

## GIROTONDO IN CUCINA

(m.s.) *Sospinto dalla fortuna più sfacciata, il nostro Condirettore sta vivendo una stagione memorabile, lardellata di apprezzamenti e lusinghe. Forte di molteplici esperienze (fantaccino biface, agronomo laureato, docente, preside, vinattiere, imprenditore, consiglieri, storiografo, scrittore, editore), la nomea di "tuttologo" diventa per lui una connotazione appropriata e legittima. Prova ne sia che adesso anche le ciambelle gli riescono col buco. Eccolo infatti cimentarsi ai fornelli altrui in una versatile esibizione fuori tema, deciso a fornire l'ultimo esempio della sua bravura. Esce all'Elba un libro sulla cucina locale, illustrato, sfizioso, variopinto e firmato da quell' autentica cuoca che risponde al nome di Olga De Angeli ("Il valzer della cucina elbana", La Collana dell' Arcipelago editrice). Orbene, gli astuti curatori a chi pensate ne abbiano affidato l'antipasto sotto forma di gustosa introduzione? Ovviamente al beato A. G., nostro facotum e inedito gastronomo di scuola casereccia! Alla salute del quale sorbitevi il ghiotto brodo di gallina vecchia anteposto al ricettario completo di Olga la sublime.*

## PRESENTAZIONE

di Aulo Gasparri

**D**evo innanzitutto confessare che sono stato abituato assai male per quanto riguarda il vitto. Non è che io sia molto esigente; tutt'altro. Ma certo è che "la mi' povera mamma" era una bravissima cuoca ed anche con pochi ingredienti riusciva a mettere insieme dei pranzetti con i fiocchi.

Ho avuto delle perplessità con "la mi' moglie", perché non avrei potuto credere che una donna che sapesse di greco e di latino riuscisse a diventare anche una cuoca insuperabile. All'inizio del matrimonio, tra scuola e bambini, aveva pochissimo tempo da dedicare alla cucina.

Una volta avvenne che, su una certa pietanza da lei confezionata, esprimessi un timido parere, non certo critico; una semplice constatazione. "Questo piatto dissi "la mi' mamma" lo faceva un po' diversamente!" Fu così che me lo tolse davanti, dicendomi, assai offesa e con un'intimazione senz'appello: "E allora vai dalla tu' mamma!!!". Dovetti così trasmigrare in casa della mia genitrice, se quel giorno intendevo rifocillarmi (*rifucillarmi* avrebbe detto un noto personaggio elbano d'altri tempi).

Da quel momento non feci più apprezzamenti, di nessun genere, ma certamente la situazione alimentare di casa mia, da allora migliorò sensibilmente, perché la mia metà di venne insuperabile, ai fornelli.

Anche "le mi' figliole" sono imbattibili in cucina. E pure il maschio, quando ci si mette, riesce ad accontentare tutti i commensali. Io, invece, devo ammettere, con mia vergogna, che sono arrivato a fare un "ovo sodo", e talvolta, in caso di necessità, anche degli spaghetti al burro o all'olio. Niente di più, credetemi. Però come il "mi' babbo", avvezzo ormai alla buona cucina, sono diventato un buongustaio non indiffe-

rente (detto così, alla Panariello).

Ecco perché, dopo molte insistenze, mi ritrovo a buttar giù questa breve prefazione al bel libro cucinato da Olga De Angeli, una apprezzatissima cuoca di questo scoglio.

Sedendoci a tavola e sapendo che in cucina c'è Olga, non potremo non attenderci che ci servano delle pietanze ottime, raffinate ed accostamenti armoniosi. Non si può rischiare assolutamente di rimanere insoddisfatti, di restare delusi, perché lei non ci proporrà mai piatti ordinari o addirittura arrangiati.

Cedendo alle pressanti richieste dei suoi numerosi amici ed estimatori, Olga ha dunque scritto questo bel volumetto di ricette, in virtù della sua lunga esperienza gastronomica.

Sono tutte ricette di una cucina tipica, frutto delle tradizioni locali, proposte di piatti isolani, legati alle naturali risorse del territorio. Non mancano quindi piatti ottenuti con erbe spontanee, aromi selvatici, legumi e funghi raccolti nei campi, nei boschi e lungo i fossi dell'isola, e pure, non ultimi, tanti bei pesci e crostacei del nostro mare.

Tutte pietanze "povere", ma di sapore caratteristico, di aroma inconfondibile, un po' desueto. Erano i piatti preferiti da coloro che ogni giorno dovevano affrontare lunghi percorsi e grandi fatiche, nei campi, nelle miniere, nelle cave, sul mare.

Pietanze che anche Napoleone apprezzò come raccontano molti suoi biografi. Su una barca attraccata nella darsena di Portoferraio, assaggiò un buon cacciucco elbano, preparato per l'equipaggio, e si congratulò con il capo-barca. Giunto che fu alla Villa dei Mulini, fece chiamare il marinaio-cuoco perché gliene preparasse per la sua mensa.

Certo è che se fosse stato ospite di Olga, non si sarebbe mosso dall'Elba.

