

l'Apollo buongustaio



2021

l'Apollo buongustaio 2021

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2021*

ideato da Mario dell'Arco

Anno LX

Nuova serie

Roma 2021

Curatori:

Sandro Bari
Francesca Di Castro
Franco Onorati
Ugo Onorati
Stefano Paolucci

In copertina: *Mozart buongustaio*, in una elaborazione realizzata da Carolina Marconi (G. Cignaroli, *Ritratto di W.A. Mozart a Verona*, 1770; F. C. Van Dijck, *Natura morta con formaggi*, 1613).

Irene Isopi ha tratto le immagini per i finalini dal libro *Opera* di M. Bartolomeo Scappi, *cuoco secreto di Papa Pio Quinto*, divisa in sei libri, Venezia, Tramezzino, 1570.

Il volume è stato stampato nel mese di novembre 2020
presso la COVER di Ariccia (Roma).

L'*Apollo buongustaio* 2021

È ragione di lieta meraviglia constatare che nessuno dei testi confluiti nella presente edizione dell'*Almanacco* si sia intrattenuto sulla pandemia da Covid 19, che avendoci costretto, per mesi, ad una forzata reclusione domestica, è stata anche occasione di rivalutare il rito della cucina: il focolare come luogo di aggregazione, attorno al quale rinsaldare i legami familiari.

Si è letto infatti del coinvolgimento ai fornelli di mariti per solito agnostici o anche del divertimento con cui figli, grandi o piccoli, hanno sbucciato le patate o si sono ingegnati (è stato il caso dei miei nipotini) a confezionare dolcetti sotto l'attenta direzione della mamma o della nonna.

O ancora di mogli che per ovviare alla ripetitività dei pasti, hanno riscoperto la ricchezza di antichi ricettari, magari dimenticati in qualche cassetto, fra tante altre memorie fino allora affidate all'oblio.

Mi piace comunque pensare che l'infausto blocco che ci siamo lasciati alle spalle, ma la cui minaccia incombe sui mesi avvenire, abbia propiziato la messe davvero straordinaria delle collaborazioni pervenute, come dimostra il fatto che per numero di pagine abbiamo superato tutte le precedenti edizioni. Circostanza che da una parte conferma la vitalità della pubblicazione e, quindi, la felice iniziativa scaturita dalla fervida fantasia di Mario dell'Arco; ma dall'altra rischia di offuscare l'identità che il Poeta aveva assegnato all'*Apollo*, identità che noi curatori sentiamo il dovere di richiamare all'attenzione di tutti i collaboratori.

Nel felicitarci per la vostra partecipazione, cogliamo perciò l'occasione per invitarvi per il futuro a privilegiare due elementi essenziali che hanno sempre caratterizzato le stagioni dell'archiane, elementi ai quali si attenevano scrittori illustri come, per fare un solo esempio, Leonardo Sciascia:

- la brevità del testo, del resto costantemente richiamata nelle nostre circolari
- la leggerezza dello stile, coerente con quelle che sono in definitiva prose di divertimento

evitando perciò di redigere lunghi testi, magari corredati di note, che si configurano come veri e propri saggi. Allo stesso principio di essenzialità si ispira poi la necessità di evitare, in linea di massima, le fotografie, da limitare comunque in un massimo di due e purché pertinenti al contenuto dello scritto.

Affidiamo infine alla vostra sensibilità un altro aspetto: la crescita esponenziale delle pagine si riflette sui costi industriali; ciò nonostante, per generosa liberalità della Cover e per essa di Marco Rufo – che ringraziamo – il costo unitario della pubblicazione è rimasto invariato; con la conseguenza che potete immaginare sul rapporto costi-ricavi per la stessa tipografia.

Nel salutare collaboratori vecchi e nuovi, ci piace constatare che fra questi ultimi spicca un'assortita pattuglia "in quote rosa": la russista Rita Giuliani, ordinaria di Letteratura russa alla Sapienza di Roma fino al 2018; Carolina Marconi, che per essere custode e curatrice del Fondo Dell'Arco, nonché studiosa dell'opera del Poeta, ha più di una ragione per trovare ospitalità fra queste pagine; con lei salutiamo Irene Isopi, che ha curato il reperimento e la selezione dell'iconografia.

Fa l'ingresso nella compagine dei curatori Stefano Paolucci, che alle innate qualità di intellettuale e di studioso unisce una peculiare esperienza editoriale; la sua collaborazione, oltre a tradursi in un ricambio generazionale, gioverà certamente alla accuratezza di questa e delle future edizioni.

Anche a nome dei colleghi curatori auguro a voi tutti un sereno 2021: possano le pagine dell'*Apollo buongustaio* accompagnare in piacevole lettura un'annata che ci auguriamo propizia soprattutto ai fini della definitiva sconfitta di un virus che tanto ha inciso sulle comunità del nostro pianeta.

Franco Onorati

Irina Barancheeva

«I russi mangiano il pesce crudo...»

Tra le varie personalità che con la loro presenza avevano arricchito, nei tempi relativamente recenti, la comunità russa di Roma, il nome di Assia Bouzkoy era certamente di spicco, essendo stata lei una delle ultime rappresentanti della vecchia aristocrazia russa, sopravvissuta all'estero dopo la Rivoluzione d'Ottobre.

Assia, scomparsa un anno fa, viveva nella capitale italiana sin dal lontano 1952. Era una donna dalle qualità rimarchevoli, sia umane che intellettuali, e affascinava subito chiunque veniva in contatto con lei con la sua grazia ed eleganza e quella particolare gentilezza d'animo e assoluta disponibilità verso gli altri che al giorno d'oggi è difficile incontrare. Sembrava un autentico personaggio della letteratura russa dell'Ottocento grazie alla sua figura esile e al viso dai lineamenti angelici, coronato da un'aureola di capelli biondi lucenti, raccolti in due lunghe trecce che lei portava avvolte attorno alla testa alla maniera antica.

Definita da una sua amica come «scrigno di intelligenza e cultura», Assia effettivamente ci stupiva per l'ampiezza e la varietà dei suoi interessi, perché tra l'altro era una appassionata lettrice conoscendo ben cinque lingue.

Nata in Cina, precisamente a Shanghai, nella famiglia dei profughi della Russia bolscevica, lei, come molte nature romantiche, sin da bambina sognava l'Italia dove giunse per la prima volta all'età di sedici anni dopo aver compiuto da sola (!) un lungo viaggio salpando dal porto di Hong Kong con una nave mercantile per arrivare fino a Genova.

Due anni dopo, dimostrando una fermezza caratteriale non comune, ritornò a Roma, sempre da sola, per rimanervi ormai per sempre. Nei primi anni trovò alloggio presso una sua connazionale, la pittrice Vera D'Angara, che era una dei seguaci della dottrina di Rudolf Steiner, e, grazie a lei e al suo appoggio, entrò a far parte del cerchio degli intellettuali russi che vivevano a quei tempi in Italia, conoscendo molte

persone di rilievo, come l'archeologa Tatiana Warsher, che aveva dato il suo contributo agli scavi di Pompei, e il pittore Vadim Falileev, un personaggio storico che soggiornava nel Bel Paese ancor prima della Rivoluzione, ospite dello scrittore Maksim Gorkij all'isola di Capri.

Sempre su questa isola così cara all'animo russo Assia aveva conosciuto una coppia di amici – lei pianista, Elena Rombro, lui storico dell'arte, Ivan (Giovanni) Stepanov – che ebbero una forte influenza su di lei. Laureato all'Università di Heidelberg, lo Stepanov durante l'ultimo conflitto mondiale faceva parte del gruppo di resistenza *La Rosa Bianca* attivo in Germania. Uomo dalla cultura enciclopedica e autore dei libri su Tiziano e Raffaello scritti in tedesco, lui, a suo tempo, dava lezioni di storia dell'arte alla moglie del principe ereditario d'Italia Maria José e alle sue dame di compagnia.

Qualche anno dopo, quando a Roma si erano trasferiti i genitori di Assia, la loro casa ospitale divenne un punto di incontro dei russi e di quegli italiani che si interessavano della cultura russa. Tra i più celebri ospiti della casa Bouzkoy possiamo ricordare la principessa Nina Lazareva Galitzine e sua figlia, la famosa stilista Irene Galitzine, il cantante Nicola Rossi Lemeni e i suoi genitori, entrambi originari della Russia, il generale Pavel (Paolo) Rossi e Ksenia Lemeni Makedon, il granduca Vladimir Romanov, l'attore Feodor Chaliapine-junior, figlio del celebre basso, e il regista Petr Sharov, che era promotore della scuola teatrale di Stanislavskij in Europa e vantava tra i suoi alunni Vittorio Gassman e Andrea Camilleri.

La mamma di Assia, Maria Iosifovna, la cui immagine ci è pervenuta grazie alla vecchia pellicola *Il compagno don Camillo*, dove lei recita in un episodio in coppia con il grande attore francese Fernandel, era un'eccellente cuoca, per cui, giunta a Roma, volle far conoscere ai suoi nuovi amici le migliori prelibatezze della cucina russa, pur suscitando, qualche volta, perplessità e stupore, come quando, per esempio, offriva agli ospiti italiani all'ora di merenda i *pirozki*, ossia pasticcini con il ripieno di cavolo verza e uova: ciò, ovviamente, provocava delle battute spiritose.

Ma aveva anche lei il suo cavallo di battaglia, un piatto del tutto

particolare con il quale riusciva letteralmente a sbalordire gli invitati. Si trattava di pesce farcito – una specialità, rigorosamente parlando, ebraica, ma molto diffusa in tutta la Russia, soprattutto nelle parti meridionali di dove lei era originaria – che si prepara al forno dopo aver tolto e tritato la polpa di pesce bianco (preferibilmente luccio) abbinandola a cipolla, uova e pane precedentemente ammorbidente in acqua o latte e aggiungendo infine sale e pepe nero. Quello che faceva impressione a tutti era il modo di presentare quella prelibatezza sconosciuta, perché il farcito già cotto era di nuovo rivestito in pelle di pesce fissata con gli stuzzicadenti, tanto da far sembrare un pesce appena pescato che trionfava nel grande piatto maestosamente adornato da patate e verdure varie.

Per aumentare lo sgomento degli amici italiani, Assia e sua mamma erano solite affermare, invitandoli a tavola, che mangiare il pesce crudo insieme alle interiora era un'antica usanza russa.

In ogni scherzo, come si sa, c'è sempre un fondo di verità, e così i giornali dell'epoca avevano conservato per noi un fatto eccezionale, avvenuto nel 1896 durante la Fiera Internazionale a Niznij Novgorod, una maestosa città sul Volga, che in quell'anno aveva accolto ospiti da tutto il mondo, comprese le teste coronate di mezza Europa. Quell'evento straordinario, oltre a lanciare nuovi prodotti e tecnologie, diede inizio alla carriera internazionale dei tre grandi pittori Konstantin Korovin, Valentin Serov e Mikhail Vrubel, nonché del giovane basso Feodor Chaliapine, anche se l'attenzione del pubblico era maggiormente concentrata su un nativo dell'Estremo Nord della Russia che, collocatosi in un padiglione accanto al grande recipiente di rame, vi pescava il pesce... e lo ingoiava.

Chiaraluce

Chiaraluce... che nome affascinante! Mi faceva pensare a un'alba sul mare, oppure a un tramonto smagliante sul riverbero delle acque del Fiume. Perché lì ci si trovava: sulla riva sinistra del Tevere, a poca distanza dallo sbocco nel mare. A Tor Boacciana, località e nome sconosciuti a tutti, tranne che agli abitanti del posto. Poche le notizie storiche e aneddotiche, scarso l'interesse archeologico, mirato in particolare agli scavi di Ostia antica, che si trovavano a pochi passi, proprio al di là della strada provinciale. Luogo ideale, per noi giovani alla ricerca di avventure, alla scoperta di posti poco noti, dei segreti e misteri di Roma, ma anche di osterie antiche e nascoste, di cucine ca-serecce. Non ultimo, per condurvi fidanzatine o... candidate tali, coinvolgendole nel fascino del posto.

Andare da Chiaraluce era per noi, che abitavamo dall'altra parte di Roma, una specie di pellegrinaggio. Era tutto sommato un viaggio, ma a quei tempi era un piacere attraversare la città con la 500 o con la 600 prestata da papà, arrivare a Piazza Venezia e da lì imboccare la Via del Mare che ci avrebbe condotto a Ostia.

Quella via, all'epoca Strada Statale 8 (oggi degradata a Strada Provinciale), era ancora a tre corsie, contrassegnate da linee tratteggiate: le due esterne per i due sensi di marcia, quella centrale per i sorpassi, naturalmente alternati. 28 chilometri, inaugurata il 28 ottobre del '28, la Via del Mare, la prima autostrada d'Europa gratuita, era stata costruita a tempo di record da 1200 operai in 260 giorni e aveva la caratteristica, eccezionale per allora, di essere totalmente illuminata con fonti luminose antiabbaglianti. La percorreva spesso Mussolini alla guida della sua Alfa Romeo spider 1750 GT rossa Zagato e proprio lì avvenne, domenica 24 aprile 1932, il suo fatale incontro con Claretta Petacci che viaggiava con la famiglia verso Ostia su una Lancia Astura.

Ai tempi nostri, più di trent'anni dopo, era considerata una strada molto pericolosa proprio per le tre corsie, visto il crescente traffico au-



giustino pizelli con un calderone sopra

tomobilistico. Ma noi andavamo piano, come per una passeggiata: era la “gita”, la scusa per portar fuori, una volta tanto, le ragazze, che allora non erano libere di uscire quando volevano come oggi. Si andava “fuori Roma”, si andava verso il mare. Si andava a mangiare il pesce, e non era allora così usuale, specialmente per chi ancora usufruiva dei soldi di papà e non poteva permettersi troppe spese. Infine, era una scusa per vedere le “barche” e darsi anche un po’ l’aria degli esperti in nautica, magari sognandoci sopra quando ne avremmo avuta una anche noi. Insomma, quando si diceva «Che si fa stasera?» oppure «Dove andiamo a pranzo domani?», la proposta «da Chiaraluce» era sempre accolta con entusiasmo.

Ah, sì, in questa lunga premessa ho dimenticato di dire che si trattava di una trattoria rurale, anzi, fluviale, anzi, marittima, anzi, marinara, anzi, *fòri porta*...

Ma che sarà mai questo posto, chiederà qualche apollineo interessato. Cominciamo a dire «che sarà mai stato», perché purtroppo fa parte dell’infinito elenco delle trattorie e osterie scomparse, delle quali parecchie sono immortalate nelle pagine di tanti scrittori ed estimatori, edaci e bibaci, quei buongustai che ne hanno tramandato memorie spesso struggenti, e cito a caso qualche nome come Barth, come Monelli, come Jannattoni, come Veronelli...

Chiaraluce era una trattoria molto casereccia, appiccicata a quella Tor Boacciana che era stata luogo emblematico della storia ostiense degli ultimi secoli. Non era indicata da cartelli né pubblicizzata: occorreva conoscerla, perché nascosta in una strada campestre. Arrivati, ci si trovava in una grande terrazza all’aperto, ombreggiata da un pergolato di glicine e vite. Parecchi tavoli e sedie di legno con fogli di carta bianca come tovaglia, piatti di ceramica bianca, tovaglioli di stoffa di bucato, proprio come d’uso nelle vecchie osterie. Una stanza interna con pochi tavoli dove affacciava la cucina. Tavoli, questi, più vecchi e più vissuti, senza tovaglia, ai quali spesso sedevano gli abitudinari frequentatori, spesso lavoratori agricoli oppure operai a fine servizio, che si rifocillavano di fronte a *fojette* di bianco, talvolta smazzando a briscola, scopetta o tressette.

Si prendeva posto fuori a un tavolo, lasciandovi gli *impedimenta*, perché cominciava allora la prima cerimonia “aperitiva”: la passeggiata a Fiume. Ah, già, non ho detto ancora che la trattoria era proprio *sul* Fiume (per gli stranieri il Tevere), e che la riva era palificata con una passerella di tavole inchiodate a passoni infitti nell’erba riparia e nella mollaccia (non è una parola di spregio, vuol dire «il limo del Fiume», e nessuno osi chiamarlo fango!). Lì erano attraccate le barche, alcune da pesca, altre dei non molti diportisti. La passerella, che era la nostra meta, veniva affrontata dalle donne con apprensione, per via dei tacchi che si infilavano nelle fessure tra le tavole, mentre noi ragazzi entusiasti gustavamo quelle poche decine di metri quasi a pelo dell’acqua curiosando tra le imbarcazioni all’ormeggio, con più interesse verso il gozzo da pesca che non per il cabinato in vetroresina che ostentava motori possenti. E fantasticavamo di quando, un giorno, avremmo potuto comprare uno di quei barconi in legno, con la grande cabina che avremmo attrezzato per viaggiare intorno a Ponza, al Giglio, a Ventotene, all’Elba, magari fino in Sardegna... (e non siamo mai riusciti a farlo!)

A sinistra si godeva il tramonto, sul mare non lontano che immaginavamo, risplendente di luce rosa e d’oro, al di là del verde isolotto che spartiva le acque fluviali di fronte all’Isola Sacra. A destra vedevamo il Ponte della Scafa, dove passava la strada per Fiumicino che poi avrebbe condotto fino al nuovo aeroporto internazionale. In quel punto la “scafa”, il battello a trazione manuale condotto dal fiumarolo chiamato (chissà perché?) Caronte, aveva trasbordato nei decenni passati chissà quanti lavoratori della terra e del bestiame.

L’acqua verde increspata d’argento che corre, lo sciabordio delle barche che vi si cullano, l’aria che solo chi va per Fiume conosce, i riflessi del tramonto, le voci dei pescatori che tornano e partono, il tintinnio di stoviglie, il profumo delle vongole che sfrigolano nel grande tegame con l’olio e l’aglio... c’è forse bisogno di altro per affascinare un nuovo arrivato? Come resistere a questi richiami sensuali, organolettici, afrodisiaci? Ci si sentiva in pace col mondo, le ragazze sorridevano allegre, la fame incombeva... e il pasto, anche se semplicissimo, scorreva liscio e sempre gradito. Complice, o artefice, di tutto

ciò, era la famiglia Chiaraluce. Sì, lo avremmo scoperto dopo anni che quella trattoria si chiamava così perché quello era il cognome dei proprietari. Non avevano personale di servizio, erano tutti loro di casa. Tra i tavoli correavano i due ragazzi, Angelo e Cesare, in un andirivieni di piatti ricolmi di spaghetti con le vongole e le telline locali, sempre in bianco; molto di rado, con le cozze e un leggero sugo di pomodoro. Il capofamiglia, Tancredi, curava le... pubbliche relazioni. Omero era addetto al taglio del pane casereccio, quelle belle pagnotte dalla crosta scura che sembravano sempre appena sfornate. Teresa alla cucina, tra i vapori dell'acqua in perenne ebollizione. Nulla di già preparato, di già cucinato. Il pesce, arrosto o in umido, era cotto al momento: spigola, dentice, orata, secondo la pescata. Così anche il fritto, con le triglie, i merluzzetti e quei tanti altri pesci senza nome, quello che oggi i ristoranti *chic* chiamano "di paranza". E le mazzancolle, marinate o arrosto, che dirne? Se ne prendevano a volontà, all'epoca, in quel mare tra Ostia e Focene: conoscevo un tale che si diletta a pescarne e tornava con la barca piena, tanto che ne distribuiva a parenti, amici, conoscenti, vicini di casa, a cassette intere, e guai a volergliele pagare! Per contorno, insalata dell'orto, e questa era l'unica delusione per le fanciulle che avrebbero bramato, sempre e comunque, le patatine fritte, incuranti, allora, dei centimetri in più e del livello del colesterolo. Vino dei Castelli, dei parenti Buzzi di Genzano. Niente dolci, solo tartufo bianco e nero o cassata. Per finire, caffè rigorosamente con la moka. E niente liquori!

Cercavo di immaginare come doveva essere quel luogo nell'antichità: all'epoca non ero così studioso di storia locale. Il carattere sognatore mi faceva pensare che la località si chiamasse Chiaraluce per l'aspetto che doveva avere all'alba, prima ancora che sorgesse il sole, il chiarore del cielo limpido riflesso nell'acqua del Fiume, e che da quel toponimo avesse preso nome la famiglia. Solo recentemente ho saputo che la famiglia Chiaraluce aveva avuto dai proprietari della zona, i principi Aldobrandini, fin dal 1894 l'affitto, poi la concessione ad abitare nel casale limitrofo, poi la proprietà e la licenza di esercitare l'attività di ristoro per i lavoratori locali e i cacciatori di passaggio.

Il primo testimone di tutto ciò sedeva spesso a un tavolo isolato vi-

cino al cancello d'ingresso. Tutti lo salutavano e alcuni si fermavano a conversare. Un giorno, i ragazzi che servivano in tavola, ai quali avevo chiesto notizie del luogo, mi indirizzarono a lui. Divenne mia consuetudine alla fine del pasto andare a sedergli vicino. Era Tancredi Chiaraluce, il proprietario, pronipote omonimo del primo affittuario. Non si faceva pregare nel raccontare storie, leggende, episodi anche stranissimi, le sue avventure, le sue esperienze... c'era da ascoltarlo con interesse, sorseggiando il vino dei Castelli, e naturalmente tempestarlo di domande curiose alle quali rispondeva sempre di buon grado.

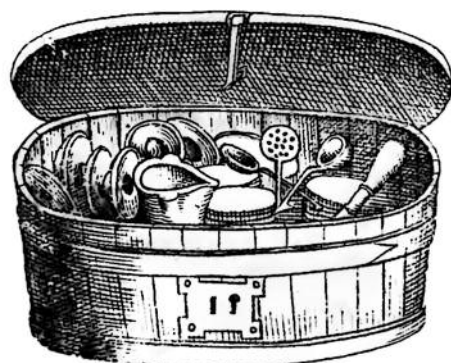
Oggi molte curiosità possono essere soddisfatte dalle ricerche di un appassionato studioso locale, Giovanni Mustazzolu, che ha di recente pubblicato due libri, purtroppo non in commercio, ricchi di storie e aneddoti sulle origini di Ostia e fino ad oggi (*Ricerche sul territorio e sulla storia di Ostia* e *La nascita di Ostia*).

Come tutte le cose belle che ci hanno affascinato in gioventù, anche la Trattoria Chiaraluce non c'è più. Ha chiuso tanti tanti anni fa: il lavoro per la famiglia era diventato troppo gravoso. Il cancello chiuso affaccia su un lungo viale che costeggia il Fiume, oggi giustamente intitolato a Tancredi Chiaraluce. Ma la famiglia abita ancora nella casa accanto alla Torre Boacciana, e tutt'intorno sorge ora un Circolo molto grande e organizzato, «Iniziativa Nautiche», dove attraccano barche di ogni dimensione, che si estende sul Fiume passando anche sotto il Ponte della Scafa. I proprietari, manco a dirlo, sono Angelo e Cesare Chiaraluce, oggi un po' meno ragazzi di allora.

La nostalgia del ricordo della storica trattoria si attenua quando entriamo nel Circolo: non enfatizzato, non reclamizzato, c'è un inatteso, piccolo ristorante di pesce, sotto un pergolato di glicine. Non è certo quella cucina casalinga che ricordavamo: tutto è più elaborato e raffinato, chi lo gestisce ha un nome e una fama da far rispettare. Però, la collocazione, l'ottima accoglienza e la qualità dei cibi e del servizio consigliano di provare...

**«Del frigger delle teglie,
come di canto fermo e figurato insieme»**

**La professione de' cuochi e altri ministri simili
nella *Piazza Universale* (1585) di Tomaso Garzoni**



Cornuta con masatitice

Abituati come siamo, ormai da anni, alla insistente presenza mediatica di *chef*, o apprendisti tali, in decine di trasmissioni televisive, nelle quali essi ci danno dimostrazione, in ogni ora del giorno e della notte, di come si possano preparare piatti prelibati con maestria e velocità, dirigendo altresì gare di talenti *in fieri* o di cuochi regionali, non riusciamo più a immaginarci che ci sia mai stata in Italia un'epoca nella quale si mangiasse in modo naturale, ricorrendo a bacche e frutti raccolti nei campi, senza cognizione di una loro elaborazione raffinata.

Di questa era culinaria, semplice e salutare, ci riferisce Tomaso Garzoni da Bagnacavallo nella *Piazza universale di tutte le professioni del mondo*, pubblicata a Venezia nel 1585, nel *Discorso* n. 93, dedicato appunto ai «cuochi e altri ministri simili, come scalchi, guatari, credenzieri, trincianti, canevari, o bottiglieri, servitori da tavola, convivanti, et caetera», che comincia, come tutti gli altri del suo eccelso trattato, con la storia della professione, sempre raccontata non solo con dovizia di citazioni dotte e di informazioni tecniche accurate, ma anche con gusto ricercato delle metafore ardite e argute.¹

Le origini della professione del cuoco, oggi chiamato con reverenza *chef*, ovvero *capo* della cucina, forse ritenendo il concetto di cuoco poco prestigioso, affondano, secondo Garzoni, nella notte dei tempi. Infatti, quando a Roma regnava «l'aureo Saturno», gli uomini eran contenti di mangiar «pomi e ghiande sole, temperatissimamente vivendo»,

¹ Tomaso Garzoni: *La piazza universale di tutte le professioni del mondo*. A cura di Paolo Cherchi e Beatrice Collina. – Torino, Einaudi, 1996, p. 1094. – In seguito, si rinvierà sempre a questa edizione; le citazioni, con pochissimi aggiornamenti formali, saranno in corsivo nel testo, seguite dal numero della pagina tra parentesi tonde.

senza cognizione della «delicatezza de cibi, ch'ora si trova in tanta stima e pregio», tanto «che il ventre umano par che sia fatto il dio degli uomini, a cui servono ognora», offrendogli «tante sorti di vivande e imbandigioni», al cui confronto nemmeno l'idolo di Baal «fu giudicato sí ingordo, come egli di cibi squisiti e rari si dimostra estremamente avido e bramoso da tutte le ore» (1094). Oggi, invece, racconta Garzoni, «i golosi del loro dio divoti, corrono sovente al cerchio dell'osterie, come da una campana desti e svegliati alla cucina come al tempio, alla dispensa come all'altare, alla cantina come all'avello di sacristia, al pollaio, come al luogo delle vittime: e si dilettono del fumo degli arrostiti come d'incenso, del colar del grasso, come di storace, del stridor delle padelle, come di suono d'organo e del frigger delle teglie, come di canto fermo e figurato insieme» (1094).

Quando «il ventre umano» si fece dio dei golosi, il cuoco divenne il sacerdote di una nuova religione, materialistica e sensuale, chiamata «Arte della Cucina», acquisendo sempre più meriti e riconoscimenti. «Ebbe questa professione il suo principio in Asia, onde gli Asiatici, dimostrandosi nelle cose della gola troppo lussuriosi e intemperanti diedero occasione, che il nome loro passasse in cognome de' golosi e mangiatori, i quali perciò si chiamano "asoti"» (1094).

Riprendendo Tito Livio, Garzoni annota qui «che le morbidezze forastiere, dopo la vittoria dell'Asia, entrarono nella Città di Roma, e fu la prima volta allora che le vivande s'incominciarono ad apparecchiare con maggior cura e spesa; e allora i cuochi, già dagli antichi avviliti, salirono in prezzo, e uscendo fuori d'una cucina tutta onta, bagnati ancora di brodo, tinti di fumo, sporchi di grasso, onti di oglio, con le pentole, i piatti, il pestello, il mortaio e lo spiedo, entrarono nelle scuole; e drizzando un'accademia di leccardia, si cominciarono a far conoscere per maestri, e dottori di quanto Leccabono in tutta l'arte si ritrova» (1094-1095).

Dimostrandosi intemperanti e curiosi nelle cose della gola, i «golosi» e «lussuriosi» ebbero subito il sopravvento, proprio perché in cucina creavano pietanze dai sapori nuovi, tanto che quello che essi mettevano a tavola fu un'esperienza gradevolissima, alla quale non si

volle più rinunciare. Il processo di emancipazione sociale del cuoco nell'antica Roma, dagli antri unti, fumosi e maleodoranti a luoghi degni di un tempio, si concluse quando gli «asoti» valorizzarono le proprie competenze tecniche, per trasmetterle alle generazioni successive. Cominciarono allora a formare giovani cuochi, insegnando loro l'Arte della Cucina, quale arte del vivere bene, capace di sollecitare e soddisfare i sensi del palato. Fondando l'Accademia della Ghiottoneria diedero dignità alla propria arte e si profilarono anche come maestri e dottori di squisitezze, ovvero di coloro che sanno riconoscere ciò che è più gustoso al palato e piacevole a ventre pieno.

Tra i primi dottori eccellenti di quest'arte ci fu «Apicio romano», dal quale è derivato «il cognome ne' cuochi, che si dimandano Apiciani», ed ebbe tanto «ardimento questo re di basoffia, proto di brodetti, e maestro di intingoli», da esser definito da Plinio «profondissimo gorgo di tutti i prodighi e dissipatori», e da Seneca ricordato come colui che «introdusse la scienza in cucina in quella città», dalla quale, non a caso, «più volte son stati cacciati i filosofi come corruttori della giovanezza» (1095). Fu in quella città, racconta Garzoni, che Apicio «per cattedra sedendo, disputò di questa disciplina bucoliche conclusioni, nel forno di quel ventre digeste, che fu tenuto il più avido e ingordo, che a quel tempo fosse» (1095). Ricordiamo, qui, che Basoffia non è una città, ma una particolare zuppa di verdure, diffusa ancora oggi nell'Agro pontino, per cui «il re di Basoffia» è da intendersi come colui che fu il «primo» e il più bravo cuoco di brodetti e intingoli.

Questa vittoria della conoscenza attraverso i sensi, del palato nel caso specifico dell'arte culinaria, sulla conoscenza libresca, propria dei filosofi, astratta e lontana dalla vita, scandì una svolta epocale nella storia della cultura occidentale. Racconta Garzoni: «E in quest'arte di mano in mano si scopersero altri dottori così latini come greci che ne scrissero i trattati e i volumi come di professione onorevole e signorile, perché il mondo se n'era già tanto invaghito, che abbracciando da un polo all'altro, questo grande emisfero della terra, conobbe esser diventato una splendida e onorata cucina di leccame» (1095).

Il vertiginoso successo dei cuochi ebbe subito l'attenzione dei dotti

che, scrivendo di loro, li resero celebri anche oltre i confini. Garzoni ricorda «i trionfi di Campidoglio per mezzo de' scritti di Pantaleone; fra' Greci: di Mitheco, d'Epicuro, di Zofone, d'Egesippo di Pizanio, d'Epeneto, d'Eraclide siracusano, di Tindarico sicionio, di Simonatide Chio, di Cratino Iuniore, d'Alessio poeta, di Glauco locrese; e, fra' Romani: di Catone, di Varrone, di Columella, finché arrivasse il Platina Moderno, Domenico Romoli, detto "Panunto", Cristoforo Messibugo e lo Scapo, che fornissero d'illustrar con l'opere lor tutta la scuola cucinante affatto affatto» (1095-1096).

In quanto a medialità, diremmo oggi, i cuochi delle origini furono presto famosi, perché non furono soltanto i dotti a ricordarne le gesta in cucina nei loro scritti, ma si sono anche «ritrovati celeberrimi autori c'hanno fatto menzione de' cuochi e de' loro cognomi, quasi che il nome loro non sia men degno di rispetto, che il nome de' Platonici, de' Peripatetici, de' Stoici, de' gli Academici, tanto raro e segnalato» (1096). Messi sullo stesso piano dei filosofi, i cuochi, grazie alla loro concretezza, opposta all'astrattezza degli altri, ebbero la fortuna di venir citati dagli attori di teatro, «onde quel comico greco, Antippo chiamato, fa menzione di Sofone e di Rodio Damosseno discepoli in cucina di Sicano Labdaco, ai quali attribuisce la palma di tutta la gentilezza di quest'arte; Seute è celebrato da Possidippo nei suoi "Tripudianti", Cariade e Bedione da Sosipatro nel suo "Dementiente", Timbrone da Filostefano nel suo "Delio", e Marziale, con favor singolare, nomina in due versi Mistillo e Taratalla, cuochi» (1096).

Ancorché associati ai filosofi, i cuochi, essendo dei creativi, furono riconosciuti come tali dagli attori, che li citarono sulla scena, tanto che un poeta come Marziale ne ricorda due nei suoi versi, tramandandoli ai posteri con la sua arte lirica.² Garzoni ricorda poi come «il potissimo favor, ch'è stato fatto a questi architravi di cucina, sia derivato loro dal greco Eufrone, che in un suo libro gl'ha favoriti in modo che, a quella

guisa, che Diogene Laerzio nomina i sette savi della Grecia, così nomina esso i sette savi antichi di cucina, Agi, Nereo, Chio, Cariade, Lamprio, Aftoneto ed Eutino, che son le sette colonne e le sette basi di tutta la macchina bucolica, da loro, come da nuovi Atlanti, sostentata» (1096-1097).

Lo stesso Apollodoro ateniese, «nominando alcune sorti di cuochi delii, quai chiama "cheraci", quali "sesami", quali "artisitrage", quali "artisilai", ché tutti per nome comune sono chiamati da Omero; e da Polycrate figliuol di Critone, "eleoditi", cioè, ministri delle mense; e da Critone comico son dimandati "parasiti degli dei", perché lo esser buffone al cuoco è un proprio in quarto modo, che segue la natura di quello inseparabilmente» (1096).

Oltre che alla promozione di sé stessi nelle loro accademie di Leccardia, affermando «d'essere in un tempo istesso di tutte le scienze padroni e signori» (1097), i cuochi si sono talmente istruiti, da poter scorrere «d'ogni sorte di cibi» nonché «di bocconi lodati da gli antichi», conservandolo «nell'armario della mente, per servirsene a tempo e luogo» (1098). Si ricordano, per esempio, «che Varrone loda il pavone di Samo, l'anitra di Frigia, i scari di Cilicia, il capretto d'Ambracia, i datteri d'Egitto» (1098). Sovviene loro, inoltre, che «Stazio fra le delizie della mensa, loda le noci di Ponto, le palme idumee e le pruni di Damasco» (1098). Rammentano poi «d'aver sentito narrare che Svetonio, fra le delicatezze di Vitellio, annovera la cervella de' fasiani, e le murene di latte del mar Carpazio» (1098). Tengono a mente, infine, «che tutti gli scrittori antichi pongono per cibi delicati il rombo dell'Adriatico, l'ostriche di Taranto, il prosciutto di Chio, il casio di Sicilia, i carpioni del Benaco, le trote del Tesino, le castagne di Paflagonia, le galline di Numidia, i meloni d'Ostia, l'avellane tarentine, l'ova di Vellettri, e le fugaze del Piceno» (1098).

Con il piacere retorico degli elenchi esaustivi, che sono allo stesso tempo informazione accurata e ricerca dello stupore nel lettore, Garzoni offre l'elenco delle piacevolezze culinarie per le diverse portate di un pranzo, dall'antipasto ai piatti successivi, elaborando una sollecitazione del palato che deve richiamare nel suo lettore quella che ottengono i

² Ancora nel 1647 s'incontra un *Taratalla, diavoletto cuciniere ò Folletto de' Cuochi* come personaggio della tragedia sacra *Josef* di Ferdinando Raggi, stampata a Roma, da Corbelletti.

cuochi più capaci in retorica, quando, all'inizio del convito, elencano, recitandola, la lista delle portate preparate per l'occasione. Elencando portate, servitori, attrezzi e tecniche in un tripudio di erudizione, Garzoni, con ironia e leggerezza, elogia la vita esperita attraverso i sensi in un libro che, in forma di trattato di oltre mille pagine, relativizza proprio la concezione libresca della vita, quella che si svolge in uno studiolo separato dal mondo.

Ovviamente una professione subito apprezzata e adeguatamente celebrata, dall'antichità romana post asiatica fino al tardo Cinquecento, come fu quella dei cuochi, raccontata da Tomaso Garzoni, conobbe critiche e rifiuti, in nome del più immediato degli interessi, ovvero quello del guadagno e della celebrità, poi anche per invidia, per tradizioni culturali, geografiche e religiose. Si costituirono così gruppi strutturati in scuole e accademie, attente a elaborare la propria visione del mondo come pensiero culinario assoluto. Nelle critiche sprezzanti dei cuochi ai loro avversari e critici, si riscontrano i diversi orientamenti che erano contro l'Arte in Cucina quale scienza del Leccabono, i cui adepti non si limitavano a nutrirsi, per vivere o sopravvivere, ma si nutrivano per il puro godimento in sé, per il piacere del palato e la soddisfazione del ventre, quando la golosità, arrivando ai confini della lussuria, raggiunge la conoscenza di sé e del mondo attraverso i sensi visivi, olfattivi, gustativi e tattili e giammai attraverso i libri, come aveva fatto il doctor Faust, contemporaneo del Garzoni in Germania, che si perse nei meandri della filosofia, del diritto, della medicina e, persino, della teologia, senza venir a capo di niente.

«Lascia sprezzare a questi cuochi le diete pitagoriche, i conviti attici, i simposi di Platone, le cene degli arcadi, i pranzi laconici, la parsimonia de' Celti, la frugalità de' Traci. Lascia loro beffare i sacerdoti egizi, che per tre giorni stavano senza mangiare, i magi di Persia, che non gustavano altro che farina ed erbe, i ginnosofisti degli indi, che si pascevano di pomi soli; il pulpamento povero d'Anacarsi Scita, la carne cruda di Zenone, le fave di Telemaco, i lupini di Protogene, le ghiande degli Arcadi, il miglio de' Meotici, i peri silvestri de' Tirinzi, le luserte delle Amazoni, le locuste de' Parthi.» (1102)

Non è difficile riconoscere qui i rivali dei cuochi antichi e moderni, i nemici della loro concezione ludica della vita: vegetariani, crudisti, frugalisti, digiunisti, dietisti dissociati e alternativi minimalist, sobri e parsimoniosi, amanti di bacche e legumi, gustatori di lucertole e locuste, oggi, nel primo anno d. C. (dopo Covid-19), meno noti dei mangiatori di pipistrelli.

Se ci permettiamo qui un breve ritorno al nostro *incipit*, lo facciamo solo per spiegare una semplice evoluzione dell'*homo televisivus*, il quale, ogni sera della sua quasi trimestrale chiusura al tempo della pandemia di coronavirus, si vide propinare i soliti lunghissimi *talk show* d'argomento politico, nei quali comparivano da remoto sempre le stesse facce di esperti, di tuttologi ovvero sociologi, psicologi, mediologi, presunti critici d'arte, economisti, teologi, politologi e politici, in servizio o in pensione, in aggiunta ai filosofi, d'ambo i sessi, che si parlavano addosso, gridando, offendendo e dando in escandescenze, secondo copione. A fronte di questa sovraesposizione mediatica, persino i virologhi e gli affini apparvero troppi, sempre presenti, ripetitivi e in disaccordo scientifico tra loro, costringendo il povero telespettatore medio a cambiar canale, scegliendo i cuochi, gli *chef*, che impiattavano con eleganza e discrezione, giudicavano sì gli apprendisti o i cuochi regionali con severità, ma senza urlare, forse perché i piatti fumanti in bella mostra, lì davanti, non spingevano all'insulto e alla maleducazione. Un giorno, tanti anni fa, «i filosofi furono scacciati più volte dalla città, perché corruttori della gioventù»; oggi vengono sostituiti in televisione dai cuochi che, invero, fanno anch'essi più *show* che *talk*, ma almeno lo fanno con serena leggerezza, dandosi sì importanza, ma senza troppa supponenza e senza aver la pretesa di possedere la verità assoluta.³

³ Cfr. altresì Battafarano: "*Stridor delle padelle come di suono d'organo*". *Le professioni culinarie ovvero l'educazione dei sensi nella "piazza universale" fondata sul lavoro*. – In: *Il lavoro come professione nella "Piazza universale" di Tomaso Garzoni*. A cura di Italo Michele Battafarano e Antonio Castronuovo. – Bologna, Bononia University Press, 2009, p. 31-50 (= Lavoro e Territorio 7).

I “piaceri” della villeggiatura

Mia cara Mariuccia

Di Veroli, sabato 25 Giugno 1831.

Rispondo alla tua de' 23 in cui mi chiedi conto del trattamento che io quì ricevo onde su quello e sulla soddisfazione che me ne risulta stabilire una norma circa la moderazione o eccessività della dozzina proposta in <sc.> *12 mensili*. Già in altra mia io ti dissi che quello che in una famiglia casareccia si può sperare io quì l'ottengo. Per darti però una migliore idea delle cose entrerò un po' meglio nel dettaglio di esse. La bontà e la premura con cui quì sono trattato sono grandi, e anche somme, e anche diremo eccedenti, trasformandosi assai di sovente in un assedio da far capitolare la resa senza neppur l'onore delle bandiere spiegate. Ma che vuoi fare? L'unica che potesse quì avere una giusta idea del mondo civile e di quanto può fare la vita riposata e paga, sarebbe la Sig<nor>a Nanna; ma premettiamo anche in lei un certo tal quale guasto procedente dalla operosità insistente ed efficace dell'esempio che la circonda; e se poi ci aggiungeremo in diffalco tutta la parte d'animo che deve ella concedere ai Sacramenti, alle chiese, alle preghiere, ai digiuni e a qualche altra praticuccia di religione, le cure che le restano disponibili nel cervello e nel cuore possono certo bastare e bastano a farne una eccellente madre di famiglia ed un'ottima economista di una casa, ma non mai una donna, dai cui consigli, e providenze e providenze abbia a nascere quel bell'ordine di proprietà e di comodo il quale pure con gli elementi quì in casa esistenti si potrebbe sperare e ottenere. Quindi, per dire più specialm<ent>e di me, una superba stanza piena di tele di ragno: elegantissime persiane che la furia continua dei venti quì dominanti vuol sempre in agitazione, e in istrepito, e chiuse, per mancanza de' necessarj fermagli: dodici ampj cristalli sporchi in modo che non che la vista degli oggetti esterni, ma né anche la luce solare può quasi più avervi passaggio: un moderno camminetto di bel



marmo bianco affumicato dalle esalazioni interne del bucato del pianterreno: un larghissimo letto dal quale escono i piedi di fuori per la sproporzion^e delle misure, soffice in modo che o i detti piedi, o la testa, od i fianchi vi s'ingolfano sino agli abissi: una nobile coperta che scopa la terra da tutte le parti: una scrivania alla moda colla zella incozzata in più d'un luogo; due ben modellati comò, con tiratori che vogliono chiudersi da quella parte che loro più piace: una lucerna ricolma d'olio e ridondante come una fontana: un'altra senza boccaglie e i di cui stoppini all'improvviso ti si nascondono e ti lasciano al buio: una tovaglia finissima sparsa di frittelle, una camera da pranzo tutta addobbata di bel parato e di oggetti da cucina: tre gatti che si fanno pagare il loro ufficio contro i topi a furia di saltarvi sin ne piatti che vi stanno davanti: mille mezzi per difendersi dalle mosche, e nulladimeno un milione di mosche per ogni palmo quadrato di spazio: una sostanziosa cioccolata da tagliarsi a fette, una studiata minestra senza brodo e colma di pepe o garofani, un pollo ricercato sparso da un capo all'altro di schiuma: carbone sparso quà e là, caduto dal canestro a chi stira: un'insalata cotta, ma cotta in tanta estens^{ion}e del termine che non vi rimangono più che le fibre: un solo cucchiarino da caffè per tutta la carovana: neppure uno sgommarello per dar la zuppa, un'acqua calda per la barba e pei denti piena di fuliggine, o di fondi di caffè, o di grasso di pila, o di rimasugli d'ovo sbattuto, o finalm^{ent}e odorosa di fumo. Un collo di camicia col baffetto, un gilè colla ciancatura, un fazzoletto col bughetto rispettato. &c. &c. &c. Il trattam^{ent}o poi di cibarie è quale la estrema scarsezza di questo paese può farlo ottenere migliore, e non burlo. La mattina cioccolata: a pranzo minestra tre cose e talora più: quindi caffè: e la sera si ripeterebbe altrettanto ma io vado assai piano e se fra giorni volessi mangiare magari, ché anzi questo è un soggetto di angustia il salvarmi dalle continue offerte e dagli stimoli di questa natura. Onde procurarsi però il vitto da fornire la tavola, dice la S^{ignor}a Nanna (e la credo) che deve quasi metter gl'impegni. Le carni scarse e non troppo buone; *rarissimi* polli, erbe quasi nessuna: insomma un paese senza industria e senza coltura. Quindi *carissime* le vettovaglie che conviene disputarsi in piazza un coll'altro e incettarle

anche prima che arrivino. E la Natura pure produce qui come altrove! Or figurati se è ora così che il governatore attuale vi ha in qualche modo provveduto, cosa sarà stato prima, che il forno spesso mancava di pane, non vi era mai mercato, si vendevano con fraude quasi tutte le carni morticine del territorio, e il pizzicarolo non teneva fuorché cacio pecorino, merluzzo salato, e salacche tarlate. Pure qui tutti contenti in questo paese. – Venendo ora alla dozzina, sul serio, computata colaz^{ion}e, pranzo, cena, e se volessi merenda: computato l'alloggio, il lume, il consumo di biancheria, la lavatura e stiratura, e la servitù, qui dove tutto si ha caro e con difficoltà, non mi pare eccedente. Già non vi starò neppur molti mesi per mille ragioni municipali, ed atmosferiche, e civili. Mi basterebbe ricuperarvi perfettam^{ent}e la salute, e poi ambulo. Col dimorarvi ho scoperto un clima di una *incostanza infernale*: certe strade che sembrano scale dell'ultimo piano del Palazzo Poli; e poi certi abitanti... e poi certi speciali... Basti dire che il primo fra questi è un doratore, che di cento medicine ne tiene in bottega una dozzina al più; e spesso manca di cassia; e quando l'ha, se non gli tenete sempre gli occhi addosso e vi divagate un tantino, traffete vi ci ficca la mela cotta, o l'acqua, o il diamine che se lo porti: e ciò per aumentare il peso senza diminuzione del fondo di farmacia. – Un medico quindi!... ma che medico! fa de' pessimi sonettacci satirici, ma pure lo credo assai più abile in quelli che nel conoscer la febbre. – A proposito, da varii giorni mi ripizzicano de' doloretto al petto, alle braccia, e alle mani: un buon medico di Frosinone progetterebbe una ben saturata decozione di... di... (*non so se lo scrivo bene*) di *legno guairo* presa per 40 mattine, sostenendo egli che dopo un male reumatico lungo senza *un decotto* non si guarisce mai bene. Che ne direbbe Mazzuchelli? – È finita la carta: addio: addio. Abbraccio di tutto cuore te e

Il tuo P.

N.d.R. Riproduciamo una lettera di Belli a sua moglie attingendola al vasto epistolario pubblicato dalla casa ed. Quodlibet nel 2019, per le cure di Davide Pettinicchio, che ringraziamo per la segnalazione.

