

Mario Mantelli

# DI CHE COSA CI SIAMO NUTRITI

*Prefazione di Marco Grassano*



GRAFISMI BOCCASSI

DI CHE COSA CI SIAMO NUTRITI



MARIO MANTELLI

DI CHE COSA  
CI SIAMO NUTRITI

*Prefazione di Marco Grassano*

iGRAFIS  BOCCASSI

*II Edizione fuori commercio*

© *testi:* dell'autore

© *edizione:* iGrafismiBoccassi Editore

*realizzazione e stampa:* iGrafismiBoccassi  
15100 Alessandria - via Plana, 35 - tel. 0131.264040 - fax 178.220.1420  
e-mail: grafismi@tiscalinet.it  
www.grafboccassi.it

*A Rosa,  
ai suoi fantastici menù  
di "cucinarchitettura"  
e, per fortuna, anche a quelli veri*



## § PREFAZIONE §

di

*Marco Grassano*

### I SAPORI DI UN'EPOCA PERDUTA

Non di rado, scorrendo le pagine di qualche libro, mi tocca di pensare: "Ecco qui una cosa che piacerebbe a Mario Mantelli" (mi riferisco, è ovvio, al nostro autore, non all'omonimo sindaco di Carbonara Scivia). Si tratta di opere che, pur se non sempre di natura strettamente autobiografica, tendono comunque a un'evocazione, a una ricomposizione quasi alchemica dell'infanzia e dei dettagli che l'hanno caratterizzata, e in più sono scritte in una prosa compatta, come incisa nel marmo, con parole selezionate, soppesate e definitive. Che so io, testi quali *Infanzia berlinese* di Walter Benjamin, o *Istanbul* di Orhan Pamuk, o *Le botteghe color cannella* di Bruno Schultz. Il primo di questi titoli è, notoriamente, un riferimento imprescindibile (un *cult book*, direbbero gli anglofili) per il Nostro; su Pamuk non ho ad oggi riprove; delle *Botteghe*, invece, oltre all'assonanza semantica col testo mantelliano sulle drogherie, trovo una favorevole citazione nel secondo dei saggi qui raccolti... "Saggi", o dovrei piuttosto

dire “racconti”? Sicuramente non “articoli”, anche se magari in origine possono essere stati concepiti per qualche giornale o rivista: si tratterebbe di una definizione troppo riduttiva. No, “saggi” è la parola giusta, nel senso originale del termine francese *essai*, ossia “tentativo”, “prova”, “sperimentazione”, perché sono tutti tentativi (riusciti!) di rendere *per verba* i profumi, i colori, i suoni e i sapori di un’epoca perduta (sì, certo, anche Baudelaire ci ha messo del suo: “*les couleurs, les parfums et les sons se répondent...*”).

Va detto che in questi testi sono riscontrabili curiose consonanze anche con opere pubblicate successivamente alla loro stesura: penso alle riflessioni sull’autunno e sull’inverno o alle note sulla preparazione degli agnolotti, sviluppate in modo affine nel volume di Enzo Bianchi *Ogni cosa alla sua stagione*, uscito quando le pagine che offriamo ai lettori erano da tempo in mio possesso.

Sono nato qualche anno dopo l’amico Mantelli (quattordici, per essere precisi), ma la (troppo) precoce scomparsa materna ha lasciato l’incombenza di allevarmi a mia nonna, per cui il mio apprendistato infantile, almeno fino agli anni della scuola, è stato quello della generazione precedente. Insomma, è un po’ come se fossi nato anch’io negli anni Quaranta: ho così vissuto come stimolanti novità esperienze abituali o scontate per i miei coscritti. Non dico che ciò sia stato un bene, ma certo mi consente ora di condividere una parte delle emozioni che Mario riporta.

Non solo: “La natura ci ossessiona, come l’infanzia e la spontaneità, attraverso il filtro della memoria” annota Henri Lefebvre in *La produzione dello spazio*, ed è proprio il mio rapporto con la natura – nella cupezza invernale di questi giorni, necessariamente mnemonico – a rendermi comprensibile il legame mantelliano con l’infanzia.

Anch’io rievoco...

... La scatola di latta dei biscotti, il cui interno dorato mi ricordava fascinosamente il lucido metallo delle corone regali, per cui volevo chiedere all’orafo presso il quale lavorava mia zia Rosita (“il Gastone”) di tagliarla e rivoltarla in modo da poterla indossare per un travestimento carnevalizio...

... La stessa zia Rosita ogni tanto raccontava di essere andata a comprare qualcosa all’Upim, ma io capivo “a Lupi”, e mi intrigava quel posto curioso col nome di animali feroci del bosco, così come il nome Vito mi evocava una superficie di fòrmica verdina rovinata dalla punta di un cacciavite (i bambini tendono a giocare molto con le parole)...

... Il salutare profumo amarognolo delle bustine di Tisana Kelémata, la cui sensazione olfattiva associa-vo direttamente all’immagine di un frate rubicondo, sorridente, barbuto, impegnato a trafficare in un laboratorio conventuale tra erbe, barattoli farmaceutici e bilancini (solo assai più tardi ho scoperto trattarsi di parola greca, plurale di χήλημα, “kélema”, ossia incan-

to, ammaliamento, seduzione: termini, invero, tutt'altro che monastici)...

... L'aroma intenso del Fernet Branca, usato come digestivo in combinazione con un decotto caldo di salvia, limone e zucchero di latte (lo zucchero lo si comprava in blocchi opalescenti che imitavano il quarzo, e per poterlo usare bisognava frantumarlo)...

... Il saporaccio dell'olio di fegato di merluzzo, che si tentava invano di smorzare con un po' di zucchero, ma che bisognava prendere per rinforzare le gambe (più avanti fu rimpiazzato da tonde pillolette di olio di fegato di ippoglosso, accettabilmente colorate e aromatizzate all'arancia)...

... Le feste patronali al paese, in cui parenti e amici accorrevano a riempire la tavolata domenicale nella sala aperta sull'assolata campagna estiva e, scesa la sera, proseguivano calcando le assi lucide e scricchiolanti del ballo a palchetto...

... I primi giorni di caccia, sonori di cani e di schioppettate e odorosi di umidità, con gli amici dello zio Piero che partivano per le loro battute alla lepre, mentre io, troppo piccolo per seguirli, cercavo di imitarli nell'orto di casa con un fucile giocattolo (e il pianto disperato quando uno di loro lo aprì per inserirvi i proiettili a salve e io pensavo l'avesse rotto)...

... Altro pianto disperato quando le zie (materne) mi portarono in dono, tornando dalle vacanze, una splendida giacchetta da marinaio, o forse da comandante di nave (bianca, a collo alto, con i bottoni dorati

e un timone blu cucito all'altezza del cuore), mentre le altre zie (paterne) non me la vollero lasciar indossare, e anzi tagliarono via il timone per appuntarlo sulla mia misera maglietta...

... Il primo incontro con un negro (*niger*: ma oggi si sarebbe tentati di dire "diversamente bianco"), probabilmente delle ex colonie italiane, che era amico del nostro vicino di casa - Silvio Visconti "*al Mici*", un rappresentante orafo in pensione, originario di Valenza - e che mi impressionò per i palmi rosei e l'elegante abito blu...

... I colori invitanti delle bibite che si portava nel cestino azzurro un compagno di asilo, i cui genitori gestivano il bar del circolo ENAL...

... La suggestione - affatto diversa - dei colori nell'astuccio di prima elementare: tutti lunghi, laccati, odorosi di legno, ma io ero attratto in particolare dal "giallo sole", quasi ad anticipare e ribadire un bisogno di luce che avverto, intensissimo, tuttora...

... La suggestione dei colori gastronomici l'ho invece scoperta in Provenza, una dozzina di anni fa, ma lì siamo passati da una felicità sperata o intravista (come quella del giallo dei limoni nella poesia omonima di Montale) alla felicità reale di viaggiare in un luogo pieno di solare chiarezza...

... Alcuni nomi sono sopravvissuti solo come pura traccia sonora: è il caso della Ferro-China Bisleri, della Cremidea Beccaro o del Mandarinetto Isolabella, mentre del Liquore Strega, del Rabarbaro Zucca e del-

la Kambusa Amaricante è rimasta anche qualche immagine o strofetta dei relativi Caroselli...

... Fino al ricordo iniziale, remotissimo, una bolla di coscienza nel silenzio nebbioso della memoria: è sera, sono sdraiato nel lettone, in mezzo ai miei genitori, protetto, sicuro; poi la mano di mio padre si sporge dalla mia destra ad attraversare il mio campo visivo e a impugnare, sopra la mia testa, l'interruttore "a peretta" per spegnere la luce; la casa era quella di fianco alla cappelletta di San Rocco, nel rione Baracconi; non l'abbiamo più da quasi quattro decenni, ma per me è rimasta, anche nei sogni, la mia *vera* casa...

Tutto ciò è finito ben presto ed ormai svanito per sempre, più irrealista di Atlantide – un'Atlantide travolta non da un cataclisma geologico, non dal Tempo, ma dalla Morte: che si è portata via (sempre in inverno, nel duro, freddo, buio inverno...) le persone che avrebbero potuto darmi un prosieguo di infanzia e di vita più caloroso, più condiviso, più sereno. "Al tempo in cui festeggiavano il mio compleanno, / io ero felice e nessuno era morto. / Nella casa antica, anche il mio compleanno era una tradizione secolare, / e l'allegria di tutti, e la mia, era certa come una religione qualunque" scrive Fernando Pessoa, e altrove riprende: "Di nuovo ti rivedo, / città della mia infanzia paurosamente perduta...".

Eppure non coltivo alcuna nostalgia, non vorrei tornare indietro, ma semplicemente poter fruire, ogni

tanto, di un po' di luminosità marina (vista dall'alto, non dalla spiaggia delle bische balneazioni collettive), di qualche ulivo rischiarato dal vento, di cieli tersi colorati dal tramonto e popolati di stelle. Vorrei anche che questa fosse la visione di cui godere *post mortem*, assieme a quella del monte Giarolo trascolorante nelle stagioni.

Ecco, questo effetto di liberazione terapeutica, questo benefico ripescare nella memoria e negli affetti per superare le amputazioni emotive dell'esistenza mi è stato regalato dalle accorte (*callidae*, direbbe Orazio) parole di Mario, non a caso soprannominato da Dino Molinari "il musagete".

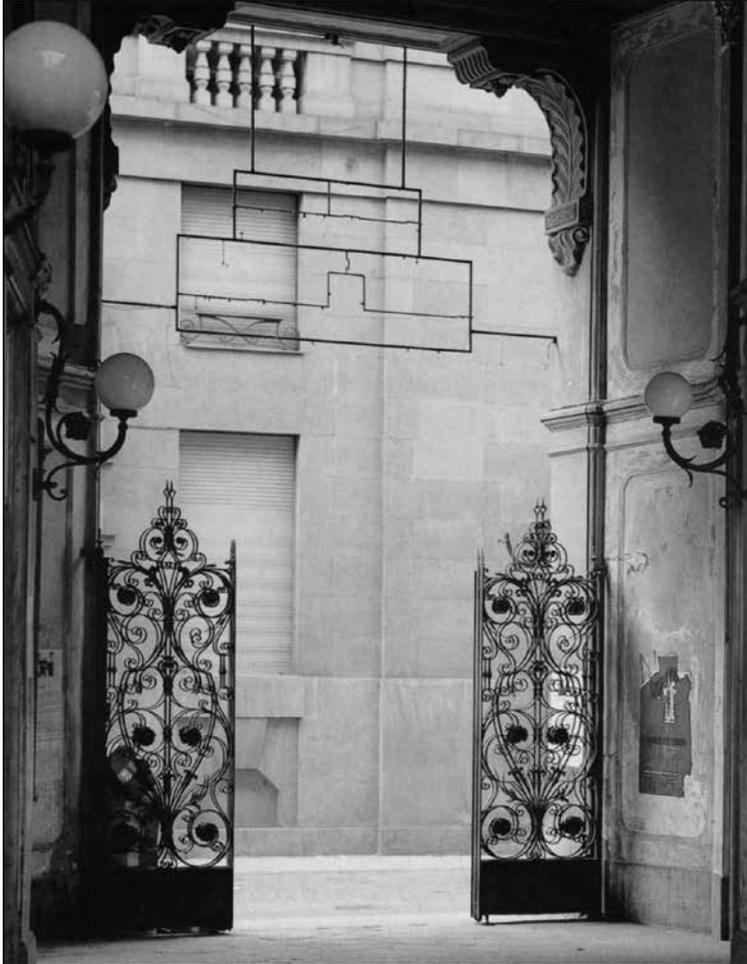
Parole ricche di echi e di richiami: dalla fenomenologia di Husserl, tanto cara a Francesco Biamonti, al quadro di Francis Bacon rappresentato dalla macelleria torinese di via Nizza (personalmente, sono assai poco propenso alla carne, con l'eccezione non secondaria degli agnolotti e delle tagliatelle al sugo di lepre); dalla "solarità" tutta montaliana dei limoni - "e in petto ci scrosciano / le loro canzoni / le trombe d'oro della solarità..." - alle vie e campagne nebbiose di Luciano Erba (sebbene a me sia più caro il Quasimodo del "colle nitido di luna, lento / tra il murmure d'ulivi saraceni"); dall'edizione nel "Bosco" mondadoriano di *Feria d'agosto* (che anch'io possiedo e che mi ha fatto percepire chiaramente la dimensione simbolista del paesaggio in Pavese) alla *Ferita dell'aprile* di Consolo (e, perché no, di Eliot)...

Spesso dico a Mario che la sua scrittura è quella di un classico, nel senso che riesce ad essere al contempo trasparente e complessa, assoluta e capace di dire ogni giorno qualcosa di nuovo. Leggendolo, si percepisce come le stratificazioni del Tempo (della Storia?) cambino la connotazione alle parole, persino alle più radicate. Un esempio: da quando gli organi d'informazione hanno denominato "futuristi" gli aderenti al nuovo partito di Gianfranco Fini, ecco che anche un titolo suggestivo come "Drogherie futuriste" ha preso inevitabilmente ad evocare, in prima battuta, una serie di negozi aromatici (caffè, spezie...) simpaticizzati per il Presidente della Camera, poi le botteghe presso cui si serviva, per la spesa, la pattuglia di Marinetti, Boccioni e sodali, e quindi, solo in terza battuta, l'idea di un qualcosa proiettato verso il futuro, quale doveva invece per forza apparire, agli occhi di un bambino, un luogo in cui era possibile acquistare "il cibo in scatola degli astronauti". Solo le pagine che sanno attraversare indenni grandi spazi temporali reggono a questo fenomeno. Mario non vorrebbe che lo facessi, ma io intendo proporre ugualmente il riferimento: le sue pagine ci parlano come quelle di Marguerite Yourcenar sull'imperatore Adriano. Ecco, ormai l'ho detto, e non lo posso più ritirare...

Per questo auguro, ai suoi futuri possessori, un fruttuoso percorso mnemonico e sensoriale tra le tante pieghe di questo volume. Alla fine converranno con me sull'utilità di aver trascorso così una quota del loro

tempo. Dovesse invece accadere altrimenti, la colpa non sarà del libro: “Ne è valsa la pena? Tutto vale la pena / se l’anima non è piccola” diceva ancora Pessoa. Ed aveva ragione. Tu, lettore ipocrita, mio simile, fratello mio...

*Alessandria, dicembre 2010*



*Foto di Daniele Regis*

**IL BICCHIERINO DI PAPÀ**

Tra i ricordi legati al gusto (al senso del gusto, intendendo) ha resistito stranamente al tempo quello che vi racconterò. Io credo che sia rimasto nella memoria innanzitutto per l'ambientazione protettiva e accogliente, come se si fosse trattato di un antro, l'antro della mia origine. Mi riferisco a quella lunga cucina del dopoguerra, che sui due opposti lati, corti e distanti, aveva da una parte l'unica finestra e dall'altra la credenza. Quindi la credenza sarebbe stata nella parte più buia se non avesse provveduto a illuminarla la luce che pendeva dal soffitto, col suo paralume di vetro azzurro a forma di cupola ribassata, o meglio, di parapioggia. Mi ricordo come ne era illuminata la tavola al centro della cucina e come piacevolmente ci si sentiva racchiusi e protetti nell'emisfera di luce disegnata dal paralume. Ma, come un grosso gatto che si sottrae a una carezza, la credenza sfuggiva a questa cupola di luce dorata e, schiacciata contro il muro, rientrava in una penombra dai riflessi azzurrini, che forse risultava ancora più intima. Il ripiano, che copriva la sua pancia misteriosa, piena di pentole e di stoviglie, chiusa da due ante un po' sbirole, era ad un'altezza superiore alla statura mia di bambino direi quattrenne

(e quindi è da registrare il fatto che ciò che vi narro è uno dei miei primi ricordi).

Dal ripiano in su cominciava la parte più suggestiva perché si stagliavano inaccessibili le mensole coi loro interessantissimi oggetti: sicuramente c'era il servizio *déco* (sale, sale fino - pepe e olio-aceto) determinante nel sancire da allora la mia simpatia per questo stile, che beninteso riconobbi come tale una quindicina d'anni dopo. Forse vale la pena di fornire qualche cenno di descrizione perché, assieme ad un altro paio di oggetti che c'erano su quelle mensole, ricreava per me un'atmosfera di cose in procinto di animarsi, per cui quando vidi la bottega di Geppetto nel *Pinocchio* di Walt Disney mi parvero naturalissime e, anzi, quasi un chiarimento le animazioni dell'oggettistica di legno prodotta da quell'artigiano-demiurgo. Gli oggetti con cui abbiamo consuetudine durante l'infanzia assorbono tantissimo, attraverso il contatto tattile, della nostra carica energetica e quindi viene spontaneo attendersi una loro animazione, così come sono animate le dita che li hanno toccati tante volte e quindi quasi plasmati. Come era interessante il servizio sale, sale fino - pepe e olio-aceto disposto sulla credenza (sognante e invitante al sogno) di quel dopoguerra!

Di ceramica bianca, il servizio evocava a suo modo la classicità: presentava algide scanalature, come quelle che potevano avere le colonne greche appena finite di scolpire, e i bordi dei contenitori erano decorati da una seghettatura di triangolini (le greche, appunto) argentati. Quanto alle scritte, pur esse argentate,

erano, va be', di un gotico incongruo che concedeva qualcosa al tondo, ma c'era comunque, diciamo, la buona volontà di scrivere in calligrafia. Le cose più interessanti però non erano queste, ma altre. I manici delle ampolle per l'olio e l'aceto avevano un profilo gradinato, rivendicando



a quel classicismo la propria appartenenza *déco*, con qualcosa del secondo futurismo (allora capivo soltanto che quel manico era strano, a forma di fulmine e che potevo riprodurre facilmente la sagoma sul mio album a quadretti). Ugualmente strani ma più divertenti i tappi, di cui distingueremo il corpo (la parte che tappa) dalla sommità (la parte da afferrare per stappare). Allora: non solo il corpo era una deliziosa scatoletta di ceramica aperta sul fondo, ma la sommità aveva una cresta a tre punte in cima ad una piccola piramide così da far assomigliare l'ampolla, una volta chiuso il tappo in prossimità del beccuccio, ad un

galletto bianco che da un momento all'altro avrebbe potuto lanciare un suo oleoso o acetoso chicchirichì. In attesa di sentirlo il servizio offriva il concerto sonoro del coperchio di legno che sbatteva con bel suono secco (ma non troppo) e deciso sulla pancia sciolata e capiente del contenitore del sale grosso ed evocava, come una salva di cannone, la mezza (ora di salare l'acqua per la pastasciutta).

Accanto, sulle mensole della credenza, c'erano due portastecchini intagliati nel legno, che erano la mia passione. Quello che avevano di meraviglioso è che erano due utensili che potevano essere visti come giocattoli. Si trattava infatti di due ometti-nanetti con una enorme bocca spalancata come di ubriaco che canta



alla luna, destinata a ricevere una bella manciata di stuzzicadenti. Il mio entusiasmo per loro era testimoniato dal fatto che i loro nasi di legno erano stati da me rosicchiati in un periodo di svezzamento dal succhiotto. Uno aveva un berretto tipo coppola, nero, che contrastava decisamente con l'eleganza di giacca e cravatta ed era dichiaratamente ubriaco (lo si vedeva dai pomelli rossi), simpatico, insomma l'augusto della coppia. L'altro sembrava più portato ad un canto sguaiato ma sobrio, anche lui con le mani in saccoccia e un gilet rosso che figurava la lana (tant'è vero che se ne poteva rilevare la granulosità), il quale spiccava sulla camicia che un tempo era stata verde. Il suo ruolo di *clown* bianco era stato evidenziato nel tempo da un accidente che gli era occorso: il suo copricapo era diventato assai singolare perché, già cappello a falde, era stato privato di netto delle stesse (non so in che modo; penso con il traforo, a giudicare dal taglio) e dava l'idea di un purillo tal quale al berretto che gli operai della Borsalino ricavano dai cappelli di scarto, a proprio uso e consumo. Frutto di un artigianato minore della Val Gardena, i due ometti rivelavano il gusto della mamma per tutto ciò che era spiritoso. Lo spiritoso per lei costituiva una vera e propria categoria dello spirito e poteva andare dal motto dialettale della sua terra albese alla pronta battuta di una commedia di Dario Niccodemi che vaporava dalle sue esperienze filodrammatiche dei bei vent'anni vissuti negli anni Trenta.

Ooh..., che altro c'era su quei ripiani? Sicuramente

c'era un sacco di altra roba, compresi il fiaschetto diviso a metà con due colli per l'olio e l'aceto, il barattolo di latta vuoto che aveva contenuto le caramelle al miele Ambrosoli e la scatola del cacao (*cagamus*, come diceva papà per farci ridere), che, di prestigiosa marca olandese, ci aveva ultimamente portato in dono quel giramondo dello zio Amedeo. Ma le presenze destinate a rimanere nella memoria erano quelle che ho descritto, portate con noi nei traslochi come inseparabili Lari e Penati e quindi venute a far parte di noi stessi. Mi ricordo anche di un'altra presenza, forse più importante al fine dell'episodio che racconto perché portava l'immagine di un Mago Merlino, sublime alchimista, come etichetta sulla bottiglia vuota di un elisir che si produceva nel paese d'origine di papà; ma ne ripareremo un'altra volta. Per ora mi basta aver richiamato la grande compagnia che mi tenevano le cose in quell'ambiente familiare, come se esse fossero altri parenti o fratelli.

Bene, per farla breve, eravamo accanto al ripiano della credenza (unico libero oltre ai tre impegnati per il mangiare, cioè quello di pietra dove stava il fornello del gas, il marmo della tavola e il ripiano rovente della cucina economica) e papà mi disse (più o meno): "Adesso ti faccio assaggiare una cosa buona" e mise assieme, mescolandoli in una tazzina, tre ingredienti che io avevo già assaporati singolarmente o accoppiati, ma mai tutti assieme: il latte, il caffè e il cacao. Guardavo assorto, sollevandomi in punta di piedi. Tutto qui? Tutto qui, ma io assaggiai e trovai quel sapore

veramente delizioso, direi di più: prodigiosamente delizioso. Ma adesso, per giustificare tutto questo cancan, mi tocca analizzare e spiegare che cosa ci fu di così memorabile in questo fatto. Credo ora di avere tutti gli elementi per farlo e distinguerei due livelli di discorso: quello relativo alla bevanda e quello relativo a chi me la somministrava.

Riguardo alla bevanda avevo avuto sino ad allora quotidiane e mattinali esperienze di caffelatte e di latte col cacao, ma mai avevo trovati mescolati assieme il caffè e il cacao. Il fatto di mescolarli mi parve trasgressivo rispetto ad una morale che avevo già ben assorbita fin da allora, quella cioè che non bisogna cumulare i piaceri: uno per volta già bastava a procurare la sua parte di senso di colpa. Ignoravo evidentemente il proverbio (gaudente) dialettale "*Bón fa bón*", che solo recentemente ho imparato come ospite da un generoso anfitrione che, all'insegna del confortante motto, voleva a tutti i costi aggiungermi abbondante parmigiano grattugiato ad una saporitissima pastasciutta condita da un ragù vegetale ancora più sostanzioso di quello carneo. Ma notavo già da allora, istintivamente, che "*bón fa bón*" e che non è detto che due sapori "di condimento" diversi entrino in conflitto fra loro: potevano benissimo, come in quel caso, esaltarsi l'uno con l'altro.

Devo dire che l'eccezionalità dell'evento era potenziata dal fatto che chi mi preparava qualcosa da gustare non era come al solito mia madre, ma mio padre e che quindi quel nuovo sapore veniva ad assumere

il carattere di un'iniziazione al mondo adulto. Inoltre c'era quel tanto di giocoso e di divertente che si associa alla figura del padre quando si intrattiene con i figli (la madre, poveretta, viene sempre identificata dai figli con qualcosa che sta fra il doveristico e il salutistico, specialmente in ciò che ha a che fare con il nutrirsi). E poi (ma questa è una considerazione di cui mi rendo conto solo oggi) mio papà era ancora giovane e quella prodezza gastronomica (per me fu tale) mi sembrava che rientrasse in uno spirito sperimentatore e goliardico, come una volta avevo visto fare a Roberto, il giovanotto nostro amico che abitava nell'alloggio sopra al nostro e aveva sempre da mostrare delle novità a me e a mio fratello, più grande di me ma ancora ragazzino (tra noi tre correvano sette anni fatidici di differenza l'uno dall'altro).

Quella volta, appunto, Roberto ci chiamò su durante una merenda e ci comunicò con aria un po' misteriosa che ci avrebbe fatto vedere una cosa interessantissima, un'idea che aveva avuto lui. Lo guardammo con un forte senso di anticipato stupore e di attesa mentre si faceva scaldare in un pentolino del normalissimo latte. C'è da dire che questa operazione di riscaldamento suscitava comunque in me l'impressione di un rito importante con qualcosa persino di medievale e di alchemico, come se ci trovassimo nella grande cucina di un castello e tutto questo per il semplice, banale motivo che la cucina di Roberto aveva la cappa, no no. Comunque, a parte questo, non sembrava esserci niente di nuovo e di sorprendente in ciò che faceva il

nostro amico, che, sorridendo sotto i baffi della nostra perplessità, stava intanto rovesciando il latte dal pentolino nella tazza. Ci aggiunse (credo) del caffè freddo avanzato e lo zucchero. Rimescolò. Non capivamo ancora dove voleva andare a parare; forse ci stava solo prendendo in giro. Quando ecco, con grande senso dei tempi teatrali, si sedette, prese uno dei grissini che aveva preparato lì accanto, lo spezzò a metà, ne levò il terminale, un po' come fanno i fumatori di sigaro e usò quel grissino, che ora filtrava perfettamente i liquidi, come cannuccia per bere il caffelatte. Geniale! Roberto era stato ancora una volta superiore ad ogni aspettativa, veramente strabiliante: da quella volta provai anch'io ad usare il grissino come cannuccia; dopo diverse aspirazioni si ammolava, ma questa scoperta rimaneva stupefacente, semplice, elementare, eppure così ingegnosa. Allora non lo sapevo, ma era un vero e proprio esempio di "pensiero laterale", di creatività per risolvere un problema splendidamente inutile e poi è da mettere in conto che allora la cannuccia per bere era ancora qualcosa di fresco (*cool*), di moderno, di americano. Praticamente non avevo ancora usato cannuccie nella mia vita (la plastica non si era ancora diffusa a quel punto) e l'unica cannuccia che conoscevo era quella di paglia: il gambo di grano con cui si facevano d'estate, in campagna, le bolle di sapone (un consiglio: la parte che pesca nella saponata va incisa tutt'attorno e aperta a corolla: le bolle vengono meglio o forse è addirittura l'unico metodo per farle venire).

Ritorniamo al latte, caffè e cacao. Ho fatto la digres-

sione per dire che, anche se non mi appariva allora, papà ebbe in quell'occasione qualcosa della giovanile creatività di Roberto. Comunque sia, il sapore di quella bevanda fu il sapore delizioso delle "deità favoleggiate", delle "Isole Felici" (mio padre, che aveva avuto Umberto Calosso come professore di lettere al Regio Istituto Tecnico per Ragionieri, riversava in famiglia grandi quantità di Gozzano e di altri poeti, minimizzando autoironicamente il tutto con voluti strafalcioni, devo dire sempre piuttosto azzeccati, che giudicava assai divertenti: nella fattispecie le "Isole Felici" diventavano le "Isole Fenici").

Ma da dove poteva essere arrivata quella ricetta a papà? Questo il mistero. Certo, pur non avendo viaggiato per il mondo, egli sapeva un sacco di canzoni che parlavano dei Tropici, dove crescevano le piante del cacao e del caffè. Per esempio a Capo Cabana (sic), dove la donna è regina e, anzi, sovrana, che cosa potevano bere per trascorrere le lunghe, interminabili e favolose notti, se non quella bevanda speciale, buonissima? E certo il nuovo, appena scoperto nettare degli dei aveva sicuramente a che fare, ma non sapevo bene come, col ritornello: "A me piaccion le mulatte, dal color caffè e latte: son 'sì nere e 'sì ben fatte".

Ma forse non era tanto questo che aveva potuto suggerirgli la ricetta; piuttosto essa poteva essere messa oscuramente in relazione con l'ambiente per me altamente mondano e moderno della Camera di Commercio in cui era impiegato. Lì correvano discorsi interessantissimi sui prezzi delle più svariate der-

rate alimentari, sui territori decentrati della nostra provincia, sottoposti a censimenti per approfondirne la conoscenza da parte di noi del capoluogo, territori lontani e sperduti come l'Alto Volta o la Costa Francese dei Somali dei francobolli di mio fratello. Giungevano pettegolezzi e ricette divulgati da belle e brune dattilografe esuberanti e pronte a scherzare, ma abilissime e perfette nel loro lavoro, professionali nei loro camici neri, vere donne emancipate. Circolavano barzellette grasse e molto divertenti messe in giro da amici di papà, gaudenti buontemponi e *gourmets*, ma che conciliavano benissimo questo loro *status* con la fervida adesione all'Azione Cattolica e alla Diccì. Vi erano anche estrosi dilettanti nel tempo libero, più bravi dei professionisti, che avevano viaggiato, navigato, volato, cantato, dipinto, pescato, costruito mobili e gioielli, raccolto funghi o ciliegie a seconda della stagione. Senza contare che dall'annuale gita camerale primaverale alla Fiera di Milano, potevano giungere notizie



di ogni genere da meravigliosi padiglioni dell’Africa Nera o dei Caraibi o dell’America del Sud, dove tra insegne colorate illuminate, zampilli di fontane e caschi di banane, ananas e palmizi o piante di caffè fiorite, lì sì che ne circolavano di notizie e di novità!

O più semplicemente la ricetta del latte, caffè e cacao poteva provenire da mondi esotici limitrofi alla Camera di Commercio, da quel bar che avevo notato quando, preso per mano dalla mamma, andavo ad aspettare papà che usciva alle sei dall’ufficio. Nel precoce crepuscolo autunnale il *passage* su cui dava il bar aveva raggiunto il massimo della sua atmosfera d’acquario e le luci che rompevano l’atmosfera buio-elegante del locale ci nuotavano come pesci rossi. Un neon freddo faceva scaturire come una stele sommersa la decorazione principale del bar dove erano incise le figure esotiche stilizzate di schiavi coloniali al servizio di Nefertiti tahitiane dagli occhi bistrati. La macchina del caffè espresso emergeva su tutto come un fumante transatlantico in partenza per chissà dove. È lì che circolavano le sperimentazioni alchemiche sulle bevande paradisiache, da lì papà aveva carpito la ricetta e l’aveva riproposta a casa per me.

Queste furono pressappoco le considerazioni e le fantasie che formulai da bambino sull’origine di quella bontà, ma poi da grande cercai di razionalizzare l’origine e la prima cosa che mi venne in mente fu che si trattasse di una semplificazione del torinese *bicerin* (crema di latte, caffè e cioccolato) e che quindi ciò che avevo bevuto fosse, traducendo dal dialetto, il “bic-

chierino di papà". Non so perché pensai a Torino. Il mio genitore non aveva avuto significative frequentazioni di questa città, però era pur sempre il capoluogo della nostra regione e poi c'era qualcosa in lui e nella nostra famiglia che faceva pensare, a noi che abitavamo ad Alessandria (Piemonte orientale), ad un mitico Piemonte occidentale. Papà veniva dal paese di O., più spostato di 13 chilometri verso occidente, la mamma era nata nel *pais di persu* (Canale d'Alba, il paese delle pesche), si erano sposati a Cuneo, dove entrambi avevano trovato lavoro. Tutto era avvenuto insomma in una direzione più gravitante verso Torino. Mi figuravo, un po' astrattamente, che ciò avesse creato una qualche sotterranea familiarità col *bicerin*. Mi sbagliavo. La soluzione era molto più a portata di mano ed aveva a che fare con il bar vicino alla Camera di Commercio più di quanto mi aspettassi. O per lo meno era da mettersi in relazione con i bar di Alessandria.

Mattina d'autunno, quasi sessant'anni dopo l'assaggio del *bicerin* semplificato, gustato in quella cucina lunga e crepuscolare del dopoguerra. Incontro l'amico R., che mi propone una pausa-caffè. Superata una certa età si cercano solo vie di uscita, uscite di sicurezza, si scappa con mille espedienti dai brutti pensieri, dalla morte e andare a prendere il caffè con un amico a metà di una mattina d'autunno rientra sicuramente fra questi *escamotages*, anzi è l'*escamotage* principale. Mi propone di andare al bar di G., "per assaporare" mi dice

“una boccata di silenzio”, data la taciturnità del gestore, che si scuote solo con gli amici di gioventù. Arrivati al bar noto la sua natura di piacevole, elegante antro, da cui si scorge un angolo ritagliato di un’Alessandria barocca che non esiste per il passante, che è costretto a vedere oltre quel ritaglio. Dal bar si vedono soltanto: mezza facciata della più grande chiesa settecentesca della città, fatta nell’Ottocento sognando fasti barocchi quasi romani (nel convento adiacente, trasformato in scuola, aveva studiato da ragioniere mio padre); la casa di fronte, dove un benemerito architetto contemporaneo ha voluto dialogare garbatamente con quella facciata; un delizioso balconcino rococò che incombe sulla vetrina con l’impertinenza di chi promette un affaccio inatteso.

Cosa si prende? Invece del solito caffè, chiedo un “marocchino”, che da noi è un cappuccino ristretto per il quale ogni volta veniamo interpellati dal barista circa il gradimento di una spolveratina di cacao. Avendo già incominciato questo racconto e avendo ormai subodorato



quale potesse essere la verità sulla bevanda paterna, chiedo a R. se veramente il marocchino è una specialità alessandrina. “Se vado a Genova e chiedo un marocchino, che cosa mi rispondono?”. Mi accorgo di aver offerto una troppo facile battuta a R., che mi dice: “Non lo so. Potrebbero dirti: abbiamo un albanese o un romeno... Ma chiediamo piuttosto al signor G.: che cosa ci può dire sul marocchino?”. Il barista rompe il suo silenzio e conferma la specificità alessandrina della bevanda: porta la testimonianza di un certo Pippo, che “è stato per cent’anni dietro al banco di un bar” e che diceva che ad Alessandria si cominciava a parlare di marocchino fin dagli anni Trenta-Trentacinque.

Al sentire questa data ho come una folgorazione: mi sembra di aver capito tutto e di essere giunto alla conclusione della mia indagine. R. aggiunge che in città pare che esistesse un locale che si chiamava Marocco dal cognome del proprietario, da cui marocchino (escludendo l’etimologia quasi ovvia legata al colore della pelle degli abitanti del Marocco). Ma questa aggiunta, pur suggestiva, che sembra retrodatare ancora l’origine della specialità, mi giunge come un’eco, tanto sono preso dalla rivelazione che ho avuto un attimo fa.

Dunque, mio padre era del ‘10, gli anni Trenta-Trentacinque furono quelli della sua piena giovinezza, trascorsi ancora ad Alessandria come diplomato in attesa di lavoro, ancora frequentante compagnie studentesche di qualche anno prima, di giovanotti e

gagà intenti a portare in giro pettinature alla Rodolfo Valentino, ciondolanti da un bar all'altro tra un caffè e un aperitivo "americano", ostentando il fumo della sigaretta e beandosi del biliardo, aspettando il ballo e le feste di paese delle vicinanze. Ma è il periodo indimenticabile dei vent'anni e tra gli angusti spiragli della provincia si cerca di intravedere le bellezze del mondo vero propagate dal primo sonoro e didascalizzate dalle parole dei ritmi moderni (le mille lire al mese). E poi gli anni Trenta, con la loro ineffabile, tremenda eleganza, la finezza del mondo dei divi di casa nostra: De Sica, Melnati, la Merlini, Assia Norris! Gli anni delle telefoniste col camice nero e quegli enormi collettoni, a volte di pizzo, bianchi, gli anni dei guanti e dei manicotti di pelliccia e dei cappelli, di quando si poteva trovare un vero amico (mi daresti, se lo voglio, l'orologio e il portafoglio).



Lì, in quegli anni lì, esplodeva la giovinezza e la speranza della vita di papà e forse tutte queste cose, concentrate, finivano distillate da una modernissima macchina espresso, dentro un marocchino (caffè, latte, più "lo vuole il cacao?") quando, entrato con gli amici al bar, ordinava questa nuova sciccheria, appena inventata dagli astuti gestori mandrogni. L'avevo intuito, con la prensile sensibilità di bambino quattrenne, in quel momento, davanti a quella credenza: mi aveva fatto assaggiare qualcosa di buono che era sì il latte, il caffè e il cacao mescolati assieme, ma era anche qualcosa della sua giovinezza e di un futuro sperato, come un suo viatico perché si avverasse in me.

