

l'Apollo buongustaio 2022

l'Apollo buongustaio



2022

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2022*

ideato da Mario dell'Arco

Anno LXI

Nuova serie

Roma 2022

Curatori:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Franco Onorati

Ugo Onorati

Stefano Paolucci

L'Apollo buongustaio 2022

Anche quest'anno il nostro Almanacco festeggia il traguardo della sua nuova edizione nei tempi previsti, necessari per rispettare la sua simpatica e tradizionale "missione", che è quella di far giungere tempestivamente ad amici e corrispondenti degli autori un messaggio augurale; obiettivo tanto più interessante in un'epoca, come l'attuale, che troppo spesso si affida alla laconicità e impersonalità dei messaggi elettronici.

Che la pubblicazione goda ottima salute è comprovato, ancora una volta, dal numero e dalla qualità dei contributi: per cui ringraziamo tutti i collaboratori, a cui ormai ci lega un consolidato rapporto di continuità; siamo ormai una piccola comunità che si riconosce nei valori della scrittura associata alla gastronomia. Ognuno di noi, di anno in anno, attinge con piacere alle sue esperienze personali o alle frequentazioni letterarie, per contribuire a un risultato che valorizza la partecipazione collettiva. Lo conferma il sapiente mix di articoli originali con citazioni di autori classici, tra cui merita una citazione l'ideatore di questa iniziativa editoriale, Mario dell'Arco.

Ogni edizione presenta qualche elemento che la distingue dalle precedenti; in questo caso salutiamo con ammirazione e stima, ringraziandolo, lo scultore Paolo Marazzi, che ci ha assicurato la componente figurativa; i suoi disegni per la copertina e i finalini lo inseriscono nella bella tradizione degli artisti che in passato hanno firmato l'iconografia dell'Almanacco. Sull'artista e sul suo lungo curriculum creativo Ugo Onorati, amico e conterraneo di Marazzi, ci ha fatto pervenire uno scritto di presentazione, nel quale ha incastonato un cammeo di Mario dell'Arco: poche mirabili righe nelle quali il poeta conferma la sua vocazione a imprimere dignità di prosa d'arte anche a pagine di circostanza.

Al momento di licenziare l'impaginato di questa edizione, sono risultate alcune pagine bianche; circostanza che ci ha suggerito di ricorrere ad una soluzione ideata, per alcuni fascicoli di questo Almanacco, dallo stesso dell'Arco: quella cioè di collocare, in basso alla pagina vuota,

*Il volume è stato stampato nel mese di novembre 2021
presso la COVER di Ariccia (Roma).*

un blocco di testo, valevole come racconto didascalico gastronomico letterario d'autore. Tutti ricordano, e soprattutto le tipografie di cui egli si avvaleva, quanto fosse attenta e minuziosa la perizia con cui dell'Arco, fattosi "editore di sé stesso" seguiva le pubblicazioni da lui curate, non solo per le annuali raccolte delle sue poesie, ma anche per le numerose collane dedicate alla letteratura in dialetto. La perizia tipografica dell'archiana, che certamente si nutriva della sua originaria vocazione di architetto, ci ha lasciato testi in cui il rapporto fra pieni e vuoti, fra margini e scelta dei caratteri si risolveva in pagine eleganti, ariose, all'interno delle quali i testi respiravano. Recuperare questa soluzione è anche un modo per rendere omaggio alla sua sapienza di "grafico" al servizio della poesia.

Un accenno si merita la lunghezza di alcuni contributi: e lo facciamo non tanto per rinnovare il nostro appello alla brevità, quanto piuttosto per sottolineare con sincero apprezzamento che nei casi in cui qualcuno degli autori qui presenti ha superato generosamente i limiti suggeriti dalla annuale nostra circolare, le stesse persone hanno accompagnato il loro testo con la sottoscrizione di un numero di copie superiore al minimo stabilito, dimostrando così di voler concorrere in concreto alla salvaguardia di un positivo rapporto costo-benefici a cui il nostro Marco Rufo, e per lui la Cover Grafica che ci stampa l'*Apollo buongustaio*, non è indifferente.

Possa il nostro *Apollo* accompagnare in letizia il nuovo anno, all'insegna della ritrovata pienezza dei rapporti interpersonali.

Con questo augurio, che formulo anche a nome di tutti i curatori, vi saluto con memore stima e cordialità.

Franco Onorati

Paolo Marazzi

Presentare l'autore dei disegni che impreziosiscono questa edizione non è facile farlo in una paginetta, perché una dettagliata carriera biografica, cataloghi delle opere, elenchi di mostre e di giudizi critici, anche di alto livello, che lo riguardano, si possono reperire facilmente in libri e repertori innumerevoli. Quindi dirò soltanto ciò che mi preme far sapere. Paolo Marazzi è nato nel 1947 a Marino, dove vive con la famiglia, e qui ha il suo studio, qui le cave di pietra albana, o peperino, dalle quali le opere monumentali, che sono uscite dalle sue mani, sono partite a decine per essere collocate in ogni parte del mondo. È stato allievo di Pericle Fazzini e assistente di Umberto Mastroianni. Nel 2000 è stato nominato Accademico Pontificio Virtuoso al Pantheon da papa Giovanni Paolo II. Molte delle sue opere sono ormai esposte in modo permanente in decine di musei e collezioni pubbliche. Oltre che la scultura (sia della pietra che del bronzo) e la pittura, Paolo ha coltivato anche l'arte della ceramica e del vetro, ma soprattutto è uno dei maggiori, se non il principale, interprete contemporaneo dell'antica tecnica della tarsia marmorea.

Quando l'estate scorsa siamo andati a trovare lo scultore nel suo studio per proporgli di unire ai brani in prosa e in poesia dell'*Almanacco* quelli suoi in forma di grafica artistica, nonostante i suoi infiniti impegni di lavoro, Paolo ha risposto subito affermativamente, seguendo la disponibilità d'animo e la generosità che ben conosciamo del suo carattere. Ci piace qui ricordare con un estratto ciò che Mario dell'Arco, ideatore dell'*Apollo buongustaio*, scrisse con estro poetico sul nostro artista e buon amico nel 1978, in occasione della scultura monumentale *L'Abbraccio*: «La cava marinese di peperino, aperta dai principi Colonna, è al fondo d'una valle, la valle del Peperino. Viva, vivissima dopo centinaia d'anni, sebbene dilaniata dalle mine, preda della truppa d'assalto di scalpellini, impegnati a cavarne blocchi d'ogni mole. Paolo Marazzi, scultore di estro fine, è rimasto recluso per tre mesi nella caverna della cava (forzato volontario, in luogo della palla di ferro, un blocco di roccia di venti tonnellate). Niente sgomento, nessuna per-

Il pane di San Sergio di Radonez

A nord di Mosca, tra boschi ombrosi e basse colline che caratterizzano il paesaggio da quelle parti, è ubicato un monumentale complesso monastico dall'aspetto medioevale, frequentato giornalmente da numerosi pellegrini e turisti.

Chi proviene dalla stazione ferroviaria della piccola e ridente cittadina che vi era sorta attorno si ferma immancabilmente su un terrazzo panoramico rapito da una visione senza uguali. Racchiusa nella cerchia delle sue possenti mura di pietra bianca, con le due imponenti cattedrali, rispettivamente del Quattrocento e del Cinquecento, ingemmate dalle cupole a cipolla color oro o blu intenso con le stelle dorate, con l'elegante campanile di un tenero azzurro stagliato nell'indaco terso del cielo, la Lavra fondata da San Sergio di Radonez e consacrata alla Santissima Trinità s'innalza maestosamente sui verdi declivi.

Luogo di elevata spiritualità e dall'aria mistica che vi aleggia, il monastero attira l'interesse anche dal punto di vista storico in quanto nel passato aveva ospitato e protetto il giovane Pietro il Grande, mentre veniva perseguitato dalla sua sorella maggiore che gli contestava il trono. Inoltre, è conosciuto come il luogo di sepoltura dello zar Boris Godunov e della sua famiglia, un altro regnante russo le cui travagliate vicende furono rese universalmente note grazie al capolavoro operistico di Modest Musorgskij.

Oggi una moltitudine di turisti riempie gli spazi della Lavra con la sua rumorosa presenza e nella mensa monastica ai visitatori viene offerto un pranzo ricco di piatti a base di verdura e ortaggi – tutti sono rigorosamente benedetti (!) – come il famoso *borsch* (minestra di barbabietola con altri ingredienti), diversi tipi di frittate o la *solyanka* (zuppa di cavolo verza e altre verdure).

Aveva, però, un aspetto completamente diverso questo luogo all'inizio del Trecento, quando un eremita appena ventenne vi si era stabilito, in mezzo a una selva popolata solamente da orsi e lupi, per vivere le

plessità o indugio. La mano ha impugnato il mazzuolo, lo scalpello è affondato disinvoltamente nella polpa rocciosa per la sbazzatura. I muscoli del braccio hanno vibrato, quasi fiottato. Le scorie (una dozzina di tonnellate di scorie) hanno formato un cumulo alto così. Si sono aperti nel blocco recalcitrante i vuoti; i pieni hanno preso forma e rilievo e sostanza; allo scalpello è seguita la subbia; ultima, la gradina ha tatuato di lievi solchi l'epidermide del monumento. È nato *l'Abbraccio fra tutti i popoli della terra* (uno spruzzo di rettorica è di rigore nei titoli): ma un altro "abbraccio", un abbraccio reale (cauto, caldo di affetto, sapiente) si è stabilito tra uomo e roccia. Le vibrazioni dei colpi di mazzuolo si sono trasferite magicamente nelle fibre più intime dello scultore, gli hanno procurato dubbi e ansie, gioia e sofferenza. La roccia informe, inerte, come animata da un refolo invisibile, è diventata viva. Finché il monumento, ultimato, muove dalla caverna semibuia all'aperto, si imbevera di cielo, trasuda luce. Issato sul carrello al traino del grosso camion, raggiunge la piazza di Marino e finalmente trova asilo e requie su un giaciglio d'erba, a due passi dalla Fontana dei Mori».

E infine un mio pensiero sui disegni che appaiono in questa edizione. Lo studio di un artista, per riprendere un'idea di Alessandro Masi, ovvero il cantiere di uno scultore è un po' come un'officina culinaria, dove altre essenze si susseguono, altri ingredienti si mescolano e si fondono in un'opera di creatività inventiva e di alacre lavoro, che produce sembianze non prive anch'esse di odori, sapori... Il tratto grafico, in parte informale, ci narra che gli elementi offerti dalla natura diventano opera, se trasformati dalle mani dell'uomo, così dell'artista, come del cuoco. La maschera, portata dalle figure, ci ricorda che se la peste attuale ci ha separati, il cibo e l'arte possono tornare a unirci. La tavola, il cibo sono i luoghi di un abbraccio ideale tra le persone, come tra le culture dei popoli. La preziosità di questo messaggio è evidenziata dai colori dell'argento e dell'oro nel disegno di copertina.

Ugo Onorati

sue giornate tra lavoro e preghiera, lontano dagli occhi del mondo. Qualche anno dopo iniziarono ad arrivare da lui gli altri alla ricerca spasmodica della pace spirituale e così, a poco a poco, nacque la prima comunità monastica che negli anni si ampliò fino a formare un grande convento.

Dall'agiografia di San Sergio, uno dei maggiori patroni della Russia, il cui nome è tuttora generalmente venerato per la vita pia e per il suo generoso contributo al rafforzamento del nascente Stato russo, sappiamo che il suo palato non conosceva altro cibo tranne pane e acqua. Si adattava facilmente alle ristrettezze, ma non era sempre uguale per i suoi compagni di fede. Succedeva, e non di rado, che la piccola comunità doveva patire la fame, perché San Sergio esplicitamente proibiva ai fratelli di uscire fuori dal convento per chiedere l'elemosina nei villaggi vicini, sollecitandoli, invece, a non scoraggiarsi, ma a lavorare e sperare nella provvidenza divina. Per questo motivo ogni tanto sorgevano mormorii e ribellioni da parte di alcuni monaci che ritenevano tali regole, imposte con molta determinazione, esageratamente severe.

Così avvenne che durante un simile infelice periodo, quando lo scontento generale arrivò fino ai massimi vertici, il grande santo della terra russa decise di dare un esempio ai fratelli. Saputo che uno di loro aveva da parte un po' di pane marcio che non riusciva a mangiare, gli si offrì a costruire un nuovo andito per la sua casetta, che gli serviva da cella, chiedendo in cambio... proprio quel pane.

Aveva faticato per tutto il giorno e, dopo aver consegnato il lavoro, prese quel pane che era ripugnante solo a guardarlo e dopo una breve preghiera iniziò a consumarlo dinanzi ai fratelli, i quali seguivano non senza un certo timore come dalla bocca del loro *abbà*, mentre masticava, usciva una nuvola grigia di polvere.

Era un esempio di umiltà e pazienza, ma anche di quello che nessuna ricompensa, nemmeno così misera, venisse presa senza aver faticato fino «al sudore della tua faccia». Per un po' di tempo riuscì a placare il malcontento, ma la fame persisteva e molti tra i suoi compagni erano sul punto di lasciare il convento, sennonché all'improv-

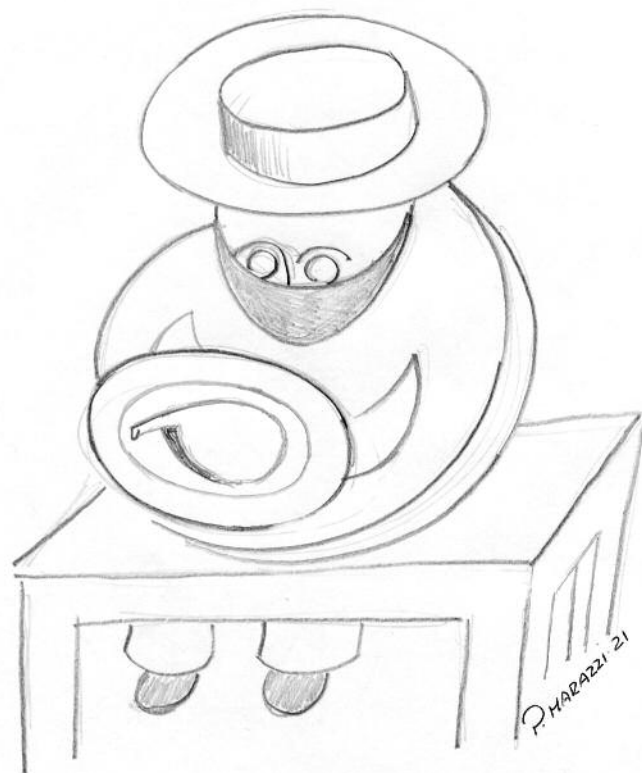
viso arrivò da loro un carro colmo di pane, di pesce e delle cibarie varie che risultò il dono di un ignoto benefattore.

Siccome all'epoca le località più vicine si trovavano a decine di miglia di distanza dal convento, il fatto di avere tra le mani il pane che profumava di miele e di erbe aromatiche e che pareva appena sfornato a molti sembrò un vero e proprio miracolo. Infatti, tuttora è considerato come uno dei prodigi di San Sergio di Radonez.

Uva

Ghiottoneria
de uva moscata
er mejo rampazzo.
Un chiodo
ar sole
e aspetto
er zibbibbo.
Secco
spojato
ce trovo
un raspo.
Ladro
er piccione
complice
er merlo.

Dalla raccolta *Poesie romane postume* (2021). L'autore, tuttora vivente, ha fatto ricorso a un titolo autoironico. Ricca la sua produzione poetica: a partire dal 2005, si contano a circa venti le sue *plaquettes* di versi. Memore della lezione di Mario dell'Arco, in questa raccolta ha dedicato una sezione intitolandola «Poesie apocrife» nella quale si è divertito a reinventare versi sulla scia del suo Maestro, eco che si avverte anche nella poesia che pubblichiamo. (A c. di F. O.)



« BISTECCA CON MASCHERA »

Sciopero e Barolo... in polveriera

«A rapporto dal signor colonnello, signore.»

Questa la frase lapidaria che il furiere, sbattendo i tacchi, mi rivolse sotto i portici della caserma dove stavo svolgendo il mio servizio di ufficiale di picchetto.

Le premesse non erano buone: il colonnello comandante non chiamava mai a rapporto i subalterni se non per qualche reprimenda. Io, giovane sottotenente, non godevo molto delle simpatie degli ufficiali superiori: ero quello che si suol dire un piantagran, polemico, poco incline alla ancora ferrea disciplina militare.

Il colonnello era autoritario e pignolo e tutti lo temevano, ma io, per temperamento, non soffrivo di soggezioni. Entrai dunque nella stanza del Comando più curioso che preoccupato.

Il colonnello, sempre altero, era stranamente impacciato.

«Tenente», mi fece, «devo parlarle in modo riservato.»

«Conti su di me, signor colonnello.»

«Lei sa che il mese prossimo parte della truppa andrà in congedo. E sa bene come ciò esaspera il comportamento e deteriora la disciplina dei congedanti. Ebbene, mi è arrivato ora il dispaccio dal ministero: il nostro Reggimento sarà responsabile del prossimo turno di guardia alla polveriera.» Continuò come parlando tra sé, girando per la stanza: «Dicassette giorni nel deposito munizioni, del tutto isolati, con armi cariche, vicini al confine, con l'attuale pericolo di attentati... Ebbene, gli unici uomini di cui dispongo per tale servizio sono... congedanti... sa cosa voglio dire: indisciplinati, ingovernabili. Ma poi... ecco, saprà che si tratta di uno scaglione particolarmente turbolento... c'è anche qualcuno con precedenti di carcere militare. Parliamoci chiaro, lei avrà visto quel film appena uscito, *Quella sporca dozzina*... be', questi sono più del doppio... Devo dunque chiederle... ehm... sarebbe disposto ad assumere il comando del Distaccamento? So che si tratta di una prova pesante, ma... insomma, non saprei chi altro mandare. Per farsi rispet-

La bravura in cucina

«Avevano diffidato dell'asserzione di Monsieur Papin, secondo la quale Babette era capace di cucinare. In Francia, lo sapevano, la gente mangiava i rancocchi. Mostrarono a Babette come si prepara lo stoccafisso e una zuppa di birra e pane: durante quelle dimostrazioni il viso della francese perse ogni espressione. Ma dopo una settimana Babette cucinava lo stoccafisso e la zuppa di birra e pane come una cuoca nata e cresciuta a Berlevaag».

KAREN BLIXEN, *Il pranzo di Babette*

tare da... quelli, ci vuole uno che sappia farsi ubbidire, ma che riscuota la simpatia della truppa...».

Insomma, messa così, in modo inaspettatamente confidenziale, e per certi versi stimolante, la mia risposta fu immediata: «Signorsì, certamente... agli ordini, signor colonnello!».

Mi strinse la mano, cosa che non faceva mai. Con tono preoccupato aggiunse: «Auguri...».

Poche ore dopo, partivo su una AR59 (l'autovettura da ricognizione Campagnola Fiat) condotta dal mio autista preferito (romano come me, di nascosto mi lasciava guidare), seguita da due ACM (autocarri a carico medio) con ventisette uomini di truppa e un sergente maggiore, anche lui il mio sottufficiale preferito. Autista e sergente maggiore, li avevo dichiarati... “volontari”!

Dalla caserma in città la strada era lunga verso nord e si allontanava parecchio dai centri abitati, avvicinandosi alle Prealpi. Il paesaggio era verde di primavera, l'aria fresca e limpida, le strade dritte, piane, deserte, attraversavano distese di vigneti.

Nei mesi precedenti avevo battuto quelle zone paese per paese, alla scoperta dei vini, delle cantine, delle trattorie, dei vinattieri. Ora mi dicevo, mentre avanzavamo in colonna a non più di settanta all'ora, a identificare al passaggio i vitigni dai quali sarebbe miracolosamente sorto quel nettare, patrimonio di quelle terre. Ecco, da quei filari avremmo ottenuto l'Erbaluce di Caluso. Da qui, invece, tutto Nebbiolo. Da quella collina, ma solo da due versanti, il prezioso Gattinara. Più sotto, il Ghemme dal profumo di elicriso. E più avanti, adesso, il Carema, e la schiumante Bonarda, e la Freisa dal sentore di lampone...

Poi, la boscaglia. La polveriera apparve d'improvviso, cioè apparvero le sue alte recinzioni doppie in rete e filo spinato e le sue torri di guardia, mimetizzate nel verde, a cento metri una dall'altra, alternate alle casematte seminterrate dei depositi di munizioni. All'ingresso una ridotta dove alloggiava il “depositario”, un maresciallo, che era lì fisso di stanza, probabilmente da secoli, lui solo. Il corpo di guardia al quale davamo il cambio era già pronto sui camion in moto, con i soldati in fermento e l'ufficiale comandante, frettoloso, svogliatissimo, che fre-

meva di lasciarmi le consegne: «Tanto già sai tutto: nessuno deve entrare se non espressamente autorizzato dal Comando, nessuno deve uscire, armi sempre cariche, sparare a vista a chiunque in caso di pericolo o di aggressione, giro di perlustrazione del perimetro due volte al giorno, chiedere sempre alle sentinelle la parola d'ordine che cambia ogni ventiquattro ore. Ti sarà portata da una staffetta motociclista in doppia busta sigillata ogni giorno alle 15: firmi la ricevuta, la impari a memoria insieme alla controparola, poi bruci il foglio. Non c'è alcun mezzo di comunicazione con l'esterno, tranne una linea militare riservata, tenuta sotto chiave dal maresciallo, vecchio incorruttibile scostante. Consegne date, ti saluto e buona guardia, sono affari tuoi! A me, mi ci hanno mandato per punizione...!».

Ma sì, facciamo buon viso: la gioventù fa apparire tutto radioso, anche questa esperienza servirà; tutto sommato, almeno qui siamo liberi dalle *corvée* di caserma... Dunque, discorsetto d'obbligo alla truppa schierata, richiamo al dovere e alla disciplina (brontolii sommessi), raccomandazioni sul compito che ci aspetta che può essere pericoloso e richiede attenzione... e avanti con l'assegnazione degli incarichi e dei turni di guardia.

Uno tra i soldati, silenzioso e appartato, non aveva bisogno di istruzioni. Era il cuoco. Sarebbe stato responsabile dell'alimentazione degli uomini e dell'oculata gestione delle risorse alimentari assegnate in dotazione che avevano viaggiato con noi e che ufficialmente gli avrei consegnato. Insieme ai vari documenti, istruzioni, dichiarazioni, avevo ricevuto i fogli con l'elenco delle vivande e delle provviste necessarie per la sussistenza di ventisette uomini di truppa, due sottufficiali e un ufficiale comandante, per diciassette giorni. Tutto documentato fino all'inverosimile, peso, tipo e qualità degli alimenti. Già lo sapevo dalla Scuola Ufficiali: il rancio deve rispondere a prerogative stabilite dal Comando Generale al ministero della Difesa a Roma, ogni giorno variato in proteine, vitamine, sali minerali, carboidrati, tutto calcolato al grammo a persona, perfino il sale e lo zucchero. Nella lista delle derrate erano elencate le «razioni ordinarie», il «miglioramento rancio» (integrazione della refezione al mattino), il «con-

forto guardie» (caffè caldo a volontà durante la notte alle sentinelle).

In più, un forno del paese vicino avrebbe consegnato giornalmente 12,6 kg di pane fresco (420 grammi a testa). La carne, sotto forma di fettine, spezzatino o polpette, sarebbe stata fornita da una ditta locale ogni due giorni: la razione individuale giornaliera era di 250 grammi che «escludendo ossa e grasso non doveva essere inferiore a gr. 166 di polpa magra».

La scorta di provviste, ben chiusa, venne custodita nei locali della cucina, sotto il controllo del suo padrone assoluto, il cuoco. Tra i soldati addetti alle cucine della caserma, era toccato a lui essere destinato al Distaccamento. Era noto, ma non solo per la sua capacità culinaria. Un giovanotto napoletano “dei Bassi”, che avrebbe ben figurato in un film di camorra. Piccolo, segaligno, occhi taglienti e non solo gli occhi. Era stato a Gaeta (carcere militare) per aver accoltellato un commilitone, poi per aver aggredito un superiore, per essersi autoprocurato lesioni... perciò era soldato da un periodo indefinito, perché ogni periodo di detenzione allungava parimenti la durata della naja. Uno sguardo storto lo contrariava. Non capiva lo scherzo. Era incapace di ubbidire agli ordini. Lui cucinava e basta. Anche bene, se e quando voleva. Ero convinto che l'avrei saputo prendere dal verso giusto, mostrando di apprezzare le sue doti. E lui conosceva la mia nomea di buongustaio, perché per qualche mese ero stato direttore, molto stimato, della mensa ufficiali.

Il resto della truppa ricordava davvero la “sporca dozzina”, erano ventisette soldati che di lì a un mese avrebbero lasciato la divisa, ormai insofferenti alla disciplina. Però, in polveriera, c'è poco da scherzare: la guardia si fa davvero, i turni sono ferrei, la sorveglianza attentissima. Ci sono in deposito tonnellate di esplosivi e armi di ogni genere e basta poco per provocare un disastro. Ed era davvero il periodo in cui i terroristi si facevano vivi con attentati. I miei soldati, pur se impigriti, erano al bisogno attenti, e poi fidavo nel sergente maggiore, un ragazzino friulano barbuto che incuteva rispetto, e nella collaborazione di un caporalmaggiore duro e temuto dalla truppa.

Tutto lasciava dunque presagire due settimane di servizio tranquillo,

riposante, nella natura, lontano dalla disciplina di caserma in città.

Ero l'unico autorizzato a uscire, per strette ragioni di servizio e limitatamente al perimetro della polveriera, nei terreni limitrofi. Sul registro di giornata, dove dovevo annotare cronologicamente i fatti del giorno, indicavo come «strette ragioni di servizio» la ricerca di beni primari di sussistenza: la voce «miglioramento rancio» mi autorizzava ad arricchire la nostra mensa, e col fido autista ci si recava “in visita” nei poderi agricoli dei dintorni, chiedendo ai contadini delle fattorie uova fresche, latte appena munto, burro, panna, pane casereccio, vino locale. Avevo la disponibilità di un fondo spese da mettere in conto per tali “urgenze”, ma era talmente misero che provvedevo a integrarlo di tasca mia. Però ne valeva la pena, perché al cuoco bastava poco per elaborare ottime preparazioni e piatti gustosi. Come quello di Napoleone alla battaglia di Marengo. E venivo pure servito con particolare riguardo, nella casetta rustica adibita ad alloggio del comandante.

L'atmosfera cambiò improvvisamente dopo poche mattine, quando fui svegliato dal sergente maggiore, seguito dal caporalmaggiore, mentre diversi soldati si assiepavano tra gli alberi. «Comandante, niente colazione, niente caffè. Il cuoco fa sciopero. Il cuoco è uscito pazzo. Il cuoco brandisce un coltello e minaccia una strage se non uscirà il colpevole. Di cosa, non si sa.»

Feci allontanare tutti e mi avvicinai al locale della cucina. Sulla porta il cuoco era di guardia armato di coltello da scalco. Ostentando naturalezza, pacatamente gli chiesi notizie. Durante la notte qualcuno si era introdotto nel locale e aveva rubato... Cosa? Parecchie tavolette di cioccolata e qualche bottiglietta di brandy. Non era il valore che contava, ma lo “sgarro” fatto alla sua autorità. Il cuoco chiedeva la restituzione del maltolto e la punizione dei responsabili. Altrimenti, la cucina non avrebbe più funzionato. Chiusa, per tutti, anche per il comandante. Sapevo che il cuoco era inamovibile, non mi restava altro che adunare la truppa e convincere, con “gentile fermezza”, a tirar fuori il materiale depredato.

Le tavolette di cioccolato dell'Esercito Italiano sono sempre state molto ambite perché buone ed energetiche: 50 grammi di cacao fon-

dente al 70%, da distribuire una a testa nei giorni festivi. Lo stesso si poteva dire per l'Enocordial, il brandy militare prodotto dallo Stabilimento Chimico Farmaceutico di Firenze: invecchiato tre anni in botti di rovere, 40 gradi alcoolici, in bottiglie da 20 centilitri, veniva distribuito in caso di attività particolarmente usuranti. Si trattava degli unici due prodotti della famosa Razione K in dotazione alle forze armate (il pacchetto di sussistenza individuale di emergenza) apprezzati dalla truppa.

Il mio discorso agli uomini fu magistrale: il richiamo al dovere, alla Patria, alla famiglia lontana, alla nostra missione imprescindibile... insomma, ragazzi, cacciate fuori cioccolata e brandy, sennò finisce male!

Dopo dinieghi e reticenze, dopo una trattativa serrata tra il sergente maggiore e il caporal maggiore, alla fine mi fu "fatto trovare" il malto, ancora quasi intatto, dietro un cespuglio. La restituzione non placò del tutto il cuoco, che avrebbe voluto sapere i nomi dei colpevoli per fare giustizia sommaria, ma la mia diplomazia ebbe la meglio. Pace fatta, e la cucina riaprì. Con la promessa di una razione speciale di pastasciutta per tutti: rigatoni con ragù di macinato e salsiccia affogati nel parmigiano grattato, integrati dalla mia "riserva personale" di salami sotto grasso da dividersi religiosamente, una fetta a testa.

A quel punto, conquistata la fiducia del cuoco, volli approfittare per stimolare la sua vanità.

Ero in possesso di due vecchie bottiglie di Barolo, che mi riservavo di centellinare nella noia delle sere (non avevamo neppure la televisione) e per lenire la nostalgia della ragazza lontana. Una la portai al cuoco (che non beveva) chiedendogli con molta diplomazia se per caso, con il pregiato vino e le scarse dotazioni in suo possesso, sarebbe stato in grado di cucinarmi un vero, buon brasato. Un giusto taglio di carne, il "cappello da prete" o la "punta di culaccio", avrebbe potuto di certo ricavarlo dalla dotazione giornaliera. La steccatura di lardo, vista la sua pratica di lame, non sarebbe stata un problema, così come l'uso appropriato delle erbe e degli aromi. Il prezioso vino della bottiglia era lì, pronto ad accogliere la carne, ammorbidirla e insaporirla nel suo lungo, tiepido abbraccio di viola mammola...

Un lampo di sfida attraversò quegli occhi taglienti. «Signor tenente, datemi due giorni... e vi giuro, un brasato al Barolo come il mio nun l'avite mai assaggiato!»

Rassicurato sul prosieguo delle attività di guardia e già pregustando la prelibatezza in allestimento, andai subito nel mio alloggio a stappare l'altra bottiglia di Barolo, per l'adeguato arieggiamento. Ne riguardai affettuosamente l'etichetta: Abbazia dell'Annunziata, La Morra, 1961, gradi 13,50. Ottima annata. Due giorni di attesa andavano benissimo.

**Lode della mortadella, ballando la tarantella,
col vino dolce di Orvieto
nei versi romani di Joseph Victor von Scheffel, anno 1853**

*a Ursula e Volker Kapp
da Bari in poi*

Il poeta tedesco Joseph Victor von Scheffel (1826-1886) era figlio della buona borghesia tedesca delle libere professioni, con padre ingegnere e madre poetessa, che animava a Karlsruhe un vivace salotto letterario. Studiò giurisprudenza (1843-47) ma frequentò anche corsi di letteratura. Partecipò con entusiasmo ai lavori del Parlamento Nazionale di Francoforte in seguito ai moti del 1848, restando profondamente deluso dal loro fallimento. Continuò dopo la carriera giuridica fino alla nomina nella segreteria del tribunale di Bruchsal.

Nel 1852 fece un viaggio in Italia con un amico pittore, per diventare pittore anch'egli, soggiornando a Olevano e Albano, allora mete preferite dei tedeschi che viaggiavano con pennelli e tavolozza. L'anno dopo abbandonò definitivamente la carriera di funzionario statale. Nel 1854 presentò domanda per un posto di docente di letteratura tedesca all'università di Zurigo, ma non fu preso in considerazione. A Roma e a Capri, dove andò nello stesso anno insieme a Paul Heyse, poeta già affermato e filologo esperto, Joseph Victor von Scheffel capì finalmente che il suo talento era nella poesia, divenendo un poeta prolifico, molto letto e famoso in vita.

Venne quattro volte in Italia, per lunghi periodi, scrivendone in forme letterarie diverse. A Roma non si fece impressionare dalle condizioni difficili della vita quotidiana, che ogni viaggiatore straniero rimarcava appena arrivato in città, ovvero «le strade sporche e certe scomodità pratiche», messe spesso a confronto con la «graziosa Firenze», perché «la magia della Roma antica lo prese subito, senza che se ne potesse accorgere», come scrisse nelle lettere familiari. Riuscì a

L'invito a tavola

«L'ospite si mise a spiegare ai bambini che cosa sono i tartufi e come si trovano, a fare il verso del porco quando li sente traverso la terra. I bambini ridono appena, guardano al piatto. Maria non mangia più, non può mangiare; perché, perché non osa tagliare in tanti pezzettini quella cotoletta, e darglieli, uno a te, uno a te, uno a te... ? Romeo è irrequietissimo, ha paura che Maria faccia capire all'ospite il suo desiderio; queste cose non si fanno.

Invece l'ospite non ci pensa neppure, si volge al cameriere e ordina: *Due piatti per i bambini, e delle frutta, e poi di quella torta*».

MASSIMO BONTEMPELLI, *Nel paese delle novelle*

cogliere e mettere in versi impressioni della città affatto originali. Un esempio è la poesia *Sehnsucht* (*Struggimento*) che celebra il ricordo di un'esperienza sensuale, possibile soltanto a Roma, e venata perciò, in lontananza, di struggente malinconia.

SEHNSUCHT

Schmerzbelastet schweifen die Gedanken
Nach Hesperiens kunstbeglückten Auen,
Ach, noch einmal möchten meine kranken
Blicke dich, mein einzig Rom, erschauen.
Ach, noch einmal deine Mortadella
Möcht' ich kosten, deinen rohen Schinken –
Ach, noch einmal in der Tarantella
Tollem Strudel möcht' ich untersinken
Und noch einmal in der Palombella
Süßen Lethe von Orvieto trinken!

STRUGGIMENTO

Grevi di dolore vagano i pensieri
verso i prati di Esperia d'arte fioriti,
Ah, un'altra volta vorrebbe il mio sguardo
malato ammirarti, mia unica Roma.
Ah, un'altra volta la tua mortadella
vorrei gustare, il tuo prosciutto crudo...
Ah, un'altra volta nella tarantella
dal folle turbinio sprofondar vorrei
e un'altra volta alla Palombella
bere il dolce Lete di Orvieto!

I primi quattro versi della poesia descrivono lo struggimento del poeta come se egli fosse non soltanto lontano, ma anche gravemente malato e pertanto non più in condizione di viaggiare, per rivedere chi fu la sua sola e vera amante, «la mia unica Roma». La sua malattia non

è fisica, ma dell'anima. È il dolore della privazione degli affetti più profondi che, nel ricordo, si acuisce, perché i pensieri vagano ormai oltre la concretezza della Città eterna, percepita con toni elegiaci come «Esperia», l'Italia degli antichi greci, colma di prati fioriti, coltivati con mano d'artista. Questo dolore per la lontananza dal bello e dall'arte della natura in fiore è senza guarigione, perciò espresso, tra ripetuti sospiri, come desiderio che non potrà più realizzarsi: «Ah, un'altra volta vorrebbe il mio sguardo / malato ammirarti, mia unica Roma».

In questo passaggio dalla mitica Esperia alla Roma, unica amata, da ammirare ormai soltanto nel ricordo, si rende esplicita la mancanza che provoca il deperimento del corpo e la malinconia come malattia dell'anima. Non è però un amore al femminile, lontano ormai e perciò impossibile, e non è nemmeno un amore per l'arte antica, rappresentata a Roma da monumenti eccezionali, anch'essi lontani, la privazione che provoca la malattia, bensì la sensualità più concreta, che non sarà mai più soddisfatta.

Al poeta lontano manca la dimensione fisica dell'oggetto del suo Amor, ovvero di Roma, letta al contrario, del quale il poeta elenca tre concetti ben precisi, tanto da essere stati messi in rima, affinché fosse chiaro cosa egli abbia esperito a Roma, oltre all'arte antica: Mortadella, Tarantella e Palombella, ovvero il locale dove bere il dolce vino di Orvieto, come se fosse il mitico Lete, il fiume dell'oblio.

L'inno alla mortadella non potrebbe essere più esplicito e sincero. Pur non essendo un salume di Roma, esso è nel ricordo del poeta il più popolano e popolare di tutte le rielaborazioni della carne di maiale in Italia, profumato e saporito, indimenticabile ai sensi, allusivo, perché riporta in ogni sua fetta, tagliata come una foglia circolare, sulla quale lasciare la scrittura dei sensi di chi, nell'addentarla, con o senza pane, assapora la sensualità del suo gusto inimitabile, conservando dopo, nella memoria, la stampa di chi vi seppe leggere, su quella fetta, una promessa al femminile, che vale però anche al maschile: «Mangiami e non mi dimenticherai più».

Il ventisettenne Joseph Victor von Scheffel la mangiò e non la dimenticò più, tanto da metterla in versi, affinché i suoi lettori ne con-

servassero memoria, anche dopo la sua morte, ancor oggi nella primavera del 2021, leggendo la sua struggente poesia. Lì egli non poté immaginarsi niente di più eccelso, per indicare un cibo solido, nutriente, saporito e perciò promessa di un ricordo duraturo, trascendente. Per lui la mortadella è il più immaginifico dei salumi italiani, perché alimenta il palato e la fantasia nel ricordo, anche a grande distanza di luogo e di tempo. Agli occhi, all'olfatto e al gusto del poeta tedesco la mortadella esprime il sublime italiano che può stare alla stessa altezza dell'arte di Roma antica, pur essendo di provenienza bolognese.

Non è romano nemmeno il secondo termine, Tarantella, col quale il poeta rinvia alla città di Taranto, nella cui provincia viveva nei secoli passati la velenosissima tarantola che, col suo morso, rendeva la vittima una tarantolata, perché presa dal bisogno irrefrenabile di movimenti parossistici. Da questa forma di danza rituale, per scacciare il male, attestata nel Seicento, si registra un'evoluzione in danza di piacere, diffusa come tarantella soprattutto a Napoli, già a fine Settecento.

Dalla sazietà saporosa della Mortadella alla frenesia giocosa della Tarantella il poeta compie nei suoi versi un salto tecnicamente ingegnoso, perché la soddisfazione fisica della mortadella, tagliata a fette larghe e rotonde, è come il morso della tarantola, che spinge chi l'ha mangiata a ricordarsene attraverso i passi e le figure della danza più svelta e popolare del primo Ottocento italiano.

«Nella tarantella dal folle turbinio» il poeta annuncia il terzo e ultimo passaggio della sua originalissima grammatica dei sensi, quando, a danza finita, la spossatezza è annegata nell'oblio col vino dolce di Orvieto, bevuto nella trattoria chiamata significativamente Palombella, uccello di pace dei sensi, al quale il poeta affida il messaggio finale, scrivendo: «Seppur bolognese la Mortadella e tarantina/napoletana la Tarantella, io le gustai a Roma, unico Amor mio, che ricordo con strugimento, perché in nessun altro posto ebbi coscienza e conoscenza della vita vera, quella dei sensi che si saziano con la Mortadella e col vino dolce di Orvieto, ballando la Tarantella».

