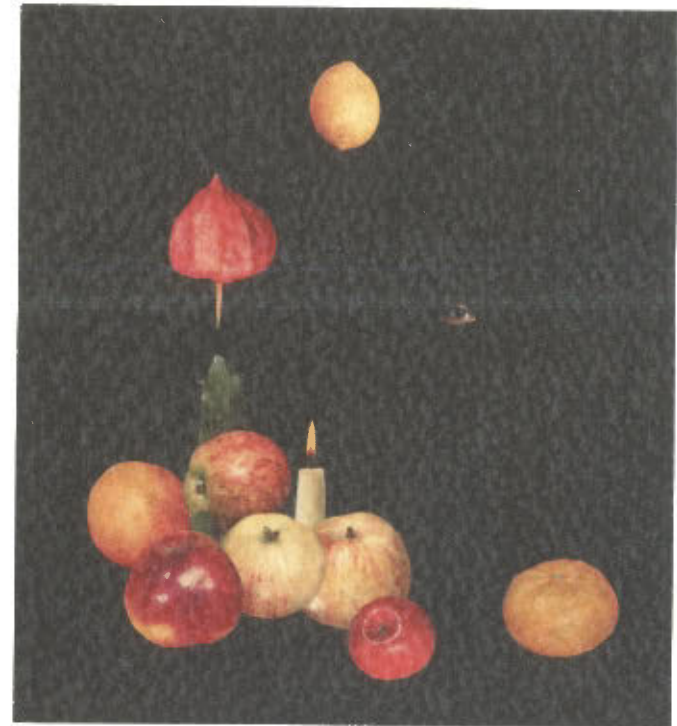


# *l'Apollo buongustaio*



*2019*

*l'Apollo buongustaio 2019*

*Alc. Craxi  
L'Espresso  
21/12/2012*

# *l'Apollo buongustaio*

*Almanacco gastronomico letterario  
per l'anno 2019*

*ideato da Mario dell'Arco*

*Anno LVIII*

*Nuova serie*

*Roma 2019*

Curatori:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Franco Onorati

Ugo Onorati

Disegni di Federica Sconocchia

In copertina *Collage* di Simonetta Satragni.

L'autrice ha corredato il collage con i seguenti versi:

*Mela gialla, mela rossa,  
sale il palloncino dell'alchechengi  
verso il limone,  
arde la candela  
e resta sempre uguale;  
poco lontano osserva il mandarino.  
Avida, acuta  
la mia fame guarda rassegnata  
le forme lucide, intatte  
la festa dei colori:  
non si può turbare l'equilibrio.*

*Il volume è stato stampato nel mese di novembre 2018  
presso la COVER di Ariccia (Roma).*

## APOLLO 2019

Salutiamo con viva soddisfazione l'edizione 2019 del nostro Almanacco; dove l'aggettivo "nostro" riflette perfettamente l'impegno collettivo della pubblicazione, che non solo mantiene il record di partecipazioni delle annate precedenti, ma se possibile lo supera, aprendosi a nuove presenze.

È con piacere che segnaliamo il felice "ritorno" di alcune firme su queste pagine: come quella di Simonetta Satragni, che ha destinato alla copertina dell'*Apollo* un suo *collage*, corredato di un testo esplicativo; nonché quella di Irina Barancheeva, che introduce in questa raccolta la componente internazionale, allargando in tal modo la visuale delle riflessioni sul rapporto cibo-arte. Quest'ultima ha altresì propiziato l'ingresso di Giorgia Teresa Di Lullo.

Diamo poi il benvenuto a Federica Sconocchia, cui si devono le immagini dei "finalini", in alcuni casi creati in perfetta corrispondenza con i testi cui si riferiscono. I suoi interventi incrementano l'albo d'onore di quanti, pittori e grafici, di anno in anno arricchiscono visivamente poesie e prose.

Di rilievo, come sempre, l'apporto dei classici: a partire da Mario dell'Arco, ideatore dell'*Apollo buongustaio*, la rassegna comprende non solo Belli e Trilussa, protagonisti della grande stagione del dialetto romanesco nel secolo scorso, ma anche un anonimo "F.C." di area piemontese. Accanto a loro ci piace segnalare Manlio Barberito, eminente esponente del "Gruppo dei Romanisti".

Nutrita, vogliamo sottolinearlo, la compagine degli abituali collaboratori: a tutti loro va il nostro saluto, e il ringraziamento per il sostegno recato all'Almanacco, che anche quest'anno si affida alla passione e competenza di Marco Rufo e della sua piccola/grande azienda, la Covergrafica, alla quale ben addice il motto "piccolo è bello".

Seconda e crediamo definitiva puntata dell'escursione nei fasti della buona tavola che si celebrano a Parma, con una nuova piccola antologia di testi dialettali.

Anche a nome di Francesca Di Castro, Sandro Bari e Ugo Onorati, rivolgo a tutti un cordiale augurio, all'insegna del condiviso piacere del cibo e dei suoi riflessi letterari.

**Franco Onorati**

## ***Le Campane* e il pranzo italiano di Rachmaninov**

La Città Eterna è stata una ricca fonte di ispirazione per molti artisti e intellettuali russi fra cui non è da dimenticare il nome del compositore, pianista e direttore d'orchestra Sergej Vassil'evich Rachmaninov (1873-1943).

Il musicista visitò l'Italia diverse volte come concertista o come semplice turista, ma particolarmente memorabile è il suo lungo soggiorno a Roma nella primavera del 1913 segnato dalla composizione del poema per coro, solisti e orchestra *Le Campane*.

Molto curiosa è la storia di quest'opera che lo stesso compositore considerava la sua migliore. Verso la fine del 1912, dopo una stagione particolarmente impegnativa, il maestro, stanco e esausto, decise di lasciare Mosca per qualche mese e trovare un'oasi di pace e di serenità all'estero. Accompagnato dalla moglie Natalia Aleksandrovna e dalle figlie Irina e Tatiana, si stabilì prima in Svizzera e poi a Roma. Proprio in quel frangente gli venne recapitata una lettera anonima scritta da un suo ammiratore che gli suggeriva un soggetto per la nuova composizione, allegando il testo del poema di Edgar Allan Poe *Le Campane* tradotto in russo da Konstantin Balmont, noto poeta di quell'epoca.

Molti anni dopo il nome del misterioso ammiratore (o meglio dire, ammiratrice) venne finalmente allo scoperto. Era una giovane violoncellista, Maria Danilova, allieva di un amico di Rachmaninov, che con anima sensibile intuì nei versi dell'autore americano un potenziale interesse per il musicista.

Infatti, Rachmaninov adorava il suono delle campane. Fin da bambino era stato rapito dalle melodie eseguite dai maestri suonatori di campane nella città di Novgorod dove passò gli anni dell'infanzia nella casa della nonna materna. Più tardi, trasferitosi a Mosca e frequentando le classi musicali presso il Conservatorio, scoprì con lo stesso entusiasmo il suono potente e inconfondibile delle campane del Cremlino. L'eco delle campane si trova pertanto in parecchie delle sue opere, sin-





foniche e strumentali, per cui non c'è da meravigliarsi che il poema di Edgar Allan Poe abbia catturato la sua attenzione al punto di iniziare quasi subito il lavoro.

A Roma egli affittò un appartamento in Piazza di Spagna in cui aveva vissuto precedentemente Modest Il'ich Chajkovskij, rinomato librettista e fratello del grande compositore. Lo stesso Petr Il'jch vi si era fermato durante i suoi soggiorni romani; in tal modo la nuova opera di Rachmaninov nasceva sotto la protezione invisibile del suo indimenticabile mentore.

Nel silenzio di quelle stanze, dove attraverso le finestre aperte entrava il delicato suono delle campane della vicina chiesa della Trinità dei Monti, egli, preso da nostalgia, evocava nella memoria un altro suono, intenso e profondo, delle campane lontane. In Russia si dice: "le campane parlano". *Le Campane* rachmaninoviane, anch'esse parlano e raccontano la storia della vita di un uomo dalla nascita fino alla morte, accompagnata prima dal suono "argentato" dell'infanzia, poi da quello "dorato" della giovinezza, come invito a nozze, trasformandosi in seguito nel turbolento suono "di rame" dell'età matura per giungere all'inevitabile suono "ferreo" e monotono della campana funebre che segna l'eterno addio.

Il compositore lavorava con un "entusiasmo febbrile", interamente preso dall'opera nascente, finché il suo idilliaco soggiorno romano non venne bruscamente interrotto a causa della malattia delle sue figlie che avevano contratto il tifo addominale. La famiglia lasciò Roma per trasferirsi a Berlino dove le bambine e la madre furono ricoverate in una clinica privata; il musicista, invece, alloggiò in una pensione guadagnandosi il soprannome *Der steinerne Gast* (l'"Ospite di pietra") per il suo aspetto severo e taciturno. Guarite le figlie, tutti fecero ritorno in patria e l'opera venne terminata durante l'estate di quell'anno nella tranquillità della tenuta familiare "Ivanovka" nei pressi della città di Tambov.

Al rientro a Mosca, in autunno, il compositore decise di festeggiare la nascita della sua nuova "creatura" offrendo agli amici un pranzo italiano. Ne troviamo la testimonianza nelle memorie della poetessa

Marietta Shaginyan, sua amica intima, che descrive una spettacolare insalata di frutti di mare e gli spaghetti "color mattone", ossia con salsa di pomodoro, abbondantemente cosparsi di formaggio grattugiato a meraviglia degli invitati. In tavola facevano bella mostra di sé le bottiglie di vino rosso Chianti nei fiaschi di paglia.

Per quanto a noi oggi un simile pranzo possa sembrare abbastanza ordinario, quasi banale, non lo era all'inizio del secolo scorso in Russia, dove la cucina italiana rimaneva piuttosto sconosciuta e le classi agiate preferivano la cucina francese di pari passo con quella nazionale. È curioso anche notare il fatto che un'opera di carattere così inequivocabilmente "russo", molto amata dal suo creatore, sia nata nella Città Eterna e festeggiata con un tipico pranzo italiano.

## Elegia per il “battuto”



Dalle finestre romane non viene più, da molti decenni, nessun canto di donna. Un tempo, nella serena Roma della mia infanzia e della mia giovinezza, le donne sfaccendavano cantando; oggi quelle finestre sono mute, salvo l'urlo, straniero d'anima e di lingua del *rock* radiotelevvisivo, ma anche questo suono si fa sempre più raro, perché quelle finestre, oltre che mute, sono ormai anche deserte.

Le donne, salvo che non si *fastfoodino* anche loro, arrivano a casa, solo all'ultimo momento, imprecando per il tempo che devono impiegare ad aprire le scatole con pseudo cibi, mummicati da quella gigantesca azienda di imbalsamazione che è l'odierna industria alimentare e versarne il contenuto in sottili piatti di plastica.

È evidente che in una simile situazione non solo non c'è tempo, ma, soprattutto, manca ogni plausibile motivo per cantare.

Questa nostra elegia riguarda una canzone, anzi un inno, un corale inno gioioso che ad una certa ora, più esattamente verso le undici, veniva, ogni mattina, dalle finestre delle cucine degli antichi rioni.

Lo ricordo fino agli anni della guerra echeggiare dalla quiete di via Clementina alla paesana piazza degli Zingari, dalla campestre via del Cardello a via del Boschetto e così per tutte le strade di Monti, dove le case più alte giungono appena al terzo piano e i cortili sono, nel ricordo, odorosi di mimose, di fichi e di nespole e su ogni davanzale, fiorito di gerani, stanno vasi ricolmi di basilico e di salvia.

Da quelle finestre veniva, nei mattini, la gioiosa fanfara del “battuto”: erano le donne che, messo il lardo, la cipolla e gli “odori”, non sul tagliere, per carità, ma sulla romanissima “battilonta”, cominciavano con foga e quel ritmo gioioso che ancora splende nella memoria a sminuzzarli con il “coltello da cucina”, riscaldato alla fiamma per meglio fondere il tutto, fino ad ottenere, così, il famoso “battuto”, che, messo nella casseruola, serviva, col pomodoro ed altri ingredienti - pasta, fagioli, patate - a creare la tradizionale “minestra col battuto”.

A quel lieto suono, a quella gioiosa fanfara, accompagnata dall'odore che si spandeva per le vie della vecchia Roma, gli artigiani si facevano sull'uscio delle loro botteghe e sorridendo alzavano il volto verso quelle finestre da dove veniva come il sereno saluto delle loro case.

Ho chiesto ad esperti perché il “battuto” sia scomparso dalle mense romane e mi è stato risposto – come sempre – che gli usi sono cambiati: il lardo, da gran tempo, non viene richiesto da nessuno e ormai lo cerchereste invano nei negozi.

Ma la vera risposta è in quelle finestre mute di canti e vuote di presenze, in un tempo in cui è più facile che genitori e figli si incontrino, per caso, in uno dei tanti *fast food* cittadini, che attorno alla tavola della propria casa.

Ecco perché si è spenta nei mattini romani la gioiosa fanfara del “battuto” e non udiamo più le campane dell'inutile mezzogiorno, in gran parte messe a tacere, anche perché disturberebbero quell'incessante rumore dei motori che sembra ormai essere l'unico canto che tocchi ancora il cuore degli uomini e possa accompagnare senza pausa, ma senza conforto, il loro lavoro e la loro vicenda quotidiana.

**Sandro Bari**

## **Elogio dell'ospitalità**

*Mangiare senza amici è vita da lupi o da leoni* [Epicuro]

*Il piacere dei banchetti non si deve misurare dalle ghiottonerie della mensa, ma dalla compagnia degli amici e dai loro discorsi* [Cicerone]

L'arte culinaria è legata indissolubilmente a quella dell'accoglienza e della condivisione del buon gusto. Inutile saper preparare manicaretti e pietanze di pregio, se non li sai o puoi condividere con chi è in grado di stimarli. Inutile, se non hai il modo e il luogo per mettere a loro agio i tuoi ospiti, per far sentire il calore dell'amicizia e dall'affetto che rendono più buona ogni vivanda, che trasformano il più banale dei piatti, la più rustica delle tavole, in una occasione gioiosa. Cucina, tavola, buon gusto, simpatia, vanno di pari passo. Restano indietro, purtroppo per loro, astemi, depressi e menagramo.

Quella del buongustaio potrà essere una predisposizione genetica, ma di certo risente dell'educazione, della famiglia, dell'esperienza. Io ho avuto la fortuna di nascere romano e di avere in famiglia influenze venete e siciliane: ecco dunque la passione per la tavola e l'ospitalità.

Le influenze trapanesi e catanesi di mia nonna producevano in cucina sapori forti e decisi, con sughi cotti densi e rossi, con fritti bruni e saporiti, con pasticcini e sformati ben conditi. Quelle vicentine di mio padre, al contrario, sughi freschi e piatti leggeri. Suocera e genero, anche se vivevano a Roma da sempre, avevano conservato gli accenti e le inflessioni dei loro dialetti, ed ero abituato a sentirli sfottersi, benevolmente, sui modi di cucinare tra Nord e Sud. Materia fissa del contendere era, ad esempio, la polenta. Mia nonna rideva del fatto che al Nord la mangiassero al posto del pane (“noi il granturco lo diamo alle galline”, diceva). Mio padre che al Sud la usassero come dolce. Ma avevano ragione tutti e due.

La polenta veneta era un'opera d'arte popolare: amalgama di fioretto e bramata, cotta con cura nel paiolo rimestando di continuo col cucchiaino di legno e sempre girando verso destra, finché ben raddensata

si versava in modo che formasse una bassa e larga collinetta su una apposita grande tavola. Questa veniva portata con ogni attenzione in fondo al letto matrimoniale, coperta da un telo di lino bianco sul quale si appoggiava un cuscino di piume; in quel modo si compattava, restando calda per arrivare all'ora di pranzo ed essere tagliata, col filo di spago o col coltello di legno, in fette da usare al posto del pane. E ancora più buoni erano gli avanzzi, che mio padre tagliava in strisce sottili e poi friggeva nell'olio - nella padella nera - fino a farli diventare dorati e croccanti. Già talmente invitanti, figuriamoci quando vi si spalmava un "cincino" di gorgonzola dolce che si liquefaceva, accompagnando il tutto con l'immane rosso della Valpolicella nel fiasco impagliato. Tutto ciò, intorno alla grande tavola quadrata della cucina, che accoglieva l'intera famiglia.

Nonna in compenso, proprio con la discussa polenta preparava rapidamente il dolce semplicissimo e immediato che chiamava "delle quattro tazze": una di farina bianca, una di polenta bramata, una di latte e una di zucchero. Si mescolavano farina, polenta e zucchero, poi si aggiungeva il latte e infine diverse manciate di zibibbo - o più modernamente uva passolina - e si versava il denso composto nella teglia imburata e cosparsa di pangrattato. Nient'altro. Quaranta minuti in forno ed era pronto, bruno e dorato. Col passare dei giorni si intostava e si insaporiva come un biscotto e la sua fine era intinto a fettine nel latte (per i piccoli) o nel vino zuccherato (per i più grandi).

Era questa la ricetta imparata da nonno, siculo di razza normanna, professore e... buongustaio. Era morto molto prima che nascessi, ma la sua memoria era sempre viva: scrittore, poeta, pittore, musicista, aveva fondato e diretto la *Rivista critica di cultura* che nei primi decenni del Novecento annoverava tra i collaboratori grandi letterati ed artisti, da Pascoli a Valeri, a Cambellotti... ma trovava anche il tempo di dedicarsi con successo alla cucina, perché amava condividere i piaceri della vita, ricevere, ospitare. Nonno, col patrocinio di politici e benefattori (che allora c'erano), aveva fondato una scuola popolare dove si insegnavano ai giovani arti e mestieri. E lì aveva messi alla prova edificando, insieme a loro e a nonna, uno chalet nel terreno che gli era

stato concesso dal Comune a tale scopo, nella zona della Marranella, all'epoca aperta campagna: un pezzetto di terra che in 500 metri quadri riusciva a ospitare orto, alberi da frutta, vignetta, animali da cortile. Lo chalet era completamente di legno e molto piccolo, ma quando nonno invitava ospiti, la via Casilina, fuori porta, si animava di carrozze e landò, arrivavano politici, scrittori, poeti, allievi che invadevano la piccola tenuta e si parlava, progettava, discuteva, cantava e recitava mentre sulla tavola si servivano i semplici prodotti della terra, ma anche il capolavoro di casa: la famosa "pasta con le sarde", specialità di Giarre.

Anche mio padre, riguardo l'arte dell'accoglienza, non aveva certo da imparare, e fu lui a darmene la prima lezione.

Era l'inizio degli anni '60: i compagni di liceo premevano perché organizzassi una "festa", come si diceva allora, dato che la nostra casa nel quartiere Trieste si prestava per il salone, i due giardini, l'impianto stereo e la collezione di dischi. Inutile dire che eravamo sempre alla ricerca di ragazze da invitare, e l'occasione era propizia.

Le "feste" allora, per chi avesse una casa adeguata alla bisogna, si svolgevano sempre nello stesso modo: si spostavano i tavoli, si addossavano le sedie alle pareti, in un angolo il giradischi, qualcuno ballava, su un mobile qualche bottiglia di Coca Cola e aranciata, un vassoio di biscotti o pasticcini.

Quando dissi a casa che intendevo fare la mia prima festa, ma che non sapevo da dove cominciare, la faccia di mia madre era tutt'altro che entusiasta, ma mio padre intervenne subito con decisione "Va bene, ci penso io".

E così, il pomeriggio designato, lui non spostò nessuna delle poltrone, né il divano, né i lumi: mentre io guardavo perplesso, apparecchiò la grande tavola da pranzo, preparò larghi piatti di servizio con minute roselline di pane imburrate e ripiene di salame di Milano, di gorgonzola, di lonza, e mezzi sfilatini grondanti di prosciutto, stretti vasi di vetro pieni di grissini su cui erano arrotondate fette di bresaola e di prosciutto, vassoi di legno con forme di taleggio, bastoncini di parmigiano e spicchi di provolone Auricchio e di Asiago, coppette di cristallo ripiene di olive multicolori dolci e piccanti, e non so quanti altri

“stuzzichini”... e da bere... vidi con preoccupazione, tra le classiche bevande, due fiaschi di Valpolicella Bolla e due boccioni di Frascati Fontana Candida fresco fresco, ben evidenti a centro tavola, contornati da uno scintillio di bicchieri.

Io cercavo di dirgli, timidamente, che nelle feste dei ragazzi non si usava mettere vino in tavola, mi pareva una cosa... volgare... ma ricevetti un’occhiata di compatimento. Lui imbandì tutto con la massima cura e poi sparì, insieme al resto dei “grandi”.

Confesso, temevo una figuraccia con tutti quelli abituati alle loro bibite e pasticcini. Attesi preoccupato l’arrivo dei primi ospiti... mi aspettavo commenti caustici, espressioni sdegnose delle ragazze... e invece rimanevano tutti stupiti: mai vista una cosa del genere, una casa così accogliente, dove stare seduti in poltrona, chiacchierare e ascoltare la musica, e poi una tavola così ricca... Dopo i primi timidi balli, ci fu chi prese con discrezione ad avvicinarsi alla tavola, e lì cominciò la degustazione, con i commenti entusiastici che non mi aspettavo: lodi ai vini, ai salumi, ai formaggi, perfino al gorgonzola che non tutti conoscevano e del quale temevo l’odore non accattivante... l’atmosfera era così allegramente conviviale che nessuno si decideva ad andarsene, nonostante fosse ora di cena, tutti si prenotavano per la prossima volta...

La notizia viaggiò e la nostra casa divenne subito la più ambita, definita “la casa accogliente per eccellenza”, e le ragazze, che di solito “facevano le preziose” per intervenire alle feste, chiedevano loro stesse di essere invitate.

Le qualità ospitali evidentemente ereditate da mio nonno e da mio padre mi avevano instradato verso l’arte dell’accoglienza, che ho poi sempre cercato con entusiasmo di coltivare e migliorare.

**Italo Michele Battafarano**

## **Tra il “Caffè Greco” e il “Caffè Cicerone”**

**Arte e convivialità nelle lettere di Hermann Allmers  
da Roma, nel 1858**

Lo scrittore tedesco Hermann Allmers (1821-1902) merita di essere ricordato in Italia per molti motivi. Provenendo dall’estremo nord, da un piccolo paese sul fiume Weser, situato tra Brema e Cuxhaven, è affatto sconosciuto in Italia, pur avendo viaggiato molto lungo la penisola e descrittala con partecipata sensibilità. Da scrittore colto, Allmers è stato anche un vivace animatore della vita culturale nella città eterna, fondando una “*Colonna-Gesellschaft*”, ovvero una *Società letteraria Colonna*, intestata al caffè di piazza Colonna, nel quale egli riuniva regolarmente un gruppo di letterati e artisti tedeschi che risiedevano in città o vi erano di passaggio.

Nell’ottobre del 1858, il 37enne Allmers, figlio di contadini benestanti, di religione protestante, intraprese un lungo viaggio in Italia, che durò quindici mesi, fino a marzo del 1860. Attraversò in diligenza *la selvaggia via mala*<sup>1</sup>, ovvero il passo dello Spluga, raggiungendo poi la val Chiavenna, il lago di Como, Milano, Verona, Padova, Ferrara, Ravenna, Firenze, Roma, Napoli, con soste a Ischia, Capri e l’immancabile scalata del Vesuvio, fino in Sicilia. Il lungo soggiorno in Italia era stato mosso da interessi artistici e letterari, ma divenne con il tempo un’esperienza di vita ricca di sfumature e intuizioni acute, che egli comunicò ai suoi amici in lunghe e dettagliate lettere, scritte con regolarità e perseverante autodisciplina.

La maggior parte del tempo lo trascorse a Roma, immergendosi totalmente nella vita quotidiana e fissandone poi ricordi e riflessioni in un curioso e prezioso volume, intitolato *Römische Schlendertage*

<sup>1</sup> Hermann Allmers: *An Martin Achgelis, Hans Köster und die Freunde in der Heimat*. Lettera del 5 novembre 1858. In: *Briefwechsel mit Freunden im Nordwesten*. Herausgegeben von Hans Gerhard Steimer und Axel Behne. – Bremen, Edition Temmen, 2014, p. 106 (= Briefwechsel II). – Le citazioni sono in corsivo e da me tradotte per l’occasione; il rinvio è, ovviamente, alla pagina dell’edizione tedesca.

(1868), che si potrebbe tradurre *A zonzo per Roma* oppure *Passeggiate romane*, nel quale le sue giornate trascorse, *bighellonando per Roma*, tra arte e letteratura, sono raccontate con acume e arguzia. L'opera incontrò il favore di un ampio pubblico, come attestano le sue numerose ristampe, perché Allmers aveva il dono dell'affabulazione coinvolgente, ben lontana dalla pedanteria filologica di tanti suoi conterranei, incapaci di guardare alla città contemporanea, avendo in mente soltanto i resti della Roma antica. Nel segno della convivialità, le sue *giornate romane* trasmettono al lettore tedesco il fascino di una città che fu esperienza inusitata di vita quotidiana, sensualmente piena, oltre il fascino dell'arte antica, che pure era stata la motivazione principale della partenza dall'estremo nord verso il profondo sud.

Allmers, che viaggiò con amici tedeschi, interessati come lui all'arte italiana, si dimostra, forse per le sue origini familiari, molto attento anche alla dimensione culinaria del paese, riportando con precisione le esperienze, che avrebbero potuto impressionare parenti e amici rimasti in Germania. Racconta una volta di *"un pranzo eccellentissimo"*, che consisteva di cinque portate saporite, accompagnate dall'uva più bella, pesche e vino focoso, da gozzovigliare adeguatamente, gustato in una trattoria toscana, una sera, mentre attraversavano faticosamente gli Appennini. Annota dopo, di aver ben alloggiato e fatto una buona colazione, a un prezzo conveniente, in una casa privata a Firenze, dove gli fu servito caffè, pane e burro (per la prima volta dopo tanto tempo, che era in Italia), con l'aggiunta di una copia del quotidiano "Augsburger Allgemeine Zeitung", che lo informò puntualmente sugli avvenimenti tedeschi.<sup>2</sup>

Descrivendo agli amici lo sviluppo delle sue giornate, Allmers informa di passare a Firenze la mattina in biblioteche, musei o chiese, fino alle due del pomeriggio. Si reca poi insieme ai suoi amici in una delle trattorie che si trovano vicino alla loro abitazione, che, a prezzi tedeschi, si dimostra eccellente, tanto da poter affermare: *La cucina italiana, che è tanto sostanziosa e saporita quanto raffinata e ben condita, la apprezzo ogni giorno di più e non trovo affatto stupido che Federico il Grande avesse solo cuochi italiani.*<sup>3</sup>

La curiosità culinaria di Allmers si sviluppa, per l'occasione, in un'intensa conversazione con l'ostessa toscana, prima del pranzo, divagando dalle ultime notizie sul granduca e la sua famiglia fino al modo di preparare i "Maccaroni" e il "Risotto" (una pietanza eccellente formata con riso cotto in un brodo con prosciutto tagliato a dadini), ricevendo dalla donna, simpatica e amichevole, tutte le spiegazioni e le informazioni in proposito.<sup>4</sup>

La sera ci si riunisce, annota Allmers, *in un'osteria popolare, insieme agli altri tedeschi che si trovano in città, formando una nutrita compagnia, nella quale ci sono due architetti di Kassel, il libero docente di storia dell'arte von Lützow di Monaco, il giovane barone di Soden, appena congedatosi dall'esercito dello Holstein, che si è stabilito qui diventando ormai un uomo colto, acuto in arte e scienza, poi il professor Mandel, incisore dell'Accademia di Berlino, che avevo già conosciuto lì, e adesso lavora a un'incisione della Madonna della Sedia.*<sup>5</sup> Questa socialità all'insegna della comune identità linguistica e culturale in ambiente straniero, non essendo stata la Germania ancora unificata, si rafforza in Italia, anch'essa non ancora unificata politicamente, per i comuni interessi artistici e letterari, permettendo comunanze e conoscenze altrimenti rare, se non impossibili, in Germania.

La lunga permanenza a Roma di Allmers, che abitò sempre nei pressi della rupe Tarpea, accentuò questa dimensione, che chiameremo la *convivialità colta* degli artisti e scrittori tedeschi, con ciò intendendo sia i romanzieri sia i professori, perché la natura gioviale di questo altrimenti imprevedibile tedesco del Nord farà da stimolo e collante del gruppo dei suoi connazionali, come nessun altro tedesco fece prima di lui, alla metà dell'Ottocento. Ai salotti della nobiltà, subentra con Allmers la convivialità del caffè romano, come ritrovo di artisti e gente colta di lingua tedesca, prima che essa fosse organizzata nel Novecento

<sup>3</sup> Ivi, p. 115. – Cfr. Italo Michele Battaifarano: *Variazioni tedesche intorno al formaggio parmigiano. Grimmelshausen, Zedler, Federico II, Eichendorff, Fontane, Karl May e Julius Stinde. 1668-1904.* – In: *L'Apollo buongustaio. Almanacco gastronomico per l'anno 2010.* – Roma, Editrice Pagine, 2010, p. 13-19, in particolare p. 13-14.

<sup>4</sup> Allmers, cfr. n. 1, p. 115.

<sup>5</sup> Ivi.

dalle istituzioni del tipo di Villa Massimo, che permetteranno sì a poeti e artisti tedeschi di soggiornare a Roma comodamente, per un lungo periodo, con generose borse di studio del governo tedesco, ma separandoli, di fatto, dalle pulsioni della vita quotidiana della città.

Appartiene alla natura allegra e scettica di Allmers quella capacità di relativizzare con ironia le esasperazioni antichistiche di taluni suoi connazionali, che egli chiama *epidemia archeologica*, ovvero la tendenza a sostenere la fondatezza dell'origine antica di qualsiasi aneddoto tramandato dalla fantasia popolare, anche del più inverosimile, come quello di *Cicerone che bevve caffè ogni mattina* in una spelonca malridotta e decadente, ancora esistente in prossimità del Forum, dove egli stesso e i suoi amici la mattina andavano talvolta a fare una colazione veloce, perché vicino casa.<sup>6</sup> Non potendosi accertare la verità di tale aneddoto, Allmers e i suoi amici decidono di chiamare quel posto da allora in poi *Caffè Cicerone*, con ciò nobilitando il luogo da *spelonca* a caffè, perché essi lo frequentavano velocemente, per la colazione mattutina.<sup>7</sup>

*L'eccellente caffè nero con una pasta dolce*, che non osiamo immaginare fosse già un cornetto o un bombolone alla crema, che Allmers si beveva la mattina al Caffè Colonna, *perché il Caffè Greco è troppo lontano*, gli permette di leggere lì anche la stampa internazionale, *il Journal des Debats* e l'amata *Augsburger Allgemeine*, di ritornare poi subito in camera a leggere qualcosa in Goethe, Winckelmann o Vasari, per dedicarsi, infine, alla scrittura creativa,<sup>8</sup> finché la campana di mezzogiorno non lo spingono a uscire, per andarsi a prendere un *caffè mischio* (pronuncia *miskio*) che è un *tazza con metà caffè e metà cioccolato*, antesignano del modaiolo caffè macchiato del tardo novecento, dopo aver subito la sostituzione della cioccolata col latte, sempre però accompagnato da un *pasticcino fatto a mano*, prima di recarsi in una *Galleria d'arte* o a vedere una *Collezione di antichità*, in musei che *rimangono aperti fino alle tre del pomeriggio*, anche se non tutti i giorni, bensì soltanto uno o due giorni alla settimana.<sup>9</sup>

Dopo si va a vedere gli atelier dei pittori o le piccole chiese nascoste, quindi si passeggia per le vie della città in attesa del tramonto, quando

*tutti gli oggetti risplendono nel sole del tardo pomeriggio*.<sup>10</sup> Verso le 17.30 Allmers e i suoi amici vanno a cena, *in una vera trattoria romana dal curioso nome di "Tre Ladroni"*, dove c'è *una piccola cerchia allegra di tedeschi dietro una coppa fumante di "maccheroni", che insieme al "cappone in umido", al "cinghiale" arrosto e alla "crostata di frutti"*, è, annota Allmers, *una delle mie scelte preferite*, di sera in sera, perché lì *si mangia alla carta*.<sup>11</sup> Il vino è *leggero, gradevole al palato*, adatto alla *nostra società riunitasi a tavola in maniera straordinariamente simpatica ed esclusiva*, tanto che vi sono rappresentate *numeroso discipline delle scienze e delle arti*, elencate da Allmers con i nomi degli studiosi e degli artisti che le onoravano, provenienti da tutte le parti della Germania, ognuno dei quali partecipa attivamente alla conversazione conviviale, raccontando ciò che ha letto o visto durante la giornata, sollecitando riflessioni negli altri commensali, mostrando album di schizzi, senza rinunciare allo scherzo e all'ironia, che taluni, per esempio il professor Köstlin, di origini sveve, sanno sollecitare, raccontando storie divertentissime, oppure l'architetto Köhler, che è un *vero burlone*.<sup>12</sup>

Nell'insieme la serata è sempre all'insegna dell'*allegria*, alla quale contribuiscono l'ambiente popolare, il vino leggero e il cibo saporito, oltre l'eccezionalità di un'identità che s'incontra per caso all'estero, si riconosce negli interessi comuni, aderisce allo scorrere della vita quotidiana della città, senza imprecare alla prima inconvenienza, senza

<sup>5</sup> Ivi.

<sup>6</sup> Ivi, p. 125.

<sup>7</sup> L'aneddoto su Cicerone consumatore di caffè è probabilmente d'origine settecentesca, quando il caffè divenne una bevanda alla moda, che aveva bisogno di attestazioni antiche per essere nobilitata come bevanda di società tra persone colte e d'alto sentire. Pietro Chiari (*Lettere scelte di varie materie piacevoli: critiche, ed erudite*. Venezia, Pasinelli, 1751, vol. 2, p. 199), riporta il passo latino (*scutelam dulciculae potionis*) al quale si faceva riferimento, confutandone il valore documentario, perché niente fa pensare che si trattasse davvero di caffè.

<sup>8</sup> Allmers, cfr. n. 1, lettera dell'11 febbraio 1859, p. 153.

<sup>9</sup> Ivi, p. 154.

<sup>10</sup> Ivi, p. 154.

<sup>11</sup> Ivi, p. 155.

<sup>12</sup> Ivi, p. 155.

irritarsi per il carattere degli italiani, romani o toscani che siano, insomma senza rimaner teutonici e pedagogici anche oltre confine, avendo scoperto quante cose buone offre la città di Roma, oltre i tesori delle biblioteche e delle pinacoteche, nelle quali si nutre lo spirito, che, tuttavia, ha bisogno anche di ritemperarsi in caffè, trattorie e osterie.

Allmers coglie bene questa eccezionale contiguità e continuità di pinacoteche e caffè, di osterie e biblioteche e le pone all'attenzione dei suoi corrispondenti, scrivendone in lunghe lettere, nella piena coscienza, tuttavia, che quella magica convivialità goduta a Roma, sarebbe andata perduta, appena fossero ritornati in Germania. Perciò, racconta, di essersi premurato *di invitarli tutti nella sua casa di Rechtenfleth*, al nord della Germania, quegli occasionali connazionali incontrati a Roma, presto divenuti amici di conversazioni dotte e di leggerezza esistenziale, ben sapendo che, se fossero venuti tutt'insieme, non ci sarebbe stato posto per loro.<sup>13</sup>

Nel corso del suo lungo soggiorno italiano che, come per il suo coetaneo Goethe, anch'egli 37-38enne quando venne e visse in Italia nel 1786-88, fu prevalentemente romano, Allmers capisce che una simile convivialità è possibile solo a Roma e in pochissime altre città italiane d'arte, perché i luoghi della ristorazione fisica, il vino e le pietanze saporite, l'ambiente popolare, senza pretenziosità, anzi, piuttosto ai confini tra leggerezza e disinvoltura, permetteva a lui, che pure di natura era già gioviale e conviviale, di cogliere subito e godere il meglio della città eterna e popolare insieme. Ai molti suoi connazionali dotti, invece, a quelli che erano troppo compiti e trattenuti nel formalismo di una rigida educazione socio-culturale, non riuscì mai l'abbandono spontaneo ai tempi e ai modi degli altri, degli stranieri del luogo, degli italiani, spesso da loro raccontati con cipiglio, tra fastidio e irritazione, *halb mit Brummen, halb mit Gähnen*<sup>14</sup>, a metà tra brontolii e sbadigli. A costoro, tedeschi o inglesi che fossero, non riuscì mai di costruire a Roma una comunità, una società colta e conviviale, che si manifestava nei caffè e nelle osterie, perché nelle biblioteche o nelle pinacoteche di Roma, rigidamente controllate da occhiuti guardiani avvolti in talari o tonache, era di per sé impedita qualsiasi espansione di affetti, pena l'espulsione

immediata da quei luoghi dedicati alla sacralità del sapere e della conoscenza.

Fu per questo motivo che Allmers decise di istituzionalizzare la sua innata convivialità, fondando a Roma *La società Colonna*, alla quale diede come sede il caffè di Piazza Colonna, dove, dopo cena, continuavano le loro conversazioni conviviali, allegre e leggere, tutti quei tedeschi colti, che egli seppe riunire intorno a sé, mostrando loro che un'altra socializzazione era possibile, davanti a una tazza di caffè e un pasticcino oppure alla vista di una coppa fumante di maccheroni, promessa di paradisiache esperienze, da ricordare poi per tutta la vita nelle brume degli autunni e nella glacialità degli inverni nordici. Affinché tali ricordi non svanissero col tempo, Allmers pubblicò anche un libro che esprimeva il senso di questa convivialità romana, esperita a Roma, dandogli un titolo che più felice non sarebbe potuto essere: *Römische Schlendertage, Giornate romane, andando a zonzo*, ovvero senza meta, senza programma, lasciandosi affascinare da una città ricca di storia e di arte, ma anche di vita, quella che si percepiva nelle strade, nei caffè e nelle osterie.

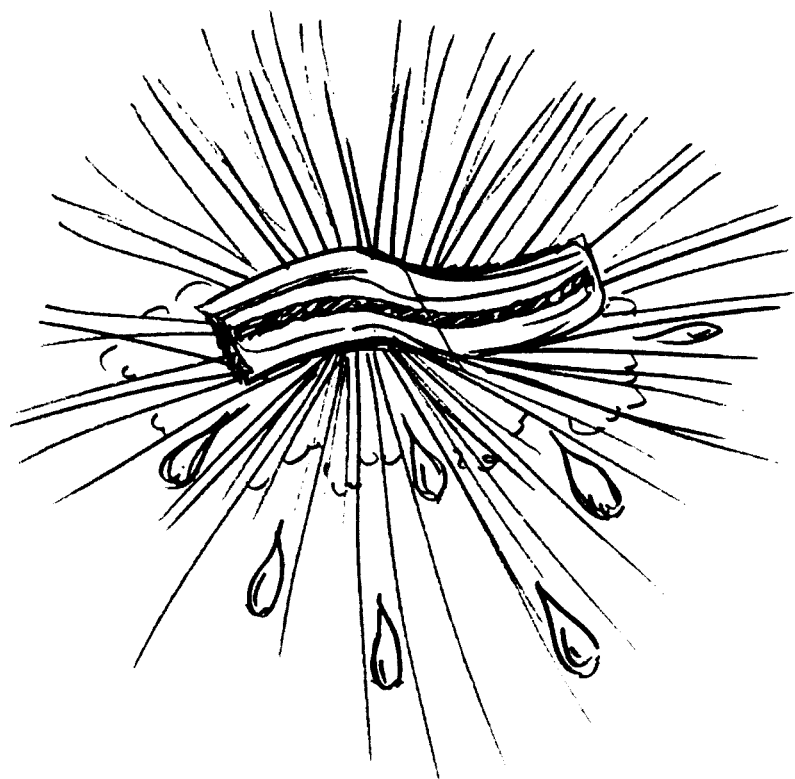
Con la dovuta leggerezza e spensieratezza che lo caratterizzava, Allmers si rivela un lettore attento di Goethe, il quale comprese già a Torbole, sul lago di Garda, poi al Teatro Olimpico di Vicenza, a Venezia, Roma, Napoli e in Sicilia, quanta e quale vita ci sia nell'altro, nel paese dal profumo inconfondibile dei limoni, se si ha naso buono, come l'ebbe certamente Hermann Allmers, quando se ne andava a zonzo per i vicoli e le strade di Roma, curiosando e incuriosendosi alla vita degli artigiani che occupavano le strade con la dimostrazione pubblica della loro operosità, col loro banchetto di lavoro posto a fianco dei tavoli delle osterie, piazzati sui marciapiedi, a rifocillare non solo i pellegrini, ma anche i dotti tedeschi, disposti a farsi italianizzare un po' dalla luce, dai colori e dall'umanità circostante, davanti un piatto fumante di maccheroni.