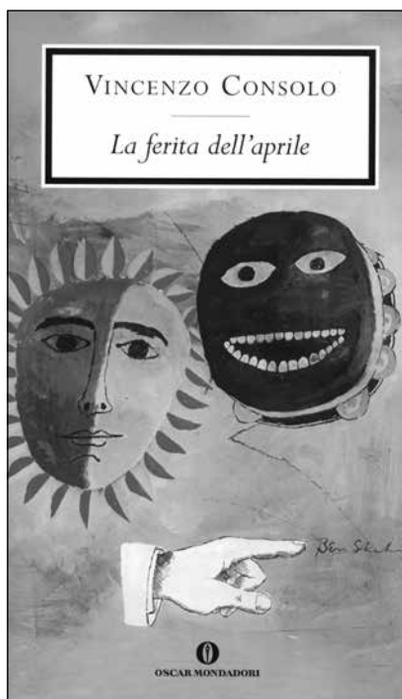


## SCIROPPO DI VINO E ACQUA DI ULISSE

Il tempo corre e sarebbe ora d'incominciare a parlare come si deve della primavera. Non che finora se ne sia parlato poco. Figuriamoci! Non c'è tema più abusato. Ma bisognerebbe fare alcuni "distinguo". Prendiamo l'altro giorno (uno dei primi di maggio). Mentre sto per uscire dalla libreria, E., affezionato cliente come me, mi chiede a bruciapelo: "Hai superato l'angoscia della primavera?".

E. non sa che da circa un mese e mezzo io vado coltivandomi una personalissima ricerca, condotta in questo stesso negozio, sulle primavere che rintraccio sfogliando le novità librerie e le ristampe. In generale mi piace frequentare librerie e banchetti e le mie ricerche sono di questo tipo: ripasso a distanza di tempo per vedere se quel determinato libro sta sempre al suo posto; lo apro e ne leggo un pezzettino, poi lo rimetto scrupolosamente dove era prima. La sua permanenza mi dà un senso di stabilità, di sicurezza. Non ritrovarlo mi provocherebbe profondo sconcerto e inquietudine, superabile soltanto con l'immediata richiesta di ordinarlo al distributore o direttamente alla casa editrice. Sovente prevengo questo momento di panico acquistando il libro. Bene, prima della faticosa

domanda stavo rileggendomi "Primavera" in un'ultimissima edizione delle "Botteghe color cannella" di Bruno Schulz, vero e proprio esaustivo trattato sulla primavera, l'incomparabile stagione in cui l'ora del crepuscolo è "impregnata della tristezza indicibile delle cose per sempre immortalmente belle". Giustamente Schulz arriva a porsi la domanda: "Che cos'è il crepuscolo primaverile? Siamo dunque arrivati al nocciolo della questione?". E ancor prima di leggere Schulz avevo sfogliato l'edizione Oscar della "Ferita dell'aprile" di Consolo, non riuscendo ancora a capire



quanto del contenuto avesse a che fare col titolo (che pur prevedo metaforico) per decidermi finalmente a comprare. A volte di un libro scorso fuggevolmente rimane di valido solo quel titolo o quella frase che ci colpì nel momento di una distratta attenzione in libreria. Lo comperiamo, lo portiamo a casa, lo leggiamo tutto per poi scoprire che c'era stato un fraintendimento, che ne valeva la pena solo

per quel titolo o quella frase. Non so ancora se è così per questa “ferita dell’aprile” (che tra l’altro porta in copertina un bel disegno colorato di Ben Shahn con le facce di un sole e di una luna nera e una mano con l’indice puntato sulla direzione da seguire, cioè la firma dell’artista, cioè se stessi), ma so che questa espressione è quella che meglio definisce l’angoscia della primavera di cui devo rendere conto per la domanda che mi è stata fatta.

Per non apparire intellettualistico non faccio menzione di queste cose e rispondo: “Non diciamolo per scaramanzia, ma forse il peggio è passato; certo che fino a pochi giorni fa l’angoscia gonfiava come la panna montata” e butto il discorso sullo scherzoso rievocando quell’articolo di de Chirico sul Corriere della Sera di tanti anni fa, che ancora oggi rimpiango di non aver ritagliato e conservato, dove il Pictor Optimus confessava la sua avversione per la primavera, stagione luttuosa per eccellenza (in quel punto dell’articolo sbrigliava come non mai il suo umorismo nero) per parlare poi del suo amore per l’inverno, stagione allegra al fuoco del caminetto, in un interno *gemütlich* (intimo), contemplando lo spettacolo della neve che fiocca attraverso una finestra ben chiusa. Quest’immagine mi richiama alla mente la ricerca che ho incominciato in libreria sulla primavera.

Esiste una primavera ancora legata ai conforti dell’inverno: non vogliamo crescere, non vogliamo avanzare e siamo legati alla nostalgia dell’inverno. È stato verso metà marzo: ho risfogliato le pagine della

cena di Pasqua a casa di Micòl nel “Giardino dei Finzi-Contini” di Bassani (un *bestseller* sempre presente in libreria nello scaffale dei tascabili). Il protagonista che raggiunge il suo amore pedalando sulla strada innevata: “Era una splendida notte di luna, gelida, limpidissima. Per le vie non passava nessuno o quasi, e corso Giovecca e corso Ercole I d’Este, lisci, sgombri e d’un biancore quasi salino, mi si aprivano dinanzi come due grandi piste”. Una primavera ancora sepolta dalle spesse coltri dell’inverno. Quest’anno la Pasqua è stata insolitamente bassa e tra le novità poggiate sul bancone vedo un libretto della bianca collanina di poesia dell’Einaudi. Guardo il titolo: è “Pasqua di neve” di Enrico Testa. La silloge che dà il nome al libro è la memoria di un lutto e termina così:

*Pasqua è ora la stagnola,  
scolorita e polverosa,  
delle uova appesa  
ai rami dei ciliegi.  
Strisce palpebranti al vento  
che dovrebbero tenere  
a distanza  
l’invadente nazione dei merli.*

Mi era venuta voglia di spostare il libro di Testa accanto a quello di Bassani, ma poi non ho avuto il coraggio di farlo. Bisognerebbe però: ci sono libri che si fanno compagnia. Accumulare tutti assieme i testi sulla primavera per capirci qualcosa, come fanno certi roditori con quello che trovano per prepararsi la tana per l’inverno. Ma questa fase della primavera in-

vernale è passata da tempo, come anche è passato da tempo l'esordio classico della stagione, quando spunta qualcosa che è appena l'annuncio del nuovo:

*Da morto strame  
un tappeto di viole.*

*Gloria di marzo.*

No, non è questa la primavera che dà angoscia. È roba da "Pioggerellina di marzo", con una sua rassicurante araldica:

*Marzo ha la nuvola  
in campo azzurro,  
pascola greggi  
di case in collina...*

È per quello che, ritornando al colloquio con E., non mi spaventa più di tanto lo sviluppo del discorso. Di prammatica arriva la citazione di Eliot con aprile che è il più crudele fra i mesi e che genera lillà da morte radici. Sì, però in Inghilterra o nel New England (ma insomma, da che parti stava Eliot?) sono indietro di un mese. Si parla di aprile ma si intende il nostro marzo.

G. seduto dietro il registratore di cassa incalza con altre citazioni letterarie: Loredana Berté (gli pare) con "Maledetta primavera". Gli faccio presente che è Loretta Goggi e, se è per questo, "I giardini di marzo" centrano ancora di più il problema e aggiungo che a Mogol (che ha scritto le parole della canzone) dovevano dare il Nobel immediatamente dopo averlo dato a Montale, come pensava anche il mio collega O. di Novi Ligure.

Quindi niente paura della primavera che ha no-

stalgia dell'inverno o di quella in zona fine febbraio-Sanremo tipo "Aprite le finestre al nuovo sole". No, è più avanti che incomincia a subentrare una sottilissima angoscia, ammantata di allettamenti. Per esempio, è bello quando incomincia a cantare il merlo. Il merlo canta contento proprio perché non sa di che cosa è contento. Il merlo è una sirena. Canta quando la primavera è già cresciuta e il verde erompe. Ma c'è l'inconveniente che risveglia l'inquietante interrogativo propostoci dal *patron* del pensiero umano occidentale Heidegger: "Perché l'Esserci piuttosto che il Nulla?". Perché il Merlo piuttosto che il Nulla? Proprio l'anno scorso mi venne da dedicare ad un famoso scienziato di oggi, che sembra non soffrire di stupore esistenziale (ma chissà, forse finanziandogli una ricerca...), il seguente haiku:

*Merli in ebbrezza  
da una siepe segreta.  
Chi l'Inventore?*

Ahimè, il nocciolo del problema è proprio questo: più avanza la bellezza e più è difficile sostenerla, come successe a Stendhal e alla nonna dello scrittore C., che ci rimase secca. La bellezza troppo forte fa pensare al momento in cui cesserà. Passi davanti al cancello dell'educatorio: tutto un prato di soffioni annegati nel verde brillante (prima erano tutte stelle gialle), è un tardo pomeriggio, le ombre dei balconi si allungano, l'aria è tiepida, cose e persone sembrano incantate da una promessa di felicità e per di più dal muretto proviene a intermittenza il canto del merlo:

*Vita e Ade  
il campo dei soffioni.  
Quanto rimane?*

Il momento cruciale dell'angoscia primaverile è la bellezza insopportabile di maggio, che fa venire in mente il pensiero più triste che possa attraversare la testa di un mortale durante l'anno. Arrivati ad una certa età, va bene, si può anche accettare di levare il disturbo, ormai la nostra vita l'abbiamo fatta eccetera eccetera. Ma quello che non si sopporta è il pensiero di non vivere più ancora una volta, il prossimo anno, questo momento di bellezza esuberante, sfrontata, lussureggiante che da Calendimaggio in avanti la primavera appronta per noi. È nostro, accidenti! Viene rabbia per i nostri cari che non ci sono più, che non possano beneficiarne ancora una volta.

Bisognerà forse aspettare che la grande fioritura della gaggie, che cresce anch'essa, tal quale l'angoscia, come panna montata, e il turbinare delle lanugini si smollino un po'. Aspettiamo che l'odore penetrante dei fiori che da noi si chiamano marie si estingua dopo essere passato dal profumo inebriante al puzzo nauseabondo di un gas mortifero:

*Amaro odore  
delle marie: maggio  
morente... niente.*

Sì, forse davvero il più è passato. Ecco che si avvicina l'ultima fase della primavera, che risolve il cuore perché è l'annuncio dell'estate. A volte i tramonti presentano nuvole che sembrano enormi cavolfiori rosa.

Allora è il momento che traggo dalla madia della mia memoria cibi e bevande per affrontare nuovi appetiti e nuove seti.

Succedeva nella Città di Provincia, nella villetta che dava sul viale che portava il nome del XXVII Marzo. Era proprio come la villa della poesia di Luciano Erba intitolata “Yalta”:

*Villetta con torretta. Tua. Sei medico  
condotto o professore di ginnasio  
l'ampelopsis risale il muro a nord  
la glicine si sporge, tutto è scritto  
come a Yalta il futuro dell'Europa.*

È quella, è proprio quella! Vista la dichiarata affezione di Erba per la città di provincia di cui parlo io, mi fa piacere pensare che lo sia anche in un senso non metaforico. La sala da pranzo dava sul terrazzo che copriva il bovindo del pianterreno. Tutto era borghese e liberty, a partire dalle piastrelle del terrazzo. Le ho riviste di nuovo in un contesto simile e ne ho avuto un leggero turbamento: le ho riconosciute come se fossero delle persone. Piastrelle a forma di quadrati cimati, in cemento, picchiettati di minuscole infossature entro un perimetro quadrato più interno, con un petalo inciso per ogni angolo, che unendosi a quelli corrispondenti delle altre piastrelle formava essenzialissime margherite. Ringhiere composte da fiori anch'essi quadrati. Giardini geometrici: culmine della civiltà occidentale. Era da poco trascorsa la fine di maggio e il pranzo della zia onorava noi cugini tutti promossi.

Anche le due portate gloriose di esordio e conclusione erano portate liberty, giardini geometrici di verdura e frutta. Insalate russe e macedonie evocanti con il loro stesso nome mondi cechoviani o balcanici da operetta. Quadratini di fagiolino, sferette di piselli, cerchietti di carote, patate a forma di tetraedro irregolare affogati e poi emergenti dalle onde del mare citrino di maionese. Tinte garbatamente vivaci di inizio secolo annegate nel giallo dell'uovo, dell'olio e del limone. Più giardino geometrico di Antonio Rubino che cibo, peraltro divinamente buono. Oppure: mezze ciliegie, fragole, pezzetti di mele e di pere sopravvissute all'inverno, dell'arancia pallida fuori stagione (di quelle che si trovavano tutto l'anno, da portare ai parenti malati all'ospedale), le rondelle delle banane allora cibo quasi per ricchi, il profumo struggente e il sapore di paradiso infantile del maraschino. Insomma la frutta dei festoni dipinti sotto il cornicione delle villette tipo Yalta, variamente colorata, affettata e snocciolata con pazienza dalla zia, l'incrocio fra frutta e dolce, l'ideale per il bambino di allora, bravo (buo-



no) e promosso, un piatto spiritoso e divertente, un cibo-giocattolo evocante il tono del libro di ricette dell'ava, quando parlava di "Munizione di Russia". "È una munizione che piace anche ai capitani, ed alle loro famiglie perché è proprio buonina. Quattro oncie di grissini pesti, tre oncie di zucchero, sei uova ben sbattute, i tuorli con lo zucchero, i bianchi a neve soda, un Eg. di cioccolatte fine (grattugiato) mescolar bene, versare nella forma ben unta di burro e spolverata di zucchero, cotto a fuoco lento". La Russia di Castagnito del 1892! La Russia benevola e famigliare, che fa la guerra con quelle munizioni! D'altronde i personaggi della narrativa russa che l'ava leggeva sono dei cortesi e bonari vicini di casa a cui puoi chiedere in prestito una presina di sale o addirittura due uova, di quelle sei, che ti mancano. Le altre letterature straniere danno meno confidenza, hanno scrittori troppo consapevoli di sé: sembra che abbiano inventato tutto loro.

Forse la madia dei ricordi è così consolante perché esordiva in quell'occasione il profumo dei tigli? Sì, il profumo dei tigli potrebbe entrarci in questa storia. Filtra a un certo punto da un mattino chiaro, come se lo avesse prodotto la notte con un suo corteo di sogni felici e soprattutto coglie sempre di sorpresa:

*Tigli in esordio*  
*"Qual miracolo nuovo"*  
*si pensa sempre.*

È l'attacco dell'estate. Nell'interno operaio-piccolissimo borghese di metà Novecento che dà sulla rin-

ghiera si apparecchia la tavola di mezzogiorno ed ora i bicchieri hanno il manico e le bolle, come se dovessero contenere la birra, ma vi verrà versato il vino rosso di sempre, solo con uno spicchio di limone. Questo per il bambino è il segnale che l'estate è cominciata ed è un segnale che viene da fuori. Da noi, nei doppi giorni dei tigli, interminabili di luce, bisognava cambiare bevanda, trovare qualcosa di più fresco da bere, fresco forse innanzitutto per la mente. Noi sostituivamo il vino rosso con il vino bianco (la birra era ancora troppo esterna al nostro tenore di vita, una bevanda da scapoli fuori famiglia). Poi (passarono molti anni) arrivammo a capire quali fossero le due bevande dell'inizio dell'estate. Erano lo sciroppo di vino e l'acqua di Ulisse.

Uno potrebbe dire che queste due ricette non sono originali e che hanno un ben preciso *copyright* e che bisognerebbe chiedere l'autorizzazione e tutte quelle cose lì. Ma vuol dire allora che non ha capito proprio niente. Intanto citerò le fonti e poi in-



tendo riaffermare ancora una volta che le due ricette sono diventate mie per tradizione familiare, come per usucapione. La colorazione simbolica che hanno avuto dal tempo, dal mio tempo vitale, le ha rese una mia esclusiva.

C'era ancora in cantina (poteva essere la metà degli anni Settanta, o poco più) una vecchia bottiglia di vino: semplice uvaggio ma stagionato, roba fatta alla maniera di una volta, omaggio dei vicini di campagna, forse *Cichén*, che ringraziava mio padre per il non avaro compenso avuto per la pulizia primaverile del cortile, dove cresceva disordinatamente di tutto. Fu un insolito caso di sinergia fra mio padre e mia madre. Lui andò in cantina a recuperare la bottiglia. Lei riprese in mano il suo sacro testo di cucina, "Petronilla",

risalente all'anno del matrimonio e riscoprì la ricetta dello sciroppo di vino: un litro di vino, un chilo di zucchero, il succo di sei limoni, un po' di cannella e chiodi di garofano, il giallo di uno dei limoni. L'esito è garantito: stupefacente. Il colore è un bruno-rossiccio sugoso, quasi oleoso direi e,



disciolto nell'acqua, le dà il colore che una volta veniva detto "rosa antico". La cannella, poi, coi chiodi di garofano, conferisce quel tono da bevanda settecentesca che ci fa capire che le nostre radici sono là, dentro quel secolo (è per quello che Goldoni è così di famiglia). Lo sciroppo di vino rincuora perché, pur essendo analcolico, deriva una sua forza antica dal vino, come noi traiamo forza dal Settecento e dalle campagne vitate che ci hanno generato. È un po' il corrispettivo della dissetantissima mistura di acqua e aceto che l'*amsón*, posato il suo falchetto, sorseggiava dalla piccola zucca svuotata e diventata bottiglia, là, nelle calure estive e frugifere di anni lontani. Il vino ormai snervato dello sciroppo di vino è fatto della stessa stoffa di cui sono fatti i ricordi, che della realtà trattengono solo il profumo, e il dolce della rassegnazione e dell'adattamento. Limone e cannella danno una parvenza di rianimazione, come quando il ricordo è così intenso da darci l'illusione che possa ritradursi in realtà. Lo sciroppo di vino ha a che fare con la memoria (e di conseguenza con la dimenticanza); potrebbe addirittura costituirne la metafora. Oggi me ne rendo pienamente conto ed è per questo che allora mi sembrava una bevanda così poetica, così adatta a mescolarsi con gli ultimi profumi di giugno.

Un po' la stessa cosa successe con l'acqua di Ulisse, e siamo agli inizi degli anni Settanta. Già il nome era così evocativo e favoloso! La bella stagione era, forse, già un po' più avanti. La sua storia (la prendo un po' alla lontana) è questa: dovete sapere che nelle ere

pretelesive e della televisione in bianco e nero uno strumento di divertimento fondamentale per una famiglia aspirante alla borghesia era la lettura affezionata di un settimanale (la fortuna del Radiocorriere la dice lunga al riguardo: la televisione non sconfisse il rotocalco; rotocalco! Provate a dire adesso questa parola). Si cambiava lettura affezionata, finché agli inizi degli anni Sessanta a mio padre venne una nostalgia fortissima della Domenica del Corriere e decise che quello doveva essere il settimanale migliore, anche se non penso che ci credesse fino in fondo: doveva essere il migliore semplicemente perché lo era stato al tempo della sua infanzia e della sua gioventù. Fu costante nell'acquisto e a partire dagli inizi dei Settanta in questo giornale, pur nel susseguirsi di un'estrema prevedibilità dei temi toccati, c'erano alcuni segnali di modificazione nelle forme e tra questi la grafica delle "Famose rubriche": era diventata la grafica nervosa, scattante e soprattutto estrosamente colorata di G. Gavioli (roba moderna, lo capivamo fin da allora, roba da cartoni animati di Carosello e per di più coi colori). È da questo contesto e anche dallo svecchiato spirito della rubrica "Cucina" che ritagiammo un meraviglioso trafiletto, poi conservato amorosamente negli anni, che ci consigliava di far bollire per un po' dell'acqua con qualche foglia di alloro e poi buttarci dentro la scorza di limone. Il classico "canarino" diceva la rubrica, aggiungendo: "...ma la presenza dell'alloro lo nobilita molto". Era vero, e la conclusione era ancora più suggestiva: "Se poi avete sete, ed è caldo,

potete mettere in frigo l'“acqua di Ulisse”, dopo avere aggiunto qualche goccia di succo di limone, lasciando che diventi ben fredda. La berrete, infine, con pochissimo zucchero, o addirittura senza”. Ah, dimenticavo, la ricetta aveva tutto il fascino della Sicilia, perché l'autore della rubrica l'aveva gustata nel locale di Melchiorre Pensabene, intitolato a Ulisse, a Erice. Da quelle parti c'erano i Ciclopi, per cui si fa presto ad arrivare ad Ulisse.

Va bene, quest'acqua di Ulisse, per chi vuole dimenticare. Meglio del vino, meglio del nepente. Acqua d'oblio. Il rosmarino è per la rimembranza, dice Ofelia, l'alloro è per la dimenticanza pareva suggerire, chissà perché, “La Domenica del Corriere”.

Con le due bevande che vi consiglio conviene attraversare l'estate. Aiuteranno in particolare chi soffre l'angoscia che procura questa stagione (non è il mio caso: superata la primavera, tanti saluti!). Ma so che molti ne soffrono (un caro amico, un caro parente) o ne soffrivano, ad esempio Lalla Romano: “Per me l'estate è paurosa, e il suo approssimarsi angoscioso. L'ho sempre sentita come separazione, lontananza. Anche la troppa luce mi opprime; come il mezzogiorno che per me è nero. In sogno mi è accaduto di pensare quest'immagine dell'estate: “le funebri frange” (dei cavalli bardati a lutto?)” (così dice “Nei mari estremi”).

Gli atrabiliari dell'estate tirino avanti consolandosi ogni tanto con un sorso di questo vino e di quest'acqua speciali. E aspettino l'appropinquarsi dell'autun-

no perché, l'avrete capito (è una vecchia lezione di Mastro Leopardi), la gioia affiora a galla sul mare della tristezza solo quando c'è la vicina aspettativa di un qualcosa: la fase della primavera che annuncia l'estate, la fase dell'estate che annuncia l'autunno e via dicendo.



*Marzifione di Russia*  
 È una marzifione che piace anche ai capitani, ed alle loro famiglie per il proprio bambino.  
 Quattro oncie d'grissini picci, tre oncie  
 di zucchero, sei uova ben sbattute, si borch  
 nello zucchero, i bianchi a neve soda, in  
 80. X. cioccolato fine (grattugiato) zucchero  
 chiaro bene, versare nella forma ben unta  
 di burro e spolverata di zucchero, cotto a  
 fuoco lento.

**MANGIAR POVERO MANGIAR RICCO**

Non so se poi ci fossero veramente passati i Re Magi da quella casa di O. nelle notti fredde d'Epifania degli anni attorno al 1915. Io lo spero tanto per quel bambino che di lì a poco avrebbe perso il padre e che mi guarda ora con quella sua crapa pelata, rasata a zero contro i pidocchi, in una foto di gruppo sgualcita e, anzi, da riattaccare, con un maestro che sembra De Amicis e con più di trenta compagni che sembrano quelli di Pinocchio.

Quel giorno della foto c'era anche lui: non era andato per nidi oppure aveva già messo la testa a posto e il suo sguardo è un po' stupito e impaziente. Impaziente di tornare a casa, dove vive coi nonni in paese (i genitori sono nella città vicina perché devono seguire le figlie che fanno le scuole alte e il padre ha trovato un lavoro da "messaggere postale", come ha fatto scrivere sul biglietto da visita, sua promozione socia-



le). Non vede l'ora di tornare a casa, perché nella cucina, che conserva ancora l'impronta del retrobottega di un negozietto da paese, troverà un piatto fumante di maltagliati coi fagioli e poi sarà libero di scorrazzare per i campi, dove la bella stagione comincerà fra non molto a far crescere e maturare le erbe e i frutti spontanei.

Allora, come dice più o meno il proverbio, tutto quello che sporge il capo fuori dalla terra sarà buono da mangiare: i teneri viticci del luppolo, i denti di cane, i primi germogli del papavero. Poi cresceranno quei fiori azzurri da cui, come api, si succhia il nettare, ma dal fondo, dopo averli staccati, in attesa dei grandi raccolti delle more di gelso, di quelle di rovo, che vanno ripulite dalla gran polvere delle strade, delle prugne allappanti (i vostri padri hanno mangiato l'uva acerba e voi avete ancora i denti legati dall'aspro), delle cotogne immangiabili, dure come il legno. Quindi alla vampa smorzata del sole di settembre assaggiare, per i sentieri da cui si tornava con l'erba per i conigli, le capocchie gialle del tanaceto che, così gli diceva la nonna, "fanno digerire". Di quella nonna (e di quel nonno) tenne l'immagine fino a quando morì, nel cassetto del tavolino da notte, e questo dice tutto.

Quarant'anni dopo quel bambino, ormai pienamente adulto, mi parlava della campagna delle sue radiose giornate infantili come di un Eden che offriva a chiunque i suoi frutti (tra i suoni melodiosi di cento cinguettii diversi) e i suoi giochi. Io so, per averlo imparato da lui, a che cosa servono anche le can-

ne piantate ai margini dei coltivi per fornire, seccate, sostegno alle viti e che sono un angolo di poesia che ormai va scomparendo contro il cielo azzurro della vendemmia: quando sono ancora verdi, se ne taglia un pezzo, si fa il *nunù*. Basta, con un coltello affilato, sbuciarne un piccolo tratto, ma in modo da non bucare l'involucro della canna: che ne rimanga un sottilissimo diaframma; lo si potrà suonare come si fa con certe foglie. Oppure datemi un bel ramo di gelso e ne farò una bellissima frusta, forse magari capace di fare lo schiocco. Se ne scorteccia una metà con quattro incisioni che ricavano quattro lunghe strisce. Si spezza appunto il ramo a metà, eliminandone la parte scortecciata (il profumo che ne emana è pervasivo, intenso, è il sudore profumato di una Dafne che anziché in alloro si è trasformata in gelso). Rimane pertanto metà ramo intonso, che sarà il manico della frusta, e le quattro lunghe strisce verranno intrecciate a formare una treccia, che servirà a frustare.

Ora che ci penso, che gioia più grande ci può essere per un bambino di quella di avere una frusta tutta per sé? La frusta era poi fondamentale specialmente allora, perché si poteva imitare l'adulto a contatto con le bestie da governare: buoi, cavalli o asini. Ecco, è forse qui che volevo arrivare: tra il bambino di allora e i Re Magi c'era un'intesa in più in quegli anni attorno al 1915, un motivo in più perché passassero da quella casa. Lì vi era ancora la stalla accanto al portico, il portico soppalcato da travi di rovere su cui si ammucchiavano le balle di paglia. Anche la stalla era soppal-

cata e il fieno che stava sopra veniva calato attraverso un grosso buco in un "pozzo" chiamato *gripión*: "A l'è in *gripión*", "È uno che si abbuffa", "T èi in *gripión*", "Sei un ingordo ghiottone", potremmo tradurre. Così soleva dire quando ci si avventava sul cibo ed io vedevo la bocca dell'accusato come il gorgo nero della stalla in cui calava il fieno, in una cupa immagine infernale alla Hieronymus Bosch. In quel tempo suo nonno teneva ancora l'asina. Quindi era facile, alla vigilia dell'Epifania, mettere fuori dalla finestra paglia e fieno per i cammelli (ne riempiva i suoi zoccoli, mi pare di ricordare dal suo ricordo). Quel che è certo è che la mattina, spariti la paglia e il fieno, trovava "*dój o trèj mandarén e cuc biscócc*": due o tre mandarini e qualche... biscotto? Io capivo "biscotti" e pensavo che allora i biscotti, specialmente quelli industriali, che so, "i Lazzaroni", potessero essere una rarità. "No", mi correggeva, i *biscócc* non erano i biscotti, ma le castagne cotte, che duravano sino a Natale e oltre. Una variante consisteva nell'aggiunta di una manciata di noccioline americane. Nella sua povertà, che confliggeva con il benessere della mia infanzia, capivo che però, in qualche modo, il dono dei Re Magi poteva considerarsi per allora un mangiar ricco, anche se la mancanza di un giocattolo mi stringeva il cuore (io sarei rimasto deluso da una "Befana" di soli dolci).

D'altronde il mangiar ricco quel bambino l'aveva sperimentato sicuramente dodici giorni prima, con il pranzo di Natale per cui non potevano assolutamente mancare gli agnolotti, il piatto delle feste che accomu-

na tutte le terre che sono state dominio dei Savoia e quindi anche O., sebbene storicamente fosse un cuneo di terra lombarda proteso verso il Piemonte, a dividere il Monferrato in Alto e Basso. E con questo richiamo, ora che ci penso, l'area di diffusione dell'agnolotto dovrebbe a mio parere coincidere con quella di Gelindo, la fiaba natalizia del pastore monferrino che va a trovare Gesù appena nato. Non so, bisognerebbe fare delle ricerche, ma il cuore mi dice che le cose stanno così.

Ho questa sicurezza che dodici giorni prima dell'Epifania aveva mangiato non solo bene, ma aveva compiuto il "rito del mangiar ricco della festa", perché io quella festa l'ho rivissuta puntualmente ogni anno nella mia infanzia e nella mia giovinezza, proseguendo quel rito: adesso che ci ripenso, mi rendo conto che era il rito di un pranzo sacrale.

Credevo di aver avuto un'esperienza unica per lo meno nel modo in cui i miei genitori si prodigavano, l'una ad impastare, tirare la sfoglia, tritare gli ingredienti per il ripieno, staccare gli agnolotti con la rotella, l'altro a disporli, con l'intercapedine di bianchi lini, su ogni ripiano di legno recuperabile, persino gli assi da lavare, per poi collocarli nei luoghi più freschi ed aerati affinché asciugassero un po': in genere le sommità degli armadi delle fredde camere da letto. In realtà questa è l'esperienza di un'intera popolazione, da generazioni; queste cose sono già state dette al meglio e perciò userò le parole di chi ha provato le mie stesse, identiche sensazioni, confermandomi che ciò che ho

vissuto è una costante antropologica, un fatto, come è di moda dire oggi, etnico, solo che la tribù in oggetto è piemontese (citerò: Paola Mastrocola, *Agnolotti della vigilia*, "La Stampa", 21 dicembre 2006 e Lorenzo Mondo, *Gli agnolotti di una volta*, ne *Le ricette del cuore*, Blu Edizioni, 2007).

C'era la partecipazione corale della famiglia: "... e infine, massimo gaudio, a turno tagliavamo i trentasei agnolotti con la rotella dentata. Tutti e tre volevamo usare la rotella dentata" (Mastrocola). Il senso di una grande festa, di una religiosità fortemente laicizzata e materializzata (ma non poteva anche essere quello l'incontro fra Cielo e Terra?). Ecco come si presentava il locale in cui si portavano gli agnolotti che "dovevano riposare almeno una notte perché la pasta si secasse un po'. In sala c'era l'albero di Natale... C'era anche la televisione, in sala, e verso le cinque davano sempre un film che faceva piangere, qualcosa tipo la vita di un santo o la storia di un bambino povero. Mentre i miei stavano ancora in cucina, io mi bevevo quei film e mi sentivo di colpo molto buona. Era quella bontà (mischiata all'odor di agnolotti, naturalmen-



te) che mi faceva aria di Natale dentro. Natale insomma era fare gli agnolotti e essere buoni” (Mastrocola). Nel ricordo agisce anche la descrizione dettagliata e compiaciuta di un cibo fatto di un ripieno e di un involucro, quindi un cibo-regalo, che nasconde una sorpresa, un dono, una meraviglia che è infrazione mangiare direttamente, prima di essere rinchiusa nella pasta: “Era inevitabile, per noi ragazzi, l’assaggio furtivo di quella prelibatezza immergendo il dito nel “grilletto”: il vassoio fondo, dal bordo crestato, che si suole tradurre approssimativamente con terrina” (Mondo). Gli agnolotti, una volta confezionati e staccati con la rotella, hanno qualcosa che li rende venerabili: “A opera compiuta, venivano spruzzati di farina, quasi una benedizione, perché ‘non si attaccassero’” (Mondo). Persino la stanza in cui vengono riposti acquista un’aura, quasi sacrale, di rispetto: “... durante la mia infanzia era vietato mettere piede nella stanza che fungeva pretenziosamente da sala, quando ospitava, sul tavolo con prolunga e sul piano del comò, gli a-gno-lot-ti!” (Mondo).

Ma, come Roland Barthes dice che la descrizione di una città sarà realmente esaurita quando verranno raccolte le descrizioni che ne fanno tutti i suoi abitanti, così il rito dell’agnolotto sarà completamente conosciuto quando tutti i cultori di questa tradizione avranno detta la loro. È con questo spirito statistico-ermeneutico che riporto la mia ricetta.

Più che una ricetta degli agnolotti è il ricordo di

un sapore eccellente e di un incontro felice di due tradizioni: quella ovigliese di mio padre e quella albese (ma più propriamente del Roero) di mia madre. La memoria può sbagliare ma non di troppo. Mi ricordo le quattro-cinque uova che venivano ad occupare l'interno del cumulo di farina che aveva la forma di un piccolo vulcano o di un atollo, in cui doveva stare questo numero per me esagerato di uova. Poi la pasta che passava nei rulli dell'Imperia, che ad ogni scatto della rotella si avvicinavano sempre di più sino a fornire un velo che sfidava i limiti di rottura. Nel gran trito del ripieno confluivano, passate nel tritatutto Moulinex, le due tradizioni: quella paterna incentra-



ta sull'apporto carneo: lo stufato, un pezzo di "pernice" macerato nel vino, tra le cipolle e l'alloro, vivacemente arricchito da cannella e chiodi di garofano, a cui si aggiunse nel tempo come ingrediente la milza, che conferiva un sapore ineffabile (e qui si innestava l'apporto -una soffiata!- della sorella maggiore di mia madre), e poi la salciccia fresca in gran quantità e abbondante noce moscata (mi ricordo l'attenzione paterna verso i due ingredienti). Questa componente finiva tritata assieme a quella prevalentemente vegetale della tradizione materna dove risaltava il verde degli spinaci e il beige del cavolo cotto, che sicuramente derivavano dalle ricette I e II dei ripieni indicati nel quaderno verde marmorizzato, con costa in tela nera (probabilmente appartenuto alla prozia di mia madre, Ottavia, di Castagnito) risalente a fine Ottocento - inizi Novecento, di cui mi fa piacere riportare le diverse voci come umile contributo alla ricetta dell'Agnolotto Originario:

### *Ravioli Ripieni*

#### *I*

*Lessare un pugno di spinaci o qualche altro verde. Lessare o carne arrosto e una cotoletta di maiale arrosto. Tritate il tutto finissimo, aggiungere un uovo, parmigiano, sale e pepe.*

#### *II*

*Soffriggere in un po' di burro un pezzo di cipolla o due o tre porri. Quando avranno preso colore aggiungete un po' di riso cotto, del cavolo bianco tritato finissimo e un po' di*

*salciccia fresca o fritta, un uovo, parmigiano, sale e pepe.*

*Ripieno di magro*

III

*Due etti di ricotta, una manciata di spinaci lessi, due cucchiainate di parmigiano, un uovo, sale e pepe.*

IV

*Fate 200 gr di béchamel ristretta. S'aggiunge un pugno di spinaci lessi e tritati, un uovo, parmigiano, sale e pepe.*

*Dopo di che fate il foglio e riempire col ripieno di agnolotti.*

Chi ha gustato la completezza, come si è visto complessa, degli agnolotti (che racchiudevano in sé l'enorme potenziale di attesa e felicità della Vigilia di tutte le Vigilie), è chiaro che avrà poi nei confronti di ogni altro cibo un atteggiamento perplessa, un'inquietudine, mi verrebbe da dire, che in mio padre sfociava nell'espressione: "non si sa più che cosa mangiare". Oppure subentrava, per contrappeso, una predilezione per i cibi poveri (visto che nessun cibo poteva gareggiare con gli agnolotti, tanto valeva rifugiarsi nella frugalità di una volta), fino a constatare il paradosso che il mangiar povero di un tempo stava diventando, con il benessere degli anni Sessanta-Settanta, il mangiar ricco dell'età consumistica.

Questo concetto, parlandone persino nell'ambiente dell'ufficio, aveva ricevuto l'avallo di qualcuno che per autorità di carica e simpatia riscuoteva la sua stima incondizionata e, forte pertanto di quella conferma, concludeva così i suoi discorsi sul mangiare (che

in ufficio erano forse dominanti: da lì si diramavano ricette come in un'agenzia di stampa le notizie, grazie soprattutto alla sperimentata attività di massaia della dattilografa; conservo tuttora ricette su carta velina, battute impeccabilmente a macchina; cito a caso: Lasagne verdi al forno, Budino di pane e cioccolato, Pesche ripiene, Torta frolla...).

Concludeva, dicevo, questi discorsi sul mangiare con una frase che sembrava la parodia di una battuta sul passato regime: "Si mangiava bene quando si mangiava male" oppure "Oggi per mangiar bene bisogna mangiare male". Quest'ultima frase è riaffiorata da poco e, dico la verità, mi ha fatto piacere sapere che, a quasi un quarto di secolo dalla sua morte, è stato ricordato e riconosciuto per questo da una sua (allora) giovanissima collega, quando, chiacchierando per fare conoscenza con suo nipote, gli dice:

"Lavoravo a..."

