

anonimascrittori

MODICA QUANTITA'



pillole gastronomiche

By BdM

Mangio, la notte	<i>Diego Pizzorno</i>	Pag. 5
Un cuore di cioccolato	<i>Albarosa1964</i>	6
La Grande Bouffe	<i>Paolo Triulzi</i>	7
La pozione	<i>Andrea Coffami</i>	8
L'assassino e l'involto	<i>Libera</i>	9
Acida metafora	<i>The baker</i>	10
L'ora di geografia	<i>Ludovica Mazzuccato</i>	11
Sazietà	<i>Stefano Pomes</i>	12
Lamelle di lattuga	<i>Donatella Franceschi</i>	13
La ricetta di Lord Swift	<i>Faust Cornelius Mob</i>	14
Banchetti	<i>Marisa Madonini</i>	15
Le mani sono le posate del re	<i>Alessandro De Santis</i>	16
Un invito a cena... troppo particolare	<i>Nadia Turriziani</i>	17
Assaggi di vita	<i>Silvia Facondini</i>	18
Sere domestiche	<i>Laura Licenzi</i>	19
Meglio pagare prima di bere	<i>Fernando Bassoli</i>	20
L'amatore	<i>RedForks</i>	21
E trenta	<i>Alessandra MR D'Agostino</i>	22
Al ristorante italiano	<i>Luca Miceli</i>	23
Una questione di pizze	<i>Marcellino Iovino</i>	24
Metodi di sopravvivenza	<i>egon</i>	25
Momenti	<i>Graziano Lanzidei</i>	26
A cena con Elena	<i>Annibale Petricca</i>	27
Favorisca	<i>Dante Taddia</i>	29
La salsa di pomodoro	<i>C'era suolo</i>	30
Un piatto per tutti	<i>Cosimo Magazzino</i>	31
Pendette di fuoco	<i>Alessandro Alessandrini</i>	32
Questa sera pago io	<i>Marco Ferrari</i>	33
Cannella zenzero e?	<i>Ludmilla</i>	34
Stasera	<i>luca saraceno</i>	35
Il ditino infuocato	<i>Massimo Gennari</i>	36
Racconto romano	<i>Alfonso Santagata</i>	37
Tubetty	<i>Renato Chiocca</i>	38
Sapori antichi	<i>Marco Berrettini</i>	39
L'uomo che adorava la trippa	<i>Luigi Brasili</i>	40
Karel 2	<i>Massimiliano Lanzidei</i>	41
Lo zabaione	<i>Bruno Di Marco</i>	42
Il Perfezionista	<i>Angelo Camba</i>	43

Mangio, la notte

Diego Pizzorno

763 battute

Mi alzo la notte ed apro il frigo. Sta lì, bianco e lucente nel giallo della luce della cucina. Solo le etichette hanno i colori, e un contorno di scritte. No, non sono bulimico, c'è che mi sveglio solo, e, anche se non è il cuore della notte, c'entra il mio cuore. Ho bisogno di compagnia e il cibo lo è. Lo afferro e lo preparo. Muovere qualche padella, alzare il coperchio della piastra, acchiappare un bollitore... E' un muovere da scout, con la stessa morbosità, pure più affettata e contenta. Accendo il gas. Mi piace vedere le fiammelle azzurre. Tutto è compagnia, soprattutto la colonna sonora del cucinare. La musica del cibo che si scalda segue passo passo la mia attesa. Poi trilla un timer, s'accende una luce, o semplicemente mi scotto un dito. Mangio.

Un cuore di cioccolato

Albarosa1964

772 battute

Il profumo dell'amore.
Il calore di un abbraccio.
Il canto del mio cuore.
Il sapore del tuo bacio...
Tutto questo mi ricorda il tuo dono.
Nel corso della mia vita
Mai regalo fu più bello...
“ Un cuore di cioccolato “
Ero terrorizzata nell'aprire il tuo dono.
Mi dicesti...
E' fragile...E' profumato...E' squisito...
Come il tuo corpo.
Come il nostro amore.
Avevi ragione te!
Mai regalo fu più gradito.
“ Un cuore di cioccolato “
Il tuo cuore...
Offertomi su un vassoio di tulle.
Era profumato come il nostro amore.
Era caldo come il tuo abbraccio.
Era intonato come il mio cuore.
Era saporito come il tuo bacio.
L'ho assaggiato.
Era meraviglioso come la nostra felicità.
Ti amo...
Amo te...Il tuo dono...
La nostra storia...
Mai regalo fu più gradito.
“ Un cuore di cioccolato “
Il tuo cuore...
Il mio cuore...
Il nostro amore...

La Grande Bouffe

Paolo Triulzi

981 battute

Non si può morire mangiando. Non si può morire mangiando. Gridava Marcello, bloccato da un principio di congestione sulla Bugatti Roadster. Mentre l'assideramento sopraggiungeva e Michel già sfiorito dormiva duro il suo sonno, dentro, Philippe e Andréa indulgevano dolci agli infantilismi erotici di lui. Ugo, implacabile, inossidabile, nichilisticamente determinato, ancora impastava, coceva e sfornava.

Non si può morire mangiando. Proprio tu Marcello: un uomo debole. Un edonista, un egoista, un adolescente di mezz'età. Proprio in te è sorto in extremis il vezzo della moralità. Ugo invece, altra pasta: fedele a se stesso ed ai valori, i veri valori non quelli scritti dalla vergogna. Un solo adagio: il troppo stroppia. Siamo vasi traboccanti e allora trabocchiamo, uccisi da noi stessi ma non suicidi. Uomini estremi, consapevoli, primordiali, ma soprattutto uomini.

Non si può morire mangiando, Marcello? E allora muori di freddo sui tuoi giocattoli, là fuori in giardino.

La pozione
Andrea Coffami
1161 battute

Avrei voluto vivere di pasta con acciughe, mi ritrovo con verruche andate a male e due calzoni. La sera noi si cena dai cinesi due involtini anche d'inverno, del resto costa meno della trattoria del centro. In metro io ti penso mentre mastichi le acciughe, io in vece solo riso con lattughe per problemi di colite. La lite non è sempre un palliativo dell'amore, c'è sempre l'omicidio e poi cadere in depressione. Sono giorni che non tocco una lattina di Peroni, il medico mi ha detto: "Meglio berti due Campari" ma preferisco il gusto Molinari, ma i denari sono pochi, ho soltanto dei bastoni. Ti vedo in una foto che ti feci alla stazione, la getto dal vagone però lei non mi abbandona, allora la raccolgo e la rimetto nel giaccone, non certo per ricordo ma per farne una pozione: tre litri di benzina, due ritagli di giornale, sei dita di cannella, quattro pizzichi di sale, girare con dei semi di bambù per qualche ora, poi metterci la foto incriminata ed aspettare. E l'indomani bere la pozione a colazione, cospargersi la pelle con l'intruglio preparato, recarsi in luoghi tristi dove non c'è abitazione, fumarsi una Malboro e ripensare a ciò che è stato.

L'assassino è l'involto

Libera

1163 battute

Stava seduto sulla mia pancia.

Indossava un cappellino rosso e mi spiegava, con voce tranquilla:

“Il ragù alla pugliese si fa con carne di cavallo o se preferisci: PULEDDRO.

Prendi bei pezzettoni circondati di grasso e, cosa importantissima: fette di pancetta con le quali preparerai INVOLTINI (qui detti “brasciòle”).

Fanne molti: imbottiscili per benino di polpa di salsiccia, aglio, prezzemolo, peperoncino, formaggio grattugiato, un pochino di pepe.

Mi raccomando che sia tutto abbondante e ben condito!”

Con questi involtini e questa carne (e se ce l'hai anche un bel pezzettone di cotenna di porco, nonché salsiccia), preparerai un ottimo RAGU’!

Lui parlava, parlava ed io continuavo a sudare, A SENTIRMI SOFFOCARE...

Ad un tratto, sobbalzai ansimante e mi resi conto di stare dormendo!

ERA IL MONACELLO, seduto sopra di me, che improvvisamente digrignando i denti ed assumendo un'espressione terrificante mi urlava:

- NON SONO IOOOOO!!!
WAHAHAHAHAHA!

L'ASSASSINO E' L'INVOLTINO! -

(E questi sono il come ed il perché non si dovrebbe mangiare troppo ragù la DOMENICA!)

Acida metafora
The baker
1206 battute

Sete, ho troppa sete.

Ma profondo e vitale è il mio innato bisogno dell'acqua,
acqua che rinvigorisca queste mie molecole addormentate.

Sete: sete di ossigeno e idrogeno che risvegliano il torpore della mia potenza.

Sete e in attesa mi fido di te e sono qui.

Immobile e intorpidita in attesa, mentre versi l'acqua in quel bicchiere, così diafano, così trasparente ma a differenza di me così freddo e così sterile.

Sete, troppa sete per stare qui a disquisire quanta me ne devi versare.

Tu lo sai e per me solo questo è comunque sufficiente.

E godo nell'inumidirmi di tanta freschezza.

Fame, troppa è la fame di questi giorni d'attesa.

Troppa nell'immaginarci a mangiare; nel saperti a nutrirti di me.

Fame.

Fame di attesa

Fame di noia

Fame di me.

Fame che trascende mentre le tue mani mi nutrono.

Mentre mi aiutano a assimilare tanto sipido nutrimento.

Poi

Dissetata e nutrita, mi offro alle tue mani.

Al tuo robusto massaggio

Al tuo fecondo possedermi

Fino a che soddisfatto ti ritiri

Ed è dolce e calorosa l'attesa

Intanto che il mio ventre si gonfia

di vivida e nutriente potenza.

Anche se acida

Perché

È questo quello che sono

Acida,

e io torno ad essere acida

Quello che ero

Quello che sarò

Per te

Pane

Solo ed esclusivamente Pane.

L'ora di geografia
Ludovica Mazzucato
1275 battute

Con l'occhio del palato già sedotto dal lardo di Colonnata seguo le verdi venature dell'Olio, che si irradia nella mollica compatta della Marocca, come fossero stradine di una cartina topografica che mi guidano nella Terra del Gusto.

Studio la morfologia, in una fetta di Rigatino che distesa sul pane *sciocco* mi sorride con le sue labbra di grasso omogeneo.

Analizzo la fauna nell'agnello di Zeri cotto nel testo ancora profumato di torta d'*erbi*.

Esamino la flora nella cipolla di Certaldo del lessò rifatto e nel fagiolo Zolfino che si scioglie in bocca come uno zuccherino.

Osservo l'urbanizzazione nella griglia dove spasima un taglio di Chianina.

Approfondisco la storia nell'antica zuppa di Tarlati con il pollo del Valdarno.

Sviscero l'antropologia sgranocchiando *strafatti e bolli*, biscotti della cucina dei *goym*.

Ricerco nel vasetto della palamita sott'olio l'idioma locale che chiama *zenzero* il peperoncino.

