

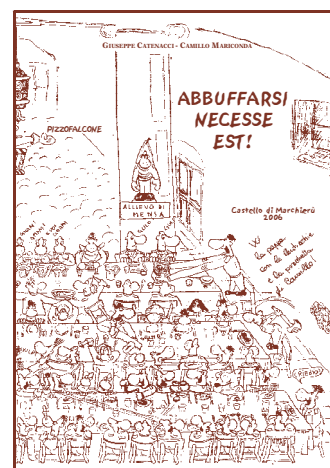
GIUSEPPE CATENACCI - CAMILLO MARICONDA

Marchierù - Capri 15-10 per il momento...



Castello di Marchierù
2007

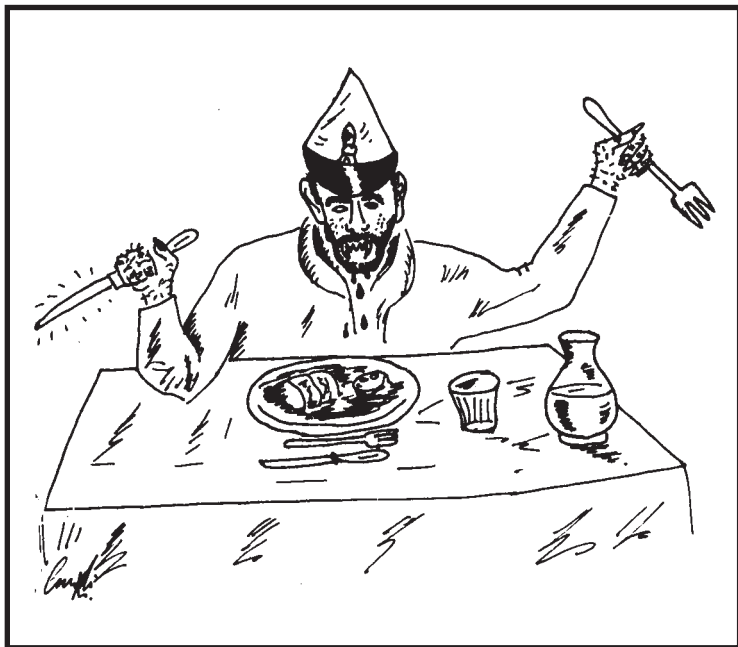
P. Vercia



A testimonianza di una tradizione che si rinnova: le copertine dei sette volumetti della collana “La Nunziatella in sedicesimo” dedicati alle “abbuffate” del Mestolo d’Oro di Marchierù



Marchierù - Capri
15-10
per il momento...



Esemplare per

.....

La Nunziatella in 16° - Volume XXXVII

Prima e quarta di copertina: *la mensa allievi vista da Bartolomeo Veccia (c. 1948-51).*

Seconda di copertina: *i sette volumetti dedicati al Mestolo d'Oro:*

Terza di copertina: *Come arrivare a Marchierù da Torino.*

Edizione a cura di Giuseppe Catenacci e Camillo Mariconda, con scritti di Antonio Concina, Alessandro Ortis e Marzio Piscitello

Camillo ha sessant'anni, e più lo guardo e più mi sembra bello

A scanso di equivoci dirò subito che questa mia partenza in versi (tratti dalla poesia "*Mia madre*" di Edmondo De Amicis) nell'introdurre il nostro tradizionale *pamphlet*, il settimo della serie, dedicato al XV *Mestolo d'Oro*, vuole essere un omaggio propiziatorio al nostro generoso ed affabile Anfitrione Camillo per evitare che arrivato a *sissant'anni* (per la precisione li compirà il 24 ottobre prossimo) decida di defilarsi.

Ancora, questo *pamphlet* 2007, si propone di dare una risposta a quanti non sono ad oggi riusciti a comprendere, dove e come, Paola e Camillo trovino a' *pacienza* per sopportare l'annuale gioiosa "invasione" settembrina.

Così dopo anni di frequentazione delle *agapi merciuriane* e di ricerche sulla prima infanzia del Nostro, sono arrivato alla conclusione che la cordiale ospitalità di Camillo, che le quindici edizioni del *Mestolo d'Oro* hanno reso proverbiale, non è poi così spontanea come sembrerebbe, come era sempre apparso anche a me, e ne sono certo a tutti Voi! No, Camillo, in quel percorso da *Divina Commedia* che è la Nunziatella, al termine dell'*Inferno* (cappellone) e del *Purgatorio* (cappella), per poter aspirare alla gioia eterna del *Paradiso* (riservato, come ovvio, agli anziani) era stato destinato dal Sommo Parisi (non Arturo, ma Giuseppe il fondatore) nel Limbo (all'epoca non ancora abolito) per espiare le sue numerose colpe che ben emergono dal suo profilo tracciato ed illustrato nell'*Albo del MAK* 100 del corso 1963-66.

