



Sezione Enogastronomica Napoli

“Cibo, vini e ... dintorni”

Email: enogastronomica.napoli@intesasanpaolo.com –

Tel: 3357164033



Una nuova idea... una nuova sfida

Ognuno di noi ha sicuramente un bel ricordo legato ad un particolare piatto che mangiava da bambino, che preparava la buonanima della nonna, che si faceva prima che arrivasse in Italia la McDonald's e con lei la globalizzazione dell'offerta gastronomica.

Nello stesso tempo sicuramente a qualcuno di noi sarà capitato di aver iniziato ad odiare una pietanza, a causa di una brutta esperienza capitataci durante l'infanzia, oppure ci siamo ritrovati a rinverdire i ricordi del cenone a casa dei nonni, dove il rispetto rigoroso della tradizione non ammetteva eccezioni ed il preciso susseguirsi delle portate, sempre le stesse da decenni, sembrava un rito religioso dal significato profondamente scaramantico, che nessuno avrebbe mai osato mettere in discussione.

Tutto questo, e sicuramente altro, fa ormai parte di noi, della nostra cultura e del nostro modo di essere (gastronomicamente parlando, e non solo), e ci ritorna in mente, provocandoci belle emozioni, in genere a tavola, in compagnia di amici disposti a scambiare e condividere ricordi.

A questo punto abbiamo pensato di creare il presupposto per rispolverare tutti i nostri ricordi gastronomici e per condividerli con gli amici che si ritrovano periodicamente a tavola, nelle nostre serate all'insegna del buon mangiare e bere. Ed è nata l'idea di promuovere un concorso "letterario", riservato ai soci della sezione, che preveda la partecipazione con racconti brevi o componimenti poetici sul tema "Ricordi gastronomici...".

I racconti finalisti sarebbero letti, e sottoposti al giudizio dei presenti, nel corso di una serata appositamente organizzata dalla Sezione Enogastronomica.

GIURIA E MODALITÀ VOTAZIONE:

In considerazione delle adesioni al concorso (11 racconti presentati da 10 concorrenti diversi) e della non eccessiva lunghezza dei singoli componimenti, abbiamo ritenuto opportuno far accedere alla serata finale tutti i partecipanti, ovviamente con un solo racconto ciascuno, ed eccezionalmente saranno mantenuti in gara anche gli autori che, a causa di forza maggiore, non hanno potuto partecipare alla serata finale.

La graduatoria determinata dai voti della giuria tecnica, quindi, sarà utilizzata anche per eliminare uno dei due componimenti presentati dallo stesso concorrente.

Ad inizio serata, pertanto, saranno letti i dieci scritti, in modo da dare il tempo a tutti i giurati popolari di attribuire i voti con la dovuta calma.

A fronte di tale modifica, però, abbiamo ritenuto opportuno attribuire al voto della giuria tecnica un peso maggiore rispetto a quello della giuria popolare (2/3 al primo ed 1/3 al secondo), per cui il punteggio che determinerà la graduatoria finale sarà ottenuto sommando il doppio della media dei punteggi della giuria tecnica alla media del punteggio della giuria popolare.

Vincerà il componimento che avrà ottenuto il punteggio totale più alto.

Entrambe le giurie, comunque, dovranno attribuire ad ogni componimento un punteggio da 1 a 10, senza ex-aequo, stilando di fatto una graduatoria (10 punti al più gradito e, a scendere, 1 punto al meno gradito).

Il regalo di compleanno

di Giuseppe Bagno

Da piccolo avevo un carattere molto particolare, non ero di certo capriccioso, né tantomeno prepotente, ma avevo una propensione per la buona cucina. Mi piaceva molto il cibo e quando a tavola c'era un piatto non di mio gusto, ero sinceramente dispiaciuto.

Talvolta mi sembrava quasi che il cibo che mangiavo mi desse una carica diversa, una carica positiva che mi energizzava per tutta la giornata. Mangiavo di tutto ma le due cose che amavo di più erano gli gnocchi al forno e lo spezzatino al ragù: due piatti in apparenza semplici ma che in realtà richiedevano un'elaborata preparazione. Quando c'erano a tavola queste due pietanze era una goduria per le papille; passavo una settimana intera a desiderarli, per poi divorarli in un minuto e nel mio animo di bambino la giornata diventava una mezza festa. E quando capitava il giorno del mio compleanno era una doppia festa!

Ricordo, infatti, che mia nonna gli gnocchi iniziava ad impastarli di primo mattino, subito dopo il caffè. Quando scendevo a giocare giù in cortile, tra un calcio al pallone ed un altro, mi avvicinavo, zitto zitto, alla porta della cucina per spiarla mentre schiacciava le patate e sapientemente le impastava con la farina. La cosa che mi affascinava di più era il movimento che faceva, pigiando le sue rugose ed infarinate dita dentro alla morbida pastella che aveva appena realizzato. Premeva sui piccoli tronchetti appena tagliati e con un sapiente tocco li livellava col polpastrello e li metteva in un angolo, formando tante piccole e morbide formine di patate che poi nella pentola sarebbero diventati gli gnocchi. E una volta fatto questo li lasciava a riposare sotto ad un panno, per poi riprenderli al momento della cottura e servirli fumanti di forno in un tegamino di terracotta.

Nella mia mente di bambino era un rito quasi misterioso che si ripeteva ogni volta, in genere di domenica oppure nel giorno del mio compleanno. Quando compivo gli anni la preparazione degli gnocchi diventava per me un momento speciale: la nonna si svegliava prestissimo e, prima di avviare il meraviglioso e magico impasto, metteva sul fuoco il sugo con i teneri pezzi di manzo che aveva comprato la sera prima da Mimmo, il suo grasso e possente macellaio di fiducia. Quei morbidi pezzi di carne, lo spezzatino, rappresentavano la seconda prelibatezza per la mia festa. Ricoperti di fumante sugo di pomodoro, poi, mi predisponavano alla terza leccornia: la "scarpetta" con il pane fresco e mollicoso.

Alla fine di quello che consideravo il mio lauto pranzo, il regalo di compleanno, mia nonna, come sempre, mi rivolgeva con fare indagatore la solita fatidica esclamazione: "Hai visto? Ti ho fatto gli gnocchi con lo spezzatino...".

Non riuscivo ad intendere appieno il tono che usava, non capivo mai se lo diceva per sapere se fossi soddisfatto, oppure per farmi un po' pesare lo sforzo fisico e mentale sostenuto per prepararmi il suo capolavoro culinario.

Ah mia nonna! Donna d'altri tempi, una persona subito pronta a darti affetto ma altrettanto pronta a togliertelo, anche per una sciocchezza, come le madri bibliche. Se fosse nata in uno "shtetl" ebraico di inizio novecento, mia nonna sarebbe stata una boba perfetta, di quelle anziane che preparavano il pane azzimo per il giorno di Pasqua, una donna di quelle che dicevano, a ragione, che il vero uomo si conquista con la buona tavola. Mio nonno, buon'anima, morì troppo presto per potermelo dire, ma io lo capii da solo: ovvero che in tutto quel lavoro c'era bontà, pazienza, appartenenza alla famiglia e conoscenza, frammista ad un affetto dato a piccole dosi, un modo diverso per dire: "Ecco, tutto questo l'ho fatto per te". Ed io lo accettavo e lo apprezzavo anche di buon grado, come un bel regalo di compleanno, il più misterioso, spontaneo ed inaspettato regalo per un nuovo anno di vita.

Infrascata 270

di Adalberto Fornario

La via Infrascata si trovava...

- Come, si trovava? Non c'è più? L'hanno chiusa, eliminata? -

Ma no, fammi parlare.

