

i maccheroni

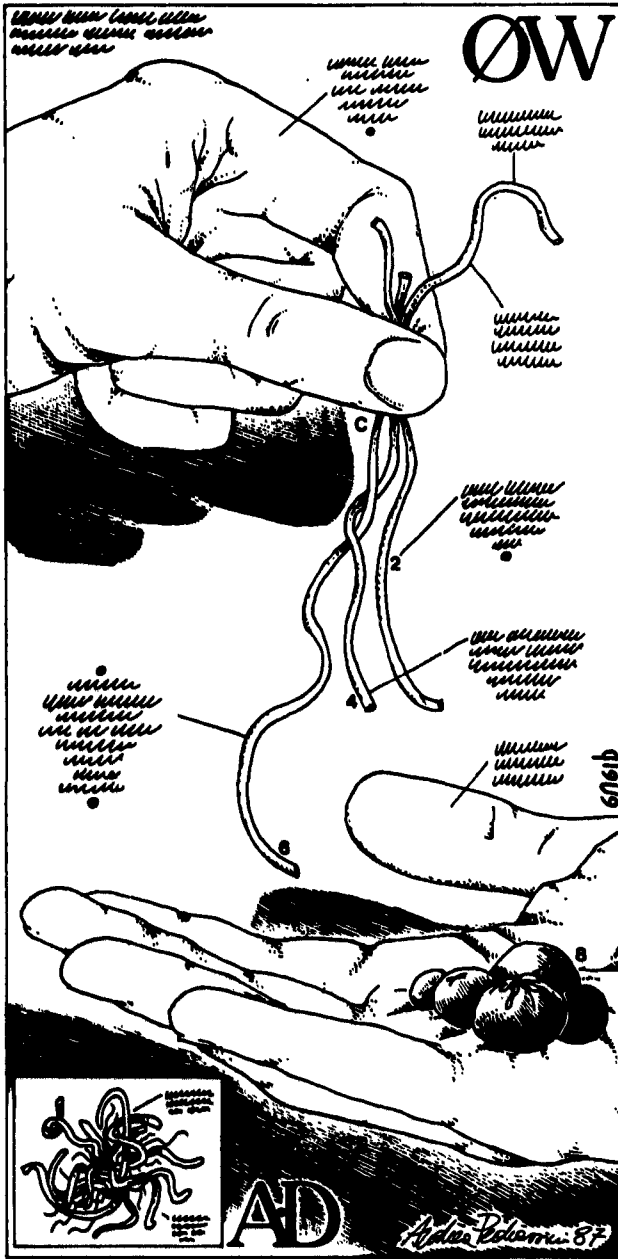
FOLCO PORTINARI

«E ravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavan genti che niuna altra cosa facevan che fare maccheroni e ravioli e cuocerli in brodo di capponi». Così Boccaccio immagina e descrive proiettivamente il Paese di Cuccagna, nel *Decamerone* (non diversamente cento più anni appresso si comporterà Teofilo Folengo, «Fiuni di latte, laghi di falemo, / valli di macaroni e lasagnette», ma è ben noto che il Folengo-Coca fu il gran maestro della poesia maccheronica, appunto). Dunque si può retrocedere, nella storia di questa delizia, indietro di parecchi secoli.

Così facendo, però, la filologia imporrebbe i suoi «distingui», che sono molti e di non piccola ambiguità, a volte, e di non poco disagio. Si potrebbe dire, per esempio, che sotto la voce *maccheroni* sono da assimilarsi tutti i tipi di pasta, quanto pure i «pallonetti», anzi questi in primis. Quel che è certo è che, quello, da secoli, è un segnale di piacere della gola, fino a impararsi negli Eden laici e pauperali. D'altra parte sarebbe una vera demenzialità se pensassi, non dico di esaurire, ma anche solo di scalfire l'argomento *pasta* in cento righe. Scherziamo... È un capitolo della storia d'un popolo, della sua economia e del suo paesaggio, prima ancora che della sua gastronomia. I grani, il pomodoro... Fino a diventare l'«immagine», il segno di riconoscimento universale, di quel popolo, che di cose bene o male ne ha lasciate, da Romolo a Leonardo a Leopardi. Eppure l'Italia è la pasta, è i maccheroni, anto-

nomastico attributo addirittura, spregiativo spesso, come un connotato di degradata povertà. In fondo, come indica il cinema Usa l'ingresso in Little Italy?

