsi se le due opere che ebbe a creare in quel periodo, il *Roberto Devereux* e la *Maria di Rudenz* gli siano sorte cupe e funeree?

La musica naturalmente lo salva dalla disperazione: e con essa il sodalizio affettuosissimo col cognato Toto al quale fa visita appena può a Roma e col quale mantiene, durante il suo peregrinare per il mondo, un fitto carteggio.

Le lettere dell'estate-autunno di quell'anno sono dominate oltre che

dagli sfoghi per il suo inconsolabile lutto, dalle cronache del colera. <Sento con orrore le vittime che fa la malattia > scrive a Toto <ma sento con piacere che voi altri siete salvi >.

Lo supplica di raggiungerlo a Napoli per consolarlo: ma si arrende di fronte agli impedimenti, come la decretata quarantena, che rendono impossibile quel viaggio.

S'intreccia tra loro un dialogo come fra "sopravvissuti" e si scambiano consigli prudenziali per scampare al morbo. In tale sinistra atmosfera, non parrà strano imbattersi in questa lettera del 22 agosto 1837 in cui descrive al suo Toto la dieta (o menu) da lui seguita ed a cui attribuisce in qualche misura l'essere scampato al colera:

<Napoli 22 agosto 1837

Toto mio

Che tu sia mille volte benedetto collo scrivermi! Fammi ora la grazia che ti chiedo. Io sono vivo (e purtroppo), ma senti in qual maniera fui esente dal morbo, o per sorte o per volere del cielo. Alla mattina, colazione leggerissima; a pranzo, bando alla carne di porco al pesce, alla verdura; quindi con pasta o riso; bollito ed arrosto. Se qualche cosa ti piacesse, sia, per esempio: fritto di patate, pasticcio di riso con interiori di pollo; ma frutta, mai, mai, mai. Insalata mai, né cotta, né cruda. Qualche pasta dolce fatta in casa; meno strutto che si può; butirro quasi sempre. Latte no! Alla sera io pigliavo il the bollente; dico pigliavo, ché dal giorno della mia disgrazia ho mangiato di tutto per vedere se il male poteva prendermi. Tutto ho preso e seguito, ma, sia che la malattia ha perduto l'intensità, o che l'ora mia non sia giunta, vivo ancora! Non fichi, sai, non meloni di nessuna sorta. Caffè sì; le ova fresche sì e quello che più ti raccomando si è il vino: che sia poco, ma eccellente. Di questo fanne la prima cosa; forte, non misturato. E se il the non ti piace alla sera pel calore, fa una zuppa, od una zuppa di pane nel vino. Basta che sia leggero mattina e sera. Ritirati presto; porta flannela ed esci tardi. Se poi vuoi far ciò che per tutta Lombardia fu miracoloso, al comparire della diarrea o di dolori forti, decotto di camomilla caldo, e due oncie di olio di ricino.

Qui curano col vomitivo; ma uno, spedito pochi giorni sono, prese l'olio per mio consiglio... ed è assicurato. Bisogna che soccorrano i miserabili, e che si tengano puliti, e mangino sano! Chi teme questo male, ne è la prima vittima. Non disprezzarlo però. Fuggi le processioni o le chiese piene, ché il radunarsi fa peggio.

Quanto alle quarantene, mio caro, per ora non ve ne sono per chi viene; non so poi in seguito, poiché oggi han dato le lettere che dovevan darsi ieri; ma però non sono profumate, la qual cosa fece credere piuttosto rumori in Roma.

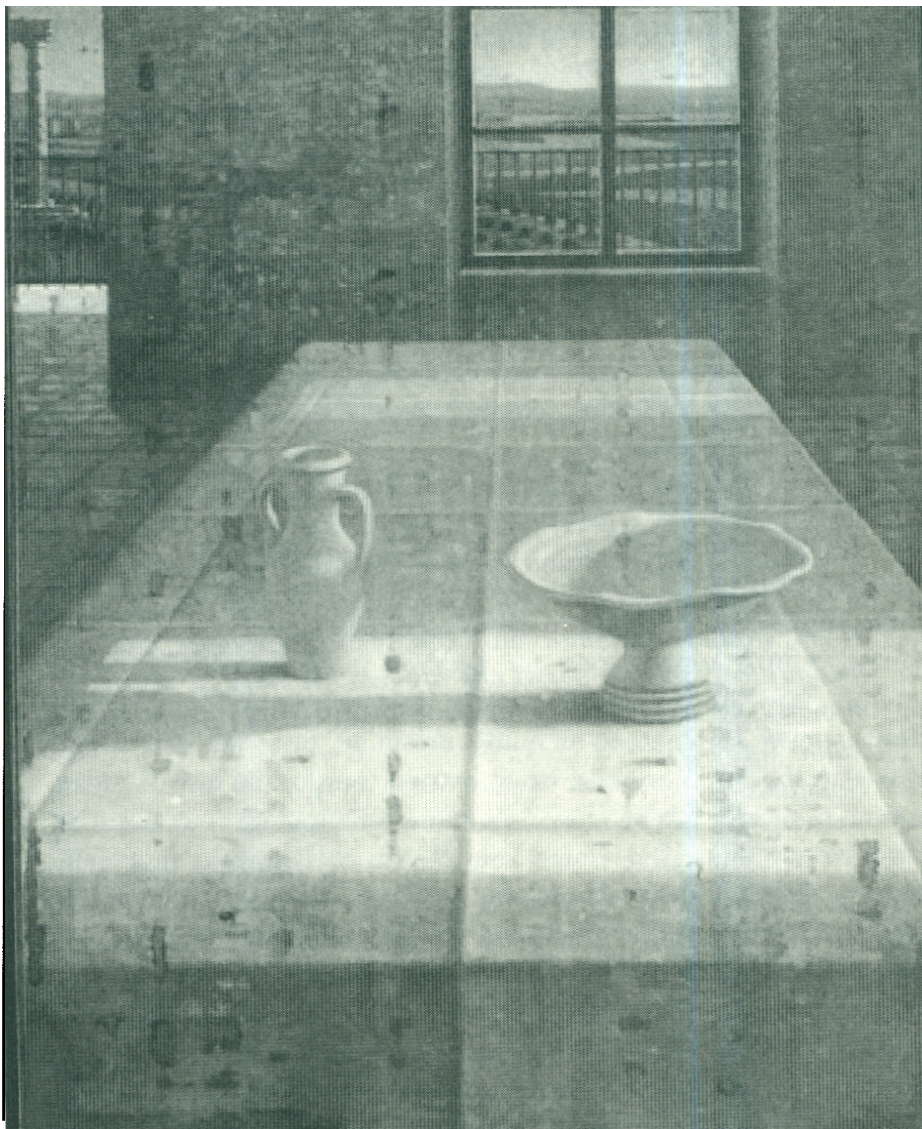
Capisco che adesso non devi abbandonar la famiglia, ma se i porti tuoi si aprono ora senza quarantene, in ottobre devi venire per alcun poco.

Se la chiusura de' tribunali ti fa danno negli interessi, scrivimi cosa ti abbisogna ché puoi contarci come fosse danaro tuo, te lo dico una volta per sempre.

Qui abbiamo da tre a quattro casi al giorno! Io facilmente lascerò il conservatorio; quindi forse starò via per un poco; quindi vieni. Ricordati: bando a verdure sì cotte che crude; carne e brodo; carne pesta, pasticci, patate, polli, non pesce. Non frutta. Canfora in dosso, e quiete d'animo, senza timore. Scrivi sempre, ché sarò più tranquillo: ora non posso che pregarti di stare al regime e così mammà: salutala. Facciamoci coraggio, ché al fine poco ci resta. Addio Toto mio!

Gaetano>

Un pasto al cimitero



In attesa della cena, 2001, olio su tela cm 100x80

Caro Apollo, quest'anno ti consegnerò con la ricetta per l'almanacco una vicenda curiosa. Una domenica agostana, mezz'ora prima di pranzo telefona mia madre che ha desiderio di fare una visita al locale camposanto. L'accompagno sul posto e, mentre lei è affacciata per cambiare l'acqua alle fioriere, tra una tomba e l'altra dei molti parenti scomparsi, suona la sirena per avvertire i visitatori dell'imminente chiusura. Mi allarmo, perché non la scorgo più sgambettare tra un vialetto e l'altro del cimitero a quell'ora praticamente deserto di vive presenze. Con piè veloce mi metto alla sua ricerca e con lei guadagnare l'uscita, essendo imminente il secondo e ultimo avviso sonoro. Quando la rintraccio e arriviamo ai cancelli, scopriamo che questi sono già stati sbarrati, senza aver lanciato il secondo segnale di avvertimento. Siamo prigionieri. Il telefonino non ha segnale per informare i vigili urbani dell'inconveniente. Di scavalcare il muro di cinta neanche a pensarlo. Dobbiamo per forza attendere la riapertura del primo pomeriggio.

In quella torrida calura l'acqua per bere dalle fontanine non manca e al languore dell'ora prandiale pensa mia madre. Nella sua borsa all'antica, tutta di scaglie nere di pelle, serba una leccornia involta nella stagnola. Voleva essere una sorpresa per me, un regalo che voleva farmi per pranzo, perché si trattava di una cosa rara e speciale, che solo lei usa ancora fare alla maniera delle vecchie famiglie di vignaioli marinesi: la frittata coi "lòperi", germogli di luppolo presi come asparagi selvatici, una verdura di campo che fa virare il giallo dorato della nobile *omelette* su un volgare bluastro e lascia al palato un retrogusto tipicamente amarognolo. Ci sediamo sul bordo della nostra tomba di famiglia con tutti i parenti che ci osservano dalle fotografie incollate sulla fronte di travertino. Fra questi c'è chi sorride, chi è più serio, ma tutti sembrano interessati a quella strana operazione e di vederci consumare un pasto nel cimitero in loro compagnia.

Mentre in silenzio sbocconcelliamo l'improvvisato convito, stretti tra l'ombra di un cipresso e le lame di intensa luce canicolare, rivedo

zio Pio con i suoi sorridenti baffetti alla Errol Flynn. Fa il gesto che gli era consueto di agitare i pantaloni, tirati su e giù a ripetizione, quando dopo un lauto pranzo voleva rendere noto a tutti i commensali che aveva ancora fame. In quella accecante penombra scorgo ancora mio cugino Angelo che solleva la testa, chinata fino a quel momento sul gioco delle carte, incuriosito e interessato di sapere cosa bolle in pentola. Beninteso non sono fantasmi. Sono ricordi che mi si materializzano davanti agli occhi in quel momento affatto singolare. Poi vedo ancora silente zia Onorina apparecchiare la tavola garrula per le molte bocche che vi siedono intorno. Zio Giuseppe avanza con un pentolino sottobraccio, mentre nella destra tiene un cucchiaino di legno, col quale ne raschia il fondo. Perfino mio nonno partecipa alla refezione, per lui già conclusa, ch  tira la pipa soddisfatto sotto due grosse paia di baffi. Infine mio padre, che tende una mano, quasi volesse un pezzetto di quella frittata che gli piaceva tanto. Come per un antico rito, cedo volentieri. Non visto da mia madre, mi privo di un boccone che lascio devotamente e nascostamente sul piano di marmo.

