

SULLA DELEGAZIONE ROMANA DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

LUIGI CECCARELLI

Quando penso alla Delegazione Romana della Cucina mi vengono subito in mente Orio Vergani, Luigi Volpicelli, Secondino Freda e, ovviamente, la figura paterna di Ceccarius e tanti altri innamorati della buona tavola e, diciamolo pure, della vita e della gioia di vivere. Dio mio quanti ricordi, quanti fatti, cose e persone che, insieme a tanti altri avvenimenti, non riesco a cancellare dalla mia memoria. Dell' Accademia della Cucina, anche se sono passati una sessantina d'anni, ne ho ancora un'immagine vivissima. E poi, in fin dei conti, nel 1953, ai tempi dell'origine della Delegazione di Roma, avevo allora solamente 26 anni e a quell'età credo che le cose nuove, interessanti e bellissime che ti sono venute incontro non si possano più scordare.

Ma sia chiaro, oggi, non vorrei rivestire il ruolo del garibaldino. Mi spiego meglio: cioè non vorrei apparire come uno di quei vecchietti che partecipano immancabilmente, tuttora, da più di cent'anni, alle manifestazioni patriottiche e d' Arma. Li vediamo con i loro pastrani con su le mostrine, accanto ai loro gloriosi labari, carichi di tintinnanti medaglie in rappresentanza dell'Idea garibaldina. Niente mostrine, niente labari dell'Accademia Italiana della Cucina e della sua Delegazione di Roma, che per fortuna non esistono (nella grafica accademica non c'è traccia di scontate forchette, di banali cappelli da cuoco, dei soliti e stravisti piatti fumanti.

Vige unicamente, come logotipo, il raffinato ed elegante Tempio racchiuso dalla dicitura del Sodalizio).

Quindi niente rievocazioni e celebrazioni anche perché, lo giuro, non ne sono capace. Sarei il primo a riderne.

L' Accademia è nata semplicemente, solamente e giustamente perché si voleva che la gente seguitasse a mangiare bene e che la gastronomia fosse conservata e viva nella tradizione, in ogni città d'Italia. Conservazione in senso molto ampio e cioè anche presidio, salvaguardia, custodia, cura, studio e diffusione della Cucina italiana. Erano gli anni in cui nascevano altri organismi, si attivavano analoghe Associazioni in altri specifici settori, tutti a difesa da uno stravolgimento di antichi valori e di un inarrestabile e fatale consumismo che si dichiarava furbescamente civilizzatore contro ogni segno di civiltà, quella autentica. Insomma, quello che è e costituisce il patrimonio nazionale. Posso dire che l'Accademia Italiana della Cucina, in tutte le sue delegazioni, abbia osservato ed attuato fino in fondo questi principi.

Ma già prima che nascesse ufficialmente l'Accademia, in particolar modo a Roma e a Milano, covava comunque uno spontaneo quanto consapevole interesse per alcuni valori della cucina della tradizione locale. Per esempio, almeno dal 1925, su *La Tribuna* e poi su *Il Tempo* Ceccarius scriveva e commentava quel che si mangiava a Roma nei giorni festivi e nelle ricorrenze dell'anno. Un vero e proprio calendario gastronomico romano, di stretta osservanza: Vigilia e Natale, Capodanno, Befana, digiuno quaresimale e maritozzi relativi, Pasqua, Ferragosto... Ricordo anche perfettamente che a casa nostra, prima di pranzo ci leggeva e ci illustrava certe ricette di cucina romana tratte da *Il Talismano della Felicità* e dal periodico

