

il basilico

ANTONIO PORTA

Basilico: - Ehi, chi mi chiama?
Prezzemolo: - Sono io, il prezzemolo basso, mi sento un po' solo e temo di finire in pentola tra poco.

Basilico: - Come osi rivolgermi la parola, tu che stai in tutte le salse, che perfino degli uomini nolosi che si ficcan dappertutto, si dice che sono come il prezzemolo! Lo sai o non lo sai che io son nobile e che il mio nome...

Prezzemolo: - Ma certo, lo so anch'io, che il tuo nome vuol dire «pianta del re», del Basileus... e allora? La tua origine ti impedisce forse di parlare al tuo prossimo?

Basilico: - Io non mi sento affatto prossimo tuo! Scherziamo, io me ne sto per mio conto e invece il prezzemolo lo tritano a destra e a manca e quei somari che ne lasciano visibili le foglie sono cuochi dappoco, a mio superbo avviso.

Prezzemolo: - Sei nobile e ignorante oppure fingi? Pure tu sei ben tritato in questo paese di Liguria, per odorare il pesto freschissimo, anche se l'aglio ti sovrasta...

Basilico: - Egli è pur vero ciò che dici, ma è un'eccezione; di più io vengo usato in foglie, e impazzisce. Io sono profumo e ornamento insieme, e mi stupisco, invece, che le tue foglioline si tritano ancora...

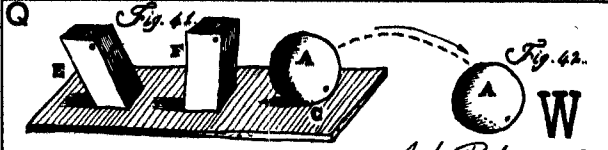
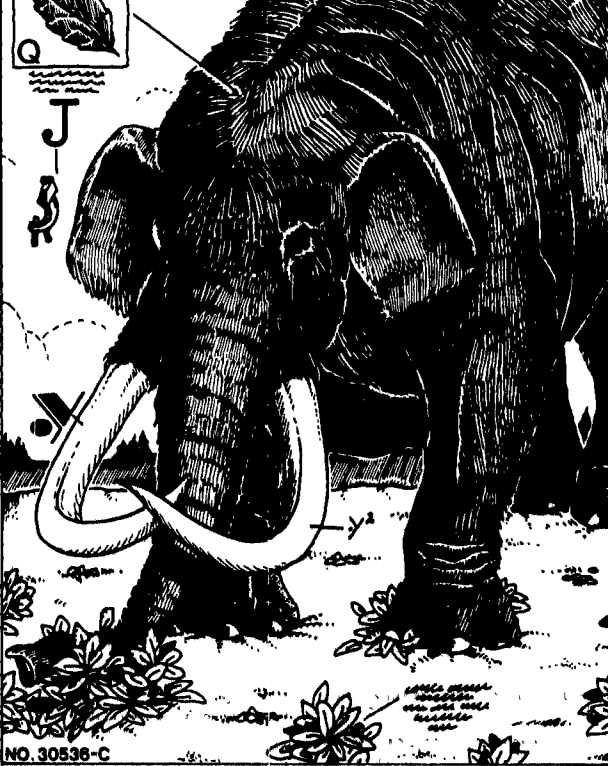
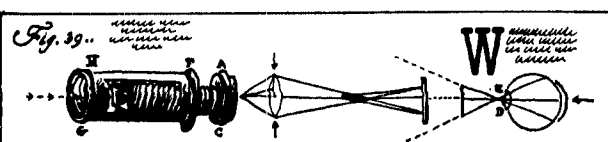
Prezzemolo: - Bada tu, adesso non esagerare. Gli anti-

chi mi apprezzavano già, mentre di te diffidavano e dicevano che piacevi troppo ai feroci scorpioni. Hai letto il libro di Bartolomeo Platina, il piacere onesto e la buona salute? Mi pare che no, affrettati! Vi scoprirai che io invece ero considerato un nemico degli scorpioni.

