

l'Apollo buongustaio



2023

l'Apollo buongustaio 2023

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2023
ideato da Mario dell'Arco*

*Anno LXII
Nuova serie*

Roma 2023

Curatori:

Sandro Bari
Francesca Di Castro
Franco Onorati
Ugo Onorati
Stefano Paolucci

Un ponte fra le generazioni

Festeggiamo l'edizione 2023 del nostro almanacco sottolineando con piacere che ai collaboratori già presenti nel recente passato si vanno aggiungendo spontaneamente nuove firme, molte delle quali al femminile, come è qui il caso di Ginevra D'Aurizio, Palma Diafani, Valerio Sampieri e Alberto Sisti, ai quali diamo il benvenuto.

Seguendo le orme tracciate da Mario dell'Arco, ideatore della pubblicazione, ogni anno ci sentiamo impegnati a inserire nell'*Apollo* una novità dal punto di vista grafico. È perciò con viva soddisfazione che vi segnaliamo che quest'anno copertina, finalini e disegni sono dovuti alle allieve e agli allievi del Liceo Artistico «Paolo Mercuri» che, grazie all'accordo con la dirigenza dell'Istituto, hanno risposto positivamente al nostro invito. Il frutto di questa collaborazione non si esaurirà nella riproduzione dei loro elaborati, dei quali è infatti prevista una mostra che sarà allestita in occasione della prima presentazione pubblica dell'almanacco. Ragioni di spazio non ci hanno consentito di accogliere tutti i loro contributi, che saranno pertanto presenti nell'esposizione.

È anche un modo di aprirci ai giovani, in un ponte ideale con tutti gli altri collaboratori che per età potrebbero essere loro genitori, oppure zii e forse anche nonni, come è il caso di Alberto Maria Felicetti, che ha felicemente superato il traguardo dei centodue anni: a lui e a sua moglie Anna i nostri più affettuosi auguri.

Possa l'*Apollo buongustaio* accompagnare in letizia il nuovo anno: è l'augurio che i curatori di questa nostra strenna rivolgono a tutti voi e ai lettori che, vostro tramite, riceveranno la pubblicazione.

Franco Onorati

In copertina: *Disegno di Noemi Castiello*

*Il volume è stato stampato nel mese di ottobre 2022
presso la COVER di Ariccia (Roma).*

Ho accettato con grande entusiasmo la proposta di far illustrare l'edizione 2023 dell'*Apollo buongustaio* dagli studenti del Liceo Artistico «Paolo Mercuri» che ho l'onore di dirigere.

La pubblicazione, ideata dal poeta Mario dell'Arco, si rinnova annualmente dal 1960 e, in passate edizioni, ha accolto testi di autori importanti come Gadda, Pasolini, Sciascia ed è stata illustrata di volta in volta da vari artisti di fama, come Purificato, Ciarrocchi, Dragutescu.

Molto innovativa l'idea di affidare l'illustrazione dell'almanacco non a un solo artista affermato, ma a più autori, tutti studenti del Liceo Artistico «Paolo Mercuri», che testimonia e rinsalda il legame tra questa istituzione scolastica e il territorio, e costituisce altresì una grande apertura di credito verso le giovani generazioni con una “chiamata alla prova” che, sono sicuro, esalta le grandi doti di questi ragazzi.

Nel corso dell'anno scolastico 2021-2022 sono stati coinvolti in tale impresa studenti sia del biennio che del triennio, che hanno interpretato il tema gastronomico con originalità creativa, con opere realizzate con tecniche grafiche, pittoriche e digitali.

Le opere si snodano da semplici riproduzioni dal vero a rappresentazioni più sofisticate che trovano nel tema gastronomico lo spunto per “toccare” tematiche sociali più complesse.

L'entusiasmo degli studenti per il loro ruolo di illustratori dello storico almanacco ha fatto sì che la produzione di opere fosse superiore alle necessità editoriali. È stata quindi necessaria una selezione di esse da parte di una commissione e successivamente da parte dell'editore, per valutare le opere anche in relazione alla migliore riproducibilità in rapporto alle esigenze editoriali di stampa.

Tutti i lavori realizzati verranno comunque presentati in una mostra che farà da cornice alla presentazione pubblica del volume stampato.

Mi piace sottolineare anche la progettualità didattica che ha sotteso l'intero percorso che si è concluso con la presenza in tipografia degli

studenti che hanno assistito e partecipato alle fasi di impaginazione e stampa dell'opera.

Ringrazio il comitato di redazione dell'almanacco per aver offerto questa opportunità agli studenti del Liceo «Paolo Mercuri» e in particolare il dottor Ugo Onorati che ha ideato e curato quest'edizione e ha così offerto ai nostri studenti una grande opportunità di crescita.

Un grazie ai docenti che hanno affiancato e sostenuto con i loro preziosi consigli e insegnamenti gli studenti i quali, ancora una volta, ci hanno dimostrato di essere fantastici.

Salvatore Montesano
Dirigente IIS Amari Mercuri

Irina Barancheeva

I pranzi pantagruelici oltre la Moscovia

Il quartiere Zamoskvorecje, il cui nome si traduce letteralmente come «oltre la Moscovia», è indubbiamente uno dei più noti e antichi della capitale russa. Nei secoli trascorsi era popolato maggiormente da artigiani e mercanti di vario genere che avevano contribuito a creare una sua particolare fisionomia, cosicché le sue numerose chiese infiorate dalle cupole d'oro a cipolla insieme ad alti campanili che s'innalzavano, orgogliosi, sulle rustiche case di legno, site in mezzo ai verdi giardini, divennero nel tempo oggetto di studio da parte degli artisti.

Quel quartiere popolare si trovava al di là del grande fiume che attraversa Mosca e che lo separava, all'epoca, dalla parte aristocratica della città, concentrata attorno al Cremlino. Era meno elegante rispetto ai quartieri dove risiedeva la nobiltà locale, ma aveva un proprio fascino e spesso offriva all'occhio vedute elegiache, come, per esempio, quella delle mucche che pascolavano pacificamente sulle sponde della Moscovia.

Aleksandr Ostrovskij, noto drammaturgo del XIX secolo, era il primo a portare sul palcoscenico teatrale i tipi di Zamoskvorecje con il loro modo di essere del tutto specifico, mettendo in evidenza i loro difetti di cafoni arricchiti. Un secolo dopo, però, man mano che la nuova borghesia si elevava culturalmente, il quartiere trovò un suo cantore nostalgico nella figura dello scrittore Ivan Sergeevich Shmelev (1873-1950), il quale – ecco i paradossi del destino! – evocava le sue glorie passate sulla scia dei dolci ricordi infantili, confinato da profugo della Rivoluzione d'Ottobre a Parigi nel piccolo appartamento ad Auteuil.

Il suo monumento letterario al quartiere nativo, ormai scomparso sotto i colpi della grande ricostruzione di Mosca negli anni Venti e Trenta, rimane il romanzo autobiografico dal titolo significativo *L'anno del Signore*, in cui attraverso la celebrazione delle feste religiose nel corso dell'anno è descritta praticamente tutta la vita dei mer-

canti moscoviti a cavallo tra due secoli.

L'autore, il grande maestro della penna, ci prende quasi per mano e ci porta alla scoperta di quel mondo arcaico che oggi ci può sembrare addirittura un po' fantasioso. Ci fa entrare nella sua casa natale che odora di legno ed è circondata da un grande giardino con laghetto, regno delle oche, facendoci stupendamente proiettare in una realtà che non è molto dissimile da quella del noto dipinto di Vassily Polenov *Cortile di Mosca*.

Le case dei mercanti russi erano piene di uccelli di ogni tipo: da canarini ad allodole, da storni a tordi, da lucherini a usignoli e tante altre specie, che vivevano in gabbie allietando l'udito dei padroni, ma venivano puntualmente liberati ogni anno il 25 marzo, nel giorno dell'Annunciazione.

I mercanti russi rispettavano rigorosamente tutte le festività religiose addobbando appositamente le loro abitazioni; così per la Domenica delle Palme le stanze erano decorate coi rametti di salice, per la Solennità di Pentecoste con quelli di betulla e con i fiori di campo, e mentre a Natale tutto si rivestiva dei colori bianchi, blu e azzurri, in armonia con la neve e le nebbie del nostro rigido inverno, a Pasqua la casa, invece, risplendeva di rosso in ogni sua sfumatura e le icone con coperture in argento erano ornate con le rose purpuree.

L'aspetto gastronomico non era ultimo in tali festeggiamenti, perché di solito i moscoviti erano buone forchette. Nella casa natale dello scrittore il numero degli invitati, tra parenti, amici, vicini di casa, clero della parrocchia, dipendenti del padre e poveri del quartiere, a volte raggiungeva la notevole cifra di duecento persone. Le tavole (ovviamente, non una sola!) erano imbandite a festa e tutto era un inno all'opulenza, all'abbondanza ma soprattutto all'ospitalità dei padroni. I piatti offerti agli ospiti erano vari e numerosi, per cui in bella cornice di antipasti, affettati, caviale, pasticcini salati, vini e bevande varie tra cui primeggiavano le caraffe con vodka ghiacciata, trionfavano le oche e i maiali infarciti con grano saraceno, i maialini con contorno di panna e barbaforte, il manzo salato con cetrioli marinati, la minestra di maccheroncini spezzati con interiora di oca, l'oca arrostita con mele e ca-

volo verza in salsa agrodolce, le *crêpes* durante la settimana grassa, lo storione, diversi tipi di pesce in gelatina, le polpettine di beluga in salsa di funghi, capperi e olive, il gallo cedrone in gelatina, il cappone infarcito, i fagiani in gelatina con la coda tenuta coi fili di ferro, il cinghiale arrostito con un mazzetto di prezzemolo in bocca, le polpettine di pollo con formaggio e poi tanti, tanti dolci, aggiungendo, in occasione della Pasqua, anche il tradizionale *kulich*, la *pasqua* di ricotta con uva passa e canditi e le ceste di uova colorate... Insomma, anche Gargantua e Pantagrue avrebbero detto «Basta, basta!».

Quando gli ospiti erano ben sazi e il padre diacono con il basso stentoreo aveva già proclamato l'augurio di lunga vita ai padroni, facendo tremare le finestre e cadere qualche bicchiere di cristallo, agli invitati era sempre riservata un'ultima "sorpresa" e d'improvviso i camerieri potevano portare un enorme vassoio con torta gelato multicolore, realizzata dai migliori pasticciieri di Mosca, che riproduceva fedelmente in miniatura... l'intera fortezza del Cremlino.

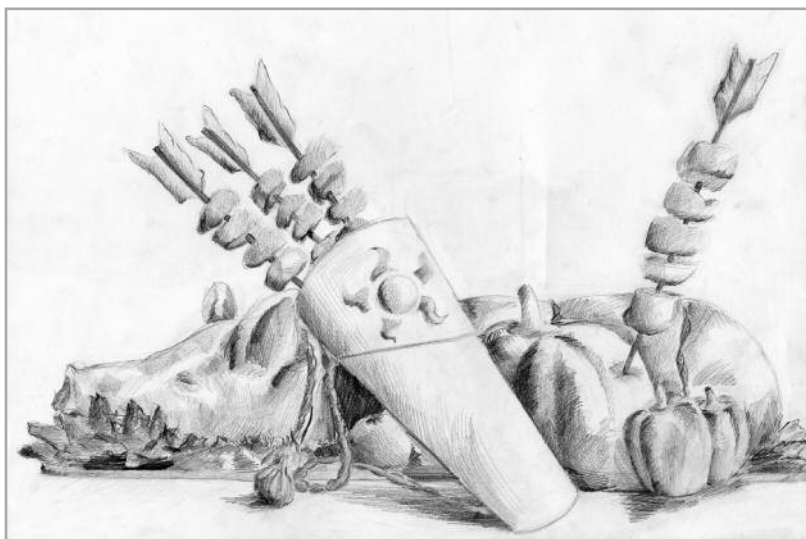
Contro la gola

Non perché spenga sete, e acqueti fame,
si pasce a laute cene avida gola,
ma acciò ch'impri sua seguace scuola
ad eccitar le già sopite brame.

Cibo non è che più si stimi, e brame,
né sì scelto liquor vendemmia cola,
ch'ella non cerchi: il pregio all'alme invola,
coprendo il lume lor d'atro velame.

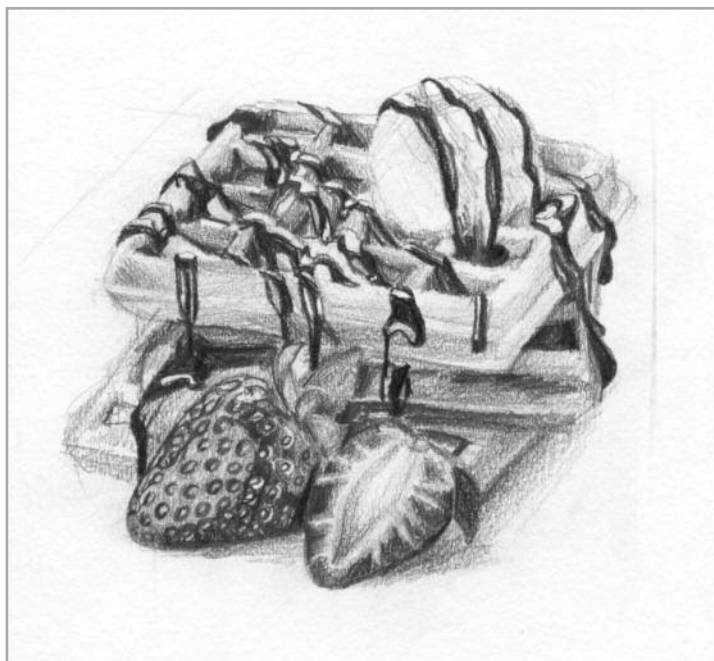
Ah fia giammai, ch'a lei volga il desio
cuor, ch'in sembiante umano a se ripensa,
rimembrando di Lot il sozzo esempio;

o che non l'odii per l'atroce, e rio
uso, che de' Canibali alla mensa
di pasto gode scelerato, ed empio.



Da: *Poesie toscane del card. Maffeo Barberino hoggi Papa Urbano Ottavo*,
in Roma, nella Stamperia della Rev. C. Apost. 1635; sonetto xv, p. 15.

Una giornata da Carnovale a Roma



Fittuccie fatt'in casa cor sughijo⁴⁸
Picurino⁴⁹, arigaij⁵⁰, permiciano⁵¹,
Che t'arifiata l'odore da u mijo.
Varda li com'inciaffeno⁵², a du manu;
Nun te senti vienì già lo sbavijo?
Na lasca⁵³ proprio d'antico romano
Nun viè, a vedè magnà a quattro ganasse?
Puro noi quarche cosa gna ordinasse⁵⁴.

Quell'antri hann'ordinato l'insalata
D'indivia bianca, ma cor selleretto,
E che sia a quer mi fò condizionata⁵⁵;
Poi doppo un bravo quarto de crapetto:
Chi magna na corata strascinata⁵⁶,
E chine le braciole der porchetto,
Lo spezzato de pollo sbrodettato,
L'abbacchi a la padella be arrabbiato⁵⁷.

Broccoli strascinati abbruscatelli,
Che stuzzichino⁵⁸ proprio l'appitito,
Un arrosto de tordi, ma de quelli,
Capite, che vienì fann'er prulito⁵⁹
De magnane cor solo de vedelli;
Chi li gnocchi famosi, chi arrostito
Se magna er gallinaccio, o cott'ar forno
Chi le beccacce, e li grustini attorno.

Senti, senti sciuriate⁶⁰ là compare,
Tirate giù tirate, sora sposa,
Nun famo complimenti mo commare;

Che tanto qui pagata è già gni cosa:
Ma poco ve confinferi⁶¹, me pare,
St'arrosto, state tutta stommicosa.

Sandro Bari

Tapilúc

⁴⁸ sughijo	– succo di carne garafonata e cotta al tegame
⁴⁹ picurino	– pecorino, così detto perché fatto con il latte di pecora
⁵⁰ arigaij	– interiori di pollo fatti in guazzetto
⁵¹ permiciano	– parmegiano
⁵² inciaffreno	– divorano
⁵³ lasca	– appetito
⁵⁴ gna ordinasse	– è forza ordinare – gna – bigna – bisogna
⁵⁵ a quer mi fo condizionata	– ben condita
⁵⁶ strascinata	– cotta alla padella
⁵⁷ arrabbiato	– cotto, e prosciugato in padella
⁵⁸ stuzzichino	– aguzzino
⁵⁹ prulito	– prurito
⁶⁰ sciuriate	– bevete
⁶¹ ve confinferi	– vi piaccia

Leggerete, più avanti su queste pagine, quelle dedicate da Dario Paserò alla cucina biellese: un brano ricco di storia e di suggestioni, come nello stile del nostro acuto ricercatore. Infatti, nel leggerlo, non ho potuto evitare di ricondurmi a lontani ricordi di frequentazione di quei luoghi e delle peregrinazioni gastronomiche che li caratterizzavano.

Con languore, ritorno col pensiero a piatti deliziosi, noti e meno noti, ma alcuni neppure mai prima conosciuti.

Ecco, ad esempio l'indimenticabile *tapilúc*...

Ma, un momento, che succede? Il correttore automatico del computer mi sottolinea il lemma in rosso. Ogni volta che succede, mi chiedo come si permette una macchina cinese di confutare o rigettare parole scaturite da decenni di studi, di esperienze, di vita vissuta. Preso dallo sconforto, mi trovo a consultare i miei testi culinari, che occupano non poco spazio negli scaffali in libreria; infine non contento mi dispongo alla ricerca su Internet, come ormai d'abitudine anche fra i letterati più ambiziosi.

Ebbene, il termine *tapilúc* non è più in uso, a quanto pare neanche nella zona di Borgomanero dove è nato. Ora si chiama *tapulone*, *taplòn*, più raramente *tapelucco*.

Non annoierò i miei venticinque lettori riproponendo il racconto, consultabile in varie stesure sul web, dei tredici pellegrini che affamati risolsero di cibarsi di un povero asino che trasportava le loro masserizie, e ciò accadde proprio in quei luoghi, sotto al lago d'Orta. Tagliuzzarono (ecco l'origine del termine) la carne, troppo tenace, e ne ricavarono uno stracotto affogandola nel vino rosso locale. Rosso che oggi avremmo detto un Ghemme, o magari un Gattinara... certamente i pellegrini, svolgendosi l'avventura poco dopo l'anno Mille, non immaginavano quanto valore e che prezzo avrebbe acquistato in seguito quel vino.

Ma tornando al mio sconcerto, questo è dovuto al fatto che imparare la pronuncia esatta *tapilùc* mi costò non pochi rimbrotti dal giovane amico biellese che, mezzo secolo fa, mi aveva invitato a degustare questo piatto, per la prima volta, a casa dei suoi, come lo faceva la mamma. Lui, insieme ad altri amici, aveva deciso di darmi lezione di dizione con la pronuncia locale, cosa che non mi era del tutto congeniale. Ecco, la “i” di *tapilùc* non era una vera *i*, ma tendeva leggermente a una “e”... sì, ma non così, così è troppo... e poi la “u” non è una *u* vera, ma assomiglia a una “o” molto cupa... ecco, sì, ancora più buia... e attenzione, la “c” finale è come una kappa, ben gutturale... Tutto ciò mentre la mia R4, sulla strada verso Mottalciata, si arrampicava entrando nella tenuta dove, in cima alla collina, si stagliava un fabbricato rustico con una grande vetrata appannata dal vapore della cucina, e di fuori la bruma invogliava al ciocco ardente nel camino e i cavalli nitrivano e sbuffavano nelle stalle limitrofe. E la mamma ci aspettava, mentre il suo *tapilùc* finiva di stufare.

Insomma, dopo tante fatiche di pronuncia, passano appena cinquant'anni e il termine è ormai obsoleto anche tra i locali. E allora, va bene, chiamiamolo pure *tapulone* se è più attuale e più vi piace, adeguiamoci al progresso... ma non anche nell'esecuzione del piatto, per favore. La delizia di vedersi servire in una larga scodella di pesante coccio un'abbondante *sgommarellata* (termine popolare romano, che rende bene l'idea del versare dal grande mestolo colmo un grondante quantitativo di cibo semidenso) di stracotto bruno fumigante di essenza vinosa, lauro e chiodo di garofano, resta un ricordo indelebile che chiede giustizia agli autocelebrati cuccinieri di oggi. Leggo, e ripudio, che, tra le decine di ricette cosiddette originali elencate dalla macchina cinese, c'è chi al posto della carne d'asino propina quella di manzo o addirittura di vitello, perché “più gradita al delicato palato dei signorini d'oggi”... E, orrore... c'è chi al lardo sostituisce la pancetta... chi lo cuoce in un “anonimo vino rosso” per soli venti minuti... chi ci aggiunge qualche patata...

Il *tapilùc* del mio ricordo semisecolare era un trito finissimo, al coltello, di carne di asino, brasata in aglio e burro e quindi in un battuto di

lardo dove imbiondiva una cipolla affettata sottile, il tutto annegato poi in un Nebbiolo deciso, aromatizzato con qualche bacca di ginepro, due chiodi di garofano, due foglie di alloro, portato a lenta cottura in più di un'ora. Talvolta la cuoca vi immergeva le foglie di una verza tagliate sottilmente, che avrebbero stufato fino quasi a dissolversi nella carne. Questa leccornia era spesso accompagnata da un piatto di polenta, di granturco macinato semifino, che dopo la cottura lenta di quasi un'ora nel paiolo di rame veniva aggiustata con una copiosa cascata di *toma* in pezzetti, e prima di servirla veniva irrorata da un pentolino di burro fuso, spesso anche un po' brunito. A Oropa ebbi modo di gustare questa *polenta cunscia* o *congia*, in una serata nevososa, con un freddo atroce, affacciandomi in una baita sparsa tra gli alberi, dove un gruppo di uomini del posto, tutti rigorosamente in camicia di flanella a scacchi allegri, la attingeva da un caldaro fumante nel quale formaggio e burro ancora fondevano in rivoli, e tutti cantavano a squarciagola tracannando un Nebbiolo giovane, denso e spumeggiante che scaldava l'anima... e ne colmava i bicchieri quello che sembrava essere l'oste, e si rivelò poi essere il prete locale.

Il discorso sul *tapilùc* ci ha portato dalla provincia di Novara a quella di Vercelli (all'epoca Biella non aveva ancora riottenuto la sua qualifica). Terre di vini stupendi, ma anche di borghi e paesini che al fascino dei luoghi univano quello delle cucine locali.

Come non ricordare la Baraggia, quella grande distesa di brughiera incolta che avevo conosciuto quando, non ancora Riserva Naturale, era territorio di esercitazioni militari.

La R4 si addentrava, fuori dal dedalo di sentieri fangosi, solcando la vegetazione alta più di un uomo, come fosse un motoscafo tra le onde. Si andava nella foschia a luci spente, altrimenti il riverbero sarebbe stato accecante. Solo la fortuna degli incoscienti proteggeva dal precipitare nella valle sottostante, che compariva senza preavviso dal ciglio dell'altopiano. Attraversandone la parte occidentale, verso Biella, attenti a non perdere l'orientamento tra prati, fossi e macchie e negli intrighi delle piante selvatiche, si riusciva a trovare la via per Candelo, resti spettrali di un borgo trecentesco dove l'unica cosa viva, e non

sempre, era il Ricetto (memoria dell'antico ricovero medievale). Ad essere fortunati e trovare aperto, in una atmosfera di tregenda tra bruma, fango e mura dirute, sotto un lampione assai fioco, forse si riusciva a ottenere un piccolo tavolo per mangiare "quello che c'era", e pareva davvero di essere fuori del tempo. Oggi il paese è stato ristrutturato e il borgo è divenuto meta di visite internazionali; la Taverna del Ricetto è ristorante assai rinomato e la cucina sarà pure ottima...

Ma ogni toponimo del circondario era legato a un ricordo gastronomico particolare. Le grandi varietà di antipasti (serviti sempre in multipli di tre), le rane, i bolliti, i brasati, gli agnolotti... ogni pranzo, ogni cena era una scommessa di buongusto.

Però, all'epoca della svinatura, guidati da un incontenibile richiamo sensuale, si cambiava provincia: entrati in quella di Alessandria, appena passato il Po, eccoci nel Monferrato, a Brusaschetto, da Oreste.

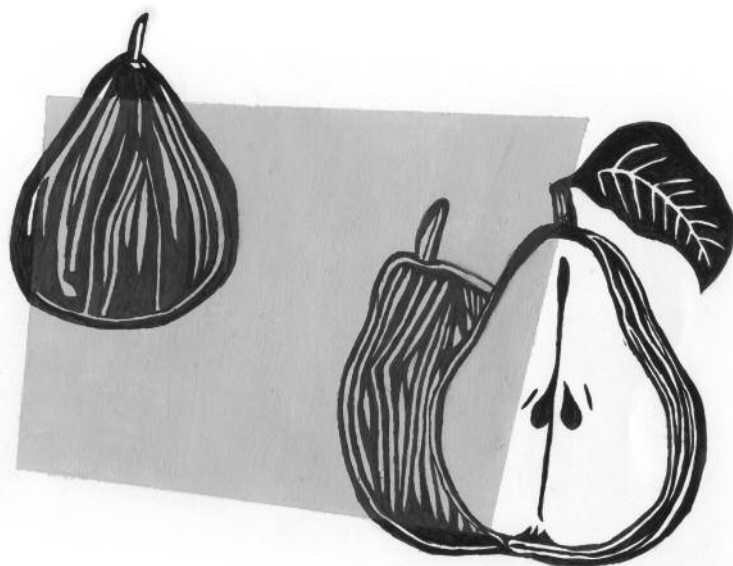
Era una delle prime case del piccolo borgo, anch'esso semiabbandonato: bisognava conoscerla, perché c'era solo la scritta sbiadita «ristorante» su uno spigolo in verticale. In una grande sala, appena entrati, alcuni tavoli ospitavano avventori locali: gente matura, quasi sempre solo uomini, dall'aspetto solido e massiccio, che bevevano parlottando e sbocconcellando da ciotole di giardiniere, insalate russe, salami sotto grasso, salsicce di cinghiale. Oreste, seduto tra loro, ogni tanto si alzava e spariva in cucina, per uscirne portando prima grandi zuppiere di paste in brodo, poi larghi vassoi di paste asciutte. Scendeva un silenzio colmo di approvazione. Poi arrivava il carrello dei bolliti, accompagnato da un profumo struggente di brodo. Dai grossi contenitori fumanti si affacciavano blocchi di carne che Oreste arpionava col forchettone e appoggiava sul tagliere: estratto il suo coltello affilatissimo ritagliava con cura la parte scelta dal commensale. Era poi la volta degli arrosti e dei brasati, e infine della *bagna cauda* che inondava il locale col suo inconfondibile profumo di aglio, olio e acciughe: ecco allora lo sgranocchiare dei gobbi, dei sedanini, dei ravanelli, e di nuovo il parlottare ora più allegro, ancor di più all'arrivo dei dolci e della grappa.

Ero molto giovane, allora, e nonostante fossi di buon appetito mi arrendevo alla cucina di Oreste senza poter competere con quei clienti

per la quantità di portate che facevano scomparire nei loro ventri capaci, con piacere naturale, non ostentato, senza mai apparire satolli. Mi auguravo di poter arrivare anch'io alla loro età con il loro appetito. Mi consolavo quando Oreste, commosso dal mio entusiasmo per il vino che lui stesso produceva e portava in tavola in capaci brocche, mi guidava quasi di soppiatto nel *sancta sanctorum*, la sua cantina alla quale si accedeva da uno stretto passaggio nel retro del locale. Due grandi botti si distinguevano tra le altre ed era un piacere star lì a rimirarle, aspirando i vapori inebrianti all'epoca della maturazione del mosto che ribolliva, quando dal foro di cocchiere bloccato dal vaso di espansione emergeva un rivoletto che, scolando lungo la traccia definita da due cordoli di pasta di farina, finiva per sgocciolare sul pavimento, nero di tufo e di vino antico. Il rivoletto della botte di destra era lo scolmo del Nebbiolo, ed era di un rosso scuro e serio; l'altro, quello della Barbera, era violaceo e spumeggiante... irresistibile era la voglia di raccoglierne qualche goccia e assaporare quel dolce nettare che sarebbe diventato tra poco il toccasana degli ammalati, il digestivo degli ipocondriaci, l'aperitivo degli anoressici, il ricostituente dei convalescenti, lo stimolatore dei frigidi, il coadiutore dei sognatori, il consolatore dei traditi, il premio dei vincitori, il conforto dei perdenti, l'ispiratore dei poeti... ma anche il veleno per i livorosi, l'estremo insulto per gli astemi!

**Il mercato di Piazza Navona
descritto da Wilhelm Müller nel 1818**

a Michele Rubertelli



Poeta di eccezionale sensibilità e musicalità, Wilhelm Müller fu autore di liriche eccelse (*Winterreise*, Viaggio d'inverno; *Die schöne Müllerin*, La bella mugnaia, ispirata dall'opera *La molinara* di Giovanni Paisiello) che Franz Schubert mise subito in musica, creando uno dei capolavori della liederistica tedesca dell'Ottocento. Per la loro qualità poetica le liriche di Müller furono messe in musica da molti altri compositori nel corso degli ultimi due secoli. Fu celebrato da Heinrich Heine come un autentico poeta tedesco, le cui poesie sono dei veri canti popolari.

Müller non fu solo un grandissimo poeta, ma anche un acuto osservatore della lingua e della cultura popolare italiana, descritte in due volumi intitolati *Rom, Römer und Römerinnen* (Roma, romani e romane, 1820). Si tratta di «descrizioni di viaggio», come recita il sottotitolo, in forma di lettere da Roma e da Albano, indirizzate a due amici tedeschi che avevano condiviso l'esperienza romana, datandole dal 1° luglio all'8 ottobre 1818. Per la sua profonda conoscenza dell'Italia popolare, a Roma gli diedero con rispetto l'appellativo di *Professore di Scienza plebea*, un titolo del quale Müller andò fiero per tutta la sua breve vita. Nato a Dessau il 7 ottobre 1794, vi morì il 30 settembre 1827.

Nella forma colloquiale dell'epistolario, Wilhelm Müller invita il 15 luglio 1818 il suo corrispondente in Germania a seguirlo, «in un bel giorno di mercato, a Roma, in un quartiere pieno di vita, a Piazza Navona, vagando tra le file di venditori, entrando nelle botteghe, a contrattare e comprare¹». Da quello che il poeta vede, comprende che «la

¹ Wilhelm Müller, *Rom, Römer und Römerinnen. Eine Sammlung vertrauter Briefe aus Rom und Albano*, in *Werke, Tagebücher, Briefe*. Herausgegeben von Maria-Ve-

merce non deve soltanto essere buona e a un prezzo conveniente», perché i visitatori del mercato vogliono anche vederla «esposta in maniera ordinata e decorativa». Che cosa egli intenda, da giovane tedesco in Italia, Wilhelm Müller lo esemplifica con un solo frutto: «le arance dorate, sistemate a strati, a formar piramidi in cesti colorati, su di un fondo di foglie verdi: il frutto più grande con ramo e foglie a chiudere la cima, mentre altri sono esposti già tagliati, con a fianco il coltello pulito, così mostrando la loro polpa robusta e succosa²».

A differenza di Goethe che scelse i limoni in fiore, per esaltare metaforicamente l'Italia, Wilhelm Müller preferì l'arancia, attribuendole il carattere dorato, perché essa matura al sole del Sud. Egli promette così al suo corrispondente una Roma popolare che è soglia dell'Eden, a significare il ritorno all'età dell'oro, mito fondante della cultura europea. Lì sono in bella vista i frutti della terra coltivata ogni giorno, suggerendo al lettore che questa Roma edenica è il paradiso terrestre, ma già molto oltre il tempo biblico, perché esso non è più una concessione di dio, ma un luogo coltivato dal lavoro umano. Il metaforismo rivela una concettualità originale. In assenza di un dio padre autoritario, che impone divieti, giudica e punisce, c'è una natura generosa e affatto terrena, che la mano e l'ingegno umano hanno resa materna, florida e fiorente, perché bella in sé e nutriente. Vuole essere rimarcato qui che il poeta tedesco non celebra un monumento antico, un anfiteatro o un tempio della città eterna, bensì un mercato pieno di vita, che egli ritiene espressione della Roma antica, ancora viva nella cultura popolare.

In questa rappresentazione umanizzata dell'Eden c'è al mercato di Piazza Navona una «venditrice» che non strilla come un maschio, ver-

balmente aggressivo, ma rimane tranquilla e discreta davanti al compratore, perché sa che la sua merce, bella e gustosa, è già garanzia e certezza di successo presso l'occhio e il palato del visitatore. Ella saprebbe, peraltro, assicura il poeta, «tenerti un lungo discorso sull'eccellenza della sua merce, meglio di un prete». Da ciò l'invito del poeta al suo ignaro amico tedesco, idealmente al suo fianco, in questa visita al mercato: «Fatti coinvolgere da lei».

Se si pensa a quanta natura morta è stata tramandata in quadri bellissimi, che di per sé quasi mai però sollecitano il piacere gastronomico, allora appare evidente come Wilhelm Müller arricchisca l'utilità con la bellezza, estetizzando la vita quotidiana, colta nell'istinto primario della nutrizione. Al mercato di Piazza Navona il poeta tedesco celebra il lavoro come bellezza, curata e ordinata, nonché il commercio come socialità, come vita pubblica nell'agorà del mercato, quale Piazza Universale (Tommaso Garzoni) dove l'uomo, quale animale conversevole (Stefano Guazzo), è rappresentato questa volta dalla donna colta e coinvolgente, nel senso che ella è autenticamente popolare, così come la intendeva il coltissimo poeta tedesco, *professore di scienza plebea in Italia*, perché in grado di dominare la conversazione come avveniva nell'accademia degli Intronati di Siena a fine Cinquecento. Lì il maschio, dedito soltanto al *negotium*, agli affari e al denaro, veniva educato a non trascurare l'*otium*, ovvero la bellezza della conversazione arguta e dotta, tra uomini e donne, con la quale esprimere una socialità che, nella sua dimensione pubblica, ha saputo trasformare, ancora tre secoli dopo, la contrattazione sul prezzo delle arance in un colloquio leggero e giocoso, che nella Roma del 1818 è meglio di qualsiasi predica o sermone catechetico.

Dopo la piramide delle arance dorate Wilhelm Müller porta il suo amico a visitare il «chiosco del pizzicagnolo» (*Pizzikarolbude*)³, indicato ai visitatori del mercato «con un'insegna a colori che mostra la

rena Leistner. *Mit einer Einleitung von Bernd Leistner*, Gatz, Berlin 1994, vol. 3, pp. 60-61. Da questa edizione sono tratte tutte le citazioni, da me tradotte per l'occasione. Su Wilhelm Müller è fondamentale il saggio di Hildegard Eilert, *Wilhelm Müller, "Professore di Scienza plebea" in Italia*, in *Viaggi in Utopia e in altri luoghi*, a cura di Maria Enrica D'Agostini, Guerini e Associati, Milano 1989, p. 55-95.

² È opportuno annotare qui, che, sebbene l'arancia sia un frutto invernale, essa compare sotto la data del 15 luglio, perché Müller non scrive un *diario* di viaggio in Italia, cronologicamente strutturato, bensì *lettere* che riassumono la sua esperienza italiana in forma tematica.

³ *Pizzikarolbude*, letteralmente «chiosco del pizzicagnolo», rivela la profonda conoscenza che aveva Wilhelm Müller non soltanto della lingua italiana, ma anche delle sue varianti dialettali, avendo usato in questo caso non il termine più comune di *pizzicagnolo*, bensì quello romanesco di *pizzicarolo*, da lui sentito a Roma, ma attestato

lupa che allatta Romolo e Remo. Alla grande finestra e sopra la porta sono appese salsicce, grosse e splendide, intrecciate come ghirlande. A formar montagne, sono messe l'una sull'altra grandi forme di formaggio, mentre piccoli formaggi di bufala sono posti intorno a quella più in alto come una corona fantasiosa. Capponi spennati e polli italiani penzolano, avanti e indietro, al soffio del vento, legati a un nastro rosso, col becco spalancato, nel quale si trova un ramo aromatico, e con la criniera orgogliosa e diritta. Ecco, anche i pesci salati sono stati posti con simmetria, in un gioco di forme alterne, pressati in capasoni».

Anche in questa seconda immagine cumulativa della merce esposta al mercato di Piazza Navona emerge la cura per l'ordine e la simmetria dell'esposizione, a seconda delle diverse specialità. Dapprima la carne, rappresentata da salsicce fresche, appese all'ingresso con fantasia, poi dal pollame impreziosito da nastri colorati e trattato con aromi a valorizzare le loro parti meno nobili, ovvero becco e criniera, quindi i formaggi a forma di ruota, messi l'uno sull'altro come le colonne di una casa, per finire con i pesci sotto sale, simmetricamente disposti in vasi di argilla. Offerto in maniera così colorata e festosa, il cibo al mercato di Piazza Navona non si compra soltanto per nutrirsi, bensì anche perché esso promette piacere sensuale al momento del pranzo.

A differenza delle arance, che devono soltanto essere raccolte alla loro maturazione sull'albero, i prodotti di questo secondo quadro rivelano l'impegno artigianale che è necessario per conservare i diversi cibi nel tempo lungo che va dalla macellazione della carne fino al banchetto per la vendita al pubblico, lavorata con l'aggiunta di sale e spezie, per farne splendide salsicce, spennando e liberando il pollame dalle interiora non commestibili, eviscerando il pesce per conservarlo sotto sale, affinché duri nei mesi successivi, lavorando il latte con l'aggiunta di caglio e sale, per farlo essiccare e insaporire, dopo un adeguata stagionatura. Insomma, non c'è più il raccoglitore di frutta e verdura, ma

anche l'artigiano esperto, custode di conoscenze e competenze, accumulate e custodite nel corso dei secoli.

Chioschi e negozi di questo tipo, continua Wilhelm Müller, sono presenti e puntuali al mercato anche nei giorni di domenica e nelle feste, «come lo è il loro padrone, che mette un fiore alla sua giacca e un mazzo di fiori appeso all'ingresso del negozio, accendendo sulla tavola una candela in più, alla sera della domenica» rispetto agli altri giorni della settimana.

«Per la festa di Pasqua sta un agnellino con una bandiera sul formaggio più grande, mentre nei giorni di Natale si costruisce un presepe colorato, con bue e asinello, come nelle chiese così nelle case, sui tetti, nelle finestre e nelle porte. In questi giorni non c'è in tutto il mercato nessun chiosco, nessuna bottega che non esponga i frutti della sua inventiva giocosa, mettendosi in gara l'un con l'altro: ci sono santi di zucchero, di pan pepato, di burro, rosari di noci e croci di cioccolata. Fino a notte fonda, tutti i chioschi sono illuminati con candele graziosamente ordinate oppure con lanterne colorate: adesso il mercato diventa luogo di passeggio e di festa. Compratori e venditori sono azzimati, non ci sono più affari, non c'è più commercio, adesso c'è solo un piacere, il gioco del contrattare e pagare».

La rappresentazione del mercato di Piazza Navona anno 1818 è la celebrazione dell'umano, tanto nella sua accezione maschile quanto in quella femminile. Per la sua natura il mercato esiste soltanto come luogo pubblico, nel quale il popolo, senza distinzione di ceto, casta o classe, si incontra per commerciare, vendere o comprare, intrattenendosi con la parola arguta per trattare, illustrando valore e bellezza della merce, per carpire un prezzo più vantaggioso sia per chi vende sia per chi compra. Al mercato di Piazza Navona, luogo esemplare di ogni piazza romana, la merce esposta è il risultato del lavoro, inteso nel senso più nobile, come frutto orgoglioso di fatica e disciplina, cura dell'oggetto in sé, elaborato da una mente ingegnosa, dalla perizia delle mani e dall'occhio esperto, educato a ben presentarlo come merce che ha un prezzo, a ricompensa dell'impegno profuso nel seminare e raccogliere, nella preparazione di carne, pesce e latte, affinché la merce

già dal grammatico italiano del Cinquecento Alessandro Citolini nella sua *Tipocosmia* (1561) nonché da Tomaso Garzoni nel CXXII discorso della sua *Piazza Universale di tutte le professioni del mondo* (1585) come *pizzigaruolo*.

che si vende lì non sia soltanto buona, ma appaia anche in tutta la sua fulgida bellezza.

Al mercato non si va, da venditore o da compratore, a comando altrui, non si risponde a un obbligo, imposto da norme di legge o feste comandate. Il mercato di Piazza Navona è la sfera pubblica del popolo, il quale, nel frequentarlo di sua spontanea volontà, segue il suo istinto primario e il suo desiderio di trovarvi socialità e bellezza, suggerisce Wilhelm Müller, qui ragionando nella stessa direzione di Goethe, che nel *Carnevale romano* (1789) rimarcava l'autonomia del popolo in maschera che si prendeva, ancorché per un breve lasso di tempo, la libertà assoluta, a differenza di quanto avveniva delle feste religiose, nelle quali esso doveva comparire, obbedendo a un potere superiore, che gli imponeva di stare fermo o di muoversi a comando.

Questa popolarità e popolarità del mercato di Piazza Navona vengono trasmesse ai lettori tedeschi attraverso l'estetizzazione dell'attività commerciale, altrimenti ritenuta sfera di usurai e strozzini, imbonitori e imbrogliatori. Recuperando la bellezza del mercato come luogo di socialità conversevole, destinato alla vendita di beni di prima necessità, Wilhelm Müller toglie al lavoro la condanna biblica, al commercio la sua fama di truffa e manipolazione, perché nutrirsi, mangiare e conversare è una festa per gli occhi, il naso, il tatto e il palato del compratore, che va preparata bene già dal venditore, affinché anche le feste sacre del Natale e della Pasqua siano feste dei sensi, risvegliati e sollecitati da venditori fieri della loro merce, infiorettata e in bella mostra, che il compratore riconosce come un invito alla festa, dopo averne trattato il giusto prezzo, ovvero quello che soddisfa entrambi.

Giuseppe Gioachino Belli

La viggija de Natale

Ustacchio, la viggija de Natale
tu mettete de guardia sur portone
de quarche mmonzignore o ccardinale,
e vederai entrà sta priscissione.

Mo entra una cassetta de torrone,
mo entra un barillo de caviale,
mo er porco, mo er pollastro, mo er cappone,
e mmo er fiasco de vino padronale.

Poi entra er gallinaccio, poi l'abbacchio,
l'oliva dorce, er pesce de Fojjano,
l'ojjo, er tonno, e l'inguilla de Comacchio.

Inzomma, inzino a notte, a mmano a mmano,
tu lli tt'accorgerai, padron Ustacchio,
quant'è ddivoto er popolo romano.

Roma, 30 novembre 1832

Nota

Il sonetto belliano si presta a una duplice lettura. Nella Roma del suo tempo, quando le autorità religiose erano anche autorità politiche, era inevitabile la connessione del cibo con la devozione: e quanto è attuale l'immagine del "regalo di Natale" per ingraziarsi l'uomo di potere!