Dario Pasero

Il lessico culinario nelle canzoni piemontesi

del Padre Ignazio Isler (1699-1778)

Il padre trinitario torinese (di origini svizzere) Ignazio Isler¹ scrisse, all'incirca tra il 1730 e il 1770, oltre 50 canzoni piemontesi, di quel genere comico-satirico popolare detto *T ni*. Molte di queste canzoni, essendo come detto destinate ad un pubblico piccolo borghese e popolare, trattano di argomenti quotidiani, che appartenevano al vissuto del popolino torinese, che il poeta conosceva molto bene essendo parroco della chiesa della Crocetta (allora appena fuori della cinta muraria della citt ); parecchie di esse contengono, come appare ovvio, dei riferimenti ai cibi ed alla cucina.

Vediamone alcuni.

Canzone V (*Paese della Cocagna*;1734): vv. 9-16 e 25-88

Si tratta della elaborazione che il Nostro fa della famosa immagine popolare e tradizionale del paese della cuccagna, in cui – * a va sans dire* – uno degli aspetti pi  sottolineati   quello del mangiare e bere in modo eccezionale (sia qualitativamente che quantitativamente); infatti dopo pochi versi introduttivi abbiamo subito una strofa (e precisamente la 2^a) in cui compaiono cibi abbondanti e sopraffini: i formaggi, quali le *rubi le* e *piasentin* (v. 10), di cui le strade sono tutte *st rn e* (cio  «lastricate»), mentre le *pertie* (le pertiche, i bastoni che servivano a bacchiare noci e castagne) sono guarnite di *sautisse* e di *bodin* («salsicce e sanguinacci»; v. 12); infine le *cioende* (le siepi che delimitano le propriet  agricole < tardo lat. *claudendae*) producono dei *salam* cos  enormi che * gni doi fan la som * (vv. 15-16), cio  ne bastano due a riempire una soma.

Le *rubi le* sono ovviamente i formaggi che ancora oggi chiamiamo «robiole», dal latino *rubeola*, cio  “rossiccia”, mentre i formaggi *piasentin* sono quelli «di Piacenza», analoghi al parmigiano.

Nella 4^a strofa (vv. 25-32) l'attenzione si concentra sulla pasta: *fidej* («vermicelli, capelli d'angelo»; dice il Sant'Albino, *Gran dizionario piemontese-italiano*, Torino 1859, che «havvene di più qualità, bianchi, gialli, mezzani, di pasta grossa») e *macaron*, cioè «maccheroni» (tipo di pasta corta: «sorta di pasta a foggia di cannoncini»; Sant'Albino, *cit.*), che vengono conditi (*acomodà*) con formaggio, anche se non si specifica quale (*anformagià*), e poi con *bur* (burro) e *sèrvlà* («scervellata»), cioè una sorta di sugo, composto di grasso e cervella di porco tritate molto finemente, salate, speziate ed insaccate come una sorta di sanguinaccio.

La strofa seguente (vv. 33-40) è dedicata invece a ghiottonerie di vario genere: le *lasagne* («pasta sottilissima tagliata a lunghi nastrini», Sant'Albino, *cit.*), di cui si dice che sono larghe tre dita (*tre travers 'd di*), le pagnottelle (*michëtta*), i *marons glacés* (*maròn candi*) e infine, in questa curiosa mescolanza di dolce e di salato, confetti (*bombon*) ed ali e cosce di cappone (*d'ale e 'd cheusse de capon*).

I versi dal 41 al 48 sono interamente dedicati alla polenta, di cui si dice che è già bell'e pronta e condita (*bela e consa*), dopodiché ci si concentra su di una sua qualità fondamentale: è talmente morbida che «fonde in bocca» (*bin ch'a fonda tuta an boca*), ragione per cui nessuno la tocca per lasciarla tutta agli sdentati (*costi senza dent/ ch'a na mangio alegrament*).

I boschi, nel paese di Cuccagna, sono fondamentali in quanto producono una quantità incredibile (ed ovviamente gratuita) di ghiottonerie di ogni tipo: i noci le *quajëtta* (cioè «polpette» o «foglie di cavolo ripiene», quelle che, per es., in Canavese chiamano *caponèt*), le querce sono cariche di *tartlëtta*, cioè piccole torte (la *tartra* era una torta di latte, zucchero e uova sbattuti insieme, cotta nel tegame con sopra un coperchio), i gelsi sono coperti di *ofele* («biscotti, pasticcini, ciambelle»; l'*oflé* infatti è il «pasticcere») e i pioppi di *giambele* («ciambelle»), mentre le *trifole* (i tartufi) seminati, e non spontanei, sono quasi passatempo per i bambini.

Dopo un semplice accenno ai canditi (v. 57: *ròba candia*), arriviamo, sempre nate spontaneamente sugli alberi, alle *mandolasse a la*

plarin-a (francesismo), cioè praline di grosse mandorle tostate nello zucchero, seguite, genericamente, dalla *pastisseria*.

I pennuti trovano spazio alla strofa 10^a (vv. 73-80), pronti già bell'e cotti, sia quelli selvatici (*pèrnis* e *bécasse*) che quelli da cortile (*polastr* e *colombòt*).

Quanto al bere, il poeta gli dedica i versi dall'81 all'88, in cui vengono elencati *vin ciairat* (il chiaretto), *moscatel* (moscato) e *malvasia*, sgorganti, ovviamente al posto dell'acqua, dalle fontane e per bere i quali occorrono *cope* e *san-e* («coppe» e «boccali»).

Canzone VII (*Delle Signore Magne*; 1738): vv. 1-24

La canzone VII (sulle «Signore Zie», laddove zia è usato genericamente per indicare «donne di riguardo») è una delle più sboccate dell'intero Canzoniere isleriano, trattando di come sia meglio, per le zie appunto, non mangiare determinati cibi, famosi per provocare gas nell'intestino, con conseguenti flatulenze.

Vediamo quali sono i consigli del nostro Poeta. Da evitare assolutamente (v. 2) il vino dolce bevuto con le castagne (*vin doss con dle castagne*), specialmente se si aggiungono i fagioli (*fasolat*); a ruota seguono (vv. 9 e 11) *ciser* e *ciserche*, cioè ceci (nella forma odierna *cisi*) e cicerchie, non senza fave fritte (*fava fricassà*). Completano il menù da evitare la minestra di cipolle (v. 17 *'d siole an mnestra*), uva bagnata di rugiada, cioè raccolta la mattina (v. 19 *d'uva sla rosà*) e, per concludere in bellezza, la minestra di riso e latte (v. 20 *ris al làit*). L'ultima strofa dà poi un consiglio alle signore interessate: quello di chiudere l'orifizio posteriore (eufemisticamente detto *ussat*, «portoncino») con un tappo (*stopon*), tanto, per riaprirlo, bastano i *cornat* (baccelli verdi e teneri dei fagioli oppure fagiolini) conditi con *senëvra* e *aqua fòrt* (senape e acquavite).

Canzone XV (*Tripudij di Barba Gironi pel nato figlio*; 1742): vv. 21-28 e 101-120

In uno scrittore come l'Isler non potevano mancare testi che trat-

tassero momenti conviviali, per così dire, “pubblici”, quali quelli delle nozze o dei battesimi, come nella Canzone XV, in cui si descrive la gioia di Barba Giròni a cui è nato, pur in tarda età, un figlio. Il comico della canzone sta nel fatto che i cibi preparati per far festa sono quanto di meno appetitoso si possa pensare. Prima della festa vera e propria infatti si cucinano (vv. 21-24) *panadasse* (cioè minestre fatte d’acqua, o brodo, e mollica di pane), preparate, in un *concat* (truogolo), *al breu ’d zampat*, cioè col brodo di cottura degli zampini (cioè «carne porcina con cotenna trita, salata, drogata, e insaccata nella pelle della zampa del majale», Sant’Albino, *cit.*). Segue (vv. 25sg.) una gallina (*na pola*), addirittura di 15 anni (*ch’a l’avìa quindes agn*). Poi, al momento propriamente della festa di battesimo (vv. 101-120), agli invitati vengono ammanniti: *na bela ambòsta*, cioè una misura di capacità equivalente alla quantità contenuta nel cavo delle mani congiunte (potremmo tradurre quindi «una manata»), di *luin e ravòt*, cioè lupini e piccole rape (vv. 105sg.), già conditi in composta con (v. 108) *’d cocómer e ’d cos-sòt* (cetrioli e zucchini); dopo di che la polenta (v. 109: *na bela polentassa*), ma tagliata a liste talmente sottili da sembrare biscotti (v. 112: *ch’a smijavo bēscotin*). Ciò che poi soddisfece al massimo la compagnia fu un mazzo di ravanelli (v. 114: *un mass ’d bej ravanat*), accompagnati da (vv. 115sg.) *un bel gaviòt ’d salada/ tuta ’d pleuje ’d fasolat* (un bel catino di insalata/ tutta di bucce di fagioli). La conclusione è affidata al bere *un bocal ’d vin* (v. 118), preso all’osteria.

Canzone XVI (Matrimonio delle figlie di Gelofrada; 1743): vv. 129-152

Abbiamo parlato di momenti conviviali “pubblici”: dopo il battesimo, a ruota segue, *ça va san dire*, il matrimonio, come nella Canzone XVI, che ci racconta del matrimonio delle figlie di cotal *Luressia Gelofrada* (che è già stata protagonista della canzone XIV, in cui si esaminava il suo testamento in favore delle tre figlie; il nome della donna – in alcuni mss. *Gilofrada* – letteralmente significa una sorta di garofano selvatico, ma gergalmente vale anche «donna leggera, disinibita»). All’in-

terno della descrizione del matrimonio tre strofe (17-19) si occupano del pranzo, il cui menù è ricchissimo, comprendendo: *con ’d ran-e e con ’d lumasse/ ansem a tre crovass./ una piatlà ’d sèrvlètte./ un cioch rustì ant ’l forn./ con ses o set siolètte/ pèr guarnitura antorn* (vv. 131-136); quindi rane e lumache, insieme a tre corvi, un piattone di frittura di cervella, un gufo arrostito al forno, sei o sette cipolline per guarnizione tutt’intorno. Seguono (vv. 137-144): *Una mēnestra ’d fava/ già tuta morinà./ un bon bujì d’ crava/ con ’d rave carpionà./ tre pich a la cialòta./ la fricassà d’un foin./ una stufà ’d marmòta/ con un ragó ’d luin:* una minestra di fave, ma già tutte bacate, poiché intaccate dai parassiti (*morinà*, da *morin*, «gorgoglione»), un buon bollito di capra con rape marinate (in carpione, cioè sott’olio, aceto e salvia), tre picchi in salsa di cipolle, cioè con la *cialotada*, una salsa fatta con scalogno (*cialòta*), aglio e acciughe, le frattaglie (*fricassà* non è la frittura, *fritura*, ma appunto le frattaglie o il fegato) di una faina, uno stufato di marmotta con un intingolo di lupini. Per concludere troviamo (vv. 145-152) che *a l’han cujì na min-a/ e quatèr cop d’agian/ pèr fè tanta farin-a/ da fè na cheuitta ’d pan;/ a l’han empì ’d sèbrètte/ prèstaje dai vèsin/ ’d lambrosca con ’d brignètte/ da fè na brinda ’d vin*; hanno raccolto un’emina (misura di capacità, equivalente a mezzo *staio*, cioè circa 23 litri) e quattro *coppi* (poco meno di 3 litri; $\frac{1}{8}$ di emina) di ghiande per avere abbastanza farina per fare un’informata di pane, e poi hanno riempito dei piccoli mastelli, prestati dai vicini, con *lambrusca* (uva selvatica) e *susine* piccole per fare una *brenta* (poco meno di 50 litri) di vino, evidentemente un vino da poco.

