

l'Apollo buongustaio



2017

Mga. G. M. G. G.
c/o M. G. G. G.
12/11/2016

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2017
ideato da Mario dell'Arco*

*Anno LVI
Nuova serie*

Roma 2017

Curatori:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Franco Onorati

Ugo Onorati

Omaggio a Mario dell'Arco

I nostri collaboratori sanno fin troppo bene che Mario dell'Arco è stato l'ideatore di questo Almanacco: da quando il poeta ci ha ceduto i diritti della pubblicazione, non abbiamo mai mancato di riprodurre nella contro copertina la dizione "ideato da Mario dell'Arco"; all'interno poi di ciascuna edizione abbiamo sempre riproposto un suo testo, in prosa o in poesia.

Quest'anno gli abbiamo voluto fare un particolare omaggio, recuperando sia la copertina della sua prima raccolta poetica (*Taja, ch'è rosso*, risalente al 1946), sia i finalini presenti nelle annate da lui curate, generalmente commissionati ad alcuni dei suoi amici pittori.

Ci ha ispirato tale soluzione l'intervenuta collocazione - a vent'anni dalla scomparsa dell'artista - nel parco Sforza Cesarini di Genzano di una stele "arborea" in suo onore: a pochi passi dalla sua dimora in quel paese ove si ritirò in volontario "esilio".

L'evento è descritto nella breve cronaca che segue; alla quale è affiancata una foto di quel monumento, foto che dobbiamo a Carolina Marconi (che ringraziamo), studiosa dell'archiana doc.

Ma, come da tradizione ormai consolidata, vogliamo accennare ancora una volta alla perdurante vitalità della nostra pubblicazione, alla quale quest'anno collaborano sei nuove firme: Rino Cavasino, Francesco Granatiero, Cesarina Marzulli, Edoardo Silvestroni, Luciana Vasile e Maria Nivea Zagarella, ai quali diamo un cordiale benvenuto.

Franco Onorati

In copertina: *Taja ch'è rosso*, disegno di Anonimo per la copertina del primo libro di poesie di Mario dell'Arco, 1946.

*Il volume è stato stampato nel mese di novembre 2016
presso la COVER di Ariccia (Roma).*

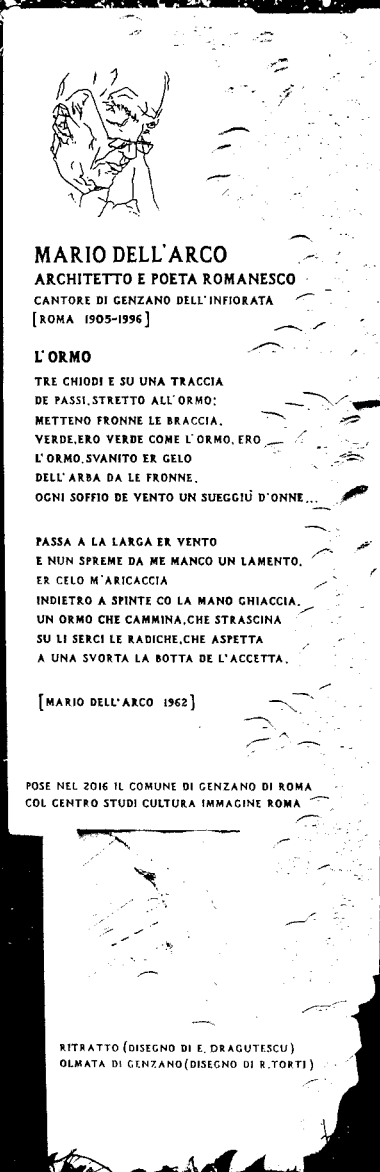
Una stele “arborea” per Mario dell’Arco

Chi si è imbattuto nelle essenziali e ruvide prose autobiografiche di dell’Arco, sa che il poeta diffidò parenti, amici e autorità dall’affiggere targhe o lapidi commemorative in suo onore: tanta era la sua avversione alla retorica che nella stragrande maggioranza dei casi affligge le frasi cui ricorrono i poster. Ma sappiamo pure che quella diffida è stata ignorata una prima volta a Roma, quando, in occasione del centenario della sua nascita, sono state collocate memorie lapidee sia in via dell’Orso, la strada in cui egli nacque, sia nei giardini di Castel Sant’Angelo, un luogo particolarmente caro al poeta, che lo ha spesso evocato nelle sue liriche.

In entrambi i casi c’è da dire che le iniziative commemorative, affidate alla vigile cura del figlio Marcello Fagiolo, hanno fatto ricorso a testi lievi, intrisi di poesia: in termini che, tutto sommato, non sarebbero spiaciuti all’interessato.

È quanto si è ripetuto in occasione della collocazione nel parco Sforza Cesarini di Genzano di una stele che, sullo sfondo dei prati e della verzura che illeggiadriscono quel delicato sito, è destinata a perpetuare il ricordo del lungo soggiorno del poeta in quella cittadina; in una casa che, affacciandosi sul viale ornato dagli olmi tanto cari a dell’Arco, tramanda la memoria del profondo legame che c’era fra lui e la natura.

La cerimonia inaugurale del monumento è avvenuta sabato 23 aprile 2016, alla presenza - come è naturale - del Sindaco di Genzano e dell’Assessore ai Beni Culturali Virginio Melaranci, che assieme al figlio del poeta ha svolto una parte attiva nell’iniziativa. Nella stele, che qui presentiamo, sono raffigurati, partendo dall’alto, il suo ritratto, una poesia autoritratto (il poeta si identifica con l’olmo genzanese) e un bassorilievo su disegno di Renato Torti; si noterà infine che la stele nasce come un albero dal prato, tant’è vero che è lavorata con fronde e foglie di olmo.



Ecco i versi del poeta, ripresi in parte dalla raccolta *Verde vivo, verde morto*, risalente al 1962:

L'ormo

Tre chiodi e su una traccia
de passi, stretto all'ormo:
metteno fronne le braccia.
Verde, ero verde come l'ormo, ero
l'ormo. Svanito er gelo
dell'arba da le fronne,
ogni soffio de vento un sueggiù d'onne...
Passa a la larga er vento
e nun sprema da me manco un lamento.
Er celo m'aricaccia
indietro a spinte co la mano ghiaccia.
Un ormo che cammina, che strascina
su li serci le radiche, che aspetta
a una svorta la botta de l'accetta

Dopo lo scoprimento della stele, l'adiacente Palazzo Cesarini Sforza ha ospitato un semplice incontro commemorativo, nel corso del quale hanno preso la parola Marcello Fagiolo ed alcuni amici ed estimatori del poeta: tra cui Franco Onorati, che in ossequio alla brevità ed essenzialità tanto apprezzate da dell'Arco, ha letto questa "lettera aperta" indirizzata al poeta:

"Caro Mario,

non abbiamo dimenticato le parole che hai scritto, in quel modo perentorio caratteristico del tuo stile allorché parli di te in prima persona, quando accennavi a via dell'Orso, quella via di Roma in cui sei nato. In uno dei tuoi rari appunti autobiografici scrivevi: < Un momento, prego! Diffido chiunque cullasse l'idea di murarvi la lapide "Qui l'anno... nacque, eccetera">.

Quella tua diffida è stata violata: una prima volta a Roma, in

occasione del centenario della tua nascita, con la collocazione di due memorie marmoree sia, appunto, in quella via dell'Orso, sia in un ameno angolo dei bastioni di Castel Sant'Angelo.

Ma vorrai ammettere che in quei casi, grazie alla sensibilità di tuo figlio Marcello e di quanti, con lui, sono impegnati a promuovere e diffondere la conoscenza della tua poesia, è stata evitata ogni retorica: e il ricorso alla citazione dei tuoi versi ha reso leggere, liriche, aeree quelle memorie marmoree.

Quell'esperienza si rinnova qui, oggi, con la stele arborea collocata nel parco Sforza Cesarini: oggi come allora abbiamo fatto tesoro della tua grande lezione, all'insegna del rigore.

Se nel caso dei monumenti romani la tua lieve, bizzarra, persino spiritosa inventiva ha saputo sottrarre fontane, angeli, ponti, chiese alla loro fissità, restituendoli a una deliziosa mobilità, nel caso della natura e in particolare degli alberi ti è riuscito di farne testimoni partecipi delle varie stagioni della tua vita, interlocutori coinvolti nelle fasi ora liete ora tristi del tuo trentennale soggiorno a Genzano.

Per questo riteniamo che la stele che oggi, a vent'anni dalla tua scomparsa, ti viene dedicata dovrebbe riscuotere il tuo non facile consenso.

Inserita in un paesaggio che ha rappresentato per tanti anni il panorama che si apriva ai tuoi occhi dalla casa in cui hai abitato in via dell'Olmata o che hai percorso in quelle passeggiate solitarie lungo le quali dialogavi con i salici, i pioppi, i cipressi, gli olmi che affollano il tuo repertorio poetico, questa stele dona al parco Sforza Cesarini il sigillo perenne della poesia."

Un uovo solo...!

Era una notte buia e tempestosa.

Il mio amico Gianni ed io, tornando da una delle nostre serate allegre di studenti ventenni, arrancavamo sulla sua scassatissima Cinquecento verso casa. Ma, un momento... perché andare subito a casa? In fondo erano appena passate le due...

Premetto che Gianni, insieme ad un suo amico, aveva preso in affitto un appartamento in una zona nuova del Quartiere Salario, in un condominio dotato - cosa rara per gli anni '60 - di piscina. Disponibile, manco a dirlo, per gli amici più intimi. La piscina serviva, oltre che a svagarsi e mantenere il fisico in forma, ad attrarre la compagnia femminile, con la scusa di fare il bagno, e poi cucinarsi qualcosa, organizzare un pranzetto o una cenetta, un po' di musica e così via. Tutto era ben predisposto alla bisogna: eravamo in quattro o cinque ad usufruire della casa, e ognuno portava qualcosa di utile, fossero oggetti da cucina o da arredamento, oppure provviste alimentari. Insomma, l'appartamento era sempre pronto a ricevere, salvo avviso agli altri "sodali" se qualcuno volesse rimanervi in... *beata solitudo*... di coppia!

Quella notte, dunque, eravamo soli - le ragazze come d'uso erano tornate a casa presto - e con lo scriterio della gioventù decidemmo lì per lì di sperimentare un bagno notturno in piscina, mentre infuriava quel gagliardo temporale estivo. Fatto sta che a quell'ora, mancando il portiere, la piscina era chiusa e recintata. Ma questo non poteva certo farci recedere dall'intento. Entrammo in casa, indossammo i costumi e uscimmo sotto l'acqua per... entrare in acqua. Per far ciò, dovemmo scavalcare la recinzione metallica, e questo avvenne mentre tutto il condominio era al buio, illuminati solo dai lampi e dai fulmini.

Ma un momento... ferro e acqua non attirano forse le scariche elettriche? Noi non mostravamo, almeno in apparenza, di temerlo, anzi, una volta superati i cancelli ci gettammo coraggiosamente in piscina



con tuffi atletici e nuotammo a lungo nell'acqua nera tra i bagliori dei lampi, rinforzati da tuoni squassanti. Era bellissimo sguazzare nel buio sotto il temporale, confidando in silenzio nella fortuna e nel calcolo delle probabilità, cioè che un fulmine non cadesse proprio su di noi. La temperatura era ideale, l'atmosfera intrigante e tutto ciò stimolava anche... una certa fame. Avevamo cenato, sì, in lieta compagnia, ma erano passate molte ore.

Ah, è vero, dimenticavo il dopocena: verso l'una eravamo passati al "baretto" di via Sebino, che restava aperto fino a molto tardi ed era un punto di ritrovo per i giovani nottambuli affamati, specializzato in *hamburger*. Occorre precisare che erano di due tipi: normale e doppio con "opzione cipolla". Quest'ultimo, al quale eravamo abbonati, era un'opera d'arte che veniva così elaborata: tagliato a mezzo il classico panino rotondo, sulla parte inferiore veniva spalmato uno strato di senape forte, quindi con abilità per questioni di equilibrio vi si apponevano un *hamburger* grigliato, una fetta di *emmenthal*, uno strato di Ketchup, uno strato di cipolla cruda affettata fresca e croccante, un secondo *hamburger*, una fetta di fontina, un altro strato di senape, foglie di lattuga, ancora Ketchup, ancora cipolla, e per concludere una bella spruzzata di Worchester *sauce* prima di ricoprire il tutto con l'altra metà del panino cosparsa di maionese. Un lungo stecchino trapassava il tutto per tenerlo fermo.

Ci eravamo dunque concessi due "doppi con cipolla", accompagnati da ottima birra nera alla spina. Si era trattato, è vero, di qualcosa di più di un pusigno. Ma erano passate ormai un paio d'ore e l'attività fisica ci aveva facilitato - se necessario - la digestione; infine l'emozione dell'avventura ci aveva scatenato di nuovo l'appetito. Perciò decidemmo di uscire dalla piscina e prepararci uno spuntino in casa.

Affrontammo di nuovo il rischio di essere inceneriti dai fulmini e rientrammo per asciugarci. Beh, era andata bene; adesso potevamo pensare a cucinare qualcosa. In cucina ci aspettava l'amico fedele, il vecchissimo frigorifero anni Cinquanta dipinto di rosso dalla pancia arrotondata con l'insegna della Coca Cola, che era la fonte delle nostre riserve.

Ma... orrore! Il frigo era vuoto... era passato prima di noi qualche amico improvvido ed egoista! Gianni ed io ci guardammo sconsolati; poi lui, imperturbabile, fece l'inventario di quanto di edibile fosse rimasto. I miseri resti ammontavano a: un uovo, una crosta di parmigiano, qualche foglia di insalata molto stanca, un paio di *wurstel*, un mozzicone di salame di Milano, un tetrapak con un rimasuglio di latte, qualche altro residuo poco invitante. Gianni, allargando le braccia, si rivolse verso la mia espressione sconsolata.

"Possiamo farci una bella frittata!" fu il suo lapidario commento.

Osservai che la frittata prevedeva, *in primis*, l'uovo come legante. E se il materiale da legare era pessimo, il legante mancava proprio. Un uovo solo! Ma le mie proteste furono assai blande, sapendo quanto il mio amico fosse irremovibile nelle sue decisioni. Aveva detto frittata e così sarebbe stato. "Allungheremo il legante - disse - usando un po' del latte rimasto. In fondo, anche le *crêpes* non sono forse altro che frittate... allungate?" "Sì, ma ci vorrebbe magari un po' di farina...". "Nessun problema: abbiamo qui del pane raffermo. Lo grattugiamo. Il pane non è forse fatto con la farina? Una bella sbattuta, uovo, latte, pangrattato... e sai che ti dico? Insieme al pane, grattugiamo anche questa bella crosta di parmigiano, che ci sta sempre bene". "E come pensi di unire il resto?". "Semplice: l'insalata - c'è anche qualche foglia di rughetta pizzicantina - la taglieremo finissima, come fosse prezzemolo. Non sta bene forse il prezzemolo nella frittata?". "E va bene, ma il rimanente...?". "Mi meraviglio! Ti dice niente la *frittata rognosa*? Ne parla pure il Belli...! Tagliuzzteremo i *wurstel* e il salame a dadini e sostituiamo così il prosciutto!".

Beh, il discorso era inoppugnabile e l'opera fu compiuta.

Sarebbe indegno dell'*Apollo buongustaio* descrivere il risultato di quanto venne fritto quella notte in padella. Ma la gioventù, lo spirito di adattamento e soprattutto quella che noi romani chiamiamo "tigna" ci permisero di sopravvivere a quel pasto placando, seppur blandamente, la fame.

E questa indimenticata esperienza non impedì né a Gianni né a me, in seguito, di sviluppare la coltivazione dell'arte culinaria e l'amore

per la buona tavola, che ancora ci accomuna dopo più di mezzo secolo. Oggi in un simile frangente non saremmo più così dissennati. ... Forse.

Italo Michele Battafarano

Il bronzo di Apollo, “grande come un ragazzino”...

fu posto da Günter Grass al centro della tavola imbandita
a Telgte nel 1647 per i poveri poeti



I poeti, che nel 1647 si sedettero alla tavola imbandita, con Apollo al centro, erano tedeschi e impoveriti, alla fine di una lunghissima guerra che durava da Trent'Anni e non era ancora finita, nel racconto di Günter Grass *L'incontro di Telgte*, uscito in tedesco nel 1979, per ricordare il “Gruppo 47”, che due anni dopo la fine della Seconda Guerra Mondiale incominciò a riunirsi per iniziativa dello scrittore Hans Werner Richter, affinché, a fronte delle macerie lasciate dal Terzo Reich, gli scrittori potessero discutere del proprio ruolo nella società, mentre esponevano ai loro colleghi le opere che avevano in gestazione, accettando critiche più che lodi, nella speranza di recuperare la propria identità come coscienza critica della nazione, materialmente e moralmente distrutta. Per ricordare gli indubbi meriti del “Gruppo 47” e i settant'anni del suo animatore, Grass s'immagina nel 1979 che il poeta Simon Dach inviti nel 1647 gli scrittori tedeschi più importanti, a riunirsi in una località della Vestfalia, non lontano da Münster e Osnabrück, dove i diplomatici delle diverse potenze europee, Papato incluso, stanno cercando da anni di stipulare un trattato di pace che risolva al meglio i conflitti religiosi tra cattolici e protestanti, tenendo altresì conto delle pretese politiche e territoriali delle singole potenze nazionali, nell'ambito di un notevole ridimensionamento dell'Impero asburgico, uscito sconfitto dalla guerra condotta insieme alla Spagna contro la Francia cattolica e la Svezia protestante, con corollario di principi o conti tedeschi e boemi, alleati degli uni o degli altri, senza particolare coerenza confessionale.

Dopo le inevitabili difficoltà iniziali, i poeti si ritrovano in una locanda con annesso albergo nei pressi di Telgte, lì portati da un giovane moschettiere di venticinque anni, già scrivano di cancelleria nelle truppe del conte di Schauenburg, adesso armato di spada veloce

e dotato di lingua arguta, posto al comando di un gruppo di soldati più anziani di lui, pronti a eseguire i suoi ordini. Il personaggio, che ha scortato per un tratto di strada un gruppo di scrittori proveniente dalla Baviera, è stilizzato da Grass sulla figura di Simplicius Simplicissimus, protagonista dell'omonimo romanzo di Hans Jakob Christoffel von Grimmelshausen, uscito nel 1668-69, e da lui presentato nel racconto col nome di (Chri-)Stoffel o di Gelnhausen, con allusione al terzo nome e al luogo di nascita dello scrittore barocco. Sua antica conoscenza è Libuschka, detta Coraggio, che possiede e gestisce la locanda-albergo nei pressi di Telgte, nella quale lo Stoffel porta i poeti, rimasti senza l'alloggio prenotato in un'altra città, perché già occupato da soldati svedesi. Coraggio è la protagonista femminile che dà il titolo a un altro romanzo di Grimmelshausen, uscito nel 1670, come l'altro incentrato sulla guerra, raccontata anche questa volta in prima persona, ma da prospettiva femminile, con la stessa straordinaria capacità di cogliere la totalità degli accadimenti bellici in forma sia luttuosa sia ludica.

A causa della lunga guerra gli scrittori tedeschi vivono ormai quasi tutti in condizioni di estrema indigenza. Sebbene misconosciuti e insicuri sul proprio ruolo nella società, pure non si abbandonano alla disperazione, anzi programmano di discutere sul fine della poesia, sulla necessità di rinnovare la lingua tedesca, sulle opere che stanno scrivendo, pensando addirittura di stendere un manifesto da recapitare ai diplomatici riuniti a Münster, affinché, a pace sottoscritta, anche la lingua e la letteratura siano riconosciute come utili e necessarie al progresso nella nazione tedesca e dell'Europa. Condotti dalla voce mite ma autorevole di Simon Dach, i poeti, una ventina circa, si lasciano guidare nella discussione intorno alla difesa dell'arte poetica e nel proposito di una sua riabilitazione, mettendo lentamente da parte tanto la rivalità confessionale quanto l'invidia professionale e la differenza generazionale. Una tale disciplina, esercitata in nome di valori spirituali astratti, si scontra tuttavia con la difficoltà di approvvigionamento, che nemmeno l'inventiva e l'esperienza dell'ostessa Coraggio riescono a superare, per placare la fame di poeti giovani o malmessi in tempi di guerra, peste e carestia.

Grass, attraverso il suo narratore interno, che racconta in prima persona, rimanendo anonimo per tutto il racconto, scandisce i tempi della lettura in pubblico e delle relative discussioni con sapide descrizioni del cibo portato in tavola, stabilendo un rapporto implicito tra qualità del nutrimento e produzione poetica, ambedue non proprio eccellenti. All'inizio del VI capitolo si legge:

Quel che l'ostessa fece portare in tavola dalle sue fantesche non era poi così magro: in profonde ciotole fumante pappa di miglio, innaffiata con sugna di maiale fusa a dadini di lardo. L'accompagnavano salsicce sbollentate e pane di farina grossolana. Inoltre il suo orto, che si trovava dietro la casa, protetto da cespugliame (e che era sfuggito ai croati in cerca di vettovaglie), aveva fornito cipolle, carote e ravanelli, tutta roba che giunse in tavola cruda, sposandosi bene con la birra bruna. Tutti lodarono quel semplice cibo. E i viziati sostennero con enfasi: da gran tempo il loro palato non aveva goduto di una siffatta benedizione. Weckherlin malediceva la cucina inglese. Hoffmannswaldau definì la rustica abbondanza un banchetto da dèi. Harsdörffer e Birkenuitarono a turno, in latino e in volgare pasti comparabili da antiche bucoliche. E nel profluvio verbale di Rist, parroco di Wedel, che Dach aveva incaricato del benedicite, la pappa di miglio dell'Emsland si tramutò in manna celeste¹.

Quello, che nel primo giorno apparve trasfigurato attraverso reminiscenze poetiche o teologiche, si rivelò nei giorni successivi assolutamente insufficiente a placare la fame dei poeti, perché le poche riserve del giardino e quelle della dispensa erano presto esaurite, rendendo impossibile qualsiasi successiva trasfigurazione in forma agreste o anticotestamentaria. La semplicità a tavola attestava la crudeltà di dio Marte, regnante violento e avarissimo verso i bisogni degli adoratori di Apollo, disperati per la lunga carestia. Dopo il primo giorno all'insegna della semplicità culinaria, la qualità del cibo diventò sempre più evanescente, suscitando irritazione e delusione.

Saporita e magra. La cotenna che c'era dentro s'era lasciata mungere già ieri. Una minestra che saziava solo a breve, ma voleva essere ricordata a lungo: tritello abbellito con cerfoglio. Insieme pane

nero appena bastante. Roba che non riempì i giovani. Greiflinger mugu-gnava. Hoffmannswaldau, che ieri il tenue cibo aveva trascinato alla lode della vita semplice, affermò che si poteva anche esagerare con la semplicità. Poi passò al giovane Birken la sua ciotola semipiena. Gryphius rimescolava nella sua minestra pensieri che elevavano la fame slesiana a fame mondiale. Logau schernì succintamente l'arte contemporanea dell'allungamento delle minestre. Czepko taceva sul cucchiaino. Altri (Moscherosch, Weckherlin) s'erano astenuti oppure (come Buchner) erano scomparsi con la ciotola fumante nella loro camera. (Più tardi Schneuber fece circolare la voce di aver veduto una delle fantesche - Elsabe - raggiungere il magister litterarum con del companatico avvolto in una pezza). (77)

Sul rapporto tra il nutrimento dello stomaco e quello del cervello Grass costruisce la metafora della guerra come negazione del corpo e dell'anima, distruzione della lingua, che s'inselvaticisce nel quotidiano, della stitichezza dell'arte poetica, che costruisce immagini astruse, complicate, indecifrabili, tutte inadeguate a comprendere e raccontare la distruzione dell'umanità e della natura come creazione divina. Questa mistura d'inselvaticimento linguistico e inadeguatezza letteraria dei poeti, poveri e smarriti, Grass la lascia alla parola del famoso musicista Heinrich Schütz, invitato da Dach allo scopo di ve-rificare ed eventualmente consigliare i poeti tedeschi lì riuniti, a scrivere libretti e versi da mettere in musica, per raggiungere così le corti e i ceti patrizi, elevando la poesia tedesca a dignità musicale alta, come in Italia. Schütz, latinizzato Sagittarius, aveva abbandonato i testi giuridici per la musica, recandosi a Venezia nel 1609, per studi-arvi sotto la guida di Giovanni Gabrieli; aveva pubblicato nel 1611 *Il Primo libro di Madrigali* e ricevuto nel 1612 da Gabrieli, sul letto di morte, uno dei suoi anelli come segno dell'alta stima del maestro verso l'allievo.

Nella dimessa locanda di Coraggio, Schütz aveva ascoltato con grande concentrazione le letture dei diversi poeti, tutti alquanto timo-rosi di doversi produrre dinanzi a una simile autorità. Aveva taciuto con rispetto e soltanto alla fine delle letture della giornata *si alzò e*

parlò sopra le teste dei poeti: aveva udito ogni cosa. In primo luogo le poesie poi quella lingua da suddividere in ruoli, articolata in scene. Voleva innanzitutto lodare la chiarezza e la bella nudità in cui si presentavano i versi del giovane studente in medicina, di cui purtroppo gli sfuggiva il nome. Se dunque costui, come ora udiva, si chiamava Johann Scheffler, avrebbe preso nota del suo nome. Dopo quel primo ascolto riteneva di poter fare una musica di cappella in la a otto voci e due cori, per esempio sul verso dedicato alla rosa, oppure su quell'aforisma del caso e dell'essenza. (73)

Sugli altri poeti, Schütz ritenne di non poter dare un giudizio definitivo, dichiarando di aver bisogno di rileggerli, per capire se il bel suono delle parole fosse soltanto vacuo scampanio o desse suono di senso. (74) Dichiarò poi che le canzoncine galanti di Greiflinger non lo avevano scandalizzato, ben altri essendo le nefandezze viste in quella guerra; non gli parevano tuttavia adatte a musicarle come madrigali: *Quest'arte, come lui dolorosamente sapeva, era ignota in Germania a quasi tutti i poeti. Che fortuna aveva avuto il Monteverdi, per il quale Guarini aveva scritto dei pezzetti deliziosi, ugualmente il Marino. (74)* Consigliava perciò versi sciolti, non chiusi in strofa, purché li sostenesse il fiato, lasciando così spazio alla musica. (74) Per la parte drammatica, presa come esempio da quanto aveva letto Gryphius, Schütz si affrettò a lodarne la rude serietà, rimarcando tuttavia la propria difficoltà, perché *da compositore non trovava posto tra le molte, le troppe parole. (74)* Rassegnato, aveva infine fatto di nuovo l'esempio italiano come scuola per i suoi connazionali: *Che fortuna aveva avuto il Monteverdi, a cui il maestro Rinuccini aveva dato una mano con i suoi docili libretti. Lode e gloria a ogni poeta che fosse capace di mettergli a disposizione un testo bello come il Lamento di Arianna oppure qualcosa di equivalente alla movimen-tata scena che, sulle parole del Tasso, aveva consentito alla battaglia fra Tancredi e Clorinda di trovare una sua musica emozionante. (75)*

Schütz non ne faceva una colpa dei poeti, ma delle condizioni del tempo, della guerra, dei conflitti religiosi, della divisione della nazione tedesca, dell'imbarbarimento della lingua e dei costumi, della vita

civile e delle professioni tutte, esclusa quella del mercenario armato: *Ma desiderare tanto significava pretendere troppo. Lui si doveva accontentare. Dove la patria era atterrata, difficilmente poteva essere in fiore la poesia.* (75)

Il giudizio critico di Schütz, aggiunto alla fame insistente e alle precarie condizioni dell'alloggio, rimediato alla meglio, ma nient'affatto soddisfacente, spinse i poeti verso uno stato di prostrazione ancor più accentuato, tra rassegnazione, pessimismo e debolezza fisica, finché non tornò il moschettiere Stoffel con i suoi soldati, da una missione militare segreta, durata un paio di giorni, recando con sé vettovaglie d'ogni sorta, tovaglie, argenteria, esemplari di libri di alcuni dei poeti presenti e *una figura grande con un ragazzino, che fusa in bronzo, rappresentava Apollo*, e perciò trovò il suo spazio al centro del tavolo. (98-99)

L'immagine, con la quale Grass apre il capitolo XIV del racconto, suggerisce inizialmente la festa agreste dell'abbondanza: *Ecco le cinque oche su uno spiedo, i tre porcellini sul seguente e il montone, farcito di salsicce, ruotare insieme al terzo. Il lungo tavolo della mescita piccolo era stato spostato presso i cespugli della riva del braccio esterno dall'Ems, di modo che i fumacchi dei fuochi riducentisi a brace in mezzo al cortile, non lo sfioravano. Con le fantesche l'ostessa Libuschka correva tra casa e cortile per apparecchiare la tavola. A una più attenta osservazione le tovaglie rivelavano di aver già servito a un altare. I piatti, i vassoi, le brocche e le ciotole potevano appartenere a un castello vestfalico con ponte levatoio. A parte qualche forchetta da portata a doppia punta non c'erano a disposizione altre posate.* (97)

Con le ultime frasi Grass introduce il dubbio nel lettore che la provenienza di quelle leccornie e relativo vasellame con tovaglie, non fosse del tutto legittima. E pur tuttavia la preparazione del banchetto seguiva regole precise: *Gli arrosti allo spiedo erano assistiti dai moschettieri del Gelnhausen. Poiché raccoglievano in ciotole il grasso sgocciolante delle oche, dei porcellini e del montone, essi potevano continuamente sugnare, struttare e ungere gli arrosti col sego del*

montone sciolto. (97) Anche l'ambientazione fu accurata: *Frattanto i cavalieri del Gelnhausen erano occupati a tendere, tra pali appositamente eretti, certi teli disegnati, come sottratti alla tenda di un colonnello assiano, a mo' di baldacchino sopra la tavola apparecchiata. Poi furono intrecciate ghirlande di foglie fresche e di fiori che lussureggiavano nell'orto dell'ostessa come rose canine. Presto le ghirlande si arrampicarono intorno ai pali del baldacchino. I cui orli bordavano allegre frange intrecciate, da cui pendevano campanelli che più tardi, quando si mosse un'arietta, contribuirono alla festa.* (98) Infine lo Stoffel tirò fuori da un carro cinque candelieri di pesante argento di origine ecclesiastica, ancora infilzati da candele appena iniziate e li pose sulla lunga tavola, prima di piazzarvi al centro il bronzeo Apollo, *grande come un ragazzino*, in onore dei poeti a lui devoti, ma costretti, da trent'anni ormai, a subire la violenza e il terrore dell'orribile Marte.

Questo apparve un po' troppo a Simon Dach, che prese in disparte il moschettiere Stoffel, chiedendogli la provenienza di tutto quel ben di dio. Grass concede al giovane Gelnhausen le doti della simulazione strategica, rotta alle astuzie della guerra, volta allo scopo pratico più immediato, di pochi scrupoli, sempre a rischio di morte o di fame. Stoffel gli racconta di essersi allontanato per una missione segreta a Münster, dove svariati ambasciatori del congresso di pace avevano salutato con entusiasmo l'incontro nel frattempo risaputosi, dei poeti tedeschi. *Il nunzio papale, monsignor Chigi, chiedeva una dedica personale sulla copia che si portava sempre appresso dei "Dialoghi giocosi per le donne" di Harsdörffer, una prima edizione del quarantuno. L'ambasciatore veneziano Contarini mandava i suoi saluti al maestro Sagittario, non dimenticato a San Marco, e si permetteva di rammentare che un ritorno del signor Schütz a Venezia avrebbe colà suscitato ovazioni in qualunque momento. Il Marquis de Sablé aveva subito trasmesso per mezzo di staffette la notizia dell'incontro dei poeti al cardinale di Francia, e se l'assemblea gli avesse concesso l'onore le avrebbe messo a disposizione il suo palais.* (99)

Aveva poi continuato lo Stoffel a elencare ambasciatori svedesi e

tedeschi, stupiti e sorpresi, di tale incontro dedicato alle Muse, perciò ben disposti a *provvedere al benessere dei poeti giunti da sì lontano: vivande, rinfreschi e amabili presenti: un aureo anelluccio, qui, per il signor Dach, coppe cesellate in argento fino, qui e qui.* (100) Così parlò lo scrivano di cancelleria militare, poi moschettiere affabulatore, davanti al poeta diffidente per eccessivi scrupoli morali, ma senza più parole, finché non concluse: *Qua, esibiva volentieri la lista. Spuntata ogni voce: il vino e il formaggio. O forse il signor Dach non era soddisfatto?* (100) Mentre raccontava, il moschettiere recitava davanti agli altri poeti che gli si erano avvicinati, la parte che più gli piaceva in quella commedia umana delle illusioni poetiche, reggente Marte in assenza di Apollo, ovvero risolvere il problema della fame di quei venti poeti disincantati e disperati, facendo creder loro di essere essi al centro delle attenzioni e delle riverenze degli ambasciatori delle potenze europee, riuniti a Münster per trattare la pace, ma in realtà preoccupati piuttosto dello stato di salute della poesia e della lingua tedesca. Da lui adulati, coccolati e solleticati nell'orgoglio, i poeti furono felici di abbandonarsi finalmente al dio Bacco e alla dea Cerere, nella certezza che Marte presto avrebbe cessato di regnare, lasciando il posto all'Apollo da loro adorato.

Fu un banchetto come nel paese di Cuccagna, al quale non partecipò Heinrich Schütz, perché aveva deciso di partire per Amburgo, sperando di trovar lì l'attesa lettera del re di Danimarca che lo chiamava alla corte di Copenaghen. Non disprezzava la compagnia dei poeti, lì fuori, nel cortile, a tavola con Apollo, tutt'altro. Si riposò finché durò il banchetto, del quale gli arrivavano in camera grida e risate di gioia, per conceder ai poeti, stremati dalla fame e dall'incognito, di recitare, sotto la guida di quel moschettiere, tanto ingegnoso quanto falso affabulatore, la parte del poeta apprezzato e onorato dal potere temporale, da principi e cardinali, degno di sedere alla tavola da questi imbandita per loro, artisti della penna, negatori della spada. Quando infine scese, per congedarsi da Simon Dach e dai suoi sodali, chiamò lo Stoffel a spiegargli l'origine delle ferite che alcuni dei suoi soldati rivelavano attraverso i bendaggi, ai segni della lotta sul loro

corpo, così evidenti, per chi le avesse voluto vedere. Adesso il moschettiere dalla parlantina facile non ebbe altra strada se non quella della confessione. Aveva sì svolto una missione, ma non troppo segreta, incontrando lungo la strada una compagnia di Svedesi, che ritornava da un saccheggio di chiese e conventi cattolici, per cui aveva incrociato le armi dei suoi soldati con loro, costringendoli infine alla fuga e conquistando il loro bottino: *non ruberia, bensì uno scontro determinato dalla guerra aveva avuto come conseguenza lo scarico del bottino. In base ai comandi.* (111)

Dopo cortesi parole di congedo e di ringraziamento, rivolte a tutti i poeti, per aver potuto assistere alle loro adunanze, Schütz prese in disparte Gelnhausen. *Si sentì il vecchio parlare amichevolmente, a giudicare dal tono: incoraggiare. Una volta rise, poi risero entrambi. Quando lo Stoffel cadde in ginocchio davanti a lui, Schütz lo rialzò. Pare, come raccontò più tardi Harsdörffer, che abbia detto al cancelliere di reggimento: non doveva più viverle micidialmente le sue fantasie, bensì intrepidamente trascriverle. La vita gli aveva impartito abbastanza lezioni.* (113)

Riprendendo due figure di Grimmelshausen, uno dei romanzieri più importanti della letteratura tedesca, Günter Grass scrive due episodi della vita di Simplicius e di Coraggio, per ricollegare la storia tedesca delle due guerre mondiali (1914-1945) a quella dei Trent'anni (1618-1648), della quale Grimmelshausen ha fornito una trasfigurazione letteraria che è stata un modello per tutti gli scrittori tedeschi che ne hanno trattato nel Novecento. Nel costruire sul binomio fame / fama il motivo conduttore del suo racconto, Grass scompagina il Pantheon delle divinità antiche, rimettendo Apollo al centro della tavola imbandita, per scacciare Marte, allontanato con l'aiuto delle divinità dell'abbondanza agreste, Bacco e Cerere, le quali, ancorché chiamate in scena dall'ingegno truffaldino e affabulatore di un moschettiere dai modi spicci, forniscono a poeti ridotti allo stremo dalla grande fame e dalla poca fama, l'illusione di una rappresentazione teatrale che è promessa utopica di una pace raggiunta nel paese di Cuccagna, nella campagna presso Telgte, ospiti di un'ostessa dal

passato ancor più movimentato, passionale e truffaldino di quello del giovane Stoffel, noto essendo già nel Seicento, che il teatro è finzione, illusione, nella quale però è bene recitare una parte importante piuttosto che essere costretti a recitarne, malvolentieri, una per costrizione altrui².

Note:

¹ Günter Grass: *L'incontro di Telgte*. Traduzione di Bruna Bianchi. Torino, Einaudi, 1982, p. 36. In seguito si citerà sempre da questa traduzione, mettendo il testo in corsivo e il numero della pagina tra parentesi.

² Per approfondimenti cfr. Stephan Füssel: *Günter Grass. Das Treffen in Telgte*. Stuttgart, Reclam 1999. - Italo Michele Battafarano / Hildegard Eilert: *Courage. Die starke Frau der deutschen Literatur: Von Grimmshausen erfunden, von Brecht und Grass variiert*. Bern, Lang, 2003.



