

18^{*}

H.v. 64

H

FIERA DI BOLOGNA AL LITTORIALE

LA "SETTIMANA DELLA CUCINA,"

19-27 MAGGIO 1935-XIII

**PANORAMA GASTRONOMICO
D'ITALIA**

Presentazione di ANGELO MANARESI, Podestà di Bologna.

Discorsi di AMEDEO PETTINI - GIOVANNI CENZATO -
MARIO MARIA MARTINI - DOMENICO VARAGNOLO
MARIO BASSI - ENRICO NOVELLI (YAMBO) - ERNESTO
GRASSI - GIUSEPPE LIPPARINI - FEDERICO DE MARIA -
MARIO SANDRI



EDITO A CURA DEL MUNICIPIO DI BOLOGNA

78*

H V 64

DONO
Prof. GIUSEPPE LIPPARINI
1940

1940

FIERA DI BOLOGNA AL LITTORIALE

LA "SETTIMANA DELLA CUCINA,"

19 - 27 MAGGIO 1935 - XIII

PANORAMA GASTRONOMICO D'ITALIA

Presentazione di ANGELO MANARESI, Podestà di Bologna.

Discorsi di AMEDEO PETTINI - GIOVANNI CENZATO -
MARIO MARIA MARTINI - DOMENICO VARAGNOLO
MARIO BASSI - ENRICO NOVELLI (YAMBO) - ERNESTO
GRASSI - GIUSEPPE LIPPARINI - FEDERICO DE MARIA -
MARIO SANDRI



EDITO A CURA DEL MUNICIPIO DI BOLOGNA

SEMPLICE BONTA' DI CIBI: SANITA' DI RAZZA!

La prima settimana della cucina, organizzata in occasione della Fiera di Bologna, nel vastissimo salone del Littoriale, ha avuto grande successo e recato alla ribalta novità interessanti.

Innanzitutto, non si era mai vista una sì fatta settimana: avevamo — è vero — un maggio fiorentino fino a tutto giugno, un giugno triestino e genovese sfumanti nell'agosto, parecchie primavere a cavaliere fra marzo ed ottobre, ma la settimana di nove giorni è autentica novità bolognese. Nove giorni che avrebbero potuto essere assai di più, sol che si fosse potuto far posto a tutte veramente le cucine italiane e non solo a quelle (romana, napoletana, veneta, piemontese, genovese, toscana, emiliana, siciliana, lombarda) più note e diffuse.

Potrà essere, quindi, il caso, di rientrare nel calendario e far diventare due le settimane, chè pure le cucine marchigiane, abruzzesi, pugliesi, sarde, calabresi, hanno diritto di cittadinanza per le profumate, stuzzichevoli parole che possono dirci!

Seconda novità, balzata da Bologna: il plebiscito volontaristico dei giurati! Fare il giurato è, di solito, mestiere poco simpatico: c'è da prendersi arrabbiate, cazzotti, e molte gatte da pelare! Tutti si scansano!

Alla settimana della cucina, invece, ogni cittadino si sentiva un'anima di giurato perfetto!

Ecco perchè i sette sono, la prima sera stessa, divenuti quarantaquattro: e se non si provvedeva d'autorità a dare un taglio, il tavolo della giuria avrebbe toccato la parete di fondo!

Terza cosa notevole: dopo avere, per nove giorni e per diciotto pasti, coscienziosamente compiuto il loro dovere, i sette giurati sono usciti dalla graditissima, non lieve fatica, in ottime condizioni fisiche e morali: le varie « cucine » sapientemente predisposte da cuochi abilissimi, debbono essersi nello stomaco sì armonicamente composte, che nulla i giurati hanno avuto a soffrirne, e l'ottimo amico Gazzoni, che aspettava al varco i « Soloni » con alcune sue recenti specialità, non ha loro potuto offrire che il conforto del suo sorriso e del suo garbo signorile.

Settimana, dunque, caratteristica, che ha incontrato in pieno il gusto dei bolognesi, tanto in pieno che una sera la giuria, attardata, a mettersi a tavola, dalla « discorsa » dell'oratore della giornata, non trovò più nulla da giudicare

* * *

Rivolto un elogio alla giuria ed al suo capo inarrivabile, comm. Mazzoli, che sente la cucina come arte, e di essa è, ad un tempo, artefice e apostolo, occorre dir bene dei cuochi.

Ne abbiamo visti di tutte le dimensioni, di tutte le età, di tutti i tipi: da quello romano, grosso, imponente, dai coltelli alla cintura infilati in una faretra da Cupido gastronomo, al veneto del « Bonvecchiati », alto e smilzo; a quello siciliano, tutto nervi e fuoco, fino ai nostri emiliani, capitani di lungo corso, tra marosi di padelle e fumo di pentole.

E, coi cuochi, (*absit iniuria verbis!*) gli oratori: anche in tema di cucina valgono più i fatti che le parole, ma, quando le parole sono ben dette, appaiono utile condimento o stuzzichevole anti-pasto!

Oratori simpatici, spassosi, ed anche profondi: la storia, per tanti aspetti, gloriosa delle numerose e caratteristiche provincie ita-

liche, ha avuto la sua parte nelle rievocazioni degli arguti conversatori: tradizione, costumi, leggende: in fondo, un senso di sanità bonaria, umana, agreste, ed, in tanta varietà, il miracolo unitario del popolo.

Alcuno, di lontano, può aver sorriso di un concorso di tal fatta: eppure esso è stato utilissimo a riaffermare, ancora una volta, la superiorità delle varie cucine italiane, su quelle, purtroppo di moda in taluni ambienti nostrani, che hanno radici in terra di Francia o oltre Manica.

Cucina, la nostra, semplice, onesta, squisita; cucina da popolo agreste, dai muscoli saldi e dallo stomaco sano; cucina che gli stranieri ci invidiano e che, purtroppo, molti « fessi » sospiriosi di casa nostra (gli scemi del cocktail e del wiscky, o quelli dall'« r » moscio e dallo stomacuzzo da zanzara) stupidamente dispregiano.

Cucina, anche, di popolo guerriero non uso agli intingoli complicati, ai pasti numerosi, ai cibi piccanti, ma a trarre dalla terra semplici e sani succhi che essa offre, premio squisito alla fatica del lavoro!

* * *

Sia dunque permesso — una volta tanto — di lodare una iniziativa che valorizza un ramo importantissimo dell'economia del paese e riafferma una supremazia italica nel mondo.

Nell'anno XIV faremo in questo campo, maestra l'esperienza odierna, cosa ancor più alta e degna.

ANGELO MANARESI

CUCINA ITALIANA E CUCINA ROMANA

Nessun'altra cosa al mondo dovrebbe interessare l'uomo come ciò che ha rapporto coi suoi alimenti, poichè non vi è sforzo intellettuale, non si fa un movimento, non una goccia di sudore imperla la nostra fronte senza che vi sia dispersione di forze. Restituire agli organi ciò che hanno perduto, fornendo nuovi sieri e sangue fresco, ecco quanto ci vuole per mantenere le facoltà fisico-psichiche in perfetto stato di salute. Aumentare queste facoltà, procurar loro la calma od eccitarle non si giunge in altro modo che per la via di un regime alimentare prolungato e razionale.

Ed è per completare il programma di questa vita vegetativa ch'io intendo portare un soffio di animazione alla Vostra ben organizzata « Settimana della Cucina », Onorevole Podestà, della quale mi onoro altamene di far parte, al seguito di coloro che con più nobile accento illustreranno i meriti gastronomici o comunque aggiungeranno decoro a questa Fiera-Esposizione.

* * *

Se noi prendiamo in esame i fogli sparsi di questa storia e gli stessi volumi della gastronomia, nostrani e stranieri — dalla caduta dell'Impero Romano fino ad oltre la metà del secolo XIX, ci balza alla mente il vuoto della documentazione della cucina popolare nel mondo. La grande società per tutti i secoli del nostro lungo



servaggio politico — che fu un po' in fondo, il servaggio dell'umanità in generale — poichè non v'è luce se non si accende la fiaccola di Roma, la grande società, dico, non riteneva la mensa che un trastullo indefinito nel tempo e negli apprestamenti, e spesso qualcosa fra le alcove amatorie e il campo di giuoco dei giullàri.

Ben a ragione dunque il buon Paolo Buzzi, poeta a noi caro, prefazionando « Apicio » da lui ritradotto, rammenta le pagine apiciane e col suo fine gusto intuitivo le definisce « ancora piene di vita ». E ne conclude: « Che anche dietro queste ricette, sta il grande lineamento di Roma cui l'esercizio del piacere della mensa, mai distolse dalle virtù dell'anima e dal valore del corpo ».

In « De Re coquinaria » infatti accanto alle vivande vitelliane e traianee, noi ci veniamo educando ai modestissimi fasti — dirò così — della tavola casalinga alla quale si nutriva la famiglia del legionario combattente per tutte le latitudini, all'arbitrio d'ogni temperatura e d'ogni fenomeno della natura e dell'uomo.

Cosicchè si giunge a qualche anno dalla Restaurazione in Francia per trovare un cuoco che parli con questo linguaggio dei suoi colleghi passati: « Quei cuochi erano troppo felici per occuparsi di tramandare ai posteri le loro cognizioni per quanto importanti fossero a costruirne la storia ». Per loro era bastante aver reso dei servigi al piacere ed aver contribuito ai trattenimenti sollazzevoli di quella società, dalla quale del resto venivano largamente compensati ed onorati ». Queste le parole che Antonino Cârème consacrava sull'altare della verità storica del suo « Pasticciere Reale ».

Il declino della cucina oggi è evidente dovunque, ma ciò non deve attribuirsi alla mancanza di una categoria di persone amanti della buona mensa, a ristrettezze economiche o ad una semplice deviazione di gusti per il sopravvento di fattori sociali, ma all'intensificarsi della vita nelle più alte sfere della sua attività.

Il selvaggio forse nella meschinità dei suoi mezzi tiene più alla soddisfazione dell'appetito, che non l'uomo di altissima civiltà,



GIORNATA ROMANA - Oratore Cav. AMEDEO PETTINI
cuoco ALESSANDRO MARTONI



per quanto si voglia dire, che il mangiar bene sia un vizio dell'uomo civile. Se così non fosse non assisteremmo al decadere di quest'arte; poichè il mondo ha sopportato nei secoli ben altre fasi del genere senza soffrirne tanto, bisogna concludere che noi siamo condotti a questo passo da un'immensa pressione sul nostro spirito.

Una celebrità dei fornelli, facendosi eco del disappunto in materia ebbe a dire: « La trasformazione gastronomica che ci colpisce, per quanto lenta, è dolorosa e fatale; al cuoco d'oggi non resta che vivere fra le grandezze del passato e la prospettiva di un avvenire armonizzante, con le più giuste condizioni dell'umanità ».

* * *

Elementi dell'arte nostra sono, in primo luogo, il modo di comporre le vivande, poi di renderle esteticamente attraenti. A lato di quest'arte v'è l'igiene, che nel cuoco non è ancora scienza, benchè giunga con la sua praticità a sostituirla e talvolta a precorrerla. Lo dica per tutti l'Appert al quale dobbiamo la maggiore scoperta compiuta fin qui per la conservazione degli alimenti. Altri ritrovati ed applicazioni attendiamo prossimamente, a larga base dalla scienza, circa l'arte di apprestare le vivande, con risultati altamente benefici, per quanto in diverso modo voluttuari per la nostra nutrizione.

Comunque l'ultima parola, per la cucina delle persone sane e ben disposte sarà ancora detta da noi, almeno fino a quando l'uomo subirà il giogo ed il gioco del suo complesso organismo nelle vicende alimentari: vista, odorato, gusto e quel misterioso senso che si svolge col tatto espresso dall'organo della masticazione e perfino dell'udito.

I popoli ad alta civiltà (segnatamente noi italiani) sono sog-

getti a considerare le arti tutte, compresa quella del cuoco, rispondenti in pieno ai nostri più squisiti sensi. È per questo che noi dedichiamo gran parte dell'attività all'abbellimento delle portate, particolarmente a quelle delle mense fredde.

Si deve insomma un po' a tutto l'insieme di quelle arti meravigliosamente intuite più che descritte da Brillat-Savarin, che interessano la gastronomia, se i cuochi furono gli ultimi a meravigliarsi degli studi e della scoperta di Pawlow. Noi avevamo creato l'arte di far venire... l'acquolina alla bocca, nulla di straordinario perciò se lo scienziato vedeva sotto le medesime cause prodursi gli identici effetti sulle pareti del sacco stomacale.

Nessun popolo al mondo, per quanto bene organizzato, ricco e raffinato può vantare la perfezione dell'organismo fisico-fisiologico delle nostre masse, in grazia del quale e della superba varietà delle risorse naturali del paese, noi possiamo vantare la più gustosa, igienica e bella cucina nazionale.

Non è da tutti il saper dosare, ossia rilevare certi sapori e dar varietà alla stessa vivanda, malgrado il cambiamento del giorno, dell'ora, dell'ambiente.

È a questa geniale costruzione dell'uomo culinare, che alla cucina italiana, racchiusa finora in un numero non indefinito di piatti, è dato d'imporsi, piegando ai suoi gusti l'universalità.

* * *

Lasciò scritto un emerito autore: « Trattando del folclorismo gastronomico, sia regionale che nazionale, seguendo la tradizione, spesso orale ed empirica tramandataci, noi portiamo un leggero contributo, un piccolo sassolino nell'edificazione di quel monumento, che costituisce la storia dell'incivilimento dei popoli ».

E questo mi propongo di fare nei limiti delle mie forze e del tempo concessomi.

La nostra cucina regionale, una delle più svariate fra quante se ne conoscono, ebbe a subire — come tante altre attività casalinghe — gli effetti artigianescamente disastrosi dell'apparizione ed espansione della macchina nel mondo; ch'è quanto dire del nuovo assetto della società. Data da allora il progressivo rilassamento, se non addirittura l'abbandono da parte della donna — cioè della più vera e maggiore detentrica del folclore gastronomico — delle cosiddette virtù domestiche. Deplorabile stato di cose che ha distrutto una bellissima tradizione di lavoro, frutto di esperienze secolari, invidiatoci talvolta dagli stessi professionisti ed offerto rilievo perfino ai cultori d'igiene. Ricordiamoci, che ogni massaia può essere buona solutrice di difficoltà, più di qualsiasi artista di cucina, per quella stessa ragione, che crea maestri di ripieghi quanti si trovano abitualmente a corto di mezzi.

Orbene la cucina regionale, raccolta in gran parte in degni volumi, non è che la codificazione di usanze della mensa familiare passate al vaglio della pratica e dell'arte; per cui pur mantenendole, noi dobbiamo fonderle in un tutto armonico di usanze nazionali. Poichè mai più di oggi si è sentito come la gastronomia stenda il dominio non solo su tutte quante le scienze alimentari, ma perfino sull'economia del Paese, sulle sue sorti future.

Per noi parlano abbastanza chiaro le tradizioni. Da Augusto che nomina Galeno riformatore del rancio delle Legioni; a Cosenz il patrocinatore del vitto al soldato italiano, marciante oramai sulle ritrovate orme di Cesare. È su questi complessi problemi che noi ci attardiamo, ora che la Nazione si avvia ad essere tutta guerriera, inquadrandoli in una cucina popolare.

Quindi una rivalutazione ed una messa a punto delle cucine regionali sarebbe altresì necessaria, per fondere su solide basi la Cucina italiana, oggi alquanto confusa, attraversata com'è da esotismi che la rendono incapace di agire in quei settori della nostra economia, che sono e saranno sempre lo scopo di dette cucine.

* * *

L'incitamento al senso del gusto porta inevitabilmente alla ghiottoneria. La cucina regionale è cucina di equilibrati, epperò noi dobbiamo lodarla, senza lasciarci indurre a sollevare un esagerato rumore intorno ad essa per non farla deviare dal suo giusto cammino; che se la civiltà ingentilisce i costumi, questi han da essere guidati da un fine superiore ed a vantaggio della società.

Potrà stupire ch'io Vi parli così; ma prima di essere dispensatori di gioie gastronomiche, noi ci sentiamo figli di questa grande Italia, verso la quale portiamo tutto quello che vi è di meglio dentro di noi. D'altronde la stessa parola « morigeratezza » non fu esclusa nemmeno da Brillat-Savarin allorchè scrisse: « Chi prende indigestioni non sa mangiare, come non è da bevitore l'ubriacarsi ». Consanguinei di coloro cui il Primo Napoleone concedeva il diritto di rilevare le debolezze degli stessi eroi, noi cuccinieri siamo in grado di valutare a fondo uno dei punti più deboli, in cui i due sessi incrociano le loro simpatie: la gola. Per intanto il classicismo culinare è tramontato coi sibariti, il tempio ed i suoi sacerdoti. Non vi restano neppure gli altari, chè i fornelli sono spariti. Ma non temete, che di buongustai ve ne saranno sempre.

La sobrietà in generale è una sfida alla natura umana; ed in questo duello chi prima soccombe è la sobrietà.

Per mio conto tutte le volte che ho voluto impormi un sistema di vita troppo ristrettivo del mio gusto, mi sono trovato sconvolto dalla violenza della natura: la nuasea mi prendeva alla gola, l'appetito mi veniva a mancare; era evidente che l'organismo reagiva del suo meglio ed in un senso per nulla pitagorico.

È un altro potente della Francia, Luigi XIV, che ce lo conferma quando rivolgendosi al suo medico dice:

« Ebbene Corvisart, voi che appartenete alla Corporazione dei ghiottoni come tutti i vostri colleghi, ditemi un po': che ve ne

pare di quel vinetto che mi hanno mandato da Bordeaux? Voi certamente lo conoscete ».

Se questo linguaggio regale si rivolge giustificatamente verso i dispensatori delle buone regole del vitto, qual'altro si potrà tenere coi profani?

* * *

La Cucina Romana, dai Cesari a quella dei Pontefici, dai compilatori di « Cuisine Classique » fu detta « tartufata ». Elogio che supera di molto i meriti del profumato tubero e serve a denotare raffinatezza e grandiosità. Maestri cuochi e Scalchi i più rinomati della Penisola si avvicendarono nelle Cucine pontificie nei secoli, lasciandovi un nome invidiato. Di tanta gloria d'arte v'è rimasto il buon gusto ed il senso immutato della romanità, ch'ebbe sempre significato di grandezza. Manca però di civetteria ch'è dote tutta moderna e non si accorda col volume, sempre caro alla gente dell'Urbe.

I suoi farinacei, quale primo piatto, sono scelti esclusivamente sulla base delle paste alimentari, ciò che appesantisce di un colpo la lista del pasto; ma tale è il loro punto di cottura, la qualità della pasta e il condimento, che la fama degli spaghetti è divenuta incontenibile. Così su tutte le mense della Penisola s'imbandisce la pastasciutta ed il mondo intero stesso n'è invaso addirittura.

In verità il tema obbligava qualche specificazione.

Sughi svariati e salse sono impegnati in questi trattamenti della pasta, e tartufi, funghi, uova nonnate, creste, fegatini di pollo, granelli, rigaglie insomma; eppoi animelle, schienali, prosciutto, ventresca, tonno, acciughe, ricotta, formaggi vari; carni macellate e di selvaggina o di pollame, pomodoro sotto ogni aspetto, vini, droghe ed altro. Ecco l'armamentario per il condimento dei farinacei.

I gnocchi di patate e di semolino e i pasticci o timballi e pasticcetti dei medesimi o di maccheroni e di tagliatelli sono un diversivo sull'istesso tono. Connubio, come sa ognuno che bazzichi l'Urbe, di paste dolci, spesso intrecciate coi migliori elementi della pizzicheria, e il burro e lo strutto purchè tutto dia risultato di altissimo gusto.

In generale i *principii* della mensa laziale vengono presentati alla buona; prodotti eccellenti della salumeria come il prosciutto di montagna, le fettine di salsicciotto alla cacciatora, il salame cosiddetto di Fabriano e la corallina, il salame romano ed altri che diconsi di varie provenienze, ma che finiscono per essere lavorati fra le mura aureliane. Prodotti solidi per gente che non ama le mollezze care alla damina ed agli uomini di poco pasto. Che se vi capitasse un'affettata di « guanciaie » di giusta salatura e ben stagionato non lo rifiutate per tutto l'oro del mondo; reclamate soltanto un quinto di Frascati zampillante... per poterci rifare.

Quali antipasti non vi posso presentare i grossi crostini romaneschi, con le pagnottelle alla provatura e alici, loro sorelle, nè la pizza del fornaio, semplice o gravida di ricotta e nemmeno... i maritozzi con la panna. Leccornie, « svogliature » che vi fanno apparire tutto il molle della siesta, in qualsiasi ora del giorno o della notte. Preparazioni della vecchia trattoria e del vaccaro, indissolubilmente associati al culto di Dio Bacco.

* * *

Come tuttociò che per il suo intenso profumo accarezza l'ugola, il fritto gode delle maggiori simpatie presso le popolazioni italiane in generale e particolarmente in Roma. È così del resto di tutte le pietanze sottoposte ad alte temperature.

« Il fritto, questo superbo stimolatore dell'appetito — così l'autore di *Fisiologia* già citato — é caro in modo speciale alle

signore perchè lo possono prendere senza timore con le dita». Per capire bene questa frase bisogna sapere che il servirsi di taluni manicaretti senza la posata era segno di distinzione, che per lo più si permetteva l'anfitrione o la padrona di casa.

Ogni nostra regione conta il suo fritto con un rispetto così rigoroso del suo cielo, del suolo e delle proprie attività da sbalordire gli osservatori meno superficiali. Fritti di pesce e di crostacei nelle Venezie; in prevalenza carnei nelle regioni più fredde; misto di carni bianche e vegetali nella Toscana; fritti ancora più addolciti nel Lazio coi Panzarotti di ricotta e l'abbacchietto. Nel mezzogiorno prevale il fritto di vegetali ed alcune specialità di frittelle con la mozzarella e i « fungitielli ».

Il « frittarello » nel pittoresco linguaggio trasteverino è qualcosa che muove a dolcezza e dicesi per lo più dei pesciolini. Alcunchè di aggraziato come si vede.

Ma il « Fritto dorato » è quello che meglio distingue la cucina romanesca: esso è il piatto giornaliero delle buone famiglie, misto d'agnello, di capretto o di coniglio, con cervelletti e animelline e grumolini di broccoli e asparagi di macchia o spicchi di carciofi, messi da crudo in padella. E la voce che vi annuncia il *fritto*, calca, scriscia sul « dorato » con un non so che d'orgoglioso compiacimento, proprio del parlare di Roma.

