

l'Apollo buongustaio

l'Apollo buongustaio 2018



2018

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2018
ideato da Mario dell'Arco*

*Anno LVII
Nuova serie*

Roma 2018

Curatori:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Franco Onorati

Ugo Onorati

Disegni di Giorgio Galli

In copertina: *Mediterraneo* - Tecnica mista, 2017

*Il volume è stato stampato nel mese di novembre 2017
presso la COVER di Ariccia (Roma).*

Presentazione

È motivo di sincera soddisfazione, per i curatori dell'*Apollo buongustaio*, constatare la buona salute del nostro Almanacco, anche per quanto riguarda l'edizione 2018.

Anzitutto va sottolineata la costante presenza di quello che potrei chiamare lo "zoccolo duro" dei collaboratori, che, al di là del vincolo amicale e di stima che ci unisce a molti di loro, dimostrano con i loro contributi di continuare a credere nella felicità della formula che ispirò, tanti anni fa, l'ideatore Mario dell'Arco.

Positivo è poi l'ingresso di nuove firme, di buon auspicio per le future fortune della pubblicazione: ai nuovi collaboratori diamo il benvenuto, accogliendoli con vero piacere nella compagine apollinea.

Ci sono poi da registrare alcune novità, che attestano la capacità di rinnovare la testata, senza travolgere l'impostazione originale.

La prima novità che mi piace segnalare è quella di ripresentare pagine di alcuni Amici scomparsi: è il caso, per esempio, di Giuliano Malizia, autore di contributi destinati in passato alla rivista "Lazio ieri e oggi", la cui direzione ha autorizzato la ripresa del testo.

Nutrita, come sempre, la citazione di classici, a conferma della continuità nel tempo delle variazioni poetiche sulla gastronomia: si vedano, in questo fascicolo, le presenze non solo di dell'Arco, ma anche di Belli, Trilussa, Di Giacomo e Nino Oxilia.

Una novità strutturale, che avevamo del resto anticipato nella circolare per l'avvio della raccolta di testi, riguarda un affondo monografico sulla tradizione letteraria di carattere gastronomico a Parma: la scelta compiuta dal curatore Giancarlo Gonizzi di un *focus* sugli anolini, è foriera di una possibile esplorazione successiva nella poesia in dialetto parmense dedicata agli altri gustosi pasti di quella cucina regionale.

Salutiamo infine la collaborazione di Giorgio Galli, i cui disegni per la copertina e i finalini costituiscono un decisivo valore aggiunto, di carattere artistico, per questo fascicolo.

A nome degli altri curatori dell'Almanacco, stringo idealmente la mano a tutti i collaboratori, con i migliori auguri per il nuovo anno.

Franco Onorati

Fettuccine augustee: i cent'anni di Alfredo

Durante una vita precedente, sono stato un pubblico funzionario, Ispettore dell'Istituto Nazionale della Previdenza Sociale. Il mio ufficio aveva sede nel palazzo centrale di piazza Augusto Imperatore. In altri scritti ho cercato di descrivere la sensazione quasi esoterica che mi procurava - e non solo a me - quel luogo, quella piazza: forse l'influenza di una entità augustea emanata dal sepolcro (gli "*augusti manes volitant per auras*") o la gloria immortalata dalla scritta in lettere bronzee sotto la Teca dell'Ara Pacis.

Ma non si trattava solo di percezioni immateriali. Una delle particolarità che mi hanno reso indimenticabili gli anni ivi trascorsi era un profumo ineffabile che mi colpiva ogni mattina alla stessa ora, verso mezzogiorno, quando è il tempo giusto per avvertire i primi sintomi della fame e sentirli trasformarsi in morsi. Una delle tre scale che davano accesso al mio ufficio, dotate di ampi finestroni, riceveva gli effluvi dalla grande cucina del ristorante che occupava metà del pianterreno del palazzo, sotto i portici. Il ristorante era il celebratissimo "Alfredo l'Originale". La sua specialità, per la quale era famoso e frequentato da clientela internazionale, era un semplicissimo quanto inimitabile piatto di fettuccine. Fettuccine al burro. Incredibile a dirsi, impensabile, avrei detto se non l'avessi sperimentato personalmente. Bastava sentire quel profumo levarsi in volute vaporose lungo le scale per capire di che si trattava: e quello era semplicemente l'atto di scollatura delle fettuccine. Non del condimento, ancora, ma solo della pasta scolata. E quanto mai doveva essere buona quella pasta all'uovo, se profumava già tanto prima che vi si aggiungessero il burro e il parmigiano, poiché questa era la semplice composizione del piatto osannato?

Qualche volta, non molte perché un parastatale non poteva permettersi troppe frequentazioni di locali di lusso, sono andato a pranzo da Alfredo. Lì ho potuto gustare, oltre al manicaretto – perché di questo



si trattava – l’eccezionale preparazione scenografica che lo accompagnava. Solo per gli ospiti di riguardo, o quelli che apparivano tali, interveniva il titolare in persona, inconfondibile per i suoi grandi baffi umbertini. Intorno al tavolo privilegiato – ma tutti erano elegantemente apparecchiati – ferveva un movimento di camerieri e uno sfavillare di luci. Dalla grande porta delle cucine usciva in processione trionfante il capocameriere con il vassoio dove fumavano le fettuccine, sprigionanti “quel profumo” così invitante. Dietro, un cameriere con un altro vassoio dove scintillavano le famose posate d’oro che costituivano l’eccezionalità e il vanto del locale. Infine lui, il proprietario, impettito come un avvocato e serio come un chirurgo. A fianco al tavolo, il capocameriere si inchinava leggermente per mostrare ai fortunati clienti il vassoio contenente quella morbida e fluente distesa di fettuccine lunghe e sottili, adagiate su un tappeto vellutato di burro chiarissimo mollemente mantecato e spolverate di parmigiano finissimamente grattugiato. Velocissimo, preciso, imperturbabile, con l’atteggiamento altero del principe del Foro che sta sbaragliando il Pubblico Ministero e conquistando la Giuria, Alfredo dava piglio alle posate come fossero bisturi e con pochissimi movimenti mescolava il tutto, sotto gli occhi attoniti dei privilegiati e i mormorii di consenso degli astanti. Se si trattava di persone veramente importanti, Alfredo serviva addirittura nei piatti; generalmente il compito era lasciato al capocameriere, sussiegoso come pochi.

Certo, l’occhio vuole la sua parte e il fascino della preparazione milita il risultato della degustazione; però, in verità, quelle semplicissime fettuccine erano davvero uniche. Le caratteristiche organolettiche erano date dalla qualità della pasta all’uovo, del burro e del parmigiano. Il tocco magistrale era infine la mantecatura in tavola.

Il mio interesse culinario e gastronomico mi aveva spinto ad indagare sulla storia e le origini del ristorante e della ricetta. Alfredo Di Lelio, il “creatore” della ricetta, aveva cominciato a lavorare da ragazzo nella trattoria della mamma, la Sora Angelina in piazza Rosa, una piazzetta con omonimo vicolo che si trovava dove oggi è la Galleria Colonna. Nel 1908, in occasione della nascita del figlio Armando,

aveva “inventato”, per rinvigorire la moglie partoriente, un piatto energetico: fettuccine all’uovo con abbondante burro e parmigiano. La ricetta, che aveva avuto successo per la sua esecuzione, l’aveva portata nel nuovo ristorante, aperto nel 1914 in via della Scrofa a seguito della scomparsa di piazza Rosa. Lì aveva ricevuto la visita di due clienti d’eccezione in viaggio di nozze, gli attori allora in auge Mary Pickford e Douglas Fairbanks. Ospiti di tanto riguardo erano stati serviti del piatto tipico che avevano richiesto: estasiati dalle fettuccine mantecate *all’Alfredo* gli avevano spedito, al ritorno in America nel 1927, le posate d’oro massiccio (una forchetta e un cucchiaino da servizio) che erano diventate simbolo del locale. Alfredo e Armando avevano poi ceduto negozio e attività nel 1943 ad altro ristoratore che aveva mantenuto la denominazione di “Alfredo alla Scrofa” e il piatto caratteristico. Nel 1950 avevano però ripreso l’attività nei nuovi locali di piazza Augusto Imperatore, con la denominazione di “Alfredo l’Originale”. La nuova piazza e i palazzi circostanti, il monumento augusteo contornato dal giardino, i grandi porticati dalle alte candide colonne, davano in effetti quel senso di teatralità, di magnificenza che si addiceva ad un ristorante maestoso sia per collocazione che per dimensioni e per fama.

La tradizione della famiglia Di Lelio continua quindi da più di un secolo, oggi con i figli di Armando, Alfredo e Ines. Naturalmente c’è sempre stata una diatriba tra i due locali, “Alfredo alla Scrofa” e “Alfredo l’Originale” (o “Vero Alfredo”), che si contendono l’eccezionalità della ricetta delle *fettuccine all’Alfredo*. Io, per la qualità del piatto, non mi pronuncio. Sto però dalla parte della tradizione per quanto riguarda le verità storiche.

D’altra parte, gli sposetti Fairbanks spedirono le posate in regalo ad Alfredo Di Lelio, con la scritta “*the king of fettuccine*”, perciò mi sembra fuor di dubbio che l’originale Alfredo sia... “Alfredo l’Originale”!

Er voto

Senti st'antra. A Ssan Pietro e Marcellino
ce stanno certe moniche befane,
c'aveveno pe voto er contentino
de magnà ttutto-quanto co le mane

Vedi si una forchetta e un cucchiarino,
si un cortelluccio pe ttajacce er pane,
abbi da offenne Iddio! N'antro tantino
leccaveno cor muso com'er cane!

Pio Ottavo però, bona-momoria,
che vedde una mattina quer porcaro,
je disse:< Madre, e che vò dì sta storia!

Sete state avvezzate ar monnezzaro?
Che voto! Un cazzo. A dio pò dàsse groria
puro co la forchetta e cor cucchiaro.>



1-12-17

E se Pellegrino Artusi diventasse Sherlock Holmes?

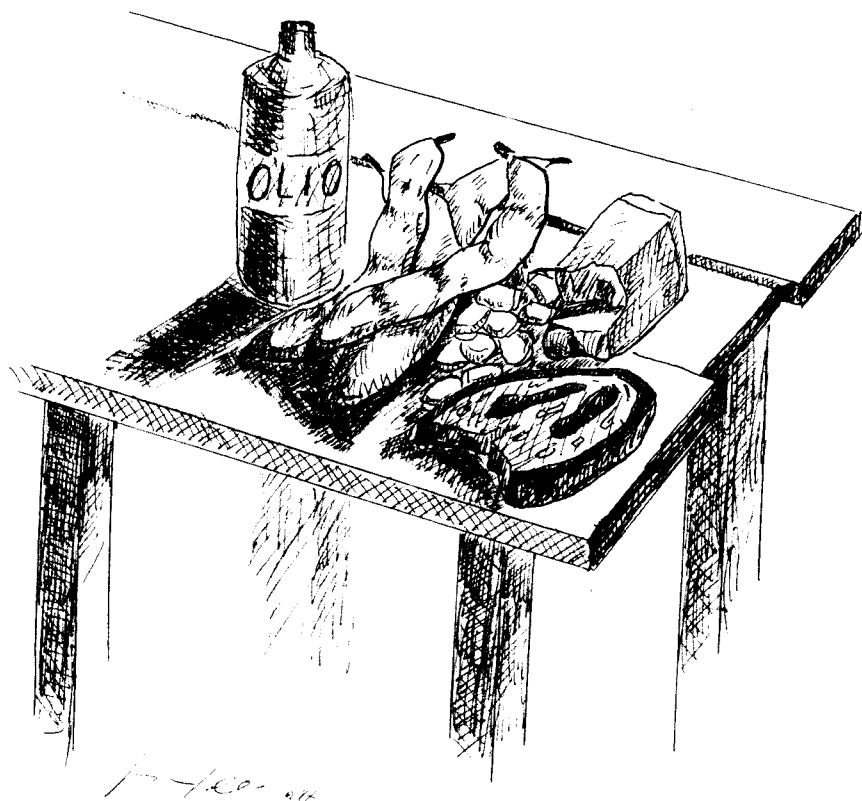
La metamorfosi del grande gastronomo Pellegrino Artusi in investigatore si realizza nella fantasia dello scrittore di gialli Marco Malvaldi il quale, in *Odore di chiuso*¹, lo immagina, nel giugno del 1895, ospite nel castello del barone Romualdi nei pressi di Bolgheri.

La fama del libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene a tavola*, uscito nel 1891 per i tipi di Salvatore Landi, avrebbe dovuto precedere il suo autore nel luogo nel quale avrebbe poi soggiornato. In realtà la piccola comunità che vive nel castello, la famiglia del barone e il personale di servizio, appare del tutto indifferente alle glorie letterarie, soprattutto se di argomento gastronomico, «Roba da dare la testa al muro.²», mentre osserva con una certa diffidenza i lunghi baffi dell'illustre ospite che per di più è accompagnato da due gatti.

Da parte sua Artusi ricambia senza difficoltà la scarsa simpatia ma non al punto di non apprezzare il pasticcio di tonno servito per cena (pasticcio che risulta gradito anche ai gatti).

Desideroso di conoscere la ricetta di quel manicaretto chiede di poter andare in cucina dove però ottiene, dalla sbrigativa e scarsamente cordiale cuoca, indicazioni a dir poco approssimative che così trascrive nel suo diario le cui pagine, nella struttura del libro, si alternano, contraddistinte dal carattere corsivo, alla normale narrazione.

Purtroppo, la donnetta mi ha travolto con una spiegazione ben poco comprensibile, la quale mi proverò a trascrivere qui letteralmente: «Dunque, i sedani si prende solo il bianco e si mettono in padella coll'olive e i peperoni ma no l'olive verdi, e nemmeno quelle nere buzzone; la meglio son l'olive taggiasche, però non si trovano guasi mai e allora si fa con quelle nere piccine. Dopo che c'hai[sic!] messo il pane e il tonno, lo fai anda' finché non vedi quando è pronto, tanto lo vedi quand'è pronto; ò, però mi raccomando che il pane va messo nel latte quand'è cardo bollente, sennò 'un piglia nulla. Poi ci rompi du' ova, rimesti e lo metti ner forno cor pangrattato, e poi dopo un po' lo levi.» Mentre me lo spiegava, non ebbi la grazia di capire nulla; ma mi consolai pensando che a rileggerlo mi sarebbe apparso chiaro³.



Ben presto però i piaceri della buona tavola che sembravano così provvidenzialmente alleviare la monotonia di quel soggiorno si intrecciano con due gravi fatti che accadono al castello: il maggiordomo Teodoro viene trovato morto e il padrone di casa viene ferito gravemente.

L'immaginario Artusi non può fare a meno di ragionare sull'accaduto, d'altro canto l'abilità a combinare in cucina sapori, profumi e ingredienti trasformandoli in appetitose vivande o deliziosi manicaretti, in un certo senso somiglia all'abilità di connettere indizi, informazioni, sospetti e supposizioni relative ad un delitto per trasformarli in prove inconfutabili e risolutive.

E sarà proprio Pellegrino Artusi, poco prima di ripartire, a fornire al commissario incaricato delle indagini, in realtà piuttosto smarrito, elementi fondamentali per la soluzione del mistero, soluzione che naturalmente qui non sveliamo.

E il pasticcio di tonno?

L'illustre e comunque poco apprezzato ospite, prima di lasciare il castello, fa un ultimo tentativo per ottenere indicazioni più precise: si offre di mostrare la preparazione del brodo per i convalescenti alla cuoca la quale, in cambio, realizzerà l'ambito pasticcio di tonno (il polpettone zingaro) sotto gli occhi dell'illustre gastronomo.

Così ci mettemmo all'opera: ella cominciò collo spellare un peperone giallo sul fuoco, e dopo andò a mettere in una padella del sedano tagliato grosso, cui aggiunse il peperone a listarelle e le olive senza il nocciolo. Nel mentre, fece alzare il bollire a due decilitri di latte circa e vi bagnò le fette.

Dopo aver messo nella padella del tonno sott'olio, sbriciolandolo colle mani, mescolò fino a che l'intruglio ebbe tirato tutto l'unto. Indi vi aggiunse il pane, vi ruppe due uova, mescolò il tutto e lo mise nel forno.

Nel mentre lo faceva, mi raccontò di come questo piatto le fosse stato insegnato proprio da degli zingari anni prima quando suo padre mercanteggiava in cavalli e aveva frequentazioni con questi nomadi⁴.

Tornato a Firenze e fatti i dovuti esperimenti, l'Artusi protagonista di *Odore di chiuso* riesce a formulare, nell'*Epilogo* del suo diario, la ricetta definitiva e particolareggiata di quel polpettone, precisando però di non volerla aggiungere alle altre del suo libro limitandone l'uso ad

un ambito del tutto privato.

Fatta salva così l'originale e simpatica finzione narrativa, resta da capire di chi sia mai quella ricetta e soprattutto se sia più o meno buona.

Eccola:

Polpettone all'uso zingaro

Tonno sott'olio, gr 500; Peperoni gialli, n.2; Pane del giorno avanti, gr. 300; Olive nere, gr. 100; Uova, n. 2; Latte, decilitri 2; Olio, tre cucchiainate; Burro, gr. 20; Pangrattato, gr. 40; Panna della più fine, decilitri 0,5; Costole di sedano lunghe un palmo, n. 3; Prezzemolo, alcune foglioline [p. 191].

Provare per credere ed eventualmente si faranno i complimenti a Marco Malvaldi il quale oltre ad essere chimico e scrittore potrebbe rivelarsi un ottimo cuoco o anche soltanto un raffinato buongustaio!

¹ M. MALVALDI, *Odore di chiuso*, Palermo, Sellerio, 2011.

² Ivi, p. 22.

³ Ivi, p. 35-36.

⁴ Ivi, p. 144.

Frugalità

Una "storia nuova" per Giulia e Tiziana



Sono passati alla storia i banchetti del secolo XVI, di cui parlano innumerevoli relazioni, dettate non si sa se dall'ossequio verso il potente e magnifico anfitrione o dall'ammirato stupore per l'opulenza e l'abbondanza delle vivande, confezionate usando quasi esclusivamente ingredienti costosi, e perciò accessibili soltanto ai più ricchi, da cuochi dotati forse più di una fantasia che di effettive capacità culinarie, impegnati in una perenne gara per presentare ai commensali carni, pesci e dolci di ogni sorta acconciati in guisa di piccoli, elegantissimi ed effimeri monumenti che già profumavano di barocco. Per il resto, poca frutta e niente ortaggi e legumi, cibi poveri buoni per la povera gente, ma che in privato comparivano anche sulle tavole aristocratiche, allestiti con i prodotti delle vigne di parsimoniosi padroni in vena di economia; cerase e ortaggi compaiono infatti nell'ultima cena consumata da Luca Massimo prima di morire avvelenato dal fratello come si legge negli atti del processo.

Impresa ardua appare invece ricostruire con altrettanta esattezza e ricchezza di particolari la dieta quotidiana della gente comune, che come è noto non costituisce soggetto di storia, per questo appaiono tanto più preziose le notizie offerte sull'argomento dal processo canonico di S. Filippo Neri, anche sotto questo aspetto fonte primaria di informazioni sulla vita del popolo romano del Cinquecento.

Di Filippo Neri l'indagine storica attuale va scoprendo sistematicamente la modernità del pensiero in campo morale, sociale, intellettuale, in anticipo di alcuni secoli rispetto a quello del tempo suo; ma altrettanto straordinarie si rivelano le sue scelte di vita quotidiana, trascurate ovviamente dalla grande indagine scientifica: e il settore del cibo ne offre un esempio straordinario quanto insospettato. Le sue scelte alimentari rivelano infatti un'impressionante analogia con quelle proposte

dalla moderna disciplina del settore; e d'altronde la stessa ricchezza di notizie sull'argomento dimostra quanto i contemporanei, suoi familiari ed amici, venissero colpiti dalla povertà, e soprattutto dalla semplicità con cui venivano preparate le vivande destinate alla sua tavola, o meglio "scabello con una salvietta" dove consumava i suoi pasti.

Banditi dalla sua mensa latte, latticini e formaggi, pesce e carne fresca (quando eventualmente gli venisse offerta, la distributiva "a quelli putti della Messa"), piatto forte del suo unico vero pasto, che consumava la sera, rimasero sempre e immancabilmente le uova. Di cui appare suo fornitore d'eccezione per tutta la vita il Card. Agostino Cusano, che aveva scelto di abitare vicino alla Chiesa nuova nell'attuale palazzo Sora allora Savelli, e quotidianamente gli mandava "una pagnotta e tre ova" per il tramite del suo segretario Spinello Benci: servivano appunto per preparargli, la sera, l'eterna "frittatella di due ova" che qualche volta era di un uovo solo, ma sempre rigorosamente "fritta con la sola acqua e senza oglio", secondo una ricetta su cui invano chiedo lumi agli esperti (e talvolta si lamentava, per mortificare il cuoco "costui mi ha portato una frittata che non si saria data a un cavallo"). Altrettanto immancabile, insieme alla frittata, una "insalata di cicoria cotta", cibo scomparso da decenni ormai ma che a quel tempo, e ancora per una manciata di secoli, compariva per le strade di Roma nelle grandi ceste dei cicoriari arroccati nel rione Monti, che la raccoglievano nei prati a ridosso delle mura aureliane. La minestra era riservata al pasto del mezzogiorno, in alternativa con una zuppa, e insieme a un po' di carne salata, e in tempo di digiuno "se la passava con herbe, legumi e frutti".

Soltanto il pane (fornitore abituale il Card. Federico Borromeo) e il vino ("un fiaschetto che non capiva più di un bicchiere di vino") non mancavano mai alla sua mensa, perché "quando ci siano pane e vino tutto il resto è di più"; ma in quantità tale "ch'io in un boccone haverei magnato quel che magnava lui in un pasto", come ripeteva, da adulto, il suo devotissimo discepolo Francesco Zazzara, ricordando il buon appetito della sua gioventù.

A chi si meravigliava di questa sua estrema frugalità, messer Filippo

rispondeva che era quello il sistema per non ingrassare, come certi amici suoi ben noti a Roma; in realtà, ancora una volta, secondo il suo stile, si serviva dell'esempio personale per criticare un sistema e indicare una strada. Nella società cinquecentesca infatti il cibo rappresentava un miraggio per i più poveri, che lo mendicavano per le strade e guardavano famelicamente le tavole imbandite di cui s'è detto, allestite dai ricchi come uno strumento di affermazione sociale e di glorificazione familiare e personale. Messer Filippo semplicemente lo riportò alla sua funzione naturale ed essenziale di nutrimento per l'organismo; e trovò anche il modo di riproporlo clamorosamente in questa sua primaria ed esclusiva dimensione, scegliendo a questo scopo la tavola del Card. Michele Bonelli, abituale frequentatore della Chiesa nuova, dal quale, eccezionalmente, accettò un invito a cena soltanto per far portare in tavola da uno dei suoi "una pignatta di lenticchie cotte": volgarissimo cibo, presentato in un ancor più volgare contenitore, ma che venne molto apprezzato dai nobili ospiti, che forse per la prima volta avevano la possibilità di scoprire quanto fosse gustoso il cibo genuino: ma la storia non dice se abbiano fatto tesoro della lezione.

Comunque, con questa dieta, e nonostante i suoi innumerevoli acciacchi, il padre Filippo di Chiesa nuova campò ottant'anni, traguardo difficile da raggiungere dai suoi contemporanei: segno che, ancora una volta, aveva riconosciuto la strada giusta.

Il pranzo delle streghe e la magia di Halloween



La notte del 31 ottobre è sempre stata una delle notti più importanti per tutte le streghe che popolavano l'antica Europa. In quella data si svolgeva il cosiddetto Sabba Nero e in quella notte, considerata magica, si evocavano le forze della terra e della natura.

La magia di Halloween non si è mai spenta: streghe, vampiri e spettri sono tornati oggi a popolare quella notte. E per festeggiare allegramente, può essere divertente concludere con un pranzetto dove la zucca, degna regina, torreggia sulla tavola.

Ecco quindi qui di seguito una simpatica ricetta per rallegrare la serata, che ho sperimentato più volte in occasione di una cenetta, che amo offrire alle mie più care amiche streghe!

Zucca ripiena di verdura e fontina

Ingredienti per 6 persone:

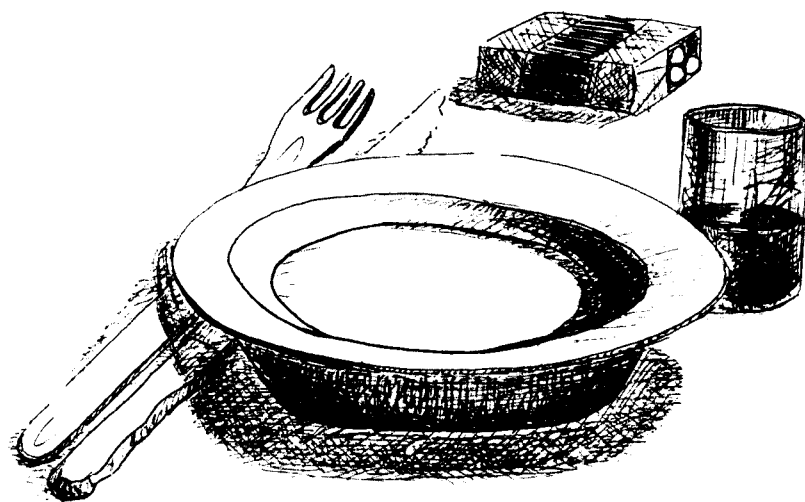
una zucca di circa kg. 2; zucchine grammi 300; spinaci freschi grammi 300; fontina grammi 150; cipolla grammi 100; prosciutto cotto grammi 100; parmigiano grattugiato; olio extravergine di oliva; sale; pepe.

Tempo: circa 90 minuti.

Tagliare il cappello della zucca praticando una incisione a circa due terzi dell'altezza. Svuotarla della polpa lasciando un bordo di circa un centimetro. Recuperare la polpa del cappello ed eliminare i semi. Avvolgere separatamente la zucca e il cappello in un foglio di alluminio e passare tutto in forno a 180 gradi per circa 40 minuti. Nel frattempo scottare in acqua bollente gli spinaci mondati e lavati. Ridurre la cipolla ad anelli, le zucchine a rondelle, la polpa della zucca a tocchi. Con un filo d'olio stufare in padella la cipolla e la zucca; salare e pepare. A parte far saltare a fuoco vivo le zucchine e gli spinaci strizzati. Togliere dal forno la zucca e riempirla a strati con le zucchine, gli spinaci e lo stufato di polpa di zucca, condendo ogni strato con sale, pepe e abbondante parmigiano grattugiato. Dopo i primi strati di sole verdure, proseguire con fettine di fontina e prosciutto, alternate alle verdure. Finire con un'abbondante spolverata di formaggio, chiudere la zucca con il cappello, avvolgerla in un foglio di alluminio e passarla in forno a 220 gradi per altri 30 minuti circa. Servirla ben calda.

Era una notte buia e tempestosa

Da Bulwer-Lytton a Schulz, passando (forse) per Salgari



Trovare l'*incipit* giusto non è facile; la frase che per prima segna il foglio bianco incombe fatalmente sull'intero scritto come, nelle favole, il bacio della fata sulla fronte del pargolo innocente. Perché l'*incipit* dà un *imprinting*, muovendo fantasie e aspettative che la lettura del testo potrà esaltare o anche deludere. Ed ecco che, accingendomi a 'scrivere' per i lettori de *l'Apollo* qualche assaggio di gastronomia malaysiana, la inevitabile suggestione salgariana ha inspiegabilmente preso la logora forma dell'*incipit* più celebre della letteratura inglese: "*It was a dark and stormy night*".

La frase, che contribuì alla fama di Edward Bulwer-Lytton quasi come tutto il *corpus* delle sue opere, ha trovato più di una eco: a pochi anni dalla pubblicazione del racconto "Paul Clifford", diventa francese (*I tre Moschettieri* di A. Dumas) e, in fine, ai tempi nostri, tocca il culmine della popolarità sulla bocca del bracchetto di Schulz, che ha fatto sorridere tutti quando sul tetto della sua casetta zampetta sulla macchina da scrivere l'inizio di un capolavoro letterario perennemente in fieri... e ancora, passando all'autore colto per antonomasia, il *best seller* *Il nome della rosa* inizia con "Era una bella mattinata di novembre", per affermazione dello stesso Umberto Eco citazione ironica à rebours della ormai famigerata frase.

Perché mai, per quale via subliminale l'*incipit* di un racconto gotico si era materializzato all'inizio delle due paginette che volevo dedicare alla cucina malese? Per venirne a capo ho ripreso, dopo anni, i romanzi del prolifico scrittore di Verona. Devo dire di non aver letto Salgari da adolescente, quando a scuola ci scambiavamo i numeri dell'"Intrepido". In quegli anni scoprivo la regione dell'avventura nei libri di esplorazione di mio padre. Con De Amicis sono stata in Marocco – a Fez, sull'Atlante – e fino alla magica Costantinopoli, seguendo Odoardo Beccari ho raggiunto le foreste del Borneo, con Stanley le

sorgenti del Nilo. Salgari l'ho incontrato anni dopo, quando furono pubblicati da Mondadori in Edizione Integrale Annotata i romanzi ambientati in India, al Borneo e in Africa del nord. La bella collana, a cura di Mario Spagnol, oltre a ricostruire la versione autentica del testo, riporta tutte le note di mano dell'autore e un ricchissimo apparato di note redazionali e di illustrazioni riprese da originali dell'epoca. Allora le terre lontane dell'India e del Borneo divennero familiari, domestiche... conobbi l'aspetto, le caratteristiche delle diverse etnie, con i costumi, le armi e i veleni, e poi gli strumenti musicali, la nomenclatura militare e marittima, l'erbario e il bestiario, veramente infiniti. Ricordo che quella immensa massa di dati scientifici non aveva offuscato la forza fantastica del testo, la conoscenza delle singole tessere non aveva annullato lo sfondo esotico di quel mosaico, così come aver appreso il nome botanico di tanti fiori non li aveva per questo privati del loro mistero, l'aria era pur sempre "imbalsamata dal soave profumo dei gelsomini, degli sciambaga, dei mussenda e dei nagatampo..."

Se allora fossi andata in India mi sarei sentita quasi a casa mia, avrei distinto il Pipal, fico delle pagode, dal Banian, *Ficus bengalensis*, l'albero sacro a indù e buddisti, mai mi sarei addormentata sotto una apparentemente innocua *Hippomane Mancinella* perché "l'ombra del Manzanillo uccide!", mai mi sarei sognata di mangiare arrosto di babirusa per il semplice motivo che questo suide, *babi-rusa* (maiale cervo in malese) – il cui aspetto porcino lo ha destinato a entrare nella gastronomia salgariana quale pezzo forte degli arrosti – al Borneo non c'è, essendo diffuso solo a Celebes e in alcune isole della Sonda.

In verità, proprio il versante del cibo mi è parso quello in cui la abilità salgariana di ricostruzione della realtà, non supportata da sufficiente documentazione, deve necessariamente aiutarsi facendo ricorso a un repertorio esotico 'di maniera', come ha recentemente affermato Andrea Perrin¹ che riconosce nella scelta delle vivande consumate dai nostri eroi in piena jungla, fra un attacco di *thugs* e quello di una tigre affamata, le predilezioni della buona società conservatrice italiana, anzi, proprio a questa impronta borghese riferisce la causa della quasi assenza di pesce e verdure, quali cibi allora pecu-

liari delle nostre classi meno agiate. Si sa, i signori mangiavano carne o, alla peggio, cacciagione! L'autore avrebbe reso favolose ed esotiche vivande tradizionali dell'Italia umbertina con diverse aggiunte pittoresche, insomma, le ricette dello Artusi messe in pentola in piena foresta, fatte esotiche con erbe e spezie intriganti e pure con il facile espediente della 'esagerazione', nelle dimensioni, nel profumo e nella dolcezza, sempre eccezionali, specie della frutta, senza dimenticare di calcare la mano, ai fini dell'effetto, su certe qualità di alcune specialità locali, come il *blaciang* (sorta di *garum* malese) o l'*ud-ang* (pasta di crostacei essiccati), tutte di micidiale impatto olfattivo.

Ora, per soddisfare le aspettative gastronomiche dei lettori, suggerisco il *Mee-goreng*², piatto autenticamente malese che ben rappresenta la natura *fusion* della cucina nativa e indonesiana con gli apporti culinari della Cina meridionale, India del sud e Ceylon, piatto unico intrigante proprio come uno *street-food*, sperimentato nella 'mia' cucina, a Roma, perché, proprio come Salgari, non sono mai stata in Malesia!

Quanto alle fantasie filologiche indotte dall'*incipit*, mi sembra di averne colto l'origine più lontana, il nesso inconscio che, come un lampo nella notte, ha fatto balenare nella più remota regione della memoria una traccia: infatti, sfogliando di nuovo i romanzi, ho osservato che spesso Salgari ha dato inizio al suo racconto con una frase che ne 'fissa' l'azione in termini cronologici e meteorologici. Qualche esempio...

La notte del 20 dicembre 1849 un uragano violentissimo imperversava sopra Mompracem (*Le tigri di Mompracem*). La mezzanotte del 20 aprile 1849 un acquazzone diluviale... subissava la solitaria e selvaggia Mompracem (*Le tigri della Malesia*). Era una magnifica notte di agosto, una vera notte tropicale (*I misteri della jungla nera II*). La notte era tempestosa... non essendosi ancora calmato l'uragano (*Le tigri di Mompracem XVII*). La mattina del 20 aprile del 1857 (*Le due tigri I*).

L'autore avrà conosciuto il capostipite illustre di una formula così diffusa? Forse basterà considerare che l'*incipit* temporale-atmosferico è, per così dire, 'adespoto' e così usato in quanto propone una imma-

gine ‘vera’, dà forza di realtà alla invenzione letteraria, perché, alla fine, la scrittura produce illusione, come ben sapeva Salgari che ha detto “scrivere è viaggiare senza la seccatura dei bagagli”.

Silvia Cervellati

La frisa

Vi siete mai chiesti perché la frisa abbia questo nome? Io sì e ho provato a ricercarne l’origine.

In questo sono stata molto aiutata dagli scritti del Prof. Armando Polito e dalla Fondazione Terra d’Otranto.

Alcune teorie alquanto fantasiose farebbero derivare la nostra *frisa* dal termine francese *fraise* (fragola) o da *frisé* participio passato di *friser* (arricciare); un’altra ipotesi altrettanto fantasiosa sostiene che sarebbe stato Enea, venendo dalla Frigia, ad introdurre nel Salento la *friseddha* in occasione del suo sbarco a Porto Badisco. Un’altra ancora la farebbe derivare dal termine spagnolo *frisoles* (fagioli), supponendo che la pratica, molto diffusa, di inzuppare la *friseddha* nell’acqua di cottura dei fagioli abbia dato il nome dei fagioli alla galletta.

Si tratta in realtà di un prodotto tipicamente meridionale, che consiste in un pane di piccole dimensioni confezionato esclusivamente con farina di grano duro o di orzo, o entrambe, impastata con acqua, lievito e sale in forme circolari che subiscono una prima cottura nel forno a legna. Una volta estratta dal forno la *cocchia* (in italiano coppia) viene tagliata a metà trasversalmente con un filo e le due parti vengono cotte una seconda volta (*mpiscuttate*, in italiano biscottate) a forno tiepido.

La trascrizione italiana della voce *friseddha* (presente, fino a qualche anno fa, solo nei dizionari gastronomici) è “frisella” o “frisa”. “Frisella” poi è madre non solo di “frisa” ma anche dell’ulteriore diminutivo “frisellina” (in questo caso con riferimento alle dimensioni ridotte dettate da moderne esigenze di *marketing* e non solo...).

“Frisa” dunque nasce da “frisella”, contro ogni regola che vorrebbe il derivato originato dal primitivo ma, anche in questo caso, l’eccezione conferma la regola.

Se “frisella” è trascrizione di *friseddha* significa che “frisella” è nata dopo. E “frisa”?

La voce compare in due espressioni differenti appartenenti al dia-

¹ Andrea Perrin, *Affamato come una tigre. A tavola con Sandokan*, Il leone verde Edizioni, Torino 2013.

² *Mee Goreng*. Vermicelli all’uovo con maiale, gamberi e verdure. I vermicelli, fatti rinvenire per 5/10 minuti in acqua bollente (o brodo di pollo) si condiscono con: cubetti di magro di maiale rosolati in olio e aglio, peperoncino rosso e verde e salsa di soya. Quasi a cottura della carne si aggiungono i vermicelli, abbondanti cipolline fresche tagliuzzate, qualche salsiccia cinese a pezzetti, gamberi sgusciati, salsa di soya e salsa di ostriche (a piacere). Guarnire il piatto con coriandolo fresco, cetriolo affettato e pomodori.

letto di due regioni geograficamente vicine tra loro ma molto lontane dalla terra della *friseddha*.

A Torino: “*dame na frisa del to temp*” (dammi un po’ del tuo tempo) e anche “*na frisa* = mm.0,18 – 1,9” (come unità di misura).

A Udine: “*guarda che frisa!*” (guarda che pezzo di ragazza!).

Dalle tre espressioni si deduce che “*frisa*” è usata senza nessun riferimento alla gastronomia.

È evidente che qui “*frisa*” deriva dal latino *fresa* (m), participio passato femminile di *frèndere* = digrignare i denti, triturare. È altrettanto evidente che dalla stessa voce latina deriva, con aggiunta del suffisso diminutivo “*eddha*” la nostra *friseddha*.

Conferma questa etimologia anche il fatto che, per consumare il prodotto senza bagnarlo, bisogna prima frantumarlo in piccoli pezzi.

In conclusione, la voce settentrionale “*frisa*” ha la stessa etimologia di *friseddha* e ciò trova, oltretutto, una suggestiva conferma nell’uso metaforico di “*fresella*” nel dialetto napoletano come sinonimo di “*mazzata*” ma anche di “*vulva*” (“*chella guagliona teneva sotto na fresella...*”); in particolare il secondo nesso ricorda la “*frisa*” udinese di cui si è parlato prima.

Ma ora lasciamo da parte l’etimologia e occupiamoci di come gustare nel modo migliore la nostra *frisa*.

Per prima cosa bisogna inumidirla né troppo, né troppo poco. È quindi consigliabile, per evitare critiche, che ognuno se la inumidisca da sé. Va poi condita con sale, abbondante olio e ricoperta di ottimi pomodorini spaccati sopra, in modo che il loro succo la insaporisca ulteriormente. Alla fine è indispensabile un pizzico di origano sparso ad arte su questo piatto molto semplice, sano e gustoso.

Vi assicuro che, nonostante l’abitudine di lasciare qualche avanzo nel piatto, abitudine suggerita alcune volte dalla buona educazione ed altre volte dal desiderio di mostrare un’abbondanza che spesso purtroppo non esiste, il vostro piatto e quello dei vostri commensali, dopo aver gustato una bella *frisa*, rimarrà pulito e lucido come appena lavato!

Michele Curnis

Il bollito misto tra Piemonte e Spagna

All’inizio c’è sempre il fuoco. La cottura della carne lo esige per trasformarsi e per essere conservata più a lungo; ma prima di tutto a esigerlo è la fisiologia umana, che al nutrimento di carni crude dell’età preistorica ha progressivamente sostituito quello di carni cotte. Nel corso di questa evoluzione si sviluppò una ferace dialettica tra alimento ed elementi: la terra dava frutti, il fuoco li cuoceva o seccava, ma presto si intromise anche un terzo elemento, a mediare tra la crudità dell’animale macellato e l’alimento ormai cotto; ovviamente fu l’acqua. Alla carne arrostita si affiancò dunque quella bollita, più che per una predilezione del palato perché la cottura in acqua non solo trasformava l’animale o il vegetale, ma anche il mezzo, facendolo diventare nutriente brodo: accompagnatore della carne e base di infinite altre preparazioni. Un’eredità ancestrale talmente grande da passare inosservata; ma chi non sa, ancora oggi, che l’ingrediente determinante per un ottimo risotto, insieme alla qualità del riso e assai più del resto, è proprio il brodo? Per risparmiare energia, cioè fuoco, si iniziò a far cuocere nella stessa acqua più alimenti di tipo diverso: verdure, cereali, legumi, carni, con i risultati che la cucina popolare e familiare ha rielaborato e personalizzato nell’arco dei millenni. In una fase cronologica di consolidato raffinamento del gusto (e ovviamente di ampia disponibilità di materia prima) si provvide alla cottura simultanea di carni diverse; nacque così il bollito misto, piatto ricco che nella storia della gastronomia italiana caratterizza soprattutto una regione: il Piemonte.