All'inizio le cose non stavano proprio così, ancora. La diffusione di quella che potremmo chiamare la protopasta, il suo embrione, toccava tutto il bacino del Mediterraneo. E più in là. Arabi, cinesi (a questo proposito, come a Caterina de' Medici si attribuiscono fantasiosamente tutte le novità della cucina francese, così a Marco Polo si affida il ruolo di importatore dalla Cina di molte invenzioni innovative, pasta compresa, laddove ai romani non erano probabilmente sconosciute le lasagne, mentre i *testaroli* di Lunigiana sono per lo meno medioevali). Testimonianze culinarie? Nel *De honesta voluptate* (1474) il Platina riporta un paio di ricette di maestro Martino. Una *minestra siciliana*: «Manipola per bene la farina bianca ben setacciata insieme con chiodi d'uovo, acqua di rose o acqua semplice. Poi tira la sfoglia e fanne delle strisce sottili come la paglia, che taglierai a pezzi per traverso. Con



Disegno di Andrea Pedrazzini

mano leggera infilavi dentro uno stilo di ferro in modo che quando lo estrarrai i singoli pezzi rimangono vuoti all'interno. Falli essiccare al sole e ti dureranno anche due o tre anni, specie se confezionati con la luna d'agosto. Si fanno cuocere in brodo grasso, si versano nei piatti e si condiscono con formaggio grattugiato, burro fresco e spezie dolci. Questo piatto esige una cottura di due ore !!!; i *vermicelli*: «Manipola della farina come è detto di sopra, ma tagliala a pezzetti lunghi un dito, simili a piccoli vermi... Falli cuocere in brodo grasso per un'ora... Se è giorno di digiuno falli cuocere in latte di mandorla o di capra... Quando sono cotti ricordati di spolverarli con zucchero...»

Già, manca e mancherà per qualche secolo la *pummarola* 'n coppa. Manca la forchetta a quattro punte brevi. E però vero che da quel momento, diffusione del pomodoro e invenzione della forchetta, i maccheroni hanno una sola capitale, universi caput maccheronorum, riconosciuta, un solo tempio in cui si consuma il rituale liturgico: Napoli (no, non dimentico

che tutta la penisola ne è comparsa, dai tamarin langaroli alle lasagne bolognesi, dagli spaghetti all'amatriciana ai maltagliati con fagioli...).

Non è un caso che abbia visto a Monaco in uno splendido museo, un grande presepe napoletano del primo '700, in mezzo al quale trionfa un gran piatto di spaghetti. La polvere del tempo gli ha steso sopra una patina grigia: che fosse pasta col nero di seppia? Della primizia partenopea si era accorto anche Giacomo Leopardi (da citarsi in anno celebrativo centenario) che in un seminato poemetto, *I nuovi credenti*, scriveva: «S'ama Napoli a gara alla difesa / de' maccheroni suoi; ch'è i maccheroni / anteposto il morir, troppo le pesa».

Adesso chi mi insegna a descrivere nelle poche righe che restano tutto quel rituale e quella sublimata liturgia? Altro che dieta mediterranea! Qui c'è da catalogare, come le amanti di don Giovanni, le varietà di paste che dai maccheroni discendono, in forme di spaghetti, zite, fusilli, ditali, paternoster, vermicelli, capelli d'angelo, conchigliette, tortiglioni, farfalle, penne rigate e non, orecchiette, linguine, bucatini, rigatoni, papardelle.

Ma soprattutto le varietà di modi e sughi, in che sia la vera liturgia, l'ascesi di cui la pasta è il vettore. Col rituale ultimo, l'attorcigliamento attorno alla forchetta, indice rivelatore di appartenenza a una cultura, abilità acquisita con assidua e lunga frequentazione, allenamento diurno. E la suzione (tirando su, con la bocca a cul di gallina). Come si fa, se le cento righe sono finite?

