

l'Apollo buongustaio

*Almanacco gastronomico letterario
per l'anno 2025*

ideato da Mario dell'Arco

Anno LXIV

Nuova serie

Roma 2025

Curatori:

Sandro Bari

Francesca Di Castro

Franco Onorati

Ugo Onorati

Stefano Paolucci

L'*Apollo* varca i suoi confini

Mancava, fino a oggi, una componente internazionale nelle pagine del nostro Almanacco.

In questo fascicolo fanno ingresso artisti belgi, statunitensi, lussemburghesi che, assieme ad alcuni italiani, hanno accettato l'invito rivolto loro da Stefania Severi, dando vita, in stili e approcci differenziati, a contributi che si sono materializzati in libri d'artista ispirati al cibo; con esiti originali che rinnovano la componente figurativa dell'*'Apollo buongustaio*.

Da ognuna di queste singolari creazioni, che nella risultante "materica" ne consentirà l'esposizione nella sede che accoglierà la tradizionale presentazione della pubblicazione, abbiamo tratto un'immagine in un apposito inserto; che va quindi ad aggiungersi alle illustrazioni previste a corredo di alcuni scritti.

Su questa innovazione, sulla quale più compiutamente rinviando alle note esplicative della stessa Severi (che ringraziamo per l'iniziativa), si misura ancora una volta la nostra determinazione ad accompagnare l'evoluzione dell'*'Apollo buongustaio* verso obiettivi innovativi.

Se a ciò aggiungiamo che la buona salute di questa edizione è confermata dalla crescente compagine dei collaboratori, con l'ingresso di nuove firme, che ringraziamo dando a loro e agli artisti ospiti un cordiale benvenuto, è con sincera soddisfazione che i curatori di questa strenna rivolgono a tutti un cordiale pensiero augurale.

Franco Onorati

In copertina: *composizione di opere* degli artisti

Francesca Cataldi, Geneviève Enschedé, Vittorio Fava, Mary Addison Hackett,

John David O'Brien, Bettina Scholl Sabbatini.

*Il volume è stato stampato nel mese di novembre 2024
presso la COVER di Ariccia (Roma).*

l'Apollo buongustaio 2025: note sulle illustrazioni

Forse qualche affezionato de *l'Apollo buongustaio* ricorda la mia firma, dal momento che dal 2008 un mio intervento viene pubblicato in questo “gustoso” almanacco. Ma pochi sanno che oltre all’impegno letterario ho anche quello di critico d’arte, con attenzione all’arte contemporanea. Molti degli artisti che hanno realizzato i disegni per *l'Apollo* li conosco personalmente e alcuni sono addirittura amici. Mi vengono in mente Giuseppe Modica, Paolo Marazzi, Lucio Trojano. Nel 2011 proposi che le immagini fossero tratte dal bellissimo libro di Gigi Fazzi, *La cucina e la cantina mia* (Milano, 1971), illustrato dal grande Angelo Urbani del Fabretto (1903-1974), al quale alcuni anni fa il professor Ugo Onorati dedicò una bellissima conferenza, presentando i numerosi disegni che negli anni l’artista aveva realizzato per *l'Apollo*.

Così, mentre *l'Apollo buongustaio 2025* era in progettazione, ho suggerito di inserire immagini tratte da libri d’artista dedicati al cibo, perché il libro d’artista è una forma d’arte alla quale ultimamente mi sto dedicando con sempre maggiore entusiasmo. E il suggerimento è stato accettato.

È così maturata l’idea di invitare sei artisti, individuandoli tra i numerosissimi che hanno esposto in mostre da me organizzate e che ritenevo essere adatti a questo progetto: Francesca Cataldi (Italia), Geneviève Enschedé (Belgio), Vittorio Fava (Italia), Mary Addison Hackett (Usa), John David O’Brien (Usa), Bettina Scholl Sabbatini (Lussemburgo). Un insieme formato da due artisti italiani, due del centro Europa e due degli Usa, in una sorta di indagine che dall’Italia si estende al cuore del Vecchio continente per poi raggiungere l’America, nella consapevolezza che il cibo, pur conservando l’identità nazionale, è però assolutamente universale e accomuna e mai divide.

La scelta è avvenuta anche col sostegno di due validissimi collaboratori: la professoressa Maria Luisa Caldognetto, italiana che vive in

Lussemburgo, particolarmente attiva nella promozione degli scambi culturali tra i suoi due Paesi di riferimento; John David O'Brien, artista e promotore culturale di Los Angeles. A entrambi un ringraziamento specifico per aver curato le traduzioni, rispettivamente in francese e in inglese, del pieghevole per la mostra *AlimentArte* che accompagna la presentazione de *l'Apollo 2025*.

Dai sei libri realizzati dagli artisti sono pertanto tratte le immagini de *l'Apollo buongustaio 2025*. E si deduce, in prima istanza, la fondamentale caratteristica dei libri d'artista, cioè che sono sia sfogliabili sia libri oggetto, e anche in quest'ultimo caso la forma del libro è comunque presente. Inizierò col presentarvi gli artisti che vengono da più lontano, fino a concludere la serie con l'Italia.

La scelta di invitare Mary Addison Hackett è stata immediata, perché nella mostra di libri d'artista *La Biblioteca*, organizzata, insieme a O'Brien, al Politecnico di Pomona (California) nel 2021-2022, aveva esposto il libro *It all ends with biscuits and wine (Tutto finisce a tarallucci e vino)*, libro che ho voluto riproporre perché è una sorta di dichiarazione d'amore per il cibo italiano. In piena pandemia, quando era in isolamento a casa, Mary ha mangiato quasi esclusivamente cibo italiano, in scatola o in pacchi, che l'ha sostenuta e confortata. Questo album di foto, che documentano la tavola in quei giorni, è non solo un documento artistico ma anche storico e sociologico.

John David O'Brien è mio amico e collaboratore da anni, soprattutto per i progetti negli Usa (e parla un italiano perfetto!). Avevo visto un suo ciclo di libri in metallo dedicati ai sensi, e ovviamente c'era anche il Gusto. Ma quell'opera era stata venduta, così John ne ha progettata e realizzata un'altra, e, volendo accontentarmi, ha riproposto lo schema del libro in metallo apribile, che sostanzialmente si pone come una scultura, dedicandolo al *Gustare*.

Geneviève Enschedé è un'artista che maneggia la carta in maniera assolutamente creativa, abbinandola a testi resi con una calligrafia che è parte integrante della composizione. Era presente alla mostra *Voci del Silenzio*, dedicata alla poesia di Claudio Claudii, che, inaugurata

nel 2014 alla Biblioteca Nazionale di Roma, ha girato Italia, Lussemburgo, Belgio e Francia, grazie a Maria Luisa Caldognetto. Geneviève ha realizzato espressamente il libro *Un goût d'éclosion* concependolo come una ricetta e raccogliendo anzitutto degli "ingredienti" significativi al fine di formare un insieme coerente. Estimatrice dello slow food, ha fatto sì che si potesse percepire la lentezza dell'esecuzione, il "fatto a mano" in ogni aspetto. Il libro si presenta sotto forma di "pliage" a lisca di pesce ed è realizzato in carta vellutata al tatto, come la buccia di una pesca. In un primo tempo si scoprono dei passaggi (in francese) della poesia *Le Verger* di Anne de Noailles, che evoca i profumi e gli odori di un frutteto in autunno. In seguito, in modo più sottile, appaiono le lettere di «Slow Food» a mo' di graffiatura sulla carta. Il colore è conferito da incrostazioni di carta realizzata a mano ed evoca la natura. Le diverse scritture utilizzate sono anch'esse una creazione dell'artista.

Bettina Scholl Sabbatini, personalità di prim'ordine della scultura lussemburghese contemporanea, vanta una carriera internazionale con significative presenze anche sulla scena artistica italiana (valga per tutte la partecipazione alla Biennale di Architettura, Venezia 2010). Numerose sono le mostre che caratterizzano il suo percorso, ultima in ordine di tempo la grande retrospettiva dedicata nel 2023 dalla sua città natale, Esch-sur-Alzette, capoluogo del bacino minerario lussemburghese. Sue opere, anche monumentali, si trovano in spazi pubblici, istituzionali e in collezioni private. Conosciuta attraverso il Soroptimist International, un'associazione che promuove lo sviluppo della condizione femminile, l'ho subito trascinata nei miei progetti e anche questa volta ha accettato con entusiasmo realizzando un libro ispirato alla circostanza. Il cibo e i suoi sapori hanno riportato Bettina alla sua infanzia, alle origini della sua famiglia, emigrata dall'Italia in Lussemburgo dove il padre era divenuto un apprezzato scultore. La famiglia Sabbatini aveva origini veneto-umbre e l'artista ha inteso qui rendere omaggio al cibo dei suoi avi, in particolare alle nonne e bisnonne che officiavano in cucina. È così nato il suo *Cibo patrum triptykon*, un trittico in alluminio patinato policromo.

Francesca Cataldi è artista che conosco e stimo fin dal 2000, quando l'invitai per una mostra dedicata alla carta come materiale creativo al Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari di Roma, oggi Museo delle Civiltà. Anche lei ama il libro d'artista e ne ha realizzati in tutti i materiali, dal cemento al ferro, dal rame al piombo. Da ultimo lavora con elaborazioni grafiche al computer, stampate su carta e variamente assemblate. Nel 2015, per Expo Italia di Milano, i club del Lazio del Soroptimist International d'Italia l'hanno coinvolta per ideare il video *Dinner's ready* realizzato da Riccardo Pieroni con le immagini da lei elaborate. Per l'odierno progetto Francesca ha composto il libro attingendo a quelle stesse immagini, così, oltre alla versione video, c'è anche la versione cartacea.

Vittorio Fava è un artista che negli ultimi anni ha fatto del libro il suo medium preferito, tanto da aver realizzato personali di soli libri d'artista, alcuni dei quali giganteschi, come quello scelto per la 54^a Biennale d'Arte di Venezia del 2011. Artista polimaterico, nel suo *Tomo Cibus* c'è di tutto e di più, dai forchettoni alle schiumarole, e poi ricette, pasta, uova, figurine d'epoca, strofinacci da cucina, scritti di autori latini, in particolare Catullo e Orazio, elenchi di vini e tanto altro ancora. Il racconto si snoda e si arricchisce, pagina dopo pagina, invitando il lettore nei meandri di una cucina ricca di fascino e di mistero. Solo una cosa non si trova mai nei suoi libri, il materiale plastico, decisamente aborrito, perché espressione di un mondo "disumano" non in sintonia con l'autore. Pertanto, sotto il profilo più propriamente ecologico, i suoi libri sono capolavori di riciclaggio.

Voglio infine segnalare ancora una volta la fondamentale collaborazione di Maria Luisa Caldognetto, anche e soprattutto per il coinvolgimento di importanti istituzioni culturali lussemburghesi, tra le quali l'Associazione Convivium e l'Università del Lussemburgo che, proprio a fine novembre 2024, a poca distanza dalla presentazione de *l'Apollo*, organizza un convegno che vedrà una sezione dedicata al cibo italiano.

Mi auguro che il lettore de *l'Apollo buongustaio 2025* trovi stimolanti, curiose, inaspettate e, soprattutto, di suo gradimento le immagini

tratte da questi sei libri. In tutti i casi, che piacciono o non piacciono, è certo che un po' di stupore questi artisti lo provocano perché l'arte, si sa, ha il compito di vedere con occhio "ex-centrico".

FRANCESCA CATALDI

Dinner's Ready, 2015-2024

Immagini digitali su carta paglia in album fatto a mano con copertina in cartone cucita, cm 18,4x28 (chiuso)

GENEVIÈVE ENSCH

Un goût d'éclosion, 2024

Libro d'artista in forma di spina di pesce, Carta Fabriano cotone, cm 33,5x20x2 (chiuso)

VITTORIO FAVA

Tomo Cibus, 2024

Libro d'artista, pagine 10 più copertina, tecnica mista, polimaterico, cm 43x25x10,5

MARY ADDISON HACKETT

It all ends with biscuits and wine (Tutto finisce a tarallucci e vino), 2020

12 stampe digitali d'archivio in album fatto a mano con copertina cucita, cm 15,25x28 (chiuso)

JOHN DAVID O'BRIEN

Gustare, 2023

Acciaio, pittura acrilica e resina epossidica, cm 26,5x15,5x6,5 (chiuso)

BETTINA SCHOLL SABBATINI

Cibo patrum triptykon, 2004

Trittico in alluminio patinato policromo:

Umbricello fresco del Purello (cm 33x33x15),

Ovi de pita assai (cm 33x26x10), Polenta e formai (cm 33x26x10).

Fonderia Strassaker, Germania.

Il mio solito cioccolato con panna

Mi sentivo pronta, ma pronta per cosa? Pronta e basta.

Guardavo il mondo circostante, e continuavo a sentirmi pronta.

Dopo molto tempo ho capito a cosa poteva riferirsi «sentirmi pronta»:

Al mio primo bacio! È chiaro!

Ma chi sarebbe stato il prescelto?

Cominciai a guardare i ragazzi con un sentimento nuovo.

Li guardavo, e sentenziavo: quello no perché mi era antipatico, quello no perché non era venuto ad aprirmi lo sportello della macchina, quello no perché aveva un modo ridicolo di guardare e di guardarmi, quello no perché rideva sempre, quello no perché mi metteva soggezione, quello no perché era il primo della classe.

Poi lo incontrai per caso mentre andavo a prendere il mio solito cioccolato con panna.

Era alto, biondo, con gli occhi celesti, elegante, dolce, con un bel



sorriso e in quel momento mi sentii allegra, spigliata, divertente; e parlando ci scambiammo i nostri numeri di telefono.

Aspettai, aspettai un'ora, due ore?

Il giorno dopo mi chiamò.

Che emozione, quasi balbettai poche parole, mi chiese di incontrarlo, accettai.

E così quasi per gioco ci bacciammo con affetto. Quanto tempo è passato da quel primo incontro. Nessuno era ancora pronto per affrontare la vita.

Non ci vedemmo più, ma ormai sapevo di essere pronta per nuovi incontri, passioni, delusioni, ansie.

Gli anni sono ormai passati, ma quell'unico incontro è rimasto indelebile, e per sempre nella mia memoria.

Domenico (Dumini) Badalin

La bagna cada

S'ov dëstorbèissa nen ina cianciada
da bon amis, j'avrèiva 'l bel piasì
'd dëscori 'n momentin sla bagna cada.
J'heu dovila mangé 'nt issi di qui,

saba passà, ch'o j'era sta 'n vità
'nt la bela ca d'in negossiant da mòbel,
in ch'el fava 'l paisan pù 'd trant'agn fà
e ch'o l'é mnimi a pijé con l'automòbel

tant l'ava gòj d'avèimi 'nt la sò ca.
Sima ruvà da chiel ch'j'era za dj'acc,
parent dla dòn, gent ëd la sità,
ma cristian a la bon-a pèj 'd nojass,

ch'j'han salitami fin-a volontera.
E dëscorind parèj, o j'heu notà
che squasi tucc laudavo la minera,
dirèiva 'l deuit, ëd la padron-a 'd ca

për fé la bagna cada. Na minera
për digerila e nen spissié dël fià.
E a mi l'ha fin nausiami la barbera
dòp avèjna tastà do forslinà

e j'heu livrà 'd mangé con mal ëd testa.
Adess mi digh: vojacc ëd la sità
ov pias mangela se 'l di dòp l'é festa,
për nen trovevi, 'n so travaj. genà.

Ov pias ëd fé parèj. Gnun-i quistion.
Ma da za ch'ov ëscoti sa cianciada,

ov digh delcò, che për issa rason
l'è sprendissi 'd fè ben la bagna cada.

Lassemlo pura di: 's fà pù nen ben.
Ancheu fan beuji dl'euli 'nt na potia
d'anciovi e d'aj, ch'la par in paston 'd bren,
dòp avèj fat la bela porcheria

dë smasi l'aj den a na squela 'd lacc.
E 'n pù con sa potia 's bèiv ël vin.
Ma 't lo sèi què ch'òs dis qui da nojacc?
Òs dis che lacc e vin l'è 'n tòssi fin.

E 'l tòssi l'è cativ da digerì.
Vojacc savend che 's condiment l'è bon,
ma bomben fastudios për ël fiari,
j'evi chërdì d'avèj trovà 'l cavion

për fè na bagna cada pù dlicaja,
da digerissi ben, senza spissié.
Parèj cori l'arzigh dë sté stomiaja...
e dë spissié lostess mangianda mal.

Ò j'heu delcò da di, për la vrità,
che fin-a da nojacc l'è n'atr mangé.
In-a: col bel anciovi pen-i 'd sa
lovaji 'nt ij botaj, son mal trové.

'Dess j'han is anciovetti 'nscatolaji.
E peu j'è l'aj. L'è tut ed n'atra sòrt.
O l'ha 'l fischi pù pciti, pù schissaji.
Gavavo serti testi 'nt o nòstr òrt

e 'l fischi 's plavo ben, dòp ch'j'ero scaji.
'T je davi con la man in argnacada
e 't tajavi del fetti fin bagnaji,
pirchè l'è l'aj ël bon dla bagna cada,

l'aj ch'ël ven robì fricioland ant l'euli
e 'l seurb ël gust dj'anciovi ben smasiji,
ma l'aj os dev voghissi, di lò ch'a veuli.
Ah, peuli demi 'l fischi pù sporiji,

ma 'nt la mè bagna cada son a fetti.
La sarà nen ghistosa pèj 'd na vòta,
'me ch'j'heu za divi, për is anciovetti,
ma mnila a mangé qui da la Vigìota

ch'al la fà 'ncora 'nt la vegia minera.
Voghrei che bel calor ov bita 'nden
e con che gòj os bèiv ëd la barbera.
E s'ov ven ël fià 'ngrev, crissievi nen:

peuli 'ndé 'd fòra a fé na vira 'nt l'era.

[D. Badalin (1917-1980), in «Almanacco Piemontese», ed. Viglongo, 1978]

Componimento in monferrino-astigiano in cui, oltre a tessere le lodi della *bagna càuda*, si disquisisce sulla *vexata quaestio* (nata peraltro solamente negli ultimi decenni) relativa alla liceità di stemperare il sapore “forte” dell'aglio con una tazza di latte o panna. Questa *quérelle* tra puristi e innovatori è tuttora viva. Per parte mia, per l'aspetto teorico-filologico mi schiero decisamente coi “tradizionalisti”, ma per quello “digestivo” sono con i modernisti. (d. p.)

La bagna càuda

Se non vi disturba una chiacchierata / da buoni amici, avrei il gran piacere / di discorrere un momentino sulla *bagna càuda*. / L'ho dovuta mangiare in questi giorni, // sabato scorso, che ero stato invitato / nella bella casa d'un negoziante di mobili, / uno che faceva il contadino più di trent'anni fa / e che mi è venuto a prendere con l'automobile // a tal punto aveva desiderio di avermi ospite a casa sua. / Siamo arrivati da lui che c'erano già altre persone, / parenti di sua moglie, gente di città, / ma persone alla buona come noi. // che mi hanno salutato persino

Nerano: Tre Stelle ai Quattro Passi

volentieri. / E scorrendo, ho capito / che quasi tutti approvavano il modo, / direi lo stile, della padrona di casa // nel fare la *bagna càuda*. Un modo / per digerirla e non avere il fiato che puzza. / Ma mi ha stomacato persino la barbera / dopo averne assaggiato due forchettate // ed ho smesso di mangiare col mal di testa. / Adesso io dico: a voi, di città / piace mangiarla se il giorno dopo è festa, / per non trovarvi, al lavoro impacciati. // Vi piace fare così. Nessuna questione. / Ma visto che vi presento questa chiacchierata, / vi dico anche, che per questa ragione / si è disimparato a far bene la *bagna càuda*. // Lasciatemelo dire: non si fa più bene. / Oggi si fa bollire dell'olio in una poltiglia / d'acciughe e d'aglio, che pare un pastone di crusca, / dopo aver fatto questa bella schifezza // di sciogliere l'aglio dentro ad una scodella di latte. / E per di più con questa poltiglia si beve il vino. / Ma lo sai quello che si dice qui da noi? / Si dice che latte e vino è veleno fino. // E il veleno è difficile da digerire. / Voi sapendo che questa salsa è buona, / ma parecchio fastidiosa per l'alito, / avete creduto d'aver trovato la soluzione // per fare una *bagna càuda* più delicata, / da digerirsi bene, senza puzzare. / Così correte il rischio di rimanere nauseati... / e di puzzare ugualmente mangiando male. // Devo inoltre dire, per la verità, / che persino da noi è un altro mangiare. / Uno: quelle belle acciughe piene di sale / sistemate nelle botti, sono difficili a trovarsi. // Adesso hanno queste acciughette in scatola. / E poi c'è l'aglio. È di tutt'altro genere. / Ha gli spicchi più piccoli, più striminziti. / Raccoglievamo certe teste nel nostro orto // e gli spicchi si pelavano bene, dopo che erano sfaldati. / Gli davi con la mano una schiacciata / e tagliavi delle fette fin succose, / perché è l'aglio che dà il gusto alla *bagna càuda*, // l'aglio che viene rossiccio friggendo nell'olio / e assorbe il gusto delle acciughe ben stemperate, / ma l'aglio lo si deve vedere, dite quello che volete. / Ah, potete darmi gli spicchi più grinzosi, // ma nella mia *bagna càuda* sono a fette. / Non sarà gustosa come quella di una volta, / come già vi ho detto, a causa di queste acciughine, / ma venitele a mangiare qui dalla Vigiòta // che la fa ancora alla vecchia maniera. / Vedrete che bel calore vi mette dentro / e con che gusto si beve la barbera. / E se vi viene l'alito pesante, non preoccupatevi: // potete andare fuori a farvi un giro sull'aia. (trad. di d. p.)

Non per pubblicità commerciale, ma solo per un ricordo affettuoso, vi parlerò di un ristorante oggi in attività. Ha da poco conquistato la “terza stella” Michelin, che gli intenditori sanno quanto valga, e tanto basta a qualificarlo come uno dei migliori in campo internazionale, perciò non serve intessergli lodi e commenti entusiastici. Ma voglio condividere la nostalgia per averlo visto letteralmente nascere, per averne vissuto i primi tempi di faticosa conquista della clientela, per aver contribuito a farlo conoscere. E anche per l'amicizia che mi ha legato al suo fondatore e a sua moglie. Tonino e Rita, i coniugi Mellino, due ragazzi instancabili che si sono guadagnati il successo giorno per giorno, partendo da zero.

Ero giovane, allora, e giravo l'Italia alla ricerca della cucina e dei vini genuini, sulle orme dei vari Monelli, Soldati, Veronelli, Jannattoni: accanito lettore di testi gastronomici e culinari, consultatore e collezionista di guide da buongustai, passavo per un intenditore, se non altro perché ero un buon cuocinatore e facevo il vino e l'olio nel terreno in Sabina. Viaggiavo con un inconfondibile pulmino Fiat 238 giallo-Positano con una fascia nera, attrezzato come un piccolo camper. Lo conoscevano in molti luoghi d'Italia che frequentavo abitualmente, ma soprattutto in Costiera (Amalfitana, naturalmente, nel tratto da Punta Campanella, davanti a Capri, fino ad Amalfi): quando passavo a bordo della mia casa viaggiante mi sentivo salutare dalla strada: «È arrivato 'o dottore d' 'o pulmanino!». Venivo da Roma con adeguata bella compagnia femminile, e a bordo il gommone col Johnson 25 Cv e la Vespa 150, pronti a entrare in funzione per esplorare i borghi sia all'interno che sul mare, sempre alla ricerca di una trattoriola dove un'ostessa sorridente ci accogliesse asciugandosi le mani sulla parannanza, in mezzo a tavoli di legno sotto una pergola di uva fragola.

Così ero capitato una volta, su consiglio di un amico intenditore (e

“femminaro”), in un borgo marinaro fuori mano e fuori epoca: quattro case di pescatori in una insenatura che compariva tra il verde dei monti, esposta al sole che sorge, tutta rocce e sassi con una sola stretta ripida strada di accesso. Questo era Marina del Cantone, frazione di Nerano: sconosciuta ancora al turismo, un mare blu tra gli scogli senza un filo di sabbia, luogo di sogno in tutti i sensi, inimitabile, solo per innamorati.

Erano gli anni Settanta, solo da pochissimo la località era stata scoperta da qualche straniero curioso e vi stava nascendo una certa attività turistica. Maria Grazia, nella sua trattoria su palafitta tra gli scogli, si era fatta un nome con il suo piatto nato per rinvigorire i pescatori, gli “spaghetti con le zucchini”: su vecchi tavoli tra gli spruzzi delle onde si gustava questa splendida e semplicissima pastasciutta condita con le zucchini locali fritte, l’olio di frittura, la menta marina e il parmigiano. Oggi questo piatto è diventato famoso come “gli spaghetti alla Nerano”, piccoli e grandi chef lo propinano in televisione con le dovute varianti (il basilico al posto della menta, il raro e costoso “provone del monaco” al posto del parmigiano...) ma il gusto dell’originale è inarrivabile.

Non vi erano molte strutture ricettive, ma a me bastava il campeggio Nettuno, poco più su: poche piazzole nascoste tra le balze rocciose cadenti a mare, fra ulivi secolari, con il suo rivolo d’acqua dolce sorgiva che scendeva tra le piante di menta e il canneto sulla spiaggia minima e sassosa.

Sulla riva e dietro le poche case, le barche dei pescatori aspettavano l’ora di scendere a mare. La gente, i turisti, erano pochissimi, ma un giovane volenteroso aveva aperto un negozietto di tabacchi e giornali. Fu proprio lui, che aveva intuito il mio interesse, ad avvertirmi che la sera stessa un amico avrebbe inaugurato la sua pizzeria: una novità per il borgo. Era un po’ fuori dall’abitato, quattro passi più su, lungo la strada che saliva a tornanti verso la provinciale. Quattro passi in salita, che affrontai con curiosità, fino a una casetta rustica costruita chissà quando tra rocce, ulivi, oleandri, allori, ginestre, elicriso, con pochi tavoli sparsi tra le piante. Conobbi così Tonino, il ragazzo coraggioso

che si era lanciato in quell’attività, spalleggiato dalla giovane moglie, Rita, una ragazza veloce e fluttuante che non si fermava mai. Ebbi una istantanea simpatia per lui, ricambiata, e cominciai così a gustare la sua cucina, semplice e casalinga, che si avviava a essere quanto di più raffinato e piacevole ci si potesse attendere in quel luogo difficile.

Rinunciai alla pizza napoletana, per noi romani troppo alta e morbida nel “cornicione”, ma ebbi subito modo di apprezzare i suoi “*spaghetti coi zucchini*”, versione appena più raffinata di quelli di Maria Grazia, e il risotto al limone che era una vera specialità, cremato con la scorza grattugiata dei limoni locali, grossi e dolci come cedri. E quello che consideravano un antipasto e sarebbe bastato quasi come piatto unico, la mozzarella: pezzi da un chilo, non rotondi ma dall’aspetto di un cubo schiacciato, non di bufala ma di latte delle pecore locali munte poco più in alto, verso Termini, sulla cima che domina Capri, in un caseificio dove ho visto farla e ho potuto gustarla appena fatta, dolce, morbida, succosa, elastica. E il suo vino, tipico della zona vesuviana: proveniva da Terzigno, vino di terre vulcaniche, paglierino intenso e frizzante naturale, di “pronta beva” in abbondanza. Naturalmente, il pesce era il pescato di quel mare azzurro: pezzogne, scorfani, occhiate, pagelli, talvolta ricciole. Così i frutti di mare, i fasolari, i cannelli, i taratufi: prelibatezze che ho fatto in tempo a gustare, ormai vietate dalla legge. Non mancava la specialità locale, la classica e gustosa “delizia al limone”, e per finire il “limoncello”, liquore dolce che stava cominciando ad avere fama turistica, fatto in casa da Tonino, Rita e la mamma sempre nascosta in cucina. E una novità: un infuso di foglie degli allori del giardino, gradevole, profumato e digestivo al quale avevo dato nome “lauricello”.

Appena possibile, partivo per Marina del Cantone e sistemavo il camper sotto il solito ulivo del campeggio: luogo spartano ma splendido per la natura e l’ospitalità dei proprietari, i coniugi Mauro, e via via dei figli che ho visto crescere, specialmente Michele, una furia che alla fine vi ha impiantato una scuola di sub, divenuta negli anni famosa. Ogni volta trovavo i Quattro Passi, ormai ristorante affermato, in continua evoluzione. Tonino, poco dopo la nostra conoscenza, aveva ad-

dirittura fatto arrivare un pianoforte verticale, per metterlo a mia disposizione sapendo della mia attività musicale. Così, nelle piacevoli serate a cena tra le delizie gastronomiche e il paesaggio affascinante, mi dilettao tra una portata e l'altra a suonare qualche musica di sottofondo.

Una sera, un tavolo vicino al mio era occupato da ospiti di indubbio riguardo: a capo un personaggio ossequiato da commensali e camerieri. Ascoltava con interesse i brani che suonavano. Una giovane elegante signora che gli sedeva accanto si alzò e mi sussurrò di essere la segretaria di Don X, chiedendomi gentilmente se conoscevo *Casablanca*, che lui avrebbe gradito ascoltare. Lo accontentai, poi tornai alla compagnia del mio tavolo. Poco dopo trovai sopra al pianoforte un cabaré con una busta. Don X mi aveva discretamente ringraziato con una banconota di grosso taglio. Avrei voluto rifiutare, ma mi è stato fatto capire che... sarebbe stato un grosso sgarbo!

Col passare degli anni, il ristorante cresceva: parcheggio, cantina, giardino sempre più vasto, cucina sempre più grande e raffinata, nuove terrazze, nuove sale e saloni, stanze arredamenti e accoglienza sempre più di classe. Primi piatti più elaborati, pasticceria sempre più prelibata, vini sempre più pregiati. Il pesce era eccellente come al solito, perché era sempre Tonino a sceglierlo all'alba al miglior mercato, e lui se ne intendeva. E poiché apprezzava i buongustai, con me e i miei ospiti aveva buon gioco.

Una volta mi consigliò, anzi, mi impose: «*Sandri, aggio preso 'nu pesce spciale sulo pe' te, 'na pezzogna, bellissima, te la faccio all'acqua pazza!*». Effettivamente, il vassoio che mi portò era uno spettacolo, specie per quei tempi in cui andava di moda il pesce alla griglia e la cucina *all'acqua pazza* era poco nota, riservata ai raffinati: vi troneggiava una pezzogna enorme nel suo letto brodoso di pomodorini, aglio, vino bianco e prezzemolo. La gustai spolpandone ogni piccola parte, compresa la testa. Alla fine nel grande piatto era rimasto solo un monicello di lisce ben pulite. Lui prese il vassoio e girò tra i tavoli mostrandolo ai clienti, dicendo: «*Vedite, signo', ecco come se magna 'o pesce, 'mparate da 'o dottore!*».

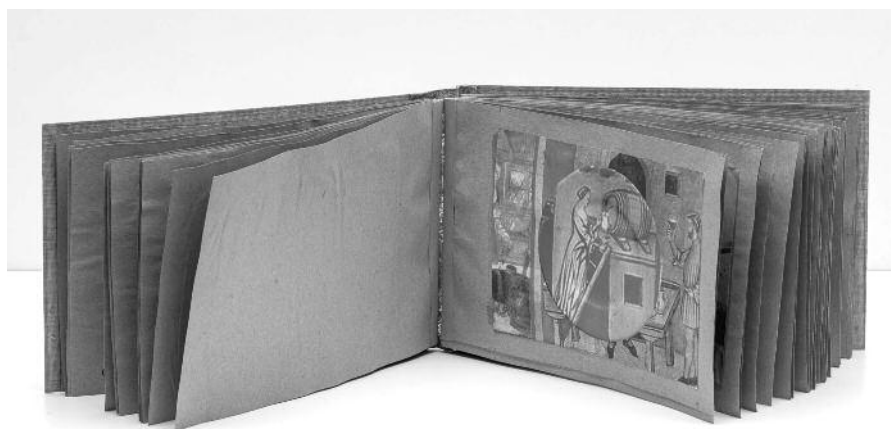
Dopo cena ci si fermava a fare due chiacchiere e Tonino mi raccontava delle sue origini, della sua storia, di suo padre che veniva deriso dagli abitanti del borgo, di lui imbarcato per fare fortuna ma specialmente per imparare il mestiere sulle navi, dell'impegno al ritorno per rendere agibile il suo piccolo terreno con la casetta per farne un ristorante, le fatiche e i sacrifici, suoi e di Rita che non si fermava mai, neppure quando portava l'enorme pancione in attesa del primo figlio.

Qualcuno, giù al paese, l'aveva sottovalutato e osteggiato, ma lui teneva *'a capa tosta*, e ricordo quando quarant'anni fa mi diceva, riferendosi ai suoi detrattori: «*Tanto da qui hanno da passà: tenimmo sta strada sola, e 'gni vota ca passano e guardano, Sandri, janno 'a muri, 'a schiattà dall'invidia*».

Così è stato, Tonino e Rita sono riusciti in un'opera eccezionale con la costanza e la passione. Ora hanno due figli grandi, Raffaele e Fabrizio, che, continuando la tradizione familiare, sono diventati famosi in campo internazionale, specializzati uno nell'alta cucina e l'altro nell'arte dell'accoglienza. Dai primi clienti vacanzieri come me si è passati ai proprietari di grosse barche, poi agli yacht che attraccavano appositamente al pontile di Marina del Cantone, e Tonino andava a prendere i clienti con l'auto per risparmiargli i quattro passi a piedi in salita. Ora vengono ospiti da ogni dove, ma ben prenotati e preparati a una cucina rara e a un soggiorno di favola.

Oggi non tutti possono permettersi una cena e una suite ai Quattro Passi. Ma all'ingresso è in bella mostra il riconoscimento più ambito da un ristoratore: i Mellino possono esibire con orgoglio le più che meritate Tre Stelle Michelin.

**Insipido è il banchetto al sabba delle streghe
secondo il giudice Paolo Grillando
che lo raccontò nel 1527**



Francesca Cataldi
Dinner's Ready, particolare

Senza sale erano le pietanze del favoloso banchetto al sabba delle streghe, dopo le danze, lascive e sfrenate, di donne assatanate, intorno all'albero del noce vicino a Benevento, dopo aver omaggiato il signore delle tenebre, che le aveva chiamate a raccolta. Tutto questo ce lo racconta Paolo Grillando con dovizia di particolari, nel latino tecnico della sua professione giuridica. Nelle vesti di giudice, Grillando aveva condotto il processo in una serie di casi di stregoneria, avvenuti sotto il noce di Benevento, luogo di riti agrari con diversa connotazione di religiosità popolare, risalenti alla dominazione longobarda e sopravvissuti nei secoli, in forme diverse, per circa un millennio, fino ad assurgere a luogo principale del sabba delle streghe in Italia. Dei diversi casi riportati da Grillando, merita di essere raccontato quello del marito tradito.

Un contadino della regione dei monti Sabini, vicino a Roma, aveva una moglie che se la intendeva col diavolo. Gliene aveva chiesto conto più volte, ma ella aveva sempre negato ostinatamente. Decise allora di accertare se veramente sua moglie se ne andasse di casa di notte e dove andasse. Una notte, facendo finta di dormire, vide che sua moglie si spogliava completamente e si cospargeva di un unguento, conservato in un vasetto tenuto nascosto. Poi sparì, come se volasse. Il marito andò a controllare se la porta di casa fosse aperta, ma la trovò sbarrata dall'interno, ciò che lo insospettì ancor di più. Prese quindi il vasetto con l'unguento e lo nascose in un altro posto.

Al mattino successivo chiese alla moglie dove fosse andata a mezzanotte, ma ella negò decisamente di essere uscita di casa. Allora il marito prese a bastonarla, per strapparle la verità. Poiché la donna continuava a negare tutto, il marito andò a prendere il vasetto con l'un-

guento e le disse: «Donna maledetta, adesso vedi che conosco le tue malefatte». Aggiunse poi che l'avrebbe ammazzata, se non gli avesse detto che cos'era quello che si spalmava sul corpo e come faceva a volare via. Con la promessa di essere perdonata, la moglie raccontò la verità sul culto, al quale ella partecipava in segreto, impegnandosi a portarlo con sé alla prossima occasione.

Dopo aver ricevuto il permesso da Satana di portare suo marito al sabba, si strofinarono ambedue l'unguento all'ora prestabilita e cavalcarono velocemente fino al luogo stabilito, ognuno su di un montone. Prima di uscire di casa, la moglie ammonì caldamente il marito di non farsi mai il segno della croce e di non nominare mai né «Dio» né «Gesù Cristo», se non in termini offensivi.

Arrivati al luogo della riunione, la moglie mandò il marito in un luogo lontano, dove c'erano tutti gli altri mariti, perché ella e le altre donne dovevano andare a portare il loro saluto al principe Satana. Dopo di ciò incominciarono danze sfrenate, al suono piacevole di cimbali, tamburi e altri strumenti. I ballerini vi partecipavano, muovendosi in senso contrario, nel formare i girotondi. Dopo i balli furono imbanditi riccamente i tavoli: enorme era il numero delle portate e dei convitati.

Col generoso permesso di Satana la moglie portò al banchetto il marito, il quale s'accorse subito che tutte quelle abbondanti pietanze erano scipite. Chiese perciò del sale, che però non c'era su nessuna tavola. Lo chiese ripetutamente, due e tre volte ancora, con insistenza, finché qualcuno gli portò il sale. Appena lo vide, l'uomo ne fu tanto contento da esclamare con soddisfazione: «Hor lodato sia Dio: pure venne questo sale».

Appena pronunciate queste parole, sparì tutto e l'uomo si ritrovò solo e completamente nudo nel pieno delle tenebre. Lì rimase, «*sub illa frigidissima nuce beneventana*», scrive Grillando, ovvero sotto il gelido noce di Benevento, per tutta la notte. Al mattino vide alcuni pastori che portavano i greggi al pascolo, ai quali chiese dove si trovasse. «Nel Beneventano», gli risposero, ciò che era circa cento miglia lontano da casa sua. Siccome era nudo, come tutti quelli che vanno al sabba, era anche senza denaro. Dovette perciò implorare la misericordia di Dio, a ogni

porta, per avere una tunica e un pezzo di pane, lungo tutta la strada fino a casa. Vi arrivò dopo otto giorni, tanto stremato e smagrito che pochi lo riconobbero. Rimessosi in sesto, andò dal principe del luogo e denunciò sua moglie e le altre donne che aveva visto al sabba, le quali furono prese e gettate in carcere. Dapprima esse negarono ogni colpa, poi, siccome il marito aveva testimoniato contro di loro in maniera convincente, confessarono tutto e furono bruciate vive.

Questa storia di stregoneria, insieme ad altre dello stesso tipo e nello stesso luogo, furono elaborate dal dialetto parlato dal contadino sabino e da sua moglie nel latino giuridico dal giudice Paolo Grillando di Castiglione, che aveva celebrato il processo, e pubblicate nel 1527 a Bologna¹.

Il trattato di Paolo Grillando fu ristampato a Lione nel 1536 e poi più volte in diversi paesi europei, anche insieme ad altri testi giuridici. Fu citato dai più importanti giuristi e teologi europei e rielaborato in forme letterarie da scrittori diversissimi, fino a Ottocento inoltrato. Questa ricezione in Germania ha reso il noce di Benevento un luogo della letteratura tedesca.

Ciò che interessa in questa sede è il sale, la cui mancanza alla tavola, altrimenti riccamente imbandita del sabba delle streghe, i teologi la spiegano con il fatto che il sale non deperisce col tempo, per cui è incompatibile con il diavolo, che invece corrompe tutto e tutti. Queste sottigliezze teologiche erano ignote alle frequentatrici del sabba, e ai loro curiosi mariti, perché su richiesta del marito sabino, qualcuno o qualcuna deve aver saputo che c'era del sale da qualche parte e glielo

¹ *Repertorium: Super Tractatus de Hereticis e Sortilegijs omnifariam coitu eorumque penis: et de Questionibus et Tortura: ac de Relaxatione carceratorum: ordine alphabeti summa diligentia compilatum. Pontificale privilegium obtinuit.* – Bononiae: Achillinus 1527, p. 15v. Cfr. I. M. Battafarano, *Paolo Grillando, der Homer der Hexen. Seine Hexengeschichte vom Hexensabbat unter dem Nussbaum bei Benevento und ihre Rezeption in Europa mit besonderer Berücksichtigung von Binsfeld, Praetorius und Grimmelshausen, in Dai cantieri della storia. Liber amicorum per Paolo Prodi*, a cura di Gian Paolo Brizzi e Giuseppe Olmi, CLUEB, Bologna 2007, S. 295-310.

aveva portato, per metterlo a tacere, senza conoscere il suo significato antisatanico e senza prevederne le conseguenze nefaste per il sabba.

In realtà il giudice Paolo Grillando elaborò accuratamente gli atti dei suoi processi, sia in traduzione sia in senso letterario, ispirandosi alla novellistica italiana da Boccaccio a Bandello. Con una sintesi efficace, Grillando mise in ordine tutti gli elementi della tradizione del sabba delle streghe, così come era stata codificata da Heinrich Kramer (Institoris) con l'aiuto di Jakob Sprenger nel *Malleus Maleficarum* ovvero *Il martello delle streghe* (1487). Vi aggiunse poi la sua autorevolezza di giudice, rendendo empiricamente dimostrato ciò che mai avrebbe potuto esserlo: l'unguento per volare al sabba, il banchetto dell'abbondanza, le danze oscene e inverse, il patto con Satana, siglato dal *coitus cum diabolo* con relativa sottomissione della donna al suo volere, il sale con valenza teologica, la nudità come norma del sabba, i mariti traditi che però vogliono godersi un po' di quello che l'amante delle loro mogli concede generosamente.

La sintesi giuridico-letteraria di Paolo Grillando fu tanto efficace da essere la più citata in Europa da tutti coloro che propugnavano la caccia alle streghe. Questa, in forma di massa, non fu cosa medievale, bensì frutto velenoso dell'umanesimo e del Rinascimento. Peter Binsfeld, gesuita, vescovo, giurista e rettore dell'Università di Treviri, nonché tenace persecutore di molte decine di presunte streghe, celebrò Grillando nel 1591 come l'«Omero delle streghe» nel suo trattato *Von Bekanntnuß der Zauberer und Hexen*, opera quanto mai nefasta.

Un'antica tradizione popolare di tipo agrario, i desideri di abbondanza in anni di carestia, le fantasie erotiche più sfrenate furono con Grillando elaborate giuridicamente dai ceti colti e rese patrimonio comune del pensiero quotidiano nell'Europa all'inizio dell'età moderna. I bisogni concreti del popolo basso furono elaborati *via culta* in riti satanici con donne che si accoppiano con il diavolo in grandi riti orgiastici, da perseguire con processi per stregoneria, crudeli e perversi, nei quali furono condannate a morire sul rogo circa centomila donne innocenti in tutta l'Europa.