<sup>13</sup> Ivi, p. 157.

<sup>14</sup> Hermann Allmers: *Römische Schlendertage*. Zehnte illustrierte Auflage. Oldenburg und Leipzig, Schulzesche Hof-Buchhandlung und Hof-Buchdruckerei (A. Schwartz), [1901], p. 46.



## Una spiegazione



Pe capì mmejjo, tu guarda Cremente  
cuanno, incartato er lardo, sce pilota  
l'abbacchio, er porco, o ll'antra carne gliotta,  
perché se cosci e nnun resisti ar dente.

Er lardo acceso sbrodola e bbarbotta  
mannanno in giù ttante gocce ardente,  
che, una cqua, una llà, ttutte ugguarmente  
vanno a investì lla carne inzin ch'è ccotta.

Cuest'è una cosa chiara più dder vetro,  
e nnun ce vò er ciarvello d'un oracolo  
pe ssciferalla e nnun rimane addietro.

Bbe', lo Sspiritossanto pe mmiracolo  
se ne scenze accusi ssopra a Ssampietro  
e all'apostoli sui drento ar Cenacolo.

Terni, 8 novembre 1832

Nel sonetto, al limite tra illecito e irriverente, per spiegare un concetto teologico non poco difficile, quello della discesa dello Spirito Santo sugli Apostoli riuniti nel Cenacolo (*Atti degli Apostoli*, II; 3: "Apparvero loro come delle lingue di fuoco separate e si posero sopra ciascuno"), il poeta mette in bocca al parlante un paragone blasfemo fra il lardo che si scioglie e diventa gocce ardenti, e le "lingue di fuoco", segni dello Spirito Santo Paracleto. (a c. di F.O.)

## Nonna Papera al secolo Elvira Coot e il suo *Manuale*

Se si arriva con un po' di anticipo sull'orario del concerto, una sosta nella libreria dell'Auditorium Parco della Musica di Roma è quasi d'obbligo e uno sguardo alle ultime novità librerie e discografiche è una vera tentazione data l'offerta sempre aggiornata e qualificata. Mai però avrei pensato di trovare in quel tempio della cultura il *Manuale di Nonna Papera* un vero mito per i lettori di *Topolino* di ogni tempo.

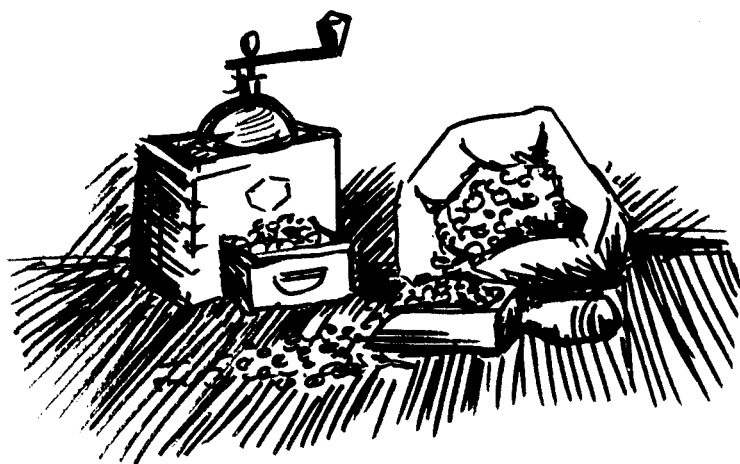
Negli anni della sua uscita, però, forse distratta dal nuovo interesse per la rivista *Linus* nella quale erano pubblicate tra l'altro le deliziose strisce dei *Peanuts* di Charles M. Schultz, il *Manuale* era rimasto per me un "mito" confinato nella dimensione fantastica, ben lontana da una vera e propria attinenza con la realtà e comunque, nella migliore delle ipotesi, utile nelle cucine delle case di Paperopoli.

In conclusione, confesso, non lo avevo mai letto né acquistato.

Ora però non mi potevo sottrarre. L'esemplare in esposizione (l'ultimo in vendita), datato 2015, non è l'ennesima ristampa, è "la ristampa anastatica", per i tipi della casa editrice Giunti, della storica prima edizione pubblicata da Mondadori, nel 1970, a cura di Mario Gentilini con i testi di Elisa Penna e le illustrazioni di Giovan Battista Carpi.

L'ho pertanto acquistato e finalmente l'ho sfogliato con attenzione per poi leggerlo puntualmente pagina dopo pagina scoprendo che il *Manuale di Nonna Papera* non è un semplice ricettario e tanto meno ad uso e consumo di Paperopoli e dei suoi abitanti.

In ottemperanza al classico detto dei "due piccioni con una fava", i compilatori accompagnano il lettore, nella fattispecie bambini o ragazzi, in un piacevole viaggio nella storia, dall'uomo delle caverne all'età moderna, nel quale inseriscono abilmente ricette o consigli gastronomici. Fatta salva la correttezza degli episodi narrati, gli abbinamenti di dolci o vivande con le vicende e i personaggi descritti è simpaticamente arbitraria ma a suo modo plausibile e comunque divertente.



C'era però qualcosa che non mi convinceva, quella cucina mi era familiare, ingredienti, sapori, profumi... nulla che alludesse alla "cultura" alimentare di Paperopoli. Tutt'altro! Il ciambellone di Achille, ad esempio, è, grosso modo, quello che si faceva e si fa a casa mia. La fonte era indubbiamente rispondente al patrimonio di saggezza e di esperienza di una Nonna ma questa Nonna non sembrava per nulla appartenere allo stesso paese dei suoi parenti, Paperino, Qui, Quo, Qua o zio Paperone.

Ho pensato che nel proporre il *Manuale* in traduzione italiana, per ovvi motivi commerciali, si fossero fatti i dovuti adattamenti a gusti più mediterranei, o almeno più genericamente europei. Ma non trovai nessun riscontro a questa ipotesi.

Occorreva indagare per saperne un po' di più.

Non disponendo di una bibliografia, non restava che consultare il web. Altra sorpresa! Mai avrei immaginato tanto interesse per quel *Manuale*, c'era persino chi aveva celebrato i suoi 40 anni nel 2010!

Tutto ciò e molto di più si legge in un *blog* dal titolo è assai promettente: *Ultim'ora! Scoperta dopo 40 anni la vera identità di Nonna Papera*. Il sottotitolo è anche meglio: *Ha un'insospettabile doppia vita da professore universitario, non guida il trattore e non ha lo chignon. Però ha gli occhiali sul naso, niente figli ma nipoti, e va matta per il cioccolato...*

Ma andiamo per ordine.

Clicco su quel titolo e comincio a leggere. Con la *suspence* con la quale si segue un giallo appassionante, volo sulle parole con le quali, Sabine d'Aubergine, *nom de plume* della titolare di quel *blog*, racconta come grazie alla sua passione per la cucina, in particolare per i dolci e al suo storico amore per il *Manuale di Nonna Papera* è riuscita a ricostruire la vera storia di quel libro.

In omaggio appunto ai 40 anni del *Manuale*, Sabine aveva lanciato una raccolta di ricette tratte dalla prima edizione del 1970. L'iniziativa aveva avuto un grande successo. La partecipazione era stata così numerosa che Sabine decise di riunire tutti quei contributi in un unico *pdf* in onore di Nonna Papera e a conferma della fortuna della

sua fama per nulla diminuita a distanza di tanti anni.

A questo punto però accadde l'imprevisto ed ecco cosa scrive Sabine:

Le mie conclusioni si sarebbero fermate qui se qualche mese dopo non avessi ricevuto una *mail* da una giornalista americana, la quale - alle prese con la stesura di un libro sui dolci italiani [si tratta di Francine Segan autrice del libro *Dolci: Italy's Sweets*, New York, Stewart, Tabori & Chang Inc, 2011] - aveva trovato la pagina della raccolta in cima ai risultati di Google e mi chiedeva cosa significasse l'espressione

È stato grazie a Francine Segan che ho scoperto che Elvira Coot (anche le nonne hanno un nome...) non cucina, negli States. Sissignori: la nonna con la torta sempre fumante sul davanzale esiste nell'immaginario dei bambini di casa nostra. Per quelli d'oltreoceano la tipica nonna che cucina è... una nonna italiana.

Così ho ripreso in mano il *Manuale* con occhi finalmente "da grande", e mi sono resa conto che non c'era traccia di una qualsiasi delle tipiche ricette americane che piacciono ai più piccoli: niente *cookies*, *pancakes*, *cupcakes*.

Ma soprattutto: niente *apple pie*! E se mancava proprio quella torta lì quella che nella mia infanzia avevo sognato ad occhi aperti e che nelle pasticcerie non esisteva non restava che un'unica possibilità: che quelle ricette fossero essenzialmente e squisitamente (non solo in senso metaforico...) italiane.

Nonostante che le ricerche successive appaiano all'inizio deludenti, le risposte infatti arrivano numerose ma non sono risolutive. Sabine è fiduciosa, non si arrende e d'altro canto ha ormai lanciato, come dice lei stessa, il suo «messaggio nella bottiglia» nel mare del web.

Un anno e mezzo dopo la sua attesa è finalmente ripagata dall'arrivo di questa *mail*.

Gentile Sabine,

non posseggo un *blog* e non so come intervenire, ma sono capitata per caso sulle sue pagine dedicate a Nonna Papera: nel lontano 1970 sono stata fra gli autori del mitico testo e in particolare la mia ricetta della torta di carote inizia da lì la sua storia di successi. Nel frattempo ho imparato a cucinare (cosa non facile) e ho cominciato a scrivere di tutt'altro: ma il *Manuale* resta il mio primo e insuperato volume, per cui mi unisco con entusiasmo

ai festeggiamenti.  
Cordialissimi saluti,  
Luisa Ribolzi

Ed ecco la risposta:

Gentile Luisa,  
le mani corrono tremanti sulla tastiera per l'emozione. Non credevo ai miei occhi, eppure in cuor mio lo sapevo: ce l'avrei fatta - prima o poi - a scoprire di chi erano le ricette del *Manuale di Nonna Papera*!  
Da più di un anno sto cercando di risalire agli autori. Ho promesso ai miei lettori che ce l'avrei messa tutta per capire chi ci fosse dietro quel libro: e grazie a te forse ci posso riuscire.  
Sono la *foodblogger* più riservata del *web*, ma vorrei tanto poterti incontrare per raccogliere i tasselli che mi mancano. Ne uscirebbe fuori una storia che in molti aspettano da tempo, anche solo per dire grazie a chi ha saputo farli sognare. Sarebbe un regalo bellissimo, per me e per tutti quegli ex-bambini che hanno iniziato a cucinare con ricette come la tua.  
Spero tu possa accettare,  
Sabrine

Naturalmente l'incontro ci fu e questa è la descrizione che fa Sabrine dell'autrice delle ricette di Nonna Papera.

Luisa è quanto di più lontano si possa immaginare dallo stereotipo della signora zuccherosa tutta torte e bigné.  
Nella sua vita professionale ha sfornato lavori scientifici, più che crostate: ha una carriera da ordinario di Sociologia alle spalle, e un incarico attuale all'Agenzia di valutazione del sistema universitario. «Ma non ho mai dimenticato quel mio primo lavoro in Mondadori» mi ha raccontato davanti a un panino, sedute al bar del quartiere. E a giudicare da come le brillavano gli occhi, c'era da crederle. «Mi ero appena laureata e risposi a un'inserzione: cercavano dei collaboratori per la stesura dell'Enciclopedia Disney. Il *Manuale di Nonna Papera* venne subito dopo, sulla scia del grande successo avuto da quello delle Giovani Marmotte. [...] Quando arrivai io - che ero la più giovane del gruppo - Elisa Penna aveva già tracciato la struttura del *Manuale* secondo il percorso storico che fu una delle chiavi del suo successo. Buona parte delle ricette c'era già, e penso che a sceglierle

fosse stata proprio lei. A me chiesero di selezionare quelle che mancavano e di semplificare le altre, perché dei bambini di 10-12 anni potessero trovarle invitanti».

Luisa poteva attingere allo sterminato archivio della Mondadori. «Ma in alcuni casi scelsi ricette che provenivano da cucine più fidate: *Il bel piatto di Carlomagno*, per esempio, era la torta di carote che mangiavo quand'ero in vacanza in montagna. Altre provenivano da libri di mia madre...»  
Scopro che erano sue anche le note finali dedicate agli "accorgimenti": serissime nozioni di cucina, d'igiene e di casalingo buonsenso, che si raccomandava ai bambini di leggere prima di mettersi all'opera. Imparai da quelle pagine a pulire un forno con un limone tagliato a metà, a setacciare sempre il lievito, a infarinare l'uvetta per non farla sprofondare sul fondo della torta e... persino a fare una ciambella senza uno stampo con il buco! Solo con l'accorgimento n. 40 avevo qualche difficoltà: raccomandava di rimettere perfettamente a posto la cucina prima di procedere all'assaggio.

Non riporto tutto il testo del racconto di quella scoperta e di quell'incontro, ma invito tutti a leggerlo in diretta nel *blog* di Sabrine, ne vale veramente la pena.

La vicenda conobbe anche gli onori della cronaca: sabato 21 aprile 2011 sul *Corriere della sera* comparve, infatti, un articolo sull'argomento, corredato anche di fotografie.

Se la casa editrice Giunti dunque decide di fare una edizione anastatica di un'opera, certamente una ragione c'è. E nel caso del *Manuale di Nonna Papera* ce ne era certamente più d'una.

A parte il fatto che si tratta di un'opera tutta italiana, come abbiamo verificato grazie a Sabrine, e questo ci inorgoglisce, in particolare è interessante riflettere sulla data della prima edizione che, come abbiamo già detto, è il 1970.

Dal dopoguerra in poi, dopo primi timidi ma importanti cenni negli anni Cinquanta, proprio tra gli anni Sessanta e Settanta, per evidenti motivi, aumenta l'interesse per l'arte culinaria. Nel 1950 aveva ripreso le sue pubblicazioni *La cucina italiana*, prestigioso periodico uscito dal 1929 al 1943 e nello stesso anno era uscito il fortunato *Cucchiaio d'argento* (Milano, Domus). Nel 1960, si torna alla storia e si stampa,

per i tipi di Giunti, l'anastatica di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, opera che nel 1970 Einaudi pubblica con introduzione e note di Pietro Camporesi. Nel 1966 fanno la loro comparsa compilazioni culinarie che si propongono per un uso più immediato e casalingo. Andiamo da *La cucina rustica regionale* (Milano, Rizzoli) opera con le illustri firme di Luigi Carnacina e Luigi Veronelli a *La buona cucina casalinga* (Perugia) firmato con un *nom de plume* meno illustre, Frate Indovino, ma che presenta caratteri di praticità e buonsenso non indifferenti.

E proprio in quel periodo, nel 1970, esce anche il *Manuale di Nonna Papera* che bene si inserisce in quel contesto, contribuendo, seppure senza troppe pretese, a spiegare in tono chiaro e divertito, fascino e virtù della buona cucina a giovani e giovanissimi.

Un merito veramente non trascurabile.

Ma infine ecco il link del *blog* di Sabine d'Aubergine: <http://www.fragoleamerenda.it/>.

Visitatelo, ne vale la pena e quando siete lì non mancate di consultare i suoi libri, *Fragole a merenda* e *Finalmente Natale. Ricette e racconti per giorni di festa*. Quest'ultimo risulta particolarmente utile in questo periodo.

Buona lettura!

Dimenticavo... la ricetta di Nonna Papera, a pagina 44, per realizzare *Il ciambellone di Achille*, sì Achille, quello che combatte con Ettore, proprio lui:

Che cosa occorre:

gr 300 farina bianca; gr 200 zucchero; gr 100 burro; 1 bustina lievito; 1 limone; 2 uova; un pizzico di sale; qualche cucchiaino di latte.

Come si procede:

disponete a fontana sulla spianatoia (non possedendo l'asse della pasta, potrete usare una grande zuppiera) farina, zucchero, sale, lievito e la buccia grattugiata d'un limone. Il tutto mescolato e setacciato.

Aggiungete le uova e il burro ammorbidito. Impastate. Se vedete che l'impasto risulta troppo duro, ammorbiditelo con poco latte. Ungete di burro uno stampo per ciambelle, cioè col buco in mezzo, sistemate bene la pasta e mettete a cuocere in forno già caldo per 40 minuti circa. Se li avete sottomano, sistemate sopra la ciambella qualche filetto di mandorla, qualche ciliegina candita o qualche pezzetto di cedro.

Questo invece è il ciambellone di casa mia, quello che mia madre ci faceva per la colazione della mattina. Le varianti sono pochissime.

Ingredienti:

400 g di farina, 200 g di zucchero, 125 g. di burro, 2 uova, 1 bicchiere di latte, 1 bustina lievito Paneangeli, la buccia di un limone grattugiata.

Amalgamare in una terrina farina, zucchero, uova, burro precedentemente ammorbidito, latte, lievito, buccia di limone grattugiata.

Ungere con il burro uno stampo per ciambelloni e far correre su quel burro un po' di farina in maniera uniforme.

Infine preparare in un piattino a parte due cucchiaini di zucchero appena inumiditi con qualche goccia di acqua e spolverate quello zucchero in fiocchi sulla superficie del ciambellone per guarnirlo.

Far cuocere in forno già caldo per 40 minuti.

Lo zucchero in superficie si consolida ma non si brucia e guarnirà la sommità del vostro ciambellone come la neve sulle cime dei monti.

A questo punto buon appetito!

## Il Panettone

Può sembrare strano che proprio a me, “romana de Roma”, possa piacere tanto questo dolce tipicamente milanese.

Ma ormai il Panettone, anche se prodotto fin dal 1900 a livello artigianale da molti fornai e pasticceri, è venduto in tutta Italia.

Già nel 1919 aveva avuto inizio la sua grande diffusione quando Angelo Motta apriva a Milano il suo forno-pasticceria e qualche anno più tardi Gino Alemagna ne apriva uno in Piazza Duomo.

Anche Pellegrino Artusi, nel suo Manuale *L'arte di mangiar bene*, pubblicato agli inizi del XX secolo, presentava la ricetta di un “Panettone Marietta”, in onore della sua cuoca Marietta Sabatini e dichiarava che è “un dolce che merita di essere raccomandato perché migliore assai del panettone di Milano che si trova in commercio e richiede poco impazzamento”.

Poi, fin dagli anni '50 del XX secolo, si è affermata la sua produzione industriale, organizzata su tutto il territorio nazionale.

Ancora mantiene una base cilindrica, che termina in una forma a cupola ed è ottenuto da un impasto lievitato a base di acqua, farina, burro, tuorli d'uova, a cui si aggiungono frutta candita, scorzette di arancia e cedro in parti uguali, e uvetta.

Oggi è un dolce tipico italiano tutelato dal 2005 da un disciplinare, che ne specifica gli ingredienti e le percentuali minime per poter essere definito “Panettone”.

Insieme al Panettone non può non essere citato un altro dolce tipicamente natalizio “Il Pandoro”, anch'esso conosciuto in tutta Italia: molto amato dai bambini, che lo preferiscono al panettone, forse perché è più soffice e privo degli ingredienti contenuti in quest'ultimo, in particolare uvetta, canditi e scorzette di arancia e cedro.

Nel 1894 fu depositato all'Ufficio Brevetti dal fondatore dell'industria dolciaria veronese Domenico Melegatti che ne definì la forma (a tronco, con rilievi a stella) e gli ingredienti principali: farina, zucchero,



uova, burro, burro di cacao e lievito. Al tutto doveva essere aggiunto il profumo di vaniglia e lo zucchero a velo da spargere sul pandoro al momento dell'uso.



**Francesca Romana Campoli**

### **Ragù, croccché, sartù... A tavola con i monzù**

Qualche anno fa, avendo ritrovato un vecchio libro di cucina con i foglietti sparsi su cui la bisnonna Sofia aveva scritto alcune annotazioni culinarie – a volte oscure perché espresse in unità di misura non metriche, in rotoli o, addirittura, in paoli – mi sono appassionata alla cucina napoletana ‘antica’, quella barocca, raffinata gastronomia originata alla fine del XVIII secolo dalla felice ‘fusion’ fra le vigorose tradizioni della cucina baronale di Napoli e le complicazioni della sofisticata cucina francese introdotte dai capicucina operanti presso le grandi casate partenopee, i celebri ‘monzù’, e quell’interesse ha fatto sì che nella mia raccolta di ricettari il settore dedicato a Napoli e alla Campania sia divenuto il più rappresentato. Il più antico fra i miei testi è proprio quello ereditato dalla bisnonna Sofia, *La vera cucina napoletana*<sup>1</sup>, un libretto nero e consunto che sembra il breviario di un curato di campagna, compilato nel 1878 da un anonimo G.L., che riproduce pressoché alla lettera *Il Cuoco Galante* di Vincenzo Corrado<sup>2</sup>, un celebre gastronomo per qualche tempo al servizio del principe di Francavilla. Quest’opera fu largamente copiata - allora non esisteva il copyright - e riproposta pari pari con qualche variante: il mio libretto, ad esempio, omette le preparazioni del ‘Somaro lattante’ presenti nel Corrado con più ricette, con la annotazione che siffatte pietanze erano in uso soprattutto presso gli abitanti di ‘Oltremontani Lidi’ e che la carne dello sventurato asinello era così simile a quella del vitello lattante da poterne scambiare le ricette.

Non è però mia intenzione proporre una bibliografia, seppure incompleta, sul succulento tema: ai buongustai lettori dell’Apollo sono ben noti i nomi di Jeanne Carola Francesconi<sup>3</sup>, di Franco Santasilia di

<sup>1</sup> *La vera cucina napoletana*, Napoli, presso Giuseppe Eschena Editore, 1878.

<sup>2</sup> V. Corrado, *Il cuoco galante*, Napoli 1786 (ristampa Fausto Fiorentino Napoli 1985).

<sup>3</sup> J. Carola Francesconi, *La cucina napoletana*, Newton Compton Roma 1992.

Torpinò<sup>4</sup>, di Lejla Mancusi Sorrentino<sup>5</sup>, solo per citarne alcuni. Dunque da alcuni anni, a momenti alterni vengo colta dalla sindrome del Monzù e mi calo, per qualche settimana, nella Napoli di fine secolo di cui mi provo a far rivivere la stimolante atmosfera con la preparazione di qualche specialità, prima fra tutte il sartù, il sontuoso timballo di riso, *pièce de résistance* dei pranzi di gala nel Regno delle Due Sicilie, perché - non me ne vogliano i siciliani - mi sembra che la loro 'tummàla', il timballo di riso del tempo natalizio, non possieda lo stesso impatto monumentale, la risonanza del piatto partenopeo che deve il suo nome alla collocazione preminente, alla sua posizione di onore, esposto come era in tutta la sua magnificenza ben in alto - sopra tutto, 'sur tout' appunto - sulla tavola delle grandi famiglie.

Nel libretto della bisnonna non ho trovato solo ricette destinate all'oblio per la effettiva difficoltà di esecuzione, o rimedi improbabili per curare i vini, ma anche delle vere chicche, come il 'Rosolio di Perfetto Amore'. Malgrado lo spirituale appellativo - anzi in realtà proprio grazie a quello - doveva evocare un malizioso potere se, come credo, la 'cocciniglia pesta' da mettere in infusione nello spirito di vino era proprio il 'Coccus Ilicis Linnei', insetto che abbonda su la Quercus Coccifera e che era usato non solo per la tintura 'cremisi' dei tessuti, ma come astringente, dissecativo e, per uso interno, anche come fortificante, stimolante, cordiale, letificante e afrodisiaco... il testo tace di siffatte virtù, e sotto il suggestivo titolo si cela forse soltanto il casalingo 'Alchermes', oppure era soltanto questione di dosaggio... e 'honni soit qui mal y pense'...

La lista dei piatti per il 31 dicembre mi apparve insolita, non tanto perché il menù dell'ultimo giorno dell'anno previsto dal ricettario stranamente non rispecchiava affatto la festosità cui siamo abituati adesso, quanto per la annotazione apposta a margine da Sofia, la ricetta di una misteriosa 'Vassilopita' menzionata accanto a 'babà, struffoli, roccocò, mustaccioli, susamielli', i classici biscotti delle feste. La 'Vassilopita', a giudicare dagli ingredienti<sup>6</sup> doveva essere un dolce, abbastanza semplice, quasi spartano rispetto al panorama dolciario borbonico. Poi la radice greca del nome mi ha illuminato, mettendo a fuoco dopo più di

un secolo il ricordo della ascendenza greca della bisnonna Sofia, i Perifano, famiglia di Corfù trasferitasi a Foggia a metà del XVIII secolo, prima dei moti di indipendenza poi seguiti dalla repressione ottomana. Per i fuoriusciti la Vassilopita era sentita come espressione di grecità, impronta delle loro lontane radici ma non immaginavo che Sofia conservasse ancora il ricordo di quella tradizione. Infatti a chi il primo giorno dell'anno avesse trovato la moneta nascosta nell'impasto, la Vassilopita - torta di san Basilio - avrebbe garantito la buona fortuna per tutto l'anno e Sofia doveva essere sensibile a queste sollecitazioni, visto che non aveva dimenticato la torta beneaugurante, pure se ne aveva spostato la preparazione dal capodanno greco a quello nostro del primo di gennaio!

Alcuni spunti culinari annotati a margine delle ricette del Corrado, una volta sperimentati li ho trovati assai interessanti: tra tutti cito la 'genovese' di lingua di vitellone che, dopo parecchie ore di cottura su fuoco leggero, ha dato un ragù 'alla genovese'<sup>7</sup> di un gusto delicatissimo; ingentilito con crema di latte lo ho trovato ottimo per condire i capellini all'uovo che ho servito in un desco di pasta frolla alla paprica... un abile artificio per combinare i sapori contrastanti della crosta dolce-piccante e del ripieno delicato e intrigante, una moderna destrutturazione del 'timpano' classico.

A questo punto avrete capito che sia il 'timpano', il pasticcio di maccheroni in crosta, sia lo stesso 'sartù' nelle versioni codificate dalle ricette di celebri Monzù mi lasciano freddina, soprattutto il sartù, malgrado reiterate repliche e varianti tutte deludenti, sicché mi viene

<sup>4</sup> F. Santasilia di Torpinò, *I Primi. 35 ricette ispirate alla cucina napoletana di Corte*, De Luca Editori d'Arte, Roma 2015.

<sup>5</sup> L. Mancusi Sorrentino. *I Dodici Capolavori della Cucina Napoletana*. Edizioni Intra Moenia 2003.

<sup>6</sup> Farina, zucchero, burro, uova, succo e buccia di arancia e limone, poco liquore, lievito per dolci, sesamo.

<sup>7</sup> Per la recente ipotesi che considera il termine 'genovese' quale tecnica di cottura 'brasata', rimando a Mancusi Sorrentino, cit, pag. 59-81 e su tutta la controversa questione della paternità di questo ragù a base di carne e cipolla - rigorosamente la ramata di Montoro - che a Genova è sconosciuto.



da pensare che la causa di tale incomprensione vada cercata nella mia goccia 'piemontese'. L'impronta della famiglia paterna deve far sì che mi risulti spiacevole la consistenza compatta, da muro intonacato di pangrattato, assunta da un risotto, prima ottimo, dopo la prolungata cottura in forno a una temperatura che riduce la cremosità dell'onda a rigida corazza, una sorta di 'contenitore' del ripieno, comunque ricco e squisito per il ragù, la finanziaria, le polpettine... la lunga permanenza nei forni moderni - forse al tempo della bisnonna Sofia la cottura 'doce doce' con fuoco sotto e sopra non privava il riso della sua sapida umidità, dei suoi sapori - non gli giova... insomma dopo tanto impegno a me il risotto sembra più buono prima che dopo! Da tempo mi ripropongo di realizzare la 'Palingenesi del Sartù' moltiplicando tentativi e varianti per ottenere che il riso rimanga, se non all'onda, almeno morbido come piace a me, ma la riduzione del tempo di cottura in forno ha sempre portato al crollo del goloso edificio nel momento cruciale della uscita dalla forma, quando il sartù emerge dal tradizionale stampo troncoconico... allora l'inevitabile collasso del succulento bastione, malgrado le ripetute operazioni di panatura che lo rivestono di una crosta dorata, mi sconsigliava perché, pure se di sapore buonissimo, ero costretta ad ammettere che il risultato delle mie fatiche era ohimè impresentabile.

Ora però una ultima versione infornata in uno stampo da "savarin"<sup>8</sup> mi ha dato qualche soddisfazione, perché la forma a corona rende possibile solidità e consistenza delle pareti pur con una permanenza in forno breve ma comunque sufficiente a fondere i dadini di mozzarella

e i sapori... e mentre lo sfornavo mi è tornato in mente che, quando mia madre sfornava trionfalmente l'edificio fumante del 'suo' sartù costruito a norma, io, citando De Filippo di *Natale in casa Cupiello* - e come risposta scherzosa alla critica che lei riservava al mio presepio napoletano, a suo dire troppo 'cartaceo' - la provocavo con un "Nun me piace o sartù"... Seguiva la immediata reazione e la sfida "Vedremo che cosa saprai fare tu"... Lei ora non c'è più ma sono quasi sicura che vedendo il risultato del mio ultimo tentativo, anche lei, 'eduardianamente', direbbe ... "tu che dice, chest'è sartù? Sì va buono, cumme vuò tu... chest'è sulo nu savarè"...

<sup>8</sup> Savarin di riso di magro: tostato il riso in olio e porro e cotto al dente in brodo di pesce e poco liquido di apertura dei molluschi lo si dispone in uno stampo a corona imburattato e foderato di alga cotta (oppure di foglie verdi di porro sbollentate, o fette sottili di trota affumicata, o scarola stufata con poca acciuga salata per 'tenere in piedi' l'anello di riso dopo brevissima cottura nel forno). Una volta compattato per pochi minuti nel forno e capovolto lo stampo, riempire il savarin con la salsa già preparata: sciogliere burro, aggiungere cognac, salsa Tabasco e Worcestershire, pepe bianco e nero, peperoncino e panna, senza mai far bollire, aggiungere poi vongole, cozze precedentemente aperte in padella e gamberetti bolliti e sgusciati, e ancora un poco di cognac prima di versare il tutto al centro della corona di riso.

## **La frittura di cioccolata**



Da bambina andavo spesso a pranzo dalla nonna e lei mi preparava sempre la frittura di cioccolata.

Questo dolce consisteva in piccoli rombi di budino al cioccolato ricoperti di pane grattugiato e fritti.

Non ne ho mai letta la ricetta ma ho visto la nonna quando li preparava. Preparava un budino abbastanza denso con latte, farina, uova, zucchero, cacao e qualche acino di uvetta sultanina. Dopo averlo fatto bollire per pochi minuti, lo versava sul tavolo di marmo a raffreddare. Lo tagliava poi a rombi che passava nel pane grattugiato prima di friggerli nell'olio bollente.

Una vera delizia che gustavo in compagnia della nonna, dello zio (suo figlio) che viveva con lei e di mio papà che spesso mi accompagnava a casa loro.

Ricordare quei momenti mi ha fatto riflettere sull'atmosfera familiare che avvertivo e che mi faceva sembrare tanto buono quel semplice dolcetto al cioccolato.

I miei genitori erano separati ma mio papà aveva mantenuto ottimi rapporti con la suocera ed il genero e per questo spesso mi accompagnava da loro.

I bambini si rendono conto quando sono circondati dall'amore, seppure proveniente da rive diverse!

Questa era la situazione che si poteva propriamente definire "famiglia allargata".

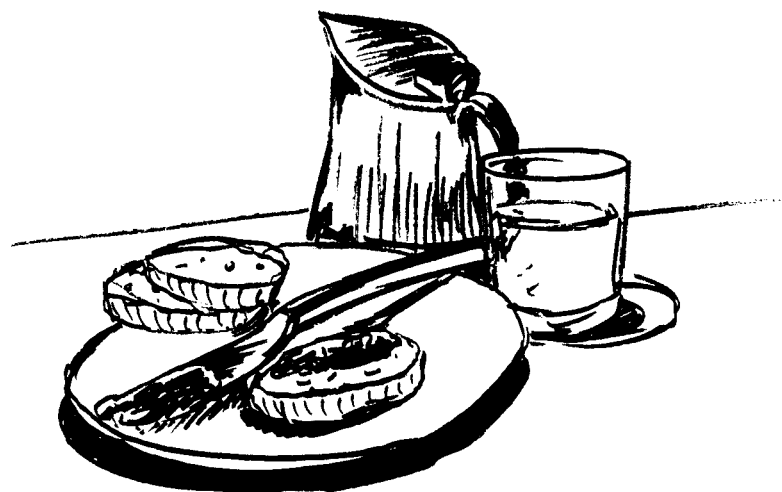
Purtroppo questo termine è stato ultimamente usato a sproposito per definire incontri imbarazzanti e dolorosi tra ex-coniugi, figli, nuovi compagni e relativa nuova prole.

L'unica "famiglia allargata" la possono regalare i nonni mantenendo buoni rapporti con l'intera famiglia dell'ex-coniuge del figlio o della figlia. In quel caso gli incontri regalano un po' di serenità ai bambini offrendo loro qualche attimo della bella atmosfera familiare, tanto dolce

e rassicurante, purtroppo persa con la separazione dei genitori.

Dice un vecchio proverbio lucano: “ne sape chiù u patuto ca u saputo” (ne sa di più chi, soffrendo, ha vissuto una situazione che non il grande professore che l’ha analizzata.)

Forse per questo mi sono sentita autorizzata ad esprimere la mia opinione sulle cosiddette “famiglie allargate”.



## **Un pranzo per l’ambasciatore di Norpois**

Alcuni grandi narratori amano esibire il gusto per la descrizione applicandolo anche alla buona tavola, divertendosi con l’evocazione di portate, imbandigioni, golosità di ogni tipo; non è che uno specifico di quella tipologia di scrittura presente in ogni romanzo che è la digressione. Altri autori, invece, sono totalmente indifferenti al cibo, e nelle loro narrazioni possono anche susseguirsi pranzi e cene, umili o sontuosi, senza che mai si accenni al dettaglio del *menu*. Marcel Proust, come al solito, non si può classificare con tanta semplicità: non appartiene alla prima categoria, giacché all’interno della *Recherche* non si dà mai una digressione gastronomica puramente finalizzata alla celebrazione del cibo; d’altro canto, non si può neppure affermare che Proust sia indifferente all’elaborazione culinaria e alla degustazione di piatti squisiti. Il suo “romanzo” è anzi disseminato di molteplici situazioni in cui la convivialità costituisce lo sfondo della narrazione principale, ed è sempre uno sfondo nitido, ravvisabile nei più minuti particolari: le cene del Mercoledì dai Verdurin, il *five o’clock tea* di Madame Swann o i pranzi della Duchessa di Guermantes non sono che le manifestazioni più ricorrenti delle interazioni tra i personaggi principali; né va dimenticato che la primordiale, archetipica “intermittenza del cuore” di tutta la *Recherche* sia determinata dall’assaggio di una piccola *madeleine* inzuppata nel tè, alla conclusione della prima parte di *Combray*.

In Proust anche il cibo si trasforma in oggetto di osservazione e fonte di deduzione, utile a determinare psicologicamente le relazioni interpersonali, sceverare la verità o la falsità dei sentimenti che le riguardano, attribuire insomma un senso all’apparente assurdità dell’esistenza quotidiana. Lo dimostra una pagina ambientata all’albergo di Balbec, in un’ipotetica e soleggiata Normandia, nella cui vasta sala da pranzo il narratore si intrattiene incantato:

Adesso restavo volentieri a tavola mentre sparecchiavano, e, se non era un momento in cui le fanciulle della piccola brigata potevano passare, non guardavo più unicamente dalla parte del mare. [...] cercavo di ritrovare nella realtà, amavo come qualcosa di poetico, il gesto interrotto dei coltelli ancora di traverso; la gonfia rotondità di un tovagliolo disfatto in cui il sole intercala un pezzo di velluto giallo; il bicchiere mezzo vuoto che rivela meglio così le sue nobili forme svasate e, in fondo al suo vetro translucido e simile a una condensazione della luce, un resto di vino scuro, ma scintillante di riflessi; lo spostamento dei volumi, il trasmutarsi dei liquidi per effetto dell'illuminazione; l'alterazione delle prugne, che passano dal verde all'azzurro e dall'azzurro all'oro nella fruttiera già mezzo spoglia; la passeggiata delle sedie vecchiotte, che due volte il giorno vanno a ordinarsi davanti alla tovaglia stesa sulla tavola come su di un altare su cui si celebrino i festini della ghiottoneria e sulla quale, in fondo alle ostriche, resta sempre qualche goccia d'acqua lustrale come in piccole acquasantiere di pietra; cercando di trovare la bellezza dove non mi ero mai immaginato che fosse, nelle cose più usuali, nella viva profondità delle "nature morte".

Un piatto-simbolo delle frequentazioni gastronomiche del narratore, oltre che dell'indagine umana che gli preme, è il celebre bue in gelatina con carote, preparato dall'esperta cuoca di famiglia Françoise. L'episodio in cui la galantina diventa protagonista della conversazione si legge nelle pagine iniziali di *All'ombra delle fanciulle in fiore*, allorché il padre del narratore invita a pranzo un illustre diplomatico e suo mentore professionale, il marchese di Norpois. Il lettore affascinato, o anche soltanto incuriosito, dalle festose cornici prandiali dell'alta società può restare disingannato, perché il carattere di questo pranzo è anomalo: formale ma domestico, senza alcun apparato speciale; i commensali sono il narratore, i suoi genitori e l'unico ospite; del menu si intravede nel corso delle pagine qualche portata, ma la sua interezza resta un mistero. Il cibo, come si diceva, resta sullo sfondo; in primo piano è la *civil conversazione* della tavola. L'occorrenza del piatto forte implica tuttavia un corredo retorico che tradisce la recondita attenzione del narratore nei confronti della scena e del suo svolgimento. «Il bue freddo con le carote fece la sua comparsa, adagiato dal Michelangelo della no-

stra cucina su enormi cristalli di gelatina simili a blocchi di quarzo trasparente» (qui come in seguito si ricorre alla storica traduzione einaudiana di Franco Fortini e Nicoletta Neri). Non solo chi racconta è colpito dalla magnificenza della portata, visto che anche l'ammirato ospite prende di lì a poco la parola:

- Ecco qualcosa che non è possibile ottenere al ristorante, neppure nel migliore: uno stracotto di bue in cui la gelatina non sappia di colla di pesce, e il bue abbia preso il profumo delle carote. È stupendo! Permettetemi di ripetere, - aggiunse, facendo cenno che voleva ancora della gelatina. - Sarei curioso ora di poter giudicare il vostro Vatel in un piatto completamente diverso, vederlo per esempio alle prese con il bue alla Stroganof.

L'uomo mondano, abilissimo nel *savoir faire* e depositario di una plurisecolare "civiltà della conversazione", adula amabilmente la padrona di casa attraverso l'elogio del suo capocuoco, ma allo stesso tempo - da interlocutore implacabile qual egli è - instilla il dubbio e la tentazione della sfida, alludendo a un'altra preparazione a base di carne bovina, caratterizzata però dalla forte presenza di cipolle e panna acida. Per quale motivo, degustando una galantina di bue con carote, Norpois pensa al piatto che reca il nome del conte russo Pavel Alexandrovich Stroganov, Aiutante generale dello zar Alessandro I e morto nel 1817? È vero che l'elemento principale è identico, ma il suo trattamento è opposto, a cominciare dalla considerazione che il primo è servito freddo, l'altro caldo. In Proust non ci sono aggiunte decorative, meno ancora quando l'informazione è così dettagliata; Norpois rappresenta l'*élite* della diplomazia francese e dedica gran parte del suo discorso alla visita ufficiale di un presunto re Teodosio, giunto a Parigi dall'Europa dell'est: non è nient'altro che la rielaborazione letteraria del soggiorno dello zar Nicola III nell'ottobre 1869. La menzione del bue alla Stroganov, dunque, costituisce un'anticipazione delle attuali predilezioni del marchese, ammiratore entusiasta della saggezza politica di re Teodosio e fautore dei buoni rapporti diplomatici tra Francia e Russia (e, ancor più, di quelli tra Russia e Germania); la stessa ricetta che l'ambasciatore cita, d'altra parte, è considerata come una variazione russa

del manzo in fricassea francese, divenuta di moda in Europa a metà dell'Ottocento. Il ricorso alla tradizione culinaria contribuisce pertanto a profilare la raffinatissima capacità allusiva dell'ospite; che poi si abbandona al piacere degli aneddoti, trasegliendo con cura quelli più "gustosi": «Per contribuire anche lui a rendere prelibato il pranzo, Norpois ci servì diverse storie con cui spesso divertiva i suoi colleghi della "carriera", ora citando una frase ridicola detta da un uomo politico avvezzo a esprimersi con periodi lunghi e pieni di immagini incoerenti, ora invece qualche formula lapidaria d'un diplomatico ricco di attivismo».