"Ah, anche mio nonno lavorava a..."

"Chi era?"

"Era un signore già vicino alla pensione, di statura media, capelli grigi tirati all'indietro, che tendeva a stare un po' curvo, fumava parecchio."

"Ah, sì, un signore simpatico. Era di poche parole ma qualche volta si lasciava andare a parlare; si parlava del mangiare: diceva che i piatti poveri di una volta ora venivano richiesti, come chissà che cosa, nei ristoranti. Ecco, diceva: "Oggi per mangiar bene bisogna mangiare male"."

La memoria: che cosa trattiene di una persona, di

una vita intera! Per quale sciocchezza, tic, minuzia, stupidaggine, cavillo verremo ricordati dopo la nostra morte? Eppure grandezza di quella minuzia, che ha salvato la nostra individualità nel tempo, ha permesso la memoria di noi e quindi la continuazione della nostra vita, è stata un abbozzo, nel nostro povero “fai da te”, dell’eternità cui fin dalla nascita aspiriamo, che ce lo confessiamo o no.

Morale, per farla breve: due furono le direttrici che orientarono il menù familiare quando sopravvenne quel “*tedium alimenti*” che ad un certo punto afflisse con particolare acutezza mio padre e che ho attribuito alla completezza paradisiaca del cibo “agnolotti”. La prima fu andare alla scoperta di ricette al di fuori dei confini del basso Piemonte, la seconda fu, come ho già detto, il ritorno al cibo povero di una volta.

In questo atteggiamento paterno c’era da ravvisare però anche una sottile vena polemica nei confronti della cucina di mia madre, una conflittualità un po’ invidiosa, perché mia mamma non era affatto una cuoca sprovveduta e, pur senza raggiungere le vette della sua sorella maggiore, la bellissima zia C. (la sua crostata con la marmellata di fichi rimane tuttora nella mia memoria come uno dei pochi “centri di gravità permanenti”), pur tuttavia poteva vantare un’agguerritissima sperimentazione dei due ricettari di Petronilla (alias dottor Amal, alias Amalia Moretti Foggia, vedasi il “coccodrillo” sulla Domenica del Corriere del 20 luglio 1947). Non solo: la sua provenienza

dall'albese garantiva una tradizione culinaria di primissima qualità che, tanto per elencare un menù completo, andava dall'insalata russa alle uova alla tartara, dagli agnolotti ai taglierini con le rigaglie di pollo (le regalie si diceva in famiglia, traducendo dal dialetto), dalla finanziaria al bollito con le salse, dal *bônèt* (budino) allo zabaglione.

Ciò non bastava e allora uscimmo dai confini del basso Piemonte e tentammo l'avventura dell'unità d'Italia attraverso i fornelli. A circa settant'anni di distanza dalla pubblicazione de *La scienza in cucina o l'arte del mangiar bene*

di Pellegrino Artusi, casa Mantelli accettava nuovamente la sfida di unificare sull'unico desco familiare la multiforme cucina d'Italia. Di questa avventura mi ricordo i due episodi più significativi, che la dicono lunga su quella che fu una vera e propria mutazione antropologica all'interno delle tradizioni di casa: mi riferisco al pesto e alla pizza



in un periodo intorno alla metà degli anni Cinquanta o immediatamente successivo.

La situazione alimentare in famiglia era così blindata che il condimento ligure per eccellenza, il pesto, vicino a noi, grazie alle tradizioni dell'Oltregiogo, a poco più di venti chilometri di distanza, era da noi totalmente ignorato. Ci pervenne su una velina dattilografata dall'ufficio di papà, lo sperimentammo e fummo totalmente entusiasti che il basilico, per noi fogliolina di complemento, potesse essere usato in gran quantità e in termini così geniali, con l'autorità di un antagonista del ragù.

Così successe per la pizza, ma questa volta la fonte fu una rivista femminile che ci era stata imprestata. Bisogna premettere che all'epoca la pizza era già conosciutissima nelle pizzerie della nostra città. Ma noi non frequentavamo locali pubblici per assumere cibo o bevande. Era inconcepibile; certamente giocava il fatto che ci sembrava assurdo pagare un caffè o una pietanza molte volte di più rispetto a quello che costava a casa senza, sovente, trovarlo più buono; ma poi si sarebbe fatto un torto grandissimo a nostra madre, preferendo un cibo cucinato fuori ad uno preparato appositamente da lei. Rimaneva, nonostante ciò, questa curiosità che tutti noi avevamo per la pizza. Pizza di qui, pizza di là: tutti ne parlavano: sui giornali, alla radio, presso l'incipiente televisione. Ho a casa, trascritte su fogli a righe con bordi a doppia riga rossa verticale, le ricette di pizza trascritte dalla rivista (che evidentemente dovevamo restituire, altrimenti

ne avremmo conservato il ritaglio). È la calligrafia liceale di mio fratello, segno dell'entusiasmo che aveva coinvolto tutta la famiglia, ma le varianti della pizza erano troppe: a un certo punto si è stufato e le ricette proseguono con la scrittura paziente e delicata di mia madre: Economico e Ricco (ci si riferisce all'impasto), Alla Bartolo (con prosciutto), Alla Margherita (con peperoni), Alla Fabrizi (con pomodoro).

Da questi titoli si potrebbe trarre qualche non trascurabile considerazione sociologica. Ad esempio la possibilità di due versioni della ricetta base, che richiama le due versioni, rispettivamente quella "a modo mio" e quella "della cognata", di Petronilla, evocanti periodi non proprio prosperi attraversati dalla nazione; oppure l'avallo di nomi come Fabrizi e Bartolo, che evocano il prestigio, che si va affermando, di attori o (suppongo) ristoratori nel creare uno stile di vita quali "*arbitri alimentorum*" della popolazione lettrice di riviste di ampia diffusione. Da noi fecero centro: da quel momento la pizza, un po' spessa, morbida, cara ai palati settentrionali, si affermò in casa nostra, nelle diverse versioni di condimento. Di quelle ricette scritte a mano ebbi occasione di farne, decenni dopo, delle fotocopie in bianco e nero. Per un difetto dell'inchiostatura i fogli a righe, già consumatissimi, spiccarono scuri, ma pur sempre leggibili, all'interno del più ampio, bianco formato A4; sembravano papiri, rotoli del Mar Morto: erano già archeologia.

E, in un certo senso, fu già un po' archeologia il ritorno ai cibi poveri della tradizione patrocinato in

famiglia da papà, ma cucinati rigorosamente da mia mamma. Mentre il cibo ricco per eccellenza di una volta, il pollo, diventava, grazie agli allevamenti intensivi, un cibo popolarissimo, da essere venduto a mille lire assieme ad una birra, noi partivamo, come Indiana Jones o meglio come Mario Soldati, alla ricerca dei cibi genuini di quando papà era giovane. Mi ricordo untissime padellate di merluzzo in umido con la polenta, di sanguinacci (*bròid*) con il loro barbaro mescolare sangue rappreso, latte e pinoli (e fatti andare, naturalmente, con le cipolle); poi, non contenti dei vari modi di cucinare la trippa, ci fu il ritrovamento archeologico dei *lacét* (la trippa del merluzzo) avvenuto sicuramente nei fori cadenti del vecchio mercato coperto cittadino, fatti poi rinvenire in umido. In quegli atri muscosi, costellati dalle più sontuose e seicen-



tesche nature morte di ortaggi, frutta, pesci, formaggi e carni di porco, la spesa familiare ebbe modo di rintracciare anche i ciccioli (a cui sopravvissi per darvene ora conto), che si avvicendarono a primi piatti paterni che mai avevano avuto soluzione di continuità in casa nostra: il *ris an cagnón* (riso bollito gettato in una pozzetta di burro, uovo e formaggio grattugiato) e la *favà*, maltagliati nuotanti a fatica in un brodo denso, che veniva prodotto da piccole fave secche dal sapore amabilmente amarognolo, con l'aiuto delle immancabili cipolle.

La nostra ricerca in quegli anni aveva un suo riscontro nel panorama nazionale: nella seconda metà degli anni Sessanta si stavano affermando le Guide Veronelli, che coniugavano le degustazioni di vini e tagliolini con l'apprezzamento di pievi romaniche sperdute fra le vigne e raggiunte nel fare due passi per digerire. Andava forte in quell'epoca anche "Panorama", prima mensile, poi settimanale, specializzato in ritratti politici molto attenti ai gusti gastronomici dell'intervistato, secondo una linea di lancio dei consumi, specie a livello medio-alto, che indicava l'inizio di un deliberato giornalismo dell'era consumistica in Italia. Mi ricordo a distanza di tanti anni, anche perché non occorre una mnemotecnica particolare, che all'onorevole Piccoli, trentino, direi anche con baffi trentini, piaceva moltissimo un certo tipo di picolit. Tra le fonti imprescindibili di quella temperie giornalistico-gastronomica conservo una "guida di Panorama" intitolata "Le ricette del contadino", allegata al

n.622 (direttore Lamberto Sechi), dove si sprecano la "Pasta e patate" e la "Frittata di erbuacce". Riporto l'inizio della prefazione (*A tavola con l'Italia povera*, di Pier Maria Paoletti) che suppongo fosse piaciuto molto a papà:

"Esiste ancora la cucina contadina? Esiste in certi ristoranti di città o in certe preziose trattorie di campagna -vecchie cascine appena uscite dal maquillage dell'architetto- dove osti furbi offrono i cibi dell'antica povertà italica come rari, e quindi raffinatissimi, manicaretti all'attesa golosa e ai gridolini d'entusiasmo di elette clientele di reddito medio alto e di gusti squisiti educati da sicure, stagionate e illuminate frequentazioni e consuetudini mondane. Il cibo rustico a prezzo d'amatore, insomma. L'acquacotta, la ribollita, la panàda, il castagnaccio come tournedos alla Rossini, langouste bellevue, canard à la presse o crêpes Suzette".

Ma il trionfo del cibo povero (e insieme il vertice del secessionismo paterno tra i fornelli di famiglia) era la preparazione dei *pén*, specialità di O., il contraltare degli agnolotti. *Pén* potremmo tradurlo con "pieno" o "ripieno". Si tratta di un ripieno così povero da non avere neppure l'involucro di pasta. "*Am fas i pén*" (Mi faccio i pén): grido di secessione dal menù famigliare. Quindi grattugiare il pane raffermo, unire l'uovo, il formaggio grattugiato e un po' di lardo finemente tritato (alla Sagra dei *Pén* di O., al giorno d'oggi, parlano di prosciutto cotto; non scherziamo: costava troppo caro e si eran già spesi i soldi per comprare il grana). Il

prezzemolo concludeva l'opera, conferendo una minimale, decorativa eleganza alle polpette oblunghe che si formavano direttamente con le mani. Poi bisognava farle bollire nel brodo, possibilmente di carne, non di dado. Buoni i *pén*? Non so, certo non sgradevoli: un cibo affabile e sorprendente. Ecco, con niente... una polpetta di pane anziché di carne.



Verso la fine dei suoi anni la ricerca del cibo povero giunse all'uovo al burro, all'essenzialità dell'occhio che ti fissa dal piatto, l'*óv rusti* (l'uovo arrostito). "*Am fas in óv rusti*" (Mi faccio un uovo arrostito). "*Bón*" (Basta così).

Ma a me piace fermarmi ai *pén*.

In questa metà di settembre soffia il primo vento freddo e finge già una giornata di novembre, quando in cielo comincerà a notarsi la cintura di Orione (*i trèj Re Magg* (i tre Re Magi), come dicono dalle parti di O.). I toni dell'aria al tramonto sono ambrati e investono alberi e colline fingendo una precocissima estate di San Martino. Certo, con questa prima avvisaglia,

penso, i Magi, che vengono così da lontano, dovrebbero incominciare a preparare i bagagli per mettersi in viaggio. Ma sicuramente sono già all'opera. La sanno lunga, san calcolare i tempi. Sanno tutto: sono prevegenti. Sanno, dolenti, che la conclusione dei gioiosi banchetti dell'uomo, chiunque esso sia, consiste sempre in qualcosa di aspro che, alla fine dei giorni, possa calmare la sete. Sanno comunque, previdenti, che all'inizio non bisogna dimenticare onori e conforti e provvedono per tutti: oro, incenso, mirra, mandarini, arachidi e *biscócc*.

Pizze

economico (per 4 persone): Farina setacciata 350 gr.;  
lievito di birra 25 gr.; 1 bicchiere da cucina di acqua;  
1 cucchiaino da caffè di sale; 1 cucchiaino di olio;  
strutto quanto una noce. — Setacciare la farina  
sulla spianatoria, disponetela a fontana, nel centro  
sopralateci il lievito, sciogliendolo con l'acqua tiepi-  
da, aggiungete il sale ed impastate tutto assieme. Im-  
pastate la pasta fino a quando risulterà liscia ed ela-  
stica, ma piuttosto morbida. Raccoglietela a palla,  
mettela in una terrina infarinata, copritela con  
un canovaccio e tenetela in luogo tiepido a lievitare  
per un'ora e mezza. Quando sarà raddoppiata di  
volume, serratela sulla spianatoria infarinata, lavate-  
la di nuovo un momento, poi raccoglietela a  
palla, trasportatela sulla lastra del forno o in una  
forniera unita di strutto. Allargatela premendo  
con le dita, ripiegate i bordi, punzecchiate con  
una forchettina ed impastetela con un filo d'olio e un  
po' di strutto. Copritela con la decorazione sul

## IL PAESE DEL LATTEMIELE

Ricordo quando papà mi fece assaggiare il primo cucchiaino di miele della mia vita, poggiando il barattolo sul ripiano della credenza, che evidentemente, dai dati indiziari della memoria, era il luogo di sperimentazione del gusto cui ci confinava la mamma, ben più seriamente impegnata sul fronte del “far da mangiare”.

Già da allora avevo tutti gli elementi per capire che il paese del lattemiele esisteva veramente. O meglio, tutta una serie di sensazioni e di “sentito dire” galleggiavano da tempo nell’aria e volevano significarmi che ero nato alla vita in un nido dolce e questo in un senso non soltanto metaforico, ma reale, dato che le cose dolci trovavano larga accoglienza in casa mia e costituivano una forma di comunicazione tra noi, un lessico familiare fatto non di parole, ma di molto più convincenti argomenti, che andavano dal cucchiaino di zucchero con qualche goccia di limone, da mandare subito giù, dopo la medicina disgustosa, all’uovo sbattuto della colazione del mattino, prima di andare a scuola (il getto del caffè fumante che scendeva dal becco della “napoletana” accendeva di contrasti infernali i gironi dei golosi scavati dal vorticar del cucchia-

io nel giallo d'uovo incrostato dai granelli). Questa speciale lingua franca era anche terreno di intesa comune, luogo di armistizio delle due conflittuali tradizioni famigliari, quella paterna e quella materna, che sul dolce trovavano ampi terreni d'intesa. È di questo che vorrei render conto, del fatto che nella mia prima infanzia ho abitato quelle dolci contrade e non è un caso che la storia abbia l'*incipit* di cui sopra.

Dunque, quel primo cucchiaino di miele interveniva in una fase della mia vita, sicuramente precoce, che potremmo far coincidere con il periodo della scuola materna o, come si diceva allora, dell'asilo, solo che personalmente non ho mai trascorso una sola ora in questa istituzione, ritrovando la mia educazione prescolare unicamente in quel caldo nido glicemico dove tutti erano rivolti all'ascolto di ciò che dicevo e, siccome non ero un bambino loquacissimo, anche di quello che non dicevo. Di cose da imparare, nell'enorme cucina - contenitore esistenziale tutt'fare, ce ne furono tantissime.

Prendiamo appunto il fatto del miele. Fu una specie di scuola superiore, altro che asilo! Io avevo già delle buone basi circa lo zucchero e il latte e finanche il caffè o miscela Leone che fosse. Se conto tut-



ti i caffelatte che avevo già consumato! Ma in quel momento mi accorsi che stava avvenendo un allargamento dell'orizzonte e si ricomponevano le fila di tante cose e di tante parole, di tutta un'atmosfera che avevo fino ad allora respirato. Il sapore del miele, del primo miele, mi colpì perché era anche un profumo che si coglieva in gola, e per di più il profumo di un fiore: in ciò stava lo strano, lo sconcertante, come se mi fosse arrivato un messaggio dai precordi più segreti della natura e questa mi dicesse che il vero dolce stava lì, nel suo seno vegetale. Veniva fuori il senso protettivo di un mondo di insetti industriosi al mio servizio. Non avevo mai sentito parlare né di Fabre né di Maeterlinck e così pure, credo, i miei genitori, ma per un qualche misterioso Dna questi autori erano arrivati sino a me. Mi sovrastava una cultura dell'ape che avevo ereditata da un patrimonio genetico fluttuante nell'aria.

Personalmente portavo avanti l'argomento su una lattina, vuota da tempo immemore, di caramelle al miele Ambrosoli. Una scatola ad andamento verticale, di circa un litro di capacità, con un tappo, sempre di latta, a pressione. Le sue pareti laterali portavano litografata l'immagine dell'ape e delle cellette esagonali; c'era anche (mi pare giusto) la fonte del nettare: una grande rosa di color rosa, resa particolarmente interessante dal fatto che i contorni dei petali non erano un tratto nero, ma un tratto di un rosa più acceso, secondo una malizia caratteristica dell'illustrazione novecentesca. L'ape, poi, di per sé, la consideravo un in-

setto coloristicamente molto elegante: l'alternanza di strisce gialle e marroni mi faceva pensare alla crema e al cioccolato, che si abbinano così bene nel sapore del gelato. Il culmine dell'eleganza di quella scatola stava nel fatto che tutte le sue figure così vivacemente colorate, da mangiarsi con gli occhi, si stagliavano su un fondo di un nero assoluto, tanti decenni prima che si affermasse la moda di Armani e che Michel Pastoureaux facesse ordine sull'argomento nel suo *Nero. Storia di un colore*.

Ero veramente conquistato da quel contenitore vuoto e un segno paradossale, ma non tanto, di quella mia affezione era un mio intervento particolare: di tanto in tanto grattavo la pellicola illustrata, che formava un po' di spessore sulla latta, secondo direzioni mie imperscrutabili, facendo apparire il metallo sottostante. Lo consumavo, quel contenitore: letteralmente. Mi ricordo anche di come sopravvisse ai cambiamenti d'uso, agli anni che passavano, ai traslochi, proprio forse per quella magia di Natura arcana che si portava stampigliata sopra. Fino a che, diventato adulto e responsabile, decisi che non aveva più senso conservare una scatola così scrostata seppure, un tempo, incantevole. E la campai via.

Non così posso disfarmi dei ricordi degli onnipresenti voli d'api che circolavano ai tempi della mia infanzia. Esse volavano via a sciame dalle locali Casse di Risparmio e più ancora dai libri di lettura miei e delle generazioni che mi avevano preceduto. F. mi ricor-

da che il senso del risparmio di noi poveri innocenti veniva incrementato non solo a colpi di “pensierini” sulla cicala e sulla formica, ma anche di manifesti con alveari a cui si recavano a frotte le api operose. E se apro a caso *La lettura per la seconda classe elementare maschile e femminile* della Bemporad di Firenze (anno 1921), che per tanti anni prima della mia nascita ha dormito nell’armadio a muro della casa di campagna (un intenso profumo di cassetto chiuso e di tabacco amaro scivola fra le pagine, scorrendole), se apro a caso mi ritrovo un raccontino che parla dell’ape: “La mamma della Giulia raccontò alla sua bambina tante cose intorno agli animali. Le disse fra l’altro che sono utili all’uomo non solo gli animali grandi e forti, ma anche certi insettucci i quali gli recano grandi vantaggi”. Ma quello che colpisce è il disegno di intestazione della pagina, di Antonio Maria Nardi, dove l’inquietante illustratore bolognese rappresenta una bimbetta che, con una vestina svolazzante e a piedi scalzi, conduce al guinzaglio, in una piatta pianura, un’ape svolazzante (l’effetto prospettico la rende grossa come un barboncino). Penso a come quest’immagine si sia impressa e abbia agito nell’inconscio di centinaia di



migliaia di italiani nel periodo fra le due guerre (“350° migliaio” porta scritto in copertina il libro di lettura). Credo che la dica lunga su ciò che preesisteva a me, in me, prima di quel cucchiaino di miele. E non era l’unica cosa!

Sicuramente a quell’epoca aveva già avuto modo di agire la connessione del miele col latte, per via di una canzone socialista che era rimasta impressa (parole e musica) nella mente di papà, cantata da un vicino della casa di campagna di O.. Dall’altra parte del muretto, infatti, l’affittuario della casa del dottor Piana soleva cantare, in epoca penso anteriore al 1922, la seguente canzone: «Quando sarà abolito il capitale/ e splenderà il bel sol dell’avvenir/ sarà una ricchezza generale/ e una felicità che niun sa dir./ Nei fiumi scorrerà del latte e miele/ e il mare sarà pieno di champagne./ Ognun, seduto all’ombra di un alloro,/ dirà: “Pancetta mia fatti capanna”». Mi sembra che il cantore socialista avesse una menomazione, ma lo posso dedurre solo dal fatto che nel tramandare l’episodio me ne era venuto un sovrappiù di patetico e di accoramento, anche se papà, per sottolineare buffamente il finale della canzoncina, che dal grottesco passava al comico, diceva la frase senza le doppie, come faceva Alberto Sordi alla radio: “Panceta mia fati capana”.

Ma, a distanza di tanti anni, come non vedere nell’ingenuità della canzone il riflesso di una promessa biblica, un miraggio della Terra Promessa, il paese dove scorre latte e miele, insomma una riduzione scherzosa al quotidiano di un fatto importante, di un

sogno di cambiamento, come quando lo zio di papà, indicando il perdere la pazienza con l'espressione "*La buj*" (Sta per bollire), rievocava il grido della rivolta contadina di fine Ottocento. All'inizio di quest'ultima estate (2008) ho ancora viste, velate da una rugiada di quel lattemiele, le scritte a tempera e la data (1901) della Società Operaia di Mutuo Soccorso della frazione collinare poco distante da O. (gli occhi del vicino di casa videro quell'insegna?).

Così come il cucchiaino di miele che mi fu offerto era carico di tutto un retaggio paterno, il richiamo che vi percepì al lattemiele derivava anche e soprattutto da un'eredità materna fondata sul latte e sul dolce. Ho compreso lentamente nel tempo il perché di queste due dominanti e vedrò ora di parlarvene.

Partiamo dal latte. Il latte è bianco, soave, innocente: è nutrimento e guarigione. C'erano dei problemi che interessavano l'apparato gastro-intestinale? Bisognava allora mangiare in bianco. C'era la ricetta di un piatto leggero, che ti avrebbe sicuramente rimesso a posto lo stomaco? Invariabilmente portava il titolo di Biancomangiare. C'era un dolce che innalzava alle massime vette le prodezze del pranzo di Natale? Era il Montebianco. La cucina materna puntava sul bianco delle origini, che io fantasticavo nella mia mente come alpine e occidentali, un bianco scandito dalla progressione del latte, della panna e del burro. Il cugino più anziano ricordava come le tre sorelle (due a noi madri) fossero straordinariamente golose di questi tre



alimenti. Io stesso ho memoria del fatto che mia madre, punta talvolta dalla golosità della panna e non disponendo al momento (quando c'era, nei momenti di festa, la panna era sinonimo di gioia, nonché di

opulenza), usava mettere nel caffè bollente un pezzetto di burro che vi si scioglieva, con disapprovazione aperta di papà che esclamava: "Per la terribil colpa della gola!" e con la mia taciuta perplessità di bimbo d'ordine che giudicava il burro pertinente piuttosto alla categoria del salato che a quella del dolce (fatta eccezione del pane, burro e zucchero di cui furono beatamente tappezzati i pomeriggi della mia infanzia).

Mia quotidianità golosa di stappare la classica botti-



glia del latte sfaccettata, quella da un litro, solida e forte come una piccola colonna dorica, prelevata dal freddo della finestra aperta e subito richiusa, forando con l'indice la capsula di stagnola e bere il primo sorso, pura panna affiorata (non sembrava vero)! Oppure: dolce di Natale (speculare, nel pranzo, agli agnolotti), fatto di burro mescolato allo zucchero e al caffè, di savoiardi inzuppati nello stesso o nel marsala, il tutto ricoperto sotto una coltre di mascarpone dolce, integrato con l'uovo e ubriacato da un cucchiaino di cognac. Eh, già, il bianco del latte e dei suoi derivati aveva come contraltare il nero del caffè oppure il giallo dell'uovo. Perché il caffè "tirava su" e l'uovo rafforzava, come d'altronde lo zucchero.

Ma andiamo per ordine. Il latte. Perché tutto questo latte? Col passare del tempo intuì che la dominante lattea era un fatto antropologico, di un'Italia interna, non appartenente allo Stivale sprofondato nel mare. Ma fu solo agli inizi degli anni Novanta che me ne resi perfettamente conto leggendo il saggio di Pietro Cam-poresi su *Mediterraneo e dieta padana* (ne *Le vie del latte*), vera e propria definizione di un destino, il mio, in cui "prevalevano il burro, il lardo, lo strutto". "Lontano è il Mar Ligure, non certo per la distanza...", anche se l'Olio Dante incominciava a imporsi in quell'Italia interna in maniera massiva con la sua réclame abbinata all'immagine domestica della casetta. Ma questa forse è un'altra storia.

Certo è un fatto che il mondo del lattemiele era

contenuto nel cavo occidentale di colline e pianura compreso fra Appennini e Alpi, lontano da ogni suggestione marina, là dove il bianco dominava: delle nevi (è il caso di dirlo) di allora, dei latticini, dei risi, degli albumi montati a neve, dell'aglio e dei cardi invernali, dei torroni (si confronti Bruno Gambarotta, *Collage in bianco*, "La Stampa", 13/11/2007, inserto), a cui dovremo aggiungere il bianco internazionale dello zucchero. Eh sì, perché, dopo aver chiarito l'origine di tutto questo latte e questo biancore, risulta da investigare la ragione dell'altra metà del lattemiele, che è certo il miele, ma così raro per noi (la mia tardiva scoperta ne fa fede) da essere sostituito dallo zucchero, sicuramente più economico.

Perché tutta quest'importanza del sapore dolce e quindi dello zucchero, il dolce per eccellenza? La spiegazione va opportunamente articolata e bisognerà premettere che in questa storia, mentre il latte trova la sua ragion d'essere nelle specificità di un territorio, e quindi ha una sua pertinenza spaziale, lo zucchero va collocato in ambiti che hanno a che fare con momenti particolari del passato, quindi lo inseriremo nell'altra grande categoria kantiana, quella del tempo.

Effettivamente ci fu un tempo in cui il dolce era considerato qualcosa che andava oltre l'appetito. Fu l'epoca della *belle époque*, della buona borghesia della seconda metà dell'Ottocento, quando si ravvisò nel dolce un'applicazione, relativamente al campo del gu-

sto, della teoria dell'*art pour l'art*: il dolce come puro piacere del gusto, svincolato totalmente dall'utilitarismo di soddisfare l'appetito o la fame.

Il più bell'inquadramento della questione è rintracciabile alla voce "Dolci" della *Nuova Enciclopedia* di Alberto Savinio. Basterà riportare questo frammento: "I dolci noi non li accettiamo se non saziata la fame, placata la necessità. Implacata ancora in noi la fame, i dolci e comunque le sostanze zuccherate ci ripugnano al solo guardarle. Le bestie che non mangiano se non per nutrirsi, rifiutano i dolci. Del pari gli uomini bestiali, i quali terminano il pasto sul formaggio. L'assaporamento dei dolci richiede una inclinazione naturale alla fantasia e ai rapimenti poetici. Viene il dolce alla fine del pasto siccome si ridesta la poesia spento che è il dramma e la necessità. E quindi uscimmo a riveder le stelle. Il dolce fa dimenticare quel che di necessario e dunque di cupo e di mortale è nell'operazione del nutrirsi, ci riconcilia con la parte divina della vita e fa rifiorire in noi il riso".

Ma in tutta la "voce" di Savinio spira un'aura di buon vivere incastonata tra l'Otto e il Novecento, che mi fa venire in mente il ritratto della mia nonna materna, la sua foto in interni borghesi-campestri (dove cuce attorniata dalla famiglia e da piante d'appartamento, mentre il nonno spiritoso-galante regge il gomito), le chicchere, i bricchi e le zuccheriere di tre servizi incompleti da tè e le ricette, che mi sono pervenuti, sua unica eredità assieme alle poesie giocose del collegio (dolci, poesia e ironia: *Savinio docet*). Ora,

se riprendo in mano le sue ricette (e d'altronde anche quelle di mia madre, che ne sono la prosecuzione, talvolta sugli stessi quaderni) mi accorgo con stupore che più di due terzi sono ricette di dolci e sciroppi. In sostanza si è verificata una trasmissione ereditaria costituita da offerte di gratuita felicità, da occasioni di gioia e di riso conviviale, da istanti di assaporamento delle dolcezze che può offrire la vita: ecco il paese del lattemiele da cui provengo. Se l'atmosfera di felicità trasmessa da quelle ricette si conserva ancora adesso per me, che so dell'infelicità della vita poi attraversata da chi le aveva scritte, doveva essere molto intensa, "*a joy for ever*", come la bellezza secondo Keats. D'altronde stiamo parlando del gratuito (anche se i dolci effettivamente un po' costano), quel territorio, come dice Savinio, con il sollievo dell'ironia, dove convivono il dolce e la poesia.

C'è un secondo momento in cui ritorna l'importanza del dolce: è il secondo dopoguerra, dopo il '45, l'anno in cui nacqui, con il ricordo di tutte le privazioni alimentari subite, le "tessere", la borsa nera. "Mancava tutto, mancava il pane, mancava lo zucchero": questo ripeteva la mamma parlando di quegli anni. Lo zucchero che io vissi da bambino fu dunque la rivalsa, la riconquista di uno stato di beatitudine scomparso. La vicenda poteva essere ricostruita in questi termini: c'era stato dunque un Eden: il paese del lattemiele, quello dei dolci dell'ava, quello del paese di nascita della mamma che mi immaginavo (veniva dal paese

delle pesche) come un giardino estivo, un frutteto di peschi, che d'estate si riproponeva per noi in due *deserts*, uno preparato a freddo e uno a caldo: la pesca tagliata a pezzi nel vino del bicchiere, naturalmente con un cucchiaino di zucchero e le pesche messe a cuocere con lo zucchero, il cacao e gli amaretti secchi. Poi era venuta la guerra, con tutte le sue privazioni. Subito dopo, quando nacqui, si cercava di ricostruire il nuovo Adamo in grado di affrontare l'abitazione di un nuovo Paradiso.

Era la premessa, la promessa, l'anticipazione di ciò che sarebbe stato il consumismo? No, era molto di più. Era il prefigurare, attraverso il sapore, vorrei dire il sapere, zuccherino, l'utopia della *douceur de vivre*, l'ipostasi della *vie en rose*, il futuro come enorme dolce da assaporare, come il premio dato al bambino che si è fatto male (il bambino era il mondo, il male la guerra appena trascorsa). Mi rendo conto che di questo paese del lattemiele riguadagnato non basta riportare l'elenco delle dolcezze o delle eventuali ricette. Bisogna ricostruire degli angoli, delle scenografie, come succede nei musei di storia naturale per certe ere trascorse o per certi ambienti a rischio di estinzione. Bisogna insomma fornire dei diorami. Vi accompagno. È come entrare in uno di quei baracconi delle fiere di tanti anni fa: l'ingresso è decorato da tinte nette e vivaci e da figure fiabesche e prevedibili; l'insegna, con i caratteri che ricordano quelli di qualche scardinato *saloon* del West, porta scritto: "Gli zuccheri del dopoguerra".

## QUATTRO DIORAMI DELLA DOLCEZZA

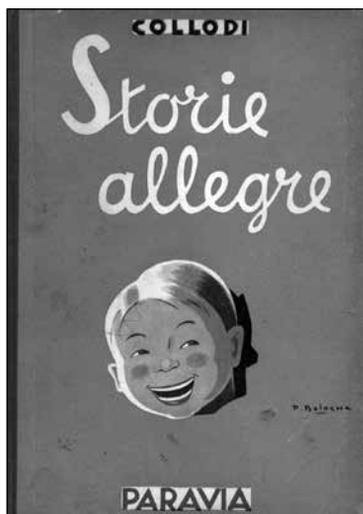
### *Il dolce del piccolo malato*

Forse nella mia vita non sarei stato mai più così felice. Mi riferisco ai quaranta giorni di scarlattina. La vecchia cura prevedeva le tre elle: latte, letto e... la terza elle non me la ricordo più. La sostituirò con "lettura" perché in quel frangente (avevo sette anni, andavo per gli otto) lessi il libro *Cuore* immedesimandomi, credendoci, in pieno, la qual cosa mi procurò numerosi magoni. Ma, a parte ciò (e comunque ai turbamenti si accompagnò una salutare impressione di crescita verso un mondo adulto), il periodo si rivelò beato per diverse ragioni. A parte il letto obbligato, che liberava l'ozio dai sensi di colpa e, anzi, lo rendeva doveroso, la dieta predisposta per la malattia aveva risvolti sorprendentemente piacevoli. Siccome venivano temute



complicanze per i reni, era prevista l'abolizione delle proteine e del sale. In poche parole: bisognava mangiare cose dolci. Oh, meravigliose merende fatte di tè zuccherati e di *petits beurres* ricoperti di abbondanti strati di marmellate, variate per-

ché non mi stufassi! Trattato dai miei genitori come un principe, trasferito di giorno sul lettone, come su un trono. Mi sembrava che la malattia, per la quale avevo sofferto solo qualche fastidio, fosse una specie di lauto compenso offerto dalla vita, come uno scatto di promozione che venisse concesso ai bravi bambini nel momento in cui finiscono con successo la seconda elementare e passano dalla maestra del biennio al maestro del triennio (alla De Amicis, allora, capitava per lo più così). E proprio la maestra, onore inaspettato, mi venne a trovare alla fine della quarantena. So dire la data precisa: era il 20-6-52. Lo so perché questa data è tracciata sulla dedica ("Buone vacanze!") apposta sul frontespizio del libro che mi regalò in quell'occasione. La calligrafia spigolosa, ma arrotondata dalla liquidità dell'inchiostro blu-nero della stilografica, mi ricorda tuttora il suo piglio che aveva qualcosa di elegantemente militaresco. Ma quella volta fu la fata dai capelli turchini (non solo metaforicamente: le parrucchiere degli anni Cinquanta erano bravissime a sfumare il turchino sulle chiome ormai bianche) che viene a trovare Pinocchio ed il libro che mi portò era una specie di comple-





mento a Pinocchio: *Storie allegre* di Collodi, "ripresentate ai ragazzi da Nonno Paziienza", con le illustrazioni in bianco e nero e rosso, mirabilmente aderenti ai testi, di Paola Bologna (edizioni Paravia, con il logo dell'albero in fiamme e il motto *Ex flammis*

*resurgo*), libro a cui mi abbandonai e in cui mi ritrovai totalmente (è bello ancora adesso). Anche l'altro "pensiero" che mi portò aveva qualcosa di fiabesco ed era del ribes, che non avevo mai visto. Fu ricevuto dalla mamma, che lo "riconobbe", con una sorpresa che aveva qualcosa di ammirativo (figlia di una maestra, aveva una venerazione per le maestre e per la loro intelligenza, che si stava manifestando in quel dono). Anche se personalmente rimasi un po' deluso quando assaggiai quelle piccole bacche rosse, che erano piuttosto acide e non dolcissime come il loro colore mi faceva presagire. Mi rifeci con la saporosa ironia di *Come le mamme dovrebbero assistere i loro figliuoli*, il paragrafo di una delle *Storie allegre*:

"E per colazione che cosa prenderesti?

- Prenderò il solito caffè e latte...

- Ma rammentati, carino mio, di metterci molto zucchero... Lo zucchero si compra per finirlo subito: se no va a male.

- E c'inzupperò due fettine di pane.

- No, angiolo mio, ci devi inzuppare due semelli, e bene imburrati, perché il burro fa bene alla gola e aiuta la digestione. E a scuola andrai nel pomeriggio?

- Senti, mamma, non ci andrei...

- È appunto quello che volevo dirti io..."

### *Una dolcezza sette-ottocentesca*

Era una persona interessantissima la zia I.. Tanto per cominciare era la zia della mia nonna paterna. Era nata nel 1869. Piccola e piuttosto grossa, l'avevo sempre vista vestita di nero, con camicette bianche a colletto piccolo fermate alla gola con qualche spilla di granati scuri disposti a losanga o motivo simile. In lei si compendiano mirabilmente tre secoli: Settecento, Ottocento e Novecento, o almeno a me pareva che fosse così. L'elemento più arcaico che mi faceva ogni volta spalancare gli occhi era il fatto che fiutava tabacco. Lo teneva in una scatoletta di cui non ricordo la forma: si vede che ero troppo distratto dal gesto veramente curioso di spingere il pollice rivestito di tabacco prima contro una narice e poi contro l'altra, aspirando vigorosamente. Questo gesto non poteva derivare che dalla tradizione di una campagna ancorata al Settecento, perché la zia non era una donna di mondo, ma una

signorina per bene, figlia di contadini piccoli proprietari, devota, con un'istruzione sufficiente a portarla al grado di caposala del brefotrofo, ma non di più. Mi pareva che avesse un *ché* di settecentesco anche la sua usanza di versare il caffè nel piattino per raffreddarlo, bevendovi direttamente con un gesto che mi appariva originale e trasgressivo e che mi portava in casa un mondo e un tempo diversi. Dell'Ottocento aveva la riga in mezzo ai capelli che sistemava in un sempre più difficile tentativo di coprire quelli bianchi con quelli ancora neri. Ci metto anche una veduta-ricordo di Torino, con la cornice in finta radica e dei riflessi di madreperla da oh di meraviglia, che, da lei acquistato, finì da noi a dormire nel fondo di qualche cassetto.