Poteva Rabelais attraversando la Firenze del Rinascimento — emblema artistico e gastronomico della regione — scrivere al suo Monsignore, che il profumo degli arrostiti la invadeva tutta. Erano tempi in cui le fanciulle andavano sposate, recando in corredo delle massiccie biancherie e il Girarrostitino a movimento d'orologeria (i primi costruiti nel mondo), regalo e promessa al giovane del suo cuore, di sempre allietarlo fra il candore dei lini nella buccolica.

Ma il ghiotto abate non ebbe campo di informare il superiore — oramai sulle rive del biondo Tebro — delle sue impressioni

sull'Urbe, altrimenti leggeremmo pagine improntate a quella spensieratezza convivale del popolo quirite, che dice ancora la sua bonarietà. « Roma — avrebbe scritto — è tutta olezzante di fritti! »

Erano i profumi — come quello estasiante dei tartufi di Alba — con i quali le cento città solevano accogliere gli ospiti stranieri e li tenevano avvinti, forse non ultimo legame di civiltà. Hans Barth insegna.

Famosa la minutaglia dei fritti, composto vario di amminnicoli vegetali, ritrovo di polpettine di semolino e di patate un po' indolcite e profumate al limone; confuse fra i crostini di polenta, i filettucci spinati di baccalà e i taglioli di testina o di zampetti impanati, che passano sotto la denominazione un po' sarcastica e sprezzante di « Pezzetti del friggitore ». E voi vedete dietro grandi conici di fritto, situati in lunga fila all'imbocco della famosa bottega, il friggitore in veste bianca troneggiante spiritualmente, il barattolo del sale sforacchiato in pugno, con gesto quasi solenne, aspergere il frittarello ch'egli ha l'aria di elargire al buon cliente. Così lo si vide ai Quattro Cantoni, alle Cinque Lune, ai Due Macelli, all'Arco della Ciambella e perfino sotto l'Arco di Tito Vespasiano dove ci ha lasciato l'impronta... della sua improntitudine, in un traballante « Ciambellaro » scolpito profondamente su quei venerati marmi. Ciambellaro ossia friggitore di ciambelle dolci. Colla bonifica edilizia molte di queste vie non sono più o prossime ad andarsene.

Una parolina sulle *Polpettine di riso*, vulgo « Suppli »; pezzo forte delle friggitorie romanesche. « Suppli », per corruzione del vocabolo *Surprise*, dal gergo dei maestri d'oltralpe, col quale si riferiscono al colpo ardente della padella, che imbiondisce istantaneamente l'involucro del fritto. Loro figliazione i « Suppli al telefono » e al « ragù ». Nomignoli che ci riportano col pensiero alle passate soggezioni politiche, che vorremmo veder cancellati dall'uso.

L'umido di manzo ben tirato era il cavallo di battaglia casalingo. Col suo sugo si condiva la pastasciutta e si dava rilievo a qualche vegetale; ma ora si va rarefacendo al pari di tutto ciò che importa una spesa di tempo non indifferente. Eppoi vi sono i dadi e i tanti estratti d'ogni genere che suppliscono alla bisogna e la cucina si contraffà all'americana.

Come nel computo di un appartamento moderno la cucina è ritenuta un *accessorio*, così nell'insieme delle attività domestiche s'incomincia a stiracchiare sulla « spesa » e si finisce per lesinare sull'ora. Ed ecco avanzare sull'orizzonte, il *ghibli* minaccioso delle « Fettine ».

Le quali il più delle volte non sono che dei veli di un qualsiasi taglio e qualità di carne grossa, che soltanto l'inesperienza di un personale addetto ai servizi di mensa permettono di rendere di uso corrente. Ma il più bello vien dopo, quando queste candidate alla mummificazione si ribattezzano per « bistecche ».

L'umido di manzo si rifugia negli esercizi pubblici, il più spesso dai *fedelinari* intorno a Fontana di Trevi; ma la carne cucinata a lungo si restringe e perde del peso fino alla metà: non v'è convenienza; tiratene le somme.

Marcato in una stufaiola con tutti gli odori e l'erbe aromatiche, il battuto di prosciutto grasso e magro, col suo garofolletto, si capisce e lo spicchio d'aglio — non ce lo metti? — avvolto fra il sale e il pepe, inoculato sotto la pelle del tocco di girello o di culaccio; il pomodoro fresco o la conserva — cosiddetta per antonomasia — qualche funghetto e una cotichella o lo zampetto di maiale insieme e finalmente poca buccia di limone con la sbruffatina del Cesaneve o di Marino, eccovi l'umido di manzo delle famiglie patriarcali, in Roma e paesi circonvicini, che son poi

tutta l'Italia. Ma ve lo dovete andare a scovare fra le vecchie mura ove s'annidano progenie di cuochi oppure nelle campagne.

Viva il ruralismo cuciniero! Rosolatura prolungata, contorno di cipollini e radici gialle cotte nel sugo, ciccetti di sellero, patatine novelle e quattro broccoli strascinati all'olio. Vivanda che predispone a veder bello nelle vicende del mondo, tal quale è di quanto ci cade sott'occhi di queste popolazioni; come le vide e ce le dipinse il divino Poeta.

Il « Polpettone » mantiene le sue posizioni, anzi se ne avvantaggia per l'influsso benefico del trincia-tutto. Il macellaio tien pronta la carne triturata o la prepara avanti all'avventore, e così il pizzicagnolo col pesto di lardo e gli odori per la minestra di mezzogiorno o lo stufatino con le patate o — se più vi piace — date le proporzioni — le patate con lo stufatino.

Il lessato non trova punti amatori; e si comprende presso popolazioni abituate a nutrirsi con cibi molto gustosi. Però è prevedibile un diverso orientamento di gusti allorchè in quelle stesse regioni che per secoli non consentirono che il pascolo gramo di poche migliaia di capi bovini, si sia costituito un patrimonio zootecnico selezionato degno della Capitale.

La gallinaccetta bollita è un particolare piccante dell'altro lessato, del quale aumenta la sapidità.

Ad ogni modo gli onori campali spettano sempre all'abbacchio in tutte le sue manifestazioni e finiture, poi allo spezzatino col gobbo, al maiale arrosto in cazzaruola, al capretto coi piselli.

Il rognone trifolato, il fegato con la cipolla e il pomodoro, la corata coi carciofi, le costarelle di maiale saltellate, la coda di manzo alla vaccinara, l'intingolo di lepre, il pollo spezzato alla padella coi peperoni, la lingua in agrodolce, le trippe con la mentuccia, i saltimbocca alla Trasteverina, gl'involtoni di manzo con la salvia, sono stuzzichini da nababbi. Cibi accolti allegramente; essi costituiscono quel reparto denominato *tramessi* di cucina. Piatti

a fondo vario, un po' capriccioso, fatti per aguzzare l'appetito più che per saziarlo, giacchè se metti piede in Roma devi diventare un « gargarozzone » per forza ed anche per amore di quanto ti circonda.

Un appunto sulle trippe.

Aureolate di pomodoro e di cipolla soffritta, picchiettate di mentuccia, esse corrispondono meno alla gastronomia familiare, pur rimanendo uno dei numeri ricorrenti nella settimana degli osti. Manca il tempo per vigilarne la lessatura. Vero si è che se d'oltre oceano ci vengono in soccorso già lesse, la fobia delle carni congelate per quel giorno salta per aria. Tanto il fattore tempo domina la civiltà contemporanea e la stessa mensa di gente avida di gustosissimi sapori.

* * *

I vegetali hanno libera circolazione sulle tavole quirite, ma come il resto han da essere succosi, ricchi di fine condimento, penetranti al palato ed all'olfatto. Tipici i carciofi alla romana e alla giudia, un tranello anche questo per introdurvi con erbe saporite un rappresentante di quel... triumvirato dei condimenti che in questo delicato ufficio passano sotto i nomi di: acciuga, prosciutto, aglio. I piselli col prosciutto, broccoli, broccoletti e asparagi di macchia, trascinati da crudo nel tegame, col vino dei Castelli o senza, sono tentazioni cui non resistette nemmeno il vecchio censore il quale sfuggì alla nomèa di ghiottone soltanto perchè erano frutti del suo campo e la gola non si può rimproverare ai vecchi. Anche i gobbi da soli formano pietanza delle più gradite, ma han da essere ben sostanziate di sugo e formaggio.

In generale queste pietanze son l'anticamera dei brindisi, non

importa se son taciuti; certe sofisticherie non sono ammesse dal galateo della buona tavola in Roma.

Il tempo, che tutto fonde, ci ha riportato alla semplicità primordiale degli arrostiti girati, ma ora sono i rosticceri di mestiere, che danno vita a quest'arte che fu cara in ogni tempo alla gente dell'Urbe, appunto perchè toglieva alle famiglie il peso delle preparazioni casalinghe; ed anche i professionisti e gli esercenti portano a casa l'arrosto fumante, ben confezionato dall'erede dell'antica Fila fiorentina, come si porta il gelato mantenuto algido nel pacchetto ove circola l'aria secca.

Ma v'è pure l'industriosa massaia che s'adopra intorno all'abbacchietto steccato d'aglio e di rosmarino, qualche volta alternandolo con la cottura alla cacciatora, ch'è un *quid simile* dell'arrosto antico descrittoci dall'Apicio.

Chi intitolò alla cacciatora quest'abbacchio non fece opera di cortigianeria. Il cacciatore, accesa la fiammata ai margini del bosco, asciuga i panni molli dalla rugiada, si riscalda e ucciso l'abbacchio acquistato dal pecoraro, lo fa in pezzi, l'unge, lo droga, lo rosola nel padellone, vi aggiunge aceto o vino e cogli amici se lo rosicchiano fino all'osso.

Di qui tolse il nome d'origine questa cottura, che convogliò quanti animali caddero sotto gli spietati colpi del Nembrot.

Ogni nazione conta di questi piatti che stettero alla base della loro vita campestre e che a molti di noi sembrano grossolani.

Vi facciamo grazia della porchetta, autentico arrosto quale poteva essere messo in tavola a Domiziano Imperatore ed ai regnanti d'oggi; la porchetta è di tutte le ore e rappresenta quel mangiare a morsi del popolano, predecessore della damina, che sbriciola fra i denti il saporoso *sandwich*.

Broccoli e cicoria all'agro o con salsa d'acciughe e così tutti gli ortaggi di stagione, siano cotti come gli zucchini e i fagiolotti o crudi come i pomodori, i peperoni e le insalate fresche: la lattughina, la cappuccina e le puntarelle, ma il condimento non sia avaro e s'incontri qualche volta con degli spicchi d'uova.

La fava fresca e i finocchi chiudono le primaverili colazioni.

Le dolcerie romane non differiscono gran che da quelle delle altre provincie all'infuori dei maritozzi, oramai largamente ingentiliti da quando passarono dall'arte del panettiere a quella del pasticciere. Qualche industriale coraggioso, come ha trovato il Panettone milanese, potrebbe perfezionare il Pangiallo e le diverse Pizze di Civitavecchia. Paste-siringhe, mostaccioli e le colossali Zuppe alla romana allettano i convitati d'ogni categoria.

La cucina romana nella sua essenza e nel costume non riproduce affatto il decalogo dell'anacoreta e nemmeno del negatore di quanto l'arte e l'industria son venute plasmando nel tempo.

Le popolazioni quirite intendono la vita come un bene dal quale si è in dovere di trarre i maggiori godimenti, non ultimo quello della mensa. Sarebbe vano attendere che dal giro delle mure Aureliane uscissero esemplari di una razza umana suffusi di malinconia. Storie e poemi di questo genere vi sono, ma nessuno portò l'impronta di Roma, che se mai qualcuno sortì a tendenze misantropiche, Roma lo accolse nei suoi celebrati rifugi religiosi, ove andò ad accrescere il numero di coloro che G. B. Baseggio benedisse per avere condotto fino a noi, vivande e specialità di cucina di magro, che altrimenti sarebbero andate perdute.

Comunque al folclore gastronomico d'ogni regione resterà sempre avvinto uno dei più delicati sentimenti umani. Col cucchiaino di pappa che la mamma porge al bambino, iniziando la sua nutrizione solida, si salda il primo anello di una catena, che l'unirà per sempre a quell'angolo di terra che ne vide spuntare il primo dente, commettendo a lui l'eredità di un amore ch'egli saprà trasmettere ai suoi discendenti.

È per averci condotti qui quanti siamo, all'esaltazione delle mense d'Italia, ch'io Vi porgo ringraziamenti ed omaggi, Onorevole Podestà, ben augurando per il felice successo della « Settimana della Cucina ».

AMEDEO PETTINI
CAPO CUOCO DI S. M. IL RE

ELOGIO DEL RISOTTO GIALLO

Non ricordo chi sia stato quell'umorista di lucida ganascia il quale ha affermato che se le due torri di Bologna sono pendenti, gli è perchè fin dalla nascita si son chinate, ghiottone, a odorare il profumo delle celebri tagliatelle ragutate.

Certo si è che se non le torri, gli uomini si inchinano da secoli alle sapide glorie della cucina bolognese.

Il venire quindi ad esaltare le altre cucine proprio a Bologna sembrerebbe quasi una presunzione, un'arroganza, una boria simile a quella, ricordata da Heine, dell'acciuga che si vantava d'aver per collega una balena, se non fosse in realtà un desiderio di collaborare invece alla bontà, alla nobiltà, alla grandezza, alla fama, alla gloria di una cucina italiana, nazionale. S'è, per fortuna d'ognuno, bravi cuochi lombardi, toscani, veneti, romani, ma s'è per fortuna di tutti, bravi cuochi italiani.

Era necessario fare questa proposta d'alleanza, perchè invero fra tutte le cucine regionali la milanese è quella che si avanza con minor pompa, con più modesto fastigio e anche, diciamo pure, con più ristretta individualità. Le sue specialità sono finite sulla tavola di tutte le regioni, sono state imitate, accapparrate, usurpate dalla cucina del mondo. Volevo fare della modestia e mi accorgo che faccio dell'orgoglio... Ma in realtà i piatti della cucina milanese li trovate dappertutto. Tutte le altre regioni hanno qual-

cosa di non asportabile. Milano no. La sua cucina è un po' come il suo cuore: generosa e altruista.

È vero: si salvano il risotto e il minestrone, l'ossobuco e il panettone, quattro punti cardinali capaci da soli di far orientare qualsiasi appetito, si salvano i piatti più... dialettali diremo, come la *busecca* e la *cassoela*, ma per il resto, per le costolette, per lo stufato, per il bollito, per gli arrostiti annegati e le polpette, chi oserebbe vantare ancora una privativa, pretendere una esclusività, dichiarare un brevetto? Ce li hanno rubati: tanto meglio, è la miglior prova che erano buoni...

* * *

E buona è tutta la cucina della Lombardia. I suoi usi gastronomici hanno tradizioni secolari e sono pieni di una giudiziosa semplicità. I milanesi, aspri nel lavoro e giocondi negli svaghi, prediligono i godimenti della tavola più che le fatiche della cucina. Un po' come nell'amore. Non essendo dei sentimentali, non perdono tempo a discorrere: affrettano i fatti. Così hanno vivande di breve e rapida fattura, ma di magnifico palato. Non arrivano in sala da pranzo sfatti dai sudori del fornello. Ecco perchè non hanno inventato le tagliatelle che esigono abilità e tempo, e un certo rito pagano nel confezionarle poi, nè hanno inventato i ravioli laboriosi, nè certi intingoli sinfoniali, nè amano in genere il grandeggiare di piatti complicati. La loro caratteristica sta più nella abbondanza che non nella invenzione, nella ricercatezza e nella raffinatezza.

Hanno un suolo fertile, dei campi opimi, degli orti ben coltivati, delle ricche cacciagioni, delle immense industrie lattiere e casearie, dei formaggi quindi mondiali. Epperò ricchezza di mezzi, ma lesta cucina. Il risotto giallo famosissimo, che era l'unica cosa di milanese che non piacesse a Stendhal che lo chiamava riso al laudano, (lui che trovava persino la *Cassina dei Pomm* migliore di Versailles) il risotto giallo dico, si ammanisce in mezz'ora e an-



GIORNATA LOMBARDA - Oratore GIOVANNI CENZATO
cuoco VITTORIO RATTO



che meno, la costoletta il tempo di mangiar la minestra, e se qualche piatto come l'ossobuco, lo stufato, la cassuola, la trippa, esigono maggior tempo, non preoccupano del pari la cuoca. S'asestano da soli, arrivano senza aiuto e sicuri al loro scopo giocondo.

Ma questo, che infine non è altro che un senso pratico e forse un modo più furbo di godere d'uno dei sette peccati capitali (quel peccato che un arguto ghiottone auspicava fosse cancellato in qualche Concilio dalla lista dei peccati capitali) questo — dico — non offusca le glorie antiche, reali e tenaci e sempre fulgide e gagliarde della cucina lombarda. I suoi piatti saranno più casalinghi che aristocratici e forse nessuna tavola principesca e nessun pranzo diplomatico odorerà di minestrone (lo strumentale più perfetto in tema di armonie cucinarie!...) o di cassuola o di trippa o di polenta pasticciata o di polpette. Ma non è mai stato detto che certi pranzi sieno l'espressione del buon mangiare. Tante volte anzi pei pranzi ufficiali non c'è nemmeno il mangiare se non basta l'espressione. Essi non sono fatti per questa voluttà intelligente e galante. Ricordate cosa rispose Rossini alla contessa che gli aveva offerto un pranzo d'onore a base di consumati e di creme. Nel congedarlo la dama gli chiese: « Quando avrò un'altra volta l'onore, maestro, di averla a tavola? » « Anche subito, contessa! » rispose l'ancor affamato commensale.

La cucina lombarda è fatta per i mangiatori gagliardi, per gli uomini robusti, che san fare della tavola un piacere rumoroso e schietto. Nel codice 158 della Università di Bologna, manoscritto di un trecentista ignoto, v'è una ricetta per fabbricare il burro, quel burro che Milano conosceva da secoli. Quando Giulio Cesare, quale governatore della Gallia Cisalpina soggiornò nell'Insubria ridotta a provincia romana e fu ospite di Leonte Valerio, gli fu servito un piatto di asparagi al burro. Quelli del suo seguito, all'assaggiare quell'*unguento* (come lo chiamarono) lo respinsero neuseati, ma il grande capitano ben seppe apprezzare quel condimento prezioso. Era un privilegio degno di tanto conquistatore!

Si vuole anzi che la cittadinanza romana fosse accordata a Lodi per aver inventato il burro... Certamente il burro accompagnò tutto l'evolversi della cucina lombarda, ne fu il più onesto profumo, l'incenso d'ogni celebrazione.

Quella stessa gioia rumorosa e tracannante con cui in genere i milanesi amano star a tavola ci fa anche comprendere — se non sempre gustare — il carattere dei loro condimenti. *La cervellata*, era una specie di carne di manzo e cervello di maiale tritati e insaccati con molte droghe a mo' di salsiccia, ed era ritenuta sì squisita cosa, per il sapore piccante, pastoso, risoluto che dava alle minestre asciutte, e tenuta in tal onore che gli antichi Magistrati del Comune, per timore che empirici ignoranti o presuntuosi guastassero la miscela con l'alterarne le dosi, avevano prescritto gli ingredienti speciali che dovevano comporla. Condimento esaltato fin dall'Aretino, esigeva stomaci gagliardi, d'accordo. Ma la cucina è fatta per gli uomini forti e sani. Non esiste cucina per ammalati. La cucina per ammalati è la riduzione di ogni gioia, la limitazione dell'amplesso ideale è come l'architettura del Novecento: messa a dieta... Il cantore del caffèlatte non è ancora nato e non nascerà mai.

Ed è questa robustezza il carattere della cucina milanese e guai a levargliela. Ma è una robustezza che si sposa con l'onestà dei cibi, onestà che deriva a sua volta dalla loro semplicità. Il risotto ha da esser ben unto e intriso e acuto d'odore e sfacciato: quasi dovrebbe esser servito con la padella caratteristica in cui è nato, di ferro col manico ad arco: un arco di trionfo. *La busecca* ha da avere i suoi fagioloni, il minestrone le sue cotiche democratiche, e la più clamorosa baldoria di verdure eterogenee, e l'osso buco, questo « grosso calamaio » che effonde un profumo tutto suo, e che è il più buon inchiostro per le idee, ha da aver la sua midolla da succhiare e tanto la si è sempre succhiata che l'educazione è intervenuta a inventare quel ferro a succhiello che lo spirito ambrosiano chiama... l'agente delle tasse, e la cassuola, sinfonia di

molteplici sapori, miscellanea ardita di carne e verdura, si nobiterà un giorno nel *bottaggio*, ma sembrerà sempre un arricchito di guerra, un provinciale che parli male e a sproposito l'italiano. Anche la polpetta cercherà una nobiltà, cercherà l'esotismo, diventerà messicano, sepolta — orrore! — nella gelatina, ma se la vogliamo milanese dobbiamo rifuggire dall'intruglio che utilizza i cascami della cucina e... dei clienti, e tornare alla schietta manipolazione antica, soltanto casalinga oggi: di carne, di salame, di lardo, di spezie, di uova.

Schiettezza gloriosa dunque, che viene anche dall'aver sempre saputo gustare. Anche quello di saper mangiare è un'arte altrettanto difficile che far da mangiare. Vi sono dei predisposti, a quello stesso modo che v'è gente che ha orecchio per la musica, inclinazione per la poesia o per la matematica.

Diceva Meneghino: « Il mangiare è uno dei quattro scopi della vita: ma quali sieno gli altri tre non lo so... ».

* * *

E di Milano andava lontano la fama. Un medico inglese, Andrea Minuty — diventato più tardi arcivescovo di Zara — accompagnato da Alvise Corner, priore di Cipro, passò da Milano nel 1549 e avendo la buona abitudine di compilare un diario lasciò scritto: « Milano meritatamente viene detta da ognuno la grande per l'ampio circuito della sua cinta, ma meriterebbe di esserlo anche per l'abbondanza di ogni vettovaglia che credo superiore a quella d'ogni altra città d'Italia ».

