

l'Apollo buongustaio



2024

l'Apollo buongustaio 2024

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2024*

ideato da Mario dell'Arco

Anno LXIII

Nuova serie

Roma 2024

Curatori:

Sandro Bari
Francesca Di Castro
Franco Onorati
Ugo Onorati
Stefano Paolucci

Un felice connubio fra pittura e scrittura

Questa edizione del nostro Almanacco è impreziosita dai finalini che Lucio Trojano ha generosamente voluto destinarci, arricchendo la sequenza dei pittori che nel tempo hanno accettato di condividere con noi la felice intuizione di Mario dell'Arco.

Nel ringraziare l'illustre Artista a nome dei colleghi curatori della pubblicazione, voglio anzitutto scusarmi con lui per la dolorosa decisione – motivata da evidenti ragioni economiche – di riprodurre le sue tavole in bianco e nero, anziché a colori, con l'unica eccezione della copertina. Ci rendiamo conto che, così facendo, vengono sottratte alle sue “variazioni sul tema” tutte le piacevolezze che la sua tavolozza gli mette a disposizione.

Ma ciò nonostante, a noi sembra che il risultato sia più che soddisfacente; soprattutto perché non mortifica l'evidente coinvolgimento con cui Trojano (classe 1934) si è divertito a provarsi in questa ennesima avventura; ulteriore, deliziosa riprova della superiore ironia con cui, da anni, egli guarda alle cose del mondo: il suo estro d'autore immette in questo *Apollo buongustaio* una ventata di contagiosa allegria, sì da connotarlo, lui decano fra tutti i collaboratori qui presenti, come il più giovane.

Con il risultato che le sue vignette (mai diminutivo fu più riduttivo) trascendono di gran lunga il ruolo di presenze comprimarie, per guadagnarsi un ruolo da protagoniste.

Grazie, caro Maestro.

Sono certo che questo tributo di riconoscenza sarà condiviso da tutti i collaboratori, che ringraziamo per la loro folta presenza, che assicura la continuità di questa amichevole impresa editoriale, che tanto deve alla professionalità della Cover e, per essa, di Marco Rufo.

Possa il nostro *Apollo* accompagnare in serenità e letizia il nuovo anno. Auguri!

Franco Onorati

Lucio Trojano

Ripetere qui il curriculum di uno dei disegnatori umoristici e satirici più noti e famosi sia in Italia, che all'estero può rendere l'idea dell'importanza dell'autore delle vignette che quest'anno impreziosiscono la nostra pubblicazione gastronomica a sfondo poetico e letterario, ma un mero elenco non contribuisce da solo a trasmettere tutto lo spessore umano e intellettuale di Lucio Trojano, di cui possiamo vantare una buona e lunga amicizia. Quanto sia stata quest'ultima, quanto lo spirito di *divertissement* che caratterizza *l'Apollo buongustaio* ad aver convinto l'autore ad unirsi a noi in questa annuale avventura non lo sappiamo. Fatto sta che l'intento fantasioso e creativo degli autori dei brani è il medesimo che anima le invenzioni grafiche di Lucio Trojano, al quale era già noto e apprezzato da tempo il nostro impegno editoriale. Dunque un incontro inevitabile, ma avvenuto in forma di entusiastica adesione, della quale gli siamo grati, soprattutto per la generosa e immediata disponibilità.

Lucio, che è anche un virtuoso del pianoforte e autore di brani musicali, vive a Roma, ma è nativo di Lanciano e da queste sue radici abruzzesi ha tratto linfa per il suo carattere mite e forte nello stesso tempo. Dei popoli antichi, delle leggende e delle tradizioni popolari della sua terra natia ha fornito rappresentazioni grafiche straordinarie e preziose raccolte in vari libri illustrati, come: *I Marrucini, I Frentani, I Marsi, I Peligni, I Vestini, I Pretuzi*, o come i quattro tomi sull'*Abruzzo, a lapis*, rappresentanti le rispettive quattro provincie di L'Aquila, Chieti, Pescara e Teramo. Ancora su Chieti ricordiamo il commento grafico al poemetto in ottava rima *Achilleide teatina* di Mario D'Alessandro sulla fondazione di Teate ad opera di Publio Papiniano; la collaborazione con Dante Fasciolo in *È Abruzzo... bellezza!*; quella con Molinari Pradelli su *La cucina abruzzese* e in particolare *L'Aquila torna a sorridere* che nel 2018 ha contribuito a rincuorare le genti del capoluogo abruzzese nei drammatici momenti del dopo terremoto. L'attività di disegnatore umoristico, illustratore

e grafico pubblicitario di Lucio Trojano inizia alla verde età di venti anni con la collaborazione prestata a diversi periodici, tra i quali: «Il Travaso», «Marc'Aurelio», «Il Tempo», «Paese Sera», ma anche stranieri, come: il turco «Carsafi», l'iraniano «Kayani», lo jugoslavo «Jez» e il tedesco «Eulenspiegel». Con le sue vignette umoristiche ha illustrato più di quaranta libri di autori italiani e stranieri. Dal lungo elenco qui ci piace tirare fuori soltanto: *Lo sbarco sulla luna* di Massimo Grillandi, *San Francesco seconno noantri* di Bartolomeo Rossetti, *Santi chi può* di Dante Fasciolo, *Punture di... cactus* di Emiliano Giancristofaro e *Andavamo pazzi per la fotografia* a cura di Angelo Paionni. Alcune opere di Trojano sono esposte in gallerie, musei, collezioni private italiane ed estere. La fama del disegnatore è costellata di numerosi e importanti riconoscimenti assegnati per il valore civile, sociale e politico degli elaborati, come il primo premio al Salone Internazionale dell'Umorismo di Bordighera nel 1972 per il tema *Venezia è da salvare*; il primo premio con medaglia d'oro del Consiglio d'Europa, consegnato nel 1973 a Strasburgo; il primo premio dell'Esposizione mondiale della caricatura a Berlino nel 1980; il primo premio per la satira politica «G. Scalarini» nel 1982; il premio del Salone Internazionale Kartoenale di Beringen in Belgio per il libro di satira intitolato *Humour Roma* nel 1990 e infine un premio speciale del Presidente della Repubblica italiana nel 2011. Accanto all'attività del disegno pubblicitario, commissionato da alcune grandi imprese (Spigadoro, Citybank, Villa Banfi, Ford ecc.) ha coltivato un suo particolare interesse per il mondo della fotografia, della filatelia, dell'automobilismo, delle attività agonistiche, collaborando con riviste specializzate e con autori di libri di settore, oppure realizzando manifesti di eventi per diverse organizzazioni sportive. Innumerevoli sono pure le personali amicizie, da Jacovitti a Quino, da Mordillo a Morricone strette nel corso della vita da Lucio Trojano, di cui restano a testimonianza inequivocabile i disegni, le lettere, gli autografi conservati insieme alla decina di migliaia di disegni nella sua casa, che oltretutto ospita un singolare “museo del buonumore”, a cominciare dalla ricca

e curiosissima collezione di pecore in omaggio al suo Abruzzo, realizzate artisticamente nei più vari materiali.

Sia che interpreti la cronaca e la quotidianità, sia che affronti le grandi questioni, dalla pace all'ambiente, il tratto artistico di Lucio Trojano è classicamente oraziano, proprio della satira italiana, che genera sorriso, mentre sollecita riflessioni e considerazioni profonde. Il gioco di parole, raffinato e intelligente, è speculare al paradosso della rappresentazione grafica in un indissolubile connubio, che cattura l'attenzione senza scampo. Una sua vignetta può farsi più eloquente di tanti articoli e di tante discussioni. La forza dell'arguzia, giocata senza moralismi o pregiudizi, sul piano bidimensionale del disegno, evoca tempo, spazio e profondità inaspettate, sia quando castiga i costumi, sia quando addita nevrosi collettive, sia quando esalta le gioie della vita, come quelle della tavola. La realtà delle rappresentazioni del disegnatore ci appare così in tutta la sua nuda semplicità: complessa, come ogni cosa umana può essere. Con il garbo, l'ironia e il buon gusto, propri dell'opera e del carattere di Lucio Trojano, le illustrazioni commentano i testi sul cibo e sul mangiare, che non è soltanto un atto fisico e sociale, ma, almeno per l'essere umano, deve essere anche culturale nel senso più ampio del termine.

Ugo Onorati

Il fritto



Maccheroni alla chitarra

Io non manco mai di andare al Ghetto perché lo sento da lontano. Prima d'ingolfarmi nelle sue strade e nei suoi odori, ho cura di far colazione. È un'operazione non tanto facile a Roma per mancanza di trattorie. Vi sono bensì le *tables d'hôte* dei grandi alberghi e tre confetturieri, che danno da mangiare quando a loro piace; ma tutti si trovano intorno alla piazza di Spagna, ed io ne sono ben lontano. Per bacco, dissi tra me stesso, postoché sono nella plebe fino al collo, asciolverò alla plebea, e la prima bottega di frittura sarà il mio trattore. Trovai ben tosto quanto mi abbisognava. Alla svolta della strada una gran bottega ai quattro venti offriva alla mia scelta dieci montagne dorate in gran piatti di rame stagnato, coperti di iscrizioni gotiche. In una padella enorme bolliva a due passi la mercanzia; era calda e crocante. Presi una michetta da un fornajo vicino, un bicchiere di limonata alla fontana la più prossima; dei pesci fritti e delle frittelle, mi composero un pasto delizioso. Non ho forse mai meglio asciolto a Roma, perché la frittura si fa nell'olio, senza alcuna mistura di quel burro forte che avvelena tutto. O magnifici armenti della campagna romana, grandi vacche bianche ombreggiate di grigio, qual burro si fabbrica col vostro latte! Le cuoche di Parigi dicono che gli spinaci sono la morte del burro; a Roma, è il burro che è la morte degli spinaci.

Da Edmond About, *Roma contemporanea*, 1953, p.23

Le conseguenze... di un bicchiere di troppo

Negli anni Sessanta del XIX secolo in Russia lo zar Alexander II, dopo aver abolito la schiavitù, avviò una serie di riforme al fine di liberalizzare la società. Tali iniziative avevano riscontrato il pieno appoggio dalla parte degli intellettuali russi dell'orientamento democratico, anche se i dubbiosi non mancavano, tra i quali troviamo, a sorpresa, Feodor Michajlovič Dostoevskij. Il grande scrittore, da buon conoscitore del cuore umano, rimase un po' scettico a tal proposito e aveva espresso la sua opinione attraverso un racconto divertentissimo, intitolato *Brutto aneddoto*, nel quale aveva in qualche modo predetto come sarebbero andati a finire i cambiamenti desiderati.

Il protagonista del racconto, un consigliere di Stato, nonché un giovane generale di 43 anni, Ivan Iljč Pralinskij, liberale nell'anima e fervente sostenitore delle riforme dello zar, mentre sta tornando a casa dopo una serata trascorsa con gli amici, tra discussioni animate sui rinnovamenti in corso, finisce in una storia... poco allegra.

Accade in una mite notte d'inverno, sotto il cielo stellato e con la luna cristallina che abbaglia d'argento il paesaggio pietroburchese innevato, quando il nostro eroe, attraversando un povero quartiere, in cui vive uno dei più umili dipendenti del dipartimento da lui guidato, viene casualmente a sapere che quest'ultimo sta festeggiando il proprio matrimonio. Il momento è cruciale, perché un'idea improvvisa folgora la sua mente, avvolta leggermente dai fumi dell'alcol, ed egli decide di presentarsi spontaneamente alla festa per dimostrare al subalterno la sua solidarietà e benevolenza.

Vuole, in qualche maniera, "fraternizzare" con gli umili in piena concordanza con le ultime tendenze, ma le cose sin dall'inizio si mettono male, cominciando dal fatto che, appena entrato nel buio e stretto andito, il generale per caso mette un piede dentro la galantina lasciata lì al fresco. Quando poi appare dinanzi agli invitati tra la costernazione



generale, provoca più spavento che contentezza, tanto che i balli si fermano e gli ospiti sbigottiti retrocedono paurosamente davanti a lui come davanti a un nemico, mentre lo sposino, il quale avrebbe dovuto essere felice e lusingato, avanza timoroso nella sua direzione, come annota Dostoevskij, «simile a un cane che si avvicina al padrone in attesa di ricevere un calcio».

Intanto lo stesso Ivan Iljč inizia a provare imbarazzo, perché si sente più un intruso che un ospite desiderato e non saprebbe cosa fare, se non gli venisse in aiuto «una donna anziana», la madre dello sposino (che, come poi avremo modo di scoprire, aveva all'incirca di 45-46 anni!), la quale si presenta dinanzi a lui con un vassoio con due bicchieri e una bottiglia di champagne, dandogli il benvenuto. All'epoca in Russia quel vino francese era molto costoso ed era un vero lusso nella casa di un povero impiegato: infatti, lo scrittore ci fa capire che la bottiglia era inizialmente destinata agli sposini per il brindisi augurale.

A Ivan Iljč viene anche offerto un vassoio colmo di mele, caramelle, noci e di tipici dolci russi quali la *pastila* (dolce a base di mela) e le *marmelad* (caramelle gommose degli agrumi), riservato esclusivamente alle signore. Gli ospiti intanto si riprendono dallo shock subito da quell'intromissione imprevista e tornano a divertirsi tra i passi della quadriglia e qualche bicchierino di vodka o di *heres* con cui accompagnano gli antipasti semplici, come l'aringa marinata o il caviale a fette di pesci meno pregiati.

Nessuno più bada al generale sventurato che, confinato sul divanetto in compagnia di un altro subalterno incontrato tra gli invitati, ingurgita il vino a dismisura nel vano tentativo di nascondere il proprio disagio. Qualcuno tra gli ospiti addirittura avanza l'ipotesi che la stravagante apparizione del capo a quella festa è dovuta al semplice fatto che «Sua Eccellenza aveva bevuto un bicchiere di troppo». Ivan Iljč vede così svilto il suo gesto di altruismo e di vicinanza agli umili; tuttavia, ormai brillo, rimane a pranzo per deliziarsi – si fa per dire – con la suddetta galantina calpestata da lui medesimo, con la lingua di vitello bollita con contorno di patate e la tradizionale oca infarcita, nonché la *blanc manger* al dessert. Tra un bicchiere e l'altro cerca di spiegare a quella

gente semplice i suoi alti ideali di libertà e fratellanza, senonché mentre fa il suo appassionato *speech* finisce sotto il tavolo a causa di quella micidiale miscela di champagne, vodka e altri vini a buon prezzo inghiottita in precedenza, e viene successivamente portato nella camera degli sposini dove su un grande letto matrimoniale si concludono per lui le avventure di quella notte turbolenta.

Più tardi la casa viene svegliata da un gran fracasso provocato dal crollo di un letto improvvisato, fatto di sedie, organizzato nel salone per gli sposini, e con esso fallisce anche il compito dello sposo della prima notte: ciò finalmente fa capire al generale sciagurato che questa volta, come avremmo detto oggi, l'aveva veramente combinata grossa!

Non a caso l'indomani mattina, appena svegliatosi, fugge da quella casa come fosse un ladro e non si fa vedere nei giorni successivi in ufficio, avendo paura di incontrare il suo dipendente. Quando infine ha il coraggio di ritornare al lavoro, viene a sapere, non senza sollievo, che il subalterno “beneficato” aveva già ottenuto il trasferimento in un altro dipartimento.

Una pizza



Pizzardone

Era facile, una volta, dire «andiamo a farci una pizza»: le pizzerie a Roma, come anche fuori, non erano molte e neppure i tipi di pizza. Le abbiamo viste lievitare – di prezzo! – dalle 80 lire degli anni Cinquanta (come un litro di latte) alle 100 degli anni Sessanta, alle 200 degli anni Settanta, quando la scelta era limitata: con o senza acciughe, capricciosa (creata dall’omonima pizzeria in Largo dei Lombardi) e pochissime altre varianti. Oggi ne esistono mille tipi dai vari nomi e quelle “firmate” hanno prezzi spropositati. Mi fa sorridere il ricordo di quando, una trentina d’anni fa, ne esponevo la storia nella rubrica della cucina romana che presentavo settimanalmente su Televita Can.65: da allora cominciò ad essere conosciuto, e poi divenne sempre più usato e abusato, il termine di *pinsa* dal quale affermavo derivasse il nome, insieme alla variante *pinza*, oggi desueto. Oggi la *pinsa* va più di moda della pizza, come alternativa “colta”, e viene spiegata, trattata e cucinata in modi opinabili, come d’altra parte ci si aspetta da chi fa di tutto per distinguersi.

Il recente recupero di un affresco dalla parete di una casa pompeiana mostra la presenza evidente di una pietanza che non può essere altro che una *pinsa*, il nome che gli antichi romani davano alla pizza, dovuto al fatto che si trattava di un piccolo globo di pasta di farina di frumento o di farro schiacciata con le dita, da «*pinso, is, pinsere*», premere, pestare. E i recenti ritrovamenti confermano che si trattava di un disco di pasta, più piccolo di quanto si usa oggi, poco o nulla lievitato, steso con le dita e coperto da un contenitore di terracotta cilindrico piatto, detto «testo», come una bassa zuppiera rovesciata, che veniva ricoperta di brace o cenere calda fino alla cottura del suo interno. Uso ancora comune in particolare nel Centro Italia, per cuocere un genere di focaccia (la piadina, per intenderci) da coprire poi di verdure, affettati, formaggi, insaccati e quant’altro e ripiegarla a fagotto. Cosa che hanno sempre

fatto i maggiori cultori e degustatori della pizza, i napoletani, che la piegavano anche in quattro, facendone praticamente un tramezzino se non una pagnottella.

L'origine partenopea era già documentata dal *placentarium*, la statuetta bronzea esposta nel Museo Nazionale Archeologico di Napoli: immortalava il giovane che porta il disco di pasta di farro o di ceci condita con l'uvetta, la *placenta*, che veniva servita sui banchi dei termopoli di Ercolano o Pompei. Ne parla il Basile, nel Cinquecento, nel suo *Cunto de li cunti*, definendola focaccia e anche *picea*. E un paio di secoli dopo, sappiamo che Maria Carolina arciduchessa d'Austria, insieme al figlio Ferdinando I di Borbone, dalla reggia di Capodimonte se la facevano fino alla salita di Santa Teresa al Museo, alla pizzeria di 'Ntuono Testa, il quale per evitare che i reali la mangiassero in piedi a spicchi come usava il popolo, fece mettere sedie e tavolini perché potessero accomodarsi: cosa mai vista prima! Ferdinando II, figlio del I, era un ottimo cliente e veniva servito direttamente da Domenico Testa, figlio di 'Ntuono. Per la stima e la gratitudine il re gli offrì di scegliere tra una proprietà e una onorificenza, e lui scelse di ottenere il titolo di *Monzù*.

Anche i Savoia vollero provare la famosa pizza tanto apprezzata dai Borbone. Anzi, dicono che in verità fu la regina Margherita che, stanca della classica cucina francese propinata a corte, nell'occasione di una visita a Napoli nella reggia di Capodimonte, si fece consigliare un bravo *pizzaiuolo*. Le fu indicato Raffaele Esposito, detto *Nas'e cane*, che aveva una pizzeria a Chiaia e che già da qualche anno aveva ruffianamente dedicato il nome del suo locale alla Regina d'Italia. Raffaele si recò direttamente alla reggia insieme alla moglie, Rosina Brandi, il 9 giugno del 1889, e lì eseguì tre pizze diverse. Qui entrano storie e leggende che si contraddicono e richiederebbero un libro intero per essere esposte: io mi limiterò a riportarne una, alla quale un tizio inglese ha dedicato pignole ricerche (degne di maggior finalità) atte a smontarne ogni credibilità. Proprio per questo motivo la riferisco, conoscendo il livore di certi stranieri per le nostre tradizioni popolari e per le nostre ricchezze gastronomiche che loro ci invidiano: d'altra parte,

io non mi sognerei mai di scrivere un trattato sulle origini e l'uso della salsa *worchester* e le sue implicazioni storiche nella politica anglosassone!

Dunque, torno alla nostra storia-leggenda: Raffaele cucina tre pizze diverse, una condita con aglio, sugna, formaggio e basilico, una con olio, aglio e pomodoro, una con pomodoro, mozzarella e basilico. Anzi, il basilico pare sia stato aggiunto in ultimo dalla moglie per ottenere i tre colori della bandiera e ingraziarsi la regina, dedicandole addirittura il nome della pizza, Margherita: e fu quella che lei gradì di più.

In quell'epoca erano famose a Napoli altre pizzerie come Ciccio Papone *Acin' e pepe* e Giggino *'O pazzariello*. A Roma già nel 1884 era arrivata la prima pizzeria, ed era citata dalla nota coppia di giornalisti napoletani Edoardo Scarfoglio e Matilde Serao; l'anno successivo ci pensò Gennaro Lombardi a inaugurare la prima a New York.

Paolo Monelli, che dedicò alla tavola ma particolarmente alla cantina molti suoi scritti, non fu grande estimatore della cucina partenopea, ma in una sua visita a Spaccanapoli così descrisse la pizza napoletana, l'unica che probabilmente avrà degustato, ma degna di una rappresentazione aulica: «Grande come il sole, rosea di pomodoro, verde di basilico, soffice con vaste chiazze d'olio d'oro, condita con un Asprino verdolino, inconsistente, muschioso». Come noterete, ne racconta l'aspetto, non il gusto, quello che noi romani non condividiamo con i napoletani: siamo troppo affezionati alla nostra versione leggera, bassa e croccante. La descrizione del gusto, invece, viene accordata a quel vino Asprino, che sotto diverse produzioni anch'io ho spesso apprezzato in alcune zone tra le falde del Vesuvio e i monti Lattari, nelle balze sassose scoscese sull'azzurro mare di Amalfi.

Inutile soffermarci sulla differenza tra la pizza romana e la napoletana: ormai troppi sono i depositari delle vere ricette tradizionali, tutti ne sanno, tutti ne scrivono; è questione di gusti e ognuno propende per la sua. Ma mentre la napoletana ha una tradizione inconfutabile e pochi ingredienti indispensabili, quella romana è più soggetta a interpretazioni, come quella della *pinsa*, e ormai viene condita con ogni cosa appena edibile. Rifarsi alla versione pompeiana sembra ormai troppo

pretenzioso, se non altro per la diversità delle farine e di alcuni condimenti, e sembra che allora se ne usasse una gran varietà.

Lasciamo dunque sbizzarrire i *malgustai* di oggi e ricordiamo con rimpianto la nostra pizza del secondo dopoguerra, sottile, dal profumo di legna di leccio, quando non potendo permettersi il ristorante, si portava la ragazza in pizzeria... sperando che non ordinasse una capricciosa, ch  avevamo i soldi quasi contati!



Matrimonio con cipolla

Italo Michele Battafarano

Lode del Lambrusco nei versi di Otto von Taube

a Walter Pretolani

Il poeta di lingua tedesca Otto von Taube (1879 Reval/Tallinn – 1973 Gauting in Baviera) ha espresso in diverse opere letterarie una sconfinata ammirazione per il pi  famoso vino dell’Emilia-Romagna, arrivando a farne il simbolo della sua personale concezione della vita. Figlio della numerosa e influente nobilt  estone, studi  dapprima diritto, laureandosi a Lipsia nel 1902, poi, dal 1906, storia dell’arte con laurea a Halle nel 1910. Attivo collaboratore della casa editrice Insel, fu anche un prolifico e sensibile traduttore plurilingue dal russo, francese, spagnolo e italiano (San Francesco, Boccaccio, D’Annunzio), nonché viaggiatore infaticabile, anche attraverso l’Italia, trasfigurata in prosa, poesia e saggistica di viaggio. Dai suoi soggiorni bolognesi vengono i versi in lode del lambrusco.

LAMBRUSCO

Ach, lieber noch als blutenden Etrusker –
ihm farbenreich, doch mit Rubinenfunken
aufspritzend, s  , so s  ! – hab ich Lambrusker
in meines Lebens tiefster Nacht getrunken.

Das Dunkel sang. Ich aber schwang, getrieben
von Lust und Klang und ganz von dir durchschauert.
Und ist ein Duft davon im Sinn geblieben,
und Sehnsucht, die mir bis ins Sterben dauert¹.

¹ Otto von Taube, *Lambrusco*, in *Italien im deutschen Gedicht*, Herausgegeben von Werner Riemerschmid / Karlheinz de Bruyn, Alber, München 1943, p. 281.

Ah, molto più che sanguigno Etrusco –
a suo confronto, variopinto, e con riflessi rubini
spumeggiante, dolce, tanto dolce! – Lambrusco
ho bevuto nella notte più profonda della mia vita.

Il buio cantava. Io però barcollavo, spinto
da piacere e suono, tutto di te pervaso.
E un profumo di questo è rimasto nei sensi
e nostalgia, che mi accompagna fino alla morte.

Nella prima quartina la lode del lambrusco è duplice. Il primo verso avvia un confronto con un altro celebre vino italiano, il «sanguigno Etrusco», con quale si deve intendere il Chianti. A questo il poeta preferisce il «Lambrusco», innanzi tutto per le sue qualità enologiche, essendo «variopinto, e con riflessi rubini / spumeggiante», poi anche per una valutazione affatto personale, giudicando la sua accentuata dolcezza, «dolce, tanto dolce», non un difetto, ma una virtù di quel vino che ha «bevuto nella notte più profonda» della sua vita.

La trasfigurazione poetica del vino, «dolce» e «spumeggiante», in nettare che gli salva la vita nel suo momento più oscuro, si compie quando il vino riesce non solo a soddisfare i sensi, ma anche a illuminare, con i suoi «riflessi rubini», il bevitore «nella notte più profonda», quando tristezza e nostalgia sono più acute, sembrandogli preludio di morte.

La salvezza dell'io poetico è raffigurata nella seconda quartina, laddove il lambrusco gli trasforma «il buio» in canto, facendolo barcollare, essendo «spinto / da piacere e suono, tutto di te pervaso». Il vino, dolce e spumeggiante, lo fa rinascere, cancellando in lui la paura del buio, l'ansia della morte, annunciata dalla notte nel suo punto più lontano dalla luce dell'aurora.

Il poeta trasforma qui la temporalità della notte in una spazialità, che è profondità, antro, il cui fondo ultimo è il nero che ha sconfitto la luce, assorbendola e annullandola. Il lambrusco scuote i sensi, come fa il morso della tarantola, costringendo chi lo beve a ballare in forma eccitata, scoprendo, mentre barcolla, che il «piacere» dei sensi, solle-

cita il «suono» della vita che vince sulla morte, della luce che sconfigge le tenebre, della sensualità che annulla malinconia e tristizia.

Negli ultimi due versi l'io del poeta scopre come si possa sconfiggere la disperazione della morte, che incombe sulla natura umana fin dalla nascita, celebrandola come la forma più alta di conoscenza. Il segreto della vita è custodito nell'ebbrezza dei sensi che vanifica l'ansia incombente della morte. Ciò è possibile, se l'essere umano sa attivare i suoi sensi, fermando nelle sue narici il *profumo del lambrusco*. Questo gli permette di percepire quel vino straordinario anche come «nostalgia» – *Sehnsucht*, dice qui il poeta tedesco – ovvero anche in lontananza e in sua assenza. Basta infatti il suo profumo a tener lontana la morte, accompagnando il poeta, e chi legge i suoi versi ancora oggi, nell'unica battaglia che merita di essere combattuta: coltivare la sensualità, per tenere a distanza la morte. Insomma, *in vino veritas, in vino vita*.

Il poeta Otto von Taube, nobile estone in volontario esilio, poeta *doctus*, protestante convinto, fu amante della leggerezza e sensualità meridionale, seminando nelle pagine dei suoi scritti questa saggezza intorno al lambrusco, la cui *veritas* trasmette *sensualità* nell'ebbrezza, attestata da canto e ballo, e *nostalgia* di essa, tra rimpianto e desiderio, fino alla fine ultima.

Tra le diverse attestazioni in lode del lambrusco, oltre alla poesia qui citata, ho scelto un passo dal romanzo *L'autunno celato* (1913), nel quale Otto von Taube lascia raccontare al protagonista la sua percezione del lambrusco in una notte calda di Bologna:

E la sera ho bevuto il Lambrusco! A Bologna. È un vino rosso, rosso fruttato, la goccia bluastra, come il rosso dei rubini, ha sapore d'uva, schiuma leggermente, è dolce. Ci siamo seduti sotto le arcate della città; la notte era calda, non abbiamo pensato al sonno; mi andava alla testa, mi spumeggiava davanti agli occhi².

² Otto von Taube, *Lambrusco*, in *Italien im deutschen Gedicht*, Herausgegeben von Werner Riemerschmid / Karlheinz de Bruyn, Alber, München 1943, p. 281.

È appena il caso di rimarcare qui una costante della *Sehnsucht* dei tedeschi per l'Italia, ovvero quel misto di desiderio e nostalgia, o, meglio, quel desiderio di tutto ciò che non si ha più, ma che si vorrebbe avere ancora, un'altra volta, per l'ultima volta. Nei poeti tedeschi più acuti e sensibili, in viaggio attraverso la Penisola, questa sensazione fu percepita come spontaneità e leggerezza, apparendo loro quale esatto contrario di tutto quello che era dovere e disciplinamento sociale, interiorizzato in patria fin dall'infanzia, sia dai cattolici sia dai protestanti. Era tutto ciò che appariva grigio e frugale, repressivo e insopportabile, appena arrivavano in Italia, dove coglievano nella vita quotidiana, se avevano la capacità di liberarsi subito dei pregiudizi nazionali, un'alterità sensualmente intensa che era, ai loro occhi nordici, una rivelazione intorno al senso della vita, oltre il sapere libresco, senza il ricorso a obblighi e divieti, a codici repressivi o imposizioni etiche assolute.

In questo senso Otto von Taube, ebbro di lambrusco, è piuttosto sulle tracce di Goethe in Italia, e del suo motto *Et in Arcadia ego!*, che non su quelle di Martin Lutero, irritato dagli italiani che a Roma, nell'inverno del 1510, gli apparvero senza fede, irridenti, superficiali e falsi, corrotti da lusso e lussuria, raccontandone poi ai suoi allievi nei *Discorsi a tavola* (1531-1546) con puntiglio apocalittico, nella convinzione che *Rom est regio Antichristi*.

Giuseppe Gioachino Belli

Li cancelletti

Ma chi diavolo, cristo, l'ha tentato
sto Pontecife nostro benedetto
d'annàcce a sequestrà cor cancelletto
quella grazzia-de-dio che Iddio cià dato!

La sera, armanco, doppo avé sudato,
s'entrava in zanta pace in d'un buchetto
a beve co l'amichi quer gocchetto,
e arifiatà lo stommico assetato.

Ne po' penzà de più sto Santopadre,
pòzzi avé bene li mortacci sui
e quela santa fregna de su' madre?

Qui nun ze fa pe mormorà, fratello:
perché se sa ch'er padronaccio è lui:
ma caso lui crepassi, addio cancello.

Nota

Dopo il breve pontificato di Pio VIII e l'elezione di Gregorio XVI, non s'era ancora spenta la cattiva memoria di Leone XII, morto nel gennaio 1829 (il sonetto è dell'ottobre 1831). Leone XII fu infatti un papa intransigente, mosso da zelante attivismo. Così scrive Moroni a proposito di questo provvedimento: «A voler impedire le frequenti liti, i ferimenti, le uccisioni e lo scialacquo prodotto dagli intemperanti bevitori di vino, il Papa fece porre alle pubbliche bettole venditrici di solo vino alcuni cancelletti di legno, acciò il popolo si provvedesse del vino, ma non vi si fermasse a gozzovigliare a danno della propria famiglia e salute, ed a prender lite pel gioco funesto delle pas-satelle, fomite di tanti ammazzamenti». Questa misura repressiva fu poi abolita da Pio VIII, successore di Leone XII, e il Poeta, che nel sonetto si fa

interprete dello scontento generale, nella nota all'ultima terzina scrive: «Di fatti, Pio VIII, successore di Leone, fece tor via i cancelletti, de' quali in certi rioni il popolo fece tanti falò».

(A c. di F. O.)



Tentazione

Laura Biancini

Romanisti golosi

La bella mostra allestita al Museo di Roma in Trastevere, *I Romanisti. Cenacoli e vita artistica da Trastevere al Tridente, 1929-1940*, con la sapiente cura di Roberta Perfetti e Silvia Telmon, è stata per noi Romanisti occasione di riflessione e di studio e per me in particolare è stato inevitabile tornare a sfogliare ancora una volta il fondo Ceccarius¹, in cui ricordavo di avere consultato un faldone che ha sul dorso la scritta *Romanisti* nel quale avevo già trovato tanti documenti curiosi e interessanti². Tra questi l'atto di nascita del gruppo dei Romanisti e cioè una convocazione, a firma Augusto Jandolo, Giuseppe Ceccarelli, Enrico Tadolini e datata 5 giugno 1939, per una delle «solite simpatiche cene» (fig. 1) che però, come era abitudine di quegli studiosi, era anche «una specie di riunione plenaria» nella quale trattare questioni care al gruppo. Parte integrante di questo documento è il menù della cena avvenuta la sera



Fig. 1
Roma, Biblioteca Nazionale Centrale, Raccolta Ceccarius, Lettera del 5 giugno 1939.

¹ Il Fondo e la Raccolta Ceccarius sono conservati presso la Biblioteca Nazionale Centrale di Roma. In particolare i documenti dei quali qui si parla si trovano nel faldone *Romanisti* della Miscellanea Romana.

² Mi erano stati assai utili per l'articolo pubblicato qualche anno fa: Laura Biancini, *Dall'osteria della Cisterna al Caffè Greco in compagnia di Ceccarius*, in «Strenna dei Romanisti», 72 (2011), pp. 65-78.

del 13 giugno 1939 (fig. 2). E quella stessa sera si decise non solo di costituire il Gruppo dei Romanisti ma anche che l'espressione di quel Gruppo sarebbe stata una pubblicazione con periodicità annuale e cioè la *Strenna dei Romanisti* che uscì per la prima volta nel 1940. Sul verso di quel menù si legge appena, perché redatto a matita e in più non firmato (ma probabilmente di mano dell'autore), un curioso sonetto dedicato ai fagioli (fig. 3).

L'11 gennaio del 2023, nel corso di una conferenza al Museo di Roma in Trastevere, nella quale davo conto di questi miei ritrovamenti, Girolamo Digilio, del gruppo dei Romanisti, gentilmente mi svelò subito che quel sonetto l'avrei trovato nel secondo numero della *Strenna*, quello del 1941. E lì ho scoperto che i sonetti sono due, l'altro è dedi-



Fig. 2
Roma, Biblioteca Nazionale Centrale,
Raccolta Ceccarius,
Menu del 13 giugno 1939, recto.



Fig. 3
Roma, Biblioteca Nazionale Centrale,
Raccolta Ceccarius,
Menu del 13 giugno 1939, verso.

cato ai carciofi e che l'autore è Antonio Spinola (1882-1952), ovviamente socio del Gruppo, di nobile famiglia dalle origini genovesi ormai però praticamente romana, ingegnere, cameriere segreto pontificio, che si diletta di poesia, anche in dialetto.³

Due deliziosi disegni di Pio Pullini⁴ illustrano l'appetitoso contenuto dei componimenti.

*Li facioli*⁵

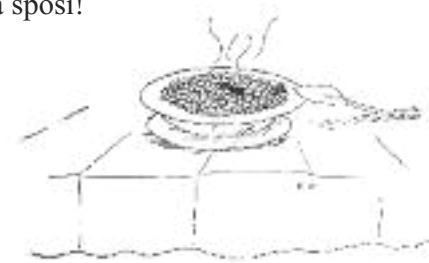
Tra le mejo pietanze ch'ho assaggiate
Nessuna c'è che tanto me conzoli
Quanto un ber piatto cupo de facioli
Der color de la tonaca de frate.

Nun me parlà de cose aricercate:
De gnocchi, de pasticci e de ravioli;
So' li facioli, li facioli soli
Che te ponno fà l'anima beati!

Co' certe cotichette tenerelle
Come li fa mi moje, pora cocca,
Par de magnà un suffritto d'animelle.

Teneri sfravolati butirosi
Che te se sfragne come un gnente in bocca:
Oh! che gran manna! che magnà da sposi!

Pio Pullini,
disegno per il sonetto *Li facioli*,
nella «Strenna dei Romanisti»
del 1941.



³ *Romanisti di ieri*, a cura di Manlio Barberito et al., Roma 2002.

⁴ Pio Pullini (1887-1955), pittore, decoratore e illustratore.

⁵ Letizia Apolloni Ceccarelli, rispondendo a una mia mail con allegata l'immagine del sonetto manoscritto, così mi risponde: «Carissima, grazie dell'invio! La cosa mi

Quattro carciofoletti alla giudia
Fritti dorati, bionni, scrocchiarelli
So' stati sempre la passione mia,
Cento vòrte più mejo de cervelli.

Io benedico Sare e Samuelli
Ch'hanno inventata sta ghiottoneria,
Ché so' propio na vera sciccheria
Pe' chi vo' rillegrasse li budelli.

Io me ne faccio certe padellate
Da fa' paura; e poi piano pianino
Me li scioppo com'un padre abbate.

Quanno alla fine poi me sento sazzio
Ce manno sopra un ber bicchier de vino,
Na fumata... e Signore v'aringrazzio.



Pio Pullini,
disegno per il sonetto
Li carciofoli alla giudia,
nella «Strenna dei Romanisti»
del 1941.

Ci piace pensare che il primo sonetto sia nato di getto (forse proprio quella stessa sera? E infatti nella redazione pubblicata sulla *Strenna* si nota qualche ripensamento), quasi a celebrare la solennità di quella cena con un peana a un cibo povero ma prelibato, mentre il secondo sia stato scritto successivamente, in occasione della pubblicazione, per non tralasciare un doveroso omaggio a un altro cibo prezioso e buonissimo: entrambi non fanno che confermare le abitudini dei Romanisti che mai avrebbero saputo rinunciare a quella meravigliosa armonia che unisce cultura e cucina in un'unica esperienza coinvolgente e golosissima.

diverte: anche se non riesco a leggere la grafia (che non è quella di Ceccarius). Probabilmente di Spinola stesso. Luigi citava spesso i suoi versi, magari aggiungendovi qualcosa di suo o di altri che sempre avevano inneggiato ai fagioli...».

Omiriki ke politiki kouzina Teoria e pratica di cucina archeologica e letteraria

La cucina del mondo antico mi ha sempre incuriosito e questo interesse a volte ha ispirato l'annuale contributo all'*Apollo buongustaio*. Nella mia raccolta di testi gastronomici naturalmente è presente la bibbia della cucina dei Quiriti, il *De re coquinaria* di Marco Gavio Apicio, buongustaio vissuto sotto l'imperatore Tiberio, famoso per la passione per la tavola, così smodata da fargli dissipare un patrimonio enorme in raffinatezze alimentari e da indurlo a darsi la morte con il veleno quando temette di non poter più permettersi quel dispendioso tenore di vita. L'analisi testuale del suo ricettario rivela che l'opera è un compendio di diversi scritti con un nucleo risalente al I secolo d.C. e aggiunte più recenti fino al tempo di Diocleziano.