Giuseppe Gioachino Belli

Un pessce raro

Tra le trijje, linguattole e sturioni
com'e cquelli ch'er Papa magna a ccena,
tra li merluzzi e ll'antri pessci bboni
de che ll'acqua der mare è tutta piena,

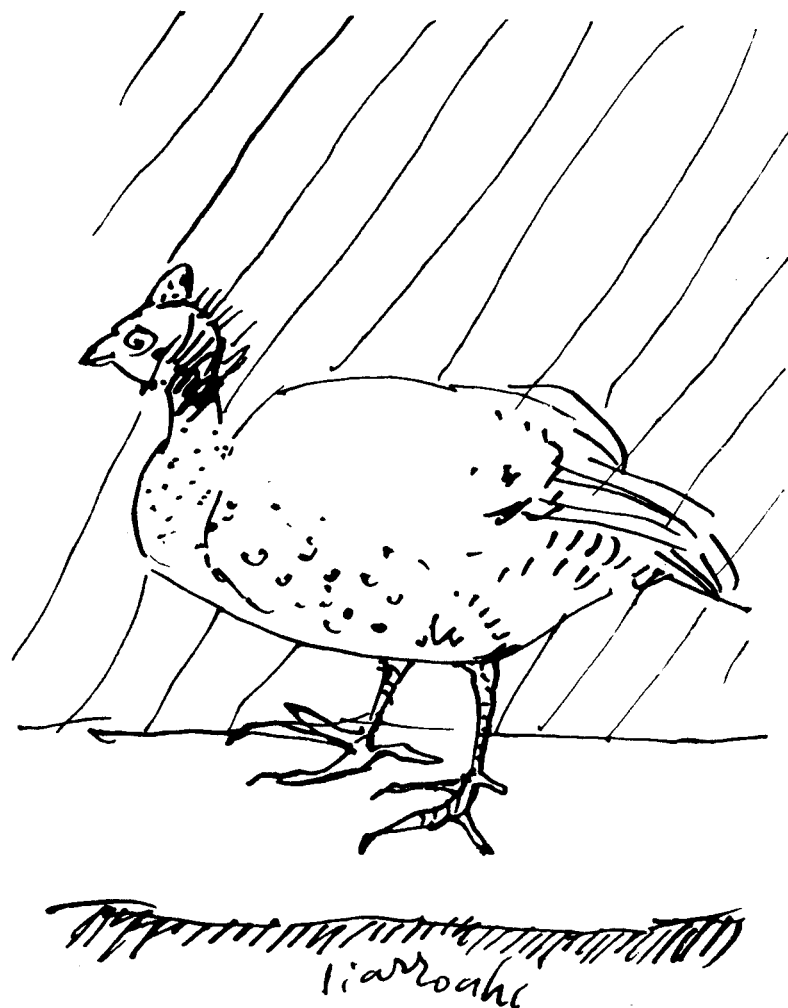
ce sta un pessce c'ha ttanti de zinnoni,
faccia de donna e ccoda de bbalena,
e addorme l'omo co li canti e ssòni;
e sto pessce se chiama la *serena*.

Disce er barbiere e ll'anre ggente dotte
che sta serena tutte le sonate
e le cantate sue le fa de notte.

Ecco dunque perché le schitarrate
che ffanno li paini a le mignotte,
le sentimo chiamà le *serenate*.

Roma, 8 dicembre 1832

A proposito del giornale



Vi ricordate... il giornale? Gli usi secondari del giornale sono da sempre stati infiniti e qualcuno è ancora oggi in vigore: viene infatti usato per pulire i vetri delle finestre di casa e i finestrini della nostra auto. Altro che le spugne dei lavavetri al semaforo o alla stazione di servizio. Sembra che sia ottimo anche per pulire i lavelli d'acciaio senza necessità di altri detersivi. Sempre e solo acqua.

E poi ci si incartavano gli alimenti per meglio conservarli, anche se ovviamente non a contatto diretto e tuttora è consigliato sul fondo dei cassetti della verdura dei nostri frigoriferi a maggior gloria della freschezza del loro contenuto. Suppongo non a contatto con esso.

Nel Regno Unito *fish and chips* erano rigorosamente serviti in cartocci confezionati con la carta dei quotidiani. *De gustibus* con quanto segue, ma ora ovviamente non più.

Ed ecco la sorpresa: lo sapete come si fa la *paella*?

Conosco abbastanza la Spagna e in particolare la Catalogna ed ho mangiato una buona *paella* un po' dovunque, a Barcellona, in ristoranti raffinati come le *7 portes* o meno famosi e anche molto meno raffinati come altri che si incontrano a Barçeloneta. In quei casi ovviamente non ho mai assistito alla sua preparazione. Ho però mangiato *paella* anche in una casa privata nella quale questo piatto era ed è veramente squisito, eccellente, cottura perfetta del riso e degli altri ingredienti.

Proprio per questo, quando è stato possibile, ho cercato di seguire la preparazione, non per ripetere l'esperienza, non mi sarei mai permessa, ma semplicemente per curiosità.

Intanto la cottura avviene con l'apposito *paellero* (la padella di cottura) posto sopra un fornello che distribuisce uniformemente il fuoco, come quelli che si usavano e forse si usano ancora, in campagna per preparare le bottiglie di pomodoro da conservare per l'inverno.

Ed ecco la preparazione: olio, cipolla finemente tritata, pomodoro

pelato e *rallado* (grattato), quindi gli alimenti che necessitano di più tempo di cottura e subito dopo il riso coperto appena dal brodo (che viene quindi versato in una sola volta e non in mestoli successivi). Solo alla fine, trattandosi di una *paella* di pesce, i gamberi che cuociono in un attimo e che vengono disposti a guarnizione.

Ma grande è stata la mia sorpresa quando, subito dopo che era stato versato il brodo, il *paellero* è stato ricoperto con un foglio di giornale. Ho chiesto spiegazioni e mi è stato risposto che favorisce una perfetta cottura del riso e infatti è rimasto lì fino all'arrivo dei gamberi!

Ovviamente, nonostante le perplessità, ho fatto finta di niente e ho mangiato.

Il risultato era ottimo, una cottura eccezionale per ogni ingrediente e in particolare per il riso: i chicchi erano ben separati l'uno dall'altro, proprio come si deve.

Ma... che dire? Ed era veramente merito del giornale?

Maria Teresa Bonadonna Russo

Povera capra

A Giulia e Tiziana che amano gli animali e le loro storie

Il latte vaccino, ovvero della “Centrale” è stato introdotto a Roma un centinaio circa d'anni fa, distribuito la sera nelle caratteristiche bottiglie di vetro bianco scomparse ormai da mezzo secolo almeno, e diventate oggetto d'antiquariato; ma ancor prima consegnato a domicilio mediante carretto ippotrainato, annunciato dagli squilli di tromba del suo conduttore. Prima di allora i romani hanno bevuto sempre ed esclusivamente latte di capra.

Le pecore scendevano infatti al piano soltanto per svernare, protette dai solenni archi degli acquedotti che solcano l'Agro, in attesa che il ritorno della buona stagione consentisse di riprendere il cammino verso le montagne della Sabina e del Viterbese. Ancora negli anni '60 del secolo passato il sonno degli abitanti delle strade che dalla Salaria scendevano verso ponte Milvio e la via Flaminia veniva cullato nelle notti di maggio dal ticchettio di centinaia di zoccoli frettolosi, scandito dalle sonorità metalliche dei campani dei grossi maschi che guidavano il gregge, col sottofondo della cantilena incessante delle madri impegnate a mantenersi in continuo contatto con i piccoli, che con uguale sollecitudine rispondevano al loro richiamo.

Insieme con le pecore scomparivano le tenere giuncate nei cestini di vimini, e i sontuosi sapori delle ricotte grasse e corpose (pizza e ricotta, squisitezza perduta dell'Eden della nostra infanzia); ma restava il pecorino stillante lacrime di grasso, in perfetto accordo cromatico (e non solo) con la fava romanesca, consumata sui prati fra ponte Milvio e i Due Ponti in memorabili merende domenicali al sole della primavera romana.

Le capre facevano invece parte della fauna domestica urbana, come i grandi animali da tiro e da sella, e quelli piccoli, da cortile, fonte primaria di reddito del lavoro delle donne, senza contare i cani, custodi

spesso feroci (come si vedrà) di case e averi, e le turbe di gatti, tutti liberi professionisti, insuperabili nell'arte dello sterminio dei topi, come troppo tardi capi mons. Girolamo Gastaldi, che incautamente ne decretò la soppressione indiscriminata durante la peste del 1656, e immediatamente ottenne come unico tangibile risultato una violenta recrudescenza del contagio...

Le capre erano stanziare per lo più negli ampi spazi verdi che circondavano la città, a ridosso delle mura urbane, per esempio sulle alture di Monte Sacro, dove le avvistò Charles Didier all'inizio dell'Ottocento, o sulle pinciane, da dove scendevano ad abbeverarsi alla fontana del Tritone, che secondo me Bernini aveva costruito apposta per loro, di fronte al palazzo dei suoi protettori Barberini, e dove Christian Andersen le incontrò al principio di quel secolo, e D'Annunzio alla fine: tutte probabili tarde discendenti di quelle condotte a bere alla stessa fonte da Giulio Pezzola, non ancora diventato l'inafferrabile e feroce bandito che avrebbe fatto parlare di sé per almeno mezzo secolo XVII.

Durante il giorno questi branchi, e quelli che risiedevano negli "stazzi" all'interno della città, percorrevano le strade vendendo il latte a chi ne facesse richiesta; ma ogni fermata per la mungitura nascondeva pericoli mortali, che non si limitavano al semplice investimento di qualche capra o dello stesso capraio in sosta nel groviglio di vicoli che ancora compongono la rete stradale dal Campo Marzio al Tevere. Della varietà e frequenza di questi incidenti resta traccia nei verbali redatti dai birri del Governatore, chiamati a registrare il fatto e calcolare i danni, come nei moderni incidenti stradali, ma con una sostanziale differenza: gli incidenti secenteschi sono tutti cruenti, e rivelano, nella cruda essenzialità del racconto, la reale, intima natura di una società miserabile e violenta. Basta pescare a caso in quei registri, e si può leggere ad esempio dell'incidente, al limite del surreale, verbalizzato il 3 luglio 1669 dai birri di mons. Governatore Pompeo Varese.

Quella mattina il capraio Nicola De Giorgi si fermò davanti a una casa di Panico "che dovevano dare il latte a uno che lo comprava", ma durante la sosta per la mungitura Menicuccio macellaro cercò di

sottrarre una capra per mungerla furtivamente in un andito retrostante il proprio macello, provocando le immediate energiche proteste del derubato. La reazione del macellaio esplose immediata e violenta, imprevedibile sia per la rapidità con cui fu eseguita, sia per il modo in cui si manifestò. Recita il verbale che, mentre il capraro sfogava la propria legittima indignazione in insulti e impropri, "stando un cane mastino del detto Menicuccio... legato alla catena, prese detta capra e la tirò alla faccia del cane, acciò la fermasse coi denti, come detto cane fece, che l'ha presa pel collo e me l'ha ferita alla gola... la quale per detta ferita è certo che detta capra non pole campare"; sicché il capraro sporgeva regolare denuncia per il risarcimento del danno derivato dalla morte della capra.

Un'altra piccola storia di ordinaria violenza, ovvero miseria e nobiltà della Roma barocca, dove tra una luminaria e una festa, una processione ed un rogo, per un bicchiere di latte si poteva anche morire.

Riso e piselli

Er pranzo de le Minente¹

Mò ssenti er pranzo mio. Ris'e ppiselli,
allessò de vaccina e ggallinaccio,
garofolato, trippa, stufataccio,
e un spido de sarcicce e ffeghetelli.

Poi fritto de carciofoli e ggranelli,
certi gnocchi da fàcce er peccataccio,
'na pizza aricresciuta de lo spaccio,
e un agreddorce de cignale e ucelli.

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

Eppoi risorio der perfett'amore,
caffè e ciammelle: e tt'ho lassato arreto
certe radisce da slargatte er core.

Bbè, cche importò er trattore?
Cor vitturino che mmagnò con noi,
manco un quartin per omo: e cche cce vòì?

G.G. Belli, Terni 8 ottobre 1831

Ricetta tipica romana. Ingredienti per 4 persone:

400 gr. di riso

80 gr. di burro o margarina

Un pezzetto di cipolla

500 gr. di piselli freschi o surgelati

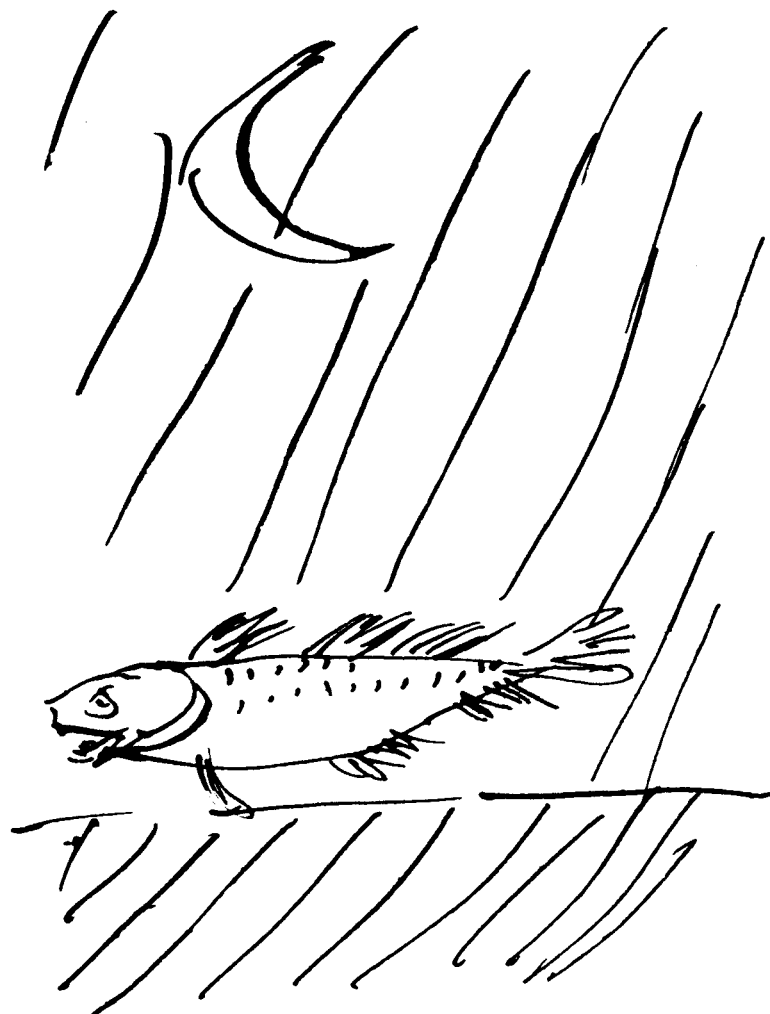
500 gr. di fave fresche o surgelate

Prezzemolo tritato

1 litro e mezzo circa di brodo preparato anche con dadi

Parmigiano grattugiato

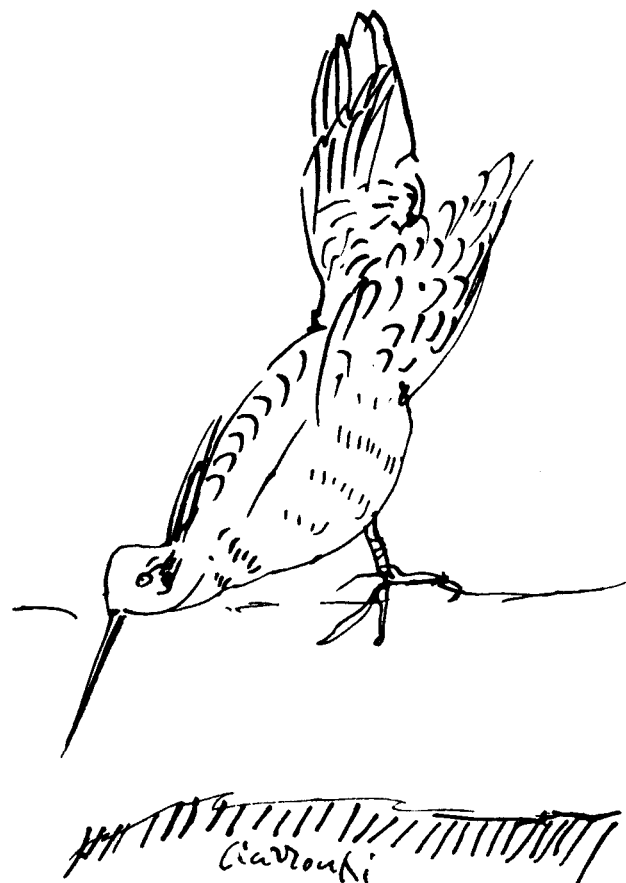
Sale e pepe



Fate imbiondire la cipolla tritata nel burro, poi insaporitevi le fave e i piselli sbucciati e il prezzemolo. Copriteli di brodo e lasciate cuocere. Venti minuti prima di servire aggiungete il riso e terminate la cottura aggiungendo poco alla volta il brodo necessario. Servite con parmigiano grattugiato.

Nota:

¹ Sonetto da me letto in Campidoglio in occasione della "Maratona belliana" (20 aprile 2016)



Francesca Romana Campoli

Modernità di Marziale

Mentre a casa tua rimani
in Subura li ruffiani
co le arti de cosmetica
te mijoreno l'estetica,
proprio là, nun se sa come,
sò finite le tue chiome.
Per de più, quanno te spoji,
ortre all'abbito che toji,
ch'è de seta, a tarda sera
tu te scoli la dentiera
ed in cento e più flaconi
pezzo a pezzo t'ariponi,
ché sta faccia, ce scommetto,
co te mai se mette a letto.
Ma abbonora, co le cija
che t'allunghi a meravigia
me ce fai puro l'occhietto,
senza un'ombra de rispetto
pe sta passera imbiancata
che pò esse tua antenata.
Tu prometti lo stravede
ma priapo nun ce crede,
nun ce sente e, sibbè guercio,
de sta fata vede er nercio.

L'epigramma di Marziale¹, di cui propongo una versione in romanesco molto 'libera', per suggerire l'atmosfera evocata dall'autore in pochi versi suggestivi grazie alla ricchezza semantica del latino - è solo uno fra i tanti in cui il poeta di Bilbili mette in ridicolo alcuni aspetti dell'universo femminile. Di certo nell'epigramma contro Galla ha tratteggiato un vero quadretto: mi pare di vederla nella intimità della sua domus mentre, *mediaque Subura* - nel cuore del quartiere malfamato che un possente muro separava per motivi di sicurezza dall'area dei Fori - gli addetti all'arte cosmetica erano impegnati in occulte

operazioni per migliorare e prolungare nel tempo le attrattive delle donne di età imperiale, tutte pratiche che l'istinto femminile aveva inventato sin dalla più remota antichità.

Ma non solo i difetti del fisico muovono il suo sarcasmo, Marziale coglie la comicità insita in innumerevoli situazioni reali. Ecco pochi esempi di una tematica ampia e differenziata: di Elia (I, 20) dice che ormai può tossire senza paura, perché due soli colpi di tosse le hanno fatto cadere di bocca i suoi ultimi quattro denti. Sull'aspetto di Catulla (VIII, 53) - bellissima fra tutte ma vilissima - non trova nulla da dire, solo vorrebbe che fosse e meno bella o più casta, mentre a Fabulla (VIII, 79) che se ne va in giro solo con amiche vecchie o brutte rinfaccia che solo così può sperare di apparire ancora giovane e bellina.

Di Bassa (V, 45) che si dice sempre bella e sempre giovane afferma che è pur sempre avvezza a mentire.

Che sia la stessa Bassa irrisa perché si mostra dappertutto con un pupo in braccio, un neonato sua appendice indispensabile e colpevole designato delle continue flatulenze di cui la donna è afflitta? Poi, per tornare alla pratica odontoiatrica, nell'epigramma per Lecania e Taide (V, 43) si precisa che la prima ha i denti neri, perché suoi, la seconda bianchi, perché comperati.

Una comicità a volte tragica accompagna i vizi di uomini e donne e tocca l'apice in un repentino, intelligente guizzo logico nei versi finali, *fulmen in clausola*, come nella chiusa dell'epigramma contro Galla, il cui testo apertamente osceno spero di aver traslato con spirito e "leggerezza"².

Per onorare la vocazione gastronomica dell'*Apollo* ricordo che fra gli *Xenia* (XIII), raccolta di distici di accompagnamento ai presenti scambiati fra amici in occasione dei Saturnali, ne troviamo parecchi relativi a doni 'mangerecci', come la pallida fava, la lattuga, i porri, le sorbe, i pomi di Cibebe (cioè le pine), i tartufi, financo una ghirlanda di tordi, più gradita di una olente corona di rose e nardo, e poi l'anitra, il fegato d'oca, la gallina, la starna. Sono solo citazioni dei tanti prodotti dell'orto e del pollaio, non accennano a nessuna ricetta, proprio come Marziale V, 78 dove, invitando Toranio perché non se ne resti solo a

casa sua - lo sconsolato *domicenio* - gli elenca quelle che saranno le portate della cena canonica dei Romani, dalla *Gustatio* alle *Secundae mensae*.

Altrove non manca di darci notizie sugli usi propri del convito romano, ma senza diffondersi in precetti di cucina pratica³, nemmeno in XI, 53, l'invito a cena a Giulio Cereale: vi si respira l'atmosfera serena di una cenetta fra amici, alla buona, con gli arcaici porri, la lattuga, tonno e anguilla conditi con uova e ruta, tanto per cominciare; poi pesci, ostriche e uccelli si faranno onore, ma - cosa apprezzabile sopra ogni altra a quei tempi - Marziale promette "non leggerò niente di mio", al contrario di quanto spesso capitava fra i Quiriti, perché l'orgoglio dei letterati ha radici lontane.

Note:

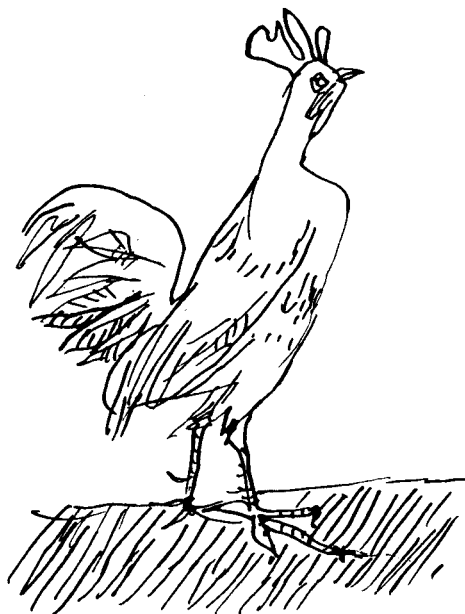
¹ Marziale, *Epigrammi* IX, 37. *Cum sis ipsa domi mediaque ornere Subura / Fiant absentes et tibi, Galla, comae / Nec dentes aliter quam serica nocte reponas / et jaceas centum condita pyxidibus / Nec tecum facies tua dormiat, innuis illo / Quod tibi prolutum est mane, supercilio / Et te nulla movet cani reverentia cunni / Quem potest inter avos siam numerare tuos. / Promitti sescenta tamen; sed mentula surda est / et si lusca licet, te tamen illa videt.*

Per una raccolta di epigrammi di Marziale tradotti in romanesco vedi Spartacus Quirinus (Claudio Francesconi), *Marziale, Li verzi de l'ussuria*, Youcaprint 2015.

² Sono certa che Marziale non avrebbe mancato di bollare con il suo marchio gli eccessi della chirurgia estetica dei tempi nostri, soprattutto la smania dei ritocchi al seno e quella delle labbra "a canotto". Rimpiangendo la grazia velenosa dei suoi versi ho immaginato una appendice "moderna" all'epigramma contro Galla, che presento ai lettori dell'*Apollo*, non senza chiedere venia per la mia superbia luciferina.

Zinne mosce pe l'inedia
de la dieta? Ciarimedia
er chirurgo, taja, cuce
o t'abbotta o t'ariduce
ma cor tempo poi scommette
che se sgonfieno ste tette.
E si poi co l'inniezioni
tu te gonfi li labbroni
è la vorta che fai er botto
ch'io nun bacio sto canotto,
e nun di che sò 'no straccio,
quello no, nun ce la faccio!

³ Riguardo alla pratica gastronomica vera e propria per me la fonte migliore rimane sempre Apicio. Recentemente ho sperimentato i ghiri (*De re coquinaria* VIII, IX), una delle vivande della *Gustatio* della "Cena di Trimalcione", di facile realizzazione, una volta surrogati gli introvabili - e certamente inquietanti - ghiri. Io ho optato per i filetti di petto di pollo appena battuti, riempiti di una farcia di macinato di pollo e maiale con poche gocce di aglio spremuto e pinoli. Gli involtini, rosolati in olio, portati a cottura con poca colatura di alici, glassati con miele di castagno, cosparsi di semi di papavero e grigliati, prendono un gusto assolutamente "apiciano".



Purpara

Làssami stari. Bbasta
pistari l'acqua nnô murtaru. Pistacci
l'aggghia russa ri Nùbbia, i mènnulli,
u bbasiricò. Mpaci, quetu conza
l'acqua arzenti ri mari,
l'ammògghiu, u sarmurigghiu
ri piddusinu, r'ògghiu
e rrianu. S'un ci pigghi
principiu e ss'un ti zzitti, t'addiventa
ciunca sta lingua. Masinnò ti mettu
u sparaddappu mmucca. Mutu
t'â stari.

Nnô rizzàgghiu
i rizzi rriminanu i spini;
i purpa milinciana, ntâ purpara
chi ttuttannotti s'inchì, i rranfì
annàcanu senz'ossa, comu rranfì
rû to, rû me cori, scurdusi
- tu spùtacci sali nnô sangu
azzolu muzzicatu, supra i spini -
râ tana vacanti, râ sògghia
ri cròcchiuli ddagghiusu,
rû curtigghiolu chî pitruzzi bbianchi
e llustri nnâ rrina, ri tutti
i so culura stracanciati, nìuru
nnô funnu mari nìuru spùtanu,
mezzu alluppiati sutta
u sulì ri lampara.

POLPARA

Lasciami stare. Basta / pestare l'acqua nel mortaio. Pestaci / l'aglio rosso di Nubia, le mandorle, / il basilico. In pace, quieto condisci / l'acqua piccante di mare, / il succo, il salmoriglio / di prezzemolo, d'olio, / d'origano. Se non ci poni mano / ed azzittisci, ti si fa / mozza questa lingua. Altrimenti / in bocca ti metto il cerotto. Muto / ti devi stare. Nella reticella / i ricci tentennano le spine; / i polpi melanzana, nella polpara / che tutta la notte si colma, i tentacoli / senz'ossa cullano, come tentacoli / del tuo, del mio cuore, smemorati / - tu sputaci sale nel sangue / azzurro morsicato, sugli aculei - / della tana vuota, della soglia / di conchiglie laggiù, del cortileto / coi sassolini bianchi / e lustrati sulla sabbia, di tutti / i loro colori camuffati, nero / nel fondo mare nero sputano, / mezzi alloppati sotto / il sole di lampara.

R. Cavasino, *Amurusanza*, Coazinzola Press 2016.



La 'ncapriata

Anche quest'anno mi trovo a parlare dell'amato Salento, terra che incanta, sorprende e affascina ogni volta che si ha la possibilità di visitarla.

Tra le varie meraviglie naturali e artistiche che questa regione offre, anzi, mi correggo, non le offre ma sembra quasi nasconderle gelosamente, ci sono anche le specialità della cucina locale. Tra queste ultime ce n'è una che trovo squisita e degna di interesse particolare data la sua origine umile e millenaria.

Dell'antichità di questo piatto dice tutto il nome: INCAPRIATA. La parola deriva infatti dal tardo latino *CAPORIDIA* che proviene a sua volta dal greco antico *KAPYRIDIA*: polenta di farinacei.

Ora prende vari nomi secondo le zone: Fav' e Foglie, Fave e Cicoria, Fave e Cicorielle...

Alcuni sostengono che questo potrebbe essere il primo piatto cucinato, nel vero senso della parola, dall'uomo.

Già Aristofane, nella sua commedia *Le Rane* scritta circa nel 450 a.C., racconta di Ercole, il figlio di Giove famoso per le sue "12 fatiche", che, dopo aver fatto un adeguato pasto con il suo piatto preferito, fave e foglie, fece cambiare stato a più di diecimila vergini. Altro che Viagra!

Per preparare questo piatto semplice e prelibato occorre una pentola di terracotta ed un cucchiaino di legno al fine di garantire alle fave una cottura lenta e a bassa temperatura, tanto in voga oggi tra i grandi della cucina.

La verdura ideale da abbinare alle fave è la cicoriella selvatica che, con il suo gusto piacevolmente amaro, esalta il dolce delle fave.

Le dosi degli ingredienti per quattro persone sono i seguenti: ½ Kg. di fave bianche (cioè secche e private della buccia); 1 Kg. e ½ di cicorielle selvatiche; quanto basta di olio extravergine e sale grosso.

Si mettono a bagno le fave per un'ora circa, poi, scolate, si pongono

nella pentola di terracotta e si ricoprono di acqua con un po' di sale. Sotto la pentola è consigliabile mettere uno spargifiamma e si inizia la cottura a fuoco molto basso, rimestando spesso perché le fave si attaccano facilmente al fondo della pentola.

Alla prima ebollizione si produrrà della schiuma che dovrà essere tolta e, durante la cottura, che durerà circa due ore o poco più, si potrà aggiungere un po' di acqua, sempre calda, finché saranno del tutto spariti i pezzettini. Poi, a fuoco spento e sempre rimestando, si aggiunge l'olio extravergine in quantità legata al gusto personale.

Nel frattempo si lesseranno, dopo averle ben lavate, le cicorielle in abbondante acqua salata.

A questo punto la preparazione delle verdure è terminata. Si pongono nel piatto da un lato le cicorielle lessate e dall'altro la crema di fave e si condisce con un altro filo di olio extravergine.

Le fave hanno sempre avuto un grande pregio, molto apprezzato dalla povera gente: il basso, anzi bassissimo, costo. Già da molti anni, gli agricoltori le coltivavano in grande quantità praticando il maggese; i terreni dedicati al frumento, come quelli del Tavoliere delle Puglie, ogni tre o quattro anni venivano posti a riposo per ridare alla terra il fondamentale azoto di cui il frumento li impoverisce. Si coltivavano allora le leguminose che non usano azoto anzi, lo producono.

Le fave sono inoltre il legume più parco di manodopera e di acqua (che certo non abbonda in quelle zone) e si usavano per l'alimentazione dei bovini, ma quando questo allevamento divenne scarso, mancandone il consumo per via dell'alto costo della carne, ne avanzavano in abbondanza. Vennero allora usate per l'alimentazione umana, così i braccianti dei latifondi pugliesi e lucani ne fecero l'alimento quasi unico sia in estate che in inverno.

La Puglia è stata sempre ed è ancora uno dei più importanti granai d'Italia, fin dai tempi dell'antica Roma Repubblicana. Molte navi partivano cariche di grano per Napoli e dintorni, andando ad alimentare le manifatture di pasta della Campania che ne produceva per tutta Italia e per quella piccola parte di mondo che la conosceva, ma, con la caduta del regno Borbonico delle due Sicilie, decadde le condizioni prote-

zionistiche; i Borboni avevano infatti sempre attuato una sapiente politica di protezione del prezzo di pasta e pane, calmierando il costo del grano in modo che quello pugliese risultasse altrettanto a buon mercato di quello siciliano che, partendo in nave da Palermo e non dai lontani porti pugliesi, aveva un prezzo più contenuto. Era impossibile pensare di progettare strade tra Puglia e Campania essendoci di mezzo l'impervia Lucania; si è dovuto aspettare gli anni 70 del XX secolo perché questo si realizzasse con la Basentana. In questa politica, sapientemente protezionistica, i Borboni non furono seguiti dai Savoia che favorirono invece i commercianti settentrionali. Cominciò così ad arrivare da noi anche il grano canadese e russo, molto più a buon mercato.

Seguì ovviamente un periodo di grande carestia e ciò favorì la nascita del brigantaggio, dell'emigrazione (sconosciuta nel regno Borbonico) e del conseguente graduale spopolamento del Sud.

Con la crisi del mercato del grano, nelle grandi estensioni terriere dove esso cresceva, si iniziò a coltivare vite, fico, mandorlo e olivo, piante che non hanno bisogno di molta acqua.

Non è raro veder rispuntare ancora oggi, tra i filari dei magnifici, monumentali e quasi commoventi olivi, file ordinate di fave con il loro fiore bianco. Tutto ciò è abitualmente abbracciato dai muretti a secco che sembra siano lì più per tenere da parte le numerose pietre che per separare o contenere.

I tanti muretti e ammassi di pietre assolvono ad una funzione sicuramente conosciuta dagli antichi che costruendoli la perseguivano e che solo recentemente i moderni agronomi hanno riscoperto: sono degli strumenti d'irrigazione fondamentali in una terra dove (la leggenda racconta) una soma di vino costava meno di una di acqua e la calce per questo si impastava con il vino.

Ogni sasso funziona come l'alveolo di un immenso polmone che respira acqua e non aria. L'acqua arriva dall'umidità, specialmente notturna, sempre presente in quelle zone per la generale vicinanza al mare. I sassi, condensando questa umidità, la proteggono dal vento e dal sole evitandone l'evaporazione e la cedono lentamente al terreno.

Il paesaggio pugliese ed in particolar modo quello del Salento, se non ci fosse stato l'uomo a plasmarlo, sarebbe un paesaggio di sole, vento e pietre su pietre, circondate da pietre. Eppure le Puglie sono state, e lo restano ancora in parte, uno dei più importanti granai d'Europa e sono anche diventate tra le maggiori produttrici di vino, uva da tavola, olio di oliva, carciofi e tante altre verdure, tra cui la cicoria della nostra ricetta.

Tutte queste lodi, cariche di ammirazione, per la Puglia ed in particolar modo per il Salento, tessute e riferite da una longobarda come me, sono o non sono una dichiarazione d'amore per quella terra?

Io direi proprio di sì!



Un amore sottovento

Don Raffaele viveva ormai da tempo in una villetta lontana dalla città, circondata da una schiera di pini *maritimi* che isolavano ancor più la piccola abitazione dalle altre, quasi tutte moderati villini edificati in ordine sparso lungo il declivio che la tenue collina descriveva a monte del mare, scivolando verso il golfo, fondale incantevole per quella scena che era abbraccio armonioso ed intricante per i colori della terra, del cielo e del mare, nel respiro ininterrotto della risacca e nel profumo del salmastro.

La stanza nella quale Don Raffaele preferiva intrattenersi dava, appunto, su questo paesaggio che catturava pienamente il suo animo. Verso l'imbrunire si accostava all'ampia vetrata perché gli piaceva restare per qualche tempo ad osservare quel mirabile scenario, sempre nuovo nei colori cangianti dell'imminente sera. Preferiva, infatti, l'ora prossima al crepuscolo in cui il vento di terra e quello di mare s'acquietano rinunciando alla lotta durata tutto il giorno per la conquista del golfo. L'ora in cui non generano più onda alcuna nell'equazione piena delle loro forze ma solo il tremito di qualche residua corrente superficiale che imbrivisce appena, in una veloce carezza, il pelo dell'acqua e segna il tempo placato della placidità, lontano dalle fatiche e dai tormenti del giorno concluso. Nell'indolenza dello spirito e del corpo propria dell'uomo solitario che, anche se non proprio avanti negli anni, percepisce ancor più la sua solitudine e, tra noia e disperazione, ciondola nella ricerca di una ragione capace di dargli qualche entusiasmo e ripristinargli una pur minima gioia di vivere.

Ma la verità non confessata, che lo stesso Don Raffaele rifiutava di ammettere a sé stesso anche quando si induceva a riflessioni sinceramente spietate sulla sua condizione di uomo solo, era la voglia di rispettare un appuntamento. Un appuntamento un po' fuori dal comune, diciamolo, dacché non rifletteva i canoni tipici di un incontro fra persone soltanto amiche ovvero innamorate fra loro che fossero, ma solo il suo

voler essere presente in talune percezioni di vita che pulsavano tutte lì d'intorno, sotto forma di voci lontane, qualche canto, qualche profumo...

Quella sera la ragione un po' particolare, capace di immediata e consapevole eccitazione, gli fu recapitata a domicilio da un refolo di vento residuo che risaliva lievemente verso la collina e gli fu consegnata direttamente al davanzale della finestra alla quale se ne stava affacciato.

Era un inconfondibile, svenevole profumo di triglie cucinate in graticola, da qualche parte lì vicino, che esplodeva in un insieme di fragranze semplici ed essenziali che ne accompagnavano la cottura.

Don Raffaele dilatò al massimo le nari per percepirle in intensità e si divertì ad individuarle ad una ad una. Olio? Sì, ed anche raffinatissimo extravergine di oliva, della penisola sorrentina, puntualizzò. Poi annusò sensazioni di timo e rosmarino. Sì, non c'erano dubbi. Anzi, precisò, devono essere stati debitamente tritati per essere doveroso ripieno a quell'inconfondibile pesce, ancora così odoroso di scoglio. Ma la sua capacità di analisi si mostrò acutissima e, penetrando ancor più nel dettaglio compositivo di quel profumo così sommatorio di prescritti e codificati addendi, distinse perfettamente la presenza - era certo di non sbagliare - del sale, del pepe e del fuoco, immaginandone il pulsare non molto vivace, sotto la griglia, dando così anche il suo contributo all'eccellenza del risultato.

Aceto? No, non ce n'era. Evidentemente, pensò, non doveva piacere allo sconosciuto cuoco che approntava quella leccornia. Eppure, qualche goccia appena, chiosò fra sé e sé, inseguendo preferenze personali non assurte, in tutta evidenza, a canonica perentorietà culinaria.

L'episodio di quella sera, così stimolante e fragrante, segnò una svolta nella sua vita solitaria. Da quel giorno, infatti, al crepuscolo, non mancò neppure una volta all'appuntamento con quel generoso ed intricante refolo serale nei coincidenti placidi richiami lanciati dalle lontane campane, all'ora del vespero, capace di diffondere in modo tanto intenso il profumo delle prelibatezze eseguite con grande perizia in qualche non localizzabile lontana cucina.

Così la sera successiva degustò la corretta esecuzione della cottura di squisite alici indorate e fritte di cui era stato ed era particolarmente

ghiotto e rivisitò, in precisi fotogrammi mnemonici, l'intero rituale della complessa preparazione di quella pietanza.

E così, l'indomani ancora ed i giorni successivi, all'ora ormai convenuta, affacciato alla finestra ben esposta sottovento ai teneri refoli della sera.

Il nostro degustatore solitario era entrato, con piena consapevolezza, in quell'incontro e percepiva un indubbio gradimento nell'esservi assiduo, come a beneficiare di una complicità, come a ritrovare un senso, sia pure marginale, di incontro con la vita, fuori dai bigi ritmi che lo chiudevano in silenzi deprimenti, intrisi di malinconia. Di sera in sera, si affermò, nel suo animo, un turbinio di sensazioni che divennero sempre più ampie e meticolose e che si precisavano in desideri confusi di casa, di famiglia, di vita insieme ad altri.

