

l'Apollo buongustaio



2015

l'Apollo buongustaio 2015


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


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


Algo. On. 2015
2015
2015

l'Apollo buongustaio 2015

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2015
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 2015

CURATORI:

Sandro Bari
Francesca Di Castro
Laura Fusetti
Franco Onorati
Ugo Onorati

PRESENTAZIONE

Per consolidata prassi, queste righe introduttive hanno salutato collaboratori vecchi e nuovi spaziando in senso lato sul fenomeno della gastronomia letteraria. È innegabile infatti che da sempre il cibo presenti valenze trasversali, investendo di sé non solo poesia e prosa, ma anche i più recenti mezzi di informazione: basti pensare al successo di tante rubriche gastronomiche radio televisive, per non parlare delle trame di non pochi film; l'ultimo dei quali, col titolo *Amore, cucina e... curry* arriva ad immaginare che due culture culinarie antitetiche – quella indiana e quella francese – dopo un iniziale scontro riescano a trovare una felice sintesi, regalando nuovi sapori e propiziando incontri ravvicinati non solo a tavola, ma anche nella più intima sfera dei sentimenti.

Stavolta non sarà così: ma ritengo che l'eccezione abbia una sua legittimità, dal momento che segnaliamo all'interno di questa edizione la citazione di quella *amitié amoureuse* che legò per oltre vent'anni Trilussa a Rosa Tomei: non sorprenderà i lettori la presenza della poesiola trilussiana, nella quale risulterà familiare ai suoi estimatori l'eco della sua accattivante e sorniona ironia. Va invece sottolineata la composizione della Tomei (1916-1966), a significare che il lungo sodalizio vissuto accanto al poeta (dal 1930 al dicembre 1950) ha favorito la crescita culturale della donna, che certamente grazie alla lezione del Maestro, ha trovato un non banale percorso creativo.

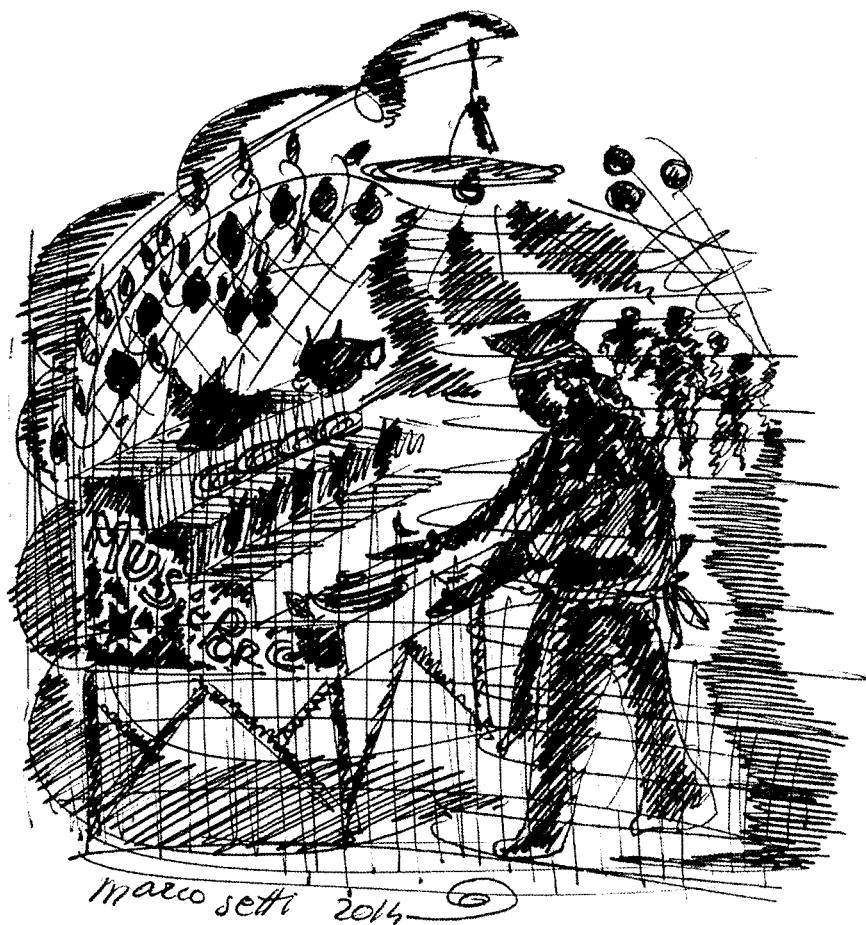
Dobbiamo il riscatto di questo personaggio al saggio-biografia di Secondina Marafini, *Rosa Tomei, la storia vera e le poesie della donna di Trilussa*, ediz. Aracne, Roma 2014.

Salutiamo infine l'ingresso nella nostra compagine dell'architetto Marco Setti, i cui finalini ci accompagnano in una gustosa ricognizione di tanti mestieri, spariti o in via di sparizione, legati all'alimentazione; un itinerario nostalgico che riporta alla nostra memoria personaggi che hanno animato – e in molti casi, continuano ad animare – i mercati o le strade delle nostre città, a sottolineare che accanto a quei “non luoghi” che sono i supermercati, esiste una realtà diffusa dei mercatini rionali o

dei piccoli banchetti dove è ancora possibile realizzare un rapporto interpersonale con chi ci assicura – vendendoci carne, frutta e verdura – la nostra sussistenza.

A tutti noi l'augurio di un felice e gustoso 2015.

Franco Onorati



Il banco del venditore del "musso" in Campania

Per l'anniversario della Grande Guerra (1914-1918), per l'Italia 1915

Una guerra mondiale inevitabile

Si narra (ed è malizia francese) che un gentiluomo britannico, agli inizi del secolo, fosse stato spedito discretamente a Parigi in nome e per conto di Sir Edward Grey, ministro degli Esteri, perché si adoperasse a scongiurare quel feroce e stolto genocidio che sarebbe stata la Prima Guerra Mondiale. Si narra ancora che quel compassato signore, sollecitato da amici francesi, convenisse di ricevere i suoi interlocutori in uno dei più famosi *restaurant* dei *boulevards*, di quelli che conservano intatto il fascino del velluto rosso e dell'oro del Secondo Impero.

Assisi che furono i commensali intorno alla splendida tavola, il *maître* si permise di consigliare una *sòle meunière*, che altro non è che una sogliola alla mugnaia. L'ospite inglese rimase impassibile. Premuroso il *maître* avanzò l'ipotesi di un'altra serie di piatti dai nomi sofisticati come una *brandade de morue* o un *caneton à l'italien*. Il gentiluomo inglese lo zittì con un cenno della mano annoiata. "Non avreste, per caso - egli disse - del montone bollito?".

Fu a questo punto, si narra, che gli ospiti compresero come, con un negoziatore di tal fatta, il conflitto sarebbe stato pressoché inevitabile.

"Le vostre divisioni, *sir* - commentò un rappresentante degli Imperi Centrali - potranno conquistare forse Vienna e probabilmente anche il resto del mondo, ma mai il buon gusto".

A cura di Ugo Onorati

Aforismi sul vino

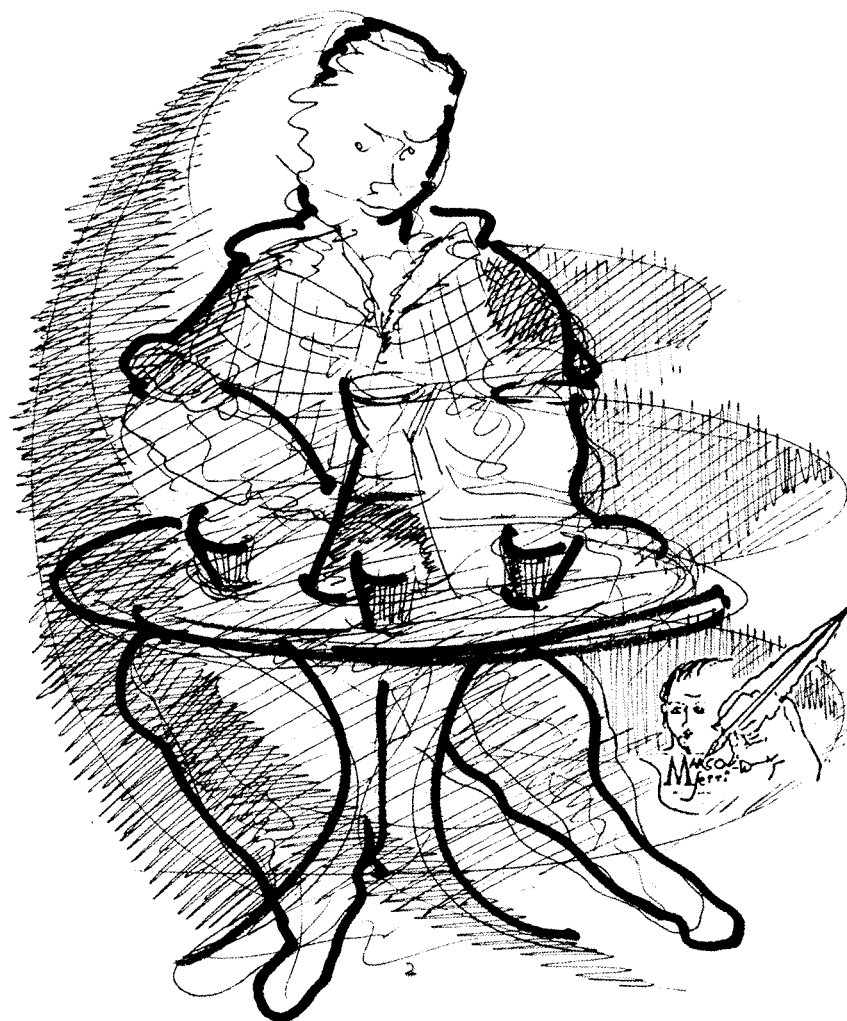
Cristoforo Madrucci, cardinal di Trento (creato da Paolo III il 1542, morto il 1578), approvava ciò che un tedesco lasciò scritto in una taverna del Lazio: < *Primum potum, bibe totum; secundum, usque ad fundum: tertium, bis medium; quartum, sicut primum* >. Facezia che, passando di bocca in bocca, suggerì forse al poeta e canonico perugino Cesare Caporali (1531-1601) i noti versi:

Bevevan tre bicchier di sommo vino.
Ogni mattina il primo era vin pretto,
L'altro senz'acqua e il terzo come il primo.

Una pasquinata

Papa Gregorio* è un omo che de beve
je piace assai er vino de bordò;
ma er medico, se dice, j'ordinò
de temperallo perch'è troppo greve.
E se dice che lui pe sto divieto
beve er bordò innacquato co l'orvietto

*GREGORIO XVI, Bartolomeo Alberto Cappellari, di Belluno, 1831-46



All'osteria

La “Rocciata” di Natale

Per chi, come me, ha collezionato un buon numero di calendari, i ricordi d’infanzia si caricano nella memoria non solo di colori, ma soprattutto di fragranze. Ogni stagione, ogni ricorrenza o festività era contrassegnata nella mia percezione d’allora da un aroma particolare. Natale ha recato e sempre recherà con sé il profumo delizioso di cannella di cui si empiva la nostra casa allorché mia madre preparava (appuntamento immancabile, insieme al presepe e all’albero che faceva bella mostra di sé in un angolo del soggiorno) la sua personale versione della *Rocciata*. Avrei scoperto in seguito che questo dolce, diffuso in special modo tra l’Umbria e le Marche, è un parente stretto del più blasonato *Äpfelstrudel*, nota specialità altoatesina universalmente apprezzata.

La mamma aveva, se così si può dire, elaborato un “ibrido” dalla contaminazione reciproca delle due ricette con esiti semplicemente divini. Alla preparazione di questa golosità, piuttosto laboriosa, veniva destinata di solito la mattina di Natale. Mio padre ed io lasciavamo il campo libero – ossia una cucina ridotta a un campo di battaglia dalla necessità di mettere a punto un adeguato numero di elaborate vivande – a mia madre, protesi come eravamo entrambi verso la visita dei presepi natalizi allestiti pressoché in ogni chiesa del centro storico. Nonostante si prendesse cura di preordinare quanto possibile sin da un paio di giorni prima, i piatti della Vigilia e di Natale erano tanti e tali che la mamma trascorreva buona parte delle giornate faticose senza quasi staccarsi dai fornelli. Finché, dileguatasi con l’adolescenza la mia attitudine a rimirare presepi, non mi risolsi anch’io ad essere introdotta nei segreti dell’arte culinaria, dando un contributo sempre più significativo alla preparazione di piatti succulenti. Fu per me la scoperta di una vocazione che tuttora mi appassiona, propiziata proprio da quella *Rocciata* che fino ad allora mi ero limitata a gustare.

Dapprima mia madre mi confinava essenzialmente al taglio delle mele (che vanno affettate sottilmente), a grattugiare la scorza di limone, a



Er cocommeraro

sminuzzare le noci (prima variante di rilievo rispetto all'*Äpfelstrudel*, che prescrive com'è noto l'utilizzo dei pinoli). Fu solo dopo che la mia vocazione pasticceria si affermò trionfante (ovvero quando scoprii di avere la "cake-hand", come dicono gli inglesi) che potei passare alla messa a punto del dolce nella sua interezza. L'impasto dello *strudel* deve possedere soprattutto il requisito dell'elasticità: siamo, tanto per capirci, a una distanza di anni luce dalla friabilità della "frolla". Al riguardo forse non tutti sanno che la farina deve essere uno zero semplice e non un doppio zero; di zucchero se ne impiega pochissimo – sì e no dieci grammi – accompagnato dall'immane pizzico di sale; quindi occorre del burro, *un solo* uovo e – seconda variante propria della *Rocciata* – un bicchierino di Vinsanto.

Ma torniamo a quei Natali *d'antan*. Mentre la pasta riposava, tostavo leggermente una manciata di pane bianco raffermo e facevo fondere in un pentolino dell'altro burro con cui irrorare la preparazione; nel frattempo avevo predisposto tutti gli altri ingredienti – mele, uvetta ammollata nel rum, noci e cannella – e allo scadere della mezz'ora faticosa passavo alla parte più difficile ma per me più divertente: adagiare su un canovaccio di bucato la pasta tirata sottilissima, dopo di che avrei potuto collocarvi in bell'ordine tutti gli ingredienti a una distanza di 3-4 centimetri dai bordi.

Altra modifica di rilievo introdotta dalla mamma – ma che non ho mantenuto nei miei *strudel* attuali – era la sostituzione della generosa spolverata finale di zucchero con un velo di marmellata da spalmare sull'impasto già steso prima ancora delle mele. Mia madre era convinta – non a torto – che al momento di affettare il dolce si favorisse in tal modo una maggiore aderenza della frutta alla pasta; ma a mio avviso il sapore della marmellata si sovrappone troppo all'acidulo caratteristico delle mele renette, e quindi mi sono risolta a rispettare la versione originale.

A quel punto, aiutandosi con i lembi del canovaccio, si passava a dare al dolce la caratteristica forma "a serpentone", ossia lo si ripiegava più volte su se stesso. Spennellata finale di burro, quindi in forno per 40 minuti. A cottura ultimata lo si spolverava di zucchero a velo, dopo di che ... il sapore del Natale era assicurato.

La "Battitura" a Taverna

Era la metà degli anni Sessanta. Cittadino, Monticiano, neppure ventenne, non avevo idea di cosa fosse la vera vita della campagna. Per questo fui colpito, la prima volta che mi capitò di parteciparvi, e mi rimase impressa indelebilmente. Beh, è passato solo mezzo secolo!

Fu nelle Marche, in una tenuta agricola situata tra Macerata, Cingoli, Jesi e Recanati. Località denominata Taverna. Erano quasi retaggi feudali, quelle terre di pochi proprietari, quasi tutti di nobiltà locale: i Garampi, i Bourbon del Monte, i Gentiloni, i Consoli... I colli "leopardiani" erano disegnati da rettangoli ordinatissimi e regolari, distinti per il colore che ogni coltivazione assumeva da lontano. La terra era sfruttata fino al ciglio delle strade, asfaltate o più che altro bianche come si usava allora. Le famiglie di contadini o mezzadri, tramandate di generazioni, curavano la terra in modo impeccabile, mutando secondo le convenienze e d'accordo con i "padroni" le varie coltivazioni annuali. Le proprietà erano ordinate e distinte senza bisogno di recinti. Parecchie tenute possedevano il proprio *pantano*, un laghetto artificiale ricavato quasi sempre da un naturale avvallamento nel terreno cretoso e colmato dall'acqua piovana, circondato da tamerici: riserva d'acqua per l'irrigazione nella stagione secca e luogo di sguazzo per le oche e le papere. Sulla cima dei colli più alti si ergevano le case "coloniche", edifici secolari sempre circondati da olmi, lecci, farnie che ombreggiavano i contorni dell'aia e le varie costruzioni accessorie. Tutt'intorno, la geometria dei campi coltivati dalle variopinte colorazioni: l'oro del frumento, il verde e bianco del *sorgo*, il giallo dell'erba medica, il verde chiaro del mais, quello più scuro delle barbabietole..., lo spettacolare voltafaccia dei girasoli, le lunghe righe pettinate dei vigneti...

La casa di Taverna dei Garampi Consoli che mi ospitava era un fabbricato seicentesco rustico di tre piani, con diversi corpi aggiunti. Tutto in mattoni gialli e arancione in vista, secondo la tradizione locale.

Al piano terreno, le stalle per le mucche, i depositi materiali e offi-

cina, i ricoveri per gli automezzi, le cantine dove si vinificava e quella dove maturava il vino. Tutt'intorno alla casa, le porcilaie, le conigliere, le stie per le galline, le oche, le papere.

Al primo piano abitava la famiglia dei contadini-mezzadri, che era regolata da atavica gerarchia: la *Vergara* (la contadina "anziana", vera *Mater familias*) e il marito *Vergaro*, poi il figlio maschio con la moglie (futuri *Vergari*), infine i nipoti.

I *Signori*, cioè i proprietari, che qualcuno chiamava ancora "padroni", avevano il loro appartamento al secondo piano, da dove su un lungo balcone verso Sud e una grande terrazza verso Nord si dominavano i colli circostanti e lo sguardo spaziava dal Gran Sasso ai Monti Sibillini fino a Cingoli (il Balcone delle Marche), e dal Monte Conero fino al mare, dove comparivano lontane le coste della Jugoslavia.

E poi il *pantano*, il pozzo, la cisterna, i pergolati con tavoli e sedie per il ristoro dei *signori* e dei loro ospiti. Davanti alla grande casa, l'aia: il fulcro, la vera ragione di vita della tenuta.

Ero capitato nel mese di giugno: era l'epoca del raccolto del grano ed ebbi modo di assistere alla fase finale, la trebbiatura e la "festa" conseguente, con tutto il contesto. Ancora si chiamava *la Battitura*, in ricordo di quando il grano veniva ottenuto battendo le spighe sull'aia. Ma ormai le grandi macchine sostituivano con successo la fatica dell'uomo.

Ogni famiglia di contadini usufruiva dell'aiuto di quelle vicine, perché servivano molte braccia, sia di uomini che di donne. Il grano, nei giorni precedenti, era stato mietuto, raccolto in covoni che, tramite il carretto – o *biroccio* – tirato da un bue erano stati trasportati e scaricati sull'aia, dove avevano formato un ordinato cumulo alto quanto una casetta.

Il giorno fatidico della trebbiatura, all'alba, si cominciava: uomini e donne, almeno una ventina, si radunavano sull'aia, ognuno col suo compito. Era presente il *Fattore*, arbitro imparziale e controllore della regolarità delle operazioni: curava gli interessi del padrone, ma doveva essere gradito anche ai contadini, perché da lui dipendeva la regolare divisione degli utili della produzione.

Alcuni uomini salivano sul mucchio dei covoni e cominciavano a

lanciarli dall'alto nell'enorme imbuto della macchina sottostante, la moderna trebbiatrice, che da un tubo sputava fuori il grano, raccolto direttamente nei sacchi che venivano subito pesati sotto l'occhio vigile del Fattore che ne prendeva nota. Da un'altra bocca della macchina veniva emesso il residuo di paglia, che veniva raccolto dalle contadine, pronte coi forconi ad accatastarlo intorno ad un altissimo palo lì accanto. Con sapiente e veloce lavoro, veniva dunque formato il *Pagliaio*, destinato a crescere sempre più alto, sul quale montavano le donne per comprimere la paglia fino ad arrivare alla punta del palo.

Le operazioni, faticose sia per gli uomini che per le donne, venivano eseguite senza esitazioni: ognuno sapeva il suo compito e lo eseguiva ordinatamente, trovando nel contempo il modo di scambiarsi battute e risate, ma senza mai interrompere il ritmo.

Alcune donne, a turno, provvedevano a portare brocche o fiaschi d'acqua fresca per ristorare i lavoratori, asciugati dal sole e con le gole riarse per la polvere alzata dalla paglia (la *Pula*).

Insieme, distribuivano qualche frutto fresco o, meglio, qualche pomodoro appena colto, per rinfrancare e rinfrescare senza appesantire.

I proprietari, la *Signora* e le tre figliuole (le *Signorette*), assistevano al lavoro dal balcone, preferendo non essere d'intralcio alle operazioni, che erano tutte ben scandite.

Il lavoro durava ininterrottamente fino all'imbrunire: doveva essere finito con la luce del giorno. Ultimata la raccolta e la pesa del grano, coperto il *Pagliaio*, tutti i lavoratori si ritiravano nei lavatoi per pulirsi, lavarsi, cambiarsi d'abito: ora cominciava la gratificazione dopo la dura giornata. Nel frattempo, alcune donne avevano già preparato, nell'aia ormai spazzata e pulita, una lunga tavolata, tale da accogliere tutti i lavoratori per la tanto attesa festa della cena conclusiva. Almeno una ventina di posti a tavola, riservati a tutti i partecipanti. I *Signori* erano ufficialmente invitati, ma era uso servir loro la cena nell'appartamento, non per escluderli, ma solo perché i lavoratori si sentissero più a proprio agio tra di loro.

Tutti i commensali erano già a tavola, dunque, mentre ancora il lavoro ferveva in cucina sotto il comando e l'occhio attento della *Vergara*.

Cominciava la cena.

Brocche di vino bianco e fiaschi di rosso, finalmente! Già troppa acqua s'era bevuta! Buon vino naturale, appena spillato dalle botti del Vergaro, fatto con l'uva della vigna, bianca (della famiglia del *Grechetto*) e rossa (di quella del *Rosso Piceno*).

Poi arrivavano le zuppiere, colme di stracciatella fumante, accompagnate da vassoi di *grugni* (un verdura locale tipo cicoria lessa ripassata con aglio e olio), di melanzane arrostate, di zucchine, di pomodoro gratinati, di indivia, e così via.

Ed ecco i primi piatti: vassoi di gnocchi conditi con semplice pomodoro e basilico, cofane di fettuccine impastate rigorosamente con uova di papera e condite con sugo rosato di spezzatino d'oca... per annunciare il piatto forte: le teglie dei famosi *vincisgrassi*.

Per descrivere questo piatto occorrerebbe un capitolo a parte: mi limiterò a consigliare di assaggiarlo in molti luoghi diversi delle Marche. Secondo l'Accademia Barilla, la sua prima ricetta compare ne *Il Cuoco Maceratese* (1783) di Antonio Nebbia con la denominazione di *princisgras*; la tradizione popolare lo vuole invece creato in onore del generale austriaco Windisch Graetz, valido difensore di Ancona contro i Francesi nel 1799. Fatto sta che si tratta di un "pasticcio" di lasagne al forno, ma che pasticcio! Sia per l'impasto della lasagna che per il ragù esistono tante versioni quante sono le famiglie marchigiane. Si adoperi un sugo in bianco o col pomodoro, il soffritto, le rigaglie, il prosciutto cotto, il lardo macinato, il tartufo, la salsiccia, la noce moscata, il vino cotto... ma si tratta sempre di un risultato eccellente e gustosissimo, inconfondibile per l'aspetto "arricciato" delle strisce di pasta e dalla crosticina dorata di besciamella e parmigiano. Non dico altro.

Ma torniamo alla cena. Ecco arrivare i lessi di pollo e di manzo, poi l'umido d'oca, l'arrosto di maiale... e l'altro pezzo forte, specialità della "casa", il *Coniglio in porchetta*, ottenuto arrotolando un coniglio intero disossato con all'interno una fetta di petto di pollo e una fetta di magro di maiale, spalmando ogni strato con lardo macinato salato mescolato con aglio e finocchiella selvatica (raccolta nei *greppi*) fresca e abbondante. Il rotolo veniva cotto al forno, bagnandolo con vino bianco: ema-

nava un profumo inenarrabile.

Per finire, *ciambellò* (il ciambellone locale fatto dalle donne di casa, semplice e nella versione bicolore, col cacao).

L'atmosfera di festa e di allegria era sottolineata da una fisarmonica, da canzoni e dal ballo sull'aia, durante il quale poteva anche nascere qualche simpatia tra componenti di famiglie amiche e vicine, che sfociasse magari in un fidanzamento.

A tutto ciò assistevano, dal balcone del secondo piano, le *Signorette*, che avrebbero tutto sommato condiviso volentieri il divertimento.

**“Conosci il paese dove fioriscono le patate?”:
Gustav Nicolai critico dell’arte culinaria italiana**

Gustav Nicolai, nato a Berlino nel 1795 e lì morto nel 1850, fu giudice militare dal 1820 al 1843, e musicista, componendo soprattutto balate, nonché autore di libretti e di saggi musicologici, in stretto contatto epistolare e personale con musicisti importanti come Gaspare Spontini, Robert Schumann e Carl Loewe, tra gli altri. Alla sua natura di giudice militare, piuttosto che non alla sua formazione musicale, si deve il lungo resoconto di viaggio, intitolato *L'Italia com'è veramente. Relazione su di un viaggio memorabile nei campi esperidi quale ammonimento a tutti coloro che bramano di andarci*, uscito nel 1834.¹ Animato da spirito pedante, correttivo e ammonitivo, come emerge chiaramente già dal titolo della sua opera, Nicolai si propose di smascherare il mito tedesco dell'Italia, per illuminare i suoi connazionali sulla miserevole realtà della penisola, affatto diversa da ciò che avevano decantato illustri scrittori e dotti viaggiatori del suo paese. A tal fine si mise in viaggio con la moglie, il fratello e un amico, partendo da Berlino il primo maggio del 1833 e ritornandovi il 14 agosto successivo, dopo circa tre mesi e mezzo. Entrò in Italia da Trieste e uscì dalla Lombardia, raggiungendo Napoli come punta meridionale del suo viaggio in Italia.

A differenza di Goethe, per il quale l'Italia era la trasfigurazione dell'Arcadia, Nicolai predilige i Campi Esperidi ovvero i giardini delle Esperidi, le mitiche fanciulle che custodivano i magici frutti dorati di un albero protetto dal drago, su di un'isola dei mari occidentali, d'indefinita collocazione. L'opposta valenza della connotazione metaforica antica rivela l'opposizione tra entusiasmo e irritazione che caratterizza i Tedeschi in viaggio per l'Italia, per così dire *a priori*, prima cioè che essi arrivino nella penisola e possano esperire direttamente la natura e l'antropologia italiana. Questo modello alternativo, tutto *ex positivo* oppure *ex negativo*, è di derivazione letteraria, perché fondato su letture di



Mercato di Testaccio

altri autori che hanno visitato e raccontato l'Italia prima di loro. A tal proposito merita di essere ricordato qui che i due fondatori dell'irritazione e dell'entusiasmo tedesco sono stati rispettivamente Lutero e Goethe, dai quali deriva tutto il resto.

In Italia Gustav Nicolai non riesce a trovare proprio niente da lodare. Tralasciando il resto ci limiteremo, qui di seguito, a riflettere sulle sue difficoltà culinarie col cibo e col vino italiano, perché esse sono sufficienti a rivelare il carattere del suo resoconto di viaggio, che incontrò molto favore di pubblico ed ebbe una seconda edizione già l'anno dopo, ricevendo delle recensioni favorevoli, fu però anche severamente criticato da altri per la sua unilateralità e pedanteria.

A Treviso Nicolai deve subito constatare che il pane è *molto scadente: un panino acido dal gusto terribile, oppure una massa bianca, dura come la pietra, senza sale, di nessun sapore*. A Venezia, all'albergo Danieli, Nicolai e i suoi accompagnatori ebbero, come pranzo in camera, soltanto *pesce maleodorante e carciofi semiacidi con cosce di rane*, che rifiutarono di mangiare, evitando di pranzare lì nei giorni successivi. Nelle strade di Venezia al fetore dei canali si aggiunge quello dei *negozi di formaggi, di alimentari e di prodotti ittici che imputridiscono presto*, nonché quello dei *carciofi, l'ortaggio preferito dal popolo*, che vengono preparati in tutte le forme più sgradevoli e conservati in acqua, affinché non secchino, ciò che favorisce però il loro inacidimento.

Rilevante è l'irritazione al momento della colazione mattutina, perché gli Italiani non usano il burro, ma condiscono tutto con l'olio d'oliva. Se la mancanza di burro a Venezia era già fastidiosa, a Firenze le cose vanno un po' meglio, perché Nicolai riceve il burro a colazione, *ma in piccole strisce, fini come una moneta, e immerse nell'acqua*.

Più volte Nicolai annota criticamente che in tutte le osterie o alberghi italiani vengono sempre portate a tavola *una enorme quantità di coppe di cibo*, così, per esempio, *in una miserabile locanda a Filigare, un paese nello Stato della Chiesa, ai confini con la Toscana*. Ancorché celebrate come vere *leccornie*, le pietanze nelle diverse coppe però sono adatte piuttosto *a stomaci e palati italiani, trattandosi di pollo appena macellato, duro e maleodorante*.

A Firenze Nicolai si fa scappare una volta l'affermazione: *Il pranzo di mezzogiorno era buono*. Descrive poi che esso consiste in quattro portate: *una zuppa, sulla quale viene sempre servito il formaggio parmigiano, poi altre tre portate ognuna in quattro coppe. La prima contiene entremets, verdure e pesce, la seconda arrosto e farinacei, la terza infine frutta e dolci. Per ogni portata c'è un altro vino. Le quattro portate vengono tagliate e preparate a tavola dal cameriere che le distribuisce ai commensali*. A questo punto scatta l'allarme in Nicolai, che si affretta a relativizzare il complimento appena espresso, annotando che *le pietanze vennero portate a una tale velocità, da non poter nemmeno masticare*. Sempre a Firenze Nicolai annota: *Il vino è rosso, focoso, ma aspro; la birra che si vende in città, è un'amara delusione*.

A Ricorsi, in Val d'Orcia, il severo giudice militare mangia *un miserabile brodo, molto annacquato, con pastina scotta e cattivo formaggio, per renderlo piccante, poi pollo appena macellato, duro da mangiare, il cui fegato era stato fritto in olio e condito con una salsa orrenda, preparata con vino, olio e spezie inglesi*, spendendo per di più *una piastra a testa*. Ovviamente il pane è anche qui *acido*, perché *in Italia non hanno idea di quanto può essere buono il pane tedesco*.

Via del Corso a Roma sarebbe considerata a Berlino *una delle strade peggiori*, essendo sporca e con palazzi scuri di fuliggine, puzzolente sia perché si fa dovunque *immondezzaio* sia perché le macellerie espongono gli *animali macellati appesi a ganci, lasciandoli imputridire*. Nemmeno i fatidici negozi di formaggi sono taciuti da Nicolai, per l'odore sgradevole che emanano, avendo i loro prodotti *appesi all'aria nelle singolari forme a bottiglia*, qui intendendo probabilmente, pecorini e caciocavalli appesi, mai visti prima. Il *pane insipido* e la *carne di pollo appena macellato*, come sempre, *dura da mangiare*, ritornano continuamente, a scandire come quel viaggio *nei campi esperidi senza il buon pane integrale tedesco* sia stato un tormento infernale, con eserciti di pulci scatenati contro di loro.

Anche a Terracina il pranzo è un disastro: *pesce puzzolente*, il solito *pollo appena macellato*, con l'aggiunta di *albicocche acerbe, fichi semimarci, vino scadente eccetera*, con in più ogni sorta d'insetti che mas-

sacrano le loro gambe sotto la tavola. A Capua Nicolai e i suoi compagni di viaggio capitano in una trattoria la cui cucina è descritta con i colori del grigio fumo e del nero, a rimarcare lo sporco che vi domina, anticipando la dettagliata descrizione di un pranzo, *miserabile e sgradevole*, assolutamente inadeguato a confronto di quello che si mangia in Germania, peraltro anche *in presenza di militari, rumorosi e volgari*, ad un altro tavolo.

