



MACRO

www.ilmessaggero.it
macro@ilmessaggero.it

Costume
Un festival
per celebrare
i 50 anni
di Carnaby Street
Molendini a pag. 17



Moda
Gaultier
si ispira a Fellini
Stella Jean
incanta con l'Africa
Franco, Iannello
e Pisa a pag. 14

Un modello di
Jean-Paul Gaultier
A destra, Pablo
Picasso



Arte
Torna
l'opera titanica
su Picasso
in 33 volumi
Piga a pag. 15

Letteratura Gusto Ambiente Società Cinema Viaggi Architettura Teatro
Arte Moda Tecnologia Musica Scienza Archeologia Televisione Salute

Pubblichiamo un brano tratto dal libro "Da leccarsi i baffi" che raccoglie gli scritti enogastronomici di Mario Soldati. È il 1959 e al Rione Monti va in scena il piatto forte: la pajata

Quell'estate in trattoria con Nino Rota

L'ANTICIPAZIONE

Ogni anno, quando l'estate è al colmo, accade, contro mia speranza, e nonostante miei minuti progetti e preparativi anche estremi, che il lavoro mi trattenga a Roma. E sono qui solo. Abbandonato dalla famiglia, abbandonato dagli amici e dalle compagnie consuete. La giornata passa nel lavoro, rapida, senza pensieri. Ma ecco il golfo della sera, ecco la voragine della notte estiva romana, calda, ventilata, sconfinata di ore e di secoli; gli strati confusi delle antiche civiltà sembrano riaffiorare, rifermentare, chiuderci con misteriosa naturalezza in questa giungla di case rosse e di monumenti giallastri, sotto un cielo violaceo: lunghe vie storte, vicoli fetidi e bui, quasi cunicoli, fessure tra palazzi enormi; e improvvisi slarghi in cui, sbucando, ci si ferma a guardare incantati; piazze vaste, sbilenche, in pendio, dove gorgoglia una fontanella tranquillissima, e le case di qua e di là sono come quinte di una scena, e tutto è come una scena: i tre giovinastri all'angolo, con le magliette chiare e le motorette, il prete che passa lento, le tavolate di gente fuori dell'osteria con i boccagli luminosi di topazio. Vivo a Roma da trent'anni; eppure non v'è notte d'estate, se esco in giro per i vecchi quartieri, che non scopra una di queste strane piazze: voglio dire, una che non avevo mai visto, dove non avevo mai messo piede.

IL RIONE MONTI

Trastevere? Trastevere, oramai, non c'è più. La voga, le insegne al neon, le masse ogni anno crescenti dei turisti, ma soprattutto gli americani e il costume americano hanno profondamente guasto Trastevere, che si atteggia e semplifica sempre più quale gli americani possono pensarlo.

No, per ritrovare il Trastevere



Da leccarsi i baffi
MARIO SOLDATI
DeriveApprodi
320 pag.
17 euro

di prima della guerra, bisogna battere altri quartieri: il rione Monti per esempio, quei solenni e squalidi vicoli cinquecenteschi, rammemoranti addirittura le fazioni medievali dei Frangipane e degli Annibaldi, e che tuttavia la fronte umbertina e piemontese dei palazzi di via Cavour maschera e sottrae alla curiosità dei turisti, preservando così dalla corruzione livellatrice, semplificatrice, utilitaria del nostro secolo lo spettacolo di ben altra corruzione, antichissima, tragica, funebre e sublime.

LA TRATTORIA

Al Cardello, in via del Cardello angolo via Frangipane, Nino Rota e l'amico professor Verginelli mi avevano invitato a gustare la pagliata una notte dello scorso anno: nel colmo dell'estate, come adesso.

Adesso ci sono tornato e, me l'aspettavo, ho ritrovato tutto uguale: identiche luci solitarie e spaziate, identiche immense ombre su per le fiancate dei palazzoni.

Ecco lassù, altissimo, sospeso in cima alla quinta della casa d'angolo, rossastra, scabra e nuda, senza una finestra, senza una feritoia, l'assurdo ricamo ferreo di un balconcino barocco.

Ecco l'ostessa del Cardello. È padrona e cuoca; e i suoi figli sono i camerieri: biondi, pallidi, magri, sorridenti, intelligenti, raffinati, tanto diversi dall'abituale cliché del trattore romano.