E invero Milano era allora e lo sarebbe ancora oggi se certa moda, che non sempre è di buon gusto, non tendesse a livellare le gioie, ma certo è stata fino a pochi anni fa piena di quelle osterie dove si mangiava bene, dove cucina e cuoco, in cospetto degli avventori, apparivano come altare e sacerdote, quelle osterie che ancora Emilio De Marchi cantava con accorata nostalgia nel suo

Milanin-Milanon e di cui il Porta, che era un buongustaio, celebrava le grasse portate e i vini prelibati nel famoso *Brindes de Meneghin a l'Ostaria*.

Dicono che i letterati tante volte non hanno cucina, perchè la poesia non dà il pane, ma in compenso la cucina ha una letteratura. E la letteratura è il primo sintomo della grandezza e della celebrità gastronomica d'una regione. Il lauro corona con l'istessa imparzialità il roseo arrosto e la pallida fronte del poeta. La cetra non sdegnava di ornarsi di salsicce e di lubrificarsi d'intingoli.

Carlo Maria Maggi, il grave segretario del Senato milanese, nella sua commedia cinquecentesca: *Il Barone di Birbanza*, laddove fa scappare da Milano Meneghino incolpato di furto, cosa gli fa salutare? Tutte le specialità gastronomiche ed i luoghi ove tanta delizia si gustava. Addio:

... *Busecca de Goeubba,*
Minestron di Trü Merla;
Carna de manz del Pioeugg
Risott del Fus,
Cazzoeula di tré Legor;
stracchin de la Senavra,
... tucc coss de tesoree...
el vost car Meneghin
el va in lontan paes...
se pù no' svedaremm... a revedès!!!...

Ma tanto rammarico sale fino al lirismo per salutare il Verziere, il gran Verziere di Milano:

E ti, corta bandida de la gora...
Cornucopia del venter,
Cuccagna di leccard,
Stupor di forestee,
Bondanzia di nostran
Gran verzee de Milan.

L'abbondanza è sempre stata un'altra caratteristica della cucina milanese. Nella nota delle pietanze dettata dal poeta Averardo Buschi, per *Ol past* cioè il pranzo di nozze fra *Ol Pedrin* e *la Ghita*, troviamo per trenta persone: 2 staia di riso per risotto con cervellata, e fegato, e lombo, e cipolla condito; 10 chili di carne con oca ben grassa; 6 chili di fegato; una gran cazzuola con oca e costaiole di maiale; altre otto oche arrosto; 7 chili di pane; 90 litri di vino; 2 chili di formaggio « sbrinz ».

E Carlo Antonio Tanzi, un poeta popolare vissuto dal 1710 scriveva:

Tant che tutt el nost parlaa
El consist in del mangiaa...

* * *

Ma forse non è sempre vero.

La cucina milanese sa essere soprattutto di casa. E quindi entra di buon diritto in questa *settimana gastronomica*. Non solo per le sue specialità che sono gagliarde e oneste, e hanno una derivazione sana dai prodotti della terra, ma anche perchè essa merita di far parte qui di una affermazione che vuol essere la « Settimana della cucina » ideata con tanta poetica realtà da S. E. Manaresi, il più espressivo podestà della nuova Italia. Perchè — lo diceva un vostro: lo Stecchetti — è necessario che cessi un pregiudizio che accusa di volgarità la cucina, giacchè non è volgare tutto ciò che serve ad un piacere naturale, schietto ed utile. La cucina è stata amata da tutti i grandi uomini, non solo, ma è stata veicolo di fama. Che cosa sarebbe Colbert senza le sue famose sogliole? E Soubise senza le sue minestre? E Condè senza la sua passione per le pere? E Chateaubriand senza quella per le mele? Perchè un produttore di vini che manipola l'uva, magari con l'aiuto della chimica, per cavarne una bevanda grata e carezzevole, deve essere

ricevuto ed ossequiato e fatto, magari, commendatore, e un cuoco che manipola anch'esso la materia prima per ottenere un cibo piacevole, nonchè onesto e stimato, non è nemmeno ammesso in anticamera? Perchè Bacco deve essere figlio di Giove, e Comos, il dio dei lieti conviti deve essere figlio di ignoti?

Battaglia generosa, Signori, crociata nobile, questa che vuol richiamar i dimentichi alle oneste origini e alle sapide ma misurate gioie della tavola, difendendola una buona volta dagli intrugli disonesti dei preparati industriali e dal barattolame in genere, che riducono un pranzo ad una formula chimica quando non lo avvili-scono a diventare una specie di gioco di bussolotti, inteso ad esaltare solo nella massaia la rapidità ingannatrice. Si sta preparando la celebrità, l'immortalità anzi, all'uomo che considera il pranzo in una pillola. Lo si aspetta. Molte donne lo considerano il loro liberatore.

Fu il Prévost — altro scrittore dunque — che gettò clamorosamente l'allarme, e non da ieri solo, sulla decadenza della cucina, e chiamava il pranzo moderno « inesistente ». Eletticità e pentole da prestigiatore, congegni stravaganti, hanno invaso l'antica cucina trionfale e pia, tutta splendente di rami. Essa, la cucina, è stata anzi esclusa dall'appartamento. L'edilizia moderna la fa saltar fuori per un quarto d'ora al giorno da un armadio a muro: essa può essere oggi un bugigattolo ancor più piccolo del bagno. Quale è quella massaia che oggi sacrificherebbe alla minestra la sagace attenzione e le sollecite cure che le nostre nonne le donavano incominciandone il soffritto *tre ore prima del disnar?* Qual commediografo potrebbe oggi far esaltare a un suo personaggio i limiti onesti e gustosi di una buona cucina casalinga, come fa Brighella a Ottavio nella goldoniana « *Cameriera brillante?* » oppure dettare per i suoi invitati « *un disnar a la cortesana* » come fa Momolo nell'« *Uomo di mondo?* » Non vi fu mai artista che non esaltasse la gioia del sano mangiare. Vogliono che Gian Giacomo Rousseau restasse 35 anni con la sua Lavasseur, brutta e

laida com'era, unicamente perchè sapeva essere una cuoca gagliarda. Quando già vecchio e quasi cieco Goldoni viveva a Parigi, se la sua Nicoletta voleva fargli scrivere un sonetto per sponsalizio, di cui arrivavan tante commissioni, bastava che gli portasse qualche cioccolatino. Brillat-Savarin, che, sono certo, tutti gli oratori che saliranno qui nomineranno, e che era un grave e dotto magistrato oltre che un gastronomo di fama mondiale, soleva dire che un popolo più è raffinato in cucina, più è civile, e citava a tale riguardo gli antropofaghi. Anche il Rovani diceva che l'acqua era riservata ai malfattori e citava da parte sua il caso del diluvio universale. E il Mantegazza, infine, ammoniva le spose: « Ricordati che tuo marito ha uno stomaco ». E io stesso, ricevetti non quante lettere d'approvazione e di plauso dai lettori, il giorno che pubblicai in un articolo: « l'adulterio della moglie comincia sempre dalla cucina ».

Bisogna ripristinare la massaia. Oggi non solo certe mogli moderne sanno cosa sia, ma i mariti stessi, o meglio certi mariti, si vergognerebbero di pretendere un simile diritto. È una resa vergognosa. Gli sciagurati non pensano che il mangiare bene, più ancora che un diritto, è un dovere. Dalla ghiottoneria di Rossini, nacque il *Barbiere*, che letificò finora cinque generazioni e chissà quante ne letificherà. Se Rossini fosse stato un dispeptico se davanti a un piatto di tagliatelle avesse infelicemente arricciato il naso, nessuno si sarebbe sognato per farlo scrivere, di limitargli i viveri, e senza gli stimoli gioiosi del palato l'immortale Maestro non avrebbe scritto quello che ha scritto.

Ho finito, signori. Lascio la parola ad un oratore ben più eloquente, e sapiente e gustoso di me: il cuoco Vittorio Ratto, che vi ha ammanito il saggio cucinario milanese. Mai come in questo argomento dovrebbe valere il vecchio « *Facta non verba* ». Rico-

nosco che un aperitivo oratorio non è certo fatto per far mangiar bene. Ma meglio ritardare un pranzo che fermarlo sullo stomaco. Tuttavia consentitemi di mettere un piccolo ricciolo poetico alla mia prosa ricordando un cantore milanese vivente, uno schietto ambrosiano, Silvio Crepaldi che, continuando la tradizione dei poeti che non sdegnano di aver per Musa la gastronomia, così sintetizzava la cucina milanese nell'offerta che Meneghino fa alla *Mamma Granda*, cioè alla Madonnina del Duomo. I milanesi non amano le grandi etichette e sono larghi nel convivare se allargano inviti alle Celesti Sfere:

*Giald come l'or, savorii come el pan,
cald, mantecaa, bell a l'onda, ben cott,
faa col bon broeud, col buttèr, col zaffran,
ecco, Mammetta, on bel piatt de risott...
Ecco el fradell « Minestron de Milan »
Vun a pacciall... Ma a condill gh'n voeur vott:
Còdegh, patati, formai, verz bel san,
seller, carotol, pestada e borlott...
Fradell del Risott e del nost Minestron,
perla d'l perla del bon gust ambrosian
bon, arcibon, ecco el nost Panatton...*

E ho finito davvero.

GIOVANNI CENZATO

IL BUONO E BEL MANGIARE GENOVESE

Non sono cuoco, nè figlio di cuoco.

Le vivande che, per solito, compongo sono di parole e, qualche volta, di idee. Talora mi riescono, ma più spesso mi lasciano perplesso e deluso.

Tuttavia codesto genere di cucina, nonostante i tormenti e le difficoltà, insegna pur qualcosa che può servire per l'altro di cui ci occupiamo: la scelta della materia e la scienza delle dosi.

In tal senso uno scrittore, e più un poeta, ha qualche affinità col cuoco, sebbene, messo innanzi a tegami, pentole e fornelli, non offra serie garanzie di cavarsela onorevolmente.

È onesto dire ciò subito, perchè se questa gara gastronomica dovesse concludersi con la sostituzione dei cuochi coi poeti, avremmo il diritto di dubitare delle sorti della cucina nazionale. Mentre se avvenisse il contrario per l'officina della poesia, forse, in molti casi, ci sarebbe un tanto da guadagnare. Ma non parliamo di malinconie!

Materia e dosi: la buona gastronomia è fatta di ciò, governata, è chiaro, dall'intelligenza, della quale, come in ogni manifestazione della vita, non si dovrebbe fare a meno. E codesta non la insegnano i manuali e i trattati, che offrono una serie di esperienze a chi può capirle e giovarsene.

S'aggiunga una speciale sensibilità, acuita per mille modi e

per mille forme, attraverso le quali si arriva fino allo stile: proprio come in letteratura, la quale, però, a sua volta, se diventa commestibile oltre misura, dimostra di non possedere stile alcuno.

Comunque è innegabile che, parafrasando un'antica sentenza, si può affermare: — dimmi come mangi e ti dirò chi sei.

Se non si mangia affatto, si muore e si cessa di essere.

Da noi, in Liguria, le vivande tradizionali sono, come dappertutto, attinenti al carattere ed al temperamento nostri e derivano, talune, dai contatti secolari con le genti d'oltremare e dalle necessità e circostanze delle lunghe navigazioni. Donde le erbe odorose, come l'origano, la persa, il basilico che i Genovesi impararono ad usare in Oriente, dove avevano fondachi fino alla Tana, nel mare di Azoff e dove comandarono, capitani, principi e mercanti, esperti d'ogni negozio, fieri d'ogni ardimento.

Quando i Crociati stavano ad assedio sotto le mura di Gerusalemme, l'accampamento dei Genovesi s'annunciava di lontano con l'odore del *pestö*, ch'era di buon augurio per tutti e si diffuse di là per il mondo, stimolo vigoroso, ricusato soltanto da chi è ottuso di palato e debole di stomaco.

Esso aveva il profumo del rischio ed il sapore dell'avventura. Colombo ne portò seco parecchi vasi, quando partì per il viaggio favoloso e non iscoprì più nulla il giorno che la provvista ebbe fine.

Singolare coincidenza di cui gli storici avrebbero dovuto tenere maggior conto.

Però il *pestö*, debbo a malincuore confessarlo, non ha origine schiettamente genovese. Ovidio lo chiama *moretum* e lo dichiara composto di olio, apio, ruta, formaggio ed aceto. Virgilio ne fa argomento di un elegantissimo poemetto, Orazio rimprovera Mecenate di averglielo offerto a cena. Certamente fu in uso ai Legionari, conquistatori del mondo. Anche da ciò ne rifulgono le qualità energetiche e persuasive.

Ora qui cade acconcio accennare all'aglio, la gigliacea dal bulbo perenne circondato da tuniche a spicchi: all'aglio che dà le



GIORNATA GENOVESE - Oratore MARIO MARIA MARTINI
cuoco ETTORE RONCO

lacrime agli occhi, ma insapora deliziosamente, se adoperato con misura. Esso è come l'amore che fa piangere spesso e tuttavia ci è oltremodo piacevole; è come la rosa che, col profumo, ha le spine.

Ma non bisogna mangiarlo, l'aglio: deve passare per le vivande, come un ospite che non pesa, deve lasciare di sè appena il sentore, illusione di una violenza al gusto, tanto più gradita, quanto più fuggitiva.

Noi non siamo mangiatori d'aglio, come qualcuno ci ha definiti, quasi ad imporci un marchio di grossolanità culinaria: ne siamo piuttosto manipolatori sapienti e guardinghi.

I nostri antichi gli attribuivano qualità di farmaco contro la tenia e il colera: talora anche lo adoperavano a sanare le ferite. Le mogli poi, dicesi, se lo sfregavano sugli occhi per sollecitare le lacrime ritardatarie, destinate ad ammolire il cuore dei mariti testardi, che, a veder piangere la loro donna, capitolavano senz'altro e diventavano mansueti come agnellini.

Così la pace ritornava in famiglia e la popolazione cresceva.

Ora dovrei enumerarvi le vivande nostre una per una. Ma sono troppe. Mi contenterò delle principali.

Prima fra tutte la farinata che, come disse Orazio della satira, *tota nostra est*.

Ovunque andiate per il mondo, se ivi sia una colonia genovese, la troverete: alla Boca di Buenos Aires, lungo tutto il Pacifico, da New York all'Australia, nelle metropoli asiatiche e giù giù fino alla Colonia del Capo. Sorella del minestrone e delle trenette col pesto, che odorano d'ogni erba come un *hortus conclusus*, — queste e quello noti omai *urbi et orbi* — trasforma il duro cece in morbida polpa ambrosia, intrisa del succo caro a Minerva. Gli occhi se ne compiacciono come di un sole trasfigurato e benigno, ammirandola tonda e gialla nel fulvo rame; le nari se ne rallegrano: palato e stomaco ne sono rapiti.

Ma non mangiatene troppa: potreste, dopo, far sogni cattivi.

E, sopra, beveteci vino di Coronata, che l'accompagni e stemperi col suo asprigno non immemore di zolfo.

La torta pasqualina la mangerete il giorno di poi, ad evitare l'imbottimento. Anche la grazia d'Iddio, quando se n'abusi, può far male.

E la torta pasqualina è davvero una grazia del Creatore alla creatura, una invenzione che si riinventa ogni volta, perchè le rinnovate esperienze ne accrescono il pregio secondo il naturale temperamento di chi la fa. Giovanni Ansaldo, caro ed illustre collega nostro, ne ha contato le bellezze fino a ventiquattro. A ripetervele tutte trasecolereste, essendo l'una più seducente dell'altra e tutte formandone una sola. Vi basti convenire con me che la donna capace di regalarvi una torta pasqualina perfetta, affrontando la più complicata e paziente fatica, tollerando d'ora in ora, per almeno due giorni, l'ansia assillante del risultato incerto, esercitando ed acuendo una sensibilità tattile, olfattiva e spirituale irritata dalla tensione nervosa che ne deriva, vi offre tale prova di dedizione da soddisfare in voi il più scontroso amor proprio. Aggiungete che in tale opera perigliosa ed assorbente la donna è costretta a tacere: tace per due giorni.

Questo miracolo costituisce la venticinquesima bellezza della torta pasqualina e non la minore.

Che dirvi dei nostri ripieni fragranti, composti di carne tenera ben tritata ed imbalsamata di aromi? Le acciughe, le melanzane ed i funghi li contengono quasi morbide conchiglie: ma quelle debbono essere del nostro mare sabbioso — come le triglie destinate al cartoccio — e questi della nostra terra che, per essere aspra e ferrigna, conferisce a' suoi prodotti un particolare vigore, come ai frutti lungo il mare e sulle pendici dei monti.

Della vitella all'uccelletto, che si mangia omai dappertutto, vi ricorderò che è preferibile all'olio, dorata e piuttosto asciutta. Chi la vuole con un contorno la offende di inutile e, spesso, inopportuna

compagnia. Altrettanto dicasi del raviolo, mortificato da soverchio abuso internazionale fino a tralignare nello scialbo agnolotto, che gli rassomiglia quanto un timido bastardo al legittimo rampollo di una grande famiglia.

Il raviolo è una sintesi di sapienze millenarie inimitabili: se lo mangiate fuori casa, guardatevi dall'analisi che vi condurrebbe a penosi accertamenti.

Quanto ai pesci, se sono freschi e san di arziglio, cucinateli come volete, ma per lo stoccafisso attenetevi al modo dei marinai, che lo accomodano con l'olio e lo insaporano d'olive, di zibibbo e di pignoli.

Chi vi aggiunge spezie, d'accordo col vinaio per eccitare la sete, lo guasta e non è degno di considerazione.

La mia dottrina gastronomica è tutta qui.

Scusatemi.

Meglio sarebbe stato, se, essendo ancor vivo, avesse svolto il tema Carlin Pesca: *ö sciö Carlin*, come tutti lo chiamavano, genovese fin nel midollo, buono e generoso, metafisico della cucina, simposiarca eccellente.

Era proprietario del ristorante « Carlo Felice » e lo abbandonò quando subito dopo la guerra, la vecchia raffinata clientela fu sostituita dall'altra dei nuovi ricchi, che non potevano pregiare la sua arte squisita.

Tale delusione affrettò la sua fine.

Ma di lui resta perenne il ricordo, come di un Maestro senza uguale.

Vatel e Brillat Savarin avrebbero potuto imparare da lui, che non sapeva scrivere, ma cucinare sì, meglio di loro.

Psicologo acutissimo indovinava il cliente, ne scopriva il gusto e le possibilità d'apprezzamento. Nelle esperienze lunghe e meditate, non badava al tempo ed alla spesa: studiava un piatto come

una sinfonia e, conquistato l'effetto, stava a goderselo con intima e signorile soddisfazione.

Orgoglioso della sua perizia, se n'accontentava, quasi di un premio.

Un giorno Edoardo VII, re d'Inghilterra, soddisfattissimo di un prelibato nido di pasta filata, con dentro un ortolano al tartufo, gli fece, metà per celia e metà sul serio, domandare se avrebbe gradito un ordine cavalleresco.

Il signor Carlino s'inclinò sorrise e rispose, non senza una lieve aria di noia:

— Grazie tante, ma preferisco l'ordine di un buon pranzo.

Io ora, s'egli mi ascolta dal paradiso dove certo si trova — perchè era uomo giusto — a dirigere le cucine celesti, gli chiedo perdono di questa chiacchierata inconcludente, nella quale, tuttavia, è tanta memoria di lui nel comune amore per la nostra città: Genova.

MARIO MARIA MARTINI

« CIACOLE » E « PASTISSI » DELLA LAGUNA

Il grande Giosue, che in quest'anno, e in questa Bologna, ci è più presente che mai, simboleggiò il poeta — e quindi sè medesimo — nel

. . . . grande artiere

.

che

*col mantice ridesta
fiamma e festa
e lavor ne la fucina...*

A molta distanza di tempo — e non di tempo soltanto — un modesto versificatore veneziano paragona il poeta — ovverossia sè stesso — ad un altro lavoratore in assiduo contatto con la fiamma (alla fiamma, però, non della fucina, ma della... cucina) cioè al cuoco, al simpaticissimo cuoco del quale in questi giorni, e in questo luogo, si celebra la gesta, anzi: la festa.

Di questo poeta cuoco, o cuoco poeta, mi sia permesso di offrirvi, come antipasto, qualche sonetto auto presentatore.

*Mi go un mestier che fasso a tempo perso
e sto mestier, magnifico, xe 'l cogo,
del cogo, ma, intendemose, del verso,
del verso, che se pol butar in fogo.*

*Lo go imparà, da piccolo, per scherso,
senza saver, credendolo un bel zogo,
po' l'ò tratà per drito e per roverso,
no servindo, peraltro, in nessun logò.*

*In sti ani go fato vari piati,
usando sempre generi nostrani,
perchè i me par più sempliçi e più adati.*

*Adesso me conosse fin i cani,
e posso star, modestamente, infati
fra i tanti pastissoni veneziani.*

*Mi lavoro, de solito, in cucina ,
ma fasso le mie spese dapertuto,
tanto a la sera come a la mattina,
se no vedo, peraltro, el tempo bruto.*

*Vado a Rialto, a darghe un'ociadina,
co me ocore trovar qualche bon fruto,
a San Marco, se voggio roba fina,
e co 'na çerta tàtica me agiuto.*

*Tuto quello che crompo lo rancuro
ne la sporta, ciamada fantasia,
che, se la molo, svola de sicuro...*

*La porto a casa, ben o mal fornìa,
e là, contento opur col muso duro,
sceglio, sepàro, tegno... o buto via.*

*Mi so un cogo un fià strambo, me conosso,
ma pur me piase lavorar co sesto,
i piati li combino come posso
e, per conzier, no adopero che questo:*



GIORNATA VENEZIANA - Oratore DOMENICO VARAGNOLO
cuoco GUIDO CIPOLATO

*Prima de tuto el sal, o fin o grosso,
butiro bon (el grasso lo detesto)
pevare ghe ne meto apena un giosso
e se ghe n'ò del spirito, ma onesto.*

*Quanto al zucaro, certo no so avaro,
e ghe ne buto sempre dove toca,
senza badar se anca el costa caro...*

*E cussì: chi xe avesso a la pagnoca,
o ga ingiotio qualche bocon amaro,
el pol gustarse almanco un fià la boca.*

*La mia speçialità, come pastissi,
la sarave « la torta de spaghetti »
e ve dirò, se mai no lo capissi,
che xe i versi che fa da... bigoleti.*

*Infati che ne xè de ruspi e lissi,
de longhi e curti, tenari e dureti,
de quei che vien suso tropo fissi
e de quei che buta sbrodoseti...*

*Co i xe coti, li cavo e li destiro,
in tanti mucì, sora dela tola,
e li conzo col tocio e col butiro.*

*Po' me meto a impastar e, tira e mola,
co xe finia la torta, e che la miro,
la butarìa da novo in cassarola.*

*Orario no ghe n'ò, né ghe ne voggio
a questo so contrario per natura,
in cusina da mi no gh'è relogio
e 'l mio lavoro dura... fin ch'el dura .*

*Posso farve un gran pranzo, là s'un bogio,
o un mese intardigar per 'na fritura;
se no i me seca, vado come l'ogio,
ma guai! se qualchidun me dà premura.*

*Un dì me strussio e diese vado a spasso,
scominzio, na pietanza in gran afano
e co arivo a metà la pianto in asso...*

*Insoma, ve lo digo senza ingano,
se dovesse magnar co quel che fasso,
disnarave, si e no, 'na volta a l'ano!*

Ma questo poeta — più o meno idealmente — pasticcere, non deve, grazie al cielo, nella realtà quotidiana della vita, allestirsi il pranzo da sè, per mangiare. Starebbe fresco! Privo di senso pratico e terribilmente distratto, non è capace nemmeno di cuocere un uovo, e una volta — vi giuro che non invento — nel condirsi del pesce, scambiò la bottiglia dell'olio con un'altra di benzina. Viceversa, disponendo d'una brava cuoca (sua moglie) e — compatibilissimo con l'estro poetico — di un eccellente appetito, sa e desidera mangiar bene, cioè semplicemente e venezianamente.

