

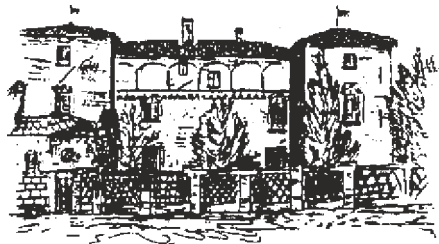
PIZZOFALCONE - MARCHIERÙ andata e ritorno.....a tavola!

1787.2005





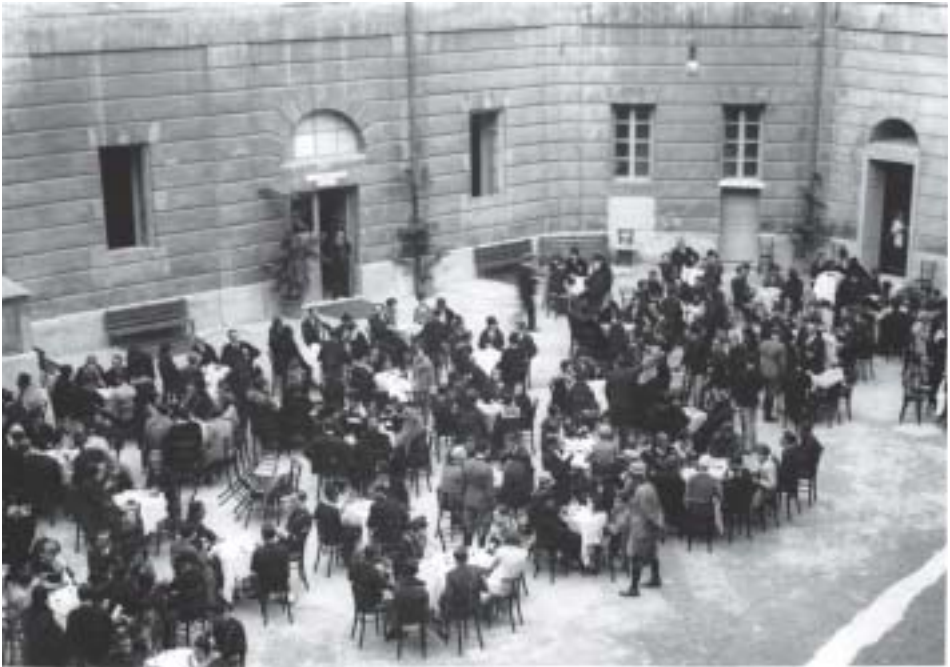
Rosso Maniero di Pizzofalcone



castello di Marchierù

GIUSEPPE CATENACCI - CAMILLO MARICONDA - ROSANNA MUSA

*Pizzofalcone - Marchierù
andata e ritorno... a tavola!*



CASTELLO DI MARCHIERÙ

2005



1905, Cucine e cuochi del Collegio Militare Nunziatella

Esemplare per

.....

La Nunziatella in 16° - Volume XXVIII

A pagina 1 fotografia dell'ottobre 1925 che ritrae gli allievi del corso 1922-25, tra cui l'attuale decano Vittorio Di Pace, che festeggiano con i familiari il Mak[?] 100 nel "Cortile piccolo"

Edizione a cura di Giuseppe Catenacci e Camillo Mariconda

Cari amici,

dopo la 12^a edizione del “Mestolo d’oro” organizzata da Camillo Mariconda con una vera e propria sortita mirante a “far fuori” alcuni frequentatori storici dei “Marchierù party”, il Nostro è stato “costretto” ad organizzarne di tutta fretta la 13^a edizione.

Si sono cambiate le regole della Formula 1 per far cessare il predominio del binomio Ferrari / Schumacher è evidente che a questo punto ben potevano cambiare le regole dei Mestoli d’oro per porre un freno all’*assolutismo* del Nostro!

Così auspice Camillo, compiacente Paola, quelli del Mestolo d’oro ci riprovano e fanno 13.

Nell’occasione secondo una tradizione ormai consolidata, è stato realizzato per gli amici convenuti, complici ancora una volta Camillo e Rosanna Musa esponente storica del “Club Piemonte amici Nunziatella” un opuscolo “mangereccio”.

In apertura, allo scopo di ripristinare un po’ di ordine nel vero e proprio assalto al buffet che contrassegna le nostre “abbuffate” merciuriane troverete le “*Norme di comportamento a tavola*” fissate in un vademecum distribuito agli allievi della Nunziatella negli anni ’40 dello scorso secolo; quindi il solito simpatico partigiano excursus di Camillo tra le 12 edizioni del “Mestolo d’oro” succedutesi a partire dalla prima effettuata nel 1986. Chiude il volumetto un racconto di Rosanna Musa che spero di persona ci fornirà la chiave di lettura e con cui anticipa intanto gli auguri di Buon Natale e felice 2006!

In prima di copertina un disegno scippato a Bartolomeo Veccia, che scommetto manco se lo ricorda, e all’interno a pag.6 un disegno del compianto Giuseppe Vinci (corso 1926-30) e ancora, qua e là, alcune fotografie e simboli che parlano, tanto per cambiare, di Nunziatella, di nunziatelli, di nunziatellinerie.

Intanto qui di seguito, per gentile concessione dell’autore, prima ancora di gustare il menù preparato per oggi da Camillo e Paola, potrete rallegrare lo spirito con alcune poesie facenti parte del “Menù letterario” realizzato da Mario Auletta, il gestore del “Caffè Officina” di via S. Lucia nel quale gli ex allievi frequentatori del ristorante “La Bersagliera” sono soliti sorbire caffè, digestivi o alcolici per propiziare lo smaltimento di quanto da loro ingurgitato.

In questi brevi componimenti, come vedrete, dominano l’ironia, i doppi sensi, le metafore e quella bonaria spicciola filosofia che fa distinguere – ovunque esso si trovi - il napoletano.

Lo spunto gastronomico è poi la vera matrice di queste piacevoli poesie, con cui l’autore ironizza e schernisce ma anche spesso adula gli immaginari avventori del suo “Caffè”, quindi anche noi.

Alla prossima!

Marchierù, 15 ottobre 2005

Giuseppe Catenacci

Vermicelli a Vongole

Idillio

Isso: Tu si tonna, accunciulella,
addirosa d'erba 'e mare,
viene a mé, bellezza-bella
ca te tengo cara-cara.

Sicco-sicco me sò fatto,
comm' 'a cera tengo 'a faccia,
nun 'o vide ca so cuotto?
Viene cà, dint'a sti braccia.