Ma va sottolineato anche che in un solo sonetto Belli, come al solito puntuale nell'informazione, riesce a menzionare tutti i cibi sia del "cenone" della vigilia, che è di magro (il caviale, il pesce, il capitone, il tonno), sia del pranzo di Natale, che è invece di grasso (il porco, il pollo, il cappone e l'abbacchio). Le olive, l'olio, il vino e il torrone sono invece presenti in entrambi i pasti. (a c. di F. O.)

Ravello farewell



Abbandonare un luogo dove siamo stati felici immalinconisce sempre, soprattutto se questo luogo è il giardino che abbiamo creato, coltivato, amato. Profondo è il legame fra giardino e giardiniere, ogni giardino ammalia il suo artefice sin dal momento magico dell'immaginazione, che sia un *conclusus hortus* di stile rinascimentale, armonia monocroma di verdi bossi, severo come un chiostro precluso ai colori, dove possano sbocciare solo bianche, virginali corolle, oppure un giardino all'inglese percorso da variopinte bordure miste. Qui la geniale mescolanza di piante destinate a fiorire tutto l'anno in armoniosa combinazione richiede la competenza di un botanico e la fantasia di un artista. Ma anche un giardino "moderno", un po' selvaggio, un vegetale *patchwork*, solo apparentemente naturale, ha alle spalle un giardiniere-pittore capace d'immaginare l'opera finita, ampi spazi d'erba dove le pennellate dei *California poppies* – i multicolori papaveri californiani – dipingono una tavolozza erbosa che richiama i quadri dei macchiaioli.

Nel mio giardino la conformazione a terrazze della costa di Amalfi non mi ha consentito d'immaginare un impianto generale: sono andata avanti passo dopo passo, terrazza dopo terrazza e ognuna è un quadro a sé, ognuna racconta la sua storia, ha un suo ricordo. La terrazza delle rose antiche – preceduta da un'appassionante ricerca su libri e cataloghi che ha prodotto pagine e pagine di schizzi e disegni – mi ha ricompensata con la gioia della prima fioritura, meravigliosa di colori e di profumi pure se limitata al solo mese di maggio. Ma anche se le rose antiche non sono rifiorenti il profumo di rosa non finisce a maggio, ritorna in piena estate quando fruttifica un alberetto che produce delle meline profumate di acqua di colonia, rinnovellando ogni anno i ricordi del viaggio in Giamaica e del *rafting* sulla zattera lungo il fiume dove ho raccolto i semi della Melarosa.

Un'altra bella sorpresa, impensabile all'inizio, è stata l'esplosione vegetale di un *Ficus elastica variegata* che – da zeppo striminzito destinato a morire al mare dopo una stentata sopravvivenza in casa come pianta da appartamento – in pochi anni si è trasformato in un colosso arboreo alto cinque metri le cui talee hanno colonizzato il giardino, perché basta piantarne un ramo e anche l'angolo più “difficile” si ammanta del suo lussureggiante fogliame chiazzato di verde e giallo. È stata anche una lezione di umiltà, la dimostrazione che non sono io la padrona e che alla fine chi comanda è il giardino, anche se a volte ho cercato d'impormi con scelte azzardate pretendendo di piantare le delicate rose rampicanti *Clair Matin* nella terrazza assolata dove solo le bouganvilleae portate dall'Africa fiorivano come a casa loro, coprendo i muri a secco di drappi di corolle sfolgoranti. Mi chiedo se un paesaggio meraviglioso sia per il giardiniere un *atout* o piuttosto un *handicap* che lo condiziona, come se competere con tanta bellezza sia segno di orgoglio luciferino; in realtà una natura così bella può far venire il complesso d'inferiorità o almeno porta a una specie di fatalismo, il pensiero che sia impossibile, inutile forse, migliorare quello che è già perfetto. Posso dire che, benché il giardino sia ritenuto molto bello, io mi ritrovo più nella fase teorica di progettazione che nelle successive, necessarie incombenze di semine, trapianti, potature... Quarant'anni forse non sono bastati per fare di me una “vera” giardiniera e ora non ho più il fisico per godere pienamente della bellezza di un luogo pieno di scale.

Delle estati trascorse in costiera ricorderò non solo piante, ma quarant'anni di passeggiate, di mare, di natura meravigliosa e terribile... Come dimenticare la tromba marina scatenatasi all'improvviso in un pomeriggio estivo con cielo nuvoloso ma senza pioggia, un vortice tenebroso e affascinante anche perché mi trovavo a casa, al sicuro, inconsapevole della forza del vento che scaricava tutta la sua energia nel moto vorticoso della colonna d'acqua oscura ruotante dalla superficie argentea delle onde alla volta del cielo.

Ma “costiera” non significa solo “il giardino”: Ravello è la cornice dei concerti che per anni mi hanno deliziato nel giardino storico che avrei potuto raggiungere a piedi, salendo “solo” i mille gradini della

scala di roccia che s'inerpica fino a Villa Rufolo. Devo confessare che solo una volta ho tentato l'impresa, fermandomi a metà salita e godendo comunque di una meravigliosa vista sul mare, la stessa che ammiravo le sere dei concerti che hanno allietato le mie estati, con solo un rimpianto, la rinuncia al «Concerto all'alba», uno spettacolo unico organizzato purtroppo da non molti anni, quando era difficile pensare di salire e scendere a ora antelucana le innumerevoli scale che collegano il mio giardino alla statale amalfitana. Non ho mai rinunciato però ai «Concerti di mezzogiorno» al Belvedere, una terrazza panoramica sulla strada degli antichi alberghi e sempre, a concerto finito, da quegli storici palazzi che sin dall'Ottocento avevano accolto gli eleganti *tourists* d'altri tempi arrivavano i camerieri con bicchieri di vino rosé aromatizzato dalla scorzetta di limone, a celebrazione di due eccellenze della costiera (*).

Di Villa Rufolo ho bellissimi ricordi e non solo musicali perché negli anni è stata cornice di tanti eventi d'arte. Ricordo fra tutti la mostra di opere di Mimmo Paladino, una mostra “diffusa” fra i giardini e la cappella – dove il visitatore che si aggirava fra le piante si trovava davanti a misteriose opere di bronzo, l'elmo di un gigante precipitato dal cielo, un monumentale cavallo suggestivo come un bronzetto greco-geometrico prodigiosamente, divinamente cresciuto sotto il sole – mentre sul piazzale dell'Auditorium Oscar Niemeyer si ergevano i Testimoni, una schiera di venti sculture, idoli ieratici reduci dal Mondo delle Idee, iperurani... Ricordando quella visione ancora adesso vivo l'emozione provata davanti a quelle misteriose statue di pietra, remote come esseri extraterrestri, divine come gli eroi dei frontoni di Egina... e con le immagini di quella emozione voglio chiudere il ricordo di quegli anni felici.

Davanti all'astronave risonante
Schierata sta l'olimpica falange
Di eroi
Iperuranio coro
Di testimoni del celeste viaggio

Ognuno porta sulla pietra incussa
La traccia dell'Idea
Che più non memora
E in faccia al mare trasognato aspetta
Che la Notte
Intoni il concerto azzurro delle stelle

Livia Cicero
Monica Notarnicola

Elogio della zucca

(*) In quarant'anni di vacanze posso dire di aver provato tutte le squisitezze della costa di Amalfi e di alcune ho anche dato la ricetta nell'*Apollo*. Questa volta ho pensato di condividere con gli amici apollinei una variazione sul tema della torta ricotta e pera, famosissima creazione di un grande pasticcere di Minori di cui ricordo gli esordi, prima che la sua fama varcasse i confini della costiera e oltre. Ispirandomi alla costante presenza a Ravello di inglesi e di americani ho pensato a una *fusion* vicina ai loro gusti, una cheesecake alla ricotta e pera, ma per la base, al posto dei classici biscotti *digestive*, ho usato biscotti secchi al cacao, vino e rum con aggiunta di nocciole tritate.

Frullare nel mixer i biscotti (200g) e nocciole (50g) e mescolarli con il burro fuso freddo (100g). Adagiare in uno stampo apribile da 24 cm e livellare con un cucchiaino fino a 1 cm di spessore, far riposare in frigo per 30 minuti. Mantecare ricotta (600g) e zucchero (250 g) con la frusta elettrica per 5 minuti, passare al setaccio, aggiungere la panna montata ben ferma (250g). In una padella antiaderente cuocere in un filo d'olio le pere Williams a tocchetti (350g) con lo zucchero (100g), quando si forma il succo spolverare con 6g di amido di mais, cuocere per 2 minuti, aggiungere 20g di distillato di pere. Mescolare delicatamente alla crema di ricotta, disporre il ripieno sulla base di biscotto e lasciare in frigo per 4 ore. Guarnire con una raggiera di spicchi di pera caramellati.

Con il termine «zucca» vengono identificati i frutti di alcune piante appartenenti alla famiglia delle Cucurbitacee. Esistono circa 500 varietà di zucca, con forme strane e colori più o meno accesi. Alcune zucche possono essere velenose e quindi non commestibili, ma possono essere usate a fini ornamentali.

Noi circoscriviamo l'ambito del nostro contributo “para-gastronomico” alla zucca classica: la zucca arancione grande, la più antica fra le zucche, che è uno degli alimenti più consumati nei menù delle tavole autunnali, soprattutto nelle regioni settentrionali italiane. La zucca è un ottimo ingrediente per ricette sia dolci che salate. Gli ottimi valori nutrizionali, associati alle numerose proprietà benefiche per la salute, rendono la zucca un ortaggio eccellente, da mettere nel carrello della spesa almeno un paio di volte la settimana.

La zucca più popolare tra le bambine e i bambini italiani cresciuti negli anni Sessanta del secolo scorso era senz'altro quella che la Fata Smemorina (*Fairy Godmother*, fata madrina) trasformava in una splendida carrozza per consentire a Cenerentola di correre al ballo del Principe Azzurro (ci riferiamo naturalmente al cartone animato della Walt Disney del 1950).

Di *Jack-o'-lantern*, la zucca che viene svuotata e intagliata per essere trasformata in un volto dall'espressione grottesca, simbolo per eccellenza di Halloween, festa made in Usa, le bambine e i bambini di cui sopra ignoravano l'esistenza.

Qualche informazione sulla ricorrenza americana la potevano reperire ne *I Quindici*, l'enciclopedia per ragazzi in voga a quei tempi, che nel quinto volume, dedicato a Feste e Costumi, la descriveva in questo modo: «Doni o guai, doni o guai. Questo è ciò che dicono i bambini negli Stati Uniti, la vigilia di Ognissanti. Si vestono in modo speciale

e vanno di casa in casa domandando doni che possono essere dolci, frutta o denaro. Quando qualcuno fa un dono devono promettere di non fargli scherzi».

Nessun riferimento alla zucca, nessun accenno al nome della festa: il *trick or treat*, oggi tradotto con «scherzetto o dolcetto» per amor di rima, manteneva il significato originario del termine *treat* – letteralmente «dono», «offerta» – quindi non solo di dolcetti (vogliate perdonare la pedanteria).

Altrettanto ignota era la Grande Zucca (*The Great Pumpkin*), quella che Linus attende invano la notte del 31 ottobre in un campo di zucche. Quando le strisce dei Peanuts, nati dal genio dello statunitense Charles M. Schulz, apparvero anche in Italia (nel bel mezzo dei mitici anni Sessanta), la Grande Zucca fu trasformata in un Grande Cocomero – il dizionario Treccani online riporta l'uso estensivo, non comune, di zucca come sinonimo di cocomero – e con questo tradimento traduttivo entrò, senza più uscirne, nell'immaginario collettivo degli italiani: *Il grande cocomero* è il titolo di un film di Francesca Archibugi del 1993, e poi quello di una trasmissione televisiva del 2013, quest'ultima però con il sottotitolo «che in realtà è una zucca» (sono passati vent'anni tra il film e la trasmissione TV e Halloween ormai si festeggia anche da noi).

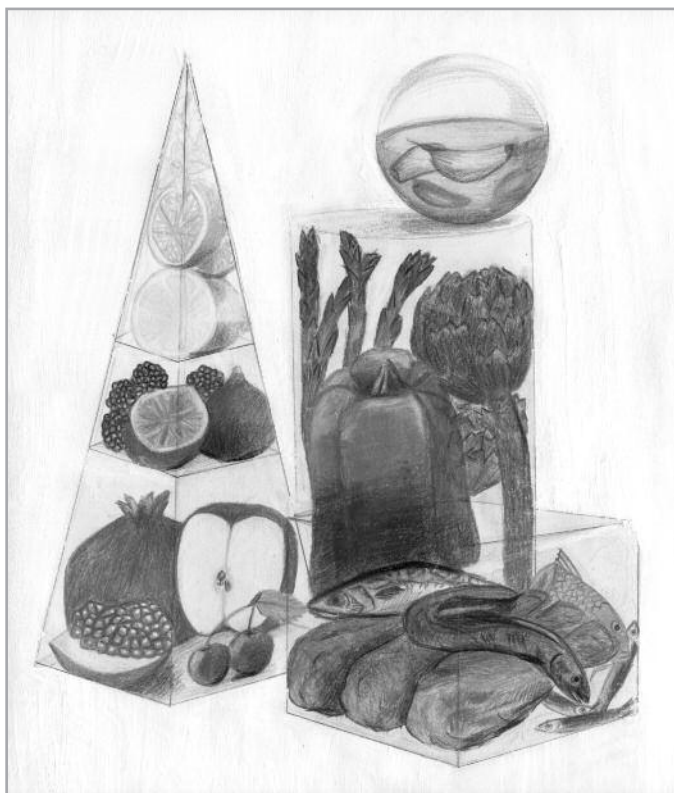
Ma *pumpkin*, zucca, in America viene usato anche come vezzeggiativo. E se in Inghilterra si preferisce coccolare con uno *sweet pea* – letteralmente «pisello dolce» – (perché, come scrisse Oscar Wilde, gli americani e gli inglesi hanno tutto in comune fuorché la lingua) e in Francia si utilizza *mon petit chou* – letteralmente «mio piccolo cavolo» – l'ambito resta dunque quello vegetale. In Italia prediligiamo attingere al mondo animale: cucciolotto, topolino, micio, micetta, passerotto... Se invece noi italiani diamo della zucca a qualcuno, non stiamo propriamente esprimendo affetto nei suoi confronti. In senso figurato, «zucca» e «zuccone» vengono usati scherzosamente per intendere rispettivamente la testa o la testa grossa, ma spesso si utilizzano in modo spregiativo: «Sei una zucca»; di più, «Sei una zucca vuota»; meglio ancora, «Hai poco sale in zucca», anzi «Sei uno zuccone bello e buono». Un'espressione vale l'altra: gli stiamo dando dell'ottuso, del

beota, dell'ebete, del tonto, come del resto si dice che intese fare Seneca con l'imperatore Claudio, quando, in occasione della sua morte, scrisse una satira intitolata *Apokolokyntosis*, un neologismo di sua invenzione formato dalla crasi di due termini greci: ἀποθέωσις (deificazione) e κολοκύνθη (zucca), quindi *Deificazione di una zucca*.

Però, se al posto della zucca ci serviamo del suo corrispondente napoletano *cocozza*, ecco che per noi italiani la zucca si trasforma nell'ortaggio del buonumore: nel film di Mario Mattoli *Totò, Fabrizi e i giovani d'oggi* del 1960 (ancora i mitici anni Sessanta!), il cavalier Antonio Cocozza (Totò), titolare della omonima pasticceria, esalta il prestigio della propria famiglia al futuro consuocero, il ragionier Giuseppe D'Amore (Aldo Fabrizi), con frasi del tipo: «Suo figlio non si piglia una ragazza qualunque, si piglia una Cocozza», «Questo ragazzo un domani entra in un teatro, in un ristorante, con la Cocozza sotto al braccio, capirà che fa una bella figura».

Concludiamo questo piccolo contributo para-gastronomico tornando al titolo, *Elogio della zucca*, che non è farina del nostro sacco, ma di una scrittrice milanese oggi scomparsa, Gina Lagorio: «Ti saluto e ti lodo, mia zucca ilare e gentile, inerme e generosa, spontanea e sorridente, che ti arrampichi senza fatica, senza fatica fai ombra, senza fatica regali foglie fiori frutti. Non chiedi molto in cambio: ma darti quello che vuoi, nel caldo delle sere di luglio e di agosto, con la lunga gonna che risale le tue volute e ti irrorà e insieme irrorà chi ti ama, è stata una gioia pura, uno dei molti piaceri dell'estate».

L'amante ghiottona dell'uomo senza qualità



In Robert Musil, diceva il compianto Pietro Citati, l'ironia è sempre un procedimento letterario estremamente complesso. È vero: le centinaia di pagine dell'*Uomo senza qualità* sono pervase da un'ininterrotta riflessione ironica del narratore su tutto quanto dicono, pensano e fanno i suoi personaggi. Il cibo, però, non è oggetto frequente degli interessi narrativi di Musil, a meno che non serva per caratterizzare la mobilissima voracità del piccolo moretto Soliman o di altre figure minori; un'assenza che non sorprende, ovviamente. Tuttavia, c'è un personaggio secondario che si caratterizza per il rapporto con il cibo, offrendo all'inizio del romanzo il pensiero fondamentale di Musil sulla ghiottoneria: si tratta di Leona (soprannome di Leontine), la prima amante di Ulrich a essere rappresentata nel dettaglio. Questa donna è la protagonista di un capitolo, il sesto della prima parte, interamente dedicato al suo ritratto e alla relazione con Ulrich, sebbene poi scompaia dal libro.

Le caratteristiche dell'amica di Ulrich si riassumono in una dimensione specifica: l'anacronismo, declinato dal narratore sui due piani principali della vita della persona: la professione e le predilezioni. Leona è infatti canzonettista di *cabaret*; non ha voce straordinaria, non è virtuosa, non è musicista originale. Canta vecchie canzoni, tutte fuori moda, e le canta tutte allo stesso modo, come per ipnotizzare inconsapevolmente il pubblico maschile, che la adora anche per la giunonica bellezza. Il canto e le storie di Leona sembrano usciti da un album fotografico di famiglia, in forte contrasto con il presente ma capace di creare un effetto di straniamento soggiogante. A questo punto il narratore si diffonde sulle predilezioni della donna (buon cibo, manicaretti, ghiottonerie), proseguendo inaspettatamente e ironicamente la riflessione sul carattere obsoleto di tale atteggiamento.

«Dopo che si furono conosciuti, Leona rivelò un'altra particolarità anacronistica: era straordinariamente vorace, e questo è un vizio che da un

pezzo è passato di moda. Esso derivava dalla struggente e finalmente liberata nostalgia di leccornie che l'aveva tormentata quand'era una bimba povera; ora, non più repressa, aveva acquistato la forza di un ideale che finalmente ha abbattuto la sua prigione e s'è impadronito del potere» (trad. it. di Anita Rho per Einaudi).

Si diverte, Musil, ma non troppo, nel dire che il vizio della gola è da un bel pezzo passato di moda. Nel caso di Leona è in realtà una rivalsea contro anni di povertà, quando da bambina e da adolescente le era impossibile soddisfare la voglia di cibi prelibati. Poi, però, il narratore riprende il tema della voracità da una prospettiva sociale e antropologica, per dire che, insomma, solo i villici e le persone volgari possono considerare ancora oggi un lauto banchetto come fonte di piacere o fattore di distinzione. La *boutade* non deve stupire, perché il cibo non è che il primo esempio di una serie di attitudini comunissime, al pari dello sport, della sessualità o dell'ambizione sociale, che Musil stigmatizza come assurde, irrazionali e penose. L'ingenua Leona costituisce dunque uno dei tanti tipi umani in cui l'attitudine sbagliata (il cibo) è assunta a ideale, pregiudicando per sempre la vita dello spirito. Non si tratta di una condanna morale, perché Musil non è mai attratto dalla tentazione di classificare deviazioni o di additare vizi e virtù; al contrario, è qualcosa di molto più complesso, come la sofferta consapevolezza della perdita di altre qualità. Nella progressione delle attitudini, la golosità vorace è evidentemente collegata alla puerizia, e infatti in molti passaggi Leona è descritta come una bimba distratta, con un corpo di donna adulta e voluttuosa; l'attitudine successiva, più complicata, è quella della sessualità, incarnata dalla nuova amante di Ulrich. Il capitolo successivo a quello di Leona, del resto, coincide con l'apparizione di Bonadea, l'amante ossessionata dalla carnalità del suo rapporto con il protagonista del romanzo.

Leona, apparentemente, vive per mangiare, e vorrebbe che ogni altra fase od occupazione dell'esistenza fossero sostituite da un momento conviviale di alta raffinatezza. Alla fine, com'è inevitabile, il suo ritratto è di piena simpatia, quando non di irresistibile comicità.

«In lei l'esuberanza, la vanità, la prodigalità, i sentimenti d'orgoglio, d'invidia, di voluttà, di ambizione, di dedizione, insomma tutte le forze motrici della personalità e dell'innalzamento sociale eran collegate per uno scherzo della natura non col cosiddetto cuore ma col *tractus abdominalis*, con l'attività gastrica; legame che d'altronde esisteva anticamente, come si può constatare ancor oggi tra la gente primitiva e i contadini crapuloni, i quali esprimono la signorilità e varie altre tendenze che conferiscono distinzione all'uomo, con lauti banchetti, dove, secondo un cerimoniale solenne, si mangia a crepappelle, con tutte le inevitabili conseguenze. Ai tavoli del *cabaret* Leona faceva il suo dovere; ma sognava un gentiluomo che la liberasse da quell'impegno e le permettesse di sedere in atteggiamento elegante in un ristorante elegante davanti a un pranzo elegante. Quando ciò le accadeva avrebbe voluto mangiare tutte le vivande della lista, ed era per lei una soddisfazione dolorosa e contraddittoria poter dimostrare invece che sapeva come si doveva comporre un *menu* raffinato. Solo nel dessert poteva sbizzarrirsi, e di solito ne veniva fuori un secondo copioso pasto in ordine inverso. Col caffè e un'acconcia quantità di bevande stimolanti Leona si rimetteva in grado di cominciare da capo e si eccitava con sorprese, finché la sua passione era soddisfatta. Allora il suo corpo era così pieno di cose squisite che stentava a non sfasciarsi. Ella si guardava intorno con letargica beatitudine, e quantunque fosse in genere poco loquace faceva volentieri considerazioni retrospettive sulle leccornie che aveva ingerito. Quando diceva Polmone alla Torlonia o Mele alla Melville lasciava cader quelle parole, come un altro direbbe con studiata negligenza di aver parlato al principe o al lord che portavano quei nomi.»

Come tutte le persone semplici che abbiano soddisfatto il loro desiderio, Leona non smette di pensarci, e condivide quel che prova parlando dei cibi che ha appena ingerito. Al lettore italiano questa freschezza contadinesca non può non ricordare *La Signorina Felicita* di gozzaniana memoria, in cui si consuma «una cena | d'altri tempi, col gatto e la falena | e la stoviglia semplice e fiorita | e il commento dei cibi». A Villa Amarena come nella Vienna della *felix Austria* sul bordo del primo conflitto mondiale, le *considerazioni retrospettive* sulle portate della cena sono viste come dimostrazione di provincialismo o di

ignoranza. In Gozzano – è vero – c'è una punta di snobismo intellettuale, mentre in Musil affiora ancora una volta il principio dell'inutilità, ossia qualcosa che si critica perché indegno dell'età dello spirito, e di conseguenza antiquato. Molto più avanti nel corso del romanzo, sarà il ricco ed erudito industriale Paul Arnheim a spiegare che gli esseri umani finiscono per perdere la loro anima originaria, perché la sostituiscono con altre occupazioni, trasformate poco a poco in ideali; nel caso di Leona l'ideale è il cibo.

Soltanto alla fine, quando si ricorda la sua abilità a scegliere i piatti giusti per confezionare un buon *menu*, il narratore regala due gemme gastronomiche, con il nome delle preparazioni che Leona ama degustare: «Polmone à la Torlogna oder Aepfel à la Melville», secondo la versione originale. Le ricette non sono menzionate a caso, perché abbinano pretenziosità e umiltà: ai nomi altisonanti del principe romano e del lord inglese corrispondono pur sempre una frattaglia e il più comune dei frutti. Musil deve aver frugato nella memoria della cucina viennese, oppure ha rielaborato nomi che oggi sarebbe estremamente difficile ricondurre a preparazioni esatte.

Leona ama esibire la soddisfazione della gola: si sente pienamente appagata quando pranza al ristorante, o anche quando degusta un gelato osservando i passanti e assumendo un'aria particolarmente distinta. Ulrich, invece, un po' per il suo tipico disprezzo della società, un po' perché la presenza di Leona lo imbarazza, vorrebbe compiacere l'amante, ma in un ambito privato.

«A Ulrich non piaceva troppo farsi vedere in pubblico con Leona, e perciò egli di solito preferiva nutrirla in casa, fra i mobili in stile e le corna di cervi. Lei però si considerava defraudata d'ogni soddisfazione sociale, e quando l'uomo senza qualità mediante le più inaudite pietanze che può fornire un cuoco di cartello la stimolava a scorpacciate solitarie, si sentiva incompresa precisamente come una donna che s'accorge di essere amata per il suo corpo e non per la sua anima.»

Questa clausola sulla golosità di Leona, privata della soddisfazione sociale dal pudore dell'amante, è rivelatrice della complessa natura

della sua attitudine. L'accostamento al cibo in una dimensione pubblica si traduce in possesso di un bene materiale, ma anche immateriale, come è il sentirsi a proprio agio in mezzo a persone sconosciute; certo, tutto questo si può considerare un bene soltanto se si conferisce qualche valore alla società e alle sue apparenze. Lo scettico Ulrich, che non crede né alla società, né alla politica, né all'arte, è incapace di intendere la golosità di Leona più in là di una semplice debolezza. Ecco perché, quando la priva del contatto con la comunità, non capisce e non apprezza la reazione della ragazza, che intona le solite canzoni per lui solo. Le scenette della vita domestica dei due amanti, specialmente la sera, quando dopo essersi ben rimpinzata, Leona si alzava da tavola e cantava per Ulrich,

«apparivano come un foglio staccato da un album, animato da ispirazioni e da idee d'ogni genere ma mummificate come tutte le cose avulse dal contesto, e pieno della tirannide di ciò che d'ora in poi rimarrà così fissato per sempre, donde deriva il fascino sinistro dei quadri viventi; come se la vita sotto l'effetto improvviso d'un narcotico rimanesse lì rigida, coerente con se stessa, nettamente delimitata, eppure inesprimibilmente assurda nell'insieme».

Alla ricerca del tempo perduto

A evocare un ricordo, piacevole o spiacevole, può essere il suono di una voce, un odore, il colore del cielo, un intreccio di luce e di ombra, un cibo dal gusto unico. Il mio bagaglio personale della memoria custodisce una miriade di episodi del passato. Qualcuno di essi all'improvviso torna a rivivere nel presente, accompagnato dai sentimenti provati tanto tempo fa. Non importa che quel particolare avvenimento sia banale o insignificante: ciò che avviene nella mente è di riportare in primo piano l'emozione provata in una determinata situazione. Accade a me come a qualsiasi essere umano: è la nostra forza e la nostra debolezza.

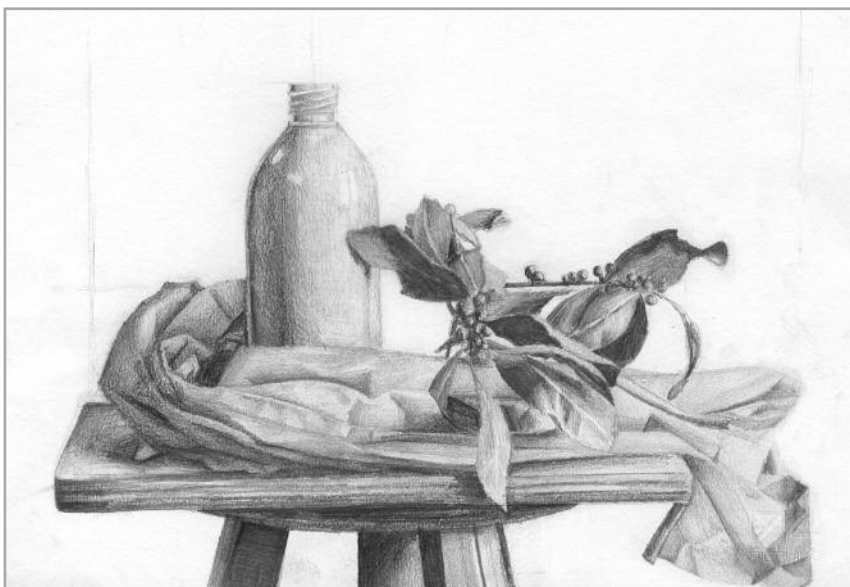
Tra i ricordi piacevoli, quelli risalenti alla mia infanzia, vissuta in un paese dell'Abruzzo situato a pochi chilometri dal mare, spiccano momenti di vita familiare legati alla spensieratezza di quel lontano periodo, quando ogni cosa appariva facile e appagante. C'erano i riti domestici, le ricorrenze festive, la messa la domenica, i giochi all'aperto, la scuola e l'amore per la lettura; poi la presenza di nonne e zie, il cucinare cibi solo legati alle stagioni...

Era un mondo semplice e perfetto (così mi sembrava allora!).

Naturalmente le cose cambiarono, con il trasferimento in città, a Roma, dove ho continuato i miei studi al liceo e all'università.

I miei, trapiantati come tante famiglie negli anni Sessanta, portarono sempre dentro di sé il legame con la propria terra, mantenendone le usanze soprattutto a tavola.

Durante gli anni dell'adolescenza crescevo, consapevole del fatto che la nuova vita era certamente più promettente sul piano degli studi e delle mie attese per il futuro. Sentivo il passaggio dalla vita di "campagna" a quella cittadina come un vantaggio: pertanto ero molto impegnata nello studio e nutrivo il proposito di integrarmi nel nuovo ambiente.



Quasi rifiutavo ogni forma di riferimento alla mia origine e al passato recente! Le feste padronali, le fiere, il passeggiare lungo il corso di ragazzi e ragazze erano diventate ai miei occhi cose da superare, antiquate; come aspiravo ai cambiamenti di costumi e di pensiero, altrettanto mi accadeva per il gusto, e così cercavo cibi nuovi, giudicati più attraenti nella forma e nella sostanza. Adesso giudico la posizione da me assunta un po' troppo radicale. Nel tempo ho fatto un "mix" delle due culture. Adesso sono fiera di essere una persona che possiede due anime: una che apprezza il modo di vivere cittadino, con la libertà per ognuno di esprimersi e la possibilità di cercare nuove strade, l'altra che riconosce le proprie radici in un piccolo paese e in un mondo semplice e autentico, i cui valori sono altrettanto importanti, sia per la crescita personale sia per quella delle generazioni future.

Il gusto è uno dei sensi che si collega maggiormente alla sfera emotiva; le papille si attivano fin dalla nascita e nei primi mesi il bambino compie le prime esperienze, specialmente tattili e gustative. In seguito la cucina farà il suo corso, proseguendo nel filo dello sviluppo emotivo-comportamentale. In pratica il gusto personale subisce un *imprinting*, proprio come lo studioso austriaco Konrad Lorenz raccontò con evidenza scientifica a proposito dei comportamenti dei pulcini dell'oca selvatica, da lui allevati.

Oggi, più di ieri, alcuni prodotti culinari esercitano su di me una vera emozione, quando ad esempio ritrovo i sapori di una volta (e intendo di oltre sessanta anni fa), allorché il gusto mi provoca un tuffo nel passato. Ritorno alla cucina grande e antica dove mia nonna, mia madre e una delle zie preparavano i tarallucci, secondo l'usanza tradizionale, lavorando in silenzio e con una specie di "devozione". Io ero testimone di un rito, attraverso i gesti e le parole essenziali, che riempivano la mia mente e, ancora oggi, sono vivi in me.

Ebbene, la ricetta materna è arrivata fino a me, ma per molti anni io non trovavo il coraggio di eseguire da sola quel particolare dolce. Non per la difficoltà, no: piuttosto non mi sentivo all'altezza! Mi sembrava di spodestare mia madre.

Torno d'estate in vacanza al mio paese e sul Lido, dove mi portavano

i miei genitori da piccola. Ora la spiaggia è triplicata, ci sono stabilimenti, hotel e ristoranti. Nell'hotel sul mare, dove di recente abbiamo soggiornato, sul tavolo del buffet a colazione c'erano dolci tipici della zona e tra essi i tarallucci, che per me sono come "sacri".

Ma che delusione! Ora sono diventati banali, privi della peculiarità di stupire il palato. Quelli originali erano tre volte più grandi, carichi di sapore, croccanti fuori e morbidi dentro.

Le eccezioni ci sono, ovviamente. Seppure in formato ridotto, ma di ottima qualità, sono quelli preparati da una cara cugina, Anna.

*I miei tarallucci di medio formato,
e non perfetti*



Se fatti bene, i tarallucci non sfigurano di fronte a babà, sfogliatelle o cannoli; pur essendo rustici d'aspetto, danno al palato un contrasto fra dolce e acidulo, tenero e ruvido, giocando sull'inatteso connubio. Inoltre la lista degli ingredienti è breve: farina, olio e vino per la pasta; estratto d'uva, mandorle tostate, cioccolato, cannella e un po' di caffè (per sciogliere il composto) nel ripieno. Si stende una sfoglia sottile di forma rotonda, al centro si pone il ripieno come un bastoncino, si piega la sfoglia fino a unire i lembi, si chiudono bene i bordi. Di forma sono fagottini allungati e piegati con le estremità verso il basso, come un ferro di cavallo. Si cuociono per una ventina di minuti e si tolgono dal forno non troppo cotti. La superficie si spolvera di zucchero a velo. All'interno non ci sono né zucchero, né uova, né latte. Si possono definire "dietetici".

L'elemento fondamentale è lo *stratterello*, cioè una riduzione dell'uva, che deve prima essere separata dai semi e poi cotta a lungo. Anticamente, tranne che per il caffè e il cioccolato, i vari ingredienti erano prodotti già disponibili in casa, nelle famiglie contadine. In occasione dei matrimoni, una volta, le famiglie degli sposi ne preparavano in anticipo una grande quantità, per offrirli a persone del vicinato e agli amici, che sarebbero andati a casa loro in visita dopo le nozze.

La costa adriatica è per lo più sabbiosa, interrotta da una serie di modesti promontori rocciosi, in corrispondenza della foce dei fiumi, come il Sangro e il Sinello, che trasportano giù dai monti, fino alla riva, i sassi tondi e levigati.

Per circa ottanta chilometri, la costa abruzzese è anche chiamata La Costa dei Trabocchi, per la presenza di queste tipiche costruzioni di legno su palafitte, che sorgono sopra il mare, distanti dalla terra una decina di metri. Una grossa bilancia porta una rete, che viene calata sott'acqua per mezzo di argani e sollevata quando un branco di pesci la attraversa. Questo genere di manufatti, risalenti all'Ottocento, è abbastanza rudimentale, poiché i proprietari erano contadini diventati costruttori e pescatori per provvedere al fabbisogno alimentare della famiglia.

I trabocchi, ormai restaurati, non sono utilizzati più per la pesca, ma come ristoranti situati sulle onde, suscitando la curiosità e l'interesse dei turisti per la loro forma asimmetrica, che si staglia sullo sfondo tra mare e terra.

Quel mondo arcaico, in gran parte contadino, solo in piccola parte marinaro, ha lasciato le sue tracce nelle foto scolorite di oltre un secolo fa, ma è giunto fino a noi grazie alla persistenza di talune preparazioni culinarie, che regnano nei locali di lusso come nei fornelli casalinghi della zona.

Uno dei piatti di notevole prelibatezza e sicuro impatto visivo è il brodetto di pesce "alla vastese". Esso si cucina da tempo immemorabile nella mia famiglia. È un piatto estivo che si avvale di pesci di piccola taglia, pescati lungo la costa sui bassi fondali, con molluschi e un po' di crostacei, arricchito da abbondante olio extravergine, pomodori (pic-

coli, a pendolo), listarelle di peperone verde, aglio, prezzemolo e uno spruzzo di vino bianco. La cottura avviene in una larga "tiella", ossia un recipiente di terracotta, sul fuoco basso e con il graduale inserimento dei pesci, in successione: dalla seppia alla triglia alla sogliolina. Possiedo alcuni dei particolari recipienti di terracotta necessari per la cottura lenta del brodetto e sono fiera e soddisfatta ogni volta che mi cimento nella sua preparazione.

Così ritorno alla "mitologia" familiare, costruita sul succedersi di epoche ed eventi.

Per me: laurea, lavoro, matrimonio, figli, e di recente il nipotino. In ogni occasione di feste in famiglia, quando ci si riuniva, era la tavola imbandita a fare la parte principale.

Di tutte le domeniche e le altre ricorrenze, trascorse con la mia famiglia di origine, poi allargata a quella acquisita dopo il matrimonio, rimane fisso un ricordo unico, legato all'intimità, fatto di conversazioni, di piacevole rilassatezza, del piacere di stare insieme.

I piatti erano, inevitabilmente, legati alle nostre tradizioni, abruzzesi (per me), molisane (riguardo a mio marito); anche se le nostre famiglie appartenevano alla stessa area regionale, le nostre abitudini erano abbastanza diverse: mia madre e mia suocera portavano nella cucina il loro "sapere" e la loro inclinazione, dunque c'era una varietà di ricette, che avevano una loro storia e che, venendo a contatto, si sono integrate nelle abitudini domestiche di casa mia.

L'ingrediente che dava un valore in più era certamente l'amore, che le due nonne mettevano nelle proprie esecuzioni, lo stesso amore che si è trasmesso nel codice genetico dei miei figli, che spesso nominano l'una e l'altra nonna:

«Questo piatto è come lo faceva nonna Rachele!»

«È il dolce che sapeva fare bene solo nonna Lucia!»

È vero che i cibi cucinati come una volta richiedono più attenzione per la materia prima e un tempo adeguato per le preparazioni, cosa che oggi manca, tuttavia si comprende bene come il ricordo che essi hanno delle loro nonne sia il medesimo che ho io stessa riguardo alle mie.

Il loro palato, "educato" ad apprezzare certi piatti, riporta in luce

anche i sentimenti risalenti ai loro primi anni, proseguendo nel vissuto quotidiano.

Il rapporto esclusivo che lega madre e figlio, fin dal primo contatto tattile e visivo, si sviluppa poco a poco includendo nella relazione il mondo esterno. Il nutrimento corporeo si accompagna alla formazione della sfera affettiva e comportamentale.

Dalle basi corrette si percorre un lungo tragitto che porta l'individuo alla fiducia, alla conoscenza di sé, all'accettazione dell'altro.

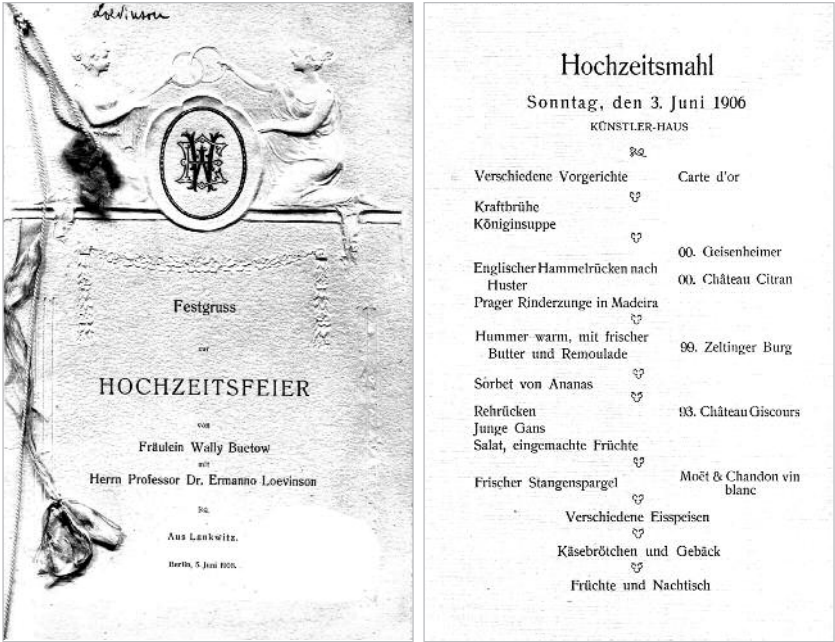
In definitiva è vero che «il cibo è amore».

Serena Dainotto

Pranzo di nozze a Berlino

Quest'anno ricorre l'ottantesimo anniversario della retata del 16 ottobre nel Ghetto di Roma, in cui più di mille cittadini ebrei vennero deportati in Germania dai nazisti. Tra le vittime ci fu anche lo storico e archivista Ermanno Loevinson, ebreo nato a Berlino, ma naturalizzato italiano, autore di libri e saggi in buona parte sulla storia del Risorgimento italiano. Mi sono occupata a lungo di questo personaggio, riordinandone la biblioteca, conservata nell'Archivio di Stato di Roma, e pubblicando alcuni saggi su diversi aspetti della sua vita culturale.

In questa sede vorrei rievocare uno dei momenti più lieti della sua vita, il giorno del suo matrimonio: infatti tra i libri e le carte della sua biblioteca, sono rimasti fortunatamente alcuni documenti originali, prodotti per l'occasione, tra i quali il menù del pranzo di nozze.



Questo piccolo gruppo di documenti si riferisce al suo matrimonio con Wally Buetow, celebrato a Berlino il 3 giugno 1906; si tratta di stampati e di opuscoli che parenti e amici (italiani e tedeschi) vollero dedicare agli sposi e che meritano di essere ricordati per la loro rarità, anzi per la loro unicità.

Ci sono i versi che il padre e il fratello dedicano all'evento, insieme a un elegantissimo pieghevole che contiene alcune strofe da cantare sull'aria di una canzone molto nota, *Auf deutschlands hohen schules*; i versi fanno riferimento alla lieta occasione, giocando sui nomi degli sposi, e specialmente su Hermann, diventato «Ermanno *archivarius*».

Non mancano alcune pubblicazioni celebrative – una tipologia allora molto diffusa – nelle quali amici e colleghi esprimono gli auguri agli sposi; Andrea da Mosto, suo collega nell'archivio romano, gli dedica un breve saggio di argomento patriottico, *I brulottisti sul Tevere alla difesa di Roma nel 1849*; Gino Arias, ebreo fiorentino, docente di economia politica e deputato, *L'anello del fidanzamento e l'anello del matrimonio nell'episodio dantesco della Pia*; Amerigo Namias, studioso di legislazione scolastica e di pedagogia, presenta «Al mio caro Loevinson» alcuni versi scherzosi; e infine l'amico Alessandro Sacchi, che gli rivolge un lungo discorso in latino maccheronico, dal titolo *De matrimonio viri ultraquadragenarii*, nel quale prende in giro garbatamente l'amico, definendolo «*romunculus (vulgo burrinus) appellatur villicus vel incola de provinciis qui urbem quam dicunt Romam inhabitat...*».