Quella sera, dalla finestra, una evidente mestizia gli procurava l'immagine languorosa di quel mare ma ben presto ne fu destato con prepotenza da uno straordinario quanto improvviso levarsi della brezzolina serale, un ponentino impreziosito di iodio, di salmastro, un pizzico di sale appena, gli venne di pensare perché, evidentemente, lungo il suo volo, quel venticello stava raccogliendo il vaporoso effluvio di una indubbia zuppa di pesce. Una pietanza assolutamente e prontamente riconoscibile da come si andava annunciando negli odori dei suoi componenti; l'approntamento dell'intangolo fatto di aglio soffritto nell'olio, di pomodoro, di vino e di pepe...

Don Raffaele, come rapito da un impulso non controllabile e da una contestuale voglia di non farsi trascinare nei dedali contorti della minacciata malinconia serale, decise di uscire di casa e di individuare direttamente la fonte da cui ogni sera sgorgavano quegli aulenti e seducenti messaggi culinari.

Don Raffaele non tardò ad individuare la pista olfattiva che stava inseguendo. Sì, non potevano esservi dubbi, i *polpetielli* cominciavano a far sentire il loro profumo man mano che nel tegame si aggiungeva il brodo delle cozze e delle vongole, ovviamente non sgusciate.

Dové girare quasi subito a sinistra, dopo il vialetto, come gli suggerì un'ampia voluta olezzante percepita nella carezza del refolo, nel mentre

avanzava verso l'ignota sorgente odorosa di mare. Sì, doveva essere stato appena aggiunto lo *scorfano*, immane saporosa bruttura, tuttavia necessaria per esaltare l'armonia di quell'insieme.

“La bella e la bestia...”, pensò, mentre scivolava giù per il tenero declivio con passo che sembrava farsi sempre più sicuro. Il filo limpido di quel profumo si accresceva in intensità e rendeva più nitida la percezione degli altri ingredienti. La *tracena*, il *cuoccio* e la *lucerna*¹ dovevano aver conosciuto il loro gioioso tuffo nella salsa di pomodoro pelati. Don Raffaele attentamente conservava la cautela necessaria per non smarrire l'allettante usta, come *pointer* che si induce alla ferma sublime nella scia tracciata dall'odore di selvaggina.

Ora doveva spostarsi un po' verso sinistra ed affrontare un breve vialetto alberato. L'usta si era fatta più intensa ed eccitante. Alla zuppa di pesce, impegnata ormai nei suoi ultimi bollori, si andava sommando il valore aggiunto delle fettine di pane che, a parte, venivano abbrustolite. Quel richiamo profumato era il filo di Arianna che lo portava fuori dal labirinto della sua misantropia.

Ma non si trattava di Arianna.

Donna Filomena, con una espressione del volto tra l'eccitato, l'esaltato ed il rapito nello scorgere Don Raffaele che, con passo sempre più convinto per l'imminenza del disvelamento della sorgente olfattiva, era ormai arrivato in prossimità della sua abitazione, decise di giocare d'anticipo ed esclamò:

“Don Rafè, che piacere vedervi... che fate di bello da queste parti?”

“Buonasera a voi Donna Filomena... Mi stavo facendo quattro passi... E voi che fate di bello?”

“Mi stavo cucinando qualcosa per la cena...”.

“Scommetto che si tratta... - facendo finta di annusare l'aria - di una bella zuppa di pesce...”

“Sì, una cosuccia *sciuè sciuè*...”²

“Caspita, e chiamatela una sciocchezza! Quello è un piatto da re!...”

“E allora perché non vi accomodate Don Rafè...”

E così, Don Raffaele una volta entrato in casa, ebbe l'incarico di stappare una bottiglia ben fredda di languorosa e soffice *Falanghina*

mentre Donna Filomena portava in tavola la zuppa di pesce tanto appassionatamente preparata.

Gli sguardi fra i due si andavano intensificando sempre più, fino ad essere uno sguardo continuo, che non finiva mai.

Una magia improvvisa li aveva catturati ed annebbiava ogni altra cosa. Seduti a tavola, seduti l'una di fronte all'altro e, tra loro, al centro, in un tegame ancora fumante, la regale zuppa di pesce disperdeva inutilmente la sua aulente presenza verso i commensali che, incantati, celebravano invece il loro meraviglioso stato di grazia, opponendo la più colossale inappetenza al seducente invitante profumo di quella leccornia. Era, per entrambi, l'ora splendida del sorriso ininterrotto e del lieve sfiorarsi delle dita e, poi, nel tenace stringersi delle mani che si cercavano di continuo come a non disperdere un contatto, tenero e forte, che ribadiva l'avvenuto incontro.

Non era proprio possibile mettere d'accordo in alcun modo la seduzione di quella zuppa di pesce con la loro assenza terrena, con la sublimazione emotiva che si era impossessata dei loro animi. Per essi era il tempo del lungo cammino degli sguardi ed erano luminosi gli occhi di Donna Filomena, dolci, negli occhi raggianti di Don Raffaele.

Nella gerarchia degli appetiti, la zuppa di pesce perse clamorosamente la sua aspettativa di primato.

In prossimità del caminetto, ancora ben orientati verso la finestra aperta della cucina, due grossi ventilatori continuavano a dirigere all'esterno il vortice delle loro pale. Appena un po' più su lungo il declivio collinare si scorgeva l'abitazione di Don Raffaele e la finestra della sala che era rimasta aperta...

Note:

¹ Pesci dalle molte spine, ahimè, ma dalle carni delicate ed intensamente saporite. La loro presenza è obbligatoria secondo la tradizione napoletana in una zuppa di pesce che si rispetti. La *tracena* è detta anche comunemente *raganella*. Il *coccio*, caratteristico per la testa e la pelle durissima, assicura fragranze durature durante la cottura. La *lucerna* (quelli che parlano bene la chiamano *uranòscopo*) so detta anche *pesce prete* perché, avendo gli occhi posizionati sopra il capo, sembra proprio che guardi il cielo, alla maniera che usano le persone di chiesa per invocare la divina indulgenza e comprensione per i peccati commessi.

² Una cosa alla buona, realizzata senza soverchio impegno.

Sem Benelli: dallo stufatino toscano alla “cucina sublime”

Sulla costa ligure di Zoagli c'è un castello dalle forme fantastiche, che sembra intrecciare il gotico al liberty: un gigante in equilibrio, a precipizio sul mare. È l'ultima dimora dello scrittore Sem Benelli, sogno parzialmente avverato di una vita tramata di leggende medioevali e disincanto primo novecentesco. Tra i tanti libri di Benelli - quasi tutti dimenticati, tranne *La cena delle beffe* e *L'amore dei tre re*, ricordati da melomani e cinefili - ce n'è uno che trabocca di memorie del gusto: *La mia leggenda*, non solo un'autobiografia, ma un'opera davvero composita che innesta sui ricordi di gioventù (la prima parte, *Ore di Prato e di Firenze*) una trasposizione romanzata del periodo ligure (il titolo è già un'insegna godereccia: *Fiaschetteria toscana*) e si chiude con un'ulteriore dimostrazione d'amore per la riviera (*Ore di Liguria*). Alternando capitoli in prosa e poesie sull'esistenza si colloca sulla scia, lontanissima ma sempre riconoscibile per la fiorentinità, della *Vita nuova* o di un informale *Convivio*; fu stampato per la prima volta da Mondadori nel 1939, quando Benelli era al sommo della celebrità e poteva permettersi un titolo tanto estetizzante (oltre a un logo editoriale che non è ancora il dantesco “In su la cima” ma un più inebriante “Amor vendemmia”, nel magnifico frontespizio). Chi apprezza la riflessione sul cibo e sul gusto dovrebbe leggere questo libro interamente, perché sin dall'inizio essa ne costituisce la filigrana ineludibile: «Io scriverò le memorie del mio naso; ma, in quanto l'odorato ed il gusto si confondono, nella memoria gustevole e odorosa della mia giovinezza, primeggia un angelico cibo: *la pattona*. Non vi piace? Dico quella dolce: di farina di castagne» (p. 36 della prima edizione). La *pattona*, come un personaggio che prenda forma o emerga dall'oscurità della memoria, è il primo alimento a diventare protagonista d'un capitolo; ne seguono molti altri, sparsi nella prima parte. Ma poi c'è bisogno di un luogo stabile per la memoria del gusto, una piccola scena



teatrale che diventi palcoscenico culinario: ed è appunto la fiaschetteria toscana aperta a Sanremo dal signor Giovanni Manetti e dalla sua seconda moglie, Teresa, con l'aiuto del giovane Romeo, figliolo di primo letto di Giovanni. Teresa, ragazza del popolo, oltre a mescolare lavora anche ai fornelli, fiera d'una tradizione culinaria toscana rubesta e aggraziata insieme. Il suo primo ospite, Marco Basso, è talmente deliziato dal piatto che la donna gli porge - uno stufatino di vitello - da chiederle di raccontare come lo abbia preparato. Il lettore si accorge subito che la parte migliore del capitolo è appunto la narrazione della ricetta, nello stile umile, allegro e dignitoso della giovane cuoca.

«- Questo stufato è tanto divino quanto agreste e saporito. È come la poesia di Virgilio! Signora Teresa, mi dia la gioia di gustare questa delizia sentendo l'altra delizia delle sue parole, con le quali mi descriverà come ha fatto a preparare la succulenta vivanda. Mi dica, mi dica: che io goda doppiamente, assaporando e ascoltando, in perfetta armonia di grazia e di sapore. [...]»

- Basta: mi proverò per contentarla. Innanzi tutto ho comprato, andando io dal macellaro a sceglierla, perché qui la carne non sanno come tagliarla né come chiamarla, un chilo di muscolo col tenerume, che sarebbe una parte della giunta; ma non la zampa. Poi l'ho tagliata a spicchi. Poi l'ho messa a crogiolare in una casaruola di rame con olio, conserva di pomodoro e un po' di salvia; ma dico crogiolare, non cuocere come il lesso o abbrustolire: crogiolare: cuocerla bene, a ragione, a lento fuoco. Ogni tanto ci mettevo qualche cucchiaino di brodo e, a mezza cottura, ci ho messo quattro o cinque spicchi d'aglio con la buccia, perché dessero più odore che sapore. Ho lasciato cuocere finché la parte callosa non s'è fatta morbida e tutto ha preso un bel colore rosso cupo. Allora ho fatto arrostitire tante fettine di pane, bene bene; le ho disposte nel fondo di un vassoio e poi vi ho buttato sopra ogni cosa. Ho lasciato che tutto rinvenisse, dopo averlo coperto perché non si freddasse; e poi l'ho servito: e eccolo lì» (225).

Grazie all'innata precisione linguistica di Teresa, con lo stufatino si gusta anche ogni scelta lessicale, senza pedanteria: il *tenerume*, il *crogiolare* (che sostituisce un troppo generico 'cuocere'), un *odore* che deve prevalere sul *sapore*, il *rinvenire* della portata prima di essere servita. Tutto è trasparente e impeccabile, come in una ricetta di Ada Boni (il suo *Talismano della felicità* era di gran voga proprio in quegli anni). Lo stufatino offre il quadretto, anzi il bozzetto popolaresco, ma l'autore si prodiga per sottrarlo all'ordinarietà; Marco Basso, estasiato

dal piatto e dalla ricetta, elogia infatti la «selvatica sinfonia che sa di caccia e di focolare, di fumo e di sangue» (226). La pagina si salda così al capitolo successivo (*Le tre cucine*) nella cifra della varietà, di due stili espressivi in contrappunto, giusta l'insegnamento dell'etopea; quando parla Teresa il tono è familiare, di cucina trasmessa agli altri, con l'immancabile deroga della messa in guardia, dell'avvertimento e della contrapposizione campanilistica; quando parla Basso, definito «il filosofo della cucina e il cuoco della filosofia» (251), è invece tutta categorizzazione della pratica gastronomica.

«- Ci sono tre specie di cucine, secondo me. La prima è la cucina semplice, naturale, primitiva, che va dall'uso primordiale della bestia arrostita nel bosco, alla cucina elementare e saporita, umile e pia, della quale è maestra la signora Teresa: è la cucina dei modesti e dei santi. Di questa cucina sembra che il sovrano sia l'amore. Amorosissimo e casto è il condimento; odorosi d'amore gli ingredienti e stimolanti, che sono spesso insieme richiami dell'anima e risveglio dello stomaco. [...] La seconda è la cucina dei pasticcioni, che, con le mescolanze, inganna e tradisce l'amorosa natura. È tutta manicaretti, intrugli, intingoli; è un'alchimia studiosissima; ma che uccide la freschezza essenziale delle cose buone e, come per sortilegio, ci fa mangiare e gradire le meno gradevoli. È la cucina che nacque e trionfò in Francia; che ha per fondamento l'intrigo, l'etichetta, la trovata stupefacente; è la cucina ufficiale, che ha un suo linguaggio ermetico difficilissimo; è la cucina dei re. [...] - La terza cucina - riprese il sommo cuoco, dopo aver bevuto - è sconosciuta: si chiama e si chiamerà la Cucina Essenziale e consiste appunto nel cogliere di tutte le cose mangiabili, ed anche non mangiabili ma odorabili, la sostanza, lo spirito, il fiato odoroso, l'aura voluttuosa e presentarla alla bocca, agli occhi, al naso dell'uomo superiore, dell'uomo del domani, dell'uomo individuo eletto, come l'estratto puro di tutto ciò che in natura può toccare il sentimento del gusto, armonizzando l'uomo con l'universo; nutrimento musicale e aromatico. [...] Io potrei darvi, ad esempio, da mangiare le rose, il benzoino, la mammola appetitosissimi, masticabili, godibili a piena bocca, non semplicemente come odore, ma proprio addentabili e capaci di eccitare nello stesso tempo il piacere del palato e l'ansia fantasiosa della mente che vi trasporterà nei regni del ricordo, del desiderio, dell'amore, dell'astrazione, secondo la natura e l'esperienza dell'anima vostra. A questo io sono giunto con la mia terza cucina, che è la Cucina Metafisica» (228-231 *passim*).

Scorrono alcuni luoghi comuni abbastanza stucchevoli, come quello sulla cucina francese, ma non si tratta che di un'anticipazione della

riflessione più interessante, relativa alla cucina metafisica, posta in dialogo preventivo e polemico con l'avvento del futurismo e le avanguardie; anche scorrendo delle astrazioni di una cucina che nutra l'anima, il personaggio di Benelli si rivela un *bohémien* passatista (forse proprio come il suo autore). Tra i due discorsi, di Teresa e di Basso, tra la ricetta e la categorizzazione - che equivale a dire tra il particolare e l'universale - è il fumante stufatino, rinvigorito nella sua sostanziosa presenza dai sanguigni ricordi dello stesso Basso, di quando era beccaio in Firenze: «il mio principale faceva venire dal Borgo a Buggiano le salsicce che erano veramente ottime e delicate e certi mallegati o burischi di sangue di porco, che son poco conosciuti, ma veramente importanti» (227). Nutrizione significa, a partire da questo punto, storia di una tensione tra passato e futuro: il ricordo si concentra su sapori pregnanti, addirittura selvaggi, ma lo scrittore vuole incamminare il lettore verso una metafisica della cucina, o quanto meno verso una gastronomia lontana dal solo sapore, dalla sazietà, dalla prelibatezza. Certo, deve comunque attraversare tutti questi parametri per compiersi a punto, ma il valore del cibo nelle pagine di Benelli è da ultimo filosofico; consiste nel gustare l'esistenza giorno per giorno e amarla intensamente grazie a pratiche nutritive diverse da quelle usuali. Marco Basso, «cuoco dell'anima e del pensiero» (220), è appunto capace di trasportare la cucina oltre la natura e la fisicità degli ingredienti, sebbene riesca a compiere la sua paradossale operazione anche per mezzo di una parola abilissima e fascinatrice. Egli spiega al giovane Romeo il magico mezzo dell'assaggio e del gusto, con cui «gli uomini penetrano spesso nella sostanza ideale delle cose assai meglio che con qualsiasi altro senso o ragionamento». E questo poiché «negli occhi e nel tatto è la tentazione. Dagli orecchi entra l'offesa ed entra la follia. Nell'assaggiare è il possesso: fusione di materia e di spirito. Così gli uomini bevendo l'acqua pura si saziano dell'immensa sete che hanno del cielo, perché cielo ed acqua si somigliano»; ed è il motivo per cui Basso ha sempre avuto «l'ambizione di comporre un cibo che fosse la quintessenza della ragione: vorrei dire il Pane degli Angioli» (236).

Nel capitolo della *Cena sublime*, forse il più suggestivo di tutta

Fiaschetteria toscana, Basso ritorna cuoco effettivo a servizio d'un ricchissimo industriale americano della carne di maiale insaccata, ormai disgustato da qualunque cibo e da qualunque concretezza: tutto gli rammenta la polpa che lo ha reso milionario, ma anche abulico, annoiato, prigioniero di una nausea inguaribile. Ebbene, Basso riesce ad ammannire al suo anfitrione una cena redentrice su di un panfilo al largo di Sanremo; e la cena è 'sublime' non per le portate che offre né per una spettacolare *mise en place*, ma per gli effetti di mistica ricostruzione che operano sull'anima (oltre che sullo stomaco) del re dei maiali. Il quadro non ha nulla a che spartire con le solite rappresentazioni prandiali della letteratura "borghese"; anzi, si dipana enfaticamente come la scena degli enigmi della *Turandot* di Puccini, peraltro risalente a pochi anni prima. Anche nelle memorie di Benelli il ricco americano deve divinare il carattere speciale delle portate create per rianimarlo; e sono tre, proprio come i quesiti che la crudele principessa sottopone a Calaf; ma, a differenza del principe ignoto, nella *Leggenda* il gaudente di un tempo non riconosce se non in parte l'origine, e ancor meno la finalità, dei piatti. Il menu si riassume in poche battute, anche se la dicitura costituisce già una ricostruzione critica, perché nel testo non è quasi traccia di definizioni: Vellutata di rape con borragine - Piccione al tegame - Cinghiale arrostito all'aroma di timo e ginepro con 'Gelosia degli uccelli'. All'enigmatico trittico seguono come dolce covaccini (frittate) con essenze aromatiche e conserve di frutta. La modesta imbandigione si trasforma in una fantasmagoria della nutrizione grazie alle parole ispirate (e un po' cialtronesche) di Marco Basso in dialogo con l'inebetito ospite. Le pagine in cui la cena si protrae sono molte, e l'antologia dei passaggi migliori non restituisce che un'immagine parziale della narrazione, sempre molto teatrale.

«Sbucarono subito su dalla boccaporta tre marinai portanti, sulle braccia forti, grandi vassoi con sopra piccoli piatti di terra umilissima, nei quali stava, come l'olio in una lucerna antica, la prima vivanda. [...] - Non so che cosa sia la Borragine; ma la Rapa non l'ho riconosciuta al sapore. | - Non ho voluto che tu riconoscessi né l'una né l'altra, perché l'una e l'altra, per mezzo del tuo stomaco, dovevano parlare misteriosamente all'anima tua. [...] la Rapa è quella che ti ha dato lo stimolo e l'aspettazione, mentre la Borragine è quella che ti ha lavato

l'anima e te l'ha fatta rossa. [...] la Borragine, pianta emollientissima, ha fatta mansueta l'inquieta ed errante anima tua e le ha dato fiducia ed ardore, perché la potassa, che essa contiene, l'ha lavata, e il nitrato di potassa, che io ho sviluppato in lei, l'ha tutta accesa. Sappi che il nitrato di potassa è un diavolello chimico che arrossa ogni cosa cinerea. In conseguenza di questo lavacro e di quest'ardore borragginoso e di quest'eccitamento rapesco, tu hai raggiunto l'oblio assoluto della carne pestifera e maialesca che ti ha fatto ricco; ed ora nelle prime carni che ti darò ritroverai prima la gioia e poi l'eroismo. [...] Apparvero allora altri marinai recanti molti tegamini di terra, in ognuno dei quali si trovava un piccione cotto in modo speciale. | Il re assaggiò: e gli parve di comunicarsi con qualche cosa che fosse perenne nel Tutto. [...] - Ma, come hai fatto a dare a questo volatile un sapore così angelico? | - Ho sviluppato la sua essenza simbolica! Il piccione o colombo è datore di pace. Viene dopo le guerre e venne dopo il diluvio. Non ti ho dato col suo sapore questa sensazione? | - Ma come hai fatto? | - Non posso dirtelo, o monarca: questo è un mio segreto; ma ti dirò che la prugna secca, col suo sapore dolce ed oleoso, bene si sposa col sapore dolciastro della carne di piccione e che l'oliva ha impedito che il dolce producesse la nausea e m'ha permesso di aggiungergli l'aroma inestimabile e sognante del pino, che forse tu avrai riconosciuto per quanto fosse mescolato a molte erbe secche, che sono di questo condimento la sostanza armonica e sinfonica. [...] Vennero allora su dal fondo altri marinai che portarono bei pezzi di cinghiale arrostiti, ma che apparivano tenerissimi come torte di crosta eccitante, che rivelava una cottura magistrale. | Il cuoco sentenziò: - Rivolgiti alla bestia col fuoco; ma che il fuoco non la bruci e non l'asciughi: le tolga invece soltanto lo schifo! | Vennero recate subito alcune ciotole colme di una sostanza nella quale il cuoco raccomandò di intingere i bocconi prima di portarli alla bocca. [...] - Mi pare di aver combattuto; di aver sudato; di aver cacciato; di aver vinto. | - Ti ho dato dunque la Coscienza del Vincitore! Infatti ti sentirai nelle narici l'acre odore della mischia e del sudore e quello della tua stessa carne eccitata nella lotta, unitamente all'aroma del timo e del ginepro! | - Questa salsa dà il gusto della strage e del sangue. [...] - Potrei chiamarla *Gelosia degli uccelli*! V'è dentro un po' di tutto quello che inebria gli uccelli di bosco e che stimola in noi che non siamo né alati, né canori come loro, il bisogno feroce di ucciderli per vendetta. La carne del cinghiale, che è pur così calorosa, e sa così bene di strage, ti sembrerà non essere abbastanza, per saziare lo stimolo che quella salsa ti ha messo nell'anima! [...] fece venire il dolce. Erano alcune frittate o covaccini avvolti, con dentro alcune conserve e voluttuose essenze. | La pasta era stata tirata così bene col mattarello, che, pur nei suoi avvolgimenti, appariva sottile come la pelle dell'uovo. Mandava odor di menta, di fior di magnolia, d'erba cedra. Pareva di mangiare una creazione stravagante spontanea di natura, còlta come il frutto d'un albero arcano, nel fresco della prim'alba. [...] - Hai tu bene mangiato? | - Come non mai! | - Ti senti un uomo risorto? | - Tu m'hai resuscitato» (260-267 *passim*).

Potrebbe sembrare un colossale trionfo della cucina o del cuoco. Al contrario, per tutto il capitolo, e anche in apertura del successivo (*La campana del pianto*, che risuona come *rappel à l'ordre* del lavoro quotidiano e delle fatiche ordinarie, senza astruserie filosofiche), Basso è tratteggiato come un buffone, perché rivestito dei panni del cuoco: residuo classista di un tempo in cui la professionalità del cuciniere consisteva anche in ostacolo alla sua considerazione sociale. Marco soffre non tanto di essere cuoco, bensì di atteggiarsi a cuoco, nella «necessità storica, per un uomo d'ingegno, di diventare un buffone» (259). Riflessione non trascurabile, in quanto permette di intendere tutte le fumisterie della sua parola come inesauribili invenzioni, forgiate per impressionare e gabbare il credulo milionario. Nell'esergo corsivato si intrecciano grottesco e parodia della situazione patologica, perché tema della cena è «*rianimare lo stomaco, la mente e lo spirito di un insaccatore di carne e farlo mangiare col gusto di un angelo e la bramosia di un eroe*» (259). Tutta la farsa è anzi uno stratagemma indispensabile, come confessa Marco a Romeo: «Senz'essere ciarlatani non è possibile nemmeno soddisfare lo stomaco agli uomini che l'hanno pur sempre pronto ad appetire e fremere di bramosia; perché gli uomini non mangiano che panzane. Diventerò un ciarlatano per la mia causa sublime che è l'ascensione dello stomaco al cielo» (256 s.). Alla fine sorge il sospetto che proprio la retorica sul popolo di poeti, santi, navigatori (siamo pur sempre a bordo di una nave) sia il bersaglio vero degli sproloqui di Basso, nella cornica storica di un'Italia guidata dal berciante dittatore. Ma insomma, questi sproloqui vogliono pur dire qualcosa; e se anche nella pagina di Benelli permane qualche perplessità sociologica sull'opera di un cuoco, l'idea del gusto e della sua funzione nella natura umana è invece ben chiara e prediletta. Il significato autentico della cucina è infatti funzionale: sempre legato al passato della giovinezza, perché deve stimolare e rappresentare un ricordo vivido, teso però a formare l'uomo di domani, come dice Basso agli avventori della fiaschetteria toscana, nella sua purezza e superiorità. La ragione intima di questa tensione è spiegata con altre parole pronunciate al nababbo americano, al termine della cena sublime: «gli uomini sono ancora

troppo smarriti e si perdono in milioni di inutili nozioni, di appetiti e di pregiudizi, e quasi non sentono più di avere, proprio nei sensi, i più delicati tentacoli dell'anima» (267). Benelli lascia credere che la storia di Marco Basso sia vera, che egli fosse diventato il cuoco personale dell'americano, lo avesse seguito per il mondo facendo fortuna negli Stati Uniti con la 'cucina sublime'. Alla fine dell'esistenza, prima di morire vecchissimo, divenne bibliotecario del banchiere e collezionista John Pierpont Morgan a New York; magari sugli scaffali di quella famosa libreria comparvero anche le prime annate dell'*Apollo buongustaio*...



Mara D'Alessandro

Ricordo di Padre Ruggero

Il prossimo primo dicembre si compiranno dieci anni dalla morte di Padre Ruggero, Francescano e Cappellano delle Carceri Nuove di Torino.

Questa per me indimenticabile figura, che riuniva in sé la pienezza di una eccezionale spiritualità con la praticità di una vita intensa spesa accanto ai detenuti delle Nuove, è uno dei primi intensi ricordi della mia primissima infanzia. Padre Ruggero mi conobbe prima che potessi farlo io. Mi benedisse e battezzò quando, insieme alla mia sorella gemella, a soli tre giorni di vita fui portata al fonte battesimale dell'ospedale Sant'Anna. Eravamo piccolissime, settimane, fragili e si temeva per la nostra vita.

Padre Ruggero ci amava molto e amava la nostra famiglia, in particolare papà Antonio, agente di Custodia e suo fedele amico.

Mentre scorrevo nella mia mente i vari argomenti che potevano prestarsi al brano di quest'anno, il mio venticinquesimo anno di collaborazione con l'*Apollo Buongustaio*, non sapevo risolvermi a scegliere l'argomento, quando dopo tanto rincorrere brandelli di fantasie, meteore subito spente, ho sentito la sua voce dentro me, ho rivisto il suo sorriso benignamente canzonatorio, come se mi avesse sfiorato una spalla. Ed ecco qui il mio ricordo sincero e affettuoso per un uomo di Dio e grande amico dei tribolati.

Ricordo che era un pomeriggio d'inverno, non importa quanti anni siano passati.

Non stavo troppo bene in salute e le suore della sezione femminile delle Carceri mi praticavano un ciclo di iniezioni. Era verso la fine del Carnevale. Mi trovavo appunto nell'infermeria di quella sezione delle Nuove quando, ampliata dall'altoparlante la voce di Padre Ruggero gioiosa, esuberante annunciò che sarebbe stata servita a tutte le reclusi la polenta con salsicce. Il resto di quel pomeriggio non esiste nella mia mente. Ricordo quella voce amichevole, consolante che nel promettere

quella golosità voleva soprattutto sollevare delle anime. Era così intensa e affettuosa che mi è rimasta nella memoria e nel cuore da cui è risalita stasera fra tanti altri pensieri, come voce familiare in mezzo ad una folla anonima.

Quanti ricordi! Il pacco che arrivava per l'Epifania a tutti i bambini figli degli agenti!

Vediamo! Per primi vengono fuori i cioccolatini avvolti nella carta rossa e con un bel ciuffo che frusciava anticipando il gusto della ciliegia nascosta nella crema, i fichi secchi mia passione, a cui con gli anni ho dovuto dire addio. Ma quando li vedo, inevitabilmente, inconsciamente riportano il ricordo di Padre Ruggero. E poi i datteri, le noccioline americane, le immaginette votive e tanto altro. Era uno scrigno che si apriva e la cui sola vista era già una delizia.

Non ho mai capito come facesse Padre Ruggero a nascondere tanti bon-bon nella tasca interna dello scapolare. Non appena ci vedeva, ovunque ci trovassimo, ci faceva una serie di rimproveri faceti in un fiume di parole prorompente che era un vero divertimento sentire, e poi faceva seguire la copiosa manciata di leccornie buttata con impeto accompagnato da un grande sorriso.

Ma il dono di Padre Ruggero, il suo dolce nutrimento consolatorio era ben più alto e sta fisso nella mia memoria con la compostezza di un quadro. È un'afosa mattina di luglio e sto con mia madre sulla veranda dell'ospedale dove mio padre ci ha appena lasciate. Ho sentito il suo ultimo respiro. La testa mi gira, alzo gli occhi e incontro il volto del Cappellano che sporge da una finestra del lungo corridoio.

Non dice una parola, gli occhi sono fermi e col solo sguardo m'interroga. È accorso appena lo abbiamo avvisato e subito lo lasciano passare ... in quello sguardo c'è un altro scrigno pieno di dolcezze, dolcezze inesprimibili, solenni, che sollevano lo spirito, lo preparano nel mistero che si è appena compiuto, prima che scoppi il naturale, grande, umano dolore.

A Padre Ruggero Cipolla, cappellano Carceri Nuove Torino:
GRAZIE.

A Bici

A te gloria ed onor, cuoco novello,
degnò d'un re di Francia e d'Alemagna,
rampollo della stirpe di Vatello
nato nella città dove se magna!

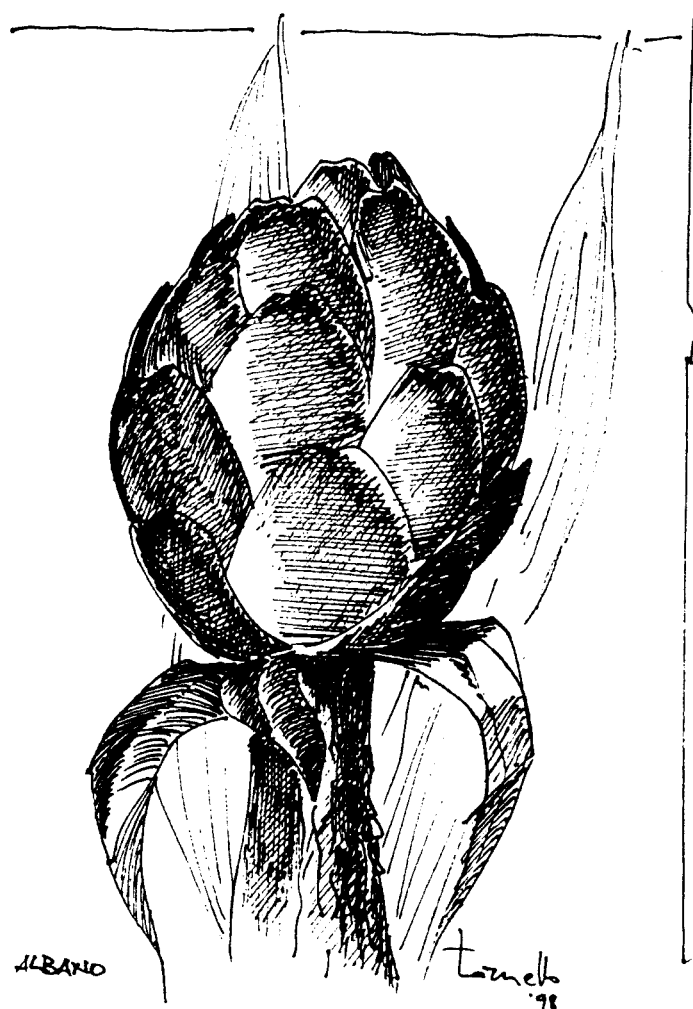
Tu che rendi soave un vil tortello
e fai parer sublime una lasagna,
tu che sai trasformar qualsiasi uccello,
adoperando il bur senza micragna.

Ne le futuri età fucinatrici,
o distruttur di gamberi e d'alici,
preparator di salse incantatrici,

per tanti culinari benefici,
un monumento avrai splendido, o Bici,
composto di ventricoli d'amici.

Nota: "Conte Bici" è il soprannome che un cameriere diede al poeta Augusto Sindici (Roma, 1837-1921), autore tra l'altro delle XIV leggende in dialetto romanesco, dedicate al tema della Campagna Romana. Nel 1895 il poeta romano conobbe D'Annunzio, con cui strinse una duratura amicizia, alimentata dai lunghi soggiorni del Vate nella villa di Anzio di Sindici, durante i quali il poeta romano si dedicava a una delle sue grandi passioni, la cucina. L'estemporaneo sonetto di D'Annunzio testimonia pertanto la notevole abilità di cuoco di Sindici. (A cura di F.O.)

Carciopholus Judaicus



La creatività non vuole impedimenti, si libra aerea e incontenibile quando le pedissequa incombenze che la società impone con le sue regole e le sue limitazioni vengono - almeno per brevi periodi di tempo - accantonate, ignorate, escluse per naturale bisogno dell'artista di esprimere il fermento possente che preme per prendere forma e vedere la luce. Lo spirito libero ha il dono di conoscere ciò che non è, d'immaginare l'inconosciuto e inventarne la forma e il contenuto e in questa animata, selvaggia quotidiana lotta in bilico tra il reale e l'irreale, tra il sogno, la veglia e l'utopia, l'espressione vitale di chi ha il dono della creatività è la bizzarra, la contagiosa inventiva che attrae e affascina, coinvolgendo in un mondo a parte coloro che si riconoscono nella schiera degli eletti degli spiriti liberi. Questi erano e sono gli artisti. Questi erano i membri dell'Associazione Artistica Internazionale, sodalizio che a partire dal 1871 prese possesso di quello che era stato il Ridotto del Teatro Alibert in via Alibert 2 per poi trasferirsi dal 1883 negli Studi Patrizi in via Margutta 53a - 54. Divenuto subito famoso per la fantasiosa e pittoresca organizzazione dei balli in maschera e delle Feste di Cervara, naturale eredità degli artisti tedeschi della Società di Ponte Mollo dell'inizio dell'Ottocento, il Circolo Artistico restò, fino alla sua definitiva scomparsa nel 1971, punto di riferimento per tutti gli artisti residenti a Roma o di passaggio. L'eccezionale inventiva e l'entusiasmo degli artisti coinvolgerà tutta la città: i ricevimenti, i balli a tema, ma soprattutto le manifestazioni organizzate per il Natale a Roma, come le Feste di Cervara o le Palilie o le Carciofolate, divennero in breve un appuntamento imperdibile per i romani e per gli stranieri.

Se le Palilie mantenevano il contegno e la serietà dovuti ad una celebrazione "sacra" dedicata alle dee Pale e Roma che si svolgeva sul Palatino con gli artisti vestiti rigorosamente in costume romano, ben altre caratteristiche avevano le Feste di Cervara, vere e proprie sfilate

in maschera, le più bizzarre e originali possibili. L'origine di tali mascherate è da ricercare in quell'Ordine del Baiocco che tra il 1830 e il 1870 radunava, presso Ponte Milvio, gli artisti stranieri provenienti dal Nord i quali una volta l'anno, a primavera, avevano l'abitudine di recarsi alle grotte di Cervara, fuori Porta Maggiore, *"dove fingevano di evocare le Sibille, sedendo a comune banchetto"*.

Il banchetto, il convivio, il vino dei Castelli: ogni appuntamento era occasione per gli artisti per abbondanti libagioni e brindisi imprevedibili, occasione dove non mancava mai lo scherzo, il gioco, il divertimento; a partire dall' "iniziazione" del nuovo socio che al culmine della cerimonia veniva inondato all'improvviso da getti di seltz, fino ad arrivare ai banchetti di Cervara, dove, nella confusione più completa che vedeva gli artisti sfoggiare i costumi frutto di una febbrile ricerca tra *"tutti gli stracci che un giorno si erano chiamati vestiti e tutto il ciarpame dei vecchi studi"*, i partecipanti avevano diritto per 10 lire *"a ricevere il bicchiere, la medaglia e una contromarca per la colazione, pranzo, cantina e caffè"*.

Si narra di *"colossali marmitte di eccellenti maccheroni"*, di arrosti degni di un re e di montagne di patate e di innumerevoli fiaschi di vino, tanto che - come riferisce *"La Riforma"* del 7 maggio 1893 - *"Alle 3, quando dopo il caffè si uscì tutti dalle grotte, l'aspetto presentato dai prati non poteva essere più pittoresco e più bizzarro coi varii gruppi di gaudenti refezionanti sull'erba, gli auguri danzanti con gli aruspici, Romolo che faceva le capriole, la gendarmeria che scorrazzava in su e in giù, le truppe mercenarie che imponevano requisizioni e che trasgredivano i sette comandamenti e l'intero Decalogo; le artiglierie che bombardavano e sparavano a mitraglia prendendo di mira molti infelici che si vedevano miseramente cadere... al suolo per aver perduto il centro di gravità in fondo ai fiaschi; tutto contribuiva a far giungere la macchina dell'allegria a un numero di atmosfere allarmante."*

Sempre per il Natale di Roma, i soci del Circolo Artistico organizzavano anche le *"carciofolate"*. Dal *Cracas* del 21 aprile 1888: *"2000 artisti in costume romanesco, preceduti da un concertino di mandolini e chitarre, per bizzarria artistica si recarono processualmente in ghetto*

a celebrarvi la tradizionale Carciofolata offrendo all'oste Roselli in via Rua, una corona di carciofi dorati."

Meta della spedizione degli artisti era il *Carciopholus judaicus* cucinato divinamente dagli osti in ghetto o a Monte Cenci e più di una volta fu eletto re della carciofolata Pacifico Piperno, allora proprietario della omonima trattoria che all'epoca non era altro che un piccolo ritrovo dalle stanze anguste con i tavolini inchiodati al pavimento. In mezzo alla baldoria generale, veniva issato sulle tavole, acclamato a gran voce e riceveva un vero attestato di benemerenza con tanto di bolli e controbolli. Uno di questi attestati è ancora visibile presso il ristorante Piperno a Monte Cenci.

Curioso particolare unisce la storia del Circolo Artistico dalle origini ai nostri giorni: il Carciofo.