Nel '700 era stata costruita per far raggiungere ai *Nobili* del Centro le "seconde case", fatte costruire in collina, dove c'erano aria pulita e clima più fresco.

Era detta Infrascata perché era piena di verde e di trattorie dove rifocillarsi durante il tragitto, che avevano delle frasche esposte all'esterno, quasi come insegne.

La via Infrascata collegava...

- Perché, non collega più? -

Aspetta, fammi finire.

Collega sempre il centro con il Vomero, ma sono mutati, nei decenni, l'architettura e il paesaggio urbanistico dello stesso.

Bene, al centro di quest'arteria fondamentale di collegamento cittadino, lunga circa un chilometro e mezzo, in quella grande casa al primo piano di un edificio d'inizio Novecento abitavamo noi.

La casa era molto grande ma disposta "stranamente" rispetto agli standard attuali.

A destra del salone si trovava la sala da pranzo 'buona', con il tavolo di legno e marmo e i servizi di piatti e bicchieri chiusi a chiave.

In pratica, non si entrava mai in quella stanza, salvo ai pranzi e alle cene delle Feste comandate.

Come il pranzo pasquale e quello natalizio, due *battaglie* per lo stomaco.

A Pasqua, dopo un pranzo senza fine, arrivava la pastiera: piena di ricotta e canditi, era alta quasi dieci centimetri. Una bomba! Non ne ero appassionato e la rimandavo alla colazione dei giorni successivi.

Tutto scorreva tranquillo nella grande casa.

Di fronte al portone c'era la salumeria di "tutti i giorni (allora non erano ancora così diffusi Supermercati e simili)", che i miei conoscevano da qualche tempo e dove si faceva la spesa settimanale per la grande famiglia. Si ordinava dal balcone e si pagava alla fine della settimana.

La pasta si trovava in enormi cassettoni (non esistevano tantissime varietà, giusto quelle di base), era presa con grossi cucchiari di alluminio o rame e impacchettata in coppe, manipolate dal negoziante, di carta ruvida, spessa e blu. La cosa più divertente era l'arrivo dei bucatini, arrotolati in questa stessa carta, che spesso bisognava spezzare per utilizzare come pasta corta. E allora tutti intorno al tavolo in cucina: era un gioco per noi figli, che ci tiravamo i pezzi venuti male, sotto lo sguardo e le grida di Margherita, che ci teneva a bada. Chiaramente, la cosiddetta 'pasta mista' si componeva (sia in casa sia in salumeria) con i resti di tutti i tipi di pasta rimasti inutilizzati o invenduti.

Un altro divertimento era la preparazione della pasta fresca in casa e l'operazione del taglio della pasta attraverso le scanalature della pesante macchina di ferro era diventata come un gioco riservato a noi ragazzi. Girare quella manovella ci sembrava un tocco d'artista e ci impegnava con serietà di adulti.

Il risveglio della domenica mattina era spesso caratterizzato dal profumo dolce e intenso delle prelibatezze che Margherita e la nonna erano intente a preparare. Dalle sette!

Sembravano, a volte, pranzi infiniti: il primo piatto col sugo e la carne, la frittura di pesce, enormi crocché, patate fritte e quant'altro.

Per finire, arrivavano gli enormi dolci della famosa pasticceria della zona, situata proprio di fronte al palazzo.

Il sugo classico era, chiaramente, il ragù!

Passato e concentrato di pomodoro che *pappiavano* con almeno tre tipi di carne diversi per ore.

E come dimenticare la genovese: chili di cipolle che letteralmente si scioglievano per la lunghissima cottura con la carne.

Per inciso, pare che a Genova non conoscano affatto questo piatto. Forse il nome derivava dalla consuetudine che avevano i marinai imbarcati sulle navi mercantili provenienti dal capoluogo ligure di pranzare presso le locande del porto di Napoli. Era un piatto economico (tutto fatto di cipolle, la carne sarebbe arrivata in seguito) e sostanzioso.

Un piatto per i genovesi, alla genovese.

Il famoso balcone della camera matrimoniale dominava la strada e ci mostrava tutta la vita che vi si andava svolgendo e annidando, con il passaggio di misteriosi individui che a noi sembravano *personaggi di racconti fantastici*.

Il venditore di *jammarielli*, piccolissimi, sembravano appena nati, che erano portati in un contenitore di rame issato sulla spalla. Dava il *grido* e li serviva, giustamente crudi, con una spruzzata di limone sopra un foglio di carta oleata. Erano una prelibatezza!

Il carretto con la *ricotta di fuscella* che era servita, giusto un tocco, in un mezzo

panino, specialmente in estate.

Il *tarallaro* senza età e senza denti, con il suo cesto di prodotti appena sfornati (o quasi!), sembrava un eroe uscito da una favola d'altri tempi.

- *Sì, va bene, ma a te, cosa succedeva?* -

Ah, sei tornato!

Dunque, le prime due classi delle elementari dalle suore nel Rione attiguo al nostro, le altre tre nella grande Scuola che si trovava vicino a casa. In entrambi i casi Margherita mi accompagnava, ma, specialmente dalle suore, non ero molto contento di andare. Mi preparava la brioscina con la cotognata (di cosa fosse fatto quel rettangolo molle e dolciastro è sempre stato un mistero per me) o con la barretta di surrogato di cioccolato (?). Tutto a dieci lire al pezzo.

Oppure si puntava un coltellino dalla lama corta, fornito dal venditore di fichi d'India, sul frutto, ad altezza di occhi: se riuscivi a centrarlo e a sollevarlo senza farlo cadere, te lo sbucciava e lo mangiavi.

Ancora, la mitica *spuma*, un bicchiere di liquido marroncino che l'*acquaiuolo* ti faceva sembrare evanescente (perché ricco di seltz): anche di questo è sempre stata misteriosa la sua composizione.

- *E la casa di via dell'Infrascata?* -

Si hai ragione.

Lasciammo la grande casa nell'aprile del 1965, per andare ad abitare all'ultimo piano di un edificio poco distante, appena ricostruito sulle macerie della Guerra.

Allora, hai sentito tutto?

Bene, ho finito. Questa è parte della storia della "grande casa di Via dell'Infrascata".

La gelatina di zio prete

di Luigi Bagno

Don Pasquale (zio prete) era molto metodico ed abitudinario: la sua settimana era scandita da appuntamenti e regole che si ripetevano con ossessiva cadenza.

Il sabato, soprattutto d'inverno, amava svegliarsi con calma, officiare la messa quotidiana nella piccola cappella domestica, ricavata in un angolo del salone della casa di famiglia, e poi si dedicava al dolce per la domenica. Era la sua passione preparare dolci e lo faceva con piacere, perché anche la cosa più noiosa quando la si fa per il gusto di farla, e non per obbligo, diventa piacevole.

Ai pasti, infatti, pensava per sua fortuna quella brontolona di sua sorella Adelina, che diventava ogni giorno più insopportabile ed intrattabile. Non si era mai sposata, proprio a causa del suo carattere, e gli faceva continuamente pesare questo suo stato, come se l'avesse fatto apposta per fargli da perpetua.

La domenica non era tale senza dolce, ma Adelina non voleva saperne, perché lo considerava un ulteriore peso sulle sue povere spalle, un inutile sovrappiù che gli avrebbe fatto venire il diabete.

A dirla tutta: "non era arte sua". E Don Pasquale lo sapeva, così nelle abitudini settimanali aveva inserito anche il rito della preparazione del dolce.

E le pratiche talvolta iniziavano già il sabato mattina.

Quella settimana l'impegno in curia di Don Carlo, il parroco, aveva creato una scoccante turbativa, provocando un terremoto nei riti quotidiani, e gli effetti si avvertivano ancora.

