

Le quadrate legioni di Trimalcione

Viaggio nella cucina romana tra una visita al ghetto e una sosta al Testaccio

FOLCO PORTINARI

Dopo aver denunciato, con sincerità, la mia totale competenza sul tema specifico, da buon lombardo-piemontese quale sono, con assoluta incongruenza prendo la penna e scrivo. Non ho mai detto d'essere serio, però... Incomincio col dire che quando sento pronunciare l'aggettivo "romano", "romana" mi sento come trascinato come in un gorgo temporal-spaziale che mi tira a fondo. Mi spiego. Quando sento dir Roma, al contrario di Bossi penso automaticamente a quella di Romolo, e mi riesce difficile collocarla entro confini più naturali. Quali sono i confini di Roma, il Danubio, il deserto, l'Oceano Atlantico, il Reno? O non è invece il Palatino dei due litigiosi fratelli? Il regno, la repubblica o l'impero? Il dubbio mi sembra che mantenga un senso persin culinario, quando la gente continua a ritenere tipicamente romana la pasta abruzzese all'amatriciana. Ma questa non era proprio la qualità sua più alta, di assimilare il mondo per restituirla col suo marchio, la griffe?

Il termine "imperialismo", l'omologazione sotto il suo stile, è un'invenzione assolutamente romana, quando viene annullata ogni differenza tra Italia, Gallia, Illiria, Spagna, Libia, per quanto attiene agli stili, appunto. Un arco qui, un anfiteatro là... Vale anche per la cucina? Non ne sono sicuro. L'imperialismo, che grava in ogni parte del mondo toccato dalle quadrate legioni, in cucina si sottrae al dominio. Intanto per ragioni di risorse. E poi, la lotta di classe incominciò allora, ce l'hanno insegnato, fin da Menenio Agrippa. Perciò è cosa ben diversa una cena in casa di Trimalcione o di Apicio da una cena, se così si può dire, di un *quidam* di cui sopra. "Se la pallida fava bolle nel tuo rosso paiolo, puoi anche fare a meno delle cene dei ricchi" (Marziale).

La citazione può servire come documento d'un costume: per la gente comune l'alimentazione era prevalentemente vegetariana, orzo ceci lenticchie farro fave verdura, sotto forma di minestrone o di polenta (la puls) o di focaccia. Le carni, più suini e ovini che bovini, appartenevano classicamente ai ricchi. Non è, comunque, mia intenzione di concentrare in poche righe venticinque secoli di storia gastronomica, non sono matto. Ma a me pare che non sarebbe una stravaganza seguire l'intuizione di una possibile continuità e contiguità tra i cibi dell'altrieri e quelli d'oggi.

Cosa mi colpisce maggiormente nell'attuale cucina romana? Che è una cucina per lo più "povera" nella sua tipicità, e ciò nonostante sia da duemila anni la capitale, e spessissimo capitale grassa, della cristianità con tutti i suoi poteri temporali.

Significa che forse non fu mai vera capitale, come Napoli o Venezia o Torino? Non mi viene in mente nessun piatto ricco e signorile per rappresentare Roma. Per esempio, non trovo la ricchezza di antipasti qui mi ha abituato il Piemonte. Mentre trovo piuttosto un'abbondanza di minestre di verdure o legumi, e di paste, che in qualche misura stabiliscono una sorta di legame con l'antico.

Non olio ma strutto, lardo, guanciale, pancetta, è già un bell'avvio per distinguersi: è il maiale a offrire la base dei grassi. E pecorino è il formaggio, quello che si usa con gli spaghetti alla carbonara. Per passare infine agli abbacchi. Per mio vizio originario, di letterato,

dietro a tutto questo io ci sento un profumo virgiliano, di bucoliche, di parsimoniosi pastori e contadini. Si dà però il caso, questo sì davvero paradossale, che nella città dei papi sia cresciuta e si sia affermata una cucina ebraica, con i suoi piatti (niente casher) poveri, sui quali regnano sovrani i carciofi alla giudia, per i quali, e per il bacalà fritto, non perdo mai occasione d'una visita al ghetto.

Mi sto muovendo forse con troppo asistemica disinvoltura, seguendo i miei gusti più che la storia e la filologia. Pasta e ceci, con le acciughe, abbachio al forno o scottadito, puntarelle, crostate di ricotta, ecco, questo potrebbe essere un menu soddisfacente. Oppure potrei ordinare all'oste spaghetti aglio olio peperoncino, animale di agnello, broccoli strascinati e se siamo di carnevale bigné e frittelle. Già, e rinuncio alla bruschetta, a una frittata di cipolle, a una stracciatella, alle penne all'arrabbiata, alle lumache a San Giovanni, a una trippa, a un bel pezzo di porchetta?... Vedo che si arricchiscono le proposte che scendono giù dalla memoria.

Dopo la visita al ghetto ce n'è un'altra alla quale non saprei rinunciare. È un ossimoro, è una cucina riccamente povera, è quella del Testaccio. Lì dentro nella collina di cocci romani antichi, da Checchino. Di nuovo mi vien da pensare a pastori e contadini, a un'economia frugale che non conosceva scarti. Qui finalmente riconosco un'innarrivabile cucina romana. La cucina degli "scarti". Via la pajata, via la milanese, via la fiorentina. Ora si celebra il trionfo dei rigatoni con la pajata, l'orgoglio lo provoca la coda alla vaccinara, non scarso godimento offrono i granelli fritti, la coratella ai carciofi, il garofolato, il padellotto... Alt, pietà. Solo a scriverlo, questo pezzo, sono ingrassato di un chilo almeno.



