

Il Buon Gusto

PERIODICO DELL' ACCADEMIA DEL DESCO D'ORO

IL SOMMARIO

- In primo piano

con le RUBRICHE:

- Storia, tradizioni, curiosità
Spaventosa fine della regina
Amalasantha nell'Isola Martana
- **LE MUSE** :
Viaggio ...di ritorno
- **Sapori e suggestioni** :
Vino e gioia di vivere
Semplicità
- **Questioni di stile** :
L'invito ai ricevimenti
- **Una ricetta per...Pasqua**
- **Vita dell'Accademia**

Anno II

Questo è un numero davvero "speciale". Intanto perché suggella l'inizio del 2° anno di vita del nostro periodico, ma soprattutto perché è impreziosito da un lungo articolo di **Franco Piccinelli, Accademico d'Onore**. Non poteva egli di più onorarci ed onorare il sentimento dell'amicizia reciproca.

(Gianni Andrei)

Per domenica 10 marzo p.v. è stata organizzata una Giornata a **Montefiascone**, detta "Perla dell'Alto Lazio" e patria dell'Est! Est!! Est!!!

In primo piano

Accademia del Desco d'Oro è un bel nome. Sarebbe pretenzioso se la nobiltà del metallo fosse riferita ad attività di qualunque altro genere. Invece si capisce subito che il riferimento è alla capacità di allestire cibi di sapore nuovo, solo in parte di ricetta antica. Del resto, quando l'antico riappare dopo lunga latitanza, esso si fa novità, infatti lo si era scordato e il suo ritorno ha l'avallo di ammirevoli consensi. Non credo che sia così proprio in tutto. In cucina, nella raffinata cucina lo è. Si sarà inoltre notato come, da quando le donne hanno preso le distanze dai fornelli, sia rifiorito un notevole interesse anche pubblicitario attorno alla buona tavola. Persino troppo. Persino un invito a scorpacciarsi, durante le feste che non finiscono mai, per poi digiunare. Però funziona la legge del contrappasso. Essendo infatti tutte le donne in carriera, e non sottileggeremo sul tipo, scatolette e precotti trionfano sulle nostre tavole all'americana che mica sono deschi. Ci vuole ben altro a fare un desco. Ci vuole domesticità, familiarità, amicizia. Ci vogliono delle persone che facciano piacere, in compagnia delle quali si stia bene. E, attorno a un vero desco, nascono proposte, si verificano opinioni, si scambiano idee. Esso diventa quindi veicolo di conoscenze, di cultura, di riflessioni, oltre che scambio di simpatie nascenti o consolidate. Così accadde che un giorno la professoressa Rina Mammi Giacobbe a quel desco mi invitò, in casa sua a Tivoli, essendone l'animatrice. Venne il marito Sandro a prelevarmi a Roma. Fu un viaggio assai piacevole, appresi e vidi, di quella storica città, il molto che non sapevo. A tavola eravamo sedici. Dimensione dunque d'un antico desco contadino pur se i commensali vantavano importanti titoli accademici, cariche prestigiose e si avvalevano di spose deliziose. E di recente, a un reiterato convito, ebbi dirimpettaio il giovane e meditativo vescovo abate di Subiaco. Qualche nome, certo. L'ingegnere Gianni Andrei, che seppi presidente del sodalizio, l'avvocato Giovanni Mascioli, il veterinario umanista Aldo Paladini. E poi professori e presidi, taluni di stirpe capitolina, artiste, imprenditrici agricole. Insomma, una gran bella compagnia per quanto a mano a mano esprimeva, non certo per togate credenziali o almeno non soltanto per questo. Ci tornai più volte a casa Mammi, in occasione di capitoli dell'Accademia, talora in compagnia dei miei figli Paolo e Laura. In uno di essi mi trovai nel rango di Accademico d'Onore, cosa che mi aggradò in specie per la motivazione. E se gli scrittori sono di solito vanitosi, io che non lo sono apprezzando invece la concretezza della difficile semplicità, mi sentii tuttavia vellicato dalle schiette e altrettanto semplici parole. E ancora tornai a Tivoli, ospite del Desco d'Oro, in pieno autunno, per la presentazione del mio romanzo "La collina dell'addio" che nel prossimo ottobre non sarà più l'ultimo, essendo in gestazione quello che lo insegue. Pomeriggio e sera memorabili, al Centro Convegni dell'Hotel Sirene.