Del Novecento c'era quella sua frase che mi fece stare un po' male quando mi vide con un qualche fucilino di legno di cui ero molto orgoglioso e mi disse che le armi erano una brutta cosa e che le aveva inventate (disse proprio così) Mussolini; ci metto anche quel motociclista di latta con la sua motocicletta, caricato a molla, che ci regalò un Natale e che ci sollazzò non poco fino a che andò a finire sotto la credenza e ce ne dimenticammo, io e mio fratello. Al Settecento attribuii anche il metodo per sciogliere l'intorpidimento (*ranf*) della gamba che le era venuto stando seduta a tavola durante un pranzo di Natale, pranzo inconcepibile senza la sua presenza. Disse di mettere il mattarello per terra e poi, dopo essersi tolta la scarpa, ci sfregò sopra il piede, facendo rotolare quel cilindro domestico avanti e indietro (funzionava). Mi pare-

vano molto settecentesche anche le meringhe nutrite baroccamente di panna (*ubliu*) fino a scoppiare, che ci portava in dono o che si concedeva qualche volta, anche se diceva con vezzo contadino che a lei le cose dolci non piacevano granché.

Decisamente ottocenteschi erano i biscotti e il caffè che ci offriva nella sua stanza al ricovero dove l'andavamo a trovare, papà (il suo pro-pronipote prediletto) ed io (l'ultimo nato della sua vastissima discendenza collaterale e, naturalmente, suo figlioccio). Il mio genitore andava puntualmente a chiederle in prestito le diecimila lire che ci mancavano per la quarta settimana del mese e altrettanto puntualmente andava a restituirciele una settimana dopo. L'arredo della sua stanza in quella casa di riposo mi è ancora così presente che potrei farne un modellino: il divano dove prendevamo posto; sulla destra un mobile, mezzo armadio e mezzo comò, dove, sul ripiano di una rientranza, dominava una fotografia colorata della facciata del santuario di Lourdes (ricordava con compiacimento che quando c'era andata in pellegrinaggio da giovane, un pizzardone francese le rivolse un complimento definendo *très joli* il cappello di paglia che portava), al centro il letto con il comodino, sulla sinistra tutta una serie di bauli (alcuni ricoperti di stoffa bianca come se fosse nel perenne procinto di una partenza). Su uno di questi c'era un fornello a spirale sul quale ci faceva riscaldare il caffè, che aveva sempre un qualcosa di acido; in compenso me lo zuccherava con abbondanza; i biscotti erano un po' ammollati dall'umidità che

ristagnava in quell'ambiente. Per una strana perversione del gusto mi piacevano entrambi: caffè e biscotti. Un po' c'entrava l'affetto della zia e per la zia, un po' il sentirmi onorato da quella ospitalità, che mi faceva sentire importante, così come quando, quasi ogni volta, al momento del congedo, ci teneva a presentarmi alla suora che passava per il corridoio, dicendo orgogliosamente: "Questo è mio nipote".

### *Mentini, ginevrine, fruttini, la Francia, l'America*

Un bambino per crescere deve confrontarsi con qualcosa. Io ebbi quest'opportunità grazie alla signora M., una pensionata della Borsalino che abitava sul comune ballatoio proprio di fronte a noi e che mi fece da nonna. Per arrivare da lei dovevo percorrere tutto intero un lato del ballatoio (una terza proprietà, per così dire) ed arrivavo a destinazione aprendo un cancelletto di liste di legno che terminavano verticalmente a punta, come se fosse la componente di una fiaba o la concretizzazione dell'immagine di un racconto, anziché una chiusura reale, con tanto di chiavistello.

Arrivavo così in quell'alloggio pieno di fascino innanzitutto perché era diverso dal mio (dentro di me si era formata l'idea che tutte le case dovessero essere come la mia) e poi perché era veramente unico e misterioso. Si entrava dalla porta-finestra direttamente nella cucina-tinello. La signora M. conosceva l'arte di trattare con i bambini, cioè viverci assieme natural-

mente, tenere loro compagnia con la propria presenza, col silenzio se occorre o lasciandoli parlare quando ne hanno voglia, senza forzarli. Io più che altro osservavo: ero come incantato dal calendario olandese appeso sullo sguincio interno della porta-finestra. Di fronte: lo specchio, davanti al quale la signora M. si scioglieva i capelli per ricomporre il *ciuciu*. Guardavo incantato pure lei, anche se con i capelli sciolti trovavo che stesse male non essendo più giovane, e me ne rammaricavo un po'.

Veramente tutto lasciava incantati in quel luogo: il vano da forno in cui era piazzato il fornello a gas, la stanzetta buia dove dormiva il figlio, dall'alta porta che si richiudeva da sé e da lì si aveva accesso al gabinetto, che proteggeva deliziosamente la sua intimità verso il ballatoio tramite un vetro trattato che richiamava le trine di ghiaccio che si formano appunto sui vetri d'inverno. E poi dalla parte opposta, rispetto alla cucina, il salotto lucido e la camera da letto che dava sul terrazzo.

A volte si parlava: da piccolo mi vantavo di conoscere le principali città d'Italia, però, conoscendone soltanto il nome, confondevo facilmente Milano con Napoli e Torino con Roma (per via delle vaghe rassomiglianze nelle sillabe). Ma, a parte questa parentesi "italiana", spirava dall'alloggio della signora M. una cert'aria francese, da quando, più altino, mi aveva prestato da leggere *Senza famiglia* di Malot. Forse era da lì, complice un fumetto del pur belga Tintin che intravidi in quella casa, che mi venne incontro una certa idea

della Francia, vecchiotta, intima, calda e rassicurante, sospesa fra le tecnologie Secondo Impero di Verne e le uova sode di Maigret. Certamente c'era qualcosa di parigino nei bonbon che la signora M. ogni tanto mi dava, avvolti in una morbida carta bianca che si usava allora, quasi untuosa e gradita al tatto come lo erano le carte di una volta, quella da zucchero, quella da macellaio (la carta di quegli anni ci riscaldava persino: ammollata nell'acqua, se ne forgiavano palle che venivano fatte asciugare al sole d'autunno del ballatoio, buone per la stufa).

Sì, la signora M. sapeva veramente trattare coi bambini e le caramelle che provenivano da lei erano come giocattoli; di più, come un'apertura verso il mondo: ginevrine dai vivaci colori come le tessere di un mosaico, mentini aromatici (alcuni, prodigiosi, a forma di semi delle carte da gioco), fruttini siciliani dalla sfericità perfetta, che si frantumavano in bocca in uno scoppio di dissetante dolcezza, che però faceva venir sete. E le caramelle al liquore dei più diversi tipi, che facevano balenare un mondo adulto di galanterie (liquori da uomo, liquori per signora) a cui sarei stato ammesso un giorno come al premio della vita. Gusti rotondi, perfetti, che associavo alla rotondità elegante e soffusa di quei disegni a chiaroscuro puntinato che erano la specialità di Selezione, di cui la signora M. era lettrice (il sogno americano, un uomo che non dimenticherò mai: Fiorello La Guardia). E non mi pareva vero che il mondo potesse essere così bello.

## *Acqua del pozzo e gelati*

Mi ricordo benissimo il passaggio tra due ere avvenuto nella casa di campagna. Seduti attorno al tavolo dopo cena, il fascio di luce irradiato dalla lampada a soffitto ci teneva raccolti e ci isolava dai mobili disposti attorno alle pareti, acquattati nella penombra e un po' minacciosi con la loro aria vecchia e consunta. Questa forma di passato incombente nell'oscurità col suo sentore di avarizia contadina ci induceva a concentrarci sulla tovaglia illuminata, simbolo del futuro che spettava a noi figli, intenti ai giochi più facili della Settimana Enigmistica (unire i punti numerati, annerire le sagome contrassegnate dal pallino affinché si avverasse il miracolo dell'apparizione di una figura impreveduta) oppure in un sapiente e paziente gioco proposto da mia madre per farci stare tranquilli, che consisteva nel forare con uno spillo il profilo delle immagini di vecchie cartoline e guardarne il risultato in controluce dimodoché creassero l'effetto di tante minuscole lampadine disposte sui contorni di colline e monumenti, quasi che ne fossero stati decorati per una festa del paese: una cosa molto poetica, da teatrino con gioco di luci, un piccolo giocattolo settecentesco (e non escludo che l'origine fosse quella, complici ave con gran pratica di aghi e di spilli, pratiche di merletti, in questo caso luminosi).

Accompagnavano quegli elementari giochi estivi serali, per smorzare la sete delle lunghe giornate di afa estenuante, dei gran bicchieroni di acqua del

pozzo, condita con lo zucchero e in più il limone o, a scelta, il caffè avanzato. È da lì che appresi le due grandi categorie del dolce: l'agrumato e il tostato. Approfondivo poi l'argomento in città, con i gelati serali che prendevamo da Sambuelli in piazza Genova, ed imparai che esistevano due categorie assolutamente distinte di conigli-gelato: da una parte fragola-limone e dall'altra crema-cioccolato.

## 853° Quesito con la Susi

**(3847° CONCORSO SETTIMANALE)**



Susi è andata a trovare un amico architetto e lui le mostra un nuovo progetto. Ma c'è anche Gianni, pronto come al solito, che non si lascia scappare un'altra ghiotta occasione per mettere in difficoltà...

Che numero va dato alla villa con la lettera E?

Per poter partecipare al sorteggio dei premi, attenetevi alle seguenti indicazioni:

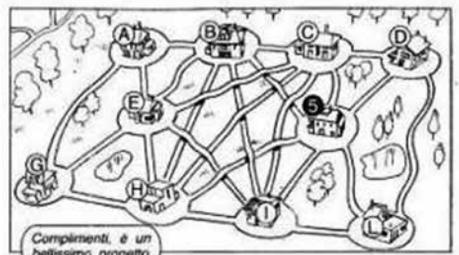
**TELEFONATE al 899.800.961** (servizio 24 ore su 24 fino alle ore 24 del 20 marzo) e digitate il numero corrispondente alla soluzione. Poi il numero telefonico al quale essere chiamati in caso di vittoria (costo di telefono fisso 0,60 euro+IVA al minuto). Oppure...

**SCRIVETE** su una cartolina (postale o illustrata) solo il numero riciccolato, completatela con il vostro nome, cognome e indirizzo scritto ben chiari e incollate, quale indirizzo, il tagliando pubblicato in calce.

In tutti coloro che ci faranno pervenire l'esatta soluzione, sottogeneremo:

- Un televisore 87" LCD SAMSUNG.
- Una sport-bike «Hobo TX-50» LEGRANO.
- Un iPod Nano 4GB APPLE.
- 3 Stazioni metro «BAR310HG» OREGON SCIENTIFIC.
- 3 Elettrodomestici elettronici DYMO.
- 5 Cofanetti con 5 volumi «Guida Rapida d'Italia» TOURING CLUB ITALIANO.
- 10 Parure portadocumenti e penna «Latitude Black GT» PARKER.
- 10 Vocabolari d'italiano ZINGARELLI.
- 10 Confezioni con olio FRATELLI CARLI.
- 10 Borse sportive ETTORE BUGATTI.
- 10 Enciclopedie Universali GARZANTI.

Anno 76 N. 3911  
 A La Settimana Enigmistica  
 PALAZZO VITTORIA  
 20129 MILANO  
 Da le pervenire entro 15 giorni dalla data della rivista



Compiamti, è un bellissimo progetto

Come vedi, le strade collegano direttamente tra loro solo alcune ville, e noi vogliamo sostituire le lettere con i numeri da 1 a 10 in maniera tale che nessuna delle strade disegnate colleghi due ville con due numeri consecutivi



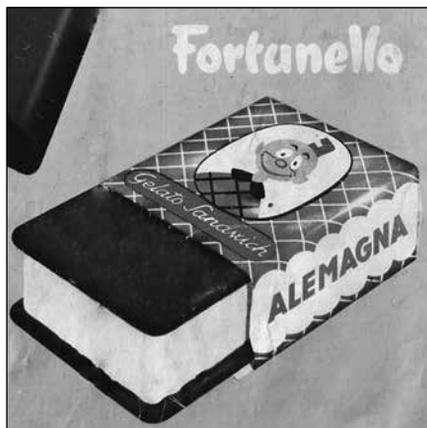
A una villa è già stato assegnato il numero 5

Tocca a te, Susi: quale numero va dato alla E?

Beh, dato che B C E H I sono tutte collegate tra loro...

Passò qualche anno e le cose incominciarono a cambiare. L'anticipo fu che sulla Settimana Enigmistica incominciò ad affermarsi il personaggio disegnato della Susi, un visino dal profilo molto capriccioso, una bionda coda di cavallo, pantaloni attillati alla pescatora e, forse, tacchi a spillo: un piccolo clone dell'emergente Brigitte Bardot. Partecipando ai giochi della Susi (gli amici della Susi, assurti a titolo dei concorsi enigmistici, portavano basco e *montgomery*) si vinse il romanzo *Salvazione* della Bompiani. Fu lo stesso anno in cui costruirono l'acquedotto a O.: ora potevamo fare a meno dell'acqua del pozzo. Dopo si trasferirono i parenti contadini e la casa fu tutta per noi.

L'avvento del boom economico portò in paese i gelati industriali, pannosi e "sicuri". Motta ed Alemagna, come al solito, si contendevano il campo. L'avverarsi di un inconsciamente preconizzato paese del lattemiele sembrava realizzato. I sapori erano deliziosi. Esplodeva l'allegria familiare, che si immergeva totalmente, per quegli ahimè troppo brevi momenti di consumo, in un paradiso goloso assoluto. C'erano sapori e formati per tutti, dalla Coppa del Nonno, al Fortunello, al



Baby Alemagna. Mi ricordo di quest'ultimo perché, nell'euforia serale del dopocena, seduti nel cortile tra le "belle di notte" che cominciavano ad aprirsi dopo l'innaffiatura che aveva smorzato il gran caldo, consumando i gelati comperati da *Carlétu*, prendevamo in giro, noi saputi che sapevamo come si pronuncia l'inglese, un ipotetico villico che, entrato nel bar richiamato dalla cuccagna consumistica, dicesse in dialetto: "*Carlétu, c'um daga 'n babi*" (Carletto, mi dia un rospo). Risate un po' esagerate di cinquant'anni fa. Così ridevamo. "Così ridevano".

**LIQUORI PER BAMBINI**

Ci fu un periodo beato (facciamo una quindicina d'anni dopo la fine dell'ultima guerra) in cui circolavano i liquori per bambini. Non si scandalizzi il temperante lettore. Io fui bimbo in quell'epoca e fui avvolto da quell'incantesimo, ma, nonostante ciò, ora sono pressoché astemio, anzi lo sono stato per tutta una vita. Non che mi dispiaccia assaggiare il vino a pasto, ma una bottiglia mi dura per quindici giorni. Mi basta annusare un superalcolico per entrare subito in uno spiacevole, stuporoso stato di ebbrezza e, appena scorgo a meno di due metri di distanza un vermut o un amaro o un Campari, un porto o un marsala (che mi piacciono tutti moltissimo e capirete il perché) vengo colto per quindici giorni da uno stato infiammatorio violentissimo, per cui me ne astengo. Mi resi chiaramente conto che non avrei mai potuto far parte della "Milano da bere" quando recentemente mi lasciai andare ad assaporare il fondo di un bicchiere (pochi millimetri) dell'amaro in oggetto: lo stordimento che ne provai durò due o tre ore, con riverberi al cervelletto piuttosto fastidiosi. E dire che ero a stomaco pieno. E dire che farà solo una trentina di gradi. Mah, pare che il dolce nel liquore faccia assorbire più

rapidamente l'alcol. E allora quelli che bevono rum o whisky a bicchieri? Non so: è da tempo che ho smesso di fare paragoni con gli altri.

Questa premessa è per farvi capire che sono al di sopra di ogni sospetto nel discorso che vorrei impostare sui liquori per bambini. C'è da aggiungere che in quei meravigliosi anni Cinquanta quello che faceva male, in ispecie ai bambini, non era l'alcol, bensì l'acqua. Sono arrivato a questa conclusione parlandone con il quasi coetaneo Ernesto. Egli mi ricorda che nelle domeniche provinciali (avrà avuto otto o nove anni) andava a prendersi col babbo il suo aperitivo, verso l'una: a volte era un Aperol, a volte un Campari Soda. E stava benone: cresceva vispo e sano che era una bellezza! Anzi, l'aperitivo costituiva il momento centrale della sua domenica, giorno nel quale veniva preso in consegna dal babbo, che lo portava alla messa di mezzogiorno in cattedrale, dove Ernesto si piazzava in prima fila vicino alla balaustrata del presbiterio perché ci teneva ad ammirare le scarpe di vernice con la fibbia indossate dal vescovo, dato che da qualche tempo desiderava averne un paio di uguali. Dopo l'aperitivo e il pranzo in famiglia (presumo con le paste dolci come finale, ma devo chiedere a Ernesto) il piccolo veniva condotto dal papà ad un avanspettacolo o ad una rivista, intorno alle ore sedici, presso il cinema-teatro "Virginia Marini", dove si avvicendavano le più svariate compagnie, da Fanfulla a Dapporto.

Parlando di queste cose gli occhi di Ernesto si accendono e io so perché. È come avvicinarsi ad una

boccia di vetro, di quelle con la neve, e dentro si illumina, brulica e vive la nostra città come era negli anni Cinquanta dalle parti della stazione. Tutto poteva succedere in quei dintorni. Dal misterioso, bravissimo disegnatore (chissà chi era) che, sceso dal treno e aspettando la coincidenza, si ferma a fare disegni bellissimi e li regala al bambino per cui il disegnare era tutto, tutto il futuro, tutto un destino. Fino al mangiafuoco, che, arrivato da fuori, si porta alla vicina, sterminata piazza e dà prova di sé, come uno Zampanò, mangiando vetri e chiodi e staccando con i suoi robustissimi denti i campanelli delle biciclette della gente che era lì e si prestava, scettica, a quella prova. Oppure il vecchio che ai giardini pubblici, in mancanza dell'elio, gonfia i palloncini col fiato per venderli ai bambini (ma ad Ernesto facevano un po' di ripugnanza) e poi, scesa la notte, appresta il suo giaciglio su una panchina (Pietro Morando lo prese a modello nel periodo in cui non faceva altro che dipingere i vinti della vita, coi piedi enormi).

E naturalmente le compagnie di varietà, che arrivavano sui primi binari da Roma, Milano, Torino, Bologna nella nostra città, che stava al centro del mondo! E quindi tutto il mondo era lì, vicino alla stazione: i comici di alto lignaggio andavano ad alloggiare negli alberghi del corso costeggiante i giardini, che pareva una Prospettiva Nevskij, sottolineata dalla fila di alti vasi in cotto con le palmette o le piante decorative tostate a palloncino. Ma tutta la serie degli attori subordinati trovava posto nei tanti alberghetti, limitrofi o in



ALESSANDRIA - PIAZZA GARIBALDI



ALESSANDRIA - Corso Crimea

pieno centro storico, dai nomi altisonanti. E poi, via! tutti a cenare, chi al “*Gat Rusti*” (Gatto Arrostito), chi al “*Piemontese*”, in prossimità del voltone turato dai banchi di nebbia, nelle serate di polenta e merluzzo (cfr. Paolo Conte, *Pesce veloce del baltico*, in 900) e di brasato ai funghi.

Ernesto conserva ancora gelosamente una foto di Sandra Mondaini con dedica (“A Ernesto con un baretto”) e, per la stessa occasione, una foto di Macario con firma corredata di rapida autocaricatura col famoso ricciolino. Anche durante l’avanspettacolo egli ci teneva sempre a stare davanti. Si avvicinava al primissimo piano del palcoscenico al momento della passerella, in compagnia dei più vogliosi personaggi, e analizzava il tutto con grande interesse e attenzione. Si ricorda ancora adesso, in particolare, delle compagnie di giro meno fortunate, i rammendi accurati, ma visibili a distanza ravvicinata, delle calze a rete di ballerine non più giovanissime ma in compenso molto abili nel rammendo.

Dico questo per far capire alcune cose: Ernesto bambino era personaggio sempre di prima fila e aveva genitori che non gli facevano mancare nulla. Quindi dovrebbe essere chiaro che ciò che faceva male ai bambini non era quel po’ d’alcol dell’aperitivo domenicale o del mezzo bicchiere di vino a pasto, ma era l’acqua.

Negli anni Cinquanta una delle epidemie più diffuse era l’indigestione d’acqua. Io non riesco nem-

meno a capacitarli del perché certi miei coetanei bevessero fino a star male: probabilmente questo succedeva d'estate, col caldo e con la gran sete. Guardarsi dall'acqua! Non bisognava bere quando si era sudati. Mi ricordo ancora adesso la fine di un anno scolastico delle medie, facciamo seconda media, sì, seconda media, perché l'inglese si cominciava in seconda e non poteva essere la terza perché in terza c'era l'esame e quello di cui vi parlo è un discorso di fine scuola, tipo tranquillo compito delle vacanze, senza esami di mezzo. Fu un consiglio che ci diede la nostra insegnante di inglese, miss B., che ci faceva tradurre la frase dall'italiano in inglese solo dopo averla, diciamo così, confezionata mediante una serie di simboli grafici da apporre a matita, che avevano la funzione di "inglesizzare" l'italiano. Guai a non farlo! Io ci riuscivo bene perché ero ordinato e preciso nella calligrafia e nel disegno. Mi ricordo che uno di questi simboli, a forma di S rovesciata (che serviva a premettere al sostantivo l'aggettivo, qualora questo fosse posposto) veniva da lei chiamato biscetta e questo fatto mi sconcertava un po', mi irritava un tantino, perché introduceva una nota stonata di bamboleggiamento in un carattere piuttosto severo (come scattavamo tutti in piedi al suo ingresso in aula, tuonando: "*Good morning teacher*"!) e in un atteggiamento improntato al rigore, anche se un lieve cedimento lo notavo in un certo modo che aveva di pronunciare le parole, come se fossero ossicini di pollo da masticare o succhiare.

Ebbene, fui molto colpito dalla sua uscita alla fine

di quell'anno scolastico, che suonò anche insolita perché i rapporti fra lei e noi non esulavano mai dalla materia che insegnava. "E poi una raccomandazione:" disse "non bevete subito dopo aver corso e sudato e, se proprio non potete farne a meno, bagnatevi prima i polsi e le tempie". Forse si riferiva all'acqua molto fredda, alla paura di una congestione. Fatto sta che a me rimase da allora una specie di fobia per il bere l'acqua quando ero accaldato, rischiando la disidratazione. Soprattutto pensavo a una questione di vita o di morte: sì, bagnare prima i polsi e le tempie, lì dove pulsa la vita al battito del cuore.

Poi i rischi di bere acqua dopo: 1) le ciliege (primavera); 2) l'anguria, le susine (estate); 3) l'uva (autunno); 4) le arance (inverno). Al proposito venivano riportati episodi di giovani cugini o di nipoti a cui era venuta una pancia così, da scoppiare, e qualcuno aveva finito per rimanerci secco.

Quando la piccola Maria Grazia venne, non so perché, a fare colazione da noi e, dopo aver bevuto il caffelatte, chiese un bicchier d'acqua, venne guardata con sospetto: sì, ebbe il suo bel bicchiere di acqua fresca stillante di rubinetto, ma per puro spirito di ospitalità. Aveva un bel dire che a lei dopo aver bevuto il caffelatte veniva sete: l'acqua avrebbe potuto fermare la digestione. Avesse chiesto un grappino avrebbe fatto lo stesso effetto. Perché, si sa, l'acqua fa venire i rospi nella pancia. Invece un po' di vino o un goccio di amaro al momento giusto non possono fare che bene, con la sola eccezione di mescolare il vino col

latte (non nel senso di un nuovo *cocktail*, ma nel senso di assumere le due bevande in prossimità), dato che nella pancia veniva a formarsi il formaggio. Infatti: “latte e vino veleno fino” (però bisogna pur sempre dire che il proverbio metteva in risalto quanto l’alcol nobilitasse il veleno).

Ho portato avanti fino a qui il discorso, ma non ho ancora abbozzato una spiegazione di un comportamento che può apparire irrazionale, cioè l’indulgenza verso l’alcol nei confronti dei bambini. Devo tirar fuori ancora dagli armadi della memoria qualche carabattola per chiarirne il perché.

Incominciamo col dire che ancora tutta la prima metà del Novecento fu legata al principio di una cura e prevenzione delle malattie da attuarsi con principi naturali, in sostanza con l’alimentazione. I tre, quattro rimedi fondamentali per curarsi e ristabilirsi, intorno alla metà del secolo (ventesimo, non diciannovesimo, badate bene, ed in ambiente urbano) erano i seguenti: 1) camomilla, preferibilmente quella raccolta personalmente nei prati, coadiuvata dal conforto della lettura del Corriere dei Piccoli (lenivano entrambi il mal di pancia con il loro dolcistiro non pienamente convincente – la cioccolata in tazza e Topolino sì che erano di un dolce pieno e gratificante! –). 2) Nei casi più problematici soccorreva la bottiglia del Fernet Branca. L’immagine vagamente catastrofica e ultimativa dell’aquila sul globo sopra il mare in tempesta la diceva lunga. Ricordo ancora la sua minacciosa pre-

senza sul comò, che preannunciava una questione di vita o di morte. Ne bevevi un po' e le soluzioni erano due (*tertium non datur*): o digerivi o vomitavi; in ogni caso risolvevi la questione (ma per me vomitare era il corrispettivo del morire). Inutile sottolineare la naturalità del prodotto: erbe, erbe, erbe. Le stesse erbe (o meglio simili) le potevi vedere e toccare, sminuzzate e seccate, nella tisana Kelémata, più adatta agli adulti, ma concessa ai piccoli. Qui la derivazione dalla natura di un potere medico-lassativo era evidente: l'erba era lì, la potevi toccare e l'immagine ti narrava che a raccoglierla era stato un frate dalla barba bianca. Tutta questa presenza di religiosi, di abati o di parroci, preferibilmente bavaresi, nella pubblicità di alimenti benefici o medicamentosi parlava di un mondo incantato di vita pura, saggia e sana e alludeva implicitamente al miracolo insito nella guarigione, che era innanzitutto dovuta ad un ritorno a quel mondo incontaminato da cui ci



eravamo allontanati. 3) L'olio di fegato di merluzzo, il cui sapore non si poteva camuffare in alcun modo e l'uovo "all'ostrica", consistente in un tuorlo d'uovo nel cucchiaino, da mandar giù in un colpo solo, senza tanti ripensamenti, il cui sentore crudo-dolciastro veniva mitigato da qualche goccia di limone.

Bene: il cibo o la bevanda di un certo tipo come fonte di guarigione. Ancora per tutta la prima metà del Novecento si credette fermamente in questo. La dimostrazione certa di un tale assunto l'ho avuta sfogliando "La Lettura" (rivista mensile del Corriere della

Sera) del 1° marzo 1934. Premetto che mi ricordo di aver preso sovente tra la fine degli anni Quaranta e l'inizio dei Cinquanta il Rim, un purgante di ottimo sapore fra la marmellata e la gelée, cosperso di zucchero (era addirittura avvolto in un pirottino di carta, come se fosse un bigné). Ma per tutti, in famiglia, quello



*I bomboni di frutta RIM  
alla fine del desinare sono  
un dolce squisito e mantengono regolari le  
funzioni dell'intestino senza irritarlo.*

**RIM** RICETTA  
REGOLATORE INTESTINALE **MURRI**

S. A. AGENZIA GENERALE ITALIANA FARMACEUTICI - Corso Venezia, 14 - MILANO

rimaneva un purgante, adatto specialmente ai bambini. Ebbene, la réclame della Lettura degli anni Trenta lo presenta invece (incredibile ma vero) come un *dessert*. C'è tutta una famiglia altoborghese attorno ad una tavola imbandita: tipi longilinei, all'inglese. Il papà vestito come ad una prima della Scala, con colletto rigido alto con risvolti davanti. Tre pargoli festanti. La mamma in piedi che distribuisce con una forchetina a due punte i morbidi confetti del Rim (bell'abito turchese scuro, *foulard* a macchie blu su fondo malva, boccuccia soave da Biancaneve, capelli corti con le onde). Il *copyrighter* ha formulato così: "I bomboni di frutta Rim alla fine del desinare sono un dolce squisito e mantengono regolari le funzioni dell'intestino senza irritarlo".

Non so se mi sono spiegato. Ritornava questo concetto di una guarigione conseguita attraverso il cibo, un certo tipo di cibo. Così come un certo tipo di liquore poteva portare non solo alla guarigione, ma poteva promettere la longevità, adombrare, come vedremo in seguito, addirittura l'eternità. "Chi beve birra campa cent'anni". "Volete la salute?" "Bevete il Ferro-China Bisleri". "Per mantenervi sani Archebuse, distillato dai Fratelli Maristi di Carmagnola". Gli anni



Trenta-Quaranta sono il trionfo della virtù guaritrice dei liquori.

All'origine c'era la fiducia nelle proprietà del vino, che veniva somministrato fin dall'infanzia. A. mi ricorda che nelle sue campagne era diffusa l'usanza di preparare ai bambini l'uovo sbattuto col vino rosso, che risultava gradito per il sapore e per il colore, che richiama quello delle ciliege: una variante "a freddo" e semplificata dello zabaglione, che era forse il dolce-base della tradizione contadina. D'altronde, mi fa notare, lo scarso consumo di carne faceva sì che si ricorresse, per tirarsi su, ai prodotti più economici, a portata di mano (due su tre di propria autonoma produzione): uova, vino e zucchero. Le virtù del vino si ravvisavano anche in quei prodotti di gradazione alcolica minore, associata al sapore dolce, che venivano considerati adatti specialmente alle donne e ai bambini: il moscato, il brachetto, la malvasia, da associarsi alla torta che si preparava alla festa del paese. Leggo sul giornale di questi giorni (G. Fo., *Dalla Val Lemme il vino "magico" di Harry Potter*, "La Stampa", 1 maggio 2009) che esiste uno spumante per i bambini, che fa un grado e mezzo: il sambuchino, fatto coi fiori di sambuco. Diffuso in alcuni paesi del centro e nord Europa e in Italia nel Triveneto, vedo che viene riproposto nel versante ligure della nostra provincia, "oltre giogo", e che è considerato in Liguria come prodotto tipico. Chiedo ad A., originaria di quei luoghi, se lo conosce; dice di no, ma ricorda che suo padre produceva con le mele un sidro di cinque-sei gradi che era molto ap-

prezzato da loro bambine.

Una cosa è certa: il vino che faceva realmente bene era quello a forte gradazione alcolica e su tutti giganteschi quel vino, già un po' liquore di per sé, che è il barolo. Come se non bastasse si inventò il barolo chinato, che è stato il tentativo (di un farmacista, tra l'altro) di far compiere al barolo la sua strada verso lo *status* terapeutico del liquore. Peraltro un episodio del 1940 ci può testimoniare le proprietà curative del barolo puro, senza aggiunte. Esso è narrato dal critico letterario Geno Pampaloni in uno (a me pare) dei più bei racconti brevi della letteratura italiana del Novecento, contenuto nel libro *Fedele alle amicizie*. Si intitola *Il Barolo del teologo* e vi si narra di un sottotenente (si tratta dello scrittore da giovane) di stanza a Caramagna Piemonte, colto da un febbre da cavallo e curato dal parroco, intenditore di vino, con il suo barolo, dopo qualche giorno di digiuno e integrando con grissini e mela grattugiata.

Quindi, riassumendo, in quella prima metà del Novecento il mito di guarigione-lunga vita consisteva in un abbinamento di un vino o di un liquore, di un alcolico insomma, con la figura di un religioso o, comunque, di un mediatore con un al di là, probabilmente, come abbiamo visto, a causa delle caratteristiche, che ci appaiono sempre miracolose, della guarigione. In una parola, abbiamo a che fare con il mito del "tocca-sana", illustrato in immagini potenti nella cartellonistica dei primi decenni del Novecento.

Ho in mente la réclame prodotta da Maga per la Cinzano: galleggia ancora adesso vividissima sulla copertina, velata da macchie dell'età come le mani di un vecchio, di un numero delle *Vie d'Italia* del dicembre 1922. Su un fondo nero sfolgora la scritta gialla "Gran liquore di Santa Vittoria". Un frate con un saio mantellato che dà sul mattone acceso, quasi aranciato, è chino a versare il liquore protendendo la testa in avanti e portando quindi in primo piano la tonsura. È molto attento a versare, anche perché il bicchierino destinato a ricevere il liquore è piccolissimo, su un piattino sospeso a mezz'aria. Ma dal bicchierino si sprigiona, accecante, l'effetto del liquore: una rosa raggiata



di colori concentrici, come di fuoco artificiale nella notte. Nel punto più prossimo al bicchierino il colore è bianco, poi giallo, arancio, rosso, per arrivare al fondo nero, e infine c'è la ripresa di un alone raggiato più nero del nero, reso con un blu cupissimo, come carbone in una cantina buia:

l'esplosione del miracolo-liquore.

Se ne ricava che quel tonico guarirà da ogni male. Nascevano negli anni Venti prodotti liquorosi che dovevano recare guarigione completa alla ferita immane provocata dalla guerra-strage del '15-'18.

Questo grande messaggio di lenimento giunse sino a me sotto forma di una bottiglia vuota. Collocata, credo di ricordare, sulla mensola più alta, a sinistra, nella zona già un po' buia (sfuggente alla parabola del lume centrale) della credenza della cucina. (Eravamo intorno alla metà del Novecento, nel pieno centro storico fatto di case di ringhiera, di una città dell'Italia nord-occidentale). Lì stava quella bottiglia vuota, come se fosse sfuggita alle nature morte di Morandi, per ricevere la polvere del tempo in un suo orgoglioso isolamento. E ne aveva ben donde: la bottiglia portava l'etichetta del liquore "Eterno" di Francesco Porati, il massimo degli elisir! La cosa più stupefacente stava nel fatto che un simile portento veniva prodotto, prima dell'ultima guerra, a O., il paese di papà, e bastava da solo ad illustrare la grandezza della patria paterna, il piccolo capoluogo di mandamento che tante volte ritornò, con i suoi piccoli segni di grandezza (municipio, scuole, pretura, carceri) ingigantiti in proporzioni piranesiane, nei sogni densi e profondi della parte centrale della mia vita. L'elisir sarebbe dovuto essere il prodotto *leader* di due avventurosi fratelli trasferitisi dal più defilato paese di C. nel convento del colle di Sant'Agata a fare gli alchimisti in grande. Alcuni paesani esiliati nelle metropoli raccontavano di aver visto



nei tram la réclame dell'Eterno Porati. Il prodotto avrebbe dovuto conquistare i mercati dell'America Latina. Per promuoverlo non si badò a spese: fu commissionato un manifesto al grande Filiberto Mateldi, che disegnò un Mago Merlino pronto a creare con la sua bacchetta magica l'Eterno Porati. Qualche anno

fa ho avuto modo di vedere, o meglio, di rivedere quest'immagine. Anche se non è detto che fosse stampigliata sulla bottiglia vuota lassù in alto, sul ripiano della credenza, essa giaceva fin dalle origini dentro di me. Era l'archetipo della pozione magica, che guarisce e rende eterni. Non potevo, quindi, che rivederla. Quel naso sapiente, così fortemente gibbuto e quasi scalagnato del Mago Merlino era appartenuto a vecchi prozii miei e campagnoli. Il cielo blu tempestato di stelline che circondava il mago era troppo simile alle decorazioni delle volte della medievale parroc-

chiale di O., dove avevo ricordi di contemplazioni celesti quando, piccolo e in braccio, mi si chiudevano gli occhi durante qualche rosario serotino. Insomma il Mago Merlino di Mateldi mi parlò, quando lo rividi, di vecchie cose mie. Mi parlò anche del suo disegnatore, attore e disegnatore come fu Sergio Tofano col signor Bonaventura ma, se possibile, ancora più estroso, misterioso e incantato: un artista d'avanguardia assoluta da rendere meritevole l'impresa del collezionista che vada alla ricerca di temi e colori nelle sue illustrazioni dei libri della Scala d'Oro, dai sussidiari fiabeschi dedicati ai piccoli degli animali ed ai lavori nel mondo, alla gioiose "merende letterarie" delle favole classiche, dell'Asino d'Oro, di Lazzarino di Tormes e di Gulliver.

Tutto questo non dice ancora niente del valore e della bontà dell'Eterno Porati (i due coraggiosi fratelli non ebbero il ritorno economico sperato). So solo che il suo sicuramente meraviglioso sapore nessuno lo gusterà più. Scomparsa la fabbrica fin da prima della seconda guerra mondiale, resta il mistero di quel gusto. C'è anche, ahimè, la prova che non garantisce l'eternità. Coloro che lo assaggiarono ora saran tutti morti. Ma rimane il fatto che quel liquore non gustato fu il primo liquore della mia vita e che poi i liquori ritornarono nella mia infanzia a più riprese e sotto diverse configurazioni, che qui di seguito mi sforzerò brevemente di lumeggiare.