Ammiro l'arte nel rosso del prosciutto del Casentino e la scultura nella mortadella di Prato maritata ai fichi secchi di Carmignano.

Scruto il sistema fluviale in un calice di Chianti.

Che bella l'ora di geografia in una *pizzicheria*: per quaderno il tovagliolo, per penna la forchetta e per cattedra la tavola, dove la Toscana racconta una storia d'amore senza fine!

Cannelloni ripieni, melanzane ripiene, lasagne alla bolognese, perbenisti, moralisti, ipocriti, trippa alla fiorentina, trippa alla milanese, baccalà alla vicentina, trota salmonata all'arancia, intransigenti, intolleranti, fanatici, gnocchi alla bava, gnocchi alla romana, gnocchi di zucca, ragù di carne di maiale, imbonitori, imbrogliatori, truffatori, bistecche alla tartara, strilloni, paccheri ai frutti di mare, penne allo zafferano in cartoccio, opportunisti, voltagabbana, cotolette alla milanese, branzini al forno, frittelle dolci, costolette alla valdostana, calcolatori, doppiogiochisti, torte di pere e cioccolato, anatre all'arancia, camaleonti, arancini di riso, trasformisti, equilibristi, bignè di granchio e formaggio, pappardelle con speck e funghi porcini, babà al rum, incoerenti, contraddittori, roast beef, illogici, rotoli di vitello con noci, pancakes allo sciroppo d'acero, polli al curry, risotti di mascarpone e pepe rosa, fettuccine maccheroni alla chitarra inconseguenti incostanti ripieni di carne e salsiccia prepotenti polpettoni d'agnello alla sarda empì ingordi zabaioni al cioccolato sogliole alla mugnaia strozzapreti avidi affamati dissoluti rustici melanzane saltimbocca alla romana fichi secchi spaghetti alla carbonara puttanesca matriciana approfittatori inutili meschini grassissimi mediocri sudici senza amore e senza conseguenze.

Lamelle di lattuga
Donatella Franceschi
1400 battute

Fece scivolare fuori dal contenitore le patatine, iniziando a servirsene con ingordigia.

Daniela, che le sedeva di fronte, aveva invece preso l'ardua iniziativa di aggredire voracemente, e con palese cupidigia, il suo Mc Chicken; ottenendo, però, come unico risultato quello di perdere, nella battaglia, quasi tutte le frastagliate lamelle di lattuga, che tentò subitaneamente di salvare dall'inevitabile perdizione.

“Ogni volta sempre la stessa storia... metà panino finisce fuori!” sbuffò, quest'ultima, dopo aver rapidamente ingollato il boccone.

L'altra intanto, dopo vari tentativi a vuoto per aprire la bustina di Ketchup, e avendone finalmente avuto ragione, si mise a inaffiare smodatamente quegli smilzi e untuosi stuzzichini dal colore giallognolo.

“Mangi solo quello?” domandò Daniela con fare inquisitorio, alzando il sopracciglio in segno di forte dubbio.

“Sì, lo sai che sono a dieta!” le ribatté l'amica, prendendo in mano una manciata di patatine e lanciandole un'occhiata scocciata.

“Ok! Capito... non dico più niente! Allora, a che ora inizia il film?”

“Alle tre e mezzo; quindi dovremmo stare davanti al cinema almeno un quarto d'ora prima, perciò sbrigati a finire!”

Daniela, a queste parole, le fece una smorfia pronunciata e continuo pacatamente l'assedio al suo panino, che ad ogni suo morso gettava in fuori la cotoletta di pollo e le lamelle di lattuga con suo grande, grandissimo scorno.

La ricetta di Lord Swift
Faust Cornelius Mob
1489 battute

Benissimo.

Il forno è caldo, il sale speziato è pronto, il rosmarino è già nella teglia.

Si spalanca il portone, Lord Billington entra rumorosamente nell'atrio incurante delle impronte di fango e sangue che i suoi stivaloni da caccia lasciano sul tappeto. Mi porge il fagotto con la mano sinistra mentre con la destra si batte il fucile a ripetizione sulla spalla bullandosi con il suo seguito di quanto numerosa e agguerrita fosse quella famiglia, esemplari stupendi, una vera impresa stararli.

Il tempo di cottura sarà breve, al signore la carne piace al sangue.

La ricetta è semplice, cottura al forno su letto di patate.

Come vino direi che un Brunello di Montalcino possa andar bene. 2023, grande annata.

Lord Billington capisce poco di cucina ma è contento delle belle figure che gli faccio fare con i suoi ospiti.

Bene, diamo a Milord quel che vuole.

Antipasto di salumi italiani misti: prosciutto crudo di Sauris, salame fresco della bassa bresciana, violino di capra della Val di Vigizzo, protraiamo poi l'attesa del piatto forte con un'omelette di funghi porcini.

E ora basta indugi: arriva il piatto forte. Jack e Thomas reggono il vassoio ma l'onore di sollevare la cupola sarà mio. Come già ho detto la ricetta è semplice, c'è solo una cosa a cui prestare attenzione in quanto Lord Billington tiene moltissimo che la portata sia ripartita secondo i dettami di Jonathan Swift: un neonato corrisponde a quattro porzioni.

E pensare che qualcuno considera la sovrappopolazione un problema.

Banchetti
Marisa Madonini
1512 battute

Anita Molino apre le portate ricche tra pagine succulente alla ricerca della *madeleine*, ricerca raffinata *recherche* della ricetta perduta e ritrovata

Bovary Emma conosce la voluttà del piacere e del palato come un pranzo di Babette senza gli esotici gusti blixeniani e i forti contrasti di Bruegel tra cucina magra e cucina grassa

Banana Yoshimoto scrive di piatti e banchetti, esotici riti: discettazione letteraria su tavole nipponiche

Olmi corteggia il Po e zoccola per valli sorretto da sobrio nutrimento irto come chiodi

Notte di nozze, la seconda però, con una Puglia gaudente e generosa che offre prodotti della terra agli affamati affetti sfollati da Bologna

Dali si lecca i baffi buffi e fiuta con catalano desiderio il surrealismo culinario tra pane e uova. A Delft, invece, qualche tempo prima, Vermeer dipinge la lettera o la perla nel suo studio da dov'esse solo per gustare i grossi arrostiti grassi dell'ostesse

Arcimbollo è chef di pennellate mangerecce che dipingono cibi in faccia

Nuove buone nella mescolanza di spaghetti e salsa chili, burritos e parmigiana della mamma tra intellettuali italiani con nuovo *trend* etnico

Zar, a tavola con gli zar nelle cene dei grandi russi, metafore cosmiche della dimensione orale e ontologica dell'uomo

Agata Christie con aria affatto muffita scrive di muffins tra un Poirot un omicidio e una Marple

Ovunque dunque il banchetto invita alla creazione e se generosi siamo con l'arte generosi saremo con la magra gente che ovunque attende la giusta parte

Le mani sono le posate del re

Alessandro De Santis

1587 battute

L'odore di cucinato continuava il suo serio e paziente lavoro, quando arrivò il pane. Trovò la porta socchiusa dal gatto, che era andato a buttare l'immondizia col suo sacchetto sulle spalle perfette. La prima fetta entrò di taglio con la crosta dura, come il piede di un intruso frapposto nella porta. Poi arrivarono anche le altre; tre coppie presero l'ascensore ma sbagliarono il piano; altre fette salirono dalle scale, inerpicandosi sui gradoni a scatti, strisciando sulla mollica soffice. L'ultima fetta entrò accodandosi al gatto che leccava lascivo le prime briciole nel corridoio.

Ci sono fette di pane più melancoliche della luna: fette di pane che assorbono gli sguardi, la noia e le promesse, che distorcono gli arcobaleni e le pozzanghere. Bottoni biondi e galleggianti, si librano negli spazi vuoti fra le ombre. Fette di pane, più lievitate del lievito stesso; troppo lievitate perché la famiglia le possa concepire, la sorvolano confusa, sospese alle nuvole dei vapori addensati della cucina.

Emanano un senso di impensata ragione, un pozzo che scarrella veloce verso l'alto, un invito vibrante ed imperioso, un'ascesi gravitazionale. Ruotano sballottate nel gorgo di molliche, di intingoli, di spezie spolverate.

Già, è crudele separare le fette le une dalle altre; è così che la famiglia se la prende con il pane. Le ricorda i giochi dei bambini: bottoni, monete, dischi volanti e pedine multiuso. In collegio, a volte, si giocava a dama con minuscole fette di pane tostato, trattenendo le briciole sulla pancia nei vestiti.

Un invito a cena... troppo particolare

Nadia Turriziani

1727 battute

“Un piatto di Rigatoni con la Pajata... Grazie.”

Già il nome... Bhhhhleaaa...

Infila con noncuranza la forchetta nel piatto fumante... arrotola su se stessi i fili di pasta intrisi di sugo... solleva con orgoglio la sua opera e... non soddisfatto afferra un pezzo di frattaglia... direi un bel pezzo ...e senza curarsi del mio sguardo un po' schifato ed un po' meravigliato, affonda il tutto nella bocca spalancata ed avida di sapore.

Come inizio per un incontro romantico non sembra sicuramente il meglio.

Tortura...divora... e gode di quel piatto a me sconosciuto accompagnandolo armoniosamente con bicchieri di vino rosso riempiti direttamente da una botticella posta al lato del tavolo.

Sono esterrefatta.

“Come secondo...una porzione di Rognone di Manzo in umido ed un po' di Coratella d'Abbacchio con li Carciofoli.”

Non credo alle mie orecchie.

Il rito prosegue. Mentre la forchetta blocca, gelida e determinata il pezzo di rognone nel piatto tipico da trattoria, il coltello unto di sugo... lo scuote... lo squarcia... lo affetta... ultimando con amore il compito per il quale è asservito. Il rognone così sezionato finisce pezzo dopo pezzo nello stomaco di colui che con tanto foga lo ingoia... lo mastica molto lentamente... lo gusta seguendo godereccio il filo dei suoi desideri.

Inizio ad avere dubbi sulla scelta fatta nell'accettare l'invito a cena da quest'uomo che a prima vista sembrava accurato nelle scelte vista la sua eleganza quasi maniacale nel vestire... eppure...

“Per finire una bella grappa gelida...”

Eh sì... Ci mancava anche quella.

Lo guardo spaventata...ma poi penso...

Se... fa l'amore con la stessa voracità ed accuratezza con cui ha consumato la cena di questa sera... bhè... penso proprio di aver fatto la scelta giusta.

