

Il Buon Gusto

PERIODICO DELL' ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

IL SOMMARIO

- In primo piano

con le RUBRICHE:

- Sapori e suggestioni :

... Tanto è lo stesso ...

Le dita degli Apostoli

- Storia, tradizioni, curiosità

Abruzzo: terra di mestieri antichi

- Questioni di stile :

Il pranzo di etichetta

- LE MISE :

Ecco, l'autunno

- Una ricetta per...l'autunno

- Vita dell'Accademia

In primo piano

Apparirebbe fuori luogo parlare di *amicizia* proprio nel momento in cui le speranze di una vita "globale" migliore vengono spazzate via dalla barbarie e dalla ferocia. I valori e i sentimenti fanno parte integrante di tutte le civiltà, passate, presenti e future. Eppure, anche questa certezza sembra ora venir meno, nella convinzione comune che il mondo "non sarà più come prima". Ma proprio adesso credo che sia necessario, anzi indispensabile, far appello alle energie positive interiori di tutti coloro che invocano un nuovo ordine universale pacifico, imperniato sul rispetto, sulla comprensione, sulla solidarietà tra i popoli, con le loro culture e le loro religioni, anche se è doloroso pensare al modo e al prezzo con cui tali concetti potranno forse trovare concreta attuazione. In questo drammatico scenario anche noi singolarmente possiamo, anzi dobbiamo giocare il nostro ruolo, piccolo ma altrettanto decisivo. Se è vero che ci riconosciamo alfieri del sentimento dell'amicizia, allora dobbiamo moltiplicare i nostri sforzi, la nostra testimonianza per affermare la *cultura dell'amicizia*, intanto negli ambienti che frequentiamo per lavoro, per diletto, per impegno sociale. L'amicizia non è altro che il più limpido, leale e schietto rapporto di dare e avere. Già, ma a certe condizioni. E' come una pianticella, che deve essere coltivata, nutrita con ogni cura ed attenzione, in una parola, con amore. Questo intenso rapporto per consolidarsi e durare ha bisogno di fiducia reciproca, indispensabile per confidarsi, per sapersi ascoltare, per sapersi comprendere a vicenda, per saper dare e ricevere con genuina gratuità. E' un sentimento forte che nasce inequivocabilmente dal cuore seguendo la "prima impressione", quella che deriva, come afferma Francesco Alberoni in un suo saggio, dalla capacità di ogni essere umano di intuire immediatamente l'animo di un altro. Comunque mi sento di poter affermare che le fondamenta di un'amicizia debbano poggiare soprattutto sulla condivisione di valori assoluti, incorruttibili dal tempo e da qualsiasi appartenenza sociale, etnica e religiosa. Se riuscissimo in qualche modo a divulgare e far comprendere questo concetto già nel nostro territorio, tra quanti conosciamo o ci è dato di incontrare, sono certo che potremmo veramente contribuire a ricostituire almeno il lacerato tessuto della nostra società, tenuto ancora insieme solo dai fili della Speranza.

Gianni Andrei

Il Nobile Consiglio Direttivo dell'Accademia

ha il piacere di annunciare che **sabato 10 novembre** p.v., alle ore 19.00, presso il Centro Convegni *Gregorius* in Tivoli, avrà luogo la cerimonia di **apertura dell' anno accademico 2001 - 2002**.

Nell'occasione, verrà presentato il nuovo romanzo dello scrittore e giornalista **Franco Piccinelli**.

Seguirà una conviviale presso le sale dell'attiguo Hotel Sirene.

Sapori e suggestioni

... Tanto è lo stesso ...

di Rina Giacobbe

Ho conosciuto Giulio nella piazza di Ripatransone. C'erano lui e quattro suoi amici che gli stavano intorno e lo ascoltavano fissando una bottiglia che Giulio teneva tra le mani in modo da renderla totalmente visibile. Mi sono fermata anch'io ad ascoltarlo: << ... e poi bisogna far ridurre il mosto ... lentamente ... del 50 % ... Si tirano su le mele rosa ... >>. Il sole non si spostava da quella piazza dove, comunque, un'aria collinare ci rinfrescava facilitando una conversazione spontanea, che correva tra filari, annate e tanti "e poi". Ecco che cosa manca alla maggior parte delle nostre ricette! Ci si vanta di riuscire a ridurre i tempi di realizzazione sostenendo che "tanto è lo stesso" oppure "è comunque buono", giustificando questa fretta arruffona con la teoria di una buona cucina rapida, più fresca e quindi sana. In questo modo le dispense si riempiono di scatole e buste di cellofan, mentre quelle d'altri tempi erano ricche di colori, quelli che i vari prodotti conservati davano ai barattoli di vetro dalle forme un po' stonate e poi ... e poi sapevano d'olio e d'aceto, di salumi e di agro-dolce. Nella capacità di racchiudere il tempo in una bottiglia dal collo lungo, in un barattolo, in una botticella di rovere sta la sapienza di chi sa aspettare rimestando delicatamente, assaporando e identificando i profumi di tutti gli ingredienti che dovrebbero avere il tempo, la possibilità e la libertà di dare il meglio di sé esaltandosi in una giostra di aromi.