Nelle trasposizioni letterarie il bollito misto assurge a simbolo di bene prezioso, complesso e importante come un patrimonio di famiglia; forse per questo vari scrittori ne associano il ricordo all’infanzia e al magistero di parenti anziani, depositari degli accorgimenti più peculiari perché il risultato della cottura sia perfetto. Uno dei narratori più precisi, al solito, è Umberto Eco: all’interno del *Cimitero di Praga* il protagonista affetto da sdoppiamento di identità si rammenta di quando

suo nonno ammanniva grandi portate di bollito a gruppi di preti ed ecclesiastici golosi. La sua è una ricetta dettagliata del bollito misto secondo la più schietta tradizione piemontese, almeno di quel triangolo geografico che ha per vertici Cuneo, Torino e Alessandria (al cui interno, naturalmente, c'è anche Carrù con la sua apoteosica fiera del bue grasso).

«Ai miei maestri piaceva mangiar bene, e questo vizio deve essermi rimasto anche nell'età adulta. Ricordo tavolate, se non liete almeno compunte, dove i buoni padri discutevano sull'eccellenza di un bollito misto che il nonno aveva fatto apprezzare.

Ci volevano almeno mezzo chilo di muscolo di manzo, una coda, culaccio, salamini, lingua di vitello, testina, cotechino, gallina, una cipolla, due carote, due coste di sedano, una manciata di prezzemolo. Il tutto lasciato cuocere per tempi diversi, secondo il tipo di carne. Ma, come ricordava il nonno, e padre Bergamaschi approvava con energici cenni del capo, appena collocato il bollito sul vassoio di portata, occorreva spargere una manciata di sale grosso sulla carne e versarvi alcuni mestoli di brodo bollente, per farne risaltare il sapore. Poco contorno, salvo qualche patata, ma fondamentali le salse, vuoi mostarda d'uva, salsa al rafano, mostarda alla senape di frutta, ma soprattutto (il nonno non transigeva) il bagnetto verde: una manciata di prezzemolo, quattro filetti d'acciuga, la mollica di un panino, un cucchiaino di capperi, uno spicchio d'aglio, un tuorlo d'uovo sodo. Il tutto finemente tritato, con olio d'oliva e aceto.

Questi erano stati, ricordo, i piaceri della mia infanzia e adolescenza. Che altro desiderare?»

(U. Eco, *Il cimitero di Praga*, Garzanti, Milano 2010, p. 79)

Il cultore della tradizione piemontese si sarà accorto che questa versione è soltanto in parte centrata sul numero sette, che nei ricettari più antichi si ripete invece come una formula magica. Il gran bollito misto dovrebbe essere infatti composto da: sette tagli di polpa (tenerone, scaramella, muscolo di coscia, muscoletto, spalla, fiocco di punta, cappello del prete), sette ammenicoli (lingua, testina col musetto, coda, zampino, gallina, cotechino, rollata) e sette salse (salsa verde rustica, salsa verde ricca, salsa rossa, cren, mostarda, *cugna* - mosto cotto a lungo con mele e frutta secca - e salsa al miele). A metà del pasto, inoltre, sarebbe doveroso servire una sorta di piatto di richiamo, la lonza arrostita con pepe e aglio, insieme a cinque contorni (patate lesse, spinaci

al burro, funghi trifolati, cipolle in agrodolce e ovviamente una scodella di brodo bollente). Usualmente nei ristoranti e nelle sagre di oggi si offre un numero inferiore di tagli (ma non possono mancare muscolo, testina, lingua, gallina, cotechino, scaramella) con alcune salse di guarнизione; i contorni e le aggiunte costituiscono l'innumerabile gamma di varianti da cui ogni ricetta complessa è interessata. La nomenclatura del bollito è ugualmente variegata, e i nomi delle singole parti risentono molto dell'influsso popolare o regionale: *culaccio*, per esempio, è termine risalente al XVI secolo, indicante quel taglio del quarto posteriore bovino che oggi per lo più si denomina *scamone*; la *scaramella* è invece una voluminosa parte del quarto anteriore, sottostante il carrè (cioè il complesso di filetto, controfiletto e costata, che non si utilizzano per il bollito). Al di là delle parole, comunque, nella descrizione di Eco il fatto più importante - certo derivato da un ricordo personale, forse riferibile all'infanzia alessandrina dello scrittore - è la compresenza di salamini e cotechino. Nel testo del romanzo non si precisa quale sia la differenza tra i due insaccati; oltre che essere di formato più grande, il cotechino si realizza con un macinato di carne suina; i salamini in teoria potrebbero essere anche a base di carne vaccina, sebbene in Piemonte questo tipo si consumi preferibilmente fresco o stagionato, ma non bollito. È possibile che Eco alluda a piccoli salumi di carne di maiale aromatizzati con miscele particolari di spezie o con il sangue dell'animale macellato (sanguinacci). Comunque sia, la presenza dei salamini trova corrispondenza in un altro fondamentale bollito della tradizione europea mediterranea, quello spagnolo, nella fattispecie *madrileno* (*cocido madrileño*).

Le precedenti considerazioni sulla simultanea cottura di ingredienti compositi valgono in particolare per l'antenato del *cocido madrileño*, ossia la *olla podrida* (alla lettera "pentola marcita"), una preparazione di carni, verdure, legumi cotti insieme, ben nota agli autori del *Siglo de Oro* (a essa allude anche Cervantes) e di età successive, quando iniziò a denunciarsi il valore nutritivo eccessivamente grasso e le conseguenti difficoltà digestive. La *olla* andò con il tempo semplificandosi e raffinandosi, perdendo in calorie (che restano comunque cospicue) e

guadagnando in felicità di accostamenti (per esempio il muscolo bovino e due varietà di salamini a base suina). A differenza delle tante variazioni piemontesi, nella regione di Madrid la presentazione del *cocido* si cristallizzò in una versione pressoché immutabile, forse a causa delle numerose fonti letterarie che ne avevano minuziosamente descritto ogni elemento, quasi identificandolo con la vita culinaria della giovane capitale imperiale. Il rinomato bibliofilo Dottor Thebussem (Mariano Pardo de Figueroa, principe dei collezionisti cervantini) considerava il bollito misto simbolo dell'unità politica spagnola per i tanti alimenti cotti insieme nello stesso liquido. Il *cocido* si serve nel corso di tre portate (*vuelcos*), in modo da formare un pasto completo: 1) prima di tutto la *sopa de fideos*, il brodo di cottura delle carni con capelli d'angelo, funzionale a preparare lo stomaco alla degustazione di quanto segue; 2) la portata delle verdure bollite, in cui trionfano i ceci (*garbanzos*) insieme a patate, carote, cavoli tagliati in grossi spicchi; 3) finalmente il complesso delle carni, suddiviso in polpe (con il *morcillo*, equivalente del nostro muscolo tenero bovino, e la gallina), insaccati (il *chorizo*, un salamino suino aromatizzato ai peperoni e leggermente piccante; la *morcilla*, un delizioso sanguinaccio ripieno di riso; il *tocino*, la pancetta tagliata a grossi blocchi) e gli ossi (di *ternera*, manzo; di *espinazo*, costine di maiale; di *jamón*, che è poi il prosciutto). Le salse sono presenti ma non inderogabili, e comunque l'elemento vegetale ha un ruolo protagonista, tanto che nella tradizione gastronomica madrilenica fulcro del bollito misto sono i ceci. In effetti, questo legume cotto a lungo nel brodo di carni e insaccati diversi acquisisce un sapore straordinario, perché la sua polpa assorbe i condimenti e le sostanze nutritive più saporite, trasformandosi in alimento succoso quanto la carne stessa. Ai principî del Novecento il quartiere - allora periferico - di Carabanchel era disseminato di moltissime aziende agricole specializzate nella coltivazione dei ceci; la produzione soddisfaceva le esigenze di tutti i ristoranti e alberghi di Madrid, dove il *cocido*, allora come adesso, era sempre richiestissimo. La particolare varietà di cece coltivata per essere insaporita dalle carni, bianca, morbida e lattosa, si denomina appunto *garbanzo de Madrid*.

José Martínez Ruiz (1873-1967), detto Azorín, il drammaturgo, scrittore e memorialista spagnolo della Generazione del '98 che ha attraversato tutta la prima metà del Novecento, analogamente a Umberto Eco ricorda uno zio melomane, tanto appassionato della musica rossiniana quanto del bollito misto; e anche nella sua pagina di memorie famigliari il *cocido* fa da protagonista di un pranzo domenicale organizzato dallo zio, analogamente a come nel *Cimitero di Praga* l'anfitrione era stato il nonno del narratore.

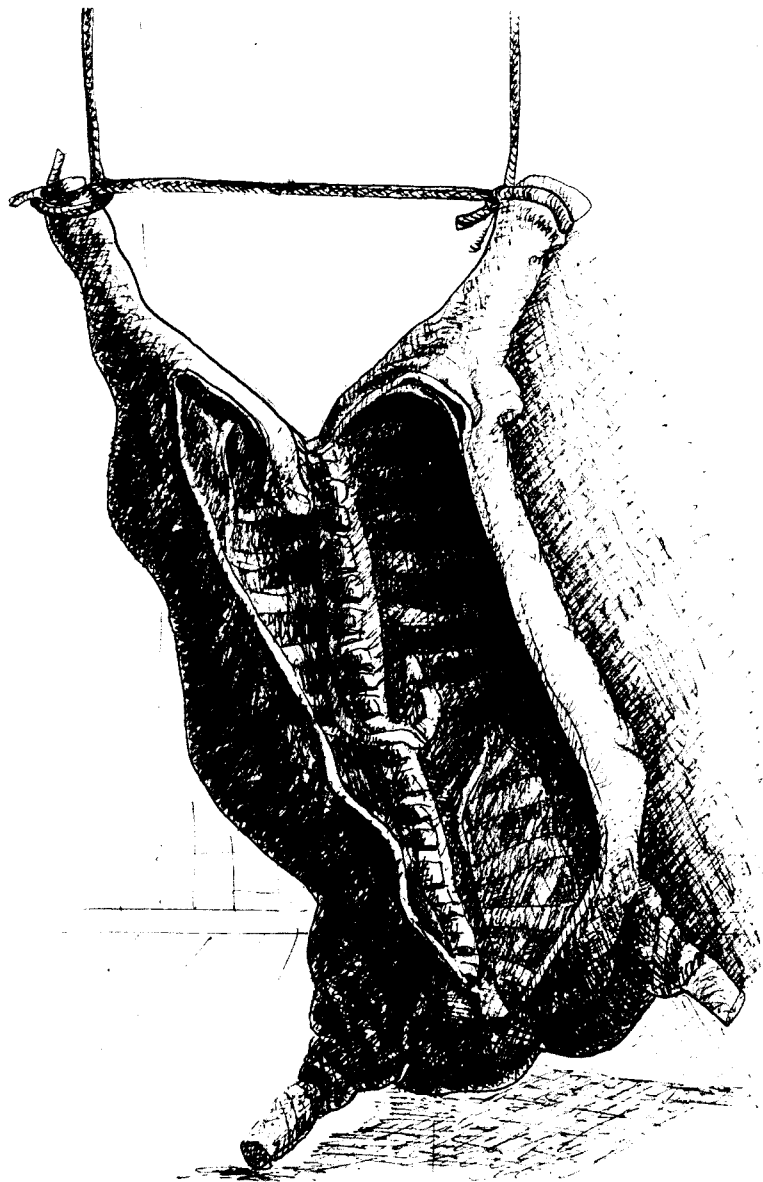
«Ormai eravamo già tutti seduti, ma io mi accorgevo che mio zio Antonio provava la più profonda e intima soddisfazione solo quando portavano in tavola il bollito. Gli uomini buoni e scettici come lui sono in realtà terribilmente sensuali; al mattino presto mio zio aveva comprato sulla piazza del mercato il necessario per il pranzo, scegliendolo con cura affettuosa, discutendo sul prezzo, soppesando, rimirando, accarezzando. Quindi la sua sensualità consisteva (oltre che nell'ascolto della musica di Rossini) nel divorare beatamente i ceci, la carne grassa, le patate novelle. Me lo vedo ancora, con il suo faccione rotondo e la pappagorgia, rosicchiare e succhiare gli ossi, picchiettandoli contro il piatto perché ne uscisse il bianco midollo. Se poi il giorno di festa era speciale, e alla fine del pranzo c'era anche la crema inglese, allora la sua soddisfazione diventava davvero completa: non avrebbe potuto esserci per lui godimento maggiore. Spero che Rossini gli perdoni questa piccola infedeltà; anche io, che venero appassionatamente il grande compositore, gliela perdono di buon grado».

(Azorín, *Las confesiones de un pequeño filósofo*, Espasa-Calpe, México 1985, p. 96)

La pagina è interessante, soprattutto perché i primi alimenti a essere menzionati sono proprio i ceci, a dimostrazione della loro centralità. Anche l'estrazione del midollo dagli ossi portati in tavola è un'operazione molto lontana dalla degustazione del bollito praticata in Italia; ma non dobbiamo farcene una ragione d'inferiorità: al contrario, chi allestisce un buon brodo di carne aggiungendo agli aromi e al mazzetto guarnito anche qualche grosso osso di vitello sa perfettamente che il midollo costituirà il tocco più virtuoso nel soffritto di un futuro risotto (in quello alla milanese è assolutamente indispensabile). Gli spagnoli, a proposito di riso, penserebbero subito alle loro varietà di *paella*, e al differente tipo di brodo di cui hanno bisogno per cuocere; ma questo è già l'inizio di un'altra storia, nel confronto sempre gustoso (specialmente in cucina) tra Italia e Spagna.

“Ucci ucci sento odor di cristianucci!”

Orchi e streghe a tavola



Questa frase, immancabile in alcuni racconti destinati ai più piccoli, ha accompagnato e suggestionato l'immaginario di ogni bambino, suscitando sensazioni di ansia e di pericolo.

Nella tradizione scritta la figura dell'Orco che mangia carne umana l'incontriamo nell'opera di Giambattista Basile *Lo cunto de li cunti*. Nel racconto *Lo police (la pulce)* «la casa dell'uerco (orco), tutta tapezzata e aparata 'ntuorno d'ossa d'uommene che s'aveva canna-riato», l'orco invita la moglie Porziella a mangiare, come cibo preli-bato, pezzi di uomini che aveva appena ucciso «Mo non te puoie lamentare, mogliere, ca non te coverno!» Come tutti gli orchi delle favole, anche questo farà una brutta fine.

Pochi decenni dopo nei *Racconti di Mamma Oca*, pubblicati da Charles Perrault, altri personaggi avranno incontri ravvicinati con gli orchi, a cominciare da Pollicino e i suoi fratellini. «Poverini, siete capitati proprio male. Questa è la casa di mio marito, un Orco ghiottis-simo di bambini. Se vi vede, vi mangerà tutti». La moglie dell'Orco nasconde i bambini sotto la credenza, mentre entrava l'Orco enorme e bruttissimo, che portava in spalla le carcasse di tre cervi che aveva ucciso poco prima; appena entrato, comincia a fiutare a destra e a sinistra, insospettito.

«Ucci ucci sento odor di cristianucci!»

«Ma no, è l'odore della carne dei cervi» disse sua moglie, tremando. Ma l'Orco non si lasciava ingannare, conosceva troppo bene l'odore di carne umana.

«Ucci ucci sento odor di cristianucci!». Si diresse spedito verso la credenza, e con le sue manone tirò fuori uno per uno i sette fratellini, più morti che vivi per la paura. «Bene, benissimo. Ecco un ottimo pranzo per domani». E cominciò ad affilare un enorme coltello. Aveva già afferrato per il collo il fratellino più grande, quando sua moglie

intervenne. “Perché vuoi ammazzarli proprio stasera? Domani cucinerò i tre cervi, ce n’è d’avanzo per pranzo e cena”. “Hai ragione, moglie” borbottò l’Orco. “Visto che sono tanto magri, li farai ingrassare per qualche giorno, poi organizzeremo un gran banchetto e inviterò altri orchi amici miei”».

Infatti i bambini che nelle favole correvano il rischio di essere mangiati (Pollicino, Giacomino, Hänsel e Gretel e tanti altri), erano bambini poveri e così magri che gli orchi e le streghe preferivano metterli all’ingrasso prima di divorarli; questo lasso di tempo consentiva ai bimbi (poveri ma furbi) di trovare una via d’uscita e perfino di eliminare i loro carcerieri. I piccoli eroi più famosi sono forse *Hänsel e Gretel*, che trovano nel bosco una casetta fatta di pane, focacce e dolciumi e iniziano a mangiarla quando si sente la vocina della strega

«Chi mi mangia la casina
zuccherosa e sopraffina?».

La favola è notissima e conosciuta con diverse varianti: il piccolo Hänsel, messo all’ingrasso, mostra sempre alla strega un ossicino al posto delle dita per dimostrare di essere ancora magro. Nel giorno in cui la strega decide di uccidere e cucinare i piccoli, Gretel con l’inganno spinge la strega nel forno, libera il fratellino ed insieme fuggono via.

Il cannibalismo tuttavia rappresenta un tabù troppo forte perfino nelle fiabe, dove può essere sfiorato ma non realizzato, e viene opportunamente bloccato all’ultimo momento.

Anche i racconti di Emma Perodi ospitano orchi, streghe e diavoli tentatori, che attentano alla vita e all’anima dei buoni cristiani.

Incontriamo, per esempio, il cavalier Tegrino in procinto di essere arrostito insieme a delle belle fette di lardo da un Orco, salvato *in extremis* dal fratello, che uccide l’Orco, il quale Orco viene immediatamente divorato dalle aquile, che a loro volta muoiono subito dopo perché “la carne del Diavolo non si digerisce”.

Non sono solo gli orchi a gradire la carne umana ma anche le incantatrici-seduttrici, come la fata che offre al suo giovane “ospite” otto qualità diverse di vino per indurlo a restare con lei e porta in tavola i precedenti ospiti-prigionieri che ha trasformato in pesci per mangiarli

fritti; tuttavia un giovane rompe l’incantesimo e ridà la vita e la libertà ai malcapitati e a se stesso.

Il cibo rappresenta a volte un pericolo anche per i personaggi poveri che mangiano poco e male e che desiderano mangiare come i signori: nella fiaba *Il diavolo che si fece frate*, Satana travestito da frate va in casa di due vecchietti che stanno per iniziare il loro povero desinare di un giorno di magro (fagioli e pan duro di saggina); per indurli a peccare e rubare così la loro anima, regala loro il tagliere miracoloso sul quale si materializzano i cibi tanto desiderati: minestra di taglierini in brodo di cappone, prosciutto di maiale cotto in forno, pan di lepre, fritto di cervello, pasticcio di maccheroni e vino di Pomino.

Ma chi rispetta le regole della religione ha talvolta diritto a gustare i cibi migliori, come la famiglia di Regina Marcucci, la narratrice nel libro della Perodi, che a Pasqua si concede un pranzo succulento: «zuppa col brodo, uova sode benedette, prosciutto del Casentino, cappone in umido con contorno di taglierini, fritto, capretto arrosto, panna montata e vin vecchio».

Tornando agli ingordi orchi, voglio aggiungere una bizzarra favola narrata da Sandro Ottoni: «La nonna conosce favole stranissime che non ho mai trovato nei miei libri. Adesso bisbiglia quella del bambino adottato dagli Orchi, che va al mercato con una padella a vendere le frittelle di mamma Orchessa», poiché non riesce a venderle, se le mangia tutte, ma «Poi però ha paura di essere punito e quindi raccoglie dalla strada le cacche rotonde dei muli, le compone nella padella e le spaccia per frittelle. E l’Orchessa naturalmente le dà in pasto all’orco affamato. L’Orco le mangia tutte tranne una e finalmente dice: “Orchessa, da un po’ di tempo in qua le tue frittelle sanno di cacca”. “Come di cacca!” E l’Orchessa assaggia e subito sputa il boccone. Allora l’Orco capisce tutto e cerca il bambino ma non lo trova da nessun a parte. Il piccolo è nascosto sotto il loro letto ma l’Orco, prima di coricarsi, lo fiuta e dice “Ucci ucci sento odor di cristianucci”, così il bambino viene catturato e messo in pentola. Allora mentre l’acqua comincia già a bollire, il bambino si mette a strillare che ha venduto tutte le frittelle per un anello d’oro che ha in tasca. Così l’orco lo tira fuori

e lo slega e gli fa svuotare le tasche. Ma l'anello non c'è e il bambino mostra una tasca bucata e dice che l'anello deve essere caduto nel paiolo. E l'orco sale su uno sgabello per guardare dentro al paiolo e dice "ma qui non vedo niente". E il bambino dice "vai più vicino!" e appena l'Orco si sporge gli dà una spinta e lo fa cadere nel pentolone ribollente.»

Il lieto fine che solitamente conclude le fiabe ripristina l'ordine più rassicurante nella vita reale. Tuttavia oggi si tende a non narrare più ai bambini storie che possano procurare ansia e spavento. E le crudeli e selvagge tavole degli orchi, che affondano le loro radici negli antichi miti e in ancestrali rituali, compaiono solo metaforicamente nel linguaggio politico, che ha fatto proprie le antiche accuse (di neroniana memoria) agli avversari di essere "mangiatori di bambini".

Mario dell'Arco

La porchetta d'Ariccia

La porchetta è il porcellino lattonzolo, disossato, lardellato d'aglio e rosmarino, spruzzato di sale e pepe, e cotto al forno. Patria di porchettari preclari è Ariccia, il Castello Romano antico feudo dei Chigi, caro a Gianlorenzo Bernini che vi ha lasciato in pegno una delle sue prestigiose cupole.

L'odierno porchettaro garantisce che il nonno di suo nonno, proto-porchettaro, scese in piazza con bancarella e coltella non più d'un secolo fa. Io, testi alla mano, in prosa e in verso, posso provare che la porchetta è antica di almeno duemil'anni. Orazio, per esempio, menziona nelle *Odi* un porco "bimestri", cioè dell'età di due mesi, mangiato a crepapancia, a quattr'occhi con il dotto Eliodoro, nella tappa aricina d'un viaggio alla volta di Brindisi.

Tenera al punto di liquefarsi in bocca e sollecita a esalare i suoi segreti aromi, la porchetta è un cibo da dèi. Orazio, in vista del "procelloso impeto di Eolo", sprona l'amico Elio Lãmia ad ammucciare sarmenti di vite, ben secchi, e appiccargli il fuoco per cuocere il porcellino da sgranocchiare golosamente, dedicato al dio di fiducia (e noi, molto meno dritti, continuiamo ad appendere cuori d'argento all'altare).

La porchetta, sollecitata dall'aglio, dal rosmarino, dal pepe, invoca, pretende, reclama il vino. Vino sincero e il boccale tende alla botte materna la cavola al pari d'una mammella.

Gustata all'Ariccia, la porchetta vi sollecita a tornarvi spesso: la moneta buttata sulla bancarella equivale più o meno alla moneta lanciata nelle acque di Fontan di Trevi. Massimo d'Azeglio, per citarvi un caso, era stato all'Ariccia, giovane di belle speranze nonché apprendista-pittore, col cavalletto, la scatola dei colori e l'ombrellone bianco. Vi tornò qualche dozzina d'anni dopo, presidente dei ministri del re di Sardegna e fiorita all'occhiello della finanziaria la rosetta dell'Ordine della Santissima Annunziata.

Il frusinate Giambattista Maccari, leopardiano a scartamento ridotto, dice all'amico Paolo Emilio Castagnola:

*Pagol, chi per Genzano
tiene d'Aricia,
dalla sinistra mano
incontra un'osteria
ch'or di salsiccia è piena:
la dicon "la Catena".*

Quanto a lui, Giambattista, non si muove dall'Ariccia e dalla bancarella del porchettaro, enorme il divario che corre tra il porco, fornitore di salsicce, e la vergine porchetta. Peccato che si abbuffi talmente della fragrante carne da perdere il filo dell'estro e privare il lettore di una strofa in lode della porchetta.

Post scriptum. Ariccia è molto più antica di Albano (l'odierna Albano) che a sua volta è molto più antica di Roma. Albano, però, l'ha fatta grossa! Ha requisito per il suo civico stemma la scrofa e i trenta porcellini aggrappolati alle mammelle (è la scrofa albina incontrata da Enea sotto la frondosa quercia, nel suo mitico cammino); ma almeno uno dei porcelli, il più grosso, il più lustro, il più zuzzurellone, Albano glielo poteva lasciare all'Ariccia. Araldica municipale e gastronomia sarebbero andate a nozze.



Gasparetto

"Roma antica viveva sugli stranieri e sugli stranieri vive Roma moderna. Ogni anno, al volgere dell'autunno, questi uccelli pellegrini calano verso Roma a stormi, come le quaglie e i Romani tendono il paretaio per acchiapparli." Così scriveva Luigi Delatre in *Ricordi di Roma* del 1870 e il nostro Silvio Negro commentava: "E difatti gli stranieri si lamentavano talvolta di essere spennati, ma in genere riconoscevano tutti cordialmente il gran buon mercato di Roma; molti ci facevano anzi lunghi soggiorni proprio per questo, perché con una piccola rendita avevano modo di viver più agevolmente che a casa loro".

Fin da quando nacque via del Babuino nel Cinquecento, la naturale vocazione della strada quale asse privilegiato che da Porta del Popolo conduceva alla *Platea Trinitatis* verso Santa Maria Maggiore portò al conseguente sviluppo della recettività alberghiera della zona. All'inizio furono bettole, piccole osterie, pessime locande in cui i pellegrini trovavano alloggio per pochi giorni o solo per una notte, poi, con il progredire dell'edilizia seicentesca e settecentesca, che rispondeva ad una domanda sempre in crescita, nacquero le prime "case d'affitto" e i primi piccoli alberghi. La clientela cambiava ed al continuo flusso dei pellegrini si andavano aggiungendo gli artisti - richiamati dai già vivaci punti di aggregazione marguttiana - e poi i nobili forestieri. Alla fine del Settecento il "Tridente" diventa il vero cuore pulsante di Roma, il centro del movimento e degli affari, il salotto dell'aristocrazia, il punto di partenza per il "Tour" obbligato alle vestigia dell'antichità. Gli alberghi si vanno moltiplicando, sempre più eleganti ed esclusivi, per rispondere alla crescente richiesta del turismo internazionale che ruota intorno a piazza di Spagna.

Racconta Stendhal nelle sue *Passeggiate Romane*: "I miei amici presero alloggio in quella piazza (di Spagna) ove si ficcano tutti i forestieri. Cercai con gli occhi una finestra dalla quale si potesse

dominare la città: stavo ai piedi del monte Pincio; salii l'immensa scalinata della Trinità dei Monti e presi alloggio nella casa che era stata abitata da Salvator Rosa in via Gregoriana. Dal tavolo ove scrivo, io scorgo i tre quarti di Roma ed ho in faccia a me, dall'altra parte della città, la cupola di San Pietro che sorge maestosa."

È lo spettacolare panorama che ancora oggi si può vedere dalle finestre dell'Hotel Hassler come dalle terrazze fiorite degli altri alberghi del centro, da cui la vista spazia dal Pincio a Monte Mario, da Trinità dei Monti alla cupola di San Pietro. Ma se lo scenario è lo stesso di un tempo, sono cambiati l'ambiente, i rumori, la gente: la Roma ottocentesca è quella del *Piacere* di D'Annunzio, quando piazza di Spagna era ancora attraversata dalle mandrie di pecore e di capre che la sera i pastori spingevano da porta del Popolo lungo il Babuino e che si riversavano nella piazza *"con un fluttuamento continuo, accavallandosi, a similitudine di un'acqua che inondasse il lastrico"* ed è la piazza di Spagna di Andrea Sperelli che dona un ramo di mandorlo fiorito a Delfina, mentre *"dagli alberghi uscivano signore bionde con in mano il libro rosso del Baedeker"* e *"i fiorai sollevavano verso le straniere i canestri colmi, vociferando a gara"*. È la piazza di Spagna delle modelle di Anticoli Corrado che poi, deposti i canestri di fiori, si dirigevano a posare per gli artisti negli studi di via Margutta. È la Roma della "Società per la caccia alla volpe", i cui membri si davano convegno qui prima di partire alla volta della campagna. Fu Lord Chesterton, ospite dell'Hotel de Russie nell'inverno 1842 ad iniziare la tradizione, lasciandone l'eredità poi al Principe Livio Odescalchi.

L'Hotel de Russie, all'imbocco del Babuino, fu uno dei più celebri alberghi di Roma, che fu fatto costruire nel 1822 dal Marchese Francesco Lucernari su progetto di Giuseppe Valadier, il quale in quegli anni stava terminando la sistemazione di piazza del Popolo con i palazzi d'angolo. Anche il palazzo adiacente di proprietà del Principe Torlonia fu progettato dal Valadier e venne anch'esso adibito ad albergo, denominato "delle Isole britanniche" e solo in seguito, quando il Torlonia acquistò la proprietà Lucernari, gli alberghi si fusero nel nome e di fatto. Il Russie, uno dei più esclusivi alberghi di Roma, ospitò milionari

come gli inglesi Cropper, divi come Titta Ruffo o Lina Cavalieri, ma soprattutto il fiore dell'aristocrazia internazionale, dai Principi Romanoff a Girolamo Napoleone, che qui morì nel 1891.

Proprio dall'Hotel de Russie prendiamo spunto per ricordare la storia di Gasparetto, che il buon padre Bresciani, nel suo *Edmondo o dei costumi del popolo romano*, ci descrive con tanta cura attraverso le colorite parole di una portinaia del tempo. Gasparetto è il sensale, il tuttofare, il mediatore, l'improvvisatore di tutti quei mestieri che potevano tornare utili ai turisti stranieri a Roma. Personaggio che si poteva incontrare facilmente a quel tempo, sveglio, ingegnoso, allegro e servizievole, sempre pronto a soddisfare ogni richiesta, anzi in grado di anticiparla per sorprendere il cliente ed ottenere una buona mancia. Gli veniva chiesto di portare a spasso i cani dei Milord? Gasparetto comprava anche le "chicche alle bestiole e tosava a giubba di leone i can barboni" pronto però a sostituire con sapone ordinario quello costoso che gli era stato consegnato per la toletta dei cani, per rivenderlo poi per suo conto.

È sensale di stanze per i viaggiatori, procacciatore di arredi, di oggetti e d'ogni comodità, come trovare un cuoco, una lavandaia, una vettura per i quali servizi naturalmente riceve adeguata mancia. E se per caso il forestiero aristocratico ha il proprio cuoco, Gasparetto gli indica il macellaio, il pizzicagnolo, la fruttarola, la lattaia e da ciascuno riceve "ove una libbra di carne, ove due fette di prosciutto, ove un panierino di carbone."

Era il tempo di Gregorio XVI (1831-1846), tempi d'oro per il turismo e albergatori, trattori, caffettieri, vetturini, ciceroni, antiquari, venditori di stampe e di oggetti ricordo, e ogni altro genere di botteghe, avevano di che vivere. E in mezzo a loro Gasparetto, cicerone – tra l'altro – dell'Hotel de Russie e degli alberghi d'Europa e di Gran Bretagna, non tornava mai a casa a mani vuote: "Il mio Gasparetto – racconta la moglie che abbiamo scoperto essere la nostra portinaia – ogni sera veniva a casa pien d'ogni bene, cenavamcelo in santa pace, e la mattina rimaneami nello stipo qualche ghiotto bocconcino da

donarne la comare, la pigionale, il ciabattino del vicinato: tutta gente da servigiuzzi all'uopo. Sapete voi che certe sere mandavami pel ragazzetto di stalla, ben rinvolti nelle foglie di cavolo, quando un paio di fagiani, quando una mezza lepre, quando un buon tocco di cervo o di cavriolo, quando una crostata, un timballetto di creste e di fegatelli di pollastre, pasticcetti freddi, e triglie di mezza libbra, e rocchi di storione d'un palmo?"

Certo esagerazione, ma fino ad un certo punto, perché essere amico dei cuochi e dei credenzieri dei più importanti alberghi della città voleva dire ricevere "avanzi" commisurati alle pietanze e al numero delle portate come ben spiegato dalla nostra portinaia: "(...) In quei cenoni de' Lordi (dei Milord) aveansi tanti serviti, che per ingoiarli tutti e' si vorrebbe una ventraia più larga delle terme di Caracalla: onde quando erano alla metà della tavola, i commensali cominciavano a sbocconcellare e a spizzicare alcuna portata, e rimandare il resto; giunti poi agli arrosti, si tornavano sulla credenza belli ed interi."

Tutto quello che restava veniva poi diviso tra il cuoco, il credenziere ed i valletti che ne mangiavano secondo il loro bisogno e il rimanente lo vendevano o lo barattavano. Tra le tante mance e propine a Gasparetto non mancavano neanche le bottiglie di vino buono, "bordò, madera, d'Alicante, o persino sciampagna o Rhum, ma di quello schietto di Giamaica."

Tutto questo ben di Dio che Gasparetto portava a casa con tale abbondanza "che se l'albergo di quei signori fosse vicino alla casa nostra – esclamava la moglie – pigliava due coppe di cristallo con entrovi due mattonelle di gelato alla fragola, alla vaniglia e al cioccolato, che io e la comare ne andavamo lietissime", tutto questo ben di Dio di colpo scomparve perché Gasparetto, cicerone di fiducia ma improvvisato, si era spinto troppo oltre ed aveva compromesso un tale traffico per una piccola truffa assai ingenua: in uno scavo alla Domus Aurea aveva trovato un cannocchiale arrugginito che aveva cercato di vendere ad uno dei Milord dell'Hotel de Russie, facendolo passare per quello con il quale Nerone aveva contemplato dalla Domus Aurea l'incendio di Roma!

Salvatore Di Giacomo

'O pranzo a 'o nnamurato

Ah, si 'o ssapesse Aniello "'o scarricante",
si ll'appurasse chello ca è custato
sta mullica 'e formaggio pizzicante
e stu pullo nfurnato e mbuttunato!

E' custato nu sì, sceppato a fforza
a Nanninella "'a rossa" 'a nu studente...
E, doppo, s'ha mangiate 'e mmmane a mmorza
sta femmena 'e chist'ommo malamente!...

Sì: s'è vennuta!...Ce vo' nu curaggio!...
Ma si no chi purtava a "San Francisco"
stu pullo mbuttunato e stu furmaggio,
e sta butteglia 'e vino e 'o ppane frisco?

Nu biglietto int' 'o ppane essa ha mpezzato:
(quanno Aniello s' 'o mmangia 'o liggierà)
< Nega sempri, mi ha detti l'avucato!...
Sempre ferele Annina ti sarrà! >

Nota.

Salvatore Di Giacomo (Napoli, 1860-1934).

Il pranzo all'innamorato.

Ah, se lo sapesse Aniello "lo scaricante"¹/ se appurasse quello che è costato/ questa mollica di formaggio piccante/ e questo pollo al forno imbot-tito!

È costato un sì, strappato a forza/ a Nanninella "'a rossa" da uno stu-dente.../ E, dopo, si ha mangiate le mani a morsi/ la donna di quest'uomo malvagio²!

Sì: si è venduta! Ci vuole un coraggio!.../ Ma se no³ chi portava a "San

Francesco”⁴/ questo pollo imbottito e questo formaggio,/ e questa bottiglia di vino e il pane fresco?

Lei ha infilato un biglietto nel pane/ (quando Aniello se lo mangia lo leggerà)/ < Nega sempre, mi ha detto l'avvocato”!/. Sempre fedele Annina ti sarà>

La composizione fa parte della raccolta *Vierze nuove* (1900), una tra le più importanti di Di Giacomo. Di essa fa parte anche la bellissima *'Na tavernella*.

Nota gastronomica: il pollo imbottito è una ricetta tipica non solo napoletana, della quale si annoverano varie versioni. Ma sono da ricordare anche, fra le ricette tipiche campane dello stesso tipo, le *alici 'mbottunate*, e poi il calamaro imbottito, i peperoni e le melenzane imbottite (*puparuoli 'mbottunati* e *mulignane 'mbottunate*).

¹ *Scarricante* è il facchino

² *Ommo malamente* (l'avverbio ha una funzione aggettivale) è quasi intraducibile, pur se significa sostanzialmente “uomo malvagio, cattivo, con cattive disposizioni o intenzioni”, ma ha una serie di sfumature che vanno oltre il giudizio morale.

³ *si no* = altrimenti

⁴ *San Francisco* è il carcere. *A San Francisco* è il titolo di una famosa raccolta di Di Giacomo (una raccolta di sette sonetti del 1895, rivisti con l'aiuto ed i suggerimenti di Benedetto Croce). Di Giacomo all'inizio del suo percorso di lavoro aveva lavorato anche come cronista per vari giornali.

(Traduzione e note a cura di Fulvio Tuccillo)

I viaggi in Italia di Alfredo Panzini con soste gastronomiche

Fu poliedrico scrittore Alfredo Panzini (nato a Senigallia nel 1863, morto a Roma nel 1939). Insegnante di Lettere per quarant'anni, prima a Milano, poi a Roma (ove fu nominato Accademico d'Italia), frequentatore della Romagna, spesso presente nei suoi scritti, era infarcito di ideali carducciani e intendeva la poesia come abito morale. Egli, nelle sue numerosissime opere, riflette in modo esemplare il travaglio di spirito proprio della letteratura tra fine Ottocento e primi decenni del Novecento. Visse l'età decadente del dannunzianesimo prendendone però le distanze.

Natalino Sapegno sottolineava questa “nota di inquietudine e sofferenza che è il segno della sua modernità”, soffermandosi anche sulle “soluzioni variamente gradate fra l'ironico e il sentimentale” presenti nei suoi scritti. Tali caratteristiche si evidenziano nei suoi resoconti di viaggio, dove, accanto alla colta descrizione di luoghi e monumenti ritroviamo testimonianze di gastronomia presentate da un amante della buona cucina.

In *Ultimi viaggi di un povero letterato* impariamo a conoscere le località che lo interessarono. Ad esempio un luogo che lo attrasse era Monte Tifi, famoso per l'industria delle teglie. Ai suoi tempi era noto per la cottura della piè. Sulla fiamma ardente si cucinavano sottili rotelle di pane azzimo, “non il buon pane di Como, non i grissini di Torino, non le crocette di Ferrara, non le grandi ruote del saporito e ben sollevato pane di Toscana. La piè deve risalire almeno al tempo della venuta di Enea”.

Un altro itinerario ci trasporta in Toscana. Il trenino locale diretto a Bagni di Lucca si fermava a tutte le stazioni, dove “garzoncelli in giacca veramente bianca offrivano per una lira gelati di crema e di panna molto buoni”.

Interessante poi una sosta presso un'osteria del suburbio di Roma, appartenente ai frati di San Pancrazio con l'orto piantato a fave e insalata, con un esercito di galline e capponi allevato all'aperto ("cose semplici e buone che si mangiano nelle osterie di campagna"). Lo scrittore chiede all'oste: "Come mai questo grande e bello spazio di terreno è rimasto immune dagli speculatori?". "Ci sono le catacombe con migliaia di martiri sepolti". Sussulta lo scrittore: "Ammutolii e mi cadde la forchetta con cui infilzavo le foglioline delicate dell'insalata novella alimentata dall'umore dei martiri".

Ed ecco ("da dove passa la storia") la descrizione delle antenate delle nostre frappe: le crescentine bolognesi. "Queste crescentine sono fatte di acqua e farina: si spiana una sfoglia sottile e si taglia a grandi losanghe; queste si immergono nell'olio bollente e lì si ribellano, si contorcono, poi si gonfiano, crescono. Poi si irrigidiscono, vengono cosparse di zucchero bianco come le ali della pace, come la cipria sulle gote delle fanciulle e infine profumate di vaniglia".

In *Piccole storie del mondo grande* viene citato il menù dell'Albergo della Corona, unico alloggio di Tolentino. L'albergatore "ci sfilò un pranzo degno di una capitale: antipasti, vitello tonnato, spaghetti, tacchino farcito e vino. Il vino, ambrato e servito in certe ampolle aristocratiche, era veramente squisito".