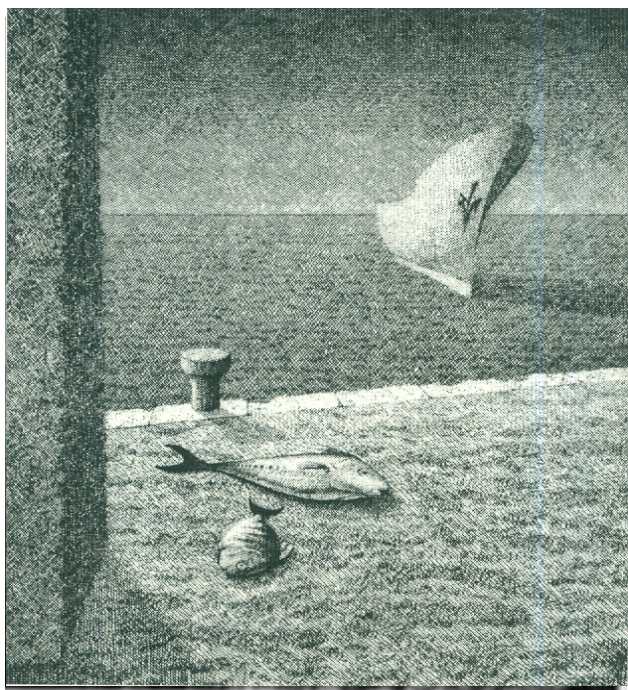
¹ Il padre era infatti nativo della Svizzera ed il suo cognome originario doveva essere Hyssler.

Lu bbaccalà puru è ppesce!

*Lu bbaccalà puru è ppesce*¹ ... sembra una battuta, ma forse i napoletani (e non solo), per i quali è tutto bello *chillo chi nun costa niente* (come *'u sole e 'u mare*) e, soprattutto, *buono* quello che costa poco (com'era appunto il baccalà), vogliono semplicemente sottolineare la metamorfosi di quello che, una volta, era solo un pesce e, poi, invece, si trasforma in un miracolo gastronomico. È infatti *"magia che il baccalà morto stecchito diventi materia malleabile come il marmo nelle mani di Michelangelo... due corpi che mangiano insieme il baccalà... diventano per forza vasi comunicanti..."*²

Parliamo, ovviamente, del comune merluzzo, non certo *"il massimo dell'eleganza, specie per quel suo vizio imbarazzante di nuotare a bocca spalancata e la barbettina ridicola che si ostina a lasciare crescere"*³, che, dopo aver sguazzato per un po' nelle gelide acque del mare di Barents, per riprodursi, trasmigra prendendo due direzioni opposte: una parte se ne va verso il Labrador e Terranova e un'altra verso le coste della Norvegia e Capo Nord. La fine del viaggio, però, è da millenni sempre la stessa: lo pescano e gli staccano la testa e, mentre i baschi lo mettevano sotto sale (come usavano fare già con la carne di balena), lasciandolo poi essiccare (è il nostro baccalà, dallo spagnolo *Bacalaos*, che è un tratto di mare di fronte all'isola di Terranova), i vichinghi, invece, lo facevano essiccare direttamente ai freddi venti del Nord (è questo è lo *"stoccafisso"*, da *stokfish*, pesce stocco, bastone).

Il primo a dare notizia del baccalà (o forse è meglio dire dello stoccafisso) è stato un *reporter ante litteram*, il nobile veneziano Capitano da Mar Pietro Querini, imbarcatosi a Candia nel 1431 per la rotta di Fiandra, con un carico di mercanzie. Passato lo stretto di Gibilterra, violente burrasche e la forza dei venti lo spinsero, però, verso Nord, fino a che, a gennaio dell'anno dopo, fu costretto ad abbandonare la nave e approdare con una scialuppa e pochi uomini sull'isolotto di Santi, nelle isole Lofoten, in Norvegia. Quando tornò in patria, nella sua relazione⁴



Una delle acqueforti per il racconto *"Le vacanze di Bernardo Soares"*
di Antonio Tabucchi, (particolare), 1995

alla *Serenissima*, raccontò, tra l'altro, anche di quelle lontane popolazioni che lo avevano ospitato:

<<Non d'altro mantengono la lor vita che del pescare, perocché in quella estrema regione non vi nasce alcun frutto... Prendono fra l'anno innumerabili quantità di pesci, e solamente di due specie: l'una ch'è in maggior anzi incomparabil quantità, sono chiamati stocfisi; l'altra son pàssare, ma di mirabile grandezza... I stocfisi seccano al vento e al sole senza sale, e perché sono pesci di poca umidità grassa, diventano duri come il legno. Quando li vogliono mangiare li battono col roverso della mannara, che li fa diventar sfilati come nervi, poi compongono butiro e specie per darli sapore: ed è grande e inestimabil mercanzia per quel mare d'Alemagna.>>

Ma il vero momento di celebrità il baccalà lo raggiunse nel XVI secolo, dopo il Concilio di Trento, quando la Chiesa Cattolica, per rispondere alle tesi di Martin Lutero, stabilì una ferrea disciplina di digiuni e di mangiar di magro in specifici giorni e periodi. Una "controriforma" anche gastronomica, perché, tra Mercoledì, Venerdì, viglie varie e quaresime, si arrivò a circa 130 giorni di astinenza l'anno! D'accordo la salute dell'anima, ma le classi povere dovettero ingegnarsi per risolvere il problema, senza incorrere nel castigo della Chiesa. E quale soluzione poteva essere migliore del pesce conservato, come le aringhe, lo stoccafisso e il baccalà, visto che era pure a buon mercato? Non a caso i romani chiamavano "merluzza" la campana fatta suonare per ricordare ai distratti l'obbligo del digiuno.

Il baccalà arrivò, quindi, sulle nostre tavole come cibo povero e per questo Pellegrino Artusi lo detestava. Non perché gli rimanesse indigesto, ma perché era popolare, non raffinato, anzi addirittura "triviale", un surrogato del pesce fresco e, quindi, non adatto alla classe borghese cui apparteneva e alla quale si rivolgeva: *"Quando è cotto strizzategli sopra del limone e mandatelo al suo destino"* (baccalà alla bolognese); *"Se vi viene bene sentirete che nel suo genere sarà gradito"* (baccalà dolce-forte); *"Onde riesca meno rinsecchito..."* (baccalà in gratella); *"Non vi è condimento che basti a dargli conveniente sapore... pertanto, se lo*

trovate un piatto ordinario, la colpa sarà vostra che l'avete voluto provare" (baccalà fritto); *"Non vi aspettate gran belle cose; però preparato in questa maniera sarà meno disprezzabile..."* (cotolette di baccalà). Solo nella ricetta del "baccalà montebianco" pensò di ingentilirlo un po' così da poterlo servire su una "tavola signorile"⁵.

In realtà, tutto fuorché triviale, il baccalà è invece un cibo "globale", come si definirebbe oggi, se appena si considerano le infinite ricette con cui viene cucinato. Pare che in Portogallo ne siano state codificate addirittura 365, una al giorno per tutto l'anno (giustamente Allan Bay si è chiesto: "Come faranno negli anni bisestili?"). E fra le tante ricette un posto d'onore l'hanno, di sicuro, i filetti di baccalà, eredità della tradizione ebraico-romana, sui quali c'è poco da obiettare, per buona pace del gastronomo di Forlimpopoli, perché piacciono a tutti, dall'inclito al plebeo e, come avrebbe detto Giggi Zanazzo, si possono mangiare pure "in testa a un tignoso".

*... Doppodeché v'è giù a li Giubbonari,
l'assa p'èrde la robba ballerina,
e fatte du' filetti a li Libbrari.
Antonello Trombadori (da "Solo lli")*

C'è stato un periodo in cui sognavo le atmosfere letterarie dei *caveaux* di Sain Germain des Prés (il "Tabou" di Jean Paul Sartre e Juliette Greco) o dei caffè di Montparnasse ("La Rotonde" che fu di Modì e di Hemingway) ma, poi, insieme agli amici o con una ragazza, mi accontentavo di girare per Roma e... del "filettaro", quello che stava (ma c'è ancora) a Santa Barbara dei Librari, una traversa di via dei Giubbonari. C'era, in effetti, qualcosa di letterario in quei filetti di baccalà*, forse quell'aria "*maudit*", che ha sempre accompagnato il fumo e l'odore forte delle friggitorie, regno di poveri e d'artisti. Col cartoccetto di carta canapina, proseguivamo a piedi, in direzione di Campo de' Fiori e lì, seduti sotto la statua di Giordano Bruno, mangiando con le mani, "coglievamo l'anima del cibo prima di consumarlo"⁶.

* Li impanano con una pastella di acqua e farina (oltre, di sicuro, qualche tocco magico e “segreto”) e li immergono in un padellone di alluminio a bordi alti per la prima passata di frittura. Poi li tolgono, li scolano su un piatto e, di nuovo, li ributtano in un'altra padella di ferro, piena d'olio, per la seconda passata di frittura che è, poi, quella che li rende speciali e più croccanti.

Jacques Porel

Vita a Parigi nel 1920¹

Spesso si andava a pranzo a Passy, sulle riva della Senna alla “Peche miracoulease”. Occupavamo, in gruppo, una gran tavolata sulla terrazza che domina il fiume. Nella bella stagione indugiavamo fino a veder declinare il giorno su quell'isola che ancora non accoglieva l'Officina Renault. Ma siccome i nostri piacere variavano d'inverno ci si recava a La Villette al “Cochon d'or”, ove si mangiavano delle straordinarie grigliate e si beveva il *Passetoutgrain*.

Era raro che non si terminassero le serate al “Boeuf sur le toit” quello di rue Boissy d'Anglas (era il nuovo nome e il nuovo indirizzo del precedente Bar Gaya di rue Duphot), ove veniva a raggiungerci l'amico poeta Leon-Paul Forgue (1876-1947) se non era già con noi. Con lui uno dei fondatori della N.R.F., si andava anche al Circo Medrano o a quello che era stato il “Bel Tabarin” ora trasformato in pista da pattinaggio a rotelle, o, ancora, con Colette a cena “Chez Drouant” (Colette l'ha descritto in un numero a lui dedicato di *Feuilles libres*).