A questi processi diedero il loro contributo anche illustri giuristi come Jean Bodin, celebrati umanisti come Antonio Martino Delrio e venerati maestri del diritto come Benedict Carpzov, tutti sulla scia dell'ammirato Grillando. Essi ignorarono scientemente Giovan Battista Della Porta, che aveva dimostrato empiricamente che le donne non volavano al sabba, ma rimanevano nel loro letto tutta la notte, anche se al mattino dopo raccontavano meraviglie del loro volo notturno; poi Giovanni Keplero, che dovette difendere per anni la sua vecchia madre analfabeta, accusata ingiustamente di stregoneria, e fu perciò costretto a leggersi i testi dei più autorevoli demonologi, tra i quali primeggiava l'ineffabile Delrio, nei quali trovò soltanto favolette e aneddoti di magia, inventati di sana pianta, come si legge nel suo *Somnium sive astronomia* (1609, postumo 1634); nonché Friedrich Spee, gesuita, teologo e poeta, che scrisse il più importante trattato contro i processi per stregoneria, *Cautio Criminalis* (1631), e per questo condannato al silenzio dalla stessa Compagnia di Gesù, che praticò con lui la più radicale *damnatio memoriae*.

Val la pena di ricordare qui che il sale era un elemento che mancava sulla tavola dei contadini, perché raro e costoso. Per secoli il sale fu negato ai ceti più poveri, come ci racconta Bertrand Russell nella sua *Autobiografia*. Nella primavera del 1895 il filosofo inglese e sua moglie vennero in viaggio di nozze in Italia. In una fresca giornata di primavera fecero il bagno nudi in mare e poi si distesero al sole su di una spiaggia deserta dell'Adriatico, tra Pesaro e Rimini, sperando che non passassero carabinieri in cerca di italiani che raccoglievano il sale marino, essiccatosi negli scogli, essendoci nell'Italia classista del tempo una tassa da pagare sul sale.

La Santa Pasqua

Ecchesce a Ppasqua. Già lo vedi, Nino:
la tavola è infiorata sana sana
d'erba-santa-maria, menta romana,
sarvia, perza, vïole e ttrosmarino.

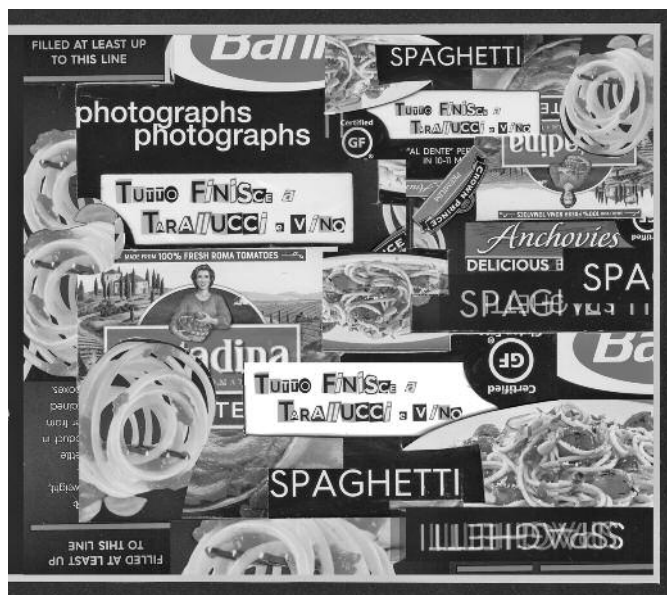
Ggià ssò ppronti dall'antra settimana
diesci fiaschetti e un bon baril de vino.
Ggià ppe ggrazia de Ddio fuma er cammino
pe celebrà sta festa a la cristiana.

Cristo è risuscitato: allegramente!
In sta ggiorata nun z'abbadi a spesa
e nun ze penzi a gguai un accidente.

Brodetto, ova, salame, zuppa ingresa,
carciofoli, granelli e 'r rimanente,
tutto a la grolia de la Santa Cchiesa.

19 aprile 1835

Secondo i commentatori, il senso di liberazione connesso alla fine del digiuno quaresimale esplode in questo sonetto, che rappresenta un vero e proprio trionfo del cibo e del mangiare. Il rapporto cibo-fede risulta ancora una volta uno dei nodi profondi e misteriosi della religione, su cui si muove la riflessione, comica e sdegnata, di Belli. Nello stesso tempo, il sonetto, fedele alla poetica del “monumento”, costituisce anche la memoria e la testimonianza del menu pasquale, che viene qui passato in rassegna con assoluto scrupolo documentario: dalle erbe aromatiche al brodetto, dal vino ai testicoli, il pranzo pasquale si trasformava in una “grande abbuffata”, sempre e soltanto – s'intende – *a la grolia de la Santa Cchiesa*. (a cura di F. O.)



Mary Addison Hackett

It all ends with biscuits and wine (Tutto finisce a tarallucci e vino)

Macaronisfréisser
o la traduzione delle tradizioni alimentari migranti

Varcare le frontiere con le proprie speranze di un futuro migliore, ma anzitutto con il proprio corpo e le sue esigenze, in primis alimentari (si fugge spesso la precarietà e la penuria di cibo), tale è la condizione che definisce il migrante. Dopo nulla sarà più come prima, nonostante il bisogno di intrattenere (o alimentare) il legame con il passato e con i luoghi delle origini (tempo e spazio, realtà e immaginari). Un legame che passa inevitabilmente attraverso il culto della tradizione, dove la sfera del cibo si carica di aspetti simbolici che trascendono gli ambiti puramente fisiologici della nutrizione. Tuttavia, nel processo di “auto-traduzione” che l’incontro-scontro con l’alterità sempre presuppone, le tradizioni alimentari trapiantate all’estero inevitabilmente scontano adattamenti, mescidanze e reinterpretazioni di quel patrimonio ritenuto immutabile nella sua qualità di riferimento identitario forte, prefigurando esiti e interrogativi che si rispecchiano nelle fragilità che investono oggi il pianeta e ci interpellano sui modelli di vita che intendiamo consegnare al futuro.

I movimenti migratori di massa che si verificano in Europa a partire dall’Ottocento, esportano non solo manodopera in cerca di migliori condizioni di lavoro e di vita, ma contribuiscono alla diffusione nel mondo su larga scala di conoscenze, di pratiche, di saperi e sapori, di prodotti alimentari “tipici”, destinati a divenire veri e propri emblemi nazionali. L’esodo italiano interesserà milioni di persone, dirette non solo verso le Americhe ma anche in diversi paesi europei. Si trattava soprattutto di contadini vittime delle crisi agricole ricorrenti, dell’esplosione demografica, del peso eccessivo dell’imposizione fiscale (anche sui generi di prima necessità), dei mercati sottoposti agli equilibri (e squilibri) internazionali; di piccoli artigiani schiacciati dalla concorrenza industriale; di operai delle fabbriche sottoposti anch’essi alle flut-

tuazioni dei mercati, con la tutta la precarietà di vita che ne consegue.

Emigrazione significa allora anzitutto fuga dalla penuria alimentare, come osservava Edmondo De Amicis, intraprendendo la traversata da Genova a Montevideo, di cui darà conto in un diario in forma di reportage pubblicato nel 1899 col titolo *Sull'Oceano*. La folla degli emigranti ammassata sul ponte della nave appare allo scrittore e giornalista come una sorta di geografia errante di “morti di fame” (nel senso letterale del termine) provenienti dalle diverse regioni d'Italia, abituati generalmente a nutrirsi solo di poca polenta, di pane raffermo, di lardo rancido (nel migliore dei casi), di qualche legume anche selvatico. Rara la carne, specialmente bovina, scarso il consumo di derivati dell'allevamento (uova e latticini), così come di pesce, molto raro anche il pane bianco per questi ceti popolari che nella loro dieta quotidiana ricorrevano principalmente a mais, orzo, avena, segala, farro, castagne, patate, lupini, vesce, ghiande e altre piante selvatiche; solo in casi estremi, sul letto di morte o di gravi malattie, i contadini si concedevano il lusso, quando potevano, di una tazza di brodo di carne e di un pezzetto di pane bianco, come la famosa inchiesta Jacini confermava.

All'epoca della grande emigrazione, nel persistere dei localismi nelle abitudini e nei consumi alimentari, la linea di demarcazione si rivela quindi ancor più netta tra i cibi accessibili agli strati popolari e quelli riservati alla borghesia e agli altri ceti privilegiati. È facile immaginare le difficoltà che hanno dovuto affrontare gli emigranti italiani nei paesi di arrivo, considerando che non pochi uscivano per la prima volta dal loro villaggio natio. Difficoltà di adattamento a climi diversi, ambienti e ritmi di lavoro totalmente nuovi, lingue sconosciute, modi di vita radicalmente differenti, incluse le usanze alimentari. Numerose le privazioni per quanti dovevano inviare il denaro (le rimesse) per sostenere le famiglie rimaste in patria, i quali si iscrivevano spesso in un progetto in cui era necessario mettere da parte la maggior quantità dei guadagni in vista del ritorno o di un eventuale ricongiungimento familiare. In tali casi, la frugalità anche estrema era la norma, come la letteratura, ma ancor più la pubblicistica dell'epoca, mettono in risalto. Nonostante tutto ciò, a poco a poco nuove abitudini si instaurano,

dovute al reddito più elevato che il lavoro generalmente assicurava, da cui conseguiva una precarietà via via meno pressante. Nuove abitudini dovute anche alle reti di solidarietà che si formavano nei quartieri dove gli emigrati tendevano a raggrupparsi, con i loro caffè, pensioni, negozi di generi alimentari e altri prodotti dei paesi di origine.

Allo scopo di esaminare più da vicino tali dinamiche illustrerò qui brevemente le caratteristiche di un'area che ho avuto occasione di analizzare, quella cioè del bacino minerario (ferifero) che occupa il Sud del Lussemburgo, estendendosi poi anche alle regioni limitrofe. In questa zona, segnata a partire dagli ultimi decenni dell'Ottocento dalla presenza massiccia di emigrati provenienti dalla Penisola, i prodotti alimentari dei paesi di origine venivano fin dall'inizio importati attraverso specifiche filiere di trasporto e di distribuzione. Allo stesso tempo, tali prodotti appariranno via via più variati e più simili a quelli che le classi agiate potevano permettersi in patria.

Per misurare l'entità del fenomeno migratorio italiano in Lussemburgo in quegli anni, sarà sufficiente qui riportare qualche cifra: nel 1890 erano 439 gli italiani recensiti, nel 1900 risultano 7.432, nel 1910 toccheranno la cifra di 10.138, con un incremento vertiginoso nel giro di un ventennio, in un paese che non aveva ancora raggiunto i 250.000 abitanti. Senza contare che i censimenti avvenivano in dicembre, quando gran parte della manodopera immigrata, ingaggiata con contratti a termine, era costretta a rientrare temporaneamente in patria, sfuggendo così di fatto al computo delle presenze e alla conseguente inclusione nelle statistiche sulla popolazione residente.

In tale contesto, la diffusione di prodotti alimentari italiani emerge soprattutto dagli archivi fotografici, attraverso le immagini di caffè, pensioni, negozi alimentari, riunioni conviviali. Luoghi, cibi e rituali che esprimono non tanto la nostalgia di un buon tempo “alimentare” perduto (di fatto inesistente), quanto l'intento di non privarsi di quell'universo di legami e di affetti, di immagini e di simboli, prima ancora che di odori e sapori, a cui essi rinviano. Dalle scene di vita quotidiana, dalla normalità (o dal pittoresco, dal punto di vista degli autoctoni), si può facilmente scivolare anche nel drammatico, in quei quartieri (le

“Piccole Italie”) dai colori, dagli odori, dai sapori inconfondibili, ma anche sovraffollati e dove la promiscuità e l’abuso di alcol spesso rendevano stigmatizzabili i costumi.

Nonostante lo sguardo non sempre benevolo e i pregiudizi che inevitabilmente colpiscono il “diverso”, il regime alimentare degli emigrati appare in tutti i casi, qui come altrove in analoghi contesti migratori – grazie alle migliori condizioni di vita che il lavoro e il livello dei salari garantivano –, decisamente (e rapidamente) trasformato, sia in termini quantitativi che qualitativi. Nel loro nuovo mondo infatti hanno potuto familiarizzarsi con la carne, il formaggio, il vino, il caffè, i liquori, molto più di quanto non avessero fatto precedentemente nei luoghi di provenienza. E anche con la pasta di produzione industriale, il cui consumo, ancora a inizio Novecento, in Italia era scarsamente diffuso tra i ceti meno abbienti. Non va dimenticato infatti che nelle regioni del Nord della Penisola, da dove proveniva gran parte degli emigrati in Lussemburgo, era prevalentemente la polenta di mais (o in alcune zone la farina di castagne) la base dell’alimentazione. E anche nelle regioni del centro (Umbria, Marche, Abruzzo), da dove affluiva un’altra parte consistente di essi, la pasta industriale non era di uso comune, in particolare nelle zone rurali, a causa del basso potere d’acquisto e delle difficoltà della distribuzione al di fuori dei circuiti urbani. Si potrebbe così paradossalmente concludere che questi emigrati siano divenuti *Macaronisfréisser* (mangiamaccheroni, come venivano chiamati nella lingua locale, col tocco dispregiativo di *fréisser* che rinvia al modo di cibarsi da parte degli animali) solo dopo essersi stabiliti all’estero, in Lussemburgo nella fattispecie, mentre fino ad allora – pur provenendo dalla Penisola (ritenuta oggi universalmente il paese della pasta) – essi non s’identificavano necessariamente con questo prodotto alimentare.

Quale cucina “tipicamente italiana” troviamo allora tra gli emigrati dell’epoca? Una cucina senza dubbio più ricca di proteine, e anche più abbondante. I riferimenti, la scelta dei prodotti, le ricette, conservano certamente il loro carattere territoriale e localistico d’origine, si cerca di riprodurre in loco quello che si era conosciuto “laggiù”, soprattutto

nelle occasioni festive: le forme, i colori, i sapori e gli aromi che spesso si erano solo intravisti sulle tavole dei più fortunati. La cucina della festa insomma, quella dell’immaginario e del desiderio, più ancora che quella della tradizione. Compaiono così anche gli orti, che si colorano di piante in gran parte sconosciute agli autoctoni, come pomodori, zucchine, peperoni, melanzane, conferendo al paesaggio aspetti inediti. Il tutto accompagnato da quei tratti di convivialità percepiti come un segno distintivo caratterizzante gli italiani.

E a poco a poco anche lo sguardo degli autoctoni cambia, la diffidenza iniziale si ammorbidisce, si instaurano i primi scambi e i prodotti del Sud che invadono le “Piccole Italie” diverranno via via più familiari e apprezzati. Più tardi, una migliore conoscenza dell’Italia, trasformata nel frattempo nel paese delle vacanze e del sole, così come il cinema, il *made in Italy* e la valorizzazione della dieta mediterranea, faranno il resto. Ciò comporterà una ricaduta positiva non solo in termini di bilancia commerciale, ma anche sulla vita degli emigrati in termini di percezione (e autopercezione) della loro immagine anche per quanto concerne la sfera del cibo, in una sequenza che vede la loro cucina sempre più apprezzata, i ristoranti italiani ricercati, prodotti come olio, vino, cereali e legumi garanzia di “autenticità”, da riscoprire e valorizzare attraverso le mode alternative ed ecologiche e le raccomandazioni dei medici.

A tale proposito, un’opera apparsa nel 2011, dal titolo *Cucina mia*, realizzata da uno scrittore e pubblicista lussemburghese (la prima nel suo genere a essere pubblicata sul tema della cucina italiana in Lussemburgo dall’arrivo massiccio oltre un secolo fa dei primi immigrati dalla Penisola), consente diversi piani di lettura che trascendono il pur gustoso e variegato ricettario di cui essenzialmente si compone, fornendo alla riflessione una serie di elementi che investono la sfera del reale e del simbolico, delle percezioni e delle rappresentazioni, dell’evolvere dei significati nel tempo e nello spazio, nel loro proiettarsi incessante nel qui e nell’altrove.

Cucina mia si situa esplicitamente, fin dall’introduzione, nell’ottica tutta positiva di valorizzazione dell’apporto degli italiani, nella loro

presenza ormai ultracentenaria sul territorio, non solo in termini di contributo allo sviluppo economico del paese di adozione, ma anche riconoscendo loro quel patrimonio unico di saperi e sapori di cui ormai non ci si potrebbe più privare in terra granducale, e che si vuol preservare insieme a quel particolare “stile” conviviale che esso comporta. E l'autore sintetizza perfettamente in questo senso la traiettoria compiuta – e la metamorfosi avvenuta – nella percezione dell'altro, del “diverso”, del *Maccaronisfréisser* nel corso di oltre un secolo.

L'opera, strutturata a partire dalla raccolta di testimonianze dirette, dove le voci dei protagonisti ripercorrono l'esperienza migratoria della propria famiglia, anche attraverso i ricordi legati alla penuria di cibo che li ha spinti a emigrare, fornisce così un ricettario *sui generis* composto dalle elaborazioni personali di piatti della “tradizione”, che i vari intervistati hanno deciso di condividere con i lettori, insieme a squarci significativi di storie di vita. Ricette rivisitate – spesso inconsapevolmente – a partire da ricordi tramandati sul filo dell'oralità, che si trasmettono da generazioni, costretti fatalmente a misurarsi – mai a snaturarsi tuttavia – con nuovi gusti e abitudini acquisiti nel frattempo, che nulla tolgono all'entusiasmo e alla fierezza con cui vengono proposte nelle loro varie interpretazioni e “traduzioni”, esibendo in pieno, attraverso l'impiego di prodotti variati per qualità e quantità, anche il riscatto nel frattempo consumatosi rispetto al tempo lontano della miseria e della fame. *Cucina mia* si fa così titolo emblematico, che rimanda esplicitamente a quella sfera emotiva che anima visibilmente i vari contributi, ma lucidamente sottende in parallelo, e segnala, la soggettività dell'approccio nel suo vario declinarsi tra “fedeltà” rivendicata e inevitabili “contaminazioni”.

Questo libro, che in Lussemburgo ha conosciuto un successo folgorante fin dalla sua apparizione, sia nell'edizione in francese sia in quella in tedesco, rapidamente esaurite entrambe, libro che si poneva già dalla scelta del titolo, *Cucina mia*, rigorosamente in italiano, come omaggio e riconoscimento al dinamismo “contagioso” di una tradizione finalmente e pienamente condivisa, nel momento in cui sembra celebrarne i fasti senza più riserve o pregiudizi, ci auguriamo allora che serva non

(sol)tanto a fissare le ultime immagini seppur gratificanti di una storia a “lieto fine”, quanto a richiamare i suoi protagonisti, di ieri, di oggi e di domani, al compito di evolvere e rinnovarsi certo, misurandosi con le nuove sfide che il futuro impone, ma rimanendo fedeli a sé stessi nella condivisione di quel patrimonio di saperi e sapori che fa ancora parte della loro (e della nostra) storia.

Caricatura apparsa su un giornale lussemburghese nel 1960, in occasione di una partita di calcio vinta da una squadra formata in loco da diversi emigrati italiani.



Esposizione di prodotti del pastificio G. Crescentini & Fils, fondato a Esch-sur-Alzette (Lussemburgo) nel 1922.



Delizie d'arte e l'arte di mangiar bene



Annuncio riguardante un deposito di prodotti italiani d'importazione in Lussemburgo pubblicato nel 1907.



Copertina del volume *Cucina mia*, pubblicato in Lussemburgo nel 2011 (vedi riferimento in Bibliografia).

Bibliografia

Atti della Giunta per l'Inchiesta Agraria sulle condizioni della classe agricola, Roma 1881 [definita comunemente Inchiesta Jacini].

Maria Luisa Caldognetto, *Du stigmaté à la vertu: traditions alimentaires italiennes au Luxembourg (fin 19^e - début 21^e siècles)*, in *Cultures alimentaires au Luxembourg. Esskulturen in Luxemburg*, vol. II, *Manger et avoir faim – Essen und hungern*, Publications du Lëtzebueg City Museum, Luxembourg 2024 (in corso di stampa), da cui sono tratte le foto che illustrano il presente articolo.

Edmondo De Amicis, *Sull'Oceano*, Garzanti, Milano 1996.

Georges Hausemer, *Cucina mia. La cuisine italienne au Luxembourg*, Editions Guy Binsfeld, Luxembourg 2011.

Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Roma-Bari 2010.

Stefano Somogyi, *L'alimentazione nell'Italia unita*, in *Storia d'Italia*, Einaudi, Torino 1972-1976, vol. 5, I, pp. 841-887.

Qualche Savonarola con vocazione ascetica potrà giudicare profano l'accostamento fra il piacere dell'Arte e la delizia del gusto offerta da una prelibatezza gastronomica, ma non posso negare che per me a volte la memoria di una mostra d'arte, di una pinacoteca, si accompagni al ricordo di una sensazione saporosa, ancora più viva quando l'evento avvenga in una città famosa per la sua cucina, e che una volta rientrata a casa io mi metta di impegno ai fornelli per realizzare la vivanda che ha colpito la mia fantasia.

Quando Palazzo Grassi con la Fondazione Pinault non era ancora diventato il tempio dell'arte contemporanea, il palazzo affacciato sul Canal Grande ha ospitato mostre indimenticabili.

Nel 1991 la mostra sui Celti ha fatto conoscere al mondo il grande apporto offerto dall'arte di quei popoli all'arte dell'Europa. Ricordo la mia meraviglia alla vista di corredi principeschi ricchi di vasellame d'argento che sembrava uscito dalla vetrina di Jensen per la purezza delle linee modernissime, mentre le fibbie, i bracciali, i gioielli decorati da minuti smalti policromi anticipavano le oreficerie ispirate all'antico di Fortunato Pio Castellani alla fine dell'Ottocento. Fra i tanti esemplari di arte "barbarica" raffinatissima, mi affascinò il Calderone di Gundestrup, lucente catino istoriato di figure del mito, che ai miei occhi era la rappresentazione reale della pentola d'oro custodita da un folletto alla fine dell'arcobaleno.

Nel 2001, a pochi mesi dalla scomparsa, Palazzo Grassi ospitò la più completa esposizione del pittore francese di origine polacca Balthazar Klossowski de Rola, in arte Balthus. Avevo già visto qualche suo dipinto, ma ricordo ancora l'impressione suggestiva di un mondo onirico abitato dalle immagini inquietanti di giovinette assorti in pensieri segreti, come incantate nelle forme di un affresco prerinascimentale, un mondo realizzato in una tecnica pittorica piena di fascino metafisico.

Tornando al tema dell'associazione fra delizie d'Arte e delizie gastronomiche, ricordo che la memoria culinaria legata a quegli eventi veneziani fu il sapore del baccalà, nella variazione intensa eppur delicata del baccalà mantecato o anche nell'amalgama cremoso e ricco di sfumature del baccalà alla vicentina.

Il desiderio di ripetere la gustosa esperienza ha dato origine a qualche tentativo di cucina casalinga, però le specialità venete si sono rivelate di difficile imitazione, innanzitutto per il “baccalà” che, malgrado il nome, a Venezia è “stoccafisso”, merluzzo seccato all'aria, difficilmente reperibile a Roma e di laboriosa preparazione.

Quest'anno il piacere dell'arte mi ha portata a Forlì. Dal 2005 il Museo Civico San Domenico ospita splendide mostre promosse dalla Fondazione Forlì con l'amministrazione comunale, e dopo quelle dedicate alle grandi correnti artistiche, dal Rinascimento al Neoclassicismo, dal Barocco al Neorealismo, l'ultima è stata *Preraffaelliti. Rinascimento moderno*¹.

«Preraphaelite Brotherhood», con questo nome un gruppo di giovani artisti contestatori del classicismo postraffaellita della Royal Academy si riunivano a Londra nel 1848. La “fratellanza”, postulando l'ammirazione dei primitivi, si ispirava ai pittori toscani del Trecento, del Quattrocento, a Cimabue, Giotto, Beato Angelico, fino a Botticelli, mentre alcuni di essi – Burne-Johns, Leighton, Watts – allargarono il loro sguardo fino a Michelangelo, ai Leonardeschi, a Tiziano, in un moto d'amore per il Rinascimento. Non era estranea al movimento preraffaellita la vicinanza al Risorgimento italiano: Dante Gabriel Rossetti, il fondatore, era figlio di un esule politico ed era anche un poeta.

Non è facile dare un'idea di una mostra che inquadra i Preraffaelliti in una prospettiva ampia, inserendoli in una cornice culturale allargata dai dipinti degli ispiratori – Beato Angelico, Botticelli, Veronese, Lotto, Tiziano – fino a opere di arte decorativa coeva quali le carte da parati e le ceramiche di William Morris.

¹ *Preraffaelliti. Rinascimento Moderno*. Museo Civico San Domenico, Forlì (Dario Cimorelli Editore, 2024).

Nella vasta galleria di immagini – dal botticelliano Simeon Solomon ai nudi michelangioleschi di Burne-Johns – nella mia fantasia restano impresse le figure femminili, modelle e amanti, e fra tutte si impone Elizabeth Siddal, la moglie di Rossetti, ella stessa dedita alla pittura e alla poesia, donna fatale dal volto marmoreo aureolato dalla massa opulenta di una chioma fiammeggiante. La sua trionfante bellezza appare però presaga del suo tragico destino, suicida per una dose eccessiva di laudano per la depressione causata dalla perdita della figlioletta.

Per ritornare alla nota gastronomica obbligatoria nell'*Apollo buon-gustaio*, devo parlare della *Festa Artusiana. Cultura a Tavola* (Forlimpopoli, 22-30 giugno 2024), festa che dal 1997 esalta la cultura e la convivialità della Romagna. Non per nulla Casa Artusi, l'Accademia Italiana della Cucina e la rivista «Cucina Italiana» hanno presentato all'Unesco il dossier per il riconoscimento della cucina italiana quale patrimonio immateriale dell'Umanità.

Forlimpopoli ospita anche il Premio Marietta, omaggio a chi esercita l'arte della cucina in seno alla propria famiglia, intitolato a Maria Sabatini detta “Marietta”, toscana, la cuoca e governante che accudì l'Artusi contribuendo anche al successo del libro di ricette, tanto che l'Artusi la lasciò erede, tra l'altro, dei diritti del libro con il cuoco forlimpopolese Francesco Ruffilli. Durante la festa i ristoranti ripresentano le ricette artusiane, oltre a piatti tipici quali il Bartlòz, la Paciarella, la Tardura².

Quando sono andata a Forlì per visitare la mostra dei Preraffaelliti, la Festa Artusiana era terminata ma non per questo ho rinunciato alla mia “memoria gustativa”, perché tornata a casa ricordando le tagliatelle alla bolognese gustate al ristorante ho voluto documentarmi su quell'autentica gloria della cucina felsinea, intorno alla quale esiste una vasta letteratura. Ho appreso così che la ricetta del “ragù alla bolo-

² Il Bartlòz o Bartolaccio è una sorta di tortello di sfoglia riempito con purea di patate, pancetta e parmigiano e cotto sulla piastra. Paciarella è una polenta di mais non raffinato con porri, fagioli e pancetta. La Tardura è la variante romagnola della straciatella, corrispondente alla Minestra del Paradiso dell'Artusi.

gnese” – già depositata più volte alla Camera di Commercio di Bologna dalle delegazioni bolognesi dell’Accademia Italiana della Cucina – dopo quasi venticinque anni, l’anno scorso, è stata rinnovata. Allo scopo di fornire la “vera” ricetta è stato costituito un Comitato di Studi e fissato il testo “canonico” con un atto notarile depositato al Palazzo della Mercanzia³.

Non intendo affrontare il delicato tema dell’origine e della definizione del ragù alla bolognese, né discutere il metodo della ricerca che ha inteso attualizzare il piatto storico attraverso la raccolta delle ricette di rinomati ristoranti cittadini e con la consulenza di gastronomi illustri, ma nella mia delusione di aver mancato la Festa Artusiana – speravo infatti che qualche ristorante ne avesse proposto la versione originale – ho ripreso in mano l’Artusi e ho trovato quello che viene ritenuto una sorta di protoragù, “Maccheroni alla bolognese”⁴. Se il lettore vorrà sperimentare la ricetta, la troverà squisita, benché diversa da quello che ora conosciamo come “ragù alla bolognese”, soprattutto per l’assenza della salsa e della conserva di pomodoro, un’aggiunta apportata al piatto negli anni Trenta. L’Artusi prevede l’uso di filetto di vitello a dadini, un pizzico di farina (ora non ammessi nella ricetta ufficiale che usa manzo, maiale ma non vitello) e soprattutto una tecnica laboriosa che vuole che la carne sfrigoli assorbendo di volta in volta una piccola quantità di brodo di manzo fino alla cottura. Sarò forse accusata di eresia culinaria, ma ho seguito l’Artusi e credo di aver presentato ai raffinati apollinei una squisitezza dimenticata meritevole di tornare sulle tavole dei buongustai.

Il ragù di Pellegrino Artusi

150 g di filetto di vitello tagliato a piccoli tocchi, 50 g di pancetta tesa non affumicata, un cucchiaino di farina, 40 g di burro, cipolla, carota, costa di sedano, sale, pepe e noce moscata, mezzo litro di brodo di

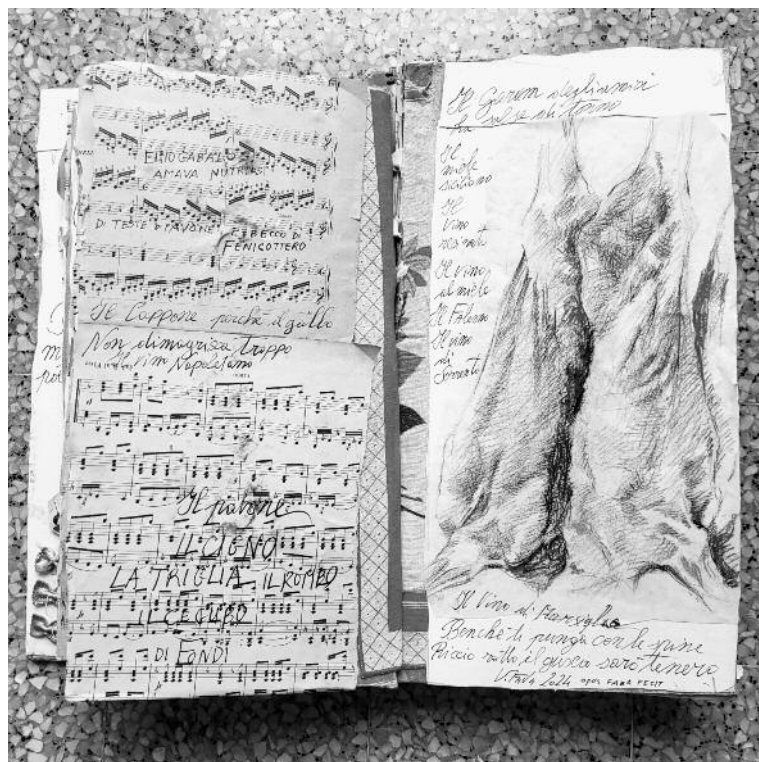
manzo non salato. Tritare finemente gli odori e stufarli nel burro, toglierli e mettere nel tegame la pancetta tritata e la carne di vitello, rosolare bene, rimettere nel tegame gli ortaggi e la farina a pioggia, rosolare ancora e aggiungere un mestolo di brodo freddo, farlo evaporare sino a far sfrigolare la carne a lungo. Questa operazione va ripetuta due volte, poi si copre con il brodo freddo rimasto e si lascia sobbollire per due ore. A cottura ultimata, salare e pepare. Fra gli arricchimenti proposti dall’Artusi ho preferito i funghi secchi già ammollati ai fegatini di pollo, un po’ forti per una salsa in bianco. Ho omesso la panna liquida perché la salsa è delicata e ricca di sfumature. Questa ricetta, confrontata con quella depositata dall’Accademia della Cucina, che bandisce la carne di vitello e anche la farina, sembrerà eretica ma vi assicuro che è assolutamente squisita.

Ai puritani dell’Arte per l’Arte voglio segnalare che l’accostamento Arte e sapori non è peregrino, ha precedenti colti: quest’anno a Venezia, in occasione della mostra *Liminal* di Pierre Huyghe a Palazzo Grassi, i visitatori – dopo aver messo in discussione la percezione della realtà, vista da una prospettiva di soggettività non “umana” in dinamica evoluzione secondo l’artista francese – a museo chiuso sono invitati a degustare sul meraviglioso Belvedere di Punta della Dogana un classico aperitivo con i cicchetti veneziani, baccalà, sardine, pesce azzurro, moscardini e pure salumi e formaggi del territorio che insieme con la vista magica che si gode dal Torrino, dopo l’inquietante oscurità della mostra, sono certa li avranno sollevati dalla depressione causata da quella overdose di realtà virtuale.

³ 20 aprile 2023. In Internet si trova la ricetta rinnovata completa di ingredienti e dosi.

⁴ Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene*, Firenze 1920, p. 100, n. 87, «Maccheroni alla bolognese». Ho realizzato la ricetta artusiana nella elaborazione proposta dal «Gambero Rosso». Ricette dimenticate.

Un moderno “capolettera”



Vittorio Fava
Tomo Cibus, particolare

Chi in famiglia non ha ancora un libricino pieno di consigli per pulire, smacchiare e far di conto? un quaderno con gli appunti della nonna, della bisnonna o della zia zitella costretta ai doveri familiari di bucato, stiro e “capatura” delle verdure?

Ovviamente parlo della mia generazione legata ancora alla carta: tante testimonianze del passato, tutte dedicate alle cure domestiche e alla cucina: dall’organizzazione della dispensa familiare fino alla conservazione degli ingredienti.

Da queste prime righe è ormai evidente che vi parlerò di ricordi familiari e culinari: nello specifico quelli della famiglia Giordani e dei tre piccoli quaderni della nonna e della bisnonna di mio marito Francesco.

Il progetto di trascriverli e stamparli, con il titolo *Le nostre ricette*¹, pur se solo per parenti e amici, nasce in un pomeriggio invernale a casa di Mario, cugino di mio marito e custode dell’archivio familiare.

Il nostro intento era quello di “riportare in vita la cucina di casa”: quella quotidiana e quella di festa, quella napoletana “pura” e quella “contaminata” da influenze piemontesi, lombarde, siciliane e francesi, importate da chi frequentava la loro tavola.

Una volta letti tutti i libricini, avremmo scelto le ricette e io mi sarei dovuta occupare della trascrizione e traduzione.

Purtroppo tutto si è sospeso quando Mario è venuto a mancare; solo in seguito abbiamo deciso di continuare noi due ciò che si era iniziato in tre, riprendendo in mano il progetto al quale noi tutti tenevamo.

Tra dolce e salato, tra *zuppe*, *timballi* e *gelatine*, tra *passi*² e *cocozzate*³ non è stato facile fare una cernita.

¹ Francesco e Mario Giordani, *Le nostre ricette. Napoli 1850-1950*, a cura di Angela Scamarcio, Roma 2024 (ed. fuori commercio).

² *Passi*, più noti come *passolini*: chicchi d’uva passa, immersi in buccia di mandarino tritata, il tutto avvolto in profumate foglie di limone e legate da filo di giunco.

Per la trascrizione abbiamo deciso di non effettuare integrazioni e/o correzioni, riportando i testi come si presentavano; le unità di misura per gli ingredienti sono quelle originali – *rotoli, bugli, cantari e soldi* – e sono tutte facilmente riconducibili alle unità attuali tranne che per i *soldi*, per ovvi motivi storici; i nomi dei recipienti e degli utensili, quelli della seconda metà dell'Ottocento.

I quaderni hanno anche appunti, indicazioni di varia natura e suggerimenti come nel caso delle

Proporzioni per cucina giornaliera

Per 750 grammi di maccheroni a frittata ci vogliono 100 grammi di olio

Per la zuppa di pesce: Per grammi 750 di pesce, 80 di olio, 250 grammi di pomodori ed un piatto (cioè una scodella) di acqua a persona

Per fagiolini chilo 1 ½: olio 80 grammi ed una boite di pomodori

Per la tortiera di pomodori e patate: pomodori chilo 1 ½; patate ch. ¼, olio grammi 90

Per 18 peperoni imbottiti: olio grammi 160 dentro e 20 nella tegghia per crescerli

Per 2 chili di pomodori in tortiera 50 grammi di olio

Tortano coi ciccioli: Chili 2 di farina, 6 soldi lievito di birra, 300 grammi di sugna, 600 grammi di ciccioli e 20 grammi di sale

Per ¼ di chilo di lesso fatto a polpette: per friggere le polpette ci vogliono grammi 140 di sugna e dentro la pasta 4 uova e patate

Pel ragù ¾ di chilo ci vogliono 100 grammi di sugna

Pel fritto di grasso: 4 cervelle fegato uno e pane e mezzo chilo [di] patate ci vogliono grammi 250 di sugna

Per i fagioli: ½ chilo fagioli e 1/3 di chilo di pasta: 100 grammi di olio e 3 litri di acqua

³ *Cocozzata* (zucca lunga, zucchero e cannella): a differenza del più pregiato cedro candito risulta meno forte di sapore, più morbida ed economica per la realizzazione di pietanze.

Per i piselli con la pasta: sugna nei piselli grammi 80 quando sono ben cotti si scalda la pasta e si cola bene e si unisce ai piselli.

Le ricette spaziano dai primi ai dolci, passando per salse e gelati senza alcun ordine: alcune sono succinte e indicano solo gli ingredienti, altre sono ben dettagliate con quantità e tempi di cottura.

Del tipo decisamente breve è la

Salsa per melenzane

Fate una buona tazza di cioccolata con 100 grammi di zucchero e 120 di cioccolata e pochissima acqua.

Condite le melenzane a strati con questa salsa, con un quarto di provola grattugiata e con dei pezzettini di cedro e di scioppata.

La *Gélée di limone ed aranci*, molto invitante, fa parte invece di quelle con dosi precise e sembra sia stata provata più volte:

In due litri di acqua fate sciogliere al fuoco grammi 50 di gelatina d'oro, senza farla bollire, indi vi versate 300 grammi di zucchero pestato e poi un albume d'uovo ridotto in neve, acciò si sgrassi bene; poi togliete il tutto dal fuoco, fatelo raffreddare un poco e unitevi il succo di 5 limoni e 10 aranci, due buoni bicchierini di rhum, e passate tutto per lo staccio. Indi versatelo nella forma, già unta con olio; mettendovi di tanto in tanto qualche pezzettino di cedro e cocozzata, mettetela quindi a gelare, cambiando dopo due ore la neve, se ve n'è bisogno.

Segue una variante evidente frutto dell'esperienza o meglio di un'esigenza:

Gélée per tre persone

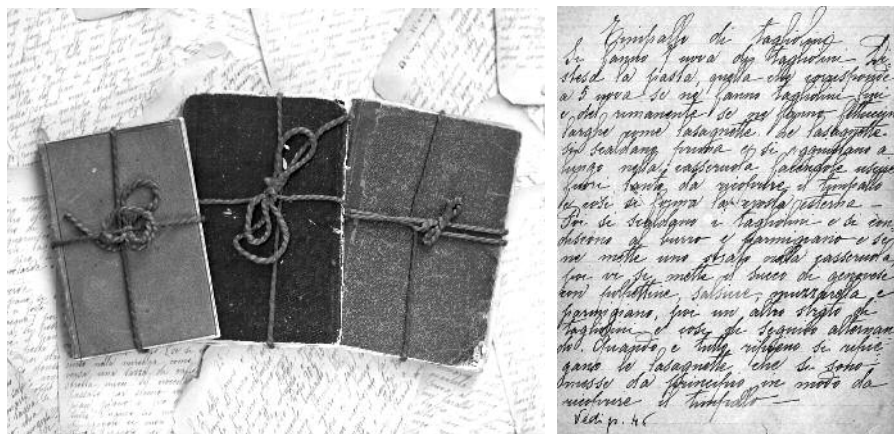
Zucchero gr. 120

Gelatina d'oro grammi 20

Limoni 3 - Aranci 5

Acqua tre quarti di litro

Rhum un bicchierino



La curiosità alla fine ha prevalso e ci siamo cimentati nella preparazione di alcune pietanze, realizzando un video delle stesse con indicazione degli ingredienti, tipo di cottura, ecc.

Successivamente abbiamo anche pensato a come divulgare i nostri video.

Tutte le nostre ricette iniziavano con un capolettera: perché non utilizzare quindi qualcosa che lo sostituisse nel caso di una video-ricetta consentendo di vedere subito il filmato?

Cosa meglio del Qr-code poteva essere il nostro “moderno capolettera”?

Il famoso quadrato, che ormai “tormenta” molti anziani, a cui ci stiamo abituando tutti e che come sappiamo è composto da quadratini bianchi e neri che contengono a seconda della loro disposizione tutte le informazioni di cui necessitiamo, ha dato la patente di modernità al nostro ricettario.

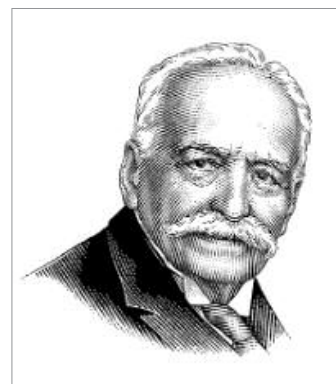
Alla fine di questa mia breve esposizione troverete, quindi, un Qr-code “collettivo” che permetterà anche a voi lettori dell’*Apollo* di provare nove delle ricette di famiglia di cui vi ho parlato: vi suggerisco, in prima istanza, il risotto alla milanese con variante e le palle di patate, tradizione di famiglia!



Le ricette patriottiche di Auguste Escoffier

Fondata e diretta da Adolfo Giaquinto, la rivista «Il Messaggero della cucina», stampata a Roma dal 1903 al 1941, si definiva «premiata rivista di gastronomia pratica ed economica per i cuochi, le donne di casa, le signorine, gli educandi, gli esercenti trattorie, pensioni ecc.»; prima quindicinale e poi mensile, nella sua lunga vita poteva vantare tra i collaboratori anche il celebre cuoco Auguste Escoffier (1846-1935), maestro indiscusso e innovatore della cucina francese, che di Giaquinto, oltre che collaboratore, fu sincero amico.

In questa sede voglio ricordare Escoffier e Giaquinto nel periodo della Grande Guerra, in quanto nelle pagine della rivista, oltre alla sua sapienza gastronomica, il celebre cuoco francese volle esprimere il suo patriottismo.



Auguste Escoffier



Adolfo Giaquinto

Escoffier, che fin dal 1899 risiedeva a Londra, dove dirigeva la cucina dell’Hotel Carlton, collaborava assiduamente con «Il Messaggero della cucina», curando la rubrica «Cucina di lusso», che illustrava i menu predisposti in occasioni speciali agli ospiti più blasonati. Ogni menu era accompagnato dalla ricetta di uno dei piatti serviti.