La prolungata conversazione politica fa pensare che la breve digressione gastronomica sia terminata; invece, qualche pagina più avanti, l'ambizione della padrona di casa fa capolino, ma con una trovata che non suscita l'apprezzamento di Norpois: «Mia madre faceva grande affidamento sull'insalata di ananasso e di tartufi. Ma l'ambasciatore, dopo avere un istante esercitato sulla vivanda la penetrazione del suo sguardo di osservatore, la mangiò rimanendo chiuso in una discrezione diplomatica e non ci rivelò il suo pensiero. Mia madre insisté perché ne riprendesse, e Norpois lo fece, ma dicendo solo, invece del complimento sperato: - Obbedisco, signora, visto che da parte vostra è un vero e proprio *ukàs*». Neppure quando agisce per pura educazione l'ambasciatore cessa di parlare con un cifrario connesso alla realtà politica che più gli sta a cuore: *ukàs* è il termine russo con cui si indica un editto o una proclamazione imperiale che ha valore di legge. Il successivo argomento è più frivolo, rasenta quasi il pettegolezzo, imperniato sulla descrizione del salotto di Madame Swann, ma la precisione e la dedizione che Norpois applica al resoconto sono così intense che il *dessert* viene appena nominato, senza che gli si dedichi alcun commento: «Come! Anche un *pudding* alla Nesselrode! Ci vorrà proprio la cura di Karlsbad per rimettermi dopo questo banchetto luculliano».

Molte pagine più tardi, quando ormai il marchese si è congedato e i padroni di casa si intrattengono con la loro cuoca per elogiarla dell'ottimo esito del pranzo, in particolare del manzo, Françoise cerca di spiegare l'eccezionalità delle sue preparazioni, ma soltanto in termini

generici: scrive il narratore che «non era capace - o desiderava - di svelare il mistero da cui nasceva la superiorità delle sue gelatine o delle sue creme, molto più di una donna elegante per i suoi vestiti o di una grande cantante per il suo canto. Le loro spiegazioni non ci dicono un granché; e lo stesso era per le ricette della nostra cuoca. - Fanno cuocere troppo alla svelta, - rispose parlando dei grandi ristoranti, - e poi non tutto in una mandata. Bisogna che il bue diventi come una spugna, allora beve tutto il sugo fino in fondo».

La galantina di manzo dovette davvero costituire una delle più gradite sorprese della dieta adolescenziale di Marcel Proust, perché egli le dedicasse tanta amorevole incidenza nel romanzo della sua vita. Oltre a tanta finezza, però, dove si occulta l'approfondimento spirituale? Terminato il capitolo sul pranzo, solo il lettore molto attento, che non si sia lasciato distrarre dalle innumerevoli piccole digressioni e dagli incessanti aneddoti politico-mondani dell'ambasciatore o sull'ambasciatore, riesce a comporre le tessere del mosaico emotivo associato a questa scena e alle inquietudini del narratore. Per esempio, non è casuale l'antonomasia del "Michelangelo della cucina", riferito ovviamente alla cuoca di casa. Il richiamo all'artista si era originato nella fase di eccitata preparazione del pranzo:

Fin dal giorno prima, Françoise, felice di dedicarsi a quell'arte della cucina per la quale aveva un certo dono, stimolata d'altra parte dall'annuncio di un convitato nuovo, e sapendo di dover comporre, secondo metodi noti a lei sola, una galantina di bue, viveva nell'effervescenza della creazione; siccome attribuiva una importanza estrema alla qualità intrinseca dei materiali che dovevano entrare nella fabbricazione della sua opera, andava lei stessa ai Mercati a farsi dare i più bei quarti di lombo, di stinco di bue, di zampa di vitello, come Michelangelo che passò otto mesi nelle montagne di Carrara a scegliere i blocchi di marmo più perfetti per il monumento a Giulio II. In quegli andirivieni Françoise prodigava tale ardore che la mamma, vedendo la sua faccia congestionata, temeva che la nostra vecchia domestica si ammalasse per lo strapazzo, come l'autore delle Tombe medicee nelle cave di Pietrasanta. E fin dal giorno prima Françoise aveva mandato a cuocere nel forno del panettiere, protetto da mollica di pane come fosse marmo rosa, quello ch'ella chiamava prosciutto di Nev York.



Dalla fase preparatoria al termine della serata del pranzo trascorrono una trentina di pagine, fittamente dedicate a tre temi, capitali nella formazione del giovane narratore: la *matinée* che la celebre attrice Berma dedica a *Phèdre* (cui il narratore assiste proprio quello stesso giorno), il resoconto della visita a Parigi di re Teodosio e il giudizio di Norpois sull'arte letteraria di Bergotte, all'epoca autore favorito del narratore e modello di ogni sua ambizione. La parziale delusione suscitata dalle capacità attoriali della Berma (certamente un'ipostasi fittizia di Sarah Bernhardt) è attenuata dal lusinghiero senso critico dell'ambasciatore; il lungo resoconto su re Teodosio entusiasma soltanto il padre; infine, la severità con cui Norpois parla dell'idolo-Bergotte («è quel che io chiamo un suonatore di flauto; bisogna riconoscere, del resto, che lo suona in maniera piacevole, anche se molto manierata, piena di affettazione. Ma infine è soltanto questo, e non è gran cosa») fa rampollare ulteriore sconforto nella mente agitata e incerta del giovane esteta.

La Berma, Bergotte e la stessa Françoise - enfaticamente trasfigurata in un Michelangelo della cucina, alle prese con maestosi lombi bovini e masse di impeccabile gelatina al posto dei blocchi di marmo dello scultore italiano - sono figure di un'esistenza dedita all'arte: quella stessa cui il giovane protagonista anela, senza ancora sapere in quali forme e modalità intraprenderla. L'ambasciatore di Norpois, per contro, rappresenta il mondo della vita attiva, del puro razio cinio e della sua applicazione pratica; egli è tra i fautori dell'arte, purché quest'ultima sia riconoscibile in emanazioni concrete (un discorso politico così abile da risolvere una crisi diplomatica; la voce della Berma; la qualità di un piatto di cucina, capace di sortire un effetto notevole sui propri invitati), ma non dell'elaborazione estetica della letteratura («sottigliezze da mandarino deliquescente»). Molto più del padre, che nel romanzo funge da antagonista del narratore, temperato comunque da un autentico affetto genitoriale, è il marchese di Norpois a incarnare diabolica-mente tutte quelle manifestazioni di successo, acume, intelligenza che il giovane protagonista riscontra come opposte alle sue aspirazioni, e perciò crudeli, frustranti, avvilenti: «Fin allora mi ero solo reso conto che non avevo il dono dello scrivere: adesso Norpois me ne toglieva

anche il desiderio». Il momento del pranzo concentra tutte queste tensioni contrarie, che apparentemente si risolvono a favore della vita attiva (stravincono, nella conversazione, i discorsi politici dei due uomini adulti, per ragioni e qualità che qualunque benpensante potrebbe condividere). La mancata esplicazione della perfezione della galantina di bue, nondimeno, rivolge un'altra volta la riflessione sul mistero dell'arte, ossia di quel tipo di esistenza spiritualmente ricca, ma mai esente da malattia e languore, cui il narratore aspira: ancora Michelangelo è menzionato come l'artista che perde la salute per colpa dello scrupolo professionale; Norpois dice che lo scrittore Bergotte è da compatire, in quanto malato; il narratore stesso sta vivendo un'epoca di ansia e prostrazione, che sfocia in una lunga malattia, perché nei giorni delle vacanze natalizie non può incontrare quotidianamente l'adorata Gilberte agli Champs-Élysées e giocare insieme a lei.

Proust non vuole affatto suggerire che nella pratica della cucina ad alto livello si possa incontrare la risoluzione tra vita estetica ed esistenza pratica, ovvero la felicità; eppure il suo narratore non può fare a meno di notare la sintonia che si instaura tra il lavoro umile e geniale della vecchia cuoca Françoise (colei che comicamente confonde il prosciutto di York con New York, pronunciando per giunta *Nev York*) e la perspicacia di un blasonato diplomatico (i cui giudizi ricevevano l'apprezzamento di Bismarck). Percepire una specie di cooperazione e gratificazione tra esemplari sociali tanto disparati genera sgomento e senso di inadeguatezza; tanto più nel giorno in cui il narratore si reca per la prima volta a teatro ad ascoltare la Berma, della cui anodina recitazione non resta affatto convinto: «Quel giorno, se Françoise aveva la bruciante certezza dei grandi creatori, in me era la crudele inquietudine del ricercatore». Tra l'artefice e il neofita compare alla fine il Giudice, oggettivo e spietato, nelle fattezze del marchese di Norpois. Prima che sia servita la cena, su ordine del padre, il narratore fa leggere all'ambasciatore il frutto della sua applicazione letteraria: «un poemetto in prosa che avevo composto in passato a Combray, al ritorno da una passeggiata. Lo avevo scritto con un'esaltazione che mi pareva di dover comunicare a chi lo avrebbe letto. Ma evidentemente essa non conqui-

stò Norpois, perché mi rese il poemetto senza dire una sola parola». Soltanto al termine della cena, tornando sulla scrittura come opzione professionale, il marchese parla schiettamente al narratore, definendo quel suo poemetto un «allineare parole molto sonore, curandosi solo in un secondo tempo del contenuto». È il momento di più amaro disinganno delle speranze artistiche, proprio la sera in cui tutti gli altri all'interno della casa avevano saputo brillare agli occhi dell'ospite; detto diversamente, la prova della letteratura fallisce rovinosamente, ma nel frattempo il manzo in gelatina ha trionfato.



Serena Dainotto

## Cibo e satira a Roma dopo Porta Pia

Tra i giornali fondati a Roma nel 1870 subito dopo la breccia di Porta Pia, se ne distinguono alcuni che propugnano le ragioni dei perdenti, ovvero i papalini. Tali fogli – pubblicati proprio grazie alle leggi sulla stampa introdotte dal nuovo aborrito regime – sono nostalgici di una Roma pontificia ormai irrimediabilmente perduta ed esprimono i sentimenti di un cattolicesimo intransigente.

Il più virulento è probabilmente «La Frusta giornale politico morale» che fin dal primo numero (20 nov. 1870) attacca i “buzzurri invasori” usando le armi dell’invettiva e della satira, e che si sbizzarrisce a sbeffeggiarli anche sul piano gastronomico.

Così, per esempio, il 5 gennaio 1871, il giornale chiama in causa persino un’autorevole testata inglese per dileggiare il nuovo regime con una metafora alimentare: “bravo il Times! Ci racconta che tra le pietanze economiche dell’assediate Parigi ci è un piatto intitolato *pasticcio all’italiana*. Qual pietanza infatti più palpitante d’attualità poteva offrire al mondo il nostro paese?”.

Ma ciò che «La Frusta» non riesce a digerire è il fatto che trattorie e caffè abbiano modificato i loro nomi tradizionali per adottare locuzioni patriottiche: “Le taverne e le bettole portano, presso che tutte, espressioni patriottiche (sic). È curioso poi il doppio senso di queste fanatiche espressioni. Per esempio *Trattoria dei reduci delle patrie battaglie* e poi in vetrina delle mele! È un mezzo insulto! Un altro dice *Cucina dell’Italia unita*, un’altra *Cucina nazionale* ecc.”. Nel solco di questa tendenza si aprono nuovi locali: in via Leonina il Caffè Garibaldi, vicino alla Suburra il Caffè Cadorna, e poi il caffè Palestro e il Caffè Venti Settembre e l’editorialista della *Frusta* commenta che “Un tale codino di umore assai bisbetico, profittando dell’aura di libertà che soffia, voleva porre sulla mostra della sua osteria questi annunci: pesci di Lissa, frittelle di Custoza, gnocchi di Mentana. Se lo avesse fatto però guai a lui! Altro che fischio!!!”.

E in un numero successivo si osserva: “Il titolo di piemontese posto sulle mostre delle botteghe è diventato un titolo d’onore e leggi a ogni tratto Macello, Pizzicheria Piemontese, e vedi splendide cose e fino i salami inargentati come le pillole, v’è pure nella via Cesarini la Trattoria Piemontese ... tutte queste nuove botteghe però siccome aperte dagli stessi *liberatori* dureranno quanto dura il moccolo del Diavolo”.

Pochi mesi dopo può raccontare con manifesta e viva soddisfazione che un incendio ha distrutto il Caffè Cavour di piazza Colonna, considerato come “luogo di convegno di tutti i più caldi buzzurri e sviscerati patrioti echeggiante ancora per le italianissime sonore bestemmie che eroicamente vi si celebravano”.

Le lamentele più sentite riguardano soprattutto l’aumento dei prezzi dei generi alimentari: “Er pane, la carne, er sale, l’ojo, le patate, tutto è aricresciuto straordinariamente, e come se farà a tirà avanti nun se sa! Mannaggia er caretino è questa la grascia aripromessa da la libertane?”.

Anche la politica economica del Governo è vista ironicamente in chiave alimentare: “ora se Mastro Sella se lo piglia davvero te vedrai senz’altro i centesimini, cangiati in fiammanti marenghi, e gl’istecchiti criscilli in istupendi maccheroni, magnificamente incaciati”.

Mal si sopportano poi gli obblighi dovuti al nuovo Stato, come il giuramento di fedeltà imposto perfino ai portalettere, ma l’orgoglio romano non deve temere il licenziamento per l’inosservanza: “A Roma, sor Pecorone mio, si ama più l’onore che la pagnotta. Quanti giuramenti piglieresti tu per pochi maccheroni?”.

Un personaggio ricorrente nel giornale, la sora Nunziata, così commenta i buzzurri che “prima magnaveno pulenta e facioli, e mòne ce vonno ariduce a nojaltri a magnàne come magnaveno prima loro”.

Però a Roma si può mostrare ai buzzurri come bene imbandire la tavola quando si fa festa; ecco cosa si trova a casa “de Giuvacchino er droghiere de la Regola” per il battesimo della piccola Teresa “gelato arifreddo a la napoletana, cunfetti co l’asini, e le ciammelle aritorte e poi quelle sturcinate, e poi pastarelle, ceci attorati e un sacco d’antre minchionerie dolci che un buzzurro c’averebbe lassato

l’occhi quant’è vero er zibibbo”.

I bersagli preferiti della “Frusta” rimangono sempre i buzzurri, messi in ridicolo con lunghe stornellate di cui proponiamo alcune strofe:

“So’ buzzurri scaragnati  
so’ venuti pe’ sfamasse  
co le tasse e soprattasse  
ce cuminceno a pelà”.

“Caro è l’ojo, caro ir vino  
caro er cacio pecorino.  
Si vai a comprà na sarciccia  
trovi er dazzio su la ciccia.”

“A’ sor Tobbia  
Che grascia c’ha portato Porta Pia!  
Viva la libbertà! ... Viva er salame!  
Li Romani se morono di fame!

Ahó Crementina  
Ho affittato na cammera e cocina  
a du impiagati ch’hanno pe costume  
d’intigne er pane nell’ojo der lume.

Ahó Giggetto  
È un pezzo che se mastica l’ajetto  
ma loro quanno viè che s’arizzolla  
magneranno l’ajetto e la cipolla”.

La cucina romana viene rappresentata nei suoi piatti tradizionali sia nei deschi familiari che nelle scenette da osteria, come, per esempio, in un gustoso *Dialigo*, nelle proposte del giorno di un oste, patron Loviggi: “C’avemo la minestra de zuppa coll’erba, riso e cavoli ... lo stufatino cor sellero ... le coppiette ... le lumache ... na porzioncina abbondante de pajata de vitella cor sugo de pommidoro tirato”.



“La Frusta” riconosce tuttavia il debito culinario che Roma ha verso Napoli per i maccheroni e verso la “già dotta e grassa Bologna” soprattutto per i cappelletti, riconoscendo che “tanto gli uni che gli altri erano due ghiottonerie da rileccartene i baffi”. Ma i piemontesi vorrebbero sostituire queste pietanze tradizionali con i non graditi “criscilli”, come lamenta: “Ora si vogliono esse cacciar di nido e farci toglier su i cosiddetti *criscilli* e carnevaleggiare con essi. Però la novità della imbandigione li fa parer gustevoli a pochi; sostenendo i più che non valgono essi la gravezza d’ingollarli giù, perché non hanno la necessaria consistenza e si dileguano per l’acqua in maniera da doverli poi scodellare come la broda pe ‘ciacchi”.

In questa satira che spesso utilizza gli accenti e i sapori culinari non poteva mancare il latino “maccheronico”, che troviamo impiegato dalla Fata Morgana (pseudonimo usato per firmare brevi articoli) per la seguente infallibile pozione: “Ricetta pel male della Fata Morgana ... Quatuor uncias pistorum majalorum gubernantium bene pistatis. Tres libras unghiorum gattorum mammonum buzzurrorumque. Quarantasei granos erbae fumarie coltae in Vigna senza ritorno. Metti tuttam questa robbam in Pizzarda Pizzardonis. Pista cum manganello bene probatum in schiena Pelavicini. Mischia cum broda macaronorum de Gragnanano cottorum a tribuno. Bibe sine fiato et scappa via plus che de presciam. Amen”.

La satira de “La Frusta” non si ferma davanti al potere politico, e l’occasione è data dalla cerimonia per l’inaugurazione del nuovo Gazometro fuori Porta Flaminia nell’ottobre 1871:

L’inaugurazione del nuovo Gazometro fuori porta del Popolo finì *more solito* con una brava pappata. Tutti i salmi patriottici finiscono con questo gloria. E che gloria! Gloria che ancora le sale del Campidoglio risentono nel puzzo delle cibarie avanzate nel lauto pranzo imbandito al Congresso Medico. Sentite di quali inezie furono serviti il Gadda, il Crispigni e la Giunta per una semplice collezione fatta per l’inaugurazione della nuova caldaja del gaz: “Ostriche del Fusaro – Brodo ristretto di Cappone – Pesce spigola alla diplomatica – Prosciutti in maianza alla gelatina – Lingua di bue al Chermisino – Sondwichs misti – Tacchino in gelatina – Petti di bec-

cacie ai tartufi – Pani di fegato di Strasburgo – Maionesi di raguste alle Cavour – maionese di pollo - Pasticci rifreddi di pollo alla Vittorio (sic) – Allodole farcite alla Lavasier – Arrosto variato – Torta alla napoletana con frutti in composta – Gelatine di ananassi – Baveresi alla principessa – Pasticcerie variate Trionfini guarniti con galanterie e confetture – Guantiere di dolci sopraffini – Ananassi e frutti freschi – Pesci gelati assortiti – Spumoncini alla Nazzari – Ponci spongati alla Romana – Granite miste – Cialdoni – Zabaioni – Ponci caldi, Thè e crema, caffè, vini Vermuth, Capri bianco, Marsala, St. Julien Champagne in neve.

Non vi pare o Popolo Romano redento, che i nostri sotto padroni si trattino per benino? Non vi pare di leggere un passo di Storia del liberissimo tempo dei tiranni, Domiziano e Caligola, ovvero delle cene di Lucullo, i quali si cibavano di lingue di canarj, mentre davano a schiavi pane ferruginoso e fustigazione? Ora il popolo si ciba di pane nero che paga 36 soldi la decina e beve acqua, ed i nostri padroni e sotto, bevono Vermouth e sciampagna alla neve e si cibano di ananassi e di Ostriche del Fusaro! E di petti di beccacce e di fegato di Strasburgo! I tiranni di allora finivano trascinati a coda di cavallo, e gittati dalla Rupe Tarpea. Come finiranno i moderni Sardapali che cibansi come quelli delle murene ingrassate col sangue nostro? Altro che mangerie di Preti!.

“La Frusta” concluse le sue pubblicazioni (30 aprile 1875), non tanto per la censura italiana, ma per volontà dello stesso Vaticano che non tollerava lo zelo e i toni troppo violenti che risultavano imbarazzanti per le gerarchie ecclesiastiche.

Concludo con una piccola annotazione: negli spazi a pagamento dell’ultima pagina il giornale ospitava spesso senza alcun imbarazzo la pubblicità di vini toscani e vini piemontesi, vini quindi buzzurri, tiranici e invasori...

<sup>1</sup> Si tratta del ministro delle finanze Quintino Sella.

<sup>2</sup> Si tratta di Francesco Rospigliosi Pallavicini, sindaco di Roma.

<sup>3</sup> Si tratta di Giuseppe Gadda, prefetto di Roma e di Francesco Grispi, assessore municipale.

## L'affollata solitudine dei buongustai



*Amore, sono stata al supermercato. Ho preso farro, tofu, insalata e bacche di goji.*

*Perfetto, poi ci vado anch'io, così prendo qualcosa da mangiare...*

Dobbiamo ridere? Certo, sono le battute di una immaginaria *sit-com* “postata” sui *social* da qualche buontempone, ma riflettono la realtà più di quanto si possa immaginare.

Tecnologia, globalizzazione, consumismo, interscambio culturale, crociate per la salute a tavola e, non ultimi, i *food influencer*, hanno prodotto un'evoluzione degli stili di vita che si ripercuote pesantemente sulle nostre abitudini alimentari. Oggi sono sempre più numerose le persone che si dilettono a condire l'insalata con i semi di sesamo, a insaporire il sugo con la polvere di curcuma e a impastare il ciambellone con la farina di quinoa. Magari quelle stesse persone non sono ancora pronte per la cottura molecolare praticata dagli *chef* pluristellati, ma c'è da scommettere che si stanno attrezzando....

Come siamo arrivati a questo punto? Com'è cambiato il modo di mangiare negli ultimi decenni?

Tutto comincia con il *boom* economico. Gli anni '60 segnarono l'ingresso trionfale di frigoriferi e fornelli a gas nelle case degli italiani. Fece il resto l'avvento dei supermercati, autentici moltiplicatori di scelte e curiosità. Era l'alba di una nuova era alimentare, che tuttavia subì una battuta d'arresto negli anni '70, con la famigerata austerità causata dalla crisi energetica. Il diminuito potere d'acquisto e la progressiva entrata delle donne nel mondo del lavoro crearono l'esigenza di cibi più semplici, che richiedessero minor tempo di preparazione.

Negli anni '80 prese vigore una nuova attenzione ai cibi sani, si riscoprirono i benefici della dieta mediterranea, fecero la loro comparsa nella grande distribuzione alimenti biologici o integrali per salvaguardare salute e qualità di vita. Ci fu addirittura un timido ritorno alla campagna e un recupero delle tradizioni culinarie contadine.

Gli anni '90, nel pieno della fase postindustriale e globalizzata, videro lo sviluppo di nuove tecnologie alimentari come la pastorizzazione e la sterilizzazione, destinate a rendere i cibi più sicuri. Nacquero i primi Ogm, i precotti, i preconfezionati, i monodose per la fascia dei single e via via tutta quella serie di innovazioni che ci hanno portati agli attuali stili alimentari. Gli esperti dicono che oggi ne esistono cinque: l'*eclettico*, quando la consumazione dei pasti avviene fuori casa, cioè in mensa o al ristorante; l'*industriale*, molto in voga tra i giovani che amano il *fast food*; lo *sregolato*, per chi non ha orari e non presta alcuna attenzione alla salute. Per fortuna c'è anche lo stile *moderato*, per chi ama una cucina sana e priva di grassi e il *casalingo*, per chi non vuole rinunciare al pasto familiare. A guardarsi in giro ci sarebbe anche un sesto stile, quello della *dietacontinua*, per chi tiene alla linea nell'illusione che essere magro faccia "giovane, bello e figo"...

Quanto ai tipi di alimentazione praticati oggi, non basterebbe un libro formato vocabolario per descriverli tutti, dal macrobiotico al metatariano, dal vegetariano al vegano, dall'esotico al stagionalizzato. Ma c'è un "ma". Nella giungla alimentare è molto facile che i consumatori perdano la strada maestra inoltrandosi in sentieri di distorsione e degenerazione come la bulimia, l'obesità e l'anoressia. Capita spesso di perdersi anche ai produttori: sono sempre più frequenti i reati di sofisticazione, alterazione e adulterazione. O di semplice presa in giro... come il *parmesan*, classico cibo *Italian sounding*.

Cosa ci aspetta nell'immediato futuro? Se consultiamo le previsioni dell'autorevole Whole Foods, la società che gestisce circa 500 supermercati USA, si farà strada il *novel food* a base di sapori floreali, alghe, funghi e superpolveri; aumenterà il consumo di proteine vegetali e saranno sempre più *trendy* le specialità delle cucine mediorientali e sudamericane.

E i nostri primi di pasta? La nostra parmigiana di melanzane? Niente paura, la salutare e inossidabile cucina mediterranea continuerà a deliziare il palato dei turisti che invadono il Belpaese e, in genere, di tutti i buongustai. Ma è opportuno un monito alle eroiche padrone di casa che vogliano ancora organizzare una cena casalinga con tutti i crismi

della nostra tradizione. Un premio ai loro sforzi potranno aspettarselo al massimo dagli ospiti di sesso maschile, perché le signore assaggeranno un boccone di lasagna e un centimetro di carne, brucheranno qualche foglia di insalata, opporranno un garbato rifiuto al dolce e, solo all'arrivo dell'ananas, si decideranno finalmente a fare onore alla cena.

## In cucina con Apicio



Apicio è un crapulone della più bell'acqua. Sebbene farcito di dieci milioni di sesterzi (e ne ha dissipati un centinaio), si lamenta di non avere abbastanza di che vivere e finisce per uccidersi. È un "diverso". Seneca ne rivela gli equivoci rapporti con Seiano. Unica, commendevole referenza il suo *De re coquinaria* (*Dell'arte di cucinare*). Dieci libri rivolti ai cuochi di nobile rango, ridotti dagli epigoni, con aggiunte e varianti, alla mercè d'un pubblico di ghiottoni più vasto.

Caduto per fortuna nelle mani di Mara Soldi, letterata di fine gusto e poetica sensibilità, Apicio ritorna "vestito a nuovo" in *Prosit, filtri pozioni elisir polmenti*, la prosa interpretata e trascritta in versi educatissimi.

Non possiamo sottrarci all'invito gentile della "interprete", espresso nel preambolo, *Alla gastronomia*: <A voi, amici cari,/ voglio dire ricette/ degne d'essere unte/ con olio profumato/ di ammirabile cedro/ e conservate in scrigni di cipresso/ gelosi e levigati>.

Ad apertura di libro, *Ghires*: <Allor che il misero ghiro /la nera sua vita conclude,/ lieta lo attende grande mangèa>. Poverino. Ingrassato entro una botte dal coperchio ben fermo, rifornito attraverso il cocchiame di ghiande di noci di castagne, l'attende maligno il tagliere. Fasciato di carne battuta di porco, farcito di pepe, laser, finocchi e salsa di Apicio (pesci brinati di sale ridotti in pasta, arricchiti d'un trito di erbe odorose, spezie, aceto) "cuci con cura/accìò che il ripieno non esca" si raccomanda Apicio "e cuoci nel forno".

Attenzione. Il ghiro vuole, pretende, sollecita un vino *ad hoc* "e tu servi albano, coppiere/ albano che da tre lustri matura/ nell'anfora buia". Opportuno allietare il pranzo di canti "i più dolci" per vincere gli affanni (della digestione?). Opportuno cingere il capo d'un serto di apio (sedano) intrecciato a "verdica" edera.

Siamo al *Porcellus laureatus*. Ammollato nel vino e riempito di lauro "altero", aspetta di entrare nel forno. Bisogna pestare nel mortaio

pepe, ligùstico, carvi (*carum carvi*, comino di prato), semi di senape, laser, bacche di lauro e ricavarne una salsa da vestire il porcello (non credo che i miei amici aricini faranno festa al “porcello laureato”, devoti come sono alla “porchetta”, austeramente confortata da sale pepe rosmarino, impalata e arrostita).

Siamo alla *Vulvam ut tostam facias*. Intendiamoci bene, vulva di scrofa immolata l'indomani del parto, cotta nel manto di crusca e bagnata con salamoia. Se l'idea della vulva ci lasci smarriti, ripieghiamo sulle poppe (*Sumen*). Purché la malcapitata bestia non abbia avuto il tempo di porgerle ai suoi pargoli e, tanto meno, abbia abortito.

Siamo allo struzzo lessato (*In struthione elixo*). Eliogabalo imperatore fece apprestare una volta le sole teste di seicento struzzi. Un pranzo d'eccezione riservato alla comunità ebraica che riteneva impura la carne del nobile uccello. Apicio: <Lessa lo struzzo in acqua salata,/ taglialo in giuste porzioni./ Versaci sopra una salsa composta/ da pepe, comino abrostito, menta, semi di sedano, miele/ datteri oppure cariate (frutti della *caryota urens*, una palma), vino passito, aceto,/ salsa di Apicio,/ succo di bacca sicionia (oliva di Sicione, Corinto):/ sposa la salsa con amido sodo.> Stavolta, a parte gli stuzzicadenti d'argento, deve scorrere “a torrenti” vino violato, ottenuto lasciandovi viole in infuso.

Siamo a un cibo rustico, il *Moretum* (pane con l'aglio). <Prendi dall'orto, odoroso/ aglio non poco (tre o quattro capi)/ tènere chiome di apio/ rigida ruta e coriandoli/ dai filamenti sottili./ Pesta le fresche verdure/ in un mortaio capace/ sparse di sale e di cacio/ che al tuo *moretum* darà/ robusto sapore./ Mescola bene/ con poche gocce di aceto/ e con un filo di olivo palladio./ Cruda, l'onesta pietanza/ mangi col pane fumante.>

Non manca, non poteva mancare il *Filtro d'amore*: <Se l'uomo che ami dimentica/ i giorni felici,/ se più non l'ammalia/ il tuo giovane grembo/né il seno rotondo/ e l'agile fianco/ (...) magico filtro d'amore/ a te, dolce amica, rivelo>. Facilissimo. Basta preparare la sera un “tondo di verde radicchio lessato,/ suco di porro condito,/ foglie di rucola fresche,/ in luogo del sale/ senàpis gagliarda/ e zenzero anche,/

ma un'ombra soltanto>. Se il filtro non rispondesse all'attesa, <lavi nel vino un tartufo,/ e con la cenere calda lo cuoci.> Da notare che <rape e carote/ cotte in eguale maniera,/anche le voglie sepolte/sanno destare>.

Dubito forte che la mia lettrice, patita della buona cucina e insieme preoccupata della stabilità del coniugio, si attenti a scegliere, dopo matura riflessione, una qualunque ricetta e si avventuri nella ricerca del laser, del ligùstico, dei carvi, del comino di prato, della bacca sicionia eccetera. Garantisco che grazie all'agile penna di Mara Soldi, tutti potranno godersi il piacere della lettura. Una lettura erudita. Sempre sapida, variegata, accattivante, il vocabolo fuggevole confortato dalla nota di Catullo, di Orazio, di Virgilio, di Columella.

Prosit.

## Le feste apollinee di Francesca Grimaldi

La storia dell'*Apollo Buongustaio*, come nacque in seno a Mario dell'Arco nel 1960 e come Franco Onorati lo ebbe come naturale eredità, probabilmente è cosa nota, almeno per coloro che vi scrivono da anni. Meno nota o completamente sconosciuta è la tradizionale festa che Francesca Grimaldi organizzava per la presentazione "privata" dell'*Apollo*. Tradizione che nasce da lontano, già dai primi anni Ottanta, e che ebbe termine solo per causa di forza maggiore, quando Francesca scoprì la sua malattia, nel 2006.

Già in precedenza gli Apollinei erano soliti incontrarsi in qualche locale particolare o fuori Roma, consigliati e spinti dai più appassionati conoscitori della genuina arte culinaria e del buon vino, come il buongustaio per eccellenza, l'avvocato Umberto Mariotti Bianchi che diventerà poi Presidente dei Romanisti. A lui si devono le allegre riunioni intorno ai tavoli dell'*Oriente Express*, di Trimani a via Goito, mentre a Francesco Sensi le serate da *Ciarla* a Roma. Ma – mi racconta Ugo Onorati – ancora prima, i fedelissimi dell'*Apollo Buongustaio* si davano appuntamento al ristorante *For de porta* a Marino o erano ospiti dell'amico Zingone in un villino in via del Casale di San Pio V, all'epoca ancora in mezzo alla campagna.

Ma una tradizione stabile e duratura si instaurò solo quando Francesca Grimaldi cominciò ad accogliere gli Apollinei nella sua casa di via della Farnesina.

Una tradizione amabilissima, come era lei, Francesca Gubinelli Grimaldi, che insieme ai fratelli Maria e Luciano, aveva ereditato la gestione dello storico Caffè Greco dalla madre Antonietta Gubinelli, sposata al generale Paolo Grimaldi, che già dal 1974 aveva accolto nella celebre Saletta Rossa dello storico locale le mensili riunioni del Gruppo dei Romanisti, esuli dallo Studio Tadolini a via del Babuino dopo la morte di Enrico avvenuta nel 1967 e la gentile ospitalità dei suoi eredi. Proprio grazie al Caffè Greco e nell'ambito del Gruppo dei





Romanisti avvenne il felice incontro tra Franco Onorati e gli altri curatori dell'Apollino, tutti, o quasi, allora sodali del Gruppo, con Francesca Grimaldi. Da lì prese avvio spontaneamente il tradizionale simposio di primavera degli Apollinei.

L'appuntamento infatti era all'epoca successivo alla pubblicazione del volume, che – quale strenna – veniva consegnato ai collaboratori in tempo per le festività natalizie. L'appuntamento di primavera a casa di Francesca era semplicemente un motivo per incontrarsi e festeggiare l'*Apollino buongustaio* in un clima di naturale, spensierata cordialità, propria di un gruppo di amici uniti dalle stesse passioni e dal genuino desiderio di godersi il bello e il buono dalla vita: caratteristiche queste che hanno sempre distinto i Romanisti buongustai.

Donna di grande cultura, raffinata, generosa e cordiale, apriva la propria casa all' "allegra congrega" degli Apollinei con naturalezza e apparente semplicità, offrendo memorabili rinfreschi pomeridiani, arricchiti da apprezzatissime e particolari vivande portate come presente da qualche collaboratore. Celebri e attesissimi, i cannoli alla siciliana DOC di Mario Tornello, pittore, poeta e scrittore, nato a Palermo, che faceva fare specificatamente per l'occasione, una vera montagna di cannoli da una pasticceria siciliana garantita.

Pomeriggi deliziosi, durante i quali veniva presentato brevemente l'*Apollino Buongustaio* appena pubblicato, lasciando poi ai convenuti la libertà del racconto, dell'osservazione, dell'aneddoto, del ricordo. Si improvvisava, passando dalla citazione alla storiella, dalla poesia allo stornello. Qualcuno portava la chitarra e nasceva spontaneo il coro di qualche canzone antica, di qualche serenata o di più piccanti e esplicite ballate. Un vero simposio di amici che si incontravano nel nome della spensieratezza e del buongusto, senza mai dimenticare la cultura, sempre presente.

Francesca era la padrona di casa perfetta, accoglieva ognuno col garbo e il sorriso sincero della spontaneità; confidente, e, a volte, consolatrice, sapeva essere una vera amica e con rimpianto la ricordo oggi, quando sempre più di rado si possono incontrare persone così speciali.

La sua casa, sobria e arredata col gusto antiquario dell'intenditrice, era accogliente e luminosa come Francesca. Mobili d'epoca, grandi divani, tappeti antichi e tanti quadri, il soggetto dominante dei quali era naturalmente Roma.

Paesaggi e scorci dei *XXV della Campagna Romana*, incisioni e disegni di particolari di Roma sparita. Persino uno schizzo della Fonte dell'Acqua Acetosa firmato da un artista tedesco del Grand Tour, un piccolo delizioso quadretto posto nel passaggio tra l'ingresso e il salotto. Un motivo c'è perché mi sia rimasto così impresso: una faccenda di cuore, complice Francesca Grimaldi e l'*Apollino Buongustaio*.

Ovunque, tanti oggetti, a volte davvero originali, come la tabella posta proprio all'ingresso con i prezzi delle prestazioni di una casa di tolleranza anni Quaranta.

Tuttavia, l'angolo della casa più affascinante era la piccola veranda, quasi completamente ingombra da un tavolo tondo dove era solita raccogliere in eleganti vassoi d'argento i dolci per il *dessert*, e con due vetrine a parete che contenevano le sue collezioni di porcellane. Tra queste, una – ricordo – non finiva mai di sorprendermi: Francesca aveva raccolto durante la sua vita un notevole numero di tazze da tè particolari, quelle destinate agli uomini con i baffi. Di porcellana, raffinate e spesso arricchite di preziosi ornamenti, di paesaggi o figurine in miniatura e piccoli fiori dipinti, le tazze erano caratterizzate da un bordo aggiuntivo, simile ad una mensola a mezza luna, destinato a sorreggere e proteggere i baffi del gentiluomo, permettendogli di sorvegliare il suo tè senza correre il rischio che il calore della bevanda facesse sciogliere la cera o il grasso che arricciava i suoi baffi, con il duplice deplorabile effetto di far "appassire" il virile ornamento e di contaminare la corroborante bevanda se malauguratamente fosse caduta qualche goccia dentro la tazza.

Pur se importato in grandi quantità e a costi elevatissimi dalla Cina fin dal 1650, il tè divenne bevanda ufficiale inglese dopo che all'inizio dell'Ottocento cominciò l'importazione dall'India, già colonia inglese.

Si dice che l'usanza di bere il tè *at five o'clock* venne introdotta da Anna Maria Russell (1783-1857), duchessa di Bedford, giusto in quegli

anni. La duchessa era solita farsi servire una tazza di tè accompagnata da pane e burro e una fetta di torta ogni pomeriggio alle 17. Questa usanza presto si diffuse tra le sue amiche e poi negli ambienti aristocratici, facendo diventare questa abitudine un vero e proprio rito privato, con regole precise, dal tipo di abito da indossare per l'ora del tè, alla scelta degli alimenti ammessi o vietati per accompagnare la bevanda, alla creazione di servizi in porcellana dedicati.

In piena epoca vittoriana, la maggior parte degli uomini lasciava crescere i baffi quale segno di autorevolezza e lo stesso esercito di Sua Maestà invitava a non tagliarli, anzi a mantenerli e curarli con questa finalità. Il deplorabile inconveniente che si ripeteva all'ora del consueto *afternoon tea*, suggerì al vasaio Harvey Adams nel 1860 la brillante invenzione che avrebbe permesso ai signori coi baffi di godersi un ottimo tè all'inglese senza il rischio di sciogliere la cera: la *Mustache cup* (o *Moustache Cup*).

L'invenzione ebbe immediato successo e in pochissimo tempo le maggiori manifatture di porcellane cominciarono a produrre esemplari tra i più raffinati: Meissen, Royal Crown Derby, Imari, Royal Bayreuth, Limoges e altri. Ogni vasaio ha creato la sua versione di questo servizio da tavola maschile, che tuttavia ha sempre mantenuto nell'ornato elementi squisitamente femminili, in quanto fu certo dovuta più alle donne che agli uomini la diffusione della "tazza per i baffi".

Sono rare, infatti, tazze più propriamente maschili, più severe e realizzate magari in altri materiali, come le tazze d'argento prodotte negli Stati Uniti. Tutta la produzione delle *Mustache Cup*, comunque, è oggi oggetto di acceso interesse da parte del collezionismo internazionale.

E a proposito di tazze da tè, vogliamo ricordare quelle deliziose tazze dorate, che ancora oggi vengono utilizzate al Caffè Greco, che proprio Antonietta Gubellini Grimaldi volle far riprodurre da un unico originale superstite di primo Ottocento, commissionandole alla stessa manifattura Ginori. Erano gli anni Sessanta. Forse da lì nasce l'ispirazione di Francesca di collezionare "tazze per i baffi".

**Elisabetta Di Iaconi**

## **Cibi anteguerra e dopoguerra nei racconti di Piero Chiara**

L'esistenza di Piero Chiara (Luino 1913 – Varese 1986) è da considerarsi un vero e proprio romanzo, il cui riflesso scopriamo nelle numerose opere di grande successo che scrisse dal 1945 a pochi mesi dalla scomparsa. Occorre pertanto delineare per sommi capi la sua biografia per comprendere pienamente le trame di racconti e romanzi, tutti ispirati al suo singolare percorso umano.