Basilico: - E tu naturalmente lo sai che cosa significa il tuo nome, visto che hai letto tutto, sapientellon Significa: «pianta che cresce tra le pietre», figuriamoci, dunque selvaggio e rompicatole fin dal principio.

Prezzemolo: - Ma dove sono io tra le pietre gli scorpioni scappano, mentre dove se tu, dicevano gli antichi, gli scorpioni godono dimorare.

Basilico: - Mi pare che tu vai cercando una



bella lezioncina, o cresciuto tra le pietre! Che cosa credi? Ho letto anch'io il mio Claudio Galeno, *De alimentorum facultatibus*, inutile che te lo traduca, no?; ebbene sì, Galeno dice che lo scorpione gode moltissimo di starsene vicino al mio stelo perché gradisce quant'altri mai il mio odore, e aggiunge sempre Galeno che occorre usarmi con moderazione per via della forza eccessiva del mio calore, lo scrive pure il tuo Platina.

Prezzemolo: - E ti par questa una qualità o piuttosto un difetto?

Basilico: - Una qualità, mio caro, perché calore, come ognuno sa, vuol dire amore, sicché io sono considerato afrodisiaco, che vuol dire che faccio gli interessi di Afrodite, alias Venere, la dea dell'amore, la mamma di Eros. In-



somma, io sono erotico.

Prezzemolo: - Io preferisco essere galenico, cioè medicamentoso, e far del bene alla vie urinarie invece che eccitare fuochi di misura e provocare comportamenti immo-

desti.

Basilico: - Scelgano gli altri, tra castità e desiderio appagato.

Prezzemolo: - E quando mai quel tal desiderio si appaga? Ne produce sempre del nuovo, a parare mio, così che infinito e di conseguenza genera infelicità, quella famelica, insaziata brama, di cui parlano certi poeti.

Basilico: - Adesso basta. Ti dirò un'ultima cosa e dovrai tacere per sempre. Hai mai osservato il mio fiore con la dovuta attenzione? Avrai visto che si tratta di una minuscola orchidea, con la sua bella bocca aperta e sudente. Molto opportuno allora è quell'uso che i più avveduti ne fanno, e quel che sto per dirti serve da consiglio a chi non lo sapesse ancora, un consiglio, certo, più che una ricetta. Ebbene, si prendano con delicatezza i miei fiori candidi, dall'estate in avanti, e si spargano sopra gli spaghetti, subito dopo l'olio extra vergine di oliva, e l'effetto sarà subito sublime, regale, ma di una regalità alla portata di tutti. Anzi, approfitta che i miei fiori molti ancora li regalano perché, gli scocchi, non sanno che farne...

Foglia verde tenero da non cucinare mai

DECIO G. R. CARUGATI

■ «E nel sonno l'oblio». Il giovane Werther pronuncia sognante la frase. Il sonno ristoratore soccorre la tribolata passione. Orazio concede ad Omero di sonnecchiare talvolta «quandoque bonus dormitat Homerus». L'intelligenza necessita pausa per riprendere viva all'occasione. Anche Omero si distrae. Il poeta vuole così umanizzare il grande veggiante. Caltulo invece, più simile al giovane Werther carcherà dimenticanza nel sonno. E il basilico? Verda sereno è il colore della pianta. E la serenità è intima caratteristica. L'uso del basilico come soporifero o come semplice innocuo aiuto nei casi più facili di astenia si perde nella notte dei tempi. Consumato in foglia o tradotto in infuso.

In cucina occorre osservare alcune regole.

Minestrone con il basilico

Del minestrone ho già scritto dando ad esso significato di sintonia. E senza dubbio in questa ricetta il contrappunto è suonato dagli ortaggi. Il canto spetta al basilico. Per quattro commensali riduciamo a cubetti centocinquanta grammi di zucchine tenere e verdi. Centocinquanta grammi di patate, centocinquanta grammi di carote, centocinquanta grammi di sedano bianco snerato e disponiamo pari peso di piselli sgranati e fagioli borlotti. Battiamo con la lunetta cinquanta grammi di lardo con la vena assieme a una gamba di sedano e una piccola cipolla. Mettiamo in pentola con i fagioli. Aggiungiamo acqua sufficiente all'ebollizione e a mezza cottura i piselli, quindi il sedano. A mezza cottura di quest'ultimo patate e carote e infine le zucchine. Un attimo prima di staccare, dopo avere regolato il sale, stacciamo abbondante basilico fresco.

