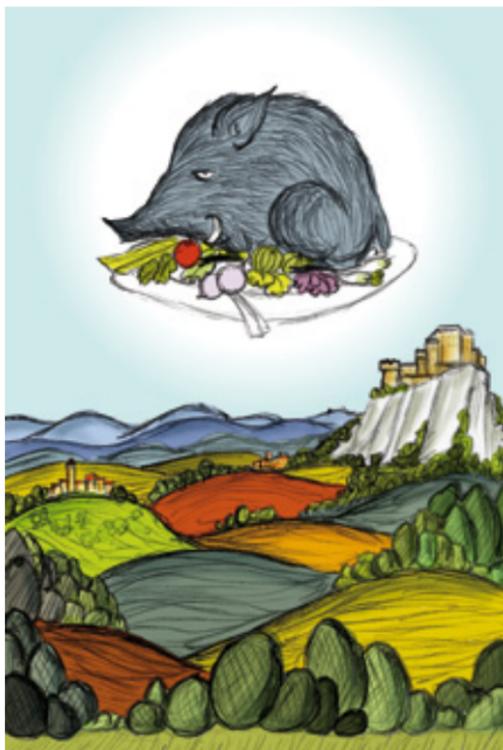


Michele Marziani



Il paese dei Ghiottoni

Il Montefeltro, Frusaglia, il Mare
sulle orme di Fabio Tombari



Guido Tommasi Editore

© Guido Tommasi Editore
DATANOVA S.r.l. - via de Togni 27 - 20123 Milano
www.guidotommasi.it
Prima edizione novembre 2011

Tutti i diritti riservati per tutti i paesi.

Redazione: Giusy Marzano, Laura Tosi
Fotografie di Stefano Rossini
Disegno di copertina di Gianluca Biscalchin

Ogni riproduzione su qualunque supporto
deve essere autorizzata per iscritto dall'editore.

Printed in Italy

ISBN 978 88 96621 592

SOMMARIO

INTRODUZIONE	13
Il manifesto dei Ghiottoni	13
APPUNTI	17
Pane e salame	17
Confessioni di un malandrino	17
Il coniglio in porchetta	18
Sulle orme di chi?	20
Cicerchie e baccalà	22
La cartina la fa il viaggiatore	22
Il pollo della trebbiatura	23
Ode alla mescolanza	24
Goletta all'aglio	25
Per chi suona il campanile	26
Tagliatelle col ragù	27
Un mondo che scompare	28
Passatelli in brodo	30
IL MONTEFELTRO	33
Il monte delle pecore	33
Agnello al forno con patate	34
San Leo come un'infanzia	34
Tirare la sfoglia	36
Cascione	37
Erbe identitarie	38
In padella!	39
La frittata di una volta	39
La terra del pane	40
Pancotto e panzanella	41
La pagnotta di Pennabilli	42
Da Montebotolino	42
La trota arrostita	45
I barbi di Sestino	46
I vaironi di primavera	46

Il paese dei Ghiottoni

Maionese fatta in casa48
La Carpegna49
I prosciutti di montagna51
Il libretto ritrovato a Novafeltria52
Visciolata54
Il famoso vino di Macerata Feltria55
Pollo alla cacciatora57
Lumache addio57
La birra del Montefeltro58
La baggiana60
L'ultimo dei mugnai60
Il cacio della memoria62
Latteruolo63
Il formaggio nella fossa63
Zuppa d'aglio col fossa buono65
Raviggiolo d'altri tempi66
Cappelletti e ravioli67
L'uovo al tartufo68
Ai tempi della Peppa70
Lasagne al forno70
Le cucine della nostalgia71
Confettura di castagne73
I frutti antichi e dimenticati73
Il miele di lupinella74
Tagliatelle ai prugnoli75
Nella stagione dei funghi76
La crema di funghi76
La vallata della Chianina77
La bistecca di razza Marchigiana79
Gnocchi di zucca80
L'antica terra della libertà80
FRUSAGLIA83
Terra di nessuno83
Tagliatelle col sugo di fagioli85
Mondaino capitale85
Tagliatelle all'olio86