Qualcosa di simile scrisse due secoli prima il poeta tedesco Andreas Gryphius nel sonetto *Cleandro*, dedicato a Roma, nel 1646, in lode di

Bacco, in spregio di Apollo e Minerva. Non si faccia però, a questo punto, il corto circuito di pensare che bastino un paio di fette di mortadella, un fiasco di vino e quattro salti in strada per trasformare qualsiasi periferia urbana in una miniatura kitsch della Roma antica, rinascimentale e moderna, perché i due poeti tedeschi, qui citati, sapevano bene cosa fosse la Roma eterna, alla luce della quale soltanto scrissero i loro versi, per celebrare la più immediata e disinibita sensualità, lì esperita, nel ricordo della quale la landa tedesca appariva loro grigia, triste e troppo socialmente regolamentata.

I salami di Pindo

Vedeste mai, per caso, or Gianni or Cecco,
quando di far salami hanno talento,
pigliar la carne ed insaccarla drento
a budelli di verro oppur di becco?

Or questo è l'uso, e di bugia non pecco,
di certi vati che son più di cento,
che pria stendon le rime, e poscia a stento
vi stipan frasi e vocaboli a secco.

Così ne segue poi opera tale
da dirla cervellata o salsicciotto,
od altra simil cosa di maiale.

Di che, più c'altri, il pizzicagnol dotto,
spesso vi pesa un'oda o un madrigale
con poche fette di salame cotto.



Au bonheur des dames di Émile Zola: menù e altro

Nel consueto giro di valzer che faccio fare ai miei libri sperando ogni volta di recuperare un po' di spazio per uno nuovo, ho deciso di eliminare la collezione di «Grand Gourmet» regalandola a un'amica di mia nipote che è chef. Ho così sistemato tutto in una scatola tenendo per me un fascicolo che non faceva parte della serie, attratta da un titolo sulla parte bassa della copertina che suona così: *Grandi menù storici*. Quando l'ho sfogliato però la mia attenzione è stata attratta da un altro titolo che compare nella rubrica *Il diario di Gourmet: Al "Paradiso delle signore"*, un articolo di Massimo Alberini¹, storico della cucina. Nel catenaccio si legge: «Una storia affascinante tra letteratura e gastronomia. A confronto due modi di mangiare e bere in Francia e in Italia nel secolo scorso».

L'articolo è molto interessante, breve ma ricco di notizie e di suggestioni. Ciò che mi ha colpito è l'attenzione che presta non tanto a un'analisi di alimenti più o meno usati qua o là, diversamente cucinati qua o là, quanto piuttosto alle condizioni igieniche di ristoranti più o meno eleganti (diciamolo, disastrose per tutti), all'alimentazione delle classi lavoratrici e di chi se ne è fatto carico, alla cucina povera in genere che spazia fra patate e brodo di ossa, alle rivendite, spesso povere bancarelle, più spesso semplici ambulanti, di cibi già pronti: il *pot-au-feu* in Francia, il *fish and chips* inglese, la polenta e merluzzo a Milano, e i maccheronari a Napoli. Per tutti, neanche a dirlo, igiene zero!

Inevitabile dunque è l'interesse di Alberini per Zola che non ha mai distolto nei suoi romanzi gli occhi dalle condizioni di vita della popolazione più umile e dunque eccoci al romanzo, del 1883, tradotto poi in italiano con il titolo *Al paradiso delle signore*.

Tacchini dal forno alla mensa

«In sala da pranzo parecchi tavoli lunghi erano stati uniti per formare un'unica mensa a forma di T. Lo zio B. sedeva nel punto d'incrocio della T, con la signora Mary Taylor Wheelwright alla sua destra e la signora Conklin alla sua sinistra. Odd era seduto fra due delle sorelle Conklin, una delle quali era Anabel, i cui complimenti lo mantenevano al colmo dell'euforia. La mia amica era andata a mettersi in fondo alla tavola, fra i bambini più piccoli; secondo lei, aveva scelto quel posto perché di lì faceva più presto ad andare in cucina, ma naturalmente lo aveva fatto perché ci si trovava più a suo agio. Queenie, che chissà come era riuscita a evadere dalla cucina, si aggirava sotto la tavola, tremando di eccitazione e agitando con trasporto la coda mentre sgattaiolava fra quella selva di gambe; ma nessuno sembrava preoccuparsene; probabilmente perché tutti i commensali erano ipnotizzati dai tacchini appena usciti dal forno, lucidi di grasso e ancora intatti, e dai profumi portentosi che esalavano dagli altri vassoi, carichi di sottaceti e di granturco, di frittelle di cipolla e di polpette di carne tritata e uva passa».

TRUMAN CAPOTE, *Il Giorno del Ringraziamento*

¹ Massimo Alberini, *Al "Paradiso delle signore"*, in «Grand Gourmet», 1992, n. 38, p. 73.

Protagonista dell'opera di Zola è il grande magazzino di Place Gailon che ha il suo modello nel reale grande magazzino Le Bon Marché². Il direttore, Octave Mouret, ha grandi ambizioni per il suo "Paradiso delle signore" e dunque, già all'inizio, dispone di molto personale, di ogni ordine e grado, da gestire e far lavorare al meglio per tutti. Il salario non ricco è però adeguato, tenendo inoltre presente che offre, nello stesso edificio, alloggi per chi non ha altre soluzioni abitative e un contratto che prevede anche la mensa: due pasti al giorno, ciascuno di tre turni.

Che cosa offre questa mensa?

Nei primi tempi, nonostante un quasi immediato successo del grande magazzino, il cibo è pessimo, frutto forse di un impegno economico assolutamente inadeguato ma anche di un appalto affidato incautamente. Il direttore infatti:

Non passava che un franco e mezzo per giorno a testa: il cuoco, terribile alverniate, trovava pur il modo di riempirsi le tasche; e il vitto era davvero esecrabile. Ma Bourdonele si strinse nelle spalle: un cuoco che doveva pensare a quattrocento colazioni e a quattrocento pranzi anche se in tre volte, non poteva mica servire manicaretti³!

Seguiamo i lavoratori che vanno alla mensa sciamando lungo il corridoio che porta alla sala da pranzo:

Poi, arrivati in fondo, si fermavano a un tratto davanti a uno sportello. In mezzo a due montagne di piatti, con due cucchiaini che ficcava nei pentoloni di rame, un cuoco vi distribuiva le porzioni. E quando si tirava un po' da parte, dietro la sua pancia col grembiule, si vedeva la

cucina fiammeggiante. – Bella roba! – sussurrò Hutin dando un'occhiata alla lavagna dove c'era segnata la lista dei cibi. – Manzo con salsa piccante o razza, mai un po' d'arrosto in questa stamberga! Si resta con lo stomaco vuoto con tutta la loro carne e il loro pesce⁴. –

Alla mensa, comunque, uomini e donne mangiavano separati:

Le donne mangiavano da sole in due stanze riservate. Denise entrò nella prima che era anche quella una antica cantina adattata a refettorio, ma con un po' più di decenza, Sulla tavola ovale, che era in mezzo, le quindici posate non si vedevano tanto fitte e il vino stava dentro bocce; ai due capi, due vassoi, uno di carne con la salsa piccante, l'altro di razza. Un garzone col grembiule bianco serviva le signore che non erano obbligate a pigliarsi da sé le porzioni allo sportello⁵.

I successi del grande magazzino si fanno sentire, e un bel giorno Mignot, che ha raggiunto i colleghi Deloche e Liénard sulla porta del refettorio, resta stupito:

– Oh oh! – disse nell'andito di cucina davanti alla lavagna dov'era scritto quel che avevano a colazione – oggi si vede che è giorno di inventario! Festa intera! Pollo o spezzatino d'agnello, e carciofi sott'olio!... Vedrete che successo quello spezzatino! –

Dallo sportello dove si ritiravano le vivande si vedeva la cucina, ampliata e rinnovata:

una cucina da gigante, con un gran fornello in mezzo al quale, per un meccanismo di carrucole e funi, venivano a posarsi certe marmitte smisurate che quattro uomini non sarebbero bastati ad alzare. I cuochi bianchi sul rosso acceso del fuoco, stavano attenti alle pentole del mangiare, dritti su delle scale di ferro e con in mano dei lunghi bastoni che avevano in fondo la schiumarola. Appese al muro si vedevano graticole sufficienti a far arrostiti dei martiri, casseruole da metterci dentro un montone intero, uno scaldapiatti immenso, una vasca di marmo riempita continuamente da una cannella d'acqua. Più a sinistra c'erano degli

² Il romanzo appartiene al ciclo dei Rougon-Macquart ed è stato pubblicato nel 1883 ed è l'unico con un lieto fine. La storia ruota attorno alle vicende dei due protagonisti, il padrone del magazzino, Mouret, e Denise, povera e non splendida giovane che saprà far valere le sue virtù e, novella Cenerentola, far innamorare di sé Mouret. Intorno a loro commesse e commessi, impiegati, amori, dolori, ambizioni, e infine i clienti, e dunque Parigi.

³ Émile Zola, *Al paradiso delle signore*, trad. di Ferdinando Martini, Newton & Compton, Roma 2009, p. 51.

⁴ Ivi, pp. 122-123.

⁵ Ivi, p. 128.

acqui di pietra larghi come piscine, e a destra una dispensa dove si riconoscevano pezzi di carne cruda pendenti da uncini di ferro, una macchina per sbucciare le patate che, quando andava, pareva al rumore un mulino, e due carrelli carichi d'insalata che due garzoni spingevano a rinfrescare sotto una fontanella⁶.

Non basta: ci sono anche i supplementi come ad esempio il caffè, ma la maggior parte dei lavoratori preferiva andarlo a prendere fuori⁷.

Naturalmente, come sempre accade, c'era sempre qualcuno che si lamentava:

Ma il cibo era molto migliorato dopo gli ultimi lavori. Mouret aveva abolito l'appalto per dirigere da sé la cucina, e anche quello era ormai un servizio come un altro; c'era il reparto della cucina col capo, gli aiuti e un ispettore. Spendeva di più, ma gli lavoravano anche di più, essendo meglio nutriti: calcolo d'umanità pratica [...] ⁸.

Insomma, come nella più auspicabile economia di stampo socialista che poteva sognare Zola, il progresso produttivo andava a vantaggio di tutti.

Il magazzino era cresciuto a dismisura; aveva messo su quel reparto, e poi quest'altro [...]. Gli impiegati avrebbero ormai potuto popolare una piccola città: millecinquecento addetti alla vendita, mille altri d'ogni sorta, con quaranta ispettori e settanta cassieri: le cucine avevano bisogno di trentadue fra cuochi e sguatterri: dieci commessi per la pubblicità, trecentocinquanta garzoni in livrea, ventiquattro pompieri fissi⁹.

E a coronamento di questa attenzione del tutto gastronomica, va detto che ai grandi magazzini di Octave Mouret c'era anche l'infermeria: «Una stanza lunga inondata di luce con dodici letti in fila, con le loro tende¹⁰».

⁶ Ivi, p. 200.

⁷ Cfr. ivi, p. 203.

⁸ Ivi, p. 201.

⁹ Ivi, p. 230.

¹⁰ Ivi, p. 244.

In fondo quello non era soltanto il Paradiso delle signore, ma anche dei lavoratori! E giustamente Massimo Alberini si chiede:

E in Italia? Non sappiamo se i Fratelli Bocconi, che gestivano, a Milano, il loro grande magazzino, ora Rinascente, abbiano seguito l'esempio di Boucicaud¹¹-Mouret, ma ci resta, proprio con inizio nel 1882, e cioè dell'anno del *Bonheur*, un documento interessante, la relazione sulle cucine popolari di Torino.

Una grossa impresa organizzata come cooperativa, sorta in quell'anno, per nutrire sul posto gli operai dell'Esposizione, e poi ampliata fino a raggiungere le otto unità stanzianti in tutto il complesso urbano. Con un totale di razioni distribuite imponente, specie in una città che non contava ancora la FIAT. Nel quinquennio 400 mila razioni di carne lessa, o in spezzatino con le patate, a 20 centesimi la "dose", 717 mila pagnotte, 32 mila pezzi di formaggio "gruiera detto anche Berna" a 10 centesimi, 717 mila bicchieri di vino (idem). Ma, a far capire chi fossero i commensali, ci sono due milioni e mezzo di piatti di minestra: pasta o riso, patate, verdure e condimento con la pestata di lardo; ogni razione un litro, anche quello a 10 centesimi. Siamo ben lontani dal pollo degli schizzinosi commessi parigini.

A proposito di impegni per la collettività, più o meno ristretta e per offrire condizioni di vita dignitose, non vanno comunque dimenticate altre importanti esperienze come ad esempio il villaggio Leumann, un quartiere operaio, in realtà una vera propria città in miniatura con tutti i servizi necessari edificato alla fine dell'Ottocento a Collegno, alle porte di Torino. Secondo il medesimo criterio sorsero: il Nuovo Quartiere Operaio a Schio (Vicenza), realizzato tra il 1872 e il 1896 per volontà dell'imprenditore Alessandro Rossi; Villaggio Crespi a Crespi d'Adda (Bergamo), sorto a opera di Cristoforo Benigno Crespi a partire dal 1877, e infine – ma siamo già nel Novecento – la Città-fabbrica di Torviscosa (Udine), costruita tra il 1938 e il 1960 dalla SNIA Viscosa.

¹¹ Aristide Boucicaud (1810-1877), fondatore de Le Bon Marché, modello per il personaggio di Octave Mouret.

Piccoli gioielli di funzionalità, questi centri operai furono quasi esclusivo appannaggio dell'industria tessile¹².

Non possiamo concludere senza ricordare che il romanzo di Zola ebbe una buona fortuna anche nel mondo del cinema: il primo film, muto, è di Julien Duvivier, del 1929; con il titolo significativamente trasformato in *Il tempio delle tentazioni*, anche le vicende furono profondamente rimaneggiate e, soprattutto, il finale buonista è sostituito con uno tragico. Nel 1943 uscì *Au bonheur des dames* di André Cayatte, ancora oggi considerato un'importante opera del cinema francese degli anni Quaranta. Fedele al testo, condivide con Zola le critiche al finale buonista.

E siamo ai giorni nostri e alle serie tv: *The Paradise* fu prodotta dalla BBC nel 2012 e trasmessa in Italia nel 2014, prima su canali privati e poi in chiaro con laeffe. L'ideatore, Bill Gallagher, è assolutamente fedele al testo originale, tranne per l'ambientazione che si sposta nel Nord-Est dell'Inghilterra nel 1870.

Chiudiamo con la serie italiana *Il paradiso delle signore*, iniziata nel 2015 (e non se ne vede la fine) per la regia di Monica Vullo. L'ambientazione è stavolta Milano negli anni Cinquanta, quasi un omaggio alla rinascita dell'Italia dopo la guerra: del romanzo di Zola conserva il titolo. Purtroppo a una regia e a un'interpretazione poco soddisfacenti, si aggiungono tutti i difetti di questi prodotti televisivi senza fine. Qualsiasi vicenda risulta snervata, diluita, inutilmente sveltita in una sequenza infinita che non ha neanche il dono della suspense. Crollata la quarta parete, la quotidianità si snocciola davanti a noi in tutta la sua banalità perché non ha passato il filtro di una fondamentale sintesi drammatica e poetica senza la quale non esiste un buon film, un buon libro, una buona opera teatrale, una buona opera televisiva.

Una manciata di riso

Stanco, anziano (aveva quasi sessant'anni), triste, torturato da dolori che gli rendevano difficile camminare, Gérard passava le sue giornate in silenzio, solitario, ignorato tanto dal figlio, che s'era sposato e faceva il carrettiere a Civitavecchia, quanto dalla moglie Mariuccia, da mattina a sera occupata in trattoria. Sempre più spesso si rifugiava in un mondo di ricordi e di rimpianti, d'ombre e di figure confuse, lontano da quello chiassoso e spensieratamente vivace di Roma. Ora, seduto su una panca addossata a una delle sporche pareti del locale, le braccia abbandonate su un tavolino ingombro di bottiglie di vino e d'un solo bicchiere, fissava immobile un punto del pavimento senza avvertire il vociio degli avventori e lasciava vagare i suoi pensieri, ricordando...

Tanto tempo prima, soldato semplice dell'esercito francese, era stato mandato nella Roma del Papa Re per pattugliare di notte le strade della città onde evitare che ladri, ribelli e amanti infedeli riuscissero a compiere le loro malefatte. Si era presto adattato a quel girovagare lento e senza meta fino alle prime luci dell'alba e s'era anche abituato, dopo aver dormito tutta la mattina, a uscire da solo o con qualche commilitone per vedere palazzi e fontane storiche, e per andare a mangiare. Era stato durante una di quelle escursioni che era capitato alla Trattoria della Lepre a Via Condotti, dove poi s'era scoperto a ritornare con assiduità: non perché si mangiasse bene – tutt'altro, quel posto era famoso per la scarsa qualità del cibo – ma perché aveva messo gli occhi addosso a Mariuccia, la figlia dei proprietari, graziosa abbastanza da interessare gli uomini e dell'età giusta per interessarsi agli uomini.

Quando entrava nel locale Gérard andava a sedersi a un tavolo in fondo alla sala grande e aspettava in silenzio che lei gli si avvicinasse per chiedergli cosa volesse. Lui alzava le spalle, sbuffava un po' e alla fine si accontentava di qualunque cosa lei gli portava. Mentre mangiava non le staccava gli occhi di dosso, cosa di cui si era accorta non soltanto la giovane ma anche sua madre, un'ostessa dalla pelle lucida e sporca

¹² Non dimentichiamo la vicenda di San Leucio in provincia di Caserta che nel 1778, per impulso del re Carlo di Borbone, su progetto dell'architetto Francesco Collecini, si definì come una comunità, Real Colonia di San Leucio.

che a poco a poco lo aveva preso in simpatia. Per tenerlo legato alla trattoria gli mandava i suoi piatti migliori, che poi altro non erano che montagne di un risotto denso condito con pomodoro e rigaglie di pollo, e uno spezzatino stracotto, duro, punteggiato da croste brune di bruciato. Passi per l'arrosto; ma quel riso proprio non gli piaceva. Odiava il suo disordinato sapore dolciastro e quei chicchi sempre troppo cotti o troppo crudi che gli s'infilavano tra i denti. Tuttavia, pur di rimanere vicino alla giovane si sforzava di mandarlo giù.

Una mattina, diversamente dal solito, era entrato in trattoria quasi di corsa e, invece di aspettare Mariuccia, era andato lui a cercarla.

«*Je voudrais manger quelque chose*, voglio mangiare», aveva detto in fretta. «*Je n'ai pas du temps, je dois aller loin... vite*, presto...»

«Come te pare. *Sédatez là e aspetta*», aveva replicato lei senza troppa cortesia, ma Gérard non aveva fatto troppo caso alle sue risposte ruvide e sgarbate.

«*No, je dois aller*, devo... partire. *No temps! Je dois partir; combattre les brigands...*»

«Be', ma nun ci avemo gnènte da datte, a quest'ora. È presto», aveva replicato lei. «A mà, questo ci ha fretta. C'è gnènte pronto?», aveva gridato poi, voltandosi verso la cucina per farsi udire meglio.

«No. Ci ho solo er riso, ch'è cotto ma nun è condito. Dàje quello. No, jélo preparo io», aveva risposto tutto d'un fiato l'ostessa dalla cucina, cominciando a scaricare su un piatto grande un'enorme quantità di riso mal condito.

Sgomento alla vista delle rigaglie che fuoriuscivano dall'ammasso, Gérard aveva protestato.

«*No, no. Je ne peux pas atten...* Non ho tempo per mangiare. Partire... devo andare...»

«Si nun te pòi fermà, allora aspetta 'n attimo, ché te preparo quarcosa», aveva replicato indifferente l'ostessa, non accorgendosi della contraddizione.

La donna s'era sbrigata a pensare che cos'altro dargli da poter mangiare più tardi, magari mentre era in marcia. E s'era guardata attorno cercando con gli occhi tra piatti e pentole: un pollo decapitato con il

collo a scolare oltre il bordo del tavolo, una gran quantità di spicchi di carciofi pronti per esser fritti, la pentola dell'olio bollente, tre caraffe di vino – alle quali suo marito ogni tanto si avvicinava di nascosto per berne un sorso – un tegame largo col famoso spezzatino ancora crudo, un coniglio (o forse un gatto?) appena ucciso e spellato, buttato da un lato in mezzo a bicchieri non ben lavati... Alla fine aveva allungato la mano verso il mucchio di riso al quale stava poco prima aggiungendo il sugo e ne aveva preso tanto quanto riusciva a trattenerne tra le dita. Aveva pressato un poco la pallottola, ne aveva tolto i chicchi che non s'erano attaccati agli altri, poi l'aveva buttata nell'olio bollente mettendosi a osservare il risultato. La masserella aveva cominciato a rosolarsi sfrigolando, poi s'era colorata di un marrone sempre più scuro e infine, quasi di colpo... s'era aperta sgretolandosi.

L'ostessa aveva compreso che il tentativo era fallito. Mancava qualcosa che tenesse insieme il riso e impedisse che si disgregasse. L'olio bollente non bastava a formare una crosta. In fretta aveva fatto una seconda prova, afferrando un'altra manciata di riso e passandola nel pan grattato preparato per la frittura di carciofi, prima di buttarla nell'olio. Questa volta le cose erano andate meglio e nel giro di poco il mucchietto di riso aveva assunto una consistenza dura. Tirato via dalla pentola, con precauzione perché scottava, non s'era rotto né aperto nel mezzo. La donna aveva capito che la cosa funzionava e s'era messa, in fretta e furia, a friggere un altro po' di quelle polpette di riso.

Gérard nel frattempo s'era fatto sempre più impaziente. Dopo qualche minuto aveva tentato di infilare la porta della trattoria per raggiungere i commilitoni, ma era stato contrastato da Mariuccia, che su ordine della madre era arrivata perfino a tirarlo per la giubba. Finalmente la donna era uscita dalla cucina tenendo tra le mani un piatto colmo di polpette che, afferrato bruscamente lo zaino del soldato, aveva infilato nella gavetta del rancio senza dire nemmeno una parola. Poi, terminata l'operazione, aveva detto al militare:

«E mo pòi pur'annà. 'Sto riso te lo magni quando ci hai fame, puro camminando.»

Gérard non aveva capito. Sapeva solo di essere in ritardo e s'era av-

viato di corsa verso l'uscita del locale. All'ultimo s'era fermato e, girandosi a guardare Mariuccia, le aveva lanciato un, per lei incomprensibile: «*Je reviendrais!*».

Per un po' non s'era fatto vedere – il suo plotone era stato mandato a dare la caccia ai briganti a sud di Roma – ma non appena gli era stato possibile s'era ripresentato dalla sua bella. Che in verità da principio non aveva fatto grandi salti di gioia nel ritrovarselo davanti, perché aveva iniziato ad amareggiare di nascosto con il *fruttarolo* dell'Ariccia che portava ortaggi e verdura in trattoria, però poi s'era ammorbidita. Il ritorno di Gérard aveva dato invece un sussulto di gioia all'ostessa, che come si era accorta che quello era entrato senza avere addosso nemmeno una ferita si era precipitata a salutarlo asciugandosi le mani sulla gonna. Concitata, gli aveva detto qualcosa che lui non aveva capito. E anche lui aveva detto qualcosa che lei non aveva capito. La reciproca incomprensione aveva acquietato entrambi, cosicché entrambi erano andati a riprendere i loro soliti posti: lei in cucina, per preparargli qualcosa; lui al tavolo accostato alla parete in fondo, fissando senza posa Mariuccia che correva avanti e indietro.

Il sorriso che gli increspava le labbra si era spento all'istante, però, quando l'aveva vista portargli il solito piatto stracolmo di risotto: un bel cumulo di riso molle, compatto, biancastro, quasi freddo, cosparso di chiazze rosse di pomodoro e di rigaglie. *La torture habituelle*, aveva pensato Gérard che, disperato, aveva deciso di metter fine a quello strazio. Si era alzato ed era andato dritto in cucina.

«*No, no*», s'era ribellato senza tante cerimonie. E, agitando le mani per farsi intendere meglio, aveva continuato senza dare all'altra il tempo di replicare. «*Je ne veux pas ce riz-là... no... riso. S'il vous plaît, no riso... S'il vous plaît, no riso così...*»

Il guaio era che l'ostessa non conosceva nulla della lingua francese. Di tutto quel che Gérard aveva detto l'avevano colpita soltanto le ultime parole, «no riso così», che lei aveva interpretato a modo suo: era certamente la richiesta di avere altre *polpette di riso fritte* come quelle ricevute la volta precedente. Illuminatasi in volto, la donna l'aveva sospinto verso la sala e, contenta, si era rimessa ai for-

nelli urlandogli dietro un «Mo' tte le porto, aspetta!», che l'altro non aveva proprio capito.

Rasserenato dall'illusione che finalmente non avrebbe mangiato risotto, Gérard era andato a sedersi al suo solito tavolo, godendo della vista dei volteggi di Mariuccia e già pregustando qualche altra pietanza. Ma il sollievo era stato di breve durata. Poco dopo si era ritrovato davanti una catasta di polpette fritte di riso.

«*Quel supplice*», aveva pensato e istintivamente pronunciato. «*Quel supplice!*»

Per liberarsi di almeno una parte dello strazio, sul momento non aveva trovato niente di meglio che offrire quei pugnetti di riso fritto agli avventori del tavolo accanto al suo, cui li aveva consegnati accompagnandoli uno per uno con un commento ironico che, ne era sicuro, nessuno avrebbe compreso.

«*Un supplice. Un supplice, aussi à vous! Et à vous...*»

Con sorpresa si era accorto che quelli, a differenza di lui, avevano apprezzato e non poco la novità, tanto che avevano chiesto all'ostessa un'altra porzione di quelle strane cose.

«*Pòrtace 'n antro po' de supplis*», le avevano urlato senza tanti riguardi.

E lei, che dalla cucina s'era affacciata per capire che diamine intendessero con *supplis*, non s'era fatta pregare e aveva ricominciato, tutta soddisfatta, a friggere manciate di riso che consegnava subito a Mariuccia perché le portasse in sala ancora bollenti.

Quel giorno il successo della novità era stato travolgente; ma era ancora niente rispetto a ciò che sarebbe accaduto in seguito. Sparsasi per il rione la voce che alla Trattoria della Lepre avevano inventato un nuovo tipo di frittura che si poteva mangiare tanto seduti a tavola che in piedi, o camminando, prima uno, poi un altro, poi gruppi, poi piccole folle di gente s'erano affacciate per scoprire di persona quell'innovazione. Che prima che fossero passate due settimane era diventata una specialità, che tutti continuavano a designare con la paroletta francese adoperata, ma con tutt'altra intenzione, da Gérard.

Il quale, dapprima allibito per l'insospettato favore raccolto dalle

pallottole di riso e rigaglie, s'era poi inorgoglito per essere stato il primo ad averle fatte notare ad altri... anche se si era alla fine avvilito accorgendosi che i romani avevano voglia più di trangugiare *supplis* che di conoscere colui che li aveva battezzati. Tuttavia non aveva ceduto alla delusione e, non appena gli era stato possibile, aveva abbandonato la divisa e si era stabilito a Roma. Ad attirarlo erano state le grazie della giovane Mariuccia, la cui resistenza sarebbe infine riuscito a vincere sposandola, ma anche l'affetto genuino dimostratogli dall'ostessa, grata per i guadagni fatti con quelle pallette fritte, inventate lì per lì in tutta fretta, nella sua confusionaria cucina, per quel soldatino francese che tanto odiava il suo riso...

NOTA STORICA

Questo racconto, di pura fantasia, si inserisce in una cornice storica fondata. A Roma nella prima metà dell'Ottocento è realmente esistita a Via dei Condotti una Trattoria della Lepre, aperta nei pressi dell'abitazione del conte Lepri dal cuoco di quest'ultimo nel momento in cui il conte era finito in miseria per aver dilapidato in avventure galanti i beni della sua famiglia. Il termine *suppli* (spesso nella variante femminile *la o le suppli / supplis*) è nato e si è affermato a Roma nella prima metà dell'Ottocento per derivazione da un vocabolo francese (come dimostrano l'accento sull'ultima vocale e il suono finale *-s*, ovvero *-ce*). Per decenni se ne ritrovano tracce sparse, talora con significato proverbiale («bollenti come due suppli»): per esempio nel trisettimanale satirico-politico «Il Cassandrino», numero del 13 luglio 1848, p. 4; e nel quotidiano «La Frusta», numero del 12 settembre 1873, p. 437. Dagli anni Ottanta-Novanta dell'Ottocento quella denominazione diventa di uso frequente. Infine: i suppli sembrano la versione romana di ricette ben note in Italia a metà del XIX secolo, quali le «*subriques*» e i «crocanti di riso farciti» del *Trattato di cucina* di Giovanni Vialardi, Torino 1854; o le «pagnottine di riso» de *La cucina teorico-pratica* del cuoco napoletano Ippolito Cavalcanti, Napoli 1844.

Margherita Breccia Fratadocchi

Ricette... in confidenza

Sfogliando il quaderno manoscritto di ricette della nonna è facile trovare, accanto al titolo della ricetta, il nome di una persona, una parente o amica, autrice di tale segreto culinario. Fin qui nulla di strano: una trasmissione orale usuale soprattutto in tempi lontani, che poi veniva fissata per iscritto su un quadernuccio, che ora si presenta logoro e soprattutto molto usato nelle antiche cucine di un tempo.

E così, sfogliandolo alla ricerca di qualche curiosità, ha colpito il titolo di una ricetta: *Minestra Francesco I*.

Un titolo reale e solenne, diverso da tutti gli altri, una ricetta mescolata ad altre di tradizione più familiare e caratterizzata da questo richiamo storico che riconduce al nome di un re, Francesco I! Così è nata la curiosità di approfondire e scoprire che tale ricetta altro non era se non la famosa Zuppa pavese, legata alla figura di Francesco I di Valois, sconfitto a Pavia il 24 febbraio 1525 dalle truppe spagnole di Carlo V. Francesco I che «tutto aveva perduto fuorché l'onore!» (sua famosa frase proclamata al momento della resa in questa battaglia), stremato, aveva trovato rifugio presso una cascina tra Pavia e Borgarello, la Cascina Repentita. Qui, secondo la tradizione, fu accolto da una povera contadina e rifocillato con un brodo di carne caldo versato in una ciotola dove erano state disposte fette di pane bruscato, su cui la contadina aveva aggiunto quanto aveva: un uovo e tanto formaggio grattugiato.

Questa ricetta corrisponde in pieno alla ricetta del quaderno della mia nonna che scrive: «Mettere in fondo al piatto fettine di pane leggermente abbrustolito. Versare sopra un uovo, mettere una buona formaggiata – buttare sopra il brodo bollente». Una ricetta semplice ma assolutamente sostanziosa e davvero ricostituente!

Ma oltre al titolo *Minestra Francesco I*, colpisce la nota, posta da mia nonna tra parentesi, alla fine del testo: «in confidenziale».

Non più allora una ricetta trasmessa da amiche o parenti, ma una

ricetta trasmessa in via del tutto “confidenziale” e da chi? E cosa c’è di così confidenziale e misterioso per una ricetta in realtà così conosciuta sia dalla tradizione popolare, secondo la ben nota leggenda, ma anche presente nella tradizione storica culinaria in ben più famosi antichi ricettari? La si trova infatti nel ricettario di Mastro Martino de Rossi, da Como (XV sec.), il quale nel suo *Libro de arte coquinandi* scrive una ricetta molto simile alla nostra: «Per far brodetto de pane, ova et caso. Fa’ bollire il pane grattugiato per un quinto de hora in brodo di carne. Et toglì un pocho di caso grattugiato, et sbattilo con ova, et lassa alquanto refredare il pane boglito. Et dapoi vi gitta le dicte ova et caso, et mescola molto insieme. Et tal menestra vole essere gialla di zafrano, et alquanto spessa»; e anche nell’opera di Cristoforo di Messisbugo (fine XV sec. - 1548), non cuoco professionista ma provveditore e scalco alla corte ducale estense, che nella sua opera, pubblicata postuma, *Libro novo nel qual s’insegna a far d’ogni sorte di vivande* (1557), riferisce di un brodo di carne, con uova sbattute e «formaggio duro grattato». Tutte ricette risalenti proprio al periodo rinascimentale¹.

La ricetta era quindi presente non solo nelle mense dei poveri ma anche nei banchetti più lussuosi. Lo stesso Francesco I portò questa zuppa in Francia, alla sua corte! E se nelle mense povere serviva a rin-

vigorire le forze con prodotti semplici e facili da trovare (pane, uova e formaggio), questi ultimi, uova e formaggio, venivano consigliati da famosi cuochi per dare densità, sapore e colore a zuppe troppo liquide.

E infine, tornando al quadernetto di famiglia, rimane da scoprire una cosa: chi avrà trasmesso questo segreto culinario in modo così riservatamente “confidenziale”?

In confidenza, proprio non si sa!

¹ Ricchissima la bibliografia sull’argomento. In questo contesto si rimanda a: Mastro Martino da Como, o de Rubeis (sec. XV), *Libro de arte coquinaria composto per lo egregio maestro Martino coquo olim del reverendissimo monsignor camorlengo et patriarcha de Aquileia*, conservato in originale alla Library of Congress di Washington; ricchissima bibliografia a suo riguardo consultabile anche su siti internet specialistici. Cristoforo de Messisbugo (fine XV sec. - 1548), *Libro nouo nel qual s’insegna a far d’ogni sorte di vivanda... composta da M. Christofaro di Messisbugo*, in Vinegia: per gli heredi di Gioanne Padoano, 1557; anche nel suo caso ricchissima bibliografia consultabile anche su siti internet specialistici. Per la zuppa alla pavese cfr. V. Molina, P. Mo, L. Casali, *La leggenda di una zuppa: Repentita, 24 febbraio 1525*, Edizioni Cardano, Pavia 2014; e i numerosissimi riferimenti rintracciabili oltre che nei tradizionali ricettari anche sul web; in particolare: “Zuppa alla pavese tra storia e leggenda”, paviafree.it; http://www.paviaedintorni.it/temi/eventi_file/eventi_bellici_file/descrizione_battagliamenti.html

Aperitivo con vista



Per quanto possa godere di un viaggio – ricorderò sempre i giardini tropicali in Giamaica, l'Irlanda delle corse di cavalli in riva al mare, le torri dell'aspro Mani, l'alba violetta su l'Atlante – pure riconosco che rimettere piede a Roma mi riempie di felicità e attribuisco questa emozione alla fortuna di vivere nel quartiere Rinascimento. Una delle mie prime fotografie mi ritrae proprio sotto casa su di un piccolo triciclo mentre cerco di girare intorno a una delle fontane di Piazza Farnese e in verità, quando vi sono tornata dopo anni, è stato come far ritorno a casa dopo un esilio in terra straniera. La bellezza che mi circonda riempie ogni momento della giornata: uscire di casa per una semplice commissione diventa gioia degli occhi, soprattutto se prima di rincasare mi concedo una sosta per l'aperitivo in una delle magnifiche piazze incastonate come gemme nel tessuto viario del quartiere, prima fra tutte la più vicina a casa, Piazza Farnese. Mi rilassa sorvegliare un fresco prosecco nella «piazza del Duca», come la designano le antiche piante, davanti al «dado dei Farnese», il palazzo magnifico e insieme severo come una fortezza. Da qualche mese davanti alla nobile facciata inquadrata dal cornicione michelangiolesco è sorta una installazione che simula uno spaccato, come se una mano gigantesca avesse aperto la parete rivelando, attraverso uno squarcio obliquo dal terreno al tetto, il nobile cortile dominato dall'Ercole Farnese, prodigiosamente uscito dal Museo Archeologico di Napoli per fare ritorno a casa sua, mentre dal piano nobile emerge uno scorcio della sala dei Fasti Farnesiani. Questa vista che mi accompagnerà per tutta la durata del restauro delle facciate e del tetto muove nostalgiche riflessioni, mentre mi tornano in mente gli anni dell'infanzia, quando bambina dalle nostre finestre intravedevo le feste dell'ambasciatore di Francia nelle sale illuminate, ricordi di un tempo lontano che la voce delle fontane accompagna dolcemente.

Quella delle fontane – create a ornamento e per utilità del popolo

dalla munificenza dei pontefici – è una costante presenza sonora delle piazze romane, una voce che sempre mi rasserena, anche a Piazza della Rotonda, dove l’obelisco egizio della fontana esaltante l’opera di Clemente XI è solo un corollario barocco alla maestà del tempio romano. Quando mi fermo per l’aperitivo in uno degli antichi caffè, la piazza è sempre percorsa da un lungo serpentone di turisti in attesa di entrare in Santa Maria ad Martyres, il Pantheon che i Romani avevano dedicato a tutti gli dèi, ma le profondità oscure del colonnato del pronao non lasciano immaginare la visione fantastica che ci avvolge una volta entrati nell’aula rotonda rischiarata dal cono luminoso che, attraverso l’oculo aperto nella cupola, trafigge l’oscurità rivelando la classica bellezza della cupola cassettonata e l’armoniosa curvatura delle murature scandite da marmi, edicole, colonne.

La perfetta armonia del tempio romano mi ricorda che nel primo quarto del Seicento fu realizzata per ben due volte la costruzione di due torri campanarie che i romani chiamavano con disprezzo «recchie d’asino». Se Gian Lorenzo Bernini entrasse di fatto nel progetto non è certo, ma se fosse vero, allora mi pare che non avesse la mano felice con i campanili, infatti quelli del Pantheon furono demoliti alla fine dell’Ottocento, mentre delle due torri campanarie progettate per San Pietro ne fu elevata solo una, demolita dopo pochi anni per crepe nella facciata della basilica. Questo, e la morte del suo protettore Urbano VIII Barberini, provocò la disgrazia del Bernini che riuscì a tornare in auge solo con la creazione della Fontana dei Fiumi a Piazza Navona, la piazza che soprattutto esalta la voce delle fontane di Roma.

Oltrepassati Piazza Farnese e il Corso Vittorio Emanuele II, dove la vista del palazzo dei Massimo risveglia scolastiche memorie di storia romana, dal Vicolo della Cuccagna mi affaccio sulla lunga ellissi del Circo Agonale. La piazza si offre allo sguardo in una prospettiva deformata, quasi compressa nel serrato raccorcio delle sue vecchie case dalle facciate color ocra e rossiccio, i colori di Roma, una visione ir-reale che mi fa pensare al tempo passato, alle sere di estate di qualche secolo fa, quando il grande invasore della piazza diventava un lago grazie alla chiusura degli sfiatatoi delle fontane e i romani giravano in car-

rozza per rinfrescarsi e fare festa nella parte sommersa, la più bassa davanti a Palazzo Pamphilj. Immagino che quelle notti estive la piazza allagata d’argento sotto la luna entrasse in una dimensione incantata, svelando una sua natura marina. Ma dal 1865 il “lago” – la notturna metamorfosi acquorea della piazza divenuta una sola, immensa fontana – non viene più fatto, e inoltre per me l’*happy hour* coincide con l’ora meridiana, quella dei miraggi... Nella luce cruda del mezzodì l’obelisco, raggio creatore, svetta in lontananza come per prodigio sull’in-forme scoglio cavo che, via via che mi avvicino, muta sotto i miei occhi in una sorta di metamorfosi naturale... Dal caotico piedistallo, quale calcareo miraggio la pietra prende vita in una esplosione di barocca vitalità, pieni di estatico stupore si ergono i fiumi giganti con i loro ferini compagni, il dragone mansueto presso il Gange, l’armadillo squamoso dalle selvagge Americhe, l’indomito cavallo, il leone africano sempre minaccioso pur se proteso a bere sotto una palma flessuosa. Alla base del monolite, incoronata dal triregno e dalle chiavi pontificali, l’arma gigliata dei Pamphilj proclama il dominio della famiglia sull’antico Circo Agonale e mi ricorda che all’epoca il nepotismo papale – la fontana sorse proprio davanti al palazzo della famiglia del pontefice – dette stupendi frutti, anche se la enorme spesa per la costruzione costrinse il Papa alla riduzione del peso delle pagnotte con grande scontento del popolo che se la prese con Donna Olimpia, la odiata cognata di Innocenzo X.