E così Camillo, nascondendo a Paola, durante il fidanzamento ed i primi anni del loro matrimonio, i suoi "peccati" giovanili e la penitenza che il Gran vecchio di Pizzofalcone (il Parisi Giuseppe e non Arturo) gli aveva inflitto, decise finalmente di rilevare a Paola la verità, tutta la verità che poi è questa.

Dagli atti risulta che in gioventù, negli anni 1963-66, Camillo con il suo fare era riuscito, tra le mura del Rosso Maniero, a logorare ed esasperare chiunque gli si "opponesse" esercitando una continua, decisa ed inesorabile azione demolitrice su tutti: professori, ufficiali, famigli non risparmiando nemmeno gli automobilisti.

Ciò lo costrinse per evitare ritorsioni, al termine del terzo anno (1966), a prendere l'impegno solenne di offrire un pranzo a tutte le sue vittime perché lo perdonassero di tanto!

Il Sommo Parisi (sempre Giuseppe e non Arturo) allora dall'alto tuonò "*Troppo poco, troppo poco, di pranzi né dovrai offrire molti, ma molti di più finchè vita vivrai*" (per maggiori dettagli si rinvia al profilo di Camillo tratto dall'*Albo MAK* 100 riportato alla successiva pagina 5)

E fu così che Paola mosse a compas..... pardon a comprensione decise di aprire le porte del Castello di Marchierù alle "orde" del *Mestolo d'Oro*.

Da allora si sono susseguite, con quella che si “consuma” oggi 30 settembre 2007, ben 15 edizioni del *Mestolo d'Oro*!

La storia delle prime quattordici, curata da Camillo, la troverete a pagina 9 e seguenti, mentre quella della quindicesima edizione la scriviamo noi oggi con il consueto, gioioso spirito nunziatellesco.

Oggi in particolare:

- festeggeremo, in primis, i sessant'anni del nostro Camillo, augurandogliene, a titolo precauzionale, altri sessanta salvo a verificare poi nel 2067, in occasione della 81^a edizione del Mestolo d'Oro, se è il caso di proseguire;
- ci gemelleremo con gli *Incontri capresi* che vedono da 10 anni gli ex presenti a Capri festeggiare il Rosso Maniero a modo nostro, cioè a tavola, il primo lunedì successivo al ferragosto. Sull'argomento ci riferisce in diretta il *cappellone* Marzio Piscitello oggi presente tra noi e cofondatore con Peppe Massa degli *Incontri capresi* ai quali dedica una simpatica nota informativa alle pagine sette e otto;
- presenteremo il rituale pamphlet – cioè questo - che ospita oltre il già riferito pezzo di Marzio, due simpaticissimi indirizzi di saluto dei Past President Sandro Ortis e Toni Concina;
- e, naturalmente, ci sacrificheremo occupando tutti gli spazi ancora liberi del nostro..... con i rituali salumi locali, l'immane porchetta, le decine di dolci in gara, il tutto annaffiato, almeno spero, dal rosso “Rosso Maniero”.

E qui concludo con la quartina incisa su di una targa situata, un tempo lontano, all'ingresso della Hosteria del Monte di Dio che accoglieva gli avventori con queste parole ancora oggi attuali:

*Amice mieie, magnammo e vevimmo
Fino a che nce sta uoglio a lanterna!
Chissà si all'auto munno 'nce vedimmo
Chissà si all'auto munno 'nce taverna!*

Arrivederci al XVI Mestolo d'Oro!

Giuseppe Catenacci (c. 1953-56)

IL ROMPIGLIONE N. 1

M A R I C A M I L L O N D A

Con Ua-Ua forma un degno ed inscindibile binomio. Son l'uno il completamento dell'altro. Assieme riescono davvero... insopportabili.

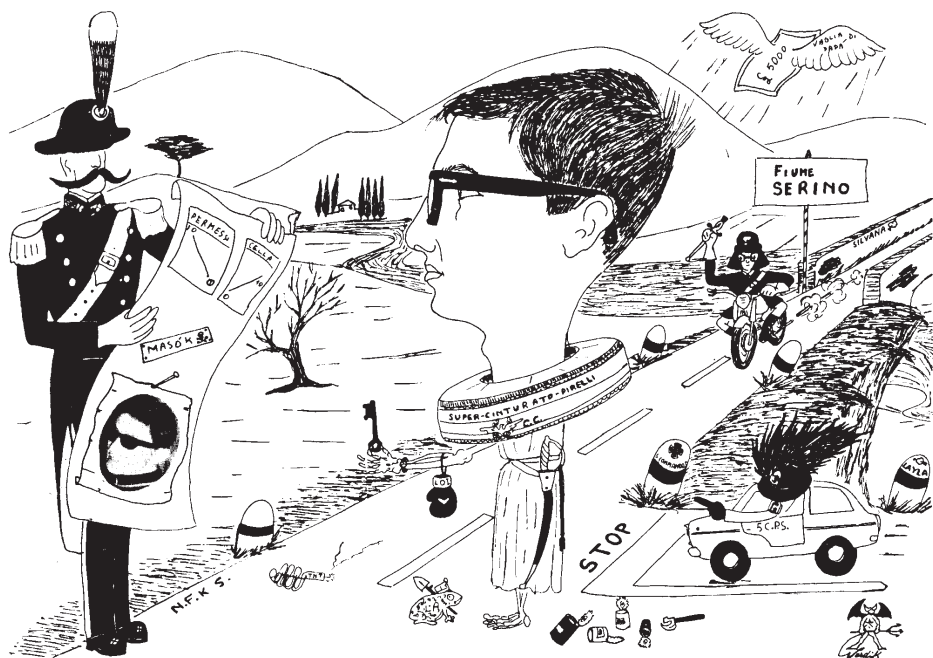
Ma mentre Ua-Ua ha bisogno di un lungo lavoro demolitore, Cassio riesce subito a logorare, a esasperare l'avversario. Attacca deciso, inesorabile, scattante, raggiunge subito lo scopo rovinando il sistema nervoso dell'attaccato e si ritira in tempo giusto per evitare la catastrofe.