Preziosa, entrambi di Ada Boni. La lettura di questi sacri testi ci faceva venire una gran fame. È risaputo che Ceccarius amava le osterie. Le riteneva il tempio dell'amicizia e non di perdizione; erano un punto d'incontro non soltanto per giocatori di carte o per ubriaconi ma per gente di qualità. E, affermava "...Per gente che ama star seduta comodamente, in quelle larghe sedie di paglia, così autentiche, così ospitali, così fresche d'estate... Insomma, all'osteria per gustare la cucina semplice, alla romana, quando non dichiaratamente romanesca; seduti ai tavoli con commensali uguali a noi, con i nostri stessi gusti, i nostri principi, le nostre aspirazioni, e anche le nostre ansie, i nostri guai. E lì, potersi leccare i baffi senza scandalo per un buon piatto, e senza scandalo farsi la scarpetta del sugo rimasto...". Una dichiarazione di intenti più volte attuata se pensiamo che un'accollita di devoti esaltatori di Roma, senza programmi e senza statuti, si riunivano appena poteva, in numero limitato, nel noto locale trasteverino *La Cisterna*. Ne facevano parte Ettore Petrolini, Trilussa, Augusto Jandolo, Franco Liberati, Ettore Veo, Enrico Tadolini, Pietro Fornari e Ceccarius che era ovviamente il promotore della congrega; vollero appunto chiamarsi "I Romani della Cisterna". Dopo qualche anno, verso il 1933, alla stessa maniera si costituiva il noto "Gruppo de Romanisti". Anche questi ultimi si incontravano nelle numerose e accoglienti, allora, trattorie e osterie di Trastevere, Testaccio, Monti ed altre nella vecchia Roma: erano briose brigate di poeti, scrittori, artisti e giornalisti, romani e non romani, uniti ad altri artisti, giornalisti ed intellettuali stranieri, specialmente tedeschi, i quali si definivano "malati di Roma". Queste riunioni divenivano spesso vere e libere Accademie di

critica d'arte e di problemi cittadini; talvolta si trasformavano in agoni poetici nei quali imperava l'arguzia e il buon umore prettamente romano. Rammento a questo proposito alcune composizioni in romanesco su motivi mangerecci molto gradite al vivace uditorio quasi ai limiti dello *Jovinelli*: *La coratella coi carciofi* di Luciano Folgore e *Li facioli* del Romanista marchese Antonio Spinola. Quella di Folgore credo che si conosca, mentre l'altra, quella di Spinola venne pubblicata sulla *Strenna dei Romanisti* del 1941.

LI FACIOLI

*Tra le mejo pietanze ch'ho assaggiate
Nessuna c'è che tanto me conzoli
Quanto un ber piatto cupo de facioli
Der color de 'na tonaca de frate.*

*Nun me parlà de cose aricercate:
De gnocchi, de pasticci, de ravioli;
So li facioli, li facioli soli
Che te ponno fà l'anime beate!*

*Co' certe cotichette tenerelle
Come li fa mi moje, pora cocca,
Par de magnà un suffritto d'animelle.*

*Teneri, sfravolati, butirosi
Che te se sfragne com'un gnente in bocca:
Ah! che gran manna! che magnà da sposi!*

In queste tavolate la parola d'ordine era di fare liberamente, con passione e disinteresse, qualche cosa per Roma. E proprio nell'ambito conviviale furono pensati e successivamente realizzati programmi culturali di notevole interesse come mostre, rassegne, periodici, premi letterari di alto interesse romano. Tutto a tavola. Anche la notissima *Strenna dei Romanisti* fu progettata durante uno di questi simposi. Più precisamente, lo ricordo benissimo, un sabato del novembre 1939, (gli appuntamenti avvenivano perlopiù in questo giorno), da "Toto" a via delle Carrozze, anche noto come "Toto alle mezze porzioni": va da se che si spendeva poco e i piatti richiesti erano molto abbondanti e squisiti. Cose mai più viste né più intese. I Romanisti vollero dimostrare la loro esistenza e il loro desiderio di contribuire per quanto possibile a dare luce e rilevanza a Roma. E così avvenne, e così si continuò sempre senza alcuna interruzione neppure nei tristi anni di guerra. Insomma a tavola, tra un boccone e l'altro, nell'ambito di una buona e semplice cucina romana si mangiavano piatti gustosi e prelibati e si producevano alcune cose di rilevante interesse in un clima di grande fervore e speranza. Cose mai più intese né viste. Non parliamo poi, oggi, di "pranzi" o peggio di "colazioni di lavoro". È tutt'altra cosa. Anche al di fuori delle congreghe, delle associazioni, dei gruppi che ho citato, un fermento di ricercare posti caratteristici dove mangiare bene secondo la tradizione c'era. Meglio se i locali avevano la possibilità di ospitare commensali pronti, oltre a mangiare civilmente, anche a discutere su temi che sarebbero potuti fiorire successivamente. Il piacere di una costruttiva conversazione a tavola e il piacere del dopo pranzo, con il sacro goccetto. Cose né più viste né sentite.