Infatti il Circolo, nato a Via Alibert che era conosciuta anche come Vicolo del Carciofolo, ha elevato a rango nobile il *carciopholus judaicus* durante tutta la sua attività centenaria, lasciando come eredità uno spiccato interesse *"romanistico"* verso il *"carciofo alla Giudia"* attraverso il Gruppo dei Romanisti. Il noto sodalizio di cultori della Romanità che si riuniva a via Margutta nello studio dello scrittore-antiquario Augusto Jandolo, era stato fondato nel 1929 ai tavoli del ristorante *"La Cisterna"*, originaria bottiglieria ad angolo con via San Francesco a Ripa, poi ingrandita dall'allora proprietario Cesaretto Simmi che - come ricorda Livio Jannattoni in *"Osteria della vita e dell'amore"* - era *"oste generoso, uomo di gusto, buon poeta dialettale e genitore di undici fratelli, tutti aggiogati al carro della Cisterna"*, i quali hanno poi continuato l'attività paterna.

A lungo i Romanisti hanno frequentato il locale, come testimonia una celebre foto che riunisce Trilussa e Petrolini con Augusto Jandolo, Ettore Veo, Ceccarius, Silvio D'Amico ed altri.

Anche se in seguito il Gruppo si è spostato in altri ristoranti e da alcuni anni ha scelto per l'annuale incontro *"Il Comparone"* a piazza in Piscinula, la tradizione del convivio romanistico continua e vede immutata la predilezione del carciofo alla Giudia che ancora resta scelta obbligata come antipasto. Immane, severo e spietato è il giudizio

dei veri intenditori sull'esecuzione perfetta di un piatto noto, all'apparenza semplice, ma che invece richiede esperienza e conoscenza di tempi e temperature precise.

Ingredienti: Carciofi cimaroli, sale, pepe, olio di oliva, limone.

Esecuzione: Pulire i carciofi e tagliare a spirale le foglie ad una ad una. Lasciare 8 cm di gambo e pulirlo. Passare immediatamente il limone per non farli annerire. Lasciarli in acqua e limone finché non si è finita l'operazione.

Mettere sul fuoco un tegame sufficientemente ampio per accogliere tutti i carciofi. Versare almeno tre dita di olio di oliva e far riscaldare.

Battere i carciofi sul tavolo per togliere l'acqua e allargare un po' il fiore aiutandosi con una forchetta.

Metterli nel tegame distesi e portare a lieve bollore. Far dorare da tutte le parti e poi metterli in verticale pigiando leggermente per allargare ancora il fiore.

Metterli a gocciolare su un piatto a testa in giù.

Appena tiepidi allargare il fiore con le mani e salarli e peparli ovunque, anche dentro.

Rimetterli a friggere premendo il fiore sul fondo.

Tirarli fuori, spruzzarli di vino bianco, rimetterli ancora a friggere.

Scolare e portare a tavola subito.

(Questa è solo una delle versioni possibili della ricetta - che ha minime varianti - tratta dalla cucina giudaico-romanesca e provata direttamente)

Elisabetta Di Iaconi

Fabio Tombari: *I mesi*

Ho rinvenuto nella mia biblioteca un bellissimo libro del 2014. È la ristampa di un testo pubblicato nel 1954. L'ha curata Sergio Giovannelli dell'Associazione Fanitudine. Si tratta di un'opera del celebre scrittore di Fano Fabio Tombari, scomparso nel 1999 a 90 anni, intitolata *I mesi*.

Ho associato subito il nome dell'autore al suo capolavoro (*Le cronache di Frusaglia*) che si inserì a fine anni Venti nella polemica tra strapaese e stracittà. Illustrato dal pittore Franco Fiorucci, commentato affettuosamente da amici e nipoti di Tombari, è un delizioso omaggio postumo allo scrittore.

Questa trattazione, divisa in capitoli, descritta con l'impiego di una prosa vivace e colorata, è una sorta di enciclopedia sui mesi: dalla meteorologia, alla flora, alla storia, alla pittura, ai personaggi celebri, al tratteggio dei tipi umani.

Nella presentazione è scritto: "A passeggio per le nostre contrade, sotto il giro del sole, questi dodici galantuomini, l'uno diverso dall'altro per temperamento, per abito, per costume, passano a distribuire aliti di primavera, folate di vento, scrosci di pioggia, e ognuno è generoso di doni: le sane e buone cose della vita, che Fabio Tombari scalda alla luce dello spirito".

In questo inno alla terra (e soprattutto alla terra marchigiana) non potevano mancare cenni a ricette, usanze gastronomiche e tradizioni locali. L'autore era un appassionato cacciatore e perciò spesso si parla di selvaggina.

Gennaio ad esempio è tempo di "Pavonesse ben frolle, capponi ripieni, braciole di porco e di pasticci con le salse: radicchio di Treviso, mele, marroni".

Febbraio, invece, accostato alla ricorrenza delle Ceneri, "valorizza fin dai tempi antichi i ceci con olio e rosmarino da unire ai quadrelli di pasta all'uovo".

“Ed ecco Marzo con i primi carciofi, i primi piselli, le insalatine di campo”, con degustazione di sott’aceti e olive marinate.

Il trionfo della natura in Aprile si fonde con i festeggiamenti di Pasqua: formaggetti pecorini e pizze.

Nel mese di Maggio facciamo conoscenza con la storiona dell’Adriatico: “La grossa storiona, col flusso dell’acqua, risale la notte la corrente dei fiumi e teme gli uomini, non per sé, ma per il suo caviale, per i suoi ottocentomila figli che ha in boccio”. Tra i tanti fiori “anche un giovane aglio comincia ad odorare”. Nel frattempo, un vecchio barone si gode il suo pranzo: “Testicciola di capretto al forno, carciofi, insalata di asparagi, fragole al vino”:

Nel quadro pagano della civiltà classica di Giugno, vanno inseriti i lavori dei contadini: la fienagione, la mietitura, la scacchiatura, la trebbiatura. E poi: calura, spiaggia, mare; ma anche abbacchio, oche ripiene e maiali da latte.

Avviene in Luglio la maturazione delle susine, dei cocomeri, delle albicocche, delle pesche, dei fichi, dell’uva lugliatica. “È troppo pesante l’afa del giorno per i grandi ragionamenti, la metafisica e le somme speculazioni” afferma il nostro autore.

Agosto, mese di caccia, è “abbondante di latticini, d’ortaglie, di frutta, di melanzane e di peperoni, di pomodori al forno con aglio e prezzemolo, di cetrioli e di insalate”.

A Settembre viene evocato il rosolare lento della selvaggina sul girarrosto nelle grandi case. Nel frutteto maturano uva e nespole e si raccolgono le sorbe, per conservarle in solaio.

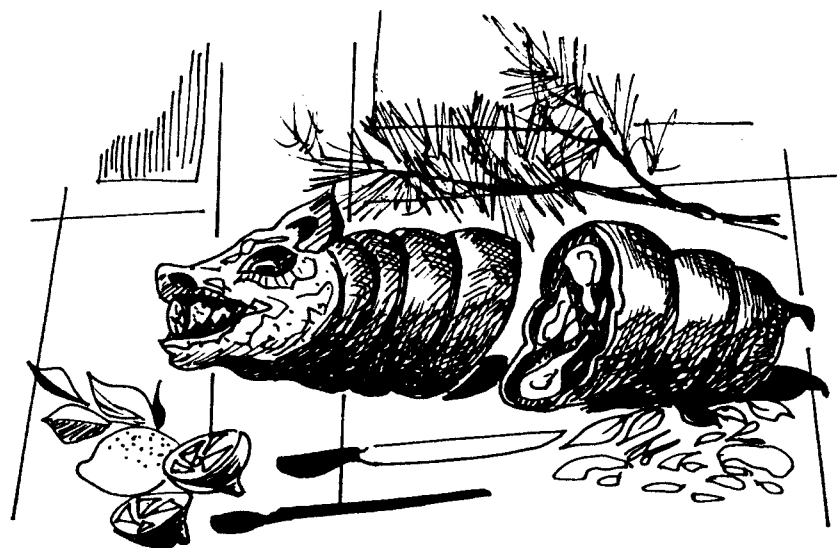
Giunge Ottobre per i raccoglitori di funghi e di tartufi, per i golosi di olive e di castagne.

Invece Novembre è mese grasso, “abbondante di selvatici e vongole”, carico di ortaggi e pere bergamotte. “Se hai un mare a portata di mano, tenderai dei gabbioni. Li ritirarrai a sera carichi d’anguille”.

Dicembre è il mese del *vin brûlé*, di verze, broccoli, zuppe di pesce e fegatelli di maiale glorificati col lauro. E poi... panettoni, torroni, capponi, tacchini.

A chiusura di libro, si ha l’impressione di aver ammirato stampe

coloratissime, provenienti da tutto il mondo; di aver ascoltato le musiche di tutti i geni citati; d’aver rievocato pagine di storia. Le sottolineature gastronomiche, datate primo Novecento, sono pennellate che si aggiungono al quadro complesso dei dodici mesi, descritti con maestria e amore da questo autore poliedrico.



RICCIA

Lomello '98

Per Silvana

Qualche anno fa la presentazione dell'*Apollo buongustaio* fu celebrata con una cena in un locale di Piazza Trilussa, in Trastevere, oggi non più esistente: l'Orient Express. Vi partecipai con Silvana Pampanini, alla quale proposi di collaborare alla pubblicazione, rievocando qualche episodio della sua vita di *diva* cinematografica. Aderì alla proposta con l'entusiasmo che le era proprio e la narrazione che mi fece di una delle sue cene all'estero fu da me compilata, ma poi non pubblicata per non so quali inconvenienti. Con la scomparsa della cara amica ed alla sua memoria tra di noi, vi sottopongo il testo, così come fu redatto.

Silvana Pampanini¹

Ariècchetela

In un anno imprecisato, dopo il 1952, fui chiamata quale rappresentante ufficiale delle donne e delle attrici italiane per una Settimana del Cinema italiano ad Hong Kong: come sempre nella mia attività professionale, presi la cosa molto sul serio e vi assicuro che mi sentivo proprio come l'Italia, con tanto di corona turrata in testa. Ad Hong Kong giunsi direttamente da Roma ed anche se il viaggio si era svolto ottimamente ed in compagnia di carissimi amici, pure quella sera me ne sarei andata volentieri a letto: invece non potevo, perché dopo lo spettacolo di chiusura che era costituito proprio dal mio film "La donna che inventò l'amore", c'era una cena in mio onore. Mi dovetti far forza e dopo essermi acconciata i capelli all'orientale in omaggio alla terra che mi ospitava, indossai un tailleur da sera a gonna lunga di cadì nero con un corpino di *macramé écru* che era una splendida creazione di Maria Antonelli, una collana a due fili di impeccabili perle, e così - tutta seria - fui ricevuta dalle autorità locali cinesi ed italiane e da una quantità di amici dell'Unitalia che aveva prodotto e distribuito il film.



Foto di Pino Lotta

La cena si svolse nel sontuoso Hotel Furama Peninsula ove io alloggiavo, in una incantevole sala che sembrava un tempio, tutta decorata di colonne e pareti di legno intagliate all'uso locale e dipinta in rosso e oro; erano state preparate innumerevoli tavole addobbate in rosso con lumi e candela su ogni tavolo, oltre l'illuminazione generale. Io ero al tavolo d'onore, posto su una pedana e ben distanziato dagli altri perché tutti vedessero i noti personaggi e per lasciare spazio ai cine-operatori che si avvicinavano con le macchine da presa. Al mio fianco avevo il console italiano, autorità locali, una famosa attrice cinese ed altri amici dell'Unitalia. Prima ancora di iniziare il servizio, le luci generali si attenuarono ed ecco che alcuni inservienti portarono su un palanchino un oggetto che un riflettore puntato su di esso faceva scintillare. Non seppi cosa fosse fino a che quest'oggetto non venne deposto avanti al tavolo ove sedevo, e allora mi resi conto che era nientemeno che la Lupa di Roma, con tanto di gemelli sottostanti, scolpita in ghiaccio a grandezza naturale.

Vi lascio immaginare quanto rimasi colpita e commossa da questo omaggio all'Italia, a Roma e a me, romana! Mi alzai in piedi e ringraziai come meglio seppi le autorità. Poi, finalmente, ebbe inizio il pranzo. Non è il caso di descrivere le portate di cui era composto: i ristoranti cinesi sono ormai diffusissimi in tutta Italia e non c'è chi non sappia quanti e quanto vari siano i cibi che vengono presentati. Debbo invece farvi rilevare che proprio per il fasto che si volle dare alla serata, ogni volta che una schiera di camerieri, nei loro coloratissimi costumi, giungeva con una pietanza, si accendevano i riflettori, le lampade ad arco, i 740, così da permettere ai cineoperatori di filmare tutte le singole frequenze.

Notai che dopo la prima portata la Lupa era scomparsa, ma tra la prima e la seconda riapparve; poi fu riportata via dopo la seconda, poi la riportarono. Non osavo chiedere se quegli strani viaggi facessero parte di un rituale, se non che, in occasione di una delle apparizioni, colsi lo sguardo ironico del nostro grande e caro operatore Anchise Brizzi che sedeva al mio stesso tavolo, e non solo venne da ridere ad entrambi, ma lo udii anche mormorare: "Ariècchetela!"

Non so se vi siete mai trovati in un'occasione quando basta una sciocchezza per causarvi un eccesso d'ilarità immotivata: ebbene... a me capitò proprio questo. Non solo fui presa da questo *fou rire* che non sapevo come giustificare, ma ogni volta che riportavano la lupa - e ormai pareva letteralmente un andirivieni - non sapevo come frenarmi e mantenere l'aspetto contegnoso che mi sembrava necessario. Ostentai quindi il più gran piacere in una conversazione spiritosa sia parlando in italiano col nostro Console che commentando i cibi in francese col cinese, ma dopo un po' mi sentii anche io come una lupa, come quella che andava su e giù per la stretta gabbia ai piedi del Campidoglio. Non vedevo l'ora che la cena finisse: se guardavo Brizzi lo sentivo dire: "ciarisemo!" e anche ora che lo racconto mi vien da ridere e mi accorgo di non avervi detto che quell'andare e venire della Lupa di ghiaccio era dovuto al calore sprigionato dai riflettori che venivano azionati, e ad ogni ripresa la poveretta si liquefaceva un po' e doveva essere riportata... non so, in frigo per i restauri.

Forse la mia gaiezza si comunicò agli altri, fu contagiosa: infatti per giustificarla avevo preso a conversare anche a cenni con i conoscenti dei tavoli vicini e a ridere a distanza con loro; certo che dopo un po' la conversazione generale prese vita, si sentirono risate più sonore e la sala si animò in modo diverso.

Al termine della cena, quando ormai si facevano gli ultimi convegni in piedi e la Lupa non c'era più, Brizzi, che mi conosceva bene e aveva intuito quanto avessi dovuto contenermi, mi causò un ulteriore accesso di risa, dicendomi: "Silvà, quella s'è squajata prima de te...!"

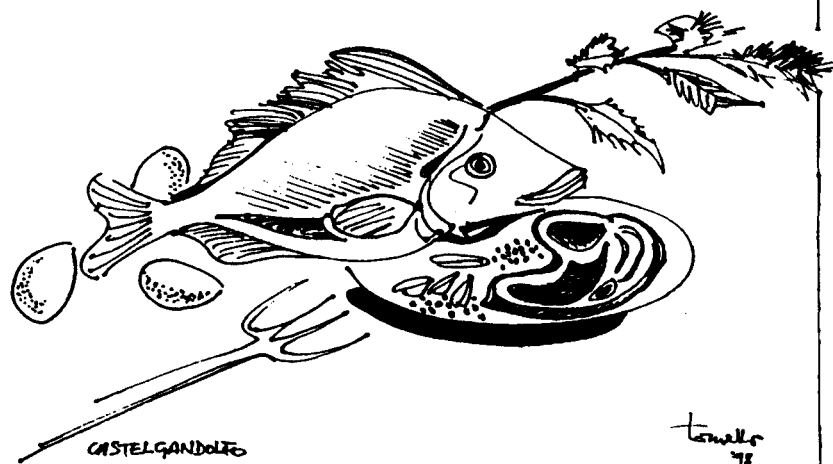
Il bello fu che i giornali, parlando della serata, fecero grandi elogi alla gaiezza della Pampanini che con la sua *verve* aveva animato con un tono allegro tutta la serata ed offerto una ulteriore prova di simpatia e di doti umane!

Nota:

¹ Silvana Pampanini, Roma 25 settembre 1925 - 5 gennaio 2016

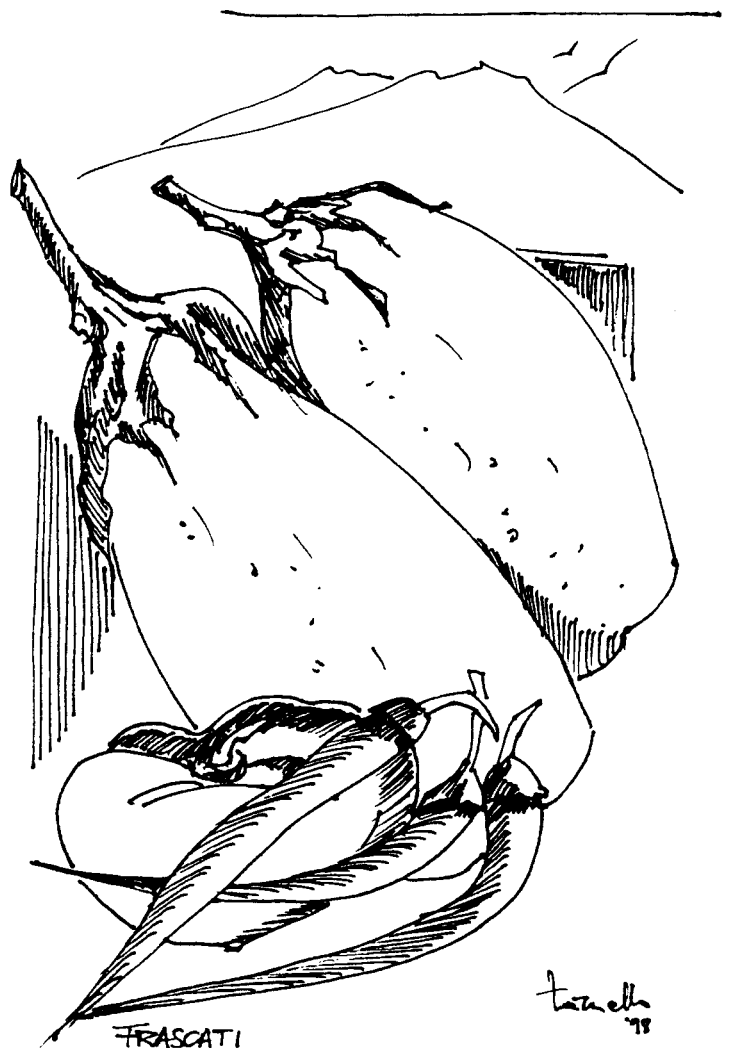
La pulenta

Si parli de pulenta a li romani
te senti di: "nun c'è chi nun la magna".
'Na vorta era er magnà de li villani
puro quanno nun c'era la migragna,
perché nun se so di ch'è migragnosa:
è 'na dilizzia, un corno de bontà
speciamente quann'è bella sugosa
cor cacio pecorino in quantità.
È er mejo cibbo de li cispatani
ch'è diventato 'na specialità.
Sippuro ne li siti più lontani
tutti quanti la sanno cucinà.
'Na vorta indove dichenò "putei"
- so chiamati accusi li ragazzetti -
se magnava pulenta co l'"osei"
che vole di ammazzà tanti ucelletti.
Oggi sta brutta usanza nun c'è più
ma quelli che l'aveveno inventata,
cioè tutta la gente de lassù,
la pulenta nun se la so scordata.
Co li fonghi 'na bella pulentata
è de sicuro er mejo che ce sta
ma deve esse bene cucinata
co prezzemolo e ajo in quantità.
Inzomma la pulenta è un cibbo sano
che piace a tutti e che te fa sazià,
è un ben de Dio pe ogni essere umano
e questo nun lo devi mai scordà.



Il nutrimento dell'anima

Tre momenti in cui l'anima si è nutrita di gioia amore e felicità



Silenzio sotto la grande cupola dell'Auditorium. Il cuore batte nell'attesa. Ecco... la grande porta del palcoscenico si apre e i musicisti entrano: gli archi, viole, violini, contrabbassi... i fiati, le trombe, i clarini... i legni... I musicisti prendono posto fra gli applausi del pubblico. Poi silenzio: ed ecco il direttore. Gli applausi ora sono fragorosi, mentre il grande maestro russo prende posto sul podio. Il programma è sconvolgente. Il maestro impugna la bacchetta. I musicisti aspettano un suo gesto, ieratico, magico. Ed ecco sorgere un suono di paradiso, una musica che prende l'anima, l'ammalia, la stringe la soffoca... la nutre. Ecco il nutrimento dell'anima. L'anima che annulla il corpo. Esiste solo lei. Sono incantata. Non sento più nulla, credo di levitare. Il doloretto alla spalla che avevo oggi è sparito. Per essere puntuale al concerto non ho cenato, ma che fa. L'emozione è così grande che non posso sentire né fame né sete. Sono qui, aggrappata alla poltrona. Il mondo non esiste più, anche io forse non esisto. Esiste solo questa meravigliosa sensazione... Improvvisamente sento le lacrime che da sole mi scendono. Commozione immensa, e la mia anima è in paradiso, vola vola verso il cielo, verso il mare, verso i deserti dell'Africa nera, vola e poi apro gli occhi e sono qui sotto le cupole dell'Auditorium, il luogo più bello del mondo... e la musica si espande....

Sono scesa con l'autobus a piazza San Silvestro, non era la prima volta. Altre volte arrivando nella bella piazza mi ero fermata a vedere i negozi, a passeggiare per le vecchie stradine di Roma: via del Gambero, via Frattina. Magari andavo al bar d'angolo per un aperitivo o un panino. Ma oggi vagando per la piazza vedo la Chiesa di S. Silvestro eccezionalmente aperta. Mi piacciono le chiese di Roma, fresche, accoglienti e sempre con qualcosa di bello da vedere. Entro nell'atrio con le palme e già questa bellezza verde mi dispone bene. Entro nella Chiesa e mi ritrovo nella meraviglia delle meraviglie: i soffitti a vela tutti affrescati. Alla prima impressione mi sono parsi dipinti michelan-

Le frittelle di Paperino

gioleschi. Mi si avvicina un sacerdote. Con uno spiccato accento inglese mi dice: “Ha visto signora che bellezza? Ma lei lo sa perché questa Chiesa si chiama San Silvestro in Capite?” Veramente non solo non lo sapevo ma ignoravo che si chiamasse così. “Perché?” domando. “Perché qui conserviamo una reliquia preziosissima: la testa di San Giovanni Battista arrivata fin qui da Costantinopoli” e mi accompagna in una Cappella dove su un altare dorato in una piccola cripta c’è la preziosa reliquia. Saluto il sacerdote, mi giro per andare via, ma ecco che mi appare proprio come un’apparizione una Pietà. Delle dimensioni della Pietà di Michelangelo ma in marmi policromi. Un’opera d’arte straordinaria. Il cuore mi batte forte. Perché romana di Roma in tante passeggiate romane non ho mai goduto di questa meraviglia? La mia anima esulta, esco dalla Cappella, mi ritrovo fra la gente ma non vedo nessuno. Negli occhi solo l’immagine dolente della Vergine e del Cristo abbandonato fra le sue braccia.

Ci siamo lasciati. Non lo so il perché. Dopo tanti anni di amore vero, profondo, unico, qualcosa si è rotto: incomprensioni, divergenze, litigi. Non c’era più pace nella nostra vita. E abbiamo detto: Basta! Ma non c’era una ragione grave. Forse eravamo tutti e due per vari motivi, nervosi, irascibili, egoisti. Ma questa decisione: vederlo andar via con la sua valigia, il pensiero che non avremmo mai più condiviso la nostra vita, mi ha fatto disperare. Ho pianto, pianto. Mi dicevo: “Non lo rivedrò mai più. Cosa farà adesso? Soffrirà come me? O si sarà già consolato. E stanotte dormirà? Io non dormo, non dormirò mai più. È passato un mese. Di lui nessuna notizia. Rileggo i suoi biglietti d’amore, i suoi scritti che mi piacevano tanto e piango piango... Una mattina dopo una notte insonne, per rinfrancarmi un po’, esco. Voglio fare una bella colazione. Cappuccino, cornetto e... ma lo vedo. Mi guarda, un tuffo al cuore. Mi abbraccia forte, mi dice: “Dai su facciamo pace. Ci siamo dati una bella lezione. Io ho capito che non posso fare a meno di te. E tu?” Io!? Io sto tremando. Il mio animo trabocca di gioia. Mi sento balbettare: “Io voglio stare tutta la vita con te. Non ci lasciamo più”. Le lacrime mi scendono. Lacrime di gioia. Anche questa volta la mia anima si è nutrita di felicità.

Da piccola non ero una grande lettrice di fumetti. Tuttavia, di tanto in tanto, mi concedevo la lettura di qualche pagina di “Topolino”. Le esilaranti e tragicomiche avventure di Paperino, il simpatico pennuto vestito alla marinara, e della sua bizzarra famiglia erano in cima alle mie preferenze. Sfogliavo tutto il giornale in cerca di una sua storia e poi iniziavo a leggerlo proprio da lì. Quel papero grassoccio, goffo e un po’ nevrotico, continuamente vittima di sciagure paradossali, suscitava in me grande tenerezza, conquistando da subito il mio cuore di bambina.

Le sue storie avventurose, talvolta tragicomiche e in cui tutto era possibile, mi portavano a viaggiare con la fantasia e mi facevano trepidare quando Paperino, per la sua innata ingenuità, si infilava in faccende pericolosissime al seguito di quel taccagno di Zio Paperone. Ma la sua esuberanza e la sua voglia di vivere lo rendevano sempre pieno di energie, anche quando era in guerra contro il mondo intero. Malgrado le avversità, Paperino trovava sempre il modo di riappacificarsi con la sua esistenza, concedendosi una montagna di sofficissime frittelle ricoperte da una generosa colata di sciroppo d’acero.

Chi non l’ha visto almeno una volta ritratto con una padella in mano e il cappello da cuoco in testa? Naturalmente sbadataggine e sfortuna non lo abbandonavano neanche quando si dedicava ai fornelli ed indossava la divisa da *chef*. Era capace di far bruciare un’intera cucina nel tentativo di cuocere un arrosto o di trasformare una ricetta semplice, come le frittelle per l’appunto, in un disastro vero e proprio: impasto sparso dappertutto, piatti in frantumi, sciroppo che colava sul pavimento. Ciò nonostante dovevano essere una ghiottoneria vera e propria se Cip e Ciop, i due scoiattoli dispettosi, tentavano in tutti i modi di introdursi in casa del papero per sottrargli le frittelle. Perfino lo Zio Paperone, attirato da quell’inebriante profumo che si spandeva per tutta la città, abbandonava il suo deposito di monete per scroccargliene una.

Anche io del resto, mi perdevo in quelle immagini così abilmente disegnate tanto da desiderare di entrare nel fumetto per gradirne un assaggio.

Ho trascorso parte della mia infanzia cercando di capire cosa fossero. Negli anni Sessanta Internet era ancora lontana e le informazioni culinarie, diversamente da oggi, si limitavano a qualche rivista femminile che ben si guardava di menzionare ricette dell'altro capo del mondo. Ci sono voluti ancora molti anni e un soggiorno in America per poter, finalmente, scoprire e gustare quelle soffici frittelle gialle che Paperino era solito preparare per i nipotini e sulle quali ho fantasticato, da piccola, moltissime volte.

Sarà per questo, forse, che ogni volta che le mangio mi sembrano buone?

Curiosità

Le frittelle, che tanto avevano colpito la mia fervida immaginazione infantile, sono in realtà delle tortine cotte in padella, ragion per cui vengono chiamate, nei paesi anglofoni, *pancakes* (da "pan", padella e "cake", torta). Sebbene siano uno dei simboli della colazione americana, vantano una storia millenaria iniziata nell'antica Grecia, successivamente proseguita nel Nord Europa e conclusa, in epoche più recenti, con la fitta migrazione di Olandesi e Tedeschi in cerca di fortuna nel Nuovo Mondo.

Eccone una (possibile) ricetta.

Pancakes - Frittelle Americane

Ingredienti:

- 200 gr di farina
- 2 cucchiaini di lievito in polvere
- ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaio di zucchero
- 2 uova
- 250 ml di latte
- 3 cucchiai di olio di semi
- 3 recipienti

In un recipiente di media grandezza unire: farina, lievito, sale e zucchero. Mescolare e mettere da parte. In un altro recipiente di eguale misura battere i bianchi d'uovo finché diventano consistenti. In un terzo, infine, battere leggermente i tuorli.

Mescolare bene il latte e l'olio. Aggiungere i liquidi agli ingredienti solidi, mescolare finché il composto diviene omogeneo ed aggiungere da ultimo i bianchi d'uovo montati.

Ungere e riscaldare una padella di diametro medio. Mettere circa 3 cucchiai del composto ottenuto nella padella. Distribuire fino ad ottenere un cerchio di circa 10 cm. di diametro. Quando nella parte superiore si vedono comparire delle bolle ed essa appare asciutta, girare l'impasto e cuocerlo dall'altra parte fino a che si scurisce. Mangiare il *pancake* caldo dopo averlo cosperso di miele o sciroppo d'acero. E... *prosit!*

Un menu per il Vate

Una cena a Fiume per Gabriele D'Annunzio nel 1919

Gabriele D'Annunzio era nato a Pescara, il 12 marzo del 1863, da una famiglia borghese e benestante e fu poeta, romanziere e drammaturgo; ma ricoprì un ruolo significativo anche in ambito militare e politico grazie all'eco mediatico che ebbero le sue gesta e la sua vita.

La sua opera letteraria bene si inquadra nel simbolismo e nell'estetismo, in una continua ricerca - che dalla letteratura si estende alla quotidianità - di sensazioni intense ed estreme. D'Annunzio condusse infatti un'esistenza fastosa (accumulando anche debiti ingenti), sfidando senza timori l'opinione pubblica con azioni di estrema audacia e con uno stile di vita che all'epoca venivano considerati scandalosi.

Ebbe un ruolo decisivo nell'intervento dell'Italia nel conflitto mondiale del 1915: ufficiale aviatore, fu protagonista della "Beffa di Buccari" del 10 febbraio 1918 e del mitico volo su Vienna del 9 agosto 1918, che con il loro carico di audacia - «pronti sempre a osare l'insabile» vergò di suo pugno il poeta nei messaggi lasciati a Buccari - contribuirono in modo sostanziale a risollevarne il morale delle truppe italiane dopo la rotta di Caporetto (ottobre 1917). Nel 1919 fu alla testa dei legionari che occuparono Fiume.

Ritiratosi al Vittoriale, sul Lago di Garda, venne celebrato come poeta nazionale e divenne il cantore dell'Italia imperialista, maturando, tuttavia, riflessioni e sonorità che travalicano i confini della sua epoca.

La sua ricchissima produzione letteraria comprende poesie, drammi teatrali, romanzi, novelle e pagine autobiografiche. Tra i più prestigiosi rappresentanti del Decadentismo europeo, D'Annunzio moriva a Gardone il 1 marzo del 1938 lasciando in eredità il suo Vittoriale allo Stato Italiano.

Il rapporto tra D'Annunzio e il cibo rientra nell'aura del mito, che il "Vate" costruì sistematicamente intorno alla propria persona: leggendo le fonti storiche più autorevoli e le sue stesse ammissioni, era

Carissimo Renato,
ti farei sorridere. Io sono
un capidissimo amante e il
fornaiere Culatello (con
una T o con due?). E' un
gusto malinconico, opaco,
d'una ventosa i miei
gusti fume, e anche la
ventosa la struttura delle
cortole trasparente
come il più feroce de'

tuoi pigri d'argento,²
e partito nella bocca
sello stomaco il nostro
d'una delle tue apri
le vendicatrici! -
Mentre guardavo una
reca feroce e subito
ribelle, ribelle, tre fette
di Culat(t)ello!
la donna appariva, co'

tuoi piccoli prigionieri.³
Il più grande aveva la
forma conica della con-
fitta con di fibra rossa
e salata. O fratello,
l'allucinazione della
fame mi ha strappato
un grido di ricorrenza
e di felicità.
«Prigioni! Un culatello»

È come ci hai pensato?
Con le unghie sul
pacco, e senti il becco
amico dell'Agente...
Si confessa che, per
un con bello e pite-
te saggio d'arte
vera, ho ricominciato
la gelata golosa.

La donna è sempre
la donna, per me l'as-
soluta di l'assoluta per
il mio racconto.
Interrogala.
Ora ti ho
dato del profano: parti
dal tuo posto al mio

spirito. Suspende⁶
a l'Agente d'argento
(e' una); suspende
è quella del "prin-
alto"; e il pulcino
è tanto spiritosamente
trattato che, per
rimproverarlo beato,
abbiamo chi ci era

prolassi.⁷
Di vetro d'oro.
E abbraccio
condannato geloso
del famelico in br.
1938
Gabriele D'Annunzio
30. VI. 1931

Lettera di Gabriele D'Annunzio allo scultore Renato Brozzi sul culatello del 30 giugno 1891 (Museo Brozzi, Traversetolo - PR)

molto sensibile alla buona tavola, meglio se raffinata¹.

Si era rivelato un “Grand Gourmet” senza aver tradito il ricordo degli appetiti robusti per la semplice, sana ed abbondante cucina abruzzese della sua giovinezza².

Anche se ebbe a dire “*Io sono il più grande cuoco abruzzese*”, D’Annunzio non sapeva cucinare, neppure in modo dilettesco. Pur avendogli, la vita, riservato straordinarie occasioni, non si faceva scrupolo di inventarne di sana pianta per stupire i propri ospiti, come quando raccontò della frittata di 32 uova da lui stesso magistralmente cucinata, letteralmente rapita dagli angeli, al momento di voltarla in padella “*offerta di perfezione terrestre ai Beati...*”.

Straordinario prosatore e falso cuoco, D’Annunzio non aveva il culto del mangiare e del bere, che lo interessavano in massima parte per l’aspetto afrodisiaco. Instancabile amatore, era convinto che le uova, per la loro magica capacità di trasformarsi in vita, potesse rendergli vigore e sensualità e ne divorava tantissime crude.

Nei momenti conviviali riservava attenzioni al vino solo a parole, per convenienza. Pallido è il ricordo dei vini degustati durante il suo soggiorno in Francia: vaghe tenerezze aveva per lo Champagne (e per lo spumante), più compreso dai risvolti sociali che da *bouquet* e *perlage*.

Di questo “abito mentale” è testimonianza una lettera scritta da D’Annunzio al deputato langhiranese Cornelio Guerci (1857-1949). Sconfitto dopo diciassette anni di mandato parlamentare (dal 1892 al 1909) Guerci si era ritirato nel suo piccolo podere di Cascinapiano, sui primi colli di Parma, dedicandosi alla cura della sua terra e del vigneto che produceva un vino secco, tipo Chablis, che fu più volte premiato con medaglie d’oro alle mostre enologiche di Piacenza, Roma, Londra e Parigi. Copia delle medaglie ingrandite era stata collocata sulla facciata della sua cantina, costruita sulla strada provinciale, alle porte di Langhirano³.

Gabriele d’Annunzio, dopo aver bevuto il vino di Cascinapiano, aveva scritto al Guerci: “*Ebro tua chiarissima ambra, mi sono riconciliato con Bacco*”⁴. Nel ricco archivio di famiglia è custodita anche

una lettera di D’Annunzio a Guerci dove è sottolineata, di pugno del poeta, l’espressione “*sobria ebrietà*”⁵ che il ricordo dei vini di Cascinapiano gli ispira. Quel vino, giudicato “*degno di un re*”, era stato offerto al banchetto ufficiale dal Primo Ministro rumeno in visita in Italia ricevendone gli apprezzamenti dell’Ambasciatore francese, che di vini, certo, se ne intendeva...

In realtà per D’Annunzio la bevanda assoluta era l’acqua, che amava e beveva sempre in abbondanza, anche durante la notte. Ma pure tè e caffè, sorseggiati nelle notti insonni e laboriose nelle quali si sosteneva anche con zollette di zucchero imbevute di etere. “*Poche ore di sonno, sobri pasti, nessuna distrazione*”. Così descriveva ad una amica lo stile di vita del Poeta.

Eppure non disdegna la prelibatezza del Culatello, che giunge in dono accompagnato da Renato Brozzi (1885-1963) scultore e “animaliere” prediletto, autore di numerosi e preziosi oggetti del Vittoriale, originario di Traversetolo in provincia di Parma, e ambasciatore, presso il “Vate” delle prelibatezze di terra parmense.

Così D’Annunzio gli scriveva il 30 giugno 1891: «*Carissimo Brozzi, ti farò sorridere. Io sono un cupidissimo amatore del parmense Culatello (con una T o con due?). Esausto dalla malinconia operosa, dianzi sentivo i morsi della fame; e anche mi sentivo la struttura delle costole travagliata come il più fiero dei tuoi pezzi d’argento, e pativo nella bocca dello stomaco il rostro d’una delle tue Aquile vendicatrici. Mentre gridavo non senza ferocia: “Subito, subito, subito tre fette di culat(t)ello!” La donna appariva coi tuoi pacchi preziosi. Il più grande aveva la forma conica della compatta cosa di fibra rossa e salata. O Fratello, l’allucinazione delle fame m’ha strappato un grido di riconoscenza e di felicità: “Brozzi! Un Culatello! E come ci ha pensato?” Pongo le mani sul pacco e sento il becco eroico dell’Aquila. Ti confesso che per un così bello e potente raggio di arte vera, ho dimenticato la delizia golosa. La donna di servizio, la Milia, potrà confermarti l’esattezza del mio racconto. Interrogala. Fin d’ora ti son grato del profondo pasto che porti al mio spirito (...) Perdoni al delirio del Famelico in bellezza*»⁶.

Per ottenere un Culatello, allora come oggi, è necessario “smontare” una intera coscia di maiale, rinunciando così a destinarla ad un prodotto già di per sé molto pregiato come il prosciutto. Questo fatto, unito alla lavorazione di carattere esclusivamente artigianale, alla lunga stagionatura e alla delizia del suo sapore, ne fanno comprendere il costo particolarmente elevato e la sua ricercatezza.

Amante della raffinatezza in tutte le sue manifestazioni, D’Annunzio in società e in occasione di banchetti conviviali era attento e squisito commensale.

Uno straordinario menu oggi conservato nella collezione della Biblioteca gastronomica di Academia Barilla a Parma lo testimonia, svelandoci un inatteso frammento di storia.

