

l'Apollo buongustaio



2016

l'Apollo buongustaio 2016

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


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

l'Apollo buongustaio 2016

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2016
ideato da Mario dell'Arco*

*Anno LVI
Nuova serie*

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

© 2016. Tutti i diritti riservati


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

Roma 2016

CURATORI:

Sandro Bari
Francesca Di Castro
Laura Fusetti
Franco Onorati
Ugo Onorati

PRESENTAZIONE

The cooking show
Fast food
Master chef
Food Act
Food design
Street food
Slow (o fast) food
“Apericena”
Happy hours

E chi più ne ha, più ne metta.

La colonizzazione linguistica in atto, che vede il nostro povero idioma travolto dallo *slang* anglo-americano, che ormai ha invaso, oltre alla politica (*spending review, welfare...*), anche il linguaggio elettronico (*sms, mail...*), sta cedendo un altro fronte, che ritenevamo un settore inespugnabile della nostra identità: la gastronomia. Complice l'internazionalità dell'Expo 2015 che ha ceduto alla globalizzazione linguistica forse l'ultimo dei nostri primati culturali.

In questo contesto il nostro *Apollo* può rivendicare una sua originale autenticità lessicale: e lo dimostrano gli scritti che ci sono pervenuti per l'edizione 2016, i cui Autori salutiamo con partecipe soddisfazione, ringraziandoli tutti.

Il livello dei contributi mantiene alta la nostra bandiera; ma mi sia concesso fare qualche citazione, per la specificità che presentano le rispettive collaborazioni.

Preliminarmente saluto l'impegno della nostra Francesca Di Castro, a cui si deve la ricerca iconografica con una serie di immagini classiche che testimoniano la fortuna pittorica nei secoli della tematica legata al cibo. Un pensiero va poi al curioso scritto, reperito fortunatamente da Ugo Onorati all'interno di un libretto trovato su una bancarella, risalente al settembre 1915: la celebrazione in atto, da più parti – convegni, manifestazioni, pubblicazioni, mostre – della Grande Guerra, trova una sim-

patica eco in tali pagine.

Saluto poi l'ingresso nella nostra compagine di Giancarlo Gonizzi, che nella sua qualità di responsabile della biblioteca dell'Accademia (attenzione, con una "c"!) Barilla, già conosceva come attento conservatore delle annate del nostro Almanacco, che grazie a lui confluisce, certamente assieme ad altri volumi, all'interno di una raccolta che – guarda caso – è ospitata da una Azienda e da una città che sono indissolubilmente legate al cibo.

Sono anche questi ulteriori segni che testimoniano la vitalità dell'*Apollo buongustaio*.

Auguri a tutti voi!

Franco Onorati



Georg Flegel (1563-1638), *Le dessert*, olio su rame, Munich

Sandro Bari

Tavolo o tavola, purché ospitali

Oggetto di genere maschile o femminile? In latino è femmina - *subblica, tabula* - indicando la sua parte costitutiva, cioè un asse di legno, una tavola. Diventa maschio quando tali assi si uniscono a formare un piano, appoggiato su adeguati supporti, sul quale lavorare, studiare, scrivere, riunirsi: un tavolo. Ritorna femminile se si usa per mangiarci. Greci, Romani, Egiziani, Babilonesi lo hanno nobilitato e abbellito, ornandone in specie i supporti, zampe o trespoli, con ornamenti e ingioiellature. Nei secoli bui è tornato alle origini: solo una lunga asse dove appoggiarsi per gozzovigliare. Il gusto rinascimentale l'ha voluto di nuovo guarnito ed ornato. Oggi il tempo, la fretta, l'economia, la praticità fanno sì che un bel tavolo, in una casa, possa all'occasione trasformarsi in una bella tavola, cioè passare dall'uso di arredo, studio, lavoro o riunione all'altro di accoglienza per sedersi intorno a mangiare.

Per chi ne ha lo spazio, sarà utile e piacevole avere in casa molti tavoli, delegandone due o tre all'uso gastronomico: magari in cucina, in tinello e in camera da pranzo. Ciò denoterà immediatamente il grado di simpatia, di apertura, di buongusto dei proprietari mostrandone la propensione all'ospitalità e all'accoglienza. Doti non sempre coincidenti con l'eleganza e la raffinatezza, o con l'ostentazione e la ricchezza che emanano da case con bellissimi mobili, con tavolini e tavolinetti pieni di ninoli più o meno preziosi, *samovar* e lumi antichi e quant'altro, nelle quali non si ha modo di sedere comodi, di appoggiarsi per leggere, di posare un piatto o - non sia mai - un bicchiere. D'Annunzio *docet*: crudele destino dell'inappetente e dell'astemio, pur se aulico inarrivabile esteta.

Una casa meno ricercata, magari modesta, può presentarsi invece con una sala da pranzo ove si staglia una gran tavola, con un vaso al centro che sta lì a dire: toglietemi e apparecchiate, sono pronta ad accogliervi! E tale seconda casa, se la promessa è mantenuta, non avrà un'asettica cucina moderna ideale per lo sfruttamento intensivo dei cen-

timetri, dove protagonista è il microonde atto a riscaldare squallidi inscatolati precotti; avrà invece spaziose credenze con sportelli di legno e vetro, alle pareti stacci rami mattarelli e cucchiarelle e al centro un'altra grande tavola, forse non elegante e lucida ma pronta ad accogliere forti braccia muliebri impastatrici di fettuccine, appoggi di pentole fumanti di sugo, e immancabili fiaschi o bottiglie di buon vino per ringalluzzire gli ospiti e rinfrancare chi opera ai fornelli.

Basteranno talvolta semplice pane e buon vino, gustati intorno ad un bel tavolo pur se scarno, contornato da sedie anche modeste, per invogliare a piacevoli e anche dotti conversari, come nelle emozioni carducciane sanguigne, sentite e sofferte.

Le citazioni letterarie in questo campo non mancano. Tra poeti, scrittori, musicisti, saggisti, pittori che si sono occupati di diverse forme artistiche, prevalgono coloro che si sono dedicati al buon gusto gastronomico sotto ogni forma. Lo sappiamo bene noi dell'*Apollo*, che siamo stati "fondati" più di mezzo secolo fa da Mario dell'Arco, architetto e poeta. E siamo in compagnia di Goethe, Carducci, Monelli, Trilussa, Pascarella, Bontempelli, Veronelli, Jannattoni e cento altri buongustai. In nessuno dei loro scritti enogastronomici mancherà mai il riferimento alla tavola. Perché è simbolo ed espressione di tutto ciò che è accoglienza, simpatia, buonumore, condivisione, luogo di raccoglimento e di godimento non solo materiale, ma anche esaltante per lo spirito e la creatività, per l'ispirazione e la composizione. Senza ricorrere all'invettiva, non di rado usata dall'*optimus potior* verso "chi non apprezza", e giustificando i malati purché non immaginari, possiamo notare quanto tale idealizzazione della tavola non attiri astemi, anoressici, pessimisti, solitari, depressi, antipatici, avari, stitici, biliosi, invidiosi, verduristi, ipocondriaci ... Attira invece il buongustaio, colui che tra le altre tante virtù possiede il dono dell'ironia, dell'umorismo, della satira tipico dei ricchi di spirito; al contrario del sarcasmo, dello scherno, del livore, per non parlare dell'invidia, propri di chi di spirito è privo.

Con le dovute eccezioni, naturalmente, e ... *absit iniuria verbis*.

Ma torniamo al nostro tavolo-tavola, come scoprirlo, come coltivarlo, come apprezzarlo.

Entrando in una trattoria - non siamo i primi a dirlo - osservare sempre il padrone o la padrona: se sono magri, segaligni, dalla faccia pallida e triste, cambiare subito locale. E in un ristorante, chiedere di vedere il cuoco: sarà la stessa cosa. Rifuggire dai luoghi asettici, senza colori, troppo sterilizzati. Un locale dove aleggia un profumo di bucato, di pasta all'uovo e di sughi, dalle pareti anche ingenuamente affrescate, dalle tovaglie allegre, dai bei bicchieri solidi e netti, sarà da preferire all'elegante e raffinata presa in giro della "nuova cucina" che ostenta enormi bianchissimi piatti, pieni di un nulla arzigogolato, su tavoli di gelido cristallo e sedie di duro acciaio e plastica trasparente. E nelle ormai rare osterie, cercare quella coi saldi tavoli di legno vero, annerito dal tempo e lucidato dai gomiti, con le sedie impagliate, con l'oste panciuto che arriva in *parannanza* a portare il litro di *vino della casa* (che adesso le stradannate e vessatorie norme europee hanno vietato di vendere sfuso).

Lo stesso vale per una casa, che prima di essere ricca, elegante, raffinata, immacolata, deve essere accogliente, invitante, comoda, gioiosa.

Felice colui che, a chi bussa anche inatteso alla sua porta, potrà dire "entra, accomodati"; e potrà invitarlo a sedere con lui alla grande tavola da pranzo o al modesto tavolo di cucina; e gli offrirà da bere quel buon vino fresco preso in una cantina amica, o apposta per lui stapperà quella bottiglia conservata da anni per la buona occasione; e che avrà in serbo un formaggio, un salume, delle olive per accompagnare, con una fetta di pane dalla nera crosta e dalla morbida mollica, il piacere della conversazione conviviale, della compagnia amicale. Oppure, sempre chiacchierando, torrà due scodelle dalla credenza e porrà sul fuoco una pila d'acqua a bollire per buttar giù due spaghetti, da condire lì per lì col sugo inventato al momento, e tra una forchettata e un buon bicchiere contribuirà a risolvere insieme all'ospite i problemi dell'esistenza e del futuro dell'universo.

Di lui diranno tutti che era un generoso, che aveva una casa ospitale.

Altrove ci sarà chi continua a lucidare inusati argenti, porcellane pregiate e cristalli preziosi: non guarniranno tavole che rimarranno deserte e non sentiranno le risate, i commenti, le arguzie, le creazioni letterarie e poetiche, le disquisizioni storiche e filosofiche, i suoni e i canti

della gioia e dell'allegria che rasserenano questa breve esistenza e che il buon vino e la buona compagnia, intorno a una bella tavola, ispirano da sempre al buongustaio.



Floris Van Schooten, *La tavola apparecchiata*, 1617, Coll. Carlsson,
Gudhammar Hova, Svezia

Giuseppe Gioachino Belli

Li vini d'una vorta

A ttempi ch'ero regazzotto, allora
ereno l'anni de ruzzà cor vino:
ché sse faceva er còttimo, ar Grottino,
de beve a ssette e a ssei quadrini l'ora.

E m'aricorderò ssempr'a Marino,
indove tutti l'anni annàmio fora
d'ottobre a villeggià co la Siggiora,
e ce stamio inzinent'a Ssammartino.

Lì nun c'ereno vini misturati
co ciammelle de sorfo, e quadrinacci,
e munizione, e ttant'artri peccati.

Bevevio un quartarolo, e dicevio: *esci*.
E er vino esciva: e voi, bon prò ve facci,
'na pisciata, e ssinceri come ppesci.

10 aprile 1834

Se il prosciutto è tagliato a mano...!

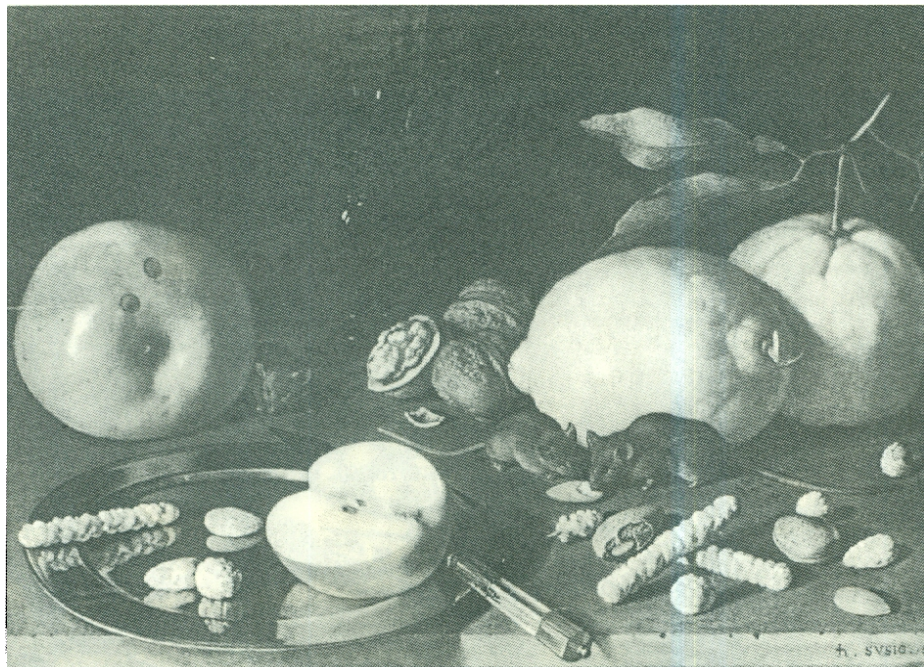
Ero in viaggio per la Sicilia, mi stavo recando a Patti per un matrimonio.

La mia diffidenza nei confronti dell'aereo mi aveva fatto optare per il treno, ben felice di avere tutte per me alcune ore da dedicare alla lettura.

Il treno per Palermo era del vecchio tipo, ancora con gli scomparti, ed io ero sola nel mio, in compagnia del mio libro. Ma a Napoli la situazione cambiò. Arrivò infatti un signore, una bella simpatica figura, piuttosto alto, con un cappello che, benché non vistoso, ricordava quello dei *cow-boy*, abbigliamento *casual*, ma di qualità. Era accompagnato da un giovane, dall'accento partenopeo, che fu gratificato con una ricca mancia dopo che gli ebbe sistemato la valigia piuttosto grande.

Il nuovo arrivato prese posto di fronte a me e fu subito chiaro che aveva voglia di comunicare. Parlava un ottimo italiano, con qualche lieve indefinibile inflessione, che ebbe poi la sua giustificazione. Presentazioni, convenevoli e, visto che si avvicinava l'ora di pranzo, Achille Arcidiacono, questo il suo nome, mi chiese subito informazioni sulla carrozza ristorante e i suoi eventuali turni.

Carrozza ristorante? Su quel treno non esiste neanche la prima classe, tantomeno un bar, figuriamoci la carrozza ristorante, magari con le trine e i cristalli come quella dell'Orient-Express. Il suo giovane accompagnatore, prima di lasciarlo, gli aveva minacciosamente annunciato di rifornirsi di cibo dal momento che non si sarebbero presentate altre possibilità. E aveva ragione. Infatti alla mia conferma Achille si rassegnò ad acquistare un panino dai venditori ambulanti che assaltavano il treno durante la lunga sosta a Napoli. Archiviato momentaneamente il panino, e ignorando gli altri venditori tra i quali quelli di calzini (ai quali Achille lasciò i soldi rifiutando i calzini) riprendemmo a parlare. I discorsi erano i soliti: il lavoro, il viaggio, finché i morsi della fame si fecero sentire.



Lodovico De Susio, *Le dessert aux souris*, 1619, City Art Museum, Saint-Louis, USA

Arrivò anche la mia compagna di viaggio, Mirella, che era in un altro scompartimento, e dopo le ulteriori presentazioni iniziammo a mangiare. La mia amica ed io, prevedenti, avevamo panini e frutta portati da casa, il povero Achille iniziò a mangiare l'orrido pasto acquistato: pane orribile farcito (si fa per dire) con due trasparenti fettine di un affettato indefinibile.

Gli offrii immediatamente il mio secondo panino che avevo preparato per semplice prudenza: ciabattina fresca e fragrante, imbottita di prosciutto di Norcia.... tagliato a mano.

Il prosciutto di Norcia continua ad essere, insieme a tutti gli altri prodotti frutto della secolare arte della norcineria, una preziosa e illustre tradizione italiana che si perpetua con onore. Purtroppo la stessa cosa non può dirsi della pratica di tagliarlo a mano, divenuta ormai non solo rara, ma perfino inutile dal momento che, così dice il mio norcino, è poco, anzi per nulla apprezzata dai palati moderni che preferiscono, chissà perché, le fettine sottili e trasparenti del taglio a macchina. Ignorano inoltre che il calore della lama rotante altera non solo il sapore, ma anche le possibilità di conservare il prosciutto che il giorno successivo risulta già assai alterato.

Achille, dopo i primi rifiuti, accettò la mia offerta e apprezzò entrambi i pregi del prosciutto, la sua provenienza da Norcia e il taglio a mano.

Mangiare insieme condividendo le vivande aprì le porte ad un rapporto diverso, ad una confidenza direi quasi affettuosa e alla fine del pasto eravamo lì a raccontarci la vita. Achille, siciliano, era ormai cittadino statunitense. A ventitré anni era partito dall'Italia e si era stabilito a Houston nel Texas, dove tuttora risiede e dove aveva svolto la libera professione come immobiliare. Due matrimoni, figli meravigliosi che orgogliosamente mostrava nelle fotografie del suo portatile. Venne fuori anche la sua età, decisamente sorprendente, ottanta anni, portati in maniera splendida.

Insomma una persona decisamente fascinosa che dimostrava almeno quindici anni di meno.

Non aveva mai interrotto i suoi rapporti con parenti e amici italiani

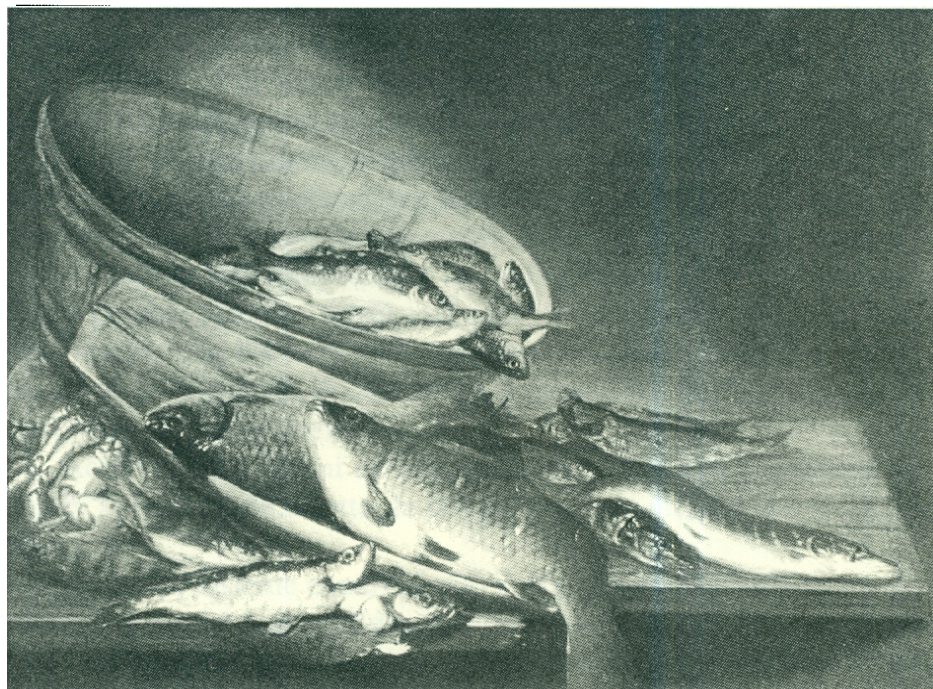
e infatti da un mese era in Italia e si stava recando a Messina per andare a trovare la sorella di ottantadue anni!

Abbiamo condiviso la traversata dello Stretto affidandoci vicendevolmente le valige per poter salire in coperta. E infine ahimè! grandi saluti, scambio di indirizzi di posta elettronica e la promessa, conseguenza dei discorsi fatti, di inviargli 20 sonetti di Belli. Conosceva Trilussa, ma, con mio grande disappunto, Belli no. Era prontissimo a riparare a questa mancanza, ma spaventato dai 2279 sonetti del poeta romano, ne avrebbe volentieri gradito un assaggio a mia scelta. La promessa è stata mantenuta e la corrispondenza continua.

Un bell'incontro e certamente la struttura a scompartimenti del vecchio treno con la sua confortevole intimità lo aveva favorito, ma non ci sono dubbi che il prosciutto di Norcia, tagliato a mano, l'aveva definitivamente suggellato.

C'erano una volta i vignaroli romani

*Ancora un ricordo
per Giulia e Tiziana*



Salomon Van Ruysdael, *Pesci*, 1666, Coll. Wetzlar, Amsterdam

Da che mondo è mondo, per provvedere alla propria mensa i romani hanno sempre privilegiato la produzione diretta. Per questo, fin dalla istituzione dei mercati rionali gestiti da un'apposita Ripartizione del Comune, esisteva in ognuno di essi un settore riservato ai *vignaroli*, che quotidianamente venivano a vendere i prodotti raccolti la sera prima nei loro orti (i favolosi orti romani cantati dai colori di Giovanni Omiccioli, e disseminati in una periferia non troppo remota a incoronare di verde la città); fra loro, occasionalmente, a seconda del tempo e delle stagioni, comparivano le ceste colme di lumache, di more, di ciriole di fiume, e perfino mi ricordo di aver visto una volta ranocchie bianche legate in mazzi orrendamente spettrali. Tutti offrivano la loro merce con richiami di un'efficacia pari se non superiore a quella sfoderata dai moderni esperti di scienza delle comunicazioni di massa nelle pubblicità televisive (*"Capate si capite"*, *"Magnateve la zucchina che v'arifresca"*), e qualcuno cantava a propria esclusiva gratificazione, mentre tagliava i fogli del *Messaggero* in pezzi regolari di formato diverso, pronti per involgere la merce, in costante fragranza di attentato alla salute di altrettanto serenamente inconsapevoli clienti.

Quei *vignaroli*, con i loro traballanti banchi di tavole sconnesse, montati fragorosamente ogni mattina verso le cinque, e smontati verso le due del pomeriggio al fischio di chiusura del "capopiazza", costituivano l'ormai sparuto drappello superstite delle schiere che per secoli provvidero all'approvvigionamento ortofrutticolo di Roma, utilmente integrando l'unico mercato di cui disponesse la città, itinerante nel corso dei secoli dal Campidoglio a piazza Navona, e da piazza Navona a Campo di Fiori. Soltanto i *macellari* infatti disponevano di botteghe, sottoposte all'occhiuta sorveglianza dei Maestri delle strade, pronti a

colpire chi di loro le lordasse con gli scarti della lavorazione degli animali macellati infliggendo salatissime multe, di cui è rimasta traccia in appositi registri che rappresentano anche la sostanziale sconfitta della loro battaglia. I *pesciaroli* invece fruivano *ab immemorabili* di un vero mercato a Portico d'Ottavia, governato da un monopolio che fissava insidiabilmente il prezzo del prodotto, e che dette molto filo da torcere prima di cedere il passo al Municipio della nuova Roma.

Soltanto i *vignaroli*, che non risiedevano entro le mura urbane, non disponevano di un punto fisso di vendita, e giravano per le strade fino ad esaurimento della loro merce, e la offrivano con richiami che si mescolavano a quelli di altri ambulanti, *scopari*, *ombrellari*, *scacciagnari*, *stracciaroli* del Ghetto, in un bailamme di grida che le schiere dell'esercito ministerial-impiegatizio buzzurro condannarono senza appello come indecoroso e gravemente lesivo della dignità di una metropoli e capitale moderna: e le pagine di cronaca dei nuovi fogli quotidiani piovuti a Roma da Firenze e Milano si riempirono di proteste e esposti grondanti sdegno e condanna per questi continui attentati a un regolare e ordinato svolgimento della vita cittadina, e di sollecitazioni agli Amministratori romani perché provvedessero a una rapida soluzione del problema istituendo i sospirati mercati rionali.

Così nacque, primo fra tutti, il mercato di piazza Vittorio, nel cuore del quartiere buzzurro, precursore dei Mercati Generali di via Ostiense, seguito dai mercati rionali dei nuovi quartieri impiegatizi, a piazza Principe di Napoli (che ora si chiama, credo via Alessandria) e di via Cola di Rienzo; ma le cronache familiari registrano una perdurante diffidenza a servirsene. In esse si conserva infatti il ricordo di un certo *vignarolo* innominato con orto sulla via Nomentana, che rifornì per anni la mensa domestica di leggendari carciofi e di favolose patate a "un paolo la decina" (dove la decina corrispondeva a dieci kg., e il paolo indicava il corrispondente dell'antica moneta pontificia pari a 1/10 di scudo).

Non si sa quando sia scomparso l'ultimo *vignarolo*, inghiottito con l'ultimo orto dalla marea di cemento che avanza inesorabilmente; ma si può ipotizzare che la sua fine silenziosa costituisca un primo segnale di una più o meno prossima fine dei mercati rionali, soppiantati, a loro

volta, dalle gigantesche e anonime strutture di quei grandi magazzini detti Supermercati. Andammo a visitare il primo, aperto agli inizi degli anni '60 sull'allora remota piazza Belsito, come una curiosità fenomenale, e facemmo presto a decidere che era opportuno tenersene accuratamente lontani, perché quei prodotti accuratamente ricoperti da pellicole traslucide e rigorosamente asettici, ma di provenienza ignota, allineati in file luccicanti e ordinate, sprigionavano un fascino vagamente sinistro, come di mela stregata, e forse per questo non riuscirono a catturare la nostra fiducia.

Non siamo riusciti a sfuggire al sortilegio, e ora a noi, vittime consapevoli, resta il rimpianto di inconfondibili sapori perduti, come i carciofi di Giuliana da Boccea e i broccoletti e i cardini (genere scomparso da anni, e non si sa perché, come le piante di zucca, che richiedono una troppo lunga preparazione per avere ancora un mercato) di Duilio da La Storta, piccolo e nero come una formica, che aveva sempre freddo e d'inverno invitava tutti a scaldarsi al fuoco sempre acceso davanti al suo banco. Figure di un mondo perduto, scomparse per sempre.

E ora il sortilegio insidia le nuove generazioni, che, ormai assuefatte ai prodotti totalmente insipidi esibiti sugli scintillanti ripiani di questi templi del consumo, sono pronte per essere inghiottite dal mercato dei cibi precotti, fritti, al forno o stufati, che già occhieggiano sempre più numerosi e invitanti dagli stessi scaffali: e il loro definitivo trionfo segnerà anche la fine dei mercati rionali. E così sia.

A casa di Fernanda

L'anno vecchio se ne va ...

- "Pronto, scusi, c'è Fernanda?" -
- "Con chi parlo, chi la manda?" -
- "Sono amica di Luigina,
la dentista qui vicina;
sono triste e desolata,
con chi passo la serata
del trentuno? Sono sola,
mi berrò una Coca cola.
Se m'invita ..." - "Non saprei ...
ma sì, venga pure lei!" -

- "Pronto, parlo con Fernanda?
Sono qui sulla veranda,
vengo a farle tanti auguri.
Posso ... salgo? ..." - "Sì figuri!" -

- "Drin drin drin! Che c'è Fernanda?
Siamo noi, Gegè e la banda.
Si ricorda dell'Antonia
quell'estate, ad Ansedonia? ...
Le dispiace se restiamo?
Una mano gliela diamo!" -
- "Siete in dodici! Accipicchia,
su, ch'è pronta la lenticchia." -

- "Mia carissima Fernanda,
ti ho portato la bevanda,



Pierre Dupuis (1610-1682), *Cesto d'uva e melograno*, Coll. privata, Parigi

lo spumante ben ghiacciato
preso qui al supermercato.
Che l'hai preso il cotechino?
Le castagne col tacchino?
Voglio tante cose ghiotte,
poi si brinda a mezzanotte!" -

E tra quella baraonda
l'assai prodiga Fernanda
sorridendo a tanti amici
gli prepara burro e alici,
gli regala simpatia,
tanto affetto ed allegria.

Non è facile, miei cari,
in un mondo di somari
e di stupidi - e confermo -
di trovare un punto fermo:
dolce, buona, intelligente,
un po' strega, assai piacente,
brava artista del pennello
come dello sgommarello,
la Fernanda nazionale
è una donna assai speciale.

Io ti auguro, lo sai,
tutto quello che vorrai:
prima cosa la salute
e su ciò non si discute;
poi c'è la serenità
(tu ne hai capacità)
e non è una debolezza
se ci aggiungo la ricchezza.
E chiudiamo con un fiore:

un sorriso al grande Amore.

Forza, prendi la scopetta,
spazza via in tutta fretta
l'anno vecchio coi suoi crucci!

Tanti auguri dalla PUCCI!

L'amore digiuno



Michelangelo Merisi detto il Caravaggio (1573-1610), *Vaso, frutta e anguria*,
National Gallery, Washington

Nelle diete ipocaloriche i primi giorni sono sicuramente i peggiori, in quanto il corpo, privato di colpo di tanti cibi gustosi, spesso abusati, li reclama manifestando il suo scontento in vari modi, dal cattivo umore alla depressione.

All'inizio di una di quelle settimane dimagranti dalle quali si fa ritorno più leggeri, al tavolo dei *singles*, quello dei penitenti giunti senza compagnia – gruppo eterogeneo che una comune debolezza conduce a un lacustre ritiro, persone che forse non si incontreranno mai più – per tacito accordo era stato bandito dalla conversazione ogni accenno a peccati di gola, sicché gli alimenti esclusi dalla tavola erano stati espunti anche dal discorso, in una sorta di *damnatio memoriae* lessicale, né più né meno che se fossero parole sconvenienti, segni verbali di gastronomici eccessi.

In seguito, per quel cameratismo fra compagni di pena – perché di condannati si tratta, reclusi di lusso votati ad autoinflitti castighi – l'atmosfera era divenuta più confidenziale di quanto la natura delle reciproche relazioni comportasse, così non sembrò fuori posto che, rompendo l'inespresso divieto allo scopo di distrazione e conforto, qualcuno, in una specie di *transfert*, si addentrasse nel pelago delle tentazioni del palato, pelago doppiamente 'lubrico' per le qualità degli alimenti prescelti, *gourmandises* altamente caloriche ma, soprattutto, di rinomanza 'maliziosa', in quanto notoriamente connesse a tentazioni della carne.

Fu il nostalgico rimpianto del cioccolato, vera sirena incantatrice per i penitenti – a Salò abbondano pasticcerie e cioccolaterie, fonte di tentazione durante la libera uscita – ad aprire la diga delle intemperanze verbali.

“Che non si dica che la *vis amatoria* del cioccolato non è confermata dalla ricerca scientifica, non ce ne è bisogno perché la sua carica rinvigorente e antidepressiva, unita alla deliziosa *texture* e al dolce profumo,

lo rende pari a tutti gli effetti a una pozione d'amore. Non c'è niente che irrobustisca Venere come una tazza spumosa di cioccolato”.

A questo punto la conversazione scivolò fatalmente verso le pientanze ‘libertine’, campo assai vasto, sul quale le opinioni erano spesso discordi e i giudizi tenacemente radicati.

“Ma quale *vis amatoria* conclamata, un tempo la tazza di cioccolato la offrivano pure in Sagrestia, alla Chiesa Nuova, dopo la Messa di Natale... volete fare il paragone con lo ‘Champagne’?... il salto allegro del tappo sapientemente mosso, preludio alla gioiosa effusione spumeggiante, il tintinnio dei cristalli... tutto ciò trasforma una cena elegante in un crescendo di spensierate fantasie, una festa dei sensi... il taciturno diventa loquace, il timido audace, e tutti brillano per spirito, e declino al maschile solo per vecchia abitudine sessista. Tornando poi al cioccolato, vi ricordo i controversi giudizi circa la sua virtù ‘tonica’, considerata a suo tempo effetto di una ‘infiammazione’ dei tessuti, forse pericolosa... e, a ben vedere, la sua densità è una zavorra, una palla al piede dello slancio amoroso: al contrario, lo Champagne accende un fuoco di artificio nella testa, è una miccia intellettuale, libera pensieri leggeri, effervescenti, annulla ogni pretestuosa ritrosia”.

Sembrava che, dopo questo, non ci fosse più niente da dire, ma così non fu, perché qualcuno prese a fare l'elogio della *Ostrea edulis*.

