

Licia Cardillo Di Prima
Elvira Romeo

La poltrona di Maria Carolina e il gelo di mellone

Traconti di Licia e le ricette di Elvira



Scheda sul sito >

LICIA CARDILLO DI PRIMA
ELVIRA ROMEO

La poltrona di Maria Carolina e il gelo di mellone

I racconti di Licia e le ricette di Elvira



Dario Flaccovio Editore

*Licia Cardillo Di Prima
dedica questo libro ai suoi nipoti:
Gaspare, Giovanni, Alice, Alessandro e Federica*

*Elvira Romeo lo dedica ai suoi figli:
Giuseppe e Gianmaria*

Licia Cardillo Di Prima - Elvira Romeo
LA POLTRONA DI MARIA CAROLINA E IL GELO DI MELLONE
ISBN 978-88-7758-941-5

© 2012 by Dario Flaccovio Editore s.r.l. - tel. 0916700686
www.darioflaccovio.it info@darioflaccovio.it

Prima edizione: novembre 2012

Cardillo, Maria Licia <1943->

La poltrona di Maria Carolina e il gelo di mellone / Maria Licia Cardillo,
Elvira Romeo. - Palermo : D. Flaccovio, 2012.

ISBN 978-88-7758-941-5

I. Romeo, Elvira <1957->.

858.914 CDD-22

SBN Pal0249553

CIP - Biblioteca centrale della Regione siciliana "Alberto Bombace"

SOMMARIO

Introduzione

I racconti di Licia

La poltrona di Maria Carolina	pag. 11
L'astrologo di Piazza Marina.....	» 28
Amministrazione straordinaria	» 40
Farfalla	» 53
Magia	» 67
Gabriela	» 80

Le ricette di Elvira

Antipasti o secondi

Carciofi imbottiti al sugo.....	» 92
Peperoni ammuddicati.....	» 93
Polpette di tonno fresco.....	» 94
Sarde a sfincionello.....	» 95
Involtini di sarde al profumo d'arancia	» 96
Caponata tiepida con polpo.....	» 97
Caponata di carciofi	» 98
Caponata di casa mia.....	» 99
Rotolini di melanzane.....	» 100
Involtini di melanzane.....	» 101
Broccolo gratinato	» 102
Tonno all'agrodolce.....	» 103
Polpette di sarde.....	» 104
Parmigiana di melanzane a modo mio.....	» 105
Cozze gratinate	» 106
Polpo col matarocco.....	» 107
Insalata di mare	» 108

Primi

Maccheroni al pistacchio	»	110
Spaghetti con pesce spada e menta.....	»	111
Linguine all'arancia	»	112
Timballetti di capellini d'angelo	»	113
Focaccia con ricotta.....	»	114
Ravioli di ricotta al prezzemolo	»	115
Spaghetti al nero di seppia	»	116
Penne con salsiccia	»	117
Spaghetti con la neonata	»	118
Cuscus di pesce	»	119

Secondi

Braciole di tonno	»	122
Impanata di pesce spada	»	123
Polpette di carne e patata.....	»	124
Pollo ripieno al forno	»	125
Ragù di cinghiale	»	126
Stufato di cinghiale.....	»	127
Stinco di vitello all'ortolana	»	128
Involtini di maiale alla griglia.....	»	129

Dolci

Chiacchiere al forno	»	132
Crostata con il gelo di mellone	»	133
Torta gelato al limone.....	»	135
Zuccotto con macedonia di frutta fresca.....	»	136
Sbriciolata di ricotta	»	137

Introduzione

Le autrici di questo libro si sono incontrate per la prima volta dieci anni fa a Sciacca, a casa di amici comuni, dove erano state invitate a cena. Licia Cardillo Di Prima, originaria di Sambuca, portava il vino Villamaura Syrah della sua cantina ed Elvira Romeo, nativa di Marsala, il suo gelo di mellone.

È stato quel dolce tipico siciliano a fare sbocciare l'amicizia e la collaborazione.

Dopo averlo assaggiato e averlo definito "l'espressione di un vero talento", Licia ha proposto a Elvira di collaborare con la rivista *La Voce di Sambuca*, che dirige da anni. Così è nata una nuova rubrica: "La ricetta di Elvira".

A quel primo incontro ne sono seguiti molti altri e così Elvira ha conosciuto le opere di narrativa di Licia, che ha subito apprezzato perché, come spiega, sono "eleganti, ma al contempo veraci e passionali".

Il rapporto tra queste due donne molto diverse – Licia ha trascorso la sua vita nelle aule scolastiche, Elvira in quelle dei tribunali – ma che hanno certamente in comune la voglia di mettersi in gioco cercando di varcare insieme i rispettivi confini, si è consolidato nel tempo e ha dato origine al progetto di questo libro che fonde racconti e ricette. Il desiderio, per entrambe, è sempre

stato quello di realizzare un “prodotto” diverso, non omologato né scontato.