Anche altrove accadeva la stessa cosa. Ma non come a Roma nelle osterie e trattorie; a Milano, per esempio, la gente e quel giro di persone che avevano a cuore la sorte pericolante della buona cucina s'incontrava nei ristoranti. Bagutta è il classico esempio. È lì, come tutti sanno, che nacque l'omonimo Premio Letterario. A proporlo fu il nostro (è proprio il caso di dirlo) Orio Vergani, grande animatore di tante iniziative. Il locale vedeva la presenza di giornalisti e letterati in giorni e orari strettamente rigidi e prestabiliti: chi tardava pagava una multa. Vergani lanciò un'idea proponendo di destinare il gruzzolo delle multe a un fondo a favore dell'autore del libro uscito nell'anno preferito dagli abituali frequentatori. La cosa funzionò. È chiaro che poi i premi, abbastanza sostanziosi, furono concessi non davvero più coi soldi dei soli ritardatari. Era stata comunque un'idea

Le questioni e i problemi che riguardavano la gastronomia, la buona tavola, insomma tutto quello inerente la salvaguardia e la difesa della Cucina Italiana era nella corda naturale della personalità di Orio Vergani. La faccenda riguardava non soltanto Milano ma l'Italia intera. Questa volta non restava altro che costituire un'Accademia Italiana della Cucina, sviluppata in più Delegazioni.

Vergani aveva cominciato molto presto la sua carriera giornalistica e quasi ancora ragazzo negli anni '20 si era conosciuto con Ceccarius a *La Tribuna*. Erano i suoi anni romani prima che spiccasse il volo al *Corriere della Sera* dove sarebbe poi divenuto il grande giornalista, corrispondente, scrittore, commediografo, organizzatore culturale che sappiamo. Già da qualche anno, prima dell'origine dell'Accademia della Cucina, Vergani quando veniva a Roma

capitava spesso a cena a casa nostra ed aveva così modo di intrattenersi con l'amico Ceccarius. Per me ragazzo, ero intorno ai miei vent'anni, queste visite del già affermato Vergani, costituivano un gran piacere: i suoi racconti giovanili a Roma, la città in quegli anni, l'Esposizione del 1911, la Reginetta di Roma (aveva fatto sega a scuola per vederla), il suo lavoro come assistente di Pirandello, la prima al Valle dei *Sei personaggi in cerca d'autore*, interpretata da sua sorella Vera nel ruolo della figliastra, il Teatro di Bragaglia, le interviste con D'Annunzio, quelle altre con ciclisti poveri e pugili suonati, i resoconti di guerra dalle navi in battaglia, le prime Miss Italia e, veramente, eccetera, eccetera, eccetera. Un uomo straordinario e meraviglioso che sapeva tutto, che sapeva raccontare tutto con incanto e fascino. Mi parlava come fossi già un uomo maturo, gli ero simpatico e una volta mi regalò con un'affettuosa dedica un suo libro, di quelli sportivi, *Festa di maggio*, sul Giro d'Italia. E in questo periodo posso dire che tra Ceccarius e Vergani qualche vaga e concorde lagnanza sulla cucina che non era più quella di un tempo ci sia sicuramente stata. Poi per qualche tempo più niente. Finché i tempi maturarono. Vergani incaricò da Milano l'amico comune Luigi Volpicelli di accostare Ceccarius perché potesse impiantare la Delegazione di Roma dell'erigenda Accademia.