Ca sultanto stanno aunite
ce sta gusto e tutt' è bello,
abbanduone chesta vita...
nun me fa cchiù curnicelle!

Essa: Io te guardo a vocca aperta:
a chi aspiette, stongo ccà.
Tu si luongo... sì perfetto,
viene, curre a m'abbraccià.

Si tu staje vullenne e cuoce,
io frienno stongo ggià.
Tutt' 'o mmoglio 'e chesto ddoce
Nn' 'o facimme sparpaglià.

Arravuogliate cu mmico,
tutt' 'e dduje a ce sciàscia,
cà t' 'o cònto e ccà t' 'o ddico,
facimmo mmiria e maje pietà.

Il ragù

Gli amanti

Quann' 'o sole t' ammaturo
E 'nfucata 'a tiana è ggià,
te dich'io qual è la cura
ca dammaggio nun te fà.

Quando frije la caccavella...
Ce stà poco 'a sbarià,
sient' 'a mmé, sciurdezza-bella,
'o rimedio 'o può truvà

si te faje passà... a setaccio.
Stamm'a séntere ch'hè a fa:
miett' 'o poco 'e russo 'nfaccia
d' 'a buatta ca sta llà

e va abbraccià vase-nicola,
sultant'isso fà calmà.

Piezzo 'e locena, assanguato
Te s'affonna... 'int' 'o calore,
fin'a cché nun s'è calmato,
cchiù se strùje... sbatte e mòre.

Sott'a chillo manto aulivo,
'ncopp'a chillo lietto d'oro,
stupetiateve c' 'o vino
mentre tutt'attuorno addore.

Stanno aunite cummigiate
V'aite sulo amalgamà,
site comme sore e frate
tutt' ' duje, a ve peppià.

La zuppa di pesce

La piazzetta di Capri

S'è 'nfucata 'a cavarara...
viene! vide che ce stà,
vì che bello assurtimento!
sulo ccà 'o può truvà!
siente attuorno addòre 'e mare,
chine d'uoglio a s'abbrucià
stanno stise a tené mente
che suggette!... 'e può pittà!

'Na paisana rossa e tosta
ca vene 'a Santumarzano,
cu 'nu scuorfano s'accosta,
tutt' 'e dduje cu' 'e mmane mmano.

Luongo luongo nu signore
se fà a quatto 'ncopp' 'e scanne,
'e 'na cuzzechzella nera
là suspira... e isso s'affanna.

Russe comm' 'e jammarielle
sta 'na chiorma 'e riavulillee 'nu
purpo, sbrircia e allanza,
stenne 'e granfe e a duje mparanza,
prima 'e ddice 'e parulillee,
e po' 'e tocca sott' 'a panza.

Quanta vongole ca siente
'mmiez' 'a tutta st'ammuina,
e cchiù d'uno 'e ccorna conta,
s'accummencia d' 'a matina.

Ce sta a tràcena ca pogne,
t'hê 'a sta attiento a n' 'a sfruculià,
ca si no scummoglie 'e rrogne...
a po' haje voglia 'e braità!

Quann'è 'a sera 'na lucerna
tutt' 'a scena fa cagnà!
e da 'a piazza e la taverna,
'a stessa zuppa t'hê 'a alluggià.

L'Insalata mista

L'ammucchiata

L'altra sera l'ho provata:
stongo ancora disturbato

S'appresenta 'na romana,
sott' 'o braccio cu' 'na riccia,
io me faccio piglià 'a mana...
e m' 'o levo 'stu capriccio.

Quanno simme int' 'o cchiù bbello
ca sò pronto... p'ammiscà...
'nu curiosu rafaniello
sponta e dice: eccomi qua!

'Nu felillo d'uoglio 'ncuollo
ce aggio miso p'accuncià,
ma ccà tutto se fa muollo
primm'ancora 'e accummencià!

'Stu cetrulo tuosto e liscio
me rimane 'ncopp' 'a panza?...
Ma se sape, chisto è 'o rischio
pe' chi accoppia 'sta paranza.

Tutto 'nzieme, all'intrasatto,
chi accumpare?... nu fenocchio.
Io me sòso 'e brutto; scatto
e spapanzo tanto ll'uocchie.

Che 'nzalata scumbinata...
ma diciteme, chi site?
Me ne vo... bona jurnata!,
primmo ca va a fernì acito.

Il babà

L'obeso

'A stammatina sto stunato
tengo 'a capa ca me scoppia,
po' me sento tutto spugnato...
fors'è mmeglio ca me cocco.

Sarrà stato, chi sa? 'o bagno
ch'aggio fatto dint' 'o cato
e chella schifezza 'e bobbie
ca pè forza m'hanno dato,

a penzà ca proprio ajere
me sentevo sollevato...
mo me trovo tutt'azzeccato:
che gghiurnata ch'è schiarata.

La zeppola

Il provino

Santu mio m'arracumanno,
nun fa ch'oggi scumparisco,
tu già 'o ssaje ch'è giusto n'anno
ca cumbatto, e ca patisco.

'A stanotte sto frienno,
e sacc' 'io ch'aggio passato!
pò pazzianno e redenno
me sò pure tutta gunfiata.

Pò me sò jencuta 'e crema
e me sò tutta 'incipriata,
ma me sento tutta scema
si da 'a ggente sò guardata!

nun fa sì ca me scumbino
ca me smonto, o chi sa che:
San Giusè! Stamme vicino,
ca si no so guaie pe' mmé!



COMPORAMENTO A TAVOLA (Il modo corretto di mangiare)

Molti si preoccupano, a volte, di non conoscere tutte le norme che devono essere rispettate quando si mangia a tavola: e allorché sono invitati a qualche pranzo si sentono fortemente impacciati.

Invece, per fare una buona figura basta ricordare soltanto quattro belle regole fondamentali:

- stare seduto composto sulla sedia, con le braccia aderenti ai corpo, senza mettere i gomiti sulla tavola;
- impugnare bene le posate;
- masticare con la bocca chiusa, e non parlare col boccone in bocca;
- non fare rumori con la bocca mangiando i cibi, sorbendo i liquidi o bevendo le bevande.

Quando sai questo, sai tutto quello che è sufficiente per comportarsi bene a tavola.

Naturalmente, se si vuole scendere nel dettaglio, le predette regole risultano un po' troppo asciutte e sintetiche, e quindi è bene che tu ti legga anche le pagine che seguono dove ci sono molti consigli che ti metteranno in grado di saperne un po' di più sull'argomento.