La cucina era immersa nella penombra, con le file di utensili lungo le pareti e le pentole pronte per essere usate, proprio come l'aveva lasciata il giorno prima. Il cuoco vi entrò e dispose gli ingredienti sul tavolo da lavoro. Da molto tempo ormai quella cucina rappresentava la sua casa, il rifugio della sua anima. In quel luogo ogni cosa ammiccava con complicità e faceva riaffiorare alla sua mente i ricordi più dolci. Nuvole di farina riempivano la stanza, proprio come quando, da bambino, osservava la nonna preparare la pasta per tutta la famiglia, il giorno di Natale. L'aroma del pomodoro riempiva la stanza, lo stesso che sentiva, da piccolo quando, tornando da scuola, affamato, percorreva in fretta la via, tra le file di case parallele da cui giungeva l'odore del soffritto. E poi la mozzarella filante, quella della pizza mangiata in compagnia degli amici, tra chiacchiere, risate e un boccale di birra.

L'odore della carne alla brace, che ti pizzica la gola, misto a quello acre del fumo. Mangiarla seduti accanto alla tenda, sull'erba umida. Era il primo campeggio assieme alla donna che sarebbe diventata sua moglie.

E infine la dolcezza della cioccolata, calda, con sopra la panna. Prepararla, d'inverno, quando fuori infuria la neve. Mescolare con pazienza fino a raggiungere la densità voluta. Ma soprattutto il sorriso della persona con cui l'aveva condivisa: il sorriso di suo figlio.

Quella cucina era il suo mondo, i suoi ricordi erano tutto ciò che possedeva e ogni piatto che creava era una diversa porta della sua memoria. Per questo il cuoco si considerava infinitamente ricco.

Sere domestiche

Laura Vicenzi

1753 battute

Molti pensano che il lungo inverno islandese, con la sua perenne oscurità livida e quel vento gelido che blocca il respiro, siano quanto di più inospitale possa offrirci il pianeta. Lei invece aveva cercato di proposito quei luoghi estremi, li aveva sentiti subito amici quando vi si era trasferita due anni prima. Era una scrittrice ed era sola. Nella stanza aranciosole, il portatile acceso fissava la stufa a legna e dalle fessure di fuoco, lei ricambiava ardita il suo sguardo. Sul gas brontolava la zuppa al salmone. Una anziana signora di Reykjavik le aveva donato l'antica ricetta vichinga di quel brodo ricco e prezioso che pretendeva un rituale molto elaborato. Era risaputo che il particolare gusto intenso del pesce islandese non aveva pari al mondo. Eroi i pescatori, eroi i pesci a certe latitudini! Un profumo denso, leggermente affumicato invadeva la cucina. Il pane nero cotto al forno nel pomeriggio, aveva fatto appannare i vetri delle piccole finestre. Attendendo l'ora di cena, lei vi disegnava cuori che svelavano bianchi paesaggi incantati. Sulla tovaglia ricamata era già pronto un panetto di burro aromatizzato: si stava inebriando beatamente di vapore tiepido, prima di essere spalmato sui crostini dorati. Il vino rosso, italiano, era accanto alla candela. Stava recuperando gli aromi fruttati, l'odore caldo dell'erba falciata, l'amara resina di legni preziosi che presto avrebbero risvegliato ricordi di mari caldi e di terre generose. Servita la zuppa fumante, prima di sedersi a tavola, ha acceso la webcam ed ha sorriso al suo portatile. Due persone innamorate, irrimediabilmente lontane, infinitamente vicine, assaporavano insieme il tepore quieto di una cena d'amore, di una cena da re.

Meglio pagare prima di bere

Fernando Bassoli

1805 battute

L'Osteria stava al rione Pigneto, nel cuore del Prenestino, in un angoletto muto, quasi volesse sottrarsi alla morsa delle auto, proprio all'incrocio tra via Braccio da Montone e via Castruccio Castracane. "Braccio da Montone? ma che lavoro faceva questo, il macellaro? che avrà macellato poi, per meritarsi 'na strada? 'na famiglia d'elefanti? E 'sto Castruccio, come lo vedete? Faceva il castratore professionista?" ironizzava la gente. Il paradosso è che i due, nel Medioevo, erano stati dei capitani di ventura. Gente in gamba, insomma.

A prima vista, l'Osteria pareva una bettola qualsiasi, eppure vi garantisco che in tutta Roma non c'era posto migliore per farsi un'abbuffata coi fiocchi - di quelle che riempiono la pancia per due giorni di fila - ch   l   dentro sfornavano certi piatti da Nobel per l'Arte culinaria. E le porzioni non erano certo risicate. Ogni scrofanata, insomma, garantiva anni di vita guadagnati e milioni di spese mediche risparmiati... Per entrare, si attraversava una porta sgangherata, seminascosta da due piante. Fatti due passi, l'occhio si posava su alcune tavole di legno appese al muro: davvero impossibile non vederle. Sopra c'era scritto *Bevi solo due volte al giorno: a pasto e fuori pasto* e poi *Se bevi pe' dimentic  , paga prima de beve*. Se l   si beveva fino a vomitarsi l'anima, era proprio per scordare i casini che tutti si portavano appresso, gettandosi alle spalle una sfilza di disgrazie: cambiali in scadenza - inventate dal diavolo in persona per togliere il sonno agli uomini -, strozzini che tirano il collo poco a poco, malanni, tasse non pagate, corna, incazzature varie e la vecchiaia che avanza: una montagna di delusioni, insomma, perch   la vita    proprio questo: un mucchio di puttunate, commesse nella cieca convinzione d'aver azzeccato ogni mossa.

Amo quando mangi.

Faccio finta di cucinare ma sbircio il modo in cui ti porti il pane alla bocca con distratta precisione.

Guardi la televisione e non me, così io mi prendo tutto il tempo di contare le briciole incastrate tra la tua barbetta: so che resteranno lì fino al mio prossimo bacio. Spengo il fuoco delle patate e resto lì in piedi a mescolarle con gli occhi sempre rivolti a te, alle tue mani maschili ma da donna, leggerissime e lisce. Che fai? Cerchi a tentoni sul tavolo qualcos'altro da mangiare senza mai staccare lo sguardo dal programma che stai seguendo (o sei in catalessi?). ti perdi con niente, concentrandoti su cose inutili.. sembri un bambino a volte, ed è così bello poterti spiare in questi momenti.. Sei seduto a capotavola nella mia cucina, hai una mia maglietta addosso (non so come ma stai bene anche così), i piedi scalzi che si ritraggono dal pavimento freddo e i jeans che mi sono provata prima di nascosto.

Iniziamo a mangiare sul serio. So che pensi "finalmente": pasta al ragù, viva la tradizione culinaria e i piatti della nonna.

Tu riempi il piatto con una quantità di cibo enorme! E dire che hai un corpo così asciutto, così scattante..

Amo quando scegli cosa mangiare, quando avvicini la forchetta alla bocca e apri le labbra.

Poi assapori lentamente, a volte sospiri anche. Fai l'amore con il cibo, non c'è altra spiegazione. Seguo ogni piccolo movimento con la coda dell'occhio, tanto tu sei troppo concentrato nel cercare la carne sotto alla gramigna, con calma, quasi come quando spogli me.

Nella tua bocca ci passa tutto il mondo, ami quello che mastichi e lo fai concortesia. Mangi con lentezza e le tue labbra ringraziano chi ha cucinato. Ma non parli.

Non parli mai quando mangi, entri in un mondo diverso, come quando pensi, quando sei assorto. Sono tutti momenti in cui non ti si raggiunge. Ma fa lo stesso, anche io mi isolo. Intanto guardo le briciole che hai disseminato vicino al bicchiere...

Piero mi porta a bere vino.

Piero ogni sabato, di fisso, mi porta fuori a bere vino.

Cazzo mi porta Piero ogni sabato a bere vino che sa che son astemia e che il vino io lo odio??!! Ma non c'è verso che desista. Insiste lui. Insiste Piero.

Piero l'ho conosciuto a una pizzata tra amici, al King, giù in Ascanio Sforza. Pioveva quella cazzo di sera di agosto e io mi ero appena stirata i capelli. Così, all'uscita, lui mi ha galantemente ospitata sotto il suo ombrello, cingendomi subito la vita, per poi toccarmi il culo.

Da allora facciamo coppia fissa io e Piero, e lui, ogni sabato, prima mi porta al King a pizzare in fretta, e poi, in giro per le enoteche di Milano ed hinterland, a bere vino, a bordo della sua Peugeot blu metallizzato del 1998, tre porte ed innumerevoli ghirigori tracciati da chissà quali sante mani sulla carrozzeria.

Assaggia!, esordisce Piero.

Non mi va, gli rispondo.

Il vino è l'anima dei popoli. Assaggia!, insiste lui.

Ma non era diverso il motto? Comunque no, non mi va.

Cazzo, assaggia, cristona allora.

È allora, nel preciso momento in cui comincia a bestemmiare, che le mie labbra si autoconvinco no ad avvicinarsi al calice per poi sorseggiare.

Così bevo, tutto d'un fiato.

Non così, per Dio!, tuona allora lui.

Scusa!, gli faccio.

Il vino va goduto piano, come quando ti fai una scopata, fa lui.

Ah.

Prova con questo.

Ancora????

E dai! Poche storie!

Così bevo di nuovo, stavolta più piano, come ha intimato lui.

Allora? Che ti sembra?, chiede, avvicinandosi, con occhi luminosi.

Boh. Non saprei. Come l'altro.

Eh???

.....

Vabbè abbiam capito che è tempo sprecato e che te di vino davvero non capisci un cazzo. E dicendo così, si avvia alla cassa a pagare il conto, facendomi poi cenno di seguirlo verso la macchina.

Alle 23 e trenta in punto Piero mi riaccompagna a casa.

Allora domani?

Domani che?, chiedo io sapendo già ciò di cui parla.

Pranzo dai miei, no?!

Fatico a rispondere sì, immaginandomi già inchiodata al tavolo alle 12 e trenta in punto con piazzato davanti uno sconfinato e bisunto piatto di pasta e sarde di mia suocera Tina.

Sì..., alla fine poi mi esce.

12 e trenta in punto, ricordati senno mamma si incazza!, conclude Piero, poi sgomma via.

Al ristorante italiano

Luca Micieli

2168 battute

Ristorante. Italiano. Ambiente pettinato, colletti bianchi. Prostitute d'alto bordo ridono alle battute di laidi uomini d'affari.

Dietro un separè color ebano, due uomini. Eleganti. Più eleganti degli altri, non c'entrano nulla con il resto della fauna locale.

Un costoso pasto per parlare d'affari. Per parlare di guadagno. Per decidere la sorte di nemici e rivali.

Un luogo, il ristorante di Don Luigi, dove entrano solo due categorie di persone: gli amici della Famiglia, e quelli che ne usciranno cadaveri.

Dice Lugi: “La cena è di tuo gradimento?”

Toni annuisce, in bocca un succulento pezzo carne fiorentina.

“Mi fa piacere” mentre sorseggia vino. Luigi, il capo cosca. Luigi detto dita, per via della sua mania di cavare gli occhi personalmente a pentiti e picciotti di altre famiglie.