Col piglio del narratore di razza, Panzini scrive un pezzo di bravura nel racconto "Le ostriche di San Damiano" (sempre tratto da *Piccole storie del mondo grande*). Da tanti minuti particolari sparsi qua e là la scena (un ristorante di lusso) potrebbe riferirsi a Roma, poiché nella conversazione con un cameriere, si citano tra i clienti deputati e onorevoli. Nel preambolo il nostro autore afferma che la "semplice e faceta storia" non è toccata a lui, ma ad un suo parente molto goloso, anche se viene narrata in prima persona, poiché (egli dice) "io sono assai temperato nel vitto e mi sostenterei come un hidalgo con un pugno di ulive secche". Dopo essere stato accolto dal giovane padrone con tutti gli onori, il protagonista, preoccupato per l'oneroso conto che dovrà pagare, cerca di limitarsi nella scelta dei vini e delle pietanze. Invece gli viene servito un pasto principesco. Inaffiata da un Chianti stravec-

chio, giunge a tavola prima un raffinato paté con i tartufi, poi un arrosto di quaglia con contorno di funghi, poi sei ostriche: le ostriche di San Damiano, per onorare l'onomastico del figlio del padrone. Dopo un assaggio di frutta scelta e l'offerta di un sigaro ecco la sorpresa del modestissimo conto, equivalente alla colazione a prezzo fisso. La meraviglia fu grande, ma poi il mistero fu risolto dal giovane Damiano, ex allievo del professore, che lo ringraziava per averlo bocciato, consentendogli di realizzare il suo sogno: l'inserimento nell'esercizio del padre. "Ha fatto benissimo! Dopo i miei genitori l'hanno capita. Mi hanno mandato, come volevo io, in Svizzera dove ho imparato le lingue e il commercio. Quel Cornelio Nepote non mi andava giù".

Piacciono queste pagine limpide che denotano la solida cultura dell'allievo di Carducci, anche perché sono una preziosa testimonianza di un'Italia minore oggi scomparsa.

Il Trionfo di zucchero, vetta dell'effimero a tavola

L'âge d'or delle sculture effimere da tavola, ovvero trionfi, si manifesta tra il secolo XVI e XVII. Non a caso si chiamano *trionfi*, a rievocare la gloria tributata ai vittoriosi nell'antichità classica. In Italia, con il fervore del primo Umanesimo, già alla fine del Trecento rinasce un interesse per i trionfi classici, che gradualmente si traduce in nuovo tema figurativo diffuso in ogni sfera, specialmente nelle arti decorative, richiamandosi a soggetti classicheggianti quali l'arco di trionfo, gli ingressi trionfali, il trionfo della pietà, il trionfo di Roma.

Il secolo XVII segna l'acme nell'universo scultoreo in zucchero, materiale usato anche da artisti e scultori di altissimo livello. A Roma Alessandro VII e Clemente IX offrono quattro banchetti in onore di Cristina di Svezia, grazie ai quali ci è pervenuto un significativo apparato iconografico. Per il banchetto offerto alla regina da Alessandro VII, – egli stesso architetto e disegnatore –, viene chiamato il genio del Barocco Gianlorenzo Bernini, che ha lasciato splendidi disegni raffiguranti la festa con la straordinaria *macchina pirotecnica per la pace di Aquisgrana, in piazza Farnese, a Roma* oltre due freschissimi schizzi color seppia, per trionfi di zucchero raffiguranti “la fenice e il sole”, simboli sia religiosi che alchemici, sapientemente scelti dall'artista per accontentare sia il pontefice che la regina.

Anche la collezione di disegni a inchiostro della tavola pontificia adornata da trionfi di zucchero di Pierre Paul Sévin costituisce una preziosa fonte di conoscenza: raffigurano *Tavola per banchetto con Trionfi, imbandita per il Cardinale Leopoldo de' Medici, Frascati 1667* – *Banchetto con Trionfi e Armi del Papa Clemente IX al centro, 1668* – *Tavola di banchetto con Trionfi imbanditi con scena religiosa per Clemente IX* – *Tavola di banchetto con Trionfi mitologici* – *Tavola per banchetto con Tempio e altri trionfi, imbandita per Papa Clemente IX, 1668* – *Tavola imbandita con trionfi raffiguranti angeli per Clemente IX, 1669*. Capolavoro di questa raccolta è il disegno a inchio-



Disegno di *trionfo di zucchero* - Il Convito di Francesco Ratta, Bologna, 1693

stro acquerellato raffigurante il banchetto offerto a Cristina di Svezia da Clemente IX a Montecavallo nel 1668, che mette in risalto una scenografia con ventisei trionfi di zucchero. Un madrigale decantava le opere in zucchero realizzate da Luigi Fedeli, maestro di casa, israelita, forse l'autore delle meraviglie che adornavano le due tavole (*Il Maestro di casa Universale*, 1666). Una delle più significative cerimonie nella corte Gonzaga furono le nozze di Carlo II Gonzaga Nevers con Isabella Clara d'Asburgo, il 10 novembre 1649. Proprio all'arciduchessa Luigi Fedeli dedicava il suo *Maestro universale di casa*. La stessa arciduchessa, in una lettera autografa inviata al marito Carlo II Gonzaga Nevers, elogiava nell'ottobre 1652 la grande abilità del maestro di casa nella preparazione della *pasta di Genova*. Documenti d'archivio di Mantova illustrano in dettaglio il pranzo nuziale, mettendo in rilievo un eccezionale apparato di decorazioni effimere per la tavola, specialmente i rari trionfi di pasta di Genova. Il maestro del banchetto, Jacopo Emilio Sacchetti, scriveva di aver realizzato a mano e senza stampo una serie di figure di zucchero e di pasta di Genova, alcune profilate d'oro, altre colorate, altre lasciate bianche, e una “*piramide di pasta di Genova tuta figurata portata da tre lioni di rilievo; un carro trionfale di pasta di Genova tiratto da sei cavalli di rilievo dentro una figura a sedere di deta pasta con vari adornamenti*”. Segue una scenografia popolata da una miriade di trionfi.

“Un caretino di zucchero tiratto da doi leoni leoni carico di caniloni confetti con suoi adornamenti; un cavalo celeste di zucchero con a cavalo il suo signor Ducha armato con elmo in testa e benda, volanti, tuto di zucchero; un pastizio finto, tuto di zucchero con la distinzione dentro e fora di tuti li armi e imprese distinte tanto di Mantova e di Monferrato e ancora di Franza, tuto di pasta colorata di zucchero senza pitura; una piramide di pasta di Genova tuta figurata portata da tre lioni di rilievo; un carro trionfale di pasta di Genova tiratto da sei cavalli di rilievo dentro una figura a sedere di deta pasta con vari adornamenti; una figura di zucchero intitolata l'Amicitia con il petto aperto e spada e spechi nele mani con altri adornamenti; un'altra figura intitolata Virtù di zucchero con in mano una cornucopia in forma di borsa aperta piena di denari, con corona in testa, ali, con manto, pompose vesti e sopra Cristo doratto e ornatto con molti ornamenti; un'altra intitolata Honore sopra un grande piedestallo tutto figurato e trasforato e ivi pieno di conserve e canditi, la qual figura è vestita di porpora, coronata di aloro con un'asta nella

destra e nella sinistra una cornucopia piena di frutti, fronde e fiori, ghirlande di allori, con molti adornamenti; una fontana di zucchero con l'acqua finta con sopra una figura intitolata la Fama con tromba in mano e nell'altra un ramo di ulivo che butava sei spine di aqua all'improvviso; un aquilone di zucchero con duoi teste e corona sopra un vaselo in mare carico di confetti”.

A Roma nel 1687 una costellazione di feste straordinarie accompagnò la visita dell'ambasciatore lord Roger Castelmaine a papa Innocenzo XI, e considerando la conversione al Cattolicesimo di re Giacomo II, alte erano le aspettative di questo incontro. Tra i festeggiamenti, il cardinale Barberini offrì al lord inglese una sontuosa cena, documentata negli Archivi Barberini, mentre da Cristina di Svezia fu organizzata una serata musicale a Palazzo Corsini, con 100 cantori e 150 suonatori. Ancor più spettacolare fu il ricevimento offerto dallo stesso Roger Castelmaine a Palazzo Doria Pamphili il 14 gennaio 1687: un “banchetto sontuosissimo” nella grande sala “adorna di una ricchissima, e fastosa Credenza con splendide argenterie, e vaghissimi cristalli di ogni sorte maestosamente piena”. Eccezionalmente fu permesso al pubblico romano di entrare nel palazzo per ammirare questo superbo allestimento. La tavola, lunga 130 palmi (31 metri), ricoperta da un ricco damasco e da una finissima tovaglia bianca, era stata imbandita nella galleria decorata di arazzi e statue, affrescata nel 1654 da Pietro da Cortona. Dinanzi a ogni commensale le posate erano nascoste da un tovagliolo fantasiosamente ripiegato. Il primo servizio di credenza consisteva in numerosi piatti freddi e “*un gran numero di uccellami con ali, e piume riportate di marzapane, fra i quali erano ottanta altri tondi dorati et adorni di fiori e frutta, con entro altrettanti Leoni, ed Unicorni, che sono i supporti dell'Arme d'Inghilterra con perfezzione di disegno di finissimo zucchero formati*”. Al centro della tavola troneggiavano undici grandi piatti ornati con figure di zucchero, la più grande alta 7,5 palmi (1,5 m). Vennero offerti agli illustrissimi ospiti ventidue portate, ciascuna composta da 9 piatti imperiali “*quanto, in genere di vivande, di prezioso, e di esquisito si poté in Roma, ed altrove, per tal congiuntura, con ogni sorte di spesa e diligenza andar preparando per molti giorni*”. Frequenti furono i brindisi in onore del pontefice e del re, con vini raffinatissimi offerti da numerosi coppieri.

Il cronista della serata, il maggiordomo John Michael Wright, ha sapientemente affidato al disegno dell'artista Giovan Battista Lenardi e al bulino di Arnoldo van Westerhout la stupenda riproduzione della tavola imbandita, in un'incisione lunga più di un metro, che rende in maniera quasi realistica l'imbandigione superlativa.

Queste eccezionali incisioni forniscono un'iconografia preziosissima, rivelando in dettaglio tutta la complessità sia inventiva che esecutiva – idre a più teste che fuoriescono improvvisi, la fanciulla che fugge, la palma che si innalza – grazie alla quale possiamo ancor oggi ammirare questa suprema forma di arte effimera. Il *Convito* di Francesco Ratta era di una bellezza irrealistica. Al centro del salone di Palazzo Vizzani (ora Sanguinetti) una monumentale costruzione alta quasi sette metri – forse l'architettura più sfavillante di tutti i conviti – veniva realizzata dagli scultori Gioseffo Mazza, Sebastiano Sarti e Giovan Battista Zaccarini (1693). Un monte sormontato da una palma d'argento, con quattro grotte e quattro fiumi, ispirato alla fontana dei Fiumi di Bernini, circondato da leoni e ippogrifi e incorniciato da un tavolo circolare ornato da trionfi di zucchero, alternati a cinquanta bacili colmi di paste e prelibatezze. Completava questa scenografia una bottiglieria surreale grondante stalattiti e stalagmiti, il tutto realizzato in zucchero.

Lo scopo dei *trionfi* di zucchero, spiegava Latini, era “di pascere l'intelletto”. I trionfi non erano realizzati soltanto in zucchero colato in forme di terracotta o in pasta di zucchero modellata in figure, ma anche con piegature in lino e in cambraia o in altri materiali eterogenei, come gelatina, marzapane, biancomangiare, insalata, ghiaccio, e cera. Sovente un unico trionfo era realizzato con diversi materiali. Le creazioni dovevano attrarre l'attenzione degli ospiti con la loro bellezza e il significato racchiuso nell'opera come era il caso dei continenti. I soggetti dei trionfi sono innumerevoli e si potrebbe dividerli tra soggetti singoli e complessi. I singoli rappresentano un solo esemplare di animali, veri o mitologici: leoni, cammelli e unicorni o volatili, corvi, colombe, aquile; o strutture architettoniche come la torre ripiena di animaletti vivi o di “ranochiette, lucerte e locuste” di zucchero. Latini realizza anche esemplari noti, come la fontana delle tartarughe del

Bernini a Piazza Mattei. Gli dèi non mancavano sulla tavola, a volte da soli – Marte, Giunone, Mercurio – o in gruppo, come Bacco e Venere. La personificazione delle virtù – Armonia, Pazienza, Pietà e Amore – entrano in ambedue le categorie. Un tema ricorrente tra le forme complesse è la scena marina. Qui appaiono Nettuno, mostri acquatici, balene, pescatori e pesci con squame argentate. Un altro soggetto architettonico frequente è “il Castello” o il “Palazzo di Delitie con prospettiva” dove fontane gettano acqua odorifera in giardini elaborati. Tra i numerosi soggetti: il Monte Parnaso con le nove Muse, Ulisse legato all'albero della nave con le vele spiegate e le sirene sullo scoglio, un ballo di sei satiri con sei ninfe silvestri. Di effetto era l'immagine ricorrente del carro trionfale indorato, tirato da pavoni, leoni o schiavi ornati di catene d'oro. Si può ammirare il culmine dell'imbandigione in una spettacolare incisione del berniniano Philippus Schor del trionfo realizzato con materiali eterogenei, che ritraeva “*un Carro, sopra un Monticello, tutto ripieno di fiori, fatti di sottilissima piegatura di Cambraja bianca, con quattro Leoni, che guidavano il suddetto Carro et un'Aquila, con le Ali aperte, in luogo del Cocchiere, la quale guardava la Figura, intitolata 'la Chiarezza', che sedeva sopra il detto Carro, circondata tutta di Raggi, fatti con sottilissimi Veli, ritocchi d'Oro e d'Argento, con un braccio alzato, che teneva nella mano destra il Sole [...] essendo il carro dell'altezza di cinque palmi*”. Si resta incantati dalla visione della “piegatura sottilissima con merletti di Fiandra e fogliami di industrioso disegno”. In bella vista, tra i sei sontuosi trionfi di zucchero, emerge la eccelsa *Chiarezza*, circondata da una superba raggiera, meraviglia dallo splendore numinoso in oro-luce.

Emblema estremo di quest'arte effimera, il trionfo di zucchero è un prodigioso microcosmo da considerare come uno dei simboli del Seicento. Concepito come struttura comunicativa di alto valore estetico, aveva il potere di materializzare l'inventiva in progetto visivo. Con mille pieghe virtuosistiche o l'impensabile arabesco di zucchero, la materia diventava energia pulsante carica di tensione emotiva, facendo avvertire “Il senso delle cose e della magia” nella *metamorfosi*, vera essenza del Barocco.

Li marignani

Quanno penzi ar magnà de li romani,
fra li piatti più mejo cucinati
te devi aricordà li marignani
chiamati come certi arti prelati.
Oggi quer nome se lo so' scordato
ma sto frutto se magna tale e quale;
lo poi trovà ar fonghetto trifolato
o co quarche tocchetto de guanciale.
Ma si 'na vorta voi fà 'na magnata
che pe sicuro è 'na meravigia
prova a cucinà la caponata
ch'è 'na specialità de la Sicija.
E a la fine nun è 'na cosa strana
de nun scordasse mai der mejo piatto:
mettete a cucinà la parmigiana
e accusi resti propio soddisfatto.



La Dobos Torte dell'Imperatrice

La storia di Elisabetta Eugenia Amalia di Wittelsbach, nota al mondo semplicemente come Sissi, ancora oggi, a più di un secolo dalla sua scomparsa, continua ad affascinare, incuriosire e far sospirare. Un mito che, stando al susseguirsi di produzioni cinematografiche e televisive, alle innumerevoli biografie e storie romanzate, sembra non conoscere fine. Su pochi personaggi della storia è stato scritto tanto, eppure dietro la sua figura si celano ancora aneddoti interessanti e bizzarre abitudini.

Dotata di grande carisma, di intelligenza e di ineguagliabile bellezza, Elisabetta fu sempre molto ammirata, ma anche invidiata dalle donne del suo tempo per la sua posizione sociale e per il suo fascino. Seppur vissuta in un'epoca dove l'ideale femminile era rappresentato da corpi dalle curve morbide, l'imperatrice con la sua figura slanciata, il sottilissimo punto vita e la lunghissima chioma, incarnava una sua personale concezione di bellezza.

Era sempre stata diversa dalle altre, Elisabetta. Spirito libero, esuberante, indomita, appena adolescente ed ancora acerba venne chiesta in sposa da Francesco Giuseppe d'Asburgo che, colpito dalla sua spontaneità e dalla sua vivacità, la preferì ad Elena, la sorella maggiore, colei che, secondo i piani dell'Arciduchessa madre, avrebbe avuto tutte le carte in regola per diventare imperatrice.

Era l'inizio di una fiaba, ma una fiaba dai contorni tristi e dall'epilogo tragico.

Nata e cresciuta in una famiglia nobile, lontana dai fasti di corte, in una Monaco all'apice del suo splendore sotto il regno di Ludwig, Elisabetta si ritrovò di colpo schiacciata da un ruolo per il quale non era mai stata pronta, imprigionata in una gabbia dorata dove le ferree regole della Hofburg contrastavano con il suo spirito libero e la sua personalità esuberante.

Ogni suo movimento ed ogni sua azione erano strettamente controllati dalla onnipresente arciduchessa Sofia che mal digeriva le strava-



ganze e lo stile non convenzionale della nuora.

La vita di Elisabetta, inoltre, fu costellata da lutti e tragedie devastanti che, inevitabilmente, minarono il suo stato di salute, fisica e mentale, trasformandola, ben presto, in una donna disillusa, melanconica, indurita nei sentimenti, in uno stato depressivo quasi perenne. Chiusa sempre più in se stessa, smise di apparire in pubblico ed iniziò a ribellarsi alle ferree regole imposte dal cerimoniale asburgico, fuggendo dalle proprie responsabilità di sovrana e di moglie.

Gli attriti con l'Arciduchessa e la soffocante vita di corte, poi, la indussero a viaggiare instancabilmente per l'Europa alla ricerca di una stabilità interiore senza, tuttavia, trovare un porto sicuro in cui approdare.

L'anima inquieta di Elisabetta trovò, invece, un rifugio nella poesia, in particolare nelle opere di William Shakespeare e nelle composizioni di Heinrich Heine a cui si ispirò nello scrivere dei versi e nelle quali trovò spesso un riscontro dei propri stati d'animo.

Diventò anche una cultrice assidua della forma fisica, curando in maniera maniacale ed ossessiva il suo aspetto. Le giornate erano scandite da interminabili passeggiate per i boschi, che potevano durare anche una decina di ore. Seguivano arrampicate in montagna e lunghe cavalcate, così sfibranti che neanche i cavalli riuscivano a tenere il passo dell'imperatrice "amazzone", la quale continuava il proprio programma giornaliero con estenuanti sedute in palestre appositamente montate ovunque dimorasse. E affinché la sua leggendaria bellezza rimanesse tale, alle soglie dei quaranta anni, l'imperatrice preferì celare il suo volto dietro velette e ventagli per non mostrare gli inevitabili segni del tempo, lasciandoci solo i ritratti della sua giovinezza.

Ostinata nel mantenere la propria invidiatissima *silhouette*, Elisabetta controllava quotidianamente il suo peso, annotandolo in un taccuino insieme al programma sportivo del giorno.

Si sottoponeva regolarmente a diete ferree, di sua invenzione, bevendo esclusivamente tè alla violetta ed ingurgitando un intruglio a base di albumi e sale. In alcuni periodi pare si nutrisse di sola carne cruda e latte, in altri semplicemente con succo di carne spremuta.

Malgrado rispettasse un ferreo regime alimentare, talvolta si abbandonava alle ghiottonerie, lasciandosi accarezzare il palato da dolci e gelati, che consumava in grandi quantità, salvo poi sottoporsi ad estenuanti sedute di ginnastica e ad ogni sorta di dieta. Elisabetta era talmente golosa di dolci all'aroma di violetta che ogni mese, da Parma, venivano spedite centinaia di confezioni di violette candite con cui i pasticceri di corte facevano a gara per sfornare gelati e leccornie di ogni tipo.

Anche ad un'altra dolcissima tentazione Elisabetta non sapeva proprio resistere: la torta Dobos, il dolce ungherese per eccellenza. La gradiva così tanto che quando soggiornava nel palazzo reale di Buda era solita recarsi furtivamente e in incognito nel vicino Caffè Ruzswurm, la più famosa pasticceria della città, per poterne gustare una fetta e concedersi una pausa golosa. Pausa che sapeva poi come bruciare, sottoponendosi a faticosissimi esercizi ginnici per smaltire i chili accumulati.

La lunga fuga dell'imperatrice triste si interruppe tragicamente a Ginevra, un tiepido pomeriggio di settembre, quando la mano di un anarchico italiano pose fine alla sua tormentata esistenza, consacrandola per sempre alla leggenda.

La torta Dobos è il dolce che ho scelto per ricordare Sisi (questo era il vezzeggiativo con cui Elisabetta veniva chiamata a corte, trasformato successivamente in "Sissi" da Ernst Marishka, regista della trilogia cinematografica sulla vita dell'Imperatrice)

Il dolce, un vero e proprio concentrato di golosità dalle ascendenze imperiali, fu presentato per la prima volta in occasione dell'Esposizione di Budapest nel 1885 dal pasticcere ungherese Josef Dobos. Tuttavia questo dolce nasce quasi per caso, più esattamente da un errore. Si racconta che un aiutante un po' distratto avesse montato il burro con lo zucchero, al posto del sale come si usava all'epoca. Dobos non gettò il composto, ma lo miscelò con le uova e il cioccolato fuso, vi aggiunse una spruzzatina di rum e lo utilizzò per farcire sei strati di pan di Spagna. L'ultimo venne ricoperto da un sottile strato di caramello ambrato allo scopo di mantenere la torta fresca e morbida, in

un periodo in cui la refrigerazione non era ancora di uso comune.

Il *placet* degli imperatori, Elisabetta e Francesco Giuseppe, che come da cerimoniale furono i primi ad assaggiarla, ne decretò il successo in tutte le corti d' Europa, diventando la golosità prediletta della *Belle Époque*.

Giorgio Galli

La Svinatora

- Gino, Ginoo... Ginoo! Questo è sordo come una campana, e pensare che di soprannome lo chiamano "la faina"! Ma non mi sembra proprio che sia una gran faina. - Giorgio!
- Ci risiamo, sono appena tornato da scuola... che rottura: - Sììì!
- Fai un salto a chiamare quel campanaro di tuo padre, sbrigati. Tu ci metti un attimo, con le tue gambe agili, fai con una volata. Io con queste gambe gonfie che sembrano le zampe di un elefante mi ci vuole una giornata. Digli che la pasta è quasi cotta e che il pollo "alla svinatora" è venuto buonissimo. Insomma, è tutto pronto e i svinatori hanno fame!
- E io (sotto voce): - Che rottura queste tradizioni! - Poi a voce alta: - Sono tre giorni che rompete le scatole con questa "svinatora"!
- Mi fulmina, la mamma, con lo sguardo: - Tu zitto e obbedisci, e parla solo quando piscia la gallina!
- Ma la gallina non piscia...
- Ecco, vedo che hai capito.

Il nostro vigneto è piccolo, mio padre dice che sono "tre scorzi e mezzo". Quanti metri saranno? Boh! Non mi resta che cominciare a correre tra i filari delle viti. Questi fino alla metà di ottobre erano carichi di grappoli di uva profumata e gustosa, ma ora, che vi restano soltanto le foglie, sembrano tavolozze di colori al vento: ocre rosse e gialle, terra di Siena, verdi vescica, giallo luminoso, rosso vermiglione e marroni bruciati. Che meraviglia! È un mondo di colori che mi viene incontro, mentre corro. L'aria profuma di autunno, anzi sto respirando l'autunno...

Eccolo lì mio padre. In effetti ho fatto una volata. Un po' di fiatone c'è, ma lo raggiungo in un attimo alla fine del vigneto. Prendo fiato. Lui già si sta infilando la giacca per tornare a casa. Nonostante sia novembre, la giornata è magnifica e calda, in camicia si sta bene. Il vigneto è splendido sotto il sole autunnale. Oggi sembra un paradiso.

E poi è un giorno speciale: si cambia il vino nuovo.

- Papà, mamma ti ha chiamato.
- Lo so, ho sentito, infatti sto tornando. Mica sono sordo.
- E perché non hai risposto?
- È inutile rispondere, tua madre è sorda come una campana quindi è fiato sprecato

Per un attimo ho pensato che i miei genitori siano un po' matti. Togliamo pure il "po"; questi sono pazzi veri.

- Mi ha detto di dirti...
- Fermati, già lo so!
- Ma la mam...
- Oh!... Fio mio lo so!

Mentre torniamo verso casa chiedo a mio padre: - Che cosa è la *svinatora*?

Lui: - È una tradizione.

Io: - Sì, lo so, ma la tradizione mica si mangia.

- Vuoi sapere come si cucina?
- Sì!
- Proprio adesso?
- Se puoi.

Lui: - Stappati le orecchie, io sono come Paganini, non replico mai!

- Mó chi è sto Paganini?

- Era un amico mio.

Io: - Suona con la banda musicale con te? Li conosci tutti tu questi personaggi!

Lui si fa una bella risata. Mentre camminiamo stacca con le mani rami e foglie, chissà perché, in questo modo si perde molto tempo, gli rammento che gli *svinatori* hanno fame e ci stanno aspettando, lui mi guarda e dice: - Anche se li conosco da sempre, speriamo che il pollo sia di loro gradimento, sennò chi li sente, è dalle sei di stamattina che lavorano sodo con il torchio. È tradizione, come tu sai, che quando si svina il primo vino che viene fuori si mette in un caratello di legno da venticinque litri, sperando che basti per tutto l'anno. È con questo che si prepara la salsa per la *svinatora*, un piatto che si

cucina soltanto qui a Genzano.

- Perché ti preoccupi se gli andrà bene questo piatto?
- Vedi Giorgio, questo è uno dei pochi piatti, che fa capire a quale stato sociale appartieni. Per carità non è un disonore, ognuno è quello che riesce ad essere, in un certo senso è discriminante.
- Non capisco papà...
- Ti spiego meglio, io sono un bracciante e sai bene cosa significa.
- Certo!
- Io però ho qualcosa in più, possiedo un piccolo vigneto! Non navighiamo nell'oro, ma non siamo neanche poveri, e per pranzo possiamo offrire loro il pollo o il baccalà affogato in questa magnifica salsa fatta con il vino nuovo! Questo è quello che noi possiamo permetterci, mentre i *casarecciotti*, che hanno molta più terra di noi, quindi più possibilità, con la salsa cucinano il coniglio o la coratella. Poi ci sono i grossi possidenti, che di vigneti hanno tanti ettari da non vederne la fine. Questi ultimi per loro fortuna non hanno problemi economici, quindi possono spendere e per usanza offrono loro l'abbacchio con la *svinatora* e credimi, affogato in quella salsa, è sublime.
- Ma loro sono persone grandi, capiranno papà.
- Certo figliolo, lo so, ma io e tua madre, che sta preparando il pranzo dalle sei di stamattina, ci teniamo a trattarli bene, perché sono dei grandi lavoratori, e chi lavora con onestà va sempre rispettato.
- Papà, ci stai girando intorno, ma che dice la ricetta?
- Tua madre ha tagliato a pezzi il pollo, che poi ha messo in una teglia, amalgamando bene con aglio, rosmarino, peperoncino e olio di quello nostro. Il procedimento è importante: bisogna far evaporare bene con aceto e vino nuovo. Dopo che il vino è evaporato, mamma aggiunge il pomodoro, quello del nostro orto, e il sale.

Io: - Tutto qui?

Raggiungiamo le vaschette che si trovano sotto casa, ci laviamo le mani con il sapone di Marsiglia, saliamo le scale esterne che ci portano direttamente in cucina, dove c'è un enorme camino di quelli di una volta. Sono tutti a tavola e aspettano noi. I miei fratelli, bravi artigiani, tappezzeri e materassai come mio nonno sono tornati in anticipo dal

lavoro, perché non si perderebbero per nulla al mondo questo rito. Mi siedo vicino ad uno dei tre svinatori, quello più grosso è talmente enorme, che io, rispetto a lui, sembro un cucciolo di gatto. Pure lui profuma di sapone di Marsiglia, pure lui ha fatto tappa alle vaschette sotto casa. Mio padre si siede vicino a mia madre, come sempre. Il gigante, che si chiama Rotulio in onore dei Rutuli, popolo che viveva in queste zone molto prima di Roma, guarda mio padre, che fa un gesto di assenso. Il bestione prende il bicchiere di vino, che scompare nella sua mano, tanto è grande, si alza in piedi e con un gesto solenne lo leva in alto: - Brindo ai compagni morti e alla libertà, e poi viva la nostra terra! Il pensiero dei commensali per un minuto va a quelle persone che, come mia madre, hanno combattuto nelle file della Resistenza, ma che sono state uccise. Data la mia giovane età non capisco fino in fondo il significato di questo gesto commemorativo, ma ne resto colpito.

Così cominciamo a mangiare. Il primo è un abbondante piatto di lenticchie e broccoli ricoperti di pecorino romano grattugiato a neve e peperoncino sparso a manciate, che ci manda a fuoco, tanto che per spegnerlo dobbiamo berci sopra vino rosso a volontà, di quello nuovo. Finalmente arriva il momento del pollo alla *svinatora* accompagnato da cicoria ripassata in padella con i pomodorini e con l'immane peperoncino. Le mie sorelle aiutano mia madre nel servire a tavola. Nessuno parla. Tutti aspettano che il gigante metta in bocca il primo pezzetto di pollo, accompagnato da una mezza fetta di pane intinta nella salsa. Così tutti guardiamo quella montagna di uomo che mastica con visibile piacere, quasi morboso, poi il verdetto: - Speciale come sempre, Comunarda!

Mio padre è raggiante, come dopo una gran bevuta di vino buono. Nasce spontaneo un applauso per la cuoca, poi tutti si tuffano sul pollo alla *svinatora*.

Dall'epoca di questi ricordi è passato molto tempo, i vignaioli piccoli non ci sono più, e tutte queste usanze sono scomparse insieme agli uomini, che hanno reso grande il mio paese, lasciandoci orfani delle nostre più autentiche origini.

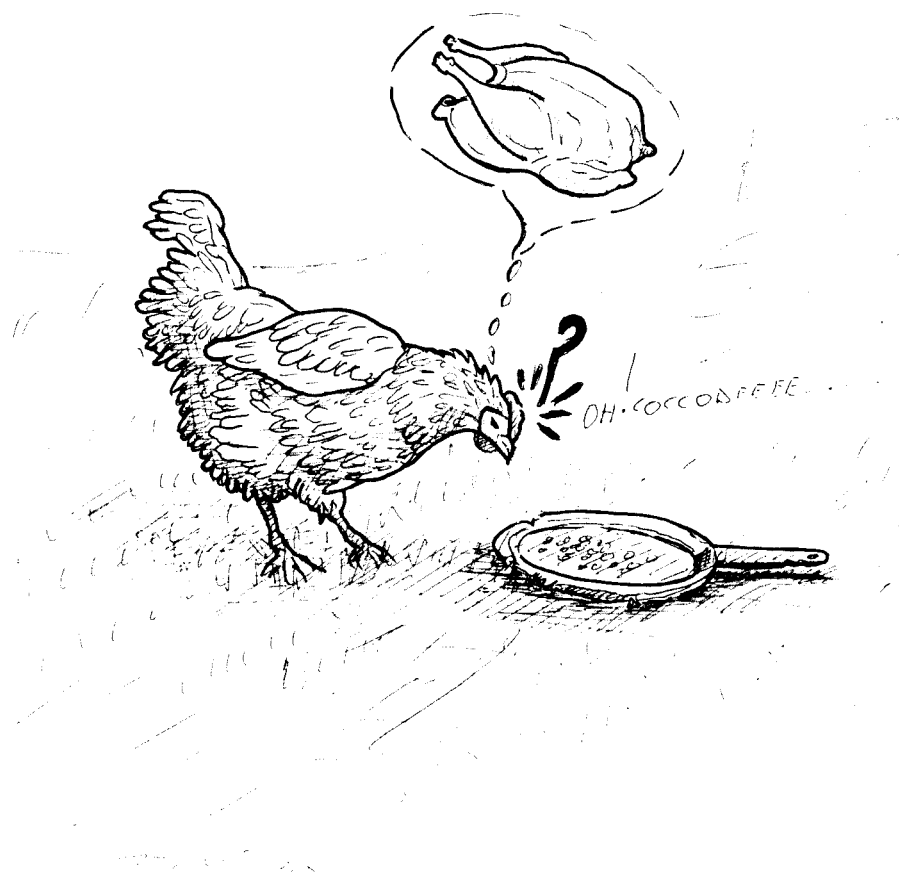
C'è rimasto soltanto un posto, dove ancora si cucina questo piatto

tradizionale ed è la trattoria "Le Carceri" a Genzano di Roma, un locale ricavato all'interno di quelle che furono le storiche prigioni del posto, capaci di portarti indietro nel tempo in tutti i sensi, compreso il piacere di riassaporare ciò che si mangiava una volta, quando ancora esisteva la civiltà contadina. Qui incontri Franca, una vita passata a cucinare con amore pietanze uniche, che solo qui puoi ancora gustare e poi tra i fornelli trovi anche sua figlia, allieva prediletta, che fin da giovanissima, quando ancora c'era il grande e mitico Aldo, suo padre, porta avanti una tradizione culinaria veramente unica in tutti i Castelli Romani, e infine c'è Vincenzo, le cui figlie con Ciro il cameriere, mettono in atto un'accoglienza antica e sincera. Questa trattoria è ormai l'unico posto al mondo, dove si può gustare l'originale piatto del *Cinghiale alla svinatore*, connubio perfetto di carni selvagge con la nostra celebre salsa, così come si usa dire dalle nostre parti, "è 'a morte sua".

Dai padroni del locale Franca e Vincenzo abbiamo avuto il permesso di scrivere questa ricetta per i lettori dell'*Apollo buongustaio*: tagliare a pezzi la carne di cinghiale in una teglia, amalgamando bene con aglio, rosmarino, peperoncino, e olio, aggiungendo in cottura aceto e vino nuovo, oppure d'annata; dopo che il vino è evaporato, unite al tutto un po' di pomodoro e sale.

Paradossalmente alle "Carceri" di Genzano ci si sente liberi di trasgredire, perché gli unici a essere segregati sono i vini che l'oste scatena a tavola, dopo averli prelevati dal fresco delle sotterranee cantine.

La scarpetta



Posso abbuffamme come un Epulone,
ma la scarpetta fatta in fonno ar piatto
me fa senti er palato soddisfatto
coll'urtimo boccone.
Speramo che sta vita benedetta
er giorno che me ferma er calendario
me lasci armeno er tempo necessario
pe' famme la scarpetta.

Il crudo e il cotto

Sin dal titolo, *Il crudo e il cotto*, mi riferisco alla funzione mitica del cibo e alla donna che fatica in cucina, per la gioia di quanti siederanno a tavola.

Con *La memoria in bocca*, intendo ricordare la bellissima pagina di Marcel Proust, ricca di finezze psicologiche, sulla sopravvivenza, nella memoria, della persona che donava le *madeleines* al piccolo Marcel, riemersa dall'oblio tramite il piacere misterioso di quel dolce in bocca.

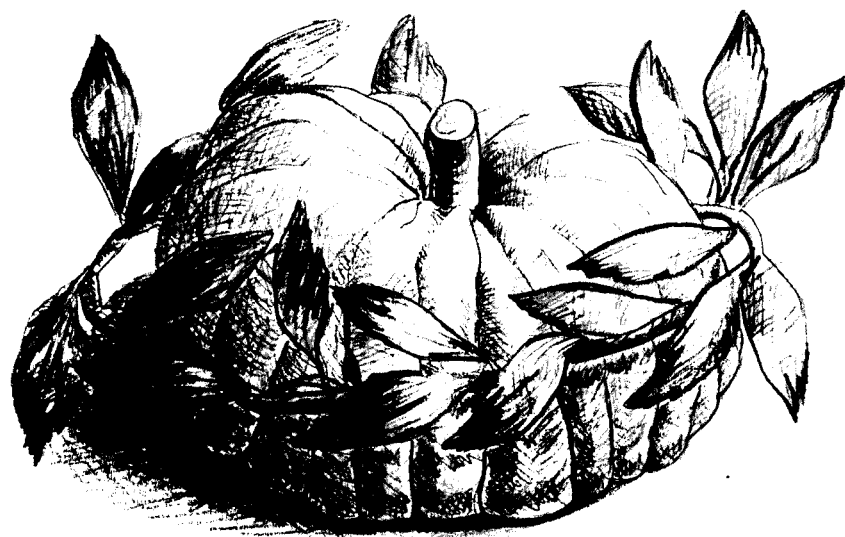
Con *Piacere di-vino* privilegio il gioco di parole per dire il significato mistico del vino e il piacere divino di chi lo beve. Mi piace, quindi, giocare con le fantasiose divagazioni che possiamo leggere sull'etichetta di ogni bottiglia, pregiata o meno, che, a parere dell'estensore del testo, dovrebbe accrescere il piacere di chi si appresta a bere. Personalmente consiglierei di leggere meno etichette e di educarsi al gusto bevendo e tacendo.

Per finire, inizio con tre haiku su Roma.

Sull'Aventino
fra gli aranceti venta
il ponentino.

Dalla terrazza
sul Pincio la bellezza -
Roma al tramonto.

Nuvole vaghe
nel cielo blu di Roma -
forme di vento.



Il crudo e il cotto

Fu indubbio progresso dal crudo al cotto:
la donna ai fuochi sconta lo scotto.

Budino al mattino,
caffè, latte e biscotti di mandorla
e marmellate cotte in casa,
zabaglione appena un bicchiere.

Pasta al forno a mezzogiorno,
cardi interrati in padella,
uova *à la coque*,
albicocche, vino bianco d'Alcamo,
un bicchierino di Marsala.
Marmellata di cavoli a merenda.

Crema di ceci a cena,
carne di castrato alla brace,
cernia e calamari in cartoccio,
contorno di caponata e cicoria,
Cerasuolo di Vittoria,
cassata e cannoli,
caffè corretto e Passito di Pantelleria.

Spaghetti all'aglio e olio,
pepe nero a pioggia quanto basta,
a notte alta, per sedare l'ansia,
appena due giri di forchetta.
Per finire, tazze di camomilla di montagna.

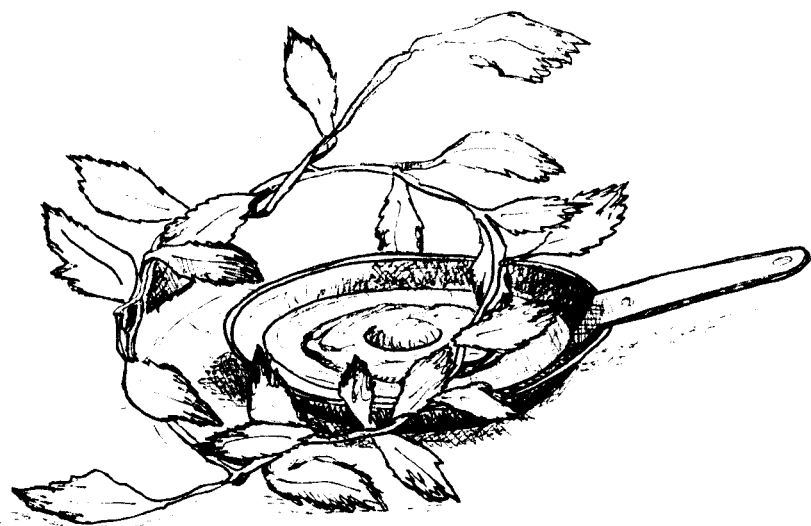
La memoria in bocca

Un profumo intenso di sapori,
fragranze di gusto antico,
goduria galeotta della memoria
in bocca.

Piacere di-vino

Colore intenso al calor rosso
aroma fragrante di fragole e pere
profumo fresco di fumo
gusto barocco abboccato
retrogusto persistente nel retrobocca
corpo morbido erotico in bocca.

Ventidue barattoli



Era l'estate del 1983. Sul principio di luglio. Le 5,00 del mattino.