È il 18 ottobre 1919. Il Poeta-soldato ha conquistato da poco più di un mese, dopo la “Marcia dei Ronchi”, la città di Fiume con i suoi legionari, indignati come lui per la pavida politica del Ministro Francesco Saverio Nitti (1868-1953), rivendicando la città dalmata all’Italia e aprendo una crisi sullo scacchiere internazionale a nemmeno un anno dalla fine del primo conflitto mondiale.

A pochi giorni dall’incontro con Benito Mussolini (1883-1945), giunto in aereo da Novi Ligure e dall’appuntamento con Pietro Badoglio (1871-1956), Commissario straordinario del Governo italiano che inutilmente cercava di far terminare l’impresa, D’Annunzio si concede un abbondante pasto.

Siamo nel vecchio palazzo del Bano Ungherese, sede del Comando Supremo: entra nella sala da pranzo il vessillifero seguito da quattro arditi della guardia personale armati di fucile e baionetta. Si mettono sull’attenti. Il comandante D’Annunzio scende le scale e, sorridente, si avvicina alla tavola: è affabile, scambia parole con tutti, ricorda episodi della sua vita, racconta aneddoti, parla poco volentieri di Roma e del Governo.

Finalmente vanno tutti a tavola e alla fine del pranzo, sul menu, vergato e dipinto a mano in unico esemplare⁷ per l’occasione, aggiungerà la propria dedica “*Al colonnello Dezzani, valoroso quanto generoso*” organizzatore del banchetto: tutto era stato confortevole e il servizio

abbondante. Non sarebbe stato sempre così...

Il contenuto “gastronomico” del menu, compilato pur sempre in situazioni belliche, aperto da una curiosa quanto misteriosa *Minestra in brodo alla Flik Flok*, non ha nulla di straordinario. Notabile, invece, la denominazione “*Asti Spumante*” divenuta ufficiale oltre un decennio dopo, nel 1932, con la costituzione del “Consorzio per la tutela dell’Asti Spumante” che trova, in questo prezioso documento un pregevole palinsesto⁸.

Ma quando - fallita l’impresa fiumana e ormai ritiratosi al Vittoriale - lui, eroe del volo su Vienna, “orbo veggente”, accoglieva ospiti a pranzo o a cena, diffondeva intorno a sé l’aura del poeta inappetente che vive della propria arte: dopo aver mangiato, anticipatamente in privato e con abbondanza⁹, una volta raggiunti gli ospiti del convito, lasciava vuoto il piatto o si serviva di porzioni volutamente risibili, raccontando agli astanti la triste storia della “Grande Cheli”, la tartaruga gigante ospite dei giardini del Vittoriale - il cui carapace era stato collocato a capo tavola, opportunamente integrato dal capo e dalle zampe fuse nel bronzo da Brozzi - tragicamente morta di indigestione dopo avere avidamente mangiato troppi fiori di tuberosa.

Il racconto, arricchito da particolari straordinari, lasciava gli ospiti timorosi e improvvisamente inappetenti, vittime inconsapevoli dell’“Immaginifico” e delle sue trovate teatrali: perché l’ingrediente principale di ogni banchetto doveva essere solo Lui...

*Curatore Biblioteca gastronomica Academia Barilla

Note:

¹ G. TRAGLIA, *Le ghiottornie di Gabriele D’Annunzio*, Milano, L. Veronelli, 1957; G. CONTI, *I gusti della tavola in Gabriele D’Annunzio*, Milano, Ist. Propaganda internazionale, 1965; P. SORGE, *A tavola con D’Annunzio*, Milano, Electa, 1998.

² E. DI CARLO, *Gabriele D’Annunzio e la gastronomia abruzzese*, Castelli (TE), Verdone, 2010.

³ Sulla figura di Cornelio Guerci si veda: A. MALATESTA, *Ministri, deputati, senatori d’Italia dal 1848 al 1922*, Roma, Tosi, 1941, II, p. 66; R. LASAGNI, *Dizionario biografico dei parmigiani*, Parma, PPS, 1999, III, pp. 90-91.

A Guerci viticoltore è dedicato un pannello al Museo del Vino di Sala Baganza, in provincia di Parma.

⁴ La citazione, di cui non si conserva la lettera originale, è pubblicata su una locandina pubblicitaria dei vini di Cascinapiano, pubblicata nel 1926. Una citazione del tutto simile è attribuita anche a Benito Mussolini.

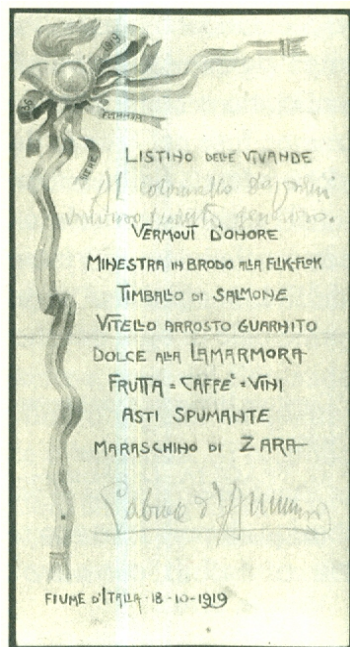
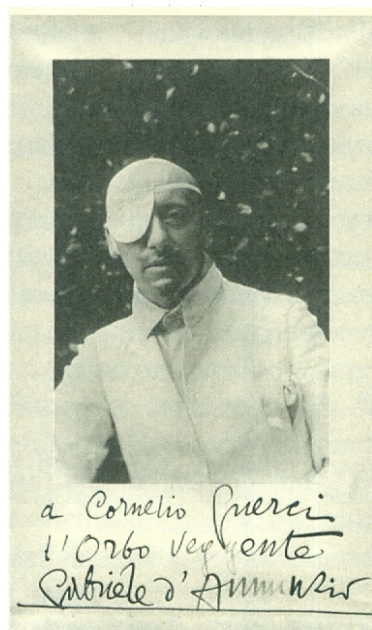
⁵ Lettera di Gabriele D'Annunzio a Cornelio Guerri, 2 luglio 1930 (Archivio Guerri, Milano).

⁶ G. TRIANI, *Elogio del culatello. Il salume dei re tra storia, letteratura, gastronomia*, Bologna, 1992, pp. 56-57; cfr. anche A. TACCA, *Salume dei poeti, poesia dei salumi: storia e geografia del culatello*, in "Parma Economica" III, 1993, pp. 67-72.

⁷ 1919, ottobre 18 - Istria, Fiume, Palazzo del Bano ungherese: cena. Cena di gala in onore di Gabriele D'Annunzio, il Colonnello Dezzani. Lingua italiana - Cucina italiana. I facciata, matita e acquerelli su cartoncino, firma autografa di D'Annunzio. [Biblioteca Gastronomica Academia Barilla - Stato Italiano - Personaggi: Scrittori]. COLLOC. A.42.3 - Inv. 1617.

⁸ L. CERINI DI CASTEGNATE, *I menu famosi*, Milano, BE-MA, 1988.

⁹ M. SANTERONI - D. MILIANI, *La cuoca di D'Annunzio: i biglietti del vate a Suor Intingola. Cibi, menu, desideri e inappetenze al Vittoriale*, Novara, UTET, 2015.



Ritratto di Gabriele D'Annunzio con dedica autografa al produttore di vini parmensi Cornelio Guerri (Archivio Guerri Milano).

Il menu della cena offerta dal Colonnello Dezzani a Gabriele D'Annunzio a Fiume il 18 ottobre 1919 (Biblioteca gastronomica Academia Barilla, Parma)

Il lampascione non è il lampone!

Il lampascione, parola che è riportata anche dal nuovo Zingarelli nella forma "lampagione" o "lampascione" (il cui digramma *sci* suona come la *c* di *pace* in bocca toscana), è il cipollaccio col fiocco (nome scientifico *Muscari comosum*) e non il lampone, come spesso si sente dire, soprattutto in Puglia, dove addirittura si legge in guide turistiche e monografie storiche locali.

Il roseo, profumato, commestibile e "silenziosissimo" frutto del lampone è prodotto da una Rosacea (*Rubus idaeus*), che è molto addolorata per lo scambio - secondo lei - a dir poco offensivo.

Non meno indispettito è il lampascione, roseo anche lui, ma tutt'altro che dolce, Liliacea di tempra forte, che alle note proprietà diuretiche, emollienti e purgative unisce un sapore "amarostico" e un gusto pieno, dove è condensata la quintessenza della terra e del sole, da immortalare stufata, o sbollentata in aceto di vino e acqua, e "incantarata" (messa in vasetti) con olio di oliva.

Per non tirare ancora in ballo la vereconda Rosacea, in segno di contrizione, si propone la lettura di un sonetto, una sorta di lode, per chiedere venia al lampascione, anche se questo bulbo di "giglio" bastardo fa di tutto per farsi sentire e spesso, purtroppo, è passato dalla parte del torto, per avere arrecato disturbo alla quiete, apponendo ad ogni digestione il suo sigillo non propriamente musicale.

U lambascjòune

Cannellire pli fiocche,
sté chjine lu pendòune,
ma vune all'arrecòune
ggià sperepicchie aggicche

l'adocchie u scapecchiòune
e nzacche ddà la vocche
de lu zappudde e ammocche
na ciocche lambascjòune

che, cotte ed accunzète,
asciule, squagghie mmocche,
sepure ssa fracciomme

de bbotte nasce arrète,
pli fiocche e i condrafiocche,
a formè de cresomme.

Dialetto di Mattinata (Foggia).

IL LAMPASCIONE. Di candelieri coi fiocchi è piena la collina, ma uno dall'angolo già svetta, così che l'adocchia il garzone e affonda lì la bocca del sarchiello e riversa una testa di lampascione che, cotta e insaporita, scivola, si scioglie in bocca, seppure questo mostro di botto rifiorisca, coi fiocchi e i controfiocchi, in forma di "albicocca".

Nota: La *cresomme* o albicocca (gr. *chrysómelon*, da *chrysós* 'oro' e *mêlon* 'pomo') è, in senso traslato, sinonimo di *vernacchie* (lat. *vernaculum* 'scurrile') e indica una sonora scorreggia, ben più rumorosa dell'a volte involontario *pipete* (lat. *peditum* 'peto').

Ma come si fa a confondere il lampone con il lampascione, una sorta di rosea mora con un cipollaccio? Si può, a patto che chi conosca il bulbo non conosca il frutto. Ciò è stato possibile perché dove cresce l'uno non cresce l'altro. Infatti il cipollaccio è più frequente al sud nei luoghi erbosi dal mare alla zona montana, il lampone si trova solo nei boschi e nei luoghi petrosi dalla zona montana a quella alpina. Solo per questo può agire la somiglianza fonetica. In effetti le sillabe della parola *lampone* sono tutte presenti nella parola *lampascione* [lat. tardo *lampadione(m)*].

Quando il termine era sentito come dialettale, il parlante cercava di evitarlo, ma non trovava il corrispettivo in lingua. D'altra parte, la dizione "cipollaccio col fiocco" non è mai stata popolare in Puglia. A ciò si aggiunga il fatto che il lampascione è entrato a far parte della lingua solo recentemente, grazie alla sua diffusione sui mercati del nord.

Del resto la lingua viaggia con le cose. E il nome delle cose, se queste sono utili, buone o belle, sia esso straniero o dialettale, prima o poi finirà per imporsi. Il «cicino», per esempio, - se resterà e si diffonderà - sarà sempre il «cicino» e mai il "fiasco di creta".

La Cisterna

Tra le Cisterne, questa è la reggina
l'unica, forse, pe le gran magnate,
perché pe le pietanze prelibbate
nun ce sta ar monno identica cucina,
cucina "nostra" romanesca e varia
preggio e vanto de l'arte culinaria.

Tanto che proprio qui come se trova
a 'sta "Cisterna" tanto smentuvata
tra un goccio de Frascati e 'na pappata
Bacco e Lucullo, du' iottoni a prova,
s'abbraccicorno e fecero paranza:
l'uno pe'r vino l'antro pe la panza.

Da L. Jannattoni, *Osterie della vita e dell'amore*, pag. 258



Raduno da Gianni e Flora

(titolari della fraschetta)

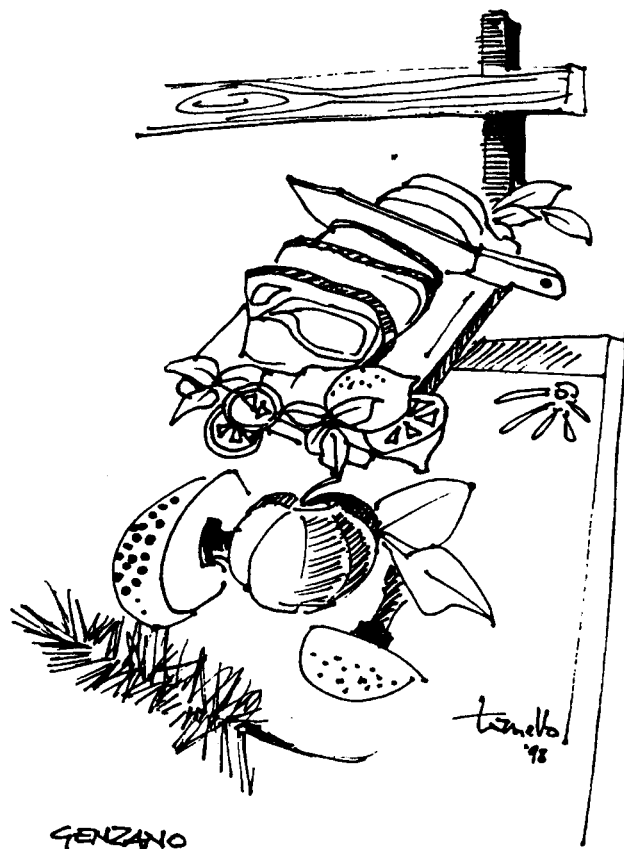
A tutta 'sta minente Compagnia
che ha scerto, in amicizzia, 'sta fraschetta
pe fasse du spaghetti e 'na fojetta,
je dàmo er bonservito a portà via.

Si dite 'na cazzata o la buscia
che séte un ber paino in bicicletta
è mejo a nun parlà, datece retta:
ve state a girà un firm de fantasia.

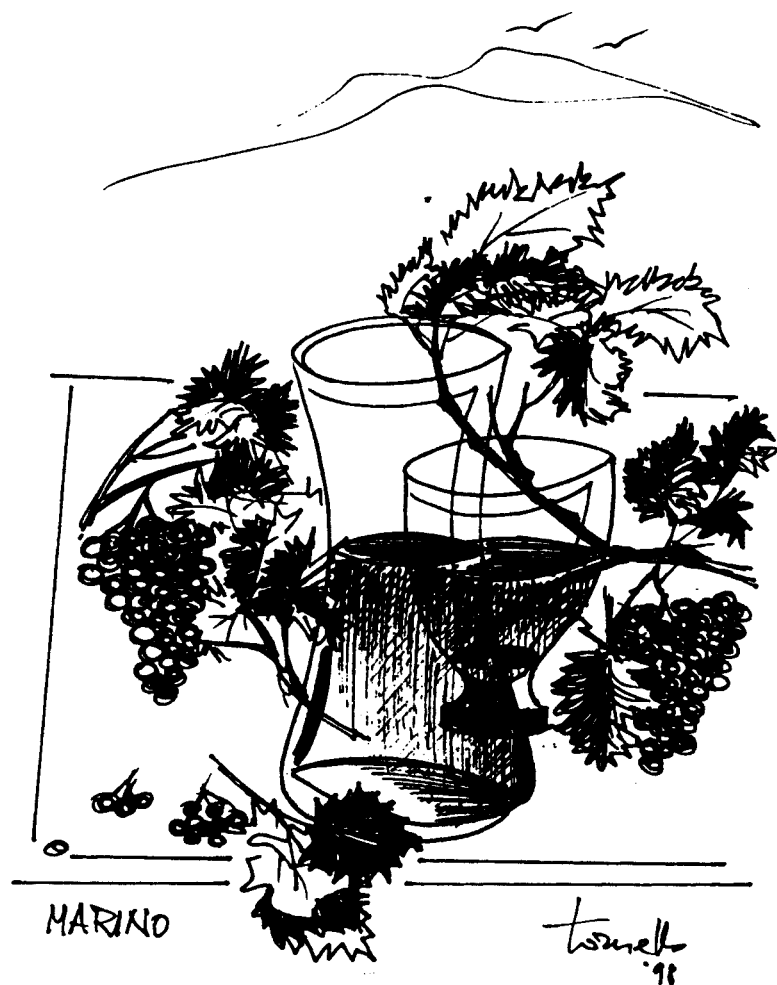
Ammazza si magnate voi ciclisti,
un punto peggio de li giornalisti
che sanno smucinà solo parole:
... e dajje a scarpettà le cazzarole!

Ma si domani annate a fà un giretto
penzate che a 'st'età parete un fiore
e certo, nun cià corpa 'sto banchetto.

Si poi v'aggusta a vince 'no strappetto,
spignete duro e nun penzate ar còre,
che quello, vò 'na bionda.... e annacce a letto.



Promesse



Si cominciava già a fine novembre. Bisognava fare presto, o non ci sarebbe stato tempo sufficiente. E ogni volta l'ansia, che accompagnava la preparazione, avvolgeva e copriva la gioia di quello che si stava facendo. Mamma non era più lei, o forse era davvero lei solo in quei momenti. Ma quel novembre non mi sarei fatta rovinare i preparativi per nulla al mondo. Serbavo ancora la promessa che sarei stata in grado di prendervi parte anch'io, che il mio naso non sarebbe più stato appoggiato sul bordo del tavolo, che potevo arrivare alla spianatoia anche senza sedia. Questo mi era stato promesso. D'altronde ero la grande, mi spettava. Era giusto che fosse così e che fossero gli altri, i piccoli di casa, a guardare quello che facevo io con le gambe incrociate per terra o dietro la porta della cucina.

Così era stato detto l'anno precedente. Così doveva essere.

La nonna era già arrivata con le bottiglie di vincotto: di mele coto-gne quest'anno. Sicuramente più chiaro, ma dolce al punto giusto, aveva assicurato. Sarà, ma mi prefiguravo colate di liquido bruno che avevano un fascino ed una solennità che questo vino dorato come un qualunque miele non aveva. Ma, come ho già detto, nulla avrebbe rovinato i preparativi. La farina sembrava bastare: la portava la sorella di mamma, zia Maria. Non si sa come, ma andava sola fino al mulino a prenderla nella convinzione che fosse migliore di quella che avrebbe trovato da noi. Ne era convinta lei e gliene davano conferma tutti. L'olio vecchio per friggere c'era. Per non dimenticarsene era stato sapientemente riposto con il calderone a termine frittura l'anno scorso. Questa capacità organizzativa ancora oggi mi sorprende: un'agenda di impegni, quella di mia madre, scadenzata dalla *routine* delle ricorrenze, dalla consapevolezza che l'anno successivo sarebbero state ripetute, nello stesso modo, le stesse azioni, con le stesse persone, negli stessi posti. Che tutto sarebbe stato esattamente uguale. No. Non proprio uguale. Quest'anno ci sarei stata anch'io. Il mio contributo lo

avrebbero visto tutti. E la farina sembrava bastare.

Cosa era stato promesso l'anno precedente? Avrei partecipato anch'io.

E infatti sono stata mandata a liberare la "ciuffiniera"¹ della camera da letto. Non pensavo ci fossero tutti quei santi a vegliare il sonno dei miei genitori, ma abitavano la loro camera molti di più di quanti ne conoscessi. Ed erano tutti lì in solenne processione. La tovaglia di lino bianca da adagiare sul ripiano, però, l'avevano piegata loro e, sebbene non avessero stirato le pieghe, era perfetta come appena riposta. Bisognava creare lo spazio sufficiente per deporre i dolci che di lì a poco avremmo cotto. Avremmo?

Ma cosa era stato promesso l'anno precedente? Dovevo partecipare anch'io?

La farina era stata versata, il vino e l'olio aggiunti nel cratere centrale. L'impasto già assumeva una vita propria sotto le mani ossute della nonna. La mamma riscaldava l'olio e zia Maria si preoccupava che neanche una briciola dell'impasto raggiungesse il pavimento di marmette della cucina. Con il mattarello infarinato e le maniche raccolte fino ai gomiti, messi in bella mostra, era pronta: poteva stendere su tutta l'estensione del tavolo quella palla calda e morbida che era l'esclusivo capolavoro della nonna. La mamma ancora controllava l'olio.

Cosa restava della promessa dell'anno precedente? L'avevo forse immaginato?

Era lì. La rotellina per tagliare le strisce di pasta. Non se ne era appropriata nessuna. Non la nonna che cercava di staccare l'impasto dalle mani, non la zia che in controluce verificava che la pasta avesse ovunque lo stesso spessore. E neanche mia madre, le cui guance erano oramai arrossate dalla vicinanza all'olio da vegliare. Era lì. Mi aspettava. Perché spettava a me incidere la pasta. Spettava a me mantenere la mano ferma per non sbagliare la misura. Mi aspettava da un anno. Ed io ero pronta. Cosa è successo poi, non saprei dirlo.

Le urla nel corridoio. I piccoli che bisticciavano. La mamma che mi imponeva di tenerli buoni, perché non poteva allontanarsi dal calderone. L'avevo quasi afferrata, la rotellina. Ma è rimasta lì. Vicina alla

farina. Vicina al mattarello deposto. Troppo vicina alle mani sapienti di zia Maria.

Non so quanto tempo ho impiegato per separare i miei fratelli; non so per cosa avessero litigato o chi avesse ragione. So solo che quando sono rientrata in cucina le *cartellate* erano pronte. In fila indiana sulla spianatoia. Con la catena di montaggio che le faceva passare da zia Maria a mia madre per la frittura, da mia madre a mia nonna con la schiumarola ancora fumante e di nuovo a mia zia per intingerle nel vincotto. Avevano fatto già tutto loro. Come l'anno prima. Come tutti gli anni prima. Come avrebbero continuato a fare per gli anni a venire. Perché le cartellate era cosa loro. Perché avrei continuato ad essere troppo piccola per farle ancora per tanto, troppo tempo.

Ma non dovevo preoccuparmi. L'anno prossimo avrei contribuito anch'io. Promesso.

Nota:

¹ *Ciuffiniera* (a *ciuffnir*): mobile basso con specchiera solitamente presente nelle camere da letto. Non ho trovato una adeguata traduzione, o spiegazione in italiano. Ma nella camera da letto di mia nonna c'era.

A tavola con Eros e Ade

(amore e morte)

Il cibo, elemento di vita, è legato in maniera sacrale, sin dai tempi più antichi, sia all'amore come elemento di procreazione e quindi all'inizio della vita, sia alla morte, termine della stessa.

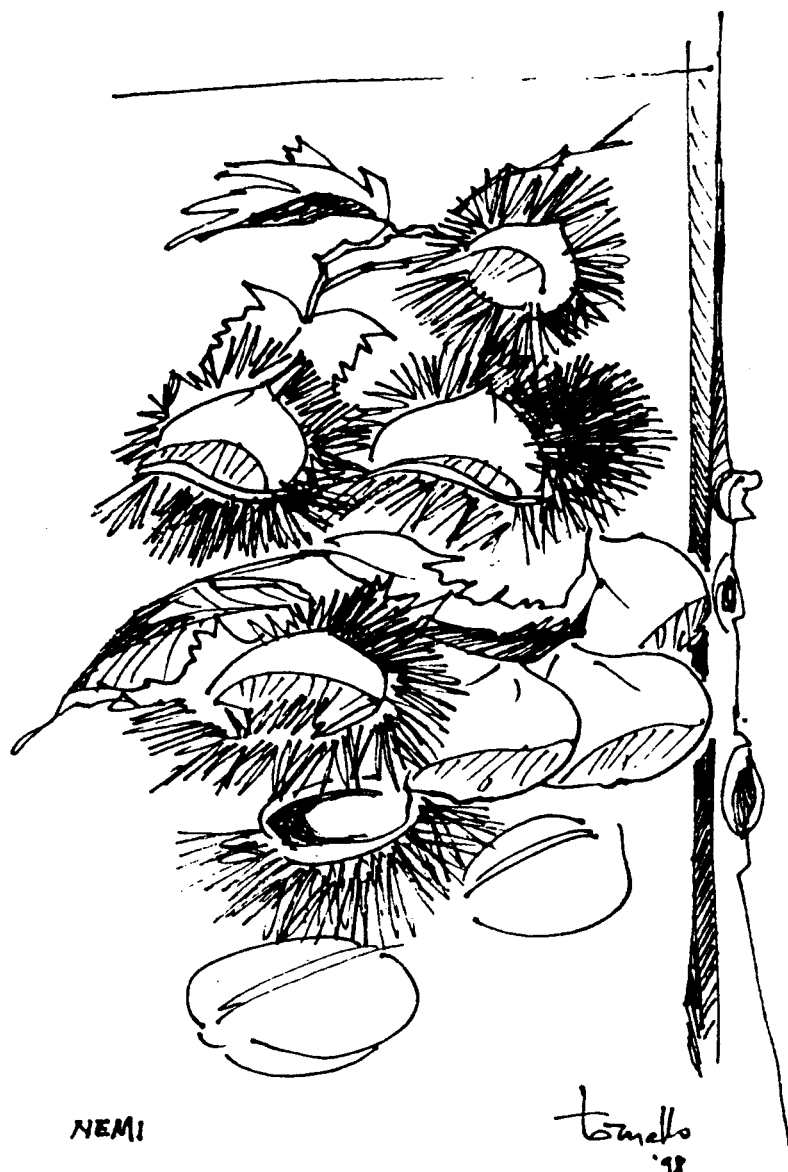
La gastronomia è talmente ricca di piatti erotizzanti, capaci di accrescere le capacità amatoriali, che non regge il paragone con pozioni e polverine, antichi sostituti della moderna "pillola blu".

La letteratura gastronomica legata al binomio amore-morte è vastissima: da quella greco-romana a quella classica, passando per il medioevo, rinascimento e 'ottocento.

Il primo alimento legato all'eros è l'uovo, simbolo e principio della vita e di tutte le cose. Presso Etruschi, Egizi e popoli dell'Oriente: la mitologia di questi ultimi, tramanda la credenza dell'uovo d'oro dal quale sarebbe nato il Dio creatore.

Ai novelli sposi si consigliava di mangiare uova sia crude che cotte, durante tutta la "luna di miele", termine questo che nasce dall'usanza di far bere alla coppia un'emulsione di latte e miele.

E passando dall'uovo alle carni, dobbiamo parlare dei testicoli di toro; una vera e propria pietanza curativa. I romani dell'età classica, mandavano i propri servi presso i macelli, a prendere testicoli freschi per la prima colazione. Analoga cosa, facevano i signori nel medioevo e per tutto il rinascimento. Erano cucinati in mille modi: a fette fritte dorate, intere al forno o marinate nel succo di limone. Se vogliamo parlare di altre carni, l'alimento principe è la selvaggina, seguita dall'oca, dal cavallo e dal maiale - di cui parleremo alla fine - e dai colombi. È infatti, tradizione antichissima quella di cucinare alla sposa un piccione: "amatore eccelso", per il pranzo di nozze. Il mito di quest'alimento, si è tramandato nei secoli, anche attraverso un canto composto nel 1487 alla corte di Ercole I d'Este, signore di Ferrara. Divenuto poi canto popolare: "*Che mangerà la sposa*", si diffuse in Francia, Olanda



e Italia, dove tradotto in vari dialetti, era in uso per le nostre contrade fino a mezzo secolo fa.

Che dire dei pesci e dei frutti di mare, considerati da sempre cibi erotizzanti: dalla seppia al calamaro, dal polipo alla murena, dalla triglia all'aragosta, per non parlare di cannolicchi e ostriche. Anche se nell'immaginario popolare dell'alto adriatico, l'anguilla, meglio sarebbe il capitone, cotto con la ritualità del fuoco e dello spiedo e condito con sale e pepe, era l'alimento consigliato prima di un incontro amoroso; magari cucinato da una maliarda dei fornelli, pronta a tesservi sortilegi cucinari e non solo.

Ci sono poi rane e lumache. Queste ultime, secondo Celio Apicio, gastronomo dell'età classica, dovevano fare il bagno nel latte come Poppea, fatte purgare con questo procedimento e divenendo grossissime erano pronte per esser cucinate fritte.

Particolarmente favorevoli all'amore, c'era e c'è una miriade di verdure crude e cotte. Dalle foglie di vite - ovviamente non trattate - alle cipolle. Le prime, poste per un'ora nell'acquavite poi fritte con la pastella, sono proposte da un cuoco, Antonio Nebbia, operante a Macerata nella seconda metà del Settecento; della seconda, la cipolla, il medico Dioscoride, che visse al tempo di Nerone, ci ricorda che: *"accresce la virtù genitale"*, mentre Castor Durante, medico di Gualdo Tadino in auge nel Cinquecento, afferma, che la cipolla *"genera il seme virile e accresce la libidine"*.

Molti altri ortaggi facilitano i desideri d'amore, massimamente le rape e a seguire, in egual misura, melanzane, peperoni, cetrioli, carote, sedano, asparagi, carciofi, spinaci e fave fresche.

Se siete interessati alle insalate, sappiate che la ruta, secondo la Scuola Sanitaria Salernitana - *ruta viris coitum minuit, mulieribus auget* - nuoce agli uomini, ma aumenta il desiderio nelle donne.

Tutti i funghi hanno un potere afrodisiaco, ma prevalgono i porcini e gli ovoli, anche se questo prodotto è legato alle stagioni di raccolta.

C'erano poi le erbe aromatiche, due fra tutte: rosmarino e peperoncino. Il primo era usato fin dall'antichità per farne decotti: nel medioevo e oltre, una pozione a base di rosmarino veniva fatta bere allo

sposo la sera prima delle nozze. Il peperoncino poi, è considerato l'afrodisiaco per eccellenza, sicuramente per il suo colore rosso vivo che da sempre è associato alla passione ma anche per la sua caratteristica principale, quella di essere piccante. Non a caso la parola "piccante" è spesso associata a immagini o situazioni legate all'eros.

Non ultimo il tartufo, con il suo trascinante sapore ed il sottile e profondo coinvolgimento emotivo, del suo profumo. Per affermare le sue virtù, chiamiamo di nuovo in causa il cinquecentesco medico umbro che affermava: *"tartuffi...eccitano gli appetiti venerei e moltiplicano il seme."* E penso che le parole dei moderni, abbiano poco da aggiungere.

Tra i frutti banana, ananas, pera, melograno, oltre a pistacchi, noci, mandorle e castagne che facilitano la produzione di serotonina. Tra quelli spontanei, ricorderemo i mirtilli dalle note proprietà vasodilatatorie periferiche.

Ogni buon pranzo che si rispetti termina con il formaggio. Il pecorino, da sempre considerato la colonna portante del nostro erotico mangiare, ha ora una conferma scientifica. Esso è capace di stimolare per ben dieci volte più del cioccolato, la produzione della serotonina, la molecola del piacere.

Per finire vorrei solo ricordare una sdutta sfogliata ripiena di verdure che ancora oggi si usa preparare in tre soli borghi della Sabina Tiberina, il *Fallone*, la cui storia si perde nella notte dei tempi. Non ha poteri afrodisiaci ma rappresenta appieno il suo principale attore: il "fallo", attributo genitale maschile di latina memoria, mentre la sua paternità, sicuramente di origine classica, è da ricercarsi nel *"coliphium"* di cui parla Giovenale - una sorta di focaccia riproduttrice, in belle forme, i genitali maschili e femminili, confezionata con fior di farina senza lievito né sale - che i romani del suo tempo usavano offrire a Venere, Iside e Priapo o Fallo. Inoltre, il *"coliphium"* era usato come segno di riconoscimento dalle *"alicariae"*, prostitute di bassa estrazione, che solitamente sostavano presso le porte dei fornai o agli incroci stradali che per adescare i probabili clienti, offrivano loro la "erotica" cialda.

A chiusura di questa prima parte si parlerà del maiale, che trasfor-

mato in alimento, la *porchetta*, fa da elemento di cerniera tra l'amore e la morte, celebrato in tutti i tempi da poeti e gastronomi.

I romani ai tempi di Cesare allevavano il porco con ghiande e fichi secchi. I longobardi fecero del maiale allevato allo stato brado, il volano della loro economia. Per tornare all'eros, ricordiamo che Giulio Cesare Croce, scrittore toscano della seconda metà del 'cinquecento, nel suo trattato *"l'Eccellenza e il trionfo del porco"*, dice: *"i testicoli di porco giovane, oltre che danno grandissima sostanza, sono buonissimi da moltiplicare la generazione."* Io aggiungerei che il *fritto* di maiale: fegato, rognoni, milza e polmoni, trifolati con aromi e cipolla, raggiunge lo stesso scopo. Ora torniamo al maiale arrosto cotto intero: la *porchetta*.

La "porchetta" nasce come piatto sacrificale e non come invenzione gastronomica. Gli autori classici, da Varrone a seguire, elencano tutta una serie di divinità cui il maiale o la scrofa erano sacrificati, e ovviamente arrostiti. A Roma, guarda caso, si sacrificava a Bacco e a Priapo. Nelle nozze si usava immolare il maiale ma, più precisamente, la porca - animale prolifico e quindi propiziatorio per i figli che sarebbero nati - per poi utilizzarla a porchetta nel banchetto che ne seguiva. Sempre secondo Varrone, è usanza inveterata presso gli antichi popoli del Lazio, Sabini Latini. L'uso si protrae anche nel medioevo. I longobardi oltre che a usarla nei pranzi di nozze, era consuetudine, che lo sposo donasse una porchetta, detta *morgincap*, al futuro suocero per riscattare la sposa. Dal Rinascimento a seguire fino ai giorni nostri, la porchetta continua a far capolino nei pranzi di nozze e non solo.

Nei funerali: sin dalle epoche più antiche, il banchetto funebre entra a far parte del rito che accompagna il seppellimento. Il maiale, cotto intero, è consumato in un convito alla presenza del morto, sul luogo della sepoltura, e una porzione della vivanda è deposta nella tomba unitamente agli oggetti appartenuti al defunto.

Nella tarda romanità sappiamo che tre riti erano compiuti presso la tomba: il seppellimento, il sacrificio di un maiale e il banchetto funebre. Il porco sacrificato serviva poi per il simposio. L'uso del convito non si ferma all'età romana ma prosegue nei secoli, accettato anche dal

cristianesimo. Dal medioevo in poi lo si ritrova in molti popoli dell'area mediterranea e dell'Europa settentrionale: in questo periodo, esso diventa una forma di ostentazione per la famiglia del defunto. La consuetudine si è mantenuta in molte regioni italiane, soprattutto in Sardegna. In Sabina a differenza di altri luoghi, il banchetto era offerto dalla comunità. La famiglia in lutto, non potendo accendere il fuoco, per una settimana, era rifocillata dal vicinato che si prodigava per preparare loro vivande e cibarie.

Quest'usanza permane ancora oggi nell'alta Sabina, che qui chiamano *"u conzolu"*. Ne sono stato testimone, lo scorso anno in un paesino del Cicolano. Dopo il funerale, il trasporto al cimitero e le condoglianze ai familiari, nell'acommiatarmi da loro, un amico mi ha spiegato che andando via, avrei arrecato una grossa offesa, oltre che alla famiglia in lutto, anche agli abitanti del contado. Vi confesso che non è stato un sacrificio ma una bella esperienza gastronomica.

Vediamo ora quali sono i cibi che ancora sono legati al culto dei morti: legumi e cereali, una sorta di teologia del gusto.

In primo luogo i ceci; cucinati in minestra, sono consumati per la cena del due novembre, ponendo a tavola un piatto per il defunto. L'uso delle fave rimanda a una consuetudine della Roma dei Cesari, quando il padre di famiglia, in occasione dei "Lemuria", cadenti nel mese di maggio, levandosi a mezzanotte, dopo aver compiuto gesti scaramantici per placare le anime dei defunti, gettava dietro di sé delle fave nere per riscattare sé e la sua famiglia. Oggi, oltre che come legume, la fava, associata ai fagioli e cucinata in vari modi, compare anche come piccolo dolce, detto "fave dei morti", offerto e consumato proprio per la commemorazione dei defunti.

Che dire del frumento? Nelle antiche tradizioni pagane, il grano era un elemento basilare legato al culto dei morti e al concetto trinitario: vita-morte-rinascita. Il grano seminato, era il morto che veniva sepolto; la pianta che ne nasceva, rappresentava la sua reincarnazione. Dopo la mietitura, un covone era bruciato per simboleggiare il *dio sacrificulo*, che donava la propria vita divina per sfamare gli uomini. Il resto del raccolto destinato alla panificazione rappresentava il corpo del dio, da

“mangiare”. Strana coincidenza col cristianesimo.

Per concludere due parole sul vino, anch'esso alimento afrodisiaco, senza dilungarmi su quali vini fanno bene all'amore e alla morte. Nella Roma antica era uso, versare vino sulle tombe dei defunti, ma quando ci s'incontrava, si bevevano insieme, non meno di tre coppe. Con la prima si brindava alla salute, con la seconda al “piacere” e con la terza al sonno: non sappiamo se temporaneo o eterno. In Sabina persiste tuttora quest'usanza, di bere non meno di tre bicchieri di vino mentre, stranamente, gli astemi sono considerati persone afflitte da qualche malattia.

Ancora oggi, vagando per i nostri cimiteri, m'è capitato di notare presso una tomba, un bicchiere mezzo pieno, di vino ovviamente, che qualche vedova ha deposto per soddisfare i desideri del defunto. Mi dite cosa è cambiato dal tempo dei Cesari?

Infine, avendo parlato finora prima di amore e poi di morte, vorrei rovesciare i termini e parlare del “morir d'amore”. Mi chiedo se anziché augurarsi un triste trapasso nel proprio letto, circondato da medici e parenti in lacrime, non sia più bello morire tra le braccia di una bella donna, dopo aver cenato con gustose pietanze e buon vino?

Certo, per affermare con sicurezza la bontà della cosa, bisognerebbe averla provata e chi l'ha provata, non può di certo raccontarla. Io mi accontento della descrizione dei nostri cugini d'oltralpe che chiamano la conclusione dell'amplesso *petite mort*.

Clotilde Matera

Sotto il segno dello scorfano...

