

Ballando Ballando



Fine d'anno Folie (forse) Il cenone, i balli, l'obbligo annuale di essere allegri, eleganti e belli (porta bene). Lo slip rosso, le calze con lo strass, il body di lamé, i pendenti di falsi brillanti, i collantini, le trombette, il soul e il funky, lo champagne! Si balla fino all'alba, nelle metropoli come nei paesi, nei ristoranti (come a Mosca) e nelle strade (come a Piccadilly), nei palazzi e nelle case del popolo, nei night sofisticati e nelle balere, nelle discoteche e nei grandi alberghi: il Veglione di Capodanno è anch'esso una tappa d'obbligo nella grande frenesia della Festa.

A Roma sono centinaia i posti dove si balla e si mangia, in piccolo o alla grande (anche nei prezzi). All'Acropolis come all'Angelo Azzurro (50.000), o Easy Going, Bella Blu (300mila), Jakti'O (150mila) caviale compreso, ma champagne escluso, Veleno (180.000), Cavalieri Hilton (200mila), Le Sirene (salsa di piccione e involtini alla maga, 150mila), Villa Miani (400mila, vini pregiati e aragosta), e via via.

Inizza moltissimi locali esotici (ristoranti cinesi, vietnamiti, indiani, brasiliani, greci, indonesiani, tunisini, francesi e svizzeri), quelli che tirano mattina con una maratona non-stop (dal Kiss me al Sax notte, a Giulio passami l'olio, al Feeling Club, ecc.), le birrerie-pub (sono centinaia, dai nomi esotici o romaneschi, Er Pasticciccio come Naklar o Pink Pantery), in campo anche il variegato universo del fast food, e ovviamente quello sciabolante, assordante, fantasmagorico delle discoteche, dal

lussuoso Open Gate al Carpe Noctem, dalla Cabala al Makumbo. Sono decine e decine di ritrovi in offerta particolare con tutte le specialità, pianoforte e cocktail bar, performances e concerti, black music e new dance, max video e disco music, anche «cornetti caldi, birra alla spina, bombe al cioccolato fino alle 2.30».

Parigi è tutta una effervescente città-danzante. Veglioni nel cabaret, al celebre Lido (lire 350mila, cena danzante, più rivista, più champagne), al non meno famoso Crazy horse (tre spettacoli), a L'Ané rouge (cena-spettacolo da 200mila in su), a L'Elephant bleu, al Mulin Rouge (350mila lire); nei ristoranti (da 150mila in su) e negli alberghi, mentre tutte le strade, il boulevard, le vie dei grandi magazzini, tutto il centro e tutta la periferia della capitale francese scintillano di luci, ghirlande multicolori, cascate di fili d'oro e d'argento.

Tra tutti i balli di questa ultima notte, anche quelli sontuosi, demodé e regali — apparizioni d'epoca dentro cornici di antico fasto nei saloni di «veri» palazzi imperiali — allestiti a Vienna, lieve patria del valzer. Balli di fine anno fiabe di Cenerentola per adulti un po' malinconici e forniti di denaro. Balli organizzati con cura prussiana, da un S. Silvestro all'altro, e offerti, nei saloni di stucco e oro, ai turisti che visitano Vienna nei viaggi organizzati di Natale-Capodanno.

Uno di questi veglioni mitteleuropei, tra nostalgia e perdita

grandeur, si svolge ad esempio al Palazzo Auersperg, che è sicuramente uno dei più sontuosi e suggestivi di Vienna, dimora aristocratica dalla lunga storia. Opera del famoso architetto barocco Johan Fischer von Herlach, fu abitato, oltre che da nobili di gran rango, anche da celebri artisti, e quando venne acquistato dal principe Auersperg, Mozart vi allestì la sua «Scena con Rondò». Oltre i saloni, sono stupendi i giardini con le famose rose dai diversi colori (tanto amate dalla imperatrice Maria Teresa. Come ai tempi di Francesco Giuseppe, il ballo si apre secondo tradizione coi valzer viennesi, cavalieri e dame indossano costumi d'epoca (regolarmente affittati) e il menù del cenone è un top secret d'alta qualità scelto e approvato molto tempo prima. Inutile provarci all'ultimo momento le prenotazioni, come per il gran concerto viennese di Capodanno, sono esaurite dall'estate.