Poi: “Dimmi, Toni... A proposito della polvere sparita dal calzaturificio...?” domanda lasciata in sospeso.

Toni sbianca. Per poco non si strozza con la bistecca.

Luigi ride. “Non preoccuparti, non ce l'ho con te. Non ti accuso di nulla. Era solo una domanda, così per dire. Se non possiamo nemmeno scherzare fra noi...”

Toni si sente sollevato. Sorseggia vino rosso di qualità, poi riprende a mangiare. Ma sa di non poter stare tranquillo. Sa che Luigi sa. Ma fa finta di niente, e continua a mangiare. Misura con la coda dell'occhio la distanza che lo separa dall'uscita.

Luigi mangia insalata. Dice: “Pare che c'entri Salvo. Sai? Dicono che c'entri Salvo.”

“Salvo Napoli?” domanda Toni.

Luigi annuisce.

“Sapete, Don Luigi, che io Salvo Napoli lo conosco appena...” mente, la voce che trema.

Luigi annuisce di nuovo. Sorride appena mentre chiede: “Che c'è? Forse non ti sta simpatico Salvo Napoli? Che t'ha fatto?” con il tono paterno di chi sa da quale parte sta il manico del coltello.

“Oh, no” si affretta a replicare Toni. Mai vorrebbe contraddire Don Luigi alla sua tavola. “Al contrario... Eh... A me Salvo Napoli sta parecchio simpatico... Mi piace davvero molto.”

“Vedo” commenta Luigi appoggiandosi allo schienale della raffinata seggiola in legno.

Rovista nella tasca della giacca. “in effetti, te lo sei davvero mangiato di gusto,” mentre infila un paio di guanti in lattice.

Benissimo.

Raffele Esposito era uno dei migliori pizzaioli dell'Ottocento. Eccolo lì mentre rassetta il suo locale assieme alla consorte Rosina Brandi. "Don Raffaè, ma che state a fa?" "Sto a togliere 'sti tavoli." "Ma che era tutta quella gente ieri da voi?" "Comme non 'o sapite? E' venuto il re e la regina a magnarsi 'a pizza proprio qui da me." "Overamente, don Raffaè?" "Sicuro, li ho fatti pure sedere." "Gesù Gesù, ma da quando in qua 'a pizza si mangia seduti?" "Lo so, da che mondo è mondo 'a pizza si piega in quattro, si mangia e basta, e non è necessario certo sedersi; ma chi ce lo diceva o're, m'ha dato pure 'na bella mazzetta." "Che pizza gli avete fatto al re?" "La pizza alla mastruncola, e la pizza alla marinara. Gli sono piaciute molto al re." "E alla regina che pizza gli avete fatto?" "Solo quella pummarola e mozzarella. Ma sapete cosa aggio pensato?" "Che avete pensato?" "Ho pensato di metterci anche un po' di basilico, così ho fatto la pizza tricolore: bianca, rossa e verde." "E alla regina è piaciuta?" "E' piaciuta eccome, se l'è magnata tutta." "Ma come l'avete chiamata 'sta pizza?" "Margherita, come la regina." "Mi piace assai, bene." "Bene per voi, a me piaceva più pummarola, mozzarella e basilico." "Don Raffaè, sentite quest'ultima cosa: ma comme se fa 'sta pizza?" "E' presto detto. Sentite ammè. S'ha da fa con le tre regole del fondo, del cornicione e del condimento, che deve avere ingredienti tipo olio, cecenielli, mozzarella, pummarola, basilico, sale..." "Scusate Don Raffaè ma da noi nel 2007 si condisce anche con altre cose, salmone, mais, salsicce..." "O saccio, 'o saccio, non mi ci fate pensare! Dunque dicevo, la sera prima fate un impasto morbido con mezzo chilo di farina, lievito di pane, sale ed acqua, ma dovete lavorarlo assai per farlo molto elastico. L'indomani, una volta lievitata, 'a pizza voi la dovete fare tonda e la dovete appiattare più al centro e meno ai bordi; ed ecco spiegato il fondo ed il cornicione. Eppoi ampresa ampresa la condite con tutt'e cose, la infilate con la pala e la cuocete sulla legna, ed ogni tanto la fate ruotare per farla cuocere da tutt'e parti. Poi di nuovo la infilate con la pala e la servite e se il cliente è un intenditore, la piega in quattro e s'a magna. Voi ora, però, mi dovete scusare che debbo lavorare.

Approposito ve la accattate 'na bella pizza?"

Quel mare di cibi pregiati era un piacere per gli occhi; il profumo aromatico dei sapori un invito ad abbuffarsi.

“Ma quanto hai lavorato!” fu la sola esclamazione del marito, che ancora in piedi aveva già ingoiato i primi due bocconcini di pasta sfoglia con le acciughe. Placati temporaneamente i morsi della fame, si sedette, prestando attenzione a non far traballare il tavolo scalcinato. Provò un altro antipasto, masticandolo con meno foga. Il retrogusto salato, un misto di burro e pepe, si scioglieva lentamente sul palato: una meraviglia. Sua moglie aveva sbagliato lavoro: altro che cassiera in un supermercato! Con le sue capacità culinarie sarebbe potuta diventare la cuoca migliore della città. Gli occhi di lui guardavano con cupidigia ogni piatto: dalle fette di palombo distese su un letto di funghi champignon, fino agli spiedini di scampi, sapientemente insaporiti con pancetta affumicata e salvia. “Cena di pesce, eh?” le disse, cominciando a mangiare voracemente, dimentico delle buone maniere.

Che contrasto paradossale. In quel cucinino angusto e arredato con mobili modesti, spiccava nettamente la tavola imbandita a festa, stracolma di pietanze. Di fronte a tanta abbondanza e proprio a fine mese, parevano quanto meno esagerate le innumerevoli proteste per gli stipendi bassi degli italiani.

Regnava un silenzio religioso, interrotto solo dal masticare furioso del marito.

La moglie tuttavia faceva trapelare un certo imbarazzo, che non era ancora riuscita a togliersi dal viso.

“Non esagerare. Ricordati cosa ti è successo l’ultima volta” gli disse con un pizzico di vergogna. Vergogna per la loro miseria. Abbassò lo sguardo, per non dover affrontare gli occhi di lui.

La bocca del marito rimase aperta a metà, lasciando intravedere le ancora integre spigolette in salsa. Già. Si erano convinti che quei dolori fortissimi durati tre giorni altro non erano dipesi che da un’indigestione. Ma la realtà era diversa: non potevano ammettere l’uno all’altra la più probabile intossicazione alimentare.

“Questa volta hai controllato le date, vero?” osò dire lui con l’appetito già rovinato, sebbene il profumo tentatore delle erbe aromatiche gli si insinuasse nelle narici, per scivolare poi dolcemente fino allo stomaco.

“Sì sì, ci sto facendo più attenzione. Sono sempre cose scadute, ma da poco. Ora al lavoro prendo solo il meglio, il resto lo lascio nelle immondizie”.

Taglio il pane, mi guarda. Verso le sei ha telefonato: “Arrivo tra un ora”. “Va bene, t’aspetto”. Il telefono ancora in mano e già pensavo al piano d’emergenza. Sessanta minuti. Il tempo di mettere a posto la casa e di andare all’ipermercato di fronte a far finta di essere la persona che le ho raccontato. “Assaggi?” mi fa, tenendo un rigatone in bilico sulla forchetta. Avvicino la bocca, attento a prenderlo solo coi denti. “Un minuto” le dico. Lei sorride, mi sta divorando con gli occhi. Ha già in mente come farlo passare, il minuto. Colgo il momento al volo. M’avvicino e le do un bacio. Lungo, appassionato. Potremmo rinviare di un po’ la cena, penso, ma lei si riconcentra subito sulla cucina. Cerco di non distrarmi, ritorno ai preparativi. La bottiglia delle grandi occasioni è in tavola. Apro il secondo cassetto. C’è il cavatappi. L’accendino lì a fianco mi fa venire in mente la candela al centro del tavolo. Prendo tutti e due. Cavatappi e accendino. Accendo la candela. Vado verso l’interruttore. Spengo. Illuminazione perfetta. Luce soffusa, atmosfera d’intimità. Tutta la casa sembra essere fatta apposta per illuminare la sua bellezza. Si volta, sorride. Rimango incantato. Cerco di scuotermi. Apro la bottiglia. Avvicino il tappo al naso. Dev’essere buono. Verso il vino nei calici, solo un paio di dita. Faccio ondeggiare il rosso nel bicchiere. Avvicino il naso al bordo, faccio scena. La guardo e mi accorgo di voler ancora cenare più tardi.

Mi avvicino, con i calici in mano. Lei si volta. Mi da un bacio, veloce.

“A cosa brindiamo?” chiede.

“A noi”.

Tutto va alla grande. Facciamo tintinnare i bicchieri, ci guardiamo negli occhi.

L’eccitazione sale. E’ arrivato il momento giusto per sferrare il colpo da maestro.

“C’è qualcosa che vorresti dirmi?” faccio. Una domanda tattica, ripetuta mille volte, studiata a tavolino.

Lei deve solo dire: “vorrei fare l’amore con te” oppure “è un sogno” o qualcosa del genere. E poi il resto è cosa fatta. Mi guarda. Vedo che tentenna.

“Cioè... vuoi sapere... ehm...” le guance le si accendono, rosse come fuoco. Da la colpa al vino.

“Inizia a fare caldo, vero?” e apre una finestra.

Non riesco a dire nulla. Rimango in silenzio. Bevo ancora, solo per nascondere la delusione. Aspetto la sua risposta. Chiudo gli occhi.

“Forse avrei dovuto dirti prima... che... sto insieme ad un’altra persona”.

Il tempo è immobile.

“Da due anni e mezzo”.

Da allora, sono allergico ai rigatoni.

A cena con Elena

Annibale Petricca

2442 battute

*poi rimandò la colomba
ma essa non tornò più a lui
Gn8.12*

Fuori dalla stazione la città pareva popolata di luci. Qualcuno mi offriva il suo letto, ma le coperte erano poche, non bastavano per tutti e due, così quella notte dormii vicino a lui, comodo, ma nel sacco a pelo

Appena arrivato mi mostrò dove sistemare quel po' che restava della provincia, dove ripararlo dalla polvere bruna di cui ogni inverno si ricopriva il pavimento, forse da secoli, e si decise l'ora di cena. Vicino l'ingresso c'era la cucina, le stoviglie sembravano marcire da mesi tra i fornelli e il lavello: quella sera qualcuno avrebbe ordinato

Anni non ci pensare, facciamo tutto noi

Disse Pietro. Alfonso s'era presentato poco prima. Una mano gelida, pallida e gracile. Prese dal frigo una busta di sottilette ingiallite, sottomarca, e le sciolse nel sugo

Anni... Qua i soldi non bastano...