Ma prima bisognerebbe fare una verifica. Se vi di-

cessi: Doppio Kümmel, Triple Sec, Prunella Ballor, Liquore Galliano, Liquore Strega, Kambusa (Uà!) l'amaricante, Cremidea Beccaro (procedo scientificamente: l'elenco è ripreso da Enrico Vaime, *I cretini non sono più quelli di una volta*, Aliberti, Reggio Emilia 2008), voi reagireste?

Vaime minimizza: "Come me che ricordavo anche e soprattutto le fregnacce". O addirittura tende a colpevolizzarsi: "Perché mi ricordo i nomi e le marche di tempi lontani e per il resto cancellati? Per quale stortura, quale patologia?".

Voi reagireste? Forse siete troppo giovani per ricordare. È un discorso che non fa per voi. Ma se siete arrivati fin qui vorrete capire fino in fondo il perché di

questa storia sui liquori per i bambini.

È come il martelletto per provare i riflessi. Io reagisco perché in prossimità di ogni Natale, in quegli anni, arrivava per papà qualche strenna, che consisteva per lo più in una cassetta di liquori. La prima volta che gli capitò fu assillato da un'angoscia sottile



e chiese al suo direttore come doveva comportarsi. Il direttore, militaresco e di poche parole, disse di mandare un biglietto di ringraziamento. Per fortuna è andata così e devo dire che è stata una bella ricchezza. Una bella "sensazione di ricchezza". Allora chi aveva i liquori si sentiva un po' ricco, era il primo stadio dello star meglio, come anche chi aveva la radio. Tant'è vero che esisteva un compendio di questo primo livello di benessere ed era il mobile radio-bar. Il suo interno foderato di specchietti poteva far dire al *pater familias*: "Sono un nababbo". Certo ci sarebbe stata bene anche la poltrona o un vero divano e si era ben distanti dall'essere veramente al massimo: per quello ci voleva la macchina, magari una giardinetta con la sua carrozzeria di legno, più fine, più signorile del metallo. Noi si era forse al di sotto di questo grado iniziale di ricchezza; nel senso di niente macchina, niente poltrona o vero divano e niente radiobar, ma c'erano gli elementi base per partire, staccati, non ancora fusi: da una parte la radio (una Phonola, mi pare) e dall'altra i liquori, che finalmente stavano arrivando. E le loro etichette facevano sognare.

Le cassette che ci toccavano in quei Natali non erano monocordi; avevano composizione familiare: c'era il brandy o il cognac per il padre di famiglia, ma c'era anche il liquore dolce per la Signora, c'era l'amaro per gli ospiti e il liquorino che sarebbe finito nella macedonia o nel dolce, *ad usum delphini*. Guardando quelle bottiglie si ricomponevano davanti ai miei occhi paesaggi esotici: i Caraibi del curaçao e l'oasi del

deserto (chissà perché) della Crema Cacao Buton, le stalagmiti di zucchero sottomarine del doppio kummel, che mi richiamavano tesori sommersi nel Mar dei Sargassi, e il ruhm fantasia con sfondo (chissà perché) di una qualche hawaiana con palma.

Oppure ritornavano a me le delizie di un frutteto domestico ma come trasfigurate alchemicamente in un elisir dolce-liquoroso (esistevano maghi che conoscevano il segreto di trasformazione della frutta in canditi, ma anche maghi ancora più bravi che trasformavano la frutta in liquore) ed ecco la Prunella Stock o il Mandarinetto Isolabella.

E poi le chine, gli amari, che facevano bene perché facevano digerire (oggi non più, dicono i dietologi). Per cui mi ricordo quel fondo di bicchierino che mi veniva concesso, di Amaro Isolabella o di Ramazzotti (lo assimilavo meglio allora che adesso), quando scolaro mi rivestivo col grembiule nero, il colletto bianco rigido e il fiocco azzurro, veloce dopo la pausa pranzo, al suono, a venti alle due, della sirena della fabbrica (gli orari della De Amicis erano stranamente armonizzati con quelli del cappellificio). Buono l'amaro: quella concessione di berne un po' mi dava il senso di aver compiuto anch'io il mio lavoro e che gli amari fossero liquori studiati apposta per i bambini.

Ma la cassetta dei liquori che più lasciò il segno nella mia fantasia fu quella della marca Zaniboni, prestigiosa ditta della nostra città. Fu per via dei chinotti sotto spirito contenuti in un vaso di vetro a forma di grosso diamante, chiuso da un tappo di plastica.

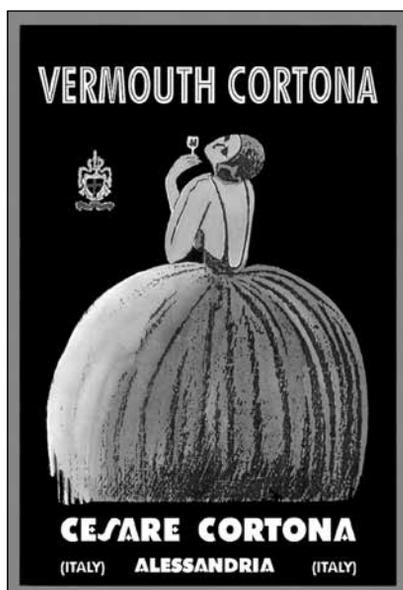
C'erano anche, allegate, le forchettine a due rebbi per infilzare il chinotto. Perché il gusto di quei chinotti fu così inspiegabilmente delizioso? C'erano indubbiamente delle ragioni oggettive: retrogusto di medicinale elettivo, che non è di questo mondo, color verde profondo, che si frange sofficemente a rivelare le interiora dei setti agrumati come di farcitura fornita direttamente dalla natura stessa, sapore-profumo nobilissimo, da piccolo principe delle rutacee.



Ma il vero perché credo di averlo scoperto cent'anni dopo girando per una mostra dedicata a un incisore di etichette per le industrie della nostra città (Franco Sassi): ne venne fuori una specie di urbanistica dei liquori e delle bevande che mi rivelò l'incanto che stava dietro alla delizia dei chinotti. Di quell'urbanistica non rimane traccia, ma sicuramente era ascrivibile al fatto che il nodo ferroviario della mia città agiva come agevole importatore di materie prime ed esportatore di prodotti finiti per i mercati dell'Italia di nord-ovest e, tramite Genova, del mondo. Questo creava una piacevole euforia di cui ricordo come la coda: qualche strascico riverberato ancora dai riflessi delle rotaie che at-

traversavano le vie cittadine per convogliare i vagoni delle merci verso la stazione. Sì, certo, le rotaie erano del cappellificio, ma voi non avete idea di quanti fossero i prodotti che la città forniva per alleviare la sete dei cappellai e delle cappellaie: il Bitter Scotti (Fabbrica di Liquori e Sciroppi), ma anche il Bitter delle Distillerie Ugo Senno; della Scotti ancora il Liquore Chartreuse; inutile dire che la Zaniboni la faceva da padrona, con l'Elixir China, il Vino Brulè, la Crema Mandarino, la Grappa di Prugna (Slivowitz), la Grappa di Ciliege, il Fernet Zaniboni ("Riconosciuto ovunque superiore per il suo inimitabile aroma") e tutti i suoi sciroppi, di tamarindo, di orzata... Ma non era certo da trascurare la ditta L. Ghiara, con il suo Amaro 333 (genziana, ga-

langa, imperatoria, rabbarbo piatto) e con la sua variegata offerta di sciroppi: orzata, tamarindo, limone, arancia, ciliegia, ribes, prugna. Sugli amari c'erano ancora alternative come l'Amaro Alessandria di F. Gambolati e l'Elixir di Vera China (Tónico Aromatico Digestivo) della SIDA (Società Italiana Distillati Alcolici); così pure per



le bibite c'era la validissima scelta del Brevetto della Real Casa "Succo Limone Zuccherato" di Cesare Cortona, Casa fondata nel 1847. E che dire della modernissima Bibita Sport Cola (gradevole, squisita, dissetante a base di cola) prodotta da Leo Soda (sic) via Padova, 4, reclamizzata dall'allusivo riferimento elegantemente sportivo di staffa, frustino e cappello da fantino?

Se uno poi voleva farsi una birretta c'era la vasta produzione del birrifico Alessandria, ex Ditta Michel che, come dice la "Statistica industriale" della provincia (anno 1925), "importa dalla Germania e dalla Cecoslovacchia il malto, il luppolo per farne birra che pone in vendita sui mercati italiani". Taceremo sulle acque gazzose, prodotte per ogni dove, anche nei paesi del contado.

Tutto questo mondo di prodotti liquorosi, secchi o dolci, forti o leggeri, di sciroppi e bibite gassate tendeva idealmente verso la stazione ferroviaria nell'ininterrotto incrociarsi di materia prima - prodotto finito. Era lì che la città sembrava che stesse per prendere il treno, lanciata verso il vasto mondo ricco di mille attrazioni. Aveva ragione Ernesto, che abitava vicino alla stazione e gli sembrava l'unica parte della città degna di essere vissuta: tutto il resto era un miserabile retro, una squallida periferia senza neppure il pregio del nuovo. La stazione era poi per me la porta aperta verso altri paradisi liquorosi. Da lì partiva il treno che ad ogni San Giuseppe ci portava dagli zii, verso quella "cittadina di seconda classe" in direzione di Milano,

da cui “si cambiava per andare a Milano”. Lì c’era il secondo (e ultimo) alchimista che ho conosciuto nella mia vita, dopo il Mago Merlino dell’Eterno Porati, cioè lo zio B.. Era un chimico: da lui ho imparato che è possibile avere una visione ottimistica della vita, persino allegra, forse perché gli elementi sono multiformi e colorati, perché la Creazione, nei suoi fondamenti, è un ordinamento colorato del Caos-Caso. Per tutta la lettura de *Il sistema periodico* di Primo Levi e di *Zio Tungsteno* di Oliver Sacks, io ho sempre pensato a lui, benedicendo ogni volta la raccolta di campioncini di minerali di cui mi fece dono, quando ero appassionato di queste cose. Li conservavo nelle scatole del Fosforo Glutammico De Angeli (nel frattempo i ricostituenti venivano sostituendo vino e cicchetti al fine di prevenire l’“esaurimento nervoso”), ciascuna dotata di sei piccoli box dove ci stavano pezzetti di zolfo e gesso in cristalli, ematite, limonite, bauxite, pirite, fluorite, preziosa malachite e addirittura una piccola agata tagliata a blocchetto, infine il terribile amianto in fibre. Quella raccoltina mi dava la sicurezza della stabile bellezza delle componenti del mondo. Solo una persona in intima relazione coi processi di trasformazione della materia poteva donare una visione così pacificamente e graziosamente ordinata della realtà.

Per integrare lo stipendio percepito dall’istituto agrario “Gallini” in cui insegnava (aveva una moglie e tre figli da mantenere, tutti avviati a lauree rigorosamente scientifiche), lo zio B. si recava periodicamente a Milano presso la ditta APE, che produceva liquori, e

li prestava la sua consulenza. Depositario dei segreti con cui si confezionano i liquori, mi stupiva parlando-mi della cocciniglia, l'insetto che colora di rosso l'alchermes oppure dicendomi che il marsala è denotato dalla cottura del mosto e che pertanto può esistere anche un Marsala di Voghera, che d'altronde lui produceva per esperimento con i suoi allievi del "Gallini". Mi stupì una volta la sua versatilità nel preparare l'Acqua di Colonia e quando ne regalò un bocettino a mia mamma, che per lui era sempre la sorella ancora ragazzina della bellissima donna che aveva sposato ("Che buon profumo, di che marca è?" "Lo ha preparato B."). La fetta di radice di rabarbaro che mi diede una volta la tenni per mesi, lasciandola seccare, nella tasca della giacca che indossavo alle lezioni liceali. In quell'autunno mi tenne più compagnia e mi fece meglio della castagna dell'ippocastano contro i raffreddori. Me la portavo dietro come un amaro, raro talismano e ogni tanto, furtivamente, la tiravo fuori e mordicchiavo l'orlo di quella calottina marrone. Pensavo al Rabarbaro Zucca.

Ritenevo allora che le componenti dei liquori fossero qualcosa di più di meri ingredienti: le consideravo piuttosto come pietre filosofali ed il loro inverarsi nel liquore ne costituiva la quintessenza. Mi pareva che avesse qualcosa di nobilmente alchemico persino la creazione, molto "fai da te", del marsala all'uovo da parte della zia I. che, trovandolo caro, lo surrogava con la semplice aggiunta di zucchero al marsala normale. Povera zia I., sempre alle prese con l'inadegua-

tezza della sua pensione! (L'aneddotica familiare voleva che lei, ex dipendente della Provincia e fervente cattolica, votasse DC ma poi facesse voti per l'affermazione dei Socialisti per un più probabile aumento della sua pensione).

Tutto quanto ho riportato dà un'idea dell'aura che circondava il mondo dei liquori: qualcosa di colorato che alimentava la fantasticheria e l'evasione e che aveva misteriosi legami con il mondo dalla parte della stazione e con la figura dello zio che, come dice Giorgio Manganelli (*Nessuno contesta lo zio*, sulla Stampa del 15 gennaio 1978), "non viene contestato perché psicologicamente occupa già lui, per conto proprio, lo spazio della contestazione. Il riso dello zio viene da fuori, è il segno del mondo esterno, di un mondo stranamente libero ed ilare. Lo zio è l'ospite, anche se viene dalla strada accanto, è un forestiero consanguineo, l'uomo che parla di avventure strane". Che avventura ben strana fu quella dei liquori per bambini! Essa fu resa possibile da un mondo di trasgressione legittimata e ingenua, fatto di struzzi seduti al tavolo con il tovagliolo annodato al collo, che, puntando l'ala, richiedono ad alta voce: "Cameriere, uno Strega!". E, a seguire, la seguente dicitura: "Dopo un buon pranzo, bevete il digestivo di classe completa: uno Strega liscio o al ghiaccio. Quanta allegria nel suo colore, quanta finezza nel suo aroma, quanto benessere nel suo gusto asciutto e vigoroso". È chiaro che una réclame così, divisa fra Walt Disney e il consiglio del medico di fami-

glia, contenesse un messaggio subliminale rivolto ai bambini e infatti io mi ricordo benissimo di aver assaggiato più volte, da bambino, lo Strega e tuttora ho presente la lontana sensazione di una bontà inverosimile, un vertice che mi pareva impossibile raggiungere. Leggo questa pubblicità su un numero dell'Espresso formato lenzuolo, che porta la data del 13 dicembre 1959, e mi rendo conto che con la fine degli anni Cinquanta finisce il periodo beato in cui circolavano i liquori per bambini.

P.S. Se qualcuno pensasse ancora, dopo aver letto quanto ho scritto, che è tutta una montatura, riporterò la ricetta di un liquore che si faceva apposta per i bambini negli anni prima e dopo il secondo conflitto mondiale, ma con propaggini fino ai Sessanta, con lo scopo sacrosanto di allontanare uno degli spettri di allora, cioè il rachitismo, inducendo a consumare il guscio dell'uovo, ricco di calcio. L'ho ritrovata nella valigia anni Trenta in cui mia madre riponeva tutte le memorie famigliari, dalle bollette pagate alle pagelle, dai referti medici ai ricordi dei momenti importanti



della vita e questo dà un'idea del valore fondamentale della ricetta. Attesto che sono stato il testimone oculare del disfacimento dei gusci d'uova nel succo di limone, forse l'ultima delle trasformazioni alchemiche ben riuscite dell'Occidente. Il gusto non era male, ma era migliore il Vov Pezziol.

*6 uova intere coprirle col sugo di 10 limoni lasciare 8 giorni (cioè finché il guscio sia scomparso) si aggiunge: 3 etti di zucchero e 3 etti di cognac o marsala lasciare 24 ore mescolare bene il tutto e passare al setaccio di seta o pezzuola di tela prima di bere agitare*

(scritto sul retro di un modulo della STIPEL, dove lavorò mia madre fino al 1945-46; ho buoni motivi per datare la ricetta a quegli anni).



**DROGHERIE FUTURISTE**

Quando mancavano ancora decenni al Duemila circolavano un sacco di avveniristiche ipotesi su quella scadenza per noi lontanissima. Nessuno pensava allora all'affermarsi di telefonini e di Internet, ma la fantasia si sbrigliava su come avremmo superato il problema del traffico. Più o meno tutti avrebbero circolato su veicoli sollevati da terra, su automobili-elicottero o su monopattini a cuscino magnetico. Bastava essere buoni lettori, non dico di Urania, ma anche solo di Topolino, per capire che il panorama urbano del Duemila sarebbe stato caratterizzato da questa circolazione a diversi livelli, multistrato, anche se poi non si capiva bene come si sarebbero risolti i problemi di ingorgo e con che tipo di vigile urbano.

L'altro futuribile certissimo, su cui si faceva sovente dello spirito, era quello mangereccio. Si prevedeva che ineluttabilmente, presi sempre più dal "logorìo della vita moderna" (contro cui si stava lanciando alla grande un apposito, noto aperitivo-digestivo a base di carciofo), per risparmiare tempo tutti quanti noi avremmo progressivamente abbandonato il menù tradizionale, optando per qualche pillola. Con innocuo battutismo da avanspettacolo si configurava una pil-



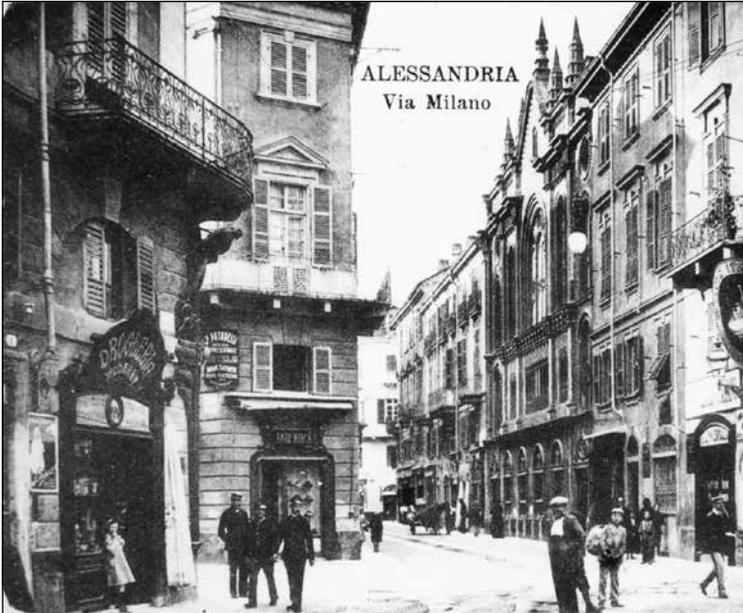
lola per il primo, una per il secondo e una per il dolce; quanto alla frutta era fin d'allora sostituita da pillole di vitamine che certi scienziati autorevoli, dai nomi pieni di acca e di cappa, desiderosi di vivere a lungo per il bene dell'umanità, già assumevano in quantità grandiose. Mi ricordo ancora adesso una canzonetta sciocchina che faceva: " Nel Duemila noi non mangeremo più/ né bistecche né spaghetti col ragù"; o giù di lì, non ricordo esattamente: le immagini arrivavano tutte sgranate in bianco e nero, non c'era ancora il Secondo Canale. Cantanti dal nome improbabile come Gene Colonnello (del tipo somatico "similbello americano", come un po' Tito Stagno, il giornalista commentatore dello sbarco sulla Luna, biondo, con la riga di fianco e gli occhiali cerchiati di nero, per la serie: "Sono miope, ma è meglio mettersi occhiali così

evidenziati piuttosto che quelli normali, che danno subito l'idea che non ci vedi, mentre questi, oltretutto, sono di moda" – cfr. alla voce "Gino Paoli prima maniera –), ebbero cantanti così cantavano: "C'è una vecchia strada di New York/ chiamata Piccola Italy (con l'accento sulla y)/ strada all'italiana" e poi proseguiva descrivendo il pittoresco di questa strada: un bozzetto che mi piaceva molto. Questo per dire da quali atmosfere proveniva il messaggio delle pillole che avrebbero sostituito il pasto.

Tutti noi, però, non saremmo arrivati impreparati a quella scadenza perché c'erano dei luoghi eletti dove



già i cibi venivano venduti ridotti in scatola o in tubetto, cosa che sarebbe andata benissimo per l'uomo del Duemila (vedi Eta Beta e la naftalina) ed in particolare per gli astronauti di là da venire ("Il peso sulla Luna è la metà della metà", Domenico Modugno; ma perché facesse rima bisognava premet-



tere: “Selene-ene-à”).

Questi luoghi si chiamavano drogherie e ci chiarivano quello che sarebbe stato il nostro futuro gastronomico, fatto non più direttamente di natura, ma di oggetti. Vi si vendevano ad esempio le scatolette di tonno. Attenzione: questa circostanza è, da un punto di vista filosofico, estremamente importante. E ci metto su la mia bella pezza d'appoggio, tratta da Fulvio Carmagnola, *Della mente e dei sensi. Oggetti dell'arte e oggetti del design nella cultura contemporanea*, Anabasi, Milano 1994. Riporto un brano del paragrafo intitolato *Mattanza*. Vi risparmio la prima parte, che è l'impietosa descrizione della fine del tonno in una tonnara, e arrivo subito alla conclusione del processo che porta dal tonno alla scatoletta di tonno: “La rigidità cadaverica è il primo momento del processo di produzione -vale a dire, del processo pratico di trasformazione della bestia viva in oggetto di consumo. Irriconoscibile nel suo *package* vistosamente colorato, dell'animale alla fine del processo non esisterà che una grottesca figura sulla scatola. L'animale è diventato oggetto, prodotto, punto di partenza e di passaggio per un nuovo processo, quello di distribuzione e di consumo”.

Ora, se noi, alla fine di questo nuovo processo, finiamo per consumare un cibo che si presenta sotto forma di oggetto, non diventiamo un po' come delle macchine, o meglio, degli uomini-macchina simili a quelli disegnati dal futurista Depero, che ci ricordano tanto dei burattini meccanici? Ecco perché mi è venuto da associare al sostantivo “drogheria” l'aggettivo “fu-



turista". È innanzitutto nelle drogherie che fu messo in vendita il cibo ridotto a oggetto, a una scatola illustrata, dove l'illustrazione diventa il primo consumo del prodotto. Oggi ci siamo abituati, dato che tutto ormai viene venduto impacchettato (e sulla confezione vediamo bellissime immagini con l'avvertenza che

esse esistono al solo scopo di illustrare la migliore utilizzazione di ciò che viene venduto). Ma, alle origini, solo nelle drogherie si vendevano cibi da mangiarsi innanzitutto con gli occhi, roba per l'uomo evoluto, per l'uomo del futuro.

Le figure disegnate sulle scatole erano semplicemente affascinanti. Le loro forme tendevano al segno dei cartoni animati. Le benemerite ditte che ancora adesso smerciano cibi in scatola ed hanno avuto l'accortezza di conservare le immagini degli esordi o del loro trionfo hanno ancora oggi la facoltà di farci sognare.

Ecco, io vorrei un incarico dal Presidente della Repubblica: partire per un viaggio attraverso lo Stivale, con una lunga macchina blu con autista e il bagagliaio e i sedili di dietro pieni di diplomi, coccarde, medaglie da appendere al collo o da appuntare sul petto. So che non sarà possibile, ma non importa. Vi dico per fare cosa e lungo quale itinerario muoverei i miei passi, anche se mi accorgo che l'impresa è superiore alle energie di un singolo individuo e presuppone lo sforzo di un'intera *équipe* perché si tratta di programmare un vero e proprio Giro d'Italia.

Si tratta di andare a visitare tutte quelle industrie che hanno presentato i loro cibi in scatola con un'immagine che li fa pregustare, rendendo quasi inutile l'atto fisico del mangiare, bastando al soddisfacimento della psiche il ricordo del sapore e realizzando così il primo esempio di cibo del futuro, virtuale, adatto a chi vuole stare leggero e agli astronauti che si cibano di pillole. Io me li vedo questi navigatori dello spazio, con le loro pastiglie nel piatto, che contemplan, disposti su appositi, modernissimi scaffali, le scatole dei prodotti che portano l'immagine per cui si sogna il cibo, dolce ricordo della Terra che hanno lasciato.

Premiamo dunque i benemeriti produttori dei "sogni di cibo in scatola"! Non vorrei tediare il lettore con un arido elenco, ma sicuramente esistono imprescindibili tappe che definiscono un Giro d'Italia o un gioco dell'oca, che va dalle Alpi alla Sicilia.

## *Galup*

Alle Porte (alpine) d'Italia, come dice il De Amicis, nelle valli dove si fronteggiano i volti radiosi del ragazzo bruno e della ragazza bionda, golosi della glassa di nocciole sul panettone basso. Era la risposta piemontese al panettone lombardo, invenzione degli anni Venti quando cominciava a far ridere Macario con signorilità popolar-invernale, in Natali ancora invasi dagli angeli dei bollettini parrocchiali, in una Pinerolo che mi immaginavo innevata come solo poteva avvenire in quegli anni (gli spartineve a cuneo che passavano trainati dai cavalli)...



## *Galfrè*

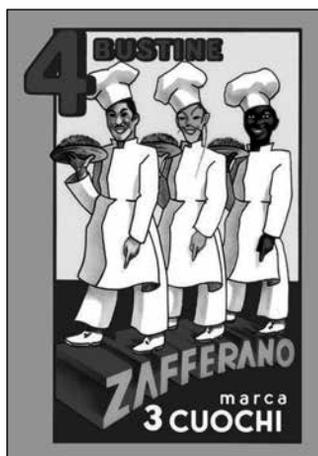
Ripartendo dal borgo completo di ogni tipo di sorpresa contemplata dall'urbanistica "Vecchio Piemonte" (portici bassi, immensa parrocchiale barocca, rumore del torrente), mi accorgo di aver parcheggiato davanti ad una fabbrica, che è un po' un castello

postmoderno di pietre artificiali color malva e tetti di metallo smaltati d'azzurro e sul cancello la scritta gloriosa: "Antipasti d'Italia", come se l'Italia che qui comincia fosse un pasto sontuoso. Penso che la ragazza che coglie funghi stampigliata su tutti i prodotti sia il

Ghirlandaio o il Filippo Lippi di quel Rinascimento che è stato il Novecento in scatola.

### *Tre cuochi*

Fanno ingresso nel Novecento le tre marionette impagabili vestite da cuochi, *sono* il Novecento. La certezza di un mondo gerarchico di tre razze (guida la bianca, segue la gialla, in fondo la nera) destinate al dominio del globo terracqueo (la Terra era per me più che altro un'invenzione dell'Atlante De Agostini) ciascuna nel



suo territorio di competenza, con la vaga promessa di un'uguaglianza: stesso vestito bianco, stessa portata di risotto allo zafferano, stesso *tapis-roulant* rosso costituito dalla marca in rilievo (Zafferano 3 Cuochi) che i tre, pupazzeschi, indicano felici.

### *Elah*

La bella dama neoclassica (mi sono sempre piaciuti i capelli abbondanti tirati su verso l'alto e la vita degli abiti appena sotto il seno) riservava sorprese e sottigliezze e varietà mirabili nella preparazione dei budini, specialmente nella gamma del cioccolato: cioccolato (semplice), cioccolato nocciola e cioccolato mandorla. Mi piaceva inoltre il gusto caffè, seppu-



re piuttosto blando (ma nella gelatina caffelatte chiaro si vedevano e si sentivano i puntini scuri del chicco frantumato o forse è tutto un sogno). La bella dama neoclassica, ma passata alla revisione del segno liberty (mi son sempre piaciuti i colori netti, senza sfumature, nitidamente campiti all'interno della linea uniforme, botticelliana), proponeva gusti con co-

lori accesi e caramellosi tipo la fragola e il limone; purtroppo in famiglia si imponevano sempre i gusti più classici per un budino, a partire dal *crème caramel*. Per questo ci rimanevo un po' male ma mi consolavo subito col sapore che veniva portato in tavola, qualunque esso fosse, ammirando ogni volta la gran trovata dell'Elah di abbinare un gusto da dolce industriale (che allora mi pareva più moderno e allettante) ad una preparazione casalinga.

### *Idrolitina*

Sinonimo perenne delle polveri per rendere l'acqua frizzante. Proprietario il cavalier Gazzoni di Bologna: prima dell'ascesa di Berlusconi fu il cavaliere più famoso d'Italia assieme alla macchietta del Cavaliere

recitata da Tino Scotti. Famoso perché il suo nome ricorreva nelle pubblicità radiofoniche (*Diceva l'oste al vino: tu mi diventi vecchio, / ti voglio maritare all'acqua del mio secchio. / Rispose il vino all'oste: "Fa' le pubblicazioni: / sposo l'Idrolitina del cavalier Gazzoni"*). Réclame che segnava l'ora del pranzo, anzi direi la fine del pranzo, con una sigla musicale rasserenante di non so quale più aria di Mozart, poi ripresa da Dalla in una sua canzone, ma non per citare Mozart in sé, bensì Mozart usato dalla Gazzoni segnando tutta un'epoca di soste meridiane alle radio d'Italia negli anni Cinquanta, accompagnate dai

tintinnii di posate e stoviglie alle mense di quella medesima Italia. Ma, ritornando al discorso sulle immagini, la scatola delle polveri da tavola aveva (ed ha ancora) un bel colore paglierino, su cui risaltava



assai piacevolmente la scritta bianca della marca e un timbro come di ceralacca, che introiettava subliminalmente il fosco, vermiglio mattone di Bologna, con quella figura da cammeo di testa di donna che beve (neoclassicismo curativo da terapeusi di gran dottori come solo ce n'erano a Bologna).



## *Cirio*

Ad essere sinceri l'unica immagine, tra le etichette dei vari prodotti, rimasta caratteristica nel tempo è la forma dei pomodori perini o pizzutelli dei famosi pelati, belli rossi con il tocco di verde del picciolo, che emergono dal contesto blu della fascetta, su cui sono scritte le "spiegazioni". La fascetta mi è rimasta così impressa anche perché doveva essere sfilata dal barattolo, previo ammolamento della stessa nell'acqua, per una raccolta di punti atta ad ottenere i premi fedeltà. Ma nella mia coscienza agiva persistente la memoria della pubblicità Cirio in bianco e nero, di Dalmonte,

sulle pagine di Oggi, con le sue radiose casalinghe frescamente carnali, festanti, pazze di felicità perché potevano, dopo le ristrettezze della guerra, spalmare marmellate su grosse fette di pane per i loro bambini o servire pastasciutte al pomodoro per i loro mariti, coi fumi della pasta appena scolata che si fondevano con quelli del Vesuvio.

## **Brunetto**

Nell'ultimo negozio rimasto di pesce essiccato e in scatola, come le aringhe della poesia di Giotti, compaiono coi primi freddi, disposte a piramide sul candido lino del tavolo dietro la vetrina, le scatole dei filetti di acciughe Brunetto di Palermo. Ciascuna porta stampigliato il medesimo capolavoro, come se vi fosse proiettato l'inizio di un cartone animato: è un'alba di sole da stampa giapponese, che mette in fuga le nuvole grigie in primo piano (parlano di una notte di maltempo). Il bastimento a vela solca le onde di un mare, che ora luccica, ma non sai se siciliano, napoletano, ligure o norvegese, un mare *pluripotente*. In primo piano un allegro nostromo con l'impermeabile da marinaio, rosso, saluta festoso: l'abbondanza del pescato gli ha fatto dimenticare la notte insonne. I filetti della scatola, così, sono molto più buoni (in olio di girasole).

Quanto sognare dietro quelle immagini, quanto me ne sono nutrito! Capito il giro dell'Italia che mi piacerebbe fare con la macchina blu? Allora, da bambino, lo potevi fare scendendo nella drogheria sotto casa. Più propriamente, le drogherie d'*antan* erano l'angiporto d'approdo di un viaggio, cari luoghi della mia città che si sono spenti uno dopo l'altro, accompagnando l'agonia del Novecento. Si entrava come nella stiva di una nave, la nave delle spezie e degli odori. Le merci sciolte stavano nei sacchi di juta o nei contenitori di vetro; il resto era tutto un mondo di scatole e barattoli. Sapevi che qua o là la merce poteva prendere la forma

di un gioco e non te ne stupivi. Perché, ecco, l'ambiente della drogheria era l'ambiente dell'avanguardia del Novecento ed in particolare di quell'avanguardia giocattolaia, giocattolesca, che risponde al nome di Futurismo. Bisogna che qualcuno lo dica: il Futurismo è stato il mondo dei balocchi del Novecento e la sua maledetta, autentica passione per la guerra andrebbe cancellata con un grosso sfregio con la matita rossa e blu e riportata, così come appare nei suoi quadri e nei suoi scritti, ad un'infatuazione da ragazzi per i giochi coi soldatini o con le armi finte che fanno solo dei botti (la battaglia di Adrianopoli, a partire dal nome, vi pare una cosa seria?). Solo Duilio Remondino, di Asti, direttore della biblioteca civica della mia città, ha cercato di riscrivere il Futurismo nella sua vera essenza perché (lo dico con parole mie) questa avanguardia non poteva essere per la guerra, dato che era per il giocattolo.

Le drogherie al tempo dei miei esordi nella vita erano dei negozi di giocattoli mascherati, erano davvero l'espressione compiuta, l'inveramento di quella avanguardia. Me ne sono accorto solo adesso, ora che sono scomparse proprio tutte nella mia città. So che vi si trovavano le scatole di biscotti tipo *petit-beurre*, ma a forma di animali, graziosissimi, che si chiamavano Nic Nac. Mi è rimasta impressa in particolare la foca, ma so che se mi concentrassi farei rifiorire fra le mie dita le forme degli altri animali, dai contorni amabili e dalle punzecchiature nel corpo delle loro pance biscottate, così terapeutici nel caffelatte quando si era

un po' malati. In questi antri-stiva, sempre un po' bui, che erano le drogherie di una volta venivano smerciati blocchetti di marmellata, solidificata da un'abbondante dose di pectina, della Zuegg. Ci fu un periodo di promettente moderni-



tà, appena fummo usciti dal dopoguerra, in cui nella serie di gusti si era aggiunta la marmellata di banane, sconvolgente novità, marmellata al quadrato (giacché la banana è quel frutto che per dolcezza è già di per sé una marmellata). Più o meno nello stesso periodo ai blocchetti concorrenziali del Cremifrutto Althea fu allegato un francobollo, che attraverso una piccola apertura si intravedeva appena. Ciò bastava a far partire la fantasia per la tangente e a farci apparire il tutto come un dono del Cielo, con una reazione simile a quella, contemporanea, provocata in noi dai primi giocattolini che si trovavano nel detersivo Tide. Non pareva vero: qualcosa di divertente gratis per i bambini! Verso quale futuro promettente, verso quale destino di Bengodi eravamo avviati! (Ma eravamo davvero meritevoli di quello che ci stava accadendo?).



Divertimento e avventura: ogni cosa, in mezzo a quelle scaffalature che parevano di mogano, poteva essere l'inizio di un viaggio verso le geografie più irraggiungibili (già, i ge-

neri coloniali!) o quanto meno un'immersione totale in paradisi esotici grazie alle figurazioni delle etichette, alluminate dai toni brillanti di colore, che riprendevano quelli dell'arte moderna (le caramelle Cubik e 900 della Elah la possono contare lunga al proposito). Ci si trovava dentro a un Milione, un Milione di Marco Polo a portata di mano, scesi i gradini della scala e appena girato l'angolo.

Si partiva per i lidi più vicini e direi quasi più domestici, legati in un primo momento a luoghi di un esotismo sì, ma infantile, quello delle visite ai parenti, da accelerato o al più da treno interregionale. Ah, i mastelli di legno di Terzano di Nizza Monferato, con il marchio della torre medievale della



cittadina, colmi di confettura! E i suoi frutti canditi e persino le violette candite (lunghe da preparare con estenuanti bolliture), che le operaie ordinavano nelle cassetine di legno, scandendo



il tempo del loro lavoro con la recita di interminabili rosari guidati dalla figlia del proprietario. O anche le latte dei biscotti della Wamar di Torino, grandiosamente cubiche, novecentesche, rigorosamente da kg 3,3, con quella W bianca, grassoccia, tondeggiante come nei titoli delle Allegre Sinfonie del primo Walt Disney, trionfalmente svettante sui teloni dei camion a rimorchio che portavano scatole su scatole di quegli indimenticabili biscotti. Forse li portavano fino a quell'ospedale di Roma, dove si girò la scena di "Umberto D.", con la suora che passa tra i letti della corsia distribuendo ai malati il biscotto prelevato dalla latta cubica contrassegnata dalla grande W, che teneva gelosamente sotto il braccio. È anche per questo che Memmo Carotenuto si trovava così bene durante quella degenza ospedaliera e consiglia il protagonista su come fare per rimanere ricoverato ancora qualche giorno. E poi ancora i plotoni delle paste di grano duro, schierati



e allineati per bene negli scaffali per difenderci dalla fame, che non sarebbe più ritornata, persino eleganti nelle loro divise prevalentemente blu. E vi ricordate la pasta Combattenti, forse la prima réclame televisiva di Mina, e la Santipasta, "la pasta di tutti i santi giorni"? C'era da struggersi al pensiero che tutte queste marche avevano, sparse per

l'Italia, delle fabbriche, vaste e misteriose e vuote di domenica, in periferie poco fuori città, vicine alle caserme dei vigili del fuoco e con la vista su vaste pianure dove si erano svolte sanguinose battaglie, dove era poi calato il silenzio, come da noi il pastificio Burzi.

