

Sapori & Tessuti

SABATO TRIPPA, giovedì gnocchi... no, né la trippa né gli gnocchi sono scomparsi (per ora), ma l'abbinamento è morto, finito, dimenticato. Denunziamo, signori, la scomparsa del calendario; di quel combinato disposto di prescrizioni religiose, consigli pratici, stagionalità del mercato che scandivano la nostra dieta con giorni di magro, viglie, cenoni e pranzi domenicali rinforzati. Una dieta fatta di attese: che venisse Natale o che maturassero le ciliege; che si aprissero le uova sode pasquali o che arrivasse in tavola, rigorosamente di domenica, il pollo.

Oggi è tutto cambiato. Siamo nell'era McDonald: migliaia di hamburger con patatine (c'è perfino qualche insegna digitale che ci dice quanti milioni di panini sono stati venduti fino a quel momento), tutti uguali, prodotti ai quattro angoli del globo in qualunque giorno che Dio metta in terra. Per assicurarsi che il sapore sia lo stesso comprano tutto in blocco, l'olio e le patate surgelate, la carne (surgelata anche lei) e perfino i cetrioli, e li spediscono per aereo dappertutto. Se potessero, li manderebbero via fax. Io non ci trovo nulla di male: pensate a quei loschi osti italiani che impongono ai turisti «pasti completi», con tagliatelle e carne obbligatorie, o l'infame «coperto», per capire i bravi pellegrini che preferiscono spendere pochi soldi per un pasto affidabile sotto forma di hamburger.

Certo il popolo del McDonald, abituato ad un prodotto standard universale, non può capire che fino all'altro giorno c'erano sensibili differenze culinarie (e anche dialettali, peraltro) tra Firenze e Prato (18 km. di distanza) e che, per esempio, a Campi Bisenzio che era a metà strada si facevano piatti speciali - la famosa «pastasciutta sulla pecora», con sugo d'agnello - che non trovavi né a Firenze né a Prato. Stenterebbe a capire che, fino agli anni 60, dalla Toscana in su la mozzarella era un genere raro: che il pesce si mangiava solo il venerdì e quel



E al sabato «trippa»

ENRICO MENDINI

fiammeggiavano (sic) sul fornello a gas per toglierli la radice delle penne come fanno i barbiere con i clienti dai pochi capelli, gli estraevano l'amaro fiele (con l'attenzione dovuta, perché non mandasse in veleno le contigue rigaglie) e la cipolla che, mostrata pedagogicamente ai noi bambini, mostrava incontrovertibilmente che il volatile aveva mangiato della crusca. Lo sezionavano senza pietà, con le parti meno nobili facevano il brodo, utilizzando anche le brutte zampe giurassiche da pterodattilo; il resto,

riempito di erbe fini, rosmarino preso in terrazza e talvolta delle sue stesse rigaglie reintrodotta, andava arrosto con le patatine e la ricetta prescriveva perfino (non tutti lo facevano) un glé di prosciutto sul petto per proteggere la bestia dall'eccessivo calore del forno.

La domenica c'era anche un vassoio di paste. Comprare paste in giorni diversi dalla mattina domenicale, e non accompagnati dai genitori, era colpa grave. Non capivo come compasso Giurovich, Robiglio, Sieni e altre pre-

giate pasticcerie fiorentine negli altri giorni. Il vassoio delle paste aveva una composizione fissa, come il panierone della contigenza: c'era sempre due paste secche, i «diplomatici» che a casa non piacevano a nessuno, mentre di canoli con la panna ce n'era uno solo, oggetto di vivaci contese: ma si compravano sempre le stesse paste. Poi di dolci non si parlava più, salvo a Natale, a Pasqua e per qualche compleanno.

Il sabato era il giorno della trippa. Alla fiorentina, rossa di pomodoro e con il formaggio grana-

mia nonna Amelia, che era di Formia e si disperava per l'assenza della mozzarella, la preparava anche in bianco, pur senza trovare la «mentuccia», varietà fiorente del tutto sconosciuta a Firenze mentre a Roma non sanno cosa sia la «nepitella». Entrambe servono per funghi e trippa; mi sono sempre chiesto se siano la stessa cosa, ho avuto nella mia vita varie opinioni in proposito, adesso propendo per il no. A Firenze era molto diffusa la «bassa macelleria», una sorta di basso impero del fast food: carrettini tradizio-

nali, con filettatura dorata e anno di fondazione, vendevano panini con la «poppa», il «lampredotto» e altre bovine delizie per la gioia di spazzini, tranvieri e intellettuali impegnati. Non chiedetemi a che parte del corpo vaccino corrispondano perché o non lo so, o non voglio rispondere. Adesso i venditori di trippa sono quasi scomparsi, ne resiste qualcuno montato goffamente su motocarri Ape, come quei motofurgoni siciliani istoriati come i carrettini dipinti con le storie dei pupi; mentre i furgoncini con la porchetta

dalla natia Arccia, dopo aver conquistato senza colpo ferire l'Umbria risalgono ormai le Valli toscane giungendo perfino in Lunigiana e offrendo, tra lattine di coca cola e fette di pecorino, la loro sapida pietanza autocurrata.