Svelò un po di gobba

Una tavola rotonda, la tovaglia che la copriva interamente, furono il nostro primo incontro; le sedie non lasciavano temere cedimenti, le ombre sfumavano accoglienti, ma un altro Natale d'affetti improvvisati non aprì quella cucina alla fantasia; si parlò così della città, delle possibilità che offriva, di cosa avesse orientato le loro scelte

Il mio profio di filo era un mostro! Citava Hermes e Paolo. Non studiavo altro

Io invece solo Latino

Rispose Also. Poi raccolse le stoviglie; suoni squillanti, regolari: avvertii che ero piaciuto anche a lui, non perché ero la novità del loro angolo di città. Piacqui ai loro amici, piacqui alle loro ragazze: ricordo di quella che mi svegliava, là in quella casa, senza accendere le luci, mi confondeva la riga fra le tempie, nell'ora in cui Bologna si animava di presepi, di famiglia

Ma quella complicità nuova non poté nulla il giorno che presi a violentare la tavola con balbuzie liriche e latine. Prima di Natale li lasciai, ma quella sera mi ammonirono

Tu non conosci il metro! *Kundera...*

Io cercai di riparare citando Elena di Troia, ma, beota, destai la loro fantasia che, fra un piatto e l'altro, figurò le mie nozze con una pupazza di carte, loghi per seni e simboli ermetici sul culo, e inutilmente ogni volta cercavo di spiegare poi che io avevo vista un'Elena per davvero, sotto un *lécene*, che poi l'avevo incontrata pure là fra i loro amici, le ragazze, e alla Salara: mi chiamarono Eleno, in un gioco di

cui ridevamo insieme. Poi ho finto di dimenticare da loro il mio sacco a pelo, ho lasciato un tegumento, per chi cercheranno ancora a risvegliarli giovani e sognatori

- Proprio le parole dell'Amarcord di Fellini. Che bel film!
- A parte il fatto che era Gradisca e non favorisca, e poi la Gradisca secondo Fellini voleva fare gradire un'altra cosa.
- Sempre che mi stai a contaddire. Non si può mai fare un ragionamento serio con te.
- Del resto quando si parla italiano approssimato che altro vuoi? Piuttosto a proposito di ragionamento serio che mangiamo a cena?
- Ma come posso vivere con un bifolco del genere che anticipa la tavola alla cultura.
- Anteponi, non anticipa.
- E va be', anteponiti come credi e mangia quello che vuoi.
- Certo che lo mangio. Anzi me lo preparo e lo mangio.
- Come se non lo sapessi il tuo preparare: i soliti piattini esotici! Tu e la tua Africa a tavola.
- Sissignora, Africa a tavola. E con questo? Mi preparo il Pollo Yassa.
- Evviva il Senegal.
- Se fai il pollo così me lo mangio pure io. In fin dei conti non è male, un po' pesante ma va bene. E mi sta pure bene la variante tua. Però non montare in bora.
- Boria, non bora. La bora è un vento di Trieste. La boria invece è quando ti dai importanza.
- Ahhh ma allora vuoi la guerra! Va be', vedi di prepararlo senza fare la storia del percome e perquando lo hai mangiato e vari annessi etnico-storici.
- Certo che il pollo afr...
- Cosa volevi dire?
- Il pollo ruspante di tua madre va bene lo stesso.
- Dunque.
- Pulisco il grosso pollo di tua madre, almeno 1 kilo e mezzo, e lo taglio a pezzi senza massacrare le ossa. Lo metto a marinare in succo di 10 lime con sale, cipolla, timo, alloro e peperoncino per 12 ore.
- Questo mi sta bene. Il lime mi piace.
- Senti che profumo 500 g di cipolla affettata fina fina che si sta imbiondendo in 100 g di olio di arachide. E qui la mia variante. Ci metto anche 50 g di arachidi tostate e macinate fresche -In Africa le bionde non ci sono.
- Va bene si sta abbrunendo ma non bruciando. Ci aggiungo la marinata passata al colino e lascio sobbollire.
- Mi fai una rabbia quando usi il linguaggio da chef!
- Piuttosto prepara il carbone bello acceso per fare il pollo alla griglia perchè appena cotto abbrustolito metterò tutti i pezzi in questa bella salsa e sarà pronto dopo 10 minuti. Ci vuoi riso o riso?
- Come sei originale.
- Giusto. Meglio riso, cotto a vapore.
- Calma, non strafogarti tutto. Hai appena detto che è un po' pesante, ma sembra che hai alleggerito il piatto. Non hai lasciato molto a tua madre.
- Per lei preparerai un'altra specialità africana. Tanto non ti mancano le risorse.
- Spiritosa!

La salsa di pomodoro

*C'era suolo
2451 battute*

Mettere due cucchiari di olio, far soffriggere per qualche secondo e buttare le cipolle. Mettere un po' di peperoncino, sale e qualche pomodorino tritato. Buttare in una padella il succo di pomodoro.

È stato Sam a tessere le lodi della mia salsa. Cucinare mi è sempre piaciuto, mi libera dai miei pensieri quotidiani. Aspettavo Vivianne.

Mi concentro sulla salsa. Sembra sangue. Per un attimo percepì anche l'odore del sangue. Non provai disgusto ma un enorme piacere alla vista di quella padella piena di sangue caldo. Stasera io e Vivianne avremmo mangiato spaghetti con salsa di sangue. Mi venne da ridere. Immaginavo la reazione di Vivianne alla vista di un piatto del genere.

Al centro del tavolo giaceva la cipolla tagliuzzata, avrei dovuto riporla in frigo ma un improvviso attacco di pigrizia mi paralizzò lì, sulla sedia. Mi sentii immensamente stanco. Abbassai lievemente la fiamma; ora guardavo la tv, ora guardavo le decorazioni della tovaglia, ora l'orologio. Vivianne era in ritardo. Un motivetto che avevo sentito in una pubblicità, alla televisione, risuonava all'infinito dentro la mia testa. Cominciavo ad odiarla questa canzoncina. Mi alzai di scatto. Diedi una forte girata alla mia salsa di pomodoro e presi una bottiglia d'acqua nel frigorifero. Mi rimisi a sedere, mi attaccai alla bottiglia e bevvi energicamente. Per un attimo ebbi la sensazione di soffocare. Staccatomi dalla bottiglia ripresi fiato rumorosamente. Guardavo il mio riflesso nella cristalliera. Sembravo fortemente assonnato. Forse lo ero veramente e i miei sensi erano assopiti, probabilmente da quell'intruglio magico che ribolliva sul fuoco. La mia salsa di pomodoro era divenuta una droga? Speravo vivamente che su Vivianne la mia salsa di pomodoro non avesse il medesimo effetto. Magari avesse avuto un effetto afrodisiaco. In quel momento pensai che non avevo comprato alcolici per la serata. Servono per smorzare la tensione.

Suonò il citofono.

Mi alzai velocemente. Troppo velocemente. Urtai il manico della padella e tutta la mia preziosa salsa mi cadde addosso. Urlai. La mia maglietta e i miei jeans erano zuppi. Mi precipitai al citofono che ero ancora sporco.

- Chi è?

- Sono Vivianne! Ti spiace se stasera c'è anche Sam??!!

- No...figurati! Terzo piano scala B!!

Non sapevo che a Sam, oltre alla mia salsa di pomodoro, piacesse anche Vivianne.

Mi vidi allo specchio dell'ingresso:

Certo che, questa mia salsa di pomodoro, sembrava veramente sangue.

C'è un piatto per tutti.

Uno per i libidinosi, per coloro i quali – sciocchi epicurei – vivono sull'onda del “cogli l'attimo”, e come canta Guccini “un altro giorno è andato, la sua musica è finita... e tutto se ne va”. E allora, cullandosi di vivere davvero la vita, si perdono nell'inutile rincorsa verso i loro effimeri orgasmi vuoti. E vai, buffamente cosparsi di ogni ben di dio, di miele di castagno, cioccolata al peperoncino, panna montata o crema catalana riducono quel talamo lussuoso ad una tavola per mattatoi, illudendosi che nella loro perversione vi sia un barlume di piacere... Ma al fine sono i primi a morire dentro, e scorgere la fatuità e ed il ridicolo delle loro “gesta”!

Uno per i seriosi, gli stoici moderni, convinti che no, il cibo è per i superficiali, meglio pensarlo come un'appendice dell'esistenza. E allora sì al vegetarianesimo, al veganismo, tristissime forme di frustrazione interiore e di sette dei nostri tempi, di sconfitti nel profondo. Bastano un po' di verdure cotte al vapore, scondite, in agro, con limone ma senz'olio, a sostentarci... La tagliata in lardo di colonnata è per gli zulù, disgustosi uomini primitivi del ventunesimo secolo. La ricottina di bufala è una tortura inflitta a quelle povere bestie... Dall'alto della loro democrazia pretendono d'insegnare al resto dell'umanità che dobbiamo vivere in armonia con la natura...

Uno per i raffinati, per chi s'illude di esser nobile quand'è nato vil plebeo, ed arricchitosi col sudore della fronte, sogna d'innalzare il proprio rango pasteggiando in lussuosi ristoranti, dove cuochi sadici gli fanno intravedere leccornie ricercatissime e supremamente costose. E vai con speck di anitra in salsa di arancia, di gnocchetti al sapore di cachi e cannella, di tagliata ai lamponi su vellutata di pinoli, di mousse di pera e cioccolato fondente... Dal basso della loro rozzezza pensano di ingentilirsi, di aver raggiunto l'apice del successo, di essere – loro sì – dei vincitori.

Uno per chi vuol annegare le sue miserie in cibi e bevande, senza ricercarli: i primi che gli capitino a tiro... Soltanto la voglia d'ingozzarsi, di dimenticare, di cadere sfiniti sul tavolo, e subitamente addormentarsi. La pasta al pomodoro vale quanto un risotto al tartufo bianco: tanto l'obiettivo è quello, tristissimo, di fingere che i problemi si possano evadere non pensandoci, mangiando e bevendo da luridi crapuloni!

Sì, c'è proprio un piatto per tutti... Uno per ciascheduna miseria umana!

“Faccio tardi, comincia a preparare la cena!” esordisce mia moglie al telefono.

L’attimo di silenzio che segue questa affermazione la dice lunga sul mio stato d’animo.

Mi giro e vedo mio figlio sul seggiolone che mi guarda con aria di sfida.

“Scusa, ma la peste? Deve mangiare anche lui?” domando.

“Certo, che fa? Digiuna? Pensaci tu, che ci vuole?” controbatte la mia “dolce” metà e riaggancia.

Mi giro di nuovo...il faccino del capofamiglia è diventato ancora più truce.

“Pennette al salmone!” si accende una lampadina nella mia testa, piatto semplice ma gustoso.

Comincio a preparare il soffritto mentre il brodo vegetale per il pargolo sta già bollendo.