In Europa la Belle Époque termina nel 1914 con lo scoppio della Prima guerra mondiale. Con l'entrata in guerra della Francia, la collaborazione e l'amicizia fra Escoffier e Giaquinto si rafforzano in ragione dei comuni sentimenti patriottici antigermanici. Infatti Giaquinto, nella prima pagina del 1° ottobre 1914, quando la Francia è entrata in guerra da poche settimane, ospita con grande risalto una poesia di Madame Escoffier, intitolata *A la France!*

«Siamo lieti di offrire ai nostri lettori la primizia di un bellissimo poema patriottico di Madama Aug. Escoffier, nata Delfina Daffis, scritto la vigilia della dichiarazione di guerra. È noto che l'illustre maestro M.r Escoffier, è uno dei rari francesi che abbia avuto – più di una volta – delle conversazioni personali con il Kaiser, e nelle quali fece meravigliare per la franca risolutezza di linguaggio in presenza di molte notabilità tedesche. M.r Escoffier è sempre a Londra, ma i suoi due figli, trovansi al loro posto di combattimento alla frontiera. Ritornando a Madama Escoffier diremo che essa è autrice di numerosissime poesie pubblicate sulle principali riviste letterarie francesi, ed è anche ufficiale di accademia».

Mentre l'Italia è ancora neutrale, Giaquinto si schiera apertamente contro gli imperi centrali e nel numero successivo, a firma di «Il Travaso», pubblica un immaginario menu per la colazione del Kaiser, che contiene ironiche e amare allusioni alle battaglie che si combattevano sul fronte occidentale:

«Principii... di diritto pubblico nuovissimo
Crostoni alla Joffre con prova-dura.
Bomba di riso con contorni di Parigi.
Spezzatino di ulano agli avanposti.
Galla in guazzetto al Bordeaux.
Fricassee di Lovanio alla tedesca con cavolini di Bruxelles.
Insalata Verd...un (piatto di Metz).
Zuppa franco-inglese alla Marna.
Scrostata di Reims.
Champagne rosso sulla vena».

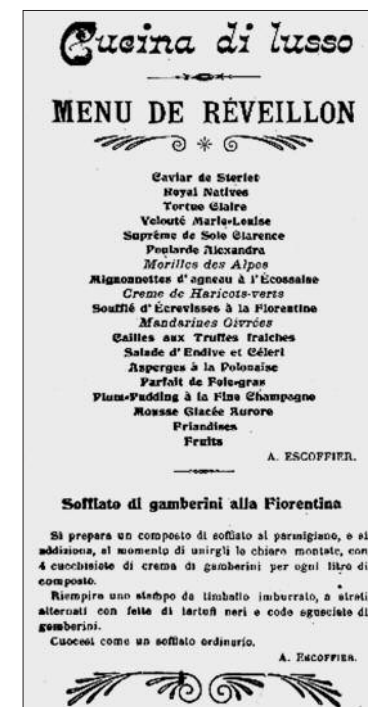
Malgrado l'imperversare della guerra, nell'autunno del 1914 Escoffier continua a curare la rubrica «Cucina di lusso», descrivendo il Menu de Noël 1914, preparato per il sontuoso pranzo di Natale nell'Hotel Carlton:

«Hors d'oeuvre; Frivolités; Consommé des Rois Mages; Velouté Angélique; Mousse de Saumon à l'Orientale; Dindonneau aux truffes Noires; Crème de marrons; Suprême de foie gras aux en gelée; Mignonnettes d'agneau de lait au beurre noisette; Petit pois frais; Neige rosée 1914; Bécassines à la Broche; Salade blanc de laitues à l'Huile Vierge; Asperges de Serre en Branches; Timbale de queue d'écrevisses fine champagne, Pudding de Noël à l'anglaise; Coeur sensible aux violettes; Mignardises; Raisins Muscats».

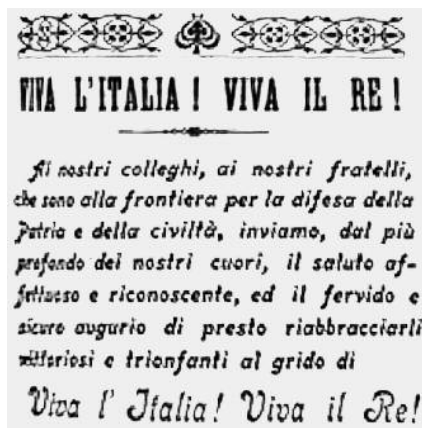
Al menu di Escoffier, Giaquinto aggiunge una nota affettuosa e commossa per sottolineare come l'illustre cuoco, pur avendo perduto il figlio Daniel in guerra, ha voluto onorare l'impegno preso con la rivista.

Impegno mantenuto anche nel primo numero del 1915, che, sempre nella rubrica «Cucina di lusso», descrive il Menu de Réveillon, che aveva allietato il Veglione di Capodanno per i fortunati ospiti dell'Hotel Carlton, lontani dalle trincee:

«Caviar de Sterlet; Royal Natives; Tortue Claire; Velouté Marie-Louise; Suprême de Sole Clarence; Poularde Alexandra; Morilles des Alpes; Mignonnettes d'agneau à l'Écossaise; Crème de haricots-verts; Soufflé d'Écrevisses à la Fiorentina; Mandarines Givrées; Cailles aux Truffes fraîches; Salade d'Endive et Céleri; Asperges à la Polonoise; Parfait de Foie-gras; Plum-Pudding à la Fine Champagne; Mousse Glacée Rurora; Pralines; Fruits».



d'Endive et Céleri; Asperges à la Polonaise; Parfait de Foie-gras; Plum-Pudding à la Fine Champagne; Mousse Glacée Aurore; Friandises; Fruits».



Il 24 maggio, quando anche l'Italia entra in guerra contro gli imperi centrali, Giaquinto, nel numero del 1° giugno 1915, esprime il sostegno e la fiducia nei confronti dei combattenti al fronte.

Subito dopo Escoffier trasmette il resoconto di una manifestazione di solidarietà organizzata a Londra, ovvero una «Piccola cena offerta dal Direttore del Carlton Hotel e del Ritz-Hotel di Londra ai loro impiegati italiani in occasione della partenza di questi per andare a difendere la patria. La cena ebbe luogo al “The Florence Restaurant” la sera di 31 maggio u.s.».

Ecco il menu: Antipasti variati; Spaghetti alla Bolognese; Pollo saltato alle primizie; Patate nocciole; Sparagi; Zabaglione; vini: Chianti e Perinet 1915.

Escoffier sottolinea che Mr Dreyfus, direttore del Carlton Hotel, è l'ex direttore del Grand Hotel di Roma e che Mr Etrinchaut, direttore del Ritz Hotel, è l'ex direttore dell'Excelsior Hotel di Roma e conclude sottolineando che «come francese e amico ebbi il piacere di prender parte a questa patriottica manifestazione che terminò fra le entusiastiche grida di: Viva l'Italia! Viva la Francia!».

Nella rubrica «Cucina di lusso», pubblicata nel numero successivo, Escoffier propone «Petits menus du Carlton Hotel», in cui diversi piatti hanno chiari riferimenti al gusto italiano:

«Figues fraîches; Pamplemausse au maraschino; Petite Marmite à la Rossini; Velouté léger aux pommes d'Amour; Mousse de saumon aux crevettes rose; Cailles poêlées aux Morilles; Jambon Etuvé au vin d'Asti; maïs frais au beurre; Canetons nouveaux aux Cerises; Coeurs de Romaines; Asperges à la Milanaise; Pêches Lina Cavallieri; Mignardises Fiorentine».

La rivista continua a manifestare il suo spirito patriottico, con le armi che le erano proprie: suggerisce ai lettori di usare prodotti italiani, ingredienti poveri, ricette economiche, condite tuttavia con commenti e trovate sarcastiche e umoristiche per dileggiare l'odiato nemico.

In ogni numero non mancano articoli che ricordano il difficile momento che l'Italia sta affrontando, ed esprimendo il suo sostegno al fronte interno.

Nella prima pagina del 1° luglio 1915, l'articolo intitolato *Come vanno cucinati i tedeschi* proclama quello che sarà lo spirito patriottico che animerà la rivista «sobriamente e alla buona, così come conviene all'indole casalinga del Messaggero della Cucina, quale dovrà essere in avvenire il compito delle famiglie, in prosecuzione di quello che oggi è l'organizzazione per la “Preparazione Civile”».

A p. 16 un articolo firmato «Il Canonico» propone una «Nuova terminologia culinaria tedesca e italiana»:

«Quei mattacchioni ... (criminali dei tedeschi) hanno cominciato ad adottare una nuova terminologia culinaria sulle minute dei



grandi alberghi. Eccone qualche esempio: l'insalata all'italiana è stata trasformata nell'Insalata dei traditori; I Maccheroni all'italiana in Maccheroni del tradimento, e via dicendo». Il Canonico contrappone altre ricette come «Spezzatino di mani d'innocenti alla tedesca; Pezzo di porco girato alla prussiana; Bomba asfissiante alla Gasperone; Fiori di canaglia conditi alla Kaiser» e così via.

Nel numero del 15 luglio 1915, nella prima pagina, Adolfo Giaquinto indirizza una lunga lettera aperta a Escoffier intitolata *Fuori i barbari!*, di cui riportiamo i passi più significativi: «A voi, amico carissimo, maestro illustre dell'arte nostra e scrittore di mondiale reputazione, io mi dirigo per presentarvi una proposta degna di considerazione [...]. Essa non è dettata da alcun sentimento di bassa vendetta, bensì dalla riconosciuta necessità di una sana e giusta epurazione di tutto ciò che nell'arte della cucina ha relazione con quelle due barbariche e selvagge nazioni, che - con le loro brigantesche gesta - hanno suscitato l'indignazione del mondo intero». Chiede quindi che «scompaiano una volta per sempre tutte le denominazioni di vivande, salse, dolci, ecc. che portano l'abborrito titolo di allemande, viennoise, prussienne, autrichienne ecc. ecc. I fornai di Roma hanno già fatto qualche cosa di simile e alla denominazione di pane viennese hanno sostituita quella di pane triestino». E non solo la denominazione delle pietanze, per Giaquinto anche in futuro va vietato a tedeschi e austriaci di lavorare in alberghi e ristoranti, concludendo: «Fuori i barbari! Sia il nostro grido unanime e faremo così opera santa e doverosa di civiltà e di patriottismo».

La risposta di Escoffier non si fa attendere e viene pubblicata con grande risalto nella rivista.

Ecco le prime frasi che esprimono la totale sintonia con la proposta di Giaquinto:

«Mon cher M.r Giaquinto, en réponse à votre lettre ouverte que vous venez de m'adresser par la voix de votre intéressant journal Le Messager de la Cucina, je suis heureux de vous dire que je

partage de tout mon coeur vos idées, et déjà mises en pratique depuis le 1. Août 1914. Cette question est de reste très facile à résoudre, car en ce qui concerne les dénominations des Mets Culinaires, peu de noms allemands se pretent à une consonance agréable à l'oreille. Les quelques noms désignés, soit, à l'allemand, à la viennoise, à la hongroise, à la turque, sont complètement rayés de nos cartes du jour et menus».

Escoffier si sofferma sui cambiamenti di denominazione usati per le salse, come per la «sauce à l'allemande» che viene ora chiamata «sauce blonde».

Non si limita tuttavia ai nomi delle pietanze, ma propone che in futuro, sia in Italia che in Francia, si impedisca ai tedeschi di essere proprietari o direttori di hotel:

«N'est-ce pas la une vraie pépinière de futurs bandits, et c'est ainsi dans presque toute la France. Il faut donc que cela finisse, et pour cela nous avons le devoir Italiens et Français de nous unir pour exterminer cette race maudite. Veuillez agréer, cher monsieur Giaquinto, ma plus sincère et cordiale sympathie, et veuillez aussi être mon interprète au près de tous les collègues et amis et leur exprimer tous mon dévouement à notre sainte et loyale cause».

Il patriottismo culinario di Escoffier si esprime con raffinata eleganza nel menu che propone in occasione del 14 luglio, giorno della festa nazionale francese, un menu che contiene in verticale il grido «VIVELAFRANCE», e che si conclude con Grand Victoire des Alliés.



Le mignon hors d'œuvres de Foch
 Consommé froid de tranchées
 Volonté aurore de gloire
 Suprême de sole à la Castelnau
 MousseLine de jambon à la Gauloise
 Côtelette d'Agneau au beurre noisette
 Petits pois Frais à la Toulousaine
 Pommes à la parisienne
 Poulard du Mans en gelée
 Salade sainte alliance
 Les Fantasies de Joffre: C'est le 75
 Grand victoire des alliés

Ou la bataille de la Marne
 Préparé dans les petites marmites
 chères à Joffre
 Caresse de la brise qui souffle
 sur l'Iser dégustent les
 Après la bataille des soldats de Castelnau
 dégustent écrevisses de la Meuse
 le vieux coq Galois chante toujours clair
 Grignotons !!
 Grignotons !!
 Grignotons !!
 Le grand oiseau de France assure nos destinées
 Rayon de soleil éclairant nos glorieuses armées
 L'indigestion de von Kluck
 Le Kaiser e le Kronprinz en cage

I clienti dell'Hotel Carlton non risentivano minimamente delle restrizioni che l'economia di guerra riservava ai popoli belligerandi, come testimonia la «Cucina di lusso» del Natale 1915 con l'abbondanza di piatti prelibati serviti:

«Hors-d'œuvre Moscovite; Natives; Consommé Santa Maria; Velouté Aurore; Paupiettes de sole Bergerette; Mousselines de venaison aux cerises; Dindonneau de Noël 1915; Crème de châtaignes; Foie gras à la gelée blanche; Cailles d'Égypte; Salade de fruits; Asperges au beurre fondu; Plum pudding fine champagne; Pêches Madeleine; Mignardises».



Escoffier, tuttavia, avverte la necessità di accompagnare la lista dei raffinati piatti, che preparava per i suoi privilegiati clienti, con le sue personali considerazioni:

«Nell'ora dolorosa che attraversiamo, questo pranzo di Natale dovrebbe essere un pranzo di raccoglimento, composto d'una buona minestra e di un semplice piatto di carne accompagnato da un legume, ed inviare ai nostri bravi difensori nelle trincere i tacchini ed i pasticci. Ma i neutri non conoscono l'astinenza, e aspettano impazientemente questi giorni di feste, per assaporare il maestoso tacchino abburrato di tartufi uscito fumante dallo spiedo, poco curandosi di coloro che domani cadranno da eroi!».

Nel corso della guerra Escoffier, pur restando nell'elenco dei collaboratori, dirada i suoi interventi sulla rivista dell'amico Giaquinto, che affida la rubrica «Cucina di lusso» ad altre firme.

La presenza di Escoffier nell'anno della vittoria la troviamo nel numero di aprile del 1918 in una poesia in otto quartine che esalta il legame tra l'Italia e la Francia intitolata *Ode à l'Italie!*, dovuta alla penna di Delphine Daffis Escoffier. Con toni enfatici la poetessa esprime la fiducia nella vittoria ormai vicina, che vedrà il trionfo della Justice e del Droit; ne riportiamo solo due quartine fra le più significative:

Les Alliés sont là pour te pour te prêter main forte,
 Le monstre impérial un jour sera dompté,

Il faut anéantir ses cruelles cohortes,
Combattre pour honneur et pour la liberté.

En la race latine, ò superbe Italie,
Ne formons qu'un seul coeur, rassemblons nos enfants,
Epuison du calice encor toute la lie,
Afin que nos efforts nous rendent triomphants...

Durante i lunghi anni della guerra, anche per Escoffier non era facile procurarsi gli ingredienti per allestire i piatti destinati alla clientela esigente dell'Hotel Carlton. Tale problema si presentò anche l'11 novembre 1918: infatti, non appena giunse a Londra la notizia dell'armistizio di Compiègne che sanciva la fine delle ostilità, centinaia di clienti abituali dell'Hotel Carlton si affrettarono a prenotare la cena celebrativa della vittoria, mettendo a dura prova le straordinarie capacità di Escoffier. Le provviste per allestire una cena per 712 persone erano assai scarse e non particolarmente prelibate; ma l'inventiva del celebre cuoco consentì ai fortunati commensali di godere di un menu raffinato e originale, che rendeva omaggio a tutti i popoli che avevano contribuito alla vittoria:

«Dîner au Champagne; Consommé du Père la Victoire; Velouté Renaissance; Mousseline de homard à l'Américaine, Riz à l'Indienne; Petits pâtés de volaille à la Bruxelloise; Mignonettes d'agneau Sainte-Alliance; Petit pois à l'Anglaise; Pommes de terre Canadiennes; Faisan en cocotte Périgourdine; Salade des Capucins; Coeurs de cèleri à l'Italienne; Les bombes de réjouissance; Symbole de la paix; Les douces dragées de Verdun libératrices; Friandises; Liqueurs de France, Café mode Orientale; Fine Champagne 1865; Vieille Chartreuse du Couvent».

Il suo impegno e il suo patriottismo gli valsero la Médaille de la Reconnaissance Française; nel 1919 gli fu inoltre conferita la croce di Chevalier de la Légion d'Honneur e nel 1928 fu il primo cuoco a essere insignito del grado di Officier de la Légion d'Honneur.

Gabriele D'Annunzio

Alla mensa di Teresa e di Giovacchino Forzano

Teresa, ogni regina era massaia
tua pari, nell'amor che foglia e fiora,
levando a maggiordomo dell'aurora
crestuto conestàbole dell'aia.

Come gli ulivi tuoi di Perticaia
sei più chiara men chiara ad ora ad ora.
Parimente non sai d'esser canora,
tu che favelli come Fonte Gaia.

E l'olio che s'inambra nella madia
e il vino che nel calice s'allevia
adeguano in purezza il tuo linguaggio.

Nell'un si tace la virtù palladia,
nell'altro la vertigine dell'evia:
ond'è alterno l'om tuo tra matto e saggio.

2 dicembre 1927

Abbraccio, come il vecchio di casa, Teresa, Concetta, Anna, Andreino, Giacomino.

E della tua amicizia costante e militante mi glorio

Gabriele D'Annunzio

Poi, a Teresa: «Cara amica, l'altra notte, dopo la mensa della beatitudine, durando tuttavia l'ebrietà del vin santo e demoniaco, scrissi questo sonetto¹...».

¹ La loro figlia, Concetta, sposerà un diplomatico e diventerà madre di Luca, Flavio e Blasco Giurato. Andrea, nato nel 1915, diventerà aiuto regista del padre, quindi sceneggiatore e regista negli stabilimenti cinematografici paterni di Tirrenia, a volte anche insieme al fratello Giacomo e con la collaborazione di Anna. Fac-simile del sonetto olografo ne «Il Giornale d'Italia», 14 marzo 1951, p. 3.

Ode alla melagrana

In terre lontane d'Armenia
e assolati borghi di Sicilia
tra le brume degli Appennini
nei giardini dimenticati
così nei chiostri di antichi conventi
umili inosservati
crescono i melograni.

Tra tigli maestosi e lecci ombrosi
attirano sguardi curiosi
ciliegio, nespolo, pruno.
Il melograno attende mesi
per attirare qualcuno.
Non troneggia
si ritrae, si nasconde.

Esili i rami, verdi
minuscole foglie
il fiore rosseggia
nel caldo d'Agosto
la bacca matura
nel freddo ottonbrino.

Un guscio rosato
poi rossiccio
verde bruno
colori d'Autunno
nasconde sotto il cuoio
solcato da fenditure
un dolce succo asprigno
nell'abbondanza



Geneviève Ensch
Un goût d'éclosion

di gocce lucenti
stillanti sangue.

Geometrica
compattezza di semi
alveolati
racchiusi in celle
che un morbido velo
ricopre.

Nelle tavole natalizie, e non solo, i chicchi lucenti e succosi della melagrana recano una nota di eleganza, ricercatezza e prelibatezza; molti esperti “gourmet” oltre a descrivere i benefici effetti del succo, come bevanda corroborante e ricca di vitamine, accennano al fatto che la quantità dei grani e il colore rosso rimandano al simbolismo della prosperità e della fertilità.

Pertanto mangiare i chicchi della melagrana sarebbe un segno di buon augurio per gli sposi; ciò avviene nelle feste di nozze in Medio Oriente (Turchia, Armenia, Caucaso), dove sono vive le antiche tradizioni, tra cui quella di festeggiare i novelli sposi gettando a terra, al loro passaggio, dei frutti del melograno (che non sono “frutti” ma “bacche”), mentre da noi si lancia il riso.

In realtà, accanto a tale augurio e presagio, esiste un altro riferimento al significato “simbolico” del mangiare i semi della melagrana, cioè restare legati al regno dei morti, a un “Aldilà”, situato sottoterra, come punizione ed espiazione di una “colpa”, sebbene involontaria.

I miti, nel presente come nel passato, costituiscono il nucleo e l’origine di molti nostri processi mentali. In particolare nella religione dei Greci e dei Romani, ogni singolo fenomeno della vita e della natura era raffigurato e narrato attraverso i miti.

Nel mondo antico, risalente a circa tremila anni fa, lungo le sponde orientali del Mediterraneo si celebravano riti in cui gli dèi appartenevano ai due “mondi”, quello superiore, costituito da cielo e terra, e quello inferiore, gli Inferi, dove si recavano le ombre dei defunti.

Zeus presiedeva al mondo superiore; suo fratello Ades (Plutone, per i Romani) era il signore degli Inferi, il regno dei morti.

Il mito narra di Proserpina (Persefone in greco, anche chiamata “Kore”, ossia fanciulla) che viene rapita da Ades. Demetra (chiamata Cerere dai Latini) è la madre, divinità protettrice dei campi e dei raccolti, a cui era affidata la prosperità del mondo vegetale.

La scena inizia con un carro infernale che fuoriesce da una cavità della terra, guidato dal dio Plutone/Ades. Nel campo, ricoperto di fiori primaverili, giocano e si rincorrono delle giovanissime ragazze, tra cui Proserpina. Plutone la afferra con forza, mentre la poverina si dibatte invano, e la trascina sul suo carro. Le compagne fuggono atterrite.

Il rapimento di una fanciulla, divina per di più, in quanto figlia di Zeus, non getta una nota di biasimo e di colpa su Plutone, dio di un regno sotterraneo, di pari rango rispetto a Giove. Agli umani non è dato giudicare l’operato degli esseri immortali! Plutone vuole una sposa e la prende con la forza. Neppure Zeus può interferire.

Viene spontaneo “fare un salto” nel Seicento e recarsi in visita in uno dei più belli e interessanti musei di Roma, nella Galleria Borghese, situata nel cuore della Villa omonima.

Il ratto di Proserpina, di Gian Lorenzo Bernini, è un grande gruppo marmoreo, capolavoro del Barocco romano, collocato al centro di una sala concepita per far risaltare l’opera, come avviene anche per *Apollo e Dafne*.

È un ambiente unico, riccamente adobbato di arredi e decorazioni; in ogni sala spiccano soltanto opere pittoriche di grandi maestri: Raffaello, Tiziano, Caravaggio.

Lo spettatore è catturato dalla scena raffigurata, costretto a girare intorno al gruppo per riuscire a cogliere i particolari dell’intera scena drammatica. Essa



appare in tutta la sua dinamicità: la torsione dei corpi crea un movimento circolare e ognuno percepisce la forza del dio Plutone, dalla stretta della sua mano sulla carne delicata del corpo della ragazza. Il terrore di Proserpina è reso dal volto contratto, con lo sguardo verso l'alto, mentre la bocca è aperta per l'urlo che pare di sentire.

Torniamo al racconto mitologico, che si sposta sul dolore e l'incredulità di una madre disperata, alla ricerca della figlia rapita. Demetra inizia a vagare per regioni e contrade, inutilmente. Intanto trascura di proteggere i campi, che inaridiscono; anche gli animali sono privi di nutrimento e deperiscono.

Agli dèi dell'Olimpo non giungono più le offerte né il fumo dei sacrifici da parte dei mortali.

Dapprima il pianto della madre non riesce a smuovere Zeus, che non vuole né può dare ordini a suo fratello. La situazione con il trascorrere del tempo diventa sempre più carica di conseguenze per la sopravvivenza del genere umano. Finalmente il padre degli uomini e degli dèi chiede a Plutone di rinunciare alla sua sposa e di lasciare che Proserpina sia restituita alla madre.

Intervengono le Parche, cui era affidato il compito di stabilire, per ciascuno, il momento dell'inizio, della durata e del termine della vita. Esse decretano che la sorte di Proserpina è di rimanere accanto al marito, come sovrana del regno cupo e tenebroso, perché, appena superata la soglia, aveva incautamente accettato di mangiare pochi granelli di melagrana, offerti come dono da Ades.

La vicenda si risolve con un compromesso: per una parte dell'anno Proserpina vivrà accanto alla madre, che riconciliata con Zeus restituirà ai campi la fertilità, per la parte restante tornerà a regnare negli Inferi, accanto al marito Plutone.

In questo modo gli antichi abitanti delle sponde orientali del Mediterraneo davano una spiegazione del fenomeno delle stagioni, con l'alternanza di un periodo luminoso e prospero, la primavera e l'estate, e di un altro oscuro e desolato, ossia i mesi strettamente invernali.

Mario dell'Arco

Frittata rapita

«Io sono il più grande cuoco abruzzese» proclamava con la massima convinzione Gabriele D'Annunzio. Una sua ricetta, *Frittata rapita*, vale la pena di trascriverla (benché non sia facile realizzarla) e per la eleganza della prosa e per il finale surrealistico che riscatta con la sua estrosità il peso delle trentadue uova, necessarie alla preparazione. Lasciamo la parola a Gabriele: «La grande arte si para nel rivoltare la frittata al momento giusto, per dare uguale cottura e doratura all'una e all'altra banda. Annottava, i nostri mezzi di illuminazione erano scarsi, incerti. Allora uscii con la padella dalla cucina, all'aria aperta. Adunai la sapienza esatta e il misurato vigore delle mie braccia e delle mani che reggevano il manico. Detti il colpo, il primo colpo, attentissimo a lanciare in alto e ricevere nella padella la frittata riversa. La frittata non ricadde. Guardai e riguardai intorno: nessuna traccia. Aguzzai il naso: neanche l'ombra dell'odore. Nel volgere gli occhi al cielo, scorsi nel bagliore del novilunio la tunica bianca e l'ala d'argento d'un angelo. Mi feci di gelo. L'angelo nel passaggio aveva colto la frittata in aria e l'aveva rapita. La recava evidentemente ai Beati, offerta di perfezione terrestre».

Capodanno in famiglia

A pensarci oggi sembra impossibile che fino agli anni Settanta i festeggiamenti della notte di San Silvestro includessero immancabilmente l'euforico, catastrofico, gioioso e pazzo, quanto incivile e pericoloso, lancio di qualsivoglia oggetto dalle finestre allo scoccare della mezzanotte. C'era chi teneva da parte tutto l'anno le stoviglie sbeccate, bottiglie vuote o suppellettili inutili per avere sufficienti munizioni per l'ultimo dell'anno. E nell'euforia generale tutto poteva prendere il volo, anche qualche regalo da riciclo o qualche bomboniera d'annata rimasta a impolverarsi per anni nella vetrinetta. Anche se quando, finita la baldoria e calmati gli animi, si usciva in strada con ogni cautela, non era raro imbattersi in oggetti voluminosi come apparecchi radio o televisori. E se per caso durante l'anno si era deciso di cambiare la scopa usata, questa era ritenuta oggetto principe da eliminare per la sua simbologia di scaccia malocchio. Mia nonna materna si dispiacque così tanto una volta di essersi dimenticata la scopa vecchia nello stanzino da dare la colpa a questo fatto per ogni piccola jattura accaduta nei mesi seguenti. E a nulla valeva ricordarle che la scopa era stata comunque gettata dalla finestra, anche se in ritardo. Era per lei necessaria la concomitanza dell'atto liberatorio eseguita all'unisono con il popolo di Roma.

Il lancio corale dalla finestra veniva a concludere il classico e trionfale cenone. La famiglia di mia nonna proveniva da Amatrice e la sua cucina lo dimostrava. Coreografica, ricca, variata, la sera di Capodanno si esprimeva ai sommi livelli con montagne di fritti vegetali che nella memoria assurgono a Torri di Babele, a Ziqqurat dei Sumeri: carciofi, zucchini, cavolfiori, mele e patate, pastellati e fritti, d'un profumo e d'una croccantezza inenarrabile a cui si aggiungevano – se non si era di magro – splendide cotolette panate e cervello fritto dorato. Le patate costituivano il *cadeaux* centrale della tavola ad uso e consumo privi-

legiato dei numerosi nipoti: un'insalatiera piena di fettine sottilissime, di patate fritte croccantissime, talmente sottili da mantenere la trasparenza che noi nipoti puntualmente verificavamo in controluce: mia nonna Vittoria ha inventato le Crik Crok, le famose patatine apparse sul mercato giusto in quegli anni.

Il fritto era principe della tavola anche a casa di mio nonno pater-
no, Eugenio, che seguiva – a suo modo – la tradizione ebraica romana. La sera di Capodanno (alternavamo i nonni) il menù prevedeva bombolotti al doppio burro o anche triplo burro e parmigiano, dove per triplo s'intende una densa crema spessa e consistente che riempiva completamente la pasta rendendola un amalgama supernutriente e saporitissimo. Il secondo poteva variare, ma non poteva mancare un trionfo di carciofi alla Giudia realizzati dalla cuoca Wella, secondo la ricetta di famiglia:

Carciofi alla Giudia

Scegliere i carciofi cimaroli, lavarli e pulirli come al solito, poi tagliarli con uno spelucchino a spirale in modo da farli assomigliare a boccioli di rosa. Lasciare 8 cm di gambo. Ripassarli tutti con spicchi di limone e lasciarli in acqua e limone per non farli scurire. Intanto mettere tre dita d'olio d'oliva nella padella di ferro e porla sul fuoco. Sbattere sul tavolo i carciofi in modo da aprirli e porli a cuocere prima in orizzontale e poi in verticale. Togliere dalla padella e farli scolare sempre in posizione verticale, poi aprirli con delicatezza con una forchetta e condirli con sale e pepe sia fuori che dentro al cuore. Rimetterli a friggere in verticale premendoli sul fondo per farli aprire di più, tirarli fuori, spruzzarli di vino bianco e rimetterli a friggere a fuoco vivo. Scolarli su carta paglia.

A casa di mio nonno anche un'altra tradizione veniva rispettata, la preparazione delle "pizzarelle", tipico dolce della cucina ebraico-romana che si prepara per Pesach, la Pasqua ebraica. Da distinguersi dalla Pizza de Baridde, o genericamente Pizza, che deriva il nome da Barid,

festa per la nascita di un figlio maschio: un dolce ricchissimo di canditi, pinoli, uvetta e frutta secca, immersi in pasta di mandorle che si può trovare quasi sempre nel famoso forno pasticceria Boccione al Portico di Ottavia. Invece le pizzarelle hanno un aspetto umile, simili a polpette schiacciate, ma il loro sapore è unico e indimenticabile.

Le pizzarelle

Ingredienti: 6 azzime, 4 uova intere, 10 cucchiaini di zucchero o miele q.b., 100 gr. di pinoli, 100 gr. di uvetta, 1 pizzico di sale e alla fine cospargere con altro miele o zucchero.

Mettere a bagno nell'acqua fredda le azzime per circa un'ora, dopo averle spezzettate. Strizzarle cercando di togliere più acqua possibile. Aggiungere uno alla volta tutti gli ingredienti. Formare con l'aiuto di due cucchiaini delle polpette allungate da friggere in olio extravergine d'oliva bollente. Scolare su carta paglia quando sono ben dorate, e, ancora calde, cospargerle di miele scaldato a parte precedentemente, oppure, come faceva la cuoca Wella, cospargerle solo di zucchero granulato.

Cene pacate da nonno Eugenio, tra tanti cimeli di famiglia, ricordi e foto. La bambola della nonna sul suo comò in camera da letto, dove una gigantografia di lei giovinetta a grandezza naturale ricordava a nonno il loro primo incontro al Gianicolo, lei operaia al sigarificio del San Michele, lui bersagliere in libera uscita, trasterverini entrambi. Nella sala da pranzo la prima cosa che notavi era una brocca d'argento a forma di leone rampante che apriva le fauci dentate: ricordava le origini ebraiche perché il leone rampante è simbolo araldico di diverse famiglie, accompagnato spesso dalla palma, dalla colonna o dalla torre, talvolta sormontate dalla luna o dalle stelle.

Mio nonno faceva mettere a noi bambine, tenendoci in braccio, una mela in quelle fauci spalancate che con un gesto deciso chiudeva di scatto, facendola azzannare dal leone mentre ne imitava il ruggito bramoso. Noi sobbalzavamo per la sorpresa e lo spavento, per poi scoppiare a ridere.

Una dolce melanconia serpeggiava in quella casa, ogni cosa aveva una storia, sapeva d'antico. E quando la serata finiva, mio nonno si copriva la testa con un fazzoletto, poneva le mani sul capo dei due figli maschi e, chiusi gli occhi, pregava: «Che il Signore vi benedica e vi protegga. Che il Signore vi illumini della sua luce e vi accordi la sua grazia. Che il Signore rivolga il suo sguardo verso di voi e vi dia la pace» (*Numeri* 6, 24-26).

Elisabetta Di Iaconi

Caffè amaro

Ecco un altro intenso, interessante romanzo di Simonetta Agnello Hornby. È una precisa ricostruzione storica degli eventi accaduti nella sua amata isola, dai Fasci siciliani all'ascesa del fascismo, dalle leggi razziali alla Seconda guerra mondiale e agli spaventosi bombardamenti che sventrarono Palermo.

Il filo conduttore è Maria, una donna di rara bellezza, sposa a quindici anni con Pietro, maturo nobile *viveur* che non la rende del tutto felice.

Solo nelle ultime pagine sboccia l'amore con l'amico di infanzia Giosuè, amore sempre sognato da entrambi, che avrà come frutto Rita, l'ultima figlia di Maria.

Nella prima parte della narrazione, come mi aspettavo, frequenti sono i riferimenti alle specialità gastronomiche che i protagonisti consumano in particolari occasioni.

Ecco il ricordo di una prima colazione all'età di tre anni: «Una poltiglia di latte caldo e pezzetti di pane raffermo, resa squisita con l'aggiunta di chiodi di garofano e cannella».

Il pic-nic preparato per una gita della famiglia a Vuttara (dove si tentava di strappare ai contadini un fondo di 250 ettari di ottimi terreni), consisteva in «fette di pane, frittata avvolta nella carta oleata, arance, acqua e biscotti».

Questa era una merenda da bambini: «Fette di pane scuro, con sopra un sottile strato di cotognata e limonata a volontà».

Maria, da poco fidanzata, sente i pettegolezzi su Pietro, incerto se comprare una tenuta per la ragazza. Le chiacchiere cessano quando arriva un vassoio «carico di biscotti-dito, appena sfornati, coperti da un velo di zucchero con uno spruzzo di anice». Con queste citazioni riguardanti la vita familiare, i protagonisti balzano vivi ai nostri occhi.

Una scena particolarmente originale riguarda una visita dei fidanzati a Naro, da Sistina, sorella di Pietro. In quella occasione viene offerto

il caffè su splendide tazzine di porcellana «squisitamente dipinte a mano, a forma di tulipano a cinque petali».

La cognata dimentica di aggiungere lo zucchero nella tazzina di Maria. Lei fa finta di niente e lo beve amaro: «Scusami, lo volevi?» – «Grazie, va bene così» («se lo meritava il caffè amaro quella pupidda, per giunta senza dote, che ha ammaliato Pietro, togliendolo alla figlia Carolina»). Questa è la spiegazione del titolo del romanzo.

Maria, accompagnata da Egle, va a Palermo per acquistare il corredo. Sul lungomare fanno una sosta in una gelateria: «Sedute a tavolini di ghisa, assaggiavano i gelati, ogni giorno uno diverso: i pezzi duri, lo spongato di limone, la granita di caffè, i semifreddi, la bomba con il cuore di panna».

La prima notte di nozze nell'appartamento degli sposi è preceduta da una cena sulla terrazza preparata per volere dello sposo: «Pietro porgeva a Maria il cibo imbandito. Le passò un volauvent ripieno di bechamél, un bastoncino di pasta frolla piccante, olive ripiene, tartine di foie gras e di caviale. Mangiavano e pasteggiavano con lo champagne». La prima parte di questo libro è all'insegna del lusso di cui si circondava la casta nobiliare prima delle due guerre mondiali.

Col proseguimento degli eventi, anche le ricette spariscono. Ancora un paio di citazioni prima della descrizione dei terribili bombardamenti che distrussero la città. La tradizione voleva che per i morti e le persone scomparse della famiglia si portassero i regali ai bambini. Si dipingeva la frutta di Martorana, si infilavano caramelle sugli spaghetti, ma soprattutto si facevano «crozze dei morti» a forma di teschi e di ossa: «Lo zucchero si depositava in basso e formava un cerchio attorno al grumo centrale. Dentro il forno la parte bassa diventava croccante come il caramello, quella alta restava bianca candida e a forma di ossa».

La Sicilia era lontana dal conflitto mondiale, anche se non mancavano le sofferenze. Migliaia di disertori andavano a ingrossare le file dei briganti. Molto vive e toccanti le pagine della visita di Maria alle miniere di zolfo.

Il racconto assume un tono epico, man mano che si avvanza verso

l'epilogo. La stessa scrittrice, ringraziando il direttore letterario della Feltrinelli, afferma che «la scrittura di *Caffè amaro* è stato un intenso piacere, anche nelle parti più sofferte».

Circa la passione della Agnello per la gastronomia, ricordiamo che ha scritto nel 2012 un saggio intitolato *La cucina del buon gusto*.

[di Simonetta Agnello Hornby, edito da Feltrinelli]

Fontana Candida



Francesca Cataldi
Dinner's Ready, particolare

In tempi piuttosto lontani, mi sono imbattuta in una scena, unica nella mia vita. Lungo Via delle Valli, nel tratto in discesa verso Viale Libia, ho incrociato un carro di legno con le sponde, tirato da due cavalli poderosi. Biondi e monumentali, avevano una corolla di corto crine intorno alle caviglie e, con forza erculea, trasportavano pesanti botti.

A cassetta un uomo con la frusta incitava schioccando. L'inclinazione ripida della strada rendeva gravosa la frenata necessaria per non mandare a rotoli il carico.

Il mio consorte ingegnere aveva un collega imparentato con un produttore e grossista di vino dei Castelli. Quasi tutte le domeniche l'industriale, insieme con il fratello ingegnere e con un altro fratello avvocato, ci invitava a pranzo. Tavola ricca, effluvi nell'aria di cibo grigliato annaffiato di vino prodotto con uve delle loro vigne sconfinate, pigiate nelle antiche cantine e imbottigliate nella nuovissima catena di imbottigliamento.

Il nostro amico esportava migliaia e migliaia di botti e bottiglie nel mondo, con etichette popolari e altre pregiate. A tavola fiorivano racconti, narrazioni e ricordi commossi degli ascendenti familiari che, per un paio di secoli, avevano prodotto e venduto vino alle osterie d'Italia. Ogni anno, nell'azienda, in autunno, si svolgeva grande festa nell'aia immensa davanti al vecchio convento, dimora del produttore. Erano invitate circa mille persone, quasi tutti piccoli produttori che conferivano le uve all'industriale.

La porchetta di Ariccia, il pane profumato, la pasta fumante e i dolci casarecci chiedevano vino della casa a pioggia. L'allegria, la musica e le strette di mano portavano il ballo. Perfino l'amica invitata a fare cornice graziosa, con movenze di gattina innamorata dell'ingegnere scapolo (mai raggiunta la meta), si animava e accettava inviti alle danze, sperando di ingelosire.

Il ricordo del capostipite, fondatore della importante attività di famiglia, era sempre presente. Uomo infaticabile che, con i cavalli e il carro con le sponde, da Monte Compatri scendeva in città e forniva il piacevole nettare, caro a Bacco e gradito agli uomini.

Indelebile nella memoria, credo d'aver incontrato, agli inizi degli anni Sessanta, l'ultimo biroccio nel suo ultimo viaggio dai Colli Albani a Roma, lungo la ripida discesa del Ponte delle Valli.

June Di Schino

Un invito al Quirinale

Il papa Clemente IX e la regina Cristina a banchetto

La Fortuna, già così generosa, ha voluto assistermi ulteriormente facendomi trovare la relazione dell'abate di Servien, cameriere segreto straordinario del Vaticano e dell'Ambasciata francese e figlio dell'illustre diplomatico Abele. Egli aveva servito al banchetto del Quirinale, con undici altri colleghi, ed era stato incaricato di descrivere l'intera cerimonia di monsignor Bourlemont, il quale sostituiva in quel momento il duca di Chaulnes, ambasciatore di Francia. Proprio grazie a tale relazione francese, opera attenta e accurata, possiamo entrare nel vivo della cerimonia del convito al Quirinale.

In molte corti d'Europa le tradizioni e le formalità erano controllate da un cerimoniale stretto analogo a quello della corte pontificia di Roma.

Con disposizioni minuziose il protocollo regolava rigorosamente la vita del papa, dalle parole alla postura, dai vestiti alle visite, dai doni al desco. La lettura della *Relatione delle Corti di Roma e dei riti da osservarsi in essa, dei suoi Magistrati, e officij, con la loro distinta giurisdizione* di Gerolamo Lunadoro rivela i rigidi vincoli imposti gerarchicamente.

Il papa era soprattutto il sommo sacerdote e come tale ogni suo atto doveva comunicare la sua altissima dignità.

Secondo il *Caerimoniale Romanorum*, vigeva il divieto – tacitamente espresso – della presenza femminile alla tavola papale. Nessuna donna, neanche un'imperatrice o una regina o una consanguinea del pontefice, poteva mangiare alla sua tavola. Abbiamo però testimonianza di qualche storica trasgressione: già Alessandro VII, predecessore di Clemente IX, aveva violato il cerimoniale per accogliere la Regina Cristina di Svezia, con tutti gli onori, in un banchetto offerto nella Sala Clementina del Vaticano il 26 dicembre 1655.

Prima di quest'episodio, nell'ottobre 1535, Clemente VII era stato presente a Marsiglia, al pranzo offerto da Francesco I e dalla regina di Francia per celebrare le nozze della nipote Caterina de' Medici col principe Enrico di Francia. Anche Clemente VIII aveva pranzato – in tavole imbandite separatamente – con la giovane Regina Margherita d'Austria e sua madre dopo il matrimonio (per procura) con Filippo di Spagna nel novembre 1598.