A Sant'Oreste... non solo bunker

Adagiato su una piccola altura alle pendici del Monte Soratte, il borgo di Sant'Oreste (in provincia di Roma, sulla Via Flaminia), fino all'apertura del bunker, non è mai stato meta turistica molto frequentata nonostante la sua posizione che domina la bella valle del Tevere, le singolarità geologiche e naturalistiche e i piccoli e grandi gioielli artistici che testimoniano la sua lunga storia e, aggiungerei, anche un'interessante tradizione gastronomica. Ad esempio, appena fuori del centro storico, proprio all'inizio della strada che conduce a una delle tante chiesette di architettura povera, anzi poverissima ma non prive di un singolare fascino, Santa Maria Hospitalis, si incontra, sulla destra, una golosa attrattiva: il forno storico del paese che un tempo aveva sede nel cuore di Sant'Oreste accanto al palazzo comunale. Lì, ultima di tante "fornare" che si erano variamente succedute per generazioni, aveva iniziato la sua attività Margherita (detta Margaritona) e dopo di lei era arrivata Palma (detta Parmerina, nella fotografia) e oggi, infine, a mantenere viva la tradizione, ci sono figli e nipoti.

Per Parmerina fare il pane non era solo un'arte ma anche una filosofia e una scienza: ricordo che fra gli anni Settanta e Ottanta si lamentava della qualità delle farine reperibili sul mercato perché diceva che erano prive di consistenza. Certamente non seguiva sulle pagine della finanza l'andamento dei mercati agricoli, ma aveva percepito che qualcosa stava cambiando e fare il pane, ovviamente a lievitazione naturale, ma non solo quello, diventava sempre più complicato.

Un pane diverso da quello di sempre comprometterebbe gravemente la realizzazione della vivanda descritta nella poesia che si legge sulla parte sinistra della fotografia: il *panemmollo*. Si tratta di una zuppa di fagioli, nella quale la base liquida è identica a quella della minestra, ma non quella veneta, cioè senza i fagioli schiacciati e, in sostituzione della pasta, c'è il pane un po' raffermo, tagliato a fette. Se il pane è buono, secondo i criteri di Parmerina, si ammorbidisce ma non si disfa



e la zuppa avanzata può essere riscaldata in padella, la sera o il giorno dopo, e gustata ancora più buona, come tutti gli avanzi, con il pane che ancora mantiene la sua consistenza.

Con la stessa pasta del pane si fa un'ottima pizza assai diversa dalla bianca romana, meno raffinata e senza olio: buona da mangiare così finché è calda, ma ottima anche farcita per esempio con la classica mortadella.

Nel forno di Parmerina si preparano anche altre gustose specialità della tradizione, un tempo legate alle festività dell'anno come *e cacciatelle*, panini di pasta lievita, olio, latte, uovo e anice che si mangiavano nella colazione di Pasqua con una lonza a lenta, ma giusta stagionatura, e uova sode. Della dimensione di un pugno, oggi più grandi per motivi di mercato, si presentavano in pani da sei, ora da quattro, con la superficie lucidata dal tuorlo dell'uovo. Con pasta simile si fanno anche i *maritozzetti* in forma di treccine. Seguono i dolci sempre della Pasqua: *a pizza cu levitu*, di forma e aspetto simile a quella al formaggio di tradizione umbra, ma dolce e aromatizzata con arancia e cannella, ottima nel latte e con lo stesso impasto si fanno *e ciammelle cu levitu* e infine *a pizza scacciata* cioè sbattuta, montata, una sorta di pandispagna molto soffice.

Tipici del Natale erano invece i *conferzini*, dolcetti con miele, olio, noci, buccia di arancia grattugiata, cannella e pepe. Questa la ricetta tradizionale. Oggi si usa lo zucchero, un tempo merce rara per i contadini. Il sapore è decisamente migliore con la ricetta originale anche se il miele rende i *conferzini* piuttosto duri, ma basta riscaldarli, un poco, se possibile accanto al fuoco.

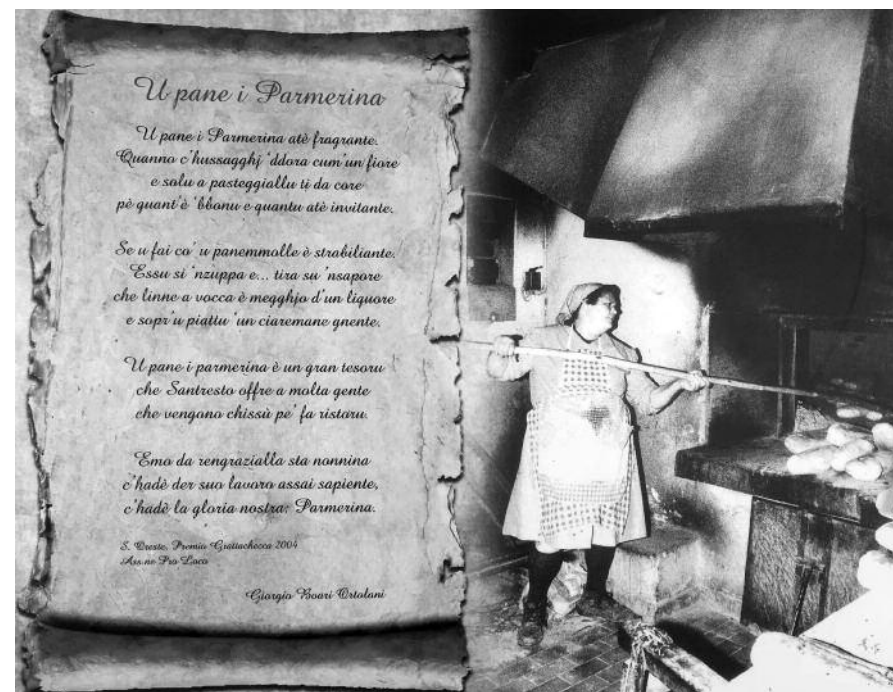
Tutte queste leccornie, escluse *a pizza cu levitu* e *a pizza scacciata*, si possono ormai gustare tutto l'anno.

A chiudere, ricordiamo le *tisichelle*, farina, zucchero, vino bianco, ingredienti che danno una pasta pallida, da qui il nome che è santorestese, e i *tozzetti*, biscotti con le *nocchie* (nocciole): entrambi, però, sono diffusi un po' dovunque in Italia.

Tisichelle, *tozzetti*, e forse i *conferzini*, erano anche i dolci degli sposi che, preparati con una mobilitazione di massa, si offrivano a pa-

renti, amici e conoscenti che, nei giorni precedenti la cerimonia e nella mattina del matrimonio, prima della cerimonia stessa, andavano a salutare i futuri sposi portando doni e auguri.

Come dicevamo all'inizio, in questi ultimi anni il bunker ha attratto sul Monte Soratte un numero decisamente importante di turisti. Dopo una visita così impegnativa, però, non guasta una passeggiata per il paese alla ricerca dei suoi tesori artistici per confortare lo spirito e, *dulcis in fundo*, una puntatina al forno di Parmerina per la gioia del palato.



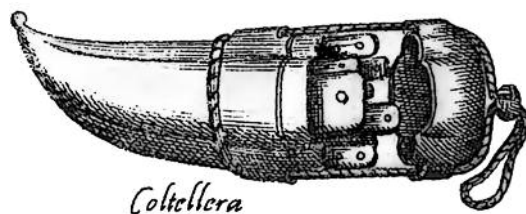
N.B. Nella fotografia, esposta nel negozio, e qui riprodotta, accanto alla simpatica figura di Parmerina c'è un sonetto, in dialetto santorestese, di Giorgio Boari Ortolani, amico d'infanzia che qui ricordiamo con affetto: amante della musica e del suo paese Sant'Oreste.

Il pranzo in baita

Per gli amanti della montagna il “pranzo in baita” rappresenta la classica conclusione di una mattinata sportiva, dopo una performance di salutare esercizio fisico (spesso iniziata con una levataccia e andata avanti per ore e ore di camminata su sentieri alpini a volte impervi come torrenti in secca), se non si tratti addirittura di arrampicate su pareti ferrate, per scalatori preparati. Tutti però, una volta raggiunto il rifugio o almeno la malga con cucina, dopo tanta fatica si concedono finalmente la meritata colazione, sempre a base di specialità della gastronomia trentina, gustate al ristorante o, sportivamente, al sacco.

Io, un tempo patita di vacanze al mare, sono neofita di arrampicate e a Madonna di Campiglio mi cimento appena in qualche escursione con destinazione gastronomica, in passeggiate facili verso qualche malga rinomata non solo per il panorama ma anche per prelibatezze varie, come la Mondifrà per la polenta al formaggio Casolet o la Zeledria per i tagliolini ai funghi.

Per gli ospiti dell’Hotel Hermitage il pranzo in baita è invece un annuale appuntamento piacevolmente svincolato da ogni impegno fisico, perché la baita in questione è un’antica costruzione in legno, subito a valle del pittoresco maso da tempo divenuto un rinomato Hotel de Charme. La si raggiunge scendendo un lieve pendio su di un prato pieno di fiori di montagna, rustico come un alpeggio ma colorato ogni anno dalle fioriture che la signora Edda, poetica giardiniera, rinnova con passione, malvoni cremisi sveltanti verso il cielo, irsuto eringio amato dalle api, hydrangee spumose come panna montata e grandi begonie che sporgono le regali corolle dalle balconate di legno affacciate sulla cerchia maestosa delle montagne. In fondo al prato c’è anche una rustica mangiatoia che in inverno viene rifornita di fieno per i caprioli, e mi pare quasi di vedere le timide creature uscire dal bosco e avventurarsi caute nella neve fino alla inaspettata pastura. Le Dolomiti di Brenta sembrano vicinissime, quasi a portata di mano; oltre la foresta



di abeti che chiude a fondovalle l'altura su cui sorge l'albergo, il roseo baluardo dolomitico si staglia contro il cielo terso con le sue vette maestose, tutte nitidamente visibili, dalla Cima Grostè alla Bocchetta del Tuckett, con la Cima Brenta e il Campanile Alto, fino alla Cima Tosa. E le montagne sono protagoniste di diritto del convito, affascinanti presenze all'orizzonte e nella conversazione dei commensali, alpinisti abituati alle escursioni più impegnative – ferrate incluse – se non oggi, almeno negli anni passati... così il pranzo in baita, oltre alla cronaca delle passeggiate più recenti, muove i nostalgici ricordi di quelle passate, di scalate memorabili, risuona di nomi di passi, cime, rifugi... il Graffer al Grostè, Tuckett, Alimonta... Per me, che solo da pochi anni ho rinunciato all'agosto in costiera amalfitana per la frescura delle Alpi, questi nomi sonori evocano luoghi ignoti e stupendi, luoghi magici nascosti in un mitico Shangri-La per me ormai irraggiungibile. Io, priva come sono di ricordi di performance memorabili (a parte le passeggiate con epilogo gastronomico, le mie escursioni si limitano a una tranquilla passeggiata dall'albergo fino al laghetto al centro del paese, e la camminata nei boschi di faggi fino alle cascate Vallesinella, il sentiero dell'Orso, costituisce il mio record), non conosco la rinuncia alle gite più lunghe e impegnative, così come il rimpianto per imprese non più concesse; per me intravedere le trote giganti guizzare nel lago per la gioia dei pescatori è già un'avventura... sono di allevamento ma dicono che siano buonissime bollite e coperte di maionese... e questo mi riporta all'argomento caro agli amici dell'*Apollo*, ai tipici piatti trentini protagonisti del pranzo. Prima ancora di raggiungere la baita, il pennacchio di fumo odoroso che esce dal camino anticipa quello che – dopo le canoniche *entrées* di speck, sopressa e insaccati di cinghiale e capriolo – costituirà il *clou* del menu, la polenta di Storo, il paesetto in Val di Chiese, stretto fra le montagne e il lago d'Idro, area di produzione di una farina gialla di mais nostrano asciugata ai venti montani e macinata a pietra, giustamente rinomata fra i buongustai. Per tradizione ormai consolidata la golosa successione – iniziata con la “polenta concia”, squisita miscela abbastanza liquida, cremosa di burro di malga e gorgonzola dolce – prosegue poi nella sostanziosa variante solida, la

forma di polenta soda portata in tavola su una spianatoia di legno, accompagnata da ragù di capriolo e da intingolo di funghi... poi è la volta delle costolette di tenero agnello, delle costine di maiale sfrigolanti sulla griglia, con contorno di crauti e di croccante insalata di cavolo cappuccio affettato sottilmente e profumato di cumino. Dopo tutto ciò, è piacevole finire con un acidulo sorbetto al limone e frutti di bosco, o con rinfrescante macedonia, però ricordo ancora che un anno fu servito un dolce austriaco per me sconosciuto, il Kaisershmarrn (*), la soffice omelette strapazzata e caramellizzata, addolcita da zucchero a velo e uvetta bagnata nel rum e da confettura di mirtilli o di prugne, dal nome altisonante «frittata dolce dell'Imperatore», se è vera la storia della origine, dovuta a un incidente capitato nelle cucine: avendo lasciato attaccare la omelette dolce destinata a Francesco Giuseppe e non avendo il tempo di rifarla, il cuoco l'aveva staccata dal fondo della padella stracciandola in pezzi e aveva poi tentato di rimediare al disastro con l'uvetta e la confettura di mirtilli; l'accoglienza alla prima non era stata incoraggiante: in una manifestazione di irritata incredulità, il sovrano l'aveva definita «shmarrn», che nel linguaggio colloquiale significa «boiata, sciocchezza», però una volta assaggiata quella versione “incidentata” della classica omelette era diventata il suo dolce preferito.

Malgrado l'aristocratico appellativo si tratta di un dolce “casalingo”, semplice, ben diverso dai dessert deliziosi ed elaborati che la giovane pasticceria dell'Hotel prepara ogni sera, ma è perfetto in occasione dell'annuale convito campestre.

Da qualche anno una giovane signora dagli occhi pensosi allietta la compagnia con i suoni di una grande fisarmonica, rivive nel pranzo in baita la singolare atmosfera di un breve incontro fra persone che – come ha saggiamente osservato il decano degli ospiti – anno dopo anno si ritrovano insieme, sotto il serenante sguardo delle alte cime, persone lontane per la maggior parte dell'anno ma partecipi di una segreta armonia, come se non si fossero mai separate, come se il ridente rifugio alpino divenisse un piccolo Eden dove il tempo, che passa ohimè privandoci di cari amici, resta sospeso ogni anno, per una volta, nel nome dell'amicizia.

(*) Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli cremosi, aggiungere la farina setacciata, il latte con un baccello di vaniglia, un pizzico di sale, l'uvetta di Corinto ammollata (ho usato grappa di malvasia riscaldata), gli albumi montati a neve. Versare nella padella con burro chiarificato la miscela, alta non più di un dito, perché la frittata va girata e stracciata con la forchetta mentre cuoce.

Uvetta 50 g, zucchero 50 g, grappa 30 ml, burro 60 g, farina 100 g, latte 175 g, uova medie 4. Baccello di vaniglia.

Pur avendolo definito casalingo, il Kaisershmarrn alla prova dei fornelli mi è parso di esecuzione tutt'altro che banale, almeno riguardo al risultato che si vuole ottenere, se una semplice "frittata dolce" oppure un dessert degno dell'Imperatore d'Austria. La ricetta che propongo non l'ho ancora sperimentata quanto avrei voluto, spero comunque che non deluda gli amici dell'*Apollo Buongustaio*.

Profumi di mare

«Viareggio viene da lontanissimo. Nel dodicesimo secolo in quella zona tra lucchesi, fiorentini, genovesi e pisani, a salvaguardia di qualche interesse, si costruì una torre, una difesa. La torre si ergeva in mezzo alla palude...»

Così Mario Tobino a raccontar le origini della sua città.

E proprio fra le dune paludose, esposte a ogni capriccio di libeccio, sorsero le prime capanne di pescatori, poi casolari di uomini tenaci che per secoli rimasero con le famiglie attaccati a quei luoghi, vivendo di povera pesca, alla ventura su esili barche, paghi d'albe, di sole, di tramonti, e dei loro sogni segreti. Così per secoli vissero gli antenati dei viareggini, finché il loro piccolo borgo, incastonato fra il Tirreno e le Alpi Apuane, non prese l'aspetto di un ameno villaggio. Ne fu incantata la principessa Paolina Borghese, nata Bonaparte (la bella e irrequieta sorella di Napoleone), che nel 1822 si fece costruire una villa proprio sulla riva di quel mare dove abitò due anni – dal 1823 al 1825 – quando malata ritornò a Firenze. Oggi il Museo Civico «Villa Paolina» è nobile vanto della città.

In quegli anni si cominciavano a organizzare in Versilia i primi stabilimenti balneari, chiamati semplicemente "Bagni", con cabine di legno, piantate nella sabbia su palafitte, e con qualche ombrellone in riva al mare... Cent'anni dopo, l'antico villaggio di pescatori era diventato una delle più eleganti località balneari della Toscana: Viareggio, «la Perla del Tirreno», con i viali a mare sullo sfondo della spiaggia, i moderni caffè e i preziosi hotel che accoglievano nei saloni liberty i sempre più numerosi ospiti a passarvi le vacanze.

Estate 1929: nasce il Premio Letterario di Viareggio – «come Venere dalla spuma del mare», secondo una felice immagine dello scrittore Enrico Pea. L'idea di un concorso letterario *en plein air*, sulla riva del mare, lontano da chiusi cenacoli, era stata di Leonida Repaci, scrittore originale e carismatico personaggio, dal volto «scalpellato dalla natura

calabra a somiglianza di uno di quei giganteschi tronchi di olivi sara-
ceni», come diceva fantasiosamente di lui il poeta Elpidio Jenco.
Quest'ultimo, insieme con Pea, Viani, Forzano, Ungaretti e gli altri ar-
tisti che si trovavano in Versilia l'estate, ne furono subito entusiasti.

C'era però un problema, e non da poco: come trovare i fondi per la
somma da assegnare al vincitore e per l'organizzazione dei festeggia-
menti – certo varie migliaia di lire. A questo scopo si pensò a un gran
ballo da tenersi la sera stessa della premiazione. Da più di un mese i
messi degli organizzatori si stavano affacciando presso i villeggianti
e gli stessi viareggini a venderne i biglietti d'ingresso: da giorni ormai,
passando direttamente lungo la spiaggia, andavano a propagandare
l'iniziativa persino ai bagnanti sotto gli ombrelloni. Erano già arrivati
al Bagno Dora...

Era questo uno degli stabilimenti balneari più moderni, con due file
di cabine di legno dalle invisibili palafitte, che si spingevano fino al
semicerchio degli ombrelloni di fronte al mare. Per la clientela abituale
è il più accogliente e simpatico di tutti gli altri, grazie alla famiglia di
Dora e a sua sorella Carolina col marito Guido, marinaio e gran pesca-
tore che anni prima, in pegno di amore eterno per la fidanzata, se n'era
fatto tatuare il nome sul braccio. Di anno in anno i bagnanti, ritrovan-
dosi a passare le vacanze insieme, rinsaldano l'amicizia e spesso nelle
sere d'agosto clienti e titolari si danno appuntamento con i bagnini alla
tavola imbandita sulla rotonda che corona le cabine, per una cena a
base di cacciucco, anfitrioni e cuochi Guido e Carolina, in cordialità
alla pari, senza servilismi e albagie, come è d'uso da sempre in Versilia
– mentre gli effluvi del cacciucco pian piano avvolgono quell'isola fe-
lice in un'invisibile nebbia profumata.

Storica specialità tipica della cucina marinara livornese, il cacciucco
(con cinque “c”!) ha origini povere, comprendendo tutti quei pesci che,
dopo la vendita dei più ricercati e costosi, restavano in fondo alle reti
dei pescatori: gronghi, scorfani, gallinelle, pescatrici, cozze, murene,
tracine, tutti di poco costo, ma non di poco conto, risultando, se cucin-
ate ad arte, tra le più saporite creature del mare. Da lungo tempo li-
vornesi e viareggini si contendono il primato della migliore ricetta: in

teoria si tratta di due specialità diverse, perché Livorno ha come pro-
tagonista il pesce di scoglio e Viareggio quello di sabbia, così si dice.
Però la differenza sta soprattutto nel sistema di preparazione: il livor-
nese, ricco dei sapori di differenti tipi di pesce, con abbondante soffritto
di aglio, peperoncino, vino rosso, è un consistente piatto unico per ro-
busti pescatori, dal sapore molto piccante e acceso; il viareggino è il
suo figlio primogenito, degno di portarne il nome e lo stemma, ma è
un umido di pesce più morbido e delicato, profumata pietanza sugosa,
e saporosa, ben diversa dalle comuni zuppe di pesce che, anche se ot-
time, nuotano nel brodo.

«Il nostro cacciucco lo può mangiare anche un bambino!», sorridono
faceti i viareggini. «Il nostro è più schietto e robusto: i viareggini lo
hanno ingentilito per assecondare il gusto dei turisti!», ribattono scher-
zando i livornesi.

Nel cacciucco viareggino tutto il pesce è pulito e diliscato.

Si usano come base: seppie, totani e, nel finale, con i vari pesci, pa-
lombo e cozze.

Il vino è facoltativo.

In un tegame (tassativamente di coccio) con olio caldo, peperoncino
(poco) e aglio tritato appena colorito, si uniscono seppie e totani in pic-
coli pezzi, da insaporire leggermente, versandovi poi un bicchiere di
vino bianco che si fa sfumare. Aggiungere una verace passata di po-
modoro (o pomodori freschi pelati), continuando la cottura a tegame
scoperto e fuoco allegro, diluendo poi con una buona quantità di acqua
calda (quando si poteva, era acqua di mare!). Con sale e una spolverata
di pepe, si aggiungono poi la minutaglia di tutti quei pesci – gallinelle,
scorfani, triglie, moscardini – già leggermente soffritti a parte: si ver-
sano col loro sugo nel tegame, insieme col palombo in pezzi e una man-
ciata di cozze ben pulite e spazzolate, cui si aggiunge ancora un po' di
vino rosso, e ancora acqua, se è il caso. Il sugo infatti deve risultare
abbondante e abbastanza consistente per essere versato insieme al pesce
sulle fette di pane sciapo toscano, leggermente abbrustolito e stropic-
ciato con aglio. Aggiustare di sale e proseguire a tegame coperto e
fuoco lento fino a cottura, dopo che le cozze si saranno aperte.

Agosto 1929: il «Gran Ballo degli Immortali» fu poi fissato per il 18 agosto, sera della premiazione, ma, caso più unico che raro, il premio non poté essere assegnato, per mancanza di montepremi! – Nessun problema!

La festa ebbe inizio nei locali del Bagno Lido, trasformato per l'occasione in una incredibile spiritosa scenografia di vele dipinte su tele colorate con le caricature a penna dei più noti poeti, scrittori, pittori dell'epoca...

Alle ore 22 giunsero, puntualissimi, eleganti dame al braccio di nobili cavalieri, che subito si diedero sognanti ai ritmi di valzer e di tango, modulanti, in faville fugaci, pensieri di poesia. A mezzanotte in punto, ecco che il Segretario sancì la nascita del Premio Letterario di Viareggio, annunciando semplicemente che sarebbe stato assegnato il 10 agosto 1930 «alla più bella e significativa opera letteraria dell'annata 1929/1930».

La serata ebbe un grande successo anche dal punto di vista finanziario.

L'anno dopo, 1930, il Gran Ballo si tenne all'Hotel Royal, il più adatto ad accogliere l'enorme numero di partecipanti.

Anton Pavlovič Čechov

Sulla caducità

(argomento carnevalesco per un'omelia)

Il consigliere di corte Semën Petrovič Podtykin sedette a tavola, si coprì il petto con un tovagliolo e, friggendo d'impazienza, iniziò ad aspettare il momento in cui sarebbero state servite le crêpe... Davanti a lui, come davanti a un condottiero che ispezioni il campo di battaglia, si dispiegava un quadro completo... In mezzo alla tavola, sporgendo sul fronte, sveltavano eleganti bottiglie. C'erano tre qualità di vodka, distillato di frutta di Kiev, Château la Rose, vino del Reno, e perfino una fiasca panciuta con un prodotto dei padri benedettini. Intorno alle bevande, in un disordine artistico si affollavano aringhe in salsa di senape, acciughe, panna acida, caviale rosso (3 rubli e 40 copechi a libbra), salmone fresco, eccetera eccetera. Podtykin guardò il tutto e con avidità deglutì la saliva... I suoi occhi si velarono di burro, il viso stralunò dalla voluttà...

– E allora, è mai possibile che si aspetti tanto? – si aggrottò, rivolto alla moglie: – Svelta, Katja! –

Ed ecco, alla fine la cuoca portò in tavola le crêpe. A rischio di scottarsi le dita, Semën Petrovič afferrò le due che erano in cima alla pila, le più bollenti e, con appetito, con un colpetto se le tirò giù nel piatto. Le crêpe erano dorate, spugnose, piene come le spalle della figlia di un mercante... Podtykin sorrise di gusto, dall'entusiasmo diede un colpo di singhiozzo, e le innaffiò di burro fuso. Dopo di che, come per rincarare l'appetito e centellinare la pregustazione, con lentezza, prendendo tempo, ci spalmò sopra del caviale. I punti su cui non era caduto il caviale, li ricoprì di panna acida... Ora restava solo da mangiarle, non è vero? Ma no! Podtykin diede uno sguardo all'opera delle sue mani e non ne rimase soddisfatto. Dopo aver riflettuto un po', mise sulle crêpe il pezzo più grasso di salmone, un'acciuga e una sardina e poi, beandosi e col respiro corto, arrotolò entrambe le crêpe, bevve con trasporto un bicchierino di vodka, grugnì e aprì la bocca...

Ma proprio allora gli venne un colpo apoplettico.

Con Anton Čechov a scuola di cucina e di... traduzione

Nota alla traduzione

Questo delizioso racconto breve del giovane Anton Čechov fu pubblicato nel 1886 sulla rivista «Oskol'ki» (Frammenti) a firma «L'uomo senza milza»: lo scrittore aveva ventisei anni e già si stava distinguendo come autore di brevi, icastici pezzi umoristici. Avrebbe conservato e coltivato la sua vena umoristica fino alla fine, insinuandola anche nei lavori teatrali della maturità, che in Occidente siamo soliti considerare come drammi, ma che lui teneva ostinatamente a definire «commedie».

Il racconto, brevissimo, di una paginetta scarsa, si legge (direi, si degusta) d'un fiato, in un crescendo di pregustazione da parte del protagonista (e di riflesso, del lettore) dell'appetitoso manicaretto tipico, ora come allora, della tradizione culinaria russa. Ma, d'un tratto, inaspettata e catastrofica, arriva la fine.

La lingua di Čechov è celebre per la sua grande chiarezza, limpidezza e icasticità, ma in questo caso pone problemi di traduzione, per la carica umoristica delle immagini e del vocabolario impiegato, e anche perché vi figurano alcuni *realia* della cucina russa, in quanto tali estranei alla nostra tradizione culinaria e al suo lessico. Sarà quindi opportuno spiegare il significato dei termini russi che non hanno equivalente in italiano. Nella versione essi sono stati resi in maniera approssimativa, nella convinzione che lasciare nel testo il vocabolo russo, demandandone il significato a una nota a piè di pagina, avrebbe potuto solo frammentare il ritmo della narrazione nonché il piacere del lettore e la sua concentrazione sulla gustosa specialità che l'autore lentamente e vividamente «apparecchia» alla sua immaginazione.

I *bliny*, che traduco con «crêpe», sono delle crespelle molto popolari nella cucina russa, di un dorato color crema. Possono essere sia dolci sia salati, a seconda della farcia con cui sono accompagnati. Vengono portati in tavola su un piatto, sovrapposti gli uni agli altri: i commensali li condiscono col ripieno prescelto (o disponibile), li arrotolano oppure li ripiegano in quattro, poi solitamente li cospargono di uno strato di *smetana*, dopo di che i *bliny* sono pronti per essere gustati. General-

mente vengono serviti o come antipasto o come dessert.

La *smetana*, che traduco con «panna acida», è una panna acida salata, più o meno grassa, che in Russia costituisce il condimento consueto per minestre, crêpe, ravioli, insalate.

La *sëmga* (*Salmo salar*), che rendo con «salmone», è una pregiata qualità di pesce dalla carne rossa, una specie ittica della famiglia dei Salmonati. In Russia sono presenti molte varietà di pesci di questa famiglia.

La *nalivka*, che traduco con «distillato di frutta», è una bevanda ottenuta dalla fermentazione alcolica di frutta e/o di bacche.

Quanto alla *vodka*, che non ha bisogno di presentazioni, in Russia la si beve anche con gli antipasti. E qui Čechov sta descrivendo un sontuoso antipasto...

(a cura di Rita Giuliani)

Pizzini

Nella parte bassa di un mobile ad angolo ho cercato, su richiesta di mia moglie, un vecchio libro di cucina dove lei sosteneva ci fosse la ricetta che le interessava al momento.

In effetti il libro c'era. Titolo: *Pronto... Qui Lisa Biondi*. Edizioni Carroccio. Anno 1967. Lire 800. Copertina raffazzonata con lo *scotch*, pagine ingiallite, brossura inesistente, fogli lisi e fuori posto, sequenza delle pagine saltata. Evidente un uso non di sola lettura, differente da quelli che giacciono in biblioteca.

"Dicevi questo?" "Sì, sì!".

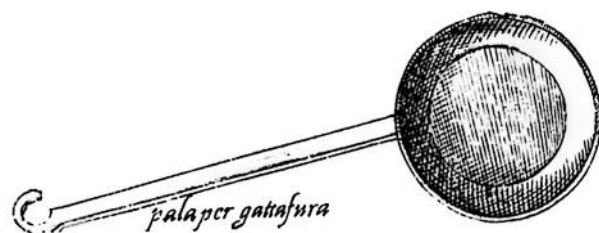
Mi sono tornate in mente quelle volte che vedevo lei vicino ai fornelli intenta a preparare qualcosa, posava sul libro aperto barattoli e pesi per una rapida consultazione.

È contenta di riaverlo fra le mani dopo averlo dimenticato per lungo tempo e inizia a sfogliare incuriosita. Ogni tanto ne estrae un biglietto scritto a mano, lo legge, me lo mostra e commenta. Sono brandelli di quaderno, pezzi di carta trovati all'occasione su cui mani diverse avevano annotato ricette da non dimenticare.

Si va avanti nella ricerca e... niente!... questi trattati culinari scritti in fretta e con qualche errore di grammatica conquistano la scena. Sono i "pizzini" delle massaie.

Capita poi che accanto alla foto della "Zuppa di pesce" si trovi la ricetta degli "Amaretti", oppure che spuntino gli ingredienti del "Coniglio con peverada" dalle pagine che trattano i dolci.

Le ricette classiche stampate con caratteri ben leggibili e che trattano vari argomenti, sia frivoli sia impegnati, non attirano l'attenzione come lo "Strudel" o la "Pizza di sola ricotta". Per aiutare la memoria troviamo poi nei titoli i nomi delle amiche che hanno consigliato particolari ricette: "Pollo di Carla", "Torta di Maria Vittoria", "Girella di Monica", "Crostatina di Laura", "Torta all'arancia di Rosalba", "Pacia (scritto così!) ricetta di Madre Angela"...



Sono un libro nel libro, singole esperienze che, una volta apprezzate, si passano vicendevolmente fra amiche. Sono brandelli di quella “arte” culinaria semplice, alla portata di tutti e che vengono ricamate e imbellettate dai maestri cuochi nelle attuali trasmissioni televisive.

Mi chiederete: ma qual era la ricetta che cercava la moglie? Non ha importanza, non so nemmeno se l’abbia trovata o no. È stato bello rivisitare, rivivere, ricordare. Come quando ti perdi in un cassetto di foto datate.

Livia Cicero
Monica Notarnicola

Abbasso la minestra?

Che cosa hanno in comune il piccolo Giacomo (Leopardi) e Mafalda, la bambina argentina nata dalla mente di Quino?

Una profonda avversione per la minestra, la *sopa*, come la chiama Mafalda, che osserva: «*La sopa es a la niñez lo que el comunismo es a la democracia*».

Il piccolo Giacomo, poeta da sempre, le dedica addirittura dei versi: «... o canora Musa... Non or d’Eroi tu devi, o degli Dei cantare, Ma solo la Minestra d’ingiurie caricare... Cibo negletto, e vile, degno d’umil villano!...» (*A morte la minestra*).

E che dire di Giannino Stoppani, alias Gian Burrasca, che finito in collegio per le sue monellerie riferisce sul suo diario di una minestra di riso, servita ai convittori ben due volte al giorno, talmente insipida da preferirle la punizione a pane e acqua inflittagli per una settimana. E se definisce «eccellente» la minestra di magro alla casalinga del venerdì, si deve poi ricredere quando scopre che viene preparata sciacquando nel caldaione dell’acqua calda i piatti sudici dei giorni precedenti, dalla domenica fino al giovedì: «Capirai! Qui ci son tutti i sapori...», spiega il cuoco a uno sguattero sconcertato.

Quindi è assodato: la minestra, di norma, non piace ai bambini:

«Un po’ per la mamma, / un po’ per il papà, / un po’ per la nonna / di Santhià, / un po’ per la zia / che sta in Francia... / Fu così che al bambino / venne il mal di pancia», recita una filastrocca di Gianni Rodari intitolata guarda caso *La minestra*.

Ma forse questo piatto non è invisibile solo ai bambini, visto che in senso figurato compare spesso in frasi spregiative: di una persona insulsa e senza spirito non diciamo forse che è «una minestra fredda»? Se parliamo, al contrario, di «una minestra riscaldata», non ci riferiamo forse a una cosa passata che si riprende con scarso successo? E se in presenza di una certa situazione commentiamo che «è sempre la stessa

minestra», non ci lamentiamo forse di trovarci sempre di fronte alla medesima situazione?

Né possiamo tralasciare di menzionare quel proverbio che dice: «O mangiar questa minestra o saltar questa finestra», dove mangiare la minestra rappresenta la necessità di fare qualcosa di sgradito al fine di evitare il peggio.

Se poi consultiamo uno dei tanti siti dedicati alla Smorfia Napoletana scopriamo che sognare la minestra (o zuppa) indica, è vero, il conseguimento della fortuna o della salute (il numero corrispondente è il 68), ma se quella minestra sogniamo di mangiarla è in vista un'impresa arrischiata (sempre 68), se invece la freddiamo vuol dire che c'è un piccolo ostacolo da superare (20), se la minestra è con i fagioli vi sono contrasti transitori (88), se è di pasta perderemo al gioco (80), se è salata sono in vista contrasti per interesse (65)... Ora, però, la smettiamo di dare i numeri, anche perché non è nostra intenzione allungare il brodo (in questo caso la minestra).

Ci siamo permesse di scherzare con la minestra, di cui, per amor di precisione, riportiamo la definizione che ne dà il Dizionario Treccani online: «Vivanda caratteristica della cucina italiana e dei paesi mediterranei, costituita generalmente di pasta o riso o legumi o verdure cotti in acqua e variamente conditi, che si mangia generalmente brodosa, meno spesso asciutta (dopo aver scolato il liquido)», perché da quando si è compresa l'importanza di una sana e corretta alimentazione, la tanto vituperata minestra è tornata a trionfare sulle nostre tavole.

E volendo restare a Napoli, a noi cara, e visto che le edizioni del nostro Almanacco gastronomico letterario vedono la luce nell'imminenza delle festività natalizie, ci facciamo serie per un paragrafo accennando alla gustosa *menesta 'mmaretata* (minestra maritata), protagonista indiscussa della tavola natalizia partenopea, il cui nome alluderebbe all'armonia che la carne e le verdure, ingredienti diversissimi fra loro, creano in un unico piatto, “sposandosi” perfettamente.

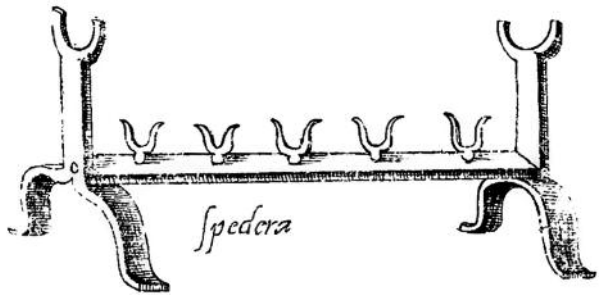
E allora concludiamo, ancora, con il sorriso citando un episodio del celeberrimo film *I nuovi mostri* (precisamente “Hostaria”) del regista Mario Monicelli, in cui il cuoco Ugo Tognazzi “prepara”, con il “con-

tributo” dell'amato cameriere Vittorio Gassman, durante una furibonda lite in cucina con lancio di cibi vari e scarpe immerse nel brodo, lo “zuppone alla porcara” (un'iperbole della minestra fatta con la rigovernatura dei piatti di cui parla Gian Burrasca), servito poi a una tavolata di commensali snob, entusiasti di gustare una tale prelibatezza: «Toh, ci mettono anche l'uva», osserva uno di loro, piacevolmente colpito dall'originalità della ricetta.

Dunque attenzione: quando vogliamo gustare una buona minestra, ricordiamoci di non chiedere mai i segreti di cottura al cuoco!

Dante 1321-2021

Il cibo, la gola e le anguille di papa Martino IV



Non deve stupire che il lessico del cibo sia così assiduamente presente nel più grande scrittore e poeta europeo di tutto il Medioevo. Dante è infatti esponente di una tradizione culturale e letteraria in cui la “metafora alimentare” si presta a molteplici applicazioni, come rilevò anche Ernst Robert Curtius in un apposito capitolo di *Letteratura europea e medioevo latino*. La vivanda diventa dunque un nutrimento dello spirito più che del corpo, il pane è quello eucaristico, che avvicina l’uomo agli angeli («Oh beati quelli pochi che seggono a quella mensa dove lo pane delli angeli si manuca!», è l’ammirata esclamazione di *Convivio* I i 7), e lo scenario di un banchetto deve intendersi in realtà come applicazione allo studio di una scienza enciclopedica. Per questo, proprio in apertura del *Convivio*, il Poeta specifica umilmente di non sedere alla «beata mensa», ma di limitarsi a raccogliere «a’ piedi di coloro che seggono [...] quello che da loro cade», ossia le briciole del sapere, per dividerle con i lettori interessati e per aumentare la loro voglia di più elevato alimento (I i 10).

All’opposto del cibo sublimato in sostanza spirituale si colloca quello perseguito dai golosi, che incorrono in uno dei sette vizi capitali secondo il cristianesimo («la dannosa colpa de la gola», come ammette Ciaccio nel canto VI dell’*Inferno*). Alla descrizione dell’oggetto di tale bramosia il Dante della *Commedia* non sembra molto interessato (sottraendo purtroppo al lettore l’occasione di conoscere le perversioni alimentari di quell’epoca); egli stesso, pur essendo il protagonista morale del viaggio nell’aldilà, neppure adombra la confessione di un personale peccato di gola (a meno che non si tratti di appetito metaforico nei riguardi della conoscenza, come in *Paradiso* III 91-94: «Ma sì com’elli avvien, s’un cibo sazia / e d’un altro rimane ancor la gola, / che quel si chere e di quel si ringrazia, / così fec’io con atto e con parola»). Una deroga a tale riserbo, e al tempo stesso nota di sorridente umanità, si

apprezza però nel *Purgatorio*: salito fino alla cornice in cui i golosi si purificano dei loro peccati terreni, Dante decide di fornire rappresentazioni concrete, in cui il cibo fu alimento effettivo e in cui il castigo dei penitenti è un estenuante digiuno, che fa dimagrire le loro sembianze fino a renderle irrecognoscibili. È lo spirito dell'amico Forese Donati, lì incontrato, a spiegare a Dante chi siano le anime che popolano la cornice: «Tutta esta gente che piangendo canta / per seguitar la gola oltre misura, / in fame e 'n sete qui si rifà santa. / Di bere e di mangiar n'accende cura / l'odor ch' esce del pomo e de lo sprazzo / che si distende su per sua verdura» (Pg. XXIII 64-69). Sempre Forese, nel canto XXIV, indica a Dante i nomi di molti penitenti, soffermandosi su di personaggio dal volto più emaciato di tutti gli altri (*trapunto*, segno di un digiuno prolungato, a sua volta conseguenza di una golosità davvero eccezionale):

«[...] e quella faccia di là da lui più che l'altre trapunta
ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia:
dal Torso fu, e purga per digiuno
l'anguille di Bolsena e la vernaccia»
(Pg. XXIV 20-24)

Torso è forma toscana di Tours, toponimo utile a identificare Simone di Brie, papa Martino IV negli anni 1281-1285. Di questo pontefice Dante ricorda il principale vizio, la gola, dicendo che sta scontando con il digiuno le troppe anguille del lago di Bolsena e la vernaccia consumate in vita. È molto interessante osservare come l'esplicitazione della debolezza di papa Martino abbia solleticato gli scrupoli alimentari di alcuni tra i più antichi commentatori della *Commedia*, generosi nel fornire ulteriori ragguagli. Per limitare la disamina al Trecento, occorre prima di tutto richiamare le notizie di Jacopo della Lana, che stilò il suo commento presumibilmente tra 1324 e 1328, dunque a immediato ridosso della morte di Dante.

«Papa Martino [...] fu molto vizioso della gola, e fra l'altre ghiottonie nel mangiare ch'elli usava, facea tórre l'anguille del lago Bolsena, e quelle facea annegare e morire nel vino della vernaccia, poi fatte ar-

rosto le mangiava; ed era tanto sollicito a quel boccone che continuo ne volea, e faceale curare e annegare nella sua camera. E circa lo fatto del ventre non ebbe né uso né misura alcuna, e quando elli era bene incerato, dicea: *O sanctus Deus, quanta mala patimur pro Ecclesia sancta Dei*».

Grazie a Jacopo il lettore del *Purgatorio* comprende che i due alimenti citati come peccato di gola di Martino IV, le anguille e la vernaccia, in realtà costituivano gli ingredienti di un unico piatto: la prelibatezza del lago di Bolsena annegata nel vino e poi cotta. Per di più, parrebbe che il pontefice amasse sovrintendere personalmente alla preparazione del manicaretto, dato che faceva allevare e morire le anguille «nella sua camera» (forse da intendersi come riferito alla sede della curia papale, che in quegli anni era a Viterbo, assai vicina al lago). Se *bene incerato*, nella frase finale, significasse ben pasciuto, come di chi si sente rivestito appieno di ciò che brama, l'esclamazione latina restituirebbe un Martino IV anche burlone, oltre che goloso; dopo le scorpacciate di anguille alla vernaccia, infatti, sarebbe stato solito dire: «Dio santo, quante sofferenze dobbiamo sopportare per la santa Chiesa di Dio!». La tradizione aneddotica e goliardica sui gavazzamenti del papa gode di un altro tassello grazie a Pietro Alighieri, che come il fratello Jacopo si dedicò al commento del poema paterno: nella terza redazione della sua fatica, risalente agli anni 1359-1364, Pietro aggiunse una notizia relativa all'epitafio funebre di Martino IV, «*qui de anguillis lacus Bolsene coctis in vernacio vino multum gulosizavit, unde super eius sepulcro fertur quod fuerunt hii duo versus reperti: Gaudent anguille quia mortuus hic iacet ille, / qui quasi morte reas excoriabat eas*» («colui che fu golosissimo delle anguille del lago di Bolsena cotte nella vernaccia, e sulla cui tomba si dice che fosse stato ritrovato questo distico: *Esultano le anguille, poiché qui giace colui che le scorticava vive, come se fossero ree di morte*»).

I presidi gastronomici locali che oggi sono tanto di moda erano noti e frequentati anche nell'Italia medioevale, come lascia intendere un anonimo commentatore *gourmet*, che attorno al 1355 commentò la spe-

cialità di Bolsena menzionando analoghi prodotti ittici di buona parte della penisola, noti in parte grazie alla tradizione erudita romana (Plinio il Vecchio), in parte per averli forse assaporati personalmente. Anche il latino, ingaggioffandosi nel volgare, tradisce l'eccitazione di chi scrive con l'acquolina in bocca: «*Bolsena – Ubi sunt meliores anguille, si <c> etiam tinche de Marsia, larce de Perusio, luccio de Vallibus, portelle de Po, carpion de Garda, troita de Iseo, lamprede de Arno, barbi de Tevero*» (*Chiose ambrosiane*: «Le migliori anguille sono quelle di Bolsena, al pari delle tinche del lago Fucino, le lasche di Perugia, il luccio delle valli di Comacchio, le portelle del Po, il carpine del lago di Garda, la trota del lago d'Iseo, le lamprede dell'Arno e i barbi del Tevere». In tanta abbondanza di varietà, chi volesse sapere tutto sulle anguille e le ricette relative a questo misterioso pesce potrebbe orientarsi con il bel libro di Milena Djoković, *Diverse sfumature d'anguilla. Ricette e storie dai Sargassi alle lagune*, Effequ, Firenze 2014).

Verso il 1375 il grande commentatore Benvenuto da Imola preferì centrare il suo commento sulla specificità del vino indicato da Dante come prediletto da papa Martino. Della vernaccia Benvenuto ricordò infatti l'origine geografica e le proprietà nutritive, per poi richiamare l'autorità di Alberto Magno a proposito di una presunta conseguenza del vino in cui siano state marinate le anguille ancora vive: «*Istud vinum plus caeteris nutrit et impinguat; et nascitur in montibus altissimis Januae [...]. Et hic nota, quod utilius erat isti magno sacerdoti si bibisset de illo vino, in quo erant anguillae necatae; quia qui bibit de tali vino, semper fastidit vinum, ut dicit Magnus Albertus; et ego experientiam vidi in uno magno episcopo*» («La vernaccia nutre e ingrassa più di tutti gli altri vini; ha origine sui più alti monti di Genova [...]. Osserva che sarebbe stato meglio per questo illustre ecclesiastico se avesse bevuto di quel vino in cui erano morte affogate le anguille, giacché chi ne beve poi non può più soffrirlo, come dice Alberto Magno; io stesso ho veduto tale effetto in un gran vescovo»). Ancora agli inizi del Quattrocento, anche Giovanni da Serravalle registra nel suo commentario la notizia del vino usato per marinare il pesce, che si trasforma in bevanda capace di azzerare la voglia di qualunque alcolico,

ma senza azzardarsi a invocare addirittura Alberto Magno.

L'ultimo commentatore importante del XIV secolo, Francesco da Buti, è anche il primo a dire qualcosa in più sulla confezione del piatto, dal momento che sinora nessuno si è diffuso sulla cottura delle anguille. Il commento di Buti è enfatico e prolisso, chiaramente intento a radunare e armonizzare tutti i dati che in precedenza si trovavano sparsi, con la finalità di esaltare la grassezza del papa e indicare in essa la causa della sua morte.