(continua alla pagina 2)

Franco Piccinelli

In primo piano (continua da pagina 1)

Folla delle grandi occasioni, con il sindaco Vincenzi e l'assessore alla Cultura, Tripodi. Prestigioso l'intervento di Lucio Saviani, prestigioso e dotto, a commento del libro, e cordialmente interessanti le domande rivoltemi. Qualcuno voleva sempre, ancora, aggiungere. Si sarà dunque compreso quanto Tivoli mi piaccia, come io stia bene con tanti amici così nuovi da sembrare vecchi, capovolgendo l'iniziale proposizione riferita alle ricette delle nonne. Qualcuna, specie in fatto di dolci, Rina Mammi l'avrà riscoperta, riadattandola ai gusti attuali che, detto fra noi, non si sa mai bene quali siano. Il resto, tutto il resto, stuzzichini, entrées, primi e secondi, interamente di sua invenzione sena la forzatura della nouvelle cuisine che sembrerebbe sottosole. Insomma una intelligente iniziativa, con l'ambizione di navigare anche al largo.

Franco Piccinelli

LE MUSE

Viaggio ... di ritorno

Come erano diverse dalle nostre mamme, da quelle carnagioni un po' olivastre e dalle acconciature dai ciuffi ribelli che non si piegavano, nonostante le mani robuste passavano e ripassavano sulla fronte. Le suore Salesie, nonostante l'abito nero, avrei detto che erano bianche e, nonostante dovessero tenere a bada tanti bambini, avrei detto che sussurravano. Riuscivano a far cantare a tempo anche dei maschietti ruggenti e, soprattutto, a scivolare velocemente lungo corridoi tirati a lucido che scintillavano sotto i raggi del sole, sotto le fiammelle di candele la cui cera sembrava venisse ingoiata da loro stesse, a differenza di quelle che mia madre accendeva, quando andava via la luce, che invece cadeva sovrapponendosi e che, regolarmente, si rovesciava su qualche mobile. ... Mentre tutto intorno era silenzio, un silenzio ricco di riflessione specialmente quando, avendo l'incarico di qualche piccola commissione, si attraversavano corridoi e saloni, passando magari davanti alla cappellina dove la porta non era mai chiusa, ma un pesante tendaggio rosso ci lasciava sempre la possibilità, nel caso di bisogno, di entrare con discrezione. ... I quadri, le tende, le porte chiuse e socchiuse e poi la stanza del lavoro, dove era sempre bello curiosare con la scusa di chiedere se sapevano qualcosa che ci aiutasse a svolgere la commis-

sione. Sembrava proprio un viaggio ... bisognava sapersi orientare per non ritrovarsi nello stesso punto di partenza ... un po' come capita adesso ... nonostante le rotte promettano luoghi di paradiso.

Rina Giacobbe

Storia, tradizioni, curiosità

Spaventosa fine della regina Amalasueta nell'Isola Martana

di Sandro Mammi

In quest'isoletta del lago di Bolsena morì, il 30 aprile 535, Amalasueta, figlia unica di Teodorico il Grande, re degli Ostrogoti e di Audefleda, sorella del re Clodoveo. Rimasta vedova del marito Eutarico, fu la reggente per il figlio Atalarico che, bambino di appena sette anni, aveva ereditato un territorio che comprendeva tutta l'Italia e la Sicilia, l'Elvezia, la Provenza, l'Europa centrale fino al Danubio. Donna coltissima e assai bella regnò molto saggiamente, avvalendosi dei consigli del celebre Cassiodoro, che era stato anche ministro di suo padre Teodorico, scelta che irritò fortemente i Goti che avrebbero voluto, naturalmente, che la loro regina si circondasse unicamente di consiglieri scelti nel suo popolo. Quando il figlio Atalarico morì, fu costretta a sposarsi una seconda volta, poiché le consuetudini gotiche non permettevano alla donna sola di occupare il trono. Scelse il cugino Teodato, che ben presto si rivelò per quello che era in realtà: un pusillanime e avido individuo che a null'altro mirava se non a sbarazzarsi della consorte che per lui aveva costituito semplicemente il trampolino di lancio verso la corona regale. Informata da alcuni suoi fidi delle intenzioni del marito, Amalasueta cercò di fuggire ma Teodato prevenne le sue mosse, facendola arrestare sotto accusa di voler raggiungere un presunto amante e la fece relegare nell'isoletta Martana nel lago di Bolsena. E più tardi, per maggiore sicurezza, la fece strangolare nel bagno da un sicario. Oggi nell'isoletta completamente deserta, selvaggio panorama di rocce e boscaglie, si individuano vari ruderi dell'età medievale.

