

**non solo x fame**



Orazio Patti

# ***non solo x fame***

viaggio nel globo-*loca* dei saperi saporiti

Al piccolo *Laurent*  
che per il momento  
mangia *solo x fame*



## Indice s-ragionato

Capitolo 1

pag 09

### **Memoir**

tanto per ricordare...

#### 1.1. **Il giorno del pomodoro**

Le frittelle di nonna Ersilia

#### 1.2. **Gli emigranti di *Calamigna***

Olive *cunzàte* di nonna Rosina

Frittedda

Bollito di carne con patate

Agnello *agglassato*

#### 1.3. **Il sarnese e il capitone**

Frittata di maccheroni

Cozze cò piennl *al gratin*

Peperoni ripieni

#### 1.4. **Andando *underground***

*Gaspacho*

#### 1.5. **Il terremoto a casa mia**

Spaghetti Romagnano al Monte

#### 1.6. **Pompei romana**

*Garum* di alici di Sorrento

Trenette al *liquamen*

*Vascutto 'e rano ndà tiell'*

#### 1.7. **Fuori luogo**

*Tarte flambée*

Capitolo 2

pag. 63

## **Navigando nel Mediterraneo**

*non solo x fame*

### **2.1. Dalla Corsica alla Trinacria**

Paella  
*Quische* di cipolle ed altro  
Vermicelli *filu ferru* e pecorino  
Panata siciliana

### **2.2. Fino al 35° parallelo**

Bucatini linosani  
I siluri di Gheddafi  
Mezze penne con il tonno  
Pasta ai sapori pelagici

### **2.3. Nero ossidiana**

*Sfinci* di Ginostra  
Spaghetti all'eoliana  
Mostarda di Salina e non solo...  
Bruschetta al capperro  
Bucatini al capperro pantesco

Capitolo 3.

pag. 93

## **L'Africa dei "Bois d'èbène"**

oltre il *mare sahariano*

### **3.1. Parallelo zero: Porto e baccalà**

Zuppa di cipolle

### **3.2. Bamako**

Il risotto di *Ami*

### 3.3. **La Porte du non retour**

*Gombo (salsa)*  
*Noix de palme (salsa)*  
*Igname pilée con salsa di arachidi*  
*Il sale: la sabbia dei Plà*  
*Granchio di Grand Popo*  
*Pili-Pili*  
*Tchapalo*

### **Conclusioni** al rientro

*pag. 155*  
Insalata di riso e baccalà  
Spaghetti olio e parmigiano

### **Post-fazione**

*pag. 159*



## Capitolo 1.

### **Memoir**

tanto per ricordare...

#### **1.1. Il giorno del pomodoro**

Il tempo è una dimensione molto delicata e relativa. Ognuno ha il suo come accade per lo spazio e, quando si “viaggia” con la testa, il tempo può andare avanti o indietro, lasciando immaginare o ricordare, stando bene o stando male e così via.

Io non so quanto tempo è passato dagli anni Cinquanta del secolo scorso, “sembra ieri!” – così si dice – da quando, nel dopoguerra, si dovette affinare l'ingegno per “ricostruirsi” anche lo stomaco dopo aver mangiato per anni *solo per fame*.

Negli anni '50 del dopoguerra si mangiavano cose semplici, utilizzando pochi ingredienti ma, le cose semplici che si preparavano, poco o niente manipolate, sono rimaste ancora buone e appetitose, come le frittelle di finocchio in pastella che si mangiano ancora oggi.

I fornelli della cucina di casa mia erano in mano alla nonna e anche la spesa la gestiva lei, visto che mia

madre rimaneva tutto il giorno fuori lavorando in Manifattura dei Tabacchi.

Abitavamo nelle *palazzine*, le prime costruite durante la ricostruzione del dopoguerra dove, i fabbricati con finestre, erano formati da tre “stecche” disposte ad U che guardavano su quella specie di corte che veniva chiusa dalla stazione del treno della Circumvesuviana.