Ma ancora più spesso era da me, rue Laurent Pichat, che si tenevano le nostre amichevoli adunanze. Ogni successo del nostro amico commediografo Edouard Bourdet² era una nuova occasione per riunirci, mentre lui, con le sue commedie, saliva senz'altro al primo rango della sua professione. Alla centesima replica di non so più quale dei suoi spettacoli (tutti le sorpassarono), gli amici erano tanti (Drieu de la Rochelle, Ramon Fernandez, i due Mauriac, i due Guy de Pourtalès, Edith ed Etienne de Beaumont...) che c'era da cercarsi un posto e ci si sedeva dove si poteva.

[A cura di Luigi Domacavalli]

¹ Il brano è tratto (e rielaborato) da “Aggiungi un libro a tavola...” (Progetto Cultura, 2013), che ho scritto insieme a Clotilde Matera e Enzo Catalano.

² Manuel Vázquez Montalbán (ricetta del “baccalà al pil pil”), da “Ricette immorali”, Feltrinelli, 1994.

³ Laura Grandi e Stefano Tettamanti, da “Sillabario goloso”, Mondadori, 2011.

⁴ Riportata, un secolo dopo, dallo storico Giovanni Battista Ramusio nell'opera “Navigazioni e viaggi”.

⁵ “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”, 1881.

⁶ Isabel Allende, da “Afrodita”, Feltrinelli, 1998.

¹Dalle memorie di Jacques Porel (*Fils de Rejane*, ed. Plon, 1952). L'autore figlio di Rejane (pseudonimo di Gabrielle Charlotte Reju, 1856-1920), celebre attrice francese che, conosciuto a Buenos Ayres il giovane e bello Dario Niccodemi (1874-1934), ne divenne la compagna. Egli scrisse per lei testi di gran successo quali *L'aigrette*, *Il rifugio* etc. Tornato in Italia, le famose *Scampolo* del 1915 e *La nemica* del 1916.

²Edouard Bourdet (1887-1945). Aveva sposato in prime nozze la figlia del noto medico Samuel Pozzi (1846-1918). Fu autore di numerose opere teatrali alcune delle quali ebbero gran successo anche in Italia: *La prigioniera* del 1926 da noi interpretata da Evi Maltagliati nel 1943; *Sesso debole* del 1929; *Fior di pisello* del 1929 giunta al Teatro Eliseo di Roma nel 1945 per la regia di Luchino Visconti ed interpreti come Nino Besozzi, Rina Morelli, Paolo Stoppa, Vivi Gioi, Dina Galli, Olga Villi, Giuseppe Porelli, Franco Scandurra, Mario Pisu, Elsa de Giorgi.

Paolo Procaccini

A cena dal medico di Gisors

Da *Il roseto della signora Husson*¹ di **Guy de Maupassant**²

Traduzione dal francese

... Mi accorsi di stare mangiando qualcosa di davvero squisito: uova morbide avvolte in un nido di gelatina di carne aromatizzata alle erbe, appena immerso nel ghiaccio.

Io dissi schioccando la lingua per compiacere il mio ospite: “Buono questo!”

Sorrise. “Due cose vi sono necessarie: buona gelatina difficile ad ottenere e uova buone. Oh! Uova buone, come sono rare, col giallo un po’ rosso, molto saporose! Io ho due cortili pollaio, uno per le uova, l’altro per il pollame. Lo nutro in modo speciale. Ho le mie idee. Sulle uova come sulla carne di pollo, sul manzo o sul montone, sul latte, su tutto, ci si ritrova e ci si deve gustarne il succo, la quintessenza della precedente alimentazione dell’animale. Come si potrebbe mangiare bene se non si fosse pensato prima a questo?”

Risi. “Sei dunque un buongustaio?”

“Caspita! Non c’è che gli imbecilli a non essere buongustai. Si è buongustai come si è artisti, come si è istruiti, come si è poeti, il gusto, mio caro, è un organo delicato, perfettibile e rispettabile come l’occhio e l’orecchio. Mancare del gusto, è essere privati d’una facoltà raffinata, della facoltà di discernere la qualità degli alimenti, equivale ad essere privi di quella di valutare la qualità di un libro o d’un opera d’arte; è essere privi di un senso essenziale, di una parte della superiorità umana; è appartenere a una delle innumerevoli classi d’infermi, di disgraziati e di sciocchi dei quali si compone la nostra razza; è avere la bocca stupida, in una parola, come si ha uno spirito stupido. Un uomo che non distingua un’aragosta da un omaro, una aringa, questo pesce mirabile che porta in sé tutti i sapori, tutti gli aromi del mare, d’un maccarello o di un merlano, e una perà grassana da una duchessa, è paragonabile a chi confonda Balzac con Eugenio Sue, una sinfonia di Beethoven con una marcia militare eseguita dalla banda del reggi-

mento, e l'Apollo del Belvedere con la statua del generale Blamont..."

Paola Puglisi

Un'osteria "fuori posto"

addenda fiamminga ad *Osteria romana* di Livio Jannattoni

Non perdono interesse le opere di Livio Jannattoni: tra i libri collocati "a scaffale aperto" nella Sala Romana della Biblioteca Nazionale Centrale di Roma, sono spesso tra quelli che al termine della giornata restano su un tavolo di lettura, o tornano sul palchetto leggermente fuori posto, o vengono segnalati per la necessità di un "piccolo restauro": tutti segni di una frequentazione costante dei lettori (e dei bibliotecari). Anche chi scrive, recentemente, vi ha subito trovato risposta alla propria curiosità¹.

La Biblioteca, nell'anno che volge al termine, ha esposto al pubblico – per la prima volta nella sua completezza – una preziosa collezione di grafica, realizzando la mostra *Gaspar van Wittel: i disegni*, tenutasi dal 17 aprile al 13 luglio. I cinquantadue disegni (diventati cinquantatré al termine della mostra, grazie ad un fortunato ritrovamento!) sono preparatori per le celebri "vedute" dell'artista olandese (Amersfoort, 1653 – Roma, 1736), che si stabilì a Roma intorno al 1675 e da allora ritrasse la città rendendone l'aspetto, le proporzioni, l'atmosfera, come nessuno aveva fatto prima. E nella mostra si è cercato di ripercorrere le tracce romane di Van Wittel, delle sue residenze, del *milieu* che lo accolse, dal suo arrivo insieme ai tanti che intraprendevano il "viaggio di formazione" per eccellenza, fino al consolidamento della sua fama e la sua definitiva italianizzazione.

Intorno alla metà del XVII secolo una parte relevantissima degli artisti stranieri presenti a Roma proveniva dai Paesi Bassi o dalle Fiandre; ma gli olandesi, riuniti nella compagnia dei *Bentvueghels* ("Brigata di uccelli") si distinguevano, tra l'altro, per un accentuato interesse verso i piaceri della tavola e del vino, come illustra nel catalogo della mostra lo storico Arthur Weststeijn:

«L'ingresso nella compagnia non avveniva però in quattro e quattr'otto. I *Bentvueghels*, infatti, adottavano un rituale di iniziazione

¹Prima pubblicazione il 15 giugno 1887.

Dal racconto sono stati tratti 3 film, uno dei quali con Fernandel.

²Henri-René-Albert-Guy de Maupassant (Tourville-sur-Arques, 5 agosto 1850 – Parigi, 6 luglio 1893) è stato uno scrittore, drammaturgo, reporter di viaggio, saggista e poeta francese, nonché uno dei padri del racconto moderno.

Negli ultimi anni di vita la sua salute si deteriorò, nonostante una costituzione apparentemente robusta, e il suo equilibrio mentale entrò in crisi, a causa, quasi sicuramente, della sifilide, ereditata dal padre o contratta attraverso i frequenti rapporti con prostitute. Allucinazioni e paura della morte lo accompagnarono sempre nei suoi ultimi mesi. In seguito a un ennesimo tentativo di suicidio venne internato nella clinica del dottor Blanche, a Passy. Morì a 43 anni, dopo diciotto mesi di incoscienza, e venne sepolto nel cimitero di Montparnasse a Parigi. [biografia tratta da wikipedia]



Lievin Cruyl, *Veduta di Piazza del Popolo*, in *Prospectus Locorum Urbis Romae Insign[um]* pubblicata da Matteo Gregorio De Rossi nel 1666

curioso ed eccessivo: si riunivano in una delle loro locande preferite – il più delle volte l’Osteria della Fontana in via Condotti – dove mettevano in scena un *tableau vivant*, impersonando ad esempio Apollo e le Muse sul Parnaso affiancati da Bacco, che non a caso era il patrono della brigata. Successivamente il candidato era sottoposto ad una “prova” all’interno di una camera buia. Se la prova veniva superata, seguiva una cerimonia in cui il nuovo membro era tenuto a battesimo (con il vino, ovviamente) ed entrava a far parte della compagnia, vedendosi anche assegnato uno pseudonimo. Si teneva poi un grande pasto collettivo che secondo le fonti poteva durare anche ventiquattro ore, tutto a spese del nuovo membro della brigata. Sul fare del giorno, una volta chiusa la locanda, i *Bentvueghels* si dirigevano insieme lungo la via Nomentana verso il mausoleo di Santa Costanza: visti i putti e i tralci di vite sul sarcofago di Costantina immaginavano di avere a che fare con il sepolcro di Bacco. Anche qui, dinanzi alla “tomba di Bacco”, il vino sgorgava in quantità, e perché i posteri sapessero della loro presenza, molti *Bentvueghels* incidevano il loro nome negli affreschi all’interno del mausoleo. Alcuni nomi sono visibili tuttora»².

E tra i nomi incisi sulla pietra in Santa Costanza si può leggere ancora quello di Van Wittel, a testimonianza della sua piena “integrazione” nella comunità.

Molti pittori nordici, sia nel XVI che nel XVII secolo, avevano tratto ispirazione da Roma per le proprie opere; la maggior parte di loro però “vedeva” la Roma classica, attraverso la magnificenza delle sue testimonianze monumentali, il cui stato di rovina autorizzava una certa qual libertà all’artista: cosicché dal cosiddetto “protoromanticismo delle rovine” emergeva un’immagine di Roma più ideale che attuale. All’estremo opposto, i pittori “bamboccianti” rappresentavano con realismo scene di vita quotidiana, ispirate ad ambienti popolari della Roma papalina, ma in definitiva d’ambientazione generica. Van Wittel invece, sarà attratto dai luoghi della Roma contemporanea, scoprirà nuovi punti di vista insieme al gusto di far rivivere esattamente la “veduta” che da quelli si gode, di “fare il ritratto” alla città; così facendo verrà incontro

alle richieste dei numerosissimi viaggiatori che a Roma vivevano il culmine del *Grand Tour*, desiderosi di riportarne un *souvenir*, diventando presto il maestro della nuova tendenza. E oltre che nei dipinti, le sollecitazioni dei *granturisti* ebbero riscontro nel settore della grafica, cosicché le incisioni raffiguranti “vedute” di monumenti, piazze, chiese, insieme alla cartografia, conobbero nel XVII secolo un’enorme fortuna.