Raro cade chi ben cammina.

Leonardo da Vinci

Sapori e suggestioni

Vino e gioia di vivere

di Lucio Napodano

Le storie dei paesini di montagna si somigliano tutte. Quella che sto per raccontarvi brevemente riguarda un personaggio che non c'è più, di Rocchetta Tanaro, in provincia di Asti, ma potrebbe, cambiando solo i nomi ed il dialetto, essere nata in uno dei borghi della mia Irpinia, sulle colline interne della Sicilia, in Valtellina o nella pianura padana. La vita, il carattere ed i sentimenti delle persone che abitano questi luoghi sono molto simili, aldilà delle distanze geografiche, perché tutto promana dalla Terra ed è frutto del faticoso impegno che essa richiede e delle sensazioni uniche che sa dare. La storia comincia da un soprannome. In ogni paese tutti gli abitanti ne hanno uno. Giuseppe Bologna era un carrettiere e possedeva una bella vigna di Barbera a Rocchetta. La domenica giocava al pallone elastico; era un campione di questo "sport" tipicamente piemontese e sul campo lo chiamavano Braida. Il suo soprannome è stato ereditato dal figlio, che lo ha utilizzato per dare il nome all'azienda. Giacomo Bologna, il fondatore della cantina, è stato un personaggio straordinario, e l'azienda è tuttora l'espressione della sua personalità, del suo modo d'intendere il vino, la vita, i rapporti con le persone. Egli aveva fatto dell'allegria la sua ragione di vita, della convivialità una fede. È stato un figlio autentico della sua terra, e ha sempre profondamente creduto che le colline di Rocchetta Tanaro e la Barbera (la Barbera, al femminile, è il vino, mentre il Barbera è il vitigno) non avevano niente da invidiare in fatto di qualità alle migliori zone viticole francesi ed al vino che in esse si produce. Giacomo è stato tra i primissimi ad intuire che la Barbera avrebbe avuto un "matrimonio d'amore" con il legno delle piccole botti di rovere. Ed ha avuto ragione: da questa unione, per prima è nata *La Monella*, una Barbera giovane, schietta, prorompente; poi hanno visto la luce il *Bricco dell'Uccellone*, il *Bricco della Bigotta*, e *Ai Suma*, vini che la critica internazionale considera tra i grandi dell'enologia ed hanno imposto con autorevolezza il vitigno Barbera in tutto il mondo. Persino i nomi di questi vini sprizzano simpatia, anche se, per evitare "equivoci", è op-

portuno chiarire, per chi non fosse addentro alle cose del Vino, che *il Bricco*, nella zona di cui stiamo parlando, è più o meno l'equivalente del sito, o di quello che i Francesi chiamano *cru*, mentre *l'Uccellone* era una vecchia signora, che abitava accanto alla vigna e, vestendo sempre di nero, era detta *l'uselun* (altro soprannome....). *Ai Suma*, poi, significa: "Ci siamo", cioè abbiamo fatto proprio il vino che volevamo fare!" Ma ciò che mi fa amare di più Giacomo Bologna, il suo Vino ed il suo modo d'interpretare la vita è una sua composizione, cui mi sono permesso di aggiungere le ultime quattro righe, che mi sono venute in mente la prima volta che l'ho letta: << *Costruitemi una cantina ampia, spaziosa, ben areata e rallegrata di tante belle bottiglie, queste ritte, quelle coricate, da considerare con occhio amico nelle sere di primavera, estate, autunno e inverno, sogghignando al pensiero di quell'uomo senza canti e senza suoni, senza donne e senza vino, che dovrebbe vivere una decina d'anni più di voi* >> e se io dovessi vivere settanta anni e quell'uomo ottanta, non penso che egli vivrebbe dieci anni in più, ma settanta di meno.

Semplicità

di Osvaldo Paladini

In una camera dalle antiche dimensioni ed alquanto agreste troneggiava il camino alla monacale su cui ardevano costantemente ciocchi di ulivo sufficienti a generare un piacevole tepore, tanto agognato da tutti noi. Era così la casa avuta dai nonni, ed in quella parte di essa si trascorrevano tutto il periodo delle basse temperature invernali. Dire ciò che poteva avvenire in quell'atmosfera non è mai abbastanza per la piacevole vita di relazione che ne scaturiva; ci sentivamo legati con parenti ed amici nella ilare consumazione di semplici cose che, lì per lì, si potevano improvvisare. Ricordo il tipico profumo delle caldarroste, il pane tostato alla brace condito con olio e pomodori della recente stagione estiva, le frittelle natalizie da intingere nel miele, le cartellate e gli struffoli cotti nel miele, i dolcetti a pasta di mandorle, nonché la frutta secca e fresca, il tutto accompagnato con il buon vino di casa. Ricordo ancora le banali discussioni su argomenti di vita locale, le indiscrezioni sui personaggi del luogo, la manifesta noia nelle ore di studio delle materie orali ed infine l'allegria quasi contadina di facili motivi suonati con mandolini e chitarre. Era la vita spensierata d'un tempo contrapposta a quella odierna, più agiata e tecnologica, ma spesso carente nello spirito e nella forma per la perdita semplicità.