Anzi, verso la fine verrà indicato perfino come si mangiano i vari cibi, esaminandoli uno per uno ed entrando proprio, nel campo dell'educazione raffinata.

E c'è una ragione per la quale è indispensabile che tu possa conoscere tutto sull'argomento: ed è che la persona educata si riconosce a tavola. Quindi se tu vuoi fare una bella figura ovunque tu vada o sia invitato, o se vuoi sapere come devi insegnare ai tuoi figli a stare a tavola, è bene che tu possa trovare in questo capitolo tutto quello che t'interessa.

Saper mangiare correttamente non è cosa che s'improvvisa: è un'abitudine che si acquisisce poco a poco. Per questo approfitta della tua permanenza sotto le armi per cominciare a imparare e a seguire le regole necessarie valendoti di questo vademecum. Naturalmente, per esempio, al campo quando mangi con la gavetta, molte indicazioni non possono essere seguite; e anche in guarnigione vi sono certe norme che vi sarà raramente occasione di applicare: ma tutta la parte principale e più importante di questo capitolo trova piena applicazione nei refettori e nelle sale dove normalmente si consuma il rancio.

E adesso veniamo all'argomento.

Preliminari.

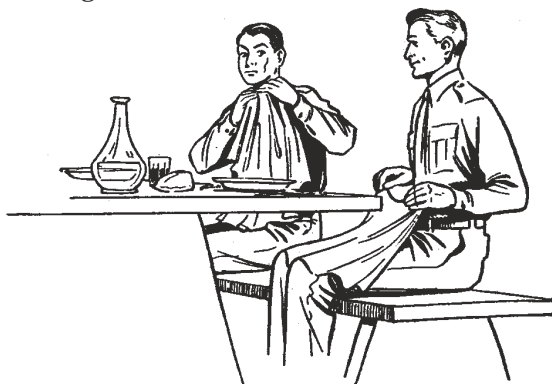
Prima d'andare a tavola, lavati le mani; poi se sei invitato a un pranzo non sederti e non cominciare a mangiare prima della padrona di casa.

Modo di stare a tavola.

Siedi con la sedia accostata alla tavola, senza farla mai ciondolare. Non mettertici mai a cavalcioni, anche se fossi in un'osteria, ma tieniti composto,

diritto, con la testa e il busto eretti senza rigidità. Non allungare o allargare le gambe sotto il tavolo: potresti dar noia agli altri commensali. Tieni le braccia aderenti al corpo e non tenere appoggiati i gomiti sulla tavola.

Il tovagliolo non va infilato nel colletto o nei bottoni della giacca! Va invece tenuto spiegato sulle ginocchia. Questo è un particolare che molti non sanno, e fanno la figura dei cafoni.



Il tovagliolo va tenuto sulle ginocchia, e non infilato nel colletto come si fa per i bambini che si sbradolano.

Durante il pranzo non parlare alzando la voce, e soprattutto non parlare mai col boccone in bocca: gli altri non hanno alcun piacere a vedere il tuo cibo masticato.



Non parlare col boccone in bocca

Stai attento a non macchiare la tovaglia con gocce di vino, o di olio: per evitarlo basta una sola avvertenza generale: mangia con calma, senza fretta, con gesti misurati e controllati.

Non metterti mai le dita in bocca neanche per toglierti rimasugli di cibo rimasti tra i denti. Per far questo ci sono gli stecchini che vanno usati mettendo una mano aperta davanti alla bocca per nascondere l'operazione. Guardati bene, poi, di continuare a tenere in bocca uno stecchino come fosse una sigaretta: sta molto male. Per dirti tutto devo aggiungere che negli ambienti fini, oggi gli stuzzicadenti non si adoperano più, e non vengono nemmeno messi a tavola.

Non leccarti mai i contorni delle labbra, ma puliscili col tovagliolo. Va da sé che non devi neppure pensare, a leccarti le dita : questo sarebbe il colmo! C'è il tovagliolo per pulirsi.

Se puoi, evita di soffiarti il naso durante il pranzo: se non ti è possibile, fallo molto discretamente, senza rumore, voltando la testa da una parte.

Naturalmente - e non ci sarebbe bisogno di dirlo - contieni decisamente ogni possibilità di rigurgiti. Eruttazioni, gorgoglii, rumori del genere: è tutta roba da grandissimi maiali, espressione della più volgare maleducazione.

Non fumare a tavola tra una portata e l'altra: è una grave sconvenienza. Solo alla fine del pranzo, se agli altri non disturba, si può accendere una sigaretta, offrendone agli amici.

Durante tutto il pranzo non dimenticare alcune piccole gentilezze da usare ai vicini specie se sono donne: versare da bere, porgere il sale, lo zucchero, ecc.

A fine pranzo, posa il tovagliolo sul tavolo alla tua destra, senza ripiegarlo e senza spiegazzarlo.

Modo di mangiare.

Nessun cibo, all'infuori del pane e di qualche tipo di frutta - occorre proprio dirlo? - va mangiato con le mani. Ci sono le posate, sul cui uso parleremo appresso.



Non mangiare con le mani: lascia che questo lo facciano solo le scimmie.

I bocconi vanno fatti piccoli, in modo da poterli tenere in bocca senza avere le guance gonfie in modo ridicolo, e in modo da prendere l'intera forchettata o l'intera cucchiata con un solo boccone o un solo sorso.

Quando porti il cibo alla bocca, non fermarlo a metà strada per parlare, e non gesticolare con le posate. Se proprio hai bisogno di parlare subito e non puoi aspettare un momento, appoggia di nuovo il cibo nel piatto.

Prima di introdurre in bocca altro cibo, finisci completamente di inghiottire quello che stai masticando.

Una cosa importante che forse non sai è che il pane non va tagliato col coltello (e tanto meno strappato con i denti!), ma spezzato con le mani prendendo ogni volta quel pezzetto che è necessario. Naturalmente, questo va bene per le forme di pane di dimensioni piccole o allungate: se a casa hai una bella pagnotta, lascia perdere la regola e adopera il coltello.

Col pane non sta bene fare pallottole di mollica: qualcuno ha questa brutta abitudine nell'attesa tra un piatto e l'altro, e riduce la tavola come un campo di battaglia.

Quando vuoi bere, prima di accostare il bicchiere alle labbra (e così anche dopo aver bevuto), pulisciti leggermente la bocca col tovagliolo. E non bere mai con la bocca piena, né tutto d'un fiato. A proposito di bere, ricorda- e questo ti serve anche quando usi qualche cortesia ai tuoi vicini - che il bicchiere non va mai riempito completamente, ma solo fino a tre quarti.