“Tutti lo sanno, un *tête à tête* senza ostriche parte male... l'ostrica è un ‘manifesto’ amoroso, una dichiarazione di intenti, non fosse altro per la solida fama di irresistibile catalizzatore di appetiti carnali... in realtà che cosa c'è di più insinuante e insieme leggero del marino ectoplasma, mobile come l'ombra della luna. Insomma, l'arrivo in tavola di un vassoio d'argento pieno di tremule ostriche sul loro letto di ghiaccio la dice lunga sull'esito del *rendez-vous*, almeno nelle fantasie dell'anfitrione: dopo non c'è più posto per equivoci, fraintendimenti, pretestuose innocenze... il brivido freddo che accompagna la degustazione delle trasparenti creature prelude al tepore di carezzevoli ardori”.

“In piena estate, a quaranta gradi, se mai; altrimenti questo *frisson*, a mio avviso nocivo, irrigidisce, ritrae, blocca il sangue nelle vene e paralizza l'ardore... può esporre, Dio guardi, a infortuni... la cacciagione,

invece, è un toccasana prodigioso, un naturale rinvigorente, altro che pillola blu, che c'è di meglio di una cenetta, dopo una mattinata all'aspetto nella botte, al gelo, con l'orecchio teso in attesa che giunga, nella nebbia ovattata, il battito di ali lontane e poi, all'apparizione delle angeliche creature piumate, pam, pam...

È un rituale propiziatorio, un piacere che anticipa solo di poco quello della cena a due, a fucile freddo – solo il fucile, beninteso – davanti a un buon fuoco, un buon *paté* di beccaccia o una sella di Cervo alla Magdalen College, il più bel ricordo che ho di Oxford, sperando che il cervo sia frollato e la *poule* tenera di cuore”.

Sin qui nessuna parola men che decente era stata pronunciata, pure un disinvolto cameratismo aveva portato la compagnia a una sorta di pubblica confessione; le ripetute confidenze, contrabbandate come giuoco di società, accendevano l'immaginazione, adombrando per accenni, sotto il *transfert* delle preferenze golose, la natura della loro fantasia, amabile e sensuale per gli estimatori del cioccolato, frivola e vivace per i patiti dello Champagne, sofisticata e razionale per i cultori delle ostriche, mentre l'amante della cacciagione si era rivelato un vero ‘*homme à gibier*’, di robusto appetito e senza romanticismi.

Come stupirsi di questa confidenza fra chi da giorni si aggirava nel convento sorseggiando tisane con indosso il solo accappatoio, il bianco saio dei golosi pentiti?

Intanto era giunto l'ultimo giorno di quella settimana di mortificazione che trovava la sua conclusione nel rito del ‘peso’, l'ora della verità. In attesa di rientrare nel mondo reale godevo di un ultimo *relax* nel vestibolo dello Hammam, una sala appartata che le pareti di specchi oscurati rendevano misteriosa come una cripta. Credevo di essere sola, con la mia malinconia e una tisana, invece una bianca figura si sollevò da uno dei lettini e, indicando il grande orologio a muro che, lì come dappertutto nel convento, segnava i tempi della nostra rinascita.

“Si è mai chiesta la ragione di tanti orologi? Qui si venera l'eterna giovinezza, il Tempo è il Nemico Numero Uno, eppure l'orologio come un lugubre uccello, ci guarda quando nuotiamo in piscina, in palestra, ovunque e ci ricorda quanto tutto ciò sia vano”.

Riconobbi in lei la mia vicina di tavola, una donna non più giovane che era rimasta in silenzio nella discussione della sera prima.

Non so come mi venne in mente di chiederle il perché del suo mutismo, e se, per avventura, il tono confidenziale della conversazione le fosse sembrato fuori luogo tra perfetti estranei.

Rispose che non si era sentita offesa, se mai colta da una folgorazione improvvisa, un lampo che aveva illuminato le 'buie stanze della mente'.

“Non avrei saputo cosa altro dire, che cosa aggiungere alla opulenza degli argomenti ‘golosi’, poco originali e, se vogliamo, un po’ pacchiani... avrei forse attinto al regno vegetale citando, che so, le fave o il sedano, tanto sovrastimato dagli Inglesi, chi sa poi perché... no, la sola cosa che avrei potuto dire è una stravaganza. Dopo il cioccolato, lo Champagne, le ostriche, il cervo, trionfali vessilli dell’amore ‘goloso’, profano, avrei voluto fare l’elogio dell’Amore ‘digiuno’, ma sarebbe stato un tratto di esibizionismo paradossale e anche un po’ snob. Eppure, ora ne sono certa, è il ‘digiuno’ il filtro amoroso eccezionale, la mandragola più potente, lo affermo con cognizione di causa... ci crede, io non so più se vengo qui per dimagrire o per ritrovare l’eccitazione dell’ignoto durante sette giorni di delizioso esilio in questa bolla fuori dal mondo, in uno stato di grazia acuito, o forse addirittura indotto, dalle rinunce alimentari, un cilicio che affina la percezione intellettuale, il ritorno alla follia dell’adolescenza gustata con la sicurezza portata dagli anni”.

Mentre mi chiedevo se avrebbe risposto alla domanda che certo leggeva nei miei occhi, la curiosità di sapere se la crisalide dell’attrazione platonica si fosse mai mutata nella perfetta farfalla della passione reale, l’orologio indicò che era giunta l’ora delle ultime sedute estetiche.

La vidi dirigersi verso la darsena per il massaggio *shiatsu*, una bianca visione che si faceva via via sfocata contro i contorni irreali del lago, dove l’Isola del Garda come un vascello fantasma appariva e spariva nella nebbia.

Incontrai la donna una ultima volta la sera, quando i pochi ospiti ancora presenti prendevano commiato nella sala da pranzo che sembrava in attesa di nuovi penitenti.

Entrando si guardò intorno, come a cercare qualcosa, ma fu un at-

timo, perché subito raggiunse il tavolo.

Non capii se la persona che quella settimana aveva acceso la sua fantasia fosse fra noi, ma se anche un fremito di felicità – o la delusione del distacco – l’avesse sfiorata, nessuna emozione raggiunse il suo volto, non vi fu nessun accenno ai giorni passati, fatta eccezione per un garbato interessamento ai risultati ‘ponderali’ dei presenti.

Solo una volta la conversazione tornò all’amore ‘goloso’, nell’atmosfera distesa, da rompete le righe, che anticipando le trasgressioni domestiche accompagna i commiati.

Alla fine fu il cioccolato a conquistare il primo posto nella scala delle voluttà del palato con una *mousse* che, col nome stesso ‘Marquise’* fa pensare ad avventure notturne, effimere seduzioni, schermaglie dello spirito, insomma a tutta la galanteria libertina del secolo dei lumi.

* Sembra che la Marchesa sia Marie de Rabutin – Chantal, marquise de Sévigné, che in una lettera mette in guardia la figlia incinta contro gli abusi del cioccolato in gravidanza, raccontando che una ‘Marquise’ ne aveva mangiato così tanto da dare alla luce un figlio nero, anticipando di secoli il ritornello della maliziosa canzone napoletana “chillo o ninno è niro, niro, niro niro come a che”.

Fra la tante varianti di Marquise segnalò agli amici dell’*Apollo Buongustaio* una ricetta inglese ‘Chocolate and cherry Marquise’, che la burrosa sontuosità della *texture* – resa spiritosa da un tocco di *dry sherry* e rinforzata dall’energetica uvetta – rende un’autentica leccornia da *garçonnière*.



Pittore italiano del XVIII secolo, *Vaso bianco e pollo*, Coll. privata, New York

Marmellata di castagne

Tempo fa, in un angolo della libreria di casa, mi è capitato di trovare un vecchio volumetto e, sfogliandolo, mi sono resa conto che si trattava di un ricettario donato a mia mamma dalla mia nonna paterna (sua suocera).

Il titolo mi ha incuriosita: *Collana di perline della Petronilla*.

Nelle prime pagine colpisce l'attenzione del lettore, anzi della lettrice, un disegno che raffigura due cuori trafitti da un forchettone con sotto una dedica dell'autrice:

“anche con i buoni piattini
ci teniamo stretto l’amore del maritino.
Petronilla”

Da questo volumetto ho tratto la seguente ricetta che ho sperimentato personalmente e che consiglio di provare.

Cito testualmente le parole del libro che forse susciteranno un po' di malinconia e di tenerezza nel lettore:

“Marmellata di castagne

Se è vera gioia, per una donnina giovane, elegante e bella, aver nell'armadio gran varietà di vesti..., se è grande compiacimento, per una brava massaia, aver nel guardaroba bene sovrapposti ed allineati i tanti pacchi delle sue lenzuola, delle sue federe, delle sue salviette, delle sue tovaglie e dei suoi tovaglioli tutti legati, per differenziarli, da nastri variamente colorati..., è pure profondo orgoglio per una brava donnina di casa (che si vanta anche di essere brava... cuochetta) veder allineati nella propria dispensa, oltre che varie bottiglie di liquori, anche vari barattoli di marmellate, confetture e gelatine, tutti allestiti dalle proprie solerti manine!

Con castagne, acqua, zucchero e rum, si può allestire una marmellata veramente deliziosa e preziosa; talmente anzi preziosa e deliziosa che, mettendone in bocca un cucchiaino, ti parrà di tenere, fra lingua e palato, un autentico marrone candito.

Quando vorrai constatare se io abbia detto una vera verità, e anche deliziare l'intera famigliola con una prelibata golosità...

compera castagne grosse e sane; sbucciale; falle bollire con acqua leggermente salata; toglilo loro la pellicina fine e scura e, così monde, settacciale tutte.

Sull'uno dei piatti della tua bilancia poni il setacciato e sull'altro pesa altrettanto zucchero.

Versa lo zucchero in una casseruola, aggiungi acqua nella proporzione di 350 gr. di acqua ogni 500 gr. di zucchero; poni la casseruola a fuoco; fa' bollire per 10 minuti; aggiungi una stecca di vaniglia ed il setacciato di castagne e fa bollire ancora per mezz'ora quasi di continuo, però rimescolando.

Togli dal fuoco; aggiungi un bicchierino di rum; da' una bella rimescolata; ed ecco la marmellata preparata e pronta a venire... conservata.

Conservata? Ma... non lo puoi sperare come, ad ogni fine novembre (quando cioè preparo la deliziosa marmellata) non lo posso sperare io, che appena trapela la voce che in casa c'è un vaso di quella tale marmellata...

- Mamma, oggi a merenda vorrei una cucchiata dei tuoi... marroni canditi (così il figliolo);

- Cara, invece di queste mele oggi vorrei un po' di quella tua marmellata (così il marito);

- Mi faresti assaggiare un po' di quella tua marmellata di castagne della quale tuo marito ha decantato le lodi al mio? (così l'amica).

E così - almeno a casa mia - la marmellata di castagne non può mai venire conservata!"

Io trovo dolcissimo il modo di esprimersi di questa autrice soprattutto se letta in questo nostro attuale periodo caratterizzato da "studi di genere" i cui sostenitori probabilmente ne sconsiglierebbero la lettura così come hanno proibito alla "Pampers" di pubblicizzare i pannolini destinati alle bambine e non ai maschietti!

Certamente i fautori di questa nuova disciplina socio-culturale che si occupa degli studi di genere stanno cercando di applicarla in ogni campo, sia letterario che scientifico, e io spero che questo mio semplice contributo sia un modo, forse un po' ingenuo, per contestarla.

"Little Naples"

Circolò voce, in quella località del Nord immersa tra Alpi e Prealpi, che presto avrebbe iniziato la sua attività una *Trattoria Caprese*. L'ossimoro reperibile nel contrasto tra l'evocata isola di Capri, con annessi suoi sole e mare, e l'innegabile paesaggio montano, sembrava riunire termini contraddittori in modo inconciliabile, ancorché apparissero logici ed accettabili. Un ossimoro geografico certo, ma anche ambientale e climatico, dalla stridente coincidenza di entità opposte. Come se si affermasse il tepore di una nevicata o un *brivido caldo*, moderato sottomultiplo questo del più radicale ed affermato *ghiaccio bollente*.

Ma, a parte l'apparente stupidità del paradosso, quella trattoria ci apparve soprattutto come una sentimentale *enclave* marina in uno straniero territorio di montagna. Un'isola insomma, non circondata dal mare ma, appunto, da Alpi e Prealpi.

Essa enunciava una sicura offerta di *menù* ispirati esclusivamente alla cucina partenopea, sicché la notizia massimamente allettante lucrò un immediato *tam-tam*. Un vertiginoso passa-parola raggiunse tutti o quasi tutti gli abitanti di origine campana, a vario titolo residenti nella zona. Tutti percepirono quell'evento come un regalo inatteso. Si determinò in buona sostanza una sorta di chiamata collettiva, come per un raduno sollecitato nell'animo di ciascuno dai morsi della *saudade* che accompagna sempre il tempo malinconico di chi serba nostalgia per la propria terra d'origine, quale che sia la terra, ed è costretto a vivervi lontano. E poi, senza nulla togliere alle bontà attrattive della cucina del posto, quel locale offriva emozioni gastronomiche ovviamente diverse ed impedito nella usuale quotidianità alimentare.

Così, sulla falsariga dei primi migranti partiti con i *bastimenti* per terre assai lontane e che, giunti in America, si inventarono la *Little Italy* adottandola come rigenerante ritrovo in cui recuperare e respirare le atmosfere sentimentali perdute, anche noi, ancorché in una scala emotiva

ben diversa e certamente meno drammatica, attribuiamo a quella trattoria la funzione di una *Little Naples* idonea a centellinare, nel familiare profumo dei cibi, nella ritrovata genuinità degli stessi, nel riascoltare cadenze dialettali e suoni, nel riconoscere la familiarità di aromi ed odori, il tenero e personale *amarcord* dei tempi andati, capace di far cogliere a ciascuno, boccone dopo boccone, la privata poesia dei ricordi smarriti.

Era questo, in assoluto, il piatto forte che il *menù* della trattoria offriva.

Qualunque cosa si mangiasse, dalle paste alle minestre, dai maccheroni alle zuppe, dalle pizze ai *tortani*, dalle carni ai pesci, era questo il valore aggiunto che insaporiva, in uno scambio complice, anzi in una vera e propria alleanza tra cuore e stomaco, le pietanze prescelte, come se un invisibile *chef*, divinamente ispirato, aggiungesse un tocco segreto della sua sopraffina arte gastronomica, trasformando ogni pietanza in un misto di spirito e materia. Che so, come una *correzione*, alla pari di quanto si fa per una tazzina di caffè. Ma no, che dico, molto di più. Una fiammata vascolare come quando ci si innamora, un'emozione insomma, che gonfia il cuore e fa star bene.

Al di là dei *fondamentali* gastronomici campani, erano soprattutto i piatti a base di pesce che, più di ogni altra pietanza, riuscivano a veicolare quell'indubitabile valore aggiunto di cui dicevo prima che si percepiva ad ogni boccone. Che so, le alici ripiene di ricotta oppure quelle *areganate*, cioè condite con olio, origano ed aglio sminuzzato fine fine, non erano soltanto una squisitezza oggettiva, ma si arricchivano di sapore nel ricordo specifico di essere pari pari a quelle che faceva *mammà*. E così le alici *ammollicate*, cioè coperte da abbondante pangrattato, di per sé gustosissime, si insaporivano ancor più perché risultavano essere come quelle che faceva nonna Emma. E così per i *polpetielli* alla *luciana* o per il divino *sauté* di vongole proprio identici a come li faceva la mamma di Margherita. Per non parlare poi del *fritto* di pesce, squisito proprio come quello che solo zia Sofia sapeva fare.

“Scusate, avete detto zia Sofia?”, mi chiese un vicino di tavolo.

“Sì...”.

“Anche nella nostra famiglia c'è una zia Sofia... Che vi devo dire, - sentenziò pensoso - secondo me, una famiglia che non abbia una *zia Sofia* non è una famiglia completa!”, e convintamente concluse “... Se

poi è *buonanima*, vale lo stesso... Anzi di più!”.

Sorrisi a lungo per quella stramba idea di ritenere come imprescindibile componente araldica la presenza di una *zia Sofia* in una famiglia che si rispetti, alla pari di uno stemma o di un titolo che certifichi la nobiltà di un casato. Ed apprezzai anche, se non soprattutto, quella straordinaria capacità di realizzare una cordiale familiarità fra persone che non si conoscono, tipica della gente del Sud, senza mai scadere in fastidiosa invadenza. Tranquillizzato inoltre dalla asserita perpetuabilità per via successoria di quella caratura nobiliare, me ne tornai gioiosamente al mio *fritto* di pesce, agli anelli di calamaretti, ai loro croccanti piccoli tentacoli ed alle triglie di scoglio, elementi essenziali, se non esclusivi, della pietanza.

Mi sentivo il mare in bocca.

Insomma non c'era piatto che non si accompagnasse ad una foto ricordo tratta dall'album di famiglia, come *reportage* debitamente illustrato da immagini che si ritenevano perdute e che tornavano alla luce, riemergendo dal tempo dell'oblio, come da scavi archeologici.

Ma la *impepatella* di cozze e quel suo brodetto esaltato generosamente dal pepe che le dà il nome erano un libro intero di ricordi ed ogni assaggio di quel mitile era una pagina bella che si riapriva. Come quando eravamo studenti, senza molti quattrini in tasca e non potevamo permetterci grandi cose. La *impepatella* era la sola lussuosa alternativa alla più economica pizza. Sicché, se capitava di poterla ordinare in uno di quei tanti ristoranti che noi chiamavamo *palafitte* (definendoci noi stessi *palafitticoli*), per quel loro insistere su grossi pali di legno piantati in profondità nella rena del mare, nelle rade lungo la costa, essa era la pietanza che ci faceva sentire più grandi ed euforici e l'evento veniva vissuto e celebrato alla pari di un debutto in società. Il pepe, che esageratamente abbondava nel brodetto dal veemente sapore di mare, era un superfluo additivo calorico per il nostro sangue di allora, già caldo di suo. Ad una ad una, tra le valve nere appena dischiuse dalla cottura, si baciava quel frutto color giallo-rosa, carnoso ed insinuante come labbra di donna.

Insomma, in quella trattoria apparsa come miraggio tra Alpi e Prealpi, si ritrovavano immagini smarrite, emozioni e pensieri, anch'essi ritenuti come cassati o mnemonicamente prescritti per non uso ma che, di volta in

volta invece, riaffioravano dai meandri della mente come amici persi di vista, ritrovati per caso dopo tanto tempo. Considerazioni, pensieri chissà perché pensati, da chi o da cosa ispirati, chissà perché trattenuti come ricordo, chissà dove annotati o se scritti e già raccontati da qualche parte.

I piatti di pesce, dall'incomparabile *rombo* con olive e patate alla non meno accattivante *pezzogna* all'acqua pazza (1), suggerivano il ritorno automatico al mare, alla sua assoluta bellezza, quale ne fosse il ritmo. Rassicurante risacca, dolce nenia tranquillizzante, come ninna-nanna per addormentare i bambini a sera o furiosa mareggiata che si spegneva nei festosi spruzzi dell'onda grossa quando si frange sulla scogliera.

Era un ritorno all'ascolto di una colonna sonora familiare per chi ha avuto il privilegio di essere nato a pochi decimetri sul livello del mare. Un canto che, per chi è dovuto andar via da quei luoghi incantevoli ed approdare in posti dove il livello sul mare si misura in ettometri ed ettometri e, talora, in chilometri, non può essere altro, va da sé, che il canto di una sirena.

Ed ecco che appare lei, e chi altri se no: Partenope! La vergine creatura, mezza donna e mezza pesce, che diede il primo nome a Napoli. Un impasto di pinne argentate e labbra coralline, figlia, si dice, del dio Nettuno, *sciupafemmine* in terra e, si dice, anche in mare. Un dio che faceva il *sub* e non lasciava in pace nemmeno le più timorate cefalotte del Tirreno.

Le amava in apnea.

Partenope, figlia di quel dio marino, rappresenta ancora oggi l'antico abbraccio tra terra e mare e, quale nostra antenata, ci fa orgogliosamente supporre che anche noi partenopei, per diritto ereditario, si possa avere qualche carato di divinità nel sangue.

Da qui, consegue la formulazione di una legittima perplessità: a noi maschietti manca una costola o una scarda di lisca?

(1) Altrimenti noto come *pesce a lu tiano*, al tegame, cioè. Un modo antichissimo di cucinare il pesce, attribuito ai marinai dell'isola di Ponza. La preparazione è agevole: un tritato di cipolla soffritto in olio da far rosolare adeguatamente, al quale poi va aggiunta una sapiente dose di acqua e di vino. In tale insieme va quindi immerso il pesce, insaporendolo con pepe, sale e prezzemolo, con libertà di aggiungervi o meno alcuni pelati di pomodoro. Resta insoluto invece il perché si parli di pazzia. La mia opinione è che la sola possibile vera follia risieda nel non mangiarne.

**Crija
a
J'Amis dël dialèt
Për la sconda sin-a
An Val San Martin**

Vist che n'argiojissansa an companìa
ch'a buta an cheur ël bonimor pì s-cèt,
l'é lòn ch'a ten gioios e an alegrìa
j'Amis ëd la barbera e dël dialèt;

[...]

vist e considerà che, se ant la vita
pen-e e sagrin a ten-o 'mpò tròp pòst,
për gròss ch'a sio, j'é pa dolor né sfità
ch'a scapo nen ëdnans al përfum 'd n'aròst;

vist che ant ël mond a val 'd pì na paciada,
che ij cont corent e ij crussi dij banché;
vist ch'a val 'd pì na bota a l'argalada
che sent-sinquanta rogne da graté;

[...]

vist tut sossì, lo-lì, lo-là, lo-lena,
l'oma decis ëd deje n'arcaplà,
'd trovesse, pien 'd gigèt e 'd senza gena,
tacà na tàula pronta e preparà

[...]

tacà na bela tàula a la paisan-a,
dova ch'a-i sia da bèive e da mangé,
chè a mangia fòrt la gent onesta e san-a,
e a bèiv robust për peui podèj canté!

Gnun piemontèis ch'as vanta e ch'as rispeta
a l'avrà 'l fidigh 'd nen vorèj-je vnì;
j'é gnun-e scuse: gàstrica e boleta
savoma gnanca lòn ch'a veulo dì.

[...]

E adess scoté 'l *Menù*, ch'a l'é dritura
la quintessensa d'un disné da spos:
Antipast assortì – Mnestra 'd verdura –
Vitel tonà – Fruta – Formagg e Doss.

(Èl doss, iv lo diroma ant un'orija,
l'é na fiamenga e gran specialità,
ch'a sarà për j'Amis na maravija,
mach che l'amer l'abio lassalo a ca).

Cafè... e Vin për completé la festa
e bote e bote tra ij bicer e ij piat;
na Mesa bota dël botal a testa,
na Bota stopa 'd col ch'a flamba, an quatr!

E tut sossì mach për vint lire a pen-a,
senza conté 'l bon sangh e 'l bonimor,
senza conté, cari Amison, na pien-a
'd cole robuste e tòghe da brindor.

L'adresa mancomal l'é sempe istessa
nùmer 204 'd Val San Martin.

(J'é 'l 3 për coj ch'a veulo fé pì 'mpressa,
e 'l Pò për coj ch'a devo fé ij gatin).

Tranta dè Stèmber. Màrtes'd sèira, eut ore
e mesa giuste, doa ch'a fërma'l 3.
(Pr'esse pontuaj l'han pa dè bzògn ëd core:
j'Amis a l'han la gran virtù dij re).

S'i-i ten-e a esse dij nòsti, deve ardriss,
rësponde prest ch'i l'abio 'd temp an mes,
mandé sòld e adesion a st'indiriss:
Pinin Pacòt, via Stampatori 6.

'L Segretari

Nino Costa (Torino, 1886-1945)

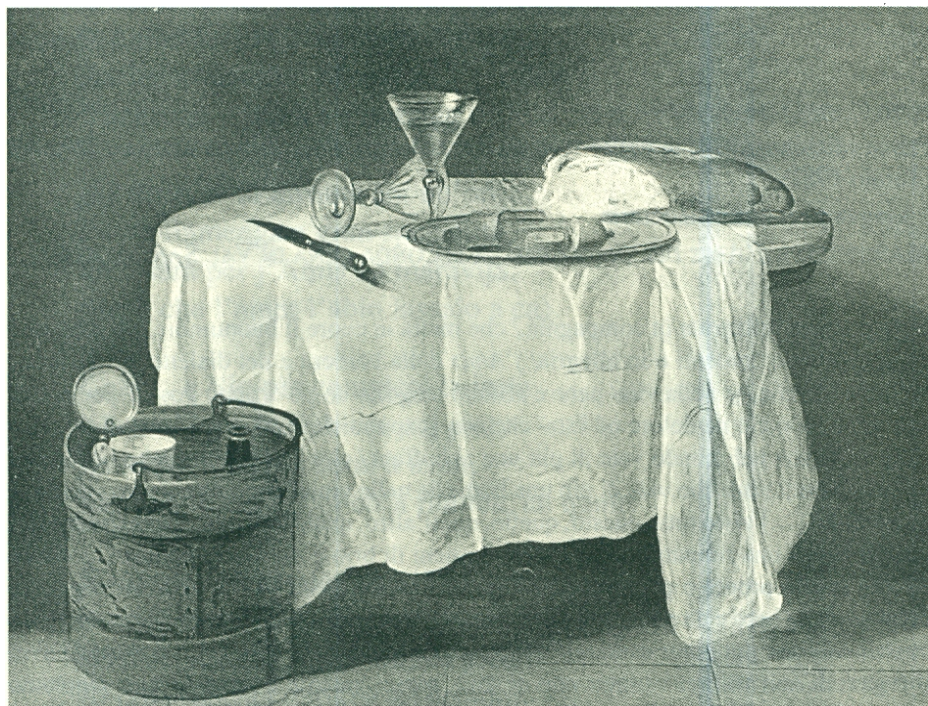
Prima edizione (1930) in foglio volante; poi ristampata nel volume postumo *Tornand* (Torino 1987)

* Lingua piemontese letteraria

MANIFESTO A *J'AMIS DÈL DIALET* PER LA SECONDA CENA IN VAL SAN MARTINO

Visto che una rallegrata in compagnia/ che metta in cuore il buonumore più schietto/
è ciò che tiene contenti e in allegria/ *j'Amis* della barbera e del dialetto; [...] *visto e considerato* che, se nella vita/ pene e affanni tengono un po' troppo posto/ per grandi
che siano, non c'è né dolore né fitta/ che non scappino davanti al profumo di un arro-
sto;// *visto* che nel mondo vale di più una abbuffata/ che i conti correnti e i crucci di
un banchiere;/ *visto* che vale di più una bottiglia nella gioia/ che centocinquanta rogne
da grattare; [...] *visto* tutto questo, quello, quell'altro, quell'altro ancora/ abbiamo de-
ciso di dargli una rimpatriata/ di trovarci, pieni di brio e di "senza pensieri"/ vicino
ad una tavola pronta e preparata; [...] vicino ad una bella tavola alla campagnola/
dove ci sia da bere e da mangiare/ ché mangia forte la gente onesta e sana/ e beve ro-
bustamente per poi poter cantare!!! Nessun piemontese che si vanti e si rispetti/ avrà
il fegato di non volerci venire;/ non ci sono scuse: gastrite e miseria/ non sappiamo
neppure cosa vogliano dire. [...] E adesso ascoltate il *Menù*, che è addirittura/ la quin-
tessenza di un pranzo da sposi:/ Antipasti assortiti – Minestra di verdura –/ Vitello ton-
nato – Frutta – Formaggio e Dolce.// (Il dolce, ve lo diciamo in un'orecchia/ è una
grande eccezionale specialità/ che sarà per *j'Amis* una meraviglia/ solo che l'amarezza

l'abbiano lasciata a casa).// Caffè... e Vino per completare la festa/ e bottiglie e bottiglie tra i bicchieri e i piatti;/ una Mezza bottiglia della botte (vino sfuso) a testa./ una Bottiglia col tappo (vino invecchiato) di quello che è proprio azzeccatto, in quattro!// E tutto questo solamente per venti lire appena./ senza contare il buon sangue e il buonumore./ senza contare, cari Amiconi, un pieno/ di quelli robusti e di qualità, da facchini.// L'indirizzo, è scontato, è sempre lo stesso/ numero 204 di Val San Martino./ (C'è il 3 per chi vuole fare più in fretta/ e il Po per chi deve fare i gattini [vomitare]).// Trenta Settembre, martedì sera, alle otto/ e mezza giuste, dove ferma il 3./ (Per essere puntuali non c'è bisogno di correre:/ j'Amis hanno la grande virtù dei re).// Se ci tenete ad essere dei nostri, datevi una mossa./ rispondete presto che noi si abbia tempo necessario./ mandate soldi ed adesioni a questo indirizzo:/ Pinin Pacòt, via Stampatori 6.



Jean-Baptiste Siméon Chardin (1699-1779), *La tovaglia*, Art Institute, Chicago

Michele Curnis

Il prosciutto impanato di Thomas Mann

Andare alla ricerca di cenni gastronomici in uno scrittore che abitualmente non si occupa di cibo può essere molto più appagante che leggere i resoconti e i cataloghi di leccornie in uno scrittore *gourmet*. Questo accade perché anche l'autore apparentemente più disinteressato alla cucina a volte si tradisce, scrive qualcosa di quel che i suoi personaggi degustano - naturalmente di sfuggita oppure sulla lontananza di uno sfondo - e proprio così rivela le sue autentiche predilezioni, più genuino che mai. Non bisogna disperare quando un autore sembra disdegnare le informazioni sulla cucina, come se fosse luogo lontano rispetto all'arte e alla vita e i cui prodotti non fossero degni dei caratteri letterari, perché prima o poi sarà possibile trovare almeno qualche riga in cui emergono le tentazioni gastronomiche di quello stesso scrittore. Esistono le eccezioni, naturalmente, e il silenzio assoluto è osservato dove meno si crederebbe; nei *Cento anni* (1859-1864) di Giuseppe Rovani, per esempio, il lettore si trova molto spesso a tavola, in compagnia delle decine di personaggi dell'interminabile melodramma ambientato tra 1750 e anni che precedono l'Unità d'Italia in varie città (e sale da pranzo) di tutta la penisola. Eppure mai una sola volta Rovani si abbandona a un accenno di quel che viene servito: sappiamo come vestono, come si truccano e si imbellettano i suoi personaggi, come gestiscono, come parlano e come scrivono, come amano e odiano intensamente, come esercitano la loro nobiltà o grettezza, come si avvicinano negli stili generazionali; ma nulla sappiamo di quel che gradiscono a tavola.

Se un grande scrittore manzoniano si rivela impenetrabile, l'esperimento di ricerca può riuscire più fruttuoso in un gigante della letteratura del Novecento come Thomas Mann. Con *I Buddenbrook* (1905) si arricchisce infatti il catalogo dei grandi pranzi della tradizione romanzesca, a conferma di come, pur cambiando modalità e forme, pur mutandosi gli stili discorsivi e la brillantezza del porgere, anche a latitudini

molto diverse i riti sociali della convivialità restino legati alle stesse ambizioni e al medesimo *voler piacere*; insomma, si conferma come la velleità che sfrutta l'occasione prandiale la reifichi e al tempo stesso la sublimi in letteratura. Struttura e procedere paiono dunque gli stessi, tra la casa parigina della Duchessa di Guermantes e l'antica dimora di Lubeca dove i Buddenbrook, all'inizio della narrazione di Thomas Mann, sono appena andati ad abitare. E poi, ad accentuare le analogie tra la città del mare del Nord e la Francia, è la smania esterofila nel linguaggio dei commensali: fanno a gara a chi utilizzi più parole ed espressioni francesi nella conversazione, anche per i più banali intercalari, come se questa fosse l'unica eredità del secolo dei lumi. In parallelo, i personaggi proustiani fanno a gara in esperienza del mondo e in ostentazione di sovrano *savoir faire*.