Nel frattempo il piccolo orco comincia a lamentarsi, il seggiolone non lo gradisce proprio ma io ho da fare, non posso prenderlo in braccio, non è il momento.

Butto nel brodo la minestrina, intanto faccio a pezzetti il salmone e aggiungo la salsa di pomodoro nella padella del soffritto.

Sento una serie di rumori, lo squalletto sta lanciando i giocattoli per terra, mentre il sottoscritto, incurante, mette olio e parmigiano nella scodella della pappa insieme al passato di verdure.

Anche l’acqua per la pasta è in ebollizione, mentre una serie di urla si aggiunge al rumore degli oggetti lanciati.

Squilla il telefono, è un tizio che mi vuole vendere per forza un aspirapolvere, cerco di sganciarmi mentre vedo mio figlio che si sta liberando dalle cinghie del seggiolone e si lancia nel vuoto...lo prendo al volo in un trambusto senza fine.

Lo risistemo nella sua prigione imbottita, intanto il soffritto è pronto ma lui non ne vuole sapere di stare fermo...non faccio in tempo a bloccarlo, allunga un braccio e tira la tovaglia facendo cadere un piatto e un bicchiere che si frantumano in mille pezzi per terra.

Con il piede cerco di ammassare i cocci in un angolo mentre butto le pennette nell’acqua bollente e scolo la minestrina per lui.

Squilla di nuovo il telefono, è sempre il tizio di prima...lo maltratto mentre aggiungo qualcosa nel soffritto.

Riaggancio, mi volto...l’occhio va sul salmone tagliato ancora sul piano della cucina.

Guardo la mia mano e vedo il vasetto di omogeneizzato...vuoto...nella confusione ho messo il contenuto nella padella. Intanto l’acqua della pasta è uscita dalla pentola...fiamma troppo alta.

Sento il rumore della chiave che gira nella serratura della porta di casa, è mia moglie.

Ci guarda...noi la guardiamo...tutto è contro di me.

“Dov’è il numero della pizza a domicilio?” le chiedo con aria di sufficienza.

Questa sera preparo io

Marco Ferrari

2473 battute

Ci siamo, è quasi tutto pronto. Le ho lasciato un biglietto a colazione: “Questa sera preparo io. Un bacio.”

Ho paura di essermi tradito e che adesso sospetti qualcosa. Di solito non sono così romantico...

“Allora è vero, mi hai preparato una sorpresa! Incredibile!”

“Purtroppo hai ragione, col passare degli anni mi sono trasformato in un orso brontolone, ma i miei sentimenti non sono cambiati. Sai bene che sono un uomo di poche parole e per decifrare il mio messaggio d’amore dovrai esercitare tutti i tuoi sensi.

Lo spettacolo può cominciare, allestito in uno scenario suggestivo: il tavolo, la stanza, i piatti e le posate sono quelli di ogni giorno, ma alcuni dettagli hanno trasformato il palcoscenico quotidiano in qualcosa di insolito, di eccitante.

Due *abat jour* illuminano gli angoli delle pareti e una semplice candela anima bottiglie, bicchieri e gesti, arricchendoli della loro ombra.

Come uno squillo di trombe, la prima pietanza è preannunciata da un’ondata di fragrante profumo di zucca. Arancioni come quelli del suo *bouquet* di nozze, i fiori della zucca, resi leggermente croccanti, esplodono deliziosamente intrecciati con dei nastri di formaggio tenero.

Si parla di lavoro, di parenti, di scadenze...

Poi la fotografia della nostra vita insieme, fatta di giorni spesso monotoni, ma ugualmente preziosi: un mestolo gonfio di orecchiette, da gustare lasciandole aderire tra la lingua e il palato. C’è spazio anche per un bis.

“Ti ricordi di Antonio e di Luisa, quando ci raggiunsero in montagna?”

“E come faccio a dimenticare una della notti più allucinanti della mia vita! Pensavano che ci fossero lenzuola e coperte per tutti e invece abbiamo dovuto dormire, si fa per dire, tutti e quattro in quel letto già mezzo sfondato in partenza!”

Esauriti i preliminari, ecco l’accelerazione verso i piaceri più forti: un piatto di fichi già spaccati, circondati da acini di uva bianca già sgranati. La pressione aumenta e la passione sale al punto giusto, sgombrando la mente dalla ruggine della *routine*.

“Quest’estate non mi dispiacerebbe tornare in Grecia, magari alla scoperta di qualche isola nuova.”

“Aggiudicato! Lo sai che il profumo di pino mi fa girare la testa. E poi c’è quel vino pazzesco, dal profumo inebriante... Kourós si chiama? Tornerei di corsa nel Peloponneso solo per assaporarlo ancora!”

Il sorso finale di tequila non è ormai che il pretesto per tornare a guardarci negli occhi e scoprire di essere ancora, malgrado tutto, inesorabilmente innamorati.

Cannella zenzero e?

Ludmilla

2498 battute

Spalanchi la porta e c'è una cucina. Questa è rimasta la tua casa, per me: una cucina, enorme, con due finestre sul mare. E' un quadro di Magritte, la tua cucina, le finestre i paesaggi più belli che si siano visti mai.

Per mesi ne abbiamo parlato; nelle infinite conversazioni notturne sognavamo di cucinare insieme: impastare affettare tritare mescolare; infornare cuocere e-mangiare. Ad ogni appuntamento arrivavo con qualche nuova creazione-torta, di solito, avvolta nei panni più colorati- e una ricetta. "E' un fatto così *intimo*, così personale, cucinare insieme..." E così finalmente è successo. Una domenica di sole e di silenzio assoluto; una passeggiata nell'orto, tra piante e fiori profumati; il tuo piano di marmo, lungo abbastanza da disporci qualunque ingrediente. Abbiamo iniziato cauti, quasi un po' impacciati: rompi le uova e mescola veloce, taglia il salame e cuoci la verdura. Cacao cannella zenzero e! Il tempo è volato, scandito dal ritmico ticchettio del timer. Ci siamo ritrovati sepolti da milioni di pentole sporche, piatti e bicchieri, posate. Lava tu che asciugo io, perfetto sincronismo, appena uno sguardo d'intesa e in men che non si dica è tutto in ordine.

Mezz'ora dopo eravamo al castello, a stordirci di vento e di gabbiani.

Timorosi ed emozionati, non sapevamo con cosa cominciare. Ho addentato il calzone con provola e friarielli: dal mio sorriso hai capito, ne hai afferrato una fetta anche tu. Man mano abbiamo preso coraggio, assaggiando e ridendo ci siamo passati pezzi di pizza sbocconcellati e fette di torta; pomodoro mozzarella basilico, chiudere gli occhi e cercare di descrivere il sapore del kiwi giallo; in pochi minuti è finito tutto.

Quanti anni sono passati? Mi ero quasi scordata di quest'inizio... Non mangiamo più i tradizionali piatti italiani; la pasta, non ricordiamo neanche che sapore abbia. Resta l'amore per il cibo genuino: semplice ed abbondante, come nelle antiche trattorie dei Quartieri.

Ed è rimasto il rito: incontrarci almeno una volta l'anno, ovunque siamo, ovunque saremo, e condividere le nuove ricette, i sapori scoperti in giro per il mondo.

Quest'anno non ci siamo ancora incontrati; così, facendo la spesa al coloratissimo mercato di Porto, ho pensato *Prima di Natale gli scrivo*. Ma lo sai come sono: non so aspettare, e così il "prima di Natale" è diventato "Fra una settimana", e poi "Domani", e poi... ti ho scritto, va bene? Propongo una sfida a base di secondi, quest'anno: ma niente piatti pesanti, stavolta, ché sono a dieta...

Stasera sì.

Ricotta fresca, basilico, olio di casa, aglio e pistacchi di Bronte. Sale e pepe q.b.

Una controllatina al timballo di melanzane in forno segue l'impercettibile rabocco di marsala dentro il crogiuolo, alias mezzo cocomero svuotato, ove regna nel suo sfarzo di colori una fresca macedonia di stagione.

Stasera sì. Le parlerò di noi.

Perché con Lei sto bene.

Approfitto della pausa-frullatore per fare un rapido controllo di quanto fatto e quanto sia da farsi. Pesto al pistacchio: ci siamo. Timballo : quasi. Pane da affettare ed insalata solo da condire. Frutta già ubriaca. Dolce promesso da Lei. No malizia, please...

Perfetto.

Perfetto un bel cazzo. Il vino? Il VII-NOO!

Non finisco di esclamare il secondo-scandito-immenso "VII-NOO!!" che già mi ritrovo sulla porta con le chiavi in mano.

19:50.

Chiusura negozi ore 20:00.

L'insegna compare all'orizzonte. Rischio l'amputazione de lo mancino calcagno mentre letteralmente filtro tra la porta e il commesso che sta per serrarla. Incurante degli innumerevoli «Scusi Signore Scusi» che mi vengono gentilmente sbraitati alle spalle, sfrutto le cinque partite di calcetto settimanali per materializzarmi in pochi istanti dinanzi al reparto vini.

Occhi da eno-Terminator scannerizzano dozzine di etichette al minuto.

Syrah. Tocai. Afferro le due bottiglie e mi presento alla cassa n°7. Sfodero la miglior faccia di cuoio per sostenere indenne lo sguardo della cassiera.

Ce l'ho fatta. Sono a casa. Titi, titi. Un SMS mi ricorda del cell sul muretto. «Gioia mia. Ho provato a chiamarti. Perdonami ma non ci riesco. Ti ho scritto una mail...».

“Mio bel Siculo, non è semplice per me scrivere questa e-mail.

Ho preso tempo per stasera perché in realtà più ci penso e più credo che non sia il caso di venire...in questi giorni ho cercato di guardare con più sincerità e onestà possibile al no stro legame e mi sono sentita crescere dentro un disagio e una difficoltà nuovi, con cui non credevo di dover fare i conti così presto...

[...OMISSIS...]

Non voglio “sfuggire” il confronto, però se ci rivedremo ti chiedo di pensare bene a quello che abbiamo ancora da dirci e di mettere la stessa onestà da parte tua, anche se è tanto difficile...

Ti voglio bene

La tua Gioia”

Stasera sì.

Ti sarebbe piaciuto.

Dal terrazzino osservo il silenzio del giardino mentre il palato si dibatte tra vino e cibo. Poche zanzare e i nostri ricordi. Un sorriso ignorante s'apre sul volto, deviando solo per pochi secondi il naturale corso di lacrime senza senso.

Odio comprare il vino di corsa.