La lettura del *De re coquinaria* è sempre fonte di interessanti osservazioni sulla vastissima materia della gastronomia dei Romani¹, ma devo ammettere che, davanti ai fornelli, quando si passa dalla teoria alla pratica ho sempre seguito *L'arte del convito nella Roma antica*², testo fondamentale che a un ampio inquadramento storico delle tradizioni romane affianca un vero e proprio ricettario "apiciano", esteso anche ad autori più antichi (Catone, Orazio, Varrone), frutto delle sperimentazioni dell'autrice e fonte di utili informazioni, sul modo di sostituire vegetali ormai perduti come il *laserpicium* o il *sylfio* e sulle diverse tecniche di cottura. Da qualche tempo però il raggio delle mie incursioni nella cucina antica si è ampliato, grazie alla pubblicazione di libri dedicati alla gastronomia di culture lontane. Da poco ho scoperto *A tavola con il sultano*³ in cui Stéphane Yerasimos indaga l'eso-

¹ Apicio, *L'arte culinaria*, a cura di G. Carazzali, Bompiani, Milano 1994.

² E. Salsa Prina Ricotti, *L'arte del convito nella Roma antica*, L'Erma di Bretschneider, Roma 1985.

³ S. Yerasimos, *A tavola con il sultano*, Mesogea, Messina 2014.

tico scenario della cucina ottomana, dai tempi di Solimano il Magnifico, sulla scorta dei dati provenienti da diverse fonti, quali i registri di acquisto per le cucine del palazzo imperiale, i documenti contabili relativi ai grandi ricevimenti dati a Instambul, fino agli inventari delle botteghe di droghiere redatti alla morte del negoziante. Questa ricerca non è solo di natura culinario-gastronomica ma indaga l'aspetto sociale rivestito dal cibo, illuminando la vita quotidiana del palazzo: sulla scorta di quanto fossero aumentate nel tempo le cibarie approvvigionate – farina, riso, polli, montoni – è stato calcolato che verso la metà del XVII secolo il Topkapi doveva ospitare e nutrire ben 11.000 persone, compresi l'harem e la corte di paggi ed eunuchi, mentre solo un secolo prima gli occupanti dovevano essere 8.600 e alla fine del XV secolo, prima che l'harem imperiale entrasse a far parte del palazzo, le bocche da sfamare erano “solo” 3.000.

Da una prima scorsa al ricettario, ricostruito sulla base di un manoscritto antecedente alla diffusione di prodotti provenienti dall'America che hanno portato nel tempo alla occidentalizzazione della cucina ottomana, ho avuto l'impressione che la gastronomia turca nel XV secolo fosse molto intrigante e indubbiamente “moderna”, con una predilezione per il gusto agrodolce. Nel *Kavurma* di pollo, una specie di fricasea, accanto alle uova battute, alle cipolle e al coriandolo compaiono aceto, miele e cannella; nel *Mahmùdiyye*, il pollo bollito è insaporito con miele, mandorle, uva e albicocche secche. Questa predilezione per i sapori agrodolci diffusi in numerose preparazioni del ricettario mi ha fatto ricordare un piatto che la mia nonna napoletana chiamava “peperoni alla turca”, una ricetta di famiglia che condisce i peperoni stufati al tegame con aceto, zucchero, pinoli e uvetta. Non so dire quanto fosse “turca” questa ricetta, presente con diverse varianti nella cucina del Regno delle Due Sicilie – nel ricettario pubblicato da Yerasimos non c'è, forse perché i peperoni si sono diffusi più tardi –, ma sono certa che al sultano sarebbe piaciuta.

Non ho ancora provato a cucinare nessuna delle vivande che si mangiavano nel Topkapi. Quando le avrò sperimentate non mancherò di darne notizia agli amici dell'Apollo, ai quali voglio ora segnalare un

libro che per la natura particolare della materia – i gusti degli Etruschi in fatto di cucina – non mancherà di stupirli, proprio come ha incuriosito me, una laureata in Etruscologia che della cucina degli Etruschi conosceva le suppellettili trovate nelle tombe, gli spiedi, le grattugie per il vino che veniva arricchito di formaggio, alla moda greca, le rappresentazioni di vasellame e di suppellettile domestica della Tomba dei Rilievi di Cerveteri. Evidentemente la dieta degli Etruschi va di moda: lo prova anche una manifestazione tenutasi il 1° settembre 2023 in Maremma a Scarlino, che nel borgo storico ha proposto una serie di eventi sul tema de «Gli Etruschi a tavola» e sul loro rapporto con il cibo e il vino. In *A tavola con gli Etruschi*, Giorgio Franchetti⁴ – dopo *A tavola con gli antichi romani* e *Panem et circenses. Vita e morte nell'arena* – affronta l'argomento della cucina e del banchetto presso gli Etruschi inserendolo nel vasto quadro della loro civiltà e, dopo i capitoli dedicati alle fonti, alla donna, alle rotte marine e ai commerci, presenta un ricettario definito non “etrusco” ma “all'etrusca”, opera di Cristina Conte, cui si deve anche il ricettario nel libro sulla cucina romana. Ho sempre pensato all'incredibile apporto che avrebbe dato agli studi di etruscologia il ritrovamento dei libri di storia etrusca di Claudio: forse l'imperatore – certamente un buongustaio passato a miglior vita per aver mangiato un piatto di funghi (avvelenati?) – non avrebbe mancato di illuminarci sulle tradizioni conviviali dei Rasenna. Purtroppo, poiché non abbiamo testimonianze scritte di neanche un “Apicio” etrusco, all'archeocuoca non restava che affidarsi alla sua creatività, utilizzando i prodotti del territorio della Toscana e del Centro Italia, animali e vegetali, cucinandoli con tecniche di cottura semplici, allo spiedo, arrosto sulle braci, bolliti o cotti sotto il “testo”. Quanto ai pesci, confidando nella larga propagazione e nello “scambio” di prodotti e di “saperi” nel bacino del Mediterraneo, si ispira all'opera di Archestrato di Gela che nella ricetta del rombo arrosto o del pesce pappagallo (ma vanno bene anche dentice e orata) inserisce nel corpo del pesce del formaggio stagionato o lo grattugia sulla pelle prima di cuo-

⁴ G. Franchetti, *A tavola con gli Etruschi*, Edizioni Efesto, Roma 2022.

cerlo sotto il “testo”. Penso di sperimentare almeno una volta questa insolita contaminazione di pesce-formaggio, anche se questi piatti erano stati severamente criticati da Platone che, nei dialoghi detti “politici” (la *Repubblica*, il *Politico*, le *Leggi*), istituendo un rapporto preciso fra semplicità della cucina, morigerato tenore di vita e tipo di governo, disapprova le complicazioni della cucina siracusana, considerata lo specchio del governo tirannico di Dionisio, in una sorta di relazione fra gastronomia e regime. Proverò anche la interessante ricetta dei totani ripieni di lardo, cavolo ed erbe per la quale l’archeocuoca si rifà ad Alexis, un commediografo del IV secolo a.C.

Se le ricerche della cucina degli Etruschi non possono portare che alla elaborazione di “suggestioni di cucina all’etrusca”, nel rinnovato interesse per la gastronomia dei popoli antichi, accanto a testi di cucina “archeologica” non mancano opere dedicate alle menzioni di antiche vivande nella letteratura⁵, opere che esaminano le fonti alla ricerca – se non di ricette vere e proprie – almeno di annotazioni di carattere culinario e sotto questo aspetto la parte del leone indubbiamente spetta alla Grecia omerica. È infatti con grande curiosità che ho letto *A tavola con Omero. L’Odissea raccontata dal cuoco di Ulisse*⁶. L’autore ci fa conoscere Miteco Siculo, compilatore del più antico libro di cucina e divulgatore di ricette originarie dei popoli che Ulisse incontrò navigando verso Itaca, disegnandone anche un inconsueto itinerario. Anche *L’Odissea in cucina*⁷ segue la scia di Ulisse il cui mitico viaggio non termina con il ritorno in patria, ma finirà solo quando l’eroe avrà trovato il «popolo che non conosce il sale». Numerose sono le ricette che l’autrice ci propone, però mi pare che anche queste ricette debbano definirsi

⁵ G. M. Anselmi, G. Ruozzi, *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, Carocci, Roma 2011.

⁶ A. Vincent, *A tavola con Omero. L’Odissea raccontata dal cuoco di Ulisse*, Independently published, 2017.

⁷ A. R. Zara, *L’Odissea in cucina. Ricette e curiosità di un mitico viaggio*, Il Leone Verde, Torino 2006. Il libro fa parte della collana “Leggere è un Gusto” dedicata ad annotazioni di cucina nella letteratura, dalla Bibbia a Shakespeare, da Cervantes ad Andersen, senza dimenticare *A convito con Dante*, di sicuro il prossimo testo di cucina “letteraria” da inserire nella mia biblioteca.

“alla moda di Odisseo”, essendo più ispirate che tratte da brani testuali dell’*Odissea*: cito ad esempio la ricetta de «l’agnello alla Nessuno», agnello ripieno delle sue interiora ripassate con cipolla e pancetta, riso bollito, pinoli e uvetta, poi arrostito nel forno.

Dopo questi antichi “Monsù” *ante litteram* – Archestrato, Miteco, tutti siciliani – mi sembra un segno fausto il fatto che, alla ricerca di una vivanda che mi riportasse con la fantasia al mondo della mitologia – qualcosa che non fosse la scontata grigliata “omerica” –, io abbia provato l’emozione di rivivere il mito sfogliando *Il libro d’oro della cucina e dei vini di Sicilia*, dove ho scoperto la salsa Scurdalia⁸. L’autore, per la somiglianza con il siciliano *scurdari* (dimenticare), la definisce «Salsa dell’oblio»; io, per le affinità degli ingredienti e della preparazione, la identifico con Skordalia, la salsa greca che accompagna il Bakalaris Skordalia, merluzzo fritto con salsa all’aglio, piatto tipico della ricorrenza dell’Annunciazione di Maria, il 25 marzo. Devo dire che l’abbinamento tra pesce fritto e salsa all’aglio si è diffuso anche da noi, anche se nei ristoranti romani la ricetta viene semplificata, sostituendo il pane bagnato e la patata lessa con una banale mayonnaise. I semi di *papaver somniferum*, i cui effetti psicotropi erano noti sin dall’antichità, mancano nella ricetta greca e io li considererei quasi una “esagerazione” barocca, tutta siciliana, volta ad amplificare gli effetti dell’oblio insiti nell’appellativo della salsa. Quanto alla sugge-

⁸ P. Correnti, *Il libro d’oro della cucina e dei vini siciliani*, Mursia, Milano 1976, p. 339, nota 576. Scurdalia (Salsa dell’oblio), da *scurdari*, dimenticare: 20 semi di papavero, 100 gr di mandorle pelate, mezzo bicchiere di aceto bianco, sei spicchi di aglio, una patata lessa, un mazzetto di prezzemolo tritato, 50 gr di mollica di pane, peperoncino pestato, olio Evo, sale. Pestare semi di papavero, patata lessa, prezzemolo, mollica, aglio e mandorle nel mortaio. Incorporare l’olio a filo e l’aceto, aggiungere olio finché la salsa diventi morbida. I semi di *papaver somniferum*, i cui effetti psicotropici per il contenuto di oppiacei erano noti nell’antichità, mancano nella Skordalia, qui li vedrei come una enfaticizzazione del potere obliante della salsa, una “esagerazione” tutta siciliana, barocca, indotta dall’assonanza *scurdari*-dimenticare. La salsa greca Skordalia è pressoché identica negli ingredienti (meno i semi di papavero), ma l’aglio (5-6 spicchi) va ammollato nell’aceto per 5 ore, il pane ammollato (5 fette) si può sostituire con patate bollite schiacciate, emulsionare con mezza tazza di olio Evo e, a piacere, mezza tazza di noci tritate finemente.

stione omerica, so bene che Scurdalia deve il suo nome al termine greco *skordo*, aglio: è quindi una salsa a base di *allium sativum*, innocuo anche se di intenso, pervicace ricordo nel palato, ma il significato nascosto derivato dal siciliano *scurdari*, dimenticare, accende la mia fantasia. Questa “salsa dell’oblio” mi riporta a un momento fatale del mito (*Odissea*, X) quando Circe, la maga figlia del Sole, la divina “farmacista” affascinatrice della psiche umana, esperta di erbe e di incantesimi, propina ai greci il beverone di vino di Prammo, formaggio, farina d’orzo e miele che per l’aggiunta di una segreta droga li priva della memoria della famiglia e della patria. Solo Ulisse, grazie all’erba Moli, l’antidoto datogli da Hermes, si sottrae a questa sorte e, dopo la sua discesa agli Inferi, riprenderà il suo viaggio, metafora della vitale curiosità dell’uomo, dell’ansia insopprimibile dell’ignoto.

Con queste righe penso di aver dato agli amici Apollinei più di uno spunto sul tema delle tradizioni culinarie antiche, esotiche, “strane”, ma li saluterò con un detto siciliano che ricorda i precetti platonici di sobrietà e di frugalità a tavola: «*Non c’è megghiu sarsa di la fami!*».



Salame alla cacciatore

Michele Curnis

I vermicelli alle vongole di Carlo Emilio Gadda

Non è mai opulento il desinare dei personaggi del Gran Lombardo. Travasato sulla pagina scritta, è quasi sempre ricordo o simulacro del cibo del primo dopoguerra, o decisamente degli anni Quaranta, gli anni dell’altra e disastrosa guerra. Eppure, all’immaginario mangereccio l’Ingegnere ricorre spesso, in quanto dimensione che, sola, può rappresentare mirabilmente un carattere, squallido o cinico, un’attitudine, o persino un solido argomento sull’indecifrabile stravaganza del mondo. Lo testimonia una raccolta di racconti, risalenti ai periodi più svariati e pubblicata da Vallecchi nel 1953, che vinse in quello stesso anno il Premio Strega: le *Novelle dal ducato in fiamme*, una specie di *summa* della narrativa gaddiana formata da quattordici testi (quadretti fulminei, racconti veri e propri, oppure racconti lunghi; non romanzi brevi, bensì parti di romanzi, moncherini di cui invano si cercherebbe l’inizio o – ancor meno, trattandosi di Gadda – la fine). Nel 1963 l’Ingegnere avrebbe licenziato per l’editore Garzanti un’edizione accresciuta, con il titolo *Accoppiamenti giudiziosi. I racconti 1924-1958*, il cui nucleo forte resta costituito dalle *Novelle* di dieci anni prima.

Tutto appetito sensibile: l’ineffabile signor Claudio

In *Una buona nutrizione* (titolo programmatico) un elefantiaco giovanotto è l’unico paio di pantaloni che si muove, a passo bradipico e sempre in silenzio, presso la Villa dell’Alloro, nobile casolare in cui vivono la signora Gemma e la figlia Lisa, accompagnate da qualche zia di passaggio. Attigua è una pensione femminile; vicina – e insidiosa – un poco più a valle la casetta di Violante, una pittrice esperta in irritare uomini. La signora Gemma è donna saggia, severa e protettiva; Lisa la figlia ingenua, infantile e petulante; Claudio il giovin signore, corteggiatore muto che si cattiva la simpatia delle sue ospiti e si trat-

tiene a cena, dopo pomeriggi trascorsi insieme a Lisa, a leggere nel vasto giardino *Così è se vi pare* o *Cimbelino*. Nonostante le restrizioni dovute alla guerra, la cena all'Alloro è abbastanza ricca, perché comprende un primo (gli immancabili spaghetti), un secondo (medaglioni di filetto), due verdure (patate e spinaci), formaggi, frutta e un dessert in forma di zabajone. Ma non è il *menu* a interessare il narratore, ovviamente; al centro della rappresentazione è piuttosto l'appetito metodico e implacabile di Claudio, che esercita un fascino irresistibile sulle altre commensali:

«A tavola, secondo riportava la Lena, a cui lo riportava la Rosina, il signor Claudio seguiva a tacere pure là. Taceva: non per ciò ne rimaneva inoperante la bocca. Dotato di due stupende corone di denti bianchi, intatti, e di una lingua che non era quella di Eschine, oh no!, purtuttavia masticava e saporava a battisuola per dei quarti d'ora filati, mentre una salivazione copiosa interveniva all'atto, ad assistere la fatica molitoria. Maciullava senza misericordia quanto gli veniva fatto introdurre: con un impegno, con un puntiglio, che trasferivano ad operazione esemplare la mistica igienica dei Salernitani: "Prima digestio fit in ore". Certi medaglionicini di filetto, come vengono denominati nelle liste. [...] Il medaglionicino, in un battibaleno, si era bell'e sottratto agli sguardi delle tre oblatrici; e tutte le patatine secolui. Saldamente tenuto da due dita, un pezzettin di pane faceva il giro del piatto: come diligente ramazza, nelle mani di uno spazzino, che recuperi insino all'ultimo frustolo. La notte, fuori: le case oscurate nella notte. Della belva Adolfa coniugata al Predappio, sotto l'infausta congiunzione Saturno-Giove, la bieca imminenza».

I silenziosi palmenti di Claudio sembrano incuranti della tragedia incombente; ma il lettore non può che ammirare il contrasto tra la placida masticazione del medaglione di filetto e il corso della Storia, piagato dalle aberrazioni criminali di Hitler (con epiteto da bestiario medioevale: «la belva Adolfa») e Mussolini (evocato con una retorica più campagnola: «il Predappio»). E ancora, sopra di loro, la congiunzione di Saturno con Giove, un capriccioso allinearsi dei pianeti che mette a

subbuglio l'universo e sconvolge tutto, diffondendo distruzione e morte (senza, però, far perdere l'appetito al signor Claudio). Ha già fatto capolino il Manzoni più sornione, quello di don Ferrante che sublima la peste a imperscrutabile conseguenza del movimento delle stelle: «"Là c'è pur troppo la vera cagione," diceva; "e son costretti a riconoscerla anche quelli che sostengono poi quell'altra così in aria... La neghino un poco, se possono, quella fatale congiunzione di Saturno con Giove. E quando mai s'è sentito dire che l'influenze si propaghino...? E lor signori mi vorranno negar l'influenze? Mi negheranno che ci sian degli astri? O mi vorranno dire che stian lassù a far nulla, come tante capocchie di spilli ficcati in un guancialino?"» (*I promessi sposi*, finale del cap. XXXVII).

Anche il signor Claudio percepisce i sussulti del destino, in forma di ore che trascorrono. Un primo, e sempre muto, sguardo all'orologio appeso al muro, è il gesto con cui ricorda a se stesso che il tempo di permanenza presso l'Alloro è quasi esaurito. Sfidando l'oscuramento, egli deve ridiscendere dalla collina e ritirarsi per continuare a studiare, preparare gli esami. Queste lodevoli intenzioni commuovono, ma al tempo stesso agitano le padrone di casa, che si affrettano a provvedere, tentando ancora il compito ospite. Che fare, dunque? Più che prendersela con le stelle, come un eroe di Metastasio e come aveva fatto lo stesso don Ferrante, il signor Claudio preferisce lasciarsi blandire, soprattutto se l'offerta prospetta una degna conclusione della cena, per mezzo di un ricostituente, utile a chi brucia molte energie. E così, ancora al di sopra della congiunzione astrale, è lo zabajone a stravincere, a diventare viatico, premio e traguardo dell'esistenza:

«Dopo il medaglione, invece, ingeriti li spinaci, ai piattini del formaggio, della frutta, il riscontro dell'ora diventava esplicito. Nel volto del giovane, sopra al moto operoso dei palmenti che gli conferiva la virtù, a volte, d'un ruminante da deserto arábico, l'idea del dovere. Uno sguardo consapevole al tocche-tocche. Una persistenza nelle costanti fisiognomiche, una perseveranza un po' letargica a non smentire con parole vane se stesso. Una opacità da volitivo, che proceda incurante

d'ogni ciancia, d'ogni udito del mondo: vien dietro me e lascia dir le genti! Una ruga orizzontale nella fronte, parallela al margine del capilizio ch'era combinato a tettoia: come nella fronte un po' immalinconita di Vitellio al Museo Borghese o agli Uffizi. [...] Era in quel punto, proprio, dopo la guardata ufficiale, che Claudio si sentiva offrire dalla Lisa, ma il più delle volte dalla signora Gemma, il viatico postremo d'uno zabaglione, con tanto di zeta: che la brava Lena, dalla su' cucina, si sarebbe accinta a erogare in un batter d'occhio, cioè a frullargli e a cuocerli: e di mano maestra, come aveva. Il viatico, per intanto, avrebbe ritardato la di lui partenza; le donne "lo sentivano": col sesto senso, che hanno. L'offerta dei due lecitinici globi (sbattuti al vin bianco) era accompagnata da *mélode* a esaltazione della Checca, o in più tenera lode della Giuditta: prima e seconda gallina dell'orchestra; la padovana e la belga, la bianca e la rossa».

La vera congiunzione, sostanziosa e promettente, è quella del filetto con lo zabajone, ossia la parte migliore del vitello con il tuorlo d'uovo, perché il signor Claudio ne ha proprio bisogno. Non è un *gourmet*: non *degusta*, ma *si nutre*; non commenta i cibi, ma li divora con coscienza professionale. Un'attitudine etimologicamente *gastronomica*, sorretta da una legge superiore (che le donne dell'Alloro credono identificarsi con lo studio notturno). La realtà è lontanissima da ciò che suggerisce il contegno placidamente bovino del giovanottone, ed è scoperta per caso da un'amica di Lisa, una pensionante che alloggia vicino all'Alloro. Una sera, nella notte oscurata, dalla sua finestra vede un andito di luce aprirsi in una radura, poco più in basso, verso la valle: si profila la figura del signor Claudio che bacia la mano della maliosa pittrice Violante, per poi entrare in casa sua. Il tradimento dell'ingenua e bamboccesca Lisa rimane del tutto implicito, perché non è importante; la vera sorpresa è nel disvelarsi della natura del personaggio maschile. Altro che Giove con Saturno, Hitler con Mussolini, gli esami e l'oscuramento! Altro che Shakespeare e Pirandello! Lo zabajone delle pudiche ospiti serve a sostenere le fatiche notturne (tutte corporee) del falso morigerato, del finto tonto e frequentatore dell'alcova dell'irrequieta

artista. «Accoppiamento giudizioso», forse; bell'esempio, senza dubbio, della *baroccaggine* del mondo, come soleva chiamarla lo stesso Gadda.

Il capitano in congedo e l'impossibilità della gioia a tavola

In una pensione romana ben frequentata tutte le tensioni si concentrano, e a volte esplodono, all'ora dei pasti, nella sala da pranzo. Dalle indicazioni che il narratore lascia scivolare nel racconto, sembra che l'azione risalga ai mesi successivi alla firma del Patto d'acciaio (Berlino, 22 maggio 1939), quando la politica nazionale è sorretta da Mussolini e Ciano, che incombono sullo sfondo di *Socer genere* (suocero e genero, appunto, loro due). L'Italia, insomma, è appena entrata in guerra. Il protagonista è però uno scialbo capitano in congedo, ex ufficiale degli alpini nell'altro conflitto mondiale, che pasteggia alla pensione, forse per esorcizzare la paura delle restrizioni alimentari, che certamente aveva sofferto negli anni precedenti. La fame è un tema che in Gadda genera sovente sarcasmo, anche perché permette di collegare gli anni della Prima a quelli della Seconda guerra, ossia interi lustri di sventure italiane. È uno dei motivi per cui le *Novelle* si precisano come *dal ducato in fiamme*, quando il ducato è contemporaneamente il territorio di Milano e tutto il paese controllato da un Dvx. Le fiamme belliche comportano in primo luogo austerità alimentare, come si legge nello sfogo di *L'armata se ne va*: «Le patate allessi, poi, sono un piatto squisito e il brodo di fagioli è semplicemente delizioso: quanto alla minestra, ritengo opportuno di schierarmi a sostegno della tesi idealistico-critica, che cioè non debba essere troppo cotta. Oh! Viva la minestra! Se è magra meglio, così non verrà il cancro a nessuno». La chiusura linguistica immalinconisce l'esotismo del *menu*, visto che alla pensione si serve un «rosbiffe, ch'era bellico, autarchico, tesserato e pelucchino, senza contare l'*inferiority complex* derivantegli dal nome inglese, in clima "popoli giovani" belligeranti contro la perfida Albione».

Se poi alle scarsezze contingenti si unisce il rispetto per la tradizione religiosa, del magro del venerdì, allora lo scenario è davvero di com-

pleta tristezza. La soluzione, per il capitano Delacroix, è la Pensione Walpole (ora ribattezzata Maghelli-Pelucca), in cui nel 1940 incontra ancora dame francesi e inglesi, signore milanesi (come lui), ufficiali in carriera, altro campionario umano di periodo bellico, ma soprattutto un po' di consolazione alimentizia:

«Il capitano tirò dritto. Un tintinnio di posate veniva dalla sala: “Elettra!” chiamò una gentile voce: eruppe chiara da un oscuro dibattito la parola “spinaci...”. Sul bianco opaco della finestra di fondo le due ré-tine dell'ex-capitano identificarono Angela nerovestita, oh il giovane, il conturbante profilo!, nel punto ch'ella entrava in sala con un gran piatto, colmo a pagliaio: un trionfo di vermicelli: così l'aiuto cuoco, il cuoco, e il personale in genere, sollevano designare li spaghetti: “vermicelli a vòngole, dicevano”. La sizìgie vòngole-vermicelli si registrava di martedì e venerdì. Ciò che finì di decolorare, nell'animo del valoroso “reduce dalla grande guerra”, l'ingenita fifa-nera del venerdì».

Ancora una volta, l'accoppiamento tetro che opprime la narrazione, Mussolini-Ciano, è sostituito da uno molto più gradevole, perché appetitoso: vongole-vermicelli, promosso con l'onorifico denominativo di *sizigia* (un termine, ancora una volta, astronomico, che Gadda usa addirittura con terminazione alla greca, *sizigie*). Ma la gioia dell'ex combattente dura poco, perché alla prova della forchetta succede subito un incidente, provocato dall'incapacità di gestire le cosiddette convenzioni sociali, ossia il variegato «cerimoniale dei mutui cenni di saluto, inchini del capo, sguardi, semi-sorridi, buongiorno, buonappetiti e grazie altrettanto, di che la liturgia delle mense, nelle pensioni di prima categoria, è larga dispensiera a tutti i tavolini, quand'anche, fra gli attavolati, c'è più scemi che cristiani». A tavola, naturalmente, si conversa, e una signora rivolge una domanda proprio al capitano Delacroix:

«Il capitano si fece trovare a bocca piena. Accompagnando, *more suo*, la deglutizione dei vermicelli col pane, gli andò subito in traverso una briciola, poi una mezza vòngola: schioppò a tossire, paonazzo, nel tovagliolo, molti minuzzoli bagnati gli uscirono dal naso, la signorina

Eleonora si levò, gli batté dolcemente sulla schiena, con la debole sua mano. “Su, su, coraggio, beva un po' d'acqua”, la mezza vòngola sparò fuori a sua volta dal naso, accorse, Angela impedita, l'Elettra: gli versò un bicchier d'acqua».

Insomma, uno sconvolgimento generale del cosmo pensionistico, involontariamente causato dall'ex militare e dalle sue pessime abitudini, o meglio ebetudini, alimentari. Il fatto è che l'ex capitano è l'esatto contrario del signor Claudio: il giovanotto (che non ha conosciuto la guerra) si rapporta al cibo e alla sessualità con placida e muta cocciutaggine, profittando di ogni occasione, al di là di qualunque sistema morale, come svuotato di etica, e perciò indenne dai mali del mondo. L'ufficiale a riposo, invece, fatica a ritrovare il proprio posto nel mondo, è impacciato, distrugge il piacere della buona tavola accompagnando la pasta con il pane (abominevole!) e guastando il lavoro della masticazione con la parola (inutile e pericolosa!). Nel prosieguo del racconto, la goffaggine del protagonista galoppa fino al perimetro angusto di un *boudoir* in cui rifiuta le profferte della signorina Eleonora, una fanciulla avvenente, poliglotta, dedita alla gestione della pensione (almeno, così pare) e ad attenzioni particolari per clienti con pantaloni (questo, invece, è certo).

Tra *Novelle* e *Pasticciaccio*, sempre spinaci

Dopo la *gaffe* del salottino, ben più grave della vongola andata di traverso, il capitano Delacroix diventa un commensale isolato, dimenticato, lasciato sedere da solo, mentre i pasti si fanno sempre più magri, induriti dalla guerra. Come nel peggiore incubo infantile, ai piatti preferiti e saporiti si sostituiscono le verdure sole, e tra di esse quella che più infonde mestizia: gli spinaci, tutt'un simbolo della pena alimentare, anche quando sono serviti da deferente cameriera:

«La Elettra lo chiamava, con molto garbo, “signor capitano”: una lieta inflessione della voce: una luce degli occhi, della gola: e gli presentava, con benignità particolare, il piattone del *flan*: *flan* di spinaci.

Inguainata nel nero delle sue sete, protetta dal grembiolino minimo, un francobollo bianco sul sesso con tenui svoli di pizzo, l'Elettra, "la Venere di Tivoli", dietro invito della signorina Eleonora, gli dava modo di bizzare il *flan*. "Elettra!...". "Comandi, signorina!...". "Forse il capitano... desidera ancora degli spinaci...". Oh quale altro *bis* poteva sperare l'ex capitano? Dall'Elettra?... Un *bis* di spinaci. *Par exemple!*».

Ma questa trasfigurazione degli erbaggi appartiene al passato. Adesso tutto è spento, ogni letizia è dileguata: ormai

«Non più l'Elettra era invitata, considerò umilmente il capitano, a bizzargli verdecupi spinaci, con quei poveri fili di formaggio di guerra da piattone a piatto..., non più! L'Angela sola gli si accostava, furtivamente..., o era un'idea, per concedergli una escavazione seconda: con l'aria d'una benefattrice clandestina».

Gli spinaci assurgono a simbolo di vivanda sana, economica, popolana, spesso disgustosa agli occhi di un bambino-adolescente. Forse per il giovane Gadda costituirono un'autentica persecuzione, visto che ricorrono tanto spesso nelle sue pagine, e sempre collegati a qualche iattura, piccola o non tanto piccola (*spinaci* è la prima parola che l'ex capitano distingue, approssimandosi alla sala da pranzo, il giorno infuato della vongola sparata dal naso). Oltre alle *Novelle*, infatti, anche nel coevo *Pasticciaccio* (la cui prima versione in forma di libro fu per Garzanti nel 1957) precipita ben presto un batuffolo di spinaci, presagio di esecrando delitto.

Nulla si dice delle portate del pranzo che apre il *Pasticciaccio*: quello a cui il Commissario della Squadra Mobile di Polizia Francesco Ingravallo è invitato dai coniugi Balducci per la domenica 20 febbraio (1927), giorno di Sant'Eleuterio, genetliaco del marito della sfortunata protagonista Liliana, il signor Remo (battezzato come Remo Eleuterio). Si dice che don Ciccio «portò una bottiglia d'uoglie alla signora» e che il «pranzo domenicale fu lieto, nella luce d'un meraviglioso pomeriggio». Ma di quanto consumato in quella occasione, Gadda non scrive assolutamente nulla (sarà per influenza del sobrio Manzoni, che nella

rappresentazione dei suoi banchetti preferisce far sfilare parole, discorsi e idee, ma non portate concrete?). Si precisa inoltre che ad accompagnare il cibo c'era un vino dei colli, «oro di Frascati, a giudicarlo dal tono: la bottiglia di cristallo era pesa», e infine che «il dottor Ingravallo mangiò e bevve con misura, come al solito: ma di buon appetito e a buon sorso». A proposito delle bevute, più tardi il narratore si sbilancia, forse per il vino che accompagna il dessert o funge da prosecco alla fine del pasto, ed è precisione enologica pura quella che piove sul lettore: «un cinque anni bianco extra-secco, ora, del cavalier Gabbioni Empedocle & Figlio, Albano Laziale, da sognarsi perfino in questura, il vino, il bicchiere, il Padre, il Figlio e il Lazio». I piatti serviti restano nel buio. Solo un elemento «verdecupo» si palesa, come per accendere una lampadina nella memoria del lettore delle *Novelle*:

«Durante il servizio un batuffolo di spinaci strizzati le esorbitò dal piatto ovale sul candore della tovaglia immacolata: "Assunta!" fece la signora. Assuntina la guardò. In quell'attimo sia la serva sia la padrona parvero a don Ciccio estremamente belle; la serva, più aspra, aveva un'espressione severa, sicura, due occhi fermi, luminosissimi, quasi due gemme, un naso diritto con il piano della fronte: una "verGINE" romana dell'epoca di Clelia; la padrona un tratto così cordiale, un tono così alto, così nobilmente appassionato, così malinconico! una pelle incantevole» (*Quer pasticciaccio brutto de Via Merulana*, cap. 1).

Alla metà degli anni Cinquanta, il conto che Gadda deve alla rappresentazione letteraria del cibo è tutt'altro che saldato. Anzi, la parte più succulenta e orgiastica deve ancora venire, e sarà con il nevrotico e bulimico protagonista di *La cognizione del dolore* (Garzanti, 1963), don Gonzalo Pirobutirro. Di tutti i personaggi gaddiani, forse quest'ultimo riesce a esorcizzare una volta per tutte le brodaglie e la magrezza alimentare dei tempi di guerra, illudendosi di entrare in un perpetuo elisio della crapula. Ma, a tanta magnificenza della gola, forse, converrà dedicare altra conversazione.

Un pranzo a Villa Iovis sopra il Salto di Tiberio



Homo sapiens

Natura e cultura, arte e storia: in quale altro luogo, che non sia Capri, è possibile riscontrare un intreccio così stretto e di così lunga durata?

Ci troviamo in un punto ben preciso del golfo di Napoli, accanto agli scogli rocciosi, dove Norman Douglas collocava il mitico luogo dal quale proveniva il Canto delle Sirene, differenziandosi dal racconto omerico, che poneva invece tra Scilla e Cariddi l'incontro di Odisseo con le ammaliatrici che portavano a rovina i naviganti.

Parliamo di un fatto leggendario, poiché in tempi remoti il naufragio e l'annegamento dei marinai si attribuivano al canto di mostri dalle fattezze femminili, al cui richiamo gli uomini non potevano resistere, al punto che finivano per buttarsi in mare. Le mitiche sirene simboleggiavano, in realtà, la causa naturale di molti disastri marini, come i fortunali, gli uragani e i cicloni.

La rotta che dalla Sicilia e dal Mediterraneo Centrale raggiungeva il Nord Tirreno era percorsa da ogni sorta d'imbarcazioni, che navigavano a vista lungo la costa; pertanto in questo tratto di mare ebbero luogo innumerevoli naufragi.

Torno spesso con la mente sull'isola di Capri e l'occasione di questo scritto mi riporta indietro, a un episodio di quarant'anni fa. Spero di riuscire a trasmettere al lettore le emozioni provate allora.

Tutti quelli che sono cresciuti nell'amore e nella fatica degli studi classici, sentono in ogni luogo carico di vicende, che evocano la storia o il mito, la necessità di visitare i siti archeologici, attratti da una sorta di magia, per entrare in connessione con i luoghi del cuore e della mente, meglio se in compagnia di persone care.

In particolare, l'isola di Capri produce in me sempre una suggestione irresistibile, poiché non la considero un posto alla moda e una destinazione di vacanze, ma il posto naturale dell'anima e dell'eterno richiamo alle origini.

Io e mio marito siamo appassionati di Capri, l'isola del sogno, presente nei nostri cuori fin dal brevissimo viaggio di nozze, che si svolse cinquant'anni or sono; in seguito, non ci siamo mai stancati di tornare a visitarla, ogni volta che fosse possibile, poiché eravamo attratti dalle specifiche località, sempre diverse, che andavamo scoprendo e potevamo aggiungere alla lista delle meraviglie.

Ciascuna di esse meriterebbe uno specifico viaggio, come Anacapri, l'altro Comune dell'isola, con il suo aspetto un poco più rustico ma più autentico e non meno affascinante, ricco di memorie storiche e artistiche, come quelle raccolte nella Villa S. Michele, posta in cima alla scala fenicia, su uno sperone affacciato sulla Marina Grande.

Questa famosa residenza fu edificata da Axel Munthe, medico svedese trapiantato a Roma sul finire dell'Ottocento, dove diventò famoso per le sue cure, così da essere molto richiesto dalla ricca clientela della capitale. Si recò poi a Napoli, dove curò gratuitamente gli ammalati di colera e, con i ricchi proventi della sua professione, riuscì a raccogliere e collezionare un buon numero di reperti archeologici, come vasi, sculture, manufatti antichi di varia provenienza, greco-ellenistica, egiziana, bizantina, custoditi nel suo rifugio intellettuale e spirituale, Villa S. Michele, appunto.

Ci sono poi da visitare, fuori dalle mete consuete, Damecuta, villa romana imperiale, i cui resti sono situati sopra la Grotta Azzurra; la sommità del monte Solaro, raggiungibile a piedi o in seggiovia; l'Arco Naturale e la grotta di Mater Magna (detta di Matermania).

È facile emozionarsi al tramonto, sulla terrazza naturale dei Giardini d'Augusto, o davanti alla veduta di Marina Grande, con il porticciolo ai suoi piedi e il Vesuvio in lontananza. Il belvedere, posto accanto all'ingresso della funicolare, delimitato da colonne, è il primo biglietto da visita di Capri per chi arriva per la prima volta.

Ogni angolo è unico e il diletto principale del visitatore consiste nel cercare nuovi punti di osservazione e di suggestione, non solo visiva. Ci s'immerge nei colori e si resta soggiogati dalle forme della natura, come dall'incanto dei prospetti di alcuni hotel dal gusto raffinato.

Partendo dalla celebre Piazzetta si raggiunge Via Camerelle, vivace

e attraente per le sue botteghe e i piccoli ristoranti e si continua tra i pini, le siepi, i muretti a secco, fino a raggiungere la spettacolare Punta Tragara, affacciata sui Faraglioni. Per tutto il percorso si è accarezzati dal profumo dei limoni, del mirto, del rosmarino e rinfrancati dal gusto delle granite, servite nei piccoli chioschi presso gli angoli delle stradine.

Sarebbe interessante cercare di raggiungere, a una certa distanza dall'abitato, la costruzione più stravagante, surreale e incredibile dell'isola, costituita dalla villa di Curzio Malaparte, dipinta di rosso, che si erge solitaria, sopra un ammasso roccioso della costa meridionale, a Punta Massullo.

Non è semplice, per me, parlare di Capri, per il confronto che potrebbe nascere nel lettore tra il mio breve articolo e le opere letterarie dei grandi scrittori, che l'hanno amata, come la sottoscritta, ma celebrata con ben altro talento. Molti sono gli artisti che hanno reso omaggio alla sua bellezza in maniera magistrale; tra loro si possono ricordare Gregorovius, Norman Douglas, Axel Munthe, Edwin Cerio, Alberto Moravia, Elsa Morante, Curzio Malaparte, Raffaele La Capria.

Tra gli appassionati di Capri, oltre a pittori, artisti, esponenti del jet-set internazionale, si possono citare anche industriali e ricchi magnati, tra i quali spicca il barone tedesco von Krupp, che ha lasciato un ricordo tangibile del suo legame con l'isola, attraverso la singolare costruzione della Via di Krupp, che fu terminata nel 1904, per collegare i Giardini di Augusto con Marina Piccola, mediante una discesa veramente ardita, intagliata nella roccia.

