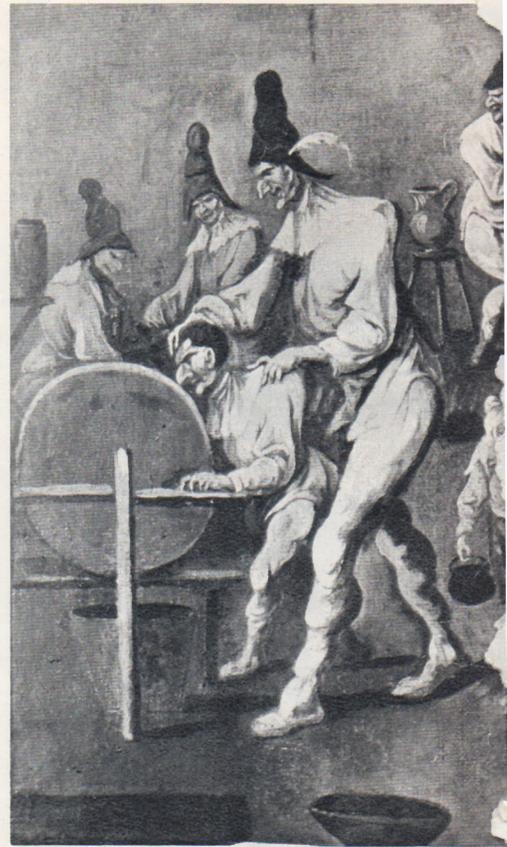


LA DONNA - m Maggio 1962 m 5

# la pasta- sciut- ta



Spaghetto

Maccherone o zita

**S**

utilizzato CAPITAL LUGLIO 1983? (Febbraio 83)

a qualcuna di voi spiegarmi donde nasca l'irrazionale amore per i maccheroni? "Questo grande amore della pasta asciutta è una debolezza degli Italiani, e tu hai cento ragioni di batterla in breccia" scrisse Ramperti a Marinetti (cui, tra le tante peregrine idee, venne anche quella di muover guerra alla pasta asciutta). Avrà avuto cento ragioni, un fatto è certo: i maccheroni continuano a comparire, colorati e fumanti, sulle tavole di mezza Italia. La pasta asciutta è la quint'essenza della irrazionalità culinaria. Materia prima spregevole, acqua e farina (arricchita in qualche caso da uova), immangiabile

con la sola cottura, insapore, "esplode" con l'accompagnamento delle più semplici salse. Salse? Che dico! Basta qualche pomidoretto, cotto e pressato; bastano, addirittura, aglio e olio. Amo i maccheroni, gli spaghetti, i vermicelli, le avamrie, i tagliolini, le tagliatelle, i bucatini, e così via. Continuerò ad amarli, adorabili amiche, anche se nessuna potrà spiegarmene la ragione, anche se tornerà qualcuno a dirci che questo amore è una malattia (mi consolerò con Dante, nel Convivio: «innummerabili quasi sono li'mpediti che di questo cibo vivono affamati»). Lascio ad altri la trista decisione, ad esempio al *père* Pacra, musicologo, che si dice affer-

masse, invero piacevolmente: *Je ne mange plus macaronis, c'est à cause des courants d'air. Le macaroni est ouvert par les deux bouts et je m'enrhume quand j'en mange.* Io, che non soffro di raffreddore, continuerò ad amarli. Se volessi del resto filosofare mi sarebbe facile chiedervi: esiste amore che sia razionale? Vi suggerisco solo un detto del '200 cui ispirarvi anche nelle più piccole cose "sanz'amor vive reo - che si governa nel mondo"; eccovi quindi la ricetta dei maccheroni alla Pupa Miraglia. Io la prediligo a tutte le altre. La Pupa ha occhi azzurri («Cielo, quanto so' belli i maccheroni, quant'è cchiù bella la maccharunara!»)



Pulcinella che banchettano con maccheroni. Dipinto attribuito al Magnasco

## MACCHERONCELLI ALLA PUPA MIRAGLIA

800 grammi di maccheroncelli. 500 grammi di girello o controgirello di bue. Un trito composto da 50 grammi di prosciutto, grasso e magro, e mezza cipolla. Un cucchiaino d'olio. 30 grammi di burro. Un bicchiere di vino bianco. Un chilo di polpa di pomodoro passata al setaccio. 100 grammi di gruviera grattugiato. Per le polpettine: 300 grammi di midollo di bue crudo. 20 grammi di mollica di pane bagnata in poco latte e strizzata. Uno spicchio d'aglio e alcune foglie di prezzemolo, tritatissimi. Un poco di farina. 2 tuorli d'uovo. 1 limone.