E' un'azione continua, esercitata su tutti: professori, famigli, ufficiali e non risparmia nemmeno gli automobilisti...

La sua difficile opera di disturbo è stata sempre « coperta » sufficientemente.

Da qualche tempo si è dato allo studio settimanale del ballo col « Micio » ma non sembra vi riescano troppo bene, per l'incomprensione degli ufficiali.

Per la fine dell'anno ha deciso di offrire un pranzo a tutte le sue vittime, perchè vogliano scusarlo. Ma soprattutto perdonalo tu, Demonio...



Profilo dell'allievo Camillo Mariconda, detto il Rompiglione n. 1. Il Rompiglione n. 2, Ua-Ua cui si fa riferimento è invece l'altro degno "compare" di Camillo, l'allievo Paolo Viaggi (da Albo Mak n° 100 corso 1963-66)

Nostalgia di Piemonte...

No, non voglio saperlo...

Camillo Mariconda compie sessant'anni! Sissant'...

Il Mestolo d'Oro ne compie quindici! Quinnice...

E io alla doppia celebrazione del 30 settembre 2007 non ci sono. Non sono in quel magnifico angolo di Piemonte, dove si arrivava da Torino dopo tortuosissimi giri, sbagliando strada in continuazione, ansia crescente mitigata solo dall'arrivo al Castello di Marcerù, Marchierù, Mercerù o comm' Maronna si chiama e dalla vista di cornucopie di antipasti e botti di vini freschi.

Adesso questi cappellonacci hanno tutti il Tom Tom, non si perdono mai e arrivano come niente, senza fatica e senza affanni.

Non ci sono. Io, il vecchio Lìder Màximo sono altrove.

E non vedo gli amici di sempre, non incontro i nuovi ragazzi di Pizzofalcone, non canto e non faccio *ammuina*. E ricordo anni poi mica tanto lontani con le nostre ragazze ai fornelli per vincere la coppa, con i grembiuli grezzi indossati con disinvoltura, le votazioni, gli imbrogli, gli osanna e le delusioni.

Ah, Piemonte dei nostri cuori. Com'era... salta il camoscio e tuona la valanga... o qualcosa di simile.

Grazie a Camillo e grazie soprattutto a Paola, nostra castellana, paziente e ironica.

Non dimenticate di invitarmi il prossimo anno...

Toni Concina (c. 1953-56)



Allarme! Nunziatelloso a Marchierù.

Il dado è tratto! Anche quest'anno *Mestolo d'oro* e *Schiumarola d'argento* al Castello... Paola e Camillo hanno *chiamato* per la quindicesima volta, con la generosa gioia, l'elegante opulenza ⁽¹⁾, l'affettuosa cordialità e lo schietto abbraccio di sempre ... e *noi ex allievi della Nunziatella siamo tornati*... in tanti ma così tanti ... ed assieme a tanti e tanti che è scattato il solito allarme: epidemia di *nunziatelloso* anche quest'anno (il sessantesimo di compleanno per Camillo... auguri!) a Marchierù.

La *nunziatelloso* è infatti una forma di malattia, più o meno acuta, di natura virale, incurabile, spesso infettiva (... ne sanno qualcosa i nostri Cari!). Il virus responsabile, individuato fin dal 1787 ⁽²⁾, si contrae direttamente, da teenagers, a Napoli, fra le Mura di un *Rosso Maniero*... in cima al Monte di Dio (più in alto non si può!).

Durante i frequenti *Raduni* degli *ammalati* di *nunziatelloso* si notano anche fenomeni epidemici... i *non ex allievi* presenti a Marchierù si considerino prudentemente avvisati!

La *nunziatelloso* non perdona. E' così ricca di sintomi, di stupende conseguenze e preziosi effetti collaterali da coinvolgere generazioni e generazioni, da *cappellone* a *cappellone*, da *anziano* ad *anziano*: formazione, valori ed amicizie di profondità e qualità da vertigini, da accompagnarti per tutta la vita, da restarti sotto la pelle e nel cuore dal primo *tarà* della prima *sveglia*, all'ultimo *tatà* dall'ultimo *silenzio*... ed ancora dopo, nei ricordi che volano all'infinito nelle aule, nelle camerate, nel *cortile piccolo* con l'*adunanta* perpetua di *corso* dopo *corso*.