Pur apprezzando la pasta, che noi lagunari non chiamiamo *asciutta*, ma *conza* (cioè condita) egli preferisce i *risi*, o *conzi* anche quelli, oppure annegati in una di quelle verdeggianti minestre che vanno dai classici *bisi* alle romantiche *verze*, dalle piccanti *sparesele* ai venerandi *capussi*, o in quelle che arrossiscono col *pomodoro* o imbiancano col *butiro*, ingialliscono con la *zuca* o s'incupiscono coi *fagioli*, s'imbrogliano con le *cape* o s'inchiostano adirittura con le brune *sepoline*.

Poco amico del carname — compresa la tradizionale ma equivoca *castradina* — fa onorevole eccezione per la *carne pastissada* e per i *polastreli col pieno*, del nostro Cipolato.

Stenta a digerire il *figà*, per quanto alla veneziana; non ama — strana cosa! — el *cuor*, nè il *dopion*, nè alcun altro di quegli organi animali consacrati al tegame.

Da buon figlio dell'Adriatico è invece amatissimo del pesce: dai nobilissimi *scampi* ai simbolici *caramaleti*, dalle polpate *orae* arrostate ai sottili *sfogi* (ossia alle sogliole fritte, adorate, col vin di Conegliano, dal vostro Stecchetti) e dal leggendario *bisato* sacro sull'ara muranese, all'universale, in cento modi sacrificabile, nostro caro *bacalà*.

*Me piase el bacalà: sia mantecato
e sia in tecia conzà co la sardela,
el me piase co l'ogio ben desfato
o col late ridoto a una pastela,
el me piase co l'ua e coi çedrini
ma nol me piase, un'ostrega, coi spini!*

Ma la cucina ideale e particolare del poeta, più o meno maccheronico, conta poco: è quella generale e caratteristica della sua città che oggi qui interessa. E non a torto.

Bologna è la *grassa*, per eccellenza, ma Venezia non è certo quella *magra* che si potrebbe forse immaginare osservando, sulla carta topografica, la sua configurazione che la rassomiglia appunto a una grande sfoglia galleggiante sulla laguna, oppure guardando me che, se non in ispirito, certo in pochissima carne, qui la rappresento.

Venezia chimerica, fantastica, romantica fin che si vuole, è anche città attiva e fattiva, e se in essa volentieri si canta, si ama e si *sogna*, con altrettanta buona volontà, si lavora e quindi... si mangia.

E si è mangiato e bevuto — bene o male — sempre, da quanto mi consta. I suoi primi pescatori non avranno pescato, per l'esportazione all'estero, io immagino!

Gli antichi Dogi, valorosi guerrieri e savi legislatori, non furono nè astinenti nè astemi, e il mettersi a tavola era per loro funzione di rito come assidersi sul trono. La forchetta, che il Doge Selvo brandì per primo, veniva adoperata con la stessa dignità — se non con la stessa forza — del brando; ed è rimasto memorabile lo storico colossale banchetto che, nel 1574, venne offerto ad Enrico III di Francia nella Sala del Maggior Consiglio. È da credere che mai altra consigliere seduta abbia, in quella sala, avuto con maggior varietà d'argomenti (1200 piatti) una più concorde unità di conclusioni!

Dalle pittoriche cene che, per miracolo del Veronese e del Tintoretto, splendono, e quasi odorano ancora, nelle sale dell'Accademia, ai succulenti pranzi che invogliano e solleticano sempre nelle memorie del Casanova, ai giocondi *disnareti* sceneggiati dal Goldoni, fino alle nostalgiche festose *marendate* sull'erba — ormai falciata — del Lido, ai tuttora in auge notturni naviganti *garangheli* redentoreschi, ed ai loquaci tradizionali *disnar* dei regatanti, tutto storicamente comprova e artisticamente conferma, come la decanata anima di Venezia non si disgiunga da un buon stomaco e da un ventre adeguato.

A dare poi un'idea anche più evidente e diretta come nella dogale città adriatica non si vivesse, e non si viva, solo di aria ed acqua (a parte le comuni espressioni verbali che vanno dal « *fiol d'una tecia* » a « *cara sta fregola* », « *vien che te magno* », « *po-varo gnoco* » e « *vate a far friser* ») c'è la nostra nomenclatura stradale che innalza anche i cibi più comuni a dignità quasi epigrafica.

Sentite: *Calle del forno*, *Calle delle pignate*, *Ponte delle paste*, *Ponte dell'agnelo*, *Rio terrà dei nomboli*, *Sotoportego del bisato*, *Ponte delle ostreghe*, *Fondamenta del bacalà*, *Cale dela mandola*, *Ponte dei pignoli*, *Cale del figo*, *Campielo dei meloni*, *Corte del calice* e *Fondamenta del vin*.

C'è — come vedete — da poter fare un discreto pranzetto solamente passeggiando, e lo si può completare con la *Calle della malvasia* e con la *Calle del cafetier*, salvo a rimediare gli eventuali inconvenienti con la *Calletta del spezier*.

Ma a riassumerle magnificamente tutte c'è la *Calle delle Locande*, chiamata così perchè — nel 1740 — ne conteneva ben tre, nel suo breve spazio, e ognuna con un titolo uno e trino: *Alle tre chiavi*, *Ai tre visi*, *Alle tre rose*.

Ma per queste, od altre locande — tanto care anche all'indimenticabile nostro amatissimo Alfredo Testoni — io non vi condurrò, chè troppo bene voi vi trovate qui, sotto l'insegna delle « sessanta » idealmente riunite in questo ormai celebre *Ristorante del Littoriale*.

In ogni caso, poi, assai meglio della mia, vi servirebbe la guida del mio caro amico e concittadino Elio Zorzi, autore di quel sapotissimo libro « *Le osterie veneziane* » che avete qui a portata di mano, perchè stampato dal vostro Zanichelli.

In esso, sì, voi troverete la genesi, la storia e l'apologia della nostra cucina, a cominciare dall'umile *panimbrodo* per finire con la celeberrima *fritola*.

*Benedeta sia la fritola,
sia coi risi che col fior,
d'ogni festa alegro simbolo
vero balsemo del cuor.
La xe bona calda e tenera
co l'ueta e col pignol,
ma co tanto e tanto zùcaro
da licar fin che se vol!*

E qui il poeta, cacciato dalla porta, rientra dalla finestra, perchè, in tema di dolci, non può astenersi dall'interloquire.

Infatti, più che un vero buon gustaio, egli è un goloso, un terri-

bile e incorvertibile goloso. Uno di quei golosi che (per quanto di natura timido) non ha nemmeno il pudore, o l'abilità, di nasconderla questa sua prepotente debolezza. Una volta egli si fece cogliere, per la strada, da una bella signora, con un pezzo di croccante in bocca e, nella fretta spasmodica di cacciarlo giù, per poco non soffocò... senza però riuscire a salvare la situazione.

La gioia, la beatitudine, la voluttà di assaporare qualche cosa di dolce, egli l'ha descritta in un monologo autobiografico (uno dei suoi tanti pasticci) intitolato « El goloso »: del quale eccovi qualche frammento:

*« Sì sì, mi ve assicuro, no trovo nela vita
sodisfazion più granda, più imensa, più... infinita
de quela de sentirme fra i lavri, sul palà,
in punta dela lengua, andar de qua e de là,
qualcosa che se sfregola, se taca e se descola,
che sbrissa consumandose e va zo per la gola,
lassandome la boca co un gusto, co un profumo
che me fa odiar el bevar e detestar el fumo,
che a pian me sera i oci, in su me alza el viso
e me fa dir in estasi: oh Dio, so in Paradiso! »*

E sentite come, attraverso la sensibilità della sua gola, tutte le cose del mondo e tutti i sentimenti dell'animo, assumano per lui aspetto e sapore di altrettante insospettate dolcezze:

*. . . . Vardé, fè pur la prova
e vedaré ch'el dolçe per tuto se lo trova.
La tera xe 'na crosta (ve par?) de pasta frola,
dureta in qualche parte, ma che qua e là se mola...
El sol xe 'na polenta, ma òe! de Citadela...
La luna?, lo sa anca sior Marco Paparela,
la xe un melon che dopo se taglia a fete a fete;
la neve la xe sùcaro, ridoto po' in balet*

*co capita sul naso i grani de tempesta...
(Questa sarà un fià amara, ma la va via ala presta)
L'Italia xe un giardin, ma, meglio ancora un orto
de albari frutiferi... co gnanca un de storto.
Venezia la xe un piato de dolzi d'ogni razza.
San Marco xe un bodin, da Dio calà zo in piazza.
El Campanil? Na strica, ben alta, de toron
ossia de mandolato che sona el mandolon
El ponte de Rialto? un toco de biscoto
che stà sul Canalazzo come traverso un goto...
Le gondole col felze xe vere bomboniere...
La Piazza e la Piazzeta? Do splendide guantiere
dove, su e zo, se missia confeti grossi e fini
e co le giugiolete gh'è i so cicollatini...
Zontemoghe i palazzi che, digo, ghe n'è tanti
che xe galanterie e altri, oimè, croccanti...
E infn, vegnindo ai omeni, senza scordar i cani,
che tuti, un fià gratandoli, diventa marzapani,
concludo: che sto mondo xe un vecio paneton,
co qualche sì magagna, ma in fondo ancora bon!
Dunque ben consolemose; e anca in sti momenti
(lassando star i scherzi) de seri avvenimenti,
se anca gh'è qualcosa che buta un poco amaro,
pensemo che po' el dolçe ne riussirà più caro.
E scominziamo, intanto, nualtri a esser boni,
cavandose da l'anima, dal cuor e dai polmoni
tuto quel fiel che serve solo a impestar la boca,
a farne spuar tossego, che brusa dove el toca...
E stemo ben atenti al marzo, al ranzio, a l'onto,
a no butar el pevere nel late apena monto,
a no impenirse el stomego de roba sgranfignada,
a no strozzar el prossimo per darse una spanzada*

*che dopo se paise a furia de purganti...
Cussì, cussì andaremo più ben ancora avanti:
ne pararà più amabili perfìn le s'ciopetae,
sarà più digiaribili e bombe e canonae,
sarà più caldo el giazzo, più fresca la brusera,
più pura l'aqua e l'aria, più tenera la tera;
sarà più longo el gòder, cùrtissimo el sofrir,
sarà più dolce el nàsser, più dolçe el... no morir!*

Qui forse il goloso si è lasciato prendere la mano dal poeta, ed è volato un po' oltre le nuvole, tirandoci anche un po' fuori del tema. È un fatto però che il prendere tutto quanto « in dolce » se non è una stretta regola per i piatti di cucina veneziana, è sempre un'ottima e consigliabile ricetta per i pasticci... della vita di tutti i paesi.

Ma io non voglio chiudere, troppo filosoficamente, così, e, dal goloso menestrello togliendo ancora un sonetto — l'ultimo — ch'egli dedica alla bella del suo cuore (sarebbe più giusto dire: alla bella della sua gola) vi mostrerò, per finire come, con un po' di buona volontà, si possa vedere e godere, sotto l'aspetto gastronomico, anche l'amore:

EL TO RITRATO

*Ti ga i oci che par do saresete
piene de sugo, el naso un confetin,
e, le ganasse, un pèr de fugassete
fate col late e po' tociae nel vin.*

*Le recie xe do tènere capete
col scorzo tuto rosa e molesin,
i lavri xe do meze fragolette
e un pignoleto bianco ogni dentin...*

*El colo xe un butiro, ma gagiardo,
le spale par de zùcaro panon,
el resto... qua de dirlo no me azardo...*

*Insoma: ti xe un vero e bel bombon,
e mi, goloso, quando che te vardo,
te magnarave tuta in t'un bocon!*

Persuasato che di questi, come di altri, buoni bocconi, non mancheranno gli amatori anche qui, io pongo fine alle mie chiacchiere,

*augurandove pulito,
per San Marco, mio paron,
un bonissimo apétito
e una bona digestion.*

DOMENICO VARAGNOLO

DALL'AGLIO AL TARTUFO

SEMPRE PER BERCI SOPRA...

Non incolpatemi, signori miei commensali, — a incolparmi avrete sempre tempo e modo, dopo che vi avrò inflitto la mia discorsa; — non incolpatemi se subito, violentemente, io aliti incontro alle vostre nari un profumo, anzi un odore, anzi un fortore d'aglio, schietto aglio campagnolo, senza manipolazioni e senza sotterfugi. Uno degli illustri oratori, che m'hanno preceduto in questo agone di celebrazioni gastronomiche regionali, il collega e amico Mario Maria Martini, esaltava l'aglio tra gli elementi capitali della cucina genovese, « la gigliacea dal bulbo perenne circondato da tuniche a spicchi »; ma anche avanzava restrizioni, formulava riserve prudenziali: « ...non bisogna mangiarlo l'aglio: deve passare per le vivande, come un ospite che non pesa; deve lasciare di sé appena il sentore, illusione di una violenza al gusto tanto più gradita, quanto più fuggitiva... ». Poichè egli stesso aveva insieme paragonato l'aglio all'amore, « ... che fa piangere spesso, e tuttavia oltremodo piacevole... »; vi appaghereste voi all'effluvio soltanto, dell'amore? o non gradireste, non cerchereste, non osereste più in là?

Ecco in Piemonte, andiamo tanto più in là. Hanno fama di gente risoluta e tenace, i Piemontesi, gente che va a fondo. Tanto

vero, che il giorno che si misero in testa di far l'Italia, a costo di rompersela, la testa, ma andarono a fondo: con il Gran Re, che li guidava. Lui, appunto: la figura tarchiata, corta, massiccia, e le gambe un po' arcuate, di montanaro; e quella faccia aperta e chiara fiera e imperiosa, di galantuomo e di soldato, i baffoni e il pizzo, l'alta fronte prominente, gli occhi vivacissimi, penetranti, brillanti di genio: imperterriti occhi di colui che è nato per il regno, e che tanto più vasto e magnifico regno, incomparabile, vorrà e saprà conquistare, piccolo Re del piccolo Piemonte che sarà il Gran Re a Roma. Una mattina di morente estate, sulle Alpi, l'aria meglio che frizzante, vapori di nebbia che stagnano grigi al basso, nella valle pei declivi di boschi e prati, e una nuvolaglia scapigliata che sfugge in alto, su per la fiumana sconvolta del ghiacciaio, tra le creste irte e fosche di roccia, dalle cime candide già ri nuova neve. Ma il sole, salendo, ha rotto la nube; e un fascio d'oro di raggi folgora cime e creste, inonda il ghiacciaio; e questo, tratto tratto, strepita e rimbomba, con una successione di echi, cupa, lunga. Il Re si concede meritato riposo dalle preoccupazioni e dalle fatiche dello Stato; ed è venuto a caccia, senza apparati, com'egli usa, senza sèguito, solo con un de' suoi esperti e fidi guardiacaccia. È la sua passione, questa libertà e quest'esercizio. Veste la cacciatora di fustagno, discretamente consunta e stinta; scarponi ferrati; il feltro calcato in testa, alla brava; e la sua carabina sotto il braccio, che non falla la mira, o coturnice, o gallo cedrone, o camoscio o stambecco. Ora, carabina e cappello, li ha posati su un sasso; e lui siede al pendio, tra quel po' d'erba arsiccia, al bordo d'un rigagnoletto, che saltella giù mormorando. Ha la testa nuda nel sole. E si prepara la colazione. Ha tirato fuori dalla tascona della cacciatora un pane, rustico pane bruno, dalla crosta scabra, bene arrostita. E lo taglia a mezzo. Poi, tira fuori una testa d'aglio, ne stacca e monda un paio o tre di spicchi; e comincia a strofinare vigorosamente il pane, dalla parte della



GIORNATA PIEMONTESE - Oratore MARIO BASSI
cuoco SANTINO OPEZZO

crostra, che fa come da grattugia, e ne ritiene tanti pezzetti minuti, e ne assorbe il succo vischioso, e sapete quanto aromatico. Dalla tascona, viene fuori ancora un pacchettin di sale; e lui ne cosparge un abbondante pizzico su quel pane, già cosparso e impregnato d'aglio.

— *T' l' as 'n po' d'öli?* — chiede al guardiacaccia.

Figuriamoci se quello ha dimenticato l'*amôlin d' l' öli*. E l'olio vien fatto gocciare misuratamente sul pane. E anche un pizzico di pepe. E il Re addenta, con appetito di montanaro e cacciatore.

Questa, o signori, la colazione del Re di Piemonte, a caccia, all'ora del Risorgimento: la tradizionale *soma d' aj* dei nostri contadini. Noi non ci accontentiamo del profumo dell'amore; ma ci mordiamo dentro, all'amore, e all'aglio.

Mi obbietterete che non è un piatto, che vi ho descritto; soprattutto che non è di cucina. manca la cucina, fondamentalmente, perchè — lasciamo da parte il pane — qui manca il fuoco. Chi non ha osservato che la differenziazione prima, sostanziale, dalla bestia all'uomo, consiste precisamente in questo, che l'uomo è l'unico animale che cuocia i suoi cibi? E la civiltà comincia appunto quando l'uomo accostò la sanguinolente bistecca alla fiamma, prima di metterci il dente. Il fatto fu così risolutivo e prodigioso, che gli antichi ne crearono un mito, tra i più grandiosi e suggestivi: Promoteo, che rapisce il fuoco al cielo, per farne dono agli uomini.

Ebbene: Promoteo minimo e postremo, quel fuoco, o signori, io vi porto addirittura in tavola, per servirvi, come si conviene, la *bagna caôda* — la bagna calda. Ancora tripudio d'aglio. In questa Bologna, che non è solo grassa, ma insieme, indissociabilmente, è dotta, io tengo a mostrare di non essere del tutto digiuno — l'espressione mi pare intonata, — non essere del tutto digiuno di qualche testo classico, anch'io. E prima che me lo ricordiate voi, citerò Orazio, che imprecando contro il cuoco, che gli aveva messo

l'aglio, mi pare nella carne, usa per lui un verbo, che non saprei come tradurre, che non vorrei ripetere, dato che qui ci sono signore: sì, insomma, lo esorta, diciamo, a una gita in Tedescheria. Ma Orazio, a questo proposito, sbaglia. Io gli contrappongo il vecchio mònito, assoluto: *ubi allium, ibi Roma*. Quando i legionari reduci, con le aquile vittoriose, dalle barbariche Gallie, dalla Germania o dalla Britannia selvagge, rivalicate le Alpi, sboccavano nella piana del Po, l'odore soltanto della cucina all'aglio faceva loro riconoscere che oramai erano arrivati a casa. *Ubi allium, ibi Roma*. Così io posso solennemente affermarvi che la bagna calda, altrettanto che le torri della Porta Palatina, a Torino, o l'arco d'Aosta, o qualunque degli augusti monumenti e vestigi, sull'alto Po e sulle due Dore e sulle due Sture, testimonia da sè sola della romanità imperiale del Piemonte. Tripudio d'aglio. Va portato in tavola, questo intingolo rubesto, in cui il burro si sposa all'olio, e l'aglio all'acciuga salata, e il tutto si lega, si amalgama, si fonde unito con un po' di fior di latte, che s'aggiunge all'ultimo momento; va portato in tavola nel suo tegame di terra; e perchè non perda di calore, con il suo fuoco sotto, di carbonella: il fuoco, dentro quell'altro vaso di coccio, espressamente, il cui nome non riuscirà mai a profferire chi non sia Piemontese, che si può dire costituisca un'inviolabile parola d'ordine, per riconoscere il Piemontese autentico: la *s' ciônfëta*. Il tegame, sulla *s' ciônfëta*, in mezzo della tavola; e ciascuno dei commensali, in piedi, in giro, vi immerge dentro il suo cardo crudo, tagliato a pezzi: tutti immergono il cardo, pezzo per pezzo, con la forchetta, nello stesso, unico tegame; e da quello, servendosi di una fetta di pane per raccogliere le gocce dense stilanti, direttamente, lo portano alla bocca. E tutti in piedi: chè sarebbe profanazione sedersi. Prima che un piatto è un rito, la bagna calda: il rito dell'amistà cordiale. E senza bere: chè sarebbe peccato mortale. La bevuta viene dopo, finito di mangiare. E allora... Allora, con tutto quell'aglio, con quelle acciughe... Avete mai visto

bere un buon Piemontese, un Piemontese di rilevato stampo? Non senza ragione, fra le note caratteristiche degli ufficiali dell'esercito piemontese, si elencava anche questa: « *Il boit bien sa bouteille* »: che voleva dire che di bottiglie, quello, ne beveva benissimo, senza poi incespicare, una sporta da dodici.

La Mecca della bagna calda è Chieri, sul tardo novembre; dacchè conviene che il cardo *abbia sentito* la prima neve. Dopo, vi servirei dei tordi arrosto, con due fette di polenta. E finirei con la non mai abbastanza celebrata — fonduta coi tartufi. — La fonduta, per se stessa, non è poi gran cosa; ma forma l'impareggiabile letto su cui il tartufo, nostro cinerino e rosato tartufo d'Alba, si distende, in un'ebbrezza di sconfinato amore, in un'estasi di paradisiaco profumo. E anche nella fonduta, vi raccomando, uno spicchio d'aglio, che per il contrasto, fa risaltare meglio, poi, il tartufo. E con il tutto, e sopra il tutto, vino di Freisa, leggero saporito gaio esilarante.