Gli yuppy della cucina conquistano la capitale

MARCO DI CAMERINO

Siamo in piena estate, la stagione che più privilegia i piatti freddi e siamo in un periodo in cui il cibo freddo è di gran moda e trionfa: insalate, gelatine e paste fredde, la fanno da padroni sulle nostre tavole. Il cibo freddo dà l'idea di una cucina sana che può contribuire alla bellezza e al benessere faticosamente conquistati in palestra o da visagiste. Eppoi sono anche comodi perché si possono preparare in anticipo evitando così di essere in cucina, mentre gli ospiti sono già arrivati. Comodi e belli, se alla *guarnizione dei piatti* dedichiamo un po' della nostra fantasia.

Insomma, piatto freddo è bello! Sia nelle mense familiari che in quelle dei ristoranti. Questi ultimi sono oggetto di una nostra breve ricognizione a Roma e riportiamo quelli che, a nostro giudizio, rappresentano la nuova ristorazione romana. Il breve giro inizia con Renato Sentuti, titolare del ristorante «Papa Giovanni» (via Del Sediari 4, tel. 6565388, chiuso la domenica) e capostipite della schiera dei nuovi ristoranti. Ebbene, Renato ci consiglia questa sua «insalata di pasta»: 400 gr. di pasta, 4 pomodori tondi rossi maturi, un pugno di rughetta di campo, un piede di lattuga, ciuffi di basilico, prezzemolo, uno spicchio d'aglio, una cipolla, olio, sale e pepe, un etto di pecorino fresco. Tagliare tutto, pestare l'aglio col pugno, lasciar insaporire per 10 minuti mescolando spesso. Cuocere la pasta con pochissima acqua, scolarla molto al dente, quando è tiepida si aggiunge alla salsa. Questa pasta va servita fredda e Renato consiglia di seguire il suo modo di prepararla: cantare mentre la si guarnisce riccamente di scaglie di buon pecorino. Sono giovani, ma Roberto Minnetti e sua moglie Patrizia, hanno già collezionato una buona serie di successi e di critiche lusinghiere. Sono titolari del «Planeta Terra» (via Arco del Monte, 94-95, tel. 6569893, chiuso il giovedì) e del loro locale ci confidano questa «Pasta fredda»: 350 gr. di pasta, 3 pomodori verdi,

due rametti di timo, due di maggiorana, prezzemolo, basilico, due scalogni o cipollina fresca, olio, sale, peperoncino, 400 gr di merluzzo. Pulire e sfilettare il pesce, tagliare il resto e fare una marinata con l'olio; tenere il pesce e marinare per almeno 4 ore. Cuocere la pasta «al dente dente», versarla nella marinata e servirla fredda aggiungendovi del prezzemolo tritato.

Al geniale e giovane Enrico Casini dello «Specchio delle mie brame» (via Degli Specchi 5, tel. 6561566, chiuso la domenica) chiediamo la ricetta dei suoi ottimi «Spaghetti freddi con erbe»: cuocere mezzo chilo di spaghetti e scolarli molto al dente, quindi raffreddarli bene in acqua fredda. Stenderli poi in una teglia a fondo largo e condirla con un battuto di: uno spicchio d'aglio, tre cipolline fresche, prezzemolo e basilico abbondantissimi, le listarelle di un peperone giallo tagliate sottilissime. Irrorare abbondantemente con olio e, dopo averli ben girati, ridistenderli e coprirli con un panno di cotone bagnato e strizzato. Di tanto in tanto scoprire e rigirare, bagnando ancora il panno. Prima di servire spellare 5 pomodori da sugo e farli bollire due o tre minuti con un goccio di acqua e olio, servendoli in tavola insieme agli spaghetti in modo che ogni commensale ne prenda a piacimento.

Chiediamo la ricognizione con Paolo Serani che, con il suo «Tentativo di descrizione di un banchetto a Roma» (via Della Luce 5, tel. 5895234, chiuso la domenica) anche se la nuova gestione del locale è stata inaugurata da pochi mesi lo ha saputo far diventare un irrinunciabile punto d'incontro. Ci ha regalato la ricetta degli «Spaghetti freddi al pesce spada»: cuocere gli spaghetti al dente, raffreddarli quindi nel ghiaccio. Condire con olio di oliva, dadolata di pesce spada saltata al burro, olive nere snocciolate, pomodori a cubetti privati dell'acqua e dei semi, basilico tritato. Gli spaghetti vanno consumati subito per evitare che diventino freddi.