Che stupenda questa splendida malattia! Che la *nunziatelloso* non sfebbrì mai! Che ci ricordi sempre, giorno dopo giorno, di quanto profonda gratitudine ognuno di noi *ex allievi* debba alla nostra *Scuola*: insegnamenti, valori, amicizie ineguagliabili.

Ed allora!! Cerchiamo di volare sempre insieme e sempre alto, sopra i pur necessari aggiustamenti dei *commi* statutari, sopra i malumori personali, dedicando un po' di noi e del nostro tempo ad impegni di più alta priorità e valenza. Cerchiamo di restituire alla *Scuola* almeno una piccola parte di quello che ci ha regalato. Immaginiamo, progettiamo, costruiamo insieme, mobilitiamoci in una vincente concordia, con disciplina, per lo sviluppo della

(1) Il menù a Marchierù? Di tutto e prelibato! Di più! ... persino le *zucchine á scapece*! E ho detto tutto!

(2) E' bene, comunque, ricordare che gli studi e le ricerche che porta avanti, da oltre un ventennio, il nostro instacabile, impareggiabile, ammirevole "storico" Peppino (...Past President Catenacci) e la sua "equipe" porteranno con molte probabilità a retrodatare l'anno di fondazione della nostra Scuola al 1745 se non addirittura al 1736!

Nunziatella: (a) delle sue strutture ed infrastrutture ampliate; (b) del riposizionamento dinamico ed eccellente del suo processo formativo, nel mutato contesto nazionale ed europeo. Le idee, le proposte ci sono, dedichiamoci a promuoverne l'implementazione.

Insomma! Paghiamo con entusiasmo ed uniti il nostro debito verso la *nostra Scuola*: occupiamoci del suo futuro, perché Essa possa continuare ad essere un valore irrinunciabile per la nostra Patria.

Alessandro Ortis (c. 1958-62)



*Ad usum Sandrii ricetta di pronto soccorso
per i casi di crisi di astinenza da "zucchine á*

7. Zucchine a "scapece"

Ingredienti per 6-8 persone:

zucchine, kg 2
aceto, 1 bicchiere
acqua, 1 bicchiere
sale

aglio a pezzetti, 2 spicchi
abbondante menta
pepe o peperoncino
una padella di olio di oliva

Tagliate le zucchine a fette tonde, un pochino spesse. Mettetele al sole, spolverizzate di sale, per un'ora o due. Lavatele e asciugatele, friggetele un po' per volta in olio bollente facendole ben colorire. Sgocciolatele quindi e mettetele a strati in una insalatiera, inframmezzandovi le foglie di menta, il pepe e, se ne fosse il caso, del sale. Fate bollire per dieci minuti l'aceto con l'aglio e l'acqua e versatelo bollente sulle zucchine aggiungendo poi tre cucchiaini di olio della frittura.

Coprite il recipiente e non mangiate la scapece che 24 ore dopo o nei giorni seguenti, poiché si conserva a lungo. Volendo, potrete renderla più piccante con un pezzetto di peperoncino forte.

Capri metà anni '90: nascono gli Incontri gastronomici del primo lunedì dopo ferragosto

Capri metà anni '90.....in tanti ex allievi, forse troppi, avevamo eletto il negozio di Beppe a sede della Sezione Caprese dell'Associazione. Era abitudine, quasi rituale, passare in "associazione" la mattina prima di andare al mare o il pomeriggio al ritorno, e per i più assidui frequenze maggiori con più passaggi anche nel dopocena.

In poche parole eravamo sempre lì e fu nell'estate del 1998 che invitai Beppe ad organizzare una cena tra gli ex presenti sull'isola. L'idea indubbiamente nasceva dal sempre verde desiderio di incontrarsi, proprio di noi ex allievi del Rosso maniero, ma voleva rappresentare un "salvagente" per Beppe, la sua gentilissima consorte Nunzia e soprattutto per la loro attività. Infatti l'invito, lo ricordo con estrema precisione, fu accolto con grande entusiasmo da Beppe, ma ancor più da Nunzia che intravide (illusa!!!!!!) la possibilità di poter ritornare al suo "tranquillo" lavoro di un tempo.

Immediatamente ci mettemmo all'opera (neanche a dirlo il luogo prescelto fu la sede della Associazione), bisognava inventare tutto, partivamo da zero: scelta della data, distante, ma non troppo, dai caotici giorni ferragostani, la scelta del luogo (ristorante, albergo, taverna.....) che permettesse di non disperderci e che, allo stesso tempo, offrisse la possibilità di intrattenimento nel pre e post cena. Affrontammo così una serie di piccoli e banali problemi organizzativi che sapevamo già superati dall'entusiasmo e dalla disponibilità che perceivamo nel comunicare agli altri l'iniziativa. Fu così che attraverso un rapido sondaggio, ed una altrettanto democratica scelta decidemmo che il giorno più indicato sarebbe stato un lunedì, *'il primo lunedì dopo il ferragosto'*.