Un acquarello di Bartolomeo Pinelli del 1883 raffigurante una «canta del vino»

Pellegrini a Roma tra pajate, puntarelle e mazzancolle



ROMA «C'era una volta la pajata...» E la mente, con il palato corrono subito a risalire i secoli: Lucullo, Trimalcione, il «pane e coperto» delle vecchie osterie... Per chi non sa dire di no (almeno a tavola) l'appuntamento è da non perdere: un pellegrinaggio molto laico a visitare le «stazioni» della tradizione enogastronomica capitolina. Da domani all'8 dicembre infatti oltre cento ristoranti di Roma e dintorni proporranno un menù (prezzo fisso 38.000 lire) con almeno cinque piatti tipici della tradizione. L'iniziativa si chiama «Sapore di Roma» e vuole valorizzare l'arte tut-

ta romana di «godere del buono oltre che del bello» seguendo sei diversi percorsi storico-gastronomici. Si scoprirà quindi, ad esempio, che la pajata o la coda alla vaccinara, piatti tipici della cucina del «quinto quarto», non potevano che nascere al Testaccio. In prossimità del quartiere sorgeva infatti il vecchio mattatoio, dove lavoravano molti uomini della zona. Questi vaccinari erano pagati in parte anche con gli scarti della macellazione, il «quinto quarto» appunto, cioè intestini, fegato, cuore, cervello e altre interiora che un secolo fa nessuno voleva. E dopo la

tappa «Trastevere e Testaccio», viene quella tra la fragranza e il gusto dei piatti tipici di «Roma ebraica»: carciofi alla giudia, fiori di zuccine riempite di mozzarella e alici, filetti di baccalà e via friggendo. Per bilanciare gli apporti calorici di fritti e interiora, è bene far tappa allora a «Regola e Campo de' Fiori»: sotto la statua di Giordano Bruno dominano infatti i piatti di verdure: dalla «misticanza», misto di varie verdure di campo, alle «puntarelle», ricavate dalla cicoria catalogna. La tappa «Da San Giovanni ai Castelli» prende avvio dalle lumache cotte nel po-

modoro con la mentuccia e la maggiorana, piatto caratteristico del popolare quartiere per la festa del patrono il 24 maggio, per risalire verso i Castelli in un percorso punteggiato da vini, abbacchi e costarelle a «scottadito». Chiudono il pellegrinaggio due «stazioni» fuori porta. «Fra Lazio e Tuscia» con i piatti della tradizione etrusca: la pignataccia, le pizzacce e quelle anguille del lago di Bolsena che, a detta di Dante, portarono il papa Martino IV a sostare tra i golosi del Purgatorio. Si chiude con «Porti, pescatori & marinai» sulle laziali con il trionfo di zuppe, brodetti e mazzancolle.

COMUNE E BANCA PROMUOVONO LA LIRICA

Seicento milioni in tre anni dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Lugo

Il Consiglio Comunale di Lugo ha approvato il Protocollo di intesa fra il Comune e la Fondazione Cassa di Risparmio e Banca del Monte per la gestione dell'attività lirica del Teatro Rossini nei prossimi tre anni. «È un fatto di estrema importanza nel panorama regionale e nazionale - ha detto l'assessore alla cultura Pier Luigi Facchini illustrando il documento - per quanto riguarda i rapporti di collaborazione fra pubblico e privato in relazione alla produzione di attività culturali. In questo modo - ha proseguito l'assessore - la Fondazione diventa copromotore dell'attività produttiva nel campo della lirica».

Ma vediamo nel concreto cosa prevede l'accordo. In base al Protocollo, approvato all'unanimità dal Consiglio Comunale, la Fondazione diventa copromotore con l'Amministrazione comunale della stagione lirica del Teatro Rossini e interviene con un contributo complessivo di seicento milioni di lire che verrà erogato in tranches annuali di duecento milioni, a partire da quest'anno fino al 1999. In cambio il Comune di Lugo si impegna a non coinvolgere nelle sponsorizzazioni della lirica istituzioni creditizie o finanziarie e ad abbinare al nome della Fondazione, quello della Banca di Romagna in tutto il materiale pubblicitario. Verrà inoltre istituito un «comitato consultivo» per l'attuazione, la discussione e la verifica dei progetti lirici annuali e dei relativi impegni finanziari e di gestione. Del comitato faranno parte tre rappresentanti dell'Amministrazione comunale: l'Assessore alla Cultura in qualità di presidente, il Coordinatore del comitato scientifico di indirizzo e il Direttore del Teatro; e tre rappresentanti della Fondazione Cassa di Risparmio e Banca del Monte di Lugo: il Presidente o suo delegato e altri due membri.

Il Comitato verrà riunito almeno tre volte l'anno in occasione della presentazione del programma generale delle attività annuali del Teatro; al momento dell'illustrazione del progetto artistico annuale della stagione lirica e del relativo preventivo finanziario e, infine, per discutere i risultati artistici e il consuntivo finanziario. Il parere del Comitato è obbligatorio ai fini della discussione dei programmi da parte del Consiglio Comunale.

FESTATEXTRADA

DOMENICA 15 NOVEMBRE

in viale Farini e Piazza Mameli
(zona stazione)

Dalle 8.00 alle 20.00

IL MERCATO DI RAVENNA
VI ASPETTA CON TANTI ARTICOLI
PER UNA DOMENICA
"EXTRA"



MERCATO DI RAVENNA
CONSORZIO IL MERCATO RAVENNA



MERCATO DI RAVENNA
CONSORZIO IL MERCATO RAVENNA

Fingerma finanzia la vostra Audi.



Audi TT. Driven by instinct.

Audi
All'avanguardia della tecnica

Venite a provare la nuova forma dell'adrenalina da:

EGISTO FRANCA

V. ROMEA SUD 148 - RAVENNA - TEL. 0544 / 61.454
IL VOSTRO CONCESSIONARIO DAL 1956