Da ragazzina, a Brindisi, passavo quattro mesi al mare, da giugno a settembre. Si può dire anzi che i miei primi venti anni li ho passati più in acqua che su terraferma. Mi chiamavano la *foca* ma, forse, oltre che per le qualità natatorie e per la pelle perennemente abbronzata, sempre bagnata e lucida, anche... per qualche strato di ciccia di troppo. Ma così avevo meritato di appartenere a pieno titolo a una famiglia (quella di mia madre) che si fregiava di grandi uomini di mare: mio zio, per primo, grande immersionista e amico di Enzo Maiorca, il mitico signore degli abissi degli anni '60. Non potevo, quindi, non cimentarmi anche nella caccia subacquea. Mio fratello aveva un fucile ad aria compressa, ma io non sarei stata in grado di caricare in acqua un'arma di quel genere. Mio padre, allora, mi costruì una specie di pistola, a molla, tipo fionda evoluta. La fiocina in aria “scattava” rapidamente, ma in acqua...

Mi sentivo una professionista: con maschera, boccaglio, pinne, una sacchetta legata in vita, un piccolo coltello (non si sa mai) e la pistola a molla, restavo in acqua ore e ore, lontano da riva, immergendomi continuamente. I pesci non mancavano e nemmeno lo spettacolo: banchi di acciughe argentate, piccoli polpi che si trascinarono sul fondo roccioso, mi capitava pure di vedere la murena o i cefali (velocissimi), che provavo inutilmente a inseguire. Ma niente da fare, la mia sacchetta ritornava sempre vuota. Solo una volta stavo per riuscire nell'impresa, la preda era a portata di fiocina, anche se si trattava di un misero bottino: era uno scorfano, che chiamavano il pesce “scemo”, ottimo per le zuppe e per il brodo. Tanto scemo però non era. Si fermò vicino lo scoglio e mi guardò fisso, immobile, incredibilmente non provò a scappare. Mi impietosii a tal punto che non riuscii nemmeno a far partire il colpo. Buttai via la pistola e rinunciai per sempre alla caccia subacquea. Da allora, ho sempre avuto avversione per le zuppe di pesce.

Fino a questa estate, quando con un gruppo di amici abbiamo sco-

perto una trattoria, *Il Tegame*, a Cerenova, frazione di Cerveteri, dove cucinano il vero *Cacciucco*, almeno a detta del gestore cuoco, livornese d.o.c.. Prenotazione di almeno tre giorni, entusiasmo alle stelle. Un'occasione unica a detta di tutti, da non poterci rinunciare.

Ma io pensando a una zuppa di pesce... ho voluto documentarmi.

“Cacciucco” pare derivi da una parola turca, *kačukli*, che significa *mescolanza con oggetti piccoli o minutaglia*¹, ma sicuramente il piatto è più antico del suo nome, visto che, peraltro, in Turchia non esiste. Quello livornese, quello delle cinque “C”, non solo nel nome, ma anche nella certificazione depositata dalla Pro Loco di Livorno (Caratteristico, Classico, Cucinato con Cura e Competenza)² è un piatto un po' anarchico, ha la caratteristica del pesce in umido, a differenza di quello viareggino che assomiglia più a una zuppa. E forse a una zuppa si riferiva anche Pellegrino Artusi, definendolo: “*Minestra che soglion fare i marinai, composta di pane e varie sorte di pesci, e condita con molto pepe o altre droghe*”. Quello alla livornese, secondo la certificazione, comprende ben trentasei ricette, dando così un margine di creatività e libertà ai cuochi, ma anche al mare che ci offre le sue creature senza ordinazione su Amazon. L'origine è quella di un cibo povero, un miscuglio di pesci di poco valore, che i pescatori gettavano in un unico pentolone, arricchendolo con zenzero (così chiamavano il peperoncino) e mangiandolo, infine, con pane rinseccolito. La maggiore difficoltà riguarda la cottura, perché pesci e molluschi richiedono tempi diversi. Tra i tanti tipi di pesce, comunque... - naturalmente tutti di scoglio (mai di sabbia, col rischio che siano già transitati per la costa pisana!) - lo scorfano non manca mai. C'è sempre, in tutte le ricette. Come raccontarlo agli amici entusiasti quello che avevo provato davanti allo sguardo implorante del mio piccolo “pesce scemo”?

Il lungo tavolo era già apparecchiato con tre cestini di fette di pane, evidentemente *sciapo*. In attesa del *cacciucco* (certo che i livornesi ci godranno parecchio a sentirlo pronunciare dai pisani con tutte quelle c!), è stato ordinato il vino e... subito una piccola discussione: bianco o rosso? “Bianco, bianco” qualcuno ha sostenuto sicuro, trattandosi di pesce. Io avrei volentieri obiettato: “meglio sempre un rosso, preferi-

bilmente toscano, perché è col vino rosso che viene cotto il cacciucco”. Buonissimo comunque anche il Cerveteri che ci hanno portato, fresco che andava giù bene, tanto che il mio vicino riempiva il bicchiere a tutti continuamente. Un'atmosfera di festa, tanto chiacchiericcio, mentre... io, intanto, cercavo di non pensare allo scorfano.

Alla fine eccolo, adagiato sopra altri pesci e molluschi, in un sughetto rosso bruno, denso, circondato da fette di pane a ‘mollo’ per metà sul bordo del ciotolone. Cotto per ultimo, bisognava consumarlo per primo! Data l'abbondanza, ho pensato di dividere la pietanza per due, cosa che ho lasciato fare al mio “vicino”, sperando si prendesse tutto lo scorfano, e che, invece, con perizia, lo ha inciso perfettamente a metà, tenendo per sé la parte con testa e lisca e servendomi gentilmente il resto. Ne ho dovuto assaggiare alcuni bocconi... squisito, gustoso, unico! Finire, poi, la mia parte è stato un piacere di cui non mi scorderò.

Alla fine, accolto da un fragoroso applauso è arrivato il cuoco. Stefano, alto, con un viso rotondo e una voce gentile, ha risposto volentieri alle nostre domande, nonostante che solo per quella sera aveva dovuto preparare, tra le tante pietanze, la bellezza di venticinque cacciucchi!

“È una ricetta di famiglia, livornese, niente a che vedere con Viareggio, quello che è viareggino non conta. Si possono usare trentadue tipi di pesce, mai quello azzurro. Io cioè messo polpo, seppia, calamaro, scampo, gamberi, scorfano e gallinella, che qualcuno chiama ‘cuoccio’. Si cuociono in tempi diversi, prima l'uno poi l'altro, in un soffritto con concentrato di pomodoro, salvia, peperoncino, senza mai mescolare, e annaffiandoli con vino rosso. Ci vogliono almeno quattro ore!”

Mi è venuto da chiedergli, pensando anche alla mia esperienza di cuoca casalinga, cosa mangiasse lui di solito. Mi ha risposto che preferisce piatti semplici, soprattutto a base di carne. Carne? Sono rimasta di stucco. Ho pensato, chissà perché, a una canzone di Fabrizio de André³, nella quale *Jones il suonatore* chiede al *mercante di liquore*: “*Tu che lo vendi, cosa ti compri di migliore?*”

Il mattino dopo, molto presto, in spiaggia l'ho incontrato di nuovo, lo scorfano. Forse caduto dalla rete di pescatori, cullato dal mare quieto,

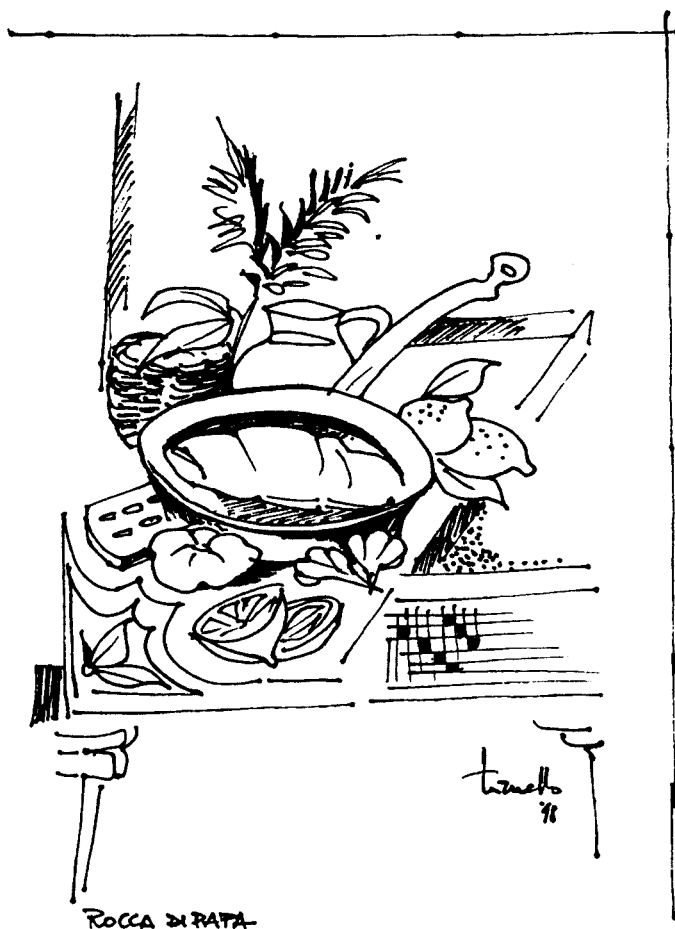
stava per raggiungere la battigia a pancia in su. L'ho preso per la coda, delicatamente, per seppellirlo nel secchio degli scarti alimentari. Un segno, anche quello, che la mia estate, come tanti anni fa, è stata ancora una volta "sotto il segno dello scorfano".

Note:

¹ *Livorno, i livornesi e il cacciucco*, di Luciano Zazzeri.

² "Il Tirreno", *Di cacciucco ce n'è uno solo: il piatto avrà i suoi ambasciatori*, di Rosanna Harper.

"La collina", nell'album *Non al denaro non all'amore né al cielo*, 1971.



Franco Onorati

Il brindisi di Mirandolina

Che nella goldoniana *Locandiera* si degustino manicaretti e si pasteggi con vini di marca è del tutto naturale, dal momento che la vicenda è ambientata nell'albergo con uso di cucina gestito dalla sagace protagonista; così la didascalia: "La scena si rappresenta in Firenze, nella locanda di Mirandolina".

Ma c'è un tratto distintivo che qui accomuna pietanze e bevande: ed è il malizioso uso strumentale che delle una e delle altre ne fa la donna, per vincere la misogina ritrosia del cavaliere di Ripafratta. L'assalto al rude e maschilista cavaliere avviene al levar delle scene nel secondo atto; siamo nella di lui camera "con tavola apparecchiata per il pranzo". Non sfugge all'ospite l'insolita solerzia: <Questa mattina parmi che si pranzi prima del solito.> In tale singolare anticipo, infatti, è inserita la prima mossa della strategia con cui Mirandolina si ripromette di espugnare il riottoso "nemico delle donne"; la conferma viene dalle parole del servitore: <...la padrona ha voluto che si desse in tavola prima a V.S. illustrissima> con precedenza cioè rispetto agli altri commensali, uno dei quali - il conte d'Albafiorita - particolarmente sensibile alle precedenze.

Da questo trattamento di favore si passa poi al menu; si principia con il lesso, ma con un'avvertenza: se non fosse gradito il pollastro, la padrona avverte che manderà un piccione; nessuna obiezione da parte del cavaliere. Che subito dopo si vede offrire una salsa "che l'ha fatta ella con le sue mani": egli l'assaggia e trovandola "preziosa" (come a dire squisita, delicata) prega il cameriere di dirle che gli piace e che la ringrazia. Il cameriere esegue la commissione, salvo ritornare con un ulteriore messaggio gastronomico, annunciando cioè che Mirandolina "sta facendo colle sue mani un altro piatto".

Il lettore, o a teatro lo spettatore, avrà colto l'astuzia dell'abile albergatrice nel manovrare "dietro le quinte". Quell'andare e venire del cameriere serve a creare un'aspettativa in crescendo: tant'è vero che

di lì a poco compare in persona Mirandolina che - asserendo trattarsi di eccezione riservata al cavaliere - si presenta con un piatto in mano; vincendo le manierate ritrosie dell'ospite, è lei stessa a mettergli in tavola un'altra vivanda che si limita a definire, con un accorto diminutivo, "intingoletto".

Di fronte a tutte queste gentilezze, le difese di Ripafratta cominciano a cedere; è a questo punto che si passa al bere; e dal momento che "Dietro questo piatto bisogna averlo buono", il cavaliere ordina del vino di Borgogna; donde reciproci elogi di quella marca, "il migliore vino che si possa bere". L'ignaro cavaliere non sa che la sua interlocutrice punta su quel vino per attivare la successiva mossa della sua tattica conquistatrice: e infatti, spiazzando del tutto l'ospite, accetta sì di bere un bicchierino, ma con una movenza birichina, lo fa bevendo nello stesso bicchiere del cavaliere.

Di qui in avanti è tutto un susseguirsi di attuzzi, sospiri, languori, dire e non dire che alimentano l'opera di seduzione. La scena sembra avviarsi verso la prevedibile capitolazione di Ripafratta, quando, con un colpo di teatro, sopraggiunge nella camera un altro degli ospiti della locanda, il marchese di Forlipopoli, un nobile spiantato e squattrinato, che si unisce all'improvvisato banchetto, offrendo agli astanti un assaggio del vin di Cipro, a suo dire superiore al Borgogna. Senonché, a causa delle sue magre risorse, questo nettare tanto decantato viene presentato in una "bottiglia assai piccola": e la degustazione non può che avvenire in bicchierini, perché - egli afferma - "si beve come lo spirito di melissa" (una pianta dal profumo di limone o di bergamotto). Qui Goldoni sciorina una delle sue più divertenti trovate, a spese dello spilorcio Forlipopoli: di tentativo in tentativo, il cameriere riuscirà a trovare bicchierini tanto piccoli che alla fine si useranno quelli da rosolio. Da notare che nonostante il formato minimo dei bicchierini, il marchese si guarda bene dal riempirli, il che non gli impedisce di cantare le lodi del suo vin di Cipro: <Che nettare! Che ambrosia! Che manna distillata!>, nonché di inviare il cameriere nella stanza dell'altro ospite - il conte d'Albafiorita - con un assaggio del suo vino. Il conte, ricco e generoso, replica da par suo con una

bottiglia di vino delle Canarie.

Dove si sarà notato che nell'immaginaria enoteca che fa da sfondo alla vicenda, prevalgono vini esotici, risultando del tutto ignorati quelli locali, che pure potevano vantare nel Chianti - siamo a Firenze - un prodotto di tutto rispetto.

Liberatisi dell'ingombrante presenza del marchese, il cavaliere e Mirandolina rinnovano il piacere della degustazione; è qui che la donna indirizza al suo ospite, ormai del tutto vinto, questo brindisi:

Viva Bacco, e viva Amore:

l'uno e l'altro ci consola;

uno passa per la gola,

l'altro va dagli occhi al cuore.

Bevo il vin, cogli occhi poi...

faccio quel che fate voi

Nell'armamentario della furba ostessa resta soltanto ricorrere al colpo di grazia: un finto svenimento, preceduto da tutto il repertorio di piantarelli invano scongiurati, finirà per vincere definitivamente le residue resistenze di Ripafratta, che si arrende alle grazie dell'astuta fiorentina.

La quale, come noto, paga di questo suo "trionfo", annuncerà ai suoi ospiti il matrimonio con Fabrizio, "cameriere di locanda".

Una piccola rivalsa: le puntarelle



Quella dei cavaioli era una vita durissima, peggiore di quella che facevano i braccianti, perché oltre all'abbruttimento della fatica si aggiungeva il rischio della morte per incidente sul lavoro, a fronte di una paga giornaliera appena sufficiente per tenere a distanza la fame da se stessi e dai numerosi congiunti. Appesi a una corda salivano e scendevano sull'alta parete di peperino per alloggiarvi le mine da far brillare. Come formiche, poi, si avventavano sui blocchi staccati dalla rupe per ridurli a colpi di mazza su puncioti e subbie in manufatti sbozzati pronti per la lavorazione finale e la messa in opera. Gli artisti e non artigiani, come erano chiamati, con le stesse mani che trattavano l'esplosivo erano capaci poi, con abilità scultorea, di rifinire la pietra con gradine e scalpelli, fino a farne emergere decorazioni e forme dotate di estetica vita propria. La giornata iniziava con il sorgere del sole e finiva con il suo tramonto, sicché nella valle Ferentana echeggiava per tutto il giorno l'incessante ritmato tintinnio dei martelli fino alle prime case del paese.

Per generazioni gli scalpellini si erano difesi dalle pretese dei concessionari delle cave, ottenendo un salario più o meno dignitoso, stretti in un sodalizio naturale, che assomigliava più a una medievale università, o a una confraternita, che a una moderna cooperativa. Ideologie politiche e sindacali di stampo marxista non scalfivano più di tanto la dura cortecchia dei loro sentimenti. Il compasso non era soltanto un loro strumento di lavoro: erano repubblicani, ancor prima che nascessero Mazzini e Garibaldi, oppure si professavano anarchici. Da queste cave erano uscite le grigie pietre per i monumenti pubblici più insigni e austeri di Roma, prima che Augusto e altri imperatori la facessero ricoprire di travertino e dei marmi più colorati e preziosi, provenienti da ogni parte del mondo. Se i loro precursori furono adepti di Mitra, i nostri scalpellini, pur essendo anticlericali, una volta l'anno - l'otto novembre - facevano riposare gli attrezzi da lavoro per festeggiare i

loro santi patroni: i Quattro Coronati, che la leggenda cristiana tramanda essere stati cinque loro colleghi martirizzati per essersi rifiutati di scolpire una statua celebrativa del divino imperatore insieme a quattro soldati rifiutatisi di giustiziarli.

Dunque i vari Agrisio, Ficorone, Forgione, Gainu (soprannomi dei moderni *marmorari*), si riunivano in una bettola del paese per mangiare e bere, almeno una volta l'anno, da cristiani: rigatoni con la pajata, abbacchio al forno con patate e un'abbondante appetitosa insalata di puntarelle. Queste altro non sono che i teneri germogli della cicoria catalogna, alloggiati all'interno del cespo, prima che questo fiorisca. Una leccornia se, scortecciati e sezionati per la loro lunghezza, messi a bagno per farli arricciare, si condiscono poi con una salsetta preparata a base di filetti di alice, uno spicchiello d'aglio, qualche cucchiaino di aceto e di olio con un pizzico di sale; il tutto pazientemente pestato in un mortaio. Era quella, in fondo, una piccola rivalsa sulla banale quotidianità, un simbolico risarcimento per tutte le volte che i poveri scalpellini avevano dovuto fare colazione con pane e cicoria selvatica, strappata lì per lì alla terra delle cave e pulita alla meglio sulla camicia o sui calzoni da lavoro.

Una volta, al termine dell'annuale pranzo conviviale, si affacciò sulla porta della cantina un fiduciario fascista, pur conoscendo la natura e lo scopo non sedizioso della riunione. Fermo sulla soglia a far ombra con la sua corpulenta persona in un locale già poco illuminato e pregno di fumi vinosi, levò il braccio destro e scattò sui tacchi con un provocatorio: "Eia, Eia...!". Uno dei commensali liberò in quel preciso istante un sonorosissimo peto, perfettamente coordinato con il tempo dell'"Alalà", che ci si sarebbe aspettati di rimando. Il fascistello, che una volta tanto girava da solo, si catapultò lo stesso nel tinello come una furia, cercando il responsabile del grave atto nelle pieghe espressive dei volti degli astanti, divenuti a un tratto impassibili. "Quella cosa l'avete fatta pe me!" - minacciò il fiduciario. "No, no, sta cosa, l'avemo fatta pe noi" - risposero in coro i sodali al tavolo. "Eppure, so sicuro che l'avete fatta pe me! - insistette il gerarchetto. "Fa' così" - suggerì un commensale nella penombra - "quella de prima pijatela pure tu, che

pe noi se ne famo un'altra". Alla potente replica del primo sconcio rumore, nessuno poté più trattenersi dal ridere. E la risata divenne sghignazzo, talmente contagioso, che neppure il collerico fiduciario riuscì a sottrarvisi. Per questo motivo la pasquinata, che avrebbe potuto comportare serie ritorsioni in termini repressivi, non ebbe altre conseguenze, se non quella di un'altra fojetta di vino portata di corsa a tavola dall'oste. Grazie alla bertoldesca invenzione quegli operai avevano provato la sensazione di un momento liberatorio di riscatto dalle vessazioni quotidiane e l'ominide che era in loro aveva potuto assumere senza danno una posizione eretta.

Spigolature gastronomiche piemontesi

(tra cinema e letteratura)

Gli anniversari sono strani: ci invitano a riprendere in mano biografie di persone e ci permettono di scoprirne aspetti secondari o magari dimenticati o addirittura sconosciuti.

Nel 2015 ricorrevano due anniversari relativi alla stessa persona: di Arrigo Frusta (al secolo Augusto Sebastiano Ferraris), essendo nato a Torino nel 1875 ed essendovi pure morto, nel 1965, si ricordavano i 50 anni dalla morte ed i 140 dalla nascita. Ma chi era Arrigo Frusta, noto nell'ambiente culturale e letterario torinese della prima metà del secolo Ventesimo anche col *nom de plume* di "Pare" (Padre)? Avvocato di formazione (ma i tribunali da lui furono poco frequentati) fu, oltre che scrittore in prosa ed in poesia in italiano ed in piemontese, autore di *pièces* teatrali e giornalista *bohémien*. Fu anche uno dei "padri fondatori", nei primi due decenni del secolo, del cinema a Torino, lavorando nell'ambiente, a vari livelli e con mansioni varie, dal 1908 al 1923, insieme (ricordiamolo per buon peso) ad un altro ben più famoso poeta e scrittore, cioè Guido Gozzano (anzi, *guidogozzano*, come egli stesso amava definirsi). Di Frusta sappiamo che fu autore, da solo o in collaborazione con altri, di più di 300 soggetti cinematografici (tutti poi realizzati) e che ottenne uno dei primi riconoscimenti internazionali, e precisamente al Concorso Internazionale Cinematografico di Torino, col soggetto di «Nozze d'oro» (del 1911) per la regia di Luigi Maggi e la produzione della torinese Ambrosio Film.

Allora, riprendiamo il filo del discorso. Volendo rivedere alcuni aspetti di questa importante figura dell'ambiente intellettuale torinese a cavallo tra decadentismo, crepuscolarismo, futurismo e *bohème* (a proposito: anche Gianluigi Marianini, uno dei primi "divi" della TV, ne faceva parte integrante...), mi sono imbattuto in una sua prosa (piemontese) pubblicata nel 1960 (*Pare* aveva quindi già 85 anni!), intitolata *Èl ciamoss* (Il camoscio). In essa il Nostro racconta di come



egli, gran cacciatore al cospetto del mondo, si fosse disamorato della caccia in seguito ad un'avventura venatoria occorsagli in montagna, con protagonista appunto un camoscio. Ma ciò che più mi colpì fu il fatto che Frusta apre il suo racconto con una serie di considerazioni, decisamente interessanti, di tipo linguistico-culinario.

Gli inglesi hanno il termine, coniato da Horace Walpole, “*serendipity*”, che significa “fare felici scoperte per puro caso” o “imbattersi casualmente in qualcosa di interessante mentre si sta cercando tutt'altro” (quando si dice la capacità di sintesi degli inglesi...). Ebbene, mentre, per trovare questo racconto di Frusta, stavo sfogliando il fascicolo dell'Almanacco dei *Brandé* del 1960, mi sono imbattuto in una prosa, anch'essa piemontese (ma credo tradotta da altri, forse Pinin Pacòt, dall'originale italiano) di Mario Soldati (Torino, 1906 - Tellaro, 1999): anch'essa di argomento, in parte, culinario, anch'essa opera di un intellettuale che fu sia scrittore che uomo di cinema. Vedere il nesso tra le due prose (ed i loro autori) e pensare di farne oggetto di una riflessione, anch'essa ovviamente gastronomica, è stato per me un tutt'uno.

Frusta apre la sua narrazione ricordando la sua abitudine di cercare termini francesi molto simili ai loro corrispondenti piemontesi nell'opera di François Rabelais, con la convinzione (peraltro piuttosto ingenua, oltre che falsa) che l'autore del Gargantua, avendo dimorato per qualche tempo a Torino, avrebbe raccattato dei termini piemontesi volgendoli poi in forma francese per inserirli nelle sue opere. A questo proposito egli cita un passo del XVII capitolo del *Tiers livre des faicts et dicts héroïques du Bon Pantagruel*, capitolo intitolato *Comment Panurge parle à la Sibylle de Panzoust*, in cui si dice «La vieille faisoit un potuige de choux verds, avec une couane de lard jausne et un vieil savorados»¹. Passando ora sopra il termine arcaico *savorados*, che Anatole France (commentatore di Rabelais) spiegava essere «Un os creux, un os à moelle, qu'on met dans le potage pour lui donner du goût. Et on le fait servir plusieurs fois»², Frusta si concentra sulla parola *couane* (in francese moderno *couenne*), facendola derivare dal piemontese *cona*, cioè “cotenna”: in realtà i due termini sono molto simili perché entrambi vengono dal tardo latino *cutinam* (da cui anche l'ita-

liano “cotenna”), a sua volta dal latino classico *cutem* (pelle).

Minestra di cavoli con le cotiche: in Piemonte, almeno in quello occidentale, non si usa e le cotiche vanno piuttosto coi fagioli, detti “grassi”, piatto tipico di Carnevale. A meno che non si voglia pensare alla zuppa di cavolo (o, in Canavese, anche di ajucche, erba di montagna), che però, insieme al pane raffermo ed al brodo, prende sapore dal lardo.

Diverso è l'ambiente evocato da Mario Soldati nella sua prosa di memoria *Fàula marxista* (Favola marxista). Ricordando infatti un suo soggiorno torinese del gennaio del 1956 (egli risiedeva allora a Roma), rievoca l'ambiente di un *òsto*, cioè una trattoria popolare della vecchia barriera operaia, e precisamente l'*Apollo*, in Oltre-Dora. Vi si è fermato a mangiare pranzo (tinche in carpione³, piatto freddo tipico da osteria e da “marendà sinòira”⁴, ed una bottiglia di barbera) e vede una folla di avventori, tutti giovani operai del borgo, riuniti per il caffè, la partita al biliardo e per vedere la partita di *football* in televisione. Il *milieu* è quello delle periferie operaie torinesi, ma con qualcosa, per Soldati, di più tipicamente caratteristico: la capacità di amalgamarsi, nell'ambiente riscaldato da cibo e vino, tra la classe operaia (i ragazzi) e la borghesia (Soldati), cosa che nella conclusione del racconto porterà lo scrittore a confidarsi con l'amico Celeste Negarville, casualmente incontrato sul treno per Roma. Già sindaco di Torino nell'immediato dopoguerra ed in quegli anni parlamentare del PCI, Negarville concorda con Soldati sulla “cifra” assolutamente specifica delle lotte operaie a Torino rispetto al resto del Paese; specificità fatta anche dalla frequentazione comune di ambienti come quella osteria di barriera, in cui tinche in carpione, barbera e partita uniscono, pur nelle loro differenze, le persone.

1 «La vecchia faceva una minestra di cavoli verdi, con una cotenna di lardo giallo e un vecchio “insaporitore”».

2 «Un osso cavo, un osso col midollo, che si mette nella minestra per darle sapore. E lo si può usare parecchie volte».

3 Il “carpione” (*carpion*) è una specialità tipica piemontese: una marinata fatta tritando con la “mitica” mezzaluna e facendo poi appena soffriggere cipolla, salvia ed aglio, a

cui aggiungere sale, pepe, vino rosso e aceto, e portando ad ebollizione il tutto; nel carpione si possono lasciare a “marinare” vari cibi: dagli zucchini ai pesci di fiume e lago, dalle cotolette all'uovo al “palèt” (cioè fritto all'occhio di bue).

- 4 Altra bella tradizione piemontese. Si tratta di una cena fredda consumata però in un orario (in genere verso le cinque del pomeriggio) più da merenda che non da cena. Ecco, dunque, la definizione di “merenda cernaia”, traduzione forse un po' troppo (lo ammetto) toscaneggiante per *marenda sinòira*. Piatti usuali della *marenda* sono gli affettati, ed altri antipasti freddi (accughe al verde, funghi, insalata russa, vitello tonnato, insalata di carne cruda *ciapulà*, cioè tritata, peperoni con *bagna càuda*, lingua in salsa verde...), vari tipi di frittata (*rognosa*, cioè con pezzetti di prosciutto, salame e carne, col formaggio, con le erbe, con le ortiche...), i formaggi (tomini freschi, al verde, al rosso ed “elettrici”, cioè piccanti con peperoncino, aglio e aceto, e *arsetà*, cioè stagionati, toma, robiola), i pesci (o altro ingrediente) in carpione, la frutta (in genere le pesche ripiene di un composto di amaretti e cacao).



I miei “amici” della pasta e (o di o nei?) fagioli

*Tra le mejo pietanze c'hò assaggiate
nissuna c'è, che tanto me conzoli
quanto un ber piatto cupo de facioli
der color de 'na tonaca de frate...¹*

A parte *vedettes* internazionali, come la pizza napoletana e l'intoccabile pastasciutta, che nemmeno il ciclone futurista è riuscito a scalzare dal piedistallo culinario nostrano, non sono poi così numerosi i piatti che mettono d'accordo tutti gli italiani. Uno è senza dubbio la pasta e fagioli, un pasto popolare, ma che si gusta come un “Re” (“*Cunce' tu sei la regina della pasta e fagioli*”, recitava il grande Eduardo)². Lo stesso famoso “*mangiafagioli*” cinquecentesco di Annibale Carracci ha un'aria di quotidianità contadina, ma senza la collocazione in uno spazio e in un tempo definiti. Da Nord a Sud, insomma, pur con le prevedibili cavillose varianti di *chef* e massaie, i cicciosi legumi realizzano, almeno a tavola, quel miracolo “unitario”, riscontrabile solo in casi eccezionali, magari quando la nazionale di calcio vince i campionati del mondo.

Se era stagione, mia madre i fagioli non me li faceva mai mancare. Me li propinava in tutti i modi, anche perché, con modica spesa (la carne costava di più), poteva assicurarmi il necessario di proteine per la crescita, riuscendo, allo stesso tempo, a mettere un tappo alla mia esuberante voracità giovanile. Un rito fastidioso era solo quello di caparli, ma mia nonna me lo rendeva piacevole, regalandomi sempre, per premio, qualche moneta da cinque o dieci lire.

Tra l'altro, anche ai fagioli, è legato il ricordo di un mio soggiorno estivo della fine degli anni '50, in una “colonia” alpina, di quelle per i figli dei “poveri” impiegati dello Stato. Dobbiaco, in Alto Adige: le interminabili scarpinate in montagna, con colazione al sacco, spesso si protraevano fino al tramonto e, al ritorno, non ci veniva nemmeno

risparmiata la cerimonia dell'ammainabandiera. Per forza, quindi, quella zuppa calda di fagioli, non solo risultava squisita, ma era anche l'unica consolazione alla stanchezza, alla fame e, considerato il posto, pure al freddo. Non prima però di aver recitato tutti in coro una, sempre troppo lunga, preghiera di ringraziamento. Qualcosa di simile (come lessi in seguito) era capitato a *Ricetto* e *Caciotta*, “i ragazzi di vita” di Pier Paolo Pasolini, quando, affamati, entrarono *locchi locchi* nel “Refettorio del Sacro Cuore o della Beata Vergine” di via Marsala, per cercare qualcosa da mettere nello stomaco: i frati, facendoglieli però sospirare, “*gli diedero due sfilatini asciutti per uno e due scodelle di pasta e fagioli, gli fecero dire: In nome del Padre, del Figlio e dello Spirito Santo, e... (solo dopo) li fecero mangiare.*”

La passione per i fagioli l'ho sempre condivisa con un sacco di “amici”, tra i quali mi piace ricordare quelli che mi hanno accompagnato di più nella vita. Ernest Hemingway, per esempio, che, forse non tutti sanno, insieme ai suoi romanzi immortali, ha lasciato anche un'originale ricetta di fagioli abbinati a un merluzzo, cotto in padella, con olio, cipolla, aglio, pomodoro, peperoni, alloro, pepe rosso e nero, zucchero, semi di finocchio, origano, maggiorana e mezzo bicchiere di vino bianco. E poi il commissario *Maigret* che, prediligendo la cucina popolare delle osterie, non poteva non apprezzare anche un piatto nazionale come il *Cassoulet*: fagioli bianchi secchi cucinati con vari tipi di carne, tra cui l'anatra e l'oca. O ancora l'investigatore privato *Pepe Carvalho*, gran ghiottone, ma anche raffinato *gourmet*, il quale, sulla scia di una antica credenza popolare, che annoverava i fagioli tra i più efficaci afrodisiaci, inserisce nelle sue “Ricette immorali” la *Fabada asturiana*: fagioli, grossi e bianchi, accoppiati con varie parti del maiale, in un contesto gastronomico pervaso da *chorizo* e peperoncino piccante. “*Un piatto calorico pieno di texture stimolanti che vanno dalla morbidezza gelatinosa delle pancette alla durezza ben cotta del prosciutto, passando per le aggressive spezie degli insaccati*”: così lo definisce il detective gallego, precisando, però, che non va gustato come “*l'anticamera di una sveltina, bensì di un pomeriggio lungo e ampio con salite e discese, dalle vette dell'urlo ai pozzi della sonno-*

lenza”. E il suo consiglio, per meglio sfruttare le potenzialità del piatto, è quello, “*di mangiarlo insieme a signore bianche, bionde, magre ma con un culo sostanzioso*”³.

Ma forse le migliori mangiate (letterarie) di fagioli - e bevute, naturalmente, se si considera che fagioli e vino possono raccontare una storia d'amore mai finita - le ho fatte col poeta cantante, ora solo scrittore, Francesco Guccini. *Borlotti*, *Lamon*, ma anche *fasoi* o *fasioi* (*zolfini* o *burrini* o *toscanelli*, piccoli e tondi, di colore giallo pallido), i fagioli, in un modo o nell'altro, non mancano mai nei suoi romanzi o nei suoi tanti scritti anche autobiografici. Per lui è sempre una buona occasione per andare e riandare con la memoria alle buone cose del tempo passato...

Dicono che da Ghitan, “margheritona”, vendessero la minestra di fagioli a tempo. Uno, per esempio, ne comprava dieci minuti e in quel lasso di tempo poteva mangiare tutta la minestra e fagioli che riusciva. (da “Le osterie”, in “Nuovo dizionario delle cose perdute”, 2014)

Nella serie di gialli ambientati sull'Appennino tosco-emiliano, scritti in tandem da Guccini e Lorian Macchiavelli, fagioli e delitti sembrano contrapporsi (nell'immaginario del lettore), come se la serenità del vivere e convivere sia continuamente messa in pericolo e il piacere delle cose semplici sia l'unica arma possibile contro malvagità e prepotenza. Il *maresciallo Benedetto Santovito* è un cultore di fagioli, dividerli a tavola per lui è come un patto di fratellanza, che non si stipula con chiunque, tantomeno con un collega maresciallo dei carabinieri anche lui (*Ares Amadori*), ferrarese e *testa di c...*

Il “tu” fece arrabbiare il maresciallo: “Come ti permetti di darmi del tu? Noi due non abbiamo mai mangiato i fagioli assieme!”

“Sì, è vero e non credo li mangeremo mai” mormorò Santovito... (“Un disco dei Platters”, 1998).

Naturalmente è anche un esperto della pasta e fagioli: appena può, sciorina ricette e suggerisce trucchi antichi di preparazione e cottura, arrivando perfino a farne una questione linguistica quando si arrabbia con *Serafina*, la cuoca, perché lei imperterrita continua a chiamarla minestra “nei” fagioli...

Il maresciallo la guarda incuriosito: "Continui a dire nei fagioli. La minestra di fagioli, di, non nei. Cosa c'entra nei?" ("Macaroni", 1997).

Magari sarebbe bastato dire *e o con* e la questione sarebbe finita lì.

Una nota finale: come avrà fatto Macchiavelli a sopportare la fissazione culinaria di Guccini, visto che il suo *sergente Sarti Antonio*, il personaggio a cui deve la fama (forse) di miglior scrittore italiano di gialli, è continuamente alle prese con una fastidiosa colite?

A proposito di amici... quando io, mia moglie Tilde Matera e Enzo Catalano abbiamo dovuto decidere il menù del racconto "Una cena tra amici"⁴, io ho subito detto: "*Mettiamoci tutto quello che volete, basta che ci sia la pasta e fagioli!*"

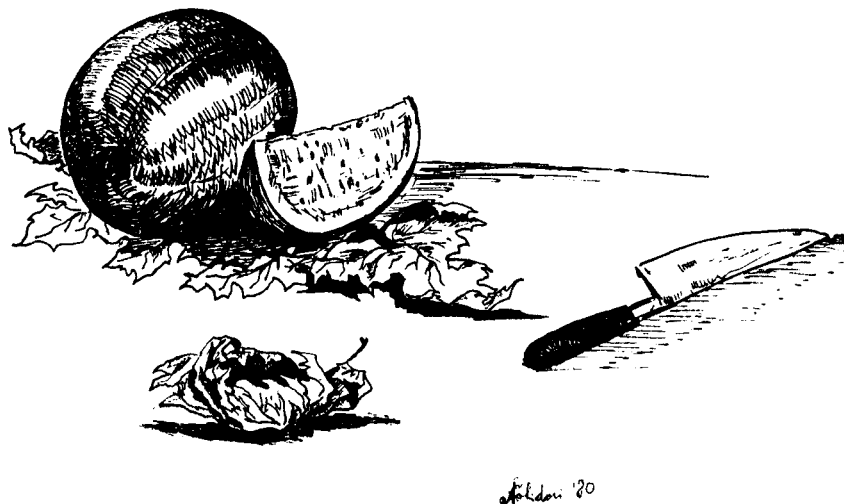
Note:

1 Da *Li facioli* di Antonio Spinola.

2 In *Natale in casa Cupiello* del 1931.

3 *Ricette immorali* di Manuel Vázquez Montalbán, 1988.

4 In *Aggiungi un libro a tavola...*, Progetto Cultura 2013.



Paolo Procaccini

La pizza der mulinaro

a merenda da Giulio Cesare

1978; lascio la vecchia casa di scapolo per una nuova vita vicino al Pantheon.

Vengo a sapere che la gloriosa Compagnia di Checco Durante cerca attori. Supero il provino perché Lydia Raimondi, attrice ed autrice delle musiche di scena nella commedia da allestire, mi consiglia al regista, avendomi visto recitare in una *kermesse* poetica. Utilità del superfluo.

Ricomincio a fare teatro professionale, che significa dire le stesse battute sera dopo sera. E vuole anche dire far parte di un gruppo di persone, di una squadra nella quale ognuno lavora col massimo impegno perché il pubblico non possa rimpiangere il prezzo del biglietto.