Da dove nasce l'emozione? Accade spesso con la meraviglia suscitata dallo spettacolo della natura: palme e cactus, insieme a limoni, olivi e ginestre, a far da contrasto con l'asperità del suolo roccioso; con la magnificenza di piante della flora mediterranea, dalle essenze profumate, a rendere pittoresche le strette viuzze dell'abitato attorno alla Cattedrale e alla piazzetta; oppure con i Faraglioni visti dall'alto, nel mare cristallino, sia da Punta Tragara a est, sia dai Giardini d'Augusto, situati al centro dell'isola, sopra una sella.

Salendo lungo le alture si scoprono scorci panoramici sempre nuovi:

le casette bianche circondate dagli orti e anche le ville di gran pregio, i suoi monti aspri e le due marine piene di vita. Ogni cosa appare perfetta; e nello stesso momento si assapora la semplicità accanto alla bellezza. I pensieri trovano pace nell'armonia delle cose, non solo attraenti, ma anche pratiche, come i sandali e i mocassini fatti a mano, detti capresi, esposti nelle botteghe artigiane.

Dopo il breve viaggio di nozze, l'isola ci aveva conquistato e i successivi ritorni non avevano appagato tutte le nostre curiosità, anzi le avevano accresciute. Dieci anni dopo, tornammo nuovamente a Capri: era la stagione primaverile, fine di aprile, primi di maggio; nei giorni precedenti pioggia e freddo avevano imperversato: eravamo arrivati da Roma con i cappotti. Dopo aver sostato sul belvedere accanto alla funicolare, un po' preoccupati per il tempo, il cielo nuvoloso e la mancanza di uno sprazzo di sole al tramonto, ci accontentammo di una breve passeggiata lungo Via Camerelle.

Invece tutto cambiò durante la notte: finalmente il mattino dopo i primi raggi del sole annunciarono una bella giornata di primavera. Indossammo i vestiti per stare all'aperto, leggeri ma accompagnati da un giacchino più pesante, con scarpe comode per camminare in campagna. Eravamo ansiosi di affrontare un percorso impegnativo, che tuttavia sarebbe stato ricco di sorprese.

In cima alla salita avremmo trovato i resti di Villa Iovis, la più imponente tra le dodici ville appartenute ad Augusto e dedicate agli dei, che Tiberio scelse come residenza principale per il suo ritiro, anche perché era dedicata a Giove.

Quel luogo, quasi del tutto inaccessibile, molto elevato e con tre lati rocciosi a picco sul mare, si rivelava il più adatto ad assicurare protezione da eventuali attacchi al più potente uomo dell'impero, Tiberio Cesare Augusto, che vi risiedette in maniera stabile per più di un decennio. Non è difficile intuire cosa l'uomo, e non l'imperatore, abbia anche trovato in cima a quel monte: il distacco quasi assoluto dalle fatiche del potere, dai turbamenti e dalle ossessioni.

Per la sua posizione elevata e la difficoltà di raggiungerla, Villa Iovis

appare, ancora oggi, una sorta di nido d'aquila posto accanto alle nuvole; e dà la sensazione di dominare il mondo, situato molto più in basso. Permette così di comprendere il carattere di un uomo che aveva scelto in tardissima età la solitudine e la lontananza dall'Urbe, come antidoto alle angustie del potere.

Era una giornata luminosa di primavera e affrontammo quell'impervia salita con molto entusiasmo, passando prima attraverso il dedalo di stradine che ancora formano l'antico tessuto urbano, dove abitano i veri capresi, uscimmo pian piano nell'aperta campagna, diretti all'estremità est dell'isola, dove il promontorio è completamente a picco sul mare.

Incontrammo una coppia di giovani romani, che chiesero informazioni. Erano sposi novelli, mentre noi eravamo già al decimo anniversario, e continuammo insieme il percorso. Mentre salivamo, ci fermavamo per osservare il panorama, che si apriva sempre di più. Lo stretto viottolo correva sulla cresta e offriva due ampie vedute ai lati: il versante nord, con la vista del Vesuvio, quello a sud con il vasto tratto di mare delimitato da Capo Palinuro.

Arrivammo a destinazione. La visita ai ruderi della villa imperiale fu piuttosto breve: il custode ci diede alcune indicazioni e ricordo ancora che rimasi stupita per i *cubicula*, gli ambienti privati, ossia le camere da letto, che erano estremamente ridotti. Anche i visitatori erano scarsi, nient'affatto paragonabili alle migliaia di turisti che oggi affollano ogni giorno le strade di Roma e il Colosseo.

Poco sotto all'entrata della stessa Villa Iovis, c'è un punto dal nome singolare: il Salto di Tiberio, un affaccio sopra un precipizio verticale che finisce direttamente in mare.



Nelle immediate vicinanze di questo famoso salto, trovammo un incantevole punto di ristoro. Non sembrava vero! Notammo tre piccoli tavoli da osteria, fatti con listelli di legno d'abete e corredati di sedie pieghevoli.

La modestia dell'insieme (tovaglia di carta, piatti, posate e bicchieri apparecchiati con semplicità) suscitò l'immediata simpatia di noi quattro, che ormai avevamo appetito, per l'ora meridiana, l'aria frizzante e la camminata.

Vedemmo avvicinarsi un giovane, mentre una ragazza rimaneva un po' in disparte; con un semplice gesto ci invitò ad accomodarci e precisò che nella buona stagione gestiva una piccola cucina, che riuscimmo a intravedere dietro un folto cespuglio. Bisognava perciò accontentarsi di poche pietanze! E noi accettammo di buon grado il suo invito.

Il giovane cameriere portò, quindi, un vino bianco frizzante in caraffa, del pane e, di lì a poco, il tipico antipasto caprese, ricco di mozzarelle freschissime, pomodori dell'orto, olio e basilico. Eravamo stati già conquistati e vedendoci soddisfatti il nostro giovane oste aggiunse: «Solo le mozzarelle non sono di Capri, ma arrivano giornalmente da Massalubrense, mentre tutto il resto lo produciamo noi in questo stesso luogo. Vedete laggiù», indicò con il dito, «a pochi metri da noi cresce il basilico». Il pranzo, o forse dovrei chiamarlo pranzetto, continuò con gli spaghetti cucinati con pomodoro fresco e basilico. Non ho un altro ricordo culinario che possa superare, per profumi, sapori e soddisfazione, quello che ho appena descritto. Di certo a dargli valore era stato il momento incantato in cui si svolse il pranzetto, formato dal cielo di un azzurro splendente, dal sole, dall'aria tiepida, dalla vista spettacolare, che spaziava fino a Punta Campanella e oltre, tanto che si potevano distinguere, verso sud, la due piccole isolette, chiamate «li Galli», situate davanti alla Costiera Amalfitana.

Va pure detto che nei giorni che seguirono la mia mente trasformò sicuramente un evento così semplice in qualcosa di eccezionale!

La leggenda locale che riguarda il Salto di Tiberio parla di un giovane pescatore che si arrampicò sugli speroni di roccia e riuscì ad ar-

rivare al cospetto dell'anziano padrone di casa. L'imperatore ne fu assai turbato e non credette al giovane che disse di avergli voluto portare in dono un pesce. Ordinò quindi che il malcapitato fosse scagliato giù dal precipizio.

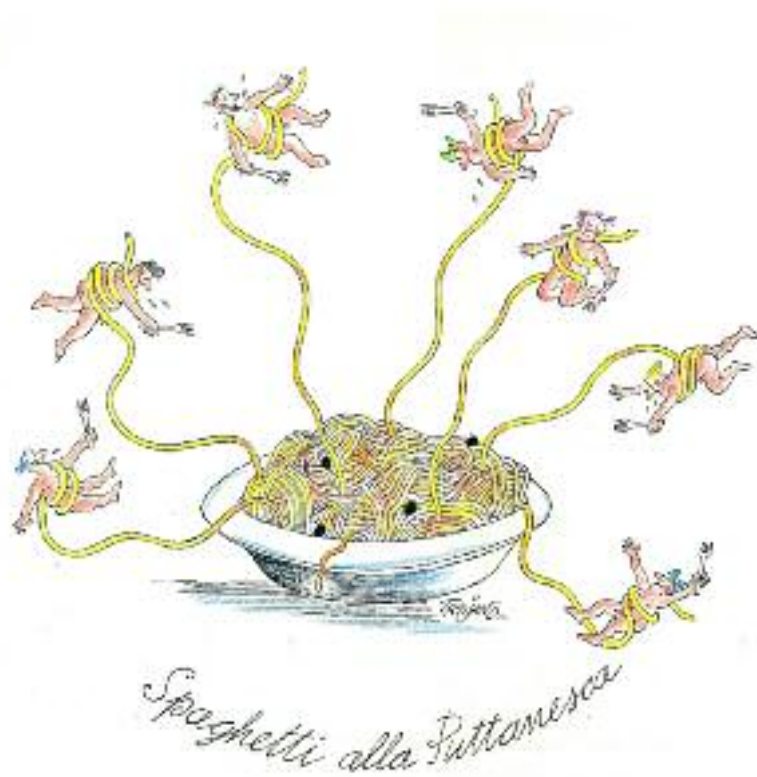
Gli abitanti dell'isola tramandano altre storie come questa, e probabilmente sono mossi da un sentimento assai diffuso tra i visitatori, specialmente stranieri, che amano ascoltare aneddoti a tinte forti.

La mia vicinanza al *genius loci*, che ha mosso e ispirato questo ricordo particolarmente vivido, mi induce a esprimere un giudizio storico sulla figura di Tiberio Claudio Nerone (il suo nome alla nascita), che divenne alla morte di Augusto il suo successore, in quanto unico erede rimasto in vita dopo la fine cruenta, in battaglia e non, di coloro che erano stati designati dallo stesso imperatore. Dopo l'ascesa al massimo potere, egli prese il nome di Tiberio Cesare Augusto. Al personaggio storico, fuori dal pregiudizio, occorre riconoscere le molte sfaccettature del suo trascorso, sia nell'ambito di vita familiare, sia in quello pubblico, cioè politico e militare.

Soprattutto in merito al periodo del suo ritiro a Capri, la figura di Tiberio fu colpita dalla penna degli storici a lui contemporanei, appartenenti alla fazione senatoria avversa al principato, con diffamazioni e accuse, che gli attribuivano perversioni e morbosità di carattere. Per intenti politici, l'ormai vecchio imperatore fu perciò dipinto come un tiranno arrogante e sospettoso, dedito ai vizi più odiosi.

La storiografia più recente ha rivalutato la sua figura e lo vede protagonista di una vicenda dinastica e storica molto complessa, che si svolse all'interno di un quadro di cospirazioni e intrighi familiari, dei quali era stata sicuramente artefice sua madre Livia.

La rivista «Preziosa» di Ada Boni



Cinquant'anni fa moriva a Roma, dove era nata, Ada Boni (1881-1973): la signora della cucina italiana; al suo nome è infatti associato uno dei più celebri ricettari gastronomici, il *Talismano della Felicità* che, uscito per la prima volta nel 1925, con 526 pagine, ebbe numerose edizioni ampliate fino a superare le 1300 pagine, corredate da numerose illustrazioni; l'ultima edizione è uscita nel 2007 in 8 volumi per l'editore Colombo.

L'interesse per la cucina della giovane Ada era dovuto allo zio paterno, Adolfo Giaquinto, cultore della gastronomia, autore di libri di ricette e fondatore della rivista gastronomica «Il Messaggero della cucina», che ebbe vita dal 1903 al 1941.

Incoraggiata dal marito, Enrico Boni, artista e scrittore, che condivideva con lei la passione per la cucina, Ada fondò «Preziosa: rivista quindicinale di economia domestica per le signore», di cui rimase sempre proprietaria e direttrice.



Il 15 febbraio del 1915 uscì il primo numero della rivista «Preziosa», che ebbe una lunghissima durata, fino al dicembre del 1959. Venne sospesa solamente nel 1944 e nel 1945 a causa della guerra.

Ogni numero contava 16 pagine e l'abbonamento annuale (24 numeri) costava 3 lire.

Il periodico dovette incontrare presto il favore delle lettrici non solo romane, in quanto nel piccolo spazio dedicato alle lettere, se ne trovano numerose provenienti da varie città italiane.

Fin dal primo numero Ada Boni espresse il suo programma che rispettò per tutta la durata della rivista: una pubblicazione che si occupa «di tutto quello che riguarda una saggia economia domestica» insieme a una «assoluta praticità di intendimenti e dignità di veste». Era infatti di piccolo formato, ma curato nella grafica, affidata a Raffaello Ferro e Gustavo Bonaventura.

Per quanto riguarda i contenuti, il programma afferma che la rivista sarà prevalentemente dedicata alla cucina e in particolare tiene a precisare che si avvarrà di un «nostro comitato tecnico del quale fanno parte distinti professionisti, tra cui – citiamo a titolo d'onore per «Preziosa» – Giacomo Manfredi, capo cuoco e capo pasticciere all'albergo di Russia». Per le altre rubriche si avvaleva di collaboratori, che oggi sono pressoché dimenticati, ma che allora erano famosi, come Teresita Guazzaroni, poetessa, accolta in Arcadia col nome di Filomena Cidonia; Gemma Manfro Cadolini, scrittrice e collaboratrice della «Nuova Antologia»; Bianca Vigna dal Ferro (Nonna Bianca), scrittrice e traduttrice; i giornalisti Franco Liberati e Nicola Cilenti; e soprattutto Enrico Boni, suo marito e infaticabile sostenitore, che su «Preziosa» pubblicava alcuni brevi racconti.

Nel corso degli anni i collaboratori variano, ma «Preziosa» rimane immutata nella veste grafica, nel formato e nei contenuti, accentuando tuttavia lo spazio dedicato alla cucina e al galateo da osservare a tavola. Sono infatti le ricette proposte da Ada Boni ad occupare gran parte dello spazio, come si può evincere dal sommario. Ricette e menù per ogni occasione, accompagnati da suggerimenti per la scelta dei vini da accostare alle pietanze.

Il pranzo di Natale e Capodanno

PRANZO DI NATALE

Come più facilmente nel nostro paese di Pasqua, abbiamo pensato, in occasione della solennità del Natale e della festa di Capodanno di venire in aiuto delle nostre lettrici alle quali in questi giorni di festa, sono riservati gli onori e gli onori della mensa dei grandi.

Nella nostra redazione c'è stato un tale consiglio di specialisti berrettati bianchi, l'autorità del qual ha ordinato i due menù che offriamo a voi, signore gentili, non senza «sospirare» con gli auguri più sinceri.

In questi menù abbiamo voluto che predominassero preparazioni semplici, per presentarle per una volta tanto, qualche cosa da più o più ricca.

Ecco dunque il menù di Natale.

Bede ritratto con Rorale
Cassero di Salsi al pomodoro
Cappone bollito alla reggina
Carote alla parigiana
Cintore al rancore con capriolo
Salsa di ribes
Acidella di vitello con lughè
Vedlo curatolo
Zanina Funclon
Gusso capuliano
Formaggio, Frutta ecc.

Bede ritratto con Rorale.
In linguaggio di cucina si chiama
Rorale un compostocremoso di azzurro
sospeso a tagliezzaria e tagliato in
piccoli pezzi, che si aggiunge al com-
posito. Questa ricetta è tutta quella
che seguono, sono finite per un
pranzo di circa dieci persone.

Regalatevi, dunque, ammettendo o
riducendo le dosi.

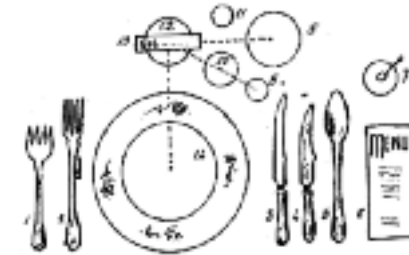
Dunque:

Tortellini Preziosa
Sogliole al vino bianco.
Prosciutto fresco di maiale
col Marsala.
Cavoletti di Bruxelles.
Schiuma fredda di legato.
Cappone arrosto.
Insalata di stagione.
Composta di Asinara con la crema
Biscottini.
Formaggio.
Frutta.
Liquore Strega.

PRANZO DI CAPODANNO

I pensieri di una padrona di casa non sono pochi, specialmente durante i periodi di festa. Tanto vero che è appena svanita l'eco del successo che coronò il vostro pranzo di Natale, che bisogna pensare a quello non meno importante di Capodanno.

E' ecco «Preziosa» riaprire il libro della sua piacevole scienza e scendere nuovamente nella buca per suggerire a voi le battute di questo nuovo elemento.



1. Forchetta da pesce. - 2. Forchetta. - 3. Coltello. - 4. Coltello da pesce. - 5. Cucchiaio. - 6. Menu. - 7. Salsiera. - 8. Coppa da Champagne. - 9. Bicchieri da vino rosso generoso. - 10. Bicchieri da vino comune. - 11. Bicchieri da Vino del Re. - 12. Bicchieri da acqua. - 13. Segnaposto. - 14. Piatto.

Non solo ricette, ma preziosi suggerimenti sul *bon ton* da adottare a tavola: tovaglie, stoviglie e addobbi, posti da assegnare agli ospiti.

Dieci anni dopo, Ada Boni pubblicò le 882 ricette apparse su «Preziosa» in un volume dal titolo *Il talismano della felicità*, che venne premiato alla Mostra internazionale dell'economia domestica del 1927. Questo volume sarebbe stata la sua opera di maggiore successo, non solo in Italia, ma a livello internazionale e avrebbe accompagnato la vita domestica di moltissime donne di ogni ceto sociale, divenendo un imprescindibile manuale di riferimento fino ai giorni nostri, come è testimoniato dalle numerose edizioni successive.

Poco dopo, nel 1930, sempre nelle Edizioni della Rivista Preziosa, pubblicò il volume *La cucina romana: contributo allo studio e alla documentazione del folklore romano*, che documenta il suo attaccamento alle tradizioni gastronomiche della sua città. Anche questo libro conobbe numerose edizioni fino al 2022 (Roma, Newton Compton), riproposto con un sottotitolo quanto mai pertinente: *La cucina romana. Piatti tipici e ricette dimenticate di una cucina genuina e ricca di fantasia: la riscoperta di una Roma gastronomica in un'opera ormai classica e insuperata*.

In seguito, pur curando le innumerevoli successive edizioni del suo *Talismano*, Ada Boni continuò a occuparsi della sua «Preziosa», che da quindicinale divenne mensile, e nel 1944-1945 a causa della guerra dovette sospendere la pubblicazione.



Nel dopoguerra, malgrado l'impegno di Ada e la sempre più marcata caratterizzazione della rivista nell'ambito della gastronomia, «Preziosa» si avviò lentamente verso il suo inevitabile declino: usciva infatti ogni due mesi con una paginazione ridotta che raramente raggiungeva 16 pagine. L'ultimo numero reperito, l'11-12

del 1959, contiene ancora l'invito a rinnovare l'abbonamento per l'annata successiva, ma non si ha notizia della sua continuazione.

Con i suoi contenuti tradizionali e con la sua veste tipografica elegante, ma di gusto ormai superato, «Preziosa» non poteva indubbiamente sostenere il confronto con le nuove e più attraenti riviste femminili, che trattavano altri argomenti e proponevano nuovi modelli di donna.

Tuttavia, al lavoro di Ada Boni nella creazione e nella cura della sua rivista va riconosciuto il merito di aver portato per tanti anni nelle case delle sue affezionate abbonate un modello di eleganza, di dialogo amichevole, di suggerimenti utili nella gestione domestica.

Il Comune di Roma non ha ancora intitolato una strada ad Ada Giaquinto Boni: una Signora romana che, con coraggioso spirito imprenditoriale, ha dato il suo originale e insuperato contributo alla cultura gastronomica italiana e romana.



Miracoli a Marino



Stufo der vitto («Sempre pandecelo»)
e stufo de l'alloggio («Sempre un sonno
sur sofà de la nuvola»),
san Barnaba se scoccia.
Se cuce a filo doppio a la capoccia
la corona de luce – e torna ar monno.

A cavacecio ar ponentino punta
dritto dritto a Marino.
Nemmanco pista er colle
je spunta sotto ar tacco er peperino.
Nemmanco pista l'orto, su le zolle
fiorisce un serraserra de cipolle.

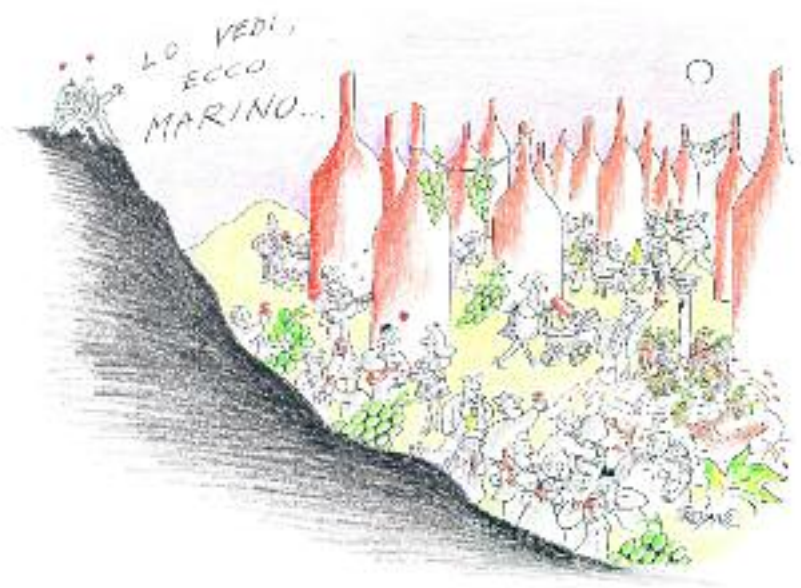
Nasce settembre – e l'uva è ancora agra.
Scatta ne la carezza
la santissima mano – e l'uva è fatta.
«E tu, inventa la Sagra, tu!» propone
san Barnaba a Leone.

Pe conciabbocca l'urtimo miracolo.
Arza tre dita er Santo, tre ditone:
tre guje ner turchino – e una marrana
d'orofino strabbocca
fòri da la Funtana de li Mori.

Vino, vino pe tutto er monno, vino:
anima de Marino.

La poesia fu pubblicata in *Marino Olimpo in terra* (Pro Loco, 1993). L'autore, genzanese per parte di padre e marinese per parte di madre, ebbe sempre care le tradizioni popolari delle due comunità dei Castelli Romani. La scelta di ripubblicare questa poesia di Mario dell'Arco ci è suggerita dalla circostanza che la prima domenica di ottobre del corrente anno 2024 si terrà a Marino la centesima edizione della Sagra dell'Uva, ideata dal poeta romanesco Leone Ciprelli. Il "Barnaba", citato nella poesia, non è altro che il nome del santo patrono di Marino e la Fontana dei Mori è quella che in tale ricorrenza getta vino anziché acqua.

(A c. di U. O.)



Dialogo quarto o della pasticceria

Padre Antonio Bresciani (Trento/Ala 1798 – Roma 1862), sacerdote dal 1821 e gesuita del 1828, divenuto il simbolo della letteratura anti-patriottica e chiesistica del periodo risorgimentale – tanto che Antonio Gramsci chiamerà «brescianesimo» la corrente antiliberalismo e anti-romanticismo dell'epoca – fu chiamato nel 1850 a far parte del primo nucleo degli scrittori della «Civiltà Cattolica», la rivista fondata da padre Carlo Maria Curci, per la quale scrisse racconti fino alla sua morte. Come rettore di collegi della Compagnia di Gesù ebbe modo di viaggiare in tutta Italia per poi stabilirsi a Roma presso il collegio di Propaganda Fide. Scrisse soprattutto romanzi storici a partire da *L'ebreo di Verona* (1846-49) e *Della Repubblica Romana*, appendice de *L'ebreo di Verona* (1855). Attento osservatore degli usi e costumi dei popoli, è celebre per *Edmondo o Dei Costumi del Popolo Romano* (1860) e per *Dei Costumi dell'Isola di Sardegna: comparati cogli antichissimi popoli orientali* (1850). Il celebre saggio *Del romanticismo italiano* (1855) è completa espressione del suo pensiero antiliberal.

Meno noto è invece il *Saggio d'alcune voci toscane d'arti, mestieri e cose domestiche*, pubblicato dalla tipografia di Giuseppe Guidoni a Tolentino nel 1855, nel quale il padre Antonio Bresciani si propone, come egli stesso avverte nella presentazione dedicata al professor Marc'Antonio Parenti, di dimostrare che il «Volgare toscano come si parla ora [...], si è puro com'egli era in antico». E per far ciò utilizza quattro scene o "dialoghi" tra amici che percorrono la stessa via e, parlando del più e del meno, giungono a confrontarsi sulla lingua toscana, richiamando e citando un'infinità di termini, dimostrandone la correttezza rispetto a parole più recenti o non toscane che ne hanno corrotto il significato originario. Se il "dialogo preliminare" dal titolo *Della purità del moderno volgare toscano* che si svolge tra l'Abate Zannoni, Conte Bandelli, Antoniotto Lombardo e Salvatore Morelli

orefice, nobili letterati, è un chiaro confronto tra uomini dotti pur visti nella loro quotidianità di una tranquilla passeggiata da Porta Romana per rientrare in Firenze, il secondo dialogo *Dell'oreficeria* è ambientato a Palazzo Ridolfi durante la tornata di settembre dell'Accademia della Crusca, nel corso della quale l'orefice Salvatore Morelli, parlando dell'arte di Benvenuto Cellini, ha modo di approfondire i termini relativi ai “ferri del mestiere” dell'orefice e alle modalità del cesellare e del tornire. Allo stesso modo, con prosa vivace e colorita, il terzo dialogo si svolge in una *calzoleria* dove il giovane Astorre calzolaio illustra il suo lavoro e i suoi strumenti con dovizia di particolari, incalzato dal suo interlocutore, in questo caso Antoniotto Lombardo, che chiosa sui significati e sulle desinenze alla ricerca della purezza della lingua.

Quarto e ultimo dialogo è quello che avviene tra due giovani amici, Pippo e Nanni, ancora studenti: l'uno vorrebbe andare a Santa Maria Nuova alla lezione del professore Targioni, mentre l'altro insiste per andare alla pasticceria vicina, sotto palazzo Strozzi, perché – afferma – «una pasticceria è una scuola universale per ogni scienza, o tu ami chimica o botanica o geografia o storia, o quel che meglio ti torni».

Convinto l'amico e ormai davanti alla bottega, entrano proprio mentre il pasticcere Gigi sta infornando una teglia di “biscottini alla maltese”. Al che Nanni esclama: «Vedi, Pippo, se noi siam già alla geografia in sulla bocca del forno?». Il pasticcere interessato finisce l'operazione iniziata e si avvicina ai due amici incuriosito. «Gigi – chiarisce Nanni – questo mio amico ti si dà per scolaro e vuole apprendere da te ogni scienza!»

«Oh, l'è pur bella codesta!» esclama il pasticcere. «Il signorino ha mille ragioni di volermi maestro, poiché fui laureato *in utroque* all'Università di Peretola. [...] Dite, sior Nanni, ov'è da proemiare?» E Nanni, facendo un balzo da saltimbanco al tavolo delle paste: «Insegnaci presso un bel vassoio di pasticcetti un bel tratto di geografia». E il pasticcere si dispone pomposamente a illustrare attraverso i nomi dei dolci le loro provenienze.

«Per geografia io vi so dire che in bottega i' n'ho un atlante!» Inizia così un elenco impressionante di nomi di paste e d'ogni genere di dolci

divisi per provenienza di continente. Riassumendo, per l'Europa si va dal noto pan di Spagna ai bordini del Reno, alle sultanine di Savoia, alle bislacche alla prussiana e a seguire: borrhacciate e zappolini alla napoletana, rotondetti alla tirolese, mostazzini alla lombarda, biscotti alla calabrese, alla portoghese, alla polacca; biscottini alla scozzese, alla moscovita, all'irlandese, biscotti di pistacchi alla siciliana e poi le morlacche, i panduri, i confortelli alla borgognona e i millefoglie alla Normanda. Solo per nominarne alcuni.

Si passa all'Asia ed ecco i panturchi e i biscottini alla molucca, e quelli all'anacleta che Gigi ammette di non sapere dove si fanno, «ma al fiuto ell'è roba greca, greca della buona, come sarebbe a dir della Smirnie». E lì si lancia in un'autocelebrazione: «Ve' se son dotto! È un tratto ermeneutico da etnografo spiattellato!». Seguono: i biscottini all'orientale che vengono dalla Cina, i torroni all'indiana dalle Indie, il chietto d'Armenia, l'Acqua del Tonchino e la bevanda giapponese.

E dall'Africa ecco i tartufi di Perigord, i crostini alla Mammalucca, gli africani e le africane «che contengono in sé virtualmente tutte le nazioni dell'Africa, eziandio quelle del centro, che non seppero ancor rinvenire i viaggiatori più arditati. Sicché tu vedi che l'arte del pasticcere è viaggiatrice più audace e più fortunata dei Morrison, dei Pearce, dei Laingh, dei Clapperton e dei Dikson».

Stupiti da tanta conoscenza, gli studenti ne chiedono il motivo. «Non porto sempre il zinale, io!» risponde serio Gigi. «E m'acconcio talora la cravatta col nodo di letterato!» E rivela di frequentare il gabinetto letterario di Casa Buondelmonte dove egli stesso tiene lezioni. Torna a ribadire l'importanza della bottega del caffè o della pasticceria come luogo dove i giovani, pieni dell'amor di patria, s'incontrano per discutere sulla libertà d'Italia e imparano dal pasticcere il nome di tante città italiane che non saprebbero mai che esistono se non fosse per qualche ghiottoneria che ne porta il nome.

«Vi son certe paste battute alla Napoletana, certe spume alla veneziana, certi marzapanetti alla vicentina, certe pregiatelle alla bergamasca, e che so io, che le son sì ghiotte da stuzzicar l'appetito a questi Gracchi, e a questi Rienzi. E mentre e' disputano della costituzione, io

guardo loro alle mani, che non mi ciuffino per astrazione le mie Napoli e le mie Venezia!»

Inizia allora – spinto dai due studenti incuriositi – un lungo elenco di “pasticcine zuccherose” con le loro provenienze italiane, che qui ci limiteremo ad accennare: fichi di Tivoli, amaretti modenesi, buffi mandorlati alla padovana, i marzapani di Siena e di Subiaco, le pinocchiate di Perugia, le ciambelle alla frascatana, i ciambelloni alla veneziana, i fiadoni alla veronese, i canditi alla genovese, le sbragatine alla trevigiana, le bracciatelle alla ferrarese, le carote di Viterbo, il torrone di Benevento e quello di Cremona, le nocchiate di Salerno e i “cannelloni” di Siracusa.

Si potrebbe continuare a lungo seguendo i discorsi del pasticciare Gigi che continua la sua lezione affrontando la storia e la mitologia, presentandoci i croccanti all’argolica o i panpepati alla spartana, il rosolio d’Ippocrate o l’acqua di Giunone, e molti altri, tutti con sintetica spiegazione. Ed ecco i dolci del potere: dai biscotti all’imperiale alle ciambellette della regina, dai bocconi soavi alla Versailles alle pastiglie alla Berry, dalla bocca di dama alla bocca di dea, dalla bocca di *mon-sieur* ai diavolini di corte.

Persino la rosa dei venti è contemplata nell’elenco del pasticciare: alla base di tutte le paste c’è la pasta a vento, da cui deriva la spumetta zeffiro, le volantine, fino ad arrivare al sospiro d’amore che è un venticello «ch’io non vi saprei ben dire dond’egli ci venga ch’egli è instabilissimo. [...] Che Dio ci guardi da simil vento, il quale investe, discerpa e schianta alberi e selve, gonfia il mare, svelle le biade, dissipa i giardini, tuona, guizza, lampeggia, folgora, stritola e disperde».

Sorvoliamo sui mille nomi dati alle paste ispirati dalla gemmologia (basti per tutti le granatine), o su quelli derivati dalla botanica o dalla chimica con tutta la serie di rosoli, particolarmente interessante per la presentazione del laboratorio del pasticciare con tutti i suoi strumenti: lambicchi, storte, fiale, fornacette, calderelli, concole, romaioletti e strettoi «che tanti n’ebbe Galeno nella sua officina».

Al termine del lungo e variegato elenco, Gigi insiste sulla sapienza del pasticciare, sulla sua pazienza, esperienza, precisione nel dosare,

mescere, mischiare, attendere, cuocere, ornare. «E tutte queste cose noi facciamo a bene universale, per la carità della patria, per pietà delle umane miserie; mentre in un piattello di queste nostre paste, e in una bottiglietta di questi nostri spiriti si trovò rimedio ad ogni male, l’antidoto d’ogni tristezza, il coraggio ad ogni avvillimento, la fortezza ad ogni gracilità, il genio a poeti, l’eloquenza agli oratori, l’ardire ai soldati e quasi direi la sapienza agli stolti.»

Il caffè delle occasioni perdute

Considerazioni sul romanzo *Finché il caffè è caldo*



Non sarà mica surgelata

Le invenzioni felici di Toshikazu Kawaguchi hanno conquistato oltre un milione di lettori. Il successo di questo originale romanzo si ripete dopo due anni dall'uscita del libro.

L'ambiente dove tutto avviene è una caffetteria particolare, aperta da un centinaio d'anni, dove si può bere un caffè speciale (osservando però precise regole) che consente di rivivere il momento della propria vita in cui si è fatta una scelta sbagliata, si è detta l'unica parola che era meglio non pronunciare, si è lasciata andare via la persona che non bisognava perdere.

La regola principale vuole che si beva il caffè prima che si sia raffreddato. Va gustato seduti su una sedia, la sola che possa consentire il miracolo. Però il passato non si può cambiare: quello che conta è il presente: «La vita, come il caffè, va gustata sorso dopo sorso, cogliendone ogni attimo».

Quattro personaggi si sottopongono all'esperimento (Fumiko, che non ha trattenuto accanto a sé il ragazzo che amava; Kotake, sposata con un marito malato di Alzheimer; Hirai, che non ha capito la sorella morta per un incidente; Kei, che arde dal desiderio di vedere la figlia abbandonata).

Le storie prendono il lettore e lo affasciano. Come nei gialli, si aspetta con ansia la fine, per sapere come si concluderà la surreale vicenda.

Ma torniamo al caffè.

Forse la preparazione cela trucchi particolari? Non è così, perché ognuno dei baristi aveva le sue preferenze.

Nagare usava il sistema del sifone, detto anche caffettiera a depressione: versava acqua fredda da un'ampolla inferiore, poi la portava a ebollizione, consentendole di salire attraverso il sifone nell'ampolla

superiore, dove versava il caffè macinato che veniva poi filtrato di nuovo nell'ampolla inferiore. Per Kotake e altri clienti fissi preparava il caffè americano.

In questo caso metteva un filtro di carta in un *dripper*, aggiungeva il caffè macinato e versava acqua calda. Poteva modificare il gusto del caffè, aggiustando la temperatura dell'acqua, o il modo in cui la versava.

La caffetteria spesso serviva piatti semplici: pane tostato, riso al curry e un gelato misto. Chi si sottoponeva a quella complicata esperienza temporale doveva soprattutto badare a non far raffreddare il caffè.

Dopo un senso di vertigine, la coscienza ritornava al passato o si muoveva nel futuro.

Tutto avveniva come in un film.

Questo caffè magico si potrebbe definire il caffè delle occasioni perdute. Mai alla aromatica bevanda che tutti consumiamo era stata attribuita una tale importanza!

Kazu, l'ultimo personaggio del romanzo, si dice convinta che «la gente troverà sempre la forza di superare tutte le difficoltà che si presenteranno. Serve solo cuore. E se quella sedia ha il potere di cambiare il cuore delle persone, di sicuro un senso deve averlo. Ma con la sua solita espressione imperturbabile, si limiterà semplicemente a dire: l'importante è bere il caffè finché è caldo».



Giorgia Teresa Di Lullo

L'Apollo buongustaio

Scrittori della domenica
storici di professione
artisti e insegnanti
salda penna tra le mani
intinta di acquolina
con gusto letterario
stile e ironia
affollano le pagine
de l'Apollo buongustaio.
Irina dalla Russia
raffinata intellettuale
sempre in prima fila
posto d'onore a chi
subissa di caviare
ricordi degli zar
musica di tundra
e violini di betulle.
Perlustrando ricette antiche
il naso intrufolato
in cucine di famiglia
e bancarelle *street food*
torte e pasticcini
lasagne e tonnarelli
rallegnano palati occhi
e dita vispe
che sanno scrivere.
Parole vulcaniche
sorrisi in trasparenza
rilanciano ricordi

scoperte di acqua calda
archeologiche memorie
originali paradigmi
stralunate alticce
vite ai fornelli.
Retrosce e pantomime
trofei culinari
dal fondo dei cassette
ricette polverose
di sepolte enciclopedie
catturano lettori
cercatori di funghi
e di storiche curiosità.
Imperiture testimonianze
rinfocolano cognizioni
arricchendo di cultura
debuttanti e veterani
ammessi al club de l'Apollo.
Saggi racconti e poesie
arrivano con successo
a sette per sette
cultori di cibo
bello buono e narrato
con scrittura mai sazia
di miele zucchero e cannella.
Due *pasionarie* affiliate
radici nelle terre d'Abruzzo
nell'Almanacco 2022
pagina 43 e pagina 65
hanno immortalato
dolcetti di provincia
modesti e singolari
che reggono ribalta
nomati Tarallucci.

Nel mezzo di prose e liriche
occhieggiano dipinte nature morte.
Frutti fiori e cacciagione
cantano tavole imbandite
re e regine
favole e sogni
profumi di noce moscata
e chiodi di garofano.
Il cibo
piacere gioia vita.

La Santissima Trinità



Adamo ed Eva

L'*Homo viator* corrisponde a un'antica forma di comportamento archetipico che si rispecchia profondamente nella condizione della *peregrinatio*. Fin dalle origini mitologiche e con ampia testimonianza nelle religioni monoteistiche e orientali si trova la costante presenza della figura dell'uomo che ha voluto intraprendere lunghi viaggi per raggiungere mete sacre. Il pellegrinaggio simbolicamente rappresenta una metafora della vita stessa come viaggio, un viaggio verso il mondo interiore alla scoperta del divino. Così raggiungere la città santa corrisponde alla ricerca del principio della numinosità in sé.

A partire dal XIII secolo Roma divenne la Gerusalemme Celeste per il grande flusso dei pellegrini ecclesiastici, monaci, principi e *pauperes*, uomini e donne tutti incentivati dalla pratica delle indulgenze iniziate da papa Gregorio IX nel 1240. Dal XII al XV secolo, i *Mirabilia urbis Romae*, che si trovano nei codici conservati ancora presso alcune biblioteche, divennero le prime guide per le migliaia di pellegrini dei Giubilei, insieme alla *Indulgentiae ecclesiarum urbis Romae*, guida alle Sette Chiese e altri luoghi sacri. Fra il 1475 e 1525 ambedue le edizioni xilografate ebbero una notevole divulgazione.