Nell’esposizione della Biblioteca Nazionale abbiamo scelto di presentare, accanto ai disegni di Van Wittel, alcune stampe di un architetto, disegnatore e incisore fiammingo, Lievin Cruyl (Gand, 1634 – 1722). A lungo poco conosciuto – ad esempio rispetto al suo “rivale” Giambattista Falda (i due lavoravano per le due più famose stamperie dell’epoca, rispettivamente i De Rossi “alla Pace” e i De Rossi “in piazza Navona”, in accanita concorrenza tra loro) – Lievin Cruyl è stato oggetto di uno studio monografico da parte di Barbara Jatta nel 1992; e recentemente più d’uno studioso ha sottolineato il suo ruolo non secondario nel disegno della *Nuova pianta di Roma presente* edita nel 1668 da Matteo Gregorio De Rossi³.

Cruyl giunse a Roma nel 1664, dunque una decina di anni prima di Van Wittel, e rientrò in patria poco prima dell’arrivo di quest’ultimo; sacerdote prima che architetto, si sarà verosimilmente sottratto ai riti paganeggianti dei *Bentvueghels*, ma, come vedremo, probabilmente apprezzava un buon bicchiere di vino “romanesco”. Il suo sguardo su Roma è nitido e preciso nei dettagli quanto panoramico, “a volo d’uccello”, e con una spinta prospettiva grandangolare: in sintonia con Van Wittel e prima di lui, oggetto principale del suo interesse sono le “vedute” della città, la cui immagine gli interventi urbanistici e architettonici moderni stavano trasformando, da una piazza all’altra, in un susseguirsi di grandi scenografie barocche. Se solo qualche volta Van Wittel introduce una “quinta” per dare profondità alla veduta (ad esempio nella *Veduta di Campo Marzio e dei Prati di Castello*⁴), quest’accortezza in Cruyl è costante, e col tratto preciso che lo contraddistingue l’artista fiammingo cesella in primo piano deliziose istantanee di angoli di strada, logge o balconi romani (laddove invece le figurine vanvitelliane hanno il differente fascino della “sprezzatura”). Il soggetto di una

di queste “quinte” – forse ripresa da un’incisione del rivale Falda⁵ (ma quest’ultima è priva della scritta) – ha sollecitato la mia curiosità.

Si tratta di una veduta di Piazza del Popolo, pubblicata per la prima volta nel 1666 da Matteo Gregorio De Rossi in una raccolta di dieci vedute romane, *Prospectus Locorum Urbis Romae Insign[ium]*. Cruyl vi pone la sua firma in basso a destra ai piedi di un gruppo di tre persone: un uomo in piedi beve da un calice, e pone amichevolmente la mano sulla spalla di un compagno seduto, al quale l’oste sta riempiendo il bicchiere. Sul pilastro d’angolo dell’edificio che fa da “quinta” un cartello reca la scritta: «Vini romanesco da 8 [...] quadrini la foetta»⁶; sotto il cartello è fissato al muro, come insegna, un ramo di ulivo.

Questa “frasca” secentesca mi ha spinto a ricercare come funzionasse all’epoca la mescita di vino al minuto, e il libro di Jannattoni mi ha soccorsa prontamente, anche con rimandi a Statuti e documenti del tempo⁷. Le osterie, taverne, frasche (e fraschette) o bettole (termine che nasce proprio nel Seicento, dal senso un poco spregiativo) si distinguevano in modo molto preciso tra quelle che «tengono Insegna» e quelle che «tengono la Frasca», e la differenza non era solo terminologica: chi aveva l’insegna pagava più tasse (e – curiosamente ma non troppo – chi vendeva vino «non proprio» pagava una tassa ulteriore, a differenza di chi vendeva il vino prodotto nelle proprie vigne di Roma e dell’Agro Romano). Quanto al prezzo, Cruyl si dimostra bene avvertito, infatti otto quattrini per “fojetta” (misura che era stata introdotta da Sisto V) è quanto stabilito dai regolamenti e rimasto immutato almeno dal 1628 al 1675⁸. La frasca raffigurata non è un tralcio di vite (l’ulivo è sempreverde, la vite no), ma non certo perché l’artista non ne conoscesse l’aspetto: sempre nel *Prospectus Locorum*, la veduta del Colosseo è introdotta sulla destra da uno scorcio del Tempio di Venere e Roma cui è addossata una tettoia affiancata da una pergola; nel *Prospetto della Chiesa di S. Maria in Vallicella Vulgo Chiesa Nuova* (disegno, Cleveland Museum of Arts) un grande vaso con una vite poggia su una terrazza dalla quale la pianta sale fino al un terrazzino soprastante dove si sta allestendo una deliziosa incannucciata. Tacendone Jannattoni, possiamo ipotizzare che allora come oggi (mi dicono “fonti” bene informate...) la

frasca con il tralcio di vite fosse riservata a segnalare l'arrivo, in stagione, del vino nuovo.

Il tema dell'osteria è ricorrente nelle vedute romane del *Prospectus Locorum*: in quella di San Giovanni in Laterano, tre uomini sono intenti a guardare un'insegna nell'atteggiamento di chi discute se sia conveniente fermarsi lì (l'insegna sembra una specie di sole, ma il luogo potrebbe coincidere, Jannattoni alla mano, con quello dell'*Osteria della Sposata*). Ancora, nella veduta della Colonna Traiana, all'angolo dell'edificio che come al solito fa da "quinta" una bella insegna con la Colonna recita: «Vini bonissi[mi] di ogni sorte» (e questa osteria andrebbe ad aggiungersi a un'altra *Osteria della Colonna*, ma situata di fronte alla colonna Antonina, citata da Jannattoni). A conferma del particolare interesse di Cruyl per questo genere di dettagli legati alla quotidianità, ricordiamo che a lui si deve una delle rare vedute della Piazza della Rotonda con tutte le bancarelle del mercato del pesce e degli ortaggi, che egli firma «*L. Cruyl delineavit Romae ad vivum*»⁹: mercato che tanto disturbava – secondo i Pontefici che periodicamente tentavano di abolirlo – il decoro della piazza, con i pescivendoli che spesso tenevano in fresco i pesci nella fontana...

Poiché le fonti iconografiche dell'opera di Jannattoni sono prevalentemente più tarde (Vasi, Piranesi, ma soprattutto i Pinelli padre e figlio, fino agli acquerelli di Stefano Donadoni che illustrano l'edizione Ceschina del 1970) è interessante sottolineare come, proprio per dare un esempio di "insegna", egli richiami invece un'incisione del 1615 di Aegidius Sadeler, raffigurante Piazza del Popolo – proprio come quella di Cruyl da cui siamo partiti, ma quanto diversa! Il confronto tra Sadeler e Cruyl non potrebbe essere più rivelatore di come l'immagine della città sia passata in soli cinquant'anni quasi direttamente dal Medioevo al Barocco. Precisa Jannattoni riguardo all'insegna:

«Una insegna che continueremo a vedere per circa due secoli, issata in questa fantasiosa maniera sulle mura saldate alla Porta, o, più realisticamente, all'imbocco di Ripetta, all'altezza dell'Oca, ove un'osteria prosperò per tutto questo periodo»¹⁰.

Sulla scorta di questa indicazione, è esattamente in quel punto che

ritroviamo l'insegna di un'osteria (troppo piccola per decifrarne il soggetto) in una delle poche incisioni firmate da Gaspar van Wittel, la *Prospettiva della rinominata piazza e guglia del Popolo e delli sontuosi tempj e altre fabbriche che la circondano sì come delle tre strade principali per le quali s'entra nell'alma città di Roma* (1676-1678)¹. La "veduta" vanvitelliana si basa su un punto di vista sopraelevato, e oltre la piazza abbraccia tutta la curva dell'orizzonte segnato dai palazzi e dalle cupole dell'intera città. Al confronto, la Piazza del Popolo di Cruyl, in cui l'orizzonte è più basso, è realizzata secondo una prospettiva grandangolare che forza la realtà, e fa rientrare nel medesimo colpo d'occhio – come non è nella visione naturale – tanto la Porta che le chiese gemelle: lo spettatore rischia di perdersi, nello spazio troppo vasto che si stende tra il piano visivo e lo sfondo, e così l'artista fiammingo introduce, secondo il suo stile, l'edificio che fa da "quinta"... e poco importa se l'osteria (se fosse la medesima raffigurata da Van Wittel all'imbocco di Ripetta), viene a trovarsi "fuori posto".

¹ Mi riferisco in particolare a Livio Jannattoni, *Osteria romana*, Milano: Ceschina, 1970; e Id., *Ostie e feste romane. Dal vino delle scampagnate al "pranzo e cena": cronaca, tradizioni, costume e nostalgie*, Roma: Newton Compton, 1977.

² Arthur Weststeijn, *Gaspar van Wittel: un pittore olandese alla ricerca di Roma*, in: *Gaspar van Wittel: i disegni. La collezione della Biblioteca Nazionale di Roma*, Biblioteca Nazionale Centrale, Roma, 17 aprile - 13 luglio 2013, a cura di Margherita

Maria Breccia Fratadocchi e Paola Puglisi, Roma: Biblioteca Nazionale Centrale, 2013, p. 43-50.

³ Cfr. Barbara Jatta, *Lievin Cruyl e la sua opera grafica: un artista fiammingo nell'Italia del Seicento*, Bruxelles: Institut Historique Belge de Rome, 1992; *Piante di Roma dal Rinascimento ai Catasti*, a cura di Mario Bevilacqua e Marcello Fagiolo, Roma: Artemide, 2012 (saggi di vari).

⁴ Roma, Musei Capitolini.

⁵ Giovanni Battista Falda, *Altra veduta della Piazza del Popolo entrando nella città*, in: *Il nuovo teatro delle fabbriche, et edifici in prospettiva di Roma moderna*, Libro I, Roma: Giovanni Giacomo De Rossi, 1665.

⁶ Nella scritta, tutta in maiuscoletto, tra il numero «8» e la parola «quadrini» ci sono due lettere in corsivo di incerta interpretazione: se le leggiamo come «c. d» potrebbero qualificare quadrini («cosiddetti»); ma il “quattrino” era in circolazione con questo nome fin dal medioevo, e non è forma dialettale romanesca; come altra ipotesi propongo la lettura «e 6» a indicare un’oscillazione del prezzo tra 6 e 8 quattrini: contro questa ipotesi va la stabilità del prezzo della “fojetta”; a favore il fatto che in alcune incisioni di Cruyl la data presenta il numero 6 rovesciato, appunto come una «d» corsiva.

⁷ Cfr. anche Mario Romani, *Pellegrini e viaggiatori nell’economia di Roma dal XIV al XVII secolo*, Milano: Vita e pensiero, 1948.