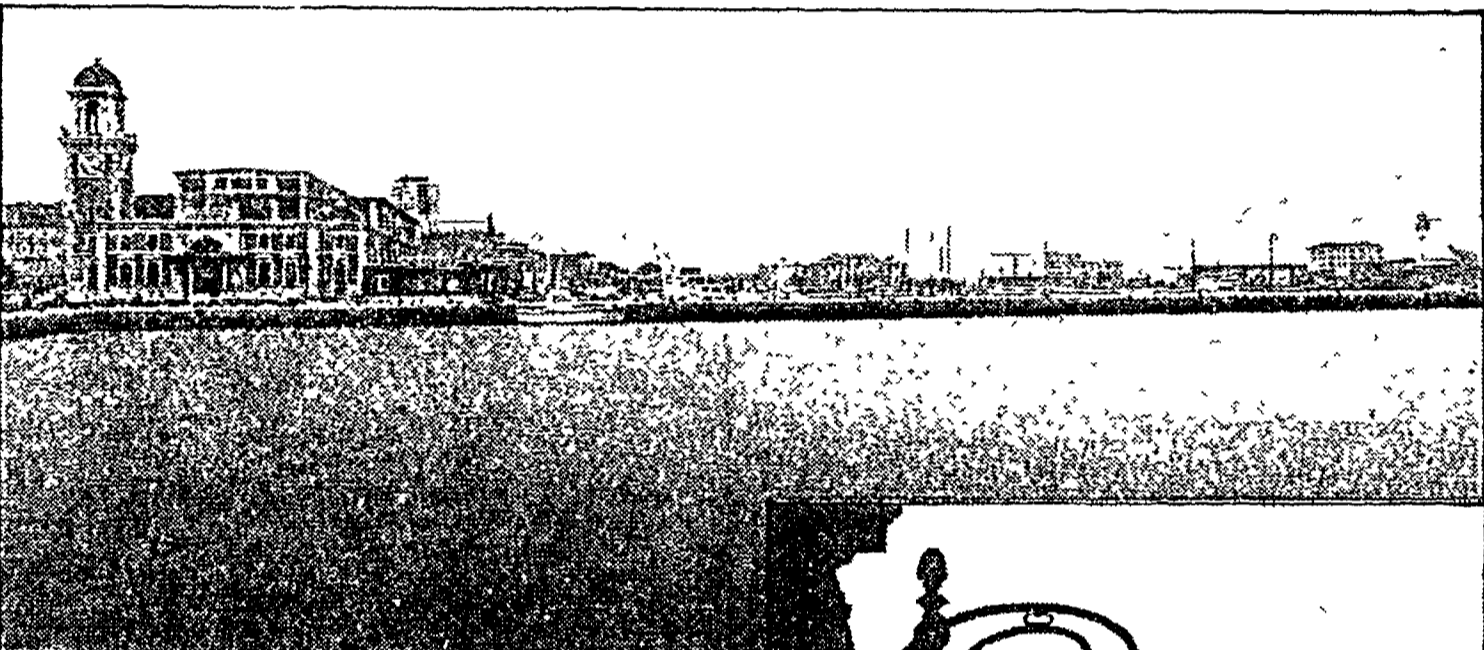
Il Ballo dei Balli, è però quello che si chiama appunto «Ballo Imperiale» e si svolge nei saloni della Hofburg, il grandioso palazzo che per sette secoli fu la residenza degli Asburgo. Come in un flash back lungo solo lo spazio di una notte, l'Imperiale è l'illusione ricercata sotto forma di turismo, l'ombra rievocata ad uso del tour operator della Marcia di Radetzki e dello sfarzoso passato, quando proprio qui l'imperatore apriva la stagione dei balli di Corte per il fior fiore della nobiltà europea.

esaurite dall'estate.

m. r. c.