Da qualche anno, se invitiamo ospiti stranieri, ci piace stupirli con una visione unica, incredibile... A Via dell’Anima penetriamo in un severo, poco appariscente palazzo sulla destra, dopo una lunga galleria un ascensore ci porta in alto, all’ultimo piano, dove in fondo a una seconda galleria splende un vago chiarore... Usciamo all’aperto e una successione di scalette di ferro ci conduce alla base del campanile, sotto la statua di Santa Agnese, in una specie di percorso iniziatico posto sotto il segno del Borromini. Allora la competizione fra lui e il Bernini, che si era assicurato la commessa facendo dono di un grande modello della fontana dei Fiumi in argento massiccio a Donna Olimpia, accese le fantasie del popolino... Si diceva che la statua del Rio della Plata

sollevasse il braccio quasi a proteggersi dal possibile crollo della facciata della chiesa che il Borromini aveva concepito in una forma unica, una stupefacente alternanza di forme concave e convesse. Di questa rivalità che, se è vero quel che si andava dicendo al tempo, portò il Borromini al suicidio, nulla resta... Ora, vinti dalla prodigiosa bellezza di quell'affaccio mozzafiato, con un unico sguardo abbracciamo la piazza che si stende sotto di noi mostrando per una volta insieme in un colpo d'occhio la triade magnifica delle sue fontane. Forse per effetto di quella fantastica visione l'ora dell'aperitivo si trasforma per me in un momento magico, evocativo di lontane letture, mi sembra di essere penetrata in una novella di Giorgio Vigolo, dove l'autore, guidato da un antico itinerario manoscritto che descrive luoghi sconosciuti di Roma, una sorta di regione segreta della città racchiusa nell'intreccio di vie del centro storico, ne trova fortunatamente il passaggio misterioso, e scopre tutto un mondo di architetture fantasticamente deformate, ingigantite, magiche, un'isola felice separata dal tempo, un'isola felice che esiste in noi ogni qualvolta la raggiunta armonia ce ne dona l'itinerario attraverso una via usuale e consueta¹.

Dopo il racconto delle emozioni visive suscitate da un piacevole aperitivo nella fascinosa cornice delle piazze romane, i lettori dell'*Apollo buongustaio*, per definizione curiosi di gastronomia, si aspetteranno qualche stuzzicante ricetta di *finger food*, accompagnamento canonico degli aperitivi, eppure devo ammettere che al piacere estetico mosso da tanta bellezza non corrisponde, almeno finora, una degna estasi culinaria. Non voglio dire con questo che nei miei aperitivi con vista goda soltanto l'occhio, perché, in fondo, anche il palato ha la sua parte e l'accompagnamento ai beverage non sempre si limita allo scontato contorno di patatine, olive e arachidi, consistendo spesso in piccole cose raffinate e appetitose, minisuppli, *croissant mignon* con salmone affumicato o prosciutto, piadine e pizzette... Eppure, a volte vengo presa dalla tentazione di presentarmi al bar del Pantheon con

un vassoietto pieno di succosa e croccante porchetta comprata da uno storico pizzicarolo della piazza, mentre a Piazza Farnese avrei voglia di gustare le pizze dell'antico forno di Campo de' Fiori o il filetto di baccalà fritto di Largo dei Librai, allora sarebbe davvero perfetta letizia... Poi il pensiero dei fagottari seduti a una frasca dei Castelli Romani mi trattiene...

Non rimane allora che sbizzarrirmi in occasione di inviti casalinghi², perché l'aperitivo è il momento che meglio si presta alle fantasie gastronomiche e ai tentativi audaci che, serviti a cena, potrebbero non incontrare il gusto di tutti gli ospiti e, specialmente di questi tempi, cosa c'è di meglio che festeggiare gli amici con un brindisi beneaugurale?

¹ Cfr. Giorgio Vigolo, *Le notti romane*, Milano 1961, p. 51

² Molte volte ho presentato agli amici dell'*Apollo* le ricette di "piccole cose" fritte per aperitivo, dagli *accra* giamaicani ai *bolimbos* del *bacalhau* brasiliani, dalle pizzelle alle cozze fritte delle friggitorie di Istanbul. Questa volta offro una alternativa agli *scagliuozzi*, la polenta fritta napoletana, presentando la ricetta della Crema fritta al formaggio: mescolare e setacciare insieme 100 g di farina, 50 g di farina di riso, un pizzico di sale, amalgamare con tre uova e 5 tuorli, mezzo litro di latte, pepe e noce moscata. Dalla ebollizione far cuocere 5 minuti a fuoco pieno sempre mescolando. Fuori dal fuoco, unire 130 g di Emmenthal grattugiato, far freddare su una placca imburata, tagliare il composto freddo a rombi, dorarli in uovo battuto e mollica di pane e friggere. Credo che siano buonissimi anche con il gorgonzola.

'A pizza 'e scammaro

È la “pizza di magro ripiena”, tipica della tradizione quaresimale partenopea e di tutti quei giorni dell’anno nei quali, per precetto religioso, erano obbligatori “astinenza e digiuno”, sacrifici praticati con rigore soprattutto dai monaci napoletani, e pare che il termine *scammaro* sia stato elaborato dal Duca di Buonvicino – appassionato di cucina tradizionale e di festività napoletane – proprio su richiesta di alcuni membri del clero, considerandone l’origine religiosa nel dialetto del luogo.

Nel Regno di Napoli, infatti, per ragioni di salute era concesso ad alcuni monaci (detti *cammarati*) di consumare i cibi grassi durante i periodi di digiuno, chiusi però nella propria camera (*cammara*, in dialetto) per rispetto dei loro confratelli sani che dovevano osservare in quei giorni il precetto religioso. Questi ultimi poi – con l’aggiunta di una semplice *s* privativa – venivano chiamati *scammarati*, da cui *scammaro*, cioè il mangiar magro.

Eccoci dunque alla “pizza di magro” la cui pasta morbida e vellutata è pronta ad accogliere il gustoso ripieno di scarola, che, lessata e leggermente insaporita con olio e un minimo di aglio e pepe, si divide in piccoli mazzi, mescolandola poi con capperi, pezzetti di acciughe lavate e spinare, olive nere di Gaeta snocciolate, uvetta sultanina e pinoli. Una volta sistemata in una teglia unta d’olio, la pizza si inforna per una mezz’ora circa a giusto calore, per poi servirla, tiepida o fredda, in tavola.

Questa ricetta fu stampata per la prima volta dal celebre gastronomo Ippolito Cavalcanti, figlio del IV Duca di Buonvicino Guido Cavalcanti: sì, proprio uno dei diretti discendenti di quell’altro Guido (amico di Dante e poeta del dolce stil novo) dell’illustre casata fiorentina, che nel 1311, lasciata la Toscana, si erano trasferiti nel Regno di Napoli e, col passar dei secoli, avevano raggiunto una brillante posizione tra la nobiltà del luogo, partecipando attivamente alla vita poli-

Mangiare lento

«Tutti i contadini sono lenti, ma il contadino sardo è lentissimo: la sua vita è regolata sul passo dei buoi. Giunge sul campo quando il sole è già alto. Stacca i buoi dal carro, li aggioga all’aratro. Comincia il lavoro. Alle nove circa, una sosta per la colazione mattutina. Tante volte ho assistito a questi riposi, che possono sembrare assai più lunghi del necessario. Un pugno di sterpi accanto a una ruota del carro: un piccolo fuoco. La sacca, da cui le mani terrose tolgono il pane e le olive. Dai candidi tovaglioli di lino consunti dall’uso, nei quali risaltano tuttavia i bei disegni della tessitura casalinga, e dalla stessa bisaccia dai colori sbiaditi, spira l’odore familiare della casa.

Le soste potrebbero parer troppo lunghe, ma il pane è l’unico nutrimento del contadino: pane e, se ne ha, olive. È fatto in casa con l’ottima farina di grano duro: frutto del lavoro di un’intera notte. È fatto dalla donna per il suo uomo, ed essa sa metterci tutte le cure che una buona moglie borghese mette nella cucina e con lo stesso risultato. L’uomo taglia la fetta con il coltello a forma di foglia, dal manico di corno a fregi di ottone, che pare fatto apposta per tagliare il pane. E se la settimana è già inoltrata e il pane comincia a diventar duro, allora stacca dalla siepe un rametto di mirto, lo monda; lo aguzza, ci infila la fetta e la rigira sulla brage. Nelle belle mattine gelate di gennaio trova nelle piante presso il cancello qualche uliva nera che gli tinge di sanguigno la fetta e le dà un amaro salutare. L’autunno gli regala funghi. Ma il vero condimento, ciò che fa essere il pane cibo essenziale e completo, è l’assoluta mancanza di fretta».

GIUSEPPE DESSI, *Il contadino sardo*



tica dei territori meridionali. Nato ad Afragola nel 1787, Ippolito visse a Napoli nel suo magnifico palazzo di Via Toledo, seguì gli studi di giurisprudenza e fece parte dei cosiddetti Eletti di Napoli, una ristretta cerchia di nobili illuminati che collaboravano al governo della città. Ma, pur senza trascurare i suoi doveri di studio e di politica, si dedicò con grande passione e capacità alla cucina, tanto da essere chiamato a Corte come Consulente Culinario della Casa Reale.

Ed ecco che nel 1837 diede alle stampe a Napoli la prima edizione dell'opera di tutta la sua vita, pietra miliare della letteratura gastronomica italiana, che lo rese famoso non soltanto in Italia, ma in tutta Europa: *La cucina teorico-pratica*, compendio in italiano di cucina tradizionale napoletana, che venne ampliato nella seconda edizione del 1839 con l'appendice dal titolo *Una Cucina Casereccia in dialetto napoletano*. Eccone la ragione che ne dà l'autore:

Per divagarmi nei momenti d'ozio mi diedi a questa piacevole occupazione e, guidato da semplici principii acquisiti da lunghissima esperienza, mi venne fatto di accozzare insieme vari precetti teorici pratici di Gastronomia. Allora, lasciando e correggendo il mio lavoro, mi accorsi di aver fornito un mediocre opuscolo: timido, però, ed incerto sul merito dello stesso, cedetti alle istanze degli amici e lo pubblicai per le stampe. Ma qual fu la mia meraviglia? La Capitale, le Province, l'Esterio lo richiesero, ed in pochi mesi tutte le copie furono esaurite. Da ciò ciascuno comprenda qual sia il motivo che mi spinge a pubblicarlo per la seconda volta.

Il libro ebbe dieci edizioni (l'ultima nel 1877), tutte continuamente aggiornate e ampliate dall'autore, a volte in italiano, per i ceti più colti e signorili, con note argute e osservazioni raffinate, e a volte in stile più immediato, in forme dialettali, destinate al popolo e a quella borghesia che usava il napoletano come linguaggio quotidiano. Il tutto, sempre di piacevole e amena lettura.

Benché gli spaghetti fossero conosciuti in Italia già da diversi secoli, fu lui a proporre l'abbinamento con i pomodori da poco arrivati dall'America, pubblicandone la prima ricetta (*"vermicielle" in salsa de pommodore amature*), come suo fu il primo tentativo di far bollire la

carne nel sugo di pomodoro, da cui derivò il ragù napoletano, che insieme al *sartù* di riso sono due capolavori di quella cucina. E fra le sue ricette fecero epoca: la parmigiana di melanzane, il baccalà fritto, i *panzarotti* e la *frittata di scammaro senz'ova* (co' 'e *vermicelle a friere co l'uoglio sotto e 'n coppa, pe fa la scorza, e capperielle, aulive senz'osso, alice, uva passa e pignuole*...).

Due erano le passioni che il Cavalcanti coltivava con uguale zelo: l'amore per la gastronomia e l'interesse per le ricorrenze religiose, delle quali conservava le ricette dei dolci da preparare per i festeggiamenti, cui prendeva parte con entusiasmo. Proprio nella *Cucina Casereccia* vi è un capitolo dedicato esclusivamente ai dolci che per tradizione si preparavano a Napoli nei periodi religiosi più importanti: Capodanno, Avvento, Natale, Quaresima, Resurrezione...

Ed è così che la “pizza di scammaro” a chiusura dei digiuni quaresimali è a volte considerata vigilia della festa di Pasqua, che è la più importante dell'anno liturgico, con la sua particolare pastiera, la torta di grano da consumarsi, per tradizione, solamente in quel giorno speciale.

Michele Curnis

Pinocchio e la lepre dolce e forte

Quando Pinocchio pensa per la prima volta al cibo, è perché ha una fame disperata: si ritrova in casa solo, con crescente appetito e senza niente da mangiare; per caso incontra un uovo dal bianco guscio nella spazzatura e decide di cucinarlo. A questo punto il lettore gusta tutta l'ironia con cui Carlo Collodi fa parlare il burattino, perché sembra che Pinocchio conosca perfettamente tutti i modi per cuocere le uova:

E ora come dovrò cuocerlo? Ne farò una frittata?... No, è meglio cuocerlo nel piatto!... O non sarebbe più saporito se lo friggessi in padella? O se invece lo cuocessi a uso uovo a bere? No, la più lesta di tutte è di cuocerlo nel piatto o nel tegamino: ho troppa voglia di mangiarmelo!

Ma, disgraziatamente, appena fa per scodellare l'uovo nel tegame, dal guscio rotto esce un pulcino tutto contento che saluta il burattino e se ne vola via. La fame sarà saziata soltanto il giorno dopo, con le famose tre pere di Geppetto, che Pinocchio pretenderebbe sbucciate, ma di cui finisce per mangiare anche bucce e torsoli. Al pari di tutti i bambini, in altri momenti il burattino si lascia avvincere dalle promesse di abbondanza e dall'immaginazione, come quando la Fata vuole far preparare una sontuosa colazione in suo onore, con «duecento tazze di caffè-e-latte e quattrocento panini imburrati di sotto e di sopra». Al contrario, quando potrebbe approfittare dell'occasione e sfamarsi per bene, Pinocchio rinuncia perché angustiato da altri pensieri. È quanto accade all'osteria del Gambero Rosso, dove sosta insieme al Gatto e alla Volpe, la sera in cui decidono di recarsi al Campo dei Miracoli. Ma – anche qui – prima di accennare all'inappetenza del protagonista, Collodi regala al lettore la descrizione del menu scelto dai suoi compagni: una paginetta spassosa, perché esaspera fino al paradosso la situazione (alquanto comune in tutti i tempi) di chi protesta di non avere fame, ma poi si nutre in modo eccellente:

Il povero Gatto, sentendosi gravemente indisposto di stomaco, non poté mangiare altro che trentacinque triglie con salsa di pomodoro e quattro porzioni di trippa alla parmigiana: e perché la trippa non gli pareva condita abbastanza, si rifece tre volte a chiedere il burro e il formaggio grattato!

La Volpe avrebbe spelluzzicato volentieri qualche cosa anche lei: ma siccome il medico le aveva ordinato una grandissima dieta, così dovè contentarsi di una semplice lepre dolce e forte, con un leggerissimo contorno di pollastre ingrassate e di galletti di primo canto. Dopo la lepre si fece portare per tornagusto un cibreo di pernici, di starni, di conigli, di ranocchi, di lucertole e d'uva paradisa; e poi non volle altro. Aveva tanta nausea per il cibo, diceva lei, che non poteva accostarsi nulla alla bocca.

Quello che mangiò meno di tutti fu Pinocchio. Chiese uno spicchio di noce e un cantuccino di pane e lasciò nel piatto ogni cosa. (cap. XIII)

Se le portate gustate dal Gatto evocano una tradizione culinaria piuttosto comune, il menu della Volpe è invece più composito, anche bizzarro nell'accostamento di cacciagione pregiata, ranocchi e lucertole. *Cibreo* non potrebbe essere parola più toscana: diminutivo di cibreo, è un «piatto a base di interiora del pollo, cresta e bargigli, mescolate insieme a uova sbattute» (secondo la definizione dell'Accademia della Crusca); un parallelo regionale, comunque non sovrapponibile, della più conosciuta finanziaria alla torinese. Ma il cibreo della Volpe è a dir poco mostruoso: anziché umili frattaglie, mescola animali interi, selvaggina di piuma e di pelo, con aggiunta di rettili e frutta essiccata (l'uva paradisa). Corre il rischio di passare inosservata, agli occhi del lettore di oggi, la lepre dolce e forte, che invece costituisce il cuore della cena della Volpe e che probabilmente rappresenta un piatto caro allo scrittore, visto che all'interno del romanzo compare anche una seconda volta. Se gli aggettivi sono da intendersi tutti al contrario rispetto al vero significato, allora questa lepre dolce e forte è detta «semplice», proprio perché la sua ricetta è piuttosto laboriosa; allo stesso modo il contorno di pollastre e galletti (che propriamente non sono neppure un piatto di contorno) è detto subito appresso «leggerissimo».

In una delle successive peripezie, lo sciagurato Pinocchio deve fare da cane di guardia a un contadino e una notte sventa la rapina di quattro faine, che vorrebbero la sua complicità per alleggerire il pollaio di otto galline una volta per settimana. Lo sfortunato ma onesto Pinocchio finge di accettare il patto, ma dopo aver rinchiuso le faine nel pollaio si dà ad abbaiare (proprio come se fosse un cane) e risveglia il contadino:

E difatti, in men che si dice *amen*, il contadino scese: entrò di corsa nel pollaio, e dopo avere acchiappate e rinchiuso in un sacco le quattro faine, disse loro con accento di vera contentezza:

– Alla fine siete cascate nelle mie mani! Potrei punirvi, ma sì vil non sono! Mi contenterò, invece, di portarvi domani all'oste del vicino paese, il quale vi spellerà e vi cucinerà a uso lepre dolce e forte. È un onore che non vi meritate, ma gli uomini generosi come me non badano a queste piccolezze!... – (cap. XXII)

Soddisfatto per aver catturato le faine, il contadino si esprime con melodrammatica ironia. A tratti riecheggia il frasario dei libretti d'opera («Sì vil non sono» è citazione di Pollione dalla *Norma* di Bellini), oppure asserisce che per le faine l'essere cucinate come se fossero lepri («a uso») deve considerarsi un onore. Nel mondo di Pinocchio vige una rude spietatezza: il contadino sta per farsi complice dell'inganno di un oste che venderà faine per lepri a qualche ignaro avventore. In spagnolo è molto comune il detto *dar gato por liebre*, con l'inequivocabile significato di «imbrogliare». I predatori in cui il burattino si imbatte non sono gatti; eppure, la loro somiglianza con il felino (sostituibile alla lepre, almeno in cucina) era passata per la mente del narratore soltanto poche righe prima:

Messa fuori la punta del naso dalla buca del casotto, vide riunite a consiglio quattro bestiuole di pelame scuro, che parevano gatti. Ma non erano gatti: erano faine, animalletti carnivori, ghiottosissimi d'uova e di pollastrine giovani.

Siccome è la seconda volta che ricorre nel testo la preparazione

della lepre dolce e forte, occorre spiegare di che si tratta, ricercando una buona illustrazione della ricetta negli anni vicini alla pubblicazione di *Pinocchio* (che, in forma di libro, risale al 1883). Il più autorevole repertorio coevo è naturalmente il trattato di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891), che ragguaglia in modo impeccabile su questa preparazione, applicabile sia al cinghiale sia alla lepre:

Vi descriverò più avanti il pasticcio di lepre, e vi dirò anche come questa si cuoce arrosto; aggiungo ora che per farla dolce-forte potete servirvi della ricetta del cignale n. 285 [...].

A me pare sia bene che il cignale da fare dolce-forte debba avere la sua cotenna con un dito di grasso, perché il grasso di questo porco selvatico, quando è cotto, resta duro, non nausea ed ha un sapore di callo piacevolissimo. Supposto che il pezzo sia di un chilogrammo all'incirca, eccovi le proporzioni del condimento. Fate un battuto con mezza cipolla, la metà di una grossa carota, due costole di sedano bianco lunghe un palmo, un pizzico di prezzemolo e grammi 30 di prosciutto grasso e magro. Tritatelo fine colla lunetta e ponetelo in una cazzaruola con olio, sale e pepe sotto al cignale per cuocerlo in pari tempo. Quando il pezzo ha preso colore da tutte le parti, scolate buona parte dell'unto, spargetegli sopra un pizzico di farina, e tiratelo a cottura con acqua calda versata di quando in quando. Preparate intanto il dolce-forte in un bicchiere coi seguenti ingredienti e gettatelo nella cazzaruola; ma prima passate il sugo. Uva passolina, grammi 40. Cioccolata, grammi 30. Pinoli, grammi 30. Candito a pezzetti, grammi 20. Zucchero, grammi 50. Aceto quanto basta; ma di questo mettetene poco, perché avete tempo di aggiungerlo dopo. Prima di portarlo in tavola fatelo bollire ancora onde il condimento s'incorpori, anzi debbo dirvi che il dolce-forte viene meglio se fatto un giorno per l'altro. Se lo amate più semplice componete il dolce-forte di zucchero e aceto soltanto. Nello stesso modo potete cucinare la lepre. (Ricette nn. 284-285).

Chi immaginava che in *Pinocchio* si fosse stratificata un'antichissima ricetta di selvaggina della tradizione toscana forse resterà deluso; perché la presenza del cioccolato fondente è segno di recenziorità. Ma l'interesse per questa preparazione non deve arrestarsi all'elenco

degli ingredienti. Una trasmutabile gemma è anche nel titolo: Artusi usa sempre la grafia «dolce-forte» (con il trattino che unisce le qualità opposte, come nell'espressione «agro-dolce», poi divenuta aggettivo a sé: agrodolce); in altri ricettari il piatto è detto di origine senese ed è indicato come «lepre *in* dolce e forte», analogamente a quanto accade con la più conosciuta ricetta della «lepre *in* civet» o altra carne «*in* salmì» (espressioni comunque d'uso colloquiale, giacché sarebbe più appropriato indicare «un civet di lepre» o «un salmì di capriolo»). Collodi, invece, devoto alla purezza e semplicità della lingua toscana, accosta entrambi gli aggettivi direttamente al sostantivo, senza la mediazione di trattini o preposizioni, evidentemente perché conosce bene (e probabilmente rievoca con gusto) la peculiarità di questa ricetta, capace di armonizzare aromi e sapori tanto diversi nella carne della selvaggina. Proprio come lo spirito di molti personaggi che circondano il suo burattino e che ne accelerano la trasformazione, non indolore, in essere umano: dolce e forte, al tempo stesso.

Marinetti e la pastasciutta

«Abbasso la pastasciutta!», così proclamò nel 1930 Filippo Tommaso Marinetti, il fondatore del Futurismo, addirittura esplodendo, secondo varie testimonianze, un colpo di rivoltella contro un vassoio di maccheroni. L'anno seguente, con il *Manifesto della cucina futurista*, lanciò altri strali contro la tradizionale gastronomia italiana, e soprattutto contro la pastasciutta, additata al pubblico ludibrio come il peggior nemico della rivoluzione futurista.

Marinetti tornò in varie occasioni all'attacco della pastasciutta, piatto indicato come il maggior responsabile dell'oscurantismo gastronomico italiano, nonché come il principale ostacolo all'evoluzione futurista della società.

Per affermare i nuovi principi della gastronomia italiana, Marinetti, insieme al pittore Fillia (Luigi Colombo), pubblicò il volume *La cucina futurista* (1932), in cui affermava: «Crediamo anzitutto necessaria: a) L'abolizione della pastasciutta, assurda religione gastronomica italiana», e proseguiva elencando tutti i danni possibili e immaginabili che la pastasciutta arrecava al popolo italiano: «Questo alimento amideico viene in gran parte digerito in bocca dalla saliva e il lavoro di trasformazione è disimpegnato dal pancreas e dal fegato [...]. I difensori della pastasciutta ne portano la palla o il rudero nello stomaco, come ergastolani o archeologi. Ricordatevi poi che l'abolizione della pastasciutta libererà l'Italia dal costoso grano straniero e favorirà l'industria italiana del riso».

La realizzazione della cucina futurista italiana viene proposta da alcuni ristoranti, come la Taverna futurista Santopalato a Torino.

Contro la stravagante cucina futurista ci fu subito una levata di scudi dei difensori della cucina tradizionale italiana e soprattutto della amatissima pasta (cuochi, pastifici, associazioni, gente comune e perfino intellettuali) che trovò ampio spazio sulla stampa.



“COLAZIONE IN CAVA”



Uno dei più accesi sostenitori della pasta fu Massimo Bontempelli, che in una lunga lettera aperta così scriveva: «Lo sai, caro Marinetti, che Giovan Battista Vico era un gran mangiatore di pasta asciutta? Se tu lo avessi nutrito di cibi più leggiadri, e se ciò avesse avuto influsso sul suo spirito, ne sarebbe nato qualcosa di più veloce che *La scienza nuova*. Se è così, rendo grazie ai quintali di pasta asciutte che lui dovè smaltire...». Bontempelli concluse con il proclamare insuperabili «tutte le paste asciutte e le minestre, e per la dieta carnea la costata alla fiorentina e l'abbacchio arrosto: i tre piatti fondamentali della storia d'Italia». Bontempelli, inoltre, organizzò una cena con ospiti illustri fra cui Pirandello e Mondadori, in cui vennero serviti provocatoriamente cibi tradizionali.

Una delle prese di posizione più spiritose e vivaci venne da una diffusa rivista satirica romana, «Il Travaso delle Idee», che nel gennaio del 1931 pubblicò un numero monografico in difesa della pietanza regina delle tavole italiane: «Il Travaso della pastasciutta: organo ufficiale dei mangiatori intelligenti».

Ne vogliamo riproporre qui la copertina e alcune poesie e vignette satiriche.



Canto al burro e sugo

Pasta asciutta, pasta asciutta
te la passi proprio brutta
il poeta Marinetti
grida “Abbasso gli spaghetti!...”
spara bombe e fa concioni
dando addosso ai maccheroni,
scaraventa pistolotti
contro i poveri agnolotti,
rompe l’anima e i cervelli
per schiacciare i vermicelli
ed insulta in pompa magna
il raviolo e la lasagna.
Pasta asciutta questo è niente.
Marinetti trova urgente
di crear con arte varia
una nuova culinaria
e d’imporre (Iddio ci assista)
la cucina futurista.
Cosa sia questa cucina
tutto il mondo l’indovina
quando avrò spiegato bene
che la chimica interviene
per condire ciccio e legumi
con boccette di profumi,
per spalmare gli alimenti
con le polveri esplodenti
e dar gusti stravaganti
con miscele fulminanti.
Ogni cuoco futurista
dovrà esser di rigore
oltre chimico anche artista
e adoprare molto colore

per dipingere d’azzurro
di violetto e di scarlatto
il cappone, il tordo matto
l’olio, il sugo, il sale e il burro
aggiungendo, non è favola,
con un’arte niente rozza
ai piaceri della tavola
quelli della tavolozza.
Pasta asciutta l’ora è questa
d’elevare una protesta.
Su raduna le legioni
dei tuoi baldi maccheroni,
organizza i tuoi drappelli
di ravioli e vermicelli,
metti in capo ai più piccini
cappelletti e tortellini,
poscia fa per monti e valli
risuonare i tuoi timballi
e vedrai che di lontano
giungeranno il parmigiano
le regaglie insieme a loro
la conserva e il pomodoro
per mostrare a Marinetti
che un bel piatto di spaghetti
salutare ed italiano
ce lo invidia il mondo sano.
Marinetti a tanta vista
farà poco il futurista,
brandirà la sua forchetta
e dirà mangiando in fretta:
– Questa vile pasta asciutta
demolirla io voglio tutta
s’anche fosse un calderone
lotterò come un leone

se la trovo ben condita
sarà subito finita,
poi la bocca sollevando
otterrò plausi ed alloro
ed in segno di comando
un baston col pomo d'oro!

L'autore di questi versi si firma Esopone, uno degli pseudonimi usati da Luciano Folgore (Roma, 1888-1966), poeta, umorista e giornalista.

Nella sua rubrica «Poesie su misura - Azienda poetica», Gian Carlo Zeppa, giornalista di lungo corso del «Travaso», dedica al fondatore del futurismo questi versi satirici preceduti da una dedica: «A Sua Eccellenza Accademica il dott. F. T. MARINETTI per la sua gloriosa campagna, onde liberare da grave pericolo lo stomaco umano mediante estirpazione della pastasciutta dal menù passatista appetitosamente s'offre».

Riverita Eccellenza, ben t'opponi
con tuo di dard'acuti scagliamento
incontro agli antipatic maccheroni,
vuoi pomodoro od altro condimento
per cui non c'è ragion di seguitar
simil calamangiar di mangiar.

Non più dunque spaghetti e fettuccine,
nonché pasta di zita o di Buitoni,
né tagliatelle col ragù più fine
che al pecorino o al parmigian fan buoni;
non più minestra che non sia col brod
il qual sol merta ogni sincera lod.

E pur vogliamo in nom dell'Accademia
dei cibi culinar cambiar l'usanza;
così del cuoco la virtù si premia
per l'invenzion che non empia la panza,

ma con pietanza senza sug né bur
affrontar l'avvenire ed il futur.

O Carneplastic' inclita Eccellenza,
accetta deh de' buongustai l'Eureca
ch'or posson della pasta far ben senza
e il Re dei cuoc cacciar di biblioteca,
poich'ora alfine il metodo ci sta
di metter la cucina in libertà!

Gian Carlo Zeppa

(con licenza gastronomica dell'altra S. E. A. S. Novaro)

All'inizio dell'ultima sestina viene citata una pietanza futurista, il Carneplastico, di cui si fornisce la ricetta nel *Manifesto della cucina futurista* di Marinetti: «Il Carneplastico creato dal pittore futurista Fillia, interpretazione sintetica di paesaggi italiani, è composto di una grande polpetta cilindrica di carne di vitello arrostita ripiena di dodici qualità diverse di verdure cotte. Questo cilindro disposto verticalmente nel centro del piatto, è incoronato da uno spessore di miele e sostenuto alla base da un anello di salsiccia che poggia su tre sfere dorate di carne di pollo».

Marinetti proponeva perfino «l'abolizione della forchetta e del coltello per i complessi plastici che possono dare un piacere tattile prelabiale».

«Il Travaso della pastasciutta», tra le altre inserzioni pubblicitarie, contiene quella di un famoso e ancora attivo ristorante traste-verino, il Pastarellaro:



Il foglio si fa quindi beffe della presunzione e dell'arroganza di S. E. Marinetti; ma probabilmente lo stesso Marinetti era consapevole che la battaglia contro la pasta-sciutta era perduta in partenza.

Il popolo italiano era pronto a volare sugli aeroplani, a rivoluzionare l'arte, la musica e la letteratura, ad adottare tutti i nuovi ritrovati della scienza e della tecnica; ma mai e poi mai avrebbe rinunciato a un bel piatto di maccheroni.

La sconfitta della gastronomia futurista fu sanzionata dallo stesso Marinetti, sorpreso a trasgredire i suoi stessi principi, al ristorante Biffi di Milano, mentre era intento a mangiare un piatto di spaghetti; venne quindi giustamente canzonato con questi versi:

Marinetti dice Basta!
Messa al bando sia la pasta
Poi si scopre Marinetti
che divora gli spaghetti!

Come non ricordare la famosa scena del film *Un americano a Roma* (1954), in cui Alberto Sordi, allontanando schifato i piatti pseudo-americani, si lascia tentare da un piatto di spaghetti: «Maccheroni, m'hai provocato e io ti distruggo adesso! Io me te magno!».



Vino de Marino

Come un cielo ingrugnato è la capoccia:
ogni pensiero un nuvolone nero.

Er giorno de la Sagra de Marino
bevo er bicchier de vino
fino all'urtima goccia
e er celo se colora de turchino.

Più ammuchì l'oro ne la botte, più
arzi fra te e la gente un muro, tu.

Dentro a la botte mia
freme la marvasia:
marvasia de Marino e finché butta
ogni bucale frutta
un amico de più.

Hai stappato la boccia
e sversi lo sciampagne a goccia a goccia
in un bicchiere de cristallo.
Pietro,
damme er marino in un bicchier de
vetro.

Macché Funtan de Trevi!
Io la butto ar tinello de Marino
la nicheletta, a fonno ar caratello
de cesanese-a tutte l'ore. Tu
pe rivede San Pietro, San Giovanni,
Santa Maria Maggiore
slunghi er collo per anni.

Io da Marino nun me sposto più.

Ritorno al Lago di Campotosto

Batte il telaio antico della nonna nella casetta di legno sulla piazza di Campotosto. L'ordito e la trama serrano la lana che Assunta Perilli ha filato nelle lunghe ore d'inverno direttamente dal bioccolo del vello delle pecore che su questi pascoli sostano l'estate.

«Se non fosse stato per il terremoto», racconta Assunta battendo il telaio, «non avrei ritrovato nella cantina della casa di nonna il suo telaio dimenticato». E si ferma a guardare quel legno consumato dall'uso, mani di avi che nel tempo crearono i corredi da sposa e i lenzuoli per la culla. «L'ho fatto restaurare», dice mentre l'accarezza, «e ho chiamato a raccolta le donne anziane di qui e dei dintorni per farmi insegnare, per imparare...» E l'arte di Assunta, archeologa che si è reinventata tessitrice, cresce e si sbizzarrisce nel silenzio della neve, nei lunghi mesi invernali, tessendo e cucendo i suoi tessuti multicolori dai toni sfumati mai uguali dovuti alle tinte naturali, ai bagni più o meno protratti e alla concentrazione delle erbe e dei fiori da lei stessa raccolti. Persino il lino è coltivato e lavorato da Assunta, e dalle sue mani nascono quei solidi teli che fanno d'antico, al tatto e alla vista, appena arricchiti da un punto a giorno alla balza. Ormai si è diffusa la notizia di questa artista del telaio e gli abitanti della zona coltivano e raccolgono per lei bacche e fiori. «Quando si maturano le bacche del sambuco, mi arrivano fasci da tutte le parti.» E da quelle bacche nere ecco scaturire le delicate tinte del rosa e del viola per stoffe di lino o cotone, mentre la perizia di Assunta arriva a tessere sciarpe di lana dai motivi geometrici in tre tonalità di grigio, non esito di tintura, ma vero vello di pecore nere più o meno scure.

Come Assunta, che ha creato dal nulla un'attività e un modo per attirare l'attenzione su queste terre sofferte, chi è rimasto mostra il coraggio e la determinazione propria di questo popolo forte che sa affrontare e superare i momenti più drammatici. Il cuore grande d'Abruzzo trapela attraverso i sorrisi che si intuiscono dietro alle

Armati di coltello i commensali

«Partita la vecchia, si misero tutti a sedere attorno alla stuoia e la Guadagnina stese un lenzuolo a mo' di tovaglia. La prima cosa che tirò fuori dalla cesta fu un gran mazzo di ravanelli, due buone dozzine di arance e limoni e una gran casseruola piena di baccalà fritto. Fu poi la volta di un mezzo formaggio di Fiandra, di un barattolo di magnifiche olive, un piatto di gamberetti, una gran quantità di granchi con contorno di capperi affogati in peperoni, e tre bianchissime focacce di Gandul. I commensali erano almeno quattordici e non ci fu uno che non sfoderasse il suo coltello dall'impugnatura gialla, eccettuato Rinconete che tirò fuori la sua mezza spada. Ai due vecchi vestiti di nero toccò l'incarico di mescolare il vino con il bicchiere di sughero».

MIGUEL DE CERVANTES, *Rinconete e Cortadillo*, *Novelle esemplari*

mascherine del Covid: sopra la benda imposta, brillano occhi pieni di speranza che vedono, anche in mezzo alle macerie delle proprie case e nonostante l'abbandono da parte delle istituzioni, la ricostruzione prossima, sicura, e lavorano alacremente per quella. Raccontano le proprie storie con pacatezza, descrivendo gli avvenimenti di quel 24 agosto 2016 (terremoto di Amatrice, magnitudo 6.0, epicentro Accumoli) o del 18 gennaio 2017 (epicentro Capitignano, L'Aquila, magnitudo 5.5), sottovoce, lentamente, quasi confidassero un segreto, con il desiderio vivo di comunicare la sensazione indecrivibile di quel dramma vissuto da tutta la comunità. I danni maggiori non sono stati causati dal terremoto di Amatrice, che pur dista solo 10 km in linea d'aria, ma è divisa da Campotosto dalle propaggini dei Monti della Laga che quasi coincidono con il confine regionale tra Abruzzo e Lazio. La distruzione è avvenuta il 18 gennaio quando l'eccezionale nevicata che si protraeva da 48 ore aveva costretto gli abitanti di Campotosto, Mascioni e Poggio Cancelli a restare dentro casa. «La neve raggiungeva il tetto. Impossibile fuggire. E per andare dove? Le strade impraticabili, scomparse; il lago ghiacciato. O si restava dentro con il pericolo dei crolli o si affrontava la morte per assideramento.» Così mi racconta Silvana Masci, proprietaria dell'Osteria del Pescatore. Con una temperatura esterna di 20 gradi sottozero, chi poteva ha scavato cunicoli nei muri di neve per raggiungere luoghi più sicuri, con quell'urlo spaventoso che non voleva smettere, prodotto dalla terra quando stride l'attrito delle pietre nelle sue viscere. Chi racconta lo sa quanto spaventevole può essere quell'urlo.

Torno a Campotosto dopo tanto tempo. Luogo di villeggiatura per anni: io e i miei figli bambini su per i boschi verso la cima del Monte di Mezzo, faggete secolari a non finire che accompagnano con il fremito delle fronde ogni alito di vento, ogni passo nella coltre delle foglie. Panorami unici, squarci tra il verde sul lago blu che rispecchia rive degradanti di rocce tagliate dalla natura come da mano di uomo, o morbide distese d'erba dove gli armenti pascolano alla vigile custodia dei candidi cani pastore. Un'acqua gelida e cristallina che si

tinge d'ogni colore quando si avvicina la sera e riflette il sole al tramonto in un silenzio totale che parla d'Infinito.

Non avevo il coraggio di vedere le ferite inferte a questi luoghi tanto amati. La Natura è la stessa, così esuberante e piena di offerte, e varia dalle sponde del lago ai boschi di faggi in un atlante botanico fra i più ricchi. Siamo nella Riserva Naturale del Lago di Campotosto, nel Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Di recente è stato aperto un sentiero Natura presso la chiesetta di S. Maria Apparente, ai piedi di Campotosto, che con grande piacere ho scoperto: un sentiero ben tenuto e aperto a tutti, anziani, bambini, disabili, che segue la riva del lago, tra il pascolo e i boschetti di salici e pioppi, con adeguata segnaletica della flora e della fauna, comode sedute e punti per l'osservazione degli uccelli. La chiesetta è, in contrasto, inagibile. Serrata da cavi d'acciaio posti dai vigili del fuoco per tenerla in piedi, sorte toccata anche a diverse altre chiese della zona, compresa quella di Mascioni, ma non per la chiesa sulla piazza di Campotosto, completamente distrutta, come l'adiacente sede del Municipio e molte altre abitazioni.