⁸ Un quattrino aveva scarso valore, come si è detto (cfr. nota 6) fin dal medioevo era coniato in una lega mista, e solo nel XVI secolo Clemente VIII aveva iniziato a coniarlo in rame; rimase nella monetazione romana fino a tutta l’età di Gregorio XVI – con valore infimo, tanto che Giuseppe Gioachino Belli (*Er conto tra ppadre e ffijjo*, 1835) rese popolare l’espressione «nun ciài ppiù un quadrino?!».

⁹ La stampa fa parte del IV volume del *Thesaurus Antiquitatum Romanarum*, pubblicato ad Amsterdam da Johann Georg Graevius nel 1697.

¹⁰ Livio Jannattoni, *Osteria romana*, cit., p. 80.

¹¹ La tavola, che reca la dicitura «Gasper van Wittel fecit», è inserita nelle versioni a stampa dell’opera di Cornelius Meyer, *L’arte di restituire a Roma la tralasciata navigazione del suo Tevere*, stampata a Roma in varie edizioni a partire dal 1676.

Stefania Severi

I cibi preferiti da Giacomino

1. Tortellini di magro. 2. Maccheroni o tagliolini. 3. Capellini al burro. 4. *Bodin* di capellini. 5. *Bodin* di latte. 6. *Bodin* di polenta. 7. *Bodin* di riso. 8. Riso al burro. 9. Frittelle di riso. 10. Frittelle di mele o pere. 11. Frittelle di borragine. 12. Frittelle di semolino. 13. Gnocchi di semolino. 14. Gnocchi di polenta. 15. *Bignés*. ...

Comincia così l’elenco di pietanze preferite, stilato da Giacomo Leopardi e da lui consegnato al cuoco Pasquale Ignarra di Napoli, al servizio dell’amico letterato Antonio Ranieri che l’ospitava. Del resto Giacomo rimase dall’amico dal 3 settembre del 1833 fino alla sua morte, sopraggiunta il 14 giugno del 1837, e in quei quasi quattro anni sicuramente il cuoco avrà tenuto conto dei suoi desiderata. Quarantanove sono i piatti preferiti del grande recanatese. Ad offrirmi la fotocopia del testo originale è l’enogastronomo Piergiorgio Angelini, introducendo la sua conferenza “Giacomo Leopardi e il cibo”. L’elenco è vergato in grafia minuta ed elegante, perfettamente allineato su due colonne, appena enfatica la “P” maiuscola e la “Z” e la “L”, sempre maiuscole, con il tratto basale rivolto decisamente verso il basso destro. La conferenza si è tenuta a Roma, il 14 febbraio 2013, presso la sede della Cassa di Risparmio di Fabriano e Cupramontana di Via Alessandria, organizzata dal Centro Studi Marche “Giuseppe Giunchi” ed in particolare dalla direttrice Pina Gentili e da Venanzio Governatori di Fabriano, anche lui gastronomo. Anche i poeti mangiano... è questo il primo pensiero che mi era frullato in testa a sfatare l’immagine che vuole i poeti nutrirsi di rime e sospiri. Tra le prime pietanze si evidenziano alcune curiosità.

Piatto 1: il termine “tortellino” era nobiliare mentre il popolo usava il termine “cappelletto”; quelli di magro erano riservati alla vigilia di Natale. Piatto 2: i maccheroni erano pietanza risalente al 1400, quelli romaneschi erano freschi mentre quelli siciliani erano secchi. Piatti 4, 5, 6: il *Bodin* era dolce e quello di latte, detto “lattarolo” si offriva al padrone in visita nelle sue fattorie. Piatto 7: questa pietanza, detta “fru-

stenga” nel maceratese, era tipica delle feste della Madonna, l’8 settembre, festa della Natività di Maria, e il 10 dicembre, festa della Madonna di Loreto.

16. *Bignés* di patate. 17. Patate al burro. 18 Carciofi fritti, al burro, con salsa d’uova. 19. Zucche fritte, ec. 20. Fiori di zucca fritti. 21. Cavoli fiori ec. 22. Selleri ec. 23. Ricotta frita. 24. Ravaiuoli. 25. *Bodin* di ricotta. 26. Pan dorato. 27. Latte fritto, crema ec. 28. *Purée* di fagioli, ec. 29. Cervelli fritti, al burro, in cibreo. 30. Pesce...

È indubbio che Giacomo amasse i fritti: zucche, fiori di zucca, ricotta, carciofi, cervelli, latte (forse i celebri cremini fritti marchigiani)... Comunque da tutto l’elenco si evince che mangiava raramente la carne, forse non la digeriva. Amava tuttavia il cervello, e non solo fritto o al burro, ma anche in cibreo, a spezzatino. Amava i fegatini, le polpette e gli involtini di verdura ripieni di carne. Ma in tutto l’elenco mancano gli arrosti e la cacciagione.

Come si mangiava a Casa Leopardi? Il padre Monaldo faceva parte di un’accademia detta “dei Bisunti”... forse sarà stato un buongustaio. Ma certo amava ancor più la cultura, tanto da aver venduto numerosi terreni pur di crearsi una biblioteca di più di 15 mila volumi. Si mangiava abbastanza bene nelle Marche, all’epoca, e c’era pace sociale, tanto che padroni e mezzadri mangiavano quasi lo stesso cibo. Solo il burro era per i ricchi, ma non tanto per motivi economici quanto culturali, perché il burro era ingrediente base della cucina francese e non della locale. Altri cibi dei padroni erano il pane bianco, il pesce fresco e il prosciutto, al posto del pane nero, dei pesci secchi e salati, come il baccalà e le aringhe, e del lardo. Ma tutti, anche i nobili, mangiavano a casa, con le derrate provenienti dai poderi. Non esistevano i ristoranti. Monaldo entrò per la prima volta in un’osteria nel 1797, invitato dalle truppe francesi. E Giacomino era d’appetito? Una cosa è certa, non sopportava le minestre, tanto da aver scritto, a 11 anni, il componimento poetico “A morte la minestra”. È evidente che tale insofferenza gli derivava dal fatto che, a lui malaticcio, se ne propinavano in continuazione, tanto da scrivere: «...Chi potrà dire vile, un cibo delicato, che spesso è il sol ristoro di un povero malato? È ver, ma chi desideri, grazie al cielo, esser sano

deve lasciar tal cibo a un povero malsano! Piccola seccatura vi sembra ogni mattina dover trangugiare la ‘cara minestrina’?» Comunque mangiava e, a Bologna nel 1826, scriveva a casa che gli mandassero da casa: olio, vino, fichi e formaggi.

31. Paste frolle al burro o strutto, pasticcetti ec. 32. Paste sfogliate. 33 Spinaci. 34 Uova ec. 35. Latte a bagno-maria. 36. Gnocchi di latte. 37. Erbe strascinate. 38. Rapa. 39. Cacio cotto. 40 Polpette ec. 41. *Chifel* fritto. 42. Prosciutto ec. 43. Tonno ec. 44. Frappe. 45. Pasticcini di maccheroni o maccheroncini, di grasso o di magro. 46. Fegatini. 47. Zucche o insalate ec. con ripieno di carne. 48. Lingua ec. 49. Farinata di riso.

Colpisce la presenza del *chifel*, il tipico panino viennese, inventato alla fine del 1600 mentre la città era assediata dai turchi. Sembra che un patriottico pasticcere si fosse inventato il panino a forma di mezza luna così che i suoi concittadini potessero mangiarsi il simbolo degli assediati. Ma come sarà stato il *chifel* fritto? Non ricordo se il colto conferenziere ne abbia parlato. Certo è che ha messo in relazione i piatti prediletti di Giacomo con un testo del 1786, “Il cuoco maceratese” di Antonio Nebbia.

Ma Giacomo accompagnava il cibo con del buon vino? Sicuramente sì anche se le notizie al riguardo sono scarse. Nello “Zibaldone” osserva: «Vino. Il piacer del vino è misto di corporale e di spirituale...». E in oltre: «Dicono e suggeriscono che volendo ottenere dalle donne quei favori che si desiderano, giova prima il ber vino, ad oggetto di rendersi coraggiosi, non curante, pensar poco alle conseguenze e se non altro brillare nella compagnia coi vantaggi della disinvoltura.»

A riguardare a questo elenco possiamo concludere che Giacomo amava i dolci e le frittture ma che, anche in età matura, continuava a non amare le minestre, tanto da non citarne neppure una.

L’enogastronomo Angelini, cui devo la scoperta di questo aspetto di Leopardi, ha commentato ed evidenziato quali fossero i piatti di origine napoletana, quali di origine marchigiana e quali di cucina internazionale... A me, incuriosita e grata, è rimasta la scoperta ovvia che “anche i poeti mangiano”. Se poi a qualche poeta venisse in mente di provare

qualche pietanza, per verificarne l'eventuale stimolo sulla vena poetica... non ha che l'imbarazzo della scelta.

Lilia Slomp Ferrari

Fiori di zucca

La bisnonna coltivava le zucchine nella sua terra amata del rimpianto, lasciata come testamento di vita alle sei figlie con l'impegno di prendersene cura all'alba d'ogni giorno. Le figlie disinteressate si dispersero, sposarono uomini estranei alla campagna, all'amore per la terra, meno una, Domenica, la più fantasiosa e fiera delle proprie radici contadine: quella che divenne la mia nonna materna, l'unica nonna che ho conosciuto.

Festeggiava ogni domenica il suo nome: sin da piccina la chiamarono Minchele, e lei si dondolava all'illusione di quel suo nomignolo di festa e di riposo. Una vita dura, di lavoro la sorprese, ignorando ogni festa comandata. I suoi quattordici figli la presero per mano, ognuno nel proprio cammino, spesso travagliato.

La ricordo con gli occhi ancora pesti per le troppe notti trafugate al sonno dai pensieri sul futuro di quelle sue creature, pensieri sempre più pesanti man mano che il tempo intrecciava la sua trama fitta. Mi lavava la faccia con l'acqua di rose lasciate a macerare per un anno nella fiasca tonda del vino che faceva roteare contro sole per farmi ammirare i petali colorati.

Coltivava le zucchine la mia nonna dal grembiule colmo di rattoppi e di speranza, l'anima protesa con caparbietà al domani. Spalancava gli occhi all'aranciato magico dei fiori di zucca, strepitosi nel verde ventaglio delle foglie. Mi raccontava che per lei erano come sbadigli di sole.

Possedeva una gallina che ogni tanto spariva, sconfinava in altri campi: l'aveva chiamata Pellegrina come quella Madonna che solcava in processione paesi e città del dopoguerra per un istante di consolazione. La nonna leggeva libri, raccontava storie, appendeva in cucina mazzetti di erbe miracolose per ogni malanno, ma non conosceva ricette scritte, aveva un quaderno dove annotava i suoi pensieri, inventava il pranzo e la cena con quello che la terra le donava, improvvisando a volte piatti poveri ma fantasiosi per quel tocco di decorazione composto di

foglie di salvia, malva, menta o rosmarino.