A Napoli Nicolai scopre che le patate italiane sono assolutamente immangiabili, e non reggono per niente il confronto con quelle tedesche, tanto da permettergli una parodia del celebre detto di Goethe, sostituendo i limoni con le patate: *Conosci il paese dove fioriscono le patate? Non è l'Italia! Il destinatario della polemica antitaliana di Gustav Nicolai è evidentemente un tedesco ovvero ogni connazionale, con Goethe in testa, che ha contribuito alla costruzione dell'immagine positiva dell'Italia. Il vino chiamato Lacrima Christi è ritenuto da Nicolai un vino rosso intenso dal sapore leggermente aspro, che sarebbe stato mandato indietro dai Tedeschi perché fastidiosamente raspante. In via Toledo, a Napoli, Nicolai trova qualche negozio elegante, annota la vivacità della strada, con i notai che forniscono consulenze e servizi giuridici diversi, seduti a dei tavolini con carta e inchiostro pronti. Non può tuttavia trattenersi dalla foga della critica, quando parla delle condizioni igieniche di quanto viene offerto da mangiare in una delle vie più famose della città. In questo caso il riferimento è alla pasta fresca preparata sulle bancarelle in strada, con rinvio schifiltoso alla pasta arrotolata come vermi, quindi ai vermicelli, e ai Makaroni, appesi poi ad asciugare all'aperto, alla polvere della strada.*

A Napoli Nicolai riceve la conferma che gli Italiani non conoscono la selvaggina come carne commestibile, perché pensano che tale siano soltanto uccelli e conigli, mentre in Germania ci sono *caprioli, cervi, cinghiali, fagiani, beccacce e simili*, come si sforza di spiegare al cameriere napoletano, il quale gli assicura, da parte sua, che in Italia simili animali non ci sono proprio. Ciò permette al viaggiatore tedesco di dedurre che *in Italia non ci sono boschi* e perciò non c'è selvaggina. Invita di conseguenza i suoi connazionali amanti della caccia a non andare in

Italia. Nicolai ammonisce poi quelli che amano i cibi vegetali, a non farsi illusioni, se vanno al Sud, perché a pranzo gli hanno servito *soltanto fagiolini, peperoni, carciofi, zucca e cetrioli, molto raramente anche spinaci, mentre tutti gli altri tipi di verdure sono ignoti in questo paese.*

Non ha molto senso contestare puntualmente il giudice militare Nicolai, che sembra non aver mai attraversato gli Appennini e non aver mai visto i pomodori, la lattuga e la quantità indefinita di ortaggi dei quali parla Goethe a Napoli, perché le citazioni sopra riportate sono un'implicita confutazione di quanto ha scritto Goethe, favoleggiando, mentre egli, per amor di verità, è andato in Italia, vi ha soggiornato più di tre mesi, annotato tutto con pazienza e poi scritto il libro sull'*Italia, così com'è*, senza abbellire, per non ingannare il lettore tedesco.

Non può mancare anche l'osservazione critica sul fatto che, avendogli servito a Capua dei maccheroni immangiabili, Nicolai è costretto ad affermare: *Chi vuole mangiare maccheroni, non lo deve fare in Italia.* Questo ritornello si sente spesso, ancor oggi, da parte di stranieri, delusi occasionalmente dal gelato o dalla pizza mangiati in Italia, perché convinti che da loro, in Germania, o Inghilterra o Francia, ormai li sanno fare molto meglio che in Italia. L'unica volta che Nicolai si dichiara soddisfatto di quello che ha mangiato, è in periferia: *In tutta l'Italia non abbiamo mai mangiato meglio che a Tivoli.* A Genova, che descrive come città con dei palazzi magnifici, *l'unica città bella in Italia*, Nicolai riceve una volta *un pranzo luculliano*, a base di pesce in *diciotto portate*, che egli loda incondizionatamente, salvo ricordarsi infine che *pur troppo anche qui si cucina con l'olio e non col burro.*

Quanto emerso nelle righe precedenti come critica all'arte culinaria italica, si ritrova in tutti gli altri aspetti della vita italiana che Nicolai affronta, dopo averli esperiti direttamente, dal clima, al lavoro, all'arte, alla politica e alla vita civile, agli usi e costumi delle diverse regioni italiane da Trieste a Napoli, da Roma a Milano. Niente è gradevole, tutto brutto e sporco, miserabile e vecchio, anche se gli Italiani, amano chiamarlo *antico*, annota una volta, storcendo il naso.

Contestando già nell'introduzione Goethe, per aver descritto l'Italia come *Arcadia*, e poi anche *Tieck, Novalis, Wackenroder, per aver cele-*

brato l'arte italiana in maniera esagerata, nonché *Jean Paul*, che col suo romanzo *Titan* ha diffuso in Germania *la mania e l'entusiasmo* per il Sud italiano, Gustav Nicolai esprime un rifiuto radicale di quanto la letteratura tedesca ha creato tra la fine del Settecento e l'inizio dell'Ottocento.

Laura Biancini

Prima Guerra Mondiale Menù di prigionia e menù pasquali

La guerra non può che evocare indicibili orrori e fame e dunque spero che non appaia inopportuno se, proprio dalle pagine dell'*Apollo buongustaio*, in occasione del centenario della Grande Guerra, mi accingo a fare un piccolo omaggio ai tantissimi militari fatti prigionieri in battaglia e internati in campi di raccolta, tra Austria, Germania e Boemia, descrivendo i tristi e scarsi menù dei pasti che a loro venivano dati.

Lo spunto viene dall'esame di un piccolo archivio, conservato presso la Fondazione Antonio Negro¹ di Roma, che comprende lettere, diari, fotografie, disegni, spartiti musicali, insomma le memorie della partecipazione alla Prima Guerra mondiale di Ceccarius, il famoso romanista, al secolo Giuseppe Ceccarelli.

Partito negli ultimi mesi del 1915, dopo un corso per allievi ufficiali a Brescia, Peppino (così si firmava nelle lettere) fu spedito al fronte e catturato dai tedeschi durante la battaglia che portò alla disfatta di Caporetto, il 25 ottobre 1917. Nei lunghi mesi della prigionia egli tenne un diario, pochi appunti scritti su piccoli taccuini, nel quale registra quotidianamente quel triste soggiorno durato fino alla fine della guerra.

La prigionia di Ceccarius, e di quelli come lui nella condizione di "aspiranti ufficiali", si divide in due parti: un primo periodo a Crossen (in Turingia) campo di raccolta per la truppa e poi, solo a seguito del riconoscimento del grado appena conseguito di ufficiale, a Celle (Bassa Sassonia).

Nei campi di raccolta, a fronte di una sorprendente offerta ricreativa - biblioteca, spazi per riunirsi, parlare o anche fare musica, era a disposizione persino un pianoforte - le condizioni di vita erano in realtà difficili: per il freddo, i prigionieri, che peraltro non erano forniti di un vestiario adeguato, dormivano in baracche ove il riscaldamento era scarso o inesistente, ma soprattutto per la fame dal momento che il cibo

¹ *Italien, wie es wirklich ist. Bericht über eine merkwürdige Reise in den hesperischen Gefilden als Warnungsstimme für Alle, welche sich dahin sehnen*. 2 volumi. Leipzig: Wiegand 1834. – In corsivo sono le citazioni, da me tradotte in italiano per l'occasione.

era insufficiente e di pessima qualità.

E la fame, spesso insopportabile, non aiutava certo a sollevare il morale né a superare non solo la nostalgia di casa e dei propri cari aggravata da una inevitabile discontinuità della corrispondenza, ma soprattutto il disagio di quella imbarazzante condizione di inattività alla quale non era certo estraneo il senso di colpa nei confronti di chi continuava a combattere e morire al fronte.

Così dunque Ceccarius-Peppino, ancora a Crossen, il 12 novembre 1917 descrive la scansione dei pasti:

Il mattino alle 5.30 dobbiamo stare in piedi per l'appello, poi ci viene data una broda. Alle 11,30 una "sboba" con patate più o meno numerose, questione di fortuna. Alle 16 altro appello. Alle 18, sboba serale, più brodosa che mai.

Il giorno dopo però il menù sembrava offrire qualche speranza di miglioramento:

Stamani si è mangiato un po' meglio: cacao amarissimo ed annacquato alla sveglia, broda con numerose patate alle 11.30, a sera però brodo di uova di pesce che mette la sete a tutti.

In realtà non c'era proprio da farsi illusioni e ahimé il 16 novembre assistiamo ad una drammatica resa del povero Peppino: «[...] broda di pesce, certo guasto, sembrerebbe immangiabile e pure trangugio la brodaglia con voracità,»

Quella stessa broda definita "all'ammoniaca", una vera garanzia della freschezza del pesce, fu poi offerta persino a Natale!

Il trasferimento a Cellelager, campo di prigionia per ufficiali, poteva dunque egoisticamente far sperare in qualche positivo cambiamento. Ecco infatti il menù del primo giorno:

6 gennaio. Domenica

Abbiamo avuto un po' di caffè, abbastanza buono, il pane non è molto mi sembra però in maggiore quantità di quello di Crossen.

A mezzogiorno una sboba di carote, patate e pelle di foca [!?!].

A sera cacao ed un pezzo di formaggio olandese molto buono, ma in minuscole porzioni.

All'insegna dell'ottimismo si decise persino di nominare «una commissione di cucina composta di due aspiranti e di un capitano per il miglioramento del mangiare e per la sorveglianza» che affiancasse il Maggiore che, allo stesso scopo, consumava i suoi pasti a turno nei vari refettori.

Purtroppo caffè, carote, patate, semolino e orzo cominciarono a ripetersi all'infinito con preoccupanti aggiunte di vecchie e filacci di bucce di fave e l'immancabile foca (!?). La carne era una rara apparizione anche se Ceccarius, non rimpiangendola affatto, il 5 marzo non esita a dichiarare «preferisco un piatto di pasta e fagioli!» E chi può dargli torto?

In conclusione a Cellelager come a Crossen, l'unica speranza erano i pacchi (quando e se arrivavano) premurosamente spediti da casa, contenenti alimenti, ma anche vestiario e generi vari di conforto, che permettevano, in un clima di solidale condivisione e con qualche eventuale carissimo acquisto in loco, non solo di migliorare i magri pasti offerti "dalla casa", ma anche di metter su un vero e proprio appetitoso menù confortante soprattutto in occasione delle feste comandate.

Il giorno di Pasqua del 31 marzo 1918 questo fu l'ingegnoso risultato:

Colazione: Caffè latte pane burro

2ª Colazione: Sbobba di spinaci croccante

Purè di patate alla carne

Ciliegie conservate. Sigari bavaresi

Pranzo: Prosciutto di S. Daniele e burro

Brodino alla zio Beniamino

Crostini di *fois gras*

Gran risotto ai tartufi

Bistecchina alla S. Marino

Pattona alla fiorentina con cioccolato

Fichi romani seccati

Caffè e sigarette svizzere
Vini: Ghiandolino Apostolicus Nuntius 1904
Natural Wasser

Non male, no? Da fare invidia a uno *chef* a cinque stelle!

Maria Teresa Bonadonna Russo

Sora nostra acqua

ovvero

Tutte fontanelle ...

*A Giulia e Tiziana
perché possano ricordare*

Tutti i popoli e tutte le letterature celebrano nelle forme più diverse il vino, ma che io sappia, nessuno ha mai pensato di celebrare l'acqua se non come elemento paesaggistico, a partire dalle chiare, fresche e dolci acque di petrarchesca memoria, archetipo di tutti i ruscelletti, torrentelli e sorgenti mormoranti tra le fronde dei boschi, testimoni dei languori di intere generazioni di poeti. I primi a rendersi conto del valore dell'acqua come elemento indispensabile alla sopravvivenza furono probabilmente i romani, che però la celebrarono a modo loro, concretamente, garantendosene l'approvvigionamento mediante la costruzione di grandiosi acquedotti. Quando i Goti glieli distrussero, risolsero il problema trasferendosi a valle vicino al fiume, fonte perenne e inestinguibile, sempre pronta per la loro sete; e quando Sisto V volle riportarli sull'Esquilino, subito l'iniziativa privata mise in funzione un efficiente servizio di approvvigionamento a domicilio, capace di raggiungere ogni strada del rione a dorso di asino, anzi, come dicono le fonti, "di somaro".

La generosità dei Papi non lesinò mai l'acqua a uomini ed animali; né si dimostrò da meno l'Amministrazione Capitolina, che provvide a disseminare in città i modesti ma praticissimi "nasoni" di ghisa, domestica e rassicurante presenza per romani e forestieri, che quasi ad ogni svolta di strada potevano cavarsi la sete con sontuose bevute del tutto gratuite, mentre sotto altri cieli un bicchier d'acqua si può ottenere soltanto dietro versamento di congruo balzello ai gestori di pubblici locali: e anche questo può considerarsi una dimostrazione ulteriore della nostra civiltà, derivante da una millenaria consuetudine di accoglienza del pellegrino.

¹ La Fondazione, istituita in nome dell'illustre omeopata grazie ai figli Francesco e Paolo, ha sede in Piazza Navona 49. In essa ha sede un interessante Museo dell'omeopatia e inoltre vi sono conservati piccoli ma preziosi archivi di famiglia, quello dei Raffaelli, importanti micromosaicisti romani tra Sette e Ottocento e quello che raccoglie le memorie di guerra dell'illustre romanista Ceccarius.

Abituati a questa opulenza, i romani vissero in modo particolarmente drammatico l'improvvisa e totale scomparsa dell'acqua dalle case e dalle strade in quel terribile inverno 1943-1944.

Ai Parioli l'acqua scomparve ad ottobre, e ricomparve a luglio; e l'impresa di procurarsi la quantità necessaria alla sopravvivenza quotidiana costituì un'odissea angosciosa e disperata, non meno di quella affrontata per procurarsi il cibo. Per raggiungere la fonte più vicina bisognava infatti scendere fino a Valle Giulia, altra fontana sulla via Flaminia sotto la grande iscrizione dove campeggia il nome di S. Carlo. Mio padre e un amico e vicino di casa ci andavano in media ogni fine settimana, con la scorta della fida e intrepida Maria, detta Marione per la sua ragguardevole mole di balia ciociara, caricando quattro damigiane (la famiglia) su un carretto a due ruote, noleggiato presso la premiata ditta "D'Ilario carrettini" gestita da un essere scamiciato e baffuto che se ne serviva per "rimettere" i banchi del mercato sotto le nostre finestre, e che dopo la guerra si trasformò in antiquario ai Coronari, e poi scomparve. Partivano spediti e tornavano stravolti, dopo aver arrancato lei tirando il carretto carico abbrancata alle stanghe, gli uomini spingendolo su per la micidiale salita del viale Bruno Buozzi (che allora si chiamava viale Martiri fascisti). Una volta a casa, bisognava versare le due damigiane di nostra competenza (una cinquantina di litri) in uno di quei contenitori che a Roma si chiamano "cassoni", usati dall'ACEA ai tempi belli per la distribuzione dell'acqua per uso domestico in ragione, se ben ricordo, di 300 litri a famiglia, e sistemati "in terrazza"; quella potabile, detta "diretta", passava anch'essa in realtà attraverso la cosiddetta "cassetta di distribuzione". Questo cassone troneggiava, monumentale e argenteo, in un angolo della cucina, poggiato ai due supporti di mattoni accanto all'acquaio, e possedeva una chiavetta in basso: molto in basso, per sfruttare al massimo il contenuto. Da lì per nove mesi attingemmo l'acqua necessaria per bere, cucinare, e perfino lavarsi (ma con parsimonia).

Sono passati settant'anni; ma a me, come a molti dei miei coetanei, è rimasto l'incubo del rubinetto inesorabilmente secco, e il rifiuto dell'acqua ferma, conservata, stagnante. Sempre e comunque, non posso fare a meno dell'acqua corrente.

Gustavo Buratti (1932-2009)

*A l'an-ca da fé**

I

*IÈl soèt e 'l fiori
ant la grangia duverta
për Gianpitadé.*

I. Polentina e schiuma di ricotta/ nella baita aperta/ per l'Ebreo errante.

II

*Brodarìa giassà.
Ris e làit e castègne
nicia càuda an vlu.*

II. Ricami ghiacciati./ Riso e latte e castagne/ nicchia calda in velluto.

III

*Èd chèrson d'adoss,
d'euv dur, tomin, euli 'd nos:
anciarm ant èl tond.*

III. Crescione di sorgente,/ uova sode, formaggini, olio di noci/ incantesimo nel piatto di terra.

IV

*Euli e spagnolin
bèddo e aj ant la rista
bèrsach dël folèt.*

IV. Olio e peperoncino/ formaggino di Sant'Eurosia e aglio (avvolti)
nella canapa/ fagottino del folletto.

V

*Na tomàtica
doe feuje 'd basiricò
'nt ël tond un drapò.*

V. Un pomodoro/ due foglie di basilico/ nel piatto di terra una bandiera.

A cura di **Dario Pasero**

* da *Ciri vacior* (Ivrea 2007): testi in lingua piemontese nella variante biellese. *An-ca da fé* è termine arcaico biellese per significare la cucina (lett. "casa del fuoco").

Muriel Burbery

Il pomodoro

In insalata, al forno, in rattattuglia, in marmellata, grigliato, farcito, condito, a ciliegina, grosso e molle, verde e aspro, sott'olio di oliva, sotto sale, col vino, con lo zucchero, col peperoncino, schiacciato, pelato, in salsa, in composta, in essenza, finanche in sorbetto: credo di averlo gustato in tutti i modi e, in più di un'occasione, di averne penetrato il segreto, secondo i dettami suggeriti dalle ricette dei migliori esperti. Che idiota e che pena... ho inventato dei misteri ove non c'erano, e solo per giustificare una (mia) attività assai misera.

Che vale scrivere ricette, sia pure ricette elaborate, se quelle non dicono la verità, essendo poco attente alla loro essenza e condizionate come sono al piacere di brillare?

Il pomodoro peraltro lo conosco da sempre, dall'orto di zia Marta, dall'estate che gonfia la piccola, timida escrescenza sotto un sole di più in più ardente, dalla frattura che i miei denti gli procuravano per aspergere la mia lingua di un generoso succo, tiepido e corposo, la cui generosità essenziale viene camuffata dal freddo del frigorifero, dall'affronto degli aceti e dalla falsa nobiltà dell'olio.

Zucchero, acqua, frutto, polpa, liquido o solido?

Il pomodoro crudo, divorato appena colto in giardino, è ricolmo di sensazioni semplici, una profusione di sensazioni che dilaga nella bocca e vi riunisce tutti i piaceri.

La resistenza della sua pelle tesa, soltanto un po', quanto basta, il disfarsi dei tessuti, quel liquido prolifico che scola agli angoli della bocca e che si riassorbe senza paura di sporcarsi le dita, quella piccola rotondità carnosa che versa in noi torrenti di natura: ecco il pomodoro, ecco l'avventura.

N.d.R. Da *Une gourmandise*, ediz. Gallimard, Paris, 2000; Premio al miglior libro di letteratura gastronomica 2000 e Premio *Bacchus* 2001. Tradotto in 11 lingue.
Selezione e traduzione a cura di Luigi Domacavalli

Imprinting in cucina

Ricordi di gastronomia militante e accademica



Er porchettaro

In anni ormai lontani, quando il metabolismo scattava come un giovane leopardo, fra i *souvenir* di viaggio – tessuti, cappelli, pietre, semi di piante esotiche – non mancava mai un libro di cucina, con l'immancabile corollario di una festosa attività ai fornelli, nel tentativo di ripetere i piatti preferiti, certo con l'inconscio desiderio di prolungare in qualche modo il piacere della vacanza fra le mura domestiche.

Così in ogni viaggio il ricordo di paesaggi, monumenti e nuovi incontri si accompagnava a un vivido *imprinting* culinario, un innamoramento delle papille gustative tanto forte quanto inspiegabile.

Di grande impegno fu il 'periodo giamaicano', per la laboriosa attività di ricerca di materie prime a volte introvabili – allora i prodotti esotici non erano diffusi come adesso che il mercato di Piazza Vittorio ricorda, per varietà e ricchezza, quelli di Casablanca o di Mombasa – , a volte improbabili per il mio palato occidentale. Ricordo che la preparazione del 'Callaloo' – la gustosa zuppa delle isole caraibiche con maiale salato, polpa di granchio e *gombos*, cotta nel brodo di pollo e rifinita con latte di cocco – richiese tentativi su tentativi, nella ricerca di un vegetale sostitutivo delle foglie di 'Orecchia di elefante' usate localmente, che io rifiutavo di mettere in pentola, considerandole esclusive della categoria delle piante di appartamento, benché solo allora, leggendo il ricettario, mi rendessi conto che i verdi appezzamenti fitti di foglie diritte come flabelli ammirati con stupore nella campagna, non erano vivai, ma domestici orti da cui le massaie tagliavano le foglie per la zuppa della cena.

Invece nessuna difficoltà trovo nel ripetere l'*imprinting* gastronomico di un viaggio a Istanbul perché, per me, il 'piatto del buon ricordo', quello che rimane impresso per sempre, fu uno squisito, insolito antipasto di cozze fritte dorate che gustai in un caffè sospeso sul Corno d'Oro, mentre davanti ai miei occhi passavano a vele spiegate barche, chiatte, panfili, fra il vociare e l'incrociarsi di mille parlate diverse.

Del pari semplice e alla portata della mia abilità, ma non per questo meno carico di piacevoli evocazioni, fu la crostata alle mandorle con composta di rabarbaro legata al viaggio nella verde Irlanda, che sempre mi torna alla mente quando mi capita di prepararla le volte che mi concedo una 'ora del tè' come Dio comanda.

Ma non soltanto i viaggi all'estero hanno lasciato il loro ricordo 'commestibile', anche le cucine regionali hanno avuto il loro momento di gloria, a cominciare dalla cucina abruzzese per via di un ricettario regalatomi da una amica. Fu la scoperta di una cucina complessa e raffinata, che mi provocò un vero *coup de foudre* per la 'zuppa di cardi aquilana', una laboriosa preparazione a base dei delicati gambi del tenero cardo cotti nel brodo di tacchino, con rigaglie e polpettine di carne, cui mi sono più di una volta ispirata per il pranzo di Natale.

A volte il guizzo dell'innamoramento scatta – come freccia scoccata da un Cupido grassottello – da una lettura qualsiasi, un romanzo, una novella. Così, in un giorno di questa estate piovosa, un poliziesco di Manuel Vazquez Montalban, pieno di citazioni di commestibili, mi ha indotta a preparare i 'fagioli con le vongole' il cui sapore intrigante avevo pre-gustato rileggendo le avventure di Pepe Carvalho che, ne *La Rosa di Alessandria*, coinvolge il lettore in piacevoli incontri con piatti seducenti.

Ma un libro di cucina non è soltanto un insieme di ricette da eseguire davanti ai fornelli, è anche un mezzo per gettare uno sguardo su un aspetto peculiare di un paese. La lettura dei vecchi testi, soprattutto ora che sono diventata gastronomica accademica più che militante, è fonte di curiosità filologiche e occasioni di divertimento.

Fra tanti il più spassoso è un libretto del 1878, *La vera cucina napoletana*, il cui compilatore compare con le sole iniziali, a dimostrazione che allora scrivere di gastronomia non costituiva come adesso motivo di grande prestigio. Di questo libretto, che apparteneva alla bisnonna Sofia Altamura, ho eseguito qualche ricetta, riducendo drasticamente le quantità, visto che, in quel tempo di famiglie numerose, le dosi erano per una tavolata di dodici commensali, ma, soprattutto, mi sono divertita a leggere e interpretare tanti termini misteriosi, a individuare, sotto improbabili francesismi, il piatto famoso che nell'orecchio del Monsù di-

ventava un appellativo di esilarante fantasia. Penso soprattutto alla 'cullata di castrato alla Santé Menò', disinvolta interpretazione di 'Sainte Menehoulde, la santa eponima della famosa ricetta dei piedini di porco, penso al 'targone', ingrediente ignoto che solo da poco ho scoperto essere il 'dragoncello', raggiungendo totale fedeltà alla ricetta ma con indubbia perdita dell'alone di mistero che circondava la profumata pianta.

Quanto alle 'Notizie intorno ai vini', questa è una parte dell'opera che stento a credere potesse far parte di un libro della fine dell'Ottocento, apparendo piuttosto opera di un negromante o un ciarlatano. Semplici, fatture, misture, tutto nel testo evoca l'antro di un mago occupato nella preparazione di pozioni e filtri. Così, per 'Fare che il vino razzente non si muti' bisogna 'rompere' il vino con un legno che non tocchi il fondo del tino, mentre per 'Conservare il vino da tuoni e folgori' il vaso andrebbe coperto con un coperchio di ferro e con foglie di alloro! La sola prescrizione che appare verosimile mi sembra la tecnica 'Per non ubriacarsi', previa assunzione di foglie di cavolo e di olio di oliva, che almeno ha il sostegno di una tradizione consolidata, riportandoci indietro fino al rude Catone.

Da qualche anno la lotta al sovrappeso ha frenato un po' l'entusiasmo gastronomico e spento molte curiosità, conducendomi a Villa Paradiso, un antico ex convento affacciato sul Lago di Garda, per una settimana di ritiro dal mondo e dalle sue tentazioni mangerecce. Lì, avvolti in bianchi accappatoi, i seguaci della Setta del Benessere si aggirano, dallo *hammam* alle piscine, dalla palestra agli attrezzi, sempre in movimento, ritrovandosi nella sala da pranzo per tre fuggevoli incontri con il cibo. Non starò a descrivere il senso di estatica sospensione che aleggia intorno ai tavoli quando vengono sollevate le campane argentate e scopriamo, con l'acquolina in bocca, i piccoli capolavori di gusto che, sempre diversi e appetitosi, ci portano, etto dopo etto, al peso vagheggiato.

Il lettore si domanderà perché mai la menzione di quel santuario del controllo alimentare trovi posto in un pezzo sulla seduzione dei cibi e sulla relativa letteratura: ciò avviene perché fra i libri di cucina che ho collezionato negli anni ha un posto di tutto riguardo il libro con le ricette di Villa Paradiso, agile guida a tanti piatti dietetici che, spinta dall'entu-

siasmo per il risultato raggiunto, spesso cucino a casa. Il mio piatto preferito è l'ossobuco alla milanese ed è una festa vederlo troneggiare sul suo piedistallo di risotto giallo. La modica quota calorica si ottiene, ohimé, grazie a una rinuncia, la dolorosa privazione del succoso midollo che mani inflessibili rimuovono, sicché l'ossobuco arriva in tavola orbo del suo grasso occhio giallo, suscitando fra i commensali ricordi pieni di rimpianto...

Una volta però, per una fortunosa dimenticanza, proprio a me l'ossobuco giunse nella sua sontuosa integrità. Confesso pubblicamente che non rinunciai a divorare tutto il midollo, lasciando l'anello di osso bianco e pulito come un avorio cinese, con la festevole impressione di essere stata baciata dalla fortuna, proprio come se avessi trovato un quadrifoglio nel bel mezzo di un prato verde.

Le virtù antiche delle fave

Per il mio esordio "apollineo" ho preso spunto dal libro *A tavola con Bacco e Venere* di Sandro Bari. Tra le sue tante e variegate peregrinazioni gastronomiche ce n'è una riguardante un piatto di "fave e patate", che l'autore racconta di aver assaggiato a Ceglie Messapica, in provincia di Brindisi. La citazione non poteva lasciarmi indifferente, perché la mia famiglia è di origine pugliese e quella ricetta la conosco bene. A seconda delle zone, la chiamano "*Fave e Foje (o Fogghe)*", "*Fave e Cicure*" o "*Fave e Cicuredde*" e consiste in un purè di patate e fave secche, accompagnato con cicorie o cicorielle lesse selvatiche. È un piatto tipico della cucina brindisina, che mia madre cucinava spesso ma, soprattutto, era quasi un rito di tanti freddi venerdì invernali. Vi sono legati molti miei ricordi dell'infanzia, di quando trascorrevi le vacanze dai nonni nella casa di campagna di Pagliamonte...

Mio nonno Vincenzo, uomo di forte appetito e soprattutto di buon gusto, le fave le mangiava in tutti i modi: cotte e crude, compresa l'insalatina dei teneri fiori della pianta che nascono a primavera ("gli occhi delle fave"). A tavola, come tutti i nonni (o solo quelli di una volta?), si dilettava a raccontare delle storie, che spesso riguardavano il cibo. Era per noi nipoti una preziosa fonte per conoscere tradizioni, usi, modi di dire, tutte espressioni di una cultura popolare e di un'arte del mangiare bene che la vita frenetica di oggi rischia di far scomparire, proponendo in cambio la banalità di insipidi surgelati o precotti.

Davanti a quella zuppiera fumante e profumata, di cui era particolarmente ghiotto, il nonno ci parlava della "carne dei poveri", decantando le sue virtù nutrizionali o la capacità di stimolare a dovere l'intestino (altro che il "Cremor di tartaro" o la "Magnesia San Pellegrino"!). Inoltre, come un saggio aruspice, ci diceva che potevano predire il futuro, sia come semplici annunciatrici di "bene" o di "male", a seconda se capitava di sognarle in primavera o nelle notti d'inverno, sia soprattutto come messaggere d'amore, nella notte magica di San Gio-

vanni, il 24 di giugno. In quell'occasione le ragazze da marito, la sera prima di addormentarsi, ne dovevano nascondere un po' bianche e un po' con il guscio sotto il cuscino e, al mattino, dopo averne pescata una a caso, avrebbero avuto l'agognato responso. Se era una bianca, significava che lo sposo sarebbe apparso presto all'orizzonte, altrimenti... *nisba*, bisognava portare ancora pazienza, per un altro lungo anno. Con quei discorsi immancabilmente il nonno suscitava il risentimento e l'imbarazzo di una mia zia, non più giovanissima, timorata di Dio e zitella, che chissà quante volte ci aveva provato inutilmente a pescare la fava giusta!

I poteri divinatori delle fave non sono, comunque, una prerogativa solo salentina. Basti rileggere quello che scrive sull'argomento il poeta romano Giggi Zanazzo:

“Er primo de ll'anno, pe' vvede si ddrento l'anno novo le ragazze se mariteno... hanno da pijà ttre ffava secche: a una je deveno levà ttutta la còccia, a una mezza còccia, e a la terza gnente. 'Ste tre ffave poi l'incarteno in tre ppezetti de carta, e sse le deveno mette' sotto ar cuscino prima d'addormisse. La mmattina, ammalappena sveje, ne deveno pijà' una a l'inzecca. Si la fava ch'hanno pijata cià ttutta la còccia, è ssegno che drento l'anno sposeranno un partito ricco: si pijeno quella co' la mezza còccia un marito moscétto; e ssi je capita quella senza la còccia, uno spóso migragnóso migragnóso.” (da *Usi, costumi e pregiudizi del popolo di Roma*, 1908)

Ma la cosa più interessante erano i discorsi sull'aldilà... perché le fave sono il cibo dei morti, diceva, anzi, secondo lui, i morti ne erano particolarmente ingordi, motivo per cui ci raccomandava di lasciarne sempre un po' sulla tavola per fargliele trovare nei giorni in cui avevano il “permesso” di tornare sulla terra.

A questo proposito, la ricorrenza del 2 novembre sembra sia un re-taggio pagano delle antiche popolazioni celtiche, che festeggiavano il loro capodanno (*Samhain*, *Samuin*: la fine dell'estate), proprio i primi di novembre, credendo che in quei giorni i morti tornassero sulla terra per portare doni dal regno dell'eterna primavera. Solo a partire dall'anno 998, in Francia, la festa divenne anche cristiana. Come tante altre popo-

lazioni antiche, i celti ritenevano che il teschio del morto contenesse energie benefiche. Per questo è rimasta la tradizione, anche in Italia, di mangiare dolci a forma di osso il giorno dei defunti.

Tornando alle nostre fave, sarà forse per il colore del fiore, bianco maculato di nero, o per le macchie, che sembrano formare una “*tau*” greca, lettera con cui inizia la parola “*tanatos*” (morte), di fatto sono state sempre collegate al mondo dell'aldilà. Gli Egiziani pensavano che i campi di fave fossero il luogo dove i morti aspettavano la reincarnazione. I greci vi vedevano una somiglianza con le “Porte di Hades” (Aristotele) e credevano che dentro i semi ci fossero le anime dei defunti (Pitagora addirittura arrivò a sostenere che mangiare le fave era come mangiare la testa dei genitori). I romani, dal canto loro, forse come scongiuro perché i morti restassero al loro posto, le offrivano alle divinità degli inferi e le spargevano sulle tombe dei parenti. Il poeta Publio Ovidio nei *Fasti* scrive che durante i *Lemuralia*, feste in onore dei defunti, che si svolgevano a maggio, il *pater familias* ne gettava un po' dietro le spalle, proprio per allontanare gli spiriti malvagi. Ancora oggi, a Roma, nella ricorrenza del 2 novembre, si mangia per tradizione una minestra di fave cucinate con la cotica del maiale, prosciutto, prezzemolo, maggiorana, cipolla e pomodoro.