Sommario

Le fisarmoniche Galanti	87
Il paese dei Ghiottoni	88
Zuppa d'orzo e verdure	90
Passaggiate tombariane	90
Zuppa di lenticchie e castagne	91
Il formaggio della Porta di Sotto	92
Strozzapreti al formaggio di fossa	92
Filetto di maiale con fossa e pioppini	93
L'alunno di Tombari e i salumi di pesce	94
Il risotto con i peperoni	96
I maiali scuri	96
Ragù di salsiccia	99
Salsicce al Sangiovese	99
Cotiche e fagioli	99
Il fegato con la cipolla	100
La porchetta	100
La piadina	102
La crescia	103
Il bovino romagnolo	105
La trippa	106
Lo spezzatino	108
Schioppettate di nostalgia	108
Il pollo romagnolo e la gallina dalle uova bianche	109
Quel filo d'oro inatteso	111
Zuppa estiva di farro	112
Passatelli con gli stridoli	112
Baccalà in umido	113
Potacchio di stoccafisso	114
L'alchimista del bustrengo	114
La ciambella	115
La Locanda del Pettiroso	116
Il Buon pastore	116
L'oliva alla Rondò	117
IL MARE	121
Il ruggito dell'onda	121
Le triglie per pranzo	122

Il paese dei Ghiottoni

Pesce azzurro alla griglia	124
Le sogliole del sabbion	124
Seppiolini ripieni	125
Il ciòch	125
La seppia coi piselli	126
La minestra con la seppia	126
Spiedini di sardoni	127
Brodetto tombariano	128
L'ostrica di Cattolica	129
Le vigne napoleoniche	130
La Canonica, rifugio dell'anima	130
L'ultimo viaggio in discesa dal Montefeltro	131
NOTE A MARGINE DI UN TACCUINO	135
Tre grandi solisti in cucina	135
Cucinare, leggere e passeggiare: i tre segreti per vivere meglio	135
Dimenticanze conclusive	138
INDICE DELLE RICETTE	141
BIBLIOGRAFIA	143

«Era vero: nessuna terra poteva vantarsi così antica come quella.

Senza grandi strade, senza telefono, senza autobus, pareva un paese di sopravvissuti. Per poco che il sindaco si fosse dimenticato di far allargare il cimitero, e più nessuno sarebbe morto»

Fabio Tombari, *Frusaglia*

«Terra del Montefeltro: la rabbia dei demoni l'ha sconvolta, la pace dei santi santificata. I potenti vi hanno elevato castelli, gli umili l'han lavorata. Così pace e guerra si alternano tra cielo e terra.

Ma come la calma sarebbe piatta senza quella bufera,
la potenza sarebbe sterile senza quel lavoro.

Il poeta che di sera dalle cime di San Marino o di San Leo contempla quei calanchi, partecipa della tempesta e dello sguardo che l'ha pietrificata; né sa dove comincia il paradiso, dove l'inferno.

In lui, nella sua stessa anima: dove s'incontrano.

Così il poeta fissa sgomento in quel tumulto l'anima propria.

E sente di essere tutt'uno con la sua terra»

Fabio Tombari

INTRODUZIONE

IL MANIFESTO DEI GHIOTTONI

Non possiamo non dirci Ghiottoni noi che a sera ci ritroviamo in case grandi di campagna a recitare poeti ad alta voce, condire tagliatelle con i piselli di maggio, arrostitire cipollotti e galletti sullo spiedo, sfogliare curiosi un libro recuperato in libreria o dal rigattiere, a dire ai bambini di filare a letto salvo poi insegnargli ad intagliare il sambuco con il coltello vietato.

Tossiamo forte per dirci fumatori di sigaro e russiamo rumorosi per esserci detti intenditori di vino, che a noi la strada non fa paura a piedi, la strapazziamo in bicicletta ma ci piace pure scorzarla in auto decappottata.

Noi, che se siamo andati a caccia, i cinghiali facevano a gara per farsi sparare, i lupi arrossivano di vergogna al nostro incedere boschivo, che se prendiamo la canna da pesca le trote o i cefali cominciano in lunghezza in una stanza per finire nel tinello, che quando eravamo ragazzi (e ragazze pure) a fare a botte siamo stati insuperabili quanto a star nascosti nell'armadio, che eravamo così belli, biondi e azzurri (non adesso, allora. Allora quando? Allora...) con donne (o uomini) sempre pronti a strisciare ai nostri piedi.