Ecco, verso le dieci, le tre sorelle che passo passo rincasano dopo aver chiuso il loro negozio di mercerie a via dei Serpenti. (...) Ecco, poco più tardi, una ragazza bruna, nervosa, vestita di rosso: accorre alla fontanella con un fiasco. Il professor Verginelli, che era seduto di spalle alla fontanella, non poteva averla vista. Ma fu lui a indiarla, interrompendo un momento il discorso e alzando in silenzio la testa come ad ascoltare un suono lontano. E non era un suono.

LA SORDOMUTA

«Quella ragazza è sordomuta dalla nascita» spiegò Verginelli con uno strano lampo negli occhi neri, diabolici. «Sordomuta. Ed emana dal suo corpo un profumo naturale, come di rose. Non sente il profumo, Soldati? Io lo sento». (...) Verginelli, che da moltissimi anni ha la sua casa proprio in que-

Non v'è notte che non scopra una via di Roma dove non avevo mai messo piede



LO SCRITTORE
Mario Soldati (1906-1999), qui in una foto scattata negli anni Novanta, è stato anche giornalista, regista e sceneggiatore (foto qui e sotto per concessione della famiglia Soldati)

sto rione, non diceva di più. Guardava intorno nella vecchia strada fantastica, dove per lui il passato è presente, e sorrideva. Insieme a lui, sorrideva anche Nino Rota, indicandomi, dalla parte opposta, due preti che salivano il lungo piano inclinato verso via degli Annibaldi, la stradina che fiancheggia il palazzo del Collegio Internazionale degli Oblati, difesa da un muretto a picco su via Frangipane. (...)

IL PIATTO

Ed ecco, sul tavolo rustico e comodo, accanto al vino di Grottaferrata, secco quanto un vino romano può esserlo, ecco finalmente la famosa pagliata.

La pagliata è un piatto tradizionale, antichissimo, della cucina romana. È l'intestino tenue secondo del manzo, detto la digiuna o il digiuno perché sempre vuoto se non del chimo, e cioè di quella pasta omogenea, viscosa, lattiginosa, che è come il sugo ultimo della digestione, il vero e puro elemento nutritivo.

La pagliata va mangiata soltanto il giovedì sera, e cioè soltanto la sera dello stesso giorno in cui si macella. Va accuratamente liberata dal grasso in cui è immersa, e, dalla sottile pelle che l'avvolge. Poi tagliata a ciambelle, e legata da un capo e dall'altro, così che, cuocendo, il chimo non esca.

Può essere cucinata in vari modi. Ma soprattutto in umido o al forno. Meglio al forno, o sulla graticella, con brace di carbone di legna.

È un sapore straordinario: come se un formaggio, invece di esservi sparso sopra per condimento, fosse naturalmente racchiuso nel cibo stesso: quel chimo gustato di sorpresa, nella sua vita fermentante.

Sale, pepe, olio e un gocciolo di vino completano la preparazione della pagliata arrostita: che, se freschissima, è tenera, croccante, profumata: un piatto prelibato, una delicatezza, o, per dirla con Apicio, una *polytéléia*, una sontuosità, un lusso.

Chiudo gli occhi mentre assaporo, e penso al mio vecchio maestro Ettore Stampini, alle lezioni su Persio, al calidum sumen, mammella di scrofa ripiena del suo latte.

Riapro gli occhi: ciò che vedo, il colore rosso delle mura, questo scenario di pietra e di mattoni, si accorda perfettamente con ciò che assaporo: qualcosa di fermentato, di forte, di bruciante e tuttavia piacevolissimo: come una eccitante eppure ferma familiarità con le potenze infernali della corruzione e del fermento, della morte e della vita, un sorriso pio verso ogni male, anche il proprio. Gli Dei...

A questo punto, consumata la pagliata, sentendomi forse già cedere in qualcosa, o sentendo nascere anche in me come il principio di quella mostruosa familiarità, senza farmene accorgere dai gentilissimi miei commensali, sospirai. (...)

Mario Soldati

© RIPRODUZIONE RISERVATA



IL COMPOSITORE
Qui sopra Nino Rota, autore, tra l'altro, di tante colonne sonore dei film di Fellini. A destra l'insegna del Cardello: il ristorante esiste ancora nella stessa via, nel Rione Monti



MALVASIA
Sopra, Soldati assieme a Pippo Campanili assaporano della malvasia. A fianco, rigatoni alla pajata



È UN SAPORE STRAORDINARIO COME SE UN FORMAGGIO FOSSE NATURALMENTE RACCHIUSO NEL CIBO STESSO