Il pranzo inaugurale della nuova casa serve prima di tutto a presentare i componenti della patriarcale famiglia Buddenbrook, e si snoda in molte pagine di dialoghi e di descrizioni, senza che il narratore ne dedichi una privilegiata alle portate; soltanto per ricordare che la successione continua egli preferisce lasciar cadere qua e là qualche notizia sul *menu* servito. Che si può così ricostruire, grazie alla traduzione di Silvia Bortoli (Milano 2007): «la zuppa di erbaggi con il pane tostato» e un trammezzo di pesce aprono l'imbandigione. Ma poi compare «un colossale prosciutto impanato, color rosso mattone, affumicato, cotto, accompagnato da una salsa di scalogni marrone, acidula, e una tale quantità di verdure che un'unica terrina avrebbe potuto saziare tutti. [...] Fu servito anche il piatto forte della moglie del console Buddenbrook, la “terrina alla russa”, un miscuglio di frutta conservata dal gusto alcolico e piccante». Al momento in cui appare non si dice nulla del pesce, ma gli scampoli di dialogo permettono di intuire qualcosa sulla sua identità e preparazione; le signore infatti si distaccano ben presto dai discorsi politici dei consorti, e «Madame Kröger pilotava la conversazione spiando nel modo più appetitoso la maniera migliore di cucinare le carpe al vino rosso... “Una volta tagliate a pezzi regolari, mia cara, vanno messe in casseruola con cipolle, chiodi di garofano e pane biscottato, e poi sul fuoco con un po' di zucchero e un cucchiaino di burro... ma non

bisogna lavarle, carissima, il sangue va tenuto tutto, per carità...”». Anche in un capitolo della Parte II del romanzo, ambientato molti anni più tardi, si ricorda come i “piatti forti” della cena di Natale fossero «carpe e tacchino ripieno in quantità esagerata». Soltanto due sono i momenti gastronomici solennizzati da Mann: la comparsa del prosciutto impanato (un cosciotto di maiale intero, affumicato, salmistrato, ricoperto di panatura speziata e cotto al forno) e poi del duplice *dessert*: «Ora, in due grandi coppe di cristallo, arrivò il *Plettenpudding*, un composto di amaretti, lamponi, pan di Spagna e crema all'uovo a strati; ma all'altro capo del tavolo salì all'improvviso una vampata perché ai bambini era stato portato il loro dessert preferito, il *plum pudding* alla fiamma». Anche se ai dolci è abbinato un «dolce vino di malvasia color dell'oro», la cena non è ancora conclusa, perché seguono burro, formaggio e frutta, prima del caffè.

Le portate cui Mann accenna sono poche, non perché il pranzo sia povero, tutto al contrario, ma perché al narratore interessa poco dilungarsi. Quel poco è però preziosissimo per più aspetti; prima di tutto perché meno lo scrittore è interessato al dato gastronomico, più riuscita e veritiera risulta alla fine la cronaca del pranzo. E poi in Mann trionfa sempre l'innato gusto per la *climax*, che fa concludere la scena con altra letteratura: il duplice *dessert* e la malvasia non sono altro che l'eccitante preludio alla recitazione del poeta d'occasione. «Anche Lebrecht Kröger parlò. Si permise di restare seduto perché l'effetto fosse ancora più *coulant*, e di fare qualche gesto estremamente cortese con la testa e le mani mentre brindava alle due padrone di casa, M.me Antoinette e la moglie del console. Ma quando ebbe finito, quando del *Plettenpudding* non rimase quasi più traccia e la malvasia fu agli sgoccioli, schiarendosi la voce e accompagnato da un “Ah!” generale, si alzò lentamente il signor Jean Jacques Hoffstede... i bambini, in fondo alla tavola, applaudirono addirittura per la gioia. “Sì, *excusez!* Non ho potuto fare a meno...” disse sfiorandosi il naso appuntito con le dita e tirando fuori dalla tasca della giacca un foglio di carta... Un profondo silenzio calò sulla sala» (Parte I). Come a teatro, anche il pranzo dei Buddenbrook è un susseguirsi di sorprese e di momenti tipici; in generale «i convitati erano seduti su

sedie pesanti dallo schienale alto, mangiavano con pesanti posate d'argento cibi buoni e pesanti, li accompagnavano con vini altrettanto buoni e pesanti e ognuno diceva la sua». Da una puntualizzazione come questa si comprende bene che il narratore non ami troppo approfondire la descrizione di quel che sfila sulla signorile tavola, a causa dell'eccessiva *pesantezza* di tutto; in questo Mann è decisamente simile al Manzoni del celebre V capitolo, anche se a differenza dell'autore dei *Promessi sposi* deve pur accennare qualcosa, considerato che lo spazio della cena si protrae per una quindicina di pagine. Il ritmo è solenne, pacioso, di amabile e chiassosa atmosfera, ma rischia di ingolfarsi per l'eccessivo condimento, per l'insopportabile lentezza metodica con cui i commensali lavorano di mandibole; nel lontano ricordo di chi all'epoca era bambino, quel mondo grasso di adulti divoratori può risultare languidamente comico, o persino insopportabile.

Mann non disdegna però di render conto di altre situazioni gastronomiche con stile opposto. Quando è invitato a pranzo il pretendente della scontrosa fanciulla Antonie, la rapidità di enunciazione serve a rappresentare l'artefatta educazione dell'ospite: «Mangiò *ragout* di molluschi, zuppa con verdure *julienne*, sogliole fritte, arrosto di vitello con patate alla crema e cavolfiore, *pudding* al maraschino e pane di segale con *roquefort*, e per ogni piatto trovò una nuova frase elogiativa che seppe formulare con garbo» (Parte III). La convenzionalità del *menu*, senza alcuna sorpresa, è specchio del conformismo del signor Grünlich, e i suoi affettati complimenti nascondono la realtà sordida e ipocrita della sua esistenza, che avrebbe poi rovinato la vita coniugale di Antonie. Il narratore non lo scrive, ma lascia capire quanto fosse più spontaneo, affettuoso e genuino il primo pranzo di famiglia, al pari della dieta che la piccola Tony segue in campagna, nel felice periodo che precede il matrimonio: «prende il sole, faceva il bagno, mangiava salsicce arrosto con salsa alla noce moscata e faceva lunghe passeggiate».

Ed è la stessa Antonie, la terribile e anticlericale protagonista femminile del romanzo, ad architettare una sorta di "contro-pranzo", perfidamente ordito per avvilire e lasciare a stomaco vuoto un ingordo ospite. Ora la gastronomia diventa propriamente idea letteraria, al servizio del

grottesco e del caricaturale, e a danno di uno dei tanti predicatori evangelici che affollano la casa dei Buddenbrook per compiacere la devozione della padrona. Sapendo di avere a colazione un religioso dal tremendo appetito, la sbarazzina Tony dà disposizioni perché sia preparata la Zuppa di lardo, ossia la specialità di Lubeca che Thomas Mann descrive abbastanza nel dettaglio: «un brodo preparato con cavolo acido al quale venivano aggiunti tutti gli ingredienti del pranzo: prosciutto, patate, prugne acide, pere secche, cavolfiore, piselli, fagioli, rape e altre cose assieme alla salsa di frutta, e nessuno al mondo poteva mangiare quella zuppa se non vi era abituato sin da bambino». Il pastore forestiero proprio non riesce ad apprezzare l'eteroclito brodo, e tra il divertimento di Tony confessa di risersarsi per la portata successiva. Ed ecco la sorpresa, opposta a quella del duplice *dessert* che suggellava il gran pranzo iniziale, perché «dopo quella minestra una "prossima portata" era impensabile», e quindi seguivano alcuni *Armeritter* (fette di pane bianco bagnate nel latte e nell'uovo e poi fritte) con *gelée* di mele. Tutto qui. «L'ecclesiastico beffato dovette alzarsi da tavola a stomaco vuoto, mentre Tony ridacchiava tra sé» (Parte IV).

Forse anche uno scrittore eccelso come Thomas Mann è capace di rivelare le proprie debolezze; o almeno, il lettore potrebbe pensarlo notando il piacere con cui il narratore scivola nella descrizione più insistita e accurata dei dolci. Nella notte di Natale in cui il giovane e sventurato Hanno riceve in dono un magnifico teatro dei burattini e un *harmonium*, tra il tè e la cena è servita «una crema gialla e granulosa. Era crema alle mandorle, un composto di uova, mandorle tritate e acqua di rose che aveva un sapore delizioso, ma a chi ne prendeva un cucchiaino di troppo procurava i più terribili dolori di stomaco. [...] Come rinfresco c'era gelatina di vino in bicchiere, accompagnata dal *plum-cake*» (Parte VIII). L'avvertenza del narratore tradisce forse la debolezza dell'autore? L'accento ai dolori di stomaco per i golosi che avessero mangiato troppa crema alle mandorle parrebbe un ricordo autobiografico, per giunta nella notte più associata ai piaceri, alle malinconie, alle speranze e alle rimembranze fanciullesche, quella di Natale. Se questo accade nel tardo pomeriggio, alle nove è poi servita l'autentica cena della vigilia: un

«lungo pasto che iniziò senza indugio con carpe al burro fuso e vecchio vino del Reno», e che permette al lettore di ritrovare motivi già occorsi all'inizio del romanzo. La seconda pietanza, per esempio, è di nuovo centrata sull'opulenza, e fa il paio con il prosciutto impanato: «Il tacchino, farcito con un ripieno di castagne, uva passa e mele, ottenne il plauso generale. Fu messo a confronto con quelli degli anni precedenti e risultò che era il più grosso da molto tempo. E poi c'erano patate arrosto, due tipi di verdure e due di composta, e ognuno dei piatti che girava era così colmo da far pensare che non si trattasse di un contorno e una guarnizione, ma del piatto principale con cui tutti si dovevano saziare». Peccato che, dopo qualche riflessione sull'appetito e sull'umore di alcuni famigliari, si trascorra subito al momento del *dessert*, quando insieme a «un vino greco giallo come l'olio, comparvero le meringhe al gelato - rosse, bianche e marroni». Il piccolo Hanno ne prende parecchie, anche perché gli adulti non fanno caso alla sua golosità; e di nuovo il giovane scrittore sembra identificarsi con il bambino goloso e introverso, che non avrebbe mai raggiunto l'età adulta. Ma in quella notte natalizia la tragedia non incombeva ancora: era tutta rallegrata dai colori e dalla dolcezza delle meringhe.

Mara Rita D'Alessandro

Gnocchi di patate

Ho una grande passione per gli gnocchi di patate.

Ricordo che guardavo le mani di mia nonna impastare le patate calde con la fresca farina bianca e lavorare il composto mentre questo si gonfiava e pian piano, con l'aggiunta dell'uovo diventava d'un colore giallino che, unito al profumo delle patate solleticava la mia golosità, per cui quante volte ho rubato qualche pizzicotto di pasta redarguita dalla nonna!

Che delizia gli gnocchi di patate! In bianco, al sugo, conditi con il pesto, sempre *scendean invocati*. Questo succulento primo aveva molte volte un seguito. Si lasciava da parte un po' di pasta e alla sera, la si lavorava con appena un po' di farina, la si stendeva col matterello e si friggeva la tonda pizzetta in abbondante olio caldo, con appena una spolveratina di sale. Per me amante dei primi, gli gnocchi di patate erano al primo posto. Adesso non posso più mangiarli per sopravvenuti problemi di salute. L'*Apollo Buongustaio* però, dieta o no, è l'Almanacco dove il cibo diventa veicolo di tante emozioni e di innumerevoli ricordi da colmare il cuore e farlo traboccare. Il cibo diventa la chiave che apre tante porte socchiuse, come amo chiamarle, tante porte che lasciano trapelare delle tenui scie di luce e che si possono pian piano spingere più in là, per poi tornare a riaccostarle per conservarne il profumo misterioso. Porte socchiuse per ombroso timore, per paura, per non lasciar fuggire ciò che abbiamo amato, per non ferire ancora quello che rimane e di cui ci dobbiamo accontentare.

Gli gnocchi di patate sono ora per me la chiave per riaprire una di quelle porte, per richiamare allo spirito il mio unico zio materno, lo zio Emidio, scomparso da poco meno di un anno.

Mio zio era un vero buongustaio e amava cucinare lui stesso. La sua passione erano gli gnocchi di patate ma spaziava su varie scelte alimentari. Era molto preciso e voleva che il cibo fosse curato a puntino.

Viveva a Roma e veniva a trovarci due, tre volte l'anno. Lo rivedo davanti agli occhi, seduto a tavola, guardare la zuppiera fumante e poi alzarsi e cominciare a servire sollecitandoci perché il cibo non si raffreddasse. Gli volevo bene, ma avevo anche un certo timore di lui perché sapeva essere severo e non sempre era facile capirlo. I momenti di convivialità erano anche quelli in cui queste barriere si abbassavano vedendo come si strofinava le mani di fronte al tegame della pizza trasudante i condimenti, (mia nonna faceva tutte le cose migliori per lui), o pescava con abilità nella teglia della parmigiana di melanzane. E intanto parlava di questo e di quello, senza dir mai molto di sé. Perché mi chiedo adesso che tanti di noi sono scomparsi, perché passiamo le ore a nascondere chi veramente siamo, per dubbi e timori, invece di imprigionare quelle ore fugaci e gustarne il profumo unito ai cibi sulla mensa? Lo zio Emidio era anche un amatore del buon vino e del caffè che voleva rigorosamente caldo.

A volte arrivava da Roma con un intero prosciutto o con qualche specialità dolciaria. Ma potrei dilungarmi ancora e far fluire i ricordi, preferisco invece riaccostare quella porta per aprirne un'altra su di uno spazio più luminoso e più vero, anche se segnato dalla malattia e dalla morte. Come nuova fiammiferaia di Andersen, rivedo come alla luce di un magico cerino, la sera del 28 agosto di un anno fa. Mi rivedo prendere il telefono e parlargli e spiegargli di che cosa era pieno il mio cuore, e lui capì all'istante che cosa gli dicevo e ricorderò per sempre quella ultima sera con lui, così bella, così vera, così rara. Quella sera lo zio Emidio volle preparare gli gnocchi di patate e sfoderò tutta la sua abilità. Seduta accanto a lui ero felice per quella inattesa pace. Sentivo che nonostante la leggerezza serena di quei momenti c'era qualcuno vicino a noi, perché zio Emidio si volse a me e mi strizzò l'occhio con fare fanciullesco per poi dirmi: "Spero di tornare a Natale". Anche lui come me aveva sentito la silenziosa presenza al nostro fianco. Conservo nel cuore la sua risatina quando gli dissi: "Tornerai. Come faremmo senza i tuoi gnocchi di patate?". E così ci lasciammo. Neppure due mesi dopo ero vicino al suo letto e lui mi strinse le mani e di nuovo ammiccò furbesco come la sera in cui aveva fatto per l'ultima volta gli gnocchi di patate.

Che strano! Avevo desiderato che ripetesse proprio quel gesto. Poi ricominciò a soffrire e io me ne andai. Me ne andai per nascondere le lacrime, in fretta me ne andai, senza voltarmi indietro.

Oggi sono ancora piena della dolcezza di quel dialogo silenzioso fra noi punteggiato di parole scherzose mentre ci dicevamo addio.

La vita dello zio si ritirò come la marea in quella notte, lasciandomi in mano una conchiglia come ultimo frammento del suo esistere, come dono di quel che rimane, nell'eco delle parole degli amici: "Parte della Cassia Bis l'ha costruita Emidio", dandomi con questo un misto di conforto e di tenerezza, aggiungendo qualcosa di lui e del suo mondo di cui era così geloso, rivelandomelo nuovo, diverso e più vicino.

Ed ecco che un'altra porta socchiusa sta adesso accanto a quelle di cui è pieno il mio spirito.

A mio zio Emidio. Con tutto l'amore del mio cuore.

Saridda

Vinni un vèspiru, cca
nni mia, cu a' matri e 'a zzia, p'una scuppanza
a me' nonna Pippina.
Si chiamava Saridda. Avia nov'anni.
' zzia ra picciridda
era una schetta ranni.
S'assittaru e attaccaru.
Saridda, nno na seggia
misa mpizzu, tinia
'i man unne vrazzola;
annaculiava 'i mmi, sdivacava
o rarreni, rriria,
ciuciuliava e rriria.
Me' nonna scanciddava
i riscursa e 'a taliava.
Mi cuntasu chi a talialla
cci ncuttumava 'u cori.
Rirria ru cannarozzu,
a bbigghiolu, una vuci
chi assumigghiava a vuci
ri palummi quann'è
chi pòsanu nno tettu.
Ddoppu un pezzu me' matri addumannau:
"Soccu vi pozzu rari?"
"Un s'av a ncummurari" rissi 'a zzia.
"Fici anturazza" rissi
me' matri "una granita".
"E no, grazzi, no" rissi
'a zzia. "Facissi comu



Jean-Baptiste Siméon Chardin (1699-1779), *Lepre e paiolo di rame*,
Museo Nazionale, Stoccolma

s'avissimu accittatu"
 "Ma 'un cc'esti nuddu ncòmmuru"
 rissi me' matri. "Nuddu.
 Cci haiu mustazzoli, mènnulli..."
 "Vossia 'unn 'av 'a pigghiari
 nenti. Arristamu ancora
 natr'annicchia e si nn'emu":
 "Annunca ru' viscotta, muscardini,
 vegna...Chi quarchi cosa
 mi l'aviti accittari". E ggiu pi sùsisi.
 'A zzia scutulau
 'a testa, stinnigghiau
 'a manu pi trattènila.
 "Nenti, 'un pigghiassi nenti,
 sunnu così chi doppu
 nni lèvanu 'u pitittu".
 Saridda si susiu,
 s'avvicinau a so' zzia
 e cafuddau un'angata.
 "È sempri idda" rissi.

Dialecto di Marsala

ROSARIA. Venne un pomeriggio, qui/ da me, con la madre e la zia, per una improvvisata/ a mia nonna Giuseppa/ Si chiamava Rosaria, Aveva nove anni/ La zia della bambina era una zitella// Sedettero e attaccarono a parlare// Rosaria, in punta/ di sedia, teneva/le mani sui braccioli/ dondolava le gambe, si buttava all'indietro, rideva/ parlava da sola e rideva// Mia nonna tralascia/ i discorsi e la guardava/ Mi raccontò che a guardarla/ le si stringeva il cuore/ Rideva dalla gola/ senza senso, una voce/ che assomigliava alla voce/ delle colombe quando/ si posano sul tetto// Più tardi mia madre domandò:/ "Cosa vi posso offrire?/" "Non si deve incomodare" disse la zia/ "Ho fatto poco fa" disse/ mia madre "Una granita"/ E no, grazie no" rispose la zia. "Faccia come se avessimo accettato"/ "Ma non c'è nessuno incomodo"/ disse mia madre. "Nessuno/ Ho dolci di miele, mandorle.../ "Lei non deve prendere/ niente. Restiamo ancora /un poco e ce ne andiamo"/ "Allora due/ biscotti, mostaccioli, avanti...Che qualche cosa/ me la dovete accettare"/ E fece per alzarsi./ (La zia scosse/ la testa, allungò la mano per fermarla/ "Niente, non deve prendere niente/ sono cose che dopo/ levano l'appetito"/ Rosaria si alzò, di scatto/ si avvicinò alla zia/ e le mollò uno schiaffo/ "È sempre lei" disse.

Vetrina

Drento, ar posto d'onore,
 un prosciutto colore der corallo;
 intorno, salametti e mortadelle
 cor fiocco rosso e giallo;
 e in prima fila, co' le vestarelle
 bianche, le mozzarelle.
 De fori, un pupo scarzo, ciuco ciuco,
 co la mano che gira sur cristallo
 come in cerca d'un buco.

Tre topi e una pagnotta

Tutto pur di togliersi da quella situazione! Aveva perso il conto di quanti chilometri avevano percorso a tappe forzate, carichi come somari, col fango che arrivava alle caviglie, abbrutiti dalla fame e dalla sete... Sempre meglio che finire legati alle ruote dei cannoni per far fare il tiro al piccione agli austriaci! E poi quel “macchiati di disonore” che pesava come macigno... Eppure, a starci, era sembrato tutto così semplice, così naturale: le trincee erano talmente vicine che quasi si poteva sentire starnutire il nemico, si udivano i comandi, la sveglia, il rancio, tutti i consueti armeggi militari che scandivano la giornata, identica sia per gli austriaci che per gli italiani. A un certo punto qualcuno aveva cominciato a chiedere ad alta voce perché si stavano sparando e altre voci si erano unite alla sua, in italiano e in tedesco. E avevano cominciato a tirarsi cose, sigari e sigarette, per lo più, loro; qualcosa da mangiare, senza esporci, noi; poi qualcuno più coraggioso aveva avvertito che stava uscendo, di non sparargli. E dopo un po' stavano tutti a cavalcioni delle trincee a fumare insieme.

Pace durata assai poco perché dall'altro lato della montagna i canocchiali dei Comandanti – dell'una e dell'altra parte – inquadrarono presto la situazione, intervenendo brutalmente: tutti trasferiti a tappe forzate e con equipaggiamento pesante in prima linea su altro fronte.

Renato Delfini, classe 1895, fante, soldato semplice, aveva ubbidito ed ora si trovava a salire sul fianco di chissà quale montagna, sotto una pioggia battente che durava da ore e non aveva altra idea nella mente se non quella di fermarsi, gettarsi a terra per non svegliarsi più.

Finalmente si fece notte e così come si trovava, zaino e tutto, si lasciò cadere contro la roccia, immobile, e chiuse gli occhi. Stava già quasi dormendo, quando nella nebbia del sonno e nel torpore dello sfinimento sentì qualcuno chiedere al suo sergente: “Sérvirebbe uno esperto di cucina da mandare al panificio...”



Bartolomeo Passerotti (1529 -1592), *Pollivendole*, Olio su tela,
Fondazione Roberto Longhi, Firenze

Cucina... pane? Renato in un attimo sentì un'ondata di calore invadergli il corpo come fosse già lì, davanti al forno, a sfornare pagnotte. Si tirò su di colpo sull'attenti e si presentò all'ufficiale addetto alla Fureria, che lo guardò un po' perplesso. "Esperienza di panificazione?"

"Signorsi, sissignore" mentì spudoratamente mentre cercava di rammentare il forno di Ladispoli dove la nonna faceva il pane per la trattoria gestita dai suoi genitori. "Ho lavorato presso un panificio che riforniva i ristoranti di una nota località turistica vicino Roma". Rispose sicuro del fatto suo. Intanto pure se avesse detto "Ladispoli", quell'ufficiale dall'accento torinese che poteva saperne? Infatti l'ufficiale non chiese altro e lo spedì alle cucine da campo.

In fin dei conti, lui aveva davvero esperienza di ristorazione, se non altro per essere stato costretto fin da piccolissimo – primogenito di sette figli – a pulire pesce e sbucciare patate sulla spiaggia di Ladispoli per aiutare i suoi, originari di Sante Marie in provincia de L'Aquila, che avevano aperto una trattoria proprio in riva al mare, una delle prime di quella piccola località balneare, che, grazie alla ferrovia e alla pubblicità delle "sabbature" ferrose, già alla fine dell'Ottocento richiamava villeggianti da Roma.

A parole tutti sono bravi, ma quando Renato si trovò a confrontarsi con pasta madre, lievitazione e tempi di cottura, fu evidente la sua improvvisazione. Fortuna volle che il suo superiore, *romano de Roma*, l'avesse preso subito a ben volere, cosa che accadeva regolarmente perché la sua vitalità e il suo sorriso, uniti a due occhi neri vivacissimi, trasmettevano entusiasmo e ottimismo anche nelle situazioni più difficili. Fu così che Renato si trovò a occuparsi dell'organizzazione delle spedizioni quotidiane del rancio ai soldati in prima linea, con le ovvie difficoltà di trasporto in alta montagna e sotto il tiro nemico. Ci si affidava ai muli, finché si poteva, ai cani molossi e san bernardo che trainavano piccoli carriaggi e agli uomini di *corvée* che rischiavano la vita ogni giorno sul tragitto allo scoperto.

Capitava spesso che il rancio non potesse arrivare ai combattenti perché la *corvée* era stata attaccata oppure per motivi meteorologici. Allora il comandante permetteva ai soldati di aprire la loro scorta di riserva

che portavano sempre con sé per emergenza e che consisteva in una galletta da gr. 100 o 200 (dal francese *galette* derivato da *galet* "ciottolo"), e in una scatoletta di carne conservata di bovino di gr.220 (di cui almeno g. 150 di muscolo).

Durante il primo conflitto mondiale ebbe molta importanza la produzione di alimenti in scatola, in gran parte prodotti dagli stabilimenti militari di Casaralta o Scanzano (173 milioni di scatolette) o da industrie private (62 milioni) con marche già all'epoca famose: la Cirio, fondata nel 1856 a Torino da Francesco Cirio, che poi si unirà nel 1879 alla Polenghi Lombardo di Codogno, specializzata nella conservazione dei vegetali e dei prodotti caseari, e la Società dei fratelli Sada di Crescenzo, fondata da Pietro Sada prima del 1911, da cui deriverà la Sadital e la Simmenthal, i maggiori produttori di scatolette di carne bovina e suina. Ancora oggi sugli altipiani e sulle cime che videro il fronte di guerra, avvengono ritrovamenti di scatolette con etichette ancora leggibili: *Antipasto finissimo Trento e Trieste*, *Filetti Savoia*, *Alici alla Garibaldi*, ma anche *Antipasto Tripoli* o *Alici alla Libia*. Anche la Barilla, fondata da Pietro Barilla senior nel 1910 a Parma, o l'Antico Pastificio Giovanni Voiello, fondato nel 1879, erano marchi già noti all'epoca e contribuirono largamente alle forniture alimentari di guerra.

A causa delle esigenze particolari dovute al conflitto, che diedero un impulso decisivo alla produzione conserviera e pastaria, alla fine della guerra si verificò in Italia una vera rivoluzione dei costumi alimentari delle famiglie italiane che accetteranno il prodotto conservato e in scatola, facilitando anche la conoscenza di gusti e di ricette di regioni lontane tra loro e con tradizioni gastronomiche molto diverse. D'altra parte la stessa guerra determinò l'atto di nascita di una "cucina nazionale" mettendo a contatto uomini di ogni estrazione sociale provenienti da ogni parte della nazione che impararono a conoscersi, a comprendersi e a scambiarsi ricette. Ed anche ad inventarne di nuove, rapide e semplici, per evitare di attrarre l'attenzione del nemico. Una di queste è giunta fino a noi come la

Zuppa del soldato: "Ingredienti: (da 1 a n+1 persone). Farina 100 gr, Tre cucchiaini di olio di oliva, Tre patate, Acqua. Dopo esservi procu-

rati, in qualsiasi modo, gli ingredienti, trovate un anfratto al riparo dai bombardamenti e procedete come segue. Mettete la farina nella pentola, o nell'elmetto, e accendete il fuoco piuttosto basso continuando a mescolare finché non raggiunge un bel colore di autocarro incendiato. Aggiungete l'olio e mescolate fino ad ottenere una crema di un color marroncino molto militaresco, della densità di una trincea sotto il diluvio. Aggiungete quindi l'acqua, o aspettate che piovga, fino ad ottenere una cremosità... "media". Qui l'occhio del soldato italiano non può e non deve sbagliare. Pelate le patate, tagliatele a dadini e tuffatele nella zuppa. Il vero soldato si mangia anche le bucce. Quando le patate saranno morbide la zuppa sarà pronta, attenzione solo a non rivelare la vostra posizione al cecchino nemico con i vapori della preparazione. (Da "Forkette e Gavette" di Angelo Nataloni)

Tornando al soldato Renato Delfini, la sua preoccupazione quotidiana era il controllo delle spedizioni del rancio che veniva preparato nelle cucine mobili da campo someggiate, o casse di cottura, vere antenate delle pentole a pressione, che contenevano delle marmitte coibentate con 25-30 razioni ognuna. Esse erano in grado di mantenere la temperatura interna di 60° C per oltre 24 ore, per cui la cottura avveniva in gran parte durante il trasporto a dorso di mulo. Quando il mulo non poteva proseguire, il cibo passava nelle marmitte a spalla, talvolta trasportate da più uomini infilate su lunghi bastoni. Fu proprio in un caso simile che un compagno di Renato se la vide brutta perché si trovò sotto un forte temporale a dover aprire la strada alla fila dei suoi commilitoni portando in spalla le marmitte del rancio. Sarà stata la pioggia, il fango o qualche pietra, fatto sta che il capofila inciampò e cadde, portandosi appresso le marmitte e tutti coloro che lo seguivano. La delusione dei soldati in trincea fu enorme e terribile l'ira del Tenente che fece legare il malcapitato accusato di sabotaggio ad una ruota di un cannone.

I rischi di Renato erano di minore entità, a parte quelli sempre presenti dei bombardamenti. Gli incerti erano di altro genere. Si avvicinava la fine dell'anno e Renato aveva risparmiato centesimo su centesimo per farsi un regalo: un gavettino di acquavite. La diaria del soldato era di 10

centesimi più 40 di indennità di guerra, ossia 50 centesimi che nel 1915 bastavano per comprare un litro di vino, ma mentre nel corso del conflitto il costo del vino andò rapidamente aumentando fino a 1 lira e 80 centesimi, la paga del soldato non superò i 90 centesimi. Il rancio prevedeva un quarto di litro di vino tre volte alla settimana, ma solo per le truppe in trincea. Chi lo desiderava poteva acquistarlo di più allo spaccio. Anche il marsala o il rum venivano distribuiti in trincea, ma era il pessimo segno di un prossimo attacco.

In una notte ghiacciata, sotto un cielo tempestato di diamanti e senza luna, il soldato semplice Renato Delfini si presentò allo spaccio con tutti i suoi risparmi e comprò la sua acquavite. Si fermò sulla porta a contemplare il suo gavettino pieno a metà e tutto contento fece un passo fuori già pregustando la nottata... ma il piede non fece presa sul ghiaccio; cercò di salvare il gavettino con tutte e due le mani ma si trovò lungo disteso nella neve mentre il liquore lanciato in aria ricadde a pioggia su di lui.

Tra le altre avventure raccontate da Renato Delfini, una ha dell'incredibile, eppure è proprio vera.

A un certo punto delle sue vicende bellico-culinarie, Renato fu addetto ai forni da campo per la produzione continua del pane. I forni mobili e i forni rotabili a produzione continua potevano produrre dalle 1600 alle 1800 razioni di pane nelle 24 ore, ma per la prima linea erano necessari i forni someggiabili, trasportabili a soma da otto muli, in grado di fornire 12 infornate da 50 razioni l'una.

Renato, in quel momento responsabile del magazzino di stoccaggio del pane, una mattina al momento di caricare le razioni nei sacchi per la trincea si avvide che mancava un pezzo. Pensò di essersi sbagliato e rifecce il conto, ma il risultato rimase lo stesso. Pensò a un errore di produzione e fece rapporto.

La situazione tuttavia si ripeté la mattina seguente e Renato cominciò a preoccuparsi. Ci doveva essere un ladro tra la truppa e se non l'avesse scovato subito ci sarebbe andato di mezzo lui. Decise perciò di rimanere sveglio tutta la notte a fare la guardia. Nascosto in un angolo della dispensa si mise in attesa. Dopo un paio d'ore, Renato sentì un fruscio provenire dai sacchi di farina in fondo al magazzino e trattenne il

respiro aspettandosi di vedere uscire dal buio una figura furtiva. Ma non vide nulla. Continuò solo a sentire qualche rumore sospetto finché si accorse che una delle pagnotte cominciava a muoversi sul tavolo. Pensò che qualcuno la stesse tirando in qualche modo e rimase esterrefatto quando si accorse di due sagome, una davanti e una dietro alla forma di pane: erano due topi che stavano cooperando per il furto. Renato stava per intervenire, ma la curiosità lo trattenne. Come avrebbero fatto i due topi di campagna a portare via una pagnotta dal peso di 600 grammi? I due ladruncoli continuarono nella loro opera coordinata fino a raggiungere il bordo del tavolo e, con molta fatica, fecero cadere nel vuoto il pane. Fu allora che Renato si accorse del terzo ladro presente sulla scena: un topo ben pasciuto che stava aspettando il suo turno a terra. Si avvicinò alla pagnotta e si voltò sulla schiena, mentre gli altri due, tirando e spingendo, cercavano di caricare l'amico con il prezioso carico. Una volta riusciti nell'intento, mentre il topo grasso teneva saldamente tra le zampe il pane, gli altri due lo afferrarono per la coda e cominciarono a tirare verso la tana. Renato rimase allibito, ma bastarono alcune trappole per risolvere il problema.

Renato Delfini continuò a fare il suo dovere fino alla fine della guerra insieme al 56° Fanteria, Brigata Marche. Proprio pochi giorni prima della fine delle attività belliche venne ferito sull'Altipiano di Asiago alle pendici del Monte Colombara da una "pallottola intelligente" – come la definiva lui – che gli attraversò il braccio destro da parte a parte senza toccare l'omero. Per questo ricevette la Croce di Guerra e in seguito il riconoscimento di Cavaliere di Vittorio Veneto.