Ma un'altra volta, vi condurrei in qualche paese o borgata della provincia di Cuneo, o della bassa provincia di Torino, magari nella nobile città di Carmagnola, o a Bra o a Mondovì. E gusteremmo *'l büjì* — il lessò. Non opponetemi, con l'amico Cenzato, che il lessò non è piatto regionale, ma nazionale, anzi internazionale. Storie. Il lessò piemontese non si mangia, non si trova che là: dove i bovini sono nutriti di quei foraggi pingui e aromatici, per le praterie dal medio Tanaro alla Varaita, all'alto Po e al Pellice; dove, nelle osterie, su un enorme vassoio vi portano dieci diverse qualità e dieci tagli di carne tutto cotto insieme e con le verdure e col pollo e col coteghino; e su un altro vassoio, le salsiere, con le differenti salse e condimenti e mostarde. Quattro immancabili, di rigore: la salsa di pomodoro, cioè *'l bagnèt d' tòmatiche*, e il piemontesissimo *bagnèt verd* — ancora aglio, che dovizia d'aglio, — e l'importata mostarda di Cremona, e l'esotica senapa. E in qualche luogo, vi portano ancora, come un tempo, non l'usuale

senapa inglese, ma quella proprio dei farmacisti, quella che si mette sui cataplasmi.

Forse, troverete questi piatti, che v'ho ammannito, voi, Bolognesi, li troverete un po' grossolani, anzichenò, contadineschi; certo eccessivamente poderosi. Stomachi sani, i Piemontesi, stomachi forti. Ma a proporvi vivande più raffinate, e pur sempre caratteristiche del Piemonte, a offrirvene un saggio, anzi un assaggio, bene altrimenti concreto e sostanzioso che non le mie chiacchiere, ha pensato il nostro bravo Santino Opezzo, mastro delle cucine. Ma anche lui ha dovuto limitarsi; e sia perchè non aveva da provvedere che a una colazione e a un pranzo, mentre la culinaria piemontese è tanto più doviziosa e svariata che non si creda; e sia perchè questa culinaria, oltre al carattere regionale, e suddivisa ancora nelle varie regioni pedemontane, ha anche, mi pare assai più che non quella di altre provincie e regioni, precipui caratteri stagionali. C'è tutto un pranzo di Pasqua, che sarebbe impossibile a Natale; c'è spiccatissima una gastronomia primaverile, a cominciare da quella minestra di erbe e fiori di campo, ottima anche per la purificazione del sangue, erbe e fiori e cicoria e foglie d'ortica; e c'è, altrettanto spiccata, una gastronomia autunnale, che culmina nella cacciagione, e si sublima appunto col tartufo: tubero inefabile, e quasi magico, che fu definito da un poeta, il nostro compianto Ernesto Ragazzoni, «una specie di diamante vegetale». Per quale miracolo, Santino Opezzo ci ha servito oggi, in piena primavera, l'esclusivamente autunnale tartufo? Non indaghiamo: i misteri dei cuochi sono anche più gelosi che quelli delle belle donne, che di misteri, in loro, ne hanno di tanto deliziosi. E il tartufo — non vi rivelo cosa nuova — ha voce convenga, sì, predisponga, inviti alla penetrazione di tali misteri. Ohibò: reca il suo contributo alla campagna demografica.

Autunno piemontese: nella sua pacatezza austera, entro dalla cerchia maestosa delle Alpi e col digradare delle colline, nella sua

soavità assorta per lenti crepuscoli, pure infuso di spiriti giocondi: bacchica giocondità, dalle Langhe al Canavese, dalle Prealpi Biellesi al Monferrato, esultanza della vendemmia, spumar del mosto nei tini, spillatura del vin nuovo. Non si scinde la cucina, la gastronomia piemontese, dai suoi vini, superlativi vini. Quanto v'ho detto, quanto v'ha presentato il cuoco, e poi ancora, dalla minestra di funghi reali alle tagliatelle delle Langhe condite col sangue di pollo, dalle ranocchie del Vercellese in guazzetto o fritte, alle tinche di Ceresole in brusco, e alle trote del Moncenisio, dai piedini di maiale all'aceto e fritti al burro, i *bas-de-soie*, al sivè di lepre, o di camoscio, dall'arrosto di fagiano al salmì di beccaccia, — signori, qui ci accostiamo alla mensa degli Dei, — tutto va innaffiato de' nostri vini; e i dolciumi ancora, amaretti di Carrù, torrone d'Alba, nocciolini di Chivasso, *biciòlàn* di Vercelli, biscotti di Novara — questi di rinomanza mondiale. V'ho accennato alla Freisa; ma quello è un vinello. Nostri vini: che affermo, e sono pronto a sostenere contro chiunque, l'arma, cioè il bicchiere, alla mano, affermo e sostengo non temono confronto, nonchè in Italia, nel mondo: e Dolcetto e Grignolino e Brachetto, e la coorte dei vini rossi e bianchi, dolci e secchi, dell'Albese e dell'Astigiano e dell'Asquese, e Bonarda e Nebiolo, e Moscato di Canelli e Spumante d'Asti, e tutta la sinfonia dei Barbera, da quello denso e amaro delle terre grasse a quello amabile e spumeggiante delle colline apriche, e vin di Chiomonte e vin di Carema, e di Lessona e di Gattinara, ed Erbaluce e Passito di Caluso, e sovrani d'una incontestabile sovranità, Barbaresco e Barolo. Bologna nessuno ardisce contestare, è la prima città del mondo, per la cucina. Ma il Piemonte, lasciatemi insistere, è il primo paese del mondo, per i suoi vini. E il miglior pranzo che vale, se non ci s'accompagnano adeguati i vini?

Così, vi prego: riempitemi il bicchiere, per salutare con un brindisi finale, augurale, tutta la gastronomia, e tutta l'enologia

insieme, di questa nostra divina terra d'Italia. E qui, riempitemelo pure di Lambrusco, che, se sincero, se buono, è veramente buono anche questo; o di Sangiovese, se vi piaccia meglio; o di quell'Albana, quella sì, nuovo nettare, quel fluido oro fragrante, che si sprema a Bertinoro. Perchè...

Perchè adesso vi debbo confessare un segreto, personale. Io, che ho celebrato, o bene o male, la cucina piemontese, — male, direte voi; ma insomma mi sono industriato d'intrattenervi un quarto d'ora, venti minuti, sulla cucina piemontese; — io, che pronunzio quasi bene, che credo non ci se n'accorga, *s' ciônfëta*; io, di antica famiglia lombarda, sono poi, di nascita, romagnolo: precisamente, *d' Forlè*. Ho ben diritto di chiedere un bicchiere d'Albana, per brindare.

MARIO BASSI

LA TOSCANA VI INVITA A MENSA

Non è facile dare a una breve conversazione, sia pure di carattere gastronomico e familiare, la virtù sostanziale di un digestivo. Ma qui, in questa Fiera bolognese piena di buoni profumi casalinghi e sorridente di volti soddisfatti, il compito diventa meno grave.

Mi proverò, dunque, di essere chiaro e... ristretto. Come il buon brodo. Non comincerò affatto, non spaventatevi, dai primi albori della cucina toscana, e non farò sfoggio di cultura retrospettiva. Non vi dirò, per esempio, come mangiassero i fiorentini illustrati nelle novelle di Franco Sacchetti e del Boccaccio. Sembra, a dirlo tra noi, che non avessero gusti troppo raffinati, perchè facevano un uso eccessivo di cipolle e di aglio e di carote indolcite. Ecco la lista di un pranzo offerto dal medico di un Gonfaloniere a Firenze: ventre di vitella, starnes lesse e sardelle in umido. Niente di eccezionale, di prelibato. Più tardi, è vero, le cose cambiarono. Il Granduca Francesco dei Medici, il marito di Bianca Cappello, morì di una spaventosa indigestione di fagiani e di torte piene di peperoni rossi, di porri, di rāfani, di tartufi e di zafferano, bagnati con vini forti di Spagna, di Portercole e di Cipro e alternati con pallottole di ghiaccio.

Questi sciali, oggi, fortunatamente, non sono più di moda.

I medici consigliano di mangiar poco e di bere meno. Le signore ascoltano volentieri questi consigli, per via della linea.

— Come fai a conservare quella linea così sottile?

— Mangio un arancio a colazione, una insalatina di pomodori a pranzo e bevo un dito di acqua ad ogni pasto.

— E la cuoca che cosa la tieni a fare?

— Oh! quella... capirai.. è per mio marito...

La Toscana (non pretendo di dire cosa nuova) può formare oggetto di osservazioni varie ed importanti, ma non ha avuto ancora, io credo, il suo degno poeta culinario. Si può ricordare il Redi: però il Redi ha illustrato soltanto un prodotto toscano: il vino; e nemmeno tutto il vino, ma specialmente un certo vino, la Vernaccia di Pietrafitta, che è una terra poco distante da San Gimignano.

Eppure la cucina toscana meriterebbe un degno esaltatore: perchè è l'espressione più schietta e più fedele delle tradizioni, dei costumi, dei prodotti della terra etrusca. È semplice e magra, sostanziosa e antirettorica: intona perfettamente con l'architettura e col paesaggio. Non si complica di salse difficili, di tritati e di ripieni, di timballi e di creme. Ha per solvente, per veicolo, un solo prezioso grasso vegetale: l'olio. L'uso del lardo, del burro, è ridotto al minimo indispensabile.

L'olio colma tutti i vuoti. L'olio limpido, verdastro, che appena sente il calore, tramanda un profumo gradevole e sgrigiola allegramente nel tegame e nella padella; il buon olio di Lucca, così chiamato perchè nasce da per tutto; nel Chianti e nell'altra valle della Chiana, nel Valdarno e nel Pistoiese, in Maremma e nella Versilia. La cucina toscana si basa, specialmente, su i prodotti della terra, senza ricorrere, come ho detto, alle laboriose preparazioni o ai sapienti e difficili ripieghi dell'alta chimica gastronomica. In sostanza, i piatti classici della cucina toscana possono raggrupparsi in poche formazioni, di un tipo un po' austero e ri-



GIORNATA TOSCANA - Oratore ENRICO NOVELLI (Yambo)
cuoco ADOLFO BECAGLI



servato, sdegnoso di orpelli o di soprastrutture ornamentali. Cominciamo con le minestre.

Quella classica, naturalmente, è la minestra su i fagioli, a base di olio, rosmarino, erbe odorose, fagioli passati e fette di pane arrostito.

Questa zuppa, saporosissima, nonostante la semplicità della sua preparazione, può essere fatta in altri modi, può avere il contributo del cavolo nero, e allora le fette di pane debbono essere delicatamente strofinate di aglio: può essere resa più ricca da altre verdure, come il cavolo bianco, i sedani, le carote, le patate: allora però perde il suo carattere regionale e si avvicina al generico minestrone. Dopo la minestra su i fagioli, rammenterò quella nel brodo, che riassume tutte le doti delle nostre brave massaie: bontà saporosa, sincerità, assenza di trucchi o di fronzoli. È vero che oggi la scienza ha dato un gran colpo alla minestra nel brodo, mettendo in rilievo le scarse qualità nutritive del brodo rispetto a quelle della pasta asciutta, che è, indubitatamente, per gli stomaci a posto, la vivanda completa e perfetta. Oggi si rimedia così: in ogni pranzo di qualche riguardo, si presenta prima la minestrina nel brodo, e poi la pasta asciutta. In Toscana, prima dell'avvento degli spaghetti, che ormai son divenuti piatto nazionale, si usavano e si usano sempre, i tortellini, i cannelloni, le pappardelle. Inutile che spieghi che cosa sono le pappardelle. Di solito, queste larghissime striscie di pasta vengono condite col sugo della carne, a volte arricchito dai funghi, o, a seconda delle stagioni, dai piselli freschi; oppure d'autunno, con il sugo della lepre. Le pappardelle su la lepre costituiscono davvero una vivanda toscana e paesana per eccellenza, e in ogni nostra regione, dalle cime dell'Appennino, alle boscaglie maremmane, al tempo delle lepri, genti umili e signori, salutano con onesta allegrezza l'arrivo su la mensa delle famose pappardelle. Perché il piatto riesca, bisogna saper prepa-

rare bene la lepre; trarne, con artifici che sarebbe troppo lungo descrivere qui, il miglior sugo possibile.

Dalle minestre passiamo alle pietanze. Sinteticamente si può dire che la cucina toscana si basa su pochi piatti fondamentali: lo stufatino, lo stracotto, il fritto, l'arrosto. Gli altri piatti sono varianti più o meno lodevoli di queste vivande-temi. Molti credono che lo stufatino sia semplicemente un po' di carne di vitella o di manzo, fatta a pezzi e messa a cuocere in un tegame o in una teglia con salsa di pomodoro o altro. Errore! Lo storico stufatino è il prodotto raffinatissimo di almeno due secoli di esperienze: vi sono ormai regole fisse, immutabili, che le vecchie massaie conoscono e applicano rigidamente e che i giovani cuochi del nostro secolo si sforzano di seguire, non sempre con fortuna. Gli è che per mancare uno stufatino basta un'inezia, una sfumatura: qualche distrazione nel preparare il soffritto, la dimenticanza di qualche droga, come il garofano e la cannella, la cattiva scelta della salsa di pomodoro e del vino che dovranno accompagnare la lenta cottura della carne. Lo stesso dirò dello stracotto, che, purtroppo, in quest'epoca frettolosa, va trasformandosi, a poco a poco, in una specie di *roast-beef*; piuttosto abbruciacchiato e insapore. Che il fritto sia molto pregiato in Toscana, è quasi inutile dire, data la bontà e la gentilezza dell'olio che deve servire di elemento necessario a questo semplicissimo ma difficilissimo metodo di cuocere le vivande più disparate: dalle verdure alle interiora di vitello, dal pollo al coniglio, all'agnello, all'umile e sempre popolare baccalà. Due parole adesso su gli arrosti. Vanno giustamente celebrate le rosticcerie fiorentine per il modo perfetto col quale preparano le carni al fuoco vivo dei loro ampi camini.

Certo è che il pollo e la vitella, arrostiti in questi negozi, sono molto superiori a quelli preparati nelle trattorie e anche nelle famiglie. Il segreto consiste nella sapiente disposizione degli spiedi davanti alla siepe delle fiammelle nate dagli sterpi e dai rami secchi,

specie di avanguardia del più possente fuoco di carbone dolce. Non usa più, come al tempo della brigata spendereccia senese, bruciar piante e fiori di garofani per arrostitire i tordi: ma i valorosi artigiani delle rosticcerie fiorentine sanno che nella scelta dei legni da bruciare risiede il segreto della buona riuscita dell'arrosto. Inutile parlare, immagino, delle varietà dei nostri arrosti. Ho parlato di vitella e di pollo: ma queste sono le comuni vivande di tutte le stagioni, mentre, sul morir dell'autunno, ai grossi spiedi su cui vanno cuocendo piccioni, polli e pezzi di agnello o di vitello, si insinuano spiedi sottili e lunghi, sui quali sono infilzati con graziosa armonia estetica, uccellini di becco fine, allodole, beccafichi, tordi, alternati con crostini, foglie di salvia e pezzetti di lombo di suino; e i buongustai sanno che, cotti al punto giusto, saggiamente ammorbiditi con l'olio della ghiotta, quei deliziosi profumati uccellini costituiranno la parte più gradita e attesa delle cene invernali, celebrate al ritmo della tramontana.

Un posto speciale e particolarmente onorifico tra gli arrosti va riservato alla famosissima bistecca alla fiorentina, la cui fama universale non ha bisogno di illustrazioni.

Ai quattro gruppi-base cui ho sommariamente accennato, devo aggiungere i piatti caratteristici delle varie regioni litoranee toscane. Ho trascurato, per non sembrare troppo minuzioso, le piccole vivande di second'ordine, le ghiottonerie, le salse. Ma non posso passare sotto silenzio, per esempio, il piatto più saporito e vario, in uso presso tutte le popolazioni rivierasche della Toscana: voglio dire, il celebre *Cacciucco*.

In altre provincie prende il nome di *Zuppa di pesce*, di *Pesce in casseruola* ecc. Il nostro *Cacciucco* è inconfondibile: ricco, colorito, saporoso, piccante. È anche estetico. Si presenta in forme ornamentali, cui accrescono grazie seicentesche i riccioli rosei dei polpi e le bizzarre architetture delle ariguste e delle spannocchie. Così, nel fumo di un vassoio di cacciucco, è possibile, per un mo-

desto artista come sono io, ritrovare i riflessi delle nostre marine: dal golfo smeraldino di Portovenere, all'arco lunato della Versilia, dalle scogliere livornesi ai lidi maremmani; dalla punta di Talamone alle insenature del Monte Argentario; città e paesi pittoreschi e vari, genti laboriose e acute, insospettate bellezze d'arte, di natura, di tradizioni.

... Tutto a traverso il cacciucco? — direte. — Perchè no? Quante immagini sono rievocate dalla visione di un semplice particolare che abbia, con quelle, un minimo rapporto logico? Che cosa non si pensa, certe volte, alla vista di un minuscolo piedino femminile, ben calzato? Un giorno, or'è molt'anni (troppi!), rammento, quel comunissimo oggetto mi suggerì visioni straordinarie, assolutamente sproporzionate alla piccolezza del piede che ammiravo. Sì, credo che finissi col rievocare Cleopatra, nientemeno. Oh! ma fui severamente punito di quell'esagerato sforzo di fantasia con un sonorissimo schiaffo. La mano del padre aveva vendicato il piede della figlia...

Questo episodio sentimentale non entra con la cucina toscana, è vero. È un piatto piuttosto comune. Ma la colpa è del cacciucco, i cui ardenti profumi invitano alla divagazione. Ebbene: abbandoniamo il cacciucco agli appetiti fatti più esigenti dall'iodio e dal salso del Tirreno, e lasciamo anche altri ghiottissimi inviti della cucina marinaresca, come la zuppa di datteri così popolare nel golfo della Spezia, le triglie alla livornese, la zuppa di arselle, lo stoccafisso col pomodoro, pietanza maremmana per eccellenza.

Affrettiamoci, in questa rapida rassegna che, spero, vi avrà fatto venire un po' di acquolina in bocca. Passiamo alle specialità toscane da fine di pranzo. Qui vedrete scorrere davvero tutti i profili delle nostre città e i nostri paesi un po' grigi e accigliati: e cominceremo con la bellissima Siena, che nonostante il suo profilo scarno e guerriero, vi offre amorevolmente le cose più soavi e più dolci: i ricciarelli fatti di morbida pasta di mandorle, i cavallucci,

il panforte, vere delizie per il palato; ed ecco poi Lucca, città di ombre e di raccoglimenti, con le sue squisite ciambelle e i suoi buccellati; e Prato, fervida di opere e di traffici, con i suoi cantucci e i suoi inarrivabili biscotti: e Pistoia, tutta piena ancora dei ricordi di Cino e di Selvaggia, con i suoi giganteschi confetti alla vaniglia, ed ecco i villaggi della montagna pistoiese, tutta ombrosa di castagni e sonante di acque, che vi offrono i loro migliaccini, la loro polenta di farina dolce, i loro castagnacci: e più oltre, ecco il Casentino, profumato di résine, ricco di creme e di latticini, e Arezzo, con i suoi ottimi canditi, e finalmente Firenze, città madre delle schiacciate, dei pasticci con la panna, delle torte...

Molto opportunamente il mio illustre amico Umberto Notari ha scritto, or non è molto, che conviene innalzare, in Italia, il livello simbolico della tavola. Con il rinnovato amore per la buona cucina, verrà resa più facile e proficua la valorizzazione dei prodotti della nostra terra. La tavola è uno dei più perfetti elementi rivelatori della civiltà di un popolo. Il popolo poco civile non ama la tavola, perchè non sa servirsene. In Abissinia la tavola è poco conosciuta e le posate disprezzatissime: tutti mangiano con le mani e seduti in terra. È vero che il mangiare non è tutto per un popolo. Ma è molto. Non si vive per mangiare; però, dopo un buon pranzo, ci si sente più allegri, e la vita sembra più bella. Molti nostri illustri uomini del passato sarebbero stati meno malinconici e avrebbero vissuto di più se avessero avuto una buona cuoca. Forse... sarebbero ancor vivi!

Certo, anche in questo è necessaria la misura. Il buon mangiatore deve essere prudente, equilibrato, deve evitare gli eccessi. Un errore di misura, dirò così, gastronomica, può avere terribili conseguenze. Napoleone perse la battaglia di Lipsia, per una indigestione di funghi.

Vi sono, purtroppo, divoratori che sembrano destinati a fare una cattiva pubblicità alla migliore delle cucine.

— Vuole gradire qualche cosa? — disse la più graziosa delle ospiti, al più tremendo dei mangiatori. — Vuole una pernice?

E il mangiatore, seccamente:

— No.

— Perchè, no?

— Perchè una pernice sola non mi basta...

Io vorrei che insieme col rispetto alla buona tavola, rinascesse, nelle giovani signore, la passione per la cucina. Quanti matrimoni sarebbero più felici se certe mogli si risolvessero ad avvicinarsi ai fornelli e alle pentole!

Molte sposine giovani non sanno che il cuore dei mariti si conquista anche dedicando qualche ora al loro stomaco! Naturalmente, occorre una accurata preparazione: altrimenti possono avvenire amarissime delusioni. Il marito torna a casa, affaticato e affamato: cerca di assaggiare i cibi, e li trova o salati, o insipidi, o bruciati. La mogliettina gli va vicino, gli recinge il collo con le braccia morbide e gli sussurra:

— Sai... oggi ho voluto cucinare tutto da me... per amor tuo!...

E il marito, con le lacrime agli occhi:

— Grazie, cara, ma... ti prego... non amarmi così!