BERE FORTE

Papà, disse il whisky a John Smith

FRANCIS LONGONI

Se vi capitasse di trovarvi in Scozia lungo la valle del Livet e qualcuno vi dicesse che «... Glenlivet è la valle più lunga della Scozia», sapreste che tale affermazione è una ironica bugia il cui involontario responsabile è stato John Gow, alias John Smith. La vallata (Glen) del Livet oltre che essere predominata dal verde dei prati, il rosa dell'erica ed i grigi azzurri sempre mutevoli del cielo, fa parte di una più ampia regione chiamata Speyside, altipiano ricco di coltivazioni di orzo, limpidi e pescosi corsi d'acqua e di copiosi giacimenti di torba: i tre componenti necessari ed indispensabili alla produzione di whisky di singolo malto. E a tale produzione da sempre è dedicata la fiera popolazione scozzese ad onta di qualsiasi restrizione attuata da parte dell'Inghilterra. Nel 1820 nel solo Speyside si potevano contare infatti oltre 200 distillerie clandestine, costrette alla legalità per colpa di una legislazione inglese che tassava pesantemente la produzione del whisky.

Questa costrizione era dovuta, oltre che da un indubbio amore verso questo distillato, anche da una motivazione economica altrettanto vitale dato che solo con i proventi della produzione e della vendita di whisky gli Highlanders, contadini affittuari delle Highlands, potevano far fronte alle necessità di sussistenza sul fondo che avevano in affitto. La vallata del Livet, che lungi dall'essere la più lunga della Scozia si estende più modestamente lungo un piccolo fiume, il Livet, confluisce nell'Avon a sua volta affluente dello Spey, accolse un montanaro scozzese di nome John Gow, profugo a causa della sconfitta di Carlo Edoardo Stuart a Culloden.

Questi, anglicizzato il suo nome in John Smith e preso in affitto un fondo nella vallata, si trovò ben presto a dover distillare un whisky la cui ottima qualità travalicò in breve i confini del commercio locale fino ad essere apprezzato e ricercato dal re in persona. Come ricorda David Daiches nel suo esauritivo scritto sul whisky, la figlia di Sir Peter Grant di Rothiemercus (avvocato e deputato al parlamento), in occasione della visita di Giorgio IV in Scozia nel 1822, scrisse: «... Vi fu un unico incidente che veramente mi irritò. Lord Corynghan, il ciambellano, stava cercando dappertutto del puro

whisky di Glenlivet; il re non beveva altro. Ma al di fuori delle Highlands non era possibile trovarlo. Mio padre mi mandò a dire - io ero la cantiniera - di vuotare il mio sacro ripostiglio, dove c'era del whisky stagionato nel legno, stagionato in bottiglie non tappate, leggero come il latte e con il vero "gout del contrabbando". La situazione, che pur presentava aspetti folcloristici e di virile rivalità e tacita connivenza fra produttori clandestini ed agenti del dazio, era comunque insostenibile e nel 1823 un nuovo decreto introdusse un'aliquota di tassazione più ragionevole ed accettabile per la distillazione legale.

George Smith, architetto, letterato e nipote di John, intuì essere arrivato il momento per entrare in quella legalità che era unica via per espandere la produzione e la commercializzazione del suo whisky, ma tale scelta non fu condivisa dagli altri distillatori locali, che, bollato come «crumiro», lo minacciarono pesantemente.