Nessuno sa cucinare il risotto come noi, sa tirare più lontano con la cerbottana, conosce le abitudini dei ramarri, resiste impavido al mal di denti e piange a dirotto per la morte del gatto.

Sospesi sul mondo, sempre pronti a prendere in corsa un aquilone e volare via, sulla palla del Barone di Münchhausen come sul primo aereo *low cost*, ma ci piace tornare là dove abbiamo amici, porte di casa, profumi familiari, affetti ed affettati.

Siamo eccessivi nel raccontarci la vita, nel morderla, nel volerla, nel soffrirla, iracundi quando perdiamo a scopone scientifico, giusti come ne *I ragazzi della via Pal*.

Bocca aperta quando il falco scende dal monte in picchiata, silenziosi di fronte all'immenso, bambini in faccia ai colori dell'ar-

Il paese dei Ghiottoni

cobaleno, seguaci di chi ha saputo raccontarci le favole, da *Pinocchio* in avanti... Stupiti, mica stupidi, di fronte alla vita, golosi, non ingordi, battezzati da un grande scrittore di paese come Fabio Tombari, ma anche *Ghiottoni* senza averlo letto mai.

Noi sappiamo stare dove c'è silenzio, dove il tempo è lento, il passo misurato. Senza nostalgia per il passato, consapevoli che una zuppa inglese è sempre più buona di qualsiasi dentifricio, usiamo il computer con la scaltrezza del maniscalco e conosciamo il valore di un coltello: affettare pane e salame per gli amici.

Ognuno può offrire un bicchiere di vino (ma anche una gassosa), declamare il manifesto a voce alta e aggiungere qualcosa di suo.

I Ghiottoni sono cittadini del mondo, ma siccome amano il retrobottega della vita abitano e frequentano posti come Frusaglia, luoghi dove il tempo va piano, dopo c'è sempre l'occasione per sedersi a tavola, per leggere un libro, per giocare a tressette, per mettersi a cantare.

A Frusaglia non c'è la televisione. E comunque i Ghiottoni non la guardano. Anche per questo a volte vivono come in un film, di quelli da cinematografo.

Frusaglia è un posto che c'è e non c'è. Come dice lo scrittore Fabio Tombari: «Frusaglia è un paesotto immaginario con riferimenti reali rintracciabili non tanto tra Fano e Pesaro, quanto nelle campagne tra i fiumi Metauro e Marecchia, dal mare al Montefeltro».

Frusaglia sta in un angolo d'Italia minore, tra i più belli e meno conosciuti, tra il colle di San Bartolo affacciato sul mare Adriatico e i confini del Ducato di Urbino e delle Terre dei Malatesta. Luogo di seppie e pesce azzurro, di salami e di cinghiali come in un disegno di Jacovitti, di vini a volte imponenti ed altre beverini, natura incontaminata e nascosta, persino teatri tra gli alberi. E fisarmoniche.

Introduzione

Frusaglia non è l'unico territorio dove vivono i Ghiottoni, ci mancherebbe, ma noi siamo nati qui e da qui ci piace partire. E sapere che ci sono altre terre dei Ghiottoni, gemelle alle nostre, in Piemonte, Toscana, Lombardia, Carinzia, Costa Azzurra, Montenegro, probabilmente anche in Cina e in Anatolia. Ovunque ci siano dei Ghiottoni che amano ritrovarsi insieme. Ovunque.

Questo è il manifesto dell'Accademia dei Ghiottoni con sede onirica a Frusaglia, scritto da me medesimo.

Dalla rilettura maniacale del testo è nata la prima idea del libro che avete tra le mani. Tutto quello che non vi è chiaro lo diventerà pagina dopo pagina. Sappiate fin d'ora che le parole avranno l'incedere del viaggio, raccontato attraverso un taccuino pieno di appunti. E nient'altro.