Mettete in un tegame il trito composto di prosciutto e cipolla, condite con olio, mettetevi sopra la carne; appena la carne e la cipolla imbiondiscono versate il vino, fatelo evaporare quasi completamente, aggiungete il pomodoro, versate tanta acqua quanta ne serve per coprire la carne, condite con sale e pepe. Coprite il tegame, fate prendere l'ebollizione e continuate la cottura a calore moderato per circa un paio d'ore. A cottura della carne sgocciolatela e fatela raffreddare; fate intiepidire la salsa e passatela al setaccio fine. Passate al tritacarne la carne, raccoglietene il trito in una terrina, poi in un frullatore frullate il midollo, l'aglio, il prezzemolo, la mollica di pane, inzuppata nel latte e ben strizzata, e aggiungeteli nella terrina; completate con un poco di scorza di limone grattugiata e un poco di sale e pepe. Unite i due tuorli d'uovo, amalgamate bene il

tutto, poi con le palme delle mani formate delle polpettine grosse come nocchie, passatele nella farina e fatele cuocere in pochissima acqua leggermente salata, a semplice tremolio di ebollizione. Tenetele in caldo nell'acqua di cottura sull'angolo del fornello. Cuocete i maccheroncelli in abbondante acqua bollente, leggermente salata; sgocciolateli al dente, versateli in un piatto concavo di servizio riscaldato, mettetevi sopra il burro a piccoli pezzi sparsi, il gruviera grattugiato, ricopriteli con il sugo

Spola o penna



Sedanino liscio o dente di cavallo



dello stracotto, mescolate ben bene e distribuitevi delicatamente, per non romperle, le polpette. Portate in tavola e subito servite.

Vi ricordate quanto scrissi, l'ultimo agosto, per gli spaghetti estivi? L'acqua deve essere anzitutto abbondante: quasi un litro per ogni 100 grammi di pasta. Ciò eviterà che si agglomeri e che prenda l'insopportabile sapore di "colloso". Scegliete, per la stessa ragione, recipienti di vaste proporzioni. Gettate i maccheroni (o gli spaghetti, o altro) quando l'acqua - che avrete salato in ragione di 10 grammi



« Mangia Maccaroni » disegno acquarellato di Gaetano Dura Napoli

ogni litro - ha raggiunto la piena ebollizione; non in un colpo solo, pochi alla volta e mescolandoli di continuo, che non si incollino l'un l'altro. Fate riprendere l'ebollizione, abbassate la fiamma e continuate la cottura a coperto, pur mescolando ogni poco.

Ricordate che la pasta va cotta, pochi minuti, al dente (ahimè non è possibile darvi l'esatto tempo, è in stretta dipendenza dalla forma della pasta e dalla qualità delle farine usate; dovrete quindi averne voi l'esperienza). A cottura ritiratela dal fuoco, aggiungete abbondante acqua fredda (che fermi la cottura senza però toglierle il "suo" calore) e fate scolare. Maccheroni, spaghetti, tagliatelle, ecc. van serviti, quasi sempre, caldi, caldissimi, fumanti.

Son pignolo, ormai lo sapete, sopportatemi quindi ancora un poco. I maccheroni, o altra pasta, quando richiedono il formaggio, ne vanno prima cosparsi e solo poi "salsati". La salsa, calda, completa la fusione del formaggio già iniziata dalla pasta. Il taver-

nario d'altri tempi lo sapeva, se Carlo Tito Dalbono nel 1866 scriveva: "talvolta poi, dopo il formaggio, i maccheroni si tingono di color purpureo o paonazzo, quando cioè il tavernario del sugo di pomodoro o di ragù copre, quasi rugiada sui fiori, la polvere del formaggio e l'avvolgimento de' serpeggianti vermicelli o maccaroncelli".

Il tavernario era, manco a dirlo, napoletano. I napoletani, non ce ne meravigliate dopo quanto si è detto, hanno fatto di maccheroni, vermicelli, spaghetti e via dicendo, una bandiera.