In fondo, la passione per la cucina non è poi così lontana da quella per la scrittura. Tutte e due tengono in gran conto la misura: Elvira pesa gli ingredienti, Licia le parole; Elvira tende all’equilibrio dei sapori, Licia a quello delle storie. Se l’una insaporisce un dessert con un pizzico di cannella, l’altra aggiunge un particolare piccante, ma non troppo, per suscitare la curiosità del lettore, restando però fedele al buon gusto.

La genuinità della materia prima, per entrambe, è prioritaria. Subito dopo viene la creatività.

E la combinazione di estro culinario e ispirazione letteraria è risultato interessante e omogeneo: il racconto evoca la pietanza e la pietanza evoca il racconto, come ingredienti mirabilmente abbinati.

Le storie di Licia vanno oltre le pagine perché il loro gusto conduce alla cucina, dove il lettore sarà sollecitato a realizzare e assaggiare le ricette, così come le pietanze di Elvira sprigionano aromi e sapori che rimandano ai racconti.

D’altronde non c’è da stupirsi: culinaria e narrativa sono due arti e, in quanto tali, si uniscono naturalmente in un connubio felice, che profuma di magia.

I racconti di Licia

La poltrona di Maria Carolina

Bastardi... bastardi... bastardi... Doveva sputare il fiele che gli cuoceva il fegato, il barone, se no crepava. E il tossico lo sputava ogni mattina con quel rosario di insulti, pronunciati a mezza voce, quando metteva il naso fuori e se li ritrovava davanti al portone, come in un incubo, tanto che doveva farsi largo con le mani per scansarli e non sentire il tanfo di selvaggiume. Maledetti bastardi... Solo così si sentiva alleggerire lo stomaco. Erano lì, sempre lì, stravaccati nella via, le donne con le trusce in testa e li trizzi di donna che pareva le avessero intrecciate le streghe di notte, il collo e i polsi carichi di collane e bracciali colorati, gli uomini che tiravano, come bestie da soma, i carretti pieni di cianfrusaglie e, quando parlavano, buttavano fuori tutto il fiato fradicio che avevano, lo facevano gorgogliare sulla lingua e lo sputavano in mozziconi di frasi che veniva la bile solo a sentirli, e i mocciosi che te li ritrovavi tra i piedi e facevano un baccano d'inferno. Un macello era. Un putiferio. Una babilonia... Ed era tutto vero... Altro che incubo:

veri loro e vero il sole che li cuoceva per abbrustolirli ancora di più. Erano tutti uguali, neri come il carbone, neri come gli scarafaggi che, di notte, guizzavano alla luce come berberi per il Palio della Madonna per andare a nascondersi! E lui ci provava gusto a scovarli sotto le sedie del tavolo della cucina o sotto la poltrona di Maria Carolina, paralizzati dalla paura, e a cacciarli via e avrebbe provato più gusto a cacciare quegli altri scra-vagli che a prima mattina vedeva formicolare per strada, il naso a parapioggia, la pelle di cuoio, gli occhi di pece e sorrisi da babbei stampati sulle labbra a salsiccia.

Da quando erano arrivati gli extracomunitari, il barone era come fuori di testa. Non ragionava più, preso com'era dalla mania di eliminare dal suo campionario mentale il colore nero. La sua ostilità si allentava soltanto davanti all'inchiostro che la moglie strappava dalla pancia delle seppie per affogarlo nel pomodoro pelato, attenendosi a quella sorta di bibbia culinaria che aveva scritto di suo pugno la zia Matilde, buonanima. Solo davanti a quel piatto, metteva da parte le sue riserve mentali e si lasciava sedurre dalla lucida oscurità degli spaghetti screziati di peperoncino e di prezzemolo e chiudeva gli occhi estasiato, assaporando il profumo del mare nei quadratini di seppie che la moglie aveva distribuito ad arte, dopo averli amalgamati con la salsa nera. In quei momenti, si sdilinquiva ed era persino tenero nei confronti della zia Matilde alla quale, di solito, non destinava molti complimenti.

«Tutta bona e biniditta...», diceva tenendo ancora gli occhi socchiusi e lasciandosi andare all'orgasmo olfattivo. «Che cuoca...».

«È la sua ricetta...», diceva la baronessa, con un lucichio negli occhi, attribuendo alla pietanza il mutamento improvviso del marito: da uno stato di esaltazione aggressiva a una condizione di sano benessere psico-fisico. «Come fosse il Vangelo l'ho seguita, ho soffritto l'aglio e la cipolla, ho sfumato con il vino bianco, ho aggiunto il pomodoro pelato, il peperoncino, il prezzemolo. Se avessi potuto, oltre all'inchiostro, pure le virgole e i punti avrei affogati nell'olio...». E si fermava lì, sorridendo al pensiero della breve nota che la buonanima aveva scritto in calce alla ricetta e che, per rispettare la consegna del silenzio, mai avrebbe rivelato al marito.