Questioni di stile

L'invito ai ricevimenti

di Giovanni Mascioli

Solitamente l'invito ad un ricevimento è stampato su un cartoncino bianco di dimensione variabile. Se si tratta di cocktail, cene e balli, invece, si usa un cartoncino dorato. Nell'invito va precisato il nome dell'estensore dello stesso, l'ora, il giorno e il luogo del ricevimento. Può essere specificato il tipo di abbigliamento ed eventualmente inserita la formula "R.S.V.P.". L'invito può essere intestato alla persona o anche essere generico, ma, comunque, l'invitato non può mai farsi rappresentare e, qualora non possa intervenire, deve darne in ogni caso comunicazione scritta, e ciò soprattutto qualora l'invito rechi il "R.S.V.P.". Gli inviti vengono inviati almeno otto giorni prima del ricevimento. Qualora per ragioni di forza maggiore il ricevimento non potesse aver luogo o debba essere rinviato, ne viene data tempestiva informazione a tutti gli invitati, specificando le cogenti ragioni del contrattempo. In particolari casi è prassi accompagnare l'invito con una lettera di cortesia.

Una ricetta per ... Pasqua.

di Lucia Paladini

TORTA RUSTICA DI CARCIOFI

Ingredienti per la pasta:

400 grammi di farina - 150 gr. di burro - 1 uovo - un pizzico di sale.

Ingredienti per il ripieno:

4 carciofi - 2 uova - 3 cucchiaini di parmigiano.

Intridere la farina con il burro freddo. Aggiungere l'uovo e acqua fredda q.b. per ottenere una pasta soda. Far riposare per 30 minuti in frigo. Stendere la pasta in due dischi. Foderare la teglia e versarvi i carciofi tagliati a spicchi e fatti rosolare in 3 cucchiaini d'olio e uno spicchio d'aglio amalgamati alle uova e parmigiano. Chiudere con l'altro disco, sigillare e bucherellare con la forchetta. Infornare a 180 gradi per 40 minuti.

Vita dell'Accademia

a cura di Gianni Andrei

- Una serata straordinaria quella trascorsa il 28 dicembre scorso da alcuni membri del Nobile Consiglio Direttivo nella villa di **Stefania Guidi** e **Michele Paradiso**, amici dell'Accademia. Insieme ad altri illustri ospiti, di altissimo interesse e di intensa emozione è stata l'esclusiva visita, personalmente guidata dalla famosa artista, ai numerosi ambienti e al suo studio-laboratorio tutti disseminati di grandi e piccole sculture, a tutto tondo o emergenti da intere pareti in bassorilievo e in altorilievo, realizzate con struggente intensità poetica. Dopo la cordiale amenità di una cena rustica e gustosissima, ha avuto luogo nella grande sala un eccezionale lungo concerto di pianoforte, viola e violino. **Monaldo e Simonide Braconi**, insieme al loro amico **Marco**, maestri in grandi e famose orchestre internazionali, hanno interpretato, ai rispettivi strumenti, brani di Mozart, Ravel, Kachaturian, Brahms. Ma il compiacimento per la memorabile serata ha avuto il suo suggello quando il maestro Paradiso ha proposto l'ascolto della registrazione dal vivo di un maestoso coinvolgente concerto per violino e orchestra, da lui composto e diretto.
- Per iniziativa di **Fiorella Scaramuzza**, nostra solerte aderente, l'**Antica Gelateria RIZZA di Modica**, città natia di Salvatore Quasimodo, ha inviato all'Accademia un tipico ed esclusivo prodotto artigianale siciliano: il "**cioccolato di Modica**" nelle specialità *alla carruba* e *alla cannella*. Il gusto eccellente e il particolarissimo sapore evocano il sole e il calore di quella terra prediletta dagli dei e la cordialissima secolare accoglienza dei suoi abitanti. Provare per credere!