La commedia va proprio forte: è la rielaborazione di un'operetta di fine '800, *Il marchese del grillo* di Mascetti e Berardi, ripassata dalla penna dell'eclettico Enzo Liberti, regista, prim'attore e all'epoca molte altre cose. La sala è sempre piena in tutti i posti.

Ci invitano in tanti a salotti, premiazioni, etc. Così, un pomeriggio andiamo a trovare un anziano signore in piazza della Cancelleria. Era Giulio Cesare Nerilli, in quel tempo segretario del Gruppo dei Romanisti, un cenacolo di amanti e studiosi di Roma che accoglie nel suo consesso solo l'*élite*.

La sua era la casa di un gentiluomo *d'antan*, un tempio del buon gusto e un museo minimo di piccole cose belle, nella quale un'intera stanza era stata dedicata all'amore di tutta una vita: un presepio napoletano del '700.

I pastori, acquisiti a decine pezzo dopo pezzo in 40 anni di ricerche, erano stati sistemati a mestiere da esperti presepisti e disposti secondo regole in una teca di cristallo e legno, così che non si potesse notare che erano più il frutto di una passione collezionistica, che di una fervente fede religiosa d'altri tempi.

Di questo presepio in "Una casa sotto i portici" ha parlato anche Carlo Verdone, suo nipote per parte di madre, che in quel suo libro

autobiografico lo qualificava di “zio Lillo, famoso, insigne studioso”. Peraltro, di Verdone nipote mi parlò entusiasticamente e si trattava proprio dell'esordio all'Alberichino, teatrino quasi *d'essai*, dal quale partì la carriera dell'attore regista.

Poi arrivò il momento mangereccio e il nostro ospite, con smisurato orgoglio, ci fece servire dalla mummificata fantesca la *pizza der mulinaro*.

Era stata preparata secondo una ricetta da lui trovata su carte arcaiche e ci riportava all'epoca dei *molini sur Tevere*, quando questi barconi fissati alle sponde erano gli unici strumenti per dare pane *a li romani*. La pizza era per loro lo spuntino abituale, fatto di farina ed olio, che potevano sgranocchiare con tutta comodità mentre la mola, mossa dal Tevere, lavorava rumorosamente. A tale proposito, consiglio chi non l'abbia fatto di leggere *I molini del Tevere* (ed. Babuino, Roma 1977) di Umberto Mariotti Bianchi, avvocato che fu anche presidente del Gruppo dei Romanisti: un testo agile, brillante e ben documentato.

Ci furono servite anche altre cose per merendina, ma questa focaccia duretta e scrocchiarella occupa ancora uno spazio nei miei ricordi.

Era simile nella consistenza ad un grande *cracker* tondo, spesso un centimetro, leggermente salato, croccante ma non troppo, che disse di aver bucherellato con i rebbi della forchetta prima della cottura.

Terminata la stagione teatrale dopo sei mesi di repliche, non recitai più in quella compagnia del teatro Rossini, perché avevo una radio privata della quale occuparmi come socio, ma con Nerilli mantenni un rapporto di rispettosa amicizia, data la differenza di età. Ho saputo di recente che era stato un ufficiale, in pensione come tenente colonnello d'aeronautica. Ho trovato anche, salva la possibilità d'omonimie, che aveva partecipato da sottotenente alla battaglia partigiana di monte Tifata nel casertano, poco dopo l'8 settembre del '43.

Mi regalò un paio di preziose chiacchierate documentatissime su alcune storiche strade romane, che mi invitò a registrare a casa sua, per mandarle in onda.

Ma non trovai più ad attendermi la *pizza der mulinaro*, né osai chiederla.

Seppi, recentemente, da un articolo di Vincenzo Morelli, altro Romanista, che quel presepio ora è a Chicago, a rappresentare la cultura italiana, ma la pizza, quella pizza è persa per sempre...



Nel centenario della morte di Guido Gozzano

Nel centenario della morte di Guido Gozzano (Torino, 1883-1916), vale la pena rileggere un autore che si relega solitamente tra i ricordi scolastici.

In questi versi, tratti dalla raccolta *La via del rifugio* (Genova 1907), dietro l'immagine dai toni ingenui e festosi della papera che «salta starnazza si rituffa gioca» ci viene proposta una riflessione tanto profonda quanto ironicamente leggera.

La differenza

Penso e ripenso: - Che mai pensa l'oca
gracidante alla riva del canale?
Pare felice! Al vespero invernale
protende il collo, giubilando roca.

Salta starnazza si rituffa gioca:
né certo sogna d'essere mortale
né certo sogna il prossimo Natale
né l'armi corruscanti della cuoca.

- O papera, mia candida sorella,
tu insegna che la Morte non esiste:
solo si muore da che s'è pensato.

Ma tu non pensi. La tua sorte è bella!
Ché l'esser cucinato non è triste,
triste è il pensare d'esser cucinato.



Quando gli Italiani mangiavano “in tono minore”

Correva l'anno 1942. Ne sono trascorsi 75 e, visto l'innalzarsi dell'età media, alcuni dei nostri lettori li ricorderanno. Io sono nata un po' dopo e le mie memorie di cucina risalgono agli anni '50, che non erano tempi floridi ma di fame non si moriva più. Ricordo che in quel primo dopoguerra il pesce a Roma era inavvicinabile, ed altrettanto dicasi di certe verdure come gli spinaci, mentre le mie cene abbondavano di semolino. Comunque in casa si stava attenti a non sprecare nulla ed a riciclare gli avanzi, ammesso che qualcosa fosse avanzato. Ed a volte questi ricicli erano assolute leccornie, come le polpette di nonna: belle palline un po' schiacciate, impanate e fritte, fatte di bollito avanzato tritato, pane raffermo, uovo, un po' di uvetta e pinoli e il miracolo era compiuto.

Di quel 1942 si è conservata, nello scaffale dei libri di cucina, l'agenda *Cirio per la casa*, edizioni Domus, autrice Lidia Morelli, intonsa, e forse per questo nessuna delle donne di famiglia, prima la nonna, poi la zia Maria poi io, che da lei l'ho ereditata, abbiamo avuto cuore di sbarazzarcene. E così ogni tanto mi è capitata tra le mani e, ricorrendo nel 2017 il suo 75 compleanno, ho deciso di festeggiarla e di presentarla.

Si era in guerra, in quell'anno XX-XXI dell'Era Fascista, e l'agenda non fa finta di niente, al contrario, invita le massaie ad acuire le loro doti inventive per superare le limitazioni imposte dal periodo. Del resto, essere parchi e cercare di risparmiare sui grassi e di sostituire le materie difficili da trovare, non doveva infondere un sentimento di triste rinuncia bensì di orgoglio perché si affrontava il momento critico con consapevolezza e coraggio. La Cirio, fondata nel 1856 ed ancor oggi in piena attività, era già all'epoca una grandissima azienda alimentare e commercializzava vari prodotti: marmellate, tutta la produzione legata al pomodoro, caffè, estratto di carne, latte condensato in scatola Berna (che non teme caldo polvere e mosche)...



L'agenda è quotidiana e per ogni giorno, oltre alla data, al nome del santo e ad uno spazio per scrivere, ci sono tre ricette ed un menù. A fine mese ci sono: la pagina per i conti, la lista del bucato e "conversazioni" di vario genere. Per il bucato sono indicati i lunedì del mese, forse era uso diffuso di farlo in quel giorno. E tra le voci del bucato colpiscono i "colli e polsi", che si facevano cucire in più, rispetto alle camicie, per poterli cambiare e quindi far durare il capo più a lungo.

Qua e là pubblicità della Cirio. C'è anche una pubblicità della Banca Nazionale del Lavoro che forse interveniva come *sponsor*. Il tutto in un bianco/nero che era ai tempi la norma, indipendentemente dalla crisi di guerra. Colpisce il "tono" di queste réclame in cui manca quell'afflato seduttivo, tipico dell'oggi, che trasforma in orgasmo anche il cibarsi di uno yogurt. È bene dare la marmellata ai bambini perché fa loro bene, ne sviluppa la crescita, dà loro "vivacità, intelligenza, salute" grazie allo iodio, il fosforo e l'azoto. E mangiare la Confettura Cirio di prugne è un toccasana per "lingua sporca, alito cattivo, indigestione, stitichezza". Mangiare una cosa o l'altra era dettato dalle specifiche qualità dell'alimento e dalla sua reperibilità, e nessuno era interessato a conoscere il volto del produttore, del resto nessun attore degno di tale nome gli avrebbe prestato il suo. Quasi in tutte le pagine ricorre la frase: "Caffè Cirio vero Brasile il migliore del mondo, puro, fragrante, fresco", ed una nota al 1° gennaio specifica: "IL CIRIO PER LA CASA va in stampa mentre più sicura e vicina si delinea la definitiva vittoria dell'Asse. In previsione quindi della ripresa dei rapporti internazionali e per la buona amicizia che ci lega alla nazione latina, riteniamo di non interrompere la nostra azione di propaganda per l'ottimo caffè del Brasile". Gli italiani, infatti, fino a poco prima avevano bevuto caffè proveniente dall'Africa Orientale Italiana, ma la situazione era decisamente cambiata e quel favoloso caffè non poteva più giungere, così bisognava richiederlo all'amico Brasile, ma bisognava anche convincere gli Italiani che fosse altrettanto buono. E la Cirio ci pensava.

Tempi tristi, nonostante gli enfatici messaggi, e l'agenda lo sottolinea: non c'è burro ma c'è chi ne ha bisogno; la massaia cosa deve fare? "...disponendo di latte puro, in proporzione almeno di un litro al

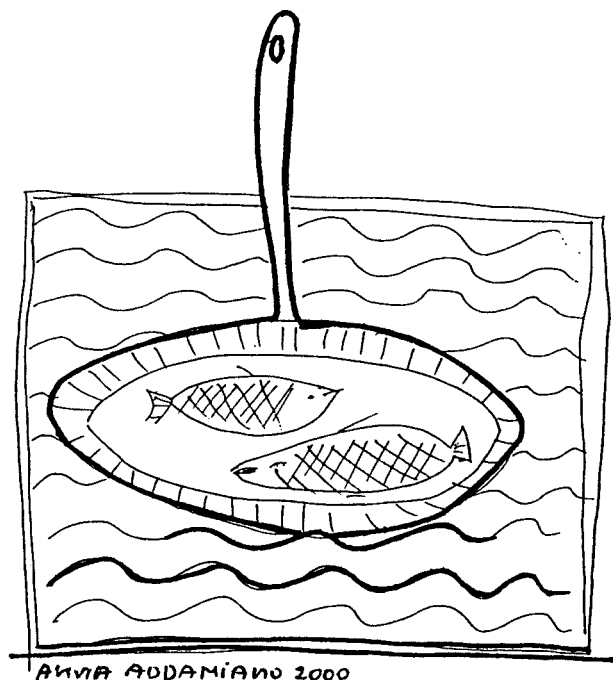
giorno, lo spanna, e in capo a tre giorni scuote in una bottiglia con moto regolare la panna tolta, ricavandone tanto burro da condire una vivanda per bambini o per persone delicate".

Come si faceva a spannare? In casa certamente per affioramento, facendo riposare il latte a temperatura ambiente e prelevando la panna acida che si formava in alto. Comunque, una sorta di surrogato della panna era quella pellicola che si ricavava dal latte bollito. Da piccola i miei familiari si dividevano in due categorie, quelli che "per carità leva la pellicina che mi fa vomitare" e quelli che "dammi la pellicina che me la mangio io". In casa mia non c'erano problemi, mia madre apparteneva al primo gruppo ed io al secondo, per cui venivo sempre chiamata allo scopo.

Ma tra i condimenti che la Cirio consiglia ce n'è uno, di sua produzione, che definisce *Deus ex machina* della tavola, la Salsa Rubra, che è affine alla *ketchup* ma che non poteva essere chiamata così perché i termini stranieri non dovevano essere usati. *O tempora o mores!* Certo è che oggi si è passati da un estremo all'altro, come se l'antico motto *in medio stat virtus* non valesse proprio più. La Rubra consente di risparmiare i condimenti grazie alla sua versatilità su pesce e carne bolliti, uova, verdure cotte, carne e pollo arrosto: "Risparmiamo i grassi; adoperate la salsa Rubra (Ketchup) invece dell'olio e del burro, avrete un condimento saporito, sano, piccante, appetitoso, economico".

Comunque sono le riflessioni alla fine di ogni mese le più indicative della realtà dei tempi, basta considerarne alcuni titoli: "In tono minore", "L'economia in cucina", "I condimenti supplementari", "Sprechi alimentari", "Una dispensa ridotta", "La mania dei detersivi", "Il razionale impiego della luce". Ma è il commento di dicembre a far stringere il cuore. Non ci sono soldi per i regali per i bambini? Ebbene la massaia che avrà nell'anno raccolto le etichette Cirio riceverà un dono in base al loro numero. Ed infine l'autrice dell'Agenda osserva a cosa giunge "...l'ingegnosità della mamma! Scampoletti di stoffa, vecchie calze di seta, tappi di sughero, bastoni di granata, fascetti di rafia, perline variopinte, avanzugnoli di pelliccia ricciuta; un vasetto di gomma, un po' di refe e un ago: ed ecco sorgere da questo infimo arsenale il

cammello gibboso, l'elefante massiccio, l'anitroccolo petulante, l'asinello dalle orecchie smisurate... mentre qualche vecchio barattolo Cirio verrà trasformato in carro da trasporti, se non in biga romana..."
Ed io ripenso a Maria Antonietta, che io chiamavo Majandò, la mia prima bambola di pezza, cucita da mia madre. Poi i tempi sono cambiati e la mia seconda bambola è stata acquistata, e poi sono venute altre bambole, tutte provenienti dai negozi di giocattoli, ma mia madre ha continuato a cucire per loro degli splendidi vestiti.



Edoardo Silvestroni

La panzanella

Marco entrò in cucina mosso da un forte languorino che gli solleticava il palato e gli rimestava lo stomaco. L'improvvisa e inaspettata comparsa di quella stuzzicante sensazione era riuscita a distoglierlo, persino, dall'interessante lettura cui stava appassionatamente dedicandosi da un paio d'ore e a sospingerlo in cucina, quasi senza rendersene conto, per cercare qualcosa da mettere sotto i denti.

Ancora sulla soglia, strizzò gli occhi per la tanta luce che proveniva dalla finestra, si stiracchiò un poco per togliersi di dosso la sensazione di languida fiacchezza che lo pervadeva, poi dette un'occhiata intorno volgendo lo sguardo all'intera cucina, senza soffermarsi su nulla in particolare; poi, istintivamente, annusò l'aria e il suo olfatto fu colpito dal lieve odore di cibo consumato che, sin dalla fine del pranzo, ancora stagnava nell'ambiente. Allora, un po' infastidito, andò alla finestra e la tenne aperta per qualche minuto, aspettando che cambiasse l'aria; quando sentì che il fresco vento del pomeriggio inoltrato che saliva dalla marina aveva fatto pulizia di ogni più flebile odore, richiuse la finestra, soddisfatto.

Quella piccola mania di aprire le finestre al minimo sentore di cattivo odore, era un'abitudine che aveva preso da quando sua moglie lo aveva abbandonato per un altro, andandosene da casa, e lui aveva dovuto imparare ad arrangiarsi da solo nella vita e, specialmente, nel disbrigo quotidiano delle faccende casalinghe che non aveva mai fatto e verso le quali aveva sempre provato una schifiltosa avversione.

Lo sgradevole odore di cibo stantio, però, accentuò in lui quel leggero fastidio allo stomaco e gli fece accrescere il desiderio di mangiare qualcosa, qualunque cosa ci fosse di commestibile. Aprì il frigo e lo perlustrò tutto con lo sguardo, alla ricerca di qualcosa che lo stuzzicasse, ma lo richiuse subito, arricciando il naso per il dispetto di non aver trovato nulla che si confacesse al suo famelico desiderio. Allora, gli venne in mente che anche una bella fetta di pane condita con olio e

sale sarebbe andata bene per placare quell'impertinente languorino; e, anzi, senza nemmeno sapere perché, lo prese il ghiribizzo di prepararsi una gustosa panzanella, che non mangiava da anni.

Dentro di sé sentì di aver fatto la scelta giusta, prontamente condiziona anche dal proprio stomaco che aveva approvato con un sordo borbottio; perciò, si avvicinò subito al lavabo, fece scorrere l'acqua, prese la saponetta e si lavò le mani insaponandole e sciacquandole ripetutamente, neanche fosse stato un chirurgo che stesse per entrare in sala operatoria, e continuò fino a quando le sue narici non percepirono più l'esotico profumo che sprigionava dalle mani insaponate. Poi, prese il piccolo asciugamano da cucina che teneva appeso a fianco dello scolapiatti e se le asciugò ben bene, mentre volgeva lo sguardo attorno per cercare uno straccio qualunque: per prima cosa, infatti, era sua intenzione pulire bene il tavolo della cucina sul quale avrebbe preparato la merenda. Adocchiato al suo solito posto, appeso al muro a un piccolo gancio, appena sopra la macchina del gas, lo prese e cominciò a strofinare avanti e indietro la superficie del tavolo finché non si convinse di averlo ben pulito, quindi, lo rimise al suo posto. Poi, si fermò qualche istante per riflettere su come organizzare tutta l'operazione che si accingeva a compiere, e, appena si sentì pronto, passò all'azione. Innanzitutto, intendeva predisporre tutto l'occorrente sul tavolo per procedere, poi, più speditamente, nella preparazione.

Prese un piatto piano dallo scolapiatti, verificò che fosse ben asciutto e pulito e lo mise sul tavolo davanti a sé, poi aprì la dispensa nella quale teneva abitualmente il pane e cercò quello raffermo di qualche giorno prima; ne prese quattro larghe fette già tagliate, le ispezionò con gli occhi e il naso per accertarsi che non fossero ammuffite e le pose nel piatto, una accanto all'altra. Poi, uno dopo l'altro, prese il contenitore del sale, quello del pepe, la bottiglia dell'olio, quella dell'aceto e, dal vano riservato alle verdure in frigo, trasse una grossa costa di sedano e quattro o cinque pomodorini scegliendoli fra quelli maturi al punto giusto.

Passò in rivista quel che aveva posto sul tavolo e, assicuratosi di aver preso tutto quel che serviva, si mise all'opera.

Per prima cosa, prese le fette di pane dal piatto e le mise sotto la cannella dell'acqua corrente facendole appena imbibire, stando ben attento a non bagnarle troppo, poi le scosse un poco togliendo l'acqua in eccesso, le appoggiò di nuovo sul piatto e si asciugò le mani al solito asciugamano. Prese i pomodorini osservandoli attentamente, uno per uno, per vedere se avessero difetti, li lavò e poi li tagliò a metà e li sfregò cautamente sul pane, attento a non sfaldarlo, finché non furono ridotti in poltiglia e le fette non furono impregnate abbastanza di succo di pomodoro. In verità, quella che stava preparando era una variante della classica panzanella, perché, nella tradizionale ricetta popolare, i pomodori non erano contemplati. Sparse qua e là quel che era rimasto dei pomodorini su ogni singola fetta, poi si asciugò le mani di nuovo e, appena ritenne di averle asciugate bene, aprì il contenitore del sale, ne prese un bel pizzico e salò le prime due fette; quindi, con un altro generoso pizzico salò anche le altre due. Poi, prese il macinapepe e vi effuse sopra una nuvola di nero pepe, senza esagerare però, inebriandosi del suo aroma piccante che già saliva al naso a pizzicargli le narici, quindi mondò la costa di sedano e la sminuzzò grossolanamente, spargendola su ogni fetta; infine, una alla volta, le inaffiò con un abbondante filo di buon olio di oliva dal sapore forte, del quale, Marco, apprezzò l'esalante e profumato odore caratteristico della terra dalla quale proveniva. Era giunto il momento di aggiungere il tocco finale, quello che avrebbe dato il senso compiuto alla sua opera gastronomica: un misurato spruzzo d'aceto di vino bianco.

Finito di aspergere le fette di pane con l'aceto, posò la bottiglia sul tavolo e, osservando e annusando il frutto della sua fatica, dentro di sé, sentì un pizzico di orgoglio scaldargli il cuore, convinto di aver fatto un vero capolavoro culinario e, cacciando un bel sospiro, si ritenne pago. Ora, pensò, non restava altro da fare che placare il dispettoso languorino allo stomaco col mangiare quell'invitante bontà; e non perse tempo. Rimise al proprio posto tutto quel che aveva adoperato, riempì un bicchiere d'acqua e lo posò sul tavolo, poi prese la prima sedia a portata di mano, sedette, accostò davanti a sé il piatto e il bicchiere e con sacra e solenne ritualità, mentre stomaco e palato

si fomentavano a vicenda, si accinse a mangiare.

Iniziò sbocconcellando la prima fetta e, mentre masticava adagio il pane che si sfaldava, arrendevole, sotto la leggera pressione dei suoi denti, curiosamente, gli venne in mente che quella particolare merenda, così fragrante e così saporita, gliela preparava amorevolmente la sua vecchia madre. E ricordava con quale voracità egli la mangiava quando arrivava a casa, ritornato dai giochi infiniti, sudato e affamato! Man mano che mangiava, gli vennero alla mente pure altri esuberanti giorni della sua bella gioventù vissuta tra i campi e i boschi, assieme ai suoi amici d'infanzia, quelle belle giornate che appartenevano a un tempo che non sarebbe più tornato, colme di una felicità che non avrebbe più conosciuto.

E così, mentre addentava la seconda fetta, la sua mente si perse nella suadente babele dei ricordi.



Lilia Slomp Ferrari

Al Gallo d'oro

Quell'insegna di rame a forma di galletto che davanti alla vecchia trattoria oscillava nell'aria catturando il vento e gli scherzi del sole, era rimasta sepolta insieme a tanti altri ricordi nella mente del nonno che arrampicava spesso sulla stradina erta della memoria per raccontare ai nipotini emozioni della sua infanzia. Era bastato per lui leggere un annuncio pubblicitario su un giornale: *Al Gallo d'oro, piatti speciali della nostra tradizione trentina*. E la finestra su quelle primavere lontane si spalancò all'improvviso su un mondo ormai inesorabilmente perduto.

Quando il sabato la mamma faceva le uova sode e le riponeva al fresco nella dispensa senza spellarle, sapeva che il giorno dopo, domenica, si sarebbe andati a piedi al Gallo d'oro insieme ai cugini che abitavano in città. Allora nello stomaco gli si formava uno strano formicolio, quasi uno sbattere lieve di ali che lo faceva agitare, facendogli capire per un attimo cos'era la felicità.

Negli anni cinquanta, gli anni del primo dopoguerra, il suo paese in mezzo alle campagne era un microcosmo dove tutti si conoscevano e dove il campanile con la sua campana segnava lo scandire del tempo, il tempo dei vivi e quello dei morti perché c'erano tocchi diversi per ogni accadimento.

Subito sopra la chiesa partiva la strada bianca che saliva verso la collina zigzagando fra i ciliegi e i filari di vigne. Il bambino e la sorellina con mamma e papà, insieme alla famiglia dei cugini, formavano nel suo ricordo una piccola allegra comitiva. A turno i piccoli facevano delle corsette per arrivare in alto più in fretta, facendosi rincorrere dai cugini più grandi che avevano nelle tasche le biglie di terracotta e le *scudeléte* per giocare al giro d'Italia. Le *scudeléte* non erano altro che i tappi della birra o delle bibite con l'interno foderato di tondini di carta con il nome dei ciclisti abbinato al colore delle maglie

Non vedevano l'ora di giungere alla vecchia trattoria con il cortile

dove poter disegnare nella terra morbida le stradine per le biglie e le tappe dell'immaginario Giro nella rincorsa dei nomi scanditi alla radio dagli annunciatori.

Quando giungevano davanti alla grande villa circondata dal muro con i palloncini di pietra, sapevano di essere quasi arrivati. Non mancava mai il gioco a cavallina per impossessarsi nel gioco di quella costruzione che chiamavano *El castèl*. Nessuna principessa prigioniera, nessun principe coraggioso, solo la loro fantasia che galoppava sfrenata.

Non passava nessuna macchina sulla stradina polverosa, unicamente qualche carro tirato dai buoi.

Ci si arrampicava con baldanza come si stesse vivendo un'avventura. Le voci dei genitori e dei cugini che intonavano canzoni popolari o di montagna segnavano il passo, mentre qualche farfalla bianca balava nell'aria la sua musica misteriosa invitandoci a rincorrerla.

Il bambino non vedeva l'ora di arrivare perché sapeva che avrebbe potuto bere quella spuma chiara, bevanda che si potevano permettere solo i signori.

Finalmente, dopo una curva stretta, ecco che la locanda li accoglieva con il suo pergolato, il piazzale, le panche di legno e il galletto di rame dai riflessi d'oro oscillante sopra l'insegna. *Chicchirichì!* Era il grido gioioso dei bambini e i gestori si affacciavano sorridenti alla porta invitandoli ad accomodarsi. Era il tempo che ci si poteva portare da casa il pranzo o la merenda per avere il posto a sedere nelle locande o nei rifugi ordinando solamente le bevande.

La tovaglia a quadretti sul tavolo al bambino pareva quella di un banchetto.

A questo punto il nonno si fermava perché gli prendeva la commozione e i nipotini lo guardarono straniti. Racconta, dai, racconta...

Sentivo una sete tremenda e una fame gigantesca; guardavo la mamma e la cugina che aprivano le sporte di pezza con lentezza come fosse un rito. Da una sporta di pezza spuntava la scodella delle uova sode tagliate a listarelle sottili, la bottiglietta dell'olio e dell'aceto, la cartina con il sale e il pepe, il pane già affettato. Era però dall'altra

sporta che i bambini aspettavano di vedere la meraviglia: una piccola zuppiera di coccio coperta con la carta oleata fermata da un grosso elastico, dentro i carciofi lessati, quelli più morbidi che venivano chiamati *le mame*.

Tutti seduti sulla grande panca con il vino bianco fresco di cantina nella brocca, in un'altra l'acqua della fontanella vicina e nei bicchieri le spume frizzanti che per noi bambini avevano un sapore talmente buono da berle adagio perché durassero di più, ché un secondo bicchiere potevamo sognarcelo nell'eventualità di un'altra gita a piedi al Gallo d'oro.

Sul pane dei bambini le mamme spalmavano un velo di marmellata fatta in casa dal sapore asprigno, credo fosse di prugne, perché anche lo zucchero era prezioso.

Quello che mi affascinava di più, però, erano le foglie di carciofo intinte nella miscela di olio e aceto che i grandi succhiavano con avidità, per noi bambini assolutamente proibiti, come le uova del resto. Tutto era contato e quel bisogno di contare mi è rimasto ancora appiccicato. Il nostro premio frizzante però ci sorrideva dal bicchiere, mentre in bocca giocavano i sapori proibiti del sogno.

Nel profondo del cuore, la voglia di crescere in fretta per dividere con gli adulti quell'espressione estasiata mentre succhiavano le foglie delle *mame*, quei carciofi la cui qualità di sicuro non è più in commercio perché aveva la magia della semplicità e della fame, capace di insaporire all'inverosimile la fantasia dei grandi ma soprattutto dei piccoli, se ancora adesso, quando penso a quelle scampagnate lontane, sento uno strano languore nello stomaco.

Ripenso alla spuma chiara, alla tovaglia cerata, alla ricchezza delle nostre povere merende, alla complicità dei giochi semplici, a quelle stradine tortuose disegnate e appiattite con le mani per le nostre biglie e un Giro d'Italia grandioso con i campioni prigionieri dei tondini di carta nelle *scudelète*.

Focaccine e profezie: il poema cinese *Shaobing ge* di Liu Ji-Bowen



Lo *shaobing*, un pane schiacciato tondo o ovale - detto anche *sao bing* o *shao-ping*, letteralmente *pane al forno* - è una tipica pietanza farinacea non lievitata di millenaria tradizione cinese. Si presenta come una sorta di *pancake*, di frittella o focaccina, dolce o salata, spesso, ma non necessariamente, con sopra del sesamo, semplice o con ripieno. Quest'ultimo può essere composto da crema di fagioli rossi o di sesamo nero, fagioli verdi indiani (mungo o vigna radiata) fritti con uova e tofu, carne di manzo o maiale, arrostita, stufata, affumicata e aromatizzata con spezie.

Molte le varianti locali e le specialità legate a questa o quella città cinese.

Secondo la tradizione lo *shaobing* venne introdotto nel primo secolo d.C. dalle regioni dello Xiyu (Asia centrale) all'epoca della dinastia Han dal generale Ban Chao Zhongsheng, e fu noto inizialmente come *Hubing*, ovvero focaccia barbara o biscotto nomade. Si ritiene che possa essere imparentato con altri tipi asiatici di pane, come il persiano *naan* o il pane arabo o siriano (*pita* o *pitta*), originatosi in Mesopotamia intorno al 2500 a. C.

Lo *shaobing* si diffuse prevalentemente nel nord della Cina, ma oggi è conosciuto in tutto il mondo, ovunque si trovino comunità cinesi.

L'uso più comune è a colazione, con il latte e il tè, ma anche con uova cotte al vapore o con pietanze di carne. Nelle versioni ripiene viene molto spesso usato anche come cibo di strada.

Ma oltre ad essere un alimento tradizionale lo *shaobing* è noto anche nella storia e nella letteratura cinese per un famoso poema, lo *Shaobing ge* - *Il canto dello Shaobing* (in cinese: 燒餅歌) attribuito al generale e letterato Liu Ji, che lo aveva dedicato al suo imperatore. Si tratta di un'opera scritta in un linguaggio sibillino dai toni esoterici ed oracolari, che ha avuto una lunga fortuna come libro profetico.

Liu Ji (1311-1375), noto successivamente con il nome di cortesia Bowen, fu un generale e consigliere del ribelle Zhu Yuanzhang, che divenne col suo aiuto il primo imperatore Ming con il nome di Hongwu, e che lo nominò Gran Cancelliere. Celebri i suoi trattati di arte militare, *Lezioni di guerra*, *Strategie straordinarie di cento battaglie* e *Diciotto Strategie*, fra cui uno sull'uso della lancia di fuoco, tipica arma da fuoco medievale cinese, e della polvere da sparo nei cannoni (*Huolongjing - Il manuale del drago di fuoco*) scritto in collaborazione con il generale e studioso Jao Yu.

Liu Ji non si occupò solo di guerra, ma fu un uomo dai vasti interessi culturali e scrisse opere di filosofia, astronomia, cronologia, magnetismo, geomanzia (in particolare sul *feng-shui*), divinazione, senza trascurare l'occulto e il soprannaturale. Fu anche amico e collaboratore del matematico e alchimista Zhao Yujin.

Ma è proprio al *Poema dello Shaobing* e al suo contenuto divinatorio che Liu Ji deve la sua fama più duratura, che gli è valsa l'appellativo anacronistico di Nostradamus cinese, anche per il linguaggio criptico con il quale sono velate le profezie. Il poema ebbe grande diffusione e la sua fortuna ha attraversato i secoli: citazioni dello *Shaobing ge* sono infatti presenti ancora oggi nei calendari cinesi. L'autore divise le epoche in cicli di 50 anni, attribuendo a ogni periodo descrizioni più o meno generiche e allegoriche, che si prestano a varie interpretazioni.

Vari studiosi ritengono che il poema *Shaobing ge* abbia predetto eventi come la Battaglia della Fortezza di Tumu, un conflitto di frontiera tra i Mongoli Oirati e la dinastia Ming, che il 1° settembre 1449 si concluse con la cattura dell'imperatore Zhengtong e la perdita di un esercito di 500.000 uomini, da cui derivò l'invasione mongola. Altre previsioni attribuite a Liu (Ji) Bowen sono: la fortuna dell'ammiraglio Zheng He sotto la dinastia Ming, l'ascesa della Dinastia Qing (1644-1912), la Guerra Anglo Cinese dell'Oppio (1839-42), la Prima guerra Cino-Giapponese (1 agosto 1894 - 17 aprile 1895), la rivoluzione Xinhai, la guerra russo-giapponese del 1904-1905, la rivoluzione cinese del 1911 e la fondazione della Repubblica Cinese in seguito all'avvento di un "saggio uomo dal nome della Luna", corri-

spondente al nome di Sun Yat Sen (1866-1925) considerato il padre della Cina moderna. Inoltre avrebbe predetto la Grande Guerra in Europa e indicato l'anno 1917 come particolarmente funesto, il terremoto in Giappone del 1923, la Grande Depressione economica del 1931, l'inizio nel 1937 della guerra cino-giapponese - di cui indicava anche la durata in 1085 giorni, lo scoppio della seconda Guerra mondiale nel 1939 e la venuta nel 1947 di un grande statista che avrebbe dato alla Cina un'era di pace.

Ma come avvenne che lo *shaobing*, questo caratteristico *pancake* cinese, fu associato alle profezie e messo addirittura come titolo del poema di Liu Ji-Bowen? La spiegazione viene dalla storia. Infatti, secondo la tradizione, i rivoltosi cinesi del periodo fecero uso proprio di questi *shaobing* per comunicare fra loro. In particolare, sfruttando l'abitudine di mangiare *mooncakes* - dolcetti a forma di luna (*yuèbǐng*) durante la sagra di mezzo autunno (*Zhongqiujie*), Liu Ji-Bowen e Zhu Yuanzhang, sostenendo che ciò avrebbe anche prevenuto una pestilenza, diffusero fra i contadini queste specialità, preparate in modo da contenere messaggi in codice per organizzare la sommossa. Inizialmente i messaggi furono impressi sulla superficie dei *mooncakes* confezionati in cartocci che ne contenevano quattro per volta. Per decifrare il messaggio ogni dolcetto doveva essere tagliato in quattro parti e i sedici pezzi dovevano essere riassemblati per trarne un senso compiuto. Per distruggere il messaggio, dopo averlo letto o se intercettati dalle onnipresenti spie governative, bastava mangiare il pasticcino. Tuttavia, per maggior sicurezza di non essere scoperti, Liu Bowen trovò un altro *escamotage*, così da blindare negli *shaobing* i messaggi determinanti e conclusivi che stabilivano la data esatta della rivolta per il quindicesimo giorno dell'ottavo mese lunare (15 agosto). Invece che all'esterno, i caratteri vennero impressi all'interno dei panini al forno (o secondo un'altra versione si inserirono in essi dei piccoli bigliettini, da cui sarebbe derivata la tradizione dei "biscottini della fortuna"). In questo modo fu garantita la sorpresa e gli insorti, alla data stabilita, confluirono nella capitale Dadu (nucleo originario dell'odierna Beijing-Pekino) e la conquistarono. Dallo stratagemma dei cospiratori

di inserire messaggi negli *shaobing*, avrebbe preso il nome, metaforicamente, il poema di Liu Ji-Bowen, alludendo ad esoterici messaggi profetici incorporati segretamente negli impasti. La sua popolarità è durata nei secoli, e spesso si è fatto riferimento ai suoi pronostici nei periodi di crisi e di transizione, spesso interpretandoli in modo strumentale. La stessa tradizione del testo avrebbe subito numerose interpolazioni, validando così *post eventum* le sue previsioni. Il poema attualmente conosciuto dello *Shaobing ge* sarebbe il risultato di un assemblaggio di testi composti fra il diciassettesimo e il diciannovesimo secolo, utilizzati spesso da società segrete e movimenti rivoltosi e di opposizione per accreditare le proprie tesi. Nel 1811 il manuale di affiliazione dei movimenti cospirativi anti Manchu, che propugnavano una rinascita dei Ming, citava nei primi paragrafi la scoperta nel 1643, vicino alla città di Kaifeng sul fiume Giallo, di una presunta iscrizione di Liu Bowen che prediceva “il ritorno dei Ming, con la Famiglia Zhu, recante pace”. Liu Ji-Bowen divenne sempre più un personaggio leggendario e un mito di riferimento, cui vennero attribuite predizioni di ogni sorta. Si spiega così anche la censura delle autorità nei confronti di questo e di altri simili libri profetici. La messa al bando del periodo maoista è stata superata solo nell’ultimo decennio del secolo XX e la cultura popolare si è riappropriata del personaggio di Liu Ji-Bowen, che ha trovato spazio anche nella *fiction*, superando i confini nazionali.

Una serie TV in 404 episodi - *Shen Ji Miao Suan Liu Bo Wen* (*Il prodigioso stratega e profeta Liu Bowen*) - trasmessa dalla televisione thailandese tra l’agosto 2006 e il marzo 2008, ha spettacolarizzato e romanizzato la figura di Liu Bowen, presentandolo come un mago, che proprio grazie alla sua capacità di predire il futuro sarebbe riuscito a detronizzare l’imperatore della dinastia Yuan e a portare al potere Zhu Yuanzhang, dando inizio alla dinastia Ming.

Infine vanno registrati recenti tentativi di collegare le profezie di Liu Ji con il movimento filosofico spirituale del Falun Gong o Falun Dafa (Metodo della ruota della Legge) e il suo fondatore Li Hongzhi. Nel 2000 uno scritto di un certo Rong Fa, apparso nel sito dei seguaci di questo movimento, prima in cinese e poi nella versione inglese col

titolo *Prophecies of Liu Chi in China's Ming Dynasty*, riportava il testo di un dialogo di Liu Ji (*Chi* nella vecchia translitterazione) con l’imperatore Ming, affermando che è “documented in the Ming dynasty royal archives”. Il contenuto, che richiama alcuni brani dello *Shaobing ge*, preannuncia fra l’altro la venuta di un Maitreya (letteralmente “Amico” - spesso identificato con il Budda) che porterebbe una dottrina di pace e di salvezza agli uomini.

La profezia dello *shaobing* colpisce ancora ...



Un pranzo in Nicaragua

Alla festa di compleanno con il Vescovo



Ore sei del mattino, il Vescovo Monsignor Bernardo Hombach missionario tedesco, calzato ben in capo il suo bianco berretto con visiera “tipo Arena” sponsorizzato dalla Conferencia Episcopal, a bordo del *carro* altri tre passeggeri ed io, ci dirigiamo sobbalzando sulla dissestata strada, in parte non asfaltata, che va verso l’Oceano Atlantico, ad Est, passando per *Santo Tomas, Muhan, La Gateada*, piccoli centri abitati in mezzo al vasto *campo*.

All’orizzonte la corona della *Cordillera d’Amerique*.

Negre nuvole si addensano sopra i dolci pendii portate dal forte vento, fenomeno del *niño*, lasciando filtrare mattutini ma già caldi umidi raggi di sole che disegnano prati di luce sulle deserte aride brune montagne.