Anche quella mattina, il barone, uscendo, si fece il sangue acqua solo a vedere e a sentire gli extracomunitari schiamazzare nelle loro lingue frantumate. Non avrebbero dovuto starci in quella strada, vicino al suo palazzo. Invece ci stavano! Se ci stavano... Bastava allungare una mano per toccare la loro pelle dura come il cuoio e bastava respirare per sentire l'aria fetida, carica del loro tanfo. Tanfo di beccume, di pecorume, di selvatiume... Ma lui, gli occhi, non li levava mai, tratteneva il respiro e si guardava bene dall'allungare le mani.

«Nisceru li surci di li cunnutti... l'aria manca...». Don Michele Giammarita, davanti alla porta del suo magazzino mise le dita a ventaglio a farsi vento sulla faccia cotta dal sole, nera, doppia, da tunisino. Stirò le labbra in un sorriso incredulo e mise in mostra i denti grossi, da cavallo.

Sorrise anche il barone, non per lo stesso motivo. A vederne, infatti, l'incarnato scuro, i capelli crespi e fitti

come nidi di rondini pensò che pure lui con quei cepugli in testa e quella faccia incatramata pareva uno scravaglio africano.

Don Michele, come se gli avesse letto nel pensiero, s'incattivì: «Ma siamo sicuri di essere a Palermo o stamattina ci siamo svegliati nell'Africa nera? Si mischiò il mondo, barone, come un mazzo di carte... e il re di denari si ritrova vicino al re di bastoni e la regina vicino al fante... Tempi duri...». Allungò la mano ad indicare dei giovani inginocchiati su degli stracci, che si abbassavano e si sollevavano salmodiando, incuranti dei passanti. «Ha visto come s'annacano con il sedere all'aria? C'è da diventare folli a vederli. Da smaniare c'è». Rise cattivo, fece l'atto di sputarci su e si asciugò la bocca con la manica della camicia.

Era un quartiere del centro storico, poco distante dalla Marina, ma avrebbe potuto confondersi con uno d'Alessandria d'Egitto, di Marrakech e forse anche di Delhi. O di tutti e tre insieme, come se più città si fossero sovrapposte, l'una sull'altra, mescolando suoni, fonemi, intonazioni, ritmi diversi, in un magma misterioso ed inquietante. Su una rete di viuzze sudicie e tortuose come budelli, antichi portoni di legno inquadavano ampi cortili con scaloni e ballatoi rigurgitanti di un'umanità variopinta e rumorosa. Porte e finestre sghembe, al piano terra, mandavano fuori il tanfo dei catoi, neri tuguri dal pavimento sconnesso, privi di servizi igienici e di acqua corrente.

Nella via, un frastuono di voci gutturali, modulate secondo una scala di varia intensità, un cantilenare, un

aggrumarsi di grida, di richiami dalle cadenze tragiche o festose e, nell'aria, nuvole di aromi snervanti e sventolio di panni stesi al sole come bandiere di vittoria.

E di vittoria si trattava. Almeno così la subivano i residenti.

I nordafricani erano piombati nel quartiere, come un nugolo di ingorde cavallette, l'avevano prima assediato e poi conquistato, con paziente tenacia, costringendo i proprietari ad andar via. Marocchini, tunisini, eritrei si erano installati, in una promiscuità spaventosa, al piano terra, nei catoi. Ne uscivano all'alba, per restarsene fino al tramonto accoccolati sulle porte di casa a ciarlare sul niente, a ciondolare e ad appestare l'aria con gli intrugli che gorgogliavano su fornelli improvvisati.

Poi era stata la volta dei filippini, cingalesi, indiani, curdi che erano dilagati negli appartamenti dei piani superiori. E i palazzi erano diventati formicai brulicanti di uomini e donne di colore, con grappoli di bimbi al seno e turbanti sulla testa, i cui canti portavano l'eco del deserto e della foresta.

Il barone non si dava pace. Aveva la sensazione di essere prigioniero in un fortino assediato dagli indiani, senza possibilità di fuga. Si era intestardito a rimanere, anche se non ci dormiva più la notte e, con gli occhi sbarrati, le orecchie attente, si sentiva strizzare lo stomaco al pensiero degli immigrati che rodevano il quartiere, come la camola rodeva i piedi della poltrona di Maria Carolina.