Per fortuna era finalmente arrivata la domenica, l'ultimo giorno senza Don Carlo. Era una fredda domenica di febbraio ed il sole, leggermente arrossato, spuntava dietro la chiesa. Don Pasquale aveva dovuto rinunciare al tepore della sua cappella di famiglia e si era incamminato verso la chiesa parrocchiale per la messa mattutina. Ripensava a quanto era successo e non si dava pace. Ripercorreva tutte le azioni del giorno avanti e si sentiva rodere come non mai.

Dopo alcuni giorni di pioggia e vento sferzante da levante, improvvisamente, nel corso della notte tra venerdì e sabato, il vento aveva cambiato direzione ed era diventato una bella tramontana, fredda ed asciutta.

Così, sabato mattina, aveva avuto la grande idea: "Con questo freddo asciutto potrò preparare una gelatina dolce come dio comanda", aveva pensato, "e mi berrò anche un bel bicchiere di Marsala stravecchio per conciliarmi, semmai ne avessi bisogno, il riposo pomeridiano".

E sempre con il pensiero aveva ripercorso tutte le tappe dei preparativi che avrebbero occupato l'intero sabato.

Forse erano proprio i preparativi del suo "sabato del villaggio" che rendevano l'opera finale sempre più gustosa ed appetitosa.

L'idea, poi, gli era venuta proprio nel giusto momento, perché la sera prima aveva sentito le grida strazianti del maiale provenire dai finestroni del piano terra del palazzo a fianco: Stanislao aveva sgozzato un altro maiale.

Non si era mai abituato alle urla quasi umane che facevano da sottofondo al macabro rito, ma non avrebbe rinunciato per nulla al mondo alle numerose bontà che gli portava il salumiere ogniqualvolta ammazzava quelle povere bestie. Quella mattina, quindi, non sarebbero mancati il piedino, le orecchie, la coda e la scannatura che, con qualche osso, Adelina avrebbe utilizzato per la minestra di verdure. Ma con quel vento asciutto niente minestra, e cascasse il mondo sarebbe stata gelatina dolce, con vin cotto, zucchero, uvetta appassita, scorzetta d'arancia, pinoli, mandorle e cioccolato.

Al ritorno dalla messa aveva aspettato impaziente l'arrivo di Nunziatina, la moglie di Stanislao, che aveva portato, come sempre, il vassoio pieno di tracchie e costole e, soprattutto, aveva aggiunto quei pezzi poco pregiati, utilissimi per la preparazione della gelatina.

Si era dovuto trattenere per non sfregarsi le mani: Adelina non aveva ancora chiuso la porta alle spalle di Nunziatina che era già alle prese con il pentolone che, con il prezioso contenuto, avrebbe bollito per tutta la mattinata.

Il maiale era restato all'ingrasso per tutto l'inverno e la gelatina era venuta che era uno spettacolo. Sarebbe servito solo il freddo secco della nottata per completare il capolavoro ed al mattino successivo avrebbe visto e poi soprattutto gustato il risultato finale.

Era andato a dormire felice ed aveva fatto dei sogni che non ricordava più, ma che gli avevano lasciato una bella sensazione quando, al mattino, si era svegliato al canto del gallo proveniente dal terrazzo di Carmela, la loro vicina.

Il primo pensiero era stato per la gelatina, lasciata a raffreddare sul davanzale della finestra del piano terra. Aveva aperto l'imposta ed aveva avuto la sgradita sorpresa: la gelatina era sparita!

L'urlo era venuto fuori in automatico: "Adelina, chi ha preso la gelatina?"

Ma Adelina, questa volta, era assolutamente innocente e purtroppo non sapeva niente.

"In questi anni, molto difficili anche per i ladri, la gran parte dei furti, e non sono pochi, avvengono per soddisfare uno dei bisogni primari: la fame", era questo il pensiero fisso di Don Pasquale, mentre officiava la messa del mattino. Per certi versi pensare di aver contribuito a sfamare una povera famiglia nel giorno di festa lo confortava, ma la delusione per la perdita del dolce tanto agognato era troppo forte, sicuramente coceva. Il pensiero lo tormentava ed anche il "latinorum" della messa ne risentiva.

Le vecchiette del primo banco si erano più volte guardate tra di loro, un po' perplesse ed ammiccanti, per i salti che ogni tanto il sacerdote faceva: si erano

meravigliate in particolare che avesse risolto l'omelia in due minuti, assolutamente insufficienti per una messa domenicale.

Al momento della benedizione, però, don Pasquale si avvicinò al leggio, come faceva quando doveva fare gli annunci della settimana, e senza attendere nemmeno un attimo sbottò: "Secondo voi la **liatia** quaglia o squaglia?"

Tutti in coro, dal primo all'ultimo scanno, i fedeli risposero: "Quaglia!"

"La mia, invece, è squagliata!"

La prussiana

di Bianca Girard

Finalmente al porto!

Quanta confusione....persone, auto, motorini, camion di ogni dimensione, tutti in fila per salire sul traghetto per Ischia.

Il caldo è assoluto e sembra amplificare i rumori e gli odori, ma non fa nulla: stanno per iniziare le vacanze! Che bello senza scuola e con il mare che ci aspetta.

Anche noi ci mettiamo in fila con la seicento stracolma di bagagli, la cui maggior parte tornerà a Napoli inutilizzata ma che, al momento di fare le valigie, ci sembrava indispensabile.

La coda comincia ad avanzare e il traghetto sembra non riempirsi mai, alla fine tocca anche a noi e, parcheggiata l'auto, i miei fratelli ed io corriamo su per le ripide scale che ci portano in coperta e sgomitiamo per accaparrarci un posto vicino alla balaustra del ponte posteriore: per nulla al mondo ci perderemmo il momento della partenza, con i marinai che urlano per sganciare le gomene e la passerella mobile che lentamente si alza.

Restiamo ancora qualche minuto per rivedere da lontano San Martino, via Caracciolo, Castel dell'Ovo e poi, come se un muto segnale ci avesse avvisato, ci guardiamo.....e via da mamma e papà.

Eccoli, seduti su un divanetto del salone. Mamma che legge una rivista e papà con l'immane sigaretta.

Ci sediamo anche noi, poi ci alziamo, cominciamo a gironzolare con fare indifferente intorno a loro...li vediamo che si scambiano un'occhiata ridendo sotto i baffi. "Vado a prendere un caffè, ne vuoi uno anche tu?" chiede mio padre a mia madre, "No grazie, preferisco un succo di frutta" risponde lei.

Restiamo lì immobili, un attimo di tensione che si scioglie quando papà ci chiede "Venite con me?".

Non gli facciamo neanche finire la frase e gli trotterelliamo dietro scambiandoci sorrisi d'intesa.

Arriviamo al bar. Il rumore dei piattini e delle tazze, gli ordini veloci gridati dal banconista e lo scampanello della cassa che emette scontrini su scontrini sembrano salutarci allegramente ed ecco la domanda tanto attesa "Che cosa volete?".

Quasi in coro rispondiamo "La prussiana!!".

E' un rito ormai, mangiare la prussiana sul traghetto che ci porta a Ischia è l'atto che sancisce senza tema di smentita l'inizio delle vacanze.

Quei ventagli dorati che ammiccano dalla vetrinetta insieme a graffe, cornetti e brioche sono per noi l'incarnazione della dolcezza delle vacanze estive.

Attendiamo con ansia che il cameriere ce le porga al di sopra del bancone, avvolti nei tovaglioli di carta che, immancabilmente, si azzeccano alla prussiana ritardando ancora un po', per staccarli, il momento sublime del primo morso.

