

# *Narrativa Aracne*

---

I99



# CINQUANTA RACCONTI

CON BREVI DIVAGAZIONI  
GASTRONOMICHE

*di*  
*Franco Gottardi*



Copyright © MMXI  
ARACNE editrice S.r.l.

[www.aracne-editrice.it](http://www.aracne-editrice.it)  
[info@aracne-editrice.it](mailto:info@aracne-editrice.it)

via Raffaele Garofalo, 133/A-B  
00173 Roma  
(06) 93781065

ISBN 978-88-548-4110-9

*I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,  
di riproduzione e di adattamento anche parziale,  
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.*

*Non sono assolutamente consentite le fotocopie  
senza il permesso scritto dell'Editore.*

I edizione: giugno 2011

## Indice

- 9 *Premessa*
- 11 I. L'ultima visita a Fiume dell'imperatore Francesco Giuseppe  
1. Risotto di scampi, 12 – 2. Grancevola stufata nel suo guscio, 13
- 13 II. Rottura di fidanzamento nell'Ottocento  
3. Crostini di cacca di beccaccia, 15 – 4. Calandracca, ovvero gulas in versione povera, 15
- 16 III. Esasperati nazionalismi e conflitti di colori  
5. Seppie al nero, 17
- 18 IV. Il pane al latte  
6. Pane al latte, 19
- 19 V. L'eremita di Apriano  
7. Biscottini detti Battiani, 21
- 21 VI. Autobiografia di Fido  
8. Minestrone d'orzo e fagioli secondo la moda di un tempo, 24
- 24 VII. D'Annunzio a Fiume  
9. Palacinche (crêpes) fiumane, 26 – 10. La galantina di pollo come piaceva a D'Annunzio, 27
- 27 VIII. Cene conviviali dei canottieri  
11. Gatto in salmi uso lepre, 29 – 12. Gatto alla vicentina, 30
- 31 IX. Il bagno del sabato sera

## 6 Indice

- 32 X. Da Mattuglie ad Abbazia, ovvero storia di un gelato
- 33 XI. Matrimonio tra cugini  
13. Lo zabaione al marsala della nonna, 34
- 34 XII. La battaglia del grano  
14. Caciù all'argintera, 36 - 15. Cotolette di vitello alla siciliana, 36 - 16. Caponata siciliana, 36
- 37 XIII. Un amore nato nella prima infanzia  
17. Triglie alla livornese, 39
- 39 XIV. I gamberi del Reopasso  
18. Pörkölt di gamberi, detto a Fiume gulas di gamberi, 41 - 19. Spätzli - Gnocchetti, 42
- 42 XV. Un matrimonio auspicato  
20. Polentina dolce, 44
- 44 XVI. Studenti di chimica  
21. Budino di riso, 47
- 47 XVII. Il castagnaccio toscano  
22. Castagnaccio, detto in Toscana "migliaccio", 48
- 49 XVIII. Ricordi di un amore di prima giovinezza  
23. Minestra contadina di granturco, 50
- 50 XIX. Ceche ed anguilline  
24. Ceche alla pisana, 52 - 25. Ceche al burro e salvia, 52
- 53 XX. La svina  
26. Cantucci, 54
- 55 XXI. Il minestrone con verdure dell'orto
- 56 XXII. I bocconcini fritti della nonna e il dolce del nonno
- 57 XXIII. Invito a cena con fraintendimento  
27. Insalata di crauti, 58 - 28. Frittata di verdure, 59

- 60 XXIV. Astuzia e trame femminili  
29. Risotto con gli asparagi, 62 – 30. Crema frita, 63
- 64 XXV. L'invito a cena con un menu inconsueto  
31. Strudel di ciliege, 65
- 67 XXVI. Festa per i quarant'anni del figlio  
32. Palacinke con ripieno salato, 68
- 69 XXVII. Una cena vegetariana  
33. Lasagne alla Portofino, 70
- 70 XXVIII. Apertura mentale per ogni tipo di ricetta  
34. Liptauer – ricotta concia, 72
- 73 XXIX. La singolare tenzone  
35. Ravioli alla giudea detti Mauttaschen, 77
- 77 XXX. Invito a cena e richiesta di matrimonio  
36. Il polpettone della nonna, 78
- 79 XXXI. Assunta, la nuora napoletana  
37. Pastiera napoletana, 82
- 83 XXXII. L'amore degli stranieri per la cucina italiana  
38. Liquore alla citronella, 86 – 39. Spirito di sambuco, 86 – 40. Crema dolce di bacche di sambuco, 87
- 87 XXXIII. Una cena d'antiquariato  
41. Torta bocca di dama, 90
- 91 XXXIV. Gli intellettuali e la cucina greca dei temi di Omero  
42. Cinghiale alla greca, 93
- 93 XXXV. La festa per il compleanno di Filippo
- 95 XXXVI. Zuppa di pesce preparata in Canada secondo una ricetta di Lussino
- 97 XXXVII. Gita scolastica con sorpresa  
43. Gnocchetti di pane e fegato, 98