Albeggiava mentre salivo sull'Ape di mio padre. Non sul cassone posteriore come avrei voluto, ma nell'abitacolo con lui. Di lì a poco avrebbe fatto caldo, ma io avevo le braccia e le gambe coperte.

Andavamo in campagna. Contrada Carrarella. Agro di Cerignola.

Restavano da raccogliere le ultime pesche, quelle che non erano state destinate al mercato, quelle tardive lasciate maturare pigramente sui rami senza essere irrorate indegnamente; quelle che si potevano mangiare con la buccia, perché ormai non c'era più pericolo di residui di pesticidi. Le più buone. Le più dolci. Le più grandi. Quelle che sarebbero state spaccate in quattro, con il nocciolo che avrebbe abbandonato la polpa senza fatica, per poi finire nei barattoli di vetro con acqua e zucchero. Le pesche che avremmo sciropato.

Era l'estate del 1983, quella dell'inizio della mia adolescenza; quella del passaggio dalle scuole elementari alle medie; quella della voglia di libertà ma da dietro i vetri di casa; quella dei giri sul motorino degli amici, ma di nascosto perché era pericoloso. Quella in cui lo specchio cominciava a restituirmi un'immagine che non mi piaceva e non mi apparteneva ma che, come diceva mia madre, era normale che fosse così. Le 8,00 del mattino e l'aria già più calda.

La scala di ferro veniva spostata di albero in albero ed ero sempre più propensa a salire sui gradini più in alto per aggiudicarmi i frutti che gli operai, nelle settimane precedenti, avevano volutamente ignorato perché ancora verdi e immaturi. Nessun rumore familiare intorno a me. Solo le trebbiatrici in lontananza e il vociare degli operai che spampavano le vigne vicine. E il cigolio ripetitivo dell'impianto di irrigazione che si attivava a tempo e che mi schizzava l'acqua del pozzo artesiano sui capelli. E la voce lamentosa di mio padre che non si capacitava di farsi assistere da una bracciante improvvisata e inesperta come me: "Cee*... mettile lì... una alla volta... fai piano... solo quelle

più dure”. E la mia voce su tutto... io che parlavo, parlavo, parlavo.

Man mano che saliva la temperatura, aumentava anche il prurito che la polvere delle pesche mi arrecava. Lo sapevo che ne avrei sofferto ma non vi avevo dato importanza e a nulla era servito rimanere coperta. Come rinunciare a sentire il profumo delle pesche sugli alberi? Lo avete mai sentito voi? Le avete mai afferrate e girate dolcemente sul loro picciolo fino a farle staccare dai rami? Le avete mai osservate, pensando che l'ultima raccolta fosse migliore della precedente? Avete mai avuto la sensazione che la perfezione si concretizzasse davanti ai vostri occhi in un unico istante? Io sì. Tante volte.

Era l'estate dell'83. Quasi le 11,00. L'aria oramai afosa. I secchi pieni e faceva caldo. Troppo caldo. Non ci restava che caricare le cassetine sul motocarro, riporre la scala e rientrare. Dei rami frondosi avrebbero riparato i frutti durante il viaggio. “Basteranno, papà?” - chiedevo mentre rincasavamo - “Per tutto l'inverno?”. Papà non mi rispondeva. Forse riteneva fosse superfluo, perché la risposta era dietro di noi, in viaggio con noi. O forse perché pensava che stessi ancora facendo considerazioni a voce alta come avevo fatto per tutta la mattinata. Semplicemente si limitava ad annuire. Annuiva sempre.

Ero stanca, arrossata e assetata. L'acqua del termos era finita da un pezzo. Le ultime gocce erano state destinate alle mie tempie roventi. Ancora pochi chilometri. Casa era vicina e mi sarei rinfrancata di qualunque disagio, giusto in tempo per quantificare il lavoro in un'unità di misura che non era data dal peso delle pesche ma dalla loro resa. E mi sentivo orgogliosa, neanche avessi fatto tutto da sola.

22 barattoli. Questo il risultato del nostro raccolto. 22 barattoli di pesche sciroppate da mettere in dispensa. Quelli dell'anno precedente non li avevo contati, ma non ne era rimasto neanche uno. Alcuni li avremmo regalati come sempre. Molti sarebbero finiti già prima di Natale. Probabilmente io non le avrei neppure mangiate. Perché a me era bastato raccoglierle. 22 barattoli in tutto.

Era l'estate dell'83. Sul principio di luglio. Le 10 di sera. Ero già a letto. Stavo crescendo. Ero felice. Ma io ancora non lo sapevo.

* *Cee* è il modo adottato da mio padre per chiamarmi... Cesarina gli è sempre risultato troppo lungo, anche perché non è il nome che avrebbe voluto darmi. (N.d.A.)

Gli stracci

“*Annamo pe' stracci!*”, si sarebbe detto un tempo in riferimento al detto di origine giudaico – romanesca ed in uso anche in Sabina, per indicare un tracollo economico; se però ci si riferisce ad una pietanza dell'alta Sabina, il discorso cambia.

Antrodoco resta la patria degli *stracci*, quest'antica vivanda di favolosa semplicità e di elaborata maestria manuale; un distillato di emozioni che può suscitare solo una pietanza di memoria.

Di questo piatto si possono cogliere antiche reminiscenze in una vivanda della fine del Quattrocento, narrata da un certo Ruperto da Nola, in una delle 242 ricette che compongono un suo *libro de cozina*, edito a Toledo nel 1525. Ruperto era il cuoco della corte aragonese di Napoli, di probabile origine spagnola, ma campanilisticamente parlando, ci piace considerarlo italico, nativo di Nola. Ed è a Nola che si era formato come cuoco dei principi Orsini. E qui torna alla memoria un altro cuoco anonimo di casa Orsini, che dalla corte di Napoli porta nella Sabina del Cinquecento, e precisamente a Nerola, un altro piatto della stessa epoca, qui ribattezzato *i cellei*. (vedasi *l'Apollo buongustaio* del 2006).

Ma Napoli non è nuova agli antichi ricettari. Un manoscritto conservato presso la Biblioteca Nazionale di Parigi parla di un gruppo di prontuari gastronomici della fine del Duecento, definiti “napoletani”.

Sicuramente il nostro Ruperto se, ai giorni nostri, sarebbe stato un *super chef* mediatico, allora rappresentava una figura di basso lignaggio: nella gerarchia degli addetti al servizio. Infatti il cuoco veniva molto dopo il trinciante, il bottiglieri, lo scalco, cariche rivestite di solito da persone di elevata estrazione sociale, mentre il “cuciniere” era di solito uomo di umili origini. Non dimentichiamo però, che il nostro cuoco, invece, era sicuramente un uomo colto, capace di saper mettere per iscritto le sue ricette e raccoglierle in un libro, a suo dire: “... affinché rimanesse di me una qualche memoria ai miei aiutanti perché tenessero un certo fondamento nella detta arte di preparare da

mangiare e cucinare minestre e altri piatti.”

Certo le *crêpes* rinascimentali avevano ben altri condimenti, sconsuendo il pomodoro, condividevano con: “...*spezie aromi zucchero e burro*.”, ma fu il popolino napoletano a mutare un piatto di corte in piatto “plebeo” trasformandolo in lasagne, che possiamo considerare le antesignane della nostra attuale pietanza.

Ma torniamo ai nostri stracci, che hanno, senza ombra di dubbio, riferimenti ad altre pietanze abruzzesi o, se volete, borboniche: dalle *scrippelle* teramane alle *screppelle* aquilane. Se però ne osserviamo il confezionamento non c'è differenza; la differenza sta nei condimenti e nella preparazione dei piatti. Le *screppelle* sono un timballo, gli stracci dei cannelloni.

Alla base di questa pietanza ci sono delle sottilissime frittelle fatte con uova acqua e farina: la dose antica è di due cucchiaini di farina per ogni uovo e acqua solitamente corrispondente a quella contenuta in un guscio d'uovo. Si sbatte energicamente con la frusta il composto fino ad ottenere una pastella omogenea, che va filtrata con un colino per eliminare eventuali grumi.

La maestria della massaia sta nel confezionamento di queste frittatine: in una padella di ferro appena unta - certe nonne usavano strofinare una *cotica*, mi scuso, cotenna, di maiale sulla padella già calda - si versa un mestolino di pastella, muovendo la padella sulla fiamma affinché il composto si distribuisca su tutta la superficie. Trascorso nemmeno un minuto, quando la stessa si sarà rappresa, giratela dall'altro lato e cuocete per altri 30-40 secondi, ponendo la massima attenzione a non rompere lo *straccio* che si ottiene, cercandone l'intima perfezione. L'unzione della padella va ripetuta ad ogni cottura: con un uovo, si ottengono, mediamente, cinque frittatine, ma preferiamo chiamarle stracci.

Ed ora passiamo al condimento: poverissimo il nostro, rispetto alle *screppelle* aquilane che prevedono oltre al ragù di carne, scamorza, fettine di uova sode, piselli, rigaglie di pollo, polpettine di carne e formaggio grattugiato; gli stracci invece, vogliono un ripieno di carne macinata con passata di pomodoro, una striscia di mozza-

rella e nient'altro.

Il macinato di carne, meglio se misto, vitello e maiale, necessario per il ripieno, va fatto rosolare in padella, aggiungendo mezzo bicchiere di vino bianco secco e facendolo sfumare. Si aggiungono passata di pomodoro, sale ed il lieve fortore di peperoncino.

A parte viene preparato un sugo con olio d'oliva, sedano, basilico e pomodori maturi scottati e passati oppure pelati oppure in bottiglia, un cucchiaino di conserva diluita in un pò di acqua tiepida, sale.

Ora si prendono i nostri stracci e si riempiono del composto di carne, aggiungendo una striscia di formaggio fresco di pecora - la mozzarella che si mette oggi non è che un moderno surrogato - si spolvera di pecorino grattugiato e si arrotola lo straccio a mo' di cannellone.

Sugli stracci allineati, si mette poi qualche mestolo di sugo di pomodoro, un fiocco di strutto e pecorino grattugiato; mettere la teglia in forno per un'oretta ed il piatto è pronto.

Anche questa pietanza, lontana da suggestioni colte, possiamo considerarla un saggio recupero di sapori perduti della nostra tradizione sabina.

Un boccone prelibato

Avevo una quindicina di anni ed ero di turno a servire i clienti all'osteria paterna, quando entrò un vecchietto arzillo dagli occhi di cinghiale. Portava una teglia (da noi detta *sòlo*) piuttosto capiente, piena di *ciriolo* (cioè di anguille) e patate arrosolate. Prende posto a un angolo del tavolo, posa anche la pagnotta croccante, odorosa e ordina un litro di vino.

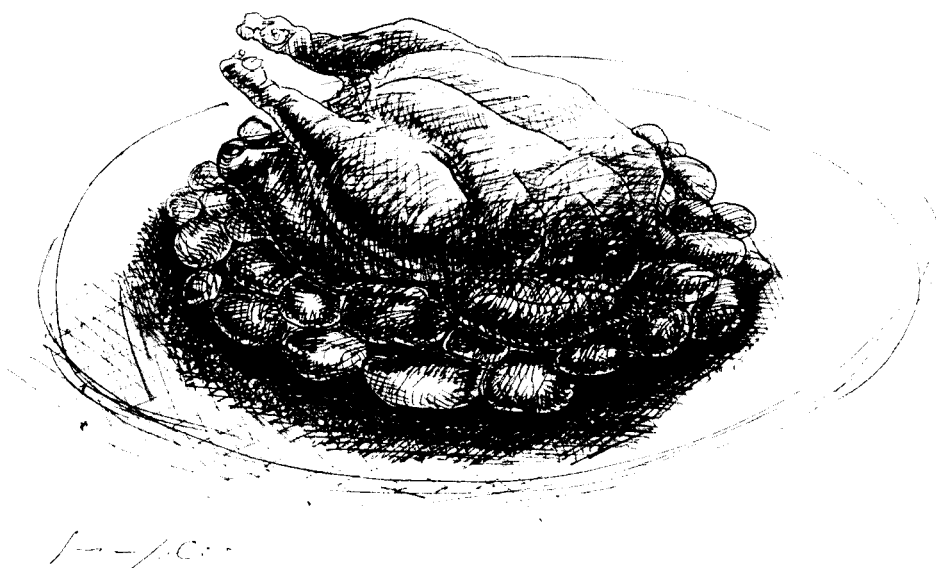
A quell'ora di pranzo era sempre un sacrificio per me restare a digiuno perché soffro di ipoglicemia. Evidentemente, dal mio sguardo allupato il cliente intuì un bisogno di cibo più che un semplice desiderio di "assaggio". Infatti, mi offrì, con la sua forchetta, una patatina oleata. Un balsamo. Poi, dopo aver mangiato lui un pezzetto di "ciriola", me ne porse una fettuccia.

Non mi pareva anguilla, ma tale era la fame e il bisogno di zuccheri, che proposi a lui uno scambio da gentiluomini: "Sentite", dissi, "io offro tutta la bevuta se voi mi fate inzuppare un po' di pane nell'olio". Accettò invitandomi a prendere un bicchiere per mandare giù meglio il salato condimento (ho notato un sapore di rosmarino e pepe). La sua generosità mi permise di mangiare insieme tutto il contenuto del *sòlo*; però ricambiai portando anche una *fojetta* sempre offerta da me. Parlammo pure, le solite cose di rito, quando a un certo punto fa: "Lo sai che robba te sei magnato?"

Voleva prendermi in castagna, ma io risposi: "Non era sapore di anguilla". Ci guardavamo come in una sfida allegra.

"Te sei magnato un serpe!", precisò con un viso che sarebbe piaciuto a Bruegel. Si aspettava che vomitassi o dessi cenno di disgusto, ma quando lo informai che quel sapore lo avevo assaggiato da piccolo durante la guerra, sorrise e sentenziò: "Chi nun è stato sotto le bombe, nun po' capì la fame... De quelli tempi sorci, sòriche, gatti e serpi tenevano vita corta..."

Era il famoso serpaio, che d'estate campava di questi rettili, specie



i *pasturavacche* lattiginosi, dolciastri e morbidi.

Il giorno dopo si presentò con un sugo diverso per le ciriòle: pomodori del suo orto, cipolle, basilico, pepe naturalmente, e mentuccia. Olio a galleggiare. Un odore di arrosto e di stufato indimenticabile: una carne tra la cotica appena cotta e il riccio, ma meno grasso. Ricordo che legava alla grande il pomodoro più delle patate (ma forse la fame è stato il vero segreto del piatto raro).

Franco Onorati

Carmen una e due

Strana sorte quella che patiscono personaggi e vicende nel trasferirsi dalla pagina scritta alle tavole del palcoscenico.

Novella o romanzo sembra che assicurino loro una specie di porto franco: potranno essere se stessi senza compromessi ed è raro che la mannaia del censore intervenga a tarparne la libertà. Affidati ad una lettura (oggi si direbbe “fruizione”) individuale, non si teme che le loro eventuali trasgressioni o sregolatezze nuocciano alla società ed è raro il caso che nel loro cammino essi inciampino contro i rigori bigotti delle istituzioni: in tal senso il processo cui fu sottoposto Flaubert per la sua *Bovary* è esemplare, anche perché si concluse con l’assoluzione dell’autore.

A teatro no: il rito collettivo che si consuma nelle tante belle sale d’opera di cui la vecchia Europa è ricca, scatena – almeno durante l’Ottocento, il *siglo de oro* dell’opera – il trionfo di convenzioni consolidate. Il pubblico non sarà poi tanto diverso dalla massa dei lettori che hanno “passato” senza reazioni moralistiche *feuilletons* atroci dove ne succedono di tutti i colori: eppure la storia – o, se volete, la cronaca – di tante prime annovera una notevole serie di fiaschi clamorosi; promossi in prosa, tanti eroi si son visti bocciare in musica.

Le ragioni sono più d’una; e a me pare che la più rilevante sia quella cui ho fatto, di sfuggita, accenno. Una rappresentazione a teatro è evento sociale, che si misura fatalmente, e pubblicamente, con gli assetti culturali, gli equilibri politici e i valori etici della società del momento: si chiede quindi all’opera una risposta “omogenea” a quegli assetti, a quegli equilibri, a quei valori.

Un’opera che azzardi uno scarto troppo anticonvenzionale e manifesti un atteggiamento eccessivamente anticipatore che trova impreparata la maggioranza degli ascoltatori e dei critici di professione, entrerà fatalmente in rotta di collisione col pubblico.

La società (vorrei dire quella “teatrale” più di quella “civile”) tende a conservare, cristallizzandolo, il suo *status quo*: alla cui perpetuazione sono funzionali alcune regole non scritte della prassi teatrale: il lieto fine, l'esaltazione dell'eroe positivo, il bando ai personaggi “diversi”, le danze nel *grand-opéra* parigino, il veto a far calcare le scene a principi o regine nei quali possano identificarsi i regnanti del momento, l'abolizione di ogni parola disinvolta o irrispettosa verso il culto cattolico-apostolico-romano: e via censurando.

La società che conviene a teatro palesa, insomma, un forte moralismo, un atteggiamento conservatore, un'acrimonia censoria; essa è l'espressione di una “santa alleanza” che boccia inesorabilmente chi metta in discussione l'ordine costituito.

Esemplare, in questo senso, è la vicenda di *Carmen*.

Il capolavoro di Prosper Mérimée esce nel '45; è vero che – allora quarantenne – l'autore era già affermato sia come scrittore che come *grand commis*: da anni era stato nominato ispettore generale dei monumenti storici; c'è poi da aggiungere che la sua lunga amicizia con la famiglia di Eugenia di Montijo, poi divenuta imperatrice, lo aveva reso abituale frequentatore della corte.

Ma tutto ciò non attenuava la straordinaria crudezza della vicenda della zingara: l'atroce calvario del basco Don José, irretito fino alla dannazione da Carmen, è puntellato da una serie impressionante di delitti. Proviamo a citare i principali?

Il primo: siamo all'antefatto. Don José è ancora un giovanotto di belle speranze. <*J'aimais trop à jouer à la paume, c'est qui m'a perdu*> dice al narratore della novella. *Jeu de paume* è, come noto, il gioco della pallacorda, l'antenato del tennis: José ne è così infiammato che un giorno, provocato da un ragazzo che aveva sconfitto, si batte con lui a *marquillas*, le mazze ferrate dei baschi. Ha il sopravvento sull'avversario, ma è costretto a lasciare il paese.

Il secondo è il tenente del reggimento dei dragoni in cui si è arruolato; Carmen lo ha già messo nei guai, facendolo degradare (era brigadiere, aspirante maresciallo) per averla aiutata ad evitare la prigione, dopo che nella rissa alla manifattura dei tabacchi ha sfregiato una

sigaraia. Gli si è data con passione più d'una volta, è vero: ma non gli ha mai fatto promessa di fedeltà.

Accecato, José non intende l'anima libera della donna: e quando la vede presentarsi col tenentino, pronta a una nuova avventura, da consumare lì, in quella stessa casa dove si sono amati, sfodera la spada e infila l'ufficiale.

Il terzo è Garzia il Guercio, marito di Carmen: per qualche tempo, nella stessa banda, va avanti un rozzo *menage à trois*; ma quanto può reggere José, che si porta appresso le sue fisime da cattolico piccolo borghese? Un giorno che non ne può più, lo sfida a coltello. Leggiamo, nell'esemplare traduzione di Sandro Penna, come va a finire:

<...lo colpì alla gola e il coltello penetrò tanto dentro che mi trovai con la mano sotto il suo mento. Girai la lama con tanta forza che essa si spezzò. Era finita...>

Che c'è rimasto, di questo assassino, nel fine dragone che i signori dell'Opéra-Comique trent'anni dopo (siamo nel '75) imposero ai librettisti di Bizet, l'accoppiata vincente Henri Meilhac e Ludovic Halévy, “reduci dai trionfi con Offenbach? Quasi nulla.

Omesso, ovviamente, l'antefatto del *jeu de paume*, sparisce persino l'uccisione del tenentino, derubricata a una più blanda insubordinazione. E, a seguire: del contrabbandiere che taglieggia e ruba non c'è che una labile traccia. Don José lascia l'esercito, è vero, e s'attruppa con quelle canaglie degli zingari: ma niente paura. Quell'accozzaglia di assassini diventa, nel trapasso dalla novella di Mérimée al palcoscenico dell'Opéra-Comique, un gruppetto folcloristico: di fronte all'opposizione dei direttori del teatro, lo stesso Halévy aveva dato assicurazione che gli zingari avrebbero avuto un carattere comico!...

Le convenzioni teatrali hanno la meglio: di ciò che ha reso celebre Mérimée, la sua esattezza, la sua crudeltà, la sua concisione non resta quasi nulla. Nei vuoti lasciati aperti da questa drastica potatura, i librettisti inseriscono marcette, balletti, fanfare: fino a quella incredibile zeppa che è il personaggio di Micaela, di insopportabile lindore *larmoyante* fino alla stucchevolezza. È chiaro: accanto alla irregolare Carmen, non a caso zingara come prototipo della diversità, occorre

collocare una figurina da “amor sacro”, specchio di virtù, colombella smarrita nella tana dei lupi. Il suo perbenismo tocca il sublime con l’evocazione della mamma di Josè: con la citazione della vegliarda morente il quadretto è completo, lo spettatore ritrova in scena quella gerarchia di valori continuamente minacciata dalla esistenza stessa di un personaggio come Carmen.

Insomma, aggiunte e sottrazioni, rispetto all’originale di Merimée rispondono allo scopo dichiarato di evitare l’eccessiva scabrosità della trama e di ricomporre la vicenda in termini che risultino coerenti non solo con gli schemi teatrali del momento (arie, canzoni, duetti, danze, cori e concertati) ma, soprattutto, con le aspettative di tipo etico-culturale.

In questo clima di restaurazione, anche gli sgarbi gastronomici subiscono la stessa sorte di tutti quegli altri dettagli in cui era troppo forte l’odore della realtà, la pulsione trasgressiva dei sensi.

Eppure Merimée, così meticoloso e documentato, ci aveva dato un paio di pagine da antologia.

Una prima gustosa ricognizione nella cucina spagnola lo scrittore l’aveva abbozzata nell’incontro fra il narratore e Don Josè; i due fanno tappa alla “Venta del Cuervo”: niente nacchere né tamburelli, è solo uno stanzone affumicato dove si cucina, si mangia e si dorme tutti assieme. La vecchia che gestisce la “Venta” ha riconosciuto Josè: e, o per timore e per ammirazione verso il bandito, allestisce la migliore cena possibile.

Ci servono, su un tavolino alto un piede, un vecchio gallo fritto col riso e molti peperoni, poi dei peperoni all’olio e infine del gaspacho, una specie di insalata di peperoni. Tre piatti così piccanti c’indussero a ricorrere assai spesso a un otre di vino di Montilla che ci parve delizioso...

Il lettore, per poco che abbia viaggiato in Spagna, riconosce nelle righe di Merimée, uno dei piatti nazionali spagnoli: la *paella*, qui nella versione alla valenciana.

Inutile cercarla nella edizione in musica, che del resto, in ossequio alle ferree leggi del palcoscenico, omette tutto l’antefatto dell’incon-

tro fra il narratore e Don Josè.

A perdere colpi è anche la rustica osteria di Lillas Pastia, *près des remparts de Seville*. Il testo di Merimée è chiaro: *Chi ama la buona frittura, va a mangiarla da Lillas Pastia* dice Carmen a Josè, per fissargli, col suo fare sbrigativo e scanzonato, un appuntamento. E Lillas Pastia esiste, non è una figurina da operetta. *Ella era infatti da Lillas Pastia, un vecchio friggitore, uno zingaro nero come un moro, dal quale molti borghesi venivano a mangiare il pesce fritto...*

Pensate che gustoso *pescado*, che *gambas*, che *mariscos*!

E invece, in Meilhac e Halévy, si salva appena un accenno alla Manzanilla, vino bianco leggero e profumato, tipico dell’Andalusia. “Manzanilla”: un quadrisillabo; sarà sembrato troppo lungo allo sciaurato traduttore del testo francese (A. de Lauzières; sia pace all’anima sua) se nel libretto tradotto in italiano si limita a uno scialbo: < E ber di vino un bicchiere >. Per non dire che qualche verso dopo fa dire a Carmen: < Noi danzerem/ la seguidiglia/ e insieme/ libare dobbiamo > dove il verbo libare in bocca a Carmen risulta quanto meno spiazzato.

Lo stesso traduttore ha un guizzo enologico, di lì a poco, quando fa chiudere il duetto a Carmen con queste parole: >...danzare io vò la seguidiglia/ e l’alicante assaggiare>. Il passaggio dal manzanilla all’alicante mi sembra pindarico: fra tutti questi vini doc il de Lauzières ha perso la testa.

Ma da Lillas Pastia i due non si fermano; Carmen si è incapricciata del dragone e vuole portarselo a letto. Siviglia non ha misteri per lei: c’è in via del Candilejo una casetta accogliente, guardata da una complice zingara.

Prima d’andarci, Carmen fa provviste: una dozzina d’arance; un pane; del salame, una bottiglia di manzanilla. Poi entra dal pasticciere e sembra che voglia portarsi via tutto il negozio: *yemas*, torroni, frutta candite.

< Passammo insieme tutta la giornata, mangiando bevendo e tutto il resto > così Josè rievoca quel primo incontro d’amore con la gitana.

Nella sua memoria, il ricordo dei balli, delle risa, del canto di Carmen si mescola a quelle cibarie scombinare, consumate in quella

sfrenata baldoria: poche cose, ma che la gioia di vivere della donna esalta, con quella gaiezza lieve, subitanea e senza scampo con cui, amabile e leggera, attraversa la vita, avviandosi spavalda verso la morte.

Ugo Onorati

Zucchero d'orzo

Come un messaggio racchiuso in bottiglia, affidato alle onde dell'oceano immenso dell'esistenza, un quadernetto di ricette approda per caso sulla spiaggia della mia curiosa attenzione. È scritto da una tal suora Francesca delle Figlie di Nostra Signora, vissuta nella metà del secolo scorso in uno dei tanti istituti religiosi adagiati da tempo immemorabile sulle pendici dei Colli Albani o Tuscolani. Saranno la copertina di cartoncino impressa a finto marmo, o le paginette interne vergate con calligrafia elementare ma sicura, confinata ai lati da due invalicabili linee rosse verticali, a farmi provare una leggera sensazione di sgomento, tuttavia è sulla prima pagina che mi incanto e il titolo "Zucchero d'orzo" mi rapisce per non so quanti minuti, prima di ritornare alla realtà. Mi vedo piccolo, con i calzoncini blu corti, camicia bianca e baschetto da Fiamma dell'Azione Cattolica che corro incontro al parroco, dispensiere nella stanza dell'oratorio di bruniti dischetti caramellati a tutti i ragazzi che in processione hanno seguito ordinatamente il *Corpus Domini*. La lingua, adesso, mi conferma il retrogusto amarognolo di quella pasticca, che si scioglie in bocca tanto indolente da farmi abbandonare le manopole del calciobalilla e nelle orecchie ascolto di nuovo le garrule vocine dei troppi giocatori, che si contendono lo spazio. Poi la scena si dissolve e lascia il posto alla cucina di casa. Un'alta dispensa mi sovrasta accompagnata da una cucina a legna con il piano di ghisa sezionato in tanti anelli concentrici, dove sempre alloggia una vaporosa pentola, ma al centro della stanza giganteggia un tavolo di marmo, sul quale la mamma sta per stendere una magica pozione di zucchero fuso. A bocca aperta aspettiamo che si compia il prodigio di quella metamorfosi: da informe impasto a cristallini riquadri di colore marrone scuro. E nel naso ora sento distintamente l'odore di bruciaticcio che viene dal tegamino, subito associato al gusto dolciastro della leccornia merendale da suggerire con prudente lentezza.

Straniato da quelle evocazioni torno, infine, al testo per leggervi la ricetta, seguendo un semplice procedimento che in parte già conosco: “Prendete una quantità di orzo a piacere e fatelo bollire uso caffè, quindi passatelo con un panno e spremetelo, e con il liquido ottenuto bagnate tanto zucchero per quanto basta e cuocete a fuoco lento. Quando sarà fatto lo verserete sopra un tavolo di marmo unto di olio finissimo e subito dopo vi farete i tagli sopra, come mostaccioli, rombi, circoli od altre forme”.

A questo punto mi appare la suora cuciniera, Francesca, nell’atto di porgere alle consorelle, intente al delicato lavoro di ricamo, le innocenti caramelle bruite come un saio su un piccolo vassoio di legno e queste a turno alzare il capo velato, protendere una diafana mano, ringraziare sommessamente e portare alla bocca un dolcetto così... francescano.

Dario Pasero

Decadentismo e gastronomia

Forse non tutti sanno che...

Due tra i più grandi scrittori del nostro Decadentismo – Gabriele D’Annunzio e Giovanni Pascoli – si sono occupati di gastronomia... Non voglio qui intendere il fatto che, in qualcuna delle loro opere, essi hanno parlato di cucina o descritto momenti conviviali (pranzi dell’alta società il primo, frugali pasti contadini o piccolo-borghesi il secondo): voglio parlare di vere e proprie incursioni di questi due grandi scrittori nel concreto campo culinario.

Il tramezzino, che noi tutti conosciamo (due fette triangolari di *pan-carré* farcite in modo vario) come ideale per aperitivi, antipasti, ma anche a sostituire un pasto leggero, è nato a Torino, e precisamente nel 1925 al caffè Mulassano (tuttora in attività) in piazza Castello. Esso nacque come la versione italiana (qualche anno più tardi si sarebbe detta “autarchica”) del *sandwich* inglese. Fin qui, tutto bene: la cosa è risaputa. Ciò che però non tutti sanno è che il suo nome (tramezzino), che noi diamo per scontato (quasi fosse sempre esistito...), in realtà ha un suo atto di nascita, senza data ma di cui è noto il “padre”: Gabriele D’Annunzio.

Raccontano infatti le cronache che il Vate, di passaggio a Torino, si fermò appunto al caffè Mulassano, che fin dal 1907 si era trasferito nella sua sede attuale di piazza Castello, da quella iniziale al 3 di via Nizza, vicino alla stazione di Porta Nuova, dopo essere stato acquistato dai coniugi Angela e Onorino Nebiolo che, di ritorno da Detroit dove avevano già gestito attività di ristorazione, decisero di rilevare, per 300 mila lire per la sola licenza, il locale dal suo proprietario, Angelo Mulassano appunto. I nuovi proprietari importarono anche la moda statunitense del *toast*, decidendo poi di utilizzare il morbido pane da *toast* anche per un nuovo tipo di panino triangolare che, riportarono le cronache del tempo, fu inizialmente farcito di burro ed acciughe. Da sem-

plice “accompagnatore” di aperitivi, esso passò poi a sostituire il pranzo per gli impiegati e le sartine che già allora affollavano uffici ed *ateliers* della piazza Castello, ma anche di via Roma e di via Po. Il loro nome era, inizialmente, un neutro “paninetti”

Un giorno d'estate però un cliente, il divino Gabriele ovviamente, dopo un vermouth ed una autentica “strage” di questi paninetti, al momento di ordinarne altri li richiese appunto utilizzando il nome di “tramezzini”, perché essi assomigliavano alle “tramezze” della sua casa: fu in questo modo – almeno così raccontano le cronache – che questo nuovo tipo di panino ebbe il nome che gli è rimasto ancora oggi. Questo è quanto ci raccontano i giornali ed il sito *web* del locale: peccato non averne una testimonianza d'autore scritta e datata, se non genericamente dopo il 1925..., ma d'altra parte una cosa è la filologia ed un'altra la storia della culinaria (e del suo lessico): non si può avere tutto dalla vita...

Le terzine del *Risotto romagnuolo* furono scritte da Pascoli nel 1905 in risposta ad una lettera del suo amico Augusto Guido Bianchi (cronista milanese del “Corriere della sera” con il quale il poeta ebbe un lungo carteggio), il quale gli suggeriva (usando abbondantemente il futuro: “tu farai, tu vorrai, tu saprai”) la ricetta del risotto alla milanese. Una giocosa sfida tra risotti, che evidenzia la passione di Pascoli per il buon cibo. Il testo venne poi anche pubblicato, dopo la morte del poeta, nel numero del giugno 1930 di *La Cucina Italiana*. Io, personalmente, ho conosciuto questo breve testo leggendolo stampato sull'etichetta di un sacchetto di riso prodotto da un amico vercellese. Il metro, come detto, è la terzina di endecasillabi, caratteristica, oltre che della *Commedia* dantesca, anche della poesia satirica (le *Satire* di Ariosto) e burlesca (il “capitolo” bernesco).

Amico, ho letto il tuo risotto in.... -ai!
È buono assai! Soltanto è un po' futuro
con quei tuoi: “tu farai, vorrai, saprai!”.

Questo è del mio paese, è più sicuro
perché.... presente. – Ella ha tritato un poco

di cipollina in un tegame puro.

V'ha messo il burro dal color di croco
o zafferano (è di Milano!) a lungo
quindi ha lasciato il suo cibreo¹ sul fuoco.

Tu mi dirai “burro e cipolla?” Aggiungo
che v'era ancora qualche fegatino
di pollo, qualche buzzo², qualche fungo.

Che buono odor veniva dal camino!
Io già sentivo un poco di ristoro
dopo il mio greco, dopo il mio latino!

Poi v'ha spremuto qualche pomodoro;
ha lasciato covare chiotto chiotto,
infine ch'è preso un chiaro color d'oro.

Soltanto allora ella v'ha dentro cotto
il riso crudo come dici tu.
Già suona mezzogiorno; ecco il risotto

il buon risotto che mi fa Mariù³.

¹ Si tratta di un antico piatto della cucina fiorentina, così definito dall'Artusi nel suo celeberrimo *La Scienza in cucina e L'Arte di mangiar bene* (1891): «Il cibreo è un intingolo semplice, ma delicato e gentile, opportuno alle signore di stomaco svergliato e ai convalescenti. Prendete fegatini (levando loro la vescichetta del fiele), creste e fagioli di pollo; le creste spellatele con acqua bollente, tagliatele in due o tre pezzi e i fegatini in due. Mettete al fuoco, con burro in proporzione, prima le creste, poi i fegatini e per ultimo i fagioli e condite con sale e pepe, poi brodo se occorre per tirare queste cose a cottura».

² Interiora di volatili.

³ È Maria, la sorella del Poeta (1865-1953).

Il sapore della vita

In un mosaico anche la più piccola tessera, se mancante, rende la composizione comunque incompleta. Nel mosaico della vita, la tessera delle emozioni garantisce la crescita interiore di ognuno. Una tessera composta da infinite sensazioni che dalla nascita ci legano ai luoghi, ai tempi e alle persone e, accompagnandoci, rendono fertile il territorio dell'evoluzione individuale. Emozioni suscitate da luoghi, eventi, oggetti, odori e sapori. Ognuno crescendo e procedendo nella vita inevitabilmente fissa nella memoria gli attimi più esaltanti, legati a rituali inconsapevolmente partecipati, prodotti dall'automatismo del tramandare la cultura di ogni sito, nel costume e nella tradizione. E ogni più piccolo angolo di terra ha la sua.

La regione in cui sono nato e, per gran parte del tempo, vissuto, l'Umbria, ha la strana caratteristica di essere delimitata da confini politici che non coincidono affatto con quelli culturali, e pertanto, nelle sue dimensioni così esigue, racchiude culture di origini diverse che di fatto ne smembrano una integrità solo apparente perché non determinata dalla natura dei luoghi ma dalla volontà di un funzionario statale.

Nel "cuore verde d'Italia" il Tevere ha tenuto distinti Etruschi da Umbri; i monti hanno separato Umbri da Piceni, la dorsale appenninica ha generato una sua "cultura della montagna", autonoma ma condivisa da entrambi i versanti, quello folignate e quello maceratese perché comuni sono le risorse vitali e comune è il modo di ottenerle. E così l'Appennino, in questo tratto, è divenuto elemento unificatore più che di separazione, al contrario del giogo montuoso che, chiudendo la valle a sud, separa Spoleto da Terni lasciando che tutta l'area vada a fondersi culturalmente con le terre dell'alto Lazio.

Il trascorrere dei secoli ha tramutato le differenze etniche in tradizioni, protette in quel formidabile scrigno che furono le cinte murarie delle città dell'età dei comuni, tradizioni che, pur rimanendo ancora



salde, vedono nella globalizzazione avanzante un tenace e temibile avversario. In questa area, dove sugli insediamenti autoctoni si sono stratificate nel tempo culture di diversa provenienza, a distanza anche solo di qualche chilometro, dalla campagna o dalla montagna alla città, tutto cambia: il dialetto, il folklore, i santi venerati, le festività, la cucina.

I miei antenati verso la metà dell'Ottocento, provenienti dalla marca anconetana, si trasferirono a Foligno, dove avviarono una attività di fonditori e cesellatori, anche, si diceva, con un discreto successo, attività che cessò nel periodo fra le due guerre. Le donne delle famiglie dei loro discendenti invece furono tutte della zona. E poiché al tempo erano le donne le uniche depositarie dell'arte culinaria di ogni luogo, sia per l'ordinario che per le ricorrenze, alla mia crescita fisica si affiancava la crescita della bravura di mia madre in cucina. Come la tradizione imponeva, aveva imparato tutto da sua madre e dalla madre di mio padre che visse con noi gli ultimi anni della sua vita, ma con la sua fantasia aveva migliorato ogni piatto rendendo i sapori più decisi e quindi, per quanto mi riguarda, più stimolanti nel gusto. Mia madre non era una casalinga in senso stretto, ovvero, non era solo una casalinga. Lavorava come contabile presso una importante azienda locale e lo faceva certamente perché un ulteriore introito era importante, ma anche perché si sentiva particolarmente gratificata nello svolgere un lavoro che le piaceva. Tuttavia, consapevole di quello che sentiva essere il suo ruolo nell'ambito familiare, come moglie e come madre, dedicava personalmente molte ore della giornata alla casa, alla cucina e a tutti i lavori domestici, ore che molto spesso, ma sempre senza pentimenti e senza recriminare, rubava a un sonno decisamente meritato. Aveva sperimentato più di una volta delle collaboratrici domestiche, ma per un suo innato e, a mio giudizio, esagerato senso dell'ordine e della pulizia, nessuna era mai riuscita a soddisfarla completamente e così aveva deciso, in modo definitivo, di fare tutto da sola tirando fino all'età della pensione, confortata dall'idea che dopo avrebbe avuto più tempo per la casa e per il suo riposo.

Il pasto domenicale e delle festività si rivestiva di importanza speciale e comportava una preparazione che iniziava la sera prima. In quei

giorni di festa in cui non si andava a scuola, la sveglia avveniva in un modo tutto particolare. Verso le dieci del mattino il profumo delle salse e dei condimenti in ebollizione veniva a cercarmi nella mia camera, e mi portava, incosciente, a spostarmi in cucina per affogare in automatico una fetta di pane nella pentola della salsa, mentre i rimproveri di mia madre portavano bruscamente a termine il mio risveglio. Mentre ritornavo nella mia camera visualizzavo, pregustandone i sapori, la fiamminga con le tagliatelle fumanti, o le lasagne o i cannelloni, a seconda di quello che avevo visto che mia madre stava finendo di preparare.

Il momento tipico era quello della preparazione del pranzo della festività, soprattutto di Natale. Da noi la cena della vigilia era un pasto normale se non forse anche frugale; il "cenone" era solo quello della notte di Capodanno. La preparazione del pranzo di Natale iniziava il giorno prima e, prevedendo una osservanza assoluta e indiscutibile della tradizione, avveniva con una ritualità quasi solenne che io, nella mia giovane mente, immaginavo fosse quasi parte integrante della liturgia dell'evento, come se la assenza di alcuni piatti della tradizione potesse addirittura togliere il significato religioso della festa.

I piatti immancabili erano, e sono ancora, i *cappelletti* in brodo e il dolce della festa. In mezzo tutto era permesso, dai lessi agli arrosti, ma senza assolutamente omettere la parmigiana di cardi, fritti, ripassati nel sugo e gratinati al forno dopo essere stati spolverati di parmigiano grattugiato.