Nel 1300 Giovanni Villani, nella cronaca del Giubileo indetto da Bonifacio VIII, descrive l'organizzazione come «la più mirabile cosa fu duecentomila pellegrini tutti forniti e contenti di vittuaglia senza schiamazzi né risse». In realtà, la città non disponeva di strutture di ricezione idonee e la poca attrezzatura alberghiera era riservata soltanto alla clientela agiata. La moltitudine dei cristiani che arrivava non poteva essere accolta né per il vitto né per l'alloggio e creava enormi problemi logistici. Nel 1300 a Roma la media giornaliera di presenze era di ben 200.000 devoti.

Intanto i pellegrini cominciavano a raggrupparsi spontaneamente per la lingua o la nazionalità generando delle vere e proprie comunità: sas-

soni, franche, ecc. La zona intorno a San Pietro era preferita dalle genti dell'Europa del Nord, l'area alle pendici del Campidoglio diventò il cosiddetto Quartiere Greco: dislocamento sopravvissuto nei secoli nella toponomastica della città.

In questo straordinario crogiolo di nazionalità, una vicinanza di etnie e popolazioni diverse non dissimile alla condizione odierna, inizia l'istituzione delle Confraternite, che si occupavano dell'accoglienza e del sostentamento dei pellegrini stranieri. Nacque così l'ospizio degli spagnoli presso Santa Maria di Monserrato nel 1350; i francesi si avvalsero dell'antico ospedale di San Giacomo dei Lombardi che divenne una vera e propria Confraternita, della Concezione della Beata Vergine Maria e dei Santi Dionisio e Luigi re di Francia, nel 1478; la Confraternita dell'Anima, risalente al 1398, si occupava invece dei pellegrini germanici; mentre tutti i fiamminghi che arrivavano a Roma potevano trovare assistenza e conforto presso la Confraternita di San Giuliano dei Belgi. A questo stesso scopo sorsero inoltre fondazioni inglesi, scozzesi, irlandesi, svedesi, ungare, polacche, armene ed etiopi.

Vi era anche una quarantina di Confraternite romane, che operavano a favore dei pellegrini: l'Arciconfraternita del Santissimo Crocifisso, l'Arciconfraternita del Gonfalone (già Compagnia della Frusta) e molte altre si prodigarono per alloggiare e sfamare le compagnie di fedeli, aggregate o no. Nel tempo si crearono delle abitudini che divennero veri e propri rituali, seguiti da tutte le Confraternite romane che regolavano l'accoglienza e il soggiorno dei devoti.

La più celebre delle Confraternite romane fu quella della Santissima Trinità dei Pellegrini, fondata nel 1548 da San Filippo Neri, ancora laico, e per merito dell'attività instancabile e caritatevole del suo gruppo. Commosso da questo straordinario impegno, il 13 novembre 1558 papa Paolo IV concesse la chiesa di San Benedetto in Arenula, che costituì il primo nucleo del grande ospizio della Compagnia che si ampliarà con l'acquisizione dei palazzi circostanti. Il 29 novembre del 1560, papa Pio IV ratificò la fondazione conferendo la nomina di Arciconfraternita per i suoi tantissimi meriti. Nel corso degli anni la Compagnia crebbe di importanza, dovuta al fervore della sua attività,

e ottenne dapprima la chiesetta di San Salvatore in Campo, poi, grazie alla donazione della nobile Elena Orsini, un edificio ancora più capiente.

«Essendo cosa antichissima che i romani pontifici albergavano a loro spese pellegrini che per lor divozione venivano alla città di Roma trattandoli molto lautamente e con molta urbanità», come nota il Baronio nel tomo VIII dei suoi Annali, papa Urbano VIII, oltre all'alloggio agli altri prelati della Chiesa, nel 1625 eresse un *hospitio* molto ampio con un cortile, un grande giardino e altre comodità per alloggiare i pellegrini «oltremontani» e «transmarini». Furono trattati assai lautamente, in particolar modo i vescovi ai quali furono assegnate stanze «nobilmente apparate», con servitori stipendiati dal Papa, e «erano serviti alla grande». Si loda la liberalità del Papa che ha voluto procurare così «honorato alloggio alli forastrieri pellegrini».

Non era rigidamente prefissato il tempo di soggiorno nell'*hospitio*: generalmente i clerici restavano circa dieci giorni e i vescovi alcuni mesi. Al momento dell'arrivo era abitudine annotare il nome e il co-



gnome, la patria di provenienza del pellegrino e il giorno della partenza.

Oltre ai singoli pellegrini anche le Compagnie aggregate erano ricevute dall'Arciconfraternita della Santissima Trinità durante l'Anno Santo e «furono trattate più lautamente delle altre». Per esprimere la loro devozione lasciavano in dono molti scudi e baiocchi ma anche grosse quantità di cibarie. È da notare che in questo modo i pellegrini contribuivano ad accrescere le risorse alimentari destinate alla loro stessa categoria. Il 10 maggio la Compagnia della Trinità di Sutri formata da 80 uomini e 130 donne offrì «8 some di grano, 12 coppelle di vino e 217 libbre di carne salata». Il 9 novembre dell'Anno Santo due compagnie di Antrodico composte di 220 uomini e 300 donne lasciarono «in limosine 24 barili di vini, 4 pelli d'olio, 125 boccali, 25 forme di cascio, 153 libbre di carne salata in pezze e 16 rubbie di grano». Da Frascati invece è venuta la Compagnia del Rosario a offrire «4 bigonzi di persiche, 3 bigonzi di uva, una soma di insalata, 8 barili di vino e 11 quarte di grano». Dalle zone lacustri del Lazio come Vico e Marta, le Compagnie portarono «due some di pesce grosso». L'Arciconfraternita ricevette anche tante donazioni dalle famiglie nobili, come quelle per il Giubileo del 1575: 978 quintali di grano, 556 ettolitri di vino, 3.030 libbre di carne, 2.724 uova.

PELEGRINAGGI PROIBITI

La Chiesa aveva espresso chiaramente la sua volontà di non lasciare che le monache compissero pellegrinaggi. Fin dal 757 un Concilio aveva proibito questa pratica, e nel 1103 un altro, si forte aveva decretato: «Per togliere alle monache la possibilità di viaggiare, proibiamo loro di intraprendere pellegrinaggi». Nel 1318 un arcivescovo di York proibì rigorosamente alle monache di un convento di abbandonare la loro sede. «Se il nostro convento non può di compiere un pellegrinaggio, e se qualcuno aveva fatto un voto del genere, doveva recitare tanti salmi quanti sarebbero stati i giorni necessari a compiere il pellegrinaggio con convenientemente provvisione».

Elton Pomer
(da "Via nel Medioevo")



Nostalgia

Scrivere su qualcosa che ricorda l'infanzia, per me che ho più di settant'anni, ha il sapore della nostalgia; ma ricordare il passato, la vita contadina della mia fanciullezza, è come se gli anni non fossero passati così in fretta. È un modo per ricordare le difficoltà di quegli anni e di apprezzare quello che attualmente ho. Anni duri, quegli anni Cinquanta, anni poveri di gente povera, ma con la determinazione e la voglia di cambiare. Forse non ci rendevamo conto di quello che mancava, perché nessuno aveva niente. Quando mio padre andò a lavorare a Roma per fare l'operaio edile, si alzava la mattina alle 4 e tornava la sera alle 20; ma il venerdì tornava con pochi etti di *coppa*, comprata a Piazza Vittorio, e a noi sembrava di essere nel miglior ristorante stellato. A scuola con lo scaldino perché faceva freddo, un freddo pungente (per mancanza di riscaldamento), tanto che dal tetto scendevano bellissime stalattiti di ghiaccio. I disegni sulla lavagna con i gessetti colorati, tanto belli da sembrare di stare al cinema. I programmi televisivi seguiti al bar pubblico, perché nessuno aveva un televisore (avevo diciotto anni quando i miei comprarono il primo televisore). A fine agosto, quando si raccoglieva il granturco, chi abitava in paese portava le pannocchie da sfogliare sulla piazza e negli slarghi, perché asciugasse al sole, e noi ragazzi tutti a spannocchiare. Grande risorsa, il granturco: le foglie servivano per imbottire i pagliericci, che spesso sostituivano i materassi; i *toteri*, privati dei chicchi, erano il combustibile per stufe e caminetti. E che dire della polenta, che quasi sempre si mangiava sul quel "piatto collettivo", la spianatoia, condita col sugo delle salsicce, poste al centro a mo' di trofeo, e noi, mangiando alla svelta, si faceva a gara per arrivarci.

E intanto a Gavignano veniva costruito l'acquedotto.

Come descrivere la gioia di quei giorni: la consapevolezza che sarebbero finite le lunghe file alla fontana pubblica, la certezza di un

bagno con acqua corrente. Eravamo diventati tutti più ricchi. Ricordi che ai miei figli sembrano appartenere all'Ottocento, ma invece sono passati pochi anni e in così pochi anni li abbiamo rimossi dalla mente, dimenticati forse per pudore, per gettarci anima e corpo nella modernità.

Ma le tradizioni e il passato fanno parte della nostra estrazione contadina, e ricordarle e riviverle significa proiettare il passato nel futuro. È necessario ricordarle, altrimenti, in questo mondo veloce e virtuale, di quel tempo non resterà traccia. Allora veramente saremo tutti più poveri.



Edvige Lugaro

Note d'iconografia rococò

Prendiamo spunto da una citazione di Igor Stravinskij, che acidamente bollava la musica di Mozart come pasticceria rococò, per parlare di Mozartkugeln, ovvero delle sfere o “palle di Mozart”, come, con venatura triviale, vengono denominati i caratteristici cioccolatini sferici di Salisburgo.

La succitata etichetta calza a pennello qualora la si intenda riferire a certe derive di dubbio gusto a cui si è andati incontro nella realizzazione dei motivi ritrattistici impressi sulle stagnole delle celeberrime praline.

In merito alla ritrattistica mozartiana l'iconografia, più o meno attendibile, è sterminata e assai poche sono le certezze. Tuttavia, volendo escludere i *topoi* infantili e adolescenziali, ci si è concentrati su tre ritratti, che presentano tratti fisionomici verosimili, e su uno più di fantasia. Come ogni appassionato mozartiano ben sa, non esiste un'opera certa al cento per cento a causa dell'infranta maschera funebre nelle mani goffe e sprovviste della superficiale Konstanze, verso la quale non si può non condividere il sentimento d'insofferenza provato dal celebre musicologo Alfred Einstein.

Ma procediamo con ordine. Fürst e Schatz si contendono con orgoglio il primato del vero e originale Mozart-Bonbon, come allora, tra il 1880 e il decennio successivo, era chiamato, dal cuore di pistacchio e marzapane racchiuso in una crema di gianduia. In entrambi i casi la stagnola è rigorosamente argentata e il ritratto di profilo, a mo' di cameo, su campo blu, più che al quasi coevo disegno su cartone di Dorothea Stock (1789), sembra ispirarsi al bassorilievo in cera realizzato un anno prima da Leonhard Posch. Infatti, mentre nel primo caso le sembianze hanno parvenze vagamente malinconiche, nel secondo il piglio è più spavaldo e più medaglistico.

La competizione, soprattutto per ciò che concerne il diritto a fregiarsi dell'etichetta *echt* (originale) si accenderà ulteriormente negli anni a

venire tra il salisburghese Mirabell e i viennesi Schmidt, Heindl e Hofbauer. Il primo, che prende il nome dai famosi giardini salisburghesi e sarà ideatore in seguito sia delle confezioni a forma di violino che del Mozarttaler (tallero di Mozart), un medaglione al pistacchio, è l'unico a offrire praline perfettamente sferiche, diversamente da tutti gli altri che avranno una base piatta. La stagnola adesso è quasi sempre dorata e il motivo riportato è una via di mezzo tra il ritratto postumo del 1819 di Barbara Krafft e quello inserito nell'allora di moda *conversation piece* di Johann Nepomuk della Croce che vede Mozart al piano insieme alla sorella Nannerl, il padre Leopold col violino e la defunta madre Anne-Marie Pertl che li sovrasta dall'ovale appeso alla parete.

Col passare degli anni ci si distacca sempre più dagli originali, soprattutto nel caso dei marchi viennesi. Hofbauer proporrà una stagnola blu per distinguere la copertura al latte, diversamente da quella rossa riservata a quella fondente. Heindl, che si vanta di utilizzare il vero torrone con crema di nocciole di Vienna, unito al prezioso marzapane di Lubecca, esibirà anche cioccolatini a forma di cuore e non esiterà a realizzare speciali confezioni che accostano il sublime Wolfgang alla più blasonata Sissi e alla reggia di Schönbrunn.

Sono però i tedeschi Lambertz, Halloren e in ispecie Reber a concedersi maggiori libertà e variazioni sul tema. A cominciare dal ritratto che è una palese rielaborazione dell'olio incompiuto di Mozart al pianoforte, eseguito nel 1782 dal cognato Joseph Lange, marito dell'infelicemente amata Aloysia Weber, talentuosa cantante e sorella della più mediocre Konstanze, che resta a tutt'oggi il più verosimile in assoluto per via di taluni dettagli, come la testa grande e gli occhi sporgenti per effetto del morbo di Basedow. Sulla stagnola dorata, o su quella più recente nera per la versione *vegan* ed extra fondente, il compositore sfoggia una vezzosa parrucca incipriata che spicca sul frac rosso rendendo la rivisitazione dell'originale alquanto edulcorata e decisamente rococò, senza tuttavia scadere nel colmo del kitsch, dove Mozart possiede le sembianze di Casanova (v. Tischbein) o assume pose da pre-romantico schilleriano (v. Schworer). La stessa immagine verrà più largamente diffusa su più commerciali barrette con tastiera di piano per

sfondo. E infine, tra le varie degenerazioni dall'originale, troveremo pure zuccherose Mozartkugeln all'amarena e cioccolato bianco dove, al posto del compositore, c'è la moglie Konstanze, o addirittura la coppia, nella versione piatta paté.

Se il nome di Bach legato al cioccolato evoca più facilmente i fiori terapeutici, quello di Beethoven è stato recentemente connesso a un puro episodio sinestetico, in cui al pubblico presente a un'esecuzione della Settima sono stati offerti quattro cioccolatini che nei differenti gusti dovevano interpretare gli altrettanti movimenti della sinfonia. A Bergamo vengono prodotte assortite praline su melodie donizettiane, a Modica i cigni, ispirati alle opere belliniane, ma le uniche ad aver riscosso un successo planetario sono le sfere mozartiane, dove il cuore di pistacchio possiede il brio del Glockenspiel di Papageno e il marzapane il sorriso malinconico dell'Adagio per Glasharmonika. La musica delle sfere.

Sarei io, “l’assassina”?

Sono colpevole, Vostro Onore, colpevole di aver cercato di commettere quel reato, di averne avuto il movente, l’arma e l’occasione, e di non esserci riuscita.

Il movente? Sono pugliese. L’arma? Spaghetti e pomodoro. L’occasione? Una cena di inizio estate con amici venuti da fuori.

E quindi come non cimentarmi in un piatto tipico regionale? Non con il classico “Patate, riso e cozze” (troppo scontato), né con le “Orecchiette alle cime di rapa” (fuori stagione), ma con qualcosa che è nato casualmente sui fuochi di un ristorante barese ad opera di un cuoco foggiano, per soddisfare il palato di avventori desiderosi di un buon piatto di pasta a tarda sera, quando le cucine erano quasi in chiusura e oramai scarse di altri ingredienti, e che si sono ritrovati alle prese con una pietanza a dir poco incendiaria.

Considerato l’apprezzamento ricevuto (la leggenda narra che abbiano dato al cuoco “dell’assassina”), è stato replicato così tante volte da definirne tecnica e procedimento e far in modo che potesse essere catalogato, inserito in un menu e identificato.

Era nato un nuovo piatto ed era il 1967.

Se con la pasta all’arrabbiata già si era alle prese con un primo dal sapore deciso, con gli “Spaghetti all’Assassina” viene fuori il carattere di un intero territorio e la capacità di realizzare un capolavoro con pochissimi elementi.

Ma noi pugliesi, in fondo, non siamo tutti un po’ così? Decisi, calorosi, bastevoli a noi stessi, pungenti... quasi urticanti? Me lo chiedo, a volte, perché sono convinta che tanto del nostro carattere arrivi anche a tavola.

Cos’ha di speciale questo piatto? Cosa lo differenzia da un tradizionale “Spaghetti al pomodoro”? Ecco, non è solo la generosa quantità di peperoncino presente ma la sua cottura: gli spaghetti cuociono di-



Pifferaio

La bruschetta sabinese

rettamente nel sugo, vengono risottati, come si dice in gergo gastronomico, così che il sugo non ne è il semplice condimento ma la sua componente fondamentale, e la cottura deve avvenire in modo da far gradatamente attaccare al fondo della padella gli spaghetti affinché si bruciacchino sino a formare una crosticina. E allora ci provo a realizzarla. Ho dei ciliegini dolcissimi, l'aglio in camicia, peperoncino a volontà e l'olio per realizzare un sugo profumatissimo. Gli spaghetti? Quelli più grossi trafilati al bronzo per assorbire quanto più sugo possibile. La padella? Forse non ho quella giusta, in ferro o in alluminio, di quelle che si usavano una volta. Ho un'efficientissima wok antiaderente: manco a dirlo, è lei a compromettere il tutto.

Gli spaghetti cuociono nel sugo, si ammorbidiscono inizialmente a fatica ma poi cedono, si arrendono alla salsa che li avvolge e un po' per volta l'assorbono, ne assumono il colore, diventano un tutt'uno con lei ma con orrore mi accorgo che non si attaccano al fondo. Sfrigolano, sono ahimè pronti, chiedono di essere impiattati ma non si bruciacchiano. Gli amici aspettano pazientemente in giardino... hanno già terminato le bollicine rosé servite per accoglierli... dicono che il profumo che dalla cucina si spande all'esterno è delizioso. Attendono. L'appetito si trasforma in fame, mangiucchiano nervosamente i taralli. E io sono lì che devo decidere se far gratinare al volo i miei spaghetti in forno, una sorta di bluff culinario, o servirli così.

Com'è andata? Mi avvalgo della facoltà di non rispondere.

Sappiate solo che sono stati definiti dai miei ospiti come i migliori spaghetti al pomodoro mai mangiati. Ma erano solo questo: spaghetti al pomodoro venuti bene, nulla a che vedere col delitto commesso dall'allora titolare del *Sorso preferito*.

Ci ho provato. Davvero, ma per un'assassina degna di questo nome ci vuole ancora molta pratica – e la padella giusta, ovviamente. Diciamo che al momento c'è stato solo un tentato omicidio. E quindi, Vostro Onore, mi appello alla clemenza della corte: mi sarà data una seconda possibilità?

NdA: *Il Sorso preferito* è il nome del ristorante di Bari dove sono nati gli "Spaghetti all'Assassina" dall'ingegno del suo chef, Enzo Francavilla.

Se cerco di evocare dal paradiso della mia infanzia qualche domestica divinità, ecco affacciarsi uno smunto e sparuto "Sant'Appetito", la cui aureola altro non è che una dorata fetta di bruschetta.

È fuor di dubbio che le nostre mamme – la cui versatilità era quasi sempre sopita dalla mancanza del pur minimo necessario – ci nutrissero, con insistente frequenza, di pane condito con olio e sale, diversificando a seconda delle stagioni: bruschetta d'inverno, panzanella d'estate. Sul sale si poteva largheggiare, ma non sull'olio; questo infatti, uscendo dal *buzzico*, lodava appena, con circostanziate aspersioni, la congrua fetta. Era insomma illusorio ed evocativo di un companatico inesistente.

Oggi, per nostra fortuna, la vita è certo cambiata in meglio, e in barba a fast food e paninoteche, la bruschetta è tuttora di moda, anzi, alcuni ristoranti la presentano addirittura come uno snobismo gastronomico e non v'è maestro della ristorazione che non la ostenti come una pietanza esclusiva di sua invenzione. Si può gustare al pomodoro, ai peperoni, ai funghi, al tartufo; infine, se siete tristi e avvertite il bisogno di condolervi, qualche tipico locale orientale potrà offrirvi la bruschetta ai crisantemi.

Ma, a parte profanatori e plagiatori, la bruschetta trova la sua ragion d'essere nell'olio di oliva, il più tipico prodotto della nostra terra.

Se nell'area padana s'usa mangiare la piadina e nel meridione il pane sale e olio, non resta che confermare la bruschetta quale pietanza tipica sabina. Di essa, più che di uno sfizio alimentare, si deve parlare di "alimento rituale": il rito dell'assaggio dell'olio nuovo – di oliva, ovviamente – che si celebra ogni anno, ad autunno inoltrato. L'edificio preposto al culto è il familiare frantoio, vanto di ogni borgo sabino.

A questo punto, non resta che visitarne uno. Entriamo.

Di solito è un locale di non vaste dimensioni, arredato con macchi-

nari essenziali. Vi è una molazza con macine di pietra che con moto lento, esasperato, frange le olive. V'è poi una pressa per spremere la pasta di olive e una macchina centrifuga che separa l'olio dal liquido vegetale.

In passato le macine vennero sostituite da sofisticati frangitori e da superpresse che, se da un lato acceleravano il tempo di lavorazione, dall'altro compromettevano la genuinità del prodotto, surriscaldando l'olio durante le fasi di lavorazione e predisponendolo al precoce irrancidimento. Per fortuna oggi si sta tornando ai vecchi sistemi.

Ora, la pasta ottenuta dalla frangitura delle olive, che intanto emana un aroma acre e corposo, è *infiscolata* – messa cioè tra strati sovrapposti di stoe vegetali (fiscoli), aventi forma circolare –, quindi la pila di stoe è posta sotto pressione. Il liquido oleoso che sgronda dalla composta si raccoglie nelle vasche sottostanti per passare infine nel separatore: è una macchina centrifuga che divide l'olio dall'acqua di vegetazione (acqua forte). Quello che adesso sgorga dalla bocca superiore del separatore è semplicemente “olio extravergine di Sabina”. Tutte le fasi di lavorazione si sono svolte “a freddo”, senza far uso di acqua calda né di additivi.

Ogni frantoio che si rispetti possiede un camino o una stufa, intorno alla quale bivaccano i produttori in attesa del loro turno di frangitura, tra innumerevoli porzioni di pane e altrettante bottiglie di vino generoso. Pane e vino sono un antico obolo che ogni produttore che si reca a macinare porta con sé, trattandosi della “materia prima” per preparare la bruschetta.

Il pane tagliato a larghe fette è quindi *bruscato* alla brace di sansa (il residuo solido della lavorazione) che gli conferisce un aroma particolare e deve esser leggera perché le fette dorino senza bruciare. Si aggiunge ora una carezza d'aglio, un lieve ricamo di sale irrorando, infine, con abbondante olio.

Al rito della bruschetta si associano non solo i produttori presenti, ma anche amici e curiosi di passaggio. Può sembrare strano al forestiero, ma in Sabina la convivialità si inselva in ogni attività, agricola e non, della nostra gente, anzi è una componente non marginale di essa.

Dimenticavo: l'aglio sulla bruschetta che si prepara al frantoio, secondo alcuni, è un attributo superfluo, in quanto il suo aroma potrebbe mascherare eventuali difetti dell'olio.

Pensate davvero che l'extravergine di Sabina possa avere difetti?
Ma scherzate!

Marino Moretti
(1885-1979)

da *Il giardino dei frutti* (1916)

In cucina



Madre, se vuoi ch'io t'ami
come ti si conviene,
resta fra i tuoi tegami
smaltati bianchi e blu:
vuoi ch'io ti voglia più
bene, molto più bene?

Resta in cucina dove
la tua dolcezza ha un gaio
riso che mi commuove
quando passa bel bello
dall'acquaio al fornello,
dal fornello all'acquaio,

poi va', corri in giardino
e coglilo un rametto
d'adusto ramerino
o di scherzoso alloro
o qualche pomodoro
ancora un poco aspreto;

poi trita con un muto
cenno le tue cipolle
giovani pel battuto
e accortamente schiuma
la pentola che bolle,
il bricchetto che fuma;

sì che, mentre la fiamma
si fa sempre più roca
nella cappa segreta,
tu pensa che la mamma
del giovane poeta
sa fare anche la cuoca.

Or lascia ch'io ti prenda
queste mani che sanno
di carne cotta in forno
e far sempre sapranno
ogni buona faccenda
fino all'ultimo giorno;

oh lascia ch'io ti dica:
«Triste, mammina, triste
sapere troppe cose
e cercar fra l'ortica
e fra le vuote ariste
rose e foglie di rose;

dolce invece sostare
in questi vaghi odori
guardando il focolare
e i fumi di vapori
che con labile volo
escono dal paiuolo».

(A c. di Dario Pasero)

Franco Onorati

In cucina con Beethoven

Beethoven, nato a Bonn nel 1770, manifestò assai presto la sua inclinazione per la musica; sappiamo in proposito che già nel 1778 il padre, che gli aveva impartito i primi insegnamenti, lo presentò per la prima volta in pubblico come pianista: parliamo di un fanciullo di otto anni.

A quella prima esibizione ne seguirono successivamente molte altre, anche fuori della città natale: come, ad esempio, i concerti che diede nell'autunno 1783 a Rotterdam, dove si era recato con la madre. Sicché gli anni della formazione giovanile e le prime affermazioni come compositore furono caratterizzati dalla stessa singolare sintesi che possiamo ritrovare in altri musicisti, come Mozart: la sintesi cioè fra la vera e propria attività creativa con la carriera artistica come pianista.

Ma le cose dovevano andare diversamente per Beethoven: già verso il 1795 si erano manifestati i sintomi di una malattia all'orecchio, che nel corso degli anni lo portò a una completa sordità. La progressiva ipoacusia lo costrinse a interrompere la carriera del virtuoso e a dedicarsi completamente alla composizione, mentre l'isolamento e la solitudine, conseguenze della malattia, resero monotona la sua vita: dovette rinunciare a viaggiare, rimanendo per tutta la vita a Vienna, salvo trascorrere l'estate in campagna.

Si verificò quindi in lui il tragico paradosso di un musicista sordo, che non poteva più udire alcuna musica se non quella che suonava nella sua mente!

Wagner, nel breve saggio dedicato a Beethoven nel 1870, primo centenario della nascita, ha scritto in proposito illuminanti riflessioni: «L'udito era il solo organo attraverso cui il mondo esterno penetrasse in lui, molestandolo: per l'occhio, il mondo gli era già morto da tempo. [...] Il sorgere e l'aggravarsi della sordità gli recò angoscia immensa, disponendolo alla malinconia più profonda. Ma quando subentra la sor-

dità completa e con essa l'impossibilità di ascoltare novità musicali, non udiamo più da lui alcun lamento. Gli era reso più difficile il contatto con la vita della gente, che del resto non aveva più alcuna attrattiva per lui, e che sempre più decisamente fuggiva. Un musicista sordo! Possiamo immaginare un pittore cieco? Ma conosciamo il cieco veggente, Tiresia, che, chiuso alla visione del mondo dei fenomeni, contemplava con l'occhio dell'anima il centro dal quale tutti i fenomeni muovono; a lui somiglia il musicista sordo che, non disturbato dal suono della vita, ascolta soltanto armonie interiori e dalle sue profondità parla ancora a quel mondo che ormai non ha più nulla da dirgli».

All'inizio della malattia, Beethoven cercò di nascondersi ai suoi interlocutori, mascherandosi dietro la sua leggendaria distrazione; ma quando quella situazione diventò troppo palese, egli si rese conto che non poteva più dissimulare il suo stato. Non si contano, da allora, i tentativi di curarsi, ricorrendo alle più varie medicine che gli venivano consigliate da amici o conoscenti oppure ai cornetti acustici: con esiti deludenti; anche perché l'uso prolungato di questi apparecchi invasivi e pesanti gli procurava frequenti infezioni auricolari. Fu perciò gioco-forza ricorrere a quelli che sono stati definiti i "quaderni di conversazione": quadernini di diversi colori, rilegati in cartone e spesso ricoperti di seta, così piccoli da poter entrare in una tasca della giacca o del cappotto, per la maggior parte scritti a matita, più raramente a inchiostro, sulle cui pagine i suoi interlocutori erano obbligati a scrivere le loro domande e risposte. Beethoven leggeva e replicava parlando, più raramente scrivendo.

Dal febbraio 1818, data del primo quaderno, rimarrà questo il suo principale mezzo di comunicazione con il mondo; non si vergogna più della sua menomazione, tanto che sarà lui stesso a prevenire l'imbarazzo degli ospiti e a porgere loro i quaderni invitandoli a scrivere: «In tal modo non sono del tutto segregato dal mondo e da coloro che mi amano. Ecco il quaderno e qui c'è l'occorrenza per scrivere, così lei può rispondere per iscritto a ogni mia domanda».

Possediamo 139 quaderni; osservandone la cronologia emerge che la raccolta è incompleta e che alcuni periodi rimangono poco docu-

mentati o del tutto scoperti. Ma anche così, questi quaderni – dai quali Beethoven non si separa mai non solo a casa, ma nelle locande, durante le passeggiate, a teatro, in viaggio – rappresentano un formidabile strumento di documentazione della vita del musicista, permettendoci di conoscere la quotidianità, gli affetti, i dolori, le preoccupazioni sue e delle persone che gli sono state più vicine, l'avanzare delle sue composizioni, i giudizi sui colleghi compositori e sugli interpreti. E tutto ciò, in un periodo che attraversa i dieci ultimi anni di vita di Beethoven, dal 1818 al 1827.

La quotidianità, dicevo; e sì, perché qui, a interloquire con Beethoven, sono non solo musicisti, avvocati, funzionari pubblici, giornalisti, insegnanti, medici, scrittori, ma anche segretari, domestici, cuochi e parenti stretti come il nipote Karl, che nel gennaio 1818 era stato ritirato dal collegio e da allora viveva con lo zio. Queste ultime persone sono perciò testimoni preziosi della vita di tutti i giorni di Beethoven. Fin dal primo quaderno affiorano frammenti che ci introducono nel privato del musicista. Beethoven chiede: «Quante sono le bottiglie in cucina?», e Karl scrive 19, lo zio invece ne conta 16. Si passa in trattoria e tra i due si registra un diverbio su come mangiare le salsicce; per Karl non è detto «che io debba mangiare la salsiccia come la mangi tu. Se una persona ha l'abitudine di fare una cosa in un certo modo, un'altra persona non può farla in modo diverso? La pelle senza la salsiccia è buona, però con la salsiccia è più gustosa della carne da sola».

L'economia domestica è argomento costantemente presente nei quaderni: così, sempre nel 1818, apprendiamo che il precettore di Karl costa ogni mese, tra onorario, cibo e vino, 127 fiorini e 30 kreutzer; viene compilato l'inventario di coperte, piumini, trapunte e materassi disponibili in casa. Beethoven segnala che da un annuncio comparso sul giornale locale ha letto che esiste un nuovo tipo di gabinetto inglese, con impianto fuso in un unico getto. Un'altra volta pone il problema di arredare casa, compresa una stufa che riscaldi bene e non faccia fumo.

E per la prima volta emerge un argomento che sarà ricorrente; il costo del vino: si parla dell'*Ofen*, un vino bianco e secco ungherese,

amato da Beethoven, creato probabilmente da uva Furmint, il vitigno base del Tokai. Il tema del vino è ricorrente: quando per esempio accetta di essere ritratto dal pittore Joseph Karl Stieler, il pittore gli porta dei regali, tra cui un moscatello rosso, molto gradito. Ma è a sua volta lo stesso Beethoven a presentarsi dal conoscente di turno con delle bottiglie di vino; quando va a trovare Franz Oliva, un impiegato di banca che svolge nei confronti del musicista funzioni di accorto segretario e consigliere, Beethoven gli reca in dono del Tokai. Beethoven lo ha comprato nella *Weinstube* di un tal Seelig, proprietario di una drogheria dove Beethoven e i suoi amici si recano spesso: ed è lì, in quella trattoria, che il compositore, dando corso a un'improvvisa ispirazione, scrive della musica, come è il caso del Canone a due voci composto il 1° marzo 1820. Se avevamo immaginato il genio musicale, solo nel suo studio, rapito nella creazione di uno dei suoi tanti capolavori, ecco una solenne smentita: anche una locanda riempita di fumo e rumorosa può essere un luogo propizio a riempire pagine del pentagramma, tra un sorso e l'altro del buon Tokai. Ed è la locanda *Zum wilden mann* (All'uomo selvaggio) ad ospitare la prova generale del Quartetto op. 132 (settembre 1825)! Due mesi dopo, lo stesso Quartetto sarà eseguito pubblicamente al *Zum rother Igel* (Al riccio rosso). Segno che nella prassi esecutiva viennese le locande erano nel novero dei locali in cui eseguire musica.

Già, le trattorie; Beethoven le frequenta spesso, in compagnia del nipote Karl e di amici; e in una delle tante annotazioni del quaderno 1819 apprendiamo che la comitiva s'è concessa un'abbuffata che è continuata per ore: si mangiano ostriche, particolarmente gradite ai commensali, che così ne discettano: «Le ostriche sono arrivate con un postale straordinario oggi stesso. Domani e ogni mercoledì arrivano ostriche fresche dall'Arsenale veneziano». Ancora le ostriche sono al centro di un invito a pranzo dell'amico Franz Janschikh, un impiegato pubblico, che per invogliare Beethoven, gli scrive sul quaderno: «Le ostriche sono nella banca delle ostriche, cioè in ghiacciaia». E nel successivo invito a pranzo, lo stesso Janschikh annota: «Mia moglie sta preparando un ditirambo sontuoso, rossinianamente bulimico: ostriche,

carpe, fagiano, lepre, champagne, vino Bordeaux». E che in quella identica pagina si passi a parlare di quando la *Missa solemnis*, che Beethoven sta scrivendo, sarà eseguita, è del tutto normale in queste conversazioni ove sacro e profano convivono allegramente.

In un'altra *Weinstube* – e siamo nella primavera 1820 – Beethoven è nervoso, il cibo tarda a essere servito, probabilmente perché la comitiva è arrivata fuori orario. E il paziente Oliva gli scrive: «Lei deve dire prima quello che desidera, altrimenti ci vuole troppo tempo, perché di pronto c'è soltanto zuppa e carne di manzo». Mangiano pollo arrosto, arriva il conto, è corretto, il vino è costato caro, ma era molto buono.

Come s'è visto la cerchia dei suoi amici è variopinta e accanto a intellettuali, musicologi e musicisti, è frequente imbattersi in buontemponi, amanti della buona tavola: lo stesso Oliva, citato sopra, per raggiungerlo su pietanze alternative alle ostriche, così gli scrive: «Sto cercando della selvaggina, ma le anatre selvatiche adesso non si trovano al mercato, le pernici non sono buone e costano parecchio, perché molte vanno a male, come le anatre. Anche le lepri sono care. Trovare selvaggina in campagna è più facile. In questo periodo, niente di meglio del capriolo».

A proposito di pietanze alternative, Beethoven annota che alla locanda *Zur wilden Ente* (All'anatra selvatica) si trova carne di cervo, mentre un Tokai autentico, certificato dalla facoltà di Medicina, si compra alla *Schwarzen Katze* (Al gatto nero).

Insomma, a scorrere questi quaderni di conversazione e spigolando entro la vita di tutti i giorni del musicista, non sono pochi i temi enogastronomici. È del gennaio 1819 questa annotazione: «Serve un libro di ricette di cucina per uso quotidiano». Questa nota va riferita alla insoddisfazione di Beethoven nei confronti della sua domestica, una tale Barbara, la signora che più a lungo ha resistito fra tutte le domestiche di Beethoven, rimasta al suo servizio dal 1822 fino agli ultimi giorni. Insoddisfazione che lo spinge a cercare un'altra domestica. Donde i consigli della cognata Therese, moglie del fratello Johann: «La persona con cui ho parlato potrà venire non prima di qualche settimana. È una donna matura e affidabile, andrebbe proprio bene. Sa fare la spesa e

cucinare benissimo». Ma, come detto, per quanto brontolona, Barbara rimarrà al suo posto: e sarà lei, nell'aprile 1823, a calmare il suo padrone, infastidito dalle lunghe sedute di posa per un nuovo ritratto ad opera del pittore Waldmüller; sarà lei a calmarlo, cucinandogli i maccheroni al formaggio, uno dei suoi piatti preferiti. Ma è la stessa Barbara a lamentarsi perché, a causa del disordine della quotidianità, non riesce a far quadrare i conti: e allora può succedere che – maggio 1825 – Beethoven annoti: «Oggi niente minestra, niente carne di manzo e neppure un uovo. All'ultimo momento ho fatto venire una fettina di arrosto dalla locanda».

Quanto poi al rapporto del musicista con il vino, i liquori e il caffè, il suo medico curante, tale Braunhofer, gli ha prescritto di rinunciarvi, ma Beethoven disattende spesso tali prescrizioni, affidandosi alle indicazioni molto più permissive di altri medici, come i dottori Wawruch e Malfatti che si alternano al suo capezzale negli ultimi mesi di vita. E infatti, anche per non far soffrire l'illustre malato con rinunce troppo dolorose, il vino bianco del Reno o della Mosella, vecchio e di ottima qualità, non gli verrà negato. E ci penserà la solerte Barbara a preparargli qualche ghiottoneria, come due o tre porzioni di fragole ghiacciate.

I quaderni di conversazione registrano fino alla fine estremi sprazzi di vitalità alimentare del vecchio Beethoven, il cui cuore si fermerà il 26 marzo 1827.

Cena di conoscenza

Prima del matrimonio con relativo fastoso pranzo nuziale era d'obbligo il fidanzamento ufficiale, che poteva tenersi anche un anno avanti. Si trattava di un convenzionale incontro di conoscenza a casa della ragazza, dove lei presentava ai propri genitori e ai parenti più stretti il suo innamorato, anche se, in modo informale, egli doveva già aver incontrato il papà di lei per presentarsi e per sondare il terreno, in qualità di pretendente la mano della figlia.

La cena di conoscenza, o del fidanzamento, concludeva qualche ora di convenevoli e conversazioni scambiati tra i membri delle due famiglie sulle poltrone del soggiorno. Ai “discorsi” (quelli degli uomini) e alle “chiacchiere” (quelle delle donne) seguivano i fatti: i genitori di lei invitavano a tavola i convenuti. Ma prima del pasto, tutt'altro che frugale, c'era lo scambio delle fedine per sancire un impegno formale tra i due promessi sposi, da cui molto raramente sia i nubendi, che le loro famiglie tornavano indietro. Le fedine del fidanzamento erano anelli, a volte anche di elevato valore, che come le fedi nuziali, implicavano già una promessa di fedeltà. Non di rado, nel corso della cena, i capi delle due famiglie, che andavano a imparentarsi, si accordavano sulle doti materiali da assegnare *ab utraque parte* ai futuri sposi per l'avviamento del nuovo nido domestico.

Naturalmente questa sequela di formalità avveniva nelle case della media e piccola borghesia, perché altrimenti, dove non c'erano mezzi pecuniari per affrontare spese di anelli, pranzi e cene nuziali, oppure in presenza di un diniego al coniugio dei giovani da parte delle rispettive famiglie, nei Castelli Romani si usava che i due fidanzati facessero “sacco”, a volte perfino con un dissimulato consenso dei genitori. In tale eventualità i due innamorati si allontanavano per una decina di giorni dalle loro rispettive case per vivere insieme *more uxorio*, prima di tornare ciascuno al proprio ovile familiare e affrontare così un ben

più modesto e frugale matrimonio riparatore, che metteva tutti, vicino compreso, di fronte al fatto compiuto.