Ma, allegri ragazzi! Nelle drogherie veniva poi il momento di partire verso le autentiche terre esotiche, quelle frequentate soprattutto dai protagonisti di "Forza John!", l'unico racconto per veri uomini cui ci concedevamo noi lettori dell'Intrepido quando sfogliavamo il Monello, lettura più da bambini o da femmine. Per l'approdo a siffatti esotismi bastava comprare qualche marmellata speciale: una in particolare, la Letona, nella classica scatoletta cilindrica di latta, proveniente dall'Australia, presente in un solo gusto, l'albicocca, ma



figlioli che roba! Appena si affondava l'apricatole saliva un effluvio di frutta matura direttamente dall'Eden e, terminata l'operazione di scopercchiamento, affiorava un mare denso, fragrante, arancione, corposo come di zuppa tropicale, da incoronare regina la fetta di pane più rustica. Oppure la varietà stupefacente di marmellate nel vetro (prodotte in Bulgaria?) che si trovava da Sozzi, su cui eccelleva la marmellata di rose, confettura da mondo celeste più che di questa terra. Australia, Bulgaria... alla C compariva il Canada del salmone Pink: grigi e rosa sublimi, la lisca deliziosamente masticabile, l'ideale del "si mangia tutto, senza buttare via niente", il pesce ridotto all'omologazione, il livello di masticabilità immediatamente sopra alla pasta d'acciughe.

Ma, appunto, dove si toccava il vertice del cibo fluido, già pronto per l'esofago, era nelle confezioni in tubetto, il vero alimento dell'astronauta. È anche attraverso il cibo in tubetto che possiamo arrivare alla

dimostrazione definitiva del collegamento drogheria-avanguardia del Novecento. Ma procediamo con ordine. Diciamo innanzitutto che la drogheria era la “casa del cibo in tubetto”, a partire da quel particolare cibo *post prandium* (che si rigetta) qual è il dentifricio per arrivare infine al latte condensato, vero e proprio alimento perfetto per chi deve partire per una spedizione, dalle estremità del globo terracqueo fino ai traguardi della Luna e di Marte. Poi i tubetti di pasta d’acciughe, salsa di pomodoro, maionese (e qui mi accorgo, non senza qualche emozione, di evocare rispettivamente l’infanzia, il collegio universitario e il militare -le mie spedizioni-). Anche se con questi prodotti mi rendo conto che la drogheria trascolora dolcemente nei mondi ugualmente incantati della salumeria e del negozio di gastronomia, per quanto ambienti un po’ meno modernisti.

Fornirò comunque la prova inconfutabile del nesso che intercorre fra l’avanguardia e i cibi in tubetto. Fate attenzione: provate a leggere la seguente prosa:

“Il gusto puro avanza in primo piano. Basta con il pollo arrosto inteso come cibo-oggetto che contamina le dita e distrae il gusto con la diversa consistenza della pelle, della polpa e dell’osso-cartilagine! Vogliamo anche il pollo arrosto in tubetto! Liberati ormai dal realismo figurativo del cibo-oggetto, è ora di passare totalmente al cibo da spremere. Ogni tubetto avrà un contenuto (gusto interiore). Non c’è tubetto, come del resto nulla nel mondo, che non possa contenere qualcosa. Varie paste possono apparire pungenti (quella

d'acciughe, ad esempio), mentre altre possono essere sentite come qualcosa di liscio, vellutato, tanto che le si vorrebbe accarezzare (ad esempio la maionese). Tanti tubetti pressoché uguali, tanti gusti diversi.

È questa un'epoca che vuole esprimere il suo cibo artisticamente. Ugualmente il consumatore vuole esprimere sé e sceglie il modo a lui spiritualmente consono: sprema un tubetto e ciò facendo esprime qualcosa di sé.

SPREMERE ed ESPRIMERE hanno la stessa radice lessicale. Ad ogni epoca è assegnata una data misura di libertà nel cibarsi. Alla nostra è affidata la libertà massima. Nella nuova dietetica il problema è quello di superare la bruta materialità del cibo e di alimentarsi come se si esprimesse un'arte o un sentimento. Col cibo in tubetto si può.

ESPRIMERE È SPREMERE”.

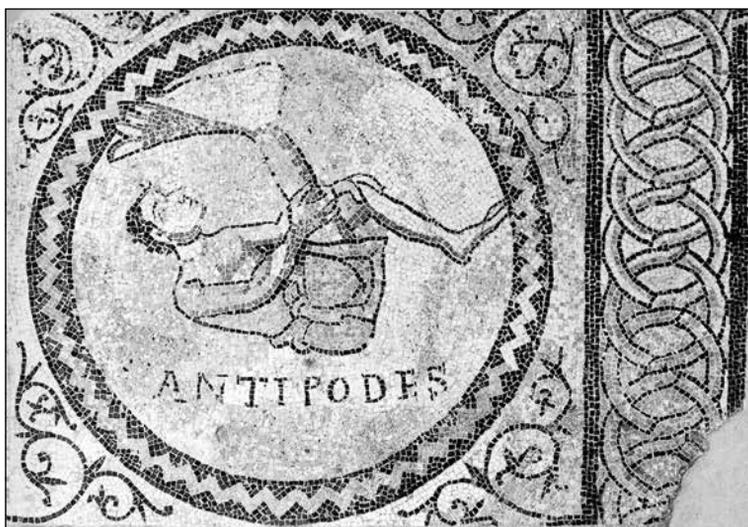
Vi è sembrato di ravvisarvi qualcosa di familiare? È la parodia di alcune frasi di Wassily Kandinsky tratte da *Lo spirituale nell'arte*: mi è bastato sostituire i termini “cibo in tubetto” alla parola colore. L'effetto naturale di questa traduzione non sarebbe stato possibile se il cibo in tubetto non fosse già di per sé avanguardia.

Ecco perché con la chiusura delle drogherie ho avuto come la sensazione di un progresso interrotto da qualche minacciosa volontà perversa. Per trovarne ancora una aperta devo raggiungere *die andere Seite*, l'altro lato, l'altra città. È bello e comodo, come in que-

sto caso, avere a portata di mano l'altra faccia della propria città.

Dunque mi trovo qui, nell'ora della siesta, nell'altra città. Molto è ciò che divide quest'ultima dalla mia, ma al momento la principale differenza è che da me sono scomparse tutte le drogherie, qui invece ne è rimasta una sola, ma sontuosa, completa di tutto. C'è un grande passato di divisione fra i due centri, dalla conflittualità storica fra nobiltà imperiali e libertà comunali al derby calcistico giocato in un complessivo bianco e nero di maglie, un grigio di nebbie e cementi. Ma ora so che l'altra città è diventata la mia perché sono orfano di drogherie e qui ne è rimasta una.

A volte non riesco a sottrarmi alla tentazione improvvisa e struggente di raggiungerla e in genere arrivo prima dell'apertura pomeridiana, meglio se in avanzata primavera, aspettando che le sue porte si aprano. Mi siedo ai piedi di un lampione della piazza centrale, su una panchina di ferro che gli gira attorno, come se fosse una metallica tela di ragno, con l'occhio rivolto alla porta del negozio, per essere pronto ad entrarvi. La piazza è davvero metafisica, perché è dominata dal timpano neoclassico di una banca e dal monumento equestre di un re vestito da Marc'Aurelio. Situazione beata: ancora un'estate da attendere davanti a me. Ora meridiana, sole, sereno. Nell'ombra fresca del corridoio della sagrestia del vicinissimo duomo il personaggio romanico dell'Antipode, creato pazientemente con le tessere di mosaico rosse e ocre da un Picasso wiligelmico, incomincia a farsi



ombra, supino, col suo enorme piede per proteggersi dai fuochi incipienti dell'estate padana, che si rifrange sui ciottoli e brucia la pelle e l'anima. Attendo da un momento all'altro il refolo del profumo dei biscotti secolari proveniente dalla via che porta il nome di un primo ministro risorgimentale. Sono molto contento che, grazie a questa rinomata brezza ed al fine di tutelarla, la Regione e lo Stato, una volta tanto d'accordo, hanno deciso di costituire una Soprintendenza ai Beni Profumati e Gastronomici, unica sinora in Italia.

Fra un po', di fronte a me, si aprirà la porta della drogheria ed avrò accesso ai mondi delle bellezze mangerecce per i palati fini, ai chinotti liberty di Savona, che scoprii un tempo nei loro barattoli di vetro adagiati nelle cassette rivestite di raso rosso come



cadaveri squisiti, ai maraschini delle primavere dalmate, al Sangue Morlacco (parola del Comandante), ma, più d'ogni altra cosa, entrerò in possesso della chiave magica di tutto un mondo: la carta d'Eritrea, anzi la "Carta Aromatica d'Eritrea - Casanova Farmaceutici - Piacenza".

L'entrare in possesso di questo profumo di rose del deserto mi fornirà la spiegazione definitiva e riconciliante della ricerca di tutta una vita, sarà per me la risposta al mistero dei penetranti incantati della provincia italiana, dei suoi balatoi e dei suoi *boudoirs*, la spiegazione dei riverberi struggenti delle dolci "case a ponente", dove i raggi del sole morivano

nei riflessi delle ceramiche Lenci, dove erano possibili tutte le avventure e i destini perché abitate dalle belle principesse borghesi, capricciose, che "facevano diventar matti".

Tra poco il negozio aprirà, ma so anche che l'acquisto della carta d'Eritrea sarà soltanto il lasciapassare per la compera compulsiva di quelle conserve e barattoli che parlano delle regioni d'Italia, di quei prodotti

per aromatizzare e imbalsamare la casa che parlano degli angoli più misteriosi del mondo. Per ultimo, prima che il negoziante tiri la somma del conto, noterò ancora la cioccolata in tubetto (l'ultima novità dell'ultima drogheria!). Lo prenderò e lo aggiungerò al conto, come se fosse l'ultimo tesoro rimasto al mondo, in procinto di essermi sottratto. Dirò: "Mi dia anche questo" e tacerò sul fatto che mi serve (è il cibo perfetto) per andare sulla Luna.





## IL MAROCCHINO DI ALESSANDRIA

Queste note sono per i pochi che ignorano ancora il fatto incontestabile che Alessandria (della Paglia o, più elegantemente, d'Italia, come riportavano orgogliosamente i manifesti d'epoca) è l'ombelico del mondo. Qualunque testa lo capirebbe, non occorre certo essere dotati di una sensibilità eccezionale per capirlo, specie in queste giornate mitemente umide e accigliate di novembre, quando il sole tramonta alle quattro e quando forte nasce all'imbrunire il desiderio di vedere luci accese di vetrine e d'insegne per le vie della città, fame di luci d'inverno, evocatrici di un'atmosfera già natalizia di alberi e di presepi illuminati. Forse solo a Novara si possono vivere esperienze consimili. Ma qui ad Alessandria i motivi di unicità sono maggiori per quattro precise ragioni: Marengo, Borsalino, Eco; della quarta dirò fra poco.

Marengo per me è il mito della vittoria che si traduce immediatamente in moneta, d'oro per di più, e sonante. La battaglia cessa immediatamente di parlarci delle sue crudeltà e tristezze e diventa la fiaba degli zecchini di Pinocchio. Marengo: parola conosciuta e che vale in tutto il mondo giacché -lo dicevano i vecchi testi di economia di un istituto tecnico per ragio-

nieri sperso tra le nebbie del tempo- “il denaro è una merce di comune gradimento”.

“Anche il marengo era d’oro, ma valeva solo venti lire, mentre la sterlina ne valeva venticinque. Di marenghi ne vidi uno solo e con quello passò avanti a me il mondo fiabesco dei ricchi. Quando imparai le guerre napoleoniche, Marengo non era la battaglia, la battaglia era il marengo d’oro che avevo tenuto in mano” (Dolores Prato, *Giù la piazza non c’è nessuno*, Quodlibet, Macerata 2009, p.538).

Anche Borsalino è una parola capita in tutto il mondo e son cose risapute e ripetute. Qui voglio solo richiamare il borsalino come emblema di una città “accesa”, dove l’aspirazione alla dolcezza di vivere, specialmente in qualche picco temporale raggiunto nella prima metà del Novecento, fu fortissima. Momenti di possibile, assoluta *vie en rose*, situabili più verosimilmente negli anni Trenta, testimoniati da produzione e consumo di bei cappelli e belle calzature e bei vestiti, profumi e modernità (radio e architettura),



generi di pasticceria e liquori (di poi anche confortevoli sciacquoni a cassetta). Consumi qui alimentati da una borghesia statale, amministrativa e militare che cooperò, volente o nolente, a distruggere tutto quel bel mondo nella prima metà degli anni Quaranta (1940-45). Ragion per cui della grandezza cittadina non rimase un gran che.

I poveri anni Cinquanta della città di provincia vennero però riscattati da Umberto Eco, che portò (tra i tanti altri omaggi alla sua città) la scalinata del liceo classico locale sulla copertina di uno dei suoi *bestseller* internazionali. Da un certo punto di vista la sua intera opera ha riscattato tanti elementi della cultura della nostra città di provincia, portandoli all'attenzione del mondo: l'autorità del *latinorum* degli studi classici, la parodia goliardica, il recupero delle glorie cospicue del nostro medioevo e poi i confortevoli rifugi, patriomonio fin dall'infanzia, di un certo tipo di studioso borghese: le passioni enigmistiche, le biblioteche domestiche fra le due guerre, i fumetti che, come i mosaici moderni delle Poste, aprivano verso "il vasto mondo presente e ignoto".

E tre. Dopo Marengo, Borsalino ed Eco, Alessandria secondo me dovrebbe andare famosa nel mondo grazie al marocchino. È questa la quarta voce di una grandezza e di un primato che avrebbe potenzialmente caratteristiche planetarie se non fosse stato così a lungo ignorato e se non avesse tutti i limiti territoriali che cercheremo di chiarire (ma ho paura che si farà ancora più confusione).



Innanzitutto, grosso modo, diciamo marocchino un caffè “macchiato caldo” (di latte naturalmente) in quantità intermedia fra il caffè macchiato e il cappuccino, servito con una spruzzata di ca-

cao in polvere e in un bicchiere di vetro con manico in metallo.

Attenzione! Faccio presente che qui per la prima volta si tenta un’analisi scritta, nero su bianco, condotta sulle origini autentiche di questa invenzione, soffermando l’attenzione su fonti orali che nel loro insieme costituiscono una vera e propria piccola *Erlebnis* del marocchino. Prego il lettore, per seguire meglio, di munirsi di una piantina dell’Italia nord-occidentale e di soffrire con me nel vedere come un’invenzione così brillante abbia tardato a diffondersi a macchia d’olio. Ma non vorrei creare un’aspettativa esagerata. Qui si fa solo un timido tentativo di fissare dei termini *post quem*. Soprattutto soffro del fatto che non venga data la paternità del prodotto ad Alessandria. Per lo meno il Comune dovrebbe muoversi per certificare con una Deco (Denominazione d’origine comunale) il marocchino di Alessandria: faccia qualcosa!

Non voglio apparire paranoico: è indubitabile che si tratta di un'invenzione come quella dell'ombrello o dell'acqua calda. Poteva nascere contemporaneamente in diverse parti del globo e sicuramente sarà andata così. Il fatto che qualche anno fa sia stato lanciato dalla Nestlé un prodotto di nome Mocaccino, del tutto simile al marocchino, sostenendo che si tratta di una formula legata alla tradizione italiana, gioca a favore di una poligenesi del marocchino.

Ma riprendiamo un discorso che è rimasto in sospeso qualche tempo fa. Secondo il gestore che R. ed io abbiamo incontrato, lo storico barista Pippo (che veniva da fuori) diceva che in città si incominciò a parlare di marocchino poco prima della seconda guerra mondiale, facciamo attorno al 1935. R. ha anche aggiunto: "Pare che esistesse qui ad Alessandria un locale chiamato Marocco, dal cognome del proprietario, dove si faceva appunto il marocchino".

Impaziente di saperne di più, mi rivolgo all'amico F., casalese immigrato ad Alessandria lasciando il cuore nel Monferrato. Mi dice che chiedendo un marocchino negli anni '76-'77 al bar della stazione di Torino, ebbe l'impressione, dalla reazione del barista, come di averlo offeso; modificò la sua ordinazione, penso, in un più normale caffè macchiato. In seguito a ciò, tempo dopo, amici casalesi rimasti in patria, gli ricordarono che a quell'epoca già chiedere un marocchino a Casale poteva suscitare la perplessità di alcuni baristi.

A partire da questo momento, nella mia piccola inchiesta sul marocchino, noterò sempre come un'impronta di orgoglio civico frustrato nell'affrontare l'argomento, che si accompagna ad un senso di rivalsa dovuta al tempo galantuomo che, seppur lentamente e faticosamente, ha favorito l'affermarsi nel mondo di una tale bontà, frutto indubitabile del genio mandrogno. Sento dire: "Già a Novi, fino a non moltissimo tempo fa, chiedevi un marocchino e non sapevano nemmeno che cosa fosse". Mi aspetto, da un momento all'altro, di trovare qualcuno che sostenga che, fino a qualche anno fa, già al rione Cristo non sapessero assolutamente niente di questa bevanda, consumata soltanto nel centro cittadino (mi ha sempre impressionato sentir dire, con divertito compiacimento etnico-territoriale, che al Cristo, a poche centinaia di metri dalla città, oltre la ferrovia, si parlasse già un dialetto un po' diverso).

Alla ricerca di fonti e testimonianze certe, non mi resta che rivolgermi a G. che, nell'ambiente ovattato del suo negozio-crocevia, ha avuto certamente modo, più di altri, di scambiare notizie e di approfondire problemi. Da lui vengo a sapere che l'unica fonte testimone le origini, di cui sono entrato in possesso, cioè il barista Pippo, non è altro che Pippo Z., gestore del Bar Italia. Mi parla anche dei suoi figli e dice che è loro amico. Questo mi conforta. Non c'è niente di più rassicurante, per conoscere la realtà o la verità, di una catena di amici che facciano da garanti. Da questo

momento Pippo per me è più vero ed è più vero anche quello che ha detto.

Ma G. mi fa capire di avere incominciato da tempo una sua inchiesta sul marocchino. Anche se rimango deluso di arrivare secondo, lo ascolto con sempre più affascinata attenzione, perché mi tira in ballo la questione di una ricerca condotta da un barista torinese in territorio alessandrino (ma sarà possibile? E intanto mi ritrovo retrocesso al terzo posto). Questo qui ha appurato che negli anni Sessanta si consumava il marocchino nel Bar Moka di via Milano, gestito dal signor V. Bene, siamo arrivati a definire un termine di datazione più vicino a noi, probabilmente più certo, che conforta la testimonianza di F., ciò che gli capitò in quel fumoso, ciopposo bar della



stazione di Torino (erano tutti così i bar allora, specialmente a Torino, specialmente alla stazione di Torino). Se l'avventura del marocchino fosse seriamente incominciata negli anni Trenta, hai voglia che negli anni Settanta non fosse ancora approdata a Porta Nuova! (Anche se nei Settanta, mi ricordo benissimo, gli indefettibili confini del Piemonte autentico, torinese e sabauda si fermavano ancora alle rive del Sesia e del Tanaro e attraversando detti confini bisognava ancora pagare dazio).

Intanto nel negozio-crocevia di G. gli avventori hanno raccolto da un orecchio il discorso e apportano conferme di vario tipo: "Non si sapeva in giro del marocchino, ma dove ci sono alessandrini c'è il marocchino. A Rapallo, dove ci sono gli alessandrini, si sono abituati a servire il marocchino" (si riferisce, dicendo Rapallo, alle diverse "colonie" alessandrine della Riviera? E l'Argentina, allora? Mi viene da pensare a qualche lontana località sperduta nella pampa dove però, grazie alla presenza di nostri concittadini emigrati, servono questa bevanda al posto del matè).

Un altro interviene con la saputa espressione di chi sa già tutto (e da tempo): "Una volta il marocchino era fatto solo con la schiuma del latte". Comodamente seduto, chi è stato finora a sentire facendo finta di leggere, interviene. Si vede che gli fa un po' dispiacere di essere stato preceduto nell'osservazione, vorrebbe ribadire ma se ne esce praticamente con un'ovvietà: "Il marocchino nasce con la macchina espresso".

G. conclude questo *round* con la vera stoffa del ricercatore-testimone: “Se ben ti ricordi te lo servivano nel bicchierino della Càrpano, quello che veniva usato per il Punt e Mes, di vetro, con il manico di



metallo pinzato alla base”. Mi ricordo, eh, se mi ricordo, ma accuso una piccola punta al fegato perché, pur avendo ben presente la cosa, da solo non me lo sarei ricordato ed ora non posso fare mia questa osservazione, che trovo molto torinocentrica e ci fa capire come Alessandria e i suoi bar, negli anni Sessanta, fossero come una colonia della Fiat e degli Agnelli: il prodotto degli indigeni locali era costretto ad essere servito nel contenitore fabbricato dai conquistatori.

In un soprassalto di orgoglio civico mi reco dal *patron* delle tradizioni locali e gli domando: “Cosa mi dici del marocchino?”. U. mi guarda con l’occhio di chi la sa lunga ed esordisce con un impagabile: “Già a Voghera non sanno che cos’è”. Poi si lancia in un’etimologia che mi lascia un po’ scettico: il nome deriverebbe dal colore del marocchino inteso come la fascia



interna del cappello. Pertanto l'origine è tipicamente cappellaia, degli operai della Borsalino, i quali erano usi a bere tale composto nel bar davanti al portone d'ingresso della fabbrica.

Sì, mi ricordo di quel bar, ma la certezza senza dubbi di U. non fa che rafforzare il mio scetticismo. Riconosco che ci sono le basi per costruire una bella leggenda urbana, che rafforzerebbe indubbiamente la carica identitaria del marocchino (=Borsalino=Alessandria), ma la mia natura di Bastian Contrario mi porta a diffidare, soprattutto delle etimologie.



Piuttosto, vediamo che cosa dicono i giovani, anzi, le giovani. Ne parlo in una sera di novembre sotto il vasto tendone protettivo di una *kermesse* patronale in un borgo monferrino, tutti intenti al rito della *bagna cauda*. Punto ideale, già un po' fuori casa, per allargare ulteriormente gli orizzonti con chi ha più fresco uso di mondo vuoi per ragioni di studio che di lavoro. C. mi dice che in Toscana, a cominciare dal litorale viareggino, ignorano totalmente la bevanda. Poi divaga, porta il discorso sull'affine, ben più prezioso, torinese, *bicerin*: cioccolata fusa, caffè e crema di latte. L., invece, riconduce la conversazione al nostro argomento e conferma un consolidato approdo della bevanda a Milano, solo che qui viene chiamata marocco



e il cacao è di prammatica. (Avrò poi modo, in una lieve ripresa di vita mondana, di sperimentare le reazioni dei baristi milanesi di fronte alla richiesta di un marocchino: perplessità, come di fronte a una parola errata, suppongo perfino un po' leziosa. Confermo: a Milano bisogna dire "marocco" e direi anche nei bar degli autogrill).

La mia ricerchina ha bisogno ora di un riscontro pragmatico, cioè a dire: a che cosa si rimanda precisamente quando si usa l'espressione marocchino (ovviamente quello di Alessandria)? Per fortuna incontro D., che ha passato qualche tempo della sua vita dietro il bancone di un bar. Curiosamente anche lei esordisce stabilendo un rigido confine: a ovest di Asti l'umanità è priva del marocchino, che tecnicamente deve rispondere a questo criterio: prima la schiuma di latte, poi vi si cola sopra l'espresso; i due colori non si devono fondere. La seconda volta che incontro D., mi parla decisamente di marocchino "diviso" e, come sciogliendo ogni tipo di riserva, sostiene che il suo epicentro è a San Salvatore - Valenza. Ciò non deve stupire noi alessandrini, in quanto che siamo già abituati ad avere il nucleo della nostra identità in una frazione distante diversi chilometri dalla città: Mandrogne, da cui l'aggettivo mandrogno che viene affibbiato all'abitante di Alessandria, non sempre con intenti benevoli.

Qui la ricerca subisce uno stallo. In questo frattempo faccio le mie verifiche a Milano e non tralascio

l'opportunità di intervistare la coppia dei gestori di un bar del centro di Alessandria che ha un vero e proprio culto del caffè e dei prodotti dolciari. A domanda lei risponde che il marocchino è un'invenzione alessandrina ed è cosa diversa dal *bicerin* torinese (e inesorabile arriva l'elenco degli ingredienti). Poi lui fa: "Fino a quindici anni fa il marocchino non arrivava a Tortona". Subito dopo (a tutti noi di una certa età dieci anni fa sembrano ieri) si corregge: "Fino a venti-venticinque anni fa". Mi riaffiora alla mente la teoria delle località centrali del Christaller, che in sostanza delinea la trama della distribuzione delle città in un territorio secondo diversi criteri. Forse dalle nostre parti la logica imperante è stata quella dell'influenza e della capacità di espansione del marocchino. Poi arriva, tacitiana, l'affermazione che il mio subconscio aspettava da tempo: "È stato inventato da Baleta il Vecchio". Baleta, va detto per i meno vecchi, è il Barista storico di Alessandria, quello con la B maiuscola, patrono di alcune generazioni di studenti che facevano magno da scuola per ritrovarsi tra i suoi biliardi, umorale *patron* del vero ed unico club della città, come tutti i club precluso alle donne, principale argomento, peraltro, di discussione (la rosa della lontananza è sempre la più preziosa). Tanto per capirci, da noi, a differenza di Roma antica, non si contava il tempo *ab urbe condita*, ma prima o dopo Baleta (una lapide in vicolo dell'Erba, non più grande di certi avvisi di "divieto d'affissione", ne ricorda l'apertura nel 1929, ma è una lapide di cessata attività, che non a caso coincide con la fine

del “secolo breve” – 1991 –).

Certo bisogna ammettere che da noi il cibo e le bevande hanno una certa predisposizione a diventare leggenda. Subito dopo aver richiamato Baleta, il gestore, esperto di vini, mi rivela un'altra esclusiva del luogo. Mi parla di un barbera fermo, ma che pizzica sulla lingua, che si trova a metà strada fra Nizza e Acqui. Questo pizzicore è lo stesso dello Schioppettino, che si chiama così per tale effetto. Per ottenerlo, qui sta il segreto, bisogna “lavare” la damigiana con un litro di moscato. Tra divagazioni come queste la mia ricerca si arena.

Vorrei concludere; non so bene che cosa fare, quando nuovamente mi viene in soccorso R.: “Prova a vedere su Internet”. Provo, inserisco le parole chiave “marocchino, caffè, latte, cacao” e... avrei fatto meglio a non cercare: mi si rovescia addosso una valanga, anzi, meglio, una diga, come se durante tutto il tempo a partire dall'invenzione della macchina espresso, il problema principale degli italiani fosse stato quello di capire l'origine del marocchino e ciò avesse provocato lo scorrere a tutta forza, continuativo, di un rubinetto di dubbi, di domande, di ogni possibile risposta sull'argomento e il tutto si fosse accumulato negli anni, nei lustri, nei decenni, in un enorme invaso che ora, crollata la diga, si rovescia tutto quanto addosso a me. Tra le sbrodolature dei più vari caffè macchiati mi si precipitano addosso elenchi interminabili di tipi di caffè: tutte le associazioni possibili di questa bevanda

con le sostanze più diverse, dalla nutella alla cannella, dalle castagne al maraschino, fino ad arrivare a quella che mi pare la negazione stessa del caffè: il caffè d'orzo col vino rosso. Anche volendo limitare l'indagine al suo ambito più ristretto (il marocchino in sé e per sé), si intrecciano le notizie più contraddittorie e le denominazioni più svariate: montecarlo, espressino, moretto, mocaccino, fino alle denominazioni triestine (siamo prossimi a Vienna, patria del caffè in tutte le sue espressioni), che hanno qualcosa di algoritmico, ad esempio "capo in B". Da quel po' che si riesce a capire, i poli geografici a cui fare riferimento, oltre a un ipotetico Marocco, sono le tre capitali italiane del caffè: la Trieste "viennese", Torino per via del *bicerin* e Napoli, dove un barista sudamericano avrebbe importato il "brasiliano". E poi Milano, dove sembra che abbiano inventato tutto loro. E potrebbe mancare l'Emilia? ("Il più buono lo fanno a Parma"). O Roma, che fino a cinque anni fa ignorava il marocchino e ora sembra diventata la sua patria. Nella stessa Trieste il marocchino viene presentato invece come una moda recente. Wikipedia lo dice nato a Torino. Vigliacchi! Nessuno che nomini Alessandria.

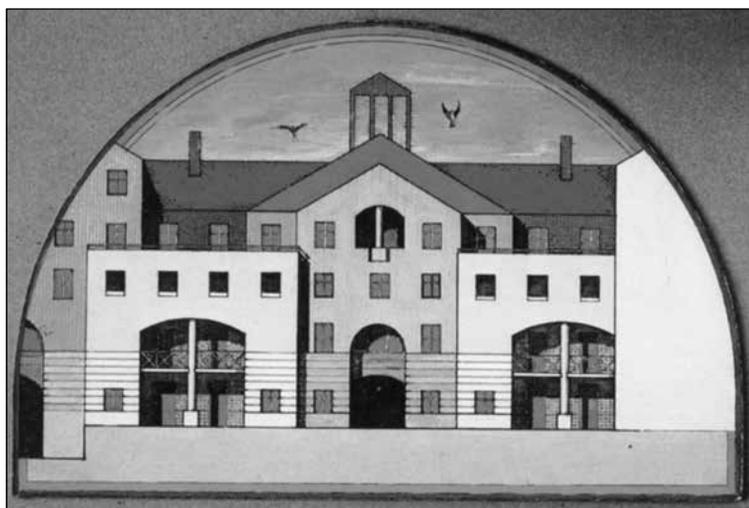
Ce l'hanno con noi. D'altronde, ora che mi viene in mente, qualche cosa del genere è già successo nell'interminabile dibattito sui natali di Cristoforo Colombo. Mi ricordo degli appoggi dati a Genova, con fior di studi, dall'onorevole Paolo Emilio Taviani e non parliamo poi delle tesi a favore delle varie città spagnole

(d'altronde la Spagna era quella che aveva tirato fuori i soldi) mentre tutti fingevano di non notare l'evidenza delle origini monferrine del navigatore, precisamente di Cuccaro, a un tiro di schioppo da Alessandria.

Il fatto è che anche noi non ci facciamo valere. Per esempio, qualche anno fa, all'ingresso della nostra città fu messo un cartello con sopra scritto: "Alessandria, la città di Gagliaudo". Siamo stati davvero, come si dice da noi, ironicamente, in dialetto, "furbi come Gagliaudo". Chi è che conosce Gagliaudo fuori di Alessandria? Praticamente nessuno. Mentre invece dovremmo mettere su, a tutti gli ingressi della città, lungo tutte le tredici direzioni che portano qui da noi, un bel cartellone, così compilato: "Benvenuti ad Alessandria, la terra dei marenghi, del borsalino e del marocchino, di Umberto Eco e di Cristoforo Colombo", perché, se non ti valorizzi da te, hai voglia che ci pensi Internet!

P.S. Mio sogno: poter entrare un giorno in un bar (obiettivo finale: un qualsiasi bar del mondo) e chiedere un Alessandria. A questa richiesta vedermi servito un marocchino come si deve. Questa sarebbe anche una giusta riabilitazione per la città, in piena pianura pur facendo parte del comprensorio viticolo del basso Piemonte. Circondata tutt'attorno da consorelle che, più addentro ai territori vitati, si identificano via via con i loro vini (tutti sappiamo che cos'è un Asti o un Gavi), Alessandria (cessata la produzione dell'Anerello di pianura) non potrà mai identificarsi con un vino:

lo possa almeno con il marocchino. Quest'ultimo, sia detto per inciso, sarebbe la bevanda tipica che manca all'accompagnamento della pasticceria Deco alessandrina, questa sì riconosciuta come tipica espressione di una città con tradizioni e gusto derivanti dalla presenza di un'alta borghesia militare o, come sostiene G.M., come espressione di una città dove la vita che si conduce è così amara da aver elaborato nel tempo una vera e propria attrezzatura difensiva di dolcezze per il palato.



## NASCITA DEL CIBO - COLORE

Sono da sempre convinto del fatto che il nostro amore per le belle arti derivi, attraverso qualche misteriosa via, dalle esperienze primarie che abbiamo avuto con certi nostri giochi.

Una passione per la scultura può certamente derivare dal ripetuto contatto dei nostri polpastrelli con le forme dei soldatini o degli animaletti di terracotta e di cartapesta oppure carezzando la fronte o i braccini di una bambola.

Mentre un interesse per l'architettura potrebbe benissimo riferirsi ai castelli di sabbia o alle piccole buche per raggiungere l'argilla dopo aver scavato la ghiaia e la sabbia ed aver tolto qualche pietra in un cortile dove abbiamo lasciato il cuore. Sempre al proposito della terza fra le belle arti si potrebbero citare i giochi di costruzioni, il più classico dei quali prevedeva colonnine, timpani e ponticelli con l'arco, gioco che fu determinante per la generazione che inventò il Postmoderno e in particolare per Aldo Rossi.

Il perspicace lettore potrebbe anche ravvisare un precoce amore per l'urbanistica degli standard e della zonizzazione in chi si lasciò andare troppo verso l'affascinante gioco del Monòpoli.

Una passione per la pittura, invece, lasciatemelo dire, non può che derivare dal cibo. Parlo di una pittura intesa come colore, vuoi la linea tonale della scuola veneziana, vuoi l'esplosione del colore puro delle avanguardie novecentesche. Il disegno, il chiaroscuro e la linea lasciamoli, per il momento, agli inappetenti.

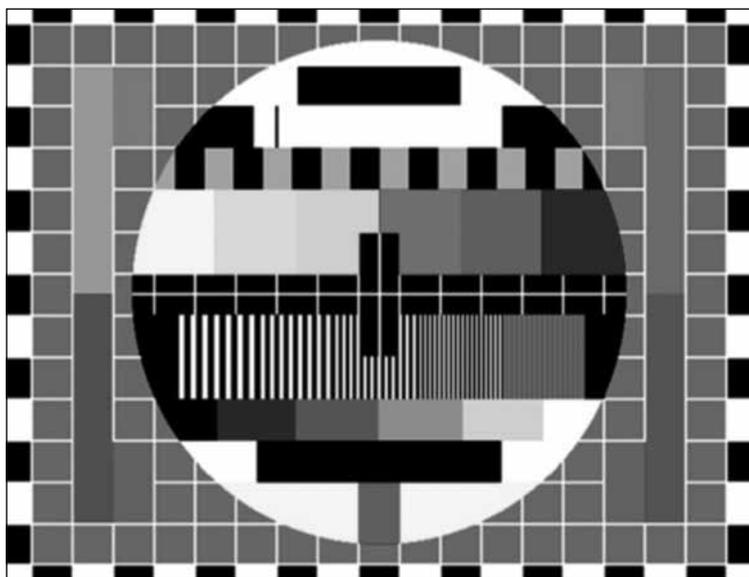
Ma, come è stato scoperto che ogni civiltà vede i colori a modo suo, così capita per l'individuo. Ogni persona è un caso a sé, per cui posso rispondere solo di me stesso e delle mie esperienze; tutt'al più posso farne una questione generazionale. L'amico G.M., mio coetaneo e compagno di banco nelle medie, dice di aver maturato sin dai tempi più remoti una vera e propria "malattia" per il colore scarlatto, conquistato dal suono della parola stessa e dall'orientamento progressista della sua tradizione familiare. Inoltre sostiene di essere in grado di usare ancora adesso con la più grande e innocente purezza (*omnia munda mundis*) l'espressione "verde pisello", rischiando di fare *gaffes* con la commessa del negozio di abbigliamento o di camicie e cravatte, in questo mondo di oggi che più non ci appartiene giacché, sostengo io, tutta la bontà fanciullesca degli anni Cinquanta, così bene descritta dalle parole delle canzoni di Renato Rascel, è già da qualche decennio che è andata a farsi friggere.

Sono pronto a sottoscrivere ogni affermazione di G.M. e sono sicuro che oltre allo scarlatto prediliga l'amaranto e il granata, anche se certo converrà con me che il nostro granata è diverso da quello di oggi;

pur essendoci di mezzo comuni ascendenze toriniste, il granata di oggi sta a quello di ieri come i rifacimenti dei loghi storici stanno ai loghi originali. Tutta un'altra cosa: un *lifting* snaturante.

Dunque parlo per me. Colore significava ai miei tempi colore di cibi e bevande, ma ammaestrato, per così dire, da quello delle matite colorate e dei francobolli. Si collezionavano per quello: c'era fame di colore in quegli anni Cinquanta, quando ancora nel cinema, nella fotografia e nel fumetto dominava il bianco e nero. Il bianco e nero costava di meno, il colore era un lusso da ricchi.

Quanto il bianco e nero influisce sulla formazione di un carattere? Molto, credo. Non so se nelle varie considerazioni che si fanno sui *gap* generazionali si tenga conto di questo. Perché i giovani d'oggi (2010) ci sembrano tutti marziani? Perché sono nati dopo il 1989? Perché si sono alfabetizzati con il computer? Errore! Bisogna andare indietro di qualche anno. Il discrimine (parliamo dell'Italia) è l'avvento della televisione a colori, che sostituisce il bianco e nero, l'ultimo dei bianchi e neri dopo cinema, fumetti e fotografia. L'anno in questione è il 1976. Diamo un abbuono di tre anni per la formazione dei primi ricordi di chi ha acciuffato il bianco e nero televisivo per la coda. Arriviamo al 1973. Bene: i nati da questo anno in poi non hanno più ricordi in bianco e nero. Mutazione antropologica. Chi ha avuto a che fare con il bianco e nero ha conosciuto l'esistenza possibile di una realtà pa-



rallela, ha vissuto un'attesa, una speranza in più, di miglioramento (verso il colore), ha distinto maggiormente fra finzione e realtà.