Berlin Künstlerhaus,
Bellevuestrasse, 3,
in una fotografia
del 1903

La cerimonia ha luogo nei sontuosi ambienti della Künstlerhaus alle 16, officiata dal rabbino Weisse; finalmente alle 17 iniziano i festeggiamenti e seduti a tavola ci si prepara a gustare le pietanze e i vini scelti per il pranzo. Ma prima degli antipasti (*Verschiedene Vorgerichte*) vanno ascoltati i discorsi e i brindisi dedicati agli sposi da amici e parenti: Manfred, fratello della sposa, Martin, fratello dello sposo, il celebre medico James Fraenkel, e altri amici.

Dopo gli antipasti, si procede con un consommé (*Kraftbrühe*) e con la zuppa della regina (*Königinsuppe*); seguono i piatti forti: la sella di montone all'inglese (*Englischer Hammelrücken nach Huster*), la lingua di manzo alla praghese con Madera (*Prager Rinderzunge in Madeira*), l'aragosta calda con burro fresco e salsa tartara (*Hummer warm mith frischer Butter und remaulade*).

Prima di procedere con altre pietanze viene servito il sorbetto di ananas (*Sorbet von Ananas*). Si continua con piatti più leggeri: cervo arrosto, giovane oca, insalata, macedonia di frutta (*Rehrücken junge Gans Salad, eingemachte Früchte*), asparagi freschi (*Frischer Stängenspargel*) e infine dolci e frutta: vari tipi di gelato (*Verschiedene Eisspeisen*), involtini e pasticcini al formaggio (*Käsebrötchen und Gebäck*), frutta e dessert (*Früchte und Nachtisch*) e conserva di frutta (*eingemachte Früchte*).

Il pranzo si svolge all'insegna dell'allegria, perché i commensali negli intervalli tra un piatto e l'altro cantano canzoni d'occasione, incoraggiati dai vini che accompagnano le pietanze; vengono serviti infatti pregiati e rinomati vini tedeschi: il Geisenheim (vino del Reno), lo Zeltinger Burg (vino della Mosella), e gli ottimi vini di Bordeaux: Château Citran, e Château Giscours, e per concludere lo champagne Moët & Chandon.

Terminato il pranzo, i festeggiamenti proseguono al vicino Bellevue Theater con due rappresentazioni teatrali, una *pièce* composta da Emil, fratello dello sposo, l'altra dalla zia Jenny Bornstein. Della prima *pièce* è rimasta la locandina stampata per l'occasione in cui troviamo il titolo, *Leoncawalliria lusticana oder zwischer der perlen und den kerlen den Romagna*, i personaggi e gli interpreti. La vicenda allude ironicamente

alla *Cavalleria rusticana*, il melodramma che in quel periodo incontrava un grande successo in tutta Europa, ed è ambientata in una osteria della Campagna romana, con personaggi dai nomi evocativi, tra i quali spiccano «Musolino bandit», «Fiammetta», «Ermanno» e «Die Marchesina (Giovanna Meyer-Duse a G.)», con un chiaro riferimento canzonatorio verso Eleonora Duse.

Paola e Lizzy Buetow (parenti della sposa) cantano delle canzoni che evocano due venditori ambulanti italiani e infine iniziano le danze che concludono i festeggiamenti.

Verso le 22 gli sposi si congedano e con una semplice carrozzella si recano al lussuoso Kaiserhof, dove avevano prenotato una elegantissima suite.

Nessuno tra i numerosi partecipanti alla festa avrebbe mai immaginato che, pochi decenni dopo, sia gli sposi che buona parte degli invitati sarebbero stati vittime della persecuzione nazista e della Shoah.

Mario dell'Arco

Er pane de Genzano

Acqua de fonte e sale,
farina de frumento,
lèvito naturale,
l'impasto è pronto.
Legna de sottobosco de castagno
già scoppietta e sfavilla drento ar forno:
tonna, croccante, jotta
fiorisce a punta d'arba la pagnotta.
“Sor Peppe, sora Nanna e sora Betta”
s'aricomanna san Gregorio Magno:
“Pane cotto d'un giorno
e er sangue scorre mejo in ogni vena”.
Intanto er Santo affetta
e magna a bocca piena.
Er dio der pane è er Sole:
bacia la spiga verde e la fa d'oro.
Cinzia è la dea:
dea-luna che inargenta
la notte der fornaro.
Sia bruno o bionno
unico ar monno er pane de Genzano:
un pane-fiore, fiore da Infiorata.
Pane educato.
Ammollo ar caffellatte
e la famija intorno,
dice a tutti “bongiorno”.
Ammalappena
er desco è apparecchiato
a la luce der vino,

dice “bonpranzo”, dice “bonacena”.
Pane educato, pane affortunato.
A qualunque
abbasta una carezza
d’ajo e d’ojo e de sale
su la fetta de pane abbrustolita
e viè fora gradita la bruschetta.
Odor de pane,
pane de Genzano.
Grazzie, Signore,
grazzie der “pane nostro quotidiano”.

Nota

La poesia, dedicata a «Gino Cesaroni sindaco, patrono der pane de Genzano», reca la data 1995 e dunque figura tra le ultime composizioni dell’artista; non a caso è posta in chiusura nel volume *Tutte le poesie romanesche* (Gangemi, 2005) curato da Carolina Marconi.

Francesca Di Castro

Ritorno a Campotosto 2: un tagliere di “assaggini”

Troppo lontana è la strada per sentirne il rumore. Questo silenzio ricorda come dovevano essere le antiche mattine di ogni paese, regolate dal sole che sorge dietro le case del borgo e scivola sui tetti cuspidati e le chiome dei boschi. Qui, a Mascioni sul lago di Campotosto, rasenta in un unico raggio di luce le faggete, fino a raggiungere il lago, immobile specchio d’argento, cullato dalle ombre dei monti come tra mani sapienti. L’allodola canta il buongiorno, risponde un gallo lontano e poi lentamente il borgo si desta, qualche portoncino che s’apre, qualche cancello che cigola; scalpiccio per la via; una vecchina cura la sua siepe di altee intorno allo steccato del suo giardino: toglie con grazia i fiori appassiti per raccoglierne i semi più tardi, quando si saranno seccati all’ultimo sole d’estate.

Esce un uomo armato di zappa e prende a colpire con forza il suo minuscolo pezzetto di terra.

Il buongiorno è di rito anche con lo sconosciuto. Chi passa saluta. L’uomo si ferma e risponde.

Sulla soglia la vicina dispone tre sedie e lei si siede su una sdraio con una stoffa in seno e prende a sminuzzare qualcosa. Aspetta, senza fretta. Lavora e attende l’ospite che passa, l’amica, la comare che si fermerà a chiacchierare riandando con la memoria a quel bel tempo che fu.

Arriva Anna, ottantotto anni, ma non lo potresti dire. Alta, eretta, forte, sguardo fiero e al tempo dolce e paziente di chi ha visto scorrere la vita come le ombre delle nuvole sul lago, come il soffio della tormenta sulle cime.

Anna si siede insieme alle vicine su quelle sedie di legno che attendono la celebrazione del ricordo. Racconta di quando, bambina, seguiva il padre nella transumanza. Quasi narrasse epopee tratte dalla mitologia, il suo racconto incanta e ti strattona fuori dall’oggi così an-

gusto e angosciante per farti partecipe di una favola: vedi con i suoi occhi le stagioni scorrere sulle cime dei monti della Laga e quei tratturi che scendono al piano percorsi nei secoli dai pastori d'Abruzzo con i loro armenti. Poi prende a recitare poesie di D'Annunzio, a memoria e con sentimento, trasmettendo profonde emozioni capaci di commuoverci. Poi tace e sorride.

Il silenzio è tale che si potrebbe percepire il rumore di una foglia che cade a cento passi, o come si riescono a udire la notte i piccoli ghiri che rosicchiano il mallo delle noci nell'orto dietro la Locanda.

Sono tornata a Mascioni sul lago di Campotosto anche quest'anno innamorata di questi luoghi e dei suoi panorami, dei paesaggi e delle selve di faggi, dei pratoni delle cime e delle sorgive, dei torrenti e delle rive torbose e fiorite dove pascolano liberi i greggi, come delle scogliere di pietra modellate dai giganti.

Il rintocco della campana della chiesa di Mascioni, incastellata e oppressa da cinture di acciaio per sostenerla nella lunghissima attesa di un restauro o di un ritorno, si libera dolcissimo tutto intorno, fino al lago. È mezzogiorno.

L'uomo che stamane è uscito brandendo la zappa ha finito di dissodare il suo piccolo giardino e ora, a torso nudo sotto il sole, si fa aiutare dai suoi figli: il grande avrà sei-sette anni e con la sua piccola zappa aiuta a rompere zolle; la piccola ne avrà quattro e imita il padre che sta riempiendo con la pala la sua carriola da muratore per trasportare la terra altrove e, a tratti, riempie la minuscola carriola-giocattolo della bambina con mezze palate, che pur le pesano nel trasporto dal padre al fratello. E le voci sono calme, armoniose, serene. Ridono, scherzano, imparano. Il padre sta insegnando: l'esempio è il vero maestro, fare le cose insieme.

Mezzogiorno. Ora di pranzo da queste parti. Decidiamo, io con i miei figli e la fedele Dafne, un golden retriever dei più dolci e pazienti al mondo, di tornare a mangiare sulla "piazza" di Campotosto, sotto il gazebo della casetta prefabbricata di Francesca Cipriani, adibita a spaccio o piccolo supermercato. È passato un anno dall'ultima volta che siamo stati qui. Cinque anni dal terremoto (18 gennaio 2017), ma ancora a

Campotosto poco o nulla è stato fatto e quella che era la "piazza" ancora è l'unico luogo dove si svolge quel poco di attività commerciale possibile: un bar, una farmacia, un paio di alimentari, una trattoria, oltre alla casetta di Assunta Perilli, l'immaginifica tessitrice di tessuti della quale ho parlato nell'*Apollo* dell'anno scorso.

Francesca Cipriani, capelli rossi e occhi trasparenti come l'acqua del rio Fucino, offre ai suoi avventori generalmente un tagliere con prodotti tipici del luogo: formaggi di pecora e salumi locali, come la famosa mortadella di Campotosto che in realtà è un salame dalla forma particolare (conosciuto in vernacolo come «coglioni di mulo» perché venduti in coppia), dal caratteristico lardello quadrato centrale, preparato con macinato di spalla e prosciutto di suino con l'aggiunta di pancetta macinata; salame che viene affumicato per quindici giorni con legna di faggio o quercia e poi tenuto per tre mesi a stagionare in locali esposti alla tramontana (Campotosto è a 1420 metri di altitudine!).

Così è composto normalmente il tagliere di Francesca, ma questa volta la troviamo alle prese con taglieri "speciali" per una comitiva di una decina di persone, prenotata da tempo. Vista la nostra delusione, Francesca decide che in qualche modo sfamerà anche noi. Il problema non è tanto il "come", ma piuttosto il "dove". Minaccia temporale e il gazebo a disposizione è già occupato dalla comitiva. Ramiro, l'aiutante di campo di Francesca, un omone alto e gentile che deve il nome al padre – così mi racconta – affascinato dalla lingua iberica e già combattente in Spagna, Ramiro trova la soluzione e ci sistema sotto una tettoia sul retro del negozio, tra un orticello di erbe odorose ricavato in casse di legno e la strada selciata che lo delimita. Delle case prospicienti la via, però, restano solo poche macerie e qualche palazzina sventrata. Da dove siamo seduti – su due panche intorno a un tavolo di legno – si vede il Monumento ai Caduti su Via Roma, la strada parallela: un intero isolato sparito!

Arrivano i taglieri: ai noti affettati e formaggi, accompagnati da miele di castagno, si aggiungono peperoni dolcissimi su pane alle noci, bruschette alla ventricina (salume spalmabile aromatizzato con aglio, rosmarino, peperone rosso dolce o piccante) e bruschette... alla Fran-

cesca, ossia un pane leggermente bruscato con rucola del posto, condito con olio e limone, ornato con tre more di questi prati in un connubio aspro-dolce delizioso. Il tutto, in piccole porzioni, ben ordinato in piattini o ciotoline per tre commensali (Dafne, tra le nostre gambe, guarda pensosa il cielo che si annuvola...).

Seguono ciotoline di pasta e fagioli e gnocchi fatti in casa con patate di Campotosto, morbidissimi (spiega Francesca che in genere le patate lì vengono raccolte a fine settembre, perciò sono le prime e la pasta viene un po' troppo morbida), insaporiti da una semplicissima salsa di pomodorini del posto e basilico fresco, lo stesso basilico dell'orticello accanto a noi, che sta sprigionando il suo profumo a ogni gocciolone che comincia a cadere. Qualche tuono rotola tra le vette dei monti della Laga e in un attimo prende a piovere a dirotto. Noi ci stringiamo e continuiamo a mangiare al suono del frotto della gronda (Dafne ritira le zampe sotto di noi e sbuffa).

I primi "assaggini" terminano con una "chitarrina" abruzzese alla gricia e zafferano che è un tripudio dei sapori unici di questa terra aspra e generosa.

Smette di piovere e decido di fare due passi per sgranchirmi. Scendo lungo la via selciata che porta verso il lago che vedo in fondo. A destra e a sinistra i resti delle case; i vetri rotti di alcune finestre al pianoterra di una di queste attraggono la mia attenzione: l'interno è intatto, ogni cosa al suo posto come se da un momento all'altro dovesse tornare il suo proprietario: il salotto, la cucina, con i mestoli allineati, in ordine... Distolgo lo sguardo per l'emozione e torno pensierosa sui miei passi.

È arrivata intanto la nuova ondata di "assaggini": melanzane alla parmigiana, naturalmente di Campotosto, come tutto il resto. Fermo Francesca, premurosa e attenta, chiedendole cosa ci riserva il futuro, visto che stiamo giungendo in vista del limite dell'appetito. Lei si sorprende e ride: c'è ancora la trippa e "cacio e ova". Cacio e ova? «Sì, sono polpettine fatte esclusivamente con formaggio pecorino grattugiato di diverse stagionature con uovo sbattuto, cotte in una salsetta semplice di pomodoro fresco.» In verità, una vera delizia, già da mangiare con gli occhi quando arrivano, tre palline in ogni ciotolina su un letto di su-

ghetto, quasi fosse un morbido nido per tre ovetto di passero.

Rinunciamo alla trippa, ma non si può negare il dolce: meringa fatta dalle sapienti mani di Francesca, coperta di crema pasticcera e ornata di frutti di bosco. A parte «una salsina di visciole, se gradita!». Visciole del posto, raccolte dai tanti ciliegi selvatici che crescono lungo il lago: uno spettacolo la loro fioritura bianca in primavera, come la loro livrea autunnale che già ai primi di settembre cominciano a indossare, diventando improvvisamente porpora, foglia dopo foglia, giorno dopo giorno...

Vogliamo concludere con la cena dello stesso giorno alla Locanda Mausonium di Domenico Carissimi che ci ospita a Mascioni: dopo cotal pranzo, perché non terminare una splendida giornata con un menù speciale? Intanto ci ha pensato l'acqua sorgiva del fontanile sul lungolago a farci digerire!

Mio figlio, spietatamente e noncurante di qualsiasi dieta, affronta per l'ennesima volta la pasta alla Mausonium, ricoperta di ricotta fresca e tartufi; io, più moderatamente, mi accontento di una saporitissima minestra ceci e zafferano e mi fermo lì; i miei figli invece non possono fare a meno di assaggiare la specialità dello stracotto al vino di Montepulciano d'Abruzzo e chiudere in bellezza con il dolce del giorno della cuoca Ornella, il tiramisù. Lo assaggio anch'io: un tuffo nel passato, il tiramisù come lo faceva la nonna, il dolce di "c'era una volta".

Come si mangiava in Romagna

Cucinario di una vecchia famiglia nobile



In Romagna, si sa, sono tutti buongustai. Ne parlavo con alcuni parenti che abitano a Lugo e così sono venuta a sapere che, proprio di Lugo, era un personaggio particolarmente versatile in fatto di gastronomia (e non solo).

Si tratta di Giovanni dei Conti Manzoni (1921-1990), storico, saggista, già membro del Partito d'Azione, partigiano.

Il tomo che riguarda la cucina romagnola è intitolato *Come si mangiava in Romagna. Cucinario di una vecchia famiglia nobile*. La prima edizione risale al 1985, la seconda al 1998, a cura dell'editore A. Walberti.

Va sottolineato che l'illustre studioso, servendosi dell'archivio familiare, si è occupato anche di arte antiquaria, di folklore e di costume della sua Romagna.

Quanto alla gastronomia, ha citato una grandissima quantità di ricette, relative a tutte le festività (civili, religiose e familiari), risalenti al primo Novecento.

Esprime più volte il disappunto per la scomparsa della pasta fatta in casa a vantaggio delle preparazioni industriali (senza più quel sapore genuino di una volta), anche se riconosce che i ristoranti fanno del loro meglio affinché si ritorni al gusto di un tempo.

Dall'immensa mole del *Cucinario* cito le parole dell'autore relativamente agli antipasti: «Anche in Romagna pranzi, cene e banchetti iniziavano con i salumi, ben tagliati e disposti con arte in grandi piatti, insieme a olive, capperi, cetrioli, funghi e cipolline novelle sott'olio. Il tutto era accompagnato da crostini di pane raffermo, fritti in padella e da piadine di sfoglia grossa fritte nello strutto di maiale o cotte sulla graticola. I vini richiesti erano l'Albanello e il Trebbiano. Il pane fresco veniva servito in ogni pasto importante romagnolo».

Si sottolinea la pignoleria di Giovanni Manzoni nel riportare tutte le varianti delle ricette (cinque modi di fare il battuto; diversi sistemi per preparare i cappelletti o il brodo, ecc.). Ci troviamo di fronte a una vera e propria enciclopedia del mangiare in Romagna.

C'è una pagina che mi ha incuriosito. Riguarda le ghiottonerie di Carnevale. Anche per questa rievocazione, mi riferisco alle parole dell'autore: «Nel mattino del giovedì, del sabato, della domenica, del lunedì e del martedì di Carnevale, con Licenza dei Superiori, si vendevano in molte città e paesi murati della Romagna su panchette (piccole panche) messe in lunga fila, le “lovarie dei giorni grassi” che alcune di queste molte famiglie per risparmio o per sentir questa festa grande, facevano però anche entro le loro cucine. Le panchette, “con addobbi giulivi” di nastri e cordelle di seta, festoni e fiori di carta, ponevano in bella mostra per i clienti queste vivande...».

L'elenco è corposo e inizia coi ravioli ripieni di mostarda, le crostate, le pizze ripiene di marmellata, continuando poi con le anguille, il baccalà, le rane fritte.

Non mancavano le polpette fritte e in umido, le cervella, il cotechino bollito, la salsiccia matta (fatte col sangue e le parti più scadenti del maiale), la trippa, i ciccioli, il fegato alla graticola, la lingua.

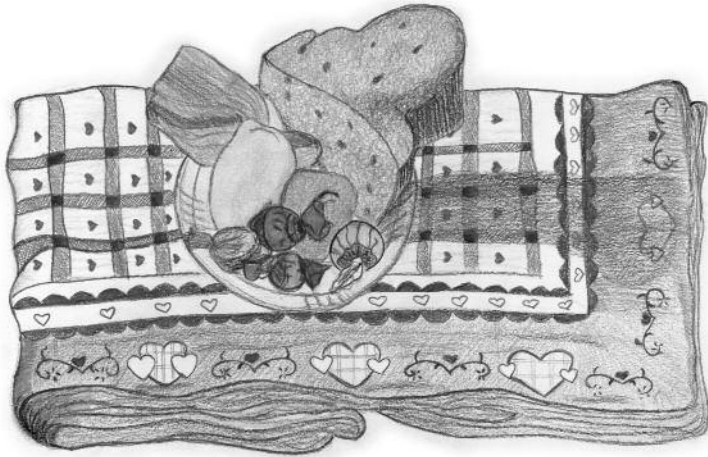
Sulle bancarelle erano esposte anche mandorle, nocciole, anzeri (castagne essiccate e affumicate), prasecchi (fette di mele essiccate), mele cotogne, pinoli.

Tra le specialità di altre regioni la gente poteva scegliere i maccheroni di Napoli, i cappelletti pasticciati e i risi conditi in vari modi. Immancabili la polenta, la piada e la piadina: «Il popolo girava, guardava, comprava, mangiava; le pance si tiravano, le tasche dei corsetti (panciotti) si vuotavano e tutti davano fondo ai risparmi perché dovunque domani era Quaresima e in ogni casa il paiolo veniva attaccato alla chiodella di una trave nella camera del fuoco e avrebbe bollito ancora nel camino solamente all'alba del mattino del giorno di Pasqua. In ogni dove si mangiava, si beveva, si cantava, si ballava, si rideva perché non vi fossero carestie, morbi, flagelli, morie, ladri e divise straniere, perché il Carnevale, re di tutte le feste, allora sarebbe diventato lutto. Il primo

giorno di Quaresima, chiamato anche delle Ceneri, è detto in Romagna, scherzosamente, “San Grugnone”, perché essendo finito il Carnevale, la maggior parte delle persone è triste ed imbronciata».

Sorprende questo modo pantagruelico di festeggiare il Carnevale. Attualmente le diete impediscono sicuramente questo allegro ingozzarsi da parte di comunità e famiglie!

Dolci pallidi (Tarallucci)



Così pallidi e piccoli
con aria candida
e dimensioni modeste
rotondi e pienotti
innocenti e accattivanti
di antica memoria
sono sempre in auge
nei banchetti di oggi.
Senso di colpa
niente
zero!
Vanno giù che è una bellezza!
Ogni donna erudita
nell'arte dolciaria
si cimenta e riesce nell'impresa
con minime varianti.
Rustico e raffinato
il taralluccio signoreggia
e si fa onore
nelle gare nazionali.
La vista riempie di gioia
e di acquolina in bocca
prima ancora dell'assaggio.
Sottile e corposo
avviluppa e attanaglia
con il sapore insolito.
Disorienta la scoperta
della marmellata d'uva
fatica immane e tempi lunghi

tra spremitura e preparazione
 dell'impasto vellutato
 e la punta d'eleganza
 del ripieno dolce
 con la pasta neutra.
 I più grandi chef
 palati sensibili e golosi
 raffinati intenditori
 di gusti e profumi
 apprezzano e inneggiano
 a tanta grazia
 apice di cultura
 contadina e aristocratica
 felicità di ogni mater
 e pater familias:
 i nostri dolci pallidi.
 I tarallucci.

June di Schino

Ugo Tognazzi ovvero l'uomo con la cucina nel cuore

Ho conosciuto Ugo Tognazzi in occasione di un viaggio in mongolfiera per visitare i castelli nella zona dello Champagne. Anche se provavo un senso di paura per il mezzo di trasporto precario, l'avventura mi sembrava esaltante. L'idea di ammirare dall'alto gli splendidi paesaggi dei castelli con il vento nei capelli e poi atterrare per centellinare cento *flutes* millesimati accompagnati dalle prelibatezze del luogo, era decisamente avvincente.

Il viaggio era proposto dalla rivista «Nuova Cucina» e andai alla sede di Via del Babuino per iscrivermi. Là conobbi il direttore, Ugo Tognazzi. Fu una simpatia immediata e mi invitò a prendere «un caffè e fare due chiacchiere» che diventarono duecento e ricordo ancora la sua

vitalità e il fascino che emanava dalla tonalità di voce suadente. Durante la conversazione gli dissi che odiavo la mediocrità e mi rispose che per lui la mediocrità umana serviva e la studiava proprio per creare i suoi personaggi.

Purtroppo il viaggio non si fece, ma mi invitò a pranzo dimostrando subito la sua voglia inesausta di conoscere l'universo del cibo che lo portava anche in terreni culinari lontani ed esotici. E parlammo anche della cucina cinese (all'epoca studiavo la lingua) e gli raccontavo alcuni aspetti della filosofia e del rituale del taglio della cucina cinese e lui ne fu entusiasta. Successiva-



mente mi regalò uno dei primissimi libri su *La Cucina dei cinesi* di Chin Hsiao (1973) con la sua prefazione.

La direzione di una rivista di cucina è stata solo una delle molte forme attraverso cui Ugo Tognazzi ha raccontato il suo amore per la cucina e la tavola. Era Maestro generale della Sovrana Confraternita del prosciutto di Parma, Gran Ciambellano dell'Arciconfraternita del tartufo di Scheggino (Spoleto), Commandeur de la Commanderie des Cordons bleus de France, Accademico della Cucina italiana, Confrère de la Chaîne des Rôtisseurs, socio onorario dell'AIBES e dell'AMIRA e consigliere particolare di Paul Bocuse, per citare poche delle cariche e onorificenze conferitegli.

L'attore-cuoco è stato anche maestro di cucina. Ai primi anni Ottanta risalgono le lezioni di cucina da lui tenute per il programma *Mangiamo bene per nutrirci meglio*, prodotto dalla Regione Emilia Romagna per un corso di formazione per cuochi. Il programma comprendeva complessivamente dodici puntate della durata di dieci minuti ciascuna durante le quali Tognazzi, con la sua inconfondibile verve, si esibiva in brevi sketch culinari in cui mostrava come preparare piatti semplici a partire dagli ingredienti di base. Il ruolo di didatta gli si addiceva alla perfezione e illuminava, ancora una volta, il suo rapporto con la cucina: il cibo come sapere e un saper fare da trasmettere, come dimensione sensoriale ed estetica.

Forse l'aspetto che più colpisce in questa sua passione gastronomica, ironica ed esigente, è quel suo desiderio profondo di condividere il piacere della tavola con gli altri, quel rendere la cucina un gesto conviviale. Sono diventate leggendarie le cene da lui imbandite per parenti, amici e compagni di lavoro nella tenuta di Velletri, occasioni per apprezzare la sua estrosità di gourmet e anfitrione. A Velletri aveva *er vino e l'orto bono*, ma lui desiderava l'orto per far crescere le sue verdure. Il vicino Luciano gli spiegò che nessuno aveva l'orto a causa della scarsità di acqua della zona. Allora chiamò un raddomante che individuò una falda acquifera a trenta metri e subito iniziarono i lavori di trivellamento. Ma invece dell'acqua trovarono il granito anche a 100, 200 e 300 metri, ma Tognazzi insisteva fin «quasi arrivare alla Nuova Ze-

landa» per avere uno zampillo per innaffiare i suoi cari zucchini.

Nel corso degli anni Tognazzi aveva riunito le sue esperienze, il frutto della sua ricerca e sperimentazione ai fornelli, in alcuni libri di cucina. Il primo venne pubblicato nel 1974 con il titolo *L'abbuffone. Storie da ridere e ricette da morire*. Il libro traeva ispirazione, oltre che dal suo sentimento conviviale, anche dall'esperienza di interprete nel film di Marco Ferreri *La grande abbuffata* (1973) intrecciando ricordi di gioventù, gustose ricette e racconti di vari episodi accaduti sul set. Questo film rappresenta la massima espressione dell'osmosi tra Tognazzi attore e Tognazzi cuoco, tra cinema e cucina, e così viene ricordato dall'attore: «*La Grande Bouffe* è l'esperienza più "diversa", più "fuori dalle righe", più fantastica che io abbia mai fatto in campo cinematografico, sia per l'atmosfera che si è venuta a creare durante la lavorazione, sia per il tipo di film, uno fra i più "particolari" mai girati, dove il cibo entrava nelle interpretazioni di noi attori, così come le nostre interpretazioni erano strettamente legate al cibo, se non addirittura determinate da esso». Ugo interpreta il ruolo di un grande cuoco e di un grande affabulatore. Il ritmo della storia viene scandito dal susseguirsi di piatti serviti e evocati durante i pasti dai quattro amici riuniti nella villa. Ferreri precedentemente sfruttò l'abilità culinaria di Tognazzi nelle sequenze iniziali di *La donna scimmia* (1963) quando l'attore cucinava nel monastero dove aveva trovato la donna barbata.

Buongustaio entusiasta e ottimo cuoco, oltre a essere interprete di personaggi cinematografici spesso caratterizzati da un risvolto gastronomico, era autore di numerosi libri di cucina.

Già nel 1967 aveva curato la prefazione del libro *Le pentole in soffitta* di Guglielmo Solci con disegni di Barbara Mameli. Negli anni successivi pubblicò altri tre libri dedicati al tema della tavola. Nel 1978 apparve *Il rigettario. Fatti misfatti e menu disegnati al pennarello*, a cui seguono *La mia cucina con i vini di Antonio Piccinardi* (1983) e *Afrodite in cucina* (1984). Sono libri che raccolgono ricette, interpretazioni personali di un piatto, creazioni originali, racconti di vita, ricordi, questioni di gusto, valutazioni personali. Con quel senso di improvvisazione furbesca (e linguistica) proponeva ricette come «ner-

vetti auricolari di maiale» che vedeva oltre ai tipici piedini anche le orecchie come ingredienti innovativi. Attraverso un'audace invenzione ironica creò la serata eccezionale della *trippa in lavatrice* ove tra i fortunati invitati-convitati (come avrei voluto esserci) c'era anche Gualtiero Marchesi. Un desco demenziale davvero divertentissimo e indimenticabile. Ecco la ricetta da eseguire con le dovute cautele:

La trippa in lavatrice

Affetta molto finemente della buona trippa e mettila nel cestello di una lavatrice nuova di zecca, mai usata prima. Aggiungi fettine di carote, fagioli bianchi di Spagna, chiodi di garofano, salsa di pomodoro e sale grosso. Metti del buon olio d'oliva nell'alloggiamento dell'ammorbidente e riempi la vaschetta del detersivo con del grana grattugiato. Accendi la lavatrice alla massima temperatura e programma una cottura di almeno un'ora. Quando la trippa è cotta aziona la centrifuga e servi direttamente nei piatti dei commensali attraverso il tubo di scarico.



Racconta Marchesi che dopo cena Tognazzi aveva cercato invano di far entrare la lavatrice nella lavastoviglie.

La villa di Torvaianica era diventata un altro palcoscenico per la sua arte culinaria così intensamente vissuto. Tognazzi aveva la grande capacità di riuscire a conciliare ciò che gli stava a cuore. Si fece dunque organizzatore del torneo estivo *Scolapasta d'oro* che riuniva celebrità del mondo dello spettacolo e che gli permetteva di mettere insieme le sue due

grandi passioni: la cucina e il tennis. L'aspetto sportivo era ampiamente bilanciato da quello gastronomico di cui l'attore era l'instancabile motore.

Anche se era il suo primo amore, il suo interesse non si fermava alla cucina italiana (e come seduttore, il dopo cena gli era assolutamente congeniale...). Infatti, ovunque andasse era sempre curioso di conoscere nuove tradizioni conviviali (e conquiste femminili). La tavola era *il modo* per entrare nel cuore di un paese, delle persone, delle donne.

Negli anni Sessanta la cucina cinese a Roma era poco conosciuta, ma Ugo frequentava quei pochi ristoranti – quello di professor Yang a Via Borgognona e quello dell'attore Sun Jia Wen a Trastevere – non soltanto per il gusto innovativo di assaggiare le specialità, ma per comprendere meglio la sua natura e le sue caratteristiche. Poi ricercava tutti gli ingredienti e seguiva meticolosamente le diverse procedure di cottura e le tecniche particolari per offrire serate cinesi speciali agli amici – che sembra andassero sempre storte – come quella del febbraio 1977 che è rimasta “storica”. Ero molto emozionata dall'invito, Ugo mi aveva detto che sarebbe venuto il solito gruppo (Gassman, Villaggio, Bertolucci, Benvenuti, Scola, De Bernardi, Age e Scarpelli e le mogli) e si era impegnato nella lunga e laboriosa preparazione della cena. Proprio quella sera in città scoppiò la rivolta degli studenti mentre aspettavamo nella quiete campestre. Poi arrivarono le telefonate del tipo: «Qui si spara... abbiamo la casa piena di gas lacrimogeno!», e non venne nessuno.

Tantissime storie e aneddoti che si fondono e si confondono con l'immaginario tanto da diventare leggende. Tognazzi racconta di una telefonata da Castel Gandolfo che lo aveva sconvolto perché preannunciava la possibilità di una presenza che richiedeva tutte le delicatezze diplomatiche. Emozionatissimo, egli propose per l'occasione la *polenta taragna* ricordando l'acqua e la terra quali elementi della natura che fanno crescere il grano, e le origini bergamasche di Sua Santità. Balbettava: «Ma che devo fare... la devo mandare?». «No, no», fu la risposta, «verrebbe personalmente a degustarla da lei... e dice che sono almeno dieci anni che non mangia la polenta taragna».

«Fu così», dice Tognazzi, «che ho potuto registrare il nome illustrissimo di Papa Giovanni XXIII nell'albo d'oro degli ospiti».

Nell'*Abbuffone*, Tognazzi scrive: «Dopo aver preparato una cena, la mia più grande soddisfazione è l'approvazione degli amici commensali. E in questo, tutto sommato, non faccio che ripetere ciò che mi accadeva a teatro e che ora, col cinema, mi viene a mancare: il contatto col pubblico. Io sono il creatore della scena e il suo esecutore, il demiurgo che trasforma le inerti parole di una ricetta in una saporita e colorata realtà, armonizzando e proporzionando gli ingredienti. La mia è una cucina d'arte...».

Spettacolissimo era il titolo che segnò il suo debutto in teatro all'Ambrosiana di Milano nel 1944. Ugo Tognazzi ha mostrato di saper vivere l'avventura della vita con una intensità straordinaria. Tanta vitalità, tanta passione per la vita hanno influenzato anche la natura del suo amore per la cucina.

Spettacolissimo può essere considerato anche il *leitmotiv* della sua ricerca esistenziale-gastronomica, che è stata sempre un caleidoscopio fecondo e creativo grazie forse alla sua convinzione del valore della dimensione *conviviale della vita* così ardentemente desiderata, generosamente coltivata e goduta fino in fondo.

*Squisite confetture agrumate
in cucchiaini*



L'olio di iperico

Voglio parlarvi dell'iperico, una pianta medicinale poco conosciuta. Diversi anni fa, un frate del Santuario di S. Maria di Ponticelli in Sabina, per anni missionario in Cina, aveva rivelato a mio marito le miracolose doti terapeutiche di una pianta e del suo infuso d'olio: l'iperico. Ne avevamo sentito solo parlare; poi, per nostra fortuna, qualche tempo dopo, un'amica appassionata di erbe ce la fece conoscere.

È una pianta erbacea cespugliosa perenne, appartenente alla famiglia delle Clusiacee; i suoi fiori sono di colore giallo intenso formati da cinque petali e nelle foglie, osservate in controluce, si notano dei piccolissimi fori: da qui *Hipericum perforatum*.

Pianta originaria del Nord Africa e dell'Asia Occidentale, da noi è molto comune nei luoghi asciutti, lungo le siepi, a margine delle strade e spesso nelle vigne e nei terreni coltivati, ove cresce nel periodo da aprile ad agosto, ma la maggiore fioritura si ha nel mese di giugno.

Le proprietà curative vengono sprigionate nell'olio in cui si pongono a macerare una certa quantità di fiori di iperico per sessanta giorni, esponendolo al sole.

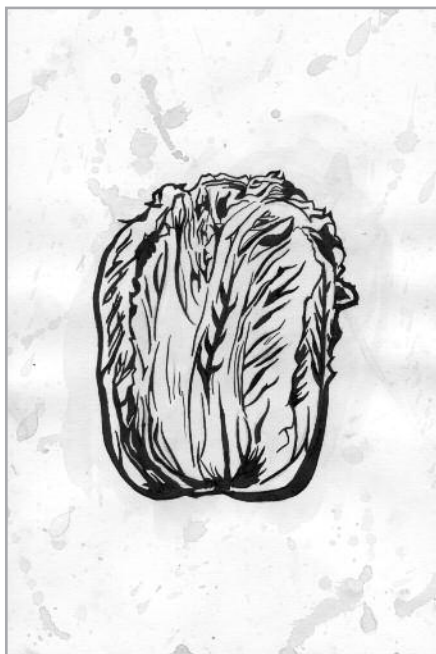
La tradizione lo vuole protagonista nel solstizio d'estate, Notte di San Giovanni, e associando l'iperico al santo è diventata erba sacra e magica allo stesso tempo: da qui il nome di erba di San Giovanni. I Cavalieri di San Giovanni, nel Medioevo, con l'olio di iperico curavano piaghe e ferite ai pellegrini diretti in Terra Santa.

La credenza popolare, poi, attribuiva a quest'erba anche poteri magici. La pianta, raccolta la notte del 24 giugno, veniva intrecciata a mo' di ghirlanda e posta dietro gli usci domestici: doveva allontanare dalla casa la malinconia, le tenebre e il malocchio. Per questi suoi poteri era anche detta «erba scacciadiavoli».

Le proprietà terapeutiche di questo olio sono molteplici: vanno dal potere cicatrizzante delle ferite alla cura dei dolori artritici, ma soprat-

tutto è ottimo per lenire gli eritemi solari e le scottature anche gravi che, se curate in tempo, non lasciano tracce di cicatrici.

Da molti anni, ormai, raccolgo i fiori di questa pianta per ricavarne l'olio "miracoloso", olio che dopo due mesi di esposizione al sole acquista un colore rosso vivo. Non ho le competenze né la pretesa di scrivere un trattato sull'uso dell'iperico, ma vorrei suscitare in chi legge la curiosità di conoscere le tante erbe medicinali. L'iperico è una di queste!



Alberto Maria Felicetti

Le spighe d'oro

Berto, soprannominato non senza una certa ironia Bertuccio, era un giovane solitario, presuntuoso, che amava il dolce far niente e sperperava il denaro che i genitori prima di morire avevano accumulato con tanta fatica con il duro lavoro dei campi.

Il villaggio in cui viveva pareva fatto per ospitare fate, maghi e folletti; le poche casette, addossate le une alle altre ai margini del bosco, di pietra scura con i tetti spioventi di ardesia, trasmettevano una certa sensazione di mistero. Gli abitanti, al calar della sera, si rinchiudevano frettolosamente in casa. I più inclini all'immaginazione erano convinti che, di lì a poco, le fate e i folletti sarebbero usciti dal bosco per recarsi in riva al fiume a raccogliere i sassi levigati. Era un'antica leggenda che quegli strani esseri, con riti magici, accendessero dei fuochi e con essi trasformassero i sassi in pepite d'oro per poi nasconderle nei luoghi più inaccessibili. Berto, oltre a un consistente patrimonio in denaro, aveva ereditato un vasto terreno, un tempo fertilissimo e ora ridotto a una prateria incolta e piena di sterpaglie. A lui, ormai incallito nell'ozio, sembrava un peso inutile.

Una sera, mentre come al solito passeggiava nei pressi della sua casetta fumando la pipa per godersi la prima profumata brezza di primavera, vide come un'ombra muoversi tra gli alberi e venire verso di lui. Quando fu a breve distanza, Berto si accorse con sorpresa che si trattava di una vecchietta esile, ricurva sotto l'ampio scialle che l'avvolgeva tutta, con un fazzoletto annodato sul mento che le copriva buona parte del volto. I suoi occhi emanavano una strana luce. Quando gli fu abbastanza vicino, la vecchietta lo chiamò per nome: «Berto», gli sussurrò come in un soffio, «non sprecare il tuo tempo, non rendere vano il sacrificio dei tuoi genitori, vai, semina il grano in quella terra incolta e presto vedrai spuntare tante spighe d'oro». Berto fece appena in tempo a rendersi conto di avere a che fare con una fata del bosco, che la vec-

chietta era già sparita. Anche lui credeva nella leggenda delle fate e dei folletti. Perciò, appena spuntata l'alba, si mise alacremente a lavorare: la parola «oro» lo aveva come incantato. In poco tempo, con l'aiuto di altri giovani nullafacenti del villaggio, anch'essi attratti da quella magica parola, il terreno incolto aveva cambiato aspetto, ripulito dalle erbacce e arato a dovere. Con la stagione propizia il grano seminato cominciò a spuntare abbondantemente. Che bello spettacolo vedere ondeggiare alla brezza della sera le spighe mature! Tutto quel ben di Dio con la mietitura avrebbe fatto guadagnare a Berto un bel gruzzolo di denaro e procurato agli abitanti del villaggio, con l'aiuto del vecchio forno, il pane quotidiano.

In un tardo pomeriggio, quando il sole, prima di scomparire all'orizzonte, indorava quel mare di spighe, Berto, che stava a contemplarle, orgoglioso di aver operato con il suo sudore quel miracolo, sentì una voce sussurrargli all'orecchio: «Queste sono le spighe d'oro che ti avevo promesso, più preziose di quelle che tu immaginavi, perché sono il frutto del tuo lavoro che ti ha dato la dignità e l'orgoglio di essere uomo». Riconobbe la voce della vecchietta. Si voltò di scatto ma dietro di lui vide in terra soltanto, tra le spighe, uno scialle e un fazzoletto. Su quei modesti indumenti si era posata una farfalla.

Quando si avvicinò, la farfalla volò via, verso il sole.



Anna Addamiano,
Donna-farfalla,
tecnica mista, 2020

Nikolaj Gogol' *testimonial* della cucina romana

Nel 2002 a Villa Borghese è stata inaugurata una statua-monumento a Gogol', lo scrittore russo innamorato di Roma e che Roma ha cantato in quella singolare, enigmatica novella che dell'Urbe porta il nome, una sorta di diario sentimentale del rapporto dello scrittore con la città: *Roma*, pubblicata nel 1842 e più volte tradotta anche in italiano. La statua, che è collocata a Piazzale Paolina Borghese, vicino al Giardino del Lago, è stata donata alla città dall'autore, lo scultore russo Zurab Cerneteli. Raffigura lo scrittore serio, pensoso, concentrato, direi un po' *ingrignato*, come si dice a Roma. Quanto di più lontano dall'esprimere lo spirito che caratterizzò la vita e l'umore di Gogol' nei suoi ripetuti soggiorni romani.

Dal marzo 1837 al novembre 1847 Nikolaj Gogol' (1809-1852) soggiornò a Roma nove volte, trascorrendovi quattro anni e mezzo della sua breve vita. Nei primi tempi, almeno fino al 1841, la Città eterna appare ai suoi occhi come un eden, un paradiso terrestre, in cui egli scopre la dimensione dell'idillio, come attestano l'epistolario e il testo di *Roma*. Comunica a parenti e amici il suo incontenibile amore per la città; valga per tutti questo passo di una lettera del giugno 1838 ad Aleksandr Danilëvskij, ex compagno di studi e caro amico: «Ma Roma, la nostra meravigliosa Roma, il paradiso in cui penso che anche tu viva con la mente nei momenti migliori dei tuoi pensieri, questa Roma mi ha ammaliato e stregato. Non ce la faccio proprio a strapparmi da qui». Lui, "grande melanconico", si getta a capofitto nella vita della città: disegna, si bea delle bellezze artistiche e naturali, sperimenta una gioia di vivere tale da mettersi a ballare in un vicolo sotto lo sguardo stupito di un amico, facendo volteggiare in aria un ombrello con tanta foga da spezzarlo. E crea capolavori immortali.