Il futuro non esiste ancora e il passato non è più. Quindi per riportare al presente una cena di conoscenza occorre riavvolgere la pellicola della memoria e rivedere i fotogrammi di una storia familiare di tanti anni fa.

Il 28 maggio 1951, coincidendo il giorno di compleanno del fidanzato con quello dell'onomastico del suo futuro suocero, si tiene una cena di conoscenza nella casa di A., al piano terra di un vicolo, abitato per lo più da vignaioli e braccianti, dove i portoni delle abitazioni si alternano nell'affaccio su strada a quelli delle cantine e delle stalle. Campo lungo sulla strada, dove giungono nel tardo pomeriggio l'aspirante fidanzato N. con i suoi parenti. Dalle battute di sceneggiatura si intende che le due famiglie già si conoscano in questo piccolo centro abitato. Anzi i due rispettivi capi di casa, futuri consuoceri, si frequentano da una vita, sia come amici di partito, sia come parrocchiani nella medesima chiesa collegiata. L'estrazione sociale di entrambi è contadina e le loro famiglie sono stimate dalla comunità per la loro dirittura morale. C'è perfetta intesa ideologica, in questo frangente, sul dettato comportamentale piccolo borghese, che non è affatto in discussione, ma a ciascuno di loro è nota la differente consistenza economica dell'altro. Niente etichetta, o spese di rappresentanza, per carità, tutto alla mano, però sull'assegnazione dotale non ci siamo.

Si passa a un piano di inquadratura da *flashback*, dove si riprende l'iniziale opposizione del padre di lei, il sor E., esercitata sulla propria figlia con interessate dissuasioni, pressioni psicologiche e perfino malcelate denigrazioni nei confronti del giovanotto, che a suo giudizio non rappresenta certo il miglior partito per la giovane e bella ragazza. A fronte del vigneto dotale di lei, lui cosa avrebbe potuto mettere a disposizione, se non un fazzoletto di terra, insufficiente per mantenere una nuova famiglia? Cambio di scena. Le manovre appaiono inutili, non solo perché vanno a infrangersi sul sentimento granitico dei due innamorati, ma anche perché nella faccenda viene sollecitata l'intromissione del parroco, che interviene decisamente sul padre della ra-

gazza, benedicendo l'amore dei fidanzati, ancor prima di unirli tre anni dopo in matrimonio.

Si arriva così alla sequenza, interno sera, della cena di conoscenza, che si svolge, come è consuetudine da queste parti, nella casa della fidanzata. Campeggia a tavola una candida tovaglia ricamata con sopra le stoviglie ben ordinate a fronte di ciascuno dei parenti stretti intervenuti. Per il resto dovrebbe essere poco più che una morigerata merenda tra amici. Tuttavia fin dal primo pomeriggio la zia E., vedova di guerra, sorella della mamma della ragazza, di cui è a tutti nota l'abilità nel cucinare fritti, viene assegnata alla cucina, dove traffica per ore, allo scopo di dar vita a una sublime pastella, nella quale imbiancare gli spicchi dei carciofi (gli ultimi per quella stagione dall'orto di casa) e farli poi risorgere bruniti dall'olio bollente, senza bruciature, croccanti e profumati come Dio comanda!

Intanto sulla strada, proprio sotto la finestra della cucina, siedono su sedie impagliate attori, come Carlo Campanini e attrici come Isa Barzizza e Giulietta Masina, in attesa di essere chiamate dal regista Vittorio Metz per interagire con il protagonista del film *Sette ore di guai*: il principe della commedia Antonio de Curtis, in arte Totò, che scende gli scaloni del vicolo e poi corre su e giù per la ripida via della Posta Vecchia con un bambolotto in braccio davanti alla cinepresa. Agli effluvi culinari, che si spargono dalla bassa finestra fino alle narici di attori e comparse, giunge di ritorno alla cuoca l'eco dei commenti languorosi degli astanti: «Ah, Dottò, sentite 'n po' ch'esce da 'sta casa!».

A tavola sono seduti tutti allegramente, seguendo un minimo di ordine gerarchico con i due giovani ancora ben distanziati. Per primo l'antipasto "semplice", artisticamente composto nei piatti con mezzo uovo sodo al centro assediato da fettine di salame e prosciutto. Poi verdure sottolio e sottaceto pescate a profusione da un barattolo di vetro alto come un avambraccio. Appresso le fettuccine al sugo di carne, abbondanti come si usa negli anni Cinquanta, tali da strabordare dalla scodella, nella quale il forchettone della cuoca, dopo averle prelevate dall'insalatiera più grande di casa, le stipa in forma di piccole montagne innestate dal parmigiano. Quindi è la volta del trionfo dei carciofi fritti,

ancora bollenti da scottare dita e lingue. Subito dopo ecco arrivare il pollo al forno con contorno di patate e cicoria ripassata in padella. Dalla metà di maggio ci sono già le cerase, anche queste, come tutto il resto, proveniente dal frutteto e dall'orto di famiglia. *Dulcis in fundo* plana sulla tavola la crostata di visciole con certi biscottini detti, neanche a farlo apposta, della sposa!

Siamo alle ultime battute con cambio di scena. Dopo il caffè i due capifamiglia, si ritirano nel salottino per discutere della dote da assegnare ai due giovani. Il papà di lei, fumando una sigaretta, obietta in extremis la mancanza di beni immobili del futuro genero. Per tutta risposta il papà di lui, fumando la pipa, dopo una larga bianca voluta, esclama: «Pure gli uccellini vivono sugli alberi». E questo richiamo evangelico alla Divina Provvidenza tronca ogni ulteriore discussione. Scena finale in primo piano: i due *pater familias* tornano in sala da pranzo e davanti ai parenti ancora assiepati intorno alla tavola, oramai rigovernata, danno l'assenso ai due giovani di scambiarsi le fedine.



La porchetta

Un anno dopo

Erimo venticinque in compagnia
De li soni. Fu un pranzo prelibato.
Zupp'ingrese, caffè, rumme, gelato...
Te dico, roba fina, sciccheria.

Dopo pranzo fu fatta un'allegria,
Tutti a panza per aria immezzo ar prato
A l'aria aperta, e dopo avé ballato,
Ritornassimo in giù all'avemaria.

Co' 'na fila de legni a du' cavalli,
còr manico d'argento a lo sportello,
Che tutti se fermaveno a guardalli.

Dov'annassimo? A l'osteria de l'Orto;
Lì de dietro a li Prati de Castello,
Dove l'altr'anno ce successe er morto.

Nota

Cesare Pascarella (1858-1940). All'interno della raccolta di *Sonetti*, il Poeta inserisce una sezione intitolata *Er fattaccio* composta di cinque sonetti, l'ultimo dei quali è appunto quello qui riprodotto. L'antefatto, cioè l'uccisione di un avventore all'interno dell'osteria dell'Orto, è descritto nella prima composizione (*Come fu*): il parlante che assieme ad altri amici si accingeva a mangiare, alla scoperta di un uomo tutto insanguinato sotto un tavolo vicino, interrompe il pasto; per concludere così nell'ultima terzina: «Figurete un po' noi! Co' quella scena / Addio vignata! E li pollastri ar forno / C'è toccato a strozzasseli pe' cena». Sicché il fatto di sangue che è al centro della vicenda nasce e si chiude nella cornice di un'osteria con tanto di «pergola in giardino». (A c. di F. O.)

Ghiotte etimologie Spigolature lessical-culinarie tra dolci, cappelli e altre *galuparie*¹



Jolly della tavola

Quando si dice che il cibo è “cultura”, e nella fattispecie “cultura del territorio”, non si deve solo pensare al fatto che i prodotti (allo stato naturale o cucinati) appartengono, da generazioni e generazioni, a un luogo ben determinato e ai suoi abitanti, ma anche che i nomi con cui tali prodotti sono definiti riproducono, riflettendola, la cultura (linguistico-materiale) di quel territorio, definendo e inquadrando in tal modo il modo di pensare, di parlare e di vivere di chi, prima di noi, ha abitato e civilizzato le nostre terre.

Dato che non abbiamo a disposizione lo spazio per una trattazione esaustiva dell’argomento, si è pensato di proporre alla lettura un menù, quanto più possibile rappresentativo, del Piemonte, riferendo di quasi tutte le specialità l’origine etimologica (certa o ipotetica) del loro nome. Spero di dare in questo modo anche uno spaccato di storia, di sociologia, di psicologia (e chi più ne ha più ne metta) di quello che fu (e speriamo che lo sia e lo sarà ancora...) il popolo piemontese. Buon appetito e buone etimologie a tutti!

Aperitivo

Vermouth (dall’alto-tedesco *wermuota*, «assenzio», ingrediente fondamentale della bevanda): prima dell’era industriale (e dei controlli delle ASL e dei NAS) quasi ogni osteria di una certa dimensione lo faceva produrre da persone di fiducia, dopo aver raccolto gli avanzi enoici non consumati nelle bottiglie e nei bicchieri degli avventori; con

¹ “Ghiottonerie”, dall’aggettivo *galup* (“ghiotto”), sia in senso attivo, cioè “gourmand”, buongustaio, sia passivo, cioè il cibo appetitoso e buono al palato: non ricorda una famosa marca pinerolese di un dolce tipico delle feste natalizie?

l'aggiunta di essenze varie, il gioco era fatto (allo stesso modo vedasi il vino chinato di fine pasto).

Antipasti

Tra i salumi i *bodin* («budini»), ma niente a che vedere con l'italico budino dolce, cioè la francese *crème caramelle*; sono infatti i sanguinacci di maiale. Vedi il francese, e il franco-provenzale, *boudin* («insaccato»), di origine incerta, ma alla base dell'inglese *pudding* che poi, nella forma *pudino*, è ritornato in Italia, dove ha ripreso la variante *budino*, ma acquisendo il valore di «dolce di semolino» e poi di *crème caramelle*. Inesauribile voglia di viaggiare delle parole...

Molto diffusa e apprezzata è pure l'insalata di carne cruda: carne cruda (ovviamente) tritata e condita con olio, sale, pepe, aglio e (ma solo per chi lo preferisce) limone. Oggigiorno si presenta nella sua versione più nobile (ma meno ancestrale) di carne «all'albese», identica come condimento, ma la carne invece che tritata è tagliata a fettine sottilissime. Tralasciamo, ma solo per motivi di spazio, la lingua al verde, i tomini «elettrici» (cioè con salsa piccante), il vitello tonnato, la tinca in carpione...

*Fritura*² in italiano è il «fritto misto», in tutte le sue voci, salate e dolci; tra le prime la cotoletta, il fegato, cervella e altre frattaglie, la salsiccia, la trota e/o altri pesci di fiume o di lago, le verdure, come cavolfiori, melanzane, zucchini (maschile – e non «zucchine» – poiché esemplato sul piemontese *cozzòt*, maschile appunto), mentre tra le seconde semolino dolce (detto antonomasticamente: *fritura dossa*), amaretto, biscotti di vario genere, pesca e altri tipi di frutta.

Primi asciutti (e talora in brodo)

Raviòle (in italiano «ravioli», al maschile, così come la piemontese barbera diventa in italiano *il barbera*); si potevano comunque avere

² E non *fricassà*, anche se «friggere» si dice appunto *fricassé*. La *fricassà* è invece il fegato, specie se cucinato (ma non solo, anche metaforico: *s-cianchesse la fricassà*: «esagerare nel lavoro, prendersi la pelle»). Soppiantato poi da *fidich* (< lat. *fiticum* < *iecur ficatum*, cioè «fegato d'oca ingrassato con fichi»).

anche in brodo, ma solo alla sera del dì di festa o il giorno successivo³ (per i raffinati: aggiungere al brodo, direttamente nel piatto, almeno un quarto di bicchiere di vino rosso ben invecchiato). Da condirsi, possibilmente, col sugo di arrosto, ma se l'arrosto non era stato cucinato (e quindi niente sugo...), il meglio era assaporarli solamente bolliti, senza condimento e lasciati al caldo dentro il tovagliolo (la *sarviëtta*). In stagione, gradevole una spolverata di tartufo bianco d'Alba: la *trì-fola*, dal latino (*terrae*) *tufera* (forma osco-umbra per il romano *tubera*), cioè «patate (tuberi) di terra»⁴.

Di etimo incerto: chi dice da *rapum* («rapa»), antico ingrediente del piatto; chi dal genovese *ravieu* («smerlo, orlo ricamato»), per la bordatura a festone del raviolo stesso; chi ancora da *rabiolam* (l'attuale formaggio detto «robiola»), dato che inizialmente essi erano a base di formaggio.

Certamente da *raviòle* viene il verbo *raviolé* («trascinare, avvolgere»), poiché il ripieno viene «arrotolato» nella pasta, a sua volta sovrapposta a se stessa. Si producevano e si mangiavano misurati, rigorosamente, a dozzine *pro capite*.

Minestre

Supa mitonà: pane, brodo, verdure, pomodoro (solo alla festa). Il termine è intraducibile, se non con una lunga perifrasi quale «zuppa che si è lasciata sul fuoco a cuocere a lungo e a fuoco (parafrasando Petrarca) basso e lento»; dal verbo *mitoné*, a sua volta dal francese *mitonner* (da *mie*, *miette*, «mollica di pane»), che vale appunto «far cuocere a lungo e a fuoco lento» (metaforicamente poi vale anche «rimuginare, girare sullo stomaco»: *i l'hai un pensè ch'am miton-a*:

³ Nella convinzione (non so quanto corretta) che un primo in brodo fosse più digeribile della sua versione asciutta, e perciò più adatto ai momenti (sera della festa e giorno ad essa successivo) in cui non si dovesse aggiungere qualcosa di troppo «pesante» al carico già presente nello stomaco fin dal pranzo festivo.

⁴ Da considerare che, nei primi anni in cui le patate erano considerate commestibili (secolo XVIII), in piemontese si dicevano anch'esse *trifole* o, con forma vicina al provenzale, *bòdi*.

«ho una preoccupazione che mi gira in cuore»).

Alternativa era la minestra di pane pesto o *panada*.

Secondi

Brasato, dal verbo *brasé* («arrostire»; cfr. il francese *brasserie*), da una radice pre-latina **bras-* («bruciare»), donde anche **brasiam* e **brasiare* («bruciare») e l'italiano «brace». Indicato anche per fornire il sugo per gli agnolotti (vedere s. v.). A seconda dei gusti (e del portafoglio...) poteva essere semplice, al vino (genericamente), al nebbiolo, al barolo.

Lepre, o altra selvaggina o volatile (*volaja*), al *civet* (piemontese: *sivé*), cioè «in salmi»; termine derivato da *cive* (< lat. *cepam*), cioè «erba cipollina», un tempo usata per preparare una salsa particolarmente adatta ad accompagnare la lepre.

Bollito, costituito da talmente tante “voci” (sia bovine che suine che di pollame) che è nata la forma idiomatica, nel lessico sportivo, *pijesse 'l bujì* («prendersi il bollito») per indicare una sconfitta, specie nel football, subita con molti goal o, al contrario, *deje 'l bujì*, se a parlare è chi vince.

Accompagnato dalle salse (*bagnèt*, perché in esse *as bagna*, cioè ci si intinge la carne), tutte più o meno piccanti e definite solamente secondo il loro colore: *verd* (col prezzemolo), *ross* (pomodoro), *giàun* (senape), *bianch* (col rafano, *ël cren*, che è pari pari il tedesco *Kren*, «rafano» appunto); anche in questo caso troviamo la metafora: *esse 'nt la bagna* («trovarsi in grave difficoltà», o addirittura «in pericolo»).

Formaggi

Meglio quelli fatti dai *marghé*⁵: toma e (a seconda della dimensione) tomino (probabilmente da una base preromana **tuma*, «formaggio»), robiola (< lat. volg. *rubeolam*, «rossiccia», per il colore della sua crosta nella versione di latte ovino), *cevrin* (< arc. *cevra/ciabra*, «capra», di

contro al moderno *crava*; cfr. fr. *chèvre*, fr. prov. *tzèvra* o ancora il prov. *chabra*) o il più comune, quello che un tempo non avrebbe ambito alla definizione di DOCG, cioè *ël nostral* (il nostrano), vale a dire il formaggio prodotto nei singoli paesi dal latte delle mucche del posto. Nelle *marende sinòire* faceva coppia fissa (anche semantica) con *ël vin dël pòst*, cioè il vino delle vigne non nobili del paese.

Sono poi arrivati (nel bene come nel male) gli enogastronomi di regime (alimentare?) a distribuire patenti di nobiltà, più o meno reale (e a far lievitare i prezzi), a produzioni che un tempo erano ritenute quotidiane e semplici («*ròba dël pais*») e che ora si sono trasformate (in genere giustamente) in “eccellenze del territorio”.

Frutta

Uno dei campi (è proprio il caso di usare questo termine...) su cui si è sempre retta l'economia del Piemonte è stato quello della frutta, sia in pianura che (con produzioni ovviamente meno abbondanti) in collina e in montagna. Pertanto, dovunque si batte, si batte bene: mele, pere, pesche, albicocche, susine, prugne, uva, ultimamente kiwi... Inseriamo nel nostro menù qualche nome tra i più famosi (e interessanti).

Le *Renaglòde* (o *Ranaglòde*), varietà di susine che derivano il loro nome (*Renaglòda* < *Ren-a Clòdia*; it. Regina Claudia; fr. *Reine Claude*) da Claudia di Valois-Orléans (1499-1524), regina di Francia, moglie di Francesco I: quando c'era l'abitudine di “battezzare” un nuovo tipo di frutto o di pianta col nome di regnanti.

Quasi tutta la frutta poi testimonia, col suo nome, la sua provenienza: la pèsca (*persi* < *persicum prunum*), l'albicocco (*armognan* < *armenianun malum*), la prugna (*darmassin* o *ramassin* < *damascenum prunum*).

Dolci [ovvero: a noi della glicemia ce ne fa un baffo...]

Bonèt. Al verso 9 del sonetto n. 923 (*La padrona bisbetica*) Giuseppe Gioachino Belli usa il termine *bonnè*, chiaro francesismo da *bonnet*, «cappello». Questo termine mi ha incuriosito perché parallelo al piemontese *bonèt*: stesso significato e stesso etimo. Ricordo che il mio

⁵ Allo stesso tempo pastori di animali allevati per la mungitura e fabbricatori e venditori di latte e formaggi, mentre i *bèrgé* sono più genericamente tutti pastori.

nonno materno tutti i giorni, anche in casa, allora piuttosto fredda dato che non esisteva il riscaldamento centralizzato, ma solo una stufa a carbone – il *potagé* – in cucina, e nulla nelle altre stanze, portava il baschetto di lana blu “alla francese” (il *porilo*), ma alla domenica e nelle altre feste comandate, uscendo per la Messa e poi per la passeggiata post-prandiale, inalberava, appunto, il *bonèt*, meglio se a scacchi o a pied-de-poule (a *chinim*, di etimo ebraico, sono i pidocchi) o di simil-grisaglia.

Il termine piemontese *bonèt* ha però anche un altro significato: è, come molti sanno, una sorta di bavarese con le nocciole che, almeno ultimamente, ha preso abbastanza piede anche in altre parti d'Italia. E così molti (direi quasi tutti...) credono che il termine sia esattamente il medesimo per entrambi gli “oggetti” e che quello indicante il dolce derivi *sic et simpliciter* da quello indicante il copricapo. Tale *communis* (ma meglio in questo caso *trivialis*...) *opinio* è diffusa a tal punto che in un ristorante del centro di Torino alcuni anni fa ho letto, sul menù, alla voce “dessert” l'inopinato “cappellino” (ma si può essere più idioti di così?): come se il *bonèt* (dolce) si chiamasse così perché ricorda nella sua forma il *bonèt* (cappello), mentre i due oggetti sono assolutamente diversi l'uno dall'altro. Il dolce è un parallelepipedo di lunghezza variabile (ma generalmente intorno ai 30-40 cm) e dello spessore di circa 4-5 cm, ben lontano dall'aspetto di un cappello piatto, con visiera, ma leggermente bombato nella sua parte superiore.

E allora cosa unisce due oggetti che, pur così diversi per forma, per materia e per destinazione, hanno però lo stesso nome? Basta, a questo punto, consultare un dizionario piemontese storicamente attendibile quale il Di Sant'Albino (Torino 1859), in cui troviamo, alla voce *bonèt*, anche questa definizione: «Forma. Vaso di rame stagnato, imitante alla grossa un berretto, nel quale si fanno cuocere i pasticci o altro». È vero, alla fine della fiera si rimanda vagamente (“alla grossa”) al berretto, ma il legame è chiaramente da instaurarsi tra il dolce e il «vaso di rame stagnato», e non col “cappellino”.

I *chifer*, così come i *torcèt*, sono dolci che, pur con etimi diversi (che stiamo per vedere), hanno subito lo stesso trattamento metaforico: da

dolce a schiaffo o, più propriamente, «manrovescio» (*it dēstaco 'n chifer/torcèt!*: «ti appioppo uno schiaffone!»). Ma perché? Entrambi i dolci rimandano all'idea del “girare”: *chifer* (< ted. *kipfen*, attraverso il milanese *chiffel*) è un dolce a forma di mezzaluna, nato per celebrare la vittoria cristiana nell'assedio turco di Vienna del 1683; il *torcèt* (< *torceulum* < *torqueo*, «torcere, girare») è così chiamato per la sua forma “girata”. Ecco dunque l'idea di qualcosa che si “gira” sul volto di qualcuno, a cui si aggiunge la semantica “inversa” del nome di qualcosa di piacevole (dolce) assegnato *ex contrario* a qualcosa di sgradevole. I *chifer* vanno bene (come le brioches) nel caffelatte (nella Torino di una volta si accoppiavano perfettamente al *bicerin*), i *torcèt* invece si adattano meglio a essere inzuppati (*pocià*) nello zabajone (*sambajon*).

Vini

Non stiamo a ricordare i più importanti e famosi (Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, Dolcetto, Barbera, tra i rossi; Gavi, Asti, tra i bianchi e gli spumanti), limitandoci ad alcuni meno noti, ma – anche linguisticamente – molto interessanti.

Il Quagliano è un vitigno a bacca nera, autoctono piemontese della zona del Saluzzese, in provincia di Cuneo, dove è ancor oggi coltivato e utilizzato anche come uva da tavola. Il nome, secondo alcuni, deriverebbe dal termine dialettale *cajà*, cioè «cagliato», in riferimento al metodo di vinificazione, anche se la desinenza in *-ano/-anus* sembra rinviare più a un toponimo del tipo cosiddetto “prediale”, cioè fondiario. Il vino ottenuto dal Quagliano entra, dal 1996, nella DOC Colline Saluzzesi nella sottozona “Quagliano”, originando due tipologie di vino, una versione ferma e una spumantizzata.

Il vitigno Pelaverga è con certezza un autoctono del Saluzzese, mentre nell'area del Torinese (soprattutto Chieri e dintorni) è conosciuto col sinonimo di Cari. Esso venne anche introdotto nel comune di Verduno nel XVII secolo dal beato Sebastiano Valfrè. Il nome curioso del Pelaverga pare che derivi dal latino *pellis virga*, riferito alla tecnica della parziale pelatura dei ramoscelli della vite per favorirne la matu-

razione, mentre il sinonimo Cari deriva dal tipo di uva, chiamata per la prima volta Cario da un enologo di corte del XVI secolo.

Erbaluce (o Albaluce) è un vino caratteristico del Canavese (parte nord della provincia di Torino) e in particolare del Comune di Caluso: il suo etimo è sotto discussione, ma le due proposte presenti appaiono piuttosto “fantasiose”. La prima (Erbaluce) vorrebbe rimandare al colore ambrato dei suoi acini, dovuto a una particolare esposizione alla luce del sole, mentre la seconda (Albaluce) richiamerebbe addirittura il nome leggendario di una ninfa (Albaluce, appunto) che, vivendo sulle colline di Caluso, avrebbe con le sue lacrime dato origine al vitigno.

Liquori,

detti in toto *possacafè*, poiché, prendendosi dopo il caffè, lo spingono (*possé*) giù nello stomaco così da favorire la digestione. Tra essi quello schiettamente piemontese è la grappa (*branda* < ant. germ. **brand*, «tizzone acceso»; gergalmente *la rabiosa*), nata da vari tipi di vino piemontese, tra cui il più famoso è il moscato. Non mancano però neppure i liquori di erbe, come il *génépy* (dal nome della pianta da cui esso si estrae, in italiano artemisia alpina) e l'*arquebuse*, infuso di 33 erbe, già citato in testi della fine del secolo XVII, il cui componente principale è appunto l'*erba d'arquebuse*, ossia il tanaceto.

Se invece si preferisce, al superalcolico, il vino liquoroso, non può mancare il vino chinato, nella sua versione più semplice o in quella più nobile di barolo chinato. Si tratta, come dice il nome, di un vino ulteriormente fermentato con l'aggiunta di zucchero, di aromi e di erbe, tra cui spiccano la china calissaia, la genziana e il rabarbaro. I più raffinati lo accompagnano con cioccolato fondente con elevata concentrazione di cacao.

Al termine di questa carrellata eno-gastronomica è incerto se il nostro stomaco sia gravato più da piatti e bicchieri o dalle riflessioni lessical-etimologiche...

Frutti e frutteti in alcune pagine di Rosso di San Secondo

Nelle pagine di Rosso di San Secondo troviamo vari frutti e frutteti, i quali formano una variopinta “tavolozza” di colori.

Ne *La domenica a Katwyk*, dalla predica, nel deserto «non avevano più grano per sfamarsi, né acqua per dissetarsi». In *Una cena alla presenza di Jan Steen*, «l'acre sapor di limone nelle ostriche che trangu-giano avidi», «la taverna, sotto il pergolato, brulica d'ospiti». Altri frutti di mare sono in *Mercoledì luna piena*: «Ci manca odor di mare? Ostriche, muscoli, vongole, mando alla marina a prenderle», «pignoli ed uva passa», «poi Micheletta, con la scusa dei kaki, v'incanta con chiacchiere». *La signora Liesbeth* «prima non sapeva preparare una conserva d'albicocca!». In *Presentimento dell'alba*, «si scorgeva il suolo della landa, fra i torti pruni».

Ne *Il Reno* nota «le forre di roveti verdissimi ove solo assai tardi, nell'ultimo settembre, maturano le more», «il fanciullo di Glarona o del Vorarlberg, dal petto robusto e dai saldi garretti, come quello che ebbe sul capo trapassato il pomo dalla freccia paterna», poi «per lunghi e lunghi chilometri erano ciliegi in fiore, selve gioiose di rami vestiti di bianco e di rosa. Su per le colline, a gradinata, file di viti».

Ne *La bella addormentata*: «Un bocciolo di rosa? ciliegia? mora? persica? Macché! Un garofano rosso!».

Ne *La mosca della mia vita*, un amico sorseggia una tazza con un decotto di camomilla; una melagrana sprizza succo sui baffi dell'Imperatore; un imbuto rosso di tartaro di vino Chianti. In *Paesi/Colonie*: «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».

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», «il dolcume, le susine inzuccherate e il polposo fior d'arancio e mammole 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.

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»; «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!». *Gentilina dal profumo di mela*: «tutta voi – odorosa come le mele conservate sulle mensole nei buoni ripostigli di casa campagnola – profumata d'un tratto di venus e di verbenas». Ne *Il Cestello di fragole*: «Come un fulvo scojattolo per le susine agognate»; «Ti becchi tutte le frutta dei frutteti, le more dei roveti, spilluzzichi il lampone, t'ingozzi di ciliegie?»; ti arrampichi «a caccia di nidi, per succhiarti le uova?»; «s'inebbria e folleggia tra i giardini colorati di frutta»; «Sicuro... a portarvi le fragole!... sono freschissime, è vero... colte or ora?»; «Odorano ancora del mentastro tra cui s'adagiavano nella brina dell'aurora... cestello di fragole... Come odori di campo! Come odori di libertà!».

In *Riflessioni canicolarie*: «verde folto degli aranceti, delle vigne e dei pineti».

Ne *L'agitazione delle cameriste*, gioca sui colori, «verdepisello», «fragola», sui sapori delle «caramelle: ribes, lampone, cedro, vaniglia». Ne *L'anca intellettuale della signora Cucù*, Giovanni Arce un pomeriggio, andato finalmente da lei, ha gustato dei marrons glacés.

In *Schauspielerin*, carrubi solitari sulle colline di Alassio. In *Ultra-violetto*, il sentiero svariato dall'argento leggero degli ulivi. In *Viaggio a Popkabaka*, mette in giardino cataste di noci di cocco, una ventina di grappoli verdi di banane, datteri rinsecchiti, pensa di scambiare 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 *Ninnina e il mondo animale*, in «tempo di mele la cavalletta verde attende che la cicala ne abbia mangiato in abbondanza; poi le piomba addosso, la sventra e mangia la mela già digerita». In *Musiche, gale e campane per San Michele*, il pastore taglia la lama lattifera del fico d'india e la dà alle capre. Ne *La tarantola del mio primo amore*, «il timo odorava, odorava l'origano», dall'altra parte della casa «la gran macchia di zucca chiazzava di larghe ombre il suolo».

E, *Per una trombetta*, «vo per funghi nel bosco»; «Ohè, freschi freschi, lamponi, ribes, mirtilli!», poi fanciulle e maschietti ascoltano «con le bocche rosse e nere di ribes, lamponi e mirtilli».

In *Terminalia*, stasera, sotto il pergolato, si apparecchia e si mangia di buon appetito. Mi avvio per il sentiero tra i castagni. Ne *Il ratto di Proserpina*, Plutone... ha fatto gustare la melagrana a Proserpina; «gli zolfatari sfilano di dietro il frutteto»; «I satirelli, svegli di buon'ora, danno l'assalto all'albero di fico» mentre Bacco e Sileno, sotto di esso, russano profondamente. La terzogenita de *L'ammiraglio* «pesta già la liquorizia nel mortaio di un chimico farmacista». *Moggia*, conduttore della funivia, parla dei grappoli della sua uva. Dell'*Alchechengi*, la cugina Milena, «aperto con dita agili uno di quei campanelli, ne fa giocare tra le labbra la bacca gialla, per mangiarla poi con soddisfazione». «Torniamo a casa carichi di fasci di "Alkekengi"», fa trapiantare un albero di kaki. In *Ahi, Hollywood! Ahi, Hollywood!*, noci e castagni; 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. *Fraulein Lieselott*, appena si alza, sente il desiderio di «mezzo barattolo di conserva di frutta». In *Appunti*: Roma. «Trilla nel bicchiere colmo di vino d'oro, il sole. E pare che il vino stesso sia fatto di sole». «Sonagliere dei carri carichi di mosto». In *Pane e bellezza*, 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?». In *Viaggio in Grecia*, al lago di Pergusa (di Proserpina), macchie di fico a grandi foglie. Ne *L'estate ed i nuovi fanciulli*, «rovetti carichi di more, tra le vigne ed i peschi ed i meli, sui declivi verdissimi all'ombra dei castagni». Da *Ritorno a Berlino*, apprendiamo: «Lo Stato affitta gli alberi di melo della strada a chi li paga» poiché gli altri frutti, importati, costano troppo, «si fanno dolci e marmellate, si condiscono persino le pietanze. Quando si è proprio stufo di birra, si può bere vino di mela. Il vino di vera uva della Mosella è anch'esso troppo salato!». Riaffiorano *Nostalgie elleniche sulla Sprea*, dove enormi barconi attraccano contro l'argine «colmi di frutta, specie di mele», provenienti dalla Cecoslovacchia, risalendo l'Elba. «Una grassona» si fa «fotografare mentre sorregge un cesto di pere». In *Ricordo di Francoforte*, boschi di melo ancora freschi e così verdi.

A *Marcotta del battelliere*, 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». Tra *il mare e le Apuane*, «pere a quintali e sonante pecunia», metter altri duecento peri e poi altri cento; «le onde le si abbattevan contro, cercando di corrodere lo scoglio, che ora, vestito di terra, s'ammanta di un bosco d'ulivi». In *Aria di Pedona*, il nuovo vino è ancora mosto. Filiberta «a tavola mangiò con un appetito prodigioso», bevendo anche quel vino mosto. *Sereno ritorno*, del trafficante di derrate alimentari, dall'ospedale vedeva «il campo di meli e peschi e cotogni della contrada detta il Padule, com'anche il bell'uliveto»; nel delirio della febbre lodava Dio che aveva creato il pino, il pesco, il melo, il cotogno, l'ulivo, il pero. Il pane già gli giovava; ordina quattrocento meli per la terra del marchese, quattrocento peri, duecento cotogni per far mille, in capo a tre anni «canestri e corbelli per la raccolta». In *Ditirambo di settembre*: «Il grappolo, intanto, spiccato dal tralcio, insanguina i canestri. Prima ancora che giunga al frantoio già fermenta»; «il mandorlo ha finito di fiorire, esplode in sarmenti e grappoli»; vendemmia dalla Sicilia al Reno, col fiorire dei

meli. In *Fuoco sulla neve*, a Roccaraso, slitte con arance e mandarini; centerbe d'Abruzzo; per i tanti arrivi, bisogna mangiare a turno. De *Le mele di Poldà*, ogni albero tot quintali, ha anche mele cotogne e pesche. A *Passo passo per Miriano* (frazione di Narni) raccolta delle olive, secondo Terenzio Varrone. In *Intrusi*, alberi di susino. «A mezzogiorno in punto è pronto da desinare». In *Il mondo gira*, «vo' mangiare un'anguria», «scioppo d'amarena, orzata e granatina e fetta di cocomero mi tolgo la sete»; «corbelli di pere e pesche, susine e mele». Ne *La questione d'Angelica*, a Capezzano, «furgoni stracarichi, pesche pere mele susine», «al minuto e all'ingrosso, vignajuoli e vinattieri»; calmatasi, Mariannina apparecchia sotto il pergolato. In *Terra vecchia e linfa giovane*, grandi fichi; dietro la vetrata a sorbire la cioccolata; a rimestar barattoli di «conserva ammuffita, mentre nell'orto c'è il frutto vivo». In *Viaggio con Polifemo*, egli dice «m'hanno soprannominato così», infervorandosi in disquisizioni agresti, «mangiando castagne ed inaffiandole del vinello rosso e asciutto»; l'ospitante: «compulso le Georgiche, Varrone mi è maestro, Columella il mio tesoro».

In *Maniera di conoscersi*, «mi cucinerò io stesso due uova, berrò un bicchiere di vino». «Ti ricordi quando andavamo a rubar le mele?», lei sull'albero e lui sotto col canestro. Ne *La suonatina*, i panieri son vuoti. «L'avreste mangiate volentieri un par di pesche?». «Mi dovevate cogliere all'andata». In *Capelli biondi, occhi azzurri*, una bella casa «tra vigne, orto, campo di granoturco e alberi da frutto d'ogni genere», alberelli di pero. A *Via Aurelia*, due donnette scendon dal monte con le canestre colme di ciliegie; al «Piroscafo», che è una casetta, vinello toscano. In *Animali domestici*, «fermatevi con noi, a pranzo»; quando la moglie giunge, sono alla frutta. 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». Nell'*Idillio nel frutteto*, ovvero nel *Sogno idilliaco*, «si dice che a dormire sotto un albero di noce, venga il mal di capo». «Ma che cosa venga, dormendo in un frutteto, dove

frondosi alberi di pero di melo di pesco lasciano scorgere copiosa frutta, nessuno dice». «Stendere un braccio e spiccare una pera rosso-giallina. La mordiamo con voluttà». «Vertunno torna a corteggiare la ninfa Pomona», «odori di mentastro e di timo, di siepi di rovetto, di more e di lampone», spicca un'albicocca, una susina. Pomona ha «una bocca di melagrana, un collo di banana, un seno d'albicocca», Vertunno, come lei, ama i frutteti e le viti, sa potare, innestare, falciare, abbeverare l'orto, piantare l'insalata. «D'estate, frutta fresche; d'inverno, in conserva e in giulebbe». Ne *L'anello al dito*, travestitosi da giardiniere, porta la valigia a un commerciante di olio, conosce sua figlia, accetta un bicchiere di vino e poi... *La Conca*, è famosa per frutta da tavola, vigne, oliveti, distese di grano. Dal film *I topi*, un uomo vien legato dai ladri con una corda con cui ha scandagliato un profondo deposito di olio, i roditori golosi accorrono a liberarlo. *Morte d'una Cicala*, per aver mangiato una mela. 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 sformato, e leccarti le labbra». «Respiri tu? E anche l'olio vuol respirare... la botte per il vino e la giara per l'olio». *Odore di terra romana*, «Catone, Varrone, Columella lasciano pagine immortali sull'agricoltura. Il divino Virgilio scrive le *Georgiche*»; si pensa ad Orazio.

Ne *Il posto di Sparanzetta*, pergolato di vite e di glicine. Ne *Il negozio di frutta*, «era capace anche di farla da cuoca e preparava i più saporosi intingoli». In *Banda municipale*, bottega di caffè con tavolini sulla piazza, cassata, fragole, schiumone.

In *Sogno primaverile del bene e del male*, c'è una «pianta polposa di zucca che s'arrampica sull'albero di melo, ed occhieggia, con i suoi fiori gialli».

Ne *La contessina Elsa: sogno d'amore*, «quando prosciugai la paludaccia, a fondovalle, e scassai per vigneto, dissero tutti ch'era tempo sprecato». Ne *La signorina senza milioni*, «terra che ho messo a vigneto quattr'anni fa, e quest'anno uva e che uva, quanta ne voglio!», come in *Ignazio Trappa*, «terra e uva che ne è stato il prodotto», dove il dottor

Perlati prescrive alla Signora frutta ed al Querceto «sì, che son pesche e mele e pere!».

Ne *La danza su di un piede*, secchie per bottiglie di champagne e coppe colme; champagne come ne *Le esperienze di Giovanni Arce*, filosofo, in *Marionette, che passione!* e in *Una pistoletata tra le sopraciglia*, o ne *La festa delle rose*, mentre in *Luce del nostro cuore*, «quelle api e quelle vespe hanno prodotto su noi un effetto esilarante, ch'esse son come dello champagne vivente».

Anche il vino ha la sua parte, per esempio in *Incontri di uomini e di angeli*, «e il mezzo litro, talvolta anche i tre quarti, di vin pretto, vino vero dei Castelli, a ogni pasto, lo bevo volentieri»; quello novello in *Caccia di frodo*.

Ne *La roccia e i monumenti*, il marmo «è dolce come lo zucchero... potete sbucciarlo come un fico». In *Lazzarina tra i coltelli*, «sulla via maestra compare un giovane contadino, con un paniere colmo di frutta e vestito di gala».

Ne *Lo sdoppiamento di Matteo Derbini*, «candida tavola apparecchiata, colma di torte, pasticcini, biscotti, marmellate». Ne *La signorina senza milioni*, «pani imbottiti d'uva passa». Nell'*Orlando in Brandeburgo*, «a ronzare come le vespe intorno alla frutta italiana, frutta dolce, saporita, maturata nel sole forte di quel paese».

Nella novella giovanile *La fuga*, come poi in *Vespe*, i «capperi» fungevano da punti esclamativi!

Ne *Il delirio dell'oste Bassà*, il banco colorito di frutta è testimone della tragedia che sta per consumarsi.

Cristalli bianchi

Due donne anziane in vestaglia siedono ad una tavola con sopra gli elementi della colazione.