La preparazione dei *cappelletti* era uno spettacolo al quale assistevo incantato: la carne macinata, di vitello e maiale, sfrigolava nel tegame insieme agli "odori" per diventare il gustoso ripieno. mentre l'impasto, abilmente manipolato, si distendeva e si assottigliava sempre di più per divenire un velo di sfoglia dal quale, ricordo, con un bicchierino di cristallo sottile, accuratamente selezionato fra gli altri per il giusto diametro, venivano ritagliati i dischetti. Posto il ripieno al centro del dischetto, con una gestualità a cui la pratica e la maestria conferivano una eleganza particolare, la pasta si ripiegava sulla carne realizzando quelle piccole sculture che al solo sguardo mettevano agitazione tutte

le papille gustative. I *cappelletti* così confezionati venivano disposti in file ordinate e coperti con un panno perché “riposassero” fino al giorno seguente.

Quanto al dolce, quello tipico esclusivamente nel raggio di una decina di chilometri intorno alla città di Foligno era ed è rimasto la cosiddetta *Rocciata*, un disco di pasta sfoglia arrotolata su se stessa dopo essere stata farcita di frutta prevalentemente secca, composta in forma di spirale e messa al forno. Per me la sua preparazione era ancora più interessante perché, inventandomi un improbabile desiderio di aiutare, facevo golosamente strage di noci e uva passa. Lo reputavo un dolce “intelligente” perché confezionato con prodotti di stagione, calorico ma in fondo non troppo e comunque piacevole da mangiare in quei freddi giorni di inizio inverno. Pochissime varianti di quel dolce si notavano andando di casa in casa nel periodo delle festività natalizie; erano varianti non sostanziali, personalizzazioni di una ricetta di base unica che quasi assumevano il valore di un “marchio di fabbrica” della famiglia che la confezionava, e che spesso rivelava anche vaghe intromissioni culturali nelle ascendenze del nucleo familiare.

Nel mio ambito familiare, distrattamente vedevo talvolta mia madre consultare fuggacemente un vecchio e consunto quadernetto nel quale io non avevo mai guardato ma che supponevo contenesse delle indicazioni inerenti alla preparazione di qualche piatto. Come in ogni famiglia ogni mamma era, soprattutto un tempo, la “migliore cuoca del mondo” e, fra le chiacchiere gastronomiche da salotto, usciva sempre l’esclamazione: “Sì, ma come cucina mia madre...!”.

Mia madre mi ha lasciato qualche decina di anni fa, dopo un breve e sofferto periodo di vedovanza. Con la dipartita dei miei, la mia vita è naturalmente cambiata, anche se *single* ero e *single* sono rimasto. E il cambiamento è stato globale interessando anche casa, arredi e quanto di conseguenza. Un giorno, nel liberarmi di un vecchio mobile della cucina che, per l’occasione, pensavo di avere completamente svuotato, un cassetto, aprendosi da solo nel movimento generale, lasciava cadere sul pavimento quel famoso quadernetto in un modo tale che io immediatamente recepii come una sorta di “consegna”. Lo raccolsi e con-

statai, leggendolo per la prima volta, che era una specie di mini ricettario ad uso e consumo strettamente interno alla famiglia. Sfogliando quelle pagine, osservando le diverse grafie, a volte anche sovrapposte per l’aggiunta di annotazioni, messe su quella carta ingiallita con segni di matita un po’ sbiaditi, provai leggendo quegli appunti semplici, dal tono discorsivo e così familiare, un senso di profonda tenerezza visualizzando in un attimo una sequenza di amorevoli gesti tramandati da almeno tre generazioni della mia storia, una piccola tessera nel mosaico delle mie radici.

Più per il mio piacere che per necessità ho imparato a cucinare qualche piatto, semplice ma anche gustoso; ho conosciuto e praticato una infinità di ristoranti di vario livello in almeno metà del globo, ma ancora oggi, quando mi lascio avvolgere da qualche afflato nostalgico, in silenzio se da solo, ad alta voce se in compagnia, sempre mi esce, irrefrenabile: “Sì, ma come cucinava mia madre...”, una frase pericolosa perché, come un treno, porta agganciata dietro di sé una infinita sequenza di ricordi.

Mentre a Foligno si confezionavano *rocciate* e *cappelletti*, i lacci di cuoio, con cui sui monti fra Terni e Spoleto si strangolavano i messi pontifici inviati a riscuotere le tasse, davano il nome e la forma a una pasta tipica che ancora oggi si chiama *strangozzi* o anche *strozzapreti*, fatta solo con farina e acqua, molto apprezzata con il tartufo nero di Norcia o con il sugo rosso “alla spoletina”.

Mi piace condividere la ricetta di una mia nonna o, forse, ancora prima di sua madre, chissà, di quel nostro dolce tipico, la *Rocciata*, perché è simbolo di una festa importante, è metafora della mia vita in seno alla famiglia, ma al tempo stesso anche un piccolo benvenuto a chi voglia entrare nella tradizione della mia città e del mio territorio. E anche perché la *Rocciata* è buonissima!

Rocciata

La ricetta non è proprio stabilita, mi regolo secondo come si vuole fare grande. Si prepara una quantità di mele tagliate a fettine, certo sbucciate, e si mettono a cuocere con un po' di vino bianco e zucchero; quando sono ben cotte si adoperano fredde, poi si pestano bene delle noci circa un chilo, poi si grattugia una bella tavoletta di cioccolato, un po' di cannella, candito, pignoli, uva passa, noce moscata, un limone grattugiato, tutte queste si mescolano insieme, aggiungendovi dello zucchero in modo che sia ben dolce il preparato.

Si prepara la sfoglia di forma ovale con poca acqua tiepida, un pizzico di sale, lo zucchero. Alchermes, e mistrà e (si) fa piuttosto molle e non tanto sottile, appena fatta la sfoglia si mette la marmellata poi si sparge tutto il condimento già preparato, un poco di olio e miele, poi si arrotolano i due angoli più stretti contemporaneamente in dentro che si uniscono, poi si arrotola formando la roccciata, si mette a cuocere in una teglia con un poco d'olio sotto e sopra in modo che non si bruci, si cuoce al forno oppure in casa con fuoco sotto e sopra.

Simonetta Satragni

Il desco apparecchiato e la minestra fumante in casa Oxilia

a Piero Cazzola, in memoria

Nino (Angiolo) Oxilia – nato a Torino da famiglia savonese – viene a torto da tempo ricordato quasi esclusivamente per la fortunatissima commedia *Addio giovinezza!* (1911), scritta a quattro mani con l'amico fraterno Sandro Camasio, ma in realtà Nino Oxilia, oltre che commediografo, fu anche giornalista e poeta e, soprattutto, fu attivissimo come sceneggiatore e regista nella nascente arte del cinema prima a Torino e poi a Roma, dove Oxilia si trasferì nel 1913: con lui recitarono le più celebri dive dell'epoca. Ma, tornando a quel notissimo titolo – *Addio giovinezza!* – anche se molti ne ricorderanno la malinconica conclusione, pochi forse ne avranno rilevato la tremenda tragicità: ambedue gli autori infatti morirono prima dei trent'anni, Camasio (1884-1913) stroncato da una meningite fulminante e Oxilia (1889-1917) caduto in guerra sul monte Tomba. Per ricordare Oxilia nel centenario della morte che cade proprio nei giorni in cui quest'annata dell'*Apollo* va in stampa, riportiamo dai *Canti brevi* (1909) – recentemente ristampati dalle edizioni Neos per la cura di Patrizia Deabate – la poesia posta in apertura della VII sezione nella quale troviamo il poeta affacciato al balcone della sua casa torinese, tuttora esistente nella centralissima via Garibaldi, che osserva contrariato il rumoroso traffico cui si oppongono con dolcezza le tranquille stanze interne alle sue spalle.

*Dal mio balcone scruto. Sotto di me s'accende,
vibra, pulsa, spasima la vita:
gente che va, gente che viene – squilli sonori
dei velocipedi in corsa – lontane
campanelle avvertenti il pericolo dei crocicchi,
scalpitare di cavalli galoppanti,
triste traballare di carri su selciato,*

*tediose, rauche urla di venditori,
 richiami, trombette stridule, fischi, rumori,
 altri squilli, altre genti, altri richiami.
 Nella camera, dietro di me, la pace soave
 famigliare, piccoli rumori noti,
 care voci umili della casa, leggeri
 passi materni, il desco apparecchiato,
 la tavola bianca sotto la luce raccolta,
 come l'occhio di bimbo che s'addorma.
 Il campanile in faccia: un poco viola negli archi,
 grigio al sommo culmine, sotto la croce.
 Una nuvola bianca, bianca, nel cielo
 azzurro del vespro d'aprile gli schiude le braccia.
 Tra le tre vite incerto me sul limite accora
 una lontana nostalgia di baci.*

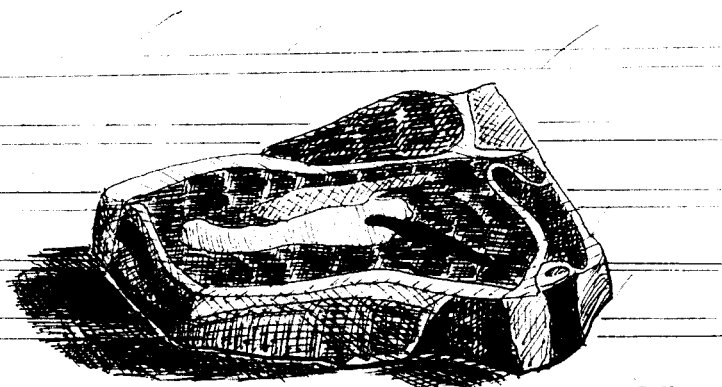
Curiosamente, a circa quindici anni dalla morte del nostro poeta, per opera del fratello Andrea Felice, un altro “desco apparecchiato” attenderà il giovane Nino, eroicamente morto in guerra. Nel 1931 infatti Andrea Felice Oxilia pubblica una raccolta di versi, prevalentemente dedicati agli affetti familiari, dal significativo titolo *Il ritorno* (Roma, Al tempo della fortuna) in cui in “Prima che finisca l'estate” immagina di poter riunire ancora una volta tutta la famiglia nella casa ligure delle vacanze. Con l'aiuto del fratello Giovanni addobberà la dimora estiva “con festoni d'edera bruna e leggera/ con lampioncini alla veneziana”, mentre le sorelle apparecchieranno “la tavola da pranzo con una tovaglia fine/ e un centro ricamato”. Arriveranno la madre e il padre poi “la porta di casa si spalanca./ Con l'elmetto calcato/ sulla fronte di fanciullo,/con gli occhi ardenti sul viso abbronzato/ (...) è Nino, è Nino, il cuor nostro, il poeta/ nei suoi logori panni di soldato!”. A questo punto Andrea Oxilia ricorda nei versi gli eventi dell'ultima azione di guerra del fratello, informando in una nota che tutto ciò che scrive è autentico perché risulta e dagli atti ufficiali relativi alla sua eroica fine e dal racconto dei compagni d'arme che ne furono testimoni.

Ma nel frattempo ormai

*La mensa è pronta. Tutti ci siamo.
 Mamma, Papà, buona festa! Sediamo,
 fratelli, intorno. La minestra fuma.*

Divagazioni sulla cucina Agrà!

Non lambiccatevi troppo a cercare di capire cosa indichi la parola Agrà, non è l'ennesima storpiatura di Agricolo (visto che si tratta di cucina) bensì un neologismo derivato da anti-gravitazionale, con l'uso dell'alfa privativo di classica memoria. Il neologismo si deve all'artista Sante Monachesi (Macerata 1910 - Roma 1991), che del movimento Agrà è stato l'ideatore avendone tratteggiato le linee in un manifesto. È indubbio che i termini movimento e manifesto rimandano al Futurismo. Infatti il nostro giovanissimo artista, entrato nel Gruppo Boccioni di Macerata e partecipando all'avventura dell'aeropittura, ricevette gli elogi dello stesso Filippo Tommasi Marinetti che scrisse il testo per la sua prima mostra e lo aiutò anche economicamente per la realizzazione delle sue sculture in bronzo. Monachesi, pittore e scultore dallo spirito curioso e vivacissimo, dal temperamento vulcanico e dall'animo poetico, dal Futurismo ereditò l'idea di proclami e manifesti e sentì l'urgenza di scrivere il suo primo manifesto a seguito dell'allunaggio del Lunik nel 1959, evento che ritenne rivoluzionario per la storia dell'umanità proiettata, da quel momento in poi, nell'universo. A questo manifesto altri ne seguirono, con vari nomi fino a quello Agrà del 1964/65. Ci voleva un'arte che potesse andare nello spazio, leggera, anti-gravitazionale. Ecco così nascere, proprio nel 1964, le sculture in evelpiuma (si sarebbe chiamata gommapiuma), realizzate con fogli spessi di evelpiuma variamente legati. L'idea era che, una volta terminata la funzione estetica, queste sculture potessero essere sciolte ed utilizzate come materassini e viceversa, finito di dormire, potevano tornare sculture. Sculture da portare nei razzi spaziali! Monachesi aveva anche creato un simbolo per il suo movimento, ispirato alle traiettorie stellari di Vanallen. In tale contesto era ovvio che anche la cucina dovesse essere Agrà, del resto anche il suo vecchio mentore aveva dettato ricette per la sua Cucina Futurista, una cucina che aboriva la pastasciutta (per questo ha avuto scarso successo!).



12-1200

Monachesi ha attraversato il 1900 attento a tutti i fermenti della sua epoca, futurista, espressionista, neocubista rimanendo sempre fedele alla sua visione cromaticamente ricca e sempre proiettata verso il nuovo. È stato il primo artista a realizzare sculture in *plexiglass*, ed è stato il primo a meditare sull'accumulo e lo scarto, così tipico del mondo contemporaneo, creando le "colonne della vita" (1964), contenitori cilindrici trasparenti entro i quali erano accumulati oggetti evocativi. Spaziava dalla pittura su tela all'oggetto polimaterico, anche con l'uso del *Ready Made*. E i suoi muri di Parigi, le sue nature morte di fiori, le sue donne - clown convivono con le composizioni geometrizzanti di orbite stellari.

Monachesi era un bravo cuoco ed amava cucinare per parenti ed amici, soprattutto quando si ritirava nella sua villa a Mentana. Era quello il posto ideale per organizzare eventi Agrà, con mostre, letture, dibattiti e proporre ai convenuti cucina Agrà. Il 19 febbraio del 1969 vi si celebrò la festa "Futur-Agrà Carpediem" per il 60° anniversario del manifesto del Futurismo di Marinetti, con Agrà Spettacolo e Agrà Pranzo, con bevute in "crateri di Luna" e cibi serviti in cartocci Agràtis.

Ecco il menù di una di quelle giornate riportato coi termini originali.

Piatti pesanti: Lacrime di luna - con crosta crateare. Stuzzicantini trippati alla Monachesi. Fettine sbattute in faccia e ripassate in testa. Insalatina di Venere con salsa d'idrogeno. Rigatoni rigati infilati in riga.

Formaggi: Bel Paese di Paese lontano - mangiato in Agrà lontananza. Groviera bucata con missili. Mozzarelle e scamorzine di stalla svizzera (Agrà allevamento).

Vino: Blè di Prussia trattato con giallo puro di Monachesi. Cocktail di Vanallen Agrà mescolato in Val Pasturia da Virili.

Frutta: Anche fuori stagione di plastica garantita Moplen.

Gelati: Aria dura - compressa lunare con panna.

Dolci: Pizza Inglese e Saint Onorè di contrabbando.

In fine eventuale bis.

L'artista era diventato celebre anche per il suo cocktail, il "Monachesi" appunto, che veniva servito nel "Baruccio" di Via Margutta.

L'artista infatti era frequentatore assiduo della via e del bar avendo aperto una galleria nella vicina via del Babuino ed insegnando nella altrettanto vicina Accademia di Belle Arti. Mario, il gestore del bar, aveva inventato il *Pit cocktail* o cocktail d'autore. Il cocktail, come ricorda Francesca Di Castro nel suo libro dedicato a Via Margutta (2012) era realizzato con ingredienti suggeriti dagli artisti, all'epoca numerosissimi nella zona. Il cocktail di Monachesi era: 1 parte di cognac, 1 parte di vino di Porto, 2 gocce di angostura e 2 gocce di Curacao.

È forse nella cucina di Mentana che è nata la ricetta più famosa di Monachesi, "Lepre sparata agrà", che ebbe grande riscontro sulla stampa dell'epoca tanto che apparve pure sui settimanali "Gente" (21/2/1968) e "La Domenica del Corriere" (28/9/1971).

Dichiarava Monachesi a "La Domenica del Corriere": "La cucina è fantasia, come la pittura. Le ricette per la cucina "agrà" si scoprono come per caso. Lo si fa sotto la spinta della fretta, come un tempo lo si faceva sotto quella del bisogno". Ed ancora: "Il sale ingrassa, non lo si usi. La cucina della nostra epoca non ne ha bisogno. Il segreto consiste, invece, nel sottolineare il sale stesso della pietanza, della carne o della verdura che hanno di loro. Viviamo in un'epoca che si propone di vincere la gravità: come faremo, se ci saremo ingrassati, a vivere in assenza di gravità?"

E su "Gente": "Io sono stato, insieme a Marinetti, il creatore della seconda cucina futurista, quella dei piatti aerodinamici che un sapiente cameriere faceva volare e depositava sulla tavola. I piatti erano, naturalmente, infrangibili. Oggi noi viviamo nell'era agravitazionale, ed io che sono un artista agravitazionale ho voluto appunto consacrare questo nostro momento in un piatto che assicuro di alta cucina".

Riportiamo il testo originale della ricetta (per sei persone) della "Lepre sparata all'Agrà", che, si raccomanda Monachesi, deve essere accompagnata da vino bianco. "La lepre sparata agrà, spiega l'artista, vuol dire lepre cacciata in questa epoca che è agravitazionale". Il segreto di questa ricetta è la cottura contemporanea di una lepre in tre recipienti, con passaggi veloci dall'uno all'altro, per ottenere una lepre né lessa né arrosto in tempi brevi, perché la cucina agrà deve

essere veloce!

“Occorre una lepre reale, non una di quelle congelate che vengono perfino dal Giappone. Occorre una lepre cacciata di recente: meglio sarebbe averla intatta e scuoiarla in casa. Subito dopo, bisogna farla a pezzi, evitando di lavarli o di metterli, come fanno tante donne, a bagno per una intera notte in acqua e aceto. In tal modo si crede che la lepre perda quel sapore di selvatico che ha. Contemporaneamente si prepara un infuso di vino bianco con tutti gli aromi: aglio, rosmarino, qualche grano di anice o finocchio selvatico, carote, erbette, peperoncino rosso, sale, salvia, prezzemolo, cipolla, ecc. Si lasciano per qualche minuto i pezzi di lepre nell’infuso. Intanto si preparano tre tegami nei quali si saranno messi insieme olio, aglio, cipolla, sedano, rosmarino, alloro, salvia, prezzemolo, carote, sale pepe e si fa soffriggere tutto. Al punto giusto si prendono i pezzi di lepre e si gettano così gocciolanti nelle tre pentole a tutto fuoco, senza lavarli, lasciandoli rosolare a tegame scoperto, rimescolando continuamente. Dopo una decina di minuti sarà bene controllare il sugo che si è formato, avendo l’accortezza di passare quello eccessivo in un altro tegame che ne ha di meno. Il segreto è proprio nel dosaggio di questo sugo. Ad un certo momento quando ci si accorge che la lepre non cuoce più bene per mancanza di liquido, bisognerà aggiungere in ogni tegame un po’ di quell’infuso a vino bianco che era servito per bagnare la lepre prima della cottura. Più tardi, anche questa volta, occorrerà separatamente dosare la cottura e la quantità di sugo che è nei tre tegami. Fate molta attenzione perché la lepre deve cuocere bene e non diventare “bollita” altrimenti la sua carne assomiglierà al cuoio. Alla fine della cottura spruzzate un po’ d’aceto. Se la sorveglianza è stata continua, il dosaggio perfetto, la lepre sarà cotta in circa mezz’ora”.

Buon appetito Agrà!

Lilia Slomp Ferrari

Dieci lire di conserva, venti lire di tonno

Quando entravi nel negozio di coloniali del signor Peterlongo, immediatamente ti avvolgevano gli aromi, i profumi che, insieme, formavano un insieme di odori difficile da descrivere al giorno d’oggi.

Il profumo della mortadella abbracciava quello del prosciutto mescolato a quello delle *sardèle* che pungeva sfrontato le narici. Sopra tutto aleggiava l’estro sottile dei formaggi capeggiati dallo stracchino nelle sue striature verdi che mia madre amava in modo particolare.

In quegli anni dove a stento tentavamo di toglierci di dosso l’odore acre della miseria della guerra appena finita, pareva un miracolo entrare in un luogo pulito, gli scaffali con i recipienti in legno o in vetro in fila ordinata e il grosso bancone dove troneggiava l’affettatrice, la bilancia e, sul pianale, un grande tagliere in legno pronto per l’uso.

La memoria mi porta quasi a tradimento verso quel vano ricavato nel legno del mobile massiccio, ricoperto da un vetro che si faceva campana dove, in bella mostra, si potevano ammirare le grandi scatole tonde di latta del tonno e degli sgombri, coperte unicamente da un foglio di carta oleata fermato con un grosso elastico. Superba visione, insieme a quelle della conserva e ai grandi vasi di vetro panciuti di quei sott’oli, proibiti per noi che facevamo parte della fascia povera della clientela.

Ricordo le donne del rione, quasi sempre con il grembiule, i capelli raccolti in un fazzoletto, il viso poco propenso al sorriso, con stretto in mano il libretto nero dove veniva annotato l’ammontare della spesa. Allora si pagava a fine mese, quando i mariti, per lo più operai, portavano a casa il salario.

Non rammento nessun libretto a casa mia. Mia madre custodiva il segreto del risparmio mese dopo mese: si mangiava quello che si poteva comprare con i soldi. Altrimenti era solo pane e marmellata fatta da lei con la frutta guadagnata da mio padre per l’aiuto che riusciva a dare agli zii in campagna, fra un turno e l’altro della SLOI, la fabbrica

dei veleni, come veniva chiamata.

La figura del *siór Peterlongo* è stampata nitidissima nel mio cuore come una fotografia che non potrà mai sbiadire. Mi sorrideva sempre chiedendomi scherzando il libretto dove annotare quello che acquistavo, ben sapendo che non lo possedevo. Nel pugno tenevo sempre le lire, contate per giunta e i suoi occhi che ricordo azzurri, forse perché tutto il bello e il buono per me allora lo vedevo azzurro, mi fissavano con aria paterna quando gli mostravo quello che tenevo in mano per comprare il cibo che serviva alla mamma.

Quel giorno tenevo dieci lire per esattamente dieci lire di conserva. «Mi raccomando, dieci lire» gli dissi quasi timidamente e lui con un grande sorriso prese la paletta e pose una piccola porzione di conserva sulla carta oleata. Quando la posò sulla bilancia mi disse tranquillamente:

«Pòpa, dìghe a la mama che m'è scampà la man e che, envezi de dese lire, ghe n'è trédese. Le tre lire te me le porterai doman!.»

Presi la conserva e corsi a casa. Mi prende ancora il tormento quando penso alla scenata di mia madre.

«Dése lire! Dése lire l'èra e le doveva èsser! Adèss te vai e te ghe disi al siór Peterlongo che 'l te tòga via le tre lire de conserva che 'l m'à mess de pù.2»

A testa bassa, con una vergogna che non si può descrivere, tornai alla bottega e, con gli occhi annegati nelle lacrime, guardai fisso negli occhi il *siór Peterlongo*, cercando di spiegargli quello che mi aveva detto mia madre nel modo più gentile possibile.

Egli, improvvisamente turbato, posò la cartellina di conserva ancora chiusa sul piatto della bilancia. Prese in mano la palettina, fece un leggero svolazzo sopra l'involucro e me lo ridiede intatto, con un bellissimo sorriso capace di asciugare un lago e sciogliere il mio groppo in gola.

«Dìghe a la mama che và tut bèn, gò tirà via quela polver de aria en pù. Dése lire! Come che la te aveva dit. Dìghe anca che per doman, se la vòl, sempre se la vòl, ghe sarìa i fondi del tònò en la lata granda.

Domàndeghe se ghe naria bèn vinti lire. L'è tut mìgole ma se pòl smoiar el pan e sò che a to fradèl ghe pias del tònò demò le mìgole.3»

Non servono altre parole per descrivere un vero signore. Quel suo viso dolce e severo allo stesso tempo, mi è rimasto nell'anima e sbuca a farmi compagnia, quando l'anima ha bisogno di volare alto.

Il signor Peterlongo di sicuro, là dove non ci sono bilance e lire da contare, si ricorderà di quella bambina che il giorno dopo di quell'episodio lontano, gli allungava le venti lire e se ne andava via, trionfante con la sua latta grande di tonno col fondo pieno di briciole, ché i signori non potevano nemmeno immaginare quanto erano buone, altro che i pezzi interi, così belle annegate nell'olio.

Sarebbero durate giuste, giuste per tre merende, sentenziò la madre con occhio esperto. Né una di più, né una di meno.

E così fu. Ma il loro sapore mi solletica ancora la gola.

¹ Bimba, di alla mamma che mi è scappata la mano e che, invece di dieci lire, ce ne sono tredici. Le tre lire me le porterai domani.

² Dieci lire! Dieci lire erano e dovevano essere. Ora vai e dici al signor Peterlongo che ti tolga le tre lire di conserva che ha messo di più.

³ Di alla mamma che và tutto bene, ho tolto quella polvere d'aria in più. Dieci lire! Come ti aveva detto. Dille anche che per domani, se vuole, sempre se vuole, ci sarebbero i fondi del tonno nella latta grande. Domandale se le andrebbero bene venti lire. Sono tutto briciole ma si può inzuppare il pane e so che a tuo fratello piace del tonno solo le briciole.

Le origini greche della “passatella”

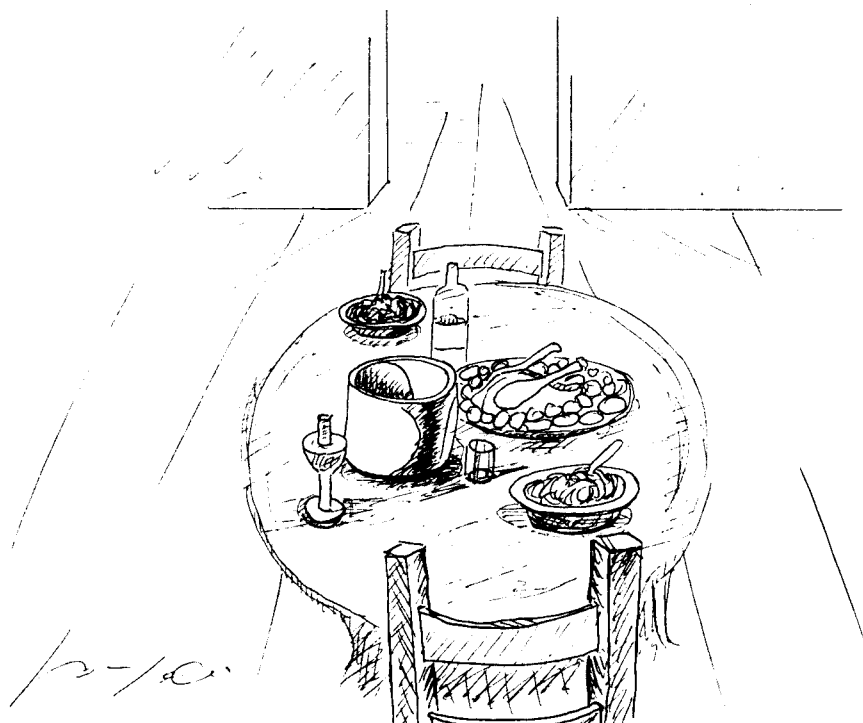
Di tanto in tanto, trovo piacevole, e soprattutto utile, rileggere quegli autori, greci e latini, che molto hanno contribuito alla formazione scolastica di tutti noi e che, spesso, una volta terminato il normale ciclo degli studi, finiscono per essere dimenticati e le loro opere, stampate anche in prestigiose collane editoriali, restano a respirare affannosamente la polvere sugli scaffali delle nostre librerie come insignificanti soprammobili.

In proposito, alcuni giorni fa, mi dilettao con la rilettura delle splendide *Satire* di Orazio nella bella e puntuale traduzione di Mario Labate, delle quali tenevo ancora ben fissa in mente, nonostante fosse passato tanto tempo, la nona satira del primo libro, famosissima, il cui *incipit* così recita: “*Mi trovavo a passeggio per la Via Sacra...*”, la cui completa traduzione mi aveva fatto tanto penare sui banchi di scuola. Delle altre, invece, avevo soltanto un ricordo sbiadito.

Inoltrandomi nella lettura, gustavo con sempre maggior piacere la bella prosa di Orazio, quando, giunto alla quarta satira del secondo libro, la mia attenzione fu attratta da un verso nel quale proprio Orazio, per bocca del suo amico Cazio, elogia l’uva “*venucula*” di Albano (una non meglio specificata qualità di uva che i romani usavano conservare affumicata) ed ebbi un amabile sussulto di campanilistico orgoglio.

Stimolato anche da questa inaspettata preziosità, continuai la lettura con sempre maggiore interesse, fin quando un altro verso della sesta satira dello stesso secondo libro, di nuovo, catturò la mia attenzione.

Era un verso nel quale Orazio si dice dispiaciuto dell’invidia di quella parte di popolo che lo pensa in grado di elargire favori per la sua vicinanza a Mecenate, considerandolo a parte di chissà quali cose, e si sente particolarmente infastidito, soprattutto, da quelli che lo tallonano e che gli avanzano petulanti richieste di raccomandazioni d’ogni genere, mentre egli dichiara espressamente che, di quelle cose, non solo non se ne interessa, ma le fugge, addirittura.



A causa di ciò, esprime il proprio rammarico per queste sue giornate romane trascorse senza poterle impiegare meglio, come egli vorrebbe e come gli piacerebbe; lui che, invece, e soprattutto in queste occasioni, amerebbe trovarsi nella sua villa in Sabina nella quale poter ritrovare il suo *modus vivendi*, intanto, rimpiangendo le belle conversazioni filosofiche con gli amici, la bontà e la qualità dei cibi e le grandi bevute “libere da regole insensate”.

Appunto, quest’ultima parte del verso, con numero di nota in apice, m’incuriosì vivamente e i miei occhi scesero subito in fondo alla pagina in cerca della relativa chiosa, che così specificava: “*La regola citata si riferisce al convito alla greca nel quale il rex convivii stabilisce, di volta in volta, la quantità di vino che ciascun commensale deve bere*”.

Un’accecante illuminazione solcò la mia mente come un fulmine, proiettandola, di colpo, a tanto tempo addietro, all’epoca in cui, nei Castelli Romani, passando per qualunque via o vicolo, si poteva trovare un’osteria aperta o, come usano chiamarla i romani, una fraschetta.

In effetti, soffermandomi a pensarci bene, mi convinsi che colui il quale i latini chiamavano *rex convivii*, e i greci *simposiarca*, somigliava molto alla figura del *padrone* (vero e proprio *arbiter bibendi*) nel popolare gioco della “passatella”, molto praticato nelle osterie dei Castelli Romani, almeno fino a qualche anno fa, ma severamente vietato dalla legge, perché, spesso e volentieri, quel semplice svago finiva in rissa e, talvolta, in tragedia. Anche nella “passatella”, infatti, è il *padrone*, o *rex convivii* o *arbiter bibendi* o *simposiarca*, che, nel corso della bevuta, decide chi e quanto deve bere.

Insomma, sembra proprio incredibile, ma, entrambe le culture, sia quella greca, prima, sia, poi, quella latina, sono ancora parte viva della nostra esistenza di contemporanei. E sono passati ben più di duemila anni!

Donato Tamblé

Quando i sumeri inventarono la birra

*“Anch’io a guardarmi bene vivo da millenni
e vengo dritto dalla civiltà più alta dei sumeri
dall’arte cuneiforme degli scribi ...”.*

Franco Battiato, *Mesopotamia*

Secondo gli storici la birra fu inventata nel Neolitico, nei primi insediamenti stabili che praticavano l’agricoltura e che, fra l’altro, iniziarono a coltivare l’orzo.

Le prime tracce della birra sono datate al 9500 circa a. C.: si tratta di brocche di ceramica che contenevano questa bevanda, come risulta anche dalle analisi chimiche.

Ma le prime testimonianze certe di produzione e uso della birra risalgono ai Sumeri e alla loro grande civiltà, di cui, come ricorda la canzone citata di Battiato, siamo tutti debitori. Le analisi chimiche su alcuni vasi provenienti da Godin Tepe dimostrano che già nel 5000 a.C. in questa località veniva prodotta la birra.

Un rilievo risalente all’epoca predinastica sumera, conosciuta come “monumento Blau”, dal nome dell’archeologo che la scoprì, testimonia la produzione di birra da parte dei Sumeri sin da tempi molto antichi. Il reperto, conservato dal British Museum di Londra, fra le offerte votive alla dea Nin-Harra (dea della fertilità) comprende appunto la birra, insieme a miele, cereali tostati e capretti.

Una tavoletta sumera di circa 6000 anni fa raffigura alcune persone che la bevono con una specie di cannuccia (per evitarne i sedimenti) da una caraffa comune. Anche molti sigilli cilindrici riportano scene di due o più individui che bevono nello stesso modo.

Un altro bassorilievo ci mostra le varie fasi di lavorazione della birra: l’orzo, il *bappir*¹ bagnato, che serviva a favorire la fermentazione, e infine il prodotto, la birra, che veniva definita “bevanda salutare”, precedendo di millenni il celebre slogan della campagna pubblicitaria

del 1929 (poi divenuto un modo di dire popolare) "chi beve birra campa cent'anni"².

La birra era chiamata in sumero "LU.ŠIM" e in accadico "sikaru o shikaru" (ovvero "pane liquido", da cui derivò il termine ebraico *shekar*) e veniva definita anche "SE-BAR-BI-SAG" (bevanda che fa vedere chiaro)³. Oltre alla birra d'orzo (*sikaru*) i sumeri preparavano quella di farro detta *kurunnu*, che veniva utilizzata anche in medicina.

Un testo babilonese del 1800 a. C., conosciuto in tre copie, descrive la lavorazione della birra, fornendone quasi una ricetta, sia pure con toni mitologico-religiosi e di preghiera. Si tratta di un inno alla più antica divinità associata alla birra, la dea Ninkasi (*la Signora che riempie la bocca di birra* ovvero *la Signora che produce la birra*). Questa è la nostra versione dell'inno:

Tu sei sorta dall'acqua che scorre,
maturando dove i cereali ti ospitano e dondolano,
mettendo radici dove le api industrie ronzano,
o Ninkasi, figlia della dovizia e dell'ebbrezza.
Ninkasi, figlia di Enki, signore di Nidimmud,
e figlia di Ninti, regina del sacro Lago,
tu maneggi l'impasto e con una gran pala
Ninkasi, tu sei colei che lo mescoli in un tino con dolci aromi,
tu mescoli il *bappir* con dolce miele.
Ninkasi, tu sei colei che cuoce il *bappir* nel grande forno,
che mette in ordine i mucchi di cereali pelati,
e bagna il malto messo sulla terra...
Tu sei colei che inzuppa il malto in una giara,
le onde si alzano, le onde si abbassano.
Tu spargi l'impasto cotto su larghe stuoie di giunchi,
perché si possa raffreddare.
Tu tieni con le mani il grande dolce mosto di malto...
nutrendolo di miele e vino,
sei tu che addolcisci il recipiente,
e che appoggi adeguatamente il vaso di filtraggio - che manda
un piacevole suono - su un vaso di raccolta più grande.
Ninkasi, sei tu a versare la birra filtrata del tino di raccolta,
che sembra l'inedere irruente del Tigri e dell'Eufrate.

...

L'inno alla dea era accompagnato da un'altra poesia, una gioiosa ode celebrativa della birra in occasione dell'apertura di una birreria, alla cui padrona si augura di avere sempre il favore di Ninkasi, propiziato con le dovute libagioni.

Nella mitologia mesopotamica Ninkasi era la sposa di Siris (o Sirash), divinità minore, da cui ebbe nove figli che erano legati anche nel nome a diverse bevande alcoliche.

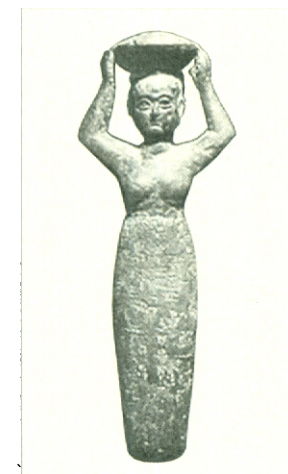
In un altro poema, Ninhursag (la dea madre) definisce Ninkasi, cioè per traslato la stessa birra, "colei che sazia i desideri". Il culto di Ninkasi, che aveva i due maggiori templi a Ur e a Nippur, era molto diffuso anche privatamente a livello popolare e familiare.

Nell'epopea di Gilgamesh compare una divinità minore, Siduri (il nome significava fanciulla, giovane donna e potrebbe essere collegato a un'altra famosa divinità, Ishtar), patrona della fermentazione e mediatrice con l'aldilà, poiché la birra era considerata anche mezzo di comunicazione esoterica.

Nello stesso poema il mitico uomo primitivo Enkidu, creato con argilla e saliva dalla dea Aruru, viene considerato "uomo selvaggio" in quanto incapace di preparare e mangiare il pane e bere birra.



Impressione su un sigillo cilindrico Sumero del primo periodo dinastico (ca. 2600 a. C.) bevitori di birra con cannuccia.



Statuetta della dea Ninkasi.

Nel poema *Inanna e il Dio della Sapienza*, la dea della fecondità, della beltà e dell'amore, Inanna, fa ubriacare Enki per sottrargli le forze (i cosiddetti *me*) che garantiscono l'ordine dell'universo e il potere del comando e così consentire agli uomini prosperità e benessere.

Il corrispettivo babilonese della dea Ninkasi era la dea del frumento e dei cereali, Nidaba, o Nisaba, patrona dei mastri birrai reali (i "gal-bi-sag").

Un'altra storia collega alla birra una divinità femminile: si tratta della regina di Kish, Kubaba (il suo nome figura anche come Ku-Bau o Azag-bau) che in origine sarebbe stata una birraia, con una propria taverna. Costei avrebbe guidato una rivolta di città per l'indipendenza da Uruk e sarebbe poi divenuta ella stessa regina, regnando, secondo la leggenda, per cento anni (merito forse della birra?). Venne in seguito divinizzata e i suoi templi si sparsero per tutta la Mesopotamia e oltre. Secondo alcuni storici il suo nome - passando dagli ittiti ai frigi e poi ai lidi e infine ai greci della Ionia - si sarebbe trasformato in Kebat, Kuvav, Kibêbê e quindi in Kybele.

A livello popolare il luogo deputato per la produzione e il consumo di birra era la taverna (in sumero ÉŠ.DAM, in accadico *aštammu*). La sua conduzione era ordinariamente affidata alle donne (che spesso ne avevano anche la proprietà).

Presso le civiltà mesopotamiche la birra ebbe un posto rilevante nell'alimentazione e faceva parte perfino dell'alimentazione quotidiana dei bambini.

I babilonesi perfezionarono le metodologie ereditate dai sumeri, arrivando a produrre almeno una ventina di tipi di birra, precisamente otto di frumento, otto di orzo e quattro di vari cereali. Secondo gli studiosi tuttavia la birra mesopotamica differiva da quella moderna per la mancanza di luppolo, la maggiore densità e acidità.

Gli archivi di Ebla hanno conservato alcune tavolette del 2500 a.C. contenenti ricette per la produzione della birra in grande quantità, il che dimostra che ne veniva fatto largo commercio. Un curioso documento del 2500 a.C. reclamizza proprio la birra di Ebla, definendola "birra da leone". Da Ur proviene invece la tavoletta dettata di Alulu

(datata 45° anno di Shulgi re di Ur = 2050 a.C.) che riporta così un acquisto di birra: "Ur-Amma attesta di ricevere dal proprio birraio Alulu 5 sila [circa quattro litri e mezzo] della migliore birra".

Nella città di Mari i sacerdoti si servivano della birra per generare stati di estasi e favorire la divinazione. Sempre a Mari sono attestate trenta varietà di birra per la tavola reale.