Non c'è più nulla sulla piazza. E mentre si attende dopo quasi cinque anni dal sisma la ricostruzione, i container e i prefabbricati accolgono le uniche attività del paese: la farmacia, la cappella e un bar fornito di tensostruttura esterna per la ristorazione dove, sotto un diluvio improvviso, ci è stata servita un'ottima e maestosa "pasta alla pecorara" mentre l'acqua che filtrava dal bordo della tenda scorreva sul pavimento sotto il tavolo e sotto i nostri piedi. Inoltre, il negozio di alimentari di Francesca Cipriani, che ha salvato tutto il possibile dallo storico emporio di famiglia divenuto inagibile, riutilizzando le stigliature superstiti per arredare le pareti del prefabbricato sulle quali sono in mostra molti prodotti tipici della zona: dalla pasta di Amatrice ai liquori alla genziana dell'Aquilano, fino alla mortadella di Campotosto, un salame particolare per forma e per sapore prodotto qui fin dal 1796.

Anche la banca è scomparsa dalla piazza, trasferita in uno slargo più in basso, ridotta a un "modulo" bancomat, accanto alla casetta di legno del Municipio con le sue brave bandiere. Chi si appresta a ritirare il contante viene incuriosito da un'evidente scritta «Non disturbare»

posta in alto su un cestello sospeso appeso alla lampada che illumina il minuscolo locale. Guardando bene ci si accorge di un nido di balestruccio costruito proprio sopra la lampada e, alla sorpresa iniziale, subentra il sorriso e quel senso di pace che dona la constatazione che esistono ancora persone che sanno dare il giusto valore anche alle piccole cose. Uscendo e girando intorno al bancomat, si scoprono tre campane di bronzo nell'erba: sono tutto ciò che rimane della chiesa di Campotosto. Si resta in silenzio inghiottendo la commozione, e questa bellezza che ci circonda e quasi stordisce stride e fa male per tanto abbandono: il lago, lì sotto, sotto le rovine e il dolore, splende nell'ultimo sole del giorno.

Non c'è più nessun albergo a Campotosto, se non forse un affittacamere; resta solo Serena, nei pressi della diga, e dall'altra parte del Ponte delle Stecche, a Mascioni, la Locanda Mausonium di Domenico Carissimi. Già conosciuta e rinomata per i piatti speciali del suo ristorante, la locanda offre un'ospitalità genuina, in un ambiente familiare e tranquillo. Poche camere, semplici ma confortevoli, la vista del lago ritagliata tra i tetti di coppi, tra fronde di meli e di noci, muri di sassi fioriti di altee e di rose e gente del luogo che incontrandoti ancora ti dice «Buongiorno».

Solidarietà e accoglienza che hanno reso questa struttura, costruita nel 2011 sulla casa dei nonni del proprietario che erano i maestri di scuola del paese, punto di appoggio e di accoglienza per gli abitanti ma anche per la Protezione civile e le forze dell'ordine nell'immediato post-terremoto, perché una delle poche strutture rimaste illese.

«Per sentirti come a casa, meglio che a casa» è il motto della locanda. E davvero è così: l'accoglienza è quella antica della mano aperta e ferma che stringe la tua trasmettendo sentimenti e emozioni, il vero senso dell'ospitalità e dell'amicizia. Ecco allora che al dono premeditato di un *Apollo buongustaio* del 2012, dove il mio contributo era dedicato proprio a un'esperienza vissuta a Campotosto molti anni prima, e al dono di un libro autobiografico e di poesie che mio figlio ha voluto aggiungere, il proprietario della locanda ha contraccambiato con un ba-

stone dall'intaglio zoomorfo, opera di Mario, artista del luogo che firma le sue opere con una vistosa M. E come se ciò non bastasse, ha voluto donarci anche salsicce di maiale, salamini di fegato e formaggio, tutti provenienti da La Mascionara, l'azienda agricola che si incontra prima di arrivare alla diga.

Anche il menù del ristorante offre sorprese inaspettate: oltre ai tipici piatti abruzzesi e all'amatriciana, ecco i rigatoni o mezze maniche alle zucchini, guanciale e zafferano, un mix ben amalgamato e cremoso che unisce la croccantezza del guanciale rosolato al delicato sapore della zucchini appena al dente. Ma la regina del menù è la "pasta alla Mausonium": tagliolini fatti in casa con ricotta, salsiccia e tartufo, un saporito e robusto primo piatto dall'aspetto quasi goloso perché presentato come un nido di pasta completamente ricoperta di ricotta e abbondante grattugiata di tartufo sopra, che ricorda, appunto, il famoso gelato tartufo.

Se lo chef fa miracoli, non da meno è Ornella, alla quale si devono i dolci, tutti fatti in casa: dalle delicatissime sbriciolate guarnite di amaretti spezzettati, alla crostata di visciole o di altre marmellate casalinghe e insolite come la cotognata o la rara confettura di rosa canina, quest'ultima di non facile realizzazione perché esito certosino di raccolta di abbondanti bacche mature (i cosiddetti cinorrodonti), ripulite con pazienza una per una dalla peluria interna prima di metterle a bollire secondo le regole tradizionali.

Un invito a tornare al Lago di Campotosto o a scoprirlo per chi ancora non lo conoscesse: uno zaffiro blu incastonato nel verde di uno dei più estesi parchi naturali italiani, oggi attraversato dal *Cammino delle Terre Mutate*, percorso di solidarietà e di conoscenza che ogni anno porta centinaia di camminatori nei luoghi colpiti dal terremoto tra il 2009 e il 2017.

Aneddoti sull'alimentazione attraverso i secoli

Un'opera molto gradevole sulla storia dell'alimentazione è *La cucina italiana. Storia di una cultura*, uscita nel 2018 per i tipi di Laterza. Gli autori sono Alberto Capatti e Massimo Montanari, entrambi professori universitari: il primo a Pollenzo, il secondo a Bologna.

I nove corposi capitoli, che occupano 353 pagine, rivestono tutti un immenso interesse: dalle notizie letterarie, ai ricettari, alla tecnica in cucina, alla storia dell'appetito. Difficile scegliere tra gli argomenti, che sono approfonditi con note e una ricchissima bibliografia.

Estrapolando qua e là, soffermiamoci su «L'invenzione della pasta», «La formazione del gusto», «L'ordine delle vivande». Tante le sorprese e al massimo la curiosità! La storia della pasta, ad esempio, è affascinante. Già i romani conoscevano la pratica di impastare la farina con acqua e di stenderla per formare una sfoglia detta *lagana*, che era cotta al forno. Solo nel Medioevo nacque la consuetudine di bollirla nell'acqua, nel brodo o nel latte.

La paternità della pasta secca è attribuibile agli Arabi. Nel XII secolo esisteva a Trabia, a una trentina di chilometri da Palermo, una vera e propria industria di pasta secca, che era diffusa nelle altre regioni dai mercanti genovesi. Nel *Liber de coquina* napoletano troviamo il consiglio di mangiarla con un attrezzo di legno appuntito – uno *punctorio ligneo* – che ci fa sospettare la precoce diffusione della forchetta in ambito italiano.

Nel Quattrocento, Mastro Martino così spiega la fabbricazione dei vermicelli: «Distempera la pasta et filala sottile rompendola a pezzoli piccini con le dita a modo di vermicelli et poneli a sechare al sole». Tutti i tipi di pasta medievali e rinascimentali, rispetto al gusto di oggi (che li predilige al dente), sarebbero apparsi scotti. Lo stesso Mastro Martino afferma: «Questi tali maccharoni vogliono bollire per spati di doi hore».



Quanto al condimento, fino al XVIII secolo era d'obbligo il formaggio arricchito con spezie (soprattutto cannella) e talvolta zucchero. Si sperimenta a fine Settecento, e negli anni Venti dell'Ottocento, l'abbinamento con la salsa di pomodoro.

Nel Seicento la pasta era "vivanda di magro", da impiegare anche in quaresima. Però a Napoli il sovraffollamento e la crisi politica, che colpì i consumi carnei, conferirono alla pasta una posizione di primo piano, tant'è vero che i napoletani si guadagnarono l'epiteto di "mangiamaccheroni", attribuito poi a tutti gli italiani.

Sul finire del Settecento uno stupito Goldoni fu invitato da una signora a Parigi. Ella venne rimproverata così da un amico: «Voi date la zuppa a un italiano? Ma gli Italiani non mangiano che maccheroni, maccheroni, maccheroni».

Il capitolo «Per una storia dell'appetito» ci fornisce notizie insolite (se paragonate alla nostra epoca). L'aggettivo "grasso" è attribuito a «una pancia ben nutrita, segno di benessere e di eccellenza sociale». Infatti il grandioso banchetto organizzato nel 1487 a Bologna, per celebrare il matrimonio di Annibale Bentivoglio con Lucrezia d'Este, prevedeva una serie di vivande raffinate, portate a tavola dalle 8 di sera alle 3 di notte.

Passano gli anni e l'immagine del grande mangiatore cede il passo a quella del guerriero e del diplomatico. Soprattutto i poveri continuano a coltivare il bel paese di Cuccagna, «dove il cibo è inesauribile e a portata di mano, dove gigantesche pentole di gnocchi si rovesciano su montagne di formaggio grattugiato, dove le vigne si legano con le salsicce e i campi di grano si recintano con la carne arrosto». La Cuccagna in poche occasioni si poteva realizzare: ad esempio nella Napoli del Settecento, durante le grandi festività. Così descrive queste atmosfere Wolfgang Goethe: «La via Toledo e diverse piazze vicine sono ornate in maniera appetitosa. I commestibili sono appesi in ghirlande sulla strada: si vedono delle grandi corone di salsicce dorate e legate con nastri rossi. Un gran numero di asini carichi di erbaggi, di capponi, di capretti percorrono la città, mucchi di uova si vedono qua e là».

In ogni epoca, però, cuoco, medico e letterato si trovano a discutere

sul valore da assegnare al cibo destinato al principe. Ci sono libri come *Opera* dello Scappi che presentano ricette per convalescenti e anziani (18 solo per brodi e gelatine). Alvisse Cornaro, autore di un trattato *Della vita sobria*, esclama: «O quanto è giovevole al vecchio il poco mangiare!». Lo stesso autore, riferendosi ai letterati, scriveva: «Mai il scrivere dopo il mangiare, né a me dopo il mangiare vien sonno, perché il poco cibo non può mandare dal stomaco alla testa fummi».

Il mangiare come problema di gusto nasce per la tavola borghese all'inizio dell'Ottocento, quando i gastronomi iniziano a dettare legge. Nel 1801, Joseph Berchoux pubblica un poema che ha per titolo *La gastronomia*.

In Italia, per merito del dottore milanese Giovanni Rajberti e di Pellegrino Artusi, cresce il culto per una degustazione intima e per l'eleganza nel ricevere. Si diceva: un buon pranzo inizia con la minestra; ma dopo viene la tripletta «frittura, lessso, arrosto». Nel 1908 scendono a sei i piatti di una colazione illustre: quella offerta dai reali d'Italia all'imperatore Guglielmo II. «Risotto al sugo, sparagi alla milanese, lombata di vitello alla primaverile, cappone con gelatina e insalata alla veneziana, pasta alla tedesca con zabaglione, grissini col formaggio». Dall'Artusi in poi, fino alla cucina futurista di Marinetti, si condannano i piatti voluminosi, la gastronomia provinciale e bonacciona («I maccheroni *puah*»).

Giungiamo al borghese italiano anni Cinquanta che preferisce i tortellini alla pasta asciutta. Pian piano assistiamo alla "repressione dell'istinto". Esplode il mercato delle diete. Si punta sulle tisane, sui beveroni e sulla *nouvelle cuisine*.

Dagli anni Sessanta il consumo del cibo è visivo. Riportiamo la conclusione di questo originalissimo capitolo: «Riteniamo tuttavia probabile che questo orientamento non nasca da una semplice logica di *marketing* o dai nuovi linguaggi del messaggio gastronomico, ma prenda origine, come abbiamo mostrato, dalla rimozione del corpo e delle sue voglie, dalla rinuncia all'unico principio, l'appetito, in grado di conciliare misura e piacere, dietetica e cucina».

Un *thermopolium* perfettamente conservato a Pompei

La recente straordinaria scoperta di un luogo di ristorazione con le tracce di alimenti, recipienti di cottura e materiali da dispensa

Una sorprendente scoperta a Pompei: nell'ambito del Grande Progetto Europeo, che favorisce la valorizzazione e la tutela dell'area archeologica, riemerge il meglio conservato e più completo termopolio (l'etimologia del termine *thermopolium* risale alla cultura greca, e non era in uso nell'antichità, mentre *popina* era quello comunemente usato) mai conosciuto *in situ*. Il tempo che ha visto la tragedia spaventosa dell'eruzione del Vesuvio, con la sepoltura degli abitanti vivi e la città ricoperta sotto un'ondata piroclastica di 6 metri, tra la moltitudine di oggetti della cultura materiale usati nella vita quotidiana ha voluto salvaguardare mirabilmente fiasche, olle e patere, nonché preziose quanto inaspettate tracce di alimenti nei recipienti di cottura e di conservazione: resti di capre, maiali, anatre e altri volatili che venivano cucinati nonostante i divieti.

I pompeiani meno abbienti consumavano cibi caldi e bevande all'aperto

Per i pompeiani meno abbienti, infatti, era abitudine comune consumare cibi caldi e bevande all'aperto, nelle cosiddette *popinae*, una consuetudine che richiama gli odierni *street food*.

Il termopolio è situato all'incrocio tra il vicolo delle Nozze d'argento e il vicolo dei Balconi e, non a caso, nell'antistante piazzetta si trovano una fontana, una cisterna e una torre piezometrica per la distribuzione dell'acqua. L'esemplare, perfettamente conservato, risulta di un incredibile pregio artistico. Spiccano le splendide decorazioni del bancone che colpiscono per i colori vivaci di vari soggetti su un bellissimo sfondo giallo ocra acceso. Sul fronte è raffigurata l'immagine di una bella Nereide sul cavallo marino e, sul lato più corto, s'individua una

Il simposio natalizio dei poveri vecchi

«Finimmo nei due refettori dov'era il presepe acceso. Suor Maria, che è a capo della cucina e che è la più matronale delle Suore, era già sgusciata fuori di chiesa dopo la comunione appena finito il ringraziamento. Nel refettorio dei vecchi fu distribuita una scodella di vino caldo odoroso di spezie, e in quello delle vecchie una gran tazza di latte e cioccolata; alle due del mattino s'era ancora lì. Le vecchie ormai tacevano e qualcuna fissando i lumini rossi gialli verdi del presepe s'appisolava».

UGO OJETTI, *Cose viste*

sorta d'insegna commerciale. Le anfore ritrovate davanti al bancone sembrano riflettere l'immagine dipinta. Sono emerse altre pregevoli scene di nature morte con varie rappresentazioni di animali. Inoltre, frammenti ossei degli stessi animali sono stati rinvenuti all'interno di recipienti del bancone: tra le altre, colpiscono le immagini delle due anatre germane a testa in giù, pronte per essere cucinate, quelle di un bel gallo e, di seguito, di un cagnolino al guinzaglio. L'alta qualità degli affreschi risalta maggiormente laddove si ricordi che questi luoghi di ristoro erano frequentati dal popolo. Un altro dato interessante è il rinvenimento di ossa umane – ritrovate parzialmente scomposte a causa di scavi clandestini – così come di diversi materiali da dispensa: nove anfore per vino, *garum* e olio di oliva, una patera di bronzo, due fiasche, due pentole, un'olla di ceramica comune da mensa. Le pentole parlano di civiltà con un linguaggio eloquente che racconta l'antica sapienza culinaria, una sorta di *fil rouge* di fuoco che traccia l'evoluzione dell'*Homo sapiens* (*sapiens* anche per il “gusto” e la capacità di gustare): l'addomesticazione del fuoco, risalente all'età paleolitica inferiore, segna infatti la più importante rivoluzione nella storia dell'umanità, il marcatore primo della transizione dalla *res naturalis* alla *res culturalis*, come evidenziato da Claude Lévi-Strauss nell'assioma crudo-cotto = natura-cultura. In modo altrettanto espressivo ci parla di continuità anche l'eccezionale *strumentarium domesticum* dei patrizi romani disegnato e descritto da Carlo Ceci attraverso la nomenclatura di 419 esemplari, molti identici a quelli del III millennio.

***Massimo Osanna, l'archeologo che ha segnato
una meravigliosa rinascita di Pompei***

A seguito del deplorable degrado e dell'abbandono di Pompei, uno tra i siti archeologici più importanti del mondo, questa scoperta segnala una meravigliosa rinascita, dovuta in primo luogo al suo *deus ex machina*, Massimo Osanna. Colui che da direttore del Parco archeologico di Pompei, di recente, è stato nominato direttore generale dei Musei dello Stato, unendo intelligenza strategica, passione e grande competenza – doti che si potrebbero sintetizzare nel motto *Real Revolution*



and its Rewards – ha avuto la lungimiranza di creare un'eccezionale équipe interdisciplinare. Durante il lockdown, archeologi, architetti, ingegneri, vulcanologi, geologi, antropologi, archeobotanici e archeozoologi hanno lavorato con fervore per offrire al mondo una contestualizzazione della cultura materiale di ventuno secoli fa, impegno ricompensato anche dalla eccezionale scoperta di un carro cerimoniale unico, decorato con medaglioni erotici, forse in omaggio a una sposa o alla dea Cerere. È grazie a scoperte siffatte che riusciamo ad addentrarci nei saperi, nelle forme e nelle tecniche della cultura materiale. Se ne ebbe dimostrazione già nel 2004, con la mostra *Minoici e Miceinei sapori della loro epoca* al Museo Nazionale Archeologico di Napoli, realizzata dal ministero ellenico della Cultura, un'esposizione che, grazie all'impiego di tecniche d'indagine diverse, fornì informazioni preziose sull'alimentazione di migliaia di anni fa: potei darne prova presentando pietanze allettanti, quali la zuppa di cicerchia servita in una pentola tripodata, le focacce, il vino resinato e la birra



turismo del gusto evocativo con “un assaggio della storia”, nella certezza di suscitare un positivo riscontro da parte dei visitatori. Il tempo si rivela assai generoso permettendoci di ricomporre quel meraviglioso mosaico della storia della gastronomia in tutte le sue sfumature, a testimonianza di un *continuum* culturale dove le tessere sono intercambiabili e sovrapponibili: osservate in sincronia, si rivelano momenti dell’essenza di una civiltà; considerate in diacronia, ci restituiscono le diverse fasi del divenire umano.

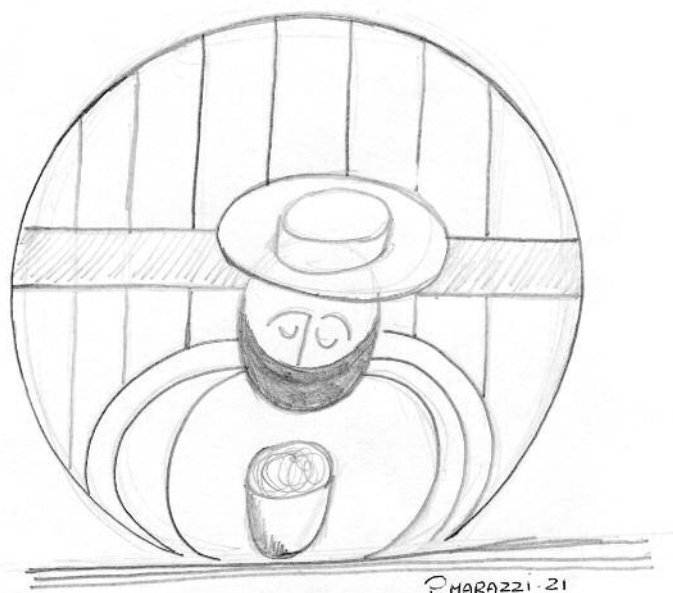
**Accademica onoraria di Roma*

d’orzo. Tuttavia, già nel 1989, a Verona, l’Accademia aveva realizzato una grande esposizione, *L’arcano convito: 4000 anni a tavola*, curata dalla sottoscritta, con la collaborazione prestigiosa di noti esperti come Eugenia Salza Prina Ricotti, Edda Bresciani, Claudio Saporetti.

L’importanza di fonti innovative e nuove tecniche analitiche

Per ricostruire l’alimentazione del mondo antico, si era allora fatto ricorso a fonti innovative, come quelle archeozoologiche e archeobotaniche, e a nuove tecniche analitiche, che permettono il rilevamento di elementi in traccia di alcuni metalli (lo zinco e lo stronzio) impiegati come marcatori ossei delle condizioni alimentari vegetali e animali dei popoli antichi. È grazie a tali esperienze pregresse che oggi a Pompei posso riproporre il valore culturale e l’attrazione irresistibile di un

Cuochi fatui



«TRONO DEL VINO»

Racimolo spiccioli
pennellate veloci
decritto immagini
da aneddotica storica.
Irrompono nella mischia
cuochi fatui
nuovi mostri dello spettacolo.
Vantano gastronomia
camuffata ornata
con innesti filosofici
di guru orientali
e contaminazioni da popoli
di biblica fame
che divorano vermi e cavallette.
La *nouvelle cuisine*
creativa leggendaria
da echi d'oltralpe
e rimbalzi a Milano
ha oscurato accademie
e cucina tradizionale.
Unico baluardo
di strenna difesa
scuola di cuochi
a Villa Santa Maria d'Abruzzo
ha sparso nel mondo
valori e tesori
di cucina mediterranea.
Televisione e carta stampata
ammorbano menti
di nichilismo alimentare

propedeutico all'adolescenziale anoressia
regole estetizzanti
atte a ridurre le taglie
sotto la 42.
In tutto il pianeta
il barbaro *fast food*
colorato opulento
propone insolente
grassone americano.
Privo di storia e di allure
facile e veloce
di costo modesto
inorridisce gli *chef*
vestali dei fornelli.
Quando mi punge
trasgressione urgente
è lì che vado
a gustare un MAC
condividendo con amici
gioco e cibo.

Alexandre Dumas

Un pavone al colpo di fucile

Ad eccezione di qualche paese, si è persa l'abitudine di servire i pavoni come se fossero un comune arrosto.

Ho mangiato il pavone una sola volta nella mia vita; ma siccome era molto giovane e poteva corrispondere a quello che chiamiamo pollo ruspante, mi sembrò eccellente. Mi stavo recando alle celebrazioni tenute a Saint-Tropez in occasione dell'inaugurazione della statua del balivo di Suffren. Eravamo stati costretti a abbandonare il treno e a prendere una vettura personale. A tre o quattro leghe da Saint-Tropez, la carrozza cambiava i cavalli in un grazioso villaggio di cui ho dimenticato il nome, e che era situato sulla sommità di una collina di castagni. Durante questa sosta, sporsi la testa dalla portiera, attirato da una partita a bocce che alcuni giovani giocavano con la stessa passione che ho visto espressa a Parigi, prima che questo nobile gioco, che non è meno antico del gioco dell'oca, fosse cacciato dagli Champs-Élysées. I giovanotti alzarono la testa verso la carrozza, per vedere chi fossero gli stranieri che si interessavano così al loro gioco, e mi riconobbero.

Non appena fu pronunciato il mio nome, la vettura fu circondata, ci toccò scendere, e fummo trascinati verso un caffè, e fu giocoforza prendere un *grog* con gli abitanti del paese.

In capo a dieci minuti, eravamo diventati talmente amici con i nuovi conoscenti che questi non volevano più lasciarci partire, e si ostinavano a trattenerci a pranzo.

Ottenemmo una proroga a condizione che saremmo tornati a pranzare il mercoledì seguente, cioè tre giorni dopo. Eravamo di domenica.

Dopo aver dato la nostra parola d'onore, e aver scambiato una gran quantità di strette di mano, ci fu consentito di partire, annunciandoci che ci attendevano, il mercoledì seguente, fino alle otto per pranzare, e, se necessario, fino alle dieci per cenare.

Assistemmo alla festa a Saint-Tropez, e, alle due, malgrado l'insi-

stenza dei nostri nuovi conoscenti, salimmo in carrozza, per mantenere le nostre promesse verso i più vecchi.

Una volta in strada, ci venne il timore che il nostro invito fosse stato dimenticato dai nostri ospiti, e, se questo fosse accaduto, fu deciso, per umiliarli, di fermarci all'albergo e di pranzarvi con porte e finestre aperte. Ma questa paura non durò a lungo. Cento passi prima del villaggio, vedemmo una sentinella che faceva dei segnali telegrafici con un significato tanto più chiaro in quanto furono seguiti da un colpo di fucile.

Non appena fu tirato questo colpo di fucile, suonò la campana e vedemmo il villaggio in massa venirci incontro.

Non c'era modo di restare in carrozza. Il sindaco prese il braccio di mia figlia; il notaio, il giocatore di bocce che mi aveva riconosciuto, e che, infedele a una delle più grandi passioni che esistesse, aveva lasciato il suo gioco per bere un *grog* con noi, mi diede il braccio, e, circondati da tutte le donne, da tutti i bambini riuniti all'intorno, facemmo la nostra entrata trionfale nel villaggio.

La nostra sorpresa fu grande. Come ai bei tempi di Sparta, la tavola era apparecchiata sulla piazza pubblica. Ma la prima cosa che ci rallegrò fu di vedere che al posto del brodo lacedemone, la tavola era carica di piatti dall'aspetto migliore, e probabilmente di miglior gusto, al centro della quale un pavone arrosto, al quale erano state conservate tutte le penne, sfoggiava la sua coda a ventaglio e drizzava il suo collo di zaffiro.

La tavola era di trenta o quaranta coperti; avevano avuto dei dubbi sul tempo, ecco perché i convitati non erano più numerosi. Poi, devo confessarlo, forse avevano anche dubitato del mio ritorno. Ma quando si vide che il tempo si era messo decisamente al bello, quando fu sicuro che io ero arrivato, tutti uscirono con la loro tavola apparecchiata, e la misero o davanti alla propria porta, o una dietro l'altra, e un quarto d'ora dopo, trecento commensali gesticolavano a gara per celebrare il mio arrivo, che fu salutato da dei calorosi evviva.

All'epoca in cui accaddero questi avvenimenti, volli raccontarlo, ma nessun giornale trovò il racconto degno delle sue colonne e ac-

condiscese ad aprirle. Talvolta i giornali si fanno di questi favori, tra di loro.

Si capisce che questo ricordo del sapore della carne di pavone si perse al centro del chiassoso ricevimento che mi era stato offerto. Mi sembra solo che, in questo squisito pranzo, ogni pietanza aveva raggiunto tutta la sua perfezione e sapidità.

Alexandre Dumas padre (1803-1870) fu scrittore debordante sia per la sua stazza che per la prolificità (letteraria e genitoriale) e in realtà fu ben più che uno scrittore soltanto. Come tale, divenne celeberrimo con *I tre moschettieri* (e i due sequel) e *Il conte di Montecristo*, ma la sua penna non si negò ogni genere letterario, sicché comprese anche vari scritti di gastronomia. Fra questi, traendolo da *Piatti proibiti e ricette segrete*, affidiamo ai lettori dell'*Apollo buongustaio* un pezzo "culinario" che ben illustra anche il nostro personaggio. Ci siamo permessi una stuzzicante variante al laconico titolo apposto da Dumas: *Pavone*. (A c. di Simonetta Satragni)

Vendemmia

La polvere entrava negli occhi.
La musica, bellissima, invitava
alla danza.
Si saltava dentro grandi tinozze
piene di uva e si ballava
per ore senza fermarsi,
felici, tra il grido dei presenti,
parenti e amici, tra
latrati di cani, anche loro ebbri
di musica, mentre io
continuavo a guardare e guardare per ore,
e a volte seguire, la figlia del fattore
che mi tendeva la mano
e mi sorrideva.



Calezungídde

A mio cugino Francesco La Torre

A i tímbe puurídde
d'i vvacche sécche sécche
a i Múrte i ffechesécche
e po' péne e curtídde.

Ie torne quatrarídde
se lu Natéle aspecche
e llu muse m'allécche
pe nnu calezungídde.

Ma s'adda squagghié mmocche,
amma scì dòue La Tórre,
ca ddà iè tutte docche.

Nínde bbanne parò,
c'a u bbúne gnune accórre
e rumenne li iò.

Pranzo nel paese dell'Eldorado

«Subito due ragazzi e due ragazze, vestiti di tessuti d'oro, i capelli annodati con nastri, li invitavano a mettersi a tavola. Vengono loro servite quattro minestre, ciascuna con contorno di quattro pappagalli, un condor lessato che pesava duecento libbre, due scimmie arrosto di sapore eccellente, trecento colibrì in un piatto e seicento uccelli mosca in un altro; intingoli squisiti e dolci deliziosi; il tutto in piatti di una specie di cristallo di rocca. I giovani e le ragazze della locanda mescevano vari liquori tratti dalla canna da zucchero».

VOLTAIRE, *Candido*

*Calzoncello**. Ai tempi poverelli / delle vacche magre magre / a i Morti i fichisecchi / e poi pane e coltello. // Io ritorno bambino / quando il Natale aspetto / e in bocca ho l'acquolina / se penso a un calzoncello. // Perché si sciolga in bocca, / andiamo da La Torre, / ché lì è tutto doc. // Ma non dirlo alla gente, / ché al buono ognuno corre / e a te non resta niente.

* Dolce fritto, con ripieno a base di ceci, cacao, fichi secchi, buccia d'arancia, mandorle tostate, zucchero, miele e cannella.

Dialecto garganico di Mattinata.

Rondeaux sinestetici

Nella personale *recherche du temps perdu* di ognuno di noi, suggestioni polisensoriali s'intrecciano, s'affastellano e si susseguono, talora senz'alcun nesso logico. O almeno così sembra...

Così per me il sapore dei Nürnberger Lebkuchen, gli speziati dolci natalizi tipici di Norimberga, è indissolubilmente legato alle scenografiche confezioni, sia in latta che in cartone, che hanno tanto segnato il mio trascorso immaginario e continuano a deliziare quello attuale.

Le confezioni regalo ricevute da piccola in genere erano la classica casetta in cartone di Hänsel e Gretel, dove si aprivano finestrelle che lasciavano intravedere dettagli riguardanti la fiaba, oppure il cosiddetto Lebkuchen-Express di latta, una via di mezzo tra un'automobile e una locomotiva a vapore. Quelle però che maggiormente mi affascinavano erano quelle dove dominava la figura di Albrecht Dürer. L'effigie del più importante artista di Norimberga si trovava riprodotta su ottagonali scatole di cartone insieme ad altri illustri suoi concittadini, come il maestro cantore Hans Sachs o gli scultori Veit Stoß e Adam Kraft. La riproduzione düreriana si rifaceva al celeberrimo autoritratto con pelliccia della Alte Pinakothek di Monaco ed era accostata a quella del ducato imperiale, da lui ideato e coniato dalla città in omaggio a Carlo V. Ma era sulle multicolori scatole di latta che l'iconografia düreriana dava il suo meglio. Se infatti scatole cilindriche o a forma di parallelepipedo recavano decorazioni concernenti le bellezze artistiche e monumentali della città, di fattura più ricercata erano quelle a guisa di prezioso scrigno, dove l'indimenticabile leprotto conservato nella collezione grafica della viennese Albertina si alternava al primo autoritratto del pittore tredicenne o al più sontuoso autoritratto coi guanti bianchi del Prado. E bisogna dire che gli storici marchi di fabbrica si facevano spietata concorrenza: il più diffuso Schmidt, Häberlein-Metzger, per non parlare di Wicklein, forse il più antico (dal 1615).

Un altro rimando, non meno intenso, è quello evocato dalle scatole



«BANCO DEL PESCE»

di praline al cioccolato Sarotti, marchio berlinese fondato nel 1852, noto per il suo logo col moretto, dovuto al fatto che la fabbrica aveva sede in Mohrenstraße. Questo nel corso degli anni fu variato per motivi “politicamente corretti”: la prima versione prevedeva tre moretti col vassoio, poi ridotti a uno; essendo stata tacciata di spirito colonialistico, successivamente venne sostituita dall’immagine del moretto con una bandiera rossoblu, in tono col suo vestiario, e infine da una dove il moretto, la cui figura traeva ispirazione dall’abitudine delle corti settecentesche di far servire la cioccolata a un moretto in abbigliamento esotico, si trasforma in tempi più recenti, quando il marchio verrà rilevato da Stollwerk, nell’improvvisato “mago dei sensi”. Qui il moretto, dalla pelle schiarita, diventata d’incanto dorata come la mezzaluna su cui incede in equilibrio, si trastulla, da provetto giocoliere, con manciate di stelle che lancia verso il cielo. Per me il moretto di Sarotti s’identificava con quello che, accorrendo furtivo a raccogliere un fazzoletto dimenticato per terra, chiudeva il *Rosenkavalier* di Richard Strauß.

In maniera analoga, un’altra immagine intrinsecamente legata alle Katzenzungen, lingue di gatto al cioccolato, di Sarotti è stata per me quella dei cinque stupendi micetti, variamente tigrati e pezzati, ridotta poi a due tigrati, uno rosso e uno grigio, declinati anche in versione natalizia con tanto di berrettini rossi, dal marchio austriaco di Küfferle.

Così, anche attraverso le scatole da collezione, Dürer, Strauß e i gatti continuano ad accompagnarmi lungo magici percorsi dove arte, musica e gastronomia golosamente si fondono.

La ciambella di zia Cesy

Le cose semplici sono anche le più belle.

Ci viene costantemente ripetuto. Ma con la stessa costanza veniamo invitati o spinti ad andare oltre, a cercare qualcosa di più, che ci gratifichi di più e che dimostri agli altri prima e a noi poi, molto poi, che siamo più di come appariamo, di come ci consegniamo al mondo. Complicando tutto.

E dunque a cosa si riduce la semplicità accennata all’inizio? A quell’accontentarsi di piccole cose che dovrebbero renderci dolce la vita e invece appare come una resa di fronte all’impossibilità di raggiungere risultati più ambiziosi piuttosto che un apprezzare realmente tutto ciò che, solo perché è alla nostra immediata portata, non significa che abbia meno valore? E così corriamo invece di camminare. Programmiamo, pianifichiamo e inseguiamo ogni minuto di una giornata che di minuti ne ha davvero tanti ma che non ci bastano mai. Quanti ne viviamo veramente mentre siamo impegnati a “non sprecarli”? A credere di non sprecarli? A fare di più e meglio?

E quando ormai ci rendiamo conto (se abbiamo il privilegio di rendercene conto) che le aspettative degli altri su noi e di noi sulla vita spostano sempre più in alto l’asticella da superare, dovremmo essere in grado di fare una scelta: impegnarci costantemente nell’andare oltre o fissare i traguardi in ciò che abbiamo già? Io, la mia, l’ho fatta da tempo.

Sono stanca di puntare un bersaglio e centrarlo sempre. Stanca di dover dimostrare. Stanca di avere un badge da timbrare in entrata e in uscita ovunque. Stanca di performare. Al lavoro. Nelle relazioni. In famiglia. In cucina. Sì... anche in cucina. Le mie poche ricette, sempre le stesse, sembra che ormai portino il mio nome.

Le cose semplici... ho iniziato così questo racconto. E a questo ora tendo mentre la vita mi piazza davanti impegni, complicazioni,

risultati da raggiungere e scadenze non procrastinabili, senza chiedermi il permesso. Senza chiedermi se è ciò che voglio.

Nel mio percorso volto a togliere e semplificare – non ovunque, certo, ma almeno dove posso – ho fatto sì che anche la scienza esatta della pasticceria (fatta di dosi accuratamente misurate) lasciasse il posto a una gestione più approssimata, meno rigida, degli ingredienti. E a una realizzazione veloce. Il mio più grande successo? La ciambella 7 bicchieri.

Una ricetta vista e copiata al volo su qualche rivista quando ancora le ricette online erano un lontano miraggio e i ricettari un cumulo di foglietti strappati da quaderni e agende, pieni di schizzi di olio o di sugo, e profumavano di vaniglia e noce moscata. Provata la prima volta per gioco nella casa al mare, perché tra gli utensili da cucina la bilancia proprio non c'era. E poi ripetuta infinite volte, con i bambini. Con il più piccolo in particolare, Piermauro, perché è stato colui che ha avuto più a lungo il desiderio di passare del tempo con la sua mamma. Non importa a fare cosa: anche un dolce.

Semplice? Semplicissima. Tre uova da montare con lo zucchero (2 bicchieri) e la buccia grattugiata di un limone, la farina da aggiungere un po' alla volta (3 bicchieri), olio (1 bicchiere), succo di un limone o di un'arancia, latte (1 bicchiere) e infine una bustina di lievito per dolci. Tutto qui. Avete contato i bicchieri? Sono 7. Poi si versa l'impasto in uno stampo per ciambella accuratamente imburrato e si inforna per 50 minuti. E ogni tanto la si spia timidamente per vedere come prende volume. E ne prende parecchio. A dimostrazione che è pronta, il suo colore ambrato e il profumo che invade la casa. Una volta sfornata può o, meglio, deve essere cosparsa di zucchero a velo. Rimane buona e soffice per un paio di giorni: ma di questo non sono certa, perché raramente è durata così a lungo. Sembra un invito a farla subito, vero? Forse lo è. In fondo (almeno questa) è una cosa semplice.

N.d.A.: il titolo e il nome del dolce è opera dei miei nipoti, affezionati consumatori.

Vincenzo Masi

Caciomagno

Nel dialetto sabino, «magno» sta per «mangiare»; in madrelingua, il verbo diventa aggettivo e sta a indicare qualcosa di grande, dal latino *magnus*. Se abbiniamo lingua italica e dialetto sabino, viene fuori: «mangiare qualcosa di grande», e nel nostro caso è del tutto vero, perché voglio parlarvi del caciomagno, un prodotto tipico della Bassa Sabina che non tutti conoscono.

Questo formaggio sa di saio, di monastero e di Alto Medioevo riferibile all'abbazia di Farfa, dove sicuramente questa specialità gastronomica fu creata: siamo nel VII secolo della nostra era.

Due parole su Farfa.

Fu fondata nel VII secolo sui resti di un'antica basilica da Tommaso da Muriene, un monaco bretone di ritorno dalla Palestina. L'abbazia poté contare sull'aiuto e la protezione dei Longobardi prima e dei Franchi dopo, essendosi schierata a favore del papato.

Nell'anno 775 ottenne da Carlo Magno il titolo di «abbazia imperiale» e la conseguente esenzione dei dazi doganali da tutti i porti dell'impero carolingio. Subì la distruzione da parte dei Saraceni dopo sette anni di assedio, per essere poi ricostruita dall'abate Ugo. Nella metà del secolo XI costituiva un piccolo Stato, oltre a essere il più importante centro monastico del Medioevo.

Nel periodo di massimo splendore possedeva 683 chiese o comunità monastiche; 132 castelli; 16 fortezze; 8 miniere; 14 villaggi; 82 mulini; 315 borghi e 5 porti, oltre a quelli di Civitavecchia e Ancona.

Quando nel Natale dell'anno 800 Carlo Magno si recò a Roma per essere incoronato imperatore del Sacro Romano Impero da papa Leone III, sostò per alcuni giorni a Farfa. Restato entusiasta per l'accoglienza dei frati, decise di costituire il tesoro abbaziale, donando al monastero un cofanetto d'oro massiccio che custodiva una croce d'oro, incastonata di gemme, contenente una reliquia della sacra Croce, oltre a molti calici d'argento.