Mai battere con il coltello o la mezzaluna la generosa labiata. L'umore contenuto fuoriesce e spande prezioso il tagliere. Mai cuocere il basilico. Un vero delitto! Crudo anche si prepara caldi: minestre, minestrini, risotti... Sempre straccolato con le mani all'ultimo momento, un attimo prima di servire. Noi qui in città viviamo la nostalgia del mare, del sole, sinonimi di vacanza. Bene! Il basilico, l'uso del basilico darà memoria e speranza alla pausa agognata. Come? In mille e più svariati modi. Un risotto bianco appena mantecato sarà delirio di fragranza se spolverizzato dell'erba delicata. Le cozze aperte nel vino bianco secco saranno esaltate dal verde profumo. Così gli spaghetti rossi di pomodoro fresco e conditi con olio extra vergine di oliva.

Serviamo tiepido il minestrone condito con olio extra vergine di oliva crudo e poco pepe. Accompagniamo con Malvasia secca istriana. □ D.C.

Ombrine in crema di basilico

Per quattro commensali quattro ombrine a porzione o due da suddividere. Svuotate e squamate poniamole su griglia forata di pentola predisposta a cottura a vapore. Ritiriamo e sfilettiamole mantenendole al caldo. A parte confezioniamo la crema come segue. Gli ingredienti: un uovo sodo, una piccola mollica di pane appena bagnata nell'aceto bianco e strizzata, due pugni di basilico fresco, un cucchiaino di olio extra vergine di oliva, mezzo bicchiere di vino bianco secco, sale e pepe necessari. Passiamo al mixer e quindi al setaccio. Stendiamo la crema sul fondo di ciascun piatto caldo e disponiamo al centro i filetti. VINO: Pignolo della riviera ligure di Ponente. □ D.C.

A CENA DA

Checchino re di Roma un secolo di «pajata»

LAURA MANTOVANO

■ Checchino dal 1887. Il ristorante di Testaccio per anatomista, festeggia quest'anno un secolo di vita. Cento anni di attività legati da sempre al nome dei Mariani, custodi soprattutto della cucina romana a base di frattaglie. Il segreto di quella cucina è racchiuso nella storia stessa del ristorante, strettamente connessa al progetto per la costruzione del primo quartiere industriale e operaio romano. L'idea di insediare a Testaccio un quartiere «modello» dove, lontano dai quartieri residenziali, accanto ai luoghi di lavoro avrebbero dovuto nascere le case degli operai, era stata oggetto di discussione già all'indomani del 20 settembre 1870 e aveva riscosso unanimi consensi.

Un esempio di razionalizzazione urbanistica nuovo eppure topograficamente antico. Il progetto, infatti, riprendeva inconsapevolmente lo schema della tarda Roma imperiale che vide sorgere proprio a Testaccio i magazzini e i quartieri bassi per gli scaricatori, mentre la città si espandeva in direzione opposta. La prima importante costruzione del nuovo quartiere, rimasto per molti anni incompiuto, fu il mattatoio inaugurato nel 1890. Negli stessi anni in cui fervevano i lavori per la costruzione del mattatoio, due giovani sposi, Lorenzo e Clorinda, che gestivano una rivendita di vini nelle grotte di Testaccio, ottennero la licenza che permetteva loro di trasformare la rivendita in «osteria con uso di cucina». Il locale divenne il punto di incontro dei vacanzieri che vi portavano a cucinare il quinto quarto - ossia l'insieme di coda, testa e frattaglie che costituiva la parte più povera delle bestie - che essi ricevevano come compenso integrativo della paga.