TRIESTE

Cenone del cuoco papale Brodo di cappone e mandorle



Dalla nostra redazione TRIESTE — Il Medioevo sotto l'albero del triestino. Per andare alla ricerca di come e cosa mangiavano i nostri antenati, l'Associazione commercianti e pubblici esercizi ha organizzato la prima rassegna della cucina medioevale. Per un mese otto ristoranti in città e sul Carso — hanno fatto a gara per soddisfare la curiosità dei clienti con le ricette del XIV e XV secolo. Un successo caratterizzato da tutto esaurito e dalle numerose richieste di copie. Tanto che in alcuni locali pubblici i piatti dei nostri avi troveranno d'ora in avanti stabile ospitalità nel menù. E quale occasione migliore per ottenere una loro nuova confer-

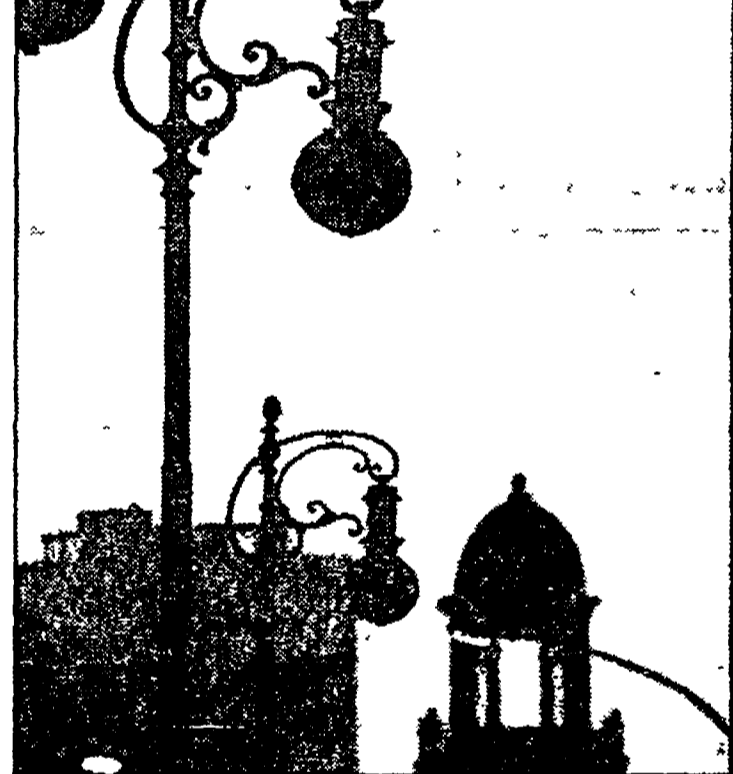
ma, se non i cenoni di fine anno? Intanto i segreti della cucina del passato remoto saranno già stati svelati, anche se a pochi intimi, da chi è riuscito a farseli raccontare dall'amico ristoratore e che — è il caso di dirlo — li avrà messi in tavola per il pranzo di Natale.

Altri tempi quelli dei nostri antenati nonni. In mezzo millennio la situazione, per quanto riguarda i pasti, si è modificata del tutto perché allora si cominciava dalla zuppa. Quale secondo si serviva della lattuga cotta condita con olio, aceto e noci tritate. Poi si susseguivano le diverse e numerose portate, i cui principali ingredienti erano carne, salse, lardo, tanto lardo e strutto. Una cucina piuttosto pesante in cui l'olio era considerato quasi una spezia, mentre lo zucchero era solo di complemento. I nostri avi dovevano accontentarsi di quei limitati prodotti che avevano a disposizione perché il continente americano non era stato ancora scoperto e quindi pomodori, patate e mais appartenevano ancora al mondo del futuro.

Per poter organizzare questa rassegna è stato necessario una paziente lavoro di ricerca. Sono così venute alla luce molte ricette del 1500, tutte molto apprezzate, ma particolarmente gustose sono state giudicate quelle di «Maestro Martino», cuoco personale di Papa Urbano e del cosiddetto «Anonimo veneziano».

Tutte le portate sono state ben... digerite, ma talune hanno fatto registrare un vero indice di alto gradimento. Ad esempio i «tomacelli», antenati di lusso dei nostrani «cevapcici», piccole polpettine di carne mista (fegato di malale, manzo e pollo) con pancetta, ricotta e formaggio parmigiano. E poi la «mìnestra de vivanda gialla», cioè brodo di cappone con le mandorle. Ed ancora il «cìngiale in pevarata» dove il rovente sugo di pepe si sposa molto bene con l'uva passa. Ed alla fine del menù fanno la loro bella figura i «calscion» e le «ofelie», gustosi dolci del tempo.