Egli stesso, costretto a lunghi tragitti dalla sua distilleria verso la costa, era ben conscio della sua vulnerabilità, ma era anche ben deciso a difendere i suoi diritti e le sue proprietà, e come scrisse nei suoi appunti: «... La prospettiva era nera. Ero stato avvertito che intendevano dar fuoco alla nuova distilleria, con me dentro, per raderla al suolo. Avevo un paio di pistole dal grilletto sensibilissimo e per anni non le ho mai sfilate dalla cintola. Mi procurai due o tre individui forti e robusti che mi facessero da servitori, li armai di pistole e feci in modo che tutti venissero a sapere che ero pronto a combattere fino all'ultimo sangue per mantenere la mia posizione. Fu soltanto facendo a turno la guardia, ogni notte, per anni, che riuscimmo a salvare la distilleria da quel destino che con tanta disinvoltura era stato pronosticato nei suoi riguardi».

La sua caparbia, evidentemente più rocciosa di quella dei suoi avversari, diede comunque i suoi frutti, tanto che nel 1858 costruì una terza distilleria a Minemore, dove esiste ed opera a tutt'oggi, sfruttando una sorgente naturale, la Josie's Well, che offriva acqua cristallina e di ottima qualità.

Il suo successo, coronato nel 1864 con l'espatriazione della prima bottiglia di Glenlivet, indusse man mano altri distillatori ad adeguarsi alla nuova situazione entrando nella legalità, e numerose altre distillerie della zona, anche se distanti più di 20 miglia da quella originale, assunsero arbitrariamente il nome di Glenlivet, tanto che la vallata del Glenlivet fu sarcasticamente chiamata «la più lunga della Scozia».

Stanco di questa situazione ed al fine di tutelare il buon nome della sua distilleria e del suo prodotto, John Gordon Smith, nel 1880, si rivolse al tribunale e questi sentenziò che solo il Glenlivet di Smith potesse chiamarsi «The Glenlivet» («Il Glenlivet») senza nessun'altra aggiunta. Le altre distillerie che avevano utilizzato questo nome potevano continuare ad usare la dizione «Glenlivet» a patto che la unissero con un trattino dietro la loro denominazione originale. Ben 26 distillerie si avvalsero di questa facoltà.

Oggi molte di esse hanno preferito e preferiscono chiamare il loro prodotto con il solo nome originale, anche perché si tratta comunque di ottimi whiskies, ognuno dei quali con una sua ben definita qualità e personalità. Ma la distilleria di John Smith è rimasta ben salda in primo piano nella storia del whisky, così come recita un vecchio ritornello: «Glenlivet has its castles three, - Dromin, Blairfindy and Deskie, - And also one distillery, - More famous than castles three». (Glenlivet ha tre castelli, - Dromin, Blairfindy e Deskie, - ed anche una distilleria, - più famosa dei tre castelli).

Le pastasciutte estive che fan passare il caldo

DECIO G.R. CARUGATI

Giuseppe Marotta, scrittore di sole napoletano e di nebbia milanese, dedica alcune mirabili pagine dell'oro di Napoli al rito della domenica partenopea: «o ragù». Sin dal primo mattino i bassi del «pallone» e del rione «sanità» diffondono, presago di satollo meriggio, il profumo che solletica le nari e muove l'impazienza dell'attesa. Finalmente il colore rosso cupo maturato lento nella pentola di coccio che sonnecchia sul fuoco appena accennato invade i sospirati maccheroni. Tempo addietro, scrive Marotta raccolti in crocchio, dopo pranzo, gli uomini ostentavano tracce di pasta sulla giacca per dimostrare che l'occasione non era andata persa. Soprattutto che nessuno di loro aveva approfittato del profumo della casa altrui. La domenica secondo Marotta, nella terra del sole, non ha estate o inverno che la distingue. Ha i maccheroni con «o ragù». Ma a Napoli la pasta asciuga nel secolo all'ombra ventilata dei poggi. Qui al nord, confezionata in pacchetti sigillati perde di rito e segue la stagione nella proposta. Giusto quindi distinguere nella forma e nei condimenti per quanto riguarda l'estate. La cultura povera della padania consacra la fresca tagliatella, il tortello e la lasagna. La nebbia esclude il processo di naturale essiccazione. E pur essendo figlio di questa terra se penso ad una pasta da consumare nella calura la immagino solo secca, bollita e raffreddata. A tale scopo distinguo innanzitutto il formato che corrisponde al nome. Un criterio: meglio sicuramente la pasta corta. Pennette rigate all'interno, maccheroncini, conchigliette etc. Perché? Rimane al dente senza problemi e in più si presta ad entrare bene in comunanza con altre componenti. Quanto all'olio extra vergine di oliva è da considerare nella preparazione, crudo, il condimento più significativo di pomodori freschi spellati e battuti al coltello, erbe aromatiche pesce e carne. Il mancarlo estivo deve essere vivo nei colori che esprimono fresca promessa, non grave o troppo saporito, solleticante nei confronti dell'appetito mortificato dal caldo.