Lo scrocchio della pasta sfoglia sotto i denti è musica soave, l'odore dello zucchero, qua e là bruciacciato, è un afrore inebriante.

Il primo morso: pezzetti di prussiana si attaccano ai denti, si attaccano alle magliette, fanno da cornice alle nostre labbra che sorridono felici di aver conquistato di nuovo, per un altro anno, il sapore di estati che resteranno non già nella memoria del cervello, ma in quelle stanze che il nostro cuore possiede per conservare le emozioni più care e nelle quali, entrando di tanto in tanto, ritroviamo la nostra spensieratezza.

La pastiera

di Roberto Di Maio

La Settimana Santa è anche chiamata la Settimana della Passione.

Ebbè in quell'anno, il 1984, per me fu proprio la Settimana della Passione.

Era il primo anno di Università e il preappello era stato fissato per il 3 maggio.

Il mio primo Esame: Diritto Pubblico.

La Pasqua giungeva tardissima, il 22 aprile, in una primavera straripante di colori e profumi, che preannunciava già l'estate.

Io, in quel Venerdì di Passione, ero costretto, mio malgrado, a studiare l'Organizzazione dello Stato, delle Regioni e la Costituzione.

In quel venerdì pomeriggio, la lotta era impari.

Nella stanza si contrapponevano da una parte il balcone da cui faceva capolino un caldo sole che illuminava le rose già sbocciate e dall'altra il Tomo, e che tomo, di Istituzioni di Diritto Pubblico, le dispense del Corso di "Organizzazione dei Partiti Politici" e il Codice.

Come se tutto quello schieramento di libri, fotocopie e appunti solo a contatto con l'epidermide avesse potuto infondermi la Conoscenza.

Ma a rendere tutto, ancora più arduo, era l'incredibile odore di Pastiera.

Sul balcone dello studio si affacciava anche la cucina, dove Mamma e Nonna erano all'opera per la realizzazione dell'Arma Letale contro le Diete: la Pastiera.

La Pastiera viene quasi snobbata il giorno di Pasqua.

E ci credo, il Pranzo di Pasqua è la Madre delle battaglie della tavola.

S'inizia con l'Antipasto Benedetto, un'alternanza di ricotta salata, salame salsiccia piccante, uova sode e capicollo, addobbato con le foglie dell'ulivo benedetto della Domenica delle Palme. E solo per il rispetto religioso che le foglioline sempreverdi non sono mangiate dai commensali.

A seguire, Tagliolini in brodo, ma con un brodo leggero, che è fatto solo con una grossa e grassa gallina paesana di cui, si deve assaggiare almeno un pezzetto di carne.

Il clou del pranzo è il Capretto Pasquale. Portandone alla bocca il primo pezzetto, vengono in mente tutte le affermazioni degli animalisti.

"Povere bestie! Sono degli animali così piccoli! Così teneri, così buoni"

Sì, sono proprio buoni e la morte loro è con i pisellini freschi e l'uovo sbattuto. Man mano che si continua a mangiare, i sensi di colpa svaniscono senza alcuna vergogna.

Il pranzo continua con una delicatissima "Mammarella".

La Mammarella è il più tenero dei carciofi, preparato lessato da mangiare foglia a foglia con un intingolo di olio, sale e pepe.

L'unico difetto è che le "Mammarelle" per essere tali, devono avere la grandezza della *capa e 'na creatura*.

Superati questi insormontabili ostacoli, il banchetto volge alla fine.

Ad un osservatore estraneo e non partenopeo, la scena può apparire paradossale, nella giornata della pace, dove tutti si sono scambiati auguri e baci, ecco che attorno alla tavola su cui sono in bella mostra due, tre Pastiere, si vengono a formare delle agguerrite fazioni.

Non stiamo parlando di estranei, ma di consanguinei.

"Ma perché, questa è Pastiera?"

Esclama con fare sarcastico il fratello verso la sorella.

"E dove sta la crema? Quella mi sembra una frittata!"

Dice la Suocera con viso schifato alla Nuora.

Tutti si lamentano della Pastiera altrui, ma tutti difendono la propria a spada tratta.

Ogni famiglia ha la propria ricetta.

Cambiano ingredienti, metodologie di realizzazione, tempi di cottura, persino le strisce di decoro possono essere elementi di confronto.

Anche in casa nostra il procedimento e gli ingredienti sono Top Secret. Quel Venerdì pomeriggio si stavano realizzando Pastiere con l'accuratezza di un laboratorio svizzero. L'elemento segreto era pronto, quella fialetta di vetro sarebbe stata utilizzata solo al momento giusto, proprio come in un film di Mission Impossible.

Capirete che non vi potrò mai rivelarne il segreto, metterei a rischio la vostra e la mia incolumità.

Mentre io studiavo, in cucina si preparavano ed infornavano pastiere.

Il forno andava avanti come la fornace di un'acciaieria. La Nonna tagliava le strisce di decoro con una precisione millimetrica e le poneva sull'impasto con una perizia artistica.

Una volta sfornate, mia Madre le andava dislocando su mobili, mensole e tavoli per meglio farle riposare, spuntando la lista dei fortunati destinatari.

Quando fu l'ora di cena, la casa, i mobili, le cose, noi stessi eravamo impregnati dell'odore di Pastiera. Ci sedemmo a tavola. La cena era il momento di ritrovo giornaliero per tutta la Famiglia: Papà, Mamma, Nonno, Nonna e noi figli. Al centro del tavolo c'era un vassoio con il pesce lesso ed insalata. La delusione fu enorme, ci furono rimostranze da parte di tutti, compreso Papà, ma furono smorzate dalle parole della Nonna.

"Oggi è Venerdì Santo! Oggi è digiuno e astinenza! Astinenza dalle Carni!"

"Ecco, allora preferisco il digiuno!"

Minacciò mia sorella serrando la bocca e incrociando le braccia.

La mediazione e la dolcezza di mia madre acquietarono la rivolta.

Al termine della cena, Papà con molta nonchalance propose.

"Allora assaggiamo la Pastiera?"

Come al verificarsi di un gol improvviso si sollevò un boato di esultanza, che però fu smorzato dallo sguardo di disapprovazione della Nonna, donna dolcissima ma ligia alle regole, che aggiunse.

"Sì, ora facciamo anche peccato"

Solo a questo punto intervenne il Nonno, che era stato in silenzio fino a quel momento.

"Carmelina, se viene il Terremoto e noi non abbiamo assaggiato la pastiera, questo è il vero peccato!"

Il ricordo di quel 23 novembre era ancora molto vivo. Nessuno proferì parola, e mia Madre portò a tavola una splendida Pastiera.

La Nonna non ne mangiò e Noi per compensare anche il pesce lesso demmo fondo all'intero dolce.

Quella notte, forse per lo stress dello studio o quasi sicuramente per le abbondanti fette di pastiera ingurgitate, non riuscii a prendere sonno, così mi alzai dal letto e mi recai in cucina per bere.

La mia sorpresa fu enorme quando trovai la Nonna che placidamente seduta al tavolo stava mangiando una bella fetta di pastiera.

"Nonnina! Ma come, mangi la Pastiera a quest'ora."

Senza alcuna meraviglia placidamente rispose.

"Eh certo! Ormai é passata Mezzanotte!"

Odore e Sentimento

di Michele Campanella

Lo senti.

Lo avverti distintamente.

Ti insegue, ti raggiunge e ti prende, come un serpente invisibile che ti avvolge nelle sue spire.

In realtà, non avresti neanche bisogno di vedere o toccare, ti basta avvertire l'odore, un odore, QUELL' odore, sottile e pregnante.

Lo insegui, come se lo vedessi, ne ricerchi la fonte, l'origine.