Renato raccontava gli episodi di guerra con la naturalezza e il brio che usava per raccontare aneddoti o barzellette, trasmettendo un senso di tranquilla ineluttabilità degli eventi, di distacco di fronte alle situazioni più difficili o drammatiche come davanti alle gioie e alle sorprese della vita, caratteristiche che lo hanno accompagnato sempre rendendolo maestro di saggezza.

**Nipote di Renato Delfini*

Elisabetta Di Iaconi

Burle gastronomiche nelle novelle di Franco Sacchetti

Franco Sacchetti scrisse, all'epoca del Boccaccio, le *Trecentonovelle*, racconti che narravano soprattutto burle ben riuscite, destinate al divertimento di allegre brigate. La rappresentazione dei fatti è vivace, perché l'autore riproduce un mondo reale e pertanto l'opera ha un grande valore storico-documentario.

Franco Sacchetti nacque tra il 1332 e il 1334, forse in Dalmazia, si trasferì a Firenze nel 1352. Entrò nell'arte del Cambio, ma rivelò subito grandi attitudini letterarie. Compì numerosi viaggi per affari ed ebbe incarichi prestigiosi. Mentre era podestà a Bibbiena, nel 1385 progettò il *corpus* dei suoi racconti; ma l'opera vedrà la luce solo secoli dopo (nel 1724). Furono tristi i suoi ultimi anni di vita. Nel 1397 curò una sorella pazza e si ridusse in povertà per la devastazione delle sue terre da parte di truppe mercenarie. Nel 1400 morì di peste a San Miniato.

Dicevamo che il succo delle novelle è affidato soprattutto alle beffe e ai tiri mancini rivolti a personaggi reali, appartenenti tanto alla nobiltà quanto al popolo.

Soffermando l'attenzione su alcune novelle, possiamo così rivivere un'epoca attentamente documentata. Diverse trame hanno per oggetto proprio il cibo.

Vari esempi di burle scaturiscono dalle vivande preparate in crosta. Proprio tale modo di cucinare permise a una comitiva di burloni di presentare all'uomo di corte Messer Dolcibene una gatta al posto di un coniglio. Messer Dolcibene "ne mangiò più che niuno"; ma poi gli amiconi iniziarono a chiamare "muscia" e a miagolare. Il malcapitato comprese e se la legò al dito. Ricambiò lo scherzo servendo in un vassoio piccioni e carne salata, mescolata con i topi del suo granaio, fatti passare per stornelli. Dopo che la comitiva ebbe gustato la cena, Messer Dolcibene così parlò: "La fortuna mi disse: non ti raccordi tù della gatta che' tuo' amici ti diedero a mangiare? Và e rendi loro quello che meritano: e brieve-

mente per suo consiglio feci fare la crosta, dove tutti quelli che mangiasti per stornelli, furon topi; se non fossono stati buoni, reputatelo alla fortuna, ché di buon grano sono stati notricati”.

Una vera e propria galleria di personaggi si cimenta in questi scherzi. Il pievano dell’Antella, sapendo dell’arrivo di vitigni da Corniglia, che Messer Vieri dei Bardi voleva innestare nelle proprie vigne, se ne appropria e li sostituisce.

Un gruppo di dazieri è colto nell’atto di divertirsi alle spalle del disonesto Antonio, che si era riempito le brache con trenta uova, per frodare il dazio. Quando fu presso alla porta, gli uomini si fecero in quattro, per offrirgli un bicchiere di vino e obbligarlo a sedersi. Uno “pignelo a sedere su una panca” “e brevemente veggono un certo giallore venire giù per le calze”. Il furbacchione, scornato, disse “deh, state cheti, ch’elle son tutte rotte: io non sapea altrove dove metterle e questa è piccola cosa, quanto alla gabella”. Il fatto si concluse col pagamento di tredici denari per ogni uovo e il vituperio per anni da parte dei fiorentini.

Tra le numerose vicende spiritose narrate dal Sacchetti, c’è quella del pievano di Giogoli, ingannato da un servo che mangiava i fichi buoni e portava a lui quelli cattivi. Divorava quelli con la lacrima e portava al padrone quelli duri e a bocca aperta. Scoperto, così si difese: “Io mangiavo quelli della lagrima, perché io conosco che le cose allegre vogliono esser dei signori, e le triste dei fanti. Io vi recava i fichi lieti e che ridevano di sì gran volontà con la bocca aperta”.

C’è poi quel bel tipo di Ferrantino degli Argenti da Spoleto, militare a Todi, che entra tutto bagnato in una casa, dopo una scorreria fuori dalle mura della città. Vi trova molti cibi e la leggiadra Caterina che preparava “in cucina un grandissimo fuoco con due pentole piene, e con un schidione di capponi e di starne”. Caccia via il padrone che aveva invitato a cena i suoi amici e resta tre giorni a gozzovigliare insieme alla fantesca.

Basso della Penna, abbandonato dai suoi figli durante una pestilenza, fa scrivere dal notaio “che i suoi figlioli ed eredi dovessino ogni anno il dì di San Iacopo di luglio dare un paniere di tenuta di uno staio

di pere mèzze alle mosche”, perché solo loro gli erano state vicino.

Come si può notare da questo limitato campionario di novelle, c’è grande varietà di personaggi e di casi curiosi che vivacemente rappresentano Firenze e l’Italia di sette secoli fa.

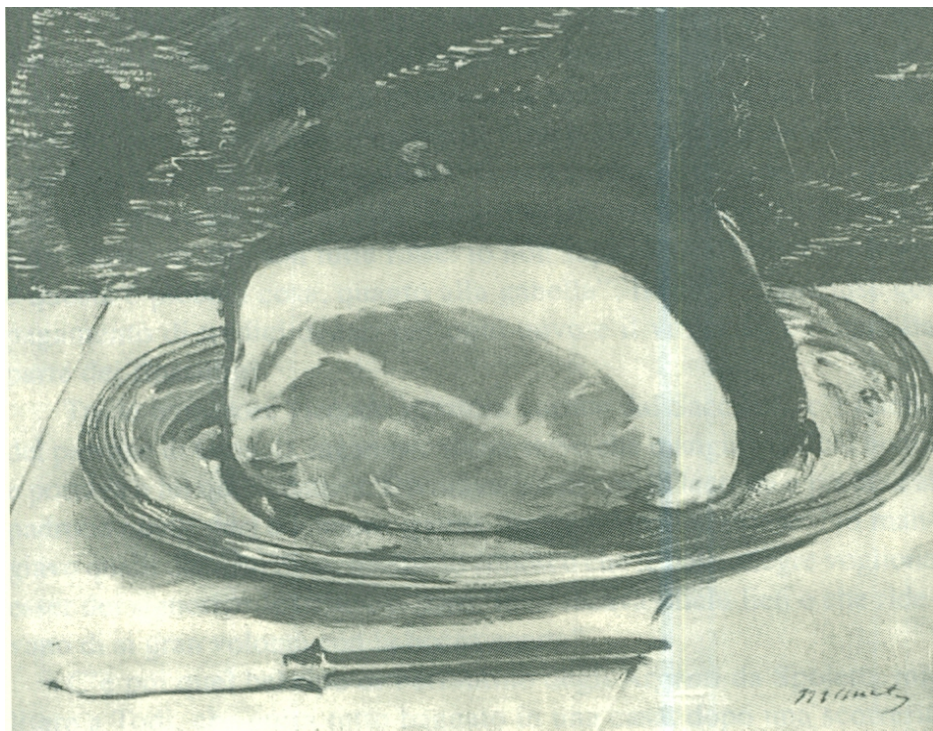
Nell'Anno Santo 1825...

...l'illustre violinista genovese (e dal 1833 Barone) Niccolò Paganini (1782-1840), scriveva da Roma: "Eccomi qua nelle processioni a cantare delle litanie", aggiungendo: "Quest'aria è greve ma io tengo molto appetito". La lettera del 23 dicembre era diretta all'Avvocato Luigi Guglielmo Germe (1786-1870) al quale aveva dedicato diversi Quartetti (alcuni conservati nella Biblioteca Casanatense) e tanto suo intimo e paziente amico per tutta la vita da far interpretare le reciproche effusioni epistolari – malgrado la loro vita galante – come soffuse di omofilia.

Paganini era a Roma per tenere Accademia (concerto) al Teatro Argentina, luogo che il musicologo tedesco George Ludwig Sievers, corrispondente musicale dall'Italia per Germania e Francia, descrive: "il più adatto agli animali che mangin l'erba che ad essere umani, ove l'orchestra è composta da mezza dozzina di persone che si son lavate poco." Niccolò era già venuto a Roma – che in assoluta ammirazione chiama la Dominante – una prima volta nel dicembre 1818 per un concerto che gli sarà consentito tenere solo il 5 febbraio 1819, ma che ebbe un tale strepitoso successo per cui poté subito effettuarne altri due al Teatro Tordinona ed a Palazzo Braschi; e a Roma sarà ancora invitato nel 1820 e nel 1821, quando nel marzo dirigerà l'opera lirica *Matilde di Shabran*, ossia *Bellezza e cuore di ferro* di Rossini al Teatro Apollo.

Il 13 aprile 1827 Papa Leone XII della Genga (1823-1829) gli concede l'onorificenza di Cavaliere dell'ordine dello Speron d'Oro, e il 19 dello stesso mese l'Accademia Filarmonica Romana lo accoglie come suo membro.

Nell'Urbe aveva un amico, Gioachino Rossini (1792-1868), conosciuto nel 1814 a Milano, e al musicista lo avvicinava oltre che l'insaziabile amore per la musica, anche quello più fisico per la buona cucina. Nelle lettere di Niccolò si trovano infatti frequenti riferimenti ai succulenti pranzi tenuti alla Corte dei Principi Elisa e Felice Baciocchi a Lucca



Édouard Manet (1832-1883), *Il prosciutto*, Coll. Gow, Glasgow

“che fanno ingrassare tutti i partecipanti ai banchetti”, così che “si può essere – afferma argutamente – la Perla dei Principi senza rinunciare ad essere quella degli Chef e dei Violinisti...”

Altri svariati ricordi e rimpianti troviamo per le preziose vivande della Tonietta, per il minestrone alla genovese come lo faceva la sua adorata madre Teresa Bocciardo, popolana e analfabeta (nel 1831 firmerà il suo testamento con un segno di croce), per i ravioli e la farinata della Signora Camilla. Persino da Praga esalta al suo amico Germi l'opera di “una cara Signora che sa cucinare divinamente ed anche alla genovese!” Altro suo interesse costante furono poi i preparati con succhi di frutta dalla definizione di origine araba: *Rob*, *Roob*, *Robsava*, ottenuti spremendo l'intera pianta ed a lui prescritti da specialisti siciliani.

Un suo biografo, Arturo Codignola, ci riferisce come a Parigi, Rossini, al termine di un pranzo, abbia brindato a Niccolò con una coppa di Champagne, e questi, in replica, abbia improvvisato una *Marcia allo Champagne* che, giunti al caffè e non avendo con sé il violino, teso il cordone di seta del suo occhialino sul boccale del Punch, anche un'*Aria Punch* dedicata a Rossini.

Quando la sua celebrità divenne europea, col suo nome “alla Paganini” furono designate varie composizioni di cibi, certi crauti, delle frittiture, marzapani, biscotti, ma anche colpi di bigliardo, bottoni da camicia, pomoli di bastone, fazzoletti da collo, persino lumi da notte.

Per restare in clima di festosità val la pena di segnalare quanto Massimo d'Azeglio ci narra nei suoi *Ricordi* (cap.23): durante il Carnevale del 1820, a Roma, in casa di Rossini, lui (d'Azeglio), Rossini e Paganini si camuffarono, vestiti da donna, in suonatrici cieche, e fecero furore in due o tre case di amici, poi andarono per il Corso cantando un motivo di Paganini su una quartina che affermava «Siam cieche, siam nate per campar di cortesia: in giornata d'allegria non si nega carità».

E questa spensieratezza giovanile è particolarmente da rilevare nella fisicamente travagliata vita del freddolosissimo e vanitosissimo Paganini (sappiamo che a Praga usava un sacco a pelo per infilarci le gambe da scaldare; scrive a Germi per avere un certificato che lo dichiara sotto i 40 anni che aveva raggiunto); un Paganini il quale afflitto da tubercolosi,

reumatismi, stitichezza, lue, insonnia, mal di denti, foruncoli e mille altri inconvenienti psicosomatici che tentò di curare con l'omeopatia e che avrebbero fiaccato un temperamento meno tenace del suo, ebbe la forza il 16 marzo 1837 di scrivere al sempiterno amico Germi, sebbene inchiodato da mesi a letto dalla bronchite e da un'orchite, una ricetta familiare contro il catarro e l'influenza: “Pulisci e taglia in quattro una cipolla bianca e falla bollire in due bicchieri d'acqua finché ne resti un solo bicchiere. Tolta la cipolla metti nell'acqua due o tre once di zucchero, fai riprendere il bollire e poi sorbi quell'acqua ben calda, ché tale bibita è rinfrescante e balsamica per il petto. Io che la prendo sera e mattina me ne trovo bene: apre la respirazione e matura il catarro.”

‘E patate sotto ‘a cenere

Quanno essimo munelli pe ‘e case nun c’ereno i termosifoni, ma ‘a stufa a legna e co quilla te riscallevi e ce facevi puro da magnà.

Era quilla co i cerchi, quilla co ‘o serbatojo de fianco, che ce pievi l’acqua calla pe cucinà o pe fatte ‘o bagno dentro ‘a bagnarola, de sabito.... ve ricordete ?

Ve ricordete, i piedi macellati e stragonfi pe i geloni?

E che se faceva pe attenuà quer dolore? V’o ricordete?

Beh, lascemo perde che è mejo!

Eh già, pe riscallà casa c’era solo quilla, ‘e coperte e po’ c’era ‘o zucchetto... Solo chi ha abbitato da ‘a parte d’o laco sa quant’era ‘mportante ‘o zucchetto ‘n capo quanno ‘a tramontana te fischieva drento casa, te entreva drento ‘o letto e t’a faceva fà sotto da ‘o freddo.

Po’, co l’evoluzione, ‘a legna ‘a semo cambiata co ‘o carboncocche e po’ doppo co ‘a stufa a cherosene, ma nun è stata ‘na granne idea!

‘N conto era trovà i giocattoli de ‘a befana sopra a quilli cerchi e ‘n conto sopra ‘a stufa a cherosene... se no atro era più larga ‘sta cara stufa a legna!

Comunque, quanno c’era ‘a legna, sotto a ‘o braciare c’era ‘o buz-zichetto pe riccoje ‘a cenere e lì drento se verificheva ‘n atro miracolo: se pieveno ‘n po’ de patate, se sciacquaveno, s’asciugheveno e po’ se mettevono proprio sotto ‘a quilla cenere.

Doppo ‘n po’ se leveveno, ‘e spacchevi, ce mettevi ‘n po’ de sale, ‘n po’ de oijo e te ‘e magnevi.

‘A coccia?! Me dimanni de ‘a coccia?!

‘A coccia, crocchiarella, crocchiarella, ‘nsaporita da ‘a cenere de ‘a legna era ‘a più bona!



Paul Cézanne (1839-1906), *Le cipolle rosa*, Museo del Louvre

Quando eravamo ragazzi nelle case non c'erano termosifoni, ma la stufa a legna e con quella ti riscaldavi e ci cucinavi. La stufa era quella con i cerchi di ghisa, quella con il serbatoio a fianco, da dove attingevi l'acqua calda per cucinare e per farti il bagno dentro la tinozza, di sabato... vi ricordate? Vi ricordate i piedi maciullati e gonfi per i geloni? E cosa si faceva per lenire quel dolore? Ve lo ricordate? Beh, lasciamo perdere, che è meglio! Per riscaldare casa c'era solo quella, le coperte e lo zucchetto. Solo chi ha abitato dalla parte del lago sa quanto era importante lo zucchetto in testa, quando la tramontana ti fischia dentro casa, ti entrava nel letto e ti faceva pisciare sotto dal freddo. Poi, con l'evoluzione, la legna l'abbiamo sostituita con il carbon coke e dopo ancora con la stufa a cherosene, ma non è stata un'idea brillante. Un conto era trovare i balocchi della Befana sopra quei cerchi e un conto era sopra la stufa a cherosene. Se non altro era più larga questa cara stufa a legna! Comunque, quando c'era la legna, sotto al braciere c'era un contenitore di metallo per raccogliere la cenere e lì dentro si verificava un altro miracolo: si prendevano un po' di patate, si lavavano, si asciugavano e poi si mettevano sotto quella cenere. Dopo un po' si toglievano, le tagliavi, ci mettevvi un po' di sale, un po' di olio e te le mangiavi. La buccia?! Mi domandi della buccia?! La buccia croccante-croccante, insaporita dalla cenere della legna era la più buona.

¹ Per non scandalizzare qualche schizzinoso avremmo voluto tralasciare la spiegazione di questo efficace metodo per calmare il fastidiosissimo prurito causato dai geloni, ma qualche tempo fa, in farmacia, mi è caduto l'occhio su di una "*crema corpo anti-rugosità e peli incarniti. [...] nutre, protegge e placa la sensazione di pelle che tira.*". Questa crema è a base di... urea al 30% ed è anche costosa. Ebbene sì, al termine del bagno, sui geloni mettevamo l'urea contenuta nella nostra pipì e come per miracolo il prurito si calmava. Chi l'avrebbe mai detto che oggi le signore e pure a caro prezzo, per farsi belle trattano il loro viso così come noi, e gratis, trattavamo i nostri geloni?

La nouvelle cuisine

(er diggiuno moderno)

Un piatto accusì granne
che ce se magna in quattro
ner cantuccio isolata
'na foja d'inzalata
un tocchetto de ciccìa
'n tantinello scottata
accosto 'na patata
che sò guai a chi la tocca
perché se sfragne tutta
prima d'arivà in bocca
co sopra 'na sarzetta
specialità der coco
che t'abbrucia er palato
come si fusse foco,
questa è la pietanza
che certo nun t'avanza
che serve a malappena
a stuzzicà la panza,
e appresso viè er "desserte"
'na sfoja de gelato
che si vai p'assaggiallo
è già tutto squajato
e tutt'intorno ar piatto
'n aricamo che pare
'na zampata de gatto.
Nun parliamo de frutte
sippuro le più rare
si le vai pe capà

è 'na cosa vorgare.
 E doppo c'hai fenito
 sta sorta de cenone
 te senti agurà puro
 felice diggestionione.
 Si voi magnà bisticche
 o cosce de galline
 nun annà ndó sta scritto:
 "la nouvelle cuisine".



Henri Matisse (1869 – 1954), *Tovaglia rosa e arance*, Collezione Pablo Picasso, Parigi

Luciano Folgore

Attenti ar magnà

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

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

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

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

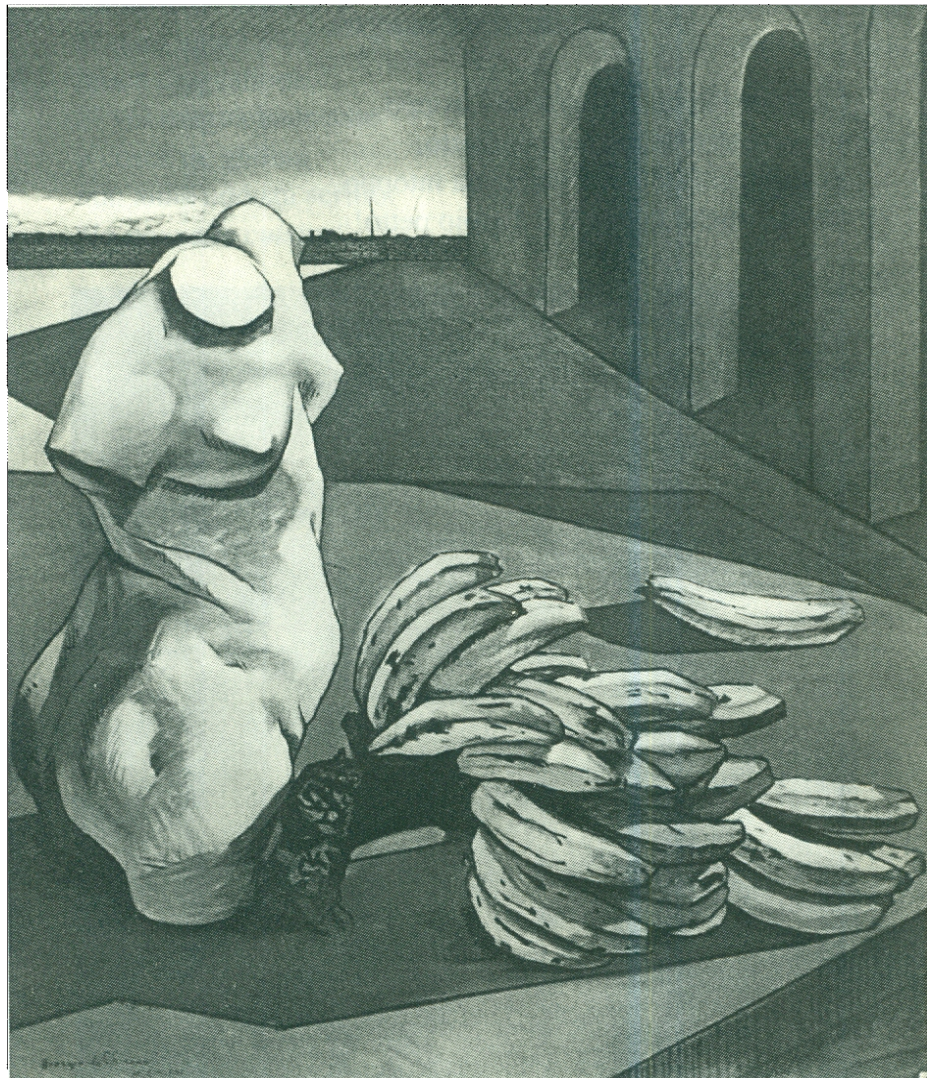
(Da *Strenna dei Romanisti*, 1965)

Luciano Folgore, pseudonimo di Omero Vecchi (Roma 1888-1966)

Immagini tristi

Un gabbiano ferito
Una donna sfiorita
Un bambino mai nato
Una rosa appassita
Un aquilone spezzato
Un amore finito

Un gelato squagliato
Un arrosto bruciato
Uno spaghetti incollato
Uno sfornato ammosciato
Un pomodoro bollito
Un cuoco assopito...



Giorgio De Chirico, *L'incertezza del poeta*, 1913, Coll. Penrose, Londra

Il senso del Natale

Si avvicina Dicembre e, inevitabilmente, anche il Natale. La città si prepara ad accoglierlo, come tradizione vuole, vestendosi di luci sfavillanti e giochi di intermittenze. Le vetrine dei negozi si arricchiscono di addobbi fantasiosi, sebbene non sempre di buon gusto. Le strade del centro, malgrado il freddo, si riempiono di gente che, in preda ad una entusiastica frenesia, corre affannata alla ricerca del regalo giusto.

Ad ogni angolo della città si respira aria di festa, di attesa. Le luci colorate che risplendono nei terrazzi contribuiscono a far sentire le case più calde, più belle. Questa atmosfera magica e rasserenante con le sue dolci melodie, i suoi profumi speziati e i suoi bagliori, esercitava su di me, ancora bambina, un grande fascino. Allora il Natale era una ricorrenza che aveva a che fare più con lo spirito che con la materia. Una festa lieta, intima, vissuta con semplicità e per questo molto sentita. E come tutti i bambini, anche io attendevo con trepidazione il suo arrivo, assaporando ogni istante che questa attesa mi regalava.

La nostra casa era tutta un fervore di attività fin dal principio del mese. Si tirava giù dall'armadio uno scatolone di latta contenente gli addobbi. Mano mano l'abete, rigorosamente vero, iniziava a prendere vita grazie alle palline di vetro smaltato, così delicate da rompersi solo con lo sguardo, ai fili argentati, al puntale e alle lucine ad intermittenza. Il profumo di pino che l'albero emanava si diffondeva per tutta la casa, rimanendovi per giorni e giorni. Successivamente, mio padre, il vero artefice di questi piccoli capolavori, approntava il ripiano della credenza con del muschio ed allestiva un presepe che rievocava la Natività di due millenni fa, con la grotta ricavata dalla corteccia, le statuine di gesso colorato, la mangiatoia con la paglia, la stella cometa. Per papà allestire il presepe era un piacevole impegno che, talvolta, richiedeva diversi giorni di lavoro e tanto estro.

Anche in cucina regnava un grande fermento. La nonna e la mamma



Giuseppe Arcimboldi (1526 – 1593), *Vertunno* (ritratto di Rodolfo II),
Olio su tavola, Skokloster, Svezia

si dedicavano, con qualche giorno di anticipo, ai preparativi per il pranzo natalizio e la casa si riempiva di altri profumi, di altri aromi. Ricordo ancora il borbottio del pentolone posto sul fuoco nel quale si mettevano a cuocere il cappone, la gallina ruspante, il pezzo di magro con il suo osso spugnoso e le erbe aromatiche per cucinare il brodo dentro il quale sarebbero stati cotti i cappelletti o, unica variante ammessa in famiglia, i tortellini.

Si dice che il brodo sia un capolavoro di pazienza. Difatti, per consentire alla carne di rilasciare le proprie sostanze poco alla volta occorre una lunga e lenta ebollizione. E nella nostra cucina il pentolone cuoceva l'intero pomeriggio, tenuto costantemente d'occhio dalle due cuoche di casa le quali, di tanto in tanto, armate di un mestolo bucherellato, procedevano ad eliminare il grasso e la schiuma biancastra che si andava formando sul pelo dell'acqua. Terminata la cottura provvedevano a filtrarlo mediante un colino fitto o un panno umido ben strizzato. Così facendo, oltre a conferire al brodo un aspetto limpido e dorato, lo rendevano assai più digeribile.

E quale migliore ricompensa per la loro "fatica", se non quella di vedere tutti i commensali, grandi e piccini, sollevare il piatto per raccogliere l'ultimo cucchiaino di brodo?

Oggi purtroppo mia nonna non c'è più, ma il rituale continua, portato avanti, egregiamente, da mia madre.

Quale parte di una vecchia tradizione, in famiglia abbiamo sempre celebrato il giorno di Natale, cercando, nella nostra semplicità, di renderlo pieno di allegria con parenti e amici attorno alla nostra tavola, appagati semplicemente dall'essersi ritrovati. A quei tempi non era di moda trascorrere le festività fuori casa, non si partiva per viaggi verso spiagge tropicali. Non si concepiva altro modo di festeggiare il Natale che trascorrerlo con i propri cari.

Con il raggiungimento dell'età adulta, il mio approccio con le festività è mutato. Vivo l'intensità del momento con meno enfasi, con un leggero distacco e con un velo di malinconia ripensando alle persone care che non sono più accanto a me. È così che va la vita. Superata l'età della spensieratezza, presi dalle mille distrazioni terrene e con un animo

appesantito dalle vicissitudini, la celebrazione del Natale sembra non aver più senso.

Per qualcuno è solo un giorno segnato in rosso sul calendario, una ricorrenza consumistica, buonismo destinato a durare pochi giorni. Per il credente, Natale è quell'evento straordinario e trascendente che si compie con la nascita di Gesù. Per i bambini, quelli più fortunati, è essenzialmente doni, allegria, magia.

E per chi, come me, ha da sempre vissuto la ricorrenza del Natale allietata da grandi adunate di parenti, trova la sua essenza nel calore degli affetti sinceri, nell'apprezzamento di chi si ha ancora vicino e nel ricordo, sempre vivo, di chi non è più tra noi. Ma è anche la certezza della consuetudine, la garanzia di riti che si ripetono costanti e inalterati nel tempo e la speranza, mai persa, di ritrovare un po' di pace nel cuore.

La taverna di Bacco

*Il pittore Galileo Chini e un raffinato ambiente di delizie degli anni Venti
nella Villa Fonio di Salsomaggiore Terme*



GALILEO CHINI, *Bacco*, tempera su muro, 1927. Salsomaggiore Terme (PR),
Villa Fonio (Da *Salsomaggiore tra Liberty e Dèco*).

Galileo Chini, pittore, ceramista, cartellonista e scenografo di origine toscana (Firenze, 1873 - Lido di Camaiore, Lucca, 1956), artista poliedrico e artefice tra il 1920 ed il 1929, delle più sorprendenti e straordinarie creazioni di gusto *liberty* nell'area di Salsomaggiore: dalle Terme Berzieri, al *Grand Hôtel des Thermes*, a Villa Fonio, al Poggio Diana; è l'autore di un ciclo di dipinti murali, sconosciuto ai più, dedicato al vino e al buon cibo, racchiuso nella taverna sotterranea di una villa ubicata sulle colline parmensi, epicentro colto e beffardo di quella *Food Valley* generosa dispensatrice di prodotti gastronomici d'eccellenza. La sua storia, curiosa ed intrigante, merita di essere ricordata.

Agli ultimi anni di lavoro di Galileo Chini a Salsomaggiore, intorno al 1927 risale la decorazione di Villa Fonio¹. Conclusa l'opera del Berzieri, l'ingegnere milanese Arturo Fonio, titolare dell'impresa costruttrice, coinvolse l'architetto Ugo Giusti (1880-1928) e Galileo Chini nella realizzazione della villa che edificò per sé, a partire dalla metà degli anni Venti del Novecento, al centro di un vasto giardino, e che costituì il modello per numerose altre costruzioni erette in quegli stessi anni sulle prime pendici collinari a corona del centro termale.

L'edificio, pur non discostandosi dalla tipologia del villino a due piani caratterizzato dalla torretta e dal *bow window* d'angolo, appare tuttavia strettamente legato, per una comune impronta di stile e di gusto, alle altre imprese realizzate a Salsomaggiore dal Giusti e dal Chini.

Ma c'è un ambiente straordinario, destinato ai pochi amici intimi² di Arturo Fonio, che conserva ancora il fascino arcano di un luogo per iniziati. Si tratta della tavernetta, ricavata nel seminterrato della villa, dove nelle decorazioni delle pareti sono svolti temi giocati sul filo della satira conditi con motti latini che inneggiano all'ebbrezza del bere e della buona tavola.

Nulla, in questo luogo, è casuale e l'intero ambiente è stato pensato e concepito in maniera organica: i decori del soffitto si specchiano in quelli del pavimento in marmiglia policroma; gli arredi fissi in legno ebanizzato e di gusto eclettico, come mensole, camino, stipiti e *boiseries* dal decoro ligneo dipinto, nascono dalla stessa mano che disegna il tavolo e le sedie, la panca e la credenza, riecheggianti il neogotico, in un gioco sottile di richiami e di rimandi.

All'ambiente, di circa trenta metri quadrati, spazioso ma raccolto, si accede dal lungo corridoio dall'asettico e lineare tinteggio bianco, ortogonale allo scalone, su cui affacciano numerosi locali di servizio, fra cui la ricca cantina e la sontuosa dispensa.

Prima ancora di varcarne la soglia, lo spirito goliardico trasuda all'esterno della taverna, accogliendo il visitatore con cartigli recanti motti latini tracciati con maestria e leggerezza: l'avvertimento - che già una mano saggia e scanzonata, riecheggiando Virgilio³ aveva collocato secoli prima sulla porta della cantina dell'Antica Spezieria di San Giovanni a Parma⁴ - è lampante: «*Facilis descensus tavernae. Cave ne discedas incertus*». È facile discendere. Bada di non risalir traballante. «*Non nisi damnose bibimus, moriemur inulti*». Se non berremo in modo dannoso, moriremo impuniti. Il tutto leggiadramente racchiuso in decori che mitigano il rigore della citazione con fiori, merlotti dissacranti e finte campanelles da suonare prima dell'ingresso. E la porta stessa, che reca quell'«*Hic manebimus optime*» - qui staremo magnificamente, come tramanda Tito Livio⁵, è sormontata dalla dicitura «*Caupona*» che lascia presagire all'ospite un luogo ed un tempo di delizia e di svago.