Ode alla cipolla

Cipolla,
luminosa ampolla,
petalo su petalo
s'è formata la tua bellezza
squame di cristallo t'hanno accresciuta
e nel segreto della terra buia
s'è arrotondato il tuo ventre di rugiada.
Sotto la terra
è avvenuto il miracolo
e quando è apparso
il tuo lento germoglio verde,
e sono nate
le tue foglie come spade nell'orto,
la terra ha accumulato i suoi beni
mostrando la tua nuda trasparenza,
e come con Afrodite il mare remoto
copiò la magnolia
per formarle i seni,
la terra
così ti ha fatto,
cipolla,
chiara come un pianeta,
e destinata
a splendere
costellazione fissa
rotonda rosa d'acqua,
sulla
mensa
della povera gente.
Generosa

Durante il soggiorno, l'imperatore, avendo assaggiato un formaggio prodotto dai frati e restatone entusiasta per il particolare sapore, chiese e ottenne che gli venisse inviato un carro carico di questa prelibatezza casearia. La tradizione orale narra che l'imperatore, per far sì che il carro contenesse più formaggio possibile, chiese che le forme di cacio, anziché avere il tradizionale formato cilindrico, avessero quelle di un mattone: forma che mantenne nei secoli e che ancora mantiene.

Questo formaggio fu poi chiamato "magno", non sappiamo se in onore di Carlo Magno o per la sua particolare bontà.

E veniamo al nostro caciomagno.

Per iniziare il discorso partiamo dal latte con il quale la nostra prelibatezza viene prodotta: esclusivamente di pecore che pascolano sui prati che coprono le colline prospicienti l'abbazia di Farfa. La cagliatura del latte si ottiene a freddo con presame di agnello e capretto, e il formaggio che si ottiene subisce stufature a vapore e ad aria calda. Dopo la salatura della durata di quattro ore, il prodotto subisce una stagionatura che varia dai venti giorni a un mese. La superficie viene poi spolverata di fecola di patate per aiutare la formazione della crosta, che resta callosa per compensare la mollezza della pasta. La stessa, di colore giallo paglierino, presenta un gusto burroso e delicato, con una impercettibile vena di acidità.

La pezzatura varia da un chilo e mezzo a un chilo e duecento grammi. Il periodo di produzione si riduce a soli due mesi l'anno: luglio e agosto, mesi in cui le pecore si cibano di sola erba e il latte ricavato si presenta meno grasso.

Questo formaggio si produce solo in Bassa Sabina, nei Comuni di Poggio Mirteto, Montopoli e Castelnuovo di Farfa, esclusivamente con sistemi ecosostenibili, a cominciare dai prati dove i greggi pascolano.

Un distillato di emozioni che può suscitare solo una pietanza di memoria e che rientra nella teologia del gusto monastico e delle mense abbaziali del Medioevo, resuscitata per i lettori dell'*Apollò* 2022.

sciogli
il tuo globo di freschezza
nella consumazione
bruciante della pentola,
e la balza di cristallo
al calore acceso dell'olio
si trasforma in arricciata piuma d'oro.
Ricorderò anche come feconda
la tua influenza l'amore dell'insalata
e sembra che il ciel contribuisca
dandoti forma fine di grandine
a celebrare la tua luminosa tritata
sugli emisferi di un pomodoro.
Ma alla portata
delle mani del popolo,
innaffiata con olio,
spolverata
con un po' di sale,
ammazzi la fame
del bracciante nel duro cammino.
Stella dei poveri,
fata madrina avvolta
in delicata
carta, esci dal suolo,
eterna, intatta, pura,
come semenza d'astro,
e quando ti taglia
il coltello di cucina
sgorga l'unica lacrima
senza pena.
Ci hai fatto piangere senza affliggerci.
Tutto quel che esiste ho celebrato, cipolla,
ma per me tu sei
più bella di un uccello

dalle piume accecanti,
ai miei occhi sei
globo celeste, coppa di platino,
danza immobile
di anemone innevato
e vive la fragranza della terra
nella tua natura cristallina.

Dalla raccolta *Odi elementari*. Pablo Neruda (1904-1973), premio Nobel per la Letteratura nel 1971. (A c. di F. O.)

Vietato consumare cibi in scena

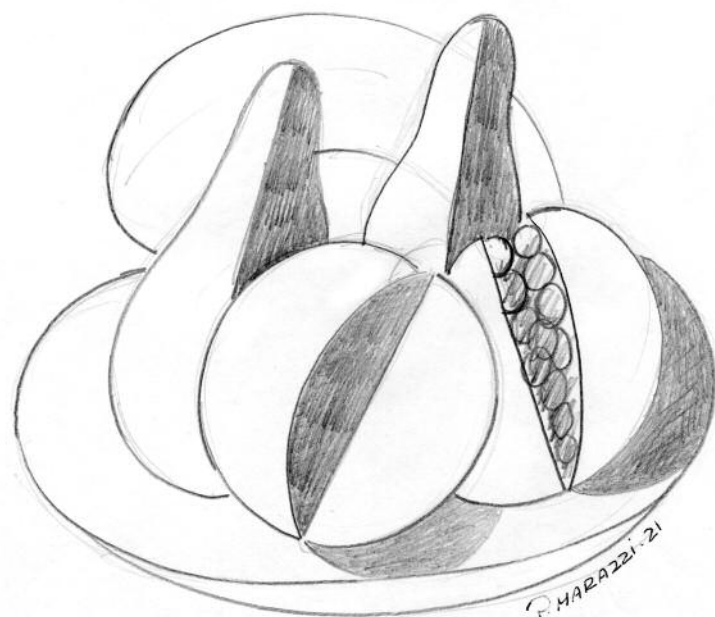
I personaggi dei melodrammi solitamente non mangiano. Il livello generalmente “alto” del teatro musicale non lo consente: masticare cibarie più o meno succulente viene considerato disdicevole; questa abiura nei confronti del cibo nasce certamente dalla considerazione che cantare e masticare sono funzioni incompatibili. Mentre infatti la simulazione del bere si risolve nel breve gesto di accostare le labbra al bicchiere (nel lessico operistico variato in: calice, nappo e persino tazza), fingendo poi di deglutire, altra cosa è masticare, con il logico complemento dell’inghiottire, acerrimi nemici entrambi dell’ugola impegnata nei più nobili gorgheggi.

Non che manchino nell’opera evocazioni di pasti più o meno lauti: ma si tratta appunto di evocazioni, accenni, allusioni che chiamano in causa piatti descritti, magari anche con dovizia di particolari succulenti, ma che restano virtuali, astratti, ipotetici.

Proviamo a segnalarne qualche esempio.

Nella seconda opera di Verdi, *Un giorno di regno* (1840), che non a caso è un melodramma giocoso, il coro d’apertura così inneggia ai piaceri della tavola: «Quante feste, quanti onori! / Quante mancie ai servitori! / Che banchetti sontuosi / che festini strepitosi!», ma a questo festoso incipit non segue una realistica imbandigione.

Il secondo atto de *La forza del destino* (1862) si svolge nel villaggio spagnolo di Hornachuelos: al levar del sipario appare una grande cucina d’osteria, la didascalia introduttiva sciorina una serie di dettagli che preannunciano un desinare alla buona, diremmo casareccio; sentiamo: «A destra, in fondo, un gran focolare ardente con varie pentole... l’oste e l’ostessa sono affacciati ad ammannir la cena... sopra altra tavola, vino, bicchieri, fiaschi, una bottiglia d’acquavite...». E finalmente la scena si anima: «L’Ostessa avrà distribuito il riso e siede cogli altri. In seguito è servito altro piatto». Ma dobbiamo accontentarci dei commenti dei vari commensali, che non sono pochi: uno studente, alquanti



« CESTO DA FRUTTA »

mulattieri, due contadini, due contadine, una serva, paesani, famigli, paesane (tutto, nella *Forza del destino*, è fuori misura); «Buono», «Eccellente», «Par che dica mangiami», premessa a un elogio corale all'Ostessa. Ma lo scorcio gastronomico non entra che di sguincio nell'azione, risolvendosi in una nota di colore, del tutto marginale all'intreccio, tutt'al più sollecitando la curiosità dello spettatore: «Sarà stata *paella*?».

Per starcene alla stessa opera, Fra Melitone, il guardiano del convento nel quale la protagonista Leonora si rifugia, è impegnato a «distribuire col ramaiolo la minestra ai poveri» ma finisce per litigare con quelli che gli chiedono «un po' di fondaccio ancora ne donate», ai quali replica furioso: «Il ben di Dio, bricconi, fondaccio voi chiamate?». E poi, sempre più infastidito, perde la pazienza e dando un calcio al pentolone della minestra caccia via i medicanti. Altra scenetta di genere che si inserisce nel segno della leggerezza in una trama altrimenti cupa, che si concluderà, come sappiamo, con la morte dei tre protagonisti: soprano, tenore e baritono.

Lo stesso può dirsi del *Falstaff* (1893). Siamo all'interno dell'Osteria della Giarrettiera presso la quale il protagonista soggiorna assieme ai suoi scherani; il conto che l'oste gli presenta comprende «6 polli, 30 giare di Xeres, 3 tacchini, 2 fagiani, un'acciuga», ma anche qui siamo alla semplice lettura di uno scontrino, che allude ai pasti che ci sono già stati, finendo nelle capaci fauci del grasso epulone.

Un ricco antipasto stile *nouvelle cuisine* è annunciato dall'oste alla turbolenta masnada di giovani affamati che lo assedia all'aprirsi del primo atto della *Manon* di Massenet (1884); l'elenco è davvero succulento, sentiamo: «*Hors d'oeuvres de choix et diverses épices! Poissons! Poulet! Un buissons d'écrevisse! Et pour arroser le repas des vieux vins! Et pour compléter le service le paté de canard!*», come a dire: «Scelta di antipasti variamente speziati! Pesci! Pollo! Gamberetti in bella vista! E vecchi vini per annaffiare il pasto! E per completare il servizio un paté di anatra». Tutto bene: i commensali in questione si affrettano a entrare nell'adiacente padiglione, dove si godranno tutto quel ben di dio. Ancora una volta la scena si svolge in

un "altrove", lasciando gli spettatori a immaginare il lieto banchetto.

Non meno assortito è il menu sciorinato nei vari atti della pucciniana *Bohème* (1896) che gli squattrinati artistoidi protagonisti dell'opera scroccano a occasionali mecenati: dall'arrosto freddo e dal pasticcio dolce del primo atto, si passa al ricco repertorio mangereccio del Quartiere Latino, che offre ai commensali arance, datteri, caldi marroni, torroni, panna montata, crostata, caramelle, salame, cervo arrosto, tacchino, aragosta senza crosta, ragù, pollo, burro e cacio, uova, pane, un'aringa, salmone, carote, trote, prugne di Tours. E su tutta quella grazia di dio, può scorrere latte di cocco, bordò, birra, caffè, vin del Reno, vino da tavola e sciampagna. Insomma un'abbuffata direttamente proporzionale ai robusti stomaci degli avventori. Ma anche qui il pantagruelico listino non inganni: la maggior parte dei cibi elencati viene reclamizzata dai venditori che affollano quella festosa serata della vigilia di Natale; si torna così alla mera elencazione.

Pur sempre nell'ambito del virtuale si resta nel mozartiano *Don Giovanni* (1787), laddove il protagonista offre cioccolata, caffè, vini, prosciutti a Masetto, «alla bella gioventù» e alle «belle donne» che lo accompagnano; ma il gesto generoso è solo un diversivo: che serve a Don Giovanni per restare solo con Zerlina, nel tentativo, maldestro e non riuscito, di sedurla. Nell'ultimo atto il «pezzo di fagiano» è quello che Leporello, di nascosto, piano piano, tenta di inghiottire, mentre serve l'ultima cena a Don Giovanni: ma il boccone gli va di traverso, perché il suo padrone se ne accorge. Qui a dire il vero assistiamo a una vera cena. Dice la didascalia: «Sala: una mensa preparata per mangiare»; servito da Leporello, Don Giovanni mangia, gustandosi le pietanze che il cuoco ha preparato e che non esita a lodare: «Ah, che piatto saporito». Ma sappiamo come va a finire: si tratta della cena a cui il «giovane cavaliere estremamente licenzioso» (questa la definizione che dà del personaggio il librettista Lorenzo Da Ponte) ha invitato il Commendatore, cioè il padre di Donna Anna da lui ucciso nella prima scena dell'opera. Finisce, come sapete, che Don Giovanni viene scaraventato tra le fiamme dell'inferno. Ma insomma, se l'è cercata: non solo ha trasgredito un sacrosanto divieto: quello di invitare a cena un morto,

per giunta nel sembiante di una statua, sia pure parlante; ma nulla mi vieta di pensare che a quella (gravissima) trasgressione ne segue un'altra: il dissoluto non poteva pensare di cavarsela violando impunemente il divieto di mangiare in scena.

Di violenza tutta nibelungica è il frammento gastronomico che si coglie nel wagneriano *Sigfrido* (1876). La cenetta che il nano Mime propone al protagonista è questa: «Dallo spiedo ti porto l'arrosto / il brodo assaggeresti volentieri? / Proprio per te l'ho cucinato», ricevendone peraltro questa violenta e scanzonata risposta da parte del baldo giovane: «L'arrosto l'ho arrostito io a me stesso / la tua brodaglia, ingozzala da solo», e senza voltarsi, gli scaraventa via di mano pignatta e arrosto.

Addirittura un quartetto della frittata è inserito nell'operina *Le Docteur Miracle* (1857) composta a Roma dal giovane Bizet: il protagonista, un giovane ufficiale innamorato della figlia di un magistrato che non sopporta i miliari, si fa passare per cuoco e gli serve una disgustosa omelette.

Insomma, nell'opera non si mangia; e a chi si azzarda a farlo, peste lo colga. Nel migliore dei casi ci viene offerta una deliziosa descrizione di cibo: ma se si mangia, ciò avviene fuori scena.

Vino nostro

Dei Castelli Romani è famoso il vino. Fin dall'antichità l'*Albanum*, cioè il vino dei colli di Alba Longa, madre di Roma, era fra i più graditi dopo il Cecubo e il Falerno, a detta di Plinio e di Marziale. Per tutto il Medioevo e poi dal Rinascimento fino alla presa di Roma, i vini dei Castelli Romani tennero banco nelle osterie romane, finché non cominciarono a giungere nell'Urbe anche i vini di altre regioni d'Italia. La vicinanza dei Colli Albani con la capitale favorì per secoli questa coltura pregiata, favorendo coi suoi estesi vigneti l'economia dei Castelli Romani, rispetto al resto della desolata Campagna Romana. Ma coltura e cultura hanno la stessa radice e lo sanno bene gli abitanti del posto, che da millenni celebrano l'uva e il vino con sontuose feste, *in primis* la Sagra di Marino con le sue miracolose fontane. Perfino i dialetti di queste parti dispongono di una ricca nomenclatura, tutta propria, per indicare strumenti e fasi di lavorazione nei vigneti e nelle cantine. Perfino la *facies* degli abitanti, almeno fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, denotava lombrosianamente l'aspetto indelebile di vignaioli di queste genti castellane: visi di terra-cotta dal sole, mani rugose e callose, caratteri duri e di poche parole, a conferma della strofa di una canzonetta romanesca degli anni Trenta, per cui «co' 'sti tizzi neri c'è poco da rugà». Alla fierezza degli uomini e soprattutto delle donne, pure testimoniata da Massimo d'Azeglio, contrastava, però, a volte, la debolezza causata dall'eccessivo consumo di vino, che, occorre ricordarlo, in una povera società di contadini costituiva un alimento basilare: vino e pane, pane e vino. E poi la bettola, cioè la cantina, che i romani chiamano fraschetta, con la sua rivendita diretta del vino di produzione propria, era non solo luogo di passatempo, dopo le dure giornate di lavoro dall'alba al tramonto, ma anche e soprattutto luogo di ingaggio tra chi domandava e chi offriva lavoro di vangatura, o di sarchiatura.

Quindi di vino se ne consumava tanto. Al punto che l'alcolismo era diffuso con tutti i suoi annessi e connessi nell'intera area dei Castelli

Romani, ma soprattutto nelle fasce sociali più deboli e umili. Si racconta che, essendosi diffusa dopo l'ultima guerra la pratica delle analisi del sangue anche nei piccoli ospedali della zona, un medico della cassa mutua (ovviamente non del posto) abbia esclamato all'indirizzo del suo paziente afflitto da dolori al fegato: «Complimenti per le transaminasi, tuttavia sono state trovate tracce di sangue nel suo vino!».

Molto meglio di un *sommelier*, un qualsiasi vignaiolo di queste parti sapeva degustare e apprezzare il vino, riconoscerne la provenienza e l'età, l'uvaggio e la genuinità, soltanto annusando il profumo, osservando le sfumature di colore, assaggiando il liquore tra punta di lingua e palato. Al proposito si narra che un carrettiere (così erano detti i trasportatori anche dopo la scomparsa dei carretti a vino soppiantati da autocarri a motore), marciando lungo la Via Appia con il suo prezioso carico di barili verso Roma, uscì dalla carreggiata, andando a sbattere su un pino marittimo. Trasportato in una vicina casa colonica e messo a letto in attesa del medico, aveva perso conoscenza e si lamentava per il dolore di una ferita alla testa, da cui fuoriusciva sangue senza sosta.

Qualcuno raccomandò di lavare il taglio con vino asciutto, possibilmente invecchiato. La padrona di casa scese in cantina e tornò in camera con un'impolverata bottiglia. L'aprì e con un panno di lino iniziò a lavare la ferita. Sicché un rivolo di quell'ambrato liquore scese lungo la guancia dell'infortunato e inevitabilmente entrò dall'angolo della bocca per depositarsi a sufficienza sul dorso della lingua. L'incidentato riprese poco a poco le facoltà e iniziò ad annusare, muovendo le labbra in modo ritmato e quasi automatico. Poi, con gli occhi ancora socchiusi, proferì sottovoce, ma in modo da essere udito: «Quattordici gradi, asciutto, tanto trebbiano, quanta malvasia e poi bombino e cacchione; la vigna è di Andreuzzi e la vendemmia del 1948».

Come erano belle le *réclames* di una volta

ovvero

Quando la pubblicità si faceva in versi

A Torino – e più in generale in Italia – i giornali nel senso moderno del termine cominciarono a diffondersi, anche se già prima qualcosa cominciava a vedersi, dopo la concessione dello Statuto da parte di Carlo Alberto (4 marzo 1848). Prima di allora, insieme ai primissimi esempi di giornali non ancora del tutto liberi e, soprattutto, generalmente di tipo “artistico-letterario”, avevano largo corso altre pubblicazioni periodiche, quali almanacchi, lunari, calendari vari¹.

A Torino, dal 1831 (e fino al 1849) uscì uno dei più interessanti tra gli almanacchi annuali degli Stati sardi, e cioè il *Parnas Piemontèis*, scritto quasi integralmente in piemontese e pubblicato in un primo tempo da Alliana, e poi (dal 1832 fino alla fine dei suoi giorni) dall'editore-tipografo Giuseppe Fodratti, *an contrà dl'Arsivèscovà*, l'attuale Via dell'Arcivescovado.

Tale almanacco, che conteneva in massima parte poesie, ma che non disdegnava le prose piemontesi, non presentava – cosa che all'epoca non esisteva neppure così come la possiamo immaginare noi – alcuna inserzione pubblicitaria, come invece faranno poi (poco alla volta) i giornali e i periodici nella seconda metà del secolo, ma riusciva comunque a sfruttare le capacità poetiche di alcuni suoi collaboratori, coniugandole con la sua ampia diffusione in termini quantitativi, per quella che noi definiremmo una specie di “pubblicità occulta”, mascherata cioè da componimento poetico in lode di una bottega o di un sarto, di un medicinale o di un teatro.

In tre annate della raccolta dell'almanacco (1842, 1844 e 1845) si presenta nelle vesti di “pubblicitario” *ante litteram* un collaboratore

¹ Pensiamo, per citare un esempio illustre, al *Dialogo di un venditore di almanacchi e di un passeggiere* (1832), nelle *Operette morali* di Giacomo Leopardi.

piuttosto assiduo del Fodratti (che, oltre alla stampa del materiale raccolto, ne curava personalmente anche la scelta), cioè il *Solitari dla Val 'd Breuss*, o *Solitari 'd Breuss* (S. d. B.), pseudonimo del non meglio noto avvocato torinese Giuseppe Ellena², della cui biografia non si conosce praticamente nulla, se non che doveva essere originario (visto il suo *nom de plume*) della valle di Broso, in Canavese (provincia di Torino), attualmente conosciuta come bassa Valchiussella.

Nel 1842 il nostro pubblica, alle pp. 77-79 del *Parnas*, una poesia di 8 sestine di endecasillabi intitolata *Le doe àquile*, mentre nel 1844 è la volta di un'altra poesia (*A la berta!*, alle pp. 87-91), sempre in sestine, ma costituita di ben 18 strofe. Infine l'anno ancora successivo leggiamo (pp. 51 ss.) una poesia più breve (9 quartine), dal titolo, quanto mai icastico e invitante, di *L'oberge dij piassi*³.

Il primo di questi tre testi ci presenta una trattoria, anzi una *Tratreria*, il cui proprietario, cotal Poldo, non si risparmia in nulla e per nulla nell'accontentare i propri clienti (le *pòste*, come si diceva a quel tempo) che vadano da lui con la buona intenzione di bere e di *empisse 'mpò le còste*, cioè «riempirsi le costole», modo ignoto ai lessici ma chiaramente col valore di «riempirsi la pancia». La sua carriera cominciò, da apprendista (*Imprendis*), in un locale dal nome evocativo di Cognac, dove riuscì ad accontentare tutti (*sò mond*, francesismo per «tutti quanti», cioè tutta la clientela), per continuare poi appunto all'Acquila (notare l'ipercorrettismo del piemontese che, temendo di sbagliare la grafia del suono italiano “q”, lo raddoppia con la “c”, sull'esempio di «acqua»), dove si trasformò da cameriere in padrone, ma sempre al lavoro e mai seduto, continuando così a essere amato dagli avventori.

² Quest'unica notizia ci è fornita da Camillo Brero nel 2° volume della sua *Storia della letteratura piemontese* (Torino, 1982), senza tuttavia suffragarla con alcuna prova o testimonianza.

³ Non sappiamo se la pubblicazione di questi tre componimenti surrettiziamente “pubblicitari” abbia fornito al loro autore un qualche “benefit” (come si dice ora) anche solo “in natura”: l'offerta di un pranzo o di una cena, o almeno uno sconto sull'importo da pagare, o se invece essi siano da considerare dei veri e propri “omaggi” (senza alcun secondo fine) alla buona qualità degli alberghi e delle trattorie elogiate.

A questo punto, a scanso di equivoci sulla reale esistenza di questo locale, il poeta in nota ci segnala la sua collocazione: *contrà dij Corior* (cioè «strada dei Cuoiai»), appena dopo la fontana di Santa Barbara, vicino al *tir 'd pistòla*, cioè – diremmo noi – il poligono, a poca distanza dal Circo Sales, che, dapprima col nome di Circo Milano, si trovava all'incrocio di Via dei Ripari (l'attuale Via Plana) e *Via dei Tintori* (Via Maria Vittoria), di fianco quindi al Viale di Santa Barbara e ai Giardini reali, e che divenne poi dal 1838 il teatro Gerbino. Siamo dunque in pieno centro città, nella zona (per chi conosca Torino) dell'attuale Piazza Vittorio. La vicinanza di questi luoghi, inoltre, permette al locale una buona frequentazione da parte sia degli amatori degli spettacoli circensi che di coloro che si esercitano con le armi da fuoco.

Seguono poi ancora elogi per il nostro Poldo (*Lest, maneros*: «Pronto, di buone maniere»), attento ai suoi clienti in tutto, e specialmente al momento del conto, in cui *a fà 'dcò gnanca 'l brut* («non fa neppure il brutto», cioè il disonesto, il delinquente); si elogiano anche i vini da lui tenuti in cantina e quindi serviti, che sono, secondo l'ordine gerarchico canonico, *bareul (dij pì suesi*: «dei più raffinati»), *nebieul, barbera e grignolin*. Ma gli elogi sono anche per il cuoco (*'l cusinè*), abilissimo sia nel fare del buon *ragó* (che allora non significava solo ragù, ma ogni sorta di intingolo e condimento), ma anche pollo, e i piatti in umido. Ciò detto, il poeta passa infine alla “marchetta” vera e propria: *«I anvito dunque tanti bon vivants, / Diletant dij don 'd Baco e d'Epicur, / A 'ndé trové col Pòldo, ch'a saran / Content 'd palato e 'd borsa pèr sicur»* («Invito dunque tanti *bon vivants*, / Che si diletano dei doni di Bacco e di Epicuro / Ad andare a trovare quel Poldo, che saranno / Soddisfatti per il palato e per la borsa di sicuro»), in un luogo oltretutto appena – diremmo noi – “ristrutturato”: *«Èl leugh l'é armodernà, tut fàit an neuve...»* («Il posto è rimodernato, tutto rifatto nuovo...»). E così dunque, *«Prové na vòlta, e forsi i chite pì»*, ma se volete andarci vi consiglio *«Vers le quatr ore e mesa dla giornà»*, poiché *«Chi veul trové partia, ch'a sia pèrsuas / Ch'a treuva 'd gent 'd na varia qualità, / E a peul fè sernia, mangé e bèive 'n pas; / E là j'ariva mai gnun-e question: / Ché l'òm a lo patiss mai, se 'l vin l'é bon»* («Chi

vuole trovare la partita, sia persuaso / Che trova gente di tipo vario, / E può scegliere, mangiare e bere in pace; / E là non capita mai nessuna questione: / Ché non si sta mai male, se il vino è buono»).

Quindi locale rinnovato, frequentato bene, vino buono che non fa male, padrone cortese, cuoco esperto: cosa aspettate? «Provate ora – Rimarrete sempre!»

L'anno seguente il nostro poeta si rivolge direttamente ai giovanotti torinesi che, invece di andare a spasso a cercare dei locali dove il vino servito non è buono, dovrebbero recarsi invece all'albergo A la Berta (cioè «della Gazza»). Qui si può trovare un vino che ristora, servito da un *cantiné* che conosce il suo mestiere. Inoltre esso è dotato di sale dove stare *sensa gena* («senza soggezione, liberamente»), dei *gabinet* (cioè «salette riservate»), dove gli amici possono rimanere in compagnia e stanze più ampie per tutti. È vero che uno dei camerieri è un po' «ficcanaso», ma di ciò non ci si deve preoccupare. Ci si può giocare a tarocchi con persone ammodo, di cui poche sono quelle che *a pòrto via 'l tòch* («hanno la lingua tagliente») e, soprattutto, pur essendoci clienti di ogni tipo, età e condizione, nessuno di essi fa il prepotente (*pretenda 'd tni 'l ton*). Non si parli poi dei piatti, preparati da uno che «*al potagé [...] sà feve vni veuja 'd mangé*» («ai fornelli... sa farvi venir voglia di mangiare»): cotolette, cervella, gallina, animelle (*lacèt*), lonza di maiale, tagliolini, zuppa agli uccelletti. Il problema, semmai, è un altro: a vedere l'insegna, questo locale non appare all'altezza di ciò che veramente è; non solo, ma molti credono che, frequentato com'è da persone di vario genere e che giocano ai tarocchi, esso non sia un luogo dove il cibo valga la pena di essere assaggiato. Bisogna però provare, così come l'autore dice di aver fatto lui stesso una sera in compagnia di un forestiero: prima assaggiare il vino (*na san-a*: un boccale), per cominciare, poi chiedere dei *croqui* (crocchette di patate con avanzi di carne e pane pesto) e poi, dopo un'altra *pinta* (l'equivalente di due boccali, quasi un litro e mezzo), ecco lo stimolo a mangiare dei *fricandò* (braciole o spezzatino, a seconda delle tradizioni locali), seguiti da tre quarti di un cappone, per ordinare poi una fonduta (non meglio identificata) e un'insalata *badiala* (cioè «imponente, abbon-

dante»). Avendo sentito nominare gli agnolotti, ecco che vengono subito richiesti, accompagnati da vino nebbiolo, per passare poi alla selvaggina: due uccelletti, un tordo, ma anche un cosciotto (*quartrèt*), mentre si era arrivati a ventidue pagnottelle (*miconèt*), per non parlare dei filoncini (*grissin pcit*) e undici altre *pinte*. Chissà se si prenderà anche la frutta? Forse, ma prima di essa ancora due tinche (presumibilmente in carpione), una trota e una crema confezionata con la panna (*fior 'd làit*). Ultima cosa: ci si chiede se *ant l'infernòt* («nella dispensa all'ammezzato inferiore») ci sia per caso ancora mezzo tacchino (*dindòt*).

Dopo questo modo poeticamente simpatico per presentarci l'elenco dei piatti del menù, il testo si chiude con l'invito ad andare a provare la cucina di questo *òsto assè dlicà* («oste molto raffinato»), non preoccupandosi minimamente se l'aspetto esteriore e l'insegna non sono molto invitanti, giacché – e questo potrebbe anche essere lo slogan pubblicitario conclusivo – «*j'Ansègne fan nen èl disné* – Le Insegne non rappresentano il pranzo».

Anno 1845. Dalla città passiamo – probabilmente – ai sobborghi, se il *Castel Vej* (Castelvecchio), citato al v. 3 di *L'oberge dij piassi*, è quello di Moncalieri, ancora oggi esistente sulla collina della borgata Testona. Qui l'albergo dei Piaceri, nome probabilmente «di comodo», elaborato dal poeta per non essere troppo apertamente smaccato nell'elogio di questo locale comunque individuabile dalla sua collocazione topografica.

Il primo pregio di questo albergo è la qualità della cantina, famosa soprattutto per il barolo. Segue poi la lode delle stanze (ci troviamo di fronte – ricordiamolo – a un albergo, e non a una trattoria o un'osteria), ben ammobiliate (*guernie*), spaziose, con mobili puliti e belli a vedersi (*vistos*), e anche i padroni sono bravi e *grassios*, non l'italiano «grazioso» ma il latino *venustus*, cioè «gentili, bene educati», quindi persone con cui fa piacere trattare. Poi c'è la cucina, che produce delle *pitanse* (non genericamente pietanze, ma, come anche il suo diminutivo vezzeggiativo *pitansin*, veri «manicaretti») che vi «obbligano» a mangiarle, a tal punto sono buone. Anche il personale è all'altezza: una do-

mestica (*serva*: i nostri antenati non avevano tutti i nostri limiti di eufemia *politically correct*, e quindi definivano in modo diretto le persone, che da parte loro non se ne avevano assolutamente a male) *curosa e sustosa*, cioè che si prende cura (del suo lavoro) e piena di buon senso (*sust*), la quale non soltanto sa fare le faccende ma anche tenere a bada, con bel garbo, i clienti troppo “intraprendenti” (*imprudent*).

Ma non basta. Il locale è dotato anche di un gioco da bocce, ampio e ben livellato (*ben seuli*), dove si può giocare (e bere) tranquillamente, senza il rischio che si avvicini alcun disturbatore (*rompaciap*), mentre le mogli portano da bere ai giocatori. Ciliegina sulla torta: anche la moglie e i figli del padrone sono figure rare per buone qualità; la donna ricorda addirittura una «*Roman-a Matròna*», mentre i figli sono ubbidienti e ben educati e, seppur ancora bambini, sono attenti ai clienti e di buone maniere (*manieros*, con valore positivo), facendo così già capire che sapranno essere anch'essi dei bravi gestori dell'albergo.

Dopo questo elenco di *mirabilia* l'unica cosa da farsi ora è senz'altro «*Për savèj ben la còsa pèr preuva / Venta 'ndé là a sagé col vin fin*» («Per conoscere bene la cosa per esperienza / Bisogna andare là ad assaggiare quel vino raffinato»). «Assaggiateci – Diverremo amici.»

Il dono della dea

«*Olea – dicebant Graeci – Deae Minervae donum est*». Infatti, l'origine dell'uso dell'olio d'oliva ha radici mitologiche, non solo in Grecia e nel Vicino Oriente, ma anche nella Bibbia, trasfuso poi nel cristianesimo. Possiamo spingerci però ancor più indietro nel tempo, poiché dei noccioli di olive sono stati ritrovati in insediamenti paleolitici nel Sud della Francia, nel versante spagnolo dei Pirenei, persino in alcune parti della Germania.

Athena (Minerva) accettò la sfida di Poseidone (Nettuno), davanti al consesso delle altre divinità, su un loro dono che sarebbe stato più gradito nell'Attica, piantò la sua lancia nel terreno, spuntò l'ulivo, e sarebbe stato Cecrope (metà uomo e metà serpente) a dirimere la controversia tra le due divinità, su due diverse concezioni del potere, proclamandola vincitrice (Pausania, *Periegesi*). Ma l'ulivo, secondo un'altra leggenda, sarebbe stato raccolto da Ercole ai confini del mondo, secondo un'altra ancora sarebbe stato adottato da Aristeo, figlio di Apollo e di Cirene, che si occupò anche della produzione di miele, di formaggio, e di tessere la lana, aiutato in tutto e per tutto dalle ninfe, che lo avevano cresciuto, a contatto diretto con la natura, parola di Diodoro Siculo. Ci si è messo pure Sant'Agostino (*De civitate Dei*, XVIII, 9) a tramandare la leggenda che le donne ateniesi, per placare Poseidone, avessero rinunciato ai loro diritti, confidandoli a Minerva.

Presso l'albero sacro (descritto da Euripide, *Ione*, 1433-36), fatto sorgere da Atena sull'Acropoli, è stato costruito l'Eretteo, che ospitava anche la tomba di Cecrope e della figlia Pandroso, amata da Ermete; Creusa, per riconoscere il figlio Ione, che aveva abbandonato, ha raccontato di aver posto nel suo cesto «un serto dell'ulivo / che dalla rupe germogliò d'Atene». Poi ne sarebbe spuntato uno presso l'Accademia (Sofocle, *Edipo a Colono*, 702-06).

Con le guerre persiane l'Acropoli venne incendiata, albero compreso, ma, secondo Erodoto (*Storie*, VIII, 55) il giorno dopo, saliti

per il sacrificio alla dea, videro che era già sbucato un ramoscello d'un cubito. Pausania (*Periegesi*, I, 26, 6) ha tramandato che nel tempio della dea, detta anche Poliade («della città»), ardeva sempre, davanti alla sua statua, una lampada d'oro, a olio, versatovi una volta all'anno.

Secondo Callimaco, ma anche Igino e Nonno di Panopoli, Latona, figlia di un titano e di una titana, avrebbe partorito Artemide e Apollo a Delo, presso un ulivo, che sarebbe diventato d'oro.

A Olimpia, la collina dedicata a Cronos era verdeggiante di ulivi selvatici ritenuti sacri.

Essendo Epidauro gravata dalla carestia, poiché due giovani vergini, Dania e Augeria, oltraggiate, si erano impiccate, i cittadini si rivolsero a Delfi e l'oracolo disse di erigere per loro due statue di legno d'ulivo, allora lo chiesero ad Atene ritenendolo il più sacro di tutti, come ha scritto sempre Erodoto (*Storie*, V, 28), e lo ottennero in cambio che una deputazione si recasse ogni anno per i solenni sacrifici ad Atene. Teseo, secondo Pausania, avrebbe recato un suo ramoscello nel tempio di Apollo a Delo e dopo aver ucciso il Minotauro ne avrebbe riportato ad Atene un altro (a guisa di ricevuta di ritorno) che, avvolto in bianche fasce di lana (l'*hiketeia*), sarebbe stato consacrato nel tempio, ponendolo sull'altare, con l'offerta di tante primizie, fichi, pane saporoso, miele, olio, vino, fino a ubriacarsi (*Vita di Teseo*, 22, 4-5), per impetrare la protezione degli dèi, proprio come nella settimana delle Targhelie, propiziatrici di un buon raccolto.

Ulisse aveva scavato il suo letto nuziale e regale in un colossale ulivo, segreto tra lui e Penelope, unici a sapere che non potesse essere rimosso (*Odissea*, XXIII): leggenda di indubbio valore simbolico, anche sulla salda radice coniugale, nel senso finalistico del poema, diventando così l'ulivo simbolo di unione forte e duratura; aveva usato un ramo d'ulivo, dopo averlo appuntito, per accecare Polifemo; del medesimo legno era il manico della scure donatagli da Calipso (per fabbricarsi l'imbarcazione) e dell'ascia di Pisandro; ritrovato naufrago da Nausicaa, si è ripulito della salsedine e si è unto il corpo con l'olio che ella e le ancelle gli hanno porto in un'ampolla d'oro. Comunque sia, tutti i riferimenti mitologici sono talmente tanti che ci sarebbe da

scrivere un grosso volume. Schliemann trovò dei noccioli negli scavi del palazzo di Tirino e nelle tombe di Micene.

Euforbo morente sotto i colpi di Menelao è paragonato da Omero, nell'*Iliade*, a un ulivo, in maniera talmente figurata che Pitagora la cantava accompagnandosi con l'arpa (Porfirio e Jamblico sono state le fonti per la descrizione fatta dall'abate Melchior Cesarotti).

Persino la dea Hera si spalmò un olio ambrosio sul corpo, per attrarre l'attenzione di Zeus.

Il cadavere di Patroclo è stato pulito con l'olio e quello di Ettore addirittura con il raro «rosato di Afrodite».

Delle corone con i serti venivano offerte come premio ai vincitori delle panatenaiche, oltre all'olio del bosco sacro a Zeus in vasi, pronto per loro negli *aryballos* (affresco della tomba della scimmia di Vulci) e in *alabasta* (nella tomba degli àuguri a Tarquinia). Pure gli eroi venivano incoronati così, in guerra, come Aiace e Achille, in analogia con la Nike dei greci e la Vittoria dei latini; anche Irene, la Pace, era rappresentata con nella mano destra un ramo, una ghirlanda di esso sul capo e una cornucopia. I ramoscelli venivano recati da coloro che erano inviati a chiedere la pace, come fecero i cartaginesi con Scipione. Erodoto racconta che Serse si sarebbe meravigliato del valore dei greci alle Termopili, per cui il generale dei medi Tigrane, saputo che per loro fosse prezioso vincere un serto d'ulivo, capì che combattevano non per i beni terreni ma per la virtù.

A proposito, quest'anno ricorre il centenario del Milite Ignoto, che onora la virtù di tanti eroi sconosciuti.

Dioscoride e Plinio raccontano che l'olio usato dagli atleti, commisto al loro sudore, veniva raccolto, con l'ausilio di uno strigile, e venduto a peso d'oro, in virtù del valore aggiunto dei più forti.

Nel ciclo troiano, ricordiamo le tre sorelle annonarie Spermo, Oino ed Elais (Seme, Vino e Ulivo), concorrenti di Aristeo, poiché trattavano tre generi che vengono trasformati, le quali erano in grado di rifornire la città e quando Agamennone, partendo, le ha volute rapire esse hanno invocato Dioniso, il quale le ha trasformate in colombe e così se la sono potuta svignare al volo. Demetra, andata alla ricerca di

Persefone, si è fermata a riposare sotto un ulivo (*Inno omerico*, II, 87).

Epimenide, assistente di Solone, a conclusione del suo lavoro filosofico-legislativo nel regolarne la coltura, chiese solo un ramoscello dell'ulivo del Partenone.

Gli spartani, nella guerra del Peloponneso, per far dispetto agli ateniesi, hanno abbattuto molti loro ulivi intorno al Partenone.