Lella: Fermete, nun lo beve... ciai messo er sale...

Lilla: Maddech ? (*Assaggia il caff .*) Aoh, ciai raggione, me rovinava la giornata!

Lella: Menomale che ce sto io, a sta casa...

Lilla: C'  ancora caff  a la cuccuma? (*Butta nell'acquaio il caff  della tazzina sua.*)

Lella: Fa tre tazze, ce sta s , che ce sta... M ttete a s de che m  er zucchero ce lo metto io. Cos  semo sicure.
(*Assaggia da un contenitore con la punta d'un cucchiaino, d  un'occhiataccia alla sorella, s'alza e scambia il contenitore con un altro uguale, riassaggia e, finalmente soddisfatta, versa tutto il caff , rimasto nella moka, in un'altra tazzina, lo zucchera e se lo beve.*)

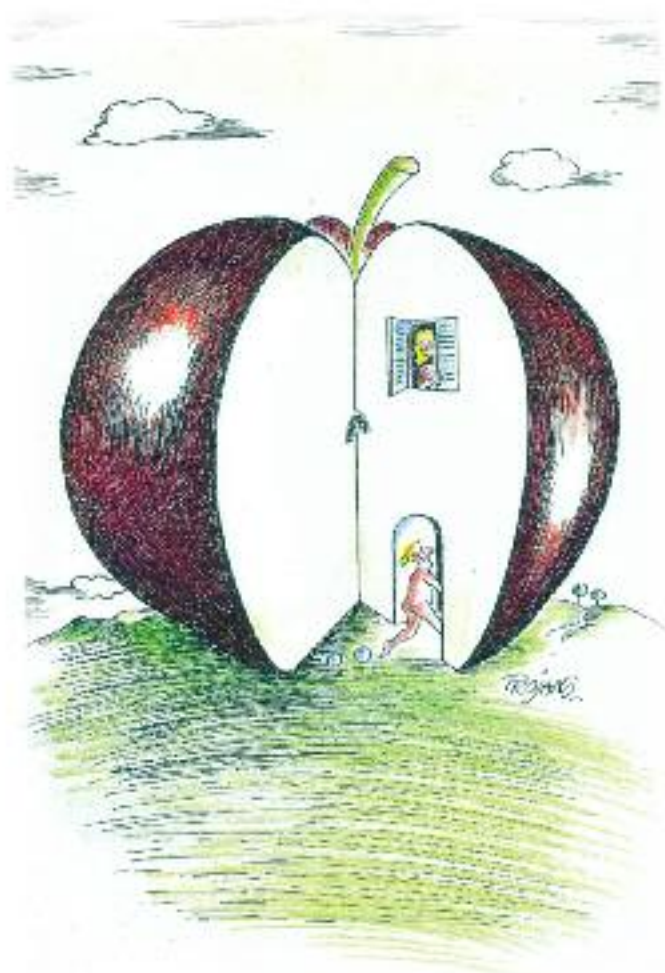
Lilla: E m , io?

Lella: Tu? Che? Ah... er caff  tuo. Nun me di che me lo so' bevuto io?

Lilla: Noo, nun te lo dico, ma   quello c'hai fatto.

Lella: (*Guarda le due tazzine davanti a s , ne assaggia il residuo caff  con un ditino e si mette a ridere.*) Bella coppia de sorelle rimbambite che famo... ciamanca solo che damo foco a casa...

Lilla: Quello, ci  provato io ieri... menomale che passava la portiera. (*Ridono.*)



Peccato

Lella: Mò te la rifaccio na cuccuma... checevedì? 'N attimo.

Lilla: Poi, rivanza... me lo pijo ar bare, mò c'annamo a fa la spesa.

Lella: Così compro la zuccheriera nòva, diferente da quella der sale.

Lilla: Aoh, so' uguali uguali. Sbajasse è facile!

Lella: Sai che me so' arivati in mente? T'aricordi quelli d' fratelli che c'erimo fidanzate?

Lilla: Un secolletto fa! Se abbasta... manco m'aricordo li nomi...

Lella: Uno Franco e l'antro... Sercio!

Lilla: Giusto Sercio: era de coccio. Era quello tuo!

Lella: Era caruccio... però preferiva er vino all'acqua, nun se lavava tanto.

Lilla: Già... e Franco ciaveva na Cinquecento targata Albalonga. *(Ridono.)*

Lella: E volevano fà robba in quattro...

Lilla: Ner cinquino...

Lella: ... e manco pagacce na pizza!

Lilla: All'epoca eravamo du belle gnocchette... se giravano tanti a guardacce...

Lella: Perché, mò nun se girano?

Lilla: See... dall'antra parte. *(Ridono.)*

Lella: Che famo a pranzo?

Lilla: Me coji impreparata... d' spaghetti?

Lella: La pasta der cornuto: buro e parmiggiano?

Lilla: L'amo fatta martedì... no propio.

Lella: Past'e facioli?

Lilla: Nooo, a le cinque ciò er medico, li facioli parlano de dietro...

Lella: Beh, ce stai attenta!... io vojo quelli!

Lilla: Propotente!

Lella: Stasera se famo du fettine, invece.

Lilla: Na pizzaiola, noo?

Lella: Uhm, po' annà.

Lilla: Lo vedi, si nun ce fossi io, tu te moriresti de fame...

Lella: Ma daje... ma nun t'aricordi che fame ciavevo da regazzetta? Me sarebbe magnata na cofana de rigatoni... che mò, siennò mezz'etto.

Lilla: Apposta nun te invitavano a cena... se te regalavano un capotto spennevano de meno.

Lella: Tanto, sparambiavano co te, che magnavi come 'n ucelletto.

Lilla: Ce chiamaveno le passerette diverze...

Lella: Belli tempi.

Lilla: Ma tu, co chi te volevi sposà perdavero?

Lella: In finale, me parevano tutti uguali st'ommini. Me ne pijavo uno a caso... tanto... li principini azzuri erano finiti e c'erano solo quelli color diarea.

Lilla: E manco profumati.

Lella: Ciai fatto caso, che le perzone so' come er sale e er zucchero.
A guardalle so' cristalli bianchi, che li conosci solo dar sapore.

Lilla: Solo a trattalli, sai se so' dolci o amari...

Lella: Ma te ponno arimpone la giornata.

Lilla: Stamo a marzo, che aspettamo Sangiuseppe a fasce dù bigné?

Lella: Vèstite! se li strafocamo e crepi l'avarizzia!

SIPARIO



Riccardo Renzi

Frugalità e sregolatezza nell'antica cucina romana

Sugli usi alimentari dei romani in generale molte pagine sono già state riempite e uno dei volumi meglio strutturati sul tema è sicuramente quello di Ugo Enrico Paoli, *Vita romana: usi, costumi, istituzioni, tradizioni*, edito da Mondadori nel 1976. Come afferma anche il Paoli all'inizio del capitolo dedicato al cibo, i romani dell'epoca arcaica erano molto frugali, ma col passare del tempo si ingolosirono.

A tal proposito ci sovviene in ausilio un passo di Seneca. Egli, nel criticare la sregolatezza dei costumi dei suoi contemporanei, attribuiva la crisi delle antiche doti morali alla perdita dell'antica frugalità, a quella parsimonia *veterum* che in effetti si riscontra nelle abitudini alimentari primitive, quando i Latini si nutrivano di polente (*puls*) in parte sostituite nel II secolo a.C. dal pane.

Anche altri autori riportano eminenti esempi della sregolatezza alimentare dei romani in età imperiale o tardo repubblicana, tra questi Petronio Arbitro. A tale proposito, prendendo spunto dalla fortuna del *Satyricon*, passiamo alla descrizione della famosa cena. Protagonista indiscusso dell'evento è Trimalcione, liberto divenuto ricco fuori da ogni misura grazie al commercio. Egli afferma d'essere un gran signore, si circonda di avidi parassiti e di intellettuali compiacenti, però nonostante gli immani sforzi, il liberto non riesce proprio a celare la rozza volgarità derivante dalla sua condizione originaria.

Riflesso della personalità volgare del protagonista, sono le portate servite nella cena da lui organizzata. Tutte le pietanze, dalla preparazione alla presentazione, si trovano a metà strada tra il grottesco, che contraddistingue tutta la cena, e un'esagerazione barocca *ante litteram*.

Per antipasto sono servite olive bianche e olive nere, presentate all'interno di due bisacce collocate sulla groppa di un asinello di bronzo corinzio. Due piatti ricoprono l'asinello, sul cui margine è riportato il nome di Trimalcione e il peso dell'argento. Sono poi servite su di una

graticola d'argento delle salicce arrosto e, sotto la graticola, prugne siriane con chicchi di melagrana.

Subito dopo l'antipasto, viene servita una delle portate più scenografiche di tutta la cena: su di una cesta, una gallina di legno con le ali aperte a cerchio e, sotto a questa, delle uova di pavone con all'interno un beccafico immerso in un tuorlo pepato.

Dopo una breve pausa con del Falerio invecchiato cento anni per attenuare l'arsura provocata dal tuorlo pepato, due schiavi conducono nella sala un vassoio rotondo con i dodici segni zodiacali disposti in cerchio, sui quali l'imbanditore aveva disposto la pietanza meglio concernente al soggetto: «Sopra l'Ariete ceci cornuti, sul Toro un pezzo di manzo, sui Gemelli testicoli e rognoni, sul Cancro una corona, sul Leone un fico d'Africa, sulla Vergine una vulva di scrofa, sulla Libra una bilancia con una focaccia al cacio in un piatto e una al miele nell'altro, sullo Scorpione un pesciolino di mare, sul Sagittario un corvo, sul Capricorno un'aragosta, sull'Acquario un'oca, sui Pesci due triglie. Nel mezzo poi una zolla strappata con l'erba sorreggeva del miele».

Il capitolo 36 si apre con dei servitori che danzando introducono in sala un vassoio contenente «polli e mammelle di scrofa e in mezzo una lepre fornita d'ali in modo da sembrare Pegaso». Anche in questa portata, come nelle precedenti, risuona il rozzo gusto di tutto l'ambiente trimalchioniano, messo in luce dall'aggiunta delle ali alla lepre, per farla somigliare a una divinità.

A seguire, viene presentato un cinghiale, dalle cui zanne pendono due cestelli, uno pieno di datteri freschi, l'altro di datteri secchi.

Trimalcione, dopo essere stato in ombra per due intere portate, si riprende prepotentemente la scena ordinando di portare in sala tre maiali bianchi vivi, di tre età differenti. Entrati i maiali, fa chiamare il cuoco e gli ordina di far uccidere quello più anziano. Di nuovo riaffiora la rozzezza del liberto in tutta la sua magnificenza: l'arricchimento non gli ha permesso di ereditare anche raffinatezza e buon gusto.

Il liberto cerca continuamente di celare il suo *status* di origine mediante lo sfarzo e la magnificenza delle portate. Ciò lo si evince anche poco più avanti, quando, non avendo ancora Trimalcione finito di par-

lare, «un vassoio con un maiale gigantesco invase la tavola». Tutti i commensali si rendono conto che non si tratta del medesimo maiale messo a morte pochi minuti prima, ma nessuno proferisce parola, anzi qualcuno si complimenta con il padrone di casa per la celerità nella preparazione.

Seguono tale portata, «un vitello lessato, con l'elmo in testa», focacce e «un Priapo fatto da un panettiere, che secondo l'usanza portava nell'ampio grembo frutti d'ogni genere e grappoli d'uva».

Il grottesco spettacolo della cena si chiude con il dessert: «tordi di farina bianca imbottiti di uva passa e di noci, seguiti da mele cotogne trapunte di spini».

L'apice della rozzezza si ha quando Trimalcione, dopo il dessert, ordina di portare in tavola «un'oca ingrassata con intorno pesci e uccelli di ogni genere», affermando poi che il suo cuoco aveva fatto tutto ciò «con un porco».

Con Svetonio invece, pur vivendo la sregolatezza del periodo imperiale, si torna a parlare di frugalità alimentare, descrivendo il carattere di Ottaviano Augusto: «*Cenam ternis ferculis aut cum abundantissime senis praebebat, ut non nimio sumptu, ita summa comitate. Nam et ad communionem sermonis tacentis vel summissim fabulantis provocabat, et aut acroamata et histriones aut etiam triviales ex circo ludios interponebat ac frequentius aretalogos*» («Faceva servire tre portate o sei quando esagerava, non spendendo eccessivamente, seppure risultando estremamente affabile. Infatti, quando gli ospiti tacevano o parlavano a voce bassa, li trascinava in una conversazione generale o faceva intervenire narratori, istrioni e anche ordinari attori del circo, più frequentemente ciarlatani»).

Nei tempi arcaici il piatto romano per eccellenza erano le crocchette rapprese di polenta di miglio cotta nel latte (*puls fitilla*), poi la vera e propria polenta e infine, arrivati a una certa agiatezza, soprattutto di *puls farrata* o *farratum*, una più saporita e nutriente polenta di farro cotta in acqua e sale, con i più diversi contorni di legumi, verdure, mandorle, pesciolini salati, frutta, formaggi e, raramente, di carne. La sobrietà alimentare caratteristica della *virtus* romana era negli stessi inizi

legendari di Roma quando sulle navi di Enea, secondo il racconto di Virgilio, durante una travagliata navigazione durata sette anni, i marinai troiani potevano nutrirsi quasi esclusivamente della polenta di farro accompagnata dai pesci pescati durante il viaggio e dalla poca carne acquistata nei porti.

Potremmo definire l'alimentazione arcaica quasi vegetariana, fatta soprattutto di vegetali, com'era nell'uso dei vicini etruschi da cui nei periodi di carestia provenivano a Roma lungo il Tevere i rifornimenti di grano che permisero dal II secolo a.C. la produzione del pane di cui esistevano tre qualità: quello *candidus*, fatto di farina bianca finissima; *secundarius*, sempre bianco ma con farina miscelata; e infine quello *plebeius* o *rusticus*, una specie di pane integrale.

Un'incursione culinaria nelle Marche

Facendo un salto indietro nel tempo di circa 2000 anni, accenniamo a un'indagine sull'alimentazione degli antichi romani residenti nelle Marche, anzi precisamente in quella che poi sarebbe divenuta, in epoca medievale, la Marca. Le mensole dei romani delle Marche erano occupate in larga parte dai *vasa coquinaria*, cioè le pentole. Ma cosa cucinavano? Lo possiamo dedurre dalla forma e dall'uso di tali pentole in ceramica.

Alcune erano olle di impasto rosso scuro e bassa fattura, mentre altre erano più chiare, poiché era stata utilizzata argilla più depurata. Interessante a tal proposito è il saggio di Sofia Cingolani, *Cose da mangiare e per mangiare*, che citiamo in bibliografia. Le olle erano fondamentali, in quanto servivano alla preparazione del *puls*, una minestra a base di farro che doveva bollire per molte ore. Molte di queste sono state rinvenute nelle aree archeologiche di *Firmum Picenum* e *Urbs Salvia* (attuale Urbisaglia in provincia di Macerata). Un altro prodotto tipico della zona è il *panes Picentini*, un pane dolce sfogliato a base di semolino di farro e succo di uva passa. Altre olle, sempre rinvenute in *Urbs Salvia*, conservavano uva, nocciole, pinoli, mandorle e olive verdi in

salamoia. Una riflessione basata sui rinvenimenti archeologici ci porta ad affermare che la dieta delle Marche durante il I secolo a.C. rimane molto più vicina a quella romano-arcaica, quasi vegetariana, e si discosta da quella sontuosa della Roma ricca del I secolo a.C.

Bibliografia

- U. E. Paoli, *Vita romana: usi, costumi, istituzioni, tradizioni*, Mondadori, Milano 2017.
- J. André, *L'alimentation et la cuisine à Rome*, Les Belles Lettres, Paris 1981.
- N. Valerio, *La tavola degli Antichi*, Mondadori, Milano 1989.
- S. Cingolani, *Cose da mangiare e per mangiare*, in *Il picchio e la lupa, genti e luoghi tra l'Appennino e l'Adriatico* (a cura di U. Moscatelli), Andrea Livi editore, Fermo 2023.
- L. Polverini, *Fermo in età romana*, in *Firmum Picenum I*, a cura di L. Polverini, N. F. Parise, S. Agostini, M. Pasquinucci, Giardini editori e stampatori, Pisa 1987.

**Luigi Carnacina,
gastronomo internazionale
e autentico “Romano de Roma”**



Nato a Roma nel popolare rione Monti, Luigi Carnacina (1888-1981) iniziò a lavorare all'età di dodici anni per aiutare la sua numerosa famiglia, in difficoltà economiche dopo la prematura morte del padre. Con i pochi soldi messi da parte in due anni di duro lavoro come aiuto cameriere nella trattoria del suo padrino a Trastevere, nel 1902 partì con un bagaglio di sogni e di speranze per Parigi in cerca di fortuna. La sua passione e il suo talento per l'arte culinaria, unitamente alla dote rara di saper ascoltare e trarre vantaggio dai consigli, gli permisero di ottenere in poco tempo fama e successo, al punto che al culmine della sua carriera venne riconosciuto come il più importante ambasciatore della cucina italiana nel mondo. Ancora in giovane età si sposò con Germaine, una ragazza belga di buona famiglia dalla quale ebbe un figlio, entrato anche lui nel settore della ristorazione. Dopo aver ricoperto l'incarico di direttore generale dei più prestigiosi alberghi inglesi, francesi e italiani, volle affrontare nuove esperienze, accettando la direzione delle cucine dei leggendari transatlantici italiani di quel tempo, come il *Conte di Savoia* e il *Rex*. Appena andato in pensione decise di mettere a profitto mezzo secolo di esperienze nello sconfinato campo della gastronomia dando alle stampe dal 1957 in poi una cinquantina di opere che negli anni Sessanta e Settanta godettero del massimo apprezzamento e fecero testo in tutti i paesi del mondo. Era solito caratterizzare ogni



sua pubblicazione culinaria mettendosi nei panni delle “padrone di casa”, intervistandole e raccogliendone i giudizi per venire incontro ai loro piccoli problemi quotidiani in cucina.

Il più impegnativo dei suoi lavori è stato senza dubbio *Cucina dall’A alla Z*, pubblicazione monumentale consistente in settemila ricette regionali e internazionali messe in ordine alfabetico e distribuite in sei volumi. Opera che non è soltanto un ricettario, ma una vera e propria enciclopedia in grado di rappresentare un compendio corretto ed esauritivo della realtà gastronomica mondiale del suo tempo. Nei suoi tanti libri di cucina non figurarono mai pregiudizi verso gli amanti delle tradizioni o verso coloro che, viceversa, preferivano l’innovazione anche a tavola, riuscendo a mettere a disposizione di tutti la conoscenza fondamentale delle preparazioni, delle tradizioni, delle varianti e delle basi tecniche per confezionare sempre e comunque ricette a regola d’arte.

Appassionato lettore dei versi di Belli e di Trilussa, dei quali era solito declamare le poesie agli amici, e profondo conoscitore della canzone romana, il Nostro manifestò in ogni occasione l’orgoglio di essere cresciuto in uno dei rioni più caratteristici della Capitale, come testimonia *Roma in cucina*, volume dedicato alle ricette classiche della Capitale scritto in collaborazione con il collega Vincenzo Buonassisi e edito nel 1968 a Milano dalla Casa Editrice Martello.

Diverse volte fece anche da cicerone ai personaggi dell’alta società che venivano a trovarlo da ogni angolo del mondo, fiero di mostrar loro le meraviglie della Città Eterna. Il suo amore per Roma e per il suo vernacolo, mai venuto meno nei tanti anni vissuti all’estero, lo spinse ad accettare volentieri la proposta del giornalista e poeta Giorgio Roberti, presidente del Centro Romanesco Trilussa, che nel 1976 gli chiese di coordinare una raccolta antologica in versi dialettali sulla cucina romana basata sulle sue ricette. Il grande gastronomo non solo aderì con entusiasmo all’iniziativa ma firmò l’introduzione della raccolta con lo pseudonimo *Er cochetto de Piazza Bologna*. In questo prologo, tra l’altro, scrisse: «L’idea di distillare il mio ricettario romanesco verso uno straordinario alambiccio di pensieri poetici, ed altresì di aver affidato alla solennità dell’endecasillabo, all’agilità del quinario, all’es-



senzialità del settenario, il compito di esprimere la rude raffinatezza della cucina nostrana, è una cosa che mi esalta, che mi commuove, che mi rende particolarmente felice. Felice perché la singolare fusione di ingredienti e ritmi, di impasti e suoni, di intingoli e sdruccioli, coinvolge la mia natura di Romano de Roma fino al punto di farmi sentire poeta fra i poeti... I romani hanno la buona abitudine di mangiare spesso fuori di casa, specialmente la sera. Affollano le osterie for de porta, del vecchio Trastevere, di Testaccio, perpetuando in tal modo l’antica tradizione delle ottobrate. Si mangia, si beve, si cantano stornelli, si declamano le poesie di Gioachino Belli, di Trilussa, di Pascarella, di Giorgio Roberti e di altri validi cantori di Roma, il tutto per rendere allegri e spensierati i pochi ritagli di tempo che la vita moderna ci consente. A Roma si ha anche il gusto della compagnia, che non è scindibile dal gusto “*de ’na bona magnata*”... Per i romani il piacere di stare insieme, il senso della vera compagnia e quello della sincera amicizia, sono cose che possono riscontrarsi soltanto intorno alla tavola, fra le specialità della Cucina romana».

Per dare maggior risalto alla sua partecipazione a questa originale pubblicazione, simpaticamente intitolata *A magnà e a grattà tutto sta a incomincià*, firmò anche le due composizioni in versi romaneschi che seguono:

Scrupoli in trattoria: “da Righetto”

’Sto coscetto d’abbacchio rosolato
che m’ero fatto coce pe fà cena
mo che ce l’ho davanti m’ha causato
un senso indescrivibile de pena.

Me se pò dì che sò un sentimentale...
ma er fatto sta che ’st’anima de Dio
prima de lascià er monno così male
stava benone come ce sto io.

Si penso che ha campato, ha respirato
e che belava fino a poco fa,
sippuro ciò lo stommico ammosciato,
me se passa la voja de magnà.

Lo sai che faccio? Mo lo lasso perde
e ar posto suo vordì che me farò
un’attrippata d’inzalata verde,
magara co un bicchiere de bordò.

Certo è un peccato! È propio un ber coscetto!
Eppoi ’sta bestia, ormai, l’hanno ammazzata!...
Ma sai che nova c’è... “Senti Righetto,
ariportete indietro l’inzalata!”.

Amore e cucina

Quanno seppe, mi’ moje Germanina,
de certi torti che j’avevo fatto
co un’amica sua, ’na certa Nina,
agnede in puzza e me levò... er contatto!
Fu così che pe sgravio de coscienza
(ma lo confesso: pure p’er motivo
che senza quer... contatto m’intristivo)
m’ingegnavo a trovà ’na soluzzione
che potesse sarvà la situazzione.
Pensa e ripensa, già me disperavo
quann’ecco, un giorno, mentre che giravo
co la mente, oramai, mezza sconvorta,
me viè sott’occhio, drento ’na vetrina,
un libro intitolato: “Er Carnacina”.
E siccome ’sto libro già ’na vorta
l’avevo inteso nominà da un tale
assai ferato in fatto de cibbaria
pensai che er guasto ar nodo coniugale
l’avrei aggiustato co la culinaria...
Un detto e un fatto: da la libreria
portai quer libro a Germanina mia
e così, tra un sorriso e tra un bon piatto,
semo tornati subito ar... contatto!

Alla fine degli anni Settanta, con l’inizio della globalizzazione e con l’avvento della *nouvelle cuisine*, la moda gastronomica aveva subito una profonda evoluzione al punto che nel 1981, anno della sua scomparsa, Luigi Carnacina era già un personaggio pressoché dimenticato così come le sue pubblicazioni, oggi quasi introvabili. A detta di molti autorevoli gastronomi contemporanei, la memoria di questo loro illustre predecessore, brillante alfiere della romanità, meriterebbe di essere rivalutata, in considerazione del valido contributo che ha saputo offrire per oltre quarant’anni alla divulgazione di una cucina creativa e raffinata.

Giosuè Carducci e il vino dei Castelli Romani

Che Giosuè Carducci amasse il vino è noto: le sue poesie abbondano di calici, ma è solo nell'epistolario che il vino, meglio dire i vini, acquistano nome e cognome, in particolare nelle lettere alla moglie Elvira e agli amici più intimi.

Per arrivare agli anni in cui il Carducci iniziò ad amare il vino dei Castelli Romani bisogna fare un po' di ripasso storico-geografico: Carducci vive i suoi primi venticinque anni nel Granducato di Toscana (1835-1860), ch  l'unit  d'Italia deve ancora avvenire. Le regioni, oltre che nell'assetto politico, sono ben differenziate pure nella gastronomia e nell'enologia, dunque il Carducci nella giovinezza ha bevuto solo vini toscani, perci  rossi. Con la nomina alla cattedra di Eloquenza italiana all'Universit  di Bologna nell'autunno del 1860, comincia per il Carducci il periodo bolognese che si protrarr  fino alla sua morte. Qui non solo conosce e apprezza il lambrusco e la romagnola canina, ma nei primi anni bolognesi si fa addirittura il vino in casa.

Lo testimonia lo scrittore e poeta Giuseppe Chiarini nel suo libro *Memorie della vita di Giosu  Carducci raccolte da un amico*, pubblicato nel 1901, vivente il poeta: «Verso le sei andava a pranzo; ed era tutto lieto quando ci aveva qualche amico, al quale far assaggiare una delle sue bottiglie prelibate. Aveva la cantina ben fornita; e se ne compiaceva. Dopo quello dei libri era l'unico lusso che si permettesse, e che non gli costasse gran che perch  dur  degli anni a farsi da s  il vino in casa [...]».

Carducci stesso lo conferma con orgoglio in una lettera a Isidoro Del Lungo scritta in data 15 marzo 1864: «Caro Doro, [...] Io verr  via da Bologna il luned  dopo pasqua: e non avanti, ch  vo' mangiar l'agnello in casa, innaffiandolo di molto vino, il quale, se non raccolsi dalle mie viti, feci per  con uve comprate co' miei danari e nelle mie botti che stanno nella mia cantina e al modo del mio paese cio  nero e puro, non



Maccherone lungo

bianco e con l'acqua bollita come fanno i discendenti d'Innerio e del Dottore Graziano¹».

A Roma, neonata capitale del Regno, Carducci viene per la prima volta nel marzo del 1874, ma fu una visita brevissima. Ci tornò tre anni dopo come membro del Consiglio superiore della Pubblica Istruzione, e da allora le occasioni di venire a Roma furono frequenti. Col treno a vapore, s'intende. È molto probabile che solo in quegli anni abbia conosciuto il vino dei Castelli Romani, ma nelle lettere ad amici e familiari non ve n'è traccia. È solo nel 1882 che di un vino bevuto a Roma scrive in una lettera del 27 gennaio indirizzata alla romana Adelaide Bergamini – Adele per il poeta – dedicataria delle due Odi Barbare *Fuori alla Certosa di Bologna* e *Su Monte Mario*².

A circa metà della lunga lettera Carducci scrive: «Adele, ricordate Montemario? Com'è bello in vetta ai luminosi colli vuotar bicchieri di vino sotto il gran riso del sole presso una bella signora fra giovini scherzanti e motteggianti? Ma già voi non mi amate. Altrimenti vi direi come il solo premio ch'io chiedo per i molti nobili pensieri che ho gittato al mondo in versi e in prose non sempre né in tutto ignobili è un bicchiere di gioioso vino mesciuto dall'amicizia e un sorriso di bella donna. Tutto il resto che è? Diman morremo...».

Solo quasi in chiusura della lettera Carducci chiede alla Bergamini: «Mi raccomando, signora Adele, che intanto a me vivo serbi di quel dolce vinetto... come lo chiama e di dove è?... Suo».

Adelaide Bergamini gli risponde dopo qualche tempo, nel suo italiano piuttosto incerto, scusandosi del ritardo. È stata infatti ammalata: «Mio Illustre amico, [...] Quando verrà per Aprile io starò bene perché tra qualche iorno sarò guarita, e le farò trovare un Toscolano veramente buono. Puoi al Gianicolo o a Monte Mario ne troveremo dell'altro...».

E in una lettera successiva del 28 marzo 1882, nomina ancora un vino dei Castelli: «Mio Illustre amico, [...] Sabato mio zio andrà a

Marino e porterà in Roma delle bottiglie di vino rosso buonissimo. Queste bottiglie schierati come soldatini aspetteranno l'Aprile; ma quando sarà nella prima o nella seconda metà di codesto mese che Ella verrà in Roma? Una di queste sere, quando sta al caffè dei Servi, risponda a tutti questi interrogativi. Riceva una stretta di mano e mi creda sua aff. ma amica».

Avrà il Carducci bevuto quei vini? Non lo sappiamo. È certo in ogni modo che in una lettera alla moglie, scritta da Roma il 5 dicembre 1886, i vini toscani e il lambrusco emiliano restano ancora i preferiti: «Cara Elvira, Ebbi e ho molto da fare, e piove sempre, e il fango inonda l'eterna Roma: per tutte le quali ragioni sono di cattivo umore, se bene stia benissimo, e non ho voglia di scrivere. Avrò da fare anche dimani e dimani l'altro e anche mercoledì: forse non potrò fermarmi a Firenze; perché il giorno 10 alle 9 della mattina devo essere costì all'Università per cagione d'esami. Spero e credo che tutti starete bene. Mi meraviglio che lo scaffale dei libri non sia ancora al posto. Di' a Carlino che faccia premura. Al mio ritorno lo voglio vedere e voglio caricarlo di tutti i miei fascicoli. Anzi, ne comprerò un altro e lo metterò in quel tuo salotto, che ora mi ruba lo spazio dovuto ai miei libri. Anzi, ce ne metterò due. Quest'anno la contessa Lovatelli mi manderà, subito che io sia tornato a Bologna, due qualità del suo vino: una di Presciano, e una d'Argiano. Dal Chiarini ho trovato un vin toscano di Cortona stupendo; e me ne farò venire un barile. Di quello i bolognesi non ne hanno a bere. Ma quest'inverno io e Giulio avremo da cavarci la sete. Era tempo. Perché il tuo mezzo vino è detestabile. Io patisco la sete da molti anni. Quest'anno comprerò di gran lambrusco. Fiaschi e bottiglie, libri e fascicoli, botti e scaffali, damigiane e cartoni, devono empire tutta la casa. Sgombra le tue carabattole. La Titti dice che la piccola Elvira aspetta le chicche di Roma. Ho capito. Bacia le figlie e l'Elvirina. Saluto Giulio e lo esorto e lo consiglio a mettere in luogo opportuno i miei libri e le carte. E poi beberemo un bariletto. Addio. Tuo³».

¹ Carducci intende riferirsi agli abitanti di Bologna.

² Giosuè Carducci, Adele Bergamini, *Carteggio*, a cura di Anna Maria Tosi, Edizione nazionale delle Opere di Giosuè Carducci, Mucchi editore, Bologna 2018.

³ Lettera alla moglie, 5 dicembre 1886:

Di Carlino non si hanno notizie: forse un lavorante per la famiglia Carducci.

Dobbiamo aspettare gli anni Novanta, quando Carducci, nominato senatore del Regno (dicembre 1890), soggiorna a Roma per più lunghi periodi. Solo allora i vini castellani diventano compagni abituali alla sua tavola.

Ce ne dà una prova chiarissima Mario Menghini, suo giovane ammiratore e amico, in un articolo pubblicato sulla «Rivista d'Italia» del maggio 1901⁴, di cui era direttore Giuseppe Chiarini, che nelle sue *Memorie* riassume un po' lo scritto: «A Roma il Carducci cambia notevolmente di abitudini. Si alza verso le otto se è d'inverno, verso le sette se d'estate ed esce per andare al Senato, da quando è senatore. Gli anni avanti era solito rintanarsi nella Biblioteca Casanatense, dove il fedele Alvisi teneva a sua disposizione una stanzetta per studiare. Anche in Senato il luogo prediletto del Carducci è pur sempre la biblioteca. Colà, curvo sul tavolino, legge, prende appunti, corregge prove di stampa, scrive lettere: insomma è sempre alle sue occupazioni preferite... ma il cannone di mezzogiorno lo toglie dai suoi studi; egli vuole andare a mangiare e attende con impazienza il nostro giungere, perché posso dire che a Roma il Carducci ha sempre appetito, un appetito formidabile; ed ama la cucina casalinga e, non meno del Chianti, il vino dei Castelli Romani».

Ormai i vini castellani sono entrati stabilmente nelle giornate romane del Carducci, che li gusta con piacere. Della sua affezione, che si consolida negli anni, scrive lui stesso in due lettere ad Annie Vivanti⁵, la prima da Roma, la seconda da Bologna. Nella prima, scritta in data 2 dicembre 1897, dice: «Annie, [...] A Roma verrai, finita la commedia: prima non voglio. Ti farò cacciare dai carabinieri, o ti farò mettere in prigione, dove ti darò a mangiare solo piccoli sorci. Quando avrai finito

la commedia, ti darò molte fettuccine finissime e lodole che canteranno dalla gioia di venire mangiate da te, e del vino dorato di Albano da bere. Ti amo. Saluta Italo⁶. Tuo».

Altrettanto eloquenti sono le parole del *post scriptum* della lettera del 31 gennaio 1898: «Dimani tornerò a Roma a bere di molto vino dei Castelli. E tu non farai portar via il fiasco».

Le prove dunque non sono molte, ma inequivocabili. E questo, come elogio carducciano del vino dei Castelli Romani, mi sembra in ogni modo interessante, maggiormente per me, perché castellana e nipote di nonni paterni vinai casalinghi.

I vini della contessa Lovatelli provengono dal territorio del Chianti.

Giulio Gnaccarini è il marito di Lauretta, la secondogenita del Carducci.

Titti è Libertà, la figlia minore; Elvirina Bevilacqua, la prima nipote, figlia di Bice (Beatrice), è spesso ospite dei nonni a Bologna.

⁴ Mario Menghini, «Rivista d'Italia», maggio 1901, Società Editrice Dante Alighieri, Roma 1901.

⁵ Giosuè Carducci, Annie Vivanti, *Addio caro Orco*, Feltrinelli, Milano 2019.

⁶ Italo, un fratello di Annie Vivanti.

L'umorista Lucio Trojano e la cucina del suo Abruzzo

Nel 2000 la Newton Compton dava alle stampe la collana “La cucina regionale italiana”. Erano libri molto ben curati: inserimento di illustrazioni in bianco e nero che commentavano e arricchivano i testi; rilegatura in colore rosso, tipico delle guide della casa editrice; sovracopertina rossa con un’immagine a colori. Pochi anni dopo, con diversa sovracopertina, ma con interno identico, uscivano gli stessi libri abbinati a «Il Messaggero», uno dei più importanti quotidiani romani, a un prezzo veramente molto accessibile. *La Cucina Abruzzese* è uno dei volumi della collana, a cura di Alessandro Molinari Pradelli, giornalista, scrittore e gastronomo bolognese (1945-2021) che ha curato moltissime monografie gastronomiche regionali. Si tratta di un’opera imponente che, come indica il sottotitolo, contiene 900 ricette, “spalmate” su 480 pagine, compresa bibliografia e importantissimi indici che consentono una consultazione veloce. A p. 8 è questa scritta: «Molte illustrazioni nel testo si debbono alla squisita disponibilità di Pietro Cascella (Museo Cascella Pescara) e di Lucio Trojano. Ognuno, da par suo, ha condiviso il piacere di collaborare; abruzzesi veri, per la divulgazione della propria cultura artistica». Modo elegante anche per far capire che agli interessati non era stato corrisposto nessun pagamento, ma tant’è, l’editoria ha sempre avuto problemi economici.

Questo libro non solo ci dà le ricette di tanti piatti ma soprattutto indica gli ingredienti e il metodo di lavorazione di cibi che comperiamo già pronti come i formaggi e gli insaccati. A scorrere l’elenco delle ricette ci si imbatte anche in titoli curiosi: l’Olio Santo, è olio EVO in cui è tenuto in infusione peperoncino così da renderlo piccante; i *Papicci* sono listarelle di 5-6 centimetri di pasta fresca; i *Piringhilli* sono serpentelli di pasta fresca resa verde per la presenza di spinaci nell’impasto. E si scopre che il cazzimperio abruzzese è tutt’altra cosa



Arrosticini

rispetto al cazzimperio di altre zone, Roma compresa, termine meridionale che sta per pinzimonio, il tipico modo di mangiare le verdure fresche immergendole in olio condito con sale e altre spezie, ricetta rinascimentale di origine toscana. In Abruzzo, il *cazzimperio* o *cacio imperio* è una crema di dadini di formaggio, latte, burro, uova e farina che si spalma, ancora calda, sul pane; una variante di un antico piatto dei pastori che, al posto del burro, usavano lo strutto. Mettere a confronto gli ingredienti di un salame abruzzese (ottimo quello tipo Aquila) e la *Ventricina*, altro tipico insaccato locale, è veramente interessante.

Proprio a p. 29, dove si parla della *Ventricina*, ecco un piccolo curioso disegno: un salame, infilzato da un cartello con la scritta *Ventricina*, in parte affettato e nell'interno, invece dei tipici cubetti di lardo, ci sono tante casette. Il disegno è di Lucio Trojano, il primo dei 29 che, grandi e piccoli, punteggiano il volume. Qual è il senso di questo disegno? Ci racconta che siamo in una regione in cui il salame è cibo presente in tutte le case, al punto che tutte le case sono nel salame! Lucio Trojano, curatore d'ultimo dei disegni de *l'Apollo Buongustaio 2024*, è un illustratore umorista di fama internazionale. I suoi disegni, sempre senza didascalie, parlano a tutti, facendo riflettere sul costume e mai sulla politica. Ricercare il senso dell'immagine richiede talvolta riflessione e conoscenze, ma, una volta individuato, il sorriso ne è la risposta immediata. Realizzati con inchiostro e pennino sono disegni netti, senza ripensamenti, che oggettivano d'immediato il pensiero arguto che li ha ispirati.