Non ci dormiva, ma non voleva trasferirsi. Andare via, sarebbe stato come arrendersi, alzare bandiera bianca e dire ai nemici: «Prego, accomodatevi pure... il

quartiere è vostro...». Abbandonare quel palazzo, abitato sin dal Cinquecento dai suoi avi, significava tagliare le radici, prendere le distanze da una dinastia che si era dipanata attraverso i secoli fra quelle mura, una volta austere e solenni, ora fatiscenti, per le macchie di umido che occhieggiavano nell'intonaco delle pareti e nella balaustra dello scalone d'accesso e le ringhiere dei balconi contorte, come se avessero il mal di pancia.

Il palazzo non era più lo stesso da diversi lustri. Mostrava gravi segni di degrado. Dava l'impressione di una vecchia signora raggrinzita che non riesce a nascondere le rughe.

Il barone aveva dovuto adattarsi al cambiamento e i guasti non li vedeva, non voleva vederli, anche perché non poteva. Aspettava che la Soprintendenza si decidesse a inserire il palazzo tra i beni architettonici da salvaguardare. Ma i tempi si allungavano, i finanziamenti tardavano ad arrivare. E lui si rodeva il fegato.

Intanto, dentro il palazzo, ogni dettaglio raccontava antiche storie: il soffitto a cassettoni dipinto, le maioliche del pavimento con scene mitologiche, la consolle Luigi Filippo con l'orologio intarsiato d'avorio e di corallo e i due vasi con l'effigie di Napoleone, la scrivania Impero e la poltrona di Maria Carolina detta così perché, nel settembre del 1799, durante una festa in onore dei sovrani di Napoli, aveva avuto il raro privilegio di accogliere il fondoschiena della regina.

Era rimasta nella storia quella festa. E con la festa, la poltrona. Il barone si chiedeva che fine avesse fatto quella di re Ferdinando, ma non ne aveva trovato traccia. Aveva scovato invece, frugando nel cassetto di una

vecchia scrivania, una nota di spese fatte da un certo Salvatore Crima, in vista del ricevimento. Non avevano badato ai costi, i suoi avi, per ricevere degnamente i sovrani di Napoli. Un fiume di denaro era uscito dalle loro tasche per inviti, pranzi, col caffè pagato a 16 tarì al rotolo, musiche e contraddanze e portali di seta sui balconi. Per l'occasione, divani, canapè e persino i cuscini delle casse a banco, erano stati rifatti. Quella poltrona, imbottita di *pelo di crapa per la prima impiomazzata* – così si leggeva nella nota – era stata rivestita di seta gialla e i braccioli dipinti d'oro.

Ora, dal tessuto sbiadito e liso occhieggiava il pelo di capra giallastro, e faceva pensare alla parrucca stinta di una vecchia dama. L'oro dei braccioli era impallidito e i tarli avevano preso il sopravvento. Ma, nonostante il degrado, il barone come una reliquia trattava quella poltrona. Si era guardato bene, infatti, dal restaurarla e la mostrava con orgoglio ai suoi ospiti, così com'era, con l'alone che vi aveva disegnato il gelo di mellone tinto di cannella, che era sfuggito alla pasta frolla e al cucchiaino di Maria Carolina. La regina si era incantata davanti al tenero tremolio del gelo nel quale affogavano pistacchi, scaglie di cioccolato e gelsomini. Aveva afferrato un fiore tra l'indice e il pollice e lo aveva annusato a lungo, inebriandosi e rincorrendo altri profumi – di alcova avevano malignato i presenti – poi lo aveva portato alla bocca regale e lo aveva assaporato lentamente, gli occhi socchiusi sotto gli sguardi incantati degli aristocratici palermitani che avrebbero venduto l'anima al diavolo per un suo sorriso. «Superbe! Superbe!», aveva esclamato con voluttà Maria Carolina, porgendo il piatto

vuoto: «Je vous en prie...». E tutti si erano dati da fare per servirgliene ancora.

La zia Matilde, intanto, in un angolo del salone, gongolava per avere preso per la gola il re, con il ragù di cinghiale. Ferdinando, infatti, appassionato com'era di caccia, da quando si era alzato da tavola non l'aveva mollata e pendeva dalle sue labbra:

«Baronè, ma c'aviti miso in chillo raù...».

«Passione!», aveva risposto la zia Matilde, senza lasciarsi intimidire. «Passione, maestà. Senza passione non si muove foglia...».

«Vuje, con quel raù, facite risuscità pure e' muorti...». Il re, l'aveva percorsa con gli occhi in lungo e in largo – più in largo che in lungo in verità – e aveva indugiato sulle pieghe di quella pasta fresca che pareva la sua pelle.

La baronessa, per farsi apprezzare in tutta la sua ridondante bellezza, si era alzata in piedi e aveva aggiustato il corsetto.

«Sua maestà, che andate dicendo... I morti sono morti».