Il giorno prima del banchetto del 9 dicembre 1668, Cristina fu invitata ad ascoltare la predica al Quirinale. Sua Maestà arrivò in incognito, senza scorta, ed entrò da un ingresso laterale, ricevuta dal cardinale Azzolino, che l'accompagnò a un appartamento preparato per lei.

Successivamente le fu offerta una splendida colazione, in bacili d'argento, portata da dodici camerieri segreti. La regina scriveva che fin da bambina mangiava pochissimo, per cui non si accostava volentieri ai piaceri della tavola. Ai cibi preferiva l'arte e l'ingegno della presentazione e dell'imbandigione, così accettò soltanto una tazza di cioccolata, molto di moda, dalle mani di Servien.

Dopo colazione arrivò il papa e ci fu il previsto scambio di complimenti. In quest'occasione le cronache registrano una novità assoluta: alla destra del papa fu collocata una bussola (una struttura in legno disposta a paramento) attraverso la quale si poteva ascoltare senza essere visti, e similmente un'altra fu posta alla sinistra della regina. Si parlò molto di quest'innovazione, destinata a diventare una consuetudine. Il predicatore fu padre Olivo, lo stesso che la regina aveva ascoltato al banchetto di Alessandro VII tredici anni prima. A giudicare dal tono dell'omelia, il prelato non era migliorato con l'età e non riuscì a soddisfare interamente il suo auditorio, anche se aveva scelto l'interessante tema della Concezione.

Il giorno seguente il rituale solenne iniziò con l'arrivo del «nipote don Rospigliosi, Generale della Santa Chiesa, e dei capitani svizzeri e dei cavallagieri e con numerosa scorta a levare la regina a Palazzo Riario» (oggi Palazzo Corsini). Giunti al Quirinale, Sua Maestà fu condotta al suo appartamento e, all'arrivo degli ospiti, fu accompagnata alla sala del banchetto, l'attuale sala da ballo. Come si può apprezzare dal dise-

gno di Sévin, un grande baldacchino era disposto lungo la parete tra le due porte; sul fondo scendeva un panno di «razzo» (arazzo), che raffigurava in alto la Vergine Maria tra la Giustizia e la Misericordia, in basso due leoni che reggevano le due bandiere pontificie.

Sotto al baldacchino erano imbandite due tavole: quella a destra per il papa, poco più alta di quella per la regina posta a sinistra. In quest'occasione, la distanza tra le due tavole era vistosamente inferiore rispetto al banchetto precedente di Alessandro VII, in segno di maggiore cortesia. Ambedue erano ricoperte di finissime tovaglie bianche sopra un tappeto rosso – di raso per la regina, di velluto per il papa – ornate di trine di broccato d'oro di diversa altezza. Entrambi i tavoli erano circondati da una scenografia straordinaria: una ventina di trionfi eccezionali di zucchero, raffiguranti soggetti diversi. A differenza dello «sgabello ibrido» progettato da Bernini per affrontare i problemi del protocollo vaticano in occasione del banchetto offerto da Alessandro VII, Cristina ebbe una poltrona, con braccioli di legno molto semplici, priva di imbottitura e di doratura, posta diplomaticamente metà fuori e metà dentro al baldacchino. Naturalmente, la poltrona era più bassa del «seggiolone» del papa, posto al centro, sotto il baldacchino.

Pochi metri più avanti era sistemata una balaustra, sorvegliata dagli svizzeri con alabarde, dietro la quale era concesso agli invitati – solo uomini – di assistere al banchetto. Anche la sala era tappezzata di da-



masco rosso trinato d'oro e nei pannelli di tessuto laterali furono praticate delle aperture, grandi abbastanza da consentire alle dame celate dietro le quinte di seguire il convito.

Il banchetto iniziò con l'entrata di Cristina seguita da papa Clemente, ognuno da una diversa porta. La regina, sempre per prima, muoveva verso il papa, che le veniva incontro. Dopo il consueto scambio di convenevoli, apparve monsignor maggiordomo per porgere la salvietta a Sua Santità. Cristina si fece subito riconoscere: incedeva verso il maggiordomo, gli toglieva la salvietta delle mani e, nonostante i richiami per la sua notoriamente bizzarra condotta, insistette nel voler servire ella stessa il pontefice che accennava a una mite protesta. A questo punto, il papa andò verso il suo seggio e pregò la regina di accomodarsi, ma Cristina rifiutò, informando i presenti che non intendeva sedersi finché il papa non avesse rinnovato l'invito da seduto. Non per nulla la regina di Svezia era soprannominata «la reina baldanzosa», per il suo carattere singolarmente indipendente, imprevedibile e irruente, che spesso si scontrava con le consuetudini della corte papale.

Il nipote di Sua Santità, don Vincenzo Rospigliosi, bali di Malta e comandante delle galere pontificie, stava dietro al seggiolone; apparvero monsignor maggiordomo e due camerieri segreti per servire a tavola, assieme a monsignor Giambattista Spinola, incaricato del servizio di credenza, e monsignor Vanini per il servizio di coppa.

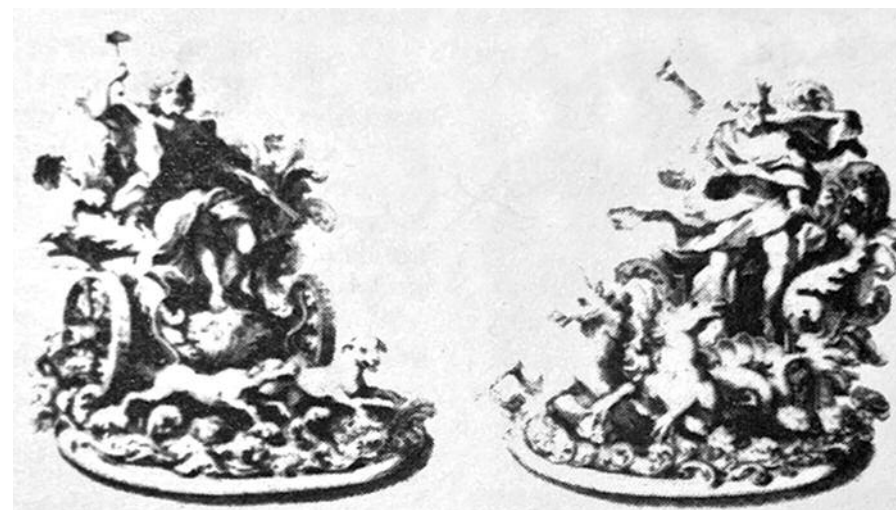
Monsignor Spinola, pur essendo un prelato di grandi meriti, destinato a diventare cardinale e governatore di Roma, non gradiva svolgere la funzione assegnatagli perché non beveva mai acqua e il papa non beveva vino. Per dare l'impressione di svolgere gli obblighi conviviali previsti dall'etichetta, il papa usava far preparare una sorta di cordiale diluito a base di sciroppo di frutta rossa, come fragole e ciliegie. Spettava allo Spinola assaggiare questa bevanda come fosse un nobile vino pregiato, senza che nessuno si accorgesse di nulla.

Dietro alla poltrona della regina si disposero due altri nipoti del papa, il generale don Giambattista e don Tommaso Rospigliosi, castellano di Castel Sant'Angelo, mentre il credenziere e il coppiere della regina erano due suoi cortigiani personali. L'importanza del banchetto

richiedeva l'obbligo di diversi brindisi. Per espletare il suo dovere ufficiale, il papa si alzò in piedi proponendo il primo brindisi alla salute della regina. Tutti si inginocchiarono, tranne Cristina, che decise di restare in piedi e brindare lei alla salute del papa nonostante le preghiere di tutti i cerimonieri e dello stesso Clemente.

La mensa era imbandita con fantasiose riproduzioni che creavano un continuo gioco tra natura e artificio. Le quarantaquattro splendide vivande, che il lettore può “degustare” una per una dalla lista del Quirinale, cominciavano ad arrivare in tavola, servite dai dodici camerieri segreti nelle loro ricche vesti paonazze.

Con uno spettacolare effetto coreografico, i piatti dei due convitati venivano serviti allo stesso tempo. Si susseguivano vivande raffinate: un pasticcio di marzapane glassato ripieno di bocconcini d'animelle, petto di gallinaccio, uccelletti, canditi, tartufi, pistacchi, starne arrosto servite dentro un rosone di pasta fina dalla quale usciva una cassetina piena di quaglie arrosto tramezzate con tordi arrosto adornati con fiori di cotognata e limoncelli; un altro pasticcio sfogliato ripieno di diversi ingredienti tra cui «zinna di vaccina, cedronata e latte di pignoli; una coscia di vitella mongana con radici d'erbette», finocchietti cotti in brodo di vaccina con cervellata di polpa di starne, coperta con rape



cotte nel latte e ripiena di vitella battuta, parmigiano grattugiato, erbe; sedano midollo tartufi, pinoli cotti al forno in brodo di cappone, pan di Spagna, acqua di fiori, ricotta tempestata con rosso d'uova, cannella e polvere di mostaccioli. Per finire, una montagna di mortella ricoperta di uva bianca fresca adornata con corona di fiori, crostatine di conserva di pera, pistacchi, confetti in tazza indorate con festoni di zucchero, confetti muschiati, torzi di lattuga e cioccolata confetta.

Durante il convito il papa, che avrebbe preferito il digiuno, spesso mandava i suoi piatti alla regina, che non aveva assaggiato neppure le sue pietanze.

Questa grande cerimonia conviviale era in realtà uno spettacolo in cui ammirare la complessità del protocollo, la ricchezza degli addobbi, le sottili intenzioni dei convitati. Il grande convito aveva la sua importanza socio-politica, un preciso linguaggio che parlava di potere, ricchezza, di segni di riconoscenza doverosi, fondamentali per la creazione e il consolidamento di rapporti.

Trionfavano il rito e il culto della convivialità, opulenta e festosa, che con l'esaltazione delle forme e dei sapori raggiunsero una vetta storica, una perfezione epocale che rese il banchetto simbolo dell'età barocca.

Palma Diafani

Pane e pommidoro

(La panzanella)

Gioverà ricordare che la panzanella, più che una pietanza, è uno sfizio della cucina romanesca: sfizio che in Sabina diventa *pane e pommidoro*.

Sono nata nel '49. La guerra era finita da qualche anno ma gli effetti devastanti erano ancora evidenti ovunque.

Le ristrettezze non sembravano più tali, perché tutti erano più o meno nelle stesse condizioni. «Mal comune mezzo gaudio», ma non era vero! Quei primi anni Cinquanta furono drammatici. Ho un vago ricordo della nevicata del '56; mamma, per farci prendere lo sciroppo, utilizzava la neve e ci diceva che era la granita.

Facevo le elementari e seppure non ci mancasse il pane, eravamo privi di tutto il resto. In parrocchia arrivavano gli aiuti alimentari e qualche volta il parroco ci dava qualche formaggio o la carne in scatola. Inutile dire che il pane rappresentava un bene essenziale e prezioso. Mia madre lo faceva in casa e andava a cuocerlo al forno comunale. Ricordo, con tanto affetto e nostalgia, lei che portava sulla testa la tavola con i filari del pane avvolti in una tovaglia bianca. Dal forno usciva un profumo che invogliava a mangiarne subito un pezzo. Quel pane poi doveva durare almeno una settimana. Nei giorni successivi, diventando rafferma, portava a utilizzarlo in altri modi. Il pane vecchio di qualche giorno veniva bagnato un po', salato quanto bastava, qualche pomodoro fresco e tanto olio – extravergine sabino, ovviamente. Nasceva così *pane e pommidoro*. C'era chi lo prediligeva accompagnato da varie spezie: foglie di basilico d'estate, rametti di mentuccia d'inverno; alcuni mettevano anche l'origano, che già rimandava ai gusti meridionali.

In inverno le fette di pane diventavano un altrettanto semplice spuntino: la *bruschetta*. La modalità più o meno era la stessa: pane rafferma abbrustolito, una bella sfregata di aglio, e olio a volontà.

Adesso non è più di moda mangiare il pane, forse perché la fame di un tempo, grazie a Dio, è andata sparendo, ma nelle calde sere d'estate, in compagnia di amici, è facile sentirsi dire: «Ci facciamo *pane e pomodoro?*».

Tullio Gregory

Come sei indigesto

Quando la moda dei telefoni cellulari era appena all'inizio, un grande cuoco fiorentino, purtroppo scomparso, Franco Paoli, il mitico Coco Lezzone, aveva scritto sul suo menù, in apertura, «il suono dei telefoni cellulari disturba la cottura della ribollita». Trovata spiritosa per dire che i cellulari erano sconsigliati, anzi gentilmente vietati. Ma il Coco traeva la sua autorità dal rigore con il quale esercitava il suo mestiere e dai risultati del suo impegno; non era condizionato da orari sindacali, al mattino alle sei era in cucina per accendere il forno “a mano” cioè a bassa temperatura (tanto da potervi mettere la mano senza bruciarsi), e iniziava la cottura della grande arista di maiale, pronta dopo sei, sette ore di cottura. Ancora, pur essendo il tempio della fiorentina, aveva scritto sulla carta che doveva essere prenotata il giorno prima: questo per evitare di trovarsi di fronte un avventore, sconosciuto, che chiedesse una bistecca bassa e ben cotta. La sua fiorentina, frollata 40 giorni, superava ampiamente il kg 1,2 e, diceva, «deve essere fredda dentro quando è cotta». Si poteva dunque permettere di vietare i cellulari.

Ricordo che a Bruxelles, in un eccellente piccolo ristorante famoso (frequentato da Winston Churchill), il cuoco osservava da uno spioncino il comportamento dei commensali ai singoli tavoli: se li vedeva impegnati in animate conversazioni, si precipitava al loro tavolo e li invitava a tacere per gustare il piatto servito o ad accomodarsi in altro locale, perché non poteva vedere il suo lavoro distrutto dalla disattenzione degli avventori. Non so se oggi abbia vietato i cellulari, come cominciano a fare alcuni ristoranti seri, anche in Italia; del resto sono da tempo proibiti in molti musei. Pur nei differenti contesti, l'opera del cuoco merita infatti rispetto come un'opera d'arte, frutto di esperienza e di impegno da assaporare, gustare e, se il caso, criticare: ma fuori da sollecitazioni di altro genere, soprattutto fuori dalla rete dei *social*

networks, dai messaggi via e-mail, testimonianza spesso della stupidità e della solitudine dei vari interlocutori.

Oggi che i cellulari si sono evoluti in più complicati apparecchi che permettono connessioni in rete di ogni genere, il loro uso, sempre più invasivo, rischia di annullare ogni tipo di convivialità e gusto per la buona tavola: non è infrequente il triste spettacolo di tavoli ove ciascuno insegue sul proprio smartphone notizie, contatti, immagini, incurante degli altri commensali e soprattutto di quello che viene servito nel piatto: e mentre stupidamente si legge qualcosa sul piccolo schermo, la pietanza si raffredda, la salsa si raggruma, il profumo si perde.

[«Il Sole 24 Ore», 4 febbraio 2018]

Da Tullio Gregory, *L'Eros gastronomico. Elogio dell'identitaria cucina tradizionale contro l'anonima cucina creativa*, a cura di Gianni Moriani, Laterza, Bari-Roma 2021, pp. 173-174.

Edvige Lugaro

Tempo di Avvento

Puntuale, come un rito da onorare con tutti i suoi crismi, la sala della comunità luterana di Roma ospita a dicembre l'Adventskaffee, il caffè d'Avvento.

Nato inizialmente come sorta di ringraziamento per quanti, per più settimane, si erano prodigati nella creazione – assai paziente e laboriosa – delle corone d'Avvento, ma in seguito istituzionalizzato quale irrinunciabile consuetudine cui col tempo ci si era affezionati.

I tavoli, disposti a ferro di cavallo nella grande sala, sono coperti da scarlatte tovaglie con motivi natalizi sulle quali troneggiano le corone d'Avvento dalle quattro candele non ancora tutte accese che, insieme a vari ramoscelli sparsi, impregnano l'aria dell'inconfondibile profumo di conifere. Poi tutto un trionfo di forme e sapori, dove i dolci della tradizione italiana sono accostati a quelli, numericamente più rilevanti, di quella mitteleuropea: fette di panettone accanto alle Zimt-Sterne, stelle di cannella, e ai Domino-Steine, cubetti da domino con copertura di cioccolato fondente e ripieno di marzapane e gelatina di frutta, fette di pandoro accostate ai noti Lebkuchen di Aquisgrana in guisa di cuore o di stella e agli eleganti Spekulatius, biscotti che sono delle vere e proprie piccole sculture, meglio conosciuti in territorio fiammingo come *speculoos*. Ma quello che non può mancare in tavola è il Dresdner-Stollen, ovvero lo Stollen originario di Dresda, il più antico dolce natalizio tedesco, dalla caratteristica forma oblunga, ricoperta di zucchero a velo, che vuole simboleggiare il Bambino avvolto in fasce. L'interno è un tripudio di aromi: uvetta, mandorle, marzapane, burro, chiodi di garofano, cannella, agrumi canditi, cardamomo, zenzero...

La conversazione dei commensali s'interrompe all'arrivo del pastore che, da abile e consumato regista qual è, scandisce i ritmi del pomeriggio. Si dirige verso il pianoforte, non senza aver prima distribuito un fascicoletto contenente il repertorio d'occasione e chie-

sto il numero relativo al canto d'Avvento preferito.

Qui, in una personale selezione *ad libitum*, ove ricordi d'infanzia, nostalgie adolescenziali, desiderio d'intimità inevitabilmente confluiscono, scorrono innestate distese boschive, schiere di campane, gotiche vetrate, lumi di candele sull'albero, *ensembles* d'ottoni sotto volte a crociera... Sembra quasi d'esser trasportati, come per magia, nelle atmosfere natalizie nordiche, così magistralmente evocate nelle illustrazioni del tedesco Ludwig Richter quanto dello svedese Carl Larsson. Immagini richiamate anche dal profumo del Glühwein, lo speziato *vin brûlé* che costituisce quasi il leitmotiv olfattivo del pomeriggio. Le melodie, a tutti familiari e patrimonio della propria identità culturale, s'intervallano a poesie e racconti a tema.

Il pastore legge la descrizione del Natale in casa Buddenbrook dal romanzo di Thomas Mann, la storia dell'albero di Natale di Hermann Löns o recita il *Weihnachtslied*, canto di Natale, di Theodor Storm e i suggestivi versi d'Avvento di Theodor Fontane. E nella voce stentorea ci si abbandona al piacere dell'ascolto, in una dimensione che rimanda alla lontana infanzia, al padre che nel gusto del racconto prometteva l'incanto del mistero natalizio.

Cesarina Marzulli

A cena (l'ultima, la prima) da Salvatore

I primi vassoi vengono consegnati la mattina presto: caffè e cappuccini fumanti, croissant e bomboloni appena sfornati. Poi altri, a ondate, nelle ore successive. Alcune consegne sono molto, troppo generose, come se i beneficiari potessero essere più di quelli effettivi o avessero bisogno, a successive riprese, di qualcosa che li corroborasse. Altre erano calcolate con precisione matematica sul numero dei presunti presenti. Poi c'era chi, dotato di senso pratico e di personali e recenti esperienze, decideva che forse era il caso di far arrivare anche qualcosa di salato: tramezzini, panini o focacce, in modo non solo da spezzare la nausea generata dal consumo di dolci e bevande calde, ma da essere commestibili anche a distanza di ore. Tutti questi omaggi erano corredate dal biglietto che riportava la medesima frase «Sentite condoglianze», seguita dalla firma di una famiglia: mai un nome e cognome ma «Famiglia Laurola», «Famiglia Altamura», «Famiglia Marrone» e così via. Non so se sia una tradizione esclusivamente meridionale, ma quella di fare arrivare del cibo a casa del defunto nelle sue ultime ore di permanenza al suo interno prima dell'estremo viaggio per sostenere il dolore dei parenti è così radicata dalle mie parti, come forma di rispetto e segno di vicinanza per il triste evento, da superare anche la partecipazione alle esequie. E poi c'è la "tavola", l'organizzazione di una vera e propria cena da parte di un parente o di un amico prossimo che, sfidando le regole del catering, consegna pirotte di pasta al forno, carni in umido, formaggi, contorni, pane, frutta e quantità illimitate di tovaglioli, piatti e bicchieri di carta. Ma questo avviene dopo il funerale. Nelle ore che lo precedono, la casa del caro estinto è presa d'assalto da un via vai di ragazzi del bar per le consegne, intervallati dalle persone che portano una parola di conforto, si soffermano per pochi istanti sulle spoglie di chi è già andato via ma che in apparenza ancora c'è... un timido segno della croce, un personale ricordo di qualcosa vissuta insieme, sovente un episodio forzatamente allegro, l'ovvietà

che quel momento arriverà per tutti, la domanda su ora e luogo dei funerali e l'immancabile «Fatevi coraggio».

Zio è mancato il sabato che ha preceduto la domenica delle Palme e i funerali si sono potuti tenere solo il lunedì successivo. Per due giorni ho assistito a questo andirivieni di cibo e persone. Ho osservato chi veniva e andava via velocemente e chi rimaneva per un po'. Ho ascoltato i loro ricordi. Ho passato in rassegna i miei cercando di addomesticare il dolore: non è stato inaspettato perché la malattia ha fugato l'effetto sorpresa facendolo arrivare prima, ma non ne ha ridotto la portata. E così, questa casa appartenuta a un uomo solitario per indole e solo per scelta (non aveva né moglie né figli) si è riempita di gente. Lui che era stato sempre attento a chi farvi entrare – pochissimi nipoti, una sola sorella, la signora delle pulizie – in quelle ore era indifendibilmente circondato dalla presenza di tutti. «Zio, li vedi? Li senti? Lo sai che non posso mandarli via, vero?». Sono stata lì il più a lungo possibile, due giorni interminabili in cui credo di aver incontrato tutti, ascoltato tutti. Uno sguardo a loro, e poi a lui, continuamente, quasi a immaginare, no, a percepire il suo commento, il suo disappunto come sempre, la sua impossibilità, questa volta, di tenerli fuori. La mia impossibilità, per la prima volta, ma solo per decoro ed educazione, di assecondarlo.

In cucina non c'era ormai più spazio per poggiare nient'altro. Si è cominciato a distribuire ciò che c'era tra i vicini. Tanto cibo e nessuno che aveva voglia di mangiare. O di mangiare insieme. Non era accaduto prima, perché doveva accadere adesso?

Zio non ha mai riunito alla sua tavola i suoi fratelli, nessuno screzio apparente in vita tra loro, ma una sua radicale selezione nell'altrui compagnia, accettata da tutti come aspetto caratteriale. Eppure erano tutti lì, con mogli, mariti e figli. E le sedie non erano sufficienti. E il cibo non è stato quasi toccato. Ed erano finite anche le cose da ricordare.

Restavano solo gli ultimi aspetti pratici da definire. E i biglietti di sentito ringraziamento da mandare: «Famiglia Gaudino».

Vincenzo Masi

'U patentinu

(La fraschetta)

È un torrido pomeriggio d'agosto in uno dei tanti borghi della bassa Sabina. Come ingredienti di un originale cocktail estivo, troviamo: afa opprimente, un evanescente e lieve sospiro di vento, il silenzio disturbato da un sommesso parlottio proveniente da un androne, un lontano stridio di cicale e un tintinnio di bicchieri, su un consunto tavolo di *patentino*. Ad esso si associa un "tribolato" mezzo litro di Malvasia, or ora evocato dall'attigua grotta; piange lacrime di frescura. Su una panca, due arzilli vecchietti si godono il fresco e l'esigua pensione Coldiretti. Quanti sigari e *fojiette* conterrà questo irrisorio vitalizio? Con le bocche disabitate *ciancicano* semi di zucca; ideale puntello al vino che berranno.

Era questa una scena di qualche tempo fa, fin quando cioè esistette 'u *patentinu*. Ma che significato aveva questa parola?

'U *patentinu* fu una sorta di privata osteria, una estiva e occasionale mescita. Poteva inventarla chiunque: vignaiuolo o contadino, che volesse vendere in proprio il vino prodotto. L'essenziale per costituirlo stava in una carta bollata, mediante la quale le autorità comunali rilasciavano la licenza di esercizio provvisorio; in una cantina con grotta, vecchi tavoli e consunte panche, esumate da domestici ripostigli, e finalmente litri, *fojiette*, quartini e bicchieri. Oltre a questi indispensabili accessori, occorreva ovviamente il vino, che doveva essere bianco, legittimo e generoso.

In Sabina i rossi si presentano troppo corposi e alcoolici, per il "bere estivo".

L'unico connotato per identificare il patentino era la *frasca*, solitamente di alloro. Una sorta di ecologica insegna, un verde e profumato segnacolo, già in passato emblema di arcaiche osterie; romane prima e medievali poi. Oltre alla *frasca*, al patentino giovava la propaganda

diretta offerta da solerti bevitori, i quali, una volta assaggiata la merce, ne declamavano la bontà per tutto il circondario.

La durata del “provvisorio esercizio” era determinata da vari fattori: dal quantitativo di vino da smerciare, dalla sua prelibatezza e della voracità biberatica dei frequentatori.

Solitamente, se il vino era del migliore, la frasca che fungeva da richiamo non aveva il tempo di appassire: ricordo di un patentino aperto a Forano (2000 abitanti compresi gli spiccioli della villeggiatura) il pomeriggio del 14 agosto e che, al vespro del 16, dovette chiudere avendo asciugato due botti per complessivi 24 barili (il barile sabino misura circa 60 litri).

Certe soste al patentino, oltre alla fondamentale componente socializzante, contenevano in sé tutte le metafore del bere. In questa sommaria bettola, si poteva incontrare e far conoscenza con tutto un insolito campionario di personaggi. Oltre ai pensionati visti prima, ecco il “mastro” con l’inconsistente copricapo “fresco di stampa” che, interrotto il lavoro, veniva a farsi mezzo litro per appagare la sua sete primordiale, quasi un rifocillarsi con un liquido companatico. Poi c’era il gruppo dei giovani, che capitava al patentino per inaffiare la corposa merenda, fatta di porchetta e pane (il *porchettaro* era solito porsi in agguato nei pressi); e ancora, il bongustaio che, centellinando il vino a piccoli sorsi, cercava di decifrarne l’aroma, per fissarlo più tardi nella memoria del palato. Infine il “professionista” bevitore che tracannava i bicchieri in maniera forsennata finché i fumi dell’alcool non si frapponevano tra lui e il resto del mondo.

Purtroppo l’alcolismo ebbe – e ha – i suoi fan anche in Sabina.

Ma l’avventore di spicco, quello che faceva notizia, era senza dubbio il villeggiante, un abitante occasionale come l’occasionale patentino. Questi, non abituati al bere, ma alquanto incuriosito, accettava ingenuamente di partecipare. Purtroppo, dopo qualche bicchiere, finiva inesorabilmente col denudare sé stesso e i fatti che gli appartenevano. Cosa può esserci di più compromettente dell’ebbrezza di un uomo sobrio?

Ora che anche nelle nostre campagne i ritmi di vita vanno mutando, neppure il contadino riesce a sottrarsi alla schiavitù del tempo. Il vino

che produce preferisce cederlo a ristoratori e rivenditori, senza più attardarsi a “minutarlo” al patentino.

Ormai nella calda estate non rinverdisce più la *frasca* sugli umidi usci di remote cantine, mentre i vecchi tavoli e le logore panche sono emigrate dal rigattiere di città.

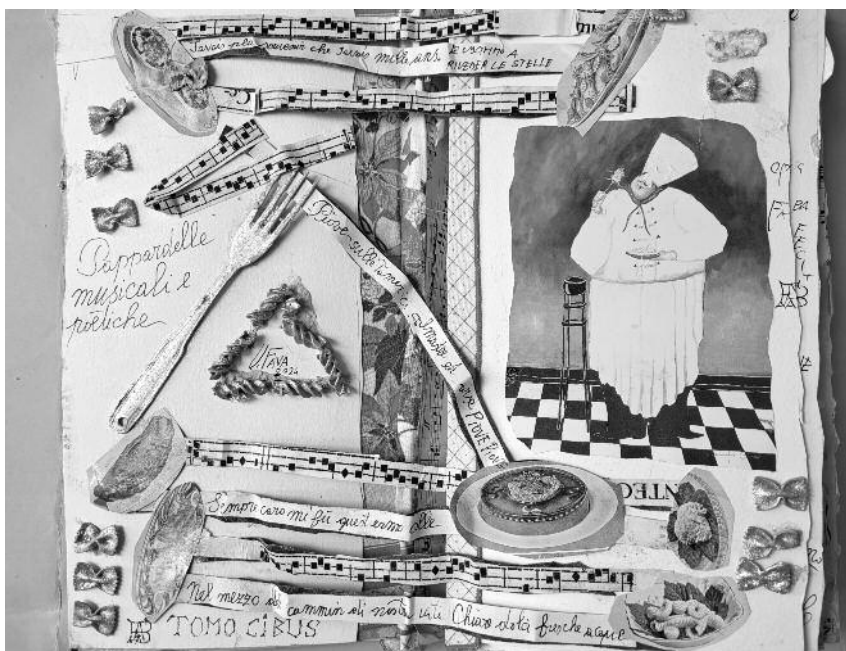
Per fortuna, in Sabina, il vino è restato ancora quello di un tempo, con la sua genuinità e il suo antico sapore. Basta saperlo cercare.

L'abbuffata differita

Siamo a Parigi, inverno 1830; all'aprire del sipario (*La Bohème*, atto primo) tre dei quattro squattrinati artistoidi (nell'ordine, Rodolfo poeta, Marcello pittore, Colline filosofo) rinserrati al freddo di quella gelida soffitta tentano invano di riscaldarsi: in assenza di legna, sacrificano, bruciandolo, lo scartafaccio del dramma in tre atti che Rodolfo, non senza autoironia, immola a una effimera fiammata di calore.

L'inedia e la fame incombono inesorabili; quando a un tratto, colpo di scena. Dalla porta di mezzo entrano due garzoni, portando l'uno provviste di cibi, bottiglie di vino, sigari, e l'altro un fascio di legna. Al rumore, i tre innanzi al camino si volgono e con grida di meraviglia si slanciano sulle provviste portate dal garzone e le depongono sulla tavola: Colline prende la legna e la porta presso il caminetto, comincia a far sera. Figurarsi il giubilo, subito affidato a tre versicoli d'occasione: «Legna! Sigari! Bordò. Le dovizie d'una fiera / il destin ci destinò».

Sopraggiunge, con aria di trionfo, il quarto compagno d'avventura, Schaunard musicista, il quale in breve racconta ai colleghi il perché di tanta abbondanza: un inglese, forse un milord, cercava un musicista in grado di suonare fino a far stramazze un pappagallo che infestava la sua casa; Schaunard accetta l'incarico e suona per tre giorni di seguito; alla fine, sfiancato, ingozza il ciarlifero pennuto del venefico prezzemolo e Lorito muore stecchito. Incassato il lauto compenso, Schaunard ha pensato bene di condividere coi suoi amici il frutto del suo ingegno; ma si accorge che a stento i colleghi lo stanno ad ascoltare, pronti invece a slanciarsi sul pasticcio dolce che fa bella mostra di sé sulla tavola. Con una mossa altrettanto improvvisa, Schaunard li blocca, convincendoli con queste parole: «Come, pranzare a casa? Pranzare è male / oggi ch'è la vigilia di Natale! Mentre il Quartier Latino le sue vie / addobba di salsicce e leccornie? / Mentre un olezzo di frittelle imbalsama le vecchie strade! È il dì della vigilia!... Un po' di religione,



Vittorio Fava
Tomo Cibus, particolare

o miei signori: si beva in casa, ma si pranzi fuori».

Affare fatto: un bel brindisi suggella questo primo tempo; ma hanno appena tracannato quel sorso di bordò, che bussa alla porta il padrone di casa, venuto a riscuotere l'arretrato dell'affitto. Si tratta di distoglierlo da quel tristanzuolo proposito: come fare? Ci pensano alcuni bicchieri del salvifico vino d'annata a sviare il malcapitato creditore.

L'allegria masnada, cui si è nel frattempo aggiunta Mimì, dopo aver trotterellato per un po' lungo il crocicchio di vie affollate del Quartiere Latino, entra nel Caffè Momus, ma ne esce immediatamente, sdegnata dalla gran folla che dentro si stipa chiassosa; i quattro amici, com'è loro abitudine, portano fuori una tavola, per cenare all'aperto. La colonna sonora di quella vigilia di festa è animata dalle grida dei venditori, che affacciati alle loro botteghe decantano le più varie offerte gastronomiche: «Aranci, datteri! – Caldi i marroni. – Torroni e caramelle. – Oh la crostata – Panna montata – Fringuelli, passerì – Trote – Latte di cocco. Carote. – Vere ed autentiche prugne di Tours».

Ma stasera, grazie alla generosa mancia che il milord inglese ha dato a Schaunard, «vuol essere una cena prelibata»: ed è con meraviglia che il cameriere, abituato a vedere quegli abituali e squattrinati clienti andarsene spesso senza pagare il conto, si sente ordinare chi il cervo arrosto, chi il salame, chi il tacchino, cibi annaffiati da un generoso brindisi. La serata scorrerebbe così, tra una ricca pietanza e un calice di quel buono; ma nelle vicinanze incombe la capricciosa Musetta, seduta a un tavolo vicino in compagnia di un ricco e anziano anfitrione: di lei è innamorato cotto Marcello, che finge invano di simulare la sua gelosia. E allora tra i due nasce un dialogo a distanza, al termine del quale è il malcapitato Alcindoro (questo il nome del vetusto, occasionale amante di Musetta, ricco consigliere di Stato) a pagarne le spese. E sì, perché al momento del conto Schaunard si accorge che nella confusione qualcuno gli ha rubato il suo prezioso peculio; ci pensa la furba Musetta a risolvere l'incresciosa situazione: con uno stratagemma spedisce Alcindoro a comprarle un paio di scarpe nuove: al ritorno con questo involucro sono tutti spariti, compresa Musetta, riconciliatasi ra-

pidamente con l'amato Marcello. La furba fraschetta ha lasciato sul tavolo, accanto a quello relativo alla sua consumazione, il conto della lauta cena consumata in tutta fretta dai quattro «moschettieri», com'erano chiamati nel quartiere gli amici della soffitta. Oltre al danno, la beffa per il povero Alcindoro: il danaroso ganzo cade su una sedia, stupefatto, allibito.

Mentre i giovani, che con cinica goliardia hanno risolto alla grande la cena della vigilia, si dirigono allegramente verso il loro alloggio, alle prese coi borborigmi così deliziosamente impegnati a delibare la memorabile abbuffata prenatalizia.

I rigatoni di Righetto

Vino, vinello,
beata vite e chi t'ha potato,
beato chi t'ha messo ner tinello.
Mo' so' capitato e te metto carcerato.
(Tradizionale filastrocca laica)

Enrico, noto a tutti col soprannome di Rigatone, perché a tavola prediligeva la pasta corta, altrimenti detto ironicamente Righetto per la sua bassa statura, mal compensata da una grassissima mole, era nativo di Colonna. Fatte le scuole dei preti a Frascati aveva poi iniziato a studiare Diritto all'università, che però non aveva mai concluso. Ma ciò bastava a farlo appellare «avvocato» da parte di analfabeti e poco abbienti, che apprezzavano le sue doti oratorie. Figlio unico, campava dei proventi di modesti affitti di case e terreni ereditati. Non erano i censi e i livelli enfiteutici a favore di enti ecclesiastici e di case baronali, che gravavano su tali beni da tempo immemorabile, ad averne fatto un mangiapreti e un repubblicano. Era un tribuno del popolo nato e aveva speso la sua giovinezza a tessere improbabili trame carbonare fuori tempo massimo nei tinelli di amici fidati, fra i quali si contavano non poche spie della Questura. E poi a organizzare, tra Roma e Frascati, conferenze sull'eroico "missionario" della fede mazziniana Antonio Fratti, banchetti per la raccolta di fondi *pro statua erigenda* al martire del libero pensiero Giordano Bruno, circoli massonici in giro per i Castelli Romani, variamente ispirati alla libertà di pensiero, alle virtù repubblicane dell'antica Roma, alle vittime dei governi reazionari europei, come lo spagnolo Francesco Ferrer. Ogni suo discorso, retorico sì, ma infiammato da passione politica e da acceso tono, al punto da fargli emergere le vene dal collo e dalle tempie, si concludeva, quasi sempre, con il motto: «Né padri, né padroni, né padreterno!». Ce l'aveva con Crispi e con Carducci (soltanto per limitarci alla lettera C),



John David O'Brien,
Gustare

che erano andati a tavola e a letto col re e con la regina, allontanandosi dall'Idea. Anzi pure con Garibaldi, che tutti ovunque osannavano nel suo Grand Tour propagandistico nei Castelli Romani, da Albano a Frascati, da Genzano a Marino, con epicentro il Triangolo di Velletri. L'Eroe dei Due Mondi lo lasciava freddo e indisponente: «A Teano ha tradito Mazzini e mo' è senatore del Regno». Per il resto nella sua vita, pubblica o privata, che era un tutt'uno, si definiva un epicureo, un sensista. Come gaudente era, però, di corte vedute: sesso poco, molto saltuariamente consumato con qualche giunonica signora della sua stazza, attratta più dalla sua maschia retorica che dalle olimpiche forme; ma gola tanta. Ateo convinto e assertore di un materialismo positivista, per lui tutto aveva inizio e fine nella foscoliana famiglia d'erbe e d'animali.

Scapolo dichiarato per dedicare l'intera sua vita alla Causa e all'Idea, Rigatone non aveva una cucina funzionante nella sua casa, ché non doveva sottrarre tempo all'azione e alla propaganda politica. Quindi la sua era una vita di trattoria, tra amici e compagni di partito, a pranzo e a cena. Per non contare le merende nelle cantine e le riunioni enoiche nelle sottostanti grotte. Qui si battezzavano i neonati con il vino spillato dalle botti, e si imponevano loro nomi, come Ampelio e Trieste, Libero, Brindo ed Enos, tollerati all'anagrafe comunale, ma che in chiesa (se mai le loro consorti vi si fossero nascostamente recate) sarebbero stati respinti. Nel corso di questi simposi si emulava la consacrazione dell'ostia con fette di salamino e si scimmiettava il celebrante nell'elevazione del calice con dentro il vino, parodiando gesti e formule, seguiti da grasse risate. Più di una volta, in tali occasioni conviviali, fu approntata un'insalatiera di rigatoni al nero di seppia, così da poter inforchettare quei bacherozzi dei preti uno a uno.

Verso la fine dei suoi non molti anni, prima della Grande guerra, lo si poteva riconoscere a vista per strada: una palla di lardo ambulante, su cui spiccava una piccola testa calva dal viso rubicondo con gli occhi azzurri, che ancora lanciavano sguardi fulminei accompagnati da una voce tonante. Un giorno, che fu l'ultimo per lui, si era piazzato nella cucina di una trattoria di amici di partito e, rinunciando a una segnalata

trippa alla romana *plat du jour*, aveva preteso fossero preparati rigatoni con la pajata. Si doveva tale decisione al fatto che era riuscito a procurarsi da un fidato macellaio un tenerissimo intestino tenue di agnello (alias abbacchio), in luogo di quello più comune del vitellino da latte. Controllò di persona le quantità di passata di pomodoro, di sedano, di cipolla tritata, di aglio (due spicchi rigorosamente "in camicia"), di olio, di sale e di una leggerissima presa di pepe, che la vecchia cuoca avrebbe soffritto di lì a poco con la pajata ben lavata, spellata e tagliata a pezzetti non più lunghi di un dito, annodati alle estremità per contenere la massa viscosa. Dopo dieci minuti di fuoco lento, Rigatone convinse la cuociniera che il soffritto con la pajata appena rosolata per la sfumatura del vino bianco era pronto a ricevere il pomodoro. Il coperchio trattenne il calore per una mezz'ora in tutto, perché la pajata di abbacchio è meno consistente di quella di vitella. Infine i rigatoni cotti al dente si aggregarono al prezioso elaborato per un'ultima sfiammata nel tegame di coccio. Quattro soltanto furono gli eletti amici seduti intorno alla tavola per gustare quel capolavoro di cucina.

Qualcuno volle mitigare il rosso del pomodoro con una spolverata di pecorino nel piatto. Qualcun altro, invece, volle mantenere intatto il sapore cremoso del chimo intimo della pajata. Al contrario delle sue abitudini, quella volta Rigatone onorò il suo appetito senza conversare. Assaporò in silenzio una forchettata dopo l'altra, alzando gli occhi al cielo e schioccando la lingua di tanto in tanto, unico modo per lui di pregare. Alla fine tracannò un bicchiere da osteria colmo di trebbiano fresco di spillatura e dopo l'ultimo sorso appoggiò lentamente la sua testa nel piatto, peraltro già lucidato da una scarpetta di mollica di pane.

I mulini ad acqua della Valle del Celone

La tavola “povera” delle famiglie contadine
nell’unica isola linguistica francoprovenzale dell’Italia meridionale

I mulini ad acqua: storia, farina e umanità

Cammino a passi lenti lungo il percorso alto del torrente Celone, rincorrendo suggestioni di civiltà ormai affidate soltanto alla memoria e all’immaginazione. Il Celone, un serpentone che si allunga per circa 70 chilometri dalla sua origine, nei pressi del Monte San Vito, fino a cedere generosamente le sue acque al Candelaro che le riversa nel mare Adriatico, all’altezza del Golfo di Manfredonia, dopo aver attraversato la fertile pianura del Tavoliere. Siamo in Puglia, in provincia di Foggia, nello splendido scenario dei Monti Dauni, scrigno immacolato di storia, cultura e tradizioni.

Il Celone, l’Aquilonis dei Romani, le cui sorgenti lambiscono un tratto della Via Appia-Traiana in un territorio che ancora oggi restituisce rilevanti testimonianze di vita del passato. Un’arteria pensata per raggiungere da Roma l’approdo strategico di Brundisium, inserita nell’articolata ragnatela delle Vie Francigene di Puglia, cammino millenario per i pellegrini del Nord Europa che onoravano il culto micaelico a Monte S. Angelo, per poi dirigersi all’imbarco con destinazione l’Oriente e la Terra Santa.

Vecchio, austero, sacro Celone! Sfioro le tue rive con passi lievi e rispettosi, sedotto dalla tua storia millenaria, impaziente di confrontarmi con l’interminabile teoria di mulini ad acqua i cui ruderi giacciono tra la folta vegetazione spontanea che li avvolge, monumento all’inenarrabile fatica dei nostri avi.

Il tempo, inesorabile, ha mortificato la realtà ma incoraggia la memoria e sollecita i sogni!

Ormai indiscutibilmente obsoleti, rimangono abbandonati a un destino d’inesorabile e colpevole disfacimento iniziato negli anni Venti



Mary Addison Hackett

It all ends with biscuits and wine (Tutto finisce a tarallucci e vino)

del secolo scorso, sostituiti dai mulini a “scoppio” e poi da quelli elettrici. Oggi è tutt’un’altra tecnologia!