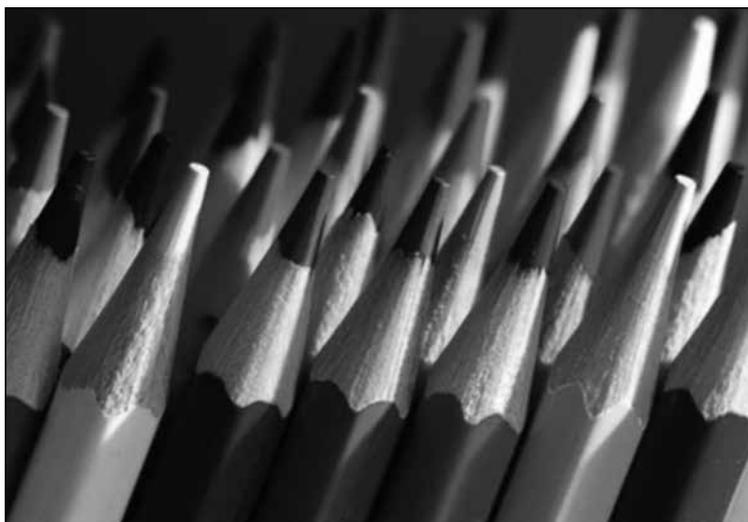
Probabilmente Ugo La Malfa voleva ritardare l'introduzione della televisione a colori non solo per ragioni economiche ma anche perché gli Italiani si conservassero migliori, più poveri, più probi, più speranzosi, più critici, più attenti alla sostanza che alla forma. Pensateci bene: quasi tutti i *format* che hanno portato al trionfo della televisione dei nostri anni si annullerebbero con il bianco e nero. Il bianco e nero disidrata: rimane la sostanza, il residuo solido. Se non c'è la sostanza rimane il nulla.

Ultimo, ma non minore, vantaggio dell'assenza di

colore è che ci porta a desiderare, gustare e fagocitare il colore quando esso si presenta.

Fatto sta che mai come in quegli anni Cinquanta in bianco e nero si apprezzarono i colori da ogni fonte potessero provenire. Che cos'era per un bambino allora una scatola di matite colorate! Bene inestimabile da non dirsi, vero e proprio capitale, che si sarebbe rivelato tale anche nel seguito, più dei pennarelli, che si asciugano (tranne i Pantone Letraset, che scrivono ancora oggi, ora che la ditta dei trasferibili non c'è più da un decennio. Come d'altronde sono scomparse le Polaroid. Ma è inutile avere nostalgie: il Duemila *Chronos*, grazie all'informatica, si sta pappando tutto il Novecento).

Per fortuna le matite colorate sono pressoché eterne: accompagnano per una vita e trovi ancora da



cambiarle con una scatola nuova persino nel reparto cartoleria di un supermercato. Le sfumature di queste matite si associano nel mio ricordo ai colori dei cibi e, anzi, sono servite a precisare e a volte a dare un nome alle tinte che andavo scoprendo a pranzo o a colazione. Perché sì, sappiatelo o gente, l'educazione artistica del bambino nasce dalla cucina. Dirò di più: tutta la sua educazione viene da lì. L'aveva già capito Ippolito Nievo con la cucina di Fratta, il concetto fu per altri versi sviluppato da Anatolio France con *La rosticceria della "Regina Piedoca"* e Giovanni Giudici ha fatto capire di aver capito tutto al proposito nella poesia d'esordio de *L'educazione cattolica*, quella che incomincia: "Nelle sole parole che ricordo".

Personalmente in cucina ho imparato un sacco di cose (non a far da mangiare). Non dico che tutta la formazione del mio senso del colore venga da lì, ma per metà sì e forse anche di più.

La mia tavolozza esistenziale dei colori mangerecci si apre con la colazione: il bianco del latte, che si scalda nel pentolino, piccolo lago di candore in cui i riflessi del bordo disegnano la curva misteriosa del cardioide. Segue il marrone numero uno, quello del caffè, bruno quasi "testa di moro", ma pronto a diventare il *noisette* perfetto del caffelatte. Primeva distinzione di questo marrone numero uno dal marrone numero due del cacao, un po' più acceso, con qualcosa di nascostamente rosso, di "mattonato", alternativo e complementare al

colore del caffè.

Altri due marroncini (e qui mi rendo conto che la logica di apprendimento dei colori fu un processo basato sulla binarietà), due colori che mi furono ben presenti *ab antiquo*, sono il colore della noce e quello della nocciola, anche qui, seppur diversamente da prima, uno più tranquillo, più morbido e l'altro più acceso, ma contenente in sé (il fondo della nocciola), il tono più spento della noce: questo mi suggeriva un senso di eleganza naturale, la stessa che scoprii in campagna nelle ghiande.

Il marrone poteva raggiungere cupe, misteriose, affascinanti risonanze tendenti al nero, come nei fondi di caffè. I fondi del caffè rientravano totalmente sotto la categoria del materno. Innanzitutto per una ragione di suono: lo sbattere del contenitore metallico per svuotarlo di quel fondo bruno scuro era un indicatore tranquillizzante. Era il segnale che tutto procedeva bene: la mamma preparava il caffè, dunque voleva dire che ci voleva bene e che era di buonumore (il fatto di preparare il caffè la metteva di buonumore -addio surrogati!- oppure preparava il caffè quando era di buonumore? Non ricordo



bene; in ogni caso l'effetto era quello di una confortevole rassicurazione). Il fondo di caffè rientrava doppiamente nel dominio materno perché con questa materia la mamma "ingrassava i fiori", di sua esclusiva cura, che teneva sul balcone. L'efficacia come concime del fondo di caffè era forse in buona parte dovuta al colore, simile a quello dell'*humus*; una convalida di ciò potrebbe derivare dal colore di un insolito, pregiatissimo fertilizzante che poteva competere (e superare) il fondo del caffè, vale a dire il *gabusón*, granulato di legno secco che si forma nella cavità di gelsi o di altri alberi colpiti da fulmine o da malattia; ricordo ancora adesso, così nitidamente, da una parte la cura con cui mia madre lo raccoglieva (d'altronde era raro, era come trovare un tesoro) e dall'altra la sua consistenza e il suo colore, che col senno di poi mi fanno venire in mente il caffè liofilizzato. In una parola Madre Terra. E a questo punto ci sarebbe da citare anche il marrone delle nostre povere evacuazioni e massime quelle dei cavalli, ricercatissime dalle donne di campagna per concimare i fiori.

Questo per chiarirmi il perché del marrone al primo posto in questa mia rassegna dei colori, mentre il grande studioso Michel Pastoureau lo indica come "il meno amato" per quanto, bontà sua, "abbondi in natura".

Al secondo posto ci sono i verdi: i miei verdi spuntarono in un ideale orticello costituito dalle verdure che arrivavano in tavola, ma non mi riferisco tanto

alle insalate (verso le quali si avventurava isolata mia madre), bensì alle verdure, prevalentemente invernali, che al verde abbinavano anche questa volta il bianco: cavolfiori, finocchi. Il verde più vegetale di tutti era il già citato verde pisello, che nella scatola delle matite colorate trovava il suo antitetico nell' "altro verde", quello più vero, dove le tonalità gialle si spegnevano, quello che si poteva trovare in cucina negli spinaci e altrimenti detto (quando compariva una nota di crudezza in più) verde bandiera, miracolosamente evocato, nell'alchimia della cucina, dai riflessi assunti dal carciofo bollito (già da allora mi chiedevo come era possibile che una verdura bollita potesse assumere riflessi così artificiali). Col tempo le matite colorate mi apportarono la conoscenza di verdi "terzi" come il verde marcio, molto amato da mia madre, che mi educò al gusto dei colori meticcii (come anche il rosa antico e lo stesso *noisette*) e come il verde denominato impropriamente smeraldo all'interno di una qualche primaria scatola di pastelli Giotto, ma che in realtà era un verde turchese o al più malachite, colore di cui mi invaghii perdutamente per un certo numero di anni.

Il terzo orticello dei colori primari (quelli personali miei, non quelli veri) potrebbe essere la famiglia dei viola, ma sarebbe più appropriato parlare del color vinaccia, perché all'origine sta il vino, quello "rosso". Ditemi "color vinaccia" e io penso al paese di O. e alla campagna delle vacanze estive, al "paese delle vacanze". Qui la barbera aveva il suo dominio e l'intesa si

creava con tutti gli altri paesi della Barbera all'intorno, tanto è vero che quando papà scrisse il tema intitolato "Il mio paese" (parlando ovviamente di O.), Umberto Calosso, suo professore d'italiano a "Ragioneria", gli mise un sorprendente bel voto e scrisse con la matita rossa: "Venga a Belveglio, paese degli agnolotti e del buon vino!". Se non sapete chi è Calosso, andate a leggere la lapide bella e concisa, ma che dice tutto, nella piazza principale di Belveglio. Qui ho voluto farlo entrare nel discorso perché Belveglio è a due passi da O., perché il suo bel campanile pare uscito fuori da un racconto di villeggiature di una volta, perché quel professore fu un mito per papà e perché passò alla storia anche per aver detto che "la Barbera è un tipo di vino maschio, benché il suo nome sia di genere femminile e nessuna barba di grammatico abbia il diritto di farlo maschile dicendo il Barbera".

Tutte divagazioni, ma appropriate perché divagare nelle nostre tranquille campagne significava, allora molto più che oggi, rintracciare il color vinaccia. Se penso alla campagna dei miei tempi primi la vedo affiorare ombrata del velo di questo colore, preciso a quello che si formava sul bicchiere (la "camicia") quando lo si scolava di quel vino che si produceva una volta, prototipo di ogni color viola. Anzi, mi piacerebbe interrompermi e iniziare un racconto adesso, ricominciando tutto daccapo, intitolandolo "Le campagne color vinaccia".

Ci metterei dentro i riflessi dell'aceto nella misteriosa arbanella dove la parente contadina allevava la

“madre dell’aceto”. Ne ricordo l’ostensione che mi fu mostrata, come di un’entità portentosa e l’impatto emotivo su di me fu così efficace che mi ricordo tuttora la penombra della stanza a pianterreno in cui avvenne l’evento. Magia di una bevanda-alimento della terra che, marcendo, diventava un elemento nuovo, resuscitava in una specie di balsamo, che levava la sete, puliva e disinfettava, dava sapore a insalate e, assieme all’aglio, rendeva un pomodoro migliore di una bistecca: *“Um è pi car ‘na tumatica che tit la carn d’ist mónnd ”* – “Mi piace (letteralmente: mi è più caro) un pomodoro che tutta la carne di questo mondo”.

Oppure il ricordo aperto, di avventura-di-giugno-finite-le-scuole, quando Nico mi indicò i frutti del gelso in quei filari di moroni da paradiso terrestre tra le ondulazioni dolci in quel nostro dominio là dove in-

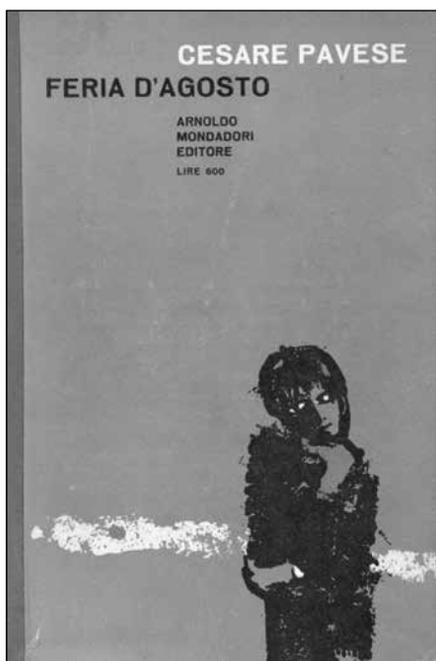


cominciava la strada per i tre campi di papà, la stessa che univa da secoli i due tronconi di un vecchio marchesato che aveva sempre fatto fatica a tenere assieme i pezzi.

Incredibile, anche i gelsi facevano le more, proprio come i rovi! E alle bianche, che mi attraevano e respingevano contemporaneamente con il loro dolcigno e il loro aspetto di baco, preferivo quelle colore del vino forse perché era il colore delle mie campagne o forse perché erano un surrogato delle more "vere". More vere, che spuntavano tra le spine e che conoscevo sempre tramite Nico, che sapeva i posti (sulle rive del Belbo, ma soprattutto oltre i fossi attorno alla croce di San Bernardo), che mi insegnava i sapori e i colori. Le more, a seconda dello stadio di maturazione, mi si presentavano come due frutti diversi, dal sapore distinto e dal colore contrastante, puntualmente "spiegato" dalla scatola delle matite colorate, che distingueva il lilla dal viola, quello scuro. La mora lilla era il frutto acerbo, ma già piacevole al gusto (non era una mora bianco-verdina!): si poteva mangiare in mancanza del frutto maturo. Con sorpresa ritrovai, decenni dopo, il sapore della mora color lilla nel verdissimo kiwi, quando non è ancora pienamente maturo.

Quelle campagne color vinaccia ebbero ancora un colore da imprestare alla nostalgia degli anni a venire, un colore che era l'approdo in quel viaggio ideale dal rosso verso l'azzurro e che passava attraverso tutte le trascoloranze intermedie. Quell'approdo era l'azzur-

ro-cielo-estivo delle prugnone delle tante siepi di una volta che trasformavano le strade campestri nei vialetti di un continuo, contadino giardino d'Armida. Solo adesso mi rendo conto che quel viaggio ideale iniziava dalla tomatica rossa (preferita alla inaccessibile bistecca dallo zio contadino) per arrivare, attraverso tutte le forme del viola offerte dalla campagna, all'azzurro davvero stupefacente delle prugnone. "Són él bergnóli" (Sono le prugnone) riconobbe papà quando Nico ed io riferimmo la scoperta che, oltre alle more, esistevano altre bacche e se si potevano mangiare oppure no. Papà lo sapeva perché quarant'anni prima era stato



negli anni delle elementari una specie di Robinson di quelle stesse campagne, con la più totale, sfrenata licenza di andare a caccia di nidi e di cibarsi di ogni parvenza commestibile che poteva offrire la natura incoltivata e, se possibile, anche quella coltivata dell'intero territorio di O., sin dove arrivava la giurisdizione della sua maestra.

Ma più bella ancora fu la conferma dell'esistenza delle prugnone, che trovammo in *Feria d'agosto* di Cesare Pavese ed io ero già adolescente. Per me *Feria d'agosto* è solo quella specifica edizione scoperta e lasciata in lascito da Nico, comprata, mi piace pensare, a Torino, magari da Fògola o da Druetto, poco prima della sua laurea in Lettere: collana "Il Bosco" della Mondadori, su licenza Einaudi, la IV edizione dell'ottobre 1961. Un'edizione economica, con la tela rossa di costa, che non tiene le pagine che saltano col tempo, quando la colla si secca. Ma sulla copertina color nocciola c'è l'immagine dolente, dal capo reclinato e dai grandi occhi, di una ragazza, che emerge con i suoi neri e qualche tocco di rosso e di bianco davanti ad una striscia bianca con un pallino rosso all'orizzonte. La parte in luce del volto e della mano rimangono di quel color nocciola, con cui il grafico Ferruccio Bocca ci ha comunicato la Langa. Forse la ragazza è proprio la Sandiana di "Storia segreta", il penultimo racconto di *Feria d'agosto*, quello che parla delle prugnone:

"Specialmente le prugnone mi facevano gola. Ancora adesso lascio tutto per le prugnone. Le sento a distanza: fanno siepi spinose, verdissime lungo le forre, in mezzo ai rovi. Alla fine d'agosto i rami ingrossano di chicchi azzurri, più scuri del cielo, agglomerati e sodi. Hanno un sapore brusco e asperissimo che non piace a nessuno eppure non mancano di una punta di dolce. Con novembre son tutte cadute".

E le suggestioni di questo frutto selvatico non si fermano qui, ma continuano fino alla fine del racconto.

Siamo così arrivati al capolinea dell'azzurro. Questo colore potrebbe fornirci materiale per un altro racconto, ma dovremmo esulare dal tema del cibo e partire, che so, dal colore degli occhi. In campo alimentare, si sa, non esiste l'azzurro e, salvo por mano al blu di metilene, le prugne sono l'unica eccezione (limitata peraltro alla buccia).

Vedete, è sempre un bene ragionare sulle cose, meditare. Così facendo mi sono reso conto che i miei colori primari sono tre tonalità riconducibili alla terra. I miei colori primari non sono affatto netti come quelli universalmente riconosciuti come tali: il giallo, l'azzurro e il rosso. Sono invece le varietà dei bruni, i verdi vegetali, i rossi "turbati". Di qui l'interesse precoce per le tinte intermedie, per la sfumatura che dirotta il pensiero verso il sogno. Non che mancassero nell'universo edule della cucina di via Ghilini, al numero perfetto, i colori netti, ma, insomma, sono rimasti nella memoria gli altri.

O forse non è così. La verità è che mi arresto davanti al rosso e al giallo perché questi due colori sono il simbolo di due cibi fondamentali e mi fermo come davanti a un tabù e bisognerebbe aprire un altro quaderno e dare la stura a qualche considerazione che pertiene al sociologico, per non dire all'antropologico. Bisognerebbe passare definitivamente dal codice della campagna al codice della città ed esplorare tutte le difficoltà di quel benedetto e dannato dopoguerra, il

“paese” dove le proteine continuavano a scarseggiare. Ma non siamo ancora pronti.

Prenderò dunque il problema un po' alla larga, bighellonando per la vecchia cucina. Dove troverò il rosso? Certamente nei pomodori: rosso prezioso, che veniva tesaurizzato nelle conserve casalinghe o nei pelati Cirio; rosso, moneta squillante, che trovava circolazione per tutto l'anno nei vari bagnetti e ragù, surrogato di carnea ricchezza vera. Poi, forse, le mele. Sicuramente c'erano anche allora le mele rosse, ma a dire la verità non mi rimasero impresse mele come quella di Biancaneve e d'altronde non si trovava ancora il giallo pieno delle Golden (col loro sapore così americano, così fruttato, così *tutti-frutti*, chissà come ci sarebbero piaciute allora!). Di che colore dunque erano le mele del mio ricordo? Anche in questo caso ho presenti colori indeterminati, vegetali, terrestri: il marroncino, a volte compatto e a volte sotteso debolmente dal verde, delle mele ruggine e il verdino virante verso il giallo delle mele renette. Il rosso riappariva sulla buccia tenera della mela Carla, come tenero rossore di fanciulla su un viso dal verde ancora più tenero (la mela Carla, specialmente allora, era tutto un trionfo di tenerezza, da tenerne un'ode). Quanti altri bei rossi a maggio (fragole) e a giugno (ciliege)! E gli inverni arancioni, nettissimi e squillanti, di arance e mandarini ridotti in bucce, buttate sulla stufa a bruciare per togliere gli odori. L'arancione apriva la strada al giallo pieno.

Non si trattava tanto di un variegare del giallo fra quello della polenta (un cibo povero ormai in abbandono) e quello della banana (un cibo ricco, che prometteva futuri più prosperi). Gialli certo da emblema, da carta da gioco (la polenta fumante illustrata da Sebastiano Craveri, nella serie "fumo" del gioco della Cibalgina) o da cartellone di sillabario ("b" come banana). I gialli contrapposti in tenzone che voglio segnalare sono invece quelli determinanti della mia infanzia, quelli che improntarono la mia vita. E sono due: il giallo-limone e il giallo d'uovo. Mia felicità di una presa di coscienza quando entrai in possesso della prima scatola importante di "colori" e appresi che il primo si chiamava scientificamente giallo cadmio e il secondo giallo cromo.

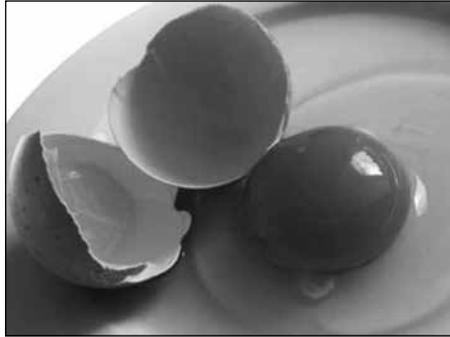


Il limone serviva a un sacco di cose. Acqua, limone e zucchero fu per anni la bibita ufficiale di casa Mantelli e fin dalla mia prima infanzia. Come mi ricordarono dopo, fra le mie prime parole relative alla sussistenza, emergeva un *"acca, mone e cutu"* (acqua, limone e zucchero) oltre a un *"polenta e putuzzo"* (polenta e merluzzo); aggiungo questo per dire quanto da bambino mi piaceva il giallo, confermando l'amore dei bambini per il giallo riscontrato anche recentemente dagli esperti (questa affermazione, a onor del vero, non richiede una gran scienza).

Ma a me importa indicare il perché specifico di quell'impero del giallo in quegli anni, quando limone e rosso d'uovo si associavano nel cucchiaino, sublimandosi nell'uovo all'ostrica, e quando non uno, ma forse due banchetti (se ben ricordo), in dotazione di un omينو che lanciava il grido: *"Duma i limóóón!"* ("Andiamo [nel senso di: su, avanti] i limoni!"), sostenevano cumuli di tal frutto nel nostro locale mercato delle erbe, istituendo un misterioso e sotterraneo collegamento tra le nebbie del Piemonte e la solarità della Sicilia. Un gran consumo di limoni (vita agra!): quell'uomo campava di quell'esclusivo commercio. Ciò dà un'idea della gran quantità dell'agrume giallo che si consumava nell'allora seconda città del Piemonte. Quasi come il pomodoro a Napoli.

L'apoteosi dei gialli veniva realizzata da mia madre, con mio grande e sempre reiterato stupore, trasformando l'uovo, l'olio e il limone in un'altra cosa (brillava per un attimo sul cucchiaino il bianco can-

dente del sale prima di annegare nel gorgo dei gialli). Quel trionfo, appresi subito, si chiamava maionese e per me rimane sempre la migliore invenzione di cibo possibile,



cibo degli dei, meraviglia inspiegabile. Per la precisione era ancora *mayonnaise*: il lessico genitoriale era ancora pieno della moda elegante del francese (contro cui l'autarchia fascista non poté fare nulla), infarcita di *porte-enfants, chauffeurs, ascenseurs, frigidaires...*

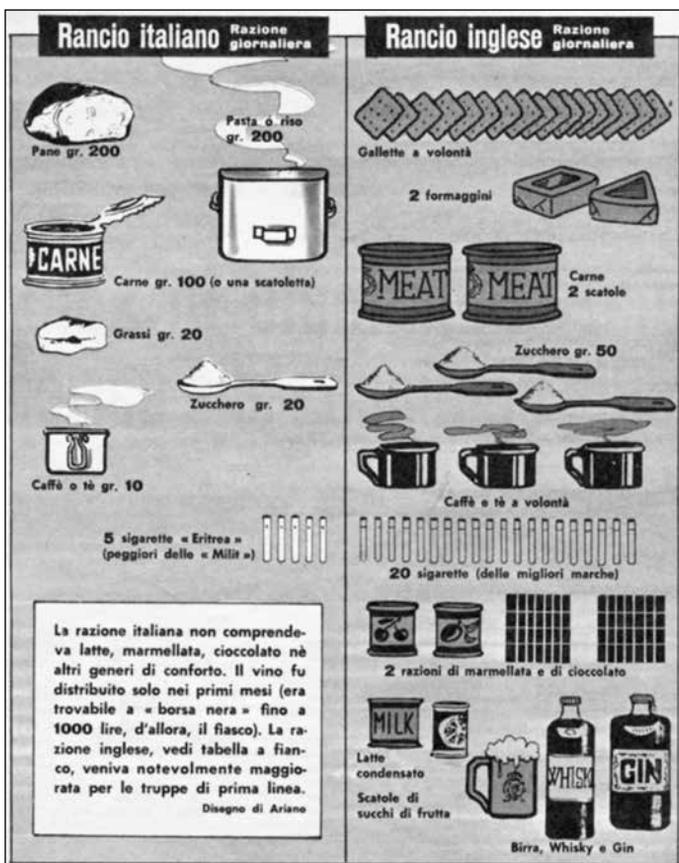
Per non farla troppo lunga: avrete già capito che la mia infanzia è fatta tutta di gialli e, a parte il limone, è affogata nel giallo del rosso d'uovo. Metaforicamente ci sarebbe da ricavarne un'insegna: "*Ant u rus dl'óv*" (Nel rosso dell'uovo) si dice di chi sta al sicuro in un riparo. Ma di fatto c'era la sua bella ragione. L'uovo surrogava la carne, l'ancora poco accessibile proteina rossa. Rossa la carne, tant'è vero che costava come il fuoco.

Questa la realtà: il conflitto del dopoguerra italiano fu, per me e la stragrande maggioranza, tra il giallo dell'uovo e il rosso della carne. Solo il rosa del prosciutto cotto mitigava a volte questa distanza. La situazione era generalizzata. È risaputo, d'altronde,

che nel passato la carne compariva sulla mensa degli italiani, se andava bene, una volta alla settimana. Meno risaputo è che questa situazione si protrasse per lo meno sino a tutti gli anni Sessanta. Non avendo a disposizione dati statistici, mi baso, secondo la lezione di Umberto Eco, su “epifanie”. Tre, in particolare.

Era il 1963 (14 aprile). Alle pagine 17-19 della *Domenica del Corriere* viene rievocata la battaglia di Cassala, un episodio del secondo conflitto mondiale che vede nell'estate 1940 una temporanea vittoria delle truppe italiane su quelle inglesi in terra d'Africa, con “gli inglesi sloggiati dal Somaliland dopo un cruento assalto ai munitissimi fortini”.

Apro una parentesi: quanto durarono sui rotocalchi italiani del dopoguerra il fascismo e la seconda guerra mondiale? Eh, durarono fino a quando ne fu viva la memoria nei lettori. Parlo di articoli ancora vivi, partecipati, risentiti in qualche modo. Certo che per me, nato dopo quei fatti, le rievocazioni tipo la battaglia di Cassala erano già tutta roba sepolta. Ma proviamo a prendere la macchinetta calcolatrice e facciamo 2010 meno 23 anni (quelli che intercorrono fra il 1940 della battaglia e il 1963 dell'articolo). Viene fuori 1987. Dopo due anni avremo la fine del comunismo e l'affermarsi consolidato dell'era dei computer. Praticamente la conclusione di un'epoca. Come dire ieri e contemporaneamente la fine del Pleistocene: tale e quale la battaglia di Cassala per il lettore della *Domenica del Corriere* del 1963.



Ma che cosa c'entra tutto questo con la carne e con il rosso? Con il rosso nulla, perché la "finestra" illustrata aperta nell'articolo della Domenica, che mette a confronto il rancio italiano con quello inglese è in un severo bianco e nero. La carne invece c'entra, eccome! Perché questo confronto mette subito in evidenza che la razione giornaliera inglese era più che doppia (e in

altri generi ancora di più, a volte infinitamente di più, a volontà!) della corrispondente razione italiana. Nella colonna del rancio italiano compare una scatoletta (aperta) di carne con la dicitura “Carne gr. 100 (o una scatoletta)”, mentre nella colonna del rancio inglese compaiono due più robuste confezioni con l’etichetta “Meat” e la didascalia schiacciante: “Carne 2 scatole”.

In questo confronto io leggo non solo l’antica accusa fascista agli inglesi di essere il popolo dei cinque pasti al giorno, ma anche un risentimento *perdurante* per una carenza di proteine nobili ancora nel 1963, col sottinteso, nel contesto dell’articolo, che per forza gli inglesi, nonostante la nostra vittoria di Cassala, hanno poi vinto la guerra: mangiavano molto di più, specialmente la carne!

Ma è veramente possibile, ancora nell’anno 1963, leggere in quell’articolo una fame ancora insoddisfatta di carne, atavica, certo, ma che doveva essersi calmata nel frattempo con l’aumento del tenore di vita apportato dal boom economico?

Ho una testimonianza personale che mi porta a rispondere sì, sì, sì, fortissimamente sì.

Ascoltate. Autunno 1964. Approdato, sulle orme di Erasmo, nella città dei fini intelletti e dei gianduiotti, sbarcato sulle banchine della dechirichiana stazione di Porta Nuova, che cosa mi colpì maggiormente delle forme di gigantismo cronico di questa città degli umani? Forse la Mole Antonelliana, l’incongruo, gigantesco *stupa* che stupì quel tal collega di Carlo Fruttero, o

il solitario, meditabondo nelle domeniche sterminate, Vittorione Emanuelone II, all'incrocio fra i viali di corso Vittorio e quelli di corso Galileo Ferraris, oppure ancora il Lingotto del politecnico ingegner Mattè Trucco, che fece star su un autodromo sui tetti senza farlo crollare?

Niente di tutto ciò: la manifestazione di gigantismo che mi fece maggiormente strabuzzare gli occhi furono le vetrine della macelleria del fondo dei primi portici di via Nizza a partire da corso Vittorio. L'impressione era quella di una grotta ingrommata di intere serie di tagli di carni rosse. Fate conto: una trasposizione di quegli interni di certe chiese costellate di innumerevoli ossa di cristiani: da una parte tanti femori, dall'altra una fila di tibie, poi tutti i teschi in un canto. Nel caso della macelleria di via Nizza al bianco delle ossa umane si sostituiva il rosso delle carni bovine, però la logica della disposizione era la medesima: qui una lunga fila di girelli, là una serie interminabile di rollate, in primo piano una sfilza di "cappelli da prete", poi la parata delle "pernici" o l'armamentario leggero delle costine oppure la dimostrazione di forza delle bistecche con l'osso.

Davanti a questo antro, fortissimamente illuminato con effetto artificiale di plastificazione e rubescenza delle carni, sostava in permanenza (questa è la cosa che mi colpiva di più) una folla di ipnotizzati contemplatori di quello spettacolo di un ormai placato Grand-Guignol. Guardavo di sfuggita e poi per pudore tiravo via di corsa. Capivo che in tutto ciò c'era qualcosa

di osceno e che era più che disdicevole l'esposizione, a quegli sguardi pieni di desiderio, di quelle povere interiorità, se pure animali.

Era, quella dei guardoni, la popolazione stazionante nell'aiuola della stazione (dirimpetto alla macelleria), di cui parla Pavese ne *Il diavolo sulle colline*?

“Verso sera su quelle panchine – oasi magra nel cuore di Torino – si siedono sempre donnette, solitari, venditori ambulanti, spiantati, e si annoiano, aspettano, invecchiano. Che cosa aspettano? Pieretto diceva che aspettano qualcosa di grosso, il crollo della città, l'apocalissi. Qualche volta un temporale d'estate li scaccia e lava ogni cosa”.

Forse poteva trattarsi di gente del genere, ma solo in parte. La piccola folla degli spettatori allucinati e immobili era la rappresentanza torinese di quella vasta fetta di italiani che il miracolo economico non era riuscito a sdoganare verso un consumo della carne che andasse al di là della domenica.

La situazione dovette ancora andare avanti per un pezzo se dobbiamo credere (e non ci sono ragioni per non farlo) alla semiologia subliminale della magistrale pubblicità della carne Simmenthal, ideata da Armando Testa e circolante sulle pagine delle riviste nell'anno 1970. In questa réclame si apre una porta e balza in primo piano una scatola di Simmenthal che, fatte le debite proporzioni, sarà alta mezzo metro. Subito dietro un blocco di rossissima carne da fettine incombe sullo spazio aperto della porta e un enorme coltello

manovrato dalle sapienti mani di un macellaio gigante è all'opera. Il motto è: "Avanti!! buona carne" e, a capo, "Simmenthal".

Il *copyrigher* quindi conferma e rafforza l'immagine nella direzione che sospettavamo, come se dicesse: "La porta del tuo reddito si apre finalmente verso le buone fettine fresche, verso questa carne che è stata sempre il tuo pensiero dominante (abbiamo detto che riempie tutto il vano della porta). Tuttavia al momento è più saggio accontentarsi (te la mettiamo proprio qui, in primo piano) di una meno costosa scatola di Simmenthal al naturale, senza conservanti, e il formato grande (ah, i costi famigliari!) è in offerta speciale: gr. 400 netti, a lire 420 anziché lire 480".

Che bel valore araldico è quel rosso bistecca della réclame di Testa: racconta tutta una storia. Il suo contraltare, lo abbiamo detto più volte, è il giallo dell'uovo. Come in certe allegorie antiche del Carnevale e della Quaresima potrei far duellare questi due colori per tutta l'epoca della prima infanzia e per tutto il tempo in cui fui mantenuto agli studi. E fu storia comune a noi Italiani.

Ma devo dirvi ancora una cosa a conclusione del cibo-colore e lasciate che la prenda un po' alla lontana.

Nell'introduzione ad *Architettura integrata* Walter Gropius racconta:

"Una volta, quand'ero bambino, mi domandarono quale fosse il mio colore preferito. Per anni sono stato preso in giro dai miei perché risposi, dopo qualche

esitazione, "*Bunt ist meine Lieblingsfarbe*", cioè: "Il mio colore preferito è il multicolore". Tutta la mia esistenza è stata caratterizzata dal desiderio intenso di *includere* ogni componente organico della vita, anziché escluderne alcuni per amore di atteggiamenti troppo ristretti e dogmatici".

Ebbene, mi piace a questo punto rievocare un piatto "multicolore", il mio preferito. È l'apoteosi delle proteine "al posto della carne" e potremmo così, virtuosamente, opporre il multicolore al rosso. È un piatto che ha contraddistinto un'epoca, vagamente autarchico. Lo pensavo inventato da Petronilla. Non ne ho trovate le prove, ma è così semplice che probabilmente il merito va tutto a Cirio, che ha messo tutto in scatola. Si tratta di tonno (in scatola), piselli (in scatola) e uova sode. L'effetto visivo è incantevole: il rosa del tonno, il verde pisello dei piselli, il giallo e bianco delle uova sode tagliate a metà, il rosso della salsa di pomodoro e il verde scuro del prezzemolo, mescolati nel guazzetto. Manca solo un grande pittore che l'abbia rappresentato, come ha fatto Annibale Carracci con la zuppa di fagiolini dall'occhio, de Chirico col pane e i biscotti di Ferrara o Cagnaccio di San Pietro con il purè. Il gusto è fantastico. Ci si mangia assieme tanto pane, che fa crescere. Ne abbiamo bisogno ancora adesso. Fermata *ab immemorabili* la crescita in altezza e non auspicabile quella del giro vita, si fa sempre più forte, man mano che si avanza nell'età, il bisogno di crescere sforzandosi di capire tutti i perché e i percome di ciò di cui ci siamo nutriti.

## § APPENDICE §

### GRANDI MARCHE

Nell'agosto 2005 notai su "Specchio", *magazine* de "La Stampa", un annuncio che invitava ad inviare "un ricordo o un episodio della tua vita che ha per protagonista un prodotto di marca". Le marche proposte erano settanta e i loro loghi colorati costituivano un richiamo irresistibile. "Non superare le 300 parole e spediscilo a...". Non aspettavo altro. Era quello che ci voleva: la brevità e il ricordo. Potevo ancora una volta partire per le mie vacanze.

#### *Perugina*

Per me *Perugina* è innanzitutto un'elegantissima scatola di latta dove, su fondo nero, spicca il cartiglio "*Perugina*" con sottotitolo "caramelle" e vagano come costellazioni figurine coloratissime: mazzi di fiori variopinti, farfalle e il Pegaso dorato, logo della ditta; alla base tutta una serie di cuoricini rossi; al centro, in due vezzose aiuole contornate da un motivo "a paglia di ferro", damine Ottocento, rosa e azzurre, fanno corona a una casetta da sogno e ad un'enorme coppa da cui traboccano, enormi, tre fragole, una mela, una pera, due ciliegie e un limone tagliato a metà. La



mamma conservò questa scatola come se fosse un tesoro, io la incisi vandalicamente qua e là, all'interno con una sottrazione  $28 - 7 = 21$  (ho quindi gli elementi per datare la scatola intorno al '52). Esattamente cinquant'anni dopo ho comprato a un mercatino una cartolina-réclame della *Perugina* con un canestro di frutta e la dicitura "caramelle deliziose".

È firmata, se leggo bene, Angelini e a giudicare dallo stile potrebbe trattarsi del decoratore della scatola, ormai vuota da decenni. Se dovessi riempirla lo farei con le caramelle *Rossana*. Mi ricordo quando le lanciarono sul mercato. Il nome era proprio quello della nipote della signora Maria, che faceva la sarta e che ricordo o immaginavo bella e coi capelli rossi, soave come quel sapore al latte e *noisette*. Non sapevo che il nome era forse un omaggio alla protagonista del *Cyrano* e che comunque in quegli anni era alla moda tutto un rosseggiare, da Rossana Podestà a

Rosanna Schiaffino con la variante maschile di Rossano Brazzi. Non erano passati molti anni da Rossella O'Hara di *Via col vento* e da *Rosso di sera* di Umberto Calosso...