«Ma commu facite a levà o' servaggiume? O' cinghiale puzza, o so io commo puzza... se sente a duje miglia...».

«Sua maestà, per levarlo, non c'è che un modo...».

«Quale, baronè?».

«Affogarlo nel vino, maestà, vino vecchio però; una notte intera bisogna farlo macerare, con tutte le erbe che si trovano sulle montagne: timo, rosmarino, salvia, finocchio e poi foglie di alloro, cipolla, aglio, chiodi di garofano e pure un pizzico di cannella...».

«Cèveze, baronè, vuje siti nu portentu in cucina».

Esaltata dalla considerazione del re che non degnava di uno sguardo le altre dame, la zia Matilde aveva continuato a sciorinare la ricetta.

«Baronè, vuje siti buòna a fà campà pure e' muorti ...».

«Maestà, se è per questo anche i vivi», aveva ribadito la baronessa scoprendo la sua carica seduttiva negli occhi pieni di frustrazione della principessa di Leonforte, bella e superba, esclusa dalla conversazione regale.

«Baronè, peché nun vinite a Napule a risuscità e' muorti e' chella città».

A distanza di duecento anni, la poltrona con quei buchi e quel pelo di capra stopposo che faceva capolino dalla seta, raccontava lo strazio che aveva subito, non sotto il fondoschiena di Maria Carolina, dotato di nobile levità, come tutti i fondoschiena regali, ma sotto quello ingombrante della baronessa Matilde, l'unica che, dopo cruenta battaglie con le sorelle, si era arrogato il diritto di usarla. Diritto conquistato per la sua straordinaria capacità di prendere per la gola non solo i sovrani di Napoli, col ragù di cinghiale e il gelo di mellone, ma baroni, principi e marchesi con impanate di pesce, carciofi al sugo, caponate di melanzane, crostate profumate di gelsomino e rosa canina e zuccotti debordanti di macedonia e crema pasticciera. Era stata, infatti, una cuoca fantasiosa, la baronessa Matilde, un po' fuori dalle righe, in verità, capace di sedurre, con bizzarri incroci culinari, i palati più schizzinosi e condividere con loro i

piaceri della tavola, soddisfacenti quanto quelli dell'al-cova, diceva, e che, per di più, non lasciano segni.

Ma in lei i segni li avevano lasciati e abbastanza visibili, tanto che un giorno, sedutasi nella poltrona di Maria Carolina, non poté più uscirne e fu necessario segare un bracciolo per liberarla. La pinguedine l'accompagnò fino alla fine e diede filo da torcere ai servi, costretti a trasportarla da una stanza all'altra su un fercolo, come la Madonna dell'Udienza, quando non poté più muoversi.

Prima di morire raccolse le sue ricette in un libretto dalla copertina di cuoio, protetto da un lucchetto e da una scritta che vietava rigorosamente agli uomini di frugarvi dentro e imponeva alle donne di custodire gelosamente i segreti che vi erano contenuti, pena la maledizione dall'aldilà.

Quando il libretto arrivò nelle sue mani, la baronessa Casà si chiuse nello studio, lo aprì, lo sfogliò, e rimase senza fiato. "A ciascun uomo la sua pietanza", lesse. Dal calepino veniva fuori un aspetto incredibile della zia Matilde: una conquistatrice era stata, una maga Circe che aveva sterminato eserciti di uomini, condendo le sue grazie con salse, spezie e vini pregiati. In calce a ogni ricetta, la prozia aveva scritto una breve nota che rivelava il modo per conquistare un uomo, con pietanze e vini adatti. La baronessa Casà si rese conto che quel libretto era una vera e propria arma nelle mani di una donna e che bene aveva fatto la zia Matilde a vietarne la lettura agli uomini.

Ora, dal ritratto, che occupava quasi metà della parete del salone, la baronessa dispensava all'erede il suo superbo compatimento e forse anche il suo astio. Doveva pesarle anche nell'aldilà assistere allo scempio

del quartiere e del palazzo. In un vestito bianco, che doveva mettere in mostra la sua presunta illibatezza, la zia troneggiava sulla poltrona di Maria Carolina nella pienezza rigogliosa delle carni, opulenta e molle come una montagna di pasta lievitata. Dai pizzi e dalle trine che le stringevano il busto, sgusciava il seno abbondante, incontenibile, come se cercasse una via di fuga. Gli orecchini e la collana di perle annegavano nella candida pinguedine. Il sorriso sulle labbra turgide e le mani sui braccioli della poltrona regale ne decretavano il possesso. Come Maria Carolina, la zia Matilde aveva coniugato i piaceri della tavola con quelli dell'alcova, ma a differenza della regina, voleva far credere di essere pura e casta come il vestito che indossava. Ora, dall'aldilà, con il piglio schifiltoso di chi trova tutto insipido, tranne i suoi piatti, pretendeva di controllare tutto e tutti.