Nacquero allora, dalla necessità di utilizzare al meglio quella materia cibaria di cui i concittadini conoscevano ogni segreto (qualità, consistenza, sapore), alcuni dei piatti oggi considerati «classici» di Testaccio: i rigatoni con la pajata, il padellotto e la famosissima coda,

frutto quest'ultima, della intuizione culinaria di Firminia, figlia dei fondatori del locale, che applicò a coda e guance la ricetta dello stufato con il sedano. Il piatto conobbe successivamente l'aggiunta di uvetta, pinoli e cioccolata grattugiata, testimonianza inequivocabile dello scambio sempre intercorso fra cucina nobile e popolare e nello stesso tempo dell'influenza della cultura del «ghetto».

Quel piatto ebbero grande successo fin dai primi anni del '900. La trattoria, trasformata nel tempo in ristorante di classe, ha conservato sempre la sua connotazione originaria. Il successo del Checchino di oggi è legato al nome di Ninetta Manani e dei suoi due figli Elio e Francesco. Fin dal 1965, quando cominciarono ad occuparsi attivamente del locale a fianco del marito Sergio (scomparso nel 1974), Ninetta capì quanto fosse importante non disperdere uno straordinario patrimonio culinario. Era però necessario adattare le antiche ricette al gusto e alle esigenze alimentari di una clientela diversa. Senza stravolgere la tradizione, Ninetta, semplicemente riducendo le cotture e alleggerendo i condimenti, ha trasformato i vecchi piatti del mattatoio (ormai chiusi dal '77) in capolavori degli piatti di moderna delle cucine.

La coda, la pajata, l'insalata di zampi, la coratella coi carciofi di Ninetta continuano a testimoniare una continuità che va ben al di là delle rigide schematizzazioni fra passato e presente. Così il monte dei cocchi (testae in latino, da cui Testaccio) formato dai pezzi delle anfore greche e spagnole con le quali arrivarono le derrate negli antichi mercati romani fra il 55 a.C. e il 476 d.C., si pone al servizio della cucina curata da Elio Manani, una delle più belle d'Italia.

«Checchino dal 1887», via Monte Testaccio 30, tel. 57.46.318, chiuso domenica sera e lunedì

Notizie Arcigola



500 cantine con 2400 vini degustati e valutati. Il prezzo in libreria sarà di lire 28.000. Chi vuole prenotarla può rivolgersi a Arcigola, via della Mendicizia Istruta 14, Brà (Cuneo); inviando un vaglia di 25 mila lire riceverà la guida al proprio domicilio.

Dal 29 agosto al 6 settembre Arcigola di Verbania organizza una mostra enologica dal titolo «Alla ricerca del buon vino». L'esposizione, alla sua terza edizione, si avvale della collaborazione di oltre 50 produttori di vino selezionati e presenterà ogni sera i piatti tipici del Piemonte. Mercoledì 2 settembre è prevista una cena-degustazione curata dal ristorante dell'Arcangelo di Brà.

Il circolo Arcigola (Cecco Angiolieri) della contrada della Civetta in Siena organizza dal 9 al 13 settembre il primo convegno dei circoli Arcigola per presentare la cucina di territorio italiana. Questo il programma delle cene:

- mercoledì 9 settembre: circolo Fioriani di Macerata, la cucina e vini del Maceratese.

- giovedì 10: Circolo Boccon di Vino di Brà, menu Monferrino.

- venerdì 11: circolo Osteria dell'Arco Alba, menu di langa.

- sabato 12: circolo Cecco Angiolieri, la cucina e i vini di Toscana.

- domenica 13: circolo Corticella Paradiso di Verona, menu tipico veronese.

Per ogni informazione e per le prenotazioni rivolgersi a: Antonio Biancardi ai numeri 0577/285505 oppure 0577/45431

Feste, prima Granarolo

■ Eccoli aggiornata la seconda hit parade delle cucine delle feste dell'Unità con la bella novità della festa di Tauro (Varese) che si classifica immediatamente al terzo posto. Ricordiamo che i nostri ispettori operano nel completo anonimato e le singole relazioni verranno inviate per conoscenza alle sezioni. L'iscrizione al concorso avviene spedendo alla sede nazionale di Arcigola, via della Mendicizia Istruta, 14 Brà, la campagna

con le date di svolgimento, il luogo e l'orario della cucina e allegando un assegno di 50 mila lire come contributo spese.