Licurgo, nell'abolire gli eccessivi fasti funebri, aveva ordinato di porre accanto ai cadaveri delle foglie d'ulivo, come segno di rinascita, mentre gli spartani, secondo Paschalius, le univano con altre di alloro (allusione alla vittoria sulla morte), e ancor oggi si fanno delle corone d'alloro.

Anche nell'eredità ebraico-cristiana il giorno delle Palme si celebra o con esse, o con rami d'ulivo benedetto, che si conservano tutto l'anno e poi si bruciano per far posto a quelli successivi.

A Roma, nelle Quinquatrus in onore di Minerva (con consacrazione delle armi a Marte), i poeti ricevevano una corona di ulivo.

Da quando gli ebrei si sono insediati nelle terre lasciate dai canaaniti, nella Bibbia leggiamo: «Mangiate i frutti delle vigne e degli oliveti» (*Giosuè*, 24, 13); la colomba, dopo il diluvio, ha recato nel becco un ramo di ulivo (*Genesi*, 8, 11) come vediamo nel magnifico mosaico di San Marco a Venezia: anche se ciò è stato scritto molto tempo dopo, ha comunque un grande valore simbolico: «come alla bacchiatura degli ulivi» (*Isaia*, 17, 6); «come quando si bacchiano le olive» (*Isaia*, 24, 13). Nella Bibbia troviamo una settantina di citazioni, sacre e profane. Il Sacro Crisma era composto, oltre che di mirra, di cinnamomo, di giunco odorifero, nell'olio, per ungere l'Arca dell'Alleanza (*Esodo*). Nei *Salmi*, «il vino rallegra il cuore dell'uomo, l'olio gli fa risplendere il volto». Nel *Libro di Amos*, «l'olio d'oliva è un unguento che profuma il corpo». Nelle *Dissertazioni della Bibbia di Vence*, «si portava il fuoco in un braciere entro la camera [in cui] si ponevano noccioli d'oliva, o cose simili», usanza che si pratica ancora, anche se più di rado, nella nostra penisola e in Sardegna. A Cerveteri vi è la Tomba delle Olive in cui è stata trovata, oltre ai vasi, una specie di caldaia colma di noccioli.

Nel Vangelo di Luca appare la trepidazione sul Monte degli ulivi: ora siamo in grado di capire perché l'uliveto sia stato prescelto non solo come luogo di riflessione ma soprattutto di rigenerazione e di continuazione. L'olio ha inoltre un posto d'onore in alcuni sacramenti – battesimo (olio dei catecumeni), cresima (sacro crisma), ordinazione, estrema unzione (degli infermi) –, nella consacrazione delle chiese, oltre che in quella storica di re e imperatori, poiché ha la virtù di imprimersi bene in profondità.

In base alle prescrizioni canoniche delle *Quattro Tempora*, ringraziamento alla divina Provvidenza per i frutti della terra connessi al lavoro dell'uomo, fino alla costituzione apostolica *Paenitemini* di Paolo VI del 1966, in tempo di Quaresima era prevista l'astinenza non solo dalle carni, come nel venerdì, ma anche dal lardo e dallo strutto, per cui l'uso dell'olio assumeva un ruolo importante; però, fino al XIX secolo, in quelle località in cui non c'era la coltivazione dell'ulivo, data la difficoltà dei commerci e i costi per la popolazione, i vescovi provvedevano, con gli «indulti di quaresima», ottenutane licenza dalla Santa Sede, a concedere l'uso dei grassi animali.

L'olio che illumina, dall'albero benedetto, che non è né dell'Oriente né dell'Occidente, è lodato anche nel Corano.

Nel codice di Hammurabi troviamo delle norme sulla produzione e il commercio dell'olio: i sacerdoti, spruzzandolo sull'acqua, ne traevano dei vaticini, pratica peraltro in uso anche dalle nostre fattucchiere.

L'uso dell'olio per sortilegi e per malefatte lo ritroviamo nella vendetta di Nesso morente, che dice a Deianira di unire il suo sangue (o sperma che sia) con dell'olio d'oliva, e di usarlo come filtro d'amore sulla veste di Eracle. Nel caso di Medea, invece, ella ha usato un ramo secco per rimescolare nel calderone, ma esso si è ricoperto di foglioline.

Nelle tombe di Tutankamon e di Ramses III vi sono dei rami d'olivo e dei vasi (quest'ultimo aveva fatto impiantare un grande oliveto, di circa 27 km quadrati, dedicato a Osiride).

Ricordiamo il Pittore di Antimene, anfora di Vulci, al British Museum, *Bacchiatura e raccolta delle olive; Vendita dell'olio*, vaso di

Cerveteri, Musei Vaticani; in un affresco di Ercolano si vede una pressa.

I declivi delle città etrusche dell'Italia, arroccate sulle colline, si sono rivestite di ulivi, così l'olio non lo si è più dovuto importare da lontano, venendo così facilmente usato anche per unguenti cosmetici (oli profumati, dapprima da Corinto, per le donne). Nel papiro di Ebers appare adottato contro le rughe dalle donne egiziane. Anche lo splendore di Cleopatra era probabilmente dovuto ad esso.

Era in dotazione ai militari, come condimento ai fagioli e alla polenta, che avevano sempre appresso, in caso che non fossero arrivate in tempo le vettovaglie; leggiamo in Polibio che la battaglia nelle acque del fiume Trebbia fu vinta da Annibale poiché i cartaginesi, per affrontare la fredda giornata, si erano unti ben bene. L'olio bollente veniva usato anche in guerra, per difendersi negli assedi.

Apicio si era messo a modificare il gusto dell'olio, facendolo credere della Liburnia (Istria) mentre in realtà era spagnolo, come oggi molti oleifici fanno con quelli del Nord Africa.

Eschilo ha definito Samo «l'isola degli ulivi». Sofocle: «L'albero che da sé rinasce... Il glauco olivo, che nutre i nostri figli» (*Edipo a Colono*). È stato studiato da Teofrasto, il filosofo e botanico discepolo e successore di Aristotele.

Son stati rinvenuti dei resti di un sistema industriale con un centinaio di presse a Tel Mique Akon (vicino a Tel Aviv). I frantoi dell'antichità sono stati descritti da Columella, le presse da Plinio e da Erone.

D'Annunzio ha scritto «alle mense d'Orazio e di Varrone / che non sdegnar cantarti in loro note»; Marco Terenzio Varrone, nel *De lingua latina*, offrendone l'etimologia greca, proponeva tra i consigli di raccogliere le olive a mano e di non bacchiarle. Suggerimenti venivano inoltre dati nella *De re rustica*, di Catone il Censore, e in quella di Lucio Columella, *Arte dell'agricoltura*.

Marziale ne rivela gli usi negli *Epigrammi*: unguenti (XII, 63, 1-2); le olive picene aprivano e chiudevano i banchetti (XIII, 36); la drupa di Venafrò (XIII, 101); l'oliaccio di cui si ungevano i capelli le prostitute. L'olio era talmente prezioso che Giovenale, nella *Satira I*, 5^a, raccontando la cena del ricco ma tirchio Virrone, ha scritto che lo

versava sul suo pesce mentre agli ospiti riservava quello scadente per lucerne.

Ne accenna Orazio nelle *Odes et epodes* (II, 6, 13-16); nelle satire, anche di una salsa con zafferano ed erbe aromatiche. Plinio il Vecchio, nel *Naturalis historia*, gli ha dedicato un paragrafo, *De oleo*.

Licinio, secondo Vincenzo Cuoco, valorizzò Venafrò; Strabone ne ha menzionato gli ulivi.

Si stima che un giovane del ginnasio ne consumasse circa 55½ litri all'anno (30 per il corpo, 20 per l'alimentazione, 3 per lubrificazione e illuminazione, 2 per i riti sacri, ½ come farmaco).

Con l'espansione dell'impero romano, cominciò ad arrivare dell'altro olio anche da lontano – Spagna, Nord Africa – spesso come tributi per tasse, così Antonino Pio incominciò a distribuirlo al popolo, Settimio Severo consolidò questa provvidenza e persino gli schiavi erano arrivati a goderne: c'è chi si diverte a elaborare statistiche, in base agli oltre 53 milioni di anfore ridotte in cocci accumulate al Testaccio (che prende il nome da *testae* = cocci, anfore, tegole), poiché non potevano più essere riutilizzate.

La coltivazione si è sviluppata fino in Germania e in Bretagna (sino al Vallo di Adriano).

Poi già nel tardo impero (V sec.) è finita la famosa *arca olearia*, ossia la borsa dei commerci mediterranei; principalmente i conventi sono stati i continuatori delle tecniche per vino e olio, guidati soprattutto dai fini liturgici. Ricordiamo le lampade votive, sia in Oriente che in Occidente.

L'*Editto di Rotari* (643 d.c.) prevedeva una pena pecuniaria del triplo per chi avesse abbattuto un ulivo rispetto a un altro albero.

Nei *Tacuina sanitatis* di Parigi e di Vienna (col nome di *Theatrum sanitatis* quello della Casanatense, biblioteca che conserva anche la *Historia plantarum*), è raffigurata la raccolta delle olive nere, oltre ad altre pagine miniate attinenti, come anche nel *Breviario Grimani* alla Marciana.

Un veneziano, Vitale Voltani, verso il 1160 ne controllava il commercio a Corinto, epoca in cui un genovese, Romano Mairano, lo

svolgeva dalla Spagna e dalla Provenza. Dal 1300 il papa provvide a delle scorte a Castel Sant'Angelo per la corte pontificia e per il culto a San Pietro. Roberto d'Angiò nel 1327 aveva privilegiato Gallipoli, esentandola dai tributi per la lavorazione delle olive. In Puglia sono fioriti gli ipogei, luoghi sotterranei (spesso antichi granai messapici e cripte bizantine) scavati nel tufo, per fabbricare l'olio per lucerne: a Gallipoli ce ne sono stati fino a 130 e ogni litro ottenuto equivaleva alla paga di un mese di un operaio.

Sappiamo che delle 40 olle di *Ali Babà e i quaranta ladroni*, una sola fosse piena d'olio poiché nelle altre erano nascosti loro.

Gli oli scadenti o scaduti venivano utilizzati dai lanaioli, poi Venezia ha tenuto per due secoli il primato dei saponi, passato quindi a Marsiglia e a Savona.

L'uso, sin dai tempi antichi, è per alimentazione, conservazione, cosmetica, medicina, lubrificazione, illuminazione; è stato un importante veicolo tra le civiltà: mesopotamica, fenicia, greca, romana, egizia, celtica, in tutto il bacino del Mediterraneo, tra religioni monoteiste (Torah, Bibbia, Nuovo Testamento, Corano), rivalutato nella farmacopea medievale (*Tacuina Sanitatis* e dal *Regimen Sanitatis Salernitanum*, intreccio di culture greca, latina, ebraica e araba, con ammissione delle donne), poi nel Rinascimento. Il buon samaritano lo usò col vino. Il 3 febbraio, festa di San Biagio, ricorre il rito dell'unzione contro le affezioni alla gola.

Atena era una dea vergine, per questo motivo la prima spremitura ha la denominazione di "extra vergine". Molti templi pagani a lei dedicati son stati trasformati, sin dai tempi antichi, in chiese cristiane, dedicate alla Vergine Maria.

La pittura senese del Rinascimento ha posto, nella mano dell'arcangelo Gabriele, nell'Annunciazione, il ramoscello di ulivo anziché il giglio, per antagonismo con il simbolo di Firenze. Specialmente in Umbria, in molti dipinti il Bambin Gesù o la Madonna (detta dell'olivo) hanno dei ramoscelli in mano. Tra le preghiere raccolte in *Analecta*, leggiamo «*oliva speciosa portans nobis pacis ramum*».

Pablo Neruda ha scritto l'ode *All'olio*; l'albero, gli uliveti, i rami, le raccoglitrice, il prodotto hanno suggestionato artisti, come Van Gogh, e infatti si trovano bellissime pitture, incisioni, fotografie artistiche; scrittori e poeti, Garcia Lorca (colore), Dante («cinta d'ulivo»), Boccaccio (cicala su per gli ulivi), Petrarca (*Canzoniere*, 230, «non lauro o palma, ma tranquilla oliva»), Pascoli, Cesare Pavese (sentimento), Montale, Verga (ulivi in fiore), non diamo corda a Pirandello, nel *Berretto a sonagli*, avendo espresso un concetto obsoleto, Sciascia, D'Annunzio (ne *La serata Fiesolana*: «e sugli ulivi, sui fratelli ulivi che fan di santità pallidi i clivi»), Trilussa, *L'omo e l'albero*, che si difende, ragionando, per non essere abbattuto.

Oltre all'agricoltura, vengono contemplate varie discipline: biologia, chimica, economia.

Sull'uso nell'arte culinaria (dal latino *culīna*, ossia cucina) ci limitiamo a menzionare qualche testo e ad assaggiare un po' di maionese, di antica derivazione mediterranea, addirittura punica, da Mahon (maona, imbarcazione, oppure città delle Baleari), secondo altri da Bayonne, o da Carlo di Guisa duca di Mayenne (il quale per golosità tardò che fosse pronta e se la gustò, venendo così sconfitto, invece il maresciallo Louis François Armand de Vignerot du Plessis de Richelieu, un casanova francese, all'assedio di Minorca se la fece preparare in tempo, gustosa e sostanziosa, evitando di accendere il fuoco e di farsi localizzare).

Fin dall'antichità i pesci venivano posti sott'olio in anfore, come si fa ancora oggi nei posti di mare nei vasi di vetro con il tonno (Athenaeus Neucratis, *Dipnosophistarum sive coenae sapientium*, 1556); Celsus Apicius, in *De re coquinaria*, suggeriva l'aceto per conservare il pesce fritto; Michele Savonarola, archiatra di Borso d'Este, scriveva sulle olive; il Consolato del Mare di Venezia menzionava per companatico a bordo «cipolle condite, con olio, sale et aceto», ottimo anche per prevenire lo scorbuto!

Nella gastronomia, oltre alle insalate e alle verdure cotte ben condite, ricordiamo i sottolio e le famose frittiture napoletane (tuttavia c'è un detto, che «un vero napoletano sa friggere anche con

l'acqua») o, quando fa freddo, spaghetti aglio, olio e peperoncino. Nei settori grafici alcuni esempi. Numismatica: £ 2, 10; 100 (Minerva con una pianticella); del Vaticano (colomba con ramoscello); turche (due rami d'olivo); 1 franco francese; banconota di 500 dracme; 1 peseta d'argento del 1869 e di bronzo (Hispania, donna sui Pirenei, rocca di Gibilterra ai piedi e ramoscello d'ulivo in mano); filatelia: francobolli da £ 1, 6 e 15; 100 e 300 (posta aerea); 750 (olio e olive), 750 + 2250 pro alluvionati; Grecia, «Anno Mondiale di Olivicoltura 1980» (con vaso, ramo e olive), «Competizioni Balcaniche», «Campionato Internazionale di Pallavolo 1994», «13° Campionato Europeo di Atletica 1982», la serie «Atene Olimpiadi 2004», olimpionici con ramoscello, Giochi Atene-Pekino 2006, Israele; marcofilia, annulli vari; scripofilia; araldica: albero o fronde; i ramoscelli nell'emblema delle Nazioni Unite.

Vi sono delle filastrocche: «Sono l'oliva e son tutta scura ecc.»; stornelli; indovinelli: «Son la bella del palazzo, casco in terra e non m'ammazzo, faccio lume al gran signore, son servita con amore» (oppure: «per la mia gentilezza, faccio luce al palazzo»).

Un aspetto interessante è una forma antica di pubblicità, ossia la famosa canzoncina con vena natalizia – «Piva, piva, l'oli d'uliva» – che veniva cantata dagli zampognari bergamaschi, i quali seguivano i venditori ambulanti di olio in Lombardia (soprattutto nel Bresciano) e, con il suono della piva (la cornamusa), ricordavano l'avvicinarsi del Natale (si gettava loro una monetina e ringraziavano con un doppio inchino, di cui uno era per raccogliarla): pare che abbia ispirato persino Mozart (*Le nozze di Figaro*, coro del III atto); all'epoca di Carosello è stata ricalcata dalla pubblicità, con «Olivoli, olivolà ecc.» del 1971 (due anni prima era «Capperi, che oliva»).

Nella Smorfia napoletana (deriva da Morfeo, il dio del sonno, quindi del sogno) l'olio comporta molti numeri, perciò se vi capita potete giocarli: olio 8; in bottiglia 9, sul cibo 7, venderlo 21, comprarlo 29, per lampade 38, berlo 47, cucinare 52, imbottigliarlo 63, rovesciarlo 68, d'oliva 70, macchiarsi 85, santo 88.

La sera, oppure nei pomeriggi freddi o di pioggia, lasciati da parte

monete, francobolli, sogni e quant'altro, ci si riuniva presso un caminetto o intorno a un braciere, pieno di noccioli residui della macina, facendo a gara a spremere dalla mente detti e proverbi sull'olio, sacri e profani, rivelatori di usi e costumi, a volte profondamente umani, di ricchezza e povertà, spilluzzicando delle olive (i cui vari metodi di preparazione non si discostano tanto da quelli dell'antichità) con pezzetti di formaggio, bruschette e altro, per accompagnare qualche bicchiere di vino: «a chicco, a chicco, si raccoglie l'oliva», oppure «a una a una si raccolgono le olive»; «acqua di maggio, vino ed olio»; «agnellino di un mese, olio di un anno, femmina di quindici»; «allora è grano quando è nella botte, allora è olio quando è nell'orcio»; «andare liscio come l'olio»; «a olio e grano non risparmiar denaro»; «aver consumato più vino che olio» (bevuto più che lavorato); «calmo come l'olio»; «chi vuol fare invidia al suo vicino, pianta l'olivo grosso e il fico piccolino»; «*caso cuotto cu ll'uoglio*», ovvero «cacio cotto coll'olio» (persone incompatibili, senza relazione di parentela); «chi ha denaro, condisce meglio»; «chi lavora l'ulivo gli chiede il frutto, chi lo concima lo ottiene, chi lo pota lo forza a dare»; «chi vuol tutte l'olive non ha tutto l'olio»; «con gli ulivi, un pazzo sopra ed un savio sotto» (sia per scuoterlo e raccogliere le olive, sia per potarlo e concimarlo); «chiaro come l'olio» (evidente); «con l'acqua e con la neve si colgono le olive»; «con un po' di pane e un'oliva, si fa mezzogiorno»; «*cu' mmico faje torze cu' l'uoglio*»; «dall'estate sino alle olive non mancano i lavori» (detto greco); «di olio mercante, oro e contante», oppure «mercante di vino, mercante meschino, mercante di olio, mercante di oro», oppure «mercante di vino, mercante poverino, mercante d'olio, mercante d'oro»; «dolori: olio dentro e olio fuori»; «due fagioli, olio e limone, ti sentirai come un leone»; «essere all'olio santo» (all'estremo di una situazione); «*è fernuto 'll'uoglie*», ossia «è finito l'olio» (è finita la pacchia); «essere sott'olio» (non sentire, non parlare, non reagire); «*facimmo 'a macchia 'e grascio 'n faccia 'a 'o zirro 'e l'uoglio*»; «fammi povero di legno che ti farò ricco d'olio» (con una bella potatura); «fai sapone, metti olio, che vien meglio»; «fare una macchia d'olio» (detto greco:

imbrogliare, truffare); «gettare olio bollente sugli assalitori»; «gettar olio sul fuoco» (ravvivare le polemiche); «gioventù in olio, vecchiezza in duolo»; «guardati da chi pare sempre fritto, come fossero caduti i sorci nell'olio»; «ho dato olio a quello ed ora mi corico allo scuro»; «i guai son macchie d'olio che s'allargano», oppure «una macchia d'unto, su un'altra di olio!»; «il fegato va sepolto nell'olio con la cipolla»; «il marito è come il vino che migliora col tempo e la moglie è come l'olio che col tempo inacidisce»; «il pesce deve nuotare tre volte, nell'acqua, nell'olio e nel vino»; «insalata, poc'aceto e ben oliata», oppure «l'insalata vuole il sale da un sapiente, l'aceto da un avaro, l'olio da un prodigo, mescolata da un matto, mangiata da un affamato», oppure «per condire l'insalata vola col sale, canta coll'olio e fuggi coll'aceto», oppure «un dotto col sale, un economo con l'aceto e un prodigo con l'olio acconciano l'insalata», ma «ogni erba vuole olio, aceto e sale»; «i vermi delle ciliegie passano agli ulivi»; «la donna è sottile più dell'olio» (s'infiltra dappertutto); «l'albero d'ulivo pretende cinque cose: largo, pietra, letame, ascia e sole», oppure «l'olivo vuol sette esse: sale, sòla, suolo, sasso, scasso, scure, stabbio»; «la lampada senza olio si spegne»; «la padella e la lucerna consumano molto olio, la donna se è cattiva, altro che olio» (ricordiamo la parabola evangelica delle vergini stolte); «l'amore è come l'olio della lampada, che ardendo si consuma»; «l'arte vuole il capomastro e la cicerchia olio» (detto greco), oppure «*pe llu capucanale, pane, oju e mmieru (vino) a vvoluntà*»; «lascia che ognuno frigga nel suo olio»; «le olive migliori sono quelle sulle parti alte dei rami, i fichi nei rami bassi»; «*li zanzali de le ulie, èssene a ccampu sutta Natale*»; «l'olio d'oliva i mali li porta via», oppure «olio d'oliva, ogni malanno porta via» e idem con l'aggiunta «ma hai da dire un'Ave Maria»; «l'olio e la verità tornano alla sommità» (ossia vengono a galla); «l'olio si abbassa e il residuo si alza»; «l'oliva la dà Dio e l'olio lo fa il villano»; «l'olivo quanto più ciondola più unge» (ossia più è carico più produrrà); «la prima oliva è oro, la seconda argento, la terza non vale»; «l'ulivo benedetto vuol trovare pulito e netto»; «meglio pane e olio tre volte al giorno che porco per un anno»; «l'uomo campa fino a quando c'è olio alla lampada»

(alla vita); «mare (o lago) liscio come l'olio», oppure «tutto scivola liscio come l'olio»; «meglio puzzare di vino che di olio santo»; «non metter né sale né olio» (non impicciarsi); «non mi chiamare oliva finché non m'hai raccolto», poiché «dal fiore al coppo vi è gran trotto»; «*oju de lampa, de ogni male scampa*»; «*oju de susu, mieru (vino) de menzu e mmele de sutta*», oppure «*l'uoglio de coppa, lo vino de miezo, lo mele de funno*», ossia «la parte migliore dell'olio è sopra, del vino in mezzo e del miele sotto»; «olio, aceto, pepe e sale fanno buono uno stivale» (oppure «coll'olio e il sale è buono anche un pezzo di grembiale», ossia tutto); «olio amaro, tienilo sempre caro caro»; «olio di prima spremitura, vino di mezzo anno»; «olio, ferro e sale, mercanzia reale»; «olio di lucerna, ogni mal governa»; «olio di scarto, ungimi tutto», oppure «olio franco, ungimi tutto»; «olio e sale, ogni erba vale», oppure «ogni erba si può mangiare»; «olio nuovo e vino vecchio» (oppure «olio di un anno e vino di cent'anni»); «olio per odore e sale per sapore»; «olio e aglio fanno una spezieria»; «olio, sale, pepe e fuoco sotto», oppure «chi non sa cuocere faccia fuoco, metta olio, sale e pepe»; «olio versato sulle onde» (per smorzare la tempesta); «oliva di avvallamento, poco l'olio e l'entrata» (il guadagno); «oliva raccolta con la mazza (bacchiatura) produce cattivo sapore»; «Oronzo, metti aglio, sennò ti concio, metti olio e sale, sennò le ciotole che stanno a fare?»; «*pane e oju, e ffazzu cce bboju*»; «per far crescere bene il bambino pane coll'olio e pane nel vino»; «per l'Assunta l'oliva è unta» (il 15 agosto inizia la fase); «per Santa Maria l'olio è per la via»; «perder l'olio e la spesa» (da Plauto, *Poenulus*, I, 119); «piange il pecoraio quando va fuori, non piange quando si mangia la cagliata, piange quando coglie le olive, non piange quando suona mezzogiorno»; «piega il ramo dell'ulivo quando è tenerello»; «quando fiorisce d'aprile un buon barile, se di maggio ne avrai tanto per assaggio, se di giugno t'ungerai appena il grugno», oppure «trama d'aprile, riempi il barile, trama di maggio, giusto un assaggio, trama di giugno, ungi solo il grugno», oppure «quando l'olivo fiorisce in aprile, le olive si raccolgono in abbondanza»; «quando il cavolo è duro, l'olio che metti è perso»; «quando il malato campa, non sia negato l'olio alla lampada»;

«quando in cucina c'è l'olio, il sale e il pane, non manca nulla»; «quando non c'è più olio alla lampada, si va per la candela»; «quando si arriva a San Vito, fruga l'ulivito, se una ne appare è un'annata generalmente favorevole», oppure «a San Vito, fatti un giro nell'ulivito, se ne appare una l'entrata è assicurata», oppure «se ne appare una o due è entrata generale», oppure «se una appare cento ce ne sono» (buon segno), oppure «a San Vito vai a vedere l'ulivito, a San Donato, o ricco o spogliato»; «quando si rompe una bottiglia d'olio è sempre una grande disgrazia» (essendo prezioso); «rametto scambiato dagli sposi», oppure «rametto sopra il letto» (come protezione, credendo che la croce fosse di ulivo); «quieto come l'olio»; «se hai un problema, aggiungi olio»; «se il primo di maggio è chiaro, l'olio dell'annata non è amaro»; «se il primo di maggio è scuro, olio dell'annata più genuino»; «se non curi la casa, pane ammuffito, olio rancido e vino che sa d'aceto»; «senza olio, a che ci serve lo stoppino?»; «senza olio, la lampada non arde»; «se piove d'agosto, piove olio, miele e mosto», ma «l'acqua del 24 agosto rovina olio e mosto», oppure «la pioggia tra luglio ed agosto è la fonte dell'olio e del mosto», oppure «acqua di giugno, rovina del mondo, acqua d'agosto olio e mosto»; «si estende a macchia d'olio»; «*sorece 'nfuso rint' all'uoglio*», ossia «essere come un topo bagnato nell'olio» (di persona inzuppata di pioggia); «sotto Natale, l'olio al mercante e le olive accumulate al frantoio»; «*sta' dint' all'uoglio fritto*» (ha molte preoccupazioni); «versare l'olio o il sale porta male»; «se di febbraio corrono i viottoli, empi di vino e olio tutti i ciottoli», ossia «se piove di febbraio, ci sarà un bel raccolto»; «*ulie de nònnuta e vvigna de serata*»; «ulivo benedetto, arde verde ed arde secco»; «un signore senza soldi è come un fanale senza olio»; «ungi e frega, ogni male si dilegua»; «ungere le ruote» (agevolare, corrompere), ovvero «abbiamo oliato il guardiano e ci ha lasciato passare» (detto greco); «uovo di un'ora, pane di un giorno, vino di un anno, olio di due», ma «amico di trenta»; «uscirne olio» (indenne, detto greco); «vigna piantata da me, gelso da mio padre, olivo da mio nonno»; «vino vecchio e olio nuovo»; «zitto come l'olio», oppure «cheto, zitto come l'olio», oppure «com'un olio».

La piccola vigna della nonna

La mia povera nonna la gh'aveva
On vignoeu arent ai Pader Cappuscin:
El Guardian ghe le benediceva:
I Soeu fraa ghe beveven mezze el vin.

La nonna in del morì la me diseva:
Te lassi sto vignoeu, el mè Franzeschin;
S'el voeur bev el guardian lassa ch'el beva:
Usellin tira a casa el porschellin.

Quando ecco tutt a on tratt Napoeleon
El dà ona soppressada ai fratarij.
S'ciavo suo, sur vin, la protezion.

Credeva de fann più nanch on boccaa:
Inscambi mò hoo impienii tucc i vassij,
Inscambi hoo bevuu anch quell che dava ai fraa.

Eppur in sti agn passaa
Gh'avarev giugaa el coo che senza lor
No scusavem né nun né nost Signor!

[La mia povera nonna aveva una piccola vigna accanto ai Padri Cappuccini; il guardiano gliela benediceva; i suoi frati le bevevano mezzo il vino. / La nonna nel morire mi diceva: «Ti lascio questa vignuola, Franceschino mio; se il guardiano vuol bere lascia che beva: uccellino tira a casa il porcellino (1)». / Quand'ècco, tutt'a un tratto, Napoleone dà una bella soppressatura alle fraterie. Addio, signor vino, la protezione. / Credevo di non farne più neanche un boccale; invece ora ho riempito tutte le botti, invece ho bevuto anche quello che davo ai frati. / Eppure, in questi anni passati ci avrei giocato la testa che senza di loro non potevamo farcela né noi né nostro Signore!]

(1) - Proverbio milanese che significa: dona dieci e avrai cento.

Nota. Nell'anno trascorso è stato festeggiato il centenario della morte di Carlo Porta, il grande poeta milanese, che insieme a Belli rappresenta uno degli esponenti più illustri della poesia dialettale italiana, avvalorando le memorabili affermazioni di Gianfranco Contini secondo il quale quella italiana è l'unica grande letteratura nazionale la cui produzione dialettale faccia visceralmente, inscindibilmente corpo col restante patrimonio. Il sonetto che riproduciamo, privo di titolo nell'originale, è datato con buona approssimazione all'autunno del 1810, subito dopo l'editto napoleonico del 25 aprile 1810 con il quale venivano soppressi gli ordini ecclesiastici a cui allude il v. 10, nel quale la parola «soppressada» deriva da «soppressa» che in dialetto milanese è il ferro da stiro: donde il gioco di parole con soppressione. (a c. di F. O.)

Paolo Procaccini

Pasta der fagottaro

Da qualche anno prendo in affitto un lottino di terra, per coltivarvi le verdure da mangiare in famiglia, anche perché ho un figlio ipervegano, un talebano più che convinto delle proprie salutari ragioni. Non è cattivo, ma può diventare sgradevole, in quanto lui non cede e io nemmeno.

Cucinicchio da cinquant'anni, ho tradizioni da difendere.

I primi tempi con l'orto ho riassaporato gusti lontani nella memoria: zucchine saporite e pomodori che profumavano d'estate, carciofi, fave, insalate, broccoli.

Però, un po' per la distanza da casa, molto perché la terra, pur se ammendata di torba, sabbia, compost degli scarti alimentari domestici, è rimasta cretosamente compatta, gli sforzi e le spese cominciavano a condensarsi in risultati positivi, ma moderatamente tali.

Due colture davano prodotti eccellenti: l'arbusto di salvia e la siepe di rosmarino, che da soli non si mangiano, si possono seccare, polverizzare e usare per dare sapore a cibi come i pomodori, qualora non guastati dalla peronospora, come stava accadendo.

Altri vicini di lotto, avendo goduto di analoghi problemi, disertando l'impresa, mi avevano lasciato solo; così, la mia compagna di vita e di zappature, cercando in Internet, aveva trovato una proposta alternativa e interessante assai più vicina a casa.

Appena mi faccio revisionare la bici, ci vengo con quella, pensai. Mai successo.

Dubbiosi partimmo per la nuova avventura.

Non solo trovammo simpatici gli altri coortolani, ma perfino il padrone delle terre.

Si era stabilita una simbiosi ideale, un partito unico degli zappatori paganti, tutti uniti nel cooperare e collaborare con gli altri. A una vanga in prestito si scambiava una zappa o un forcone o un vasetto di terriccio per farci il piantinaro.

Questo Paradiso presto fu sottoposto a una severissima prova: il pranzo tutti insieme. Dovendosi molti di noi trasformare in cuochi, l'esperienza poteva risultare un terribile Inferno. Non mancavano nella nostra vita analoghi drammi.

Infatti non mancarono né fiamme né carboni ardenti per la braciara, sulla quale competenti carabinieri e finanzieri in pensione cossero a puntino bistecche e coscette di pollo. Le fette di pane furono bruschettate a mestiere. Né lacrime né scrosci di improvvida pioggia le bagnarono.

Noi 20 audaci non mancammo di buoni vini, buoni dolci, insalate a metri 0, risate e nipotini altrui vispi nel giusto, liquorini e amari self-made e quant'altro.

Il mio impegno si produsse nell'elaborazione d'un sugo per gli spaghetti, che potesse ricordare il profumo antico della pasta che i fagottari sulla spiaggia di Ostia erano capaci di consumare a chili nelle domeniche estive, vissute in ampie tribù familiari.

Non disponendo di fornello in loco, il piatto mi parve assaissimo più adatto della pasta corta fredda, che non è cattiva, ma è meno emotivamente coinvolgente de *li spaghetti a la fagottara*, che si mantengono morbidi e quasi tiepidi dopo ore dalla cottura.

Allego una ricetta di massima: 1 kg di spaghetti o spaghettoni; 1 kg tra pomodori e passata; 1 cipolla media; 1 carota; 1 patata piccola; 1 costina di sedano; ½ aglio; ½ bicchiere di vino; un pizzico di pepe; 1 cucchiaino di sale grosso; olio al peperoncino molto e secondo i gusti; olio e.v.o. molto abbondante; basilico e/o prezzemolo a iosa.

Mentre il soffritto va, fare a pezzetti i pomodori, unirli, aggiungere la passata e sciacquarne col vino il vetro, unire l'intruglio, salare, aggiungere l'altra metà degli spicchi d'aglio non usati nel soffritto e solo scamiciati, il pepe, l'olio piccante.

Spegnere quando è denso (2-3 ore). Correggere dove serva. Riporre il sugo per usarlo sugli spaghetti caldi da mangiare freddi. Oliare ancora, prima di impiattare.

L'evento fu crudelmente replicato...

Le ribotte di Giosuè Carducci a Castagneto

Ho trascorso l'infanzia e parte della giovinezza a Castagneto, il paese toscano caro al Carducci («Dolce paese onde portai conforme l'abito fiero e lo sdegnoso canto...»). Mio padre, nato a Rocca di Papa, vi era stato trasferito per lavoro. Con sua soddisfazione, devo dire, perché, fin dagli anni dei suoi studi a Roma, era sempre stato un ammiratore dei versi del Carducci, perciò a Castagneto si sentì a casa.

Agli amici che venivano spesso a trovarci, specialmente dopo cena (non c'era ancora la tv), recitava volentieri a richiesta versi del poeta e frequentemente inviava a parenti e amici lontani una cartolina che, invece del bel paesaggio toscano, raffigurava il Carducci contornato da un numeroso gruppo di castagnetani, quasi che il poeta fosse un intimo della famiglia. Sotto alla cartolina era scritto: «Giosué Carducci a Castagneto dopo una ribotta».

A me bambina, i versi del Carducci annoiavano a morte e la cartolina carducciana, che vedevo spesso su qualche mobile, pronta per essere spedita, non mi diceva nulla. Anche la parola «ribotta», inconsueta nella vita quotidiana e della quale avevo una vaghissima idea (rimpatritata del poeta con amici castagnetani accompagnata da grandi bevute?), scivolava, nelle mie giornate di scuola e di giochi, assolutamente inesistente.

Dopo alcuni anni di permanenza a Castagneto, il lavoro di mio padre prese altre strade e la Toscana fu abbandonata con le ribotte del Carducci.

A distanza di tanto tempo da allora, l'*Apollo buongustaio* mi ha tirato le orecchie, facendomi tornare in mente le ribotte carducciane. Ho ripreso dunque in mano il libro *Giosuè Carducci e la sua Maremma* di Luciano Bezzini, un autore castagnetano, scomparso da alcuni anni, e le *Lettere* del Carducci ai familiari, un vecchio libro di mio padre edito per la prima volta da Zanichelli nel lontano 1913. Però prima di iniziare la lettura per me nuova e avventurosamente piacevole – mi sono figu-

rata – delle lettere, ho sentito il bisogno di aprire il vocabolario Treccani, per chiarire a me stessa e agli amici dell'*Apollo* il significato della parola «ribotta»: italiana o regionale?

Italianissima, dice il Treccani – anche se derivata dal francese *ribote* – e così recita: «Riunione di più amici per mangiare e bere insieme con molta allegria e senza scrupoli di temperanza».

Certamente il Treccani non nomina il Carducci, ma a questo punto mi dovrebbero aiutare le *Lettere* e il Bezzini, che del Carducci nei suoi rapporti con i castagnetani ha scritto molto.

Cominciamo dalle *Lettere*. Il Carducci, professore all'università di Bologna dal 1860 (ha già pubblicato parte delle *Poesie*, *L'Inno a Satana*, *Della varia fortuna di Dante*, *Levia Gravia*), scrive alla moglie da Livorno dove è ospite dell'amico Giuseppe Chiarini: «Livorno, 10 agosto '74. Mia cara Elvira, sono stato in Maremma, a rivedere i paesi dove passai i miei primi anni; e per ciò ho tardato a scriverti. Io credo che tu starai bene: credo che sarà venuta la zia: fammelo sapere. Sto assai bene qui da Chiarinia che ha di gran bei libri e degli scaffali magnifici, tutti a cristalli, che io gli invidio. Sabato o domenica spero di tornarmene a casa, dove non mi par vero di raccogliermi fra i miei lavori e i miei studi, ora che il caldo è scemato... Tuo sempre Giosuè Carducci».

La visita del 1874 il Bezzini la definisce segreta, perché, oltre alle parole della lettera alla moglie, non ci sono riscontri di nessun altro genere. Si può pensare che il poeta sia stato a Castagneto in incognito di ritorno da Civitavecchia, dove potrebbe essere stato a trovare l'amata Carolina Cristofori Piva, che allora risiedeva in quella città. Ma sono soltanto ipotesi.

La visita ufficiale a Castagneto avvenne alcuni anni più tardi, nel 1879, con tanto di banda, saluto del sindaco e ribotta tutta al maschile, come d'uso, in casa dell'amico Cecco Borsi. Non conosciamo le portate di quel pranzo, certamente tante come in ogni ribotta che si rispetti, di sicuro troneggiarono sulla tavola vassoi dell'immancabile arrosto di uccelli allo spiedo, soprattutto tordi che il Carducci amava particolarmente, insieme a pezzi di maiale, pollo e coniglio tutto insaporito con

le indispensabili foglie di salvia. E molto vino che i castagnetani continuarono a portare in casa del Borsi per tutto il pomeriggio.

La ribotta più famosa, quella della foto, scattata dal futuro genero Giulio Gnaccarini, poi marito della figlia Laura, avvenne nove anni più tardi, all'aperto presso la diroccata Torre di Donoratico, che svetta solitaria fra gli alberi e gli arbusti della macchia mediterranea, lontana dal paese circa un chilometro e mezzo, meta di scampagnate anche ai miei tempi.

La mattina stessa della ribotta il Carducci scrive alla moglie: «Castagneto, 17 maggio 1885. Cara Elvira, sono a Castagneto e ci sto benissimo. Parto ora che sono le 8 della mattina, per andare a mangiare sotto la Torre di Donoratico. Mi sono messo una giacca alla maremmana e un cappello largo di falde, e sono molto bello. Penso di partire martedì in vece di lunedì; tanto che non arriverei a tempo di far lezione lunedì. E poi, ti ripeto, qui sto bene. Ti abbraccio e bacio le figlie, e bacio la Elvirina [la nipotina avuta dalla figlia Bice], Tuo Giosuè Carducci».

Certamente anche nella ribotta della Torre di Donoratico il piatto forte fu l'arrosto di uccelli allo spiedo cotti sulla brace – ma non tordi, non era il loro periodo – insaporiti da pezzi di maiale e molto vino castagnetano. Come primo piatto forse zuppa di pane alla toscana o polenta, che si possono mangiare anche freddi.