«Ma che colpa ho io?»», le chiedeva il barone ogni volta che passava davanti al ritratto. Gli veniva voglia di farlo rimuovere o di coprirlo con un telo o di appiccargli il fuoco per incenerire quegli occhi acquosi, d'un azzurro sbiadito, pieni di disgusto che, a suo parere, svelavano il segreto della verginità, ma continuava a lasciarlo lì, dove l'aveva trovato, per una questione di scaramanzia. Quella donna aveva il potere di farlo sentire sempre in colpa. E dire che lui aveva fatto di tutto per salvaguardare il patrimonio e la memoria, affidando alla moglie, che lo aveva custodito gelosamente, il suo quaderno con le ricette, senza frugarvi dentro, fedele al suo dettato.

«Ecco la poltrona di Maria Carolina e della baronessa Matilde», diceva con un luccichio di soddisfazione

negli occhi agli ospiti, che, però, non degnavano la zia di uno sguardo – incantati com'erano da quell'antico cimelio – e allungavano le mani a sfiorare la seta sbiadita, la carezzavano e, senza farsi vedere, tiravano fuori un pelo di capra, per nascondarlo nella borsetta o in una tasca, mentre qualcuno sospirava: «Non riesco a crederci... qui si è seduta Maria Carolina... Guardate l'alone del gelo».

Il barone consentiva solo ad alcuni – a quelli la cui nobiltà era sancita da protocolli e blasoni da almeno tre generazioni – di fare la fila e sedersi a ricevere il crisma regale. Per lui era un divertimento e una sofferenza insieme – per gli effetti che la poltrona avrebbe potuto subire – vederli seduti, le mani sui braccioli, gli occhi chiusi, concentrati ad assaporare il gusto della regalità. «Avanti un altro», diceva per farli alzare subito e lanciava, intanto, uno sguardo inquieto alla zia Matilde che, era sicuro, nell'aldilà friggeva di rabbia.

Poi si passava nell'ampia sala da pranzo, simile a un giardino pensile, le pareti affrescate con la buganvillea, le balaustre e le piante del paradiso. E un paradiso si apriva per gli occhi e per l'olfatto: al centro della stanza, la tavola apparecchiata con i candelabri accesi, le posate d'argento e le corbeilles di fiori disposte con eleganza fra trionfi di focacce, insalate, cozze gratinate, involtini di melanzane, impanate, chiacchiere e cassate. Piatti, tutti ispirati alla bibbia culinaria della zia Matilde, che la moglie aveva fatto preparare con cura maniacale, adattando la pietanza all'indole di ciascun ospite.

Da quando erano arrivati gli extracomunitari, gli amici però declinavano gli inviti. Consideravano un ri-

schio avventurarsi in quel quartiere, per via dei nuovi barbari. Così il barone li chiamava, perché barbari erano e avrebbero distrutto la città, come quelli venuti dal Nord avevano liquidato l'Impero Romano. E gli effetti della loro presenza cominciarono a vedersi. Bastava guardarsi in giro. Quella via, a pochi passi dalla Marina e dallo Steri, soltanto due secoli prima, era stato il foyer di Palermo e le berline, con a bordo gran signori, precedute da eserciti di lacchè, con le torce in mano, la percorrevano anche di notte. Ora buia e sporca, era invasa da quei babbasuni che passavano dritti davanti al barone e neanche lo guardavano.

«Selvaggi», sibilava il barone a vederli inginocchiati, dove capitava, su stracci, su tappeti sbrindellati, sull'asfalto sporco, la testa a terra, il sedere in aria, a biasciare preghiere, a dondolarsi, come punti dalla tarantola. Gli veniva voglia di urlare: «Sciò... sciò... sciò...», come si fa con le galline per farle uscire dal pollaio. Era la consapevolezza del suo rango a trattenerlo dal mettersi a sferrare calci a destra e a manca. Cercava di darsi un contegno, scansava i corpi, urtava con rabbia i mocciosi ed entrava nel magazzino di Don Michele.

«Selvaggi e ladri», grugniva Don Michele, sbarrando gli occhi mariuoli e sventagliando la mano destra in un gesto allusivo. «Come possiamo stare tranquilli, con questi musi neri? Purtroppo noi...», e per il barone quel “noi” era un altro colpo basso inferto alla sua nobiltà, «non possiamo far niente... proprio niente, solo tenere gli occhi aperti», e dava a intendere che lui non li chiudeva mai.

E c'era da crederci a vedere le occhiate fulminanti

che lanciava su ogni porta aperta o chiusa, sui passanti, sulle facce nuove che giravano nel quartiere.