Sul fronte organizzativo, quindi, il più era fatto, avevamo deciso di organizzare l'incontro....., ma apparve immediatamente l'esigenza di effettuare una campagna di pubblicizzazione che potesse raggiungere tutti coloro che, residenti o villeggianti sull'isola non erano tra gli abituali frequentatori della sede sociale.

Altrettanto lampante fu che il

“salvagente” lanciato a Beppe, Nunzia ed alla loro attività commerciale era miseramente naufragato. Piuttosto che allontanare gli ex allievi dalla sede sociale, la notizia dell’organizzazione di una cena richiamava visite per la richiesta di informazioni, proposte di collaborazione e suggerimenti.

Ritornando alla citata “campagna di informazione e pubblicizzazione”, oltre al passaparola tra gli “isolani” intravedemmo nella vetrina del negozio di Beppe il più efficace veicolo promozionale a disposizione. Inimmaginabile fu l’entusiasmo di Nunzia quando realizzò che di fianco ai maglioni, alle camicie, gonne e pantaloni i suoi clienti avrebbero visto campeggiare lo stemma araldico della nostra Scuola con un piccolo invito (30x40) a partecipare alla cena. Ad onor del vero, su questo argomento, la storia, negli anni successivi, ci darà ragione. La “vetrina Nunziatella” ha sempre attirato l’attenzione di un gran numero di ex allievi che di passaggio o in vacanza sull’isola, non sapevano della sede dell’Associazione e tanto meno del nostro incontro.

.....fu così che ci mettemmo a lavoro, in verità a lavorare era quasi e solo esclusivamente Beppe e per dirla proprio tutta non c’era granché da fare, in fondo si trattava, soltanto, di scegliere un luogo idoneo alle nostre esigenze, scegliere un menù, raccogliere le adesioni e.....le quote.

Il tutto realizzato sempre con estrema semplicità, serenità e spontaneità dettate dal piacere di condividere valori e amicizia che la Nunziatella ci ha regalato e che queste occasioni ci permettono di rinverdire.

Da quel lontano 17 agosto 1998 sono oramai trascorse dieci edizioni dell’incontro caprese che, tra sbarchi di “sorrentini” ed arrivi da più parti d’Italia si rinnova sempre con immutabile entusiasmo.

Marzio Piscitello (c.1979-82)



15° MESTOLO D'ORO

12^a SCHIUMAROLA D'ARGENTO

8° 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 Baldisero ed ai Prunas Tola Arnaud 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 il Conte Camillo Benso di Cavour, legati da stretta amicizia a Carlo Alberto Filippi di Baldissero, 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 dei 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-ottobri 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 che 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, Ciamarella, 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 nel tempo 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 Noia, il Generale di Napoli, il Generale Orofino, sono da ricordare, se non altro per lo sprezzo 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 e Luciano Lombardi d'Aquino e del compinato Ettore.

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 Noia (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 essere 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 fu donata dagli ex allievi piemontesi una medaglia di Torino in antica scatola abbellita dallo stemma sabaudo (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 rivelava 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 alla 11^a edizione del Mestolo d'Oro, 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 Vecchione, tutti con Consorte.

Costoro, assaggiate con gli ex Allievi "extra moenia" Franco Molfese + fanciulla, Camillo Massa, Peppe Izzo, Eugenio Amato oltre 20 torte, hanno fortunosamente 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 crucicio 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", se-

rata benefica in favore degli Orfani dell'Arma dei Carabinieri, con magnifico concerto nel parco di Marcerù della fanfara del 2° Battaglione "Lombardia" dell'Arma. A seguito dell'invio delle offerte raccolte anche nel corso di un'asta di quadri con banditore inedito della 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. Tenenti validi eredi dei predecessori, in particolare da Adriano Maresca (c. 95/98) e Peppe Dello Stritto (c. 98/2001), si è ripreso con il 12° Mestolo d'Oro.

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 w", con una "*....la Nunziatella passa per la via....*" a tutto volume trasmessa circa 150 volte di seguito....

L'edizione ha visto l'entrata a 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) sostituyente alla meglio 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 ripetere in tutta Italia, in qualunque convegno, pranzo, conferenza, che "il Piemonte l'ha tradito", non permettendogli, 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.

Finalmente il 16 ottobre 2005, il ritorno del SOLE (ovvero del presidente Peppino Catenacci) che ha presieduto, assieme al neo arrivato prefetto di Torino, dott. Goffredo Sottile, una giuria particolarmente puntigliosa ed attenta. Dopo la S.Messa celebrata in cappella da don Marco, centotrenta fameliche bocche si sono spalancate per ... la meraviglia di fronte a due calderoni trasudanti polenta, salvata dal pronto intervento del "pompieri" Patrizia Vecchione, a vassoi di salsicce, di salami, di formaggi; un urlo all'arrivo del *Gruppo Toni & Adriana* recante trionfi di torte di pasta di ogni colore e decine di pastiere napoletane.

