

## In un romanzo di Franco Matteucci realtà, fantasia e sogno si fondono Come è buono "il profumo della neve"!

Sulle piste imbiancate da un'eccezionale nevicata, un uomo non più giovane scia agile e veloce, scende montagne e attraversa valloni, fino a superare il confine tra realtà e sogno, valicando il limite sottile e invisibile che divide la vita dalla morte: è Ugo, il protagonista del recente romanzo di Franco Matteucci "Il profumo della neve" (Newton Compton, 128 pagine, euro 9,90). Ma quale sarà mai il profumo della neve? Per Ugo è qualcosa di buono, di familiare, è l'odore dei ricordi che tornano, forti e

prepotenti, vividi e tangibili, proprio nel momento in cui il percorso terreno prende un'impennata e si perde su piste inesplorate. Fin dalle prime pagine del suo romanzo, Matteucci catapulta i lettori in un mondo quasi magico, sotto una coltre bianca, in cui "le città galleggiano". Come in "un'estate torrida di neve, devastante, che toglie il respiro", Ugo, che ha appena ritirato la sua prima pensione dopo una vita di lavoro in falegnameria, viene preso da un desiderio irrefrenabile di infor-

care dopo tanto tempo i suoi vecchi sci Derby Oro, compagni di tante ardite discese negli anni giovanili, e di indossare gli indumenti da neve ormai fuori moda. "Ugo è eccitato, il cuore gli rimbalza lesto", scrive Matteucci. "Attraversa il paese sommerso dalla neve, è come bucare un sogno pulito. Il profumo della neve ha eliminato i cattivi odori, i pensieri malvagi, le menzogne". Ha lasciato a casa la dolce moglie Laura, così apprensiva e protettiva nei confronti del marito da quando

lui ha avuto un infarto. Incomincia così quel viaggio surreale che lo porterà in una baita dove si lascerà andare alla piccola follia di uno spumegante boccale di birra e al calore del corpo sensuale della bella Svetlana, una piccola prostituta russa che si trova lì chissà come, chissà perché. All'alba Ugo riprende il suo cammino, mentre l'atmosfera onirica che lo avvolge si fa sempre più fitta: ecco l'incontro con l'eroe della sua infanzia, Zeno Colò, campione olimpico degli anni '50, medaglia

d'oro nella discesa libera. Cominciano a sciare insieme, si impegnano in discese sempre più ardite. "Zeno si fa risucchiare dalla pendenza, dopo poche pattinate si piega curvo, si gira verso Ugo, gli manda un messaggio di incoraggiamento". Sarà proprio Colò, novello Virgilio, a guidare il vecchio falegname verso quella che doveva essere la meta di un incredibile viaggio, che si conclude in un luogo del tutto inaspettato, con un incontro sorprendente. Franco Matteucci, autore e



registra televisivo alla sua quarta prova narrativa, ha vinto coi suoi precedenti libri numerosi premi, tra cui il Cesare Pavese, ed è stato finalista al premio Strega.

Cinzia Dal Maso

### Maritozzi: la ricetta

Sono un tipico dolce romano costituito di pasta lievitata condita con zucchero, uvetta e pinoli, ben cotta al forno. Il maritozzo tradizionale era molto più grande di quello che si mangia adesso: somigliava a una specie di torta delle dimensioni di una pagnotta, spesso guarnita di grani o ricami di zucchero. Ecco la ricetta che consigliamo ai nostri lettori: 200 grammi di farina, 20 grammi di lievito di birra, 1 uovo, 50 grammi di burro, sale, 3 cucchiaini di zucchero, 100 grammi di uvetta sultanina lavata, ammollata e asciugata, 1 cucchiaino di pinoli, 1 cucchiaino di buccia d'arancia candita a pezzetti.

Con la farina e il lievito di birra preparate la pasta da pane, aggiungendo l'uovo e il burro. Dopo averla lavorata energicamente, unite due cucchiaini di zucchero e mettetela in luogo tiepido a lievitare. Quando avrà raddoppiato il volume, incorporate l'uvetta, i pinoli e la buccia d'arancia. Disponete sulla piastra del forno poco unto la pasta, divisa in 12 pezzi dalla forma ovale e un po' schiacciata. Lasciate lievitare ancora un paio d'ore sulla piastra posta in un luogo tiepido, quindi infornate a più di 250 gradi per 6 o 7 minuti. Togliete i "maritozzi" dal forno solo quando saranno dorati e morbidi, facendo attenzione a non far formare la crosta. Spennellateli con lo zucchero rimanente sciolto in pochissima acqua e rimetteteli nel forno spento, ma ancora caldo, per qualche minuto lasciandoli asciugare in superficie.