Figurarsi Ceccarius. Lui di Roma conosceva tutto. Sì, antichità, arte, costumi, miti e vicende, ma anche era uomo di qualificate ed alte relazioni nella vasta società cittadina. Conosceva tutti e tutti lo conoscevano come una vera e propria autorità romana. Sapeva bene chi a Roma aveva a cuore il culto della cucina originale e la conoscenza storica e tradizionale della stessa. Insieme a Volpicelli, amici da sempre (prima che i Ceccarelli

salissero all'Aventino i Volpicelli abitavano nella stessa strada, via Corsini, a pochi metri gli uni dagli altri) mise su la Consulta della Delegazione di Roma e diede inizio all'attività accademica. La prima riunione conviviale iniziò con una cena. Ceccarius che, cosa risaputa, prediligeva le osterie ne scelse una, che non c'è più, a Trastevere in via San Francesco a Ripa, dal gaio nome "L' Usignolo". Il caro Luigi Volpicelli ha poi rievocato tanto brillantemente quel fatidico evento: "Eravamo una dozzina, molti amici, tutti compresi dell'importanza della serata e di quello che stavamo per fare. L'oste scodinzolava attorno, seguito da due tracagnotti di camerieri, e pareva gli dovesse scoppiare il cuore per l'ansia e l'emozione. C'era Ceccarius, infatti, personaggio principe delle osterie romane; c'erano tante facce nuove; c'era il *missus dominici*, Manolo Borromeo, venuto da Milano, alto, elegantissimo, con un tratto così signorile da intimidirlo. Aveva perfino infiorato il tavolo, per quella cerimonia, cercando di mascherare il meglio possibile che ci trovavamo in un'osteria. A Milano, la cena inaugurale, l'avevamo tenuta in un ristorante, famoso ritrovo d'artisti, e sede di uno dei più autorevoli premi letterari".

L'atmosfera e l'ambiente erano quelle giuste per ospitare una Delegazione che aveva come presupposto la tutela gastronomica romana. Adesso credo sia impossibile concretizzare riunioni come quella. Era una circostanza oggi irripetibile e improponibile. È completamente cambiato lo scenario romano delle osterie.

Ceccarius mi permetteva, con mio enorme piacere, di accompagnarlo ai convivi di cucina romana. Era così interessante e divertente per me, e così raro, credo, anche per tutti, assistere alle acute e sapienti disquisizioni che gli

accademici argomentavano nel vasto campo della gastronomia romana, o dichiaratamente romanesca: piatti, prodotti, usi, consuetudini, riferimenti culturali, abitudini, manie, accoppiamenti. Era un profluvio di raffinata sapienza gastronomica che animava ed allietava la tavola prima, durante e dopo il pasto. I temi erano i più vari e lì per lì sembravano cose ovvie, normali, futilità di tutti i giorni: come si preparano e si cuociono i broccoletti di rapa, oppure come si devono servire i pomodori "Giugnaroli", dove si mangia meglio a Roma "L'animelle alla griglia o al vino bianco". Rimanevo stupito della mia ignoranza e superficialità pure nella gastronomia. E pensare che anche allora mi piaceva tanto mangiare! Mangiavo senza sapere. La bontà delle cose che mangiavo vincevano la mia incompetenza. Ma non ero, né sarò mai, Ceccarius mi perdoni, Accademico della Cucina.