La forza dell’acqua del torrente veniva utilizzata (prevalentemente nel periodo da ottobre a maggio, quando l’abbondanza delle piogge ne irrobustiva la portata) per mettere in movimento le pale di legno della ruota motrice che, a sua volta, dava impulso alle macine.

Il mio sguardo è anche attratto dalla verde distesa della valle, con le sue balze morbide e sinuose presidiate da giganti di cemento e d’acciaio. Negli ultimi decenni il paesaggio è stato stravolto: le pale eoliche, con interessata arroganza, hanno contaminato le rilassanti distese di orti, girasoli, campi di grano, turbato il pigro incedere delle mucche al pascolo ritmato dall’immutabile nenia dei campanacci.

Rifletto sulle sconfinite risorse della natura che mette l’acqua e il vento al servizio di un progresso che pretende sempre più energia, pur con qualche rinuncia sul versante dell’estetica e degli stili di vita!

In queste strutture avveniva il primo, grande miracolo: la trasformazione del grano in farina.

Il secondo miracolo si compiva nelle misere abitazioni dei due minuscoli borghi che si affacciano sulla Valle del Celone: Faeto (poco più di seicento anime, oggi, a quota 900 metri s.l.m.) e Celle di San Vito (centocinquanta). La forza e la creatività delle massaie di un secolo fa trasformavano la farina in preziosi alimenti: pane, soprattutto, ma anche pasta e pizza che arricchivano la tavola sobriamente imbandita della civiltà contadina.

Era duro non avere pane

Almeno una volta alla settimana, in ogni casa si effondeva odor di pane appena sfornato, la provvista per molti giorni per l’intera famiglia.

Non era duro il pane vecchio, era duro non avere pane!

La sua confezione di solito avveniva nel silenzio della notte, un rito che accomunava nella preghiera che si faceva dono: «Dacci oggi il nostro pane quotidiano».

Il giorno precedente l’infornata, sull’imbrunire, la massaia si pre-

notava al forno e prelevava una piccola quantità di pasta, il lievito che stemperava a casa con acqua calda, lasciando fermentare il tutto in un angolo della madia.

Nella farina sistemata a fontana scioglieva il lievito in acqua tiepida salata, un cucchiaino di sale e assorbiva tutta la farina, aggiungendo altra acqua tiepida. Quindi, con i pugni e la forza delle braccia lavorava il voluminoso impasto, l’ammorbidiva con altra acqua finché la massa risultava scoppiettante per le bolle d’aria createsi. Invocava la benedizione di Dio con un segno di croce, copriva il tutto lasciandolo “creocere” per circa due ore.

Durante l’inverno la madia era sistemata in prossimità del camino o del braciere.

La mattina, verso le otto, la fornaia passava a ritirare le pagnotte, le sistemava e le allineava su un asse di legno che portava al forno poggiato sul capo protetto da un panno.

L’impasto doveva restare nel forno per almeno tre ore: era proprio questa lunga cottura che, eliminando l’umidità, assicurava la buona digeribilità e la conservazione del pane.

Il profumo del pane sfornato inondava le strade e penetrava nelle case.

Intanto la massaia, avendo provveduto a tenere da parte un po’ della pasta, preparava le pizze, col pomodoro, con le patate, con le cipolle, con la ricotta. Anch’esse, condite, venivano portate al forno.

La quotidianità passava per il mulino

Ho altre volte visitato il mulino “Le Cesi”, l’unico restaurato beneficiando di finanziamenti della Regione Puglia, restituito virtualmente alla sua originaria funzionalità. Rimane pur sempre come testimonianza di archeologia industriale, capace di consegnare al visitatore i segni primitivi del suo fascino e della sua utilità.

Oggi mi sono compagni di viaggio i ruderi del mulino “del Piscero”: cerco un varco tra le sterpaglie che l’avviluppano e man mano che m’avvicino scorgo resti di pareti diroccate, ambienti sventrati, brandelli

di macchinari sfibrati dal tempo. Anche tracce di più recenti passaggi umani che mi creano dolore e preoccupazione...

Il “Piscero” sollecita la mia fantasia: i mulini, unitamente all’irrinunciabile ruolo di laboratorio gastronomico, sono stati un luogo di aggregazione sociale, di ritrovo e d’incontro, occasione per relazioni interpersonali, fabbrica potente di pettegolezzi e dicerie. Contesto ideale per ospitare e favorire momenti di ordinaria quotidianità.

Carlo I d’Angiò e l’isola linguistica francoprovenzale

Quando le ombre della sera incombono rimpadronendosi della storia quasi con pudore, rimane a farmi compagnia il brontolio stanco e ancora armonioso delle acque del torrente, ammalianti ed eterna colonna sonora nel silenzio che avvolge un angolo di Creato unico, culla di civiltà antiche e nobili tradizioni.

Nel silenzio e nel crepuscolo della sera incipiente si compie l’ennesima magia: mi si presentano, furtive e vaganti, le ombre dei personaggi che hanno dato origine a questa straordinaria avventura umana e sociale, ai minuscoli borghi di Faeto e Celle di San Vito, sentinelle discrete della Valle del Celone. Affratellati da vicende comuni, rappresentano l’unica isola linguistica francoprovenzale dell’Italia meridionale.

Sulla terra che oggi orgogliosamente calpesto, mi par di riconoscere le orme dei soldati di Carlo I d’Angiò (che nella vicina Foggia morì nel 1285), qui inviati a scongiurare le scorribande dei Saraceni che il sovrano francese aveva scacciato dalla non lontana Lucera. Soldati accampati per anni nella prossima contrada di Crepacore, confortati dall’arrivo dei loro familiari dalla Provenza e successivamente trasferitisi, per sfuggire al clima avverso di questo luogo, nei pressi del convento del SS. Salvatore, all’interno del bosco di Faeto. Si trattava di circa 200 famiglie che nel 1344 dettero origine alla comunità di Faeto.

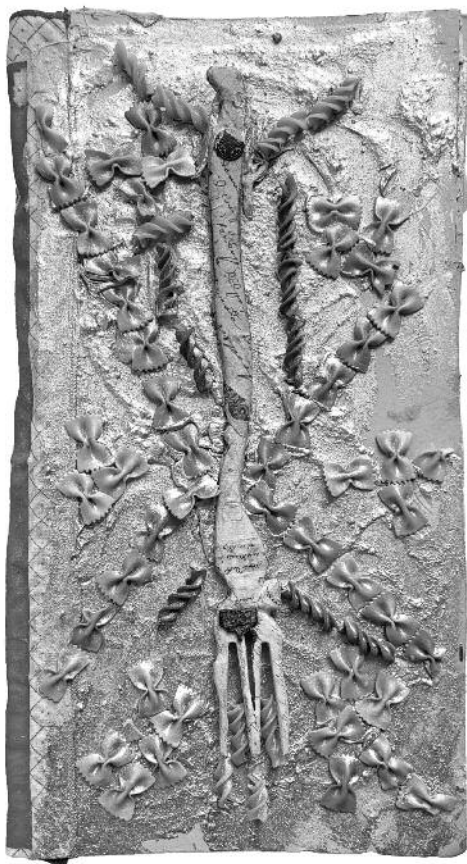
Una decina degli originari 200 nuclei familiari, qualche anno prima, avevano optato per la località monastica detta delle “Celle” dove si ergeva il convento estivo dei frati di San Nicola. Qui hanno costituito il

nucleo fondante di quella che sarebbe diventata Celle di San Vito, che da Faeto dista poche centinaia di metri in linea d’aria, tanto da far sembrare che allungando le braccia ci si possa toccare con le mani.

Sogno o son desto?

Gioco con la storia, seduto su un sasso in riva al Celone, quanto basta per farmi accarezzare dalle sue acque. Rivolgo gli occhi al cielo, mi conforta il ricamo incomparabile del cielo trapuntato di stelle che giocano a nascondino tra i folti rami degli alberi che sembrano proteggere il corso del torrente. Anche la luna m’è complice questa sera e m’invita, ammiccante, a non andar via. Lo scintillio del firmamento, il borbottio rasserenante dell’acqua che scorre instancabile da millenni, le immagini sfuggite alle pagine dei libri di storia che affollano la mia mente m’hanno trascinato in uno scenario inimitabile che rasenta la dimensione dell’incanto!

Quelle antiche, fumose, epicuree osterie di paese...



Vittorio Fava
Tomo Cibus

Ai tempi della mia giovinezza, all'incirca negli anni Cinquanta-Sessanta del secolo scorso, al mio paese esistevano, e prosperavano, tre osterie (i bar e i caffè erano allora una faccenda “di città”...), denominazione che non aveva assolutamente nulla di riduttivo o, peggio, di dispregiativo¹.

Procedendo da nord a sud lungo l'asse viario principale del paese (Via Maestra) troviamo, nella curva subito dopo la chiesa parrocchiale, l'osteria della Rosa Rossa, più nota però come *òsto 'd Margaria*, dal nome del suo proprietario di allora, Pierin Margaria. Oltre che osteria – ma questa era una caratteristica comune a pressoché tutte le osterie del tempo – era anche trattoria, e in più affittava camere durante l'estate e, cosa che a noi ragazzi ce la faceva mettere un gradino sopra le altre due, aveva una sala per il biliardo e un'altra per la televisione. E così molte sere, mentre le mamme, le sorelle e le fidanzate piangevano davanti ai vari sceneggiati televisivi (programma unico e di Stato...), i mariti e i giovanotti si giocavano la *pòsta* della bottiglia *stopa* (cioè d'annata) o il litro di vino locale sfuso alla carambola o alla goriziana.

Una specialità di Margaria era la sua *marenda sinòira*, cioè la caratteristica merenda (ora si dice “apericena”) piemontese, salata e abbondante, che, collocandosi dopo le cinque del pomeriggio, sostituisce anche la cena (ed è per questo che è detta *sinòira*: possiamo tradurre “cenaiola”?). I clienti più affezionati e di particolare riguardo avevano poi l'onore di poter essere invitati a *fè marenda* anche (quasi come capita per l'accesso al *privé* per i grandi clienti di un casinò...) sotto la

¹ Un brevissimo *excursus* sull'importanza di vino e osterie nel Piemonte di un tempo. Nel 1840, a Torino, che contava circa 120.000 abitanti, si consumavano annualmente 472.065 brente di vino (circa 23 milioni e mezzo di litri), per una media di 200 litri a testa, vecchi donne e bambini compresi...

tòpia della vigna di Pierin, sulla strada per la collina di Santa Brigida, dove era immancabile il taglio del salame e l'apertura di una bottiglia di produzione propria.

Altra “delizia” di questa osteria, fruibile purtroppo solo nella bella stagione, era la presenza nel cortile di una *tòpia*, detta anche *pènàcol*, cioè il pergolato: qui era un'autentica *hedoné katastematiké*, il piacere in riposo epicureo, approfittare della più intima forza della *marenda* preparata dalla mamma di Pierin, vale a dire, oltre ai salumi, al *vitel tonnè* e alla lingua e alle acciughe al verde, alla tinca in carpione, le uova sode aperte e ripiene di salsa tonnata, i peperoni alla *bagna càuda*, le frittate: semplici, rognose (cioè coi quadratini di salame o di prosciutto), di erbe, di cipolle, di ortiche, oppure ancora l'uovo fritto al *palèt* (cioè all'occhio di bue) disteso a guarnire gli zucchini in carpione o, di stagione, gli asparagi lessati. Infine, come dessert, i *persi pien*, cioè le pesche spaccate e poi, ripiene di una sorta di purea dolce di amaretti, cotte al forno.

La Società Agricola Operaia era (ed è) una delle più antiche del Piemonte, fondata negli anni Settanta dell'Ottocento, quando i (pochi) elettori del paese erano in gran parte conservatori, mentre i liberali di lì a qualche anno avrebbero avuto la loro rivincita, guidati dal cavalier Michelangelo Tallone, grande elettore dell'onorevole Giolitti tra i miei compaesani del tempo. La Società dunque, unico avamposto “proletario” sin dai tempi della sua fondazione, aveva una sua clientela fissa, costituita in larga misura da piccoli proprietari agricoli (il bracciantato da noi era pressoché inesistente: al massimo si “affittavano” i bambini per la stagione nelle grandi aziende agricole della pianura fossanese o da piccoli proprietari nelle valli), da artigiani e da operai (della tessitura Cardolle di Saluzzo e della cartiera Burgo di Verzuolo), che vedevano il sol dell'avvenire sorgere tra una partita a tressette e l'altra, coniu-gandolo con la figura del Cristo “primo socialista” della storia, mentre nel cortile dell'osteria, la domenica, i figli, bevendo qualche bottiglietta di *sampagn dla bija* (cioè la gazzosa) rigorosamente di produzione locale (Pratis di Saluzzo), giocavano a *ciapesse* (prendersi) o a *stèrmesse*

(nascondino) o ancora a *ciatalòsca* (moscacieca) o a la *sman-a* (settimana) e le mogli, lavorando al *croscé* (uncinetto) o ai ferri da maglia come piccole *tricoteuses* di campagna, aspettavano anch'esse non tanto la rivoluzione proletaria quanto il caffè, talora corretto all'*arquebuse*. Le portate della cena, o della *marenda*, viste anche le condizioni socio-economiche non troppo floride della maggior parte degli avventori, erano piuttosto frugali: il piatto forte era il *grilèt*², cioè la zuppiera di maiolica, colma di insalata, in cui – oltre all'indivia o alla lattuga di base – si mescolava tutto ciò che era umanamente e gastronomicamente possibile, dall'uovo sodo (*euv dur*), alle alici (*anciove*) piccanti, ai pomodori, al *virassol* (cioè il tarassaco: ovviamente solo nella bella stagione), ma anche pezzettini di avanzi di pollo, fagiolini e patate lesse. Di rigore (ora si direbbe, anche negli ambienti radical chic, *dress-code*) il fazzoletto al collo (gli uomini) e lo scialle di lana anche d'estate (le donne) e la cuffia per le più anziane; la colonna sonora la forniva la fisa di qualche reduce dall'emigrazione in Francia, dove aveva imparato a suonarla.

Qualche centinaio di metri ancora – sempre sulla via Maestra – ed entriamo nel borgo di San Rocco (con la chiesa omonima), considerato, dai vecchi abitanti, già periferico e omaggiato quindi dallo *stranòm* (nomignolo) di *Borgh dël Cotel*, a equipararlo al saluzzese Borgo San Martino o – ma qui le ambizioni crescevano a dismisura – al torinese quartiere di Vanchiglia, detto anche *dël Fum* (*hodie* luogo di *movida* giovanilistico-modaiola), se non addirittura a quello di *Pòrta Pila* (*hodie* Porta Palazzo, gran Babele e regina di tutti i *suk*). In questo borgo periferico-rurale visitiamo l'osteria dei fratelli Civallo (cognome da *chanson de geste*, nobilmente e franciosamente epico, derivando dall'arcaico *Sivalé*, modernamente Cavallero-Cavaliere), locale *sine nomine* (forse San Rocco?), ma ampio e diviso in due parti tra loro

² Oh gran bontà dei molti italici idiomi antichi; con un amico di gioventù, milanese, si scherzava sul fatto che alcune nostre definizioni di attrezzi di cucina potevano fare da sfondo per una scena quasi degna di un film western: quello che io chiamavo “piatto fondo” per lui era la “fondina” e quello che lui definiva “zuppiera” per me era il “grilletto”...

internamente comunicanti, ma con entrate sulla strada ben individualmente distinte. Sulla sinistra infatti si accede al negozio di pizzicagnolo (vulgo *artajor*), gestito *in primis* dalla sorella, mentre sulla destra si visita l'osteria-trattoria gestita *in solido* dalla stessa sorella e dal fratello. Va da sé che i due locali vivevano in simbiosi, poiché – tranne il vino e altre bevande – la materia prima principale per la trattoria (carne soprattutto suina, ma anche di vacca e pollame, tagliatelle e agnolotti e cappelletti fatti in casa) era fornita dal negozio di alimentari.

Specialità della casa erano appunto i primi, specie in brodo, di cappelletti, agnolotti (*ij gheub*, per la loro forma) e tagliatelle, e i secondi di maiale, specie la salsiccia, i cotechini (*duganeghin*) e l'arrosto di lonza con le patate. E le portate – altro che i piattini striminziti di alcuni locali odierni – erano servite direttamente in capaci zuppieri o in amplessimi piatti di portata (la *sieta*), contenenti almeno il doppio delle porzioni rispetto al numero dei commensali, così che ci si poteva servire *sensa gena* (senza impaccio o soggezione) anche più volte per uno.

Ma era il brodo, in effetti, l'*unicum*: specialmente quello – ovviamente – di carne (quello vegetale era bandito da ogni tavola di osteria), in cui dominavano larghe occhiaie di grasso liquido, e nel quale ricordo che, qualora per motivi vari mancasse la pasta, si poteva far ammolare una specialità delle panetterie del paese che non sono mai più riuscito a ritrovare: la Pasta Reale, vale a dire palline dello stesso impasto delle bignole dolci, ma salate, di dimensioni circa la metà e assolutamente vuote di qualsiasi ripieno, ma autentico sollazzo gastrico quando si schiacciavano tra lingua e palato e si svuotavano del brodo poco prima da loro assorbito.

L'epicurea *hedoné*, questa volta *kinetiké*, cioè “in movimento”, si presentava poi quando a qualche tavolo vicino prendevano posto i giocatori di tarocchi, e soprattutto di quella variante che prende il nome di *Lo diav* (Il diavolo): costoro, in una anglicissima compostezza tipica dei giocatori di tarocchi (poco propensi al discorrere superfluo, al contrario di quelli della scopa), si muovevano in un susseguirsi di *scopassé bagat* (mettersi a giocare), *Àngej ëd Savian* (gli Sposi: 6), *lè sbiri 'd Poirin* (fante di spade), *barzigola* (20, 1, 0: Angelo, Bagatto, Matto)

per chiudere, ed è destino di tutte le vicende del mondo sub-lunare, con *Catlin-a dle còste sècche* (la Morte: 13).

Quanto al conto, poi, in genere scritto a penna o con quei matitoni di allora grossi come sigari avana su foglietti riciclati da altri usi, o addirittura detto a voce dal proprietario, io non ricordo le cifre, ma certamente, non avendo mai sentito lamentele di sorta da nessuno, doveva essere sicuramente *onest*. E comunque, miei rispettabili signori, la lettura di questi pranzi (così come quella della poesia sottostante, che rimanda a tempi in cui anche nei giorni di festa si doveva a volte “far vigilia”, cioè mangiare di magro...) per voi è, come si diceva un tempo, *a gratis*.

FÈ VIGILIA...

Èncheu' l'é di 'd Vigilia
(parèj dè scasi minca dumìnica)
Pa pro dij gheub o la salada
Èd carn crùà.
Pensoma pitòst a n'euv
Dur
O mej al palèt a lo butir
O na frità
(con na fèrvaja d'euli)
Da podèj-je pocé na biòva
Opura sbatù co'l sucre
Da compagné con chèi' ghèrsin...

FAR VIGILIA...

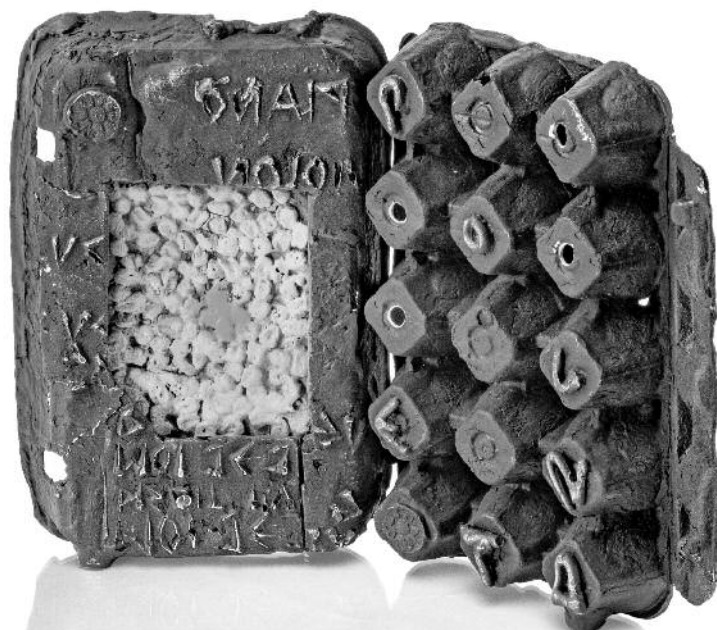
Oggi è giorno di Vigilia / (come quasi ogni domenica) / Non certo agnolotti o l'insalata / Di carne cruda. / Pensiamo piuttosto a un uovo / Sodo / O meglio fritto al burro / O una frittata / (con una bri-ciola d'olio) / Da poterci intingere una pagnottina / Oppure sbattuto con lo zucchero / Da accompagnare con qualche grissino...

La bagna càuda, pinzimonio conviviale piemontese

Riccardo Morbelli, il noto autore teatrale, radiofonico e televisivo, che nel 1936, alla radio, aveva fatto, con Angelo Nizza, *I 4 moschettieri*, pubblicato anche in un divertentissimo volume illustrato, essendo nativo di Orsara Bormida, in un altro suo libro, intitolato a lettere minuscole *il boccafina ovvero il gastronomo avveduto* (Gherardo Casini Editore, 1967, una cui copia è conservata al Garum ed è stato debitamente commentato), ha così descritto la «bagna càuda»: «Si può definire l'intingolo nazionale piemontese, ed è una miscela di olio e di burro con acciughe stemperate ed aglio tritato. Si fa bollire e si reca in tavola in teglie di terracotta poggiate su un fornello, che ne mantiene costante il bollore. È un piatto eminentemente conviviale, giacché tutti i commensali attingono da quella teglia la salsa che va ad insaporire le coste dei cardi crudi, che in essa vengono affogate. Da quanto si è detto, si comprende come questa salsa risulti forte e piccante; ciò giustifica la strage di bottiglie di Barbera e Grignolino che si allineano sul tavolo con una rapidità spaventosa. La stagione più indicata della “bagna càuda” è, naturalmente, l'inverno; e il cardo migliore da mangiare con essa, è quello di Chieri, cittadina a poca distanza da Torino».

In genere, il cardo vien consumato cotto, ma quello (detto gobbo) di Nizza Monferrato è apprezzato anche crudo.

Per la consumazione della bagna càuda si usa il fornello detto *fuyot* o *foiòt* o *sciunfet*, generalmente alto 14 cm, il quale è di terracotta smaltata, di colore marrone scuro (a volte color nocciola, quindi più chiaro), nel cui incavo si pone un lumicino di cera acceso, per mantener questa salsa calda. In alcune zone vi si intinge pure la polenta, frita o grigliata, anche delle fette di patate bollite, però nell'antichità esse non si usavano e dovette Federico il Grande obbligare i soldati a consumarle, mentre Parmentier in Francia aveva messo in atto la sua astuzia, proibendo severamente di dissotterrarle e di



Bettina Scholl Sabbatini
Cibo patrum triptykon. Elemento “Polenta e formai”

cuocerle per mangiarle, onde indurre il popolo in tentazione.

In genere, però, nel *foiòt* si intingono tutte le verdure che si voglia, di tutti i colori, di tutti i sapori, crude o cotte, infatti un detto piemontese suona così: «*Con la caoda bagna ogni verdura as cumpagna*» (Con la bagna càuda ogni verdura si accompagna).

Può essere ammorbidita di sapore con un po' di latte che si mette a cuocere insieme; inoltre, volendo, la si può versare su un piatto di pasta, con l'aggiunta di qualche capperò sminuzzato.

Morbelli ha menzionato Chieri, tuttavia è un'usanza originaria soprattutto del basso Piemonte, dove anticamente era più facile l'arrivo e il transito delle acciughe sotto sale, provenienti specialmente dal porto di Nizza.

Non è da escludere che questo intingolo fosse originario della Francia meridionale, essendo simile all'*anchoïade* provenzale, arrivata in Piemonte sulla via del sale, che si sposava benissimo con i vini del Monferrato, o con i mosti nelle serate delle vendemmie.

È la cuginetta povera dell'acciugata, perché men ricca di aglio, come pressappoco si usa nel Lazio con le puntarelle, cui si aggiungono a volte i pinoli, rimanendo più densa.

Però, se non sorella, sua antenata potrebbe essere la salsa le cui delizie son state declamate da Fundanio nella satira VIII del II libro di Orazio: «Viene servita, lunga e distesa nel piatto, una murena in mezzo a gamberi in guazzetto. E subito interviene il padrone di casa: “Questa è stata catturata ancor pregna, perché una volta che avesse rilasciato le uova sarebbe stata peggiore di carne. La salsa è composta dei seguenti ingredienti: olio di prima spremitura dei frantoi di Venafro; salsa di liquami di pesce iberico (*garum*); vino di cinque anni, ma di quello italico, mentre sta cuocendo – quando è già cotto, invece, è il vino di Chio ad essere il massimo per accompagnarlo; pepe bianco e un filo di aceto, di quello che si ottiene trasformando con la fermentazione il vino di Metimna. Io sono stato il primo ad insegnare a cuocervi dentro ruchetta verde ed enule amare».

Una calda salsa, composta da acciughe, aglio, olio e molliche di pane, è stata menzionata, a metà del Quattrocento, dal medico Antonio

Guainerio, nell'*Opus praeclarum ad praxim non mediocriter necessarium*, un suo trattato di medicina. Egli, secondo l'Enciclopedia Treccani, sarebbe stato di Pavia, invece secondo Luigi Cibrario era di Chieri dove aveva anche insegnato.

Il *Libro de arte coquinaria* del Maestro Martino da Como (ossia un trattato di cucina), del XV secolo, fa riferimento a una agliata bianca composta con mandorle e mollica di pane, di modo che «poterai servire et accomodare tutte le stagioni grasse et magre come ti piacerà»: infatti bagna càuda e agliata seguono percorsi paralleli.

Come leggiamo in *Fiera degli acciugai. Dronero – Valle Maira*, dal Seicento nei paesi della valle, nelle frazioni di Droero Moscières, Margherita e Ruata Prato, Celle di Macrà, Paglieres, Lottulo Macra e San Michele di Prazzo, erano fioriti gli acciugai. Si tramanda che un bottaio di Combe, di cognome Einaudi, che in autunno migrava a lavorare sulla riviera, in una primavera di quel secolo aveva avuto l'idea di rifare il percorso con le sue botti piene di acciughe, pur di non tornare, come si suol dire, “a mani vuote”, ma, arrivato a casa, i recipienti erano vuoti perché nel tragitto aveva venduto tutto, mentre le sue mani erano piene di monete d'oro e d'argento.

Si ritiene che Madama Reale (Giovanna Battista di Savoia Nemours, reggente di Vittorio Amedeo II dal 1675 al 1684) prediligesse una bagna caoda in versione di corte, in vasellame di porcellana, argento e cristallo, da servirsi nel ridotto del teatro, proprio dietro al palco ducale; dopo le verdure, le uova e la polenta, i valletti portavano crocchette di carne, offelle fritte di uova, formaggi e verdure, speziate, bocconcini disossati di vari volatili arrosto, cubetti di filetto al burro, frattaglie padellate con vini ed essenze profumate irrorate di spezie, zucchero e zafferano, gamberetti di fiume e via dicendo, il tutto garbatamente intinto in essa, che poi scompariva per lasciar luogo ad altre raffinate salse.

Il cuoco piemontese perfezionato a Parigi, pubblicato a Torino nel 1766, mostra una ricetta dell'agliata, dove è così descritta la *Salsa detta del pover uomo*: «Mettete in una casseruola un po' di butirro, un po' d'olio, un'acciuga ed un baccello d'aglio triturato, fate cuocere finché l'aglio non sia colorito, indi aggiungetevi del pane grattugiato con

brodo o sugo, e ridotta la salsa consistente la verserete sull'intingolo che servirete caldo, sia in grasso che in magro»: una ricetta tendente verso la bagna càuda, in cui fanno la loro comparsa i cardi, che assieme ai topinambour si associano ad essa.

Massimo Bonato ha fatto una ricerca storica e secondo lui la ricetta era entrata anche nel palazzo reale, alla corte di Vittorio Emanuele I, forse per intenti sanitari, non nel piatto grande, il *fujòt*, o la *peila*, la pentola, ma servita negli scaldini di terracotta, gli *sciunfet*, decorati in argento.

Giovanni Vialardi, cuciniere capo di Carlo Alberto e di Vittorio Emanuele II, nel suo trattato così ne aveva descritto il rito: «I cardi crudi tagliati a pezzetti soltanto il bianco lunghi due dita, levati i fili d'intorno, e si mangiano con una salsa fatta con olio, burro, aglio, acciughe; frita un po' sul fuoco, aggiungete dei buoni tartufi bianchi» e serviteli caldi.

C'è chi asserisce che la bella Rosina, prima amante amatissima di Vittorio Emanuele II e poi sua moglie morganatica, lo dilettasse anche con il nostro intingolo.

Non dobbiamo, né possiamo, dimenticare la bagna càuda dell'arciprete! Essa contempla anche, a suo maggior diletto, l'accompagnamento di un filetto.

È ricordata anche da Alexandre Dumas, nel suo *Grand dictionnaire de cuisine*, del 1870, come un condimento cremoso a base d'aglio e di acciughe.

Roberto Sacchetti nel 1875 l'ha descritta nella «Gazzetta Piemontese», nella rubrica *Cucina sana economica ed elegante*, con le varianti dell'aglio passato direttamente nell'olio o cotto prima nel latte, per smorzarne il marcato sapore, o con aggiunta di burro, panna o barbera.

Essa però, con il nuovo secolo, non la si trova nei ricettari di Luigi Carnacina né di Luigi Veronelli. Tuttavia, come ci ricorda Carlo Grande (*Il giardino incantato. Un viaggio dell'anima dalle Alpi occidentali alle colline delle Langhe e del Monferrato*), Mario Soldati, quando descriveva i percorsi gastronomici, nelle dodici puntate televisive dell'epoca del bianco e nero del suo *Viaggio nella valle del Po*, parlava di

prodotti, ricette e riti dell'Italia rurale di quegli anni, bagna càuda compresa, additando varie osterie dove gustarla.

Abbiamo anche una testimonianza di amici di Cesare Pavese: «Poi la festa della vendemmia, i falò, la bagna càuda coi peperoni, faceva proprio parte della nostra vita. Pavese si divertiva, aveva degli scatti di divertimento, di gioia, gli piaceva bere e quando si tornava da Roaglie anche lui barcollava». Essa è infatti menzionata da Beppe Fenoglio.

Merita di essere ricordata la dottoressa Amalia Moretti Foggia (amica della mia famiglia), la famosa Petronilla in versione casalinga (pseudonimo tratto dal personaggio del «Corriere dei Piccoli»), con i suoi ricettari, che erano entrati tra il 1929 e il 1947 nelle case degli italiani, mentre in altre rubriche si firmava Dottor Amal, tutte ricche di consigli, utili specialmente in tempo di guerra, la quale aveva scritto, tra le altre, *La "bagna càuda" di Chieri*, che aveva avuto l'onore di essere riportata, come tante altre, anche ne «La Domenica del Corriere» del 1935.

La bagna càuda è vagamente menzionata nella rivista romana «Capitolium» del 1962.

Per gli appassionati di fantascienza, è entrata a far parte dell'episodio *Una stella lontana*, di *Babylon 5*.

Essa è nota anche negli Stati Uniti oltre che in Sud America, specialmente in Argentina, tanto da esserle dedicati appositi festival.

Andrea Chiuni, capocuoco del famoso antico ristorante «Le tre galline» di Torino, ha recentemente confidato a Mimi Thorisson che egli fa marinare le acciughe per un'ora nel barbera.

La coltivazione dell'aglio era stata decisa per legge, con antichi statuti e bandi campestri, mentre la presenza delle acciughe nelle valli pedemontane aveva avuto anche una sottotraccia fuorilegge: infatti, per aggirare l'ostacolo dei dazi sul sale, gli astuti commercianti provenzali preparavano i barilotti di pesci, sotto degli ingrossati strati di esso, mandando i muli carichi, condotti dai loro agenti, oltre i valichi a smerciarle.

A complemento, non possiamo non ricordare il libro del marchese Nico Orengo, *Il salto dell'acciuga*, del 1997, lodato da Lalla Romano con un elzeviro su «Il Corriere della Sera», che ci narra come venivano

portate, fino alle Alpi, attraverso le vie del contrabbando del sale, sui carri degli acciugai ambulanti della Val Maira, arrivando nelle Langhe e nel Monferrato, diramandosi a Torino, nel Nord del Piemonte e, varcato il Ticino, raggiungendo i navigli milanesi.

Luigi Bruni ha scritto *La Bagna càuda, l'origine e la storia, ricette famose dalle origini ad oggi* (Edizioni dell'Orso, 2011), nelle varie cittadine e nello scorrere del tempo.

La «Rivista Savej» del 2013 è uscita con, in prima pagina, il titolo «*Sulla via del sale*», dai carretti degli anciuvé ai fujot delle nostre tavole.

I commensali nella loro convivialità trovano coinvolti i loro cinque sensi, godendo con lo sguardo sulla tavola, su cui campeggia una tavolozza di colori e di sfumature delle verdure e del *foiòt* col lumicino, con l'olfatto il profumo della salsa, prima con il tatto e poi con il palato, scegliendo e gustando via via il pinzimonio, con l'udito non solo per le loro chiacchiere e amenità, ma anche per quel lieve ovattato friggere della salsa, alla quale se ne aggiunge poi varie volte dell'altra, che ricomincia così con il suo moderato friccichìo.

Paolo Procaccini

Culture e cotture ischitane

Mi piace a luglio passare una settimana a Ischia, così che nessuno lavi i piatti.

Poi, da quasi dieci anni scendo nello stesso albergo, perché è ventilato, pulito e il cuoco funziona. Anche troppo in termini di indebito accrescimento di peso mio.

Confesso che il soggiorno abituale è fatto di riposo, bagni in acque marine e termali, tanto sole e brevi passeggiate della salute per qualche spesuccia vacanziera: camicie hawaiane, magneti turistici, bottiglie d'amari ischitani per gli amici.

Quest'anno ho fatto la piacevole scoperta di una giovane casa editrice locale, con qualche decina di piccoli libri all'attivo, dei quali una dozzina posti sullo scaffale più in alto della libreria dell'hotel. Non ci avevo fatto caso!

È un'editrice che ha pubblicato negli anni una serie di tascabili soprattutto sulla storia e le storie dell'isola, che mi hanno aperto la mente a un geiser di riflessioni.

Intanto, mi sono stati più chiari circostanze ed eventi storici dell'isola, che, essendo la parte emersa di un vulcano in parte attivo, gode i vantaggi e le pene di vivere con un matto dalle infinite imprevedibilità nella sua natura generatrice di vita, ma anche di morte. Della serie: come vivere in casa di un matto cercando di non urtarne la suscettibilità.

Leggendo questi *mini book* ho potuto interpretare meglio le filosofie ischitane: i rudi e cauti rapporti con l'aspro Epomeo, tra amore e timore, tra paura e curiosità verso fenomeni naturali interpretati, per millenni, come creati dalle varie divinità potenti, che vivevano nel Pantheon del momento storico.

Ogni uomo nel confronto col vulcano doveva sentirsi piccolo e debole, come peraltro era nella realtà, una consapevolezza che poteva salvargli la vita, evitando rischi sciocchi.

I misteri del suo monte di lava e lapilli, tramandati per generazioni, davano lo spunto al nonno ischitano per le favole ai nipoti, lo fornivano alle comari per ascoltare storie paurose, che potevano raccontare a casa davanti al focolare, poi.

Ovviamente tra questi *pocket* non poteva mancare quello sulla cucina locale Doc.

Un mio convinto parere è che sulla bontà dei piatti isolani influisca assai la notevole qualità dei prodotti agricoli, cresciuti e selezionati dalla natura e dal lavoro degli uomini, che riesce a stimolare elementi locali fortunati come terreno arricchito dai lapilli, sole amico, mediterraneo attorno, ventilazione continua, acqua calda gratis...

L'esaltazione delle risorse migliori del territorio si evidenzia nella sua ricetta culinaria più nota e apprezzata: il coniglio all'ischitana.

Intanto l'allevamento avviene in buche profonde, realizzate per avere terra nuova per le viti. Fosse che, dopo essere state rinforzate con le tipiche lastre di tufo verde locale, vengono aperte sul fondo con due corti cunicoli, dove i nuovi conigli si possono riparare, appena traslocati.

Sembra che i vecchi ischitani vivessero più di verdure e conigli che di pesca. Perché il mare sa essere spietato quanto e più d'un vulcano.

Trascivo per i buongustai dell'*Apollo* una sintesi tra le varie ricette consultate, avendo consapevolezza che il coniglio d'Ischia è perfetto perché cresce lì, nutrito con le verdure del monte Epomeo e va cotto con le erbe che vi spuntano su.

Premetto che non esiste un'unica ricetta del coniglio all'ischitana: nei sei Comuni dell'isola, Ischia Porto e Ponte, Casamicciola Terme, Lacco Ameno, Forio, Serrara Fontana, Barano, ci sono sei ricette di coniglio, perché ognuno ha il suo mix di erbe aromatiche, ognuno la sua marinatura. C'è chi lo fa marinare nel vino rosso, chi nel bianco, chi invece non lo fa marinare affatto.

Ma c'è anche chi usa ancora lo strutto al posto dell'olio extravergine per farlo rosolare. Comunque fatto, il coniglio ischitano offre un sapore diverso, ma sempre buonissimo.

Ingredienti per 4 commensali

1,5 kg di coniglio già pulito e marinato per 2 ore in vino bianco;
olio evo q.b.;
sale q.b.;
pepe q.b.;
un mazzetto di maggiorana, di timo serpillio (pipernia), di basilico, di prezzemolo;
due peperoncini freschi;
mezzo chilo di pomodorini del piennolo;
un bicchiere di vino bianco;
un aglio intero tagliato per metà.

Procedimento

Rosolate bene in padella con olio evo i pezzi di coniglio e le due metà dell'aglio in camicia.

Scolate il coniglio rosolato, eliminate l'aglio.

Versate l'olio in un tiano (ampio tegame di coccio), soffriggetevi i peperoncini coi pomodorini a pezzetti.

Togliete i peperoncini.

Sciogliete il fondo rimasto in padella col vino della marinatura.

Aggiungete il coniglio, parte delle erbe spezzate a mano, un po' del vino di marinatura, sale, pepe.

Cuocete a fiamma bassa, aggiungendo il resto delle erbe e il vino per sciogliere il fondo.

Controllate la cottura che si completa entro la mezzora.

Servite in tavola ancora caldo, possibilmente con un contorno di patate arrosto.

Fortunatamente i conigli d'Ischia sono molto prolifici e non sono l'unico motivo per visitare l'isola.

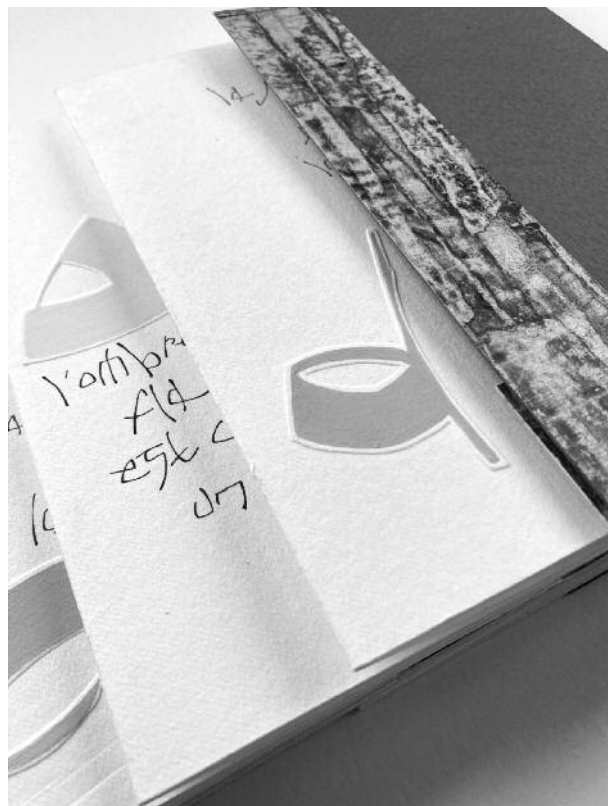
Ringrazio la simpatica Assuntina Impagliazzo del mio albergo preferito di Forio, per le informazioni sulla pipernia, l'erba profumata alla quale dà il principale merito nella bontà del piatto. Apriamo il dibattito tra i nostri lettori...

La presenza di pesce e merluzzo nella cucina ebraica

Il merluzzo, sia nella versione salata, il baccalà, che in quella essiccata, lo stoccafisso, ha costituito per secoli uno dei piatti più importanti nella cucina degli ebrei italiani. Molte ricette concernenti il pesce, nella moderna cucina ebraica, si rifanno proprio alle antiche pietanze a base di merluzzo, nelle sue più variegate versioni. Lo stoccafisso in partenza dai porti di Marsiglia e Saint-Malo raggiungeva l'Italia per mezzo di Genova e da qui veniva smistato in tutti i ghetti ebraici delle città della penisola. Le botteghe ebraiche non ne erano mai sfornite, a dimostrazione del largo utilizzo che se ne faceva.

Lo stoccafisso, dopo una reidratazione a base di acqua fredda per due giorni, veniva servito con un sugo a base «di sale, pepe di Guinea, zenzero, aglio, prezzemolo e uva passa di Malaga». Il baccalà, invece, veniva salato e rosolato nell'olio di oliva, veniva servito in una salsa a base di «agresto, pinoli, uva passa, zucchero, zafferano e cannella, oppure cotto in padella con spinaci, cacio, pepe e noce moscata». Dagli ingredienti che andavano a insaporire la pietanza, si evince come gli ebrei amassero accompagnare al pesce sapori agrodolci, spesso in contrasto tra loro. Molto diffusa nella cucina ebraica era una salsa agrodolce da accompagnare al pesce: al nostro palato tale pietanza sembrerebbe quasi venefica, ma all'epoca era molto apprezzata. Ce n'è giunta una testimonianza da un manoscritto contenente nell'ultima carta del volume una ricetta ebraica databile attorno al 1520, conservato presso la Biblioteca Vaticana. Il manoscritto è un commentario alle Massime dei Padri. L'ultima carta riporta una ricetta in volgare italiano con titolo in ebraico:

«galla de levante una oncia e mezza
nuci trenta
cemino once tre
semente de cicuta una oncia



Geneviève Ensch
Un goût d'éclosion, particulière

caso de forma lib. una
farina quanto abasta como un poello
vino bianco uno bichiero
omni cosa pisto bene et le polve pasate per setaccio
et como un baco de cece se butta nella patella».