La sua fu una giovinezza irrequieta. Da bambino e da adolescente studiò mal volentieri in vari collegi fino al diploma di perito meccanico. Dimostrò sempre una gran passione per la letteratura, mentre esercitava vari mestieri, in Francia, a Roma, a Napoli, a Milano.

Nel '32 vinse un concorso nell'amministrazione della giustizia e, quando fu destinato a Varese, poté dedicarsi da autodidatta alla sua preparazione culturale.

Fu espulso dal Partito Nazionale Fascista. Per evitare il carcere, passò il confine nel '44 e iniziarono per lui tormentose peregrinazioni in Svizzera. Nel Vallese finì in un campo disciplinare accanto a disertori e delinquenti. Rimesso in libertà, ebbe mansioni di bibliotecario e nel dopoguerra in Italia divenne mercante d'arte. Fece amicizia con pittori di vaglia (Sassu, Migneco, Fiumi). Fu conferenziere alla radio, pubblicista e collaboratore del "Corriere della Sera". Iniziò così la felice stagione dei romanzi.

Dal '67, fino al principio degli anni Ottanta la popolarità di Chiara toccò l'apice. I suoi libri (*Il balordo*, *Il piatto piange*, *I giovedì della signora Giulia*, *La spartizione*, *Il pretore di Cuvio*, *La stanza del vescovo*, *Le corna del diavolo*, *Il cappotto di Astrakan*, *Vedrò Singapore?* eccetera, alcuni dei quali divennero film di successo) furono tradotti in tutte le lingue.

Fu considerato un eccezionale narratore di costume. In effetti i suoi personaggi, che si muovono tra il lungolago di Luino, i bar, i ristoranti,



gli alberghi e gli appartamenti di mezza Italia e della Svizzera, si ricordano specialmente per gli intrecci tra il boccaccesco e il surreale delle loro vicende.

Logicamente, in diverse occasioni, l'autore si diletta a descrivere i cibi consumati dai protagonisti delle storie narrate. Per noi sono anche documenti di un convulso periodo storico. Sono esemplari a tal proposito le pagine del libro di racconti *Le corna del diavolo* (Mondadori Editore, 1977).

Al giovanile periodo milanese di Chiara si riferiscono questi cibi che gli venivano serviti nelle osterie di Corso Garibaldi, di Via Palestro e alla Bovisa. "Trippe brodose, che solo a ricordarle mi viene l'appetito, cotolette panate, lessi di manzo con la pelle bianca appiccicata all'intracosta, salse verdi, mostarde di Cremona, insalate, cipolle lesse e quartini di vino violaceo".

È svizzero invece il paese di Gruyères, capitale del formaggio, dove si ferma a cenare insieme ad un amico. Ecco quel che fu proposto ai due: "fondute, crostate di formaggio, e panna fresca che veniva servita in piccoli secchielli di legno".

L'arrivo dei Tedeschi a Milano provoca la chiusura delle saracinesche dei negozi, ma le prime pattuglie sembrano tranquille, come a casa loro. Due soldati si dirigono verso l'unica vetrina rimasta illuminata. "Era la povera mostra di un negozietto di dolciumi e presentava poche paste di miglio e soja, di quelle che si confezionavano in quel tempo di restrizioni". La gente osserva impaurita ma i giovani si fanno incartare le paste e pagano il conto in valuta italiana.

Ed ecco un incontro col re Vittorio Emanuele III nella tenuta di San Rossore. All'esterno della villa si accalcavano i poveri presso una finestra della cucina. "Il capocuoco prendeva un mestolo di minestra, lo versava in un piatto e lo presentava al Re che, con un cucchiaino l'assaggiava sospettosamente, poi approvava con un cenno del capo, sempre meravigliandosi di trovarla così buona".

È tutta ambientata nella Luino dell'anteguerra questa vicenda di sapore boccaccesco. Il napoletano Sersale, rappresentante di un pastificio,

sbarca all'hotel Ancora con i suoi campioni di pasta da portare in Svizzera; ma si sparge la voce che sia una spia dell'Ovra e nell'albergo regna la paura. Sparisce per due anni, ma ricompare accompagnato dalla bellissima moglie, ricominciando i suoi traffici con la Svizzera. La signora non riesce ad avere figli e l'uomo si confida col dottor Franceschi che la prende in cura. Subito nasce una tresca tra la bella napoletana e il medico.

Sersale geloso vuole vederci chiaro e, armato di una rivoltella, sorprende i due seminudi; ma il senso degli affari prevale e ricatta il dottore, obbligandolo ad acquistare: "10 quintali di maccheroni, 10 quintali di conchigliette, 10 quintali di provolone del 1937, 10 quintali di fusilli, 10 damigiane di olio d'olivo vergine purissimo. Il tutto a prezzo del listino vigente ad oggi 28 settembre 1938". Il medico sottoscrive e affitta un magazzino per ricoverarvi tutto quel ben di Dio.

Scoppia la guerra e il magazzino del dottore diviene una miniera d'oro. I viveri sono venduti a borsa nera e il dottor Franceschi guadagna una montagna di soldi. Il sensale invece intristisce senza più pasta da vendere. Si trasferisce nella sponda piemontese del Lago Maggiore, osservando le fattezze del figlio che nel frattempo era nato, chiedendosi sempre se fosse del Franceschi.

Una rievocazione autobiografica dei tristi tempi del campo disciplinare svizzero di Tramelan, ove il cibo scarseggiava, ci viene presentata da Chiara in un'altra raccolta di racconti (*Viva Migliavacca* – Oscar Mondadori, 1984). Il nostro autore, prestando ad un amico i suoi libri, si conquista, insieme al suo compagno di sventura, l'opportunità di condividere la domenica il beneficio dell'ospitalità in casa di un ricco negoziante, la cui moglie prepara pasti gustosi ed abbondanti. E così quel giorno "la frittata di 12 uova impastate con la fontina passò dal forno alla mensa, seguita da un gran tegame di broccoli al burro e da una di quelle pentole lunghe e strette chiamate *leccarde* nella quale giaceva un salsiccone biancastro di almeno mezzo metro cotto a puntino".

Anche nelle pagine più propriamente gastronomiche troviamo riuniti gli elementi di quell'arte di raccontare che Chiara ha profuso, di

volta in volta, nelle sue opere, specchio delle mille esperienze vissute, delle stranezze di ogni genere osservate con bonarietà e con un velo di amarezza.

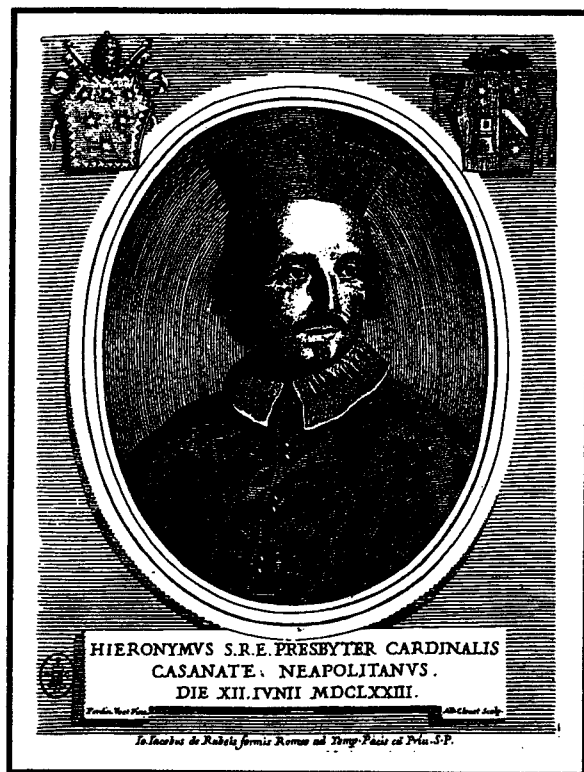
*Giorgia Teresa Di Lullo*

## **Controra**



La mia controra è l'alba  
quando emozioni forti e delicate  
dei sogni notturni  
conservano colori definiti.  
Tra il lusco e il brusco  
annebbiata e scarmigliata  
afferro carta e penna  
e scalo le vette  
cercando il senso riposto  
di scene e immagini  
asciutte nelle infinite  
variazioni pittoriche.  
Accendo il microonde  
scaldo le idee  
latte e metafore  
yogurt e allegorie.  
Frugo e mi perdo  
nel ricco vocabolario  
carico il vassoio  
di babà e caffè  
e sforno nuova vita  
alle solite parole  
in deciso contrasto  
col senso comune.  
Scrivo poesie.

## La cucina di un Cardinale del Seicento



Ritratto del Cardinale Girolamo Casanate,  
1673, Roma, Biblioteca Casanatense.

Il Cardinale Girolamo Casanate (Napoli 1620 — Roma 1700), uomo di grande cultura, mecenate e appassionato bibliofilo, ebbe una brillante carriera sia in campo ecclesiastico che in quello accademico. Fu nominato governatore di alcune province dello Stato Pontificio, divenne segretario di importanti Congregazioni della Curia romana e inquisitore a Malta. L'incarico di bibliotecario di Santa Romana Chiesa gli consentì di dedicarsi agli studi e all'attività di bibliofilo, passione che aveva ereditato dal padre Mattia assieme alla ricca biblioteca di ben 16.639 manoscritti, incunaboli e rare edizioni dei secoli XVI e XVII.

Le sue disposizioni testamentarie rogate in data 8 ottobre 1698 dal Notaio Giovanni Lionori, prevedevano la fondazione di *“una Biblioteca pubblica in Roma, ...che sia a beneficio comune ... di tutti quelli che vorranno approfittarsi nelle letture e rendersi habili alla difesa e servizio della Religione Cattolica...”* con disposizione di 160.000 scudi che dovevano servire per il funzionamento e il mantenimento dell'istituzione. Alla morte del Cardinale Casanate, i padri domenicani di Santa Maria sopra Minerva si dedicarono a costruire una degna sede per la splendida biblioteca. Il salone monumentale dunque, fu destinato a ospitare l'imponente *res libraria*, una collezione di 25.000 volumi che comprendeva ogni genere e ogni campo dello scibile umano riflettendo il concetto di universalità proprio della biblioteca barocca.

Tra i numerosi fondi della prestigiosa istituzione ha grande rilevanza il patrimonio specifico dedicato alla storia della cucina e della tavola. Infatti, la biblioteca Casanatense possiede un importante patrimonio di manoscritti, incunaboli, libri a stampa, documenti e incisioni di grande valore sull'argomento. Sono state realizzate dieci significative mostre corredate da cataloghi esaustivi che costituiscono un importante punto di riferimento per i ricercatori e gli studiosi della cultura dell'alimentazione italiana.

Nella collezione dei manoscritti decorati della Biblioteca Casanatense, un posto di rilievo lo occupa la *Polyanthea* di Giovanni Pietro Pinaroli, antiquario e professore di lingue, una eccezionale raccolta che si riferisce alle arti e ai mestieri della Roma della prima metà del Settecento. È una sorta di enciclopedia con un ricchissimo corredo di disegni che anticipa di circa un trentennio la tradizione francese illuminista inaugurata dalla pubblicazione, nel 1751, del primo volume dell'*Encyclopédie* di Diderot e D'Alembert. La *Polyanthea* è costituita da quattro bellissimi volumi in foglio, opera di Gaetano Biccari e da un volume di testo manoscritto denominato *Apparato*. L'opera fu acquistata a fogli sciolti l'8 giugno 1743 - come risulta dai documenti contabili dell'abate Ouvertus, nipote dello stesso Pinaroli - per la somma di 60 scudi, cifra ritenuta già all'epoca assai modesta per la ricchezza dei temi trattati, la dovizia di informazioni e la bellezza dei disegni. L'organizzazione in volumi, la rilegatura e l'elaborazione degli indici della *Polyanthea* furono curati dalla Biblioteca Casanatense. Successivamente furono acquistati anche i rami, incisi dal Biccari per la cifra di soli 20 scudi.

Una fortunosa sincronia fa sì che le immagini del manoscritto del Pinaroli riflettano, come in una sorta di specchio coevo, molti degli oggetti elencati nell'inventario del cardinale Casanate. A soli sei giorni dalla sua morte si iniziò a compilare l'inventario dei suoi beni e tra questi fu redatto un elenco completo degli arredi della cucina che poi furono venduti in blocco al cardinale Gianbattista Gabrielli (Città di Castello 1654 — Caprarola 1711), eletto cardinale da Innocenzo XII nel 1699. La lista degli oggetti della cucina viene riportata nella forma della redazione notarile:

#### **Nella cucina**

Due tielle da ciambelle di rame  
 Tielle diverse n. 5 da crostate pur di rame  
 Tielle diverse da torte n. 5 di rame  
 Caldarini fra grandi e piccoli n. 5 di rame  
 Coperchi di rame per detti caldarini n. 3

Un altro caldarino picciolo di rame con un suo coperchio  
 Conserve di rame ovate con loro coperchi n. 2  
 Conserve di rame tonde con loro coperchi n. 2  
 Graticole due di ferro  
 Trepiedi fra grandi e piccoli n. 9 di ferro  
 Un altro trepiede doppio di ferro  
 Bastardelle di rame n. 2 una più grande dell'altra  
 Conche di rame diverse n. 2  
 Leccarde di rame n. 2 una più grande dell'altra  
 Coperchi di rame fra grandi e piccioli n. 6  
 Coperchi di rame per tielle diversi n. 3  
 Polsonetti di rame n. 3  
 Due altri polsonetti simili più nuovi  
 Cucchiari di ferro n. 8 da brodo  
 Un altro simile da frigere  
 Un altro da ova sparse  
 Altri cucchiari sette per schiumare  
 Un passabrodo di rame  
 Un fornello di rame  
 Un cucumo di rame  
 Spediere di ferro n. 2  
 Spiedi fra grandi e piccioli n. 5  
 Una scattola di latta da tener spetie  
 Una pala da fuoco grande di ferro  
 Pale da fuoco più picciole n. 2 di ferro  
 Una lucerna di ferro  
 Una barchiglia di rame  
 Una concolina di rame con manichi di ferro  
 Una grattascio di ferro  
 Coltelli grossi n. 2  
 Coltelli piccioli n. 5  
 Una forchetta di ferro  
 Una navicella di ferro per il camino  
 Padelle di ferro n. 3  
 Mortari di marmo con loro pistelli n. 2  
 Un piatto di legno per infarinare  
 Un calamaro di maiolica

Una tavola da battere la carne  
 Un banco da battere la carne con suo tiratorino  
 Un lucernaro di legno  
 Un buzzico per l'aceto  
 Un banco da sedere  
 Una tavola da pasta con tre tiratori  
 Una tavola da imbandire con suoi tiratori  
 Un'altra tavola simile più vecchia  
 Un bastone da pasta  
 Una cassa con sua chiave

Nelle tavole della *Polyanthea* dedicate agli “*stigli appartenenti all'arte del Coco, Pasticcere et altri Consimili*” sono raffigurati minuziosamente molti degli arredi di cucina inventariati: coltelli di varie dimensioni, cucchiari per il brodo, altri usati per schiumare o per friggere, vari contenitori dalle forme e dagli usi diversi come i polsonetti, recipienti con manico usati per cuocere salse e creme, le bastardelle, recipienti più fondi del tegame, utilizzati per la cottura della carne, le tielle adatte alla cottura di torte e crostate, e poi spiedi grandi e piccoli, graticole, pale da fuoco, mortai...

Il valore della *Polyanthea* è nel ricchissimo corredo iconografico che descrive nel dettaglio gli strumenti e gli oggetti che erano usati quotidianamente dagli artigiani romani per svolgere la loro attività. Si dispiega un panorama variegatissimo di mestieri e competenze che copre tutte le esigenze della società dell'epoca. Si susseguono agricoltori, fornai, facchini, ricamatori, bottiglieri, sarti, venditori di olio, stagnari..., l'elenco si srotola per andare a delineare ogni settore lavorativo. A volte dalla descrizione degli utensili si passa a quella dei prodotti finiti: le preziose tavole acquerellate di Biccari danno forma e vita all'arte del sarto e agli abiti d'epoca, alle delicate creazioni dell'arte del vetraio, alle sfarzose decorazioni dell'arte del festarolo, agli innumerevoli strumenti musicali. Sono immagini che riescono a rievocare le atmosfere dell'epoca, il tempo della festa, le suggestioni della moda e del gusto. Tra le arti e i mestieri presentati nella *Polyanthea* ampio spazio hanno quelli legati al cibo e all'alimentazione. Si entra dentro il

mondo della tavola attraverso l'attenta rappresentazione degli strumenti di lavoro necessari al cuoco, al pasticcere, al fornaio, al vermicellaio, al venditore di vino e di olio, al cioccolataio, al macellaio, al mugnaio, allo speziale... Ogni mestiere racconta la sua specializzazione, la sua complessità, le sue potenzialità attraverso la differenziazione degli oggetti e il loro essersi plasmati sulla manualità dell'artigiano. Sono immagini dettagliate, fedeli testimonianze della vita materiale della Roma barocca, capaci di suggerire molte indicazioni sulle realtà alimentari del periodo da una prospettiva decisamente innovativa rispetto al clima culturale contemporaneo al Pinaroli.

La modernità dei propositi dell'autore è testimoniata anche dalla sua volontà di accompagnare l'opera con un indice scritto in sette lingue diverse: italiano, latino, greco, ebraico, tedesco, francese e spagnolo, come è indicato nel frontespizio dei quattro volumi di tavole. In realtà, rispetto alle intenzioni dichiarate, la *Polyanthea* è corredata di due indici analitici, uno in italiano e l'altro in latino. Sono uno strumento utilissimo per muoversi in un testo che si vuole enciclopedico, permettendo di orientarsi e di accedere con facilità alla quantità di informazioni contenute nell'opera. Rappresentano il luogo del testo che esplicita la costruzione generale dell'opera e ne ottimizza la fruizione. L'indice stesso, attraverso le voci elencate, tratteggia il mondo lavorativo dell'epoca, nominando mestieri ora scomparsi, memoria di una diversa tecnologia, economia e organizzazione sociale. I due indici sono seguiti dall'*Apparato*, che raccoglie i testi dedicati ad ogni singola arte descritta nelle tavole. Sono testi che si rivelano essere una inesauribile miniera di informazioni sul mondo alimentare coevo. Così nel capitolo dedicato all'“Arte del cioccolatiere”, tra le altre notizie, si legge una ricetta per la cioccolata:

È arrivato tant'oltre il lusso della gola nel bere i rinfreschi di tutte sorti che pare che l'humana natura non si contenti della provvidenza frugale che ella ci somministra. Stuzzicò tal appetito Lucullo nei suoi conviti, che non contentandosi dei più pretiosi vini, diede particolari incombenze e rimunerò di gran premij chiunque gli avesse suggerito nuove invenzioni di formare o comporre nuovi liquori per sodisfare alla di lui magnificenza. Se à suo

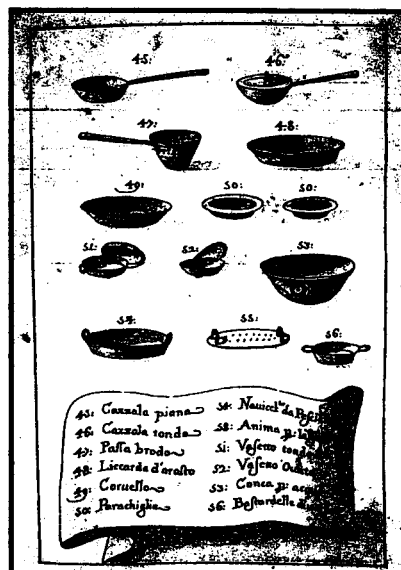
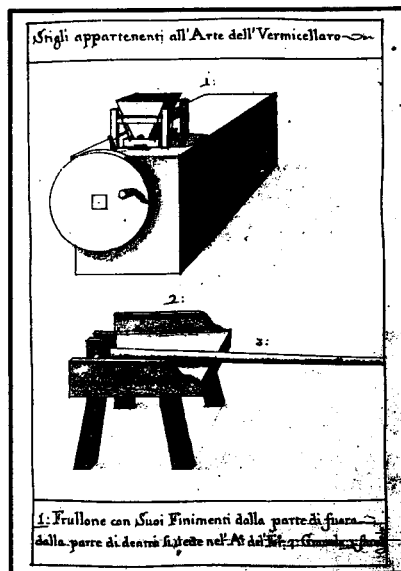


tempo si fossero scoperte le indie avrebbe avuto di che contentare la sua magnificenza colla pretiosa bevanda della Cioccolata formata di Cacao, Zuchero, Cannella, ò Vainiglia, io non entro à darne il mio parere se ella sia utile ò nociva alla salute riferendomi à quanto ne scrisse il Donzelli à carta 132. Molti eruditi fisici ne esaltarono fino alle stelle il pregio di sì nobile bevanda et à mio tempo il Dottissimo Lancisi ne esagerava sì singolari prerogative raccontandone tante meraviglie che non vi è casa di Dama ò Principe ò qualunque gran corte che non faccia pompa ai forastieri con simil bevanda, et in fatti ella è di tanta virtù che non solo è un unico... per il petto, ma anche un dolce lenitivo per il corpo; in quanta gran perfettione si lavori vedasi la cioccolata lavorata dai Spagnuoli che in vero vi pongono tutta l'attenzione; quanto ad essi bisogna per fabricarla siegue qui appresso.

Oppure, nella presentazione "*Del vermicellaro e sua invention*" si ripercorre brevemente l'invenzione della pasta e si riferisce sulla diversità di vocaboli utilizzati per indicarla, richiamando anche il termine tedesco *Nudel*:

Havendo discorso nei precedenti capitoli dell'uso del fromento, o sia grano della sua invention, e del modo di pesarlo, e tritarlo, pare hora esser conveniente parlare non solo dell'uso necessario per mantener la vita, ma anche di ciò che fu inventato dagli huomini per eccitare il gusto e l'appetito dell'humana natura, i primi adunque che inventarono l'uso dei maccheroni, o sia vermicelli, ò di altra sorte di pasta fatta in consimil maniera non se ne fa da verun autore mentione, attribuendosene solo la gloria ad un tal Matteo Arnaldi Genovese che trovò il modo di lavorar la pasta in simil guisa, da essi vengon chiamati *fideli*, ò *fidei*, in loro lingua vernacola, e con tal nome son cogniti in tutta la Lombardia, i Toscani ed i Romani li chiamano vermicelli per ritener la forma dei vermicelli della terra che vengono à rappresentare allorché sono cotti, i tedeschi che sul principio si schifavano di simil cibo riconoscevano il vantaggioso uso del medesimo, l'hanno anch'essi introdotto nella lor patria chiamandoli col nome di *Nudel* potendosi con una picciol portione dei medemi sostentare ogni minima povera famiglia, nelle case dei grandi non vengono pure disprezzati simili maccheroni, ò vermicelli essendovi il condimento necessario. Sieguono gli istrumenti appartenenti alla lor fabrica.

Tra le carte lasciate dal Cardinale Casanate ci sono anche altri documenti altrettanto preziosi che rivelano alcuni aspetti della sua vita privata, e ci consentono di conoscere la sua cucina, di ricostruire, almeno in parte, alcuni momenti della sua tavola. Sono conti e ricevute che raccontano il quotidiano affacciarsi intorno alle questioni della cucina. Una nota spese del 1 luglio 1687 per la "*neve data per servitio della Bottigliaria e Credenza*" in occasione della visita di alcuni cardinali indica il pagamento di 5 scudi e 45 baiocchi. Un altro conto rimanda ai lavori effettuati da due stagnari tra il giugno e il dicembre del 1699 tra cui "... *per auer dato tre sorbetiere noue di stagno fino... per auer fatto e dato un schiumarello di latta per cauaré l'aqua fresca dalle dette sorbetiere*": il dato rinvia all'importanza della neve per la preparazione delle acque gelate e profumate e dei sorbetti. I conti documentano anche i salari pagati al personale di cucina in servizio presso il cardinale: una nota spese del 1689 elenca il pagamento di 50 baiocchi al cuoco, di 40 baiocchi all'aiutante e di 25 al garzone. Questo dato si può confrontare con le note spesa relative al viaggio di papa Innocenzo XII a Nettuno. Sono infatti rimasti i conti relativi alle spese affrontate per pagare i cuochi e tutti coloro che lavorarono nella cucina per allestire i banchetti che accompagnarono il papa nel corso del suo spostamento. È una lista dettagliata con il nome di ogni cuoco, i giorni di lavoro, la paga quotidiana e il compenso totale. Un'altra nota sempre relativa al denaro da dare ai cuochi menziona quelli prestati per l'occasione dalle case nobiliari romane e tra questi si fa riferimento al "*maestro luca coco dell'Eminentissimo Casanatta*" pagato 1 scudo e 20 baiocchi al giorno. Alcune indicazioni sulla mensa del cardinale ci vengono fornite indirettamente dalle note spese relative agli interventi del calderaro Vernacci che intrattiene, a quanto testimoniano i documenti, un rapporto di lavoro abbastanza frequente con la casa del Casanate. In un conto del 29 marzo 1697 si legge "...*per hauer dato un schiumarello per l'oua sperse et una cucchiara*." Grazie all'indicazione dell'oggetto fornito si viene a conoscenza di una pietanza servita alla tavola del cardinale: *le oua sperse*, ossia le uova in camicia. Altre indicazioni sulla dieta del cardinale si trovano in una seconda nota spesa



Disegni acquerellati degli stigli appartenenti all'arte del coco, pasticciere, et altri simili,  
Polyanthea Technica, 1718-1732,  
G. P. Pinaroli, Roma, Biblioteca Casanatense.

del 1699 relativa ai lavori effettuati dallo stesso calderaro Vernacci dove si fa riferimento all'“... *hauer fatto due caldarini per cocer la vaccina uno tondo, et uno ouato, et per hauer fatto un fornello piccolo da cocer le pera cotte*”. Qui si rimanda al consumo, in casa del Cardinale, di carne di vacca e all'uso di cuocere in forno le pere. La predilezione per le pere cotte del Casanate rispecchia un gusto all'epoca molto diffuso come testimonia la presenza per le strade di Roma dei perecottari, ambulanti che vendevano questa frutta cotta per le strade.

Ma il Casanate non è l'unico Principe della Chiesa ad aver lasciato memoria, attraverso le carte relative all'amministrazione domestica, delle proprie abitudini. Sono stati conservati anche i documenti relativi alle spese di un altro cardinale bibliotecario, Benedetto Pamphili (Roma 1653 — Roma 1730), grazie ai quali abbiamo notizia della sua mensa sia nella vita di tutti i giorni che in quella dei conviti d'occasione. Benedetto Pamphili fu ordinato cardinale nel 1681 da Innocenzo X che lo fece anche Gran Priore dell'Ordine di S. Giovanni di Gerusalemme. Ebbe inoltre l'affidamento della Legazione di Bologna. Lui stesso poeta e autore di drammi musicali fu un importante mecenate delle arti e un raffinato amante della buona tavola. L'amore per i banchetti e i ricevimenti sontuosi era certo un piacere largamente condiviso con molti alti prelati. Testimonianze ripetute raccontano di sfarzosi conviti e rinfreschi organizzati e frequentati da eminenti personaggi della Curia Romana, come quelli offerti in onore dell'ambasciatore inglese Castelmaine.

La documentazione offerta dalle note spesa conservate nell'Archivio Pamphili delinea un profilo preciso sia della quantità che della qualità degli alimenti offerti nei banchetti del Cardinale Benedetto. Canditi, paste di Genova, paste cotogne alla portoghese, sorbetti, mandorle, zucchero, limoni, cedri, e poi capponi, pollastri, beccacce, vitella mongana, parmigiano e frutta di ogni tipo appaiono in modo ricorrente nei conviti organizzati dal Cardinale. Anche la neve viene acquistata regolarmente per rinfrescare le acque odorose e per preparare squisite limonee mantecate tipiche dell'epoca. Sono golosità raffinate, alimenti ricercati che raccontano quali piaceri il Cardinale cercasse e offrisse alla sua tavola.



Un altro esempio del rapporto tra cardinali e tavola in epoca barocca ci è offerto dall'armadino degli odori del cardinale Giovan Carlo de' Medici (Firenze 1611 - Firenze 1663), reso noto da Laura Baldini Giusti e ripreso da Giovanna Giusti Galardi. Creato cardinale nel 1644 da Innocenzo X, contribuì poi all'elezione di Alessandro VII che gli conferì la diaconia di S. Maria Nuova e lo nominò legato apostolico per incontrare la regina Cristina di Svezia a Roma.

Dall'*Inventario di tutte le robe* fatto il 9 maggio 1663 si sa che il cardinale custodiva segretamente:

n. 43 scatole di cioccolato [...] / n. 14 vasetti di maiolica bianca pieni di Gelo d'agro di Cedro / n. 4 vasetti simili di sorbetto di Gelsomino / Tre narsettine sigillate con cera Lacca, et Arme di S.A.R. in una olio di foglie di fiori d'arancio fatte alli Orinali / una di dette fatte alla campana d'argento et una di olio di gambi di fior d'arancio fatto a tamburlano / Un quadretto d'Olio d'Assenzio / Un quadretto d'Olio Tartaro / Un quadretto d'Olio di Gelsomino di catalogna / n. 7 vasetti di manteche che 3 di fior di cedro e 4 di Caccia vecchia e nuova / Dua scatole d'Orzo d'Alemagna [...] / Un albarellino di Maiolica bianca, entravi noce moscade confette [...] / Dua vasi simili pieni di sorbetto di viola / Uno minore con entravi sorbetto con agro e limoncelli [...] / Dua vasi differenti di sorbetto di fragole / Tre vasi di sorbetto di cedrato con odori e senza [...] / Otto vasetti per il cioccolato di maiolica con Arme di S.A.R. [...] / 54 staccetti di più sorte per fare le manteche et odori con una scatola [...] / Dua cocchi da pigliare il cioccolato di cocco d'India [...] / Dua scatole di morselletti di scorza di cedrato / Tre scatole di cioccolato sodo, che due ma rimesse [...] / Una scatola di cioccolato pesto [...] / Otto vasi di maiolica bianca entravi Pinocchi canditi [...]

È un elenco di ghiottonerie esclusive, un concentrato di suggestioni gustative, un prezioso racconto degli aristocratici piaceri golosi dell'epoca.

Trascurati dalla storia, ricevute e conti manoscritti, note spesa e bolle di consegna diventano dunque frammenti eloquenti per ricostruire una dimensione inconsueta della vita quotidiana dell'illustre porporato del Seicento.

*Alberto Maria Felicetti*

## Li ceci

'Na vorta quanno ancora ero monello  
e contavo sortanto fino a dieci  
a cojonamme c'era sempre quello  
che diceva: "la pasta co li ceci".  
Nun capivo perché tanta importanza  
se dava a sto prodotto de la tera:  
pe me era solo 'na pietanza  
che dovevo magnà matina e sera.  
Poi de botto 'na vorta n'assaggiai  
'n cucchiaro cucinato "a quer dio bionno"  
e posso di de certo che gustai  
tra i mejo cibbi che ce stanno ar monno.  
La pasta co li ceci è 'na pietanza  
che co l'ajetto cotta ar modo giusto  
nun serve solo pe riempì la panza  
ma speciarmente te soddisfa er gusto.  
Propio pe questo, nun me garba tanto,  
a parte quanno conto fino a dieci,  
senti che chi fenisce ar camposanto  
è ito a fà la tera pe li ceci.

## Le sagne a lu cuture

Il Carnevale nel mio montanaro paese d'Abruzzo, dacché sono nativo di Castiglione Messer Marino, ai confini con Agnone, il famoso paese molisano delle campane, si festeggiava, e si festeggia tuttora, in un modo del tutto particolare e precisamente con *le sagne a lu cuture* (le *sagne* nel caldaio).

Il vivace respiro del fuoco agitava il camino e si univa al rumore delle scarpe chiodate e delle nostre voci, mentre mamma sul tavolo preparava la *caldara* di farina per fare le meravigliose *sagne*, quando già il profumo del sugo e del peperoncino aveva invaso tutta casa.

Le *sagne* sono una pasta di grande valore affettivo e poi sono talmente buone da far leccare i baffi. Mia madre le faceva frequentemente, alternandole con fettuccine e *cavatille*, tagliolini e spaghetti alla chitarra, o *tagliarille e faciuli* o al sugo e tanti altri primi piatti ancora...

Io ricordo mia madre in cucina, quando imbastiva il tavolo con il ripiano da usare per la pasta da fare in casa (la spianatoia), grande supergiù la metà della sua superficie di marmo: un mucchietto di farina, da mezzo chilo a un chilo, a seconda delle persone, sveltava al centro ed era poi allargato dalle dita della mano, mescolato con un po' d'acqua e un pizzico di sale, senza uova. La farina veniva mischiata con l'acqua fino a farne un impasto molle, ma non troppo, lavorandolo e amalgamandolo con le mani. Ogni tanto mamma aggiungeva un po' di farina per non farlo appiccicare alle mani e alla spianatoia. Preparato l'impasto omogeneo, a forma di cono senza punta, lo spianava con il mattarello per farne una sfoglia sottile spessa meno di un millimetro, larga una cinquantina, o un'ottantina di cm., secondo la grandezza dell'impasto.

Mentre mamma preparava la sfoglia, il sugo stava sul fuoco a cuocersi lentamente già da tempo, sugo di carne con pelati e cipolla (o aglio per chi lo preferisce), un pezzetto di peperone (quando c'era!) per dargli profumo e sapore, tre o quattro salsicce di carne, muscolo



fatto a pezzi con nervetti (una volta a settimana) e olio quanto bastava. Una volta l'olio era poco disponibile e quindi si usava con discrezione. In alternativa si usava il lardo, o lo strutto, che invece erano abbondanti. Si usavano pomodori pelati interi fatti a pezzi con la parte liquida, la passata di pomodoro e un pizzico di conserva. Il tempo di cottura era abbondante, come quello di una volta, a fuoco lento, molto lento. Dopo una oretta e mezza, o due il sugo era pronto, giudicato a vista, o con assaggio: lo sguardo diretto non è perfetto ma basta per azzeccarci. Si copriva il tegame con un coperchio a tre quarti per evitare che il sugo si potesse seccare.

Fatta la sfoglia mamma ci spalmava sopra un pizzico di farina per evitare che si attaccasse e la tagliava a strisce larghe 7-8 cm. e poi disponeva quattro o cinque di queste una sull'altra, dopo un'infarinatura leggera di ogni strato. Quindi appoggiava i polpastrelli delle dita sul bordo esterno corto, e con il coltello, quasi appoggiato sulle unghie, tagliava gli strati in losanghe oblique di 2/3 cm. di larghezza, per cui alla fine risultavano una specie di rombi di 7-8 cm. di altezza e 2-3 di larghezza, che separava tra loro sul ripiano, oppure li lasciava ammucchiati, finché non erano tutti pronti. Solo allora e se il momento era giusto, si buttavano nell'acqua bollente dentro il caldaio e poi le girava col forchettone di legno; ma lo copriva con una mappina nel caso che l'acqua non fosse pronta, o che mancasse più tempo al pranzo.

Pochi minuti di cottura, due o tre, perché proprio davanti ai nostri occhi i rombi si cuocevano in pochissimo tempo, poi mamma li scolava e voilà erano pronti per il sugo nel caldaio stesso o nel piatto! Il tutto era condito da tocchi di salsiccia piccante, dallo strutto cavato dalla vescica del maiale, cotti nel sugo, e da alcuni peperoncini che arrossivano i volti e il cuore. Per capire di che pasta si tratta bisogna avere il coraggio e la forza di farla e solo allora si potrà conoscere il suo valore, tenendo conto che ci si può sbagliare, senza che nessuno abbia da ridire... gli errori e le omissioni sono ammessi! E via a mangiarle con le mani, dopo abbondante lavaggio. Era una festa e tutti partecipavano, quasi ustionandosi mani e bocca, per il peperoncino del sugo e per il calore delle salsicce!

Le *sagne a lu cuture* traggono origine da quanto accadeva tanti tanti anni fa, quando i frantoi stavano accanto al fiume Treste a due, tre km. dal paese. Allora i contadini portavano i sacchi di grano con cavalli

muli e asini e, per finire il lavoro, erano costretti a dormire e a mangiare al frantoio e lì non c'erano piatti e posate, o letti. Dormivano su qualche pagliericcio e per mangiare si inventarono la pasta da cuocere: le *sagne*. La farina e l'acqua c'erano, il caldaio c'era, le salsicce piccanti pure e, mancando le posate, usavano le mani per mangiarle. Da allora le *sagne* divennero un primo piatto unico, importante e rituale per tutti noi.

Qualche anno fa, una domenica, ricordando le mie origini, mentre vivevo a Lavinio in piena crisi coniugale, ma in iniziale fase di recupero, decisi di fare le pappardelle al sugo di trippa. Le pappardelle, quelle all'uovo, che si vendono in ogni supermercato, mi piacevano e poi mi ricordavano le *sagne*. La trippa mi piaceva altrettanto e così decisi di fare il matrimonio. Preparai un bel sugo di pomodoro (pelati a pezzi e passata abbondanti), cipolla e, se ricordo bene, anche un pezzo di peperone. Olio non poco, quanto basta per coprire il fondo. Prima che finisse di cuocere, dopo una decina o una quindicina di minuti a fuoco lento, girando spesso, aggiunsi un bel kg. di trippa, fino a riempire la pentola, aggiungendo un po' di mentuccia (se non ne hai, può andar bene anche la menta) e coprendo con il coperchio. Dopo una bella mezz'ora, tre quarti d'ora, assaggiando ripetutamente, la trippa era cotta e insaporita ben bene dal sugo, in cui era stata immersa. Questa si può cuocere anche separatamente su altro fuoco, prima di unirla al sugo, ma con un tempo poco più lungo. Nel frattempo arrivarono i miei amici, ai quali feci grattugiare il parmigiano (avevo solo quello!) e poi preparare la tavola, mentre l'acqua per la pasta bolliva.

Buttai le pappardelle in buona quantità nella pentola, allargandole con le mani, mentre le mettevo e le giravo con la *cucchiarella* di legno, e in due, tre minuti arrivarono i complimenti per la bontà delle pappardelle al sugo di trippa! Negli anni ho passato ad altri amici questa ricetta, che è stata ben accolta, diventando uno dei piatti più prelibati della cuoca. In realtà oggi ho apportato una modifica, che mantiene tutto il valore delle *sagne*: compro la sfoglia sottile, con cui si fanno le lasagne e le taglio a pezzi dalla parte lunga con le mani, mentre bolle l'acqua. In due minuti, più o meno, le *sagne* moderne, senza fatica, sono pronte da mangiare e, volendo, sono buone anche in bianco!

## La ricetta segreta dei monaci pasticceri

È una storia intrigante ed avvolta nel mistero quella dei “*Pasteis de Belém*”, a cominciare dalla ricetta, segretamente ed orgogliosamente custodita nelle mani di un ristrettissimo numero di persone da oltre due secoli.

Buona parte dei dolci portoghesi affonda le proprie radici nel tempo e negli splendidi monasteri del Paese, quando la cura del guardaroba degli ospedali, delle caserme, dei casati nobiliari, perfino della corte imperiale portoghese, era ancora un compito esclusivo delle monache. All'interno di quelle mura silenziose, tra un'orazione e l'altra, si apprendevano i segreti e le tecniche per rammendare, sbiancare ed inamidare un'infinità di cuffie, davanti, pizzi e colletti. Si faceva ricorso ad un appretto tutto naturale come l'albume d'uovo il quale, sapientemente miscelato con l'acqua, donava ai tessuti una maggiore rigidità, consentendo alle ampie e voluminose vesti dell'epoca di ricadere in modo perfetto. Avanzava, tuttavia, un *surplus* di tuorli che, nella rigida economia dell'epoca e nel rispetto del cibo, non poteva essere gettato via. Così, da quei luoghi nascosti alla vista dei più e dove la vita scorreva lenta, complice anche un'abbondante disponibilità di zucchero proveniente dalle colonie, prendeva avvio una tradizione di pasticceria definita “conventuale” che, propagatasi velocemente in quel lembo della penisola iberica, divenne ben presto patrimonio comune delle pasticcerie portoghesi.

I *pasteis* non fanno eccezione. Si racconta, infatti, che la formula magica delle deliziose tortine di pasta sfoglia traboccante di crema pasticciera, decorate con cannella e zucchero a velo, sia una creazione dei monaci del Monastero appartenenti all'Ordine di San Gerolamo a Belém, un quartiere poco distante dal centro di Lisbona e il cui nome rimanda ad una chiesetta anticamente dedicata alla Madonna di Betlemme. Sulle rive del fiume Tejo, a lungo frequentato da commercianti e marinai, Belém era il luogo da cui nel XV secolo partivano le



caravelle alla volta di terre sconosciute e in cui si ergeva anche la maestosa Torre, simbolo e conferma del ruolo di padrone del mondo che il popolo lusitano esercitava in quei secoli.