LA PAGNOTTA DI PENNABILLI

La pagnotta pasquale è un dolce un po' asciutto, con l'uvetta, neppure troppo dolce, che diventa buono e molto goloso solo inzuppandolo, nel vino o nel caffelatte. È una sorta di icona, di ricordo della cittadina che a lungo è stata una delle più importanti del Montefeltro, addirittura sede vescovile. È, diciamo, una scusa per tornare in questo paese famoso per la mostra mercato dell'antiquariato che si svolge in estate da una serie innumerevole di anni e perché vi abita Tonino Guerra, lo sceneggiatore di Fellini, il poeta.

A Pennabilli mi legano le passeggiate e gli amici, le discussioni fatte salendo alle vecchie prigioni, al Bargello. Dall'alto, non da sotto, si comprende Pennabilli, lo si scopre luogo dell'anima. Si ripensa alle curiose creazioni di Tonino Guerra che si incontrano qua e là per il paese, che a forza di far sorridere i più scettici sono riuscite a dimostrare che bastano quattro cose per far tornare in tutti un barlume di interiorità. Il segreto sta nella poesia. Perché a forza di entrare nell'*Orto dei frutti dimenticati*, di guardare il *Rifugio delle Madonne Abbandonate*, si scopre che non c'è bizzarria in queste cose. Ci sono sentimenti autentici, una sorta di spiritualità in grado di convertire qualsiasi visitatore. Convertirlo a che cosa? Ce lo chiediamo cercando la *Strada delle meridiane* di cui si coglie la presenza, il senso, non seguendola, ma incontrandone i pezzi lungo il cammino. Via dopo via si giunge al *Santuario dei pensieri* dove ci si sente rapiti da una forza che non è nelle cose. È nella poesia. Allora entriamo come sempre in un forno, a procurarci la pagnotta pasquale.

DA MONTEBOTOLINO

Ci sono montagne importanti per questa zona d'Appennino: Carpegna, Sasso Simone e Simoncello, l'Alpe della Luna. E sono tutto uno scavallare di crinale e di regione e di provincia e di odori che un po' sono di Toscana e un po' d'Altrove. Basta una curva e il prato si fa bosco, il torrente diviene cascata, il casola-



re di sassi si trasforma in castello, il calanco scivola dalla rupe, la ginestra è solo un ricordo dentro al castagneto. È territorio di paesaggi e di passaggi, difficili da decifrare e da capire, saliscendi di poeti e di pittori. Così Isabella Bordoni che è poetessa del nostro tempo mi dice guardando: sembra un quadro, ecco i dipinti di Piero Della Francesca. Allora le dico vieni, ti porto nel punto dove si capisce. Ovviamente mento, perché ognuno ha un punto per comprendere e quindi non c'è un punto per tutti. Per alcuni è la torre di Bascio, per altri i ruderi del castello di Pietrarubbia o l'Eremo di Carpegna o il monastero di Montefiorentino. Per me è un borgo: Montebotolino. Ci si giunge dalla Val Marecchia toscana, da Badia Tedalda, ultimo paese

Il paese dei Ghiottoni

di confine del mio Montefeltro. Da lì si scende al fiume e poi si risale in direzione Rofelle. Qui c'è un luogo di ristoro, valido ancora oggi, l'ErbHosteria, ma che ai tempi in cui in cucina Mara Valentini giocava con piante e fiori era locanda da pellegrinaggio. Poi, ancora, si segue la strada e si arriva, arrancando su una polverosa sterrata, a Montebotolino, toponimo che alcuni danno così come lo scrivo, tutto attaccato e altri staccato: Monte Botolino.

La prima volta ci sono arrivato seguendo i torrenti con le trote, impugnando una vecchia carta dell'Istituto Geografico Militare. Poi ci sono tornato perché pensavo ci potessero essere i prugnoli, i funghi dal profumo di farina. Non c'erano. C'era l'atmosfera mesta del tempo che passa. Della gente che ha abbandonato il borgo perché la modernità l'ha portata altrove. Ma c'era l'aria limpida, la giornata tersa, il sole alto. E lì sotto il fiume, il Marecchia. Ma non in un punto qualsiasi, là dove è una striscia d'acqua leggera che scava dentro la vita. Per me luogo di camminate solitarie lungo un nastro d'argento alla ricerca di trote capaci di aumentare di numero e grandezza a ogni racconto nuovo e a ogni bicchiere di quel vino portato su assieme al pane di San Leo e alla formaggetta di Casteldelci.