La birra, oltre ad essere una bevanda comune e popolare ampiamente diffusa, aveva un uso rituale, religioso, magico e oracolare, un uso medico-sanitario e un uso afrodisiaco. Si narra che la leggendaria Semiramide (che gli storici identificano con la regina assira Shammuramat, moglie del sovrano assiro Shamshi Adad V) curasse la bellezza della sua pelle con lunghe immersioni in vasche colme di birra. Un uso cosmetico della bevanda che doveva essere di moda per dame e cortigiane. Ma il bagno nella birra diventava fatale per le amanti di Nabucodonosor cadute in disgrazia, che appunto nelle vasche colme di birra le faceva affogare.

La birra era una bevanda essenziale nei banchetti e nelle feste, come è testimoniato dai testi letterari, che ne riferiscono l'uso da parte dei sovrani e anche degli dei. Ma era diffusa presso tutti i ceti sociali e, come risulta da documenti di contabilità, veniva usata come mezzo di pagamento di servizi e le sue razioni erano parte ordinaria della retribuzione degli operai, degli agricoltori, dei soldati, dei funzionari e dei sacerdoti, con quantità diverse a seconda delle categorie sociali. La si trova citata anche come dote per le spose. Un proverbio mesopotamico indica il ruolo preminente della birra nella convivialità: "mangia pane, bevi birra, divertiti"⁴; un altro detto invita alla carità "dai pane da mangiare, dai birra da bere"⁵.

Fra le varietà di birra nei documenti troviamo citate: la birra dorata (bionda) e quella scura, la birra rossa e quella filtrata. La qualità poteva variare e conseguentemente il prezzo. Ma anche allora erano possibili frodi e truffe. Il famoso Codice di Hammurabi (1750 a. C.) fra le sanzioni dei più diversi reati comprendeva le violazioni delle regole sulla distribuzione della birra nelle osterie e il pagamento per il suo consumo; fra l'altro proibiva ai birrai di diluire la birra e poneva un tetto

al prezzo massimo che si poteva chiedere.

La fortuna della birra si estese ben presto in tutto in Vicino Oriente e nel nord Africa e poi in Europa. La conobbero e l'apprezzarono numerosi popoli del mondo antico (ittiti, egiziani, ebrei, nubiani, etiopici, traci, illirici, sciti, ecc.). Presso i greci e i romani per lungo tempo venne poco considerata, e addirittura disprezzata in quanto bevanda delle popolazioni barbariche⁶. Secondo un mito greco, Dioniso, dio del vino, avrebbe allagato la Mesopotamia per punire gli abitanti di aver preferito la birra al vino. Poi in seguito ai contatti con i celti divenne popolare fra i legionari romani⁷, che ne latinizzarono il nome in *cerevisia*, da cui lo spagnolo *cerveza* e il francese *cervoise*.

La storia della birra continuò nel medio evo e in età moderna, fino al mondo contemporaneo e così questo apporto della Civiltà che si sviluppò fra il Tigri e l'Eufrate è arrivato fino a noi, sulle nostre tavole, e continua a dissetarci, nutrirci, inebriarci, come migliaia di anni fa.

¹ Il *babbir* era il pane d'orzo cotto due volte. Si trattava di una sorta di galletta che si poteva conservare a lungo. Bagnato e mescolato a miele e altri aromi serviva a favorire la fermentazione e quindi veniva utilizzato per la fabbricazione della birra.

² La pubblicità proseguiva precisando: "Bevetela durante i pasti. Facilmente digeribile, contenente sostanze toniche e nutrienti, la birra è indicata durante i pasti, anche per le donne, vecchi e bambini. Assicura sonni tranquilli e umore lieto".

³ Il termine ha lasciato traccia anche nella definizione della birra levantina chiamata in greco *sikera* e in latino *sicera*.

⁴ *Akul akalu shiti kurunnu ningutu shukun.*

⁵ *Shukil akalu shiqi kurunnu.*

⁶ Famosa la frase dispregiativa di Tacito sulla birra dei Germani: "potui humor ex hordeo aut frumento in quondam similitudinem vini corruptus".

⁷ Nell'83 d. C. Gneo Giulio Agricola condusse a Roma dalla Britannia, dove era stato governatore, tre maestri birrai di Glevor (oggi Gloucester) e fece aprire un'apposito locale. Le tavolette di Vindolanda (forte voluto proprio da Agricola in Britannia) menzionano spesso la birra e una lettera del decurione di cavalleria, Masculus, sollecita espressamente il rifornimento di birra per i soldati di quella guarnigione.

Sciampagne

Nun bevo che Frascati. Lo sciampagne
me mette in core come un'allegria
per una cosa che m'ha fatto piagne:
o pe' di mejo sento
che er piacere che provo in quer momento
è foderato de malinconia.
Er botto che fa er tappo
quanno la stappo, er fiotto de la schiuma,
ch'esce, ricesce, friccica e finisce,
me rappresenta la felicità
che, appena nasce, sfuma:
che, come viè, sparisce.

Prova ne sia che tengo sur comò
una vecchia bottiija de spumante,
ma nu' la bevo e nu' la stapperò;
perché me fa l'effetto che in quer vetro
ce sia riposta un po' de quela gioja
sincera e bella de tant'anni addietro.
È come una riserva. Forse un giorno,
combinazione rivenisse lei,
chissà... la stapperei
pe' festeggià er ritorno;
ma lo spumante è un vino che svapora,
perde la forza... e allora
che figura ce faccio
se nun zompa er turaccio?

La sagra al paese

...ma l'è tuto 'n ciocàr de tege e
'n bòjar de risoti e 'n béar
de vin da 'nscheo. E po' 'n còrar
de vecioti co' la coa mola e 'n scapar
de gatine che se grata e n'usta de bruzà
che se lea dale cuzine e riva al naso
dei siori che i discòri e che i confonde
i nomi del governo
con quei dei zugadori de balòn
(po' i voterà 'n portie,
i tifarà par en ministro).
Gira col grembiàl anca 'l becàr del paese.
L'è sta' do olte 'n television e tuti
I ghe dimanda: "Cossa gh'è là de drio?
Quando l'è morta, no vedo altro che vero..."

Mi ghe l'ho in vista la sagra
sul sédeze dela vecia vila:
l'è come sento preti che predica,
sento maghi che stròlica, sento
gati che sgnàola.
To' 'na caréga o séntate sul fen
e col mél de le parole
incanta le butèle
che te passa denansi.

Dialetto veronese

...ma è tutto un battere di pentole e/ un bollire di risotti e un bere/ vino da un soldo.
E poi un correre/ di vecchi con la coda molle e un fuggire/ di gattine che si grattano
e una puzza di bruciato/ che si leva dalle cucine e arriva al naso/ dei signori che
discorrono e che confondono/ i nomi del governo/ con quelli dei calciatori/ (poi
voteranno per un portiere/ tiferanno per un ministro). / Gira col grembiule anche
il macellaio del paese./ È stato due volte in televisione e tutti/ gli domandano:



< Cosa c'è là dietro?/ Quando è spenta, non vedo altro che vetro...> // Io l'ho presente la sagra/ sull'aia della vecchia villa:/ è come cento preti che predicano,/ cento maghi che pronosticano, cento/ gatti che miagolano./ Prendi una sedia o siediti sul fieno/ e col miele delle parole/ incanta le ragazze/ che ti passano davanti.

Gaudenzio Vannozzi

Li rigatoni có lla pajjata

Ecco! Ce semo, me li sta a pportà.
Er piatto è ggiusto, guasi 'na sscodella,
è bbianco, è ttonno e pozzo arimirà
er rigatone ssposo a la rotella.

Puro a ssti ssposi nu' jje po' mmancà
er lancio, pé augurà 'na vita bbella,
de fiocchi bbianchi sscenti a pioggerella
de cascio pecorino da grattà.

Finita ssta funzione vado ar ssodo.
Nun pozzo fanne a meno, prima lei
che tanto lui me pare cotto a mmodo.

Ar fine tutt'e due, bbelli sugosi!
Li mozzico pian piano ad occhi chiusi
e m'arzo in piedi a urlà "vviva li ssposi!"

Poi ar pane de Ggenzano pijjo 'na fetta
"semo o nu' ssemo" ... e cchiudo de sscarpetta!

Traduzione dal romanesco

I rigatoni con la pagliata¹

Ecco! Ci siamo me li sta portando./ Il piatto è giusto, quasi una scodella, / è bianco, e tondo e posso rimirare / il rigatone sposo alla rotella./ Anche a questi sposi non può mancare / il lancio, come augurio di una bella vita,/ di fiocchi bianchi scesi come una leggera pioggia / di pecorino grattugiato./ Finita questa funzione vado al dunque./ Non posso farne a meno, prima lei / che tanto lui mi sembra cotto al punto giusto./ Infine tutti e due, belli sugosi!/ Li mastico pian piano ad occhi chiusi / e mi alzo in piedi per gridare "viva gli sposi!" / Poi prendo una fetta di pane di Genzano / canto "semo o nun semo"² e finisco facendo la scarpetta!

¹ La pagliata è una frattaglia. Tipicamente si cucina in umido, preparando la pagliata e facendone una specie di ciambella.

² Antica canzone romanesca di Romolo Balzani.

Rigatoni con pagliata

Si potrebbe dire che questo piatto rappresenta l'ortodossia della cucina romana, ma sarebbe limitativo. I *rigatoni có lla pajjata* "sono" Roma. Si fanno solo a Roma, e per i romani sono un vanto.

La pagliata è una parte del cosiddetto "quinto quarto" al quale anticamente appartenevano i tagli considerati meno pregiati e le interiora del bovino, più a buon mercato per le povere tasche dei popolani della capitale. Va tenuto presente che in una città come la Roma papalina, tradizionalmente, il consumo di carne fino al Settecento era comunque molto più alto rispetto alle altre città d'Italia. Le fortune delle interiora iniziarono però a declinare proprio alla fine del '700, quando cominciarono ad essere usate solo dalle classi più povere che vivevano vicino ai mattatoi, che nel frattempo le autorità tendevano ad allontanare dal centro per motivi igienici. Per questo la tradizione della *pajjata*, nell'Ottocento, si concentrerà prevalentemente al rione Testaccio dove aveva sede il mattatoio e dove si erano concentrati gli operai addetti alla macellazione. Questi operai venivano pagati in natura e non in moneta e proprio col "quinto quarto", magro compenso per il loro duro lavoro. Dove non arriva la possibilità economica arriva l'ingegno. E dall'ingegno di questa povera gente nacque, tra le altre, la ricetta dei *rigatoni có lla pajjata*.

La pagliata è, in sostanza, la prima parte dell'intestino tenue del vitello da latte, pulito ed eviscerato ma non privato del latte (chimo), bevuto dal piccolo bovino. Anticamente si usava anche la pagliata di bue, ma questa andrebbe spellata ed il lavoro si complica assai. Ormai si usa solo quella di vitello.

Durante la crisi sanitaria denominata "mucca pazza" la pagliata, così come il midollo e la fiorentina, fu vietata. Io per incoscienza non ne ho mai fatto a meno, e non chiedetemi come riuscivo a reperirla... Il giorno che della *pajjata* fu riammesso il libero commercio fu per me, e per moltissimi altri romani, un giorno di festa!

RICETTA

Dosi per quattro persone:

320 gr di rigatoni, 600 gr di pagliata di vitello, 20 grammi di lardo, 50 grammi di strutto, una cipolla, una costa di sedano, un ciuffo di prezzemolo, uno spicchio di aglio, 200 gr di pecorino grattugiato, un bicchiere di vino bianco secco, due cucchiaini di concentrato di pomodoro, sale e pepe.

Tagliare la pajjata in pezzi di circa 20 centimetri facendo attenzione a non far fuoriuscire la parte chimosa interna. Legare tra loro le estremità di questi pezzetti in modo da formare delle ciambelle. Non preoccupatevi se le ciambelle vi sembreranno grandi, nella cottura si restringeranno.

Tritate finemente l'aglio, il prezzemolo e il lardo e fateli soffriggere nello strutto per due minuti utilizzando un largo tegame. Aggiungete la cipolla ed il sedano, anch'essi tritati, continuando la rosolatura per altri cinque minuti ed aggiungendo un cucchiaino di acqua se le verdure tendessero a bruciarsi.

A questo punto aggiungete nel tegame le ciambelle di pajjata, alzate il fuoco, salate e pepate. Quando la pajjata avrà preso colore e si sarà leggermente ridotta di volume, aggiungete il vino. Fate evaporare il vino. Evaporato il vino, con la forchetta fate pochi e minuscoli fori alle ciambelle (attenzione, potrebbero far schizzare fuori il loro contenuto) grandi abbastanza per far fuoriuscire lentamente parte (non tanto, solo una parte) del contenuto, ma piccoli da non svuotare completamente le ciambelline di pajjata.

A questo punto aggiungete il concentrato di pomodoro sciolto in acqua calda e versatelo nel tegame. Incoperchiate ed abbassate al minimo la fiamma. Il sugo della pajjata deve cuocere per circa due ore. Se si restringe troppo allungate con acqua, l'importante è che le ciambelle restino costantemente affogate nel sugo. Alla fine regolate di sale e pepate. La consistenza di questo sugo sarà abbastanza liquida. Per questo motivo è importante che il piatto venga impiattato prima di andare a tavola, servendo per ogni portata la pasta insieme a qualche ciambella di pajjata e ad una abbondante presa di pecorino, che amalgamerà il sugo alla pasta. Alcuni usano, al posto del concentrato di pomodoro, dei pomodori pelati e passati. La ricetta tradizionale vuole, comunque, l'utilizzo del concentrato.

Tra aglio e urinoterapia

Durante l'esperienza di aiuto volontario in Nicaragua



A metà marzo è arrivato, anche lui per un soggiorno di sei mesi, un medico volontario di origine boliviana, naturalizzato tedesco, pensionato da un paio d'anni, il Dottor Pablo Rivero.

Era Primario Ginecologo in un Ospedale di Paderborn, a nord di Düsseldorf. Lavora qui alla Clinica Materno Infantile.

Il Dottore è un allegro chiacchierone, talvolta anche spiritoso. Di buon carattere, è una brava e generosa persona, singolare connubio fra le sue origini latino-americane e la tecnicistica Germania. Si diletta a scrivere poesie un po' *naïf*.

“Convinto Cattolico di Sinistra”, ritiene che questa sua fede politica trovi la sua massima espressione nel “parlare con i poveri”, come lui afferma, visitarli nelle loro case-tuguri e porre loro una infinità di domande di tipo personale, spinto da una patologica curiosità, per mostrare, evidentemente, il suo interesse all’“umile”, per poi magari un attimo dopo dimenticarsi di quello che gli hanno risposto.

Fa di questa semplice e ingenua filosofia di vita la sua alquanto originale missione.

Quando gli viene presentata una signora la sua prima domanda è: *Soltera?* (nubile?) - e di seguito con sguardo malizioso - *Quantos hijos tiene?* (quanti figli ha?). Infatti qui le donne spesso hanno molti figli, anche oltre dieci, ma generalmente da uomini diversi e difficilmente sono sposate. A trent'anni possono essere già nonne.

Domande da catto-ginecologo!?

Camminando al suo fianco per il centro cittadino ti costringe a percorrere i tratti più affollati, anche se ciò significa attraversare in apnea l'avvolgente nuvola di fumo che sale densa grassa maleodorante dagli spiedini di carne che arrostitiscono su malfermi arrugginiti *barbecue*, improvvisati lungo la strada, mentre lui noncurante, fa osserva-

zioni ad alta voce per richiamare l'attenzione, saluta le grasse signore che nella calma calda sera davanti alle abitazioni aperte sostano placide e dimentiche dei loro affanni e, con la scusa magari del commento sulla gradevolezza di un prezioso fresco refolo di vento, si ferma a conversare, si intrufola volentieri se lo invitano ad entrare, continua a fare domande, dà consigli sulla casa, in genere molto malconcia con il pavimento di battuto di cemento e il tetto dal quale entra l'acqua, e va a finire che gli ricorda pure di quanto sono poveri. Quasi una mania, per me un vero incubo, soprattutto quando tenta di coinvolgermi, anche come architetto, in queste sue invasioni nell'intimità altrui ma che, obiettivamente, a volte inaspettatamente, possono sortire il loro effetto.

Infatti, in tutto questo, intavola spesso lunghi discorsi con la categoria fra le più indigenti, da lui la più amata, gli ambulanti dalle misere e variopinte bancarelle piene di nulla che affollano i marciapiedi che corrono sul perimetro del *Parque Central*.

Mi raccontava che uno di questi poveri venditori gli ha regalato una grandissima coloratissima dolcissima caramella. Unico dono che poteva permettersi di offrirgli come segno di riconoscenza, probabilmente, per essersi accorto di lui?

Dopo l'arrivo del Dottore le conversazioni al desco del Vescovo Bernardo Hombach, presso il quale tutti e due svolgiamo la nostra attività solidale, si sono fatte più divertenti, ma la quantità di aglio crudo che si consuma durante tutti e tre i pasti è aumentata oltre ogni immaginazione. Il Dottor Pablo, infatti, si sfoga in assenza della sua tedesca moglie, che categoricamente a casa glielo proibisce, e aizza il Monsignore che prima si mostrava molto più morigerato e non puzzava poi tanto.

È tutto una danza, un convenevole reciproco di chi per primo si debba impadronire del prezioso barattolo trasparente e senza tappo che percorre, due passi avanti e tre indietro, la lunga tavola, si arresta e poi riparte, spandendo intorno il caratteristico "odore"; contiene spicchi già puliti per accompagnare, sminuzzati in piccoli pezzi, sia il dolce che il salato, dal buon ciambellone di *Doña Nieves* allo yogurt, al *gallo pinto*, al formaggio fresco fatto in casa.

Fra l'ilarità dei presenti l'ho soprannominato il "minuetto dell'aglio".

Il medico ne decanta le eccezionali naturali qualità terapeutiche: dilata i vasi sanguigni consentendo una migliore e agile circolazione, pulisce le pareti degli stessi dai depositi di grasso allontanando la possibilità di insorgenza di infarti, ictus, trombosi.

Il Vescovo si giustifica dicendo che così la gente, e soprattutto *la mujer*, è rapida nel confessionale e non si dilunga a raccontare i peccati in genere... della nuora! Tutto il mondo è paese!

Io rimango isolata ma... profumata!

Altro argomento di attualità a tavola è la urinoterapia o anche detta *pipiterapia*, qui cura e filosofia molto seguita dagli ecclesiastici e anche dalla popolazione dove la medicina ufficiale quasi non esiste.

La *pipiterapia* consiste principalmente nel "bere la propria pipì", la cura è questa: un riciclaggio continuo dei propri "liquidi".

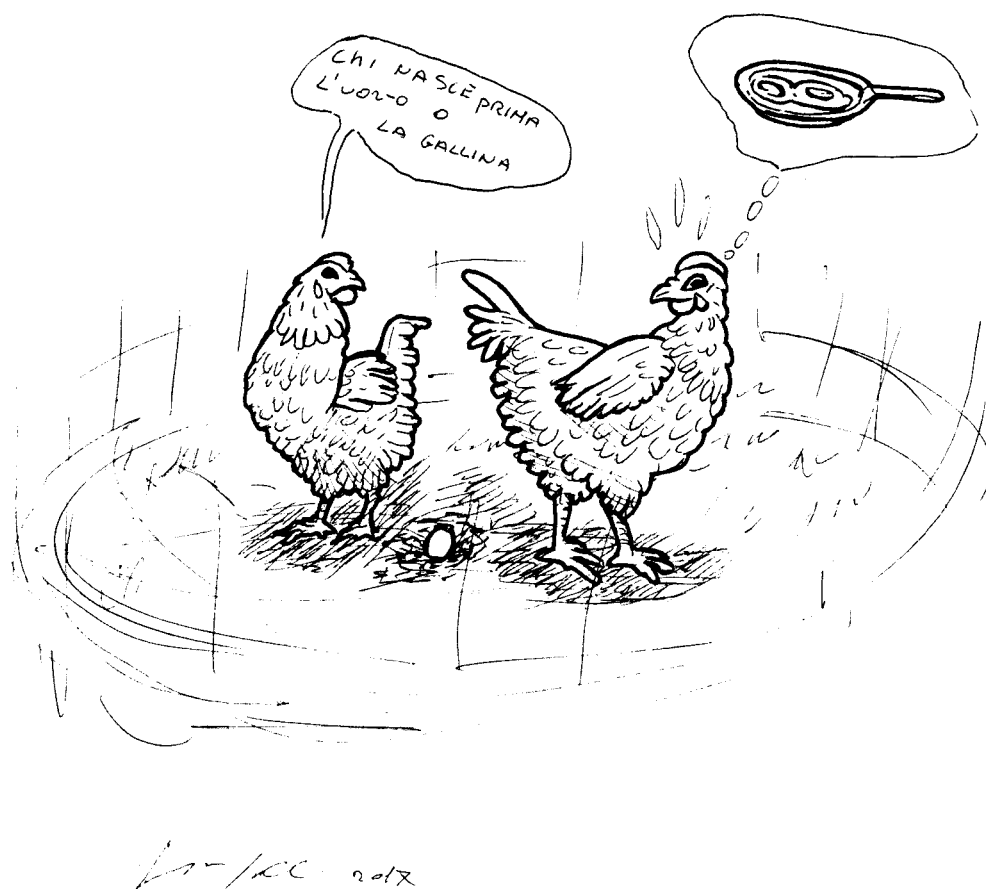
Si può farlo in convivio ma ognuno assume la sua, anche se voci indiscrete dicono che pare ci sia in giro qualche "assaggiatore" o chi offre la propria reclamizzandola come particolarmente gustosa. È quanto pare facesse un sacerdote con i suoi seminaristi riuniti per la prima colazione, ma sono variazioni sul tema a discrezione dei soggetti.

Dopo di che, alla bisogna, con un contagocce puoi metterla nell'orecchio se ti viene una infezione, nell'occhio se è infiammato, puoi farne impacchi su una ferita perché rimargini più in fretta; quella che non ho mai sentito menzionare è la "flebo", insomma, un cocktail di sangue-pipì non credo venga praticato a nessuno, neanche se affetto da una grave malattia. Dai racconti di *Berni* (simpatico nome con il quale il Vescovo viene riconosciuto dal suo computer), alcuni sacerdoti e suore girano con un contenitore nella borsa perché nulla vada perso durante i lunghi viaggi ai quali si è costretti per i trasferimenti.

Bisogna poi fare molta attenzione a non aprire un qualsiasi frigorifero senza prima chiedere se la caraffa, gelosamente conservata a bassa temperatura, contenga un fresco o... altro. Pare sia successo anche che qualche sfortunato distratto assetato ospite si sia imbattuto in tale poco edificante, anzi spiacevole avventura.

Tratto dal libro *Per il verso del pelo - L'anima nuda di lulla dell'aldilà a colloquio via e-mail con uno scrittore* - Editrice Nuovi Autori - 2006

I sapori della memoria



L'estate è il periodo dell'anno ove si è maggiormente invogliati a partecipare ad un florilegio di feste, sagre, rievocazioni storiche in cui l'Italia dei mille comuni e delle mille contrade, dei mille campanili e delle mille torri civiche riscopre e rivive i valori, le tradizioni, le leggende, i culti, i riti, i sapori gelosamente custoditi e tramandati di una storia – di una civiltà – bimillenaria e che fanno del nostro Paese un prezioso *unicum* ineguagliabile, irripetibile, invidiato, ambito.

Il Lazio è ricchissimo di queste manifestazioni e di queste testimonianze. Un esempio per tutti. I tragici eventi e le distruzioni del terremoto che il 24 agosto 2016 hanno devastato ampie zone dell'Italia centrale, hanno coinvolto anche Amatrice ed il piatto conosciuto in tutto il mondo e che da questa cittadina trae origine – *l'amatriciana* (e la sua antenata, la *gricia*) – è divenuto il simbolo del generoso slancio di solidarietà per la ricostruzione e la rinascita dei luoghi colpiti dal sisma.

Da molti anni trascorro le vacanze estive tra S. Felice Circeo (Latina) e Bassano in Teverina (Viterbo).

Mi piace ogni volta allontanarmi dall'ammaliante promontorio ove Circe è adagiata e dorme (ricordando i versi omerici "*E arrivammo all'isola Ea: vi abitava Circe dai riccioli belli, dea tremenda con voce umana*") ed addentrarmi nelle varie migliare che geometricamente intersecano la pianura pontina e che testimoniano una delle opere più a lungo tentate e finalmente realizzate dal genio italico: la bonifica delle paludi pontine, considerate da Goethe "*l'angolo più selvaggio e affascinante d'Europa*".

Secondo la leggenda le paludi sarebbero opera della dea Giunone per punire la ninfa Feronia che abitava in quei luoghi e che era una delle tante amanti di Giove. I primi tentativi di bonifica storicamente accertati risalgono ai latini. Anche Giulio Cesare concepì un gigantesco progetto – che morì con lui – di deviare il Tevere verso l'Agro pontino

fino a Terracina, prosciugando le paludi e procurando a Roma un porto più sicuro di Ostia. Nel Cinquecento l'impresa affascinò Leonardo da Vinci, che studiò un sistema di canali e di macchine idrovore che rimase punto di riferimento e di ispirazione per il successivo progetto di bonifica del periodo fascista.

La bonifica fu un'opera gigantesca, vividamente descritta da Antonio Pennacchi nel romanzo *Canale Mussolini* (vincitore del Premio Strega 2010). Dal 1926 al 1937 - ricorrono quest'anno gli 80 anni della sua realizzazione - con il lavoro di cinquantamila operai reclutati in tutto il Paese si procedette al prosciugamento delle paludi, alla costruzione dei canali, al disboscamento delle foreste ed alla costruzione di nuovi centri, alla gestione dei terreni e dei poderi che venivano via via costituiti nei territori bonificati (furono costruite circa 4.000 case coloniche) e che furono dati in concessione a coloni provenienti per la stragrande maggioranza dalle regioni allora povere e sovraffollate del Veneto, del Friuli e dell'Emilia. Il primo borgo ad essere costruito fu Borgo Podgora, seguito più tardi da Borgo Isonzo, Borgo Piave, Borgo Carso, Borgo Sabotino, Borgo Grappa, Borgo Hermada, Borgo Vodice, in ricordo di taluni luoghi 'sacri' della Prima Guerra Mondiale.

Oltre ai borghi vennero edificate nuove città concepite secondo i criteri dell'architettura razionalista, oggi giustamente rivalorizzata: la prima ad essere fondata fu nel 1932 Littoria (oggi Latina), cui seguirono Sabaudia, Pontinia, Aprilia e Pomezia.

L'agro pontino è stato teatro di vicende umane tragiche e dolorose: quella della undicenne Maria Goretti, figlia di coloni originari delle Marche, che nel 1902 a Ferriere di Conca (oggi frazione di Latina) fu uccisa a seguito di un tentativo di stupro da parte di un giovane vicino di casa e che fu canonizzata nel 1950 da Pio XII; lo sbarco ad Anzio e Nettuno del VI Corpo d'Armata statunitense nel corso della seconda Guerra Mondiale che dal 22 gennaio al 26 maggio 1944 ingaggiò cruenti combattimenti con le forze tedesche guidate dal feldmaresciallo Kesselring, testimoniati dalla sacrale pace dei Cimiteri di guerra americano di Nettuno, britannico di Anzio e germanico di Pomezia.

Percorrendo le migliaia si può ancora ritrovare ed ammirare (è sto-

ria, è cultura, è sapere, non ideologia...!) qualche casa colonica dalla struttura originaria con sopra la scritta sbiadita dell'ONC e del numero del lotto (la bonifica fu realizzata dall'Opera Nazionale Combattenti sotto la guida di Valentino Orsolini Cencelli). I borghi custodiscono ancora tracce delle origini, delle tradizioni e talvolta dei dialetti dei primi coloni; in caratteristiche trattorie locali gestite dai loro discendenti si possono gustare specialità della gastronomia delle regioni di provenienza. A Borgo Vodice viene organizzata ogni anno in luglio una grande ed affollata sagra della polenta e della bufala (quest'anno giunta alla 14^a edizione), che celebra il felice connubio tra uno dei prodotti tipici della gastronomia pontina (la bufala) con il piatto tradizionale dei bonificatori dell'Agro pontino (la polenta).

Un omaggio è doveroso al mitico Moscato di Terracina: un'eccellenza italiana delle cantine pontine a denominazione d'origine controllata, di un corposo colore giallo paglierino prodotto dalla tipica uva moscata dagli acini rotondi e giallo-verdi, buona anche da servire in tavola. Questo vino ha origini antichissime: la coltivazione dell'uva moscato sarebbe stata introdotta dai Greci quando approdarono nella zona costiera tra Terracina e Gaeta fondando una colonia, Amyclae, che produceva quest'ottimo vino, molto apprezzato dai romani visto che è citato in diversi scritti di Plinio e Vitruvio Pollione. I chioschi con la scritta "Moscato di Terracina" che a Roma in settembre e ottobre espongono cassette piene di invitanti grappoli dorati fanno parte dei miei ricordi di gioventù. Purtroppo su gran parte di quei terreni agricoli della fascia costiera oggi sorgono condomini e stabilimenti balneari...

Dal mare di Ulisse e delle reminiscenze omeriche alla Tuscia delle vestigia etrusche.

A Bassano in Teverina, tra Orte e Viterbo, amo soggiornare appena posso non soltanto per le radici familiari, per la festa dei Santi patroni Fidenzio e Terenzio a fine settembre, per il suggestivo presepe vivente nel periodo natalizio e per i gustosi *cappellacci* (*l'Apollo Buongustaio* 2017), ma anche per la tonificante quiete dei lunghi pomeriggi estivi rotta soltanto dal cantilenante frinire dei grilli e delle cicale e dai rintocchi austeri dell'originale Torre dell'Orologio nel Borgo antico,

che al suo interno racchiude il campanile romanico della vicina Chiesa di Santa Maria dei Lumi.

Oltre alle feste dei rioni cittadini (Pagliarone, Caponte), di S. Anna e Gioacchino, della pizza e della pecora e della camminata sotto le stelle, l'estate bassanese - sponsorizzata e patrocinata meritoriamente dall'Amministrazione comunale con il supporto della Pro loco e del dinamico Gruppo archeologico bassanese - è arricchita da alcune valide iniziative culturali che intendono valorizzare le bellezze storico-architettoniche del centro storico medioevale mediante eventi nei quali arte, musica, cultura, storia, artigianato e sapori della terra si compenetrano in un'armonia di colori, di suoni, di profumi e di gusti.

Si inizia in luglio con "Borgo in fiore", un'iniziativa ideata per il miglioramento dell'estetica globale del paese con il patrocinio della Camera di Commercio di Viterbo e del Consiglio regionale del Lazio: tre giorni di coreografici allestimenti dei vivaisti locali con fiori e piante dalle mille sfumature e con fantasiose creazioni realizzate a mano dai tanti artigiani presenti, che la sera fanno da suggestivo sfondo per gustose cene all'aperto e per piacevoli spettacoli e concerti dal vivo rischiarati dal fuoco delle fiaccole. L'evento vede la partecipazione sentita dei bassanesi che abbelliscono balconi, muretti e giardini con piante fiorite e variopinte composizioni floreali dai deliziosi effetti cromatici.

Si prosegue con "Borgo in festa" in cui le caratteristiche piazzette ed i vicoli stretti del Borgo antico sono animati da gruppi musicali, da intrattenimenti per adulti e bambini e da un gustoso ed originale percorso enogastronomico tra cantine e taverne, anche improvvisate, scavate nel tufo, per assaporare le tradizionali, semplici, ma autentiche specialità casarecce.

E come non raccomandare la ricca stagione concertistica sapientemente e generosamente organizzata dall'Associazione Musicale Borgomusica nell'antica Chiesa di Santa Maria dei Lumi, che risale al XII secolo, giunta quest'anno alla sua 14^a edizione!

Se non si è dipendenti dai micidiali *fast food* e dagli improbabili *menu* a prezzo fisso, o distratti dai narcisistici *selfie*, o attirati dalle desertiche spiagge esotiche, c'è intorno a noi un'Italia che in ogni angolo,

in ogni pietra, in ogni camino, in ogni sapore ci parla di millenni di civiltà, di storia, di tradizioni, di sapienza, di identità nazionale che ci appartengono e che spetta a noi conoscere, preservare, arricchire e tramandare con orgoglio e senza amnesie ideologiche, autoflagellazioni o mal assimilate "fughe in avanti". Buon ascolto e...buon appetito!

Pòrta Palas¹

A-j gir-lo 'l bicochin?! Deje le fròle
a tre, j'àmpole a quatr, jè sparz a ses?
Sà-lo, madama, ch'am jè conta dròle...
Ma l'è pa lécit... ma l'è pa pèrmiss...

A tre... ch'a cata n'etto 'd rasaròle²!
J'àmpole a quatr? Ma gnanca a quatr e mes.
Jè sparz...? A son pa coj dle ponte mòle
da vendje a ses al mass; ch'a speta 'mpes...

Ij bon bocon a-j piaso: fròle, sparz,
àmpole 'd prima qualità! Ch'a ciama
gnun-e primissie s'a l'ha ij sòld èscars;

mi ten-o pa 'd maròca... 'd ròba grama;
son pa na negossianta da pom mars...
Ch'a viagia... e arvèdla 'l di 'd San Blin, madama!

Alberto Viriglio (Torino, 1851-1913) da *Rime piemontèise* (1892; 1904)

Parlata torinese di fine Ottocento.

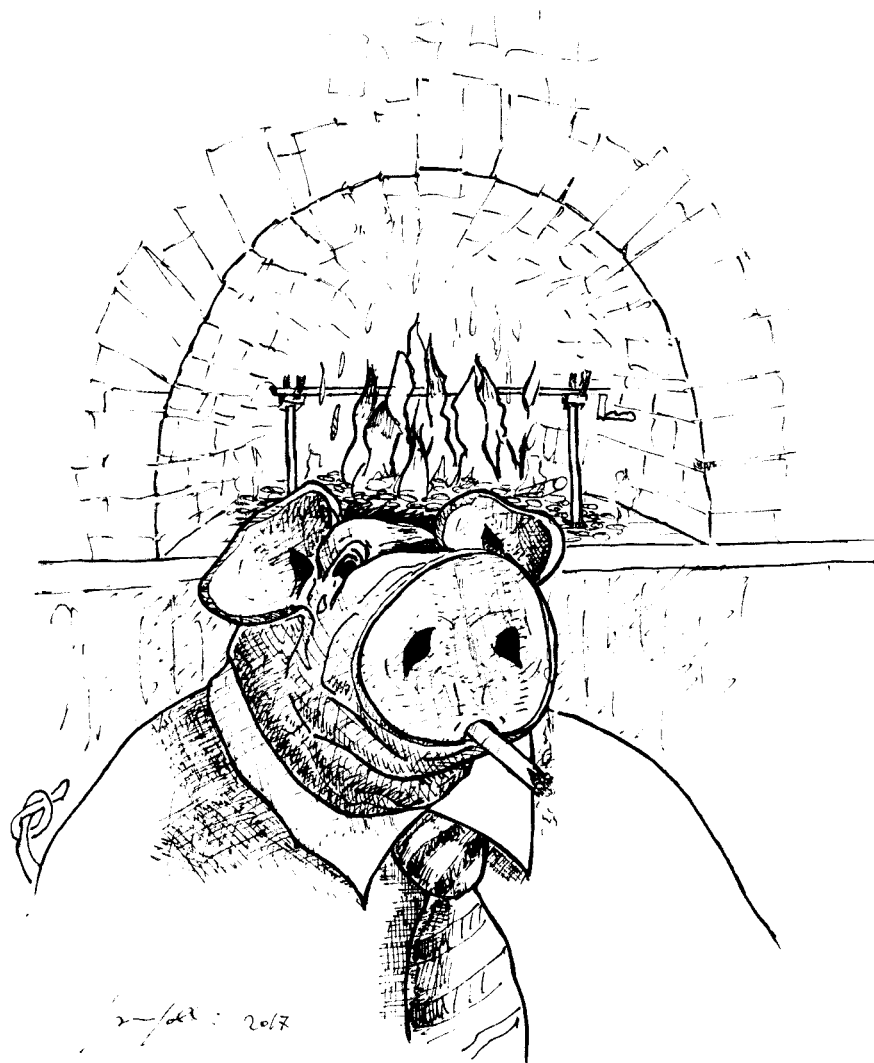
Le gira la testolina?! Darle le fragole / a tre, i lamponi a quattro, gli asparagi a sei?/
Lo sa, signora, che me la racconta bella.../ Ma non è lecito... ma non è permesso...
// A tre... comprare un etto di lazzeruole! / I lamponi a quattro? Ma neanche a quattro
e mezzo. / Gli asparagi...? Non sono mica quelli con le punte molli / per venderli a
sei al mazzo; può aspettare un pezzo...// I bocconi buoni le piacciono: fragole, aspa-
ragi, lamponi di prima qualità! Non chieda / delle primizie se ha pochi soldi; io
non tengo roba di scarto... roba cattiva; non sono mica una negoziante da mele
marce.../ Se ne vada... e arrivederla il giorno di San Bellino³, signora!

(trascrizione del testo e traduzione a cura di D. Pasero)

¹ Popolarmente noto col nome di *Pòrta Pila*, era il più grande e importante mercato torinese.

² *Lazzeruola* (o *azzeruola*): piccolo frutto simile ad una mela.

³ Santo immaginario: serviva per indicare un giorno che non sarebbe mai venuto (cfr. *le calende greche*).