Altra causa di rossore sul viso della zia zitella era la convinzione del nonno che le fave, per oscura magia, riuscivano pure a far restare in dolce attesa le spose novelle. Insomma, oltre che cibo per i morti, funzionavano pure come potente afrodisiaco. Forse per questo il settantenne *Nicomaco* (nella *Clizia* di Niccolò Machiavelli), vi ricorre, per non rischiare una brutta figura con una giovane schiava: “...io cenerò con poche cose ma tutte sustanzievoli, in prima un'insalata di cipolle cotte; dipoi una mistura di fave e spezierie...”.

Per concludere, questa è la mia ricetta del “*Purè di Fave e Foje*”

Ingredienti (per quattro persone): 300 gr di fave secche sgusciate, 2 patate medio/piccole lessate e passate, acqua, 150 gr di olio extra vergine di oliva, sale.

Si mettono a cuocere in una pentola le fave con un bicchiere d'acqua fino a raggiungere il bollore. Quindi si scolano completamente e si rimettono a cuocere coprendole a filo con altra acqua. Far bollire a fuoco basso fino a quando cominciano a sfaldarsi ed hanno assorbito tutta l'acqua. Passarle, quindi, col passaverdura e aggiungerle alle patate già lessate e passate. Rimettere il composto sul fuoco, salarlo e sbatterlo energicamente con una paletta di legno, aggiungendo man mano un filo d'olio. Incorporando aria, alla fine, il composto diventerà spumoso.

Accompagnare il tutto con della cicoria bollita o con dei broccoletti (cime di rapa) lessati, oppure con zucchine lesse o peperoni a cornetto fritti.

Una postilla: la ricetta è una variante della antichissima *'Ncapriata di fave* (dal greco *Kapyridia*, cioè polenta di farinacei). La differenza sta solo nel fatto che era cucinata senza patate, non ancora arrivate sulle nostre tavole. Aristofane racconta (*Le Rane*, 450 a. C.) che ne fosse particolarmente ghiotto il mitico Ercole, figlio di Giove che, oltre le canoniche dodici fatiche, non rinunciava a quella di darsi da fare con le donne. Pare che, una volta, dopo essersi adeguatamente rimpinzato delle sue amate fave, portò a termine una strage di diecimila vergini. Magari ci riuscì solo perché era un dio...

Tornando a Sandro Bari e al suo libro, non posso non essere d'accordo con lui che a tavola non deve mai mancare, insieme a un piatto cucinato a dovere, la compagnia discreta di "Bacco" e quella (si spera) meno discreta di "Venere".

Tanto, come abbiamo visto, ci pensano le fave.

Livio Cerini di Castegnate (1918 - 2012)

Chi non beve con me ...peste lo colga

Chi non beve con me ...peste lo colga! Così disse Neri Chiaramontesi, che presto sarà preda di una funesta ebrietà, che lo porterà alla disperazione ed alla follia.

In una discutibile versione cinematografica della *Cena delle Beffe*, Amedeo Nazzari, per altro simpatico attore dei tempi dei telefoni bianchi, recitò la battuta con voce baritonale, un curioso timbro e con l'"o" di colga strettissimo. Fece subito ridere, come fecero ridere le numerose imitazioni e parafrasi scherzose di quella curiosa interpretazione.

Eppure non c'è proprio nulla da ridere nella *Cena delle Beffe* di Sem Benelli, e non vi è traccia di piacevolzze, che in genere accompagnano le cene. Abbiamo trovato solo modeste soddisfazioni conviviali e culinarie, che si cercherà comunque di interpretare nel modo migliore per la nostra curiosità.

Quel drammone truculento non lo si rappresenta più o quasi, perché è troppo "teatrale" per piacere al pubblico esigente e raffinato - si fa per dire - di oggi che cerca ben altro sulle scene, che non sa cosa sia e che poi finisce con non trovare mai.

Noi, assolutamente retrogradi, lo troviamo bellissimo così come, in quel lontano 9 aprile del 1909, alla prima rappresentazione entusiasmo il pubblico del teatro Argentina a Roma con grande disappunto di moralisti e chierici. Proprio per questo ci piace!

In quella Compagnia stabile gli interpreti furono: Amedeo Chiantoni nella parte di Neri, Alfredo De Antoni nella parte di Giannetto, mentre Edvige Reinach era Ginevra.

Nel film, accanto a Nazzari, Ginevra fu interpretata dalla famosa Clara Calamai.

E confessiamo che il drammone ci soddisfa anche alla lettura, anche se sorridiamo al "peste lo colga" e ci accompagna un ricorrente pensiero quasi infantile: se ci fosse stata la luce elettrica non sarebbe successo nulla. Ma stiamo parlando di certo a chi non lo conosce; diciamo subito

che il dramma della beffa ordita a tavola sta tutto nella compiacente ospitalità del letto di Ginevra, la bella cortigiana amante di Neri.

In quel letto dove, mentre lui in arma bianca farnetica per Firenze roteando una roncola ed è braccato dagli staffieri del Medici, ci entra, con le di lui vesti, Giannetto Malespini.

Neri accorre ma è preso dagli sbirri e mentre è trascinato a forza urla: “Tu l’hai goduta! tu me l’hai goduta! preparati la bara Giannettaccio!”.

Alla fine dell’ultimo atto, in quel giaciglio, si infilerà pure il giovane Gabriello Chiaramontesi facendosi passare per Giannetto. Creduto tale, e mentre nel letto si gode Ginevra, viene ucciso a pugnolate dal fratello Neri ritornato in libertà ed accorso assetato di vendetta. Orrore, sangue, follia!

Sem Benelli si ispirò per l’ambiente, l’epoca e qualche personaggio, ad Anton Francesco Grazzini detto il Lasca, vissuto nel 1500, autore delle *Cene*; nella terza cena Neri Chiaramontesi cade in un tranello tesogli dallo Scheggia, con l’aiuto del Monaco e del Pilucca e armato farnetica in Firenze. Ma in quella antica novella non vi sono né letti, né cortigiane e tutto finisce senza spargimento di sangue.

Per soddisfare i nostri gusti privilegiati, è meglio soffermarsi, a ragione, alla cena del primo atto in casa del Cavalier Spron d’oro; Mario Tornaquinci, amico e confidente del “Magnifico”, che, per suggerimento del principe, invita tutti a tavola a far pace: Giannetto, i due Chiaramontesi, Fazio, amico di Giannetto e la bella Ginevra; cena per sei.

Calandra, vecchio uomo di casa del Tornaquinci, appresta la tavola e dà ordini al giovane servo Nencio. Il Tornaquinci: “Voglio che questa cena si rammenti, i commensali sono assuefatti a ben godere ...”.

Si parla di un papero “che sarà la delizia della sera” e di uno “scal-davivande co’ tartufi” e che “quei tartufi sian ben acconci”.. “Guai se se ne sottraesse uno solo per mano di servi” “... che anche troppo avete di che mangiare e torte e marzapane e quei migliacci bianchi e erbolati che ogni po’ cincischiate e che pur tolgono sapore al vino ...”

Cerchiamo di mettere tutto assieme in ordine nella nostra mente culinaria: cibi dei padroni e dei servi e vediamo cosa ne verrà fuori. Non conviene aspettarsi altro perché durante la cena è tutto un leticare e un rampognare e di vivande non si parla più, né si fanno commenti; mentre

l’atmosfera è piena delle mal represses libidini di tutti per la bellissima Ginevra.

Si beve, piuttosto, e troppo.

È Neri che chiede più volte a Nencio: “Ragazzo dammi bere ...”. Frase che diverrà famosa negli annali teatrali dell’epoca.

La grande sorpresa è il “papero” per sei persone: il papero è un’anatra maschio e giovane, basta a malapena per tre. Il Calandra dice che era bello e grasso. Ammettiamo che i due petti tagliati in mezzo accontentino quattro invitati ed agli altri due... le cosce scarne di anatra e le aluzze più scarne ancora!

Tartufi caldi e ben acconci. Si tratta di tartufi neri di Norcia che sono simili a quelli del Perigord di Francia e che proprio in quel Paese rappresentano l’acme della *gourmandise*.

La stagione non ci sta troppo bene: era maggio e si cantava per le strade di Firenze in quella calda notte di sangue... Noi, assolutamente prosaici, rileviamo che i tartufi neri si raccolgono da novembre a fine febbraio... e poi, acconci come?

Per esigenze poetiche e per la probabile incompetenza culinaria di Sem Benelli, “acconci” va sempre bene. Né il drammaturgo avrebbe potuto chiedere notizie sui tartufi neri a Gioachino Rossini, ormai defunto da un pezzo che di quei preziosi funghi ipogei sapeva proprio tutto, essendone ghiottissimo.

Ci permetteremo di acconciarli noi per benino alla moda di Franza.

Torte e marzapane dicono poco o nulla, ma quei “migliacci erbolati” ci piacciono assai. I migliacci possono essere due cose differenti: una tortina di sangue di maiale, che si coagula friggendo nell’olio e non è questo nella fattispecie; l’altro, il migliaccio che tanto piaceva ai servi del Cavalier Tornaquinci era una tortina di farina impastata con acqua, cosparsa di odori cioè “erbolata” e cotta al forno, quella che oggi *mutatis mutandis*, si chiama “schiacciata” in Toscana. Ed è erbolata quando è insaporita di erbe aromatiche che si trovano selvagge in collina: rosmarino, origano, pimpinella, persia, semi di papavero e semi di finocchio selvatico, che cresce lungo il mare.

A nostro vedere, la tragedia che segue quella fottutissima cena, sta

tutta nello squilibrio evidente tra cibo e vino.

Se Neri si fosse astenuto dall'augurare peste a chi non beveva con lui e si fosse riempito lo stomaco di un bel po' di schiacciata o migliaccio dei servi, se invece di tracannare a dismisura avesse inzuppato il marzapane dei servi nel vino ed infine se invece di un papero ci fosse stato un arrosto di codino con patatine al forno ben dorate, non sarebbe successo un bel nulla.

Ed ammesso anche, se si fosse arrivati ad alterchi e sfide, se nella casa che Ginevra divideva con Neri ci fossero stati dei bei candelabri a undici fiamme, il fratricidio si sarebbe evitato.

Siamo troppo ingenui, meglio sospettare che Ginevra amasse il buio per facilitare l'avvicinarsi di amatori e preferisse rinunciare a rendersi conto della loro identità, a patto che fossero forzuti e vogliossissimi.

C'è una morale importante da trarre: quando si invitano amici, specie se sono intemperanti, si devono studiare bene gli equilibri ed i rapporti tra le vivande e le bevande.

Inutile aggiungere che le prime devono essere sovrabbondanti e le seconde servite con moderazione e che le camere da letto devono essere illuminate a giorno.

Silvia Cervellati

La marmellata di arance amare

Forse vi è già capitato di osservare che tutto ciò che è leggermente amaro non piace ai bambini e agli adolescenti. Con il passare degli anni però le cose cambiano.

Quando le braccia iniziano a non essere più abbastanza lunghe per mettere a fuoco i caratteri del giornale o per infilare le calze al mattino, allora si inizia ad apprezzare il gusto dolce-amaro.

La vita stessa inizia a diventare dolce-amara e ci avvicina a quel gusto così particolare.

È proprio in questo periodo della mia vita che ho iniziato a trovare molto gradevole la marmellata di arance amare e ho imparato anche a farla!

Gli ingredienti sono semplici:

melangoli (arance amare), 2,5 Kg.

Zucchero, 3 Kg. + 1 Kg. zucchero di canna

Acqua, 5 litri

...e tanta pazienza!

Bisogna lavare bene e spazzolare i melangoli, spremere il succo, aggiungere metà dell'acqua e in quel liquido mettere a bagno circa i tre quarti (tutte sono un po' troppe) delle scorzette tagliate sottili o sminuzzate e tutto il resto: scorzette rimaste, parte bianca pellicine e semini, raccolto in un sacchetto di tela.

Si lascia riposare per 24 ore poi si mette a bollire delicatamente per almeno un'ora.

In seguito, dopo aver tolto il sacchetto e averlo ben strizzato, si aggiunge il resto dell'acqua e lo zucchero.

A questo punto bisogna far bollire a fuoco medio, mescolando ogni tanto con un cucchiaino di legno, finché un goccio di marmellata, se versato su una superficie fredda, dopo pochi minuti diventa denso.

Non c'è regola fissa sul tempo necessario; in genere circa un'ora è sufficiente per raggiungere la densità desiderata ma ne potrebbero servire anche due o solo cinquanta minuti. Come in molte circostanze della

vita, non si può sapere tutto con precisione. Talvolta servono anni per costruire situazioni che si possono distruggere in un attimo o viceversa basta un secondo per fare cose che hanno bisogno di anni per essere cancellate!

Una volta raggiunta la consistenza ideale, si versa la marmellata ancora calda nei vasetti di vetro, si chiudono bene, si capovolgono e si lasciano capovolti finché non diventano freddi.

Se il composto dovesse risultare un po' liquido, sarà comunque ottimo per preparare crostate.

Come ho già osservato, il gusto un po' amaro di questa marmellata, inizialmente solo tollerato, diventa con il tempo gradito e apprezzato tanto che viene spesso abbinata, specialmente nei paesi anglosassoni, anche a pietanze salate come carni o formaggi.

Forse il segreto è nascosto nella parola "amare" che, se attribuita alle arance, è un aggettivo con significato ben preciso ma che potrebbe essere anche un verbo... oggi usato spesso a sproposito e con estrema superficialità ma che conserva sempre il suo valore e che spesso racchiude in sé anche un po' dell'identico aggettivo.

Solo se siamo in grado di "amare" riusciamo a superare le amarezze che la vita inevitabilmente ci presenta.

Che grande verità racchiusa in questo semplice vasetto di marmellata!

Un'ultima osservazione (*last but not least*): i melangoli che ho usati per preparare questa ricetta mi sono sempre stati regalati da Amiche con la "A" maiuscola e forse anche questo particolare è importante affinché la marmellata riesca bene!

Il pusigno

Da ragazzi le sere d'estate erano interminabili. Non certo perché il decorso del tempo avesse scelto di rallentare la sua naturale scansione ma solo perché non volevamo che finissero o che finissero troppo presto. Era bello stare insieme tra amici, non importava a far cosa, nel fresco che si levava a sera, dopo cena, e che rigenerava una eccitante gioia di vivere mandando via le ignavie del meriggio che comunque, sapientemente, azzeravamo nella difensiva mediterranea civiltà della *controra*.

Una gioia di vivere che si ripeté pari pari negli anni che vennero e crebbe, finanche raffinandosi ci parve, allorché approdammo al liceo e scoprimmo, seriosi, il piacere delle prime discussioni, il confronto tra le opinioni, facendo maturare le idee che, ancora acerbe, frullavano disordinatamente nelle nostre teste. Così a sera, d'estate, in un consolidato rituale, si dava vita ai nostri incontri, dopo cena, e si discuteva di tutto e si tirava tardi senza che ce ne accorgessimo. E poi, lungo le strade per tornare a casa, il gruppo man mano si riduceva, come in una gara di resistenza o come grappolo d'uva spiluccato acino dopo acino. Restavamo in due soltanto, gli ultimi due, Nando ed io.

Abitavamo più o meno dalle stesse parti e, immancabilmente, era quello il momento in cui si affermava con maggiore intensità la voglia che la serata non si concludesse. Eravamo gli ultimi due attori rimasti in scena e non volevamo che il sipario calasse su quella nostra gioiosità esistenziale. Non appena si arrivava sotto casa, uno di noi si offriva di accompagnare l'altro fino a casa sua e così via, chissà per quante volte. Una sera, dopo aver a lungo discusso su Kant, mentre il cielo stellato era sopra di noi e ci meravigliava più che mai, così come, con qualche debita trasgressione, la morale continuava ad essere luminosa guida dentro di noi, giungemmo sotto casa di Nando che, felicemente ispirato, disse che a cena era avanzata una mezza *parmigiana* di melanzane, precisando contestualmente che come la *sapeva fare* sua madre non era capace nessuno.

Affermazione di rito, quest'ultima *dacché*, tra i tanti capolavori della cucina napoletana, la parmigiana è il piatto che, più di altri, si presta alle interpretazioni personali tant'è che, anche io, mi sentii subito in dovere di replicare, puntualizzando che solo quella che si preparava a casa mia poteva definirsi un vero capolavoro, anzi un'opera d'arte e che, sulla piazza, non era possibile mangiarne di uguali. Nando insisté sul primato indiscusso della sua aprendo così ad una sconfinata guerra di bandiera che degradò dalla già ridotta dimensione di un campanilismo di contrada a quella ancora più effimera di fornello domestico.

"Và *bbuono!*... - gli concessi, con ostentato distacco e sufficienza - ...*Un moderato assaggio... Nu' pucurillo appena!*".

E fu cosa buona e saggia aver accettato quell'invito. Ancora oggi mi emoziona il ricordo di quel sapore genuinamente rustico che caratterizzava l'insieme pastoso degli ingredienti. Nel loro riuscito dosaggio, il palato si inebriava. La salsa di pelati di pomodoro, sapientemente densa ed arricchita da un tritato di cipolla fresca, si faceva assorbire dalle fette tagliate in giusto spessore e poi indorate in uova sbattute insieme ad un po' della salsa stessa e poi fritte in olio purissimo. Ad ogni boccone si percepiva la presenza degli altri ingredienti imprescindibili tra cui il regale basilico, che aromaticamente faceva da battistrada, seguito da un garbato ma gregario formaggio parmigiano generosamente grattugiato, per poi raggiungere infine la vetta della assoluta compiutezza con una languorosa mozzarella, scelta tra quelle che non si *squagliavano* con il calore. Una poesia in tre o quattro strofe, quanti erano gli strati che illanguidivano le nostre papille gustative e si affermavano nella realizzata mutualità tra le componenti senza, tuttavia, smarrire nella mescolanza le singole personalità degli ingredienti. Insomma, un autentico incanto che a pieno titolo si poneva al nostro sconfinato appetito come meravigliosa ed inimitabile celebrazione gastronomica dell'estate.

E fu così che scoprimmo il pusigno.

Un antichissimo omaggio agli allettamenti della cucina, uno spuntino nulla di più, da consumarsi dopo cena, come dice la parola stessa, ad ora piccola. Che so, dopo essere stati ad un concerto o dopo una rappresentazione teatrale o per qualsiasi altra ragione di intrattenimento se-

rale, come quella delle nostre infinite chiacchierate.

L'importante era l'ora piccola.

Un *post cenam* improvvisato, che si insaporiva di suo, per quella sorta di trasgressione rispetto alla ritualità canonica dell'orario dei normali pasti che l'inflessibilità dei genitori rendeva, a volte, sgradita oppressione. E poi l'etimo latino conferiva indubbia autorevolezza araldica alla faccenda, nel segno di una antichissima nobiltà assolutamente fuori discussione, già affermata millenni d'anni prima. Immaginammo patrizi romani e matrone, debitamente ingioiellate, in eleganti tuniche di lino bianco chissà se firmate ma certamente confezionate come *dernier cri*, che tornavano da teatro dopo aver applaudito l'ennesima replica del *Miles gloriosus* di Plauto o una *Atellana* con tante divertenti e salaci maschere farsesche. Sicuramente, una volta a casa, si sarebbero concesso, data l'ora piccola, un *post cenam*, appunto, a base di focaccine di farro rese ancora più stuzzicanti dal saporoso *garum* (1) e, poi, al grido di *Nunc est bibendum!* enunciato dal padrone di casa, una volta richiusa, con accuratezza, la *cella vinaria*, giù calici di pregiato *Cècubo* o di sublime *Falerno*, conosciuto anche come *Massicus* (2).

Si fantasticava così e le nostre sere d'estate si allungarono ancor più, non solo perché non volevamo che finissero o che finissero troppo presto, ma anche perché si facesse l'ora giusta per il pusigno.

La sera successiva, mentre il cielo stellato continuava a stupirci sopra di noi insieme alla morale che, pur sempre con qualche perdonabile digressione, era dentro di noi, al termine delle nostre conversazioni, volli restituire la cortesia. Dissi a Nando che anche a casa mia, a cena, era avanzata una buona parte di eccellente parmigiana di melanzane, preparata da mia madre in base ad una ricetta esclusiva che non poteva essere divulgata ma solo deducibile a cura del singolo commensale sulla base della propria perizia nel saper cogliere la presenza dei singoli elementi componenti l'incomparabile opera d'arte. Era una parmigiana che non si discostava granché da quella che avevo gustato a casa di Nando, tuttavia si differenziava per alcune varianti sia in fase di preparazione che di ingredienti utilizzati. Innanzi tutto le fette di melanzana debitamente salate venivano messe, fin dalla sera prima, a strati, in un capace

piatto e coperte con un altro piatto sul quale si poneva un adeguato peso per *purgarle* dall'amarognolo tipico di quell'ortaggio. L'indomani le singole fette, andavano lievemente infarinate prima di essere indorate dalle uova sbattute, e poi fritte. La salsa era fatta con pomodori freschi e non con pelati e gli strati della parmigiana dovevano essere rigorosamente tre. Anch'essa, dunque, una poesia in tre strofe, tutte a rime felicemente bacciate nei bocconi golosi che sapevano stimolare. Per la cottura poi, bandito ogni genere di forno, occorreva avvalersi di un fuoco, un fuoco lento lento, evitando ogni violenza di calore smodato. Insomma, fu vera competizione ma un convinto salomonico *ex aequo* fu il giusto premio per entrambe le mamme.

Così il rito del pusigno divenne per noi un *must* irrinunciabile, un atto dovuto, un obbligo, insomma, che non si poteva eludere.

Un'altra sera, dopo aver a lungo passeggiato e, come al solito, discusso di cose che ci entusiasmarono, Nando ed io incontrammo mio zio Carlo, un avvocato con saggezza da filosofo, ma soprattutto maestro di vita, che rincasava anche lui.

"Vado a farmi un pusigno... - ci notificò - ...se volete favorire?! Vi faccio provare il *principe* dei pusigni, anzi il *sovrano assoluto* dei pusigni!...". L'invito era di quelli a cui non si poteva dire di no e, poi, l'aver scoperto un insospettabile collega di golosità notturne, in più, capace di esaltarle ai massimi livelli di caratura nobiliare, rendeva obbligatorio dire di sì. E con entusiasmo. Una volta in casa, armeggiò in cucina tra pentole e fornelli con una disinvoltura che affermava domestichezza e perizia e, in pochissimo tempo, scodellò nei piatti il fumante risultato di eccellenti linguine condite con aglio, olio, peperoncino e un'abbondante pioggia di prezzemolo tritato.

"Ah, le famose linguine aglio e olio!...", esclamammo all'unisono.

"Nooo!... - gridò con voce quasi scandalizzata l'espertissimo cuoco - ...La dizione corretta è *aglio e uoglio*..., perché questa specie di scioglilingua, *aglio e uoglio*, deve far percepire ai commensali, già prima di mangiarne, la fluidità armoniosa degli ingredienti e del loro insieme, anticipando in via onomatopeica che si sarebbero fatti apprezzare per come sarebbero scivolati giù, in uno scorrevole impegno masticatorio, boccone dopo boc-

cone. Le linguine devono "*sciuliare, scivolare* in bocca" - specificò.

Fu davvero una delizia per i nostri palati, rilevando come quella pietanza fosse esattamente quella, e solo quella, che dovesse essere mangiata a quell'ora. Il massimo dell'appagamento che di più non si può.

Ci complimentammo con molta sincerità e, poi, parlammo del più e del meno

"Vi ho visto passeggiare per il centro dopo cena e discutevate accanitamente. Di cosa parlavate?"

"Di Estetica - s'affrettò a precisare Nando - ...di come essa venga definita la *dottrina dell'arte*..."

"In particolare, discutevamo sul se l'Estetica potesse identificarsi fino a coincidere con la natura dell'arte stessa...", dissi io per non esser da meno.

"Alla fine - concluse Nando con aria compiaciuta - ci siamo trovati d'accordo sul fatto che l'Estetica, in conclusione, altro non è che il bello, la bellezza, l'armonia..."

E zio Carlo, severamente e con la sua aria di impenitente vecchietto sentenziò:

"Mentre per strada cianciate di Estetica... sapeste quanti bei culi vi perdetevi!"

In verità fu un rimprovero immeritato. Per strada - suavia! - non eravamo poi così disattenti.

(1) Salsa dal sapore intensissimo a base di interiora di pesce messe a fermentare in olio ed erbe rustiche, per poi sgocciolarla sulle pietanze per insaporirle. Ne parla sia Apicio, nel suo *De re coquinaria*, sia Plinio il Vecchio, nella sua *Naturalis historia* (XXXI, 93 e segg.), definendolo come *liquor exquisitus*.

(2) *Nunc est bibendum!* è il perentorio invito a bere perché è arrivata l'ora o l'occasione giusta, formulato da Orazio (*Odi*, I,37.1) in veste di indubitabile conoscitore di vini. Il Cècubo ed il Falerno in quel tempo furono vini celebri per la loro eccellenza e lodati anche da Plinio, Marziale, Cicerone e Persio. Ma per Orazio il buon vino è solo il Falerno e lo definisce *vino da fuoco*. Nelle sue *Odi* (Carmen 1,20) ne parla magnificandone la bontà assoluta generata dalla qualità superiore delle uve coltivate alle pendici del monte Massico, presso Mondragone, in Campania. Il poeta si rivolge a Mecenate e lo rimprovera rinfacciandogli di bere solo *uva spremuta* mentre il Falerno o i vini delle colline presso Formia riempiono a pieno titolo i suoi calici. Ancora oggi, nella zona della Plaga Flegrea, è prodotto il *Falerno del Massico*.

Il pranzo interrotto nel Castello di Montalto

Due sono i pranzi importanti descritti all'interno dei *Promessi Sposi*, quello ambientato al *palazzotto* di Don Rodrigo - obbligato a competere in *splendidezza* con «le cene d'Eliogabalo» (cap. V), a detta di un suo ipocrita ospite - e quello milanese offerto dal conte zio a una serie di commensali, in realtà finalizzato a impressionare e soggiogare il padre provinciale dei frati cappuccini («gli fece trovare una corona di commensali assortiti con un intendimento sopraffino [...]; i quali, cominciando dalla minestra a dir di sì, con la bocca, con gli occhi, con tutta la testa, con tutto il corpo, con tutta l'anima, alle frutta v'avevan ridotto un uomo a non ricordarsi più come si facesse a dir di no», cap. XIX). Potrebbe apparire singolare che, né del primo né del secondo, Manzoni non ricordi alcuna portata, o piatto, o cibo; in realtà l'assenza non è affatto anomala, perché al narratore non interessa baloccarsi o intrattenere i lettori con rappresentazioni della fastosità prandiale d'età barocca (se avesse voluto, avrebbe saputo trarre abbondanti spunti dai testi del XVII secolo, in particolare dalla ricca letteratura gastronomica); alle leccornie smodate dell'aristocrazia e dei potenti Manzoni preferisce il nutrimento dei poveri, ossia dei veri protagonisti del suo romanzo: la celebre «piccola polenta bigia, di gran saraceno» della famiglia di Tonio (cap. VI), le *polpette* che Renzo, Tonio e Gervaso mangiano all'osteria prima della «notte degl'imbrogli e de' sotterfugi» (capp. VII s.), e soprattutto il pranzo che l'amico offre a Renzo ritornato al suo paese dopo la peste, «con un piccol secchio di latte, con un po' di carne secca, con un paio di raveggioli, con fichi e pesche; e posato il tutto, scodellata la polenta sulla tafferia, si misero insieme a tavola» (cap. XXXIII). Dei pranzi che rappresenta, al narratore interessa la forbita, ipocrita, ingannevole conversazione (l'aveva già notato Giovanni Getto: quello di Don Rodrigo è un «banchetto in cui non sfilano cibi e vivande ma parole e parole»); in particolare del primo dei due interessa il culmine, ossia non la *conclusione*, ma l'*interruzione* a opera di fra Cristoforo. A parte il concitato



Venditore di rane a Villa Panphilj

brindisi, infatti, il lettore non riesce a capire a che punto sia la successione delle portate, quando il padrone di casa chiede licenza di appartarsi con l'inopinato sopraggiunto. A ben guardare, è un meccanismo narrativo perfetto: un sontuoso banchetto, in cui ciascuno fa a gara per impressionare gli astanti con le sue conoscenze e i suoi argomenti, interrotto da una circostanza inattesa, che imprime accelerazione a tutto il dramma successivo. Manzoni non immaginava, certamente, quanta fortuna avrebbe avuto nella narrativa italiana questa sua scena, destinata a diventare 'tipica', come quelle omeriche. Una scena che apparentemente dovrebbe costituire una pausa narrativa, riunendo i personaggi attorno a una tavola imbandita, diventa invece il momento impreveduto che fa scattare in avanti lo sviluppo della trama. Ecco perché il grande narratore non ha tempo da perdere con la descrizione dei cibi e delle vivande: ad altro gli preme giungere, ad altro mira il suo prudente calamo.

Il "pranzo interrotto" diventa un motivo romanzesco frequentissimo, tanto nel romanzo storico come in quello borghese, sentimentale, drammatico. E naturalmente ogni autore ha potuto, a sua discrezione, ricamare una piccola variazione sul tema, o meglio sulla struttura, di per sé facile e potenzialmente ricca di sviluppi (un pranzo non si nega ad alcun gruppo di personaggi letterari: se ne ricorda persino il Verga dell'ultimo capitolo dei *Malavoglia*, quando 'Ntoni ritorna per l'ultima volta a casa, e consuma silenziosamente una ciotola di minestra prima dell'addio definitivo). Il narratore pretenzioso disdegna manzonianamente la menzione dei cibi, perché sa che il banchetto stesso è un momento in cui la società borghese celebra tutta la sua falsità, in un rito di ostentazione dal piacere volgare. Fortunatamente per gli ammiratori della buona tavola, e per coloro che si compiacciono della ricchezza e del sapore di un gran pasto (anche soltanto sulla carta stampata), esistono però tanti altri "nipotini" di Manzoni, forse epigoni, ma narratori non meno abili dei diadochi, che hanno nel tempo derogato alla sobrietà di Don Lisander, per indugiare dolcemente, più o meno gustosamente, su quanto in effetti si consumasse sul tavolo del banchetto, prima della faticosa, immancabile interruzione. Il "pranzo interrotto" è tipico del romanzo borghese, meglio ancora quando esso celebra riti e convenzioni

di quel mondo: fidanzamento, matrimonio, convivio di un gruppo socialmente molto coeso; la rappresentazione è tanto frequente quanto le tempeste e i naufragi marini nel romanzo antico, i riconoscimenti nel teatro, i duelli nel melodramma; e l'interruzione ha lo scopo di sostituire alla placida corallità del banchetto un evento individuale drammatico, con un contrasto forte che rintuzzi l'attenzione del lettore, e la concentri sui casi di uno specifico personaggio. Nella narrativa italiana del primo Novecento i pranzi interrotti, con accessorio accenno alle portate in corso, sono innumerevoli, ma tutti occhieggiano in qualche modo all'archetipo manzoniano: da quello nel penultimo capitolo di *L'ombra del mandorlo* di Antonio Beltramelli (1923), a quello a base di tortelloni di magro in *La pulcella senza pulcellaggio* di Alfredo Panzini (1925), a quello nel finale di *Il peccato originale* di Salvator Gotta (1929; è nel III volume della *Saga dei Vela*: Mima uccide suo genero al pranzo di matrimonio della figlia Pia con «un piccolo coltello da frutta»).

