

Il piacere a tavola con Gabriele D'Annunzio

Le ricette
del Santo Priore e di Suor Intingola

Andrea Maia

Il leone verde

Questo libro è stampato su carta prodotta nel pieno rispetto delle norme ambientali.

Direzione editoriale: Anita Molino.

Progetto grafico della copertina: Francesca Pamina Ros.

Progetto grafico: Francesca Pamina Ros e Monica Cipriano.

In copertina: istock/ Gabriele D'Annunzio

ISBN: 978-88-6580-342-4

© 2021

Edizioni Il leone verde

Via Santa Chiara 30 bis, Torino

Tel/fax 011 5211790

leoneverde@leoneverde.it

www.leoneverde.it

www.leggereungusto.it

La frittata e l'angelo

La formazione letteraria giovanile di Gabriele D'Annunzio si era svolta guardando a due modelli fondamentali: Carducci (per la poesia) e Verga (per la prosa), come risulta con evidenza negli esordi delle opere giovanili, in particolare da un lato nei versi di *Primo vere*, ispirati dalle poesie dello "scudiero dei classici", con un contributo personale consistente nella accentuazione di estetismo e sensualità, e dall'altro lato nelle prose narrative delle *Novelle della Pescara*, in cui la lezione del verismo verghiano appare esplicita ed evidente, ma anche inasprita da toni di violenza e da una crudeltà che sfiora il sadismo.

E poco dopo aver pubblicato, nel 1879, quella sua prima raccolta poetica, il giovane intellettuale di Pescara cominciò a frequentare il Cenacolo che per iniziativa del pittore Francesco Paolo Michetti era nato nel convento di Santa Maria del Gesù a Francavilla al Mare.

Dal 1880 e poi per un quindicennio il giovane scrittore, giornalista e poeta, la cui fama proprio in quegli anni andava crescendo in Italia e in Europa, fu ospite abituale in quello che egli chiamava il *Conventino*, e in particolare coltivò la propria amicizia proprio con il pittore Michetti, che realizzò i disegni per la raccolta poetica *Canto novo* del 1882 e che più tardi, nel 1903, avrebbe concepito e realizzato le scenografie e i costumi per il dramma *La figlia di Jorio*, l'idea del quale era nata proprio da un suo quadro dallo stesso titolo.

Un altro sodale importante del cenacolo era il compositore Francesco Paolo Tosti, all'epoca già popolare e ammirato autore di celebri "romanze da camera", col quale il poeta fu legato da una solida amicizia che durò fino alla morte del musicista, avvenuta nel 1916. Tosti musicò anche varie poesie dell'amico Gabriele, come la celebre *O falce di luna calante* e testi appositamente scritti per lui dal poeta, come *'A vucchella*, *Arcano*, *Vorrei*, *Visione!*, *L'alba separa dalla luce l'ombra*.

Fin da giovane D'Annunzio ebbe una grande sensibilità musicale e seppe apprezzare in particolare i maggiori musicisti dell'epoca, Verdi e Wagner, senza contrapporli tra loro, come spesso si faceva, ma esaltandoli tutti e due: da Wagner ricavò la sua "strofe lunga" e narrò nel romanzo *Il fuoco*, con intensa partecipazione, il suo funerale veneziano, a Verdi dedicò in occasione della morte una lunga composizione in cui manifesta la sua ammirazione per colui che seppe interpretare i sentimenti degli Italiani, con versi appassionanti e suggestivi:

*Ci nutrimmo di lui come dell'aria
libera ed infinita [...]
Diede una voce alle speranze e ai lutti.
Pianse ed amò per tutti.*

Nell'ex convento furono occasionalmente ospitati anche Edoardo Scarfoglio e Matilde Serao, e la scrittrice rimase colpita dal gruppo di artisti e uomini di cultura che lì si incontravano, e definì il Cenacolo come "il più giovane, il più forte, il più intellettuale centro d'Italia".

In quell'ex convento, nel quale saltuariamente il vate ritornava, per trovare un luogo tranquillo ove dedicarsi alla scrittura senza troppe distrazioni, anche dopo essersi spostato a Napoli e in seguito a Roma, quando

fu anche eletto deputato, D'Annunzio scrisse alcuni dei suoi romanzi più significativi: *Il piacere* (1889) e gran parte de *L'innocente* (1891) e de *Il trionfo della morte* (1894). Vi tornava volentieri e in *Il libro segreto di Gabriele D'Annunzio tentato di morire* (l'ultima opera da lui pubblicata nel 1935) descrive le giornate vissute con gli amici nel Cenacolo, dove gli artisti sfruttavano qualsiasi situazione per divertirsi, e in particolare il momento del pranzo, in cui si ritrovavano tutti insieme, era l'occasione degli abbandoni festosi e delle amichevoli confidenze. Per preparare i cibi i giovani artisti del cenacolo si erano accordati di alternarsi nel realizzare un piatto, ciascuno a sua scelta. Quando fu il turno di Gabriele, egli, che non aveva troppa dimestichezza con la cucina, pensò che la soluzione più facile fosse quella di preparare una frittata (piatto che resterà tra i suoi prediletti, come conferma il fatto che, molti anni dopo, nel Vittoriale volle un imponente pollaio).