Seduto sulle scale della chiesa guardo la stradina del paese e penso agli uomini e alle donne che qui sono nati e cresciuti per secoli. Oggi solo case di vacanza. Ma la stradina è stata per qualcuno il centro del mondo. Come per me lo sono i ricordi di certe albe in cui arrivavo di notte per pescare e mi fermavo per strada dal fornaio a Ponte Presale. Erano le quattro del mattino. Entravo nel forno e compravo un pane intero, ancora umido e bollente. Metà lo mangiavo mentre scendevo a piedi al fiume. Poi il panificio ha chiuso, come le botteghe, persino i benzinai. Abbandono. Non è rimasto nulla, nessuno, se non qualche anziano, qualche pastore e i pochi venuti da fuori per amore della montagna: artisti, apicoltori, visionari, gente strana... Così, da qui, da Montebotolino guardo il mondo e prendo

appunti. Questo è un po' del mio Montefeltro. Di quello che Tombari raccontava è rimasta davvero poca cosa. Ma quel poco, come il pane, come i ricordi, ce lo facciamo bastare. Ancora nelle campagne c'è una vacca al pascolo col vitello, o le pecore ammassate ai piedi di un dirupo. Ad alzare gli occhi capita il rapace a volo di perlustrazione.

LA TROTA ARROSTITA

Di trote del Montefeltro ne ho mangiate a crepappe e non hanno niente a che vedere con quelle d'allevamento che trovate in pescheria. Le ultime che ho pescato le ho lasciate a mio padre che ha appena compiuto ottant'anni. Oggi sono i telefoni a parlare per noi e al telefono mi dice: com'erano buone, così diverse dai pesci che siamo abituati a mangiare...

Una volta erano buone anche quelle dei piccoli allevamenti di montagna, solo un po' più grassocce. Ma adesso anche gli allevatori sono scomparsi: per non fare la fame occorrono grandi impianti, mica le vaschette di Carpegna o di Montecerignone. A Montecerignone, a Petorno, tra i boschi, a ridosso del torrente Conca, il piccolo allevamento è destinato a chiudere. I gestori vanno verso l'età della pensione.

Ve le dovrete pescare le trote da arrostitire: nell'alto Marecchia, nel Foglia, nel Conca, nei rivi e nei torrentelli di montagna. Trote fario guizzanti dalla puntinatura rosso fuoco. Le stesse che il poeta Tonino Guerra fa cacciare a tal Silvestro tra i sassi del Marecchia.

Non è raffinata la cucina feretrana, non pensa a burro e salvia: le trote di questa montagna vanno arrosto sulle braci.

Se le pescate voi uccidetele subito: le carni ne giovano e pure la coscienza, che far morire un animale d'asfissia non serve a nulla. Pulite la trota togliendo tutte le interiora e lavando la riga di sangue scuro che si trova lungo la spina centrale. Riempitela di aglio e rosmarino e pure timo se l'avete. Poggiatele sulle braci come una reliquia. Non date retta a chi propone il pangrattato, spol-

Il paese dei Ghiottoni

verate di sale piuttosto. La pelle si fa subito croccante. Basta girare un paio di volte.

Un filo d'olio extravergine ed eccola servita la regina delle poche acque pure di questa montagna.

Bevete un rosso giovane, un sangiovesino d'annata. Oppure un bianco secco, semplice, un Bianchetto del Metauro.

I BARBI DI SESTINO

A Sestino, che è pezzetto di Montefeltro toscano dove tutto sembra un po' polveroso, come le foto in soffitta, il fiume Foglia era pieno di barbi.

Sono pesci d'acqua dolce che in pochi conoscono (e in ancora meno mangiano). Qui finivano arrosto e in brodetto. Ora pare ce ne siano di meno, sia qui sia nell'alto Marecchia, sia nel torrente Presale che sono luoghi per questi pesci che prendono il nome dai baffetti di cui li ha dotati madre natura per cercare nutrimento sul fondo. Grandi nuotatori dalle carni sode e muscolose, hanno un problema che li ha allontanati dalle tavole: le spine. La gente non ha voglia di toglierle. Noi sì. Così i barbi ce li andiamo a pescare perché nessuno li vende più.