Mitologia del “ventre” ne *L'antico Carnevale della Contea di Modica*

Nato a Chiaramonte Gulfi (RG) nel 1819 e ivi morto nel 1899, il barone Serafino Amabile Guastella è stato uno dei più attenti studiosi del mondo popolare siciliano, di cui ha lasciato pregnanti testimonianze in scritti quali *Le parità e le storie morali dei nostri villani* (1884), incisivo saggio di “morale popolare” costruito su spunti autobiografici e su apologhi e leggende colti dalla viva voce dei villani, e *L'antico Carnevale della Contea di Modica*, edito a Modica nel 1877 e ristampato con aggiunte a Ragusa nel 1887. Sfogliare oggi *L'antico Carnevale della Contea di Modica*, contea che cessò di esistere come istituzione politica con l'abolizione nel 1816 del feudalesimo nel borbonico Regno delle Due Sicilie, significa ricomporre i frammenti di una realtà di cui si è perso il ricordo e il significato. Guastella già a fine '800 avvertiva i lettori che stava ricostruendo abitudini e costumi protrattisi fino agli inizi del 1848, in parte ancora presenti ai suoi tempi, in parte già scomparsi prima del '48 e sopravvissuti solo nel ricordo dei vecchi, oppure “strozzati” dalla reazione borbonica e successivamente dalla restrittiva “libertà” dei Savoia. Il divertimento della festa evidenziava nel Carnevale originario i tratti di una società dai forti connotati arcaico-rurali e dalle marcate divisioni di classe. Il “testamento” ad esempio dell'asino/maschera risulta scheggia antropologica indicativa dell'astio del villano verso i ceti da cui si sentiva disprezzato, sfruttato, raggirato. La testa-lampìuni (lampioni) lasciata al barone, *u pilu-tonaca* alla za' monaca, *l'ugni* (unghie)-tabacchiere ai Cavalieri, *l'auricci* (orecchie)-calamai ai notai, la *mmerda-cera* ai calzolari, *capi-stru e varduni* (capestro e basto) al padrone erano un gioco della verità camuffata di scherzo, liberatorio e corroborante per il basso popolo. Analoga la funzione il lunedì grasso (*lu sdirriluni*) della gara di sbronza detta *tocco alla papalina*, documentata fino alla fine del '700 e così



denominata poiché *fra le virtù dei papi* -annota Guastella- *la temperanza non sempre fu in prima riga, e il popolino ti spiattella i pensieri senza la vernice e i rabeschi del galateo*. La gara aveva come trofeo di vittoria mezzo maiale inghirlandato di alloro, portato in trionfo insieme al vincitore ultrasbronzo, issato su una sedia a braccioli e coronato di edera, tra una folla schiamazzante e sgolantesi, mentre i membri della sua corporazione agitavano *rami frondosi* in segno di buffonesca riverenza. La mitologia del “ventre” presiedeva sia al rito del “tocco alla papalina”, che oltre all’ingurgitamento super di vino contemplava un ingozzamento preparatorio di salumi e un intermezzo di maccheroni asciutti, sia all’abbuffata, nel fitto delle mascherate, di *maccheroni e salsicce* tirati fuori da un chirurgo col bisturi da un pancione idropico, e divorati dentro i berretti per strada da una esagitata *corrente di popolo*, sia ancora ai grotteschi *riepiti* (lamenti funebri) di gruppi di manovali e facchini mascherati da *prefiche* che la sera del martedì grasso, con gonnelle nere, la faccia sudicia di fumo, la testa coperta da una coltre con bioccoli di lana nera a guisa di capelli strappati, urlavano, piangendo su Carnevale morto, per il triste svanire di pasta, stufatini di carne, orci di vino, *cassateddi duci* (cassatelle dolci). La celebrazione del “ventre” evocava e esorcizzava la fame reale e terribile dei più, per i quali precisa Guastella spesso anche il semplice pane era un “lusso” e destinato per tre quarti al padre che ogni lunedì prima dell’alba partiva per la campagna mentre il resto della famiglia si arrangiava con carrube in inverno, erbe selvatiche in primavera, fichidindia in autunno. Pure l’oscurità degli indovinelli e la malignità di certi insulti e *jiabbi* (beffe) feroci e generalizzati, nella trasgressività anche di parola del Carnevale, mentre riscrivevano rapporti sociali e valori normativi (guardati *in ogni altra parte dell’anno con riverenza cieca o affettuosa*), innalzavano sesso e corporeità, scongiurando, apotropaicamente, morte e malasorte (infertilità di terra/uomini/animali, caro-pane, caro-tasse, uscieri). Molto di dionisiaco e di licenza fescennina e dei Saturnali sopravviveva nel Carnevale della Contea, ciò che l’autore individua come “elemento pagano”, dagli *Nzunzeddi* (gli impiastricciati) di Monterosso e Giaratana, mascherati con pelli e corna caprine e facce tinte di fumo e di

terra rossa, ai visi a macchie gialle, verdi, rossastre, per lo strofinamento di radici, dei contadini (mandriani, campai, porcari) che dopo un anno di separazione dalla famiglia (padri, figli, generi) tornavano dai poderi lontani, ornati come i loro asini di fiori foglie piume di uccelli, per fare *la sdirrisira* (la sera del martedì grasso) con la famiglia, ai tatuaggi a strisce nere e vermiglie dei villani che *la sdirruminica* (la domenica grassa) recitavano le loro aggressive satire in versi contro mastri, massari, nobili, rettori municipali, borghesia professionale (legulei, notai, medici, speciali). Ogni ceto aveva il suo giorno: il giovedì grasso le costose mascherate mitologiche o storiche dei gentiluomini con *sfoggio di gemme di famiglia, ricami in oro e perle, merletti lavorati in casa* e musiche e balli adatti all’epoca rappresentata; il lunedì quelle buffamente musicali e mordaci dei mastri con la caricatura del villano (*lu zu ’Rusa’*, zio Rosario, sporco e ladro) e l’esibizione di prodotti alimentari (enormità di fiaschi, grappoli d’uva, cocomeri...) allusivi alla voglia di vivere e di godere; la domenica quelle dei villani con la caricatura-tipo dei mastri (*Mastru Ruppiddu*, ladro, bugiardo, ruffiano) o di altri ceti: il *Pisciacalamaru*, rivisitazione della maschera del Dottore ma astuto, voltagabbana e spregiudicatamente venale ai danni del popolino; o il don *Serpentino*, parodia dei capitani spagnoli sbruffoni e codardi. Ma tra beffe e sfrenatezze Guastella coglie nel carnevale modicano anche elementi culturali cristiani in singolare sincretismo con quelli “pagani”. Aspetti cristiani caratterizzanti erano: la *beneficienza* ai poveri (pasta, farina, cacio, lardo, ricotta, cardoni, vino) nel martedì grasso (perché *nel brio universale* non doveva esserci *una famiglia piangente*) e nel giorno dello *zuppiddu* (che a Chiaramonte era il mercoledì, altrove il giovedì o il venerdì precedenti di due settimane il giovedì grasso detto *lu jiovi di lu lardaloru*), e un *impulso a concordia* fra gli individui e fra i vari ceti. Impulso evidente sia nel benevolo scambio di doni, per rinsaldare legami o sanare dissapori, fra le comari ne *lu jiovi di li cummari* (il giovedì prima di quello grasso) che era il giorno in cui i popolani scannavano il maiale e veniva naturale scambiarsi nel comparatico qualche costoletta, *un’ala di fegato, mezzo rocchio di sancieli* (la dôleia), sia nei reciproci regali di cibarie

e vino nel martedì grasso fra Patroni (i ceti agiati) e i loro *clientes* (artigiani di famiglia e lavoratori agricoli fissi), sia ancora nell'unità ricostituita per un giorno della famiglia contadina che festeggiava *la sdirrisira*, ultima sera di carnevale, fra maccheroni al sugo, brindisi e *facezie piccanti*. Anche il minestrone tipico del giovedì *di lu lardaloru*, saporoso e odoroso di grossi pezzi di lardo a cui si mischiavano quanto più legumi e *erbe ortalizie* possibili, contribuiva a sanare liti familiari specie per questioni di dote, favorendo nuove transazioni fra una cucchiata di minestra e sorsate poderose di vino. Il contrappunto pagano-cristiano risalta vistosamente nel martedì grasso, che -scrive Guastella- *sembrava un mercato di commestibili* perché per le strade e per i vicoli *erano stese al sole* in canestri sui tetti e alle finestre *tutte le varietà dei maccheroni domestici* e per le vie *si incrocicchiavano* i doni di *filze di capretti e agnelli, conigli e lepri, capponi e pernici, asparagi e tartufi, uova e galletti, fiaschi di Zibibo e bottiglioni di 'nzolia bianca...* ma all'Avemaria molto prima del mortorio di mezzanotte i membri della Confraternita di San Michele già intonavano i seguenti terrificanti versetti: *oggi sugnu 'nfiura* (vivo)/ *dumani 'n sipurtura*/ *Oggi rripuosu a lettu/ dumani 'ncatalettu!* Fino al '700 inoltre si sceglievano proprio i giorni di carnevale per sentenze giudiziarie di crudeli, esemplari, fustigazioni *coram populo* di sventurate donne vittime di delazioni o soprusi nobiliari, e l'autore interpreta la maschera dello *zuppiddu* (lo zoppo), rossa con corna di capro intrecciate di edera e a corredo una stampella intagliata a motivi bacchici, come una contaminazione fra il sensuale diavolo Zuppiddu e il satiro Sileno, e quella della *Vecchia di li fusa*, la vecchia in nero, che negli ultimi tre giorni di carnevale correva filando lana nera, come un residuo delle Parche/Morte. Paganeggiante pure il "carro" di Carnevale morente, pianto da tanti pulcinella, iperlodato da uno stuolo di pagliacci, renitente ormai a cibi sugosi nonostante gli inviti allettanti dei medici, e tuttavia attratto dalle belle ragazze, saporite *purpittule* (polpettine) da *spurpari* (spolpare) per *mmòriri* (morire) *cuntenti*, e con lui paganeggiante anche la Gigantessa sua moglie che torcendosi e urlando per i dolori del parto figliava cori briachi di altri pulcinella con fiaschi, nacchere e tamburelli. Pure

gli ordini religiosi sacrificavano al Carnevale, concedendosi quelli maschili *cene prelatizie, rinfreschi scelti* e balli anche licenziosi; quelli femminili confezionando per la *sdirruminica* i dolci da donare: la *pagnuccata*, fatta di farina impastata con i tuorli, fritta nel grasso porcino e dolcificata nel miele, e le *teste di turco*, frittelle di pasta di biscottini ripiene di crema. Tutti aleatori e "grassi" diversivi in una Sicilia che restava socialmente depressa, come si evince anche dalla poesia carnascalesca riportata in appendice da Guastella e recitata il lunedì grasso del 1667 dal poeta scarpaio mastro Natale Lo Gatto, che invitava tutti i Chiaramontani, massari, *mastranzuoti* (garzoni di bottega) e *Signuria* (signori) ad ascoltare *li 'nciurii baggiani* (soprannomi bizzarri) apposti ai vari paesi dell'isola. Al di là dell'elenco di borghi e città rapportati singolarmente a peculiarità fisiche dei terrazzani, a loro comportamenti vulgati o a mestieri caratterizzanti, le *'nciurii* delineano per il lettore di oggi un interessante mappa socio-antropologica della Sicilia feudale seicentesca. Non solo per i riferimenti a fatti e personaggi locali, rivalità municipalistiche, fiere (quella di Palazzolo), feste religiose, prodotti tipici, peculiarità linguistiche (il gallo-italico di Piazza Armerina), glorie "cittadine": dal *Cieconato*, noto poeta popolare di Spaccaforo (Ispica) al *Patr'Eternu* musivo di Monreale; dal porto attivissimo di Messina ai cento e più aedi popolari di Mineo paese *mastru di lu puitari*; dai quattro Canti e *gran ricchizzi* e *Parlamento* di Palermo ai troppi (forse) dottori, studenti e baccellieri di Catania, se *la liggi si simina[va] pieri pieri*. Ma soprattutto per le malattie endemiche di rogna e malaria, che enfiava le pance come *tabbuta* (bare) e rendeva gialli come *canarii* (canarini), e per la fame e la miseria, che facevano sì che in alcuni paesi gli abitanti fossero *cciu nuri* (più nudi) *ca vistuti* (che vestiti) oppure simili a *viertuli sicchi* (bisacce vuote) o addirittura *cacavicci* (evacuatori di semi di carrube, cibo dei poverissimi). Era in passato il Carnevale il tempo/spazio privilegiato dei poeti popolari, "voce" creativa della memoria collettiva e della protesta politico-sociale. Tra balli, indovinelli sbracati, *jiabbi* velenosi, sbornie colossali, abbuffate rituali e palleggiamento reciproco di *corna* e tare di costume tra *mastri e viddani* grazie ai versi caustici dei loro poeti (famosi il bar-

biere Benedetto Cutello e l'agricoltore analfabeta Paolo Spada), il dilagare del "riso" smascherava il peso insopportabile, per le classi basse, di una precarietà economica assoluta e di una ingiustizia sociale consolidata.

*Giancarlo Gonizzi **

Gastronomia dialettale

Il piatto di Natale nella poesia parmigiana

Un territorio a vocazione alimentare

Parma vanta un indiscusso primato in campo alimentare. L'attuale posizione di eccellenza si fonda su un lungo processo che affonda le proprie radici nella storia e prende l'avvio in epoca preromana con una forte caratterizzazione data dall'allevamento, in special modo suino, e dalla conservazione delle carni, favorita dalla presenza in loco di sorgenti di acqua salata.

Lo sviluppo economico del XIII secolo e la vasta azione di bonifica delle zone acquitrinose della pianura intrapresa dagli ordini monastici, consentirono l'estensione del pascolo stabile e posero le premesse per la messa a punto delle tecnologie di produzione del formaggio Parmigiano. La crescita dell'attività casearia finirà col trainare a sua volta lo sviluppo dell'allevamento suino, che trovava e tuttora trova negli avanzi di lavorazione del Parmigiano eccellente materia prima per l'alimentazione degli animali.

La felice concomitanza territoriale e culturale ha permesso nei secoli la messa a punto di prodotti tipici di eccellenza, quali i salumi, il formaggio Parmigiano, i derivati dalla trasformazione del pomodoro, la pasta e lo sviluppo di tecnologie per la conservazione degli alimenti in genere.

A partire dal XVI secolo Parma ha saputo far tesoro delle innovazioni gastronomiche che la presenza di una Corte e di personale "straniero" portava, affiancando ai propri prodotti di qualità gusto e raffinatezza di elaborazione¹.

La storia, la cultura e la tradizione di lunghissima durata dei prodotti d'eccellenza si intrecciano così con le figure di spicco in ambito

** Curatore Biblioteca gastronomica Accademia Barilla*

gastronomico presenti a Parma, portatrici di significative novità, tali da arricchire il patrimonio culinario parmense.

L'Anolino di Parma e la sua storia²

Ricetta principe della gastronomia parmigiana è l'Anolino, piatto festivo per eccellenza, tradizionalmente legato alla celebrazione della Pasqua e del Natale, il cui ripieno è il distillato prezioso di carne stracotta, di uova e formaggio Parmigiano avvolto in un sottile velo di pasta all'uovo.

Figli, come tutte le paste ripiene, del raviolo, gli anolini si distinguono dai vari tortellini, agnolotti, cappelletti, pur celebri e squisite creazioni delle altre città padane, non solo per il nome, che qualcuno vorrebbe ricondurre alla carne di agnello anticamente utilizzata (ma oggi abbandonata) per la preparazione del suo ripieno. Alcuni storici³ vorrebbero far risalire l'uso di trasformare lo stracotto di carne in ripieno al popolo dei Longobardi, che praticavano lunghe cotture della carne, fino al suo quasi completo disfacimento, a titolo cautelativo, trattandosi spesso di animali vecchi o malati. E sempre alla cultura longobarda apparterrebbe il tradizionale "rituale", per noi oggi misterioso, che vuole la cottura in pentola di coccio, coperta da una fondina sbrecciata ripiena di vino, che attraverso la crepa gocciolerebbe lentissimamente sulle carni, insaporendole.

Già nel XII secolo Salimbene De Adam (1221-1288) li cita - come ravioli - nella sua *Chronica*⁴; nel Trecento Giovanni Boccaccio (1313-1375) nel *Decamerone* li colloca nel paese di Bengodi dove «eravi una montagna di formaggio Parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che far maccheroni e raviuoli, e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava, più se n'aveva...»⁵.

Maestro Martino De Rossi da Como (XV sec.), cuoco di Francesco Sforza e del Patriarca di Aquileia, attivo nel Quattrocento, nel suo libro *De arte coquinaria*⁶ ci lascia una interessante ricetta di ravioli di carne assai prossimi agli anolini di Parma. Altre ricette di ravioli che preludono gli anolini si trovano nel *Libro novo*⁷ di Cristoforo di Messisbugo

(fine 1400-1548), scalco alla Corte degli Estensi a Ferrara nel Cinquecento, dove si trovano le preparazioni sia di grasso (con la carne) che di magro (col pane grattato e il solo sugo dello stracotto).

Nel 1570 Bartolomeo Scappi (inizi 1500-1577) nella sua *Opera* tiene a battesimo la ricetta degli anolini, così come vengono chiamati dal popolo: «per far tortelletti con pancia di porco o d'altre materie, dal vulgo chiamate annolini» citando, fra gli ingredienti, «cascio parmeggiano grattato». Nella tavola XII che illustra il volume, sono raffigurati poi, per la prima volta nella storia, due «bussoli per pasta», ovvero stampi torniti in legno di bosso (da cui il nome) per preparare gli anolini.

«Piglinosi libre quattro di pancia di porco fresca, senza cotica, et facciasì alessare di modo che sia ben cotta, & quando sarà cotta cavisi dal brodo & lascisi rinfreddare, & battasi minutamente con li coltelli avvertendo che non vi sia osso ne pelle, & habbiasi altre tanto di zinna di vitella ben cotta, & battasi con essa, & una libra, & mezza di carne magra di porco giovane mezza arrostita nello spedo, ovvero allessata con la pancia, & quando sarà battuta ogni cosa insieme, mettavisi una libra di cascio Parmeggiano grattato, & un'altra di cascio grasso, sei once di provatura o di altro cascio fresco, grattato, non troppo salato, otto once di zuccaro, un'oncia, di cannella pesta, tre quarti di pepe, tre altri tra garofani, & noci moscate, sei once di uva passa di Corinto ben netta, diece once di radica di enula, che prima sia stata cotta sotto le bragie, ovvero allessata, & da poi monda, & pesta nel mortaro, otto uove fresche battute, e zafferano a bastanza, & come sarà fatta tal compositione, habbiasi un sfoglio di pasta fatto come il sopradetto, & faccianosi gli anolini piccioli come faggiuoli o ceci, & congiunti con li lor pizzetti in modo che siano venuti a foggia di cappelletti, & quando saranno fatti lascinosi riposare alquanto, & cuocanosì in buon brodo di carne, & servanosì con cascio, zuccaro, & cannella sopra. Questi tortelletti il Verno si conservano per un mese, & più o meno secondo i lochi più caldi, & più humidi. In questo medesimo modo si possono ancho fare con pancia di rufalotto, & di porco cignale priva di cotica»⁸.

Una ulteriore, significativa citazione degli anolini è nel manoscritto de *Li quattro banchetti destinati per le quattro stagioni dell'anno*⁹, del cuoco palermitano Carlo Nascia (XVII-XVIII sec.) al servizio del duca Ottavio Farnese dal 1569, nel capitolo «*Pasto o' vero, Banchetto della Primavera*» legato al periodo pasquale. Contemporaneo al Nascia, Bartolomeo Stefani (XVII sec.), capocuoco alla Corte dei Gonzaga a

Mantova, riporta una ricetta “*Per far minestra d’agnolini*” nel suo libro *L’arte di ben cucinare*¹⁰ pubblicata nel 1662.

Cita ancora gli anolini Antonio Maria Dalli (seconda metà 1600-1710), probabilmente bolognese, dal 1692 pasticcere e cuoco nella cucina segreta dei duchi Ranuccio II e Francesco Farnese, nel suo *Piciol lume di cucina*¹¹, dettato dall’autore nel 1701 al copista Carlo Giovannelli, che dopo alcune - all’epoca rivoluzionarie - note di igiene di cucina, presenta un ricettario organizzato seguendo l’andamento di un pasto completo dai primi ai dolci.

Confrontando queste ricette si coglie una progressiva semplificazione delle preparazioni, inizialmente caratterizzate da sapori forti e pesanti e da elaborate presentazioni, verso una riduzione degli ingredienti e l’eliminazione, con Nascia e soprattutto con Stefani e con Dalli, di zenzero, zucchero e uva passa. L’uso rinascimentale che fondeva dolce e salato si va evolvendo nella direzione “moderna” della separazione dei due gusti.

Dalla fine del Seicento e per tutto il Settecento a Parma è difficile reperire testi gastronomici con ricette di anolini. Occorrerà attendere un secolo per ritrovare la pasta ripiena nel *Manuale del cuoco e del pasticcere*¹² di Vincenzo Agnoletti (1776-1834 post), credenziere alla Corte ducale di Maria Luigia. Intanto nei conventi e nelle case nobiliari gli anolini continuano ad essere preparati e tramandati di generazione in generazione, ponendo le basi per quella moltitudine di “varianti di famiglia” che impedisce oggi di avere “la” ricetta, costringendo a districarsi fra decine di preparazioni, legate alle differenti zone del territorio (la Bassa, la città e la collina), agli usi e alle consuetudini locali.

Poesie in cucina

Anche se tacciono per qualche tempo i trattati di cucina, vi è chi sull’Anolino si diletta a scrivere versi. È il caso del lodigiano Francesco De Lemene (1634-1704) che nel poemetto scherzoso *Della discendenza e nobiltà de’ maccheroni*¹³ ricorda come Anolino, figlio leggiadro di Raviolo, fosse migliore del padre del quale «*ha minor corpo ed ha miglior cervello*», cioè minor pasta ed un più raffinato ripieno:

*A raviolo un figlio assai galante
dalla sua buona sorte fu concesso
e questo è l’Annolin, seguace amante
e cortigiano dei capponi a lessso.
In quanto alla persona ed al sembiante
rassomiglia al padre istesso
è tagliato a quel modo, ma di quello
ha minor corpo ed ha miglior cervello.*

E pure Carlo Innocenzo Frugoni (1692-1768), arcade e poeta ufficiale alla Corte del duca Don Filippo di Borbone, ci tramanda gustose istruzioni per preparare il ripieno degli anolini di magro (cioè col solo sugo, senza carne), caratterizzato da pochi elementi di elevata qualità:

*Burro, pan, cacio grattato,
Ova fresche, o Dama bella,
Poca polver di cannella;
Tutto sia ben mescolato,
E il sal sia di tutto il meno;
Ecco il Recipe del Pieno.*

*Ve lo mando, or tocca al Cuoco
Farlo cuocere a dovere:
Tutto quel, che dà piacere,
E stagiona, e guasta il fuoco,
Nuoce il poco e il troppo ardore:
Così avviene anche in amore*¹⁴.

Se a Corte la poesia si occupava di cucina è anche perché il nuovo duca Don Ferdinando, succeduto al padre nel 1765 (che, nato a Parma, parlava in vernacolo con i propri sudditi) aveva una innata predilezione per le tradizioni gastronomiche locali e per la buona tavola e amava “*cingersi il grembiule di cuoco*”, fare l’impasto e col matterello tirare la sfoglia sottile «*con la quale era poi dovere, con dispetto e noia compiuto, delle Principesse figlie, di formare i raviuoli detti nel dialetto nostro anolini*»¹⁵. A dimostrazione di quanta considerazione avesse

questo piatto, viene tramandato il detto, da qualcuno attribuito all'Agnoletti, che «Solo al re Anolino la Duchessa porge il suo inchino»¹⁶.

Considerazione e rispetto che permangono immutati anche ai nostri giorni e che fanno dell'Anolino un evidente elemento identitario per chi, per necessità, si trova lontano dalla sua città:

«Tornarè vlontera a Pàrma / par magnär quattr 'anolén...»¹⁷ - *tornerei volentieri a Parma per mangiare quattro anolini*, sospirava Guido Battelli (1869-1955) da Firenze gemendo di nostalgia per la patria lontana.

L'Anolino nei testi dialettali parmigiani

Parma capitale dei buongustai, dove i cultori e i ricercatori della cucina aristocratica e popolare versano da tempo fiumi di inchiostro sull'argomento, canta anche in versi poetici il culto della propria gastronomia e non poche sono le liriche in vernacolo dedicate al cibo e ai prodotti d'eccellenza del territorio. Così anche l'Anolino di Parma diviene oggetto di diverse composizioni, qui riproposte in ordine cronologico di pubblicazione, con una breve presentazione degli autori.

Può stupire che ad una preparazione di pasta ripiena siano dedicate ben cinque composizioni poetiche, ma il significato rituale del piatto principe della cucina parmigiana - «non c'è casa, io credo, ove nei giorni di Natale e di Pasqua non si facciano i tradizionali anolini»¹⁸ - e il suo ruolo specificamente culturale ne motivano la frequenza, davvero unica nel panorama vernacolare.

Accomunate dall'identico argomento, assai diverse, non solo per ricetta (con o senza carne), ma per stile e fraseggio, si presentano al lettore attento, che saprà cogliere, anche grazie alla traduzione letterale in lingua italiana, la straordinaria capacità del dialetto di esprimere concetti attraverso perifrasi (il dialetto di Parma è privo di superlativi), iperboli, motti ed espressioni colorite tipiche della vita quotidiana dei borghi.

Pur nella diversità dello stile, che si "italianizza" con il procedere dei decenni, le liriche sono accomunate da alcuni elementi costanti: la qualità assoluta degli ingredienti, il ruolo fondamentale della *rezdora*

- termine intraducibile, malamente reso con *massaia*, che indica la padrona di casa, depositaria dei più riposti segreti della cucina, capace di far gioire gli uomini a tavola - l'orgoglio dell'eccellenza della gastronomia, il forte senso di appartenenza alla comunità dei borghi.

Fra tutti, si distinguono dalla retorica gastronomica, i componimenti di Zerbini, che inventa una improbabile origine degli anolini, nella vicenda ironica e dissacrante del cuoco Landrino e del suo gatto sdentato e il sogno di Vicini, che trasfigura un monumento equestre all'Anolino, con tanto di cucchiaino e forchetta, nella quotidianità delle cucine dei borghi.

Grazie a queste cinque composizioni dedicate all'Anolino di Parma, accomunate da un linguaggio dimesso e colloquiale - che è poi la cifra di tutta la produzione vernacolare - si rivivono profumi e sapori che solo la poesia sa rendere in maniera spesso più coinvolgente della realtà. Non a caso cibo e parola transitano dalla stessa bocca; non a caso la gastronomia è parte integrante dell'identità di un popolo e costituisce un elemento essenziale del suo patrimonio culturale, così come l'antica parlata dialettale è in grado di restituire, per la sua immediatezza, l'identità di chi l'ha costruita nei secoli e tuttora la parla.

Nota linguistica

I testi dialettali vengono trascritti così come si trovano nelle edizioni a stampa citate, anche se nella grafia dialettale spesso discordano fra loro ed anche se il più delle volte tale grafia si discosta da quella "uniformata" da Jacopo Bocchialini¹⁹ e Guglielmo Capacchi²⁰.

¹ Cfr. su questo stesso tema GIANCARLO GONIZZI, *Dalla terra alla tavola. La tradizione gastronomica parmense nella storia*, in *Storia di Parma*, I, I caratteri originali, Parma, MUP, 2008, pp. 421-451.

² Si veda, al proposito, PEPPINO SPAGGIARI - ANNA BERTA CECI, *L'anolino di Parma, mito e tradizione*, Praticello di Gattatico (RE), Guatterri, 1988.

³ GIOVANNI BALLARINI, *La terra del buon cibo. Storia e futuro della cucina parmigiana*, Parma, MUP, 2007.

⁴ SALIMBENE DE ADAM, *La cronaca*, traduzione di Berardo Rossi, Bologna, Radio Tau, 1987.

⁵ GIOVANNI BOCCACCIO, *Decamerone*, Giornata VIII, novella terza.

- ⁶ MARTINO DE ROSSI DA COMO, *Libro de arte coquinaria*. Manoscritto della Library of Congress di Washington (Med. Man. n. 153), edito da EMILIO FACCIOLO in *Arte della Cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1987, vol. I, p. 142 e segg.
- ⁷ CRISTOFORO MESSISBUGO, *Libro novo nel qual s'insegna a far d'ogni sorte di vivande secondo la diversità dei tempi così di carne come di pesce. Et il modo d'ordinar banchetti, apparecchiare tavole, fornir palazzi, & ornar camere per ogni gran Principe. Opera assai bella, e molto bisognevole à Maestri di Casa, à Scalchi, à Credenzieri, & à Cuochi*, Venezia, Giovanni della Chiesa, 1556.
- ⁸ BARTOLOMEO SCAPPI, *Opera di M. Bartolomeo Scappi, cuoco secreto di Papa Pio V. Divisa in sei libri*, Venezia, presso Michele Tramezzino, 1570, Libro II, Cap. CLXXVIII, pp. 71-72.
- ⁹ CARLO NASCIA, *Li quatro banchetti destinati per le quatro stagioni dell'anno*. Prefazioni e note di Massimo Alberini. Bologna, Forni, 1981, 2 voll. Uno dei tre manoscritti originali è conservato alla Biblioteca Palatina di Parma.
- ¹⁰ BARTOLOMEO STEFANI, *L'arte di ben cucinare*, Mantova, Osanna, 1662.
- ¹¹ ANTONIO MARIA DALLI, *Piciol lume di cucina*, a cura di M. Dall'Acqua, introduzione di A. Zanlari, Parma, Antigrahus, 1987, con riproduzione anastatica del testo originale. Il manoscritto originale è conservato alla Biblioteca Palatina di Parma.
- ¹² VINCENZO AGNOLETTI, *Manuale del cuoco e del pasticciere di raffinato gusto moderno*, Pesaro, Tipografia Nobili, 1832-1834.
- ¹³ FRANCESCO DE LEMENE, *Della discendenza e nobiltà de' Maccheroni*. Modena, Soliani, 1654.
- ¹⁴ CARLO INNOCENZO FRUGONI, *Opere poetiche*, Libro IX, Parma, Ducale, 1779.
- ¹⁵ BRUNO COLOMBI, *Alla Corte di Don Ferdinando, dal diario di due cortigiani*, in "Proposta" n. 3, Parma, 1973, con citazioni dal diario del principe Cosimo Meli Lupi di Soragna, dal 1793 alla Corte ducale parmense.
- ¹⁶ PEPPINO SPAGGIARI - ANNA BERTA CECI, *L'anolino di Parma, mito e tradizione*, Praticello di Gattatico (RE), Guatteri, 1988, p. 47.
- ¹⁷ GUIDO BATTELLI, *Per magnär quattr'anolén...*, pubblicato in: FERRUCCIO BOTTI, *Gastronomia parmense*, Parma, Benedettina, 1960, p. 325.
- ¹⁸ PELLEGRINO ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, tredicesima edizione, Firenze, Landi, 1909, p. 76. La ricetta, inserita al numero 54, è presente in tutte le edizioni successive.
- ¹⁹ JACOPO BOCCHIALINI, *Il dialetto vivo di Parma e la sua letteratura*, Parma, Famija Pranzana, 1980. Ripr. facs. dell'edizione Torino, 1944.
- ²⁰ GUGLIELMO CAPACCHI, *Dizionario Italiano-Parmigiano*, Parma, Silva, 1992, 2 voll.

1 - GIOVANNI CASALINI (1878-1969)

Poeta dialettale parmigiano, Casalini¹ nasce nel 1878. Singolare figura di artista, poeta, dongiovanni, ottimo parlatore, intrattenitore brillante, appassionato cultore del dialetto parmigiano che tiene in vita per oltre mezzo secolo, uniformandolo ai gusti moderni.

Laureatosi brillantemente in Legge, aveva rinunciato alla professione per svolgere un importante incarico presso gli Ospedali Riuniti di Parma, ove rimase per oltre un cinquantennio.

Fu amico di Gabriele D'Annunzio e assiduo frequentatore del Vittoriale e dello scultore parmense Renato Brozzi.

La sua vera passione fu la poesia dialettale parmigiana. Dotato di ingegno vivissimo e di una spontaneità descrittiva inimitabile, fu il primo e più genuino continuatore del *Battistén Panäda*², dopo la scomparsa di Domenico Galaverna, avvenuta nel 1903 e seppe tenere viva quella forma di poesia popolaristica, tutta sgargiante di frizzi espressivi.

Nelle sue liriche riuscì a cogliere la profondità dell'anima popolare, infondendo garbo e gentilezza alle durezza del parlare parmigiano con una poesia dal lessico facile e armonioso.

Appassionato di lirica, il suo palco al Teatro Regio per vari lustri diventa un punto di convegno di musicisti, letterati e cantanti. Muore a Parma nel 1960.

La sua produzione fu assai vasta, sia in italiano - curò numerosi almanacchi, per il Pastificio Barilla l'edizione del Calendario pubblicitario per il 1920 e collaborò a giornali satirici - che in vernacolo e parte della sua produzione poetica è raccolta in due volumi: *Ataca al Camen* (Accanto al camino) del 1955 e *L'Angiol d'Or* (L'angelo d'oro³) del 1960.

Fu un verista, perché dalla vita di ogni giorno trasse le impressioni per le sue poesie, in una atmosfera di naturalezza e serenità sempre divertente.

Brillante interprete dell'espressività parmigiana, che sapeva rendere con suggestivi effetti di suono e di colore, Casalini fu vate gaudente, che fino a tarda età amava improvvisare versi nelle belle tavolate fra

amici per magnificare i piatti di portata o l'abilità della cuoca⁴.

¹ ROBERTO LASAGNI, *Dizionario biografico dei Parmigiani*, Parma, PPS, 1999, *ad vocem*.

² *Battistén Panāda* (Battistino Panata), personaggio semplice e sprovveduto, quasi una maschera, inventato da Domenico Galaverna (1825-1903), poeta e tipografo parmigiano, è protagonista di decine di annuari e almanacchi in dialetto parmigiano.

³ *L'Angiol d'Or* - Angelo d'Oro, è il segnamento dorato che svetta sulla cuspide della Cattedrale di Parma e uno dei simboli della città.

⁴ PEPPINO SPAGGIARI - ANNA BERTA CECI, *L'anolino di Parma, mito e tradizione*, Praticello di Gattatico (RE), Guatteri, 1988.

L'Anolén

*Co él l'anolén? Ragas ascolti:
stà coza stupènda av la digh in du pè:
Ricéta: farén'na zdasäda bèn bèn,
ciär d'òv coll so bali mo frèsschi bombén,*

*pan dur äd tri giòron razù da rozón
e bagna äd stracòt e un goss äd vén bón,
la nòza moscäda, il droghi ch'agh'vól
e grana stravéc' dorè pu che 'l sol.*

*In man la canéla, scosäl äd bugäda,
l'é chi la rezdóra a far la fojäda,
in méza a un bèl chilo äd farén'na la gh'mètta
sètt óv e la mézzda a manètta,
la gh'zóna un po d'acua e fat al pastón,
al gir äd la canéla la mètta in funsjón.*

*Cme se la corénta elètrica agh'gniss
äd colp in-t-la vitta, dai pè fin ai riss,
a vèddor la rezdóra s'ciafär, masagiär
la pasta con l'ärta d'un vèr fornär*

*e tutta a scuasäros cól mosi pu strambi
cój fianch e la schén'na, cój bras e còll gambi,
fin tant che la pasta tiräda, zlargäda,
la dvénta sutìla cme 'l fil d'una späda*

Pan dur, co'l formàj razù, s'intendèmma,

L'Anolino

*Cos'è l'anolino? Ragazzi ascoltate:
questa cosa stupenda ve la dico su due piedi:
Ricetta: farina setacciata ben bene,
chiaro d'uovo con i suoi tuorli, ma freschi davvero*

*pane duro di tre giorni grattato fino
e sugo di stracotto e un goccio di buon vino,
la noce moscata, le droghe che ci vogliono
e grana stravecchio, dorato più del sole.*

*In mano il matterello, grembiule fresco di bucato,
è qui la massaia a fare la sfoglia,
in mezzo a un bel chilo di farina ci mette
sette uova e rimescola con forza
ci aggiunge un po' d'acqua e fatto il pastone
il giro di matterello la mette in funzione.*

*Come se la corrente elettrica la attraversasse
tutta di colpo, dai piedi ai capelli ricci
vedi la massaia schiaffeggiare, massaggiare
la pasta con l'aria di un fornaio provetto*

*e tutta agitata dalle mosse più strambe
coi fianchi e la schiena, con le braccia e le gambe
fin tanto che la pasta, tirata, distesa
non diventa sottile come il filo d'una spada.*

Il pane duro, col formaggio grattato, intendiamoci,

*con bagna 'd stracot l'è intant miss insèmma,
co'l droghi che ancòrra as' mézzda tutt cuant,
al pjén ch'al vén fat l'è tutt un incant.*

*E sóra la sfója distéza e sutila,
al pjén a mucètt al miss in fila,
po i mucc' con la sfója i vénon cuatè
e con al stamp jén sùbbit tajè.*

*Acsì par la giòia dal mond e 'l so bén
dal man dill rezdóri vén fat l'anolén,
che cot in-t-un brod äd manz e capón,
al dvénta 'na còza stupènda dabón,*

*'na còza acsì granda, acsì bón 'na, acsì sana,
indòvva as' ghè sénta la forza pramzàna,
la forza pramzàna ch' la bùtta di fjór
la forza pramzàna ch' l'è fata d'amor.*

*L'Anolén da: GIOVANNI CASALINI, Ataca 'l camén, Parma, Istituto De La Salle,
[1955], p. 25.*

è unito al sugo dello stracotto e
con le droghe e mescolato tutto insieme:
il ripieno che ne risulta è davvero un incanto.

E sopra la sfoglia, distesa e sottile,
il ripieno a mucchietti viene messo in file,
poi i mucchi vengono coperti con la sfoglia
e quindi con lo stampo vengono tutti subito tagliati.

Così per la gioia del mondo ed il suo bene
dalle mani delle massaie viene fatto l'anolino
che cotto in brodo di manzo e cappone
diventa una cosa stupenda davvero.

Una cosa così grande, così buona, così sana
dove si sente la forza parmigiana
la forza parmigiana che fa sbocciare i fiori
la forza parmigiana che è fatta d'amore.

2 - ALFREDO ZERBINI (1895-1955)

Nato in Borgo dei Minelli nel 1895 con un destino da fornaio, come il padre, Zerbini⁵ diviene il poeta dell'Oltretorrente⁶ di Parma e della Bassa, delle botteghe e delle osterie.

Ferito ad una gamba sul Carso durante la Prima Guerra Mondiale, è tra i fondatori dell'Associazione Mutilati. Impiegato presso le biblioteche dello Stato a Torino e poi a Venezia, dal 1939 lavora alla Palatina di Parma.

Il suo primo volume di poesie è *La congiura di fevdātari* (La congiura dei feudatari) del 1947. Seguono, nel 1953, *Sott'al Tòrri di Pavlòtt* (Sotto le torri dei Paolotti⁷), una antologia in quattro parti dal drammatico al comico, dal sentimentale al satirico e la novella *noir* in versi *Nota d'agost* (Notte d'agosto).

Nel 1957, a due anni dalla sua scomparsa, uscirà *I me ragass* (I miei ragazzi). Nel 1965 a 10 anni dalla sua morte, la STEP pubblica *Tutte le poesie*.



Il Paese di Cuccagna descritto dal Decamerone del Boccaccio in una stampa del XVII sec. (Parma, Collezione privata).

⁵ ROBERTO LASAGNI, *Dizionario biografico dei Parmigiani*, Parma, PPS, 1999, *ad vocem*.

⁶ È il quartiere popolare della città che sorge sulla sponda sinistra del torrente Parma.

⁷ Le Torri dei Paolotti sono i due campanili affiancati della ex chiesa di San Francesco di Paola, che affaccia sulla principale via dell'Oltretorrente, oggi sede della biblioteca umanistica dell'Università di Parma.

La scoperta 'd 'j Anolén

*Landrén, coll sbofigón ch'a fäva al cögh,
al tarnegäva äd grass, aj e bornierbi;
al s'inzotläva tant ataca al fögh
che ancorra incó Tè 'd moda coll proverbi
ch'a diz acsi: « L'é nett cme 'l cögh Landrén
ch'al spargnacläva il plugghi col mes'cén ».*

*Cla grimma äd la Tiberta, so mojera,
la vrevva ch'al s'laviss, ch'al s'fiss tondär;
mo 'd tgnirel nett an gh'era la manera,
e quindi l'era tutt un brangognär.
Par cost, Landrén, al vrevva un ben da mat
soltant a Ciccio, ch'l'era po äl so gat.*

*Ste Ciccio l'era vec e senza dent,
però al s'mantgniva semp'r un bel soriàn
parchè Landrén, povrètt, l'era passient
mo finna al pont äd färegh i gnagnàn.
Un gioren, ansi, e propria al di 'd Nadäl,
al pensa äd färegh di gnagnàn speciäl.*

*Al s'mètta in bocca pan, formaj, stracot,
pever e säl, e biassa tutt insemma.
Al gh'n'äva fat in pressia un mez baslot,
nè dur nè mol, e liss pu che na cremma.
Mo quand par tgniria insemma al gh'à miss n'ov,
al tasta e 'l fa: — Mo to' che savor nov! —*

*Un savor nov, picant, ch'al stussicäva,
n'armes'ciansen'ne rara, delissiosa;
e li, sul colp, intant ch'ai ja mesdäva,
agh salta in menta äd far na bela cosa.
A vrevva dir che invece äd daria al gat
al völ fär quel äd bon mäi vist né fat.*

*Fa fär da so mojera na fojäda
con dj ov in abondansa e fior 'd faren'na,
e dop con tutt'cla roba profumäda
provi a indivnär un po cosa al comben'na?
Fa tant tordlén rotond, picén picén,
e inventa äd sana pianta j anolén!*

L'invenzione degli anolini

Landrino, quel pancione che faceva il cuoco
puzzava di grasso, aglio e prezzemolo
s'insudiciava tanto accanto ai fornelli
che ancor oggi è in voga quel proverbio
che dice così: «*È pulito come Landrino
che spiaccicava le pulci col mestolino*».

Quella vecchiaccia della Tiberta, sua moglie,
voleva che si lavasse e si facesse tosare;
ma di tenerlo pulito non c'era maniera
e quindi era tutto un brontolare.
Per questo Landrino voleva un bene da matti
soltanto a Ciccio, che era il suo gatto.

Questo Ciccio era vecchio e senza denti
ma si manteneva un bel soriano
perché Landrino, poveretto, era paziente
fino al punto di fargli i *gnagnàn*^s
Così un giorno, e proprio per Natale,
pensa di fargli un *gnagnàn* speciale.

Si mette in bocca pane, formaggio, stracotto,
pepe e sale e biascica tutto insieme.
Ne aveva fatto rapidamente una mezza zuppiera
né dura né molle, e liscia più che una crema.
Ma quando, per tenerli insieme ci ha messo un uovo
assaggia e fa: Ma va, che sapore nuovo!

un sapore nuovo, piccante, che stuzzicava
una miscela rara e deliziosa;
e li, sul colpo, intanto che lo mescolava
gli salta in mente di fare una bella cosa.
Volevo dire che invece di darlo al gatto
vuol far qualcosa di buono mai visto ne fatto.