"Appena ha due soldi, il popolo napoletano compra un piatto di maccheroni cotti e conditi; tutte le strade dei quattro quartieri popolari hanno uno di quelli osti che installano all'aria aperta le loro caldaie dove i maccheroni bollono sempre, i tegami dove bolle il sugo di pomidori, le montagne di cacio grattato, un cacio piccante che viene da Crotone... Questi maccheroni si vendono a piattelli di due soldi, o di tre

soldi, e il popolo napoletano li chiama brevemente, dal loro prezzo: nu doie, nu tre. La porzione è piccola e il compratore litiga coll'oste perché vuole un po' più di sugo, un po' più di formaggio, un po' più di maccheroni".

Oggi, non troverete certo, all'aria aperta, di "quelli osti" cari a Matilde Serao, ma certo in ogni osteria un piatto fumante di

## SPAGHETTI CON LE VONGOLE

600 grammi di spaghetti. 1 chilo di vongole (vongole veraci e non lubine o telline). L'olio necessario. 2 spicchi d'aglio schiacciati. 800 grammi di polpa di pomodoro tagliata a filetti.

↓ (Spaghetti) e dei

• - Arrivera, anche nell'800, Matilde Serao

**Una cucchiata di prezzemolo tritato. Pepe pestato nel mortaio.**

**Saltellate in una padella, con un pochino d'olio e un pizzico di pepe le vongole veraci ben lavate in parecchie acque; appena si aprono, scolatele attraverso un colapasta sopra una terrina. Togliete i molluschi dalle conchiglie e, dopo averlo lasciato deporre qualche minuto, passatene il liquido attraverso un tovagliolo pulito. Imbiondite l'aglio in un tegame con mezzo bicchiere d'olio, aggiungete l'acqua delle vongole, fatela ridurre quasi completamente, unite il pomodoro, condite con sale e con un poco di pepe, cuocete a fuoco vivo per una diecina di minuti, poi aggiungete i molluschi delle vongole; riducete la salsa a densità normale. Al momento di servire, cuocete la pasta in acqua bollente, leggermente salata, sgocciolatela al dente, mettetela in un piatto di servizio concavo e riscaldato, cospargetela di prezzemolo tritato; portate in tavola, mescolate e servite. Attenzione: niente formaggio!**

È dopo aver mangiato un piatto di spaghetti con le vongole (e aver bevuto alquanto vino di Capri o d'Ischia) che Tristan Corbière, uno dei *maudits* di Francia, scrisse il "Sonetto a Napoli, all'sole, all'luna, all'sabato, all'canonico e a tutti quanti, con Pulcinella"

Il n'est pas de samedi  
qui n'ait soleil à midi,  
femme, ou fille soleillant  
qui n'ait midi sans amant!

Lune, Bouc, Curé cafard  
qui n'ait tricornes cornard,  
- Corne au fronte et corne au seuil  
préserve du mauvais oeil.

L'ombelic du jour filant  
son macaroni brulant,  
avec la tarantela:

Lucia, Maz'Aniello,  
Santa Pia, Diavolo,  
con Pulcinella.

Se Napoli è l'incontrastato regno della pasta asciutta, la Sicilia ne rivendica l'invenzione.

Non entrerà nella polemica, se non per citarvi quel-

l' "irrequieto frataccio" (come lo chiamava il Carducci), Ortensio Lando, di cui scrisse il Tenca essere di coloro "che pazzeggiano volontariamente, come Bruto, per avere diritto di vivere e di parlare con libertà" Il mio frataccio di maccheroni scrive nel "Commentario d'Italia": ...giungerai nella ricca isola di Sicilia, et mangerai di que maccheroni i quali hanno preso il nome dal beatificare: soglionsi cuocere insieme con grossi caponi, et caci freschi da ogni lato stillanti butirro et latte...; e qui mi fermo per non addebitargli lo "zucchero et cannella della più fina che trovar si possa" In Sicilia, ho mangiato, in un giardino luccicante d'arance rugose e giallo-oro sotto un sole rugoso e giallo-oro, questi

## SPAGHETTI SOLARI

**600 grammi di spaghetti. 600 grammi di seppie. Un trito composto di prezzemolo abbondante, aglio e tentacoli di seppie. Un cucchiaino di cipolla tritata. Un cucchiaino di prezzemolo tritato. Un bicchiere scarso d'olio. 500 grammi di polpa di pomodoro, passata al setaccio fine. 50 grammi di anici tagliuzzati.**

**Spellate le seppie, eliminate l'osso, gli occhi e l'inchiostro, nettatele con la massima cura, risciacquatele e tagliatele a filetti. Mettete in un tegame il trito di prezzemolo, aglio e tentacoli di seppie e la cipolla tritata, appena imbion-**