Certamente, il problema della buona tavola, non esclude quello dell'economia. Su questo argomento, debbo dire che le massaie toscane sono state spesso, e a torto, oggetto di amare ironie: si è loro rimproverato la parsimonia dei condimenti, la modesta quantità delle « porzioni... » Rammento vagamente un sonetto burlesco su una scampagnata di gente toscana: pungeva appunto questo senso di economia e di grettezza. Posso ricostruirlo, press'a poco, così:

*« Da' retta Gigi, o dove tu se' stato?
In campagna, si vede da' calzoni!...
Ma ci siam divertiti! — T'un canzoni!! —
« ...e 'un ti so dire quanto s'è mangiato!*

*Avanti di salire a Fonteboni
da Nanni il bottegaio s'è comprato
un diecino di cacio già grattato,
un diecino di burro e i cannelloni.
Poi si son cotti... un chilo!... Con il cacio
e il burro pronti, le donne aspettavano.
Avanti! E metti burro, e metti cacio,
e metti cacio, e metti burro... gonfiavano,
l'un crederai; fu tanto il burro e il cacio
che 'un si mangiò per quanto stomacavano!*

Inutile dire che queste beffe non hanno un reale riscontro nella verità. L'indole dei toscani della fine ottocento poteva essere parsimoniosa: ma non fino al punto di trascurare gli elementi necessari alla bontà della loro cucina. Se volete avere un'idea di che cosa si mangiava, allora, anche nelle modeste case extraurbane, rileggete quella stupenda novella di Neri Tanfucio, *La scampagnata*, dove un modesto parroco offre a noi invitati un pranzo che dura sei ore!

Gentili ascoltatrici, cortesi ascoltatori.

La cucina che ho avuto l'onore di presentarvi, è, come ho già detto, priva di fastosi adornamenti: è schietta e lineare come quel volto di Niccolò da Uzzano che il nostro Donatello modellò in un busto indimenticabile. Appetto alla sapientissima e doviziosissima cucina bolognese fa un po' l'effetto di un quadro di Duccio Boninsegna a fianco di una travolgente pittura del Tiziano. Ma io son certo che l'accoglierete con favore! Anche a traverso le più umili manifestazioni tradizionali, si ritrovano le intime, profonde ragioni di parentela di una razza. Adunate in questa ammirabile Fiera, vive come i dialetti della Patria, salutiamo le gaie vivande di tutte le regioni italiane: ecco la Sicilia, ecco Napoli, con i loro giocondi vermicelli rosseggianti di pomodoro, ecco il Lazio con le sue fettuccine e il suo abbacchio, ecco l'Abruzzo, le Marche,

l'Umbria, ricche di saporosi manicaretti, con le loro fragranti scarmorze, ecco il Veneto, maestro nell'arte di cucinare i prodotti del mare; ecco la Lombardia, onusta di carni saporite e di variopinti risotti, ecco il Piemonte, aulente di tartufi, dovizioso di pollami e di creme, ecco la Romagna, con il suo ragguardevole corteo di pollastre farcite, di cotechini, di salsiccie, con la magnifica falange delle minestre: dalle lasagne verdi a quelle pasticciate, dalle tagliatelle col prosciutto, ai tortelli, agli agnellotti con la trifola... Ed ecco la Toscana, con i suoi fagioli al forno, con i suoi piccioni arrostiti, con le sue lepri in dolce e forte, le sue pappardelle col sugo, i suoi tortini di carciofi, di piselli, di asparagi... Così, il piacevole consesso è completo.

A tavola, signori! quest'oggi è la Toscana che vi invita.

La Toscana, accogliente e primaverile, con a capo la Firenze del Sacchetti e del Firenzuola, del Magnifico e del Poliziano... La Firenze... Oh! a proposito! mi ricordo ora di non aver detto nulla del nostro vino! Che smemorato!... Rimediate voi, a questa deplorabile omissione: bevendolo. Senza troppa economia. È un vino generoso: mantiene molto più di quel che non prometta...

Signori: buona digestione!...

ENRICO NOVELLI (YAMBO)

VESUVIO E VERMICELLI

Gran ventura per me l'essere compreso fra i bardi della cucina italiana in questa formidabile trovata di propaganda nazionale. Giungo or ora da Santa Lucia, e farò del mio meglio per fissare davanti ai vostri occhi alcuni fotogrammi di Napoli gastronomica. Mentre vi parlo, i pescatori del Golfo vanno frugando le scogliere con assurde ma razionali lampade elettriche. Il Vesuvio è lì che non si muove. Dico « non si muove », e in certo senso lo deploro, perchè in fin dei conti quel buon vulcano potrebbe tirarsi da canto un sol momento per offerirci lo spettacolo terrificante, ma novecentista, di Napoli senza Vesuvio. È un vecchio baritono, omai, e tutt'altro che pericoloso: una specie di leone da circo dell'Orografia. Talvolta aggrondato; tal'altra col pennacchio di gala, è pronto sempre ad allestire una graziosa eruzione indipendente dallo zarismo cerebrale di Max Reinhardt, ma non per questo meno stilizzata. Soprattutto messa in scena a puro scopo di propaganda turistica, tal quale un cartellone di Seneca o di Cassandre. Sia dunque benedetto il Vesuvio, e non parliamone più.

Tuttavia, signori e signore, io penso che il fumigante Vicerè di Napoli possa far da battistrada al corteo della gastronomia napoletana. Son delle cibarie, infatti, che smentiscono con ferma energia quelle tali due lettere di Plinio il Giovane a Tacito che costituiscono il solo rapporto sul piccolo apocalisse del '79 dopo

Cristo: l'eruzione vesuviana che seppellì Pompei allo scopo di dar da vivere alle guide autorizzate. Delle cibarie, dicevo e ripeto, fanno il contraddittorio alla inossidabile celebrità di quei documenti. Ed ecco in qual modo.

Plinio il vecchio, uscito guardiamarina dalla Livorno dell'epoca, ha fatto carriera. È contrammiraglio sui quadri di avanzamento. Comanda la *Classis misenensis*, flotta del Capo Miseno che si dondola all'ancora sotto gli sbuffi del maestrale. Ma è anche naturalista, il buon ammiraglio, e passeggia a terra, lungo i moli, leggiucchiando probabilmente di triglie e di polipi, allorquando lontano, di là dal Golfo e ai piedi del Vesuvio, vede qualcosa che ad altro non può rassomigliarsi se non ad un enorme pino. È verosimilmente del fumo. Il tenente di vascello aiutante di bandiera ritiene si tratti di fuochi di gioia; il capo di stato maggiore asserisce che no. Sta di fatti che Plinio il Vecchio arma una liburnica e salpa alla volta di Pompei. Ma vi muore, povero vecchio, asfissiato dalle esalazioni carboniche. La città è distrutta, spenta dalla cenere. Plinio il Giovane, informato di tanto, descrive a Tacito i particolari dell'eruzione e la morte di suo zio. Tacito brandisce lo stilo e incide qualche tavoletta di storia: Pompei è stata distrutta nell'agosto del '79, notate bene, *nell'agosto, col solleone*.

Vent'anni dopo: cioè no: venti secoli dopo. I turisti che visitano il Museo pompeiano di Napoli osservano tra le cose già commestibili della città più morta che viva, tra i resti dei maccheroni, sicuro, dei maccheroni che già vi si fabbricavano, dei fichi secchi a coppie, uniti per il gambo, fichi secchi di quelli che da noi sono letteralmente sterminati sotto il nome di *sciòsciole* tra noci, mandorle, nocciuole secche, a Natale e a Capodanno. Fichi secchi d'agosto? Lasciamo andare... Son *sciòsciole*, queste, son frutta d'inverno. L'eruzione non avvenne dunque d'agosto, checchè ne dica Tacito. Dunque la storia può essere messa *knock-out* non da Tacito, e nemmeno da Svetonio: dai fichi secchi.



GIORNATA NAPOLETANA - Oratore ERNESTO GRASSI
cuoco ERNESTO LEPRE

D'altronde Alessandro Dumas — padre — che fu a Napoli per qualche anno, imparò a cuocere i maccheroni prima ancora di ricercar documentazioni storiche per il suo « Corricolo ». Il segreto della « mozzarella in carrozza » non fu per lui un segreto; e nell'elettrico Novecento, visto che la carrozza va scomparendo, il buon padrino di d'Artagnan saprebbe cuocere perfino la mozzarella in automobile. I lanzi delle soldatesche spagnole e francesi, appena forzato Castel dell'Ovo, andavano per le case non al saccheggio: a pranzo. E poichè essi, prima di sedere a mensa, appoggiavano l'alabarda al muro, si dice ancora fra noi, di qualcuno che scrocchi cene e merende: *Appoja 'alibarda*.

Anch'io, per non essere da meno di codesti miei concittadini onorarî, ho appoggiata stasera l'alabarda, o quanto meno la stilografica. Per la qual cosa rendo omaggio alla graziosa ospitalità del Comitato degli Espertissimi, e procedo impavido.

Elevate il pensiero reverente, o signori, a Sua Amabilità la Pizza. Passerete un giorno per Spaccanapoli, il decumano maggiore dell'antica città. Udrete un grido, vibrante e modulato: *Briosce!* Vi volgerete, e vedrete le pizzerie. Quante specie di pizze vi siano, la sanno il buon Dio e il pizzaiuolo. Di quelle che mi saltano alle nari, ricorderò la « margherita » — poetico nome! — fatta di pasta, pomodoro e scamorza; la « formaggio e pomodoro », quella guarnita d'origano; quella coperta di pesciolini detti *cicenielli*, e finalmente il « ripieno », o « calzone », imbottito non solo di ricotta e ciccioli, ma d'ogni altro ben di Dio.

Briosce! La voce s'annebbia lontana, e voi v'incamminate verso Toledo, *vulgo*: Via Roma, l'aorta di Napoli. L'attraversate inoltrandovi nella strada detta della Pignasecca, mercato permanente del pesce. La mensa partenopea vi si provvede di scòrfani per la ghiotta zuppa; di triglie e calamari pel rituale « fritto », di vongole per gli spaghetti — più famosi della fama istessa — e di seppie da cucinare in cassuola; e di cozze, molluschi dalle negre

valve che si preparano lessi, con peperoni forti, per la classica *mpepatella*. È nella Pignasecca, signori, che ha sede la prosperosa venditrice di *carnacotta*, quella diffusa *carnacotta* che, preparata a zuppa, assume un nome stile-Impero: « La Marescialla ». E vi potrà capitare, verso i Tribunali, di imbattervi in un donnone che gridi sulla soglia dell'osteria: 'A *spiritosa!* In quell'osteria si vendono zucchini detti « alla scapecie », zucchini fritti, sott'aceto, odorosi di menta, che definirei spirituali ove non temessi di offendere qualche scrittrice in voga. D'estate, con gli zucchini, è lecito delibare la « parmigiana », dalle melenzane pressate, e poi salate, e quindi fritte, e disposte a strati, con soffici interferenze di mozzarella, formaggio, e onnipresente pomodoro. V'è qualcuno che contamina la parmigiana col cioccolato: peste e vituperio a costui, colpevole di lesa-squisitezza.

Ma v'è qualcosa di infernale: 'o *zuffritto*. Sono interiora pepate di maiale, su cui deve correre a rivi il vino del Vesuvio, quel *zuffritto* che i napoletani a New York non possono gustare, giacché la terribile metropoli, che pure vanta il Rockfeller-Center, ha l'abominevole uso di gettare alle onde dell'Hudson le preziose budella dei suini.

O' *zuffritto* è naturalmente una vivanda d'inverno. Ma d'un tratto sorride la primavera; trascorre San Giuseppe con le sue violeccocche e le sue *zeppole* bionde; trascorrono le giornate sommesse della Passione; fremono le campane, libere fino a capovolgersi: un omettino gira per i rioni, soffermandosi ai crocicchi: 'O *ggrano p' 'a pastiera...* È nell'aria di casa un sottil profumo di fiori d'arancio; la massaia prepara il dolce più dolce del mondo, fatto di grano, ricotta, crema, zucchero di vaniglia: quella pastiera che s'è gustata qui, e che vi olezza ancora. Non meno egregie, in fatto di dolci, sono le sfogliatelle, *ricce* o *frolle*, che tramanderanno alle generazioni future l'armonioso nome di Pintàuro. Ma la legge di Pasqua è quella del capretto al forno. Il sabato santo è

un andirivieni di comari che recano al fornaio il « ruoto » con l'agnello sepolto da cipolline e patate nuove. V'è un uso, tuttavia, degno di particolare menzione. Anche nelle case più povere, si allestisce l'ineluttabile capretto al forno. Si dispongono in bell'ordine patate e cipolline. C'è soltanto un piccolo inconveniente: manca il capretto. Un fornaio mascherato di fuliggine riporterà il tutto, e la famigliuola banchetterà in santa pace. Si chiama, questa inverosimile vivanda, 'o *capretto fujuto*: il capretto « fuggito ». È la fantasia di Napoli che s'accontenta di ciò che sogna.

Poi divampa la fiammante estate. A mezzo agosto, alla vigilia dell'Assunta, il popolo non si ciba che di pane ed angurie. Sono lune scarlatte di meloni spaccati che rosseggiano su per le « bancarelle ». *Chine 'e fuoco...* si grida ovunque; e dovunque si spaccano i refrigeranti frutti del Ferragosto. E così, poco a poco, si spegne l'Estate.

Autunno, autunno: vierno nun è, ma vierno sta trasenno...

S'abbrevia il giorno, si vela un poco il sole; verrà l'inverno e Napoli avrà le sue giornate di freddo e di pioggia. Passerà Natale, ritornerà febbraio col suo rigore: ecco il Carnevale, apoteosi di Sua Maestà la Lasagna.

Lasagna: voi sapete che un principe ereditario delle Due Sicilie, un duca di Calabria, poi Re di Napoli, s'è chiamato così. Ferdinando II di Borbone non apostrofava altrimenti Francesco Secondo. Sostengono i Padri Coscritti che a preparare una « lasagna » appena appena decorosa *ce vo' 'na dote e figlia femmena*: la dote d'una ragazza da marito. Immaginate: innanzi tutto la pasta, ma che sia autentica di Gragnano, intendiamoci bene. Poi ricotta. Ricotta? Ricotta! Dopo di che si aggiunge la mozzarella: ma che dico: si aggiunge? Si prodiga con mani imperiali! E poi, polpettine di carne da dilapidarvi un patrimonio! E salsiccia, salsiccia da ri-

dursi sul lastrico! Non si parli poi del formaggio: occorrono Dolomiti di formaggio.

Dopo di che, secondo voi, la « lasagna » sarebbe fatta. Fatta?! Ma bravi! È necessario quel *quid* imponderabile che è poi la magia di questo piatto arciducale! È indispensabile che vi sia sperperata la potenza del genio! Giù da noi, la vivanda dei carnasciali è giudicata da veri consessi tribunizi. Ernesto Murolo è la Corte d'Appello della « lasagna », ma Ugo Ricci ne è la Cassazione. Egli, tuttavia pronuncia le sue alte sentenze dopo aver vagliato per così dire « a occhio »: una fastidiosa infermità di stomaco gli vieta, ohimè, di assaggiare quel che giudica, ma non « manda ».

Udite, d'altronde, le sue « Tavole della legge », dettate a me sulla « Montagna di Somma »:

DECALOGO

*Sii l'uomo del tuo tempo e del tuo stato,
della tua razza e della tua regione.*

*Poichè sei nato qui, poichè sei nato
nel « casalone »,*

*afferma, della « pizza » e del « calzone »,
che non v'ha nulla di più delicato;
celebra la « scamorza » e il « provolone »;
non fare l'evoluto, il raffinato,
il Brillat Savarin rimodernato...*

E dì, classicamente: « oglio » e limone.

*Segue: parla con fervido rispetto,
quando ne parli, del Gragnano asciutto;
a chi compie il delitto
di bandir dal suo desco il « panzarotto »
non dar del farabutto,
dà del demente, dà del mentecatto...
Aliena il thè da te; schiva il risotto;*

*proclama che nessun manicaretto
vale il nostro diabolico « zoffritto »;
qualifica lo stocco: « un gran piatto »,
persevera nel dir: fichi e « prigiotto... ».*

Ma sì! Dà retta a me! Non « pare brutto »...

*Serbati puro. Non tradire i tuoi
rinnegandone i gusti e la cucina.*

*Vestiti come vuoi,
sposa la jugoslava o l'argentina,
comprati il pechinese,
passa dal « saxophon » al « narghilé »,
trova, del tuo migliore ogni paese,
fa un senussita o un quacquero di te,
ma tutti i giorni, ovunque non appena
le tre saran scoccate,
a mente sgombra e ad anima serena,
entra in cucina ed ordina: « Menate! ».*

*E se non « bolle »? Fa una tale scena
che le tue donne curvino la schiena,
terrificate.*

Noi contiamo infinite dinastie di maccheroni. Non ascoltate il verbo profano. Secondo il malintenzionato, i tipi di maccheroni sarebbero *pauci et mali*, e non ditemi che faccio del latino maccheronico. Innumerevoli varietà, sterminate specie, inverosimili forme. Udite, udite: *Zite, zituane, paccari, mezzani, bucatini, perciatielle, maccarune d'à Riggina, lengue 'e passero, ricce pulicane, cannarune, cannaruncielle, ricchietelle, vocche 'e vecchia, tubetti, tubettielle, acene 'e pepe, semment 'e mellone, stelletelle, rasamarina, sturtarielle, scorze 'e nucelle*. Dimenticavo le *punte d'ago*, che tra l'altro possono servire anche per il grammofono.

Ma io leggo sul vostro volto una magica parola: quella che non ho ancora pronunciata. A me, il nome dell'insigne città delle torri riporta alla mente la testa impennata del Carducci sul frontespizio degli antichi volumetti rosso-bruni di Zanichelli editore. A voi il nome della città bianca e azzurra ricorda, oltre che il raziocinio di Giambattista Vico, qualcosa di non meno importante, e di squisito, e di celebre.

Vermicelli bilanciati nella mano, crudi, biondi, ancora avvolti nella loro carta d'un turchino cupo; vermicelli alle vongole, vermigli lucidi odorosi di basilico, di *vasenicola*, come si dice a Firenze; ben cotti, ma un tantino, un tantino duretto, o, come si dice a Siena, *rusecarielle*: un nulla, una *nuance*, affinché si assaporino meglio, più lungamente, più sapientemente... Vermicelli che si aggrovigliano fumanti, in pingui gomitoli rossi, intorno alla forchetta; vermicelli lunghissimi: i capelli di Napoli; lunghissimi e non barbaramente spezzati come si fa in alcune sedicenti osterie napoletane dell'Estero... E tu, Lepre, cuoco napoletano che troneggi stasera fra i pentoloni, brandendo lo scettro del tuo mestolo. candido scienziato del sapore, io non voglio essere più realista del re... dei cuochi. Io non voglio affermare che tu abbia illustrato la Patria. Ma della tua opera fervida gaia serena di antidoto alla melanconia quale napoletano non ti sarà grato? La tua gloria commestibile è grande, o Lepre, ma se sbagli una volta, ebbene, il Cielo farà giustizia di te: sarai cucinato, come si cucina qualsivoglia lepre. E non dirmi che tutti i salmi finiscono in gloria. Qualche volta è la gloria che finisce in salmi.

Mi avrete perdonato l'epitalamio, signori e signore, ma dovrete perdonarmi ancora alcune quartine di martelliani. Con quel ritmo io confesserò che perfino alla ipnosi celeste dell'amore preferisco gli spaghetti al sugo. Ascoltatemi ancora un istante, dunque, e poi venga il Destino.

AMOR DI PRIMAVERA

*Oh, la sorpresa! Il mandorlo s'è risvegliato in fiore
e il pesco è tutto roseo: color felicità.
Che fanno, dunque, gli alberi? Fioriscono a vapore?
Erano glabri e nudi, tre quattro giorni fa!*

*Chissà... Le gemme s'aprono quando la luna bagna
d'argento i rami squallidi, così spedite che
io penso a uno scenografo che trucchi la campagna
per monna Primavera che sogna e attende un re.*

*Aprile... Cipria bionda che piove sulle cose...
È il sonno, è la vertigine, questo dorato aprile...
S'accende nel giardino il fuoco delle rose;
mi corre, per le vene, un brivido sottile.*

*E le vacanze prossime... E la casina... E i buoni
frutti... E le acute rondini freccianti in mezzo al ciel...
Il cielo è d'un azzurro — carta — da — maccheroni;
la notte ha trapuntato di strass il cupo vel.*

*Aprile... I suoi capelli rifulgono, la sera,
come dell'oro antico. Lievi, esitanti un po',
le sue fatali mani trascorrono la tastiera
incerte fra « Tannhäuser », « Gioconda » e « Turandot ».*

*O mani! Due magnolie, tanto son lievi e bianche!
Si sfuggono, s'inseguono, in un mortale andar...
E un poco si rattengono, perdutamente stanche,
e un poco si rimettono, più folli, a scalpitar.*

*Ed ecco, d'improvviso, si spiega sul leggio
la « carta » d'una musica assai ben nota a me...
Ella mi chiede: —Mendelssohn? — con un sorriso. Ed io
accenno un sì, distratto da un certo non so che...*

*Aprile... E dico, languido, nel rimirar gli anelli
che sui « bemolle » fremono: — Domani, giovedì,
son vermicelli, amore... Amore, vermicelli?...
Scorata, fioca, tragica, ella risponde: — Sì. —*

ERNESTO GRASSI

CASSERUOLE CON LE ALI

(Elogio della cucina emiliana)

Il compito che spetta a me questa sera, a me petroniano puro d'antica razza popolana e borghese, e però dato naturalmente al sobrio culto della buona cucina, non è dei più facili; perchè, se è vero che la cucina emiliana — e, in particolare, la bolognese — vanta su tutte le altre una superiorità che non può neppure essere discussa, è altrettanto vero che in certi casi non v'è nulla di più difficile che difendere una causa già vinta.

In questa tenzone di casseruole e di padelle, di cuochi non più sudanti sopra i focolari patriarcali ma fieramente eretti accanto alle candide cucine senza fiamma e senza fumo, di oratori che cercano di infondere nelle frasi tornite i sapori e gli odori della cucina nativa, noi bolognesi possiamo, anzi dobbiamo, essere cavallereschi verso i nostri cortesi avversari. Così, s'inchineremo volentieri davanti ai piatti profumati e succulenti che le altre cucine italiane ci hanno ammanniti, dai risotti milanesi ai pesti genovesi alle frittiture veneziane, dai vermicelli napoletani alle fondute piemontesi alle fettucce romane. Riconosceremo in questi piatti squisiti una superiorità italiana sulle cucine e sugli stomaci (e però, in parte, anche sui cervelli) delle altre nazioni, e concluderemo che in questa nostra benedetta Italia non v'è luogo, per quanto oscuro

o sperduto, dove non si mangi bene e si beva meglio; ma, questo detto, riconfermeremo senz'altro la nostra eccellenza emiliana e petroniana in fatto di cucina: una cucina della quale, se le casseruole avessero le ali, si potrebbe davvero dire con Dante che « sopra le altre com'aquila vola ».