«[Martino IV] fu molto goloso, e tra l'altre golosità n'ebbe una la quale conta nel testo; ch'elli si facea recare l'anguille del lago da Bolsena, che è una città nel Patrimonio, le quali sono le milliori anguille che si mangino: tanto sono grasse e di buono sapore, e faceale mettere e morire nella vernaccia e poi battere e meschiare con cacio et uova e certe altre cose, e facevane fare vivande in più maniere, le quali sono tanto ingrassative che 'l ditto papa continuandole moritte di grassezza; [...] vernaccia è vino che nasce ne la riviera di Genova, millior vino che si trovi, e forse che anco ne bea volentieri; unde di lui si dice che dicea, quando tornava a la cambera sua da consistoro: *Quanta mala patimur pro Ecclesia sancta Dei, ergo bibamus!*»

Nel commento a Dante è ora presente quasi una ricetta: dopo che le anguille erano affogate nella vernaccia, si provvedeva a spolparle e mescolarle con formaggio (non si dimentichi che questo papa francese proveniva da Brie) e uova («e certe altre cose» (spezie?)), perché diventassero «vivande in più maniere». L'informazione, sebbene poco precisa, è di una certa importanza sul piano gastronomico, perché suggerisce che Martino IV non si accontentasse delle anguille alla vernaccia arrostiti, lessate o in umido: pretendeva anzi che la polpa del pesce, già insaporita dal vino, fosse poi mescolata ad altri ingredienti per formare intingoli e manicaretti diversi. Ovviamente, nell'impostazione autoschediastica del commentario, a tanta pervicacia culinaria corrisponde adeguata punizione, con la morte per grassezza del goloso impenitente. Eppure, anche nel poco lusinghiero ritratto di Buti, questo pontefice d'oltralpe continua a essere simpatico (almeno agli amanti

del buon vino e del pesce di lago), soprattutto per la piccola riabilitazione finale, con la frase che amava ripetere: non più ironico commento di sontuose libagioni e abbuffate, ma umano conforto e compenso degli oneri e delle responsabilità politiche e religiose da cui era gravato (dopo le fatiche del concistoro: *ergo bibamus!*, «beviamoci su!»).

A chiusura di secolo, un altro anonimo commentatore aggiunse ancora un dettaglio geografico, quasi alla ricerca della denominazione di origine controllata del vino amato dal papa, che «faciea tōrre l'anguille del lagho di Bolsena le quali sono migliori che ssi truovino e facievale anegare nella vernaccia da Corniglio e facievale chuociere in qual modo meglio divisava» (*Chiose Vernon*, 1390 circa). Ora le uve provengono da Corniglio, in provincia di Parma; forse che nel basso Medioevo questa località godesse di una rinomanza vitivinicola tanto speciale da innestarsi sulle dicerie popolari in merito alla golosità dei papi?

Nel grande mosaico dei commenti, delle chiose e delle glosse, c'è sempre spazio sufficiente per aggiungere una tessera di colore nuovo, geografico, gastronomico o morale, sulle ghiottonerie di papa Martino IV. Forse questa tradizione plurisecolare – magari arricchita dai gusti personali – si è spinta troppo oltre le intenzioni di Dante nel definire il vizio della gola; a ben guardare, però, il repertorio di tali informazioni rende i versi del *Purgatorio* ancora più empatici e beneauguranti, prima che intervenga il Poeta, nel finale del canto, a suggellare il vero significato di “avere fame” e “avere sete” secondo la quarta beatitudine evangelica (*Beati qui esuriunt et sitiunt iustitiam*, in parte già utilizzata per gli avari della cornice precedente, *Pg.* XXII 4-6). Una voce risuona al passaggio di Dante, per ammonire un'ultima volta i golosi della necessità di aver fame (*esurire*) di *giustizia*, e di sentire comunque appetito secondo una *giusta* misura: «E senti' dir: “Beati cui alluma / tanto di grazia, che l'amor del gusto / nel petto lor troppo disir non fuma, / esuriendo sempre quanto è giusto!”» (*Pg.* XXIV 151-154).

Pedali e banchetti tra Ottocento e Novecento

«Dacché il Touring s'è fatto, quanti banchetti nei nostri lieti convegni, e quanti brindisi!». Così si esprimeva Luigi Vittorio Bertarelli in un discorso tenuto in occasione di un banchetto organizzato durante una gita a Trento.

Come tutti sanno, la pratica dello sport mette sete e appetito, soprattutto se l'attività sportiva si svolge per molte ore, come avviene per i ciclisti, impegnati in lunghe trasferte. Fin dagli ultimi decenni dell'Ottocento i ciclisti amavano muoversi in gruppo, organizzati dalle società sportive di appartenenza, che, sorte numerose tra la fine del secolo XIX e gli inizi del Novecento, prevedevano sempre momenti di sosta per rifocillare i loro coraggiosi soci.

Spesso davanti a un'osteria fuori città si potevano notare numerose biciclette accatastate, che indicavano la presenza di ciclisti desiderosi di rifocillarsi dopo una lunga pedalata. Anche uno scrittore raffinato come Henry James descriveva con simpatia le biciclette dei *cives* romani, appoggiate davanti all'osteria per una meritata sosta: «Vi si accatastavano quasi un centinaio di biciclette; la gioventù romana annovera tra le sue fila ardenti ciclisti, con un gran gusto per sfrecciarvi accanto in tenute atletiche più o meno approssimative, radunati in romantiche congreghe; verso sera, ritornando in città lungo la riva destra del fiume, la strada brulicava delle ruote pazienti e delle schiene curve di questi esuberanti *cives* romani, fino a raggiungere un effetto di autentico fascino».

In questa sede mi soffermo solo sulle soste conviviali dei soci del Touring Club Ciclistico Italiano (TCCI), audaci ciclisti che affrontavano percorsi spesso difficili e faticosi, nel corso di gite non competitive, ma animati solo dal desiderio di conoscere le bellezze d'Italia e di stringere legami di amicizia con i soci di altre località.

Le gite venivano quindi effettuate con spirito puramente turistico e ricreativo; ma si trattava pur sempre di percorsi faticosi che richiede-

vano adeguata assistenza, nonché il conforto di rinfreschi, brindisi e banchetti.

Per facilitare i momenti di riposo dei ciclisti, il TCCI aveva preso accordi con alberghi e trattorie per offrire sconti ai propri soci.

Nel settembre 1898 un gruppo di sedici ciclisti napoletani, soci del TCCI, vengono a Roma con una corsa da effettuarsi in due giorni. Dopo la partenza la prima sosta, di un'ora, è prevista a Mondragone per la prima colazione. La seconda colazione viene offerta a Formia e finalmente in serata a Terracina «invitati al Caffè dello Stabilimento dei bagni, fummo favoriti di rinfreschi e si chiuse la giornata con una splendida festa da ballo».

Il mattino dopo i partecipanti riprendono la strada fermandosi a Bocca di Fiume per fare colazione con vino e caffè; prima di arrivare a Velletri alcuni ciclisti romani vanno loro incontro per offrire grappoli d'uva; finalmente a Velletri vengono accolti dal console del TCCI romano: «Con la fanfara alla testa che suona bellissime marce entrammo in città e fummo accompagnati all'Albergo Campana dove era preparata la nostra colazione ed un servizio di Vermouth e Marsala offerto dal console signor conte Filippi [...] Durante l'agape fraterna suonò sotto le finestre dell'Albergo la banda municipale, per gentile premura del sig. Filippi, il quale volle ancora offrire generosamente del vino vecchio del paese e i gelati».

Ancora una sosta ad Albano, dove i ciclisti napoletani vengono accolti dai rappresentanti dei maggiori club ciclistici della capitale – «Sporting Club», «Unione Ciclistica», «Audax» – e «nell'ampio salone dell'Albergo erano preparati rinfreschi di ogni sorta, e qui incominciarono, era naturale, i brindisi».

Finalmente ripartono per Roma dove arrivano preceduti dalla fanfara della «Velocipedistica» romana; il giorno seguente partecipano a un banchetto di più di cento coperti, e la serata si conclude con uno spettacolo al teatro Costanzi.

Come in questa, anche le cronache delle altre gite ciclistiche si soffermano su bicchierate, vermouth d'onore, banchetti; questi ultimi si concludono solitamente con numerosi brindisi allietati da

fiumi di champagne.

Bisogna arrivare al 1900 perché le cronache si soffermino in dettaglio sul menu, ossia alla gita sociale organizzata dalla Sezione romana a Fiano Romano; per quell'occasione nella locandina dell'evento vengono indicate anche le portate: minestra in brodo e asciutta, fritto misto, bue al Madera, arrosto di capretto, insalata, formaggio e frutta, caffè, vini, liquori ecc.

Nel giugno del 1901, la sezione romana del TCI organizza una gita di dodici giorni in Sardegna; si tratta di un viaggio lungo e impegnativo, ma anche ricco di soddisfazioni gastronomiche. La cronaca della gita si deve ad Attilio Brunialti, che tappa dopo tappa esalta la bellezza dei luoghi e la calorosa accoglienza della popolazione e delle autorità. Nelle varie soste non mancano bicchierate, rinfreschi e banchetti offerti ovunque, e finalmente si arriva a Bonorva: «L'arrivo è una festa come dovunque, fiori e applausi, autorità e signore e folla immensa. Ci è imbandita una colazione di cento coperti, all'uso sardo, un gran bell'uso, solo a pensare alle trote prelibate, alla porchetta squisitissima, ai dolci ghiotti e ai vini che condividano cotesto succolento banchetto». Il viaggio procede tra rinfreschi e banchetti, finché l'ultimo giorno si arriva a Nuoro; dopo la visita alla città e ai dintorni i ciclisti romani vanno alla colazione imbandita dell'ospitalissimo Municipio. Nel pomeriggio è prevista una gita nella valle del Tirso, ma anche i più intrepidi ciclisti si arrendono, come Brunialti deve constatare: «Sento una minaccia di sedizione dai ventri pieni di porchetta e di vernaccia e do licenza di andare a Bono in ferrovia».

Nello stesso anno si svolge anche la gita ciclo-alpina in Trentino (agosto 1901) che si conclude con un sontuoso banchetto a Trento, per



cento commensali; il cronista annota soddisfatto che «la minuta era scritta, non, come sempre, in francese, ma in italiano». Anche in questa occasione il banchetto si conclude con diversi brindisi inaffiati da fiumi di champagne.

Altrettanto faticosa si presenta la gita che unisce ciclismo e alpinismo in una escursione in alta quota, la Ciclo-alpina al Monte Rosa, 23-26 agosto 1903. Le tappe particolarmente impegnative vengono tuttavia allietate e sostenute da laute colazioni, pranzi, libagioni e banchetti, come quello organizzato ad Alagna che presenta questo menu: ravioli al brodo, muggini bolliti, salsa al Monte Rosa, noce di codino di vitella alla giardiniera, anitre allo spiedo, gelato di crema al moka, *gateau* alla genovese, dessert.

A conclusione della gita, presso l'Hotel Miravalle di Gressoney ha luogo il «suntuoso pranzo d'addio. Ecco le portate: Risotto alla milanese, merlani allessi con salsa olandese, *roast beef* con patate arrosto, fagiolini alla lionese, anitra arrosto, gelato con *gateau*, dessert, caffè e liquori».

Nel corso di una gita a Siena il cronista si rammarica dell'uso ancora diffuso di utilizzare il francese per il menu e infatti sottolinea che «il pranzo di 25 coperti fu servito con sontuosa lentezza; e sebbene fossimo a Siena la distinta dei cibi si chiamava menu e conteneva il *consumé*, il *flam*, il dessert e i piatti alla Ghineffe, alla Richelieu, alla provenzale; il che dimostra che in Italia è proprio impossibile mangiare in italiano se ciò non è possibile a Siena. Vibranti di italianità e di cortesia furono invece tutti i brindisi».

L'anno seguente, per celebrare degnamente il proprio decennale, il TCI organizzò la Festa Turistica della Nazione (Milano 27-28-29 maggio 1905), che prevedeva grandiose manifestazioni ed eventi.

E quale poteva essere il clou di una così importante ricorrenza? Un banchetto? No! Un BANCHETTISMO.

Il ricco programma trova il suo culmine la sera del 28 maggio con il Banchettismo, che viene servito nel cortile del Castello Sforzesco.

Nell'immenso cortile riccamente addobbato e sfarzosamente illuminato da lampade elettriche vengono allestiti trentaquattro lunghissimi

tavoli, con candide tovaglie e addobbi floreali, per i 3.400 commensali. Al tavolo d'onore, collocato sopra una pedana rialzata, prendono posto le autorità politiche e i dirigenti del TCI. Una tribuna viene predisposta per la banda municipale e per il coro.

Ecco il menu: uova di trota al consommé, salmone del Reno con maionese, roastbeef, legumi, faraone al forno, insalata della stagione, spumone gelato, frutta, formaggio, dessert; vini: Bianco di Torre Giulia, Bardolino, Champagne Piper Heidsieck.

«Il banchetto si svolge in modo ordinato [...] Al segnale dato da una suoneria elettrica, appaiono 350 camerieri, ciascuno recante la portata, che si irradiavano simultaneamente e rapidamente attraverso le tavole; l'uscita dei camerieri dalla cucina, collocata nell'angolo estremo del padiglione, è per se stessa uno spettacolo che si ripete ad ogni portata: i banchettanti [...], ad ogni squillare di campanello, si alzano e applaudono. Il mangiare diventa una cosa secondaria, benché i piatti siano serviti di tutto punto e siano ottimi: i commensali si abbandonano presto a clamori entusiastici, ad esplosioni di gioia che loro derivano irresistibilmente dall'ambiente, dalla grande espressione di fraternità che

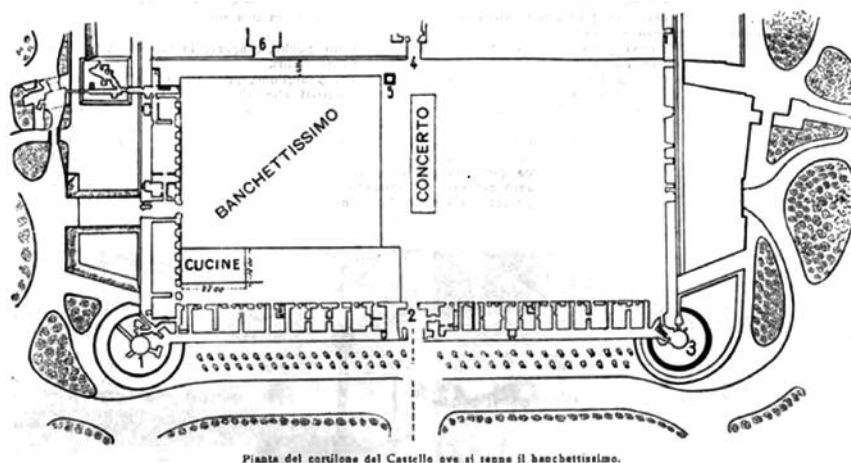


I cuochi del banchettismo.

[Fotografia U. Bazzetta e C.]

in questo nasce, dallo sfarzo e dalla grandiosità che vi domina [...] Intanto la banda cittadina svolge un programma musicale, le cui note arrivano, con effetto attenuato, sotto la tettoia [...] Verso la fine del banchetto la vivacità e l'entusiasmo si spandono con echi formidabili sotto il padiglione, raggiungendo il colmo: lo champagne riempie i bicchieri che vengono sollevati in alto da migliaia di mani, e che si toccano in uno scambio di brindisi che si incatenano: il cozzo dei calici risuona da una estremità all'altra; il brindisi avvince tutti i commensali».

Non poteva esserci una migliore conclusione per celebrare i primi dieci anni di attività del TCI, l'associazione che continua ancora oggi a promuovere il turismo culturale e la tutela ambientale.



Pianta del cortile del Castello ove si tenne il banchettismo.

Mario dell'Arco

A Napoli per l'*Apollo*

[Dal numero di febbraio 1973

della rivista «La Brigata degli Amici del Libro Italiano»]

Abbiamo instaurato, Libera ed io, una tradizione, annosa ormai, che mi vuole qui a Napoli, la domenica prima di Natale, per presentare agli Amici del Libro Italiano fresco di stampa, assiepato di saporose prosette, guarnito di belli (o brutti, secondo i gusti) disegni, l'*Apollo bongustaio*, almanacco gastronomico per l'anno successivo a quello in corso.

Ho l'impressione, a lungo andare, che l'almanacco sia diventato un semplice pretesto per venire, una volta l'anno, a respirare aria di Partenope, a riveder i vecchi amici, a rigodere della calda ospitalità di Libera e sorelle.

Attualmente sono a Genzano di Roma, uno dei Castelli Romani, Genzano dell'Infiorata. Una fuga da Roma per sfuggire al traffico sempre più ossessivo, allo *smog* sempre più denso, alla gente sempre più sgradevole, e spero proprio, data la mia crescente pigrizia e cascaggine e smammolataggine, incoraggiata da soffice prato, dall'ombra cordiale degli olmi, dall'accogliente filare della vigna: spero proprio, torno a ripetere, che duri a lungo, il più possibile a lungo, il nostro annuale incontro, sotto il parnaseo patrocinio del divo Apollo, costretto *malgré soi* a lasciare la cetra per impugnare un cucchiaino o un mestolo o un forchettone, e a lungo risuoni all'orecchio il bubbolio di pentole tegami casseruole in ebollizione, a lungo accarezzati le nari il sentore di soffritti, di arrostiti, di fricassee.

Libera Carelli (1896-1974), letterata, docente, saggista, conferenziera, poetessa e scrittrice, fondò a Napoli nel febbraio 1945 l'Associazione degli Amici del Libro Italiano e successivamente «La Brigata degli Amici del Libro Italiano», rivista letteraria legata all'attività dell'Associazione, svolgendo un'instancabile opera di promozione della cultura classica e moderna.

La data della sua morte ci fa comprendere che la bella tradizione di cui parla dell'Arco nel suo pezzo si sarebbe interrotta a breve.

(a cura di Simonetta Satragli)

Correva l'anno... Tartufo, che passione!



Correva l'anno 1973. Innamorata da sempre dei paesaggi francescani, volli dedicare il mio viaggio di nozze alla scoperta dei borghi e delle bellezze della regione, cominciando dall'area intorno ad Amelia. Pochi chilometri prima di giungere ad Amelia, venendo dalla superstrada per Terni, si attraversa Fornole, un piccolo paese che si è andato sviluppando in epoca recente sotto i fitti boschi del monte San Silvestro, mentre la parte più antica mantiene ancora oggi il suo aspetto di roccaforte e avamposto di difesa e la sua forma di cittadella su un aspro e impervio sperone di roccia. Una manciata di case strette a ridosso della chiesa, tre strettissime vie parallele, scalette, vicoli e passaggi, muri di pietra e coppi per balestrucci, balconcini fioriti e il silenzio: un invito per conoscerne la storia e per attraversarla a piedi. Capitatici per caso, la visitammo tutta fino a giungere alla fine del paese, lì dove la strada diventava sterrata e scendeva ripida per tuffarsi tra orticelli, rocce e cave di sassi, in un orrido verde di lussureggiante vegetazione. In quel punto straordinariamente panoramico, ci fermammo incuriositi davanti a un vistoso cartello: «VENDESI terreno con rudere».

Il giorno dopo eravamo di nuovo lì dove il proprietario del terreno, Tullio De Santis, ci stava aspettando. Il cancello ancora chiuso, costituito da spesse assi di legno strettamente connesse tra loro, non permetteva alcuna vista che potesse suggerirci quello che ci attendeva. Così, quando il signor De Santis lo spalancò, il panorama che ci apparve ci tolse il fiato: ci trovammo librati in aria a sorvolare liberamente una valle verde dove una fitta macchia di fondovalle accompagnava un torrente verso il fiume Nera, snodandosi tra campi coltivati e macchie. Ci trovavamo in alto, su un ripido terreno coltivato a ulivi che scendeva rapidamente fino a una fittissima macchia mediterranea fatta di lecci, querce, olivastri, ginestre e lentischi. La vista spaziava libera fino al monte Soratte che si stagliava all'orizzonte e non incontrava manufatti, se non lontanissimi e nascosti dalla vegetazione. A mezza

costa si trovava il rudere, una casetta di pietra umbra, quella rosa tipica della zona, e mattoni rossi e ocra di cotto, fatti nelle antiche fornaci della zona, una casetta a due piani, ancora in piedi, ma in pessimo stato.

La comprammo con l'intento di ricostruirla appena possibile. Nel frattempo curammo gli ulivi centenari che producevano un ottimo olio, e piantammo nella parte pianeggiante bagnata dal torrente Sant'Antonio un frutteto e, in seguito, una pineta. Presi dall'euforia forestale, mettemmo a dimora anche alcune querce micorrizate (dal greco *mykes*, fungo, e *rhiza*, radice), ossia con le radici già predisposte per la simbiosi tra fungo e pianta superiore, per la produzione del tartufo.

Sarebbero passati più di quarant'anni prima di poter tornare a pensare di ricostruire il rudere. La vita porta così lontano dai propri sogni che a volte è necessario dimenticarsene a forza.

2019. Ortica salta fuori dalla macchina con un unico balzo e prende a saltare come un matto. Guaisce dalla gioia, poi si ferma e mi guarda interrogativo. È davvero uno strano cane da tartufi: due occhi gialli spiritati, muso lungo e gambe esili, un meticcio di chissà quante razze, al quale lo strano nome che gli è stato dato sta a pennello per la forsennata vitalità che dimostra e che non lo fa stare fermo un momento. Il padrone già lo incita: «Cerca, cerca!».

La zona è sicuramente ancora ideale per la ricerca dei tartufi e ben lo sanno anche i fornolesi che in questi boschi residui vengono a far funghi, cercare tartufi o a raccogliere asparagi selvatici. Di quelle antiche querce micorrizate, che oggi avrebbero circa cinquant'anni, non ne ho idea. Non ricordo neppure dove le avessimo piantate. Per molti anni non tornammo a Fornole e quando potemmo farlo, i luoghi avevano cambiato caratteristiche, inselvaticiti, invasi dalla flora spontanea.

Ortica cerca, naso a terra, guarda me, il suo padrone, e salta da un ulivo a un leccio scavando tra le radici, ma non trattenendosi più di un secondo. Veloce come la saetta, fa larghi giri di ricognizione, passando da un arbusto a un altro, per poi tornare presso il padrone. Certo l'aspetto non è quello elegante del Lagotto romagnolo, cane compatto e robusto, dal pelo fortemente riccioluto per difenderlo dal freddo e

dall'acqua, specializzato da secoli nella ricerca del tartufo grazie al suo formidabile olfatto che sa fargli scoprire il prezioso tubero sotto diversi centimetri di terra, così come un tempo era specializzato nello stanare la selvaggina. Una razza molto antica, si pensa già conosciuta dagli Etruschi, che lo avrebbero importato dal Medio Oriente: negli affreschi della necropoli di Spina appare raffigurato un cane di piccola taglia e dal pelo arricciato adibito alla caccia e alla pesca. Nel Lagotto è probabilmente da riconoscere il *Canis aquaticus* di cui parla Linneo, già all'epoca diffuso nel bacino del Mediterraneo. Specializzato nella caccia nelle zone paludose o nel delta del Po, il Lagotto si diffuse rapidamente, diventando anche cane da compagnia: Andrea Mantegna lo ritrarrà nella Camera degli Sposi nel Palazzo ducale dei Gonzaga a Mantova, dove è ritratto ai piedi di Ludovico III Gonzaga. Lagotto, da *lagotti* o *vallaroli*, coloro che avevano la licenza di caccia nelle lagune venete e nelle zone paludose della Romagna fin dal XVI secolo. Tra le loro attività, c'era anche quella della ricerca dei tartufi, così, quando le bonifiche e le trasformazioni del territorio limitarono le zone di caccia in acqua, il *can lagòt* passò dalla pesca di folaghe – anche sott'acqua – alla ricerca dei tartufi.

D'altra parte la storia della passione dell'uomo per questo tubero nasce da tempi assai lontani.

Dal latino *terrae tufer*, il tartufo era conosciuto già dai Babilonesi e dai Sumeri. Dalla Mesopotamia il consumo del tartufo si estese alla Grecia e a Roma. Ne parla Plinio il Vecchio nel suo *Naturalis historia* e lo ricorda Plutarco da Cheronea, al quale si deve l'ipotesi che i tartufi fossero stati generati dalla combinazione di acqua, fuoco e fulmini scagliati da Zeus vicino a una quercia, albero a lui sacro. Ipotesi poi ripresa anche dal poeta Giovenale. E poiché a Zeus si attribuivano particolari virtù amatorie, anche al tartufo vennero attribuite proprietà afrodisiache, riconosciute anche dal medico Galeno e dal medico Michele Savonarola, il nonno del più noto Fra Girolamo, fino a giungere a Paolo Mantegazza che ribadì il concetto nel suo testo *Igiene dell'Amore*.

La prima ricetta di piatti a base di tartufo si trova nel *De re coquinaria* di Marco Gavio Apicio, il quale usa ampiamente il tubero in as-

sociazioni varie e piene di fantasia: con il *garum* soprattutto, o con mosto cotto e miele, con menta, miele, olio e vino, oppure cotti insieme ai porri.

A Roma, presso la Biblioteca Casanatense del convento di Santa Maria sopra Minerva, si può trovare la prima raffigurazione nota del tartufo nel *Tacuinum Sanitatis*, dove è rappresentato un paggio nell'atto di raccogliere tartufi neri.

È noto che la varietà migliore, la più ricercata perché la più rara, è il Bianco Pregiato, conosciuto anche come Bianco d'Alba (*Tuber magnatum Pico*), ma esistono altre specie, le più conosciute delle quali sono il Tartufo Nero Pregiato o tartufo di Norcia e Spoleto (*Tuber melanosporum*), detto anche Nero invernale, e il Tartufo Nero d'estate (*Tuber aestivum*), noto anche come Tartufo Scorzone. A questi vanno aggiunti il Bianchetto (*Tuber borchii*), il *Tuber macrosporum*, il *Tuber brumale* e il *Tuber mesentericum*, tutti eduli. Qualunque sia la varietà, il tartufo è una specie da tutelare, perché, al di là dell'importanza economica nazionale (il giro d'affari del comparto è stimato intorno ai 60 milioni di euro annui per il suo grande richiamo turistico-gastronomico), anche i tartufi, come accade per le api, sono delle vere sentinelle ecologiche, ipersensibili alle modificazioni climatiche e ambientali.

Ma tornando all'ipotetica tartufaia esistente sul terreno di Fornole, nonostante il suo instancabile lavoro di ricerca, il povero Ortica non riuscì a trovare il prezioso tartufo, né quella volta, né la seguente. Ma non perdiamo la speranza, proveremo la prossima stagione.

I luoghi citati, la generosità e la schiettezza della gente umbra mi richiamano alla mente un episodio particolare che è legato ad Amelia, al mondo dell'antiquariato e a certe fettuccine al tartufo.

Tutto nasce da una combinazione casuale che determina a volte determinazioni irrefrenabili. Quando queste vengono generate e sospinte dalla gola, ossia dal gusto e dal buongusto, non c'è ostacolo che tenga e si deve portare a termine la "missione". In questo caso la missione si chiamava "fettuccine al burro e tartufo nero".

Si era all'inizio degli anni Settanta. Si avvicinava il Natale. Tra i re-

gali che, talvolta, venivano mandati alla mia famiglia da fedeli clienti, ve ne era uno di particolare interesse per tutti noi: il pacco dono proveniente dal Pastificio Federici di Amelia che conteneva generosamente non solo vari tipi di pasta, ma anche dolci, vino e olio dell'Umbria. Franco Federici, proprietario dell'azienda fondata nel 1888, era un cliente fisso del negozio di antiquariato di mio padre, Angelo Di Castro, a Via del Babuino; in piena espansione all'epoca, tanto da essere ritenuta una delle maggiori esportatrici di pasta italiana all'estero, l'azienda dava lavoro a ben duecento famiglie e avrebbe continuato la sua ascesa fino ai primi anni Duemila, terminando poi bruscamente con il fallimento e il conseguente abbandono dello stabilimento. In quel pacco d'abbondanza non potevano mancare ogni volta le fettuccine all'uovo di Amelia, prodotto ancora oggi rinomato e a ragione. In sé, la presenza delle fettuccine non generava particolare entusiasmo, ma diventava affascinante se unita a un altro inaspettato dono natalizio, questa volta proveniente da Roul Polverini, antiquario di San Giustino di Perugia, grande amico di mio padre con il quale condivideva viaggi e affari. Farmacista di professione, antiquario per vocazione, Roul era una persona veramente amabile, disponibile e gentile, con una spiccata propensione alla ricerca della gastronomia tradizionale e alla scoperta delle buone cose genuine della propria terra. Quell'anno ci arrivò una bella confezione regalo contenente una vera sorpresa: due bei tartufi neri. Fettuccine umbre più tartufo umbro: una immediata visione assolutamente da realizzare.

Un piatto da re. Come tale meritava ospiti di riguardo. Venne organizzata la cena, ovviamente per pochi eletti: Italo Faldi, lo storico dell'arte, accademico di San Luca e soprintendente, nonché cliente di negozio e amico di famiglia (ricordo la sua passione da collezionista per gli autoritratti degli artisti, e la ricerca costante di mio padre di trovarne qualcuno per fargli piacere), che venne accompagnato da Giulia Frisardi; inoltre l'invito venne esteso a una coppia di amici collezionisti e a un collega antiquario.

Dopo un aperitivo e un antipasto ricercato ma ridotto al minimo, si attendeva il piatto forte. Chef per l'occasione, mio padre in cucina era

pronto a scolare al dente le deliziose tagliatelle e mia madre accanto mantecava il burro nella grande zuppiera sciolto con l'acqua della pasta e già insaporito con il parmigiano. Al segnale, si scola la pasta e si getta fumante nella zuppiera, si grattugia velocemente il tartufo profumato, si gira in fretta aggiungendo altro parmigiano grattugiato e si abbellisce con sottilissime fettine di tartufo a guarnire. E via, a passo svelto mia madre imbocca il salone dalle lucide piastrelle di Vietri per raggiungere la sala da pranzo, e proprio sulla porta, con un volo degno dei migliori film comici, scivola davanti a tutti i commensali che assistono alla cascata di stelle filanti di fettuccine giunte a due metri dal traguardo!

La delusione fu totale. Tutti accorsero intorno a mia madre per verificare che non si fosse fatta male e poi a rimirare i miseri resti ancora fumanti sul lucido pavimento di Vietri. Fu proprio Italo Faldi a prendere in mano la situazione e con piglio sicuro recuperò l'insalatiera miracolosamente rimasta intatta a cappello delle bionde chiome delle fettuccine e disse: «Forza, si rifà tutto da capo!».

In men che non si dica, tutti i commensali vennero messi ai loro posti di combattimento, con Italo quale capitano. Per fortuna gli ingredienti non erano stati esauriti e, seppure con parsimonia, sarebbe uscita un'altra porzione di fettuccine e di tartufo a testa. Scolata e condita per la seconda volta la pasta, la preziosa zuppiera venne affidata nelle mani di Giulia, che trionfalmente aprì il corteo dei commensali verso l'agognata meta della tavola imbandita nella sala da pranzo. Alta ed elegante, la futura signora Faldi avanzava a grandi falcate noncurante del pericolo che stava in agguato sul lucidissimo pavimento di Vietri. Per quanto pulito e lavato, un qualche minimo velo di burro doveva essere rimasto in loco se il trionfante passo di Giulia prese un abbrivio a spirale al quale la gentildonna tentò di porre rimedio con ampia piroetta e sollevamento a salvaguardia della zuppiera che venne presa al volo da Italo, l'eroe della cena.

Mai piatto di fettuccine fu più sofferto e... memorabile!

Il viaggio con l'acquolina in bocca di Cesare Marchi

Ho ripescato, su uno scaffale della mia libreria, un libro che tempo fa riscosse molto successo: *Quando sono a tavola* di Cesare Marchi (Rizzoli 1990). È un saggio che non dovrebbe mancare sulle scrivanie di gastronomi e chef. Reca come sottotitolo questa definizione: *Viaggio sentimentale con l'acquolina in bocca da Omero al fast-food*. Marchi, classe 1922, oltre che insegnante, fu accademico della cucina e impegnante buongustaio.

L'opera è divisa in due parti: 180 pagine di diari, di incontri, di aneddoti e di viaggi in Italia e in Europa; un'ottantina di altre pagine dove sono riportate citazioni ricavate da opere di poeti, scrittori e personaggi di tutti i tempi e di tutte le nazionalità sull'argomento del cibo. Ogni pagina sarebbe da ricopiare e gustare, ma occorre scegliere qualche argomento tra i tanti, tutti di grande interesse, per poterlo commentare agevolmente.

Per iniziare, scelgo lo studio che l'autore dedica alla cucina romana. È intitolato «Spaghetti alla P2». Nessuna allusione a complotti! Si tratta di spaghetti con pancetta e pomodoro (una misera P2, al posto della più robusta P4: pancetta, pomodoro, peperoncino e pecorino). La dissertazione sulla cucina romana prende il via da pagina 99 con queste considerazioni: «Lettore, metti il tovagliolo al collo. Leggendo questo capitolo potresti ungerli. Parliamo della cucina romana, di piatti donde colano sugo e colesterolo, stampando sulla tovaglia ciondoli color del rame, come vecchie medaglie. Grassa e greve, sontuosamente plebea con vaghe nostalgie trimalcionesche, è una cucina di origini pastorali, ricca di sapori spavaldi e ribaldi, che richiedono uno stomaco forte... Cucina micidiale, l'ha definita durante un congresso di dietologia, un diafano relatore americano, dicendo che rovina il fegato, fabbrica obesi, ed altri simili anatemi, ma la sera dopo fu visto, da Alfredo alla Scrofa, succhiare come un aspirapolvere matasse di fettuccine al triplo burro».

Consultato Luigi Volpicelli (pedagogista con l'hobby della gastronomia), lo scrittore distingue tra cucina romana e cucina romanesca. La prima è semplice, senza salse, il cui caposaldo sono gli involtini col prosciutto, immersi in un sugo che serviva per condire la pasta. La cucina romanesca è quella della plebe, che sfrutta gli scarti della bestia macellata, il quinto quarto (testa, interiora, coda e zampe). Il popolino ha inventato la minestra di farro con l'osso di prosciutto, la coda alla vaccinara, i nervetti lessati conditi con i sottaceti, le animelle allo spiedo, i rigatoni con la pagliata, il fritto di cervella.

Diceva Volpicelli: «A Roma si mangia per il gusto di stare insieme e la trattoria è un luogo d'incontro sociale. Io debbo all'osteria la mia amicizia con Giuseppe Ungaretti». I due gastronomi dissertano su parmigiano e pecorino e il professore dice: «Il pecorino non si profana. È come tagliare un vino doc. Non ricordo di aver visto mia madre comprare un etto di parmigiano, formaggio che è arrivato a Roma insieme con le truppe piemontesi. Non dico che non sia buono, dico che con la nostra cucina non ha niente da spartire». Segue la presentazione di Romolo, il proprietario del ristorante a Porta Settimiana, ove si conserva il giardino di Raffaello e della Fornarina, specialista della coda alla vaccinara e degli spaghetti con le quattro P. Secondo lui, si tratti dell'amatriciana o della carbonara, gli spaghetti «appena cotti si lasciano riposare per alcuni minuti nella terrina, affinché il sugo penetri nella pasta e la pasta diventa sugo con una reciproca dedizione».

Terminiamo questo incontro di Marchi con la cucina romanesca, riportando la ricetta di Romolo della coda alla vaccinara: «Tranci di coda, bruni ossi polputi verniciati d'olio, vino bianco, cipolla, carote, aglio, basilico, sedano, pomodoro, il tutto a fuoco lento per circa sei ore. La ricetta classica vorrebbe anche una manciata di pinoli e una spolverata di cioccolato amaro; ma Romolo non li mette e dice che il gusto di oggi non li sopporta».

Spostiamoci, insieme all'autore, nel paesino di Nomi, a metà strada tra Trento e Rovereto. Particolare è stato l'incontro con Gesualdo Vinotti, musicista, pittore e creatore di un vino eccellente, specialmente quello che definisce «il vino dell'imperatore» (riferito ad Augusto).

Questa bevanda è essenziale quando ci si ferma a dipingere laghetti di montagna a 2700 metri di quota: «“Non sente freddo lassù?” “No, perché mi porto lassù il vino dell'imperatore. A quei tempi il vino lo si mescolava col miele. La mia ricetta è: 7 chili di miele in una damigiana da 50 litri di merlot. Deve fermentare tre anni. Poi diventa una bomba. Chi beve un litro di quella roba può passeggiare nudo sul ghiacciaio della Marmolada. Lo do anche a Gelsomino [*il cane*], inzuppato nel pane, quando andiamo a caccia. Parte come una saetta, come se avesse preso le anfetamine”».

Ed ora trasferiamoci in Francia a Troyes, all'Hôtel des Courriers. Dopo una prima osservazione sulla cucina francese («Una delle più elaborate e sofisticate»), che ignora i sapori elementari, che ama le salse complicate e gli antipasti, l'autore passa a elencare le quattro portate che gli vengono servite. Per primo l'antipasto (mezzo melone in cui viene versato vino passito); segue *le canard farci au Porto* (pasticcio d'anatra dal profumo stordente); un tartufo *in pâte* con l'arrosto; infine la sogliola in salsa di mandorle tritate. Il tutto era accompagnato da bottiglie di Côte du Rhône e da Champagne prodotto nella vigna personale dell'oste. Sarebbe stato previsto anche il dessert, ma «l'appetito era placato» e vi si rinuncia con rimpianto.

Nel capitolo intitolato «Molto arrosto molto valore» viene esaminato il rapporto sull'interdipendenza tra alimentazione e caratteri etnici. Diceva Moravia che la dieta di riso e pesce ha reso i giapponesi poco sensuali e malinconici; al contrario, i popoli latini che si nutrono di carne e farinacei sono più sanguigni. Come tutti ricordiamo, il filosofo tedesco Ludwig Feuerbach affermava: «L'uomo è ciò che mangia». Partendo da questo detto, si nota che l'emiliano è sapido e sensuale come i suoi tortellini; il romano è ruvido come i grevi sapori della sua cucina agreste; il milanese, preso dal lavoro, ha avuto appena il tempo d'inventare l'ossobuco e il risotto con lo zafferano; il veneziano dalla parlata molle, che onora riso e pesce, è creatura d'acqua come i giapponesi.

In epoca di diete vegetariane, l'autore di questo straordinario testo ricorda il parere del gastronomo Livio Cerini di Castagnate: «Se la natura ci avesse assegnato un destino vegetariano, ci avrebbe cambiato

la dentatura. Per chi si ciba di spinaci e latte sono inutili i canini». Vale la pena, inoltre, di riportare la spiritosa conclusione della prefazione scritta per questo libro da Cesare Marchi: «Mangiare è una pessima abitudine, che l'uomo moderno, obbligato ad essere lucido e dinamico tutta la giornata, deve assolutamente perdere... La nuova scienza ci libererà dalla fatica di mangiare. Ci sono già pronti mirabolanti intrugli, tre cucchiaini di polvere in un po' d'acqua, contenenti proteine, carboidrati, vitamine e pochissimi grassi. Un bicchiere di questa pozione e si sta bene per tutta la giornata. Le casalinghe esultano. Previa scalpellatura delle ragnatele, accenderanno i fornelli soltanto nelle grandi occasioni... Questo non si può mangiare perché ingrassa, quello perché nuoce al fegato, quest'altro per via della glicemia. Vivremo, da malati, novant'anni per morire, sanissimi, al novantunesimo».

Giorgia Teresa Di Lullo

Ode ai cuochi

Effluvio odoroso
ancor prima di entrare
nel bell' Hotel Sporting
accoglie sull'uscio
invitati alla festa.
Entrando in cucina
colpo di fulmine
profumi inebrianti
altrove introvabili.
Grande pentola sul fuoco parlotta
lingua lontana e ricette segrete
e un'altra sotto il coperchio
aspetta il bollore.
Il forno serrato scalda sorprese
tra vapori sbuffanti.
Paletta di legno deflora
con solchi crestati
occhio di lago rosso pomodoro
morbido cibo di dei mediterranei
ricco d'amore e di emozioni.
Alimenti in subbuglio
accordo di erbe ed espedienti
esalano sensuale sciame di odori
piacere convulso
in concerto da assaporare.
Da prodigi delle sinapsi
di cuochi creativi
custodi di tradizioni
e di ricerche eccitanti
scaturiscono fermenti

per frementi papille gustative.
Colpo di teatro finale
quando
tutti a tavola
sacro tempio conviviale
con occhi e bocca
godiamo prelibatezze.

Sul lungomare di Casalbordino, negli eleganti saloni dell'Hotel Sporting, gran gala dell'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA, sezione di Vasto, per conferire diploma d'onore alla signora Annamaria Verzino, che ha al suo attivo molti decenni di pesca in mare.

Il presidente, dott. Rocco Pasetti ha riservato brillanti elogi alla *SPOSA DEL MARE* e alle numerose attività dell'Accademia. La serata è stata animata da cuochi rinomati e bravi apprendisti, autori della splendida cena, ricca di prodotti del territorio, elaborati in piatti semplici e originali. Grandi applausi dagli invitati: per la festeggiata, per il team di cucina, per il presidente e i suoi collaboratori. A tutti dedico questa *Ode*, piccolo bozzetto nato dalla mia penna, che sarà pubblicata su *l'Apollo Buongustaio 2021*.

Giorgia Teresa Di Lullo

June Di Schino

Artusi vive, viva Artusi! La fortuna del ricettario che ha unito l'Italia

Questo era il titolo di una grande mostra che ho progettato per celebrare il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi alla Biblioteca storica Casanatense di Roma. Una mostra biblio-biografica che prevedeva l'esposizione di tutte le edizioni e delle traduzioni pubblicate in numerose lingue: inglese, olandese, portoghese, spagnolo, tedesco, francese, russo e giapponese, e anche le edizioni per smartphone.

Ma l'anno 2020 è stato colpito dal Covid-19, e con sommo dispiacere e disappunto il restauro, previsto alla biblioteca per l'inizio dell'anno, ancora non è cominciato. Una grande ricerca, un grande lavoro che non è stato messo a frutto.

Per rendere maggiormente partecipe il visitatore, i volumi esposti venivano contestualizzati in una ricca cornice di materiali: casseruole e cartoline di cibi e di cucine d'epoca, piccoli utensili e stampi, riguardanti la cucina dell'Artusi, poi piatti, posateria, bicchieri per ricordare la sua tavola, dove solitamente consumava i pasti. E non mancava l'aspetto importante dei documenti preziosi di Casa Artusi – luogo d'eccezione per la conservazione e la continuazione – tra i quali il suo passaporto come testimonianza storica. Inoltre, i visitatori sarebbero stati allietati da autentiche scatole di biscottini, di caramelle e di cioccolatini, nonché riviste, reclame e ricettari scritti a mano, che tutti insieme avrebbero contribuito a rievocare il sapore di un'epoca così vicina ma allo stesso tempo così lontana.

La mostra sarebbe stata ulteriormente vivacizzata da musica e da canzoni d'epoca, in collaborazione con l'Istituto Centrale di Documenti Sonori e Audiovisivi, come *Maramao perché sei morto, pane e vin non ti mancava, l'insalata era nell'orto* pervadente tutta la sala. In fondo al salone uno schermo grande per proiettare audiovisivi riguardanti la ristorazione d'epoca, documentari e *short film* sull'autore oltre la retro-proiezione di dipinti riguardanti il cibo e la tavola in una cornice coeva.

Per coinvolgere maggiormente i visitatori, tra le vetrine si prevedeva una sorprendente comunicazione attraverso i telefoni d'epoca: alzando la cornetta ecco "la voce" di Pellegrino Artusi che parla con Paolo Mantegazza, Olindo Guerrini, Cesare Lombroso, Giuseppe Prezzolini.

Per l'inaugurazione era stato coinvolto IPSEOA Gioberti per offrire un rinfresco a base delle ricette di Artusi.

Si prevedeva un bel catalogo riccamente illustrato comprendente la schedatura di tutte le edizioni. L'intenzione era elaborare un importante documento, che restasse nel tempo, con saggi di Alberto Capatti, Massimo Montanari, Giovanna Frosini, Laila Tentoni e del Centro Artusi a Forlimpopoli. Inoltre, durante la mostra si sarebbe organizzata una serie di conferenze con Alberto Capatti, Massimo Montanari e altri illustri esperti accompagnati da letture coinvolgenti dell'Artusi.

A cena con Artusi

In un'epoca caratterizzata dal bombardamento dei *mass media* e dei *social network* (*Master Chef*, canali dedicati e quaranta riviste specializzate), paradossalmente si cucina sempre meno a casa. La cucina, fulcro della vita familiare, sta scomparendo sempre di più. Come precedentemente organizzato per la valorizzazione della cucina regionale, si prevedeva il coinvolgimento e la promozione di un gruppo di ristoranti a Roma e nel Lazio, che avrebbero offerto a un prezzo com-



petitivo una speciale «Cena Artusiana» per celebrare le tradizioni storiche della cucina. Ogni visitatore della mostra e ogni partecipante alle cene artusiane avrebbe ricevuto in dono una ricetta per incoraggiamento a cucinare a casa.

Per la sua forza di evocazione olfattiva, sarebbe stato interessante diffondere i profumi della cucina per catturare i sensi del visitatore.

Pellegrino Artusi, autore *sui generis*, era dotato di personalità spiccatamente moderna. Ci si focalizzerà sulla personalità del famoso autore de *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, mettendo in rilievo il rifiuto di tutti gli editori di pubblicare il suo "manuale per famiglie", il che motivò la sua decisione di pubblicarlo a proprie spese, affrontando anche la difficoltà di far distribuire il libro.

Successivamente vi è una graduale trasformazione del libro, iniziato nel 1891 e giunto alla redazione definitiva nel 1911, attraverso vari commenti e cambiamenti linguistici, l'apporto dei lettori, l'interattività, il numero delle ricette che passa da 475 della prima edizione alle 790 dell'ultima, pubblicata postuma. Dopo la morte dell'autore il ricettario non è più stato aggiornato, ma il successo continua. Oggi l'opera conta 111 edizioni, con oltre un milione di copie vendute.

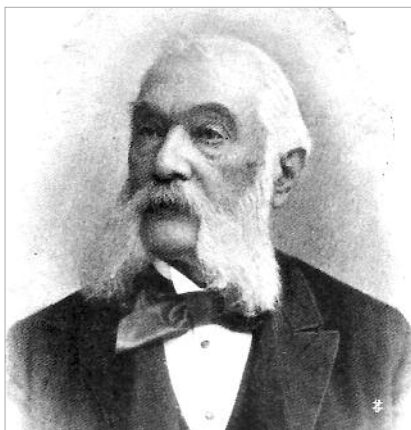
Piero Camporesi, nell'introduzione alla *Scienza in cucina* (Einaudi, 1991), asserisce che il manuale artusiano è uno dei capisaldi della cultura italiana ottocentesca. Come possiamo riassumere il vero contributo dell'autore? Artusi ebbe il grande merito di imporre, per la prima volta, una visione unitaria ed economica della cucina italiana, stabilendo la sua importanza.