Il ditino infuocato

Massimo Gennari

2500 battute

Ricordo il nonno che mi raccontava di quando stava nel “Carso” a scavar trincee. Per ore me ne stavo sulle sue ginocchia con la bocca aperta a sentire storie di guerra. Storie di pallottole che fischiavano e di baionette che brillavano alla prima luce dell’alba. Mi pareva di sentire le urla dei compagni colpiti. Ero lì con loro. E poi, com’è e come non è, si finiva sempre a parlar del rancio e del mangiare. Il nonno ha patito la fame e gli stenti come gran parte della sua generazione: “i ragazzi del ‘99”. A 18 anni ha fatto la guerra e a 40 è finito a costruir bombe per i tedeschi. Ha mangiato pastoni che manco i nostri animali da cortile si sognerebbero adesso. Patate e cavoli e se c’era, pane nero. Il nonno era un bravo raccontatore di storie e io ero e sono un discreto ascoltatore. Nasco in campagna e appartengo alla generazione di quelli che hanno perso il ‘68. Si son sorbiti i primi omogeneizzati, il latte dai triangoli di cartone e i biscotti dell’omino con la mazza. Ma anche la merenda con il pane e il vino e lo zucchero. E a proposito di pane sentite questa. Ricordo bene la prima volta che l’ho sentita. Si era a cena ed era estate. Una calda estate dei primi anni ‘60 e io dovevo avere 4 anni. Mangiavo; come si dice dalla mie parti; come un tribunale. Finivo in fretta il mio piatto e poi in “collo” al nonno a finire il suo. E lì sopra mi raccontava la storia del ditino infuocato. “C’era una volta un bambino che si chiamava Massimino. Era sciatto e svogliato e non finiva mai il mangiare nel suo piatto. Scansava i semi dei pomodori e faceva i buchi nelle fette di salame; lasciava la pelle del pollo lessato e i nervetti della braciola. E poi l’intorno del piatto pareva un campo di battaglia. Molliche di pane e schizzi d’olio da tutte le parti. E allora Gesù bambino si metteva a piangere per tutto quel ben di Dio sprecato. E poi quando quel bambino è morto e si è presentato a San Pietro gli Angioli gli hanno acceso il ditino indice della mancina e l’hanno spedito sulla terra a cercare tutte le molliche e i nervetti e i grasselli e le pellicine che lasciava nei piatti che non finiva mai”. E io che facevo di no con la testa. E ancora pulisco i miei piatti come fossero gli ultimi. A costo di passar per cafone e campagnolo finisco tutto quello che ho nel piatto e raccolgo le molliche intorno. Che mi frega del galateo che impone di lasciar l’ultimo boccone della buona creanza. Spazzolo tutto come se il nonno fosse ancora a capotavola a raccontar la storia.

Seguiva il movimento di quelle labbra con un'espressione instupidita. Ascoltava vagamente le ultime parole del suo invito. Gli erano bastate le prime. Quella ragazza lo invitava a pranzo. A casa sua. Da soli. Per il resto continuava dicendo che aveva bisogno di lui. Per un ripasso prima dell'ultimo esame del semestre.

Quella ragazza. Gli aveva parlato di tanto in tanto. Certo. Ma il più delle volte l'aveva solo guardata. Da lontano. Spesso si era anche girato in aula. Per dargli una fugace occhiata. Non era bellissima. Ma c'era qualcosa in lei che le altre non avevano. Erano i suoi modi. I suoi gesti nobili. L'ammirava quando scriveva. Lo meravigliava la calligrafia, la sua voce. Cordiale e sempre serena. Le parole sempre ovattate.

Accettò l'invito. Senza pensarci su troppo. Era per il giorno dopo. Si sarebbe dovuto svegliare molto presto. Viaggiare sballottato, schiacciato, pestato dai tantissimi pendolari del treno. Poi la metropolitana. I sotterranei maleodoranti. I treni sporchi. Ancora, un tram. Una lunga corsa fino al capolinea. In un vagone minuscolo. Con limitati posti a sedere e già tutti occupati. Con poca gente che scendeva alle troppe fermate ed un numero enorme che saliva.

Poi la casa. Immersa nel verde di un tranquillo quartiere di periferia. Enorme. Le stanze ordinate. Arredate finemente. Non faceva eccezione camera sua. Con le tante foto alle pareti.

- Guarda, aspetta in camera. Tra un po' è pronto -

Dopo pochi minuti lo chiamò per andare in sala. Si avvicinò alla tavola imbandita.

No. Non poteva credere a quello che stava vedendo. Era assurdo. Il tutto reso più insensato da lei. Seduta, composta con un grande sorriso. I piatti erano stracolmi di carcasse. Animali morti, raccolti in strada. Alcuni, come un gatto ed un piccione, erano schiacciati, sottili e con i segni di pneumatico su quel che rimaneva del corpo. Formaggi pieni di muffa. Verdi, grigie, bianche. Spugnose. Da bere un'acqua sporca. Putrida con piccoli oggetti galleggianti. Legnetti, sassi, schiume giallognole. Affettati marci. Neri. Per il resto posate, bicchieri, piatti, tovaglia, tovaglioli lindi. Di un bianco abbagliante. Immacolato.

Sentì salire un conato di vomito. A fatica lo respinse nelle viscere. Ma il malessere era sempre più forte. Si girò di scatto. La testa presa a girargli. Lo stomaco era in subbuglio. Corse. Corse nel lungo corridoio con le tante porte a destra e sinistra.

- Il bagno è l'ultima porta a destra -

Ancora quell'odiosa voce. Cordiale, sempre serena.

Fame, fame, fame. Mangio un tubo per la fame. Un tubo di vetro, con niente dentro. Vittima di un tradimento. Non ce la faccio più. Devo trovare il modo di riempirlo. Il vuoto. Il vuoto del tubo. Il vuoto di stomaco. Decido di uscire. Non decido. Esco. Prendo la bici. Forse per amor del telaio o forse perché a febbraio ci si intuba giù in città. Esco a mangiar qualcosa. Non so cosa, quanto meno la città. Nemmeno a farlo apposta, appena scendo in strada, mi tagliano la strada. Ci casco dentro. Nel vuoto della strada. Grido forte, con sgomento. La bici cade. E in un momento mi appendo a stento a un tubo di scappamento. Pfiu!

Mi tirano su. Anzi mi tira su. Fusilli per capelli, olive per pupille, labbra pomodoro. Capperi! La bacio e fuggo. Friggo dal timor di ricascarci ancor. Dalla padella alla brace. Correndo correndo m'imbatto in un' amica dall'alito distratto. Anche lei in passato mi ha scottato. Meglio un'insalata che un' amara limonata. Continuo a ritmo di maionese. Al giallo del semaforo schivo il rosso, saltello a più non posso e finisco in altalena. Sento appena la sirena della fabbrica suonar. Su e giù, su e giù, e ancora su e giù. Penso alla mensa. Gli amici, loro, il lavoro. Casco ancora, ma stavolta niente, nessuno mi sente. Quell'epoca é passata, manca sempre un po' di sale.

Basta sale. Il mondo sciapo, dicono, è meglio, soprattutto se senz'aglio. E senza acciughe, quelle proprio non le soffro. Mi offro ad occhi chiusi per terra all' altalena. Li apro di scatto, mi rialzo. Vedo tutto.

Forse troppo. Un miraggio. Inseguo ingenuo una forma di formaggio. Rotolando rotolando rotolando, fa toc toc alla porta di un rifugio. Brr fa freddo! Meglio approfittar del caldo dentro! Entro. Profumo morbido e vapore. Tutto riporta a quell' odore, a quel piatto che, da bambino dopo pianto, era l' unica cosa che mi piaceva tanto. E poi una donna, che cucina lentamente, senza grilli per la testa ma che, ad ogni festa, litri di vino da sola riesce a ber. Siediti, mi dice, riposati. Hai mangiato? Fin troppo, le rispondo, ma la fame è sempre tanta. Basta che a saziarti non sia tutto, mi dice scolando pasta nel lavello. Tu che prepari? Non una ricetta nuova: tubetti cacio e uova. Sorrido e le domando, e tu? Come ti chiami? Mi risponde. Mi siedo e mangio. Fino in fondo. Finalmente.

Boop! E anche di lei non resta niente. Solo il nome mi è rimasto. Regina inglese. Cartoon americano. Diminutivo vocativo scritto a tavola come titolo di un racconto raccontato a mo' di favola.

Tolgo la pentola dalla placca a neutrini muonici appena in tempo per salvare il soffritto di gardenie e squame di corifena, un lieve filo luminoso di fumo violastro si alza obliquamente e si conforma in strale. Ondeggia per un nano secondo, indeciso sul proprio futuro, poi implode elidendosi in un nulla. Salvo!

Clamia non si è accorta di niente, dorme beata, accoccolata sul pomello destro del catamarano notturno. Le scariche di adrenalina si diradano, le sei alogene collegate al mio sistema ortosimpatico sono incandescenti e, a questo punto, posso usarle per cuocere la misticanza di cereali.

Lo diceva sempre mia zia, nel lontano trentaduesimo secolo, “Per ogni falla c’è una palla!”

A quell’epoca ero ancora un proto-androformante e mi nutrivo solo di stami liofilizzati e purea di cucurbitacee.

Non mi sarei mai immaginato di ritrovarmi qui, nella notte del terzo capodanno del 5028, in panico per una cena galante a base di tortino 6C, clafoutis di sguazzanti e pignole in bellavista.

Clamia geme in sogno e il suo lieve ululio, mi riporta alla corteccia le sensazioni di piacere mai placato che, questa notte, a tutti i costi, soddisferò.

Stappo una bottiglia del miglior Cau Margiòn che esista sul pianeta, mi è costato una settimana di omicidi a mano libera, verso sette gocce di nettare su una zolletta di potassio d’albicocca, ne inalo i vapori e mi sento già più tonico.

Controllo il vano salamandra, verifico la tostatura dell’impasto, mi sembra tutto perfetto.

Aggiungo qualche petalo di gardenia fresco, spolvero macinando coriandolo, kummel, kalonji e polvere di anardana; le carni della lampuga sono al dente e l’orizzonte sta virando al ceruleo.

Tintinno sui bicchieri in ZrSiO₄ con il coltello d’argento, le vibrazioni, morbidamente, riportano alla quotidianità di M86 il dolce cerebro di Clamia.

Lei s’infiltra l’esoscheletro e mi sorride telepaticamente.

Gioia!

Le incero il gradino d’ebano e la lascio accomodare ergonomicamente, le porgo una zolletta imbevuta e verso acqua, lasciata sterilizzare diciotto ore in una fiala di plastica esposta alle radiazioni di una comune stella G2.

Dispongo sul desco i miei elaborati commestibili, mi siedo all’altro capo e sorrido in attesa di un suo cenno, ma mi distraigo e, inavvertitamente, materializzo la visione del mio più recondito sogno.

Clamia si alza di scatto, incene risce le vivande e, con disprezzo, svanisce teletrasportandosi .

Bestemmio.

Lo so è da depravati, ma ho sempre desiderato conoscere l’antico sapore di cervella impanata.

L'uomo che adorava la trippa

Luigi Brasili

2500 battute

Giovanni Gurmettoni era un uomo tutto d'un pezzo, di poche parole e con la testa sulle spalle.