Il risultato fu disastroso.

Ma l'artista, con sorridente autoironia, trasfigura il fallimento in riuscita su un piano trascendentale, narrando il suo tentativo di confezionare la gigantesca frittata e immaginando addirittura un intervento angelico (la vicenda si svolgeva non a caso in un convento). Ecco la pagina de *Il libro segreto* che, contrariamente al suo rifiuto di trattare nei suoi romanzi del cibo, considerato argomento basso, triviale e antiestetico, narra della frittata da lui preparata, e che gli amici non gustarono mai.

Nel bel tempo, in terra d'Abruzzi, a Francavilla su l'Adriatico, io vivevo coi miei fratelli d'arte accordati in una specie di fratria monda di ogni altra gente estranea, accordati e giurati a cucinare il pasto per turno.

In un pomeriggio di luglio ci attendavamo nella delizia del bagno e nella gara del nuoto, quando mi fu

rammentato con le voci della fame toccare a me la cura dell'imbandigione rustica.

Non mancai di avvolgermi in una veste di lino rapita a Ebe e di correre verso la vasta dimora costruita di tufo e adornata di maioliche paesane.

Ruppi trentatre (sic) uova del nostro pollaio esemplare e, dopo averle sbattute con mano prode e sapiente, le agguagliai nella padella dal manico di ferro lungo come quel d'una nostra chitarra da tenzone o d'una tiorba del Bardella.

La grande arte si pare nel rivoltar la frittata per dar ugual cottura all'altra banda. Scarsa era la luce. Annotava. I nostri mezzi d'illuminazione erano incerti.

Allora escii con la padella all'aria aperta, sul limitare del vestibolo di tufo. Scorsi l'armilla della nuova luna nel cielo glauco. Adunai la sapienza e il misurato vigore nelle mie braccia e nelle mani che reggevano il manico. Diedi il colpo, attentissimo a ricevere la frittata riversa, ma la frittata non ricadde. Pensate con quale angoscia dubitai che per mio fallo si fosse spiacciata sul tufo. Ero certo di aver questa volta superato me stesso. Guardai e riguardai. Nessuna traccia!

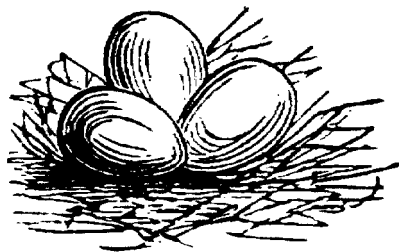
Nel volgere gli occhi al cielo scorsi nel bagliore del novilunio la tunica e l'ala d'un angelo, mi feci di gelo. L'angelo nel passaggio aveva colto la frittata in aria, l'aveva rapita, la sosteneva con le dita... la recava ai Beati, offerta di perfezione terrestre. Non imitava la dorata ritondità dell'aureola? In Paradiso, nel Cielo primo ell'è per i secoli dei secoli l'aureola di Sainte Omelette.

In verità, a causa del fallimento del gesto tecnico e atletico di "voltarla", la frittata era caduta due metri più in là, sbrindellandosi, e i quindici sodali che avrebbero dovuto gustarla rimasero a bocca asciutta... ma il poeta "immaginifico" (come più tardi si sarebbe autodefini-

to), aveva con la fantasia trasfigurato il fallimento in un successo:

“Io mi vanto maestro insuperabile nell’arte della frittata per riconoscimento celestiale”.

In queste pagine dell’ultima opera dannunziana, troviamo una tipologia di prosa di sconcertante modernità, originale e assai diversa da quella dei romanzi giovanili, che era ampia e musicale, mirante alla bella forma, all’estetismo, all’armonioso procedere del periodare classico e tradizionale. Qui invece scopriamo un ritmo diverso, quasi sincopato, nel susseguirsi dei periodi concisi, brevi e scattanti; e gli spunti retorici e tradizionali, che rimandano alla prosa barocca che lo scrittore ammirava, e che ancora persistono, approdano però a un esito volutamente autoironico e sorridente.