L'assaggio delle torte in gara è risultato particolarmente gravoso per il loro

numero (una ventina) e per le pressioni anche fisiche svolte sui giurati senza alcun particolare rispetto neanche nei confronti del magistrato Rosanna Musa (.... dura lex ...)

Dopo l' esibizione da parte dei soliti "commenda milanesi" capeggiati da Massimo Scivico di una megatorta con stemma, la consegna del Mestolo 2005 a Monica Tranaso (92/95), in dolce attesa per il Natale di un bimbetto, autrice dell'opera "N Neretto" (indovinello: N come Nunz.....).

Il 1° ottobre 2006 la 14ª edizione: forte successo con oltre 140 partecipanti, provenienti anche da Milano, Genova, Roma, Napoli. Suggestiva la S. Messa celebrata da don Carlo (zio di Gigi D'Ambrosio) all'aperto, innanzi alla cappella insufficiente a contenere tutti gli astanti.

Commovente il ricordo da parte di Gigi Gay dei nostri defunti ed in particolare di Gustavo Pignero, Generale dei Carabinieri recentemente scomparso, braccio destro di Carlo Alberto Dalla Chiesa nell'intera campagna antiterrorismo. Alla fine, dopo la "preghiera dell'allievo" letta dal cappellone S. Ten. Pasquale Iorillo, tutti a tavola a far fuori le consuete forme di tome, chili di salumi locali, una ventina di grosse teglie di parmigiana, vassoi di polpette all'Adriana, pignate di frutta, decine di torte. Vuotando decine di pintoni di vino dolcetto targato "Rosso del Maniero", è stato letteralmente spolpato un "porcellone" di 40 chili che cuoceva dalle 4 di mattina.

La giuria era composta dal Gen. C.d'A. Armando Novelli (C.te della Scuola di Applicazione), dal col. Dante Zampa, già comandante della Scuola Militare ed appena arrivato a Torino, dalle gentili e pazienti signore Lojacono e Gay. Presidente e dispensatore dei premi l'ormai "cittadino onorario di Marchierù", Peppino Catenacci, a cui è stata intitolata nel Castello la sala da letto che lo ospita ogni anno, a suo tempo occupata da Camillo di Cavour e poi dal Ministro della Real Casa marchese Lucifero (è già prevista l'apposizione di una targa che ricordi tali soggiorni, da apporre nel corso della celebrazione del 25° Mestolo d'Oro).

Il Mestolo d'Oro 2006 ha premiato la "torta Dora" dell'amica Annamaria Montagna, consorte del gen. Roberto, Comandante della Regione Nord. (Dora era l'insegnante di cucina, domestica dei Montagna in Svizzera, allorché Roberto era Addetto Militare presso la nostra Ambasciata).

La Schiumarola d'Argento é andata alla nostra Betty Lombardi, moglie di Amelio, presentatrice della golosa "torta Lucia".

I mariti delle partecipanti alla gara non sono rimasti a mani vuote, ricevendo cravatte, orologi ed oggetti ricordo della Brigata Granatieri di Sardegna, trasportati da Roma dal C. di S.M. Gianni Veltre e dal giovane tenente Lorenzo Laurano, lieti di rivivere una delle giornate già trascorse negli anni precedenti.

Dopo la presentazione del crest della Sezione e di cappellini estivi ed

Inferno: cerchio III. Golosi

In fondo al pianterren di questa scola,
mi ritrovai in una stanza oscura
dove per anni non saziai la gola.

Toschi e lombardi io vidi qui soffrire
le tetre fauci con spasmi sempre aperte
ma a loro alfin era destin perire.

Essi giacean su scanni tutti quanti
fuor d'uno che in piedi si levò ratto
quando mi vide a lui passar davanti.

«O tu che se' per quest'inferno tratto»
mi disse, «riconoscimi se sai!»
Per ch'io mi mossi ed a lui venni ratto.

E qui riprese a dialogar dappresso
«In Nunziatella sono e fui un allievo
prima che quivi mi facesser fesso».

Poscia, quel corpo sì leggiere e scarno
che carne più sull'ossa non avea,
nel piatto affondò li denti indarno.

Lo cibo quivi era cotanto scarso
che nulla in piatto io potei scoprire
così mi fu palese il pallor sparso.

Fette di carne sì imprecise e vane
che unqua vidi pria in alcun loco
comitar non potean manco col pane.



La mensa allievi nel 1963-66

E quinci e quindi un miserevol coro
sì triste e sì ferino di lamenti
tennero l'anime tristi di coloro.

E il coro lento e sovversivo è l'«AVE»
che subito interrompon li ufficiali,
gridando «guai a voi anime prave».

Ed essi a me con un parlar confuso
«deh, quando sarai di qui tornato al
mondo
rimembra ancora il digiunar diffuso.

Deh, se giustizia e pietà ti disgreivi
seguitaron le voci meste e cupe,
ricordati di noi che siam gli allievi.

Per la dannosa colpa de la gola
come tu vedi a la pioggia mi fiacco.
Ed io anima trista non son sola,
che tutte queste a simil pena stanno
per simil colpa.