Nella sua felicità romana, la cucina locale giuoca una parte importantissima. Porta gli amici a pranzo alla Trattoria del Lepre, a Via dei

Condotti n. 9 (a cui rimprovera cibo non sempre fresco), o alla Scalinata, vicino a Piazza di Spagna, ma per sé preferisce la Trattoria del Falcone, a Piazza S. Eustachio n. 58-59, una trattoria piccola, angusta, ma rinomata per la qualità della cucina, dove – garantisce lo scrittore a Danilëvskij – «l’agnello arrosto se la batte senza ombra di dubbio con quello caucasico, la carne di vitella è polposa e un certa *crostata** di visciole farebbe salivare per tre giorni di seguito i più esigenti crapuloni».

E racconta all’amico dei suoi piatti preferiti e delle “scoperte” fatte sulle qualità taumaturgiche di cibi e bevande. Così decanta le strabilianti proprietà dei fichi secchi da mangiare la sera o il mattino a digiuno, purché freschissimi, e della fresca acqua delle «cascate di Terni» (ovvero, delle Marmore), una cui caraffa non manca mai sul suo tavolino di lavoro. Ipocondriaco, nelle lettere lamenta inappetenza e noiosi e costanti problemi gastro-intestinali, ma nel quotidiano si abbandona con trasporto a mangiate omeriche, al «far allegria»*, espressione che cita in italiano in *Roma*, come sinonimo popolare di mangiate conviviali in trattoria. In mattinata è solito prendere una tazza di cioccolata, oppure un caffè con panna al caffè *Del buon gusto**; non sappiamo però a che ora della giornata prenda il latte di capra, che consuma caldo, miscelato con un po’ di rhum, e il gelato, ma sappiamo per certo che la

L’asterisco * indica parole e frasi scritte in italiano negli originali russi. I corsivi presenti nelle citazioni sono degli autori. Per saperne di più sull’argomento si possono utilmente consultare, in italiano, un volume che raccoglie le lettere di Gogol’ scritte da Roma e che riporta brani delle memorie “romane” degli amici: Nikolaj Gogol’, *Dall’Italia. Autobiografia attraverso le lettere*, introduzione di C. De Lotto, traduzione di M. G. Cavallo, Roma 1995; il bel saggio di Leone Pacini Savoj, *Nikolaj Gogol’*, dedicato all’opera e alla personalità dello scrittore russo, in L. Pacini Savoj, *Schede russe*, Napoli 1959. Su Gogol’ a Roma rimando al “classico” saggio di Daria Borghese, *Gogol’ a Roma*, Firenze 1957, e al mio studio *La “meravigliosa” Roma di Gogol’*. *La città, gli artisti, la vita culturale nella prima metà dell’Ottocento*, Roma 2002. In particolare, su Gogol’ e la cucina romana si può consultare l’articolo di Giulia Baselica, *La Roma di Gogol’: patria di elezione e madre nutrice*, in *Cibo e Lifestyle dei viaggiatori stranieri in Italia*, a cura di R. Severi, Moncalieri 2016, pp. 157-172. Infine, sarà piacevole seguire le avventure gastronomiche di Gogol’ ricreate da Marco Fabio Apolloni nel suo *Il mistero della locanda Serny. Roma. 1839. Romanzo a quattro voci con artisti, delitti, sparizioni e magie*, Milano 2003.

bontà del gelato è «inimmaginabile». Riso, agnello, pollo e verdure costituiscono il menù standard delle trattorie frequentate da lui e dai suoi amici, come anche gli immancabili maccheroni. Talvolta nelle lettere si lascia andare a descrizioni, entusiastiche, di piatti come la lombata di mongana, ovvero di vitella da latte, e la crostata di visciole.

Celebre ed eloquente il passo delle memorie di un amico, lo storico Nikolaj Pogodin, che nel 1839, in compagnia del pittore russo di origine italiana Fedele (Fedor) Bruni, lo coglie in flagrante al Falcone durante una consueta e solitaria abbuffata: «Alle sei in punto, sentiamo arrivare Gogol’, come ci avevano detto. Noi guardiamo da dietro un tramezzo. Dei ragazzetti svegli, camerieri*, abituati al suo modo di fare, lo guardano negli occhi aspettando le sue ordinazioni. Egli si accomoda a tavola e ordina: maccheroni, formaggio, burro, aceto, zucchero, senape, ravioli, broccoli... I ragazzetti iniziano a correre e a portargli ora questo ora quello. Gogol’, con un viso raggiante, gli prende tutto dalle mani protendendosi sopra il tavolino con grande soddisfazione e si mette all’opera: dispone davanti a sé tutte le pietanze – montagne di verdure di ogni sorta si ergono davanti a lui, un mucchio di vasetti con liquidi chiari, pieni di fiori, alloro e mirto. Ecco che portano una zuppiera di maccheroni, viene tolto il coperchio, il vapore ne esce a volute. Gogol’ ci mette il burro, che si liquefa all’istante, li cosparge di formaggio, assume la posa di un sacerdote che si appresti a compiere un atto sacrificale, prende il coltello e inizia a tagliare...».

Romano d’adozione e, addirittura, consacrato romano “vero” della malaria contratta nel 1840, Gogol’ resta ancora straniero quel tanto che basta a fargli tagliare i maccheroni col coltello...

Nelle trattorie di cui è habitué si concede capricci: rimanda indietro e si fa portare più volte una pietanza finché non la trovi preparata alla perfezione, fidando nella pazienza e nella bonomia dei camerieri, che lo conoscono e lo assecondano. Talvolta, nella confusione dell’ambiente, crea: così stende un intero capitolo delle *Anime morte* alla Locanda Martorelli ad Ariccia, incurante del frastuono che lo circonda; scrive alcune parti del romanzo anche al Caffè Greco, dove regala a un cameriere una pagina di suo pugno, di cui si ignorano contenuto e sorte.

Oltre a essere capriccioso, in trattoria è anche molto curioso, capace di ordinare nuove pietanze dopo aver finito il suo pasto, solo per averle viste servite ad altri commensali.

La sua passione per la cucina romana lo porta a dar vita a paragoni culinari inediti: così nel marzo 1838 scrive in un italiano colorito a Marija Balàbina, una giovane amica pietroburghese: «Se voi sapeste che bel inverno abbiamo qui. L'aria è tanto dolce, più dolce del *riso a la milanese* che voi avete sovente mangiato in Roma, ed il cielo, o dio, che bel cielo! [...] Ma sapete meglio di me che tutta Italia è un boccone da ghiotto ed io bevo la sua aria balsamica a creppagozza, in modo che par altre forestieri non ne resta niente»*.

Quando è costretto lontano da Roma, smania di tornarci al più presto. Nel 1840, mentre si trova a Mosca, il sabato cucina per gli amici i maccheroni «all'italiana», cioè al dente, e scrive da Vienna al pittore Aleksandr Ivànov, rimasto a Roma, pregustando il ritorno in città e la ripresa dei loro semplici e gustosi rituali gastronomici: «Ora mi trovo a Vienna, faccio la cura delle acque, ma alla fine di agosto o all'inizio di settembre sarò a Roma, vi rivedrò, ce ne andremo da Falcone a mangiare *Bacchio arosto** o *girato** ci faremo una foglietta di *Asciuto**, e ricomincerà di nuovo la vita paradisiaca».

All'inizio del 1842, a Mosca, mentre lavora alla stesura definitiva della novella *Roma*, organizza per gli amici più intimi i «piaceri maccheroneschi» – come li definisce l'amico letterato Vasilij Žukòvskij –, a detta degli intimi prepara i maccheroni come da Lepre a Roma: «burro e parmigiano, ecco quello che serve».

La passione di Gogol' per la cucina romana, ben nota agli studiosi della sua vita e della sua opera, è divenuta leggendaria e ha travalicato epistolari, memorie, studi e finanche secoli e confini nazionali, tornando nel luogo dove tutto ebbe inizio, Roma, nelle pagine del romanzo di un antiquario, critico d'arte nonché scrittore romano, Marco Fabio Apolloni, che nel 2003 ha dato alle stampe il romanzo *Il mistero della Locanda Serny*, un testo a metà strada tra fiction e romanzo storico, ambientato nella Roma del 1839, in quella Locanda Serny che all'epoca si trovava al n. 17 di Piazza di Spagna (un particolare poco noto: il pro-

prietario della locanda era il suocero di quel Fedele Bruni che aveva colto Gogol' in castagna al Falcone e che nel 1835 aveva impalmato Angelica Serny). Apolloni riversa in un contenitore di fantasia la sua vasta erudizione, mescolando personaggi storici e luoghi reali in una trama fantastica, che si sviluppa attorno a una cospirazione politica imbastita da una società segreta. Gogol' è tra i protagonisti dell'opera, però «in incognito», mai chiamato per nome e cognome, ma comunque riconoscibilissimo. E contraddistinto da un vorace appetito e dall'entusiasmo per la cucina locale. Sulle orme del Gogol'-personaggio storico, il Gogol'-personaggio letterario allestisce davanti agli occhi del lettore una dovizia di pietanze della cucina romana dell'epoca: dopo essersi sentito male per aver mangiato troppo, egli discetta di gastronomia romana, assicurando che solo da Falcone, Lepre e Serny ci si può fidare della cucina e, da vero *gourmet*, decanta i maccheroni al burro e parmigiano, i carciofi, le insalate, la «sublime crema gelata di ricotta», l'abbacchio, il capretto e il buon vino della locanda.

Le memorie degli amici e, soprattutto, la corrispondenza dello scrittore hanno lasciato testimonianza della sua passione per la semplice e gustosa cucina romana, di cui Gogol' è diventato uno dei *testimonial* più prestigiosi, autorevoli e «storici», letto da quasi due secoli.

Alla fine dell'Ottocento, Vladimir Šënrok, uno dei primi biografi del grande classico, ebbe a scrivere a proposito del periodo romano di Gogol': «Mai nelle camere linde e spaziose di casa Aksakov o Pogodin [a Mosca], Gogol' respirò così volentieri, a pieni polmoni, come fece qui, in queste osterie anguste e misere, dove ogni giorno desinava modestamente insieme con Ivanov». E un critico italiano, Leone Pacini Savoj, negli anni Cinquanta scriveva: «Nicola Gogol' fu curioso di tutto e di tutti. Conversò con scrittori ed artisti; popolani ed agiati borghesi; colti porporati ed abati ignoranti: mescolandosi alla folla per le vie cittadine o le osterie di campagna, discutendo ai tavoli del Caffè Greco o a quelli, odorosi d'abbacchio e appetitose crostate di ciliegie del Lepre e del Falcone».

Non seguiremo Gogol' nelle sue successive peregrinazioni per l'Europa e fino al ritorno in Russia, preda infelice dei suoi tormenti existen-

ziali e creativi, vittima dei digiuni che si imponeva perché si sentiva indegno peccatore. Lo lasceremo per sempre al Falcone, raggianti e concentrato, chino sul piatto fumante fino a sfiorarlo coi lunghi capelli, a rimbrottare i pazienti camerieri, a ordinare nuove portare a pasto terminato.

Francesco Granatiero

Chiàppere

Doie alicè assarsete
e de sckattamegghiere
suffrisce, munuzzete,
quate sckife ommachere,

de chiàppere salete
na scjummedde, nu pere-
pepedìnie adaccete,
arinie e pere pere

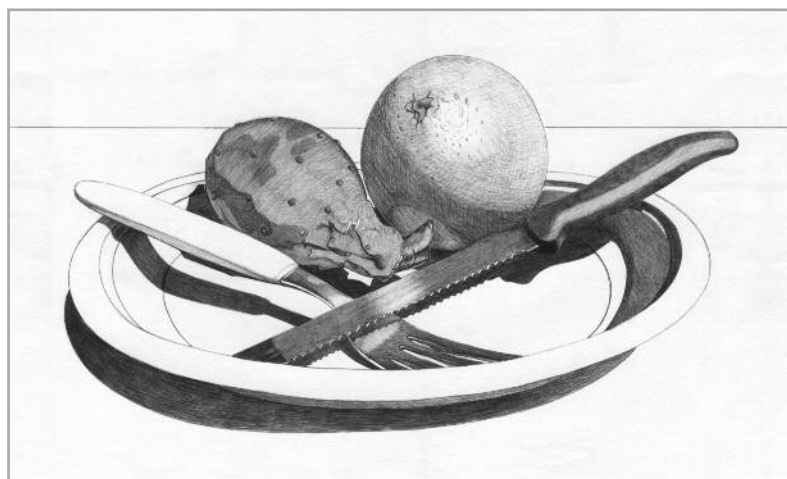
pòlepe-pembedoure
p'lu basileche e u sajettine.
Da' fùche na mèdz'òure,

e accúnze i felatídde
e sfùlece lu uuine
d'u megghie caratídde.

Capperi

Due acciughe assetate / e d'aglio schiattamoglie / soffriggi, sminuzzati, /
almeno quattro spicchi, // di capperi salati / un pugno, un paio / di friarelli tritati,
/ origano e su tutto // polpa di pomodoro / con il basilico e il peperoncino. /
Dai fuoco una mezz'ora // e concia gli spaghetti / e spilla il vino / del meglio
caratello.

Da Antonio, Trattoria sulle Scale



Ricchjitelte p'u suche e na
ventelijate de cascerecotte,
duje fasciuline allesse
e quatte pacche
de paprusce arrestute
che natene nta dd'ogghje
e a me me pare
de vedè mamme che
me tramente e me dice: «T'hé piaciute?
E màgnete i patane,
ohi nì, che t'ha fa grosse
accume a papanonne
papanonne Vengenze».

Dialetto ischitellano (Ischitella, FG)

Orecchiette col sugo e una ventilata di cacio ricotta, / due fagiolini
lessati / e quattro strisce / di peperoni arrostiti / che nuotano nell'olio /
e mi pare di / vedere mamma che / mi guarda e mi dice: «Ti è piaciuto?
/ E mangia le patate / nì, che devi diventare grande / come tuo nonno,
/ nonno Vincenzo».

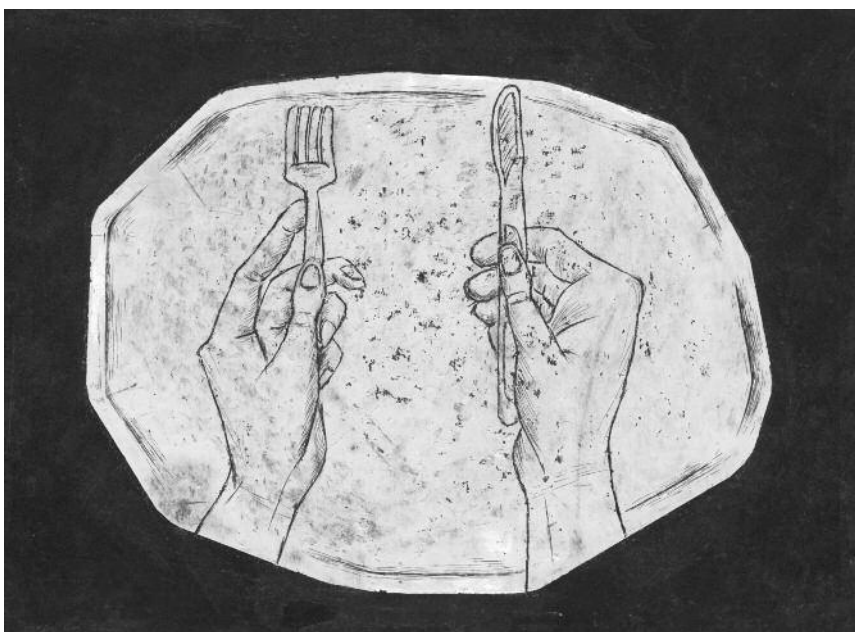
Nota dell'Autore. – Nella ventilatura per prima cosa gli uomini separavano la
paglia più grossa da quella più minuta alzandola con pale e forconi. In seguito
la ventilazione era generalmente effettuata dalle donne per mezzo di setacci,
tenuti con le braccia alzate, che venivano riempiti per poi essere scossi, per-
mettendo la lenta caduta verticale del contenuto sul telone. Con l'aiuto dello
spiraglio di vento si determinava la separazione del pulviscolo della paglia,
più leggero, dai chicchi di grano, più pesanti, che cadevano quindi sul telone.

Il sapore delle fiabe

Molto più sovente di quanto si possa pensare, la memoria dei nostri sapori è inestricabilmente legata a quella dei luoghi del nostro passato. Tanto più se questi sono stati intensamente vissuti in uno stupor di sensi che periodicamente si rinnova.

Esempio tangibile di tale fusione è per me il sapore dei lamponi che finisce sempre per identificarsi con quello delle fiabe o, per esser più precisi, con quello della via delle fiabe, la cosiddetta Märchenstrasse, che da Kassel, sede del museo dedicato ai fratelli Grimm, attraversando l'Assia e la Bassa Sassonia, arriva fino a Brema, la città dei quattro celeberrimi musicanti. Un itinerario da me più volte percorso, soprattutto in anni infantili e adolescenziali, insieme a Tante Marta, amatissima zia creatrice d'indimenticabili torte e marmellate di lamponi che deliziavano le pause dei nostri pomeriggi musicali. O insieme ai cugini Bernd e Andreas, miei prediletti compagni d'avventure.

Il profondo verde del Reinhardswald evocava scorpacciate di lamponi, interrotte da visite alla Trendelburg, la fortezza di Trendel, connessa alla leggenda della gigantessa Trendula, come alla torre che pare abbia ispirato la fiaba di Rapunzel. Non troppo distante, altra tappa d'obbligo, la Sababurg, la fortezza di Saba, meglio conosciuta come Dornröschen-Schloss, il castello della Bella Addormentata. Ogni visita finiva inevitabilmente nell'attigua caffetteria davanti a una fetta di Himbeertorte, torta di lamponi guarnita di panna o crema alla vaniglia. L'itinerario della Märchenstrasse poteva proseguire a bordo di un romantico battello sul Weser, con soste al museo della porcellana di Fürstenberg e alle imponenti abbazie benedettine di Bursfelde e Corvey. Né a bordo certamente mancavano torte di lamponi... Quindi si rendeva omaggio al fantomatico barone di Münchhausen nel suo maniero di Bodenwerder, per poi proseguire alla volta di Hameln, nota per il suo pifferaio magico. Erano però anche previste escursioni nell'entro-



terra, alla perenne ricerca di lamponi, per raggiungere Ebergötzen e il suo mulino, patria di Wilhelm Busch, l'inventore dei monelli Max e Moritz.

Particolare e indimenticabile il sapore estivo dei lamponi nelle vicinanze dei vari laghetti balneabili che punteggiano il Solling (Lakenhausteich, Neuer Teich), sapore che in tempi più recenti ho ritrovato nel piccolo giardino di mio cugino Bernd, facente parte della folta schiera di appezzamenti urbani nei pressi del lago Kies a Göttingen. Se qui i pomodori stentavano a maturare e a prendere colore, apparendo sempre troppo scialbi e pallidi, i lamponi viceversa raggiungevano proporzioni inusitate, a momenti quasi simili a quelle delle noci, e possedevano un gusto a dir poco esaltante, che ben s'accordava al ligneo *entourage* di lepri pasquali e mitici nanetti d'indubbio *kitsch*.

Per concludere questo breve itinerario tra fiabe e lamponi non posso non menzionare, sempre più a nord, percorsi lungo la brughiera di Lüneburg. Qui, a margine delle infinite, scarlatte distese di erica, dove spesso al tramonto pascolano gruppi di Trakehner, stupendi cavalli locali, era abbastanza frequente incontrare agricoltori che vendevano prelibati cestini e confetture di lamponi. Un tripudio di colori, di profumi, di sapori che rivivo ancora adesso, in un semplice infuso ai lamponi di Messmer, sulla cui confezione spicca un allettante invito a sorbire una tazza di autentica *Gelassenheit*, termine approssimativamente interpretabile come «distensivo riposo».

Cesarina Marzulli

DoDi® Dolce Differente

Ad Alessandro

Una variazione in tema di dolcezza da riconoscere e apprezzare come le “variazioni umane” delle persone neurodiverse.

Solo alla fine degli anni Novanta la comunità scientifica ha utilizzato il termine neurodiversità per definire “condizioni” delle persone affette da disturbi dello spettro autistico, con l'obiettivo di sottolinearne le abilità e le qualità invece di puntare l'attenzione esclusivamente su deficit e limitazioni.

A chi mi sta leggendo sulle pagine dell'*Apollo* chiedo di fermarsi ancora un po' tra queste mie parole e non andare oltre pensando che possa trattarsi di una dissertazione medica. Non lo è.

Tornando piuttosto al titolo e al parallelo fatto all'inizio, il dolce in questione è un dolce fatto per “la casa”, e ora capirete quale.

Come tutto ciò che per la casa si fa, intendendo sia lo spazio fisico in cui viviamo che quello emotivo definito dagli affetti che in essa vi abitano, c'è sempre una cura, un'attenzione e una protezione che a poche altre cose dedichiamo.

Ed è tutto questo anche nell'intenzione, nella motivazione e nella visione del fine ultimo da cui è nato il DoDi.

In una terra aspra e austera, ma allo stesso tempo ricca di sapori e odori quale è la Puglia, l'incontro tra uno chef contadino e un pasticciere, la combinazione delle loro peculiari esperienze, l'utilizzo di farine macinate da grani antichi, recuperati dall'oblio del tempo moderno, l'impasto con olio e miele esclusivamente locali e arricchiti di un infuso di foglie essiccate d'alloro, mele della Murgia e noci, ha dato vita a un dolce che appare tale nella forma ma che è differente nella sostanza, capace di cambiare gusto e fragranza in base alle stagioni e ai sapori che la mia terra, mutevolmente e instancabilmente, offre.

Questo incontro è stata un'iniziale risposta alle necessità della "Casa". Quale? Ecco, ora posso spiegarvelo.

La Casa altro non è che l'ambizioso obiettivo che si è prefisso la FPN (Fondazione Pugliese per le Neurodiversità), vale a dire costruire e gestire un centro di eccellenza, una dimora appunto, che sia anche un "dopo di noi" e favorisca la pratica inclusiva nonché l'inserimento nel mondo del lavoro dei ragazzi neurodiversi.

Il fatto di elevare la definizione di questo luogo al concetto di "casa" è la cifra dell'amore, della dedizione e della cura di chi ha voluto che questa parola si riempisse di un altro significato ancora.

La preparazione e la distribuzione del DoDi è stato solo un primo passo nella faticosa impresa di iniziative destinate alla realizzazione della Casa.

I primi mattoncini saranno posati grazie a un Dolce, sì, ma Differente.



Vincenzo Masi

Vino e gastronomia nei proverbi sabini

I circa cinquanta proverbi sabini che trattano di enogastronomia e che voglio presentare ai lettori dell'*Apollo*, sono tratti da una mia raccolta, *La Sabina in proverbio*, pubblicata nel 2005 e contenente circa 3500 tra detti, motti, filastrocche e ninne nanne. Il lavoro di reperimento ebbe inizio nel 1956 quando, venuto in Sabina, ancora giovanissimo, cominciai a interessarmi di storia locale. Poi, vent'anni fa, a dar vita a questo mio lavoro è stato il ritrovamento di un polveroso contenitore nel quale, col tempo, s'erano ammassate alla rinfusa blocchi notes, fogli volanti, pezzi di carta zeppi di frasi, frammenti di giornale con annotazioni ai margini e – potrà sembrare strano – un pezzetto di compensato sul quale, scritti a matita, si leggevano tre "sbiaditi" proverbi, sentiti, non ricordo quando, in una bottega da falegname.

I personaggi ai quali strappai questi motti appartengono – credo – a una generazione massimamente estinta; nonostante ciò, la mia mente è tuttora piena dei loro ricordi, non meno di quanto lo siano essi di terriccio dei cimiteri sabini, dove riposano.

Raccogliere testimonianze orali del nostro mondo contadino non è un'impresa facile ma, se si vive in questo ambiente la quotidianità del tempo, se si è o si tenta di farsi uno di loro, tutto diventa abbastanza semplice.

La fetta di Sabina interessata a questa raccolta, protrattasi nel tempo, è l'area Tiberina: quella fascia di territorio compreso tra i Monti Sabini e il Tevere; grosso modo da Magliano Sabina a Monteflavio, Palombara. Un'area ristretta ma densamente popolata, con nuclei abitativi vicinissimi tra loro ma stranamente diversi per parlata e tradizioni.

Il materiale raccolto fu allora sbadatamente annotato durante interminabili veglie invernali, accanto a patriarcali camini; nelle feste nuziali; mentre si sostava per il pasto consumato "a campo" nel corso dei lavori agricoli stagionali: mietitura e fienagione; in una veglia funebre:

dove si tessevano sperticate lodi all'estinto che, da parte sua, non arrossiva tra i ceri per non offender la morte; durante estenuanti partite a briscola all'osteria e nei bivacchi invernali di terrosi vecchietti che sostavano al tepore di un misericordioso sole di gennaio; o, ancora, dalla voce di mamme e nonne intente a recitare nenie e filastrocche per infantili trastulli.

Un valido contributo a questo lavoro mi venne, inoltre, dallo stuolo di alunni succedutisi negli anni della mia nomade docenza per le scuole medie di Sabina (molti di loro sono oggi uomini più che maturi), i quali, cedendo alle mie insistenze, mi allungavano, di tanto in tanto, qualche motto o qualche ingenua filastrocca sentita in famiglia.

La trasposizione in italiano non è stata letterale ma si è bensì cercato di dare una spiegazione, a volte non facile dovendola adattare alla vita e al linguaggio di oggi.

Buona lettura, e se alcuni termini dovessero risultare ostici, rimando il lettore a un altro mio testo, *La parlata sabinese*, un dizionario del dialetto sabino ricco di circa diecimila lemmi, edito nel 2009.

A bocca nunn'è stracca si nun sa de vacca.

Ogni buon pasto termina con i formaggi.

'A ciummaca de gennoru, nunn'è pastu da villanu.

Le lumache di gennaio sono una pietanza prelibata, anche perché difficili da reperire.

Acqua cotta: pane spreca e ventre abbotta.

La veloce digestione del "pancotto" dà l'idea che anche il pane che serve a prepararlo sia sciupato.

Acqua d'agostu: ogliu, ardu e mostu.

La pioggia d'agosto giova all'olivo, alle querce e alla vigna.

Acquatu e pan de vecce, nunn'è pietanza bona pe' vangacce.

Il lavoro dei campi richiede cibi sostanziosi e... buon vino.

'A ficora matura vò ddu còse: abbitu de porittu e lacrima de mignotta.

Perché un fico sia maturo occorre che abbia: buccia screpolata e che stilli zucchero dall'apice. La tradizione popolare paragona le due caratteristiche all'abito del povero e al pianto della prostituta.

A maggio, 'a ciummaca lassala per la su' strada.

La consuetudine vuole che le lumache siano commestibili a partire dalla seconda quindicina di giugno.

'A pulenta: prestu abbotta e prestu avventa.

Una pietanza che sazia, ma che facilmente si digerisce.

A' vinu bonu, nun serve frasca.

La buona merce non ha bisogno di pubblicità. Il detto deriva dal ramo d'alloro (frasca), posto a segnacolo dei locali di mescita. Già consueto in età romana e medievale e ancora in uso in Sabina.

Broccoli e predicatori, doppo Pasqua 'n so' più boni.

Ogni cosa a suo tempo.

Chi la pulenta magna e beve l'acqua, arza la cianca e la pulenta scappa.

Sembra che bere acqua con questa pietanza provochi diarrea.

Ciccìa, vinu e maccaruni, nunn'è pastu da cogliuni.

Pastasciutta, carne e vino: un pasto eccellente per i nostri contadini.

Collazione a bbon'ora, pranzu quann'è ora, a merenda nun tardà, che ce scappa a recenà.

Il detto era usato dai mietitori ai quali, lavorando dall'alba al tramonto, spettavano quattro pasti giornalieri oltre al compenso in denaro o in natura.

Cucina grassa, magru testamentu.

Chi sperpera il proprio patrimonio, poco lascia agli eredi.

È come 'o vinu d' 'a messa.

Voler ottimizzare qualcosa o qualcuno. Infatti, il vino che si usa nel sacrificio della messa deve essere di qualità superiore, per genuinità e sapore.

Fior de granatu, pe' 'na colata 'e vinu ch'ho bevutu, subbitu m'hai trattatu da 'mbriacu.

Lamento d'innamorato che ha subito un rimprovero.

Galline vecchie, brodu bonu fannu.

Metafora riferita a donne prosperose, non più nel fiore degli anni.

Ji' a caciù s' 'i maccaruni.

Dicesi quando le cose vanno nel migliore dei modi.

L'acqua fa male e 'o vinu fa cantane.

Il vino rende allegri ed euforici, non certo l'acqua.

L'acqua 'rruina 'i ponti, 'o vinu 'u capu.

L'eccesso d'acqua (inondazioni) rovina l'ambiente, l'eccesso di vino rovina l'uomo.

La morte della crapa è la cipolla, la salute dell'omo è la cupella.

Come la cipolla nuoce alla capra, così il vino giova all'uomo.

La vigna nun fa stà senza le fratte, sinnò mitti poc' uva ne' la botte.

Custodisci ciò che possiedi.

L'omu de pocu pastu, se magna l'asina co' tutt' u 'mmastu.

Dicesi di persona vorace che tenta di mascherare il proprio appetito.

Maccaruni e guai, magnali calli.

Se hai un problema increscioso, risolvilò in breve tempo.

Mai mettese 'n camminu, si 'a bocca 'n sa de vinu.

Rimanda alla consuetudine del “bicchiere della staffa” che l'oste offriva al viaggiatore che si apprestava a partire (solitamente a cavallo).

'N tempu de carestia, pane de vecce.

La fame rende commestibile qualsiasi cosa.

'Nzalata, pocu acitu e bona ogliata.

Una buona norma per condire le verdure.

'O bene du' padrone è come 'o vinu abboccatu: 'a sera è bonu, 'a mattina è scelatu.

Le attenzioni del datore di lavoro verso il dipendente non sono mai disinteressate.

'O brodu d' 'a scudella, fa 'a femmina bella.

Una buona alimentazione è sinonimo di buona salute.

O cotta o cruda, 'u focu l'ha veduta.

Dicesi di pietanza cucinata alla svelta.

O de paglia o de fienu, basta c' 'u corpu è pienu.

L'importante è scacciare la fame.

'O fiore d' u djavulu, fa pane de simmula.

Il mal guadagno non si gode.

'O fume d' u callaru va alle belle, e quillu delle pile va alle ghiotte.

La donna golosa è più portata a sorvegliare i tegami dove cuociono sughi e brasati.

Ogliu de sopra, vinu de mezzu, mèle de funnu.

La consuetudine posiziona la parte migliori di questi prodotti: l'olio in superficie, il miele nel fondo, il vino a metà recipiente.

Omu de vinu, dieci a quattrinu; donna da vinu, centu a quattrinu.

L'uomo dedito al vino non è degno di considerazione; la donna, ancor meno.

Omu de vinu, 'n vale un quattrinu.

Variante del precedente.

Omu de vinu, 'n vale un quattrinu... ma quillu d'acqua, nun vale 'n accidente che lu spacca.

Da evitare il beone, maggiormente l'astemio.

Nell'ambiente contadino sabino, l'astemio era guardato con sospetto, quasi fosse malato o anormale; di qui la giustificazione del detto.

'O pane da' franchezza è senza sale.

La sincerità non è sempre gradita.

Ovu a Pasqua, l'antra roba quanno casca.

L'uovo è la pietanza per eccellenza della tradizione pasquale, se non il simbolo.

Ovu de' 'n'ora, pane de 'n giornu, vinu de 'n annu.

L'uovo è ottimo se freschissimo, il pane se di giornata, il vino se invecchiato.

Pe' tre vaca de sale perdemo 'a minestra.

Spesso, per una sciocchezza, si rischia di perdere molto di più.

Pizza de pulenta e pane de granturcu.

Ch'è poi la stessa cosa: il massimo della miseria, non avendo farina di frumento per panificare.

Pocu vinu tanta forza, tantu vinu gnente forza.

L'euforia sostiene, l'ubriachezza accascia.

Si voi ben servì 'n'amicu, carne de crapa e legnu de ficu.

Corrisponde a una cattiva accoglienza: la carne di capra è poco commestibile, il fico una pessima legna da ardere.

Si voi 'mbriacàtte, cerca 'o vinu bonu.

Non cercare l'ebbrezza con vino scadente; ma vuol significare molte altre cose.

So' fenite le ficore e l'uva, nun te satulli più panzétta mia.

Riferito a quando il contadino traeva il maggior sostentamento dalla frutta di stagione.

Tutt'i pasti vonn' 'o vinu, 'a pulenta nun vo' l'acqua.

Il vino si accompagna bene con molti piatti, compresa la polenta.

Vinu amaro, tiello caro.

I vini asciutti hanno maggiore serbevolezza degli abboccati.

Vinu, amicu e servitore, più vecchi che se pole.

A tutti e tre il tempo giova.

Vinu a sapore e pane a colore.

Il pane si giudica dall'aspetto, il vino all'assaggio.

Vinu bonu e omu bravu, vita breve.

Le buone persone, come il buon vino, durano poco.

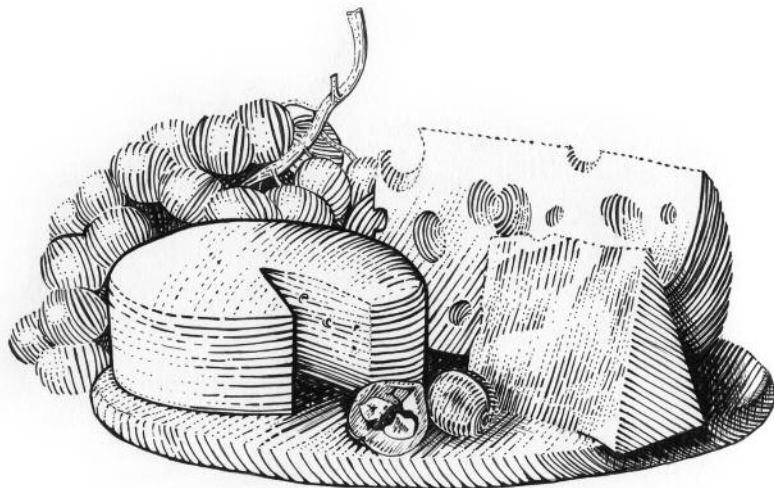
Brindisi di carta

Si snoda la vite
in mille grappoli d'uva
Chicchi gonfi
stillanti dolce liquore
Sarà vino bianco spuma di sole
filtro di luce
Sarà vino rosso di fiamma
colmo di tramonti
Vino sapore di lavoro
di sole
di festa
Un bicchiere di vino?
Una cascata di piacere

La melagrana

Rosee trasparenze di grani
annidati nell'alveare
della tonda calotta.

Preziosa
dedalica melagrana
iridescente
maliziosamente impudica
nell'aprire le celle
dei rossi cristalli
dove dorme
l'essenza segreta
dei tuoi baci



Un brindisi andato di traverso



Due, almeno, i brindisi memorabili intonati da Verdi nelle sue opere: quello inserito nella festa elegante, garbata, piena di fruscii segreti e misteriosi, che Violetta ha allestito per i suoi amici, nel secondo atto de *La traviata*, e quello che occupa tutta la parte centrale nel secondo atto del *Macbeth*.

Non ne mancano altri, sparsi qua e là, tra le pieghe delle vicende di altri suoi melodrammi: tanto per citarne uno, mangiano e bevono i ribelli montanari e banditi asserragliati fra le montagne dell'Aragona, al servizio di Ernani, il protagonista dell'omonima opera; ma qui si tratta di soldataglia, cui è affidato il compito di una scena di colore, tanto per aprire il sipario e dare al tenore il pretesto per gorgheggiare la sua aria di sortita; e le banali strofette cantate dal coretto di quella truppa raccogliaticcia («Evviva!... beviamo! – Nel vino cerchiamo / almeno un piacer! / Che resta al bandito – da tutti sfuggito, / se manca il bicchier?») svolgono sveltamente il ruolo di servizio loro affidato.

Ben altro rilievo il brindisi del *Macbeth*.

Cominciamo col dire che siamo in presenza di una invenzione dell'accoppiata Verdi-Piave, riferendoci per quest'ultimo al librettista che fu incaricato di verseggiare la trama dell'opera. E sì, perché nella fonte shakespeariana il brindisi così articolato come quello cantato dalla Lady non c'è; il Bardo anzitutto così descrive il luogo dell'azione: «Una sala d'apparato nel Palazzo» ove Macbeth, vestito da re e la moglie, vestita da regina, offrono una solenne cena; dopo di che ha inizio il convito che, come noto, viene interrotto più volte perché alla mente colpevole di Macbeth appare più volte lo spettro di Banco che nel frattempo è stato ucciso dai sicari dello stesso Macbeth: apparizioni che turbano profondamente il re, causandogli un eccesso di delirio che risulta incomprensibile alla moglie e a tutti i convitati. Macbeth, richiamato bruscamente ai suoi doveri di ospite dalla sempre vigile e gelida

Lady, si decide finalmente a pronunciare queste parole: «Miei nobilissimi amici, non vi stupite di me, io ho una strana infermità, che non è nulla per chi mi conosce. Su, dunque, il mio affetto e la salute a tutti; e quindi mi metterò a sedere. Datemi del vino; empite fino all'orlo; io bevo alla gioia generale di tutta quanta la tavola, e al nostro caro amico Banco, di cui sentiamo l'assenza: così fosse egli qui! Noi vogliamo bere a tutti e a lui! Ad ognuno di voi vadano tutti i nostri auguri!». Puntuale, la replica degli invitati: «I nostri doveri, e il nostro brindisi».

Ma a questo punto, tra apparizioni e sparizioni del fantasma di Banco e conseguenti deliri di Macbeth, la festa è andata all'aria; tant'è vero che la Lady la tronca bruscamente, congedando senza tanti complimenti gli invitati.

Non così, dicevamo, in Verdi, che sulle poche espressioni conviviali di Macbeth costruisce un'intera scena, con tanto di romanza cantata da lady Macbeth per ben due volte, romanza replicata dal coro degli invitati; fra un brindisi e l'altro si inseriscono prima i dialoghi affannosi di Macbeth col sicario venuto a riferirgli dell'assassinio di Banco, poi col fantasma di Banco, che va e viene: spezzoni di dialoghi che frantumano continuamente l'unità dell'azione, dando a questa scena uno svolgimento convulso.

Si parte bene, con l'invito che Macbeth rivolge a sua moglie: «La mia consorte assidasi / nel trono a lei sortito, / ma pria le piaccia un brindisi / sciogliere a vostr'onor».

La Lady non si fa pregare e intona regalmente le sue strofe di circostanza: «Si colmi il calice / di vino eletto; / nasca il diletto, / muoia il dolor»: con quel che segue. Tutto bene? Manco per niente. Perché la musica di accompagnamento della romanza risulta piuttosto sinistra, perché qui Verdi ci ricorda che siamo a una festa violenta e barbarica, il cui recente antefatto è stato l'assassinio di un potenziale rivale di Macbeth; è davvero una cena a cui dovrebbero intervenire degli spettri, che infatti non tarderanno ad apparire alla mente sconvolta di Macbeth. Che allegria!

Ma non finisce qui. Perché con una trovata geniale Verdi, assecondato dal suo librettista, alla fine del primo brindisi inserisce anzitutto

il dialogo («sottovoce» dice la didascalia) fra Macbeth e il sicario, e poi le convulse parole che lo stesso Macbeth scambia con lo spettro. Dopo di che, sparita l'ombra di Banco, e ristabilitasi la normalità, la situazione favorisce la ripetizione del brindisi. Infatti il re rinsavisce, anche perché sferzato a dovere dalla moglie (che gli dice, piano: «Voi siete demente») e scusandosi per la pessima figura fatta davanti ai suoi sudditi, prega la moglie di intonare una seconda volta il brindisi: «Ciascun mi perdoni: / il brindisi lieto di nuovo risuoni».

Già, ma nel frattempo l'atmosfera è completamente cambiata; e il ritorno della romanza «Si colmi il calice», in tempo di allegro dopo quanto è avvenuto, è quanto di più agghiacciante si possa immaginare. E non a caso una grande cantante-attrice come la Callas intona il bis dell'aria non con la voce bene augurante sfoggiata durante la prima esecuzione, ma con un affanno mal celato che le incupisce il timbro vocale, confermando l'aria sinistra che fin dall'inizio avvolgeva questo sciagurato brindisi.

Lo scottone



Sole al tramonto sulle alture di Colle di Fuori. Il gregge è appena tornato dal pascolo sotto monte Ceraso. La tramontana piomba giù a raffiche da un cielo terso e costringe le pecore nel procoio a cercare conforto l'una con l'altra. Preparato il pastone dei cani è ora di rientrare nella capanna per provvedere a sé stessi.¹ L'interno è schiarito da una fiamma soltanto. Il fuoco avvampa sotto un paiolo di rame appeso a un treppiede di pali di legno. Arde da ore e al vento impedisce di ghiacciare l'ambiente. Il muro in cerchio di pietre a secco col tetto di frasche fa da confine tra fuori e dentro, tra tepore e assideramento. Non c'è un camino. Soltanto uno stretto foro, posto su in alto, scansa il ristagno di fumo nella rustica stanza. A tratti il viluppo, vinto dal vento, ritorna all'interno.

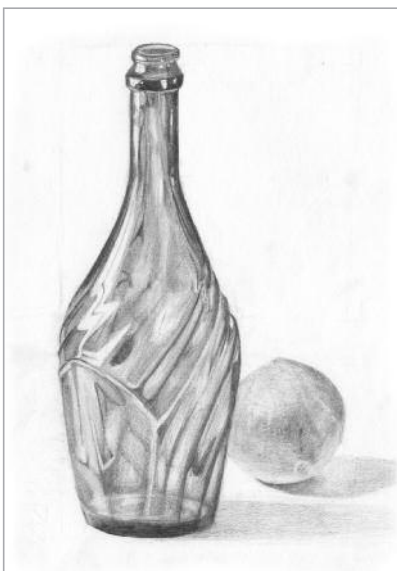
Qualche sbuffo grigio scuro in lotta con la tramontana rientra sconfitto. Senza sosta la porta di legno batte i denti sull'ingresso.

Il pastore rimescola nel calderone il siero del latte di pecora, sgravato dalle ricotte e dai formaggi già in forma posizionati sulle mensole. Giunto a ebollizione, il siero, così alleggerito, rilascia ancora un magro residuo caseario. È l'ultimo regalo del latte di pecora già sfruttato. I grumi biancastri avanzati della ricotta galleggiano e poi si agglutinano per effetto del fuoco e del lavoro di mescola in un liquido biancastro un po' viscoso. Si tratta dello scottone, così chiamato per l'esposizione prolungata alla fiamma. Il viso e le mani ne hanno vantaggio d'inverno. Magro, anzi magrissimo, lo scottone è il povero nutrimento di solito riservato a sé e alla famiglia dal pecoraio. Se la ricotta e il formaggio prendono la via per Rocca Priora, per le botteghe di Roma e dei Castelli Romani, più in là, di sicuro, lo scottone non va.