E mentre ne provi a determinare le coordinate fisiche, cercando di dare consistenza reale a qualcosa che ti sembra impalpabile, intanto il cemento armato sta lasciando spazio a blocchi di tufo, l'ascensore ritorna ad essere una scala dai gradoni alti, scomodi da salire, ma ottimi per giocare, i tristi vicini di condomino diventano una folla di cugini, zii, conoscenti, gente che non vedevi che una volta l'anno e di cui, a volte, dimenticavi anche il nome, ma che (senza che tu te ne rendessi conto) ti riempivano l'estate, rendendola vera e da lì in avanti indimenticabile.

Tutto si affolla, annegato in una luce abbagliante, estiva, con un rumore di fondo costante, fatto di cicale e trebbiatrici (non di auto, per carità!), di voci, strilli, pianti e risate, di orchestre improbabili e di cantanti assolutamente sconosciuti, di canzoni (canzoni?) mai sentite e mai più riascoltate, tutto insieme, condito da quell'odore pregnante, un miscuglio di adolescenza pulsante e di anni lontani mai dimenticati.

Tutto scatenato da un sottile odore, quasi un olezzo, improvvisamente giunto alle tue narici.

Tutti i ricordi vengono sovrastati, quasi cementati, da quell'odore, che provvede poi (ma come è possibile?) a generarne altri mai più sentiti.

Odori di ingredienti trasformati in piatti semplici, apparentemente dimenticati, ma rimasti scolpiti nella memoria. Piatti che, all'epoca, mangiavi svogliatamente, senza neanche coglierne i singoli elementi e che oggi vorresti riavere davanti a te a qualsiasi costo.

Perché?

Per l'età in cui li assaporavo o per la loro sostanza?

Per il loro essere ormai distanti nel tempo, parte essenziale di una personale età dell'oro, o per essere completamente altro da quanto costretto a mangiare oggi?

Poi, di colpo, ti risvegli, forse uno squillo di cellulare, forse qualcos'altro, comunque un suono inatteso e certamente improvvido ti fa ripercorrere più di trent'anni in pochi millesimi di secondo.

Con un dolore che non c'è, ma che tu avverti distintamente, che ti sembra quasi fisico e lancinante, il quadro a tinte forti ritorna ad essere un acquerello sbiadito, il cemento riconquista il suo territorio e la fonte della tua fantasia torna ad essere quello che era e che sempre era stato.

Un banale, insignificante . . . spicchio di aglio soffritto.

Pane alla Simone

di Rosalinda Gallo

Simone? Chi è Simone?

Sarà l'autore del brano?....No!!!... È il soprannome?...Neanche!

Sarà allora l'ultima trovata di Brown sull'Ultima Cena di Leonardo!?! Oppure una di quelle parabole sconosciute al folto pubblico degli osservanti cattolici che con il pane ed il vino tessono quasi tutti i racconti cristiani! Infatti, riflettendoci un po', anche nel credo religioso tutto ruota attorno alla tavola, al "desco familiare" e a quei ricordi, odori e profumi che ognuno di noi ha stampato in mente e che, nostalgicamente, riaffiorano allorquando un "déjà vu" si mette in moto.

Da ragazza detestavo tutto ciò che riguardava la cucina e non vi racconto i patimenti di mio marito quando giovin sposa mi approcciavo ai primi esperimenti di pura alchimia alimentare. Ma due o tre ricette erano il mio piatto forte e una di queste è proprio questo famoso "*pane alla Simone*" che riscuote ancora adesso discreti successi in famiglia sebbene rivisitato.

E' una di quelle ricette povere, eredi dei patimenti della fame e della guerra, quando in cucina non si doveva buttare via niente, dove non c'era il conteggio né delle calorie, né dei grassi saturi, figuriamoci poi di quelli non saturi.

Un misto tra la pizzecca alla montanara ed il famoso pane cotto che mio padre nelle fredde serate invernali, quando le case non erano riscaldate uniformemente, si preparava ed in casa aleggiavano profumi di aglio, olio, pomodori, alloro.

E, sempre mio padre, benché la ricetta provenisse dalla tradizione familiare di mia madre, preparava questo "*pane alla Simone*" con un amore smisurato anche per quel pane rafferma, per quelle briciole che lui costantemente e religiosamente raccoglieva e mangiava perché il ricordo della fame nei campi di concentramento in Polonia ed in Russia era ancora troppo forte.

La ricetta consisteva in un facile procedimento: prima tagliava il pane rafferma a fette regolari, non troppo sottili e, dopo averlo leggermente bagnato in una scodella contenente un po' di latte fresco, sistemava le fette in una teglia da forno precedentemente unta con della sugna casalinga. Sulle fette allineate versava poi un

po' di passata di pomodoro, adagiava delle fette di formaggio avanzato, un pizzico di sale e un filo di olio nuovo il cui colore verde e la densità ne caratterizzavano già l'aroma ed il sapore e sistemava il tutto nel forno preriscaldato. Il tempo necessario di cottura *et voilà*, da quel forno magico usciva fuori non più un misero pane raffermo ma una calda, profumata e croccante simil-pizzetta da gustare subito e voracemente.

Ancora oggi utilizzo "*Simone*" con successo per questa ricetta e lo ringrazio anche se non so chi sia o da cosa derivi tale appellativo.

Oggi, stimolata dalle nuove tendenze in cucina, ho aggiornato il "pane alla Simone" e la ricetta, da semplice, veloce e supereconomica soluzione di recupero degli avanzi in cucina, si è elegantemente arricchita di altri ingredienti per trasformare il "pane" in un crostone raffinato e snob. Ma, per me e per la mia famiglia, resta e sarà sempre quel "pane alla Simone" che preparava mio padre nella vecchia casa da bambina.

Pane cotto

di Carlo Di Carluccio

Quando ero piccolo per me l'inverno sapeva di pane cotto. Ancora con gli occhi attaccati di sonno entravo in cucina e ne sentivo il profumo, un profumo che voleva dire casa, mamma, calore, affetto. Mia mamma me lo preparava quando, senza parole mi voleva dire: piccino mio, ti voglio bene. A dire il vero lo offriva anche a mio fratello e se c'era anche a mio padre ma io lo so, era per me e solo per me che lo faceva. Mia mamma era casalinga ma non sapeva cucinare. Dico sul serio, non voglio fare il sofista: io sono uno che ha scoperto il ragù a casa degli amici, delle fidanzate, nelle trattorie tipiche quando me le sono potute permettere: è stata una rivelazione, come la prima volta che fai l'amore con amore e rimani lì estasiato a pensare che sei solo un piccolo granello nell'universo e che dietro a una pizza di scarole c'è, ci dev'essere per forza un disegno superiore. Insomma, io quando ho letto "chest nun è ragù, chest è carn ca pummarola" io a Eduardo l'ho capito veramente, sono entrato in perfetta simbiosi con il poeta perché per me tutte le domeniche era carn ca pummarola. Però lei insisteva, stoicamente, indifferente alle critiche più ferocie e al mio sarcasmo. Ricordo che quando veniva qualche amico a pranzare da noi la domenica o, peggio, quando volevo fare bella figura con qualche ragazzina mi vergognavo del ragù di mia mamma, quegli ziti che galleggiavano in un'acquetta rossa mi facevano arrossire e con la stupida cattiveria degli adolescenti la prendevo in giro. "Mammà la prossima volta ordiniamo qualcosa in rosticceria, eh è meglio". Lei mi guardava con i suoi enormi occhi verdi e non rispondeva, abbozzava appena un sorriso, si puliva le mani sul mantesino e tornava in cucina. E io mi sentivo una merda. Ancora oggi, dopo tanti anni, vorrei avere l'occasione di abbracciarla e dirle: mammà ma che ce ne fotte del ragù e di quella cretinetta che sta di là, tu sei la mamma più bella del mondo, vieni qua, togli ti quel grembiule e andiamo al ristorante, solo noi due, solo io e te. E poi non è vero che non sai cucinare, tu sai fare il pane cotto. Perché, è vero, adesso posso dirlo con certezza, come lo faceva lei il pane cotto non lo faceva nessuno. Che cos'è il pane cotto? E' semplice come tutte le magie. E' il profumo intenso dell'aglio che diventa biondo nell'olio, è il colore rosso del peperoncino, è l'aroma dimenticato dell'alloro è una piccola collina di pane che aspetta paziente nel piatto di ricevere questa cascata bionda e profumata quando ormai non ci sperava più perché era pane del giorno prima e pensava di morire nella spazzatura dopo aver ricevuto un bacio frettoloso e scaramantico. E' una follia perché una cosa così alle sette di mattina non la puoi, non la devi mangiare e infatti io non l'ho confessato mai a nessuno prima di dirlo a mia moglie come uno dei grandi segreti della mia famiglia. Certo non l'avevo mai detto ai miei compagni di scuola anche se avevo il sapore ancora sul palato e anche