Ma chi era Pellegrino Artusi?

Era un mercante. Un signore alto, distinto, con gli occhi scurissimi, dallo sguardo penetrante. Ciglia e capelli neri, la fronte piuttosto bassa e il naso regolare; il mento era tondo e la bocca di forma giusta. Queste sembianze all'età di venticinque anni si evincono dal suo passaporto per Padova (formato *in folio*) emesso dal Governo Pontificio in nome di Sua Santità Gregorio XVI.

A ottant'anni il portamento e lo sguardo erano ancora uguali e, nel-

l'unica fotografia rimasta, tra due immensi favoriti bianchi, si intravede un farfallino vezzoso. A quell'età era ancora attivissimo: revisionava regolarmente *La scienza in cucina e l'Arte di mangiare bene* e redigeva la sua autobiografia. A novant'anni, seppur con la vista ridotta, correggeva ancora ricette. Dopo i tanti rifiuti e giudizi negativi sul suo lavoro, l'insperato successo del libro era diventata per lui una rivincita da assaporare, quasi una *raison d'être*.



Nato nel 1820 a Forlì da Teresa Giusti e Agostino, un commerciante benestante, si trasferì a Firenze, dove viveva in compagnia dei suoi amati gatti, Biancani e Sibilline, con il cuoco, Francesco Ruffilli, e la «buona e onesta» Marietta Sabbatini, ambedue generosamente ricordati nel suo testamento. Morirà a Firenze nel 1911.

All'anagrafe Pellegrino Artusi risultava celibe, ma si era sposato in tarda età con La Cucina Italiana, una moglie amabile e burrosa, profumata alla cannella, saporita quanto bastava, alla quale rimase sempre fedele.

Per Pellegrino la cucina era «un'arte inesauribile», fonte di gioia e di piacere, e credendo nella tradizione egli volle autofinanziare tutte le quattordici edizioni stampate da Landi e distribuite dall'editore Bemporad. Artusi non era uno *chef* e non cucinava. Era un gentiluomo gastronomo dal palato esperto che seguiva una metodologia scrupolosa – rispecchiata nella sua calligrafia precisa – per elaborare e raccontare ricette, ognuna con una storia. Mentre in cucina sobbolliva la «minestra di carne passata», nello studio il pennino si intingeva d'inchiostro elencando ingredienti e descrivendo procedure con un italiano chiaro, semplice e corretto. Pellegrino era un grande maestro del far sapere.

Nella prima edizione del 1891 le ricette erano articolate in ventuno sezioni, come minestre, fritti, erbaggi e legumi, umidi, pesce, arrosti e

dolci, dai babà napoletani ai *presnitz* triestini, dalla pasta genovese ai brigidini toscani.

Il volume riporta alla fine «Minute di pranzi» per un anno, con due pranzi di sette o di sei portate rispettivamente per ogni mese.

L'uomo è il libro: sono diventati un *unicum*. L'Artusi, come era noto familiarmente, dopo quattordici edizioni, nel 1911, aveva conquistato ben 58.000 lettori che nel tempo sono diventati tre milioni. Un vero primato, quasi da personaggio mediatico. Qual era il suo segreto? Forse la risposta si cela nell'intimità della casa, dove ideò, sperimentò, scrisse e riscrisse il suo manuale per le famiglie. I profumi che emanavano dalle pentole di casa Artusi entravano nell'immaginario degli italiani dal Nord al Sud. Attraverso l'intensa corrispondenza egli entrava in contatto con migliaia di persone ansiose di confrontarsi sulla conserva di rose, di migliorare la cottura di un brasato o di conoscere la ricetta per il «gelato di banana».

Pur non avendo famiglia, Pellegrino era identificato come una figura essenzialmente familiare dai suoi lettori, la personificazione della cucina di casa. Si sapeva dove abitava, perché il suo indirizzo dalla terza edizione figurava nel frontespizio e il libro veniva venduto o spedito dal suo domicilio. Senza poter disporre di una «trasmissione in onda», egli aveva creato una *audience*, una rete di conoscenze incentrata sulla cucina. Lisa Biondi fu un'invenzione di Van den Bergh per creare un contatto «umano» con la gente, mentre Pellegrino Artusi era una persona vera, riconosciuta per la sua autorevolezza: *pater e mater familias* degli italiani.

Il libro rappresenta un felicissimo connubio tra lingua e palato italiano e la sua fortuna attraverso il tempo testimonia il profondo significato di un viaggio culinario, un classico tutto italiano che coglie lo spirito di un'epoca. Non è soltanto un ricettario, è un racconto di vita, uno spaccato della società borghese fiorentina. Si legge quasi come un romanzo, dove si incontrano personaggi noti come Paolo Mantegazza, insigne antropologo e patologo, che ha voluto dedicargli il suo *Almanacco* del 1893 (con venticinque ricette) e Olindo Guerrini, poeta, scrittore e bibliotecario dell'Università di Bologna, due veri amici che

hanno contribuito fondamentalmente al successo del libro. Il testo, che ha una sua dimensione umanistica, è ricchissimo di aneddoti e ricordi personali, digressioni scientifiche, economiche, culturali e storiche, come il suo incontro con Felice Orsini ai “Tre Re a Bologna” o la ricetta per «le fave dei romani o dei morti» che ricorda Pitagora e le feste Lemurali.

La prima edizione del libro è stata dedicata ai suoi due gatti, caso unico nella letteratura gastronomica italiana. *La scienza in cucina*, pubblicato quando l'autore aveva settantuno anni, è un autentico *work in progress* che nasce con 475 ricette e, attraverso un ventennio, giunge all'ultima edizione con ben 790. In questo arco di tempo le ricette cambiano sia in quantità che in qualità. Artusi, uomo colto, come si intuisce dal catalogo della sua biblioteca, prestava molta attenzione all'importante aspetto linguistico, revisionando l'ortografia e sostituendo parole francesi con quelle italiane. Introduceva anche utensili e metodi nuovi, dimostrando straordinario dinamismo e flessibilità davvero inconsueti per la sua età.

L'Artusi è il primo ricettario interattivo nella storia della gastronomia. L'autore riceveva regolarmente una ricca corrispondenza con elogi, quesiti, consigli, commenti e richieste. E, sempre attento, egli aggiungeva, toglieva e modificava le ricette accreditando il contributo dei suoi lettori. Testimonianza di tali scambi epistolari sono oltre 1.750 lettere presenti negli archivi di Forlimpopoli e Piancastelli.

L'autore dimostra una preferenza per il gusto soave del *dessert* con una ricca selezione di 174 ricette: 76 per la pasticceria, 74 per torte e dolci al cucchiaio, 24 per i gelati. Con il Dolce Roma, di «gusto signorile» a base di mele e crema, il Dolce Torino, «preparato con savoiardi bagnati col rosolio, cioccolato e nocciole», e il Dolce Firenze, una sorta di budino di «pane sopraffino» con uva sultanina.

Quasi fosse il «Garibaldi della forchetta», Artusi conferisce alle capitali d'Italia una degna rappresentazione nell'arte dolciaria italiana.

La depressione

Chi scrive per le pagine dell'*Apollo*, così come chi le legge, sa che il mangiare va oltre il fisiologico, conosce la differenza tra un petto di pollo a bagnomaria e una scodella di trippa alla romana, quindi facilmente può andare in depressione quando il mangiare, soprattutto quello estivo, diventa una tortura per quella pesca che non sa neanche di acqua, o per quel pomodoro che ha rinnegato tutti gli avi e ora si presenta come un oggetto misterioso che punta all'«apparire e non all'essere».

Io sono caduto in depressione!

Da *burino* a D.O.C.G.¹ sessantacinquenne, ricordo perfettamente i sapori di un'albicocca, il profumo di una pesca, o di un pomodoro: ricordi tutti legati alla mia adolescenza.

Ricordo quando, in quelle mattine estive, con mio padre iniziavamo il “giro” per rifornire di bibite i ristoranti e i chioschi del lago di Castel Gandolfo.

La prima fermata era da *Sor Pasquale*², il “Toscanaccio” trapiantato a Castello, che ogni anno, a differenza degli attuali “divertifici riminiani”³ sorti sulle rive del bacino vulcanico, doveva montare a primavera e smontare a settembre le *gabbine*⁴ di quell'originale e caratteristico stabilimento balneare su palafitte.

Lì, su quelle assi di legno, dove tutto faceva ricordare i tanti film del neorealismo, quello delle lambrette, delle spensierate gite *for de porta*, spesso si faceva colazione con un bel pomodoro, coperto di cipolla e/o basilico e qualche volta anche con un po' di tonno.

Invece da *Cesiretta*⁵, i *pummidori* li andavi a prendere direttamente sulle piante, che si trovano dietro a quel piccolo «Chiosco bello» *de Panzanera*, li spaccavi, ci mettevvi un po' di sale e di olio e li accompagnavi con il pane *crochiarello* arrivato da qualche forno rigorosamente a legna di Ariccia o di Castello.

Oggi a 'o laco non ci sono più pomodori, ma saloni per banchetti e

parcheggi per le auto dei *fagottari domenicali*, strutture che, a differenza di quelle di *Sor Pasquale*, sono senza anima. Strutture volgari, irrispettose, incoscienti che hanno oltraggiato, ammazzato, soffocato quel Terreno preziosissimo plasmato da millenni di eruzioni vulcaniche: «perle ai porci!».

E sempre da *Cesiretta* ci si andava poi la sera, per cena, con un bel *sòlo*⁶ *de pummidori co 'o riso*, cotti rigorosamente nel forno a legna, quello *de Metardo*, o *de 'e Serpe*, o *de Attiglio*⁷. *Regà*⁸, portare *'o sòlo a 'o forno*, era normale! Il sapore dei cibi cotti a legna è ineguagliabile, è unico!

Oggi, con questa follia dell'Europa, quella dei banchieri e dei tecnocrati, non si può più, è vietato, è velenoso (sic!).

La bontà per noi era scontata, non esisteva dire: «*Ssò pummidoro nun sa de gniente!*». Era impensabile avere nel cestino della frutta che marcisce in poche ore, era impensabile, inaccettabile avere della frutta, dei pomodori, della verdura come quella di oggi. A quei tempi non l'avremmo data neanche ai maiali!

Eppure giro, cambio banco e mercatino. Bazzico anche quelli del... «contadino» (*ma de che?!*). Provo l'umiliazione dei supermercati, spendo un pacco di soldi per poi buttare tutto nel secchio della *monnezza*, perché è veramente raro trovare una pesca, un'albicocca, un pomodoro degni di questi nomi e allora la mia depressione aumenta, così come l'indignazione (vero eufemismo!).

Però, di tanto in tanto, riesco a trovare qualche *chilata*⁹ di San Marzano¹⁰. Intendiamoci, niente di eccelso, niente di paragonabile a quelli del passato, però sufficienti per portare un po' di pace nel mio animo, per rammentarmi che siamo in estate e soprattutto per ricordarmi le colazioni o le merende, dove mia madre mi preparava *'a spremuta de pummidori*.

A dire il vero c'era anche un'altra merenda a me molto cara: il panino con il grasso di prosciutto.

«Oddio!», grideranno in coro dietisti, vegetariani, vegani e spilucatori di semini.

Da buon Castellano, anch'io ero uno «zappatore di acqua»¹¹ e al ter-

mine del mio allenamento, sfinito anche dalla salita del lago, passavo da *Enzo 'o pizzicarolo*¹², che mi preparava un bel panino soltanto con il grasso di prosciutto, quello rosa, rigorosamente rosa e saporito. *Regà*, ormai *'sse sensazioni sò ite, se ponno solo ricontà*, visto che anche il prosciutto, come i pomodori, non è più quello di una volta e poi, a detta dei medici, nel grasso si raccolgono tutte le *zozzerie* che danno ai maiali e che diventano veleni per la nostra salute.

Comunque, torniamo alla mia *spremuta de pummidori*. Io penso che non esiste al mondo ricetta più facile e ingredienti più semplici. Occorrono: sette, otto pomodori San Marzano, olio, sale e pane «crocchiarello», ben cotto (a legna), meglio se appena sfornato.

Una volta puliti, i pomodori vanno tagliati a pezzi e messi nel passaverdura per essere trasformati in salsa. Questa salsa verrà condita con olio (abbondante), sale e mescolata per bene.

A questo punto bisogna *'ntigne 'o pane*, ma attenzione che, *a forza de 'ntigne*, ci vuole veramente poco a far sparire un bel filone di pane!

Dalle colazioni e merende di mia madre, o di *Enzo 'o pizzicarolo*, di anni (decenni!) ne sono passati molti, eppure, ancora oggi, nonostante *i pummidori de oggi*, considero *'a spremuta de pummidori* un qualcosa di divino!

Regà, le cose cambiano, tante migliorano, altre un po' meno, forse abbiamo fatto la fine della rana nell'acqua bollente, però è un vero peccato che i nostri nipoti difficilmente potranno gustare *'na persica d'o laco de Castello, drento a 'o vino*¹³.

Dialetto di Castel Gandolfo

¹ Alcuni dei moderni romani, quelli che si considerano «romani», anche se ancora parlano marchigiano o calabrese, hanno l'abitudine di chiamare «burini» gli abitanti dei Castelli Romani. L'uso di questo termine, però, è sbagliato! Infatti Ugo Onorati, massimo storico dei Castelli Romani, scrive: «Anche se Belli arrota burino in burrino, l'origine non va trovata nel «burro», ma nel latino medievale «buris» e «bura», una parte dell'aratro, che per similitudine fu affibbiato ai lavoratori che venivano dalle Marche o dalla Romagna a lavorare nella Campagna Romana. In effetti i romani chiamavano così tutti i forestieri

di basso rango sociale immigrati a Roma in cerca di fortuna, ma non gli abitanti dei Castelli Romani, perché nel sonetto n. 617 li considera ben distinti: Burrini, Ricciaroli, Marinesi e Frascatani. Poi nel Novecento altri poeti romaneschi hanno esteso questo termine anche agli abitanti dei Castelli Romani». Comunque, per molti autoctoni D.O.C.G. quell'epiteto di "burino", un po' dispregiativo, è percepito con distacco, con noncuranza. A volte, però, diventa motivo di orgoglio per quelle radici, per quell'identità che i "burini" possono vantare a dispetto dei moderni "romani". D.O.C.G. è la sigla, qui usata scherzosamente, che serve a indicare i prodotti alimentari a denominazione di origine controllata e garantita.

² Pasquale Fontani, insieme ai figli Roberto, Emilio e Giovanni, gestiva lo stabilimento balneare dove in seguito sarebbe sorta «La Playa». Negli anni Settanta le acque del lago arrivavano quasi a lambire il bordo della strada, le spiagge erano ridottissime e da *Sor Pasquale* si potevano utilizzare cabine per cambiarsi, docce, bar, spazi per prendere il sole e anche un bel trampolino per tuffarsi nel lago.

³ Da circa una trentina d'anni il livello delle acque del lago di Castel Gandolfo si è abbassato notevolmente (5-6 metri). C'è chi dice che la colpa fu di uno sciame sismico, chi invece accusa la scellerata urbanizzazione del territorio che ha sottratto acqua alle sorgenti di alimentazione del lago per darla alle piscine, ai prati, alle ville che hanno devastato i Castelli Romani. Fatto sta che il lago si è ritirato, lasciando centinaia di metri di arenile, dove sono sorti molti stabilimenti balneari, che fanno assomigliare l'attuale spiaggia del lago a una piccola Rimini.

⁴ *Gabbine*: le cabine dove le persone potevano togliere i vestiti e indossare i costumi da bagno.

⁵ *Cesiretta* e *Panzanera* erano i soprannomi con i quali si conoscevano i coniugi Cesira e Nello Martinelli, gestori del «Chiosco bello».

⁶ *Sòlo*: la teglia, tonda, in alluminio, nella quale vengono cotte le vivande.

⁷ Una volta a Castel Gandolfo c'erano tre o quattro forni a legna, di cui erano titolari: le *Serpe*, soprannome dei fratelli e sorelle Mercuri, *Attiglio* (Attilio Moroni) e *Metardo* (Medardo Del Vescovo). Quest'ultimo, pur con altri gestori, oggi è l'unico a tenere ancora in esercizio un forno a legna.

⁸ *Regà!*: Ragazzi! L'interiezione è usata per richiamare l'attenzione, un po' come: «Signori!».

⁹ *Chilata*: poco più di un chilogrammo.

¹⁰ Pomodori San Marzano: è il tipo di pomodoro che prende il nome dalla città

di San Marzano sul Sarno, dove è iniziata la coltivazione. Ha una forma allungata ed è particolarmente usato dall'industria agroalimentare per produrre pelati e conserve. Rispetto ad altre qualità di pomodoro è caratterizzato da una polpa compatta e carnosa, con poca acqua e pochi semi. Questa proprietà lo rende molto adatto a una cottura veloce, che permette di conservare nella salsa di pomodoro il suo più vivace sapore.

¹¹ *Zappatore d'acqua*: epiteto scherzoso per designare il canoista nel lago di Castel Gandolfo. Qui nel 1960 si svolsero le Olimpiadi del remo e della pagaia. Da allora si è sviluppata una forte tradizione per lo sport della canoa. Tra i Castellani si annovera una medaglia d'argento olimpica e si contano vari campioni nazionali e internazionali di questa specialità.

¹² Enzo Romagnoli: titolare di una bottega storica con 106 anni di attività. Egli stesso è un personaggio "storico", uno degli ultimissimi "pezzi" di Castello. La bottega ha chiuso i battenti nel febbraio 2019.

¹³ Castel Gandolfo, fino a qualche ventennio fa, era famosa per le pesche e per questo nel 1936 si diede inizio alla sagra dedicata a questo frutto. Per i Castellani era obbligo finire il pranzo o la cena con un bel bicchiere pieno di pesche "affogate" nel vino ben fresco... era d'obbligo!

Spaghetti alla scapola

Tu' moje, doppo er solito trasloco,
se gode co' li pupi sole e bagni,
e tu, rimasto solo, che te magni,
si nun sei bono manco a accenne er foco?

Un pasto in una bettola, a di poco,
te costa un occhio appena che castagni;
si te cucini invece ce guadagni
e te diverti come fusse un gioco.

Mo te consijo 'na cosetta cicia
ma bona, pepe e cacio solamente,
che cor guanciaie poi se chiama Gricia.

E m'hai da crede, dentro a quattro mura
magnà in mutanne... senza un fiato... gnente
se gode più de la villeggiatura.



Salina

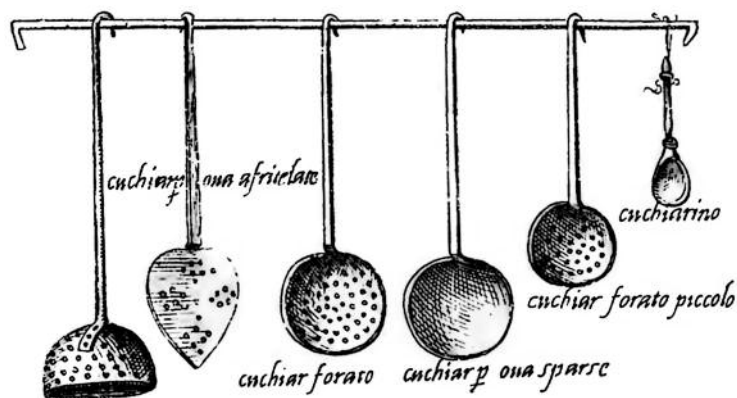
Tra er colore e er profumo de li fiori
laggiù all'Arbergo de punta Barone,
Angela bella accoje le perzone
cor lampo de du' occhi incantatori.

E doppo ch'hai goduto la giornata
ner mare, er verde, er sole de Salina,
si vòl gòde 'na cena sopraffina
arzi le fette e còri a la Cannata.

Là ce trovi Santino, gran portento,
che come 'n'aquila 'n cima a 'na rupe
co' lo sguardo dirige er movimento.

Quann'è d'inverno pesca belle pupe,
ma poi d'estate pe fatte contento
totani, trije, mazzancolle e mupe. (1)

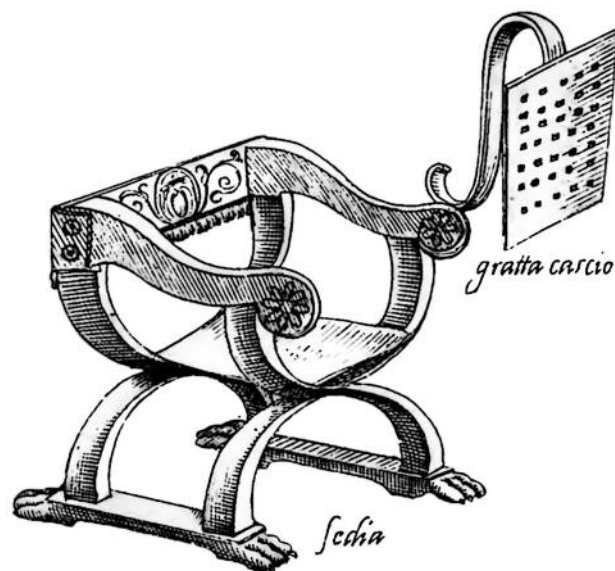
(1) Mupa: pesce locale, altrimenti detto «occhione».



Marcello Grassi (24 dicembre 1935 - 6 novembre 2012). Esercitò la professione di medico con competenza, dedizione e generosità riconosciute da tutti, giungendo, da professore ordinario, alla cattedra di Terapia Medica e Medicina Termale presso la Sapienza di Roma e avendo al suo attivo più di 200 pubblicazioni su riviste italiane e straniere, oltre a decine di relazioni scientifiche a congressi medici nazionali e internazionali. Appassionato dei sonetti di Belli, manifestò improvvisamente, negli ultimi due anni di vita, una propria prolifica vena romanesca, che lo apparenta ad altri poeti romaneschi, come Antonello Trombadori, dediti alla "poesia del quotidiano". Ringraziamo per la segnalazione il fratello Paolo Grassi, eminente studioso della letteratura in dialetto romanesco. (A cura di F. O.)

Apollo Musagete

Nel mese di febbraio dell'anno 1973 veniva pubblicata sulla rivista «La Brigata degli Amici del Libro italiano» – fondata da Libera Carelli – una poesia di Bruno Lucrezi intitolata *Apollo Musagete*. Benché Bruno Lucrezi fosse abituale collaboratore dell'*Apollo* di dell'Arco, questa composizione non appare all'interno dell'Almanacco 1973 (e quindi non figura nell'Indice) bensì nella quarta di copertina, diventando così una “chicca” nascosta di quell'annata. Appare opportuno pertanto ristamparla nell'edizione di quest'anno: la poesia ha quasi cinquant'anni, ma Apollo è un dio e non invecchia...



Apollo musagete
figlio diletto dell'olimpio Giove,
avendo fatto memorande prove
della sua deità
nelle arti belle e in quelle dell'amore,
un giorno, dietro invito
d'un vate romanesco,
decise di venirsene spedito
un po' qua
per render lieta quanto meno al desco
la nostra vita grama:
e trasferì la sua mente divina
dal Parnaso in cucina.
Allor poeti, artisti, narratori
delle itale contrade,
adornando le pentole di allori,
dedicarono prose, odi e sonetti
anzi che all'alme Muse agli spaghetti.
Così deposta la faretra e l'arco,
di nuove imprese Febo s'è fatto aio:

ed è nato “l’Apollo bongustaio”
del nostro impareggiabile Dell’Arco.

Bruno Lucrezi (1917-1979), napoletano, fu uomo di scuola, giornalista (per vent’anni elzevirista de «Il Mattino»), fecondo scrittore, sensibilissimo poeta. Collaborò all’*Apollo* dell’archiano – salvo errore – dal 1967 alla morte. Grande amica comune ai due fu Libera Carelli, altra immancabile, e ancor più antica, collaboratrice dell’*Apollo*.

(a cura di Simonetta Satragli)

Edvige Lugaro

Tarsie

Sovente, per insondabili, sinestetici incastri, inaspettatamente casuali, accade che forme metabolizzate nella memoria proustianamente affiorino, in un gioco seduttivo di allusività arcane, di reminiscenze sfumate nel tempo ma pronte a esplodere in caleidoscopie nitide e proteiformi. Se parlare *tout-court* di tempo ritrovato sembrerà banale, allora sia lecito parlare di figure in spazi atemporalmente, fluttuanti attraverso insospettati voli pindarici.

Questo è un po’ quello che mi accadeva, e mi accade tuttora, alla vista degli *Spekulatius*, miei biscotti preferiti: fragranti e croccanti rettangoli speziati di cannella, cardamomo e chiodi di garofano. Conosciuti con tal nome in Germania e con quello di *speculoos* in area fiammingo-nederlandese, pare che il loro etimo affondi le sue radici nel latino *speculum*. Sebbene inizialmente diffusi quasi esclusivamente in periodo natalizio, oggi sono facilmente reperibili tutto l’anno in diverse varianti: quella che include anche le mandorle, quella vegana priva di grassi animali e addirittura quella sotto forma di crema conservata in barattolo.

Tuttavia un Natale senza *Spekulatius* sarebbe per me inimmaginabile, anche perché, per via della loro indubbia eleganza estetica, questi biscotti possono prestarsi a molteplici soluzioni ornamentali: possono fungere da segnaposti, da elementi di decorazione dell’albero o dell’“Adventskranz”, la corona d’Avvento, fino al suo più immediato abbinamento, quale irrinunciabile complemento al tè nordfrisono e al *Gluehwein* – vino caldo speziato – o quale improvvisata ma armoniosa compagnia a un passito, uno zibibbo, un marsala alle mandorle.

Se nella produzione più commerciale si tende a una semplificazione degli stampini tradizionali, in quella più autenticamente artigianale non si può prescindere da soggetti divenuti ormai iconici dell’immaginario natalizio autoctono, quali mulini, vascelli, cavalli, elefanti nonché non meglio identificate figure con sembianze, più che da Babbo Natale, da corazzato guerriero medievale.

Da sempre ho legato gli *Spekulatius* alle sculture lignee; di certo a causa delle interferenze storico-artistiche che condizionavano le mie fantasie associative. Così i retable della Johanniskirche di Uslar e della Marienkirche di Goettingen, riverberanti di canti natalizi, per me sapevano di chiodi di garofano; nell'immagine del cavallo ritrovavo il profumo del legno che non mi stancavo mai di respirare negli atelier degli scultori altoatesini; in quella del vascello mi sentivo pendere sulla testa i modelli navali lignei all'interno della "Schiffahrtgesellschaft" – Compagnia di Navigazione di Lubecca. Similmente era labile il confine relazionale tra gli *Spekulatius* e i capolavori del Rinascimento nordico di Tilman Riemenschneider, Veit Stoss, Bernt Notke, Michael Pacher; così come quando studiavo i soggetti grotteschi e animali degli stalli corali palermitani e spagnoli riandavo col pensiero alla sagoma dell'elefante calligraficamente stilizzato... Né in questo *divertissement* di specchi e rifrazioni, involontariamente in bilico tra sacro e profano, sono stati risparmiati taluni ieratici angeli delle vetrate del duomo di Altenberg, ma soprattutto la maestosa statua del Roland che sovrasta la piazza del mercato di Brema: granitico, gigantesco *Spekulatius*, in tutta la sua imponente, altera espressività.

Cesarina Marzulli

Doveri coniugali

Non abbiamo una rilevante produzione di funghi in Puglia ma quei pochi presenti riescono per profumo, sapore e versatilità di preparazioni, a compensare le limitate varietà e il minor prestigio rispetto ai cugini originari degli Appennini o delle Alpi.

Il nostro fiore all'occhiello è il fungo *cardoncello* tipico dell'altopiano della Murgia, una sub-regione pugliese dove, in un territorio baciato costantemente dal sole, tra l'autunno inoltrato e l'inizio della primavera e paniere alla mano, ci si cimenta nell'antica arte della raccolta del fungo spontaneo.

Antica arte?

Oggi parlerei più di hobby o passione per alcuni, ma attività necessaria fino a diversi decenni fa per chi li gradiva e non poteva trovarli comodamente al mercato.

Che al gusto e alla prelibatezza del fungo si aggiunga da sempre il mistero o il fascino per il rischio di una sua potenziale velenosità è innegabile anche se, per il *cardoncello*, questo rischio non è mai esistito, visto che tra gli aggettivi che gli si attribuiscono c'è quello di fungo «onesto» a voler sottolineare la sua integrità e il suo non confondersi con i funghi realmente velenosi.

Ma che sia onesto lo sappiamo con certezza oggi. Sessant'anni fa, forse, non era ancora così certo: chi li raccoglieva carponi nel sottobosco che da Minervino Murge poteva spingersi fino al confine con la Basilicata, li portava a casa, strofinava via la terra dai gambi e li consegnava alla moglie per la cottura, poi se ne andava stanco a letto rimandando all'indomani la degustazione del piatto il cui avvento in tavola aveva comportato non pochi sacrifici e lasciando inspiegabilmente il privilegio alla padrona di casa di assaporarlo per prima.

Atto di estrema gentilezza? Assolutamente no!

Nelle intenzioni del nostro cercatore di funghi c'era il primordiale

istinto alla sua sopravvivenza: i funghi erano una leccornia... ma se fossero stati velenosi? Se fosse andato a dormire dopo aver soddisfatto il palato e non si fosse risvegliato più l'indomani? Se fosse stato colto nel cuore della notte da dolori lancinanti e acute sofferenze? Chi avrebbe provveduto al sostentamento di una famiglia composta da sette persone?

Ed ecco che, tra i doveri coniugali assunti da una moglie nella prima metà del secolo scorso, ne appare uno di cui non si fa menzione in nessun testo giuridico sul diritto di famiglia: quello di assaggiatrice per preservare la vita del *pater familias*.

Il cercatore di funghi in questione era mio nonno, che non apparteneva alla dinastia dei Medici o dei Tudor, ma per lui poco cambiava: questa cosa gli spettava. Se sua moglie avesse superato la notte dopo aver mangiato i funghi, il giorno dopo anche lui avrebbe potuto mangiarne senza mettere a repentaglio la sicurezza familiare (o egoisticamente solo la sua?).

Il nonno ha fatto questo per anni, ha mangiato tranquillamente i suoi funghi il giorno dopo averli raccolti e se ne è andato non per avvelenamento.

La nonna ha assolto al suo dovere coniugale senza che sorgesse in lei l'analogo istinto di sopravvivenza, di fronte al quale nessun dovere coniugale avrebbe avuto la meglio, salvando così il nonno?

Diciamo che il cardoncello «onesto» li ha salvati entrambi: la nonna non ha mai assolto a questo “dovere coniugale” e il nonno non ha mai rovistato nella spazzatura dove immancabilmente avrebbe trovato le tracce della porzione non mangiata dall'ingenerosa consorte. Se l'avesse fatto, ben altro, che non un'ipotetica velenosità dei funghi, avrebbe attentato alla tranquillità domestica. Credo che sia un insegnamento di vita questo: mai, sottolineo *mai*, rovistare nella spazzatura.

A distanza di anni ancora sorrido di questo racconto: era cinico mio nonno? O lo era ancor di più mia nonna?

Non saprei... ma questa è una fotografia di vita di sessant'anni fa, all'alba del riconoscimento dei diritti del gentil sesso, dove però ancora non ci si percepiva completamente uguali: forse la nonna ha tro-

vato un modo silenzioso ma parimenti efficace, oltre che salvifico, per non sottostare a una iniqua diversità di genere e di ruoli.

NdA: Fedelmente tratto dai racconti della mia famiglia, dove i funghi cardoncelli restano ancora i preferiti, rigorosamente “raccolti” sul banco frutta e verdura al mercato.

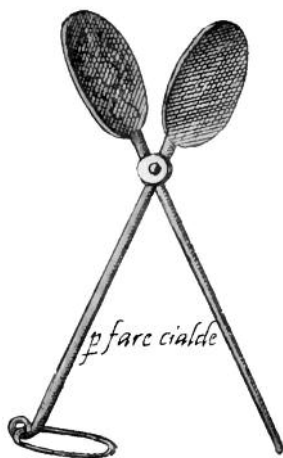
Il fallone

Il fallone, più che una pietanza, è un poverissimo “calzone” cotto al forno; uno sdutto cannolo di pasta lievitata ripieno di verdure (solitamente ruvida cicoria di campo o languida bieta), un manicaretto sprejudicato e protervo della nostra gastronomia contadina, il cui utilizzo alimentare rimane circoscritto a tre soli paesi della Sabina Tiberina: Forano, Stimigliano e Selci, mentre è pressoché sconosciuto altrove. Tant’è che le tre località, attribuendosene ciascuna la paternità, celebrano, in tempi diversi e a loro modo, la sagra di questa singolare focaccia.

Il fallone nasce come pietanza sacra offerta al dio Termine, nato dalla Dea Madre, garante e custode dei confini delle proprietà e quindi anche dell’inviolabilità del territorio. Il simulacro della divinità, una pietra squadrata che in seguito assunse sembianze umane, era posta al limite delle proprietà terriere per segnarne i confini. La festa del dio, detta *Terminalia*, aveva luogo il 23 febbraio, ultimo mese dell’anno dell’antico calendario. Per l’occasione, le pietre di confine (termini) erano ornate con ghirlande di fiori e veniva loro offerta una focaccia la cui forma ricordava il “fallo”, attributo genitale maschile di latina memoria.

Quando, secondo Varrone, il culto del dio fu portato a Roma dal re Numa Pompilio, il nostro manicaretto prese altre strade. Esso è da ricercarsi nel *coliphium* di cui parla Giovenale – una sorta di focaccia, riproducendo in belle forme i genitali maschili e femminili, confezionata con fior di farina senza lievito né sale – e che i romani del suo tempo usavano offrire a Venere, Iside e Priapo o Fallo. Inoltre, il *coliphium* era usato come segno di riconoscimento dalle *alicariae*, prostitute di bassa estrazione che solitamente sostavano presso le porte dei fornai o agli incroci di strade e che per adescare i probabili clienti offrivano loro l’“erotica” cialda.

Anche se alcuni vogliono far derivare il nostro fallone dal *coliphium*



Poesie gastronomiche

romano, io sono portato a pensare che esso sia stato ereditato dai nostri progenitori che lo confezionavano per le *Terminalia* sabine. Come mai questa focaccia si sia tramandata solo in questo lembo di Sabina, resta del tutto ignoto.

Troppo povera come pietanza per comparire sulle tavole dei nobili o nelle liste dei pranzi curiali. Essa è del tutto ignorata dagli antichi catechismi cucinari; ciò nonostante, la tradizione locale vuole che il fallone indugi per secoli sulle nostre mense contadine: caldo sostantivo nelle cene invernali, magro “viatico” per il bracciante che di buon’ora si recava al lavoro sui campi.

La fragranza di questo esiguo calzone evoca in chi scrive figure e gesti, aromi e sapori di oltre settant’anni fa. Ricordo la nonna materna – una inossidabile vecchia sabina – intenta a preparare i falloni per placare i nostri repentini appetiti giovanili o, piuttosto, autentica fame, resa ancor più cruda dai disagi dell’ultimo “conflitto” allora in atto.

Mentre la pasta lievitava al caldo in una congrua zuppiera, la nonna preparava il ripieno, riuscendo con infime verdure – opportunamente prelesate e condite con olio di oliva, ovviamente sabino, sale aglio e peperoncino – ad approntare il più singolare dei farciti.

Poi, le mani legnose educavano grumi di pasta in piccole “schiacciate”, che prontamente racchiudevano il verde impasto, perché non ne sfuggissero i tenui aromi. Una calda teglia rettangolare, nella quale dubitavano trucioli di strutto, accoglieva i falloni in un allineamento regolare e preciso. Infine, con la cottura, si concludeva il “rito”, complice il domestico forno a fascine.

Oggi questo manicaretto non è solo un nostalgico desiderio di cibo confezionato, un tempo, da amorevoli mani di inafferrabili congiunti, ma è tuttora concreto e godibile, assolvendo, quale antica “sacrale” focaccia, i “veniali” peccati di gola di chiunque frequenti i nostri tre borghi, ancora preparati nei forni e nelle rosticcerie locali.

Se in futuro capitaste in Sabina, non mancate di passare da queste parti per un assaggio.

Patata

Goffa pallida patata
tubercolo
affondato nel suolo
immagine
di pianeta sfiorito
ma vitale

Magicamente divieni
adornata regina
di prelibatezze
ma sai essere anche semplice
sguarnita compagna
nei giorni di miseria

Verrà la fame
e avrà il tuo sguardo
che ci seduce

L’anguria

Naturale turgore
caduco
accattivante
emblema di fresco sapore
gridato a piena voce

Una fetta di vacanza
una mezzaluna di sollievo
s’apre in crepa sonante
si sgrana in rossa polpa

Ardore sugoso
fra le grondanti labbra
baci d'inebriante piacere

Un panettone

Si abbronz
al sole confortante
del forno
lievita
s'indora pacifico

Intimo nettare
naufrega in saporosa
profumata alcova
dove si spande
e infrange la dolcezza

Mozart padre e figlio ***Esperienze gastronomiche nel Grand Tour***

Tra il 1769 e il 1773 i due Mozart, padre e figlio, compiono tre viaggi in Italia, tra l'uno e l'altro dei quali brevi ritorni in patria. L'ambizioso genitore conduce il figlio non ancora quattordicenne verso quello che all'epoca era considerato il paese della musica: vi passeranno in tutto 720 giorni, dal dicembre 1769 al marzo 1773, sostando in ventisette città, da Bolzano a Napoli, con alcuni soggiorni fondamentali come quelli a Roma, Bologna e Milano, contrassegnati da molteplici esperienze secondo quelle finalità del «viaggio di formazione» da cui il giovanissimo musicista tornò profondamente arricchito.

Ora l'uno, ora l'altro non mancavano di informare le due donne di casa Mozart rimaste a Salisburgo, la madre e la sorellina di Amadè.

Così Leopold da Bologna, nel periodo in cui si trovavano in una tenuta fuori città, ospiti della famiglia Pallavicini (agosto 1770): «Tutti i giorni prima delle 12 c'è la s. messa servita dal giovane sig. Conte; dopo la messa recitiamo un *rosario*, le *litanie*, il *Salve Regina* e il *De Profundis*. Sei invitata a gustare gli eccellenti fichi, i meloni e le pesche! Abbiamo scoperto un frutto grosso e rotondo con la buccia verde, bello a vedersi quando viene aperto e tagliato a fette, perché l'interno, ossia il cuore, è rossiccio. Questo frutto viene chiamato anguria o anche cocomero o zucca, ma si tratta di zucche molto buone e non di quelle selvatiche. Si mangia con zucchero e cannella».

A sua volta Wolfgang, che si diverte a cavalcare gli asini, così scrive a Nannerl, in uno dei suoi ritratti spiritosi e irriverenti: «Abbiamo l'onore di frequentare un certo domenicano che è considerato un santo; per parte mia non ci credo molto perché a colazione prende spesso una *tassa cioccolata* [*sic*], subito dopo un buon bicchiere di un forte vino spagnolo e io stesso ho avuto l'onore di pranzare con questo santo, che a tavola si è bevuto il suo bravo vino e da ultimo un bicchiere colmo di vino forte, due belle fette di *melooni* [*sic*], pesche, pere, 5 tazze di caffè, un intero piatto pieno di volatili, due piatti colmi di latte al limone. Non sazio, il bulimico padre Zervonitsky, di origine boema, pre-

dicatore nella basilica di San Domenico e responsabile dell'istruzione musicale delle ragazze orfane, fa anche merenda».

Gli stralci delle lettere sopra riportate sono desunti da: Sandro Cappelletto, *Mozart. Scene dai viaggi in Italia*, il Saggiatore, Milano 2020. [A cura di F. O.]



Italo Nannini

Salumi alla Crociera Atlantica del 1933

28 luglio 1933, ventiquattro idrovolanti sono alla fonda nella baia di Shoal Harbour (Newfoundland) in attesa che le condizioni atmosferiche consentano di riprendere il volo verso l'Italia.

Sono gli idrovolanti che al comando del generale Italo Balbo, dopo le trionfali tappe di Amsterdam, Londonderry, Reykjavik, Cartwright, Shediac, Montreal, Chicago, New York, suscitando ovunque un clamoroso entusiasmo, attendono da qualche giorno l'evolversi delle pessime condizioni atmosferiche prima di stabilire la rotta migliore per riattraversare l'Atlantico. Si trattava di verificare se fosse possibile seguire la rotta inizialmente stabilita verso l'Irlanda o la rotta alternativa verso le Azzorre per poi proseguire in direzione di Roma. Giova ricordare che questo volo è stato il primo caso di una doppia traversata dell'Atlantico effettuata da aerei in formazione. Da notare inoltre che ancora oggi la strada che costeggia la baia di Shoal Harbour dove erano ormeggiati gli idrovolanti si chiama Balbo Drive in onore di Italo Balbo.

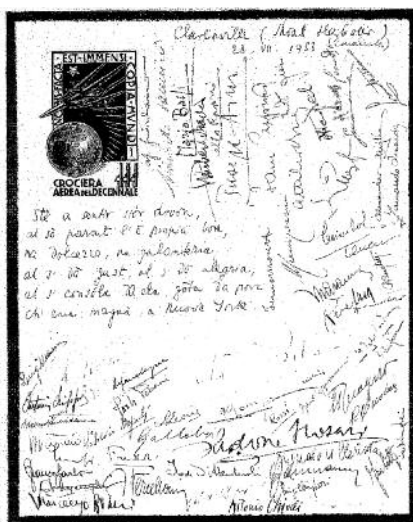
Il capitano Umberto Nannini, comandante della squadriglia rosso



Vettovaglie per San Pietroburgo

stellata, è nipote di Ezechiello Levoni il quale dopo aver aperto uno stabilimento per la lavorazione dei salumi a Castelnuovo Rangone (Modena) si era trasferito negli anni Venti a Castellucchio (Mantova). Alla vigilia della partenza da Orbetello, Ezechiello Levoni aveva provveduto a far imbarcare sull'aereo del nipote una generosa quantità dei suoi prodotti. Per ingannare la lunga e non prevista sosta di Shoal Harbour, una sera viene organizzato un banchetto per dare fondo alla riserva di salami, prosciutti, lonze e altre specialità gastronomiche, intaccata in precedenza durante la sosta di New York. Al termine del banchetto, cui presero parte la maggior parte dei piloti, venne inviata al signor Levoni una lettera corredata da una poesiola in dialetto emiliano con le firme di tutti i partecipanti, a partire da Balbo:

Stè a sentir siòr Levon,
al sò parsut l'è propia bon,
na dolcezza, na galanteria,
al s' dà gust, al s' dà alegria,
al s' consola de la gota da porc
ch 'ema magnà a Nuova York.



L'originale della lettera, debitamente incorniciata, è conservata negli uffici della ditta Levoni.

Più di tre anni passano fra la prima de *Un ballo in maschera* (febbraio 1859) e quella de *La forza del destino* (novembre 1862); avendo alle spalle ben venti titoli del suo catalogo, Verdi poteva ormai permettersi un ritmo produttivo più calmo, ben lontano da quello che aveva caratterizzato le stagioni giovanili, durante le quali gli impegni erano stati così frequenti da passare alla storia come «gli anni di galera» del compositore. Sicché la sua biografia relativa agli anni 1859-1862 lascia spazio ad avvenimenti sia privati che politici, sospesi per un momento quelli musicali.

Assieme alla moglie Giuseppina, Verdi si fermò a Roma alcune settimane dopo l'accennata prima di *Un ballo in maschera*, prima di ritornare a Sant'Agata per la bella stagione. Nell'autunno di quell'anno egli fu eletto da una assemblea di Parma e fece parte del gruppo incaricato di comunicare le decisioni dell'assemblea stessa, circa l'annessione al regno d'Italia, a Vittorio Emanuele a Torino. Mentre si trovava in questa città, con l'aiuto dell'ambasciatore britannico, ebbe modo di incontrarsi con Cavour. Inoltre, in gran segreto, sposò Giuseppina il 29 agosto 1859 nella chiesa di Collonges-sous-Salève, un piccolo paese della Savoia: legalizzata l'unione, la coppia non cambiò le proprie abitudini e sarebbe inutile fare supposizioni sul perché, dopo una vita in comune di dodici anni, si siano recati in quel paesino con un prete ginevrino che officiò la cerimonia, avendo invitato il parroco locale ad andare a fare una passeggiata!

Trascorsero l'inverno a Genova e buona parte del 1860 a Sant'Agata. L'anno successivo fu realizzata l'unità d'Italia, un evento che ebbe ben presto implicazioni nella vita del musicista; in un primo momento, infatti, Verdi aveva rifiutato tutte le proposte di candidatura al primo parlamento italiano come rappresentante di Busseto: egli sosteneva di essere un artista e non aveva né attitudini né ambizioni politiche. Ma quando fu sollecitato personalmente da Cavour, non poté

rifiutarsi. Fu eletto e nel febbraio partì con la moglie per Torino, dove Vittorio Emanuele apriva il primo parlamento. Verdi frequentò assiduamente le riunioni, votando sempre come Cavour; quando questi, in giugno, morì, Verdi organizzò a Busseto una messa in suffragio e scrisse all'amico Arrivabene: «Il clero celebrò *gratis* e non è poco», battuta nella quale non è difficile scorgere il suo anticlericalismo.

La morte di Cavour fu un fatto grave per l'Italia, e per Verdi significò la perdita di un uomo che aveva sempre stimato, tanto da indurlo a troncare la sua breve carriera politica: essendo entrato in politica solo per soddisfare un desiderio di Cavour, lentamente se ne allontanò, fino a dare le dimissioni. Tornato a Torino per partecipare a quella che sarebbe stata la sua ultima sessione parlamentare, fu raggiunto da un invito del Teatro Imperiale di Pietroburgo per scrivere un'opera da rappresentare nell'inverno 1861-62.

Quell'invito era stato propiziato da un cantante romano, Enrico Tamberlick, che si trovava nella capitale russa per una serie di concerti. Tenore acclamatissimo in tutta Europa, era in ottimi rapporti con il sovrintendente del teatro di Pietroburgo e non gli fu difficile convincerlo a scritturare il musicista. Nella lettera che Tamberlick gli scrisse, il tenore si dichiarò pronto a rinunciare a una vantaggiosa offerta dell'Opéra di Parigi per una scrittura di tre anni pur di poter essere il protagonista di un nuovo melodramma di Verdi, concepito per le scene russe. E così fu: e l'opera fu *La forza del destino*, andata in scena al Teatro Imperiale di Pietroburgo il 10 novembre 1862 con Tamberlick protagonista nel ruolo di Don Alvaro.