CLASSIFICA: 1) Granarolo p. 425; 2) Savigliano p. 400; 3) Tauro p. 390; 4) Ambivere p. 380; 5) San Piero a Sieve p. 375; 6) Novellara p. 370; 7) a pari merito Ponte della Pietra e Pinerolo p. 365; 8) Novate Milanese p. 360; 9) Brà p. 355; 10) Savio di Cerrione p. 350

L'ENOTECA

A Lodi da Lina e Nino per «discorrere» di vini

MARIA LUISA RONCHI



■ Un secolo di tradizione familiare e una raffinata ed elegante enoteca nel cuore della Lodi storica, nel corso che porta alla grande piazza del Duomo: ecco i fratelli De Toma. Lodi è un grosso centro agricolo, dove esiste ancora un rapporto equilibrato tra natura e uomo, amante della natura, dei fiori, della buona tavola e del vino genuino.

Forse per questo Lina e Nino De Toma nella grande scelta dei loro vini di tante regioni italiane e dei produttori più prestigiosi, mantengono ancora un buono spazio per i vini di consumo quotidiano, selezionandoli con attenzione nelle zone d'origine circostanti. Scelte ottimali quelle di Lina e Nino quando i vini di San Colombano, con la Verdea della Toscana, bianco effervescente, sapido e delicato e con la Bonarda rossa, briosa dalla fresca beva. I fratelli De Toma interpretano la loro enoteca come un punto d'incontro aperto a tutti coloro che vogliono approfondire il discorso «vino». Da circa sette anni l'hanno completamente ristrutturata e del vecchio e antico locale dei genitori, sono rimasti soltanto i muri perimetrali, per dare vita ad un magnifico locale aperto a vista, di grande luminosità, uno spazio grande, che continua su due navate delineate da colonne. L'arredamento è tutto in legno naturale e gli scaffali si susseguono in armonica simmetria sulle pareti, ci sono vini di tutte le regioni italiane e delle migliori aziende agrico-

le, con un riguardo, come s'è detto, per i vini di casa. Molto ben rappresentati i friulani in particolare quelli bianchi del Collio, come pure i rossi classici piemontesi. Grande scelta di distillati, grappe raffinate, whiskies, cognacs e liquori di pregio; notevole la scelta degli spumanti italiani metodo classico e degli champagnes. Una zona è dedicata ai prodotti alimentari selezionati, come gli oli extravergine, le salse e mostarde francesi, le marmellate inglesi.

Chi desidera degustare una flette di spumante o un calice di vino può essere accontentato, perché nell'insieme è contemplato un piccolo e grazioso banco d'assaggio, che ben si fonde nel raffinato insieme. Da un lato dell'enoteca una scala scende nelle cantine romane, costruite come si dice al tempo di Federico Barossa, dalle volte di mattoni e dalla temperatura perfetta per la conservazione del vino; ora, al posto delle grandi botti di un tempo, ci sono bottiglie prestigiose che dondono il loro gusto in un ambiente ideale.

Una parte di questa antichissima cantina è stata destinata a vino degustazione, con un tavolo al centro. Quattro-cinque volte all'anno durante le serate conviviali organizzate da Lina, queste mura vivono una serata magica, con gente che viene anche da molto lontano a festeggiare, insieme a Lina e Nino, per amore del buon bere, un nuovo vino da interpretare. Lina De Toma, elegante e riservata, ha la dote della determinazione e della professionalità, ama le cose belle in tutti i sensi, gli abiti, i gioielli, i viaggi, ma prima di ogni altra cosa ama il suo lavoro. Lei è l'immagine pubblica dell'enoteca De Toma, mentre il fratello Nino, di carattere introverso e più riservato, ha scelto di occuparsi del lavoro interno, dietro le quinte, a tirare i fili dell'organizzazione.

Enoteca Fratelli De Toma, corso Vittorio Emanuele 32 Lodi tel. 0371/52786 - chiuso il lunedì.