

I rimpianti. Mi direte che dopo una certa età è impossibile tenerli a bada: ci assalgono, e, pazienza, non si sfugge, dobbiamo sorbirceli. Ma io adesso voglio parlare di un rimpianto in particolare, un rimpianto che potrebbe non sussister affatto, se fossimo tutti un po' meno nevrotici, un po' meno inesorabilmente "previdenti". Il rimpianto delle belle, appaganti, lunghissime (cominciavano verso le nove, finivano dopo mezzanotte) "cene" estive di quaranta, trenta anni fa. Anzi no. Forse ancora alla fine del secolo scorso succedeva ce le consentissimo. Allorché, dopo una giornata di mare, in gruppo ben assortito ci sedevamo sotto la pergola in giardino, e... banchettavamo. Banchettavamo in grazia di Dio, senza angosce e sensi di colpa. Iniziavamo con le cozze al gratin, morbidamente foderate di pangrattato, e le alici in carpione, marinate nel sugo di limone, e proseguivamo con i peperoni imbottiti (la mia ricetta superlativa prevede di abbrustolirli in forno, o meglio sulla fornacella, di imbottirli con melanzane a "fungetielli", olive nere, molliche di pane fritto - ma, attenzione!, il pane deve esser quello morbido di sfilatino, e per friggerlo, bisogna usare il burro, in modo che sfrigoli sotto i denti- e naturalmente, basilico in quantità, e poi infornarli di nuovo, irrorati d'olio d'oliva - ma, come raccomandava Stefanile, non poche gocce, bisogna tener la mano abbondante - a "pipitiare" per quaranta minuti, che il profumo si diffonde ovunque, e gli ospiti che stanno pigliando l'aperitivo capiscono cosa li aspetta). Per secondo ci stava la mia parmigiana di melanzane, che, non per darmi tono, era seconda solo a quella di Maria Orsini Natale, e, adesso che purtroppo Maria non c'è più, credo non tema concorrenza. E, come terzo, la fritturina di fragaglia, in cui insieme a triglie, merluzzetti e sogliole, ci stava pure l'alga di scoglio, quella verde come erba di prato. Poi arrivavano treccia, caciotte e provolone Del Monaco, e, per finire alla grande, l'anguria guarnita, ripiena di macedonia e innervata di gelato. E non basta. Perché era l'ora del limoncello, del finocchietto, del "mirtillo", e, per i tradizionalisti, del buon vecchio whisky.

Adesso tutto questo è un ricordo. Perché? Perché ci preoccupiamo troppo del colesterolo, dei trigliceridi, della glicemia, dell'azotemia, dell'ernia iatale, e allora... allora, i peperoni imbottiti, no, Dio mio, restano sullo stomaco, la parmigiana e la frittura, Madonna santa, ma sono tossiche!, le cozze al gratin, neppure a parlarne!, troppi rischi di salmonella, le alici in carpione, brr...mangiarle è da incoscienti, magari contengono il "germe" insidioso.

Crediamo di esser saggi. E invece, mi conforta l'autorità di Marino Niola, ci facciamo inconsapevolmente male. Perché stiamo perdendo il gusto della buona tavola e, conseguentemente, quello della convivialità. Che, entrambi, son necessari all'equilibrio psico-fisico, in quanto, somatizzati, forniscono relax e allegria. E allora, signori, in questa estate che si avvicina, magari senza eccedere come nel banchetto di cui ho detto, invece di passar le serate a discettare di regimi alimentari alternativi e "teoricamente" salvifici, cerchiamo di tener presente che il cibo, da che mondo è mondo, è, e deve essere, anche, o soprattutto, godimento.