Stai bene attento a non fare rumori con la bocca, masticando o sorbendo liquidi, sughi, ecc. Brodo, minestra, bevande, caffè, ecc., vanno sorbiti senza succhiare, senza produrre rumori, e poi senza far schioccare la lingua.

Se ti capita di prendere un brodo troppo caldo, non risputarlo: pazienza, un'altra volta sarai più attento !

Evita, infine, la bruttissima abitudine di tenerti in bocca, a fine pranzo un sorso d'acqua o di vino per sciacquarti denti e palato.

Uso delle posate.

Qui le cose sono un po' complicate, perchè non tutti sono stati abituati fin da piccoli a impugnare bene le posate e ad usarle correttamente: ma si tratta di una questione fondamentale, perchè è un punto dal quale si riconosce subito se una persona è ben educata o no.

Come si tengono le posate?

Cucchiaio, forchetta, coltello, cucchiaino non vanno « impugnati » come un pugnale contro la palma della mano, né tenuti come un bastone. Vanno tenuti semplicemente come una penna o un lapis; e cioè tenuti tra le punte delle prime tre dita della mano (pollice, indice e medio).



Guarda bene come si tengono le posate; ricordati che non si tratta di impugnare un pugnale o di afferrare un bastone.

C'è però una differenza nel modo di far poggiare il manico.

Per il cucchiaio, cucchiaino e la forchetta (usata da sola: pasta asciutta, puré di patate, patate a pezzi, legumi, ecc.) si fa appoggiare il manico sull'arco della mano che unisce pollice e indice.

Per il coltello usato da solo, e la forchetta e il coltello usati insieme (carne; carne con contorno di verdura) il manico si fa, appoggiare sotto la palma della mano.

Cucchiaio forchetta, coltello e cucchiaino, usati da soli, vanno tenuti con la mano destra.

Forchetta e coltello usati assieme vanno tenuti: la forchetta con la sinistra (stai attento, perchè molti sbagliano), e il coltello con la destra.

Per quali cibi servono le varie posate?

Ecco:

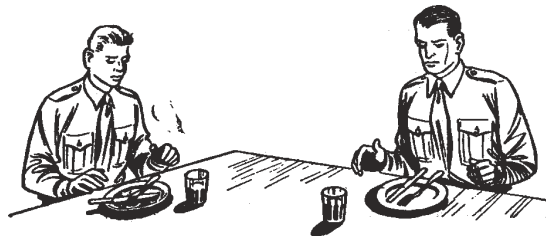
- cucchiaio: per tutti i cibi liquidi, o semiliquidi (brodo, zuppa, minestra, ecc.);
- coltello da solo: per spalmare burro o marmellata sul pane. Mai dev'essere adoperato per portare il cibo alla bocca;
- forchetta da sola: per le minestre asciutte, la verdura, i contorni, il pesce, le frittate, le polpette e tutte le pietanze tenere;
- coltello e forchetta: per la carne, il prosciutto, il formaggio duro, le frutta grosse, e tutte le pietanze dure. Mai per il pesce;
- cucchiaino: per i dolci di crema e per mescolare lo zucchero nel caffè.

In conclusione, si tratta di cose che più o meno conosci già, meno due o tre che in genere sono poco curate.

Te le ripeto:

- il pesce va mangiato con la sola forchetta;
- la frittata, le polpette e tutte le pietanze tenere che possono essere fatte a pezzi con la forchetta vanno mangiate con la sola forchetta;
- il coltello non serve per mettersi il cibo in bocca.

Come si dispongono le posate sul piatto mentre si mangia e quando si è finito di mangiare?



Ricordati il diverso modo di posare le posate sul piatto quando fai una pausa nel mangiare, e quando hai terminato il cibo.

Quando si devono mettere giù le posate per bere, o per prendere il pane, e si ha quindi intenzione di continuare a mangiare, le posate vanno deposte sul piatto incrociate, col manico sull'orlo e la punta al centro. Quindi, m'è sbagliato appoggiare le posate col manico sulla tovaglia e la punta sul bordo del piatto. Ti dirò, però, che la maggior parte delle persone non conosce questa regola, e continua tranquillamente a mettere le posate con la punta sul bordo del piatto e il manico sulla tavola, invece che incrociate sul piatto: quindi se anche tu fai così, non succede proprio niente di grave. Certo, se fossi invitato in un pranzo molto fine devi comportarti secondo la regola esatta.

Quando, invece, hai finito di mangiare, o non ne hai più voglia e desideri che il piatto ti venga portato via, le posate vanno deposte sul piatto, vicine, allineate e parallele tra loro, e messe con i manici in direzione del proprio petto.

Come si riempie un bicchiere e come si tiene un bicchiere o una tazza?

L'acqua e il vino si versano con la destra, senza alzare il bicchiere e riempiendolo solo per tre quarti.

Bicchieri e tazze si impugnano con una sola mano (destra) – e non con due – senza tenere i gomiti appoggiati alla tavola.

Nei bicchieri e nelle tazze non vanno mai inzuppati né pane, né biscotti: questo va bene per i bambini piccoli per tenerli buoni.

Qualche consiglio sui vari cibi.

Antipasto. Si mangia con un coltellino e una forchettina. Il burro si spalma col coltello sul pane. Le olive vanno prese con la forchetta, e i loro noccioli non vanno sputati, bensì raccolti dalla bocca con la forchetta e messi in un angolo del piatto.

Minestre. Quelle normali e quelle in brodo vanno sorbite a cucchiariate non troppo piene, senza succhiare. Verso la fine il piatto non va inclinato per raccogliere gli ultimi residui e mai ci si deve comunque aiutare con la forchetta.

La pasta asciutta va mangiata, invece, con la sola forchetta, senza l'aiuto di altra posata. Gli spaghetti vanno arrotolati ben bene nella forchetta prima di portarli alla bocca.

Pietanze di carne. - Ad eccezione delle polpette che si mangiano con la sola forchetta, tutte le altre vanno mangiate col coltello (destra) e forchetta (sinistra), tagliando un pezzetto di carne alla volta (e non facendo tanti pezzetti fin da principio).

Non si devono portare le ossa, alla bocca: bisogna togliere nel piatto per mezzo delle posate la carne che vi aderisce, e poi mettere le ossa in un angolo;

se non ci riesci, pazienza; molla tutto.

Il pollo presenta sempre difficoltà. Però, anche esso, non dev'essere mai mangiato con le mani o portato alla bocca per sgranocchiarne gli ossicini: esso va mangiato fino in fondo con coltello e forchetta. È un gioco di pazienza, ma, l'educazione vuole così.