## 8 Indice

- 98 XXXVIII. La nuora, donna in carriera  
44. Frico con patate, 100 – 45. Torta di Linz, 100
- 101 XXXIX. Ricupero degli avanzi  
46. Frittata di pasta, 102 – 47. Polpette di pesce, 103 – 48. Polpette di carne lessa o brasata, 104 – 49. Budino di panettone alla milanese, 105
- 105 XL. Un imprenditore di successo  
50. Busecca, 107 – 51. Ossobuco alla milanese, 107
- 108 XLI. Vecchie amicizie e lontani ricordi d'infanzia  
52. Frittata di fiori di acacia, 109 – 53. Frittelle dolci di fiori di sambuco, 109
- 110 XLII. La cucina ticinese tradizionale  
54. Coregoni in carpione, 113 – 55. Minestra di noci del Venerdì Santo, 113 – 56. Stufato al merlot, 114 – 57. Torta di pane, 114
- 115 XLIII. Fine estate a Rust  
58. Salzstangerl di Hilda, 117
- 117 XLIV. Una cura dimagrante  
59. Gnocchetti di farina di ceci, 119
- 120 XLV. Viaggio in Italia  
60. Frittelle di mele, 121
- 121 XLVI. Il ritratto di Dorian Gray  
61. Lesco, peperonata alla moda ungherese, 122
- 123 XLVII. Contrasti  
62. Cipolline in agrodolce, 124
- 124 XLVIII. Il televisore  
63. Crema di peperoni per crostini, 126 – 64. Crema piccante di tonno per crostini, 126
- 127 IL. La tradizione culinaria dei nonni  
65. B2odo di pesce, 128 – 66. Schiacciatine, 128
- 129 L. Ardua decisione per un giovane manager  
67. Risotto di zucca gialla, 130



## Premessa

Questi brevi racconti sono stati scritti con l'intendimento di raccontare piccoli fatti di cronaca che portano anche alla descrizione di qualche curiosità gastronomica.

Se è vero che alcuni vivono per mangiare ed altri mangiano per vivere, ciò non è vero per la maggior parte di quelli che potrebbero leggere questi racconti. Di regola si mangia anche un solo panino, quando si è schiavi del tempo, ma non si esita a fare un piccolo viaggio pur di conoscere una trattoria o un ristorante ove si è sentito dire che si mangia bene.

Chi si riconosce in questa categoria leggerà forse con curiosità fatti veri o molto verosimili, perché ispirati a fatti realmente accaduti, che portano alla descrizione di piatti o altre particolarità di cucina, a volte non usuali. Sarà forse un invito a visitare i luoghi descritti o a preparare piatti sconosciuti o dimenticati.

Potrebbe anche incuriosire il fatto che i racconti coprono l'arco di un secolo e in qualche misura raccontano i cambiamenti del modo di comportarsi avvenuti in poche generazioni. Sotto questo punto di vista si tratta anche di un libro di storia o quantomeno di storia del costume.



## I. L'ultima visita a Fiume dell'imperatore Francesco Giuseppe

Francesco Giuseppe amava tutte e dieci le nazioni del suo impero e tutto il suo comportamento era orientato in modo da far capire che non dava preferenza a nessuna. Di fatto la nazione austriaca era a tutti gli effetti quella dominante, egli aveva però una certa predilezione per la nazione italiana.

Il suo arrivo in pubblico era sempre preceduto dall'elencazione dei suoi titoli. Essi a seconda dell'occasione erano più o meno onnicomprensivi. Egli esigeva però che sia nel cosiddetto grande titolo che nei due minori medio e piccolo, ci fosse sempre: "Signore di Trieste".

Prova del suo amore per Fiume fu che la visitò ufficialmente ben quattro volte nella sua lunga vita. Le cerimonie in suo onore erano un graditissimo spettacolo per la cittadinanza ora ammessa a pieno titolo a parteciparvi. Fino al 1848 il benvenuto all'arrivo, sia all'imperatore sia a tutti i membri della famiglia imperiale, detti "quelli del sangue" era riservato ai soli patrizi che andavano incontro all'ospite a cavallo. Solo più tardi i veterani dell'esercito facevano una fiaccolata in suo onore sotto al palazzo dov'era ospitato.

Da sempre però l'annuncio della sua visita metteva in agitazione il mercato del pesce. Si sapeva che sarebbero arrivati grossi ordini di scampi e *grancevole* (maja squinado) dal palazzo del governatore. Non si poteva correre il rischio di non avere la quantità richiesta e della freschezza dovuta. I crostacei dovevano essere vivi. Nessuno sapeva come sarebbero stati serviti all'imperatore ma non era immaginabile che non fosse rispettata una regola fiumana che nobilitava i due crostacei con due preparazioni classiche. Il riso a Fiume era sempre disponibile della miglior qualità perché c'era in loco una pilatura di riso proveniente di regola dall'India. Il risotto di scampi era quindi d'obbligo. Anche la ricetta del granchio stufato nel suo guscio faceva rigorosamente parte della tradizione locale.

