

La ricetta di cucina

Polpo alla cacciatora

Le ricette dei bianchetti, come prevedevamo, hanno riscosso un notevole successo. Prenotazioni a iosa in pescheria. Anche se furono da noi presentati come *stadio giovanile delle sardine*, molti lettori non hanno sospettato che si trattasse di quei minuscoli pesciolini, corti non più di mezzo centimetro, assolutamente inadatti ad essere imbotiti con ripieno, ad essere preparati per griglia o spiedo.

Questa volta — senza alcun inganno — vogliamo presentare ai nostri lettori una ricetta culinaria in forma di filastrocca, composta da un nostro conterraneo, il prof. Giovanni Giaconi, medico specialista nelle malattie dell'apparato respiratorio, che vive a Sondrio. L'abbiamo rilevata da una rivista femminile, nella quale è stata presentata come una "chicca" della sua nonna.

Contiene qualche licenza poetica, qualche verso *scazonte*, ovverosia zoppo, qualche accostamento un po' azzardato (la Venere di Milo è senza braccia, mentre il polpo dovrebbe averne otto, sotto forma di granfie). Tutto sommato è piacevole, divertente oltre che *un po' particolare*, come aggiunge la rivista. Il comitato redazionale de "Lo Scoglio" riunito d'urgenza a convegno (tavola rotonda), dopo aver esperito diversi ponderati assaggi, ha decretato il *nulla osta* per la stampa della ricetta, complimentandosi vivamente con l'autore.

Tu lo devi / cucinare / come s'usa / nel mio mare.

Tre cipolle / alquanto grosse / ora bianche / od anche rosse.

Ora a fette / ora tritate / o finanche / un po' frullate.

Un bicchiere / d'olio toscano / ma anche un altro / sotto mano.

E di sale / una manciata / per condire / un'insalata.

Dello zenzero / piccante / dal sapore / stuzzicante.

Metti tutto / nel tegame / ben capiente / per la fame.

Rosolare / è necessario / come scritto / nel breviario.

Ecco il polpo / ora pescato / ma può andare / il surgelato.

Ce ne vuole / almeno un chilo / sano e bello / come Venere di Milo.

Lo farai / in tanti pezzi / or con forbici / o altri attrezzi.

Dopo averlo / ben lavato / in acqua fresca / e poi asciugato.

Entra il polpo / finalmente / nel tegame / ormai bollente.

Fa un po' d'acqua / lui meschino / che si asciuga / iusieme al vino.

Che avrai aggiunto / dopo poco / che il tu' polpo / sta sul fuoco.

Cuoce cuoce / e si insapora / circa il tempo / di mezz'ora.

Or completa / il tuo tesoro / con la salsa / al pomodoro.

Mezzo chilo / di pelati / quelli buoni / etichettati.

Ora assisti / con premura / la tua bella / creatura.

E con mestolo / di legno / tu governa / questo regno.

Con pazienza / e con amore / per almeno / un paio d'ore.

Un po' d'acqua / sempre a bollire / se restringe / nelle ore.

Non attacchi / mai sul fondo / perderesti / questo mondo.

Dal sapore / delizioso / e da applauso / fragoroso.

Ogni tanto / un assaggio / per sentirlo / morbidino.

Solo allora / spengi il fuoco / tu lo copri / e aspetti un poco.

Poi lo servi / con il cuore / perché è frutto / del tuo amore.

Il polpo alla cacciatora / dopo fatto sei più "Signora".