Il mestolo cessa di picchiare sui bordi di rame. Sversa il liquido

¹ Sé stessi e *non* se stessi, in omaggio all'amico Luca Serianni.

cacio, caldo, anzi bollente, su una fetta di soda polenta. Ed è tutto. Tutta la cena. Come i padri e i nonni qui giunti, transumanti, dai monti d'Abruzzo, il pastore replica il rito di un desco speciale, unico, essenziale. Ristora il suo corpo, marchiato dal gelo, non ode più il vento, l'ululare dei lupi lontano, il gemito della fame in sordina. Solo la brina dal cuore non può più levare. La Spagnola è passata per non più ritornare. Dal fondo della scura dimora gli appaiono i visi, smunti, della consorte e dei figli da un mese defunti.



Stefano Paolucci

Villini, tram e ristoranti castellani: un invito-menù del 1907

*Alla cara memoria
di Mario e Gianluca Paolucci*

Ficcare il naso negli archivi è il modo più diretto per sentire l'odore della storia. Non parlo solo della Storia, con la maiuscola. L'odore che sento, che cerco io, è piuttosto quello delle infinite storie che la compongono. Per questo non mi sono mai reputato uno storico e ho sempre preferito definirmi un microstorico. Più che la storia di una foresta, a me interessa conoscere le storie dei singoli alberi. E di ogni albero mi interessa conoscere la zolla in cui è cresciuto, le radici, il tronco, la corteccia, i rami, la chioma, le foglie, i fiori, i frutti, i parassiti, i licheni, i funghi, le malattie, le amputazioni, le cicatrici, gli insetti che lo abitano, gli uccelli che vi nidificano, il sole che prende e l'ombra che proietta. Voglio sapere e capire il più possibile. Per questo vado negli archivi, dove le possibilità di conoscenza sono più numerose e le probabilità di scoperta sono più alte.

Da circa un anno sto riordinando l'archivio storico comunale di Grottaferrata. A voler essere più precisi, sto verificando e vagliando quanto dell'attuale archivio di deposito merita di essere versato nello storico già esistente, di modo che venga conservato in via permanente. Un lavoro meticoloso, delicato, di responsabilità, ma anche di estremo fascino e grande soddisfazione. Per uno storico locale, poi, è un'opportunità senza prezzo: essere i primi a mettere gli occhi su documenti che nessuno ha più letto dal giorno in cui sono stati prodotti, può di fatto assumere il valore di una scoperta continua. Non esagero affatto se dico che ogni giorno, inabissandomi in quel mare di carte, ne riemergo sempre con qualche perla, a volte di straordinaria bellezza o rarità.



Una di queste perle mi ha fatto subito pensare all'*Apollo buongustaio*. Si tratta del biglietto d'invito che vedete in foto: una tipologia di documento che raramente ha modo di sopravvivere, specie nell'archivio di un ente pubblico (molto più probabile, ma sempre raro, che si conservi in un archivio privato o aziendale). Questo biglietto era sepolto in un faldone, assai pingue, che raccoglie una miscellanea di documenti sciolti prodotti tra il 1872 e il 1931. In teoria non avrei dovuto nemmeno imbarcarmi in un faldone del genere, dato che in un archivio di deposito non ci si aspetta di trovare una documentazione così vecchia (avrebbe dovuto trovarsi già nello storico: ma in fondo è proprio questo il senso – inteso anche come «direzione» – del lavoro che sto facendo). Questi documenti miscelanei, che di norma si fanno ricadere nella Categoria XIV («Oggetti vari»), sono tra i più interessanti proprio in virtù della loro imprevedibile eterogeneità. Per esaminare e riordinare quel

singolo faldone ho impiegato un giorno intero. Ma ne è valsa la pena.

Questo biglietto d'invito con menù mi piace per due motivi. In primo luogo perché testimonia e racconta di un momento storico e di un fenomeno locale che da sempre suscitano il mio interesse di studioso, cioè la comparsa e lo sviluppo, nei primi del Novecento, di una tipica produzione edilizia pensata per la villeggiatura (è ben nota questa vocazione del territorio albano). E in secondo luogo perché a tutto questo si associa il tema della ristorazione, un ambito in cui sono letteralmente cresciuto. Il ramo paterno della mia famiglia, contando anche zii e cugini, fin dal 1964 – con l'apertura della trattoria La Cavola d'Oro al Borghetto di Grottaferrata – ha dato un saporito contributo alla storia della ristorazione castellana.

Intorno a questo invito del 1907 si potrebbe scrivere un libro. Solo la storia della Società Edilizia Laziale e della sua attività ai Castelli Romani occuperebbe mezzo volume. Per non parlare della STFER, la gloriosa società delle tramvie il cui primo tronco Roma-Grottaferrata-Frascati era stato inaugurato giusto un anno prima (l'azienda avrebbe assunto il nome STEFER solo nel 1941). In questa sede mi limiterò a far parlare un articolo di giornale conservato anch'esso in un prezioso quanto misconosciuto archivio grottaferratese: il cosiddetto Archivio Passamonti, donato ai monaci della celebre abbazia negli anni Trenta del Novecento da Filippo Passamonti, impareggiabile cultore di storia patria – un vero modello per me – nonché nipote del fondatore del Comune criptense. Il pezzo, intitolato *Il progresso edilizio nei Castelli romani*, apparve su «Il Messaggero» nell'edizione locale del 7 maggio 1907 (un breve richiamo all'evento – con un lungo e dettagliato approfondimento sugli scopi, le attività e le offerte dell'Edilizia Laziale ai Castelli e dintorni – uscì anche su «La Tribuna» il 15 maggio).

Lascio quindi volentieri la parola all'anonimo cronista del «Messaggero», aggiungendo solo alcune mie brevi note che troverete in corsivo tra parentesi quadre:

«Favoriti da una splendida giornata primaverile, ieri mattina alle ore 8.30, per cortese invito del comune di Castel Gandolfo, con un tram

speciale – gentilmente concesso dalla Società delle tramvie elettriche di Roma – il nostro sindaco, senatore Cruciani-Aliprandi, i rappresentanti della stampa ed i membri della Società edilizia laziale, si sono recati a visitare i numerosi villini che questa Società ha recentemente costruiti nella zona compresa tra Grottaferrata e Castel Gandolfo [*Il primo villino della Laziale si trovava a Grottaferrata, in località Valle Violata, e per molti anni fu abitato dallo scultore Alfredo Biagini. Nella stessa località erano stati costruiti anche altri villini, tra i quali quello poi abitato da Romolo Mezzadri, noto commerciante e perito filatelico di Roma. Sia il villino Biagini che il villino Mezzadri esistono tuttora. I villini a Castel Gandolfo, invece, si trovavano alla cosiddetta «fermata Villini», presso l'attuale Villa Svizzera, e poco oltre in direzione dell'odierno abitato. Anche questi bei villini – tra i quali quello di Ettore Petrolini – esistono tuttora*].

Alla bella festa che segna un notevole progresso nello sviluppo edilizio della nostra provincia, parteciparono i sindaci di Grottaferrata, Marino, Castel Gandolfo, Ariccia, Frascati, Genzano, nelle persone dei signori Tiberi, Bellucci, Costa, Mancini, avvocato Valenzani e Mazzoni, il rappresentante del prefetto di Roma, il tenente dei carabinieri di Albano Rossato, il cav. Pettrignani, il comm. Banfi, l'avvocato Scacchi, il cav. Marchetti ed il signor Groggia, membri dell'Edilizia Laziale.

Dopo una rapida visita ai villini della Società, vennero offerti agli invitati dei vermouth d'onore, uno nei locali delle officine della Società dei trams dei Castelli, a San Giuseppe, ed un altro nel comune di Castel Gandolfo [*Il deposito tranviario di San Giuseppe si trovava nel territorio di Grottaferrata, in prossimità del confine con Marino, e ancora oggi è usato dall'azienda di trasporti pubblici COTRAL, diretta discendente della STEFER*].

Indi, guidati dall'ingegnere Bartolani, fecero una breve visita alle sorgenti che dovranno fornire ai villini prospicienti il lago di Albano l'acqua potabile, senza la quale non è concepibile alcuna casa, e specie di villeggiatura.

In un villino di Castel Gandolfo fu servito un lauto pranzo dal signor

Pagnanelli, proprietario del ristorante della ferrovia [*Sebbene non abbia più quel nome, lo storico ristorante Pagnanelli esiste tuttora e gode di immutata fama*].

Con lo squisito Champagne Cinzano furono fatti dei brindisi: quindi parlarono – inneggiando allo sviluppo edilizio della splendida plaga confinante con Roma – il nostro sindaco Cruciani-Aliprandi, il sindaco di Castel Gandolfo, Costa, il cav. Pettrignani della prefettura, l'ingegnere Partini, il commendatore Banfi, il sindaco di Frascati, avvocato Valenzani, il cav. Gentili, rappresentante dell'onorevole Santini, Pio Costa e Bernardini, che portò il saluto degli operai adibiti alla costruzione dei villini che debbono coronare lo splendido lago di Albano.

Per ultimo l'assessore Bernini di Castel Gandolfo, volle cortesemente invitare gli intervenuti ad un vino d'onore nelle sue proprietà, ed il sindaco di Frascati, avvocato Valenzani, fu lieto di potere offrire nella sua ridente città il bicchiere della staffa, dopo il quale i gitanti presero posto nella vettura speciale del tram dei Castelli che li ricondusse a Roma, dove giunsero alle 8 di sera.»

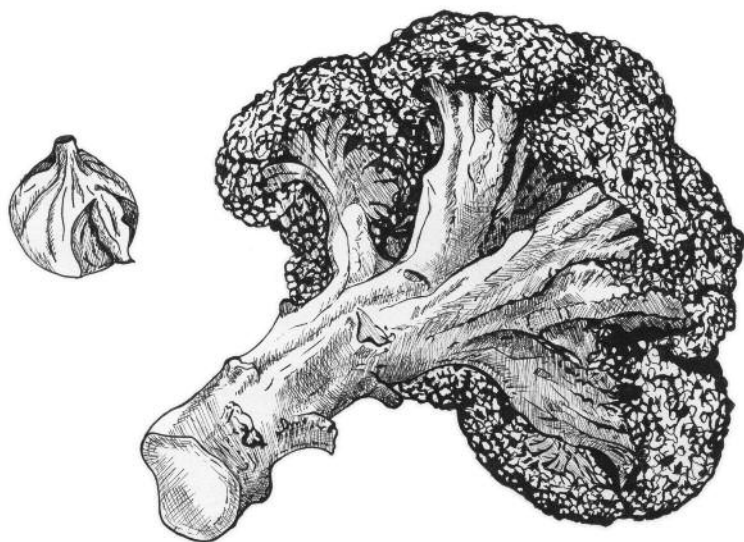
Come si mangiava una volta a Biella e dintorni

Scartabellando tra le scartoffie archivistiche, qualcosa di interessante salta sempre fuori, come mi è successo poco tempo fa riordinando alcune carte lasciatemi da un amico purtroppo non più tra noi.

Si tratta di un cartoncino, di un gradevole color rosato pallido con scritte in rosso carminio (sulla copertina) e in blu savoia (nelle pagine interne), valido come invito per un pranzo da tenersi il 25 di marzo del 1976.

Ciò che più ha attirato la mia attenzione, al di là dell'argomento, è che il frontespizio di tale invito fosse scritto in piemontese. Ma quale la mia (piacevole) sorpresa quando, aprendolo, ho visto che l'interno, cioè in pratica il menù, era redatto non solamente in piemontese comune e in biellese (come si poteva arguire vedendo l'intestazione: ACADEMIA ITALIAN-A DLA CUSIN-A-Delegassion ëd Biela), ma addirittura anche in una sorta di *slang* certamente di radice piemontese, ma solo in parte comprensibile a una prima lettura e in parte invece assolutamente al di fuori di ogni possibilità di comprensione.

Anche la località mi incuriosiva: sapevo da tempo che Biella (la medievale *Bugella*) aveva sempre avuto una posizione privilegiata nella specialissima carta "gastro-culino-grafica" (se mi è permesso il neologismo) del Piemonte. Già nel maggio del 1596, infatti, il canonico Giovanni Bartolomeo Cabania ci riferisce, nel libro-cassa della chiesa di Oropa, che il pane, il vino e il formaggio migliori, quelli per i giorni di festa, vengono acquistati ad Andorno (che sarà poi definito con l'aggiunta di Micca, in quanto luogo di nascita dell'eroe salvatore della città di Torino durante l'assedio del 1706), ma che il vino «conduto alla Madona» (cioè portato al santuario della Madonna nera di Oropa) proviene anche da «Giavaza» (cioè Chiavazza, ora quartiere di Biella, ma allora comune autonomo), da «Salizola» (Salussola) e «da la Motta» (Mottalciata). Ancor prima (nel 1585) Stefano Sacco, canonico di Santo



Stefano a Biella, registra, sempre nel libro dei conti di Oropa, le spese sostenute per «butiro» (burro), «formaggio serazzo» (cioè il *seirass*, nome piemontese per la ricotta), «castagne bianche» e le «fave franchie», buone per fare la minestra. Risaliamo ancora più indietro, fino al 1578, e troviamo, nel medesimo libro dei conti, le spese registrate per il vitto di alcuni lavoratori, provenienti da «Prato longo» (Pralungo) e da «Cosilia» (Cossila), presso il santuario: «huna balla di butir... per farli della minestra et frizer (friggere) carne» (nel mese di agosto); mentre in quello di dicembre: «vino, carne di vitello... fidico (*fidich*, cioè fegato, dal latino tardo *fidicatus*) et manza con carne di porcho... salle... pane di formento (*forment*)... sarazo (di nuovo la ricotta) et butir... fasoli». Ma addirittura al 1399 risale un testamento, quello di Ardizzone fu Ottone Codecapra (cioè Testa di capra, *Caput de caprea*) di Biella, canonico della Collegiata di Santo Stefano, in cui si dispone che, in occasione dell'anniversario della sua morte, al prevosto, ai canonici, cappellani e chierici presenti all'ufficio, venga offerto un pranzo di tal genere: prima buon pane di frumento, vino, fave con carne di maiale salata; poi carne di vitello con spezie, e infine formaggio e frutta. Infine, ancor prima nel tempo, e cioè nel 1374, in un altro testamento, di Giacomone Sapellano fu Bonino di Biella, si disponeva che alla sua morte fosse distribuita ai poveri una elemosina fatta di pane, vino, fagioli, o ceci, e carni salate.

Date queste premesse, mi sono subito messo all'opera nella “gastro-culino-regione” biellese e quindi, col fatto che (lo ammetto) è già qualche anno che bazzico le questioni relative alle parlate – gerghi compresi – del Piemonte, ho subito pensato dove poter mettere le mani per venire a capo della questione linguistica. La mia intuizione, unita alla costanza, sono state premiate e, alle pagine 46-49 di *Ij Brandé, armanach ëd poesìa piemontèisa* per il 1976, ho trovato quanto cercavo: un articolo intitolato *L'ingergh dij botson [Èl giargon dij calié] 'd Curin*, cioè *Il gergo dei calzolai di Curino*. Tale articolo, firmato da un per me (ammetto la mia ignoranza) sconosciuto Don Vitorin Baral (Don Vittorino Barale), dopo una esaustiva introduzione sulla tradizione dei mestieri di calzolaio e di bottaio in quel di Curino, Comune di neppure 500 abi-

tanti sulle colline biellesi, ci presenta una lista di circa 200 vocaboli (molti dei quali relativi all'arte culinaria) usati appunto – nel loro gergo del tipo “di mestiere” – dai calzolai di tale località.

Veniamo ora ad analizzare più in dettaglio il cartoncino che, da vari elementi probatori, può essere assegnato alla penna e alla creatività del caro amico, poeta e ricercatore di tradizioni, Gustavo Buratti (1932-2009).

Sul frontespizio, oltre alla intestazione di cui già abbiamo parlato, abbiamo le “coordinate” dell'incontro conviviale, che si tiene di sera, cioè a l'*imbrun-a* (in piemontese comune *ambrun-a*), termine che tuttavia – paradossalmente – può significare sia «sera» che «aurora», a seconda se accompagnato dall'aggettivo *seiran-a* o *matinera*, superfluo in questo caso perché il contesto ci permette di capire che una cena difficilmente si possa tenere di mattina presto...

Sin-a 'd Primavera tra le rive rosse
a la Busera 'd Curin San Martin

A l'imbrun-a dël 25 mars 1976

Il testo al 99 per cento in piemontese è sostanzialmente comprensibile: «Cena di Primavera tra le rive rosse alla Busera di Curino San Martino [è la borgata capoluogo del comune, NdA] La sera del 25 marzo 1976». Ho detto al 99 per cento perché qui ci imbattiamo nel primo dei termini dell'*ingergh* (che la faranno poi da padroni nel menù seguente): *Busera*, che il Barale traduce in piemontese con *Piòla*, cioè «osteria che dà anche da mangiare, trattoria».

Nella seconda pagina troviamo una sorta di “titolo” assegnato alla serata: «Meurchì a la mòda dij botson», cioè «Pranzo [letteralmente «mangiare», verbo] secondo l'uso dei calzolai».

Infine il menù, che occupa per intero la terza pagina del cartoncino e che qui sotto riproduciamo integralmente:

Nòssi visi meurchiran:

Mòch

Saussissa 'd ris
Tandùccio dël rugnis dla creugia
Palëtta
Frità vërda

Gana con costinamm

Vernera: testin-a con bagnèt verd à la mòda vègia
e carpascèt

Frachet dla scaudosa
Sron dij merné bielèis
Stafél da Castelmagn e Bagòss

Apcòla
Buròla

Prascèch e Motonètte

Nòssi visi caneran:

Mòggio dla raslin-a valensan-a
Scabi dla Mèisola

Varist ëd biava e 'd mèiga rossa

A questo punto dobbiamo osservare che, essendo quello dei calzolari un gergo “di mestiere”, esso (come d'altronde la maggioranza di tali *argot*) è composto di un numero non elevato di vocaboli e quindi il compilatore è dovuto ricorrere, nella redazione del menù, anche a voci biellesi e piemontesi comuni, per supplire alla mancanza di termini adeguati nel non vastissimo vocabolario gergale.

Abbiamo così termini prettamente “calzolaieschi”, come *tandùccio* (salame), *rugnis* (maiale) e *creugia* (casa, ma anche culla, luogo di nascita); e poi *vernera* (o meglio *uernera*; carne), *frachet*, detto anche *bèddo* (formaggio, che poteva essere sia il *bros*, cioè tomini stagionati lasciati a macerare dall'estate fino ai primi di novembre in un *tupin*,

cioè una pignatta, nella grappa o nel rhum, sia il tomino di latte cagliato, impastato con succo d'aglio, aceto, pepe, sale, prezzemolo e olio) della stalla (*scaudosa*) o ancora lo *stafél* (la toma, in questo caso cuneese, di Castelmagno). Come dolci abbiamo la *buròla*, che era una frittella dolce di farina di granoturco impastata con gli avanzi della zangola (la *buròla*, appunto), cioè resti del burro e del latte sbattuto, e fritta in olio di noce, e l'*apcòla*, un'altra focaccia confezionata coi residui della pasta delle pagnotte di granoturco e di segale, cotta col primo (o con l'ultimo) calore del fuoco. Poi ancora, per il bere, il *mòggio* (vino) ovviamente genuino, cioè fatto di *raslin-a* (uva), o ancora lo *scabi* (altro nome per il vino) della *Mèisola*, una collina nei pressi del paese di Roasio. Infine *varist* è il pane, di segale e di granturco rosso.

Tutto ciò – e altro ancora – i convitati (*nòssi visi*, cioè semplicemente «noi») mangeranno (*meurchiran*) e berranno (*caneran*, dal verbo *cané*).

Al netto delle parole dell'*ingergh*, sono poi termini prettamente biellesi, poiché individuano prodotti tipici di quel territorio, *mòch* (o *mach*), una minestra di castagne secche bollite con latte e con aggiunta di farina: da mangiare calda o tiepida o, ancora meglio, il giorno successivo, fredda o fritta nel burro; la *gana* (la polenta), accompagnata dalle costine (*costinamm*), il *carpascèt*, una salsa composta di burro fuso (normalmente già stato usato) e di latte, usata in genere per condire (*comodé*) la polenta, ma qui utilizzata per la carne insieme alla salsa fatta di mollica di pane imbevuta di aceto e con l'aggiunta di prezzemolo e aglio (*bagnèt verd*). Ancora formaggi: lo *sron* (o *sargnon* o ancora, ma in Canavese, *salignon*), una ricotta stagionata, di forma quadrata, salata e pepata, prodotta dai *merné* (i pastori di vacche *raminghér*, cioè nomadi, erranti non dell'Asia ma del biellese), la *palëtta* (o *spalòt*) è la spalla del maiale conservata per un anno sotto grasso e poi bollita, mangiata in genere in febbraio durante le Quarantore, *prascèch* (o *piascé*) tipo di erba selvatica così come (probabilmente) le *motonètte* (il termine non è stato trovato in nessun lessico).

In piemontese comune e in altre parlate troviamo il *bagòss*, tipo di formaggio caratteristico di Bagolino (Bs); la salsiccia di riso (*saussissa*

'd ris) era una salsiccia (detta anche *salam bastard* o *salam dij pòver*) confezionata con riso cotto – al dente – in acqua in cui precedentemente erano state sbollentate delle cotiche, con l'aggiunta di ventresca (pancetta) e avanzi di grasso del maiale, trattate con succo d'aglio, pepe e sale e un po' di vino locale mescolato col sangue del maiale, fatta poi asciugare al fuoco di ginepro e conservata nella tipica *ola* (orcio di terracotta) nel grasso (*grassa*) del maiale.

Vorrei concludere questa testimonianza con un breve mio testo poetico, in piemontese comune, che celebra – con una punta di nostalgia – il primo nostro alimento: il pane.

GALUPARÀ SINE TITULO

Ghërse, biòve, stirà: ij nòm
dël pan a san ël gust dij temp
ch'a passo e a lasso mach d'arcòrd
càud ëd forn e 'd pecòndria...

GHIOTTONERIA SINE TITULO

Grisce, biove, pagnotte: i nomi / del pane hanno il gusto dei tempi / che passano e lasciano solamente ricordi / caldi di forno e di malinconia...

Tavole e tavolini in alcune novelle di Rosso di San Secondo

Le novelle di Rosso di San Secondo sono meno note rispetto al suo teatro, per cui preferiamo spigolare in esse per provar di capire meglio i suoi cinque gusti poetici, oltre che per far riemergere alcuni usi e comportamenti passati.

Incominciamo bene, in *Tradimenti*, «già fumavano succulente pietanze». In *Una cena alla presenza di Jan Steen*, ambientata in Olanda, «i servi distribuiscono su piatti d'argento le ostriche, che brillano nelle loro risplendenze di madreperla, nei bicchieri già scintilla il vin bianco del Reno acre e bieco», «tutti ora aspirano l'odor di mare e gustano l'acre sapor di limone nelle ostriche che trangugiano avidi», «sulla parete, dietro le spalle dei padroni di casa, che sono in mezzo alla tavola a ferro di cavallo» il grande dipinto, «mentre i commensali e noi stessi ... cominciamo ad assaporare le succulente pietanze che i servi ci portano da una inesauribile cucina, e le inaffiano gaiamente ... nel quadro anche il popolo mangia e beve a suo talento ... ma se osservate ben bene tutta la trangugiante assemblea, man mano che il vino la riscalda, dimentica un poco il fastidio della marsina», un cavaliere sorride alla dama con gli occhi, gustando «un magnifico quarto di fagiano che non è facile avere ogni giorno, mentre il riso di donna è ben più comune». «Ma da dove, o signora, giunge questo strombettar persistente ... sono i ragazzi del quadro che, il ventre sazio, soffiano nelle zampogne monellescamente. In fondo, la taverna, sotto il pergolato, brulica d'ospiti: davanti, un gruppo seduto sul prato, continua a satollarsi». La mattina, la signora Liesbeth «era già intenta a tagliare le fette di pane e a disporle in mezzo alla tavola», «prima non sapeva preparare una conserva d'albicocca!». «Il mondo era fatto di pane e formaggio, di minestra in brodo». Il pittore Pedro Molinas «a tavola poi, né sorrisi, né graziosità, né elogi per le ottime pietanze ... servitosi lui, non pensava nemmeno

a passare agli altri il piatto». Ne *Il poeta Ludwig Hansteken*, «la mattina la mia cameriera entrava recandomi con il latte e il caffè graziosi e profumati bigliettini anonimi», «la padroncina di casa mi preparava ottimi pasticcini e leccornie». «Quando giungemmo al fiume era già buio. Dalle barche ancorate giungeva odor di pece e di cordame, misto a quello del desinare che bolliva nelle pentole, sui vari ponti. Esaltai la vita sana e attiva dei figli del fiume, di tutti coloro che, levati all'alba, all'imbrunire si disponevano al pasto frugale, largamente sudato durante il giorno».

In *Zàgara*, Maria Luisa la domenica esce col fratello, che acquista tanti fiori per lei, al ritorno si fermano «davanti una dolceria a comprar cioccolatini e confetti che venivano ad aggiungersi sulla vettura ai fiori: e la bidella, che veniva ad aprire al collegio, era costretta a porsi una buona parte di quel bottino nel grembiule per non far due viaggi», poi con le altre ragazze «i cioccolatini e i confetti volavano in aria da un banco all'altro e ognuna aveva un ramoscello di zàgara sul petto». In *Paesi/Colonie*, «Signore, io vi ringrazio delle carni salate, delle aringhe affumicate, dei prosciutti magri e dei formaggi grassi di cui avete in gran copia imbandita la mensa. L'anfora del latte l'abbiamo vuotata, e le coppe di conserva son pulite come se non ne avessero mai contenuto». «Avete cassoni pieni di the, che appena aperti mandano l'effluvio aromatico con una veemenza aggressiva». «Avete sacchi di caffè nel ripostiglio, che emanano l'odore amaro dei chicchi ferrigni: hanno in sé, nella ghiaiosa durezza chiusa, la magnetica forza dell'arsiccio dei crateri».

Palamede, Remigia ed io, lui «aveva pranzato saporitamente, o meglio s'era satollato ingozzando come un otre», nel caffèuccio zufola una canzonetta francese udita tempo prima in un caffè concerto di Marsiglia gremito di marinai, «costrinsi il soldato ... a vendermi del vino, mi tuffai con la preda sotto la giubba, in una cunetta ... e bevvi di gusto, prendendo fiato di tanto in tanto, e strizzando gli occhi per l'acredine secco del vinello che mi bruciava lo stomaco vuoto e m'insalivava la bocca», «gustavo intera la voluttà amarognola e acre di quel vinello misturato», «rientrato all'accantonamento, mangiamo insieme ... un

po' di rancio: lo gustiamo come se ce l'avesse dato in grazia il buon Dio». Ne *I serpenti della Borrero*, «il dolcume, spugnoso di pan di Spagna, gonfio di panna montata, sdrucito in isfoghi di crema d'uovo e rabescato di frutta in giulebbe d'ogni colore, volava, sospeso al moto delle palme dei camerieri, sulle teste della folla seduta, ondeggiava, nel serpentino sgusciar degli esperti servitori, sui cappelli piumati delle dame, sulle lucide calvizie dei signori attempati, sulle pettinature impomatate dei giovani galanti». Entrava nella pasticceria il rumore della strada, ceste colorate di fiori che giravano intorno alle tavole, spennacciate dai consumatori che comperavano e ripartivano mezze vuote, «il dolcume, le susine inzuccherate e il polposo fior d'arancio e mamme e violaciocche in quel moto instancabile e in quell'odor di bocche mangianti, davano la vertigine del desiderio», Titina con quel cappello ornato di ciliegie e Nené, tra «quel navigare di dolci colorati in aria, e il profumo della zàgara e l'odor delle femmine», vengon riconosciuti da una coppia di amici (lei di lui, lui di lei), pranzano al restaurant e poi si recano al caffè concerto dove la spagnola si contorce nuda con i serpenti che le si attorcigliano.

Scritto in ricordo del fratello, *Ho sognato il vero Dio*, «Gabriele ... coglie le mandorle di papà, le stritola coi denti, ingoia il seme bianco e mi getta sul viso il guscio verde», poi «dietro la casa è comparsa mamma, in vestaglia ... e si è seduta, come ogni mattina, all'ombra di un alto eucaliptus ... La bimba le è portata dalla nutrice e le siede accanto nel seggiolino. Jole ... siede d'un canto scontrosa, aspettando il caffè e latte». «Piovono sulle grasse signore ingalate i più svariati frutti colorati degli orti del Paradiso dai pomidori ai ravanelli, bucce d'arancio e susine acerbe. Le spudorate! Si sono arricchite con la guerra! ... Capperi, che previdenza!». In *Figurini di moda*, bambini «raccolti a far scrocchiare i pasticcini freschi tra i denti mentre la pioggia cade di fuori». A Gesualdo Sberba e gli illustri amici, la madre ha portato, nella bottega da liutaio, il desinare. «Domando scusa, l'ultima cucchiajata e sono il servo dei miei illustri amici! ... anche fredda! ... me l'ha portata calda, poverina!» e «dava fondo alla minestra posta sullo stesso banco su cui aveva lavorato». Arrivato in città un capitano con due gentil-

donne, il baronello aveva invitato la comitiva nei suoi possedimenti, «per un banchetto rustico all'aperto».

Come incontrai e adorai Nothi e Schicchi, due bambine, gemelle siamesi: «La sera io sono invitato a pranzo nella villetta ... La tavola è apparecchiata fuori, e il lume lunare scherza con il cristallo dei bicchieri e delle anfore, con l'argento delle posate, con l'orlo del vasellame, e brilla sul vino e negli occhi dei convitati». In *Ho scoperto la mia solitudine*, «l'appetito li stimola ... siedono a tavola e mangiano di gusto, con avidità. Anch'io mi siedo; anch'io mastico e tento d'ingoiare ... ». Nell'osteria de *La campana della vedova Allie*, si «soffonde dovunque una dolce inquietudine d'appetito, un presentimento voglioso di buon odore di cucina, un asprigno allappar di vinello genuino ... un sughetto purpureo, d'un tritume variopinto, d'una leccornia al tuorlo d'uovo». «Tutto il porto ... divien lentamente ... culinario dominio» di lei che «solenne e soave, chiusa nella sua tunica turchina con un leggiadro grembiule rosella per davanti, sorveglia il vaporar delle pentole, il crepitar delle casseruole, lo stridere del girarrosto, ed assaggia e corregge l'opera delle dipendenti con dita pronte verso una droga, una fronda aromatica, una foglia di alloro, una coda di finocchio o di prezzemolo da tritare alla svelta». Arriva una ciurma impaziente, con un «orchestrale accompagnamento di posate e bicchieri» mentre una bionda agita il batocchio della campana, «nel mio regno già si trangugia in gran copia e in gran copia si tracanna», infine si danza con «donne venute con il fiore tra i denti», ossia prostitute. «E l'amore s'innaffia di vino, asprezzo o dolcigno, grommoso o fluente, biondo o sanguigno, tra musica a orchestra e canti corali». In *Viaggio di nozze*, Bianca Luisa «ferma una barca di pescatori che rientra nel porto carica e regala venti o trenta lire per dieci ostriche e 4 granchi vivi ch'ella schiaccia con i denti facendomi rabbrivire». La perdo. «La ripesco alla bocca di certe stamberghie adibite a trattoria, da cui giunge un odor fortemente aromatico di salse e salumi. Ella anche quest'odore trova ottimo ... resta incantata dinanzi ai chioschi di bibite dalle bottiglie multicolori intorno a cui s'assiepano scaricatori e facchini, con il torso nudo alcuni, altri scalzi sino al ginocchio».

In *Viaggio a Popkabaka*, mette in giardino cataste di noci di cocco, una ventina di grappoli verdi di banane, carne in conserva, scatole di tonno, sardine, datterini rinsecchiti, pensa di scambiare un pollo vivo per quattro fazzoletti, per due collane giapponesi una capra, per un taglio di rigatino una zucca piena di malafù, «se lo beve come se invece di vino di palma fosse vero vino d'uva», i pappagalli ingozzano un frutto. In *Musiche, gale e campane per San Michele*, il pastore taglia la lama lattifera del fico d'india e la dà alle capre, «l'odore grasso delle cucine par che spalmi d'unto le pietre delle case; dalla neraggine delle taverne, un tanfo vinoso si spande per i vicoli». «Consumati dalla aggressiva acredine dello zolfo ... abbattuti nel sogno opaco del vino». In *Lago del Nord*, «la metropoli tedesca è nata ieri dall'ingrandirsi dei villaggi dei pescatori dei laghi». «Ecco la trattoria campestre». «Anch'essa è più festosa: i tavolini e le sedie laccati di bianco, sono stati rimessi all'aperto». «Mariechen ... buona come il pane nell'intimo», ci serve. «Da Wertheim» (Emporio berlinese), la signora grassa a un'altra, «Le offro un pasticcio ed una tazza di cioccolata, mettiamoci a sedere un momento». «Ottima idea questi servizi di restaurant e di pasticceria, posti in ogni piano dell'edificio!». «È meglio che sedersi in un caffè del Kurfürstendamm». La commessa: «Moritz da quattro anni è al reparto salumi ... Ci si vede la sera, si va a mangiare la solita fetta di pane con burro e prosciutto, poi a ballare». Moritz: «Un giorno passerò caporeparto, e allora potremo mangiare le salsicce». La commessa ad un cliente: «troverà aragoste, ostriche, gamberi e il resto».

Per lo *Sposalizio in Perledo*, nella grande aula dell'asilo, i banchi sono stati addossati al muro «e al loro posto si stende una gran tavola imbandita e infiorata. I cartelloni con l'Europa, l'Asia, l'Africa, dalle pareti, guardano stupiti. Si sentisse almeno un buon odor di cucina! Niente! Chi farà da mangiare per tanta gente?». «Orbene, oggi, le pentole, le caldaie, le padelle e i girarrosti del convalescenziario si affaticano bollendo, friggendo, trasudando, per preparare il pranzo di sessanta e più convitati di Perledo», avendovi la sposa lavorato per sette anni e tutto vien portato su gerle tramite un impervio sentiero di due chilometri, lasciando cadere profumate lacrime di grasso che provo-

cano una gara tra giovani fauni e veltri inseguitori, poi «dall'asilo giunge di tanto in tanto la lieta musica dell'acciottolio dei piatti». Con *Terminalia*, spiega che gli antichi romani segnavano i confini con dei pilastri di pietra che «il 23 febbraio di ogni anno si incoronavano» e si faceva una festa campestre, offrendo al «Dio Termine un agnellino, una focaccia od un porcellino». Dopo una settimana, di pomeriggio, Gaetano va a trovarlo, attende che si svegli poiché «per l'uomo che lavora di testa, il sonno è più necessario del pane», per invitarlo: «A sera, poi, pranzerei con noi» e con i confinanti «in buona amicizia, poi, si è ucciso il porcellino come gli antichi romani. Stasera, sotto il pergolato, si apparecchia e si mangia di buon appetito. C'è anche il vinello prelibato per annaffiare il porcello. Non manca che il tuo beneplacito». Mi avvio per il sentiero tra i castagni «a sedere quindi a banchetto in onore del Dio Termine». Moggia è il conduttore della funivia, i maligni assicurano che la sua resistenza alle intemperie derivi dalle varie sorgenti alcooliche. «Vinello puro – rettifica, con discrezione – rosso e di vigna autentica senza contaminazione». «Non bevo che una sorta soltanto: e mai bianco, ché dà al cuore». «Mangiato un boccone, son sulla vigna, e ci lavoro», grappoli ... al primogenito «ho messo su negozio d'osteria ... tagliato e corretto beninteso: costerebbe diverso, per Diana, altrimenti!». Giunto a casa, «mangiando di buon appetito la pietanza preparata con attenzione dalla moglie» con le figlie, «manda giù un boccaleto di quel vinello rosso fiammante prodotto genuino della sua vigna diletta». In *Cocciniglie*, una gabbia di polli, damigiane e barili, due maialini vivi. Ci accomodiamo alla meglio in un'osteria. Fatta colazione, ci avviamo. In *Ahi, Hollywood! Ahi, Hollywood!* noci e castagni, pollame, anitre, oche, colombi, tortore, maiali, capre e caproni, buoi e vacche. Comprato dal farmacista del tamarindo per farsene una bibita rinfrescante, si ritrova «tra assetati di conversazione», fatta amicizia, un invito a pranzo, ricambiato sotto il pergolato della casa presa in affitto. Ne *Il possibile e l'impossibile nei sogni di Margarethe*, le amiche raggranellano tanto da andar al Café Illbrich o alla Nollendorfpplatz o alla Potsdammerenstrasse, o sola con un resto di pane e salame in un parco di periferia, sotto i tigli. Da Frau Lunte massicce tavole,

bicchieri di birra, «piatti colmi o già sacrificati parevano disposti come un esercito in manovra», la gente si accalcava dinnanzi al banco truculento, tra gomitate, salsicce e patate o maionese di pesce o non so che altro, scodellato da vasi inesauribili. In *Contrasti*, ricorda quando ragazzino in un porto dell'est (Messina) noleggiava una barchetta e passando davanti ai velieri vedeva le ciurme «intorno a un pentolone tolto allora dal fuoco» per rifornire al loro stomaco vuoto «certi beveroni di minestra» odoranti di forti aromi ma anche di pece e di catrame, riuscendo spesso a farsi ammettere tra quella combriccola. Fraülein Lieselott, ha un appetito formidabile e, «per quanto resista al piacere di mangiare le pietanze con le amate kartoffeln», dopo due o tre giorni di astinenza compensa con «succulente scorpacciate». La mattina divora «quattro o cinque tartine imbutirate, mezzo barattolo di conserva di frutta e del prosciutto». La sera «La tavola è apparecchiata e la cena attende». Si fa baldoria sino alle cinque. Oppure, «in un angolo soffice e sonnecchioso di una delle mille e mille pasticcerie, dove, più che conversare, si bisbiglia», altre volte mangia più del solito, dorme meno. Essendo *Tempo di maturanza*, «è giunta la moglie con il desinare in una pentola», «si siede per terra e insieme con lei mangia di buon appetito». In *Pane e bellezza*, «risento l'odore del forno che arde e rivedo la massaia che cava di sotto le coperte le paste già lievitate: dalla liscia pala passano ad una ad una nella cavità che le attende», «l'odor del pane si espande: un odor caldo e cordiale, un odor buono di casa e di campo»; l'estate anche le bestie si riposano all'ombra dei mandorli, «è un piacere stritolarne fra i denti una bacca e ingoiarne il sapore acidulo con la gola arsa». Ne *L'isola azzurra*, «mi sento sempre lava e zolfo, terra di frumento e di aranceto», meli in fiore sul Reno, adolescenza in riva al mare di Messina. «Mucchi di cedri accanto alle botti o già colme o da colmare: e gli uomini seduti in fila che spaccavano con un colpo netto il frutto, mentre altri lo disponevano dentro a quelle bocche nere buttandovi sopra a manciate il sale grosso. Chi può esprimere l'ebbrezza di quel profumo di cedro e di mare?» Gli amici in panne sulle Madonie, ospitati aristocraticamente da una contadina, che non accetta un compenso, anzi li benedice come una sacerdotessa perché «hanno

accettato il pane per mangiare e il letto per dormire ... perché sono giovani sposi». In *Wedekind alla Klosterstrasse*, «mi parve di risentire l'odore di aringa emanante dai maglioni turchini di coloro e dalle venti sottane delle loro mogli», birrerie piene di fumo, più in là la folla «che gremisce le trattorie a buon mercato e a base di salsicce»; si va a veder Wedekind tra famiglie di macellai, di panettieri, di merciai, di commessi. «Negli intermezzi questa folla non mangiava panini con il prosciutto, come nei teatri eleganti dell'Ovest. Per le strade, persone anche decentemente vestite sussurrano "Ho fame!"». «È vietato mendicare» come scritto a caratteri grossi nei caffè, nelle trattorie e nelle osterie». In *Ricordo di Francoforte*, all'ora di pranzo «entrai in una cantina al tutto gotica, con le vetrate colorate, dove una tavolata di studenti e studentesse con i berrettini tradizionali in capo mangiavano bevevano e cantavano», improvvisando un discorso in onore del sole, del Meno e del vino del Reno. L'indomani una dama (il cui nome si può leggere sul collo delle sue bottiglie) gli offre sciampagna rosso tedesco. Verso un incontro sublime, Goethe, in Sicilia, «buttatosi a dormire su un sacco di paglia, mangiando la minestra dei contadini nelle capanne».

A Marcotta del battelliere, passando un treno, «Bel mangiare lassù, in quel vagone con le tavole scintillanti! ... altro che sciacquar piatti in questa osteria sperduta». Ma le donne là non sono ammesse al servizio, lei lì mesce vino, vende salsicce e ne arrostitisce, «in cucina s'occupa la signora Battelliera, e minestre, intingoli e legumi, son fatto suo», ci sono anche caramelle, la sera l'aria densa di cucinato recente, lui discorre allo spaccio «d'una partita di rape e patate, ha anche mele cotogne e pere che son delizia a vedere e per marmellata paion nate apposta». Poi lei si fidanza e parte, ma non nel vagone ristorante, «Terza classe e salame del Battelliere». Tra il mare e le Apuane, bimbi che folleggiano con un pezzo di pane, la nonna che sta «a mondar fagioli per il desinare», granoturco, «pere a quintali e sonante pecunia». Annalisa con *L'ombrello verde*, aperta la valigia, tirato fuori il resto di polenta e salsiccia, ha ordinato un bicchiere di vino. In *Il mondo gira*, «prosciuttoni e gran forme di cacio, salami e mortadelle», «scatole di conserva, tonno e acciuga, antipasto», «vo' mangiare un'anguria», «sciroppo

d'amarena, orzata e granatina e fetta di cocomero mi tolgo la sete». Vuoi un fiasco di vino buono, «ecco tavolino e bicchiere», una borracchetta per rum, «d'inverno, t'offre un poncino», ne dà via a centinaia al giorno, «corbelli di pere e pesche, susine e mele, senza dir dell'ortaglia». Ne *La questione d'Angelica*, a Capezzano! «bestie, derrate e merci, furgoni stracarichi, pesche pere mele susine, cavoli cavolfiori rape cardi carciofi bietole e barbabietole, secondo stagione», «al minuto e all'ingrosso, vignajuoli e vinattieri», egli «alla sua casetta del Padule ha più libracci che piatti in cucina», vedendolo «t'ungi il muso di miele e sorriso», lei «dagli occhi sprema giulebbe, o invece è agro limone. È buona di mettervi tutti quanti in un corbello come polli per il mercato». Calmatasi, Mariannina apparecchia sotto il pergolato ed offre un'odorosissima frittata, accompagnata da vinello rosso della contrada. In *Terra vecchia e linfa giovane*, fagioli del magazzino, grandi fichi; dietro la vetrata a sorbire la cioccolata; Liborio «se ne stava all'ombra con moglie Michela a mangiare una scodella d'insalata»; «pomodoro fresco! Basta un filo d'olio, un pizzico di sale»; a rimestar barattoli di «conserva ammuffita, mentre nell'orto c'è il frutto vivo». In *Gramigna*, l'osteria dei cacciatori. In *Viaggio con Polifemo*, Catullo trovò buono il vino, Polifemo no, però lo tracannò! Trattando male l'oca le si ingrossa il fegato. Mi hanno soprannominato così ma «Non mangio intere vitelle, né bevo latte a secchi, certo pretendo che gli spaghetti siano al punto e la salsa cucinata come Giove comanda. Amo l'orto e le sue varietà, ma manipolate come vuole la grande scuola. Il pollaio, il colombaio, l'ovile mi alletano: una pollastra arrostita, un galletto alla diavola, un capretto al forno, un coscio di montone preparato con salvia, timo, origano», mangiando castagne ed innaffiandole del vinello rosso e asciutto; l'ospitante: «compulso le Georgiche, Varrone mi è maestro, Columella il mio tesoro»; «prepara una tazza di caffè per questi buoni signori», essendo nati un maschietto ed una femminuccia, «galline da mettere in pentola, galletti da arrostitire, vino buono» anche per la levatrice.