Il già citato Salvator Gotta (Montalto Dora 1887 - Portofino 1980) è senza dubbio un nipotino di Manzoni; nel *Castello di Montalto* dedica addirittura un capitolo al tema del pranzo interrotto (s'intitola però *La cena interrotta*). E l'esempio di Gotta si rivela tanto più interessante, in quanto riesce a innestare due esigenze letterarie diverse: *in primis* quella manzoniana, del pranzo come momento collettivo che diventa scenario di un effetto drammatico inatteso, e anche del pranzo teatralmente inteso, come scenografia gastronomica e rassegna di prelibatezze. L'occasione è fornita da un importante momento della vita di campagna, come l'uccisione del maiale, la conservazione e l'impiego delle sue carni. «Si sa che del maiale non va perduto nulla: tutto è commestibile o vendibile. La macellazione del maiale, fatta nella corte di casa, dicono che sia uno spettacolo divertente seppure cruento. Dopo che sono stati insaccati i salumi, preparati i giamboni, ecc., si fa una festa che culmina in una cena tutta a base di carne di maiale» (p. 173 dell'edizione Mursia, Milano 1958). Al preannuncio segue dunque la cena, con tutta la numerosa famiglia padronale riunita e compiaciuta: «Cominciarono a servire un piatto di "ossette", costole tagliate a pezzettini, cotte in un sugo gustosissimo, a mo' di minestra. E poi, via via, tanti altri piatti, tutti a base di

maiale: salsicce, pasticci di fegato, costolette, eccetera eccetera» (p. 176). Nel momento in cui il lettore attento alla componente gastronomica è più interessato, la sfilata delle portate è troncata dal quel troppo generico *eccetera eccetera*, che lascia la curiosità sui particolari tecnici della cena del maiale. A supplire - o meglio: a colmare la lacuna - può intervenire però un altro testo, risalente al 1919 e quanto mai plausibile sul piano della ricostruzione storica, perché scritto da uno dei modelli letterari e culturali di Salvator Gotta, ossia Francesco Carandini (Colletto Parella 1858 - Parella 1946), anch'egli vissuto nel Canavese, in una tenuta di Ivrea non lontana dal Castello di Montalto. In un suo *reportage* di poche pagine, dal titolo *La grande giornata* (poi raccolto in *Memorie Canavesane*, Fratelli Enrico Editori, Ivrea 1963), Carandini descrive appunto la macellazione del maiale e quanto segue con l'occhio dell'adolescente affascinato dalle consuetudini della campagna piemontese e della sua gente sobria, austera, metodica. «Primi a essere spiccati erano i *piötin* che, consegnati alla cuoca, venivano la sera stessa presentati a tavola sotto il più garbato e onorevole titolo di *bas de soie*; godevano fama di manicaretto prelibato, ma io non li capivo, anzi non li potevo soffrire, erano troppo grassi ed insipidi e mangiavo più volentieri il *sancràù* di cavoli che faceva loro da materasso. [...] Salami, salamini e salamotti, lunghi e sottili da mangiarsi crudi, corti e tozzi da farsi cuocere, tutti finivano per allinearsi ciondoloni, la cucina era pregna d'un grasso sentore troppo sapido e nauseabondo [...]. Una vecchia olla di terra cotta, bruna di fuori e gialla di dentro, portata su di cantina, ingoiava i grossi salami da cuocere, e, poi che la grascia fusa versatavi dentro dal paiolo s'era sfreddata ed aveva sepolto tutto quel ben di Dio in una bianca tenace poltiglia, l'olla pesante ridiscendeva, portata dai massari, in cantina, e sul suo coperchio di legno s'accumulavano certi grossi sassi a difenderla dai topi; più avanti nell'anno, per Natale, per Carnevale o per Pasqua, al lume d'una lucernetta, le tozze mani della cuoca avrebbero spiastriciato un poco di quella riposta delizia di palati per cuocerla in pentola e servirla fumante sovra un molle cuscino di puréa di patate» (pp. 88-90 *passim*). Gli zampetti trattati con l'aceto, impanati e fritti (*bas de soie*, ossia calze di seta), i salami cotti e serviti in umido con contorno,

e ancora «la minestra colle *còne*» (cotiche) e le *frésse* (polpette a base di fegato e lardo, con aromi, avvolte in una reticella e fritte): così Carandini completa idealmente il catalogo delle portate della cena del maiale, che Gotta lascia interrotto per esigenze romanzesche. E qual è la cesura, il momento impreveduto in cui il pranzo s'interrompe nel *Castello di Montalto*? «Ma ecco che a un tratto, verso la fine del pranzo, il nonno piegò il capo sul petto, e rimase così, gli occhi sbarrati, la bocca semiaperta, fuori di senno. Un gran trambusto successe. La mamma balzò in piedi, fu la prima a tentar di soccorrerlo» (p. 177). Il volenteroso lettore, per non restare ancora a bocca asciutta (sul piano narrativo), potrà scoprire il seguito leggendo tutto il libro, anche per valutare meglio l'efficacia dell'interruzione della cena e la reticenza su tutte le sue portate.

La zuccheriera

A mio zio Emidio, con amore

- Ma come mi ha pettinata 'sta parrucchiera? - mi son detta guardandomi allo specchio.

Son tutta schiacciata, i riccioli scappano ai lati del viso e la testa è piatta.

Che faccio, mi ripetevo, tra i due lati spumeggianti di folti capelli in eleganti volute, mi manca il coperchio e poi sono una zuccheriera.

Poi ripensandoci mi son divertita perché forse un po' di vero c'era, son nove anni che ho il diabete.

E di zucchero ne ho in quantità. Vendilo - mi ha detto qualcuno sorridendo.

Potessi, lo farei, oppure lo mangerei. Ho una gran fame di dolce, una fame che mi divora.

E sogno praline, pesche al forno, e poi non parlatemi di torte perché vado in deliquio.

È una sera di tardo giugno, e sono a Trappitello vicino Taormina. Mi hanno scritto che mi spetta un premio e mi son precipitata.

Sei giorni in Sicilia. La coppa per una poesia e poi la cena al buffet lì vicino.

Arancini, parmigiana farcita di uova, Cous cous, insalata di pasta.

- Assaggia qui - mi sento dire. - Assaggia là - mi ripete un altro.

Mmmm, che buono quello!

Ma che bella poesia la sua, la vorrei risentire. Sorrido felice perché qualcuno mi dice che devo insistere a scrivere. Ho ancora tanto da dire.

Il mio cuore trabocca per tanto calore. Non c'è momento più bello dell'armonia conviviale.

Si parla di versi, di prosa, di come son belli gli ananas a guardia dei coloriti aperitivi.

Mi sento leggera leggera, si sta aprendo la mia zuccheriera. Non vedo l'ora che arrivi il dolce. M'han detto ch'è davvero speciale. È una torta grandissima farcita alla panna, guarnita di gialla glassa golosa con



Er pannocchiaro de San Paolo

dipinta la Vergine Santa col Suo Bambino.

Infatti il concorso s'intitola: "Maria, Madre del buon cammino".

Viene divisa la torta e la zuccheriera ch'io sono, freme per quella delizia e, mentre lavoro col cucchiaino, penso già al bis di quel nettare o ambrosia che sia.

Un ricordo stupendo racchiuso nel cuore, quel viaggio sotto il sole e i profumi di Sicilia, son già quasi tre mesi. Ma c'è anche un'altra meraviglia nascosta in me, affamata di lettere, di versi, di fantasie e scorribande nei libri che amo.

Non solo la zuccheriera mi tenta, sento anche il respiro di quella porticina in fondo all'anima, che palpita a ogni soffio di vento. Che si colora secondo il momento. E ne racconta di cose!

È la parte più vera di me. Son io che ho rotto l'ormeggio e con grande coraggio mi lascio portare dal mare della mia vita.

Tra i libri e la penna dimentico il dolce, ma basta ben poco perché s'apra di nuovo la galeotta zuccheriera. Col viso appoggiato alla mano cerco uno zucchero più dolce di quello che ho nel sangue. Cerco tenerezza, ascolto, preghiera e tanto altro che non ho mai detto a nessuno.

Mi volto per prendere un libro e penso a Pinocchio che voleva lo zucchero prima della medicina. Io sono diversa dal fiero burattino. Io chiedo l'affetto e la tenerezza e per natura ne ho tanto da offrire. Mentre continuo a pensare alla zolletta che in bocca si scioglie, guardo il mio Berry, il primo dei miei tre gatti e mi perdo negli occhi suoi dolcissimi che sembrano umani, e un nodo mi stringe la gola. Poi guardo Jody, il gattone di otto chili bianco come zucchero filato e un po' rossiccio, quasi caramellato. Si lecca il musetto, la pappa gli è piaciuta, vorrei dirgli che lo capisco, ma forse lo sa. I gatti son saggi. Adesso è la volta del più piccolo. M'incanta, è stupendo e racchiude i miei due mondi, la tenerezza sensibile ad ogni alito di vento e la zuccheriera birbona che stasera resta chiusa, mentre scrivo per *l'Almanacco*.

Allora guardo il gatto più piccino. Al fondo della scura coda gli spunta un fiocchetto bianco, quasi uno spruzzo di panna montata. Sembra commosso.

I suoi grandi occhi nuotano in un fluido cristallino. Il suo nome è BUDINO.

Piera de Sensi

La bevanda magica

"Se il mattino profuma di caffè la tua giornata sarà da re". Forse questo detto andrebbe rivisitato, a giudicare dalla pacifica invasione di macchine da caffè in capsule che stanno inondando le nostre cucine, ma non più le nostre narici. Al progresso, come al cuor, non si comanda e questi apparecchi salva-tempo sono una vera comodità per chi vuole ridurre al minimo le mosse per un caffè dal risultato garantito: accendere, inserire, premere il pulsante e *voilà*, il gioco è fatto. Con buona pace della mitica "napoletana" e della gloriosa *moka* espresso, tuttora la più usata dagli italiani.

Rassegniamoci, nelle nostre famiglie il caffè sta diventando un rito mordi e fuggi da celebrare sempre più spesso in solitudine. E pensare che la "bevanda magica", come la definivano gli arabi per le sue virtù eccitanti e al tempo stesso medicinali, è sempre stata sinonimo di convivialità.

Approdato in Europa grazie ai traffici mercantili di Venezia, il caffè ebbe la sua consacrazione in Inghilterra, dove nel XVII secolo - sull'esempio delle famose botteghe del caffè ottomane - nacquero le *coffeehouse*: luoghi in cui si riunivano gli intellettuali per dissertare di cultura e di politica tra un sorso e l'altro. L'idea piacque e fece tendenza, tanto che le *coffeehouse* spuntarono come funghi in tutte le grandi città europee. Il Kaffee Zimmermann di Lipsia ebbe addirittura il privilegio di entrare nella storia della musica per aver ospitato l'esecuzione di un brano in onore del caffè composto da Johann Sebastian Bach. L'insigne Maestro, dando prova di un'inconsueta vena profana, compose nel 1732, su libretto di Picander, la cantata *Fate silenzio, non chiacchierate* (BWV 211), meglio nota come *Kaffee-Kantate*. La trama narra di un padre che acconsente al matrimonio della figlia a condizione che costei rinunci a bere caffè, ma la ragazza prima si sposa e poi contravviene alla promessa, cantando beatamente: "*Ah come è buono il caffè, più amabile di mille baci, più dolce del vino moscato, devo assolutamente bere un caffè...*".

In Italia non siamo stati certo da meno. Carlo Goldoni, assiduo frequentatore del rinomato Florian di Venezia, scrisse *La Bottega del caffè*, una commedia che poi sarebbe diventata famosissima.

Dagli intellettuali alla gente comune, la bevanda ebbe una tale diffusione nel tessuto sociale che gli originari Paesi di produzione - Etiopia, Yemen e Arabia - non bastavano più a soddisfare la domanda. Fu quindi giocoforza estendere la coltivazione ad altre zone con un clima particolarmente adatto, come ad esempio l'America del Sud. Oggi il Brasile è il primo produttore mondiale di caffè, seguito da Vietnam, Colombia, Etiopia e Indonesia. Grosso modo il mercato si divide tra *coffea arabica* (con l'1% di caffeina e un aroma intenso) e *coffea canephora* (detta comunemente *robusta*, con il doppio di caffeina e un aroma più debole), con un volume di scambi così consistente da essere superato solo dal petrolio. E c'è poco da stupirsi: ogni giorno nel mondo si bevono 4 miliardi di tazze di caffè, i cui maggiori consumatori sono gli USA, mentre in Europa occupano i primi posti la Finlandia, l'Olanda e la Danimarca.

Il nostro Paese è settimo nella classifica continentale, con un consumo annuo pro capite di "soli" 6 chili, che trova spiegazione nella "ristrettezza" dei nostri caffè. Ma gli espressi e i loro derivati cappuccini ci collocano di diritto in testa alla graduatoria mondiale della bontà. Ed è merito dei nostri bar, degni eredi delle *coffeehouse* di una volta, se l'Italia può vantare questo invidiabile primato.

Secondo gli esperti, per capire se il caffè del bar - e non solo - è fatto a regola d'arte bisogna degustarlo usando tutti e cinque i sensi. Prima di tutto la *vista*, che permette di cogliere importantissimi indizi già dal momento in cui il liquido comincia a colare nella tazzina: se scende troppo velocemente è segno che è stata caricata poca miscela. Occhio anche alla schiuma, che deve essere alta 2-3 millimetri, intensa al punto da trattenere per un attimo lo zucchero e tassativamente di color nocciola: se fosse bianchiccia denuncerebbe l'uso di una miscela non ben tostata. L'*olfatto* interviene quando il cucchiaino, girando, fa sprigionare gli aromi contenuti nella tazzina: se si avvertono toni di agrumi, gelsomino, cioccolato o caramello, si tratta di miscela arabica al 100%. Al primo sorso (la cui temperatura dovrebbe essere di 65 gradi circa) ar-

riva finalmente il momento del *gusto*, che deve rivelare la presenza di tutte le componenti di base di un buon caffè: qualità della miscela, tostatura, macinatura, tipo di acqua e, *last but not least*, una macchina di buona marca e la perizia del barista. Esiste un'infinita gamma di aggettivi per definire il sapore del caffè: debole, intenso, aspro, cremoso, ma anche cuoiato, legnoso, terroso, erboso, e... saccoso, se prevale l'odore del sacco di conservazione. L'analisi sensoriale prosegue con il *tatto*, che identifica la corposità e la morbidezza, e si conclude con l'*udito*: guai a disturbarlo con sbattimenti di piattini e inopportuni chiacchiericci.

Come il *tastevin* per il vino, anche per il caffè esiste il *goûte café*. Si tratta di un cucchiaino ricurvo per aspirare il liquido, nebulizzandolo sul palato in modo che vada più facilmente a contatto con le papille gustative, magari senza imbarazzanti risucchi.

Certo, il *bon ton* al bar è importante, soprattutto da parte dei clienti. Mai esagerare con richieste un po' troppo articolate: il barista non è Pico della Mirandola e "un caffè rovente in tazzina riscaldata, corto, con poca schiuma, leggermente macchiato di latte di soia, lievemente spruzzato di cacao creolo e con un nonnulla di ginseng" rischia di mandarlo in confusione. *Bon ton* significa anche altruismo: a Napoli si sta risolvendo la consuetudine del "caffè sospeso", cioè pagato in anticipo a beneficio di futuri avventori per così dire incapienti.

Con i tempi che corrono, si potrebbe rinverdire un'altra simpatica abitudine partenopea, quella di portare in dono zucchero e caffè quando si è invitati a casa di amici, invece di scervellarsi alla ricerca di inutili regalini.

A chi può ancora permettersi di non badare a spese, ecco qualche *input* sulle miscele più esclusive. Al risveglio si consiglia il colombiano Excelso, lieve e profumato; dopo pranzo il giamaicano Blue Mountain, dolce e piacevolmente cioccolatoso, e la sera l'hawaiano Kona, pepato al punto giusto. Il caffè più caro al mondo è l'indonesiano Kopi Luwak: 48 dollari a tazzina.

Ai comuni mortali non resta che accontentarsi di un caffè meno blasonato, a condizione che sia "nero come la notte, dolce come l'amore e caldo come l'inferno", come ebbe giustamente a dire Michail Bakunin.

Cimuni

“Mancia” cci rissi.

“No,

‘unn ‘haiu pitittu, no”
e chiancia.

“Ti rissi mancia!”

“No,

no, ‘unn ‘i vogghiu. E nnooo!!!

I bbusiati s’avianu affriddatu.

‘U patri ri Cimuni,

quarariatu, aggarrau

‘u piattu e l’accuppau

‘n testa ru picciriddu: asciddicaru

russo i fila ri pasta,

‘u sucu: nne capiddi

‘a frunti, tutt’allongu

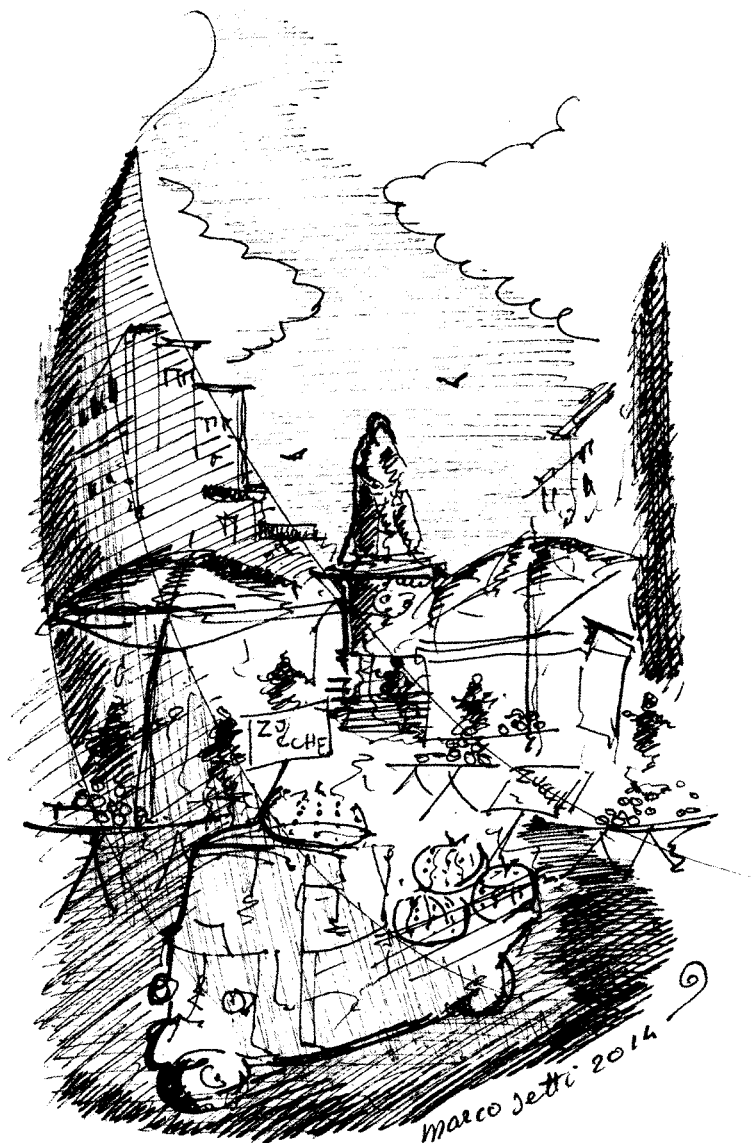
‘a facci, ‘u mussu, fina

ô coddu.

(dialetto di Marsala)

Simone

“Mangia” gli disse.// “No, non ho fame, no”/ e piangeva.// “Ti ho detto mangia!// “No, no, non ne voglio. E nooo!!!!// I fusilli si erano freddati./ Il padre di Simone./ furioso, afferrò/ il piatto e lo capovolse/ sulla testa del bambino: scivolarono/rossi i fili di pasta./ il sugo: sui capelli./ la fronte, lungo tutta/ la faccia, la bocca, fino/ al collo.



Le zucche di Campo de' Fiori

L'Erba di San Francesco

Era il primo anno che andavo in vacanza in montagna. Mio padre amava il mare, la barca, lo scoglio, ma quell'anno – era il 1965 – avevo avuto una bronchite difficile da debellare e il medico aveva consigliato la montagna.

La montagna... Pensavo ai colli romani, ai monti reatini dove c'era la casa e il podere della nonna, e nel mio immaginario di bambina di dieci anni questo luogo dal nome attraente – Pian de' Resinelli – sopra Lecco – mi appariva idealmente un villaggio sperduto tra i boschi nel silenzio assoluto d'una valle isolata.

Arrivammo che era già buio, accompagnati dal fratello di mia zia Ada che, nata a Milano, conosceva bene quei luoghi.

La Pensione Alippi si trovava alla fine di una strada tortuosa, in terra battuta: nel fitto, nel buio, solo una luce a illuminare l'insegna dipinta sul legno. Andammo a dormire subito e scoprii che i materassi non erano di lana ma ancora riempiti di cartocci di mais: un concerto la notte. Non riuscii a dormire molto, ma appena fu giorno balzai in piedi saltando sul letto gracchiante e spalancai le imposte di legno massello col disegno del cuore nel centro: rimasi senza fiato e fui perduta a vita. Incorniciata nel finestrino quadrato, la Grigna s'ergeva superba con le sue vette rosate di primo mattino. Da quel momento nessuno mi tenne più e la scoperta della montagna fu la mia vera vocazione.

Un sapore speciale quel latte di mucca, a colazione, appena munto, là dietro la piccola pensione, dalle mani operose del figlio della proprietaria, quel *Gigi* - nome pronunciato con tono scivolato in dialetto lecchese - che la madre chiamava a gran voce a metà del mattino per farlo andare in cucina a girare la polenta nel grande paiolo sul camino.

Intanto noi salivamo in fila indiana lungo il sentiero del bosco: mia zia Ada avanti con la figliuola Laura di due anni, mia madre, io e mia sorella Valeria.



Le fusaje der Gianicolo

Tutto era scoperta, tutto incanto e sorpresa: gli odori, i colori, la luce, i rumori, i cieli delle vette mai visti così blu. Le ombre delle rocce, gli scogli tra le erbe, le farfalle, le capre, un leprotto.... Ci fermammo alla prima sorgente. Un fiotto d'acqua usciva dalla roccia, un rivo sottile d'acqua di gelo riempiva una piccola vasca e dietro, proprio sulla parete di pietra, si leggevano chiaramente i versi del *Cantico delle Creature* di S. Francesco. Mia zia lo leggeva ad alta voce ed ogni parola mi entrava nel cuore scolpita per sempre. Fu allora che compresi perché il soffio del vento tra le fronde dei pioppi sapeva quasi far male al mio stupore e come i barbagli dell'acqua al tramonto struggessero tanto e quanto fosse profondo il silenzio del cuore. Era la voce di Dio nella natura che riempiva la mia anima di gioiosa follia, era una strada già intrapresa che ora scoprivo così chiara e l'autore era quel San Francesco di cui portavo il nome. Chi invece aveva inciso le lettere con grande fatica sulla parete rocciosa era il padre di zia Ada, Battista Castellani, un Francescano laico che da allora mi ha accompagnato nella vita grazie a quella prima rivelazione. Suo il merito – e della zia Ada – di aver conosciuto anche la nobile e umile *Achillea Millefolium* o volgarmente “Erba da tagli”, per me *Erba di san Francesco*, in ricordo di quel giorno a Pian de' Resinelli e di Battista Castellani.

La gente delle montagne di mezza Europa la conosce, spontanea erbacea perenne dai piccoli fiori bianchi o rosati riuniti in racemi su steli svettanti dalle foglie lanceolate, verde chiaro, morbide e pelosette, finemente dentellate. Pianta per ogni occasione, pianta santa del pellegrino, benedizione di Dio per chi l'ama, la raccoglie, la protegge, la usa.

Di nomi volgari ne ha tanti, da *Sanguinella* a *Stagnasangue*, a *Erba tajera*, secondo le regioni, fino al francese *erbe de charpentiers*, ossia dei falegnami, perché le foglie, secondo la fitoterapia popolare, venivano bollite nell'olio d'oliva ed applicate calde sopra i tagli, ferite o contusioni.

Le sue proprietà emostatiche d'altra parte sono note fin dall'antichità, tanto che lo stesso Plinio nella sua *Naturalis Historia* ricorda che durante la guerra di Troia Achille, che aveva nozioni di medicina fornitagli dal centauro Chirone, guarì il re Telefo, che lo aveva raggiunto seguendo l'indicazione dell'Oracolo di Apollo, con un impiastro di erbe

dopo aver riaperto e pulito la ferita con la sua lancia. Per questa ragione Linneo classificò questa pianta con il nome di *Achillea* e ancora fino a ieri era il più veloce e facile emostatico per tagli e ferite superficiali, così come per escoriazioni e ulcerazioni.

Ma se la pianta fresca si presta per pomate ed impacchi cicatrizzanti, calmanti, vulnerari, le sommità fiorite colte in piena stagione (secondo le altitudini da giugno a settembre), offrono un piacevolissimo toccasana in tisane e decotti.

Ho imparato nel tempo a cercare l'*Achillea* fiorita ovunque, a tagliarla senza strappare radici, solo quel tanto che serve, con ogni rispetto. Ogni anno, in ogni campo, in ogni valle come sulla cima del monte, dalle Alpi all'Appennino, cerco l'*Erba di San Francesco* per farne scorta per l'inverno. Ma anche trapiantata attecchisce bene e si propaga da sola, ha bisogno di così poco, solo di sole e di libertà. Raccolgo le infiorescenze mature, ne faccio mazzetti da seccare all'ombra, le trituro e le conservo in barattoli di vetro. Due pizzichi di *Achillea*, insieme a menta e liquirizia, in acqua bollente, dopo dieci minuti di attesa offrono un'ottima tisana digestiva, depurativa e stimolante, mentre unita a camomilla, melissa e tiglio esalta le sue proprietà antispasmodiche e calmanti che distendono e conciliano il sonno, tanto da diventare un rito serale, d'inverno, magari sdraiati sul divano ascoltando un “Adagio” di Sibelius o di Grieg.

Ma l'*Erba di San Francesco* porta anche la pace nel cuore con il suo buon profumo di prato e messa in *cachepot* negli angoli della casa, con spighe di grano e lavanda, è ornamento di buon augurio e racchiude in sé il ricordo della sorgente e di quel cantico semplice e eterno che è monito per sempre.

I bianchi mazzetti di *Achillea* che ornano anche la cappella di famiglia, al Verano, li ho arricchiti invece con ciuffi di elicriso dorato che con il suo profumo salmastro riporta l'odore del mare, che mio padre ha tanto amato.

Il pane raffermo ingrediente di gustosi cibi anticrisi

Se ripenso alle sere d'inverno della mia infanzia, ho subito il caldo ricordo del pancotto, saporito al punto giusto, condito con olio, pomodoro e parmigiano.

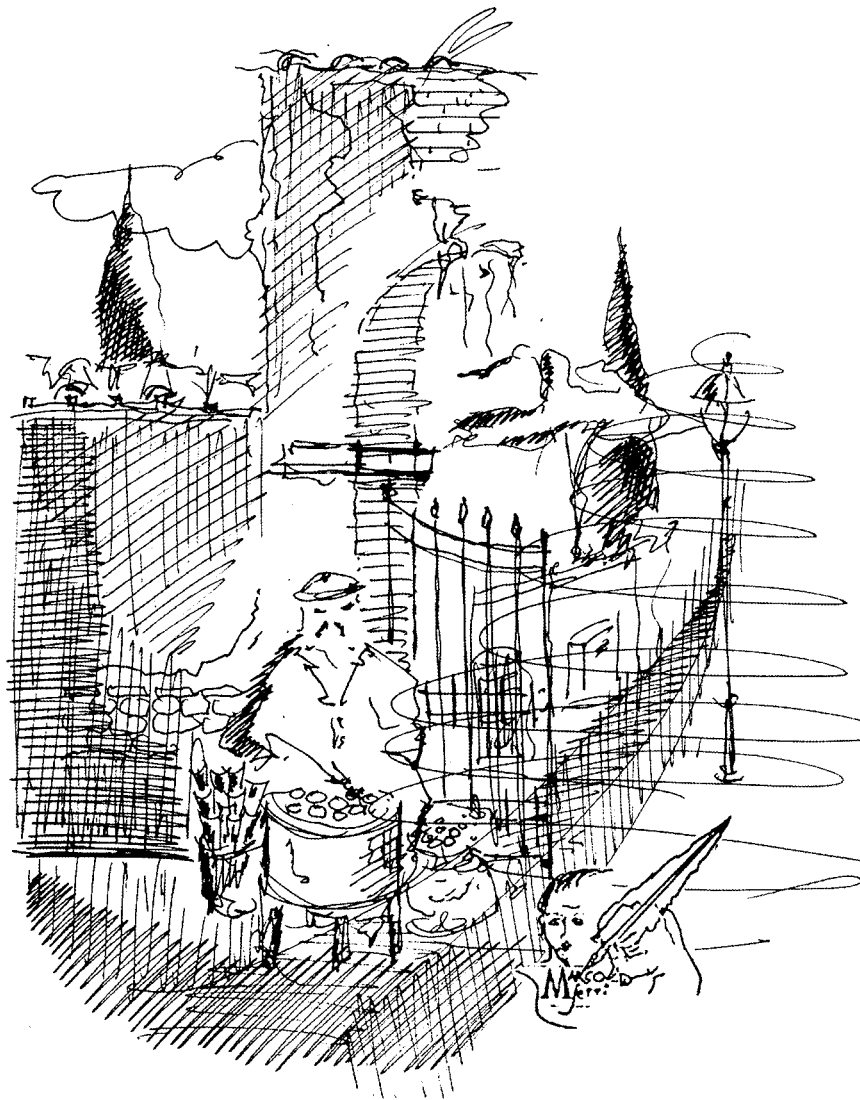
Un particolare tipo di pancotto era cucinato da mia madre con la nostalgia del paese natio in provincia di Salerno, che fu costretta a lasciare quando era adolescente. Spesso era ospitata da uno zio militare, un capitano di origine toscana dalla battuta pronta. Al suo parente ella presentò una pietanza che si preparava nell'amato paese del Sud. Ancora oggi questo piatto mi ricorda i tempi felici, quando la mia famiglia, nella Roma del dopo guerra, era serenamente riunita intorno alla tavola all'ora di cena. Ogni tanto potevamo assaporare quello che lo zio aveva definito il pasto delle belve. Per noi quella appetitosa preparazione gastronomica ebbe sempre il nome di "Pasto delle belve". Forse l'anziano parente ne giudicava soltanto l'aspetto un po' molle e variegato, non certo il sapore che era gradevole anche per lui.

Dunque, la ricetta è semplicissima: si soffrigge, insieme ad uno spicchio d'aglio e broccoletti di rape, una certa quantità di pane secco o biscottato e si lavora l'impasto con pazienza, aggiungendo poca acqua. Una variante più semplice era "l'acquasale", senza verdura, solo con aglio e olio.

Questi cibi poveri, da tempo fuori moda, andrebbero riscoperti, sia per la crisi, sia per la rapidità con cui si preparano.

Un ricordo tira l'altro. Un altro esempio è il pane inzuppato con l'acqua dei fagioli e condito con olio a crudo (c'erano anche sporadici fagioli che servivano da guarnizione).

Mi viene in mente un lontano parente che andava pazzo per quelle che definiva le "panette", cioè autarchiche polpette. Tra gli ingredienti (pane, latte, uovo, spicchio d'aglio, prezzemolo, parmigiano, sale e pepe) compariva talvolta un'esigua quantità di carne macinata. Si friggeva il tutto e il pranzo era servito.



Venditore di caldarroste a Santa Sabina

Sto citando ricette di origine meridionale; ma ovunque il pane secco entra nella gastronomia locale. Basti pensare ai trentini canederli (gnocchi di pane), o all'usanza siciliana di abbrustolire il pane grattugiato per poi condirci gli spaghetti. Nel Veneto il pancotto si disfaceva nel brodo e poi lo si condivideva con grana e burro. Ho notizia di panini speciali, riempiti con prosciutto e mozzarella, passati nell'uovo battuto e scaldati in forno per un quarto d'ora. E non viene subito l'acquolina in bocca, se si pensa ai crostoni di pane uso pizza? Tagliare il pane, ammorbidirlo con un po' di latte, disporlo nella teglia ricoperta di carta antiaderente, condire con i pelati e la mozzarella, aggiungere olio, sale e origano, e infornare, finché la mozzarella non sarà fusa (ci stanno bene anche i filetti di alici e i capperi).

Non possiamo trascurare i dolci a base di pane. Ecco il pane dolce: 6 fette di pane, 50 grammi di burro, biscotti secchi, un bicchiere di latte, 2 uova, 75 grammi di zucchero, 50 grammi di mandorle sgusciate. Imburrare una teglia, cospargerne il fondo con biscotti sbriciolati e disporvi le fette di pane. Montare un uovo intero e un tuorlo con lo zucchero, il latte, il burro fuso e le mandorle tritate. Versare il tutto sul pane e infornare per venti minuti. È nata in Francia la ricetta del *pain perdu*: le fette di pane, intinte nell'uovo, si friggono nel burro. Le panzanelle e le bruschette (con pomodoro, origano, crema di olive ed altri ortaggi) si sono diffuse dopo gli anni Cinquanta e costituiscono un vero e proprio antipasto, elencato nei menu dei ristoranti.

Invece i nostri avi avevano aguzzato l'ingegno, proprio per sfamare i loro cari nei momenti di crisi. Dicevano: "il pane non si getta via mai" e avevano ragione.

In tutte le case si accumula il pane raffermo: utilizziamolo con emozione, ripensando alla penuria di cibo che si verificò in vari momenti dello scorso secolo e alle laboriose mani di mamme, zie e nonne intente a queste semplici preparazioni gastronomiche.

Jo, la peor de todas!

Questo è il titolo di un film di Maria Bamberg con Asumpta Serna e Dominique Sanda che nel 1991 vide a Buenos Aires l'ispanista Angelo Morino.