Il Monastero, vero gioiello dell'architettura manuelina, sebbene risparmiato dal disastroso terremoto del 1755, arrivò al collasso quando, a seguito dell'ondata liberale del 1820, fu decretata l'abolizione degli ordini religiosi e la conseguente chiusura di tutti i conventi in Portogallo. I monaci, espulsi dalle strutture religiose e costretti a trovarsi una forma di sostentamento, iniziarono a vendere presso una raffineria di zucchero attigua al monastero, connessa con un piccolo spaccio alimentare, i dolcetti di loro creazione. Il commercio andava a gonfie vele, attirando curiosi e golosi anche da fuori città, al punto che le tortine vennero identificate con il nome di *pasteis de Belém*. Una decina di anni più tardi il piccolo locale fu trasformato ne "*l'Antiga Confeitaria de Belém*" e la ricetta segreta dei monaci, inevitabilmente, passò nelle mani del proprietario il quale, da allora, iniziò a realizzare i *pasteis* direttamente nel proprio laboratorio e a venderli alla moltitudine di turisti, anche stranieri, in visita al Monastero e alla Torre di Belém.

A distanza di due secoli la tradizione è rimasta immutata.

Ancora oggi questi peccati di gola locali vengono venduti nel medesimo negozio, che si tramanda da ben nove generazioni, e prodotti esattamente come nel passato, nella segretezza più assoluta. Lontano da occhi indiscreti, in una stanza nel laboratorio chiamata simpaticamente "*Oficina do segredo*", a turno entrano gli *chef* che conoscono l'ingrediente segreto a completare l'opera. La ricetta, difatti, è nota solamente ai proprietari che nel tempo si sono avvicendati, dal capo pasticciere e da due fidati aiutanti. Tale è l'importanza rivestita da questi speciali dolcetti che i detentori del segreto sono obbligati a prestare giuramento e firmare un atto che impedisce loro di rivelarne la ricetta, così da poter garantire la continuità del mistero dietro questi piccoli capolavori diventati ormai un'istituzione e un'immancabile presenza negli spuntini dolci del Paese. Numerosi sono stati i tentativi di riprodurli, nel corso del tempo, talvolta anche con discreti risultati, trattandosi di un dolce all'apparenza di facile realizzazione e dagli ingredienti

semplici come le uova, il latte, la farina, lo zucchero, la cannella. Ma la ricetta originale, quella dei monaci di San Girolamo, rimane ineguagliabile e segretissima.

È d'obbligo precisare che solo i dolci preparati dalla leggendaria pasticceria di Belém hanno diritto di portare la denominazione originale "*pasteis de Belém*". Fuori di lì sono chiamati semplicemente i '*pasteis de nata*', ovvero pasticcini alla crema. Una crema all'uovo, naturalmente.



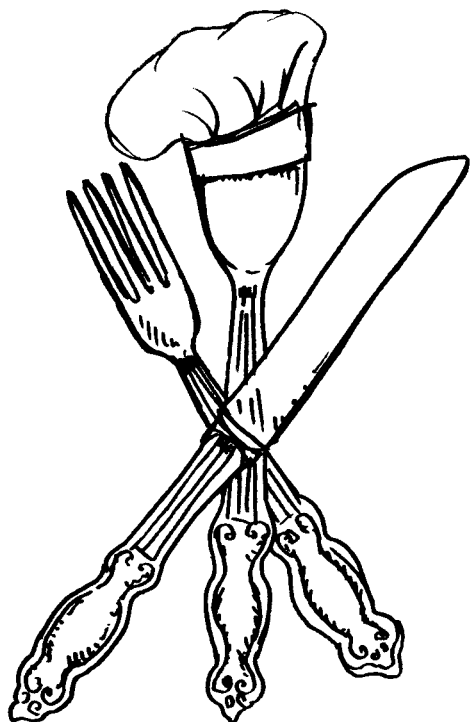
## Gastronomia dialettale

### *I prodotti tipici nella poesia parmigiana*

#### La terra del buon cibo

Città di aristocratiche espressioni culturali e musicali, ricca di monumenti e di preziose opere d'arte, Parma è anche la capitale del gusto e della buona tavola grazie ad una tradizione ed esperienza che attraversano i secoli.

Fin dall'epoca romana i prosciutti stagionati nel parmense erano ricercati e apprezzati nella capitale dell'impero; nel periodo alto-medievale i monaci Benedettini e Cistercensi mettevano a punto e sviluppavano il processo di produzione del formaggio Parmigiano Reggiano, ancor oggi pressoché immutato. Nell'Ottocento poi, a Parma si sviluppava la più forte industria alimentare di trasformazione del pomodoro; attività che favoriva la specializzazione delle imprese meccaniche presenti sul territorio; si creava anche la più ampia rete territoriale italiana di tramvie a vapore a scartamento ferroviario, capace, con i suoi 177 chilometri di binari, di collegare i principali siti produttivi della provincia alla città capoluogo alla rete ferroviaria nazionale e al porto fluviale sul Po. Nel 1877 iniziava il proprio cammino imprenditoriale in un modesto negozio la Barilla, oggi *leader* mondiale della pasta ed europeo dei prodotti da forno. Il XX secolo vedeva la nascita, nel capoluogo, della Stazione Sperimentale delle Conserve Alimentari, della Mostra delle Conserve, antesignana dell'odierno Cibus, e dei Consorzi di tutela dei prodotti tipici (Parmigiano, Prosciutto, Culatello, Vini)<sup>1</sup>.



<sup>1</sup> 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.



## Cibo in versi

Una tradizione del cibo con radici così profonde, non poteva non trovare riscontri anche nel dialetto e nella poesia vernacolare, che ha riservato nel tempo particolare attenzione al tema del cibo e dei prodotti del territorio, elementi essenziali nella cultura di questa terra.

Così, dopo un approfondimento dedicato agli anolini (*L'Apollo buongustaio*, 2018) è ora la volta delle liriche dedicate ai prodotti d'eccellenza del Parmense: salsa di pomodoro, pasta, salumi e vino, qui riproposti nella successione di un ideale menù, interpretato dalla penna di diversi autori. Non mancano i profumi e le atmosfere tipiche della cucina, che rivivono in alcune poesie "leggendarie", come *La gossa*, di Alfredo Zerbini (1895-1955) ovvero la goccia al naso, ripresa anche da altri autori, che determina, con la sua caduta nell'impasto delle tagliatelle, il mesto rifiuto di un invito a pranzo; o la nostalgica *Ris e verzi* di Luigi Vicini (1918-2001), che attraverso gli aromi di un piatto della tradizione gastronomica parmigiana fa rivivere, con malinconia, il tempo della gioventù; o la sognante *La rozäda äd San Zvan* di Fausto Bertozzi (1927-), che interpreta in maniera delicata la tradizione dei tortelli d'erbette, consumati all'aperto nella notte della vigilia di San Giovanni.

Il lettore attento 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.

L'antica parlata dialettale è in grado di restituire, per la sua immediatezza, l'identità di chi l'ha utilizzata nei secoli passati e tuttora la usa. Una identità che si specchia e si svela attraverso la gastronomia, elemento essenziale del patrimonio culturale di questa terra del buon cibo.

Pur nella diversità dello stile, le varie liriche sono accomunate da alcuni elementi costanti: la qualità assoluta degli ingredienti, il ruolo fondamentale della *rezdora* - termine in traducibile, 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.

Grazie a queste composizioni dedicate ai prodotti e alla gastronomia parmigiana, tutte permeate 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...

## 1 – IN CUCINA

ALFREDO ZERBINI<sup>2</sup> (1895-1955)

### *La gossa*

*La bela rezdora la fa la fojāda,  
l'è lì ch'la la tira, la suda, l'è rossa;  
con cl'aria passanta la s'è infervorāda,  
e tossa e starnuda, ghe sponta la gossa.*

*Na gossa da gnenta, la ponta ad na spilla  
ch'à trèmma lì sotta a coll nāz birichén;  
na gossa ad rosāda, mo ciāra, ch'la brilla  
cme vūnna ad chill predi ch'la gh'à int i boclén.*

*Na volta, cla gossa, quand le l'era fioōla,  
col fōgh di me bāz agh l'andāva a sugār;  
mo adess, l'è na sposa, l'è grassa, l'è mola,  
e mi von ch'an pensa che 'd bevr e magnär.*

*– Stal chi con noiāter? Mo sì, ch'al se séda;  
ch'al s'tōga na scrana, chè mi 'n so cme fār...  
Ch'al guārda che pasta: l'è ch'la pār 'd séda.  
Incò semma ad sāgra, ch'al s'ferma a disnär.*

*Jò miss int la bronza do beli galen'ni,  
dal manz ch'al pār fent, a gh'è un brod ch'al pār d'or.  
Ag fagh na mnestrén'na con dill tajadlén'ni  
csì stagni e sutili ch'is magnen da lor. –*

*Mi guärd cla fojāda, csì giäläda, csì tgnissa;  
chi sa in cla farén'na quant ov agh sarà!  
Mo casva a cla gossa ch'a dventa pu fissa  
am tocca risponder: second la cadrà!*

*E le la continua: – Gh'è 'l rost, la fritura,  
la fruta, al formaj e la torta ad marmäläda.  
Pardiana, co' gh'pensel? Ch'al resta adritura;  
a vöj ch'al la faga na bela magnäda! –*

### *La goccia*

La bella massaia prepara la sfoglia,  
è lì che la tira, che suda, è rossa;  
con quell'aria corrente s'è raffreddata,  
tossisce e starnuta, le spunta la goccia.

Una goccia da nulla, la punta di una spilla  
che trema sotto a quel naso birichino;  
una goccia di rugiada, chiara, che brilla  
come una di quelle pietruzze che ha negli orecchini.

Una volta quella goccia, quando lei era signorina,  
col fuoco dei miei baci l'avrei asciugata;  
ma ora è una sposa, è grassa, è molle  
e io uno che pensa solo a bere e mangiare.

– Resta qui con noi? Ma sì, che si sieda;  
prenda una sedia, che io non so come fare...  
Guardi che pasta, pare di seta.  
Oggi siamo di sagra, si fermi a mangiare.

Ho messo nella pentola due belle galline,  
del manzo che sembra finto [dal tanto che è bello]  
e c'è un brodo che sembra oro.

Le faccio una minestrina con delle tagliatelline  
così stagne e sottili che si mangiano da sole. –

Io guardo quella sfoglia, così gialla, così soda,  
chissà in quella farina quante uova ci ha messo!  
Ma a causa di quella goccia che diventa più fissa  
mi tocca rispondere: secondo cadrà!

E lei continua: – C'è l'arrosto, la frittura  
la frutta, il formaggio e la crostata.  
perdinci, ci pensa? Che resti addirittura;  
voglio che si faccia una bella mangiata! –

*Am sent a gnir fama. Cl'odor ad cuzen'na  
l'è propria na cosa ch'am tira, ch'am tocca...  
Mo corpo, a gh'è semper cla gossa assassenn'na  
ch'la cressa, la cressa, l'è lì ch'la gh'va in bocca!*

*S'l'an fuss n'insolensa, agh dirè ch'la se spassa,  
magari col manghi, ch'la dröva al scossäl...  
Mo dop, s'la s'ofenda, Dio sa cosa nassa!  
A täz par prudensa, putost a stagh mäl.*

*E a pens a cla mnestra, a vedd za la piatlén'na,  
a pens a coll léss, a coll rost, a coll fritt!  
Mo le la sornacia ch'la pär na puten'na,  
e omveci ad spassäres, la tira su 'l fitt<sup>3</sup>.*

*A brus int la scràna! ?i'n stagh pu int la péla!  
A fagh cme 'l balón 'd Zambecäri<sup>4</sup>, a me spach!  
La gossa la casca!... la dà int la canéla!...  
Ma no!... Par miracol, l'è ancòrra là atach!*

*L'è mej ch'am la pòlla, ch'a taja la corda...  
Mo adess, cla balossa, a ne m'fala l'océn?!  
La credda ch'a smania... Mo sì, ch'a m'arcorda  
chi temp ad na volta ch'as sèmma vru ben.*

*L'am guärda, la ridda e la dventa pu rossa  
pensand a chill siri ch's'andäva a balär.  
Mi invece son chì ch'a trèmm sott' a cla gossa  
ch'l'è lì par mandärem a l'aria un disnär!*

*– Co gh'al da guardärem? Ad cosa 'gh ven voja?  
Al so parchè 'l smania, al me bel scapinant!  
A creddel, perdiana, ch'an magna la föja?  
L'invid ben vlontera, mo... a tävla soltant! –*

*La fa la pupon'na, l'è tutta agitäda,  
l'am fissa ch'a pära ch'lam vöja magnär...  
Mo intant chla sgargnapla, cla gossa malnäda  
la va int la föjäda! ... Pu gnenta da fär!*

Mi sento venir fame. Quell'odore di cucina  
è proprio una cosa che mi attira, che mi tocca...  
Ma c'è sempre quella goccia assassina  
che cresce, cresce ed è lì per andarle in bocca!

Se non fosse maleducato le direi di asciugarsi,  
magari con le maniche, che adoperi il grembiale...  
Ma dopo, se si offende, Dio sa cosa può nascere!  
Sto zitto per prudenza, piuttosto sto male.

E penso a quella minestra, vedo già la fondina,  
penso a quel lessò, all'arrosto, a quel fritto!  
Ma lei sornacchia che sembra una bambina,  
e invece d'asciugarsi, tira su col naso.

Brucio sulla seggiola! Non sto più nella pelle!  
Vado a fuoco [faccio come il pallone di Zambeccari<sup>5</sup>], mi spacco!  
Cade la goccia! ... Va sul matterello! ...  
Ma no! ... Per miracolo, è ancora attaccata.

È meglio che me ne vada. Che tagli la corda...  
Ma ora, quella birichina, non mi fa l'occhiolino?!  
È convinta che smani... Ma sì, che ricordi  
i tempi in cui ci siam voluti bene.

Mi guarda, sorride, e diventa più rossa  
pensando a quelle sere che s'andava a ballare.  
Ma invece son qui, che tremo sotto quella goccia  
che è lì lì per mandarmi all'aria il desinare.

– Che cos'ha da guardarmi? Di cosa ha voglia?  
Lo so perché smania, il mio bellimbusto!  
Cosa crede, perdinci, che non mangi la foglia?  
La invito volentieri, ma... a tavola soltanto! –

Fa la pupona, è tutta agitata,  
mi fissa che par che mi voglia mangiare...  
Ma intanto che ridacchia, quella goccia malnata  
va a finir nella sfoglia! ... Più niente da fare!

*Le tutta contenta, l'insista ch'a staga,  
adess ch'la se spassa, mo propia coi did!  
No, cara, an poss miga. Bisògna ch'a vaga.  
Arvèdress, rezdora! Av ringrassi ad l'invidd!*

La gossa da: ALFREDO ZERBINI, *Tutte le poesie*, Parma, STEP, 1965.

<sup>2</sup> Nato in Borgo dei Minelli nel 1895 con un destino da fornaio, come il padre, Zerbini diviene il poeta dell'Oltretorrente (il quartiere popolare della città che sorge sulla sponda sinistra del torrente 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 Paolotti<sup>3</sup>), 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*. Cfr.: ROBERTO LASAGNI, *Dizionario biografico dei Parmigiani*, Parma, PPS, 1999, *ad vocem*.

<sup>3</sup> Letteralmente, e in modo scherzoso: *tira su l'affitto per tira su col naso*.

<sup>4</sup> Il conte bolognese Francesco Zambeccari (1762-1812), pioniere dell'aeronautica, morì tra le fiamme dell'aerostato da lui stesso ideato. Sta per: *vado a fuoco*.

<sup>5</sup> Vedi nota 4.

## LUIGI VICINI<sup>6</sup> (1918-2001)

### *Ris e verzi*

*Va dal bodgär e to'na ften'na äd grass,  
coll dai riflèss dill perli, äd na colana,  
tra 'l rosa e 'l bianch e ält na meza spana;  
la codga po 't la cozz, che a chi ragass*

*(massma al pu grand) l'agh piäz int na manera  
che par magnarla in fan che tacagnär.  
Insèmma al grass an gh'è che da pistär  
un po 'd bonièrbi (un pugn äd primavera),*

*na gamba äd senner da la cana pien'na,  
soquant spigh d'aj, äd coll bén sän, bén stricch,  
na carotla, na foja äd basalicch,  
e, par fnir tutt, mettegh na sigolen'na.*

*È tutta contenta, insiste che rimanga,  
adesso che si pulisce, ma proprio con le dita!  
No cara, non posso proprio. Bisogna che vada.  
Arrivederci massaia! Vi ringrazio dell'invito!*

### *Riso e verze*

*Vai dal bottegaio e compra una fettina di grasso,  
quello dai riflessi di perla, di una collana,  
tra il rosa e il bianco e alto una mezza spanna;  
la cotenna poi la cuoci, che a quei ragazzi*

*(soprattutto al più grande) piace in un modo  
che per mangiarla non fanno che litigare.  
Insieme al grasso non c'è che da pestare  
un po' di prezzemolo (un pugno di primavera),*

*una gamba di sedano con il gambo pieno,  
qualche spicchio d'aglio, quello ben sano, ben stretto,  
una carota, una foglia di basilico,  
e, per finire tutto, mettimi una cipollina.*

*Muccia po tutt sora la pistaräla  
e con la mezzalon 'na ben moläda,  
senza tintognament fagh na pistäda  
da strajär un profumm ch'al fa gnir gola*

*finna ai pu delicät ch'an magna gnent.  
To' la pistäda, mettla int un dgamén,  
zontegh na gossa d'oli äd coll pu fén,  
un riss 'd buter cme na nuvlen 'na äd vent,*

*du papaver äd sälsa äd cla pu fen'na,  
un psigot äd säl fén, quäsi na voja,  
un briz äd pever, propria na presen'na  
cme na presa äd tabach « macuba e foja »,*

*e fa 'l sufritt; ch'ai coza adäzi adäzi,  
insimma a na fiamela cme un sospir;  
la fiamma d'un lumén ch'l'è drè morir;  
lassa ch'al coza bèn mez'ora o quäsi.*

*Pu che sufrizzer, l'è cme s'al cantiss  
opur ch'al ciciariss da lu, sotvoza;  
e quand at vedd ch'l'è colori, bel rosa,  
e a t'al sent col cuciär ch'l'è gnu liss liss,*

*spichel dal fogh e butt'l int la pugnata  
indovva agh bojja il verzi insèmma al ris.  
A gh'è l'aptit ch'al bruza pu che un sfriz,  
la pansa la brangògna ch'la pār mata.*

*Intant ch'a coza tutt, at pöl parciär;  
po, finalment, al ris bojent, ch'al fumma;  
na fumära sutila ch'la profumma  
äd così antighi; e a s'fnissa p'r arcordär*

*dill giornädi lontani, i bor'gh äd sass,  
di mur pien 'd buz cme i tabar di povrèt;  
a zuga al vent insèmma ai ragassèt  
int l'aria netta ch'la sa ancorra äd squass.*

*Ammucchia poi tutto sopra il tagliere  
e con la mezzaluna ben molata,  
senza tentennamenti fai un trito  
che diffonda un profumo che fa voglia*

*persino ai più delicati che non mangiano nulla.  
Prendi il trito, mettilo in un tegamino,  
aggiungi una goccia d'olio di quello più fino,  
un ricciolo di burro simile ad una nuvoletta al vento,*

*due cucchiari di salsa quella più fina  
un pizzico di sale fino, quasi un capriccio,  
un pizzico di pepe, giusto un poco  
come una "presina" di tabacco «macuba a foglie»,*

*e fai il soffritto; che cuocia adagio adagio  
sopra una fiammella come un sospiro,  
alla fiamma di un lumino che si sta spegnendo;  
lascia che cuocia bene una mezz'ora o quasi.*

*Più che soffriggere, è come se cantasse  
oppure che parlasse da solo, sottovoce;  
e quando vedi che è colorito, di un bel rosa,  
e senti con il cucchiario che è diventato liscio liscio,*

*toglilo dal fuoco e buttalo in una pignatta  
dove sta bollendo la verza insieme al riso.  
E c'è l'appetito che brucia più di un brivido,  
la pancia brontola che sembra matta.*

*Intanto che cuoce tutto, puoi apparecchiare;  
poi, finalmente, il riso bollente, che fuma;  
un fumo sottile che profuma  
di cose antiche; e che ti porta a ricordare*

*quelle giornate lontane, i borghi di sassi,  
i muri pieni di buchi come il tabarro dei poveri;  
e gioca il vento insieme ai ragazzini  
nell'aria pulita che sa ancora di pioggia.*

*A sonäva mezdì, anzi, al crideva,  
cme s'al saviss ch' ai gh' äva poch da där;  
mo a gh' era « ris e verzi » da magnär  
e la genta, co' vrviv, l' a s' contenteva.*

*L' era na mnestra savorida, bon' na  
e sincera cme l' aqua äd na sorzia;  
l' era un mond quäsi fat äd poesia.  
L' era al temp di caniff, äd la paton' na,*

*di carètt col latmél e coi sizén,  
di viturén ch' a speta, e agh va zo 'l cor;  
a s' andäva par nì, p' r uvva, par mor,  
e, longh il sezi, par sgagnaciufén.*

*J eren gioren poverètt pu che l' alsia,  
e pur la genta la se vrevea bén;  
a bastava un bcón 'd pàn e un bicer 'd vén  
par poder dir: — Gnenta malinconia! —*

*Verzi col ris, co' m' iv fat gnir in menta?  
Na muccia äd cosi ch' an catäva pu ...  
— Porta la mnestra in tävla, su, Clementa,  
e magnämma un cuciär äd gioventù! —*

*Ris e verzi*, da: LUIGI VICINI, *Nuvli e steli*, Parma, Battei, 1979.

Ripubblicato poi in: *A tavola con Luigi Vicini: quattro poesie gastronomiche in dialetto parmigiano; commento e traduzione di Antonio Battei*, Parma, Battei, 2008.

Suonava mezzogiorno, anzi, piangeva  
come se sapesse che aveva poco da dare;  
ma c'era il riso con le verze da mangiare  
e la gente, cosa volete, s'accontentava.

Era una minestra saporita, buona  
e sincera come l'acqua di sorgente;  
era un mondo quasi fatto di poesia.  
Era il tempo del "caniff", e della pattona,

del carretto con il lattemiele e coi ceci,  
del vetturino che aspetta, e che quasi s'addormenta;  
e si andava per nidi, per uva, per more,  
e, lungo le siepi, per gaggie.

Ed erano giorni poveri e della peggiore risma,  
eppure la gente si voleva bene;  
e bastava un boccone di pane e un bicchiere di vino  
per poter dire: — Niente malinconia! —

Verze con il riso, cosa m'avete fatto venire in mente?  
Un mucchio di cose che non trovavo più...  
— Porta la minestra in tavola, su, Clementa,  
e mangiamo un cucchiaino di gioventù! —

<sup>6</sup> Oltretorrentino purosangue, Luigi Vicini finite le scuole elementari aiuta il padre nella barberia di via Garibaldi. Entrato come impiegato al Comune di Parma, resterà invalido durante la Seconda Guerra Mondiale. Socio della *Famija Pranzàna*, appassionato verdiano frequenta per anni la "Grotta Mafalda", covo dei melomani 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 pubblicato in dialetto, fra gli altri testi, *Aqua 'd sorzia* (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. Cfr.: ROBERTO LASAGNI, *Dizionario biografico dei Parmigiani*, Parma, PPS, 1999, *ad vocem*.



**BRUNO CAMPANINI<sup>7</sup> (1928)**

### ***Al sartor***

– *Sartor s'acosta zà l'ora dla sen'na  
e 'l campanil al son'na l'Avmaria,  
anca i mé òmnmi ormäi j én par la via  
parchè la nòta ed corsa la se zven'na.*

*I s'n'arissen p'r a mäl s'andissov via  
perciò s'a restì chì v'in dagh vlontera! –  
– O rezdora, av ringrassji e ne m'pär vera  
d'aver catè csi tanta cortesia.*

*La sarè da cojon po', rifiutär  
una tävla si bon'na e riverida;  
fra l'äter, stamaten'na al mé magnär  
l'è stè un pò 'd polenta mäl rostida! –*

– *A son propia contenta ch'a sti chi,  
parchè m'ì fat dabon un bel lavor  
a sistemär a mod, da bräv sartor,  
il bräghi ed chi ragass e 'd mè mari.*

*Con chi ragass l'é quäsi una passia  
Madonna santa, i crèssen lì par lì!  
La roba la ghe scapa in quindez dì  
e il bräghi ja fan fora int n'Avmaria.*

*Co' 'v possia fär ed bon? Soquant grugnen  
ch'a j o tajè bei fresch incó int al prè?  
E pò gh'ò dj ov 'd galen'na apen'na alvè,  
tutta roba nostrana ch'a fa ben.*

*A s'è povrett, mo, ringrassiand al Sgnor,  
qualcosa chì gh'è semper da magnär;  
putòst, tant par savérem regolär,  
cme 'v piäzel l'ov sofritt, o dur o dorch? –*

– *Am sent in imbarass, la mé rezdora,  
anca parchè nissunna, son sicur,*

### ***Il sarto***

– Sarto, s'avvicina l'ora della cena  
e il campanile suona l'Avemaria,  
anche i miei uomini ormai sono per strada  
perché la notte di corsa si avvicina.

Ce ne avremmo a male se andaste via,  
perciò, se restate, ve ne daremmo [da mangiare] volentieri! –  
– O massaia, vi ringrazio e non mi par vero  
d'aver trovato così tanta cortesia.

Sarebbe da sciocchi, poi, rifiutare  
una tavola così buona e onorata;  
fra l'altro, stamattina, il mio mangiare  
è stato un po' di polenta male arrostita! –

– Son proprio contenta che stiate qui,  
perché m'avete fatto davvero un bel lavoro  
a sistemare a modo, da bravo sarto,  
i pantaloni di quei ragazzi e di mio marito.

Con quei ragazzi è un lavoro da matti;  
Madonna santa, crescono lì per lì!  
La roba gli scappa in quindici giorni  
e le braghe le fan fuori in un'Avemaria.

Cosa vi posso fare di buono? Un po' di radicchiotti  
che ho tagliato oggi belli freschi nel prato?  
E poi ho delle uova di gallina appena raccolte,  
tutta roba nostrana, che fa bene.

Siam poveri, ma ringraziando il Signore  
qualcosa qui c'è sempre da mangiare;  
piuttosto, tanto per sapermi regolare,  
come vi piacciono le uova fritte, o sode o morbide? –

– Mi sento in imbarazzo, signora mia  
anche perché nessuna, son sicuro,

*l'è bon 'na ad färja ben cme vu. E allora  
un pò sprudent, av diggh: un dorch e 'n dur! –*

*Al sartor* da: BRUNO CAMPANINI, *A la mè tera*, Parma, Battei, 1984.

<sup>8</sup> Bruno Campanini parmigiano, ha pubblicato varie raccolte di poesia dialettale, tra cui *A la mè tera*, per i tipi di Battei, nel 1984 e *Gòssi e gran*, sempre con Battei, nel 2005, ispirate al lavoro dei campi e alla vita rurale di un tempo. Cfr.: GINO MARCHI, *Il respiro dei campi*, in “Corriere di Parma” estate 1996, pp. 80-83.

**FAUSTO BERTOZZI<sup>8</sup> (1927)**

### ***La rozäda äd San Zvan***

«Mama, dì su, co'èla la rozäda?»  
«L'è sol, al me ragàs, una cridäda  
che in cél a fa tant' volti la Madonna».  
«Mo c'gh'arala, dimm, sta pòvvra dònna?»

«La n' gh'arè njent', s'a n'fuss che d'ogni tant,  
in-t-al guardär zo, tra 'n ang'l e 'n Sant,  
basta ch'la vedda un atim tant dolor  
ch'a gh'vén da pianzor da strasär's al còr.

*E il Lägormi ch'i cascon dapartütt,  
indo' gh'è bël, mo spess indo' gh'è tutt,  
i fnisson po in-t-la sabja e in méza al mär:  
Pénsa: 'na gossa la fa dòls l'amär!*

*Bén, 'l sät che a Pärma j én acsì bendetti  
ch'j àn fat gnir su il piantentén'ni dilj arbetti?*

*E al diz vón di pramzàn pjén 'd sentiment:  
– Se mi droviss dal lat e dal forment  
a gh'podrè fär un bël portagiojél –*

*Po al gh'à miss l'acua... al fogh ch'l è so fradel,  
e dop' 'na próva, sät co'l'à inventè?  
Mo njénta...: la ricéta di tordè!».*

sarà capace di farle buone come voi. E allora  
un po' sfacciato, vi dico: uno morbido e uno sodo! –

### ***La rugiada di San Giovanni***

«Mamma, raccontami, cos'è la rugiada?».  
«È solo, ragazzo mio, un pianto che in cielo  
fa tante volte la Madonna».  
«Ma cosa avrà, dimmi, quella povera donna?».

«Non avrebbe niente, se non fosse che ogni tanto,  
nel guardare qui giù, tra Angeli e Santi,  
basta che veda un attimo tanto dolore,  
che le vien da piangere da stracciarsi il cuore.

E le lacrime, che cascan dappertutto,  
dove c'è bello, ma spesso dove c'è asciutto,  
finiscono poi nella sabbia e in mezzo al mare.  
Pensa: una goccia fa dolce l'amaro!

Bene, lo sai che a Parma sono così benedetti,  
che han fatto crescere le piantine delle erbetto?

E dice un parmigiano pieno di sentimento:  
– Se adoperassi del latte e del frumento,  
ci potrei fare un bel porta gioie –.

Poi ci ha messo l'acqua... il fuoco, che è suo fratello,  
e dopo una prova, sai cos'ha inventato?  
Ma nulla: la ricetta dei tortelli!».

<sup>9</sup> Nato il 30 aprile del 1927 in Oltretorrente, di cui ha assorbito gli umori e le sonorità, dopo gli studi in ingegneria, Bertozzi, schivo e riservato per natura, ha iniziato a scrivere poesie in dialetto con lo pseudonimo di "Riccio da Parma" fino a quando ha lavorato come responsabile dell'Ufficio Tecnico della Barilla. Una volta in pensione ha pubblicato col suo vero nome diverse raccolte di poesie, tra cui *Scarfulli* edito da Palatina nel 1989.

## 2 – I SUGHI

RENZO PEZZANI<sup>9</sup> (1898-1951)

### *La conserva pramzana*

*S'a gniss al mond la sèrva  
ch'as' fäva la consèrva,  
quand mi j éra un putén  
coj parôj e i dgamén,*

*coza dirissla a vèddor  
cól sugh ross, acsì tènnor  
ch'a s'cata in-t-il latén'ni  
d'il cualitè pu fén'ni?*

*E che profum i gh'dan!  
La s'magna con al pan,  
cmé s'la fuss 'na marmäläda.  
'Na volta a l'ò scordäda*

*in-t-la cardénsa, avèrta,  
sénsa mèttrogh su njént,  
e 'l me putén, contént,  
al m'à lassè voltär,*

*po' 'l s'é miss a pescär  
coj sanfén, cmé la gata...  
Al gh'à lassè la lata!*

### *La conserva parmigiana*

Se tornasse al mondo la serva  
che ci preparava la conserva,  
quando ero un bambino,  
con i paioli e i tegamini

chissà cosa direbbe  
nel vedere quel sugo rosso, così tenero  
che si trova nelle lattine  
delle qualità più buone?

E che profumo gli danno!  
La si mangia con il pane  
come fosse marmellata.  
Una volta l'ho scordata

nella credenza, aperta,  
senza mettervi su niente per coprirla,  
e il mio bambino, contento,  
mi ha lasciato voltare,

poi s'è messo a pescare  
con la zampina, come la gatta...  
Ci ha lasciato soltanto la latta!

*S'a gniss al mond la sèrva  
ch'a s'fäva la consèrva,  
Al siv cò la dirè?  
"Costa l'è civiltè!"*

*La conserva pramzana* da: RENZO PEZZANI, *Il specialità 'd Pärma*, in "Giallo e blu" 1950, Parma, Donati, 1949.

Ripubblicato poi in: FERRUCCIO BOTTI, *Gastronomia Parmense*, quinta edizione, Parma, Benedettina, 1967, pp. 457-458; *A tavola con Renzo Pezzani: cinque poesie gastronomiche in dialetto parmigiano; commento e traduzione di Antonio Battei*, Parma, Battei, 2006.

<sup>0</sup> Nato nel giugno 1898 in una famiglia di artigiani, Renzo Pezzani 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 claustro*, 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.

### 3 – LA PASTA

**RENZO PEZZANI (1898-1951)**

#### *La pasta*

*L'è la pasta ch'a fa la mnestra bon'na:  
sutta, col grass, col brod, con la verdura.  
La pasta, s'l'an ten miga la cotura,  
l'è smoledga, la dventa una paton'na.*

*E to mari, ch'al magna cmè n'ozlen  
e'l pesca in fonda al brod con la forsen'na,  
e'l biastumma se 'l cata un grassolen,  
al t'arcmanda 'd comprar dla pasta fen'na.*

Se tornasse al mondo la serva  
che ci faceva la conserva,  
sapete cosa direbbe?  
"Questa sì che è civiltà!".

#### *La pasta*

È la pasta che fa la minestra buona,  
asciutta, col soffritto, in brodo, con la verdura.  
La pasta se non tiene la cottura  
è molliccia e diventa una pattona.

E tuo marito, che mangia come un uccellino<sup>10</sup>  
e pesca in fondo al brodo con la forchetta  
e impreca se trova un dadino di grasso,  
si raccomanda di comperare della pasta di qualità.

*At spendarè quel 'd pu,  
mo par la pàza ad la famija.  
mi digh ch'at conven.  
Bon 'na la pasta e gnanca un grassolen ?  
Incó va a fnìr che to mari 'l te bàza.*

*La pasta da: RENZO PEZZANI, La cuzen 'na pramzana, in "Giallo e blu" 1950,  
Parma, Donati, 1949.*

<sup>11</sup> Mangia come un uccellino: mangia poco poco, con razioni minime.

## 4 – I SALUMI

**RENZO PEZZANI (1898-1951)**

### *Do ften'ni äd parsùtt*

*Se 'l gozé invece 'd do ciapi  
(du sochett, pu che do s'ciapi!)  
al gh'n'aviss una dozen'na,  
(d'ogni pàrta dal gozén  
al parsùtt l'é la pu fenna)  
càra alvâr's a la maten'na,  
dopa ditt il j orassion,  
con 'na micca, un bicer 'd vén  
e do fètti insimma 'l tond!  
Chi faré il rivolussion?  
Chi diré ch'é brutt al mond?...*

*An digh miga tutt i dì,  
mo 'na volta, s'la t'va bén,  
quand àt tor'n a ca' a mezdi,  
còmpren n'etto tajè fén,  
e stà atént a la stadèra...  
Sé t'è incoldra e t'è bravè  
coi to fiô, con to mojéra,*

Spenderai un po' di più,  
ma per la pace della famiglia  
io dico che ti conviene.  
Buona la pasta e neppure un dadino di grasso?  
Oggi va a finire che tuo marito ti dà un bacio.

### *Due fettine di prosciutto*

Se il maiale invece di due "chiappe"  
(due pezzi di legno piuttosto che due "chiappe"!)  
ne avesse una dozzina,  
(di ogni parte del maiale  
il prosciutto è la più fina)  
sarebbe bello alzarsi alla mattina,  
dopo aver detto le preghiere,  
con una micca, un bicchiere di vino,  
e due fette sopra al piatto!  
Chi farebbe le rivoluzioni?  
Chi direbbe che il mondo è brutto?

Non dico mica tutti i giorni,  
ma una volta, se ti va bene,  
quando torni a casa a mezzogiorno,  
comprane un etto tagliato fine,  
e sta attento alla bilancia...  
Se sei in collera e hai litigato  
coi tuoi figli, con tua moglie,

*la carten 'na dal bodgär  
sta sicur ch' l'agh pensa lè.  
L'al sa lè co' l'à da fär!*

*Do ften 'ni äd parsütt da: RENZO PEZZANI, Il specialità 'd Pärma, in "Giallo e blu" 1950, Parma, Donati, 1949.*

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

---

**RENZO PEZZANI (1898-1951)**

### ***Al salam pramzan***

*Dar a von dal «salam», al s volta indrè  
e se 'l ne 't dà querèla al t'lässa andär  
'na slépa ch'at vè drè 'n'ora a pirlär.  
Se invéci l'é stè a Pärma e l'à tastè  
'na ften 'na äd coll salam ben stagionè  
che in-t-al tajär 'l al fa 'na läghermen 'na,  
con la péla sutila un pò verdén 'na  
cmé un bagaròn dal mill catè in-t-un prè,  
dols e pastos, né dsèved né salè,  
ross in-t-al mägher, rosa in dò l'é grass;  
al s'voltarè e 'l vé diriss: «Ragass,  
grassia dal compliment. L'è una bontè!»*

*Al salam pramzan da: RENZO PEZZANI, Il specialità 'd Pärma, 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.*

---

la carta del salumiere  
sta sicuro che ci pensa lei.  
Lo sa lei cosa deve fare!

### ***Il salame parmigiano***

Se dai a uno del "salame", quello si gira  
e se non ti querela ti molla  
uno schiaffo che ti fa girare per un'ora.  
Se invece è stato a Parma e ha assaggiato  
una fettina di quel salame ben stagionato  
che nel tagliarlo fa una lacrimuccia,  
con la pelle sottile un po' verdina  
come un biglietto da mille trovato in un prato,  
dolce e pastoso, né insipido né salato,  
rosso nella parte magra, rosa in quella grassa;  
si volterebbe e vi direbbe: "Ragazzo,  
grazie del complimento. È una bontà!".



LUIGI VICINI (1918-2001)

### ***Al Culatel***

*Al gh'à 'l color däl cel a la maten'na  
quand a gh'è 'l sol cli'al lenza al mond äd rósa;  
na lägherma äd rozäda l'as ghe posa  
apen'na ch'a t'al taj, con la cortlen'na.*

*S'al fuss na nuvla mata in serca äd vent  
o lj äli d'un pissón bianch cme la sera,  
s'al fuss un fior ch'a spona a primavera,  
a son sincer: ne gh'farè gnanca a ment.*

*Mo invece, coste chi l'è culatel,  
con un savor da far desdär i mort;  
al metta in t l'alma griza un po 'd confort  
cme quand at guärd i bosch, al mär e al cel.*

*E par do ften'ni rosa äd sto salumm,  
ch'al se straja int al sanghev, cme t'al magn,  
csi dols e delicät, con coll profumm  
ch'an t'in cat miga 'n äter ch'sia compagn,*

*a v'al giuri a ghe scrivv na poesia  
con dill rimmi catädi int un zardén,  
cme s'pöl catär un fior, un fior 'd gazia  
int l'aria pura ch'a sa 'd növ e äd pén.*

*Un'aria ch'la t'arcorda i temp indrè  
e la 't fa gnir in menta, in fonda al cor,  
il beli siri dal to primm amor,  
nassù cme nassa l'erba in meza ai prè.*

*Al culatel al gh'à 'l savor dill viöli,  
al gh'à l'odor dla tera quand a piova;  
magnen do fetti, at sentire ch al t mova  
al desideri äd far dill caparioli.*

*Al desideri d'artornär putén,  
quand a s'andäva al sägri, int i paes;*

### ***Il culatello***

Ha il colore del cielo la mattina  
quando c'è il sole che tinge il mondo di rosa;  
una lacrima di rugiada si posa  
appena si fa un taglio, con la coltellina.

Se fosse una nuvola pazza in cerca del vento  
o le ali di un piccione bianco come la sera,  
se fosse un fiore che spunta a primavera,  
sono sincero: non gli darei proprio retta.

Ma invece, questo qui è il culatello,  
con un sapore tale da far risvegliare i morti,  
t'infonde nell'anima grigia un po' di conforto  
come quando guardi i boschi, il mare e il cielo.

E per due fettine rosa di questo salume,  
che si diffonde nel sangue, come lo mangi,  
così dolce e delicato, con quel profumo  
che non ne trovi uno che gli sia eguale,

ve lo giuro: gli scrivo una poesia  
con delle rime trovate in un giardino,  
come si può trovare un fiore, un fiore di gaggia  
nell'aria pura che sa di nuovo e di pino.

Un'aria che ti ricorda il tempo passato  
e fa tornare alla mente, in fondo al cuore,  
le belle sere del tuo primo amore,  
nato come nasce l'erba in mezzo ai prati.