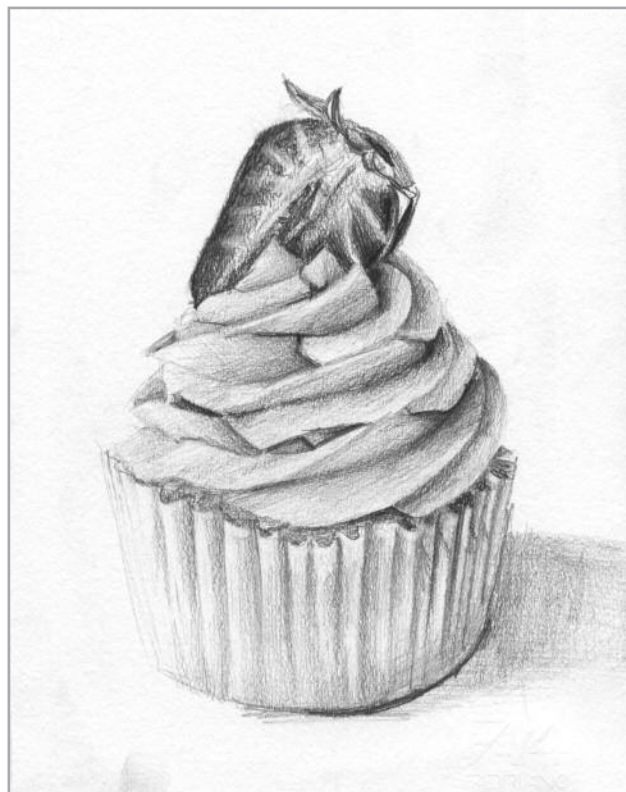
In *Vanna e la lepre*, panini con il prosciutto, leprotto ferito dai cacciatori. Ne *La principessa Adalgisa*, la madre: ho preparato una buona

minestra. In *Maniera di conoscersi*, «mi cucinerò io stesso due uova, berrò un bicchiere di vino». «Pranzarono in una bella trattoria». Con Il diavolo nella sporta, lei attribuisce all'aringa con la cipolla della sera e all'acqua bevuta un certo ballonzolio: grande ressa dal pizzicagnolo, quando esce uno scoiattolo dalla sua sporta, che salta sui salami, sui seni, sui formaggi. In *Velia*, il dottore torna a casa, tra la neve. «Hai un po' di brodo per me? Si misero a tavola. Bastò un po' di cibo ed un bicchiere di vino» per rifocillarlo. Una bella mattina d'aprile, mangia tre o quattro arancini di riso. Nel *Paese a monte*, «pesche e susine, mele e pere, uva a canestre, moscatello e zibibbo, nera e dorata, su panche e panchettine e un gran daffare ad empire le bilance, a far scorrere il peso, a rovesciare nelle borse aperte, nei panieri pronti, nei grembiuli stesi a ricevere: una gran festa naturalistica, che ricorda i vecchi miti e certi versi succosi d'Orazio». «Un Ercole squartatore ... spacca, affetta, sacrificando alla dea della nutrizione bovi e vitelli all'aria aperta. Da un forno ... un odor di pane casareccio ... una mostra d'olio d'ulivo ... versi ... sul pane caldo ... un po' d'origano, un pizzico di pepe». Laggiù il mare d'Ostia. «Il fumo dei comignoli s'innalza lento, si spande un odor di cucinato». *Ferragosto in Maremma*, colpita un'anitra, «Rosalinda ve la farà gustare». Tempo passato, la diligenza sostava in osteriacce dai nomi «Malafede», «Gogna», «Fossaccia» «Assassino». Con *L'ulivo e la lampada*, ritorna ripetutamente su Varrone. «Ti faccio veder colar l'olio, come oro, di sotto alla mola. Ci puoi intingere il pane appena sfornato, e leccarti le labbra». Tra gli scogli, «Due seppiette alla zuppa, non puoi dire di no, ti piacerebbero» all'aglio.

Ne *Il posto di Sparanzetta*, pergolato di vite e di glicine, per lui minestra con un tuorlo d'uovo, lei assai vorace; le versa il vino. Vanno via insieme. Egli, al circo, potrà pretendere solo una minestra a mezzogiorno e pane la sera. Ne *Il negozio di frutta*, «era capace anche di farla da cuoca e preparava i più saporosi intingoli». In *Banda municipale*, «bottega di caffè proprio sulla piazza, e le sere in cui c'era la musica avanzava i suoi tavolini dal marciapiedi davanti ai negozi fin quasi in mezzo alla piazza, dove i signori venivano a sedere per sorbire i gelati»; al cavaliere, al marchese, al barone, «Ecco un tavolino che fa per

lei! Cassata, fragole, schiumone: abbiamo i gelati d'ogni genere stasera». «In guantiere lucenti venivano serviti i gelati, e allora s'udiva un acciottolio di piattini e di cucchiaini». Ricordiamo anche Burano e i buranelli. Ne *La questione del pozzo*, di giorno va in una latteria a mangiare due uova e soltanto la sera cena in trattoria. Non dimentichiamo lo spuntino nel *Tramonto a piazza Navona*. La miglior soluzione è *La medicina del dottor Liboti*, rielaborazione di *Musica e pasticcini*, la pallida signorina beveva dalla mattina alla sera tè di camomilla, con zucchero, alternando con acqua minerale e zollette; «il pensiero del Prater, dei pasticcini ... Non saranno viennesi ma anche i nostri sono ottimi. Mandate, cara signora, mandate a prenderne. Muoio dalla voglia dei pasticcini. E mi raccomando, del Marsala! Il nostro Marsala si beve anche a Vienna! ... quando ci sono pasticcini e Marsala, Strauss vien da sé». Mandata la cameriera dal vicino pasticciere, il Marsala era in casa. «Aria! E qui, finestre aperte, ce n'è tanta! Aria, pasticcini, Marsala, Strauss ed allegria». «Via tutte le boccette, le medicine, le ampolline, le iniezioni e le altre porcherie». «La cura durò quindici giorni», poi «furono ogni sera, cene e feste da ballo. Marcella era un fiore».

Pandebbanane



Mi ritrovo, nella casa estiva di Ladispoli, alcune banane molto mature certo comperate in eccedenza per profittare di un'offerta del supermercato.

Accendo il pc e mi illumino col *banana bread*, un dolcetto poco zuccheroso fatto soprattutto di farina e polpa di banane avanzate.

Controllo di avere gli ingredienti, perché, dove non si vive, può accadere di non far caso a quel che manca: mixer... c'è; farina... c'è; zucchero, lievito, miele, sale, un limone, burro, uova, cannella, bicarbonato, non difettano.

Si parte!

Sbuccio le quattro banane, le faccio in poltiglia con la forchetta in una scodella, ci spremono un limone per non farle scurire troppo, ci verso miele e yoghurt, poi copro con un piatto.

In una scodella mescolo farina, sale, zucchero, lievito, cannella, bicarbonato.

Nel bicchiere del mixer verso i semiliquidi con le banane, unisco le uova sbattute e frullo con dell'acqua. Pulisco la scodella dai residui dei semiliquidi e li aggiungo insieme alla farina dell'altra scodella nel mixer. Rifrullo, evitando grumi.

In una delle ricette consultate si suggeriva di aggiungere all'impasto le gocce di cioccolata, ma io le sostituisco con abbondanti mandorle tritate grosse e mirtilli, perché mi piacciono di più.

Riscaldo il forno a 180°, trovo uno stampo da *plumcake* dove dispongo il composto e vi mescolo mandorle e mirtilli, livello ma lascio una manciata di bacche nere per la superficie. Inforno per 60 minuti e poi faccio raffreddare... *sto pandebbanane*.

Queste le dosi da variare in proporzione, secondo esigenze e disponibilità:

Banane (la polpa di circa 4 banane) 450g
Farina 00 200g
Burro 120g
Zucchero 120g
Uova 2
Yoghurt 150g
Miele 1 cucchiaino
Cannella in polvere ½ cucchiaino
Lievito in polvere per dolci 6g
Bicarbonato 3g
Succo di limone q.b.
Sale fino 1 pizzico
Mandorle a piacere
Mirtilli a piacere

Se avete una teglia da forno, imburratela, colate l'impasto, lasciate agire il lievito, poi infornate, ecc...

Parenti e amici resteranno stupiti, come i miei, *pe' quant'è bbono..*

Valerio Sampieri

Gastronomia e poesia

La gastronomia, soprattutto sotto l'aspetto di "momento di gaudio", ha spesso fatto capolino nella poesia dialettale romana. Lo scopo delle presenti note non è certamente quello di compiere un dettagliato esame dell'argomento; ritengo per contro sufficiente un brevissimo *excursus* su alcune opere di quattro autori solamente, tra i tanti, i quali si sono occupati di gastronomia: Adone Finardi, Adolfo Giaquinto, Crescenzo Del Monte, Aldo Fabrizi.

Adone Finardi (1820-1887), attore teatrale, prima ancora che poeta, fece parte verso la metà del 1800 della compagnia del Gobbo Tacconi. Oltre ad aver scritto alcune poesie di carattere gastronomico, in lingua e in dialetto, pubblicate nel suo «Lunario», edito tra il 1859 e il 1864, Finardi fu autore di due poemetti, intitolati *Li maritozzi che se fanno la quaresima. Povemetto in sei canti scritturato dar sor Adone Finardi* (Roma, Stamparia Paternò, 1851) il primo, e *Er viaggio der cavajer Ojo a Roma cor su scudiere Sale Magnatutto o pe di mejo er fine der cumincio de li maritozzi: antro povemetto ner chiacchierà romano – der sor Adone Finardi* il secondo, edito l'anno successivo.

Nei due poemetti l'autore narra in tono epico-giocoso la genesi del maritozzo, il famosissimo dolce romano, in origine un dolce pasquale di dimensioni gigantesche, nato dalla guerra tra i due Re dagli improbabili nomi di Mari e Tozzi.

Nei lunari sono invece inserite alcune poesie che trattano, tra l'altro, dell'argomento culinario, con particolare predilezione per il principale compagno di ogni cibo: il vino. Dal «Lunario» dell'anno 1863 riporto un sonetto scritto «su ordinazione di un friggitore che a quei tempi, forse in Piazza della Rotonda, com'era uso, alzava la sua bancherella in occasione della festa di San Giuseppe. Il sonetto fu riprodotto nel volume *Altri esempi* di Sterlini nel capitolo "Alla

rotonna”, nell’anno 1908» (Francesco Possenti, *Cento anni di poesia romanesca*, Staderini, 1966).

Er friggitore de frittelle

Si a quarcuno je piace de magnàne
quattro frittelle fatte a quer mifone,
qua, per crosta, simmai bigna cascàne,
qua da nostrisci che le fa assai bone!

L’antro giorno un Monsù qui capitòne,
e per gusto ne vorse uno assaggiàne;
uh serenella! L’occhi c’ingrossone
e poi cinquanta se ne fu a ingozzàne.

Oh quante vorte pe’ ’sta mi’ frittella
colla paura de non assaggialla,
se so’ sgraffiate Nanna e Tutarella!

Curre, lesto romano, curre a pialla;
Ecco, la caccio giù dalla padella!...
Calla la frittelluccia, calla calla!

Adolfo Giaquinto, vissuto a cavallo dei due secoli (1846-1937), fu giornalista, cuoco e divenne anche autore di testi che trattavano di cucina. Malgrado tali sue attività, le poesie di argomento culinario sono estremamente rare nella vasta opera di Giaquinto. Il seguente sonetto ha per oggetto le frittelle di San Giuseppe, parte integrante della tradizione romana. Narra infatti la leggenda che il falegname San Giuseppe, per mantenere la famiglia, dovette anche improvvisarsi venditore di frittelle: di tale leggenda ci ragguaglia Giaquinto nel sonetto *San Giuseppe frittellaro* (anche Checco Durante scrisse, alcuni decenni dopo, una bella poesia con tale *incipit*).

San Giuseppe frittellaro

San Giuseppe faceva er falegname
E benché fusse artista de talento
Nun se poteva mai levà la fame
Pe’ quanto lavorasse e stasse attento.

Un giorno fece “Ahò! Cambiamo vento,
Lassam’annà sto mestieraccio infame!”
Prese ’na sporta, messe tutto drento
e ccaricò er somaro de legname.

Poi se n’annò in Egitto co’ Maria,
E doppo un par de giorni ch’arrivorno
Upri de botto ’na friggitoria.

Co’ le frittelle fece gran affari.
Apposta in tutta Roma, in de ’sto giorno
Sortono fòra tanti frittellari.

Autore in dialetto giudaico-romanesco fu Crescenzo Dal Monte (Roma, 1868-1835), poeta ebreo successivo a Giaquinto di un ventennio. Dal punto di vista numerico, la produzione poetica dell’autore è abbastanza limitata, ma molti dei suoi sonetti riguardano, in un modo o in un altro, pasti e libagioni, come dimostra l’esempio che segue, intitolato

’O ’nvitato a pranzo

Cià’ un chiodo ’n corpo! e sfido! e ’o trovi strano?!
e te ce lagni?! e statte zitto, almeno!
Te ’nfurzi tròo-ppo! ’o corpo è troppo pièe-no!
Fa’ come faccio io, caro Grazziano.

Io magno un dì più forte e un dì un po’ meno:
perchìne, «un pasto bono e uno mezzano

mantiè'» dice 'l proverbio «l'omo sano»
e 'un rischi d'esse mmai troppo repièno.

Iere ebbe rizzo, concia e cacciunelli:
òe, baccalà e ciccorria, un filo appena:
domana, se Dio vo', pollo e torzelli.

Quant'a vino, 'un c'è caso che me sposti:
un fiasco a pranzo e do' foglietti a cena
e un po' più, se ce so' li callarosti.

La vasta produzione poetica del famosissimo attore Aldo Fabrizi (1905-1990) non è limitata al solo argomento culinario, al quale, però, l'autore dedicò ben tre opere tra il 1970 e il 1980: *La pastasciutta* (Milano, Mondadori, 1970), *Nonna minestra* (Milano, Mondadori, 1974) e *Nonno pane* (Milano, Mondadori, 1980). Sinceramente, non è facile scegliere un esempio, tali e tante sono le opere di Aldo Fabrizi degne di menzione. Le poesie (in prevalenza sonetti) non si limitano a descrivere come ciascun piatto debba essere realizzato (argomento preponderante dell'ampia produzione letteraria), ma spesso divagano in riflessioni e scenette, inventate di sana pianta, nelle quali l'ironia la fa da padrona, come in tutta l'opera del Fabrizi.

Er sogno

Me pareva de sta su 'na montagna,
e urlavo in un megafono spaziale:
Popolazione mia che campi male,
accostate qua sotto che se magna!

Poi come fussi er Re de la Cuccagna
buttavo giù, pe' un'orgia generale,
valanghe de spaghetti cor guanciaie,
ch'allagaveno tutta la campagna.

E vedevo signori e poveretti,

in uno sterminato affollamento
a pecorone sopra li spaghetti.

Quann'ecchete, dar cielo, sbuca Dio,
co' un forchettone in mano e fa: Un momento...
Si permettete ce sto pure io!

In ogni caso, secondo Fabrizi, il cibo costituisce uno degli elementi fondamentali della creazione del mondo, senza il quale la stessa vita umana non avrebbe ragione di esistere, e non possiamo fare a meno di concludere questo breve florilegio proprio con

La creazione

Dio disse: «Mò che ho fatto Cielo e Tera,
domani attacco Luce e Firmamento,
mercoledì fò er mare, doppo invento
farfalle e fiori pe' la Primavera.

Pe' giovedì fò er Sole, verso sera
fò li Pianeti, er Fòco, l'Acqua, er Vento,
così se venerdì nun vado lento,
faccio sabbato inglese e bònasera!»

Fini defatti er sabbato abbonora.
«Mò» disse «vojo vede chi protesta
dicenno che er “Signore” nun lavora...

Ho sfacchinato quarant'ore... basta!
Domani ch'è domenica fò festa...
e prima de fa' Adamo fò la Pasta!»

Boscaioli e poeti all'osteria



Le giornate si allungavano, l'aria era ogni giorno più tiepida. Con l'arrivo della primavera, terminava la cosiddetta *stagione silvana*, il tempo del taglio dei castagni. E i boscaioli di Rocca di Papa ricevevano il loro *staiu*, il conguaglio. Il padrone del bosco o il fattore avevano fatto i conti con il *capoccia*, presente un altro uomo della squadra, la *compagnia*, e, quaderni alla mano, avevano contato tutti i pezzi, uno a uno, tante *filagne*, tanti paletti da vigna e da staccionata, tanti pali e travi, e regolato i conti. Poi sul tavolo di una cucina il capoccia aveva diviso 'u *staiu* secondo il lavoro di ciascuno.

Finalmente era venuto il momento di festeggiare, d'incontrarsi di nuovo fra i compagni della squadra per un'allegria maccheronata all'osteria.

Lì, nel chiasso e nell'odore vinoso, le facce arrossate, i piedi sotto al tavolo senza fretta di andarsene, con le scarpe della domenica, i maccheroni serviti dalla moglie dell'oste sembravano più conditi, più saporiti. Il vino, nei bicchieri che si riempivano spesso, coloriva i discorsi, sbiadiva i litigi, i contrasti che pure c'erano stati fra i compagni e facevano apparire vicini i prossimi tagli. La passata stagione silvana tornava viva: lo scherzo fatto a Riccardo quando gli avevano vuotato il tascapane dei funghi che aveva raccolto, riempiendolo poi di foglie e rametti; l'episodio della salsiccia rubata dalla borsa del padrone del bosco, che quel giorno mangiò pane asciutto; la strana vista, al ritorno dalla macchia di Ariccia, di un serpente grosso e lunghissimo appena ucciso da un boscaiolo di un'altra compagnia, quel saettone – si diceva – che impastoia le zampe posteriori delle vacche per attaccarsi poi delicatamente alle mammelle e succhiarne il latte. L'aveva appena ammazzato con un'accettata il paesano Metardo Rufini.

Fra le voci alte e le risate, qualche avventore un po' bevuto cantava

*Era di notte rondinella mia
quando la vigna tua la palpeggiai,
alzai la pampanella e vidi l'uva.
Ti giuro amore mio, non la toccai.*

*Me ne vojo ì verso Livorno
dove le belle donne me la danno
e la felice notte e lo bongiorno.*

C'erano spesso anche i poeti all'osteria, poeti a braccio e *poeti de' scrittura*. I primi erano verseggiatori estemporanei che sapevano mettere in rozze rime, miste di lingua e dialetto, avvenimenti paesani o nazionali, tutto sapevano mettere in rima, ma non suscitavano lo stesso interesse e piacere dei *poeti de' scrittura*. Questi ultimi, generalmente più anziani, recitavano cantando – tanto che si diceva *cantà a poeta* – brani dell'*Inferno* di Dante, della *Gerusalemme liberata*, dell'*Orlando furioso*, o la popolare storia di *Pia de' Tolomei*. Si faceva silenzio allora all'osteria e quasi tutti gli avventori si voltavano verso i poeti cantori.

*Al tempo che de' Guelfi e Ghibellini
Repubbliche a que' tempi costumava
batteano i Cortonesi e gli Aretini,
specie d'ogni partito guerreggiava:
i Pisani battean co' i Fiorentini,
Siena con le Maremme contrastava,
e Chiusi combattea contro Volterra...
Non v'era posto che un facesse guerra.*

*Un signore di Siena, che non erra,
che Della Pietra vien chiamato Nello
sposò la Tolomei onesta e sgherra
e un giusto matrimon passò con quello.
Nativa è Pia della senese terra
Pietro diletto è il suo carnal fratello
e l'altro è Ghino, che ora a voi vi dico
che Nello lo tenea fedele amico.*

I boscaioli ascoltavano il rotolare delle rime con lo stesso piacere dei maccheroni e del vino. Gli era familiare come la cadenza dei loro tanti passi nei viottoli dei boschi, il picchiare ritmato delle accette, il movimento sincronizzato del segone e della sega. Era un tempo quello in cui la rima e il canto erano dentro la vita quotidiana di ciascuno, un senso fisico, profondo della musicalità che è andato perduto. Allora – mi riferisco agli anni precedenti la seconda guerra mondiale – il tempo degli antichi poemi s'intrecciava al presente: Dante, Tancredi, la lacrimosa Pia erano compagni di vita, immaginari e nello stesso tempo reali come il serpente e la salsiccia del padrone.

Le donne, secondo le usanze di Rocca di Papa, non potevano sostare all'osteria. Se ci si affacciavano, era solo per comprare il vino per la famiglia o qualche moglie, più intraprendente, ci entrava per riportarsi a casa il marito ubriaco. Eppure fuori dell'osteria, dove non si presentava mai l'occasione di ascoltare *cantà a poeta*, le donne cantavano di tutto: in campagna, per la strada e nel bosco.

Maria Brunetti, detta Maria d'Orani dal soprannome del padre, che ho intervistata a lungo per il mio libro *Boscaioli e carbonai nei Castelli Romani*, conosceva a memoria tutta la *Pia de' Tolomei* e la cantava nel bosco. Durante la *stagione silvana* faceva la *scorzina*, insieme all'amica Vanda (le *scorzine* lavoravano sempre in coppia). Preferiva i canti più lunghi piuttosto che i brevi stornelli, diceva: le sembrava che l'aiutassero maggiormente a superare la monotonia del lavoro, su e giù, su e giù con le braccia fino al tramonto a scorzare paletti per le vigne e per le staccionate con uno strumento a due manici simile a una mezzaluna, *'a rasora*.

*Ecco che di Valdenza viene un plico
di carriera a cavallo una staffetta
e vi era scritto che il campo nemico
là si avanzava sopra il Colle in vetta:
ritorna Nello e disse: Al suolo antico
digli ch'io vengo, il mio partir si affretta.
Presto sarò a trovare il reggimento*

come va in poppa il vantaggioso vento!

*Corre e abbraccia la moglie in un momento
e disse: – Cara devo far partenza:
questo gli è un plico come a te presento
che mi chiama per Colle di Valdenza.
Rispose Pia con gran dispiacimento:
Pregherò la Divina Onnipotenza,
l'Eterno pregherò con cuor sincero
che torni a Siena vincitor guerriero.*

I tagliatori da lontano (le *scorzine* non facevano parte della compagnia, ma lavoravano a cottimo per conto loro), tra un tonfo e l'altro dei castagni che cadevano, sentivano a tratti i canti delle *scorzine*. Avevano in quei momenti la fugace impressione che il bosco si dilatasse nel tempo e nello spazio. Ed era un piacere come all'osteria.

¹ Pia, fedele al marito, non cede alle profferte di Ghino, che, per vendicarsi, fornisce a Nello una falsa prova del tradimento della moglie. L'uomo che Pia incontra è in realtà suo fratello Pietro. Nello, al ritorno dalla guerra, esilia Pia in un castello sperduto della Maremma, senza però spiegargliene il motivo. Pia, disperata, si lascia morire dopo sei mesi di solitudine. Nello stesso momento Nello, salvando Ghino da una belva, viene a sapere dall'amico morente la verità. Galoppa allora verso il castello di Pia, ma incontra il suo funerale. L'intero canto narrativo di *Pia de' Tolo-meï*, composizione in ottava rima secondo la tradizione cantata, è stampato in calce al mio libro *Rocca di Papa al tempo della crespigna e dei sugamèle* (Roma 2003).

Stefania Severi

Le ricette dell'architetto

Ricetta n. 1, ingredienti: lasagne all'uovo fatte in casa quanto basta, 4 ravioli farciti di forma quadrangolare. Procedimento: prendere la pasta all'uovo ancora morbida e ripiegarla adeguatamente così da realizzare un parallelepipedo con il retro e i laterali più alti, appoggiare sopra 4 ravioli. Titolo della ricetta: divano con cuscini smerlati.

Ricetta n. 2, ingredienti: melanzane lunghe del tipo viola scuro dette palermitane, belle regolari e una più grande dell'altra, 1 banana, 2 fagioli secchi, 1 lenticchia secca verde, 1 fagiolino del tipo lungo, porro quanto basta. Procedimento: prendere la melanzana più grande e togliere la parte verso il picciolo, accostare alla parte arrotondata della melanzana una sezione di melanzana più piccola e tagliata a lunghezza conveniente; tagliare metà banana conservando la parte verso l'attaccatura, inserendo, lungo la banana stessa, in verticale, due fagioli intervallati da una lenticchia verde; predisporre la banana accostando la parte tagliata alla melanzana grande; inserire sull'attaccatura della banana una rotella di porro di grandezza adeguata incastrando infine, dal lato opposto della rotella, un fagiolino lungo. Titolo della ricetta: phon.

Spero che le istruzioni siano chiare! Le ricette dell'architetto Silvio Pasquarelli ci propongono dei piatti che non si mangiano ma che si ammirano, perché, si sa, si mangia anche con gli occhi. Adeguatamente fotografati questi piatti vanno a costituire altrettante tavole di calendari. Già, perché Pasquarelli, romano, accanto alla professione più tradizionale di architetto ha quella di creatore di immagini: il suo è un lavoro di *art concept*. Del resto negli anni la sua attività ha spaziato tra l'insegnamento alla facoltà di Architettura de «La Sapienza» alla storia dell'architettura, fino alla pittura, con all'attivo numerose mostre personali. Dagli anni Novanta del secolo scorso opera soprattutto come designer e la sua specialità sono i calendari, che realizza sia per la società INAREA per la quale lavora, sia per i clienti della società.

La ricetta n. 2 è stata ideata per una ditta produttrice di elettricità che voleva trasmettere l'idea di energia pulita e per uso domestico. Sono così nate una serie di immagini in cui l'architetto, individuando il rapporto cibo-energia, assolutamente appropriato in quanto il cibo produce energia per l'organismo umano, ha creato, con vari tipi di cibo, una serie di elettrodomestici che si trovano normalmente in casa. La ricetta del phon è esemplare del procedimento. Ma ci sono anche l'aspirapolvere, il bollitore dell'acqua, il frullino, il frullatore, la lampadina, il tostapane... Alcune immagini sono molto complesse, come la macchina per il caffè, i cui ingredienti sono: 2 angurie, una più grande verde chiaro e una più piccola verde scuro, 1 fragola, 1 pomodorino ciliegino, 1 carota, 1 melanzana, 1 limone, 1 fagiolino lungo, 1 peperoncino rosso, 1 peperoncino verde. In sintesi l'apparecchio è costituito essenzialmente da parti dei due cocomeri, la tazzina da un limone in parte tagliato col manico di rotella di carota; tutto il resto serve per creare i vari componenti della macchina, compresi gli interruttori e il filo.

Il pregio di queste immagini è l'immediato riconoscimento dell'oggetto, sia esso divano o phon o macchina per il caffè. Poi ci si avvicina all'immagine e si vanno a "scoprire" i componenti.

Ma cosa nasce prima? Pasquarelli parte dall'idea di un oggetto, o meglio di una serie di oggetti, e poi cerca gli ingredienti per realizzarli, o parte dagli oggetti che ha (cibo, calzini, guanti, cappelli e quant'altro) e con essi crea l'immagine? I due procedimenti sono entrambi validi e si interfacciano. Nel caso degli elettrodomestici, lui è partito dall'oggetto che aveva in mente e ha cercato i cibi che potessero "ricostruirlo". In altri casi, come in quello del divano coi cuscini, è stato soprattutto il raviolo, che è quadrangolare imbottito e con tanto di smerlo attorno, a suggerire, unitamente alla pasta fresca, morbida e flessibile, l'idea di un divano. In entrambi i procedimenti la fase disegnativa propedeutica è sempre presente. E per far sì che il tutto sia "credibile" devono essere puntuali i rapporti tra le cose: in pratica, data la dimensione di un raviolo-cuscino, il divano dovrà essere progettato adeguatamente. E date le dimensioni di una fragola e di una melanzana, la prima sarà sempre rossa e piccola e la seconda sempre

grande e violacea. Dimensioni, forme e colori vanno rispettati.

Perché l'insieme delle immagini sia suggestivo è importante che gli "ingredienti" usati o gli oggetti proposti appartengano alla stessa categoria. Si tratta sempre di un ciclo di immagini in relazione reciproca, procedimento del resto che Pasquarelli adotta anche nella pittura: infatti in ogni mostra egli propone opere correlate, siano i fiori, e in specifico le calle, siano le isole. Così nel calendario del 2022 i calzini costituiscono la materia creativa e diventano faro, cappello, cammello... giocando su tipi di lane diverse, decorazioni diverse, forme diverse. Nel calendario 2016 *Renaissance* gli "ingredienti" più disparati formano tanti oggetti relativi ai bimbi piccoli, dal ciuccio alla culla, dal passeggino al seggiolone, e in questo caso i materiali vanno dai biscotti alla pasta secca, dalle rondelle con metro di metallo alle lampadine. Ci vuole sempre omogeneità nella varietà, ed è doveroso sottolineare che, accanto a Pasquarelli, operano varie figure professionali che col loro apporto fanno sì che l'idea trovi la sua realizzazione migliore.

Il divano è parte di un ciclo di tavole per il calendario del 2015 *Food Year*, l'anno di Milano Expo, e pertanto dedicato al cibo. Tra le tavole una raffigura gli occhiali di Peggy Guggenheim, la famosa collezionista americana con Fondazione anche a Venezia. La Peggy sfoggiava sempre degli strani occhiali dalla montatura ondulata a farfalla: ebbene, tagliando un peperone rosso a listarelle è venuta fuori quasi d'incanto la celebre montatura. È indubbio che molti di noi hanno tagliato un bel peperone rosso, ma nessuno di noi ha "visto" gli occhiali. Pasquarelli ha invece la sensibilità e la creatività che gli consentono di vederli: quasi un moderno Arcimboldo, egli si crea le immagini con quello che ha, trovando analogie senza forzature.

Il discorso della compatibilità è fondamentale. Infatti nel calendario in cui, con vari tipi di guanti, Pasquarelli ha creato una serie di animali, ha inserito dei piccoli bottoni per realizzare gli occhi, ma i bottoni non sono estranei ai guanti: infatti ne esistono tipi che sono stretti al polso tramite bottoni. Discorso analogo vale per il calendario con i calzini dove, accanto ai calzini, si trovano lacci per le scarpe, un oggetto decisamente prossimale.

E per rimanere in cucina, osserviamo anche il calendario *Metal Morphosis* del 2001, dove le varie immagini (ventaglio, ranocchio, carrozzina per bambini, lumaca, ventilatore...) sono realizzate con oggetti, tutti rigorosamente in alluminio, usati in cucina, dalla ciotola alla rotella per tagliare la pasta, dalla pinza alla teglia, dallo stampo per i dolci alla paletta, dallo scolapasta all'imbuto.

Oggi che siamo in un passaggio epocale verso il digitale, quest'ultimo non è valido né per l'operato di Pasquarelli né per l'operato del cuoco. Per creare queste immagini Pasquarelli non può prescindere dalla materia, proprio come un cuoco, perché il cibo per essere buono e per soddisfare chi lo mangia deve essere reale: un cibo virtuale non riempie la pancia!

Queste immagini devono essere credibili per essere buone proprio come il cibo per essere buono deve essere costituito da materie prime edibili e poi ben cucinate. Come per ottenere un buon piatto la ricetta deve avere gli ingredienti armonicamente selezionati, così per ottenere una buona immagine gli "ingredienti" devono essere ugualmente ben scelti e proporzionati.

Silvio Pasquarelli è un *design chef* che, quando impiatta, ci mette di fronte un piccolo capolavoro.

William Shakespeare

Gli effetti nefasti del bere

Macbeth, atto II, scena III

Corte dentro il Castello di Macbeth.

Entra un portiere. Si sente bussare.

Macduff. Amico, quando voi siete andato a letto era dunque così tardi, che dormite fino a quest'ora?

Portiere. A dir la verità, messere, siamo stati a trincare fino al secondo canto del gallo; e il bere, signore, è un gran provocatore di tre cose.

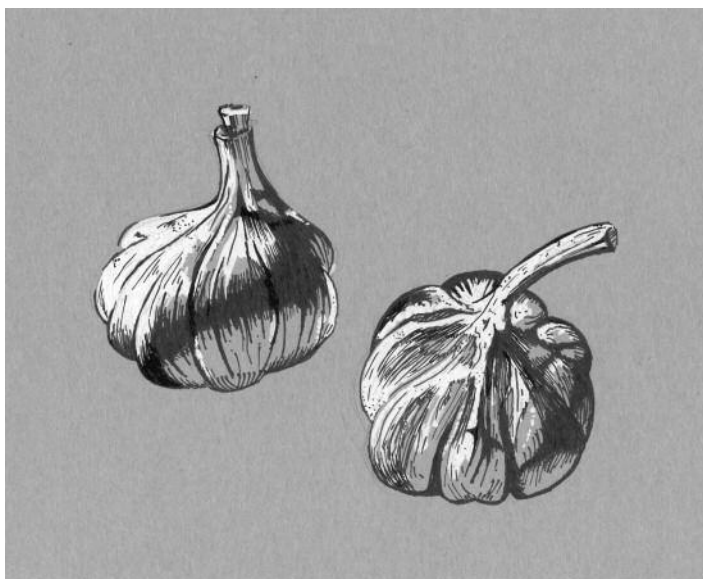
Macduff. Quali sono queste tre cose, che il bere provoca in modo speciale?

Portiere. Diamine, messere, il naso rosso, il sonno e l'orina. In quanto alla lussuria, messere, la provoca e non la provoca; eccita il desiderio, ma impedisce di soddisfarlo. Perciò il bere troppo si può dire che gioca d'equivoci con la lussuria: la crea e la distrugge; la spinge innanzi e la tira indietro; la persuade e la scoraggia; la fa rizzare in piedi e non la fa star ritta: insomma, equivocando la fa cadere in un sonno, e la pianta, facendola cadere.

Nota. Macduff è uno dei generali del re di Scozia che alla fine del *Macbeth* si batte in guerra contro Macbeth e lo uccide, comparendo in scena con la di lui testa mozzata. (a c. di F. O.)

Il pane dell'avvenire (e della morte):

La piada di Giovanni Pascoli



I

Il vento come un mostro ebbro mugliare / udii notturno. Errava
non veduto / tra i monti, e poi s'urtava al casolare //
piccolo, ed in un lungo ululo acuto / fuggiva ai boschi, e poi tornava
ancora / più ebbro, con suoi gridi aspri di muto. //
L'udii tutta la notte, ed all'aurora, / non più. Dormii. Sognai, su la
mattina, / che la pace scendeva a chi lavora. //
Or vedo: scende. Scende: era divina / l'anima. Il cielo tutto a terra
cade / col bianco polverio d'una rovina. //
Non un'orma. Vanite anche le strade. / La terra è tutto un solo mare a
onde / bianche, di porche ov'erano le biade. //

Resta il mio casolare unico, donde / esploro in vano. Non c'è più
nessuno. / E solo a me che chiamo, ecco risponde //
il pigolio d'un passero digiuno.

II

Sul liscio faggio danzi corra voli, / Maria, lo staccio! Siamo soli al
mondo: / stacciamo il pane che si fa da soli! //
Voli lo staccio e treppichi giocondo, / vaporando il suo bianco alito
fino, / che si depone sul tuo capo biondo. //
O lieve staccio, io t'amo. Il tuo destino / somiglia al mio: tener la
crusca; il fiore, / spargerlo puro per il tuo cammino. //
E fai codesto con un tuo rumore / lieto, in cadenza: semplice, ma
bello / per l'orecchio del pio lavoratore. //
Ma triste, sotto mezzodì, per quello / del viandante, che rasenta i triti
/ limitari del lungo paesello: //
ch'ode un danzar segreto, ode tra i diti / di donna sola, in ogni casa,
andare / te, casalingo cembalo, che inviti //

lo sciame errante al tacito alveare.

III

Taci, querulo passero: t'invito. / Sempre diventa il tuo gridio più
fioco: / taci: or ora imbandisco il mio convito. //
Il poco è molto a chi non ha che il poco: / io sull'aròla pongo, oltre i
sarmenti, / i gambi del granturco, abili al fuoco. //
Io li riposi già per ciò. Ma lenti / sono alla fiamma: e i canapugli
spargo / che la maciulla gramolò tra i denti. //
Nulla gettai di quello che non largo / mi rese il campo: la mia man
raccolge / anche i fuscilli per il mio letargo. //
Serbo per il mio verno anche le foglie / aride. Del granturco, ecco via
via / mi scaldo ai gambi e dormo sulle spoglie. //
Ciò che secca e che cade e che s'oblia, / io lo raccolgo: ancora ciò
che al cuore / si stacca triste e che poi fa che sia //
morbido il sonno, il giorno che si muore.

IV

Il mio povero mucchio arde e già brilla: / pian piano appoggio
sopra due mattoni / il nero testo di porosa argilla. //
Maria, nel fiore infondi l'acqua e poni / il sale; dono di te, Dio; ma
pensa! / l'uomo mi vende ciò che tu ci doni. //
Tu n'empi i mari, e l'uomo lo dispensa / nella bilancia tremula: le
lande / tu ne condisci, e manca sulla mensa. //
Ma tu, Maria, con le tue mani blande / domi la pasta e poi l'allarghi e
spiani; / ed ecco è liscia come un foglio, e grande //
come la luna; e sulle aperte mani / tu me l'arrechì, e me l'adagi molle
/ sul testo caldo, e quindi t'allontani. //
Io, la giro, e le attizzo con le molle / il fuoco sotto, fin che stride
invasa / dal calor mite, e si rigonfia in bolle: //
e l'odore del pane empie la casa.

V

Chi picchia all'uscio? Tu forse Aasvero, / che ancor cammini per

la terra vana, / arida foglia per un cimitero? //
Chi picchia all'uscio?... E fioca una campana / suona... Chi suona?
Forse un vecchio prete, / restato a guardia della tomba umana? //
È solo; e ancora a mezzodì ripete / l'*Angelus*, ed a rincasare invita, /
morti, voi, che sotterra ora mietete. //
Socchiudo l'uscio. – Antica ombra smarrita, / che in cerca erri del
corpo; ultima foglia, / che stridi ancora dove fu la vita; //
qual vento t'ha portato alla mia soglia, / vecchio ramingo, ultima
foglia morta / d'albero immenso che non più germoglia? //
Ma tu sei vivo: hai fame! E qui ti porta / necessità. Sei vivo: soffri!
Vivo / sei: piangi! Ed ecco, dunque, apro la porta: //
entra, fratello; chè ancor io... sì, vivo. –

VI

Entra, vegliardo, antico ospite: ed ecco / l'azimo antico degli eroi,
che cupi / sedeano all'ombra della nave in secco //
(si levarono grandi sulle rupi / l'aquile; e nella macchia era tra i rovi /
un inquieto guaiolar di lupi...): //
il pane della povertà, che trovi / tu, reduce aratore, esca veloce, / che
sol s'intrise all'apparir dei bovi: //
il pane dell'umanità, che cuoce / in mezzo a tutti, sopra l'ara, e
intorno / poi si partisce in forma della croce: //
il pane della libertà, che il forno / sdegna venale; cui partisci, o
padre, / tu, nelle più soavi ore del giorno: //
ognuno in cerchio mangia le sue quadre; / più, i più grandi, e assai
forse nessuno; / o forse n'ebbe più che assai la madre, //
cui n'avanza da darne un po' per uno.

VII

Azimo santo e povero dei mesti / agricoltori, il pane del passaggio
/ tu sei, che s'accompagna all'erbe agresti; //
il pane, che, verrà tempo, e nel raggio / del cielo, sulla terra alma, gli
umani / lavoreranno nel calendimaggio. //
Chè porranno quel dì su gli altipiani / le tende, e nel comune

attendamento / l'arte ognun ciberà delle sue mani. //
 Ecco il gran fuoco, che s'accende al vento / di primavera. Ma in
 disparte, gravi, / sulla palma le bianche onde del mento, //
 parlano i vecchi di non so che schiavi / d'altri e di sé: ma sembrano
 parole / sepolte, dei lontani avi degli avi. //
 Guardano poi la prole della prole / seder concorde, e, con le donne
 loro / e i loro figli, in terra, sotto il sole, //
 frangere in pace il pane del lavoro.

Accade per i veri poeti che all'interno di un solo loro testo ci siano
 tutti i loro oggetti poetici, che si riverberano in un gioco polifonico di
 specchi distorti. *La piada* di Giovanni Pascoli, compresa nei suoi *Nuovi
 poemetti* (1909), potrebbe far pensare a una poesia che parli
 dell'invitante focaccia ripiena che la Romagna ha esportato in tutta
 Italia e nel mondo, vero *street food ante litteram*; ma in queste terzine
 il cibo, in realtà, è secondario. Nella poesia la realtà viene svelata
 attraverso oggetti confusi nelle loro nitide epifanie; la piada di Giovanni
 Pascoli non fa eccezione: essa è il centro simbolico di un reticolo fatto
 di altri temi e altri oggetti che poco hanno a che vedere, a tutta prima,
 con la *gourmandise* romagnola.

La prima sezione del poemetto pare slegata da tutto il seguito: c'è
 una tempesta, c'è un vento che parla attraverso suoni la cui nota
 dominante è la vocale U, soprattutto nelle prime tre terzine («udii
 notturno. Errava non veduto [...] poi s'urtava al casolare piccolo, ed
 in un lungo ululo acuto fuggiva [...] muto. / L'udii»). Un vento che
 disegna l'irreale palcoscenico simbolico del testo: lo scontro tra
 esclusione e comunità, tra una vita raminga e solitaria e un destino
 condiviso con gli altri uomini. Il vento corre per tutta la notte; e poi
 urta al casolare: questa entità che è in nessuna parte e dappertutto (come
 un nomade) si imbatte nella casa (quella di *Temporale*, che si oppone
 all'ala bianca del gabbiano ramingo nella bufera in arrivo), nel nido,
 nella stabilità di una vita comune.