Alessandro Venditti



Fu l'unico sollievo dalla fame dei digiuni quaresimali

## La guerra di Mari e Tozzi, due re per un solo dolce

Durante la Quaresima a Roma, per tutto l'Ottocento, era una regola ben precisa della Chiesa osservare digiuni severissimi in segno di penitenza, per cui alla maggior parte dei fedeli, la sera, non era concesso altro che nutrirsi con un solo maritozzo, quello con cui ogni mattina facevamo colazione al bar.

Nella versione quaresimale il maritozzo diventava più piccolo, più cotto e quindi più scuro in superficie, mentre la ricetta si arricchiva di canditi, pinoli e uvetta sultanina. Erano talmente buoni da far scrivere ai primi del Novecento a Gigi Zanazzo, nelle sue "Tradizioni popolari romane": "In Quaresima, per devozione, si mangiano i maritozzi; anzi c'è qualcuno che è così devoto da

mangiarsene chissà quanti al giorno. Meno male che lo fa per devozione!". In particolare, a questo tipo di dolce era legata un'usanza, quella di regalare il primo venerdì di marzo il "santo maritozzo" alla propria fidanzata, dalla forma "trenta o quaranta vorte più ggranne de quelli che sse magneno adesso; e dde sopra era tutto guarnito de zucchero a ricami". Considerata la particolare circostanza, dentro al maritozzo ci potevano essere "du' cori intrecciati, o ddu' mane che sse strignevano; oppure un core trapassato da una frezza, eccetera, eccetera; come quelle che stanno su le lettere che se scrivono l'innamorati, quarche vorta, ce se mettevano insi-

nente un anello, o quarch'altro oggetto d'oro". Più che la ricetta incuriosisce l'origine del nome di questo delizioso dolce romano, da qualcuno considerato semplicemente come il termine peggiorativo di marito, ma immortalato, si fa per dire, nel 1851 da Adone Finardi, che scrisse addirittura un poemetto dal titolo "Li maritozzi che se fanno la Quaresima a Roma", una favola scritta in un modesto dialetto romanesco. Scriveva in versi il Finardi che due Re, Mari e Tozzi, per antichi rancori non tralasciavano l'occasione per beffeggiarsi a vicenda. Un giorno il Re Mari fece collocare un grosso corno sulla porta della capitale del regno del Re Tozzi, che imme-

diatamente inviò un suo ambasciatore per chiedere spiegazione dell'offesa ricevuta. Mari rispose con una tracotanza inaudita, al punto da non aver nulla da aggiungere come giustificazione del suo gesto, esclamando poi che, se per ogni corno piantato gli fosse stata chiesta soddisfazione con le armi, allora si "vedressimo li morti a carettoni / ché le corna se mettono a mijoni". Risultò quindi inevitabile la dichiarazione di guerra tra i due sovrani che scesero in campo con i rispettivi eserciti. L'armata del Re Tozzi, guidata dai generali Zuccaro, Pignolo, Lievito e Zibbabetto, pose l'assedio alla capitale del Re Mari il cui esercito, con a capo Passerina, Acqua, Forno,

Legna e Fiore, d'altro canto tentava di effettuare una manovra di accerchiamento, cercando di prendere alle spalle gli avversari. Dopo alcune battaglie cruente e dagli aspetti drammatici, i due Re in persona scendevano da cavallo e si affrontavano con decisione, tanto che "li fichetti, li pugni e sganassoni / che vo' vede", volavano a mijoni!