State attenti a non mangiarne le uova perché sono tossiche. Cuoceteli invece alla griglia, nello stesso modo della trota. Cercate le carni delicate e nella delicatezza i profumi di un altro tempo. Ci vorrebbe un bianco di casa da bere con questi pesci del passato. Un Trebbiano sgarbato e inutile di quelli che non si producono più, che ogni sorso rinfresca, asciuga e fa allungare la mano perché si riempia il bicchiere.

I VAIRONI DI PRIMAVERA

La pesca cosiddetta sportiva, quella che si fa con la canna da pesca, oggi, prevede pratiche strane, un po' masturbatorie, come quella di rimettere in acqua i pesci catturati. Bene, io invece i pesci li mangio, eccome, coniugando l'istinto predatore dell'uo-

mo con la fruizione del territorio. Raccolgo i funghi, le erbe spontanee e metto i pesci in padella. Di tutto quello che è stato scritto negli anni dei buoni sapori del Montefeltro, nulla o pochissimo si è detto dei pesci di fiume e di torrente. Certo, col mare a mezz'ora di auto, cosa ci importa di sapere che nell'alto Marecchia, nel Senatello, nel Conca o nel torrente Mutino ci sono le trote o i vaironi? Beh, c'è da cambiare idea prendendo i vaironi, piccoli pescetti argentei, dalle carni sode, bianche, leggermente e piacevolmente amare che si puliscono in un attimo, asportando le viscere, come al mare per la saraghina e i sardoni. Si rigirano nella farina bianca e si tuffano nell'olio extravergine d'oliva.

Poi il sale e la fragranza di un sapore così lontano dal pesce di mare e così vicino a certi autunni di montagna. Il momento giusto è la primavera. A fianco ai vaironi c'è la trota cotta alla piastra con il timo o il rosmarino dell'orto. Conditata di maionese fatta in casa, con le uova bianche di gallina ruspante. Poche cose danno soddisfazione al piacere del fare come la riuscita della maionese. E la meraviglia che leggi negli occhi dei commensali: l'hai fatta tu? L'ho fatta io, non saprò spedire gli Mp3 col telefonino ma la maionese la so fare ed è più buona di quella del supermercato. È proprio un altro mondo. È anche tempo di prugnoli e di asparagi selvatici nell'alta valle del Marecchia. E il prugnolo è il fungo da tagliatella per eccellenza, misto di sottobosco e farina appena macinata, sentore leggero dell'estate che sta arrivando. Per non dire delle erbe che più ne conosci più ne insacchetti, poi le salti nell'aglio che adesso è fresco e pungente. Intanto si beve Sangiovese leggero, quello che in pochi sanno ancora fare e che puoi trovare magari dal contadino, non quello pestilenziale del passato che faceva il vino con le polveri e il bastone, quello giovane, moderno, che sa che la salute viene prima. E il vino è sincero. Come la formaggetta comprata nella stalla accanto al fiume. Giornate di sapori che avevo pensato perduti. Tutti lì: attorno a un fritto di vaironi. E a una trota. Con la maionese.

INDICE DELLE RICETTE

Agnello al forno con patate	34
Baccalà in umido	113
Baggiana	60
Barbi di Sestino	46
Bistecca di razza Marchigiana	79
Brodetto tombariano	128
Bustrengo	114
Ciambella	115
Cicerchie e baccalà	22
Ciòh	125
Confettura di castagne	73
Coniglio in porchetta	18
Cotiche e fagioli	99
Crema di funghi	76
Fegato con la cipolla	100
Filetto di maiale con fossa e pioppini	93
Frittata di una volta	39
Gnocchi di zucca	80
Goletta all'aglio	25
In padella!	39
Lasagne al forno	70
Latteruolo	63
Lumache addio	57
Maionese fatta in casa	48
Minestra con la seppia	126
Pancotto e panzanella	41
Passatelli con gli stridoli	112
Passatelli in brodo	30
Pesce azzurro alla griglia	124
Piadina	102
Pollo alla cacciatora	57
Pollo della trebbiatura	23
Potacchio di stoccafisso	114
Ragù di salsiccia	99