Il titolo e l'argomento del film erano tratti da quanto scrisse nell'aprile 1695 la religiosa messicana Juana Ines de la Cruz prima di morire di peste a 46 (o forse 49) anni, autoaccusandosi per aver vissuto una vita tutta incentrata sugli studi. Il suo comportamento – contravvenendo all'asserto di S. Paolo: "*Mulieres in ecclesia taceant*" – contrastava anche quello di una "superiora molto santa e molto candida che riteneva lo studio cosa da Inquisizione."

È da rilevare come la povera Juana Ines durante i 27 anni trascorsi nel convento di San Gerolamo a Città del Messico, ove era entrata a circa 17 anni, pur soffrendo della prevenzione che "non si addice tutto questo studiare alla santa ignoranza che è dovere di una religiosa", produsse una quantità di opere letterarie di vario genere.

Scrisse numerosi *villancicos* (testi in versi da cantare durante le varie cerimonie religiose), sonetti funebri, commedie morali, composizioni celebrative, nonché vari documenti di rinuncia alla propria autonomia culminanti nell'accusa di cui al titolo: "Io, la peggiore di tutte" e nella consegna all'Arcivescovo di Città del Messico di tutti i suoi libri, strumenti musicali e scientifici da vendersi per beneficenza. Svariate anche le opere letterarie (*Dotta spiegazione del mistero della Immacolata Concezione*) e composizioni ad uso conventuale che la fecero peraltro definire "Minerva d'America": "grande impegno circoscritto dalle limitazioni proprie delle donne". Una delle quali la induceva ad agognare, invece del dormitorio comune, "una cella tutta per sé". Ma sappiamo che ancora nel 1920 una donna, Virginia Woolf, desiderava "una stanza tutta per sé!".

Segnalerò – come ha fatto A. Morino (ediz. Sellerio, 1999, n°144)

– una sua singolare compilazione: il *Libro de cocina*, composto da 37 ricette per allestire alimenti, prevalentemente dolci, dal quale si deduce una attività culinaria dedita soprattutto a ricevere degnamente personaggi e benefattori da ossequiare.

Anche a Città del Messico - come in Italia, ove nel 1632 si produsse il dramma religioso di Stefano Landi e Giulio Rospigliosi: *Il Sant' Alessio* - i conventi furono infatti centri ove si offrivano spettacoli edificanti di musica e teatro seguiti da adeguati rinfreschi di dolciumi.

Da quel libro ove le ricette sono date con apparente trascuratezza di dosaggi e procedimenti, il che però lascia intendere che era destinato a cuiniere – forse consorelle – già ben esperte di amalgami, connessioni e quantità che non valeva la pena di ripetere – trascriverò:

- *Dolce di patate e mandorle*: si fan bollire latte e zucchero, cui si aggiungono poco a poco altro latte e un po' di patate. Infine si aggiungono mandorle tostate, pinoli, cannella pistata e acqua di fiori d'arancio;

- *Torroni*: una mezza libra di zucchero, mezzo quarto di miele vergine e quanto basta di biscotto. Chiodi di garofano, cannella, un po' di pepe, sesamo, pinoli e noci.

Forse mani esperte e menti intuitive potrebbero tentare una riesumazione di queste antiche e certo gustose ricette!

Paolo Emili

Vegano sì, vegano no? Basta il buon senso!

Certo, *comme se fa a rinuncià 'a nà padellata de coratella' cò i carciofoli² e cipolla, tanta cipolla?*

E che dire *de quarche fetta de porchetta calla, calla cò 'n ber pezzo de crosta crocchiarella, crocchiarella dentro a dū fette de pane de 'a Rocca (di Papa) o de Lariano³?*

E 'a panunta⁴? E 'a trippa cò 'o pecorino sopra? E 'a coppa 'mprofumata de coccia d'arancio o de limone tajata bella erta?

Tutto buono, ma penso che è giunto il momento non di rinunciare dal giorno alla notte a questi piatti ma cercare di limitarne l'uso senza però arrivare alle esagerazioni dei vegetariani “talebani”, dei vegani!

A proposito sapete da dove deriva la parola “vegani”?

In pratica all'interno dei vegetariani inglesi si creò un gruppo di “talebani” che rifiutava qualsiasi cibo prodotto sfruttando gli animali (anche i latticini) e per fare “dispetto” ai loro ex-amici presero i primi tre caratteri e gli ultimi due della parola “vegetarian” e battezzarono il loro movimento “vegan”.

Quindi, per me, bisogna cominciare a limitare l'uso della carne prima di tutto per il rispetto degli animali e poi perché la carne non è più come quella di una volta, adesso la maggior parte dei nostri coinguilini è allevata molto male e pure con tanto ma tanto consumo di Ambiente.

La cosiddetta “impronta ecologica”, quella che misura l'impatto dei nostri consumi sulla Natura, della bistecca è pesantissima⁵.

Certo, come tutte le cose, alla fine ci dovrà essere il buon senso perché ci sono due questioni che solo con il buon senso si possono risolvere:

- a parte le persone che “parlano” con gli alberi e che da questi traggono energia, ci sono studi scientifici⁶ che stanno dimostrando che anche le piante hanno una loro neurobiologia vegetale, che “comunicano” tra loro e allora se si scoprirà che anche le piante hanno un’“anima”, come

da secoli sostengo i Giainisti⁷, cosa mangeremo ?

- e poi c'è un altro aspetto tutt'altro che secondario: *stì cibi vegani ci daranno la stessa felicità, allegria, amicizia che fino ad ora abbiamo trovato attorno ad un tavolo con amici, vino e nà bella scudella dè fascioli cò 'e codiche... aoh, anche questo fa parte del mangiare o no!?*

¹ Coratella - interiora degli animali di piccola taglia principalmente agnello.

² Carciofi

³ Rocca di Papa e Lariano – paesi in provincia di Roma dove fanno del buon pane

⁴ Panunta – Fette di guanciaie di maiale cotte alla brace. Nel corso della cottura le fette di maiale vengono ripetutamente tolte dal fuoco e messe sul pane per fargli assorbire il grasso che man mano viene prodotto e poi rimesse sulla brace fino a che la fetta non è bella abbrustolita, dopo queste si gustano con quel pane tutt'altro che insipido !

⁵ Il consumo di un Kg di pane comporta una impronta ecologica di circa 29,7 mq. La stessa quantità di carne bovina comporta una impronta di più di 300 mq. I vegetali, il cui ciclo di produzione e consumo è più breve, comportano una impronta di circa 7 mq. Il consumo di un uovo comporta una impronta di 2,53 mq mentre bere un bicchiere di latte corrisponde a circa 4 mq.

⁶ http://www.nationalgeographic.it/scienza/2013/05/13/news/piante_che_parlano-1649137/, http://www.mednat.org/piante_parlano.htm, <http://www.rossellapanigatti.it/meditazioni/>

⁷ Il giainismo insegna che ogni singolo essere vivente, dal moscerino all'uomo, è un'anima eterna e indipendente, responsabile dei propri atti.

Alberto Maria Felicetti

La gratta checca

Grattachecca è 'na bibbita romana
che te leva er tormento de l'arzura,
er vanto de Mirella popolana
ch'ar chiosco preparava sta mistura.
Se sfragne un po' de ghiaccio in un bicchiere
se mistica co zucchero e limone
e con l'aromi scérta un po' a piacere
se vorta e s'arivorta con passione.
È vero ch'oggi è 'r tempo der gelato
che nell'estate è un monno de freschezza
ma chi quer bibbitone l'ha provato
nun se pò perde quela squisitezza.
La gratta checca te la trovi in faccia
laggiù a la svorta de quer vecchio ponte
e quanno a Roma ariva la callaccia
è bona a rinfrescà come a 'na fonte.
Speciarmente è un ricordo der passato
che te dà puro la consolazione
de dî che quarche cosa c'è arestato
de le più belle usanze der rione.

N.B. La "sora Mirella" ora scomparsa gestiva il chiosco di bibite ancora esistente su Lungotevere degli Anguillara all'angolo col Ponte Cestio. Era una specialista della grattachecca che preparava e vendeva soprattutto durante la Festa de Noantri in Trastevere: circa cento anni di attività!

Occhio alla trippa

Caro sor Pippo v'ingrassate troppo,
me state diventanno un bariletto,
pare ch'er lardo nun ve faccia intoppo
ciavete anche la panza a doppio petto!

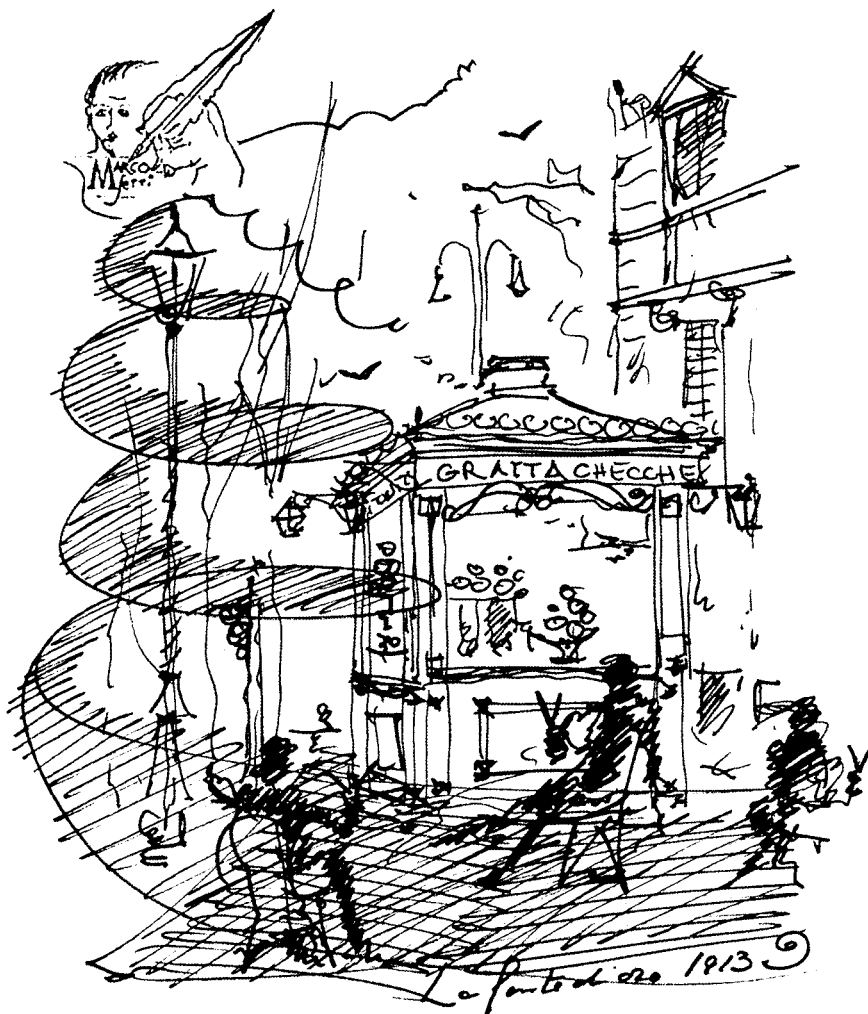
Ma in barba a quella straccio de malloppo
seguitate a magnà come un lupetto,
er Frascati ve serve da scioppo
pe' mannà giù bisticche de filetto.

Voi nun ce fate caso e fate male,
perché la trippa fori d'ordinanza
finisce a squilibravve er personale.

Nun lo sapete voi che tanti e tanti
se sò così attrippati che la panza
l'ha fatti cascà un giorno a faccia avanti?

(Da *Strenna dei Romanisti* – 1946)

A cura di **Franco Onorati**



Chiosco delle grattachecche a Fonte d'Oro

Laura, il bambino povero e la minestra di pesce

(questa è una storia vera!)

- Mangia!
- No!
- Mangia la buona minestrina di pesce che ti ha fatto nonna!
- No, no, e no. Non mi piace la minestrina di pesce!
- E dàì Lauretta sii brava, mangia la minestra. Nonna ha cucinato tutta la mattina per prepararti questo bel piattino.

- Chi te l'ha fatto fare? Mi potevi fare pane olio e sale o pane burro e zucchero. Io mangiavo tutto e tu non perdevi tanto tempo e mi portavi pure al Colle Oppio. Invece mi hai fatto stare tutta la mattina a casa. Cattiva!

- Laura non dire così (ma guarda sta regazzina a cinque anni quello che vòle vòle).

- Lauretta ma lo sai che ci sono tanti bambini poveri che non hanno niente da mangiare e tu fai tanti capricci. Tu sei una bambina fortunata, hai tutto quello che vuoi e fai un fioretto per una volta e mangia la minestra, benedetta figlia!

- I bambini poveri non esistono, non li ho mai visti. Te li sei inventati tu.

Eravamo tutti seduti a tavola nella stanza da pranzo. La mia nonna, la mia mamma e il mio papà che conoscendomi non intervenivano lasciando la mia povera nonna a combattere con me e a cavarsela da sola.

Suonano alla porta.

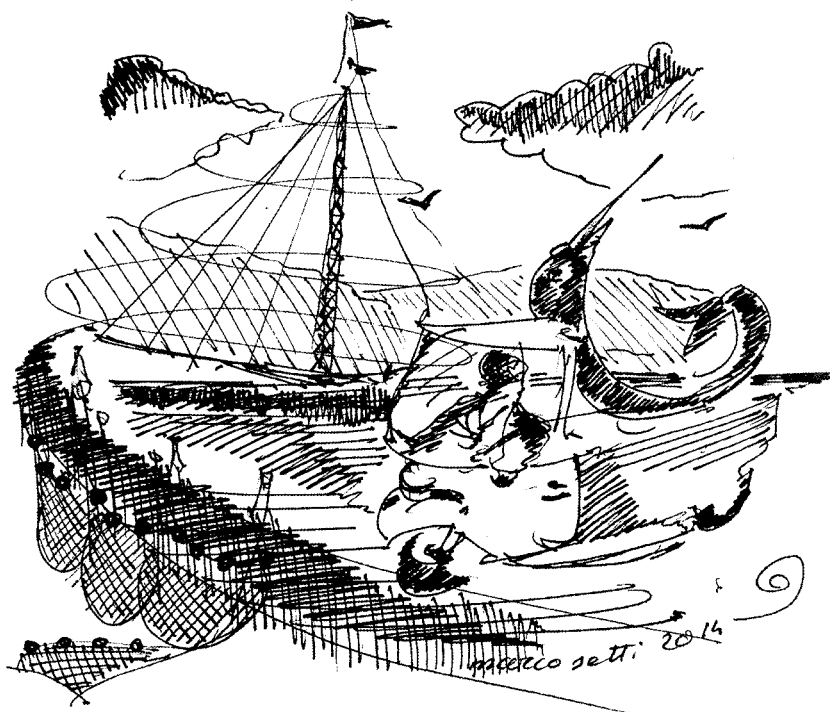
- Chi sarà a quest'ora?

Nonna va ad aprire e ritorna pallida

- È un povero bambino, avrà otto, dieci anni. Ha fame, mi ha chiesto un pezzo di pane.

- Fallo entrare - disse mamma - Diamogli la minestra di Laura.

Il bambino entrò in stanza da pranzo, magro con due occhi grandi grandi ma tristi. Il giacchetto stracciato e i calzoncini tutti rotti. Ma so-



Il venditore di pesce spada sull'Apetta

prattutto si capiva che era affamato. Papà prese il bambino per mano e - alzati Laura- e lo fece sedere al mio posto. Io tremavo. Guardavo il povero bambino che teneva il cucchiaino con il pugno e che mangiava, che dico mangiava, ingurgitava la mia minestra con una velocità e con una voracità incredibili. In un batter d'occhio aveva ripulito la scodella. Nonna gli diede un pezzo di pane e lui ripassò ben bene il fondo e poi chiese altro pane. Mangiava il pane con gli occhi nel piatto. Non alzò mai la testa, non guardò nessuno. A tavola cadde un silenzio pesante. I miei erano impressionati. Non riuscivano a parlare. Io ancora oggi ricordo le sensazioni di allora. Non avrei voluto che quel bambino fosse andato via, volevo che fosse rimasto per sempre nella mia casa e nella mia vita. Resta, urlavo dentro di me. Ti dò tutto quello che vuoi. I miei giochi, i miei libri... tutto.

Il bambino si alzò. Aveva finito di mangiare. Nonna gli fece un sacchetto con ancora pane e la frutta. Papà si mise le mani in tasca e gli diede tutto quello che aveva. Se ne andava.

- Le caramelle. Gli voglio dare tutte le mie caramelle -. Volai in salotto. Aprii il cassetto, afferrai un sacchetto di caramelle e corsi alla porta. Ma era già uscito. Mi precipitai per le scale gridando - aspetta aspetta - ma lui non mi sentiva più. Corsi disperatamente e rotolai per le scale. Piangevo, gridavo per il dolore ma ancora di più perché non ero stata capace di raggiungerlo. Mi sedetti a piangere su un gradino con il sacchetto delle caramelle in mano e la disperazione nel cuore.

Maria Paola Galeano

La baguette parigina ...e altre meraviglie

Adoro viaggiare, ma non amo tornare negli stessi luoghi che ho già visitato, perché il mondo è grande e desidero vederne il più possibile. Tuttavia, Parigi è l'unica città in cui torno con grande entusiasmo ad ogni occasione. E quando la abbandono per qualche tempo, ecco, puntualmente, sentir esplodere dentro di me la voglia prepotente di ritrovarla.

Ogni volta la sensazione è quella di non riuscire a vedere tutto quello che c'è da vedere. Due occhi sono troppo pochi per poter catturare quante più immagini possibili da portare a casa.

Cosa mi lega a lei? Difficile spiegarlo.

Sarà per la sua capacità di adeguarsi ai tempi e, pur non rinnegando il passato, vivere proiettata nel futuro. Luogo in cui gli opposti non solo si attraggono, ma addirittura convivono in una sintesi perfetta di tradizione e rinnovamento.

Sarà per quel suo essere, al contempo, frivola e severa, sfarzosa ed austera, rivoluzionaria ed aristocratica. O per l'incanto dei suoi edifici *haussmanniani* dalle bianche facciate e dai caratteristici abbaini, dei suoi parchi perfettamente curati, dei suoi lunghissimi viali alberati, dei ponti meravigliosamente decorati e delle piazze di ogni grandezza e forma.

Sarà perché a Parigi l'aria profuma di storia e gran parte delle sue piazze e dei suoi monumenti raccontano di libertà, uguaglianza e fraternità. Per il suo cielo plumbeo, sempre pronto alla pioggia. Un cielo basso e morbido che aggiunge una dolce nota di malinconia e romanticismo alla città.

Sarà per le sue luci soffuse, le viuzze del Marais, i vicoli di St. Germain e il lento scorrere della Senna sulla quale scivolano silenziosi i *Bateaux Mouches*. Per il colorato quartiere di Montmartre, luogo di raccolta per scrittori, pittori, poeti di ogni nazione e per gli spiriti inquieti e ribelli dell'Europa ottocentesca.

E al calare della sera, l'attrazione turistica per eccellenza della villa parigina, la *Dame de Fer*, nota anche come Tour Eiffel, smette di essere un groviglio di ferraglia per dar vita ad uno spettacolo di luci sempre

diverso, una pioggia di stelle che imbambola e ipnotizza. Impossibile descrivere l'emozione che si prova affacciandosi sulla sua cima la prima volta! E quando si puntano gli occhi in alto, verso il suo interno vuoto e immenso, ci si sente piccoli, inadeguati, confusi e un po' smarriti.

Sarà per lo splendore delle sue chiese. Una su tutte: la Sainte- Chapelle, la "porta d'ingresso del Paradiso" come veniva definita nel Medioevo, con le sue straordinarie pareti di vetro attraverso le quali filtrano giochi di luce che incantano chi le osserva.

Perché passeggiare a Parigi impegna non soltanto le gambe, ma anche i sensi del gusto e dell'olfatto. Non è raro, infatti, percorrendo i *boulevards* della città, sentire il profumo intenso dei *croissant*, delle *crêpes souzette* o del pane appena sfornato. Già, il pane. O per meglio dire "la *baguette*", il filone dalla emblematica forma allungata che i francesi usano portare sottobraccio, dondolandola avanti indietro, avvolta in un microscopico foglio di carta. E non certo per eccesso di parsimonia, bensì per salvaguardarne la freschezza e la fragranza.

Il pane, simbolo della nazione, ma ancor più dell'*esprit* parigino, deve la sua caratteristica forma affusolata ad un motivo puramente pratico: ridurre il tempo di lievitazione e di cottura rispetto alle comuni pagnotte, giacché una legge emanata nel 1920 proibiva il lavoro dei panettieri, prima delle quattro del mattino.

Una versione più fantasiosa, quindi meno attendibile della precedente, attribuisce la "paternità" della *baguette* (dall'italiano "bacchetta") addirittura alle truppe napoleoniche. Si racconta, infatti, che la sua forma affusolata fosse nata per consentire ai soldati, impegnati nella guerra contro la Russia, di trasportarla più agevolmente dentro le tasche della divisa durante la marcia.

Qualunque sia la sua vera origine, la "bacchetta" viene ancora oggi apprezzata e celebrata in tutto il territorio francese al punto che, da circa venti anni, nella città di Parigi si svolge il *Gran prix de la baguette* un concorso volto a premiare il *boulangier* parigino che produce la *baguette* migliore: il vincitore avrà l'onore, ma anche l'onere, di rifornire per un anno intero, niente di meno che la residenza del Capo di Stato, ovvero il palazzo dell'Eliseo.

Una sosta al "Caspian Bar"

Su un muretto antistante il "Caspian Bar", sulla Cassia, all'altezza della tomba di Nerone, troneggia, crogiolandosi al primo sole, un superbo esemplare giallo e blu di pappagallosi ara che si concede impettito a fotografi di passaggio alternando fischi assordanti a più educati "ciao".

L'ingresso dell'affezionato avventore viene salutato con affabile ossequio da Farhad – per gli italiani Federico – distinto e cordiale proprietario che ha fatto del suo locale non solo un accogliente caffè ma anche un luogo dove rifugiarsi in cerca di discrezione, di letture silenziose, di conversazioni riservate.

- Oggi mi permetto di consigliare un ottimo lievito ai quattro cereali, insieme ad una spremuta di arance e pompelmi rosa a cui far seguire il nostro particolare cappuccino alla cannella... - Come resistere ad un suggerimento di colazione così allettante? Ancora non sono le otto ed il via vai di studenti che vengono a ripassare le lezioni è intenso.

Poi, nel giro di una mezz'ora, la clientela cambia. Agli studenti si avvicinano gruppi di più "stagionati" *habitués* che s'infervorano in dibattiti politici, discussioni di costume, diatribe calcistiche e volentieri anche in vernacolari tenzoni poetiche. Fra la vetrina prospiciente il banco, dove si succedono stagionalmente, a mo' di artistiche nature morte, limoni d'Amalfi, melograni d'Oriente e le piante di giacinto del Nowruz, il capodanno persiano. Sullo sfondo di pareti tappezzate di onorificenze, di foto di celebri clienti e dei due papi, di cartoline dalle vacanze, di una veduta satellitare del Mar Caspio, di un ritratto, in uno stile astrattamente compendiario, del proprietario. – Lo so che non è molto somigliante ma lo appendiamo così l'autore è contento. –

La minore affluenza di clientela fa sì che una colomba entri, con la sicurezza di chi è di casa, a raccogliere le briciole intorno ai tavolini, mentre un più intraprendente passerotto si posa sul banco reclamando imperioso resti di cornetti che con grazia acchiappa al volo dalla mano generosa.

Si avvicina l'ora di pranzo e l'aria si riempie d'invitanti effluvi di riso, di frutti di mare... Cambiano gli avventori e l'ambiente si fa cosmopolita: si colgono stralci musicali di discorsi in farsi o di dialoghi in una sorta di anglo-tedesco dove il *Leitmotiv* sono i concerti dell'Auditorium, le incisioni delle sinfonie mahleriane, le stagioni dei Wiener Philharmoniker...

Nessuno però meglio del poliglotta Farhad che passa dall'inglese allo spagnolo, dal francese all'arabo e che esibisce con disinvoltà *non-chalance* una perfetta pronuncia tedesca in termini insidiosi come "*ausgezeichnet*", eccellente. Di nome e di fatto, ove si consideri l'assoluta eccellenza del riso basmati dalla crosticina dorata che viene servito accompagnato da yogurt greco. – Oggi un piatto leggero ma nutriente, così domani proponiamo una pasta speciale con sugo di noci di nostra invenzione... – Per la gioia di qualche cliente vegetariano particolarmente esigente.

Ma è nel pomeriggio, quando l'aria si fa più sonnolenta e rilassata, che talvolta si possono assaporare frammenti in farsi di poesie di Hafez e di Khayyam, di poemi di Nezami e Firdousi, sulle note delle composizioni per pianoforte di Maroufi o di un anonimo santur, mentre si gusta con studiata indolenza un corroborante darjeeling alle rose d'Isfahan...

Alle fine il prodigo padrone di casa saluta sorridente alzando le braccia, quasi a voler impartire una sua personale benedizione: - È sempre un piacere, alla prossima! *Auf Wiedersehen, Khodafez!*

Michele Maoret

Nella casa di Galileo Galilei tra vini, bolliti e termometri

Nella ricorrenza dei 450 anni dalla nascita di Galileo Galilei

La famiglia Galilei, che in origine si chiamava Bonaiuti, della quale le più antiche origini risalgono alla seconda metà del XIII secolo, fu tra le più ricche di Firenze e di alcuni suoi illustri membri è giunta memoria fino a noi per avere occupato i posti più autorevoli nei pubblici uffici. Nella Chiesa di Santa Croce, tra le pietre sepolcrali disseminate sul pavimento se ne trova una su cui si distingue ancora l'immagine di un certo Galileo Galilei, nato intorno al 1370 e morto tra il 1446 e il 1451, del quale vengono ricordati i ruoli che svolse nello Stato Fiorentino, in particolare quello di medico per il quale aveva acquisito una grandissima fama.

Purtroppo le gravi difficoltà economiche avevano ridotto i Galilei del XVI secolo in condizioni estremamente modeste, ed è presumibile che sia stato questo il motivo che indusse il padre di Galileo, Vincenzo Galilei, a trasferirsi a Pisa nella speranza di una occupazione redditizia. Qui il 5 luglio del 1562 si unì in matrimonio con Giulia degli Ammannati e proprio in questa città il 15 febbraio 1564, precisamente 450 anni fa, nacque il figlio che doveva tramandare alle generazioni future il nome dei Galilei e per rinnovare un nome già molto illustre nella famiglia, fu battezzato quattro giorni dopo con il nome di Galileo. Ben poco si conosce dei primi anni di Galileo. Le notizie più precise e attendibili sono di Vincenzo Viviani (1622-1703) che fu discepolo di Galilei e suo assistente ad Arcetri. Nel *Racconto Storico della vita di Galileo* così lo ritrasse: "*Cominciò questi ne' prim'anni della sua fanciullezza a dar saggio della vivacità del suo ingegno, poichè nell'ore di spasso esercitavasi per lo più in fabbricarsi di propria mano vari strumenti e macchine, con imitare e porre in piccol modello ciò che vedeva d'artifizioso, come di molini, galere, et anco d'ogni altra macchina ben volgare...*".

Quando Galileo aveva dodici anni, la sua famiglia ritornò a Firenze e lui fu mandato a studiare presso il monastero di Vallombrosa, poco di-

stante dalla città. Proprio qui nel 1578 Galileo fu colpito da una grave forma di oftalmia, prima manifestazione di una seria malattia agli occhi, che culminerà nella perdita della vista. Il 5 settembre 1581 fu immatricolato alla Facoltà degli Artisti dell'Università di Pisa, col proposito di ottenere la laurea in medicina e perpetrare le tradizioni di famiglia. Fino a questo momento Galileo era totalmente a digiuno di conoscenza matematiche. Fu suo padre che indirettamente lo stimolò a tale studio, descrivendo le fondamentali applicazioni della matematica nella musica e nelle costruzioni. Più volte Galileo lo pregò di fargli conoscere questa disciplina, ma Vincenzo Galilei, nel timore di distrarre il figlio dallo studio della medicina, sempre si rifiutò. Allora Galileo si rivolse all'amico di famiglia Ostilio Ricci, professore all'Accademia del Disegno a Firenze, che lo introdusse allo studio delle proposizioni di Euclide. Galileo s'infervorò totalmente delle nuove conoscenze tanto da trascurare completamente la medicina. Compiuto verso la fine del 1585 il corso universitario di studi, senza però essersi laureato, Galileo fece ritorno alla casa paterna e per non rimanere totalmente di peso alla famiglia, si dedicò non soltanto a Firenze, ma anche a Siena, all'insegnamento privato, stringendo cordiali relazioni con l'eminente matematico Guidobaldo del Monte grazie al quale diventò lettore di matematica all'Università di Pisa. I molteplici contrasti con i più autorevoli filosofi pisani sul modo di interpretare la gravità, fecero crescere l'ostilità nei suoi confronti. Queste si accentuarono quando, interpellato sul valore dell'invenzione di Giovanni De Medici, figlio di Cosimo I, riguardante la costruzione di una grande macchina per togliere il fango accumulatosi nel Porto di Livorno, formulò l'opinione che essa non sarebbe servita a nulla e quantunque i fatti mostrassero che Galileo era dalla parte della ragione, non fu più riconfermato nell'ufficio che occupava presso l'Ateneo pisano. Fortuna volle che in quel tempo fosse ancora vacante la cattedra a Padova, che ottenne il 26 settembre 1592 per quattro anni. Si racconta che il 7 dicembre del 1592 Galileo diede inizio al suo insegnamento nello Studio di Padova e sei giorni dopo iniziò le sue lezioni pubbliche riscuotendo un tale successo che dovette trasferirsi nella scuola più grande della Facoltà degli Artisti, in cui potevano prendere posto circa 1000

persone. Si racconta che Galileo accolse nella propria casa molti studenti in qualità di pensionanti. La Germania e l'Inghilterra facevano a gara nell'inviare studenti a Galileo. È questa una circostanza che merita di essere sottolineata per sancire la paternità di quelle idee che portarono lo sviluppo del pensiero scientifico nel Regno Unito nel XVII secolo e la diffusione del metodo scientifico da lui appreso, basato sull'osservazione e sul calcolo, il cui prosecutore più autorevole fu Isaac Newton.

Vincenzo Viviani nel *Racconto storico sulla vita di Galileo* narra che gli studenti che frequentavano la "pensione" Galilei, situata in Contrà dei Vignali, erano attratti oltre che dai suoi insegnamenti, anche dalla qualità di vivande e vini che venivano loro offerti dal grande scienziato. In una nota delle spese del 1609, annotata in una lettera di Ottavio Brenzoni, Galileo richiedeva per la sua casa l'approvvigionamento in grandi quantità di: ceci, farro, zucchero, pepe, chiodi di garofano e cannella e da una ulteriore traccia della menzionata opera sul rapporto dello scienziato con l'enogastronomia si evince che egli amasse anche *"dilettarsi nella delicatezza de' vini e delle uve"*. In un'altra lettera al conte fiorentino Lorenzo Magalotti, per Galileo *"Il vino è come il sangue della terra, sole catturato e trasformato da una struttura così artificiosa qual è il granello d'uva, mirabile laboratorio in cui operano ordigni, ingegni e potenze congegnate da un clinico occulto e perfetto. Il vino è licore d'altissimo magistero composto d'umore e di luce, per cui virtù l'ingegno si fa illustre e chiaro, l'anima si dilata, gli spiriti si confortano ..."*.

I banchetti organizzati da Galileo dovevano essere di grandi dimensioni o almeno così pare scorrendo la lunga nota spese del macellaio di Abano Terme, che aveva la macelleria di fronte al Duomo e che era solito rifornire lo scienziato. Il piatto più amato da Galileo era il lesso di carni miste, annaffiato con abbondante vino dei Colli Euganei, o Barolo o Rosso di Costozza e sempre da documenti ufficiali è possibile scoprire che i piatti preferiti da Galileo per la stagione invernale erano la coscia di bue lessa, la gallina lessa, la testa di vitello, la lingua salata (salmistrata). Gli ingredienti fondamentali del gran bollito potevano variare nella scelta delle carni: del manzo si utilizzava preferibilmente il costato, del vitello la testina e la lingua e infine la famosa "gallina padovana",

meglio se ruspante. Generalmente questo piatto veniva accompagnato da una salsa al pepe, molto amata da Galileo, il radicchio al tegame o la mostarda veneta. La preparazione del bollito certamente era di facile realizzazione poiché era sufficiente lessare molto bene le carni con 1 carota, 1 gambo di sedano, 1 cipolla, 2 foglie di alloro e 1 mazzetto di prezzemolo. Molto particolare era la preparazione della salsa al pepe o “salsa galileiana”, come viene riportato in alcune lettere scritte dalla figlia di Galileo e a lui indirizzate. Tale salsa veniva realizzata nel seguente modo: si tritavano 3 cipolle bianche e si ammorbidivano in un tegame con 50 grammi di burro, a cui si aggiungevano 60 grammi di midollo di manzo o di vitello, mescolando il tutto fino alla completa fusione. Venivano poi aggiunti 350 grammi di pangrattato e si cuoceva il tutto lentamente sul fuoco, aggiungendo via via il brodo di carne ottenuto dal lesso. Dopo un’ora la salsa risultava liscia e molle. A questo punto veniva salata e vi si aggiungeva il pepe nero macinato in massicce quantità. Questa salsa veniva servita sulle carni ben calde, appena scolate.

