

CANTANDO IN CUCINA

DI GABRIELE GASPARRO
Delegato di Roma

Una divertente carrellata musicale su alcuni motivi di canzoni vecchie e nuove che prendono lo spunto dalla gastronomia per esprimere simpatiche e orecchiabili melodie.

La guerra era finalmente terminata, si tornava a vivere e sperare con ottimismo, c'era tanta voglia di cantare. La radio ricominciava a trasmettere musica e ballabili. "Maramao", nonostante avesse pane, vino e insalata nell'orto, era morto. L'allusione che si voleva dare nella popolare canzonetta era evidente.

I digiuni della tessera annonaria cominciavano a relegarsi nella sfera dei ricordi, ma nelle canzonette, oltre alla gran voglia d'amore, c'è un gran parlare di mangiare e bere.

Non è più la languida "coppa di Champagne" cantata da Gino Franzini nei tabarin degli anni Venti, né l'appetito voluttuoso "di baci saziarmi" della "Creola dalla bruna aureola", ma "t'hai mangiato settantuno paste asciutte e forse più" di una ormai dimenticata canzone di Pisano-Cioffi.

L'amore non è più languido e struggente ma allegro e spensierato: "beviamo, beviamo, beviamo beviam... e mentre gli occhi scintillano, cantiam «Viva Bacco con Venere!»", come recitano i versi di un valzerino dell'epoca.

Non si parla ancora di razzismo e l'uomo di colore si può, senza offesa, chiamarlo negro come il vecchio Bongo Bongo che "sdare bene solo al Congo" e che non condivide questa gran frenesia nostrana che ci trascina in balli e allegro mangiare per recuperare il tempo perso in ristrettezze e paure: "Non bono pasta asciutta meglio scimmia fatta ragù", "non bono vostra rumba, vostra samba, vostro spirù", "non bono radio e cine".

La canzone termina con un oggi inconcepibile assioma: "Molto meglio anello al naso ma sdare qui!".

L'amore è più bello se accoppiato al ben mangiare, come in una canzone di Kramer che afferma "L'appetito vien baciando, baciando il mio amor, me lo ha detto un dì scherzando il mio dottor", "Son cresciuto sette chili in ventitré dì!" "Dei tuoi baci son goloso amor".

Ricominciano ad arrivare in Italia i primi turisti come le "Sorelle Sansusì" della samba di Fragna, che "son venute da Paris" e "han bevuto il buon Chianti e poi giunte a Napoli...han mangiato i maccheroni" e dopo aver assaggiato il "panetton" se ne sono tornate felici al loro Paese cantando "Jamme! Jamme! Funiculi".

Renato Rascel, intanto, fa salutare Roma dalla straniera innamorata con il ricordo delle fettuccine di "Squarciarelli" e il vino dei Castelli.

E via di seguito, baci che si bevono, inni alla pizza "co' o pomodoro 'n coppa", personaggi paradossali come "l'Ingegnere Gruviera, l'inventor del formaggio coi buchi, che viveva



a Bordighera" innamorato di una "donna romantica e bella" che chiama amorevolmente "caciottella".

Presto arriverà il boom economico e l'appetito non è più primario e diviene parte di un più vasto paniere di piaceri, fatto d'automobili, vacanze e moda.

Gli spaghetti con "insalatina" e una "tazzina di caffè" si vanno a mangia-

re chi sa perché a Detroit, e la splendida toscana "pappa col pomodoro" diviene televisiva nel "Gian Burrasca" di Rita Pavone.

Le riviste femminili cominciano a parlare di diete, di consigli per salvaguardare la linea.

Parole una volta poco conosciute come "trigliceridi" e "colesterolo", accompagnano le raccomandazioni

per ben mangiare. È finito il dopoguerra e, archiviati i ricordi degli "anni difficili", le canzonette non parlano più d'appetito e di mangiare, ci si dipinge "le mani e la faccia di blu" e si "comincia a volare" verso un cielo di sogni felici, di speranze e di vita migliore.