Tra le 900 ricette analizziamo dunque quelle che a Trojano hanno suscitato maggiore interesse, tanto da dedicar loro un disegno. A p. 56 è raffigurato un vescovo, con tanto di mitria e pastorale, che mangia una minestra; la scritta elenca le virtù che un prelado così importante deve avere: virtù teologali, morali, naturali, soprannaturali e... teramane. L'immagine lascia chi poco conosce la cucina abruzzese un po' spiazzato, in realtà i teramani sanno che la "Virtù" è una minestra, nota anche come "Sette peccati" (come a dire tutto è relativo!) con dentro di tutto e di più: pasta, carne, legumi, verdure fresche, aglio, cipolla ed erbe aromatiche, prosciutto e altro ancora. Si passa poi (p. 75) al ca-

meriere che tiene con le braccia protese le fettuccine (ricetta abruzzese e ricetta piccante) come fossero una matassa di lana, ma il filo-fettuccina, invece di arrotolarsi su un gomito, va direttamente nella bocca del commensale; il rimando è a una delle attività più tipiche e fiorenti dell'Abruzzo, la pastorizia, con tutti i suoi derivati, tra cui la lana (Trojano è collezionista di pecore... non vive!). C'è poi uno *Joker* (p. 87) ridanciano, con sul capo tre peperoncini; il *joker* o *matta* è la carta che può sostituire tutte le altre e quindi è sempre attesa con gioia, e qui indica chiaramente che il peperoncino sta bene in tutte le vivande. A p. 91 Fara San Martino è località celebre per la pasta, e infatti Trojano fa case, chiese e campanili tutti di pasta. L'avventore che al ristorante chiede la tipica "Pasta alla chitarra" ci trova dentro una chiave di violino (p. 137). Babbo Natale cucina "Cardone e fagioli": infatti il piatto è tipicamente invernale (p. 163). La porchetta ha un paesino sul dorso, è Campoli, dove il piatto è il *clou* della cucina locale. Per gli "Spiedini di coniglio" lo spiedo più elegante è l'alabarda di un cavaliere con tanto di corazza (p. 245). Per il "Tacchino ripieno" l'immagine presenta un bel tacchino che sorregge tra le piume della coda un borgo: è Canzano, perché ospita i ruderi di un castello medioevale noto come "Castello di Re Tacchino" (p. 247). Pietanza tipica abruzzese è sicuramente l'agnello, il cui classico nemico è il lupo, che in realtà dovrebbe più guardarsi dall'uomo: qui il lupo, nelle fauci spalancate, sta per ingoiare commensale, tavolo e piatto con agnello (p. 250). Sono tutti "in bocca al lupo", tipica espressione per augurare buona fortuna, alla quale un tempo si replicava "crepi il lupo", e oggi "viva il lupo!". A Penne la specialità è la trippa, tanto che il cuoco ha sbarrato la scritta Penne, sul cartello stradale, sostituendola con "oggi trippa" (p. 289). Il brodetto di pesce è una vera specialità della regione e ne sono indicate sette varianti: all'abruzzese, alla pescarese, alla vastese, alla frentana, alla marinara, "del buongustaio" e "della costa", ma Trojano nel suo disegno coglie il vero ingrediente importante, un mare di pesci sui quali si gettano felici i buongustai (p. 298).

Arriviamo ai dolci e il disegno d'apertura è proprio di Lucio: una pasticceria con tanti dolci in vetrina e una mamma che, camminando

nella strada, copre con le mani gli occhi del suo bambino. Perché? Perché nella vetrina sono le “Sise delle monache”, specialità di Guardiagrele (p. 374). Tra i dolci ecco i “Castelli di Pasqua”, dolci secchi a forma di pupi o cavallucci per la gioia dei bambini e Lucio nella sua cucina, o meglio in quella che egli chiama “La camera dei sapori”, conserva due stampi di latta usati da sua mamma, proprio una pupa e un cavalluccio (p. 384). La “Cicerchiata”, dolce tipico di Carnevale, è commentata da un disegno allusivo a una origine favolosa: Arlecchino da una mano fa scendere i coriandoli che, sulla tavola, si trasformano in palline di pasta (p. 386). Nella ricetta, queste palline, disposte in forma di ciambella, vengono irrorate con una caramellatura di miele e spolverate con confettini. Non poteva mancare il “Parrozzo”, dolce immortalato dai versi, in dialetto, di Gabriele d’Annunzio; nella vignetta un signore reca in mano una scatola uguale a quella originale, studiata per contenere il parrozzo, della ditta dolciaria Luigi D’Amico, ed è proprio a D’Amico che il Vate aveva indirizzato il suo componimento. Conclude la carrellata dei dolci il “Sufflè Villa Santa Maria” (p. 404), località nella cui eccellente Scuola Alberghiera si sono formati tanti celebri cuochi.

Passiamo ai formaggi. Anche qui l’illustrazione introduttiva è del Nostro: due innamorati ammirano la Via Lattea, formata da tanti piccoli cacicavalli volanti (p. 411). Ed eccolo il caciocavallo: è un cavallo con al posto del muso un bel cacio! Si sa che il nome del formaggio deriva dall’essere conservato unito a un altro cacio con uno spago e messi entrambi a essiccare con lo spago “a cavallo” di un bastone (p. 413). Non poteva mancare il pecorino, vista l’ampia presenza di pecore in tutto il territorio regionale. Nel volume ne sono indicati ben sei tipi, tanto da poter essere esposti su numerosi banchi di mercato, e qui gli acquirenti sono uomini-topo! (p. 417).

Ancora un inizio di capitolo, quello dedicato a “vini, liquori, distillati”; a introdurci è una bella ragazza sorridente, con due grappoli al posto dei seni (p. 423). Il vino non può mai mancare sulla tavola tanto che un pittore si dipinge una bell’anfora, che somiglia a quelle di Castelli (omaggio alla più tipica produzione abruzzese di ceramica!),

e, terminato il dipinto, la tira fuori dalla tela e si versa da bere (p. 424). Gli “addetti ai lavori” sono in grado di offrire una descrizione più puntuale di questo disegno: il pittore è Francesco Paolo Michetti che ha disegnato l’anfora in terracotta per il Corfinio, un liquore alle erbe dal colore giallo sole dovuto alla presenza dello zafferano. Ai vini sono dedicate due vignette che esaltano i più tipici: il Montepulciano d’Abruzzo e il Trebbiano d’Abruzzo (p. 434), a cui si aggiunge il Cerasuolo (p. 429) e “Sogni d’oro”. Stiamo per concludere la carrellata e Trojano sottolinea che il buongustaio satollo è quello che ha mangiato sia pesce che carne, inaffiando il tutto con abbondante vino (p. 437). Per terminare, alcune specialità: il Centerbe (liquore di colore verde ad altissima gradazione) di cui è riprodotta la tipica bottiglia circondata da un rivestimento di paglia (p. 441); l’olio, che può essere “extra vergine”, “verGINE” e “puttana” (p. 450), e infine i confetti di Sulmona in cui nuota una coppia di sposi felici (p. 252).

Anche questo è un modo per gustare la cucina, sempre con il sorriso pronto.

Grazie, Lucio Trojano!

Incanti lontani



Pranzo veloce

La magia della Fiera di Santa Lucia si avvertiva nell'aria ancora parecchi giorni prima del 13 dicembre. I bambini guardavano le cose con gli occhi ancora più grandi e immaginavano piatti enormi, fondi, perché la Santa potesse trovare spazio per depositare i suoi doni. Invece, di solito, si metteva il sale e la farina in piatti piani, sempre troppo piccoli e si andava subito a letto ché altrimenti si correva il rischio che l'asinello non si fermasse alla tua finestra.

Quelle sere lontane, con la testa sotto le coperte e la voglia matta di scoprire il percorso degli zoccoli!

Ci si addormentava con un carosello di farfalle nel cuore e si dormiva con sonno leggero tanto da percepire nel sogno del dormiveglia rumori ovattati e un parlottare sommesso, come se le voci avessero perso il suono. Invano cercavamo di captare il cammino dell'asinello (i bambini troppo curiosi avrebbero rischiato il piatto vuoto alla scoperta del segreto).

Al mattino, era una corsa a piedi scalzi e, alla vista dei piatti pieni, l'arresto per un attimo del cuore, quel tanto da arrossarci le guance e farci sbarrare gli occhi prima del grido di meraviglia in un'intensità irripetibile di felicità e d'innocenza.

Ricordo la conta delle noccioline che non superava mai il sette: tre mandarini, cinque noci, una mela (quella non mancava mai), un pezzetto di cioccolata avvolta nella carta stagnola, mezzo panetto di fichi secchi, quattro datteri e sette caramelle legate con una striscia sottile di liquirizia molle. Ma il massimo erano i tre fazzoletti col bordo colorato, quelli tipici (che la Santa stampava in proprio), con al centro scene natalizie. Non sempre trovavamo un pezzetto di torrone, solo se durante l'anno eravamo stati particolarmente buoni e a me, che pareva di essere stata sempre buonissima, non garbava tanto che il mio piatto fosse esat-

tamente uguale a quello di mio fratello mai così ubbidiente e servizievole. Allora, già più grandina, qualche volta provvedevo il mattino prestissimo a far sì che la Santa non commettesse ingiustizie. Non fui mai scoperta dai miei genitori. Il mio piatto risultava sempre più pieno perché era giusto così. Si guardavano meravigliati quasi accusandosi di aver fatto parzialità o di non saper contare, ma confermavano la spiegazione che davo al fratellino, stimolato così ad essere meno monello e più studioso, anche perché con grande atto di generosità e la sua gioia negli occhi restituivo alla grande il maltolto, assicurandomi così la sua riconoscenza fanciulla.

Ma era l'immagine dell'uomo con i baffi a manubrio che si era fissata nella mia mente come quella di un re buffo delle bambole.

Infatti, il giorno della Fiera, lo vedevi troneggiare in piazza grande, stagliato come un monumento sullo sfondo sfarzoso della rastrelliera tutta visi di porcellana e occhi cerulei nel raso di sbuffi d'organza e balze arricciate. Uno spettacolo le bambole esposte, bambole che pochi potevano permettersi di comprare. C'era solo da sperare nella fortuna giocandole sul soldo da cinquanta lire, tanto valeva a quel tempo un sogno. Ed io che di sogni ero maestra, coinvolgevo anche mio padre nella loro corsa sulle ali dei colori, dei pizzi e delle sete.

Da quando a casa di una signora, mentre l'aiutavo a spolverare, avevo visto sul suo lettone la bambola di porcellana seduta come una regina con la veste allargata che pareva un gigantesco fiore, non mi stancavo mai di sperare di poterla un giorno cullare, finalmente tutta mia. Le parlavo in silenzio confidandole i segreti di vetro nascosti lungo il muretto del cortile, quei tesori di carta stagnola che mio fratello Ezio non riusciva mai a scoprire.

Il re delle bambole per me era ricchissimo: possedeva tante dame ed era così furbo da esporle in tutta la loro bellezza senza mai venderle, ma giocandole in sorte come fa la vita con i giorni.

E l'attesa di una vincita durava un lungo anno, fino al 13 dicembre successivo.

La magia della Santa proiettava i bambini nell'incanto di un piatto

con un po' di sale e farina ritrovato al mattino pieno di frutta e dolci, ché la Santa di allora era povera e l'asinello non poteva portare troppo peso sulla groppa. Adoravo la fiera con le sue luci, il buon odore di mandorlato e le collane lucenti di castagne portate al collo dalle venditrici come fossero rubini.

Quel 13 dicembre speciale, papà mi aveva promesso che avrebbe comprato ben quattro biglietti, l'equivalente di duecento lire, ossia il pane di due giorni per una famiglia media. Non stavo più nella pelle dalla contentezza e già immaginavo il ritorno a casa, trionfante con in braccio il mio tesoro di riccioli biondi e raso azzurro. «Vedrai, sento che questa volta avremo fortuna!» La mia manina stretta nella mano grande sudava dall'eccitazione e la fiera con le sue bancarelle colme di leccornie e vestiario mi passavano davanti agli occhi senza suscitare un qualche interesse, fissata com'ero sull'angolo della piazza vicino al grande taglio, dove sapevo m'aspettava la meraviglia. C'erano tante persone ad ascoltare l'uomo che cantilenava la sua offerta mirabolante.

«Cinquanta lire, donne, solo cinquanta lire! Signori, bambine, è giunto il vostro momento, la bambola dal vestito azzurro vi aspetta, osservate, è l'unica vestita di cielo, la più bella, non perdetevi tempo, giocate!»

Sicuramente sarà mia! La fortuna quest'anno ci verrà incontro: sono stata buona, ho sempre ubbidito alla mamma lavando i piatti e pulendo il pavimento tutti i giorni, la maestra qualche volta legge a voce alta i miei temi – cosa che non mi faceva piacere perché nei temi mettevo anche tutta la mia fantasia e sovente mi lasciavo prendere la mano in racconti inventati e in realtà solo sognate.

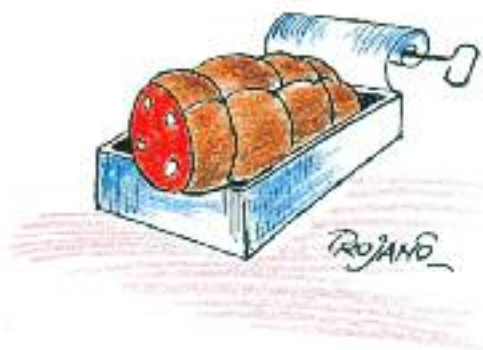
La mano pelosa dell'uomo coi baffi mescolava pezzetti di carta numerata nel sacchetto di tela grezza mentre il mio respiro si faceva sempre più affannoso e la realizzazione del sogno sempre più vicina, come la mia compagna di scuola che stringeva il suo mazzetto di biglietti che il padre molto più ricco del mio le aveva comperato. Per un attimo lunghissimo i nostri sguardi s'incrociarono duellando silenziosamente nella sfida.

Non riuscii nemmeno a cullare la speranza perché proprio il primo numero estratto fu quello di lei che con un gridolino di gioia si fece largo fra il gruppetto di persone per abbracciare la “mia” nuvola azzurra.

Mia, e ancora mia a tutt’oggi perché nulla è più posseduto e incontaminato di un sogno mai avverato. Credo che la mia infanzia finì in quel momento, quando vidi negli occhi di mio padre un lampo verde tradito.

Dopo tanto tempo, mi risuona ancora nella mente la voce invitante dell’uomo coi baffi a manubrio, quando la magia della fiera di Santa Lucia tenta disperatamente di ricrearsi.

Ripenso a quegli incanti lontani, alle mie bambine cresciute, già donne, e mi aggrappo alla vita come fosse ancora un sogno. Ho vestito spesso le mie bimbe di azzurro, le ho sedute piccolissime in mezzo al lettone in un trionfo di felicità. Metto ancora il piatto alla finestra col sale e la farina il giorno di Santa Lucia per ricreare l’attesa e la meraviglia, la favola con gli ingredienti della vita.



Sal-a-mone

Donato Tamblé

Memento osteriae!

Hans Barth, pellegrino bacchico in Italia

Memento osteriae! Con questo imperativo latino Hans Barth nel dicembre 1909 sollecitò per due volte la prefazione promessagli cinque mesi prima da Gabriele D’Annunzio al suo *baedeker* delle Osterie italiane, una curiosa guida enogastronomica, già uscita in tedesco nel 1908 e in procinto di essere pubblicata in una traduzione italiana fatta dal suo amico e collega giornalista Giovanni Bistolfi.

Lo scrittore e giornalista tedesco Hans Barth (1862-1926) era nato a Stoccarda, ma passò la sua infanzia a Smirne, dove il padre era direttore dell’English College. Dopo qualche anno il ragazzo tornò in Germania e frequentò il liceo a Ulm per poi studiare filologia romanza a Zurigo, Ginevra e Berlino e infine laurearsi a Zurigo nel 1883. La sua formazione classica, mitteleuropea e poliglotta lo predispose alla carriera giornalistica come corrispondente dall’estero e inviato speciale. Parlava correntemente italiano e latino, oltre a varie altre lingue europee, fra cui il greco e il francese, oltre al turco, appreso a Smirne. A ventiquattro anni, nel 1886, era già corrispondente a Roma del celebre quotidiano politico liberale «Berliner Tageblatt» e mantenne tale incarico per quarant’anni, sino al 1927. Come molti intellettuali tedeschi dell’epoca, Barth era un vero appassionato dell’Italia, si considerava “romano”, e nella città eterna che amava visse pressoché stabilmente, a parte il periodo della Grande Guerra, durante il quale si trasferì con la famiglia a Lugano.

All’attività giornalistica Barth affiancò ben presto quella di saggista, pubblicando varie biografie, fra cui quella di Francesco Crispi (*Crispi*, Leipzig 1893 e 2^a ed. 1896) e di Leone XIII. Altre opere giovanili furono la raccolta di epigrammi in versi *Römische Allotria. Vademecum für Italien-Bummler* (Zürich 1896) e *Unter südlichem Himmel. Bilder*

aus dem Orient und Italien (Leipzig 1893, *Sotto i cieli del sud. Immagini dall'Oriente e dall'Italia*) che esprime la sua passione per l'Oriente turco e per l'Italia. Nel 1898 seguì il controverso libello *Türke wehre dich*, nel quale negava la persecuzione e l'eccidio degli armeni, un *pamphlet* che gli provocò aspre critiche (fra cui quella di aver offeso i Garibaldini che avevano combattuto a fianco della Grecia nel 1897) e una onorificenza turca. Questa non fu l'unica delle disavventure giornalistiche e degli incidenti diplomatici che Barth provocò e che gli valsero perfino sfide a duello e in un caso una espulsione temporanea dall'Italia.

Ma nonostante qualche problematicità nelle questioni politiche, Barth amava profondamente il nostro paese e ne era riamato. Apprezzato e conosciuto negli ambienti artistici e letterari, la sua erudizione si univa alla simpatia dei suoi modi e alla bonarietà della conversazione, che non mancava perfino di espressioni romanesche.

Il gusto per la cultura popolare e per i piaceri della buona tavola e soprattutto del buon vino si manifestarono per la prima volta in un volumetto dal titolo *Est! Est! Est! Italienischer Schenkenführer. Venedig - Mailand - Turin - Genua - Bologna - Florenz - Rom und "Castelli Romani" - Neapel - Capri* (Oldenburg/Leipzig 1900).

Si trattava di un «*vademecum* e breviario del bere», come lo definì lo stesso autore nella prefazione, una sorta di «topografia delle osterie» italiane, che descriveva usanze e costumi enologici di una decina di località italiane. Questo libretto di 68 pagine fu il precedente di un'opera maggiore (229 pagine), sullo stesso tema, che l'avrebbe reso famosissimo, anche più che per le sue opere saggistiche e poetiche: quella curiosa guida gastronomica dedicata alle osterie italiane che vide la luce a Costanza nel 1908 come *Osteria. Kulturgeschichtlicher Führer durch italiens schenken von Verona bis Capri*, e fu pubblicata due anni dopo in traduzione italiana e con prefazione di Gabriele D'Annunzio, come *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane da Venezia a Capri* (Enrico Voghera, Roma 1910).

La prefazione di Gabriele D'Annunzio, a lungo sospirata dall'autore, contribuì alla fortuna del volume. Barth aveva contattato il Vate sin dal-

l'estate del 1909, ma solo dopo numerosi solleciti (in parte diretti e in parte tramite il figlio Mario D'Annunzio, che fra l'altro corteggiava una delle figlie di Barth), l'11 febbraio 1910, avendone finalmente ricevuto il testo in forma epistolare, poté ringraziare «l'illustre Maestro» per la «prefazione sublime», che fu pubblicata anche in anteprima sul «Corriere della Sera» del 15 febbraio con il titolo *Un itinerario bacchico*. Qualche giorno prima, il 9 febbraio, D'Annunzio aveva così proposto il suo articolo al direttore del quotidiano Luigi Albertini: «Un eccellente giornalista tedesco, ha scritto una bizzarra guida delle osterie italiane; che, tradotta in italiano, sarà pubblicata fra una decina di giorni. Il volume recherà una mia prefazione, piena di curiosi aneddoti personali: circa due colonne del Corriere. È la prefazione dell'Astemio al libro del Beone».

Dopo aver definito il libro «lepidissimo e disertissimo», «polito con la pomice lasciata da Catullo su la tavola d'una taverna veronese», D'Annunzio procede in un crescendo pirotecnico di citazioni latine, immagini iperboliche, riferimenti letterari e artistici, dotte curiosità e sue esperienze; fra queste il ricordo di un viaggio in Sardegna fatto con Edoardo Scarfoglio e Cesare Pascarella, «tra i Sepolcri dei Giganti e le Case delle Fate», e della gara di accoglienza ricevuta in quell'occasione dai «maggioirenti del popolo» che offrirono agli ospiti un vino che il «sitibondo Hans» non cita nel suo libro, provocando la divertita critica dell'illustre – e pressoché astemio – prefatore: «Non conoscete il nepente d'Oliena neppure per fama? Ahi lasso! Io son certo che, se ne beveste un sorso, non vorreste mai più partirvi dall'ombra delle candide rupi, e scegliereste per vostro eremo una di quelle cellette scarpellate nel macigno che i Sardi chiamano Domos de Jancis, per quivi spugnosamente vivere in estasi fra caratello e quarteruolo. Io non lo conosco se non all'odore; e l'odore, indicibile, bastò a inebriarmi». Il *multibibens doctor* era così servito, con un testo introduttivo colto, frizzante e godurioso come il testo della sua *Osteria*.

Al libro giunsero ben presto giudizi più che favorevoli di autorevoli critici e successo di pubblico. Fra gli altri, Giuseppe Antonio Borgese, su «La Stampa» del 6 dicembre 1910, lo definì una «apoteosi gargan-

tuesca della terra del vino, pellegrinaggio d'un Bacco barbarico verso la terra dell'ebrietà solare».

Nel 1911 venne pubblicata una seconda edizione tedesca ampliata e con il titolo leggermente modificato, inserendo al posto di Verona il Lago di Garda: *Osteria. Kulturgeschichtlicher Führer durch Italiens Schenken vom Gardasee bis Capri* (Stuttgart 1911). In questa edizione, oltre alla traduzione della prefazione di D'Annunzio, compare anche una nuova premessa dello stesso Barth, nella quale si gloriava del successo delle due prime edizioni, che avevano contribuito a diffondere una cultura del bere e ricordava che anche il re Vittorio Emanuele III, ricevendo da lui nel 1910 una copia del volume, si era fatto dare «una privatissima lezione sulle mescite del suo Regno».

Dieci anni dopo, nel 1921, Barth pubblicò a Firenze, per l'editore Le Monnier, anche una seconda edizione italiana ampliata (307 pagine) con ulteriori località e osterie, ma anche con l'indicazione della cessata attività per molte di quelle recensite nella prima edizione.

Nel suo Proemio Barth, riportando dal celebre romanzo di Rabelais i consigli del «grande filosofo Pantagruel», esprimeva con toni mistici il suo culto del vino (il che spiega l'aggettivo «spirituale» che nel titolo dell'edizione italiana aveva sostituito il più serio *Kulturgeschichtlicher*: «Bisogna bere eternamente (*ce m'est éternité de buverie et buverie d'éternité*)... sorseggiare teologalmente (*chopiner théologalement*)... si beva come un templare, come una spugna... come la terra quando è secca... si beva di buon'ora (*lever matin ce n'est bonheur, boire matin c'est meilleur*)... il vino dà la divinità (*de vin divin on devient*)... bevete sempre e non morirete mai».

Con questo spirito (indubbiamente alcolico) Barth accompagna il lettore in un lungo viaggio fra osterie, locande, mescite di vino e non solo (da buon tedesco non trascura le birre).

In un epigramma pubblicato nel 1919, Barth attribuiva scherzosamente la sua vocazione bacchica al luogo di nascita: «Smirne, Rodi, Colofone... sarei quasi nato a Smirne; / Se mia madre alla luce, mi avesse dato otto giorni prima. / Ma ohimè, ella venne a Stoccarda, vicino al "Vicolo del vino" / E il mio padrino fu perciò Bacco, invece

che Omero».

La «Notarella» del traduttore – Giovanni Bistolfi – che nell'edizione del 1910 era messa dopo la prefazione epistolare di d'Annunzio, precisava che «il dottor Hans Barth [...] ha avuto la bizzarra e utile idea di offrire ai suoi connazionali una guida pratica, sincera e sicura, per le osterie da lui visitate. [...] Egli ha cercato i luoghi più umili, più caratteristici, più frequentati dal popolo, e ha segnate a brevi tratti le sue impressioni. Dove ha trovato il miglior vino, il suo spirito si è innalzato a visioni storiche e artistiche, le quali danno alla guida un sapore letterario».

Ogni tappa del viaggio è accompagnata da descrizioni di paesaggi, situazioni, personaggi, il tutto condito da ricordi classici e riferimenti mitologici, episodi storici, annotazioni erudite, citazioni latine, e gustosi aneddoti. Il tono non è privo di malizia e di ironia (spesso anche autoironia) e la narrazione procede con una spigliatezza espressiva che conquista e inebria (è proprio il caso di dire) il lettore.

Si passano così allegramente in rassegna circa 300 esercizi suddivisi in 13 località principali e loro dintorni (Verona, Milano, Lugano, Lago di Garda, Torino, Acqui, Genova, Venezia, Bologna, Firenze e Siena, Roma e Castelli Romani, Napoli, Capri).

Di ogni città si tessono le lodi delle migliori osterie, se ne descrive l'arredo, se ne precisa la qualità dei vini delle vivande che li accompagnano e del servizio – spesso con commenti goliardici e salaci sulle ostesse o sulle cameriere – e non mancano i riferimenti storico-eruditi. Si potrebbero riportare decine di brani gustosi per ognuna delle tredici località recensite nella Guida senza tema di stancare il lettore. Ma il breve spazio di un articolo non ce lo consente e dobbiamo limitarci a un breve assaggio per i lettori dell'*Apollo buongustaio*, limitandoci a qualche esempio tratto dal capitolo dedicato a Roma.

Ecco, per cominciare, il saluto rivolto all'Urbe: «Ti saluto o antica Roma, per il tuo fiorente culto di Bacco per le tue Menadi, coperte di foglie di vite e di pelli di pantera, sgambettanti col tirso in mano e al suono dei cembali in orgiastica danza: *Evoe Bacche!*». E il saluto prosegue con riferimenti a personaggi classici e soprattutto alle «signore

della romana classicità», così apostrofate: «o Fenennia, la cui bocca non odorava mai del vino di ieri ma sempre... di quello d'oggi, e a te, Magulla, che dormivi col tuo boccale a fianco, e a te, divina Saufeja, nome così caro al bevitore tedesco [in tedesco *saufen* significa «bere smodatamente»], che rubavi il vino a Cesare e te lo bevevi per la gloria del popolo... Salute a voi, gioconde Muse, che già la mattina per tempo odoravate di Falerno. Salute a tutte le bellezze sitibonde, ma un brindisi speciale io consacro a te, costante bevitrice Tusnelda poiché non so se tu abbia importato gli usi del bevitore tedesco in Roma o abbia tu stessa imparato a Roma come si beve...».

Alla città di Roma Barth dedica 56 pagine e altre 8 al suo circondario, compresi i Castelli, per un totale di 132 locali esaminati: dal Corso ai dintorni del Pincio, al Pantheon, a Piazza Navona, continuando con Tevere e Trastevere, Vaticano, San Pietro, Esquilino e zona delle Antichità, Campidoglio e Palatino. Seguono i luoghi della Campagna romana: le vie Appia Antica, Appia Nuova, Tuscolana, Casilina (Labicana), i fuori Porta Pia, Porta Pinciana, Porta del Popolo, Monte Mario, all'ovest del Vaticano, Gianicolo, Porta Portese, Aventino, San Paolo, e concludendo con i Castelli Romani.

È un tripudio di degustazioni, bozzetti, figure caratteristiche, osti e ostesse, clienti e avventori occasionali, tipi ameni di ogni sorta e soprattutto vini e adeguate pietanze di supporto, tenendo conto che «il vino come lo si dispensa a Roma, è piuttosto forte, e perciò non bisogna dimenticare di mettere fra un litro e l'altro qualche straterello di solido».

Questa la descrizione dell'osteria romana tipica: «Ecco come dev'essere in massima l'interno di una osteria romana: la corpulenta ostessa al banco. L'oste con una pancia dignitosa al tavolino dei frequentatori con un berrettone gonfio sul romuleo capo. Il cameriere, forse illustre, ma certo non lustrato, con la salvietta in una spalla, tenendone un lembo in bocca: egli serve con sussiego mettendo le dita, lavate soltanto col vino, nel collo del mezzo litro e nei bicchieri... Puzzo di sigari toscani, romani che sputano rumorosamente in terra, scherzi un po' arrischiati, matrone di enorme abbondanza di seni e con voce rauca, e in un angolo solitario

un tavolo con artisti biondi... Ahimè, non manca che Faustina!».

Divertenti sono i consigli e le regole di buona educazione per gli avventori: «Non chiamare il cameriere col fischio, come faceva lo studente Schelmuffsky, né con una mossa di orecchi secondo l'abitudine di Pantagruel, e neanche col rumore dei bicchieri, perché egli è in generale molto sensibile. Vi sono camerieri romani che portano nomi principeschi e discendono da famiglie di papi, a cui tu modesto plebeo puoi dare tutt'al più la mancia. Quanto all'oste, trattalo con grande rispetto, perché vi sono osti romani che sono nervosi, probabilmente, perché temono ogni momento la sorte minacciata da Hammun Rabbi ai "benzinari" (cioè di essere affogati nella loro stessa bevanda). Non abbracciare mai l'ostessa, anche se come per solito, è abbondante, quando il marito o l'amante è nell'osteria... e non accarezzare il mento della figlia del padrone».

«Benzinari» sono definiti da Barth quegli osti che propinano vino di cattiva qualità. Lo aveva spiegato nel Proemio: «Anche in Italia non ogni vino è la bevanda degli Dei; anche l'Italia formicola dei così detti "benzinari", e occorre andar cauti a proclamare la bontà di un vino, imitando l'esempio di quello scolaro, a cui il parroco insegnava il latino facendogli sentire le varie qualità dei prodotti della sua cantina. Il parroco domandò: *quomodo est istud vinum?* Lo scolaro assaggiò e rispose: *Ista vinus est bona*. Il parroco sturò un'altra bottiglia e ripeté: *quomodo est istud vinum?* Lo scolaro: *Istud vinum est bonus*. Il parroco portò in tavola un'altra qualità, la migliore che avesse, e chiese ancora: *Quomodo est istud vinum?* Lo scolaro, finalmente, rispose con convinzione: *Istud vinum est bonum!* Morale: *Quale vinum tale latinum*. Dio voglia che il parroco, che nel caso nostro sarà l'oste italiano, dispensi sempre allo scolaro, cioè al sitibondo pellegrino d'Italia, soltanto *istud vinum bonum!*».

Altre raccomandazioni e norme per il buon bevitore vengono, come dice lo stesso autore, «qua e là disseminate come perle nel testo», spesso con l'avallo di esempi tratti dalla letteratura latina: «Nell'Alta Italia la quantità non ha grande importanza: verso il sud cresce il pericolo, aumentando il numero dei bicchieri. In Roma la misura varia se-

condo lo stomaco, il sesso. Per le signore, Marziale dava il seguente classico barometro: Ida, 3 bicchieri; Lyda 4; Lyka, 5; Nevia, 6; Justina, 7, ciò che non si può dire una quantità eccessiva. Per quanto riguarda il sesso maschile, lo stesso ottimo Marziale afferma che appena dopo 7 litri era sicuro di precipitare nel fossato lungo la strada. Giovenale va più oltre: egli celebra la coppa lavorata da Partenio “che poteva contenere otto misure piene ed era degna di placare la sete di Poco e della moglie di Fusco (la grande Saufeja!)”. Orazio infine consiglia opportunamente di non bere mai in onore delle muse meno di nove tazze, e aggiunge anche: *certare juvat mero*. Queste regole valevano per l’allegro bevitore classico senza pensieri, che aveva con sé uno schiavo “rimorchiatore” (*advorsitor*) il quale aveva la briga di ricondurre il padrone a casa».

Maggiori dettagli e curiosità si trovano nelle descrizioni dei singoli locali, veri e propri santuari del vino, nei quali spesso i cultori di Bacco si recano con devozione, e che talora hanno anche il nome di un luogo sacro, come il “Tempio” in Piazza San Claudio 93, del quale scrive il nostro citando in proposito un famoso poeta persiano dell’Ottocento, Mirza Shafi Vazeh, e un umanista tedesco, Ulrich von Hutten: «È un tempio secondo Mirza Schaffy: “Il mio luogo di preghiera è l’osteria”. Il che combina anche con la nota massima latina: *Qui bibit, bene dormit. Qui dormit, non peccat. Qui non peccat, venit in coelum. Ergo, qui bibit, venit in coelum*. Così pensava anche Ulrico von Hutten, che beveva da queste parti. Forse il ricciuto e sbarbato cameriere, che fa da sacerdote del “Tempio”, ricorda di averlo visto passare la sera, verso l’Ave Maria, in cerca di una buona bottiglia».

Altri luoghi hanno sede dove sorgevano antichi templi romani. È il caso del Chianti del Poggiali situato «nella stretta via di S. Ignazio, e precisamente nell’antico tempio d’Iside, cioè nel Serapeo [...]». Già proviamo un’impressione egiziana dinanzi alla piramide di fiaschi toscani che orna l’ingresso, e più egiziana ancora ci pare l’illuminata padrona che come una Pizia o come la divinità del sole... sonnecchia sul suo tripode. Suo marito Osiride gira intorno, versa il vino e sorride in istile egizio. E vi si trova un Chianti, di cui parecchi poeti tedeschi potrebbero

dire qualche cosa. Chi sa se Fedor von Zobeltitz se ne ricorda ancora».

Simili toni esoterici troviamo in Via del Gambero «nel luogo dove sorgeva il Tempio del Sole di Aureliano [...]». E rubiconda come il sole troneggia nella Bottiglieria del Gambero la rotonda padrona che di quando in quando, sul suo divino seggio dietro il banco, schiaccia un sonnellino. Il furbo padrone, sor Remo, ci disseta intanto con l’umor dei Castelli. Una ritirata di inaudito ed eccezionale splendore, che non è peraltro la “ritirata” di Bayerlein dà al tempio antico la consacrazione della modernità».

Poco distante ecco un’altra collocazione templare: la *Gambrinusshalle*, locale tedesco nel nome e nella gestione, collocato nel luogo dove un tempo era l’Ara Pacis: «Tempio di Pace, più degli altri tu mi sei caro. E il tuo destin mi commuove più del necessario. Anch’io ho sentito il tuo fascino dopo avervi bevuta la gloriosissima birra Pilsen con l’Heringsalat preparata personalmente dalla padrona o dalla zia Maria, dagli occhi di camoscio, che è il *genius loci*. Vi si respira la pace, il benessere e anche l’antichità. Il padrone, il signor Luhr, che gli amici tedeschi chiamano “der Herr Kommerzienrat”, ci appare come una tipica figura che forse apparteneva già al classico altare della Pace. Il tempio della Pace era la meta preferita delle coppie innamorate (Giovenale, IX, 23-24) e può darsi che il loro calore abbia dato vita alla pietra. Il che non vuol dire che il signor Luhr rimanga di... sasso; quando lo si punzecchia egli reagisce con una quantità impressionante di freddezza. Egli non vuole ammettere che Dante abbia collocato nell’Inferno i tedeschi che si raccolgono dal signor Luhr, chiamandoli “tedeschi luhr...chi!».

Il Tempio d’Agrippa appartiene alla stessa categoria: «Ossia Cantina Scrocca, piazza della Rotonda 44. L’osteria è precisamente di fronte all’ingresso del Pantheon. Imponente sorge dinanzi a noi la facciata delle imperiali terme: “questo figlio di giganti contro cui da quasi due secoli si frangono tempeste di popoli e uragani” (Waiblinger). Qualche cosa di simile si potrebbe dire della dignitosa osteria che reca l’orgoglioso nome di Tempio d’Agrippa. Grossi borghesi con la testa d’auguri, rozzi macellai con la pancia coperta di grosse catene d’oro vi

giuocano alle carte col poeta romanesco Trilussa, il più spiritoso autore di favole che noi conosciamo dopo La Fontaine. Il vecchio Scrocca, l'oste, è repubblicano, ma il suo vino è monarchico. Se là di fronte nel Pantheon, è scritto: "*Ille hic est Raphael*", qui si potrebbe scrivere: "*Ille hic est... Scrocca*". E il suo vino gli conceda il dono dell'immortalità, all'ombra del Pantheon».

Un sito sacrale occupa pure il *Deutscher Kunstler-Verein* ossia la Società degli artisti tedeschi in Via del Seminario 113 (Palazzo Serlupi), che così viene illustrato: «Siamo sulle rovine del tempio di Minerva, non lungi dalla chiesa nella quale è sepolto il nostro grande pittore e amico da Fiesole: *hic jacet venerabilis pictor*. Luogo che ha un glorioso passato. Ancora una diecina d'anni fa gli artisti vi facevano le loro geniali orgie, e spesso qualche *venerabilis pictor* rimaneva sotto il tavolo... Il mondo era ancora giovine e si diceva con Hans Hoffmann: *Wir jungen deutschen Barbaren / Sind nicht zum Versimpeln nach Rom gefahren, / Die Tage der Dumpfheit, noch sind sie uns weit! / Noch wollen wir jubiliere / Wir dürfen verschlampieren / Alles lang und breit, / Pokulieren, schnabulieren, karessieren! / Ja, es gibt noch ein Leben, eine lustige Zeit*¹. Così si diceva allora. Ora la scena è cambiata. Ora impera l'accigliata Minerva e sbadiglia la signora Musoneria tedesca. Solo qualche rara sera balena un pallido ricordo dell'antica festività degli artisti tedeschi e il vecchissimo Gerliardt, simbolo vivente dell'immortalità artistica, ripete alla giovane scuola gli insegnamenti di Marziale».

Personaggi del passato si mescolano agli attuali, in una acronicità surreale favorita dai fumi del vino, come nel "Vero Frascati": «È inutile pensare che qui sorgeva una volta il Portico di Vipsania. Ora il locale è chiamato dagli iniziati "Il frack" perché in una stanzuccia da molte generazioni pende un antichissimo frack da cameriere, che ormai ha prese tutte le tinte, e che probabilmente vi fu abbandonato da Romolo. Tutto è mutato, la storia è passata, ma il frack è rimasto. Vi si beve bene

a tutte le ore; vi passano gioconde romane, artisti, signorine scandinave, che fanno coccodè e gridano, brindando, nella loro lingua: *Scoll!* Io vedo l'immortale Saufeja dai capelli rossi, e dal viso di Faunessa, vedo la Faustina di Goethe, "che traccia sul legno umidi circoli", vedo a traverso il tipico fumo del tabacco Giulio Cesare, Cicerone e Catilina, che amichevolmente fanno la loro partita a tresette, vedo Marco Aurelio zoppicante, che a forza di stare a cavallo in Campidoglio soffre di reumatismi alle gambe e tutti strillano: "Qua, Raimondo, mezzo litro!". Il padrone, il sor Mariano, è quasi sempre invisibile: la sua abbondante moglie fu già celebrata da Marziale. Il degno figlio, Romolo, nel tipo di Ercole giovane del Campidoglio, pare scavato direttamente di sotto al *lapis niger*. Il solenne cameriere Raimondo, e il vecchio cerinaro Lorenzo, che ogni tanto faceva la sua visita ai clienti, e che adesso vende i suoi cerini agli immortali, sono due figure caratteristiche dell'osteria».

Oltre alle vere e proprie osterie, cantine, bettole e mescite, vengono ricordati anche altri locali enogastronomici come la «tedeschissima» Salumeria Mehnert in Via della Croce, la Bottiglieria del Gambero, il Caffè Aragno, la birra Peroni, il Caffè Greco, il "Caffè" del sor Giuseppe e il Bettolino degli Svizzeri in Vaticano.

Particolarmente vivace la descrizione della Pasticceria Simon, nella Via Condotti all'angolo di Via Bocca di Leone, adatta «per quelli che amano i dolci e fanno all'amore (due uscite). Graziosa padrona con una lingua più sciolta di quella della moglie di Socrate. Svelte kellerine (le uniche in Roma) che ci fanno ricordare l'arguto consiglio di Orazio: *ne sit ancillae tibi amor pudori*! Il padrone piccolo, saggio, rotondetto, non è Simon mago, ma semplicemente Simon, della terra degli Svevi; egli porta un grembiule che è più immacolato del cuore di una monacella ed è «bello e degno di dispensar la birra agli Dei».