Il culatello ha il sapore delle viole,  
ha l'odore della terra quando piove;  
mangiane due fette, e sentirai muoversi  
il desiderio di fare delle capriole.

Il desiderio di tornar bambino,  
quando si andava alle sagre, nei paesi;

*un gir in giostra: un bagaron da dez,  
e j ommi, a l'ost, ch'a beva int i scudlén.*

*Na cārta äd culatel, la malvasia,  
al pàn 'd campagna, na scudlen 'na äd frò,  
e do canson, strupiàdi in compagnia,  
acsi, cme 's pöl, a l'ombra d'un barsò.*

*A gneva sira, e mi a guardava al cel  
in coll moment ch'a casca zo na stela;  
alora am gneva in menta al culatel,  
acsi gustos ch'as magna finn la pela.*

*Al Culatel da: LUIGI VICINI, Nuvli e steli, Parma, Battei, 1979.*

*Ripubblicato poi in: A tavola con Luigi Vicini: quattro poesie gastronomiche in dia-  
letto parmigiano; commento e traduzione di Antonio Battei, Parma, Battei, 2008.*

## 5 – IL VINO

**LUIGI VICINI (1918-2001)**

### *Al nòsstor lambrùssch*

*L'è un vén ch'al n'sda miga 'd importansa,  
sénsa etichètti d'or, al pār povrètt,  
epur l'è viv, l'è generoz, l'è s'cètt  
e al straja al so profùmm e la so fragransa.*

*A gh'n'è dal brùssch, dal scur, dal cèr  
al gh'à 'l savor adla tèra indòvva al nasa,  
ch'l'è sjora äd vjòli, tèra bón'na e grasa  
tèra d'amor ch'la 'n n'è mäj sùffa äd däär.*

*Lambrùssc...*

*sentì che nòmm, cme 'l sòn'na bén  
Un nòmm ch'l'è fat soltant 'd'na parola,*

*un giro in giostra: un soldo da dieci,  
e gli uomini, dall'oste, che bevono negli scodellini.*

*Una carta di culatello, la malvasia,  
il pane di campagna, una scodella di fragole,  
e due canzoni, storpiate in compagnia,  
così, come si può, all'ombra d'una pergola.*

*Veniva sera, e io guardavo il cielo  
nel momento in cui cadeva una stella;  
allora mi veniva in mente il culatello,  
così gustoso da mangiar persino la pelle.*

### **Il nostro lambrusco**

*È un vino che non si dà dell'importanza,  
senza etichette dorate, sembra perfino poveretto,  
eppure è vivo, generoso e schietto  
e spande il suo profumo e la sua fragranza*

*Ce n'è di brusco, di scuro, di chiaro  
e ha il sapore della terra dove nasce,  
che è signora delle viole, terra buona e grassa,  
terra d'amore, che non si stanca mai di dare.*

*Lambrusco...*

*sentite che nome, e come suona bene  
un nome che è fatto d'una sola parola*

*tanta béla e frizanta ch'la t'consola  
cme cuand a t'rida ataca al to putén.*

*E in ti momént ch'a s'gh'à di dispjazér  
E a t'sént ados 'na gran malinconia,  
s'at'vól che tutt s't'il cozi i vagon via...  
sturon 'na bòcia e bév'n'un bón bicér.*

*E se un bicér l'é poch bév'ni socuànt  
a t'sentirè 'na coza ch'la sé straja,  
cme vón cla frèdd e al s'mètta n'àtra maja  
'na bón 'na själpa äd lana e un pär 'd guánt.*

*Alora i brütt pensér i vólon via...  
la vitta la dvintrà pu chjéta e bèla,  
e in-t-al tò céel a spontarà 'na stéla  
'na stéla ch'la s ciama poezia!!!*

*Al nòsstor lambrùsch, da: LUIGI VICINI, Nuvli e steli, Parma, Battei, 1979.  
Ripubblicato poi in: A tavola con Luigi Vicini: quattro poesie gastronomiche in dia-  
letto parmigiano; commento e traduzione di Antonio Battei, Parma, Battei, 2008.*

tanto bella e frizzante che consola  
come quando ti ride accanto il tuo bambino.

E nei momenti in cui si ha del dispiacere  
e ti senti addosso una gran malinconia  
se vuoi che tutte queste cose vadano via  
sturane una bottiglia e bevine un buon bicchiere.

E se un bicchiere è poco, bevine tanti  
e sentirai una cosa che ti avvolge e si allarga  
come uno che ha freddo e si mette un'altra maglia,  
una buona sciarpa di lana e un paio di guanti.

Allora i brutti pensieri volano via...  
la vita diventerà più quieta e bella,  
e nel tuo cielo spunterà una stella,  
una stella che si chiama poesia!!!

## La sfida

Anche quella mattina nonna Antonia si svegliò alle sei. Si sedette sul bordo del letto e richiamò alla mente le cose da fare: doveva preparare un bel pranzo di Natale.

Cominciò a vestirsi in fretta. Una gioia dolcissima le pervase il cuore: avrebbe avuto ospite il figlio Riccardo con la moglie Marietta e i due nipotini, Carlotta di tre anni e Federico di sei. In salotto aveva addobbato un grandissimo abete e in un angolo aveva fatto anche il presepe, con i pastori tramandati da più generazioni.

I pacchetti con i regali giacevano sotto l'albero. Per Riccardo aveva sferruzzato un maglione con relativa sciarpa e guanti, per la nuora un maglioncino e un bel cappello, per Federico aveva comprato un bellissimo trenino elettrico, completo di binari, gallerie, stazioni, ecc. e per Carlotta una splendida bambola dal viso di porcellana.

Si guardò allo specchio: aveva gli occhi ridenti. Passò il pettine tra i capelli bianchi e canticchiò una vecchia canzone dei suoi tempi.

Aprì tutte le finestre di casa e guardò fuori. Un pallido sole illuminava la santa giornata. Si fermò davanti alla porta della sala da pranzo e vide con piacere la tavola apparecchiata. La sera prima aveva messo la tovaglia ricamata, le posate d'argento, i piatti del servizio buono e i bicchieri di Murano. Tutto era perfetto.

Andò in cucina e preparò il caffè. Intanto le sue mani incominciarono a lavorare febbrilmente. Fiammeggiò il cappone, lo pulì, lo lavò e lo mise al fuoco con cipolla, sedano e carote salando appena l'acqua e lo lasciò sobbollire piano piano. Preparò i crostini con il fegato bollito, burro, e alici e a mano a mano li mise nei vassoi e sopra i calzoni dolci lasciò cadere lo zucchero vanigliato; aprì il panettone, ne asportò la calotta, tolse il dentro e lo riempì con crema alla ricotta e canditi, poi lo richiuse e lo mise in frigorifero. I tortellini, fatti con le proprie mani la sera prima erano di carni arrostiti con prosciutto crudo, uova fresche e parmigiano, in bella mostra sulla tavola di legno; li rimosse



per staccarli un po', e con orgoglio ne sentì il profumo. Prese il girello, lo steccò con un misto di aromi, aglio e lo foderò con fette di crudo e mise la teglia nel forno con patate. Pulì l'insalata e la mise in una zuppiera. Bevve il caffè che era ormai freddo.

- Va bene, Carlo? - chiese al marito che aveva perduto anni prima. Credeva che fosse con lei, lì nella stanza.

“ I nostri morti “ diceva “ non ci lasciano mai “.

Certo nei primi tempi aveva pianto, si era disperata, ma poi aveva trovato conforto nel pensare che ogni tanto il buon Dio facesse aprire le porte del Paradiso da Pietro, in maniera che i defunti potessero tornare sulla terra tra i loro cari. Ella sapeva da sempre che il Natale era un giorno di questi.

Accese il televisore e il mondo con le sue gioie e i suoi dolori entrò prepotente nella sua casa, ma lei tornò in cucina senza ascoltare una parola.

Il tempo passò, ma nonna Antonia non sollevò mai lo sguardo verso l'orologio. Procedeva svelta e contenta, sapendo di aver cucinato il miglior pranzo di Natale della sua vita.

A un tratto si fermò stupita: tutto era stato fatto, tutto era pronto!

Si tolse il grembiule dalla vita e andò a mettersi le scarpe. Accese le luci dell'albero e iniziò a servire gli antipasti, poi si sedette e cominciò a gustare i cibi con gioia.

Tra una portata e l'altra chiedeva al marito, che vedeva a capotavola, se il cibo fosse buono; sorrideva al figlio e poneva domande ai nipotini; parlava alla nuora Marietta di una certa antica ricetta...gliel'avrebbe data più tardi.

Nella stanza c'era un clima festoso indescrivibile. Nonna Antonia era stanca, ma felice. Neppure per un attimo pensò che il marito era morto da tre anni, che Riccardo, Marietta e i nipotini erano periti l'anno prima in un pauroso incidente stradale, proprio la mattina di Natale.

Nonna Antonia non si era rassegnata, aveva sfidato la morte vincendola.

Lo sapeva, e rideva... rideva...

- Carlotta, vieni a dare un bacio a nonnina... -

*Cesarina Marzulli*

## **Le patate dei Gaudino**

La frittura non era prevista, dato il costo dell'olio e la difficoltà di reperirlo. Per questo le patate venivano cotte generalmente sotto la cenere ancora calda del braciere. Mescolate al riso oppure lesse. Ma quando c'erano, il pasto era di gran lunga più completo ed apprezzato e la scodella che le conteneva veniva svuotata rapidamente.

Ad un certo punto non sono state più portate in tavola. Potevano essere mangiate solo di nascosto. Erano state bandite, vietate. Divieto quasi incomprensibile perché arrivava in un contesto storico e sociale in cui non c'era molto altro da mangiare.

Ma il divieto in questione era stato imposto come atto di rispetto nei confronti di un padre rientrato da una lunga assenza. Un'assenza iniziata nel 1939 quando venne chiamato alle armi destinato a raggiungere Rodi, nell'Egeo con il suo reggimento di fanteria, catturato e fatto prigioniero dai tedeschi il 13 settembre 1943, solo 5 giorni dopo l'armistizio, per essere poi liberato il 15 luglio 1945. Quel padre era mio nonno Rosario.

Prigioniero dei tedeschi a fianco dei quali aveva combattuto fino a pochi giorni prima...

Dei lunghi mesi trascorsi nei campi di prigionia il nonno non ha mai raccontato molto né a mia nonna, né ai figli. E non ha avuto il tempo di farlo neanche con me, curiosa bambina prima e interessata adolescente poi, perché è venuto a mancare quando cominciavo a mettere insieme i tasselli di quella parte di storia che aveva coinvolto la mia famiglia. Probabilmente se fosse vissuto più a lungo avrei trovato il modo di fargli quelle domande che moglie e figli per pudore o per paura di scoprire troppo, non avevano mai fatto. Non è detto che avrei ricevuto risposte minuziose e complete e magari io stessa avrei fatto un passo indietro nel vedere diventare vitreo lo sguardo di un uomo così distinto e composto quale era mio nonno.

Oppure no. Con me avrebbe parlato. A me avrebbe raccontato, a di-

stanza di oltre 40 anni, ciò che era accaduto... come era stato catturato, come era stato denudato della sua divisa e rivestito di un completo di tela consunto, come era stato picchiato, cosa era stato relegato a fare e se avesse mai rinnegato la Patria per la quale stava combattendo.

Forse aspettava solo le domande giuste ed il momento giusto per farlo.

Ma quel momento non è mai arrivato. Nessuno gli ha fatto quelle domande. La prigionia nel Lager *Bezeichnung-Deutschland* è rimasta una serie di date e di luoghi annotati sul suo fascicolo militare, fatto di fogli marroni e verdi, di timbri che minuziosamente riportavano tutti gli spostamenti del suo reggimento e che vedono un vuoto solo nei 23 mesi di prigionia. E probabilmente ha preferito lui stesso così. Anche perché a chi è stato catturato come lui all'indomani dell'armistizio, è stato negato anche lo stato di prigioniero ed assegnato quello di internato militare italiano. Internato n. 19771. Era solo un numero, quel numero, mio nonno.

Nella sua concezione di dignità, un Gaudino (era questo il suo cognome) non si fa umiliare, buttare in un angolo freddo e lercio a pelare patate e a mangiare solo le bucce che cadevano dei secchi portati via. Per tanti mesi questo era stato il suo pasto... bucce sporche di patate che venivano fatte volutamente cadere dai secchi. Probabilmente riteneva di gran lunga più dignitoso sottostare ai lavori forzati ed alle vessazioni corporali che mangiare immondizia. Ma so poco anche di questo. Ciò che è arrivato sino a me è il risultato di cose che mia madre ed i miei zii hanno a mala pena bisbigliato tra di loro. La maggior parte di ciò che so è invece frutto di un mio lavoro di ricerca affettuosa e postuma tra documenti militari, alcuni dei quali capitati casualmente tra le mie mani mentre cercavo delle foto.

Un solo episodio a chiosa di una prigionia durata quasi due anni: mi è stato raccontato che quando il nonno ha trovato le patate in tavola - poco dopo il suo rientro - si è alzato ed è uscito di casa dicendo che sarebbe rientrato solo quando quella roba fosse sparita. La nonna non ha chiesto spiegazioni, ha semplicemente smesso di cucinarle. E questo è bastato anche ai cinque figli. Non si sono più cucinate patate. O meglio,

non si sono più mangiate patate in presenza del nonno. Nessuno ha protestato o ha pronunciato un "perché" di troppo. Erano anni in cui era già complicato rivolgersi agli adulti, ai genitori, per un eccesso di timoroso rispetto: ci si rivolgeva a loro solo se interpellati. Ancor di più questo timore si manifestava se dovevano essere poste domande sulla guerra e sull'internamento che ne era derivato. Semplicemente non se ne parlava. Non se ne poteva parlare.

Sono state taciute tante cose nei rapporti padre-figli o marito-moglie di quegli anni. Sono rimaste nascoste la sofferenza e l'orrore della prigionia. Sono stati occultati l'annientamento della persona e l'azzeramento dello spirito. È stato tutto accantonato in un angolo della memoria per un paradossale meccanismo di autodifesa con il quale l'omissione del ricordo di ciò che era accaduto, probabilmente lo rendeva meno doloroso, perché forse non era avvenuto esattamente così o forse non era avvenuto affatto.

Della prigionia di nonno Rosario rimangono poche cose: una medaglia conferita dalla Presidenza del Consiglio dei Ministri nel 2013, delle lettere da *Bezeichnung* consegnate al momento della liberazione, delle foto del figlio primogenito vestito da Balilla inviate da mia nonna in attesa di un atto di clemenza ed uno strano imbarazzo nel mangiare ancora oggi le patate da parte dei figli come se fosse una mancanza di rispetto per quel padre che manca oramai da 30 anni.

La nonna ha continuato a cucinarle di nascosto, finché è vissuta... ma non a mangiarle.

N.d.a.: Il Lager *Bezeichnung* non esiste: letteralmente è la traduzione in tedesco di "nome del campo". Sulle lettere in uscita dal Lager, scritte su carta per corrispondenza messa a disposizione dallo stesso, non veniva mai indicato il nome del campo ma solo la sua presenza in Germania. Sono in attesa che organismi tedeschi, grazie all'intervento dell'ANRP (Associazione Nazionale Reduci dalla Prigionia), mi aiutino a risalire al campo dove mio nonno è stato internato.



## “U sposaliziu” in Sabina ed il pranzo di nozze

Giornate nunziali portava maggio prima della fienagione e giornate nunziali portava ottobre dopo la vendemmia, annunciate e suggerite da gatti in amore e piccioni in corteggiamento; una terrestre ansietà di coniugarsi e di coniugare. Nelle nostre campagne, le strade al femminile per approdare al matrimonio erano diverse, ma tutte riconducibili ad un unico status, quello contadino.

Partiti ambiti erano, poi, l'artigiano, l'operaio con salario fisso o il seducente impiegatuccio, in cui la donna vedeva uno gnomo operoso che l'avrebbe sostenuta; antichi miraggi di redenzione sociale.

Ci si conosceva nelle feste di paese, quando fanciulle prosperose ed altre più povere di dovizie femminili, sfilavano in processione, alla rinfusa - quasi un rimescolamento di carte tra le quali pescare quella vincente - precedendo il simulacro del santo patrono in una pagana liturgia di sguardi e di ammiccamenti.

Ci si conosceva nei balli di carnevale, riprendendo fiato dopo una polka scatenata: pazze note che un argutissimo vecchio andava estraendo da un asmatico organetto. Ci si conosceva durante gli estivi lavori del raccolto, quando i giovanotti del vicinato venivano al podere per dare una mano.

Se la “cosa” non era combinata tra famiglie - accadeva sovente - per accumulare avaria di sentimenti ed accorte strategie economiche, poteva anche esserci il matrimonio d'amore annunciato da sguardi uncanti; fugaci abbracci ed una sgangherata serenata, portata da amici del cuore, complici una chitarra e la notte.

Infine, il pretendente si portava a casa della ragazza e la chiedeva in moglie. Dopo qualche tempo si sarebbero celebrate le nozze, precedute dal rituale fidanzamento fatto di trucioli d'affetto, scampoli di desideri e l'atroce pazienza della futura suocera che piantonava la coppia.

Le spese preliminari accomunavano le due famiglie, anche se di condizioni modeste. All'uomo spettava “l'arca” del pane (la madia), un ta-



volò con alcune sedie e l'oro - le fedeli, anello e "pennenti" (orecchini) - per la sposa: probabilmente gli unici oggetti di valore per tutta una vita.

Alla sposa spettava il corredo e la cassa che l'avrebbe contenuto, il letto col materasso ed i "rami"; la conca per attingere l'acqua alla fonte, "u callaru", tegami e soletti. Un essenziale arredativo più tardi corroborato dai regali di nozze, solitamente stoviglie, bicchieri, posate e "pilucci" di coccio. Quale distanza planetaria con i costosi regali d'oggi.

Strane scaramantiche usanze introducevano al giorno delle nozze. Portava male alla sposa confezionarsi l'abito nuziale, come pure collaborarvi; portava male allo sposo vedere l'amata la mattina prima delle nozze, prima del suo apparire sulla soglia di casa accompagnata dal genitore. Se la sposa abitava in campagna, essa giungeva al limite dell'abitato su una "barrozza" trainata da bianche "maremmane" infiocchettate, - altro che sfarzose mercedes - salvo a proseguire poi verso la chiesa, precedendo il pedonale corteo degli invitati, "l'accompagnu". Più tardi, nel consumato silenzio della chiesa, rotto dalle note gravi dell'organo che facevano trasalire i fiori bianchi ornanti l'altare, gli sposi si sarebbero scambiati gli anelli sotto l'accorto sguardo di Dio e di quello distratto dei santi, intenti a sorvegliare i propri altari.

Terminata la sacra cerimonia, la coppia si ostentava sul sagrato. Bella la sposa che, decantata dal velo bianco, assomigliava a certe antiche donne che la tradizione locale elevò a Madonne, effigiandole sugli altari della nostra terra: si pensi a quelle di Vescovio o di Ponticelli. Fatidico e buio - da maschio sabino - lo sposo, che il nero dell'abito accentuava. Intorno a loro s'assiepava la difficile allegria degli invitati: la naturale gioia dei consanguinei e la corale partecipazione del paese. Quindi la sposa lanciava "u tortulu" una sorta di ciambella dolce. La fanciulla che tra la folla riusciva ad accaparrarselo, ne traeva buoni auspici per il proprio futuro. Contemporaneamente, seguiva il lancio dei confetti e del sale sugli sposi, quasi un sostanzioso e corroborante supplemento di saggezza. La cerimonia si concludeva quando parenti ed invitati attruppati dietro la coppia e sempre a piedi, raggiungevano il

luogo del banchetto: un magazzino o un fienile - a quei tempi non era il caso di parlare di ristoranti, stando nei nostri borghi solo misere locande ed infime bettole - o più spesso si imbandiva all'aperto sull'aia, all'ombra di un olmo o di un gelso. Candidissime le tovaglie sulle quali faceva contrasto la torva presenza del rosso vino nostrano.

Il pranzo comprendeva una sequela di portate che possiamo considerare un "concerto grosso" della gastronomia sabina, dove gli ingredienti, tutti a kilometro zero, come diremmo oggi, dalle carni alle verdure erano prodotti in famiglia. Una lista di vivande ferme nel tempo, immutate da generazioni, che un cuoco, preso in affitto, preparava, essendo i famigli impegnati nella cerimonia.

Ovviamente si iniziava con antipasto, che già da solo poteva considerarsi un pasto completo: prosciutto del maiale di famiglia compresa *lonza*, salciccia secca e salame del medesimo; formaggio fresco di pecora e qualche uovo sodo condito con salsa verde. Seguivano, fagioli con le cotiche e coratella d'abbacchio.

Tra i primi piatti doveva esserci il brodo - una liquida pietanza per predisporre lo stomaco alle pietanze successive - ottenuto facendo bollire una vecchia gallina, muscolo di manzo ed un mazzetto di erbe aromatiche. In esso si annegavano tagliolini, tratti da una sfoglia sottile. A seguire il "lesso", composto dalla carne del brodo - gallina e manzo - conditi con salsa verde, accompagnato da un contorno di cicoria di campo e bieta.

Seguivano le fettuccine, ovviamente fatte in casa, condite con una sorta di "leggero" ragù ottenuto con rigaglie di pollo, carne di manzo, guancia e salciccia. Il piatto successivo: l'umido, conteneva le carni del ragù, che non prevedevano contorni.

A questo punto la portata si diversificava: piccioncini in salmi<sup>1</sup>, per gli sposi - una sorta di eros gastronomico legato a questi volatili - cacciatora di coniglio per gli altri invitati.

Ed ecco comparire il fritto, in cui entravano: cotolette d'abbacchio,

<sup>1</sup> Per la storia di questa pietanza si rimanda il lettore all'Apollò del 2010 "*Che mangerà la sposa*".

cervella, ricotta, carciofi, fiori di zucca e quant'altro da "friggere" si potesse offrire all'olio di oliva.

L'arrosto chiudevava finalmente le portate: pollo abbacchio nonché la porchetta; quest'ultima sempre presente dai pranzi di nozze longobardi dell'alto medioevo a seguire.

Per ripulire la bocca dalle "grasse" portate, c'era sempre l'insalatina di campo, tratta dalla raccolta di erbe spontanee condite con olio, aceto e cubetti di pane abbrustolito strofinati d'aglio.

Un pasto per stomaci "omerici". D'altronde chi non l'aveva a quei tempi? Eppoi frutta di stagione, dolci e rosoli fatti in casa. La torta nuziale non l'avevano ancora inventata.

Tra una portata e l'altra, s'elevava tra i commensali, l'istrionica presenza di un "compare", esperto consumato di discipline conviviali, che declinava a braccio circostanziati versi, intonava stornelli, ammanniva brindisi che elogiavano la prodigalità dei parenti, la bellezza della sposa, l'arguzia dello sposo, la santità del curato. Il festino proseguiva fino a tarda sera, tra suoni di organetto che incitavano al ballo, l'euforia del vino, il vociare dei presenti, l'afrore dei corpi accaldati. Solo quando finalmente, calava il sipario sulla coreografia nuziale, gli sposi esausti, potevano appartarsi.

Prima di concedersi al sonno, dopo le ovvie conseguenze della prima notte, restava loro l'ultima scaramantica incombenza: soffiare contemporaneamente sul lume - l'Enel doveva essere ancora inventato - per estinguerne la fiamma. Infatti un antico proverbio sabino ammoniva che "'a prima notte che s'addorme assieme, chi prima smorza 'u lume prima more" una gestualità che appartiene al mito.

All'indomani, le stagioni della vita avrebbero offerto loro baci e percosse, rose e ortiche, grandine e sole.

**Franco Onorati**

## **Il lazzarone**

La biografia di Rossini è un gustoso impasto di realtà e leggende, dove queste ultime per la loro suggestione hanno finito per contendere alle prime il posto d'onore nella ricostruzione della sua vita.

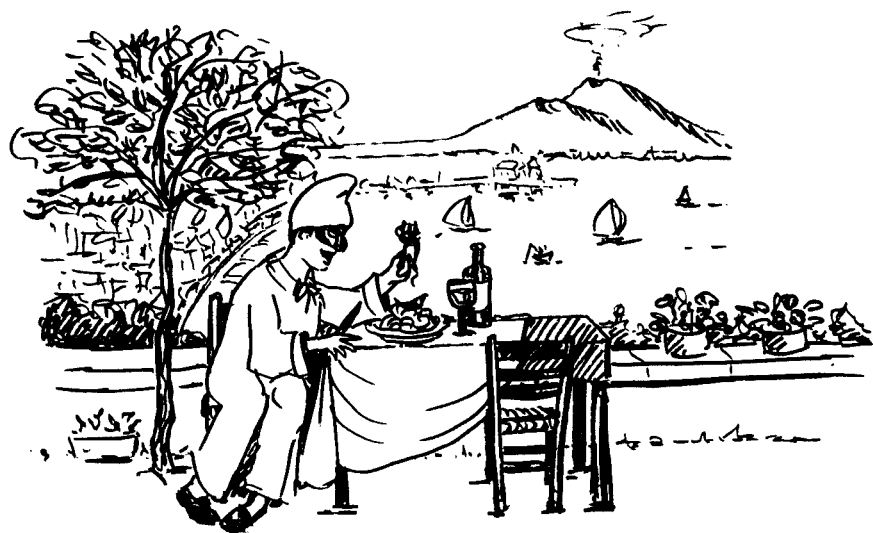
Qualche esempio? La sua pigrizia: per cui si narra che una volta, trovandosi a comporre steso sul letto, gli cadde una pagina dello spartito; per non chinarsi a raccoglierla, continuò imperterrito a riempire di note il pentagramma.

O ancora: il piacere della buona tavola. E qui si inserisce un episodio di cui ho potuto accertare la veridicità: fra i frequentatori italiani delle *soirées* che i coniugi Rossini organizzavano nella bella villa a Passy (Parigi) figurava il romano Alessandro Castellani, rampollo della celebre famiglia di orafi, antiquari e ceramisti. La confidenza fra i due era tale che, si legge in una lettera che Castellani scrisse al padre, "... ho veduto ieri Rossini. Ci vado sabato a pranzo, mi invitò in modo graziosissimo. Mi condusse in giardino e mostrandomi certe cocuzze mi disse che le aveva piantate lui col seme venuto da Roma e che perciò mi invitava a volerle mangiare insieme. Più tardi mi parlò di certa semenza di broccoli che gli aveva mandato Peppe Spada [...]". Scopriamo così che l'amenio giardino della splendida villa parigina aveva un angolo deputato alle più prosaiche finalità di orto. Dalle cocuzze ai broccoli per finire... ai cocuzzoni. E sì, perché il compiacente Alessandro, vista la propensione del Maestro per gli ortaggi romaneschi, si ingegnava di fargli pervenire tramite suo padre dei semi di cocuzzoni; che infatti, una volta giunti a Parigi, sono oggetto della seguente lettera di Alessandro al padre: "Sabato piantai nel giardino di Rossini 350 piante di broccoli che già sono alte un palmo e mezzo e crescono molto bene avendo avuto avvertenza di far mettere concime ad ogni pianta. Rossini ne è assai contento e sempre mi dice che li mangerà con me [...]"

Un'altra leggenda, smentita però dai fatti, riguarda il cosiddetto silenzio che Rossini si impose dopo il definitivo trasferimento a Parigi a

partire dall'aprile 1855; perché se di silenzio si può parlare per quanto riguarda le opere destinate al teatro lirico, altrettanto non si può dire per una lunga serie di pezzi di musica da camera che egli compose durante quel dorato esilio francese: si tratta delle composizioni da lui raccolte con l'ironico titolo di *Péchés de vieillesse*: un catalogo di circa 150 titoli, la maggior parte dei quali per voce e pianoforte. Debolezze senili, scherzi da salotto frivoli, brani irriverenti oppure malinconici, prese in giro delle mode, dei personaggi in vista ma anche di se stesso: c'è insomma in questa raccolta un'infinita varietà di temi e di accenti.

Non sono pochi i "peccati" dedicati alla sua passione per il cibo: in quello che ho scelto per queste pagine, intitolato in francese *Le lazzarone*, si ingiunge al cantante di cantare leccandosi le labbra mentre elenca formaggi, maccheroni e altre leccornie.



Riproduco nell'originale questa *chansonette de cabaret*, scritta per voce di baritono e pianoforte, su testo di Emilien Pacini (1810-1898):

Au bord des flots d'azur/ que le Vésuve au loin couronne,/ dormir sous un ciel pur/ c'est le bonheur du Lazzarone.

A d'autres les ennuis,/ le vain prestige de la Gloire,/ dans ce divin pays/ il vaut bien mieux manger et boir.

Doux ciel napolitain,/ que le zéphyr caresse,/ chez toi quel beau destin:/ l'amour, la joie et la paresse.

Pour tous quel beau destin/ se divertir soir et matin.

Aux chants des barcarolles/ mêlons les farandoles,/ baisers, amours frivoles,/ charmez ce doux loisir.

Nos cœurs n'ont plus qu'un seul désir:/ à nous toujours le vrai plaisir.

Naples, Naples, Naples, Naples,/ il faut te chérir,/ Naples, Naples, Naples, Naples/ te voir, te voir, te voir et mourir.

Zampognes et pipeaux/ courons danser sous la tonnelle,/ et rire aux gais propos/ de notre ami Polichenelle.

A nous l'amour, le jeu/ et la gaieté que Dieu nous donne,/ et puis faisons un vœu/ è Saint Janvier, à la Madone.

Dans ce climat béni/ la vie est une fête,/ qu'un fin macaroni,/ festin des Dieux, pour nous s'apprête.

Dans ce climat béni/ honneur au fin macaroni. (*parlé, en se léchant les lèvres*).

Oh jus! Oh fromage climat béni,/ oh tomates! O macaroni! Climat béni.

Aux chants des barcarolles/ melons les farandoles, etc.

Lesso con *cardini*

*Pro molli viola, pro purpureo narcisso,  
carduus et spinis surgit paliurus acutis.*  
Virgilio, *Bucoliche*, Egloga V, vv. 38-39.

*Cardini* con l'accento piano, altrimenti si può pensare che, per assumere ferro, dovremmo mangiare i perni delle porte, oppure fare la spesa alimentare in ferramenta. Niente di tutto ciò. Si tratta semplicemente dei polloni dei carciofi invecchiati, che i romani a tavola chiamano *gobbi*, mentre nei Castelli Romani si usa denominarli in cucina con il diminutivo di "cardo", il termine generico della lingua italiana, con il quale si indica invece una qualsiasi pianta spinosa. Questi *ricacci* del carciofo, così appellati nei dialetti dei paesi albanesi e tuscolani, devono essere *ingobbiti*, cioè piegati al suolo e interrati quasi del tutto ad opera di vanga, o zappa. All'inizio dell'inverno, protetto dal gelo esterno e nutrito ancora dalla pianta, si riporta alla luce il pollone, divenuto intanto bianco e carnoso, e lo si asporta dal carciofo, in tal modo *scardinato*. Ma prima di farlo entrare in cucina deve essere *sfilato*, cioè ben mondato dalle parti spinose, o legnose non commestibili. Un'operazione accurata, questa, che richiede tempo e pazienza, tanto quanto la successiva cottura. Il suo sapore sarà ancora quello amarognolo del carciofo, ma più delicato con sfumature che ricordano il sedano, cui somiglia anche all'apparenza.

Dopo aver fatto il brodo si estrae il lessso e si taglia a tocchetti. Nel frattempo i *cardini*, tagliati a pezzi non più lunghi di un palmo, vanno fatti bollire in acqua e sale, finché non cedono alla forchetta. A parte, in un tegame, si soffriggono olio, cipolla, sale, pepe, con l'aggiunta di passata di pomodori. Infine si uniscono il lessso e i *cardini* al soffritto, che si fa restringere ancora per una decina di minuti e poi si porta a tavola caldo caldo.

Poveri di calorie, i *cardini* hanno in compenso molte proprietà organolettiche. Il lessso con i *cardini* è un pasto contadino, come si può





bene immaginare, derivato dalla profonda conoscenza delle piante da orto, ove tutto ciò che può essere commestibile viene coltivato e poi cucinato, grazie alla sconfinata fantasia culinaria delle donne della Campagna Romana. Un altro modo tradizionale di cucinare i *cardini*, una volta lessati, è quello di ripassarli in padella con aglio, olio e mentuccia.

L'uso del cardo in cucina non è esclusivo dei Castelli Romani, basti ricordare il Cardone di Benevento e il Gobbo del Monferrato. Altrove, in suoli argillosi, i polloni non sono interrati, ma legati a cespo con le foglie in testa alla pianta del carciofo, ma qui, nel terreno vulcanico zappato dai Latini ancor prima che nascesse Roma, il gusto dei *cardini* è ancora più rustico e assume connotati leggendari, che rimandano all'incontro sulle coste tirreniche dei greci con gli italici. Due diverse parole per indicare lo stesso ortaggio: *cynara* i primi, *carduus* i secondi, ma un solo racconto mitologico ne spiega l'origine: alla morte del pastorello Dafni la Terra, invasa dal dolore, fece nascere dal suo seno una pianta piena di spine.

**Daniela Pane**

## **Il pranzo**

Ci sono svariati modi per accostarsi all'argomento "pranzo". I più comuni sono quelli relativi ai ricettari di cucina e galateo a tavola, facilmente approfondibili attraverso *internet* o carta stampata, dove si può venire a conoscenza di ogni dettaglio e stravaganza al riguardo. Ultimamente la cosa ha preso sviluppi addirittura esagerati, tanto da assumere caratteristiche di fenomeno sociale e come tale occupare ampi spazi televisivi, lasciando spesso il sapore di incompletezza da abuso informativo.

A me invece la parola "pranzo" fa immediatamente evocare due cose: il film "Il pranzo di Babette" e il racconto *La minestra col sasso*.

L'opera cinematografica, vincitrice nel 1988 al Festival di Cannes come migliore produzione straniera, fa parte di un genere non commerciale dove la narrazione viene scandita da tempi lenti e immagini ricche di dettagli. Al di là comunque delle caratteristiche tecnico-espressive, ciò che prevale e rimane come essenza è l'esaltazione del "pranzo" come esperienza umano-spirituale.

In un contesto di villaggio danese, in una comunità ossequiosa delle regole luterane, le relazioni fra gli abitanti inizialmente improntate su principi di solidarietà e amore verso il prossimo, col passare del tempo vengono deteriorate per il riaffiorare di antichi dissapori, fino a quando l'occasione di un fastoso pranzo offerto da Babette, una francese fuggita in Danimarca a seguito della repressione fine 1800 della Comune di Parigi, agisce come un miracolo, diventando mezzo di redenzione per tutti. L'amore nella preparazione dei vari piatti si trasmette ai commensali non più prigionieri di errate posizioni mentali sui piaceri della vita, degustazione compresa, finalmente libera di essere vissuta non col senso di colpa ma con la giusta percezione dei sensi umani. Gusto, olfatto, vista diventano veicolo di potenzialità sconosciute, capaci di far sperimentare a ognuno emozioni profonde. La lunga sequenza delle innumerevoli portate, elaborate con raffinatezza da Babette, famosa



cuoca nel periodo parigino, occupa un importante spazio nella parte finale del film, nella quale il regista Gabriel Axel predilige soffermarsi su inquadrature che ricordano la pittura caravaggesca, dando risalto soprattutto alle espressioni di volti rapiti, quasi smarriti da tanto benessere, piuttosto che a dialoghi che vengono appena sussurrati.

Il pranzo si conclude con la consapevolezza di un arricchimento per tutti, custodi ormai di una verità semplice quanto sorprendente. La relazione che avviene attraverso la convivialità intorno alla tavola imbandita assume un valore misterioso e potente, capace di fondare vincoli profondi, superare ostacoli ritenuti insormontabili, producendo in ognuno reazioni fisico-chimiche tali da contagiare pure l'aria circostante, verificabile qualora fosse possibile un riscontro di analisi.

Il racconto della "Minestra col sasso" ha invece il sapore di una favola leggera che però come tutte le favole sa far riflettere.

Si potrebbe iniziare con "c'era una volta" e proseguire raccontando che un anziano signore, privo di ogni avere se non di un pentolino, si presentò un giorno in un paese e gli abitanti del luogo, temendo chiesse loro del cibo, lo tenevano a debita distanza.

In modo discreto l'uomo si sistemò vicino alla strada e dopo aver acceso un fuoco vi pose sopra il pentolino con l'acqua presa alla fonte e dentro mise un sasso rotondo ben lavato.

Man mano che l'acqua bolliva, con aria compiaciuta, girava con un bastoncino il sasso che sobbalzava dentro la piccola pentola.

La cosa incominciò a incuriosire i passanti che fermandosi chiedevano cosa stesse facendo.

"La minestra col sasso!" fu la risposta dell'uomo, che meravigliandosi non fosse nota la ricetta, proseguì dicendo "...certo che se ci si potesse aggiungere una piccola patata la minestra risulterebbe ancora più squisita e sarei lieto farvelo verificare".

A quel punto in diversi si mossero per andare a prendere quanto richiesto mentre il capannello di gente intorno a lui aumentava.

La lenta preparazione continuò ancora e di volta in volta l'uomo faceva presente al suo pubblico quanto la minestra sarebbe stata davvero speciale con l'aggiunta, ora di un po' di sedano, poi di una cipolla,

quindi di una carota e magari qualche fagiolo e per finire un filo d'olio al termine cottura, sempre però sottolineando le proprietà speciali del sasso introdotto nella preparazione.

Al termine la minestra venne fatta assaggiare a tutti i presenti che si dichiararono entusiasti del risultato.

Da quel momento l'uomo venne accolto benevolmente e si fece a gara per continuare ad aiutarlo.

Questa storiella, con ironia e sorriso, mette in risalto ancora una volta la capacità aggregante e comunicativa propria della condivisione pranzo, che insieme alla musica rappresenta il modo migliore per sentirsi, oltre che umani, anche divini.

## Un principe a pranzo



Verso la fine del mese di maggio del 1799 il Principe Pëtr Aleksej Vasilievich Suvarov-Kiminski, comandante delle truppe austro-russe in Italia, dopo avere sconfitto l'armata napoleonica in Lombardia, entrava vittorioso in Torino, dove restaurava sul trono (ufficiosamente e... in contumacia, poiché gli austriaci non erano d'accordo sul ritorno dei legittimi sovrani) la dinastia dei Savoia. Trattenutosi qualche tempo in città e lasciandovi un presidio, fece poi ritorno in Lombardia, passando per Asti. Proprio in questa città fu raggiunto dall'avv. Alloatti che, in qualità di Economo della città di Torino (Contessa di Grugliasco e Signora di Beinasco), aveva ricevuto l'incarico dalla sua municipalità di recare al Maresciallo un dono della città stessa: una preziosa spada d'oro con l'elsa guarnita di diamanti, opera del gioielliere torinese Juva, del valore di ben 20.000 lire. Pertanto, in data 4 di settembre, l'Alloatti poté consegnare il dono a Suvarov, ricevendone in cambio un invito a pranzo alla sua mensa, insieme alle autorità ed ai più importanti personaggi della città di Asti.

Il menù di tale pranzo ci è stato tramandato in una lettera privata che, vista dal Viriglio, noto studioso di "antiquaria" torinese e piemontese, ci viene da lui riportata nel suo *Torino napoleonica* (Torino; Lat-tes, 1905), senza purtroppo riferirci né il nome dell'autore né quello del destinatario della lettera stessa.

Comunque ciò che più ora ci interessa è la lista dei piatti approntati per il pranzo ufficiale. Eccola.

Si comincia con l'antipasto: *Rafani o ravanelli con sale*: notiamo che il termine ufficiale toscano "rafani" è reso anche nella forma più popolare "ravanelli", e più vicino alla forma piemontese "ravanin".

Come primo piatto una *Minestra di rape, carote, biette, cocomeri, cipolle, erbe al succo di limoni* (per "cocomeri" si intenda "cetrioli"): tutti ortaggi, di ampia tradizione slavo-balcanica, a comporre una forma di zuppa simile al *boršč*, evidentemente in onore dell'ospite di maggior

riguardo. Seguono due secondi piatti, cioè una *Pietanza di fette sottili di carne di vitello, con intingolo d'erbe al sugo di limone* ed un, molto più piemontese, *Bollito di vitello*, entrambi accompagnati, come contorno, da *Due pietanze d'erbe* (cioè verdure).

Si chiude, molto spartanamente, con *Un grappolo d'uva per ciascun invitato* (siamo di settembre, ed in Piemonte l'uva è ormai matura). Si aggiunga *Pane – Vino, Un bicchiere d'acquavite in giro per tutti*: da intendersi, ci auguriamo, che ciascuno ebbe un bicchiere, e non che un solo bicchiere dovette bastare per tutti.

