



ACCADEMICO DELLA CUCINA ROMANA

La figura di Ceccarius amante della buona tavola è forse nota solo a pochi amici che hanno avuto la possibilità di conoscerlo sotto questo aspetto. E' bene dire subito che egli sedeva volentieri a mensa non solo per assaporare buone vivande ma anche, e soprattutto, per trattenersi in conversazione con gli amici.

Le sue doti di scrittore, il suo amore per Roma e la sua bonomia gli suggerirono l'idea della formazione del « Gruppo dei Romanisti » nella sede, direi più adatta per esprimersi in amicizia: l'osteria romana, luogo che al tempo stesso offriva ospitalità e il piacere della buona cucina.

Nel 1953, circa vent'anni fa, il compianto amico Orio Vergani, sentendo la necessità di difendere la tradizione della nostra cucina, fondava a Milano l'Accademia Italiana della Cucina. Ricordando con nostalgia, il periodo dei suoi studi classici trascorso a Roma, pensò subito a Ceccarius e tramite il conte Manolo Borromeo d'Adda, nato da madre romana, lo officiò perché assumesse l'incarico di costituire una sezione dell'Accademia a Roma. Così per merito di Ceccarius si ebbe la prima delegazione in Italia. Egli, con la sua abituale cordialità chiamò attorno a sé, in una trattoria di Trastevere, e poi a Testaccio, alcuni amici romanisti tra i quali il sottoscritto che lo affiancò con molto impegno insieme a Luigi Volpicelli, Giorgio Bini, Leone Gessi, Pepino Strano e qualche altro, tutti entusiasti dell'idea che poi avrebbe avuto il meritato successo.

Dopo qualche tempo, però, Ceccarius fu costretto, per motivi di salute, ad affidare a Luigi Volpicelli la guida della delegazione romana. Per premiare la sua operosità, la presidente dell'Accademia lo nominò Delegato Onorario e il buon Ceccarius non cessò mai di essere attivissimo sostenitore dell'Acca-

demia stessa. Con i suoi scritti in varie pubblicazioni e su giornali quotidiani mise sempre in rilievo la bontà della cucina romana.

In occasione delle feste di Natale e della Pasqua pubblicava i menù suggeriti da buongustai, corredandoli di preziose note che li rendevano più piacevoli.

In materia di approvvigionamenti alimentari era scrupolosissimo; aveva molta fiducia nei miei suggerimenti e nelle festose ricorrenze di famiglia ci teneva ad offrire agli esigenti palati dei suoi cari i piatti più ambìti della cucina di casa. Allora si muoveva alla ricerca dei prodotti piú genuini per la migliore riuscita del pranzo.

Il giorno di S. Giuseppe, ricorrenza del suo onomastico, amava ricevere in casa gli amici del suo mondo. E in quelle liete e lunghe riunioni i vini migliori dei Castelli romani, le pagnottelle, i bignè e le frittelle non finivano mai...

Caro buon Ceccarius!

SECONDINO FREDA