Tale ricetta doveva presentarsi sotto forma di salsa a base di vino bianco, farina, cacio, noci e spezie. Aveva probabilmente un sapore agrodolce, simile al *garum* romano. Tale salsa, proprio come il *garum*, veniva utilizzata anche per il pesce.

Nei ghetti ebraici, come già detto in precedenza, si consumava molto pesce, tra cui il merluzzo nelle sue varie preparazioni, e a tal proposito è interessante notare come in alcuni casi si cercò di mettere un freno a questo abbondante consumo di pesce. Emblematico il caso del ghetto di Roma quando nel 1661 i capi della comunità ebraica, per adattarsi al volere papale, proibiscono qualsiasi tipo di pesce ad eccezione delle alici e del pesce azzurro. Tale dato ci fornisce la misura del consumo di pesce da parte delle comunità ebraiche nel Seicento.

Nel medesimo periodo, uno dei pranzi festivi più diffusi nel ghetto di Venezia si articolava nei seguenti piatti: scapece, fritto alla genovese, tonnina di Spagna con l'agliata e brodetto all'anconetana:

«Se pur avete in fantasia
di volerci far onore,
manderete in pescheria
per comprare del migliore
ne farete alla tedesca
e del fritto e in guazzetto,
e se vi fosse tonnina fresca,
con l'agliata e bon brodetto».

La presenza dell'agliata, o in alternativa l'agresto, ci riporta a quei sapori agrodolci simili al *garum* romano e che tanto erano apprezzati nella cucina ebraica, in particolar modo in occasione di sontuosi banchetti.

Da questa breve riflessione si evince quanto per la cucina ebraica fosse fondamentale l'uso del pesce, tra cui il merluzzo, nella prepara-

zione dei piatti e quanto uso se ne facesse, dai pomposi banchetti ai modesti piatti quotidiani.

Gli ebrei italiani amavano, appunto, sapori forti legati alla preparazione del pesce: essi spesso trovavano piena espressione nello “scapece”, che nella terminologia medievale indicava il pesce fritto o bollito per poi essere marinato nell'aceto, con spezie e aromi, e il “carpione”, pesce marinato in salamoia d'aceto, o a base di mosto e odori, e successivamente fritto. I termini “accarpionare”, “carpionare”, o “trotare”, indicavano tutti modi differenti di marinatura del pesce. Dai verbali dell'Inquisizione emerge che il «pescado salato y pescado fresco y atùn», in generale il pesce marinato, era considerato sospetto «mangiari all'hebreu». Nello specifico, dai documenti del tribunale dell'Inquisizione di Venezia del 1584 sappiamo che Cervo da Mestre, ebreo che praticava attività lucrativa a Capo d'Istria, amava mangiare trigliette salate e cefali marinati. Mandolino, ebreo dedito al commercio e residente a Muggia, era golosissimo di “sardine in saor”, un piatto di antica ricetta giudeo-veneta, entrato poi nella tradizione veneta, che prevedeva una ricca marinatura «con cevolle, aceto bianco forte, vino Greco di Napoli, sale, pevere acciaccato, cannella acciaccata, garofoli sodi, un poco de nose moscada, uva passa, pignoli e fetele di cetro di Puglia» (P. C. I. Zorattini, *Processi del S. Ufficio di Venezia contro ebrei e giudaizzanti*, VI, L. S. Olschki, Firenze 1980, pp. 71-86).

Nei pranzi ebraici a Verona spesso si servivano carpe, probabilmente preparate alla toscana, cioè a fette con un ripieno di pangrattato, zucchero, pepe, polpa di pesce, cipolle, carote e ravani. Molto in voga era anche il pesce salato con l'agliata, cioè una gelatina di aceto, zucchero, cannella, zafferano, uva passa e pinoli.

Per gli antisemiti l'amore per il pesce salato da parte degli ebrei aveva origini demoniache. Il teatino veneziano Giovanni Maria Vincenti lo metteva in rapporto con diaboliche magie talmudiche. Nel suo trattato intitolato *Il mondo infestato dagli spiriti* (1667), egli riportava la leggenda popolare del *Talmud*, secondo la quale Dio avrebbe creato una coppia di diabolici animali acquatici, un Leviatano maschio e una femmina, che se si fossero accoppiati avrebbero distrutto il mondo, così

Dio rese la femmina sterile e castrato il maschio; una volta morti, fece conservare la loro carne sotto sale e la destinò al convitto dei giusti. Così gli ebrei che mangiavano pesce sotto sale erano giudicati peccatori, poiché, legandosi a tale tradizione, peccavano di superbia, considerandosi aprioristicamente tra i giusti.

Un altro indizio dell'importanza del pesce e nello specifico dello stoccafisso ci arriva dalla letteratura. Un poeta dialettale fermano (Fermo, FM), ma di origine ebraica, Alfonso Ripani Levi, dedica allo stoccafisso un suo componimento, *Speranza di gennaio*:

Se lu tempu va 'nanzi comme addè
Co le nebbie e lo pioe, puritti nu'
comenza male l'annu nou, perché
Ce jarrimo'mmollati a Berzebù
Comme li stoccafissi, che sse te
Fra l'acqua, quattro o cinque jorni e ppiù
Per cucinalli, ché però nisciù
Li po'magnà, se 'n s'è mollati bè,
Oh figurate quanti callarò
Per cucinacce tutti! E lo magnà
Che a bizzate, farria 'lla jènte jò!!
Ma pirimo che addè mastro Jennà
Faccia lu bonu, e, per compasciò
Da tanto male, ce 'oja libberà.

Il poeta dialettale Alfonso Ripani Levi nel presente componimento fa riferimento alle pesanti precipitazioni dell'invernata 1903-1904 che avevano affamato la popolazione riducendola come degli stoccafissi, che prima di essere cucinati dovevano stare in ammollo per 4-5 giorni. Le precipitazioni avevano infatti ridotto la popolazione alla fame, facendola dimagrire e dunque assomigliare a stoccafissi, ma poi continuando le piogge per così tanto tempo essi avevano fatto la fine degli stoccafissi, i quali, per essere cucinati, nei giorni precedenti debbono essere messi in ammollo.

Tre pietanze a cavallo di tre frontiere

L'origine e l'appartenenza culturale di alcune pietanze sono talvolta difficili da determinare, perché appartengono alla tradizione gastronomica di più Paesi. È il caso di tre pietanze di origine sicuramente antica, caratteristiche della tradizione tedesca, lussemburghese e francese, piatti tipici di più regioni in una zona geografica compresa tra la Mosella lussemburghese, la Mosella francese, l'Alsazia, e la regione tedesca della Renania-Palatinato.

Due di queste prelibatezze, il flammkuchen e il reibekuchen, sono catalogabili come “cucina povera” e street food, e sono disponibili tutto l'anno. La terza, lo stollen, è un dolce ricco e tipicamente natalizio, con una storia particolare. Anch'esso, come le prime due, è diventato patrimonio gastronomico dei tre Paesi.

Il flammkuchen

Il flammkuchen (o flammekuechen, in francese tarte flambée), piatto tipicamente contadino, è una sottile sfoglia di pasta lievitata (utilizzando lievito fresco e non lievito chimico), ricoperta da uno strato generoso di formaggi, da cipolla stufata e listelli di pancetta croccante (affumicata o no, secondo i gusti personali). La pizza sottile così ottenuta viene cotta alla massima temperatura del forno per circa 8-9 minuti. Il suo nome significa letteralmente “torta alla fiamma” o torta “fiammeggiata”, per la cottura cui viene sottoposta.

Le prime tartes flambées risalgono presumibilmente al Medioevo e hanno avuto origine nel Nord dell'Alsazia. La tarte veniva preparata nel forno a legna che i cittadini usavano in comune. La cottura di questa pietanza serviva a mettere a punto la temperatura del forno che sarebbe stato utilizzato per cuocere il pane. Mentre questo aspettava di essere infornato, le braci ardenti venivano spostate ai lati del forno e sulla superficie quasi incandescente veniva appoggiata la tarte, che doveva cuo-

cere in pochissimi minuti, altrimenti la temperatura (per il pane) non sarebbe stata poi quella giusta. In seguito, questa specie di pizza sottilissima veniva estratta dal forno con la pala rettangolare dei fornai, e appoggiata su un tagliere. Tolti i bordi anneriti dal fumo, ogni commensale poteva prendere la sua porzione, ripiegandola su sé stessa, e mangiarla con le mani.

Il mix dei formaggi può essere composto in vari modi. Solo panna densa (in francese *crème fraîche épaisse*), ottenuta dalla panna grassa al 40% non pastorizzata, a cui vengono aggiunte colture batteriche che rendono il gusto della panna leggermente acidulo. Se non si ha a disposizione questo ingrediente, si può sostituire con del mascarpone a cui aggiungeremo poco succo di limone. Il *fromage blanc* francese può essere sostituito con del quark fatto in casa, semplicemente aggiungendo un pizzico di sale a dello yogurt bianco denso (ottimo quello greco), che verseremo in un colino ricoperto da una garza sottile e a cui lasceremo perdere il proprio siero per circa 8-12 ore in frigo. Questa miscela viene poi condita con sale, pepe e noce moscata, e poi spalmata sul *flammkuchen*.

La cipolla stufata si può ottenere tagliandola sottile e adagiandola sulla superficie cruda per poi cuocerla direttamente in forno, oppure cuocendola in padella con olio o burro finché diventa morbida e trasparente. Ad essa si aggiunge la pancetta.

Il *flammkuchen* era quasi scomparso dai menù dei ristoranti nelle regioni in cui era nato e si era diffuso. È riapparso poi verso la metà degli anni Sessanta, come risposta locale all'esplosione della pizza italiana in Francia. Oggi, è partito alla conquista dell'Europa e del mondo!

Come con la pizza, è possibile utilizzare ingredienti diversi, personalizzando la *tarte flambée*. Esistono quindi molte varianti: con il salmone, con funghi e prosciutto, con il groviera... L'unica avvertenza è che il *flammkuchen* è pensato per essere sottile. Non bisogna quindi esagerare con i condimenti, altrimenti il risultato sarà un impasto molliccio e non croccante come deve essere.

Il reibekuchen

La Guerra dei Trent'anni, nel XVII secolo, portò a una carestia diffusa che favorì lo sviluppo di pasti semplici e sazianti, in grado di sostenere le famiglie durante i periodi difficili.

È il caso del *reibekuchen* o *kartoffelpuffer* (in lussemburghese *gromperekichelcher*, in francese *galette de pomme de terre*), una frittella di patate e uova che assomiglia ai cugini svizzeri *rösti*, da cui si differenzia proprio per la presenza delle uova. Nella regione della bassa Renania vengono aggiunte anche le cipolle. In Germania, i *reibekuchen* sono solitamente accompagnati da salsa di mele, crauti e pancetta, pane alla zucca, oppure da un mix di melassa e cannella.

La *gromperekichelcher* è una delle specialità più amate del Lussemburgo: questo piatto semplice ma gustoso viene consumato nelle feste e nelle fiere popolari in tutto il Granducato. Anche a Lussemburgo, queste frittelle di patate schiacciate vengono fritte nell'olio, consumate calde e solitamente condite con salsa di mele e una spolverata di sale. Anche in questo caso, la semplicità del piatto apre le porte a tantissime varianti. In Lussemburgo, la *gromperekichelcher* è regina dei festival e dei mercati locali, e viene gustata in occasione di grandi eventi pubblici, come il *Mäertchen*, il mercato associato al pellegrinaggio dell'Oktav, a maggio, durante le feste della vigilia della festa nazionale lussemburghese, il 23 giugno, durante la *Schueberfouer*, il grande luna park che ha luogo a Lussemburgo città, nella piazza del Glacis, a cavallo tra agosto e settembre, così come nei mercatini di Natale del paese.

Le *reibekuchen* sono una pietanza molto semplice da preparare. Gli ingredienti per tre persone comprendono 500 grammi di patate, 3 uova, una manciata di prezzemolo finemente tritata, una cipolla tritata, un pizzico di noce moscata, sale, pepe e olio per friggere. Bisogna sbucciare le patate, lavarle e grattugiarle, quindi lasciarle scolare e poi strizzarle in un panno. Mescolare poi con le uova, il prezzemolo, la cipolla tritata, sale, pepe e noce moscata e friggere fino a renderle croccanti in olio o burro chiarificato.

In Francia, le galettes de pommes de terre oggi offrono molte gustose varianti, che comprendono verdure varie (in particolare i broccoli, schiacciati nell'impasto insieme alla cipolla), funghi e parmigiano. Anche per queste frittelle, porte aperte alla fantasia e ai gusti personali!

Lo stollen

Ogni anno tanti turisti scelgono la Sassonia come destinazione delle vacanze natalizie. Tante città di questa regione, infatti, nel periodo natalizio si trasformano in “paesi dei balocchi” dove trovare negozi, bancarelle e una grande varietà di manufatti che rappresentano la massima espressione dell'artigianato natalizio della tradizione tedesca.

Tra gli eventi che si svolgono in Sassonia ogni anno a dicembre, ce n'è uno a cui i tedeschi sono molto legati: il Dresdner Stollen Festival. La manifestazione si svolge a Dresda, capitale del Land della Sassonia, ed è dedicata al Christstollen, il dolce natalizio appartenente alla più antica tradizione tedesca. Circa 150 panettieri e pasticceri dell'associazione degli Original Dresdner Stollen iniziano già una settimana prima del festival a preparare il gigantesco Christstollen che viene portato in piazza e mostrato in una festosa processione, e poi finalmente distribuito ai presenti per essere gustato.

Si dice che lo stollen abbia radici antichissime, risalenti ai tempi delle tribù pagane germaniche che dedicavano alle loro divinità dei dolci raffiguranti diversi simboli. Il nome Stollen troverebbe origine nella parola *Stulo*, una colonna dedicata ai più grandi dei germanici. Quando la fede cristiana proibì i simboli pagani, le antiche abitudini hanno trovato modo di integrarsi nella tradizione cristiana. Nacque così il Christstollen, il cui nome deriverebbe da Cristo e da *Stola* (Stollen in plurale), che simboleggiano le fasce del piccolo Gesù.

I primi Christstollen risalgono al 1474. A quel tempo, gli stollen erano dolci leggeri, adatti al periodo dell'Avvento, periodo di “magro” e digiuno secondo la fede Cattolica, per cui questo dolce doveva essere confezionato unicamente con farina, lievito, acqua e olio. Il burro e le

spezie erano proibiti nelle panetterie per le restrizioni date dalla Chiesa. Verso il 1430, papa Nicola V ricevette una *Butterbrief* (lettera di burro) nella quale il principe Ernst di Sassonia e suo fratello chiedevano una dispensa di preparare lo stollen con il burro durante il periodo di digiuno. La dispensa papale fu concessa, ma l'autorizzazione fu valida solamente per lui e la sua famiglia.

Ogni Natale, i fornai di Dresda regalavano ai reali di Sassonia due stollen natalizi lunghi un metro e mezzo e pesanti circa sedici chili ciascuno. La consegna era effettuata da otto mastri fornai e otto garzoni, che trasportavano i pesantissimi dolci, seguiti da una folla di curiosi.

Fortunati i principi di Sassonia, perché il resto della Germania dovette aspettare ancora parecchi anni prima che la Chiesa autorizzasse l'uso del burro durante l'Avvento. Fu papa Innocenzo VIII a concordarlo, a patto di pagare un ventesimo d'oro ogni anno alla Chiesa.

A piccoli passi, lo stollen si è trasformato in quello che conosciamo oggi. In Germania, Lussemburgo e Alsazia lo si trova dalla fine di ottobre in tanti gusti differenti, dal classico con frutta candita e pasta di mandorle, a quelli meno tradizionali, speziati o al cioccolato. È un dolce decisamente ricco, sostanzioso ed elaborato. La ricetta è impegnativa, ma vale la pena provarla!

Ingredienti per tre stollen:

Per il lievito:

50 gr di latte

5 gr di lievito di birra

200 gr di farina 0

Per la pasta:

1 limone

1 bacca di vaniglia

50 gr di pasta di mandorle

200 gr di farina 0

25 gr di zucchero

170 grammi di burro ammorbidito

2 pizzichi di cannella in polvere
1 cucchiaino di sale fino
20 ml di rum scuro

Per il ripieno:

80 gr di mandorle sgusciate
50 gr di scorze di limone candite
35 gr di scorze d'arancia candite
200 gr di uva passa bianca
200 gr di uva passa scura (di Corinto)

Per finire:

50 gr di burro
50 gr di zucchero
1 cucchiaino di cannella in polvere

Sciogliere il lievito nel latte. Aggiungere la farina e impastare con un cucchiaino di legno, fino a ottenere una pasta liscia e morbida. Coprire il recipiente con un panno e lasciar riposare per un'ora. Durante questo tempo, preparate tutti gli ingredienti per la pasta. Il lievito deve duplicare il suo volume.

Grattugiare la buccia del limone e l'interno della bacca di vaniglia. Tagliare la pasta di mandorle in piccoli pezzi. Aggiungere tutti gli ingredienti della pasta nella ciotola del lievito e impastare fino a che la pasta si stacchi in un solo pezzo dal recipiente. Una volta che la pasta è pronta, darle la forma di una palla allungata. Prelevare 160 grammi di questa pasta e avvolgerla in pellicola trasparente e metterla in frigorifero.

Tritare le mandorle e le scorze candite. Mischiare alla pasta restante le mandorle, le scorze candite e i due tipi di uva passa fino a ottenere una pasta omogenea. Lasciar crescere questa pasta per mezz'ora, poi lavorarla il giusto per farla sgonfiare. Lasciarla riposare un'altra mezz'ora prima di utilizzarla.

Prendere la pasta dal frigo e stenderla su un piano infarinato di un'altezza di circa 4 millimetri. Separate la pasta con la frutta in tre parti e

date a queste parti la forma di un salsicciotto di 20 centimetri. Spennellare con un pennello umido la pasta che avete steso e tagliare tre rettangoli che permetteranno di avvolgere completamente i tre salsicciotti.

Disporre gli stollen avvolti su una placca da forno imburrata e infarinata e tracciare un taglio non molto profondo su quasi tutta la loro lunghezza. Lasciar riposare ancora 20 minuti e infornare in forno statico già caldo a 180°C per 40 minuti circa.

Quando sono ancora caldi, spennellare del burro sciolto sugli stollen, spolverizzare con lo zucchero mischiato alla cannella e far raffreddare completamente prima di gustarli.

Adolfo Giaquinto, gastronomo e poeta romanesco

Nato a Napoli il 25 ottobre 1847 da Antonio e da Amalia Ciciarella, il piccolo Adolfo aveva solo tre mesi di vita quando la famiglia si trasferì a Roma. Terminato con profitto il periodo scolastico, il ragazzo fu indirizzato allo studio del pianoforte dal padre, che sognava per lui un futuro da musicista. Dopo poche lezioni, però, in aperto contrasto con il volere paterno, l'intraprendente Adolfo, messi in disparte gli spartiti musicali, si fece assumere come apprendista dalla rinomata pasticceria Spillman in Via della Croce, dove mise subito in evidenza la sua passione per l'arte culinaria. Fattosi presto notare per il suo talento, il Giaquinto, dopo aver fatto la gavetta nei migliori ristoranti della Città Eterna, nel 1870 (anno del suo matrimonio con Gilda Fedeli), prese servizio presso le più importanti famiglie patrizie romane come i Taverna, gli Sforza Cesarini, i Fiano, i Lavaggi e i Doria.

Nello stesso periodo fece frequenti viaggi all'estero, specialmente a Londra e a Parigi, per approfondire le sue conoscenze nel campo della ristorazione europea. Nel 1875 venne chiamato a ricoprire il ruolo di chef principale della Real Casa, nomina che gli procurò una meritata notorietà internazionale.

Dopo aver ideato un particolare estratto di carne bovina che chiamò "L'Excelsior" (molto reclamizzato nelle sue pubblicazioni), il Giaquinto rilanciò la moda, caduta in disuso nei secoli precedenti, di servire gli antipasti all'inizio di ogni convivio. A tal proposito in uno dei suoi articoli sul periodico «Il Messaggero della cucina», da lui diretto per molti anni, scrisse: «Ripristinare l'uso degli anti-



Geneviève Ensch
Un goût d'éclosion

pasti nella moderna gastronomia è molto importante. Basti ricordare la loro storia millenaria, che risale al tempo della Roma imperiale, quando una lunga serie di preparazioni leggere ma particolarmente invitanti, chiamate *gustio* o *gustatio*, venivano servite, tra l'approvazione dei convitati, all'apertura dei banchetti, prima delle numerose portate che componevano il pasto».

Depositario di centinaia di ricette culinarie, molte delle quali di sua creazione, nel 1901 pubblicò *La cucina di famiglia*, dalle cui pagine sua nipote Ada Boni prese lo spunto per dare alle stampe, negli anni successivi, il celeberrimo *Talismano della felicità*. Fu anche autore di altri testi sulla gastronomia ritenuti di grande interesse ancora oggi, come: *Cucina per malati e convalescenti* (1902), *I dolci in famiglia* (1914) e *Raccolta completa della cucina di famiglia* (1917).

Negli anni giovanili il Giaquinto subì anche il fascino della Musa romanesca, che coltivò con successo per tutta la vita. Nel 1887, Giggi Zanazzo, direttore del «Rugantino», apprezzando il suo spirito arguto e la sua facilità di comporre versi, lo nominò redattore del popolare periodico dialettale. Lo studioso Ettore Veo scrisse su di lui un articolo in cui, dopo averlo presentato come un attento cronista della giovane Capitale d'Italia per aver narrato con i suoi ironici versi ogni piccolo e grande fatto avvenuto in città nel ventennio che va dal 1880 al 1900, osservò: «Popolarissimo, tutti i poeti dialettali lo chiamano papà, è sempre letto da una schiera numerosa di lettori; la sua poesia ancora fresca, nonostante il cumulo degli anni, ha note pronte, ariose, spontanee che staccano l'autore dal vasto campo degli imitatori e lo rendono poeta personale e originale».

Nel 1902, insieme al poeta Edoardo Francati, fondò e diresse



«Marforio», foglio dialettale molto seguito dai cultori del dialetto romano, in quanto i poeti che vi collaboravano, seguendo il suo esempio, avevano alleggerito i loro versi da gran parte della pesante e ormai anacronistica ortografia del romanesco dell'Ottocento. Dietro suo consiglio, inoltre, diedero anche un andamento più snello al metro e al periodo strofico. Il Poeta, che in diverse circostanze firmò i suoi componimenti con gli pseudonimi di Cocciamuffa e di Adorfetto, fu anche uno dei promotori del concorso di canzonette romanesche per la Festa di San Giovanni, al quale partecipò più volte come autore dei testi. Alcune sue canzoni, come *La tarmatella*, *Brutt'impicci*, e *Lo famo pe sbafà*, sono riproposte ancora oggi. In prosa dialettale pubblicò, nel 1910, *Roma de jeri*, una raccolta di scenette di stampo popolare, alla quale, incoraggiato dalle critiche favorevoli, fece seguire una seconda edizione nel 1932. Nel 1918 diede alle stampe una nuova raccolta di scene di pretura e di gustosi bozzetti con il titolo *Il libro del buonumore*. In un buffo vernacolo di sua invenzione, che chiamò «cispatano» (una via di mezzo tra l'abruzzese, il molisano e il marchigiano), scrisse vivaci storielle e divertenti poesie sul pittoresco mondo di coloro che avevano abbandonato i loro piccoli e sperduti paesi dell'Italia Centrale e si erano stabiliti a Roma, esercitando i mestieri più umili per sbarcare il lunario.

L'arte culinaria e la poesia dialettale, suoi principali interessi, trovarono una felice convivenza nel 1910, quando il Nostro decise di dare alle stampe *La felicità familiare*, vademecum per il 1911. Incoraggiato dal favore dei lettori, fece seguire, sempre con lo stesso titolo, un altro vademecum per il 1912. In ciascuna delle due pubblicazioni inserì, insieme a ricette tradizionali e a preziosi consigli di economia domestica, anche dodici poesie romanesche. Tra i tanti che hanno scritto di lui, vanno citati: il giornalista Aldo Chierici nel suo saggio *Il Quarto Potere a Roma* (1905), lo scrittore Ettore Veo nell'antologia *I poeti romaneschi* (1927), il poeta Mario dell'Arco nell'antologia *Poesia romanesca* (1962), lo studioso Giuseppe D'Arrigo in *Colore romano di Roma* (1966), il giornalista Francesco Possenti nell'antologia *Cento anni di poesia romanesca* (1966) e il cultore di Roma Gianni Salaris nell'an-

tologia *I Poeti Romaneschi dal 1600 ai contemporanei* (2017).

Nell'arco della sua lunga esistenza pubblicò dodici raccolte di versi dialettali e cinque di prose umoristiche, senza contare i numerosi libri di contenuto gastronomico. Tra i tanti quotidiani e periodici che ospitarono i suoi articoli, i suoi versi, i suoi bozzetti umoristici e le sue ricette, oltre ai già citati «Il Messaggero della cucina», «Rugantino» e «Marforio», figurano anche «Il Cicerone», «Casandrino», «Il Messaggero», «La Tribuna», «L'Aquila Romana» e «Ghetanaccio». Personaggio eclettico e carismatico, il Giaquinto si spese serenamente nella sua residenza romana nel 1937 al termine di un'esistenza laboriosa e ricca di soddisfazioni.

Lo stradario romano riporta una via a lui intestata nel Quartiere Don Bosco.

In trattoria

“Che ciavimo de bono stammattina?”

“De bono nun ciavimo propio gnente.

C'è un po' de spezzatino puzzolente
che da tre giorni va su e giù in cantina.

Je potrebbe fà fà 'na minestrina,
ma in corpo che je fa? Nun è nutriente
mica è fatto cor pollo o la vaccina
ma coll'ossa sporcate da la gente.

Je potrebbe fa coce un par de quaje,
ma bisogna sentì si che carluccio!¹
Li suppri? Sò più mosche che regaje²”

“Ma che coco ciavete sarvoggnuno?”

“Un coco un pochettino debboluccio
ma cusì zozzo nun ce l'ha gnisuno.”

¹ odore insopportabile

² rigaglie, interiora di pollo

Maria Pia Santangeli

La scoperta dell'olandese *rijsttafel* attraverso la letteratura

Ho conosciuto l'esistenza del *rijsttafel* leggendo il divertente racconto *La conversione di Ginger Tedd* dello scrittore inglese William Somerset Maugham.

La storia di Ginger Tedd, un incorreggibile ubriaccone, si svolge a Baru, nell'arcipelago delle isole Alas, sperdute nell'Oceano Pacifico, colonie olandesi al tempo del racconto. L'Amministratore dell'arcipelago, unico olandese nel raggio di parecchie miglia, è un certo Mynheer Gruyter, trentenne, che, invece di lagnarsi dell'essere stato confinato in quelle isole così lontane dalla civiltà, ne è contentissimo. Scrive Maugham:

Il caldo non gli dava affatto noia. E le docce fredde che prendeva una dozzina di volte al giorno gli procuravano un piacere ch'egli trovava quasi estetico. E aveva un pianoforte, era in corrispondenza continua con gli amici olandesi. Di conversazioni intellettuali non sentiva alcun bisogno. Quello che gli importava era ridere, ma a farlo ridere le sciocchezze del primo venuto valevano quanto le argomentazioni di un professore di filosofia. Per cui si teneva in conto di persona savia.

Come tutti gli olandesi che vivono in Estremo Oriente, egli, mettendosi a tavola, non mancava mai di vuotare per prima cosa un bicchierino di gin del suo paese. Bisogna esserci abituati per sopportare l'acre gusto di codesto liquore, ma Mynheer Gruyter lo preferiva a qualsiasi cocktail. D'altra parte, bevendolo, egli sentiva di sostenere le tradizioni della sua stirpe. Poi si serviva del *rijsttafel*. Anche questo ogni giorno, a colazione. Si riempiva da sé un piatto fondo di riso, e tre boys all'intorno gli presentavano l'uno del curry, l'altro un uovo fritto e il terzo del condimento, poi del lardo, delle banane, dei pesci salati, così che in breve tempo una piramide di roba si alzava sulla scodella. Allora egli mischiava ogni cosa e co-

minciava a mangiare. Mangiava lentamente e con gusto, interrompendosi ogni tanto per bere un sorso di birra diaccia.

Non pensava mai a niente durante i pasti. Concentrava tutta la sua attenzione su quello che aveva davanti e non mollava fino a quando non aveva finito. E non si stancava mica di quel piatto. Anzi, una volta che aveva finito, si consolava al pensiero che ne avrebbe avuto di nuovo del suo *rijsttafel*.

Lasciamo Mynheer Gruyter alla sua scodella strapiena. E poniamoci qualche domanda. Dopo aver considerato che il racconto è stato scritto – e pubblicato – oltre cento anni fa, viene spontaneo chiedersi che fine abbia fatto il *rijsttafel* dopo tanto tempo: è ancora un piatto abituale nella cucina olandese? Quali variazioni può aver subito col passare degli anni?

Per avere risposte esaurienti a queste domande mi sono rivolta alla moglie di un mio cugino, la signora Anneke van der Ploeg, del tutto olandese dalla testa ai piedi. La signora Anneke, dopo aver superato lo stupore per il mio interesse rivolto alla cucina del suo Paese, per prima cosa ha voluto spiegarmi l'etimologia della parola *rijsttafel*: *rijst* vuol dire riso, mentre *tafel* significa tavola. Dunque tavola di riso. La pronuncia, naturalmente, è un po' diversa dallo scritto: è infatti, più o meno, "reistafol".

L'origine, come si comprende dallo scritto di Maugham, è senza dubbio indonesiana: tavola di riso perché in Indonesia, in occasioni di festività importanti, venivano preparate, su una tavola appunto, quaranta pietanze diverse da unire, a piacere, a una montagna di riso lessato.

Il *rijsttafel* oggi in Olanda non è sparito, anzi è stato completamente adottato: è infatti entrato nella cucina abituale del paese, che lo utilizza per occasioni più o meno speciali, essendo un piatto piuttosto elaborato, come vedremo. Generalmente non può mancare sulle tavole olandesi il giorno del genetliaco del re – *Koningsdag*, ovvero Giorno del Re – che è festa nazionale.

Il rapporto degli olandesi con l'Indonesia è ancora molto stretto: parecchi olandesi ci hanno soggiornato a lungo per lavoro, altri ci vanno

in vacanza, altri ancora hanno quotidiani rapporti commerciali e non mancano i matrimoni misti. Numerosissimi sono in ogni città i ristoranti indonesiani che preparano il *rijsttafel* secondo l'antica tradizione, ma lo si cucina anche nelle famiglie, che lo preparano invece seguendo le proprie abitudini e preferenze: al riso bianco, caldo o freddo, si possono mettere intorno a piacere molte piccole porzioni di altro riso speziato e fritto, detto *nasigori*, fettuccine pure speziate (*banigori*) e poi carne marinata, pesce di vario tipo e varie cotture, crostacei, uova, striscette di peperoni o di altre verdure. Il tutto contornato da ciotoline di salse indonesiane.

Per non smentire le sue tante possibilità creative, si può mangiare anche dolce, come dessert, arricchito da una crema di noccioline. Quello che rende il *rijsttafel* diverso dall'italiana insalata di riso estiva, che ne è soltanto una pallida imitazione, sono le salse e le spezie, comprate ormai nei moderni supermercati, che lo rendono più ricco, piccante e di tipico sapore orientale. Una delle salse che non può mancare è la *sambal*, a base di peperoncino fresco, che tuttavia esiste in moltissime varianti. Il segreto di un ottimo *rijsttafel* è quello di saper dosare armoniosamente gli ingredienti, le salse e le spezie in modo che nessun sapore prevalga sugli altri.

Bevanda indispensabile per completare il piacere del *rijsttafel* è un'ottima birra fredda. Proprio quel che beve il nostro governatore Mynheer Gruyter del racconto di Maugham.

Pranzo intellettuale



John David O'Brien
Gustare

I libri di Colette sono noti e diffusi anche in Italia, ma io non li ho letti.

Ignota a me nello spirito, ho avuto il piacere di conoscere Colette in carne: nel corso del passato inverno, alla mensa di un parlamentare tra i più colti e mondani. [...]

Il pranzo al quale partecipava Colette, era un pranzo intellettuale.

La tavola nuda e lucidissima rifletteva i trionfi di argento e di cristallo, come il mare notturno riflette le luci di una città marittima. Palle succose di un'artiglieria incruenta, pesche ipertrofiche e fuori stagione si levavano a piramide e a tre a tre dalle fruttiere. Dagli orli di altre fruttiere, biblici grappoli d'uva grondavano giù come donne ignude e svenute, e formate unicamente di minuscole mammelle. I rami d'oro delle banane esaltavano la signoria dell'uomo bianco sul negro sottomesso e laborioso. Gli ananas corazzati sotto un pennacchio di parata, si offrivano in omaggio a Santa Barbara, protettrice dei cannonieri. Alla gloria di Pomona, fiori rarissimi e mostruosi univano la loro magnifica inutilità. Ero alle nozze di Cana, ma trasportate in un clima squisitamente europeo e ammorbidito dal tepore dei radiatori.

Tuttavia la ministressa di cui eravamo gli ospiti aveva l'aria di considerare la propria mensa alla stregua di uno squallido deserto, di cui conveniva correggere l'aridità mediante una giusta ripartizione di ombre riposanti e di refrigeranti sorgenti.

Ella infatti aveva divisa la propria tavola in tre zone distinte, ciascuna delle quali godeva i benefici effetti di un'oasi umana.

L'ufficio dell'oasi centrale toccava al signor Filippo Berthelot, il quale è, come tutti sanno, o meglio era l'eminenza grigia del Quai d'Orsay, direttore celato ma effettivo della politica estera della Francia. [...]

Nell'oasi numero due officiava patriarcalmente lo scrittore e commediografo Tristan Bernard. Ivi era stata collocata la mia amatissima

sposa, la dolce compagna della mia vita, la madre dei miei figli. Questa oasi era tutta mossa da umoristici venti, animata dal verbo di quel “maestro del riso”. [...]

Dal capo opposto della tavola, seguivo con occhio ansioso l’atteggiamento della mia amatissima sposa. Benché essa intenda chiaramente il francese e lo parli anche con lodevole correttezza, non è riuscita ancora a penetrare tutte le sottigliezze di questa lingua, la quale si compone più di accenni e sfumature che di espressioni plastiche e corpose. Cionondimeno, e forse più che altro per contagio, l’amatissima mia sposa non solo partecipava generosamente all’ilarità generale, ma a un certo momento l’eccesso del riso le mandò di traverso un boccone di petto di pollo, e se un suo vicino premuroso non l’avesse aiutata mediante ripetuti colpetti sulla spalla a ritrovare il ritmo regolare della respirazione, l’incidente avrebbe potuto avere conseguenze gravi. Ma quando ci levammo da tavola e passammo in salotto per il caffè, i liquori e i sigari inanellati d’oro, la dolce compagna della mia vita mi confessò che di tutte le preziose lepidezze pronunciate dal maestro del riso, non aveva capito una parola. Per quello ch’è di me, il destino mi aveva collocato nell’oasi numero tre, che era quella governata dalla signora Colette.

La fine scrittrice io l’avevo al mio fianco. Essa, or non è molto, ha aperto a Parigi una bottega di cosmesi femminile, o, per dirla in termine consacrato, un istituto di bellezza. È da credere però che la signora Colette non ci tiene affatto a costituire per il suo istituto una vivente pubblicità. Quel giorno essa portava un abito monacale, un saio di fraticello costellato di macchioline varie, le quali con eloquenza muta illustravano la vita intima, i costumi, le fatiche domestiche dell’illustre donna. Una selvaggia foresta di capelli giallastri le grondava sugli occhi. Oltre a ciò la signora Colette si era ferito un dito, e l’arto malato ella lo aveva avvolto dentro uno straccio originariamente bianco, i cui lembi, nella foga alimentare della signora, strascicavano ora nelle salse delle pietanze, ora nel condimento dell’insalata.

Ma Colette è meno un corpo che un puro spirito. E la sua parola,

come potei convincermene quel giorno, non è parola umana ma il canto di un’anima.

Essa, più che dei propri simili, è l’amica tenerissima, la protettrice, l’avvocata delle bestie. Cani, gatti, cavalli, uccelli di vario genere sono i suoi compagni prediletti.

Questa però non è se non la parte meno importante della sensibilità colettiana. Là ove essa sensibilità tocca al suo zenit, è nelle relazioni tra la sua anima e i fiori. Dei fiori, dice la signora Colette, essa vive la vita, soffre le sofferenze, gode le gioie.

«Non chiudo occhio tutta la notte», mi confessò a un certo punto l’illustre scrittrice chinandosi verso me, mentre la forchetta manovrata dalla mano inferma fruonava dentro un gruppetto di piselli che schizzavano a raggio fuori del piatto, come chicchi di granturco sotto le ali di una faraona che starnazza.

«Ha provato il Sedobrol?»

Colette sorrise con indulgenza:

«Che può fare il Sedobrol? La notte io sento in tutte le fibre del mio corpo lo sforzo che devono fare i tulipani per sbocciare alla luce del giorno. Come dormire, se lo sforzo dei tulipani io lo vivo intensamente?»

Dopo questa dichiarazione, un profondo avvillimento oscurò la mia mente, pesò sulle mie membra. A petto a una tale sensibilità, capii quale brutto io sono e in qual rozzo legno Natura mi ha tagliato.

Tuttavia, e per l’effetto forse che le parole di Colette ebbero a fare sulle mie vie digerenti, io, per invitanti che fossero le vivande portate in giro dai camerieri entro piatti d’argento, non toccai cibo, né potei gustare quel pollo tenerissimo che per poco non aveva soffocato la dolce compagna della mia vita.

Parigi, 24 settembre 1932

Da: Alberto Savinio, *Souvenirs*, Adelphi, Milano 2019 (a cura di I. B.)

Sapori di un ritorno



Mary Addison Hackett

It all ends with biscuits and wine (Tutto finisce a tarallucci e vino)

Finalmente sono arrivata allo spiazzo erboso antistante la baita. Chissà perché ora mi pare così piccola. Quante volte l'avevo sognata, quando i ricordi si vestivano di stelle per aiutarci a esplorare i giorni! Era proprio la nostra baita fatta di sassi e tronchi, non avevo sbagliato sentiero. Riuscivo persino a percepire il profumo della polenta che cuoceva nel paiolo grande appeso al cigolio della *zegósta*. Era stata, per la verità, il rifugio di tutti quei ragazzi innamorati dei pascoli alti che arrancavano per ore e ore unicamente per la gioia di ammirarla, sghemba, tra il prato e il cielo prima dell'esaltazione della conquista della vetta.

Io e te, ancora bambini, stavamo ore seduti sul prato che la carezzava raccontandoci leggende mentre il secchio dei mirtilli, piano piano, si riempiva e la radura dei lamponi regalava rubini alla nostra sete. Le campanule azzurre divenivano berrettini scordati dagli gnomi nell'esplosione dei *Myosotis* dagli occhi di cielo in un magico sottofondo di silenzio.

Credo che nessun tetto di *scàndole* abbia ritmato la canzone della pioggia come il suo e che nessun camino spento abbia sbuffato come un bastimento sulle onde del nostro mare verde prima di accendersi nello scoppio dei ciocchi in fiamme di faville.

Rammento quel temporale improvviso, la tua paura, io non temevo il gioco delle nuvole: «Vanno sugli autoscontri delle giostre», ti dicevo.

La porta sbarrata! Io e te, fradici al riverbero dei lampi e agli sberleffi dei tuoni. La porta aveva resistito alle nostre spallate. Nessuna chiave segreta infilata tra i sassi. Non sapevamo che quella porta sbarrata era un tuo regalo: abbiamo imparato a difenderci, a cercare altri ripari. Il sogno da solo è un fragile ombrello, appena aperto diviene giocattolo in braccio al vento.

La nostra baita. Il mio ombrello chiuso. Non potrai mai sapere quanti inquilini abusivi hai ospitato. Ti ho regalato i sentieri vergini della fan-

tasia. Hai vissuto insieme a me il tuo carnevale trasformandoti in castello con i grandi camini accesi cullando l'amore che non sfiorisce mai.

Inviolabile, la baita! Forse proprio per quel giorno lontano, ho sentito il bisogno di salutarla ancora.

Ci eravamo accucciati sotto il suo tetto sporgente, fradici, affamati. E intanto ti raccontavo di grandi banchetti, di tovaglie ricamate, di cibi raffinati in piatti di porcellana finissima e di bicchieri di cristallo colmi di rosolio...

Ti insegnavo la potenza della fantasia, il saper cogliere la magia dell'attimo insieme, fratello e sorella che bevevamo a bocca aperta la pioggia. Intanto frugavo nel tascapane come fosse il cappello a cilindro di un mago, decantandoti la bontà unica e la fortuna di quei panini con il lardo e la mortadella, un sapore che non aveva rivali.

Lo sento ancora in bocca, quel sapore di assoluta felicità, mentre l'orchestra dei tuoni si spostava lontano. Come dessert, abbiamo pescato dal secchio a piene mani i mirtilli raccolti, ci siamo impiastricciati i denti e la bocca, abbiamo iniziato a cantare una canzone degli alpini che piaceva tanto a papà, quella che parlava del testamento e dei cinque pezzi del corpo del capitano da regalare alla patria, al battaglione, alla mamma, alla bella, alle montagne, senza però riuscire a terminarla. Già al terzo pezzo ci siamo messi a piangere e poi a ridere, poi ancora a piangere mentre nel cielo il sole si faceva largo come un imperatore.

Sbircio dal vetro rotto della finestrella antica. Mi giunge ancora la voce del vento, il cigolio del paiolo alla catena. Tutto come allora nel mosaico fermo del tempo.

Cerco la mano più piccola nella mia per tuffarmi nel prato dove le campanule azzurre sorridono dai loro appendini verdi.

Stringo nel pugno la mia angoscia muta.

Ben nascosta, incastrata fra i sassi e i tronchi, ho ritrovato la tua barca scavata col temperino nella corteccia come segneposto portafor-

tuna. Ha aspettato tanto il suo oceano negato. Improvviso mi prende il desiderio di cantare la canzone degli alpini di allora. Nessuno può sentirmi, ho un'orchestra di silenzi come eco.

Il ruscello dei botton d'oro si è assottigliato. Ho messo una formica sulla tua barchetta. Non importa se abbandonerà il timone alla prima cascatella fra l'erba. Le ho regalato una foglia come zattera.

Tu hai navigato coraggiosamente su imbarcazioni ancora più fragili, senza mai arrenderti agli uragani. Non mi fa pena la formica, le ho donato altri orizzonti.

Mi deve questa avventura per quei panini lontani profumati, irripetibili.

Ti ho tenuto stretto per mano mentre naufragavi, o forse finalmente trovavi la chiave segreta della baita diventata solido castello di pietra, così piccolo, uguale a tutti gli altri in fila come soldati.