Mamma ci fe', disfececi Borrelli
lo signor de lo sito che tu vedi,
la giustizia divina lo martelli.

Se le sembianze umane vuoi serbare,
non convienti seder un poco a mensa,
quali noi siam tu bene puoi guatare.

*Sono state proprio le privazioni di quei giorni che hanno trasformato Camillo in un
ineguagliabile organizzatore di grandi abbuffate (dall'Albo del Mak⁹⁹ del corso 1963-66).*

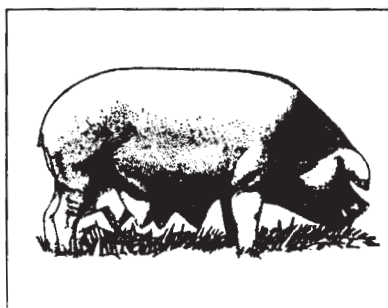
invernali, è stato distribuito a tutti l'usuale volumetto sulla giornata (la collezione completa è disponibile esclusivamente su e-bay al prezzo di € 50,00, eguagliando il costo dei santini di Pavarotti), stavolta dedicato da Peppino alla Scuola di Applicazione e intitolato "Pompare necesse est".

Quest'anno, arrivati alla 15^a edizione del Mestolo, contiamo di essere ancora più numerosi, per gustare una porchetta ancor più succulenta in uno al "gattò e patate" preparato per tutti dalla volenterosa ditta Adriana & Tony (ci hanno ormai adottati) ed alle "zucchine 'a scapece" ordinate ai cappelloni sottotenenti da Sandro Ortis. Attendiamo anche torte preannunciate come favolose, che saranno sottoposte al vaglio di una quanto mai severa giuria di cui si contenderanno la presidenza Catenacci ed Ortis (i past presidents), Gay e Costa (il magistrato ed il politico), Aielli e Tornabene (il Finanziere ed il Carabiniere), Piccirillo ed il Gen. Maggi, nuovo Comandante della Scuola di Applicazione (i boss a 3 stelle).

Soprattutto però ci aspettiamo di trascorrere una giornata serena assieme ai nostri *Amici della Nunziatella!!!!*

Camillo Mariconda (c. 1963-

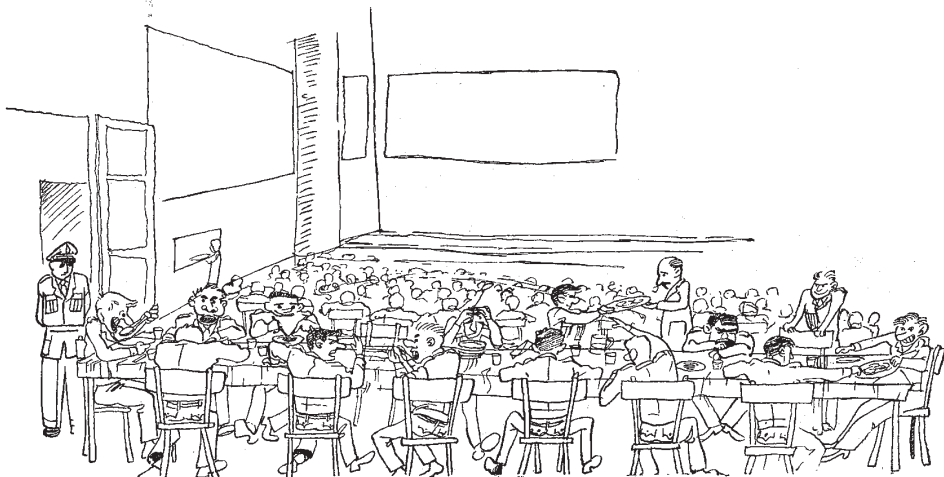
66)



**A MENSA CON GLI ALLIEVI DEI CORSI
1956-59, 1955-58, 1966-69, 1952-55, 1950-53**

MENSA

Un uomo gira per la mensa, assorto
in suoi cupi pensieri: guarda e tace.
D'attorno romba de la mensa il tuono,
un confuso gridar da mille strozze.
Anime flagellate d'Acheronte
a che v'affaccendate, a che brigate
per strappare ai più deboli la carne?
Verrà giorno per tutti che un ricordo
odioso e atroce a un tempo questa mensa
a voi sarà. Non vi rammenterete
più la rotta caraffa e la rifiuta
strappata dalle mani del famiglio
in timorosa fuga; allorchè il tempo
loro avràn fatto ormai gli strani intrugli
ed i piatti immangiabili e indigesti.
Ròsi dai calcoli, coll'enterocolite,
presi da orribile cirrosi epatica,
per sempre andrà la vostra dannazione
a perseguire l'uomo della mensa.