La Consulta della Delegazione era composta da varie persone e personaggi dalle professioni e dai mestieri più diversi. E, come ha scritto Volpicelli, tutti uniti in una salda amicizia "dando ciascuno il suo apporto, piccolo o grande, alla salvaguardia, al recupero della cucina romana, quella vera...". Professionisti, dirigenti industriali, nobili, giornalisti, librai, musicologi. Questa era la variegata composizione dei primi accademici romani. A parte ogni nostalgismo quella fu una bellissima stagione gastronomica. Gli accademici si davano da fare e suggerivano di andare a fare un salto e a mangiare in certi postarelli dove... E così venne fuori che a Roma, conoscendo e volendo, si riusciva a mangiare in ottima maniera. Cerco di ricordare qualche locale consacrato allora dalla presenza di questi pontefici. Butto giù alla rinfusa: "Checchino" al Mattatoio, "Perilli" a Marmorata, "Agustarello"

a via Branca, "Pierluigi" a piazza Ricci, "Impicetta" ai Fienaroli, "Romolo" a Porta Settimiana, e sicuramente altri che non ricordo.

Particolarmente efficiente e produttivo fu l'affiancamento che Ceccarius ebbe con Volpicelli e con Secondino Freda. La convivialità per Volpicelli era il cardine dell'amicizia umana. E dice: "Con Ceccarius e Freda, ad esempio la nostra amicizia, che era di una fraternità esemplare, è nata a tavola, si è consolidata a tavola, ed a tavola ha fiorito sempre... Io, Ceccarius e Freda eravamo un po' i tre moschettieri alla ricerca del nostro D'Artagnan... E ne abbiamo trovati parecchi. Basta guardare gli elenchi degli accademici di Roma per accorgersi che dalla nostra Delegazione è passato il fior fiore: per dirlo alla romana, erano li mejo fichi der bigonzo".

Di Secondino Freda è difficile, è impossibile parlarne in termini brevi. L'ho conosciuto molto bene, gli ho voluto molto bene, ho avuto modo di valutarlo direttamente. La prima cosa che mi viene da dire è quella che Secondino era una persona buona, anzi buonissima, di grande lealtà, di commovente amicizia, piacevolissima e curiosa. Direi unica, speciale. Uno degli uomini, anche, più paciosi che ho conosciuto. Tutti gli volevano bene e lo ritenevano il più competente esperto di cucina e di tavola, non solamente romana e romanesca, ma anche forestiera e straniera. Insomma il Pontefice Massimo della Cucina. A queste sue doti univa una conoscenza storica eccezionale, frutto di una paziente ricerca pure sui risvolti più reconditi dell'ambiente romano e laziale. Ha potuto lasciare, gliene siamo riconoscenti, un notevole numero di interventi scritti

attraverso libri, basterebbe citare per tutti il famoso *Roma a tavola*, e un'infinità di articoli. Solo per la *Strenna dei Romanisti*, nei lunghi anni di collaborazione, figurano una ventina di titoli. In collaborazione con Volpicelli ha scritto poi un grande ricettario, il polemico *Antiartusi*, che occupa un posto di rilievo nella convenzionale ed immensa editoria dei libri di cucina.

Al pratico, quando si trattava di andare a mangiare con lui, si trasformava, sempre dolcissimamente, in un uomo tutto di un pezzo. C'erano, per esempio, cose che lo irritavano: i suoi implacabili atti di accusa contro i piatti confezionati con salse e miscugli bastardi (diceva più romanescamente "balordi") e adulterati con "trovate" (e sentenziava "Con la Cucina non si scherza!"), trovava intollerabili le "Hostarie", con quell'insopportabile H iniziale; denunciava in tutto questo l'eretico disegno dell'oste infedele che svelava il tradimento verso la vera, santa romana Cucina. Con stupefacente paciosità imponeva che prima di mangiare si bevesse un bicchier d'acqua perché le papille della lingua potessero essere pulite; poi anche affermava che le mele fritte vanno mangiate per ultime; queste sono il dessert, ovvero l'ultima portata di quel grandioso e trionfale, curiale piatto di cucina romana che è il fritto dorato. Su questa linea di sacro rigore una volta ci invitò a pranzo, suoi ospiti. Eravamo in quattro: Secondino, Ceccarius, Alfredo Apolloni (Consultore della Delegazione, avvocato di grido, mio suocero, fine gastronomo e terrore delle donne di servizio di casa sua) ed io. L'appuntamento era verso l'una da Checchino al Mattatoio, ad un passo dall'ufficio di Freda. Avevamo appena finito di mangiare degli ottimi rigatoni con la pajata, quando vedemmo che Secondino in tutta tranquillità usciva dalla trattoria. Al nostro naturale