Narra una leggenda che essendo un giorno la dea Venere capitata a dormire in un'osteria del Bolognese, l'oste, che era gran maestro nell'arte sua, poté riuscire a contemplare di furto la nudità gloriosa; ma che, non essendo pittore, come Tiziano, si contentò di riprodurre, com'egli sapeva, una delle bellezze che più lo avevano colpito in quella forma perfetta; e così, dall'ombelico della dea bellissima, tradotto nella pasta che ha il colore della pelle dorata e nel pieno che ha profumo d'ambrosia, venne al mondo, figlio di un cuoco di genio e di una dea, il piccolo sovrano delle mense: il tortellino.

Il quale tortellino non è solamente un manicaretto squisito, ma un'opera d'arte in cui può esercitarsi il genio inventivo dei cuochi e delle massaie, in mille modi diversi. V'è una ricetta e ve ne sono mille; da trattoria a trattoria, da paese a paese, da famiglia a famiglia, è un gusto diverso e una mistura diversa. Ogni massaia vi lascia l'impronta della propria personalità. È una gamma infinita e squisita di odori e di sapori, che varia anche attraverso i tempi, dalle antiche ricette medievali fino a quelle dei giorni nostri; giacchè noi vantiamo anche questa nobiltà antichissima di una tradizione che, oltre il medioevo, risale fino ai tempi di Roma e alle memorie di Catone e di Columella.

Quando Ottaviano, Antonio e Lepido, dopo il convegno nell'isoletta del Reno in cui furono decisi i destini del mondo, si riunirono a mensa, io sono certo che il loro gagliardo appetito di conquistatori si placò davanti a un vassoio d'oro, colmo di tagliatelle fumanti, annaffiate largamente col delizioso succo dell'uva brusca, fin d'allora cantata da Virgilio nell'esametro sonante.



GIORNATA EMILIANA - Oratore GIUSEPPE LIPPARINI
cuoco REMO FERRETTI



Le tagliatelle! Ecco un'altra autentica gloria mondiale della nostra cucina. Davanti ad esse, cedano il passo anche le bionde fettuccine romane, perchè il loro sugo o il loro doppioburro non potranno mai superare quel capolavoro degli intingoli che delizioso ci solletica il palato e le nari davanti a un piatto di tagliatelle col prosciutto!

O osterie fragranti di pingui petroniane pietanze, o grandi e piccole cucine in cui sotto le mani esperte di vecchie e di giovani, talora di bimbe, il mattarello agile scorre a stendere la pasta, che si allarga a poco a poco, simile a un grande ostensorio dorato! Gioia degli occhi, e non solo del palato e dell'olfatto, in quella varietà di tinte che va dall'oro pallido all'oro giallo all'oro verde, quando anche una delizia vegetale si è venuta ad aggiungere alle altre, a maggior gloria dei ghiotti seguaci di Apicio antico e di Pellegrino Artusi moderno. Un'arguta invenzione di Augusto Majani celebrò, alcuni anni or sono, mastro Zafirano cuoco di Giovanni II Bentivoglio e il quinto centenario del ritrovamento delle tagliatelle; ma la loro antichità è ben più venerabile. Possiamo credere che nei tempi mitici, prima ancora degli uomini e della storia, se ne deliziasse Giove alla mensa degli dei.

E dove metteremo l'altra meravigliosa specialità emiliana degli insaccati in tutto il mondo famosi, dallo zampone di Modena al culatello parmense ai salsicciotti di Cesena, fino alla nostra divina mortadella? « La mortadella, il nobilissimo di tutti i composti commestibili che si fanno di carne suina », proclamava fin dal 1661 il dottor Ovidio Montalbani, medico e buongustaio. E noi, imparziali sempre, le porremo accanto, come a degno sposo, la maestà dello zampone geminiano, conciliando così in questo connubio l'antica contesa della Secchia; meglio valeva battersi per una mortadella! E ci inchineremo pure davanti all'amabile sovranità del Lambrusco, e con lui celebriamo, Bacco permettendolo, gli altri vini soavi della terra emiliana, e sopra gli altri quelli che ci

vengono dolci e arzenti della generosa terra di Romagna e che sembrano chiudere nelle nere bottiglie o nei fiaschi capaci tutti gli aromi della terra, tutti i sorrisi del cielo, tutto l'ardore del sole. Davanti a un bicchiere di Albana bionda o di Sangiovese sanguigno, ecco risvegliarsi in noi, attraverso al colore, al sapore, al profumo, la visione delle colline ridenti e delle ampie pianure, con i vigneti e con i filari alberati, sotto Bertinoro alto ridente, o verso la rocca delle Camminate, nella terra del Duce!

Tortellini, tagliatelle, mortadella, sono la triade suprema: *omne trinum est perfectum*. Ma dietro a loro, quante altre squisitezze, quante leccornie! Non ci sono più (e me lo fece notare una volta Enrico Panzacchi) le famose « olive bolognesi » così celebrate nelle guide del Seicento; ma ci sono le cotolette col prosciutto di cui grande maestra fu a Borgo Panigale la Chiccona, che più di ogni altra cuoca conobbe il segreto di dosare la fettina di prosciutto con quella di parmigiano, sì da creare fra loro un'armonia perfetta; ci sono i passatelli, così delicati e nuovi anche ai palati forestieri; ci sono i fritti composti in cui le nostre donne sanno ancora infondere una così ricca varietà di aromi; delle lasagne verdi non vi parlo più a lungo, perchè, in fondo, sono una amabile e saporita varietà delle tagliatelle; e tante altre ghiotte cose io taccio, di Bologna e di fuori (oh, zuppe di pesce delle trattorie adriatiche!) per non tediarvi con un lungo elenco. Ma come non ricordare almeno il coppo delle nostre campagne, biondo, dorato, tremulo e dolce come un seno femminile, e, con esso, la torta di riso degli addobbi che nell'ampia ruota di rame sembra emulare il faccione del sole, e le raviole di San Giuseppe, e il croccante dei pranzi nuziali, e il panspeziale, e quella saporitissima delle conserve di frutta, il cui nome è tutto un programma: il sapore, *èl savòur?*

Qualcuno ha giustamente notato che noi bolognesi siamo piuttosto buongustai che ghiottoni. I banchetti pantagruelici non fanno

per noi; e i giovani d'oggi non possono neppure vantarsi di aver partecipato — come noi anziani — a certi pranzi di Natale o a certe cene di Capodanno in cui le portate erano in complesso una dozzina. Anche questo era ben poco, in confronto dei conviti di un tempo più antico, quando le portate eran molte decine e il ventre dei convitati doveva ben possedere vastità e capacità infinite; ma oggi la sobrietà del mangiare e del bere è anche maggiore e il numero delle portate è ridotto, si può dire, al minimo. Ma la diminuita quantità ha aumentate, come è naturale, le nostre esigenze. Siamo più sobrii, ma più raffinati; le papille del nostro palato si sono fatte più sensibili ed esigenti; vogliamo non soltanto mangiare, ma gustare e assaporare. Si vive in fretta e si mangia meno; ma quel meno lo vogliamo perfetto. Orbene, nessuna cucina può soddisfare oggi, meglio della petroniana, questa nostra esigenza. Ma intendiamoci; quella petroniana autentica ed esatta, senza esagerazioni di grassi, di unti, di condimenti che l'avviliscono e la diffamano; anzi, con quella armonia e misura delle parti da cui si genera anche in questo la perfetta opera d'arte.

Bisogna conservare gelosamente il nostro segreto, tenere alta la nostra cucina, anche perchè essa costituisce e costituirà sempre per Bologna un ottimo affare, respingere le novità forestiere, anche se occhieggiano tentatrici dalle vetrine ghiotte, non cedere troppo alla meccanica e all'industrialismo, che, standardizzandolo, snaturano e umiliano il prodotto, restare fedeli alla tradizione paesana, anche in certe piccole cose che pure hanno la loro importanza; per esempio: rinunciare alla coltella sapiente del « lardarolo » per lasciar affettare la mortadella con la macchina, è, lasciatemelo dire, una vera infamia!

Bologna, che ha avuto, per merito di Alfonso Pini, benemerito segretario della Fiera, quest'ottima iniziativa, deve essere fiera della propria tradizione, e pensare che in nessun altro luogo un simile torneo gastronomico potrebbe aver avuto un migliore suc-

cesso. I nostri antenati contarono un tempo, per le vie e le piazze della piccola Bologna di una volta, ben sessanta locande; e ognuna di esse aveva la propria specialità, così da consentire ai ghiottoni e ai buongustai un'impensata varietà di itinerari gastronomici. C'era dove scegliere i migliori capponi e le più saporite frittelle, dove andare in cerca di salsicce ben drogate, e dove trovare i più odorosi tartufi. Altrove si trovavano sempre pronti tordi o fagiani, sfoglie o storioni, pollastre o pernici, salami o frittate, trippe o stufati. Che gioia per i buontemponi del tempo che fu! Pure, essa non è del tutto perduta, perchè anche oggi in certe viuzze remote di cui non tutti conoscono i segreti, là dove dai portici bassi si diffondono nella gran quiete della sera profumi inattesi, e così in certi luoghi di campagna che non figurano nelle guide ma che noi conosciamo e veneriamo come piccoli templi agresti della dea Cucina, sorprese meravigliose attendono talvolta il pellegrino curioso di ogni squisitezza, il quale sa che se molti luoghi dovunque vi sono, sacri al dio Gusto, uno solo ve n'è, che è di tutti il più antico e il più raro dell'orbe, e questo luogo si chiama Bologna.

Questo è dunque l'insegnamento che noi dobbiamo raccogliere: tenere alta la tradizione, mantenere intatto il prestigio secolare, dimostrare ancora — e non vi dico certo una novità — che non per nulla Bologna fu onorata come « dotta », ma anche cantata e celebrata come « grassa ».

GIUSEPPE LIPPARINI

VIVANDE E GHIOTTONERIE

DELLA TRINACRIA CLASSICA

Fin dai tempi oscuri, di cui il ricordo non è che mito e la storia non è che epica, per esperienza degli stessi eroi omerici abituati a banchettare assai sbrigativamente attorno a un vitello o a un montone abbruciacchiato, la Sicilia ebbe fama di paese delle leccornie. Non per nulla essa era prediletta dagli dei, che venivano fin dall'Olimpo a visitare spesso le divinità autoctone. Gli dei pagani erano — a dire dei loro sacerdoti, poeti e adoratori — emeriti epicurei e formidabili ghiottoni, e là più volentieri accorrevano ove trovavano buoni cibi e buoni vini. Giove, Bacco, Mercurio, vi convenivano in frequenti scampagnate, spesso con donne, come Giunone, Venere, Diana; e in ispacci extraconiugali con ninfe e nereidi del luogo. Perfino l'austera Minerva veniva a farvi qualche assaggio di miele ibleo. Vulcano vi dimorava stabilmente, mentre la sua capricciosa consorte non vi passava che i mesi di villeggiatura, in alto, sull'Erice, in vista delle Egadi, ove Nettuno col coro dei suoi Tritoni, si attardava a farle le serenate delle sue maree, mentre cortei di sirene e di oceanine portavano alla dea incessantemente ricchi doni del dio: aragoste, tonni massicci, pescispada prelibati, sogliole delicate e iridescenti triglie.

Ulisse raccontò di Polifemo e della sua rozza cucina. Ma tra-

dizioni per noi altrettanto attendibili riferiscono come il Ciclope non si cibasse di carni crude, ma che anzi cucinasse in parecchie salse gli agnelli delle sue greggi e, quando accadeva, i malcapitati stranieri che arrivavano nella sua grotta. Certo pei suoi arrosti e per le sue fricassee serviva una parte del burro prodotto dalle sue mandre e una parte dell'olio sopraffino di cui gli facevan tributo gli agricoltori delle più basse pendici del Mongibello. Ma esclusivamente carnivoro egli e i suoi feroci Lestrigoni non erano, nè potevano essere, in mezzo a tanto ben di Giove di cereali, di frutta e di ortaggi. Né carnivori pare siano stati neppure i siculi e i sicani che millecinquecento anni avanti Cristo fabbricavano bensì stoviglie per cuocervi erbe e legumi, ma non ci hanno lasciato tracce di banchetti cannibaleschi come quelli di popoli nordici.

Del resto per la sua natura e il suo clima la Sicilia non è mai stata troppo confacente al regime carneo. Non lo è neppure adesso che la cucina si è raffinata; e infatti, mentre le cucine tradizionali di quasi tutte le altre regioni d'Italia e dell'estero ostentano una gran varietà di preparazioni di carni e di selvaggina, la cucina siciliana eminentemente ittiofaga e vegetariana, non ha di particolare che i suoi arrosti ai ferri, la bistecca al sauté in cui Palermo è unica, le braciolettine avvolte e assai saporite, e un coniglio alle erbe, che si mangia in tempi di caccia nei paesi della provincia di Trapani: piatto in cui la selvaggina è il pretesto, ma la gran ricchezza di erbe in agro-dolce che la contornano e quasi l'amalgamano, ne sono il vero fondamento.

Cerere è deità prettamente sicula. I romani la presero dalla Sicilia e l'adottarono come dea italica. L'isola fu chiamata per sei secoli almeno « granaio del popolo romano ». Ma dovevano essere gli arabi a insegnarle come impiegare con maggiore varietà le sue ricchezze agricole. Dei cereali, gli antichi siciliani non si servivano, oltre il pane, che per preparare il *farro*, la minestra romana fatta di frumento grossolanamente schiacciato, che ancora in qualche



GIORNATA SICILIANA - Oratore FEDERICO DE MARIA
cuoco SAVERIO PUPELLA



villaggio siciliano viene mangiata, la *pizza* di pane azzimo con olio e pesce salato, e forse anche le *frittelle*, oggi arrivate a un grado di perfezione raro perchè — senza uovo — con sola farina e acqua, talvolta con un po' di impasto di patate o di riso, danno — presso tutti i friggitori di cui abbonda Palermo — delle *zép-pole* e delle *ciambelline*, piccanti con acciughe, o semplici inzuccherate e condite di miele, che gareggiano con i presuntuosi *grafen* e perfino coi sopraffini *beignets*. Insieme con questa specialità, è vanto delle friggitorie popolari palermitane la *panella*, che a colazione sostituisce talvolta, e non pei soli poveri, la cotoletta o la bistecca. La *panella* è polentina di farina di ceci, ridotta in forme, a rettangolo e a disco, istoriate di emblemi: soli, comete, aquile, trofei di spade o fiori, e poi fritte nell'olio da cui vengono estratte gonfie e scottanti. Si dice che per esser ottime, tanto il calore, che s'abbiano da mangiare bestemmiando. Oh, buon profumo della *panella* che s'accompagna sul tavolo di marmo del friggitore, alle gaie pastette di broccoli o di carciofi o di sardelle o di zucchette; s'accompagnano alle composte in agro-dolce di carciofi, dette *apparecchi*, e alle quaglie. Ma le quaglie del friggitore siciliano non sono gli uccelli noti in tutta Italia, ma melanzane o petronciane intere e spicchiate in dieci parti, e fritte croccanti da mangiare così, in piedi, con un pizzico di sale e molto pane.

Quanti i modi di cucinare le melanzane! Fritte, in umido, a finti funghi, imbottite a ragù; ma specialmente in caponatina. Chi non ha mangiato la caponatina di melanzane non è arrivato per lo meno all'anticamera del Paradiso terrestre. Mescolanza di legumi, verdure ed essenze marine, in cui figurano come base le melanzane tagliate a dadi e fritte e si aggiungono, in una salsa fantastica, pomodoro in dolce forte, sedani, capperi, ulive, uovo di tonno, code di gamberi o zampe d'aragosta. Sapore composto che non somiglia e nessun altro, ma che evoca nostalgie di terre e di mari esotici.

Questa dei sapori composti è la maggiore caratteristica della

cucina siciliana, e il campo in cui batte tutte le altre cucine, e che le deriva dalla fusione non solo delle varie razze, avvenuta sul suolo siciliano attraverso i secoli, delle varie civiltà, delle varie culture, ma anche delle varie cucine. Altre pietanze tipiche ove gli elementi più disparati si mescolano, abbondano: ecco la cosiddetta *frittella* a base di carciofi, fave verdi e piselli, sposati a pomodoro e cipolla; e le insalate, crude o cotte, in cui entrano tutti i legumi e le verdure di una stagione, insieme con olive, capperi, acciughe ed origano dal profumo magico. Il composto si afferma anche nell'alimento più semplice, il pane. Pane in cui si è sbizzarrita la fervida fantasia meridionale e orientale, non solamente nelle forme — tra cui citerò, traducendone i nomi dialettali, il focaccione, il ciambellone, la pala, la treccia, la barbetta, la stradetta, il pistolone, il fumetorto — ma anche nelle qualità, su cui domina quello cosperso di semi di sesamo, che ne aumentano il gusto e il profumo naturali.

Ed ecco che questo pane originale che qualche volta col suo supersapore basta a se stesso, allorchè diventa panino imbottito continua fantasiosamente a diversificarsi da tutto ciò che le altre regioni hanno ideato per un panino da refezione: si fa sfingione, si fa cacciotto, si fa guastella. Lo sfingione è di varie categorie: c'è quello proletario, modesta schiacciata cosparsa appena d'uno straterello di pangrattato e tostato, condito di un filo d'olio; c'è quello campagnuolo e piccolo borghese, ove il pangrattato si arricchisce di sarde salate, di cipolla e pomodoro; c'è quello dei grassi buongustai, dei pescicani del palato, detto di San Vito, pieno di formaggio salame e carne in ragù; e c'è finalmente quello aristocratico, sopraffino, da grandi cene di Natale e Capodanno, in pasta di *brioche*, con béchamel, purée di pollo, interiora e piselli.

Il cacciotto: panino morbido a forma quasi di losanga, che si apre su un lato per introdurre salame e formaggio tagliato in fili sottilissimi, si bagna con strutto fuso e poi viene saturato nell'aper-

tura con formaggino più tenero della provatura; introdotto poi per un momento nel forno, la ferita si cicatrizza, il formaggio s'incrosta, ed eccolo, il cacciotto, lindo, maneggevole e croccante, tra le dita e sotto i denti della più esigente signora. La guastella o focaccia, è più complicata, succolenta e, direi anche, brutale. Panino di forma rotonda, tempestato di semi di sesamo, soffice e odorosissimo, si apre con taglio quasi circolare, si schiude come una tabacchiera o una moderna scatoletta da cipria da signora, e giù una fetta di ricotta, e giù di quel formaggio ridotto in fili ch'è una specialità ermetica brevettatissima di quegli indemoniati guastellai, e poi giù fette sottilissime di milza di vitello e dadi di pancetta di maiale, che stavano a grogiolarsi piano piano nello strutto in un gran tegame, e poi giù spruzzate di quello strutto liquido: e così, grondanti di formaggio e di milza, obese di condimento, balzano su di un piatto dinanzi all'avidio consumatore.

Dal pane, nel regno sacro a Cerere, si passa alla pasta. Con buona pace dei cuochi napoletani che tengono ad asserire il loro primato, debbo affermare che il primato in fatto di paste asciutte, è siciliano.

Siciliana, contrariamente a quanto qualcuno vorrebbe ancora sostenere, l'invenzione della pasta asciutta. Napoli può vantare la varietà maccheroni, che essa per prima fabbricò. Ma la pasta senza buco, il vermicello o spaghetti, prodotto da farina di grano duro impastata con acqua e poi fatta uscire a forza da un ordigno bucherellato, che si chiamava *itria*, in modo da conformarsi in fili eguali della grossezza di uno spago o poco più, la pasta insomma non fatta a mano, fu invenzione dei mulini di Tarbìa, oggi detta Trabia. Questa pasta mediante l'*itria* per filarla e più tardi mediante una macchina detta *arbitrio* per impastarla, poteva essere prodotta in grandi quantità, veniva seccata, impaccata, ed esportata nel continente italiano e nell'Africa del Nord fin dal nono secolo.

Se le altre regioni d'Italia hanno molte varietà di minestre,

nessuna può vantare, specialmente in fatto di minestre asciutte, la varietà di quelle siciliane. Dalle paste fatte a mano, come gli anelletti, le orecchie di giudeo, i mecheroncelli spianati, i taglierini di semola, gli attorcigliati, i cavatoni, che si preparano con grandi sughi di tonno o ragù o con salse di pomodoro e accompagnamento di zucchine o melanzane fritte o piselli o carne tritata, si passa alle paste dell'industria meccanica, che offrono piatti anch'essi prelibati: citerò gli spaghetti con tuma, cioè un formaggio freschissimo disposto a fette insieme con striscie di prosciutto e saliccia tra gli spaghetti ben saturi di sugo, fette che quando questi — usciti dal forno — vengono tagliati, filano come Berta. Citerò le lasagne di Capodanno e Carnevale, larghe tre dita, messe al forno con ragù di carne suina, interiora di pollo e generose fette di ricotta; e finalmente la pasta con le sarde, ostica qualche volta al primo assaggio, ma capace di fanatizzare chi vi ritorna, come ho visto accadere in casa mia a buongustai del continente ed a stranieri. Dei maccheroni con sarde riferirò una definizione... alla rovescia, data da un gastronomo musicofilo siciliano che, recatosi una volta in una città ove si eseguiva la nona sinfonia di Beethoven, interrogato al ritorno sulle sue impressioni, rispose: « Sai che cos'è la nona sinfonia? La pasta con sarde ».