Dietro le quinte operava accortamente la solerte Giuseppina, che dopo l'abbandono delle scene si era ritagliata il ruolo di paziente segretaria del Maestro; in una lettera dell'aprile 1861 così commentava i preparativi per il viaggio in Russia: «Ora, dunque, vi è il novanta per cento che Verdi scriverà per Pietroburgo. In questa probabilità ho già cominciato a far foderare, adattare, impellicciare vesti, sottane, corpetti e camicie...». Ma il suo zelo si spinse anche oltre, come può notarsi in alcuni dettagli che emergono dalla corrispondenza che Giuseppina intratteneva con Mauro Corticelli, suo conoscente, che si trovava a

Pietroburgo come segretario di Adelaide Ristori, la grande attrice italiana allora in tournée in Russia.

La Ristori aveva fama d'essere un'eccellente cuoca, soprattutto in materia di tagliatelle e di maccheroni. Così la Strepponi a Corticelli: «Dunque noi, se il Diavolo non ci viene prima a prendere, ci troveremo tutti nei perpetui *sorbetti* di Pietroburgo. Verdi dice che ha fatto una minchioneria a segnar quel contratto, perché lo obbliga a lavorare e, quindi, a sudar troppo nell'estate, per venire poi a rinfrescarsi troppo nell'inverno. Ci vorranno i *tagliatelli* ed i *maccheroni* per renderlo di buon umore in mezzo a ghiaccio ed alle pelliccerie!

A proposito, intanto che mi ricordo: se la Ristori credesse *soperechiare, predominare* colle *tagliatelle*, Verdi conta eclissarla col risotto che per verità sa far divinamente. Poiché [...] ti conservi quel che sempre fosti, eccellente amico, approfittiamo volentieri delle tue offerte e ti preghiamo di fare per noi pure alcune provviste».

E qui la Strepponi elenca le provviste che Corticelli dovrà acquistare.

Così scrive: «Noi ci fermeremo in Russia circa tre mesi, cioè del 1° novembre a tutto gennaio 1862 e saremo a mangiare in quattro, due Padroni e due persone di servizio. Se è indispensabile l'interprete e se vi è l'abitudine di dargli da mangiare, invece di quattro saremo in cinque. Potresti fare per noi in proporzione al numero le provviste che fai per la Ristori dei seguenti generi: *Riso, Maccheroni, Formaggio, Salumi* e quegli oggetti che sai non si trovano in Russia o si trovano ad un prezzo esorbitante.

Quanto poi al vino ecco il numero delle bottiglie e le qualità che Verdi desidererebbe:

n. 20 Bottiglie piccole *Bordeaux* per pasteggiare

n. 20 Bottiglie *Bordeaux fino*

n. 20 Bottiglie *Champagne*».

Fin qui l'elenco; ma non voglio privare i lettori dei successivi passi di questa lettera, ove si rivela la delicatezza e l'autoironia di cui la Strepponi era sommamente capace: «[...] Io aggiusterò poi teco i conti arrivando a Pietroburgo, essendo salita dal grado di cantante a quello

di massaia, grado a me molto più caro, né tu che mi conosci avrai fatica a crederlo, sapendo quanto poco amassi le tavole del palcoscenico. Non mi tacciare di prosaismo! Sappi che vi può essere tanta poesia nelle modeste e, per così dire, solitarie occupazioni domestiche, quanto in quella specie di delirio che si prova e talvolta si comunica dalla scena all'affollato uditorio».

Dove si conferma che accanto a un grande artista spesso, sotto la pelle della storia, si cela una grande donna.

Ugo Onorati

Alle Frattocchie il cioccolato romano, ovvero: ora et corrobora

Tra le quattro ridondanti forme, tutte accolte dalla Crusca nel 1738, due soltanto si sono imposte definitivamente nella nostra lingua corrente: cioccolata e cioccolato. Al di là delle sottili distinzioni ottocentesche del Gherardini e delle erudite osservazioni novecentesche del Migliorini circa gli usi regionali, la prima voce si è specializzata ormai con il significato di dolce bevanda al cacao in tazza, mentre il secondo di genere maschile con quello di preparato industriale solido nella forma di blocchi, palline e tavolette. Una tendenza linguistica confermata all'inizio del terzo millennio dai rispettivi dizionari del compianto De Mauro e di Sabatini con Coletti. Ma non è della bevanda "cibo degli dei" di messicana memoria che qui vogliamo trattare, bensì del cioccolato romano, che però si fabbrica alle Frattocchie, nei Castelli Romani, all'ombra di un monastero trappista da più di un secolo.

L'antefatto è questo. Papa Leone XIII nel 1884 invitò dalla Francia un manipolo di frati trappisti, ovvero cistercensi della stretta osservanza di Notre-Dame de La Trappe, per insediarsi in funzione di custodi sulle catacombe di San Callisto, scoperte e studiate qualche anno prima dall'archeologo Giovanni Battista De Rossi, e quasi subito saccheggiate dai tombaroli. Ossequienti al motto di San Benedetto, secondo cui «saranno veramente monaci solo quando vivranno del lavoro delle loro mani», i buoni trappisti accanto all'orto e alla biblioteca svilupparono l'officina, dove oltre ai liquori di erbe iniziarono a produrre cioccolato, secondo la ricetta di un loro confratello olandese. Poi, volendo ritrovare il *silentium* e la tranquillità perduti a causa dei flussi turistici, nel 1929 ottennero il permesso di ritirarsi a vivere di nuovo in campagna. Scelsero a questo scopo la Villa della Sirena fatta erigere nel Seicento dal cardinale Girolamo Colonna, lì dove la via per Anzio si innesta sull'Appia, a Frattocchie, poco prima della salita per Albano, che costeggia, sul lato opposto, i resti dell'antica città di Boville. Così

un bel giorno i frati salutarono le tombe dei cinquanta martiri e dei sedici pontefici del più grande e antico cimitero cristiano di Roma da loro custodito per quasi mezzo secolo e, alla domanda impressa sul celebre tempietto sito di fronte a San Callisto: «*Quo vadis Domine?*», risposero in coro: «Nella pace dei vigneti e degli oliveti di Marino». Ovviamente portarono con sé le attrezzature in legno, oggi esposte in un piccolo museo di archeologia industriale, per fabbricare ancora tanto buon cioccolato.

Qualche tempo fa mi recai allo spaccio del monastero per procurarmi i regali da mettere sotto l'abete natalizio di un amico: quale più utile regalo di una scatola di tavolette di scuro cioccolato? Un listello di quello meno amaro lo presi per me. Il profumo di cacao zuccherato, vaniglia e chissà quale altro segreto ingrediente usato dai frati era arrivato al mio naso. Non resistendo alla tentazione, scartai subito l'involucro con impresso il simbolo di un Colosseo sormontato dalla Croce e lo andai a sbocconcellare per colazione in compagnia di un crostoso panino di forno seduto sulla crepidine dell'antica strada romana. Sopra la mia testa si rincorrevano fiocchi di nuvole bianche e grigie turbinare dalla tramontana, mentre sotto i miei piedi il basolato dell'Appia Antica mi suggeriva delle migliaia di piedi che l'avevano calpestato, e così nel baluginio dei pallidi raggi solari mi pareva di riconoscere le impronte leggere di Clodio inseguito da Milone verso la *caupona* delle Frattocchie e poi quelle pesanti di Giulio Cesare e di san Pietro sul lato opposto verso Roma. E che, tutto intorno, dai resti delle antiche tombe mi spiassero ben nascosti tra i sassi gli spiriti dei defunti in attesa dell'offerta ferale, io lo avvertivo, ma non avevo con me né sale, né vino. Soltanto pane e cioccolato. Non è poca cosa, perché come dice Ovidio nei *Fasti*: «Poco chiedono i Mani». Così, se io ero sazio e felice, in cambio di qualche piccola briciola caduta a terra, anche loro, le ombre, presumo, saranno state soddisfatte.

Dario Pasero

Il *bicerin* è sempre il *bicerin* (dovunque lo si beva)

Ormai la maggior parte dei caffè-pasticcerie di nuova apertura prediligono l'ammobiliatura in stile moderno (se non addirittura post-moderno), con forme geometriche, cromo, zinco, e altri metalli a profusione, a tal punto da farmi capire perché i romani antichi usassero l'espressione *damnare ad metalla* per indicare la condanna ai lavori forzati...

Gli arredamenti *fin-de-siècle* (ancorché a volte più in là della *fin* e collocabili almeno fin verso il *midi-siècle*) con le loro *boiserie*, i loro cuoi sui divani e le sedie e poltroncine traforate, le complici *abat-jours* e i grembiuloni bianchi (o neri, ancora più eleganti a mio avviso) degli addetti al servizio, rigorosamente un tempo solo maschi, resistono solamente nelle memorie di un tempo e in pochi locali confinati nel perimetro dei centri storici delle nostre città e cittadine piemontesi, oggetto del desiderio sia dei non molti (anche se ultimamente in lieve crescita...) turisti che degli altrettanto non molti cultori della raffinatezza, tutta subalpina, del *bicerin* con i *bagnà*.

Scrolliamoci allora di dosso le zincature dei moderni banconi e, peggio ancora, i baretti dei centri commerciali (quanto di meno intrigante può esistere a questo mondo, paragonabili, per scurrilità estetica, solamente ai più squallidi programmi di intrattenimento televisivo) e piantiamo ben fisse le nostre bandiere sugli strapuntini morbidamente foderati di qualche caffè-pasticceria (o, meglio ancora, confetteria) *comme-il-faut*, riconoscibili anche dai loro nomi caratteristici: in genere il cognome dell'antico primo proprietario del locale o almeno qualcosa che rievoca atmosfere che soddisfano il gusto estetico prima ancora di quello papillar-salivale: Principe, Spada Reale, Corona Grossa, Scudo di Francia, Porto di Savona...

Le "golose" madame gozzaniane forse avrebbero privilegiato la cioccolata, ma noi – di gusti più virilmente rivolti a sapori ben definiti in cui solido e liquido si accompagnano come Amore e Psiche – ci vol-

giamo direttamente al *bicerin*, accompagnato dai *bagnà*.

Siccome, se fatto come si deve, la sua preparazione richiede una quisquilia di tempo in più, riempiamo l'attesa con qualche notizia sul ghiotto parafernalìa che ci attende (e si fa attendere...), del quale Alexandre Dumas aveva detto: «*Parmi les belles et bonnes choses remarquées à Turin, je n'oublierai jamais le bicerin, sorte d'excellente boisson composée de café, de lait et de chocolat, qu'on sert dans tout* [bei tempi!, aggiungo io, con un po' di invidia] *les cafés, à un prix relativement très bas*».

Si racconta dunque che il *bicerin* (letteralmente il «bicchierino», in cui inizialmente si serviva la bevanda) fosse l'evoluzione della *Bavarois* (Bavarese) che, nulla avendo a che vedere con il dolce attuale che si chiama anch'esso «bavarese», era invece bevanda calda tipica francese confezionata con tè, latte e liquore. Il nome deriverebbe (ma nella storia dell'arte culinaria, come in filologia, si ha a che fare più con ipotesi, supposizioni e congetture che non con certezze) dal fatto che essa sia stata inventata da un cuoco al servizio dei principi di Wittelsbach (signori di Baviera) e agli inizi del Settecento da costui portata a Parigi, dove fu fatta conoscere e apprezzare in modo particolare tra gli avventori del “mitico” Café Procope (fondato nel 1686), tuttora esistente, e rinomato, al numero 13 di Rue de l'Ancienne Comédie.

La *bavarois* dunque, se da una parte (in Francia) si trasforma agli inizi dell'Ottocento in dolce solido, dall'altra, passando in Piemonte, sostituisce il tè con la cioccolata, mantenendo invariati gli altri due ingredienti o, al massimo, sostituendo il latte con la panna, detta da noi *fior dèl làit* o *bèrlàita*. La presenza della cioccolata si spiega col fatto che fu proprio il Piemonte la terra d'Italia a iniziare, tra i secoli XVIII e XIX, l'esperienza (grazie ai suoi «pastellieri», cioè pasticceri) della produzione, dietro licenza reale, delle prime «pastiglie» di cioccolata aromatizzata, gli antenati dei «gianduiotti» (Gianduia a quei tempi non esisteva ancora...), chiamati *diablotin* (o *diavlotin*: diavoletti, insomma...) e, quelli più grossi, *givo*, letteralmente «maggiolini».

Il primo a ottenere licenza di produrre e vendere la «Bavarese o cioccolatte in bevanda» fu il pastelliere torinese Giovanni Antonio Ari. La

ricetta di questa bavarese prevedeva che zucchero candito, cacao in polvere, fecola di patata, sale da cucina e vaniglia (sostituibile con la cannella) fossero amalgamati e poi passati al setaccio, dopo di che il tutto venisse stemperato nel latte fino a ebollizione, così da ottenere o la «bavarese densa o da cucchiaino» con un litro di latte, oppure la «bavarese liquida o bevanda» con due litri di latte. Come dolcificatore si usava dello sciroppo, e non zucchero.

A questo punto, per arrivare alla tappa finale, cioè al *bicerin*, bisogna solamente attendere nella tradizione culinaria torinese l'acquisizione, piena e consapevole, del caffè. Infatti la sua ricetta prevede la presenza di cioccolata, caffè, latte e panna, nelle tre varianti (chi ci guida in questi percorsi diversificati è lo studioso di antichità e tradizioni piemontesi Alberto Viriglio nel suo *Torino e i torinesi. Minuzie e memorie*, edito nel 1898), che sono *pur e fior* (con latte e caffè), *pur e barba* (con caffè e cioccolata), *ampòch ëd tut* (con tutt'e tre gli ingredienti). Infatti il cameriere portava al tavolino i tre ingredienti separati, per versarli nel bicchiere (il *bicerin*, appunto) nella quantità voluta dal gusto dell'avventore, ma seguendo un ordine preciso, possiamo dire rituale: prima il latte, poi il caffè (appena fatto, ovviamente) e infine, con esasperante lentezza, la cioccolata; ultimo tocco, a piacere, la panna liquida a coprire il tutto. Addirittura questo rituale è stato immortalato da una statua funebre al cimitero monumentale del Regio Parco a Torino: essa orna la tomba di cotal Giuseppe Gentile che, da lustrascarpe (*decroteur*) qual era davanti al caffè Barone sull'angolo tra Dora Grossa e Conte Verde, riuscì coi suoi guadagni a comprare lo storico caffè Alfieri, arrivando a una tale fortuna economica da poter lasciare alla sua morte mezzo milione di lire in beneficenza all'ospizio di carità.

Ancora qualche minuto di pazienza. E allora occupiamoci dei *bagnà*, i «bagnati», cioè i dolci da inzuppare (in piemontese *pocé*) nel *bicerin* o da consumare insieme ad esso. Ogni caffè torinese dell'epoca presentava, insieme al *bicerin*, un cestino contenente non più di dodici di questi dolci, di cui esistevano ben quattordici tipologie differenti: *biciolan* (bicciolani, tipici ancor oggi di Vercelli, aromatizzati alla cannella), *brioche* classica, *chifer* (dal tedesco *kipferl*, tipico viennese a

forma di mezzaluna, nato per festeggiare la vittoria sui turchi nell'assedio del 1683, la cui evoluzione sono i "cornetti"), *crocion* (letteralmente «crosta»: croccanti tostati, con uvetta), *democràtich* (sfoglia con la crema), *foré* (sfoglia ricoperta con zucchero caramellato), *garibaldin*, *michëtta*, *parisien*, *pëcol ëd fra* (di forma allungata), *pupe 'd monia* (di forma arrotondata), *savojardin-a* (o, volgarmente, *ciòrgna 'd Vanchija*), *torcèt* (il più famoso, prodotto ancora oggi), *tortilié* (a forma di treccia). Ognuno di questi dolci costava cinque centesimi, dovevano essere sfornati la mattina stessa; dopo le dodici, ora oltre la quale nessuna persona ben educata avrebbe più ordinato un *bicerin*, quelli restanti venivano consegnati a una organizzazione apposita che si incaricava di farli rivendere il giorno successivo (a un centesimo l'uno) sui banchi del mercato di Porta Palazzo o, popolarmente, *Pòrta Pila*.

Ma ecco che arrivano i nostri *bicerin*, ottimi sempre – soprattutto se assaporati in buona compagnia – magari, se ben fatti, anche in un caffè di provincia tutto zinco, cromature e quadri contemporanei alle pareti.

Luigi Luciano

Minuta d'un pranzo d'onore

Luigi Luciano (Alpignano 1864 - Pinerolo 1927) fu docente di latino e greco al liceo di Pinerolo, ma anche scrittore in prosa e poesia in tre lingue (latino, italiano e piemontese) e brillante conferenziere, nonché buon sodale di mangiate e bevute in compagnia degli amici. Con colleghi e amici fondò due associazioni (la Società Baciologica e I Res-siaire) i cui statuti prevedevano gite, pranzi e bicchierate in compagnia a Pinerolo e nei suoi dintorni. La sua opera principale, per la quale è ancora ricordato – almeno tra gli studiosi di lettere classiche – è il *Nuovissimo vocabolario fraseologico italiano-latino* (Torino 1924), ripubblicato, col titolo di *Vocabolario italiano-latino*, con la revisione di Alfonso Traina (Bologna 1962).

In una miscellanea di testi di questo autore, conservata presso la biblioteca civica «G. Alliaudi» di Pinerolo, leggiamo questa simpatica serie di brevi stornelli di argomento eno-gastronomico:

Fior di minuta:

Prima di pranzo ognun m'ammira e gusta,
sdegnosamente dopo mi rifiuta

Fiorin di vino:

Son buono e schietto; ma se un litro sono
lo sa soltanto l'oste – ed io m'inchino

Fior d'antipasto:

Salato, burro, acciughe e ancora il resto,
ma pur troppo da me forse non basto.

Fior di minestra:

Siam Cappelletti al sugo di pollastra
con Piselli nel mezzo, a manca e a destra.

Fiorin di fritto:

Son fritto, sono misto e un po' dolcetto
e d'ogni buon ghiotton io formo il vitto.

Fiorin di carne:

Son Manzo alla Godard. Vuoi più saperne?
M'assaggia sol – continuerai mangiarne.

Fior di verdura:

Spàragi al Parmigian; di primavera,
son sempre, dice ognun, la miglior cura.

Fiorin di polli:

Siam polli in gelatina, ma di quelli
che si fanno mangiar fin dai satolli.

Fior di gelato:

Son fresco e dolce ed ho pur fatto il voto
di render soddisfatto ogni palato.

Fiorin di frutta:

La frutta senza cacio vien rejeta,
ma il Cacio c'è – né son poi tanto brutta.

Fior di barbera:

Sono un po' vecchierella ed anche amara,
ma con me si starebbe giorno e sera.

Fior di... discorsi:

Ah questi poi... dovrebbero lasciarsi,
ma s'altri vuol parlar, chi vuole opporsi?

(a cura di Dario Pasero)

Con pane, carne e vino all'assalto di Porta Pia

Da Orvieto il 5 agosto 1870 il maggiore Carlo Ambrogio Prevignano telegrafa al generale Emilio Ferrero, comandante della 13^a Divisione, a Perugia: «16° Battaglione partito. Guardia parte dopo rancio».

Il 18 vien versato tutto il soprassoldo di marcia per sopperire alla carenza delle razioni viveri.

Il 19 giunge ad Orvieto un distaccamento del Corpo d'Amministrazione, composto di panettieri, fornai e infermieri, comandato da un tenente; ai comandanti delle Divisioni spetta di decidere se fare il rancio prima della partenza o dopo l'arrivo alla tappa, secondo l'orario, la lunghezza del percorso, la vicinanza o lontananza del nemico.

Come si sa, il vino fa dei brutti scherzi: il 15 il bersagliere Giorgio Ferrari, del 16° Battaglione, è stato punito dal sottotenente Antonino Amari dei conti di Sant'Adriano a 10 giorni di prigione di rigore per averne abusato mentre era di pattuglia, ma il 22 anche ad un caporale viene inflitta la stessa pena dal capitano poiché, all'istruzione delle 3, avendone bevuto troppo, ha inveito contro un collega.

Ad Amelia al 12° Battaglione Bersaglieri mancano le cucine per i 19 ufficiali.

Il 24 alcune compagnie vengono distaccate ad Orvinio, nel palazzo del principe Borghese: alle 5 p.m. uscita libera sino alle 7, chi al suono della musica balla un valzer o una polka, in un viavai di uomini e donne, a salutare, a curiosare negli accampamenti, fra grida di venditori ambulanti di frutta, vino, liquori, sigari.

Il 26 incomincia la distribuzione all'Impresa Accossato e perciò il 27 una circolare di Raffaele Cadorna, da Spoleto, riguarda la «Vidimazione e registrazione dei buoni viveri, specchietti della forza da presentarsi dai Battaglioni o Distaccamenti dei Bersaglieri»:

«L'art. 10° dei Capitoli» con «l'Impresa Viveri prescrive che gli abbonamenti ... siano corrisposti in base ad apposite dichiarazioni rilasciate dagli Uffici d'Intendenza Militare. Affinché ... siano compilate colla

maggior precisione possibile è necessario che i corpi ... a similitudine di quanto si pratica in tempo di Guerra presentino anzi tutto i loro buoni viveri ai predetti uffici, dai quali saranno debitamente registrati e muniti di vidimazione. I Battaglioni Bersaglieri poi ed i loro distaccamenti siccome retti attualmente da speciali regolamenti dovranno presentare agli Uffici d'Intendenza Militare» anche «uno specchio numerico giornaliero della forza» che «giusto quanto è prescritto nella parte 9^a del Regolam. 1° Maggio 1863 compilano tutti gli altri corpi di truppa».

L'Impresa Accossato era nei guai: nel 1866, il vino che avrebbe voluto vendere ai Garibaldini era risultato nocivo a Chieti, Condino, Storo e Brescia, dove un suo rappresentante, il cav. Ballerini, era stato tradotto nelle prigioni del castello e due impiegati erano fuggiti; essa già prima era stata multata per ben £. 481.850,10 ma a sua volta aveva dei grossi crediti dallo Stato.

Perciò il 29 si forma la commissione giornaliera per l'esame dei viveri ed un'altra per i foraggi. La legna per la cottura del rancio vien distribuita e venduta dall'Impresa.

Il 31 il maggiore Garrone segnala la mancanza di un vivandiere nel 16° Battaglione del 5° Reggimento Bersaglieri.

Il 2 settembre arrivano 49 uomini del cosiddetto «Treno d'Armata» (che prima si chiamava «Treno di Provianda») per la colonna viveri della 13^a Divisione ed il 3 i carri e i finimenti; essa la sera verso le 10 ha ordine di partenza per Narni e Magliano Sabina.

Cadorna decide che le Divisioni vadano a porsi a ventaglio: l'11^a a Rieti, la 12^a a Terni e la 13^a a Narni.

Il 5 un telegramma del Ministero ordina a Cadorna che per il 7 almeno due Divisioni siano concentrate alla frontiera Pontificia. Allora egli pondera, ritenendo che avvicinandosi a Roma sia meglio privilegiare la via a sinistra del Tevere, non solo perché più breve, ma anche in quanto servita dalla ferrovia, per gli approvvigionamenti. Dispone quindi che l'11^a Divisione da Rieti per il 7 si porti a Corese (facendo tappa a Torricella in Sabina), la 12^a da Terni a Ponte Sfondato e la 13^a si diriga a Narni, venendo divisa in due colonne, una delle quali si avvale della ferrovia fino ad Alviano e l'altra (sotto il comando del mag-

giore Egidio Novellini) fa passare i carri compresi quelli viveri per Todi-Narni.

Il 6 parte la Brigata Abruzzi: i carri di battaglione vengono caricati soltanto di viveri (pane, riso, caffè) ed utensili di cucina, oltre ai foraggi per i quadrupedi; tutto e tutti saranno portati fino ad Alviano per ferrovia. L'imbarco è coordinato dal tenente Cesare Tarditi, addetto al Quartier Generale.

Così, alle 3-3½, la 12^a Divisione parte da Magliano Sabina, parte della truppa sosta a Narni per il rancio e, con faticosissima marcia, a causa delle cattive strade, del caldo e dei guadi, alle 5-5½ pomeridiane arriva al fiume Farfa dove si accampa; ma si è privi di viveri, essendo il carreggio in ritardo di 5 ore, non potendo esser distribuiti prima della mezzanotte: si sopporta ciò con tolleranza.

Un altro telegramma del ministero informa Cadorna che, per considerazioni politiche, l'ingresso delle truppe nello Stato Pontificio debba avvenire per i ponti Felice e di Orte, creandogli non poche difficoltà, anche per gli approvvigionamenti.

L'8 la truppa si riposa e si rifocilla, ricevendone la distribuzione completa. L'Ordine del Giorno della 12^a Divisione, prescrivendo per il 9 la partenza dal Ponte Sfondato per tornare a Magliano Sabina (per tenere sotto controllo Ponte Felice), facendo tesoro dell'avventura cui si è incorsi, cura attentissimamente la logistica anche di essi:

Partenza alle 2 pom.; Avanguardia, comandata dal ten. col. Giuseppe Municchi (com.te del Reggimento Lancieri Aosta) coadiuvato dal cap. Ernesto Manacorda: Lancieri d'Aosta seguito dal carro del vivandiere, Distaccamento Genio col suo carro da parco, 12° Battaglione Bersaglieri seguito dal carro del vivandiere, 2 sezioni d'artiglieria senza cassoni, 35° Battaglione Bersaglieri seguito dal carro del vivandiere; lancieri e bersaglieri hanno alla coda dell'avanguardia le marmitte viveri per la giornata ed i foraggi; Corpo Principale: testa, battaglione del 42° Reggimento Fanteria e sezione d'Artiglieria; Grosso del Corpo 39° e 41° Reggimento Fanteria, due batterie; 40° Fanteria con colonna

¹ Nel testo tali termini sono indicati con un asterisco.

munizioni, bagaglio e viveri, sotto il comando del Distaccamento Treno; Retroguardia: compagnia del 40°. I Comandanti di Corpo avvertiranno di far condurre alla coda d'ogni rispettivo Corpo i soli carri viveri colle marmitte e carri vivandieri. Il comandante il distaccamento Carabinieri destinerà per la sorveglianza della colonna viveri di riserva. Al riposo del grand'alt nel sito indicato dal ten. Maurizio Durante «sarà fatta la distribuzione del caffè – la ritirata questa sera sarà alle 6; ed il rancio dovrà essere pronto per la mezzanotte». I muli con i cofani d'ambulanza seguiranno i rispettivi corpi.

Ferrero a Narni il 10 risponde al comandante del 36° Battaglione Bersaglieri sul pagamento della razione, per chiarire che la ritenuta per il miglioramento del rancio non vada a vantaggio dell'Impresa:

«Vero che il Quartier Mastro per l'armata ritenendo £. 0,44 per ogni razione di viveri prelevata dal Battaglione, percepisce in più tutto l'ammontare della economia che a mente del mio ordine del giorno deve spendersi per migliorare il rancio delle truppe, ma tale economia non rimane a vantaggio dell'Impresa viveri, restando solo in potere del Quartier Mastro ed in accredito del corpo». Così «l'unico inconveniente ... è quello che i Corpi rimangono per un mese creditori del Quartier Mastro di quella somma che avranno spesa per migliorare il rancio, incidente ch'è facile ad eliminarsi richiedendo degli abbonamenti ove siano aumentate in proporzione ed approssimativamente somme eguali» come si regolano anche gli altri corpi della Divisioni.

La 12^a Divisione ha ordine, fatto il 1° rancio, di mettersi in marcia alle 2 di notte del 12, seguita dall'11^a: anche questa volta, dietro a ciascun battaglione o reggimento seguono solo i muli coi cofani d'ambulanza ed i carri vivandieri, poi alle 4 partono le colonne con i bagagli ed i viveri di riserva. L'avanguardia in vista di Civita Castellana incontra gli avamposti delle truppe Pontificie, con scambi di fucilate contro 150 di loro, che poi si ritirano nella cittadella, opponendo una difesa di oltre un'ora, finché l'artiglieria non li costringe ad innalzare bandiera bianca. Verso le 3 pomeridiane le truppe si accampano ad ovest, fuori Porta Romana. Il parco dei carri viveri vien piantato sulla strada in modo da ostruirla in caso di movimenti avversari.

Secondo il Diario della Brigata Modena, la popolazione avrebbe visto con piacere l'ingresso delle truppe, senza però fare entusiastiche dimostrazioni, avendo già sperimentato sulla propria pelle l'avventura garibaldina del 1867 e la conseguente delusione derivatane; invece, secondo quello della Brigata Bologna, dopo firmata la capitolazione, si attraversa il paese, «con glaciale silenzio da parte degli abitanti». Elusiva è la versione che darà Edmondo De Amicis: «Un solo frate mostrò d'aver paura dei soldati, e fu vicino a Civita. Veniva innanzi con un somarello verso un battaglione di bersaglieri, pallido e tremante».

Il 13 Cadorna, da Civita Castellana, nelle nuove «Disposizioni di marcia» per il pomeriggio precisa:

«Faccia distribuire due razioni di viveri a secco alla sua truppa. Lasci dietro di sé tutto il carreggio meno le ambulanze ed i carri da battaglione necessari per i viveri. Dopo un grand'alt, riprenda la marcia per accostarsi al grosso del Corpo d'Armata, il quale nella giornata di domani si porterà sotto Roma; il resto del suo carreggio la seguirà a mezza giornata di distanza».

Di conseguenza l'11^a, 12^a (da Civita Castellana per la via di Nepi e Monterosi) e 13^a Divisione (a Ronciglione) fanno prelevare a ciascuno due razioni di viveri a secco, l'11^a farà il grand'alt alla Posta di Baccano, la 12^a a Baccanaccio, tutto il carreggio resterà indietro «meno un carro per battaglione con i viveri ed il carro vivandiere i quali seguiranno i corpi rispettivi».

L'Ordine del Giorno del generale Gustavo Mazè de la Roche del 14, «Marcia per l'Osteria della Giustiniana», dispone che alle 3 di notte si mettano in moto su due strade, per la Tomba di Nerone e verso il casale della Lucchina, ma che le truppe abbiano mangiato il rancio prima della partenza.

La soddisfazione di Cadorna diventa oggetto dell'Ordine del Giorno di Ferrero, «Elogio alle truppe per l'abnegazione nell'eseguire le faticose marce», in cui, per sottolineare il proprio orgoglio, vi aggiunge una gratifica: «Oggi sarà distribuita a tutta la truppa una doppia razione di vino».

Il 15, poiché si sta preparando un movimento segreto notturno per portarsi al di là del fiume, si stabilisce che il rancio di carne debba esser consumato per le 3 della notte seguente, poi l'ordine slitterà alla notte ancor successiva.

Cadorna a Ferrero, entrambi a Monterosi, scrive tra l'altro: «Al più presto possibile partirà colla Divisione ... per andare a congiungersi all'11^a Divisione alla Posta della Storta con riserva di indicarle più precisamente il luogo sotto il punto di vista della risorsa d'acqua».

Poi dà ordine che dovrà proseguire fin presso l'Osteria Giustiniana ed accamparvisi. Tutti i carri meno quelli dei viveri e munizioni vengono arrestati nei pressi dell'Osteria al Ponte del Fosso.

La 13^a Divisione sta ferma nei suoi accampamenti fino alle 9 di sera, tuttavia nelle ore pomeridiane tutti i corpi partecipano alla corvée, venendo inviati sul torrente Marrana di Valchetta, per costruire un ponte pel passaggio dei carri e riattare sulle due sponde il sentiero che lo varca onde renderlo carreggiabile; alle 21 si mette in moto (lasciando al campo i fuochi accesi e durante la marcia non si devono accendere le lanterne) per passare il Tevere sul ponte Militare da stabilirsi a Grotta-rossa; i carri vivandieri in coda al 2° Battaglione e l'altro in coda al Reggimento.

Il 16 Mazè fissa che alle 11½ l'Artiglieria, l'Ambulanza e tutto il carreggio dei Corpi muovano per la strada che conduce all'«osteria Giustiniani», il carro del Quartier Generale, le carrette da battaglione per viveri e carri vivandieri nell'ordine in cui marciano i corpi rispettivi, colonna munizioni di riserva, carri dell'Intendenza. Il rancio per la giornata di domani verrà possibilmente consumato alle 10 servendosi di quello che trovasi ora agli avamposti.

Il 18 Mazè stabilisce che, prima della partenza, prevista alle 4 di notte, le truppe della 12^a Divisione ricevano il rancio di carne e si mettano quindi in marcia per andare a posizionarsi dinnanzi al Ponte Nomentano, spingendo gli avamposti al di là dell'Aniene, aree già occupate dalla riserva.

Ferrero fissa la mossa della 13^a Divisione alle 5½ del mattino alla volta di Ponte Mammolo: stante la brevità del percorso, le truppe as-

sumono il 1° rancio dopo esser giunte a destinazione; i viveri per dopodomani saranno prelevati a Ponte Mammolo dove è stabilito il Quartier Generale e dove il tenente Alfredo Milon di Veraillon è incaricato di preparare gli accampamenti; vi è pure l'Ufficio Postale Militare; gli ammalati saranno evacuati col ritorno dei convogli ferroviari che portano i viveri.

Cadorna raccomanda per il 20 che nel levare i campi si abbia cura di non dare la sveglia; le truppe prima di muovere debbano aver fatto il rancio e avranno in più col pane la carne ed il vino da portare con loro; Cosenz ordina che la Brigata Mista, appena consumato il 2° rancio, passi il Teverone (o Aniene) e vada ad accamparsi; Ferrero stabilisce che esso venga distribuito alle 3½ di notte (le truppe della 12^a Divisione lo hanno avuto alle 3), tenendo i fuochi delle cucine al coperto della vista dell'avversario; tutti devono trovarsi nei luoghi loro assegnati alle 4½.

Tra le 6½ e le 7 giungono da Pio IX i rappresentanti degli Stati esteri, in grande uniforme e carrozze di gala, essendo il Palazzo Apostolico zona franca dalle bombe; comunque, già dal giorno prima le varie legazioni hanno esposto le loro bandiere, in attesa dell'entrata delle truppe, per palesare la loro immunità diplomatica, cosa che hanno fatto anche varie famiglie, come i Doria Pamphilj, che hanno messo quella inglese. Ci sono solo tre cardinali, Gregorio Antonelli, il più indaffarato, Giuseppe Berardi e Luciano Bonaparte. Il Papa ha atteso a celebrare la messa, nel caso in cui qualcuno di loro abbia desiderio di assistervi; appena finita, passati nella biblioteca privata, si offrono agli ammessi alla sua presenza tazze di cioccolata e sorbetti, come consuetudine, poiché si è fatta la comunione a digiuno; nell'intrattenimento, si preoccupa che qualche eventuale granata scambiata con Bixio, l'anticlericale per eccellenza, non cada sulla quercia del Tasso (in realtà, essendo essa nella direzione di tiro tra la 2^a Divisione ed il Palazzo).

Poi, poiché «agli squilli di tromba che hanno fatto cadere le mura di ... Roma» non ha fatto eco «il suono delle campane», essendo stata finalmente Roma occupata, attraverso la breccia di Porta Pia, con il combattimento nel giardino di Villa Paolina (poiché era appartenuta

alla sorella di Napoleone), Cadorna ha la soddisfazione di redigere il suo «Ordine del Giorno n. 1», per inviarlo ai suoi vari generali, come questo indirizzato a Ferrero, a Piazza Santa Maria Maggiore, con indicazioni per gli accampamenti fuori le mura e precisando: «La distribuzione dei viveri per le truppe della riserva si farà a Sant'Agnese. Per le truppe delle Divisioni il luogo di distribuzione sarà fissato dai rispettivi Comandi Generali».

Mazè, anch'egli esultante, nel suo del 20 sera, comunicando che si accamperanno presso Sant'Agnese, a cavallo della Nomentana, aggiunge che «quest'oggi sarà fatta una distribuzione straordinaria di vino a tutte le truppe della Divisione».

De Amicis ci fornisce dei dettagli del 20 pomeriggio a Roma:

«Il Campidoglio è ancora occupato dagli squadriglieri e dagli zuavi. Una folla ... accorsa per invaderlo è stata ricevuta a fucilate ... Il popolo è furente. Si corre a chiamare i bersaglieri. Due battaglioni arrivano ... ai piedi della scala. I pontifici, al primo vederli, cessano di tirare». «Intanto ai bersaglieri che attendono sulla piazza son portati in gran copia vini, liquori, sigari, biscotti». «Giungiamo in p.za Colonna» dove i caffè «sono tutti stipati di gente, ad ogni tavolino ... signore, cittadini e bersaglieri alla rinfusa ... Ogni cittadino ne vuole uno, se lo piglia a braccetto e lo conduce con sé ... Le signore domandano in regalo le penne».

La sera del 20 Nino Bixio (2^a Divisione), che ha occupato Porta Santo Spirito, vicina alla città Leonina, annoterà non esser mai mancati i viveri giornalieri e di riserva; il maggiore Pagani, comandante del 20^o Battaglione Bersaglieri, gli ha fatto presente che i quattro muli assegnati erano di scarsa qualità, atti né al tiro né al trasporto dell'ambulanza: uno si gettava in terra, così i viveri a volte sono giunti in ritardo, però son stati sempre di buona qualità, non due volte i foraggi; il maggiore Nestore di Aichelburg ha osservato che le razioni si sarebbero dovute dare anche agli ufficiali, essendosi trovati quasi sempre privi di mezzi di sussistenza, non potendosi allontanare dal corpo e quindi sopportando delle spese esagerate!

Il 21 Previgiano segnala a Ferrero che i soldati Pontifici di presidio alla polveriera presso il Colosseo da tre giorni non hanno cibo né altro; alcuni cittadini si sono offerti, ma con senso di responsabilità si sono rifiutati di consegnare quel posto se non alla truppa regolare.

Spulciamo ancora cosa ha scritto De Amicis:

«Venendo dal Campo Vaccino al Campidoglio, la prima cosa che vedo, in cima a una delle grandi scale che danno sulla piazza, è un gruppo di bersaglieri e di frati che se la discorrono fraternamente, seduti sugli scalini. I bersaglieri mangiavano, due o tre frati rivolgevano tra le mani una gamella, guardandola di sopra e di sotto».

La sera i prigionieri vengono inviati a Civitavecchia, per poi di là tornare alle loro case, qualcuno alle prigioni di dove era stato fatto uscire per arruolarsi sotto le bandiere pontificie. Si rifocillano nel buffet della Stazione, oltre che dai venditori ambulanti, sotto la sorveglianza dei loro ufficiali, armati e con la fascia bianca e gialla.

Il 22 l'Ordine del Giorno di Mazè precisa come le sue truppe debbano regolarsi con le vettovaglie:

«Oggi alle 4 tutte le truppe di questa Divisione che ancora rimangono a Roma si porteranno ad accampare fuori della Porta Pia ... Per tale scopo dovrà esser consumato il rancio per le ore 3 pomeridiane. L'incetta dei viveri per domani incomincerà alle ore 2, ed i generi si preleveranno nelle località seguenti: Viveri per le truppe che ora sono in Roma, Piazza Termini; Viveri per quelle già accampate, presso Sant'Agnese; Fieno per le truppe della Divisione sia dentro che fuori di Roma, fuori Porta Pia, magazzini 1 e 2; Avena per le truppe in Roma, Piazza Termini; Avena per quelle già accampate, presso Sant'Agnese».

Il 24 una Notificazione della «Giunta per la Città di Roma», solennemente insediatasi in Campidoglio, riguarda l'«Abolizione delle tariffe comunali sulla vendita del pane e delle carni, fresche e salate, dovendo tenere affissi i prezzi. Un'altra del 26 concerne la liberalizzazione del commercio, concedendo la «Facoltà di attivare spacci o negozi di generi commestibili», informandone l'Autorità Municipale e provvedendo al pagamento della tassa di esercizio.

Il 1° ottobre la 4ª Compagnia del 19° Battaglione Bersaglieri parte da Roma alle 4½ p.m. e giunge a Castelnuovo di Porto alle 11: per mancanza di locale adatto, viene frazionata in 3 parti; per le razioni, trovato sul posto un rappresentante dell'Impresa Accossato, in cambio dei buoni le fornisce.

Come si svolge la vita negli accampamenti? Possiamo desumerla da «La vita militare» di De Amicis:

«... in fondo al campo il vivandiere ha disposto tre carri a trapezio con l'apertura verso di esso, ha steso una tenda rattoppata fra due laterali, tre tavolati, tre panche, una tavola tra due botti, a guisa di bancone, la moglie accomodata su un'altra, ha steso una cordicella bisunta per i salumi, ha messo in bella mostra un gran piatto con pollame e carne, una cesta con erbaggi, varie bottiglie ed una fila di bicchieri mal lavati, sigari pregni d'olio, carta da lettera profumata di acciughe, poi grida "Avanti, ragazzi!", le panche si riempiono, si gioca alla morra, si canta, si zuffola, si strepita, si ode un cozzar di bicchieri sin che compare un ufficiale, silenzio profondo, sparisce, riprende il baccano, intorno alla vivandiera si forma un bel cerchio di caporalotti, lei fa l'occhiolino, il marito lancia occhiate che sembrano sassate, ma gli affari vanno bene, grazie anche alle sue moine, meglio quindi chiudere un occhio!»

La Scaletta degli Artisti

Alcuni romani, soprattutto i più anziani, forse si ricordano ancora della *sora Maddalena*, figura emblematica della Roma popolare del Novecento. Nel 1939, con l'Italia in guerra e la vita quotidiana sempre più irta di difficoltà, Maddalena conduceva con il marito Giovanni Giuriolo una trattoria all'Esquilino, a pochi passi dalla Basilica di Santa Maria Maggiore. Nel 1943, quando fu costretta a sfollare a causa dei bombardamenti, lei, da donna ardita qual era, decise di sfidare le avversità cercando un altro locale dove impiantare una nuova attività di ristorazione. Trovò un "basso" al civico 56 di Via Santa Maria dell'Anima, stradina ricca di memorie storiche e artistiche nei pressi di Piazza Navona, che conosceva molto bene perché da bambina vi andava spesso per ammirare gli spettacoli degli artisti girovaghi. Anche se malmesso e con una scaletta laterale che ne riduceva lo spazio, lei lo giudicò comunque perfetto per i progetti che aveva in mente. Armata di un secchio con acqua e sapone e di qualche straccio, impiegò tre giorni e tre notti di duro lavoro per sistemare il tutto e aprirvi un'osteria con cucina, che battezzò *La Scaletta degli Artisti*. Lasciando a Giovanni la gestione della sala, Maddalena si mise ai fornelli, rivelandosi un'abile cuoca, specializzata nella cucina tradizionale romana. Questa coppia, ben affiatata nel lavoro e nella vita, non si limitò a interpretare al meglio le preferenze gastronomiche degli avventori, ma volle dare un'ulteriore attrattiva al locale organizzando piacevoli serate di canzoni e poesie romanesche. Favorita da una ristrutturazione che nel giro di un lustro la trasformò in un accogliente ristorante alla moda, *La Scaletta* mantenne sempre vivo nel tempo il suo smalto artistico, diventando, dagli anni Cinquanta agli anni Novanta, il luogo di incontro prediletto non solo dai cultori di Roma e del suo dialetto, ma anche da importanti figure di artisti e di intellettuali, attratte sia dalla suggestiva atmosfera dell'ambiente, sia dai profumi e dai sapori di un'ottima cucina familiare.

Quando, nel 1947, il poeta Oberdan Petrini fondò il periodico «Romanità», volle festeggiarne la nascita a *La Scaletta* con un memorabile simposio al quale parteciparono, insieme a Trilussa, Aldo Fabrizi e Romolo Balzani, anche diversi esponenti del Gruppo dei Romanisti. Da allora, ogni volta che «Romanità» usciva dalla tipografia, Giovanni (scomparso nel 1965) era felice di distribuirla personalmente tra gli avventori. Nella primavera del 1948, dopo una cena a *La Scaletta*, il grande cantante romano Romolo Balzani, alla testa di un gruppo di poeti e di due mandolinisti, andò in Via Maria Adelaide, sotto le finestre di Trilussa, convalescente da una brutta bronchite, per dedicargli una serenata. La governante Rosa Tomei, scesa in strada a portare i ringraziamenti del malato, gli disse: *«A Balzà, 'sta serenata j'ha fatto mejo de le medicine der dottore, tanto che nun vede l'ora de ritornà a La Scaletta a sentì le canzoni tue»*.

Negli anni Settanta la poetessa Adele De Nicola, socia del Centro Romanesco Trilussa e assidua collaboratrice del «Rugantino» e di «Romanità», divenne la vivace animatrice delle riunioni conviviali che i poeti e i cultori di Roma tenevano ogni settimana, di lunedì, in questo



Checco Durante mentre declama le sue poesie dal “tradizionale” terzo scalino

caratteristico locale. Nel corso di questi incontri, tra una canzone e l'altra, i poeti romaneschi erano soliti salire a turno i primi tre gradini della scaletta per declamare, in aggiunta alle proprie composizioni, anche i versi di Belli, di Trilussa e degli altri grandi nomi del passato.

Tra gli abituali frequentatori del locale, oltre ai personaggi già citati, vanno ricordati attori come Vittorio De Sica, Gino Bramieri, Alberto Sordi, Silvana Pampanini, Amedeo Nazzari, Anna Magnani, Checco e Anita Durante, Pietro Germi e Renato Rascel; pittori come Sante Monachesi e Renato Guttuso; scrittori come Alberto Moravia, Oriana Fallaci e Pier Paolo Pasolini; studiosi di cose romane come Ceccarius, Pietro Romano e Gigi Huetter.

Maddalena accompagnò la storia della *Scaletta* per ben cinquantadue anni, fino al 1995, anno della sua scomparsa, lasciandone la gestione alla figlia e al genero. All'alba del Terzo Millennio, con un nuovo cambio di proprietà, quell'atmosfera artistica e culturale, come raramente si trova nei salotti, è andata perduta e le declamazioni e le battute in romanesco hanno lasciato il posto al vociare dei turisti, con la loro babele di lingue. E così, fagocitato da una globalizzazione inarrestabile,



Trilussa a capotavola con un gruppo di amici e poeti a La Scaletta

un altro spicchio della Roma popolare di un tempo è purtroppo sparito, anche se a ricordarlo è rimasta nel locale la mitica scaletta. Guardandola sembra ancora di sentire le voci di Maddalena e di Giovanni dire all'amico cantante Enrico Boccalari: «*A Righè, facce sentì un'antra vorta L'eco der core...*».