Tentazione e passione i fiori della zucca. E fu così che s'inventò da sola quello che altri avevano già scritto sopra libri che lei non aveva letto: la ricetta dei fiori di zucca immersi nelle uova vagabonde di preghiera. Nella dispensa non mancavano quasi mai il pane grattugiato, l'olio e le uova che la gallina buona deponeva, ubriaca di corse nel cortile.

Rammento ancora quando li cucinava e li poneva croccanti sopra il piatto sbeccato dai ricami blu, guardandomi come se fossi un sogno che poteva trasmettere al futuro.

E raccontava biascicando le parole come le litanie del rosario: *“Son stada profuga en Moravia con tacadi al grombiàl na pica de fiòi... E quel to nòno da la testa mata che gò 'l sospèt la somèia en po' a la tóa...”*¹ Mentre lo diceva si faceva il segno della croce e mi pareva volesse scacciar via le mosche fastidiose.

A un certo punto mi guardava con quel suo strabismo di Venere negli occhi. E non mi coccolava tra le braccia ma solo unicamente di parole: *“Te prego matelòta, stà su drita come pòl star su drita na regina, no stà embriagàrte de ilusiòn, lassa perder tute le passiòn che te pòl dar la luna al firmament. I pèi tègnei encoladi en tèra perché l'è da la tèra che vegnìn, sióri e poréti, senza distinziòn.”*²

Non parlava l'italiano la mia nonna, solo il dialetto, a malapena il tedesco: il nonno era stato Kaiserjäger, disertore perché contrario alla guerra, condannato a morte per questo, sempre fuggitivo, finché non fu graziato dal “Cecco Beppe” imperatore solo per quella schiera di figli che si portava appresso.

Nonna Minchele coltivava con amore le zucchine, le cucinava, inventava per loro ogni sapore. Quello che ricordo soprattutto è quel vaso di coccio profumato di fiori dorati, avvolti nel mantello di uova, immersi dentro il pangrattato nell'esplosione croccante di frittura.

E quando mi capita di raccogliere nell'orto che fu di mio padre i fiori miracolosi della zucca, di immergerli nel tegame dei sapori, sento il bisogno di pregare come si usava allora prima d'ogni pranzo. Non posso dimenticare la favola di quella nonna battagliaiera, fiera dei

suoi quattordici figli così diversi fra loro come ogni chicco d'uva al grappolo.

Non voglio assolutamente scordare la magia di quei suoi fiori, la processione lunga della Madonna Pellegrina per le vie di Trento coi davanti addobbati di coperte a fiori, di lumini accesi, di orazioni nascoste, implorazioni di pace duratura.

Mi riesce difficile non pensare a quel profumo lontano, a quella gallina generosa sull'aia, mentre immergo quasi trasognata i fiori aranciati nell'olio per una giusta doratura all'ombra di una donna d'altri tempi dal grembo prosciugato sotto la sottana nera, dalla voce sempre in cantilena come se la vita fosse una preghiera.

¹“Sono stata profuga in Moravia con appesi al grembiule un grappolo di figli... E quel tuo nonno dalla testa matta che ho il sospetto somigli un po' alla tua...”

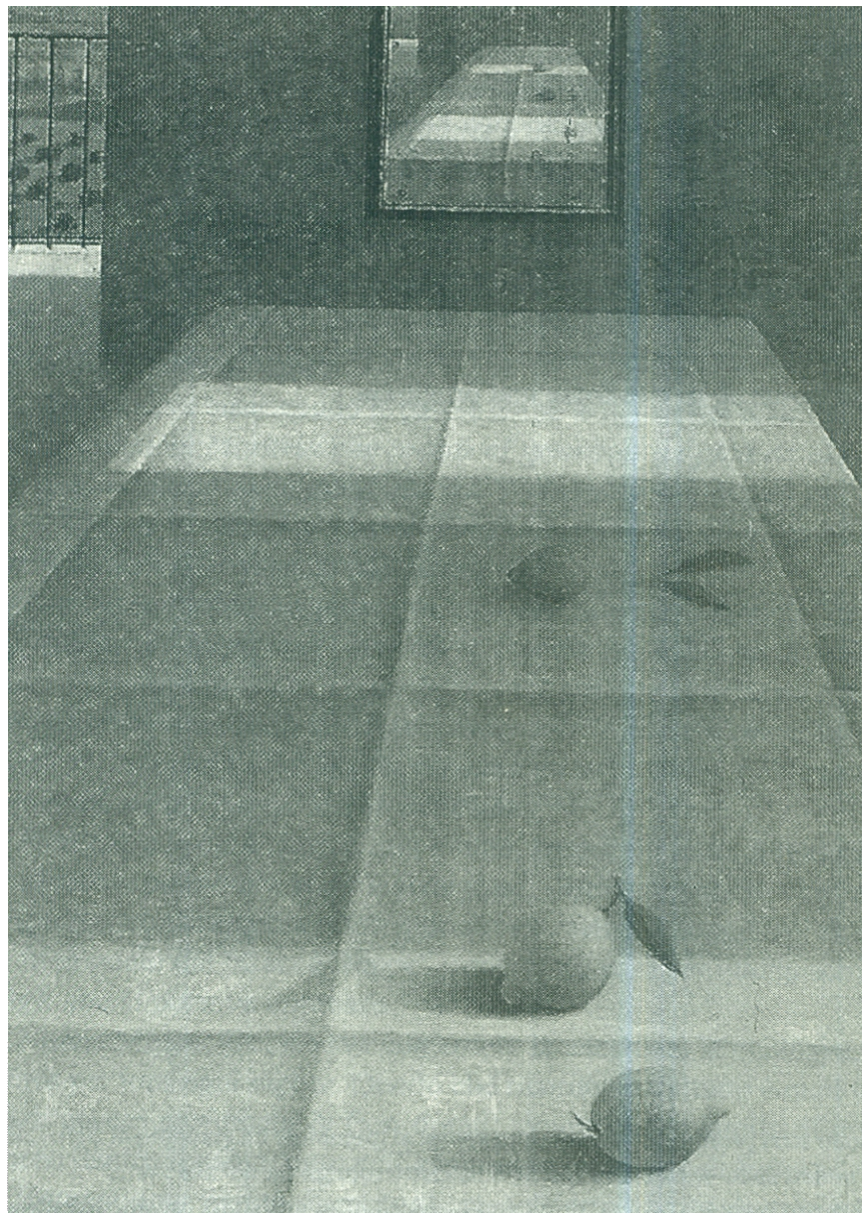
²“Ti prego bambina, stai su drita come può stare su drita una regina, non ubriacarti di illusioni, lascia perdere tutte le passioni che ti può dare la luna al firmamento. I piedi tienili incollati in terra perché è dalla terra che veniamo, signori e poveri, senza distinzione.”

Paese che vai... cucina che trovi

Il fascino dei viaggi è che essi permettono di scoprire nuove realtà, di godere paesaggi inusuali, di ammirare altri capolavori della creatività e dell'ingegno umani. Avendo il privilegio e la fortuna di vivere accanto agli originali, nessun romano, milanese o veneziano si sposterebbe per andare a vedere una riproduzione del Colosseo, del Duomo o della Laguna (peraltro già orrendamente imitati in quel gigantesco *flipper* che si chiama Las Vegas). Così dovrebbe essere anche per la cucina. Che è un aspetto non secondario per conoscere e comprendere meglio la storia, la cultura, le tradizioni di un popolo, di un territorio.

Non ho mai capito quei connazionali che in qualsiasi Paese vadano, anche il più remoto, cercano affannosamente ed esclusivamente un ristorante italiano che forse richiama lo Stivale nell'insegna, ma che sicuramente ha perduto o addirittura ignora i sapori ed i genuini ingredienti nostrani. Perché oltre alle 'materie prime' anche l'ambiente è parte integrante della specialità ed è molto difficile che una 'carbonara', un 'risotto alla milanese', un 'misto di bolliti', un 'caciucco' o una 'pasta con le sarde' abbiano lo stesso gusto se serviti in locali lontani dai loro luoghi nati.

Per motivi professionali ho risieduto per molti anni all'estero, accumulando esperienze in vari Paesi ed in ciascuno di essi ho sempre privilegiato la cucina locale, apprezzandone le specialità senza preconcetti o ingiustificati timori. Un suggerimento per chi viaggia all'estero è di ridurre all'essenziale anche il proprio bagaglio di abitudini e gusti alimentari. Conoscere un nuovo 'piatto', gustare un sapore inconsueto è un arricchimento culturale al pari della visita ad un museo o di un monumento, perché la cucina – ed in particolare la pasticceria, che è l'espressione più sofisticata dell'arte culinaria – denota il livello di sviluppo di un popolo. Nessun timore quindi di astinenza da 'piatti' nostrani: durante il soggiorno all'estero non mancherà occasione di poter gustare a casa di qualche amico o collega italiano un piatto di spaghetti



Tovaglia bianca, limoni, specchio, 2000 olio su tavola cm 70x50

magari conditi semplicemente con pomodoro, basilico e parmigiano!

Degli anni trascorsi a Belgrado, allora capitale della Repubblica Socialista Federativa di Jugoslavia, culinarmente parlando mi è rimasto il ricordo delle fumose ma accoglienti *gostilnje* impregnate dell'odore forte della *rakija* (il liquore nazionale serbo ottenuto dalla distillazione della frutta, generalmente prugne), delle tante *čorba* (minestra); della *srpska gibanica* (sfoglia riempita con il tipico formaggio fresco *kajmak*); del *burek* (sottile pasta sfoglia farcita all'interno con carne macinata); della carne (*meso*) alla griglia (*sa roštilja*), in particolare gli onnipresenti *ćevapčići* (polpettine di manzo o di carne ovina dalla forma allungata), i *ražnjići*, spiedini di carne, la *pljeskavica* una sorta di *hamburger* di carne macinata e speziata, l'impegnativa ma gustosa *karađorđeva šnicla* (bistecca di vitello o di maiale ripiena di formaggio, pancetta e *kajmak*, arrotolata, impanata e frita), la *sarma* (involtino di foglie di verze lessate con un ripieno di carne macinata, riso e spezie); della *baklava* (dolce costituito da più strati di pasta sfoglia, uniti da burro fuso e da un ripieno di miele e noci macinate); delle popolari ed appetitose *palacinke* (*crêpes* dolci), ripiene di marmellata, cioccolato o noci.

Una raccomandazione: nell'area balcanica impera la regola dello *slow food*. Quando ci si siede a tavola in una qualsiasi *gostilnja* occorre dimenticare l'orologio. Difficile poter terminare un pranzo e tanto più una cena, anche semplice, prima di un paio d'ore ed è inutile sollecitare il servizio. Per i balcanici la tavola è un rito e non ci si riunisce soltanto per mangiare, ma per bere, conversare e rilassarsi. Chi ha fretta non deve fidarsi delle assicurazioni del cameriere e dovrà ripiegare su qualche catena di omologato *fast food*.