Un’altra curiosità è quella di attribuire al matematico Galileo l’ideazione di questa semplice ricetta “*La schiacciata con l’uva*” molto richiesta dai suoi giovani allievi, che alloggiavano nella sua pensione, a conclusione delle cene e facilmente realizzabile con pasta di pane, olio, zucchero e uva nera. Eccone per i più golosi la ricetta che ci è stata tramandata: si lavora la pasta del pane aggiungendo olio e zucchero. Sul tavolo infarinato si stende metà della sfoglia, molto sottile, e la si adagia poi su una teglia ben unta.

Si cospargono sopra abbondanti chicchi d’uva, lavati, asciugati e spolverati di zucchero. Si stende la restante pasta facendone un altro strato e si rifinisce nuovamente con uva e zucchero. Si irrorà con un filo d’olio d’oliva e la si cuoce in forno ben caldo. Non vengono date indicazioni circa il tempo di cottura, probabilmente perché si era soliti cucinare nel forno e controllare la cottura in base al colore assunto dal dolce o dalle pietanze.

Il piacevole e curioso incontro di Galileo con i prodotti della terra e con la cucina coinvolse incredibilmente anche la sua poliedrica opera didattica. Fin dal 1593 egli pensò di servirsi del fenomeno della dilata-

zione termica dei liquidi, per descrivere le variazioni della temperatura e costruì uno strumento, chiamato a ragione termoscopio, progenitore del termometro, ideato e realizzato poi dai discepoli di Galileo. L’aspetto più sorprendente e curioso, oltre alla sua grande intuizione scientifica di legare il concetto di calore a quello di temperatura senza però identificarli, si rileva da una lettera del filosofo veneziano Sagredo (1571-1620) dell’11 agosto 1613, nella quale si evince che Galileo si stava occupando di perfezionare l’invenzione del termometro già da molti anni, che ne faceva costruire di graduati con una regola ben precisa e che era solito sostituire l’acqua contenuta nello strumento con il vino per le migliori proprietà di dilatazione termica. Non credo che la scelta del vino per gli esperimenti fosse casuale, perché l’ulteriore testimonianza della predilezione dello scienziato per il vino è riportata sempre nel *Racconto storico* del Viviani, in cui si descrive un Galileo intento “*a custodire le viti, ch’egli stesso di propria mano potava e legava nelli orti*”. In una lettera del 14 febbraio 1634 indirizzata da Galileo all’amico Buonamici diplomatico pratese, si legge “*Ho ricevuto i due liquori diversi di sapore, ma simili ed uguali di bontà e così proporzionati al mio gusto che senza farne parte ad altri voglio godermeli da solo*”. Sulle colline di Sofignano presso Prato, si inerpica un sentiero che si apre su un boschetto con al centro l’antica Vigna delle Veneri e con quelle uve i Buonamici producevano il vino, probabilmente un aleatico, molto amato da Galileo.

In questo luogo si ritrova memoria anche del metodo che lo scienziato aveva escogitato per trattare le uve dopo la vendemmia ed ottenere prima “vino dolce” e poi “vino agro”, l’uno e l’altro “maturo”, in modo naturale. Oggi di quella vigna rimangono tralci alti come alberi. Di Galileo ricordiamo le sue grandi opere scientifiche consacrate alla memoria della scienza e del tempo, ma è anche meraviglioso comprendere la personalità eclettica attraverso il suo gusto nella scelta dei vini e del piacere della tavola “... *vogliano restar serviti di farmi provvisione di 40 fiaschi, cioè di due casse di liquori varii dei più esquisiti che costí si ritrovino*”, come si legge nella lettera dell’inverno del 1637 scritta dallo scienziato a Benedetto Guerrini, allievo e ingegnere presso la Real Casa De’ Medici a Firenze.

Le fiere per i compleanni di Mamà Grande

La Mamà Grande impiegò tre ore per enumerare i suoi affari terreni. Nell'oppressione della sua stanza, la voce della moribonda sembrava significare nel suo posto esatto ogni cosa elencata. Quando tracciò la sua firma tremolante, e sotto la sua tracciarono la loro i testimoni, un brivido segreto scosse il cuore della folla che cominciava a concentrarsi davanti alla casa, all'ombra dei mandorli polverosi sulla piazza. Mancava ancora l'enumerazione minuziosa dei beni morali. Compiendo uno sforzo supremo, la Mamà Grande si rizzò sulle sue natiche monumentali e con voce dominante e sincera, affidata alla sua memoria, dettò al notaio l'elenco del suo patrimonio invisibile.

Non riuscì a terminare. La laboriosa enumerazione troncò il suo ultimo respiro. Soffocando nel marasma di formule astratte che per secoli avevano costituito la giustificazione morale delle potestà della famiglia, la Mamà Grande emise un rutto sonoro e spirò.

Quando spuntò il sole, la piccola piazza di Macondo, davanti alla casa della Mamà Grande, sembrava una fiera di paese.

Era come il ricordo di un'altra epoca. Fino agli anni Settanta, la Mamà Grande aveva celebrato i suoi compleanni con le fiere più prolungate e tumultuose che si ricordino a memoria d'uomo. Si mettevano damigiane di acquavite a disposizione del popolo, si sacrificavano vitelli sulla pubblica piazza, e una banda di musicisti sistemata su un tavolo suonava senza tregua per giorni. Sotto i mandorli polverosi dove nella prima settimana del secolo si erano accampate le legioni del colonnello Aureliano Buendia, sorgevano le bancarelle di latte di cocco, di focaccine, di sanguinacci, di ciccioli, di costole, di salsicciotti, di pan di manioca, di torte di cacio, di frittelle, di sfogliate, di luganeghe, di trippa, di dolci di cocco, di liquore di canna da zucchero, tra ogni tipo di minutaglie, di gingilli, di cianfrusaglie e di terraglie, e lotte di galli e lotterie. In mezzo alla



La sporta

confusione della folla eccitata, si vendevano stampe e scapolari con l'immagine della Mamà Grande.

Vincenzo Masi

I pizzicotti

Il *pizzicotto* rimanda al gesto affettuoso che i nostri nonni, usarono per saggiare le sode avvenenze delle donne sabine, ma è anche un antico piatto di pasta.

Se andiamo ad indagare nella elaborata e vasta storia maccheronèa o, se volete della pasta, i pizzicotti stanno alle più elaborate fettuccine, come un manoscritto cistercense sta alla stampa di Gutenberg.

I piatti di pasta fatti in casa dalle nostre massaie sabine non contengono di per sé una complessa filosofia gastronomica, tanto meno i pizzicotti, dove l'elemento portante del condimento, la pasta, è di una facilità disarmante. Infatti, basta lavorare il semplice impasto del pane, finché diventi qualcosa d'altro.

È inutile dire che il pizzicotto non precorre la pasta sfoglia o i maccheroni a *fezze* o a *centu*, o *jacculi* - ogni paese li chiama a suo modo - ottenuti manipolando pezzi di pasta fino a trarne un cordone sottile, ma nasce dalla mancanza di attrezzature cucinarie se non addirittura della stessa cucina.

Il pizzicotto è un piatto che sicuramente trae le sue origini dalla transumanza. La vita dei nostri pastori, che scendevano nella piana del Tevere a svernare con il gregge, si svolgeva in ripari di fortuna: capanni di frasche con al centro un fuoco, che serviva per fare la ricotta, il formaggio e a preparare il desinare.

La mancanza di una spianatoia dove stendere l'impasto ha sicuramente fatto nascere la necessità di preparare la nostra pietanza, che solo più tardi approda nelle cucine contadine. E quando questo accade, anziché preparare un amalgama di pasta lievita appositamente per confezionare i pizzicotti, si finisce per associarli alla preparazione del pane domestico da utilizzare per l'intera settimana. Così, dopo la formatura delle pagnotte, la parte rimanente si utilizzava per preparare la nostra vivanda.

Una volta a disposizione il composto, la produzione dei pizzicotti



Il venditore di pesce spatola in Sicilia

N.d.R. Dedichiamo un omaggio a Gabriel García Marquez, scomparso nell'aprile 2014, riproducendo una pagina dal racconto *I funerali della Mamà Grande*. Padrona assoluta di una Macondo letteralmente schiacciata sotto il peso della sua tirannica egemonia, questa assai poco aristocratica "signora" con il suo peso enorme e le sue dita stracariche di gioielli rappresenta una specie di monumento ironico e paradossale del matriarcato latino-americano. (A c.di F.O.)

era rapidissima. La massaia si apprestava al *callaro* nel quale bolliva l'acqua preventivamente salata, si avvolgeva l'impasto intorno al braccio sinistro, e con la destra staccava, rapida, bioccoli di pasta che gettava nel *callaro*. Vien fatto di pensare che ci possa essere differenza di cottura tra i primi e gli ultimi pizzicotti, di fatto non è così: un detto sabino recita *'u primu spetta l'urdimu*: come a dire che non ci sarà disparità di cottura data anche la rapidità di esecuzione.

Questo piatto resterà immutato dal medioevo ai giorni nostri. Variarono invece nel tempo, le salse e i sughi; primieramente conditi con *unto* di maiale e pecorino, più tardi, dopo la scoperta dell'America e l'introduzione in Europa del pomodoro, con ragù di pecora o castrato.

E sempre scavando nell'ambito territoriale sabino, s'assiste spesso a saggi recuperi di sapori perduti della tradizione, le cotture sapienti, gli accostamenti equilibrati, l'intima perfezione.

Per saperne di più su questa antica pietanza, mi sono recato a Contigliano, un popoloso borgo sabino che lambisce la piana reatina, e che da gran tempo celebra il nostro piatto, con una "Sagra del pizzicotto" il 14 di agosto di ogni anno.

Chi scrive però, cerca sempre di evitare le grosse manifestazioni gastronomiche, nelle quali, molto spesso, rincorrendo l'effetto celebrativo, si snatura la genuinità della pietanza. Ho allora contattato una "giovane matura" collega contiglianese, Maria Leoncini, che ha fatto da tramite perché conoscessi una arcaica signora, abitante nel borgo antico.

Bisogna sapere che gli abitanti di Contigliano in questi ultimi decenni, sono scesi in pianura costruendo nuove abitazioni e spopolando il paese antico. Solo i più anziani sono rimasti in compagnia di gente "*foresta*", massimamente romani ma anche stranieri innamorati delle vecchie dimore, sapientemente restaurate.

La vetusta massaia si offre di prepararmi i pizzicotti ma vuol mantenere l'anonimato. Teatro dell'evento, perché di evento si tratta, è una vasta cucina dal soffitto in legno, dove troneggia un enorme camino acceso per la bisogna e dove un capiente *callaro* di rame è già stato posizionato per la cottura dei pizzicotti.

Intanto la nostra cuoca ha posto sulla spianatoia della farina raccolta

a fontana dove, al centro, ha messo del lievito naturale precedentemente stemperato in acqua tiepida.

Ora l'impasto, dopo una prima manipolazione, esige una pausa di riflessione. Ne approfitta la cuoca per rimestare il sugo di castrato. Come tradizione esige: carne magra di ovino fatta cuocere a lungo in passata di pomodoro, affinché trasmetta alla salsa tutte le valenze umorali della stessa, senza dimenticare l'aggiunta della inebriante e pungente frivolezza del peperoncino. Mentre il sugo prosegue la sua cottura, ha inizio il rito del preparare e cucinare i pizzicotti.

L'acqua nel *callaro*, come abbiamo detto in precedenza, prende a bollire, la donna raccoglie l'impasto sulla spianatoia, formandone una grossa treccia che avvolge, in maniera plateale, intorno al braccio. I gesti sono identici e immutati come mi avevano raccontato. La pasta staccata in piccoli precisi frammenti, è gettata nell'acqua bollente; cuocerà per dieci minuti.

E mentre qualcuno s'appresta ad apparecchiare, sulla stessa tavola dove, pochi attimi prima, c'era la spianatoia, un grosso pezzo di formaggio pecorino, mosso da un'altra componente della famiglia, va e viene su una enorme grattugia.

I pizzicotti sono scolati e conditi in una gigantesca zuppiera; prima il sugo, poi la nivea pioggia del pecorino.

Cominciamo a mangiare in silenzio; è la degustazione di un piatto o la celebrazione di un rito? Fate voi; a parer mio si tratta di gesti e sapori ritrovati.

Com'è stridente l'antica saggezza alimentare contadina, al confronto con le scialbe ghiottonerie cucinarie imposte dal vieto consumismo d'oggi!

Una difesa d'ufficio del "pisello"

Gli antichi sostenevano che la natura, nella sua immensa varietà di forme, contiene molti messaggi "criptofallici" (evitiamo di fare esempi per non cadere nella volgarità). Se per mano del Creatore o del caso, non è dato sapere. Orbene, l'assunto, se riferito a prodotti ritenuti afrodisiaci (per tradizione o parvenza scientifica), potrebbe anche avere un fondamento, ma... il povero "pisello" che c'entra?

Mai è stato catalogato tra i rimedi miracolosi del talamo e, circostanza non di poco conto, ha nel fiore sia l'organo maschile che quello femminile (già questo lo relegherebbe in un contesto ambivalente di pacifica neutralità). E poi: può essere mai solo la forma del suo baccello a suscitare associazioni sessuali? A ben vedere, parrebbe di no, considerate le dimensioni... anche se pure l'Enciclopedia Treccani sembra giochi sul doppio senso: dice, infatti, che del *pisum sativum* ne esistono "molte varietà e forme, piatti, cilindrici, verdi, gialli. I baccelli sono lunghi e larghi secondo le varietà, brevemente acuti all'estremità, generalmente dritti, lisci o rugosi."

Ma tant'è, una combinazione di fattori fa associare il povero ortagino a una parte poco nobile del corpo. Fin da bambini... quando i maschietti, in particolare, scoprono quella strana "omonimia" che provoca tante risatine incomprensibili negli adulti. Più i bambini di una volta, si intende, che magari aiutavano le mamme a sgusciarli i piselli, mentre oggi si acquistano belli confezionati, già capati e surgelati (fini, finissimi e "primavera")!

Le favole, tanto per cominciare, hanno le loro responsabilità, con la loro mania di antropomorfizzare piante e animali. Chi non conosce quella di Hans Christian Andersen, "La principessa sul pisello"? Chi non ha registrato, anche inconsciamente, il significato malizioso del suo messaggio? La fanciulla era piena di lividi, il letto era così duro che passò una notte insonne... "Chissà cosa c'era in quel letto!" Semplicemente



L'ortolano

un pisello, duro e secco come una pietra, nascosto dalla Regina sotto venti materassi e venti cuscini di piuma. Ma lei sì che era una vera principessa! La sua pelle era così tenera e sensibile... A pensarci bene, pure il pisello, però, doveva avere qualcosa di speciale, se è vero che dette quel risultato e, dopo che il principe e la principessa si sposano, *“va a finire al museo, dove si può ammirarlo ancora oggi, se nessuno l’ha portato via, perché questa, sai, è una storia vera!”*

Proprio dispettoso, Andersen, a lasciare i piccoli lettori nel dubbio. Qualcuno l’avrà rubato o no, quel pisello? E per farne cosa?

In ogni caso, ce n’era tanto del nostro legume nelle dispense del castello. Infatti, la “minestra di piselli” è un tipico piatto danese.

Ingredienti: 400 gr. di piselli secchi, timo, 1 cipolla, 2 carote, 2 gambi di sedano.

Mettete a bagno i piselli. In una casseruola fate soffriggere una cipolla con timo e altri sapori. Buttateci dentro i piselli scolati, aggiungete acqua q.b., quindi fate bollire, aggiungete i gambi di sedano e le carote e poi passate tutto al setaccio. Il tocco fiabesco (alla Andersen)... un cucchiaino di cacao amaro in polvere aggiunto alla zuppa prima (a fine cottura) e un pizzico spolverizzato sui piatti!.

Andersen che, evidentemente, aveva la fissa dei piselli, se n’è servito in almeno altre due fiabe, meno conosciute. Nella prima, “Cinque in un baccello”, i pisellini ancora freschi e chiusi nel loro involucro protettivo, crescendo si fanno delle domande: *“Dobbiamo restare qui per sempre? Purché non diventiamo duri a star seduti così a lungo! Mi sembra quasi che ci sia qualcosa fuori di qui; ne ho la sensazione!”* Alla fine, si ritrovano dentro la cerbotana di un ragazzino e, dei cinque, uno solo avrà fortuna (curerà il male di una giovinetta che non voleva guarire!) Nella seconda, invece, “Ole Chiudigliocchi”, un tenero pisellino viene servito come *dessert* al pranzo di nozze fra due topolini. Sulla buccia gli invitati, topolini anche loro, incidono con i denti le iniziali degli sposi!

Insomma, in un modo o nell’altro, trapela sempre un messaggino pruriginoso. Proprio strano il destino di questo legume, non gli viene mai dato un ruolo consono, o quantomeno più brillante.

Nelle novelle orientali, *I mille e un giorno* (pubblicate in Italia nel 1833), il povero *Xailun*, ne affronta di cotte e di crude per accontentare la moglie che gli aveva chiesto di cercare dei piselli. E nella fiaba dei fratelli Grimm “I dodici cacciatori”, il Re, consigliato dal suo fido leone, per sincerarsi se i dodici cacciatori fossero uomini o donne, fa spargere dei piselli sul pavimento dell’anticamera. A seconda di come li calpesteranno i cacciatori saranno uomini o donne. Ecco cosa dice il leone: *“Gli uomini hanno un passo fermo e se calpestando i piselli non se ne muove neanche uno; ma le fanciulle trotterellano, zampettano, camminano strisciando i piedi e fanno rotolare i piselli”* Beh, volendo, se ne potrebbe dedurre che gli uomini si differenziano dalle donne per come si comportano col pisello!

Nell’antico *Atlante Mariani* ossia *origine delle immagini miracolose* (1842) del padre gesuita Guglielmo Gumpfenberg, si racconta di un frate (San Martino) che viveva in un monastero di una regione della Francia. Pare che il demonio, per giocargli un brutto scherzo, lanciò sulle scale una manciata di piselli, facendolo quasi massacrare. Ma al frate apparve la Madonna che lo guarì e gli svelò chi fosse il vero colpevole dell’attentato. Per questo il monastero fu poi chiamato “della Madonna dei piselli”. Magra consolazione per il povero legume!

Ma neanche uno buono e bravo come Gianni Rodari li trattò meglio, i piselli! Nel libro *Le avventure di Cipollino* il Sor Pisello è l’avvocato del paese degli ortaggi e della frutta, i cui abitanti lottano per la libertà e per la repubblica contro il principe Limone e il suo governatore Pomodoro. Il sor Pisello è al servizio del potere, ha sempre una nota spesa da presentare per i suoi interventi, prevalentemente inutili, e, soprattutto, si macchia d’infamia facendo la spia e facendo arrestare i rivoltosi. Questo erano costretti a subire i poveri Zucchini, Cipollino e Patata...

“Il sor Pisello si alzò, si schiarì la voce, gonfiò il petto con aria di importanza e cominciò a leggere: - Le qui segnate Donna Prima e Donna Seconda del Ciliegio, ritengono che, essendo padrone dell’aria, devono essere riconosciute anche padrone della pioggia. Esse chiedono perciò a tutti i cittadini il pagamento della tassa di cento lire per un acquazzone semplice, di duecento lire per un acquazzone con tuoni e

lampi, di trecento lire per una nevicata e quattrocento lire per una grandinata. Per rugiada, nebbia alta e bassa, brina, la tassa è ridotta a cinquanta lire...²

Forse Rodari non apprezzava neanche gli avvocati, ma di certo al pisello gli ha assegnato un ruolo reazionario, abietto e per di più inutile (non serve al popolo degli ortaggi, che alla fine conquisteranno la libertà e neanche al potere, cui propina soluzioni sballate).

Riepilogando. Nonostante la veneranda età (se ne conoscono forme coltivate già in epoca classica, come dimostra il ritrovamento di semi a Pompei e come si evince dagli scritti di Teofrasto, Columella e Plinio), il nostro pisello, oltre i discorsi più o meno velati riguardanti il sesso, viene sempre associato a qualcosa di negativo, ambiguo o, nella migliore delle ipotesi, “servizievole”. Ma forse è questa la dura legge che lo riguarda: non può mai stare da solo.

Facciamo un appello:

Piselli di tutto il mondo, unitevi! È ora di fare la vostra rivoluzione! Ignorate il sarcasmo di chi vi giudica, sappiate che è frutto solo dell’ignoranza, fatevi conoscere da giovani e da surgelati, in ogni stagione e insieme a ogni pietanzina degna. Fatevi gustare con la carne, con il pesce, con il riso, con la pasta, nelle zuppe e nelle minestre. Chissà che qualcuno, in futuro, non scriva la vostra storia senza sarcasmi e doppi sensi. Magari potreste ritrovare un momento di gloria, come quello avuto in Francia, ai tempi di Luigi XIV, quando vi compravano “*per somme enormi*” e facevate letteralmente impazzire le belle dame di corte.

Madame de Maintenon (amante ufficiale e sposa morganatica del Re Sole), in una lettera del 10 maggio 1696, così ne parlava: “*Ci sono dame che dopo aver cenato col re, e bene, si fanno preparare a casa dei piselli per mangiarli prima di andare a dormire, a rischio di indigestione. È una moda, un furore*”.

Ma non c’è solo la storia dei piselli “del Re”, con la sua sfarzosa cucina seicentesca, che non disdegnava di “riproporre, con opportuni aggiustamenti, anche i piatti della tradizione contadina”, c’è pure quella, soprattutto e propriamente, “dei contadini” che, certo, “non potevano

permettersi di rinunciare al volume e alla capacità nutriente dei piselli ben maturi, sciupandoli ancora in erba (“*Più sono giovani e più sono eccellenti*” diceva Nicolas de Bonnefons, maestro di sala a servizio del re). Preferivano farli crescere bene, magari seccarli per poi ridurli in farina, da mescolare a quella dei cereali o di altri legumi. Con queste farine i contadini facevano pappe, polente, talvolta il pane.”³

Per finire un mio “innocente” ricordo personale.

Quando mia nonna ci invitava a pranzo, spesso ci preparava “riso e piselli”, una versione rivisitata del *Risi e bisi*, che una leggenda, con qualche base storica, vuole fosse servito, nel XVIII secolo, come primo piatto al Doge di Venezia, durante il banchetto di Stato del 25 aprile, giorno di San Marco, e che prevedeva ventisei “scudelle” d’argento: 13 di riso e 13 di “bisi col persutto”. L’Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Venezia-Mestre ha depositato la ricetta ufficiale, secondo la quale si deve usare una quantità di riso pari a quella dei piselli.

Mia nonna però, molto parsimoniosa, se ne infischia dei dettami accademici e di piselli ne metteva pochissimi (forse non le andava di “caparli”). Noi nipotini scommettevamo sempre su quanti ne avremmo trovati nel piatto. Io vincevo spesso, avvicinandomi al numero giusto con il minimo scarto.

Non è che per caso dipendeva dal fatto che ero femmina?

¹ *La cucina di Andersen. Cibi fiabeschi, cibi incantati* di Daniela Messi, Il leone verde edizioni, 2005.

² *Le avventure di Cipollino*, Editori Riuniti, 1959.

³ Da *Il riposo della polpetta*, di Massimo Montanari, Laterza, 2009.

Curiosità sul banchetto rinascimentale

Uno studio sulla cucina italiana non può prescindere dal banchetto rinascimentale

Parlare dei banchetti del rinascimento significa partecipare alla storia, letteratura, arte, musica, filosofia e politica dell'epoca.

Va detto che i banchetti rinascimentali costituiscono uno spaccato della vita sociale dell'epoca e rappresentano una complessa macchina conviviale, non solo gastronomica, ma anche sociale e teatrale.

Si può dire che il banchetto rinascimentale sia un insieme preordinato di squisitezze, sapori, profumi, fragranze, colori vivaci, suoni, stravaganze e magnificenza: un insieme che deve stupire e meravigliare gli astanti. Il Signore deve dare un'immagine fantasmagorica della propria corte, per farsi ammirare dagli invitati.

Sono rimasti famosi i banchetti nuziali celebrati tra i nobili ed i potenti del Rinascimento, fondati sulla volontà di ostentare lusso e ricchezza unita alla voglia di stupire.

Risalgono a questi banchetti alcune usanze rispettate ancora oggi, come ad es. il numero dei convitati mai dispari, e l'utilizzo di melagrane e cibi afrodisiaci (augurio di fecondità), e di dolcetti o confetti (speranza di un dolce futuro).

Per questo motivo si parla della "teatralità" del banchetto nuziale, che nel '400-'500 raggiunge il suo massimo risultato.

Per quanto riguarda la cucina, vanno apprezzate la qualità e la creatività di chi prepara i piatti: ogni piatto deve essere un capolavoro, sia per la sua spettacolarità sia per la sua bontà.

Ma in queste feste in pompa magna non risulta importante la pur necessaria presenza di cuochi famosi (ingaggiati da tutta Italia e dall'estero), quanto quella dei maestri di cerimonia (i "registi" dei banchetti), detti scalchi, che debbono programmare con genialità, inventiva e creatività la spettacolarità della cerimonia incentrata sul pranzo.

Lo scalco predispone la lista e la successione delle portate (tenendo



Il banco del pesce a Monteverde

conto della stagione); è anche suo precipuo compito quello di scegliere gli arredi della tavola e delle credenze, che sono sempre finissimi e preziosi e di predisporre gli spettacoli (le “meraviglie”) da presentare agli invitati, soprattutto nelle pause tra una portata e l'altra, mentre gli inservienti cambiano tovaglie, arredi e stoviglie.

Insomma, i maestri di cerimonia debbono occuparsi non solo di “scrivere” i numerosi cuochi e inservienti necessari per cucinare le tante vivande, ma anche e soprattutto di reperire le materie prime e di organizzare il menù e l'avvicinarsi delle portate.

Si tratta di grandi buffet comprendenti “servizi di credenza” (piatti freddi) e “servizi di cucina” (piatti caldi) posti alternativamente sulle tavole.

Ogni invitato mangia quello che desidera: all'epoca l'etichetta non imponeva di assaggiare ogni vivanda.

A fine pranzo, solitamente si aprivano le danze e si esibivano i “trionfi” (torte di zucchero riproducenti ad es. putti, cavalli, elefanti) e delle torte enormi, capolavori dell'arte pasticciera.

In cucina lavorano operai specializzati, quali lo scalco (o maestro di cucina), lo speditore e il dispensiere o credenziere. Il primo tra l'altro sceglie gli alimenti da cucinare e incarica lo speditore dell'acquisto. Una volta arrivati i cibi, se ne occupa il dispensiere, che rifornisce la dispensa e si occupa delle stoviglie, che vengono cambiate ad ogni portata.

Al servizio provvede, tra gli altri, il trinciante da tinello, specializzato nel taglio delle carni prima di metterle al fuoco. Il trinciante non solo fa le porzioni, ma prepara ogni piatto con buon gusto, sempre in modo spettacolare.

Il coppiere, che deve essere un fine *gourmet*, sceglie i vini adatti ad ogni pietanza ed ordina al bottigliere di mescerli e consegnare le coppe ai valletti, che riempiono i bicchieri degli invitati di vino e raramente di acqua (considerata bevanda per i poveri).

Allo spettacolo vero e proprio (normalmente intermezzi recitati, cantati, suonati e ballati), che crea un clima festoso e colto per la nobiltà dell'epoca, provvedono i musicisti che suonano pezzi creati per l'occasione, mentre al divertimento sono assegnati i giocolieri, il buffone e il nano.

Prendiamo ad esempio le nozze celebrate con un fasto oggi inimmaginabile a Firenze il 4 giugno 1469 dal trentenne Lorenzo il Magnifico con la sedicenne aristocratica romana Clarice Orsini, sposata per ragioni dinastiche.

(Ricordiamo che tra i 10 figli, il quartogenito Giovanni, nato il 11-12-1475, fu eletto Papa a 38 anni il 9 marzo 1513 e scelse il nome di Leone X. Morì il 1° dicembre 1521)

Per i festeggiamenti non si badò a spese. Nei cinque banchetti, che durarono tre giorni, furono consumati 150 vitelli, 4.000 capponi, tante botti di vino toscano e straniero e 17 quintali di dolci e confetti.

Nel giardino si recitò una commedia e sulla strada fu inscenata una battaglia. Per le strade sfilarono carri allegorici con drappi e fiori.

L'avvenimento fu celebrato con fastosi festeggiamenti ed è narrato con ricchezza di particolari da uno degli invitati, Piero di Marco Parenti, che così li descrisse nel Vol. I della sua *Storia fiorentina*:

“Arrivarono al Palazzo di Via Larga centocinquanta vitelle, quattromila fra galline e papere, pesci, cacciagione e moltissime botti di vini “nostrali e forestieri” che Lorenzo generosamente distribuì al popolo anche prima di imbandire i veri e propri banchetti che si svolsero dalla Domenica al Martedì. Questi festeggiamenti fastosi sono richiesti dall'importanza della stirpe Orsini cui appartiene la sposa Clarice che fa il suo ingresso al palazzo a cavallo, accompagnata da un corteo di cavalieri. Le finestre della camera di Lorenzo sono ornate di rami d'olivo, simbolo di pace. Vengono allestiti cinque banchetti nel portico, nella loggia e nel cortile del palazzo; le tavole delle dame e quelle dei cavalieri - come vuole la regola del tempo - sono rigorosamente separate. Il tavolo della sposa si trova nella loggia e ad esso sono sedute cinquanta giovani nobildonne, mentre quelle anziane siedono all'interno del palazzo presiedute dalla madre dello sposo, Lucrezia Tornabuoni; nell'androne sono i giovani con Lorenzo e Giuliano e in altro tavolo gli anziani della città. Ma altre mense imbandite di vivande sono sistemate sia all'interno del palazzo sia sulla strada onde tutta la città - anche quella dei popolani - possa godere di questi festeggiamenti. Tutte le portate sono precedute da squilli di tromba; i portatori si fermano ai piedi dello scalone e solo

a un cenno stabilito dello scalco si dirigono parte al piano superiore e parte nelle logge in modo che le vivande a un tratto si posavano in ogni luogo.

Anche l'apparecchiatura della tavola è accuratissima. Circondavano il David, la famosa statua bronzea di Donatello, alte tavole ricoperte da tovaglie; agli angoli enormi bacili d'ottone con i bicchieri; così anche è apparecchiato nell'orto attorno alla fontana. Sulle tavole una grande tazza d'argento colma d'acqua per rinfrescare bicchieri e bibite. Poi eravi le saliere d'ariento, forchette e coltellerie, nappi e morselletti e mandorle confette: confettiere pe' pinocchiati. Ogni tavolo era inoltre rallegrato da danze, musiche e piccoli spettacoli".

Antonio Muñoz

Sbafatori

Jerasera guardavo in trattoria
una gran tavolata de signori,
tutta luci, cristalli, argenti e fiori,
ch'era proprio 'na vera sciccheria.

Una dozzina e più de sbafatori
staveno a magnà e beve in alegria,
tra un sbatte de forchette e un sartà via
de tappi de sciampagna e de liquori.

A 'gni mezza parola de quer micco
che pagava, era un coro: < Che trovata!
- Bravo! – È vero! – Giustissimo! – Ha ragione!>

Io stavo zitto zitto in un cantone,
solo, davanti a un piatto d'insalata,
ma fra tanti signori ero er più ricco.