Giovanni Giuriolo tra Oberdan Petrini e Trilussa

Maria Pia Santangeli

La Settimana Santa a Santo Stefano del Sole **La pizza *co' l'ereva*, la pizza *chiena* e la Rosamarina**

Continuo a restare affascinata dal fatto che nei nostri giorni super-veloci, nei quali i macchinari e i robot hanno un così gran peso, ci siano ancora uomini e donne che vanno nei prati aperti o nelle vigne a raccogliere con calma erbe selvatiche. Un tempo antico di rapporto con la natura che non è morto. Mi viene spontaneo pensare ad alcuni personaggi delle *Fiabe italiane* di Italo Calvino, che, non avendo cosa mettere nella pentola, «vanno per minestra» nei campi. E pure alla mia nonna di Rocca di Papa, nata nell'Ottocento, che non ho conosciuto. Anche lei, pur essendo abbastanza benestante, andava, come tutte le donne del paese, a raccogliere, specialmente in primavera, piante commestibili in compagnia di mio padre bambino: i cappucci, gli asparagi, la crespigna, il tarassaco... Il contrasto fra gli aerei che sfrecciano nei cieli e le mani sporche di terra, che tagliano con un coltello erbe selvatiche da cucinare, o da farne insalate, è solo apparentemente stridente. Sono ancora vive semplici tradizioni culinarie di verdure che hanno una funzione non marginale in festività importanti come il Natale o la Pasqua o il Ferragosto.

A Santo Stefano del Sole, in Irpinia, e in tutta la regione, è impensabile non preparare per i pasti del Venerdì Santo una pizza con varie erbe selvatiche, detta pizza *co' l'ereva*. Che diventa nella sua modestia francescana essa stessa un rituale irrinunciabile fra i tanti riti della Settimana Santa. La raccolta e la preparazione della pizza coll'erba sono compiti femminili, come dei cibi in generale: a Santo Stefano del Sole i ruoli maschili e femminili sono ancora sicuramente ben distinti durante la Settimana Santa.

Già nella giornata del Mercoledì Santo le donne hanno allestito il Sepolcro, *u sibburco*, intorno all'altare della chiesa del Santissimo Sacramento, adornandolo il più possibile con i germogli di grano che, tenuti all'oscuro, restano di un tenero verde pallido o appena giallini.

Tante sono le donne che hanno il piacere, la devozione di portare in chiesa la loro ciotola di grano germinato al buio, tanto che alla fine lo spazio intorno all'altare – e oltre – è completamente ricoperto da una coltre di steli biancastri.

Il giovedì è tempo di preparazione della pizza *co' l'ereva*, che, come ormai si sa, è il piatto tipico del Venerdì (chi non ha tempo di andar per campi, compra mazzi di scarola). Lessate, poi tagliate e ripassate nell'olio d'oliva, in cui hanno sfrigolato con la cipolla un pugno di alici sotto sale o sott'olio, diventano il ripieno della pasta di pane. A piacere si possono aggiungere alle verdure anche pinoli, uva passa e capperi.

Venerdì, giorno di processione in tutt'Italia. È in quel giorno che gli uomini fanno la loro parte.

Ecco che all'imbrunire esce la processione con le statue del Cristo morto e della Madonna addolorata. Nello stesso momento, nei quattro quartieri del paese, alcuni uomini accendono i *focalori*, altissimi coni di fascine o di legna varia che hanno ammucchiato nei giorni precedenti intorno a un palo. E continuamente con dei forconi aggiungono altra legna e stanno attenti che dal *focalorio* non cada a terra legna infuocata. La processione passa lentamente davanti ai vari *focalori*. Anche gli uomini e le donne più devoti non possono fare a meno di interrompere la preghiera o il canto e volgere lo sguardo al gran fuoco. Il calore luminoso li avvolge non solo fisicamente: a tutti giunge, anche se in modo inconsapevole, un messaggio di purificazione e di rigenerazione.

Il Sabato Santo, se non l'hanno già fatto, le donne si dedicano alla preparazione del ricco pranzo di Pasqua, al cui centro è la pizza *chiene*. Non è Pasqua senza questa pizza. Si dimentica l'umile pizza *co' l'ereva* e si gode nel riempire le numerose pizze piene del giorno di Pasqua di ogni ben di Dio a seconda della tradizione familiare: ricotta salata e soppressata – o salame – a dadini, uova sbattute con il parmigiano o il pecorino grattugiato, tutto sempre nella pasta di pane. L'odore pieno, saporoso delle tante pizze *chiene* esce dalle porte e dai balconi di tutte le case di Santo Stefano; odorano anche le strade e i vicoli, le scale, i muretti.

Durante il pomeriggio del giorno di Pasqua avviene il rito profano più caratteristico di Santo Stefano del Sole. Più o meno alle 14, dopo lo scoppio di un mortaretto, vari gruppi di cantori e di suonatori di organetto, tamburelli, *putipù*, *cupacupa*, *scetavajasse*, a cui ultimamente si è aggiunta una fisarmonica, si avviano nei vari quartieri per portare in ogni famiglia l'augurio della Rosamarina. Quasi tutte le famiglie alcuni giorni prima hanno accettato il classico ramo di abete a cui sono legati con nastri due arance, un limone e un biglietto augurale. Cantori e suonatori si fermano davanti alle case che hanno esposto “la frasca” e intonano:

*Sapetu santu e Pasqua rusata,
iammo mettenno 'a Rosamarina,
Rosamarina è quannu...
Quannu si allungata,
oj quannu si allungata
ncoppa sta finistella sì sagliuta...*

La Rosamarina è chiaramente una serenata a una ragazza, ma i cantori variano le parole, improvvisando strofe in duelli canori a seconda della famiglia a cui si rivolgono.

Tutti i familiari si affacciano sorridenti ad ascoltare, e alla fine del canto (traduco): «Ai signori che vengono da tanto lontano (gli emigrati che tornano al paese durante l'estate), addio. Che San Vito vi possa aiutare, che San Vito vi possa aiutare».

Ai suonatori vengono donati taralli e colombe pasquali o denaro, al posto dei regali in natura di una volta. Solo i proprietari dei vari agriturismi continuano a donare soppressate, salami e animali da allevamento e da cortile.

La sera, nella piazza principale affollata di paesani, inizia l'asta delle cibarie ricevute in dono. Il ricavato servirà per l'organizzazione della festa di San Vito Martire, il patrono a cui tutti i santostefanesi sono particolarmente devoti. Intanto i suonatori della Rosamarina si riposano, ma riprenderanno a suonare fino a notte fonda. Il giorno di Pasqua sembra non finire mai.

E poi c'è la Pasquetta che si celebra sui prati o fra gli alberi della vicina montagna. Lì, le pizze dell'erba e quella piena si incontrano per il consueto pic-nic fra voci alte, risate, canti e vari bicchieri di Aglianico, uno dei caratteristici ottimi vini irpini.

Simonetta Satragni

L'errata coniugazione del verbo mangiare

Io mangio

Tu mangi

Egli non mangia:

ma perché non possiamo dire

Noi mangiamo?

Note

[Dal libro di Andrea Melillo, a cura della Proloco santostefanese, 2019]

La Rosamarina è una tradizione tipica del Comune santostefanese e dei Comuni dell'Alta Valle del Sabato, che consiste principalmente nell'augurio pasquale che viene portato casa per casa sotto forma di serenata, da un cospicuo gruppo di cantori e suonatori, offrendo alle famiglie una frasca con tre agrumi e un biglietto augurale.

La più antica prova documentale finora rivenuta sull'esistenza del rito della Rosamarina in Santo Stefano del Sole consiste in un accenno del Pro. Sac. Colacurcio nel suo libro *Notizie storiche del Comune di Santo Stefano del Sole* del 1914. Lo storico narra infatti che i questuanti per la festività di San Vito si recavano presso le abitazioni in cerca di oblazioni «accompagnati da suonatori di zampogna e cannamella» (cornamusa), come avviene nel rito attuale. Un'altra traccia è stata lasciata da un ragazzo di tredici anni (Stefano Petretta) in un quaderno di scuola del 1929. Tali dati sono corroborati dalle testimonianze orali che ne confermano la presenza già agli inizi del '900.

Le testimonianze orali attuali sono di Andrea Melillo, Armelia Stromei De Feo, Carmela De Feo.

A pranzo con Casanova: ostriche e champagne!

Mi sono spesso domandata: avresti voluto incontrare Casanova e indulgere alle sue seduzioni? La risposta è sempre stata per me chiarissima: sì, avrei voluto incontrarlo. Quanto al farmi sedurre, sicuramente no: il femminismo non è stato invano. Ma certo conversare con lui, nel pieno della sua maturità, penso proprio che sarebbe stato assai piacevole.

Il Cavaliere di Seingalt, dottore in diritto civile e canonico, prima abate poi soldato della Serenissima e infine avventuriero, era un “libertino”, cioè strenuo difensore del libero arbitrio, elegantissimo, di vasta cultura, filosofo, scrittore, esperto di arti occulte, amante della bella vita, del buon cibo e ancor più del buon bere e viaggiatore impenitente.

Ecco, quest’ultimo aspetto della sua poliedrica personalità è quello che mi ha più intrigato. In carrozza o in nave è stato da Costantinopoli alla Spagna e ha viaggiato nelle isole greche, Inghilterra, Olanda, Svizzera, Russia, Germania, Francia e nelle terre della ex Jugoslavia. E tra tutti questi luoghi in cui è stato e ha soggiornato più volte, va posta in primo luogo Parigi. Qui, imparando così bene il francese da farne la sua seconda lingua, si iscrisse alla Massoneria e frequentò tutti i più importanti salotti, partecipando a conversazioni poliedriche e godendo di incredibili festini. Qui affittò la villa detta la Petite Pologne, dove a sua volta organizzava intrattenimenti e banchetti per gli amici, inserendo nel menù pietanze lì meno note, come gli amati maccheroni. Proprio all’epoca a Parigi si stava scrivendo la *Encyclopédie*, dove comparivano le voci *cuisine* e *alimentation*, determinando così il concetto di considerare l’alimentazione sotto vari parametri, da quello nutrizionale a quello gastronomico. Casanova stesso si occupava di gastrologia, come allora veniva chiamata la gastronomia, ed era convinto del legame tra cibo e salute, per cui deprecava sia il mangiar troppo che il mangiar troppo poco.



Tornando al viaggiatore Casanova, sicuramente il rumore delle ruote delle carrozze doveva essere per lui una sorta di musica. E in carrozza ha attraversato l'Italia, a partire da Venezia, dove era nato il 2 aprile 1725, e da Padova, dove aveva studiato. Ma poi ha percorso lo Stivale più volte in lungo e in largo, soggiornando, tra l'altro, a Torino, Milano, Lodi, Treviso, Parma, Senigallia, Ancona, Roma, Napoli, Salerno, fino alla Calabria.

Grande esperto di uomini, amava frequentare tutti i ceti sociali, dalla soldataglia e dagli osti con relative fantesche agli intellettuali più sottili e ai nobili di più alto lignaggio.

Come non desiderare la conversazione con tale personaggio! Tanto più che le occasioni di scambi verbali erano sempre a tavola! Già, perché Giacomo era un vero buongustaio, profondo conoscitore delle cucine dei luoghi dove aveva soggiornato e dei cibi che vi si producevano. La cucina, ricercata o semplice, doveva avere per lui le seguenti caratteristiche: ottime materie prime, lavorazione accurata, servizio impeccabile. Andava bene anche un pasto di campagna, con caci, salumi e buon vino, purché su una tovaglia pulita. La pulizia era per lui fondamentale. In una osteria, se vedeva cuoco e fantesca sudici, tovaglia sporca e desinare servito in piatti comuni, preferiva digiunare, e non beveva da recipienti comuni. I lunghi viaggi ne avevano fatto un esperto delle varie cucine e dei vini locali. Dai suoi *Memoires de ma vie* e dai vari suoi testi conosciamo i suoi piatti preferiti. Amava i «Maccheroni al sughillo», e con tale nome indicava sia gli gnocchi sia la pasta alimentare essiccata. Di ostriche ne trangugiava in numero spropositato. Zuppa di gamberi e brodo di tartaruga erano i prediletti per predisporre bene il pranzo. Tra le carni la preferita era la cacciagione, sempre accompagnata dalla propria salsa. E nei pranzi di campagna una frittata era molto gradita. In giro per il mondo aveva poi imparato ad apprezzare la spagnola Olla Podrida (una minestra di carne e verdure), le triglie cucinate alla maniera di Marsiglia e i paté tipici di alcune zone della Francia. Ma il momento più atteso del pranzo era quello finale con cioccolata, caffè e punch. Odiava l'aglio, adorava i tartufi. Ovviamente l'intero pasto doveva essere accompagnato da ottimo vino;

la birra era drasticamente esclusa. Il vino preferito era lo champagne, ma tra i francesi amava anche il Borgogna, il Bordeaux e il Pontac. E tra gli altri vini: lo svizzero Neuchâtel, il vino del Reno, l'ungherese Tokay, il vino di Cipro, il Malaga, il vino delle Canarie, il moscato del Levante. Tra i vini italiani ha apprezzato il Chianti, il rosso di Montepulciano, il vino di Montefiascone, il vino di Tivoli, il friulano Refosco e il Sangiovese.

Sempre un pranzo squisito veniva imbandito da Giacomo in occasione di ogni incontro galante per ben predisporre la dama di turno e anche, in caso di impresa riuscita, il che non era raro, per prolungare i piaceri dell'amplesso con quelli della tavola.

Casanova ha trascorso gli ultimi anni della sua vita a Dux, nel castello del Duca di Waldstein che lo aveva accolto come bibliotecario e che gli conservò lo stipendio anche quando non fu più in grado di lavorare. Dux, un tempo in Boemia, oggi ha il nome di Duchov ed è nella Repubblica Ceca. Qui morì il 4 giugno 1798, a 74 anni, assistito da un nipote, fortunatamente per lui lontano dagli echi della aborrita Rivoluzione. Vecchio, malandato e senza denti, il cibo era rimasto l'unico dei tanti piaceri che per tutta la vita aveva perseguito. In particolare si nutriva di brodi che gli procurava l'amica Elisa von der Recke. In realtà la nobildonna gli faceva recapitare delle tavolette che, messe poi in acqua calda e tenute in caldo, si scioglievano, dando vita a un ottimo brodo. La complessa lavorazione di queste tavolette, che si mantenevano per mesi in vasi chiusi e che pertanto sono le antesignane degli odierni dadi, è riportata nel ricettario *L'art de limonardier* del 1804.

Insomma, perché non accettare l'invito a un bel pranzo da parte di un Casanova nel rigoglio della sua maturità fisica e intellettuale, in uno dei tanti ambienti ameni che egli sapeva con gusto individuare, accompagnato e seguito da brillante conversazione e con mescolta senza limite di prelibate bevande? E poi? Chissà...

Per chi volesse approfondire l'argomento, consiglio il libro *Il gastronomo errante Giacomo Casanova* (Ricciardi & Associati Editori, Roma 1998) di Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio e Alessandro Fortis, entrambi membri dell'Accademia della Cucina.

Pasquetta in quarantena

In questo triste aprile di quarantena, a causa della terribile pandemia che ha travolto l'intera umanità, è difficile incontrarsi per la strada con qualcuno e scambiare più di qualche parola, e anche se capita d'imbatteci in un conoscente, o parente che sia, lo si saluta frettolosamente e a prudente distanza, chiedendogli appena notizie sulla sua salute e, se richiesto, lo si informa della nostra; e poi... si scappa via!

In uno qualunque dei tanti condomini delle nostre città, poi, dove gli incontri potrebbero essere più frequenti e ravvicinati, in quelle stesse circostanze succede quasi la medesima cosa: ci si saluta in modo identico, forse con un poco più d'enfasi, ma, comunque, tenendosi sempre molto ben lontani l'uno dall'altro; e capita anche, tanto da meravigliarci parecchio, che l'antipaticissimo inquilino del secondo piano, persona, in genere, sgarbata e arrogante con tutti, ora sia così gentile da cederci persino il passo e dandoci cavallerescamente la precedenza, pur limitandosi, come sempre, a un laconico saluto, magari non più a mezza bocca, mentre si distanzia da noi e si spiattella nell'angolo più lontano pur di farci passare il più possibile discosti da lui. Insomma, nel corso di questa drammatica contingenza sanitaria, gli incontri con il resto del genere umano si sono fatti più complicati e difficili per tutti e, perciò, ci si limita alle rare uscite dovute a quelle strettissime necessità contemplate dai decreti emanati dal governo, seguendo le precauzioni dettate, cui, poi, il timore e il buon senso di ciascuno, a queste ultime, aggiungono una cospicua dose di maggiore e più meditata cautela.

Qualche giorno fa, nel corso di una di queste uscite, trascinandomi dietro un grosso carrello per trasportare la spesa settimanale, giusto nell'androne del palazzo dove abito, avevo la ventura d'incontrare il signor Rossi, condomino del terzo piano nonché austero e simpatico signore con il quale, cosa più unica che rara di questi tempi, ci fermavamo a parlare, tenendoci, naturalmente, alla distanza consigliata per evitare ogni eventuale possibilità di contagio reciproco. Benché io



Borse di credenza

avessi un po' di fretta a causa della lunga fila che, poi, sapevo di dover sostenere per entrare nel supermercato, mi fermavo volentieri a scambiare con lui le solite quattro chiacchiere, sia per avere il piacere di comunicare con qualcuno al di fuori della mia ristretta cerchia familiare, sia perché avevo, e ho, gran rispetto e stima di lui, e anche un po' perché avevo letto, o m'era parso di leggere, negli occhi del mio condomino, un forte desiderio, anzi, una voglia matta, di parlare con chiunque, purché questi avesse la bontà di starlo a sentire.

Il signor Rossi, l'inquilino dell'interno dodici, ex pensionato delle Poste, vive in un appartamento abbastanza ampio al terzo piano e vi abita con la moglie, casalinga; entrambi sono persone di buon carattere, molto cordiali e cortesissime e, parimenti, di buon cuore e corrette fino all'eccesso, non troppo avanti con l'età, almeno se consideriamo il tempo della maturità e della vecchiaia con gli occhi d'oggi. In effetti, l'età di entrambi si aggira attorno alla settantina d'anni, età che, un tempo, appena una cinquantina d'anni fa, era considerata abbastanza rispettabile e che, di questi tempi, invece, ci pare sia da considerarsi appena matura. E un po' come capita a molte persone di quella loro medesima età, l'esistenza quotidiana si scioglie nella calma e nella tranquillità di tutti i giorni, senza mai grossi intoppi o troppi sconvolgimenti, e perciò i due coniugi, arcicontenti di ciò, sperano vivamente che tale monotona esistenza continui anche per l'innanzi; sorte e salute permettendo, naturalmente.

In questo principio del 2020, però, a causa del terribile morbo che, sin dall'inizio dell'anno, ha squassato e stravolto le vite di quasi tutto il genere umano sparso sull'intero pianeta, causando migliaia di morti, le cose non vanno più come prima, anche per i due coniugi Rossi che avevano pensato di poter continuare a vivere ancora a lungo immersi nella loro tranquilla e monotona serenità familiare, e che, invece, da un giorno all'altro, come tutti, naturalmente, si sono visti scombussolare il consueto e abituale trantran quotidiano precipitando in uno stato fisico e psicologico di forte tensione che mette severamente alla prova anche il loro naturale e spontaneo buonumore.

Quel giorno, il signor Rossi, la cui voglia di parlare sembrava traci-

margli dagli occhi, senza neppure dargli il tempo di interloquire alcunché e senza neppure togliersi la mascherina anti-contagio, si affrettava subito a dirgli, forse per rassicurarsi, che lui e la consorte stavano seguendo attentamente le indicazioni che il governo aveva dato a tutta la cittadinanza per combattere il morbo, ed erano sempre stati ligi alle disposizioni ministeriali, sin dal primo momento, senza più uscire di casa, o quasi, e mettendo in pratica in modo assiduo e scrupoloso tutte le norme igieniche raccomandate.

Finito di esporre questo breve preambolo, il signor Rossi taceva un momento per prendere fiato, anche a causa della mascherina che gli rendeva faticosa la respirazione, e poi, cambiando subito il tono del discorso, prendeva a dire forse quel che più gli premeva con un pizzico d'amarezza nella voce, e cioè che, in questi ultimi giorni di festività pasquali, era mancata loro, soprattutto, l'aria di festa, l'allegria, il piacere dello stare insieme ai propri familiari e ai propri amici per mangiare e bere, chiacchierare, discutere, e ridere, anche.

Non potendo ricevere visite, però, continuava a dire il mio simpatico condomino, lui e la moglie si erano limitati ad acquistare lo stretto necessario a entrambi per festeggiare da soli la Pasqua e la Pasquetta nel proprio appartamento. E proseguiva dicendo che, qualche giorno prima, e per pura fortuna, erano riusciti a comprare un piccolo uovo di cioccolato e anche una colomba, quella dal gusto classico che piace tanto a sua moglie, nonostante l'assalto all'arma bianca dato ai negozi e ai supermercati dalla gente comune che, spaventata dalla possibile penuria di prodotti alimentari, acquistava ogni sorta di cibo ma, soprattutto, faceva incetta di dolci tradizionali.

Naturalmente, si erano adattati a trascorrere la festività di Pasqua quasi da eremiti e in buona serenità, essendo anche stati rassicurati sulla salute dei propri parenti e amici, ma senza fare la tradizionale colazione pasquale a base di uova sode, coratella d'agnello con i carciofi, salame "corallina", pizza di Pasqua, pane casereccio e pizza sbattuta, tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino bianco, magari leggermente frizzante, come avevano sempre fatto quando parenti e amici erano loro d'attorno; limitandosi, invece, a mangiare soltanto all'ora di pranzo,

non il tradizionale abbacchio al forno o a scottadito, come tradizione vuole, bensì un bel piatto di fettuccine al misto di funghi, un po' di cicoria ripassata in padella con aglio, olio e peperoncino, una grossa fetta di colomba, un frammento di cioccolata piuttosto grande e spesso, quasi mezzo uovo diviso a metà, e terminando il pranzo con un buon caffè fatto con la moka, come sapeva fare solo lui, corretto alla sambuca, per la moglie, inaffiato alla grappa, per se stesso.

Detto ciò, il signor Rossi s'interrompeva appena un solo istante per volgere, ancora una volta, un breve sguardo verso i miei occhi, forse con l'intenzione di leggervi una qualche reazione o per accertarsi se fossi ben attento nel seguire il suo racconto, e, tentennando la testa di qua e di là mentre accompagnava quel movimento con una lieve smorfia delle labbra, subito aggiungeva che, per le loro condizioni fisiche generali, piuttosto precarie, in verità, quello di Pasqua era stato quasi un vero e proprio stravizio, e lo disse riferendosi particolarmente ai dolci mangiati e ai bicchierini di liquore centellinati.

Però, teneva a precisare che, nonostante la sregolatezza commessa nel giorno di Pasqua, il corpo d'entrambi pareva aver ben assorbito le possibili, temute conseguenze negative e, perciò, per Pasquetta si erano riservati un trattamento migliore. Attese ancora qualche momento e poi, alzando un poco di più il tono della voce, e colorandolo anche con una leggera enfasi, riprese a dire che, infatti, e giusto per il Lunedì dell'Angelo, avevano disposto un menù speciale, e lo disse nello stesso modo che se lo avessero preparato con chissà quali costosi e ricercati manicaretti, mentre girava la testa e lo sguardo da una parte e dall'altra, come se temesse di essere spiato dal proprio medico personale.

Quindi, senza nemmeno attendere che io commentassi appena qualcosa, il signor Rossi riprendeva a parlare elencando orgogliosamente, una dietro l'altra, le voci del loro menù di Pasquetta: bucatini all'amatriciana, cicoria ripassata in padella, un chilo di fave e un bel tocco di pecorino, insalata mista a base di rughetta di campagna, una bella fetta di colomba, un altro grosso e spesso frammento di cioccolata fondente – in pratica, l'altra metà dell'uovo sempre divisa a metà –, poi un buon caffè, corretto alla sambuca, per la moglie, e uno corretto alla grappa,

per lui, dandomi un leggero colpetto al braccio col gomito e allontanandosi subito, mentre aggiungeva, quasi gongolando, che avevano mangiato tutto, ma proprio tutto, e senza lasciare nemmeno una briciola, alla faccia del colesterolo, dell'azotemia, dei trigliceridi e dei tanti problemi fisici che entrambi pativano!

A quel punto, pensavo che avrebbe smesso il suo racconto e mi avrebbe lasciato andare perché cominciavo a sentire un po' di premura, ma, invece, il signor Rossi, che – e lo scoprii allora – era appassionato di cucina, voleva precisarmi anche come aveva voluto la moglie facesse il sugo all'amatriciana per i bucatini; e, con fare compunto, iniziava col dirmi che quello fatto per Pasquetta era proprio l'intingolo che faceva la sua povera mamma quand'era bambino. A quel punto, mi sentii così incuriosito che misi da parte le premure e lo ascoltai con più attenzione.

Il signor Rossi, allora, prendeva a spiegarmi la ricetta premettendo che, per poter apprezzare appieno il sapore di tutti gli ingredienti, il sugo all'amatriciana deve essere fatto nel modo più semplice possibile, e continuava dicendo che bisognava, innanzitutto, far scaldare un filo d'olio d'oliva in una piccola pentola assieme al guanciale tagliato a pezzetti non troppo piccoli e, appena questo si era ben rosolato, si aggiungeva la salsa di pomodoro, si salava e si lasciava cuocere ancora per qualche minuto. Appena la pasta era cotta e scolata, la si versava nella pentola del sugo e si mantecava il tutto per un paio di minuti; poi, una volta messa la pasta nel piatto, si aggiungeva un'abbondante nevicata di pecorino e il gioco era fatto. Da leccarsi i baffi, aggiungeva convinto, sorridendo fieramente.

Pensai tra me e me che, considerando la loro età avanzata, per i due coniugi il pranzo di Pasquetta aveva assunto i toni epici ed enfatici della scorpacciata e, infatti, neanche l'avevo pensato che il signor Rossi mi precedeva dicendo che dopo aver mangiato tutta quella roba, avrebbero voluto, e dovuto, fare una bella passeggiata, ma, stante il divieto imperante di uscire, si erano messi a leggere sul divano e, così, si erano addormentati.

A questo punto, mi guardò ancora negli occhi per capire se avessi

ben seguito la sua storia fino in fondo, poi, scuotendo la testa, mi disse che ora, però, doveva andare che si era fatto tardi e mi salutò cordialmente lasciandomi in mezzo all'androne come un baccalà, mentre meditavo sulle tante e varie bizzarrie che la pandemia involontariamente generava. Infine, sistemai ben bene la mia mascherina sul viso, uscii in strada e mi diressi al supermercato, pazientemente disposto a fare una fila chilometrica.

Lilia Slomp Ferrari

Il sapore dei ricordi

Pia nacque a Trento il 9 marzo del 1911, ultima di quattro fratelli. Rimase orfana di padre quando aveva solo sei mesi e la sua vita in famiglia cambiò completamente perché nonna Margherita per sollevare la madre vedova si offerse di allevare la piccola portandola a vivere a Maso Rossi, un podere in Val di Non che era stato parte dei terreni di Castel Thun.

Visse la sua prima infanzia amata e coccolata dalla nonna, dallo zio e dalla schiera di zie che vivevano ancora in casa e aiutavano la nonna nella conduzione della proprietà. Non conosceva il significato della parola «mamma» e non ne sentiva la mancanza: era trattata come una piccola principessa campagnola, anche se non aveva le scarpette di vetro delle favole ma correva felice a piedi scalzi in mezzo ai prati e lungo i sentieri che, in primavera, quando i biancospini erano in fiore, parevano pennellati di neve.

Vedeva altri bambini solo quando si scendeva al paese per la messa della domenica o per la sagra del santo patrono. Compagni di giochi, le farfalle e tutti gli animali da cortile. Qualche volta lo zio l'aveva portata con sé a caccia di lepri e ricordava benissimo l'apparizione improvvisa di una volpe al limitare del bosco. Dalla finestra della sua cameretta poteva contare le stelle che parevano vicinissime e vibranti, come avessero un'anima.

Nello scorrere del tempo provava un grande senso di libertà, si sentiva felice e, quando si fermava trasognata a contare le gocce di rugiada nel cuore dei fiori, le sembrava di stringere nel pugno brandelli d'infinito.

La nonna aveva poco tempo da dedicare alla cucina e non c'era grande varietà di pietanze, però, per tutta la sua lunga vita, Pia conservò la memoria di quei sapori abbinati al loro profumo e all'immagine del grande tavolo di legno dove le scodelle, come per magia, si riempivano di cibo semplice e saporito.

Il maso era autosufficiente e in negozio non si comprava quasi niente se non quel “panone” di zucchero che si grattugiava al bisogno e la farina bianca usata con parsimonia, indispensabile per le lasagne della festa del patrono, quella sagra in cui il paese si animava di bancarelle e di curiosità per tutti i bambini. Le giostre a Pia non piacevano molto perché le causavano un senso di vertigine.

Nei campi si coltivavano orzo, patate, piselli, fagioli e cavoli, e nel frutteto le file dei meli e dei peri parevano tanti soldatini perfettamente schierati. C’era anche un grande vigneto con un tipo d’uva dolcissima molto richiesta sul mercato.

Il regno della nonna però era l’orto e Pia, anche se piccola, la aiutava a tenerlo pulito dalle erbacce. Imparò così il nome degli ortaggi e delle piante medicinali che curavano molti malanni. La nonna seccava le erbe più preziose per l’inverno.

Nelle stalle vivevano le mucche, i buoi, i maiali, c’era anche una conigliera davanti alla quale la piccola s’imbambolava a guardare i coniglietti appena nati. Nel pollaio le galline ovaiole creavano nell’aria quasi un sottofondo musicale nel loro chiocciare interrotto ogni tanto dal canto del gallo che si pavoneggiava con la cresta rossa al sole. La ricerca delle uova nei posti più disparati dell’aia era per la bimba il gioco della “caccia al tesoro”.

Lo zio si occupava dei lavori pesanti e anche della cacciagione che diveniva, quando era fortunato, una preziosa entrata per la famiglia.

L’universo della piccola Pia stava tutto racchiuso nel podere all’orizzonte del grande prato che pareva si fondesse con il cielo.

Com’era felice quando si andava nei campi a raccogliere i piselli, che poi a casa con le sue piccole dita toglieva dai baccelli imparando così a contare, e come era buona quella fetta di polenta fredda con una particola di lucanica o un pezzetto di formaggio: il loro pranzo prima di tornare al maso seduta con le gambe penzoloni sul carretto trainato dai buoi.

Quanto era bello il momento della mungitura! Nella sua ciotola veniva versata la schiuma del latte scremato. Pareva la crema di un budino.

Una golosità preziosa quella scaglia di zucchero che le zie, a turno, quando nel primo pomeriggio i nonni riposavano, staccavano dal grosso “panone” in dispensa. La bimba la leccava piano cercando di farla durare il più possibile.

Viveva ogni giorno come fosse protagonista di una favola e si stupì molto quando un mattino la nonna la vestì col grembiolino pulito e la pettinò per bene con le trecce fisse arrotolate a coroncina sulla testa.

Senza tante parole la nonna le disse di andare lungo il sentiero che portava al prato piccolo perché là avrebbe incontrato la sua mamma che lei non aveva mai conosciuto. Aveva deciso di venirla a prendere perché la grande guerra incombeva sempre più vicina, i confini si facevano ogni giorno meno stabili e il desiderio di riunire la famiglia sempre di più le scombussolava il cuore. Ora, per sicurezza, la madre si era trasferita da Trento a Saone, frazione di Tione nelle Giudicarie, sotto la protezione dello zio curato, don Stefano. Desiderava farle conoscere la sua nuova casa, i fratelli, ma soprattutto era divorata dalla nostalgia per la sua piccolina ed era troppo forte il desiderio di stringerla finalmente di nuovo a sé.

Pia arrivò a quella radura al confine del cielo, scorre una bella signora con una camicetta bianca a fiorellini azzurri. Era seduta nell’erba con la gonna leggera allargata a campana.

Appena la madre la vide, si alzò, stese le braccia e le corse incontro per un momento che nella sua lunga vita non dimenticò mai. Aveva un buon profumo, la mamma, sapeva di bucato e la stringeva fissa facendola girare quasi ballasse per la felicità.

Presto venne il giorno della partenza, dell’addio alla nonna, agli zii, al maso che era stato rifugio, protezione e culla, prima di affrontare un viaggio lungo una giornata, di valle in valle, per lunghi tratti a piedi, che l’avrebbe portata alla scoperta di altri orizzonti.

Quando la nonna la salutò, le diede una borsa piccola fatta a mano, di pezza con nodini di tutti i colori, confezionata di nascosto apposta per lei, perché la ricordasse a ogni passo: l’aveva riempita di cantucci di pane secco abbrustolito con un po’ di zucchero per il viaggio: un

dolce prezioso che segnò l'addio alla sua infanzia, un pegno d'amore.

Quel sapore antico l'accompagnò nel ricordo per tutta la vita, lo raccontò ai figli, ai nipoti, incantandoli nella commozione.

Chissà se, quando compì i suoi 100 anni, la magia di quell'istante le tornò ancora alla mente rivedendosi in cammino con quella borsa stretta nella mano, le treccine fisse a coroncina sulla testa e nel cuore la dolcezza che può avere solamente un sogno bambino.

Silvia Sollecito

La zuppa imperiale

La zuppa imperiale trae origine dalla minestra austriaca «krinofel» che giunse in Emilia ai tempi del ducato di Maria Luigia, moglie di Napoleone I e duchessa di Parma.

Il nome della specialità emiliana potrebbe anche avere origine dal valore economico di alcuni dei suoi ingredienti, un tempo molto costosi, come il burro e soprattutto il parmigiano; quindi solo un imperatore poteva permettersela!

Nel famoso manuale di Pellegrino Artusi (1871) veniva citata come «Minestra di semolino composta».

Gli ingredienti della ricetta ufficiale, depositata presso la Camera di Commercio di Bologna, sono i seguenti:

Per 8-10 persone:

1 Kg. di burro

170 g. di farina di semola

3 uova

Parmigiano

Noce moscata

Brodo

Invece la ricetta che ho imparata da una zia alla quale era stata insegnata dalla mamma (ossia la mia nonna) è questa:

Per 10-12 persone:

10 uova

5 pizzichi di sale

1 noce moscata intera grattugiata

25 cucchiaini di parmigiano grattugiato

3 cucchiaini di pane grattugiato

3 cucchiaini di farina di semola

2 pizzichi di lievito

4 noci di burro

Mettere l'impasto in una tortiera a cuocere in forno a 200°C per 30 minuti.

Ora arriva il bello! Affettare e poi ridurre in cubetti questa torta, operazione che vedevo fare dalla nonna con mano sicura e ritmica.

Vi assicuro che se preparerete per Natale un buon brodo, magari di cappone, e lo servirete con questi cubetti (una valida alternativa ai tortellini), tutta la famiglia si ricorderà di voi!

Spero, con questa ricetta, di aver reso omaggio alla mia famiglia d'origine. La famiglia tradizionale adesso è molto svalutata, contestata e spesso equiparata alle famiglie arcobaleno o alle famiglie allargate (che io chiamo sfasciate), ma ritengo che numerosi guai della società moderna siano legati proprio allo scarso valore che ora viene attribuito a questa antica istituzione, cardine di ogni principio sociale. Anche il Santo Padre, in occasione del Family Day, non ha fatto dichiarazioni in merito e il Suo silenzio per alcuni è stato assordante.

Tornando alla mia ricetta, ricordo che era una minestra che mia nonna preparava ogni volta che la sua famiglia (aveva quattro figli) riusciva a riunirsi.

Questo è probabilmente il motivo che me la fa apprezzare forse oltre il suo valore oggettivo, che comunque rimane notevole.

Provare per credere!

Donato Tamblé

Un poliglotta a tavola Mario A. Pei e la cucina italiana in America

Mario Andrew Pei (1901-1978), romano di nascita e americano d'adozione, linguista e poliglotta fra i più grandi del Novecento, fra i suoi tanti interessi coltivò anche quello per la gastronomia.

Autore di testi accademici rigorosi ma anche di opere di divulgazione – soprattutto per l'insegnamento delle lingue e la storia del linguaggio – che ebbero un notevole successo, sapeva coniugare serietà scientifica e capacità di comunicazione, ed era dotato di uno spiccato *sense of humour*. I suoi molteplici scritti coprono varie discipline, dalla filologia alla linguistica, dalla politica all'economia, dall'etnografia alla musica, dalla letteratura all'arte culinaria.

Le tradizioni della sua famiglia e l'ambiente italo americano della sua formazione gli avevano trasmesso il piacere della buona tavola e in particolare dei cibi italiani. Pei, che fu sempre fiero delle sue origini romane, che non mancava occasione di sottolineare, si distinse anche per la sua cordialità tutta italiana, anche nell'accoglienza domestica. Nel 1924 aveva sposato la pianista Pearl Glover, alla quale rimase legato per tutta la vita. La loro casa newyorkese era un luogo di grande ospitalità e convivialità e nei ricevimenti i coniugi Pei, oltre a rallegrare gli amici con musiche e canti tradizionali, scoperti da Mario in vari paesi del mondo, offrivano loro i piaceri della buona tavola, spesso con ricette tradizionali della cucina italiana. Lo stesso Pei era non solo un buongustaio, ma anche un esperto di cucina in grado di preparare gustose ricette che lo riportavano, con un po' di nostalgia, alla sua infanzia romana e alle usanze alimentari dei suoi genitori. La sua abilità culinaria era ben nota e talora ne dava prova anche fuori casa. Si racconta, fra l'altro, che una volta, essendo stato invitato nel *cottage* di alcuni amici nel New England, fece inviare loro, prima del suo arrivo – da una famosa ditta newyorkese importatrice di prodotti alimentari italiani – un pacco contenente mozzarella, ricotta, olive verdi e nere, acciughe,

tonno, salsiccia italiana dolce e pasta sfoglia dai bordi increspati. Erano alcuni degli ingredienti con i quali egli stesso volle preparare delle succulente lasagne. Quel piatto divenne famoso come le «lasagne alla Mario Pei».

Anche alcune delle sue molte *Letters to the Editor* indirizzate al «New York Times» e ad altri giornali trattano temi culinari, abitudini alimentari, etimologie di parole riguardanti il cibo. Perfino nei suoi volumi di storia della lingua e di linguistica ricorrono riferimenti alla cultura alimentare di diversi popoli.

In questa sede intendo soprattutto illustrare la sua introduzione all'edizione americana del celeberrimo libro italiano di ricette *Il Talismano della Felicità* di Ada Boni, pubblicato a New York nel 1950 e che ebbe molto successo e varie edizioni.

La traduzione e l'adattamento erano della sorella di Mario Pei, Matilde, la quale non si era limitata a tradurre il testo di Ada Boni, ma lo aveva anche adattato al pubblico americano, rielaborando alcune ricette e aggiungendone altre, tipiche della cucina italo-americana.

Matilde Pei era rimasta inizialmente in Italia presso i parenti e solo nel 1919, già quasi diciottenne, poté riunirsi alla famiglia a New York.

Matilde firmò il volume con il solo cognome da coniugata – La Rosa – forse per non essere accostata direttamente al fratello. Mario Pei, infatti, scrisse una brillante e lunga introduzione al volume e, data la sua celebrità, utile a fini promozionali, venne citato nel frontespizio.

Peraltro, la scarsità di notizie su Matilde La Rosa Pei ha portato coloro che l'hanno citata per la sua traduzione a curiosi equivoci: alcuni la menzionano col solo cognome da sposata, altri invece, pur dandone anche il cognome da nubile, ne sbagliano clamorosamente il rapporto di parentela col famoso linguista, considerandola moglie o figlia di Mario Pei.

Nella breve premessa del volume (forse anche questa dello stesso Mario Pei) si diceva che la traduttrice era una casalinga italiana, nata e cresciuta a Roma, trasferitasi a diciotto anni negli Stati Uniti e durante la Seconda guerra mondiale impiegata nel *Censorship Bureau*. Si sottolineava anche che la sua padronanza delle due lingue e l'abilità culi-

naria erano garanzia di una traduzione accurata e ben fatta.

In questa prefazione, il *Talismano della Felicità* di Ada Boni era presentato come «*the standard national cookbook*», il libro fondamentale della cucina nazionale italiana. Si ricordava inoltre che la sua autrice era anche l'editrice della principale rivista per signore, «Preziosa», e che aveva iniziato a raccogliere le sue ricette nel 1928, con l'intenzione di aggiornare una pletora di libri di cucina regionali e nazionali, che erano ormai da considerarsi sorpassati per il progresso dell'arte italiana della cucina. Il libro aveva riscosso un ampio e vasto successo, e in Italia, fra il 1927 e il 1950, aveva avuto sedici ristampe e venduto circa 250.000 copie, uno straordinario risultato – secondo il prefatore americano – considerando che il mercato italiano dei libri di cucina era limitato, poiché in un paese di 45 milioni di abitanti il 20 per cento erano ancora analfabeti. Oltretutto in Italia l'arte della cucina era affidata alla tradizione orale familiare, «*from mother to daughter*», e addirittura i manuali di questo tipo venivano considerati «*with a mixture of suspicion and derision*», oltre al fatto che la diffusa povertà costituiva un ostacolo all'acquisto di libri desiderabili ma costosi. Per questo il successo del libro appariva strepitoso: «*The record established by Ada Boni's masterpiece is almost fantastic*».

La traduzione americana era stata condotta sulla quindicesima edizione ed era in realtà una riduzione e un adattamento rispetto alle 866 pagine originali contenenti più di 2.000 ricette, la metà delle quali, peraltro, di origine non italiana. Queste ultime erano state eliminate dall'edizione americana, che voleva presentare esclusivamente piatti italiani, «*native Italian dishes*». Inoltre, nella scelta delle ricette, erano state escluse quelle i cui ingredienti erano completamente introvabili negli Usa, e di cui non esistevano nemmeno accettabili sostituti. Si era ritenuto opportuno poi aggiungere alcune ricette, che erano assenti nel libro di Ada Boni, ma erano conosciute dai lettori che le avevano incontrate nei menù dei ristoranti italo-americani. Infine, molte ricette erano un ulteriore contributo personale della traduttrice, Mrs. Matilde La Rosa, «*herself an experienced cook*», che le aveva riscontrate come «*popular with her American friends*». Il libro, tuttavia, voleva essere

un libro di cucina italiana, non italo-americana, e si sottolineava che: «le ricette qui elencate descrivono i piatti che sono regolarmente mangiati lungo tutta la penisola italiana piuttosto che i piatti che sono la specialità di una singola regione italiana, o quelli che sono stati sviluppati nelle comunità italiane in America. Il corollario di questa proposta è che un gran numero di questi piatti sarà quasi del tutto sconosciuto al lettore americano. Tutti comunque, senza eccezioni, valgono la pena di essere provati. Alcuni risalgono al Rinascimento, quando la cucina italiana era di fama internazionale ed i cuochi francesi venivano in Italia per imparare la loro arte. Altri sono relativamente moderni. Sono tutti buoni». Nella prefazione si ricordava infine che: «l'Introduzione ed il Glossario sono opera del Professor Mario A. Pei della Columbia University, autore di *The Italian Language, Languages for War and Peace*, and *The Story of Language*. Il Glossario reca sia la definizione dal dizionario dei termini italiani usati nel testo che la loro approssimativa pronuncia in inglese».

L'edizione americana del libro di Ada Boni conteneva inoltre una preziosa specifica appendice che elencava negozi e aziende dove poter trovare i prodotti italiani genuini. Infatti: «Uno dei principali impedimenti all'uso di libri di cucina stranieri in America è stata l'indisponibilità di molti degli ingredienti necessari nelle ricette. L'abitante di grandi città come New York, Chicago, San Francisco o Boston, dove ci sono vaste comunità straniere e negozi di alimentari stranieri, non ha difficoltà a procurarsi cose come prosciutto, mozzarella e ricotta; ma l'abitante di una piccola città non ha questo vantaggio. Si è pertanto ritenuto opportuno elencare, in un'appendice speciale, i nomi e le posizioni dei negozi di alimentari italiani specializzati in commercio per corrispondenza e la qualità dei cui prodotti dava garanzia di sicurezza. Un lettore situato in una piccola città del Midwest o del Sud può pertanto scrivere a una delle aziende elencate nella presente appendice e ricevere, tramite pacco postale o espresso, i prodotti alimentari italiani che desidera».

Nel suo ampio saggio introduttivo, Pei espone anzitutto la sua tesi sul rapporto e sull'analogia fra il linguaggio e l'alimentazione: «Come

linguista e studioso di culture nazionali, ho spesso pensato che debba esserci una relazione intima tra la lingua e cibo. Sono anche i paesi che mostrano la più ampia gamma di dialetti quelli in cui la cucina assume le forme più diversificate; mentre le terre dove le differenze dialettali sono lievi mostrano una certa monotonia nel loro cibo».

Quindi sottolinea la varietà di tradizioni regionali italiane: «L'Italia appare molto vicino alla cima dell'elenco tra i paesi con una vasta gamma dialettale e, di conseguenza, il cibo dell'Italia è così diversificato che la cucina di una regione è praticamente estranea a quella di un'altra. Un italiano del Nord e un siciliano, ognuno dei quali parla il proprio dialetto, non hanno più possibilità di capirsi che un americano e un tedesco che usino ognuno la propria lingua. Allo stesso modo, una tipica cena veneziana e una concepita in Calabria hanno altrettanto in comune di un pasto a Parigi e di uno a Chinatown».

Ma non c'è motivo di meravigliarsi se si considerano le differenze esistenti fra gli stessi italiani, sui quali peraltro sussistono numerosi preconcetti e luoghi comuni che Pei si preoccupa di sfatare: «Quando noi parliamo di "tipo italiano", ciò che appare sullo schermo della nostra mente è un basso individuo scuro, con occhi lampeggianti, un sorriso pronto e rivelatore di denti, e loquace nei gesti. Il tipo alto sei piedi, biondo o dai capelli castani è abbastanza comune in Italia, in particolare al Nord, ma dal momento che si scontra con la nostra immagine mentale preconcetta, ci rifiutiamo di credere in lui. Un italiano robusto è oltre la nostra comprensione, eppure molti italiani lo sono. Un italiano che non canta "O Sole Mio" e non si lancia in una tarantella al minimo incitamento, è un italiano che non conosciamo o forse non desideriamo nemmeno conoscere; eppure c'è un tipo di italiano che canta le canzoni popolari – simili ad inni – dei passi alpini e balla (quando lo fa) i balli lenti e maestosi del Piemonte e del Friuli».

Per scoprire la grande varietà della cucina italiana l'americano dovrebbe a sua volta uscire dai cliché consolidati e dai ristoranti che è solito frequentare: «Se ha il coraggio gastronomico di voltare le spalle risolutamente al suo hotel di prima classe e alla sua cucina internazionale, e si avventura audacemente per le trattorie locali, o, meglio an-

cora, riesce a farsi invitare nelle famiglie del luogo, incontrerà piatti la cui diversità lo stupirà oltre misura».