Quello che mancava, in verità, erano i trasporti frigoriferi. Sono loro ad aver portato la porchetta in giro per l'Italia, ad avere mandato a Milano gli asparagi selvatici della Sardegna, colti attorno alle piste dell'aeroporto e poi spediti con il primo aereo delle sette, ad aver fatto circolare, relativamente freschi, frutti di bosco e funghi porcini; generi sottratti alla coltivazione, obbligati alle prescrizioni delle stagioni e delle piogge - più cogenti dei precetti religiosi - e circondati da un'alone di imprevedibilità come le lepri, i tartufi, i partigiani e le stelle alpine. I funghi era difficile trovarli; poi a casa mia, di solide tradizioni urbane, c'era sempre paura del fungo velenoso, la famosa Amanita più o meno phalloides (una vera carogna) talvolta simillissimi al bonario porcino e resistente anche alla prova del cucchiaino d'argento.

Un'estate a Bivigliano mia madre mi aggregò di autorità a un giovane preciso e pedante che, forse perché non piaceva alle ragazze, andava per funghi. Camminammo per una giornata intera per i boschi di castagni con lunghi bastoni per evitare, disse lui, le vipere e scovare, sotto le foglie, il prezioso Boletus edulis. I funghi li trovava solo lui, e per ciascun rinvenimento mi faceva una lezione su come e perché il fungo catturato si trovasse lì e non sotto l'albero ove stoltamente lo cercavo io. Fu una vera vendetta divina quella che mi fece capitare tra i piedi, ormai esausto, ormai a sera, una cappella porcina enorme, una portiera naturale dal profumo inebriante che da sola pesava (si era portato anche la bilancia) più di tutti i medicori funghetti di cui aveva riempito il suo panierino. Fu la più colossale mangiata di funghi alla griglia, composta di quell'unico gigantesco esemplare, e così mi tolsi dai piedi quel noioso maestro. Consentitemi a questo punto una digressione per dire che la più colossale mangiata di porcini fritti avvenne invece, molti anni più tardi, a Castelnuovo Garfagnana. Avevo indossato i rudi panni del funzionario di partito e dovevo recarmi nel centro montano che vide Ludovico Ariosto governatore estense (qualche anno prima di quando si sono svolti questi fatti) per concludere con un vibrante comizio il Festival de «l'Unità». Colto da una pioggia torrenziale sui tornanti che dovevo fare? Procedere; non si abbandona un impegno politico per due spruzzi di pioggia.

Al Festival sembrava il Lago di Tiberiade, i compagni erano rintanati sotto un tetto di bandone ondulato su cui tambureggiava un'acqua a catinelle. Non c'era nessun «frequentatore»: c'erano però dieci chili di funghi già tagliati a fettine e infornati, una damigiana di olio di semi, fiaschi di vino a volontà (già, c'erano ancora i fiaschi ricoperti di paglia). Facemmo di necessità virtù. Tanto, i funghi non arrivavano all'indomani: friggemmo e mangiammo e bevemmo tutta la sera e, se il comizio non ci fu, non credo che gran danno ne venne al movimento operaio e democratico.

Avete perso Pizzaballa?

Per richiedere un album delle figurine Panini che avete perso basta raccogliere 5 di questi coupon (devono essere originali, le fotocopie non vengono accettate), compilarli, metterli in una busta e spedire il tutto a: l'Unità, via due Macelli 23/13 Roma. L'album richiesto vi verrà spedito all'indirizzo che indicherete sul coupon.

nome e cognome _____ tel. _____
 indirizzo _____ via _____ CAP _____
 anno dell'album richiesto _____

ALBUM CALCATORI 1961-1966

Diventa anche tu A/Gente Speciale



Progetto realizzato in collaborazione con



Programma per l'ambiente delle Nazioni Unite

CON IL PATROCINIO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE

100 città pulite il 25 settembre 1994

Si anchio voglio essere un A/Gente Speciale di Puliamo il mondo e domenica 25 settembre 1994 mi rimborcherò le maniche per cominciare a pulire un parco, un giardino o un'area verde tra quelle prescelte. Farò così parte di un grande progetto internazionale che, grazie a tanta A/Gente Speciale come me, dimostrerà che si deve e si può fare qualcosa per un mondo più pulito.

Nome e Cognome _____
 Via _____
 Cap. _____ Città _____ Tel. _____

Ho versato la quota di iscrizione per diventare A/Gente Speciale Puliamo il mondo e ci vedremo il 25 settembre.

Per iscrivermi ufficialmente a Puliamo il mondo invio questo coupon e verso sul c/c postale 21451208 intestato a LEGAMBIENTE - Via Bazzini, 24 - 20131 MILANO indicando la causale «Puliamo il mondo» la somma di lire 10.000. Riceverò così tutto il materiale informativo dell'iniziativa con l'elenco delle aree coinvolte. La ricevuta del c/c postale mi darà diritto a ritirare, presso il comitato organizzatore a me più comodo, un kit contenente: la t-shirt A/Gente Speciale Puliamo il mondo, l'assicurazione per la giornata e altre sorprese di benvenuto. Adesso compilo il coupon, corro in posta e comincia a parlare con i miei amici di Puliamo il mondo, perché penso che ci sia tanta A/Gente Speciale come me.

Spedisci subito questo coupon a LEGAMBIENTE - Via Bazzini, 24 - 20131 MILANO
 Per qualsiasi informazione su PULIAMO IL MONDO telefona al numero 02/70632885 - Fax 70638128