Ma ho già detto che oltre Cerere, anche Nettuno è deità siciliana. C'è quando essi si sposano. Ciò avviene specialmente col *cuscusso* alla trapanese. Il *cuscusso* di origine araba, che presso di noi si prepara da oltre undici secoli, la zuppa con legumi, o di grasso con carne di maiale e non so quanti ortaggi, è un impasto leggero e delicato di semola in cui si spruzza volta a volta dell'acqua ad ottenerne dei granellini minuti, che poi vengono cotti a bagnomaria in una pentola speciale che si chiama alla saracena *mafahada*. Il *cuscusso* col caciucco di pesce è uno dei più squisiti cibi che si mangino nel bacino del Mediterraneo. Ma Nettuno ci offre la materia prima per ben altre pietanze: oltre il tonno, il pe-

sce spada o l'alalunga, che noi prepariamo in cento modi particolari, a sfingione, a polpettone, alla cipollata, a rollò; oltre le sarde di cui facciamo gran conto specialmente a beccafico; oltre l'aragosta che è superaragosta soltanto se pescata nelle acque tra Sciacca e Ustica e se bollita da un trapanese e preparata da un palermitano, la cucina siciliana ha conservato il segreto dei cuochi di Vitellio e di Nerone: quello cioè di presentare a tavola le triglie cotte, ma intatte e coi loro colori e col loro profumo, come se appena uscite dal mare: grosse triglie d'alga di Sferracavallo, borgata a dodici chilometri da Palermo, triglie che fino a pochi anni or sono i pescatori stessi, di corsa, a piedi nudi, venivano a presentare al mercato centrale, un'ora dopo pescate.

Ho parlato a lungo, forse, senza avere ricordato un altro primato siciliano, quello dei dolci e dei gelati ove la varietà non ha più limite.

Fin dall'antichità più remota, il miele di Hibla parva fu il più rinomato d'Italia. Ma all'epoca della dominazione saracena vi si aggiunse — primissimo nel continente europeo — lo zucchero, prodotto dalla canna importata e coltivata dagli arabi. Fin dal secolo decimo sorsero in Sicilia parecchi zuccherifici, alle sorti dei quali s'interessarono i re normanni e poi Federico secondo e i re aragonesi.

Con tanta materia prima a disposizione, è chiaro che i cuochi e i pasticceri siciliani e più tardi le monache, tra le quali sorse l'industria pasticciera, dovevano sbrigliare la fantasia. Gli arabi di Sicilia, inventori dei rosolì e delle essenze, ci lasciarono la *cubaita*, specie di torrone fatto con zucchero, miele e semi di sesamo; insegnarono a fare confetture e canditi specialissimi come la zuccata, che in Italia allora non si conoscevano e i dolci con crema di ricotta, quali i celebri *cannoli* e la *cassata*. Dolce un po' arabo, un po' della paganità greco-romana è la *cuccia*, che si mangia in onore di Santa Lucia, la Cerere del paradiso cristiano, fatta con frumento bollito e crema di ricotta. Araba forse anche la *pietra-*

fendola, specie di torrone durissimo di bucce d'arancio, limone e mandarino canditi. Più tardivi e cristianissimi, il buccellato, ciambella di pastafrolla ripiena d'una composta di fichi secchi, uva passa, cioccolato e canditi e i mostaccioli. E poi segue la dinastia interminabile dei dolci monacali: la frutta di Martorana fatte di marzapane, le paste di vergine che riproducono le membra amputate a Sant'Agata, la pantofola, il trionfo di gola, le felle, i papali, e tutta la svariata biscotteria che va dai biscotti di regina, dai tetù e quaresimali, alla popolare *pupatella*, delizia dei giovanotti e delle ragazze dalla salda dentatura. Di questi dolci si allietano i festini — fidanzamenti, nozze, battesimi — dei quartieri quattro o cinque volte secolari come il Capo e l'Albergheria e quelli millenari come la Kalsa. Dolci che vengono portati in giro dopo le fave brustolite, le carrubbe infornate, i semi di zucca salati e la *calia*, altra eredità araba: il cece cotto tra la ghiaia rovente con un indiavolato turbinare di mestolo in un paiuolo. Qualche volta si servono anche, in questi festini, i fichidindia e l'anguria o il polpo bollito, una piovra di tre o quattro chili che ha i tentacoli grossi e carnosì come gambe di bambino. Il polpo, o i ricci di mare, o le fave a coniglio con olio aceto e verdure, o le specialità del friggitore o le lumache all'agliotta, sono di prammatica nei festini perchè chiamano vino. E, una volta all'anno almeno, anche pei banchettanti plebei, scorre e zampilla il buon vino di Casteldaccia e di Partinico, il rosso etneo o vittoriese, il bianco Calattubo di Alcamo e di Balestrate, che col solo profumo fa resuscitare i morti. Le chitarre e i mandolini suonano a magnificare l'importanza dei cibi e delle bibite, e dal cielo ride una gran luna inzuccherata come un enorme candito.

FEDERICO DE MARIA

ELEGIA DEL MANGIAR SAPORITO

In mezzo alle musiche e all'arte, allo sport e all'industria, alla ruralità vittoriosa e alla medicina preziosa, Bologna ha voluto che la sua « Primavera » avesse un carattere inconfondibile, come un'impronta tipica della sua sanità e della sua bonomia e ha creata questa « Settimana della Cucina » che è venuta ad insinuarsi — ghiottona — fra le celebrazioni e le conferenze e subito si è imposta con il tepido aroma dei suoi intingoli, con il gaio fiammeggiare dei suoi fornelli, con il vittorioso fluttuare dei suoi adorabili incensi.

La vecchia Felsina roggia e porticata, guerriera e carducciana, ha inteso, con questo, di affermare una volta di più la meraviglia del suo primato cucinario e c'è pienamente riuscita: ma perchè il panorana gastronomico acquistasse vigoria e sapore, colore e fantasia, ha invitato al convito le maggiori città italiane, rappresentate da un cuoco di classe, da un oratore di bella fama, da una lista di egregie e decantate vivande.

Il torneo della gola — che aveva, per armi, spiedi lucenti e fiammate ciranesche — ha avuto inizio il 19 maggio e si è chiuso ieri al Littoriale, esultante di ospitare — dopo tanti campioni del pedale e del pugno, dell'atletica e della lotta — autentici buongustai che bene hanno saputo brandire — nuovi paladini del nuovissimo tempo — gravi e dottorali e imparziali forchette.

Il torneo — che intendeva accomunare sotto un'unica bandiera tutte le città, senza confine di regioni — è riuscito ad operare perfino dei miracoli, e si son visti molti di coloro che lamentano insussistenti dispepsie, avanzar umili domande per esser compresi nella giuria e, più di un giorno, le gaie tavolate hanno annoverato fra il pubblico molti di codesti sfiduciati malati d'inappetenza, armati del più ringhioso degli appetiti.

Roma eterna ha dato inizio al certame. Amedeo Pettini, Capo cuoco di S. M. il Re, ha detto — con acuta competenza, con amabile esperienza — delle prerogative della cucina del Lazio, dei segreti di questa mensa franca e schietta, affidata alle cure di Alessandro Martoni, e dinanzi alla giuria — avvolti in un nimbo di fumo ammaliatore — sono sfilate fettuccine radiose, filetti celeberrimi, carciofi autentissimi che hanno risvegliato i sopiti olfatti dell'intera umanità.

I lombardi sono giunti tenuti per mano da Giovanni Cenzato che — parola franca, sorriso beato e ganascia soda — si è fatto efficace banditore della busecca e dell'osso buco, del risotto e del panettone, sui quali ha vigilato il cuoco Vittorio Ratto e, pescando fra storia e leggenda, l'oratore ha saputo trovare quegli accenti paradisiaci che indubbiamente accompagnano coloro che sono destinati ai celesti regni del buon mangiare di tutto il mondo.

Genova schietta e soda ha trovato in Mario Maria Martini il poeta appassionato che ha cantato — in ottima prosa — le laudi dei ravioli classici e della soave torta Pasqualina di Ettore Ronco; Venezia, in tricorno e bautta, ha riso per bocca di un altro poeta delicatissimo, Domenico Varagnolo, nella festa semplice di « bigoli » e « articiochi », ben ammaniti dal cuoco Cipolato, mentre Torino sabauda e regale ha affidato gli agnellotti pomposi e le storiche fondute, uscite dai fornelli del cuoco Opezzo, a Mario Bassi, un illustratore e un viaggiatore che non disdegna, dopo la

dura fatica della penna, il biancheggiare della casalinga tovaglia e il tintinno discreto dei calici.

Enrico Novelli, il popolarissimo *Yambo*, papà di Ciuffettino, sottobraccio al cuoco Adolfo Becagli, ha recato la grazia briosa di Firenze, con tutti gli amabili vezzeggiativi della sua linda mensa: fiocchetti, muscoletti, lombatine e bocconcini, mentre Ernesto Grassi ha cantato la gioia piena del mangiare napoletano — ben apprestato da Ernesto Lepre — estroso e colorito della luna piena di Posillipo.

Nè si è voluta dimenticare la Sicilia ardente di cui un altro poeta, Federico De Maria, ha celebrato i fasti guerrieri e le glorie della mensa, cantando, con appassionata vena, le sarde e i cannoli e le mirifiche cassate, cui ha presieduto la competenza del cuoco Pupella.

Ultimo, per dovere di ospitalità ma non per qualità e confezione di vivande, è giunto Balanzone, liberissimo docente all'università delle Due Torri.

Ha detto, per lui, con arte di poeta, con gioia di buongustaio, con fiera di petroniano, Giuseppe Lipparini e mai lirica è stata più sentita, mai verso ha trovato più convincenti e sapienti e trepidi ritmi.

Sono sfilate, così, nella parola commossa del poeta, le trionfali imbandigioni di Messer Giovanni Bentivoglio, le glorie cucinarie dei vecchi casati, dai Caracci a Guido Reni, dai Malvasia agli Isolani, dai Cozzadini ai Bevilacqua, poi hanno avuto la parola le lasagne verdi, le scaloppe, i tortellini, i filetti angelici, i rifreddi solenni ammaniti da Remo Ferretti e mai parola è stata più espressiva e più deliberatamente prelibata di queste gioiose specialità nostre che aprono il cuore e pacificano la vita.

Ancora una volta la cucina emiliana, giunta ultima nell'ordine, stava per sbaragliare i concorrenti di ogni paese. Si è, che questa soavissima cucina nostra, ancora una volta aveva fatto appello

alle risorse più riposte, alle lusinghe più irresistibili, ai più seducenti aromi e ricorreva perfino alla indiscussa regalità della Garisenda per battezzare alla perfezione, senza promiscuità di sottintesi, un suo piatto favorito.

Nel corso del torneo, c'era un esperto accigliato e burbero, sempre silenzioso, che contrastava stranamente con la giovialità leggendaria degli altri. Gli esaminandi lo temevano, come un professore severo: gli stessi suoi colleghi lo guardavano con rispetto, per questa sua irascibilità che sgomentava e impauriva. L'esperto mangiava, attento e muto, beveva, compito e solenne e non si sbottonava: soltanto negli occhi, talvolta, i presenti gli sorpredevano un guizzo, che sembrava di contrarietà e di crucciata resistenza.

— Insomma — ha chiesto l'ultimo giorno uno dei giurati — si può sapere che ha, lei? Che cosa significa, questa musoneria?

— Significa, che in questa maniera non si vive più... Che una gara di nove giornate è assolutamente insufficiente... Che — perchè il mio giudizio sia veramente obbiettivo — mi occorre un altro mese di esperimenti... Ha capito, che cosa ho?

E l'esperto, poveretto, chiuso nel suo amaro duolo, ha dato l'estremo saluto ad una vivanda che passava per non ritornar più e si è asciugata una lacrima...

Il torneo si è chiuso in un'atmosfera di trionfo, e domani se ne conosceranno i risultati. Nell'intendimento degli ideatori e del Podestà di Bologna On. Manaresi — che, della « Settimana della Cucina » è stato l'animatore fervidissimo — si voleva che l'antica Felsina dicesse una parola definitiva nel mondo della gastronomia nazionale.

Bologna ha parlato, dall'alta cattedra dei suoi fornelli dotto-rali, con voce di maestra. E, additando le città consorelle — tutte vicine, tutte egregie — ha detto che anche nella gastronomia la Patria è una e vittoriosa.

Poi, per fare onore al suo nome celebrato nei secoli, si è assisa a mensa.

La « Settimana della Cucina » è, oggi, qualche cosa di più di un semplice esperimento. È un seme gettato in un terreno fertile, che fruttificherà.

Salutiamo l'iniziativa e ringraziamo i cuochi che, dopo tante belle parole, hanno saputo darci la gioia e il conforto e il sollievo di un buon pranzo.

MARIO SANDRI

Conversazione tenuta alla Radio, per invito dell'E.I.A.R., il 28 maggio 1935-XIII.

RELAZIONE DEGLI « ESPERTI »

AL PODESTA' ON. MANARESI

Eccellenza,

con bello slancio di fede nei risultati da conseguirsi, il Comitato organizzatore — interprete della volontà di V. E. — si pose al lavoro avendo di mira:

- 1°) la rivalutazione della cucina regionale in Italia;*
- 2°) contribuire a mezzo del lavoro culinare alla soluzione di importanti problemi agricoli, segnatamente quello risicolo e predisponendo per ulteriori sviluppi per quello vinicolo, che pesano in modo assai grave sull'economia del Paese ed hanno tante affinità d'interessi e d'arte con la gastronomia.*

In qual modo tutto il complesso lavoro abbia corrisposto alle aspettative degli organizzatori e di quanti dividevano con loro le ansie della riuscita, è presto detto.

Durante i nove giorni a cui fu portata la « Settimana della Cucina », si ebbe un concorso assai rilevante di consumatori, seduti a mensa nel Salone del Littoriale, attratti dalla fama degli artisti di cucina, impegnati in una simpatica gara fra loro e dalla rivelazione che ciascuno si attendeva dei segreti gastronomici di regioni italiane lontane e poco conosciute. Godimento spirituale poi, per

le conferenze tenute seralmente da valorosi oratori sulla cucina di ciascuna regione. E non è a tacersi come ogni giorno si verificassero spontanee manifestazioni da parte di comitive, per dimostrare direttamente alle maestranze impegnate al fuoco, il gradimento per gli squisiti pasti loro allestiti e la speranza che tali giornate gastronomiche potessero avere l'occasione di ripetersi.

Ed a meglio confermare il successo delle varie giornate gastronomiche fu indetto il « Referendum ». Come fu fatto in precedenza da altri Comitati in simili occasioni, anche il Comitato Bolognese si valse della scheda per porre il consumatore nella condizione di esprimere liberamente il suo giudizio, giorno per giorno, sulle diverse cucine.

Ma per ragioni facilmente comprensibili, la Giuria, sorta in seno al Comitato medesimo, non si limitò a giudicare sulla semplice scorta dei voti espressi dal « Referendum »; essa raccolse bensì e fece suo prò gli altri fattori, i quali sfuggono all'attenzione o non possono giungere fino al consumatore, traviandone il criterio, e rendendone perciò necessaria l'integrazione da parte della Giuria.

Nulla però distolse detta Giuria dal suo compito severo ed imparziale, come di tutto tenne conto adeguatamente; di modo che, con sicura coscienza, essa venne nella determinazione di approvare la seguente graduatoria, esprimendo l'avviso che per dovere di ospitalità la Cucina Emiliana dovesse considerarsi fuori Concorso.

I.	Cucina SICILIANA	punti 65 1/2
II.	» NAPOLETANA	» 64
III.	» VENEZIANA	» 61
IV.	» PIEMONTESE	» 57
V.	» ROMANA	} pari merito	» 54
	» TOSCANA		
VI.	» LOMBARDA	» 49 1/2
VII.	» GENOVESE	» 49

In seguito a tali indicazioni, l'assegnazione dei premi venne così deliberata:

FUORI CONCORSO - Cucina Emiliana: Medaglia d'oro dell'Associazione Professionale Arte Gastronomica di Bologna al cuoco Remo Ferretti; Medaglia d'argento dell'Associazione Professionale Arte Gastronomica all'aiuto cuoco Gustavo Negroni.

- 1° PREMIO - Medaglia grande di S. M. il Re: Cucina Siciliana, cuoco Saverio Pupella.
- 2° PREMIO - Medaglia d'oro e diploma del Comune di Bologna: Cucina Napoletana, cuoco Ernesto Lepre.
- 3° PREMIO - Medaglia d'oro del « Giornale d'Italia »: Cucina Veneziana: cuoco Guido Cipolato; Medaglia d'argento e diploma del Comune di Bologna all'aiuto cuoco Severino Giacomelli.
- 4° PREMIO - Coppa della Società Mutua Personale Alberghi e Ristoranti di Milano: Cucina Piemontese, cuoco Santino Opezzo; Medaglia di bronzo e diploma dell'Ente Nazionale Risi all'aiuto cuoco Francesco Monari.
- 5° PREMIO - A pari merito: Cucina Romana e Cucina Toscana: Medaglia Vermeil e diploma dell'Ente Nazionale Risi al cuoco Alessandro Martoni di Roma; Medaglia di bronzo del Comune di Bologna e diploma all'aiuto cuoco Armando Di Polito.
Medaglia d'argento e diploma del Comune di Bologna al cuoco Adolfo Becagli di Firenze; Medaglia di bronzo del Comune di Bologna e diploma all'aiuto cuoco Giuseppe Benelli.

6° PREMIO - Medaglia d'argento e diploma dell'Ente Nazionale Risi: *Cucina Lombarda*: cuoco Vittorio Ratto; Medaglia di bronzo e diploma dell'Ente Nazionale Risi all'aiuto cuoco Zeno Piona.

7° PREMIO - Medaglia d'argento del Comune e diploma: *Cucina Genovese*: cuoco Ettore Ronco; Medaglia di bronzo e diploma dell'Ente Nazionale Risi all'aiuto cuoco Enrico Bione.

La Giuria degli esperti, quale riconoscimento per la buona riuscita della manifestazione, ha inoltre proceduto alle seguenti assegnazioni:

- Medaglia d'argento del Comune di Bologna e diploma al sig. *Nino Lorenzo Ballarini*, conducente del Ristorante del Littoriale.
- Medaglia d'argento del Comune di Bologna e diploma al Cav. *Amedeo Pettini*, capo cuoco di S. M. il Re per la collaborazione data alla « Settimana della Cucina ».
- Medaglia di bronzo del Comune di Bologna e diploma al capo cuoco del Ristorante del Littoriale, *Alfonso Serra*.
- Medaglia di bronzo del Comune di Bologna e diploma al cuoco del Ristorante del Littoriale *Mario Corti*, in aiuto a tutte le giornate del Concorso.

PREMI IN DENARO

Al Capo cuoco del Ristorante del Littoriale *Alfonso Serra*:
L. 250, premio del Comune di Bologna.

Premio di L. 1000 dell'Ente Nazionale Risi da distribuirsi come appresso:

— al Personale (cuochi e cuoche) del Ristorante del Littoriale (escluso Serra) n. 9 persone (L. 40 per persona) L. 360; ai 9 cuochi concorrenti ed ai 7 aiuto-cuochi (L. 40 ciascuno): L. 640.

Il Comitato non ebbe ragione di rilevare il singolo valore degli artisti che si misurarono nella non facile gara dei fornelli, poichè tutti si mostrarono in egual modo degni del compito che si erano assunto, pronti e volenterosi per meglio valorizzare la cucina che essi rappresentavano. Anzi una lode va fatta a tutti per aver tenuto nella debita considerazione quanto era stato loro raccomandato dal Comitato, circa la seconda parte riflettente le finalità del Concorso gastronomico: Problema del riso e cucina con vino nelle vivande. E per questo si può dire che non piccolo fu l'imbarazzo della Giuria per la classificazione dei premi, alla quale in definitiva fu dato un carattere di equipollenza perfettamente giustificato.

In ogni caso la differenza che passa da un premio ad un altro sta a denotare una tendenza italiana a preferire nelle cucine regionali quei piatti che meglio appagavano l'occhio, pur nella loro semplicità e soprattutto quelli che meglio rispondevano alle necessità igieniche dei consumatori; i quali ricercarono cibi non gravosi per il primo pasto, dovendo accudire agli affari o lavori del pomeriggio, e vivande non ingombranti lo stomaco nel pomeriggio serale, desiderando predisporre l'organismo ad un tranquillo riposo notturno.

La « Settimana della Cucina » ad ogni modo, gli Esperti hanno il piacere di poterla prospettare a V. E. quale un riuscitissimo esperimento al quale si affidano gli organizzatori per il suo perfezionamento qualora essi od altri fossero chiamati dalla fiducia di V. E. a cimentarsi in altre non lontane contese del genere.

Anche per il servizio di sala dovranno rivolgersi le cure del Comitato, affinchè esso corrisponda sempre meglio all'importanza della sua funzione.

Gli esperti infine non ritengono di dover tacere che le future gare possano contare su oratori, non soltanto illustri nella letteratura, ma anche vi si aggiungano i consulenti tecnici; nella chimica alimentare, nell'aereazione degli ambienti della cucina e della sala, enologi di chiara fama i quali potranno dire dei progressi conseguiti nel campo dell'enologia che è uno dei più vasti e che meglio esprime il volto e lo spirito dell'Italia antica e nuova.

Tanto eravamo in debito di segnalare alla E. V. nell'atto di rimettere nelle Vostre mani il mandato che gentilmente ci conferiste. Di che V. e ne esprimiamo il nostro animo grato fiduciosi nell'approvazione alla modesta opera degli esperti da parte di V. E.

Cogliamo l'occasione per esprimere a V. E. il devoto omaggio della Commissione.

GLI ESPERTI

ALFREDO MEDICA, per la Federazione Nazionale Fascista
Alberghi e Turismo

ARTURO COLLI, per la Federazione Nazionale Fascista
Lavoratori del Turismo e dell'Ospitalità

ADOLFO BONAZZI, per l'Ente Nazionale Risi

CARLO ZANGARINI - GINO CRESPI - EDMONDO PIRETTI
TOMMASO MAZZOLI - AUGUSTO MORELLI

INDICE

Semplice bontà di cibi: sanità di razza	pag. 5
Cucina italiana e cucina romana	» 9
Elogio del risotto giallo	» 25
Il buono e bel mangiare genovese	» 35
« Ciacole » e « pastissi » della Laguna	» 41
Dall'aglio al tartufo, sempre per berci sopra	» 53
La Toscana vi invita a mensa	» 61
Vesuvio e vermicelli	» 71
Casseroles con le ali	» 81
Vivande e ghiottonerie della Trinacria classica	» 87
Elegia del mangiar saporito	» 95
Relazione degli esperti al Podestà on. Manaresi	» 101



447205

INDEX

1. ...

2. ...

3. ...

4. ...

5. ...

6. ...

7. ...

8. ...

9. ...

10. ...

COMITATO CATHOLICUM

1917

COOPERATIVA
TIPOGRAFICA
AZZOGUIDI
BOLOGNA *

RIO
GNA

LEGATORIA
TUFFANELLI VALERIO
Via S. Croce 13^a - BOLOGNA