**disce gettatevi le seppie, mescolate per qualche istante, aggiungete la polpa di pomodoro, condite con sale e pepe appena macinato e continuuate la cottura a calore moderato sino a quando le seppie non saranno ben tenere; durante la cottura aggiungete qualche cucchiata d'acqua tiepida se la salsa ispessisce troppo. Pochi minuti prima di fine cottura aggiungete gli anici tagliuzzati. Cuocete gli spaghetti in acqua bollente, abbondante e leggermente salata sgocciolateli al dente, metteteli in un piatto concavo, grande e riscaldato, copriteli con la salsa e le seppie e cospargeteli con il prezzemolo tritato; a tavola mescolate bene e subito servite. Attenzione: niente formaggio!**

Le paste secche o dure, senza uova, hanno le loro migliori preparazioni da Roma in Sicilia. Bisognerebbe risalire la penisola per quelle all'uovo. Non ci fermeremo a Roma che, punto d'incrocio, eccelle sia per le une che per le altre e che merita quindi un servizio tutto per sé (spazio tiranno, come dimenticare gli spaghetti all'amatriciana, e quelli alla carbonara, e quelli alla carrettiera? come trascurare le fettuccine al triplo burro e quelle ai quattro formaggi?).

Fermiamoci invece negli Abruzzi ad esaminarne la tipica chitarra, su cui si chinano, da tempo immemorabile, le belle donne di quella regione. La chitarra è costituita da un telaio di legno rettangolare

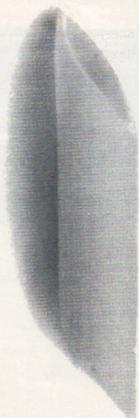


Fischioni o pipe





Spola o penna rigata



sul quale sono tesi a piccoli intervalli e nel senso della lunghezza numerosi fili d'acciaio. Le dimensioni sono di circa 50 centimetri di lunghezza per 25 di larghezza.

Con la chitarra, preparerete le fettuccine verdi alla chitarra, che si scostano dalla ricetta tipica marchigiana, ma che ho trovato veramente buone.

### FETTUCCINE VERDI ALLA CHITARRA

500 grammi di spinaci. 500 grammi di farina. 3 uova intere. 150 grammi di carne di vitello. 50 grammi di guanciale. 50 grammi di burro. Una carota, una cipolla, e una costola di sedano. 1 cucchiaino di farina. Un poco di brodo. Sale e pepe pestato nel mortaio. Formaggio parmigiano grattugiato.

Lessate gli spinaci e, dopo averli fatti ben scolare, passateli con il tritaverdure. Amalgamateli con gli spinaci, le uova, la farina e un pizzico di sale. Lavorate ben bene l'impasto, lasciatelo riposare per circa mezz'ora, quindi stendetelo con il mattarello in una sfoglia non molto sottile. Adagiate, con molta leggerezza la sfoglia sulla chitarra e passateci sopra, calcandolo, il mattarello. Quando tutti i fili di acciaio della chitarra saranno scoperti basterà un colpo di mano per far cadere la pasta. Prima di far lessare le fettuccine in acqua salata, lasciatele riposare per un'altra mezz'ora. Preparerete ora la salsa tagliando molto finemente carota, cipolla e sedano e facendoli soffriggere nel burro assieme al guanciale tagliato a quadratini piccoli. Quando si saranno leggermente rosolati, aggiungete un cucchiaino di farina e, poco alla volta, il brodo. Fate ridurre a consistenza di salsa. Cuocete intanto le fettuccine verdi in abbondante acqua bollente, leggermente salata, sgocciolatele al dente, versatele in un piatto concavo di servizio riscaldato, conditele, a piacere, con poco o tanto parmigiano, quindi con la salsa, mescolate ben bene e subito servite.

