

## IL GURGUGLIONE

di Aulo Gasparri

È pervenuta in redazione una gradita copia di *Zuppe e Stornelli* di Alvaro CLAUDI e Sergio ROSSI (Editori del Grifo - £. 15.000) per la recensione sulla nostra rivista.

La varietà degli argomenti trattati in 127 pagine: canzoni e filastrocche, aforismi e usanze, disegni e illustrazioni (questi di Luciano REGOLI), mescolati con un certo estro alle ricette culinarie tipicamente elbane, mi inducono a paragonare il libretto a una "sburita", a un "cacciucco", a una "panzanella", o meglio ancora a un "gurguglione". Lontano però dalla mia intenzione la volontà di criticarlo. Tutt'altro. L'espressione va infatti interpretata come volontà di rendere l'idea del guazzabuglio, del 'pot-pourri' di notizie, di trovate originali, legate tra loro dalle tradizioni della cucina popolare elbana.

Per associazione di idee mi ritorna alla mente un episodio di gioventù, quando mi trovavo — con altri numerosi amici e coetanei — coinvolto nell'ultima guerra, belligerante involontario ed appartenente ad un battaglione dell'esercito italiano. Ero anzi in un reparto — per così dire — cobelligerante, affiancato alla V<sup>a</sup> Armata Americana, intenta all'inseguimento dei tedeschi in ritirata nell'alta Italia.

Giunto sulle rive del lago di Garda, mi accorsi che

gli elbani si erano in poco tempo sistemati in tutti i posti chiave del reparto, impadronendosi di ogni sua leva di comando. C'erano insomma elbani al magazzino viveri, in quello del vestiario, nell'infermeria, nella fureria.

Ma quando comparve nelle gavette quella pietanza nostrana di verdure miste detta "gurguglione" ebbi l'esatta percezione del successo della inattesa operazione. Raccolsi una esclamazione dialettale che me lo confermò: "Oh, Gesù! I riesi hanno occupato le cucine!" E infatti fu esclusivo merito dei riesi, di sopra o di sotto il coccolo non ha importanza, l'aver conquistato il reparto di cottura del rancio con una operazione improvvisa e del tutto incruenta. Per la credibilità della storia posso citare i cognomi di alcuni protagonisti; Adriani - Anselmi - Ciardi - Costa - Ducci - Fabiani - Gasparri - Giretti - Lupi - Paoli - Razzetto - Scali - Scappini - Scopetani - Vai - Venturini - Viviani.

A questo punto mi accorgo che — divagando — ho dato di fuori. Ho perso cioè di vista la mia intenzione iniziale, che era di suscitare l'interesse dei nostri lettori al libro di Claudi e di Rossi. Ma questo scopo credo di averlo ugualmente raggiunto.

FIORI ED ERBE AROMATICHE  
ANCORA FIRMATE LANDI

di Gianfranco Formichetti

Silvano LANDI, *I fiori dell'Appennino Centrale*, 113 ill. col. pp. 263; Silvano LANDI - Velia SARTI LANDI, *Piante aromatiche ed erbe spontanee in cucina*, 60 ill. col. pp. 152, Secit Editrice, Rieti, 1990, cofanetto 2 vv. £. 70.000.

Il fascino di argomenti quali quelli indicati dai titoli di questo cofanetto è innegabile per tutti, e in verità non sono poche le pubblicazioni che approfittano di questa "debolezza" per offrirci prodotti di bassa qualità con la certezza che il titolo faccia il successo. Nel caso dei coniugi Landi il discorso è di grana certamente robusta. Da una parte abbiamo uno dei maggiori esperti italiani del settore (comanda tutte le scuole italiane per allievi sottufficiali e guardie forestali), che sa ben coniugare un'alta professionalità con una profonda passione, dall'altra una esperta sperimentatrice di materiali pazientemente raccolti e rielaborati con acribia filologica. Un connubio che diventa perfetto grazie all'apparato iconografico del libro di notevole qualità. Le stupende foto, opera anch'esse di Silvano Landi, fanno diventare questi volumi un felice mo-

mento di piacere degli occhi. Né sono da meno le schede che illustrano in modo sintetico ed esaustivo le foto stesse. Tale sintesi è il risultato di una profonda ed accurata conoscenza; un appropriato retroterra culturale umanistico consente all'autore di giocare con le etimologie e con rinvii letterari sempre opportuni e mai ridondanti. Tutto allora ha il sapore di una passeggiata fortunata con un amico esperto che ti sa educare con gusto e piacevolezza.

Velia Sarti nella breve nota che introduce le gustose ricette campagnole parla di «atto d'amore» per la natura, per la semplicità così ricca di fascino e di sapori antichi. Traspare il senso di una riscoperta autentica frutto di conoscenza diretta, di passeggiate nei boschi. E la consapevolezza di offrire ricette raccolte da voci antiche che sanno dell'estro della necessità e della fantasia del bisogno: ecco allora i tanti modi di impiegare «un erbaccia malefica ed odiosa» come l'ortica, o i modi di aromatizzare l'aceto con salvia, rosmarino, nepitella, timo, menta, o le delizie di un'insalata di tarassaco. Tutto insomma all'insegna della semplicità e dell'essenzialità.