Eravamo una comunità di una cinquantina di famiglie che affacciavano sulla grande piazza dove tutti sapevano di tutti; quando si usciva di corsa al mattino, quando si tornava a casa stanchi la sera, quando si spegnevano le luci per andare a letto e quando si accese per la prima volta la televisione in un alloggio del terzo piano dirimpetto a quello dove abitavo io, al primo piano rialzato.

Quelli del primo piano rialzato avevano il vantaggio, o lo svantaggio, d'incontrare tutti gli altri che passavano dalla scala. Diversamente, quelli del terzo piano vivevano in una sorta d'isolamento, ma erano compensati dall'uso del terrazzo dove stendevano la biancheria.

Inoltre, quelli del piano rialzato avevano il vantaggio di uscire direttamente sulla piazza dove si portavano le bagnarole con le pesanti lenzuola da lavare ancora inzuppate d'acqua profumata da foglie di alloro ed annegate nella cenere del braciere.

Quelli del secondo piano, per stendere la biancheria, si spartirono prima tra sopra e sotto e poi si organizzarono in casa propria stendendo la biancheria sulle corde sistemate fuori dalle finestre.

Sul retro delle palazzine, al di là del muro di recinzione, si apriva la campagna con le sue pannocchie di mais che facevano da quinta nei mesi estivi mentre, dietro il fabbricato dove abitavo io, c'era una chiesa con un piazzale antistante dove la domenica mattina si teneva la fiera.

Mi svegliavo presto di domenica e, raggiungendo in pigiama la stanza dei miei genitori, mi precipitavo alla finestra che dava sulla piazza della fiera per guardare, proprio lì sotto, maiali e maialini di un bel colore rosa.

Insomma, disponevo di un palco in prima fila con vista diretta su uno zoo di animali domestici e da cortile, che goduria! Più in là c'erano i cavallucci sardi, le mucche, i tacchini, le galline, i pulcini e così via.

Nel grande piazzale arrivavano tutti i giorni venditori che portavano in casa ogni bene e così non era necessario uscire per la spesa.

Al mattino presto la prima voce che mi arrivava era quella di una venditrice di Castellammare di Stabia che portava le sue brioches in una grande cesta di vimini.

Era un dolce svegliarsi quello di avere le brioches sotto la finestra che si presentavano a mo' di un morbido pane profumato, di forma ellittica e farcito di una deliziosa crema all'acqua. Il richiamo invogliava a scendere per andare a scuola ed era un regalo per tutta la giornata.

La donna non veniva tutti i giorni e allora, a rifornirmi per le ore da passare a scuola, provvedeva una bottega che lungo la strada mi obbligava alla sosta per comprare il "formaggino" al cioccolato o un pezzo di marmellata di cotogne.

Mi ricordo che nel piazzale arrivava anche un ambulante della zona vesuviana con i gelsi rossi o bianchi e, un altro ancora, vendeva una ricotta fresca che tagliava con un sottile filo di ferro. Una donna che veniva da Sarno portava rane e gamberetti dell'omonimo fiume.

Poi arrivava l'ombrellaio a cui si dava l'ombrello rotto per sostituire qualche ferro oppure quello che metteva *ciappe* ai cocci di terracotta, *'o molaforbice* per affilare forbici e coltelli, un carretto con il pesce azzurro da Torre Annunziata e poi c'erano i fruttivendoli.

Era un continuo via vai di voci e venditori che passavano in giro nel piazzale e ad ognuno bisognava dare qualcosa o prendere qualcos'altro.

Mia nonna comprava a piccole dosi da tutti - specialmente dai fruttivendoli tra i quali c'era più concorrenza di prezzi e di offerta di prodotti - anche per avere il vantaggio di spuntare un buon prezzo senza trascurare il fatto che così si portavano a casa prodotti freschi tutti i giorni.

Al calare del sole l'ultima spesa la facevo io, quando andavo a comprare una bottiglia di latte appena munto da una mucca della contadina che stava con la stalla proprio dietro casa mia.

Poi calava la sera e, tra le tante cose che mia nonna preparava è rimasta una pietra miliare quella delle frittelle di farina ed acqua.

Qualche volta erano sufficienti solo queste per cenare; se ne mangiavano tante e con tanto gusto che non si poteva mangiare altro.