Vento che credo abbia il suo correlativo nell'immagine del viandante,
 che trova «già prese le celle» come l'ape del *Gelsomino notturno*, anche

lui del resto parte uno «sciame errante»; e poi nella figura di Aasvero,
 che viene accolto in casa dall'uscio di una porta socchiusa – le porte di
 Pascoli; ce ne sarebbe per un libro intero: come non tornare subito a
 quelle invisibili «che forse non si aprono più» dell'*Assiuolo*? – dopo
 la sua catabasi nel mondo dei morti, simili a lui: «antica ombra smarrita
 che cerc[a] il corpo». Un viandante che forse Pascoli conosceva bene;
 forse vi ritrae il fratello Giuseppe, se si amano le interpretazioni
 psicologiche e se si tiene a mente la cronologia pascoliana che Cesare
 Garboli traccia nelle sue *Trenta poesie familiari*.

Ma allora il pane (la piada del titolo, nel lavoro dell'officina poetica
 diventata «pane», «azzimo», «quadra», ossia la mensa di Enea e dei
 suoi compagni) che legame ha con questa selva di immagini? La sua
 preparazione è il centro: fare la piada per Pascoli è un'immagine dello
 stesso fare poetico, che gli permette peraltro di giungere all'affresco di
 palingenesi sociale che chiude il poemetto, attraverso le catene
 simboliche suggerite dalla sezione iniziale.

Maria, all'inizio della seconda sezione, apre il rito: passa la farina
 nello staccio, allunga l'impasto *come un foglio* e il poeta lo mette nel
testo, una sorta di tegamino di terracotta dove si cuociono le piade. È
 poi Giovanni a portare a compimento l'opera, sprigionando l'*odore di
 pane che riempie la casa* (un endecasillabo che ricorda tantissimo – lo
 dico a margine – «l'armonia [che] erra per questa valle» del *Passero
 solitario* di Leopardi). Un rito culinario in tutto simile a quello poetico;
 Pascoli lo suggerisce nella terza sezione, usando la gamma semantica
 del *pöeta contentus vivere parvo* (il «nero mio pane» di *Nebbia* dei
Canti di Castelveccchio): il poeta trasforma il poco, anzi il nulla, che ha
 avuto dalla vita in qualcosa di buono, come i poveri ingredienti
 nell'impasto fanno il pane azzimo della fratellanza sociale. Ma, sempre
 seguendo il filo che unisce la cucina alla poesia, si tratta di un pane
 buono per il *letargo*, per il *giorno che si muore*.

In altre parole: la produzione del pane (ossia la poesia) si serve di
 ciò che viene dimenticato, dei trucioli, per dirla con Sbarbaro; di quello
 che si stacca *triste* dal cuore, per rendere migliore non la vita bensì il
 letargo, la morte. Giovanni e Maria assumono quindi il ruolo di due

attori dell'aldilà, di due morti in vita che nella loro casa piena di fantasmi ricreano la morte e la rendono dolce, umana. Ecco la contiguità con il fantasma di Aasvero e soprattutto con l'immagine dei morti che ancora continuano a mietere, incastonati in un destino di eterno lavoro e senza nessun presagio di novità; di vita, appunto. Anzi, vi è quasi un rammarico del poeta nel colloquio (di sapore dantesco; senza contare lo stesso metro della poesia) con Aasvero, nel suo dirsi vivo: «entra, fratello; ch   ancor io... s  , vivo»; l'aposiopesi dichiara lo stato dell'Io poetante, che rivela nel suo silenzio tutta una poetica della rinuncia e dell'immobilit  .

L'ingresso del viandante (di un loro fratello "nascosto"?) nel mondo chiuso e protetto di Giovanni e Maria accende per   un'altra linea di significato, vale a dire quella sociale. Potrebbe sembrare una soluzione incoerente con quello che abbiamo letto finora, ma non    cos  . Come al poeta Pascoli corrispondevano il professore di latino e di greco e il dantista, cos   all'immagine di un Io domestico che prepara la piada insieme alla sorella si sovrappone quella del cantore di una palingenesi sociale: al poeta della morte in vita si somma quello della vita comunitaria, di una fratellanza. Si potrebbero citare pagine del *Fanciullino* a riguardo, in cui Pascoli dichiara come il poeta sia tale in quanto voce di una comunit  , rifacendosi a modelli romantici e decadenti: il poeta    tale proprio perch   sente *con gli altri* e ne esprime la *voce*. Idea di poeta che    il *verso* della visione politica pascoliana, orientata a un (in parte) ingenuo socialismo umanitario "nazionale" e latamente cristiano (quello della *Grande proletaria si    mossa*, dei *Poemi Italici*, di *Odi e inni*). Tonalit   che emerge peraltro pure nella nota dell'autore a *La piada*: «   il pane, anzi il cibo, direi, nazionale dei romagnoli. Si fa senza lievito e si coce sopra un *testo*. Rassomiglia quindi agli azimi che gli Ebrei mangiano per Pasqua».

Attraverso l'ingresso di un fantasma, il pane «affrettato che si fa da soli» (come fanno gli stessi Giovanni e Maria) diventa il cibo della comunit  , una comunit   familiare che viene ricostruita in una sorta di umano paradiso della fratellanza: «fratello», dice del resto il poeta al fantasma peregrino di Aasvero. La piada    quindi il pane di una

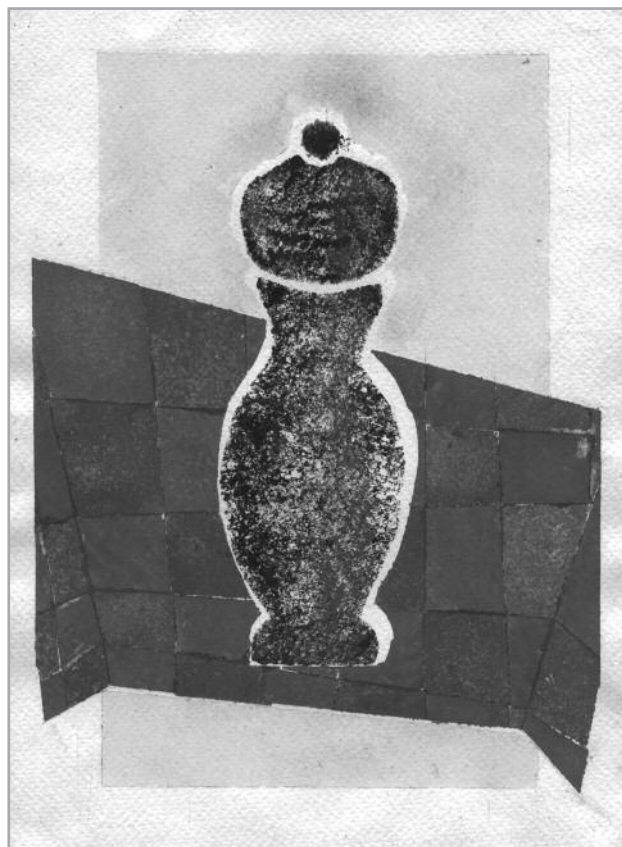
comunit   utopica, che vive in una et   dell'oro molto *fin de siècle*, forse fatta di vivi, forse fatta di morti: gli eroi del mito, che sono ormai solo parola e memoria; ma anche i morti che convivono con i vivi, quelli de *La tovaglia* dei *Canti di Castelveccchio*.

Non    un caso, infine, che sia proprio Giovanni a cuocere questo pane;    lui il poeta – per cui la parola    il vero pane – che nella nota sottolinea con calore la vicinanza del dialetto al latino di Virgilio: «Leggete Virgilio, nell'*Eneide*, libro VII, versi 109 e segg. Dove imparerete che in latino si chiamavano *quadrae* quelli che noi eredi e fedeli di Roma chiamiamo *quadretti*». Siamo tornati alla morte in vita, alle lingue dei morti (il latino che traspare nel dialetto dei morti di Pascoli e della sua vicina e lontana Romagna) che sono anche lingua della poesia, in un *continuum* espressivo che non vede cesure tra la *lengua di puvr  t* (per dirla in romagnolo) e la lingua dei padroni e degli eroi.

Per Pascoli la poesia non    antica o moderna; o meglio:    moderna se    antica, se si rif   alla sua essenza. Ed essa si esprime attraverso una lingua che    ancora quella di Omero, la lingua delle origini che confina con l'oblio della polvere: una sola lingua della poesia, *che pi   non si sa*. Strumento in cui il dialetto si impasta con il latino classico, con il greco antico e con l'italiano della nostra tradizione letteraria pi   alta, oscillando tra le categorie di pregrammaticale e posgrammaticale messe in luce da Gianfranco Contini.

Nella poesia – e solo in essa – si compie il miracolo del paradiso sulla terra, che sconfigge il male (l'erranza di un povero viandante come le ingiustizie subite dai lavoratori) proprio perch   lo annulla nella piet   della parola umile, aderente agli oggetti, di cui rivela la lingua segreta fatta di parole e di eroi, che per   non esistono pi  . E torniamo all'inizio, al casolare "unico e solo", contro cui si infrange il vento *che muglia*. Il poeta rimane a esplorare invano, come il lettore invisibile del *Libro*, nei *Primi poemetti*; e chiama: non a caso risponde solo il pigolio del passero digiuno; ed    forse questo che per lui rimane davvero, insieme allo sfrigolare umile e universale di una piada nel testo di un camino.

Il rosolio della vita



Giostrava lo strabismo di Venere, la nonna. Ricordo benissimo quando mi fissava, seduta sul letto accanto al mio, con il rosario in mano quale talismano per la notte che ci avrebbe inghiottito e per i giorni futuri che avremmo patito.

Mi guardava e allo stesso tempo ricamava un punto croce lontano, girasole di pensieri che solo lei sapeva. Avrei voluto abbracciarla, sentire il calore del suo corpo di trottola, perdermi nelle sue mani di lisciva. Invece, la sera, scendevano ombre su di noi, palizzate di silenzi improvvisi, quasi lei, in pudore ancestrale, intendesse rispettare i miei. Alle volte mi scavavo una breccia e riuscivo a farla parlare, raccontare della sua vita di sogni e di fame, di quel numero quattordici che aveva persino giocato al lotto (senza fortuna), limite massimo del suo destino di madre.

Nessuna fotografia di ogni nascita. Quando era da noi a pranzo pareva soffrisse ad ogni boccone ingoiato, sospirava, sicuramente pensava alle sofferenze patite per riuscire durante la prima guerra mondiale e anche a guerra finita a sfamare così tante bocche: la sua tredicesima figlia – mia madre, nata nel 1919 – e zia Zulema, l'ultima della nidiata nata nel 1925, giusto il tempo per tirare un po' il fiato ch  il secondo conflitto gi  si sentiva nell'aria. Il grande paiolo della polenta non era mai abbastanza pieno, si faceva fatica a inventarsi il companatico. Mia madre mi raccontava che nonna Minchele non stava mai ferma e se la ricordava spesso con gli occhi sgranati sulla padella troppo piccola dove i pezzetti di coniglio erano cos  minuscoli da riuscire a galleggiare nel sughetto di pomodoro, anche quello molto denso perch  spessito con la farina bianca. Buonissimo, diceva, altro che il gulasch! Il sugo di mia nonna credo abbia lasciato il segno nei ricordi di mia madre, soprattutto perch  non tutti i giorni vi galleggiava l'anima del coniglio. Spesso, era accompagnato dai fagioli

oppure semplicemente risultava sovrano nel piatto con la polenta e, in estate e in autunno, qualche fungo. Ne conosceva ventiquattro specie ma nessuno dei suoi figli aveva mai assaggiato i gallinacci e i porcini. Molto prelibati, venivano venduti dalla zia Maria, la sorella erbivendola, insieme alle verdure e ai frutti più belli, in Piazza delle Erbe in città. Teneva il suo banchetto multicolore con fierezza: attirava molte signore benestanti con l'esposizione dei vari gusti campagnoli e la freschezza dei prodotti. La Maria dominava la piazzetta già all'alba e la Minchele arrivava con il suo carretto tirato a mano quando ancora le strade erano deserte. Tutto di stagione, perfino i primi fiori di tarassaco delle capezzagne e le erbe aromatiche che mia madre aiutava a comporre in mazzolini. Sette chilometri di strada bianca anche quando pioveva, la nonna si sentiva un mulo da tiro, oppure s'immaginava cavallo bianco, chissà! Il suo carretto lei lo chiamava *la caròzza* e riusciva a farci ridere, anche piangere, quando ci raccontava i vari incidenti di percorso come quando il carretto si inclinò per una buca e la merce raccolta rotolò sulla strada come tante biglie. Ci diceva che le mele, le patate e le cipolle sembravano palline. Mentre le raccoglieva per disporle nuovamente alla meglio nelle cassette, pensava ai suoi figlioli che certo l'avrebbero potuta aiutare. Sgranava come Ave Maria del rosario quelle poche pietanze che con i soldi guadagnati poteva comprare alla cooperativa del paese subito dopo aver assistito alla Messa prima. Incredibilmente faceva tappa in chiesa prima del ritorno a casa.

Da Trento ai *Grezi* dell'Acquaviva si contavano sette chilometri circa di strada, andata e ritorno quattordici in tutto: uno per figlio. A volte, sempre nei racconti di mia madre, la Minchele cantava qualche canzone, l'aria era sempre a ninnananna, ma con parole diverse e i nomi dei figli si alternavano nel ruolo di principi e principesse, naturalmente con lei regina assoluta del reame di verzura, di fiori campestri, di frutta matura, di gabbie di conigli, di galline ovaiole e quant'altro la natura potesse offrire. Quando rientrava al *maso* pareva fresca come una rosa, iniziava il lavoro della giornata finché, verso il tramonto, si fermava a rammendare calzini, a rattoppare o a sferruz-

zare. Per fortuna alla mungitura della mucca ci pensavano a turno le figlie, man mano che crescevano, e all'erba per i conigli, i fratelli più grandi.

E la storia potrebbe continuare perché lei viveva la vita da protagonista, nel bene e nel male: regina era e regina sarebbe morta. Nessuna lamentela dei giorni fioriva dalla sua bocca. Nonna Minchele si inventava e aveva rivelato il suo segreto anche a me che ero la nipote più vicina a lei, in sintonia perfetta per quella fantasia del presente, quel fiore del passato, la speranza del futuro, capaci di ricamare i giorni. Qualche lacrima sparsa serviva a pulire gli occhi e a farli diventare più belli. Nessuno di noi ha ereditato quel suo quasi impercettibile e affascinante strabismo.

Le chiedevo se ricordava il viso di tutte quelle zie e di quegli zii perduti nel nulla, e dove pensava fossero svaniti, dato che alla mia conta ne mancavano sette.

Per i miei sette anni contavo per l'appunto una madre, tre zie e tre zii: totale matematico sette. Lei però s'incupiva, sciorinava nomi, parlava di gemelle morte di appendicite, di bimbi belli come il sole portati via dalle notti di febbre, si perdeva nei dettagli di una vita vissuta in pienezza di attimi mai lasciati sfuggire... Ma questa è tutta un'altra storia da narrare.

E sempre quel quattordici ridotto a sette che mi rimbombava a ogni Avemaria e quella domanda: perché sette se ne hai contati quattordici?

«Sono stata fortunata! Ho avuto la metà esatta delle vite che sono riuscita a dare... *L'Ernesta marangóna* che era la più bella del paese, su quindici, ne ha visti crescere solo cinque: un terzo, mi capisci?»

Fu proprio a sette anni che cominciai a snocciolare le frazioni al ritmo di figli sbocciati e persi, di bucati risolti e sporcati da ditate *spiaz-zaròle*, di castagne buone e bacate, e potrei continuare all'infinito perché la nonna era depositaria della verità e di quella sapienza che nessuno ti può insegnare, se non la vita vissuta con determinate carte in mano da giocare.

«Sai perché l'alba si sveglia con il canto del gallo? Perché, se il gallo non ci fosse, l'alba sarebbe muta e non riuscirebbe a chiamare il sole.

Perfino nel Vangelo c'è il gallo che canta tre volte per quel Giuda traditore che forse, se non fosse stato traditore, tanti malanni ce li saremmo risparmiati. Fu lui che inventò la parola "tradimento".»

E alla parola «tradimento», i miei occhi iniziavano a sbarrarsi, a rinchiudersi nella preghiera di rimandare tutto per la sera dopo, senza il ripetersi di quello che già era stato detto, altrimenti sarei diventata vecchia come lei e lei sarebbe già morta e io in procinto di morire.

La nonna allora strabuzzava gli occhi nello strabismo più perfetto, faceva i corni, mi diceva che dopo tutto quello che aveva vissuto sicuramente le spettava ancora molto e se non fosse riuscita a sopravvivere per ballare e fregarsene di tutto il carnevale io, proprio io, avrei dovuto vendicarla e cioè: divertirmi, avere il cuore rivestito di pelo, non piangere mai, sputare sulla pesta di uomo o animale e anche su qualche fiore ammaliatore... Vi risparmio il resto.

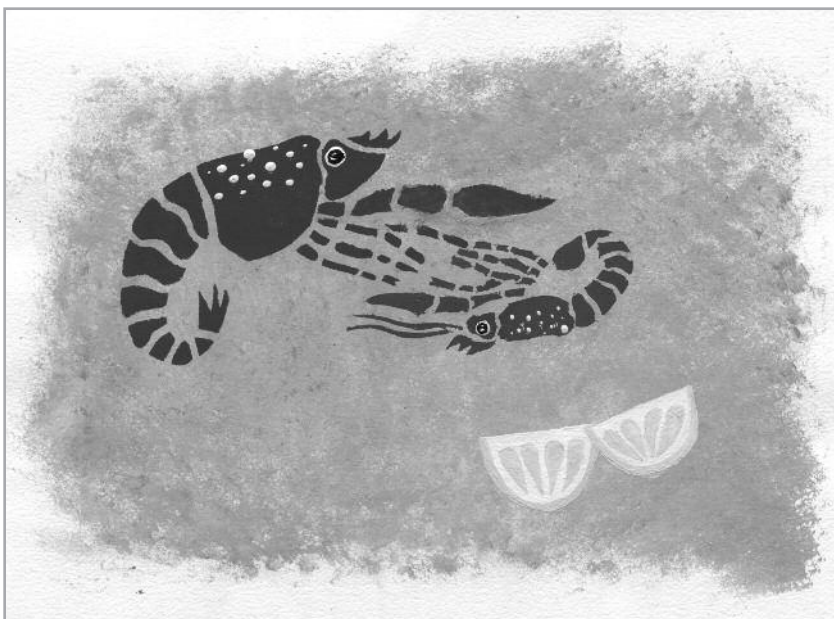
La nonna, dopo un'altra giaculatoria, spegneva finalmente la luce sul tempo trascorso, su quello futuro, mormorava la sua buonanotte di litanie mentre mi raggomitavo nel letto troppo grande e troppo freddo dove lei, sono sicura, non avrebbe mai pensato d'intrufolarsi, magari per abbracciarmi al ritmo di ninnenanne scordate. Però, in inverno mi metteva la scaldina di rame in fondo al letto, mi regalava quel calore del gesto, cosa che ancora mi commuove.

A volte la percepivo stanca, perfino nei ricordi. Agli angoli della bocca, quasi due virgole, due pieghe, non certo stampate dai sorrisi; nel profondo degli occhi galleggiava il germoglio della malinconia e, quando sentiva il desiderio di cantare, metteva le mani avanti dicendomi: «Non sto cantando per te, non sto cantando per me, non illuderti che questo mio canto sia una ninnananna, bisognerebbe cancellare le ninnenanne, abolirle per legge, producono solo esseri insicuri, traballanti all'estro della vita». «Non è vero!», avrei voluto urlare. «Ti stai sbagliando. La ninnananna è l'unico porto sicuro dove poter approdare nelle sere lunghe d'inverno, quando nessuno sente il desiderio di abbracciarti, di dondolarti come barca sull'onda alta e lo specchio ti rimanda un viso che non riconosci perché non è quello della tua anima. Nonna, mi stai dicendo un sacco di cavolate, desideri costruirmi co-

razze che non sono servite a te e che men che meno serviranno a me che in futuro avrò specchi ancora più spietati.»

Non ti ho detto nulla allora e non ti dico nulla adesso che sei certamente al sicuro insieme al tuo rosario di figli, alle tue cantilene mormorate piano, a quel tempo stregone che ti somministrava ogni giorno bicchieri di lacrime come fossero rosolio.

Bibamus papaliter



Questa famosa frase – un invito a bere da papa, divenuta proverbiale (anche nella forma *libamus papaliter*) e ancora usata oggi come brindisi per accompagnare vini pregiati e banchetti eleganti – è attribuita al pontefice Benedetto XII (1285 - 1342). Questo papa, peraltro, ha fama di essere stato un uomo austero e severo, di formazione cistercense, e profondo studioso di teologia. Nel suo primo concistoro segreto egli invitò i cardinali che lo avevano eletto ad aiutarlo a «rendere produttiva la vigna del Signore», utilizzando la metafora della vigna per indicare la Chiesa. Ma di vere e proprie vigne e di vini Benedetto XII si occupò effettivamente e ne incrementò anche il commercio, a vantaggio delle entrate della Chiesa. Anche se pare bevesse soprattutto vini ricevuti in regalo dalla città di Beaune (capitale dei pregiati vini di Borgogna), si sa che inviò un corriere a Saint Pourçain per rifornirsi di vini del Borbone e della Borgogna. Fu certamente un buon intenditore di vini, ma non necessariamente un ubriacone, come lo definì Petrarca: «*vino madidus, evo gravis ac soporifero rore perfusus*», ovvero «inzuppato di vino, grave d'età e impregnato di umori soporiferi». Un pesante giudizio, che sembra però dovuto al risentimento per il mancato accoglimento delle sue petizioni perché riportasse la sede del papato a Roma. Benedetto XII venne bollato come gran bevitore, se non addirittura alcolizzato, anche da altri contemporanei, come Giovanni Villani, o i francescani dissidenti, e dalla successiva propaganda antipapale protestante (che ebbe illustri rappresentanti in Giannone, Gibbon, ecc.).

In realtà il legame tra il soglio pontificio e il vino aveva radici antiche: già nel XIII secolo, la Corte pontificia comprendeva, fra i suoi servizi, una Bottiglieria (che forniva la tavola del Papa e del suo *entourage*). Nel periodo del papato avignonese (1305-1423) si consolidò una moderna cultura del vino. Inoltre questo periodo è il più documentato riguardo al consumo di vino alla Corte pontificia, grazie

soprattutto ai conti della Reverenda Camera Apostolica (il dicastero finanziario dello Stato pontificio), conservati nell'Archivio di Stato di Roma. I nove papi di Avignone ebbero ognuno gusti di vino molto specifici e favorirono la coltivazione dei vigneti delle qualità che maggiormente erano loro gradite.

Cominciò proprio il primo papa avignonese, Clemente V (1305-1314), a volere che fosse piantata una vigna papale a Malaucène. A sua volta Giovanni XXII diede prova di apprezzare varie qualità di vini del Rodano e della Provenza (in particolare quelli di Hermitage, Costières, Roquemaure e Valréas) e anch'egli fece piantare alcuni vigneti, il più famoso dei quali è quello di Châteauneuf-Calcernier (dalla fine del secolo XIX divenuto Châteauneuf-du-Pape).

Di Benedetto XII (1334-1342) abbiamo già detto. Dopo di lui Clemente VI (1342-1352) dimostrò interesse sia per i vini già apprezzati dai suoi predecessori che per altri di varia provenienza: la Provenza, il Poitou (in particolare La Rochelle), il Reno, la Liguria (vernaccia delle Cinque Terre).

A sua volta Innocenzo VI (1352-1362) gradiva molto lo Châteauneuf sia bianco che rosso e sappiamo che aggiunse numerosi vini a quelli già menzionati, ma eliminò dalla sua mensa il Saint-Pourçain.

Urbano V (1362-1370), diede nuovo vigore alla produzione vinicola pontificia, facendo piantare a Châteauneuf uve di qualità moscato e anche durante il triennio romano dal 1367 al 1369, si preoccupò di rifornire la mensa curiale dei vini di Beaune e Saint-Gilles.

Gregorio XI conservò la predilezione per i moscati della zona e mantenne anche le commesse di altri vini dalla Provenza (Apt) dal Belgio (Saint-Gilles) e dalla Valle del Rodano (Laudun, Bagnols-sur-Cèze).

Clemente VII (1378-1394) fu così affezionato allo Châteauneuf da far condannare nel 1390 un vignaiolo che non era riuscito a fornirgli ventidue botti di moscato e procurargliene il doppio per la successiva vendemmia.

Sappiamo anche, grazie agli archivi di Francesco di Marco Datini, custoditi a Prato, che nel giugno 1393, Juan Fernandez de Heredia, Gran Maestro dell'Ordine degli Ospitalieri di San Giovanni di Geru-

salemme (il quale durante il Grande Scisma d'Occidente aveva giurato fedeltà al papa di Avignone), fece consegnare novantacinque botti di vino greco dolce dall'isola di Rodi alla Corte Pontificia di Avignone.

Infine, Benedetto XIII (1394-1423) fu grande amante del vino moscato di Chiara, una parrocchia nel Comune occitanico di Rivesaltes. Nel 1395, durante le trattative ad Avignone per porre fine allo scisma, Filippo il Temerario gli fece recapitare attraverso il Rodano nove code di vino da Volnay, ma alla degustazione questo vino risultò di una particolare asprezza e il duca di Borgogna decretò la proibizione di coltivare i vitigni del gamay in tutti i suoi vigneti.

Anche dopo il ritorno a Roma del Papato, i vini in voga nel periodo avignonese (in particolare quelli provenzali) continuarono a essere serviti alla mensa pontificia, e sono attestati sino alla metà del Seicento, ma naturalmente nel contempo si vennero affermando molti altri vini italiani e stranieri.

Intorno alla metà del Cinquecento abbiamo una particolare descrizione dei vini apprezzati dal Papa, grazie a un bottigliere pontificio, come allora si definiva ufficialmente il cantiniere pontificio.

Infatti, il bottigliere personale di papa Paolo III Farnese, Sante Lanzerio, che accompagnava il Papa nei suoi viaggi e durante gli incontri pubblici, aveva il compito di selezionare i vini migliori, controllava e inoltre doveva valutare i vini che il Papa riceveva in dono. Da questa esperienza derivò un suo scritto che costituisce un accurato resoconto dei migliori vini assaggiati e giudicati da papa Paolo III Farnese, durante il suo pontificato dal 1534 al 1559. Si tratta di una lettera al suo «padrone et benefattore» Guido Ascanio Sforza, nipote di papa Farnese e camerlengo di Santa Romana Chiesa, al quale si rivolge il bottigliere con la fiducia di fare cosa gradita, «conoscendo Ill.mo et Ecc.mo mio padrone et benefattore, quanto sia utile alla vita mondana il bere, massime essendo la terza parte del nutrimento corporeo». Quest'opera fu ritrovata nella Biblioteca comunale Ariostea di Ferrara dal professor Giuseppe Ferraro (1846-1907), studioso di tradizioni popolari locali, preside e provveditore agli studi. Costui ne trascrisse il manoscritto e lo pubblicò nel 1876 con il titolo *I vini d'Italia giudicati da Papa Paolo*

III (Farnese) e dal suo bottigliere Sante Lancerio. Il testo, pubblicato inizialmente in due puntate sulla «Rivista europea» (Firenze, anno VII, fasc. 1 e 2, marzo-aprile 1876) fu ripreso anche da altre riviste, come il «Giornale vinicolo italiano», che lo pubblicò in dodici puntate nel 1879; quindi fu posto in appendice al libro *I vini del mondo* di Enrico Vize-telly nel 1882, e quindi in volume indipendente nel 1890. L'opera ebbe grande fortuna e varie successive edizioni sino ai nostri giorni; ne ricordiamo le principali: Eredi del Barbagrignia, Roma, 1890; Tallone, Alpignano, 1991; Veronelli, [s.l.], 1994; La conchiglia, Capri, 2004; il facsimile del manoscritto è stato pubblicato da Bastogi, Livorno, 1973.

Ma chi era Sante Lancerio? Di lui sappiamo ben poco, oltre al fatto che era responsabile dell'*officium buticulariae* del pontefice, se non che era persona colta, esperto anche di storia e geografia. Lo stesso Ferraro afferma di non averne trovato altre notizie e conclude: «Se fosse stato un cortigiano, un adulatore, forse se ne saprebbe qualche cosa». Certo è che in venticinque anni di servizio come bottigliere ebbe modo di giudicare una notevole quantità e innumerevoli qualità di vini che venivano imbanditi alla mensa papale, variando con le stagioni, le ore del giorno, gli impegni personali e privati o le occasioni ufficiali.

Il manoscritto di Sante Lancerio si presenta come un piccolo trattato diviso in tre parti. Nella prima parte, dopo la dedica al cardinale Guido



Ascanio Sforza, si esaminano cinquantacinque tipi di vino, descrivendone le qualità, il sapore, il gusto e il retrogusto, l'aspetto, il colore, facendo uso di una appropriata e ricca terminologia, degna di un esperto sommelier. Termini come «tondo, grasso, asciutto, fumoso, possente, forte, maturo», per il gusto, o «incerato, carico, verdeggianti, dorato», per il colore, indicano una preparazione tecnica notevole e di assoluta modernità.

Nella seconda parte si descrivono i viaggi del pontefice per raggiungere l'imperatore Carlo V in diversi luoghi dell'Italia e della Francia, soffermandosi sulle soste, soprattutto per registrare la specifica produzione vinicola delle singole località e sull'ospitalità ricevuta. Non mancano riferimenti sulla bellezza delle donne del posto.

La terza parte dell'opera è una guida per la realizzazione di alcuni preparati enologici come il raspato o l'acquato.

Sante Lancerio dà anche tutta una serie di raccomandazioni sul modo di servire i vini consigliandone anzitutto la corretta progressione a tavola, dai più leggeri ai più forti, e al loro abbinamento con le pietanze, indicando inoltre che i bianchi accompagnano le pietanze servite in apertura di pranzo, i rossi vanno con gli arrostiti e i vini più forti o inebrianti sono adatti ai dolci e alla pasticceria. Seguono le condizioni più adatte alla degustazione degli specifici vini, a seconda della stagione, delle situazioni, delle disposizioni fisiche e delle attitudini morali. Inoltre, Lancerio prende in considerazione la conservazione dei vini e la loro resistenza alla movimentazione e agli spostamenti per i viaggi. Il bottigliere pontificio distingue anche il vino secondo la classe sociale dei bevitori, asserendo che taluni «sono vini da famiglia più che da signori», come per esempio i vini iberici che «non sono vini da Signori et vogliono acqua assai, rispetto alla loro grandezza». Così pure i vini francesi, tanto amati dai papi di Avignone, non incontravano il gusto di Paolo III e vengono giudicati con sufficienza da Lancerio: «Sono buoni pei francesi per rosicare la loro collera, sicché in Roma non sono vini da signori». Tra i vini forestieri si salvano alcuni vini corsi che sebbene «da famiglia più che da signori [...] nella loro perfettione vogliono essere non dolci né asciutti, anzi amabili con odore, colore et

sapore. Di questa sorte beveva alcuna volta volentieri Sua Santità, quando era nella sua perfezione come sopra, massime in quaresima». Particolarmente apprezzata la malvasia greca di Candia, della quale Paolo III faceva un consumo diversificato a seconda dei giorni: «La dolce alle gran tramontane a fare un poco di zuppa, la tonda per nodrimento del corpo beveva, et della garba usava gargarizzarsi per rosicare la flemma et collera».

Alcuni vini occupano un basso posto nella scala di valore e non sono giudicati degni di alti prelati e signori, come il Moscatello considerato vino per osti e «imbriaconi»; il Greco della Torre che diventa presto scuro, buono per la servitù, ma non per gli alti prelati; il Rosso di Terracina, ottimo per notai e copisti; il Mangiaguerra di Napoli, addirittura pericoloso per il clero ma ideale per «incitare la lussuria delle cortigiane».

Comunque, i vini italiani sono i preferiti del pontefice e occupano i primi posti nella classifica del suo bottigliere. Si va dal Moscatello della riviera di Genova, proveniente da Taglia (Taggia) nel Sanremese, ad altri vini bianchi e rossi «molto buoni et è un dilicato bere massime la state», originari di «più luoghi della Riviera di Genova [...] et ancora Oneglia». Citato anche il vino di Monterosso, una delle Cinque Terre, che produceva fra l'altro il Razzese, di cui Paolo III soleva fare «la zuppa, ovvero, alla stagione del fico buono, mangiatolo mondo et inzuccherato, gli beveva sopra di tale vino, massime del dolce et amabile et diceva essere gran nodrimento alli vecchi».

Anche i vini di Toscana riscuotevano una buona considerazione e troviamo menzionati il Trebbiano di Valdarno di sopra, i vini «di San Giovanni et Figghine», il Greco di San Gimignano del quale si lamenta la scarsità («è un gran peccato che questo luogo non ne faccia assai»), il vino di Montepulciano «perfettissimo tanto il verno quanto la state, et meglio è il rosso la state», il vino del Casentino e quello di Cortona, il quale «è un perfetto vino tanto il bianco quanto il rosso, ma meglio il bianco che pare essere Trebbiano, ma non in quella sottigliezza».

I vini del Lazio – come quelli di Tolfa, Caprarola, Bagnaia, Anguillara e Bracciano – sono giudicati sostanzialmente buoni, ma per Lancerio il primato spetta al vino di Monterano del quale, afferma, «non

habbi pari bevanda in tutta Italia». Un vero “vino da papa”, e vale la pena di riportarne la descrizione che ne dà il nostro bottigliere: «In questo vino sono tutte le proprietà che possa e debba avere un vino, in esso è colore, odore et sapore, l'odore di viola mammola, quando comincia la sua stagione, il colore è di finissimo rubino, ed è saporito che lascia la bocca, come se uno avesse bevuto o mangiato la più moscata cosa che si possa. Esso ha una venetta di dolce, con un mordente tanto soave che fa lagrimare d'allegrezza, bevendolo. Esso è digestivo, esso aperitivo, esso nutritivo et cordiale, sicché, secondo me, un Signore non può bere migliore bevanda di questo vino. Di tale vino se ne può bere assai a tutto pasto, che mai non fa male, anzi, ancorché sia rosso, purga il ventre, sicché bevutolo è digestivo. Di tale vino Sua Santità beveva volentieri et assai, et cominciava alli primi vini novi. Et il principio era a S. Martino che prima non havria provato vino novo, non che bevutone, et continuava a bere a tutto il Maggio delli dolci, et anco, se si salvavano, ne beveva a tutto Luglio. Et gli asciutti beveva nella stagione rimanente. Di tali vini molti Prelati vorriano bere, ma per essere il luogo picciolo, vi si fa poco vino, onde bisogna che habbino pazienza». Un vino dunque esclusivo, riservato alla persona del Papa, e che i prelati della Corte Romana devono solo sospirare.

Fra gli altri vini del Lazio si valutano quelli di Albano, di Frascati, di Ariccia (Della Riccia), di Monterosso, di Castel Gandolfo, della Magliana.

Apprezzati soprattutto d'estate i vini di Terracina che «Sua Santità beveva alcuna volta nel mese di agosto, e ne havria bevuto di settembre, ma nel suo pontificato non si trovò mai di tale mese a Roma. [...] Sua Santità diceva essere buona bevanda, massime la sera alli grandissimi caldi. Sono ancora questi vini stimati assai dalli cortigiani, sì ancora dagli osti, che si accompagnano col romanesco et pigliano concia di chiara. Et volentieri li cortigiani, notari, et copisti, corrono la sera per la foglietta». Un divertente commento, di colore locale romanesco, cui segue peraltro una recensione non del tutto positiva per i vini romani, non graditi al Papa: «Di tal vino S. S. non beveva volentieri et diceva essere mala bevanda et trista per lo stomaco».

Grande spazio e favorevole giudizio nella trattazione occupano i vini dell'Italia meridionale – ben ventidue su cinquantacinque – dalla Campania alla Sicilia, con particolare riguardo ai vini “greco” di Posillipo, Ischia, Torre Annunziata, Nola e Somma Vesuviana. Proprio al vino di Somma Vesuviana andava la predilezione del pontefice, tanto da consumarlo frequentemente e da adoperarlo anche in modi atipici e piuttosto inconsueti: «Sua Santità usava di continuo beverne ad ogni pasto, per una o per due volte, quando era nella sua perfezione et anchora ne voleva nelli suoi viaggi. Si perché tale vino non pate il travaglio, sì perché ne voleva per bagnarsi gli occhi mattina, et anco per bagnarsi le parti virili, ma voleva che fosse di 6 od 8 anni, che era più perfetto». Quest'ultimo uso improprio del vino – che tuttavia all'epoca faceva parte dei suoi usi anche terapeutici e igienici – fu oggetto alla fine dell'Ottocento di particolari stoccate sui giornali satirici e anticlericali.

Infine, i vini siciliani bianchi e rossi sono in parte criticati, il bianco perché pur avendo «un colore bellissimo et odore grandissimo», con l'acqua «subito perde il suo profumo et odore ed ogni poca acqua l'ammazza»; peraltro «è buono a bere il rosso nell'autunno e il bianco alli caldi grandissimi». Entrambi però «hanno un difetto, che alli caldi sobbollono, et alli freddi imbalordiscono et mutano di colore». Ne consegue che il pontefice non apprezzava particolarmente tali vini. Sui vini siciliani merita di essere riferito il commento del professor Ferraro, curatore dell'edizione, secondo il quale «se Sua Santità Paolo III avesse bevuto del Marsala delle Società Ingham e Florio, e dei vini di Milazzo, resi famosi specialmente per gli studi del signor comm. Stefano Zirilli, non avrebbe certo dato un così sfavorevole giudizio dei vini Siciliani».

In conclusione, il pregevole trattato di Sante Lancerio ci permette di entrare nella interiorità della mensa pontificia al tempo di Paolo III, di conoscerne gusti vinicoli e idiosincrasie, e attraverso i commenti del bottigliere personale (o segreto, come anche veniva definito) di avvicinarci alla cultura enologica del periodo.

Attraverso la documentazione d'archivio e bibliografica si potrebbero ulteriormente seguire le preferenze enotriche dei pontefici nei secoli successivi. Tuttavia papa Pio VII, con motoproprio del 20 novembre

1800, abolì vari incarichi della sua casa, fra cui anche quello di bottigliere. Ma certo non venne meno il piacere del bere e non mancò il necessario approvvigionamento, se Giuseppe Gioachino Belli ne fece oggetto di un suo sonetto, intitolato proprio *La cantina der Papa*:

Mentre stavo guardanno la cuscina
e pensavo lassù ccome se maggna,
è passato er zor Prospero Cuccagna
cionnolanno le chiave de cantina.

E nnoi appreso. Che vvòi vede, Nina!
nun ce la pò, pper dio, piazza de Spaggna.
E llí ccipro, e llí orvieto, e llí ssciampaggna,
e mmàliga, e ggenzano, e ggranatina...

«Brungia», dico, «che bbona libreria!
Che bell'archivio d'editti e de bbolle!
Che oratorio! Che bbrava sagristia!

E ssenza ajjuto de todeschi e russi
se pò er Papa assciugà ttutte st'impolle?».
Disce: «Tra ppranzo e mmessa? Eh, cce ne fussi».

E in un altro sonetto – *Le regole contro l'imbriacature* – sempre il Belli asserirà:

L'imbriacasse è peggio assai fratello,
che avè addosso er peccato originale.
Co' li fumi der vino p'er cervello
l'omo nun è ppiù omo, è un animale.

Chi ss'accorge che 'r beve je fa mmale,
o ha da dismette o ccia d'annà bberbello,
e nnò spigne bbucale co' bbucale
e addossà ccaratello a ccaratello.

Ma ccazzo, eh ffate com'er Padre Santo

che in st'affari che cqui, ssenza contrasto
pò dà rregola ar Monno tutto quanto.

Sì, vvìa, sta cosa è vvera, statte quieto:
Lui nun vò che bbottije a tutto pasto,
ma ll'innacqua però ccor vin d'Orvieto.

Oggi il *bibamus papaliter* è divenuta una laica espressione conviviale, e quindi, in conclusione, vorremmo invitare tutti gli autori e i lettori dell'*Apollo buongustaio* ad alzare il calice con noi, con questo allegro brindisi: *bibamus papaliter*!



L'oste for de porta

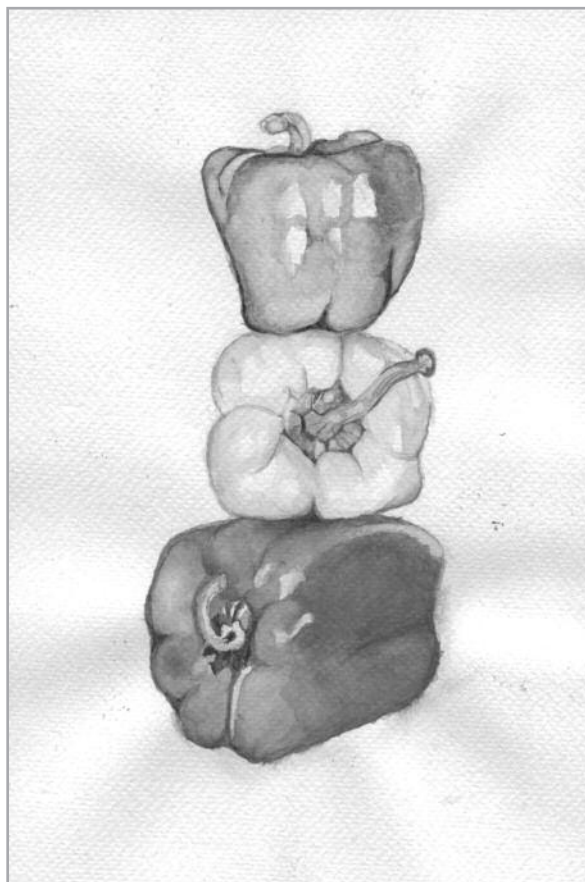
Che commanna ir signore? Una frittata?
De quant'ova? De quattro? Giovannino
va' de là, pîa quattr'ova de giornata.
De giornata? Sò tutte cor purcino.

Sta' zitto; ce pens'io; na pizzicata
de pepe e se confonne er sor paino.
Damme lo strutto. – Nonna ce s'è ontata
le scarpe. – Damme l'ojo der lumino.

Accidentacci! Pe stà attenta ar gatto
l'ho arivortata co' sto piatto sporco.
Movete, fremma, damme 'n antro piatto,

A vò. Vardà, vardà! Mo ve c'è ita
na mosca. – Lassa fà s'ingrassa er porco -
Cameriere ti sbrighi? – Ecch'è servita.

La tavola nei secoli



Il cibo ma non solo: essere seduti intorno a un tavolo richiama in primo luogo la famiglia, lo stare insieme, il condividere. A tavola si prendono decisioni importanti, si concludono affari, si determinano destini, si celebrano eventi, nascono amicizie e amori. Mensa come pranzo condiviso nei momenti importanti della vita, quali la nascita, la laurea, il primo impiego, il matrimonio, in talune società anche il momento ultimo; nelle culture contadine per festeggiare la fine della vendemmia o l'uccisione del maiale; nella nostra tradizione cristiana la cena e il pranzo di Natale.