se negli anni '70 a scuola si giocava a fare i democratici e dunque i popolari e dunque i poveri. Però la mia era una scuola di figli di papà e anche se sul muro d'ingresso c'era scritto con la vernice rossa: usate la lingua per baciarsi e non per leccare il culo ai padroni a dire la verità quasi tutti quelli che la frequentavano erano già padroni di qualcosa: una salumeria, un negozietto di scarpe di mobili un ufficio da avvocato o commercialista. E quindi io indossavo il mio lupetto blu, a tracolla avevo il mio zaino militare tutto scritto con i simboli della pace ma il mio pane cotto me lo tenevo stretto stretto nel cuore perché era una cosa sola mia come il sorriso dolce e malinconico di mia madre.

Più di tutto era il profumo

di Federica Tortora

Più di tutto era il profumo. Il profumo di pane, di famiglia, di buono, che si spandeva nella casa quando "lui" era nel forno. A Pasqua, a casa dei nonni, era tradizione fare a mano il "casatiello", anzi i casatielli, perché la nonna ne faceva uno per ogni figlio, più uno per sé, quindi erano cinque. Di diverse dimensioni, perché le famiglie erano più o meno numerose: il più grande era per tutti noi, per mangiarlo insieme il giorno di Pasqua.

Ho vissuto tutta la mia infanzia e la mia adolescenza a casa dei nonni, perché i miei genitori lavoravano, quindi questa tradizione fa parte della mia vita.

Si cominciava il venerdì, quando il nonno comprava lo strutto dal macellaio sotto casa, il salame Napoli (rigorosamente), il pecorino, il provolone piccante, le uova, pepe e tanta tanta farina.

Il momento più bello era quando la nonna puliva con l'alcol il grande tavolo di marmo bianco e faceva cadere dall'alto la farina: come neve si poggiava sul tavolo, lasciando una piccola nuvola che si posava pian piano.

Poi cominciava ad impastare, a mano ovviamente, la pasta: le sue piccole mani avevano una forza incredibile, quando rigiravano la pasta sulla farina, con quel movimento dei palmi che spingevano la pasta, ancora ed ancora. Ero incantata: seduta dall'altra parte del tavolo, la guardavo in silenzio, senza mai distrarla, perché era il momento più importante: la pasta era tutto.

Poi la pasta veniva messa a riposare nel ruoto di alluminio, quello che si usava solo a Pasqua, e che la nonna aveva di tutte le dimensioni: la pasta veniva coperta da uno straccio leggermente inumidito, e posta nel soggiorno, sul contromobile, quello con la specchiera, a "riposare". Riposava al buio, in silenzio, e nessuno poteva entrare in soggiorno per diverse ore, perché la pasta doveva crescere. Quando ero proprio piccola, questo momento aveva qualcosa oserei dire di "sacro", perché alle parole della nonna "la pasta sta crescendo" tutti obbedivano, e nessuno urlava, faceva chiasso, entrava, accendeva la luce.

Quando la pasta era cresciuta, la nonna procedeva a stenderla: faceva correre velocemente il mattarello sulla pasta, prima in verticale, poi in orizzontale. La nonna aveva l'abitudine di staccare un pezzettino di pasta per me e, con un mattarello piccolo che il nonno mi aveva regalato, anche io potevo stendere la mia pasta. Lei mi parlava dolcemente, spiegandomi come farla diventare sottile sottile.

Era il momento della imbottitura: in vaschette di metallo lucido erano già pronti il salame Napoli tagliato a dadini, con il pepe ancora attaccato, il pecorino, il provolone e le uova, che noi non mettevamo intere sopra, ma tagliate a pezzettini all'interno. Una volta fatto il rotolo, si adagiava lentamente nel ruoto, che era stato

precedentemente unto con lo strutto, e si metteva in forno. Io guardavo, alla luce della lampadina del forno, il casatiello crescere, diventare biondo, profumare la cucina e tutta la casa. Cuoceva per circa un'ora e mezzo. Nel frattempo preparavamo gli altri casatielli, piccoli e grandi, e man mano li infornavamo.

Questo lavoro impegnava tutta la giornata del Venerdì Santo.

Il giorno di Pasqua, tutti insieme a tavola, aprivamo il casatiello grande ed assaporavamo quel gusto che rappresentava per noi la famiglia.

Ora che la nonna non c'è più da tre anni, la Pasqua ha un sapore diverso: continuiamo a vederci, ma nessuno fa il casatiello, e nessuno lo compra, perché è impensabile comprare un casatiello fatto da altre mani.

Ma ho deciso: l'anno prossimo provo a farlo io, prendendo la ricetta che lei aveva scritto a mano sul quaderno con sua la grafia pulita e chiara, leggermente inclinata, risultato di ore passate a scuola a fare calligrafia. E la nonna, con il suo profumo, sarà ancora in mezzo a noi.

Un gesto d'amore

di Fabiana Scarica

"Sogno o son desta..." mi domando quando, alle prime luci del mattino, ancora confusa nell' abbraccio di Morfeo, un timido olezzo mi solletica il naso.

Nessun rumore rompe il silenzio quasi irreale della domenica mattina; solo, le dolci note di un refrain, che la mamma canticchia per farsi compagnia.

"Fffzzz" eccolo là un rumorino;

mmhhh: un pezzo di carne che rosola;

mmhhh: ecco tuffarsi un altro pezzo.

E, con gli occhi ancora chiusi, mollemente adagiata tra le lenzuola, immagino quei bei pezzi di manzo che tra olio bollente, dadini di cipolle, sedano e carote dolcemente appassiti, cominciano a prendere colore, comincia a formarsi quella crosticina che.. che... che acquolina.

E intanto la passata di pomodoro, pronta nel vasetto tra le mani di mamma, che aspetta di fondersi con la carne.

Ecco, mamma la versa sapientemente, a lente e dense ondate, nel pentolone che come per magia smette di sfrigolare.

Non ho resistito, e, vinta la pigrizia, mi sono alzata e mi sono avvicinata lentamente, in punta di piedi: "Buongiorno, mamma !".

Lei senza voltarsi, sorride e mi dice : "E' un gesto d'amore !".

Io rimango là perplessa, mentre mi lascio avvolgere da un profumino inebriante.

Pof una bollicina, pop pof là un' altra, e un' altra ancora e ancora... ecco che il ragù comincia a "pippiare", con quel dolce e sommesso borbottio che annuncia che il pranzo, oggi, sarà particolarmente gustoso.