stupore ci tranquillizzò dicendo che saremmo andati adesso da "Elettra", in via Principe Amedeo, a mangiare un buonissimo fritto alla romana. Sosteneva, il nostro instancabile anfitrione che in un unico locale non si può mangiare tutto bene: l'amore per la cucina, quello autentico e speciale, ti fa fare queste scarrozzate. Dopo essere stati a gustare altre cose specifiche in altri punti di Roma (mi pare fagiolini al pomodoro e/o coratella d'abbacchio) non ricordo bene se a Monti o a Trastevere, arrivammo verso le sei a Campo de' Fiori per mangiare, esausti, certe frittelle buonissime.

Amore per la cucina, amore per la famiglia. Un giorno lieto per tutti i Freda, vennero coniugati i due amori e l'occasione fu il giorno delle Nozze di Massimo Freda e Teodolinda Reali, il 19 aprile 1969. Anche questa volta, con la solita fraterna amicizia che lo legava al caro Secondino, Gigi Volpicelli volle dedicare alla coppia felice una raffinata ed unica pubblicazione dal titolo *Anguri e Tartufi*. È un prezioso ed elegante elzeviro di trecento copie fuori commercio contenente alcune dotte dissertazioni volpicelliane sul tubero. La cucina come collante fra i più cari ed intimi affetti degli accademici.

A casa nostra tracce gastronomiche ce ne sono state, molte ormai morte, altre tuttora in vita. È chiaro che Ceccarius voleva che a casa sua si mangiasse alla romana e allora anche la tradizione, al di fuori della tavola, era il più possibile osservata. Mi ricordo un gran freddo preso una notte che eravamo andati al "cottio", l'Antivigilia di Natale. Poi a me, per di più, il pesce non piace molto. Solamente perché mi piacciono e così anche la tradizione è rispettata, sono ghiotto di "pescetti", quelli marinati. Buonissime le "fave dei morti", grandi pappate di "quaresimali" nel lungo periodo, ovviamente, di Quaresima.

Scorpacciate, da sentirsi male, di bigné e frittelle per il giorno di San Giuseppe quando tutta Roma veniva a casa per fare gli auguri a Ceccarius. Per Pasqua e per fine d'anno il suo vecchio e caro amico Freda, gli dava utili consigli da quale "abbacchiaro" poter trovare gli esemplari più pregiati di tutta Roma. Buonissimo, pure sotto il solleone, il ferragostano "pollo al potacchio". Tutto questo, a casa nostra è purtroppo un po' finito. Rimangono, per fortuna, certi modi di dire che alla lontana ricordano la cucina e i tempi dell'Accademia della Cucina. È un pulviscolo ma che comunque fa ora parte del nostro lessico familiare come "i broccoletti alla Volpicelli" e "il digestivo alla Freda". Altri, ma l'Accademia non c'entra niente, e credo che accada in tante famiglie che ci siano ricette che si tramandano negli anni con nomi di persone amiche: "la cicoria del notaio Volpe", "il brodo della contessa Maroni". L'identità di queste due persone mi sono note. Non so chi fosse "la sora Adele" o "signora Adele" quella del noto sformato. Adelina Patti? Adele Faccio? Adele H, la figlia di Victor Hugo? Sarei grato a quel lettore che volesse illuminarmi su questo: lo ringrazierei.