Lungo il percorso i soliti bambini, anche molto piccoli (la prima volta la loro vista mi lasciò senza parole) tentano di colmare con un po’ di pietrisco, aiutati da enormi pale, che potrebbero apparire così grandi solo nella distorta ottica di un incubo notturno, le profonde buche della *carretera*. Ad essi vengono gettati al volo, direttamente sul malandato asfalto, alcuni *cordobas* come ricompensa.

Sorpassiamo, spediti! altri veicoli colmi di gente e un autobus, salutano calorosamente a suon di clacson e festosi cenni della mano i nostri futuri compagni di bagordi.

Incontriamo solo qualche *cowboy* a cavallo e alcuni *gringos* (soldati nord americani) che si spostano su basse rettangolari vere e proprie mimetizzate macchine da guerra dall’aria torva e cattiva che incutono anche un certo timore.

Raggiungiamo poi il loro Campo Base nato qui per aiutare a costruire strade e scuole, dove il Monsignore si ferma a salutare il Cappellano suo amico.

Ogni tanto un posto di blocco del governo nicaraguense, segnalato

da dissuasori, composto da un casottino in legno come rifugio dal sole tropicale e due indolenti trasandati gendarmi che fermano i pochi mezzi per i controlli.

Il Vescovo, accostandosi sulla sinistra rallenta ma non si ferma, alza solenne verso l'alto la mano in segno di saluto, sorride cordialmente a tutti, impartisce la Benedizione e ...continuiamo indisturbati il nostro scomodo viaggio.

Arriviamo al piccolo centro di *El Coral* con la sua bassa chiesetta e da qui con una deviazione sulla sinistra attraverso una strada sterrata ci addentriamo nel vero e proprio *campo*.

Circa quarantacinque minuti di su e giù, fiduciosi nella sicura e perfetta andatura del Monsignore, passando di *finca* (proprietà) in *finca*, aprendo e chiudendo cancelli di separazione fra un confine e un altro, guadando tre suggestivi fiumiciattoli sulle cui rive lussureggianti di verde vegetazione sostano coraggiosi bagnanti - i corsi d'acqua in queste zone sono facilmente inquinati -, mentre ci accompagnano lungo il percorso stanche pigre magre mucche al pascolo che tentano di nutrirsi della rada secca erba sotto i rari non fronzuti né rigogliosi alberi.

Ed eccoci finalmente, dopo solo quattro ore di viaggio, immersi nel caratteristico esempio del *corazon nica*: è la vasta proprietà del festeggiato, il *Señor Efrain*.

Il Monsignore scende dall'auto non prima di aver sostituito il suo copricapo. Ora indossa il classico *sombrero*, molto più adatto alla circostanza. Viene accolto con calore misto a reverenza mentre lui abbraccia tutti con affetto.

Nel vasto *campo*, poca la vegetazione, sostano posteggiati qua e là alcuni cavalli sellati e pronti all'uso.

A destra una piccola oscura spartana costruzione dove già si affaccendano, davanti a grandi fuori misura piatte pentole nere e fumanti su fuochi di legna appoggiati in terra (ricordano quelle dei fumetti di Maga Magò dove sobbollono pozioni magiche), le donne che preparano la *comida* (il pasto) per le oltre duecento persone.

A sinistra, alle dieci del mattino, sono al riparo di un fresco pergolato con le gambe sotto il tavolo i numerosi invitati, qualcuno già occupato

ad esercitare le sue mandibole. Ma all'arrivo del Vescovo come per incanto spariscono i tavoli, le sedie vengono disposte ordinatamente in fila davanti ad un improvvisato altare e, in men che non si dica, la ombrosa e profana pergola si trasforma in luogo di culto.

Carismatico, fa il suo ingresso il Vescovo nel suo viola paramento sacro, privo ovviamente del *sombrero*.

Un gruppetto di cinque adolescenti, chitarre alla mano, intonano il primo canto liturgico a dimostrazione che ogni luogo può diventare magico quando si parla d'amore, si fa l'amore o come in questo caso lo si celebra.

Fra applausi al Vescovo, al festeggiato, al Parroco di *El Coral*, come colonna sonora canti semplici ai quali si uniscono tutti in coro e le parole dell'omelia del Monsignore che invita a *compartir* con gli altri il poco o il tanto che si ha portando ad esempio la generosità del nostro ospite, si consuma il genuino *sentido* rito religioso che ha il suo culmine nel momento in cui il celebrante invita i fedeli a scambiarsi un segno di pace.

Il piccolo consesso, fino ad allora ordinato e attento, si scompone per qualche lungo minuto. Ognuno cerca l'altro, il vicino, l'amico, il parente, il Vescovo, il festeggiato, il Parroco, la straniera (non passo inosservata per essere l'unica dai colori chiari e il viso pallido) e con il coinvolgimento discreto di tutto il corpo affettuosamente proteso, avvolge la sua mano intorno all'avambraccio dell'altro in un contatto più saldo e caloroso della normale distaccata stretta di mano.

Seguendo l'indicazione appena suggerita dal Monsignore, e quindi con la sua Santa Benedizione, si passa dalla *Misa* alla *Mesa*.

Con lo stesso sincero slancio con il quale si era compiuto il Sacro Rito ora si andava a celebrare, non con minor entusiasmo, quello profano.

Su una parte di prato, lungo il pergolato, una solida graticola di circa tre metri quadrati di estensione, montata sull'erba sopra sassi e legna ormai carbonizzata, accoglieva in più ripetizioni intere porzioni di vitello; se ne riconoscevano le parti smembrate, precedentemente messe a macerare in un intingolo di olio e numerosi odori in bidoni di

plastica azzurri di non chiara provenienza fuori apparentemente sporchi di cemento, e direttamente sempre e solo con l'aiuto delle nude mani ancora gocciolanti del ricco liquido, venivano prima girate più volte sul fuoco per una completa cottura, poi adagiate su un tavolaccio di legno dove, tagliati in grossolani pezzi, erano poste su piatti di plastica, ricoperti di strani vegetali e, finalmente, distribuiti agli astanti in attesa disposti già da tempo su una lunga fila.

Dalla plastica alla bocca il trasferimento del succulento composto avveniva con il solo ausilio delle dita.

La musica del solito complessino, che aveva sostituito alle chitarre strumenti a fiato e tamburi, ora si era fatta forte incalzante.

I ritmi della *musica del pueblo* si spandevano gioiosi e riecheggiavano sospinti dal persistente vento per tutta l'estesa campagna.

Anche il Vescovo, tornato sulla scena con il suo *sombrero*, nella destra un forchettone nella sinistra un coltello, esortato da un capannello di persone che gli si era fatto intorno, allegro e sorridente affettava carne più prelibata e scelta, gentile omaggio del *Señor Efrain* e seguiva personalmente la cottura del suo *assado* per poi offrirlo e dividerlo con tutti gli altri con naturale innata generosità.

Il sacrificio degli armenti, le graticole e le pentole, il totale coinvolgimento anche fisico dei convenuti, gli elementari motivi musicali dove il tamburo faceva da padrone, l'odore acre e penetrante della carne bruciata, il fumo che aleggiava sorretto dal vento, tutto rievocava riti primitivi e tribali.

La manifestazione del loro istinto più profondo, a dispetto delle distruzioni provocate a questo popolo e alla sua terra dai conquistatori, dalla guerra, dalla matrigna natura, resisteva ancora forte e intatta nella loro indole; ne erano testimonianza i loro volti che, dopo secoli di commistione con altre popolazioni, mantenevano lineamenti marcatamente *indios*.

Prima era stata la spontanea fame d'amore, la ricerca del nutrimento dell'anima che aveva elevato i loro cuori sinceri dandosi nella preghiera e nel canto, ora era il nutrimento del corpo al quale partecipavano con tutti i sensi che li spingeva istintivamente anche a gettare il cibo avan-

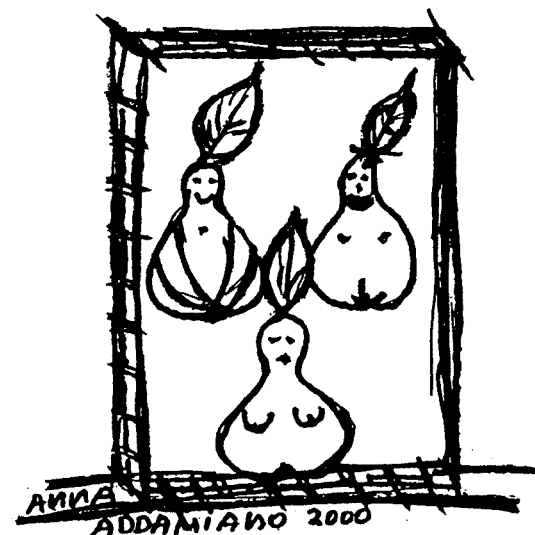
zato per terra, non per atto vandalico, sì forse per incultura, ma quasi per un desiderio inconscio di unirsi ancora una volta alla Madre Terra.

Seduta in mezzo al prato su una liscia calda pietra osservavo distante, non era la mia Storia, non mi apparteneva.

Ma mentre all'inizio mi aveva incuriosito, ora quel mondo lontano, lì così presente, mi rapiva.

Sorpresa da me stessa a "guardare dal buco della chiave", imbarazzata, sono quasi contenta quando odo la voce del Vescovo che mi dice: "Si torna a casa!"

Nota: Brano tratto da: Luciana Vasile, *Per il verso del pelo*, Ed. Nuovi Autori 2006.



Le tazze azzurre



I bambini, a merenda, rompevano sempre le tazze: o le facevano cadere, o se le tiravano a vicenda, con tutto il contenuto, un tè zuccheratissimo, con dentro le prugne secche rammollite dal calore della bevanda. Un disastro che io subivo con filosofica rassegnazione; tanto, prima o poi i fratellini cresceranno. Invece l'infanzia, certe volte, assomiglia all'eternità, sia per chi la vive in prima persona (i bambini), sia per chi la sorveglia (le mamme).

Poche stagioni della mia vita sono durate tanto quanto quella dell'infanzia dei miei due bambini, vissuta all'insegna di un fuori fatto di giardini pubblici, affollati da tanti amichetti, e di un dentro ristretto a pochi, almeno nell'ordinaria amministrazione. D'estate, il fuori prevaleva sul dentro, e io trovai un aiuto salvifico in due vecchi contadini, che conoscevo da sempre, i quali, ancora in forze, furono ben lieti del lavoro temporaneo (solo nelle ore di uscita al giardino pubblico), costituito dalla cura dei due fratellini.

I due vecchi dovevano avere qualche virtù magica, perché riuscivano a reggerli fino a sera. Con la cattiva stagione, le cose si complicavano; non potevo prendermi in casa i due vecchi, una casa strapiena di libri, oggetti, necessità di spazi di silenzio per i miei studi. Ebbi l'avventatezza di credere che, nel calduccio buono della casa, mentre fuori imperversava l'inverno aquilano, i due si sarebbero calmati in qualche modo. Previsione sbagliatissima; il chiuso aumentava l'insofferenza dei bambini. Scoppiavano liti furibonde; i giocattoli volavano da tutte le parti, insieme con le merende e i liquidi che le accompagnavano.

Ma io ero decisa a resistere; mi venne in mente un'idea cretina (ma, spesso, le grandi idee sono cretine): comprare due tazze di plastica; se le potevano tirare come volevano, dopo aver consumato le prugne e il tè. Il colore scelto per le tazze fu, ovviamente, azzurro, che ai due piacque moltissimo. Per un po' di tempo ne andarono fieri, poi

incominciarono a prendere confidenza: visto che non si rompevano, le tiravano contro qualunque bersaglio. Si rifiutavano di raccoglierle, convinti come erano che le due tazze fossero un ennesimo alibi per le varmeli di torno.

In qualche trasloco, le tazze sono andate perdute; ma io ne ho conservato il messaggio positivo: le cose hanno una loro vita autonoma; prima o poi, dobbiamo lasciarle andare. Ci ho pensato, quando il terremoto dell'Aquila ha ridotto in briciole tutti i nostri averi, portandoli, trasformata materia, chi sa dove.

Forse c'è un luogo in cui tutto si incontra nuovamente, e si riconosce; nel mio caso, è solo qualche scherzo della mia strampalata memoria.



Cappellacci e feluche

Nel viterbese si chiamano *fregnacce*, *frittelloni*, *frittelle*, ecc; a Bassano in Teverina (6 km. da Orte, 17 km. da Viterbo lungo la SP 151, via Ortana) sono chiamati *cappellacci*.

Sono delle crespelle salate (*crêpes* se le si vuole nobilitare francesizzandole) sulle quali appena tolte dalla padella rovente si sparge abbondante pecorino grattugiato, poi si arrotolano, si dispongono a strati su un piatto da portata e vi si cosparge sopra un'altra generosa quantità di pecorino. Buon appetito! Gusterete una merenda o un *happy hour* casalingo dal sapore forte e appetitoso, da accompagnare con un buon vino rosso. Il rischio è che, come per le ciliegie, un *cappellaccio* tira l'altro...

I *cappellacci* sono legati ai miei ricordi d'infanzia ed alle storie antiche che mi raccontava mio padre - originario di Bassano in Teverina - di donne che negli uggiosi pomeriggi d'autunno/inverno si affannavano intorno al camino per preparare su padelle roventi questo rustico ma gustoso manicaretto che veniva subito divorato in quantità industriale dagli uomini radunati intorno al tavolo nella sala densa di fumo delle padelle infuocate, dei sigari e delle pipe, mentre sorvegliavano bicchieri di vino e discutevano di raccolti, di caccia e di cani. Era la società contadina di una volta, fatta di fatica, di sudore, di camini e stanze fumose, di giacche di velluto, di stivaloni, di tabacco, di fucili e di assaporati momenti di relax arricchiti da semplici e saporite soddisfazioni gastronomiche.

Nella mia famiglia di origine poter mangiare i *cappellacci* era un evento raro ed ambito per la laboriosità della preparazione. Anche a distanza di molti decenni ho sempre vivida la visione di mia madre che nella cucina romana completamente invasa dal fumo per ore padroneggiava magistralmente due padelle nelle quali, unte soltanto da qualche goccia di olio (rigorosamente extra vergine), versava contemporaneamente in ciascuna di esse un piccolo mestolo di pastella; ero affascinato

dalla sua abilità nel far volteggiare in aria le crespelle per farle cuocere anche dall'altra parte: il tutto in tempi rapidissimi e sincronizzati per non bruciarle, toglierle dal fuoco, subito distendervi sopra il pecorino grattugiato, arrotolarle e di nuovo ricoprirle di formaggio. Ed i *cappellacci* erano pronti a tavola. Mio padre ne mangiava qualche decina ed anch'io tenevo il passo... Povera mamma, quanta fatica e quanto fumo pur di farci contenti!

Ritrovo sempre con piacere i *cappellacci* in qualche trattoria dei dintorni del borgo e nelle feste rionali e nelle sagre che soprattutto nella stagione estiva si svolgono a Bassano in Teverina; e mentre in genere i partecipanti si limitano a richiederne uno o due al massimo negli *stand* gastronomici, io non esito ad ordinarne molti di più per me, per i miei famigliari e per gli amici romani ai quali decanto sempre questa specialità locale. Atteso evento di festa a Bassano in Teverina è quello in onore dei Santi Patroni Fidenzio e Terenzio, che si svolge il 27 e 28 settembre di ogni anno. I festeggiamenti sono ormai una tradizione consolidata per tutti i bassanesi che rinnovano puntualmente con orgoglio e partecipazione la loro grande devozione verso i due amatissimi Santi proclamati protettori di Bassano nel 1632. Per me rappresentano un appuntamento annotato al quale cerco di non mancare sia per le radici e le ragioni che legano affettivamente la mia famiglia paterna alla storia di Bassano in Teverina, sia perché ritrovo profumi, silenzi, dimensioni, angoli, vestigia, rapporti umani, volti a me cari, sia perché... posso gustare i *cappellacci*.

Qualche notizia su Bassano in Teverina (circa 1.350 abitanti) che merita una escursione nel fine settimana per la breve distanza che lo separa da Roma (meno di un'ora con autostrada A1 - uscita ad Orte e poi superstrada per Viterbo). Gemellata con Lagardelle-sur-Lèze (Alta Garonna, Francia). Vi si potranno ammirare il caratteristico *Borgo antico*, edificato su uno sperone tufaceo e recentemente restaurato; la *Torre dell'Orologio*, originale costruzione rinascimentale realizzata con l'intento di fortificare l'antico campanile dell'adiacente Chiesa di Santa Maria dei Lumi, inglobandolo nella torre stessa (il Gruppo archeologico bassanese organizza visite guidate); la *Chiesa di Santa*

Maria dei Lumi, costruita tra il 1100 e il 1200; la *Chiesa dei Santi Fidenzio e Terenzio* (se ne ha notizia per la prima volta nel 1677); la *Madonna della Quercia* (costruita tra il 1674 ed il 1678 per dare una degna sistemazione alla tegola miracolosa con l'immagine della Madonna col Bambino); la *Chiesa dell'Immacolata Concezione*, edificata nel 1855 come nuova sede parrocchiale per l'inadeguatezza della Chiesa di S. Maria dei Lumi e consacrata nel 1879 (è la prima al mondo ad essere stata dedicata all'Immacolata Concezione). Mi sia consentita al riguardo una annotazione personale, vanto della mia famiglia. La Chiesa conserva tre tele del pittore romano Francesco Grandi, tra cui la Madonna Immacolata, posta sopra l'altare maggiore, dono di Monsignor Isidoro Verga (nato a Bassano in Teverina il 29 aprile 1832 e deceduto a Roma il 10 agosto 1899), zio di mio nonno paterno, elevato al rango di Cardinale da Papa Leone XIII nel Concistoro del 10 novembre 1884, benefattore e protettore delle Figlie di Sant'Anna che a Bassano in Teverina conservano una Casa, grazie al generoso lascito del Cardinal Verga. Lo scorso anno nel periodo natalizio è stata ripresa dalla Pro loco e dall'Amministrazione comunale la lodevole iniziativa del *Presepe vivente*, giunto nel 2015 alla 19ma edizione, che si snoda dopo il tramonto nella suggestiva scenografia del Borgo antico con la partecipazione di oltre 130 figuranti bassanesi in costume.

Ma torniamo ai *cappellacci*. Essi hanno avuto l'onore di essere serviti accanto a piatti più 'blasonati' in occasioni conviviali in varie sedi estere nel corso della mia vita diplomatica, riscuotendo sempre lusinghieri, unanimi ed apprezzatissimi giudizi di critica e di palato! E questo grazie a mia moglie Daniela che con amore, maestria ed eleganza - e con meno fumo...! - ha saputo conservare e far conoscere negli ambienti sofisticati delle feluche anche le specialità, semplici ma appetitose, della tradizione viterbese che arricchiscono lo sconfinato ed unico patrimonio della cucina italiana, che è anche arte, cultura, sapere. Onore al suo ruolo di consorte di diplomatico, cui è demandata la cura della 'rappresentanza', componente altrettanto importante nello svolgimento delle funzioni diplomatiche!

Preparazione dei cappellacci

Ingredienti: farina, acqua, 1 uovo (per 'legare' la pastella), sale, olio extra vergine d'oliva, pecorino romano.

Preparazione: mescolare lentamente in un recipiente di vetro rotondo la farina unita all'acqua; aggiungere l'uovo e continuare a mescolare fino a formare una pastella molto lenta e senza grumi (importante!). In una padella arroventata spandere un filo d'olio e quindi con un mestolo versarvi una piccola dose di pastella (il cappellaccio deve essere sottilissimo); farle prendere la forma rotonda e farla cuocere (senza bruciarla!), quindi rigirla (con una paletta o, se siete capaci, con un rapido volteggio in aria) per cuocere (sempre senza bruciarla!) l'altra parte. Togliere quindi la crespella dal fuoco e stenderla su un piatto; versarvi sopra a pioggia abbondante pecorino romano grattugiato; arrotolare e disporre su un più largo piatto da portata fino a comporre più strati su ciascuno dei quali versare nuovamente abbondante formaggio pecorino. Fatti i cappellacci. Portare in tavola e ... buon appetito!

Al posto della padella classica si può utilizzare uno dei tanti tipi di padella antiaderente per crêpes.

Alberto Viriglio*

Al Ristorante

Prima veuj l'antipast: séler, povron,
sardin-e e bur; magara 'dcò 'l salam,
quàich articiòch e ravanin, se a-i son,
a la svelta, pèrchè l'hai... quasi fam.

Disje ch'am tiro sù doi macaron,
ma *chic*; coj dl'àutra sèira a j'ero gram;
mes polastrin rustì con ij chërson
e tènner, neh? Veuj pa mangé 'd coram!

Órdina na cotlètta con patate,
e racomandje ch'a ciapula l'aj
e a-j sala a temp pèr nen ch'a resto fate.

Pèr fruta: bërgne, pocio e portugaj.
- E 'd vin, còsa ch'i-j pòrto, sor Abate?
- Comensa un dobi liter: peui... vëdrai.

* Torino, 1851-1913.

Brano tratto da: *Rime piemontèise* (1892; 1904)

Lingua piemontese letteraria.

AL RISTORANTE. Prima voglio l'antipasto; sedano, peperoni, / sardine e burro; magari anche il salame, / qualche carciofo e ravanelli, se ci sono, / alla svelta, perché ho... quasi fame. // Digli che mi scolino due maccheroni, / ma *chic*; quelli dell'altra sera erano cattivi; / mezzo pollastrino arrosto con i crescioni / e teneri, neh? Non voglio mangiare del cuoio! // Ordina una cotoletta con patate, / e raccomandagli che triti l'aglio / e le sali per tempo perché non restino insipide. // Per frutta: susine, nespole e arance. / - E vino, cosa le porto, signor Abate? / - Per cominciare un doppio litro: poi... vedrò.

(A cura di Dario Pasero)

Colori e frammenti dal passato...



I BUTTINI

C'era na vota...

a Pasqua ri manzijornu,
i campani sciugghiuti,
a cucciddata...

A picu 'i sulì
tammuriata ri bummi ni l'azzurru,
scampaniava a *Risuscita*
e u *crisci-crisci* re picciriddi,
schigghiu d'alligrizza,
filicitaa li nanni
e li carusi.

Pasta riali a forma d'agnidduzzu,
i viscotta 'nfurnati ca riavulina...
Nte cannistri l'ova ri jaddina
pitturavunu maistri e maistrini:
ciuri, casuzzi, pupi, puddicini...

Nto libbru ri littura
a rianedda fistiggiava a staciuni
e l'ovu 'i pasqua
'nfiucchittatu, e rosa
u piscu ca ciureva nto pratu
vivu e veru
sinceru.

*Cera una volta... la Pasqua di mezzogiorno,/ le campane slegate,/ la cucciddata...
// Col sole a picco/ tamburellata di bombe nell'azzurro,/ scampanava la Resurrezione/
e il cresci-cresci dei piccoli,/ grido di allegrezza,/ felici faceva nonni e bambini//
Pasta reale a forma di agnellino,/ biscotti infornati con la diavolina.../ Nei canestrini
le uova di gallina/ dipingevano maestri e maestrine: fiori, casette, pupattoli, pulcini...*

// Nel libro di lettura/ la rondinella festeggiava la stagione/ e l'uovo di pasqua/ infocchettato, e rosa/ il pesco che fioriva nel prato/ vivo e vero/ sincero

*C'era na vota...
u luppinaru:
na carriola 'i lignu,
u saccu 'i tila, nu gottu 'i lanna,
u cornu ca lucia...*

*Sunava u cornu,
arrusbigghiava 'n quarteri:
<<nu cartoccio 'i luppini...
...na suppera...>>*

*Sfusi i luppini,
na minera biunna,
majazzinu ri stiddi:
muddusa rissapita
stu sapuri di sali
avia a ruminica
e a partita ri l'Idria,
e la passata...
da chiazza a Cresia
di la Cresia a casa*

*U ziu sarbava a mustarda e
a chianuterra,
fitta a tindina,
a nanna e a zia Pippina
parraa ri doti
e rifinìa a puntina.*

*C'era una volta...il venditore di lupini: / una carriola di legno,/ il sacco di tela,
un boccale di latta,/ il corno che luceva...// Suonava il corno,/ svegliava il quartiere://
<<un cartoccio di lupini...//una tazza intera...>>// Sfusi i lupini,/ una miniera*

bionda,/ magazzino di stelle:/ tenera e insipida/ questo sapore di sale/ aveva la domenica,/ e la partita dell'Idria,/ e la passeggiata.../ dalla piazza alla Chiesa,/ dalla Chiesa a casa// Conservava lo zio la mostarda/ e a piano terra,/ fitte le tendine,/ la nonna e la zia Peppina/ parlava di dote/ e rifiniva la trina.

Dialecto siciliano, territorio di Francofonte (SR), a ridosso del Biviere di Lentini e dei Monti Iblei.

Note:

- 1 *Cucciddata*: caratteristica ciambella col buco che a Pasqua veniva messa in forno con mischiate all'impasto uova sode con il guscio, si da uscirne fuori quasi cretata nella sua rotondità.
- 2 Quando la *Resurrezione* si celebrava di giorno (e non di notte come ora) e a mezzogiorno le campane finalmente slegate delle quattro parrocchie (ora ridotte a due) suonavano a distesa a mezzogiorno, i nonni prendevano in braccio i bambini e lanciandoli più volte verso l'alto, dicevano, come augurio di un domani felice, *crisci-crisci*, cioè *cresci, cresci*.
- 3 La pasta reale (o pasta martorana), confezionata con miele e mandorle, e nata, come sembra, a Palermo ad opera delle monache benedettine del convento della Martorana annesso alla Chiesa di Santa Maria dell'Ammiraglio, è tuttora lavorata in Sicilia per la Pasqua a forma di *agnello* accovacciato con il vessillo dalla croce rossa inalberato fra le zampe anteriori. Negli anni Cinquanta i bar ne erano pieni ed era fra i doni che le famiglie si scambiavano normalmente prima del diluvio di "colombe" industriali.
- 4 Bambini delle scuole elementari si tornava a casa con canestrini pieni di uova dipinte e adattate, grazie a cartoncini colorati opportunamente ritagliati, a *casette*, *fiori*, *pupazzetti*, *pulcini*. Anche tali canestrini venivano preparati come doni semplici da scambiare.
- 5 I lupini erano nelle domeniche d'autunno, inverno, primavera, una sorta di delizia-extra dopo pranzo, e la festa la creava soprattutto il corno d'ottone luccicante suonato dal *luppinaru* che passava nei vari quartieri all'ora del pasto, trainando una carriola bassa di legno col grosso sacco di tela colmo di lupini. Il cartoccio in cui li vendeva era di ruvida carta paglia, ma dava più gioia raccogliarli nelle grosse tazze tonde del latte, dove pareva che brillassero. Oggi i *luppinari* vendono i lupini in sacchetti di plastica trasparenti ai caselli delle autostrade, stazionando ore e ore nel tanfo di nafta, polvere e benzina. Qualcuno, in estate, si avventura sulla spiaggia fra gli ombrelloni.
- 6 L'Idria era la squadra di calcio "della promozione" di Francofonte. Le domeniche si passavano modestamente in paese, scambiandosi visite fra parenti e amici.
- 7 La mostarda, tuttora confezionata con mosto cotto e polpa di fichidindia o farina di carrube e insaporita con granelli di mandorle e cannella, veniva lasciata asciugare al sole, come la marmellata, in stampi di forme diverse (pesci, fiori...), stampi prevalentemente di terracotta smaltata giallo-bruno di Caltagirone.
- 8 Le poesie sono tratte da: Maria Nivea Zagarella, *Memoria e strammarii*, (poesie), 2005.

Rino Cavasino è nato a Trapani. Ha studiato a Urbino e lavora a Firenze nella Galleria degli Uffizi. Collabora con l'Istituto nazionale di ricerche "Demopolis". Nel 2013 ha pubblicato *Il tempestario*, premio "Navile" del comune di Bologna per l'inedito e premio "Elena Violandi Landi" per l'opera prima, a cura del Centro di poesia contemporanea dell'università di Bologna.

La poesia "Purpara" è tratta dalla raccolta *Amurusanza* - poesie, pubblicata dalla Casa ed. Coazinzola Press, 2016.

Francesco Granatiero è nato a Mattinata nel 1949, laureato in Medicina, vive a Torino. Esordisce come poeta in italiano per poi formarsi una lingua dialettale, in cui pubblica una dozzina di volumetti, tra cui *U iréne* (1983), *Énece* (1994), *Sciérzele* (2002), *Passéte* (2008) e *La chiève de l'úrte* (2011), il primo con dell'Arco e gli ultimi due con Interlinea di Novara. Tra le sue opere di carattere linguistico, una grammatica storica (1986) e un dizionario del suo dialetto (1993), un profilo dell'*Apulia* augustea (2004) e un poderoso *Vocabolario dei dialetti garganici* (2012). Tra le antologie, *Altro volgare. Per una grafia unitaria della poesia nei dialetti alto-meridionali* (2015), edito da La Vita Felice di Milano. Di lui si sono occupati, tra gli altri, Tesio, Gibellini, Spagnoletti, Loi, Brevini, Siani, Serrao, D'Amato, Valli, Pappalardo La Rosa.

Cesarina Marzulli ha conseguito la laurea in Economia e Commercio presso l'Università degli Studi di Bari nel 1997. Svolge la sua attività presso la Banca Popolare di Milano dal gennaio 2000, ricoprendo il ruolo, al momento, di Gestore Aziende. Divide la sua vita in maniera non equa tra ufficio e famiglia, cercando di incastrare le esigenze e gli impegni che comportano tre figli (Mariafrancesca, Nicole e Piermauro) con un lavoro a tempo pieno.

Edoardo Silvestroni è nato nel 1947 ad Albano Laziale, dove vive da pensionato. Nel 1998 ha iniziato a collaborare con la storica rivista bimestrale "Castelli Romani – Vicende, Uomini, Folclore", diretta dall'architetto Francesco Petrucci, della quale, dal 2004, è anche redattore. Sulla stessa

rivista ha pubblicato una lunga serie di racconti attingendo ai temi tipici della memoria: dai ricordi della propria infanzia e adolescenza, alla rievocazione di quel mondo contadino castellano, ormai, completamente scomparso, nel quale è cresciuto e si è formato. Attualmente, i temi della sua narrazione sono incentrati nel raccontare il presente e tutto ciò che attiene alla quotidianità e alla cosiddetta "normalità", entro la quale sta racchiuso, a suo parere, il senso stesso dell'esistenza.

Luciana Vasile è nata a Roma, architetto, da 14 anni opera come volontario nel terzo mondo per la costruzione di case per gli ultimi. È fondatrice e presidente della HO UNA CASA Onlus *per la dignità dell'abitare*. È membro delle associazioni internazionali degli scrittori: P.E.N. Club Italiano, International P.E.N. della Svizzera che difendono la libertà di parola nel mondo. Ha esordito nei Concorsi Letterari nel 2004, conseguendo numerosi premi nella prosa e nella poesia. Pubblicazioni: *Per il verso del pelo* romanzo, Editrice Nuovi Autori di Milano 2006; *Lo sguardo senza volto 11 poeti del disincanto*, antologia, Fermenti Editrice 2008; *Danzadelsé - Ho ballato per Paparone e altre storie*, Prospettiva Editrice 2012.

Maria Nivea Zagarella è nata a Francofonte (SR) nel 1946, laureata in Lettere Classiche all'Università La Sapienza di Roma, è stata ordinario di italiano e latino al Liceo Classico Gorgia di Lentini (SR) dal 1968 al 2004. Sue poesie sparse e racconti figurano in testi scolastici, raccolte antologiche, riviste. Ha conseguito vari premi per la produzione in dialetto. Ha pubblicato in lingua: *Assiomi '81* (poesie, 1981), *Sequenza* (dramma sacro, 1988), *Variazioni* (poesie, 1989), *La farfalla e il mare* (poesie, 1992), *Jacopo notaro e il laicismo fridericiano* (saggio, 1994); *La lanterna magica* (racconti, 2007); *Oltre l'isola* (saggi, 2007), *Dove volano i gabbiani* (poesie, 2010), *Sussurri fuori giro del tramonto* (poesie, 2013). In dialetto siciliano: *Mbò Larimbò*, *La sagra dei misteri*, *Lumiricchi*, (poesie, 1996), *Scacciapinzer*, (poesie, 1999), *Memoria e strammarii* (poesie, 2005), *U rologgiu re nichì* (poesie, 2010), *Forajocu a la cuddata* (poesie, 2013), *Elzeviri* (2014). Collabora alla pagina culturale del quotidiano *La Sicilia* di Catania.

INDICE DELLE ILLUSTRAZIONI

- Cop. Anonimo, *Taja ch'è rosso*, ed. Migliaresi
 8 Anonimo, da *Apollo buongustaio* 1983
 12 Anonimo, da *Apollo buongustaio* 1983
 22 Anonimo, *Apollo buongustaio* 1983
 24 Arnoldo Ciarrocchi, da *Apollo buongustaio* 1982
 30 Arnoldo Ciarrocchi, da *Apollo buongustaio* 1982
 32 Arnoldo Ciarrocchi, da *Apollo buongustaio* 1982
 36 Arnoldo Ciarrocchi, da *Apollo buongustaio* 1982
 38 Eugen Dragutescu, *Natura morta con frutta*, da Pompei, *Apollo buongustaio* 1978
 42 Eugen Dragutescu, *Natura morta di G. Morandi*, da *Apollo buongustaio* 1978
 48 Eugen Dragutescu, *Mele e arance di P. Cezanne*, da *Apollo buongustaio* 1978
 56 Domenico Purificato, da *Apollo buongustaio* 1963
 60 Mario Tornello, *Albano (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 67 Mario Tornello, *Ariccia (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 72 Mario Tornello, *Castel Gandolfo (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 74 Mario Tornello, *Frascati (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 90 Mario Tornello, *Genzano (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 92 Mario Tornello, *Marino (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 96 Mario Tornello, *Nemi (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 106 Mario Tornello, *Rocca di Papa (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998

- 110 Mario Tornello, *Rocca Priora (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 114 Mario Tornello, *Velletri (Castelli Romani)*, da *Apollo buongustaio* 1998
 118 Anna Maria Polidori, *Frutta e fiori*, da *Apollo buongustaio* 1981
 122 Anna Maria Polidori, *Il cocomero*, da *Apollo buongustaio* 1981
 125 Anna Maria Polidori, *Agrumi e castagne*, da *Apollo buongustaio* 1981
 126 Anna Maria Polidori, *Uva e fichi*, da *Apollo buongustaio* 1981
 128 Angelo Urbani del Fabretto, da *Apollo buongustaio* 1960
 132 Anna Addamiano, da *Apollo buongustaio* 2000
 136 Angelo Urbani del Fabretto, da *Apollo buongustaio* 1960
 140 Angelo Urbani del Fabretto, da *Apollo buongustaio* 1960
 146 Angelo Urbani del Fabretto, da *Apollo buongustaio* 1960
 151 Anna Addamiano, da *Apollo buongustaio* 2000
 152 Ietta Buttini Damonte, da *Apollo buongustaio* 2003
 154 Ietta Buttini Damonte, da *Apollo buongustaio* 2003
 160 Ietta Buttini Damonte, da *Apollo buongustaio* 2003
- 4 Stele commemorativa di Mario dell'Arco
 68 Silvana Pampanini con Luigi Domacavalli, foto di Pino Lotta
 80 Lettera di Gabriele D'Annunzio
 86 Fotografia di Gabriele D'Annunzio con dedica a Cornelio Guerci
 86 Menu di D'Annunzio
 89 Osterie della vita e dell'amore. Pubblicità del ristorante "La Cisterna"
 145 Liu Ji Bowen

INDICE

- 3 Franco Onorati, *Omaggio a Mario dell'Arco*
5 Franco Onorati, *Una stele "arborea" per Mario dell'Arco*
9 Sandro Bari, *Un uovo solo...!*
13 Italo Michele Battafarano, *Il bronzo di Apollo, "grande come un ragazzino"...*
23 Giuseppe Gioachino Belli, *Un pessce raro*
25 Laura Biancini, *A proposito del giornale*
27 Maria Teresa Bonadonna Russo, *Povera capra*
31 Livia Borghetti, *Riso e piselli*
33 Francesca Romana Campoli, *Modernità di Marziale*
37 Rino Cavasino, *Purpara*
39 Silvia Cervellati, *La 'ncapriata*
43 Enzo Conte, *Un amore sottovento*
49 Michele Curnis, *Sem Benelli: dallo stufatino toscano alla "cucina sublime"*
57 Mara D'Alessandro, *Ricordo di Padre Ruggero*
59 Gabriele D'Annunzio, *A Bici*
61 Francesca Di Castro, *Carciopholus Judaicus*
65 Elisabetta Di Iaconi, *Fabio Tombari: I mesi*
69 Luigi Domacavalli, *Per Silvana*
73 Alberto Maria Felicetti, *La pulenta*
75 Laura Fusetti, *Il nutrimento dell'anima*
77 Maria Paola Galeano, *Le frittelle di Paperino*
81 Giancarlo Gonizzi, *Un menu per il Vate*
87 Francesco Granatiero, *Il lampascione non è il lampone!*
89 Livio Jannattoni, *La Cisterna*
91 Dario Ludovici, *Raduno da Gianni e Flora*
93 Cesarina Marzulli, *Promesse*
97 Vincenzo Masi, *A tavola con Eros e Ade*
103 Clotilde Matera, *Sotto il segno dello scorfano...*
107 Franco Onorati, *Il brindisi di Mirandolina*
111 Ugo Onorati, *Una piccola rivalsa: le puntarelle*
115 Dario Pasero, *Spigolature gastronomiche piemontesi*
119 Lamberto Picconi, *I miei "amici" della pasta e (o di o nei?) fagioli*
123 Paolo Procaccini, *La pizza der mulinaro*
127 Paola Puglisi, *Nel centenario della morte di Guido Gozzano*
129 Stefania Severi, *Quando gli Italiani mangiavano "in tono minore"*
133 Edoardo Silvestroni, *La panzanella*
137 Lilia Slomp Ferrari, *Al Gallo d'oro*
141 Donato Tamblé, *Focaccine e profezie: il poema cinese Shaobing ge di Liu Ji-Bowen*
147 Luciana Vasile, *Un pranzo in Nicaragua*
153 Anna Ventura, *Le tazze azzurre*
155 Daniele Verga, *Cappellacci e feluche*
159 Alberto Viriglio, *Al ristorante*
161 Maria Nivea Zagarella, *Colori e frammenti dal passato...*
164 Note biografiche dei nuovi collaboratori
166 Indice delle illustrazioni