Silvano Goruppi
Nella foto: alcune immagini di Trieste



Buon sangue romagnolo

Cento «cappelletti» a testa troppi anche per S. Silvestro

Del nostro inviato FORLÌ — Occhi al cielo come nell'estate balneare, il peripatore turistico romagnolo sta pensando alla neve. Scenderà o no? Come andranno gli incassi di Natale-Capodanno, dipenderà dai bianchi fiocchi: se saranno abbondanti, rideranno i montanari; se rinvieranno il loro arrivo di qualche settimana, sarà tutto grasso che cola per i rivieraschi. Tutto è pronto per la grande kermesse di fine d'anno con questa sola piccola incognita. Ollati gli impianti e riscaldati gli alberghi nelle poche località attrezzate per gli sport invernali (in Romagna sono solo due, il Fumalio e la Campagna), si sono accese luminarie e programmate feste e sagre un po' ovunque. In riviera, come sempre, è una gara all'allestimento più strabiliante, all'iniziativa più originale e attraente, con Rimini, Riccione sempre in

evidenza. Si luccica dunque, oggi. Ma se al volgimento indietro di qualche decennio, come scopriamo la Romagna di queste giornate festive? Fredda e austera, fin troppo. Nelle campagne dominava l'indigenza e nelle città non si stava certo meglio. La fame era talmente diffusa e aggressiva, soprattutto nei mesi freddi, che era stata persino antropomorfizzata. Lo segnalano i testi della storia minore di queste contrade: nella valle del Savio, ad esempio, la chiamavano «la Rosina». Quando qualcuno diceva: «in quella casa s'è vista la Rosina», si sapeva che sotto quel letto erano giorni molto duri. Che la Romagna non fosse terra di bagordi e di grandi tradizioni gastronomiche, lo dicono gli stessi piatti tipici, semplici e poveri, poca elaborazione e molta sostanza. La più, la padina, è sicuramente il modo più antico di

fare il pane. Così come la carne ai ferri è la maniera più elementare di cuocere il compatto. Persino i dolci sono quanto di meno complicato si possa pensare in fatto di leccornie farina, uova, zucchero, ed ecco la «zambèla», la ciambella.

Per le feste, però, chi poteva permettersi (senza in anno) non rinunciava a fare le cose «in grande». Niente di straordinario, comunque, anche questo a riprova di una tradizione tipicamente povera: il piatto principe e lo è ancora oggi, è il cappelletto in brodo di cappone. Il cappelletto romagnolo è fatto di ricotta, formaggio grattugiato e petto di pollo (oppure lonza di maiale) tritato, il tutto impastato e racchiuso in un cofanetto di pasta sfoglia poco più grande di un tortellino «bolognese» e reso identificabile dalla forma «a cappello». Pellegrino Artusi scherza anche lui sulla passione del romagnolo per il loro piatto delle feste. «Qualcuno dice — racconta — di riuscire a mangiarne anche più di cento!», ma c'è il caso di crepare — avverte — a un mangiatore discreto bastano due dozzine.

Il cappone lessato e qualche arrosto di malale, vitello, pollo o faraona, secondo ciò che passa di meno completano i piatti centrali del pranzo tradizionale. Che si chiude solitamente con dolcetti fatti in casa (magra alternativa alla classica ciambella) oppure con un'altra interpretazione: tutta cassingola del lombardo panettone, «e pan ad Nadel». I più sfiziati — ma qui siamo già fuori dal seminato strettamente indigeno — portavano in tavola fiammiferi di zuppa inglese coi biscotti e il rosolo.

Dopo questo blitz nella cucina romagnola delle feste, un cenno alla «surprise» ravennate: una mostra di «bocchelli», di oggetti, cioè protagonisti come i cappelletti, dell'atmosfera di queste giornate. È una fuga nel sogno: «Sognar bocchelli» è il titolo della rassegna. Sono stati scovati e ordinati, illustrando cantine e soffitte (ma anche lussuose teche, stando ai valzer, e cornici esemplari) ravennati, oltre quattrocento pezzi, impazziti dagli anni, che in alcuni casi superano il centinaio. Nella elegante cornice della Loggetta Lombardeca, per una settimana ancora (fino all'8 gennaio) si può tornare bambini. E Festa, è permesso.