A questo proposito, Pei riporta un gustoso aneddoto personale: «C'è a New York un ristorante fuori mano che è gestito da una coppia friulana, originaria dei piedi delle Alpi [...] quando ho portato un mio amico “dai Friuliani”, come sono chiamati affettuosamente da quelli che se ne intendono, lui all'inizio non poteva credere né ai suoi occhi né al suo palato. “Wonderful!” – esclamò – “Ma certamente non italiano!” Ho avuto enormi difficoltà a convincerlo che questo locale era tipicamente italiano come il ristorante napoletano a cui era abituato».

Si passa quindi a un breve ma incisivo *excursus* storico sulla cucina italiana, partendo dal mondo classico: «Mentre esaminiamo i superstiti libri di cucina preparati da antichi scrittori greci e romani, come il grande Apicio, scopriamo che, come noi, essi hanno diviso il pasto principale del giorno (*prandium* o *coena*) in tre parti: una fase pregustatoria o di antipasto (*hors-d'oeuvre phase*); una portata principale (o una sequenza di portate principali); e una sezione di frutta e dolci, o *dessert*. Da quando si sono stabilite le arti della civiltà, sembra normale aprire il pasto con elementi alimentari che stimolano l'appetito e chiuderlo con cibi di natura stucchevole, che mettono il sigillo sulla tomba della fame scomparsa. Tra la *promulsis* (o *gustatio* o *frigida mensa*) degli antichi romani e l'antipasto degli italiani moderni sono intervenuti molti secoli, ma l'idea generale rimane la stessa. Gli ingredienti preferiti della classica *frigida mensa* erano i crostacei, le verdure in salse salate, le olive, i funghi e le uova (i romani avevano persino un'espressione, *ab ovo ad mala*, “dall'uovo alle mele”, per indicare “dall'inizio alla fine del pasto”). Tutti questi componenti trovano la loro strada in un elaborato antipasto italiano moderno».

Qui Pei dichiara l'impossibilità di «tentare di dare una descrizione generale di un antipasto italiano» data la varietà dei suoi componenti «da regione a regione, dalla stagione dell'anno, dalla vicinanza alla costa del mare e ai suoi crostacei, dalla tradizione locale e dal gusto degli individui». Si descrivono le preferenze nel Nord «per preparazioni elaborate, come le uova sode fredde in una varietà di salse, i funghi ri-

pieni, i sottaceti, i carciofi, ed i prodotti derivati dal maiale, come salame, prosciutto, capocollo (o coppa) e mortadella di Bologna». Mentre «il Sud, con la sua abbondanza di verdure, propende in misura maggiore per olive, sedano e finocchi freschi, lattuga, peperoni verdi crudi, scalogno e ravanelli o le loro controparti in salamoia, come la *caponatina* di Sicilia, che può essere acquistata in lattina e che include verdure aggiuntive, come le melanzane».

Tuttavia, nonostante la ricchezza di antipasti italiani e la loro elasticità, che «può spaziare da sessanta varietà di pesce, verdure, carni e formaggi a qualche semplice verdura cruda cosparsa di sale», Pei sottolinea che «è usanza di molti italiani saltare del tutto l'antipasto ed iniziare il pasto con la zuppa o con i maccheroni».

Questa prima portata, in Italia come in genere nei paesi latini, è piuttosto abbondante e secondo una teoria riportata da Pei ciò avviene per disporre «ad essere più parchi verso la carne, che nella maggior parte dei paesi latini è scarsa e costosa».

Anche per il cosiddetto primo piatto principale si riscontrano le differenze regionali; infatti, fra zuppa, riso e maccheroni, troviamo «la prima predominante nella parte centrale del paese, il secondo al Nord, i terzi nel Sud. Un buon fiorentino gode della sua zuppa molto più di qualsiasi piatto di maccheroni che potresti mettergli davanti. Ai milanesi piace il loro risotto, con o senza ossobuco. Il contadino veneziano adora il suo piatto di polenta, in particolare se accompagnato da uccellini. Ma da Roma verso sud il pasto non è un pasto se non include un buon piatto abbondante di pasta asciutta (*dry dough*) nome generico che copre la moltitudine di maccheroni e spaghetti serviti senza brodo (la pasta, dopo tutto, può essere e spesso viene servita in forma di zuppa)».

Anche le zuppe sono di varie tipologie, dal delicato consommé di manzo o pollo, al minestrone, fino alla stracciatella romana, che viene descritta con particolare gusto: «È una zuppa di uova sbattute, facile da preparare e leggera sullo stomaco, preparata con uova, montata in una schiuma con l'aggiunta di sale, pepe, noce moscata, cannella e chiodi di garofano, e versata in brodo bollente, montata per un secondo

o due, e poi rimossa dal fuoco. La sua consistenza leggera, soffice, ed il gusto speziato la rendono un aperitivo ideale per un pasto a base di carni pesanti e dessert».

Vengono poi ricordati altri piatti tipici della cucina popolare: «Pasta e fagioli o pasta e ceci (*macaroni and beans*; *macaroni and chick-peas*) che costituiscono un pasto completo di per sé stessi», non solo in Italia ma a volte anche in America, «come osservava il sindaco La Guardia nelle sue trasmissioni radio durante la guerra, “un piatto di pasta e fagioli e una buona insalata verde, formaggio e frutta e si ha un pasto senza carne perfetto”».

Anche altri piatti principali possono essere considerati piatti unici, per esempio: «Ci sono zuppe di pesce che sono cene di pesce complete, come il *cacciucco* di Livorno e zuppe di pesce in cui viene utilizzato solo il brodo di pesce chiaro, come la zuppa di razza romana».

Fra i primi ci sono naturalmente i *risotti* italiani, con le consuete differenze regionali: «I settentrionali preferiscono quello che ha un colore giallo brillante, con salsa allo zafferano, mentre il Sud ama i pomodori lo soffoca nella salsa di pomodoro e le regioni centrali lo compromettono con un ragù di carne», e la polenta, «mangiata nelle regioni settentrionali che coltivano mais con una varietà di salse, la più caratteristica delle quali è quella veneziana con uno stufato di tordi e altri piccoli uccelli».

Ma il piatto forte, quello che caratterizza il popolo italiano, sono i maccheroni, di cui Pei sottolinea «la quasi incredibile varietà di tipi», la cui «pittoresca molteplicità di forme, dimensioni e stili ha portato alla reputazione internazionale degli italiani come mangiatori di maccheroni».

E qui Pei, da studioso e filologo, ci riporta alcuni divertenti aneddoti su questo importante cibo italiano: «La storia dei maccheroni è intrigante e in parte mitica. I napoletani hanno una leggenda riguardante un cardinale della loro città, il quale, al suo *chef* che gli aveva offerto una nuova preparazione composta da un alimento a base di pasta e servito con una ricca salsa di pomodoro, esclamò: “Ma cari! Ma caroni!”, quindi dando al nuovo cibo per la prima volta il suo nome. La storia si

rivela da sé stessa come falsa per uno dei suoi dettagli. La salsa di pomodoro non esisteva prima dell'introduzione del pomodoro, che avvenne poco meno di un secolo dopo la scoperta del continente americano.

I maccheroni, tuttavia, sono menzionati specificamente nel Decamerone di Boccaccio all'inizio del quattordicesimo secolo, oltre duecento anni prima che il pomodoro fosse conosciuto in Europa. In quell'opera, il grande fiorentino descrive la terra immaginaria di Bengodi (nome che significa *Enjoy yourself well* – divertiti bene), dove i cuochi si trovano su montagne di parmigiano e rimescolano maccheroni e ravioli in pentole di brodo di cappone.

Un'altra leggenda sui maccheroni narra che una fanciulla cinese avrebbe insegnato al suo innamorato – un marinaio italiano – l'arte della preparazione della pasta, che costui riportò nella sua terra. Questo racconto fa il paio con il mito di Marco Polo, che sarebbe ritornato nella sua città natale dalla corte del Grande Khan del Tartaro con carbone, polvere da sparo e *noodles*.

Storicamente, il primo riferimento autentico ai maccheroni appare in una versione dell'ottavo secolo delle opere di Hesychius, un lessicografo greco, nella quale un cibo chiamato *makaria* (“cose benedette” o “cibo di beato”) è descritto come un piatto di pasta e servito con una salsa (che ovviamente non poteva essere la salsa di pomodoro)».

Nel Glossario finale del volume, Pei, rinviando alla sua introduzione per l'origine della parola, aggiunge che il termine inglese corrente *Macaroni* deriva dalla forma dialettale meridionale “maccaroni” piuttosto che dall'italiano letterario “maccheroni”.

Dopo aver ricordato che «le forme e le dimensioni sono diverse quanto le città e le frazioni d'Italia, e le dimensioni e la forma influenzano il gusto in misura incredibile», Pei passa in rassegna con evidente personale goduria le varie tipologie di pasta: «Dai sottili capellini d'angelo (*angel hairs*) ai cannelloni giganti (*big pipes*), le dimensioni dei maccheroni vanno dalla gamma di vermicelli, spaghettini, spaghetti, maccaroncini, tufoli, ziti e varie altre dozzine, mentre le forme strane includono farfalle e conchiglie». E non trascura certo le paste ripiene

«di carne, spinaci tritati, ricotta, mozzarella e altri ingredienti. Tra questi ultimi i ravioli sono i più conosciuti in America, ma ce ne sono numerosi altri, come gli agnolotti (*little big lambs*) di Torino, farciti con un formaggio alpino fuso chiamato *la fondue*, o i tortellini di Bologna, ripieni di carne e serviti in brodo». Da buon linguista segnala che «è stato stimato che i nomi dei maccheroni sono migliaia, ma ciò è in parte dovuto a prodotti identici con nomi diversi in diverse località. Un vero elenco di forme e le dimensioni, tuttavia, va ben oltre i cento».

Passa poi ai condimenti, avvertendo che «contrariamente alla credenza popolare, non tutte le salse di maccheroni includono il pomodoro», infatti «ci sono, per esempio, la salsa di vongole “bianca” di Napoli, la salsa di acciughe e aglio, e il pesto o salsa “verde” di Genova, fatto macinando insieme in un pestello varie erbe verdi, oltre ad abbondante aglio e olio d’oliva. Molti italiani, in particolare quelli con stomaci deboli, preferiscono maccheroni senza salsa, al burro e parmigiano».

Quanto al pomodoro, le salse che lo comprendono «sono legioni» e vari gli ingredienti che lo accompagnano: «Il prosciutto di Bologna, la cipolla e la pancetta della campagna romana, le vongole napoletane, le sarde e le zucchine siciliane, i ragù pugliesi, i freschi formaggi e salumi della Calabria e il pesce grasso della costa del Tirreno». Si avverte tutta la partecipazione del nostro autore al buon cibo italiano, che descrive in tutte le sfumature e le sfaccettature, quasi assaporando linguisticamente ogni specialità: «Non c’è quasi fine agli intrugli piccanti o delicati inventati dall’ingegnosità italiana. I *noodles* verdi di Firenze, impastati con spinaci tritati, le *lasagne* giganti del Sud (larghe strisce di maccheroni, disposte a strati alternati con *ricotta*, *mozzarella*, salsiccia macinata o minuscole polpette, ricoperta di salsa e messa a cuocere in un forno), i *manicotti* (*muffs*) e i *cannoli* farciti con formaggi freschi, cotti al forno e conditi caldi, sono solo alcune delle numerose varianti di quel trionfo della cucina italiana: i maccheroni».

A questo punto sente il bisogno – da italiano esigente – di fare una precisazione: «Tutti i maccheroni devono essere cotti *al dente* (“*to the tooth*”); vale a dire, devono essere rimossi dalla loro acqua calda mentre

sono ancora semisolidi, non dopo che si sono ridotti in una tenera poltiglia. I maccheroni sono fatti per essere masticati, non ingeriti come un budino morbido!».

La passione per la pastasciutta, anche se non condivisa da tutti gli italiani, rasenta il fanatismo, come in due storielle riportate: «Un vecchio mio conoscente siciliano diceva: “Prima Dio; poi la pasta asciutta”, e alle reclute meridionali dell’esercito italiano viene attribuito il merito di aver inventato una canzoncina per accompagnare il suono di tromba della sveglia: “C’è riso oggi! C’è riso oggi! Perché diavolo non si vede mai la *pasta asciutta*”». E, osserva scherzosamente Pei, «l’entusiasmo dei veri credenti» per la pasta dilaga ormai anche nell’Italia settentrionale, mentre «gli americani negli ultimi quarant’anni sono diventati clienti abituali delle spaghetterie».

L’altra componente essenziale dell’alimentazione italiana è «il pane, che nei paesi latini è veramente la base della vita. Il detto italiano corrispondente all’inglese “*earning one’s bread and butter*” è “guadagnare il pane e vino”, ma il pane è preso molto più letteralmente. Un’altra espressione italiana per la quale non esiste un equivalente inglese è *companatico*, “ciò che accompagna il pane”, qualsiasi alimento usato come riempitivo del pane».

Pei segnala i vari usi del pane, dalla «cena a base di pane e zuppa» dei contadini poveri, alla tradizionale colazione sul lavoro costituita «da mezza pagnotta di buon pane italiano più un pezzo di salame o qualche verdura» fino alla famosa *panzanella* romana: «Ai bambini romani di classe inferiore vengono spesso dati, per il loro pranzo pomeridiano, una fetta di pane condita olio, aceto e sale, il cui nome è *panzanella*, ovvero “piccola pancia” e su cui è stata composta una canzone popolare». Ma nel suo Glossario dà anche un’altra etimologia: «*panzanella*... da “pantano” – *swamp, marsh*».

Quello del pane è un amore tradizionale dei popoli latini («e risale ai Romani ed ai Greci»; Pei ne ricorda le diverse forme in Italia, Spagna, Francia, segnalando che «alcuni scienziati attribuiscono la maggiore resistenza alla carie tra i latini al fatto che la pagnotta croccante dà esercizio e stimolazione ai denti e alle gengive ciò che in particolare

manca nella pagnotta americana». E sempre a proposito di salute alimentare, viene rammentato che «c'è un alimento con cui gli italiani non mangiano il pane, mentre gli americani a volte lo fanno: sono i maccheroni. Basta pensarci un attimo per capire che non si dovrebbero “raddoppiare” i farinacei».

Un cenno anche a un altro «prodotto caratteristico dell'Italia: il grissino, reso familiare dai ristoranti italo-americani». Né poteva mancare la pizza, di cui gli americani hanno fatto conoscenza, a cominciare da quella «dei napoletani, al forno con salsa di pomodoro, formaggio e/o acciughe». Ma si spiega precisamente: «Pizza è il termine italiano generale per torta, crostata o qualsiasi altra cosa, che sia, in effetti, rotonda, piatta e cotta in forno. Una famosa pasta italiana è la pizza di ricotta, tradizionalmente mangiata a Pasqua. Un'altra è la pizza di polenta, o torta di farina di mais, che, addolcita e speziata, diventa un dessert; condita con una salsa di pomodoro, può sostituire i maccheroni; o semplicemente salata, affettata e consumata calda o fredda, è come il nostro pane di farina di mais del Sud».

Il capitolo carni inizia con una considerazione legata alla povertà della nostra penisola in quel periodo: «Almeno la metà di tutte le famiglie italiane mangia carne solo la domenica, se pure».

Tuttavia, dalla scarsità di carne deriva la propensione «ad utilizzare tagli che in terre più fortunate verrebbero scartati». Anche negli Stati Uniti, ricorda Pei, «durante la guerra e la relativa scarsità di carne sono apparse nelle macellerie americane parti di animali assortite – cuori, reni, polmoni, trippa, milza, cervelli e viscere – fino ad allora rifiutate dalla maggior parte degli americani». Inoltre «il fegato, un tempo riservato al gatto di famiglia, aveva già invaso la dieta americana, ma solo a causa di una campagna implacabile da parte delle associazioni mediche interessate al contenuto vitaminico». Ma le «frugali casalinghe italiane» hanno fatto di necessità virtù e hanno saputo ben utilizzare «queste carni “inferiori”», per esempio «un fritto misto italiano conterrà, di regola, tre o quattro organi animali, abilmente mascherati e mescolati con verdure. La coratella, che comprende il cuore, il fegato e il polmone di agnello, è una prelibatezza». Del resto, «qualunque ta-

glio di carne, per quanto strano allo stato grezzo, può essere reso appetibile e appetitoso con una corretta cottura e miscelazione con ingredienti di sapore intenso come pomodoro, cipolla, aglio, peperoni ed erbe assortite». Pei ne conclude che «la scelta del cibo, dopo tutto, è una questione di abitudine e se ci si può abituare a locuste e serpenti a sonagli, si possono prendere in considerazione anche le frattaglie degli animali» e commenta, con un pizzico di ironia, citando un proverbio tipicamente italiano, «quel che non ammazza ingrassa».

Queste usanze alimentari, grazie agli immigrati, si riscontrano ormai anche negli Stati Uniti: «Chi va nei quartieri italiani delle grandi città americane in speciali giorni di festa, può trovare *capozzelle* (teste di agnello arrosto), che si possono rosicchiare fino all'ultimo brandello di carne e gli *gnummarielli* (interiora di agnello farcite con latte, arrostate o allo spiedo)».

Altre specialità di carne come la bistecca alla fiorentina, la cotoletta alla milanese e l'ossobuco di Milano con risotto, l'abbacchio e il capretto al forno a Roma, «sono tra gli altri piatti di carne italiani che sicuramente incontreranno all'unanimità l'approvazione americana».

Si citano, inoltre, le carni bollite e in umido, «che hanno un doppio di scopo: servire come carne e fornire il brodo per le zuppe ed il ragù per i maccheroni», come il ragù di puglia, polpette e polpettoni, pollo e selvaggina in vari modi, fra cui alla cacciatora, di cui vengono descritte «due varianti: quella meridionale nella quale entra il pomodoro, e quella settentrionale e centrale che usa rosmarino, acciughe, aceto, aglio, olio ed erbe». Per finire in bellezza ci viene proposto il “brodetto romano”, «un piatto di agnello o vitello tagliato a pezzetti e stufato con una salsa composta principalmente da uova e succo di limone».

Nel Glossario Pei ne precisa etimologia e significato: «Brodetto, da brodo, “*broth*”. Qualsiasi piatto (di carne o pesce) in cui l'ingrediente principale nuota in un sugo denso e abbondante, di solito a base di uova e succo di limone. Poiché questo piatto era noto agli antichi spartani, l'espressione italiana “antico come il brodetto”, significa davvero molto antico».

Si passa quindi alle pietanze a base ittica, diffuse in Italia «molto

più ampiamente che in America, come è naturale in un paese che in nessun punto dista più di cento miglia dalla costa del mare». Ma, nonostante l'abbondanza e la varietà del pescato, Pei rileva che «gli italiani frugali non si trattengono dall'utilizzare pesci e parti di pesci che gli americani scartano». Ricorda, a questo proposito, di essersi sorpreso per il fatto che, «durante una battuta di pesca al largo della costa del Long Island, il cui scopo principale era quello di raccogliere passere, le razze venivano gettate di nuovo in acqua». Invece «la grande e carnosa ala della razza è la base del delizioso piatto francese, *raie au beurre noir*», e da parte loro gli italiani, invece di friggerle, «preferiscono farle bollire, drenandole fuori dal brodo per la zuppa di pesce e mangiando le ali di razze bollite con il succo di limone, olio e prezzemolo». Diversa la preparazione di altri cibi marini: «Calamari, seppie e polpi, sono fritti o in umido con riso». Ma Pei nota come fatto curioso che «in Italia si consumano strani molluschi, come il riccio di mare, sebbene disprezzato dagli amanti americani del pesce». Peraltro sottolinea che «gli italiani consumano in grandi quantità i piatti di pesce più ordinari, e con una varietà culinaria che supera qualunque cosa conosciuta in America». In particolare «il pesce in bianco (pesce bollito con olio d'oliva e limone) è uno dei favoriti del giorno dell'astinenza italiano». L'elenco comprende «zuppe di pesce, pesci stufati (come il *cacciucco* di Livorno, un rivale impertinente della *bouillabaisse* di Marsiglia), pesce arrosto, pesce al forno e patate fritte... aragoste, granchi, gamberi e altri crostacei» oltre a «specialità come le triglie alla livornese (triglia in salsa di pomodoro speciale), i famosi scampi fritti di Venezia, le cozze in umido di Taranto e il pungente *scungilli* (conchiglia) di Napoli». Nel Glossario viene precisato il significato di quest'ultimo piatto: «*Scungilli*, lumaca di mare, la cui carne viene estratta dal guscio, bollita e servita con una salsa piccante. Il nome deriva dal dialetto napoletano e sembra essere una corruzione dell'italiano conchiglie».

Anche le verdure hanno il loro posto e non solo come contorni. In particolare consentono al linguista Pei una digressione lessicale: «Che l'Italia sia terra di ortaggi è dimostrato dal fatto che noi in America

usiamo così tanti nomi di verdure italiane (broccoli, zucchine, finocchi); *Jerusalem artichoke* (*topinambur*) è una corruzione del girasole italiano e il *kohlrabi* del cavolo rapa. I nomi inglesi *endive*, *celery*, *chicory*, *radish* sono lievi camuffamenti dei nomi italiani originali: indivia, sedano, cicoria e radice o ravanello». Svariate le preparazioni delle verdure: crude, ad insalata, bollite ma soprattutto «molte verdure sono fritte (il fritto misto italiano comprende sedano, melanzane, funghi, carciofi e altre varietà vegetali); altre sono abilmente mescolate con formaggi freschi e salsa di pomodoro, come la parmigiana di melanzane». La parmigiana è definita nel Glossario: «Parmigiana = alla parmigiana. Parma è una città nella regione settentrionale dell'Emilia. Il formaggio di Parma è il parmigiano». Stupisce in questo caso il fatto che un fine latinista, studioso di etimologie, abbia considerato giusta la *lectio facilior* sull'origine del termine «parmigiana» e abbia collegato questo tipo di cottura con la città di Parma e con il formaggio parmigiano, mentre si tratta di una diversa etimologia, derivante dal latino medievale «parma» che significa scudo, per cui la parmigiana è il modo di disporre le verdure a scudo per la cottura di questo piatto in forno.

Quanto alle tipologie di verdure, Pei rileva il minor uso della patata nei paesi mediterranei rispetto a quelli nordici, in quanto «come fonte di carboidrati deve vedersela con cibi più vecchi e tradizionali (pane, maccheroni e riso)». Lo stesso vale per cavoli, rape, pastinache e zucche. Ma nella dieta comune si trova ogni tipo di verdura verde, insieme ai legumi – fagioli secchi, piselli, ceci e lenticchie – e Pei in proposito dichiara: «Un piatto da marinaio come il baccalà e ceci (baccalà e ceci secchi) riscalda l'anima in una fredda notte d'inverno».

Naturalmente nella cucina italiana un posto d'onore spetta al pomodoro: «L'onnipresente pomodoro, che figura come ingrediente in così tante salse e piatti, appare a sé stante a Roma, dove è scavato, ripieno di riso bollito che viene mescolato con i succhi di pomodoro più olio d'oliva, aglio e menta tritata, quindi cotto nel forno».

Pei si chiede «come sarebbe la cucina italiana se il pomodoro non fosse mai stato scoperto. È il pomodoro, insieme a olio d'oliva, aglio e, in misura minore, cipolla, che stabilisce il ritmo per i piatti più co-

lorati d'Italia. Uno chef milanese sarebbe in grado di cavarsela senza di esso, ma un napoletano si perderebbe davvero senza il suo *pommaruola* (dialettale per pomodoro, “mela d'oro”, un termine che ha sostituito il precedente pomo d'amore, “mela dell'amore”)).

L'uso di erbe nella cucina italiana appare più cospicuo «rispetto alle loro corrispondenti americane». A parte la salvia (poco usata), «maggiorana, timo, alloro, origano e in particolare basilico sono all'ordine del giorno. Il rosmarino (rosmarino) è profuso in gran parte degli arrostiti italiani e fa meraviglie su una coscia di agnello o un arrosto di maiale». Senza contare l'importanza del basilico – fresco o secco – come «componente quasi indispensabile di una buona salsa di spaghetti del Sud». E nel Glossario Pei puntualmente annota: «Il dolce basilico, un'erba, il cui nome deriva dal greco *basilikòs*, “regale”, “reale”. Secondo la leggenda bizantina, Sant'Elena, madre dell'Imperatore Costantino, fu informata che avrebbe trovato la vera croce in un punto in cui il profumo riempiva l'aria. Lo trovò sotto una massa di basilico dolce».

Un capitolo a sé riguarda i formaggi italiani, la cui «ricchezza e varietà sono proverbiali». Infatti, «nessuna terra, con la possibile eccezione della Francia, può competere con l'Italia per numero e qualità dei prodotti caseari. La fontina piemontese, lo stracchino (*little tired cheese*) di Milano, il Parmigiano e il Reggiano dell'Emilia, il Gorgonzola ed il Bel Paese del Nord, il Pecorino, o formaggio di pecora di Roma: tutti sono solo una preparazione per la maggiore abbondanza di formaggi che si incontra mentre andiamo verso sud. L'Italia centrale e meridionale fornisce formaggi freschi: ricotta, provola, mozzarella, ma anche taglienti, pungenti formaggi come provolone, incanestrato e caciocavallo (letteralmente “formaggio di cavallo”, sebbene l'origine di questo strano nome sia sconosciuta)».

Ancora una volta non manca l'occasione di un'osservazione linguistica: «Un'usanza italiana peculiare è l'uso di un nome di formaggio per designare chi è inetto in una partita: mozzarella e provola sono termini tipici del gioco di carte per apostrofare il proprio partner quando commette un errore, per il quale è stata coniato il termine mozzarellata».

Simile alla mozzarella è un altro formaggio fresco, «la ricotta, che sembra cottage o crema di formaggio, il prodotto dell'ebollizione lenta ripetuta, come il nome dimostra (“*recooked*”), di latte dolce da cui proviene il grasso di burro estratto. Oltre ai suoi usi come ripieno per prodotti di maccheroni, la ricotta può essere consumata al naturale, salata, con zucchero e cannella, oppure può essere spalmata sul pane come il burro, in particolare a colazione, quindi deve essere immersa in una tazza di caffè nero».

Dai formaggi alla frutta il passo è breve, anche perché «l'accompagnamento naturale per i formaggi italiani è la frutta fresca. I due cibi vengono mangiati non successivamente, ma insieme, dalla maggior parte degli italiani». Ed ecco che si riaffaccia il linguista: «Un curioso detto che riflette questa usanza, così come la mezzadria del sistema agricolo italiano, è “al contadino non far sapere quanto sia buono il cacio con le pere”, ovvero non far sapere al proprietario quanto è buono formaggio con pere”, altrimenti ti defrauderà la tua parte dei due prodotti».

Pei sottolinea che la frutta costituisce generalmente il dessert italiano, e difficilmente è assente perfino nella casa o nella locanda più modesta. Passa poi alla pasticceria, rilevando che «è più frequentemente riservata alle occasioni festive, o pomeridiane, con il caffè nero, spesso in un tavolino di caffè fuori casa». Ovviamente la pasticceria italiana, di incredibile portata, non teme confronti: «Ci sono torte, focacce e crostate, tutte abbastanza diverse dalla varietà americana. Ci sono pasticcini più piccoli, simili nella struttura alla pasticceria francese, che includono i cannoli siciliani (tubi croccanti riempiti con una ricca crema pasticcera); le sfogliatelle (sfogliatine, che ricordano debolmente un tedesco *Apfelstrudel*); le focacce e i biscotti di ogni tipo; il torrone, o *nougat*, una prelibatezza festiva di miele, noci, mandorle e altri ingredienti cotti in una massa dura; specialità locali come il panforte di Siena; il panettone di Milano; la zuppa inglese di Roma; e la cassata di Sicilia. Poi ci sono creme e ghiaccioli, che hanno avuto origine in Italia, da dove si sono diffusi nel resto del mondo. *Aphrogala* (termine greco per “schiuma di latte”) era il nome conferito dagli sviz-

zeri alla nuova invenzione italiana quando giunse da loro alcuni secoli fa. Quello che gli americani chiamano “spumoni” è più spesso conosciuto con il nome di cassata in Italia (da non confondere con la cassata siciliana, che è una torta ricca e viscosa). Granita è il ghiacciolo italiano. La crema pasticcera congelata è stata mangiata in Italia molto prima che apparisse in America, con il nome esotico di *Crema chantilly*».

Si passa quindi ai vini, di cui Pei ricorda i principali di ogni regione: «I vini italiani vanno dal Barolo, Barbera e Freisa del Piemonte, alla Valpolicella di Venezia, dal Lambrusco dell’Emilia al Chianti di Toscana, dall’Orvieto dell’Umbria, al Frascati e Grottaferrata di Roma, dal Capri e dal *Lacrima Christi* di Napoli – attraverso una varietà di marchi poco conosciuti ma deliziosi dell’Italia del Sud – al Misilmeri e Marsala di Sicilia fino alla Malvasia della Sardegna. Spumanti, o vini spumanti, rivali dello *champagne* francese sono prodotti al Nord; vini pesanti e dolci provengono dal Sud e dalle isole».

A tanta varietà di vini non corrisponde un uso smodato, a differenza di altri popoli, come Pei sottolinea con compiacimento: «Gli italiani sono bevitori di vino regolari ma temperati. Il fatto è che essi considerano il vino come un alimento piuttosto che un eccitante e lo si deduce dal loro servirlo, in piccole dosi annacquate, ai loro bambini nel momento in cui questi iniziano a prendere cibo solido. Molto, molto raramente un italiano prende una ubriacatura di vino». Lo stesso vale per i superalcolici: «Gli italiani evitano i liquori forti. Al posto del cocktail americano preferiscono un aperitivo di *vermouth*, con un pizzico di amaro e un pezzetto di scorza di limone, spesso diluito con seltz. (Il *vermouth* bianco di Torino è un *drink* da ricordare.) Gin e whisky sono usati raramente in Italia, salvo dalle persone che desiderano scimmiettare gli anglosassoni. D’altra parte, c’è un’intera serie di cordialini dopo cena italiani, tra cui Strega, Fiori Alpini e Anisetta. C’è anche un potente beverage, chiamato grappa, prodotto distillando i lieviti delle uve da cui è stato spremuto il vino, che gli italiani di classe inferiore usano quando sentono interiormente una vera necessità di inebriarsi. Ma in generale, l’usanza sociale italiana disapprova l’ubriachezza, o anche

l’eccessiva indulgenza all’alcool, e l’Italia è di conseguenza uno dei paesi più temperati del mondo».

Un pranzo italiano però si conclude sempre con il caffè, presente peraltro in vari momenti della giornata, una irrinunciabile abitudine del nostro paese, se non addirittura uno stile di vita: «Il caffè italiano, che è tostato nero, non marrone, viene bevuto o direttamente o con latte in proporzione 50 e 50 % al mattino, ed è servito in tazzina senza latte alla fine di un pasto italiano. Nei bar è preparato da un macchinario complicato chiamato espresso. È abbastanza facile abituarsi al caffè nero italiano dopo i pasti; non è così facile invece fare l’abitudine al caffè e latte italiano a colazione».

Un discorso particolare è proprio quello riservato alla colazione, «un pasto che l’italiano, come il francese, approva solo a metà». Non può mancare una notazione linguistica: «Le parole francesi e italiane che corrispondono maggiormente al *breakfast* sono *dejeuner* e colazione, ma servono anche per indicare il *lunch*, il pranzo. *Petit déjeuner* (“piccolo pranzo”) e prima colazione (*first lunch* – “primo pranzo”) sono davvero dei ripieghi, o concessioni per l’uso internazionale».

Le nostre abitudini di colazione sono considerate caratteristiche: «Molti italiani non prendono altro che caffè nero quando si alzano, e attendono fino a mezzogiorno per iniziare a mangiare. Altri aggiungono una fetta di pane, con o senza ricotta o burro, o una brioche. Alcuni buongustai aggiungono frutta fresca o conserve. È quasi impossibile da ottenere una colazione americana del tipo prosciutto e uova, ma quando ti capita, rimarrai stupito dalla nuova sensazione gustativa che provi, perché il cuoco italiano friggerà il prosciutto nel burro sopra al fuoco molto lentamente, quindi aggiungerà le uova in modo che racchiudano il prosciutto mentre si induriscono delicatamente».

Questa magnifica trattazione della cucina italiana da parte di un coltissimo italo-americano, si avvia così alla conclusione, non senza che Pei abbia messo le mani avanti per evitare critiche di incompletezza, sia riguardo all’opera originale che alla sua traduzione/trasposizione, o alla stessa introduzione: «Tale è il quadro gastronomico generale dell’Italia, ma ogni idea che esso sia esatto, completo o esauriente è

certamente sbagliata. Criticare l'autore, il traduttore o il sottoscritto per non aver incluso i piatti che potrebbero essere venuti a conoscenza del lettore è inutile. Nessun uomo o donna conosce tutti i piatti di un paese variegato come l'Italia, o, del resto, di un paese molto più standardizzato come gli Stati Uniti. Tutto ciò che la signora Boni, la signora La Rosa o io possiamo rivendicare di avere fatto è aver dato una sezione trasversale di piatti italiani, che spaziano dalle Alpi alla Sicilia, senza tuttavia coprire completamente tutto il territorio attraversato».

Ma Pei vuole ancora dare un delicato tocco letterario personale, e lo fa con la parafrasi di due versi di un famoso poeta inglese, di cui non fa il nome, dandolo per ampiamente conosciuto, almeno nel mondo anglosassone (si tratta di Thomas Gray): «Molte gemme di purissimi raggi sereni / abitano le grotte oscure e insondate dell'oceano», che per l'occasione reinterpreta così: «Molti piatti nascono per fiorire senza esser visti. / E per sprecare il loro sapore nell'aria del villaggio».

Mario Andrew Pei, anche in quest'opera "minore", come nelle sue "maggiori", si è dimostrato un vero ambasciatore della cultura italiana in America, un ponte fra le due culture, nelle quali ha sempre una parte importante il cibo, come *heritage*, come retaggio culturale, come elemento identitario, ma anche linguaggio di comunicazione e, in definitiva, di facile comprensione per tutti, fatto particolarmente importante per chi, come appunto Pei, auspicava l'introduzione di una lingua comune universale – latino, inglese, esperanto o altra da definire – da insegnare nelle scuole di tutto il mondo accanto alla propria lingua d'origine.

Pino Tedeschi

Show Cooking nella città di Trotina

Trotina è una cittadina di montagna composta, come da rilevamento, da 1.951 anime: quasi tutti in età di pensione. Tanti giovani e adulti in età lavorativa, a poco a poco, si erano trasferiti altrove; principalmente perché non ce la facevano più di assistere alle ataviche rivalità tra i suoi due Quartieri, o Rioni che dir si voglia. I Trotinesi – suddivisi in Trotina Nuova e Trotina Vecchia – vivevano ancora un'eterna rivalità risalente, esagerando, al periodo dei Marsi. Ora, capire chi fossero i discendenti dei nativi e quali quelli dei Marsi è cosa impossibile, e la storia non aiutava. La cittadina, come si capisce, prende il nome con riferimento alla trota che nuota in un fiumicello che scorre in mezzo e di fianco alle case, grazie all'acqua piovana e a qualche cumulo di neve più a monte.

Da un po' di tempo, c'era voglia di cambiare le cose. Infatti, alle ultime elezioni comunali si era imposto un nuovo movimento politico denominato "M5 lune", capitanato da Beppe Lapera, cresciuto insieme alla Rete, quindi divenuto una Star. I vecchi partiti, d'altronde, specialmente nei piccoli centri,olgevano al tramonto e più nessuno si preoccupava di farli ritornare alla luce. Ma c'era da chiedersi: perché un movimento delle cinque lune, quando ce n'era già stato uno con riferimento alle stelle? I Trotinesi hanno fama di essere lunatici: permalosi, irritabili e umorali. Insomma, incapaci di sentirsi una vera comunità. Parafrasando, sembrano mutabili come le facce della luna: luna piena, mezza luna, luna a levante e luna a ponente. La quinta luna è assente nel cielo bruno, perché visibile solo dall'altra parte del globo.

Beppe Lapera – eletto Sindaco – aveva vinto le elezioni con una percentuale plebiscitaria. Infatti, aveva preso oltre l'80% dei suffragi. Però, c'era stata una "scheda nulla" con una scritta piuttosto eloquente che aveva fatto malignare: «*Quist s ne scit propr d coccia*». Si era supposto, secondo i più maliziosi, che quella scritta potesse essere di sua moglie.

Il nuovo movimento, con il suo *leader*, considerato un iper-energico e iper-espansivo, predicava un cambiamento radicale rispetto al passato. I campanilismi dei due Quartieri-Rioni – di seguito Quartieri – avevano sempre minato l'unità cittadina e, quindi, la pacifica convivenza. Per fortuna le avversità esistenti non erano mai degenerare in scontro fisico. Prima dell'ascesa del Sindaco le due fazioni si ostacolavano, si facevano dispetti; in piazza e alla Messa della domenica si stava per gruppi separati. Ma questa storia stava per finire.

Il Sindaco, sin da bambino, oltre che stare su Internet, aveva praticato ogni tipo di sport e piccoli lavori. Solo un'esperienza gli era piaciuta: quella dell'aiuto assistente cuoco. Intanto, sognava e si addestrava: «Ho tanto desiderato di fare lo chef; creare una identità cittadina intorno al cibo e ci sto lavorando». Lo aveva confidato ai tanti amici del circolo delle bocce. Ed ecco la novità lanciata in campagna elettorale: organizzare una grande festa del cibo per farne l'evento del secolo e unire la cittadinanza. La passione per la gastronomia gli era scaturita dalla lettura dei tanti libri sull'argomento; ma apprendeva anche dai programmi televisivi che grondano cibo durante il giorno: su tutti i canali, in tutte le ore. Ormai, si assiste a ogni tipo di preparazione di piatti: tanto decorati che a molti sembrano delle nature morte; ma non al Sindaco che, questo aspetto decorativo da ravvivare col suo estro, piaceva assai.

Gli interessava poco la cucina tradizionale, quella locale sostenuta nelle sagre della Pro Loco di Trotina Vecchia. Lui si era aperto a Istituzioni più prestigiose che vanno nella direzione di una cucina innovativa, grazie a un linguaggio nuovo e ricercato. Voleva far diventare la sua cittadina una meta turistica; la cui vocazione, rivolta alla gastronomia, l'avrebbe portato alla ribalta della cronaca. Aveva elaborato l'idea, ormai inculcata a tutti i concittadini, di creare una *start app* – finanziata da mecenati – per diffondere la cultura del cibo. Non doveva essere considerata una generica *app* del *food*: scaricata, sarebbe stato facile indicare le preferenze e ottenere menù personalizzati che l'algoritmo sviluppava. Il grande *chef* – come da ispirazione – avrebbe potuto trasformare la sua cittadina in una *Star Cooking*.

Ebbene, il Sindaco, appena si fu insediato nella Casa Comunale, eretta nell'unica piazzetta conosciuta come Piazza della Trota Fario, assegnò, all'unico assessore nominato, tutti gli incarichi meno uno: Funzione Pubblica, Cultura, Istruzione, Bilancio, Commercio, Urbanistica, Sicurezza del Territorio, Servizi Sociali e Sport. Il Sindaco si era lasciato l'impegnativa delega ai Rapporti con i Quartieri: Trotina Nuova e Trotina Vecchia.

I concittadini più giovani – navigatori seriali del web – ormai tutti impegnati nel progetto, lavoravano per un grosso e importante ristorante, in fase di programmazione. Insieme al Sindaco avrebbero dato sfogo alla creatività abbracciando l'ondata salutistica, macrobiotica e innovativa, affinché la cucina non fosse più la “bruta” espressione di una necessità, ma veicolo di cultura nuova: «La libertà dal bisogno». Un'asserzione, quest'ultima, che il Sindaco ricordava sin dal V Ginnasio. Finalmente era giunto il tempo di operare la *pax* delle anime e trovare i punti di unione della cittadinanza. La gara dei due Quartieri riuniti avrebbe sancito, secondo la sua idea, unità nella diversità. Tentativo mai affrontato prima nella città di Trotina.

Il Sindaco, forte della sua esperienza in quasi tutti i campi, si era sentito come chiamato a una grande missione: demolire l'antico e monolitico sistema di concepire la città divisa in due. I cittadini, presi per la gola, in seguito, si sarebbero sentiti comunità e avrebbero dato vita a un unico polo dedicato alla ristorazione con annessi servizi: la produzione, la preparazione, i servizi alloggiativi, l'accoglienza... Insomma, il Sindaco si preparava mentalmente allo *Show Cooking* che sarebbe diventato un evento gastronomico, con la stella dentro alle “5 lune” del suo Movimento; auspicando il ritorno dei giovani. Quindi, per il divenire, sarebbe stata istituita – dedicata alla gastronomia – una Fondazione: «Trotina, Città aperta al Food».

La sua Casa, piuttosto grande, pareva già un ristorante in piena attività. Si susseguivano le preparazioni e si assaporavano i piatti lanciati dal futuro *chef* Sindaco che ormai viaggiava col pensiero in orbita, intorno alla luna piena. Passando da quelle parti si avvertiva il soave odore di pesce o di carne arrostita, accompagnati dagli in-

tingoli e dalle varianti più ricercate.

Tornando ai fatti. Dopo aver messo a punto il regolamento, il Sindaco ordinò la preparazione di un manifesto che venne affisso nei due punti stabiliti della città. A riguardo fu considerato il coinvolgimento, a proprie spese, dei migliori Giudici-*chef*. Lui, oltre che un grande *leader*, ormai si sentiva lo *chef* della contemporaneità, ben deciso a coinvolgere nella sua impresa, tramite la pubblicità, anche le popolazioni vicine. Avrebbe dimostrato amore per il popolo e solidarietà con le fasce più deboli, grazie a menù nuovi e personalizzati. Per questo, servivano i migliori fornitori sulla piazza e bisognava andarli a stanare uno per uno. Certo la fascia da Sindaco l'avrebbe favorito. Ma un dubbio sorgeva: la cucina territoriale a km zero, i giudici l'avrebbero preferita a quella innovativa? Per capirlo, decise di avvalersi della collaborazione di uno *Spin Doctor* della ristorazione sopraggiunto da un famoso porto franco.

Il Sindaco-*chef* conosceva ormai molte ricette: combinazioni che prevedevano l'uso delle spezie, gli abbinamenti mare e monti, la tecnica del dolce e salato in combinazione. Aveva fatto finanche esperimenti con la frutta fresca che accompagnava al caffè, allo zenzero, alla curcuma, alla cannella e al peperoncino. Inoltre, si era fatto persuaso che per cucinare bene bisognava possedere tutte le attrezzature necessarie. A casa aveva padelle e pentole di ogni dimensione: a doppio e triplo fondo, anallergiche, antiaderenti, di acciaio, di alluminio e di rame. Casseruole, scodelle, vari colini e colapasta, taglieri, mestoli, tritatutto e frullatori, schiaccia-verdure, schiacciapate e pigia-carote... Per non dire di coltelli, mezzelune, seghetti e altri attrezzi per pelare, squamare, spellare... Pinze e pinzette per estrarre le spine dai filetti del pesce, altri aggeggi per togliere le lisce, persino le piccole accette con i manici corti, fatti su misura da Geppino, per eliminare le teste e le code dei pesci. «Non si entra più in questo stanzone, pieno di scaffali quattro metri per cinque, zeppo fino al soffitto», si lamentava la moglie, vittima del sistema.

Lui, per la grande prova, giacché previsto, si sarebbe portato appresso la maggior attrezzatura mai vista prima, e solo un assistente di

fiducia al seguito; ma che doveva tenersi a distanza perché in cucina non si fidava di nessuno.

Preparativi

In piazza fu allestito un grande padiglione comprendente una grande cucina attrezzata, posizionata al centro dietro a due grandi tavoli, per l'esibizione dei due "Quartieri Riuniti". Di lato furono sistemate una lunga cattedra e tredici sedie decorate per ospitare i dodici Giudici stellati e il supervisore del Ministero dei Beni Culturali, con delega alla Culinaria, che avrebbe occupato la tredicesima sedia posta al centro della cattedra. In occasione della gara, i dodici Apostoli – *pardon* – i dodici Giudici si erano presentati, sin dal primo mattino, già agghindati: camice bianco, distintivo, livrea, cravattino a coda di rondine e lunghi cappelloni bianchi sul capo. Avrebbero assegnato il riconoscimento (utile per l'attribuzione della futura stella) in base ad alcuni rigidi criteri quali: osservanza degli ingredienti descritti, attrezzature usate, presentazione dei piatti, sapori e sapidità, tipo di cottura, originalità degli ingredienti con particolare riferimento alla peculiarità o tipicità dei prodotti.

I Trotinesi e molti forestieri, accorsi in anticipo, per la curiosità e perché si erano preparati al digiuno, pensando di poter gustare parte dei manicaretti, occuparono tutte le sedie disponibili. Altri, sopraggiunti con ogni mezzo, rimanevano in piedi. Erano state prese in affitto le case e occupate quelle vuote; piantate alcune tende lungo il fiumicello, giacché l'unico albergo della città era stato riservato alla Giuria e al Supervisore delegato dal Ministero.

Domenica 11 luglio 2021: lo *Show Cooking* (ripresa televisiva)

Sfilarono, finalmente insieme, le delegazioni dei due Quartieri: cinque assistenti cuochi nativi di Trotina Vecchia, il Sindaco-*chef* e un assistente di Trotina Nuova.

Furono resi noti gli ingredienti, tutti scrupolosamente riportati e affissi in bella mostra, che avrebbero composto le varie preparazioni. Il primo piatto, stando nelle due ore di tempo, doveva essere preparato

durante la mattinata; nel pomeriggio il secondo piatto. I Giudici-*chef*, dopo aver degustato le preparazioni, sarebbero stati chiamati a esprimersi. Nel caso di pareri discordanti, sarebbe valso il giudizio del tredicesimo membro: il Supervisore del Ministero, anch'egli chiamato all'assaggio, che aveva la responsabilità del corretto andamento della gara.

Il Sindaco, espressione massima della futura popolazione di "Trotina Riunita" – *chef in pectore* – uomo attento e scrupoloso (spaccava il grissino in quattro, per lungo), si era preparato alla gara meticolosamente. Assai modestamente aveva rilasciato lunghe interviste e dichiarazioni a Radio Food Futura e a Tele Marsica, prima ancora di posizionarsi dietro al banco di lavoro n. 1, su cui era disposto il necessario per l'attesissimo *Show Cooking*.

Si era portato appresso un baule con gli attrezzi indispensabili alla preparazione che Geppino, il suo assistente agli attrezzi di cucina, posizionò assai umilmente all'angolo estremo del tavolo n. 2; dove prendevano posto gli assistenti cuochi che, tutti insieme, sarebbero stati di supporto al Sindaco-*chef*, onorato e tripudiato dalla folla accorsa per l'evento.

Uno squillo di tromba annunciò l'inizio della gara.