### *Motta*

Un dolce-soffice è la prima sensazione che risveglia in me la parola *Motta*. Già dai tempi in cui invitavamo al pranzo di Natale la veneranda zia Isabella (parlo dei primi anni Cinquanta) il panettone, secondo sua precisa indicazione, non poteva essere che *Motta*. Rivedendo recentemente una vecchia réclame ho capito il perché: il panettone tagliato sul desco illuminato dalla luce artificiale è un grande pane e insieme un disco solare; sullo sfondo la sagoma nera del duomo di Milano in un cielo notturno da messa di mezzanotte è la certezza di una tradizione che si rinnova. *Motta...* tutt'al più *Alemagna*: allora si andava avanti per dicotomie contrapposte: Coppi-Bartali, Juventus-Torino. Il dolce-soffice tornerà, annunciando i tempi del boom economico con il *Buondi*, con cui si poterono variare le merende degli intervalli scolastici, inchiodate com'erano al panino col prosciutto cotto o, più primitivamente ancora, alla focaccia. Del *Buondi* non buttavo via nulla: sventravo fino in fondo l'involucro trasparente per recuperare direttamente con la lingua le tre, quattro, cinque granelle di zucchero sfuggite alla prigione della glassa alla nocciola. Ma ciò che segnò, più di tutto, la svolta verso un futuro più con-

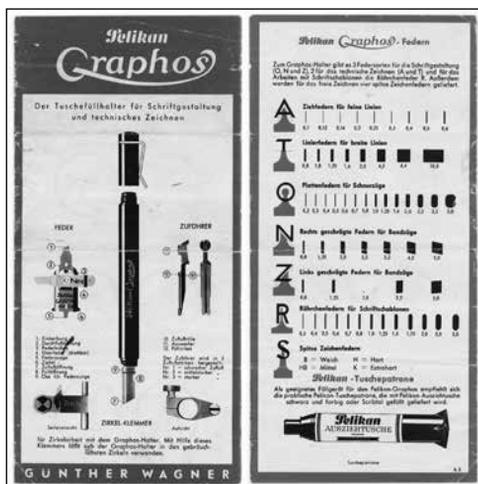
sumistico e opulento furono i gelati: il *Mottarello* e il *Mottarellino* (più piccolo: si risparmiava, ma il valore simbolico di quel nuovo lusso rimaneva): seduti nel cortile della casa di campagna con quei gelati sembrava di essere al mare, anzi, addirittura in America, perché più che di gelato si trattava di *ice-cream* e la promessa di un futuro di giovinezza e di felicità stava già tutta in quel volto sano e biondo della fanciulla della réclame, che sembrava disegnato da Rockwell e che richiamava irresistibilmente l'esuberanza radiosa di Marilyn Monroe.



### *Pelikan*

*Pelikan*, un'elegante alternanza di verde e di nero: ecco che cosa viene in mente pensando a quelle mie prime stilografiche delle medie (seconda metà dei Cin-

quanta). Rimasi colpito anche dal logo, inciso a bassorilievo, del pellicano. Allora non sapevo che si trattasse di un simbolo fortemente cristiano, che faceva pensare alla gilda di una Germania operosa e virtuosa, quella ancora



legata ai caratteri gotici nella stampa dei giornali, che richiamavano alla mente Gutenberg. Non sapevo, ma sentivo queste cose, questo mondo di inchiostri: i boccettini a cubetto delle “39 tinte mescolabili tra loro”, con quella dicitura da bollettino meteorologico invernale: “Si può diluire con acqua distillata o piovana. Preservare dal gelo”. Impegno con gli inchiostri sulla scrivania nei pomeriggi autunnali e invernali con il compito piacevole di *Disegno e Storia dell'Arte*. Prima scatola di pennini *Graphos* (era il '59), sapientemente vicini al tiralinee, una sua evoluzione: l'inchiostro di china non poteva otturare un bel nulla con quell'ingegnoso sistema di sforbiciamento della doppia lamina della punta. Belle linee diritte di un nero denso. Bella lezione di geometria operativa. Tenere la penna perpendicolare al foglio. Godimento di un lavoro ben

fatto. Ma la cosa che più mi convinse dell'eccellenza della *Pelikan* fu la spiegazione di quello strano boccettino di inchiostro di china che avevo in casa, come una bottiglietta sdraiata sul divano, alla Madame Récamier. Su *Artista e designer* di Munari (Laterza, 1971) scoprii che è un oggetto della Bauhaus: la sua forma bassa permette di intingere, senza sporcare, la penna. "Inoltre non è più rovesciabile, e si fa notare in vetrina dal cartolaio". Riesame delle funzioni per tenere alta la qualità. *Bauhaus-Pelikan*: che più?

### *Nestlé*

Durante la mia infanzia ci fu una lunga gara gastronomica che ora posso ben dire finita a pari merito, gara fra prodotto industriale e prodotto artigianale. Non so quale dei due incontrai per primo nella mia vita. So solo che il latte condensato *Nestlé* e il latte condensato che faceva mia madre rientrano nello statuto fondativo della mia alimentazione alla voce "superfluità squisite" e tutti sappiamo per un famoso



aforisma che niente è più necessario del superfluo. La mia memoria ha trattenuto fin dai tempi più lontani il contorno materiale dei due prodotti. Industria: la scatola di latta, cilindrica, massiccia, color alluminio con la fascetta bianca dai caratteri blu inchiostro con il nido *Nestlé*. Il rito dell'apertura con l'apriscatole tradizionale che faceva leva sul bordo, il travaso in una scodella, il flusso alla fine lungamente filante del latte condensato. Artigianato: il bollitore con latte, zucchero e stecca di vaniglia, l'ossessione di mescolare continuamente "perché non attacchi", la progressiva coloritura caramellata. Il vecchio ricettario attribuiva il rafforzamento di questo colore (tipo caramella *mou*) all'aggiunta di mezzo cucchiaino di bicarbonato. Il colore del latte condensato *Nestlé* è invece l'avorio, come se al latte fosse aggiunto del miele. Il mito ci ha sempre parlato di terre dove scorrono fiumi di latte e miele. Quando la *Nestlé* lanciò il tubetto di latte condensato ci attaccammo direttamente alla sorgente di quei fiumi, trascurando la scomodità del capezzolo filettato. Somma e imperdonabile golosità era quella di mescolare tale cremosa dolcezza con il caffè o magari di impastarla col *Nescafé*. È un vero peccato che Camporesi ne *Le vie del latte* non abbia affrontato questo tema: chissà quanti significati simbolici vi avrebbe trovato e forse avrebbe ravvisato nel processo latte - latte condensato il corrispettivo della metamorfosi dal mosto al vino.



### *Philips*

Quando finalmente ci si decise a comprare la televisione (si diceva così, non il televisore), stufi di vedere *Lascia o raddoppia?* al bar dei giardini o *La TV dei ragazzi* dal vicino di sopra dove c'era l'intera

squadra-giovani del condominio mai stata così amica di Roberto, allora, quando ci si decise, papà disse: "Sì, ma deve essere una *Philips*". Da quel momento tutta la popolazione degli elettrodomestici di casa riguardanti la comunicazione, la stiratura e la rasatura fu un susseguirsi di *Philips*. Fui il giovane all'onore del mondo, aggiornato su "quello che dice la televisione", che studiava le lingue coi corsi su disco e su audiocassette, con camicia e cravatta perfettamente stirate e sempre ben rasato. Tutto grazie a *Philips*. Ma il la a quel giovane era dato dal rasoio *Philips*, per me simbolo del boom economico e in una versione che, volendo, potrei usare ancora adesso, a distanza di cinquant'anni: impugnatura anatomica, metà bianco e metà nocciolino come un semifreddo; pulsantino che, schiacciato, fa scattare due sportellini laterali (come due scialuppe di salvataggio) per permettere la pulizia dal pelo frantumato (dotati naturalmente dell'inconfondibile spaz-

zolino); mollettone per sganciare la testina con presine di un bel rosso corallo. Marchio *Philishave*: freccia nera e rossa con bollino bianco, che scorre su righe bianche e nere (in realtà, osservando meglio, è, stilizzatissima, una vela nera con ombra rossa che scorre liscia sull'acqua). Oggetto memorabile: uno dei simboli del secondo Novecento. Roba fatta per durare una vita.

Con il nuovo millennio mi sono arreso al telefonino solo perché mi è stato donato un *Philips*. Ora sarebbe arrivato il momento di cambiarlo. So che facendo come me non si incentiva l'economia. Ma ho la consapevolezza di avere fra le mani un classico che mi sembra superare ogni volta i modelli nuovi che escono. Che le grandi marche soffrano di autolesionismo?

### *Pagliari*

Si potrebbe scrivere un trattato sul rapporto fra gli italiani e l'azzurro, trascorrendo dalla politica alle gare veliche, ma voglio limitarmi al sentimento puro e ritornare ai miei primi venticinque anni con la seguente scansione dei decenni azzurri italiani: 1968 *Azzurro* di Pallavicini - Conte; 1958 *Nel blu dipinto di blu* di Modugno; 1948, almeno per me, *Felce Azzurra* di Paglieri, che ritrovava attorno a quell'anno un rilancio significativo. Se risfoglio gli *Oggi* di allora, rivista di famiglia, sono sommerso dalle réclames delle saponette, dei talchi e dei profumi. Esplose un vero e proprio desiderio di lavarsi e di togliersi per sempre di dosso la puzza della guerra. Di quegli anni mi porto dietro



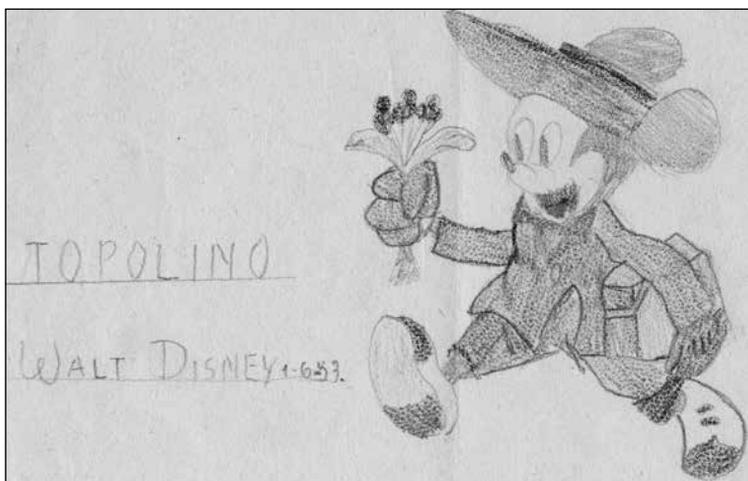
il ricordo delle buste di talco *Felce Azzurra* e me ne rimane come un sogno: trame di rami fioriti bianchi, in negativo sul fondo di un azzurro intenso, magiche traiettorie in un cielo dove il cartiglio col nome della marca evocava una gonfia nuvola primaverile. *Paglieri* di Alessandria, la mia città. Il verde della felce che diventava misteriosamente az-

zurra come se si trattasse del passaggio dalla realtà al sogno. L'effluvio impareggiabile (un misto di fioritura di alberi da frutta e di lavanda) passando davanti al vasto stabilimento sulla statale dove donne in lungo si abbracciano a mazzi di fiori e innocenti-maliziose cherubine si avvolgono in nuvole di talco. Tutta la mia città degli anni Cinquanta avvolta in quel sogno blu, le battaglie di Carnevale combattute col lancio dei sacchetti di profumata polvere bianca. Già, i rami fioriti sulla busta del talco *Felce Azzurra*: ecco perché tutte le volte che passo per la strada di Marengo, arrivato davanti alla *Paglieri*, vivo la sinestetica sensazione di vedere una primaverile copertina di *Grand Hotel* e di sentire *Ciliegi rosa* cantata da Nilla Pizzi.

## *Disney*

Topolino e Walt Disney (i due personaggi, ce lo hanno spiegato fior di professoroni, tendono a identificarsi) sono stati per me i primi eroi, meglio ancora i primi modelli di vita, di *American way of life*, che poi per me bambino era la vita vera. Il Topolino disegnato da Gottfredson aveva tutte le caratteristiche dell'adulto che avrei voluto diventare: una casa confortevole con delle comode poltrone, un amico per la pelle ingenuo ma divertente e soprattutto sorprendente, una fidanzata vezzosa e molto femminile, un'automobile modesta ma funzionale, un rapporto collaborativo con l'autorità, una disponibilità all'avventura nell'ignoto, dai fantasmi agli alieni, che certo destabilizzava tutto quel mondo di sicurezze, ma non era mai esente dall'ironia e soprattutto ci faceva capire che fantasmi od alieni potevano essere, dopo averci debitamente spaventati, vecchi amici. In questi mondi del mistero deliziosamente inquietanti circolavano sovente *vamp* fascinosissime (che dimostravano un debole per Pippo), fiori bellissimi e velenosi, animali strani, un repertorio da *Wunderkammer* come poteva germinare soltanto nell'America dei grattacieli *déco*. E poi Cenerentola e Peter Pan quando ci portavano a vedere il cinema alle elementari. L'album riempito di personaggi *Disney*, da me copiati con lodata bravura durante la scarlattina. I documentari dell'USIS con Pippo agricoltore tra i campi sconfinati di granturco del Middle West, visti nel salone della locale Camera di Commercio (dove lavorava papà) ai Venerdì Culturali. Quan-

do *Disney* approdò alla televisione con periodicità mi sembrò di impazzire dalla gioia; ero già cresciuto e sognavo di diventare disegnatore di cartoni animati, di abitarli, come in un'anticipazione di *Roger Rabbit*. Ora: perché mai il futuro di quell'America non si è realizzato e quale genio malvagio ha impedito che la mia città di provincia diventasse, me adulto, la tanto sospirata Paperopoli di Carl Barks?



*Mancava la Coca-Cola. Vedo subito di rimediare.*

### ***Coca-Cola***

Giorni fa una persona che mi è carissima mi ha fatto trovare, sopra una scodella di color verdolino, pronta ad ospitare un'insuperabile pasta e fagioli, tre cartoline.

*“So che ti piacciono queste cose”.*

Questa presentazione, che ricorda un po' quella di una letterina di Natale, mi mette subito allegria e guardo di che cosa si tratta.

Sono tre cartoline *vintage*, ma di oggi; il retro, imbrunito dal tempo per un effetto della stampa, riporta la ricetta di un piatto tipico da abbinarsi alla Coca-Cola. Tre cartoline, tre città italiane. Una parla dell'ardita congiunzione fra la *bagna cauda* e la famosa bibita americana ("Il sapore dell'inverno a Torino": caldo interno, albero di Natale, finestra aperta sulla notte, fiocchi di neve come stelline sui tetti imbiancati e sulla Mole, che sembra un dolce alla panna).

Ma le altre non sono da meno: una tirando in ballo l'amatriciana ("Sulle terrazze romane": terrazza -gerani, un innaffiatoio, un monopattino- con vista assoluta sul Colosseo); l'altra presentando gli spaghetti



con lo spunzillo (“D’estate a Napoli”: di nuovo terrazza con vista sul Golfo e sul Vesuvio, piastrelle di ceramica tipo chiostro del convento di Santa Chiara, fronde cariche di limoni).

Certamente queste cartoline che ho trovato sul tavolo si ricollegano alla pubblicità televisiva di questa estate 2010, che, subito dopo aver celebrato il farmacista di Atlanta, l’inventore della Coca-Cola, celebra un’ignota casalinga italiana, meritevole di aver introdotta questa bevanda sul desco delle mense d’Italia negli anni dopo la seconda guerra mondiale.

Da parte mia posso fornire una testimonianza circa un’iniziativa di rinforzo all’attività di quella benemerita madre di famiglia.

La Ricca, distributrice della Coca-Cola con sede a Genova-Cornigliano, nell’anno scolastico 1959-60 inviò ai primi della classe, alla conclusione di ogni trimestre, una lettera di congratulazioni e di auguri, con la seguente chiusa:

“Accetta intanto, a titolo di amicizia, questo BUONO per sei bottiglie di Coca-Cola formato grande: potrai ritirarle **gratis** dall’esercente in esso indicato,



consegnandolo entro il termine di validità segnato. Il deposito di L.20 per bottiglia e di L.100 per il cestello, che dovrai versare all' esercente, ti verrà regolarmente rimborsato all'atto della restituzione dei vuoti.

Confido di averti fatto cosa gradita, ma ti preghe-  
rei tenere presente che, per essere gustata appieno, la  
Coca-Cola deve essere ben refrigerata.

Ancora un "bravo" e tanti cordiali saluti da..."

Personalmente a quell'epoca avevo da poco cono-  
sciuta la Coca-Cola, bevuta la prima volta dietro invi-  
to del fratello maggiore, che frequentava l'università  
nel capoluogo regionale. Turisti a Torino in quel luglio  
'59, andammo a vedere lo zoo (e spero anche altro, ma  
io mi ricordo lo zoo, col suo prestigioso rettilario di  
Enzo Venturelli, appena finito) e di quella gita fa parte  
costitutiva la Coca-Cola, consumazione prestigiosa e  
promettente, che dischiudeva un futuro di scoperte,  
in un bar dalle parti di via Po, anticipata dal fratello  
come una bevanda assai strana, insolita, non parago-  
nabile ad esperienze precedenti di gazzose, arancia-  
te e chinotti, ma buonissima e soprattutto inventata  
in America. Questa provenienza lontana, abbinata  
all'etimo "coca" alimentò in quegli anni tutta una se-  
rie di leggende metropolitane sui poteri solventi della  
bibita nei confronti di monete o pezzetti di carne non-  
ché sui suoi effetti droganti se abbinata con aspirine  
ed altri medicinali di uso corrente: sorprendenti e af-  
fascinanti fantasie che circolavano negli intervalli di  
scuola tra quei corridoi e quelle aule umide e scure di  
vecchi conventi i cui ultimi adattamenti risalivano ai

primi del Novecento.

Che cosa intendo dire con questo? Che forse non fu tanto la madre-casalinga della *réclame* a introdurre la Coca-Cola in Italia quanto quei mentori che furono i fratelli maggiori (o loro figure equivalenti).

Anche la persona che cito all'inizio del discorso mi parlò del significato che aveva per lei la Coca-Cola: il significato di una cosa consolatoria (delle più varie delusioni) con in più il premio delle bollicine e agiunse che la bevanda era stata introdotta nella quiete domestica e genitoriale dal fidanzato della sorella maggiore, di ritorno da un viaggio all'estero, giocando in famiglia in quel momento il ruolo dell'innovatore e dello sperimentatore.

Apertura verso altri mondi e gusto della novità: questi furono dunque i caratteri originali della diffusione della Coca-Cola in Italia. Si trattò quindi di un fenomeno decisamente progressista. Poi venne *Grazie zia* di Samperi e l'equazione Coca-Cola = America = guerra in Vietnam = imperialismo. E fu tutta un'altra storia.

§ POSTFAZIONE §

**INTENZIONI NASCOSTE  
E COSE DIMENTICATE**

L'ipocrita lettore, mio simile, mio fratello, si sarà accorto subito che questo non è un libro di ricette, ma piuttosto un testo che ambisce ad essere, se solo fosse un po' più lungo, un romanzo di crescita in senso nutrizionale (come ce ne sono di formazione in senso morale) e un'educazione gastronomica (così come esiste un'educazione sentimentale). Per dirla tutta, si potrebbe scorgere in queste pagine, sotto le forme del nutrimento, una visione del mondo, con le sue brave categorie universali. Di questo mi sono reso conto man mano nella stesura; vi assicuro, non è stato voluto. In una tale visione del mondo volevo naturalmente farci stare tutto, ma poi le esigenze interne di ogni singolo racconto portavano ad eludere alcuni temi. Di certi mi sono accorto e li ho appuntati. Chissà quanti, poi, sono restati fuori.

Dunque: intenzioni nascoste sottese ad ogni racconto (la sua morale si sarebbe detto una volta) e cose dimenticate, che non hanno trovato posto, ma che bussano, giustamente, alle porte del capitolo di loro competenza, perché è lì che dovrebbero stare. Proviamo a passare in rassegna i diversi titoli e vediamo come siamo messi al proposito.

*Il bicchierino di papà* svolge il tema del luogo e più precisamente del luogo di nascita, a partire dalla cucina, veramente, effettivamente natale, nel senso che sono nato proprio lì, per trattare quindi il tema della mia città e di un suo simbolo di identità, legato alle suggestioni di come fosse detta città e di che cosa vi si

muovesse dentro prima che ci nascessi.

Al luogo si contrappone il tempo di *Sciropo di vino e acqua di Ulisse*, tempo nella doppia accezione meteorologica e cronologica, con la morale di una felicità che potremmo definire, leopardianamente, un “piacer figlio d’attesa” anziché “d’affanno”. Tempo meteorologico e cronologico si incontrano in un maggio dove morti e vivi, se ci fosse giustizia a questo mondo, dovrebbero incontrarsi, come ho cercato di dire poi, con parole diverse, in questo modo:

*Tempo corto*

Maggio è una fiaba: te ne accorgi  
da come il vento muove il verde  
degli alberi, però...  
vorrei che rivivessero i miei morti  
per poter dire assieme:  
“Com’è bello tutto ciò!”

In *Mangiar povero mangiar ricco* il tema è il padre. Mi accorgo di aver lasciato indietro alcuni argomenti, come quello del *lacabón*, lo stecco di zucchero e miele caramellati che si vende ad Alessandria il tredici dicembre presso la confraternita di Santa Lucia. Rimedio riportando questo inserto da un vecchio scritto:

“Luci forti e animazione invece nello slargo dominato dal barocchetto dell’oratorio dedicato a una santa che anticipava con i suoi dolci al miele certa atmosfera natalizia. Ma anche qui la storia e lo stile

artistico cedevano all'immagine corrusca, mille volte descrittami, di mio padre bambino che, disperato, si vedeva portar via l'appiccicosissimo bastoncino di miele caramellato che nella confusione aveva aderito alla pelliccia di una signora (la moglie di un pescecane di guerra? Sarà successo prima o dopo che la zia morisse ancora bambina di spagnola?)".

Mi viene solo ora in mente che esiste nella mia tradizione paterna, di origine paesana e contadina, quello che potremmo definire il brutto anatroccolo dei cibi, destinato a trasformarsi in uno splendido cigno. Il cibo povero che si metamorfosa in cibo ricco. Ora che ci penso, che bella morale del racconto sarebbe stata! Mi riferisco alla *pulenta rustia* (polenta arrostita, frita) descritta da tutta una tradizione di avi e di zii come "*el mangè pi bón d'ist món*" "il mangiare più buono di questo mondo, il cibo migliore che esista". Quantunque per gli agnolotti, così ampiamente trattati nel racconto, sussista un'analogia morale: tutti ormai sanno che sono un piatto di riutilizzo di avanzi promosso successivamente a cibo della festa.

A proposito di agnolotti mi sono dimenticato di parlare di quella porzione essenziale e perfetta che è l'agnolotto cotto direttamente sulla fiamma del gas. Se ne prende uno (crudo) con la forchetta e lo si fa rosolare in questo modo. La pasta si bruciaccia e si indurisce e questo sapore tra il crostoso e il cartonato si fonde mirabilmente in bocca con il ripieno poco più che scaldato.

Poi c'è un mistero a proposito dell'infiltrazione del-

la cucina ligure nella pianura alessandrina. Come mai la cima sì, mentre il pesto no? Mentre il pesto, come viene spiegato, arrivò in famiglia come pura importazione dall'esterno (vorrei dire dall'estero), al pari, che so, della pizza, la cima esisteva da sempre nell'ambito della cucina familiare di ascendenza ovigliese con il nome di *titén-na* (tettina).

Infine tutto un intero capitolo andrebbe dedicato ai tabù alimentari di papà, che condizionarono l'alimentazione familiare con divieti quasi biblici. Grazie a mia madre (vedi capitolo successivo) si salvò per noi, alla grande, il latte, che non gli piaceva assolutamente. Proibitissimi furono invece i funghi, per paura che fossero velenosi, e per puro altruismo familiare (a lui piacevano moltissimo e li mangiava nelle rarissime cene fuori casa con gli amici). I cetrioli erano poi praticamente sempre letali (i funghi potevano anche non esserlo) e quando mia madre si levava lo sfizio di un'insalata con queste cucurbitacee, io povero bimbo la guardavo con occhi sgranati pensando tristissimo alla mia imminente orfanezza. Le susine e le angurie, poi, erano i *killer* dell'estate, ma per questi due frutti si ricredette lentamente e parzialmente nel tempo.

Con *Il paese del lattemiele* contrappongo al mondo del padre quello della madre, della nonna, di zie e prozie materne, sostenendo la tesi antropologica che il padre è sostanzialmente solo, mentre la madre è parte solidale di un sistema composto dalla tradizione familiare femminile.

Quando parlo di api cito Fabre e Maeterlinck, ma in realtà il mio pensiero corre a Marcel Roland, dei cui libri, editi nella BUR grigia, leggevo titoli e sottotitoli in un catalogo di quella inimitabile collana, che mio fratello richiedeva, allegando le spese di spedizione in francobolli, direttamente a Rizzoli Editore, via Civitavecchia 102, Milano (non fui lettore di libri, fui un fervido lettore di titoli di libri).

Tra le golosità dolci di ascendenza materna dovrei citare ancora le pere cotte, l'arricchimento del budino Elah al cioccolato fino a trasformarlo in un *bônèt* con gli amaretti e lo zucchero caramellato, le fragole col vino (nella mitologia familiare la mamma sposando mio padre aveva barattato le pesche della sua Canale con le portentose fragole di Tortona, che si trovavano facilmente negli anni Trenta da noi, "buone e abbondanti, che non sembrava vero"), il croccante (mirabile e sorprendente fusione colata sul tavolo di marmo della cucina) e le bugie (i cui dosaggi erano ripresi ogni volta, puntualmente, intorno a San Giuseppe, dai libri ormai sbrindellati di Petronilla).

In *Liquori per bambini* ci si apre ai figli e agli zii, si prospetta lo svincolo dall'influenza genitoriale e dunque ci si apre al mondo esterno, rappresentato dalla stazione e dai suoi dintorni. Un ausilio per chi vuole rituffarsi nelle atmosfere della mitica ditta Zaniboni può venire dall'articolo pubblicato sul numero 1 del 2004 di "Nuova Alexandria". Ma mi accorgo di aver saltato tutto il paragrafo dei liquori fatti in casa della

Bertolini. La denominazione delle essenze che produceva la famosa ditta, il loro lungo elenco, avrebbe fatto la felicità del protagonista di *À rebours* di Huysmans quando non l'Umberto Eco della *Vertigine della lista*.

Ho ritrovato in un mercatino, dopo aver stilato *Liquori per bambini*, un artistico catalogo-prezziario della Ageno di Genova, distilleria liquori, casa fondata nel 1897. Questo mi ha aperto altri mondi sconfinati, dall'*Acqua di Tutto Cedro* al *Prunellino*. Non solo, mi accorgo che i riferimenti che faccio ai cibi e alle bevande medicinali non sono altro che la pallida anticamera di una trattazione assai più vasta che sarebbe da condurre sulla farmacopea del goloso di una volta.

Che cosa ci metto in questa polverosa cassetta dei medicinali dal buon sapore? Innanzitutto quello che ancora si può trovare in giro, dalla mannite, al citrato, all'*Amaro Giuliani*, poi, schiacciando il bottone all'indietro della macchina del tempo, la *Rinoleina*, vera e propria leccornia per il naso, così aromatica e lenitiva, che si spremeva da un tubetto del più bel rosa antico mai visto; poi il *Formitrol*, felice commistione di note mentolate e agrumate, buonissimo, che non si vedeva l'ora di avere il mal di gola per poterlo assumere; oltre tutto il tubetto di alluminio era così semplice e compatto! Con la filettatura di chiusura così efficace! (cosa che di rado succede con i coperchi metallici), insomma così elementare e "scientifico" da avere già di per sé proprietà terapeutiche; i confetti ovoidali, duri e lisci, bianchissimi, del *Timocanfol* (Dott. Roland – Erede Dr. G. Orlando – Genova), ottimo disinfettante delle

vie respiratorie, che faceva risuonare in bocca il mentolo più esplosivo, confezionato in deliziosi scrignetti di cartone bianco-azzurro-blu scuro, tali e quali a dei portagioie; la liquirizia in tocchi del cugino *Paôlin*, so-spirata, attesa ricompensa della mia pazienza in farmacia, assieme ad un sorriso e due parole di attenzione e soprattutto al giro di manovella, allo squillo e allo scatto in fuori del cassetto di un registratore di cassa che aveva l'imponenza, in miniatura, di uno dei grattacieli della Scuola di Chicago; infine il cioccolatino vero che mi offrì nel suo studio il nostro dottor Bertoli, nel mentre che mi rassicurava della autenticità di quel dolcetto, guarito io ormai da una qualche indisposizione per la quale mi aveva prescritto dei cioccolatini purgativi.

Richiudiamola in fretta questa cassetta di medicinali dolci del passato. Troppe sono le medicine che ci guarivano soltanto, miracolosamente, con il loro gusto buono che non sarebbe ritornato mai più.

Così pure non sarebbe ritornato mai più il futuro che sognavamo allora, un futuro per così dire anteriore e che è il tema de *Le drogherie futuriste*, assieme a quello dell'alterità, che può assumere via via le forme dei personaggi in bianco e nero della televisione, di altri mondi (dall'angolo sotto casa alla luna), della città gemella, dell'Antipode, dell'amore vagheggiato.

Delle drogherie non si finirebbe mai di parlare. Parafrasando Guido Ceronetti quando parla delle stazioni: più se ne ricordano, più se ne vorrebbero ricor-

dare. A un certo punto in questi antri dello stupore si misero in vendita i wafer al limone. Capite? Oltre quelli alla vaniglia e al cacao. Si aggiungeva una grande alternativa, che apriva grandi aspettative verso il futuro. A tal punto che avrei voluto scegliere per questo libretto il titolo *Erano i tempi dei wafer al limone*. Ma poi ho pensato che non tutti avrebbero capito e io mi sarei rifiutato di spiegare la profondità di questo titolo. O si capisce subito o niente.

Però ho commesso una forte dimenticanza. Pensando alle drogherie il pensiero è corso esclusivamente alla città. Le ho viste solo come fenomeno squisitamente urbano ed è vero. Ma avrei dovuto fare almeno un cenno a quanto di drogheria c'era nell'emporio del paese. Il negozio di Fino, che apriva la sua porta all'aria dell'estate conquistata dopo un anno scolastico, mi accoglieva con il suo *cocktail* di odori da stordimento cosmopolita, sintesi meravigliosa dei prodotti provenienti da mondi lontani: un misto di DDT (America), pesche (Nizza Monferrato), cremino ("Mi dia un etto di cremino") (Alba), stampa di giornali (prevalentemente Milano, ma con forti componenti di Torino per via della Stampa, della Gazzetta del Popolo e di Tuttosport). Emigrati nella villeggiatura del paese delle vacanze, entrando da Fino ci si riappropriava immediatamente del mondo della città e delle drogherie che avevamo lasciato, di cui cessavamo immediatamente di avere nostalgia.

Arriviamo così a *Il marocchino di Alessandria*, che

si vuole configurare come la cauta esplorazione del mondo esterno. Si sarà capito che si tratta di un *work in progress*. La situazione su Internet che viene descritta risale a fine 2009 - inizio 2010. Il 23 ottobre di questo stesso anno mi sono accorto che Wikipedia dà il marocchino come nato ad Alessandria. Giustizia è fatta.

*Nascita del cibo-colore* è invece la lenta, soffermata esplorazione di un mondo interno, interiore. Non so proprio perché, parlando così a lungo del colore marrone, non abbia fatto almeno un cenno alle castagne. Forse era un po' troppo scontato (prime nebbie, primi giorni di scuola, immancabili presenze del "simpatico frutto" nei "libri di lettura" e nei sussidiari). Fatto sta che sono stato un po' ingiusto.

Il Salone del Gusto di Torino, di questo ottobre 2010, viene reclamizzato da un supplemento della Stampa, che porta in copertina tanti riquadri di cibi colorati: una gioia per gli occhi. Noto dei fagioli, che vengono indicati come di Cotrone, in Campania, e che sono di un azzurro bellissimo (scopro che le prugne non sono uniche). Scatta, immediato, il ricordo ed è troppo importante per trascurarlo a margine di un capitolo che parla del colore che nasce con il cibo. È anche una testimonianza del tema, cui oggi siamo così sensibili, della biodiversità. Sono un testimone di questo fatto. Soliti anni Cinquanta: era ancora settembre perché rientravamo dalla campagna con l'inizio della scuola, al primo di ottobre. C'era la raccolta dei fagioli, che venivano coltivati fra i filari della vigna. Aiutavo a sbuc-

ciarli e la gioia, disponendoli a seccare, era vedere la varietà colorata che ne veniva fuori, una gioia affine a quella della contemplazione delle biglie colorate, che chiamavamo birille. Fagioli tendenti all'arancio, fagioli di un viola tenerissimo, quasi ombrati d'azzurro, oppure screziati di rosso e di violetto, le mascherine dei fagiolini dall'occhio e poi quelli bianchi e un po' piatti, mi pare anche di ricordarmene di piccoli, tondi e rossi, ma una memoria euforica potrebbe giocarmi uno scherzo. Quello di cui sono certo è che raramente la sensazione di essere ricco si sia affacciata con più forza durante la mia vita.

Mi sarebbe piaciuto (avrei fatto bene a) terminare il racconto con i colori del pane (dentro), del latte e delle uova (fuori) (che sono tra l'altro una bella serie di bianchi) perché ancora adesso mi risuona nelle orecchie la frase di mia madre che, presa dalle mille incombenze domestiche, si ricordava a volte, alla fine del pomeriggio, che forse erano venute a mancare le provviste. E allora si cambiava d'abito per uscire, fare una scappata dalla lattaia prima che chiudesse e diceva: "Vediamo un po' se abbiamo tutto: latte, pane e uova"; a volte aggiungeva: "Se ci sono latte, pane e uova c'è tutto". È vero, mia cara madre, è proprio così.

## ILLUSTRAZIONI

P. 6: Galleria Guerci (Alessandria), in C. Lanzavecchia, *Galleries et passages*, Cadmo, Roma 1988; p. 34: Villino Crespi (Alessandria), in "Edilizia Moderna", agosto-settembre 1916; p. 43: Ex libris di Antonio Rubino per "la dottoressa Amalia Della-Rovere Moretti-Foggia" cioè Petronilla; p. 46: Aleardo Terzi per *Altre ricette di Petronilla*, Sonzogno, Milano 1937; pp. 51 e 56 Roberto Sgrilli per M. Dandolo, *Storie meravigliose del cielo e della terra*, SEI. Torino 1949; p. 66: Vincenzo Campi, *Cristo nella casa di Maria e Marta*, 1580 ca, Galleria Estense, Modena; p. 69 Christian Rohlf, *I tre re magi*, 1915, xilografia; p. 150: Elirio Picchio, insegna del Bar Moka in via Milano (Alessandria), 1961; p. 168: Fernando Montez, *Progetto per un complesso abitativo*, 1981, in P. Portoghesi, *Postmodern*, Electa, Milano 1982.

### Ringrazio:

Adele, Amedeo, Angela, Anna C., Anna M., Anna Maria, Antonietta, Antonio, Attilio, Barbara e consorte, Benedetto, Beppe, Caterina, Celeste, Chiara, *Cichén*, Cinzia, Daniela A., Daniela C., Dino, Domenica, Domenico (*Minén*), Emilia, Enrico, Enzo B., Enzo T., Erminio O., Ezio, *Finu*, Francesco B., Franco, *Géniu*, Geppi, Gian Maria, Gian Mario, Giovanni, Giovanni Domenico, Isabella, Lisa, Lucia M., Lucia O., Marco, Maria C., Maria G., Maria Grazia, Mario (Ernesto), Mauro, *Ninén*, Nico, Nino (*Ninu d'Gnefulón*), Nino (*Ninu d'Puróla*), Olga, Ottavia, *Paôlin*, Patrizia, Pinuccia, Pinuccio, Pippo, Roberto L., Roberto G., Roberto M., Roberto P., Rosa, Rossana, Salvatore, Sergio, Silvia, Stefano, Tony, Ugo, Umberto.

# INDICE

Prefazione di <i>Marco Grassano</i>		
I SAPORI DI UN'EPOCA PERDUTA	pag.	7
1 – IL BICCHIERINO DI PAPÀ <i>(apparso su "Nuova Alexandria", n. 1/2008)</i>	"	17
2 – SCIROPPO DI VINO E ACQUA DI ULISSE <i>(apparso su "Nuova Alexandria", n. 2/2008)</i>	"	35
3 – MANGIAR POVERO MANGIAR RICCO <i>(apparso su "Nuova Alexandria", n. 4/2008)</i>	"	51
4 – IL PAESE DEL LATTEMIELE <i>(apparso su "Nuova Alexandria", n. 1/2009)</i>	"	71
5 – LIQUORI PER BAMBINI <i>(apparso su "Nuova Alexandria", n. 2/2009)</i>	"	97
6 – DROGHERIE FUTURISTE <i>(apparso su "Nuova Alexandria", n. 1/2010)</i>	"	125
7 – IL MAROCCHINO DI ALESSANDRIA <i>(apparso su "Nuova Alexandria", n. 2/2010)</i>	"	151
8 – NASCITA DEL CIBO - COLORE <i>(apparso su "Nuova Alexandria", n. 3/2010)</i>	"	169
Appendice		
GRANDI MARCHE <i>(in parte su "Nuova Alexandria", nn. 1, 2 e 6 del 2006)</i>	"	195
Postfazione		
INTENZIONI NASCOSTE E COSE DIMENTICATE	"	211

Finito di stampare  
settembre 2012



*La matinà  
l'è la mari  
d'la giurnà  
(proverbio ovigliese)*