Se nel piatto resta sugo o salsa, non ripulirlo con pezzi di pane (la famosa «scarpetta»): in un pranzo per bene faresti una cattiva figura.

Contorni. - Si mangiano insieme alla carne, e non prima o dopo; e si adopera la sola forchetta.

Se nella destra c'è coltello che serve per la carne, la forchetta, anche per il contorno, va tenuta con la sinistra.

L'insalata non va tagliata col coltello, ma mangiata come viene servita.

Piatti di verdura. Per i carciofi interi si usano le posate comuni.

Gli asparagi si mangiano con l'aiuto contemporaneo del coltello e della forchetta, oppure della sola forchetta se essa è sufficiente per staccare la parte mangiabile.

Pesce. - Va usata la sola forchetta, tenuta con la mano destra, aiutandosi eventualmente con un pezzetto di pane, tenuto con la sinistra. Il coltello non va affatto adoperato: ci sono però anche delle posate speciali per il pesce.

Le spine, raccolte dalla bocca sulla forchetta, vanno posate da una parte del piatto, come le ossa.

Frittata e frittiture tenere. - Si mangiano piccoli pezzetti con la sola forchetta.

Dolci e gelati. - I dolci si mangiano con forchetta e coltello, o con la sola forchetta o con il solo cucchiaino o cucchiaino, a seconda della loro durezza.

Il gelato va mangiato col cucchiaino.

Formaggio. - Se è duro, si mangia con forchetta e coltello. Se è molle se ne taglia un pezzetto col coltello tenuto con la destra e lo si appoggia su un pezzo di pane tenuto con la sinistra (come per il burro).

Frutta. - La frutta va presa dalla fruttiera con le apposite posate messe nella fruttiera. Non si deve mai palpare la frutta per scegliere quella che più piace.

L'uva e la frutta che non può essere sbucciata va lavata nella fruttiera o in una coppa.



Non bere col cucchiaino nella tazza.

Arance, mele, pere, ecc., vanno o sbucciate lasciandole intere, oppure tagliate dapprima in due o quattro parti e poscia sbucciate in ogni parte tenendole con la forchetta.

Semi, bucce e noccioli vanno, messi verso l'orlo superiore del piatto.

Caffè, caffelatte, ecc. Non bere col cucchiaino nella tazza. Unica cosa da ricordare è che il cucchiaino non va lasciato nella tazza, ma posato sul piattino.

Liquori. - Non vanno bevuti d'un colpo, ma sorseggiati lentamente.

Conclusione.

Con le regole che ti sono state date sei in condizioni di fare ovunque dei figuroni. Però - come si è detto - per ricordarle, occorre metterle in pratica tutti i giorni.

Non bisogna agire come quelli che pensano che certe cose vanno fatto in presenza di estranei e dimenticate a casa propria. Le abitudini sono come i muscoli: si sviluppano e si tengono allenati, con l'uso. Esse quindi non appaiono naturali e spontanee se non quando sono praticate ogni giorno.

Da principio costa un po' di sforzo, ma poi tutto è facile. Del resto mangiare in un modo o nell'altro richiede la stessa fatica, e allora tanto vale seguire sempre una maniera corretta.



13° MESTOLO D'ORO

11° SCHIUMAROLA D'ARGENTO

7° FORCHETTONE DI BRONZO

Alle pendici del Monviso e lungo l'alveo del primo Po, fra Villafranca Piemonte e Cavour, a mezza strada fra Saluzzo e Pinerolo, fin dal duecento s'innalza il castello di Marchierù, costruito a difesa dei possedimenti dei Savoia Acaia al confine con il potente e temuto Marchesato di Saluzzo.

Le prime notizie certe su tale casaforte risalgono al 1226, e da allora la proprietà è passata dai signori di Barge agli stessi Savoia Acaia, ai Petitti, ai Ferreo di Marchesano, ai Solaro del Macello, ai Filippi di Baldiserri ed ai Prunas Tola Amaud di S. Salvatore, con un intermezzo in cui castello e beni costituirono una commenda del Sovrano Militare Ordine di Malta, fino ai nostri tempi allorchè la Nunziatella tramite l'ex allievo Camillo Mariconda e la consorte Paola Prunas Tola si è impossessata di tale proprietà.

Ancora oggi gli abitanti del borgo S. Giovanni si tramandano il ricordo, in uno ai manti dei Cavalieri, delle feste di caccia e dei ricevimenti organizzati dai proprietari, le frequentazioni di principi e di personaggi illustri come in Conte Camillo Benso di Cavour, legati da stretta amicizia a Carlo Alberto Filippi di Baldiserri, figlioccio di Re Carlo Alberto e figlio della dama di corte Maria Canera di Salasco.

Tradizionale, in particolare, era sempre stata la *colazione del settembre*, occasione in cui gran parte degli amici proprietari di Marchierù, aventi per lo più residenza estiva nel pinerolese e nel saluzzese, si riunivano per festeggiare la fine del periodo estivo preannunciando il ritorno delle abitudini cittadine.

Il tempo trascorre impietosamente, ma chi ha frequentato il Rosso Maniero è aduso a non lasciarsi facilmente scoraggiare, quasi come la vecchia tradizione è riuscita a resistere, sotto forme diverse da quelle precedenti seppur nemmeno troppo.

Fu quindi facile, nel settembre 1986, ad un piccolo manipolo di ex allievi della Nunziatella residenti in Piemonte (capeggiati dagli ormai leggendari Moiso, Mezzatesta, Antonini, Barbaro, Lessona, Ignesti, Orazi, Salzano, Sorrentino, Bruno, Centracchio, Castrale, Pignatelli, Zenone, Sardi) unirsi ai Mariconda per il primo degli ormai consueti appuntamenti settembrini a Marchierù.

Si cercò quindi una motivazione a tali riunioni, e così fu istituito il premio *Mestolo d'Oro* per colui che avesse primeggiato nella gara culinaria che ormai ha ottenuto il riconoscimento anche della prestigiosa rivista del Gourmet internazionale *Ristorazione Italiana*, diretta dagli Accademici della Cucina Luciano e Gaia Levesi.