«*A chi non piace il vino Dio tolga anche l'acqua*», tracciato dalla saggezza di un ragno impertinente su un soffitto a cassettoni dipinti con melograni, arance, pere e ananas intorno alla lampada in ferro battuto e cristallo molato, dà immediatamente il senso ad una serie incredibile di trovate e di burle che ricoprono le pareti: scherzi da assaporare un poco alla volta, e che contribuiscono a ravvivare la conversazione conviviale. La parete di destra, appena oltre una piccola credenza, presenta il camino e, oltre la prima delle due finestrelle, il tavolo con panca a muro, che gira ad angolo in fronte al visitatore. Sulla parete di sinistra, completa-

mente dipinta, si staglia la sagoma di una botte di legno, questa vera e non dipinta, incastonata nel muro, sotto cui una *console* da muro regge un grazioso gruppo scultoreo in legno policromo raffigurante un tritone, circondato da grappoli d'uva e impegnato a sorreggere la valva di una conchiglia versatoio. Il senso di questo apparato diviene chiaro quando il padrone di casa, girando una delle sette chiavi che si aprono sulla base della botte su cui è incisa una dedica inneggiante al «DI VINO FRASCATI» fa zampillare dal rubinetto vini differenti per i propri ospiti: dal frizzante Lambrusco delle colline emiliane all'ambrata Malvasia dei colli di Parma, al più robusto Chianti, all'ineffabile Verdicchio di Jesi, al leggendario Est!Est!!Est!!! di Montefiascone, fino al decantato Frascati dei Castelli Romani. Dietro la parete, un piccolo ambiente di servizio cui si accede da una porta interna, nasconde la tecnologia del prodigio: sette tubi si dipartono e risalgono l'edificio fino a raggiungere, al piano superiore, un piccolo vano, prossimo alla cucina, con capienti bottiglioni atti a dispensare i vini richiesti in taverna.

Qui la botte, emblematica *fons juventutis*, è racchiusa entro un timpano che reca la dedica «AVE NOË» e presenta ai lati lo stesso personaggio biblico in preda alla proverbiale ebbrezza⁶ e la divina e leggiadra Ebe, coppia degli dei, mentre regge un'ampolla di vino⁷. Pettirossi si affacciano da pergolati d'uva ai lati della finestrella e coppe e calici colmi decorano la trabeazione e sono intercalati a coppie di galletti affacciati, lungo il fregio che circonda le pareti lungo il soffitto. La piastra in ghisa del camino offre la vista di tre personaggi che brindano sotto un pergolato mentre, a fianco del camino, cumuli di bottiglie vuote rotolano ai piedi di due curiosi personaggi in abito monastico. Il primo, rubizzo e di corporatura robusta, dai tratti caricaturali, è intento a gustare un pollo (o un galletto?) arrosto sorseggiando del buon vino. Il secondo, smilzo e segaligno, tiene con la destra una bottiglia mentre, come in un fumetto medievale, pare esprimere il pensiero riportato nel cartiglio sovrastante, che indica - indignato - con la sinistra impegnata a reggere un bicchiere: «*Vinum inaquatum conturbat viscere fratrum*». Per ogni dove, fregi e cartigli, alcuni purtroppo abrasì, non di rado tracciati in un latino che non necessita nemmeno di essere tradotto, rimandano alla soavità

del bere e alla gioia del buon vino: «*Qui bene bibit, bene dormit; qui bene dormit non peccat; qui non peccat non moritur*», oppure in metrica italiana «*E bevendo e ribevendo, i pensier mandiamo in bando*»⁸.

E il tema della vita e della morte s'insinua tra un motto ed un decoro, a ricordare la caducità umana. È Lorenzo il Magnifico (1449-1492), non ignaro di Orazio, a ricordare, attraverso le parole di Bacco e Arianna: «*Benedetta giovinezza, che si fugge tuttavia. Chi vuol essere lieto, sia. Del diman non è certezza*»⁹ mentre gli fa eco un corruciato satiro alato che regge l'implacabile clessidra e indica con la sinistra che «*Convenit delibare dolium. Fugit irreparabile tempus*»¹⁰. Il tempo fugge inesorabile: conviene dunque gustare il vino della botte e cogliere la gioia di ogni giorno. Rincarà la dose Francesco Redi (1626-1698) nel suo *Bacco in Toscana*: «*Se dell'uve il sangue amabile / non rinfranca ognor le vene / questa vita è troppo labile / troppo breve e sempre in pene*»¹¹.

«*Carpe diem. Quam minimum credula postero*» spicca sul fondo, che pare un encausto pompeiano, steso ad avvolgere la zona della tavola. E a fianco dell'avvertimento di Orazio¹² che invita a cogliere la gioia di ogni istante, senza troppo confidare nel futuro, si staglia l'avvertimento «*Jejunus raro stomachus vulgaria temnit*», uno stomaco raramente digiuno disdegna i cibi volgari, sovrastato da un tripudio di cibi dipinti, che ben si adattano ad allietare i giorni: zucche e meloni, cocomeri e pomodori si ergono a fianco di una lepre e di un fiasco di vino. Su tutto si innalza l'insegna araldica del cigno, incoronato da un cappello da cuoco, con l'emblema del piatto e del bicchiere, cui fa da contraltare, oltre il camino, l'insegna del gallo con l'emblema del coltello e della forchetta. Segni di un gioco goliardico e divertito, intrecciato tra Chini e, presumibilmente, un collaboratore, che resta anonimo perché la sua firma non è più leggibile accanto a quella, invece integra, del pittore toscano: «*Galileo (da cui l'insegna del gallo onnipresente) Chini pittore fiorentino 1927*».

La data appare sul camino, incisa sull'alzata del trionfo gastronomico: una testa di porco circondata di mele e glorificata da un festone di salicce terminanti in un tripudio di zamponi, cotechini e salami e siglate dalla due "S" del «*Sus Suavis*», l'impagabile porco. Su cui cam-

peggia il motto, goliardicamente parafrasato da Seneca¹³ e incorniciato dagli inimitabili putti: «*Tria sunt res qui scaldant*»: Tre sono le cose che riscaldano: il fuoco, il vino e le donne.

E ancora cibi succulenti e specialità gastronomiche cingono la parete di Noè: di qua della botte è un paffuto putto capocuoco armato di coltello e di tagliere che si accinge ad affettare un prosciutto; di là due putti alati portano in trionfo un piatto stracolmo di spaghetti Barilla - «*W Barilla*» recita il motto - in omaggio a Riccardo Barilla, titolare dell'omonima Azienda alimentare parmigiana tra il 1919 ed il 1946, assiduo frequentatore di Salsomaggiore, sulle cui colline aveva una villa per i soggiorni estivi, e di Casa Fonio.

Da ultimo, Arturo Fonio, per completare degnamente il ciclo - filosofico prima che decorativo - della sua taverna, fece predisporre anche un ambiente per il bagno e le cure salsoiodiche. Fatto che ci ricorda - oggi come allora - che la cura fisica e la corretta alimentazione sono due facce della stessa realtà: la salute e la gioia di vivere.

* Curatore della Biblioteca gastronomica Academia Barilla

¹ M. Bonatti Bacchini, *Salsomaggiore tra Liberty e Déco*. Parma, Silva per Cariparma, 1986, pp. 110-112, illustrazioni alle pp. 129-144; M. BONATTI BACCHINI, *Viaggio alle Terme*. Parma, PPS, 1998, pp. 284-286.

² La descrizione di questo ambiente è stata possibile grazie alla cortesia di Elena Baccocchi, attuale proprietaria della villa.

³ Publio Virgilio Marone, *Eneide*, VI, 26, «*Facilis descensus Averni*». Facile è la discesa all'Inferno.

⁴ Fornari Schianchi Lucia, *L'Antica Spezieria di San Giovanni Evangelista in Parma*. Reggio Emilia, Saetti & Maestri per Fondazione Monte Parma, 2001, p. 20.

⁵ «*Signifer, statue signum, hic manebimus optime*». Alfiere pianta lo stendardo: qui resteremo benissimo. Fatidiche parole pronunciate da un centurione romano e riportate da Tito Livio, mentre il Senato discuteva se riedificare la città incendiata dai Galli di Brenno o trasferirsi a Veio.

⁶ *Genesi*, 9, 20-26.

⁷ Ebe nella mitologia greca era dea della giovinezza e compiera degli dei. Figlia di Zeus e di Era, era stata concessa in sposa ad Eracle, dopo che questi, portate a compimento

le sue proverbiali fatiche, era stato ammesso nell'Olimpo. Ebe significa "giovinezza" e la sua presenza si colloca con coerenza nel contesto dei canti carnascialeschi di Lorenzo il Magnifico o dei ditirambi del Redi, trascritti sulla stessa parete della taverna.

⁸ Francesco Redi, *Bacco in Toscana*. Ditirambo di 980 versi. Firenze, 1685.

⁹ Lorenzo de' Medici, *Trionfo di Bacco e Arianna*, in *Canti Carnascialeschi*. Firenze, 1490. I versi sono stati variati dal pittore (o dal committente) rispetto all'originale «Quant'è bella giovinezza, / che si fugge tuttavia! / Chi vuol esser lieto, sia: / di doman non c'è certezza».

¹⁰ Publio Virgilio Marone, *Georgiche*, 3, 284 «Fugit irreparabile tempus».

¹¹ Francesco Redi, *Bacco in Toscana*. Firenze, 1685.

¹² Quinto Orazio Flacco, *Odi*, I, 11,8.

¹³ Lucio Anneo Seneca, *Tria ... praestanda sunt ut vitentur: odium, invidia, contemptus*. Tre sono le cose che maggiormente bisogna evitare: l'odio, l'invidia, il disprezzo. *Epi-stolae*, 14, 10.



Bartolomeo Passerotti (1529 -1592), *Pescivendoli*, Olio su tela,
Galleria Nazionale d'Arte Antica, Palazzo Barberini, Roma

Edvige Lugaro

I limoni **Variazione per un idillio**

*“Qui delle divertite passioni
per miracolo tace la guerra,
qui tocca anche a noi poveri la nostra parte di ricchezza
ed è l'odore dei limoni.”*

(E. Montale, Da *Ossi di seppia*)

In un pomeriggio piovoso di fine estate gli aveva chiesto di leggerle “I limoni” di Montale. E mentre la sua voce dal timbro baritonale percorreva spazi esigui costretti dal traffico cittadino, lei vagava nel trascorso passato che li aveva portati su itinerari agrumati, alla ricerca di luci e profumi familiari, di colori ed essenze da sempre conosciuti.

Tra i limoni di Sorrento, dove il giallo si diverte a celiare nel suo bagliore assolato, a stento smorzato dall'ombra di un agrumeto, o esplode, sfacciatamente sonoro, nell'esposizione sulle anguste vie interne di bottiglie di limoncello di ogni foggia e dimensione: a violino, a stivale, a Pulcinella, a stilizzata coppia di gatti. Il giallo dei limoni fa dialogare la natura con la città, imponendosi con artificio di magico interlocutore, in un abile trastullo di finzioni ed illusioni che dispettosamente si sostituiscono alla realtà.

Sotto gli infiniti pergolati carichi d'oro del celebre “Parrocchiano”, tra un bicchiere di “Lacrima Christi” e una “delizia al limone” rievocavano il loro soggiorno ravellese all'interno di un limoneto, dove ogni frutto raccolto, quando non veniva golosamente assaporato con tutto l'aroma della sua scorza, possedeva la statica preziosità di una natura

morta d'autore, o meglio ancora di una "natura silente", preferendo la più appropriata denominazione nordica. E poi il giallo puro, eclatante e corrusco dei limoni dipinti da Matisse che avevano avuto modo di ammirare in una recente mostra. Limoni sparsi su fondi di tovaglie rosse, accostati a sassifraghe o a edere in fiore, giustapposti a porcellane cinesi e a rami fioriti. Dove talora sullo sfondo s'intravedono mediterranei scorci di Costa Azzurra e di Promenade des Anglais che paiono richiamare effluvi d'"Eau de Menton". Diafani, lievi, eterei limoni dai contorni esili ed essenziali di arcate sopraccigliari che si congiungono a setti nasali; quanto lontani dalla cupa carnalità, scandita da improvvisi fremiti chiaroscurali, dalla debordante sensualità da *cupio dissolvi* di quelli realizzati qualche secolo prima da Zurbarán o dai fiammingo-napoletani conservati nel locale museo Correale!

*"Quando un giorno da un malchiuso portone
tra gli alberi di una corte
ci si mostrano i gialli dei limoni;
e il gelo del cuore si sfa,
e in petto ci scrosciano le loro canzoni
le trombe d'oro della solarità."*

La voce di lui, ornata da una lieve inflessione meridionale, la trasportò, facendola come fluttuare, in un'altra corte, quella di Palazzo Correale, proprio dietro il monumento a Torquato Tasso. Qui, varcata la soglia del portone, si arriva in un cortile, occupato dal negozio di un fioraio, le cui pareti sono interamente ricoperte da un immenso arazzo maiolicato raffigurante limoni pausati da verdeggianti racemi. Si è immersi in un ennesimo limoneto, nel raffinato gioco di specchi e rimandi, di riflessi e rifrazioni ove l'ignoto maiolicaro si era dilettrato, come parecchi secoli prima di lui i re normanni di Sicilia coi loro "giardini-paradiso", a simulare e a ricreare con tutta la forza dei sensi l'immagine mentale del suo e del nostro Eden.

La trippa

"Ma che cacchio me venghi a raccontà?
Nun sò li sordi la felicità!
Tu guarda puro a tavola, perché
li facioli nun sò 'n piatto da re?
Le sarsicce, la trippa, er baccalà
seconno te, nun sò 'n signor Magnà?
Ma che ce sta bisogno der patè,
der tartufo o la sarsa Parmantiè?
Tu dirai che sò 'n poro disgraziato
e che nun ciò 'n palato raffinato
ma i piatti de li poveri, conniti
co' la fame aretrata, sò squisiti!"

"Che li piatti sò boni, te l'ammetto,
però, t'ariconzoli co' l'ajetto
ché quei piatti lì, si nun sò micchi,
se li ponno magnà puro li ricchi.
Te, invece, si te piace l'aragosta,
abbasta che te 'nformi quanto costa
tocca ch'abbozzi, puro si te scoccia,
magni la trippa e te la pij in saccoccia!"

10 maggio 1974

Mauro Marè, Roma 1935-1993. Dalla raccolta *Ossi de persica*. (1977). L'intera produzione in poesia e in prosa di Marè è stata pubblicata nel 2014 a c. di Marcello Teodonio per le edizioni "il Cubo".

La griscia

Da qualche tempo, su questo piatto di pasta, vado leggendo le più ovvie e consumate castronerie da parte di coloro che, considerando la *griscia* e non *gricia*, una pietanza tipica della cucina romana, vanno proponendo con ermetico fervore, soffici concetti sui possibili vocaboli da cui questo termine possa derivare.

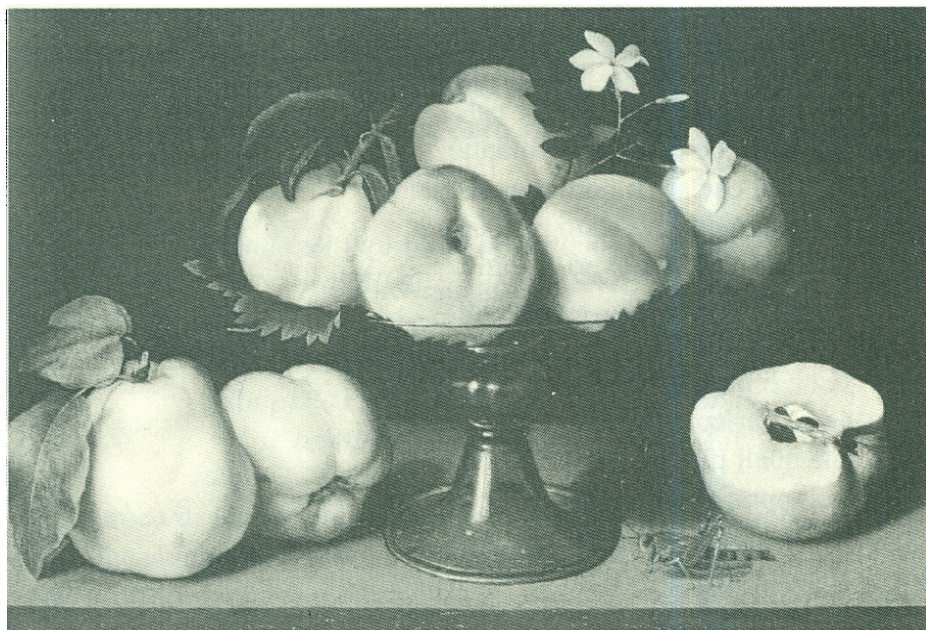
Ed ecco scovare il *gricio*, vocabolo che nella Roma del Quattrocento stava ad indicare il fornaio o, se volete, il panettiere, il quale per non infarinarsi, indossava una sorta di spolverino grigio. Poi arrivano i *grici*, appellativo dato agli immigrati - c'erano anche allora - per lo più montanari provenienti dalle regioni tedesche del Reno e del Cantone dei Grigioni. Infine nell'Ottocento venne il rozzo campagnolo delle province lombarde, anch'esso nomato *gricio* inteso come *burino*, che esercitava il mestiere di *orzarolo*: venditore al minuto di granaglie, legumi e farine.

Altri ancora, hanno pensato che il termine *gricia* con il quale si usa indicare, impropriamente, l'amatriciana in bianco, derivasse dal fatto che la pietanza, presentandosi senza il colore del pomodoro, fosse grigia ed opaca.

Ora, cosa ci "azzecca" - il termine del Sud lo trovo appropriato - il gricio panettiere o l'emigrato dai Grigioni con la nostra pietanza, me lo sono chiesto tante volte.

In maniera molto più appropriata, ne parla invece Alberto Consiglio, scrittore e giornalista napoletano, che nella sua *La storia dei Maccheroni*, edita nel 1956 da Canesi, indica la *griscia* tra le ricette di pasta di "antiquariato", il cui nome deriva da Grisciano, frazione di Accumoli che prima dell'unità Nazionale apparteneva al Regno di Napoli. Quindi, la nostra, è una pietanza borbonica e non della cucina romana.

Che gli abitanti di questi borghi sabini gravitassero più verso la Capitale partenopea che non verso Roma, peraltro, per loro, città straniera,



Fede Galizia (1578 – 1630), *Pesche in una fruttiera di vetro, fiori di gelsomini, mele cotogne e cavalletta*, Olio su tavola, Coll. Lodi, Campione d'Italia

è confermato, dal fatto che una donna di Accumoli, Maddalena Ventura, meglio conosciuta come la "donna barbata", nel 1631 si trovasse a Napoli, con marito e figlio. La stessa, fu immortalata dal pittore Giuseppe Ribera, detto lo Spagnoletto, in un dipinto, che oggi trovasi presso la Fondazione Duca di Lerna a Toledo (Spagna). Ebbi la fortuna di vedere il dipinto a Napoli, in occasione della Mostra "*Civiltà del Seicento a Napoli*", era il 1984. Anni dopo, con un mio articolo, apparso sul periodico *Mondo Sabino* il 25 marzo 2000, feci conoscere, in Sabina, il personaggio della Donna Barbata di Accumoli. Sempre in questo periodo sia a Napoli, sia in altre parti del Regno, i maccheroni, pasta secca di grano duro, erano un alimento d'uso giornaliero, largamente diffuso tra borghesia e popolo minuto. Tutto questo, ci porta a considerare che già nel Seicento, era possibile che a Grisciano si confezionassero piatti di spaghetti e bucatini conditi con pancetta e pecorino.

Questa estate, tornando dalla riviera adriatica, ho voluto conoscere la culla di quest'arcaica pietanza, posta lungo la riva del Tronto, Grisciano.

Per scoprire la genesi del nome, scomodiamo il Regesto farfense - uno dei più antichi manoscritti della storia sabina - e troviamo che nel 745 compare il termine Grisiano, dal nome di un tal Grisio, possessore di vasti latifondi tra Umbria e Abruzzo.

In seguito, il paese, fu stazione di posta, trovandosi lambita dalla via Salaria e crocevia di antichi percorsi di transumanza. Qui anni fa la fatalità arrivò scalza, e senza farsi sentire, con l'acqua del Tronto in piena, travolse l'antico paese.

Oggi il piccolo borgo ci appare adagiato a mezza costa: anonime case con la loro vaga dignità, si aggruppano intorno alla chiesa parrocchiale dedicata a Sant'Agata, di recente ricostruita. In alto, troviamo la parte vecchia del paese, con antiche case ornate di vecchi portali di pietra; in basso, presso la riva del Tronto, ci appare, defilato, il borioso palazzo Organtini o del Cardinale. Sembra quasi voglia ignorare il resto del paese.

Grisciano, il 18 di agosto di ogni anno, celebrando la "sagra della pasta alla griscia", diventa coprotagonista del suo piatto, sinonimo di archeologia gastronomica.

Conclusi i preamboli, parliamo della nostra pietanza.

Come si è detto, è probabile che l'utilizzo della pasta dura come si usa oggi, spaghetti e bucatini, sia stato qui introdotto intorno al Seicento e adottato dai pastori transumanti, che mettevano nelle loro bisacce la pasta, il guanciale ed il pecorino, per preparare i loro pasti. Ma la nostra pietanza è sicuramente molto più antica, potendosi tranquillamente alligare nella gastronomia longobarda e a quel Grisio, notevole del Ducato di Spoleto, citato nel Regesto di Farfa. Un piatto non di pastori ma di porcari.

Leggendo la storia di questo popolo, ci accorgiamo che la loro economia si basava sull'allevamento del maiale allo stato brado. Infatti, dopo la caduta dell'Impero Romano, l'abbandono delle campagne e la scomparsa dell'agricoltura, avevano fatto in modo che il territorio si ricoprisse di macchie e foreste, che rappresentavano l'*habitat* naturale per allevare il maiale.

La pasta da condire era, ovviamente, quella fatta in casa, con o senz'uova e il condimento tutto porcareccio. Se provate le fettuccine, tirate molto sottili, sono l'ideale sostituto del bucatino.

Per condirle, si prende poco strutto di maiale nel quale far soffriggere un "diavolesco" peperoncino e dadini di guanciale, meglio se affumicato e con questo si condiscono le fettuccine con aggiunta di pecorino grattugiato. I cuochi d'oggi usano alcune varianti, facendo soffriggere, in olio d'oliva, prima aglio o cipolla, o entrambe, salsiccia sbriciolata poi, aggiungendo il guanciale e sfumandolo con del vino bianco.

Io, credetemi, preferisco la prima, dove si avvertono la semplicità e la saggezza d'un mondo bucolico intriso di Medioevo, e che mi piace immaginare, già presente sulla mensa di quel Grisio, longobardo signore di questi luoghi.

Il caffè: scende o sale?



Panfilo Nuvolone (1581 -1651), *Alzata con frutti, fichi, fiori e farfalle*,
Olio su tavola, Coll. privata

Quando bevo un caffè, a casa, la mattina, magari ancora in camicia da notte, mi ricordo spesso di mia nonna, venuta a mancare ai nostri affetti quasi novantenne, si può dire, con una tazzina fumante in mano. Un'autentica cultrice. Ne miscelava a occhio diverse qualità in chicchi, che tostava ogni due o tre giorni sulla cucina a carbone (negli ultimi tempi sul *più moderno* fornello elettrico). Appena dorati, aspettava che si raffreddassero, quindi li macinava con il macinino a manovella, conservando la polvere in una scatola di latta. A quel punto, un aroma delizioso e inconfondibile già si spandeva per tutta la casa.

L'avvertivamo in anticipo di una nostra visita, proprio per darle il tempo di dedicarsi con tutta calma alla preparazione del caffè. Al nostro arrivo capovolgeva la '*napoletana*' sul fornello spento, ma ancora caldo. Per berlo come si deve, diceva, bisogna rispettare regole rigidissime: usare una tazzina leggera, di porcellana fine e con il 'fondo' sferico (per evitare depositi di zucchero); sedersi (per dedicargli il tempo che merita) e accavallare le gambe (per stare comodi); girare poco il cucchiaino (per evitare di raffreddarlo) e, infine, sorvegliarlo *jastimando* (bestemiando, appunto perché ancora bollente).

Da quando fu citato per la prima volta, intorno al X secolo, nel Canone (un trattato di medicina che si rifaceva alle tesi di Galeno), dal filosofo persiano Avicenna, passò molto tempo prima che il caffè irrompesse, come un fiume in piena, in tutto il mondo. Pregiudizi di vario genere, di natura religiosa ma anche scientifica, hanno impedito a lungo agli uomini di godere le delizie di questa bevanda.

E pensare che, secondo un'antica leggenda araba pare sia stato addirittura Allah a inviare, attraverso l'Arcangelo Gabriele, a Maometto, che non stava troppo bene in salute, il primò caffè (in tazzina?). Un rimedio magico. Il profeta si ristabilì al punto che riuscì ad affrontare, de-

cimandoli, quaranta nemici e, per chiudere in bellezza, a soddisfare anche altrettante donne subito dopo.

Fu, quindi, in Arabia, nel XVI secolo, che il caffè ebbe la prima larga diffusione. La pianta nasceva spontanea, la bevanda era a buon prezzo e non era proibita (neanche durante il Ramadan). A differenza del vino che addormentava la mente, il *Kawee* (l'eccitante) la stimolava. Tutti buoni motivi perché il gustarlo fosse occasione anche di aggregazione, d'incontro. Sorsero, infatti, le prime caffetterie (per soli uomini ovviamente).

Quando arrivò in Europa, nella prima metà del Seicento, il caffè non incontrò subito una buona accoglienza. Lo accusarono addirittura di accorciare la vita. La più astrusa tra le critiche riguardava problemi di talamo. Secondo le suffragette (*ante litteram*) londinesi, infatti, le autorità ne incoraggiavano l'uso per reprimere gli impulsi sessuali. Nel 1647, presentarono una petizione contro la bevanda che 'dissecca e indebolisce', rendendo gli uomini sterili (*Caffè da leggere* di Cetta Berardo). Ma, si sa, gli inglesi hanno sempre avuto una spiccata preferenza per il tè!

In Francia andò meglio. La sua diffusione, negli ambienti aristocratici, iniziò già durante il regno di Luigi XIV e il successore Luigi XV lo fece anche piantare nel suo giardino, per compiacere la sua amante, Madame du Barry, che si era fatta ritrarre vestita da sultana turca mentre ne sorbiva una tazza.

E il gentil sesso, via via, fu conquistato dal caffè!

"Ah come è dolce il sapore del caffè! Più di mille baci! Più dolce del vino moscato!" esclama Lisetta nella *Cantata del caffè* (J.S. Bach, 1727).

E in Italia? Beh, sembra proprio che dobbiamo a Papa Clemente VIII se la bevanda non fu categoricamente vietata, così come avrebbero voluto i più cattolici-integralisti tra i suoi cardinali. Quando lo assaggiò pare che esclamasse: "Ebbene, questa bevanda di Satana è talmente deliziosa che sarebbe un peccato lasciare che ne facciano uso esclusivamente gl'infedeli. Imbroghieremo Satana battezzandola!"

Un furbo buongustaio, non c'è che dire! Peccato sia passato alla storia per faccende ben più tristi, come quella di Beatrice Cenci, e più vergognose, come quella di Giordano Bruno.

Ma a Napoli, strano a dirsi, proprio in quella che molti considerano oggi la patria del caffè, arrivò molto più tardi che in altre città come Firenze, Roma, Venezia (qui fu inaugurato il primo Caffè, lo storico "Floriano", nel 1720).

Si diceva che, così nero come il lutto e amaro come i guai, portasse jella. A convincere i napoletani che, non solo facesse bene, ma, invece che *nu portaseccia*, fosse un portafortuna, cioè addirittura un ottimo antidoto contro la jettatura, fu, alla fine, il grande gastronomo Vincenzo Corrado (quello del *Cuoco galante*). Nel 1794 pubblicò il trattatello *La manovra della Cioccolata e del Caffè*, dove, furbescamente, inserì anche la "Canzonetta in difesa del caffè", scritta da quel don Nicola Valletta, professore della Regia Università di Napoli, che da tutti era considerato uno dei massimi esperti in materia di malocchio. (*Il Caffè Segreti, Riti, Tradizioni*, Piero Editore).

In ogni caso, la storia del caffè è stata per lo più solo al maschile. Per le donne al massimo era un consumo casalingo, privato. Frequentare i Caffè era loro negato o, se non altro, disdicevole: "I locali erano frequentati da donne sulle cui virtù nessuno avrebbe giurato" (*Donne e cibo*, Muzzarelli-Tarozzi).

Questo fino ai primi dell'Ottocento, quando si cominciò a vedere anche il gentil sesso entrare nei Circoli del caffè. Una conquista che permise loro, finalmente, di uscire dal recinto domestico.

Poi, per fortuna, sono arrivati i bar...

Luisella è la proprietaria del bar dell'angolo, sotto casa mia. È lì da tanti anni, assunta che ne aveva sedici, quando non arrivava nemmeno al bancone! All'epoca doveva spazzare, lavare le tazzine e dare una pulita ai tavoli, dopo che i signori se ne erano andati. Le mance non le toccavano e prendeva una paghetta miserabile. Non è che sia cresciuta molto, al bancone non ci arriva nemmeno adesso, diciamo che si è allargata, quel tanto che basta per non farsi sovrastare dal banco della cassa, di legno robusto e solido, rimasto identico a cinquant'anni fa.

- Sai - mi dice - qui ho imparato a conoscere la gente, ne ho viste di tutti i colori! -

Le chiedo come abbia fatto, restando ferma in un bar, per tanto tempo.

- Con il caffè, sia se lo bevi, sia se non lo bevi! - mi risponde.

Ci gode a raccontarmi storie, di corna soprattutto, di affari andati male, di tragedie familiari e persino di vite spezzate tragicamente.

- *E che non ce lo sapevi? Se vedeva, no? Non me meravigliavo!* - conclude convinta.

Mi scorrono davanti fatti, persone, come se tutto il mondo girasse intorno al suo bar. Le dico di mia nonna, delle donne che in Meridione il caffè lo bevevano solo in casa.

- *No, er bare è un'altra cosa!* - mi obietta - *Però è vero, 'na vorta ce venivano soprattutto l'ommini!*

La guardo, Luisella, è ancora bella. Capelli sempre a posto, neanche un filo bianco, diversi anelli alle dita grassottelle, rossetto, occhi ancora vispi. So che è signorina, che non ha mai trovato "l'omo giusto". Pare leggermi negli occhi.

- *Ne sò passati tanti, lo so. Poi quanno è morto il proprietario, me sò presa il locale, era 'na vita che mettevo da parte. Me venivano appresso in tanti, ma al bar non si cerca moglie e poi... ce ne fosse stato uno che er caffè lo beveva come se deve! Uno, me piaceva, ma beveva a occhi bassi, 'n antro ce metteva quattro cucchiari de zucchero, 'n antro ancora se leggeva il giornale e faceva raffreddà puro la tazzina... insomma non facevano pe' me... Dovevo comprà n'osteria, forse m'anava meglio!* - conclude sospirando.

Non so quanto ci sia di vero in quello che racconta; ordino il caffè e mi siedo a un tavolino poco distante dalla cassa, preparandomi al rito mattutino, con calma, visto che è Domenica. Mi sorride e torna sul suo "trono". Ma non ci resta a lungo. Scende, sprofondando di diversi centimetri, nonostante le "zeppe" sotto i piedi, e si avvicina a due sue amiche che, nel frattempo, si sono sistemate a un tavolino in fondo al locale. Una è biondissima, secca e allampanata, l'altra, rotondetta, sfoggia un'improbabile chioma rossa. Entrambe si trincerano dietro grossi occhiali scuri da sole. Guardo fuori, le nuvole si stanno addensando in questa grigia mattinata autunnale.

- *Mariù, portace tre caffè che devo di du' cose a l'amiche mie...*

Il ragazzo del banco annuisce e mi guarda divertito, il locale è vuoto in questo momento. Le amiche cominciano a scambiarsi delle battute, interrompendosi solo per gustare i loro caffè, in sacro silenzio, scambiandosi solo sguardi, promettenti chissà quali rivelazioni. Appena il tempo di poggiare le tazzine, che il mormorio riprende, sempre più fitto. A tratti le teste si avvicinano, per allontanarsi in sintonia, o per una risata o per una pacca sulla spalla. Entra un signore attempato, un *habitué*. Si siede al tavolino, dove sono i giornali (il *Corriere dello Sport* soprattutto) e, solo dopo aver spizzato i titoli in 'prima', si decide a salutare.