Il menu del Sindaco-Chef:

Primo piatto: spaghetti alla coque di carbonara, speck ed erbe aromatiche;

Secondo piatto: filetto di trota Fario in crosta, servito in salsa rosa, peperoncino, pera e miele di eucalipto.

Ingredienti: "coque di carbonara":

Spaghetti quadrati senatore Cappelli nr. 5, Kg 1,300; 13 tuorli d'uova di galline felici, fattoria "La Gioiosa di Pescina"; speck della Valtellina, piana di mezzo; origano e timo rupe di Venere; pecorino Moliterno di fossa stagionato (due cucchiaini colmi); parmigiano reggiano 36 mesi (tredici cucchiaini rasi); olio E.V.O. "frantoio Savoia, cultivar di olive Peranzana" di Fasano, macinate a pietra; burro chiarificato

lavorato da mungitura di latte di vacca rossa q.b.; due spicchi d'aglio rosso di Sulmona (pelato e senza anima); acqua di cottura della pasta profumata allo zenzero.

Ingredienti: "filetto di trota alla pera e salsa rosa":

13 Filetti di *salmo trutta fario* d'alta sorgente; 13 pere "recchia falsa" contrada Masciola alto Salento; 13 foglie di *allium* selvatico, azienda agricola San Benedetto; 13 foglie di alloro monte Olimpo; 13 mandarini tipo "tardivo di Ciaculli" detto marzuddu; 1/2 kg. di succo di pomodori ciliegino della "regina", presidio *slow food*, Torre Canne (frullati a crudo); alcuni peperoncini *haba-nero yellow* (varietà *lemon*); *chips* di peperone crusco di *cruskees*; burro chiarificato q.b. lavorato da mungitura di latte di vacca rossa; fiocchi di sale bianco di Cipro per la crosta; vino bianco "passerina" e mosto d'uva tenuta "Lapera"; pepe verde a grano grosso; miele di eucalipto, azienda "Dolce Lavanda" di Pescina; aghetti di rosmarino fresco; 26 chiodi di garofano (due chiodi di garofano per ogni piatto); coriandolo in foglie per decorazione.

Un'assenza importante e determinante

Per ragioni sconosciute, all'ultimo momento, il Supervisore del Ministero – il supremo e più rappresentativo tra i tredici membri componenti la giuria – aveva declinato l'invito. Per questa ragione significativa, fu sancito che non poteva esserci più gara. La manifestazione doveva essere rimandata.

Un putiferio scoppiò in quel capannone meticolosamente organizzato. Ma, a questo punto, il Sindaco *chef*, chiamando a raccolta gli stretti collaboratori e mettendosi decisamente ai fornelli, ebbe un'autorevole reazione: decise che la festa doveva continuare e, incurante di ogni protocollo e suggerimento, lo comunicò con enfasi agli altoparlanti.

Precedute da invitanti profumi provenienti dalla grande cucina, cominciarono ad arrivare a tavola le previste portate, subito assalite dai famelici Trotinesi. Saltavano regole e, offuscate le figure dei giudici, i Trotinesi e gli altri, facendosi sotto, annuivano con la testa, passandosi

la lingua sulle labbra. Certamente i frutti del lavoro del Sindaco *chef* avrebbero meritato più eleganza negli assaggi, più nobiltà d'animo e riguardo per quel cibo così ben preparato: saltava l'immaginario della città a vantaggio della sostanza. Forse si cominciava a intravedere il frutto nuovo del mitico Laperla. I paesani di Trotina Nuova e quelli di Trotina Vecchia finalmente si scambiavano commenti e giudizi unitari. Riempiendosi scambievolmente i bicchieri con il prezioso nettare (un vinello rosso della zona, vantato dai contadini più anziani), a turno invitavano tutti i commensali al cin-cin, dicendo a viva voce: «W Trotina unita! W il Sindaco!».

I giudici avevano completamente dimenticato il loro compito mescolandosi con il popolino gaudente. Beppe Laperla, novello messia di Trotina, era riuscito nell'intento di superare definitivamente le ataviche rivalità dei Quartieri Nuovo e Vecchio? Poté – diciamo così – più la pancia della politica?

Daniele Verga

Una zuppa di pesce memorabile... Con antefatto

La generazione dell'*happy hour*, dell'apericena, del *sushi*, della degustazione – «*più che magnà avemo cojonato 'o stommico*», recita un detto romano – l'ossessione della dieta e, perché no, anche una questione di portafoglio, stanno facendo scomparire dal menù dei ristoranti romani la mitica zuppa di pesce, ormai raramente disponibile e soltanto “su ordinazione” e almeno “per due persone”.

Tanti anni fa per gustare la migliore zuppa di pesce si andava ad Anzio e ancora meglio a Nettuno, allora villaggio di pescatori, e soprattutto a Civitavecchia. Memorabili le scene della zuppa di pesce gustata sulla veranda del ristorante sul porto da Bruno Cortona (Vittorio Gassman) e Roberto Mariani (Jean-Louis Trintignant) nell'indimenticabile film *Il sorpasso* di Dino Risi.

Occorre subito distinguere tra brodetto e zuppa di pesce: il primo è diffuso lungo le coste dell'Adriatico; la seconda è tipica delle coste tirreniche. Di zuppa ne esistono tante varianti regionali, la più famosa delle quali è il cacciucco alla livornese (da scrivere rigorosamente con cinque “c”). Il piatto nasce come ricetta povera e di “recupero” – la cosiddetta “paranza” – per utilizzare l'invenduto del mercato del pesce ed era destinato alla tavola del popolo, analogamente al “quinto quarto” per le parti considerate meno nobili dei tagli della carne.

La zuppa di pesce è un trionfo di sapori, di colori e di tipici aromi mediterranei che appaga l'occhio, il palato e... la pancia. È un'alta espressione della cultura, delle tradizioni, della storia, della fantasia e dell'arte culinarie del nostro Paese.

Secondo i manuali di cucina il segreto della zuppa di pesce di Civitavecchia consiste, oltre che nella freschezza e nella qualità dei prodotti impiegati, nell'arricchirne il sapore mescolandovi durante la cottura un brodo ristretto, preparato a parte con il pesce di piccola taglia, noto come *mazzumaja*, opportunamente filtrato.

Ho mangiato tante zuppe di pesce nella mia vita, ma il ricordo in-

delebile e che rivivo sempre con emozione ritorna a quella del ristorante (ora scomparso) “Santa Lucia” sul lungomare di Civitavecchia gustata nella serata del 16 agosto 1967 (occhio alle date!) in cui ho conosciuto Daniela in occasione del compleanno del mio amico fraterno Gianni.

È una storia che merita di essere raccontata e che anche Apollo sarebbe incuriosito e lieto di ascoltare. Oltre che alla zuppa di pesce essa è legata a una foto, incredibile e premonitrice.

Una premessa. Abbiamo mai pensato in quante fotografie di turisti giapponesi, americani, spagnoli, francesi, italiani o di altri Paesi ognuno di noi può essere per sempre immortalato? Testimoni involontari, ignari e distratti di momenti lieti, di incontri, di addii, di ricordi che ingialliscono in album sfogliati o dimenticati. E quante possibilità abbiamo di incontrare dopo anni le persone sconosciute che a loro volta appaiono per caso nelle nostre fotografie che ci ritraggono in momenti e luoghi diversi della nostra vita? E quante possibilità ci sono che una di quelle persone sconosciute diventi poi nostro coniuge? E quante possibilità ci sono di rinvenire poi quelle foto? Pochissime, nessuna? Allora se accade cos'è: caso, pura coincidenza, destino, una favola? Vi racconto la mia storia.

Fine luglio 1964, primo anno di Università: io, Daniele, insieme a Gianni, mio compagno di banco nei cinque anni di Liceo e ancora oggi mio amico fraterno, venivamo da un soggiorno ad Auronzo di Cadore e ci stavamo trasferendo in treno a Iesolo per trascorrere una settimana al mare. Decidemmo così di restare una mezza giornata a Venezia, che entrambi desideravamo rivedere.

Era abbondantemente passato mezzogiorno, caldo micidiale, Piazza San Marco pressoché deserta. Come ogni buon turista chiedo a Gianni di scattarmi delle foto con la mia piccola macchina Ferrania Rondine (chi la ricorda, ormai? Ancora la conservo!) mentre do del mangime ai piccioni che si erano nel frattempo radunati intorno a me. Le foto mi riprendono sorridente, forse ci stavamo scambiando qualche battuta go-liardica, con alcune persone sullo sfondo (occhio al dettaglio!). Le foto – le classiche foto in bianco e nero di allora formato 6x6 o 6x8, non ricordo, con i bordi dentellati – dopo l'obbligata, fugace visione in fa-

miglia del “dopo vacanze” finiscono pressoché dimenticate in una raccolta disordinata, perché non sono mai stato un amante né dello “scatto”, né della successiva catalogazione. E così sembra terminato l'episodio veneziano. Ma...

Ho conosciuto Daniela il 16 agosto 1967 (sempre occhio alle date!) grazie a Gianni di cui festeggiavamo il compleanno ospiti a cena di Daniela al “Santa Lucia” di Civitavecchia. Daniela e Gianni frequentavano insieme il Coro degli Universitari Romani «Franco Maria Saraceni». Gianni e io eravamo reduci quel giorno da una breve vacanza sulla costiera amalfitana.

È ancora nitida in me e mi emoziona sempre la prima visione di Daniela, il pomeriggio del 16 agosto, nel giardino dell'Hotel Maremonti di Santa Severa: una ragazza alta, abbronzata, bellissima, braccia esili e nude, larghi occhiali da sole scuri, orecchini tondi turchesi, con una fascia turchese sulla fronte che racchiudeva i capelli castani che le scendevano sulle spalle e un gonnellino viola su un costume a tinta unita. Abbiamo cominciato a frequentarci da subito; dopo qualche settimana ci siamo fidanzati. Un colpo di fulmine! Che periodo spensierato; quanti bei ricordi di pomeriggi insieme, di piccole, innocenti evasioni di una giornata a Firenze o alla Reggia di Caserta: parliamo di quasi cinquant'anni fa! L'unica notte che con Daniela trascorremmo insieme fu quella del 20 luglio 1969 a casa di Gianni con altri amici per assistere in televisione allo storico momento dello sbarco sulla luna di Neil Armstrong ed Edwin Aldrin. Il 28 giugno 1970 (cinquant'anni fa!) alle ore 17.00 (una giornata radiosa, piena di sole, ma caldissima) ci siamo sposati nella Basilica di S. Pietro e Paolo a Villa Celimontana, ove non abbiamo più voluto entrare. Un giorno, chissà... Poi ricevimento alla Casina Valadier.

Dopo qualche anno a casa dei miei genitori Daniela chiese a mia madre di poter visionare mie foto “da ragazzo” e fu così che le capitavano fra le mani anche le fotografie scattate a Venezia in quel fine luglio 1964.

A questo punto lascio il racconto a Daniela...

Estate 1964. Ogni anno, con i miei genitori, passavo per Venezia prima o dopo il soggiorno a Varena vicino a Cavalese, in Val di Fiemme. Queste vacanze montanare erano caratterizzate da gite e passeggiate in comitiva formata da ragazzi milanesi, veneti, emiliani, raramente romani. Si andava a ballare tutti insieme, con il nostro mangiadischi portatile (Lesa, ricordate?), nelle piccole balere ricavate in mezzo ai boschi o nei prati.

Sedici anni. Età pervasa da un romanticismo ottocentesco e da un animo attento alle sfumature emozionali forti e a incontri che possono segnare, nel bene o nel male, una vita. Si sogna e si spera sempre poiché a volte la vita è la continua perdita di una speranza che non cesserà mai di esistere.

Questa era la mia sensazione quel giorno di fine luglio quando, insieme a mia madre, in una Piazza San Marco assolata e deserta, aspettavo mio padre, che era andato a comprare un rullino per la macchina fotografica. Erano quasi le 13.00, i negozi stavano chiudendo per la pausa pranzo. A un tratto sento delle risate che provengono da voci giovanili maschili con inflessioni romane. Mi incuriosisco perché non era frequente allora udire un accento romano al Nord. Nella mia mente eccessivamente sognatrice, fantasiosa e romantica (lo è ancora adesso!) ho immaginato per un attimo che questi giovani sarebbero potuti andare in vacanza anch'essi a Varena ed entrare a far parte della mia comitiva e forse, in uno di loro, incontrare il compagno della mia vita. Pensavo a tutto questo voltandomi per vedere meglio da dove esattamente provenissero quelle voci mentre Gianni, che avrei conosciuto due anni dopo, fotografava Daniele, conosciuto soltanto tre anni dopo e che imbeccava i piccioni.

Ancora oggi ricordo perfettamente le emozioni che in quegli istanti pervadevano il mio cuore. Altro fatto, che mi convince che nulla avviene per caso bensì è un segno del destino, è che in maniera non così scontata sono venuta in possesso delle foto di Daniele a Venezia, con sullo sfondo me, mio padre e mia madre (nata lo stesso giorno, 9 novembre, di Daniele!). Infatti, riuniti a casa dei miei suoceri per i dieci anni del nostro matrimonio, avevo chiesto a mia suocera delle foto di

Daniele prima di conoscermi. Fra le tante apparvero anche le “famose” foto di Venezia. Avrei potuto non chiederle e in seguito, con le vicende della vita, sarebbero probabilmente andate disperse o dimenticate in qualche pacco di oggetti familiari, e io non avrei mai saputo nulla di questo eccezionale ricordo per noi.

Riprendo io, Daniele...

Non è straordinario che tre anni prima che ci conoscessimo, Daniela e io – entrambi romani – ci fossimo già sfiorati a Venezia e fossimo stati uniti per sempre in una foto? Caso, coincidenza, destino, favola? Ognuno potrà dare la propria spiegazione. Per me e Daniela quella foto ingrandita e incorniciata simboleggia la nostra storia: una storia incredibile, forse unica che, come dei cantastorie, continuiamo a raccontare, fra lo stupore e l'incredulità, a tutti coloro che per la prima volta vengono a casa nostra e si soffermano incuriositi dinnanzi alla foto o che, ogni volta con sempre eguale stupore e incredulità, amano sentirsela ripetere. Una storia che abbiamo narrato ai nostri figli e ai nostri nipoti come una favola bella, perché continuino a sognare e a credere che anche le favole qualche volta possono diventare realtà.

Non so se in sogno o per suggestione, qualche tempo fa mi è apparso Apollo, affascinato dalla storia, di cui si era molto parlato nell'Olimpo, pur abituato agli eventi prodigiosi. Mi ha chiesto l'indirizzo – ci sto riflettendo: non posso far fare brutta figura all'*Apollo buongustaio!* – di un buon ristorante ove portare gli dèi desiderosi di gustare la decantata prelibatezza della zuppa di pesce. Venere, la dea dell'amore, si sarebbe commossa e suo figlio Cupido ha mostrato le frecce, a suo dire originali, che intorno alle 13.00 in un'infuocata Piazza San Marco a Venezia di un lontano 31 luglio 1964 aveva lanciato verso un giovane e una giovane romani ignari...

PS. Varie sono le ricette di cucina per la preparazione della zuppa di pesce. Ne propongo la seguente, ricordando che la riuscita di ogni vivanda dipende sempre da un ulteriore e fondamentale ingrediente: la sapiente mano del cuoco o della cuoca:

800 g di scorfano
 300 g di saraghi
 300 g di pesce San Pietro
 300 g di gallinella
 4 polipetti
 500 g di canocchie
 500 g di cozze
 500 g di vongole
 6 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
 3 spicchi d'aglio
 1 peperoncino
 1 ciuffo di prezzemolo
 4 dl di vino bianco secco
 600 g di pomodori maturi
 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro
 6 fette di pane casereccio raffermo
 sale e pepe

Pulire, eviscerare, sciacquare e asciugare accuratamente tutti i tipi di pesce e i polipetti, tagliando a pezzi i più grandi; sciacquare le canocchie e pulire bene cozze e vongole, che si faranno aprire in padelle separate e coperte, sgusciandone poi una metà. Scaldare l'olio in una casseruola larga facendovi soffriggere aglio e peperoncino tritati; lasciare imbiondire a fuoco vivo per 2-3 minuti, quindi unire il prezzemolo tritato, tutti i tipi di pesce di scoglio, i polipetti e le canocchie. Lasciare insaporire per 10 minuti a fuoco medio, quindi innaffiare con vino bianco e lasciare evaporare. Quando il vino sarà evaporato, aggiungere i pomodori precedentemente sbollentati, pelati, privati dei semi e tagliati a pezzi e il concentrato di pomodoro; salare, pepare a piacere e allungare il tutto con 2-3 mestoli di acqua calda (o meglio ancora con un fondo di cottura di *mazzumaja*), lasciando cuocere in un tegame coperto per 30-40 minuti, fino a quando i polipetti risulteranno teneri. Aggiungere cozze e vongole e far insaporire il tutto a tegame scoperto e a fuoco vivo per altri 5 minuti. Servire la zuppa caldissima nelle fondine individuali, sopra crostoni di pane ben tostati.

L'acquacotta

*Un giorno 'l Zeppo, Pito e Facioletto
 arrivonno a cavallo a Santonsino.
 Quel giorno, proprio te pareva destino,
 d'acqua nun cennavino 'n goccetto.*

*Pito voliva far l'acquacottina,
 ma le mancava 'l sale, l'oio e l'onto;
 'l Zeppo 'ngrugnato faciva 'l tonto,
 Facioletto faciva la risatina.*

(da una poesia tolfetana)

«Che sei de Torfa?»

Non era una domanda e nemmeno una domanda retorica, ma un appellativo, abbastanza frequente – negli anni Settanta del secolo passato – per classificarti come uno zotico, un selvatico, un illetterato e anche un tantino asociale.

A parer mio, Tolfà, anzi i suoi abitanti, non meritavano, con questa espressione, di essere confinati in un'enclave, assai poco mitica, fuori dalla civiltà e dal progresso per il solo fatto di essere gente un po' ter-ragna.

Ma in fondo e a pensarci bene, più che disprezzo o commiserazione verso i Tolfetani, si era andata diffondendo una sorta di invidia, un inconfessato fascino per una terra rimasta incontaminata, dove era possibile andare a cavallo per sentieri rupestri, dove si poteva godere della vista di selvaggi altopiani popolati da maestose vacche maremmane dalle lunghe corna lunate.

Questo ambiente, che ospitava un'agricoltura ancora senza pesticidi, alimentava la convinzione (o forse la speranza...) di poter ritrovare i sapori di una volta, cibi veramente genuini, oggi diremmo biologici.

Insomma, a Tolfà *se magnava bene!*

E allora, tutti a Tolfa; o meglio, tutti da “Menicuccia”, sulla piazza principale del paese. Scendevi un paio di scalini ed entravi in una grande stanza; se ne avevi voglia ti affacciavi all’unico finestrone per osservare laggiù il turrito castello di Rota e il fiume Mignone.

In verità lo sguardo, più che dalle meraviglie paesaggistiche, era attratto dal tavolo che troneggiava in mezzo alla stanza. Sul tavolo facevano bella mostra gigantesche forme di pecorino, caciotte, frittate con gli asparagi e le erbe selvatiche, profumate verdure da poco cucinate. Se eri fortunato non mancava la porchetta, mentre era sempre in abbondanza il prosciutto tagliato a mano. In quantità industriale, poi, erano presenti, e pendevano lungo i bordi del tavolo, salsicce, anche di cinghiale, e salamini.

Ti servivi velocemente perché tutta quella grazia di Dio quasi ti veniva sottratta sotto gli occhi a opera di affamati avventori; ti sedevi, a un tavolaccio, su una panca, aspettando che la solerte Menicuccia venisse per il vino e per ordinare qualche ulteriore vivanda. Ti sedevi dove c’era posto e spesso i commensali erano degli illustri sconosciuti. In genere erano cacciatori o gente di Civitavecchia.

Il vinello scioglieva la lingua e si parlava un po’ di tutto. Non di rado ti sentivi dire: «Tutto buono qui, ma l’acquacotta non la fanno!».

Mi veniva spontaneo talvolta chiedere: «Dove si può trovare, dove la preparano?».

Più che rispondermi, il commensale di turno, spesso sconosciuto, mi forniva indicazioni molto vaghe: «Dovrebbe provare da qualche pastore... nella macchia». Oppure: «Quella che prepara mia moglie è ottima, ma quella della suocera è ancora meglio...».

Una volta mi sentii rispondere: «Ma le interessa tanto *er magnà de li poveracci*?».

Cominciavo a essere un po’ indispettito e intanto cominciava a prendere forma in me la convinzione che questo piatto, un po’ il piatto nazionale dei Tolfetani, segno distintivo di una gastronomia povera, ma dignitosa, non fosse abbordabile per gli “stranieri”.

E spesso tutto ciò che viene negato o che non è facile trovare (e che piace) si presta a diventare un oggetto di inconfessato desiderio, quasi

un fantasma che sbarca nell’immaginario; nel caso specifico cominciavi a ricercare l’acquacotta con il lantermino e... con l’acquolina in bocca.

In verità anche altre volte nella mia vita, e per quanto riguarda le delizie gastronomiche, mi sono trovato in situazione analoghe; così per esempio in Puglia, quando ero alla ricerca dei “truccioli”, i famosi spaghetti garganici, oppure sulla costa ligure per la “mesciua”, il decantato minestrone a base di orzo e farro.

Alla fine fui accontentato. Anch’io potei gustare, sempre a Tolfa, la vivanda dei butteri, quando una mia amica imbandì una ricca cena a casa sua.

Ovviamente l’acquacotta era il piatto forte della cena... quello che aspettavo.

Ricordo quella sera di tanti anni fa. Ero studente universitario; arrivai con altri amici a Tolfa che era già buio, a bordo di una scassata utilitaria del mio amico Enzo.

C’era da perdersi tra vicoli e stradine, scarsamente illuminati, che portano alla Rocca dei Frangipane. Ma più che un rinnovato filo di Arianna, a guidarci fu un delizioso profumino di vivande che venivano cucinate.

E dopo il mitico prosciutto di Tolfa e il pane di Allumiere, venne a riscaldarci – era una giornata di inverno – l’acquacotta. Sulle fette di pane “abbruscato” venne versato il fumante brodo, di un intenso color smeraldo. La padrona di casa ebbe il tempo e la voglia di spiegarci che le erbe, elemento essenziale dell’acquacotta, erano state raccolte a Santonzino, una località che solo i veri Tolfetani conoscono.

Manco a dirlo, la cena risultò di estremo gradimento per tutti. E mi sembra giusto sottolineare che la bontà di ciò che ci venne servito contribuì a ridimensionare il tono – accalorato – di certe conversazioni politico-culturali... Capirete, si respirava ancora aria del Sessantotto.

Sono tornato più volte a Tolfa (e ancora oggi mi avventuro per quella strada ripida e silenziosa che da Santa Severa porta al paese dell’acquacotta); a Tolfa ancora mi legano qualche buona amicizia, i panorami dell’alta Maremma e soprattutto i ricordi giovanili.

Ho imparato a conoscere e a frequentare trattorie e ristoranti locali dove, a dispetto di ambienti dimessi o “caserecci” e pretese di genuinità, è approdata – purtroppo – la *nouvelle cuisine* riveduta in salsa tolfetana.

Quello che invece è scomparso è il modo agreste e pacioccone di accoglierti da parte di osti (guai a chiamarli così!).

Quanto all’acquacotta, guai a richiederla... Chissà che cosa ti rifilano.

Perciò il ricordo di quella serata a casa della mia amica di un tempo si ingigantisce nella memoria.

Maria Nivea Zagarella

Sapori e tradizioni di Sicilia nel *Diario siciliano* di Ercole Patti

Del catanese Ercole Patti (1903-1976), scrittore, giornalista e sceneggiatore cinematografico, sono più noti i romanzi *Un amore a Roma*, *La cugina*, *Un bellissimo novembre*, *Graziella*, ma interessanti risultano pure i due testi più scopertamente autobiografici: *Roma amara e dolce* (1972), e *Diario siciliano* (1975). Nel *Diario* l’autore raccoglie, andando a ritroso dal 1974 al 1931, brani scritti in momenti diversi della sua vita, figurandovi ora come io narrante, ora mimetizzato in terza persona o in un “noi” di gruppo. Quest’opera chiude la sua parabola psicologica, perché in essa il binomio vita-morte, dopo il crescendo di cupezza e pessimismo esistenziale consegnato ai romanzi degli anni Sessanta-Settanta e al loro travagliato erotismo, viene esprimendosi e distendendosi in toni pacatamente elegiaci, in un atteggiamento cioè di tranquilla accettazione dello scorrere vanificante dei secoli, e di sorriso pietoso sulla futilità degli egoismi e delle passioni umane.

Sul “trionfo” della Morte prevale però nel *Diario* il canto disteso e arioso della felicità perduta dell’infanzia e della adolescenza, quando «il mondo si presenta felice ed eterno ... e nessuno pensa che un giorno dovrà morire» (*Il pometo*), quando si sentono «sotto la mano il proprio braccio o il proprio ginocchio elastici con tutti i tendini vivi e leggeri» (*L’adolescenza*). Nell’adolescenza – scrive Patti – l’acqua del mare nei tuffi a Guardia Ognina (Catania) «scorreva sul corpo compatto e abbronzato in un desiderio struggente della pasta con le melanzane che aspettava a casa sotto un piatto capovolto ancora tiepida, desiderio simile come intensità a quello di vedere gli occhi della figlia dell’avvocato che si affacciava alla bassa finestra della casa di fronte».

Molte pagine ricreano proprio quella indeterminata, adolescenziale tensione vitale e “felicità piena” del corpo e dell’anima attraverso la “memoria”, che può coincidere anche col potere tutto “fisico-sensoriale” di evocazione di un vecchio mobile, di un oggetto antico restau-

rato, di una escursione nell'oggi sull'amata montagna (Etna) o in campagna, o col restauro nel 1956 della casa paterna fra i limoni. O ancora, con la villetta nuova che nel 1962 Patti si farà costruire dentro un vecchio uliveto, davanti al mare di Pozzillo (Acireale), con l'intento specifico di ricreare «il clima felice e struggente» di «quel» tempo, con nonni, genitori giovani, ragazzini scorrazzanti nei boschi e nella campagna, cugine con le trecce, parenti e amici villeggianti fra castagneti e vigneti, e sapori di certi cibi («maccheroncelli con le melanzane, salsicce arrostate») e odore di certi vini e mosti, quale quello che ancora si sprigionava nel 1963 dai due tavoli rotondi di castagno ricavati da «vecchi fondi» di botti dei bisnonni, botti dei tempi di Garibaldi. Doveva la villetta restituire a lui, inurbato a Roma, «il ricordo di certe case autunnali dell'infanzia in campagne poco lontane», ricordo rimastogli nella mente «come l'espressione più alta della felicità». Insomma una casa-medicina «per alleviare un poco» quelli che nel 1974 chiama «i traumi e le ferite che infligge la vita di oggi», sintetizzati come immersione-rientro forzati «nel clima dei motori a scoppio, insalate minacciate da epatite, cozze forse al vibrione, sequestri di persone e quotidiane rapine con sventagliate di mitra e di morte». Donde il procedere «a ritroso», che crea, entro il vasto incanto del paesaggio etneo, delle sue stagioni e di certe consuetudini del costume siciliano, una «continuità» di «inebrianti» esperienze sensoriali fra felicità «passata» e felicità «attuale», cioè parzialmente ritrovata nella vita adulta o senile in tutte quelle scaglie minute di esistenza quotidiana che riaccendono, pur sotto il peso della delusione esistenziale, guizzi frammentari dell'eterno empito vitale.

Il mare limpido, non ancora inquinato di Pozzillo in estate, con la vista di ragazzi e ragazze che pescano ricci o raccolgono patelle con il coltellino, o le stesse immersioni di Patti in esso con la maschera, gli ricordano il mare catanese dell'adolescenza che lo inebriava con il «sapore degli spicchi color ceralacca dei ricci lattiginosi» e con quello «delle patelle e degli occhi di bue carnosi che rabbrivivano sotto le gocce di limone». Parimenti, delle triglie acquistate ad Acireale in un novembre del 1956 col proposito di arrostarle sulla carbonella «appena

appena» inumidendole «durante la cottura a brevi intervalli con un ramoscello di prezzemolo intinto nell'olio e limone», nel voluto distanziamento del pensiero dalla gara atomica e spaziale allora in atto tra Usa e Urss, gli suggeriscono questo singolare affettivo elogio: «Meglio occuparsi delle triglie che sono sempre le nostre care triglie siciliane con quell'odore vivo di mare, spruzzate di carminio, identiche a quelle di quando ero bambino e a quelle che mangiavano i miei bisnonni».

Una «immobile» adolescenza dei sensi vogliono dunque riguadagnare e fissare molti brani del *Diario* attraverso i ciclici ritorni dello scrittore in Sicilia, e le particolarità di alcuni cibi (sapore, odore, preparazione) e il pittoresco dei mercati (Pozzillo, Acireale, Catania) nei loro colorati dettagli rappresentano per il suo spirito disincantato una fra le tante forme cercate di sensuoso, gratificante e per così dire «retrogrado» appagamento. Così rinasce nel ricordo il sapore delle granite di mandorla post-siesta pomeridiana dell'estate del 1920, preparate in casa con la neve dell'Etna, «trasportata dai muli in grosse balle pigiate e pesanti avvolte in un involucri di felci e tenute poi nel buio fresco della cantina del vinaio sotto una coltre di foglie secche», sapore che sciogliendosi in bocca si associava al «pensiero della figlia dell'avvocato e dei suoi occhi nocciola che guardavano dall'alto del balcone di antica pietra bianca». E con le granite, i gelati della Birreria Svizzera serviti nel pomeriggio ai tavolini allineati sui marciapiedi in ombra di Via Etnea.

Un ottobre del 1932 restituisce una vendemmia a Monte Ilice con i pigiatori, con calzoncini corti e scarponi «massicci zuppi e arrossati di mosto», che cantavano e ballavano «allegrementemente, a grandi pestate tenendo i pollici infilati sotto le ascelle alle maniche del panciotto», mentre la massara davanti alla porta del palmento preparava per loro la colazione: «Grosse fette di formaggio salato e oleoso, acciughe, peperoni arrostiti, grandi fette triangolari di pane fitto e pesante, un bariletto di vino rosato e limpido». Diversa la colazione del padrone, che gli arrivava da casa «in due piatti avvolti in una salvietta: polpettine, uova fritte, un pezzo di caciocavallo piccante, una bottiglia di vino», cui la massara aggiungeva «un grappolo d'uva speciale, dura e dolce». E non

mancano le vendemmiatrici che cantavano «curve sulle viti», i carrettieri che arrivavano nel pomeriggio con gli otri sgonfi da riempire e portare nelle varie cantine del paese, e il ragazzo che faceva cadere con un sasso «un grappolone di castagne verdi e spinose» sì che dalla «crepatura del riccio» facevano capolino «le castagne lisce e lucenti, di mogano».

Ma non meno forte del «fiato pungente del mosto in fermentazione» nelle tine e che dava «un leggero senso di vertigine» sarà in un novembre 1969, nel frantoio di un paesetto vicino Pozzillo, l'odore dell'olio nuovo ricavato dall'autore dai pochi olivi della sua villetta «rosa». «Ogni cosa» – scrive – «nell'ampio camerone del frantoio è imbevuta di questo potente e sano [*sic*] sentore che riempie le narici e sembra attraversare i vestiti e le suole delle scarpe». Un Natale del 1952 ci descrive una Via Etnea sconvolta da lavori di ristrutturazione e tuttavia formicolante di passanti che portano «pacchetti festivi, torroni, panettoni» e soprattutto cassate di ricotta ricoperte di canditi, «morbide e fragranti», mentre dai caffè arriva «il profumo dei loro meravigliosi espressi» realizzati con «almeno tre miscele diverse... studiate e dosate da gente che ha il culto del caffè»; e mentre dal fondo di Piazza Duomo «dietro la scrosciante fontana dell'Amenano infuria il gran mercato della pescheria» (tonni, alalunghe...) e nelle stradette vicine «piramidi di carciofi salgono dai marciapiedi fino ai primi piani accanto a mostre di salsicce, capretti sventrati, soppressate tra il vocio misto e sonoro dei venditori».

Ma «raffinate» e sempre allettanti negli anni e in ogni mese dell'anno, si presentano pure «le dolcerie» di Acireale ricche di «paste cassate gelati» e a novembre di «dolci dei morti (tibie, piccoli scheletri di zucchero calcinato su basi di pasta croccante)», e «mattiniero» e altrettanto animato e variopinto è il suo mercato: la piazza, «nel brusio mattutino», è vitalisticamente «piena di ceste e di pesci freschissimi, di grandi tonni compatti, di aguglie, di triglie, di polipi... le botteghe... di carni macellate, di fette di baccalà, di salsicce, di caciocavalli retangolari, di pani croccanti e dorati, di frutta colorata».

Una visita novembrina del 1966 a un aranceto diventa una detta-

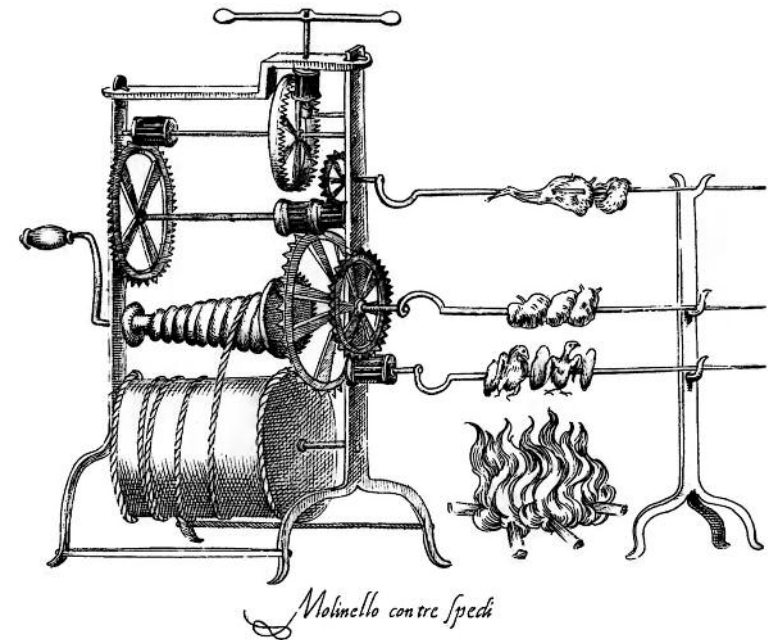
gliata descrizione delle arance e dei mandarini verdi tra le foglie, di una melagrana (anche se per lui «mangiare un melogranato, sin dai tempi dell'infanzia, è sempre stata una piccola delusione»), dei mandaranci «primaticci», e della singolare colazione alle otto del mattino del mezzadro, del fratello e del figlio, i quali, su uno sfondo di spinoncini e cirnechi festanti e «galline bianche e grossi galli» e conigli, «stanno arrostando e ripulendo certi loro speciali peperoni tozzi e grassi la cui polpa sul piatto ha lo spessore di una bistecca», peperoni che mangeranno «stillanti» di «olio buono» con «grandi fette di pane di casa di puro frumento».

Altrettanto compiaciuto il racconto del pranzo rustico approntato in un ottobre del 1955 a Cassone, a più di mille metri sull'Etna, in un pometo con salsiccia, «due o tre tipi di formaggi» e vino nero: «A mano a mano che andavamo avanti nella salita» – scrive – «l'aria diventava sempre più fina e penetrava nei polmoni purificandoli [*sic*]». Le mele avevano – aggiunge – le bucce «tirate e lustre come se fossero di marmo lucidato e ... lucevano in mezzo alle foglie come levigate dall'aria di montagna». Mentre assaggiano le mele offerte dal massaro (le varietà «Testa di re», e le «gelate» «di un verde pallidissimo che nell'interno duro e fresco avevano irregolari zone di gelatura quasi trasparenti, di sapore gustosissimo»), uno di loro arrostitisce le salsicce «su due grandi tegole ricurve e man mano che rosolavano le andava rivoltando con un virgulto appuntito pungendole leggermente perché sfiatassero e lasciassero colare il grasso tenero», che «imbeveva la terracotta», spandendo intorno «un odore inebriante».

Più elaborati i pranzi ricordati nel 1957 dal quasi sessantenne e scapolo don Pietrino (una controfigura di Patti): «Quante costate di maiale, quanti timballi di riso con l'uovo sodo dentro e falsomagri [*rotoli di carne farcita con uovo sodo, prosciutto, verdure...*] e spaghetti con le melanzane!». Ma negli anni di Pozzillo (1962-1974) non meno invidiabili saranno le cene estive sulle «terrazze illuminate affacciate sul mare», con la luna piena «nitidissima, il respiro del mare fra gli scogli», e sulla tavola «piatti di peperoni gialli e verdi arrostiti, olive nere e fette di pesce spada cotte sulla carbonella»; o la «gran pace» mattutina e se-

rale (allora!) del piccolo paese marinaro.

Il bar di Pozzillo che apriva alle 5 del mattino, l'accendersi «con la primissima luce» della bottega della fornaia, del negozietto di detersivi e formaggini, della saletta del barbiere-giornalaio, l'arrivo alle sette delle prime barche da pesca con i pesci più piccoli mentre quelli più grossi arrivavano a mezzogiorno o nel pomeriggio (tonnacchi, palamidi, spada, caponi, *dotti*, giovanissimi squali, cernie). E lo scrittore indugia sui pesci piccoli brulicanti «nelle ruvide cassette di legno con luccichii di argento bagnato le alici e le gostardelle o splendori di carminio le triglie e gli scorfani». Squisite – dice – le gostardelle, soprattutto arrostate sulla carbonella; il piccolissimo «cicirello» invece si può mangiare crudo, o fritto, o bollito «in una gustosa poltiglia con olio e limone». Da friggere i pesci chiamati «sorci» per i loro dentini aguzzi, «pesciolini rosei e piatti» – osserva – «di una vitalità irrefrenabile [*sic*]», che si potrebbero assumere come metafora del senso doloroso della vita per Patti. Mordono infatti i «sorci» le mani delle donne che li puliscono e a volte – precisa – anche dopo sventrati saltano giù dal piatto sul pavimento e raccattati «continuano a mordere coi loro sottili dentini da topo».



Antonietta Castelli

È nata a Roma, dove risiede. Appassionata da sempre della scrittura, ha pubblicato nel 1992 la sua prima raccolta di novelle, *Sotto l'occhio della luna*, 1° premio di narrativa al Concorso Nazionale Nazareno di Roma. Sono poi seguite altre pubblicazioni, tra le quali: il romanzo *Angelina fra le nuvole* (2° premio al Concorso Nazionale Storie di Donne scritte da donne organizzato dal F.E.N.A.L.C. di Salerno 2000; medaglia d'argento al XXV Concorso Nazionale Emigrazione organizzato dal giornale «La Voce dell'Emigrante»; 2° premio al Concorso Livio Paoli di S. Mauro a Signa, Firenze 2001), la raccolta di novelle *Stalattiti di Cristallo*, la raccolta di poesie *I colori del Faggio* (1° premio per la poesia nel concorso La Pania, Morazzana, Lucca 2018).

Livia Cicero e Monica Notarnicola

Romane di nascita, meridionali di origine, si trovano nei secondi –anta della loro vita terrena.

Per dirla con le parole di Marcela Serrano: né belle né brutte, né alte né basse, né grasse né magre, né eccentriche né invisibili.

Segni particolari: manchine – madri di figli unici – amanti della let(tera)tura, del cinema, del teatro, della musica. Provengono da studi classici.

La più matura delle due ha pubblicato all'età di dieci anni la poesia *Il seme e la bimba* sulla rivista «Lo Scolaro». Non si ritrovano altre espressioni poetiche. Avrebbe voluto essere una ballerina classica, ma la sua iniziale carriera si è bruscamente interrotta.

Il proprio sostentamento se lo assicurano assicurando la vita e la morte altrui presso la stessa azienda.

Quando parlano di *riso* raramente si riferiscono al cereale (pur apprezzandolo nelle minestre!).

Ammettono che la cucina la frequentano quasi esclusivamente in ambito artistico.

Agnese Metta

Nata a Marino (Roma) nel 1929, laureata in Lettere moderne, ha insegnato materie letterarie nelle scuole medie superiori. Ora in pensione, si dedica a scrivere poesie ottenendo lusinghieri riconoscimenti e premi per la qualità e la sensibilità dei temi proposti.

Italo Nannini

Nato a Valdarno (VI) il 2 ottobre 1940. Dal 1950 risiede a Roma, dove si è laureato in Giurisprudenza con una tesi in diritto aeronautico. Nel 1963 ha conseguito il brevetto di pilota di aliante veleggiatore. L'interesse per l'aeronautica lo ha “ereditato” da suo padre, il generale Umberto Nannini, uno dei comandanti di squadriglia della Crociera Atlantica del 1933. Ora in pensione, fino al 2014 ha lavorato presso l'Unione Italiana di Riassicurazione (poi divenuta Swiss Re Italia dopo la cessione alla Swiss Re da parte dell'INA).

Carlo Piola Caselli

Discendente dalla nobile famiglia che ha dato all'Italia generali, ammiragli, cardinali, giuristi, è attento studioso di storia e scrupoloso ricercatore di documentazioni, conosciuto in buona parte degli archivi europei. Ha pubblicato numerosi libri, in particolare biografici, con particolare attenzione ai personaggi femminili protagonisti della Storia. È Guardia d'Onore, fondatore del Museo europeo, organizzatore di mostre d'arte (come il Premio Beato Angelico alla Minerva) e collabora con scritti, ricerche, elzeviri a varie riviste tra le quali «Voce Romana».

Pino Tedeschi

Nasce a Fasano (BR). Si trasferisce a Ciampino nel 1973. Lavoratore studente si iscrive alla facoltà di Sociologia che frequenta per alcuni anni. Pensionato, ex dipendente ENAV (Ente Nazionale Assistenza al Volo). Rappresentante sindacale (RSA). Da sempre impegnato nel sociale. Presidente dell'associazione Pro Loco di Ciampino per circa venti anni. Ha vari hobby, anche una discreta passione per l'enogastronomia. Ha scritto per diletto alcuni libri di poesie, tra cui *Di Colori e di Versi*, insieme ad altri autori; due libri di racconti: *Nei pensieri del nonno*; *Il bacio e altre storie*.

INDICE

- | | |
|---|---|
| <p>3 <i>Presentazione</i> di Franco Onorati</p> <p>5 Irina Barancheeva, <i>«I russi mangiano il pesce crudo...»</i></p> <p>9 Sandro Bari, <i>Chiaraluce</i></p> <p>15 Italo Michele Battafarano, <i>«Del frigger delle teglie, come di canto fermo e figurato insieme.»</i>
la professione de' cuochi e altri ministri simili nella <i>Piazza Universale</i> (1585) di Tomaso Garzoni</p> <p>23 Giuseppe Gioachino Belli, <i>I "piaceri" della villeggiatura</i></p> <p>27 Laura Biancini, <i>A Sant'Oreste... non solo bunker</i></p> <p>31 Francesca Romana Campoli, <i>Il pranzo in baita</i></p> <p>35 Antonietta Castelli, <i>Profumi di mare</i></p> <p>39 Anton Pavlovič Čechov, <i>Sulla caducità</i></p> <p>43 Umberto Cetrone, <i>Pizzini</i></p> <p>45 Livia Cicero - Monica Notarnicola, <i>Abbasso la minestra?</i></p> <p>49 Michele Curnis, <i>Dante 1321-2021 - Il cibo, la gola e le anguille di papa Martino IV</i></p> <p>55 Serena Dainotto, <i>Pedali e banchetti tra Ottocento e Novecento</i></p> <p>61 Mario dell'Arco, <i>A Napoli per l'Apollo</i></p> <p>63 Francesca Di Castro, <i>Correva l'anno... Tartufo che passione!</i></p> <p>69 Elisabetta Di Iaconi, <i>Il viaggio con l'acquolina in bocca di Cesare Marchi</i></p> <p>73 Giorgia Teresa di Lullo, <i>Ode ai Cuochi</i></p> <p>75 June di Schino, <i>Artusi vive, viva Artusi!</i>
La fortuna del ricettario che ha unito l'Italia</p> <p>81 Paolo Emili, <i>La depressione</i></p> <p>87 Aldo Fabrizi, <i>Spaghetti alla scapola</i></p> <p>89 Marcello Grassi, <i>Salina</i></p> <p>91 Bruno Lucrezi, <i>Apollo Musagete</i></p> | <p>93 Edvige Lugaro, <i>Tarsie</i></p> <p>95 Cesarina Marzulli, <i>Doveri coniugali</i></p> <p>99 Vincenzo Masi, <i>Il fallone</i></p> <p>101 Agnese Metta, <i>Poesie gastronomiche</i></p> <p>103 <i>Mozart padre e figlio. Esperienze gastronomiche del Grand Tour</i></p> <p>105 Italo Nannini, <i>Salumi alla Crociera Atlantica del 1933</i></p> <p>107 Franco Onorati, <i>Vettovaglie per San Pietroburgo</i></p> <p>111 Ugo Onorati, <i>Alle Frattocchie il cioccolato romano, ovvero: ora et corroborata</i></p> <p>113 Dario Pasero, <i>Il bicerin è sempre il bicerin (dovunque lo si beva)</i></p> <p>117 Luigi Luciano, <i>Minuta d'un pranzo d'onore</i></p> <p>119 Carlo Piola Caselli, <i>Con pane, carne e vino all'assalto di Porta Pia</i></p> <p>129 Gianni Salaris, <i>La scaletta degli artisti</i></p> <p>133 Maria Pia Santangeli, <i>La Settimana Santa e Santo Stefano del Sole</i>
La pizza co' l'ereva, la pizza chiena e la Rosamarina</p> <p>137 Simonetta Satragni, <i>L'errata coniugazione del verbo mangiare</i></p> <p>139 Stefania Severi, <i>A pranzo con Casanova: ostriche e champagne!</i></p> <p>143 Edoardo Silvestroni, <i>Pasquetta in quarantena</i></p> <p>149 Lilia Slomp Ferrari, <i>Il sapore dei ricordi</i></p> <p>153 Silvia Sollecito, <i>La zuppa imperiale</i></p> <p>155 Donato Tamblé, <i>Un poliglotta a tavola - Mario A. Pei e la cucina italiana in America</i></p> <p>175 Pino Tedeschi, <i>Show Cooking nella città di Trotina</i></p> <p>183 Daniele Verga, <i>Una zuppa di pesce memorabile... con antefatto</i></p> <p>189 Silvio Vitone, <i>L'acquacotta</i></p> <p>193 Maria Nivea Zagarella, <i>Sapori e tradizioni di Sicilia nel Diario siciliano di Ercole Patti</i></p> <p>200 Note biografiche dei nuovi collaboratori</p> |
|---|---|

Questa edizione è stata licenziata
seduti al tavolo
del ristorante *Prato di Sopra*
di Grottaferrata
il 14 ottobre 2020

prato
di
sopra

www.pratodisopra.it