Alla fine, il Re Mari, pentito di aver combattuto in modo sleale, liberò il Re Tozzi, riabilitandone l'onore e cedendogli persino il suo esercito e il suo regno. L'abbraccio e la riconciliazione fra i due Re fu salutata da una gran baldoria fra i due eserciti che, entrati trionfalmente in Roma, si abbandonarono a pantagruelici banchetti e, proprio in occasione di uno di questi solenni pranzi, che al cuoco venne l'ispirazione di creare il maritozzo. Ecco la descrizione poetica fatta da Adone Finardi: "Sui nomi de li Re e de li guerrieri / più famosi che c'erano, 'sto corno / arivorto per bene i su' pensieri / e inventone, a quer bionno, press'a poco, / 'na pasta che po' varda rarità, / s'anno davvero ar monno a immortalà."

Prese Fiore, Pignoli e Passerina e Zuccaro e Cannito e Zibbabetto / Acqua e Levito e, in quanto a la cucina, / se servite de Forno e Legno schietto; / impastò, cucinò e da Mari e Tozzi, / je dette er nome, poi, de maritozzi". Nel 1852 Finardi ritornò a poetare sui maritozzi con una curiosa composizione in quattro canti, sempre in rima e in dialetto romanesco. In questo poemetto il "sor Adone" descrive allegoricamente "er viaggio der cavajer Ojo a Roma cor su scudiere Sale magnatutto o pe di mejo er fine der cumincio de li maritozzi".

Pagina a cura di Antonio Venditti  
[www.speechioromano.it](http://www.speechioromano.it)

## Il carciofo, dall'Egitto alle tavole di Pasqua I romani ne apprezzavano le qualità alimentari e medicinali

Sulle tavole imbandite per la Pasqua non dovrà mancare uno degli ortaggi più gustosi della nostra tradizione culinaria, il carciofo, rigorosamente romanesco, grosso e tondeggiante, e preferibilmente cimarlo, ossia proprio il capolino centrale di ogni pianta, il più ricercato ma anche il più costoso. Osservandone attentamente la forma, infatti, si capisce subito che non si tratta di un frutto, ma di un'infiorescenza. La definizione botanica di Cynara Scolymus richiama il mito della bella e sfortunata ninfa Cynara, dai lunghi

capelli color cenere, di cui si era invaghito Giove. Avendo osato respingere il nume, la fanciulla fu trasformata in una pianta, spinosa e pungente, come suggerisce l'aggettivo greco scolymos. Il nome attuale, invece, deriva dal termine arabo harsciof, o al-kharshuf, che significa spina di terra e pianta che punge. Secondo alcuni l'ortaggio era già conosciuto e apprezzato dagli egiziani, che lo avrebbero conosciuto dagli etiopi. Certamente i romani ne facevano largo uso, come testimonia Plinio il Vecchio e Columella, che nel suo "De

Re Rustica" ne conferma la coltivazione sia a scopo alimentare che medicinale. Il carciofo, infatti, diuretico e leggermente lassativo, stimola le funzioni epatiche, esercitando un'azione benefica nelle forme itteriche. E' inoltre antinfiammatorio e antipruriginoso. Secondo Apicio, il raffinato gastronomo del I secolo d.C., i carciofi si potevano mangiare conditi con la solita salsa di pesce, olio e fettine di uova sode. Oppure, si dovevano ricoprire con un trito di erbe aromatiche fresche: ruta, menta, coriandro e finocchio,

aggiungendo poi pepe, ligustico, miele, salsa di pesce e olio. In un'ultima ricetta i carciofi, sempre prima lessati, sono insaporiti con pepe, comino, salsa di pesce e olio. Nel Medioevo il carciofo sembra fosse caduto nell'oblio, anche se la mancata citazione nelle fonti letterarie non ne fa escludere del tutto l'uso. In ogni caso, con il Rinascimento anche il saporito ortaggio conobbe una seconda vita. Un'ampia e dettagliata letteratura ne registra la coltivazione in varie regioni italiane. Pietro Mattioli, famoso medico senese vissu-

to nel XVI secolo, scriveva nel suo trattato sulle piante medicinali: "veggonsi ai giorni nostri in Italia carciofi di diverse sorti: spinosi, sia serrati che aperti, non spinosi, rotondi, lunghi, aperti e chiusi, e di quelli che rassommano alle pine dei pini". L'argomento verrà approfondito nell'intervista possibile di "Questa è Roma", la trasmissione ideata e condotta da Maria Pia Partisani, in onda ogni sabato mattina dalle ore 11 alle 12 su Nuova Spazio Radio (88.150 MHz).

Annalisa Venditti