Attraverso il cibo si rivelano gusti e sapori, storie e saperi, personali e collettivi. Esso è conoscenza, tradizioni, cultura e, soprattutto, condivisione. Grandi autori classici, da Omero a Shakespeare, raccontano di momenti conviviali. Numerose anche le mense che, nella narrazione evangelica, hanno al centro il cibo condiviso: è il grande insegnamento della parabola della moltiplicazione dei pani e dei pesci, delle nozze di Cana, dell'Ultima Cena e anche del pranzo di Gesù con pubblicani e peccatori.

Nell'antica Grecia il pasto principale era detto *logodeipnon* (banchetto di parole). «Non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme» afferma Plutarco nelle *Dispute conviviali*. La parola convivio (dal latino *cum-vivere*) coniuga il vivere e il mangiare insieme. «A tutti i livelli sociali la partecipazione alla mensa comune è il primo segno di appartenenza al gruppo», scrive Massimo Montanari, storico dell'alimentazione.

Sono cambiati i tempi e i luoghi in cui si consuma il cibo: ora, in media, un pasto al giorno avviene fuori casa. Una volta la madre passava ore e ore in cucina, affermando così il proprio ruolo di madre nutrice, fulcro della famiglia. Ora, invece, anche le preparazioni più complesse e tradizionali (fare la pasta, il pane, il *cous cous*) sono

svolte da macchine.

Nelle società cristiane la croce viene spesso associata al cibo. Ci si fa (o si faceva) il segno della croce prima di mangiare. La pagnotta porta una croce sulla crosta (che permette anche una migliore lievitazione). Nel mondo islamico si macellano gli animali e si inizia il pasto, *bismillah*, nel nome di Allah.

Il tempo e lo spazio della condivisione nelle società occidentali è rappresentato dalla tavola imbandita. Una carrellata di tavole imbandite attraverso i secoli.

Il banchetto rinascimentale è una forma d'arte che unisce il gusto dello spettacolo alla musica e alla tavola. È una rappresentazione del potere che si esprime per mezzo dell'ostentazione dei simboli attraverso i quali è esaltata la grandezza del principe: il suo palazzo e la sua tavola.

Questa forma d'arte, dove trionfa la magnificenza, si diffonde alle corti del Nord Italia con il matrimonio di Ercole I d'Este ed Eleonora d'Aragona nel 1473. Raggiunge poi i massimi vertici di raffinatezza nel periodo compreso tra il regno di Ercole II e quello dell'ultimo duca di Ferrara Alfonso II, allorché Ferrara era definita «la prima città veramente moderna in Europa».

Oltre agli spettacolari allestimenti e alle composizioni culinarie artistiche, il banchetto rinascimentale è caratterizzato dall'«arte del bel servire».

Il banchetto è spesso preceduto da una giostra, un palio, una corsa all'anello, un gioco dell'oca, mascherate e moresche (quando l'evento coincide con il Carnevale) o un corteo fastoso con carri e archi trionfali attraverso la città.

Le sale del palazzo sono abbellite in modo da offrire ai convitati uno scenario fiabesco. L'inizio del banchetto vero e proprio è annunciato al suono di trombe e tamburini che si ripete a ogni nuova portata. Era usanza invitare al banchetto un pubblico di spettatori. Il numero di portate poteva essere impressionante.

Il primo testo che descrive in dettaglio l'allestimento della tavola rinascimentale si trova ne *Il libro de cozina*, di Robert de Nola, all'inizio

del XVI secolo. Oltre alle fonti iconografiche, anche gli scalchi Cristoforo da Messisbugo, Giacomo Grana, Vincenzo Cervio e Giovan Battista Rossetti forniscono cronache precise.

L'arredo per la tavola e per le credenze è spesso disegnato e realizzato da grandi artisti come Leonardo da Vinci, Benvenuto Cellini, Tiziano, Giulio Romano, Andrea del Sarto.

Nella gastronomia rinascimentale, il più significativo degli *status symbol* della tavola era lo zucchero (anche chiamato «polvere di Cipro»), che poteva rivestire e abbellire ogni sorta di cibo, in particolare i dolci, che venivano presentati in tavola sotto forma di incredibili opere di oreficeria. E, nella scelta dello zucchero, il medico, botanico e poeta Castore Durante consigliava che il migliore doveva essere «bianchissimo, grave, sodo e durissimo da spezzare».

Le rappresentazioni teatrali fanno parte degli intermezzi dei conviti. Famose le opere di Pietro Aretino, Ludovico Ariosto e Ruzante.

Il Seicento barocco seppe fare del banchetto non più semplicemente «un affar di cucina» ma piuttosto l'organizzazione di una festa complessa, il cui fine era il raggiungimento di un piacere estetico percepito non solo con il palato ma anche con la vista, l'udito e lo spirito.

Vivande elaboratissime, sature di profumi, colori, fantasticherie, volte più a catturare l'attenzione del convitato che a ingozzarlo: nel banchetto barocco tutto diveniva spettacolo, il piacere del convitato non stava solo nell'assaggio di elaborate vivande o di pregiati vini, ma anche nella partecipazione in veste di attore-spettatore a una sorta di commedia senza canovaccio ispirata al mondo della mitologia greca.

Sulle ali della fantasia, sorgevano davanti ai convitati scenari sorprendenti, si aprivano spettacoli inaspettati, si servivano pietanze trionfali: forme e colori stupefacenti che riproducevano anche a tavola quel gusto per il meraviglioso e l'eccezionale che dominava nell'arte, dalla pittura alla scultura, all'architettura.

Si trattava, ovviamente, dell'organizzazione di una macchina dispendiosissima dal punto di vista delle energie e delle risorse economiche, ma dalla precisa finalità politica e sociale: l'affermazione del rango del signore.

La differenza tra le classi si esprimeva prima di tutto nel tipo di alimentazione. Mentre le verdure e i legumi erano il cibo del popolo, l'alimentazione delle classi nobili era composta da cibi costosi e raffinati.

Il gusto dolce-acido dominava in tutta la cucina, dall'inizio alla fine del banchetto. La distinzione salato/dolce si affermerà infatti solo a partire dal Settecento quando, con la decadenza politica dei regnanti in Italia, anche i cuochi italiani, fino a quel momento modello di riferimento per le corti europee, cederanno lo scettro ai cugini d'oltralpe. Nella cucina barocca si faceva abbondante uso dello zucchero perché rappresentava una materia prima costosa e quindi sinonimo di raffinatezza. Analogamente per le spezie, curative, costose e provenienti da paesi esotici e lontani.

Secondo la cultura dell'epoca il cibo non rappresentava un argomento interessante e degno di un nobile. Al contrario, disquisire di vini, saperli apprezzare e abbinare alle diverse pietanze faceva parte integrante del sapere aristocratico.

Il Settecento è il secolo della "rivoluzione agricola". Si diffondono e vengono universalmente accettate alcune coltivazioni fino ad allora poco utilizzate: il riso, il grano saraceno, il mais e la patata. *Il Banchetto* di Pietro Longhi e la *Famiglia di contadini a mensa* di Giandomenico Tiepolo raffigurano le differenti scene conviviali dell'epoca.

Alcune curiosità. Sotto forma di polenta il mais fu l'alimento base delle tavole dei contadini, soprattutto in Italia settentrionale. Soltanto alla fine del Settecento la coltivazione a scopo alimentare del pomodoro – introdotto in Europa dagli spagnoli – conobbe un forte impulso, principalmente nell'Italia meridionale. In Italia, la pasta come prodotto artigianale ha avuto origine nel Settecento a Napoli, favorito dal clima del Sud Italia che consentiva l'essiccamento naturale delle paste. Le patatine fritte sono nate nel Seicento a Namur, in Belgio, e nel Settecento divennero di gran moda a Parigi. La cioccolata divenne la bevanda preferita dai nobili che la gustavano in più momenti della giornata in tazzine in porcellana. Il caffè divenne ben presto alla portata di tutte le tasche e, sull'esempio dei primi locali parigini, servito in ri-

vendite specifiche chiamate «caffè», che ispirarono a Pietro Verri la denominazione della sua rivista – «Il Caffè» – fondata nel 1764. *Buffet* deriva dal nome del cuoco di Francesco I, Pierre Buffet. Nel Settecento il «buffet di servizio» veniva utilizzato per appoggiarvi le vivande fredde. La meringa è stata ideata a Meiringen (Svizzera) da un pasticcere italiano di nome Gasparini per Maria Leszczyńska di Polonia e consorte del re Luigi XV. A Versailles ebbe un immediato successo. Il pan di Spagna, base per eccellenza di molti dolci, fu inventato tra il 1746 e il 1749 dai cuochi al seguito di Domenico Pallavicini, ambasciatore genovese alla corte di Francia.

Il babà, inventato in Francia, arrivò a Napoli sul finire del secolo al seguito della regina Maria Carolina d'Austria, sorella di Maria Antonietta. Il ragù cominciò a diventare "rosso" grazie alla salsa di pomodoro nella Napoli del Settecento. Il nome è dovuto all'influenza dei cuochi francesi alla corte dei Borboni: da allora, la cucina partenopea si arricchì di ragù, sartù, gattò, crochè e purè. Il gelato si diffuse dalla metà del Seicento grazie a Francesco Procopio de' Coltelli che da Aci Trezza si trasferì a Parigi dove inaugurò il Café Le Procope (ancora oggi uno dei ritrovi più noti di Parigi), che ebbe enorme successo e fama grazie all'invenzione del sorbetto.

Altre spigolature. Nel 1708 la principessa Elisabetta Cristina di Brunswick, poi divenuta imperatrice a seguito del matrimonio nel 1720 con Carlo VI, sostò a Parabiago (hinterland milanese), ospite dei padri cistercensi di Sant'Ambrogio della Vittoria. La lista delle compere e delle spese effettuate in quella circostanza dai monaci ci dà un'idea dello sfarzo e dei gusti del tempo. Costo totale 5274 lire, 3 soldi, 3 denari; 1148 lire e 15 scudi soltanto per l'acquisto dei 177 chilogrammi di pesce! Basti pensare che 5274 lire del 1861 varrebbero ora oltre 25.000 euro!

Con il «servizio alla francese» si disponevano sulla tavola, prima che i commensali entrassero, tutti i piatti contemporaneamente: quelli caldi su scaldavivande, quelli freddi su maestose ed elaborate credenze.

Si era soliti cominciare dalla portata più vicina. Non erano presenti

i bicchieri, poiché non c'era sufficiente posto sulla tavola, che aveva una forma a ferro di cavallo per permettere ai servitori di versare da bere liberamente. Una cognata di Luigi XIV descrisse un pranzo tipo del re, che prevedeva: quattro diversi tipi di zuppe, un fagiano, un montone, prosciutto con semi di garofano, pasticceria e uova sode, tanto amate dal sovrano, che ne mangiava anche una dozzina al giorno. Essendo così diffusa la carne nei banchetti, erano anche molto diffuse malattie come la gotta, che provocava un ingrossamento delle ginocchia e delle caviglie.

I banchetti di corte avevano durata molto lunga, anche di due o tre giorni, ed erano considerati come veri e propri spettacoli teatrali, durante i quali erano presenti architetture e decorazioni effimere, che venivano quindi rimosse al termine dell'evento.

Come sarà il cibo degli anni a venire? Quello degli astronauti? E la tavola? Apparecchiata con i cartoni delle consegne a domicilio?

Dopo questo *excursus* storico sulla tavola nei secoli, vorrei concludere richiamando le riflessioni iniziali. Attorno alla tavola si rivela l'umanità che, a qualsiasi latitudine, in ogni epoca, in qualunque circostanza, riesce ad abbattere i muri, rompere i silenzi, fino ad abbracciare anche il proprio nemico.

Mario Rigoni Stern racconta mirabilmente questo sussulto di umanità ne *Il sergente nella neve*: «Busso alla porta di un'isba. Entro. Vi sono dei soldati russi. Dei prigionieri? No. Sono armati. Con la stella rossa sul berretto! Io ho in mano il fucile. Li guardo impietrito. Essi stanno mangiando attorno alla tavola. Prendono il cibo con il cucchiaino di legno da una zuppiera comune... Vi sono anche delle donne. Una prende un piatto, lo riempie di latte e miglio, con un mestolo, dalla zuppiera di tutti, e me lo porge. Io faccio un passo avanti, mi metto il fucile in spalla e mangio. Il tempo non esiste più. I soldati russi mi guardano. Le donne mi guardano. I bambini mi guardano. Nessuno fiata. C'è solo il rumore del mio cucchiaino nel piatto. E d'ogni mia boccata. “*Spaziba*”, dico quando ho finito. E la donna prende dalle mie mani il piatto vuoto... Così è successo. Ora non lo trovo affatto strano, a pensarvi, ma naturale di quella naturalezza che una volta dev'esservi stata tra gli

uomini... In quell'isba si era creata... un'armonia che non era un armistizio... Una volta tanto le circostanze avevano portato degli uomini a saper restare uomini».

Potenza della tavola, sempre attuale e benaugurante!

Mangiare a Ladispoli



Scende la sera. Scende la sera estiva anche a Ladispoli quando la spiaggia nerissima (o lodata come tale) diventa deserta; gli ultimi bagnanti smontano le loro attrezzature. È l'ora di piccoli fuochi che nella notte splendono di insolita vivezza. Intorno si distinguono ombre inquiete intente a preparare una cenetta alternativa. Chi sono? Vetero-romantici, neo-fagottari, extracomunitari, giovani in cerca di nuove esperienze, comparse di un film felliniano?

Si potrebbe ascrivere questo fatto a un'episodica marginalità, a un folklore retrivo e fuori dalle regole. Ma poi ci si accorge che il fenomeno è più ampio, come insegnano le notti ferragostane quando le spiagge ladispolane sono letteralmente messe a ferro e fuoco.

Rimane il fatto che il mangiare all'aperto, un tempo relegato a fasce sociali meno abbienti e dettato dall'improvvisazione di chi non si poteva permettere un locale riparato e attrezzato, ha contagiato anche Ladispoli e ha trovato di recente una consacrazione e un nome altisonante, mutuato dalla lingua della "perfida Albione": lo *street food*.

Ma poi perché stare al chiuso, quando le tavole imbandite da ristoranti e pizzerie debordano con gazebi e tavolini non solo dalle piazze e occupano soprattutto marciapiedi ma anche gli spazi istituzionalmente destinati al parcheggio delle autovetture?

E veniamo a quello che dovrebbe essere il fulcro della ristorazione ladispolana: le strutture balneari, dove la cucina è una (sperimentata) tradizione. Che bello mangiare godendosi uno splendido tramonto sul mare mentre la brezza della sera ti accarezza! Purtroppo non tutti gli edifici balneari si sono rinnovati e alcuni datano l'età di costruzione al periodo postbellico.

In ogni caso non tutti i ristoranti e le pizzerie sul mare mi sembra che siano molto attrezzati a sopportare l'autentica onda d'urto di bagnanti, gitanti e turisti – una vera folla – e in continuo aumento.

Pur vantando la città balneare una vasta gamma di locali e che, in alcuni casi, meritano qualche nota di apprezzamento, troppo spesso ho avuto l'impressione di dovermi confrontare con una cucina senza fantasia, senza creatività e soprattutto senza identità. Diciamolo francamente: per quali motivi (vantati o millantati) il turista dovrebbe scegliere la ristorazione ladispolana e per quali motivi dovrebbe essere preferibile a quelle delle località vicine?

E per il servizio sollevo un'altra lamentazione: è un ricorrersi di camerieri tra tavoli affollati da una marea di gente appena uscita gocciolante dalle acque salubri di questo angolo di costa laziale. Ma a Ladispoli, tra i fornelli e i tavoli, non dovrebbero esserci i diplomati del prestigioso istituto locale turistico-alberghiero?

Sempre più di rado mi capita che mi venga servita una vivanda confezionata con ingredienti che provengono da quella generosa e fertile terra etrusca, ricca di uliveti e frutteti, che si stende appena fuori dall'area delle costruzioni urbane.

Da accurate indagini da me svolte, a base di assaggi, soste ipercaloriche, amare abbuffate, non vado lontano dal vero nell'affermare che la *nouvelle cuisine* non goda di molto credito da queste parti.

Un parziale "riscatto" a un panorama piuttosto deludente è adombrabile in occasione della Sagra del Carciofo Romanesco, quando lo splendido ortaggio, non tutto ladispolano, si sposa con il pescato, non tutto locale, e a prezzi contenuti; allora si possono mettere sotto i denti manicaretti, e a volte vere e proprie leccornie, altrove solo vagamente pensabili.

Quando è così ritorno alle fraschette di Cerveteri, su per salita, bordeggiata dai giardini della Rimembranza e segnalate da una vistosa frasca di alloro non apparentata a quella di zanelliana memoria: «Odio l'allor...», per intenderci.

Posso credere e raccontare che qui il vino è proprio il prodotto della vigna del titolare della rivendita e proviene dai Colli Ceriti ed esce orgoglioso dalle botti seminascolte nell'umida cantina.

E ti ritrovi tra anziani bevitori, dalle gote rubizze, che sul lungo tavolaccio, tra un sorso e l'altro del magnifico licor, raccontano, in stretto

vernacolo, le loro storie di amori giovanili, di pettegolezzi strapaesani, di fantastiche cacce al cinghiale.

Diventi partecipe (anche se non protagonista) di un mondo, di un'atmosfera, di un ambiente.

Ma, fraschette a parte, il panorama attuale della ristorazione cerveterana è piuttosto deludente, "globalizzato", e risente di una clientela, che, con beneficio d'inventario, possiamo definire turistica.

Qualche notazione per concludere. Tengo fede a un mio principio: con buona pace di esegeti, analisti e dei "Veronelli" d'annata o di gior-nata (*Slow Food* compresa), con buona pace di "misuratori" di tassi glicemici, di colesterolo e di trigliceridi, il mangiare fuori casa (spesso un'esigenza più che una moda) è un fatto di cultura e di politica.

Spigolature gastronomiche dai versi di Vito Mercadante e Nino Martoglio



Dal canzoniere di Vito Mercadante, *Focu di Muncibeddu* (1910), e dalla raccolta poetica di Nino Martoglio, *Centona* (1907), emergono aspetti diversi della vita popolare siciliana, che sono un riflesso della diversa personalità e vocazione letteraria dei due autori: lirica, Mercadante; teatrale, Martoglio, oltre che del diverso ambiente fonte della loro ispirazione: il montano paese di Prizzi (PA), luogo natale di Mercadante; la Catania dei quartieri popolari quanto a Martoglio.

Vito Mercadante veste in *Focu di Muncibeddu* i panni di un contadino di Prizzi, sviluppando nelle tre sezioni dell'opera (*Spera di suli*, *Li Passioni*, *La China*) sullo sfondo della vita quotidiana e dei problemi sociali del tempo (*Li passioni*), una storia d'amore dal suo sorgere (*Spera di suli*) alla sua fine per la malattia e morte per tisi della fanciulla amata, *Nuzza* (*La China*), con riferimento autobiografico alla morte reale della sua fidanzata ventottenne. Al sogno dell'amore prima, e al "lutto" poi (*Oh lamparigghia chi ti sta 'astutannu* [spegnendo]), fa da scenario la Sicilia, terra generosa per l'oru delle sue zolfare e soprattutto per la qualità del suo olio, vino, grano, ma che per l'egoismo e lo sfruttamento dei possidenti, e le colpe e l'insufficiente intervento dello Stato, sprema *li figghi [soi] finu a la morti* o li costringe a emigrare. Un'opera quella di Mercadante a forti tinte chiaroscurali, come il vulcano Etna: *Muncibeddu, duni e levi... oggi ciuri e vinu e canti* (per le pendici ricche di vigne e oliveti) / *e dumani lutti e chianti!*

Tralasciando qui la storia d'amore e la questione sociale, e focalizzando il "costume" popolare, risalta dai versi il pittoresco della vita rurale di Prizzi con la sua fondamentale sanità morale. Particolare rilevanza vi hanno l'evento "nozze" e il mito della *casuzza*/nido/chiesa tra i mandorli, che si sogna prospera di beni rustici: giare di olio e botti di vino, frumento, miele, galline, colombe, cotogne, fichidindia

grossi di seconda fioritura (nati cioè dopo che sono stati *scuzzulati* [tolti] i fiori della prima), pere, melagrane, pigne e, pendenti dal tetto, ciocche di sorbe e lazzeruoli e gli immancabili piparoli.

Il piccante è sapore irrinunciabile della cucina popolare e torna ciclicamente nei testi. La preparazione comunitaria ad esempio del pane nel quartiere, con la *bona farina cirnuta* e impastata dalla giovane Nuzza, che si avvale dell'aiuto della madre, che con il forcone rivolta il fuoco, e di vicine *pussenti* che con l'asta di legno (*lu sbriguni*) maciullano la pasta sulla gramola (*lu scanaturi*), offre l'occasione per approntare una *tabbischredda* (focaccia piatta) condita con origano, un *tanti* [un po'] di *piparolu*, *sarduzza salata*, *ogghiu biunnu* (olio biondo) *lu cchiù finu* e caciocavallo grattugiato, *tabbisca* che è il compenso atteso dalle vicine (*li vicini su' cuntenti... e li labbra su' lucenti, / e li facci arrussicati*), ma dà gioia e godimento anche allo scemo del paese che *'ncugna* (s'avvicina) e ridi. *Lu ciauru divinu della focaccia che ha arrisbbighiatu i morti* precede quello trionfale, finale, del pane, che *fa firmari li genti 'ntra la strata: chi pani d'oru, chi scrima* (screpolatura) *e sapuri!*

E altri momenti di pasti o riti collettivi registra compiaciuto il poeta, come dopo la raccolta delle olive, al frantoio (*trappitu*), quando si fa la prova dell'olio nuovo sulle fette di *pani arrustutu*. *Chi gustu e poi chi oduri!*, sottolinea, al punto che pure i cani *cudianu* (scodinzolano) e *sbadighianu*. Oppure nella *massaria*, in una serata *friddusa* con la tramontana, dove la minestra viene approntata per lo zzu *Turi, che sbadighia cu la vacca comu un furnu / ca la panza ci gattighia* (lo solletica), e per i sette omini della squadra di lavoratori che in quel tepore stanno finalmente riposando le braccia, minestra preparata dalle donne (*tu e tò matri* – precisa Mercadante – muovendovi *lesti lesti 'ntra lu scuru, umbri di fati [fate] / ccà vinuti, mi pariti*), le quali, da esperte, hanno prima fatto cuocere fagioli e lenticchie, poi appena l'acqua fa li *campaneddi* (bolle) / *cu na gioia murmurusa*, aggiungono finocchi *viridi nichì sarvagioli*, che cuociono un po' con fave e fagioli, e infine *li lasagni*, confezionate da loro già la mattina. Anche nella massaria si diffonde accattivante l'odore, i piatti *fumulianu* sulla tavola, la gatta

eccitata comu foddì miagulia e si fa avanti affamato pure *baruni*, il mastino.

E non poteva mancare altrove, sullo sfondo del paese, l'elogio del vino *priziusu* dovuto alla sapiente potatura: *santu vinu, allegra cori, / trasparenti, vivu e forti, / chi sullevi a cu' è chi mori, / chi risusciti li morti*. Quel vino annota l'autore che spesso ci ritornano conciato a 5 lire al bicchiere in bottiglie forestiere, mentre *lassatu simpriciuni / 'ntra sti vutti (botti) paisani / chi alligria a ogni vuccuni* (sorso), *chi schiticchi juculani* (pranzi festosi fra amici)!

Dei vari prodotti dei campi Mercadante indugia a registrare anche la qualità: quanto al grano, *lu rialforti*, il migliore, che al momento della trebbiatura l'autore celebra liricamente (per il suo senso profondo del mistero della Vita che scorre nelle vene della terra) in una luminosa quartina: *comu una trizza d'oru biunna biunna / di la pala eccu cadi lu frumentu, / di la pala chi vola, cadi e abbunna* (sic), / *la ciusca* (la pula) *vola arrassu* (lontano) *cu lu ventu*; delle olive, raccolte dalle donne intirizzate ma un poco rinfrancatesi all'affacciarsi di un *suli murtacinu* (tenue), distingue le qualità *paturmisa e parmalora / ch'è cosa veru ca si po' salari*; dei vitigni, si sofferma sulla santa *'nzolia biniditta* (per la marsala che se ne ricava) che a tavola e nelle feste *adduma* (accende, facendoli salire di giri) anche la *birritta* (il berretto) *di li nanni [nonni] ntra li testi*.

Una bottiglia di marsala figura fra i premi ricchi e *licchi* che pendono dall'albero della cuccagna assieme a due *fascetti* di ricotte, un *gadduzzu* (galletto) e un *cunigghiu vivu chi a la ciappula* (trappola) *ngagghiò*, e l'innamorato ne conquista gloriosamente e arditamente la cima con gli occhi alla sua Nuzza, a cui lancerà dall'alto il mazzetto di rose e violacciocche. Nella notte di Natale, mentre si spillano nelle case le botti al suono delle campane, anche il pecoraio solo nel suo *pagghiaru* (capanna) festeggia con un fiasco e con un grosso *vucciddu* (dolce farcito di fichi secchi, uva passa e noci) e non è da trascurare la notazione, pure essa saporosa di vita rusticana, che il Bambinello che *nasciù 'ntra la pagghia e ntra lu fenu comu un veru puvireddu / pari fattu cu la tuma* (formaggio fresco pecorino) *e cu la scuma di lu latti*.

Analogamente il pellegrinaggio al santuario di Tagliavia, dove l'innamorato sogna di andare con l'amata e l'asinella parata a festa con *scocchi e giumma* alla sella, trova nelle bancarelle i suoi caratteristici prodotti alimentari e giochi: *nuciddi* (nocciole), varietà di torroni quale la *cubbaita* (torrone confezionato con mandorle o sesamo o ceci abbrustoliti), *trummetti* e *pupiddi*. E tutti i lavori stagionali, minutamente descritti, sono una celebrazione della fatica dura dell'uomo e delle sue semplici gioie (vedi il *frummentu biunnu, jittatu a manati / a li dui ziti e a l'accumpagnamentu*, cioè al corteo nuziale) e della generosità della terra bene curata: già *a chiurma trappitara / vidi l'ogghiu ch'è funtana* (sic).

Diverso nel timbro e nelle immagini il "realismo" di Martoglio, giornalista, poeta, autore di teatro e regista cinematografico, che non dà una struttura unitaria alla raccolta *Centona*. In essa, come dal titolo e come scriveva a Capuana nel 1906, l'autore "riunisce" in sezioni distinte tutte le sue cosucce dialettali edite fino ad allora, e altre inedite. Non vi canta la "sua" donna, ma donne diverse atteggiare secondo la tradizione amorosa isolana, o colte dal vivo, perché il suo tratto caratteristico, vivo e felice, comico e brioso, è mettere in scena, attraverso sonetti dialogati, tipi e ambienti specifici: i mafiosi di città e di campagna, giocatori di briscola e tressette, ubriachi *scienti* (saputi), ciarlatani di piazza, donnette pettegole e litigiose, il mondo dei cantastorie e dei *pupari*. E le sparse notazioni gastronomiche aggiungono colore e vitalità al tutto. Così Catania, con le sue piazze e strade, la festa di Sant'Aita, le *nuveni* e i *ciaramiddara* di Natale, i *vamparigghi* (fuochi) dell'Ascensione, li *ziti* a passeggio nella Villa Bellini, non può mancare dei suoi venditori di nocciole (*nuciddara*) o di *calia* (ceci abbrustoliti), dei suoi *friituri* (friggitori) e *cacucciulara* (venditori di carciofi lessati) nella via, dell'acqua/bibita, *frisca e annivata* e effervescente di Paternò, con dentro spremuto il succo di limone, o del gelato *scialacori*, *duru e ammanticatu*.

Nel gergo dei mafiosi anche lo *smaccu* offensivo al rivale che scoppia di bile si infiora di espressioni che alludono al bere, quali: *aspittati ca v'accattu* (vi compro) *'na gazzusa*, oppure *ca vi stuppu* (sturo) *un*

ponciu (ponce), bevande che sarcasticamente dovrebbero "calmare" l'offeso. Nel teatrino dei pupi fra recitazione, commenti sonori degli spettatori e risse improvvise, anche cruento, è una presenza fissa don Filici detto don Salarinu (Saladino) che vende acqua e *zammù* (anice) e cartocci pieni di *simenza* (semi di zucca abbrustolita) contrattando vivacemente sul prezzo: *A vah, i du' sordi, ch'è cc'a curmatura* (è colmo)! Alla pescheria il giro di battute sul costo e l'acquisto del pesce sul bancone (*palamitu*, triglie d'alga, *sangusu*) coinvolge il cliente, il venditore (marinato – dice questi – con *agghiu acitu menta il palamitu diventa un piattu propria arriali* [proprio regale]) e il fattorino improvvisato, scamiciato e scalzo, che si offre servizievole con il paniere per portare l'acquisto fino a casa, ma viene cacciato via malamente: *E leviti d'u menzu!* – lo sgrida il venditore – *N'o vidi ca s'u metti nt'o giornali* (che l'incarta)!

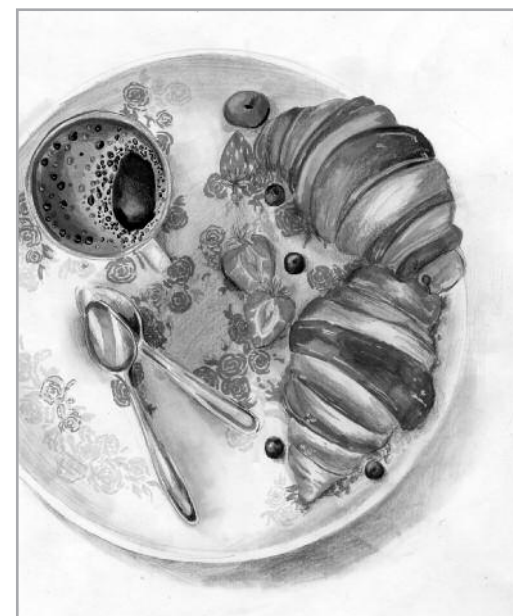
In un cortile, è ora la comare, che ha rubato una pollastra all'altra e lo nega sfacciatamente (*Stravidiu, cummari!*), che si busca la *jastima* (maledizione) della danneggiata: *cancrena* (cancro) *nt'o stomacu v'ha fari!*; ora è un'altra che sfoga contro la scroccona, che torna a chiedere becchime, quattro spicchi d'aglio, *rapè*, formaggio, olio, e sentendo odore di coniglio nel tegame, si autoinvita: *Vuliti nenti cchiù?* – le ribatte la vicina impermalita – *Mi meravigghiu! / Pri 'mpigna* (faccia tosta) *siti peju di lu scogghiu [scoglio] / E cu' mi ci purtò 'ntra stu curtigghiu?* La serva insoddisfatta della padrona tirchia e assillante parla del caffè che deve preparare all'alba al signorino, *cafè che è acqua acculurata* [colorata] / *fatta di sucu d'orzu e 'n cucchiarinu / di testa di cicoria atturrata* (tostata), e se la padrona la rimprovera per il gabinetto che puzza, va recriminando maligna contro i padroni: *Chi ci curpu / si v'addubbati* (se vi rimpinzate) *a pani schittu e purpu* (polpo)? / *Si vuliti 'u retrè ca vi fa ciauru* (profumo) / *manciati capituni cu l'addauru* (capitone con l'alloro) / *comu 'e pirsuni di nobili cetu!*

Altrettanto espressivo l'invito-rimprovero che uno *scarparu* rivolge a un suo collega che va vantando il vaporogeno inventato dal medico palermitano Cervello, che faceva tornare *pitittu* [fame] e *culuri* ai tisici. Gli dice di parlare, invece che di ospedali e medicine, di *pastizzi* (pa-

sticci di pasta) e *cannola* (cialdoni ripieni di ricotta o di crema), e sottolinea: *A nui, ca nn'assicuta* (ci insegue) *lu pitittu* (la fame), / *non nn'aviti a cuntari comu torna; / nn'aviti a 'nsignari comu passa!* Pericoloso diventa nella taverna di zu Turi 'u Nanu, ritrovo della malavita, il gioco del vino detto *'u toccu*, con giro di bevute a piacere, ma regolato, nella scelta dei possibili bevitori, da padroni e sottopadroni così capricciosi nel consegnare il vino rimasto ai successivi giocatori, da scatenare duelli sanguinosi, mortali, minacciati e attuati fra il rilancio reciproco di battute gergali che fanno riferimento al cibo, tipo il rispondere all'avvertimento Tiniti accura (State attento...) con la frase: *Maccu* (una pietanza di fave sgusciate e cotte) *haju a casa* (cioè me ne impipo!) e replica perentoria del primo: *E ju scorci 'i muluni* (E io bucce di melone, cioè bada che vi scivoli sopra!); oppure l'insultare il rivale evocando le sarde magre e miserabili: *A vui tintu sardaru!*

Tutt'altro il contesto in cui si muove qualche deliziosa figurina di donna, come la *giniusa* (attraente) acquajola Tana, pettinata *a la napolitana* (con i capelli a ciuffo sulla testa) sì che pari *na puddastredda* (pollastrella) *paduvana*. Tanuzza ha il chiosco nella piazza dell'Università ed è corteggiata da *giuvinotti*, borghesi, e vecchi *sciabecchi*, perché è *più duci la gazzusa / 'ntra lu biccheri ca ti sguazza* Tana, al punto che un certo don Fifi *ppi la tanta acqua ca si vippi* (che ha bevuto) / *dintra la panza fici li larunchi* (ranocchie).

Due ottiche diverse, quelle di Mercadante e Martoglio, ma lo stesso viscerale radicamento e attenzione a una Sicilia ormai del passato, *umorosa e sdirilitta, sanguigna e 'ncantata*.



Anna Addamiano

Romana, disegnatrice fino da piccola, raggiunge il successo come artista poliedrica operando con tecniche miste (oli, acquerelli, stoffe, sculture). Dalla prima mostra nel 1970 a Castel sant'Angelo, passa alla creazione di sigle per la RAI, quindi a mostre personali fino a Stoccolma e a Parigi, e oggi le sue opere si trovano in importanti musei in Italia e all'estero e in prestigiose collezioni private. La sua produzione artistica è caratterizzata da interpretazioni fantastiche anche di soggetti classici, come i Presepi esposti nelle chiese. La sua opera dedicata alla Natività, dal titolo Museo Presepio Teatro (17 sculture di legno alte due metri) e la sua Via Crucis (15 tavole sul calvario di Cristo) sono state donate al Polo museale Internazionale della Grafica di Castronuovo Sant'Andrea (Potenza). Il suo studio artistico ai Parioli è anche un rinomato salotto culturale.

Ginevra D'Aurizio

Nata nel 1948 a Casalbordino (Chieti), ha studiato nel Liceo ginnasio «G. D'Annunzio» di Pescara e poi nel Liceo ginnasio «Augusto» di Roma. Si è laureata nel 1972 in Lettere classiche a «La Sapienza» di Roma. Ha insegnato materie letterarie nella scuola secondaria fino al 2005. I suoi interessi sono la letteratura, l'arte, la storia e, non per ultimo, la cura delle buone amicizie.

Palma Diafani

Nata a Montenero Sabino 73 anni fa, vive a Forano, piccolo paese della provincia di Rieti. Diplomata, ha lavorato per trentacinque anni presso l'Amministrazione comunale di questo paese, responsabile dei Servizi demografici ed elettorali. Oggi è pensionata. Con il marito, Vincenzo Masi, condivide l'amore per l'arte, la cultura e la storia locale. Ama viaggiare e cucinare per i nipoti e per gli amici. Scrivere è per lei una sfida completamente nuova, ma dà soddisfazione. Chissà se avrà un seguito!

Valerio Sampieri

Romano, avvocato civilista, fin dalla giovane età ha scritto versi in lingua italiana, pubblicandone una breve silloge nel 1969. In età ormai matura, dopo un non breve periodo dedicato allo studio della letteratura giapponese, ha iniziato a occuparsi di letteratura italiana e dialettale. Da circa dieci anni si è dedicato a versi in tono giocoso, in prevalenza sonetti in dialetto romanesco: affinate le conoscenze dialettali, ha cominciato a partecipare a concorsi poetici, ottenendo discreti riconoscimenti. Parte della sua ampia produzione poetica è stata pubblicata sui suoi blog. Parecchi suoi sonetti sono apparsi sull'*Agenda del Poeta 2019* e sul periodico «Voce Romana», ove pure sono stati recentemente pubblicati alcuni suoi studi relativi ad autori e opere dialettali dell'Ottocento.

Alberto Sisti

Nato a Milano nel 1985, insegna materie letterarie nei Licei ed è cultore della materia per la disciplina Letteratura Italiana presso l'Università del Piemonte orientale. Ha curato un carteggio di Giovanni Arpino (con R. Zanini) edito da Aragno nel 2013 (*Lettere a Rina 1950-1962*) e, con F. Mereta, l'epistolario di Augusto Monti "*Continuare per cominciare*" (L'Araba Fenice, 2016). Ha scritto la monografia *Lingua della memoria, lingua della poesia. Poesia, poetica e pensiero di Franco Loi nei suoi diari inediti (1955-2002)* (Carabba, 2016) e ha pubblicato contributi in «Il parlar franco», «Studi piemontesi», «Italianistica», «Cenobio», «Filigrane», «il 996» e «Letteratura e dialetti» (rivista di cui è redattore).

**Studenti del Liceo Artistico «Paolo Mercuri»
partecipanti al progetto per l'illustrazione
dell'*Apollo buongustaio* 2023**



Sofia Abriani	Camilla Gioitta
Linda Baldazzi	Thomas Iengo
Matteo Bianchi	Kiky Capponi
Sara Bramucci	Giulia Lolli
Virginia Campanale	Costanza Malagrida
Sofia Castelli	Laura Marroni
Noemi Castiello	Angelica Neri
Flavio Chiapponi	O. Nolidi
Giulia Consiglio	Sofia Palumbo
Sara Cugini	Sara Perrone
Valeria Di Carlo	Filippo Persico
Giulia Di Mattia	Andres Mauricio Petrucci
Chiara Di Meo	Francesca Piccolo
Alice Di Tomassi	Alessia Pietroni
Laura Fantini Simboli	Valeria Proietti
Emanuele Fersini	Martina Ranieri
Martina Frabotta	Martina Rotondi
Gaia Galieti	Azzurra Serrecchia
Jury Gatta	Samuele Testani
Michelle Genovese	Valentina Trovalusci

INDICE

- | | |
|--|--|
| <p>3 <i>Presentazione</i> di Franco Onorati</p> <p>5 Prefazione del Dirigente IIS Amari Mercuri <i>Salvatore Montesano</i></p> <p>7 Irina Barancheeva, <i>I pranzi pantagruelici oltre la Moscova</i></p> <p>11 Maffeo Barberini, <i>Contro la gola</i></p> <p>13 Alessandro Barbosi, <i>Una giornata da Carnovale a Roma</i></p> <p>15 Sandro Bari, <i>Tapilúc</i></p> <p>21 Italo Michele Battafarano, <i>Mercato in Piazza Navona descritto da Wilhelm Müller nel 1818</i></p> <p>27 Giuseppe Gioachino Belli, <i>La viggija de Natale</i></p> <p>29 Francesca Romana Campoli, <i>Ravello farewell</i></p> <p>33 Livia Cicero e Monica Notarnicola, <i>Elogio della zucca</i></p> <p>37 Michele Curnis, <i>L'amante ghiottona dell'uomo senza qualità</i></p> <p>43 Ginevra D'Aurizio, <i>Alla ricerca del tempo perduto</i></p> <p>49 Serena Dainotto, <i>Pranzo di nozze a Berlino</i></p> <p>53 Mario dell'Arco, <i>Er pane de Genzano</i></p> <p>55 Francesca Di Castro, <i>Ritorno al Lago di Campotosto 2: un tagliere di "assaggini"</i></p> <p>61 Elisabetta Di Iaconi, <i>Come si mangiava in Romagna</i></p> <p>65 Giorgia Teresa Di Lullo, <i>Dolci pallidi (Tarallucci)</i></p> <p>67 June di Schino, <i>Ugo Tognazzi, ovvero l'uomo con la cucina nel cuore</i></p> <p>73 Palma Diafani, <i>L'olio di iperico</i></p> <p>75 Alberto Maria Felicetti, <i>Le spighe d'oro</i></p> <p>77 Rita Giuliani, <i>Nikolaj Gogol' testimonial della cucina romana</i></p> <p>83 Francesco Granatiero, <i>Chiàppere</i></p> <p>85 Vincenzo Luciani, <i>Da Antonio, Trattoria sulle Scale</i></p> <p>87 Edvige Lugaro, <i>Il sapore delle fiabe</i></p> | <p>89 Cesarina Marzulli, <i>DoDi® Dolce Differente</i></p> <p>91 Vincenzo Masi, <i>Vino e gastronomia nei proverbi sabini</i></p> <p>99 Agnese Metta, <i>Brindisi di carta</i></p> <p>101 Franco Onorati, <i>Un brindisi andato di traverso</i></p> <p>105 Ugo Onorati, <i>Lo scottone</i></p> <p>107 Stefano Paolucci, <i>Villini, tram e ristoranti castellani: un invito-menù del 1907</i></p> <p>113 Dario Pasero, <i>Come si mangiava una volta a Biella e dintorni</i></p> <p>119 Carlo Piola Caselli, <i>Tavole e tavolini in alcune novelle di Rosso di San Secondo</i></p> <p>131 Paolo Procaccini, <i>Pandebbanane</i></p> <p>133 Valerio Sampieri, <i>Gastronomia e poesia</i></p> <p>139 Maria Pia Santangeli, <i>Boscaioli e poeti all'osteria</i></p> <p>143 Stefania Severi, <i>Le ricette dell'architetto</i></p> <p>147 William Shakespeare, <i>Gli effetti nefasti del bere</i></p> <p>149 Alberto Sisti, <i>Il pane dell'avvenire (e della morte): La piada di Giovanni Pascoli</i></p> <p>157 Lilia Slomp Ferrari, <i>Il rosolio della vita</i></p> <p>163 Donato Tamblé, <i>Bibamus papaliter</i></p> <p>173 Trilussa, <i>L'oste for de porta</i></p> <p>175 Daniele Verga, <i>La tavola nei secoli</i></p> <p>183 Silvio Vitone, <i>Mangiare a Ladispoli</i></p> <p>187 Maria Nivea Zagarella, <i>Spigolature gastronomiche dai versi di Vito Mercadante e Nino Martoglio</i></p> <p>194 Note biografiche dei nuovi collaboratori</p> <p>197 Studenti del Liceo Artistico «Paolo Mercuri» partecipanti al progetto per l'illustrazione dell'<i>Apollo buongustaio 2023</i></p> |
|--|--|

Questa edizione è stata licenziata
seduti al tavolo
dell'osteria *For de porta*
di Marino
il 21 ottobre 2022