Le dita degli Apostoli

di Aldo Paladini

Siamo in primavera, il sole comincia a far sentire i primi tepori della futura stagione ed io, i miei fratelli ed altri tre amici stiamo disputando una partita di calcetto sul prato del giardino di casa. L'aria festosa, i contrasti non mancano, essendo i giocatori attori e direttori di gara nello stesso tempo, le fragorose discussioni rompono la mo-

notonia del silente pomeriggio di vacanza, quando giunge inatteso un appello: "Ragazzi è merenda!". In men che non si dica ci ritroviamo in raccolta nella cucina e su un vassoio, ben disposti ed allineati, notiamo una serie di piccoli cilindri imbiancati con zucchero a velo. La sorpresa è grande e il nome è biblico: "Le dita degli Apostoli". Nonna, che aveva studiato le arti domestiche presso l'istituto delle Marcelline, aveva riscoperto questa semplice leccornia, molto gradita dai giovani in crescita e sufficientemente buona per gli adulti, tanto da consigliarne la realizzazione ai nostri accademici del Desco d'Oro, stante la seguente ricetta:

1. Crêpe: mezzo litro di latte, 200 grammi di farina, 3 uova, mezza arancia (succo), sale, un cucchiaino di zucchero; frullare e fare riposare per 30 minuti. Friggere a sottili dischetti di dieci centimetri di diametro.
2. Impastare la ricotta con del miele o zucchero, bagnando il tutto con alchermes o altro liquore dolce di proprio gradimento.
3. Riempire i dischetti di crêpe con ricotta condita e arrotolare.
4. Disporre i cilindretti in un vassoio spolverandoli con zucchero a velo e/o cannella.

LE MUSE

Ecco, l'autunno!

Tra poco torneranno gli araldi della natura a riprendersi da ogni albero le gemme furtivamente deposte sui rami all'inizio della primavera. Ancora non visti, tra le brume dell'aurora le riporranno in antichi forzieri, al riparo dall'insulto del gelo e del buio. Ma sugli arbusti lasceranno un dono, pegno seppur effimero del loro prossimo ritorno. Dipingeranno ogni foglia di colori accesi, dai fiammeggianti toni arancioni, rossi e gialli distillati dai sentimenti più forti. Finché il vento riuscirà a sedurre tutte le piante, le convincerà a spandere intorno le loro vesti così colorate ed a rimanere desolate e spoglie dame, prede inermi della terra, immortale sapida linfa di vita e d'amore.

Gianni Andrei

Questioni di stile

Il pranzo di etichetta

di Giovanni Mascioli

Solitamente per i pranzi ufficiali si predilige un *tovagliolo* bianco o ricamato; è d'uso il sottopiatto d'argento e il tovagliolo è allocato al centro del piatto. Il *coltello* è poggiato sulla destra, con il taglio orientato verso il piatto, quindi è posto l'eventuale coltello da pesce e successivamente il *cucchiaino*. Sulla sinistra è poggiata la *forchetta*, quindi è posta l'eventuale forchetta da pesce. I *bicchieri* saranno nel numero di quattro: per acqua, per vino rosso, per vino bianco (questo più piccolo dei primi due) e per spumante. Il *piattino* per i grissini e il pane sarà sistemato a sinistra, davanti alla forchetta. Il *segnaposto* verrà allocato davanti al piatto e il *menu* a destra dei coltelli. Naturalmente non potranno esservi, al di là del *porta-sale*, del *porta-pepe* e di piccoli *decori floreali*, né bottiglie né caraffe in tavola. L'eventuale *consommè* dovrà essere posto già in tavola all'inizio del pranzo, sulla sinistra del coperto, e le *salse* verranno servite accompagnando le portate di pertinenza. L'*insalata* sarà servita come portata e posta a sinistra del commensale.

Non è il caso di ricordare che ... non è consentito l'uso degli stuzzicadenti.