Al termine del menù, però, leggiamo:

«In particolare per il principe Suvarov:

*Una scodella con zuppa di pane, erbe e pesci salati.*

*Un pesce».*

Anche in questo caso non sappiamo se, cosa più probabile, il Principe abbia sostituito il resto del pranzo (o almeno il primo ed il secondo) con queste due portate; o se invece esse si aggiungessero a tutte le altre.

Più probabile la prima ipotesi, anche perché il Suvarov, nei suoi giorni torinesi, si era mostrato sempre molto parco nel cibo; “sobrio nel vitto” lo definisce anche Alessandro Verri nelle sue *Vicende memorabili*.

Cosa che invece ci lascia, a dir poco, interdetti è l'annotazione posta dopo l'indicazione della “zuppa di pane, erbe e pesci salati”. Troviamo infatti un N. B. che ci dice (testuale): «Suvarov, col proprio cucchiaino, ne fece parte ai due commensali che aveva ai lati, uno dei quali fu l'avv. Alloatti».

Per quanto “Principe, Feld-Maresciallo di S. M. l'Imperatore Apostolico e di S.M. l'Imperatore di tutte le Russie, Gran Croce di tutti gli ordini militari, Commendatore dell'Ordine di Malta, Conte dei due Imperi e Generale *in capite* delle armate combinate”, il Suvarov non aveva dimenticato, a tavola, una certa qual – vogliamo dire – rustica immediatezza militare.

La notizia di questo pranzo, decisamente parco, suscitò a Torino un “applauso di ilarità”: dalla medesima lettera infatti veniamo a sapere

che tre giorni prima (1° settembre) il signor Barucco, “tingitore e mercante di panni” e luogotenente della milizia del sobborgo di Po, dopo aver ricevuto dagli austriaci una medaglia d'oro per come aveva facilitato il loro ingresso in città, fece servire alla Vigna (cioè la Villa) della Regina ai generali austriaci un pranzo così ricco e splendido che se ne calcolò la spesa in circa seimila lire. E nella lettera si commenta “Non ha certo costato tanto quello del gran maresciallo Souwarow...”

È pur vero che altri se la passavano meno bene degli invitati del principe Suvarov. Nel *Diario* manoscritto redatto nel mese di giugno dello stesso anno dal Decurione cittadino di guardia per turno nei 25 giorni dell'assedio leggiamo che il dì 12 giugno, su richiesta del Governatore, si è provveduto a 1800 boccali di vino “adacquato” per i soldati impegnati nei lavori d'assedio, mentre i 2000 civili destinati anch'essi ai lavori d'assedio ricevevano giornalmente pane, formaggio e vino “adacquato discretamente”. Infine l'oste della “Rosa bianca” dovette provvedere due piatti, vino e formaggio a tre ufficiali russi che avevano passato la notte alle trincee del Brusacuore. I tre ufficiali rifiutarono il pranzo perché apparve loro troppo scarso, per cui si provvide, grazie all'Economo della città, ad una contribuzione affinché i medesimi potessero “comandare il bisognevole”.

## Ricetta del ripieno degli agnolotti

*A j'é quasi pèr tut sta bela usansa  
'D fê an sl'indoman 'd quàich disné  
Na mnestra ch 'l'é pì bon-a 'd na pitansa.  
Presto Margrita as buta a ciapulè  
Quàich bon bocon che apen-a as é tocasse  
E lò l'é fàit an doe minute o tre.  
E se un capon o un ròst as é antemnasse  
O quàich còs àutr 'd pì bon, as buta 'dcò  
Fussa bin dè stòmi 'd grive, o pur 'd bëcasse,  
S'a-i fuss peui 'dcò d'avans 'd fricandò  
Quàich tòch 'd salam o pur 'd lukanighin  
Butéjlo pur ch 'a perd mai nen dël sò.  
Ma lòn che peui pì 'd tut as je dis bin  
Ansi l'é necessari ant costa supa  
Pì 'd lò ch 'a sio ij garòfo ant ij bodin,  
A l'é un bel tòch 'd col grass ch 'as ciama 'd pupa,  
Lo-lì a-j dà un cert qual ùmid, un lëchèt  
Ch 'a rend la còsa ancora pì galupa.  
Ciapulà tut lo-lì zichin zichèt,  
Ras-cià la ciapulòira e 'l ciapulor  
As campa 'l ciapulum ant un grilèt  
E peui con un cuciar o un pcit toiror  
Prima butandje dj'euv an proporsion  
As mës-cia bin bin bin con ampò 'd fior:  
I peule 'dcò buteje un tòch 'd giambon  
Con dontè spessie fin-e e ampò 'd canela  
Pértant che sto pastiss a resta bon.*

*Di F. C.*

in «Parnas Piemontèis pèr l'ann 1834»



Capitolo bernese in terzine endecasillabe piemontesi pubblicato con le sole iniziali dell'autore (peraltro non meglio identificabile) sul numero del 1834 dell'almanacco letterario «Parnas Piemontèis», stampato a Torino dal Fodratti dal 1831 al 1849. Quanto al contenuto, vorrei rilevare che anche a casa mia gli agnolotti si confezionavano, con gli avanzi tritati, il giorno successivo ad un gran pranzo in cui si fossero cucinati piatti di carne (arrosto e bollito) e salumi (cotechino), cui si amalgamavano spinaci tritati e uova, oltre a pepe e noce moscata.

C'è quasi dappertutto questa bella usanza/ Di fare il giorno appresso a qualche pranzo/ Una minestra che è più buona di una pietanza.// Subito Margherita si mette a tritare/ Qualche buon boccone che si è appena toccato/ E questo si fa in due o tre minuti.// E se un cappone o un arrosto si è rovinato/ O qualcos'altro di meglio, si mette anche/ Fossero pure interiora di tordi, oppure di beccacce,// Ci fossero poi anche avanzi di spezzatino/ Qualche pezzo di salame oppure di cotechino/ Mettetelo pure che non perde niente del suo sapore.// Ma quello che poi più di tutto è adatto/ Anzi è necessario in questo impasto/ Più di quanto lo siano i chiodi di garofano nei sanguinacci,// È un bel pezzo di quel grasso che si dice di poppa,/ Quello gli dà una certa qual umidità, una leccornia/ Che rende la cosa ancora più golosa.// Tritato tutto ciò per benino,/ Ripulito, raschiandolo, il tagliere e la mezzaluna/ Si getta il trito in una zuppiera// E poi con un cucchiaino o un piccolo mestolo/ Mettendoci prima uova in proporzione/ Si mescola ben ben bene con un po' di panna:// Potete metterci anche un pezzo di prosciutto/ Con qualche spezia fine e un po' di cannella/ Affinché questo amalgama diventi buono.

*Breve nota introduttiva e traduzione a cura di Dario Paserio*

*Paolo Procaccini*

## Mangiare bene

Mangiare bene non è solo un valore alimentare, che spesso dipende dalla personale cultura gastronomica, fatta di abitudini alimentari e gusto individuale. Si mangia bene, di solito, se lo si fa nel posto giusto e con le persone giuste.

Ognuno di noi, nel tempo, allena il palato a considerare buoni certi cibi, se cucinati come facevano le femmine di famiglia (erano loro di solito gli *chef* domestici), con quegli ingredienti, quelle spezie di supporto, quel dosaggio di sale, di burro, di olio, di piccante se necessario.

Con tale eredità ci si avviava per le vie del mondo, continuando a valutare i piatti sulla propria mensa con minime variazioni di giudizio.

In tempi recentissimi il dilagare dell'alimentazione vegana e vegetariana ha molto turbato il regime abitudinario. Facendo abbandonare a moltissimi le ricette di mamma. Per preferire, invece, frutta e verdure ai salumi, ai formaggi e ai saporiti arrostiti di una volta. Ciò ha portato, intanto, nelle lunghe tavolate familiari, alla presenza di commensali diversificati dal cibo nel piatto, non omogeneo con quello degli altri. Laddove le scelte di fondo, in quanto sostenute da argomenti filosofici, andavano a validare il desco a macchia di leopardo, piuttosto che uguale per tutti.

Comunque sempre si mangia bene anche se la batteria di cucina è modesta, quando lo si fa in un posto bello e si hanno accanto persone piacevoli, con le quali ci piace conversare. Se cuoco, sito e gente sono quelli giusti, la felicità è assicurata.

Mi piace da qualche anno passare una settimana in un *residence* di Forio, del quale non vi passo il nome nemmeno sotto tortura cinese.

In questo albergo si cena in una terrazza con vista sul mare, dove ogni sera il sole si tuffa all'orizzonte in una tavolozza di colori. Questo già basterebbe.

A ribadire il godimento, il cuoco prepara, con prodotti per lo più

isolani, dei piatti da leccarsi le dita, se non la scodella.

Sarà il sole, sarà il mare, saranno gli amici simpatici con i quali prenoto viaggio ed albergo, ma l'anno prossimo ci torno.



**Gianni Salaris**

### **Ristorante cinese**

“Ecco er dragone rosso su l'ingresso.  
Entramo, amore mio, da' retta a Nino:  
qua magni come magneno a Pechino  
fra gente artolocata e de successo.”

Ma appena je portorno un rospo allessu  
svezzato in un pantano de Ciampino,  
lei prese a smoccolà come un facchino  
e lui frullò quer bendiddio ner cesso.

Sciuporno un paro d'ore a becco asciutto  
a un tavolo pagato a peso d'oro:  
cinquanta a cranio, cento sacchi in tutto!

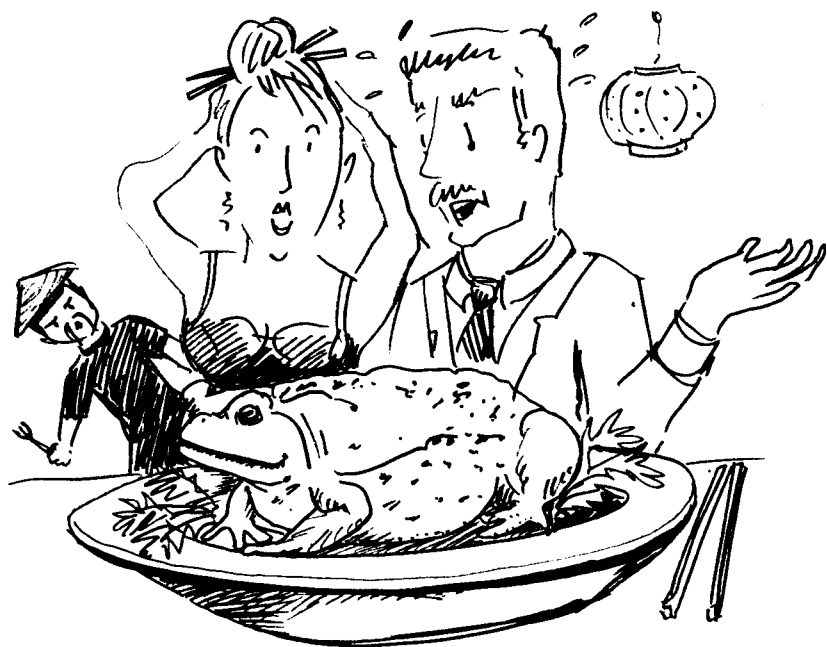
E 'na vorta smosciato er portafojo  
sò tornati de prescia a casa loro  
per fasse du' spaghetti co ajo e ojo.



## I pici di Celle sul Rigo, un piatto in musica

I pici sono una pasta fatta a mano con acqua, farina, poche uova e sale, che viene condita con ragù di carne (si possono spolverare di parmigiano) o con un sugo “all’aglione” i cui ingredienti sono: olio extravergine di oliva, aglio, pomodoro, conserva di pomodoro e peperoncino.

Ogni anno, nell’ultimo *weekend* di maggio, da quasi cinquant’anni a Celle, frazione di San Casciano dei Bagni, uno dei primi paesi che si incontrano entrando in Toscana dal Lazio, c’è la “Sagra dei pici”. Il piatto è entrato nella lista di quelli di tradizione e nel 2013 ha vinto il Premio Touring, e non solo per meriti gastronomici ma anche per il risvolto sociologico che l’intera operazione comporta. Per vari giorni, prima della Sagra, le donne di Celle, di ogni età e livello sociale - da ultimo ci sono anche delle extracomunitarie - si recano in un edificio, ex granaio, nel cuore del borgo, dove ci sono un’ampia cucina a piano terreno ed al piano superiore un salone con grandi tavoli dove si “appicia”, voce del verbo “appiciare”, fare i pici. Le donne si alternano e lavorano insieme per giorni. Solo l’impasto è fatto con l’ausilio di una impastatrice, tutto il resto è rigorosamente a mano. Le donne, ma talvolta si vede anche qualche uomo, stendono l’impasto, lo tagliano in sottili losanghe e lo lavorano facendo scorrere le mani sopra le losanghe in modo da creare una sorta di rotolino. Il piccio è fatto. Una volta preparati, i pici si congelano per i giorni della Sagra. Si comincia a mangiare dalle 19 del venerdì, si continua la sera del sabato e la domenica si mangia sia a pranzo che a cena. Dopo i pici, che sono il piatto più importante, si servono: carne alla brace (maiale, vitella, salicce e pollo), patate fritte, salicce coi fagioli e dolci fatti in casa (crostate, cantucci, ciambelline...). Il tutto è inaffiato dall’ottimo vino locale. Detto così sembra cosa da poco, ma quando sappiamo che per la Sagra del 2018 è stata utilizzata farina a quintali, l’evento si fa ve-



ramente cospicuo.

Per gustare confortevolmente i pici si apprestano grandi tavoloni con panche sulla piazza principale del borgo, Piazza Garibaldi, ed anche uno spazio poco lontano, la Piazzetta della Macina, sotto ampi tendoni per preservare il pubblico da scherzi meteorologici.

Quanti sono gli abitanti del paese che si attivano per la Sagra? Tolti i bambini e chi proprio non si regge in piedi, praticamente tutti, perché se le donne prevalentemente “appiciano” e cucinano, gli uomini predispongono i tavoli, apparecchiano, servono, preparano la brace.

Ma come nasce questa Sagra? Innanzi tutto bisogna dire che i pici a Celle si fanno da sempre, erano un piatto quotidiano e povero, solo gradatamente, con la modernità e l’uso della pasta industriale, hanno assunto una fisionomia “festaiola”. Ma poi si è verificato un fortunato evento, l’abbinamento pici e musica! Fu il Dottor Luigi Gori, all’epoca Presidente della Società Filarmonica di Celle sul Rigo, che, nel 1970, ebbe l’idea di legare la Filarmonica col piatto tipico del paese. Le prime sagre furono concentrate in un giorno ma ebbero gli stessi ingredienti dell’odierna, “spalmata” su tre. Il riconoscimento ufficiale è stato nel 1997, come si deduce dallo Statuto della Società che, all’articolo 28°, specifica: «La Società, nel realizzare le proprie finalità, si avvarrà di una propria dotazione finanziaria scaturente dalle quote associative, dal contributo straordinario dei Soci Sostenitori o provenienti da liberalità esterne, dal ricavato dei concerti, dalla Sagra dei Pici, dall’affitto dei propri locali, dalle manifestazioni varie». Insomma la Sagra e la Filarmonica quasi da cinquant’anni marciano insieme.

Ma veniamo alla Società Filarmonica di Celle sul Rigo. A raccontarne la fascinosa storia è Laura Gigliotti, giornalista, che, pur vivendo da sempre a Roma, è rimasta legata alle sue radici e spesso si reca nella sua Celle, nella casetta di mattoni nel centro storico che si affaccia proprio su Piazza Garibaldi. Anche lei “appicia”! È dal suo libro che apprendiamo che la Filarmonica, nata il 26 giugno 1876, è stata fondata da nove soci - i cui nomi sono immortalati su una lapide - tutti amanti della musica, e da allora è stata sempre attiva, salvo dal ’14 al ’19 a causa della Prima Guerra Mondiale, come ricordano i verbali dell’As-

sociazione. La Società si dotò di uno Statuto e fu chiaro da subito che la sua esistenza era “utile e necessaria al decoro” del paese. Scrive la Gigliotti: “Tra gli antichi soci ciascuno può ritrovare i propri antenati perché non c’è cellese che non abbia avuto un musicante in famiglia”.

La prima grande opera della Filarmonica è stata la costruzione del Teatro che venne affidata all’Architetto Torriti. In soli due anni, dal 1898 al 1900, il teatro fu pronto, anche se l’inaugurazione venne rimandata all’anno successivo in segno di “riverenza” per l’uccisione di Re Umberto. Negli anni i soci hanno sempre organizzato eventi di qualità e di pubblica utilità meritando che l’Associazione Ex Combattenti affidasse alla Filarmonica ed al suo Teatro la bandiera della Associazione Combattenti. Insomma il Teatro è diventato un importante spazio di aggregazione. Ma soprattutto tutto ciò dà vita alla banda, composta di circa venti /trenta elementi, in elegante divisa blu con bottoni dorati, camicia bianca e cravatta rossa, uguale per donne e uomini. Il fine della Filarmonica, che fornisce anche l’insegnante di musica e gli strumenti, è la promozione della musica, in particolare quella da banda, soprattutto presso i giovani. La banda si esibisce in tutte le circostanze importanti, dalla processione del Venerdì Santo alla festa del 2 Giugno, dal concerto di Natale a quello di Capodanno e, ovviamente, essa irradia le sue note argentine sui pici, esibendosi sia all’inizio della Sagra sia alla conclusione domenicale.

Per animare la Sagra i cellesi invitano anche altri complessi musicali e organizzano una tombolata.

Da oltre vent’anni i pici sono serviti anche ad agosto nella manifestazione “Celle a cena”, quando lungo l’antica Strada di Mezzo, oggi Via Giosuè Carducci, per iniziativa della Pro Loco, si imbandiscono tanti tavoli, uno dietro l’altro, dove sedersi per gustare i pici “serviti”. Nel 2018, anno dedicato al Cibo, a Celle si sono potute gustare anche le “ciaccette”, pizzettine di pasta di pane, fritte in padella e servite con sale o zucchero.

Insomma a Celle sul Rigo cibo e musica vanno a braccetto, ribadendo la validità del detto che tutti i Salmi finiscono in Gloria.

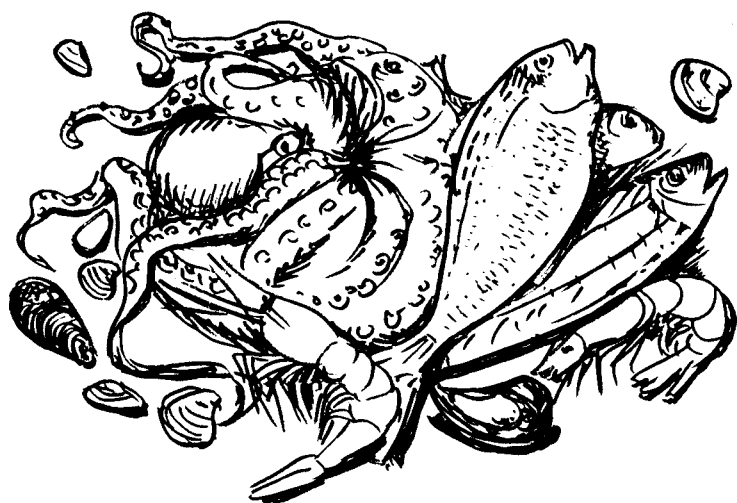
## Rigatoni “alla gricia” dar Paja

A volte basta poco per risvegliare nella mente di chiunque un breve ricordo, magari sfolgorando un semplice lampo di memoria, che, di colpo, ci porti indietro nel tempo. Inaspettatamente, anche stavolta, quel curioso fenomeno mnemonico si è ripetuto come d'incanto, perché leggendo l'articolo apparso su *l'Apollo buongustaio 2018* affettuosamente scritto da Sandro Bari, *Fettuccine augustee: i cent'anni di Alfredo*, d'improvviso, si è risvegliata in me una minuscola reminiscenza di quando, appena ventenne, lasciata la natia Patria Albana - più pedestremente, Albano Laziale - presi a mendicare lavoro a Roma, nella grande e magmatica Città Eterna, cambiando da un giorno all'altro la monotona stanzialità della mia esistenza con un folle pendolarismo quasi *ante litteram*.

Mi è tornata in mente, così, giusto a proposito di fettuccine, la mia disordinata peregrinazione d'allora, talvolta quotidiana, alla ricerca di un luogo decoroso in cui mangiare in santa pace quel frugale pranzo che portavo da casa chiuso nella gavetta e che costituiva l'alimentazione basilare per il nutrimento giornaliero di quasi tutti quei lavoratori che abitavano fuori Roma o, per quei tempi, nelle sue troppo lontane e mal collegate periferie e borgate, non potendo usufruire di una sala mensa o permettersi di frequentare un ristorante o una trattoria, seppure modesti.

È bastato che Sandro Bari, già nel titolo, citasse il ristorante de *l'Originale Alfredo* che subito mi sono balzati alla mente gli scomposti lacerti della memoria dei miei primi giorni di lavoro presso un'importante azienda nazionale che aveva la sua sede principale proprio a pochi passi da quel celebre ristorante, giusto in Largo Goldoni, all'incrocio di Via del Corso con Via Tomacelli.

Erano tempi ancora abbastanza grami, all'epoca, almeno per tutti quelli che, come me, fuggiaschi dai duri lavori della campagna e con un modesto titolo di studio da vantare, in buona sostanza, non avevano



né arte né parte, e bisognava accontentarsi di qualunque opportunità lavorativa, anche la più umile.

Allora, in ogni città o comune del nostro Paese, e anche, perciò, nella Capitale, la giornata lavorativa si divideva in due grandi momenti, l'antimeridiano e il pomeridiano, separati da quella che oggi è comunemente chiamata la *pausa pranzo* ma che, allora, invece della brevissima sosta di oggi, prescriveva tre ore di sospensione dal lavoro prima di riprendere l'attività pomeridiana, quando si era d'inverno, mentre in estate le ore d'intervallo erano addirittura quattro. In quel tempo, infatti, erano rare le aziende che applicavano l'orario continuato o facessero della turnazione, bensì la maggioranza dei cittadini, siano essi lavoratori dipendenti da società private, impiegati della pubblica amministrazione, commercianti e artigiani, che costituivano la massa lavoratrice preponderante nelle attività produttive romane, se ne tornavano a casa a pranzare e, soprattutto d'estate, a godersi anche un poco di meritata pennichella. Solo quelli che abitavano troppo lontano, non avendone il tempo e il modo, erano costretti a mangiare sullo stesso luogo di lavoro, quand'era loro consentito, mentre altri lavoratori cui non era concesso tale privilegio, mangiavano presso qualche modesta osteria o dimessa bottiglieria. Solo più tardi, anche attraverso opportune e propizie trattative sindacali, questi ultimi riuscirono ad ottenere la concessione di poter mangiare nei locali del loro stesso luogo di lavoro, magari usufruendo di un qualunque ambiente aziendale adattato a sala mensa.

Prima di ottenere quel provvidenziale permesso, però, un numero cospicuo di lavoratori era costretto a mangiare fuori dai luoghi di lavoro e, perciò, all'ora del pranzo vagava per la città alla perenne ricerca di un posto in cui potersi rifocillare lontano da sguardi indiscreti e, magari, anche dove far riposare le stanche membra pur se solo per poche ore; ed io ero fra questi.

Ricordo bene come, al momento dell'uscita dall'azienda per l'interruzione prandiale, ci si aspettasse gli uni e gli altri, anche di aziende diverse, per raggrupparci e recarci tutti assieme in una delle tante osterie o bottiglierie che si trovavano nei pressi, sparse ovunque lungo le

numerose strade traverse di Via del Corso.

Talvolta, mentre eravamo alla ricerca di una nuova osteria, perché nella solita non c'era posto, o perché non soddisfaceva più le nostre modeste e talora capricciose esigenze, capitava che transitassimo proprio davanti a *l'Originale Alfredo* e sbirciando dall'esterno tentassimo di curiosare fra i lussuosi tavoli apparecchiati senza farcene accorgere. Fra noi moderni *fagottari*, si diceva che quel ristorante fosse frequentato da persone importanti come grandi imprenditori, ricchi industriali, personaggi alla moda e persino famosi attori del cinema e il solo pensiero che, per mangiare e bere, usassero posate in argento e bicchieri di cristallo, almeno così si sentiva dire in giro, ci lasciava stupiti. Naturalmente, il nostro modesto stato sociale non poteva consentirci nemmeno di avvicinarci al suo ingresso, eufemisticamente parlando, figuriamoci di poter entrare, sedere e mangiare; seppure talvolta, passandovi davanti per puro caso, da quei signorilissimi locali non sentissimo venir fuori alcun odore comparabile a una qualche pietanza o che somigliasse a qualcosa di commestibile, almeno a noi così sembrava. La stessa cosa capitava anche con un altro noto ristorante distante poche decine di metri da *l'Originale Alfredo*: l'altrettanto rinomato *La Capricciosa*, sito in Largo dei Lombardi, appena alle spalle di Piazza Augusto Imperatore, dalla parte di Via del Corso.

In verità, nemmeno dalle nostre fredde gavette, al momento della loro apertura prima di accingerci a mangiare, esalava uno stuzzicante odore, sebbene, forse proprio a causa della gran fame che avevamo, si riusciva a percepirne un poco almeno l'essenza, prima di assaggiarne il sapore. Ciò dipendeva, ovviamente, dal genere di cibo conservatovi, perché con particolari qualità, sebbene le gavette fossero preparate la mattina presto avanti di uscire da casa o, talvolta, dalla sera prima, ma capitava di rado, l'odore era ancora percepibile appieno e addirittura piacevole. E ciò si avvertiva meglio quando la gavetta era stata riscaldata al calore di una piccola stufa elettrica.

Ricordo ancora con una certa emozione il momento dell'apertura della gavetta e, subito dopo, quello di curiosare nel suo contenuto annusando sospettosamente, spesso con l'acquolina alla bocca, talvolta



restandone piacevolmente sorpresi, talaltra, invece, rimanendone un po' delusi. Di tanto in tanto, quelle sospirate e affamate attese con le quali ci si accingeva ad aprire la gavetta erano così amaramente frustrate che a qualche lavoratore particolarmente deluso e dispiaciuto scappava anche una mezza parolaccia indirizzata alla consorte perché si aspettava di mangiar qualcosa di diverso da quel che vi aveva trovato.

Col passare del tempo, poi, comparve nei negozi di casalinghi un nuovo tipo di gavetta, o gamella, a due piani, e così le pietanze potevano rimanere separate: nel primo, il più piccolo che stava sopra, vi si metteva il secondo che, in genere, era anche accompagnato dal contorno (spezzatino con patate, pollo con i peperoni, ecc.), mentre sotto, in quello più grande, si metteva la pastasciutta. A parte, eventualmente, si portavano la frutta e l'immane bottiglietta di vino da un quarto. Più in là nel tempo, sulle nostre improvvisate mense fece la sua comparsa anche uno dei primi, rudimentali thermos nel quale, in genere, si trasportava il caffè fatto con la moka.

Comunque, benché riscaldassimo la gavetta, e ciò accadeva specialmente con gli spaghetti, quando se ne tirava su una forchettata, spesso veniva dietro l'intera porzione perché, seppure ben riscaldati, questi si appallottolavano in un unico blocco e nulla valeva a districarli, nemmeno rimescolandoli a lungo.

La salsa di pomodoro che avrebbe dovuto renderli più sciolti, purtroppo, spesso si asciugava e gli spaghetti finivano per incollarsi gli uni agli altri formando un gomito di pasta che, per mangiarlo, bisognava prenderlo a morsi come si fa con una mela. Capitava, talvolta, che la ricetta preferita di qualcuno fosse la pasta in bianco con il burro e il parmigiano, o a cacio e pepe o con il guanciale e il pecorino e allora era inevitabile che gli spaghetti si appallottolassero fra loro, anzi, talvolta si cementassero, addirittura. A quel punto, però, cemento o no, si mangiava lo stesso perché la fame era tanta; soltanto, non bastava più aver portato con sé un semplice quartino di vino ma occorreva portarsi dietro un litro intero!

Prima che ci fosse consentito l'uso di una sala mensa all'interno del

luogo di lavoro, assieme a buona parte dei lavoratori delle aziende vicine, avevamo cominciato a frequentare una piccola osteria piuttosto decorosa sita in Via delle Carrozze: l'Osteria dar Paja.

Era un locale senza pretese che non aveva nemmeno l'insegna all'esterno. Si entrava in un ambiente ampio ma malamente illuminato da un lungo tubo al neon attaccato nel mezzo del soffitto. Una decina di piccoli tavoli quadrati in metallo e formica erano disposti ordinatamente e presso ogni tavolo c'erano tre o quattro sedie, anch'esse dello stesso materiale. Le mura erano state tinte con vernice lavabile di colore verde pisello, per un'altezza fin poco oltre la loro metà, mentre il resto della parete e il soffitto erano tinti di calce bianca. Alcuni piccoli quadri erano appesi alle pareti e raffiguravano paesaggi di fantasia o scorci dell'Urbe, ma non mancava la classica rappresentazione del vecchio bevitore che, in ogni tempo e luogo, ornava le pareti di ogni osteria che si rispetti. In fondo alla sala, giusto dalla parte opposta all'ingresso, c'era una piccola porta che dava in un'altra stanza, molto più piccola, adibita a cantina vera e propria, dove l'oste teneva le misure, le botti del vino e tutto quel che serviva al pieno e regolare svolgimento della sua attività.

Er Paja, il titolare della bettola, era un personaggio molto caratteristico, un tipo memorabile che avrebbe fatto la sua bella figura quale comica caricatura dello scaltro contadino dalle scarpe grosse e dal cervello fino anche sulle pagine del "Rugantino", il famoso e storico giornale umoristico romano; all'apparenza era un brav'uomo che ispirava fiducia e simpatia soltanto a vederlo ma, in verità, era un furbo di tre cotte e sempre pronto alla battuta, anche sboccata. Era di altezza piuttosto bassa e aveva un faccione grosso e tondo, ma con uno stomaco prominente che pareva tenesse un barilotto appeso sotto il petto alla maniera dei noti cani San Bernardo di un tempo non troppo lontano; era piuttosto tarchiato e robusto di corporatura e aveva il curioso vezzo di squadrare da capo a piedi ogni nuovo cliente con i suoi occhietti neri, a palla, che roteava continuamente da ogni parte senza mai soffermare la sua attenzione su un solo punto.

Lo chiamavano tutti, famigliarmente, er Paja e nessuno di noi seppe

mai il motivo di questo epiteto che si era guadagnato, ma, da parte mia, sono stato sempre propenso a credere che la ragione si dovesse al fatto che fosse un accanito fumatore perché, in effetti, a qualunque ora del giorno, e forse anche della notte, aveva sempre una cicca tra le labbra, una “paja” appunto, come, allora, si chiamava in gergo la sigaretta, talvolta anche accesa mentre serviva i clienti.

In principio, soprattutto d'estate, nell'osteria ci si accontentava di star seduti al tavolo e mangiare tranquillamente dopo aver ordinato acqua e vino; ma in inverno mandar giù per il gargarozzo quel cibo freddo e incollato non ci piaceva proprio. Nei mesi freddi il locale era riscaldato da un paio di piccole stufe elettriche e ogni giorno si compete fra chi arrivava prima all'osteria per scaldare sulla stufa la propria gavetta. Addirittura, c'era chi usciva prima dal posto di lavoro, magari appena per qualche minuto, pur di trovare un posto libero. La faccenda durò poco, però, perché ogni volta c'erano discussioni a non finire fra chi arrivava prima e chi, giunto puntuale o in ritardo, doveva aspettare con troppa pazienza il proprio turno e, infastidito dall'attesa troppo lunga, era costretto a mangiare il proprio cibo freddo.

Un giorno, qualcuno dei soliti ritardatari avanzò la proposta all'oste di allestire una piccola cucina nel retro per cuocere agli avventori almeno un piatto di pasta caldo. Al principio er Paja non sembrava propenso, ma poi, dopo lunghe insistenze, si convinse a farlo e fra la gioia di tutti da quel giorno smettemmo di portarci dietro la pastasciutta perché ora, per fortuna, la mangiavamo calda all'osteria e a un costo accettabile per tutti.

Er Paja, infatti, che forse non aveva figli o erano lontani, aveva reclutato la moglie, una corpulenta signora piuttosto avanti con l'età, forse più anziana dell'oste stesso, molto simpatica e alla mano, sboccata anche lei come il marito e forse più, la quale aveva anche aggiunto all'arredo dell'osteria quel leggero e delicato tocco della brava casalinga rendendo l'ambiente più decoroso e gradevole e che, sin dal suo apparire e nel volgere di poche ore, prese in mano le redini del locale comandando a bacchetta anche il marito.

La moglie era una donna abbastanza pratica di cucina, ma ogni ri-

cetta che presentava era allineata al suo personale gusto e i piatti che erano serviti in tavola parevano avere sempre lo stesso odore e sapore, o quasi. Qualunque cosa cucinasse, infatti, la signora condiva la pasta sempre aggiungendovi il guanciale e il pecorino. Si asteneva dal farlo solo su esplicita richiesta del cliente. Il suo peggior difetto, però, era di abbondare nell'uso dell'olio che, anche se, a detta del Paja, era olio extravergine di olive di provenienza sabina, talvolta pareva olio di semi, e pure stantio.

Pur preparando sufficientemente bene quasi ogni piatto di pasta-sciutta della più che modesta cucina romanesca d'allora, la moglie dell'oste non amava cuocere gli spaghetti, bensì aveva una passione incontenibile per la pasta corta, come: penne, rigatoni, cannolicchi, mezze maniche.

A me andava bene lo stesso perché fra i tipi di pasta che la cuoca proponeva più spesso, c'erano proprio i rigatoni, i miei preferiti, che la signora condiva a meraviglia con una consistente quantità di guanciale e un'abbondante nevicata di pecorino: erano i cosiddetti '*rigatoni alla gricia*', parola allora nuova per le mie orecchie giovanili e che, da quel giorno, entrò prepotentemente nel mio lessico gastronomico. Che cosa significhi il termine '*gricia*', poi, benché abbia letto e udito tante spiegazioni e interpretazioni in proposito, tutte poco convincenti, non sono ancora riuscito a saperlo con certezza e, per me, è rimasto ancora uno dei tanti misteri culinari familiari destinati a restare tali ancora chissà per quanto tempo.

Insomma, fu così che i *rigatoni con il guanciale e il pecorino* di mia madre, come li avevamo sempre chiamati in famiglia, da un giorno all'altro, cambiarono il loro nome in *rigatoni 'alla gricia'*, ma, e mi preme dirlo, sebbene quelli della moglie del Paja fossero abbastanza buoni, la bontà e la prelibatezza dei *rigatoni con il guanciale e il pecorino* di mia madre restarono sempre insuperate.



### **Come guerriero sconfitto**

Scarpe bianche alla bebè,  
meta di prima comunione,  
calzate piano a bocca aperta  
insieme alla particola,  
allo stupore del rito  
al palpitare dei miei sette anni  
di bufera. Appena terminata  
la borsa nera, le tessere annonarie,  
fioriva l'era dei pacchi E.C.A.\*  
a sorpresa: gallette stravecchie,  
qualche vermiciattolo confuso,  
cioccolata imperlata di neve,  
illusione di dono ricevuto a capo chino,  
trasportato su manubri sudati. Il padre  
guidava come guerriero sconfitto,  
la figlia grande per mano, quasi equilibrio  
d'attesa per gli altri. All'apertura  
del cartone, lapidaria la voce della madre  
che scrutava l'assenza di zucchero e caffè.

\* Ente Comunale Assistenza



## Un inno dell'antica India in lode del cibo

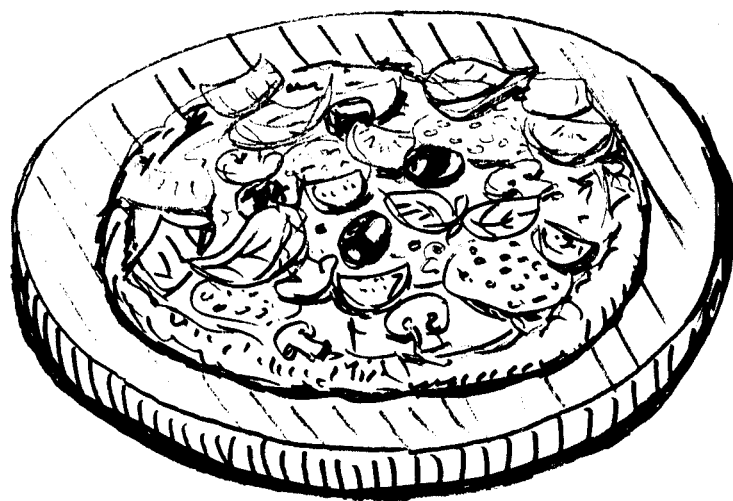
Come è noto i testi alla base della religione e della cultura indiana sono i Veda - termine che in sanscrito significa conoscenza, sapere iniziatico, dottrina – ovvero le quattro raccolte (*samhita*) di scritti sacri: *Rigveda* (veda delle cerimonie o encomiastici) *Samaveda* (veda dei canti e delle melodie), *Yajurveda* (veda delle formule e delle litanie sacrificali) e *Atharvaveda* (veda delle formule magiche e degli incantesimi).

In particolare, i *Rigveda*, redatti in sanscrito arcaico, sono fra i più antichi inni religiosi: furono trasmessi da principio oralmente dalle popolazioni arie che si insediarono in India nel secondo millennio a. C. e vennero fissati nella forma attuale intorno al VII secolo a. C.

Si tratta di una raccolta di 1028 componimenti denominati anche *sukta* (= ben detti) e suddivisi in dieci libri o *mandala* (= cicli).

Gli inni venivano cantati su tre note nelle cerimonie rituali durante le offerte dall'officiante alle libagioni (*hotr*) accompagnato da altri tre sacerdoti.

Secondo la religione vedica (poi confluita nell'induismo) esiste una sorta di sintonia tra la natura e l'agire dell'uomo. Da qui deriva l'importanza della ritualità, il cui ordine mantiene e rinforza l'ordine del cosmo e permette di riparare alle eventuali trasgressioni e inosservanze. L'ordine del mondo è difeso anche a livello divino tramite la lotta di Indra, il sovrano degli dei, contro le potenze del Caos. Gli inni vedici hanno lo scopo di propiziarsi le numerose divinità (*Deva*) connesse alle attività umane. In essi viene dato grande rilievo a tre divinità: *Agni* (il fuoco sacrificale – 200 inni), *Indra* (la massima divinità del Pantheon vedico, dio delle battaglie, dei fulmini e delle tempeste, nonché della magia – 250 inni) e *Soma* (120 inni). Soma, divinità lunare, era la personificazione di una pianta ed anche la bevanda sacra (o *àmrita*) che se ne ricavava per spremitura, producendo un succo che si diceva desse salute e addirittura immortalità.





Indra con due vajra (fulmini) nelle mani superiori  
e il pungolo da elefante nella destra inferiore,  
sul dorso di Airavata, l'elefante celeste.

Un'altra divinità particolarmente sentita era il Cibo, che veniva chiamato con diversi appellativi pressoché equivalenti e interscambiabili: *Pitù*, *Anna*, *Anna-devatà* (letteralmente: “divin cibo” - da *deva* termine indicante le divinità). I riferimenti al cibo, sia come offerta rituale che come alimento, sono numerosi nei libri vedici. Ma in particolare il primo libro dei *Rigveda* contiene al n. 187 un vero e proprio “Inno di lode al cibo” (*Anna-stuti*), invocato come *Pitù* (= Nutrimento).

Questo inno non ha un uso solo templare e sacerdotale, ma anche quotidiano e familiare. Ne viene infatti raccomandato l'uso personale: “con l'inno *Pitum nu* si onori sempre il cibo disponibile”. Addirittura se ne dà una qualificazione magico-medica: “chi pronuncia le parole dell'inno non ne avrà danno o malanno, e perfino il veleno si trasformerà in nutrimento”, fino a prescrivere “Se si è bevuto veleno, si reciti questo inno che distrugge il veleno”. Anche chi avesse mangiato un cibo proibito doveva compiere un rito di espiazione (*prayascitta*).

Sin dal primo verso, con la tradizionale cadenza mantrica - *Pitum nu stosham maho dharmanam tavishim* - si proclama la volontà di lodare Pitù, come Ente possente che sostiene e rinvigorisce e che ha reso possibile a Indra di sconfiggere il drago Vitra, guardiano del caos primigenio. Il cibo si collega così alla cosmogonia vedica, nella quale inizialmente cielo e terra erano una massa indistinta priva di sole e di luce, chiusa da grandi montagne in movimento, che imprigionavano anche le acque. Vitra ne era il terribile custode, ma Indra, dopo aver bevuto una triplice coppa di *soma*, rinvigoritosi, scagliò il suo fulmine (*vayra*) uccidendolo e squarciandolo. Le acque allora furono libere di fluire e terra e sole emersero dal caos indefinito dando inizio al creato.