Sullo spiazzo erboso ormai è notte. Fatti vedere, solo per un istante! Non mi bastano più ali bianche per sostenere i giorni.

Nel pozzo della nostalgia rivedo il tuo sorriso, sento il tuo richiamo nel cerchio del sasso per un'altra capriola d'argento.

Per l'ultima volta carezzo il nostro sogno di resina e lucertole. Alzo gli occhi al cielo. So che mi stai guardando mentre discendo al piano cercando di adeguare il passo al tuo in misura d'infinito.

È facile a San Lorenzo seguire la rotta delle stelle appese al buio, la loro caduta, quando il profilo incantato della montagna si staglia severo all'orizzonte.

Mondeghini

Ho notato che qui a Roma (dove vivo ormai da parecchi anni) e anche più a sud queste polpettine sono sconosciute.

La cosa mi fa piacere perché i miei nipoti (ai quali piacciono molto), non riuscendo a trovarle qui in zona, conserveranno il ricordo di questa pietanza che la nonna milanese preparava loro con tanto affetto.

I mondeghini arrivarono in Italia con la dominazione spagnola del Ducato di Milano: infatti la parola «mondeghini» deriva probabilmente dal termine spagnolo *albondeguito* che significa appunto «polpettina».

E ora passiamo alla ricetta.

Al Nord si usa preparare il brodo di carne che viene utilizzato per cucinare ottime minestre e squisiti risotti. La carne (manzo, vitello, pollo) spesso non viene utilizzata. È invece molto utile per preparare i mondeghini.

Bisogna tritarla insieme a un po' di verdura utilizzata nel brodo (patata, sedano, carota e cipolla), aggiungere due uova, qualche cucchiaino di parmigiano, la scorza grattugiata di un limone, un po' di prezzemolo e un po' di sale.

Si fanno poi delle palline schiacciate, si passano nel pane grattugiato e si friggono in padella con abbondante burro e salvia.

A questo punto non resta che augurare: «Buon appetito a tutti!».



Bettina Scholl Sabbatini

Cibo patrum triptykon. Elemento “*Umbricello fresco del Purello*”

A tavola con d'Annunzio

Gli dèi, si sa, non mangiano che nettare e ambrosia, e Gabriele d'Annunzio, assunto agli albori del Novecento al rango di semidio, non è da meno: non per niente Marinetti titola un libro a lui dedicato *Les Dieux s'ent vont, d'Annunzio reste*. Nelle apparizioni ufficiali il Vate è solito bagnare appena le labbra con il Mumm, lo champagne da lui preferito, piluccare qualche acino d'uva, in poche parole pare un disappetente che sfiora l'anoressia. In realtà i fan del poeta si dividono in due schiere: quelli che credono che per lui il cibo non abbia importanza alcuna, e quelli convinti che è un buongustaio Doc. Alla prima schiera appartengono i numerosi testimoni oculari invitati ai ricevimenti e alle feste a Corte, che giurano che per lui nutrirsi è un atto necessario per sopravvivere ma nient'altro; alla seconda serie appartengono il suo segretario, Tom Antongini, che parla di «formidabile appetito» del poeta, e il figlio Mario, che spiffera ai quattro venti l'incredibile notizia: suo padre ha una fame da lupo della Maiella. Sull'argomento è uscito a sorpresa il libro *A tavola con d'Annunzio*, accolto festosamente e fastosamente in primo luogo dai conterranei del poeta; prove alla mano dimostra che Gabriele d'Annunzio è un gourmet d'eccezione. Per lui il cibo ha in realtà più di una valenza: è godimento dei sensi, strumento di seduzione nel gioco amoroso, è veicolo di ricordi.

Nella solitudine del Vittoriale mangiare i cibi della sua terra diventa per lui un rito: «il brodetto caldo, cotto lì per lì nel tegame di terra, tutto triglie, sogliole, calamari, scarlatto di peperoni», il cacio pecorino della Maiella, «nerastro, rugoso, durissimo», la «porchetta d'ore con la mele en bocca», che gli manda l'amico abruzzese Giacomo Acerbo alla Vigilia di Natale del 1927.

Testimoni delle sue passioni culinarie sono i biglietti che il poeta invia giornalmente alla cuoca. Eccone alcuni – se li citassi tutti non basterebbe tutto questo *Apollo buongustaio* a contenerli!

«Pasto quotidiano del Padre Priore dal di' primo agosto alle calende greche: Fedelini per la fedeltà, o riso asciutto, per l'umiltà. Tre uova nel tegamino, o nella gelatina, o nell'imbroglio. Formaggio e frutta. Dolce la domenica e il giovedì – 1° agosto 1926».

Non si può non notare qui l'ironia e l'autoironia di un d'Annunzio che si autonoma Padre Priore di un convento che di misticismo ha ben poco, che definisce l'insalata «casta», il polpettone «pallido», la crema gialla «scismatica». E ancora:

Cara Albina, stasera una Tègola amica avrà bisogno di nutrirsi. Basterà, fra le nove e le dieci, qualche cosa di freddo. “Resister no posso, co vedo un bel muso, co vedo un bel buso, me vo' namorà”.

Il Comandante

Cara cara Albina, i biscotti salati mi piacciono infinitamente. Ne ho già mangiati cinque. Ma per me bisogna fare solo quelli lunghi. Sei la più grande biscottaia del mondo biscotto.

Gabriel

Molto cara Albina, mi duole di darti un gran dolore. Ma io ho un'improvvisa passione per i cannelloni. Bisogna che tu abbia cannelloni pronti in ogni ora del giorno e della notte.

Cannelloni, Cannelloni!

Gabriel

Elogio a Suor Albina di Tutti i fuochi per il “Cangiaretto di fragole” che è un poco di aurora intriso con la rugiada fredda. A Suor Albina che fa la Galantina, e fa la Gelatina e fa la Patatina e fa la Minestrina e il petto d'Agostina, tutto alla buccarina con l'arte sua divina!

Frate Gentile

Ed ecco il menu del fastoso banchetto organizzato dal Caffè Faraglia a Roma nel gennaio del 1908, in occasione della “prima” de *La Nave*, un dramma storico che riscuote un successo clamoroso soprattutto per la danza sfrenata di Basiliola, interpretata da Ida

Rubinstein. D'Annunzio arriva puntuale al banchetto all'una meno dieci, con una pariglia a due cavalli, accettando benignamente, da semidio, gli omaggi degli invitati.

TRIOMPHE: mignons de boeuf “La Nave” – Chaudfroid de volaille – Salade panachée – Punch glacé – Friandises – Fruits – Vins – Champagne.

Il banchetto è passato alla storia per la famosa frase del festeggiato: «Il fedele bevitore d'acqua, infondendone una stilla nel vino che vorrebbe nato dalla più schietta e profonda vite laziale, beve da Roma all'*amarissimo* Adriatico». Nello stesso anno un secondo banchetto a Venezia, organizzato dal Danieli, fa impallidire quello romano: salmone del Reno in salsa olandese, fagiani reali allo spiedo, gelato dei navarchi, e infine una corona d'alloro offerta a d'Annunzio dai profughi *del-l'amarissimo Adriatico*.

*

Quando si chiude nell'Officina a lavorare per tutta la notte, d'Annunzio si fa portare mele cotte, biscotti inglesi, frutta e un'alzata di cristallo color topazio con dolcetti o cioccolatini. Di norma fa un solo pasto importante, quello serale, ama il tè e odia il caffè, fuma le Abdullah n. 5, ma solo la sera, e quando è in compagnia, predilige cibi assai raffinati, soprattutto quando invita a cena una bella donna: pernici, fagiani, tartufi, caviale, fois gras e champagne, serviti *comme il faut*, invitano alle confessioni, alle dichiarazioni d'amore.

E poi c'è la cura quasi maniacale che il Vate nutre per la tavola da pranzo: dev'essere sfarzosa, brillante di cristalli e di argenti, ogni pietanza superlativa; persino a Fiume, dove i cibi scarseggiano a causa dell'embargo, il Comandante riesce a ottenere pietanze decenti e una mensa elegante che adorna con bicchieri pieni di fiori di campo.

«La finezza dei cibi aiuta l'armonia mentale. Una beccaccina – colore magnifico – il sugo dorato e fulvo nel vaso d'argento – i crostini sapienti – i sapori delicati e complicati – il Marcobrunner nel fine bic-

chiere – vino d'oro ardente. Una nobiltà sensuale che risponde alle belle immagini, ai bei pensieri», annota il poeta nei Taccuini. Quando invita a cena una delle «belle di note» fa servire i cibi più raffinati, i dolci più golosi, i vini più pregiati; per lei ordina in genere una semplice pasta asciutta con salsa di pomodoro, ovviamente «sublime», o un risotto alla milanese semplicemente «divino». Invita una signora appena conosciuta in prima battuta nella Stanza della Musica dove tra note musicali, drappaggi di seta nera, idoli dorati e canestri di frutta in vetro di Murano, fa servire dolci arabi, frutti esotici, uva sugosa, bevande inebrianti. Tutto questo appaga il senso estetico del Vate ma anche il suo costante desiderio di sbalordire i suoi ospiti.

Al Vittoriale non ha più debiti da pagare, e dunque può essere finalmente quello che ha sempre sognato di essere: un principe del Rinascimento.

Donato Tamblé

I maestri dell'arte culinaria nell'antica Grecia

L'antica Grecia è certamente alle origini della cucina mediterranea. Il cibo è stato una parte essenziale della cultura greca sin dall'antichità. I cuochi erano particolarmente considerati nella società e i migliori fra essi erano ben retribuiti e venivano contesi fra le famiglie più importanti e le varie *poleis*. Tra il V e il IV secolo a.C., in Grecia si sviluppò una ricca tradizione gastronomica. C'erano cuochi professionisti; si parlava abbondantemente in pubblico del cibo, come testimonia la commedia ateniese. I Greci di questo periodo facevano risalire parte della loro tradizione gastronomica alla Lidia e alla Sicilia. Numerose sono le testimonianze letterarie sui vari tipi di alimenti, sulla loro preparazione, sui pasti quotidiani e sui banchetti. Ma l'arte della cucina, le tecniche e il sapere dei cuochi, e i piaceri della tavola, diedero vita a una specifica letteratura di scritti culinari (*opsopoiika syngrammata*), una vera e propria codificazione di ricette e di riflessioni sull'alimentazione e sulla gastronomia. C'erano scritti sui modi di apparecchiare, di ricevere e intrattenere i commensali, sui diversi tipi di banchetti e sulla cucina vera e propria. Purtroppo, poco è rimasto dei molti autori di cui si ha notizia, per alcuni addirittura soltanto la citazione dei loro nomi in altre opere, o pochi frammenti. Di alcuni però sono pervenuti sino a noi testi più consistenti, che sono oggetto di studi specialistici da parte di filologi, storici, grecisti, dai cui lavori possono trarre utili informazioni gli storici dell'alimentazione. Anche all'*Apollo buongustaio* non poteva mancare un assaggio di questa storia in chiave divulgativa e di curiosità.

Va anzitutto detto che i principali maestri dell'arte culinaria erano originari della Magna Grecia e la maggior parte di essi proveniva dalla Sicilia. Siracusa, in particolare, sia per la sua particolare importanza commerciale, sia per la sua opulenza, portò a grande eccellenza la sua cucina e la diffuse nelle *poleis* della Grecia dove i *magheiros* (cuochi)

siciliani, acclamati come delle celebrità, venivano invitati a trasferirsi.

La Sicilia divenne anzi il punto di riferimento per tutti coloro che intendevano apprendere l'arte della gastronomia. Un successo che durò per secoli e si diffuse ben oltre il mondo greco. Anche presso gli antichi Romani, infatti, era diffuso il modo di dire «*siculus coquus et mensa siculo*». Da una testimonianza di Polèmone di Atene, filosofo e periegeta del III secolo a.C., risulta inoltre che in Sicilia – probabilmente proprio a Siracusa – era stato dedicato un tempio alla dea dell'ingordigia e della ghiottoneria, Adefagia, patrona dei cuochi (*megeiros*). Questo santuario venne citato quattro secoli più tardi dal filosofo Claudio Eliano.

Sembra che il primo autore in assoluto di un libro di cucina – *En opsartutikò* – sia stato nel V secolo a.C. il siracusano Mithecos, che fu chiamato a operare a Sparta e ad Atene, facendovi conoscere la cucina siciliana. Nel *Gorgia* di Platone, Socrate lo menziona appunto come l'autore di un trattato sulla cucina siracusana. Secoli dopo fu soprannominato «Fidia dei cuochi» dal filosofo Massimo di Tiro. Lo si trova citato dallo scrittore Ateneo di Naucrati di Alessandria, il quale, sul finire del II secolo d.C., si trasferì dall'Egitto a Roma come bibliotecario del ricco patrizio Publio Livio Larense (discendente di Varrone) e scrisse una sorta di enciclopedia filosofico-culinaria dal titolo *Deipnosophistai* (*I Deipnosophisti*, ovvero *I sofisti a banchetto*, tradotto nel Cinquecento anche in latino come *Coena Sapientium*). In quest'opera in quindici libri, Ateneo racconta al suo amico Timocrate le conversazioni conviviali tenute in casa del ricco letterato romano Publio Livio Larense, da parte di un gruppo di intellettuali che, avendo come centro della chiacchierata il cibo, il vino e il divertimento, trattano anche di svariati argomenti: dieta, salute, sesso, musica, letteratura, spettacoli, golosità, lusso, profumi, schiavi, cortigiane, ruffiani; il tutto accompagnato da curiosità, pettegolezzi, battute umoristiche, come in ogni banchetto che si rispetti. Partecipano ai conviti, che si protraggono per più giorni, trenta commensali, compreso l'autore, esperti di varie discipline. I loro interventi sono arricchiti da numerose e puntuali citazioni derivanti da una vasta quantità di testi e da oltre settecento autori, per un

totale che supera i mille titoli e i dodicimila versi.

È evidente l'importanza dei *Deipnosophisti* per la conoscenza di molteplici aspetti della cultura greca e della sua recezione nel mondo romano. A noi interessa particolarmente per quanto attiene alla storia dell'alimentazione e della cucina, grazie alle numerose citazioni di personaggi ad essa relativi, di molti dei quali non esistono altre notizie, e perfino di varie ricette. Sono ricordati, fra l'altro, Arpocrazione di Mende, Archestrato di Gela, Artemidoro (lo Pseudoaristofane), Diocle di Caristo, Dionigi, Egemone di Taso, Egesippo di Taranto, Epeneto, Eraclide di Siracusa, Erasistrato, Eutidemo di Atene, Filistione di Locri, Filosseno, Crisippo di Tiana, Glauco di Locri, Matreas il Pitaneo, Miteco, Noumenios, Paxamus, Timachida di Rodi, Zopirino.

Sappiamo così che nell'antica Grecia i migliori cuochi scrivevano libri di ricette e di cucina, anche se delle opere più famose – come la *Gastronomia* di Archestrato o *L'arte della cucina* di Eraclide di Siracusa – sopravvivono solo frammenti.

Archestrato di Gela (IV secolo a.C.) fu autore di un trattato di arte culinaria in versi, composto intorno al 330 a.C., che secondo lo stoico Crisippo utilizzava per la prima volta nel titolo il termine *Gastronomia*, ma che, come riporta il poeta Callimaco, fu noto anche come *Hedypàtheia*, ovvero *I piaceri del cibo*. In quest'opera, che può considerarsi il più antico libro di cucina di cui è pervenuto almeno in parte il testo, Archestrato narrava dei suoi lunghi viaggi effettuati per trovare cibi e vini raffinati. Si occupava del pane, della selvaggina, del pesce e della produzione e della conservazione del vino. Specificava anche le qualità migliori di pesci, i luoghi d'origine, le specie più pregiate e le stagioni di pesca più adatte. Alla *Hedypàtheia* di Archestrato si ispirò il romano Quinto Ennio (239-169 a.C.), nell'opera *Hedyphagetica* (ovvero *I buoni bocconi*) purtroppo perduta (salvo undici versi, contenenti un catalogo di pesci e frutti di mare), nella quale esaltava le delizie della cucina tarantina.

Seguace della filosofia culinaria di Archestrato fu il siracusano Labdaco, che, nel III secolo a.C., si distinse per aver fondato una scuola culinaria a cui erano iscritti anche allievi provenienti da altre città della

Grecia, fra cui Sofone di Acarnania e Damosseno di Rodi.

Un altro siracusano, Tersione (che secondo Clearco di Soli sarebbe stato il maestro di Arcestrato), fondò perfino un'accademia sull'arte di preparare i banchetti, accogliere e servire gli ospiti, abbinare correttamente cibo e vini; fu un antesignano, insomma, delle scuole alberghiere. Nella sua *Gastronomia*, Tersione precisò le principali "regole" culinarie, suddividendo gli alimenti in buoni o cattivi per la salute e aggiungendo consigli e precetti per cucinare nel miglior modo possibile, senza eccessi e con gustosità.

Eraclide di Siracusa, vissuto nel III secolo a.C., citato cinque volte da Ateneo per il suo libro di cucina, codificò fra l'altro quali erano le uova migliori: anzitutto quelle di pavone, a seguire quelle di oca e all'ultimo posto quelle di gallina. Nel suo libro di cucina vengono descritti vari tipi di pani conditi: col sesamo, coi semi di papavero e di lino, col cumino, col pepe; oltre a pani lavorati con latte, con olio, con lardo e perfino un pane all'olio di forma cubica, insaporito con anice e formaggio.

Secondo alcuni studiosi, lo stesso nome di Eraclide sarebbe appartenuto a due distinti personaggi di Siracusa, coevi, uno dei quali avrebbe scritto un'opera, *Sulle Istituzioni*, nella quale pure si parla di cucina. Ne scrive in proposito Ateneo: «Erakleidos di Siracusa nella sua opera *Perì Thesmon*, dice che in Siracusa nella ricorrenza del *Pasteleios Thesmophorion* (Giorno del banchetto) in occasione delle *Thesmophorie* venivano impastati dolci di sesamo e miele, a forma di vulva, denominati in tutta la Sicilia *mylloi*, e mostrati in onore delle dee (Demetra e Persefone)».

Un altro Eraclide, citato anche lui più volte da Ateneo, fu un medico nel I secolo a.C. a Taranto e fu autore anche di un *Symposium*.

Dei tanti gastronomi della Magna Grecia si possono ricordare, fra i sicelioti: Dimbrone siculo, Acrone di Agrigento, Lamprias, oltre a Glauco di Locri, Erasistrete di Taranto, e Archita, anche lui di Taranto, identificabile forse con il filosofo, matematico e politico amico di Platone, personaggio dai molteplici interessi culturali, fra i quali poteva trovare posto anche la scienza della cucina.

Particolarmente interessante anche la figura di Egesippo di Taranto, autore di un manuale di cucina (*Opsartutikon*), e forse anche di un trattato di pasticceria, noto come *Plakountopoiikòn syngramma* (libri citati entrambi da Ateneo), il quale, oltre che esperto di gastronomia, può essere considerato un dietologo, in quanto prodigo di consigli su come nutrirsi in modo salutare e attento al regime alimentare adatto agli atleti.

Un posto a sé meritano poi gli autori di testi poetici sul cibo e i conviti, spesso con intenti parodistici. Ne ricordiamo un paio. Filossene, contemporaneo di Arcestrato, il quale scrisse un poema ditirambico che descriveva un convito. Timachide di Rodi che a sua volta compose un poema esametrico in undici libri intitolato *Deipnon* (*Il Banchetto*).

Ci furono anche autori di opere su specifiche vivande, come le torte: Ateneo nel libro XIV dei *Deipnosophisti* ne riporta un elenco, tratto dalla famosa opera bibliografica di Callimaco *Pinakes* (*Le Tavole*): «Molti hanno raccolto i nomi delle torte (*plakounton*) e io dirò il maggior numero di quelli che rammento. So che Callimaco registrò (*anagràfanta*), nelle sue tavolette sui vari trattati, le opere di Egima, Egesippo, Metrobio e anche di Festo, sulla preparazione delle torte (*plakountopoukà*). Ti indicherò i nomi di queste torte (*onómata plakounton touton*) che ho trascritti».

Insomma, la ricca fioritura di questi scritti culinari, se da un lato rientra nella più generale tipologia della manualistica, sviluppatasi nel mondo greco a partire dal V secolo a.C., che intendeva codificare il sapere tecnico nei più svariati campi, d'altro canto si presentava anche come letteratura di intrattenimento, particolarmente popolare per il piacere che dà il discorso sul cibo. E proprio ai cibi, alla tavola, al vino, ai cuochi, ai ghiottoni e agli ingordi si fa ampio riferimento nella poesia satirica e nel teatro comico dell'antica Grecia, tanto che sono molte le citazioni di personaggi, di ricette e di piatti che si ricavano dai testi superstiti di questo genere (e molti frammenti di essi provengono proprio dal *Deipnosophisti* di Ateneo).

Se lo spazio ce lo consentisse proseguiremmo volentieri e piacevolmente questo articolo con i passi più divertenti di questo genere letterario, riportando le ricette singolari, gli ingredienti, le curiosità ali-

mentari, le scenette comiche, fra le quali non mancano gli stessi cuochi, con le loro vanterie e la tipica prosopopea, messa spesso alla berlina dai commediografi. Valgano come esempio, a questo proposito, le parole che Posidippo di Cassandrea, nella commedia *Choreuousai* (*Le danzatrici*), fa rivolgere da un cuoco a un suo allievo: «Leucone, mio discepolo, e voi, suoi servi, poiché è cosa buona discutere sulla professione, nell'ambito della professione di cuoco, il condimento più importante è vantarsi. In sostanza, infatti, vedrai che questo è il talento più importante».

Un altro commediografo, Alessi di Turii nell'odierna Calabria (e zio di Menandro), faceva autopresentare un cuoco con questa frase: «Ho appreso così bene a cuocere le vivande in Sicilia, che per il piacere farò morsicare ai commensali i tegami ed i piattelli».

Rimandiamo ad altre occasioni ogni approfondimento sul tema che abbiamo voluto qui accennare agli amici apollinei. Ma ci piace concludere con una ghiotta anticipazione. Si tratta della scoperta nelle sabbie di Egitto di un papiro con alcuni frammenti di uno sconosciuto autore di gastronomia, Aious di Lipari, probabilmente contemporaneo di Ateneo. Ne ho avuto notizia da un carissimo amico, il professor Aldo M. Bettano, docente emerito di Papirologia sincretica e di Glottologia ellenica nella Freie Universität di Marburgo, il quale ne ha parlato al *1° Internationaler Kongress für vergleichende Gastronomie der Antike* (Primo Congresso internazionale di gastronomia comparata del mondo antico) tenutosi quest'anno, all'inizio di aprile, a Dubai. In attesa di saperne di più dalla auspicabile prossima pubblicazione degli atti del suddetto convegno, possiamo rivelare che dai frammenti ritrovati risulta che Aious, contemporaneo di Ateneo, era un famoso chef e gourmet, il quale dalle Eolie si era trasferito ad Alessandria d'Egitto per aprirvi una scuola di cucina. La sua specialità erano le *laganai* o lagane, una sorta di pasta simile alle tagliatelle, che furono note anche nella cucina romana, e il cui condimento era principalmente a base di erbe e di formaggi. Il nostro Aious le aveva fatte molto sottili, tanto che nella sua ricetta si parla di fili di pasta, *klostés zumarikòn* (il che ci fa pensare

all'invenzione degli spaghetti). Ma quello che ci stupisce di più è il condimento ideato da questo fantomatico cuoco eoliano, un condimento ancora oggi famoso in tutto il mondo, un condimento per la pasta semplice ma gustoso e di rapida preparazione, che da lui avrebbe preso il nome. Il frammento K007 del papiro di Aious Aeolius così ne riporta la ricetta:

Βράζουμε τα κλωστές ζυμαρικών σε ένα τηγάνι με άφθονο αλα[τισ]μένο νερό. [Στο] μεταξύ, τηγ[ανίζου]με μερικές σκελίδες σκόρδο σε ελαιό[λαδ]ο για λίγα λεπτά, ώστε το λάδι να [απορ]ροφήσει όλα τα γλυκά και πολύτιμα αρώ[μα]τα. Προσθέστε το κα[ρύκευ]μα σκόρδου και το λάδι και πολύ λίγο βραστό νερό στα ζυμαρικά και προσθέστε μια χούφτα ψι[λοκομ]μένο μαϊντανό στο πιάτο.¹

Diamo in nota la traduzione del testo per chi non ha fatto il liceo classico (oggi purtroppo sono la maggior parte) e quindi non conosce il greco. Si tratta, come però molti dei nostri lettori avranno certamente già capito, dei celeberrimi “Spaghetti Aious Aeolis”, ovvero di Aious Aeolius, noti ormai universalmente, più semplicemente e romanesca-mente, come “Spaghetti ajo e ojo”!

¹ Questa la traduzione letterale: «Cuoci i fili di pasta in una pentola con abbondante acqua salata. Nel frattempo, fa' soffriggere in olio di oliva, per qualche minuto, alcuni spicchi di aglio in modo che l'olio assorba tutti i gradevoli preziosissimi aromi. Unisci alla pasta il condimento di aglio e olio e pochissima acqua di cottura e aggiungi una manciata di prezzemolo tritato sottilmente

Un ricordo di Spagna

[...] Attorno all'arena c'è sempre vitalità commerciale: oggetti di ogni tipo attinenti la corrida vengono smerciati ai turisti; i dolci di ogni genere, poi, accrescono il sapore di quella giornata.

C'è nell'aria la gloria della festa come nei giorni della *Festa della Primavera* o dell'*Autunno* o di quella di *Maggio* che le città spagnole vivono con tripudio tra rutilanti colori, folclore e religione che nell'esaltazione collettiva si fondono in un *unicum* festoso.

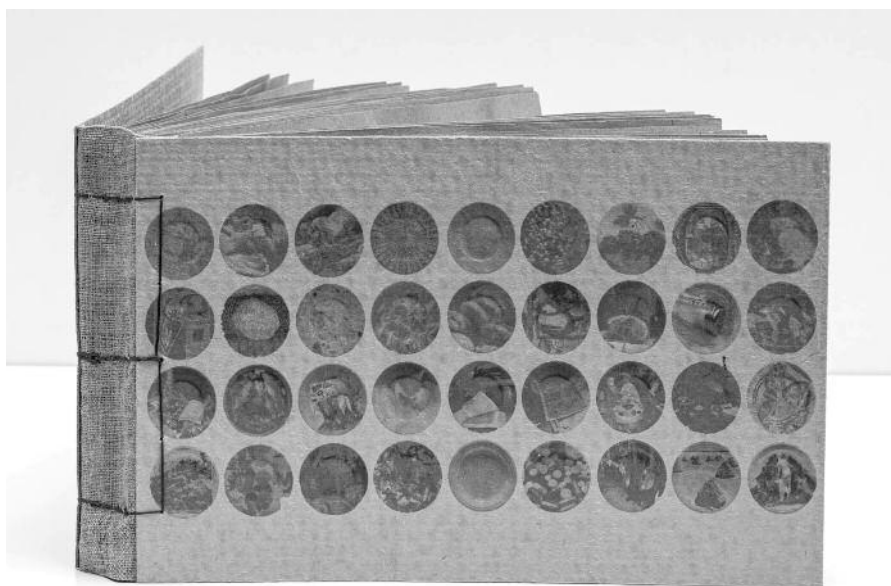
In tali giorni ecco sfilare per le vie principali delle città più note meravigliose coppie a cavallo: lui, viso bruno, in attillato costume nero e in capo il tipico cappello piatto a falde tese, una ricca, candida camicia e tanta fierezza nell'aspetto; la donna nel suo abito più bello, spesso bianco *a pois* rossi o in altre tonalità squillanti con una gonna molto ampia che copre il posteriore del cavallo su cui siede di lato dietro al suo cavaliere. Una *peineta* le trattiene sulla nuca una chioma corvina coperta da una lussuosa *mantiglia*; sulla fronte e sulle gote fioriscono tirabaci maliziosi.

Il cavallo lustrato a dovere è partecipe di tale *fiesta* e, irrequieto, incede lentamente tra un fiume di gente in allegria.

Ecco che al centro di alcune piazze sono sorte per incanto grandi piste in legno, molte delle quali protette da tettoie, dove per tre giorni danzeranno tutti, compresi i bimbi nei loro costumi di ballerini in miniatura.

Balli di ogni tipo si susseguono, ma primeggiano il fascinoso *flamenco* e il *tango* appassionato. Piccole orchestre di gitani innalzano i loro canti neni su sulle movenze dei ballerini. Al passo del *flamenco* si accorda la voce dolorosa di un cantante che tra note alte e gravi innalza lodi alla natura, all'amore e soprattutto alla donna.

I ballerini, tanti per ogni pedana, vorticano abbracciati e si separano di scatto, secondo lo stile classico della danza, con il caratteristico tac-



Francesca Cataldi
Dinner's Ready

chettio ripetuto all'infinito a corredo di quelle note musicali.

Accanto a tali piste vengono apprestate cucine dai cibi tipici e fumi aromatici, i più vari, che si spandono nell'aria della sera.

Tutti mangiano qualcosa; ovunque bucce di semi di zucca e noccioline tostate, molti degustano ottimi gelati. Si tracannano boccali di vino rosso dell'Andalusia e si spiluccano spiedini prelibati di carne o pesce arrostiti, molto pepati, ceci tostati, torroni di ogni tipo e zucchero filato per i giovani.

Dalle 22 in poi tanti bambini in costume dormono sfiniti tra le braccia di nonne accoglienti. Il turista si aggira frastornato e da buon osservatore è curioso di ogni cosa finché, verso mezzanotte, esploderanno meravigliosi fiori di fuoco su nel cielo stellato.

Trovandosi in quelle piazze, dunque, si cederà alle lusinghe gastronomiche e cenare spagnolo sarà d'obbligo per gustare, oltre ai tanti assaggi, la *paella*, una zuppa ch'è un misto di riso cotto con pezzi di vari pesci o, diversamente, con carni: ambedue in salsa piccante di pomodoro che, dunque, è il simbolo di tali *fieste* se non della Spagna gastronomica.

I cavalli, da tempo, sono scomparsi e riappariranno con le coppie in groppa verso le quattro, le cinque del giorno nuovo che avanza nella luminescente alba.

Le piazze sbiancate da quella luce incerta appaiono un immenso mondesia: carte sporche e bucce di ogni genere segnano i luoghi della festa; qualcuno tra i fumi dell'alcol dorme saporitamente disteso su tre sedie. Coppie di innamorati, tenuti stretti tra loro, si allontanano vacillando verso il loro domicilio, cantando sottovoce e salutando il turista.

La Spagna tutta resta nella memoria del visitatore attento a coglierne le caratteristiche essenziali.

Una delle sensazioni più incisive è quella dell'arrivo a Madrid, che è come trovarsi dentro un sogno in cui la sontuosità architettonica del centro storico risplende e si amalgama perfettamente con quella moresca e medievale. Una luce mediterranea preziosa esalta chiese, conventi e costruzioni antiche immersi nel silenzio meditativo di certi quartieri

che offrono un conforto d'anima impareggiabile. Le vie e i vicoli di Madrid, Malaga, Siviglia, Barcellona, Toledo, avvolgendosi come gomitolo, allietano la vista anche per gli alberi di aranci dai frutti non commestibili rosseggianti persino in inverno.

Il candore dei loro dedali è un'attrattiva impareggiabile. I fiori e principalmente il geranio decorano vicoli e spazi dove le arabesche inferriate a petto delle finestre sono il migliore esempio del decorativismo spagnolo.

Nel tepore di un clima disteso l'accoglienza cordiale è garantita. Ogni abitazione di quei vicoli regala un sorriso che resterà nel cuore del visitatore sensibile.

*

Questa è la parte conclusiva di un ampio articolo di Mario Tornello sulla corrida spagnola dal titolo *Uomini e tori*, scritto nel 2006 e pubblicato in russo sul mensile «History Illustrated» di Mosca. In esso egli, dopo una dettagliata descrizione di tale divertimento popolare non del tutto innocuo e un breve *excursus* nella storia dei rapporti travagliati tra l'uomo e questi animali feroci ma sempre splendidi, termina il suo racconto con un appassionato ricordo della Spagna in festa, non disdegnando, ovviamente, il lato gastronomico.

Proponendo questo frammento per la pubblicazione, per la prima volta in lingua italiana, ho voluto ricordare il 15° anniversario della scomparsa di Mario che era un amico fedele dell'*Apollo buongustaio*, nonché uno dei suoi collaboratori e curatori per anni.

Irina Barancheva

**Nostalgia di Peschici,
delle “pettole” di Ottavio a coppa di cielo,
delle “agostinelle” di Ugo e del “cozzaro nero”**

*Nel ricordo dolce di Ugo
(e della sua bianca sciarpa scalfariana)
con affetto grande come la malinconia*



John David O'Brien
Gustare

Sono stato per la prima volta a Peschici, la perla del Gargano, nei primi anni Sessanta. Ed è stata una folgorazione autentica. Immediata. Mi parve, non so bene perché, ma l'impressione in me non s'è più cancellata, d'essere entrato dentro un singolare contesto presepiale, come in vista di una Betlemme mediterranea. Una lunga sequenza bianca e luminosa di case costruite spesso in forma di cubo, coperto da un cupolotto dolce come una protettrice mammella materna, aggrumate lungo un promontorio chiuso da un castello bruno a picco sul mare. Quel bianco di calce, d'un candore fascinoso, incastonato nell'azzurro diversamente intenso e cangiante di cielo e mare, interrotto da macchie di verdi agavi dalle ritorte, lunghe e tormentate braccia puntute, da raccolti plotoncini d'alberi qua e là cresciuti e da folti, diffusi ciuffi di capperi olivastri abbarbicati su pietrosi terrapieni (scoperti poi saporosi frutti peschiciani ricercatissimi in cucina), m'è rimasto incancellabile dentro. Definitivamente. Con un desiderio-speranza-vagheggiamento di felice non lontano ritorno. Spettacoloso e spettacolare orizzonte e panorama per me indimenticabili agli occhi e ancor più al cuore; per giunta – anche questa una successiva scoperta – col privilegio del sole che sorge e tramonta, come nelle isole, dal mare e nel mare! È forse per questo che qualche anno dopo, al mio rientro definitivo dalla Daunia a Roma, volli con me una caratteristica e fresca veduta – *Peschici di mattina* – di Romano Conversano (1920-2010), notissimo pittore istriano, milanese di residenza e considerazione, innamorato di Peschici (che l'ha subito dichiarato suo cittadino onorario) al punto

da acquistare il diruto castello del luogo per trasformarlo nel proprio estivo atelier. Finalmente, ma trent'anni dopo, anche io mi sono regalato un pied-à-terre periodico estivo a Peschici in un noto villaggio, naturalmente candido di calce, poco distante da uno stabilimento balneare che porta il nome giocoso e musicale di Jalillo. Ne è seguito un decennio di favolose, memorabili e festose settimane di luglio a Peschici; poi l'età avanzata ha prevalso e di fatto prevaricato un po', privilegiando la stanzialità montana, monotona, queta ma riflessiva, ai confini del Frusinate.

Si partiva per Peschici via autostrada, di solito l'Adriatica, con uscita a Poggio Imperiale (niente a che vedere col grande Federico II!), per correre poi lungo il montuoso, e piuttosto arido di suggestioni, Gargano settentrionale: la piana di Calenella (capolinea un po' desolato delle Ferrovie del Gargano), ricca di campeggi non lontani dalla riva, ci faceva sentire già a casa; ma bisognava salire fino al promontorio pittoresco di monte Pucci con la sua antica torre di guardia e il mitico trabucco sospeso sul mare per sentirsi come in un palco di teatro: di fronte a noi appariva finalmente la cittadina pugliese in cui si stanno accendendo le prime luci pubbliche e private nella stellata sera ormai incombente; immaginate una lunga torta guarnita di panna montata con tante candeline ardenti. Impressione giustamente a noi dolcissima. Una vera, sempre nuova e singolare delizia non solo per gli avidi occhi. Dopo l'insediamento, nel primo giorno successivo, la tradizionale passeggiata nel borgo antico della nostra temporanea residenza, gustato appena l'ottimo gelato del bar sul Corso ed esplorate in fretta le numerose bottegucce sparse, meta d'obbligo resta l'opificio all'aperto dei fratelli Biscotti, notissimi vasai – conosciuti col nome d'arte di Frammichele – che lavorano l'argilla con abile mano e fervida fantasia inventiva, talora anche audacemente innovatrice.

Ogni anno, almeno un nuovo ricordo di Peschici da portare con noi a Roma (perché meglio arda la fiamma del desiderio... e il piacere del vissuto). Ma il vero rito d'obbligo, da ripetere più volte nel periodo di permanenza, è/era salire a "Coppa di cielo", piccolo villaggio turistico poco distante da Peschici sulla via per Vieste (l'unico in cui, almeno in

quei tempi, non si poteva circolare in macchina) dov'era l'albergo di Ottavio, cordialissimo padrone di casa di cui la nostra amica Gabriella Imperati ha una volta tratteggiato così un veritiero, sintetico ritratto: «Narratore simpaticissimo ed esperto di tutta la storia antica e recente di Peschici e dintorni» che «racconta con garbo, con linguaggio colorito, e non sai se sei andato a mangiare lì per l'ottima cucina della moglie o per le piacevoli chiacchiere di Ottavio». Noi, subornati da Ugo La Cava, soprattutto per le sue famose "pettole", frittelle di pasta di pane, una specialità che preparava solo quando gli andava e/o su ordinazione autorevole, come quella di Ugo o degli amici di lui che gli erano simpatici (e poi perché ci aveva fatto conoscere di persona il pittore Conversano, finito a pensione da lui per aver ceduto il castello alla moglie come conseguenza del divorzio). Per farle, le "pettole" desiderate – ricetta avuta in amicizia dalla moglie di Ottavio – occorrono: un kg di farina, 25 grammi di lievito di birra, sale grosso sciolto in acqua calda (l'acqua dev'essere in quantità tale da ottenere un impasto molto morbido) e 250 grammi di patate lesse. Far lievitare la pasta per due ore. Bagnare le mani in acqua e sale per prendere un po' di pasta, allungandola come per fare un grissino; friggere un pezzo alla volta in abbondante olio d'oliva bollente; e condire, infine, con mosto cotto, o con solo zucchero, oppure con marmellata. Ma i piccoli pezzi di pasta possono essere buttati in padella anche con un mestolo di legno; così assumono, friggendo, le forme più strane ed impensabili. L'importante è, comunque, che rimangano bianchi fuori per effetto di una rapidissima cottura.

Le "pettole" vanno di solito proposte a fine pasto. Ottavio le offriva fumanti e "nude", ma portava a tavola per condirle, cospargendovelo a piacere, anche una bottiglia di mosto cotto di fichi. Avverte Gabriella Imperati, ottimista casalinga d'antan: «Il mosto cotto di fichi si può fare anche in casa, lasciando sobbollire lentamente dieci chili di fichi fino ad arrivare a produrre un litro di mosto cotto, filtrare il tutto e conservare in una bottiglia scura». Provare per credere. Di fatto, però, le "pettole" famose noi le gustavamo da Ottavio (e solo da lui) quando veniva a Peschici per stare un giorno con noi l'amico Ugo, simpatico affettuoso amabile e ironico sodale da lunghissima data, di sottile ma

certa autorità/autorevolezza legata alla sua qualità di *grand commis* dello Stato, con villa per il figlio nell'area. Da Roma ne avvertiva telefonicamente Ottavio, che entrava subito in fibrillazione perché la richiesta (imperiosa nei fatti) era sempre la stessa: nel menù della cena immancabile e insostituibile una sostanziosa frittura di "agostinelle", le giovani triglie di scoglio tipiche del Gargano, non sempre facili a trovarsi ai primi di luglio. Ma Ottavio faceva miracoli, girando questuante la costa da Rodi a Manacore, da Pugnochiuso a Mattinata, e la cena risultava un piccolo trionfo di diversificate, evidenti soddisfazioni, primi fra tutti la vittima tranquillizzata e il sorridente anfitrione, sperimentato e coinvolgente conversatore anche gustosamente salottiero, *dominus* indiscusso e riconosciuto dell'allegria ma composta tavolata.

Tra gli eventi "privati" del periodo peschiciano (dentro cui si collocava clamorosamente la festa del patrono sant'Elia) era/è indimenticabile anche la nostra settimana delle cozze. Quasi ogni anno venivano a stare per un po' con noi Maria e Salvatore, amici del cuore, ospiti discretissimi e familiarmente prediletti: erano con noi come se non ci fossero. Salvatore amava il mare quale territorio di caccia; si alzava presto al mattino e usciva dalla finestra per non disturbare gli altri dormienti, munito del necessario – compreso il paiolo vuoto – per riempirlo di cozze di scoglio, ricerca minuziosa e paziente di una riconosciuta prelibatezza dei luoghi. Tornava sempre, il nostro "cozzaro nero", col recipiente pieno. E noi, dai a mangiare cozze in tutte le salse, fino alla stanchezza, anche se Salvatore talvolta vi aggiungeva qualche polipo, che sosteneva d'aver pescato sotto il vicino promontorio, compiacenti ma dubbiosi gli altri per la buona frollatura del prodotto che non venisse a noi per acquisto "da Matteo", la nostra trattoriola preferita ancorata da una passonata alla spiaggia, rustico ritrovo e richiamo indiscusso di sapori genuini che allora si raggiungeva camminando nell'acqua.

Fascino dei ricordi che la nostra implacabile memoria sfoglia generosa e ossigenante; parafrasando indegnamente il poeta verrebbe da dire: dai quieti e verdeggianti Simbruini boscosi il cor mi fuggì sul mare azzurro del Gargano. E sognai... Nostalgie di un nonagenario che non ci sta. Ma che gli sia lieve il peccato.

Luigi Volpicelli, il filosofo del cibo

Luigi Volpicelli¹, per molti anni vicepresidente nazionale della Accademia italiana della Cucina al tempo di Guido Michele Franci, presidente dal 1963 al 1983, e delegato della Delegazione romana per più anni, è una delle persone più fulgide della storia della cultura gastronomica italiana. Considerava lo studio e la valorizzazione di questa scienza un *secondo mestiere* e la sua solerzia e tenacia furono molto apprezzate, fino a farlo definire dai suoi amici *il filosofo del cibo*.

Nato a Siena, si trasferì, ancora ragazzo, con la famiglia a Roma che divenne la sua sede definitiva. Compresa subito che questa seconda patria riservava un patrimonio gastronomico di eccezione, con offerta di piatti unici da meglio conoscere e tutelare, e apprezzò come singolari e irripetibili i luoghi della gastronomia romana, le osterie, le piccole taverne, ove era possibile rivisitare un passato «fatto di atmosfere, di personaggi, di stati d'animo».