«Tutta colpa della burocrazia e dell'inerzia delle istituzioni, se sono assediato da questi bastardi», diceva il barone lasciando fuori dall'assedio quel sanguemisto di Don Michele. Non riusciva a darsi pace a pensare alle domande presentate assieme agli altri proprietari, anche loro nobili, per il recupero del quartiere, e lasciate languire nei cassetti della Soprintendenza, dell'Ufficio tecnico e di tutti quelli che avrebbero dovuto vigilare sui beni architettonici. «Siamo vittime dell'inefficienza e della burocrazia. C'è da sospettare che ci sia un progetto politico per disfarsi di noi nobili...». Faceva gorgogliare in bocca la parola "nobili", l'assaporava e chiudeva gli occhi rassegnato. «Ho perduto la tranquillità...».

«Non se la prenda, barone...», lo rassicurava don Michele che, in cuor suo, ci godeva. «Dove manca l'uomo, Dio provvede». E faceva capire che Dio aveva provveduto a dotarlo di occhi e orecchie attente per vigilare e tenere a bada tutti quei ladri. Niente gli sarebbe sfuggito. E, da come si sbracciava e urlava, doveva costargli fatica controllare, richiamare e rendere conto ai proprietari dei guasti che i nuovi inquilini operavano sui loro immobili.

«Soldi benedetti», chiamava il barone quelli che lui, con gli altri proprietari, versava a Don Michele per le piccole riparazioni e per avere una garanzia sulle proprie cose.

E soldi benedetti furono anche quelli che gli versò in estate, prima di trasferirsi con la famiglia a Cefalù. Benedetti fino al giorno in cui fece una capatina a Paler-

mo e trovò la casa vuota. Incredulo, chiuse gli occhi, li riaprì e la nudità delle pareti e del pavimento urlò tutto il suo squallore. Era sparita dall'ingresso la consolle Luigi Filippo con l'orologio intarsiato d'avorio e di corallo e i due vasi con l'effigie di Napoleone; sparita anche la scrivania Impero. Scomparso persino il carillon che la moglie aveva comprato a Napoli, durante la luna di miele. Ma la fitta più dolorosa il barone l'ebbe, quando, entrando nel salotto, non trovò né la poltrona di Maria Carolina né i quadri dei suoi antenati alle pareti. Era rimasto solo il ritratto della zia Matilde.

La guardò e colse tutto il suo disprezzo.

Non ci vide più dagli occhi. Scese le scale di corsa e andò a reclamare.

Don Michele, nel suo magazzino, lo lasciò sfogare, assentì, gli batté comprensivo una mano sulla spalla.

«Barone», disse alla fine, masticando il sigaro, «la situazione è diventata incontrollabile. Non si possono tenere d'occhio tutti questi pezzenti. Bisognerebbe avere mille occhi per controllarli notte e giorno. Non garantisco più. Non posso garantire».

Il barone andò fuori dei gangheri:

«Non garantisce più? È facile dirlo... E chi mi restituisce la consolle, i quadri, la poltrona di Maria Carolina? Avrei preferito perdere un braccio. Si rende conto? La poltrona dove si è seduta Maria Carolina... Il pezzo forte della mia collezione! Come i miei occhi l'ho sempre guardata... Dove è andata a finire?».

«E che ne so io della poltrona e di Carolina? Manco fossi il Padreterno».

«Come, come, come... Dove manca l'uomo Dio

Le ricette di Elvira

Antipasti o secondi

Carciofi imbottiti al sugo

Ingredienti:

8 carciofi
2 spicchi di aglio
2 cucchiaini di caciocavallo
grattugiato
100 g di mollica
di pane raffermo
1 uovo
1 limone
50 g di salame
prezzemolo
passata di pomodoro
sale e pepe

Spuntate i carciofi, staccando le foglie esterne più dure. Scavate l'interno eliminando l'eventuale fieno e mettetevi i carciofi a bagno in acqua e succo di limone, affinché non anneriscano. Mescolate la mollica con un trito di aglio e prezzemolo, aggiungete un filo d'olio, il salame tagliato a dadini e il caciocavallo, completate con una presa di sale, una spolverata di pepe e l'uovo battuto e amalgamate il tutto con cura.

Intanto sgocciolate i carciofi e asciugateli, salateli internamente e farciteli con l'impasto livellando la superficie. Scaldate l'olio in una padella e pog-

giate i carciofi capovolti, avendo cura che l'impasto non fuoriesca. Appena si sarà formata una crosticina, toglieteli dalla padella, trasferiteli in un tegame con il sugo, cuocete per circa 40 minuti.

Il sugo lo potete usare per condire la pasta utilizzando i carciofi come secondo.