Maccheroncini piselli e formaggio

Per quattro commensali bolliamo cento grammi di piselli freschi sgranati. Ritiriamoli oltre la mezza cottura e raffreddiamoli. Riduciamo a piccoli dadi cento grammi di fontina valdostana e due pomodori freschi, rossi, spellati precedentemente. Bolliamo in acqua moderatamente salata trecentocinquanta grammi di maccheroncini. Scolliamo e passiamo velocemente sotto acqua fredda. Versiamo in una suppelletta le pasta e su di essa i piselli, la fontina e il pomodoro preparati. Quindi due cucchiaini di olio extra vergine di oliva il sale e il pepe necessari. Spolverizziamo di erba cipollina tritata finemente. Giriamo e rigiriamo più volte con un cucchiaino di legno e serviamo in piatti freddi. Un consiglio: accompagniamo con un bicchiere di Pinot bianco del lago di Caldaro.

Pennette con pomodoro ed erbe aromatiche

Per quattro commensali battiamo con la lunetta finemente il seguente cocktail di erbe aromatiche fresche: dragoncello, maggiorana, basilico, erba cipollina e un quarto di spicchio di aglio. Bolliamo in acqua moderatamente salata trecentocinquanta grammi di pennette rigate all'interno. Ritiriamole al dente e raffreddiamo. Versiamole in una suppelletta. Quindi il battuto di erbe aromatiche e tre pomodori rossi non troppo maturi, spellati e ridotti a cubetti. Due cucchiaini di olio extra vergine pepe e sale necessari. Giriamo e rigiriamo con un cucchiaino di legno e serviamo in piatti freddi. Un consiglio: accompagniamo con un bicchiere di Verde dei colli di San Colombano.

Conchigliette con dadolata di carne

Per quattro commensali acquistiamo dal



Illustrazione tratta da «Food and Drink», Dover Publication, New York

Notizie dall'Arci Gola

Concorso feste dell'Unità. Sul prossimo numero di AR comparirà la prima parziale classifica del concorso Arcigola sulle cucine delle feste dell'Unità. L'iscrizione al concorso è un'importante verifica del generoso lavoro di migliaia di compagne e compagni; è infatti, importante verificare i livelli di qualità della cucina, dell'organizzazione del lavoro, del servizio, della scelta dei vini al fine di garantire una buona immagine della festa e per la giusta soddisfazione dei frequentatori. Gli ispettori Arcigola, possono quindi diventare utili consi-

glieri per migliorare sempre più la qualità e la gratificazione degli operatori. Per iscriversi al concorso è sufficiente inviare le opportune informazioni sullo svolgimento della festa e sull'orario di apertura del ristorante (nel caso di più ristoranti specificare bene il nome) alla sede nazionale di Arcigola via della Mendicizia Istruita 14 Br 12042, con allegato un assegno di 50 mila lire.

L'Arcigola arriva a Roma. Sono in corso trattative per aprire nel prossimo futuro una sede Arcigola in Roma, al fine di sviluppare l'asso-

ciazione nella capitale e soddisfare l'interesse di molti cittadini interessati a collaborare con Arcigola.

Oggi sposi. Sabato 25 luglio nella sala consiliare del Comune di Montefiascone si celebrerà il matrimonio tra Carlo Zucchetti, governatore di Arcigola e la signorina Rosella Barbar-

ti. Ai giovani sposi gli auguri più fervidi di tutta l'associazione.

Un circolo nell'Oltrepò. Nuovo e importante circolo Arcigola è stato inaugurato nell'Oltrepò pavese, terra di prestigiosi vini; animatrice simpatica ed efficiente Anna Gregorutti produttrice di vini di Montù Beccaria.