Fa fare da sua moglie una sfoglia
con uova in abbondanza e fior di farina
e dopo, con tutta quella roba profumata
provate a indovinar cosa combina?
Fa tanti tortelli tondi, piccini piccini
e inventa di sana pianta... gli anolini!

*Quand al j à miss in tävla, al so padrón
al gh'è dmandè: — Cos'è sta novità? —
— L'è na mnestren 'na in brod äd me invensiön —
a fa Landrén — Ch'al senta che bontè!
E quand al n'arà fat na sgaroläda,
Don Flipp, ch'al gh'beva sora na turàda —*

⁸ Gnagnàn: voce onomatopeica per indicare i bocconi di pane biascicati dalla mamma e poi introdotti in bocca al bambino o all'anziano sdentato, secondo l'uso antico, prima dell'invenzione degli omogeneizzati.

*Don Flipp, apen'na miss al primm in bocca,
al va in fumana e 'l sälta cme un demonni;
al guärda al cögh, al ridda, al smania, al s'tocca,
e 'l dmanda s'l'è lì desd o s'l'è 'n insonni.
E int un moment al n'à sbafè tri tond
... s'al ne n'aviss magnè da dop ch'l'è al mond.*

*Insomma, lu al ne stäva pu int la pela.
— Mo che delissia! Mo che bcon da pret!
J'ò semper ditt ch'at manca na rodela,
e invece at si na siensa, un cögh parfet!
Beva, Landrén! E beva an'ti, Tiberta!
Bisogna festegiär sta gran scoperta! —*

*Landrén l'era raggiant, al se stimäva
cme s'l'aviss fat al Dom o la Pilota;
e la Tiberta intant la tracanäva
alegra e frissa pu che na gionvota.
S'j avissev vist, tutt tri, dopa mezz'ora
che rassa äd na cagon'na a gh'è dè fora!*

*Don Flipp, ch'al pärla semper dj anolén
al dmanda la riceta äd ste portent;
e la Tiberta, brassè su Landrén,
la gh'è diz, cardend äd färgh un compliment:
— Mo digghel, gioia, digghel ch'at j è fat
con chi gnagnàn ch'a t'è biassè pral gat! —*

La scoperta 'd 'j Anolén da: ALFREDO ZERBINI, Tutte le poesie, Parma, STEP, 1965.

⁹ Pilotta: palazzo monumentale dei servizi di Corte dei Duchi di Parma, oggi sede di musei, biblioteche, scuole e del Teatro Farnese.

Quando li ha portati in tavola il suo padrone
gli ha domandato – Cos'è questa novità? –
– È una minestra in brodo di mia invenzione –
dice Landrino – Senta che bontà!
e quando ne avrà fatto una buona mangiata,
Don Filippo, ci beva sopra del buon vino –

Don Filippo, appena messo il primo in bocca,
si esalta e salta come un demonio;
guarda il cuoco, ride, smania, si tocca
e domanda se è sveglio o se dorma.
E in un momento ne ha fatte fuori tre fondine
... come se non avesse mai mangiato da che era nato.

Insomma lui non stava più nella pelle
– Ma che delizia, che boccone da prete!
Ho sempre detto che ti manca una rotella,
e invece sei una scienza, un cuoco provetto
Bevi Landrino! E bevi anche tu, Tiberta!
Bisogna festeggiar questa gran scoperta! –

Landrino era raggianti, e si stimava
come se avesse costruito il Duomo o la Pilotta⁹
e la Tiberta intanto tracannava
allegra e briosa più di una giovinetta
Se li aveste visti, tutti e tre, dopo mezz'ora
che razza di sbornia ne era venuta fuori!

Don Filippo, che parla sempre dell'anolino
domanda la ricetta di questo portentoso
e la Tiberta, abbracciata al suo Landrino
gli dice, credendo di fargli un complimento:
– Ma diglielo, gioia, diglielo che l'hai fatto
con quei gnagnàn che hai biascicato per il gatto! –

3 - RENZO PEZZANI (1898-1951)

Nato nel giugno 1898 in una famiglia di artigiani, Renzo Pezzani¹⁰ si diploma maestro elementare e insegna a Parma dal 1921 fino al 1926.

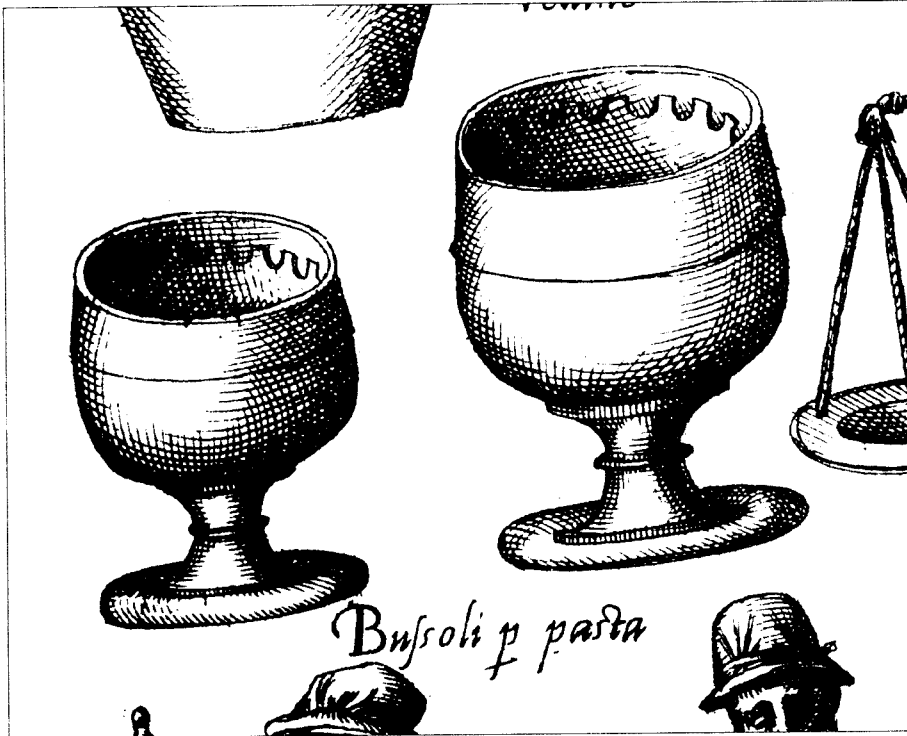
La sua cultura si forma sulle pagine dense della poesia Pascoliana, senza ignorare Novaro e Moretti, per non dire Papini e Manzoni. Fonda le riviste "La difesa artistica" e, dopo una maturazione religiosa "La grande orma".

Costretto a lasciare Parma, si trasferisce a Torino dove dirige le edizioni Sei e pubblica numerosi volumi per ragazzi e libri di testo per le scuole elementari. Pubblica anche *La rondine sotto l'arco* e *L'usignolo nel claustrò*, due libri di poesie in lingua italiana e diverse opere in prosa.

La nota più alta della sua vita spirituale e del suo amore per Parma è racchiusa in tre volumi di poesia dialettale: *Bornisi* (Braci sotto la cenere), del 1939, *Tarabacchi* (Cianfrusaglie), del 1943 e *Oc luster* (Occhi lucidi) del 1949. L'editore Battei pubblica la sua *Opera omnia*.

Con Renzo Pezzani, la poesia dialettale parmigiana splende di luce vivida e nuova. Pezzani abbandona completamente la vecchia tradizione satirica e crea "il dolce stil nuovo" del dialetto parmigiano, donandoci una poesia che va dal dramma all'idillio, dalla narrativa alla lirica; una poesia che stupisce e commuove, delicata e gentile, tenera senza squilibri sentimentali.

Tra i massimi esponenti della poesia parmigiana, Pezzani è autore di scritti che riportano alla memoria sapori e aromi della cucina di un tempo negli antichi borghi di Parma. Nelle sue liriche è evidente come le emozioni suscitate dalla lettura siano dovute all'uso della terminologia dialettale all'interno di uno stile dinamico e fortemente espressivo.



"Bussoli per pasta", ovvero stampi per anolini nella tavola XII dell'Opera di Bartolomeo Scappi, 1570 (Parma, Biblioteca gastronomica Academia Barilla)

¹⁰ ROBERTO LASAGNI, *Dizionario biografico dei Parmigiani*, Parma, PPS, 1999, ad vocem.

Al pièn

*La carna dal stracot la va tridäda
Sotta la meزالon 'na fina ch' basta:
l' à da dvintär ch' la pär una marmäläda,*

*mo una marmäläda dura cmé na pasta:
e par sentir s' lè tutta ben seguenta
ogni tant la rezdora la la tasta.*

*Butta 'l pasto 'in-t-la so bagna boienta
E to' dal fog la dgama ch' la s'arsora.
Carna e bagna i farn cmé na polenta.*

*Raza 'l formaj: ch' se straca la razóra
Prima ch' a tet strach ti. Guärda c' al sia
Col ch' 'fa' ndär in-t-i copp padro' e rezdora¹¹.*

*Butt' l in-t-la dgama senza economia
Zontegh du ov col ciär, che 'l ciär al liga.
Al pu important l' è fat, e così sia.*

*Adessa l' è question d' un po 'd fadiga:
to' un cuciär, méj s' l' è 'd legn e 'd chi spiatlè,
e mesda tutt, ch' al dventa una moliga.*

*Mo s' la fuss tropa tènra agh va zontè
dal pan razù, mo poch, un quälch cuciär,
apen' na che nisson senta ch' al gh' è.*

*E mesda fin ch' at pöl, e in-t-al mesdär
tasta al säl se gh' in manca una presen' na.
S' lè dvintè dur cmé 'l stuch ch' drova i vedrär,*

*zontegh na gossa 'd bagna. Una ponten' na
ad droghi, un fiè, meno che un fiè, un sospir!
L' è in-t-al criteri ad chi fa da cuzen' na.*

*Se 'gh fuss un mort in cà e 't ghe fiss sentir
l' odor dal pien ch' t' è fat, al s' drissarè
in coldra ch' l' à fat trop prest a morir.*

¹¹ Letteralmente: *Guarda che [il formaggio] sia di quello che fa andare nelle tegole il padrone e la massaia.* Ovvero che faccia andare fuori di testa, in estasi, dalla bontà.

Il ripieno

*La carne dello stracotto va tritata
con la mezzaluna fin che basta:
deve diventare come una marmellata,*

*ma una marmellata dura come una pasta;
e per sentire se è tutta ben amalgamata,
ogni tanto la cuoca la assaggia.*

*Butta il pastone nel suo sugo bollente
e togli la pentola dal fuoco per farla riposare.
Carne e sugo formeranno quasi una polenta.*

*Grattugia il formaggio: che si stanchi la grattugia
prima che ti stanchi tu. E guarda che sia
di quello buono davvero che fa andare in estasi il padrone e la massaia.*

*Versalo nella pentola senza economia,
aggiungi due uova con l' albume, che amalgama.
Il più è fatto, e così sia.*

*Adesso è il momento di faticare un poco:
prendi un cucchiaino, meglio se di quelli piatti di legno,
e mescola tutto, finché diventa tenera come la mollica del pane.*

*Ma se fosse troppo morbida aggiungi
del pane grattugiato, poco, appena qualche cucchiaino,
che nessuno deve accorgersi che c' è.*

*E poi mescola più che puoi, e nel mescolare
aggiusta di sale se ne manca un pizzico.
Quando è diventato duro come lo stucco che usano i vetrai,*

*aggiungi una goccia di sugo. Un poco
di aromi, un soffio, meno di un soffio, un sospiro!
Sta al buon senso di chi cucina.*

*Se ci fosse un morto in casa e gli facessi sentire
il profumo del ripieno che hai fatto, si rizzerebbe
in collera perché è morto troppo presto.*

J anolèn

*Fat al pién e la pasta, al rést l'è gnenta.
As toz un toch äd pién, s'in fa un candlot,
al s'rompa a bcon in-t-na fila seguenta;*

*e cominciand in riva dal tavlot
a s'arvolta la pasta, e col bic'rén
(ch'al ja taja e 'l ja schissa, e quand j en cot*

*i rest'n intregh e i figuren pu bén)
von a von cmé na bela botonéra,
strassè j artai, agh resta j anolén.*

*Intant ch'j en lì pu tènér che la séra,
la rezdora la conta cosa gh n'è
e la gh'lassa col did, cmè s'la gh'fiss cera,*

*na sbocia, cmè in-t-la sguansa d'un puten,
e l'è na macadura, un sign da gnent,
mo in-t-al cózeria dmàn al gh'farà ben,
parchè quand j én pién 'd brod at te sboient.*

Al pién da: RENZO PEZZANI, *La cuzen'na pramzana*, in “Giallo e blu” 1950, Parma, Donati, 1949.

Ripubblicato poi in: MASTRO PRESCIUTTO [F. BOTTI], *Gastronomia parmense*, Parma, Benedettina, 1960, p. 319; *A tavola con Renzo Pezzani: cinque poesie gastronomiche in dialetto parmigiano; commento e traduzione di Antonio Battei*, Parma, Battei, 2006.

J anolén da: RENZO PEZZANI, *La cuzen'na pramzana*, in “Giallo e blu” 1950, Parma, Donati, 1949.

Ripubblicato poi in: *A tavola con Renzo Pezzani: cinque poesie gastronomiche in dialetto parmigiano; commento e traduzione di Antonio Battei*, Parma, Battei, 2006.

Gli anolini

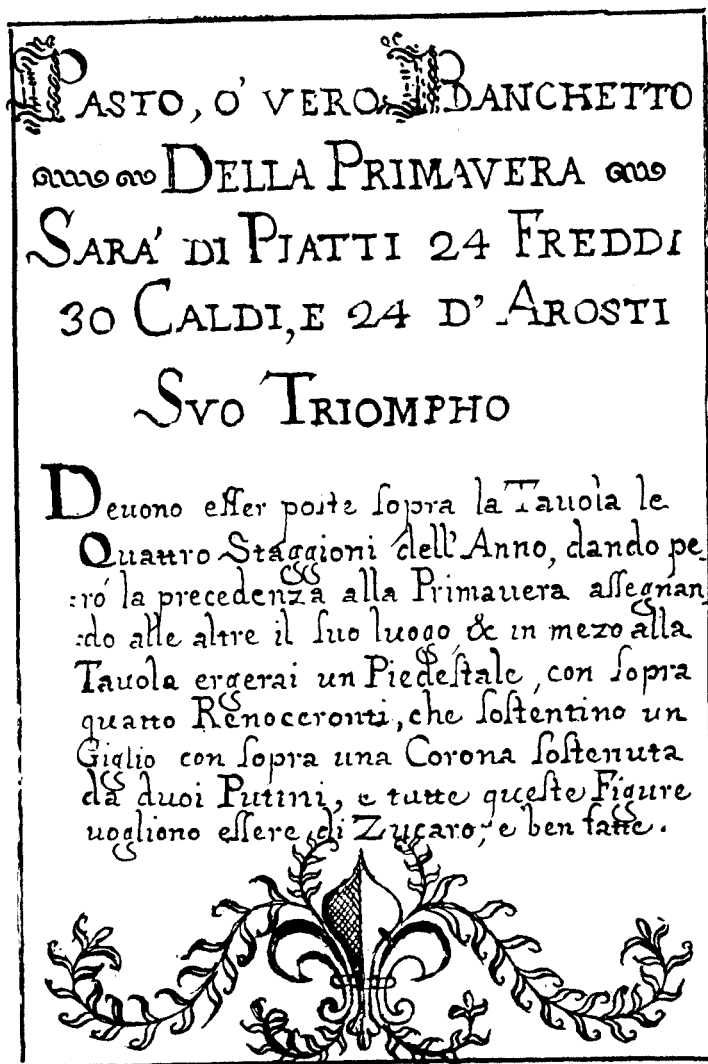
Preparàti il ripieno e la pasta, il più è fatto.
Si prende un po' di ripieno e si fa un rotolo,
poi si rompe in pezzi mettendoli sulla sfoglia in fila;

e cominciando dai bordi del tavolo
si arrotola la pasta, e poi, con un bicchierino,
(che li taglia e li schiaccia e quando son cotti

restano interi e figurano meglio)
uno a uno come una bella bottoniera;
eliminati i ritagli, restano gli anolini.

Intanto che sono lì più teneri della cera,
la massaia conta quanti ce ne sono
e vi lascia col dito, come se fosse cera,

un tocco, come sulla guancia di un bambino,
ed è un'ammaccatura, un segno da niente,
ma servirà domani durante la cottura
perché se si riempiono di brodo, ti scotti.



Carlo Nascia, frontespizio del Banchetto della Primavera,
in cui è riportata la ricetta degli anolini,
(Parma, Biblioteca gastronomica Academia Barilla).

4 - LUIGI (GIGÉN) VICINI (1918-2001)

Oltretorrentino¹² purosangue, Luigi Vicini¹³ finite le scuole elemen-
tari aiuta il padre nella barberia di via Garibaldi. Entrato come impie-
gato al Comune di Parma, resterà invalido durante la Seconda Guerra
Mondiale. Socio della *Famija Pramzàna*, appassionato verdiano fre-
quenta per anni la "Grotta Mafalda" di via Cavestro, covo dei melo-
mani parmigiani.

Persona umile, di carattere buono e di grande equilibrio, scrive solo
di notte perché dice di sentirsi più vicino alle stelle, scompare il 22
marzo 2001.

Ultimo grande erede della tradizione in vernacolo, Vicini ha pub-
blicato in dialetto, fra gli altri testi, *Aqua 'd sorzìa* (Acqua di sorgente)
e *Ultmi rimmi* (Ultime rime); nelle sue liriche racconta usi e abitudini
di un popolo ripreso durante le scene di vita quotidiana con un lessico
semplice, a tratti colorito e vivace, ma sempre intimo e coinvolgente,
dove la preparazione dei cibi assume spesso i contorni di un vero e
proprio rito dal valore sacrale.

¹² L'Oltretorrente è il quartiere popolare della città che sorge sulla sponda sinistra del torrente
Parma.

¹³ ROBERTO LASAGNI, *Dizionario biografico dei Parmigiani*, Parma, PPS, 1999, *ad vocem*.

L'anolèn

*As fa tant monument ai condotter,
ch'i fànn il gueri, a möra un mucch äd genta
e a se straja pr'al mond di dispijazer;
mo'n gh'è propia nissón ch'a gh'sia gnù in menta*

*äd färni almeno vón pr'al caplavor
(magari un piedistal di pu picén,
picén d'acordi, mo fat su col cor)
ch'l'è re dla nostra tävla: l'anolén.*

*Anolén: mo che nomm, senti cme 'l son'na!
Agh manca un "gi" po 'l dventa 'n angiolén
Con lj äli dor ch'al zuga con la lon'na
O col parpaij ch'vola pr'i zardén.*

*S'al zughiss a scondón il cattren subitt,
a basterè soltant quatt'r e quatt'r ott;
al siv parchè? Pr'al so profumm 'd suffritt,
ansi, son pu precis, profum 'd stracot.*

*Cme 's fal al pién? La bagna solament
La s'armes'cia col pàn, formaj rasù,
con j'öv ch'agh völ e, a piasiment,
noza moscäda, cme un psigot de vlù.*

*E quand ien bel e pront, vesti 'd fojäda,
sora al tavlot, in fila cme i scolär
int al gioron ch'i fànn la passeggiäda,
a te 't n'acorz dabón co 'l'è 'l magnär.*

*Po, quand jen cot, con manz e con capón,
e i nodon int al brod, gonfi e rotond,
s'at cominc a tastäria, a vón par vón,
in coll moment at sì 'l pu sior däl mond.*

*Al brod al t'guärda con d'j'ocion dutt dor.
Ch'i päron la vedern'na äd Longinot¹⁴,
con dill j'amdaji fati sol pr'i sior
o par colli ch'a vensa i tern al Lot.*

L'anolino

Si fan tanti monumenti ai condottieri
che fan le guerre, e muore un mucchio di gente
e si spandon per il mondo dispiaceri;
ma non c'è proprio nessuno che gli sia venuto in mente

di farne almeno uno per il capolavoro
(magari un piedistallo dei più piccoli,
piccolo d'accordo, ma fatto col cuore)
che è il re della nostra tavola: l'anolino.

Anolino: ma che nome, sentite come suona!
gli manca un "gi" e diventa un angiolino
con le ali d'oro che gioca con la luna
o con le farfalle che volano per i giardini.

Se giocasse a nascondino lo troverebbero subito
basterebbe soltanto quattro e quattr'otto;
sapete perché? Per il suo profumo di soffritto,
anzi, son più preciso, profumo di stracotto.

Come si fa il ripieno? Il sugo soltanto
si mescola col pane e col formaggio grattugiato
Con le uova che ci vogliono e, a piacere,
noce moscata, come un pizzicotto di velluto¹⁶.

E quando sono bell'e pronti, rivestiti di sfoglia,
sopra al tagliere, in fila come gli scolari
quando fanno la passeggiata,
te ne accorgi davvero cosa sia mangiare.

Poi, quando son cotti, con manzo e con cappone,
e nuotano nel brodo, gonfi e rotondi,
se cominci a sentirli, ad uno ad uno,
in quel momento sei il più signore del mondo.

Il brodo ti guarda con gli occhioni tutti d'oro
Che sembran la vetrina di Longinotti,
con le medaglie fatte solo per i signori
o per quelli che han vinto un terno al Lotto.

*L'anolén meritral un piedistal
Äd marmol rosa cme pr'al Batisteri?
Mo 'l merita na statua col caval
(stè miga riddor, genti, a diggh sul seri)*

*indò'l gh'è insomma Lù, con la forsen'na
stricca int la destra, insomma col cuciar
e, in testa, la coron'na ad la cuzen'na.
Se in Svessia agh fuss al Premi pr'al magnär,*

*al meritè tri "Nobel", verament:
von par la forma, cl'ätor pr'al so pién
e vón parchè'n gh'völ gnà' 'l stussicadent.
Av salut tant e Bón Nadäl. Gigén¹⁵.*

*L'anolén da: LUIGI VICINI, *Fora dal temp*, Parma, Battei, 1998, p. 18.*

¹⁴ La vetrina di Longinotti: orefice e orologiaio parmigiano.

¹⁵ Gigén: Luigino, cioè Luigi Vicini, autore di questa poesia.

¹⁶ Basta un niente per segnare il velluto. Un pizzicotto di velluto sta per una dose minima, appena appena.

¹⁷ Il Battistero di Parma databile al XII secolo, è realizzato in marmo rosa di Verona.

L'anolino: non meriterebbe un piedistallo
di marmo rosa come per il Battistero?¹⁷
Ma merita una statua equestre
(non ridente, gente, dico sul serio)

dove ci sia lui, con la forchetta
stretta nella destra, assieme al cucchiaino
e in testa la corona della cucina.
Se in Svezia ci fosse anche il premio per il cibo,

meriterebbe tre "Nobel", veramente:
uno per la forma, l'altro per il suo ripieno
e uno perché non ci vuole neanche lo stuzzicadenti.
Vi saluto tanto e Buon Natale. Luigino.



Guido Carmignani, La cuciniera, olio su legno, 1883 ca. (Parma, Collezione privata).

5 - DINO FORMENTINI (1923-)

Parmigiano, figlio e nipote di podologi, Formentini¹⁸ apprende con passione l'arte di famiglia che esercita anche durante il servizio militare in Marina, prima a la Spezia e poi a Pola. Rientrato nella sua città apre uno studio nel centro cittadino, nell'appartato Borgo San Biagio e poi, esercita per quarant'anni nella centrale Strada Garibaldi. Animo sensibile, ma di poche parole, affida le sue riflessioni alla lingua dei borghi, che conosce in modo intimo e immediato. Nella sua opera la semplicità e sincerità degli accenti non nascondono una velata tristezza ed un rimpianto per una città che non c'è più.

Le prime liriche risalgono al 1945, ma solo nel 1972 le sue liriche compaiono sul quotidiano locale, la "Gazzetta di Parma", riscuotendo unanimi apprezzamenti. Nel 1975 l'editore Battei pubblica la sua prima raccolta *Brizi* (Briciole) corredato da sue illustrazioni e nel 1978 *Parpaj* (Farfalle), entrambi caratterizzati da una vena di nostalgia, dai ricordi e dall'ironia parmigiana.

Seguono altre pubblicazioni in antologie e partecipazioni a premi di poesia che lo vedono piazzarsi ai primi posti. Insignito del cavalierato della Repubblica nel 1974 e cessata poi l'attività per la pensione, continua a scrivere in dialetto: «*Scrivere in italiano per me è come mescolare acqua e vino; mentre la mia lingua madre riesce ancora a dertarmi qualche cosa di sincero e di veramente schietto*».

¹⁸ WALTER GATTI, *Dino Formentini, il poeta podologo*, in "La Césa di Sant e dintorni", maggio 1994, p. 25; ANNA BERTA CECI, *Dialettali ali di gloria*, in "La Césa di Sant e dintorni", Natale 1997, p. 34.

J anolèn

*In-t-na pugnata äd téra còta
Un tòch äd manz, da la pärtä pu fen 'na,
col salamén, sigolla e carota.
«Del so aroma gh'è pién la cuzén 'na».*

*In-t-la conca dal quèrc', che a l'arversa t'è miss
äd gh' mett dentor, par därogh pu gust,
un méz bicér d'na turäda d'lambrusch
che col vapôr al se suga e 'l ven fiss.*

*Dòpa tanti òri è prònt al stracòt.
In-t-na dgama, granda cme un bazlòt,
gh'va 'l pan razù e passè p'r al zdas
con j òv e 'l grana stravéc' e bél gras,*

*äd'gh' mett al bròd e la cärna pistäda
con apén 'na al gust dla nóza moscäda,
armes 'cia tutt, pià piàn e bén
e äd gh'è prònt al pién d'j anolén.*

*Con cura e amor at fè la fojäda
(con l'ont äd gòmmod la va bén mnäda)
e quand l'è lissa cme 'l cul d'un putén
at tir tant strisli e 't mett zò 'l pién.*

*Con al so stamp (beat chi l'ha inventä)
A vón a vón at ja mett sul tavlòt,
t'ja mett in fila cme tant soldä
e... par contär 'ja? Tant fili äd dezdòt!*

*Quat'ja su bén con 'n boràs äd bugäda
E 'l gioron dòpa at fè 'na béla magnäda.*

J anolén da: DINO FORMENTINI, *Parpaj*, Parma, Battei, 1978, p. 21.

Gli anolini

In una pignatta di terracotta [metti]
un pezzo di manzo, della parte migliore,
con salamino, cipolla e carota.
«Del suo aroma la cucina è piena».

Nella conca del coperchio, che hai messo rovesciato
Ci metti dentro, per dargli più gusto,
mezzo bicchiere di una bottiglia di lambrusco
che col vapore si asciuga e viene denso.

Dopo tante ore è pronto lo stracotto.
In un tegame, grande come una zuppiera,
ci va il pane grattato e passato al setaccio
con le uova e il grana stravecchio e ben grasso,

ci metti il brodo e la carne pestata
con appena il gusto di noce moscata
rimescola tutto, pian piano e bene
ed è pronto il ripieno degli anolini.

Con cura e amore prepari la sfoglia
(con l'unto di gomito¹⁹ va ben mescolata)
e quando è liscia come il culetto di un bambino
ne tiri tante strisce e metti giù il ripieno.

Con il suo stampo (beato chi l'ha inventato)
Uno ad uno li metti sul tagliere,
li metti in fila come tanti soldati
e... per contarli? Tante file da diciotto!

Coprili bene con uno strofinaccio di bucato
E il giorno dopo fai una bella mangiata.

¹⁹ Unto di gomito: cioè a forza di braccia.

Ricetta degli anolini alla parmigiana ²⁰

Ingredienti per 4 persone

Tempo di preparazione: 1 h 5' - Cottura brasato: 10 h

Pasta farina 400 g
uova 2
acqua 120 g

Ripieno coscia di manzo 300 g
burro 75 g
pane grattugiato 150 g
Parmigiano Reggiano grattugiato 150 g
sedano 1 costa
vino rosso 2 dl
carota 1
cipolla 1
chiodo di garofano 1
concentrato di pomodoro 1 cucchiaino
uova 2
sale
pepe
noce moscata

Brodo di carne 2 litri

Procedimento

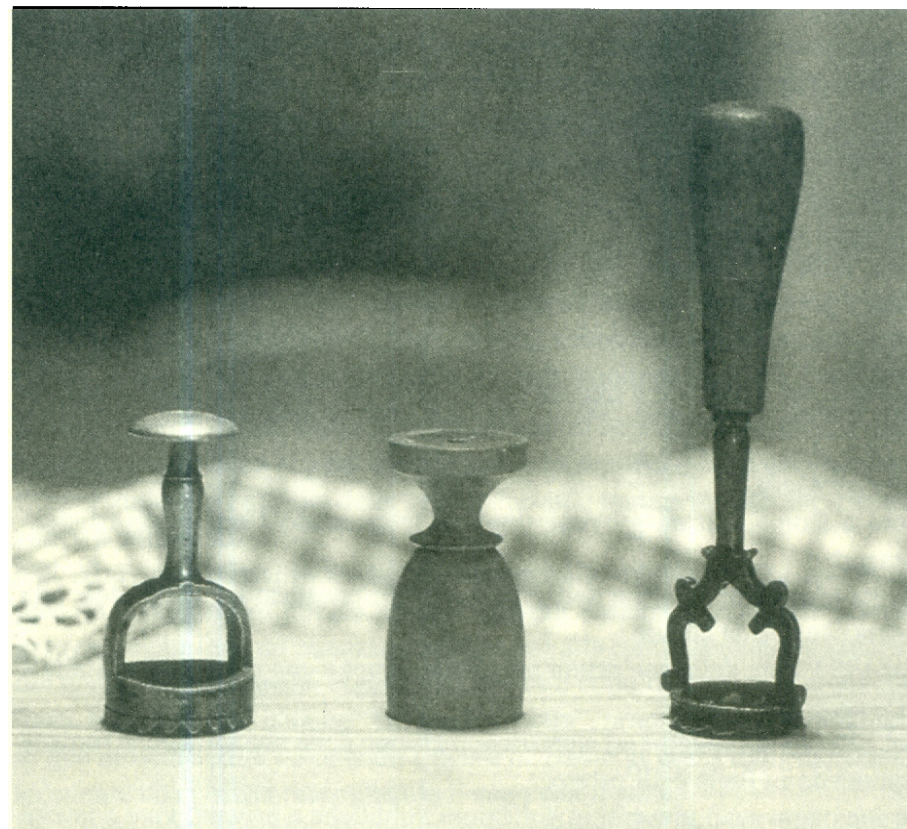
Rosolare nel burro, in una pignatta di terracotta, le verdure tagliate a pezzettoni, quindi aggiungere la carne e il chiodo di garofano. Coprire la carne con il vino rosso e con un poco d'acqua tiepida. Porre sul fuoco lasciando cuocere molto lentamente per 10 ore circa. A metà cottura aggiungere il concentrato di pomodoro.

Una volta cotta la carne, che si sarà quasi completamente disfatta in un sugo ben denso, preparare 150 g di pane grattugiato. Aggiungere il Parmigiano Reggiano grattugiato, il sugo della carne (ma non le fibre) e, volendo, anche le verdure di cottura passate. Unire al composto le uova e un pizzico di noce moscata. Amalgamare bene e lasciar riposare per una notte.

Preparare la sfoglia con la farina, le uova intere e l'acqua. Lavorare bene e tirare la sfoglia il più sottile possibile. Sulla sfoglia porre a giusta distanza tante palline del ripieno, grosse quanto una nocciola.

Ripiegare su di esse la sfoglia avendo cura che i margini aderiscano bene, affinché all'interno non rimanga aria che potrebbe provocare l'apertura dell'anolino durante la cottura. Tagliare con l'apposito stampino.

Gli anolini vanno cotti e serviti in brodo di carne con aggiunta di formaggio Parmigiano grattugiato.



Antichi stampi da anolini (Parma, Collezione privata).

²⁰ A Parma esistono centinaia di differenti ricette degli anolini, con variazioni anche minime legate alle tradizioni e consuetudini famigliari. La ricetta di "riferimento" è stata pubblicata in: *Dieci verità di cucina parmigiana*, Parma, Battei, 2005.

Quella qui proposta, di magro, cioè senza carne, è stata testata dagli *Chef* di Accademia Barilla.

Sulle numerose ricette dell'Anolino cfr. ANDREA GRIGNAFFINI, *Anolini, tortelli & C. dal Po all'Appennino*, Parma, PPS, 2000.

June di Schino

Docente Universitaria e studiosa della storia e della cultura dell'alimentazione italiana. Ha realizzato 26 mostre in Italia e all'Estero. È specializzata nella ricerca, studio e pubblicazione di manoscritti inediti pubblicati anche con il Centro Studi dell'Immagine di Roma. Ha scritto numerosi saggi scientifici e partecipato a convegni internazionali. Realizza eventi e banchetti storico - evocativi. Svolge conferenze in tutto il mondo e ha vinto numerosi premi tra i quali: Sophie Coe Prize, Oxford University Symposium 2002; Gourmand World Cookbook Award: Best Italian culinary history book 2006; Korean Foundation Award 2005; Premio Orio Vergani per la letteratura gastronomica 2006 e 2008; ENPAM Primo premio letterario 2009; Paris International Special prize of the Jury 2008, 2010; Vincitrice Premio Bancarella 2008; Vincitrice premio Verdicchio d'Oro 2010.

Giorgio Galli

Nato a Roma, sin da giovanissimo ha frequentato l'ambiente artistico romano.

Studia le antiche tecniche dell'affresco e dell'encausto recuperandole alla nostra sensibilità attuale.

Dal 1989, data della sua prima personale, espone con regolarità in Italia e all'estero.

Nel 1997 fonda assieme ad altri artisti il gruppo della neo astrazione romana esponendo in Italia e all'estero.

Le sue opere sono presenti in collezioni pubbliche e private; vive e lavora tra Roma e Genzano.

Salvatore Malizia

Nato a Monreale, si è laureato a Torino in Medicina e Chirurgia. Psichiatra e psicoanalista, vive e lavora a Roma. Ha pubblicato alcuni libri di poesia per l'editore La Vita Felice di Milano, tra cui *Allodole e specchi* e *Fu per amore*. Ha scritto su vari argomenti di psichiatria e di psicoanalisi. Tra le altre pubblicazioni, si ricorda il volume *Comunicare la diagnosi grave* per la Carocci Editore di Roma, coautore il professor Antonio Bongiorno. Con la moglie Daniela Turi, ha scritto il libro *Un clandestino dentro. Storia*

d'amore, salute e malattia, con la prefazione del professor Umberto Veronesi, edito da La Vita Felice. È in uscita un nuovo volume di poesie dal titolo *Nei rami vedo le radici*, chiaro riferimento sin dal titolo all'attività professionale dell'autore.

Isacco Turina

È nato a Villafranca di Verona nel 1976. È ricercatore in sociologia presso l'Università di Bologna, dove insegna Sociologia delle religioni. Ha pubblicato i saggi *I nuovi eremiti*, Medusa, 2007 e *Chiesa e biopolitica*, Mimesis, 2013, nonché la raccolta di poesie *I destini minori*, Il ponte del sale, 2017.

Gaudenzio Vannozzi

Nato nel Centro di Roma nel 1958 ha poi vissuto a Genzano, nei Castelli Romani, fino al 2016. Durante la sua attività di consulente in ambito assicurativo, ha coltivato la passione per la cucina seguendo corsi del Gambero Rosso, studiando i classici della cucina, facendo pratica in ristoranti e come cuoco a domicilio.

Nel 2017, trasferitosi in Bretagna, insieme alle due sorelle ha aperto un piccolo ristorante di cucina autenticamente italiana senza commistioni gastronomiche (con un'attenzione particolare alla cucina romana ed umbra), nel quale vengono anche organizzati eventi e corsi di cultura e lingua italiana. Il ristorante si chiama "Divina Scarpetta", proprio a voler richiamare le due attività svolte ed unendo l'opera di Dante al gesto tutto italiano di terminare una portata raccogliendo il sugo con il pane.

Ha scritto: due raccolte di poesie in romanesco (*L'Ape de Trilussa*, *Er Lunario*), una raccolta di racconti brevi, sempre in romanesco (*Te vojo ariccontà*) ed un ricettario di cucina (*Cucina Romana, ricette tradizionali, appunti e annotazioni personali*, Edizioni DrawUp).

INDICE

- | | |
|--|---|
| <p>3 <i>Presentazione</i> di Franco Onorati</p> <p>5 Sandro Bari, <i>Fettuccine augustee: i cent'anni di Alfredo</i></p> <p>9 Giuseppe Gioachino Belli, <i>Er voto</i></p> <p>11 Laura Biancini, <i>E se Pellegrino Artusi diventasse Sherlock Holmes?</i></p> <p>15 Maria Teresa Bonadonna Russo, <i>Frugalità</i></p> <p>19 Livia Borghetti, <i>Il pranzo delle streghe e la magia di Halloween</i></p> <p>21 Francesca Romana Campoli, <i>Era una notte buia e tempestosa</i></p> <p>25 Silvia Cervellati, <i>La frisa</i></p> <p>27 Michele Curnis, <i>Il bollito misto tra Piemonte e Spagna</i></p> <p>33 Serena Dainotto, <i>"Ucci ucci sento odor di cristianucci!" Orchi e streghe a tavola</i></p> <p>37 Mario dell'Arco, <i>La porchetta d'Ariccia</i></p> <p>39 Francesca Di Castro, <i>Gasparetto</i></p> <p>43 Salvatore Di Giacomo, <i>'O pranzo a 'o nnamurato</i></p> <p>45 Elisabetta Di Iaconi, <i>I viaggi in Italia di Alfredo Panzini con soste gastronomiche</i></p> <p>49 June di Schino, <i>Il Trionfo di zucchero, vetta dell'effimero a tavola</i></p> <p>55 Alberto Maria Felicetti, <i>Li marignani</i></p> <p>57 Maria Paola Galeano, <i>La Dobos Torte dell'Imperatrice</i></p> <p>61 Giorgio Galli, <i>La Svinatora</i></p> <p>67 Giuliano Malizia, <i>La scarpetta</i></p> <p>69 Salvatore Malizia, <i>Il crudo e il cotto</i></p> <p>73 Cesarina Marzulli, <i>Ventidue barattoli</i></p> <p>75 Vincenzo Masi, <i>Gli stracci</i></p> <p>79 Aldo Onorati, <i>Un boccone prelibato</i></p> <p>81 Franco Onorati, <i>Carmen una e due</i></p> <p>87 Ugo Onorati, <i>Zucchero d'orzo</i></p> | <p>89 Dario Pasero, <i>Decadentismo e gastronomia. Forse non tutti sanno che...</i></p> <p>93 Carlo Rampioni, <i>Il sapore della vita</i></p> <p>99 Simonetta Satragni, <i>Il desco apparecchiato e la minestra fumante in casa Oxilia</i></p> <p>103 Stefania Severi, <i>Divagazioni sulla cucina Agrà!</i></p> <p>107 Lilia Slomp Ferrari, <i>Dieci lire di conserva, venti lire di tonno</i></p> <p>111 Edoardo Silvestroni, <i>Le origini greche della "passatella"</i></p> <p>103 Donato Tamblé, <i>Quando i sumeri inventarono la birra</i></p> <p>119 Trilussa, <i>Sciampagne</i></p> <p>121 Isacco Turina, <i>La sagra al paese</i></p> <p>123 Gaudenzio Vannozzi, <i>Li rigatoni cò lla pajjata</i></p> <p>127 Luciana Vasile, <i>Tra aglio e urinoterapia</i></p> <p>131 Daniele Verga, <i>I sapori della memoria</i></p> <p>137 Alberto Viriglio, <i>Pòrta Palas</i></p> <p>139 Maria Nivea Zagarella, <i>Mitologia del "ventre" ne L'antico Carnevale della Contea di Modica</i></p> <p>145 Giancarlo Gonizzi, <i>Gastronomia dialettale. Il piatto di Natale nella poesia parmigiana</i></p> <p>182 Note biografiche dei nuovi collaboratori</p> |
|--|---|