Per tornare a Castagneto, Carducci aspettò l'ottobre successivo, tempo di tordi. Ecco cosa scrive il poeta alla moglie poche ore prima della ribotta: «Castagneto, 19 ott. '85. Cara Elvira, sto bene. Ieri sera cominciai dal mangiare de' tordi, che parean di paradiso. Oggi seguirò. Credo che questi signori te ne manderanno. Sentirai. Ma qui sono freschi che è un piacere. Parto dimani mattina alle 6 e mezzo per Roma. Ti abbraccio e bacio la Laura, Tuo Giosuè Carducci».

Quell'«oggi seguirò» vuol dire chiaramente ribotta già organizzata per il pranzo, che però non si poté tenere alla Torre di Donoratico, come avrebbe voluto il poeta, perché il tempo prometteva pioggia. Si ripiegò in fretta e furia sull'ampia cucina di Segalari, un bel castello rustico circondato da cipressi su una collina di ulivi. Il menù si può immaginare

che sia stato più o meno il solito con prevalenza di arrosti, vino e la consueta allegria di brindisi.

Dovranno passare nove anni per arrivare alla futura ribotta. Nel frattempo il Carducci ha pubblicato quasi tutte le opere, è stato nominato Senatore del Regno e ha pranzato varie volte con il re Umberto e con la regina Margherita, che in più occasioni gli dimostra pubblicamente una grande stima, ma il richiamo della Maremma dei «suoi primi anni» e del sincero semplice calore umano degli amici castagnetani è ancora forte.

Torna di nuovo a Castagneto nel 1894, accompagnato dal genero Giulio Gnaccarini e da Diego Martelli, il critico d'arte sostenitore dei Macchiaioli, e ci si ferma tre giorni a partire da sabato 20 ottobre. La ribotta, che ho l'impressione sia stata meno vivace e allegra del solito (sono morti Cecco Borsi e alcuni dei primi ribottisti), si svolse la do-



Ribotta del 17 maggio 1885: il Carducci è al centro degli amici castagnetani con il bicchiere in mano.

menica successiva in casa dell'amico Guidino Casanuova che lo ospitava. È probabile il solito menù, preparato questa volta da mani femminili, la moglie e le figlie di Guidino. Il paese sempre in festa con continue visite in casa Casanuova di ammiratori e di curiosi.

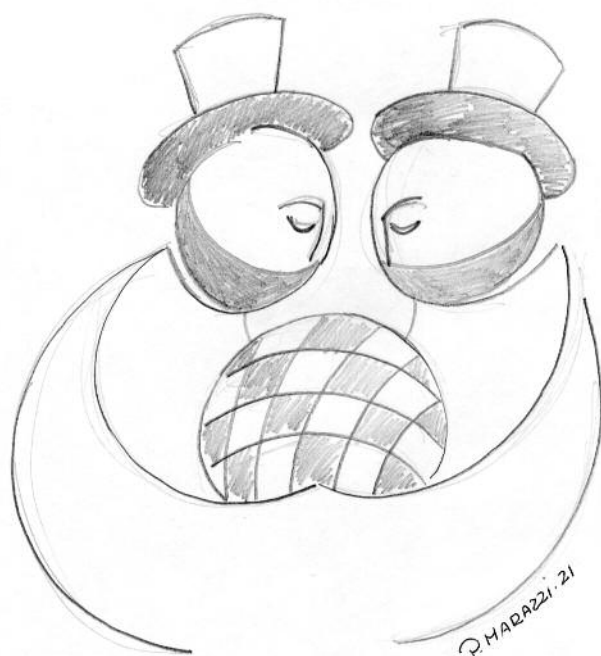
Dopo di allora non ci sono notizie di altre ribotte né di visite a Castagneto, almeno in via ufficiale. Le lettere alla moglie arrivano in gran parte da Roma e d'estate da luoghi alpini: Moncenisio, Courmayeur, Misurina, Ceresole e soprattutto da Madesimo, nella Valchiavenna, dove il poeta andava a passare le acque con bagni freddi al mattino e lunghe passeggiate nel pomeriggio. In ogni modo mantenne rapporti epistolari con alcuni castagnetani che gli inviarono costantemente tordi e vini.

E anche Castagneto non l'ha dimenticato: subito dopo la sua morte cambiò il nome di Castagneto Marittimo in Castagneto Carducci. Ora in paese c'è un piccolo museo ed è stato ideato il Parco letterario in onore del poeta.

Il coniglio ischitano

Chi conosce Ischia abbina l'isola subito alle sue fantastiche terme che promettono – e mantengono – benessere al corpo e allo spirito. Chi è stato a Ischia sa anche che è un luogo magico, ricco di storia, con una natura lussureggiante e con abitanti dal tratto gentile. Chi è stato a Ischia lo sa, ma chi non c'è mai stato forse ignora, che il piatto più celebre non è di mare, ma di terra: il coniglio all'ischitana. Se infatti i piatti di mare, dagli spaghetti alle vongole alla grigliata mista, si ritrovano un po' ovunque, e ovviamente anche qui non mancano e sono eccellenti, il coniglio ha sull'isola una sua storia particolare. La domenica e i giorni di festa, percorrendo i vicoli saraceni di Forio, la località più a ovest dell'isola che guarda verso il mare aperto e dove, in rari casi, al tramonto si può vedere il mitico "raggio verde", sicuramente sarete raggiunti da un profumo particolare, speziato: è il coniglio all'ischitana che sta cuocendo per essere pronto per il pranzo importante, quello che vede riunita la famiglia nelle festività e accoglie gli ospiti.

Intanto è da ricordare che in quasi tutte le isole c'è la parte a mare e l'interno agricolo; si pensi anche alla vicina Capri dove, su e giù dalla scala fenicia, i pesci arrivavano ad Anacapri, nella parte alta dell'isola, e frutta e verdura arrivavano alla marina. Ischia è ben più estesa, perfino montana se pensiamo che l'Epomeo, il monte che la domina, è alto 788 metri. Il suo nome significa «che guarda»: infatti dalla sua cima il panorama è a 360 gradi su una vasta area coltivata a vigneti, ortaggi e frutta, che dolcemente degrada fino al mare. Il monte è costituito da un blocco di crosta terrestre che si è sollevato a causa del magma sottostante. Per questo le manifestazioni vulcaniche, che danno poi vita alle acque calde, sorgono tutte lungo le coste, cioè ai bordi del blocco. Proprio attorno all'Epomeo si sono formati borghi agricoli come Serrara Fontana e Barano d'Ischia. E il versante del monte che scende gradatamente verso Forio è tutto una campagna ubertosa. È qui che è nato il coniglio all'ischitana.



«L'INCONTRO CON LA CROSTATA»

Fin dall'antichità, sull'isola viveva una fiorente colonia di conigli selvatici. Del resto la prolificità del coniglio è proverbiale, tanto da diventare simbolo. Forse l'omaggio più bello ai conigli, come augurio di fecondità per la sposa, lo ha fatto Tiziano che, nel suo celebre dipinto *Amor sacro e Amor profano* (Roma, Galleria Borghese), pone, dietro l'Amore profano, cioè l'amore terreno abbinato alle nozze, due coniglietti. È bene sottolineare al riguardo che l'Amore profano, o meglio la beltà ornata o Venere Pandemos, è la donna elegantemente vestita e non quella seminuda; quest'ultima, che reca in mano il fuoco, è l'Amore sacro o Beltà disadorna o Venere Urania. Scusate la digressione, ma ho trovato anche su riviste d'ampia diffusione indicare come profana la Venere Urania, mal interpretando la sua nudità!

Tornando ai nostri conigli, i contadini, avendo iniziato a catturarli e ad allevarli, hanno escogitato un sistema particolare perché conservassero le peculiarità del coniglio selvatico: la carne compatta e il delicato sapore che deriva dalla nutrizione con erbe spontanee; nasce così il cosiddetto coniglio di fosso, documentato fin dai primi anni del 1700. I contadini predisponavano fosse profonde circa 2 metri e vi mettevano i conigli. Questi, spontaneamente, iniziavano a scavare gallerie laterali all'interno delle quali si rifugiavano in caso di pioggia, vento, freddo o troppo sole. I contadini ponevano poi delle rudimentali chiusure lì dove queste gallerie sbucavano nel terreno limitrofo; chiusure che, all'occorrenza, servivano poi per catturarli. In tal modo i conigli crescevano quasi come se fossero liberi, creando la loro gerarchia, col maschio dominante, e nutrendosi di erbe dei campi.

Questa antica tradizione rischiava di scomparire; fortunatamente alcuni allevatori l'hanno da ultimo ripristinata. Purtroppo le varietà di coniglio autoctone, presenti fin dall'età greca, il Sorcino e il Leporino, non ci sono più. Oggi queste razze sono state sostituite dalla Lepre Belga, usata come riproduttore maschio, e dalle varietà Blu di Vienna e Fulva di Borgogna come fattrici.

La ricetta del coniglio all'ischitana è molto semplice: il coniglio, a pezzi, viene rosolato in olio profumato con aglio, poi vengono aggiunti pomodori rossi tagliati a pezzetti e foglie di piperna (o pipernia), e viene

lasciato cuocere lentamente. La piperna è una pianta autoctona, tra il timo e la maggiorana, da ultimo piuttosto rara, che gli ischitani, che hanno la fortuna di averne, coltivano con ogni cura; è così profumata che viene utilizzata anche per farne un liquore. Certamente rispetto a questa ricetta base ci sono le varianti: chi, in mancanza di piperna, mette altre spezie tra le quali il basilico, chi prima del pomodoro fa evaporare del vino bianco, chi aggiunge olive... Ma la base è quella indicata. Il sugo di cottura viene anche usato per condire la pasta.

Il recipiente adatto è, da tempo immemorabile, di coccio: non a caso il nome che i latini avevano dato a Ischia è Pithecusa, dal greco *pithos* (vaso), cioè l'isola dei vasai. Infatti, sebbene il terreno sia vulcanico, ampie sono le zone argillose da cui ricavare materiale per i vasi, ancora oggi prodotti in laboratori artistici.

Sembra che tra i primi a cuocere il coniglio siano stati i siracusani che, invasa l'isola nel 470 a.C. e trovandola piena di conigli selvatici, trovarono il modo di "alleggerire" così la loro presenza. Certo all'epoca non c'era il pomodoro, che sarà introdotto in Europa dall'America dopo la sua scoperta, ma è probabile che fin dalla antichità fossero usate molte erbe aromatiche.

Gli ischitani, negli ultimi tempi, hanno trovato anche un altro modo di preparare il coniglio: infatti hanno ideato il salame di coniglio, che è appannaggio di alcune piccole aziende familiari. È un salame fatto con la carne di coniglio che preventivamente è messa a macerare nel vino, poi tritata, impastata delicatamente con spezie e lasciata a riposare alcune ore, infine insaccata in budello di maiale, insostituibile per tale funzione. Alcuni aggiungono anche alcuni pezzetti di lardo per rendere l'impasto meno asciutto. Anche in Friuli si preparano le salsicce di coniglio, ma la ricetta è diversa.

Come accompagnare il coniglio all'ischitana? Molti suggeriscono le melanzane a funghetto, ma io ho trovato due ricette locali di cui la prima, la pizza di scarola, può fare da *entrée*, e la seconda, l'insalata "intorcinata", dopo il coniglio può offrire un piacevole sapore di fresco. Si potrà obiettare che la pizza di scarola è un piatto di tutta la Campania, ma qui ha delle peculiarità. È una pizza di pane che contiene una

farcitura composta da scarola, capperi, acciughe, pinoli, olive (la farcitura classica), ma gli ischitani non mettono i capperi e aggiungono noci e un ingrediente specialissimo, il vino cotto. La classica pizza di scarola si cuoce al forno, ma a Forio si frigge, come un calzone. Durante lo struscio in Corso Francesco Regine, nel centro storico, attratti dal profumo si entra in piccole friggitorie e se ne esce con un profumato fagottino, racchiuso in un tovagliolo di carta, che si gusta continuando a camminare. Torna la scarola anche nella insalata “intorcinata”, piatto tipicamente contadino: si riempie il cespo di scarola di pomodori a pezzetti e cipolla affettata, poi si spezza la scarola con le mani, mescolando l’insieme come se si trattasse di strizzare i panni da bucato. Sale e olio... e i contadini la mangiavano proprio con le mani.

Ovviamente il tutto, dall’antichità a oggi, viene inaffiato con vino d’Ischia, profumato e leggero. Alla salute!

Lilia Slomp Ferrari

El Bórtol

El Bórtol, nella plaga magica dei ricordi, è sempre stato per me il mago delle lunghe estati giocate a nascondino fra boschi e prati, a cavalluccio del sole e dei temporali.

Era il postino di Canal San Bovo, un paesino del Primiero nella Valle del Vanoi che pareva dipinto dal tempo con mani leggere e quando, con la sua borsa di corame gonfia di lettere, andava a piedi a consegnare la posta nelle frazioni e nelle contrade vicine, io gli facevo compagnia arrampicando per scorciatoie e sentieri che portavano alle vecchie baite e ai masi sperduti sui fianchi della montagna.

In quei lontani anni Cinquanta, Canal San Bovo era una piccola mano allargata di case con i balconi di legno fioriti; immaginate cosa potessero essere le frazioncine che gli facevano corona: tutto pareva fermo come in una vecchia fotografia graffiata dai disastri di una guerra appena finita.

L’Anéta, moglie del Bórtol, era amica di mia madre. Ci affittavano una stanza che somigliava a un solaio per una pipa di tabacco perché si potesse stare *ai freschi*. Allora l’estate durava più di tre mesi e io e mio fratello la vivevamo come una grande avventura.

Ancora non sapevo né leggere né scrivere, però mano nella mano del Bórtol ho ripercorso tante storie della gente di quei luoghi attraverso il suo raccontare fiorito di soprannomi, di accadimenti lieti e tristi che parevano quasi leggende.

Al Bórtol piaceva un sacco *ciacolare* mentre si camminava, quasi sempre in salita, con la canzone dei boschi in sottofondo e l’armonia dei prati che invitavano a fare capriole. Mi faceva raccogliere nel pugno fragole e mirtilli per mangiarli lentamente e riprendere fiato, mi faceva notare la resina gocciolante dalle cortecce dei grandi abeti, a volte riuscivamo a vedere gli scoiattoli, mentre nel cielo le nuvole prendevano forme fantastiche.

Quando la gente lo vedeva arrivare si preparava ad accoglierlo come

fosse un personaggio importante, lo salutavano con deferenza come facevano con il parroco, con il sindaco, con il medico:

«Bórtol, gh'èlo novità?»

«Me dispias, forsi doman.»

Scrutavo le ombre su quei visi bruciati dal sole. Quanto mi sarebbe piaciuto scrivere loro una cartolina inventando le parole che attendevano nel sogno, le notizie delle persone care che la guerra aveva disperso o che l'emigrazione aveva sparso per il mondo. Le aspettavano per alleggerirsi il cuore e guarnire i vetri scorrevoli della credenza piena solo di santini e preghiere.

Le storie delle famiglie isolate nei masi con i prati da falciare, le bestie da accudire, mi affascinavano già allora. Leggevo negli occhi delle madri l'attesa trepidante di un cenno di vita del figlio soldato ancora disperso in Russia; fra i ricci spettinati delle spose avrei voluto intrecciare fiori di campo che i mariti lontani, per lo più lavoratori in Svizzera, sicuramente avrebbero raccolto per loro. componevo mazzolini su mazzolini mescolando i colori, la *tosàta dei fiorati* mi chiamavano. Era il tempo che potevi raccogliere quello che volevi e i prati si agghindavano alla grande senza risparmio di varietà e bellezza.

Io e il Bórtol trovavamo i *finferli* e le *brise* in mezzo ai muschi, dove nessuno li scovava mai. Portavo sempre con me un cestino e mi pareva di essere Cappuccetto rosso.

Nel nostro andare rincorrevo saltellando l'ombra lunga del Bórtol standoci dentro tutta. Ogni tanto, quando c'era da attraversare un ruscello o da scavalcare qualche tronco sul sentiero, mi teneva fissa per mano. Annusavo la borsa di cuoio che teneva a tracolla appoggiandomi col viso immaginando di essere una letterina, una cartolina, quella che tutti attendevano con il batticuore.

Tengo ancora preziosi nell'anima il timbro gioioso della sua voce, i canti di montagna che mi ha insegnato, lo sguardo saggio delle persone che incontravamo.

E intanto, il capitello del Cristo assassinato pareva ringraziarmi quando ci fermavamo per lasciare un fiore, una preghiera prima di arrampicare sempre più in alto.

«En biceròt Bórtol, en tòch de formai al bait dei pradi alti?»

«Sarà per n'altra volta, Orsola!»

La donna allora si asciugava gli occhi, mentre rimestava la polenta nel paiolo appeso alla catena.

Che fatica arrampicare sugli *sgrèbeni* per una cartolina! E che felicità quando vedevi le stelle tremolare nello sguardo di chi la riceveva! Mi sentivo anch'io una postina quando il Bórtol mi posava sui riccioli il suo berretto con la visiera.

Gli facevo compagnia, gli volevo bene perché somigliava al mio papà. M'insegnava il nome delle erbe e dei fiori:

«Sta chi l'è l'erba mentolina, prova a sfregolartela sui denti, te sentirai che frescura!»

«Gesùmaria, che bianchi che i è diventadi, par quei dei moreti de l'Africa!»

Quanto ho strofinato, Bórtol, quanto ho riso al sole e al vento in quei mesi d'estate bambina!

Ho sempre atteso nella vita con trepidazione l'arrivo del postino, sbirciato nella buca delle lettere per scorgere una busta bianca.

Attendo ancora una lettera per me, la lettera che non potrà mai arrivare da quell'Altrove dove il Bórtol forse mi guarda e scuote la testa, vedendo la donna che sono diventata, sapendo che tutte le mie fantasie sono rimaste miracolosamente intatte, appese a quella sensazione di sicurezza che mi dava la sua borsa di cuoio a tracolla, dove appoggiavo la guancia per sentirne il profumo.

Чайки в Неаполе

Условная между морем и сушей граница
гарантирует чайкам сто раз на дню
например, такое меню:
забракованная гурманом пицца,
недоеденные спагетти (приправа -
на любой вкус), румяные канапе,
оставшиеся без анчоусов (зато – халява!),
лысые тарталетки и т. д., и т. п.

Что ни мусорный контейнер, то кормушка,
что ни кормушка, то фаст фуд,
безостановочная пирушка,
на которую, если зовут,
так только сородичей, – дескать,
людям рыбку оставьте. Дескать, баста
рыбачить, так-перетак!
Разнообразнее, нежели море, яства
предлагает на суше мусорный бак,
кормящий, как вы убедитесь, досыта...
Приятного аппетита!

(Тем временем Неаполитанский залив,
мирно качая отражение Везувия,
что притих – навсегда ли? – испепелив
Помпеи в приснопамятном припадке безумия,
дарит автору песню или только мотив
с детства любимой песни.)

Gabbiani a Napoli

Il confine simbolico fra mare e terra
garantisce cento volte al giorno
ai gabbiani un menù così:
pizza scartata da un buongustaio,
resti di spaghetti (condimento,
per tutti i gusti), canapè rossicci,
rimasti senza acciughe (però, gratis!),
tartine pelate e così via.

Ogni cassonetto è la mangiatoia,
ogni mangiatoia è il fast-food,
un banchetto ininterrotto,
a cui invitano, se lo fanno,
solo i congiunti, come per dire:
lasciate il pesce alla gente. Ossia: basta
pescare, cacchio!
Leccornie più variate di quelle del mare,
le offre in terra il cassonetto dell'immondizia,
nutrienti, ve ne persuaderete, a sazietà...
Buon appetito!

(Nel frattempo, il golfo di Napoli,
cullando pacifico il riflesso del Vesuvio,
calmatosi, – per sempre? – dopo aver incenerito
Pompei in un memorabile accesso di follia,
dona all'autore la canzone o solo il motivo
di una canzone amata sin dall'infanzia.)

Nato in Crimea nel 1933, Evgenij Solonovič vive a Mosca ed è il maggiore italianista russo. A lui si deve la traduzione di molta parte della poesia italiana, dove spiccano i nomi di Dante, Petrarca, Ariosto, fino ai moderni e contemporanei, da Ungaretti a Montale. Insignito di due lauree *honoris causa* per la traduzione letteraria, a Siena e a Roma («La Sapienza») ha formato generazioni di traduttori e la sua casa moscovita è stata e rimane il centro di un fervido scambio tra poeti, traduttori e allievi. Come poeta in proprio, ha pubblicato tre raccolte, dall'ultima delle quali, *In mani fidate* (Passigli, 2021), riproduciamo questa poesia sia nell'originale sia nella versione italiana, dovuta a Claudia Scandura. Altro suo grande merito è la traduzione in russo di circa 200 sonetti romaneschi di G. G. Belli. (a c. di F. O.)

Donato Tamblé

L'albero degli spaghetti

Sembrerebbe il titolo di una fiaba per bambini o di una poesia di Gianni Rodari. Si tratta invece di una finta divulgazione scientifica televisiva. Fu una colossale burla, oggi la si definirebbe una *fake news*. La cosa venne presentata come un fatto vero, con lo stile di un documentario. Era il 1957 e la BBC per il 1° aprile durante un normale programma televisivo d'attualità, *Panorama*, mandò in onda un filmato di circa tre minuti che mostrava un'allegria famigliola svizzera addobbata con i vestiti tradizionali, mentre raccoglieva nell'orto giardino domestico ciuffi di spaghetti pendenti dai rami di un albero. I mazzi di fili di spaghetti venivano accuratamente posti in larghe ceste e poi adagiati su una coperta stesa sul prato per farli asciugare al sole delle Alpi. Una voce fuori campo magnificava il raccolto abbondante, dovuto all'inverno mite e alla primavera precoce, e ricordava agli spettatori che nella Pianura padana crescono enormi piantagioni di alberi degli spaghetti, di cui forse avranno visto qualche fotografia, mentre in Svizzera la produzione è più limitata e di tipo familiare. Si vedeva poi una donna scendere in paese a consegnare un cesto di spaghetti freschi. La scena si spostava quindi in un ristorante locale, dove gli spaghetti fumanti e ben conditi venivano serviti ai clienti su un'ampia terrazza soleggiata e si brindava ripetutamente. Il commento descriveva, fra le altre cose, il lungo lavoro di selezione e incrocio delle piante, per produrre pasta dalla lunghezza perfetta. La colonna sonora, con le musiche *Spring in Ravenna* di Hans May e *A Neapolitan Love Song* di Walter Stott, conferiva al tutto un'atmosfera idilliaca e un tocco di folklore italiano.

La trasmissione riscosse un grande successo e venne seguita da otto milioni di telespettatori. Lo scherzo riuscì, perché all'epoca gli inglesi non conoscevano bene le modalità di preparazione della pasta con farina e acqua e in particolare gli spaghetti, importati dall'estero, erano ancora qualcosa di misterioso e, quando non consumati al ristorante, venivano venduti cotti e conditi con sugo di pomodoro in scatolette,

come la zuppa Campbell resa celebre da Andy Warhol. Moltissimi britannici presero per buono l'albero degli spaghetti e addirittura telefonarono e scrissero all'emittente per conoscere come piantare e coltivare a loro volta "the spaghetti tree". Sembra che qualche buon-tempone abbia risposto: «*Place a sprig of spaghetti in a tin of tomato sauce and hope for the best*», ovvero di mettere un rametto di spaghetti in una lattina di salsa di pomodoro e sperare per il meglio, aspettando che germogliasse!

Numerose lettere giunsero anche all'Ufficio nazionale del turismo svizzero di Londra che dovette chiarire che gli spaghetti erano fabbricati industrialmente e non erano prodotti agricoli. Fra le lettere ricevute, una in particolare integrava la burla raccontando di aver visto nella pianura padana una piantagione nella quale gli spaghetti di una varietà speciale, dal nome latino *spaghetti horizontalis*, avevano per l'appunto la caratteristica di crescere orizzontalmente. L'ufficio rispose altrettanto scherzosamente spiegando che la principale differenza fra spaghetti italiani e svizzeri era proprio il verso in cui crescevano: quelli elvetici, in latino, erano denominati *spaghetti verticalis*.

Ma chi furono gli autori e i protagonisti dell'originale Pesce d'aprile? Pare che la prima idea sia stata di Charles De Jaeger, cineoperatore della trasmissione *Panorama*, il quale si sarebbe ricordato che un suo insegnante di scuola in Austria era solito prendere in giro i suoi alunni dicendo che erano talmente ottusi da credere a tutto ciò gli veniva detto, anche che gli spaghetti crescevano sugli alberi. De Jaeger ne parlò con Albert Kunz, agente pubblicitario presso l'Ufficio nazionale del turismo svizzero di Londra. I due sperimentarono inizialmente l'idea in un giardino pubblico londinese, il St. James Park. Durante i vari tentativi – non tutti andati a buon fine – di appendere gli spaghetti agli alberi e farveli restare sospesi, si materializzarono due *policeman* che minacciarono una denuncia per danneggiamento degli alberi del parco.

Il produttore del programma della BBC si lasciò convincere della bontà del progetto tanto che arrivò a scrivere il testo di commento al documentario. Anche l'editor di *Panorama*, Michael Peacock, accettò

l'idea e De Jaeger, ottenuto un budget di cento sterline per la realizzazione, partì per una località svizzera, Castagnola, sul lago di Lugano, dove girò il documentario, con gente del posto come figuranti (scelti fra i dipendenti dell'ente turistico luganese) e piante di alloro ai cui rami fece appendere gli spaghetti inumiditi preventivamente, ma non cotti. Per la location del pranzo fu scelta la Pensione Ristorante Taddei, che aveva sede in un antico casale, noto anche come Casa Cattaneo, perché per vent'anni vi aveva dimorato il politico italiano.

David Wheeler scrisse il testo del filmato che fu letto dallo speaker Richard Dimpleby, conduttore della trasmissione *Panorama*, al cui interno fu presentato il finto reportage.

Lo riportiamo in una nostra traduzione:

«La primavera, quest'anno, ha colto tutti di sorpresa e non solo in Gran Bretagna. Qui nel Ticino, al confine tra Svizzera e Italia, i pendii di fronte al lago di Lugano sono fioriti un paio di settimane prima del solito. Qualcuno di voi potrebbe chiedere, ma che cosa c'entra con il cibo l'arrivo precoce e piacevole delle api e dei fiori? Bene, semplicemente lo scorso inverno, uno dei più miti a memoria d'uomo, ha dato in vari modi i suoi effetti. La cosa più importante è che ha prodotto un raccolto di spaghetti eccezionalmente abbondante. Di solito le ultime due settimane di marzo sono un periodo di preoccupazione per i coltivatori di spaghetti. C'è sempre la possibilità di una tardiva gelata che, pur non distruggendo del tutto il raccolto, in genere ne modifica il sapore e rende difficile sostenere prezzi alti nei mercati mondiali. Ma ora questi pericoli sono passati e la raccolta degli spaghetti procede. Qui in Svizzera la coltivazione degli spaghetti non è, naturalmente, praticata su enorme scala come nell'industria italiana. Sono sicuro che molti di voi avranno visto le fotografie delle estese piantagioni di spaghetti nella valle del Po. Per gli svizzeri però tutto avviene più che altro a livello familiare. Un altro motivo per cui quest'anno potrebbe essere eccezionale, risiede nella potenziale scomparsa del "punteruolo degli spaghetti", il minuscolo insetto coleottero le cui devastazioni hanno causato in passato molta preoccupazione. Dopo la raccolta, gli spaghetti vengono distesi ad asciugarsi alla tiepida aria delle Alpi. Molte persone

si meravigliano per il fatto che gli spaghetti possano essere prodotti con una lunghezza tanto uniforme. Ma questo è il risultato di molti anni di paziente impegno da parte di coltivatori di piante che sono riusciti a produrre gli spaghetti perfetti. E ora, il raccolto è solennizzato da un pranzo tradizionale. Si brinda al nuovo raccolto con questi tipici piccoli boccali, quindi entrano i camerieri recando il piatto rituale. Si tratta naturalmente degli spaghetti raccolti a inizio giornata, essiccati al sole e quindi portati freschi dall'orto alla tavola nella migliore delle condizioni. Per chi ama questo piatto non c'è nulla che possa eguagliare i veri spaghetti di produzione propria, coltivati in casa!».

Come si vede il plot era molto semplice e accattivante. Molti erano i suoi punti di forza. Anzitutto *Panorama* era il *flagship program*, la trasmissione d'informazione di punta della BBC. Il parlato era dello stesso produttore del programma, David Wheeler, ben noto al pubblico. La voce di Richard Dimbleby, un presentatore di grido, che conduceva il programma dal 1955, la cui autorevolezza non poteva assolutamente essere messa in discussione, conferiva massima credibilità. Charles De Jaeger, il cineoperatore, era altrettanto famoso: nato a Vienna nel 1911, si era trasferito in Gran Bretagna negli anni Trenta e durante la Seconda guerra mondiale aveva lavorato per l'unità cinematografica delle forze francesi libere del generale Charles de Gaulle. Era poi entrato a far parte della BBC nel 1943.

Il direttore generale della BBC, Sir Ian Jacob, non era stato informato del falso servizio e in una successiva telefonata con Albert Kunz, ammise di essere rimasto anche lui perplesso come la maggior parte dei telespettatori, di averne discusso a lungo con la moglie, decidendo alla fine di consultare l'*Enciclopedia Britannica* per informarsi meglio sulla reale origine degli spaghetti, ma inutilmente: gli spaghetti, infatti, non vi erano nemmeno menzionati.

Al termine delle trasmissioni serali la BBC trasmise una dichiarazione che informava i telespettatori della burla, ma pochi la videro e alcuni in seguito se ne lamentarono. Ci furono perfino controversie familiari sulla veridicità o meno del filmato, e le centraliniste della BBC furono interpellate da coniugi in disaccordo sulla sua scientificità. Ma

alla fine tutto si risolse positivamente e gli autori non furono censurati, ma anzi proseguirono brillantemente la loro carriera.

Albert Kunz divenne direttore dell'Ufficio nazionale del turismo svizzero di Londra, incarico che mantenne sino al pensionamento nel 1988. In questo ruolo fece realizzare l'edificio dello Swiss Centre, un esempio di architettura modernista progettato per presentare la cultura e la gastronomia svizzera e incoraggiare il turismo. L'edificio purtroppo venne demolito nel 2008. Nel 1968 Kunz organizzò un memorabile pellegrinaggio in Svizzera della Sherlock Holmes Society di Londra, di cui faceva parte.

David Wheeler, uno dei maggiori *producer* della televisione britannica, realizzò numerose serie tv sino alla metà degli anni Settanta; a conclusione della sua carriera si ritirò a Hastings e rilasciò varie interviste sull'episodio del 1957. In una di queste, nel 2004, affermò di ritenere «che era stata una buona idea per le persone acquisire la consapevolezza che non potevano credere a tutto ciò che vedevano in televisione e che avrebbero dovuto adottare un atteggiamento leggermente critico nei suoi confronti».

Charles de Jaeger nel 1959 decise di mettersi in proprio e divenne un freelance; scrisse anche un libro, *The Linz File. Hitler's Plunder of Europe's Art*, sul progetto di Hitler per la realizzazione a Linz di un museo d'arte con le opere saccheggiate nei paesi occupati.

Richard Dimbleby, già insignito nel giugno del 1946 dell'onorificenza di Officer of the Order of the British Empire per i servizi resi come corrispondente di guerra, nel 1959 fu promosso Commander of the Order of the British Empire.

Molti anni dopo, l'americana CNN (Cable News Network) definì questa bufala la più grande mai realizzata da qualsiasi serio istituto di informazione, assegnandole un posto di primo piano nella storia dei Pesci d'aprile ben riusciti.

Anche il Museum of Hoaxes (ovvero il Museo delle bufale), fondato nel 1997 a San Diego, California, ha assegnato all'albero degli spaghetti il primo posto fra i cento migliori Pesci d'aprile della storia.

La fortuna di questa *fake news* continuò e l'idea fu ripresa più volte.

Una replica dell'albero degli spaghetti fu effettuata in Australia il 1° aprile 1967 dall'emittente televisiva HSV-7 di Melbourne. In questa versione il giornalista Dan Webb (1924-2017) raccontava la vicenda di alcuni agricoltori siciliani, emigrati da Palermo in Australia con l'intenzione di impiantarvi un'impresa agricolo-alimentare di spaghetti. Il giornalista riferiva che le cose erano filate bene fino proprio al 1967, quando improvvisamente il raccolto era stato rovinato dal temuto *Trogodytes pasta*, ovvero il «verme degli spaghetti» (*spag-worm*). Il governo dell'Australia, che favoriva la coltivazione degli spaghetti nella regione dei Grampians di Victoria, era preoccupato per il diffondersi dell'epidemia del verme degli spaghetti, un parassita che stava mangiando gli spaghetti acerbi dall'interno. Anche in questo caso l'emittente fu sommersa di lettere e il presidente di HSV-7, John Maher, costrinse Dan Webb e i suoi assistenti a rispondere personalmente alle richieste degli spettatori.

Nel 1978 la *fake news* dell'albero degli spaghetti fu invece utilizzata a fini pubblicitari dal pastificio statunitense San Giorgio, che finse di reclamizzare la sua "fattoria" come la migliore in cui si coltivano spaghetti. Lo spot pubblicitario si concludeva con il primo piano di una tovaglietta su cui era scritto che gli spaghetti non crescono sugli alberi – «*Spaghetti don't grow on trees*» – seguito dallo slogan «*Nobody grows spaghetti like San Giorgio!*».

Traendo spunto dal celebre filmato BBC del 1957, Robert Couse-Baker, un fotografo di Sacramento (Usa), il 1° aprile 2012 ha pubblicato una sua fotografia sul sito flickr.com dal titolo *Sunny April Morning Spaghetti Tree*, con la seguente gustosa descrizione di una piantagione di spaghetti, collocata questa volta in California: «Con l'inverno insolitamente mite, questa mattina abbiamo potuto fare il nostro primo raccolto di spaghetti. Seramente, non c'è niente come gli spaghetti appena usciti dall'albero! Gli spaghetti della California settentrionale sono un retaggio degli italo-svizzeri che si stabilirono nell'area della baia di San Francisco alla fine del XIX secolo, gestendo allevamenti da latte e vigneti. Naturalmente, quando sono venuti in California, questi pionieri hanno portato i loro amati spaghetti. Il ceppo di

spaghetti più comune della California settentrionale (*Iocari stultus* var. *flicrus*) trae la sua discendenza sulle rive del lago di Lugano nel Canton Ticino, nel Sud della Svizzera. Questo albero generoso fu piantato qui per la prima volta all'inizio del 1890 durante la fondazione della colonia svizzera italiana nella contea di Sonoma. L'inverno freddo e gelido dell'anno scorso ci ha lasciato per lo più capellini e spaghettini, e se la primavera continua così, potremmo anche vedere i vermicelli prima dell'estate! Siamo abbastanza felici per la gioia che il nostro piccolo albero offre ogni anno in questo periodo».

Di nuovo a Londra, nel 2009, Simone Falco, responsabile di tre ristoranti della catena Rossopomodoro, ebbe l'idea di sostituire il tradizionale albero di Natale della filiale di Covent Garden con una specie di albero degli spaghetti, addobbando un *figus benjamina* con spaghetti cotti e raffreddati. Uno striscione in vetrina dichiarava che si trattava di un vero *Spaghetti Tree*, e se ne forniva una storia nella quale veniva chiamato in italiano Albero di Pasta Lunga (*Tree of the Long Pasta*). Molti clienti ci credettero e alcuni arrivarono a chiedere di poter comprare lo straordinario albero, offrendo anche 300 sterline per poterselo portare a casa.

Nel 2013 Martha Stewart, la celebre conduttrice televisiva statunitense di origine polacca, presentò, in una sua fortunata trasmissione culinaria, proprio gli alberi di spaghetti, definiti con il finto nome botanico di *Pappa officinalis*.

Sempre nel 2013, in Italia, per il 1° aprile, uno scherzoso assessore allo Sport del Comune di Zelo Buon Persico (Lodi), Luciano Castoldi, ha inviato al giornale online «Lodi Notizie» la seguente lettera: «L'albero degli spaghetti. – È la scoperta rivoluzionaria degli scienziati russi Angels Tagliabuoski e Adrian Barinovski. Tutti i giornali locali hanno pubblicato in questi giorni un *reportage* verosimile sulla raccolta degli spaghetti a Villa Pompeiana, frazione di Zelo Buon Persico. Dopo il taglio del boschetto nei pressi della ex chiesina di San Michele, oggi sede del Parco Adda Sud, e della Associazione Asino FeNice da lunedì alla presenza delle autorità, si potranno degli alberi che producono questo tipo di pasta speciale. I giornali hanno dedicato qualche pagina

alla descrizione dettagliata del tipo di pianta e della qualità della pasta, che arriverà sulle nostre tavole a fine aprile. Alla cena di presentazione della grande scoperta, sono attesi gli scienziati russi, il governatore della Lombardia, l'allenatore del Milan, il sindaco di Zelo Buon Persico e sicuramente tanti curiosi».

Non sappiamo quale accoglienza abbiano dato i cittadini zelaschi a questa apparentemente seria comunicazione, né se siano accorsi turisti e curiosi nel paesino lodigiano di circa settemila abitanti, per ammirare le fantomatiche coltivazioni di spaghetti.

L'episodio, comunque, conferma la vitalità di questo scherzo, tuttora funzionante e attuale.

Oggi, infatti, in tempo di *fake news* dilaganti sul web e sui social, molti ancora crederebbero facilmente alla falsa notizia scientifica e forse sarebbero perfino disposti ad acquistare piantine e semi di spaghetti da fraudolenti siti che ne proponessero l'affare con accattivanti immagini di corredo.

Anche nel settore della ristorazione l'idea dell'albero degli spaghetti è stata sfruttata come marchio sociale di alcuni locali di cucina italiana, soprattutto in Inghilterra e nei paesi anglosassoni.

Nel 1985 Luigi Romano, un italiano emigrato con la famiglia in Inghilterra, fondò, a Sutton nel Surrey, il primo ristorante denominato The Spaghetti Tree, che in breve tempo divenne famosissimo e ottenne vari riconoscimenti, fra cui il cavalierato al merito della Repubblica italiana conferito al fondatore. Una ventina di anni dopo la figlia, Maria Romano, aprì con successo un ristorante spin-off, a Walton-on-the-Hill, che vanta numerosi premi, fra cui quello di *The Best Loved Italian Restaurant*. Altri locali della catena sono stati aperti dalla stessa famiglia a Tadworth e a Warlingham, sempre nel Surrey. Tutti questi locali sono tuttora attivi e prosperi e vengono portati avanti con entusiasmo e orgoglio dai discendenti della famiglia Romano.

Anche a Melbourne, in Australia, esiste da un quarto di secolo un raffinato ristorante italiano, The Spaghetti Tree, situato nel Theatre District.

Una diversa denominazione, ispirata sempre alla coltivazione degli

spaghetti, ha dato origine a un'altra catena simile, denominata The Old Spaghetti Factory, che, sorta con il primo locale nel 1969 a Portland, nell'Oregon, si è estesa in tredici Stati americani da Honolulu a Louisville e poi varie altre città del mondo, fra cui Vancouver in Canada e Nagoya e Kobe in Giappone.