- Buongiorno, *sora Luisè!* Il solito, Mariù!

Le donne rispondono in coro, affabili e suadenti, scambiandosi occhiate d'intesa.

- *Stasera si balla, ce fate compagnia sor Lucià?* - fa la bionda platino, con inflessione incoraggiante.

Silenzio, Luciano sta bevendo il suo caffè, si respira aria di attesa.

- *Dipende...* - fa lui tranquillamente - *se ve ne portate almeno un altro! Io da solo, non ve reggo!*

È l'inizio della sfida, sarà così almeno per un'oretta, con battute e controbattute, fino a che il bar non si riempirà di clienti meno mattinieri.

Mi alzo, il sapore del caffè è ancora forte e buono, saluto tutti. Luisella mi risponde con un cenno della mano, senza nemmeno girarsi. Tornerò domani, forse mi racconterà della serata al "Centro Anziani", del ballo ... dopo un buon caffè, naturalmente!

Ma il caffè è ugualmente buono dappertutto?

Secondo Luciano De Crescenzo no (*Il caffè sospeso*): "Il caffè di Napoli è diverso da quello di Milano, minimo come quantità e massimo come sapore" e "se poi oltrepassiamo la linea gotica e ripetiamo il confronto, quello tedesco scende, quello di Napoli sale e va a sistemarsi nelle vicinanze del cervello".

Uscendo dal bar, mi chiedo, sorridendo: "Ma se in Germania il caffè *scende* e a Napoli *sale*, che strade può prendere a Roma?"

Tutte, probabilmente!



Francesco Codino (1590 ca. – 1624 ca), *Uccelli morti, frutta e un bicchiere di vino su un tavolo*, Olio su tavola, Collezione privata

Nobis faveat Sancta Barbara

Dal Forte Poerio, 19 settembre 1915

Per ricordo del pranzo offerto nel parco magnifico della villa Bembo, lungo le rive della Brenta, il giorno 19 settembre 1915, agli ufficiali del Forte Alessandro Poerio: per rendere da questi pubbliche grazie alla squisita signorilità delle Famiglie *Bembo*, *Abruzzese*, *Dario Paolucci*, *Perini* e *Levi Morenos*, che vollero onorare, unitamente ai loro ospiti della Mira, l'artiglieria italiana, con festa trionfale di vessilli e con inni augurali per il trionfo della più grande Patria di Dante.

Lista del pranzo all'Intesa

Antipasto al Tricolore
 Brasato all'Italiana con purè alla Triestina
 Vol-au-vent alla Francese
 Pollo arrosto all'Inglese con insalata belga
 Formaggio russo
 Dolce "Forte Poerio"
 Frutta di Trento
 Pane di guerra
 Vino di Gradisca
 Bottiglie del territorio conquistato
 Caffè antiturco
 Cognac all'artiglieria.

Presenti al pranzo patriottico:

le signore: contessa Irene Bembo Abruzzese, contessa Fanny Bembo Perini, marchesa Vincenzina Bembo Dario Paolucci;

le signorine: Ines Puglisi, Iole Puglisi, Gemma Machiavelli, marchesa Ernestina Dario Paolucci, Felicetta Abruzzese, Ernestina Abruzzese;

i signori: prof. dottor Alfonso Abruzzese, marchese Camillo Dario Paolucci, Tullio Levi Morenos, Giuseppe Levi Morenos, Gioachino Vel-

luti, Aldo Puglisi, Giuseppe Abruzzese, marchese Domenico Dario Paolucci, Gastone Nunzi, Federico Perini;

gli ufficiali: Antonio Nuovo, conte Alessandro Bracci Vatielli Mignardi, Mario Baldo, marchese Carlo Incisa di Camerana, Pietro Nardi, Luigi Fontanin, Umberto De Carli, Giuseppe Riatti, Ugo Plateo, Emilio Ventura, conte Giuseppe Govone, Francesco Samaritani, Aldo Pivato.

Parole dette, a nome dei compagni d'arme, dal sottotenente Emilio Ventura

Molti anni fa, di ritorno da una gita sui colli asolani, al cospetto del monumento che Antonio Canova volle eretto alla sua Gloria, io dettavo per un amico:

Tra i colli di Bassano, cui bisbiglia
la Brenta antichi soavi tremori
di lontane freschissime pinete,
e i giardini asolani, che sorrisi
diero e carezze languide ai colloqui
di Pietro Bembo, sorge l'umil gaio
Crespano, verde dal verde de' monti
screziato al baglior vivo de' piani.

La prosa, squisitamente platonica di messer Pietro Bembo, aveva, in quel lontano sereno mattino di luglio, infiorato della sua melodia trecentesca, i sommessi colloqui lungo le cascatelle venezianamente loquaci, fra i sentieri che tante cose sanno di soffi carezzevoli su nei e riccioli incipriati.

E non avrei creduto certo, allora, dovesse sorgere il giorno, in cui, avverandosi il nostro accorato sogno nazionale, io dovessi, pure lungo la Brenta, e fiero del mio gesto presente, circondato da donne gentili, da gentiluomini e perfetti compagni d'arme, rivolgere la parola della riconoscenza alle tre fate benigne, in cui Caterina Cornaro avrebbe rilevato, per la grazia della sua Corte, la soave spiritualità del suo grande Amico.

Prossimi noi ufficiali del Forte Alessandro Poerio a far tuonare i bei

cannoni ovunque più incalzi l'insidiosa forza nemica, recheremo, pur tuttavia, sempre impresso nell'animo, accanto alla visione luminosa della Gloria d'Italia, il ricordo di questo convegno augurale, che cuore di donne elette e cortesia di gentiluomini seppero render commosso di forte romanità.

A voi tutti grazie, ora e sempre.

Viva l'Italia! Viva il Re!

Stampato il giorno 22 settembre 1915 / dalla tipografia dei F.lli Morelli / in Dolo (Venezia)

(a cura di **Ugo Onorati**: il testo è stato tratto da un raro opuscolo trovato per caso su una bancarella di libri usati dopo cento anni esatti)

Il vino di Franconia del Signor Bach

Non c'è che dire: nel ritratto che Elias Gottlieb Haussmann gli dipinse nel 1746, in occasione della sua ammissione nella *Societat der musikalischen Wissenschaften*, Johann Sebastian Bach ci presenta quell'aspetto autorevole, vigoroso ed austero che la sua musica "sublime" lascia presagire.

In quel pastello, che passa per l'unico sicuramente autentico e che, replicato all'infinito, è alla base della più accreditata tradizione iconografica bachiana, il *Thomaskantor* ci guarda di sbieco: la fronte è alta, il volto carnoso, il naso è un robusto batocchio incombente sulla bocca ostinata; sotto il mento s'espande un'incipiente pappagorgia alla quale fa da *pendant* un busto inquartato che preme sotto il giubbotto scuro, enfiando polposo la camicia bianca.

La manona paffuta tiene in mano un foglio su cui leggiamo il titolo e le prime note del *Canon triplex a 6 vocum* composto, appunto, per l'ingresso in quella società di illustri musicisti di cui Bach divenne membro nel 1747.

Insomma, non possiamo che provare timore reverenziale.

Ma se dalle severe aule della *Thomasschule* ci spostiamo nell'intimità della sua casa, le distanze fra noi e Giovanni Sebastiano s'accorciano.

Proviamo ad entrare in casa Bach, a Lipsia, la città dove, dopo numerosi spostamenti, si installò definitivamente per viverci ben ventisette anni. Era vedovo dal 1720 della prima moglie Barbara, dalla quale aveva avuto sette figli. Risposatosi già nel dicembre dell'anno successivo con Anna Magdalena, non perse tempo, è il caso di dire: nel solo primo decennio del soggiorno a Lipsia gli nacquero altri dieci figli e altri tre ne seguirono fino al 1742. Non stupisce che un suo occasionale ospite abbia così definito la casa di Bach: «era un alveare, e, proprio come un alveare, brulicante di vita».

Ogni nascita, col relativo battesimo, dava la stura al raduno dei vari Bach sparsi qua e là per la Germania: decine di fratelli, zii, cugine e nipoti



Maestro romano (?) del vaso a grottesche, *Vaso fiorito*, Olio su tela, Galleria Previtali, Bergamo

si mescolavano agli ospiti d'onore, a padrini e madrine, agli allievi, alle autorità. Il severo *director musices* espandeva la sua ospitalità, la sua tenerezza di padre e marito, il suo profondo attaccamento al clan familiare; e, naturalmente, le feste non erano tali senza musica: non c'era un Bach che non suonasse o cantasse; al punto di far dire al gran patriarca: < Tutti i miei figli sono musicisti nati e vi posso assicurare che con la mia sola famiglia io posso *formiren* un *Concert vocaliter und instrumentaliter* >.

Un tal giocondo bailamme era evidentemente foriero di teutonici banchetti, nei quali non poteva mancare il vino. Le generose vigne della Germania producevano vini assai reputati: e le peregrinazioni da una Corte all'altra che segnarono le varie tappe della carriera di Bach consentirono al musicista diverse degustazioni. Alle numerose residenze del suo itinerante *tour* d'Alemagna, bisogna poi aggiungere i viaggi fatti per collaudare gli organi, mestiere in cui somma era la sua perizia. In occasione del collaudo dell'organo della *Liebfrauenkirche* di Halle, Bach fu ospitato con dovizia; ne fa fede il menu del banchetto finale:

Boeuf à la mode

Luccio in salsa di burro e acciughe

Prosciutto affumicato

Salsicce e spinaci

Montone arrosto

Arrosto di vitello

Piselli patate zucca bollita asparagi lattuga ravanelli

Frittelle

Scorza di limone candita. Ciliegie in conserva

Burro fresco

Figuriamoci che libagioni! La voce "vino" gli era così cara che, nel compitare per i suoi committenti la nota spese, non ebbe mai a dimenticarsene. Un esempio? Quando nel 1724 si recò a Gera per collaudarvi un nuovo organo, il suo "piè di lista" presenta le seguenti voci: 30 fiorini come onorario, 10 fiorini per il viaggio, 17 fiorini e 8 gr. per il vitto, 17 fiorini e 8 gr. per il vino.

Che al vino fosse sensibile, era un dettaglio che non poté sfuggire ai suoi ospiti: che per ricambiare, una volta rientrati a casa, gli spedivano in omaggio barili... di quel buono. È quello che fece, tra i tanti, un suo cugino di Schweinfurt, tale Johann Elias Bach che nel 1738, avendo vinto una borsa di studio, era venuto a Lipsia per studiare teologia ed aveva alloggiato in casa dell'illustre cugino. La gratitudine per tale ospitalità durò a lungo: ed Elias scelse, per manifestarla, il periodico invio a Lipsia, al caro Giovanni Sebastiano, di un barile del suo vino fatto in casa. Era il *Frankenwein*, prodotto cioè in Franconia, la regione dove Elias abitava e dove pare che s'usi ancor oggi farsi in casa una piccola quantità di un vino bianco e secco locale, tra i più nordici d'Europa.

C'è rimasta una lettera in cui il musico destinatario così conferma la ricezione del prezioso barilotto:

< Onoratissimo signor cugino, la sua lettera, che ho ricevuto ieri, mi porta la buona notizia che Ella e la Sua cara sposa stanno bene. Voglia accettare i miei fervidi ringraziamenti per il barile di ottimo vino che con essa arrivò. Disgraziatamente il barile ha subito un colpo o vi è stato qualche altro incidente di trasporto, perché, esaminato all'arrivo, si è trovato versato per un terzo, così che, come dice il *visitor*, contiene soltanto sei boccali. Fa dispiacere che anche la più piccola goccia di un così nobile dono di Dio vada perduta, ma io sono nondimeno grato di cuore al mio onorato cugino per il suo cortese presente. *Pro nunc*, non sono *réellement* in condizione di ricambiare, e, siccome *quod differtur non aufertur* spero di avere l'occasione di sdebitarmi >.

Sono espressioni di circostanza. Dopo la firma (< di Vostra Signoria il devoto cugino e fedele servitore Joh. Seb. Bach >) un *post-scriptum* in cui il "sublime" *Thomaskantor* sfodera un realismo e una pignoleria di una disarmante franchezza. Eccola: < P.S. Sebbene il mio caro cugino si offra di mandarmi ancora di questo *liqueur*, debbo rifiutare a causa delle forti spese che questo trasporto è costato. Trasporto 16 gr., la consegna 2, il *Visitor* altri 2, dazio provinciale 5 gr., dazio generale 3 gr. Il mio cugino può quindi calcolare che il vino mi costa quasi 5 gr. al boccale: un dono davvero troppo caro! >.

In una parola: *danke, nein!*

Un insolito pranzo di nozze

Invece del solito pranzo di nozze in un *restaurant* più o meno di lusso con tanto di camerieri in polpe che ti accudiscono dall'inizio alla fine; invece del solito pranzo in una meno pretenziosa osteria con camerieri in polpa che si affannano rubicondi ai tavoli con molti piatti su una mano e candido tovagliolo all'avambraccio; ecco il "pranzo di nozze condiviso", al quale ho partecipato per la prima volta nella mia vita. Mi chiederete e vi chiederete di che si tratti. È presto detto: un pranzo al sacco, o se volete, alla francese: un *déjeuner sur l'herbe*. Sarà l'aria di crisi, sarà lo spirito francescano rinnovato dal papa preso "quasi dalla fine del mondo", fatto sta che dopo la cerimonia religiosa ci siamo arrampicati su una collina di fronte a Velletri, fascinoso allo sguardo come in una veduta del Bertelli o del Mortier, dove sui prati e sul patio del seminario Don Orione è stato apparecchiato il più sontuoso pranzo di nozze che si possa immaginare. E vi spiego subito che significhi il "condiviso" sopra annunciato. Perché scegliere soltanto alcuni invitati ed escluderne altri? Dunque niente partecipazioni, né rituali bomboniere. Il messaggio di invito alle nozze gli sposi lo hanno diramato su *facebook* a tutti, amici e parenti! Quanti saranno? Boh! Verranno un centinaio, o qualche centinaia di persone? Chi è in grado di fare previsioni? Nessuno. Si saprà quel momento stesso. Ma la trovata ingegnosa sta nel fatto che ciascuno dei potenziali invitati è stato sollecitato a portare qualcosa di cucinato per sé e qualcosa in più da condividere con gli altri. Punto. Mi sono chiesto: se la cosa non è organizzata potrebbe capitare che ci siano cento lasagne e una sola crostata. E invece no. Miracolosamente sul tavolo del *buffet* comunitario si sono allineate via via che arrivavano le più disparate offerte culinarie degli invitati e solo in qualche caso si sono verificati dei trascurabilissimi doppi della medesima vivanda. Quasi soltanto portate pronte, o comunque cucina fredda in assenza di cucina calda. Cito qualcosa, lasciando a voi immaginare il resto. Antipasto: pro-



Carlo Saraceni (1579 - 1620), *Natura morta di frutti e vaso di fiori*,
Olio su tela, Collezione privata

sciutto e melone, affettato di porchetta (un tronchetto intero!) e di salami, formaggi di tutti i tipi, mozzarelle, salamini, wurstel di pollo, lonza, ventresca. Primi: insalate di riso e paste fredde condite nei modi più fantasiosi, *cuscus* con verdure, insalate a base di farro e d'orzo, pizza bianca e focacce con diversi ripieni (mortadella, fichi, prosciutto), tartine con varie salse, supplì, crocchette, panini all'olio e tramezzini, quindi ancora tiepidi nei loro contenitori: teglie di pomodori con il riso, di melanzane alla parmigiana, di timballi e lasagne, una pentola di fagioli con le cotiche e un tegame di trippa alla romana. Secondi: torte rustiche (che preferite, ricotta e spinaci, o peperoni?), vitello tonnato, petti di pollo al limone, fettine panate, rollè di vitello al latte e arista di maiale arrosto, polpette al sugo e asciutte, zucchine ripiene, uova sode e pomodorini ripieni con impasti di tonno e maionese, insalate di fagioli e di patate, fritte per tutti i gusti, verdure grigliate (melanzane, cipolle, zucchine, ma quante sono?), peperoni ripieni, filetti di pesce con prezzemolo e limone, frittura di pesce. Contorni: patate fritte e patate al forno, insalate verdi e di carote, insalata di finocchi crudi e cotti, asparagi, pomodori, purè. Dolci: ciambelle al vino e al latte e biscotti della sposa, ciambelloni semplici e con ripieni, crostate, bignè, tiramisù, amaretti, pasticcini, maritozzi con crema e con panna, torte fatte in casa di tutti i tipi e, meraviglia delle meraviglie, uno scatolone di paste di mandorla spedito per posta ordinaria dai parenti calabresi. Ovviamente non ricordo tutto, né posso soffermarmi sui particolari che non entrerebbero nella pagina. Ricorderò soltanto per gli amanti della grigliata, perché fu l'unica cosa calda di quel pranzo, le bistecche di manzo e le salsicce di maiale, con uno sparuto numero di spiedini e di fette di guanciale: tutto cotto alla brace su una capiente graticola fatta costruire per l'occasione. Il vino di Marino. Il pane di Genzano e di Lariano. Confetti (20 kg.!) da Anagni. Amaretti, limoncelli e grappe fatte in casa da ogni dove.

In mezzo a tanta roba appetitosa, un po' per la dieta (già ero entrato a fatica nel vestito da cerimonia), un po' per non fare la fine dell'asino di Buridano, scelsi per me una porzione di frittata di patate, come quella che si faceva una volta qui nei Castelli Romani, di cui segnalo la ricetta. Lessate le patate rigorosamente con la buccia ben lavata. Una volta cotte,

pelatele e pressatele nello schiacciapate. Intanto in una padella avrete fatto soffriggere quasi fino a farla scomparire un po' di cipolla tagliata molto sottile. Mescolate il pressato di patate nella padella con un po' di sale e un bicchiere di passata di pomodoro (molto più appetitoso sarebbe il sugo di carne che si fa per la pasta) e amalgamate nella padella a fuoco lento, finché sul fondo non si forma una leggera crosticina. Girate la frittata nella padella e incrostatela allo stesso modo. Alla fine avrete un invitante "sole rosso" gagliardo come quello di un tramonto estivo.

L'unica cosa a non essere fatta in casa fu la torta nuziale, giunta comunque anch'essa in regalo, dietro la quale gli sposi fecero le fotografie di rito. Il brindisi no, quello si fece con le classiche bottiglie romanelle con vino domestico, messe al riparo in una buia e fresca grotta di Marino per essere stappate nelle grandi occasioni, e *prosit*.

**Ancora sul lessico culinario
nelle canzoni piemontesi del padre Ignazio Isler
(1699-1778)**

Non è la prima volta¹ che ci occupiamo di questo poeta torinese del secolo XVIII e di quanta parte occupino il cibo e la cucina nelle sue canzoni piemontesi. Eccone ancora alcuni esempi.

Canzone XXVI (*Lamenti di due serve contro le padrone*; 1748): vv. 50-63

Il pubblico di lettori (o ascoltatori) delle poesie di padre Isler doveva essere, almeno in parte, costituito da persone appartenenti anche alla piccola e media borghesia, tali da potersi permettere in casa almeno una servetta per i lavori più pesanti ed umili. Tale riflessione nasce dal fatto che una canzone, la XXVI, è costruita, con ritmo amebeo, proprio sui lamenti di due serve nei confronti delle loro padrone, venendo così a costruire un quadretto che ha senso se pensiamo che le battute pronunciate dalle due possano trovare riscontro in situazioni vissute da persone tra il pubblico.

Le due ragazzette, che si chiamano l'una *Slufrin-a*, e l'altra *Margòt*, nelle strofe dalla 3^a alla 6^a parlano, lamentandosi appunto delle loro padrone, di come vengono trattate per quanto riguarda il mangiare, mentre nelle 8^a e 9^a l'argomento delle loro lamentazioni è il bere. *Slufrin-a* si lamenta che la sua padrona (*una scarman-a*, cioè «spilorcia») le fa mangiare *tross e euv coviss* (torsoli e uova stantie, cioè quelle che si lasciano per un certo tempo nel nido per invogliare le galline a deporle altre); l'altra allora si sente subito in dovere di far rimarcare come lei debba nutrirsi di *pan mufi e con la crosta dura*, e poi ancora vedendoselo misurare, tale che *ij can lo veulo gnanch*. Torna alla carica *Slufrin-a*, che ricorda come la sua padrona voglia che lei cucini *la mnestra e la pitansa*, certo, ma a condizione che risparmi su tutto, anzi che non metta neppure



Carlo Saraceni (1579 - 1620), *Natura morta con cesto di uve, vaso di fiori, fichi e ramo di gigli*, Collezione privata

sale e condimento (*j'avansa la sal e 'l condiment*); chiude a sua volta il discorso sul cibo *Margòt*, che sottolinea che la sua raramente le dà, per cucinare (*për fé quàich potagiat*, «per fare qualche pietanzina»), burro, lardo o strutto (*bur, lard o grassa*), poiché, così almeno ella dice, *l'òitum a vasta e che 'l breu sol a basta per tùit ij meinagiat* («l'untume rovina e il brodo da solo basta per tutte le faccende domestiche»).

Quanto al bere, nella strofa 8^a *Margòt* si lagna che la padrona (definita *sta tigna*, avara) le faccia sempre e solamente bere *vin 'd lambrosca*, *ch'a l'é né asil né posca*, *gnanch bon a lavé ij pé*: vino di lambrusca (uva selvatica), che non è né aceto né vinello (ma si tratta di un modo di dire per significare «non essere né una cosa né un'altra»), che non va bene neppure per un pediluvio. A sua volta, *Slufrin-a* sostiene che la sua, di padrona, non le fa certo bere *'d vin grech o 'd malvasia*, ma *al lapat* (cioè «agli sgoccioli, a piccoli sorsi», bevendo quel che avanza dai bicchieri; *lapé* significa infatti «succhiare, bere a poco a poco, come fanno i cani»), dandole per di più solamente *lò dël concat*, cioè il vino che, sgocciolando, si raccoglie dalle botti nel *concat* (cioè un piccolo recipiente di legno).

Canzone XLI (Dialogo d'un Medico con Marion; 1758): vv. 22-28, 36-42, 50-56, 64-70 e 78-84

Una situazione comune nella canzone popolare, ripresa dall'Isler nella sua canzone XLI, è quella del dialogo tra il medico e la donna malata (pensiamo, per es., alla famosissima, e presente un po' in tutta la regione, *Marìa*, o in alcune versioni *Magna*, *Gioana*). Causa dei disturbi della donna (nell'Isler di nome *Marion*: anche l'accrescitivo è sintomatico...) è ovviamente l'esagerazione nel mangiare e nel bere.

Vediamo dunque il pantagruelico *menù* della malata. *J'heu mangià una supëtta*, *ma l'é na bagatela*, *fàita ant una scudela*, *larga com un crivel*, *e na dosen-a 'd grùe*, *e vint miche cornùel ansem a un quart 'd vitel* (str. 4^a). Come inizio non c'è male: ha mangiato una zuppetta (proprio una bagattella) preparata in una scodella grande come un setaccio per il grano, e una dozzina di gru, e venti pagnotte a forma di corno in-

sieme ad un quarto di vitello. Dopo il commento ironico del medico nella strofa successiva, la donna continua il suo elenco. *Peui tranta singh sautisse*, *con set salam 'd testa*, *ch'a l'é na còsa onesta*, *për fé na colassion*, *con ses galin-e nan-e*, *e des baravantan-e*, *un ròst e doi giambon*. Trentacinque salsicce con sette salami di testa (cioè fatto con i ritagli), che è qualcosa di onesto per fare colazione, con sei galline nane e dieci padovane (ma *baravantan* letteralmente vale «strambo, stravagante»), un arrosto e due prosciutti. Nuovo commento del medico, che giudica queste ultime portate degne di far scomodare un medico per una visita, dopodiché la donna riprende. *Lasseme dì, Sgnor Médich*, *a-i é ancor d'àutra ròba*, *j'heu mangià un dindo an dòba*, *un'òca e un bel gingòtl con un mes rub d'anguila*, *e tut lo-lì, për dila*, *'m ha gnanch tocà 'l gariòt*. Lasciatemi dire, Signor Medico, c'è dell'altro ancora: ho mangiato un tacchino (*dindo*, francesismo da *dinde*, in alternativa alla forma schiettamente piemontese *pito*) in gelatina (*dòba* dal francese *daube*); un'oca ed un bel cosciotto di castrato (cfr. il francese *gigue*, gamba, e *gigot*, cosciotto) con un mezzo rubbo (misura di peso, corrispondente a poco meno di 10 chili) di anguilla, e tutto ciò, per dirla tutta, non mi ha neppure toccato il gargarozzo. Ironia del medico: una colazione tale potrebbe bastare ad un battaglione, e allora la nostra apprendista Pantagruel aggiunge. *A-i é ancor quaicosëtta*, *ch'a l'é na forma antera*, *d'una bon-a gruera*, *tre tome e doi strachin*, *e peui così për rije*, *j'avrai bevù tre sije*, *e sinch-ses pinte 'd vin*. C'è ancora qualcosetta, cioè una forma intera di gruviera, tre tome (formaggio ottenuto cagliando a caldo il latte dopo la scrematura) e due stracchini; e poi, giusto per ridere, avrò bevuto tre secchi e cinque o sei pinte (misura equivalente a quasi un litro e mezzo) di vino. Il medico osserva che la donna sembra *na cardlin-a*, dopodiché. *A-i é peui ancor la fruta*, *ma venta gnanch contela*, *j'heu mangià na corbelal pien-a de pom verdass*, *Vint lire 'd lasaròle*, *e quindes 'd sòrbe mòle*, *disdeut mass 'd ramolass*. C'è poi ancora la frutta (ma non è il caso di considerarla): ho mangiato una cesta piena di mele verdognole; venti libbre (poco meno di 7 chili) di lazzeruole (tipo di mela di sapore acidulo) e quindici di sorbe molli, diciotto mazzi di ramolaccio (specie di rafano, o ravanello). Conclude il medico

indicando la cura idonea: un *lavativ* (cioè un clistere) fatto di *un sach ed brochëtta, tranteses lire 'd mana e mes rub d'epicoquana*: un sacco di chiodini, trentasei libbre di manna (lassativo usato a quei tempi) e mezzo rubbo di ipecacuana (una radice emetica originaria dell'America meridionale).

Canzone XLV (*Pentimento fratesco*; 1762?): vv. 41-55 e 76-85

Due canzoni (la XLIII e la XLV) trattano un argomento simile: le doglianze di un frate e quelle di una monaca che si pentono della loro scelta, lamentandosi della loro misera condizione. Nella canzone che ha come protagonista il frate alcune strofe sono dedicate all'alimentazione, mettendo in risalto come in convento si mangi male sotto tutti gli aspetti. Alla strofa 9^a il protagonista, un giovane da poco entrato in convento non certo con vocazione convinta, ma piuttosto con la speranza di vivere nella tranquillità e nell'abbondanza, si lamenta tra le altre cose del vitto del convento, presentandoci un'immagine icastica: se si potesse guardare nella pancia di un frate, cosa si vedrebbe? Risposta: un giardino coltivato, con *rave, sicòria, d'andivie e spinass, / card e caròte, cossòt, ramolass, / laitùe, seleri e còj carpionà* (rape, cicoria, indivia e spinaci; cardi e carote, zucchini, ramolaccio, lattughe, sedani e cavoli inaciditi); solo verdure, quindi, ma anche il vino non è soddisfacente, in quanto *l'é d'ordinari tut vin avansà, / àiri, puntos e picèrta rablà, / l'é bon miraco s'a l'é nen bodrà*: è dunque, normalmente, tutto vino d'avanzo, inacidito, puntoso (di sapore sgradevole, cioè con una "punta" di sapore non buono) e annacquato (*picèrta rablà*: tautologia, in effetti già la *picèrta* di per sé significa «vinello annacquato», o meglio *aqua passà 'n sla rapa*, cioè acqua fatta solamente passare sulla raspa per insaporirla di vino e nulla più, in aggiunta *rablà* vale «trascinata, allungata»), anzi è un miracolo se non è anche «mescolato», nuovamente con acqua. Si passa poi a raccontare del pane, *col pan ch'a l'é drinta al pané, / fàit con d'arprim e mēstura, e grossé, / ch'a digerilo j'é tuti ij da-fé, / l'é giàun e vard e turchin e marbrà*, quel pane che sta nel deposito, fatto di cruschetto e di mescolanza (di frumento con cereali di peggior qualità), e

grossolano, a tal punto che per digerirlo ci va del bello e del buono; è giallo e verde e turchino e screziato di vari colori. Verdure, vino e pane, ma anche il cuoco, quanto a inettitudine, non scherza. *Quand i pensomo arivé a un bon disné, / òh che cagnin-a con col cusiné!! A sà fé nen mach dle torte salà, / brusche, aramie e pì 'd mese brusà, / con una mnestra bin mal tapassià*. Quando pensiamo che si arrivi ad un buon pranzo, ah! che rabbia con quel cuoco! Non sa fare altro se non torte salate, acide, con gusto di bruciaticcio e bruciate per più di metà, con una minestra pasticciata (letteralmente «male in arnese»; ardita quindi la metafora, che vede la minestra come una persona, mal ridotta). Sempre il cuoco è uno che *Ij seu potagi pì bon ch'a sà fé, / a l'é quàich vòta ch'a fà fricassé e tripe e fìdich e carn avansà, / subrich e barb e fricon spotrignà, / cosse, marsan-e e spinass afumà*: le migliori pietanze che sa fare sono, talvolta, far friggere trippe e fegato e carne avanzata, frittelle (in genere di verdure o di carne, o di tutt'e due insieme) e barbi e sardelle spappolate (cioè troppo cotte), zucche, melanzane e spinaci lessi.

Canzone LV (*Sesso femminile Poema detto volgarmente Tòni*; senza data): vv. 463-486 e 511-530

Il Poeta, secondo una tradizione misogina ampiamente diffusa nella poesia (specie in quella popolare), fa un lungo elenco dei vari tipi di donne, e dei loro difetti, e delle situazioni più o meno comiche in cui le donne sono coinvolte. Giunto ad esaminare le caratteristiche delle donne in gravidanza (vv. 451-530), egli si diffonde ad elencare e a commentare tutte la varie «voglie» delle donne incinte, tra cui, in materia di mangiare, ci si sofferma sui vari cibi di cui esse sono desiderose.

Si comincia con *un pastiss o d'un capon / ma né 'd greuje né 'd mapon* (vv. 461sg.): un pasticcio di cappone, né di gusci né di torsi di pannocchie. Abbiamo poi (vv. 471-480) una sfilza di richieste che le donne gravide fanno ai loro mariti: *Ch'a van ciamand dle geladin-e, / d'àitre peui l'han d'àitre anvie, / van sercand torte candie, / dle pèrnis e dle bëcasse, / tord, fasan e torde grasse. / Òh le bele galupasse!! A-i n'é ch'a veulo 'd colombòt, / dij polastrin e bon dindòt, / d'àitre han veuja*

dij mèrlan,/ dle trute, anguille senza pan: gelatine, mentre altre, che hanno delle voglie (*anvìe*), cercano torte candite e uccelli selvatici (in piemontese: *volaja*): pernici e beccacce, tordi (notiamo comunque che la forma più genuinamente piemontese per il tordo è *griva*), fagiani e tordi femmine grasse; davvero delle gran ghiottonne (*galupasse*), quelle che vogliono uccelli da cortile (*polaja*): piccioncini, pollastrelli, e tacchini piccoli, ma buoni; altre, a loro volta, chiedono pesci: naselli, trote, anguille senza pane.

Seguono (vv. 481-486) *Dle trìfole ant le fondùe:/ guardé ampòch s'a son golùe!/ Na mangg-rìa 'dcò mi un gavi,/ con tut lò ch'i sia pa gravi./ 'Dcò mi mangg-rìa un biribin/ senza sèrché 'd mangé 'd sufrin.* Tartufi nelle fondute; sono davvero ghiotte, e dire che di queste leccornie ne mangerebbe una scodella grande (*gavi*) anche il poeta (che pure non è gravido); così come si mangerebbe pure lui un tacchino (*biribin* vale il *dindòt* di prima) senza neppure andar cercando zolfanelli.