See International Summary page 70

IL GATTÒ DEGLI ARETINI

Il nome di "gattò" che a questo dolce, tipico della Pasqua, accanto all'uovo di cioccolata e alle tante schiacciate, viene oggi dagli aretini, deriva dal tempo in cui c'erano i francesi, che finivano i pranzi con i loro "gateaux". Questo "gatto" che non miagola, finisce, anche oggi invariabilmente sulle tavole festive della vecchia Toscana.

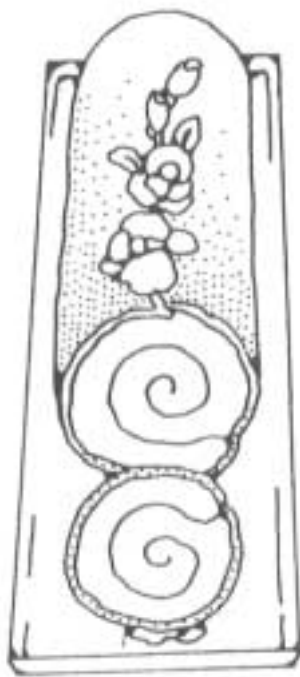
Si prepara una pasta con: 6 uova intere, 300 grammi di zucchero, 150 grammi di farina, 50 grammi di patate, una presa di carbonato d'ammonio.

Montiamo le chiare a neve dopo aver lavorato i tuorli con lo zucchero, mescoliamo tutto insieme impastando con la fecola e la farina e facendo in modo che si formi una pasta liscia e senza grumi.

Per finire l'operazione si completa con il carbonato d'ammonio che sbricioleremo attentamente perché si sparga bene per tutto l'impasto che poi spianeremo sopra una piastra da forno imburrrata (o meglio foderata con la moderna carta da forno), facendovi uno strato alto all'incirca poco meno d'un centimetro.

Metteremo a cuocere a circa 200 gradi in forno per circa un quarto d'ora e una volta cotto lasceremo raffreddare curando di staccare bene la nostra opera prima che si raffreddi completamente. Intanto prepareremo, con poco meno mezzo litro di latte, 80 grammi di zucchero, un uovo e un cucchiaino di farina, più una presa di vaniglia, una densa crema pasticciera.

Inoltre, con 50 grammi di burro e 50 grammi di cioccolato amaro fondente, con una mezza tazzina di latte e una presa di vaniglia, avremo anche pre-



parato una classica salsa nera, che dovrà risultare densa e, nello stesso tempo, scorrevole. Bagneremo ora la pasta fresca di forno con circa un bicchiere di bagna preparata con dell'ottimo classico Alchermes toscano diluito con altrettanto sciroppo al 60% di zucchero.

S'incomincia ad arrotolare la pasta riempiendola prima con la crema pasticciera per poi concludere con la salsa nera di cioccolato.

Qualche massaia unisce un terzo ingrediente completando il tutto con dell'ottima panna montata addolcita con il miele (cioè con del vero "lattemiele", come veniva chiamata una volta questa leccornia).

Debbo aggiungere che nel Chianti, e poi in tutto il resto della Toscana, un dolce molto simile viene denominato "salame dolce" e se, quasi dappertutto, la ricetta varia di poco, quella chiantigiana, che praticamente rimane quella della provincia di Siena, pretende che la pasta del fondo, dove sta il principale segreto della sua bontà, debba essere prepa-

rata con la formula della cosiddetta "pasta pesata", cioè pesando ogni ingrediente: tante uova, in peso, tanta farina, in peso, idem per lo zucchero.

La pasta lievita perché gli albumi sono stati montati a neve quindi, aggiungendoli molto spumosi alla farina e allo zucchero, impastati insieme ai tuorli d'uovo, il calore produrrà l'effetto desiderato di ottenere una pasta molto spugnosa e leggera.

Già da sola la "pasta pesata" risulta squisita.

Il "salame dolce" alias "gattò", finisce i suoi giorni naufragando in ottimo Vin santo dolce, quello che i nostri nonni dedicavano alle nonne. (Giovanni Rigbi Parenti)