(Dall'Albo Makw 100 del corso 1956-1959)



L A M E N S A

ENTRAMMO con passo pesante nella penombra dello stanzone. Ristemmo e ci guardammo intorno: Le tazze gialle, opalescenti nel grigiore dello ambiente, davano l'idea di teschi senza occhiaie, allineati in bell'ordine da una mano satanica e perversa. Crani tolti dalla fossa, con il marchio della terra ancora impresso nei solchi. I ferri mandavano freddi luccichii che ci gelavano le ossa. Da un buco quadrato, là in fondo, emerse una nera sagoma avvolta da una pesante coltre di vapori gradevoli. Si muoveva lentamente ed il pavimento bagnato ne scagliava le immagini in una voragine scura. L'ombra si avvicinò e con un ghigno satanico ci ordinò di sedere. Ubbidimmo muti, guardandoci sgomenti. L'iride nera pareva affogare nel bianco degli occhi. Alzammo con mano incerta la coppa ed immergemmo lo sguardo nell'ignoto liquido che nascondeva. Appoggiammo le palme delle mani attorno alla viscosa tazza. Un gelo di Stige ci corse per le vene. Avvicinammo la coppa al viso col gesto dei sacerdoti pagani sulle are dei sacrifici. Le nari ebbero un fremito di puledri feriti. Il liquido cercò i bordi scrostati, fuggendo e ritornando in un'alternanza ossessionante. Una strana fragranza si levava in freddi vapori e ci attanagliava la gola. Oh sì, mille volte meglio la mela di Biancaneve, la cicuta di Socrate! Oh sì mille volte meglio! Il nero figuro dell'antro fumoso uscì quatto dalla tana. Si aggirò fra di noi con movenze feline. I suoi occhi foschi, le sue cupe espressioni, i bagliori dei suoi denti ci imposero di bere. Bevemmo e quel fiume d'ignoto ci attraversò il corpo come una lama d'acciaio. Bevemmo con gli occhi sbarrati nel vuoto. E i denti battevano convulsi sugli orli sbrecciati. Un ticchettio orribile. Bevemmo, ed un raggio di sole filtrò dalla grata e venne a cercarci.

Forse per farci strada.

★ ★ ★

★ ★ ★

★ ★ ★

(Dall'Albo Μακρ 100 del corso 1955-1958)



L'UOMO E CIÒ CHE MANGIA
(FEVERBACH)

NOI NON SIAMO UOMINI
(L'ALLIEVO)

(Dall'Albo Makκ 100 del corso 1966-1969)

== A M E N S A ==

Famiglio : — Suppli alla romana, fettine alla pizzaiola, purea di patate?

Allievo (sdegnosamente) : — No !

F. : — Zuppa di fagiolini, piccioni arrosto, insalata verde?

A. : — No ! (con affettazione).

F. : — Fagottini di quaglie, funghi trifolati, mele cotte alla chantilly?

A. : — (ancora) No !

F. : (con insistenza) — Anitra con lenti, insalata russa, umido di manzo?

A. : — Non mi va !

F. : (alzando gli occhi al cielo) — Trippa dorata alla bolognese, tacchino, roastbeef?

A. : — La prego !...

F. : (sbuffando) — Bistecca di filetto di bue alla Bismarck, crostata di ciliege, stracciatella in brodo, spinaci a¹ gratin, capellini in brodo?

A. : — Ummm ! (con scarsa convinzione).

F. : — Ma allora cosa vuole?

A. : — Lasci andare, Famiglio, lasci andare : oggi non ho fame. Domani magari !...



(Dall'Albo Makw 100 del corso 1952-1955)

Mensa

Mensa... Luogo di ristoro. Richiamo di appetitosi profumi e di tavoli imbanditi e tentatori. Nostalgia di antipasti assortiti, delle più svariate pietanze, di vini allegri di colori e di fragranza... No! Polpette, mozzarella con mortadella, broccoli e patate. E il sogno del caffè con la sigaretta, bruscamente interrotto dalla voce del capo scelto che comanda l'attenti di fine mensa. Ricordi... E' un ricordo vago, come era un sogno vago allora il piatto di rifusa che gli occhi, lo stomaco imploravano e che Cotugno non portava mai. E' un viso che sfuma nella nebbia del passato quello del Tenente che guarda il tuo piatto e sostiene, fra il brusco ed il benevolo, che la tua razione è più che abbondante. E' un coro che giunge da un mondo lontano la voce di tutti gli allievi imploranti e reclamanti chi l'arancia non già mancante, ma abilmente nascosta nella tasca dei pantaloni, chi la fetta di carne non già non distribuita, ma velocemente scomparsa nei capaci stomaci.

E' un ronzio che ci giunge di lontano, mensa, il tuo rumore che pure ci è tanto familiare ed amico. Le tue polpette e le tue uova sono sepolte sotto un monte di ricordi. Capitano Ambrosino, ma il bagliore della tua sigaretta che illumina di una piccola luce rossa il vano della porta, ci chiama ancora qui, a questi tavoli, su questi sgabelli, dove abbiamo sognato Zi' Teresa, ma dove in un lontano domani desidereremmo forse tornare per ritrovarvi la spensieratezza dei nostri 18 anni.



(Dall'Albo Makaw 100 del corso 1950-1953)