Fu, con altri appassionati antesignani, l'animatore di una sezione romana dell'Accademia fin dal 1954. La prima riunione conoscitiva fu fatta in un ristorante di Trastevere in Via San Francesco a Ripa che si chiamava "L'Usignolo" e che ora non esiste più. L'iniziativa dell'istituzione a Roma di una delegazione era stata presa dello stesso Orio Vergani, padre fondatore, memore dei giovanili comuni studi romani;

¹ Luigi Volpicelli viene ricordato nel mondo culturale italiano come insigne maestro della Pedagogia, autore di opere fondamentali come *Il Fanciullo segreto*, *L'educazione contemporanea* e *Pedagogia d'urto*. Laureato in Giurisprudenza e in Lettere, ebbe una vita professionale e accademica molto intensa: subentrò a Giuseppe Lombardo Radice nell'insegnamento sulla cattedra di Pedagogia e nella direzione dell'Istituto della stessa disciplina presso la Facoltà di Magistero de «La Sapienza» di Roma. Mantenne la direzione dell'Istituto ininterrottamente fino al 1970. Fu direttore e collaboratore di riviste scientifiche fondamentali come «I diritti della scuola», di cui fu condirettore per alcuni anni, e de «I problemi della Pedagogia», di cui fu il fondatore nel 1955. Morì a Roma il 18 giugno 1983.

ne parlò con il suo amico Giuseppe Ceccarelli, meglio noto come Ceccarius, che poi scelse come suoi compagni di avventura Luigi Volpicelli e Secondino Freda.

Fu proprio Volpicelli che anni dopo scrisse di quel primo incontro romano: «Eravamo una dozzina, molti amici, tutti compresi dell'importanza della serata e di quello che stavamo per fare. L'oste scodinzolava attorno, seguito da due tracagnotti di camerieri, e pareva gli dovesse scoppiare il cuore per l'ansia e l'emozione. C'era Ceccarius, infatti, personaggio principe delle osterie romane; c'erano tante facce nuove; c'era il *missus dominici*, Manolo Borromeo, venuto da Milano, alto, elegantissimo, con un tratto così signorile da intimidirlo. Aveva perfino infiorato il tavolo, per quella cerimonia, cercando di mascherare il meglio possibile che ci trovavamo in un'osteria. A Milano, la cena inaugurale, l'avevamo tenuta in un ristorante, famoso ritrovo d'artisti, e sede di uno dei più autorevoli premi letterari».

Alla prima consulta della delegazione romana aderirono professionisti, dirigenti industriali, nobili, giornalisti, librai, musicologi, che, come ha scritto Volpicelli, erano tutti uniti da una salda amicizia «dando ciascuno il loro apporto, piccolo o grande, alla salvaguardia, al recupero della cucina romana, quella vera». La convivialità per Volpicelli era il cardine dell'amicizia umana. E aggiunse: «Con Ceccarius e Freda, ad esempio, la nostra amicizia, che era di una fraternità esemplare, è nata a tavola, si è consolidata a tavola, ed a tavola ha fiorito sempre... Io, Ceccarius e Freda eravamo un po' i tre moschettieri alla ricerca del nostro D'Artagnan...».

Volpicelli fu anche un attivo rappresentante del Gruppo dei Romanisti, che è l'associazione romana, costituita nel 1929, che ha per scopo istituzionale di «contribuire – fuori da ogni condizionamento politico – alla tutela e alla valorizzazione del patrimonio culturale e ambientale e al divenire della città di Roma nel rispetto delle sue tradizioni e della sua funzione storica». Dal 1940 il Gruppo pubblica annualmente un volume, la «Strenna dei Romanisti», che raccoglie articoli e saggi su argomenti romani, e che viene tradizionalmente consegnata ufficialmente al sindaco di Roma il 21 aprile, nell'anniversario della fonda-

zione di Roma. Su questa strenna Volpicelli ha scritto diversi saggi pubblicati in anni diversi, dedicati alle tradizioni culinarie romane e alla civiltà della tavola in generale; memorabili restano i suoi fondamentali saggi su *Memorie della cucina romana* del 1963 e *Cucina romana dell'Artusi* del 1967.

Scrisse anche fortunate e corpose monografie come *Cucina laziale. Itinerari gastronomici*, con disegni di Domenico Purificato (Abete, 1967), e *Mangiare in osteria. La cultura della cucina regionale italiana* (Fratelli Motta, 1973).

Ma la produzione letteraria in tema di cucina e di storia della gastronomia è arricchita da altri lavori. Affascinante è il volume *Oste della malora* (Vallecchi, 1973) in cui «proponeva il grande tema della rieducazione della gente alla cucina» e che si rilegge con utile diletto. Il libro contiene capitoli fondamentali della cultura gastronomica italiana, che restano di sconcertante attualità. Inizia con una *Lettera propiziatoria sulla cucina* diretta al *Cavaliere del lavoro dottor Guido Michele Franci presidente dell'Accademia*, che è un vero e proprio schema di programma culturale, affronta in diversi paragrafi la “difesa” della cucina italiana, la “gloria” della stessa con un fondamentale capitolo, *Mangiare in dialetto*, in cui esalta il valore delle tradizioni locali, i difetti (“l'odio”) della cucina, terminando con un “atto di contrizione” relativo a quello che considerava un vero attentato alla sacralità della cucina e al bon ton, il self service. Il libro fu scritto in definitiva, come ricorda Geno Pampaloni nella sua prefazione, per affermare che la «la cucina può essere metafora, segno araldico e primigenio del sapore della vita, a cui non si può rinunciare al tempo stesso a una parte, e sia pur minima, della sua verità».

Ma sicuramente intrigante e singolare nella sua ideazione e realizzazione è un altro libro corposissimo, chiamato provocatoriamente *l'Antiartusi* (Pan Editrice, 1978), scritto in collaborazione con Secondino Freda. Il libro, che in effetti voleva solo integrare il libro scritto da Artusi, aveva un ambizioso progetto, quello di riunire in un volume mille ricette scritte *dal basso* relative alla tradizione regionale. Il libro soddisfece l'intento iniziale. Partendo dal ricordo di scorribande per-

sonali e di esperienze sul campo, furono raccolte 1000 e più ricette dettate da altrettanti corrispondenti di tutt'Italia: ricette semplici scritte da «signore, signorine, massaie, cuochi e cuoche, madri badesse e padri priori» o sottratte anche al silenzio di archivi privati, di calepini domestici e di ricettari familiari gelosamente custoditi come portolani nel periglioso mondo della cucina italiana. In effetti il libro ebbe mille autori diversi, tutti indicati come testimoni vivi e attenti; tra questi, lo stesso autore propose una ricetta destinata a divenire proverbiale: i *broccoletti alla Volpicelli*. Il libro, edito per il 25° anniversario della fondazione dell'Accademia, ebbe tra i collaboratori molti «solerti ferratissimi accademici».

Non poteva mancare infine nella ricca bibliografia di Volpicelli un lavoro su Orio Vergani pubblicato nel 1978 come quadernetto autonomo per i venticinque anni di Accademia. La pubblicazione è un'epitome attenta e rigorosa sulla vita e sulle opere di Vergani, scrittore di romanzi e di novelle, drammaturgo, giornalista di razza ovvero «giornalista degli avvenimenti grandiosi», corrispondente di guerra, giornalista sportivo, fotoreporter, attento commentatore della storia italiana antica e recente. Disegna soprattutto l'uomo e la sua grande generosità intellettuale che lo portò a proporre iniziative dirompenti come la costituzione dell'Accademia italiana della cucina, rendendosi conto che questa iniziativa poteva destare «sospetti, incomprensioni e irrisioni», ma che andava sostenuta per la sua validità che si poteva solo comprendere in un lungo termine. Dice Volpicelli che Vergani, volendo questa istituzione, ebbe tre geniali intuizioni: difendere e conservare le tradizioni culinarie della nostra variegata nazione; mettere in evidenza un elemento fondamentale del turismo, capitolo essenziale dell'economia italiana; richiamare al gusto e al valore della famiglia che attorno al desco comune trova «un fondamentale valore educativo».

E su queste basi ancor oggi la lettura, a distanza di anni, delle sue ricette, sapientemente selezionate e descritte, non delude le attese e le ambizioni dei gastronomi e dei ghiottoni italiani e romani.

Ricetta

Broccoletti alla Volpicelli

Calcolateli nella misura di un chilo a persona. Bisogna togliere loro tutte le foglie, anche le più piccole (potete adoperarle per altri piatti: ottime, cotte a crudo col vino). Mondare i gambi da ogni filamento, finché restano come fossero asparagi. Mettete sufficiente acqua in una pentola e salatela come se doveste cuocere gli spaghetti. Quando bolle versare i broccoletti e toglierli subito dopo in paio di minuti al dente, bollenti, con il loro stupendo colore di ametista. Serviteli immediatamente. Chi volesse deteriorarli, versi l'olio. Chi volesse distruggerli, aggiunga il limone.

I broccoletti vanno messi a lessare quando ci si siede a tavola. Il tempo occorrente ai convenevoli d'uso è sufficiente alla loro cottura. E una volta cotti, immediatamente a tavola.

La porchetta bianca

La porchetta è una specialità italiana di antichissima tradizione, da sempre presente non soltanto sulle piazze e sulle strade, ma anche sulle tavole di blasonate dimore e dei palazzi del potere e dei gourmet di ogni tempo. Si dice che lo stesso imperatore Nerone fosse talmente tanto ghiotto di porchetta da farne il suo piatto preferito. Attraverso un lungo, costante, progressivo cammino, che inizia nel mondo greco-romano, la porchetta si è diffusa nel Medioevo principalmente nelle regioni centrali dello Stivale per poi affermarsi in tutta la penisola e trionfalmente anche oltre i confini nazionali, tanto da meritarsi l'ambito riconoscimento di essere una delle eccellenze del *made in Italy* gastronomico.

Su questa originale e prelibata vivanda tanto – forse tutto – è stato scritto, tramandato, decantato, discettato; tante feste popolari, occasioni conviviali, ricorrenze, celebrazioni, scampagnate sono state allietate e arricchite dal profumo e dalla fragranza di questa sublime, “popolare” squisitezza nostrana.

La porchetta ha sontuosamente troneggiato sulla tavola, inebriata dai suoi sapori, di tre eventi significativi e celebrativi che hanno caratterizzato l'estate 2024 di Bassano in Teverina: questo gioiello della Tuscia che va dischiudendo e valorizzando con orgoglio e discrezione i suoi tesori paesaggistici, archeologici, storici e architettonici e che per lunghi anni fu il *buen retiro* estivo del celebre artista statunitense Cy Twombly nello storico Palazzo Altemps nel borgo antico, ove in luglio è stata ammirata la bella mostra della pittrice ungherese Rita Ackermann.

Nel tardo pomeriggio del 29 giugno, nell'arioso e soleggiato anfiteatro cittadino, ha avuto luogo l'insediamento ufficiale della nuova Amministrazione comunale, guidata per la quarta volta consecutiva dal giovane sindaco Alessandro Romoli, presidente anche della Provincia



Bettina Scholl Sabbatini
Cibo patrum triptykon. Elemento “*Ovi de pite assai*”

di Viterbo: un lusinghiero successo personale e professionale in riconoscimento del suo dinamismo e del suo impegno per lo sviluppo e la valorizzazione di Bassano in Teverina e della sua *vision* sul ruolo dei «borghi antichi più belli» per una migliore e compiuta conoscenza dell'immenso patrimonio storico e culturale del Bel Paese.

Domenica 7 luglio, nel parco circostante lo storico e miracoloso Santuario della Madonna della Quercia – che i lettori dell'*Apollo buongustaio* ben conoscono – l'attivo e pastorale parroco di Bassano in Teverina, don Alfredo di Napoli, ha organizzato la tradizionale Festa della Famiglia, come sempre gioiosamente e fortemente partecipata dai bassanesi con i loro congiunti e amici.

Domenica 14 luglio è stata solennemente inaugurata, alla presenza, fra gli altri, del sottosegretario agli Affari esteri On. Maria Tripodi in rappresentanza del Governo e dell'On. Francesco Battistoni in rappresentanza del Parlamento, la nuova sede del Comune di Bassano in Teverina nell'edificio nel centro storico in cui per oltre cento anni le benemerite Suore Figlie di S. Anna, grazie all'atto di liberalità nel 1896 del cardinale Isidoro Verga, hanno amorevolmente cresciuto ed educato ai valori morali, civili e spirituali tante generazioni di giovani bassanesi, che ne ricordano sempre con affetto la discreta ma preziosa e familiare presenza. Con felice intuizione e lungimirante visione del sindaco Alessandro Romoli, nel 2021 l'Amministrazione comunale di Bassano in Teverina ha acquistato dalle Suore Figlie di S. Anna l'edificio e l'area circostante per destinarlo a sede del Comune e ha proceduto ai radicali lavori di ristrutturazione per adeguarlo alle attuali esigenze normative e per dotarlo delle più avanzate attrezzature tecnologiche per gli uffici comunali.

Una zolla di terreno che centotrent'anni fa formò oggetto della donazione perpetua della famiglia Verga e che ha germogliato e tanto prodigiosamente fruttificato ha così iniziato il suo nuovo servizio pubblico sempre a beneficio dei bassanesi, nello spirito della originaria liberalità.

Ma torniamo alla porchetta, il cui luogo di nascita della ricetta originaria permane incerto e continua a essere oggetto di molteplici, accese rivendicazioni dai forti toni campanilistici.

Gli abitanti di Ariccia, nel Lazio, ne rivendicano la paternità facendola risalire addirittura a epoche preromaniche e alla popolazione dei Latini. In effetti la nobiltà romana era solita trasferirsi durante la stagione estiva proprio sui Colli Albani, dove le cronache di allora narrano che spesso venivano organizzate battute di caccia e si organizzavano sontuosi banchetti: sui quali è verosimile che già allora dominasse la porchetta...

In Umbria si sostiene che sia nata a Norcia, famosa sin dai tempi dei Romani per l'allevamento del maiale (da qui la denominazione dei negozi destinati alla lavorazione e alla vendita della carne suina: le famose e ormai, ahimè, rare "norcinerie"). Anche oggi Costano, un paesino in provincia di Perugia, è conosciuto un po' ovunque per la sua tipica porchetta, uno dei piatti caratteristici della cucina umbra. I "porchettai" locali si tramandano la lavorazione in maniera ininterrotta da ben 500 anni.

La tradizione della porchetta affonda radici antiche anche a Campi, in provincia di Teramo, in Abruzzo, mentre nell'Alto Lazio – nella Tuscia – la sua storia viene fatta risalire addirittura all'epoca degli Etruschi.

Ci sono insomma tantissime rivendicazioni di paternità: questo testimonia l'incredibile successo che la porchetta ha avuto fin dai tempi antichissimi lungo lo Stivale. E i "porchettari" continuano a essere una presenza tradizionale e ricercata di ogni festa civile, religiosa, culturale locale.

Non mi azzardo ad addentrarmi in una *querelle* rischiosa e scivolosa. Lascio ai lettori dell'*Apollo buongustaio* l'ardua sentenza, molto più esperti di me, e che sicuramente sapranno dottamente discettare sulle origini e sulle differenze nella preparazione e negli ingredienti (ad esempio, finocchietto selvatico o rosmarino?) di una porchetta Doc.

La porchetta ha avuto l'onore di essere celebrata nelle arti. Talmente radicata nella storia e nella cultura del Paese, la porchetta non poteva non lasciare tracce nella letteratura e nel cinema, come ben descritto da Giovanni Ricciotti nel suo *La Porchetta, una tradizione antica* (Panozzo Editore, 2016).

Memorabile la vivida immagine del vociante mercato di Piazza

Vittorio (che fa ormai parte, ahimè, della Roma sparita!) – «la fiera magnara» – descritto magistralmente nelle pagine di *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* di Carlo Emilio Gadda, con i tanti «porcettari» che, mentre affilavano i «cortelli», uno lungo e uno corto, strillavano «ciavemo la bella porca de Ariccia, con un bosco de rosmarino in de la panza».

La troviamo citata nella *Secchia rapita* di Alessandro Tassoni; la si ritrova nell'Ottocento descritta come «porcelletto ripieno» da Massimo d'Azeglio a dar gioia monastica ai frati in banchetto. Perfino i futuristi, se nelle loro opere bandirono ogni vestigia di antica tradizione, anche alimentare eliminando la pastasciutta, salvarono la porchetta. Al suo fascino non si sottrasse nemmeno Pirandello («Ora il pranzo, ecco, era lì, pronto fin dalla vigilia, su la lunga tavola in mezzo alla stanza: una pallida porchetta illaurata, ripiena di maccheroni, in una teglia da mandare al forno»: novella *Un invito a tavola*, 1902). La omaggia anche il «sommo vate» Gabriele d'Annunzio che, nel 1927 a Gardone Riviera, si vide recapitare dall'allora ministro dell'Agricoltura, Giacomo Acerbo, una porchetta ben farcita di rosmarino, salvia, aglio e pepe confezionata apposta per lui per rinverdire il ricordo di quando la domenica mattina, tra le vie a lui care percorse negli anni dell'adolescenza, il profumo della porchetta si levava dai banchi della vendita. Fu così che nacque l'ode di ringraziamento *La Purchetta d'Oro* («Mi sci mannate seta purchette d'ore...»). Ispirati anche i passaggi a lei dedicati da Orio Vergani, giornalista, critico d'arte, fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina che, nel gustare una porchetta pochi mesi prima della sua scomparsa, riassaporò con nostalgia «la vecchia Roma di quarant'anni fa e l'appetito dei venti». Altre tracce sono presenti nelle pagine di Giorgio Saviane (ne *Lo stivale allo spiedo; viaggio attraverso la cucina italiana* con scritti di autori vari, a cura di Piero Accolti e G. A. Cibotto).

Il cinema non poteva ignorare la porchetta. Si deve al grande Ettore Scola la sua consacrazione nella settima arte, per un'interpretazione da Premio Oscar ad... attrice non protagonista! Geniale e indimenticabile la gustosa scena in *C'eravamo tanto amati* (1974) dove un impettito e

borioso Romolo Catenacci, «marchese della cazzuola» ex capomastro e palazzinaro arricchito nei primi anni del boom economico, magistralmente interpretato da Aldo Fabrizi, per festeggiare con le maestranze la costruzione di un edificio fa calare da una gru, sul tavolo imbandito, una porchetta avvolta nella bandiera tricolore allo squillo solenne della tromba. Altri episodi con la porchetta protagonista (o comprimaria) li troviamo pure nel *Satyricon* di Federico Fellini e nel finale di *Una moglie bellissima* di Leonardo Pieraccioni, in cui Mariano e Miranda addentano soddisfatti due panini con la porchetta e la cotenna.

Uno scritto sulla porchetta non può concludersi senza un doveroso omaggio alla poesia *La porchetta bianca* di Trilussa, nella cui efficace e graffiante dimensione metaforica – tipica delle opere, soprattutto nelle favole, del poeta – emerge la forza dell'istinto carnale.

La storia è nota ed è quella di «una porchetta bianca, una bellezza / sacrificata in mezzo a la monnezza» che, divenuta principessa grazie a un sortilegio, aveva fatto al re «un'azzionaccia indegna / pe' via che s'era messa a fa' l'amore / ... azzeccate co' chi? ... còr servitore!».

«Er Re, piagnenno, se buttò sul letto / maledicenzo er barbero destino, / quando vidde sortì dar commodino / una spece de spirito folletto, / che più d'esse uno spirito era un coso / piccolo, secco, moscio e scivoloso. / Er Sovrano je chiese: – E tu chi sei? / – Io? sò l'Istinto de la Porcheria: / – je fece quello – e la Porchetta è mia / perché sò nato e morirò co' lei; / co' tutto che l'hai fatta Principessa / pe' conto mio rimane quella stessa.»

Cara, appetitosa, voluttuosa porchetta, sei la regina della tavola, desiderata, rispettata, osannata, celebrata. Non cercare di volare alto se non te la senti. Sii felice e gratificata di questo gentile e affettuoso appellativo. Potresti essere chiamata con altri epiteti ben più malevoli...

Dedico questo scritto al mio amico fraterno Renato La Peccerella, scomparso nell'aprile scorso. Renato era un affezionato, attento lettore e un estimatore dell'*Apollo buongustaio* ed era per lui la prima delle copie che annualmente ritiravo e ansiosamente ne attendevo i commenti, sempre troppo generosi.

Caro Renato, quanti lieti e gioiosi momenti conviviali abbiamo tra-

scorso insieme nel corso della nostra ultra cinquantennale amicizia, a Roma, a Bassano in Teverina e in tutte le mie sedi all'estero nelle quali sei venuto a trovarmi.

Nell'Olimpo con l'Apollo buongustaio in persona o nel Regno celeste con un rubicondo Fra' Pappina, ti starai complimentando e rallegrando per «questa tavola ricca, tavola ricca!», ammonendo scherzosamente i commensali che «quello che si tocca si prende!» ed esortando tutti a «finire i piatti».

Quanti ricordi!...

Maria Nivea Zagarella

Quando i “monsù” erano di casa...

Un repertorio di “delizie” è il libro *L'ultimo dei monsù* (2023) di Fabrizia Lanza, dove i molti “sapori” approntati per i nobili Tasca Lanza d'Almerita dal monsù di casa, Mario Lo Menzo originario di Mistretta (ME), fanno da guida entro un mondo di ricordi di famiglia che si allarga a vivace aneddotica storica e sapido ritratto di costumi. Un excursus gastronomico che risale fino al tardo Settecento per tornare poi alla Palermo dell'alta ristorazione, affermatavisi dagli anni Cinquanta del Novecento ad opera degli chef “emigrati” dai palazzi nobiliari dopo la Seconda guerra mondiale, quale Francesco Paolo Cascino.

Il libro, in linea con l'attuale attività di gastronomia dell'autrice, ex storica dell'arte, impegnata a consolidare la scuola di cucina creata nel 1987 dalla madre Anna Tasca Lanza nella tenuta di Regaleali, dà soprattutto voce e consistenza alla “nostalgia” di un contesto socio-ambientale allontanato da sé da una Lanza diciottenne in fuga dalla propria terra d'origine, e recuperato oggi con un forte e diverso radicamento affettivo-culturale. Costruito su ricordi personali, ricerche attente di archivio, fonti storiche e documentarie di vario tipo fra cui antichi ricettari ottocenteschi, il racconto focalizza la cucina aristocratica “alta e opulenta” di Mario, ma non trascura anche quella “campagnola” siciliana in un intreccio antico di gusti tipico del meticciato culinario isolano fra ascendenze spagnole francesi arabe, per non spingerci più lontano. Mario, il maggiore dei cinque fratelli Lo Menzo, arriva nel 1954 a diciotto anni, con appena la quinta elementare, in una Palermo «piuttosto lurida e disordinata, affollata di lambrette e carretti carichi di limoni e patate», dove ancora si incontrava per strada il contadino con la mucca da mungere, per vendere il latte di porta in porta, il venditore di ghiaccio e quello di *sfincioni* (tipiche focacce palermitane con sugo di pomodoro, cipolle, cacio-

cavallo abbondante, origano, acciughe, pangrattato).

Viene assunto Mario come lavapiatti su garanzia («tutta gente di montagna, brave persone e ottimi lavoratori») dell'amministratore mistrettese del feudo di Regaleali dei nobili Tasca, anch'essi originari di Mistretta, i quali avevano già un «burbero» cuoco di casa, Giovannino Messina. Di lui, negli anni, Mario sarà attento a carpire tutti i segreti, subentrandogli solo dopo il 1961 e divenendo il re-mito «imponente» nella divisa con l'alta toque bianca, ma «bonario» e «solare» nel sorriso, delle cucine della villa di Camastra, dallo splendido giardino tropicale e lago con i cigni, della casa del mare a Mondello, e di "Case Vecchie" a Regaleali, dove la famiglia si trasferiva per la mietitura e la vendemmia.

L'affettuoso ricordo di Mario porta la Lanza non solo a indugiare sulla descrizione del paese di Mistretta, alto 900 metri – dice – con una bella villa comunale «sciccosamente chiamata» alla svizzera «lo chalet», paese originariamente di boscaioli, carbonai, pastori, casari, che annoverava nel 1954 un tribunale, dei giudici, una prigione, il liceo classico, «bellissimi palazzi» (oggi in vendita) fra cui il palazzetto Tasca (oggi municipio) con piano nobile affrescato e una «bella balconata» affacciata sulla valle e verso il mare lontano, ma che aveva già conosciuto, per la crisi della coltivazione del grano e della manutenzione dei boschi, ondate migratorie verso l'America e l'Australia. Si sofferma anche l'autrice sul suo incontro con Bettina, sorella di Mario e unica superstite della famiglia, che offrirà a Fabrizia e a sua zia Costanza, entrambe in visita al paese, un pranzo con penne al ragù di carne di manzo locale macinata – diverso da quello di pecora a prezzi grossi che, precisa Bettina, faceva sua madre e «non aveva eguali» –, uova sode ripiene di tonno e del loro tuorlo amalgamato con la senape (ricetta – puntualizza Bettina – di Mario), carciofini conditi con olio e origano, e a chiusura «i famosi gioielli di pasta reale di Mistretta, minuscole cornucopie di frutti e fiori, segni propiziatori – osserva la Lanza – di raccolti futuri nonché prodotto di una ritualità femminile dove l'anima del paese siciliano viene fuori in tutta la sua grandezza». "Gioielli" a cui si aggiunge l'evocazione compiaciuta

nella memoria dei "savoardi di Mistretta" («ricordandone» dall'infanzia l'autrice «come se fosse ieri l'esatta consistenza e il profumo») che Mario portava ogni mese per la prima colazione del nonno, il nobile Giuseppe Tasca, e «ritrovati» nel panificio di fronte al municipio.

Dei cibi caratteristici di Mario che «hanno deliziato tre generazioni» di Tasca, Fabrizia ricorda, fra gli altri, il suo piatto preferito da bambina al ritorno da scuola: i *ghineffi* in brodo (palline di riso fritte con consommé ambrato chiaro); la «troneggiante» brioche piena di formaggi del principe di Galles preparata per Carlo d'Inghilterra ospite dei nonni, Giuseppe appunto e Franca Tasca; l'anatra in salsa suprema (salsa che era un amalgama di burro farina panna tuorli d'uovo e fondo bianco di pollame) che veniva servita con una «corona di pane fritto coperto da una purea di cavolicelli besciamellosi»; il menu nel 1984 per le nozze d'oro dei nonni, che, con tipica terminologia francese, esibiva come *hors-d'oeuvre* i frittini dell'aperitivo, seguiti da pasta con le sarde e anelletti alla siciliana, e come *entremets* il tradizionale, nobile pasticcio di caccia rivestito dalle piume rosso brunte del fagiano, i cestini di pasta intrecciata con i medaglioni di pâté di fegatini di pollo cinti da begonie intinte nella paraffina («cibo manufatto bello da vedere... da ammirare e non più solo da mangiare»), e il prosciutto all'ananas, con finale gelatina di agrumi. Il piatto della fagiana, con le decorativo-monumentali «piume lunghissime della coda», messaggio – sottolinea la Lanza – «subliminale, quanto anacronistico, di signorilità feudale», e un magnifico timballo di pasta saranno esibiti da Mario anche in una serata del *Maurizio Costanzo Show*, e avrà negli anni pure Mario, prima di morire di diabete nel 2008 e sparire «in punta di piedi», la sua fetta di gloria mediatica fra interviste, premi delle associazioni di categoria, e articoli che lo citavano come «l'ultimo monsù»¹ di casa aristocratica.

¹ *Monsù* da *Monsieur*, titolo dato, secondo una attendibile tradizione, al cuoco francese di Gioacchino Murat (Monsieur Robert) e divenuto in napoletano *monsù*, e ancora prima al cuoco personale a Palermo di Maria Carolina (moglie di Ferdinando IV) e capo della Real Cucina, *mosiù Peppino*.

Quanto al pasticcio di caccia, l'autrice spiega che Mario preparava prima il pâté di fegatini «ampiamente condito e setacciato sino a formare un denso purè», poi lavorava la “caccia” (lepri, beccacce, colombacci...) «cucinata animale per animale», ridotta a pezzi e amalgamata con il tartufo nero, definito da Alexandre Dumas «la polpa degli dei, il sancta sanctorum dei gastronomi», ricoprendo infine il tutto di gelatina *piquant*, cioè acetosa, pungente al naso e che non aveva nulla a che vedere con il pepe e il peperoncino, e – come gastronomo – non tralascia di annotare che l'arte dello chef sta nel «rigore e complessità delle procedure»: il «nettare, dividere, lessare, pestare, setacciare, mescolare, sgrassare, bollire, ridurre e poi ancora scorzare, affettare e friggere», domando «la materia» e dando «forma all'informe».

Racconta inoltre del pasticcio di caccia «alla Périgord» menzionato in una lista di spesa per un ricevimento a casa Tasca del 24 febbraio del 1881, ricevimento che prevedeva l'immane consommé d'apertura, il pasticcio di caccia e fra gli altri servizi: galantine, prosciutto, pesci guarniti, arrosto, e un dessert a base di pasticceria *milé*, cioè «varia, dolce e salata, fredda e calda, con brioscioni, gelatine, biancomangiare e tartufi alla Sciampagna». Di Mario Fabrizia evidenzia pure la tecnica paziente con cui preparava la glas, che – afferma – è «sovrana» nel mondo delle salse, «un concentrato quintessenziale di sapore»... e «esalazione estrema di un pezzo di carne». Mario rosolava il pezzo di carne (lacerto di coscia o di spalla) coprendolo di listarelle di cipolle non molto sottili, lo sfumava con il vino, lo ricopriva di brodo lasciandolo cuocere ore e ore a fuoco lento. Cotta la carne e pureate le cipolle disfatte, filtrava la salsa attraverso «setacci finissimi», la legava con la farina e la conservava in frigo dentro un barattolo di vetro, usandola poi «un po' su tutto».

Con intensa emozione vengono ricordate dall'autrice le sere estive sulla terrazza di Mondello dei nonni, «al culmine dell'estate agostana, quando sole e sale impregnano i tuoi vestiti e diventano la tua pelle che di notte si tende come un tamburo», allorché Mario approntava la pasta con l'uovo fresco di cernia, il vitello tonnato, il gelo di mellone,

«un rubino incoronato di gelsomini e granella di pistacchio», cui il nonno mischiava frammenti di cioccolato. La cucina di Mario aveva una doppia anima, quella «regale», più ufficiale e di parata (in taluni pranzi le cotolette di agnello alla Villeroy, la galantina di pollo, l'anatra in salsa suprema, i *vol-au vent*, che per nonna Franca soddisfacevano «praticità e decoro»), e quella più «confortevole», più intima, fatta di brodi, «monachiglie», risi legati. Nello specifico, di sera «il piatto cardine – dice Fabrizia – della mia infanzia» era «una minestra di brodo e riso legato da rossi d'uovo, latte e la solita» abbondanza di parmigiano, o in alternativa le monachiglie, «minuscole polpettine di carne (petto di pollo o di cappone) cotte in brodo di pollo», peraltro già presenti – come documentano gli archivi – in casa Moncada e casa Trabia nel primo Ottocento. Con le “dolcezze” del latte fritto (nel solito abbondare di uova farina burro) e dei profiteroles convivevano pure cose «umili e preziose» della “campagna”, quali i “granelli” (palle di toro) che piacevano al nonno e facevano ammiccare maliziosi i bambini, la pasta alla finanziaria (quando si macellavano a Regaleali le galline), le teste di capretto fritte, le «fave a cunigghiu» (lessate con aglio e cipolla e servite con olio evo, pepe e crostini di pane), «alfa e omega – dice la Lanza – del mio lessico familiare».

Il fatto è che le radici della «fastosa» e variegata cucina di Mario (e Giovannino) e il “gusto” dei Tasca affondano lontano nel tempo, nelle abitudini alimentari degli antichi principi di Butera e Trabia, fra cui i genitori di Beatrice Lanza Branciforte, sposa nel 1840 di Lucio Mastrogiovanni Tasca, donna colta e cosmopolita lei, che viaggiava in Europa e tornava con i menu francesi del Secondo Impero, latifondista “illuminato” e “agricoltore riformista” lui, che trasformò in floride aziende agricole gli ettari di terre di Camastra e Regaleali, passate poi al figlio Giuseppe, deputato e senatore del Regno d'Italia morto nel 1917, che vi riceveva i regnanti d'Europa di passaggio a Palermo, come già avevano fatto i genitori, generosi ospiti nel 1881 nella villa ai Porrazzi pure di Wagner e della sua famiglia, un Wagner che aveva dovuto lasciare l'Hôtel delle Palme perché con le sue «sonate notturne» disturbava i clienti. Non mancano nell'exkursus storico, che in-

crocia la Francia rivoluzionaria e poi dell'alta borghesia, i moti risorgimentali italiani e l'Unità, il rigoglio-splendore, anche urbanistico, della Palermo dei Florio e quella mondana del secondo dopoguerra dei whisky, cocktail e seltz, e del ristorante Extrabar Olympia di Piazza Politeama, non mancano – dicevo – pure: i viaggiatori del Settecento del Grand Tour per i quali la cucina siciliana era un misto di gusto francese (*fricassé fricandò ragù*) e spagnolo (*l'olla potrida*); i granelli, il caciocavallo e le frattaglie di tonno lavorate a *ficazzi* (*sosizzuni* a forma di fico) o *carrubbelli* (a forma di bacca di carruba) cari al settecentesco principe di Trabia; la fabbrica di burro e mozzarella voluta nel parco della Favorita da Ferdinando IV esule in Sicilia nel 1799 e nel 1806 e le innumerevoli portate dei suoi pranzi imitate dall'aristocrazia; i favolosi ricevimenti di palazzo Butera (1799, 1814), esibizione e intreccio di cibi (maccheroni incaciati, *chineff* di carne di pollo in brodo di tartaruga, pasticci di caccia, olive, peperoni, sottaceti, *petites pâtés*, pesce alla matalotta, rifreddi, gelati, caffè...) ma anche scintillio, nell'immensa galleria illuminata da centinaia di candele, di bicchieri di cristallo, piatti d'oro e d'argento, riflessi di sete, damaschi, gioielli; la morte nel 1859 di Ferdinando II per indigestione di una «trionfale» caponata di pesce e in sottofondo la fronda antiborbonica e garibaldina di due fratelli e di un nipote di Beatrice; i *Diari* della stessa che se descrivono, fra molto altro, i bagni di Beatrice, unici allora (e interamente vestita) nel mare di Palermo alla Colonnella o all'Acquasanta, e riportano dei suoi viaggi in Italia e all'estero, tappe, musei, monumenti, chiese, gallerie ferroviarie, stazioni termali e "l'incanto" delle vie di Vienna e Parigi illuminate dai lampioni a gas, registrano anche i "menu" delle sue serate e la novità del *placement* (il posto segnato a tavola in contrasto con «l'arrembaggio dei banchetti settecenteschi»). Menu dagli anni Ottanta ormai alla Carême-Escoffier, cioè approntati per «nobiltà, imprenditori, benestanti» e divenuti alta cucina internazionale (*asperges de Bordeaux* invece di bietole, il *croque en bouche* invece dei cannoli, caro a nonna Franca...) giunta fino ad oggi.

Tutti flash, quelli della Lanza, su un mondo e un casato, i Tasca, di cui le ricette di Mario seppero protrarre fino alle soglie del 2000 il prestigio "elegante", prestigio mai indifferente al cibo locale, come i dolci dei fratelli Nuccio di Corso Calatafimi a Palermo, a base di arancia, mandarino, cedro candito, o zucca candita quali i «canali» (a forma di tegole), e i «capelli d'angelo», ricordo caro d'infanzia, questi, dell'autrice, ora non più prodotti dai Nuccio, perché «le cose» sono, «poi spariscono, poi si evocano attraverso parole, gesti storie», qui la "figura-cerniera" di Mario dai «capelli corvini» e il sorriso sempre «dolce e vasto».

Maria Luisa Caldognetto

Risiede in Lussemburgo dal 1992. Nell'ambito delle sue attività accademiche e delle varie collaborazioni con enti e istituzioni a livello internazionale, si annoverano numerose pubblicazioni sulla presenza ultracentenaria degli italiani in Lussemburgo. Tra i suoi specifici poli d'interesse in questo campo si segnalano: la produzione letteraria, la vita associativa, la migrazione al femminile, le tradizioni alimentari. Ha inoltre all'attivo diverse traduzioni sia di autori lussemburghesi in Italia, sia di autori italiani in Lussemburgo, così come numerose curatele in ambito editoriale e alcune mostre con la partecipazione di artisti lussemburghesi in varie località della Penisola (ultima, in ordine di tempo, *AlimentArte*, curata insieme a Stefania Severi a Roma nel 2024, di cui nel presente volume si riproducono le immagini delle opere in esposizione).

Duilio Paiano

Nato a Maglie (Lecce), laureato in Scienze geologiche, dal 1985 è iscritto all'Ordine dei giornalisti della Puglia. Ha svolto un'intensa attività giornalistica sia nelle emittenti televisive e radiofoniche che nei giornali stampati. Già direttore responsabile dell'emittente televisiva foggiana TeleRadioErre, attualmente dirige i periodici culturali «Il Provinciale» e «Il Rosone» delle Edizioni del Rosone di Foggia. Collabora con numerose riviste, locali e nazionali, a contenuto prevalentemente culturale. Ha vinto premi letterari a livello nazionale ed è componente di giuria di concorsi letterari nazionali. Ha al suo attivo numerose pubblicazioni, prevalentemente saggi storici. Ha pubblicato anche una silloge poetica, un romanzo e un libro di racconti.

Daniela Sacchi

Giornalista professionista, italiana di nascita e naturalizzata francese, Daniela Sacchi vive tra Lussemburgo, Francia e Italia. Nei 25 anni di servizio alla Banca europea per gli investimenti a Lussemburgo si è occupata di comunicazione. Dedica alla scrittura la maggior parte del suo tempo libero. Ha pubblicato tre romanzi, una raccolta di racconti e un libro di poesie.

Paola Sorge

Paola Sorge vive e lavora a Roma; ha conseguito la laurea in Lettere moderne alla «Sapienza», scrive da oltre trent'anni per le pagine culturali di «Repubblica» e del «Venerdì di Repubblica» come germanista. Ha scritto saggi e curato libri di autori tedeschi come Herman Hesse e H. M. Enzensberger. Su D'Annunzio ha pubblicato numerosi saggi e oltre quindici volumi, tra cui *A tavola con D'Annunzio*, *L'arte della seduzione*, *Eleganza musica e musicisti nell'opera di Gabriele D'Annunzio* (Carabba, 2001). Per le edizioni Castelvichi: *Vita di un superuomo*, *D'Annunzio e Wagner*, *Breviario mondano*. *D'Annunzio e la magia della pubblicità*, *Pubblicità d'autore*.

Giuseppe Trincucci

Medico internista ospedaliero, coltiva studi storici e letterari. Le sue molte opere sono state favorevolmente accolte. È socio ordinario della Società di Storia Patria per la Puglia, socio dell'Istituto del Risorgimento, socio effettivo dell'Accademia per le arti sanitarie. È delegato per il Gargano della Accademia italiana per la cucina. Vive tra Lucera e Roma.

INDICE

- 3 *Presentazione di Franco Onorati*
- 5 Stefania Severi - *l'Apollo buongustaio 2025: note sulle illustrazioni*
- 11 Anna Addamiano, *Il mio solito cioccolato con panna*
- 13 Domenico (Dumini) Badalin, *La bagna cada*
- 17 Sandro Bari, *Nerano: Tre Stelle ai Quattro Passi*
- 23 Italo Michele Battafarano, *Inspido è il banchetto al sabba delle streghe secondo il giudice Paolo Grillando che lo raccontò nel 1527*
- 29 Giuseppe Gioachino Belli, *La Santa Pasqua*
- 31 Maria Luisa Caldognetto, *Macaronisfréisser o la traduzione delle tradizioni alimentari migranti*
- 39 Francesca Romana Campoli, *Delizie d'arte e l'arte di mangiar bene*
- 45 Patrizia Costabile, *Un moderno "capolettera"*
- 49 Serena Dainotto, *Le ricette patriottiche di Auguste Escoffier*
- 59 Gabriele D'Annunzio, *Alla mensa di Teresa e di Giovacchino Forzano*
- 61 Ginevra D'Aurizio, *Ode alla melagrana*
- 65 Mario dell'Arco, *Frittata rapita*
- 67 Francesca Di Castro, *Capodanno in famiglia*
- 71 Elisabetta Di Iaconi, *Caffè amaro*
- 75 Giorgia Teresa Di Lullo, *Fontana Candida*
- 77 June di Schino, *Un invito al Quirinale - Il papa Clemente IX e la regina Cristina a banchetto*
- 83 Palma Diafani, *Pane e pommodoro (La panzanella)*
- 85 Tullio Gregory, *Come sei indigesto*
- 87 Edvige Lugaro, *Tempo di Avvento*
- 89 Cesarina Marzulli, *A cena (l'ultima, la prima) da Salvatore*
- 91 Vincenzo Masi, *'U patentinu (La fraschetta)*

- 95 Franco Onorati, *L'abbuffata differita*
- 99 Ugo Onorati, *I rigatoni di Righetto*
- 103 Duilio Paiano, *I mulini ad acqua della Valle del Celone*
- 109 Dario Pasero, *Quelle antiche, fumose, epicuree osterie di paese...*
- 115 Carlo Piola Caselli, *La bagna càuda, pinzimonio conviviale piemontese*
- 121 Paolo Procaccini, *Culture e cotture ischitane*
- 125 Riccardo Renzi, *La presenza di pesce e merluzzo nella cucina ebraica*
- 129 Daniela Sacchi, *Tre pietanze a cavallo di tre frontiere*
- 137 Gianni Salaris, *Adolfo Giaquinto, gastronomo e poeta romanesco*
- 141 Maria Pia Santangeli, *La scoperta dell'olandese rijsttafel attraverso la letteratura*
- 145 Alberto Savinio, *Pranzo intellettuale*
- 149 Lilia Slomp Ferrari, *Sapori di un ritorno*
- 153 Silvia Sollecito, *Mondeghini*
- 155 Paola Sorge, *A tavola con d'Annunzio*
- 159 Donato Tamblé, *I maestri dell'arte culinaria nell'antica Grecia*
- 167 Mario Tornello, *Un ricordo di Spagna*
- 171 Paolo Emilio Trastulli, *Nostalgia di Peschici, delle "pettole" di Ottavio a coppa di cielo, delle "agostinelle" di Ugo e del "cozzaro nero"*
- 175 Giuseppe Trincucci, *Luigi Volpicelli, il filosofo del cibo*
- 181 Daniele Verga, *La porchetta bianca*
- 187 Maria Nivea Zagarella, *Quando i "monsù" erano di casa...*
- 194 Note biografiche dei nuovi collaboratori

Questa edizione è stata licenziata
seduti al tavolo
dell'osteria *For de porta*
di Marino
il 9 ottobre 2024