Emerge anche in più casi il carattere di luoghi di socievolezza e cultura e non solo di ristoro, per locali che sono divenuti tradizionali punti di ritrovo di artisti, poeti, letterati, musicisti e intellettuali in genere. Molti di essi hanno mantenuto nel tempo questa caratteristica e possono ancor oggi essere annoverati come locali storici, caffè letterari, come

¹ Noi giovani barbari tedeschi / non siamo venuti a Roma per far cose banali, / i giorni del grigiore sono ancora lontani da noi! / Abbiamo ancora voglia di festeggiare. / Noi possiamo gozzovigliare / in lungo e in largo, / picchiare, sgranocchiare, accarezzare! / Sì, c'è ancora vita, un'età divertente.

il Caffè Greco. Così le tante trattorie di Trastevere (*in primis* Carlone. E Cisterna) di Testaccio e di Fuori Porta, che in seguito, dagli anni Trenta del Novecento in poi, saranno sede di riunioni dei “Romani della Cisterna” e del Gruppo dei Romanisti.

Chiudiamo questa breve rassegna con l’Osteria capitolina (detta “della Bianca”): «Nessuno sa sopra qual rudero di antico tempio sia stata costruita. In mezzo alla sala scura sorge solitaria una colonna dorica, forse di un tempio di Serapide. Presso all’osteria dorme Bibulus (*Sepulcrum Bibuli*), il più forte bevitore dell’antichità, del quale gli antichi goliardi cantavano: “*Bibuli lagenam / bibamus vini plenam!*”. Sul nostro capo, il Campidoglio e il tempio di Giove tonante: più in là la rupe Tarpeia; nel mezzo, l’urlo della lupa capitolina. L’oca, la vecchia guardia pettegola è morta, il che non esclude la presenza di altre oche in Campidoglio. Ma noi sediamo presso la dorica colonna e pensiamo alla bella Teja di Properzio (“Ella abita sul colle Tarpejo, molto leggiadra a vedersi, ma nel bere niuna l’eguaglia in incontinenza”). E pensiamo al giocondo Bibulus e beviamo “fino a che la campana del Campidoglio annunzi l’ora solenne di mezzanotte, e ci arrestiamo guardando se per caso Cesare non scenda”».

Si continuerebbe volentieri questo viaggio letterario proseguendo per altri luoghi di una Roma in gran parte sparita, in compagnia del bibace Barth, e dell’avviso che egli dà trattando dei tinelli dei Castelli: «Ma tu, o giocondo compagno, che vuoi percorrere come un devoto pellegrino la via sacra di Bacco, ricorda soltanto la prima regola del nostro culto: *Si vis vinum, para... sitim!*».

Il tedesco romanizzato Hans Barth si sente a suo agio nell’atmosfera enogastronomica italiana e non si stancherebbe mai di ripercorrere il suo itinerario iniziatico fra le osterie. Se fosse tra noi, ai giorni nostri potrebbe condividere ad ogni tappa l’adagio televisivo di Davide Rappello, inviato di *Striscia la notizia* per la rubrica “Paesi, paesaggi...” dedicato alle eccellenze paesaggistiche e alimentari dell’Italia: «Qui mi sento come a casa. Ma ci aspettano altri paesi ed altri paesaggi. Venite anche voi! Ma non come turisti, mi raccomando, come ospiti!».



Copertina della prima edizione tedesca (1908)



Frontespizio della prima edizione italiana (1910)



Copertina della seconda edizione italiana (1921)



Hans Barth

Rimembranze 2023... a tavola

L'estate del 2023 mi sarà particolarmente cara per alcuni particolari momenti rievocativi e celebrativi gioiosamente condivisi intorno alla tavola.

Nella serata di lunedì 10 luglio, nello scenario unico della terrazza del Circolo dell'Aeronautica al calar del sole con "quinci" Ponte Milvio – l'antico e storico "ponte Mollo" dei romani – sullo sfondo e "quindi" il sottostante biondo e "bojaccia" Tevere, Andrea Di Battista, Antonio Bianconi, Daniele Verga, Gianni Bulian, Giovanni Tossali, Franco Telesforo, Sandro Bari, Tonino Salustri e Umberto Morelli con rispettive consorti si sono ritrovati ancora insieme per celebrare il LX anniversario della mitica sezione C corso 1958-1963 del Liceo Scientifico Statale «Amedeo Avogadro» di Roma (Via Brenta, 26). Assenti giustificati Enzo Pocci, Giampiero Giuliani e Luciano Budinis (ma deve portare il libretto delle assenze). Sempre presenti, Francesco Marocco, Francesco Nicoletti e Marco Fossati.

Quindici "compagni di scuola", come allora ci chiamavamo senza alcun riferimento o accasamento ideologico, che non si sono mai persi di vista nei successivi sessant'anni, alimentando e cementando un'amizizia nata sui banchi e condividendo i tanti momenti felici, sereni, importanti – e anche meno lieti – che hanno accompagnato e riempito le nostre vite.

Quindici "alla meta" dei trenta iniziali, che nel corso degli anni hanno cambiato sezione o istituto. Quindici compagni che hanno vissuto insieme in maniera monacale (ultimo periodo della nostra vita!) per cinque anni, giorno dopo giorno, lezioni, interrogazioni, compiti in classe, momenti di gioia o di scoramento, palpitazioni, emozioni, soddisfazioni, ambizioni e speranze della più verde età, formandosi e temprandosi per le esperienze e le prove della vita. Aggiungo: la maniera monacale era rafforzata dall'essere la C l'unica sezione non



Crêpe Suzette

mista della scuola...

Il Liceo Scientifico «A. Avogadro» era ed è ancora ubicato (da qualche anno si sono aggiunte le succursali di Via Cirenaica, 7 e Via Novara, 20) nell'originale quartiere Coppedè, composto da eleganti palazzi e villini, fra i quali quelli di varie Ambasciate e di Beniamino Gigli, dalla caratteristica Fontana delle Rane (qualche studente goliardicamente ci finì dentro...), non lontano da Via Tagliamento ove al n. 9 il 17 febbraio 1965 fu inaugurato il *Piper Club*, icona di un'intera generazione e un vero e proprio fenomeno di costume, reso celebre dagli artisti che hanno solcato il suo palco, prima fra tutti Patty Pravo, oggetto di trasgressivi sogni giovanili.

Il Liceo Avogadro di Via Brenta era costituito da sole sei sezioni (A-F), ubicato in due palazzine in armonia con lo stile del quartiere e unite da un corpo centrale di accesso con scalinata, delle quali la più antica sembra avesse ospitato originariamente un istituto di suore. Esclusivo e invidiato all'epoca era il Laboratorio di Fisica, ricco di sofisticati strumenti e preziose apparecchiature scientifiche e di un vero e completo scheletro umano.

Durante la bella serata del 10 luglio scorso osservavo i miei compagni di scuola e alcune riflessioni più immediate hanno fugacemente attraversato il mio pensiero.

Ognuno di noi ha avuto le sue affermazioni e soddisfazioni professionali seguendo le proprie inclinazioni e le proprie aspirazioni, in un'epoca formativa e di sbocchi – quella del boom economico – che offriva opportunità e opzioni a chi sapeva mettersi in gioco.

La nostra generazione ha forse avuto più possibilità per realizzarsi nella vita; ma aveva una qualità rispetto alle ultime: sapeva apprezzare e dare valore a quello che riceveva o riusciva a ottenere! Conservo ancora gelosamente la Fiat 500 (con le portiere a vento...) che mi fu regalata dai miei genitori per la maturità conseguita appunto nel luglio 1963. Quanti ricordi, quanti momenti, quanti chilometri abbiamo condiviso caro, grande, fedele, immortale Cinquino! Auguri anche a te per i tuoi primi 60 anni.

Noi quindici, come tanti altri della nostra età, rappresentiamo l'ul-

tima generazione che ha sperimentato sostanzialmente come si viveva nei secoli passati (allora il 90% delle strade italiane non urbane erano sterrate; nei paesi non c'era acqua e luce nelle case; a Roma circolavano ancora le "botticelle"; i primi telefoni nelle abitazioni cittadine funzionavano in duplex e le comunicazioni interurbane avvenivano tramite centraliniste) e siamo stati proiettati con progressione geometrica nell'era di Internet, dei *social media*, dei cellulari di ultima generazione, dei voli *low cost*, dell'Intelligenza Artificiale. Lo stesso epocale sbarco sulla Luna di Neil Armstrong e Buzz Aldrin il 20 luglio 1969, che molti di noi hanno vissuto in diretta sulla televisione ancora in bianco e nero, sembra preistoria per i più giovani.

Auguri, cari compagni di scuola e amici di una vita, e arrivederci a prossime celebrazioni con eguale fiera avogadrina e con sempre, in ciascuno di noi, «quello spirito guerrier ch'entro mi rugge».

Dimenticavo il menù, estivo e rigorosamente di pesce. *Aperitivo di benvenuto*: Prosecco, Cartoccetto di fritti misti vegetali, Rustici e pizzette, Cocktail analcolico a base di frutta. *Antipasti*: Gamberoni reali di agrumi su letto di fagiolini, Bocconcino di bufala, salmone fumé con fragola e riduzione al balsamico. *Primo*: Paccheri di Gragnano con medaglioni di rana pescatrice, Julien di zucchine e pomodorini pachino. *Secondo*: Filetto di tonno scottato al papavero blu con senape dolce. *Dessert*: Millefoglie (con 60 candeline, confezionata da un'antica pasticceria di Ponte Milvio) e frutta tagliata. Vino bianco dei Castelli Romani doc. Caffè.

Domenica 18 giugno, Festa della Famiglia a Bassano in Teverina (VT), organizzata dal dinamico Parroco della Chiesa dell'Immacolata Concezione di Maria, don Alfredo di Napoli, e dalla Confraternita dei SS. Terenzio e Fidenzio (Patroni di Bassano in Teverina) e del Santo Rosario per celebrare l'importante opera di restauro, riqualificazione e valorizzazione, finanziata dall'Unione Europea, del Santuario della storica Chiesa della Madonna della Quercia e del grande parco esterno che la circonda con reimpianto di siepi e alberature, realizzati grazie anche all'interessamento dell'operoso sindaco, Alessandro Romoli.

La Chiesa della Madonna della Quercia sorge a circa un chilometro dall'abitato di Bassano in Teverina lungo la Via Ortana in direzione di Soriano al Cimino. È un sito di pregevole valore religioso e storico al quale i bassanesi sono molto devoti e partecipano in gran numero nella quarta domenica di maggio alla solenne processione che parte dalla centrale Chiesa dell'Immacolata Concezione di Maria.

La costruzione della Chiesa della Madonna della Quercia fu iniziata nel 1619 con il contributo dei fedeli per custodire un'immagine sacra su tegola ritrovata in una selva tra Bassano e Orte. Tale selva era stata il luogo dove molti anni prima (1543) alcuni briganti avevano aggredito un certo Stefano Bianchi che raccomandandosi alla Madonna della Quercia si era salvato. L'architettura della Chiesa, realizzata nel 1674, è lineare e sul suo portale si trova lo stemma del Comune di Bassano, che a fine Ottocento ottenne la responsabilità della sua manutenzione. Anche l'interno è molto essenziale con una sola navata e il soffitto a capriate spioventi. L'altare in marmo alla fine della navata venne realizzato con le offerte dei fedeli come dono votivo e consacrato nel 1945. Il particolare di grande interesse è che l'altare racchiude la quercia originaria intorno alla quale fu edificata la Chiesa e sulla quale è incastonata la tegola votiva della Madonna.

Un gioiello del ricco patrimonio archeologico e artistico di Bassano in Teverina – riconosciuto fra i Borghi più belli d'Italia – che pian piano sta venendo alla luce grazie alla dedizione di Associazioni culturali locali e che comprende, fra i tanti, la romanica Chiesa dei Lumi del XII secolo posta all'inizio del Borgo Antico e la rinascimentale Torre dell'Orologio che – rarità scoperta soltanto in tempi recenti – racchiude l'antico Campanile della Chiesa dei Lumi, con figure antropomorfe scolpite sulle colonne in peperino.

Sotto le fronzute e ombrose querce, dopo la Santa Messa con un centinaio di famiglie bassanesi il 18 giugno abbiamo gustato in serenità e amicizia semplici ma appetitosi sapori, rigorosamente a “chilometro zero” e sapientemente preparati sul posto da esperti cuccinieri, assistiti da volenterosi giovani. Il menù comprendeva: penne all'arrabbiata, grigliata con bistecche di maiale e salsicce, insalata, tradizionali dolci

rustici, preceduti da un fresco e piacevole aperitivo; il tutto annaffiato con genuino vino della Tuscia.

Domenica 23 luglio, sempre a Bassano in Teverina, nella Chiesa dei Lumi, Urbano Rosati ha presentato il suo libro *L'esplosione di un convoglio ferroviario alla stazione di Bassano in Teverina (25 ottobre 1943)*.

Con la figlia Isabella, Urbano Rosati – che è appartenuto ai Reparti operativi dell'Aviazione dell'Esercito Italiano e ha partecipato a operazioni di *peace-keeping* dell'ONU in Medio Oriente – è un appassionato conoscitore della storia e un dinamico animatore della vita culturale di Bassano in Teverina.

Nel suo libro, l'autore ha voluto ricordare un terribile momento vissuto da Bassano in Teverina in una fase critica per l'Italia durante la Seconda guerra mondiale, che è ancora ben vivo nella memoria dei suoi abitanti e ben visibile nel tessuto urbanistico locale.

A seguito degli eventi del 25 luglio e dell'8 settembre 1943 crebbe l'importanza strategica militare della valle del Tevere, ove dal 1932 era stato costituito nel territorio del comune di Orte il Deposito Munizioni A. M., poi denominato 11° Deposito Centrale dell'Aeronautica Militare, che venne connesso, per facilità di collegamento e trasporto alla rete ferroviaria nazionale con apposito raccordo ferroviario, alla vicina stazione di Bassano in Teverina «che oggi però, con l'avvento della linea dell'Alta Velocità e le nuove tecnologie ferrotranviarie, è stata dismessa, rimanendo soltanto, con le sue costruzioni abbandonate e le sue infrastrutture degradate, testimone silenzioso di un passato funzionale ed efficiente».

Lunedì 25 ottobre 1943, alle ore 14.15 circa, la squadriglia di due coppie di aerei americani A-36 Apache del 527° Squadrone dell'86° Gruppo partiti dall'aeroporto di Pomigliano d'Arco (NA), ove erano rischierati dopo lo sbarco di Salerno, al rientro dalla missione di sorvolo del Mar Tirreno e percorrendo la Valle del Tevere iniziò a mitragliare i carri merci nella stazione di Bassano Scalo, fra i quali si trovava accidentalmente un lungo convoglio ferroviario tedesco che aveva prelevato dal vicino deposito 600 tonnellate di alto esplosivo Pentrite e

T4 destinate alla Linea Gustav. Dall'aereo comandato dal tenente Gerald R. Brown spararono le mitragliatrici e «dopo alcuni secondi, tutto il convoglio, inaspettatamente, saltò in aria causando un fortissimo spostamento d'aria ed un'enorme colonna di fiamme, fumo e detriti che coinvolsero pesantemente l'aereo del Tenente Brown», che cadde disintegrandosi. E dallo spostamento d'aria «il vecchio Borgo Antico affacciato sulla Valle del Tevere, venne quasi letteralmente distrutto, determinando come principale causa, nell'immediato dopoguerra, il trasferimento della cittadinanza più a monte, con la nascita così del nuovo paese che oggi tutti conosciamo».

Per l'ora (gli abitanti erano al lavoro nei campi), per fortuna (Providenza? Miracolo? Santi Protettori Terenzio e Fidenzio?) non si registrarono vittime quel giorno fra la popolazione di Bassano, ma i feriti, i danni materiali, gli evacuati, i drammi familiari e personali furono tanti e immensi.

Una delle innumerevoli, tragiche vicende della Seconda guerra mondiale, le cui vittime militari e civili sono ora accomunate nel riposo eterno e nella nostra memoria con il rispetto e l'umana pietà ad esse dovuti.

Un evento drammatico descritto con passione, dovizia di ricerche e di documentazione anche fotografica, senza retorica, con sobrietà da Urbano Rosati. Un frammento più recente della tanta, stimolante storia di Bassano in Teverina che pian piano si sta amorevolmente e doverosamente riscoprendo.

La presentazione del bel libro di Urbano Rosati è stata accompagnata da un semplice ma graditissimo *vin d'honneur* con i prelibati *Cappelacci* bassanesi, che i lettori dell'*Apollo buongustaio* ben conoscono e che sono sempre invitati ad assaporare sul posto.

Un pranzo di partito

Marieta, la locandiera, donnina piccola piccola, stava di vedetta davanti alla porta della cucina da dove uscivano sbuffi di vapore caldo; ogni tanto sbirciava il salone del ristorante che si andava popolando di una variegata umanità.

A lei sembrava interminabile quel tempo di attesa prima del pranzo.

Verso le tredici e un quarto, Marieta cominciò a manifestare segni di impazienza; prese ad asciugarsi la fronte con il lembo del suo grembiolino, bianco, immacolato.

Alla fine decise di raggiungere, trafelata, un omone che stava al centro del salone.

Questi sorseggiava un Martini.

«Dottore... dottore», farfugliò la donnina, «ma quando arriva l'onorevole?»

L'omone si abbottonò e poi sbottonò la giacca, cercò di sorridere

«Senti... senta, signorina! Sapete come vanno queste cose? È gente importante... si fa aspettare...»

Poi la richiamò. «Ma benedetta! Avete già fatto portare in tavola le bruschette... per quando arriva l'onorevole saranno già fredde!»

Marieta, inizialmente, sembrò seccata di quel rimprovero nemmeno tanto velato.

Si allontanò di qualche passo, poi tornò velocemente indietro, sfoderando un radioso sorriso. «Vedrà, vedrà. Le farò fare un figurone.»

Nel salone la gente ostentava un annoiato silenzio e qualcuno, più di uno, sbirciava sotto i tovaglioli che coprivano le bruschette.

Ore tredici e trenta.

L'omone chiamò quello che doveva essere un suo fido collaboratore.

«Mario!... Prova a richiamare! Che siano imbottigliati nel traffico?»

Mario tornò dopo qualche minuto.

«Capo, pare che stiano arrivando...»

Sarudda e il Meli bacchico

«Che vuol dire “pare”? Oddio, Mario, questo pranzo si sta rivelando un disastro! Per me», continuò l’omone, «è importante che riesca bene perché c’è di mezzo la questione di quel terreno da lottizzare e poi vorrei chiedere una raccomandazione per mio nipote...»

Si interruppe, lanciò una rapida occhiata nel salone.

«Mario, ma quelli laggiù chi sono, chi li ha fatti entrare?»

In queste occasioni manifesta la sua presenza un campionario di fauna umana, che ben poco ha da spartire con l’ideologia, l’impegno, la cultura, le fortune di un partito politico. Sono i curiosi, gli arrivisti, i voltagabbana, gli sfaccendati e... potrei continuare. I “duri e puri” non li vorrebbero incontrare, ma invece sono sempre lì, soprattutto quando c’è da mangiare a sbafo.

In ogni caso queste persone rivestono un ruolo: fanno numero. Ne posso descrivere il comportamento a tavola. L’imbucato è onnivoro, mangia più del necessario, non aspetta il suo turno nel servirsi, parla poco con i commensali, anche perché... *nun gliene pò fregà de meno*.

Finalmente arrivò l’onorevole con il suo macchinone nero, lucido e sfavillante.

Erano le quattordici e un quarto.

Per primi scesero le due guardie del corpo, due figure altissimi a metà strada tra i Blues Brothers e i Tonton Macoutes.

L’onorevole era un ometto sulla sessantina, messo un po’ male in verità, che si appoggiava a un nodoso bastone; zoppicando, ma con passo veloce, attraversò tutto il salone e si diresse verso l’omone che lo aspettava in piedi, compunto come uno scolareto.

«Bravo!» esclamò l’onorevole. «Vedo che hai riempito il ristorante.»

Lo sguardo dell’onorevole si diresse verso quel settore, dove si erano assiepati gli imbucati. «E quelli chi sono? Gente nuova? Abbiamo bisogno di nuovi tesserati.»

«Senti, ho una fame da lupo... non cominciare a parlarmi della lottizzazione e nemmeno di tuo nipote.»

Così dicendo addentò una bruschetta e una goccia d’olio andò a macchiare la sua splendida cravatta.

Tradotto da Goethe e da Foscolo, ammirato da Leopardi, per il quale l’opera dialettale di Giovanni Meli era fra le poche da «salvarsi dall’oblio», e da Pirandello che nel saggio *L’umorismo* scriveva che la poesia del poeta palermitano «non fu sonata soltanto su la zampogna pastorale, ma ebbe anche tutte le corde della lira e si esprime in tutte le forme», Meli con il ditirambo *Sarudda* ha dato una delle prove più articolate della complessità della sua cultura, del suo spirito e della sua ispirazione. Un concentrato quasi della sua capacità di osservazione “realistica” del mondo e degli uomini, della sua lucida e amara visione intellettuale (sotto l’apparenza dello scherzo) e della sua abilità linguistico-stilistica. Quanto a quest’ultimo punto, basti osservare l’opportuno variare di metri e ritmi secondo il variare dei gesti e degli umori e il crescendo di ubriachezza del protagonista, e l’incastro nel tessuto letterario, per efficace resa mimetica o effetto parodistico, di nomignoli popolari (*Andria lu sdatu* [fallito], *Brasi galiotu* [galeotto]...), di espressioni plebee (*a taci maci*, *cacanaca*, *ciricocculu*, *l’acqua mali faciri / vinu cunfurtibili*, *tsè-tsè* [asino], *sarrabutì*...), o di termini latini (*ab hoc e abbacchi* [ab hac]) e stranieri anche alterati (*sanatodos*, *trinch-vaini* [trincke wein], *trinh-lansi*, *vin de Fransi* [trincke lange, vin de France]...), e di espressive onomatopée (*ticchi-ticchi*, *tracchi-tracchi*, *bùffiti*...).

Questo miscuglio di colto e di popolare, spinto al limite del nonsense, è riscontrabile già nel testo, più “leggero”, che ha fatto da modello a Meli e al contemporaneo poeta catanese Domenico Tempio: il ditirambo *Bacco in Toscana* di Francesco Redi, scienziato e Accademico della Crusca, che al suo gusto formato sui classici unì l’innovativo sperimentalismo del Seicento, evolvendo il suo componimento da occasionale e iniziale brindisi conviviale (1673), in gara con un analogo testo di Lorenzo Magalotti, fino ai 979 versi della redazione finale stilata nel

1685 e passata anche attraverso vari titoli (*Vini di Toscana, Baccanale dei vini di Toscana*).

Il ditirambo, nella lirica greca, era – come si sa – un canto corale intonato nelle processioni in onore di Dioniso, in cui alle lodi del dio si alternavano quelle alla sua sposa Arianna. Dal dialogo ditirambico fra il capo coro e i coreuti Aristotele fa derivare la nascita della tragedia classica. Redi immagina che Bacco e Arianna al ritorno dall’India sostino in Toscana, facendo esperienza “gustativa” dei migliori vini della regione e assegnando la vittoria finale al vino di Montepulciano. Nei versi conclusivi si legge: «Bella Arianna, con bianca mano / versa la manna di Montepulciano; / colmane il tonfano, e porgilo a me. / Questo liquore, che sdrucchiola al core, / o come l’ugola e baciami e mordemi! / O come in lacrime gli occhi disciogliemi!»; e più avanti: «Onde ognun che di Lio / riverente il nome adora, / ascolti quest’altissimo decreto, / che Bassareo pronunzia, e gli dia fê: / Montepulciano d’ogni vino è il re».

Non è mitologica invece l’ambientazione di Meli, ma “realistica” (la Palermo popolare fra famose taverne e un volgare “festino” di nozze), e il suo ditirambo – a detta del poeta di Cianciana, Alessio Di Giovanni – sarebbe stato «perfetto» e «coeso», se Meli non vi avesse introdotto, «seguendo la falsariga» di Redi, «le lodi pleonastiche dei vini siciliani», togliendo «risalto» al testamento di Sarudda. Di Giovanni con le sue riserve mostra di avere intuito che nucleo ispiratore profondo (e dissimulato) del polimetro sono il tema della Morte, i limiti conoscitivi dell’uomo, e il disagio “storico” di Meli. Tuttavia il testo rivela una sua “coerente” logica interna e una perfetta coesione delle varie parti, che lo fanno adeguatamente “crescere” fino alla sua naturale conclusione: la perdita di coscienza dell’arciubriacatosi Sarudda (*gira... sbota... trabballa... all’urtimata / buffiti ’nterra na strimazzunata*) spintosi volontariamente fino a quell’estremo limite, preannunciato dai versi 112-116: *Sorti curnuta, m’ai sta grazia a fari/ chi cantannu e ciullannu* (bevendo) *comu un mattu/ pozza tantu cantari, e poi ciullari/ pri fino chi, facennu un bottu* (scoppio), *scattu* (io crepi).

Il fatto è che in Sarudda Meli mimetizza in parte se stesso. Infatti è

l’unico a non avere il nomignolo/*nciuria* che contraddistingue i suoi compagni di ubriacature che – il poeta stesso avvertiva nelle note dell’edizione del 1814 – erano «beoni celebri in Palermo della lega del basso volgo» (con Andria e Brasi, *Masi l’orbu* [il cieco], *Ninazzu lu sciancatu* [lo zoppo], *Peppi lu foddi* [il folle]), così come erano donne distintesi «in Palermo per la loro scostumatezza» le convitate al banchetto di nozze dello ziu Roccu e di Betta la caiorda (la sozza): *Catarina la Niura, Narda Caccia-diavuli, Bittazza la linguta* (linguacciuta), *Ancila Attizza-liti, Rosa Sfincia* (grossa) *’Ntossica-mariti*. Altrettanto noto il taverniere Bravasco nella cui *reggia* (*sic*) taverna ha inizio l’avventura di Sarudda.

Antefatto “poetico” del ditirambo sembrano, per talune concordanze di linguaggio e immagini, l’ode *Li baccanti* e la *Canzuni V* (*Ricetta ammirabili contra lu filatu* [malinconia] *ippocondriacu*), entrambe presenti nell’edizione del 1787, ma esemplificative di tipi diversi di edonismo. Nella *Canzuni* la ricetta salvifica antimalinconia dei quattro amici *menzu pazzi*, con cui consumare vino a bizzeffe, pasta, salsiccia, *carni salvaggina*, ballare al suono di nacchere, liuti, *citarrazzi* (chitarracce) e giocare a carte sempre a *testa vacanti e panza china*, evoca sollazzi scontati e un divertimento triviale, superficiale. Negli agili quinari dell’ode invece l’edonismo leggero, gioioso, smemorante da vivere con gli amici, la donnina di piacere, il *calasciuni* (strumento a due corde) e *vinu abbuluni*, è classicamente (vedi Anacreonte, Orazio) cantato come risarcimento/alternativa ai guai della vita, alla gloria/*fumu*, alla gioventù *jocu* fugace, alla vecchiaia che arriva *tremmula*, alla Morte che ci accorcia i giorni e non distingue fra l’oro e il rame, vanificando ogni avara corsa alle ricchezze, donde le allusioni al non invidiabile “mercante” inglese, ai lontani porti del Messico e dell’aurifero Perù, e il conseguente invito a bere in un tedesco e francese storpiati (*trinch-vaine / frauli curtisa, / maetres francisa / alon tuchè*).

Nel ditirambo è come se i precedenti tasselli trovassero la loro definitiva, organica collocazione integrando, nella teatrale messinscena del plebeo Sarudda sotto gli occhi di un uditorio affine e consenziente e ciclicamente appellato (*amici, amici cari, mastri mei, cumpari Braz-*

zitu...), il dato privato/personale (la visione esistenziale di Meli) con quello storico-sociale (l'occhio polemico dell'intellettuale), colorando in tal modo la sbornia di consapevole trasgressione. Nella strofe I Sarudda e i compagni, usciti dalla taverna dove hanno rumorosamente pranzato e vuotato fiaschi e botti, vanno saltando e ballando per le strade, schizzando col fango delle pozzanghere i passanti, accompagnati da un codazzo di persone che, mentre li burlano facendo *olè*, non appaiono meno grottesche o più "presentabili" di loro: *picciotti e picciriddi*, / *vastasi e siggitteri* (facchini e portantini), *cuccheri cu stafferi* (cocchieri e staffieri), / *decani cu lacchè*. L'orizzonte del poeta è la Palermo "irredimibile" del tempo.

Nelle strofi II e III il quadro "si arricchisce" dei ritratti dei due sposi, *Betta*, figlia bastarda di fra Decu e Narda, brutta, cenciosa e rissosa, e *Roccu*, devoto di Bacco, morto di fame e vagabondo, e dei loro amici *li chiù cunfidati* (già citati) che stanno sturando il secondo barile di ottimo vino stagionato, sul quale nelle strofi IV e V *si allippanu* (gettano) Sarudda, *cu un imperiu d'Alessandru Magnu*, e la sua brigata. Dalla strofe VI alla XI Sarudda, tenendo in pugno un boccale ricolmo di vino spumeggiante dal *ciauru chi pareva na musìa* (prelibatezza), con tracotante braveria e minacciando insulti ai vili, aizza i compagni a bere smoderatamente (*tummamu cumpà...*) fino a crepare sotto il barile, e intona un brindisi/denuncia alla statua simbolo del Genio di Palermo nella fontana di Piazza della Fieravecchia, rinfacciandogli la sua decadenza: *eri a tempu la vera cuccagna / ti mantinivi cu tutta la magna...* Ora invece gli sprechi nobiliari, *oziu*, *jocu*, *superbia* 'mmaliditta lo hanno ridotto senza un quattrino e non gli resta che pisciarsi e ripisciarsi *la sditta* (la disgrazia). Ma nei versi espunti dal poeta per timore della censura e recuperati dai critici l'attacco andava più a fondo: il «serpente» che morde al petto la statua simboleggia le «tasse» che «purgano e sallassano» il popolo in una città piena di *'mbrogghi e raggiri* dove *lu bonu accucca* (soccombe), *lu latru ciurisci* (fiorisce), e il povero va *a la furca*. Perciò il bisogno di trincare abbondante, per scacciare i pensieri malinconici e vivere in compagnia di Bacco come (altra stoccata!) i monaci che *cantannu, vivennu e manciannu / campanu cu la testa ntra lu saccu*.

Solo quando fa *smaccu* (consumo stragrande) di vino, Sarudda calpesta (*sic*) *tutti li cancani / tutti li trivuli*, e invoca pertanto, con rabbia, dalla sorte cornuta (*sic*) la grazia di *ciullari* (nei versi espunti si legge più drasticamente: *duri pi tuttu l'annu stu sistema di vita accussi esattu*) fino a morire di sbornia! Quindi dalla strofe XI alla strofe XXX, mentre il vino gli "diluvia" nel petto e i suoi effluvi gli salgono alla testa, che gli gira come una trottola o un arcolaio; mentre continua a bere *guarnaccia* da un boccale che lo "bacia", e guai a maritare il vino con l'acqua!; mentre tutto attorno gli gira, e balla: tetti tavole pavimento sedie, e Giove stesso pare piovere vino dalle cateratte e dai *purticati* spalancati del cielo e dal suo *Empireu purpurinu*, scatta, in un gioco frizzante e continuamente variato di versi ora più lunghi ora più brevi, quella euforica (criticata) girandola di elogi dei vari vini, volti ciascuno (moscato di Siracusa e di Catania, malvasia di Lipari, Risalaimi, vernaccia di Ficarazzi, vino di Ciaculli...) a "sanare" e "riscaldare" specifici malesseri e specifiche categorie di persone.

Fra facezie, luoghi comuni e divertimento gratuito, viene così lumeggiata (e fra le pieghe dei versi) la non molto felice condizione femminile: la monaca *racchiusa*, le zitelle *affruntuseddi* confinate in casa, le vedove per costume a lungo *'ngramagghiate* (a lutto), le maritate annoiate o gelose resesi *laschi e friddi* (mosce e fredde), la ragazza paffutella smaniosa, cui – nei versi espunti – il padre vieta di sposare il suo *beddu giuvineddu*, e che *fantastici virmazzi* "rosicano" *ntra ventri ed uteru*. E vengono efficacemente sbazzate miserevoli figurine di deboli di stomaco e di reni e di depressi cronici e atteggiati con gli *occhi 'nfurrati di prisuttu* (foderati di prosciutto), e sono scherniti gli usi degli inglesi, che preferiscono la birra ai vini *spirdatizzi* (molto alcolici) siciliani, e dei francesi che prediligono quei vini delicati che per Sarudda sono *acqui triacali* (bevande vermifughe per bambini). Donde l'augurio che il sole continui a piovere gli influssi più propizi sui maglioli e che le vigne si salvino dall'assalto di vacche, merli e tordi, e il passaggio (strofi 31-41) alla lode di Bacco *allegra-cori* che annega tutti i mali e nel quale non solo si ricapitolano tutti gli effetti benefici dei suoi vini, ma accende il dio anche l'estro dei poeti e sa rendere poeta pure un

cuticuni (zoticone ignorante) come Sarudda: *un sulu to vuccuni* (boccone) – afferma – / *mi fa spacciari perni* (perle).

Sarudda è dunque sul punto di raccogliere tutte le sue forze per l'importante messaggio finale: il testamento e le disposizioni per il suo funerale (rivelandosi la Morte come il vero spettro sotteso e esorcizzato da ogni inebriamento di Piacere), funerale che come nel *Satyricon* di Petronio ha bisogno di un rumoroso sottofondo musicale (la popolaresca *napulitana*) a base di nacchere, tamburelli a sonagli, liuto e chitarra. E mentre gli serpeggia nelle carni l'inganno supremo di Eros (*la bella fa a la gula nicchi e nicchi... ssi toi biddizzi quantu sù vigliacchi*), dice che vuole essere collocato dopo morto (e dopo lavate le ossa in un tino ricolmo) dentro un magazzino del Borgo sopra una pila/mausoleo di botti, e tavernieri (*tuttu tuttu l'interu lummarisimu*) e compagni devono rompere per lui *gotti carabbi* (caraffe), *carabbuni* e *ciaschi* (fiaschi), celebrando *l'offiziu di vinu pistammutta* (pesta e imbotta), cioè bere continuamente senza mai restare a *vucca asciutta*, e intanto formula il testamento (strofi 42-52) nocciolo della sua "filosofia" del vivere.

Contro la sorte instabile la felicità sta nel vino che magicamente trasforma in *teatru di dilizii* un mondo *tuttu guai, 'mbrogghi e spurcizii*, e in una ciotola di vino vanno annegati, con l'impotenza della scienza e ragione umana (e illuministica) incapaci a penetrare i segreti dell'origine del mondo e degli uomini, della forza di gravità, della varietà dell'esistente (*pirchi* [si chiede umoristicamente] *longhi li vroccoli* [broccoli], *chiatti li cavuli*, *russi li fràuli* [fragole], *citrola storti?*), pure i fallimentari tentativi degli alchimisti di trovare *lu lapis* (pietra filosofale), *midicina universali*.

Nelle ultime due strofi il poeta descrive gli ultimi tentennamenti, sfinimento e stramazza a terra di Sarudda, che portato via semimorto a *cava-cavuseddu*, sulle braccia incrociate di due compagni, inerme *comu un picciriddu* (paragone espunto: *comu un picciuneddu* [piccolo piccione]) emblemizza per il Meli "bacchico" e di altri suoi pessimistici componimenti (le tre elegie *Lu chiantu d'Eraclitu*, e *La cugghiuniata*) la sconfitta storico-esistenziale dell'uomo.



Riccardo Renzi

Laureato in Ricerca storica presso l'Università di Macerata, Istruttore direttivo della Biblioteca civica «Romolo Spezioli» di Fermo, è autore di numerose monografie di storia greca e romana, e di articoli di carattere storico-filologico. Collabora con numerose riviste culturali, tra le quali «Scholia», «Storia Libera», «Riscontri», «Italia medioevale», «Civiltà Romana, rivista pluridisciplinare di studi su Roma antica e le sue interpretazioni», «Voce Romana», «Il giardino dei poeti», «Artepiù».

INDICE

- 3 *Presentazione* di Franco Onorati
5 Lucio Trojano
9 Edmond About, *Il fritto*
11 Irina Barancheeva, *Le conseguenze... di un bicchiere di troppo*
15 Sandro Bari, *Una pizza*
19 Italo Michele Battafarano, *Lode del Lambrusco nei versi di Otto von Taube*
23 Giuseppe Gioachino Belli, *Li cancelletti*
25 Laura Biancini, *Romanisti golosi*
29 Francesca Romana Campoli, *Omiriki ke politiki kouzina - Teoria e pratica di cucina archeologica e letteraria*
35 Michele Curnis, *I vermicelli alle vongole di Carlo Emilio Gadda*
45 Ginevra D'Aurizio, *Un pranzo a Villa Iovis sopra il Salto di Tiberio*
53 Serena Dainotto, *La rivista «Preziosa» di Ada Boni*
59 Mario dell'Arco, *Miracoli a Marino*
61 Francesca Di Castro, *Dialogo quarto o della pasticceria*
67 Elisabetta Di Iaconi, *Il caffè delle occasioni perdute*
69 Giorgia Teresa Di Lullo, *L'Apollo buongustaio*
73 June di Schino, *La Santissima Trinità*
77 Palma Diafani, *Nostalgia*
79 Edvige Lugaro, *Note d'iconografia rococò*
83 Cesarina Marzulli, *Sarei io, "l'assassina"?*
85 Vincenzo Masi, *La bruschetta sabinese*
89 Marino Moretti, *In cucina*
91 Franco Onorati, *In cucina con Beethoven*
97 Ugo Onorati, *Cena di conoscenza*
101 Cesare Pascarella, *Un anno dopo*
103 Dario Pasero, *Ghiotte etimologie. Spigolature lessical-culinarie tra dolci, cappelli e altre galuparie*
111 Carlo Piola Caselli, *Frutti e frutteti in alcune pagine di Rosso di San Secondo*
119 Paolo Procaccini, *Cristalli bianchi*
123 Riccardo Renzi, *Frugalità e sregolatezza nell'antica cucina romana*
129 Gianni Salaris, *Luigi Carnacina, gastronomo internazionale e autentico "Romano de Roma"*
135 Maria Pia Santangeli, *Giosuè Carducci e il vino dei Castelli Romani*
141 Stefania Severi, *L'umorista Lucio Trojano e la cucina del suo Abruzzo*
147 Lilia Slomp Ferrari, *Incanti lontani*
151 Donato Tamblé, *Memento osteriae! Hans Barth, pellegrino bacchico in Italia*
165 Daniele Verga, *Rimembranze 2023... a tavola*
171 Silvio Vitone, *Un pranzo di partito*
173 Maria Nivea Zagarella, *Sarudda e il Meli bacchico*
181 Note biografiche dei nuovi collaboratori

Questa edizione è stata licenziata
seduti al tavolo
della TAVERNA MARI
di Grottaferrata
il 27 ottobre 2023