Naturalmente, però, lo spirito dell'iniziativa è tutto racchiuso nella voglia di incontrarsi degli ex Allievi della Nunziatella, e ciò può facilmente essere compreso da chi abbia conosciuto anche uno solo fra essi. Da questo primo modesto nucleo di appassionati, il numero dei partecipanti è sempre più cresciuto, fino a raggiungere il paio di centinaia, con partecipanti provenienti da ogni dove d'Italia ed anche dall'estero, ormai adusi ad abbracciarsi a Marchierù fraternamente, fra una pietanza ed un'altra incontrando anche Amici che non hanno frequentato la scuola militare ma ma sono animati dallo stesso spirito.

I vincitori dei vari *Mestolo d'Oro* sono iscritti nel libro d'Onore del Premio e, nell'ordine, sono le Signore Zenone, Ciaramella, Lojacono, Levesi, Centracchio, Bertinetto, Viscusi, Turco, Veltre, che spesso (ma non sempre) si sono avvalse dell'aiuto dei rispettivi mariti.

Il primitivo regolamento del premio in verità, prevedeva la partecipazione esclusiva degli ex Allievi, ma immediatamente fu effettuata una vistosa variazione, dopo piccoli incidenti insorti nella preparazione delle pietanze in gara da parte di chi era sì preparato alla vita ed alle armi, ma non nell'uso di coltellacci ed arnesi necessari all'arte di cuoco.

Anche i membri delle varie giurie, composte da notissimi ed austeri generali e magistrati, dirigenti e professionisti capeggiate da ottimi assaggiatori quali il Generale Moiso, il Presidente Barbaro, il Generale Angioni il Generale Raggi, i Past Presidents dell'Associazione Ortis e Concina, l'attuale Presidente Catenacci, il Generale di Nola, il Generale di Napoli, il Generale Orofino, sono da ricordare, se non altro per lo spregio del pericolo mostrato nell'affrontare sul campo decine di portate e di piatti presentati anche da modesti e pericolosi quanto improvvisati cuochi della domenica.

Memorabile rimane il 4° Mestolo d'Oro, tenutosi nella seconda domenica del settembre 1991, che ha visto la presenza quasi al completo del Consiglio Nazionale dell'Associazione, per la prima volta convocato fuori Napoli nel Salone di Marchierù, ove nel 1225 fu firmata la Convenzione che prese nome dallo stesso Castello. L'evento si è rinnovato poi solo in un'altra occasione (anch'essa culinaria), nel 2001 a S. Lorenzello, in casa degli ex allievi, Giacomo, Ettore, e Luciano Lombardi d'Aquino.

Il premio del 1991 coronava una serie di manifestazioni tenutesi a Torino alla presenza delle più alte cariche dello Stato ed officiate dalla stessa Associazione Nazionale Nunziatella, fra le quali sono da ricordare il Convegno sulla figura di Guglielmo Pepe ad opera del Capo dello Stato Francesco Cossiga, la colazione offerta nel rinomato e tradizionale ristorante Il Cambio dal Sindaco di Torino Valerio Zanone, la presentazione di due volumi editi dall'Associazione su Guglielmo Pepe, opera di Giuseppe Catenacci, Angelo Scordo e Camillo Mariconda, avvenuta presso l'Aula Magna della Scuola di Applicazione, messa a disposizione per l'occasione dal suo comandante Generale Antonino Tambuzzo.

L'insieme delle manifestazioni ebbe una tale eco da provocare l'inserimento dell'Associazione e delle iniziative della Sezione Piemonte nella bella e famosa *Guida di Torino* del dottore Renzo Rossotti.

Dopo l'incontro del 18 settembre 1995 e qualche anno di stasi in cui gli ex Allievi si sono riposati sugli allori divertendosi ma fortificandosi, nel corso del raduno nazionale di Napoli celebrativo del 50° anniversario della fondazione dell'Associazione (16 -19 novembre 2000), i piemontesi presenti con le loro consorti (fra i tanti il decano Sanseverino, Mattioli, Tacchino, Caiolo e Mariconda) furono tormentati perchè si desse seguito al tradizionale appuntamento arrivato ed arenatosi alla nona edizione.

L'invito fu rivolto in particolare alla nostra Paola dai vip Peppino Catenacci, Sandro Ortis, Tony Concina e Paolo di Nola (quest'ultimo, all'epoca, vice Comandante Generale dell'Arma dei Carabinieri, facendo leva sull'amicizia fra le rispettive mogli e sul legame con Camillo, che gli aveva appena fatto da Aiutante di Campo al comando dello sfilamento in Piazza dei Plebiscito, con l'alfiere Amedeo Profumi soli soletti (con appena un migliaio di ex Allievi schierati) in attesa dello Stato Maggiore dell'Associazione, attardatosi a Pizzofalcone, assieme al Labaro, in estasi innanzi al Capo dello Stato Ciampi.

Ne conseguì, il 9 Settembre 2001, il *10° Mestolo d'Oro*, caratterizzato volutamente, rispetto ai precedenti appuntamenti, dal massiccio coinvolgimento dei cappelloni, e soprattutto degli ex Allievi S. Tenenti frequentatori di corso alla Scuola di Applicazione, con a capo Lorenzo Laurano, dispensatore di una pasta e fagioli... violenta... tanto da meritare un premio speciale della giuria, che speriamo non abbia futuro: il 1° Coppino fetente.

Il primo premio a Gianni Veltre, che ha più volte giurato sulla sua diretta paternità della torta presentata, furbescamente adornata con lo stemma a colori (a sua detta commestibili giacchè naturali...) della Scuola. Menestrello della giornata il Past President Sandro Ortis, che pur di presente, ha interrotto

il volo Roma-Bruxelles alla Malpensa, prendendo poi una Ferrari per coprire il percorso fino a Marchierù.

Quindi un osanna al neo presidente dell'Associazione Peppino Catenacci, fedelissimo da sempre all'appuntamento, a cui è stata donata dagli ex allievi piemontesi una medaglia di Torino in antica scatola abbellita dallo stemma sabauda (con l'impegno di aggiungervi anche quello borbonico); festeggiato anche il neo segretario Eugenio Amato, arrivato con Peppino la sera precedente per... arrostiti centinaia di crostini (non terminavano mai...) destinati a sparire in cinque minuti il giorno successivo!

Come al solito una bellissima giornata, che si rivela sempre più fortunata, come attestato dalla immediata successiva nomina di Beppe Orofino a Vice Direttore del Cesis (nel curriculum portato al Ministro compariva fra i meriti anche la presenza al Mestolo!?!).

Il 22 settembre 2002 si giunse all' 11^a edizione del Mestolo, con un leggendario "rancio del cappellone" ovvero una "zuppa toscana all'ortolana" suggerita da Direttore di mensa Paolo Aielli (pluripremiato anche dal sindaco di Torino in gare culinarie a cui partecipa dismettendo momentaneamente la divisa di generale della Guardia di Finanza).