(Da *Strenna dei Romanisti*, 1949)

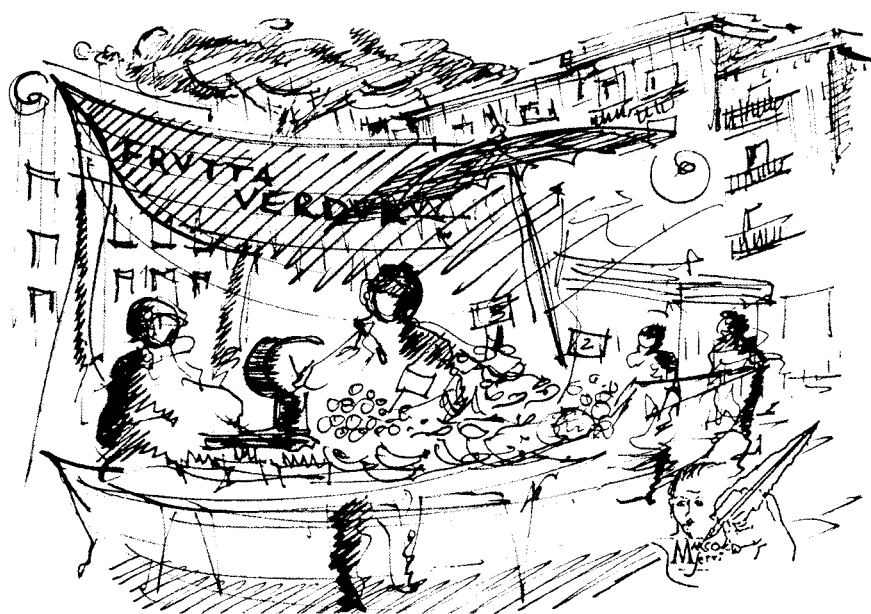
A cura di *Franco Onorati*

Quando i brindisi sono tossici

Luogo deputato dell'opera lirica, il brindisi si presta a pezzi di bravura che offrono ai cantanti di turno la possibilità di esibirsi in smaglianti variazioni sul tema; ma quasi sempre la libagione ha un sotto tema: che sarà l'amore, come nel caso di Alfredo e Violetta (*Libiamo, libiamo...*) o l'odio che Jago nutre verso Cassio spingendolo a farlo ubriacare (*Innaffia l'ugola...*); e via gorgheggiando. Al versante venefico appartiene invece il fiume di vino che scorre nella *Lucrezia Borgia* di Donizetti (prima rappresentazione Milano, dicembre 1833).

Dall'impianto originario del dramma di Victor Hugo, andato in scena nello stesso anno a Parigi, il librettista Felice Romani ha attinto, esasperandolo, l'umor nero che accompagna la vicenda, sospesa tra storia e leggenda, di Lucrezia, figlia del cardinale Rodrigo poi eletto al soglio pontificio come Alessandro VI nel 1492. Ad apertura di sipario tutto lascia intendere che assisteremo a una trama leggera: "la musica esprime la festa che ha luogo nel palagio Grimani, a Venezia" avverte la didascalia. E infatti "vanno e vengono Signori e Dame magnificamente vestiti colla loro maschera alla mano": e tra questi si distingue la lieta brigata dei compagni di Gennaro, che scopriremo essere figlio di Lucrezia, nato da una relazione adulterina della prolifica donzella, cui la storia assegna ben otto figli, tra legittimi o spuri. Ma le note festose hanno breve vita: il breve idillio fra la madre e l'ignaro figlio viene brutalmente interrotto dalla rivelazione dei misfatti compiuti da Lucrezia o a lei attribuiti; il ritratto che ne risulta (*"Mendace, spergiuera/traditrice, venefica, impura..."*) (1) introduce esplicitamente quello che sarà il motivo conduttore del melodramma, e cioè il veleno.

Succede infatti che Don Alfonso, marito di Lucrezia, sospettando che Gennaro, di cui ignora l'identità, sia l'ennesimo amante di sua moglie, decida di far fuori il giovane, ricorrendo ad un falso brindisi; queste le istruzioni che impartisce al fido Rustighello: < A quella in fondo segreta sala... riposti armadi schiude quest'aurea chiave. Ivi d'argento un



Il fruttarolo a Monteverde

vaso/ e un d'or vedrai. Nella propinqua stanza/ ambi gli reca... né desio ti tenti/ dell'aureo vaso. Vin di Borgia è desso!> Molto più esplicito il testo nel dramma originario di Victor Hugo, dove leggiamo:< *..ce fameux poison des Borgia, qui, en poudre, est blanc et scintillant comme de la poussière de marbre de Carrare et qui, mêlé au vin, change du vin de Romarantin en vin de Syracuse...*> passo nel quale apprendiamo che Alfonso non è meno velenifero di sua moglie.

Gennaro cade nel tranello, accetta l'invito che gli rivolge Alfonso ("Libare a nappo amico/spero che a voi non gravi") mentre alla scena assiste Lucrezia, terrorizzata per la sorte dell'amato figlio; ma, uscito Alfonso, che cosa può il cuore di madre? Da esperta di tossici, la Borgia tira fuori un'ampolletta contenente un contravveleno, poche gocce del quale salveranno Gennaro. Gran sollievo della donna che, per la seconda volta da che è in scena, sviene per la gioia: considerata la stazza media dei soprani che si sono avvicendati in questo ruolo, c'è da pensare che il provvido scenografo avrà opportunamente rinforzato il provvidenziale divano.

Il secondo atto ci trasferisce in una "sala del palazzo Negroni, illuminata e addobbata per festivo banchetto". Ci risiamo: il pezzo concertato d'apertura è tutto un inno di elogio ai vini pregiati :< Viva il Madera!/ Evviva il Ren che scalda e avviva!/ Dei vini il Cipro è re...> ma di libagione in libagione l'atmosfera si surriscalda, volano insulti fra gli avvinazzati, come fra i due compagni di baldoria di Gennaro: - Orsini: Marrano di Castiglia; - Gubetta: Scheran trasteverino; fugati i fumi dell'alcol, Orsini, amico carissimo di Gennaro, può finalmente esibirsi in un suo brindisi, a cui tutti i presenti partecipano. Malcapitati! non sanno, i giovinastri, che Lucrezia, per vendicarsi a sua volta dell'oltraggio subito, ha affatturato quel "Vino di Siracusa": e fra tutti quelli che sbevazzano c'è, con sua sorpresa (lo credeva partito) anche Gennaro: sicché tutta l'allegria brigata muore avvelenata. E l'ampolletta col contravveleno? Gennaro l'ha conservata: e si appresta a berne la modica dose; ma quando apprende che basta appena per lui e non ce ne sarà per salvare i suoi amici, tra cui l'amatissimo Orsini, rinuncia a salvarsi: ma non prima di aver tentato di pugnalarlo Lucrezia, la quale fa appena in tempo a rivelargli d'essere sua madre; scappa al pugnale, è vero, ma le

muore tra le braccia il figlio da lei stessa avvelenato. Stavolta la prima donna dovrà esibirsi in una scena madre, è il caso di dirlo: svenire (ancora una volta!) sul corpo del figlio.

Cala la tela.

(1) Altrettanto esplicito il testo di Victor Hugo: < *Gennaro, cette femme à qui tu parlais d'amour est empoisonneuse et adultère...*>

L'eredità della zia Mimmi

Per tutti era Zia Mimmi (Emilia all'anagrafe) e tenne segreta la sua età fino alla fine, convinta com'era che non sono gli anni a farci invecchiare, ma le preoccupazioni. Se lo spirito resta giovane, il tempo trascorso non conta. E lei di spirito ne aveva da vendere: sempre pronta a partire per un viaggio, o a gettarsi senza esitazioni su una pista da ballo. Scampata miracolosamente a un bombardamento aereo, quei venti anni appena compiuti lo specchio glieli restituì, senza troppi interessi, per quasi altre cinque volte.

Andava famosa in paese per le sue doti culinarie. E già questo le valse più volte l'offerta di qualche buon partito, che lei puntualmente respingeva in nome della libertà. Ma soprattutto erano famosi i suoi supplì, che produceva in quantità "industriale", al solo fine di appagare il palato dei molti, tra amiche e amici, convenuti proprio per ciò nella sua casa ospitale, e sentirsi a sua volta gratificata da quel gastronomico capolavoro.

Si sa che il supplì (o la supplì, come Ada Boni lo chiamava negli anni Venti) è voce romanesca dal 1846, interprete della francese *surprise*, vale a dire l'imprevedibile leccornia posta nel cuore dell'involto di riso: rigaglie di pollo, o al massimo un po' di macinato di carne. Questi furono sostituiti ad un certo punto di una lunga storia da un dado di mozzarella per dar vita a quell'infantile gioco del "filo", che appare come per magia una volta spezzato in due il supplì caldo e croccante. Qualcuno può pensare che il *supplì al telefono* sia sempre uguale, ma sbaglia. Le varianti, come in filologia, si riscontrano nel testo e in questo caso - per estro e abilità della cuoca - nella ricetta, che Zia Mimmi tenne segreta per decenni, finché un giorno, dopo la sua scomparsa, gli aspiranti eredi cercarono tra le sue cose la bozza di un testamento. Immaginate la loro sorpresa, quando dentro un cofanetto di legno intarsiato e chiuso con un lucchetto trovarono... la ricetta.



Venditrice di baccalà a Monteverde

Ora, con il permesso delle nipoti, lo rendo noto ai lettori dell'almanacco, ma si tenga presente che le dosi riportate qui di seguito sono per cinquanta supplì.

In un tegame fai rosolare in mezzo bicchiere abbondante d'olio due spicchi d'aglio tritati finemente: l'aglio deve rosolare poco e restare bianco. Aggiungi poi 200 grammi di carne macinata e 200 grammi di salsiccia, che farai rosolare, bagnandola con un bicchiere di vino bianco. Il tutto va mescolato e ridotto quasi completamente, prima di salare, pepare e aggiungere un chilo e mezzo di passato di pomodori con un po' d'acqua. Porta ad ebollizione, quindi aggiungi due dadi per brodo, o l'equivalente di prodotti in polvere (la zia usava "Mon Bouillon Dialcos", un ottimo prodotto naturale che comprava in farmacia), due cucchiaini rasi di zucchero, mezzo cucchiaino di cannella macinata e mezzo cucchiaino di noce moscata grattugiata. Fai bollire dolcemente per circa 45 minuti, mescolando di tanto in tanto. Togli il tegame dal fornello, regola ancora il sale e aggiungi la scorza grattugiata di mezzo limone.

Intanto fai bollire l'acqua necessaria per la cottura del riso, aggiungi il sale e quattro dadi per brodo. Appena i dadi sono sciolti, versa un chilo di riso di qualità "Arborio" e fallo bollire per cinque minuti. Una volta scolato, lo condisci con il sugo, incorpori cento grammi di parmigiano grattugiato e due uova battute.

Lascia raffreddare l'impasto, facendolo riposare in frigorifero per almeno tre ore. Quindi prendi delle cucchiariate di riso, dagli la forma classica dei supplì, dopo avervi introdotto al centro un consistente dadino di mozzarella. Infine bagna i supplì prima nell'uovo battuto e salato, poi nel pane grattugiato e friggili in olio adatto.

Un menù del Carnevale di Ivrea del 1879

Una delle caratteristiche più interessanti del carnevale di Ivrea è la preparazione e la distribuzione, da parte di gruppi di cittadini riuniti in associazioni dei vari quartieri della città, dei fagioli grassi (ovvero cotti insieme con cotiche, salsicce e cotechini) al "popolo" dei festanti.

Tale tradizione è antichissima, ma se vogliamo avere un *terminus post quem* storicamente certo possiamo senz'altro stabilire il 20 febbraio 1879¹, giorno in cui, secondo un proclama, scritto in piemontese, recentemente rinvenuto da Francesco Gioana, noto cultore di cose carnascialesche eporediesi, avvenne la distribuzione dei fagioli alla cittadinanza, con relativo pranzo, di cui è allegato al proclama il menù.

L'interesse principale, dal punto di vista linguistico, è che il proclama rappresenta un esempio di testo in prosa non letterario, e quindi rispecchiante il modo di parlare quotidiano degli eporediesi del tempo (oltretutto il documento, essendo datato, è ancora più significativo nella sua veste di testimonianza).

Il nostro testo (che per brevità non riportiamo per intero) ci testimonia dunque innanzitutto che già nel 1879 ad Ivrea la parlata comune, almeno nelle occasioni per così dire "ufficiali", era quella che i linguisti chiamano la *koinè*, cioè la parlata piemontese comune (che alcuni continuano, ostinatamente ed erroneamente, a definire *tout court* "torinese"), e non il canavesano, che dunque, già allora, doveva essere relegato soprattutto nelle campagne e nei borghi.

In seconda battuta il testo ci documenta un fenomeno già abbastanza invasivo nella lingua parlata dell'epoca, cioè l'uso pesantemente esteso di italianismi, cosa che doveva all'epoca essere vista come un mezzo per innalzare il valore di una lingua locale (al contrario di oggi, in cui noi consideriamo l'uso, più o meno indiscriminato, di italianismi come un difetto e non certo una virtù dei parlanti la nostra lingua); troviamo infatti: *trattati*, *magnati*, *divoro*, *benone*, *amà*, *aventor*, *animà*, *pompa*

(nel senso di “sfarzo”), *colossal*.

A parte ciò, e qualche sintatticismo italianizzante (come, per es., *fatal destin* o *dla qual*), per il resto il lessico è ancora fortemente, e sanamente, piemontese, anche in forme che più tardi saranno trascurate o addirittura dimenticate. Alcuni esempi: *sfojatand* (per *sfojé*, sfogliare), *seule* (liscio), *ancàpita* (succede), *afitàu* (fittavolo), *crèssa* (per il più moderno *chèrsa*), *gajolà* (maculato), *gamolà* (letteralmente “tarlato”, ma detto di denti “cariato”), *molzin* (morbido), *còti* (tenero), *entusiàsìim* (per il più moderno *entusiasm*), *strop* (branco, gregge), *gamele* (gavette), *grilèt* (terrina, zuppiera). Oltre al lessico anche stilemi genuinamente piemontesi, come *an tute mòde* (in tutte le forme), *liber gròss* (libroni, testi importanti) oppure, sul piano morfologico, l’uso delle forme interrogative con la particella enclitica *-lo*, come *sàut-lo* e *dev-lo*.

Ecco però ora il testo del menù:

‘S vend a un sòld a benefissi dij pòver dla sità

CARTIN-A DÈL DISNÉ

PAN – Doi biscotin ben frolà e ben sostnù.

Vin dlè s-ciòp

ANTIPAST – L’aptit a 30 gradi, scéler, mlon, angurie, siole fòrte, articiòch.

Montastrù stagionà

FRITURA – Lampré dle goje dij canaj.

MNESTRA – Na scudela, ‘n barachin, ‘n tupin, com a veulo, ‘d bon faseuj grass e ténner.

SUIT e ÒMID – ‘N giambon longh ‘n ras circa pèr un ters ‘d rotondità.

Lagh nèir sech

VOLATÌA – Pive, òche, ghé, merlo, torto e storlich ‘d nòstr païs.

FORMAGG, FRUTA e CONFETURE – Gioncà dla stissa, fi, broacoj, fròle, tanesch e Brij ch’a mossa giamele ‘d Quisnè.

CAFÈ – Bròd filtrà ‘d faseuj con la stissa ‘d rigadin.

N B. Servissi, argenteria, mantileria, tut ugual al Disné dl’ann passà. Ai cambré a l’é proibì ‘d pijé la bon-a man.

Tale menù, scritto anch’esso – come si vede – in piemontese, ci presenta parecchie curiosità sia linguistiche che culinarie. Ne vediamo alcune.

In questa lista dei cibi e dei vini (*Cartin-a dèl disné*), che conclude il “proclama”, troviamo parecchi termini al giorno d’oggi ormai disusati o addirittura dimenticati. È il caso di *vin dlè s-ciòp*, formula che non si trova nei lessici piemontesi più importanti (Sant’Albino, Gribaudo, Brero), ma che potrebbe voler significare “vino che fa schioccare la lingua” (*s-ciòp* è infatti lo “scoppio”) per la sua bontà. Negli antipasti, a parte il trovare tra essi l’anguria, notiamo la forma *scéler* per la piemontese comune *séler* (probabile un influsso del biellese, parlata in cui spesso troviamo la *s-* iniziale sostituita da *sc-*, per es. *scinch* per *sinch*, “cinque”), mentre il fritto ci presenta le lamprede (*lampré*), pesci ormai pressoché introvabili, pescate nelle gore, cioè nelle acque morte, dei canali (*goje dij canaj*). Per minestra abbiamo, ovviamente, i fagioli, ma ciò che ci colpisce è l’estrema varietà lessicale che indica i recipienti in cui essi saranno serviti: come già nel proclama troviamo «*pignate, scudele, barachin, gamele, grilèt, capej e ambossor*» (cioè «*pignatte, scodelle, pietanziera, gavette, terrine, cappelli e imbuti*»), qui abbiamo nuovamente le scodelle e le pietanziera, ma anche le olle (*tupin*). Del prosciutto (*giambon*) abbiamo una notizia interessante a proposito della sua grandezza: esso è infatti *longh un ras circa* (il *ras* era un’antica misura per le stoffe, equivalente a poco più di mezzo metro, e precisamente m. 0,60). La *volatìa* (detta anche *volaja*), cioè la selvaggina, consisteva in rondoni (*pive*), oche, ghiandaie (*ghé*), merli, tortore (*torto*) e stornelli (*storlich*). Conclusione con formaggi, frutta, dolci e caffè. La *gioncà dla stissa* è una sorta di ricotta (scolata sui giunchi, e perciò detta *gioncà*) con la goccia, i *broàcoj* sono i mirtilli (una delle poche forme canavesane; in piemontese si dicono *arèzze* o *azàire*), mentre i *tanesch* dovrebbero essere una sorta di ciliegia. Ultima annotazione è la presenza conclusiva di un termine gergale, e cioè *rigadin* per intendere la grappa.

Infine: la mancia ai camerieri (comunque proibita!) è ancora definita, in piemontese altamente genuino, la *bon-a man*.

¹ Nel “proclama”, comunque, si parla di una distribuzione di fagioli ai cittadini avvenuta già l’anno precedente.

Anoressici o ghiottoni?

(Il cibo e il giallo)

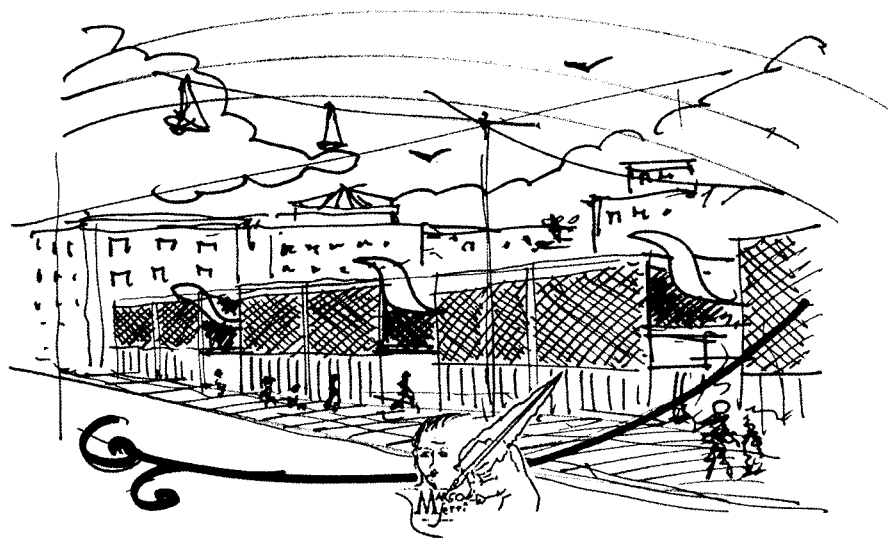
Non c'è romanzo giallo che si rispetti, ormai, senza che la narrazione sia "condita", qua e là, con piatti succulenti, dettagliate ricette, pranzi, cene e aperitivi al bar. Per non parlare, poi, delle elucubrazioni gastronomiche del personaggio *detective*, in alcuni casi un vero e proprio *gourmet*. Basta citare l'arcinoto (anche per la fortunata serie televisiva) *Commissario Montalbano* che, tra un'indagine e l'altra, mangia triglie, alicette e pasta con le vongole nella trattoria di *Calogero* oppure gusta le delizie della sua *cammarera Adelina*: dalla *sciavuròsa e colorita caponatina* ai famosi *arancini* di Capodanno... "s'infilano in una padeddra d'oglio bollente e si fanno friggere fino a quando pigliano un colore d'oro vecchio. Si lasciano scolare sulla carta. E alla fine, ringraziannu u Signiruzzu, si mangiano!"¹

Un buon intermezzo culinario, insomma, sembra proprio che accompagni meglio lettore e narratore nel corso delle indagini, fino alla scoperta del colpevole.

Ma quand'è che il cibo diventa un ingrediente imprescindibile del romanzo giallo?

Qualcuno si è rifatto addirittura al Libro per antonomasia, alla Bibbia. L'Autore, nei panni di "Investigatore Assoluto e Infallibile", si dovette, infatti, occupare di due casi, che avevano come protagonista, più o meno diretto, proprio il cibo: uno, il semplice furto (ma con implicazioni apocalittiche) di una "mela proibita" e, l'altro, il *top* del crimine, l'omicidio, il primo della storia dell'umanità. Il contadino Caino per gelosia uccise il fratello pastore, Abele, perché il Padreterno (il nonno), tutt'altro che vegetariano, aveva preferito la carne di pecora ai suoi prodotti ortofrutticoli.

A ben vedere, però, quei due casi di "giallo" avevano ben poco, visto che furono risolti subito. Risicati, infatti, erano gli indiziati e troppo



Il mercato a Testaccio

schiaccianti le prove a loro carico.

Che nella Bibbia ci sia già tutto, anche *in fieri*, sui generi letterari, è incontrovertibile ma, forse, per rispondere alla domanda, non serve andare così lontano. Il cibo, infatti, diventa un *topos* narrativo in tempi molto più recenti, quando gli investigatori da “anoressici” si trasformano in “ghiottoni”.

Procediamo per gradi.

Il “giallo” si diffonde nella seconda metà dell’800². È il secolo dell’industrializzazione e masse di persone, per lo più di contadini, si riversano nelle grandi città. Il crimine diventa cronaca di tutti i giorni, un fenomeno che, oltre a riguardare la pubblica sicurezza, è anche lo specchio emblematico di una latente conflittualità sociale. È in questo contesto che il romanzo poliziesco assume un ruolo che va oltre la lettura di evasione. Ha un effetto confortante per la classe dominante (la borghesia), perché la rassicura che l’ordine sociale non è a rischio (il delitto avrà sempre il suo colpevole). Non dimentichiamo che è anche il secolo del mito positivista. La razionalità deve e può prevalere sulla irrazionalità, sul disordine (il tutto metaforicamente espresso dalla figura dell’investigatore contrapposta al delitto).

Ma, in ogni caso, di cibo ancora non si parla. I vari *Auguste Dupin*, *Monsieur Lecoq*, *Thorndyke*, *Sherlock Holmes*, *Philo Vance*³, per citare alcuni tra i più famosi investigatori di carta del “giallo classico”, quando indagano non mangiano. Sono uomini ascetici, solitari, anche un po’ misogini, al di là o al di sopra delle umane debolezze (compreso il cibo ovviamente). Insomma geni tutto cervello, il cui compito è quello di combattere il male e di esaltare il bene (la ragione), ovvero l’ordine costituito. Non che non abbiano anche loro raffinate predilezioni culinarie (*Holmes*, per esempio, apprezza un *paté de foie gras*, magari innaffiato da un buon *bordeaux*), ma sono pennellate narrative, del tutto incidentali, che non caratterizzano più di tanto il personaggio, né incidono sul suo modo di condurre le indagini o, ancor meno, riguardano l’intreccio criminoso (fatta, forse, eccezione per l’uso frequente di veleni, spesso mischiati a bevande, nei romanzi di Agatha Christie).

A proposito della regina del giallo, è proprio il suo impareggiabile

omino, il belga *Hercule Poirot* che, pur dotato anche lui di straordinarie “celluline grigie”, si differenzia per primo dai suoi predecessori. È, infatti, un golosetto mica male, anche se, più che mangiare, pilucca (magari perché detesta la cucina inglese) e, tanto meno, si lascia andare al bere.

Bevono, invece, e molto, i duri dell’*Hard boiled school*. Per *Sam Spade* o *Philip Marlowe*⁴ ogni occasione è buona, tra cazzotti, inseguimenti e pupe mozzafiato, per trangugiare quantità industriali di *Martini*, *whisky* o *bourbon*. E qualcosa la mettono nello stomaco (anche se, come precursori del *fast food*, da bravi americani s’accontentano di *hamburger* e patatine fritte).

È nei primi decenni del 900, quando la narrativa poliziesca e di indagine diviene più “realista”, che c’è la svolta “gastronomica”. È un processo di “umanizzazione”, come qualcuno lo ha enfaticamente definito. Il *detective* smette i panni del genio inappetente e assume, finalmente, quelli dell’uomo normale. E, si sa, un uomo normale di solito mangia.

Due sono i prototipi del buongustaio *detective* che hanno fatto storia e scuola: *Nero Wolfe* e *Jules Maigret*⁵. Con loro il cibo diventa un *leit-motiv* che accompagna e scandisce i tempi dell’indagine, anche se è opposto il modo di viverlo.

Il pachidermico americano è un eccentrico, con manie aristocratiche, coltiva orchidee e risolve i casi che gli vengono affidati, senza mai uscire dal suo lussuoso appartamento. Per il lavoro sporco, l’azione “sul campo”, si serve del suo aiutante (*Archie Goodwin*), lui non si confonde con l’umana carnalità e, tanto meno, lo fa a tavola. Ama mangiare da solo, i commensali lo infastidiscono, anche perché nessuno può essere all’altezza di apprezzare i raffinatissimi piatti (roba tipo “l’anatra *Mondor*” o il “*soufflé* di fichi” al gusto di *Armagnac*⁶), preparati dal suo cuoco personale (*Fritz Brenner*). Vederlo (o meglio, leggerlo), mentre si compiace delle sue pietanze di alta cucina francese, a dir la verità, stuzzica più invidia che appetito. La sua maniacalità gastronomica, infatti, sembra avere come fine più la ricerca della forma (il bello, il raffinato) che della sostanza (il gusto). Se pur “ghiottono”, alla fine, *Nero Wolfe* ha molte delle caratteristiche del vecchio *detective* di stampo ottocentesco.

Di tutt’altra pasta è il commissario francese della *Sûreté*. È lui il

primo dei poliziotti “normali”. D’aspetto, nei modi, nel linguaggio e anche, in particolare, per le abitudini mangerecce, sembra l’uomo della porta accanto. Ha una moglie che cucina, ma mangia spesso fuori di casa. La strada è il suo campo di indagine. Parla con tutti, osserva, interroga testimoni e indiziati (non disdegna nemmeno locali equivoci e *night club*) e, appena può, entra in un bar, un *bistrot* o una piccola trattoria. Il cibo e un buon bicchiere di vino, oltre che un momento di intimità, sono anche l’occasione per concentrarsi, raccogliere i dati dell’indagine. Non di rado risolve i casi tra uno spuntino e un sorso di *Calvados*. In ogni caso mangia di tutto, ha gusti semplici, si accontenta pure di un panino e una birra della *Brasserie Dauphine*. Ma predilige (e non poteva essere altrimenti per uno che viene dalla provincia) i piatti di una cucina domestica, familiare, come un “*paté di campagna*” servito con pane e cetriolini o un “arrosto di bue alla borgognona”⁷.

Tra tanti figli, figliastri e nipotini letterari, un erede all’altezza dei due capostipiti del giallo gastronomico è senz’altro *Pepe Carvalho*, dello spagnolo Manuel Vázquez Montalbán. Come *Maigret* ha uno stretto rapporto tra il modo di mangiare e quello di indagare, ma, in più, cucina, scegliendosi personalmente gli ingredienti alla *Boquería* di Barcellona. Insomma si sporca le mani, mosso da una frenetica e incessante curiosità. Sembra quasi che fare l’investigatore per lui sia una buona scusa per potersi immergere nella realtà. Come *Wolfe*, invece, è un gastronomo raffinato, maniacale... anche a tavola. Ma, al contrario dell’americano, che ha gusti onanistici, *Pepe* non vuole mangiare da solo. I commensali se li cerca, anche se diffida degli astemi, degli inappetenti e di tutti quelli che ingurgitano senza assaporare. Suo è il paradosso che “è meglio mettersi a tavola con un possibile assassino gourmet che con un innocente che non apprezza il cibo”. È la sua filosofia e la usa come una cartina di tornasole. Ma ha ragione da vendere, perché il cibo è storia, è cultura, è memoria, è vita e, soprattutto, è un piacere... anche sensuale.

“Mangiare bene, e bere ancora meglio, rilassa gli sfinteri dell’anima, sconvolge i punti cardinali della cultura repressiva e prepara alla comparsa di una comunicabilità che non va sprecata”⁸.

Per concludere, si sa che la cucina è ormai una moda dilagante e, infatti, “vende”. Il *Food noir*, non nascondiamocelo, rischia spesso di regredire ad una operazione solo commerciale. Ma rimane il fatto che, quando il personaggio mangia, lo sentiamo più vicino, più riconoscibile e, magari, anche più simpatico. Forse ancor più che per la sua particolare abilità nel risolvere i casi giudiziari.

Finalino ancora con *Pepe*: “*Cucinare è come scrivere, è un lavoro manuale che richiede applicazione. E mangiare significa comunicare*”.

Appunto. Allora, scrivere, anche di cibo, non è l’apoteosi del comunicare?

¹ *Gli arancini di Montalbano* di Andrea Camilleri, Mondadori, 1999.

² Data di nascita ufficiale il 1841 con *I delitti della via Morgue* di Edgar Allan Poe.

³ Personaggi di E. A. Poe, Émile Gaboriau, Richard Austin Freeman, Arthur Conan Doyle, S.S. Van Dine.

⁴ Personaggi di Dashiell Hammett e Raymond Chandler.

⁵ Personaggi di Georges Simenon e Rex Stout.

⁶ *Le ricette di Nero Wolfe*, di Rex Stout, Mondadori, 1975.

⁷ *Le ricette della signora Maigret*, di Robert Courtine, Mondadori, 1977.

⁸ Dall’introduzione di *Ricette immorali*, di M. V. Montalbán, Feltrinelli, 1994.

La III C

Spostando vecchie carte, mi capita di rivedere, protetta in un contenitore trasparente, la foto della mia ultima classe di liceo, ingrandita dallo scanner. La mia terza C, appunto!

È una foto che rivedo sempre con piacere, senza rimorsi o rimpianti. Unisce il passato e il presente con un ponte che fa traversare il fiume del tempo.

Passati trent'anni dal diploma, il capoclasse di allora, uomo brillante anche nella vita, provò a radunarci tutti a casa sua, per una rimpatriata sia mangereccia che della memoria, anche con mogli o mariti al seguito. Ancora pochi i capelli bianchi, quella prima volta.

Funzionò: quella sera nessuno risultò talmente sgradevole da farci dire – “mai più!” –

Insegnanti, avvocati, medici, ingegneri, professionisti... ma senza nessuna manifestazione di arroganza, snobismo o sciatteria d'ogni tipo. Persone alla mano tutti, ma non banali.

Da allora ci sono stati una decina d'anni di pranzi e cene, spettacolari, pieni di sapori, piaceri e scambi di opinioni.

Non c'è che la tavola per farti conoscere meglio le persone.

Un lustro di banchi vicini, comunque, ci aveva lasciati tra di noi, per lo più, come perfetti sconosciuti. A parte, ovviamente, coloro che in quel tempo avevano simpatizzato e deciso di frequentarsi a piccoli gruppi di due, tre, per studiare, per ballare o per flirtare. Soprattutto durante l'università.

Scoprimmo, quasi subito, che un po' a tutti piaceva tanto la buona tavola, che i buoni vini. Molti addirittura amavano cucinare e sapevano farlo! Abbiamo passato così delle meravigliose giornate, scambiandoci ricette, pensieri e profonde confidenze su di noi, le nostre vite, le nostre scelte, i nostri figli. Spesso senza reticenze.

Scordando così che non eravamo più quelli della terza Ci, ma degli adulti molto vissuti, con faticose carriere alle spalle e per qualcuno con



Il mercato di Monteverde

qualche passo importante da percorrere ancora. Alcuni di noi erano riusciti a farsi la villa in campagna, qualcuno addirittura in città.

In questi incontri, ben programmati da un ingegnere, con i giusti intervalli di tempo, in modo da farsi desiderare ma da non spegnere la fiamma della curiosità, ricordo le lunghe tavole con le pietanze cucinate con amore e gusto del garbato confronto (non poteva non esserci), che mandavano nell'aria profumi, che si confondevano con quelli del paesaggio circostante. Si poteva capire, dal modo accurato della preparazione, con quanto amore e sapienza culinaria era stata costruita ognuna delle pietanze portate da così tante case, circa 10/20 perché eravamo stati una classe numerosa. I tavoli stessi sui quali erano stati deposti quei tesori, parevano le mense di pranzi rinascimentali, direi quasi sontuosi.