Infine, si fanno ancora portare delle *miche mòle* (v. 513: pagnotte tenere) oppure (vv. 516-520) *le soe supëttele/ coste bele galupëttele,/ o una tassa 'd ciocolata/ ch'al sò stòmi serv d'opiata/ con un grissin 'd pan bëscotà:* le loro minestrine (sono davvero ghiottoncine) o una tazza di cioccolata, tale che per il loro stomaco vale come una prima colazione (*opiata* è un antico termine farmaceutico) con un filoncino (attenzione: *grissin* non è il nostro «grissino», ma una piccola *ghërsa*, cioè un piccolo filone di pane) di pane biscottato.

Si finisce, dopo che *a l'han tafià* (v. 522; cioè «sbfato») (v. 521) *con quàich bëscotin giassà*, qualche biscotto glassato. Così. tanto per gradire...

¹ Vedi l'*Apollo buongustaio* del 2014.

Piacere = Salute

Quante volte abbiamo sentito dire che ciò che piace fa male?

È un retaggio atavico, addirittura biblico, quello di far coincidere il piacere (dei sensi ovviamente, non dell'anima) e il peccato. E la colpa, sembra assodato, può essere solo di Eva che, per gustarsi la “mela” proibita, ci ha messo tutti nei guai per l'eternità.

Il sesso e il cibo, quindi, per molti sarebbero sul banco degli accusati per i danni che causano alla salute, tanto che andrebbero trattati quasi con sospetto, distacco, e per lo più centellinati. Ma chi l'ha detto che siamo nati per soffrire?

Volendo, ma è solo gusto della polemica, dei piaceri del talamo si potrebbe anche discutere, visti i problemi che per l'età o altro possono a volte riservare. Ma non di quelli della tavola, se non altro per il maggior tempo che in tutto l'arco della vita gli possiamo e dobbiamo dedicare! Cos'altro c'è di più vitale, oltre che corroborante?

La verità è che piacere e salute vanno, anzi sono andati sempre perfettamente d'accordo. Ne era già convinto assertore Ippocrate di Coo, che fu il primo a dare particolare importanza alla alimentazione in senso dietetico-terapeutico: “Lasciate che il cibo sia la vostra medicina e la vostra medicina sia il cibo”.

Il padre di tutti i medici (è lui quello del famoso giuramento), prendendo spunto dalla fisica di Aristotele, sosteneva che il corpo fosse composto di quattro elementi (bile gialla, bile nera, sangue e flegma), i quali, a seconda del diverso modo di mescolarsi tra loro e del prevalere delle qualità dell'uno o dell'altro, davano origine a quattro diverse categorie di individui: i collerici (la bile gialla, come il fuoco, è calda e asciutta), i melanconici (la bile nera è fredda e asciutta come la terra), i sanguigni (il sangue è caldo e umido come l'aria), e infine i flemmatici, tali per un eccesso di flegma, o muco (umore freddo e umido come l'acqua).

Questa teoria, denominata dei “quattro umori”, fu poi ripresa, svi-

luppata, e soprattutto finalizzata a risultati pratici, da Galeno di Pergamo (medico romano del II sec. d.C.), il quale puntò la sua analisi soprattutto su alcune caratteristiche degli umori ippocratici, cioè caldo/freddo e secco/umido, considerate a due a due. Caratteristiche presenti tutte in natura e che, per la salute del corpo, devono sempre combinarsi tra loro in modo equilibrato, senza prevaricazioni dell'una sull'altra. Quando per una qualsiasi ragione (d'età, d'ambiente, di clima...), anche occasionale (di salute), una prende il sopravvento sulle altre, lo squilibrio che ne deriva, se non è proprio malattia, quantomeno è disgusto. E come si fa a ristabilire l'equilibrio, che poi è salute e quindi anche piacere? Semplice. Con una adeguata alimentazione. Per fare un esempio: alle persone anziane (inevitabilmente "fredde e secche") come si fa a negare una bella minestrina "calda e umida"?

Massimo Montanari (*Il cibo come cultura*) sostiene che tutta la medicina premoderna è "galenica", ma forse pure quella moderna e contemporanea. Se solo pensiamo ad accostamenti come il formaggio con le pere o il melone con il prosciutto, non stiamo dando atto e conferma di teorie galeniche? In tutti e due i casi sono alimenti secchi che intervengono per mitigare l'umidità dei due frutti.

Quante volte, da piccoli, la mamma ci ha raccomandato di non bere subito acqua fredda dopo la minestra calda, perché altrimenti: "Ti cاسcano i denti!"

Ma non era anche lei galenica?

A questo punto, una volta stabilito che il cibo, giustamente e opportunamente somministrato, è salutare, non sarebbe il caso di gustarlo invece che assumerlo come una medicina? Anche perché, ragionando *a contrariis*, non c'è altro metro più efficace per capire di cosa ha bisogno il nostro corpo per stare bene. Il desiderio. Quello che desideriamo o ci attira di sicuro è quello di cui non possiamo fare a meno in quel momento. Sempre di cibo stiamo parlando e, nel caso, il desiderio si manifesta con la seduzione del gusto. Il piacere appunto, e di cose appetitose ovviamente.

Ecco quindi che l'alimentazione e, in senso stretto e lato, la cucina, il modo di cucinare, con le sue infinite possibilità di manipolazioni, com-

binazioni (anche all'interno di una stessa ricetta), diventa elemento fondamentale.

Nel millesecento un certo Maino de' Maineri, medico milanese, autore di un trattato a metà strada tra il dietetico e il gastronomico (*Regimen sanitatis*) diceva: "Ciò che è piacevole al gusto va meglio per la digestione".

Regole della salute da una parte, quindi, e consigli alimentari dall'altra. Quello che serve è una giusta dieta, ma non nel senso di limiti e privazioni, bensì in quello di indirizzare e contribuire al formarsi di una vera cultura del mangiar bene.

Insomma, se la storia ci insegna che medico e gastronomo sono tutt'altro che incompatibili, le papille gustative possono darci fregature?

Ma equilibri, temperamenti, giochi di contrasto e compensazioni, altro non sono che espressioni dell'arte dell'accostamento. Tanto più il gusto è stimolato, quanto più è perfetto l'abbinamento del corpo col cibo, di cibo con cibo, di ingredienti con ingredienti e... *dulcis in fundo*, di cibo col vino.

Può mai mancare il vino a tavola? In un pasto che si rispetti è il commensale per eccellenza, non solo degli altri commensali, dei quali stimola il gusto e misura la convivialità, ma anche e soprattutto del cibo, col quale intesse incontri e rapporti ravvicinati, al limite della sensualità.

Como e Bacco, divinità delle vivande e del vino, non solo possono, ma devono esserlo per forza amici. Senza intrupparsi e rubarsi la scena.

E anche dell'opportunità di abbinare i cibi al vino giusto si parlava nei trattati medievali di dietetica. Cioè, scritti da medici, non da *gourmet-sommelier*. E, più che di consigli, si trattava di vere e proprie regole da seguire.

Com'era considerato il vino? "Caldo e umido" ovviamente, e quindi, secondo la teoria dei quattro umori, il modo migliore per accostarlo al cibo era consequenziale. Per fare un esempio, il pesce (freddo e umido) andava gustato insieme a un vino forte e caldo. "Il vino deve essere più forte con il pesce che con la carne" scriveva il solito Maino de' Maineri.

Le arance amare di Urbano VI

L'arcivescovo Bartolomeo Prignano non era cardinale. Ritornato a Roma da Avignone, al seguito di Gregorio XI, era stato eletto Papa all'unanimità, l'8 aprile 1378, in un conclave tenuto nuovamente nella Città Eterna dopo tanti anni, assumendo il nome di Urbano VI. Al momento, la maggior parte dei cardinali era francese. Egli, intenzionato a riformare la Chiesa, cominciò col non aderire ai favoritismi che i suoi elettori si attendevano, com'era consuetudine, compresa la licenza alla compravendita di cariche ecclesiastiche; non solo, ma li obbligò a risiedere nella Città Eterna ed a finanziare di tasca loro con le prebende la ristrutturazione delle principali basiliche, che avevano ormai bisogno non solo di una rinfrescata.

Questo sacrosanto atteggiamento generò una reazione a catena, tanto che tutti i cardinali, meno uno, Francesco Tebaldeschi, perché vecchio e malato, si riunirono a Fondi ed il 20 settembre, quindi in maniera piuttosto sbrigativa, elessero l'antipapa Roberto da Ginevra, che assunse il nome di Clemente VII. Iniziava così quel grande scisma che sarebbe durato una quarantina d'anni. Clemente venne immediatamente scomunicato da Urbano che elesse 26 nuovi cardinali di sua fiducia, fece assediare e conquistare Castel Sant'Angelo (già denominato da un paio di secoli *Castrum Sancti Angeli*), dove le truppe bretoni si erano asserragliate, mentre altre stavano sopraggiungendo. Il 29 aprile 1379 (quel giorno Santa Caterina da Siena pregava intensamente, esattamente un anno prima della propria morte) la Compagnia di San Giorgio, comandata da Alberico da Barbiano, le sbaragliava presso Marino e quelle della mole Adriana si ritiravano, mentre Clemente fuggiva ad Avignone. Roma essendo libera, da Santa Maria in Trastevere, dove si era rifugiato, Urbano VI tornava nella vecchia basilica di San Pietro, a piedi scalzi, a capo di una solenne processione.

Questo è il contesto storico. Non potendo dilungarci sulla figura del

Beh, lo so, qualcuno storcerebbe il naso... considerato che oggi la tendenza è quella di abbinamenti per affinità, per concordanza, più che per contrasto compensativo (anche se non mancano casi in cui il vino possa esprimere caratteristiche opposte a quelle del cibo). E quindi: delicato con delicato, forte con forte. Un piatto molto elaborato (di carne rossa per esempio), va sempre abbinato a un vino altrettanto robusto, di buon invecchiamento. Al contrario, nel caso del pesce (alla griglia, a frittura, in bianco bollito o in caso di molluschi e frutti di mare), meglio un bianco secco o molto secco. Ogni piatto va accompagnato con un vino diverso. La giusta armonia si raggiunge quando l'odore e il sapore del cibo si sposano con l'odore e il sapore del vino, senza prevaricazioni dell'uno sull'altro. Due primi attori, non due galli in un pollaio.

Per concludere, a conferma che piacere = salute, il vino giusto, quando si mangia, "contribuisce a favorire l'appetibilità degli alimenti e quindi a equilibrare la nutrizione" (*Degustazione dei vini*, J. Puisais-R. L. Chabanon).

Cesare Crivellati, nel 1550, ci scrisse un trattato su "l'uso et modo di dare il vino nelle malattie acute". Tra l'altro vi si legge: "... che se qualcuno ha bisogno di prestissima restaurazione, usi gli odori e quello del vino fra tutti gli altri è il migliore...".

Un'ultima annotazione a proposito di abbinamenti imprescindibili. "Ogni vino deve avere il suo bicchiere".

Un rosso, un bianco, uno *champagne*... tutti hanno le loro esigenze e le loro vanità. Il bicchiere lo vogliono della forma giusta, naturalmente a calice, e manco a dirsi di vetro trasparente. Perché è bene ricordarlo, sarebbe una vera e propria crudeltà "rifiutare al vino il diritto di farsi guardare" (Manuel Vázquez Montalbán).

Papa né sullo scisma non dovuto a questioni teologiche ma a soli giochi di potere, rimandiamo al suo profilo biografico fatto da Ivana Ait. Abbiamo accennato a Santa Caterina poiché era stato proprio Urbano, che l'aveva conosciuta quando ella si era recata ad Avignone, a farla chiamare a Roma, città che ella aveva raggiunto il 28 novembre 1378.

Evidentemente due personaggi pieni di arguzie. Lui, figlio di Margherita Brancaccio, era nato ad Itri, cittadina ora nel Lazio ma all'epoca facente parte del Regno di Napoli, poi era stato metropolita di Acerenza e Matera nel 1363 ed arcivescovo di Bari dal 1377, insomma assai intriso da uno spirito napoletano che in parte contrastava ma era anche complementare con quello pepato della senese. Sul carattere di lei possiamo leggere l'articolo *Santa Caterina da Siena: il soffio della modernità*, in "Voce Romana" n. 33 del 2015. Comunque, due caratteri forti, che ben si combinavano, ma anche si scontravano, nel loro intento rigeneratore.

Ella lo ha incontrato, come sono rappresentati nella raffinatissima tavola di Giovanni di Paolo, *Caterina parla a Urbano VI e ai Cardinali* (Fondazione Thyssen-Bornemisza), ma anche gli ha scritto varie lettere, tra cui questa, "*Al Santo Padre Papa Urbano VI, presentando(g)li cinque mele aranci confette coperte d'oro*", da cui stralciamo qualche sua frase particolare su questo argomento:

"Santissimo e *dolcissimo* Padre in Cristo *dolce* Gesù, io Caterina [...] scrivo a voi [...], con desiderio di vedere tolta da voi ogni *amaritudine* e pena [...] che affliggesse l'anima vostra [...]; e sola rimanga in voi quella *dolce* pena che ingrassa e fortifica l'anima [...] : cioè di dolerci e pigliare *amaritudine* solo delle colpe nostre; e del disonore di Dio che si fa nel corpo universale della religione cristiana e nel corpo mistico della santa Chiesa [...]. Questa è quella pena che nutrica (nutrisce) l'anima ne l'onore di Dio, e pascela, in su la mensa della santissima croce, del cibo de l'anime: ella la fortifica, perché à tolta da sé la debolezza de l'amore proprio, el quale dà *amaritudine* che affligge e dissecca l'anima [...]. Ma quelli che à in sé questa *dolce amaritudine* caccia l'*amaro*, perché non cerca sé per sé, ma sé per Id(d)io [...] . E unde (dove) è venuta l'anima a questa *dolce* perfezione? Col lume [...] ne

l'*amaritudine* (Cristo) vuole che riformiate la *dolce* Sposa sua e vostra [...]. Dilettianci (dilettiamoci) adunque in questa *dolce amaritudine*, doppo la quale seguita conforto di molta *dolcezza*. Siatemi un arbore d'amore, innestato ne l'arbore della vita [...] nasca il fiore di conciepare (concepire) ne l'affetto vostro le virtù e il *frutto* [...] (il quale) nel suo principio pare che sia *amaro*, pigliandolo con la bocca del santo desiderio. Ma [...] così diventa *dolce*, sì come alcuna volta io ò veduto che la *mela arancia* che in sé pare *amara* e forte: trattone quello che v'è dentro e mettendola in molle (a mollo), l'acqua ne trae l'*amaro*; poi si riempie di cose confortative, e di fuore si cuopre d'*oro*. E dove n'è ito quello *amaro*, che nel suo principio con fatica se la poneva l'uomo alla bocca? Ne l'acqua e nel fuoco. Così [...] l'anima che concepe amore a la virtù, nel primo entrare le pare *amaro* [...]; ma vuolsi ponare (porre) el rimedio del sangue di Cristo (che) dà una acqua di grazia che ne trae (trae) ogni *amaritudine* della propria sensualità: *amaritudine* dico, affligitiva [...] sangue [...] sparto con fuoco d'amore [...] che 'l fuoco e l'acqua ne trag(g)a l'*amaro* – votato sé di quello che prima v'era, cioè l'amore proprio di sé – ; poi l'ha riempito d'uno conforto di fortezza con vera perseveranzia, e con una pazienza intrisa con *mèle* di profonda umiltà [...], perché nel tempo de l'*amaritudine* l'anima meglio cognosce sé e la bontà del suo Creatore. Pieno e richiuso questo *frutto*, apparisce l'*oro* di fuore, che tiene fasciato ciò che v'è dentro. Questo è l'*oro* della purità, col lustro dell'affocata carità [...]; gustando solo quella *dolce amaritudine* [...]. Or così *dolcemente*, Santissimo Padre, produciaremos *frutto* senza la perversa *amaritudine*: e da questo avaremo che si levarà via l'*amaritudine* che oggi aviamo (abbiamo) ne' cuori [...] . Spero nella bontà *dolce* del Creatore [...]. E la Santità vostra e noi mureremo i frutti delle virtù [...]. Confortatevi, *dolcissimo* Padre, con vera umiltà “.

Caterina ha giocato oltre che sul simbolismo anche sulle metamorfosi, insistendo sull'amaro che si dolcifica, sui quattro elementi alchemici (frutto=*terra*, trasformazione=*aria*, *acqua*, *fuoco*) nonché sulla purezza dell'elemento. Essendo vissuta nell'epoca di Petrarca, è antesignana di quell' "*umanesimo cristiano*" che due secoli dopo si farà deri-

vare proprio da lui: anch'ella lo ha anticipato, in modo personalizzato, passando attraverso uno spettro luminoso, nel quale ha fatto comparire gli aspetti materiali legati ai problemi del mondo, ma arrivando fino alla sublimazione dell'anima, al sangue della Grazia che sgorga dal corpo di Cristo.

Il tenore della lettera oltre alla sua allegoria mistica potrebbe essere considerato non solo consolatorio, nel trasformare le amarezze in dolcezze, ma anche di intermediazione, essendo orchestrato con forti suggerimenti, non solo supplicando il Papa ad usare moderazione, ma persino rampognandolo, tanto che ella conclude *"Perdonate a me la mia grande presunzione. Umilmente v'adimando la vostra benedizione"*. Oltretutto lui ha circa 61 anni e lei appena 32.

Ancora oggi esistono delle ricette per confezionare arance ed arance amare intere candite, che vanno dalla Liguria alla Sicilia. L'ingrediente nell'antichità era generalmente lo zucchero di canna, che si trovava pagandolo assai caro: infatti un "pane" di esso poteva costare come un lingotto d'argento del medesimo peso; era quindi un prodotto che Caterina avrà gustato solo in qualche corte, però ella in questo caso scrive che si usa il *mèle* (miele), sicuramente più facile da abbordare, benché anch'esso relativamente costoso alla sua epoca.

La parola "*mèle*" è stata tramandata in vari proverbi toscani (*allo svogliato il mèle pare amaro; chi maneggia il mèle si lecca le dita; il mèle si fa leccare perché è dolce; chi ha fatto il saggio – l'assaggio – del mèle non può dimenticare il lecco; una goccia di mèle concia un mar di fiele*), quindi la giovane senese ha usato un termine preciso, con cognizione di causa. Ci viene in mente Sansone quando ha ucciso il leone, poi al ritorno ha trovato in esso un favo e ne ha raccolto il miele, infatti nel libro dei Giudici (14.14) ha proposto l'indovinello *"dal divoratore è uscito il cibo e dal forte è uscito il dolce"*, la cui soluzione è *"che c'è di più dolce del miele? Che c'è di più forte del leone?"*.

Il convento di Santa Sabina, all'Aventino, vanta un albero trapianato nel 1220 da San Domenico, pare che l'abbia portato proprio dalla Spagna, da cui Santa Caterina avrebbe tratto queste arance, per donarle ad Urbano VI. La descrizione della senese non è riferibile al *Citrus si-*

nensis, il cui frutto è l'arancia divenuta di uso quotidiano, bensì al *Citrus aurantium* o *arancio amaro*, detto anche *melangolo*, caratterizzato dal gusto amaro della polpa del suo frutto (che disseccato acerbo vien adoperato per confezionare dei prodotti dimagranti), molto usato per farne canditi mentre con la buccia si preparano anche vari tonici e digestivi.

L'arancio amaro era conosciuto dagli Arabi già nel IX sec. e subito dopo il Mille lo coltivarono in Sicilia, benché stranamente, secondo Giuseppe Barone, gli agrumi siano apparsi proprio sulla costa orientale, quella meno islamizzata. Anche lo zucchero di canna, già noto a Greci e Romani, si ritiene sia stato introdotto in Spagna ed in Sicilia dagli Arabi verso il mille ma solo con Federico II se ne sia avuto un incremento produttivo nell'isola.

Caterina in questa lettera ripete che le arance erano state ricoperte d'oro, sicuramente di quello commestibile che, secondo varie leggende, sarebbe stato già noto agli egizi due millenni fa, simbolo solare propiziatorio. Altra leggenda metropolitana sarebbe quella che Marco Polo lo avrebbe visto nei cibi alla corte del Gran Khan (avendo alcuni confuso le monete di sale scambiate con oro, e *"genti che usano di quel sale ne' cibi"*), descrivendo solo di aver incontrato in una città gli uomini con denti ricoperti da una sottile lamina di questo metallo. Altra cosa son le maschere d'oro, proprio sulla bocca del defunto, come si possono vedere anche in corredi funerari dell'antica Grecia.

In Italia l'usanza del cibo avvolto in foglia d'oro iniziò nel Medioevo, anche per merito degli alchimisti, i quali lo sapevano incorruttibile, inossidabile, quindi perfetto e mediano tra i cinque elementi fondamentali e platonici che Leonardo da Vinci disegnerà per *La divina proporzione* di Luca Pacioli, *fuoco* (tetraedro), *aria* (ottaedro), *terra* (esaedro o cubo), *acqua* (icosaedro) ed *etere* (dodecaedro), malgrado essi affermassero che *"aurum nostrum non est aurum vulgi"* (l'oro nostro non è l'oro del volgo), facendone simbolo della conoscenza, ossia dello stadio più elevato dell'evoluzione dello spirito. Non solo esso è nel bagaglio della medicina omeopatica ma persino nella tradizione religiosa cristiana ci è stato tramandato che, per il lietissimo evento, i Re Magi portarono *oro, incenso e mirra*, tutti e tre con valenza curativa.

Nelle varie corti l'uso era divenuto così frequente che se ne può trovare menzione nei testi dell'epoca. Galeazzo Visconti nel 1368, ossia nel periodo storico che stiamo trattando, per le nozze di sua figlia Violante con il figlio di Edoardo III, fece imbandire la tavola con carni e pesci, ricoperti d'una sottilissima foglia d'oro, notizia che ai primi del '500 verrà poi raccolta e tramandata da Bernardino Corio (strettamente imparentato con i Visconti). È invece leggenda che, circa due secoli dopo, a Venezia, in onore del Principe di Bisignano verranno presentati pani ed ostriche ricoperti della solita foglia aurea. Il fatto di cronaca è diverso, come racconta Lina Urban: il 16 gennaio 1521 gli Ortolani hanno offerto a Pietro Antonio di San Severino, principe di Bisignano, entrato nella loro compagnia, un pranzo sotto una pioggia d'oro cadente da un albero. Comunque si siano svolte le cose, quest'idea contagerà persino le monache del convento di Santa Maria Celeste le quali si metteranno ad impastare con polvere d'oro i biscotti detti bussolai (l'apparente lusso derivava dal fatto che li confezionavano per farne doveroso omaggio ai loro benefattori ed alle loro benefattrici, insomma tutto sommato era un "prezioso" investimento! Non come aveva fatto San Francesco il quale, infischandosene di favoritismi, in maniera estemporanea aveva porto agli illustri convenuti tozzi di pane vecchissimo, con l'unico timore poi che qualcuno, non avendone colto l'intrinseco significato, si potesse essere offeso). La voga diventerà tale che la città di Padova dovrà emettere una legge suntuaria, limitando a due le portate simili. In Inghilterra, sulla tavola di Elisabetta I faranno bella mostra arance, melograne, datteri, fichi, acini d'uva ricoperti da polvere d'oro. In certe occasioni, specialmente per le nozze d'oro, i confetti erano ricoperti di una foglia di esso, ma già nel XVI sec. si era affermata l'abitudine di concludere il pasto, per chi se lo potesse permettere, con un simile confetto, che si pensava avesse effetti terapeutici. Comunque, anche gli speciali ne facevano uso, da qui l'espressione "indorare la pillola".

Perché proprio *cinque* melarance? Questo numero simbolicamente deriva dalla perfezione della mano (come era considerato nei caratteri romani): anche nella musica vien rappresentata la "*mano guidoniana*" riferentesi a Guido d'Arezzo, benché fosse stata disegnata prima di lui;

inoltre all'epoca di Caterina il tetragramma è stato trasformato in pentagramma. Non solo è il numero della stella a cinque punte, ma il suo nome è legato anche al pentateuco ed alla quintessenza. Oggigiorno potremmo osservare che, oltre ad essere un "numero primo", è anche un "numero intoccabile" (il *cinque* ed il *due* sono gli unici numeri *primi* che siano anche *intoccabili*). Geometricamente, su quattro arance se ne può sovrapporre una quinta, a piramide.

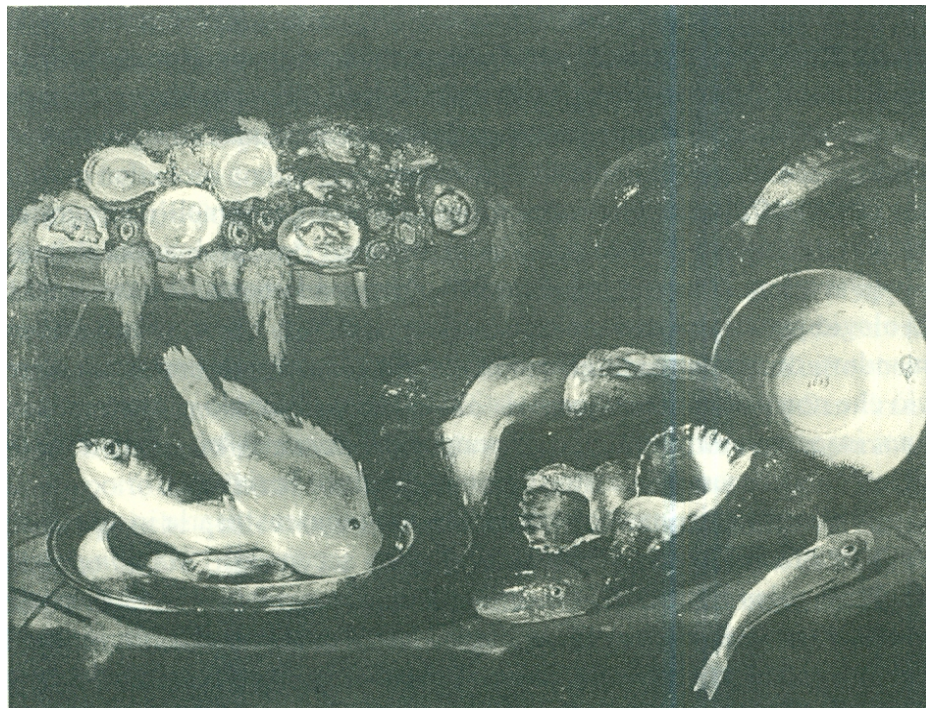
Potremmo porci la domanda oltre che sulla quantità anche sulla scelta del tipo di frutto e se anch'essa possa avere un valore simbolico. Certo le mele d'oro ricordano una delle fatiche d'Ercole, che egli riuscì, dopo aver ucciso il drago Ladone, a prendere alle Esperidi e poi furono rimesse al loro posto, nel famoso giardino.

Perché Caterina le ricopre d'oro? Poiché anche nell'iconografia della sua epoca, in Oriente come in Occidente, l'oro non è colore, è luce.

Questa analizzata è la lettera 346. Altre ad Urbano VI sono la 351 di elogio per la processione penitenziale, le 364 e 370 in cui gli raccomandava di ascoltare chi gli parlasse a fin di bene e di non promettere ciò che non potesse mantenere, la 371 quando il popolo romano, sobilato, insorse contro il Papa ed il sangue del cuore di lei, misticamente spremuto per mano di Cristo sugli insorti, placò la rivolta.

Una certa attinenza chiarificatoria possiamo ravvisarla in una frase della lettera 364 alla quale abbiamo appena accennato, "*Voi non potete di primo colpo levare i difetti delle creature, ma potete lavare il ventre della Santa Chiesa*", poiché possiamo fare il parallelismo con l'amaro dell'arancia, che vien tolto dall'acqua e dal fuoco, aggiungendo: non solo della Chiesa ma della società!

Barba dei frati, cresta di gallo, porcacchia & C.



Giovan Battista Recco, *Pesci e ostriche con piatto*, 1653, Olio su tela,
Museo Nazionale, Stoccolma

Peppina e Lucia, sedute davanti al forno, una piccola costruzione vicina alla casa, mandano un sospiro quasi all'unisono. Lucia: «E che vuoi, adesso ai giovani non piace più niente. Se dici “domenica faccio il coniglio”, ti guardano schifati, non sono mai contenti». Peppina completa: «Quando eravamo giovani facevamo salti di gioia se potevamo mangiare un po' di carne. All'epoca i contadini mangiavano, e raramente, solo coniglio, pollo, gallina, maiale, piccione e cinghiale, perché manzo e vitello venivano venduti ai signori, e le mucche si allevavano solo per il latte».

Il forno, all'interno, ha una struttura circolare a cupola in mattoni refrattari, sembra un igloo. Un tempo c'era sempre il sopraforno, un vano che veniva usato per essiccare. Peppina ricorda che era sempre lei ad infilarsi nel sopraforno, per girare le castagne, perché da ragazzetta era magrissima. Peppina e Lucia vanno per gli ottanta, ma ancora curano l'orto e Lucia passa giornate intere ancora in campagna.

Siamo a Chia, nel Viterbese, nella zona dei Cimini, dove l'agricoltura è ancora fonte di reddito, anche se le cose stanno cambiando. I fagioli “a cera”, dei piccoli fagioli locali con una buccia così tenera che nemmeno si avverte, non si trovano più. Se li mangia tutti la “spinosa”, così chiamano l'istrice, che è protetta e non ci si può fare niente. Nessuno pianta più i fagioli, costano meno quelli del supermercato. E costa sicuramente meno l'olio, a comperarlo, anche se prima di trovare l'olio di sole olive italiane può capitare che si passino delle ore a leggere tutte le etichette delle bottiglie delle marche più disparate.

Il forno è di Lucia, che ogni tanto lo usa ancora. Una volta in paese c'erano cinque forni padronali ma non venivano mai accesi tutti insieme perché sarebbe stato un grosso spreco in quanto nel forno entravano 11 o 12 pani, troppi per una sola famiglia. Così la sera si mettevano d'accordo su chi avrebbe acceso il forno la mattina successiva. Al mattino

ognuno portava il suo pane a cuocere ma portava anche una “nicaletta”, un piccolo contributo in denaro, e due o tre fascine, in base alla quantità di pane, per contribuire alle spese. Il pane ognuno se lo preparava in casa. Prima si preparava il lievito: si metteva un po’ d’acqua e farina in un piatto e si lasciava finché non diventava acido trasformandosi in lievito. La sera prima della cottura si preparava la “mattera”, una conca di farina al centro della quale si metteva il lievito, sciolto in acqua calda, e si impastava. La mattina successiva si impastava nuovamente con acqua e farina e si divideva l’impasto in tanti pani che si lasciavano a lievitare. L’estate bastava una mezzora ma l’inverno ci voleva anche più di un’ora e mezza. Il forno veniva intanto così preparato per la cottura: si bruciava la legna, una volta ottenuta la brace si metteva in un angolo del forno, si puliva la superficie del forno col “monnolo”, una sorta di scopa fatta di erbe di prato, ottima allo scopo l’ortica morta, cioè un tipo di ortica senza spine. Si metteva il pane sulla superficie ben pulita, si chiudeva lo sportello di ferro e lì rimaneva circa un’ora. E il pane era cotto e si mangiava anche nei giorni successivi.

Accendendo il forno si utilizzava il sopraforno per essiccare, ma l’essiccazione avveniva anche in campagna. Qui si preparava la brace, si ponevano sulla brace due ferri e sopra si posavano le “rate”, dei graticci di vimini intrecciati, su cui si stendevano castagne, pomodori, fichi, fagioli, olive, nocciole, granturco, prugne, albicocche, noci, zucche, uva, mele... e ghiande per gli animali. Tra le qualità di prugne si essiccavano i “peragoncini”, piccolissime prugne bianche che a Natale si mettevano nell’anguilla e nel baccalà. La brace doveva essere molto controllata perché il troppo calore avrebbe bruciato gli alimenti. L’essiccazione richiedeva circa una settimana. Tutto non solo si mangiava ma aveva spesso anche un uso terapeutico, ad esempio le mele secche d’inverno si bollivano e l’acqua si beveva per sedare la tosse.

All’epoca non c’erano macchine, si andava a piedi o col carretto, ed i contadini per vendere i loro prodotti andavano alla mattina sulla piazza del paese dove arrivava l’acquirente con un camion e, con pochissimi soldi, si portava via tutto, dagli alimenti essiccati alla verdura fresca.