La zuppa è stata egregiamente cucinata (con somme lodi del sempre presente Peppino Catenacci) dai nostri cuochi S.Tenenti della Scuola di Applicazione, ma ben più ardua era stata la serata precedente, allorché i fortunati primi arrivati (ci si batte, ormai, per trascorrere a Marcerù, quasi fosse un Collegio con camerate e mensa, la sera prima del Mestolo - e forse ci si diverte più del giorno dopo, attorno ad un tavolo con vino, salame, formaggi...), Peppino Catenacci, Eugenio Amato, Roberto Anino, i magnifici 3 Alberto Valent - Lorenzo Laurano - Gennaro Sanges, con lo "sguattero" Rinaudo e me hanno trascorso oltre cinque ore a lavare, pulire, tagliare, sminuzzare, cuocere quintali di legumi vari (quante maledizioni ad Aielli...), abbrustolendo centinaia di fette di pane.

Prima una Messa celebrata a ricordo dei nostri Defunti innanzi alla cappella da don Marco, cappellano della Scuola di Applicazione, con antichi paramenti sacri, servente Carlo Librizzi.

Quindi i 120 presenti...all'attacco di ogni ben di Dio, fino al consueto porcello, senza minimamente prestare attenzione alla giuria, presieduta da Peppino Catenacci e composta dal Prefetto dott.Catalani, dal neo comandante R.M.Generale Roberto Montagna, divenuto da subito straAmico, dal c.te Ospedale Mil. Col. Alfredo Secchione, tutti con Consorte.

Costoro, assaggiate con gli ex Allievi "extra moenia" Franco

Molfese+fanciulla, Camillo Massa, Peppe Izzo, Eugenio Amato oltre 20 torte, hanno fortunatamente proclamato Antonio Centracchio vincitore sul filo di lana (quasi un ex aequo...). Antonio, commosso, è stato portato in trionfo a spalle da numerosa prole e dalla Consorte Rita, quanto mai orgogliosa di aver sposato un ex Allievo della Nunziatella!

Alla fine della giornata i S.Ten. del 180° corso hanno scoperto una bellissima mattonella a ricordo del “roseto” offerto a Paolo Mariconda, con il cruccio del marito che d’ora innanzi dovrà occuparsi anche di questa ennesima pianta...

L’anno successivo a settembre un po’ di riposo, essendo stati impegnati all’organizzazione con il comune di Villafranca del “Concerto d’estate”, serata benefica in favore degli Orfani dell’Arma dei Carabinieri, con magnifico concerto nel parco di Marcerù della fanfare del 2° Battaglione “Lombardia” dell’Arma. A seguito dell’invio delle offerte raccolte anche nel corso di un’asta di quadri con banditore di inedita padrona di casa Paola Pruna Tola Mariconda, la nostra sezione è stata designata della ONAOMAC (Opera Assistenza Orfani Carabinieri) quale “BENEFATTRICE”.

Il 29 settembre 2004, spinti dalla voracità dei cappelloni S. Ten. Validi eredi dei predecessori, in particolare da Adriano Maresca (c. 95/98) e Peppe Dello Stritto (c. 98/2001), ripresa con il 12° Mestolo.

Dopo una bellissima precedente serena serata (soprattutto Roberto Anino e Paolo Rossi hanno brindato fino a tarda notte), la mattina è stata allietata dalla sveglia (maledetta) avvenuta con la continua e raccapricciante messa in onda della “canzone del mak p”, con una “...la Nunziatella passa per la via...” A tutto volume trasmessa circa 150 volte di seguito....

L’edizione ha visto l’entrata gamba tesa dalla famiglia degli Amici Toni ed Adriana, quest’ultima proveniente dalle terre Irpine di Serino (come me), i quali hanno dato una secca svolta “meridionale” al nostro appuntamento; immaginate quindi la bontà del minestrone, del prosciutto di Praga (due enormi prosciutti affumicati) sostituito il solito maialino alla brace tanto per diversificare, e ... la quantità di ottime “pastiere” che facevano impallidire le “madame” che portavano in gara analoga ricetta...

Questa edizione si è rivelata, per la fretta portata nell’organizzazione la più semplice tra le ultime rivolta al nostro interno, con la partecipazione di un centinaio di ex Allievi, presenti come estranei solo i superAmici Montagna e Gibilisco.

Peppino Catenacci è stato avvisato troppo tardi (lui sostiene che è stato voluto...) e dal quel momento non fa che ripeterer in tutta Italia, in qualunque convegno, pranzo, conferenza, che “il Piemonte l’ha tradito”, non permetten-

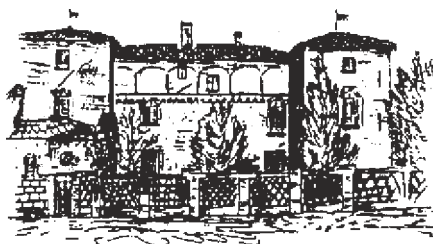
dogli, dopo anni, di premiare la “torta alla frutta” di Ermanno Lustrino 12° Mestolo d’Oro, che rammenta continuamente il titolo, come fosse una decorazione al valore, al suo capo Paolo Caratori Tontini.

Quest’anno tornerà il SOLE (ovvero il Presidente Peppino Catenacci), con Amici nostri ospiti e, vista la data fissata (16 ottobre) il 13° Mestolo d’oro sarà meglio denominarlo “polentata di rame”... con sommo “scuorno” di Toni ed Adriana che propendono per piatti meno leghisti ...

Preannunciata anche la partecipazione di un folto gruppo di “lombardi” capeggiati dal loro presidente Massimo Scivicco.

La giuria sarà quanto mai eccelsa ed esperta, con Don Marco che celebrerà ancora una S. Messa a ricordo dei nostri Defunti e “ad adjuvandum” le nostre anime, che hanno tanto bisogno di aiuto, cercando di elevare spiritualmente la giornata, ulteriore appuntamento di ex Allievi a Marchierù, le cui torri continuano a svettare verso il cielo delle Alpi, orgogliose del passato e soddisfatte del presente, dello stesso colore che ricorda il nostro Rosso Maniero di Napoli.