Le vaste esperienze di vita di quel gruppo di amici ritrovati, si erano arricchite anche di cucine esotiche. Non riesco a ricordare un incontro nel quale abbia ritrovato lo stesso cibo di una volta precedente. Ah sì, salicce alla brace. Ma in campagna non devono mancare!

Questo surreale godere nel ripetere gli incontri, a un certo punto ci sembrò in qualche modo una favola, perché in questo nostro stare insieme, nel quale il mangiare era un momento fondamentale, si lasciava a casa ogni aspetto reale delle esperienze e delle guerre passate, per farci tornare gli innocenti adolescenti che eravamo stati.

Il divertente fu che gli incontri divennero occasioni per scoprire piatti mai assaporati prima, salse e intingoli preziosi, formaggi rari e ricercati, salumi dalla perfetta stagionatura. Vini... che vini!

Io stesso, con la benevola condiscendenza della cuoca ufficiale di casa, ho preparato e sottoposto agli altrui palati, alcuni piatti sui quali mi sono esercitato da decenni. Talvolta ho recato dei liquorini di mia fattura in preziosi involucri vitrei da rigattiere.

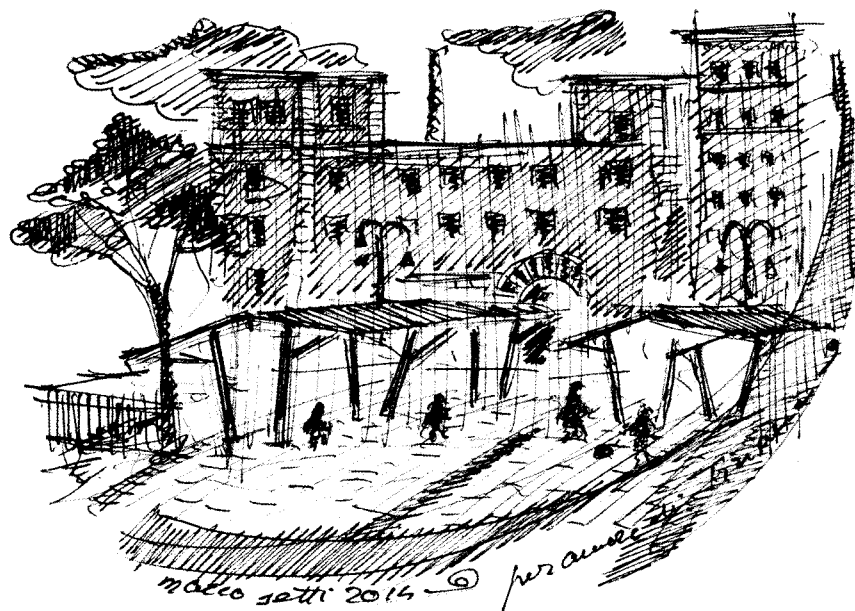
Ci venne il dubbio che il motivo principale dello scoppio di questa passione per i vecchi compagni di classe e del piacere di rivederci con costante frequenza, non sia stata solo la possibilità di parlare insieme con profondità e competenza di un'infinità di materie e di problemi, ma che la buona tavola dava un importante contributo all'affinità elettiva. Sono certo che apprezzare il buon cibo sia un valido indicatore di intel-

ligenza e sensibilità, sono arcisicuro che questi tre sono stati i componenti che ben dosati hanno fornito profumo al fascino della nostra terza C ritrovata.

È stato questo il segreto dei nostri, tanti, incontri?

Capperi che capperi!

La pizza, calda e fragrante, arrivò tra l'entusiasmo collettivo. Senza pensarci su ne addentai subito uno spicchio. Buonissima! Dolce il pomodoro, la mozzarella morbida e filante e...ma cos'è, sono capperi! Non ci avevo badato e quelle macchiette scure davo per scontato che fossero pezzetti di alici. Comunque quella pizza era buonissima, anche perché i capperi conferivano quello stesso salantino di contrasto che alla pizza dona l'alice, ma il tutto era più profumato e delicato. "Com'è che ci mettete i capperi?" Esclamai. Una vicina di tavolo mi guardò come se fossi una povera sprovveduta: "Certo! Qui alle Eolie noi ci mettiamo i capperi, ma non li hai visti dappertutto!" Il tono era stato così perentorio che mi misi in difesa, cercando di ricordare dove avessi visto questi capperi dappertutto. Non ne avevo proprio idea! Ma, di lì a poco, dovetti ricredermi. E proprio a cominciare dalla cucina. Per me i capperi erano quelli che si comperavano nei vasetti, sott'aceto, per il vitello tonnato, che in casa si faceva raramente, solo quando d'estate c'era un pranzo, o una cena, di un certo tono, e mia madre, non volendo stare attorno ai fornelli durante il pasto, lo preparava prima, che tanto non si rovinava. Ma qui, nei grandi piatti di portata, dispiegati sulla tavolata imbandita su una splendida terrazza di Lipari, i capperi c'erano proprio dappertutto. Erano nell'insalata di polpo, in quella di patate, in quella di riso, in quelle "miste" ed in quella di farro, nei pomodori ripieni di tonno, nella classica "Caprese" con pomodoro e mozzarella, uniti al pane nel ripieno dei carciofi, dentro il sugo di pomodoro fresco per condire la pasta, nel ripieno di una specie di panzerotti, in pasta sui crostini, nella salsa per il pesce... e sì, ci stavano bene in tutte le pietanze, perché erano profumati, leggermente salati, con un retrogusto rinfrescante, soprattutto erano saporiti senza quell'aroma di aceto soverchiante dei miei ricordi. C'erano due salse, entrambe gustosissime anche se diverse. Mi sono fatta dare la ricetta. Si ottengono frullando semplicemente gli ingredienti: la salsa di capperi e menta (30 capperi, 10 foglie di menta, 4 fondi di carciofi lessi,



Er mercato de san Cosimato

succo di limone e olio) e la salsa verde (30 capperi, 1 uovo sodo, 2 filetti d'acciuga, 1 spicchio d'aglio, 2 cipolline sotto aceto, una bella manciata di prezzemolo e olio).

Così, girando per l'isola, mi sono messa a cercare le piante e...le ho trovate, ne ho trovate tante! L'autorevole produttore di vino li coltivava su rialzi del terreno, intervallandoli a filari di vigna. "I miei capperi li prende tutti xxx!", dichiarava orgogliosissimo che la sua produzione finisse in una celebre catena di vendita di prodotti tipici di alta qualità.

E così, piano piano, mi sono fatta una cultura sui capperi ed ho scoperto che della "Capparis spinosa" ce ne sono 120 specie. La pianta è ricca di foglie e con fiori, con 4 petali bianchi e lunghi stami color rosso violaceo. Il fiore è così bello da essere chiamato dal popolo orchidea delle Eolie. La pianta cresce spesso sui muri, tanto che viene anche indicata come flora ruderale. Ma come fanno a fiorire queste piante sui muri? Perché i gechi e le lucertole trasportano sotto le loro zampe il polline (non so se il termine è esatto, ma mi capite! Ho conosciuto i botanici e sono "terribili", ma tra voi lettori quanti saranno!?) e lo vanno a depositare negli anfratti in cui si rifugiano. Questo tipo di impollinazione viene detta *saurocora*. E meno male che le zampe delle lucertole sono piccole, chissà che pianta sarebbe sbocciata se a portare il polline fosse stato un dinosauro! Scusate la digressione, ma la parola "sauro" mi induce sempre a collegare le lucertoline coi dinosauri suscitandomi idee bislacche!

In tutto il Mediterraneo fioriscono i capperi, ma quelli delle isole Eolie, ed in particolare di Salina, sono i migliori. Qui troviamo la pianta "rupestre", senza spine, la "spinosa", che è considerata la migliore, ed una varietà locale detta "nuciddu". Il capperone è in realtà il bocciolo del fiore, prima che si apra nelle sue delicate corolle. Se andate a sezionare un capperone vi accorgete che è fatto di tanti piccolissimi petali verdi (mi scuso ancora ma non conosco il termine tecnico!). La raccolta inizia a fine maggio e si protrae fino ad agosto, ogni 8/10 giorni, ed ogni pianta può dare da kg. 1,5 a kg. 4,5 di capperi. Raccolti a mano in un sacchetto, "vurza" in dialetto locale, vengono stesi ad asciugare su teli, al fresco. Diversamente al sole potrebbero sbocciare anche se recisi. Si selezio-

nano con dei setacci per dividere i piccoli, più pregiati, dai grandi. Vengono messi in fusti, che un tempo erano di legno di castagno, alternando strati di capperi e strati di sale grosso. Poi per quattro o cinque giorni vengono "curati", travasati da un recipiente all'altro. Dopo un mese sono pronti. Prima di consumarli bisogna lavarli bene per togliere il sale in eccesso. Chi vuole può provare! I capperi ci sono di varie misure, dai più piccoli, detti occhi di pernice e in dialetto "puntina", fino ai più grandi, i capperoni o "capparuna". E tra i due estremi ci sono i "lacrimedda", i "menzanedda" e i "minzani". E i semi del capperone quali sono? Sono i cucunci, che hanno l'aspetto di piccoli fusi con un peduncolo. Anche loro si mangiano in insalata, in genere uniti ad altre verdure.

Ma i capperi fanno bene? Sono digestivi, antiurici e stimolanti. Hanno proprietà vermifughe e la radice bollita produce un infuso diuretico, vasocostrittore e depurativo. I fiori vengono usati per profumare la biancheria. Un tempo i vecchi preparavano un impasto di radice di capperone e scorza di radice di noce e lo utilizzavano come impiastro da mettere sulla milza; lo lasciavano agire sotto delle bende di lino. Sembra lo usassero per combattere la brucellosi o febbre mediterranea, una malattia batterica causata da parassiti di bovini, suini e pecore. Oggi per fortuna ci sono gli antibiotici!

I capperi delle Eolie sono i più profumati e saporiti e, proprio per questo, spesso vengono "tagliati" con capperi di minore qualità. "Guarda che ti do i capperi di Salina, mica quelli marocchini!" assicura la Signora Pina pesandomi i capperi da riportare "in continente". Già, perché la concorrenza dei capperi marocchini è spietata. I marocchini sono meno cari, sia perché crescono spontanei, mentre qui si coltivano, sia perché la raccolta costa meno. Così produttori disonesti li "tagliano" spacciandoli per eoliani.

È certo che i capperi più celebri sono quelli di Pantelleria, che hanno ottenuto l'IGP, l'Indicazione Geografica Protetta, ma quelli delle Eolie non sono da meno, del resto siamo sempre in zona.

Anche se i capperi possono essere conservati anche sott'olio o sott'aceto, nelle Eolie la conservazione preferita è quella sotto sale, che conserva intatto il sapore del prodotto. Comunque, se avete dei capperi

sott'aceto, sappiate che, in mancanza di disinfettante, potete usare quell'aceto perché, oltre che disinfettare, cicatrizza anche. Tale disinfettante era noto già al tempo degli antichi Romani.

Infine con i capperi si fa una "pasta" con aggiunta di aglio, peperoncino, olio e prezzemolo, che si usa per le salse.

Volete saperne di più sui capperi delle Eolie? Fate una visita alla Biblioteca Popolare Comunale di Lipari, dove la Signora Silvana, la gentilissima e solerte bibliotecaria, vi proporrà tutto quello che si trova sui capperi. In realtà non è molto.

C'è un libretto scritto da Bruno Gennaro D'Agata: *Il capperone nell'economia delle piccole isole della Sicilia*; l'autore indica, tra le cause della scarsa valorizzazione del prodotto locale, il frazionamento dei produttori. Il libretto, pubblicato nell'ambito del I Convegno Nazionale Giovani Agricoltori, è senza data, ma certamente vecchiotto anche perché il Signor D'Agata, scomparso nel 2008, doveva essere all'epoca un "giovane" agricoltore.

Una bella analisi de *Il ciclo del capperone a Salina*, a firma di Milena Iacone e Mario Virgona, si trova nell'"Atlante dei Beni Etno-Antropologici eoliani", edito dalla Regione Sicilia nel 1995 e a cura di Sergio Todesco.

Alcune notizie sono riportate anche da Gin Racheli nel suo libro *Eolie di vento e di fuoco* (Mursia 1977-89).

Ultima in ordine di tempo è la ricerca di Lorenzo Diego Cortese, per la Facoltà di Agraria dell'Università di Reggio Calabria, che nel 2013 ha conseguito la laurea magistrale con la tesi: *Analisi economica della produzione e del consumo del capperone delle Isole Eolie*.

Ma, insomma, perché si dice "capperi!" per indicare meraviglia? Il Grande Dizionario della Lingua Italiana Moderna Garzanti indica l'espressione come "alterazione eufemistica di una voce oscena", riportando anche l'uso che ne fa Ippolito Nievo. I capperi, quelli veri, non c'entrano proprio nulla!

Lilia Slomp Ferrari

Vieni, c'è una strada nel bosco...

Se chiudo gli occhi mi pare ancora di risentire il profumo del pane raffermo tagliato a rondelle, intinto nell'uovo sbattuto, dorato in padella con un filo d'olio. La padella era grande, di ferro; troneggiava nella cucina, appesa a un gancio sopra il focolare a legna sempre acceso, anche d'estate, altrimenti come si faceva a fare la polenta nel paiolo? Il fornello elettrico veniva usato raramente. Quando poi pioveva, era una gioia sentire il borbottio del fuoco. Ci faceva compagnia.

L'ombra di quel tempo lontano mi passa solitaria davanti agli occhi e dentro il cuore, cavalca stagioni di fame, di privazioni, di attese, di sogni; si getta a capofitto nel turbine di una nostalgia che è malinconia per quello che avrebbe potuto essere e non è stato, per quel fantasma di un "ti voglio bene" mancato.

Rivedo il tuo grembiale a fiorellini blu, stinti come il verde dei tuoi occhi. Forse ti arrivavo appena alla vita con quella mia testolina riccioluta e già piena di fantasie. Ti vedevo come una regina e non immaginavi il castello, i saloni, il trono, i lampadari di cristallo dai sorrisi di luce dove ti facevo danzare la nostra favola. Ti contemplavo, così bella con quella treccia arrotolata sopra il capo come fosse una corona, mentre intingevo le frittelle di pane nell'olio bollente. Respiravo fondo come se già intuissi che quegli attimi erano preziosi, solo nostri e irripetibili nella loro intensità.

Ti vedevo felice, cantavi sempre ed io cantavo con te: "Vieni, c'è una strada nel bosco, il suo nome conosco, vuoi conoscerlo tu?" Sì! Rispondevi, sì! A volte, la strada diveniva sentiero di Pollicino con le sue briciole miracolose dei ritorni, altre, scorciatoia di Cappuccetto rosso, bimba disubbidiente e sventata, altre ancora, mulattiera dei sogni più arditi. Il nome però che mi intrigava di più, dopo i vari "sentieri delle more, dei lamponi, degli gnomi burloni" e così via, era "strada degli amori". Mi stringevo alle tue ginocchia come fossero rampa di lancio verso il domani. Accanto, più piccolo, mio fratello con i suoi soldatini di piombo,

le dita nel naso e i mille perché ai quali spesso non sapevo rispondere. Il grande piatto di coccio, sbeccato proprio sul disegno del fiore di papavero, si riempiva come per miracolo di quelle fragranze dorate che con mani sapienti sapevi formare. Era per noi sempre festa grande il momento delle frittelle di pane.

“Vieni, c’è una strada nel bosco”, non ricordo più il nome di chi la cantava alla radio, forse Claudio Villa, rammento unicamente la tua voce di soprano così squillante, potente. Avevi vissuto il fascismo, indossato come tutte le ragazze la divisa di *“giovane italiana”* che poi ti era diventata stretta e talmente lisa che non potesti andare a Roma per partecipare alle finali di un concorso dove ti avevano prescelta per rappresentare il Trentino. Almeno così mi raccontavi, dicendo che eravate troppo poveri per una divisa nuova e mia nonna preferì escluderti dalla gara.

Nella mia ingenuità desideravo a tutti i costi diventare bella come te, possedere quel tuo particolare timbro di voce che sapeva incantare, renderti orgogliosa e portarti a Roma con me.

La tua ombra regale, crescendo, quasi senza che me ne accorgessi, si allungava proiettandosi sempre più nell’oscurità della boscaglia. Il filo magico delle nostre complicità diventò sempre più trasparente e lungo. Non più canzoni, frittelle di pane nella grande padella nera. Scomparsa anche la strada nel bosco; invano ho tentato di ritrovarla, di reinventarla con lo stupore di allora.

Oggi il pane avanzato non è più così raro e quasi nessuno pensa di riutilizzarlo come fosse una rarità, un dolce particolare; troppa abbondanza di proposte per lasciar spazio a quella tua ricetta-miracolo. Sparito perfino lo strascico della capacità di sognare.

Mi ostino a riappropriarmi dei tuoi gesti: faccio le marmellate come le facevi tu, forse un po’ più buone perché lo zucchero non manca; le spalmo sulle fette biscottate per ritrovare quei sapori che so ormai perduti. Ma non è la stessa cosa.

C’è un sole splendente oggi! Un ritornello lontano mi accompagna mentre immergo nel latte il pane per ammorbidirlo, sbatto le uova con un pizzico di sale, prendo la padella grande antiaderente che somiglia vagamente a quella tua lontana, poso le frittelle nell’olio per farle roso-

lare piano. Alla televisione, uno di quei programmi dove vengono proposte le canzoni di un tempo... un brivido mi accarezza l’anima al suono di un vecchio ritornello:

“Vieni, c’è una strada nel bosco, il suo nome conosco, vuoi conoscerlo tu?” La voce è proprio quella di Claudio Villa.

Chiudo gli occhi e avverto il tuo profumo, mamma, mentre le ultime frittelle di pane si sono un po’ bruciacchiate. Le ripongo su un piatto grande senza nessuna sbeccatura e senza nessun papavero, le spolvero con lo zucchero filato, su alcune spalmo la mia marmellata di more e lamponi e canto come te, dapprima sommessamente, poi sempre più forte, pronunciando il nome di quella nostra strada lontana che ricamava il futuro. Voglio pensare si chiamasse amore.

Arriverò un giorno, là dove tu sei, risentirò la tua voce, forse finalmente ci abbracceremo sul sentiero delle galassie dei ritorni.



Er poeta de Trastevere

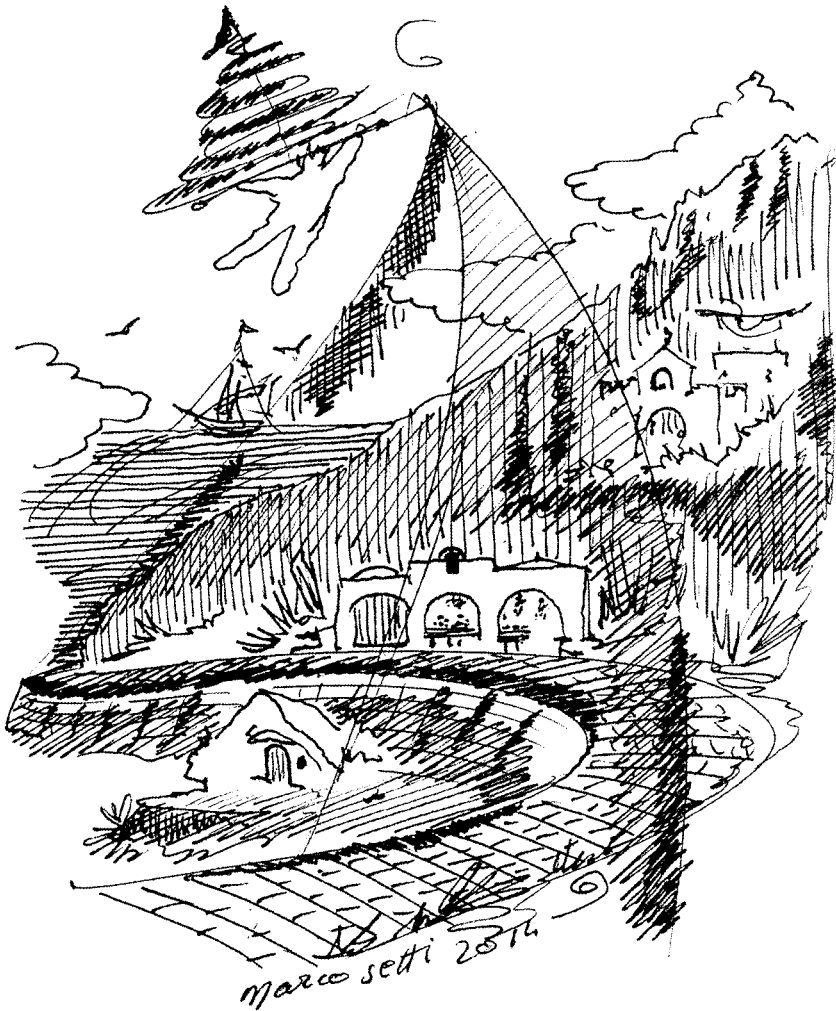
Modi de véde

Direte che cià un ramo de pazzia,
 chi va cercanno proprio dentro a un orto
 indovinate che? la poesia;
 mbè ve dimostro che ciavete torto;
 annatece ar principio de l'estate
 e lavorate un po' de fantasia:
 nun sò forse farfalle bianche e gialle
 li fiori de patata?
 E quelli de cucuzza? Campanelle.
 E quelli spiazzi d'insalata a tajo
 d'un verde tenerello
 nun sò forse tappeti
 fatti cor vellutello?
 E li festoni de li pommidori
 li peperoni co' li marignani,
 forse nun sò lampioni veneziani?
 Cocommeri e meloni, palloncini.
 Se dentro a un orto voi ce ritornate
 nelle nottate quanno c'è la luna,
 sentirete sonà le campanelle.
 Allora le farfalle una per una
 lasseno le patate
 e se vanno a posà su li tappeti
 pe' fà un balletto co li maggiolini.
 'Na luccioletta accenne li lampioni
 li palloncini voleno a le stelle,
 mentre le raganelle co' li grilli
 accordano chitare e mandolini.

(Studio Trilussa, 1953)

Er Porco e er Somaro

Una matina un povero Somaro,
ner vede un Porco amico annà ar macello,
sbottò in un pianto e disse: < Addio, fratello:
nun se vedremo più, nun c'è riparo!>
< Bisogna esse filosofo, bisogna;
– je disse er Porco – via, nun fà lo scemo,
ché forse un giorno se ritroveremo
in qualche mortadella de Bologna!>



Pescatori ad Ischia

Un menù italiano

Plaudo al riferimento fatto dai Curatori della presente pubblicazione all'Expo 2015 di Milano, il cui tema conduttore "Nutrire il pianeta – Energia per la vita" ben si armonizza con lo spirito ed il *taste de l'Apollo Buongustaio*.

Parlando di Expo 2015 il pensiero va all'azione capillarmente svolta dal Ministero degli Esteri italiano per la promozione della candidatura di Milano e che impegnò le 127 Ambasciate italiane nei Paesi di accreditamento. Un'azione diplomatica convinta, tenace, pressante, che si concluse con un lusinghiero successo sulle pur temibili, agguerrite città straniere avversarie e soprattutto sulla storica e prestigiosa Smirne.

La Slovenia fu tra i primissimi Paesi ad annunciare formalmente il sostegno alla candidatura di Milano. La relativa Nota Verbale del Ministero degli Esteri sloveno mi fu recapitata in Ambasciata poche ore dopo la visita *ad hoc* effettuata a Lubiana dagli allora Sindaco di Milano e dal Sottosegretario agli Esteri. Visita che era stata 'preparata' da contatti, incontri e sensibilizzazioni dello scrivente con le autorità locali, sostenuti da mirati eventi conviviali in Residenza in cui mia moglie con collaudata maestria nell'arte del ricevere aveva offerto agli ospiti il meglio della tradizione culinaria italiana. Ottimo *food* italiano che certamente contribuì ad alimentare il *food for thought* per le determinazioni slovene in favore di Milano.

Non fu l'unico successo 'culinario' durante gli anni della nostra permanenza in Slovenia.

Un altro per tutti: visita dell'allora Presidente del Consiglio in Slovenia. Il programma già definito dovette subire all'ultimo momento una radicale modifica della parte non ufficiale (durante il fine settimana) per la partecipazione del Presidente al funerale di un celebre tenore italiano con conseguente suo arrivo a Lubiana soltanto nel pomeriggio del Sabato ed alla sua decisione di trascorrere privatamente la serata (con an-



La spesa

nullamento del programma predisposto dal cerimoniale sloveno). In poche ore mia moglie dovette 'montare', 'smontare' e 'rimontare' definitivamente un pranzo-buffet in Residenza per il Presidente del Consiglio e consorte e per la delegazione che lo accompagnava: quella sera infatti si svolgeva a Milano l'incontro di calcio Italia-Francia valido per le qualificazioni al Campionato europeo che il Presidente avrebbe gradito seguire e non era chiaro se nell'albergo ove era alloggiata la delegazione italiana si potesse ricevere il segnale TV. Il nostro televisore, viceversa, aveva il necessario *decoder*.

Il *menu* del pranzo-buffet prevedeva, fra l'altro, ravioli (rigorosamente fatti in casa) con pregiato tartufo di Postumia, inviatoci quello stesso giorno da un nostro amico rinomato ristoratore della località slovena (dal quale – mi disse – si rifornivano abitualmente anche produttori italiani...); involtini di vitello al brandy con radicchio, formaggio e speck (una specialità di mia moglie); autentica mozzarella di bufala campana recapitataci anch'essa 'a razzo' da un distributore di specialità italiane di Ronchi dei Legionari; prosciutto San Daniele acquistato nell'omonima località friulana.

Gli apprezzamenti corali per i predetti piatti si trasformarono in lodi entusiastiche all'apparire dei *dessert* che comprendevano, fra l'altro, due autentici 'cavalli di battaglia' preparati personalmente da mia moglie: un semifreddo al caffè e zabaione ed un *mont-blanc* con *marrons glacés* (che in altre occasioni le meritavano l'elogio del Presidente della Repubblica e del Ministro degli Esteri sloveni). Ricordo ancora l'esclamazione entusiasta del Presidente del Consiglio: "Semplicemente favolosi!". La partita finì diplomaticamente in pareggio con uno striminzito 0-0 (c'era allora qualche screzio tra Roma e Parigi) e la serata si concluse in un'atmosfera serena e distesa, propizio preludio ai successivi, proficui colloqui politici del Presidente del Consiglio con i governanti sloveni.

La tavola – l'arte della tavola, del saper preparare e condividere la tavola – è stata per secoli la preziosa ed universalmente riconosciuta 'arma segreta' della diplomazia italiana. Nell'era del *catering* e delle

frettolose colazioni di lavoro in ristoranti di tendenza dall'atmosfera al-gida viene ancora apprezzato il gusto del ricevere, che si oppone all'omologazione di stili e di sapori che minaccia la cucina italiana, massacrata da ristoratori improvvisati e digiuni di cultura culinaria. A Roma, ad esempio, ormai l'80% dei ristoranti si appoggia ai servizi di *catering*: i *menu* sono sempre gli stessi, come sono gli stessi, improbabili, i sapori.

Il livello di sviluppo, di civiltà di un popolo si rivela anche a tavola: più una cucina è elaborata, ricercata, variegata, più quel popolo è sviluppato. E la forma più alta e difficile della gastronomia è la pasticceria. A parte i pranzi trimalcioneschi dell'epoca romana, nel Settecento i cuochi più rinomati si sbizzarrivano nella presentazione e decorazione delle pietanze con trionfi di carni, ortaggi, frutta, ecc. che costituivano delle vere e proprie opere d'arte. I maestri pasticceri non erano da meno.

Accanto ai giacimenti culturali, anche i giacimenti enogastronomici costituiscono la nostra ricchezza da conservare, tutelare e promuovere. Si va sempre più sviluppando un turismo di settore che include *hotel de charme*, degustazioni di prodotti enogastronomici tipici. L'Italia dei 1000 comuni è anche l'Italia delle 1000 accoglienze, delle specialità regionali e locali, dei 1000 gusti. Occorre valorizzarle con rispetto per le tradizioni, ma con creatività perché anche nell'accoglienza e nel palato i gusti cambiano, si affinano ed ogni epoca, come nell'arte, deve trovare forme e sapori nuovi da trasmettere alle generazioni successive. È uno dei messaggi che auspicabilmente dovremmo saper trasmettere al e con l'Expo 2015 di Milano.



Il venditore di castagne lesse a Palermo

NOTE BIOGRAFICHE DEI NUOVI COLLABORATORI

Enzo Catalano

Nato a Roma nel 1948, ma di famiglia pugliese. Dopo gli studi classici, ha lavorato al Ministero della Pubblica Istruzione (negli ultimi anni al Provveditorato agli Studi di Frosinone). Ha sempre viaggiato molto, anche per lavoro (negli anni '90 in Somalia e in Bangladesh, con il M.A.E. – Cooperazione allo sviluppo), soggiornando anche per lunghi periodi in Brasile, a Rio de Janeiro, città natale della moglie. Da sempre amante della buona cucina, nel 2013 ha pubblicato, con Lamberto Picconi e Clotilde Matera, *Aggiungi un libro a tavola...* (edizioni Progetto Cultura).

Marco Setti

Nato a Roma nel 1957, in questa città ha studiato e si è formato artisticamente. Svolge la professione di architetto, storico, fotografo ed illustratore della vita romana. I suoi paesaggi fantastici dedicati all'Italia meridionale ed in particolare all'isola di Ischia narrano una lunga storia di viaggi e di incontri.

Tra le sue più recenti collaborazioni, i finalini per l'edizione 2014 della *Strenna dei Romanisti*.

INDICE

- 5 *Franco Onorati*, Presentazione
- 7 *Ugo Onorati*, Una guerra mondiale inevitabile
- 9 *Anonimo Romano*, Aforismi sul vino - Una pasquinata
- 11 *Sandra Avincola*, La Rocciata di Natale
- 13 *Sandro Bari*, La “Battitura” a Taverna
- 19 *Italo Michele Battafarano*, Gustav Nicolai critico dell’arte culinaria italiana
- 25 *Laura Biancini*, Prima guerra mondiale, Menù di prigionia e menù pasquali
- 29 *Maria Teresa Bonadonna Russo*, Sora nostra acqua ovvero Tutte fontanelle...
- 31 *Gustavo Buratti*, A l’an-ca da fé
- 33 *Muriel Burberry*, Il pomodoro
- 35 *Francesca Romana Campoli*, Imprinting in cucina
- 39 *Enzo Catalano*, Le virtù antiche delle fave
- 43 *Livio Cerini di Castegnate*, Chi non beve con me ...peste lo colga
- 47 *Silvia Cervellati*, La marmellata di arance amare
- 49 *Enzo Conte*, Il pusigno
- 55 *Michele Curnis*, Il pranzo interrotto nel Castello di Montalto
- 61 *Mara Rita D’Alessandro*, La zuccheriera
- 63 *Piera de Sensi*, La bevanda magica
- 67 *Nino De Vita*, Cimuni
- 69 *Francesca Di Castro*, L’Erba di San Francesco
- 73 *Elisabetta Di Iaconi*, Il pane raffermo ingrediente di gustosi cibi anticrisi
- 75 *Luigi Domacavalli*, Jo, la peor de todas!
- 77 *Paolo Emili*, Vegano sì, vegano no? Basta il buon senso!
- 79 *Alberto Maria Felicetti*, La grattachecca
- 81 *Luciano Folgore*, Occhio alla trippa
- 83 *Laura Fusetti*, Laura, il bambino povero e la minestra di pesce
- 85 *Maria Paola Galeano*, La baguette parigina ...e altre meraviglie
- 87 *Edvige Lugaro*, Una sosta al “Caspian Bar”
- 89 *Michele Maoret*, Nella casa di Galileo Galilei tra vini, bolliti e termometri
- 95 *Gabriel Garcia Marquez*, Le fiere per i compleanni di Mamà Grande
- 97 *Vincenzo Masi*, I pizzicotti

- 101 *Clotilde Matera*, Una difesa d'ufficio del "pisello"
107 *Eugenio Mete*, Curiosità sul banchetto rinascimentale
111 *Antonio Muñoz*, Sbafatori
113 *Franco Onorati*, Quando i brindisi sono tossici
117 *Ugo Onorati*, L'eredità della zia Mimmi
119 *Dario Pasero*, Un menù del Carnevale di Ivrea del 1879
123 *Lamberto Picconi*, Anoressici o ghiottoni?
129 *Paolo Procaccini*, La III C
133 *Stefania Severi*, Capperi che capperi!
137 *Lilia Slomp Ferrari*, Vieni, c'è una strada nel bosco...
141 *Rosa Tomei*, Modi de véde
143 *Trilussa*, Er Porco e er Somaro
145 *Daniele Verga*, Un menù italiano
151 Note biografiche dei nuovi collaboratori