In campagna si andavano a raccogliere le erbe per l’insalata: lattughella,

barba dei frati, cresta di gallo, pimpirinella, porcacchia, raponzolo, crispigno, caccialepre, piacchera, le fogliette piccole degli spinaci. La cicoria e la borragine si lessavano. Alcune di queste erbe oggi non si usano più.

In campagna, a pranzo, i contadini più “ricchi” mangiavano il pane bianco, i più “poveri” quello nero o di mais. A cena c’era la minestra, con fave, ceci, fagioli, lenticchie, cicerchie. Si faceva il battuto di lardo e se c’era ci si metteva l’osso di prosciutto. La pasta per la minestra era fatta in casa, ed era costituita da gnocchetti di acqua e farina. La pasta da mangiare asciutta era sempre fatta con acqua e farina, in lunghi rotolini, i lombrichelli. Si facevano spesso anche i minestroni ma le carote non usavano. E si usavano poco le marmellate perché lo zucchero era caro. Si preparava la conserva di pomodoro facendo bollire i pomodori che poi si passavano e si stendeva il passato sulla tavola a seccare, quando era secco si metteva in una terrina di coccio e si copriva con un filo d’olio per evitare che sopra si formasse uno strato di muffa.

Il pesce non arrivava ai Cimini e gli unici pesci che si mangiavano erano il baccalà e le sarde e le alici sotto sale. Ancora oggi a Chia nella trattoria “Da Alfiero”, che prende il nome da Alfiero che trasformò il vecchio bar telefono pubblico in ristorante, la vedova Maria Vittoria, ottima cuoca, che con i figli ha ampliato ed abbellito il locale, non fa mai mancare nel menù il baccalà alla griglia e i lombrichelli al cinghiale.

Il cinghiale c’è sempre stato nei Cimini ma adesso, come in tante altre parti d’Italia, sta moltiplicandosi. Comunque le salsicce di cinghiale sono ottime!

Una pianta che veniva coltivata era il lino, usato sia per i semi che per la pianta stessa. I semi servivano per i cataplasmi ma anche, col finocchietto, per insaporire la porchetta. Dalla pianta si ricavava la stoppa. Il processo era lungo: si metteva la pianta a macerare in un fosso per un giorno, poi si faceva asciugare e, unite le fibre in un fascio, questo si batteva con un maglio di legno, poi si metteva nelle “mangevole” per un’altra azione di schiacciamento ed in fine nel “rasciolo”, irto di chiodi, e finalmente si aveva la stoppa.

L’aglio, oltre all’uso alimentare, serviva anche a combattere i vermi; se ne faceva una collana e la si metteva al collo sia di uomini che di animali.

Un rimedio contro l'affezione dei bronchi era mettere sul petto una fonte di calore, costituita da un mattone o da un coperchio scaldati o da un fagotto con la cenere.

Una vera festa era la "festa del porco", in inverno. Per l'occasione parenti ed amici si riunivano e ognuno dava una mano. Sull'aia si disponeva un lungo tavolo per lavorare il maiale. Dopo aver sgozzato l'animale, la prima cosa era farlo dissanguare e col sangue si preparava il sanguinaccio facendolo bollire e profumandolo con cannella, zucchero, uva passa e bucce di arancio. E si sa che del maiale si usa tutto, dalle setole per le spazzole al fiele, che veniva conservato in un barattolo per le punture di spine. Ed ecco, prosciutti, salami, zamponi, cotechini, salsicce, "riccioli", strutto, guanciale, lonze, coppa...

Nei giorni di festa i paesani si concedevano pasti più ricchi. Per la festa del patrono, San Giovenale vescovo di Narni, che si celebra il 3 Maggio, c'è il Biscotto Chiano. In realtà non è un biscotto ma un dolce a forma di ciambella che richiede una lunghissima preparazione, basti dire che solo per la lievitazione occorrono 24 ore. Gli ingredienti sono: farina, lievito, uova, latte, vino, Alchermes, Rum Bianco, Mistrà, Anisetta, olio, zucchero, vaniglia, sale, buccia grattugiata di limone e anice. Il Biscotto va cotto nel forno a legna. Oggi la festa, e la relativa degustazione, si svolgono la prima domenica di maggio per consentire una partecipazione più ampia.

Tipici di tutta la zona sono i tozzetti, biscotti con le nocciole, mentre tipici di Chia sono i cappellacci, frittelle di acqua e farina fritte e arrotolate e riempite con ricotta o formaggio, così da risultare sia dolci sia salate.

Fino ad una trentina d'anni fa tutta la zona che da Chia scende verso la piana del Tevere era ancora perfettamente coltivata, con castagneti, nocioleti, orti... era un bellissimo giardino che si estendeva sotto il colle tufaceo dove è il centro più antico. Nella vasta zona boschiva i locali andavano a procurarsi la legna. Adesso molti terreni sono abbandonati, l'antica fontana vecchia, da cui usciva acqua sorgiva, è quasi asciutta, e il bosco non è più curato. Anche il bosco, infatti, ha bisogno di cure e così abbandonato è più soggetto anche ad incendi. Gli unici ad avvantaggiarsene sono proprio i cinghiali. Ormai per boschi si va solo per raccogliere

i funghi. Certo il terreno è scosceso e per curarlo occorrono attrezzature costose... ma chissà, si può sempre sperare in un recupero.

Oggi sulla piazza principale di Chia, Piazza Garibaldi, c'è un piccolo monumento a Pier Paolo Pasolini, che acquistò il castello di Colle Casale, a circa un chilometro dal paese, noto come Castello di Chia. Una targa, apposta su un muro della piazza, riporta una poesia di Pasolini dedicata a Chia: «Il sole indora Chia con le sue querce rosa, / E gli Appennini fanno di sabbia calda. / Contadini di Chia! / Centinaia di anni o un momento fa, / Io ero in voi. / Ma oggi che la terra è abbandonata dal tempo, / Voi non siete in me. / Qualcuno sente un calore nel suo corpo / Quelli che vanno a Viterbo o negli Appennini / Dove è sempre estate, i vecchi, mi assomigliano. / Ma quelli che voltano le spalle, / Dio! E vanno verso un altro luogo. / Dio, lasciano la casa agli uccelli, / Lasciano seccare la vasca del letame, / Lasciano il campo ai vermi, / Lasciano i tetti alla tempesta, / Lasciano l'acciottolato all'erba, / E vanno via, e là dov'erano, / Non resta neanche il loro silenzio».

Questi versi sono un accorato appello contro l'abbandono della terra, che già iniziava a profilarsi.

È indubbio che il recupero dell'armonia tra l'uomo e l'ambiente è alla base del vivere bene. Speriamo che alcuni giovani chiani possano recuperare l'antico rapporto d'amore con la loro bellissima terra. E speriamo che i giovani di tutta Italia possano recuperare questo rapporto perché l'abbandono della terra è causa anche di tanti disastri ambientali. E poi il sapore degli alimenti appena colti o degli animali allevati nelle aie, se vi è capitato di gustarli non ve lo dimenticate. Un giorno, a pranzo da Peppina, le ho chiesto, sovrappensiero, che animale fosse quello che stavo mangiando. Mi ha guardata sbalordita «È un pollo» ha detto. Sono arrossita, certo era un pollo, dovevo riconoscerlo ma... il sapore e la consistenza erano tutt'altro rispetto ai polli del supermercato. Avete mai mangiato un cetriolo appena colto? Lo mangiate con tutta la buccia ed è dolcissimo. E avete mai mangiato un pomodoro appena colto? È saporitissimo e non servono né sale né olio. Ma noi in città comperiamo l'aglio spagnolo e le pere dell'Argentina. E se questa è la logica del mercato, io preferisco essere illogica e mangiare italiano.

Il profumo del ricordo

Navigare sulla rotta della memoria non era la cosa che l'uomo preferiva, anzi, quando qualche tassello del mosaico stampato nel cuore gli riaffiorava alla mente cercava quasi di scacciarlo come si fa con un insetto fastidioso. Lo affascinava molto il presente che cercava di vivere con la massima intensità e quella concentrazione data dalla sua indole che non lasciava spazi a malinconie date dallo scorrere del tempo.

Quel giorno però qualcosa nell'aria lo stimolava a far riemergere ricordi sopiti legati a quel profumo di zuppa che proveniva dalla cucina inondata dalla luce del tramonto che ricamava la tavola apparecchiata per la cena. Improvvisamente si sentì dolcemente catapultato indietro nel tempo in un'altra cucina più grande con le finestre ornate da tendine a fiori amorevolmente cucite dalla madre. Il quadro racchiudeva sensazioni indimenticabili della sua infanzia: il momento dell'imbrunire con il campanile del paese che rintoccava instancabile le ore, l'attesa del rientro del padre per la cena e la figura silenziosa della madre dai capelli arricciati dal vapore che trafficava ai fornelli. Per i bambini la cena era sempre anticipata e per lo più consisteva in una grande scodella di latte fumante dove, alle volte, venivano immersi tocchetti di polenta fredda avanzata dal pranzo o in un piatto di minestrone così spesso di verdure dell'orto da riempire in un batter d'occhio la pancia. Poi, sua sorella, più piccola di tre anni, lo chiamava ai soliti giochi condivisi dall'età e dalla fantasia.

Egli però non riusciva a staccarsi dalla finestra che dava sullo stradone, nell'attesa spasmodica del padre, operaio alla Caproni, fabbrica di Trento, per condividere con lui almeno la fine della giornata. Per il bambino, Trento era una città lontanissima, anche se distava solo otto chilometri dal paese dove abitavano.

Il padre si allontanava presto, quando loro si erano appena alzati per prepararsi per la scuola: lo salutavano dal balcone mentre si appre-



Evaristo Baschenis (1617 – 1677), *Natura morta con cesto di mele, meloni, pere e piatto con prugne*, Olio su tela, Collezione privata

stava a partire troneggiante sulla sua Ducati 60 che pareva dovesse schiacciarsi sotto il peso della sua possente figura. Il singhiozzo di avviamento e l'urlo dell'accelerazione della moto nel cuore del bambino si erano fatti quasi leggenda. Inutile il pensiero di fare un giro seppur breve. In due sulla Ducati, nemmeno a pensarci, diceva. Avesse avuto una Lambretta, una Vespa... No, quella moto che somigliava più a un motorino era l'unico mezzo di trasporto posseduto dal papà. Solo una volta il bimbo provò l'ebbrezza della corsa attraversando il ponte sul fiume per andare a trovare gli zii nel paese vicino e il ricordo della stretta delle sue braccia alla schiena del padre nella corsa nel vento ancora gli dava l'emozione di abbraccio infinito.

Con il naso appiccicato ai vetri il bimbo attendeva il rombo inconfondibile sullo stradone e, quando lo sentiva, provava un brivido profondo mentre la figura gigantesca del padre sulla moto pareva un tutt'uno sull'asfalto nell'immagine perfetta del volo. La Ducati, dall'alto quasi scompariva, emergeva solamente lui che pareva sfiorasse l'asfalto e, quando giungeva finalmente alla porta, era come si materializzasse la forma dei giganti buoni delle fiabe. Allargava le braccia stanche per raccogliere i figli in un quadro illuminato di dolcezza e di pace iniziando il gioco della ricerca della sorellina che si nascondeva preferibilmente nella cassa della legna soffocando sotto il coperchio leggermente rialzato le risa dettate dall'emozione, mentre il fratello indicava con lo sguardo al padre il nascondiglio.

L'uomo, sentì all'improvviso il bisogno di raccogliersi quasi in preghiera al ricordo del rito che ogni sera si ripeteva in quella grande cucina lontana. La tovaglia a quadretti sulla tavola, il piatto fondo un po' sbeccato, il bicchiere, e loro due seduti di fronte al papà come soldatini pronti a scattare sull'attenti. Il cucchiaino se ne stava in disparte, anche lui in attesa.

Finalmente la madre scodellava il brodo di dado. Oh, quel profumo! Il bambino dagli occhi grandi contava i pezzetti di pane nel paniere, li vedeva annegare nel piatto insieme alla noce di burro e alla grattugiata di formaggio, poco, poco, che era già da signori. Completava il tutto una spolverata di pepe.

Il viso del papà regalava sorrisi al figlio e alla figlia che lo guardavano in adorazione con gli occhi accesi di quel voler bene che s'insegnava a non dire. L'attesa frugava nelle loro pupille finché non venivano invitati a dividere la zuppa. Quelle poche cucchiainate avevano un sapore celestiale mai più provato.

Ancora oggi, quel bambino di allora, ormai nonno, quasi furtivamente sorride alla moglie, davanti a una scodella di brodo non più di dado ma di carne, mentre prende qualche tocchetto di pane per immergerlo e proiettarlo all'indietro nel sogno.

Sono certa che mentre se lo porta con sacralità alle labbra avverte distintamente il rombo di un motore lontano, rivede il padre sulla sua Ducati 60 a volo radente sull'asfalto, risente l'eco di una felicità intramontabile, regalata unicamente dalla trepidazione del ripetersi di un rito.

Consigli semiseri a una cuoca

1. Non servirti mai del cucchiaino in tutto ciò che puoi fare con le mani.
2. Non è il caso che ti lavi le mani finché non sei stata al cesso, non hai schidionato le carni, accosciato i polli, mondato l'insalata, comunque non prima di aver mandato in tavola la seconda portata, perché le tue mani si risporcherebbero dieci volte con tutte le cose che sei costretta a maneggiare.
3. Per risparmiare tempo e fatica, taglia le mele e le cipolle con lo stesso coltello, perché ai signori di buona famiglia piace il sapore di cipolla in ogni cosa che mangiano.
4. Dopo aver impastato il burro, sbattilo contro il muro proprio sopra la credenza, e lascialo lì per prenderlo pezzo a pezzo quando ti servirà

Da Istruzioni alla servitù (1745)



Evaristo Baschenis (1617 – 1677), *Ragazzo con canestra di pane e di dolci*,
Olio su tela, Collezione privata

Il Papa che assolse e battezzò il caffè

Come è noto il caffè, una delle bevande più popolari al mondo, è di origine araba¹ e fu introdotto in Europa e nel mondo occidentale a partire dalla metà del secolo XVI. La bevanda si era diffusa fra il XIII e il XV secolo nei paesi medio orientali, dal Cairo fino a Damasco e ad Istanbul, divenendo un rito sociale in appositi locali di incontro². In Italia giunse attraverso i porti di Genova, Livorno, Trieste e soprattutto Venezia, che ne divenne il principale centro di consumo e divulgazione. Inizialmente il caffè, che era venduto in farmacia, aveva un costo elevato e quindi veniva considerato un lusso, ma ciononostante l'infuso incontrava sempre più estimatori ed era di gran moda in tutte le occasioni mondane³. Tuttavia la sua origine islamica provocò una campagna denigratoria negli ambienti più oltranzisti della Chiesa che cercarono di farlo bandire, insinuando che fosse stato diffuso fra i turchi musulmani in contrapposizione al vino, che essi non potevano consumare, e che invece era la bevanda adatta ai cristiani, perché utilizzata anche nella messa. Vari sacerdoti e teologi fecero quindi pressioni sul papa, Clemente VIII Aldobrandini, perché emanasse un provvedimento di condanna del caffè, proibendone l'uso ai cristiani. Ma il pontefice, trovandosi in visita a Venezia, volle provare di persona la bevanda tanto controversa e se ne fece portare una tazza⁴. Assaggiatala proclamò: «È così squisita che sarebbe un peccato lasciarla bere esclusivamente agli infedeli» e ad ogni buon conto decise di battezzarla e benedirla, rendendola fruibile per i cristiani⁵. Tuttavia qualche dubbio rimase se ancora sul finire del Seicento Francesco Redi, nel suo *Bacco in Toscana*, affermava: «Beverei prima il veleno / Che un bicchier che fosse pieno / Dell'amaro e reo caffè». Ma si trattava ormai di opinioni e gusti individuali. Per fortuna il papa era stato «Clemente» di nome e di fatto, nei confronti del caffè. E questo episodio mi ha ispirato i versi che seguono:



Giovanna Garzoni (1600 – 1670), *Pere e convolvoli su un piatto con topo, nocciola e fichi*, Guazzo su cartapeccora, Coll. Lodi, Campione d'Italia

Er papa der caffè

Quanno papa Clemente - quello Ottavo -
volle assaggià er caffè de' Musurmani
pe capì s'era robba da cristiani,
se lo fece portare da 'no schiavo
e prima d'arzà ar mento la tazzina,
je fece sopra 'na benedizzone,
quasi volesse dà l'assoluzione
e nun falla più stare a la berlina
come bevanna solo da pagani
ch'era quasi peccato avvicinare
e ai battezzati era da evitare.
Doppo quer gesto de le sante mani,
l'avvicinò a le labbra e sorseggianno
diede a vedé tutto er compiacimento,
manifestanno più d'un complimento
e l'araba pozione sdogananno.
Così quer benedetto Ardobrandini,
er papa der caffè fu definito,
perché quella bevanna avea gradito
levanno er monopolio a li Turchini.

consiglio del suo archiatra e famoso botanico Andrea Cesalpino, amico del già ricordato Prospero Alpini, e autore a sua volta di un trattato *De plantis* (1583), in cui sono descritte milletrecento piante.

⁵ Peraltro anche nel mondo islamico il caffè aveva incontrato qualche difficoltà da parte di oltranzisti che lo ritenevano una sostanza *kahmr*, inebriante e intossicante come il vino e l'hashish e per di più spesso servita in locali malfamati. L'anatema religioso, che nel XVI secolo provocò vere e proprie campagne persecutorie, divieti giuridici e chiusure delle caffetterie al Cairo e ad Istanbul, si ripropose anche successivamente, ma senza mai risultare vincente.

¹ Il termine arabo - *qawae* - indicava una bevanda vegetale dalle proprietà stimolanti e passò nel turco *kahvè* da cui l'italiano caffè. Originariamente il vocabolo deriverebbe dal territorio di Caffa, in Etiopia sud-occidentale, in cui questa pianta cresceva rigogliosa allo stato spontaneo.

² Fra i primi a parlarne, paragonandoli alle taverne, fu Francesco Bacone (cfr. *Sylva Sylvarum* 1627).

³ Da un punto di vista scientifico ne parlarono per primi: in Germania, Léonard Rauwolf, medico e viaggiatore tedesco, in un libro sui suoi viaggi nel Levante pubblicato nel 1582 e in Italia, Prospero Alpini - medico e botanico, docente a Padova - nel suo libro *De Medicina Aegyptiorum* (Venezia 1591).

⁴ Oltre a una comprensibile curiosità, forse non fu estraneo alla decisione del Papa il

La ricetta per la marmellata

La questione è la seguente: è possibile cuocere una marmellata di lamponi senza acqua? Un gruppo di gran dame in terrazza si concentra su questo tema. Si tenta l'esperimento, contro il parere di Agàfija Michàilovna, che con l'occhio corrucciato fisso sulla pentola ribollente si augura con tutto il cuore che i lamponi si attacchino alle pareti della casseruola e non finiscano di cuocere. La scena è magistrale, perché nel dialogo tutto al femminile alterna le considerazioni sullo zucchero schiumoso e sullo sciroppo sanguigno che cola dal mestolo con uno scambio di opinioni sull'opportunità di comperare vestiti a buon mercato per le ragazze e sulla formulazione delle proposte di matrimonio. Nel frattempo, il nuovo metodo di cottura della marmellata sembra riuscito. Il consiglio finale della vecchia principessa è di mettere, sopra la marmellata, un foglio di carta bagnato con il rhum. < Anche senza ghiaccio non farà la muffa >.

Da *Anna Karenina*



Domenico Piola (1627 – 1703) e Stefano Camogli (1610 ca. – 1690), *Allegoria della Primavera e dell'Estate*, Olio su tela, Raccolta Rorriglia, Palazzo Rocca, Chiavari (Genova)

Vino bono

Mentre bevo mezzo litro
de Frascati abbocatello
guardo ar muro der tinello
co le macchie de salnitro.
Guardo e penso quant'è buffa
certe vorte la natura
che combina una figura
col salnitro e co la muffa.
Scopro infatti in una macchia
una specie d'animale:
pare un'aquila imperiale
co la coda de cornacchia.
Là c'è un orso, qui c'è un gallo,
lupi, pecore, montoni;
e su un mucchio de cannoni
passa un diavolo a cavallo!
Ma ner fonno s'intravede
una donna ne la posa
de chi aspetta quarche cosa
da l'Amore e da la Fede.
Bevo er vino e guardo er muro
con un bon presentimento:
sarò sbronzò, ma me sento
più tranquillo e più sicuro.



Cristoforo Munari (1667 -1720), *Vasellame di terracotta, zucca, verza, spalla di maiale, piatto con coltello*, Olio su tela, Fondazione Cassa di Risparmio, Reggio Emilia



Cristoforo Munari (1667 -1720), *Vetrina, libri, strumenti musicali, frutta*,
Olio su tela, Collezione privata

Daniele Verga

Saperi e sapori condivisi

Il tema di Expo Milano 2015 mi rimanda con la memoria a due momenti della mia trascorsa esperienza diplomatica nei quali si sono ben coniugati i due significati di “*Nutrire il Pianeta – Energia per la Vita*”: il nutrimento dello spirito e del palato.

Il primo ebbe luogo nel gennaio 1977 in occasione della visita ufficiale nell’Unione Sovietica dell’allora Ministro degli Esteri Arnaldo Forlani. Ero nella delegazione che lo accompagnava per le esigenze dei numerosi giornalisti italiani che seguivano l’evento. Il fitto programma di impegni a Mosca e Leningrado includeva anche una visita nella cittadina chiamata allora Zagorsk (ora Sergiev Posad) a 70 km circa da Mosca al Patriarca ortodosso Alessio I nel Monastero della Trinità di San Giorgio, il più importante Monastero e centro spirituale della Chiesa ortodossa russa, che dall’epoca della rivoluzione russa e fino al 1988 è stato anche sede del risorto Patriarcato russo. Venne costruito nel 1340 e poi modificato ed arricchito in più tempi. Al suo interno si trovano la Cattedrale della Trinità e la Cattedrale dell’Assunzione. Fa parte dei patrimoni dell’umanità dell’UNESCO.

Sergiev Posad significa all’incirca insediamento di Sergio e si riferisce a San Sergio di Radonez, il santo più caro al popolo russo. Questa derivazione religiosa fu il motivo per cui i rivoluzionari bolschevichi nel 1930 ribattezzarono la cittadina Zagorsk in memoria del rivoluzionario Vladimir Zagorskij. La denominazione originaria venne ripristinata nel 1991, con la caduta del regime comunista e la dissoluzione dell’Unione Sovietica.

Il Monastero - che ospita anche un seminario ed un’accademia teologica - custodisce una splendida collezione di icone e affreschi di Andrei Rublëv (1360-1430), considerato il più grande pittore di icone e venerato come santo dalla chiesa ortodossa. Nella sua arte si combinano

due tradizioni: un alto ascetismo e l'armonia classica di derivazione bizantina. Nel 1551 sotto il regno di Ivan il Terribile, allorché i problemi artistici divennero questione di prestigio nazionale, fu emanata dal Concilio dei Cento Capitoli a Mosca un'ordinanza che stabilì che l'iconografia di Rublëv era il modello per ogni pittura ecclesiastica.

Suggestiva la visita al Patriarca ed al Monastero, iniziata per la delegazione italiana con sveglia antelucana (ore 5.30) per il trasferimento da Mosca a Zagorsk su strada ghiacciata per i 25 gradi sotto zero sulle famose Lada Žiguli (costruite nello 'storico' stabilimento di Togliattigrad e che hanno motorizzato l'URSS) guidate da provetti autisti/agenti russi. Potemmo così assistere in un'atmosfera spirituale coinvolgente alle preghiere e canti mattutini dei monaci ed ammirare la preziosa collezione di icone, tra le quali la celebre icona della SS. Trinità - il capolavoro di Rublëv, definita "l'icona delle icone" nel ricordato Concilio dei Cento Capitoli - che raffigura i tre Angeli in visita ad Abramo, ora conservata presso la Galleria di Stato Tret'jacob a Mosca.

Al termine della funzione religiosa e dell'incontro con il Patriarca, i monaci offrirono alla delegazione nel refettorio del Convento una ricca e raffinata 'prima colazione' a base di vari e pregiati tipi di caviale e salmone del Volga, sottaceti, fette di fragrante pane tostato, burro, marmellate, miele e dolci tradizionali; il tutto accompagnato da ottima vodka russa. Posso assicurare che con 25 gradi sotto zero all'esterno l'effetto del generoso numero di bicchierini di vodka evaporò nel breve tragitto fino alle vetture parcheggiate nel cortile del Monastero. Un'accoglienza degna delle migliori tradizioni ospitali della Grande Madre Russia!

Secondo momento. Maggio 1985, Convento di Sant'Antonio a Bastia in Corsica, fondato nel 1540 da Padre Mariano da Nebbio, cappuccino originario di San Pietro di Tenda. Fu intitolato sin dall'inizio a Sant'Antonio da Padova. In origine di dimensioni più modeste, il Convento fu ingrandito a più riprese nel 1601 e poi nel 1713 (cappelle laterali e coro dei religiosi). Espulsi due volte - nel 1792 e nel 1903 - i frati di Sant'Antonio, animati da una tenace volontà, vi ritornarono ogni volta. Ne hanno ripreso il possesso a partire dal 1920.

Nel 1984 il Convento è stato affidato ai frati cappuccini della Provincia di Sardegna. In aprile giunsero quattro frati: Padre Ignazio Melis, superiore del Convento, Padre Roberto Zaru, Padre Salvatore Murgia e Frà Lorenzo Nieddu. Ho appreso che i primi tre rientrarono anni dopo a Cagliari, mentre Frà Lorenzo, il più anziano, è deceduto. Ricordo che Frà Lorenzo tra le tante virtù e sapienze curava amorevolmente il giardino/orto del Convento; starà ora certamente rendendo più bello e fiorito il Giardino celeste. Essi, aiutati dai benefattori, hanno provveduto al recupero e al restauro dell'antico edificio, che - come mi ha riferito Padre Tarciso Marco Mascia, già superiore del Convento dal 1998 al 2004 - è stato totalmente restaurato dai numerosi religiosi che si sono succeduti negli anni. Sono sorte anche nuove strutture di evangelizzazione, quali la "Radio Salve Regina" (il "Dio vi salvi Regina" canto religioso scritto nel 1097 è l'inno nazionale corso), che diffonde le sue trasmissioni soprattutto nella Corsica settentrionale e la rivista *La voix de St. Antoine*.

L'arrivo dei quattro cappuccini sardi fu salutato favorevolmente dalla comunità di Bastia: seppero guadagnarsi stima ed apprezzamento nel chiuso ambiente locale per la loro meritoria opera di catechesi e di assistenza morale, materiale e spirituale.

Instaurai subito con i quattro frati legami di amicizia e di collaborazione e tuttora nutro per essi memori sentimenti di affetto e gratitudine. Partecipai frequentemente con la mia famiglia alle loro funzioni religiose e trascorremmo insieme momenti conviviali lieti e sereni nella residenza consolare.

Nel maggio 1985, in prossimità della nostra partenza definitiva dalla Corsica, essi vollero invitare me, Daniela ed i nostri figli Valentina, Emanuele (ed il nascituro Gianfrancesco) a colazione al Convento. È ancora impressa in me l'immagine dell'accoglienza che ci riservarono: essi apparvero così felici e lusingati di ricevere il Console d'Italia nella loro casa e Daniela ed io ci affrettammo a ricambiare tanto calore dicendoci noi onorati e lieti del privilegio di poter trascorrere qualche ora nell'oasi di pace, serenità e familiarità che avevano saputo ricreare.

Dopo la visita al Convento fummo accompagnati nel refettorio ove

godemmo la frescura (era una giornata splendida ma caldissima) dell'austero ambiente in piacevole penombra, la vista della tavola accuratamente apparecchiata e la magnificenza di un pranzo ricco di sapori e pietanze prelibati. Una cucina da 'hotel a 5 stelle' tutta preparata con cura e maestria dai quattro frati. Non potremo mai dimenticare una superba ed insuperata maionese fatta a mano che accompagnava e decorava gustose e freschissime aragoste (in Corsica sono eccellenti). Una giornata che rivivo sempre con emozione e nostalgia!

Due momenti della peculiarità millenaria ed intramontabile dell'uomo e di ogni civiltà: la *condivisione* della tavola in segno di amicizia, di rispetto, di gioia, di celebrazione. Non è un caso che io abbia ritrovato memorabili riscontri di questa peculiarità in un Monastero ortodosso ed in un Convento di frati cappuccini: entrambi hanno inteso testimoniare lo spirito e l'attualità del passo evangelico della moltiplicazione dei pani e dei pesci, il cui significato ed il cui valore – al di là del fatto miracoloso – consistono proprio nella *condivisione* di ciò che si ha, siano essi doni materiali (averi), sia intellettuali (talenti).

Gesù insegna che quando il 'mio' pane diventa il 'nostro' pane accade il miracolo: la fame finisce non quando si mangia a sazietà, ma quando si condivide ciò che si ha. Il Vangelo non parla di moltiplicazione, ma di *distribuzione* di un pane che non finisce.

"Nutrire il pianeta. Energia per la vita", appunto.



Michelangelo Pace o Michelangelo di Campidoglio (1625 -1666),
Rose e tuberose in vaso di cristallo e frutta, Olio su tela, Palazzo Pitti, Firenze

INDICE

- 5 *Franco Onorati*, *Presentazione*
- 7 *Sandro Bari*, *Tavolo o tavola, purché ospitali*
- 11 *Giuseppe Gioachino Belli*, *Li vini d'una vorta*
- 13 *Laura Biancini*, *Se il prosciutto è tagliato a mano...!*
- 17 *Maria Teresa Bonadonna Russo*, *C'erano una volta i vignaroli romani*
- 21 *Nella Bruneri Giaccone*, *A casa di Fernanda*
- 25 *Francesca Romana Campoli*, *L'amore digiuno*
- 31 *Silvia Cervellati*, *Marmellata di castagne*
- 33 *Enzo Conte*, *"Little Naples"*
- 37 *Nino Costa*, *Crija a j'amis dël dialèt për la sconda sin-a an val san martin*
- 41 *Michele Curnis*, *Il prosciutto impanato di Thomas Mann*
- 47 *Mara Rita D'Alessandro*, *Gnocchi di patate*
- 51 *Nino De Vita*, *Saridda*
- 53 *Mario dell'Arco*, *Vetrina*
- 55 *Francesca Di Castro*, *Tre topi e una pagnotta*
- 61 *Elisabetta Di Iaconi*, *Burle gastronomiche nelle novelle di Franco Sacchetti*
- 65 *Luigi Domacavalli*, *Nell'Anno Santo 1825...*
- 69 *Paolo Emili*, *'E patate sotto 'a cenere*
- 71 *Alberto Maria Felicetti*, *La nouvelle cuisine*
- 73 *Luciano Folgore*, *Attenti ar magnà*
- 75 *Laura Fusetti*, *Immagini tristi*
- 77 *Maria Paola Galeano*, *Il senso del Natale*
- 81 *Giancarlo Gonizzi*, *La taverna di Bacco*
- 87 *Edvige Lugaro*, *I limoni, Variazione per un idillio*
- 89 *Mauro Marè*, *La trippa*
- 91 *Vincenzo Masi*, *La griscia*
- 95 *Clotilde Matera*, *Il caffè: scende o sale?*
- 101 *Nobis faveat Sancta Barbara*
- 105 *Franco Onorati*, *Il vino di Franconia del Signor Bach*
- 109 *Ugo Onorati*, *Un insolito pranzo di nòzze*
- 113 *Dario Pasero*, *Ancora sul lessico culinario*

nelle canzoni piemontesi del padre Ignazio Isler

- 119 *Lamberto Picconi*, Piacere = Salute
- 123 *Carlo Piola Caselli*, Le arance amare di Urbano VI
- 131 *Stefania Severi*, Barba dei frati, cresta di gallo, porcacchia & com.
- 137 *Lilia Slomp Ferrari*, Il profumo del ricordo
- 141 *Jonathan Swift*, Consigli semiseri a una cuoca
- 143 *Donato Tamblé*, Il Papa che assolse e battezzò il caffè
- 147 *Lev Tolstoi*, La ricetta per la marmellata
- 149 *Trilussa*, Vino bono
- 151 *Daniele Verga*, Saperi e sapori condivisi