Per la sua ultima visita venne allestito un arco di trionfo nel bellissimo viale alberato con platani secolari che ancor oggi resistono alle ingiurie del tempo ed al susseguirsi di mutamenti storici. Il viale, allora Corsia Deak, ha mutato il nome ben tre volte.

La signorina Albina Giacich venne invitata dall'allora podestà, Giovanni Ciotta, a presentarsi accanto all'arco di trionfo il 23 giugno del 1891 alle ore 6 e mezzo antim. per fare omaggio a Sua Maestà

Imperiale ed Apostolica Francesco Giuseppe I, al momento del suo solenne ingresso in città.

Albina aveva 16 anni, ma anche per la statura, aveva l'aspetto di una bambina; doveva consegnare un mazzo di fiori all'illustre ospite, che ringraziò e disse: "*aggradisco molto*".

Questa frase è ricordata tuttora, così come il cartoncino d'invito che viene conservato come una reliquia dai discendenti di Albina. Ciò potrebbe essere di difficile comprensione dato che tutti i suoi numerosi discendenti e collaterali erano irredentisti convinti.

Questa contraddizione tra irredentismo, a volte fanatico, e nostalgia per il passato, era ben presente in tutti quelli che avevano vissuto in quel periodo di transizione. Vecchi dannunziani, a suo tempo membri della Giovane Fiume, emanazione della mazziniana Giovine Italia, profughi in Italia dopo la seconda guerra mondiale si rammaricavano di aver contribuito alla caduta dell'impero ciò che, col senno di poi, consideravano una calamità. Gli stessi contraddittori sentimenti si colgono anche nel bel libro di Morovich "Un italiano di Fiume".

Il ricordo di questo piccolo episodio ed i successivi mutamenti storici, dovrebbero fra riflettere sul fatto che le ideologie sono cieche e che spesso, molto spesso, quando si realizzano portano danni ai loro stessi sostenitori.

È il caso di ricordare che vecchi comunisti fiumani combatterono per il loro ideale per molti anni sotto al fascismo. Subirono soprusi ed angherie ma mai rischiarono la vita. Furono però inviati al campo di sterminio di Goli Otok dai comunisti jugoslavi quando condannarono lo scisma da Mosca. Se ne salvò solo una piccola percentuale.

### 1. *Risotto di scampi*

Prendere tre scampi grossi e vivi per commensale. Scottarli in poca acqua, far raffreddare, estrarre la coda, la polpa delle chele ed il corallo. Rimettere quanto rimasto ben frantumato nell'acqua e far bollire a lungo. Passare il liquido di cottura avendo cura di spremere a fondo le parti solide, soprattutto il carapace; la meticolosità di questa operazione è decisiva per la buona riuscita della preparazione.

Tagliare le code a pezzi di due centimetri e farle brevemente rosolare nell'olio. Tolte le code far rosolare poco l'aglio e poi aggiun-

gere il riso (75 gr. per commensale). Tostare, riprendere con vino bianco ed evaporato che sia, continuare con il liquido di cottura dei gamberi. Pochi minuti prima della fine cottura aggiungere le code e, fuori dal fuoco, si aggiungono i coralli e la polpa delle chele. Prezzemolo tritato, sale pepe secondo i gusti.

## 2. *Grancevola stufata nel suo guscio*

Il granchio secondo l'uso antico andava posto al fuoco in acqua fredda che veniva portata rapidamente al bollore. Nella fase iniziale si poneva una pietra sul coperchio dato che l'animale all'aumentare della temperatura tendeva a sollevarsi. Oggi per motivi umanitari si porta l'acqua al bollore e vi si immerge l'animale per la testa, la morte è immediata. Non è dato sapere se il risultato sia lo stesso. La bollitura dura pochi minuti, non più di 10, ed il colore deve mutare al rosso vivo. Tutte le polpe vengono estratte e mescolate a poco pan grattato, uovo, aglio e prezzemolo; vengono riposte nel guscio che serve da recipiente. È necessario serbare un guscio precedentemente usato dato che sono necessari di regola tre gusci per due granchi.

Si pone a cuocere sulla brace cosparso con un filo d'olio. Se non fosse disponibile la brace, si usa un recipiente ripieno di sabbia che si scalda sulla fiamma a gas. Il colore della polpa deve mutare dal bianco al giallognolo. Se fosse necessario si umetta con un po' di vino bianco.

## II. **Rottura di fidanzamento nell'Ottocento**

A raccontarli oggi, fatti e comportamenti di 100 anni fa, a volte sembrano incredibili.

Molto spesso il racconto è inteso come se ci fosse una voluta drammatizzazione fatta allo scopo di renderlo più avvincente. I mutamenti dei costumi avvenuti nell'ultimo secolo sono stati più sconvolgenti di quelli che ebbero luogo nei precedenti 400 anni. Ciò è di difficile comprensione financo per i non più giovanissimi.

Il racconto di una rottura di fidanzamento avvenuta nella seconda metà dell'800 può aiutare a comprendere.