Niente a che fare con i mezzi uomini, quelli che seguono le mogli dietro carrelli pieni di roba strana, vestiti strani, che non si capisce chi è il maschio e chi la femmina.

Lui, Giovanni, non aveva grossi vizi, a parte la Formula 1, e il sigaro toscano che si fumava dopo pranzo, meglio se al ristorante, dove andava sempre quando non c'era il gran premio.

Gli piaceva cambiare, visitare altri posti, nuove trattorie, quelle coi menu tradizionali, non quella roba dai nomi con l'accento francese, che ti ritrovi a pagare quello che vedi e non quello che mangi... antipasti di affettati, bruschette, coratella, erano molto meglio di soufflé, gâteau, tutte quelle cose che lui chiamava *frocerie*.

Se poi la trattoria di turno aveva il suo piatto preferito, la trippa, allora era l'uomo più felice della terra.

Per un piatto di trippa alla romana poteva rinunciare a gran premi e sigari, e pure alle visite settimanali dalla sòra Carla, la maitresse storica del suo paese... ebbene sì, il Gurmettoni aveva anche questa piccola abitudine.

Quel giorno aveva puntato su una trattoria in campagna, della quale gli avevano parlato molto bene.

Purtroppo di cartelli neanche l'ombra, chi gli aveva indicato la zona era stato approssimativo, per non tacere del fatto che Giovanni pensava che il TomTom fosse una specie di GameBoy per adulti.

Così raggiunse la trattoria che s'erano fatte quasi le 3 e aveva una gran fame.

Vide che quasi tutti i clienti erano già al caffè, allora iniziò a temere che non ci fosse rimasto più niente.

Il cameriere si avvicinò, lui chiese se avevano la trippa, ovviamente.

“Purtroppo, l'ultima porzione l'abbiamo data al signore, vede, quello che legge il giornale...”

Giovanni rassegnato, ordinò un'amatriciana.

Il cameriere tardava, la fame aumentava, e il tizio leggeva il giornale, la trippa fumante e invitante.

Dopo 5 minuti di attesa, non ce la fece più e si avvicinò di soppiatto all'altro tavolo, rubando la trippa al tizio.

2 minuti dopo aveva vuotato il piatto, leccandosi i baffi.

Il tizio leggeva.

3 minuti ancora e il cameriere annunciò che l'amatriciana era finita.

“Fa niente” disse Giovanni, che stava accusando dei dolori allo stomaco, “non ho tanta fame, mi porti un'insalata...”

Un minuto dopo gli venne la nausea e si ritrovò a vomitare la trippa nel piatto vuoto.

Allora il signore col giornale lo abbassò e gli disse, con uno sguardo di pura comprensione: “Ha fatto male anche a lei, vero?”

Oggi mio figlio è tornato da scuola con gli occhi gonfi di pianto. Ero indaffarato con il pranzo, e lui è entrato in cucina ed è rimasto in silenzio a guardarmi legare l'arrosto con lo spago prima di salutarmi.

- Ciao, papà.

Ho alzato lo sguardo.

- Che è successo? - ho pulito le mani sul grembiule e l'ho abbracciato.

Tirava su col naso.

- Ziggy...

Il figlio della contadina. Sempre lui.

- Ziggy dice che moriremo tutti...

Abbiamo già affrontato il discorso, io e mio figlio. Lo riprendo adesso mentre accendo il fuoco sotto al tegame e faccio rosolare l'arrosto. Tutte le cose finiscono ed è naturale che la mancanza delle persone cui vogliamo bene ci faccia star male.

Non piange più ora, mi guarda con aria di sopportazione, si è seduto e mi fissa.

Non hai capito niente, sembra dirmi quello sguardo, e infatti: - Ziggy dice che moriremo tutti qui sulla Colonia, che siamo imprigionati su questo pianeta e nessuno potrà mai salvarci. Perché le altre stelle sono lontanissime.

Tutto d'un fiato.

E mi guarda.

Glielo ho detto io - l'estate scorsa, una notte che guardavamo il cielo - che le stelle erano lontane.

Verso vino rosso sull'arrosto e il profumo riempie la cucina. Copro il tegame prima di iniziare a spiegare la tecnica del Varco Dimensionale. E' vero che le stelle sono distanti anche centinaia di anni luce, e che quindi sarebbe impossibile raggiungerle con un'astronave normale, ma è anche vero che abbiamo a disposizione i Varchi, punti che mettono in comunicazione istantanea due punti lontanissimi. Muovo le mani nell'aria mentre spiego. Un'astronave decolla dal nostro pianeta, si infila nel varco dimensionale più vicino e - *puf* - si materializza al varco dimensionale che ha scelto, magari dall'altra parte della galassia. Semplice, no?

Tralascio di dire che - a parte il fatto che noi in Colonia di astronavi non ne abbiamo - il varco più vicino è a quasi quattro mesi luce di distanza, quindi che il viaggio più breve che possiamo decidere di fare durerebbe tra andata e ritorno almeno otto mesi. Ragione per cui da queste parti non si vede mai nessuno ormai da tempo immemorabile.

Lo sa anche lui.

- Ma non viene mai nessuno.

- E' perché siamo un po' fuori mano, ma il circo allora? Il circo non viene da lontano? Non gira anche gli altri pianeti?

L'ho convinto. Glielo leggo negli occhi.

Scende dalla sedia e si avvia verso la porta della cucina. Non vuole darmi soddisfazione.

- Quando divento grande mi sposo con una trapezista e ce ne andiamo tutti e tre, - e esce.

Intanto l'arrosto s'è bruciato.

Lo zabaione
Bruno Di Marco
2500 battute

Il dolce che più ha segnato la mia infanzia è stato lo zabaione, almeno quello nella versione più semplice e domestica rispetto alle ricette che poi ho rintracciato nei vari libri di cucina. Gli ingredienti si limitavano allo zucchero e al tuorlo dell'uovo, ma la vera magia consisteva nella preparazione, nel far montare quella crema lavorandola nel bicchiere con un sapiente e continuo movimento del cucchiaino, amalgamando insieme i due ingredienti base, in modo che lo zucchero venisse assorbito dall'uovo, e continuare a girare e girare fino a che non se ne sentivano più i granelli. A quel punto l'impasto diventava di un giallo pallido e la materia così lavorata trascendeva, il palato avvertiva un sapore sublime che non aveva più nulla dell'uovo e dello zucchero. La sensazione era di mangiare in realtà la passione stessa con cui avevi lavorato per ottenere quella sostanza. L'artista di famiglia nel campo zabaioni era uno zio, fratello di mamma. Fin da piccolo, la passione nel lavorare la materia prima, lo rendeva capace di realizzare delle versioni sublimi. Il tempo che impiegava sembrava eterno agli altri, ma lui era instancabile, sapeva che più lo lavoravi, più lo zabaione diventava buono e creava ogni suo capolavoro con dedizione mantenendo costante il ritmo, elemento secondo lui fondamentale per la riuscita dell'opera. Gli altri fratelli, pur amando lo zabaione, non avevano la sua stessa pazienza, e quando vedevano lo zio alle prese con il rito della preparazione, aspettavano il momento finale e casualmente, uno o due di loro, gli passavano accanto con un cucchiaino in mano – nessuno voleva usare quello di un altro - e “ti spiace se assaggio?”. Sapevano bene che lo zio, troppo buono, era incapace di rifiutare, e si gettavano famelici su quel nettare degli dei asportandone porzioni copiose. Una volta tutti e cinque i fratelli si presentarono contemporaneamente dotati di cucchiaino di prammatica e con l'acquolina in bocca. Lo zio dapprima li guardò sgomento raggomitolandosi nella poltrona dove era solito celebrare il suo personale rito, poi si riprese e disse loro: “Solo un momento che aggiungo un altro ingrediente”. Avvicinò il bicchiere alla bocca, ci sputò dentro e lo offrì con un sorriso. I fratelli, schifati, non ebbero il coraggio di affondare i cucchiaini in quella crema divina ma fatalmente contaminata e se ne andarono delusi. Lo zio da allora in poi non dimenticò più di aggiungere il suo ingrediente particolare godendosi in pace il suo zabaione.

Il Perfezionista

Angelo Camba

2500 battute

Adoro staccare i pezzi di cacca quando piscio. È proprio vero che sono un perfezionista, anzi, Il Perfezionista. Quando ho la vescica piena provo piacere nello svuotarmi e contemporaneamente ripulire la superficie incrostata. In un certo senso sono anche un ecologista, uno che silenziosamente ripulisce il mondo, rimetto ordine laddove l'incuria umana lascia una sgradita traccia di sporco. Forse è una missione, chissà. Certo, non eccederei su questo, bisogna essere modesti, ma credo che anche levare le sgommate di merda altrui abbia una sua dignità.

Certe volte, quando i bagni sono puliti, mi concentro meglio mentre, piacevolmente, mi libero del peso in eccesso. In momenti come questi mi diletto con la lettura di tutte le scritte lasciate sui muri. È decisamente curioso osservare quanto sia variegata l'umanità nelle pareti di un luogo così ristretto. Ci si trova di tutto: insulti, barzellette, annunci. Da buon perfezionista una volta che ne leggo uno li devo leggere tutti. Così capita che resto col naso all'aria ad interrogarmi sul perché croci celtiche ricoprono strampalate falci e martelli sbiaditi, e poi infiniti attacchi a Berlusconi e slogan anticomunisti. Di solito evado da tutto questo, supero anche le offerte di marchette a buon prezzo e mi rifugio nelle barzellette. Mi piacciono anche le frasi senza senso, o le classiche perle di saggezza. Anche se il territorio in cui tutti alla fine tendono a convergere, e la creatività raggiunge livelli eccelsi, è il sesso. Resta memorabile: *chi ama la fica tracci sotto una riga*:

—

—

E le righe si materializzano, decine e decine ad attestare qualcosa di molto nascosto, ma molto vicino a noi. Sì, mentre si sta nei cessi le persone hanno bisogno di comunicare, di esprimersi e trasmettere un messaggio al prossimo. E io non riesco ad evitarli, mi piace leggere i messaggi di tutti. È più forte di me.

Toc toc.

- Fra due minuti in onda!

- Sì arrivo.

Rimetto il fagottino nelle mutande ed esco. Mi guardo allo specchio. Sento la voce del presentatore che annuncia la serata al pubblico. Metto il cappello. Il grembiule bianco mi dà un certo tono. Sono pronto.

- Stasera abbiamo il piacere di avere con noi un uomo il cui soprannome riecheggia nei migliori ristoranti del mondo, l'unico che ha riunito l'abbondanza della cucina italiana alla meticolosa perfezione della nouvelle cuisine, un uomo della assoluta finezza ed eleganza, Signore e Signori, è un onore avere con noi il più celebre chef di tutti i tempi: Il Perfezionista!