Peperoni ammuddicati

Ingredienti:

4-5 peperoni verdi
di media grandezza
1 cipolla
mollica di pane fresca
pecorino grattugiato
parmigiano grattugiato
basilico
una presa di origano
capperi di Pantelleria
uva passa
pinoli
olive verdi snocciolate
sale
pepe

Pulite i peperoni, tagliateli a listarelle, frigeteli in una larga padella con olio di oliva e metteteli da parte. Nel frattempo, a parte, avrete soffritto la cipolla, tostato la mollica fresca di pane con un po' di olio di oliva, pepe e sale e accantonato il tutto. Dopo, dissalate i capperi in acqua corrente, ammolate l'uva passa nell'acqua fredda, tagliuzzate il basilico e le olive verdi, poi, a freddo, unite e mescolate tutti gli ingredienti in un piatto da portata. Purtroppo non vi posso fornire le dosi esatte, anche perché non sono stata mai in possesso di una ricetta, ma ho cercato di elaborarla e personalizzarla sicuramente ispirandomi a

una pietanza molto simile che ho gustato negli anni da qualche parte. Vi posso assicurare, comunque, che è un antipasto di sicuro effetto, che spesso preparo in estate (cerco di usare sempre i prodotti di stagione) e che ha sempre riscosso tra i commensali un grande successo. Peraltro, ha il vantaggio di poter essere preparato in anticipo e in poco tempo.

Gli ingredienti, tutti tipici del nostro territorio – e ancora meglio se appena raccolti nell'orto di casa – sapientemente dosati, ne fanno un trionfo della cucina siciliana; infatti il forte gusto dei peperoni verdi, dei capperi, del pecorino e dell'origano viene smorzato ed addolcito dalla mollica tostata, dall'uva passa e dai pinoli, amalgamandosi in un sapore intenso ma assai gradevole.

Non sarà, poi, la frittura ad allarmarvi, anzi colgo l'occasione per darvi un consiglio: io friggo sempre con il coperchio, in modo tale che le verdure non si brucino, si cuociano più in fretta e rimangano sempre morbide.

Polpette di tonno fresco

Ingredienti:

500 g di tonno fresco
2 uova intere
mollica di pane fresca
caciocavallo stagionato
grattugiato
parmigiano grattugiato
menta fresca
pinoli
sale
pepe

Tenete per circa un'ora il tonno fresco, tagliato a pezzi, in acqua fredda e limone, affinché perda tutto il sangue e acquisti un colore roseo. Strizzatelo ben bene, ponetelo in una terrina e dopo averlo ridotto in poltiglia con le mani, aggiungete le uova intere, la mollica di pane fresco, il caciocavallo e il parmigiano grattugiato, alcune foglie di menta, pinoli, sale e pepe. Impastate il tutto. L'impasto dovrà avere la giusta consistenza (eventualmente aggiungerete altro pangrattato).

Quindi formate delle polpette che andrete e friggere. A parte avrete già preparato un sugo ristretto di pomodoro fresco; aggiungete le polpette e portate a termine la cottura.

Versate in un piatto da portata, guarnite con altre foglioline di menta e servite sia freddo che caldo.

Anche questo è un ottimo e fresco antipasto che può diventare pure un secondo o addirittura un piatto unico per una cena familiare. La ricetta, alla quale ho apportato delle leggere variazioni (ho aggiunto i pinoli), mi è stata tramandata da mia suocera.

Il tonno è definito addirittura il maiale del mare perché si utilizza in ogni sua parte, ed è un ottimo pesce, molto apprezzato nella nostra zona.

Il periodo delle battute di pesca del tonno è quello del mese di maggio, ma nel nostro mercato del pesce lo si può trovare fresco anche in altri periodi dell'anno. Eppure, ho potuto constatare, inoltrandomi in altre province della Sicilia, che è pressoché sconosciuto o quantomeno poco apprezzato. Opportunamente cucinato, riesce a regalarci dei piatti pregevolissimi che spero di fare apprezzare anche a voi.

Sarde a sfincionello

Ingredienti:

1 kg di sarde
pangrattato
formaggio grattugiato
misto (parmigiano e
pecorino)
cipolla
pomodoro pelato
origano

In una teglia, unta di olio e cosparsa di pangrattato, sistemate uno strato di sarde fresche, pulite, diliscate e aperte a libro con il dorso rivolto verso la teglia. Condite con il formaggio grattugiato misto a cipolla affettata sottilmente, sale, pepe, origano e qualche pezzetto di pomodoro pelato. Ricoprite con altro strato di sarde, col dorso in su, irrorate con un filo di olio e cospargete con altro pangrattato.

Infornate e cuocete a forno moderato fino a quando non si formerà una crosticina dorata.

Piatto dal sapore tipico siciliano di facile realizzazione, soprattutto se acquisite, come faccio io, le sarde già pulite e diliscate.