L'inno alterna i toni elegiaci di lode del cibo ad accenti metafisici che ricollegano il nutrimento “Pitù” alla mente delle divinità, ai venti e alle acque cosmiche (*Oceano celeste - Maho Arnah*), che circolano incessantemente e cadendo sotto forma di pioggia producono cibo vegetale e animale, per poi tornare al cielo per evaporazione e con i fumi delle offerte rituali.

Nella preghiera conclusiva è insita tutta la preoccupazione di ingraziarsi Pitù per disporre sempre del cibo e dell'allegria di una tavola

bene imbandita.

Ma ora gustiamo direttamente questa poesia di lode del cibo che proponiamo in una nostra versione agli amici dell'*Apollo buongustaio*:

***Inno al cibo*** – (Rigveda, 1, 187)

Ora loderò Pitù, supporto e forza di colui che è grande,  
mediante il cui vigore Trita annientò il drago Vritra squarciandolo<sup>1</sup>.  
O dolce Pitù, cibo mielato, ti abbiamo eletto:  
sii dunque nostro aiuto e protettore.  
Accostati a noi o Pitù, propizio, con benevolo aiuto,  
portatore di gioia e salute, non ambiguo, un degno e schietto amico.  
I tuoi aromatici umori, o Pitù, si diffondono nei reami,  
contigui al cielo come i venti.  
Coloro che ti portano come doni, o soave Pitù, sono anch'essi parte di te,  
le dolcezze dei tuoi succhi si fanno strada come animali dal collo robusto.  
In te, o Pitù, risiede la mente dei grandi dei,  
sotto la tua insegna fu realizzata una grande impresa:  
col tuo ausilio venne ucciso il drago.  
Quando giunge dai monti il chiarore, allora o mielato Pitù,  
vieni anche tu da noi, in misura adeguata.  
Quando divoriamo una quantità di acque e piante,  
tu, amico dei venti, ingrassati.  
Quando ti gustiamo, o Soma, in una miscela di latte o di grano,  
tu, amico dei venti, ingrassati.  
Erba diventa farinata, strutto che sazia,  
tu, amico dei venti, ingrassati.  
O Pitù, ti abbiamo addolcito con le parole,  
come le vacche addolciscono con il latte le oblazioni,  
tu, festoso commensale degli dei, festoso commensale sii con noi.

<sup>1</sup> Trita, divinità delle acque, è qui usato come appellativo di Indra.  
Trita compare 41 volte nel Rigveda ed è chiamato anche Trita Aptiya (equoreo)  
dal termine Apas – acque.

**Vino bono**

Mentre bevo mezzo litro  
de Frascati abbocatello,  
guardo er muro der tinello  
co' le macchie de salnitro.

Guardo e penso quant'è buffa  
certe vorte la natura  
che combina una figura  
cor salnitro e co' la muffa.

Scopro infatti in una macchia  
una specie d'animale:  
pare un'aquila reale  
co' la coda de cornacchia.

Là c'è un orso, qui c'è un gallo,  
lupi, pecore, montoni,  
e su un mucchio de cannoni  
passa un diavolo a cavallo!

Ma ner fonno s'intravede  
una donna ne la posa  
de chi aspetta quarche cosa  
da l'Amore e da la Fede...

Bevo er vino e guardo er muro  
con un bon presentimento;  
sarò sbronzo, ma me sento  
più tranquillo e più sicuro.

Dalla raccolta *Acqua e vino* (1944)

## I suppli



I suppli sono il cibo da strada romano per eccellenza. Ormai, purtroppo, è in disuso la ricetta del suppli romano classico la cui preparazione è lunga, complessa ed articolata. Ora si fanno in modo diverso... Penso che il motivo principale non sia legato al gusto, ma piuttosto ad aspetti commerciali. Infatti si trovano a Roma suppli al prezzo di 3 euro l'uno, e leggendo la ricetta capirete perché il suppli fatto come si deve fare non può costare 3 euro.

Fondamentalmente non trovo nulla da dire a queste preparazioni più economiche. Ma per favore, chiamate questo prodotto crocchetta di riso ... e non suppli!

La parola suppli ha origini francesi, deriva infatti dal francese *surprise*, retaggio dell'occupazione napoleonica di fine Settecento. In quel periodo i soldati francesi scoprirono questa ricetta romana, ed entusiasti definivano *surprise* - sorpresa- il contenuto di questo fritto.

Spesso vengono chiamati suppli al telefono per via del filamento di formaggio che si forma dopo il primo morso e che ricorda il filo dei vecchi telefoni. Per la precisione, sono preparati in maniera completamente diversa dagli arancini siciliani.

### Dosi

Per venti suppli servono 400 gr di riso del tipo "originario", due uova, parmigiano, due cucchiaini di burro, 40 gr di funghi porcini secchi, brodo di carne, umido (sia sugo che carne), regaglie di pollo, mozzarella, pangrattato, sale e pepe

Il tipo di riso è tutt'altro che un dettaglio. L'originario, infatti, rilascia più amido e questo aiuta a tenere compatto il suppli durante la frittura. Dunque, si prepara un risotto partendo da un po' di cipolla rosolata nell'olio, si lascia poi tostare il risotto e successivamente si aggiunge del sugo di umido (a Roma si chiamava garofolata il sugo di umido di

manzo pilottato con un chiodo di garofano, e questo sarebbe il sugo specifico per i supplì). Si continua a cuocere aggiungendo, in caso di necessità, un po' di brodo di carne. Si finisce la cottura del risotto lasciandolo piuttosto al dente. Si condisce con del burro, del parmigiano, un po' di pepe e due uova intere sbattute. Si mescola bene, poi si lascia freddare in un piatto grande tanto da poter disporre il riso ben allargato.

Si procede con la cottura dei regagli (cuore e fegato) di pollo, partendo dallo strutto al quale appena liquefatto si aggiunge un pezzo di cipolla tritata imbiandita alla quale si aggiungono i regagli. Si cuociono per una ventina di minuti e verso la fine si aggiunge del sugo di umido, regolando di sale.

Ora, si fanno riprendere dei funghi porcini secchi in poca acqua tiepida, si strizzano e si asciugano.

Si taglia a dadini della mozzarella, precedentemente ben scolata.

Si preparano dei pezzettini di umido e di regagli.

Si procede ora con la preparazione finale dei supplì.

Si prende una bella cucchiata di riso freddato e lo si spiana sul palmo di una mano. Mettere al centro del riso un pezzetto di umido, un pezzetto di regaglia, un pezzetto di fungo ed un dadino di mozzarella. Richiudere il riso formando una polpetta allungata alle estremità e facendo ben attenzione che il ripieno sia completamente ricoperto.

Si passa questa polpetta di riso direttamente su del buon pangrattato (non troppo fine, fatto in casa sarebbe l'ideale) fino a ricoprire il tutto.

Ora è stato fatto il primo supplì. Si procede con gli altri.

Alla fine si friggono in abbondantissimo olio fintanto che saranno completamente dorati. Si appoggiano un minuto su di una carta per fritti, poi si mangiano caldi.

La ricetta originale non parla di mozzarella ma di provatura romana, che non è più reperibile. In sostanza la provatura è la prova (da cui il nome) estratta dalla massa del formaggio per testarne qualità e filatura. Essendo molto simile alla mozzarella, quest'ultima può degnamente sostituirla.

Domanda: può un supplì autentico costare 3 euro? Ditemi la vostra.

Finisco con un gioco di parole tra il mangiare della tradizione e quello della globalizzazione:

### *Parla come magni*

Che “parla come magni”,  
tra l'artro demodé,  
adesso nun ha ssenzo,  
te spiegherò pperché.  
A spasso co' l'amichi,  
'na sera novembrina  
co' l'aria frizzantina,  
si tte viè ffame dichi:  
se fàmo du' supplì?  
No, *susci*! E sta' a ssenti:  
Te inzogni l'animella?  
Macché, vvòi la *paella*.  
Ma 'r peggio de li danni  
l'hai fatto tu, però,  
cquanno ch'a Ssan Giovanni  
hai chiesto... l'*escargo* '!



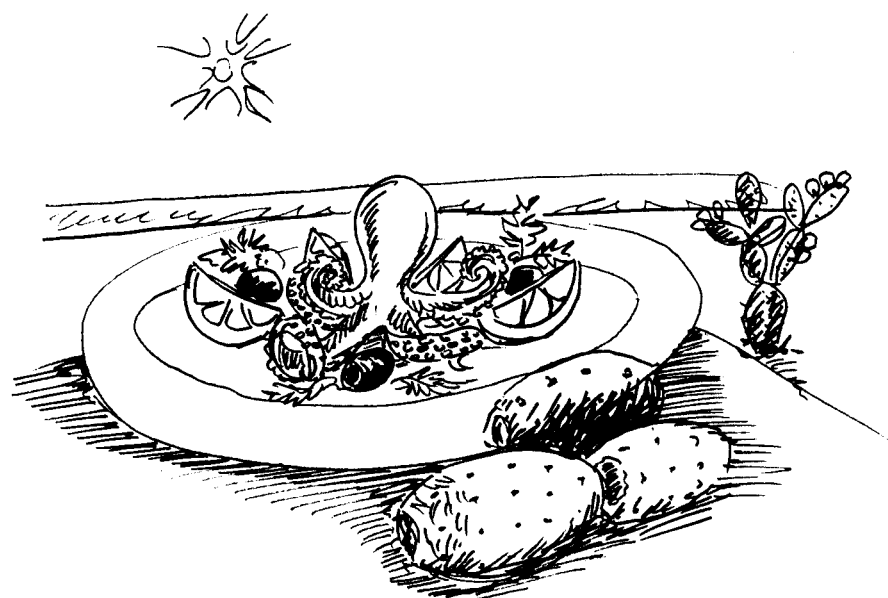
## Rievocazioni e *retrouvailles*... con gusto

Cosa può legare fra loro un panino con la porchetta, un piatto di fagioli al finocchietto, un crostino con burro aromatizzato con limone e fogliolina di menta ed alici di Cetara ed un piatto di penne al sugo? Semplici ma gustosi sapori che hanno allietato e 'saziato' momenti sereni, spensierati, in amicizia della mia estate 2018.

Dal 20 al 22 luglio la dinamica Amministrazione comunale ed il meritorio Gruppo Archeologico di Bassano in Teverina (VT) hanno organizzato una splendida rievocazione storica del *castrum Bassani in Tiberinis* in un periodo particolare del Rinascimento caratterizzato dal governo del nobile Alfonso de' Lagnis - nato forse intorno al 1490 ed esule dal Regno di Napoli -, al quale papa Clemente VII (al secolo Giulio de' Medici), che aveva urgente necessità di 'fare cassa' per pagare il soldo dei mercenari per la difesa di Roma dall'imperatore Carlo V, l'8 febbraio 1527 concesse la patente sul Borgo di Bassano in Teverina previo il versamento dell'anticipo di 2000 ducati.

Il governo del de' Lagnis a Bassano si concluse nel gennaio 1558 con la morte del medesimo nell'ospedale di S. Spirito a Roma, presso cui era ricoverato. L'interessante e pressoché sconosciuta vicenda ed il momento storico del Borgo di Bassano in Teverina sono minuziosamente descritti nel libro *Bassano in Teverina. Aspetti di vita quotidiana nel Borgo al tempo del governo di Alfonso de' Lagnis (1527-1558)* del ricercatore ed archeologo Stefano Del Lungo, che è stato presentato in occasione della rievocazione storica dello scorso luglio. Esso fa seguito al primo volume, sempre curato da Del Lungo, dal titolo *Bassano in Teverina. Le origini (VI-XII secolo) e le sue chiese* per la collana *Itinerari Bassanesi*.

La rievocazione storica ha coinvolto tutta la cittadinanza bassanese – rafforzando così il suo senso di appartenenza verso la propria terra – che in sontuosi costumi dell'epoca e sfilando per le suggestive vie del Borgo antico ha animato i numerosi eventi in programma, fra i quali



un concerto di musiche rinascimentali e di musica irlandese nella romanica Chiesa di Santa Maria dei Lumi.

Le taverne, rischiarate da torce e candele, hanno servito nella magica atmosfera di stellate notti estive, invitanti piatti della tradizione culinaria locale, fra i quali dei memorabili fagioli al finocchietto, succulente fettuccine al 'sugo di papera' ed i mitici e prelibati *cappellacci*, già celebrati nell'*Apollo buongustaio*, 2017.

Risento ancora il sapore del morbido panino farcito di saporita porchetta romana gustato nella serata di Lunedì 23 luglio, in attesa dell'inizio della manifestazione "Lecture d'estate" nei Giardini di Castel Sant'Angelo, in onore di Harold Bradley, presente alla serata e fondatore del leggendario Folkstudio di via Garibaldi, locale *cult* della prima metà degli anni '60, che ha segnato una parte importante della storia musicale italiana e nel quale, fra i tanti, hanno suscitato le prime risate artisti come Pippo Franco (presente anch'egli alla serata) ed emesso le prime note cantanti come Francesco De Gregori, Antonello Venditti, Rino Gaetano. L'epopea del locale è stata raccontata nel libro *Folkstudio 1961-1967. La fondazione*, scritto da Sandro Bari che si esibì anche lui al Folkstudio e brillante conduttore e animatore dell'evento a Castel Sant'Angelo.

Una piacevole serata rallegrata da gradevoli refoli del malandrino ponentino romano (immortalato nelle parole e note di "Roma nun fa la stupida stasera" di Armando Trovajoli), passata in compagnia di Andrea Di Battista, Franco Telesforo, Gianni Bulian, Giovanni Tossali ed ovviamente Sandro Bari e nostre rispettive 'metà': compagni della leggendaria sezione C anni 1958-1963 del Liceo Scientifico Statale "Amedeo Avogadro" di via Brenta 26 e da allora inseparabili amici di una vita.

Al termine della serata ci demmo appuntamento per venerdì 31 agosto a Fornole (accogliente frazione di Amelia), nel *buen retiro* umbro di Sandro e Francesca, perfetti anfitrioni, con stupendo panorama sulle dolci, digradanti colline boschive, intervallate da uliveti, vigneti e frutteti e sullo sfondo imponente il Monte Soratte, nell'atmosfera francescana del cielo terso e delle prime luci che si intravedevano qua e là in

uno struggente tramonto settembrino.

Una riunione conviviale di fine estate sontuosamente arricchita dalle eccellenze italiane, come il ricordato crostino con alici di Cetara e la mozzarella di bufala di Mondragone, e a 'chilometro zero', come le appetitose lasagne al forno, la grigliata di salsicce e bracioline, il tagliere di salumi e formaggi e, per finire, gustose crostate, torte di mele e biscottini, rigorosamente fatti/e in casa dalle nostre 'metà'. Il tutto annaffiato da eccellenti vini e spumanti esclusivamente italiani, sapientemente selezionati da Sandro, Franco e Andrea. Memorabile un aperitivo ideato da Sandro, di cui ha provato inutilmente ad elencarci gli ingredienti, perché ciò che fa la differenza è l'arte di miscelare il *cocktail*..., ribattezzato per l'occasione *Retrouvailles 2018*.

Ultimo appuntamento domenica 2 settembre per un pranzo *campagnard* sul prato che circonda il Santuario della Madonna della Quercia, nel territorio di Bassano in Teverina lungo la strada Ortana in direzione di Viterbo, al cui interno sopra l'altare è collocata la tegola con la venerata immagine della Madonna col Bambino, realizzata nel XVI secolo. Il documento più antico sul Santuario della Madonna della Quercia risale al 2 giugno 1609 (*Bassano in Teverina, Documenti di Storia e di Fede Popolare 1600-1989*; pagg. 9-16; Don Delfo Gioacchini).

L'evento - preceduto dalla S. Messa - è stato amorevolmente promosso ed organizzato da Don Mauro Bartoli, attivo e benvoluto Parroco di Bassano in Teverina, con il contributo e la meritoria disponibilità di un gruppo di bassanesi, per festeggiare la Festa della famiglia ed il rifacimento del tetto del Santuario.

Penne al sugo, salsicce, insalata, patatine fritte, gli immancabili ma mai 'troppi' *cappellacci*, le *seadas* della Sardegna ed i dolcetti della Tuscia figuravano nel semplice ma curato ed appetitoso *menu*, consumato in un clima di schietta convivialità, allietata da briose ed orecchiabili musiche. Ha fatto seguito una lotteria con ricchi premi offerti da imprenditori bassanesi e della Provincia e dalle Monache Benedettine di Orte.

Un'annotazione. Sullo svolgimento dell'evento incombeva l'incer-

tezza delle previsioni metereologiche - che già avevano costretto a rinviarlo, perché originariamente fissato nel maggio scorso -. La S.Messa e l'inizio del pranzo si sono svolti sotto un cielo luminoso, poi andatosi progressivamente a coprirsi e rabbuiarsi con nuvole minacciose tutt'intorno. Soltanto a lotteria terminata ha iniziato a piovere, anticipando così la fine della manifestazione, ma senza guastarla e senza rovinare il lavoro, la fatica, la generosità degli organizzatori. Semplici condizioni metereologiche o una benevola, comprensiva e sorridente Mano Superiore? Chissà: i miracoli avvengono quotidianamente per chi sinceramente ci crede e li sa accogliere!

Per tornare alla domanda iniziale: cosa può legare fra loro un panino con la porchetta, un piatto di fagioli al finocchietto, un crostino con burro aromatizzato con limone e fogliolina di menta ed alici di Cetara ed un piatto di penne al sugo? Io dò la seguente risposta: l'amicizia e la condivisione. In millenni di civiltà l'uomo non ha saputo inventare (ancora...) altro per celebrare un evento, onorare un ospite, festeggiare una ricorrenza che condividere *la tavola* in serenità, allegria, amicizia. L'episodio evangelico della moltiplicazione dei pani e dei pesci, al di là del fatto miracoloso, intende significare e sublimare proprio il valore della condivisione e della solidarietà: due sentimenti umani che sembrano sbiadire in una società sempre più egoista e virtuale.

**Maria Nivea Zagarella**

## **Ombreggiature sociali e psicologiche del “cibo” fra le righe di Marianna Ucrìa**

Dacia Maraini, figlia dell'antropologo Fosco Maraini e della principessa Topazia Alliata di Salaparuta, non ha mai fatto mistero della fame patita fra i 7 e i 9 anni nel campo di concentramento giapponese in cui i suoi genitori furono rinchiusi dal 1943 perché non aderirono alla Repubblica di Salò. L'antefatto biografico spiega forse lo spazio ragguardevole che il cibo occupa nei suoi libri. Un interessante campionario offre il romanzo *La lunga vita di Marianna Ucrìa*, che quanto all'indagine della condizione femminile, tema strutturante della narrativa della Maraini, appartiene al gruppo di opere che focalizzano il processo liberatorio di autodeterminazione della “donna”, una donna che si rende intellettualmente e pragmaticamente libera e consapevole di sé. Ispirato a un'antenata della scrittrice, il romanzo - come si sa - racconta della sordomuta Marianna sposata a 13 anni al quarantaseienne zio Pietro, quello stesso che, solo dopo la morte di lui, Marianna capirà che l'aveva violentata di notte a 5 anni, procurandole il trauma dello *scantu* (spavento) che l'aveva resa sordomuta. Nonostante lo stupro infantile, i coiti coniugali subiti per dovere e altre prevaricazioni “maschili” (divieto a lei vedova di accettare il corteggiamento del pretore Camalè, rimproveri del figlio Mariano sulle sue *stramberie* comportamentali fra cui l'amore per il giovane servo Saro) per tutto il romanzo Marianna viene esprimendo/affermando la sua personalità e libertà interiore e intellettuale. Usa continuamente carta e penna per comunicare con gli altri, legge libri (anche gli illuministi) mentre le aristocratiche del tempo erano per lo più semianalfabete; rifiuta di abitare a Palermo e trasforma la *casena* di campagna di Bagheria in una villa elegante con affreschi preziosi e un teatro; rifiuta di assistere a un autodafé; sa destreggiarsi fra calcoli, campieri, gabellotti nei feudi ereditati dal figlio, e libera dai sotterranei un povero contadino subaffittuario insolvente; vive, dopo le prime remore morali, il suo amore per Saro,

*abbandonandovisi con il cuore in capriole*, scoprendo e assaporando finalmente il contatto di *due corpi amici*; troncherà poi da sé il rapporto con Saro e correrà l'esperienza dei viaggi (Napoli, Stabia, Ercolano, Capua, Roma...) anch'essi allora prerogativa solo maschile. Un chiaro "percorso" dunque, ideologico-psicologico, accanto a cui si colloca una "esibizione" di cibi che in momenti specifici della vicenda fanno da contrappunto polemico o da sottolineatura efficace, ora ironica, ora documentaria, a personaggi e/o situazioni. Nei capitoli iniziali in cui Marianna bambina è condotta dal padre alla *Vicaria* (carcere) e a Piazza Marina per assistere a una impiccagione nella speranza che il nuovo *scantu* le faccia riacquistare la parola, il cibo dato al condannato a morte e le cure "paterne" prodigategli dal duca Signoretto poco prima dell'esecuzione, marciano l'irredimibilità della condizione sociale di quello e l'ipocrisia prevaricatrice e pietistica della nobiltà e della Giustizia del tempo. Bocca sdentata, occhi cisposi, *guance impiastricciate di muco* ha il giovanissimo brigante che gli vengono lavati con acqua tiepida e asciugati con asciugamano di lino mentre è cibato con *pane fresco, bianco e spugnoso e frutta candita* (una *prugna color miele incrostata di zucchero e tre albicocche cristalline*), che quello "ingolla" fra *intimorito* e *a guance gonfie*. In piazza intanto fra la folla raccolta sotto il palco come a teatro si muovono anch'essi paganamente indifferenti caramellai e venditori di acqua e *zammù* (anice), di *vasteddi e meusa*, polipi bolliti e fichi d'India. E un *vasteddu* (pane a forma rotonda) *ca meusa* (milza) è "agguantato" e mangiato con mani sporche di colore giallo e verde dal pittore Intermassimi mentre lavora agli affreschi dell'ex *casena* di Bagheria, creando un altro singolare contrappunto fra la riservatezza elegante, ammirata e *turbata* della giovanissima duchessa e la spavalderia arrogante e seduttrice del *piccolo e peloso* pittore calabrese dalle mani *scure e paffute* ma abili, il quale mangiando viene perdendo dalla bocca *filetti di milza fritta e bricciole di pane*. *Mostruoso orgoglio* e vanità nobile fanno da protagonisti alla monacazione fra le francescane (!) della seconda figlia di Marianna e del duca Pietro, Felice: *dieci giorni di festa, di elemosine, di messe, di pranzi, e di cene sontuose*, più di 10.000 scudi spesi fra

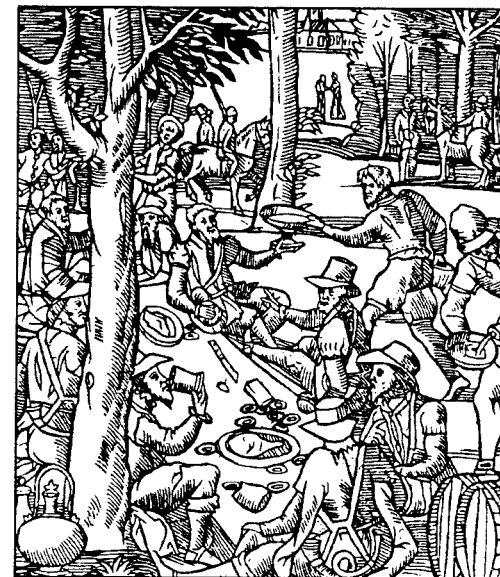
*dote cibarie liquori e ceri* al punto da determinare il decreto/divieto del Viceré di feste monacali superiori a 2 giorni. E la scrittrice annota: *ma la grandezza dei nobili consiste proprio nel disprezzare i conti quali che siano... Un nobiluomo non vende e non compra*, non calcola profitti né perdite, *roba da commercianti e borghesucci*. E fra signore con strascichi, "cantusci", "Andrié", *mussoline leggere come ali di farfalla e piume, spadini, scarpette dalle fibbie tempestate di perle, tricorni felpati, tricorni lucidi* sono servite cene da 30 portate e coppe di cristallo piene di *sorbetti di limone profumati al bergamotto* (gelati confezionati con la neve portata giù dai monti Gibellini *avvolta nella paglia sulle groppe degli asini*). Un "colore" folclorico hanno invece le pietanze gustate, durante il breve soggiorno a Bagheria, dall'amico "intellettuale" di Mariano (che al contrario non legge mai un libro), il giovane Grass, *piccolo e corvino*, nato a Venezia da genitori inglesi, che ama gli stessi libri amati da Marianna e che le lascerà clandestinamente in biblioteca un quadernetto di pensieri di Davide Hume. Grass si rivela *goloso* di specialità siciliane: *caponata, pasta con le sarde*, morbidi "sfinciuni" ripieni di *cipolla e origano, gelati al gelsomino e allo zibibbo*. Di sfumature psicologico-vitalistiche si caricano invece i cibi dei capitoli che descrivono i giorni trascorsi da Marianna con le tre figlie Giuseppa, Manina, Felice, a Torre Scannatura, dove la duchessa va a prendere possesso per il pigro figlio Mariano dei feudi da questi ereditati alla morte del padre. Riflettono infatti la sensazione di benessere fisico, felicità, distensione interiore, vitalità ritrovata o liberata delle quattro donne. Manina è convalescente da febbri puerperali che l'hanno quasi uccisa e in campagna rifiorisce nella sua *bellezza assoluta* ma *casta* di venticinquenne (nonostante i 6 figli già avuti); Giuseppa, prima arrabbiata e triste per i tradimenti del marito, è liberamente corteggiata e in intimità col cugino sposato Olivo; Felice, con candida *tonachella* e croce di zaffiri sul petto, non fa che prolungare quell'*oasi sontuosa* di piacevolezze che per lei nobile è la vita conventuale; Marianna si sta sempre di più aprendo, e cedendo nell'intimo, all'amore per il giovane Saro (*perché non lasciarsi chiudere da quel laccio?*). Pertanto le colazioni nel portico abbondano di latte, confettura di pe-



sche, panetti di burro, *caffè schiumante*, *moffoli ripieni di ricotta e zucca candita*; pranzi e cene vedono timballi di riso e fegatini di pollo cucinati da Felice che non potendo, *né ballare né amoreggiare*, “sco-della” *complicate pietanze farcite di spezie*, bibite e dolci: *schiume di latte dolce, ravazzate di ricotta, nucatelli, moscardini, cassatine* (dolci insaporiti da chiodi di garofano, cannella, miele, o ripieni di ricotta, mandorle, noci tostate...), *amarene e limonate al dragoncello*, cui vanno aggiunti i cibi preparati dall’abile cuoca di casa Ucria, Inno-cenza: *maccheroni pasticciati, tortini di melanzane* e il dolce *petrafenu-nula* fatto di *cedro tritato cotto nel miele*, oltre i pranzi a sacco per le uscite nei feudi vicini, dove al *gattò di melanzane* si accompagnano *uova mandorlate* (un impasto di uova nocciole e mandorle tostate latte pane) e la *farcita* di noci. Povero invece il cibo dei *viddani* al lavoro nelle vigne: il pane con frittata del vecchio campiere detto *u zoppu* o quello che bolle *nel buio appiccicoso e pesante di odori* delle casupole monostanza dove li aspettano le loro donne. Case in cui il fornello a legna sprigiona un fumo acre, soffocante, e dalle quali Marianna, an-data a distribuirvi *doni* (salumi zucchero riso), fugge via sgradevol-mente assalita da odori *sfacciati di sterco, orina secca, latte cagliato, carbonella, fichi secchi, minestra di ceci*, simili a quelli dei vicoli pre-gni di escrementi (svuotati dai vasi da notte), verdure marce, olio fritto, polvere e mosche attaccate a grappoli alle palpebre dei *picciriddi*. E la duchessa, che non immaginava simile povertà, è capace di autocritica per l’oscenità corruttiva del suo “beneficare” che pretende da chi è sot-toposto (coltivandone l’avidità) *immediata gratitudine e fedeltà*. Il fasto nobiliare regna di nuovo nella *grande festa* data da Marianna a Baghe-ria per la sua guarigione dalla pleurite. Il tema della concorrenza esi-bizionista fra le famiglie nobili di Palermo che si contendevano il famoso cuoco Monsieur Trebbianò che cucinava piatti *à la française* e isolani, *trasmigrando* da casa a casa col suo stuolo di aiutanti, assi-stenti, pentole, coltelli, stampi ad hoc, è ridimensionato e per così dire “alleggerito” dalla elegante regia di Marianna che predispone sapien-temente tutta la *coreografia* di cose e persone della serata *come un con-gegno ben oleato*, dagli antipasti serviti sul terrazzo del primo piano

fra gerani e piante grasse africane alla cena in giardino fra le palme nane e i gelsomini, alla rappresentazione postcena dell’*Artaserse* di Metastasio, per inaugurare il teatro, al ballo delle 11, ai fuochi d’arti-ficio a mezzanotte, alla fontana del tritone con le nicchie di roccia il-luminate, il tutto con sfondo naturale *una notte benigna, tiepida, allagata di profumi e di leggera brezza salina*. Gli antipasti sono inter-vallati da *rosolii leggeri e speziati, limonate e vini frizzanti*; il pasto annovera *maccheroni di zitu, triglie rosate, lepri all’agro, cinghiali al cioccolato, tacchini ripieni di ricotta, saraghi affogati, porcelli alla fiamma, riso dolce, conserva di scorzanera, cassate, trionfi di gola* (specialità delle monache del monastero palermitano dell’Origlione), *teste di turco* (specialità del paese madonita di Castelbuono), *gremolate e vini di casa Ucria dai sapori aspri e forti delle vigne di Torre Scan-natura*. Cassate, trionfi di gola e teste di turco - sia detto per inciso - sono nelle loro specifiche singolarità una “gloria” di pan di Spagna o strati di sfoglie fritte, oltre che di ricotta, cioccolato, glassa, frutta can-dita, pasta reale, crema gialla o bianca, conserva e gelatina di albicoc-che, cannella... E Marianna, che ha predisposto questo gratificante, anche per gli occhi, *gioco di innesti* tra preziose vesti femminili e giam-berghe maschili, parrucche e scarpini, sapori, profumi, luci (torce a vento, aiuole di rose e violaccicche), tutto osserva e silenziosamente valuta e soppesa: fratelli, figli, amici (*li conosce tutti da quando è nata, sebbene li frequenti poco*), pure se stessa così compromessa con le “de-bolezze” di quel mondo ma anche così distaccata, mentre la gremolata le si scioglie nella *coppa di cristallo dal gambo alto*. Il gusto popolare tornerà nella festa di nozze fra Saro e Peppinedda, la moglie imposta al servo da Marianna: *sgombri, aricciole arrostiti sulla brace, polipi bolliti, sarde a beccafico, linguata al forno* inaffiati dal vino delle can-tine della villa. Negli ultimi capitoli il contrappunto rinascerà tra l’*inu-tile* quotidiano invio da parte della duchessa a Fila, detenuta nel manicomio di San Giovanni dei Leprosi (dopo il tentato omicidio di Peppinedda e del neonato per gelosia del fratello Saro), di *pane fresco cacio frutta*, che non arriveranno mai a destinazione come ben sa Ca-malèo, e le due tazze invece di *cioccolata calda profumata alla can-*

nella o il *passito di Malaga* dall'odore dolce di fichi secchi accompagnati da *cassatine di ricotta fresca*, regolarmente consumati da Camaleò nelle sue visite galanti e di corteggiamento, mentre riempie fogli e fogli della sua *pirotecnica erudizione* sotto gli occhi ironico-consenzienti di Marianna. Un crescere dunque o decrescere di notazioni gastronomiche abilmente coordinate con gli snodi di una singolare esperienza esistenziale, quella appunto della “donna” Marianna Ucria.





### **Irina Barancheeva Tornello**

Nata a Mosca, laureata in Giornalismo all'Università della capitale, è giornalista, italianista e traduttrice da varie lingue. Ha conseguito la Laurea in Letteratura Italiana con una tesi encomiata su Luigi Pirandello. Collabora a diverse riviste italiane e russe, tra cui *l'Apollo buongustaio* (1998, 2004). È socia dell'Associazione dei letterati della Federazione Russa e della Stampa Estera in Italia. Nel 2011 ha pubblicato per le Edizioni Gumanitarij di Mosca il volume *Po dorogam Italii. Vstreci, putesestvya, interv'ju* (*Per le strade d'Italia. Incontri, viaggi, interviste*), scritto in collaborazione con Mario Tornello ed edito con il patrocinio dell'Accademia delle Scienze Umanistiche di Mosca.

### **Serena Dainotto**

Bibliotecario direttore coordinatore nel Ministero Beni culturali, dal 1978 al 2015. Ha diretto la Biblioteca dell'Archivio di Stato di Roma dal 1991 al 2015. Dal 2017 è Ispettore archivistico onorario del MiBACT e collabora con la Soprintendenza Archivistica e Bibliografica del Lazio. Docente nella Scuola di Archivistica, Paleografia e Diplomatica dell'Archivio di Stato di Roma per oltre 20 anni. È componente del Comitato di Redazione della rivista "Accademie & Biblioteche d'Italia", della Redazione della *Bibliografia romana* e della Redazione della rivista "Archivi e cultura", e fa parte di vari comitati scientifici. È membro di numerose istituzioni e associazioni culturali. Autrice di libri, saggi e articoli inerenti alle discipline bibliografiche e alla storia. È Cavaliere dell'Ordine al Merito della Repubblica Italiana.

### **Giorgia Teresa Di Lullo**

Nata a Casalbordino, vive a Roma; oggi in pensione, ieri insegnante nella scuola elementare "Principe di Piemonte". La passione per la poesia, impiantata anche negli alunni, è stata premiata da una pubblicazione donata dal Ministro dell'Educazione di Romania in visita culturale a Roma. Studi presso la facoltà di Psicologia di Roma. Da alcuni anni pubblica poesie raccolte in una trilogia: *Vox clamantis* (2016), *A bassa voce* (2017), *Filo di voce* (2018). Non intende fermarsi finché la penna cadrà stremata.

### **Rinaldo Fiore**

È uno scrittore, poeta e pittore, che trasferisce in ogni sua opera l'*imprinting* della sua terra d'Abruzzo, nascendo a Castiglione Messer Marino (Ch), ai confini con Agnone, nota per le sue campane. La memoria della sua infanzia, che tanto permea le sue opere, ha aggiunto il colore e il sapore della cucina del suo paese e il ricordo di come si arrivasse alla concretezza dei piatti di cucina in ambito familiare: quelle mani che tanto affetto donavano altrettanta cura ponevano nel preparare la pasta fatta in casa. La memoria affettiva si trasformava in "cavatille, sagne a lu cuture, tagliarille e faciule...". Il brano dell'*Apollo buongustaio* è tratto dal libro ancora non edito NO CHEF, per *single* e addomesticati (sono ammessi errori ed omissioni).

### **Giuliana Lenzi**

Poetessa in Lingua e in dialetto romanesco. Scrive un primo romanzo Fantasy su *Nicolas Heymerich, l'Inquisitore medioevale*, vincendo la pubblicazione. Segue il romanzo *All'ombra delle grandi querce*, edito da Amazon in formato cartaceo e disponibile in formato digitale. Ha vinto premi Nazionali e Internazionali. Tra poco uscirà il nuovo romanzo giallo, che è in fase di stesura definitiva.

### **Daniela Pane**

Nata nella regione Liguria e precisamente a La Spezia, da diversi anni vive a Roma che ama con lo stesso entusiasmo con cui si sente legata alla sua terra natale. Concluso il periodo lavorativo, al momento sta apprezzando il maggior tempo libero a disposizione, dedicando più spazio alla bellezza che trova potente nella natura, nell'arte e nella musica.

Da sempre ama la poesia, capace di tradurre la voce dell'anima in parole, esperienza vissuta personalmente come linguaggio indispensabile per liberare intense emozioni e rendere più lieve il dolore.

### **Gianni Salaris**

Funzionario del Ministero delle Finanze, analista e programmatore informatico, Presidente dal 2009 al 2015 del Centro Romanesco Trilussa, redat-

tore delle riviste “Rugantino” e “Romanità”, autore in lingua e dialetto di poesie, prose e testi teatrali, presente in numerose raccolte, ha pubblicato recentemente il compendio enciclopedico *I poeti romaneschi dal 1600 ai contemporanei*, Ed. Piazza, 2017

### **Federica Sconocchia**

È nata a Roma nel 1971 e vi risiede.

Conseguita la maturità classica presso il liceo Giulio Cesare di Roma, ha poi frequentato corsi di Scienze della Comunicazione all’Università La Sapienza di Roma e conseguito il diploma superiore di pubblicità presso lo IED, Istituto Europeo di Design.

Competente in disegno artistico, pittura a olio, *copywriting* e grafica pubblicitaria; nel novembre 2002 ha pubblicato due libri di filastrocche dal titolo *Il gecko ballerino* e *Il gelato raffreddato*.

Dal 2009 esercita attività di consulenza di comunicazione per numerose aziende, pubbliche e private; esperta in creatività, *copy strategy* e *social branding* ha coordinato gruppi di lavoro per la realizzazione di campagne pubblicitarie e di identità visiva.

## INDICE

- 3 *Presentazione* di Franco Onorati
- 5 Irina Barancheeva, *Le Campane e il pranzo italiano di Rachmaninov*
- 9 Manlio Barberito, *Elegia per il “battuto”*
- 11 Sandro Bari, *Elogio dell’ospitalità*
- 15 Italo Michele Battafarano, *Tra il “Caffè Greco” e il “Caffè Cicerone”*
- 23 Giuseppe Gioachino Belli, *Una spiegazione*
- 25 Laura Biancini, *Nonna Papera al secolo Elvira Coot e il suo Manuale*
- 33 Livia Borghetti, *Il Panettone*
- 35 Francesca Romana Campoli, *Ragù, croccché, sartù... A tavola con i monzù*
- 41 Silvia Cervellati, *La frittura di cioccolato*
- 43 Michele Curnis, *Un pranzo per l’ambasciatore di Norpois*
- 51 Serena Dainotto, *Cibo e satira a Roma dopo Porta Pia*
- 57 Piera de Sensi, *L’affollata solitudine dei buongustai*
- 61 Mario dell’Arco, *In cucina con Apicio*
- 65 Francesca Di Castro, *Le feste apollinee di Francesca Grimaldi*
- 69 Elisabetta Di Iaconi, *Cibi anteguerra e dopoguerra nei racconti di Piero Chiara*
- 73 Giorgia Teresa Di Lullo, *Controra*
- 75 June Di Schino, *La cucina di un Cardinale del Seicento*
- 85 Alberto Maria Felicetti, *Li ceci*
- 87 Rinaldo Fiore, *Le sagne a lu culture*
- 91 Maria Paola Galeano, *La ricetta segreta dei monaci pasticceri*
- 95 Giancarlo Gonizzi, *Gastronomia dialettale - I prodotti tipici nella poesia parmigiana*
- 127 Giuliana Lenzi, *La sfida*
- 129 Cesarina Marzulli, *Le patate dei Gaudino*

- 133 Vincenzo Masi, *“U sposaliziu” in Sabina ed il pranzo di nozze*
- 137 Franco Onorati, *Il lazzarone*
- 141 Ugo Onorati, *Lesso con cardini*
- 143 Daniela Pane, *Il pranzo*
- 147 Dario Pasero, *Un principe a pranzo*
- 153 Paolo Procaccini, *Mangiare bene*
- 155 Gianni Salaris, *Ristorante cinese*
- 157 Stefania Severi, *I pici di Celle sul Rigo, un piatto in musica*
- 161 Edoardo Silvestroni, *Rigatoni “alla gricia” dar Paija*
- 169 Lilia Slomp Ferrari, *Come guerriero sconfitto*
- 171 Donato Tamblé, *Un inno dell’antica India in lode del cibo*
- 175 Trilussa, *Vino bono*
- 177 Gaudenzio Vannozzi, *I suppli*
- 181 Daniele Verga, *Rievocazioni e retrouvailles... con gusto*
- 185 Maria Nivea Zagarella, *Ombreggiature sociali e psicologiche del  
“cibo” fra le righe di Marianna Ucria*
- 192 Note biografiche dei nuovi collaboratori