Ed io là piccina, in ginocchio su di uno sgabello, con i gomiti appoggiati sul piano della cucina ed i palmi delle mani a farmi culla per il viso, che con occhietti attenti gioco a contare tutte le bollicine che lentamente salgono in superficie, mentre l' odore comincia a farsi spazio in tutti gli ambienti della casa, nel corridoio, nelle camere, nel salotto buono, non tralasciando nessun angolino, approfittando delle finestre socchiuse per uscire nel cortile e invadere gli appartamenti dei vicini, quasi ad invitarli a fare festa con noi...

Ogni tanto sbircio l' orologio appeso a fianco alla cappa dalle grandi lancette colore del rame... il tempo passa lentamente, l' attesa è lunga, il desiderio cresce...

A malincuore mi stacco da quel quadretto così caldo e rassicurante: è giunto il momento di prepararmi, per uscire con papà ed il fratellino per una passeggiata, al ritorno della quale andremo a comprare il cartoccio di pastarelle che concluderà degnamente il pranzo del giorno di festa.

Alla fine è arrivato il momento.

Ora siamo a tavola, e io sono davanti al mio bel piatto di ziti spezzati, abbondantemente ricoperti di quel denso e saporito sugo rosso.

Lo guardo, guardo la mamma, lei mi sorride... e capisco: è un gesto d'amore !

Il pranzo della domenica

di Luigi Bagno

Il pranzo della domenica, a casa di nonna Elena, non era solo uno spettacolo per gli occhi e per le papille, ma era una vera e propria battaglia campale.

Per una vita aveva dovuto approntare quotidianamente i pasti per una nidiata di ben otto figli, ma di domenica a pranzo, da quando i figli avevano messo su famiglia, più che dare libero sfogo alla fantasia culinaria era costretta a dare fondo a tutta la dispensa.

Iniziava al mattino presto (il ragù, per la verità, era stato messo a cuocere, a fuoco lento, già dalla sera prima). Preparava quantità industriali di cibo, che sarebbero state divorate, tra una chiacchiera e l'altra, nel corso di un lungo pasto che iniziava alle 14.00 e non finiva prima delle 17.00, quando ci si spostava in soggiorno per il caffè ed il nocillo.

Era il classico pasto "all inclusive", che copriva pranzo, spuntino pomeridiano (comprensivo di conversazione) e cena.

Il cibo che si ingurgitava nel corso di quei simposi avrebbe coperto senza problemi il fabbisogno calorico settimanale di una famiglia di quattro persone.

Quella domenica di febbraio, si era ancora nel periodo carnascialesco, era stata annunciata la presenza di ben quattro figli, con le relative famiglie, per un totale di diciotto persone, e nonna Elena si era data da fare per preparare cibo a sufficienza. All'ultimo momento, però, lo zio Leone aveva dovuto dare forfait e la nonna era un po' spazientita, perché non avrebbe visto i nipoti. Nel contempo era consapevole che difficilmente avrebbe avuto degli sprechi. La presenza di zio Antonino, infatti, era una garanzia per il raggiungimento dell'obiettivo "zero avanzi".

Raffaele, che abitava nello stesso palazzo, era arrivato per primo, con Amedeo jr. ed Elena, che già si guardavano intorno per vedere dove la nonna avesse nascosto il dolce.

Sapevano che c'era.

A casa della nonna non mancava mai ed ogni occasione era quella giusta per prepararlo: anche il compleanno delle bambole si festeggiava con i *pasticciotti* ripieni di crema all'uovo.

A seguire era arrivata Elvira, sempre presa dallo scrupolo di dover dare una mano alla mamma, ma ciò nonostante non riusciva mai ad arrivare per tempo.

Buon ultimo era arrivato Antonino (Ninuccio), che si era subito stravaccato sulla sedia, al posto di combattimento, all'altro capo del tavolo, in modo da sottrarsi agli sguardi indagatori di nonno Amedeo, che aveva sempre da ridire sul suo modo di fare e soprattutto di mangiare.

Giusto il tempo per scambiare due battute di convenevoli che nonna Elena aveva già portato a tavola un'enorme zuppiera di ziti grossi spezzati al ragù. Sarebbero stati

abbondanti per le diciotto persone previste, ma alla fine del giro, che per la verità si era fermato per altre due volte da zio Ninuccio, ne erano rimasti giusto cinque (il boccone della creanza, diceva sempre il nonno).

“Lascia i piatti sporchi a tavola che li usiamo per la carne del ragù”, aveva urlato la nonna a zia Elvira, sempre pronta a dare una mano quando non serviva.

Già, c’era la carne del ragù. In una casa “normale” avrebbe rappresentato un secondo piatto sicuramente esaustivo, soprattutto quando c’erano tutti i pezzi classici del periodo di Carnevale (involtini speziati e ripieni di uvetta e pinoli, spezzatino di muscolo, tracchie, salsicce ed involtini di cotiche di maiale, mammella di mucca). A casa di nonna Elena, invece, era considerata carne “sfruttata”, per la lunga cottura cui era sottoposta, e pertanto destinata ad essere l’intrattieni mentre sulla brace venivano cotte le bistecche domenicali (il vero secondo).

Zio Ninuccio, ovviamente, assaggiò tutti i pezzi di carne e riconsegnò il piatto pulito e luccicante, perché sarebbe stato una grave mancanza non fare la scarpetta.

La brace, liberata dalla carne, era stata occupata da un fascio di carciofi (ben venticinque capuanelle), conditi e ripieni. E mentre si completava la cottura, che diffondeva profumi per tutto il quartiere, veniva servita un’enorme zuppiera di insalata mista (con finocchi e ravanelli).

“Ci voleva proprio! ...Per sgrassare un po’ la bocca”, esclamò zio Ninuccio, mentre addentava una grossa fetta di pane, che aveva usato per accompagnare la forchetta nell’ardua impresa di non lasciare avanzi nel piatto. Nel contempo si stava già pregustando i quattro carciofi che avrebbe mangiato di lì a poco, e a cui avrebbe sicuramente aggiunto qualche fondo, che i figli avrebbero sicuramente lasciato dopo aver addentato le foglie più dure. I ragazzi, si sa, non sopportano ungersi le mani e lasciano la parte migliore del carciofo nel piatto.

A questo punto zia Elvira era riuscita finalmente a rendersi utile ed aveva portato a tavola un enorme cesto con la frutta. Zio Ninuccio si era avventato subito sulle mele. Le preferiva decisamente agli agrumi, perché più consistenti e “... fanno digerire e ti puliscono la bocca”.

I ragazzi, nel frattempo, avevano iniziato a fremere, avevano saltato a piè pari la frutta ed aspettavano impazienti il dolce.

La nonna era stata una tomba, per preservare la sorpresa, ed aveva nascosto accuratamente il prezioso manufatto. Dato il periodo, tutti si sarebbero aspettati il migliaccio, con semola e ricotta, invece era stata approntata un’enorme “pizza piena” con crema all’uovo ed amarene ed abbondante spruzzata di zucchero a velo. L’urlo di disapprovazione di Amedeo jr, che non sopportava l’odore delle uova, sbattute in abbondanza nella crema, era stato compensato dal fischio di gradimento di zio Ninuccio (era il suo dolce preferito) che, grazie ad un altro paio di defezioni, era riuscito ad averne una fetta il cui arco misurava almeno quaranta centimetri.

A questo punto, erano le 17.30 e già volgeva al buio, si spostarono tutti in salotto per l’ultimo rito domenicale: il caffè.

Zia Elvira aveva appena appoggiato il vassoio sul tavolo, quando sentì un’esclamazione preoccupata di zio Ninuccio: “We, we, mi raccomando, per me senza zucchero, ché ho un po’ di diabete!”