Florio Amadori

Viene dalla Francia l'arte di apparecchiare

Tredici pani di mirto e bianca fiandra per la tavola della Grande Festa

Ricca documentazione al Museo di Strasburgo - Ispirato alla cabala il numero delle portate - A forma d'anguilla il dolce del Nuovo Anno

Sono i francesi i maestri dell'arte della tavola, e per di più sono maestri nel proporre oggi, nel loro museo, le testimonianze di quest'arte. Chi in tempo di festa volesse sapere che cosa faceva il grande Careme per le feste imperiali, o che cosa metteva sulla tavola la grande borghesia all'inizio dell'Impero per dare lustro alle sue portate, ha a disposizione mille esempi, sparsi in diverse zone della Francia. Riunite, per una mostra organizzata a Parigi al «Musée National des Arts et Traditions Populaires» nella scorsa primavera, le stoviglie della festa sono oggi ritornate nei musei di partenza. Chi volesse ricostruire questi usi, in specifico sulle tavole delle feste, che dicono molto della cultura francese nel suo complesso, troverebbe gran mole di documenti in Alsazia.

Terra per certi versi «di nessuno», chiusa tra Francia e Germania, l'Alsazia è nota soprattutto per il suo capoluogo, Strasburgo, sede del Parlamento europeo: città ibrida, in cui le indicazioni stradali sono scritte contemporanea-

mente in francese e in tedesco. Il Museo di Strasburgo è particolarmente ricco delle testimonianze delle feste. E poiché una delle specialità locali sono i dolci, vi si conservano le forme per torte. Prima fra tutte quella a stella, che conteneva il dolce di Natale, trionfatore delle tavole festive alsaziane. Il contenuto è il classico Kugelkopf, letteralmente «palla di luppolo» infatti la pasta di questo dolce si fa alzare con lievito di birra.

Altri stampi, poi, erano usati in occasione delle feste successive: per il Nuovo Anno, il dolce aveva forma di anguilla, simbolo di Cristo, e per l'Epifania a forma di fiordaliso. Questa era inoltre una forma di dolce patriottico, dal momento che il fiordaliso è un simbolo della Francia. Il dolce, sulle tavole festive, è evidentemente un appuntamento d'obbligo. Altrettanto d'obbligo, però, era il rispetto di una sorta di cabala nel numero delle portate e nell'apparecchiatura della tavola, cabala tutta fondata sui numeri tre e tredici.

Secondo una tradizione

del Museo di Strasburgo, nel sud della Francia, apparecchiatura della tavola e menù dovevano rispondere a regole fisse. Primo, la tovaglia: anzi «le» tovaglie, che dovevano essere tre, sovrapposte dalla più ampia alla più piccola, e rigorosamente di fiandra bianca. La tavola della festa, anche in quella del «Grand Souper» della vigilia di Natale, quindi la più solenne, si caratterizzava per la presenza del «servizio buono», in ceramica, e per un'altra serie rituale, quella dei tredici pani di mirto, che rappresentavano l'Ultima Cena di Cristo, cui parteciparono, appunto, in tredici. Secondo, il menù, che comprendeva numerosi piatti di legumi e di pesce. Tredici, poi, i tipi di frutta secca: uva, fichi, mandorle, noci, prugne, pere, mele, cedri canditi, confettura di ciliege, noci bianche e nere, cachi e nocole.

La caratterizzazione della tavola in funzione delle feste di Natale e fine d'anno avviene in modo specifico solo in anni recenti. Come si vede, infatti, dalla documentazione raccolta in questi musei, sono soprattutto il tipo e il numero delle portate a caratterizzare le veglie di fine anno, piuttosto che costruzioni specifiche. L'uso, infatti, di collocare composizioni con rami d'abete e

candeline rosse arriva in anni recentissimi dai paesi nordici, più come richiamo del caratteristico albero di Natale che di costumanze profonde e cariche di simboli. Lo conferma anche la più vasta — e unica in questo genere — raccolta italiana di ceramiche e porcellane, il Museo di Doctia, creato dalla Richard Ginori accanto alla sua Manifattura di Sesto Fiorentino, nella tenuta dei Marchesi Ginori.