Camillo Mariconda



UNA STORIA DI SETTEMBRE E DI NATALE

Non so perché ho scelto Rex. Arriva un momento in cui non si può stare a riflettere e, per quanto io sia, in genere, abbastanza risoluto, questa volta ho pensato troppo. La ragione è che, molti anni fa, durante una scorribanda sulla Terra (ma ero alle prime armi e bighellonavo senza costrutto) mi piacque il nome di uno di loro e me lo copiai, riducendone la lunghezza. Quel tizio era l', in carne ed ossa, con la stessa sigaretta accesa, ed io ho pensato: magari vado da lui. Poi, però ho scelto Rex. Cose che succedono, ma un residuo di perplessità mi è rimasto attaccato addosso e ha contribuito a rovinare l'azione.

Dal punto di vista di Rex, le facce appaiono lontane e deformate dalla prospettiva. Grandi menti che ballano sotto il peso delle parole. Che poi io abbia morso la sigaretta è stato un caso (o dovrei dire un'imperfezione) e di certo non rientrava nei miei piani; forse ho semplicemente frainteso le caratteristiche di Rex, nei pochi istanti che ho avuto per studiarlo. Ci siamo incontrati nel portico, davanti alla cucina, sotto la scritta "Perseveranti datur". Erano tutti a messa; nel cortile, quel gruppetto di miscredenti non faceva caso a noi. Quando mi ha visto, Rex ha accennato ad un ringhio e ha fatto per aggredirmi. Ma io sono stato più veloce. Sono entrato nel suo corpo e ho messo il resto (spirito o essenza vitale o anima, secondo i vostri gusti) in una nicchia di stasi, dalle parti dell'altalena. Due ragazzi hanno segnalato ai genitori l'anomalia, ma era già stata consumata la ribollita e l'osservazione è caduta nel vuoto. Devo infatti precisare che quella mattina mi ero attivato perché la minestra fosse preparata nella casa del contadino, dove, con meno gente attorno, ho potuto aggiungere qualche blando modificatore di coscienza. Dunque, dentro a Rex, ho cominciato il giro. Ho realizzato dei buoni ritratti mentali dei membri della giuria (tecnica è la solita, vecchia come la galassia: si fa in modo che ti guardino e lì si tiene per qualche secondo; sulla retina si forma un'immagine densa e spessa, facile da richiamare quando serve; il processo è paragonabile a quello ideato dagli umani per aprire documenti nei loro rudimentali computer) Ho registrato la voce degli oratori, durante i discorsi di circostanza (il confronto con il tracciato standard rivela qualche ignota deformazione dialettale, che mi riservo di studiare); ho raccattato briciole dei dolci in gara e ne ho subito steso, per togliermi il pensiero, la formula chimica, insomma, ho proficuamente girovagato qua e là, facendomi accarezzare da mani di diverse temperature (tutte annotate) o semplicemente godendomi il soie (che da queste parti deve essere in fase di allontanamento) quando è capitato, appunto, l'incidente. Non era mia intenzione, lo ripeto, interagire in modo così rozzo. I contatti violenti, anzi, non permettono neppure

di incamerare i dati. Ma è successo. La donna mi ha guardato in modo strano, come se sospettasse qualcosa; forse lei aveva saltato la ribollita o il mio muso non riusciva a liberarsi dalla patina del dubbio o ancorai come spesso accade, il F.O.F. (Fato Onnipresente Ficcanaso) ha deciso di interessarsi della faccenda. Fatto sta che lei e scivolata e io mi sono ritrovato in bocca un ginocchio avviluppato in qualche disgustoso materiale sintetico; le mie mandibole sono scattate per il raccapriccio. Può anche darsi, però, che, tentando di sottrarmi al suo sguardo, io abbia fatto un movimento brusco e che lei sia inciampata in una mia zampa, rendendo comunque inevitabile il contatto con la mia inesperta dentatura. Comunque sia, per me sono cominciati i guai, perché mi hanno chiuso nel castello. La sola cosa che sono riuscito a registrare, da quel momento in poi, è stato un canto di grande impatto emotivo (... mac pi, noi partirem tra cento di...). Gli altri suoni mi giungevano troppo fiochi. Non so se il materiale raccolto sarà sufficiente. Mi dichiaro comunque disposto a rientrare, se ancora mi ritenete meritevole della vostra fiducia.

Il nostro agente scelto, Cam – Mar, ha trasmesso, “via silenisiwe”, il rapporto che precede. Siamo quasi certi che, con il suo comportamento esitante e cogitabondo (indegno delle tradizioni della nostra razza), egli si sia fatto scoprire. Perciò, tanto vale che sappiate. Il nostro pianeta (Copion 1) è appena fuori dal sistema solare, ai limiti di quella che voi chiamate la nube di Ort. La nostra, non so se potete immaginarla, è una cultura “da costruire”. Non abbiamo la capacità né la possibilità di inventare stili di vita e modelli sociali, né di muoverci attraverso la storia e l’evoluzione. Il nostro DNA (voi vi esprimete così) prevede che noi componiamo il mondo riproducendo pezzi di mondi altrui (cerco di essere il più semplice possibile) I nostri agenti sono sempre in giro per la galassia, prendendo da ogni pianeta quanto c’è di meglio. In migliaia d’anni abbiamo messo insieme un habitat niente male, credetemi. Della Terra, però, abbiamo utilizzato poco; del millennio corrente (e di quello che l’ha preceduto), ci sono piaciute l’associazione ex allievi della Nunziatella e due o tre altre cosette di poco conto. Cam - Mar era stato incaricato di fare il vostro calco. Lo manderemo ancora, vogliamo dargli una possibilità di riscatto. Voi non lo riconoscerete. Potrebbe trattarsi di un vicino di tavolo o della signora con cui ballate. Potrebbe cambiare ad ogni raduno o essere sempre lo stesso, ma una cosa è certa: egli vi terrà compagnia finché non avrà portato a compimento la sua missione. E’ meglio che, a partire da stasera, voi siate al corrente di questi fatti: prima che la signora morsa da Rex cominci, lentamente ma inesorabilmente, a “copiare” le sembianze di Cani - Mar, in un interscambio

reso inevitabile dal morso del finto cane. Ma state tranquilli: il nostro agente non sbaglierà più. Potete (anzi, dovete) gustare il buon cibo, ridere, cantare, parlare del più e del meno, scambiarvi gli auguri, guardare con fiducia al nuovo anno. Tavole ben apparecchiate, candele sotto i lampadari di cristallo (luce nella luce), tepore e caminetti accesi, libri di Natale colorati e, molto lontano ma batuffolo di ovatta nell'abisso dello spazio) il buio della notte, che c'è sempre, anche quando a voi sembra che se ne vada. Laggiù c'è il Paese delle Comete. Qualcuno vi osserva di continuo. E con affetto

Rosanna Musa