	<p style="text-align: center;">Sezione Enogastronomica Napoli</p> <p style="text-align: center;"><i>“Cibo, vini e ... dintorni”</i></p> <p style="text-align: center;">Email: enogastronomica.napoli@intesasnapaolo.com – Tel: 3357164033</p>	
---	--	---

In conclusione...

A gennaio nacque “Una nuova idea...” e sapevamo che sarebbe stata “...una nuova sfida”, nel senso che avevamo molte perplessità e dubbi sulla risposta che avremmo avuto dai soci.

Non era sfiducia, ma sicuramente c’era il timore che la vita frenetica e i continui impegni, lavorativi e familiari, sarebbero stati un serio ostacolo. Non dubitavamo sui ricordi e sulle cose da raccontare che ognuno di noi ha, ma trovare il tempo e la giusta tranquillità per trasformarli in scritti da sottoporre alla lettura e, soprattutto, al giudizio di altre persone, sembrava una cosa difficilissima da realizzare.

I nostri dubbi, invece, sono stati abbondantemente fugati e così anche questa sfida è stata vinta.

Ci sono stati ben dieci **temerari**, che hanno presentato complessivamente undici componimenti, ed un ringraziamento va a loro, per aver colto appieno lo spirito dell’iniziativa e per aver trovato il tempo e la voglia di mettersi in gioco e di condividere i propri ricordi pregni di sentimenti e di emozioni.

Un altro ringraziamento va ai componenti della giuria tecnica, soci onorari oltre che amici della nostra associazione, che hanno risposto con entusiasmo all’appello e si sono prestati con piacere ad una potenziale **tortura**.

A **Gimmo Cuomo** - giornalista e redattore del “Corriere del Mezzogiorno”, a **Maurizio de Giovanni** - affermato scrittore di noir, a **Mara Iovene e Mario Marotta** - editori e curatori della collana degli *Enolibri*, ed a **Manuela Piancastelli** - giornalista, scrittrice e vigneron, va il nostro immenso grazie per la grande disponibilità e l’enorme pazienza mostrate.

La loro presenza ha dato sicuramente lustro al concorso, ed ha spronato tutti i concorrenti a dare il meglio di sé.

Il materiale pervenuto è stato decisamente valido e tale da spingerci a realizzare questa piccola pubblicazione, che resterà sicuramente nel tempo, e sarà letta, ci auguriamo, anche al di fuori del circuito della nostra associazione.

Un ulteriore ringraziamento, infine, va alla Casa Vinicola **Terre del Principe**, di **Manuela Piancastelli** e **Peppe Mancini**, ed alla Casa Editrice **Valtrend**, di **Mara Iovene** e **Mario Marotta**, per i premi gentilmente messi a disposizione.

La Giuria:



Manuela Piancastelli, laureata in Lettere moderne, sposata con Giuseppe Mancini, per vent'anni giornalista del Mattino, autrice di numerosi libri: *La vita a Napoli* (1986); *Mario D'Ambra* (2002); *Puglia, Calabria-Molise* (2003); *Pina Amarelli, il fascino discreto della Liquirizia* (2004), *Una Vigna chiamata Sannio* (2009). Ha collaborato a riviste come *Veronelli EV* e tuttora scrive per *DeVinis* e *Bell'Italia*. Sommelier dell'Ais, è stata presidente del Mtv Campania e fa parte delle Donne del vino della Campania. Ha ricevuto numerosi premi come giornalista (tra questi il Veronelli) e come vignaiola, il più importante dei quali nel 2006: il Premio Cangrande della Scala come Benemerita dell'Agricoltura. Manuela, con Peppe, ha fondato nel 2003 l'azienda Terre del Principe a Castel Campagnano.



Gimmo Cuomo (*amico* della nostra Sezione della primissima ora) esperto di enogastronomia, giornalista e redattore de **"Il Corriere del Mezzogiorno"**, per il quale cura la rubrica del sabato **"Mosto Sacro"** e il Blog **"Messaggi in bottiglia"**.

Nell'anno 2011 ha presentato la nuova edizione del suo libro **"Campania da bere 2011 - Piccola antologia critica dei vini regionali"** giunto alla sua 7° edizione, traguardo non scontato in una regione dove tutto, tranne le emergenze, nasce e muore nel giro di una stagione. Le sue recensioni non si piegano alle logiche aziendali e la sua prospettiva è quella del consumatore che dal vino cerca esclusivamente il piacere.



Maurizio de Giovanni nel 2005, con un racconto ambientato nella Napoli fascista degli anni Trenta che ha per protagonista il commissario Ricciardi, vince il premio nazionale Tiro Rapido indetto da Porsche Italia e riservato a giallisti emergenti. Il racconto formerà la base di un romanzo successivamente edito dalla Fandango Libri, col titolo *Il senso del dolore - L'inverno del Commissario Ricciardi*, dando inizio a una serie di pubblicazioni giunta sinora a quattro volumi aventi per protagonista il Commissario Ricciardi. La serie è pubblicata con successo dalla Suhrkamp in Germania e da Payot & Rivages in Francia, in Spagna da Lumen nel settembre 2011. Il quarto episodio, *l'Autunno*, intitolato *Il giorno dei morti* (Fandango Libri, 2010) ha vinto il premio Corpi Freddi Award 2010 per il miglior romanzo, e Maurizio de Giovanni ha vinto come miglior autore italiano. Nel 2010 il libro è stato finalista del Premio Scerbanenco, e nel 2011 ha vinto il Premio Camaiore di Letteratura Gialla.

NB: Maurizio è un fedelissimo tifoso del Napoli



Mara Iovine e Mario Marotta anime della **Valtrend**.

Valtrend è l'acronimo di Valorizzazione e Tutela delle Risorse Endogene, un nome che è tutto un programma...

"Cerchiamo di produrre testi di valore dal punto di vista culturale e scientifico e ricerchiamo costantemente la qualità che è frutto della professionalità e dell'impegno appassionato di tutti coloro che costruiscono il libro insieme a noi: innanzitutto gli autori, i correttori di bozze, quindi i grafici e gli impaginatori, i tipografi, i legatori ed infine i lettori i cui consigli sono sempre un dono prezioso. Infatti un libro di valore sul piano culturale, ma anche gradevole sul piano dell'estetica e della "veste" editoriale, insomma un "buon" libro è sempre il risultato di un lavoro di squadra. Ultimo, ma non trascurabile argomento, siamo attenti all'aspetto economico e cerchiamo di produrre di volta in volta il prodotto migliore al prezzo di mercato più accessibile."

Sommario

<i>UNA NUOVA IDEA... UNA NUOVA SFIDA</i>	3
<i>IL REGALO DI COMPLEANNO</i>	5
<i>INFRASCATA 270</i>	7
<i>LA GELATINA DI ZIO PRETE</i>	10
<i>LA PRUSSIANA</i>	13
<i>LA PASTIERA</i>	15
<i>ODORE E SENTIMENTO</i>	18
<i>PANE ALLA SIMONE</i>	20
<i>PANE COTTO</i>	22
<i>PIÙ DI TUTTO ERA IL PROFUMO</i>	24
<i>UN GESTO D'AMORE</i>	26
<i>IL PRANZO DELLA DOMENICA</i>	27
<i>IN CONCLUSIONE...</i>	29
<i>LA GIURIA:</i>	30
SOMMARIO	31

pubblicato Settembre 2011



**Sezione Enogastronomica
Napoli**
“Cibo, vini e ... dintorni”

Email: enogastronomica.napoli@intesanpaolo.com – [Tel:3357164033](tel:3357164033)