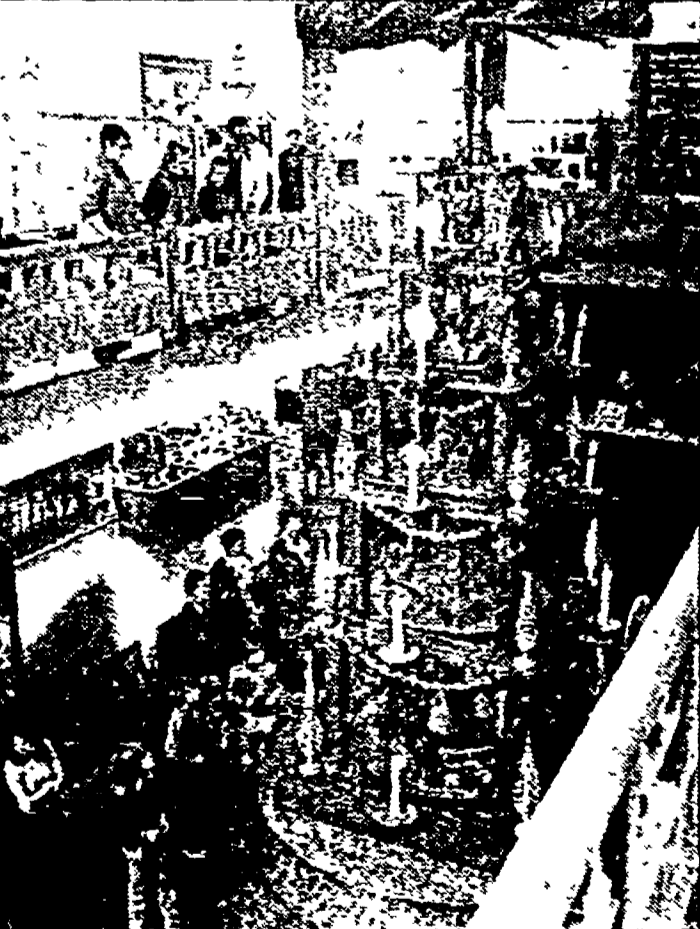
Eccezionale per completezza e per l'arco di tempo che esse coprono — dal 1737 al 1950 — tra i servizi da tavola è possibile ritrovare motivi specifici natalizi solo nel periodo contemporaneo. In specifico nei decori richiesti da Margherita di Savoia per un servizio in porcellana commissionato alla Ginori: felci, agrifoglio e ghiande per richiamare il Natale. È il primo esempio conosciuto in Italia di questo genere.

La tappa sulle colline fiorentine è comunque un invito speciale: dai servizi, ai presepi, agli stampi per modellare, la raccolta ripercorre oltre due secoli di civiltà della tavola e delle buone maniere. Alla fine della visita, basta richiedere una piccola pubblicazione, molto utile proprio in questi giorni di inviti: il galateo a tavola...

Patrizia Romagnoli



Centro da tavola di Lorenzo Ginori 1758-1791 e sotto un esempio di tavola apparecchiata



di questi artigiani, intagliatori e tornitori, non tengano viva la tradizione, non solo tedesca. Già nel 1986, dal Seiffen, produttore di Seiffen, informava per lettera il principe elettore di Sassonia di avere spedito «nel solo mese di dicembre dell'anno scorso trecento casse di giocattoli, del valore di 12.64 talleri, per la maggior parte in luoghi fuori d'Europa».

Testimonianze suggestive di quest'arte popolare si trovano nei musei di Annaberg, Schneeberg, Dresda e singolarmente in quello di Seiffen, dominato da una gigantesca piramide di cinque piani, alta quasi sette metri. Ci sono opere di famosi artisti locali di Louis Huld Hausstein che producevano gli «omini che fumano»; Gustav Ehner, specialista in complessi bandistici e formazioni militari, tanto da meritarsi l'appellativo di «Ehner dei soldati»; Albert Fuchner, il primo fabbricante di schiaccianoci.

Lorenzo Maugeri

A Berlino piramidi e omini che fumano

NELLA FOTO: È alta nei metri e mezzo questa piramide natalizia custodita nel museo di Seiffen (Rdt)