Ricordo sempre con simpatia 'Ivo', l'allora migliore e sempre affollato ristorante di Belgrado, gestito da un dalmata ex cuoco della locale Nunziatura, ove si poteva gustare uno squisito stinco di maiale ed un, per me insuperato, filetto di manzo; luogo 'in' della capitale, abituale ritrovo del mondo diplomatico e della *nomenklatura* jugoslava.

Contrariamente a quanto si potrebbe pensare la cucina tradizionale

della Corsica - molto influenzata dalle cucine ligure e toscane per la secolare dominazione genovese e pisana - è essenzialmente di montagna (nei secoli scorsi gli abitanti popolavano l'entroterra mentre le coste erano deserte a causa delle scorrerie dei pirati barbareschi e della malaria). Nell'*Île de Beauté* - la leggendaria *Kalliste* ('la più bella') dei Greci - ho scoperto un'ottima e sapida *charcuterie* (famosi i *ficatelli*, salsicce di fegato che vengono servite grigliate), il tradizionale *brocciu* (formaggio fresco di latte di pecora o di capra), i favolosi *migliacci* (focacce di farina di castagne cotte al forno su una foglia di castagno e farcite con *brocciu* o salumi), indimenticabili aragoste ed ostriche 'autoctone' (ma il pesce è entrato prepotentemente solo negli ultimi decenni nella cucina corsa a seguito dell'enorme sviluppo del turismo), il gustoso *fiadone* (tipico dolce di *brocciu* e limone). Da allora in nessun altro posto ho potuto ritrovare le deliziose *moules farcies* (cozze al forno farcite con carne macinata e pane grattugiato), specialità di una trattoria di Bastia.

Sul lago Lemano (o di Ginevra) ho assaporato i locali (almeno si spera...) *filets de perche* (filetti di persico) e l'originale *fondue au fromage*, tipica specialità svizzera insieme agli orologi ed ai coltellini. Rimpiango ancora il vasto ed invitante assortimento di *crêpes* salate e dolci servite in una *crêperie* a Ivoire, caratteristico borgo in stile medioevale sul versante francese del lago. Gli anni trascorsi a Ginevra mi hanno altresì permesso - nei passaggi a Courmayeur - di gustare, ammirando il Monte Bianco, un'indimenticabile *bagna cauda* ed una vellutata, insuperata *fonduta* della Valle d'Aosta.

Anche nella cucina la Turchia conferma la ricchezza della sua storia e tradizioni millenarie. Oltre all'immane ed onnipresente *kebab*, non potrò dimenticare le piacevoli serate ad Ankara nei caratteristici locali sulla collina del vecchio, quartiere di Ulus, ora trasformato dai piani urbanistici della Capitale, ove tra musiche e costumi tradizionali si poteva godere prima con gli occhi e poi con il palato l'ampia e ghiotta scelta dei tipici *mese* ('gusto piacevole'), stuzzicanti ed abbondanti 'as-

saggi' a base di verdure, carne e pesce conditi con salse aromatiche e piccanti, tra i quali i *börek* (sfoglie sottilissime di pasta farcite con carne tritata, formaggio, o verdure) ed i *dolma* (foglie di vite arrotolate e farcite con vari ingredienti).

Della cucina slovena – che risente degli influssi mitteleuropei e veneti – serbo il ricordo nostalgico di pranzi a base di eccellenti e ‘abbordabili’ tartufi della zona di Postumia e dell’Istria gustati in *gostilnje* locali e che nella stagione richiamano frotte di buongustai dall’Italia (ed esportati anche nel nostro Paese...) e di ottimo e guizzante pesce servito nelle terrazze dai belvedere mozzafiato delle trattorie di Capodistria, Isola e Pirano: tre gioielli della costa slovena dell’Istria, testimoni di tanta storia e vicende comuni. E come dimenticare il *kraški pršut* (prosciutto del Carso), meta ambita di piacevoli escursioni di fine settimana, servito in accoglienti trattorie lungo le calme e talvolta impetuose acque color smeraldo dell’Isonzo (*Soča*), che custodisce con silenzioso rispetto tante memorie e sacrifici della Prima Guerra Mondiale.

Insomma, si può benissimo vivere sazi, sereni e soddisfatti senza spaghetti, anche se tornati in Italia è legittimo che ci assalga la voglia di una *carbonara* e dei tanti, unici sapori della genuina cucina italiana.

Alessandro Bozza

Nasce a Pisa nel 1941 e fino al 1980 vive a Torino ove, inframmettendo gli studi con la Goliardia, vera maestra di vita, si laurea in legge.

Amico di antichi Piemontesi acquisisce il loro culto per il buon bere, ed essi lo cooptano nella ristretta cerchia della *Consorteria degli Amici di Bacco*; dal 1971 è Accademico della Cucina, prima a Torino e poi a Roma, dove lo hanno portato i casi della vita ed ove esercita l'avvocatura.

Ebbe la fortuna di spaziare per l'Italia intera, per cui si picca di avere una certa qual esperienza nelle cucine e nei vini (veri, naturalmente, non in etichette). Vive con la deliziosa consorte ed il figlio.

Nino De Vita

È nato a Marsala nel 1950. Esordisce, nel 1984, con la raccolta di versi *Fosse Chiti* (Premio "Cittadella"), a cui fa seguito una trilogia in dialetto siciliano: *Cutusiu*, Mesogea 2001 (Premio "Mondello"), *Cùntura*, Mesogea 2003 (Premio "Napoli"), *Nnòmura*, Mesogea 2005 (Premio "Salvo Basso" e "Bartolo Cattafi"). Nel 2011, sempre con Mesogea, è uscito *Òmini* (Premio Viareggio della Giuria), il suo quarto libro in dialetto.

Nel 1996, per la opera poetica, gli è stato assegnato il Premio "Alberto Moravia"; nel 2009, il Premio "Tarquinia-Cardarelli" e nel 2012 il Premio "Ignazio Buttitta".

Tre suoi racconti per ragazzi, *Il cacciatore* (illustrato da Michele Ferri) 2006, *Il racconto del lombrico* (illustrato da Francesca Ghermandi) 2008, *La casa sull'altura* (illustrato da Simone Massi) 2011, sono stati pubblicati dall'Editore Orecchio Acerbo di Roma.

Di recente è uscita, a cura di Anna De Simone, una antologia dell'opera di Nino De Vita dal titolo *Il cielo sull'altura*.

Riccardo Durante

Ha insegnato a lungo Letteratura Inglese e Traduzione Letteraria alla Sapienza.

Ha ricevuto il premio nazionale per la traduzione nel 1996.

Tra i suoi libri di poesia: *Bivio di voce* (Empiria, 1987) *The Archer's Paradox* (The Many Press 1993), *L'affettuosa fantasia* (Aracne, 1998), *Made in Mompeo, haiku e immagini* (con Rino Bianchi, Corbu, 2007)

Clotilde Matera

Cosentina di nascita (1951), ha trascorso la giovinezza a Brindisi, dove ha terminato gli studi liceali. Trasferitasi a Roma per frequentare l'Università, ha infine fatto la sua scelta, vi è rimasta diventando romana a tutti gli effetti, anche... *giallorossi*! Ha lavorato sempre nel settore informatico (per una grande azienda di telecomunicazioni).

Nel 2013 ha pubblicato, con Lamberto Picconi e Enzo Catalano, "Aggiungi un libro a tavola..." (edizioni "Progetto Cultura"), con il quale ha potuto coniugare in un unico progetto le sue due grandi passioni: i libri e la cucina. Per la stessa casa editrice ha curato anche la grafica di varie copertine di libri.

INDICE

- 5 *Franco Onorati*, Un doppio benvenuto
- 7 *Alberto Arcioni*, Incontro de Benedetto e Francesco a Castel Gandolfo
- 9 *Dumini Badalin*, La sòma d'aj
- 13 *Sandro Bari*, Militaria coquinaria
- 17 *Maria Grazia Barucci*, Le provviste impreviste – Archimia
- 19 *Giuseppe Gioachino Belli*, La spesa pe ppranzo
- 21 *Laura Biancini*, Pettirossi e omicidi in salsa di leccornie gastronomiche
- 25 *Maria Teresa Bonadonna Russo*, Storie di vino e di coltello
- 27 *Livia Borghetti*, La cucina di Leonardo
- 33 *Alessandro Bozza*, Ars bibendi
- 39 *Margherita Breccia Fratadocchi*, Le "carte svedesi", un pizzicagnolo...
- 43 *Nella Bruneri Giaccone*, Al Gran Ballo di Nettuno
- 47 *Francesca Romana Campoli*, Cartoline gastronomiche
- 51 *Livio Cerini di Castegnate*, Come una coppa di champagne
- 57 *Enzo Conte*, Questioni di naso
- 63 *Michele Curnis*, Il petto di pollo di Gabriele D'Annunzio
- 69 *Mara Rita D'Alessandro*, 200 candeline. Verdi.
- 73 *Teresa De Angelis*, Delizia dal Galles
- 75 *Nino De Vita*, 'U lumuni
- 77 *Mario dell'Arco*, La perla
- 79 *Francesca Di Castro*, Sogno d'amore di mezza estate
- 83 *Elisabetta Di Iaconi*, Notizie sul cibo nella Roma secentesca
- 87 *Luigi Domacavalli*, Il diabolico pasto dell'arcidiavolo Belfagor
- 89 *Riccardo Durante*, Haiku per fare la gelatina di mele
- 93 *Paolo Emili*, I pummidori cò 'o pangrattato dè mi nonna Caterina
- 97 *Alberto Maria Felicetti*, Er pancotto co l'ojo
- 99 *Laura Fusetti*, L'invito a cena
- 101 *Maria Paola Galeano*, Un bicchierino di Vov
- 103 *Mao-Hsiang*, Ricordanze del Convento del Pino Ombroso
- 105 *Edvige Lugaro*, Chabana, fiori per il tè
- 107 *Anna Manna*, La calza appesa al cielo
- 111 *Michele Maoret*, Lagrange alla corte di Luigi XVI

- 117 *Vincenzo Masi*, Una “passionaccia” chiamata vino
121 *Clotilde Matera*, I “mustazzoli” della vedova
125 *Eugenio Mete*, Il delitto di scroccheria
129 *Franco Onorati*, Il menu anticolera di Donizetti
133 *Ugo Onorati*, Un pasto al cimitero
135 *Dario Paseri*, Il lessico culinario nelle canzoni piemontesi
141 *Lamberto Picconi*, Lu bbaccalà puru è ppesce!
145 *Jacques Porel*, Vita a Parigi nel 1920
147 *Paolo Procaccini*, A cena dal medico di Gisors
149 *Paola Puglisi*, Un’osteria “fuori posto”
157 *Stefania Severi*, I cibi preferiti da Giacomino
161 *Lilia Slomp Ferrari*, Fiori di zucca
165 *Daniele Verga*, Paese che vai... cucina che trovi
171 Note biografiche dei nuovi collaboratori