QUAS DEDERIS SOLAS

SEMPER HABEBIS OPES

< Avrai sempre soltanto ciò che avrai donato >

(Marziale – Epigrammi – V, 42)



Storia, tradizioni, curiosità

Abruzzo: terra di mestieri antichi

di Sandro Mammi

L'Abruzzo è terra di mestieri antichi. Pescatori, contadini, pastori. Un tempo i pescatori riempivano il mare verde delle vele colorate delle loro barche come tutti i rivieraschi dell'Adriatico, con quel festoso affollarsi per cui l'abruzzese D'Annunzio inventò l'espressione "*mare velivolo*", i pastori vivevano al seguito della pecora, estremo arcaismo mediterraneo, transumando stagionalmente dal piano al monte, dal monte al piano lungo i tratturi: << *E vanno per tratturo antico al piano / quasi per un erbal fiume silente* >>. Mentre ancora oggi i contadini cavano da una difficile terra grano, bietole, tabacco e zafferano. Sì, proprio lo *zafferano*. Un mare verde (a 800 metri di altezza), disseminato da migliaia di stelle viola, si apre parallelamente alla catena del Gran Sasso: è il regno dello zafferano, dove vivono e lavorano gli ultimi eredi di un'antica stirpe contadina che da settecento anni coltiva i fiori del *crocus sativus*. Hanno costituito la Cooperativa "Altopiano di Navelli", ma la produzione dello zafferano oggi è divenuta difficile, perché non si trova manodopera. Si tratta, infatti, di un lavoro molto faticoso, oggi come centinaia di anni fa, perché le macchine non servono: i fiori vanno raccolti a mano, la mattina presto, prima che si aprano al sole, poi si procede alla sfioritura per raccogliere gli stimmi che vengono essiccati vicino alla brace in un setaccio di crine e poi pestati fino a trasformarsi nella caratteristica polvere giallo-bruna. Per un chilo di zafferano ci vogliono duecentomila fiori, che si raccolgono con 400 ore di lavoro; un procedimento rimasto inalterato dal 1300, quando un domenicano portò qui, per la prima volta, i bulbi del *crocus* dalla Spagna.

L'Accademia ha organizzato, per domenica 7 ottobre p.v., una giornata all'Altopiano di Navelli, alla scoperta di storia, sapori e tradizioni tipicamente contadine.

Una ricetta per ... l'autunno

di *Silvana Flauto*

E' tempo di conserve. L'aria, ormai frizzante, ci invita a pensare all'inverno, racchiudendo sottovetro un po' del sole, dei sapori e degli ozi estivi, già sublimati in piacevoli ricordi. Così come le stagioni della vita, vissute tra sensuali suggestioni ed intense emozioni, presto divenute tesori nascosti tra le pieghe della memoria.

Frutta mista cotta in succo d'uva

Dosi per 10 vasetti da 5 dl:

- 2,5 kg di uva bianca (moscato, regina)
- 4 pesche bianche
- 4 pesche gialle
- 4 mele verdi o "golden delicious"
- 7 pere, di media grandezza
- 800 gr di prugne californiane
- 1 kg di zucchero di canna

Mettete gli acini, schiacciati con le mani, a cuocere a fuoco dolce per 20 minuti. Lasciate intiepidire, passate il tutto attraverso un setaccio e raccogliete il succo in una pentola. Sbucciate e tagliate a spicchi le pesche, le mele e le pere, privandole di semi e torsoli. Tagliate a metà le prugne. Unite lo zucchero al succo d'uva, portatelo ad ebollizione, aggiungete le pere e le prugne. Cuocete per 45 minuti, unite poi le pesche e le mele e cuocere ancora per 4 minuti. Quindi, togliete dal fuoco e fate raffreddare velocemente immergendo la pentola in acqua fredda. Non rimane che trasferire la frutta nei vasetti, chiuderli e farli sterilizzare per 20 – 25 minuti. Aroma e sapore sono garantiti !

Vita dell'Accademia

- Il Nobile Consiglio Direttivo ha nominato "Accademico d'Onore" il Rev.mo **dom Mauro Meacci**, Abate Ordinario di Subiaco.
- Venerdì 6 luglio u.s., l'Accademia ha organizzato e trascorso un indimenticabile pomeriggio culturale a **Montecelio** (RM). I partecipanti, accolti e guidati dal dott. **Alfonso Masini**, hanno potuto godere di un'esclusiva visita all'Antiquarium, per poi addentrarsi nella barocca Cattedrale, ed infine, salendo su per le silenti stradine e rampe del paese, "conquistare" la Rocca medievale, posta a dominio dell'abitato e in eccelsa posizione panoramica.
- In occasione della visita culturale a Montecelio, è stato ufficialmente presentato il **n. 1 – giugno 2001** di questo periodico.
- L'Accademia è stata presentata sul numero di giugno 2001 del mensile **Notiziario Tiburtino**.
- Nel mese di agosto u.s., il Nobile Consiglio Direttivo ha iniziato dei contatti con l'Ufficio di Stato per il Turismo della **Repubblica di San Marino**, per meglio approfondirne la storia e le tradizioni nonché per una possibile reciproca conoscenza e promozione turistico-culturale.

**L'Accademia del Desco d'Oro
è stata fondata a Tivoli (RM)
il 29 settembre 1998
ed è stata costituita
con Atto del 12 marzo 2001,
registrato il 24.03.01 al n.1692**