Il paese dei Ghiottoni

Risotto con i peperoni96
Salsicce al Sangiovese99
Seppia coi piselli126
Seppiolini ripieni125
Sogliole del sabbion124
Spezzatino108
Spiedini di sardoni127
Strozzapreti al formaggio di fossa92
Tagliatelle ai prugnoli75
Tagliatelle all'olio86
Tagliatelle col ragù27
Tagliatelle col sugo di fagioli85
Tirare la sfoglia36
Triglie per pranzo122
Trippa106
Trota arrostita45
Uovo al tartufo68
Vaironi di primavera46
Visciolata54
Zuppa d'aglio col fossa buono65
Zuppa d'orzo e verdure90
Zuppa di lenticchie e castagne91
Zuppa estiva di farro112

BIBLIOGRAFIA

Tombari soprattutto, ma non solo lui, ha guidato i miei passi nel paese dei Ghiottoni. Ognuno intraprenderà il suo viaggio personale, ma se volete potete partire da qui.

Per leggere, cucinare, passeggiare.

Andruccioli Bruna, *La maestra con la valigia*, Aras Edizioni, Fano, 2010

Bonifazi Lorenza, *... e si mandi in tavola. Antiche ricette dal Montefeltro*, Raffaelli Editore, Rimini, 2006

Meldini Piero, *La cultura del cibo tra Romagna e Marche*, Minerva Edizioni, Morciano di Romagna, 2005

Pozzetto Graziano, *La cucina del Montefeltro*, Franco Muzzio Editore, Firenze, 1998

Pozzetto Graziano, *La cucina e i prodotti della Valmarecchia*, Panozzo Editore, Rimini, 2011

Chiaretti Angelo, *Valmala*, Maggioli Editore, Rimini, 1993

Tombari Fabio, *Frusaglia*, Mondadori, Milano, 1974

Tombari Fabio, *I ghiottoni*, Mondadori, Milano, 1975

Tombari Fabio, *Il libro degli animali*, Mondadori, Milano, 1970

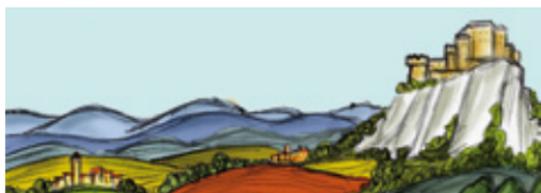
Tombari Fabio, *Il libro di Tonino*, Fratelli Fabbri, Milano, 1955

Tombari Fabio, *La Morte e l'amore*, Mondadori, Milano, 1931

Tombari Fabio, *Le fiabe per amanti*, Mondadori, Milano, 1932

Tombari Fabio, *Renda e Rondò*, Mondadori, Milano, 1973

Tombari Fabio, *Tutta Frusaglia*, Vallecchi, Firenze, 1929



Pane e salame. Non è una ricetta in senso stretto, ma è la ricetta dell'amicizia. Ho sempre pensato al coltello che affetta il salame e alle mani che spezzano il pane e se lo passano. Avviene probabilmente in tutte le campagne italiane. È un gesto semplice che si sta perdendo perché i salami diventano pian piano sempre più cattivi, il pane si plastifica e sempre più spesso ci rintaniamo in casa e parliamo tra noi o ci facciamo parlare dalla televisione. Ecco, in questo libro i salami possono essere buoni, casalinghi, fatti con i maiali "smessi" in famiglia o con porcelli di razze antiche come la Mora romagnola. I pani sono un simbolo quasi sacro, lo spartiacque tra monte e valle. Gli amici sono necessari per la felicità. Ecco la prima ricetta. Altre saranno cucinate.

Questa è così. Vino rosso, d'obbligo. Ma non a Pasqua quando il vino è bianco e dolce e col primo salame dell'anno s'accompagnano la pagnotta e l'uovo sodo.



Guido Tommasi Editore



9 788896 621592