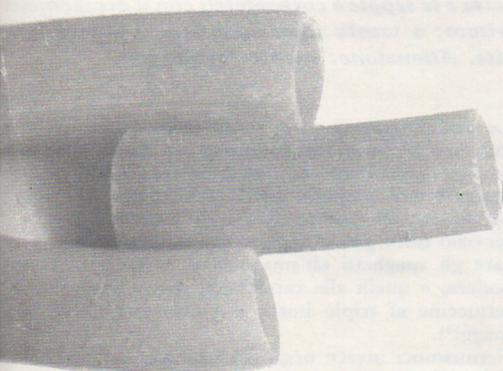
Le fettuccine al disopra della linea gotica, si chiamano tagliatelle. Cambiano nome, ma restano eccellenti. Ve ne convincerete, ripetendo questo piatto, che mi fu preparato, in serena letizia, dalla perpetua di un simpatico curato chioggiotto:

### TAGLIATELLE DEL CURATO

600 grammi di tagliatelle (preparate, se possibile, in casa). 100 grammi di funghi freschi (son da preferirsi le cosiddette gallinelle, ma van benissimo anche i porcini). Mezzo bicchiere d'olio. 300 grammi di polpa di pomodoro ben asciutta e passata al setaccio. Due spicchi d'aglio. Un pezzetto di peperoncino tritato. Un trito di basilico e prezzemolo.

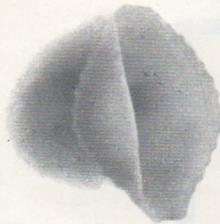
Versate in un tegame la metà dell'olio, fatevi imbiondire gli spicchi d'aglio e il peperoncino, aggiungete il pomodoro e un pizzico di sale e cuocete per  $\frac{1}{4}$  d'ora a calore moderato; ritirate l'aglio. Nel medesimo tempo versate in un casseruolino il resto dell'olio, fatelo fumare, gettatevi il tonno spezzettato; mescolate e, subito dopo, aggiungete i funghi affettati; condite con pochissimo sale e, dopo due o tre minuti di cottura, versate nella salsa. Cuocete le tagliatelle in abbondante acqua bollente, leggermente salata, sgocciolatele al dente, mettetele ben sgocciolate in un piatto di servizio, concavo e caldo, e mescolatevi il burro d'acciuga; ricoprite con il miscuglio di tonno, funghi e salsa e cospargete la superficie col trito di basilico e prezzemolo; portate a tavola, mescolate e subito servite. Attenzione: niente formaggio.

« Maccaronaro » - acquarello dei primi anni del '900 Napoli



Millerighi o maniche rigate

Chiocciola o conchiglia rigata



Rileggendo il servizio mi trovo nelle stesse condizioni del Redi: "Mi sono accorto che l'appetito vi s'è convertito in fame, e la fame in ghiottissima ingordigiaggia trangugiatoria"

Ahimè, mi sono anche accorto di aver "dimenticate" mille e mille e mille altre ricette. La pasta asciutta è un argomento che richiede tutti i volumi della Treccani. Ci torneremo quindi sopra durante un nostro viaggio per le cucine regionali, un viaggio di robusti piaceri.

E il vino? Non date retta agli incompetenti, siano pur secolari, che vi consigliano l'acqua. Ciascuna preparazione di pasta ha un suo vino, con cui spo-

sarsi (non foss'altro per il detto siciliano: "Voi campari anni e annuni? Vivi vinu supra li maccaruni!"). Eccovi la sacra regola: la salsa che accompagna la pasta condiziona il servizio dei vini. Se a base di pesce, vini bianchi secchi; se a base di carne, vini rossi secchi e leggeri; se a base di cacciagione, vini rossi robusti.

Lo so, mie belle amiche, vi ho viziate... Con i maccheroncelli alla Pupa Miraglia berrete un Cabernet giovane, giovane, del 1961, friulano, meglio se della Cantina Sociale di Cervignano, di bel colore rubino, vivace, in cui già si coglie il tipico profumo di lampone, asciutto, piacevolissimo; lo servirete a tem-

peratura ambiente. Con gli spaghetti con le vongole, un Patrizi bianco, di color giallo paglierino pallido, brillante, di sottile aroma, asciutto, fresco gradevole; lo servirete a 10° C. Con gli spaghetti solari, Val d'Anapo bianco, siracusano, asciutto giustamente alcoolico (sia freddo a 10° C). Con le fettucine verdi alla chitarra: Montepulciano de Conero, rosso rubino, vinoso, sapido; a 18° C. Con le tagliatelle il mio curato servì un classico vino, il Soave del Bolla, asciutto, sapido, fresco; a 8° C. Ora vi lascio; avrò raggiunto il mio scopo, amiche mie, se anche in voi l'appetito si sarà convertito in "ghiottissima ingordigiaggia trangugiatoria"

LUIGI VERONELLI



« Maccheronaio » - acquarello anonimo della prima metà dell' 800 Napoli. (Le riproduzioni sono state tratte dal libro « Storia dei Maccheroni » Alberto Consiglio, Edizioni Moderne, Roma)