Gli autori del Pesce d'aprile della BBC non avrebbero mai immaginato un successo così ampio e duraturo del loro finto documentario, una vera e propria bufala sempreverde, il cui video originale è tuttora presente e visibile in molti siti web fra cui il canale YouTube MySwitzerland, con il titolo *BBC: Spaghetti-Harvest in Ticino*.



La raccolta degli spaghetti - dal filmato BBC del 1957

Er sorcio lombetto



Un Sorcio bianco, pieno de coraggio
 stava studiando er modo
 d'entrà ne la bottega d'un caciaro
 pe' fasse una magnata de formaggio;
 e siccome era secco come un chiodo
 nu' j'ariuscì difficile er passaggio.
 Smerlettò lo stracchino,
 fece 'na grotta ar cacio pecorino,
 allargò li buchetti a la groviera...
 De tutto quer che c'era
 vorse sentì er sapore:
 s'ingozzò come un lupo, come un porco,
 insomma fece un pranzo da signore.
 Ecchete che la sera,
 doppo d'avé magnato e rimagnato,
 er Sorcio pensò bene de squajasse
 da l'istessa fessura ch'era entrato.
 Ma aveva voja a spigne e a intrufolasse:
 ce capeva la testa, ammalappena.
 – Mò sconterai la pena
 d'avé fatto un'azione disonesta. –
 je disse un Sorcio, antico der locale.
 – Se vôi riuscì de qui, caro collega,
 bisogna che diventi come jeri,
 secco, affamato, debbole com'eri
 quanno ch'entrassi drento 'sta bottega... –
 – E allora – disse er Sorcio – nun me mòvo:
 Mica sò scemo! Già che me ce trovo
 seguito a magnà qui: chi se ne frega?

Il titolo sta per «il topo ladruncolo». La poesia fa parte della raccolta *Le favole*.

Di Trilussa (1871-1950) si sono ricordati nel 2020 i settanta anni dalla morte e nel 2021 i centocinquanta dalla nascita. Una selezione delle sue *Favole* è stata presentata dal massimo studioso del poeta, Claudio Costa, in un video che può essere ascoltato digitando il link https://youtube.be/_RrsFRdEKk. (a c. di F. O.)

Daniele Verga

Il pane

Il pane: per gli scolari della mia generazione quanti ricordi di merendine preparate da amorevoli mani di mamme premurose. Merendine con ingredienti semplici e gustosi: pane, burro e marmellata; pane e cioccolata (ricordo i famosi Sultanino e i cremini Ferrero); pane, burro e alici; pane, sale e olio (ancora oggi insuperabile aperitivo!). Merendine che interrompevano i «garruli trastulli» ai quali eravamo «intenti nel gioco, serio al pari di un lavoro» (eh, quante poesie mandate a memoria riaffiorano sulle labbra), oppure ci aspettavano puntuali all'uscita dalla scuola con l'abbraccio della mamma e che divoravamo con l'appetito della più giovane età. Le merendine preconfezionate e a lunga scadenza che affollano gli scaffali dei supermercati non erano ancora state pubblicizzate dai tanti Caroselli televisivi e non avevano sostituito quelle fatte in casa.

Il pane nell'arte: a partire dagli affreschi trovati nelle tombe egizie, in tutte le epoche e in tutte le civiltà si incontrano innumerevoli documenti figurativi che si riferiscono alla sua preparazione o al suo consumo: l'affresco con la Bottega di panettiere a Pompei ora al Museo Archeologico Nazionale di Napoli; il ciclo di affreschi che decora la Sala del pane del Castello di Bentivoglio a Bologna; le varie ricostruzioni dell'Ultima cena, dal *Cenacolo* leonardesco al mosaico del VI secolo nella Chiesa di Sant'Apollinare Nuovo di Ravenna, all'affresco di Giotto nella Cappella degli Scrovegni, all'ambientazione ideata dal Ghirlandaio per il refettorio della Chiesa d'Ognissanti a Firenze, all'*Ultima cena* di Jacopo Bassano alla Galleria Borghese; alla *Cena di Emmaus* del Caravaggio ove il pane è l'elemento centrale della tela, con un risalto della mensa mai resa in precedenza così suggestiva.

L'immagine del pane nella pittura non è legata soltanto all'arte sacra, ma anche alla descrizione della vita quotidiana. Dal *Mangiafagioli* di Annibale Carracci (che ci rivela quale era il menù quotidiano di un contadino del Cinquecento e dove il pane è fondamentale come dimostra

anche il gesto protettivo e possessivo dell'uomo che tiene addirittura la mano posata sulla pagnotta, quasi timoroso di vedersela portare via), alle nature morte dei pittori nordici Geor Flegel e Peter Claesz; dal *Pane, salame e noci* di Giacomo Ceruti detto il Pitocchetto al *Déjeuner sur l'herbe* di Manet; al pane metafisico della pittura bolognese.

Il pane in letteratura. I Salmi antichi ricordano che l'uomo «estrae il pane dalla terra». Esso viene celebrato nel dramma, nella tragedia, nella commedia, nella filosofia greca (Euripide, Aristofane, Platone, Aristotele). Il pane è presente anche nella tradizione latina (Virgilio, Tacito). Il Medioevo ha descritto e cantato il pane in mille maniere (Dante, Petrarca, Leonardo, Shakespeare, Bacon, Cervantes). Manzoni nei *Promessi sposi* parla del «pane del perdono» e del «pane della provvidenza». Altri autori richiamano la forza e il valore del pane nelle loro opere (Hugo, Apollinaire, Péguy, Goethe, Nietzsche, Henry Miller, Dostoevskij). Secondo Charles Péguy, «colui a cui manca il pane quotidiano perde anche il senso di quello eterno». Il Mahatma Gandhi così si esprime sul pane e sulla fede: «In un mondo dove ci sono tanti affamati, Dio può apparire solo nel segno del pane».

Il cinema non poteva ignorare il pane. Dalla serie dei *Pane amore e...* al drammatico *Pane e cioccolata* fino alle pellicole più recenti con le quali la cinematografia italiana ha interpretato e talvolta anticipato le trasformazioni della società italiana e i cambiamenti di stile e le abitudini alimentari italiane.

Al pane si rifanno modi di dire popolari: «buono come il pane», «guadagnarsi il pane con il sudore della fronte», «dividere il pane», restare «senza pane» (cioè senza lavoro), elemosinare un «tazzo di pane», restituire «pan per focaccia», vivere «non di solo pane», perdere il «sapore del pane» nella malattia, «dimenticarsi anche il pane» nella disgrazia, comunicarsi con il «pane benedetto» in punto di morte. «A chi ti colpisce con le pietre, tu rispondi con il pane.»

Il pane nella religione: Dio aveva detto al profeta Ezechiele: «Prendi frumento, orzo, fave, lenticchie, miglio, spelta, mettili in un recipiente e fattene del pane». La moltiplicazione dei pani e dei pesci e «Io sono il pane», dice Gesù nell'Ultima cena istituendo l'Eucarestia (fulcro teo-

logico e iconografico della religione cristiana), con il successivo dogma della Transustanziazione che causò la frattura nella Chiesa di Roma e poi fra le stesse Chiese protestanti.

Il pane è segno di ospitalità, di condivisione, di letizia. In millenni di civiltà l'uomo non ha saputo inventare niente di meglio o di alternativo al condividere la tavola se vuole onorare un ospite, celebrare un evento, suggellare un'intesa, festeggiare una ricorrenza.

Tantissimi anni fa mio padre mi descrisse un libro che stava leggendo – *I seimila anni del pane* – e mi è sempre rimasta impressa l'immagine di masse medievali affamate che si affollavano alle porte delle residenze reali, aspettando che venissero loro gettate le tovaglie – «*demi-pied d'ample et quatre doigts de haut*» (mezzo piede di larghezza e quattro dita di spessore), come le descrive lo storico francese Froissard – fatte di pasta di pane perché scarseggiavano quelle di lino. La carne veniva tagliata su queste tovaglie, che erano chiamate *tranchoirs* (taglieri) nel protocollo di corte. E la pasta, che si impregnava d'unto di carne e di vino, veniva poi mangiata dai convitati alla fine del pasto oppure data ai poveri che aspettavano alla porta.

Sono riuscito questa estate a ritrovare in libreria *I seimila anni del pane. Storia sacra e storia profana* di Heinrich Eduard Jacob. Titolo originale *Six Thousand Years of Bread. Its Holy and Unholy History*, pubblicato per la prima volta a New York nel 1944, di cui l'editore Boringhieri ha curato la ristampa italiana nel 2019. Giornalista e scrittore tedesco, Jacob (Berlino 1889 - Salisburgo 1967) fino all'avvento del nazismo fu corrispondente a Vienna del Berliner Tageblatt «Berliner Tageblatt». Emigrato, durante la Seconda guerra mondiale fu a New York; in seguito visse in America e in Europa. È stata la lettura che ha accompagnato il mio agosto 2021.

Nel prologo del volume Jacob scrive che la storia del pane «è un esame da cima a fondo della storia umana, dalla chimica e dall'agricoltura alla teologia, dall'economia alla politica e al diritto». Una storia affascinante, istruttiva, talvolta crudele, alla quale il lettore si appassiona lungo le 462 pagine avvincenti, dense di narrazioni,

scoperte, annotazioni, curiosità, riflessioni ed esperienze umane troppo spesso dolorose e tragiche.

Perché la storia del pane è strettamente legata alla storia delle invenzioni e delle scoperte dell'uomo e alla storia della fame.

Di seguito qualche “pennellata” soltanto accennata delle tante storie che compongono il grande affresco umano sapientemente composto dall'autore.

Innanzitutto la fame. Fame significa pazzia. Il famoso sociologo russo-americano Pitirim Aleksandrovic Sorokin disse che «l'uomo e la società, nelle calamità, troncano tutti i legami con l'etica ereditata».

La fame, che Omero chiamò «l'umiliatrice dell'uomo» e che Dante descrisse nel Canto XXXIII dell'*Inferno* con le tremende parole del conte Ugolino: «poscia più che il dolor, poté il digiuno».

La fame è sempre esistita. Come morivano di vecchiaia, di malattia o in combattimento, gli uomini morivano per mancanza di cibo, quando il pane ammuffiva o una guerra interrompeva la coltivazione dei campi. Ma le carestie erano sempre limitate nel tempo e nell'area colpita. Dal Medioevo le cose cambiarono. Per la prima volta la fame comparve dappertutto in Europa come un fenomeno permanente. L'Europa orientale era quasi sempre affamata. In Germania nel XII secolo si ebbero cinque lunghe terribili carestie e nel secolo seguente l'Inghilterra subì una vera guerra dei cent'anni della fame.

Il peggio accadde quando gli uomini, per ingannare occhi, denti e palato, mescolarono al frumento ingredienti che nulla davano allo stomaco. I pani più mostruosi che siano mai stati sfornati in tempi di carestia furono prodotti in Svezia; e sono tuttora conservati nei musei. Questi pani consistevano, per un novanta per cento, di corteccia di pino e di paglia. Per le masse affamate d'Europa qualunque cosa assomigliasse al grano era benvenuta. In Ungheria, in Turingia e in Danimarca i contadini mangiucchiavano pagliuzze dai tetti dei loro casolari e le mettevano nel forno. Altri, spinti dalla fame, correvano nei prati, mangiavano l'erba fresca come i buoi e morivano di dissenteria.

Riapparve il costume primitivo di cuocere al forno sangue disseccato d'animale e farina. Nella Svezia settentrionale si mescolava sangue di

renna con un po' di farina e con molta acqua e l'impasto veniva fatto cuocere su una lastra di pietra finché s'induriva. Nell'Estonia un pane simile veniva fatto con orzo e sangue di maiale. Questi “pani” rimanevano commestibili – sebbene certo non appetibili – per decenni. In tutta la Germania si mangiavano queste “focacce di sangue”. E non mancarono episodi di cannibalismo...

L'anno 1300 fu l'inizio di un flagello peggiore della fame, ma che con la fame governò il mondo e dal quale parve impossibile che l'umanità potesse emergere con le proprie forze: la peste dilagò in Europa.

Quando nel 1492 Colombo ritornò in Europa non sapeva che tra le novità ch'egli portava con sé una sarebbe sopravvissuta a qualsiasi oro caricato sulla sua caravella: il mais americano, il granturco. Né coloro che attraversarono l'oceano dopo Colombo sapevano che la patata del Perù sarebbe sopravvissuta al tesoro d'argento che essi trovarono nella terra degli Incas. Il 5 novembre 1492 Colombo accennò per la prima volta al granturco, annotando nel suo diario: «Ha un sapore buono e tutta la gente di questo paese vive di esso». Il mais e la patata hanno rivoluzionato le necessità e le abitudini nutritive delle popolazioni europee.

Nel 1730 un medico, di nome Casal, scoprì all'angolo nordoccidentale della Spagna una nuova malattia che venne chiamata «pelle agra» (pelle ruvida), perché un'inflammatione e un arrossamento della superficie della pelle ne erano i primi sintomi. Si cominciò dunque a ritenere che il granturco fosse una pianta pericolosa e si iniziò una fuga generale dai suoi “effetti venefici”. Ma la pellagra scomparve allorché si comprese che la sua causa non è il chicco naturale del granturco, ma il mulino moderno, il quale toglie la parte più preziosa del chicco e riduce in farina la parte meno nutriente di esso. Anche per il riso, nelle Indie Orientali si scoprì che il *beriberi* si propagava in tutte le località nelle quali moderni brillatoi meccanici sostituivano la primitiva lavorazione a mano degli indigeni.

Nel 1845 una nuova, sconosciuta sciagura si abbatté sull'Irlanda: la peronospora delle patate, che distrusse la maggior parte delle coltivazioni. Nei successivi cinque anni, per denutrizione e per epidemie (tifo,

dissenteria, scorbuto), morì un milione di persone, un quinto della popolazione. Nei primi tre mesi del 1847, 250.000 irlandesi, privi di ogni risorsa, sbarcarono a Liverpool. La metà di essi, ammalati, rovinati, miserabili, si imbarcò per l'America settentrionale ed esercitò un'influenza decisiva sulla storia americana contemporanea...

Il pane ha avuto un ruolo determinante nelle guerre, a cominciare dalla Rivoluzione francese.

«Intorno all'anno 1750», scrisse Voltaire, «la nazione, sazia di romanzi e di commedie, volse la sua attenzione al grano...» Ma era tardi. La gente aveva cominciato a pensare seriamente al grano e particolarmente alla *mancanza* di grano. Erano mendicanti soltanto perché era stato tolto loro tutto quello che possedevano.

«Il pane è il più grande alleato di un esercito; il soldato non marcia più in là del suo stomaco» (proverbio russo).

Non fu tanto il freddo che cagionò la disfatta dell'esercito napoleonico nella Russia zarista, quanto la mancanza di pane. Occorsero non due settimane, ma tre mesi, prima che l'esercito francese, marciando tra la neve e i ghiacci e nella notte polare, raggiungesse paesi abitati.

Poiché gli Stati del Nord America avevano il pane e quelli del Sud non potevano mangiare il cotone, la vittoria toccò al presidente Lincoln perché nessuno soffrì la fame nel Nord; né in città, né in campagna, né – soprattutto – nell'esercito. «La mietitrice è per il Nord quello che lo schiavo è per il Sud», disse Edwin M. Stanton, ministro della Guerra di Lincoln.

La guerra progettata dagli Imperi centrali nel 1914 doveva durare soltanto un anno... Anche se il blocco inglese avesse impedito le importazioni di grano americano, la Germania non sarebbe stata affamata. I magazzini erano pieni di grano indigeno e di grano importato, per nutrire uomini e bestie. Ma quando le previsioni non si avverarono, quando le iniziali vittorie tedesche non decisero la guerra mondiale, fu evidente che «coloro i quali non seminano a sufficienza potrebbero benissimo non seminare affatto».

Già durante le grandi battaglie del 1916 in Francia, i tedeschi soffrivano la fame. Il generale Marx narra che i suoi uomini «furono felici

di partecipare alla terribile battaglia per Verdun perché avevano sentito dire che i soldati impegnati in essa non avevano le solite magre razioni, ma razioni speciali da combattimento. La morte era meno terribile dell'eterna mancanza di pane».

Molti di noi hanno vividi ricordi di terribili esperienze di fame e di privazioni vissute nel corso della Seconda guerra mondiale.

Ma né il lavoro delle donne, né l'immigrazione dall'Europa, né l'opera delle ferrovie sarebbero bastati a effettuare un aumento tanto enorme nella produzione agricola negli Stati del Nord America. Era necessario un altro fattore: la meccanizzazione dell'agricoltura. E l'impiego di macchine che risparmiavano il lavoro umano, che permettevano a tanti contadini di prendere le armi, fu il fattore decisivo della guerra e delle sorti della Guerra di Secessione americana.

Nel 1831 Cyrus McCormick, un fabbro della Virginia, inventò la mietitrice meccanica. Essenzialmente era una macchina trainata da cavalli che raccoglieva il grano. Fu una delle invenzioni più importanti nella storia dell'innovazione agricola.

La grande offensiva contro la fame capitanata dal chimico tedesco Justus von Liebig (1803-1873) fu resa possibile dalla fabbricazione dei fertilizzanti chimici e sostenuta dai progressi dell'ingegneria agraria che, con la meccanizzazione della semina e del raccolto, consentì la coltivazione di nuove immense zone.

Nikolaj Ivanovič Vavilov, presidente dell'Istituto per la coltivazione delle piante di Leningrado, per mezzo di calcoli, di eliminazioni, di osservazioni pazienti compiuti in Africa e Asia, concluse che l'acrocoro abissino era il luogo dove un tempo il primo frumento era sorto da una pianta selvatica o per caso o per mano dell'uomo.

Per il famoso agronomo, igienista e nutrizionista francese Antoine Augustin Parmentier la meta suprema da raggiungere era il pane senza crusca. Secondo Parmentier gli uomini mangiavano crusca anziché pane e tutto quel che mangiavano non diminuiva la loro fame. Non v'era modo di evitare la crusca perché non vi erano macchine che potessero separarla dalla farina. Ma nel 1830 fu inventato il mulino moderno.

La scienza moderna ha confermato quel che era ben noto a Mosè, a Solone, a Platone, a Gesù Cristo: che il pane, cioè, sazia la fame ed è una fonte di energia di gran lunga superiore a quella di ogni altra specie di cibo.

Du Gange, nel suo *Glossaire de la Basse Latinité*, parlando dei secoli XII e XIII, enumera non meno di venti varietà di pane sulle mense di corte: *pain de coeur*, *pain de pape*, *pain de chevalier*, *pain d'écuyer*, *pain de paire* (pane di corte, pane del papa, da cavaliere, da scudiere, da pari). V'era poi il *pain de valet* (il pane da lacchè) che veniva mangiato soltanto dai servitori, ma che era molto migliore del pane del popolo comune. Il popolo, seppure aveva pane, mangiava il *pain de boulanger* – un pane foggato a sfera, come il pane romano (*boule* vuol dire appunto «palla» in francese, e da *boule* deriva la denominazione moderna del fornaio: *boulanger*).

Possiamo concludere questo troppo breve excursus sulla affascinante storia del pane con le ben auguranti parole dello stesso Jacob: «Nei seimila anni in cui gli uomini e il pane sono vissuti insieme, vi sono stati spesso momenti in cui ciascuna delle creature di Dio ha avuto tutto quello di cui aveva bisogno. “Ed essi furono saziati”, dice la Bibbia. Non vi sono parole più semplici per descrivere la felicità, la soddisfazione, la gratitudine».

Maria Nivea Zagarella

Gli arancini di Montalbano e i piaceri del gusto

Il 17 luglio 2019 moriva Andrea Camilleri, la cui avventura umana, esistenziale, letteraria ha molto di singolare per il tardivo, eccezionale successo dello scrittore. Senza il commissario Salvo Montalbano (dal 1994) e soprattutto il Montalbano televisivo (dal 1999), forse l'autore colto Camilleri non sarebbe mai così vistosamente emerso nel mondo della letteratura. “Montalbano” è anche il suo linguaggio, il “vigatese”, e il “vigatese” (lingua siculoitaliana da lui inventata) è la Sicilia, sangue ossa carne e polpa dell'impegno etico-civile, nella denuncia, dell'uomo e dello scrittore Camilleri, ma anche base di uno scaltrito e divertito *ludus* intellettuale e linguistico cui non è estraneo un fondo di compiaciuta memoria autobiografica e familiare, insomma un confessato (e godibile, sotto certi aspetti, per la sottile autoironia) “amor di sé”. E gli arancini di Adelina e i piaceri della tavola, cui il commissario non si nega, ne sono lo specchio, ironicamente, più “struggente”.

Nel racconto del 1999 *Gli arancini di Montalbano* si legge: «Gesù, gli arancini di Adelina li aveva assaggiati una sola volta: un ricordo che gli era trasuto nel DNA, nel patrimonio genetico: Adelina ci metteva due giornate sane sane a prepararli». Nella realtà, ricetta e preparazione rimandano alla nonna di Camilleri, Elvira, «la generalessa della cucina» della loro casa di campagna, a un chilometro e mezzo da Porto Empedocle, che li manipolava ad arte quando lui era bambino, con tanto di vitello e altrettanto di maiale, senza zafferano e con il salame a pezzetti. Dell'aria di “famiglia”, complice e affettuosa, molto è passato nel personaggio di Adelina, «la cammarera» di Montalbano, «la fimmina di casa che – scrive l'autore ne *Il cane di terracotta* (1996) – una volta al giorno veniva a dargli agenzia» e alla cui «fantasia culinaria ma gustosamente popolare» quello si affidava «interamente», trovando sempre, al ritorno nella casa di Marinella dall'ufficio o da un'indagine, nel frigo o nel forno, qualche pietanza già pronta. E Camilleri, con una ulteriore immersione nei ricordi dell'infanzia siciliana,

aggiunge che al commissario ogni volta che «stava per raprire il forno o il frigo gli si riformava dintra la stessa trepidazione di quando, piccilliddro, alla matina presto del due novembre cercava il canestro di vimini nel quale durante la notte i morti avevano deposto i loro regali».

Su quei lontani regali, giocattoli e dolci, lo scrittore indugia pure in *Riccardino* (il romanzo uscito postumo nel 2020, ma scritto nel 2004-2005) facendo bloccare a Montalbano la macchina davanti alla vetrina del primo bar sul corso di Vigata dove sono in mostra «i cosi duci dei morti». Dentro la macchina Montalbano si abbandonerà al ricordo della madre morta e del triciclo, trovato da lui bambino, «russo fiammanti tutto circunnato da cosi duci: frutti che parivano veri fatti di pasta riali [o *pasta martorana*, dalle monache benedettine del convento della Martorana di Palermo], rami di meli, mustazzola di vino cotto, carcagnette, tetù, viscotti regina. E c'era macari un pupo di zuccaro che arrappresentava un bersaglieri». Dopo essersi rammaricato, ricordando che «l'anno appresso i regali l'aviva attrovati sutta all'arbolu di Natali. Forsi i morti avivano pirduto la strata di casa», il commissario scenderà dalla macchina e acquisterà tutti quei dolci, rinunciando per la vergogna (pur facendogli gola) ad «accattarisi 'na pupa di zuccaro, 'na sgargianti ballarina di coscia grossa», sostituita tuttavia con due appetitosi «cannoli giganti di ricotta». Successivamente, nella nota verandina Montalbano «sapiemententi» (*sic*) – cioè sensuosamente – alternerà «i viscotti regina» (ricoperti di semi di sesamo abbrustoliti) ai «tetù» (dalla glassa di zucchero e cacao), le «carcagnette» (o «ossa di morti» insaporite alla cannella e chiodi di garofano) ai «mustazzola» e ai «cannoli», «vivennosi di tanto in tanto un mucuneddu di malvasia».

I «mustazzola» (biscotti secchi) sono anche il dono speciale che ne *Il cane di terracotta* porta al commissario Gegè, «piccolo spacciatore» di droga leggera e proprietario di un bordello all'aperto detto «la manara», ma compagno di banco di Salvo alle elementari, specificando che sua sorella Mariannina li ha fatti apposta per lui («quelli che ti piàcino», dice). Ancora una volta sono di scena l'infanzia, l'atmosfera domestica e la campagna, perché dopo l'uccisione di Gegè in un agguato e il ferimento dello stesso Montalbano, questi in visita di lutto all'affe-

zionata Mariannina mangerà in casa di lei «gli attupatteddri al suco», sulla cui descrizione Camilleri si dilunga piacevolmente, spiegando prima che «gli attupatteddri» sono «quelle piccole chiocciole marrone chiaro» che cadute in letargo secernono un umore che solidificato chiude – «attruppa», appunto – il guscio, e precisando dopo che il commissario li mangia per una «doppia sfida»: alla pancia e alla psiche. Alla pancia perché, convalescente della ferita riportata nell'agguato, dovrebbe mangiare leggero; alla psiche perché è ossessionato negativamente da un sogno osceno con Livia dal corpo corso da lumache. «Davanti al piatto che mandava un odore finissimo di colore ocre, dovette farsi forza», precisa lo scrittore, «ma dopo avere estratto il primo attupatteddu con una spilla ed averlo gustato, di colpo si senti liberato: scomparsa l'ossessione, esorcizzata la malinconia, non c'era dubbio che magari la panza si sarebbe adeguata». «Panza» che normalmente “gode” dei saporiti cibi di Adelina, riposti ora in frigo ora in forno: ad esempio, un primo di pasta fredda «con pomodoro, vasalicò [basilico], passuluna [uva passa]» e olive nere che «mandava un profumo d'arrisbigliare un morto», e un secondo di «alici con cipolla e aceto» (e zucchero); oppure «polipetti affogati» (con pomodori, cipolla, origano) «dall'avvolgente sciauro»; o «calamaretti bolliti» accompagnati da «caciocavallo ben stagionato» e finale granita di limone che «la cammarera gli preparava secondo la formula uno due quattro: un bicchiere di succo di limone, due di zucchero, quattro di acqua. Da leccarsi le dita!». Una Adelina che quando intuisce, da come Montalbano lascia la casa la mattina, che è «teso, turbato, nirbuso», gli prepara «piatti speciali» che gli risollevarono il morale, fra cui «il sugo di seppie, stretto e nero come piaceva a lui: C'era o no un sospetto di origano?» – si chiede ogni volta il commissario odorandolo, ma l'indagine resta senza esito. Oppure sono di turno in forno le «melanzane alla parmigiana», o una “troneggiante” teglia di «pasta 'ncasciata» (ricca di melanzane, carne tritata, salsa di pomodoro, pecorino grattugiato, basilico, uova sode, tuma, salame a fette), «piatto degno dell'Olimpo». E in assenza di Livia (perché fra le due non passa buon sangue), e quasi a risarcire il gusto del commissario alla partenza della sua com-

pagna, Adelina appronta, «squisiti e micidiali, pasta con le sardi e purpi alla carrettiera».

Tutti sapori e odori forti, inebrianti, della tradizione siciliana, al contrario di Livia, che – riflette Montalbano-Camilleri ne *La pazienza del ragno* (2004) – «non è che cucinasse malissimo, ma tirava al dissapito, al picca condito, al leggero leggero, al sento e non sento. Più che cucinare Livia alludeva alla cucina», donde quelle sue cene con «pasta tanticchia scotta e suco acitisco», e carne che «assomigliava al cartone e del cartone aviva lo stisso 'ntifico sapore». Mentre la «fame lupigna» che «addenta» spesso lo stomaco di Salvo ha bisogno di soddisfarsi – come in *Riccardino* – «di pasta e fasoli», e «angiovi all'agroducti e caciocavallo di Ragusa»; oppure di triglie «con acito e cipuddra» e «caponatina», che lo fanno sentire una sera «racconsolato con l'universo intero», anche perché consumate opportunamente in verandina, «dove c'era 'n'aria fresca e lucita che smaltava i sapori», ragion per cui «se la scialò».

In un'intervista, Camilleri non ha avuto nessuna difficoltà ad ammettere che «la tavola del Commissario è la sua tavola» e la piena sintonia con il personaggio, dato il paese di mare d'origine e appartenenza dello scrittore, risalta a tinte piene nelle soste in trattoria di Montalbano. O all'osteria San Calogero, dove – ne *Il cane di terracotta* – ora «si spanza» di antipasti di mare, ora entra «vinto dall'immagine più che dal desiderio», catturato dalle parole del trattore: «Ma io ho certi gamberoni da fare arrosto che non pare di mangiarseli, ma di sognarseli»; oppure, attirato dal «sciauro di triglie fritte», vi mangia «un antipasto speciale di frutti di mare e due spigole così fresche che pareva stessero ancora in acqua a nuotare». O ancora meglio, fronte mare da Enzo, che sembra in ideale gara con Adelina. Ne *La pazienza del ragno* Enzo prepara, «ma solo per i clienti che gli facevano sangue», come il commissario, un «cuscusu con otto tipi di pisci», e Montalbano «appena si vitti il piatto davanti e ne sentì il sciauro, ebbe una botta di commozione irrefrenabile», che quello scambiò per febbre («Avi l'ochi luciti!», gli dice), e «se ne scrofanò due porzioni», e dopo «ebbe la facci tosta di dire che qualche trigliuzza l'avrebbe aggradita. Quindi la passata fino

a sutta al faro fu una nicissità digestiva»! E a chiusura del romanzo, soddisfatto di avere risolto il caso e della scelta umanitaria, e non poliziesca, attuata, Montalbano, volendo sentirsi anche «sazio», e non solo «riposato, sereno, affrancato» come l'abate Vella di Sciascia, va alla trattoria di Enzo, dove mangia «antipasto di mare, zuppa di pesce, un purpiteddu bollito e condito con aglio e limone, quattro triglie (dù fritte e dù arrostu)», e beve tre bicchierini «abbondanti di un liquore di mandarino a livello alcolico esplosivo, orgoglio e vanto di Enzo».

In *Riccardino*, Enzo supererà se stesso preparando un «cuscusu» di dieci varietà di pesci («Dottore, oggi il cuscusu comu Diu cumanna fici») e il commissario, interamente concentrato «sul sciaru e sul sapori del cuscusu», azzerà «del tutto i rumori e le voci del munno di fora» (nel caso specifico i commenti della conformata e conformante Televigata e di quella «facci a culo di gaddrina» del suo «notista principe») e «si sbafa» pure «come secunno quattro triglie arrustute». Nel capitolo 10 troveremo un inno a Enzo e alla «mangiata»: «Quel giorno, da Enzo, tutto fu perfetto. E Montalbano niscì dalla trattoria isanno inni di ringrazio agli dèi che proteggino la bona mangiata. Non sapiva chi erano, 'sti dèi, ma dovivano certamente esistiti»; e nel capitolo 15, una reciproca gratificazione fra cliente e trattore: «doppo un purpiteddu a strascinatali di medie proporzioni» (con solo sale e limone), il commissario «si ghittò supra a 'n'insalatedda di pisci... a seguire si puliziò un piatto di trigli fritti. Appresso si passò lo sfizio di 'na fetta sustanziusa di caciocavallo ragusano» e Enzo gli fu «arraccanoscenti»: «Dottore, vali la pena di tiniri 'sta trattoria sulo per il piaciri di vidiri a vossia mentri che mangia».

Il fatto è che il «mangiare» non annebbia in genere il cervello a Montalbano, anzi gli rende la testa «sgombra, pulita e leggera» a intuire e agire! Camilleri ama il «suo» Montalbano franco, leale, «incazzato» contro «all'arroganza, supponenza, favusa cordialità, retorica [e corruzione] politica» di chi «pensa sulo alli 'nteressi sò facenno finta di fari li 'nteressi di tutti» e che saltando «al momento opportuno sul carro del partito di maggioranza», mafia o non mafia, gestisce il Potere a livello regionale e/o nazionale. E nel metaromanzo *Riccardino* fa capire

che oggi un autore critico-polemico, che deve misurarsi anche con «numeri tirature auditel», per “infiltrare” un minimo spiazzante di “verità” fra lettori e spettatori, non ha come arma utile che strutturare un godibile, “gastronomico” (in senso brechtiano) prodotto armonizzato di poliziesco, tipi fissi, eros (anche di bassa lega), turpiloquio, sproloquio, «sconcia, sisiata, bona mangiata»... in pericoloso equilibrismo tra serietà e divertimento gratuito, consumo e “impegnata” (sic) leggerezza. Estromesso infatti alla fine dal questore dalle indagini sull’ammazzatina di Riccardino Lopresti, perché non vuole accettare il vieto ripiego della vendetta per “corna” (e continuare invece sulla strada dell’intreccio mafia-droga-politica), Montalbano con un sapore in bocca di «burro arranciduto e pisci putrefatto» (il sapore della sconfitta!) procederà, concedendosi il lusso di una lacrima, alla cancellazione, come «davanti a ’na lavagna», di Livia, Fazio, Mimì Augello, Catarè... e di se stesso.

Massimo Biondi

Nato a Roma nel 1952, dopo la laurea in medicina e alcuni anni di ricerche di laboratorio di biochimica e genetica, si è dedicato soprattutto alla comunicazione e al giornalismo medico-scientifico, e dalla fine del secolo scorso all'editoria, collaborando con articoli, dirigendo riviste, operando all'interno di case editrici. Dagli anni Dieci del Duemila si occupa anche di varie tematiche storiche, di letteratura e di storia locale (Lazio e Abruzzo). Oltre a centinaia di articoli, ha pubblicato circa trenta volumi di saggistica storica e scientifica con varie case editrici (tra le quali Mondadori e Il Mulino), e recentemente un'antologia di racconti. La collaborazione con l'*Apollo buon-gustaio* non nasce da smodati interessi gastronomici ma dal tentativo di coniugare la curiosità per piccole vicende storiche con una fantasia sospinta verso territori letterari.

Emmanuele Francesco Maria Emanuele

Vive e lavora a Roma. Professore universitario, avvocato cassazionista, economista, banchiere, esperto di materie finanziarie, tributarie e assicurative; editorialista, saggista, autore di pubblicazioni scientifiche in materia di finanza e di diritto; ha insegnato in alcune delle più prestigiose università italiane ed europee. È stato presidente ed amministratore di imprese nazionali ed internazionali, nel campo chimico, meccanico, delle costruzioni, finanziario, culturale e *non profit*. Insignito del Dottorato *honoris causa* in Belle Arti dalla St. John's University di Roma e della Laurea *honoris causa* in *Humane Letters* dall'American University of Rome, è stato dichiarato professore emerito per chiara fama dall'Universidad Francisco de Vitoria di Madrid.

Molti riconoscimenti per le pubblicazioni poetiche: “Premio Margutta”, 2009; “Premio Laurentum” e “Premio Letterario Internazionale Mondello – Premio Speciale del Presidente della Giuria”, 2010; “Diploma d'Onore dall'Accademia Mondiale della Poesia”; “Premio Speciale della Biennale di Poesia – Lettera d'Argento”, 2015; “Premio Pianeta Azzurro – I Protagonisti”, 2016; “Premio Montale Fuori di Casa – sezione Mediterraneo per la Poesia”, 2019; Premio “l'Albero dell'Umanità”, 2020 per l'opera poetica e umanitaria conferito nell'ambito della VI Biennale della Poesia – Lettera d'argento.

È presidente della Fondazione “Terzo Pilastro – Internazionale”.

Francesco Granatiero

Francesco Granatiero è nato a Mattinata (Foggia) nel 1949. Dal 1972 vive a Torino. Ha lavorato come medico tra il capoluogo piemontese e l'ospedale di Rivoli. Scrive nel dialetto garganico di Mattinata: quasi mezzo secolo di parole salvate, sia in poesia sia attraverso il costante lavoro di lessicografo (*Vocabolario dei dialetti garganici*, 2012). È recente la pubblicazione di gran parte della sua opera poetica, col volume *Premature*, poesie 1975-2019. Il libro è corredato dai contributi critici dovuti ad alcuni dei maggiori poeti e critici letterari italiani, da Tesio a Brevini, da Gibellini a Loi. (*a c. di F. O.*)

TRISTIA

Ricordiamo l'animo buono e sensibile di Rinaldo Fiore (†2 novembre 2020), scrittore, artista e collaboratore del nostro almanacco. Ci mancherà il suo sorriso, la sua sagacia abruzzese, la sua contagiosa voglia di vivere e di fare.

La spietata influenza epidemica ci ha portato via Umberto Cetrone (†9 febbraio 2021), amico di antica data e recente compagno della brigata “apollinea”. L'umiltà e la saggezza del suo carattere resteranno fissate nel nostro ricordo, la sua olimpica bonomia negli scritti che ci ha fatto degustare.

INDICE

- 3 *Presentazione* di Franco Onorati
- 5 Ugo Onorati, *Paolo Marazzi*
- 7 Irina Barancheeva, *Il pane di San Sergio di Radonez*
- 11 Massimo Bardella, *Uva*
- 13 Sandro Bari, *Sciopero e Barolo... in polveriera*
- 21 Italo Michele Battafarano, *Lode della mortadella, ballando la tarantella, col vino dolce di Orvieto nei versi romani di Joseph Victor von Scheffel, anno 1853*
- 27 Giuseppe Gioachino Belli, *I salami di Pindo*
- 29 Laura Biancini, *“Au bonheur des dames” di Émile Zola: menù ed altro*
- 35 Massimo Biondi, *Una manciata di riso*
- 41 Margherita Breccia Fratadocchi, *Ricette... in confidenza*
- 45 Francesca Romana Campoli, *Aperitivo con vista*
- 51 Antonietta Castelli, *'A pizza 'e scammaro*
- 55 Michele Curnis, *Pinocchio e la lepre dolce e forte*
- 61 Serena Dainotto, *Marinetti e la pastasciutta*
- 69 Mario dell'Arco, *Vino de Marino*
- 71 Francesca Di Castro, *Ritorno al Lago di Campotosto*
- 77 Elisabetta Di Iaconi, *Aneddoti sull'alimentazione attraverso i secoli*
- 81 June di Schino, *Un “thermopolium” perfettamente conservato a Pompei*
- 87 Giorgia Teresa Di Lullo, *Cuochi fatui*
- 89 Alexandre Dumas, *Un pavone al colpo di fucile*
- 91 Emmanuele Francesco Maria Emanuele, *Vendemmia*
- 95 Francesco Granatiero, *Calezungidde*
- 97 Edvige Lugaro, *Rondeaux sinestetici*
- 99 Cesarina Marzulli, *La ciambella di zia Cesy*
- 101 Vincenzo Masi, *Caciomagno*
- 103 Pablo Neruda, *Ode alla cipolla*
- 107 Franco Onorati, *Vietato consumare cibi in scena*
- 111 Ugo Onorati, *Vino nostro*
- 113 Dario Pasero, *Come erano belle le réclames di una volta - ovvero - Quando la pubblicità si faceva in versi*
- 119 Carlo Piola Caselli, *Il dono della dea*
- 133 Carlo Porta, *La piccola vigna della nonna*
- 135 Paolo Procaccini, *Pasta der fagottaro*
- 137 Maria Pia Santangeli, *Le ribotte di Giosuè Carducci a Castagneto*
- 143 Stefania Severi, *Il coniglio ischitano*
- 147 Lilia Slomp Ferrari, *El Bórtol*
- 151 Evgenij Solonovič, *Gabbiani a Napoli*
- 153 Donato Tamblé, *L'albero degli spaghetti*
- 163 Trilussa, *Er sorcio lombetto*
- 165 Daniele Verga, *Il pane*
- 173 Maria Nivea Zagarella, *Gli arancini di Montalbano e i piaceri del gusto*
- 180 Note biografiche dei nuovi collaboratori

Questa edizione è stata licenziata
in casa di Francesca Di Castro
il 27 ottobre 2021