FRITTATA "DELL'ANGELO" ALL'ABRUZZESE

Ingredienti per 4 persone:

6 uova

6 filetti di acciuga sott'olio

200 g di polpa di pomodoro

2 cucchiai di pecorino grattugiato

1 spicchio d'aglio

1 ciuffo di prezzemolo, un peperoncino

Prima si confeziona il sugo-base: tritate, separatamente aglio, prezzemolo, acciughe e peperoncino (senza semi). Rosolateli a fuoco basso fino a che le acciughe si sciolgono e l'aglio imbiondisce.

Unite il pomodoro e il prezzemolo e cuocete a fuoco basso per 10 minuti, fino a che il sughino è saporito e ristretto, poi lasciate intiepidire.

Sbattete le uova con il pecorino, mescolandovi poi il sugo di pomodoro e assaggiate per regolare eventualmente il sale.

Scaldate due cucchiai d'olio in una padella larga: versate il composto e dorate la frittata, cuocendola 4-5 minuti a fuoco medio-alto prima di voltarla e altri 2-3 minuti sull'altro lato. Nel voltarla siate prudenti, onde evitare che un angelo di passaggio se la porti via, e poi servitela, bella calda e a fette abbondanti, per la gioia dei vostri commensali.

Bibliografia essenziale

- Croce B., *Gabriele D'Annunzio, in Letteratura della nuova Italia*, IV, Laterza, Bari 1915.
- Flora F., *Gabriele D'Annunzio*, Principato, Messina-Milano 1935.
- Gargiulo A., *Gabriele D'Annunzio*, Sansoni, Firenze 1941.
- Praz M., *D'Annunzio e l'amor sensuale della parola in La carne, la morte e il diavolo nella letteratura romantica*, Sansoni, Firenze 1948 (ristampa 1976).
- Barberi-Squarotti G., *Il gesto improbabile*, Flaccovio, Palermo 1971.
- Luti G., *La cenere dei sogni*, Nistri-Lischi, Pisa 1973.
- Tosi G., *D'Annunzio découvre Nietzsche*, in "Italianistica" 3, 1973.
- Jacomuzzi A., *Una poetica strumentale: Gabriele D'Annunzio*, Einaudi, Torino 1974.
- Roda V., *La strategia della totalità. Saggio su Gabriele D'Annunzio*, Boni, Bologna 1978.
- Raimondi E., *Il silenzio della Gorgone*, Zanichelli, Bologna 1980.
- Fabre G., *D'Annunzio esteta per l'informazione*, Liguori, Napoli 1981.
- Gibellini P., *Logos e mythos*, Olschki, Firenze 1985.
- Valesio P., *D'Annunzio The dark flame*, New Haven & London, Yale University Press, 1992.
- Guglielminetti M., *A chiarezza di me. Studi dannunziani*, Angeli, Milano 1993.
- Galmozzi E., *Il soggetto senza limite. Interpretazione del dannunzianesimo*, Barbarossa, Milano 1994.
- Andreoli A.M., *Il vivere inimitabile. Vita di Gabriele D'Annunzio*, Mondadori, Milano 2000.
- Giammarco M., *La parola tramata. Progettualità e invenzione nel testo di D'Annunzio*, Carocci, Roma 2003.
- Oliva G., *D'Annunzio e la malinconia*, Bruno Mondadori, Milano 2007.
- Sinisi S., *La scrittura segreta di D'Annunzio*, Bulzoni Editore, Roma 2007.

- Guerra G.B., *D'Annunzio, l'amante guerriero*, Mondadori, Milano 2008.
- Giannantonio V., *Tra metafore e miti. Poesia e teatro in D'Annunzio*, Liquori Editore, Napoli 2011.
- Guerra G.B., *La mia vita carnale. Amori e passioni di Gabriele D'Annunzio*, Mondadori, Milano 2013.

Indice delle ricette

Frittata “dell’angelo” all’abruzzese	10
Altra frittata	11
Spaghetti alla chitarra con pallottine	17
Agnello all’arrabbiata con pomodori secchi	18
Pallotte cacio e ova	19
Pollo all’abruzzese	20
Agnello cacio e uova	36
Cannelloni all’abruzzese	37
Arrosticini	38
Un dessert: soffioni abruzzesi	45
Un dolce classico: il parrozzo abruzzese	47
Zuppa rustica abruzzese	50
<i>Beuf à la mode</i>	54
Classico tramezzino con acciughe e burro	61
Tramezzino al tonno	62
Tramezzino veneziano (prosciutto e funghi)	63
Tramezzino con salsa di formaggio	64
Arrosto di vitello	71
Polpettone di carni miste	72
Risotto alla milanese	73
Biscotti morbidi al limone	74
Costolette di agnello	80
Scampi in padella	81
Cinghiale in umido	82
Pernici ripiene al forno	83
“Mangiaretto” di fragole	84

Indice

LA FRITTATA E L'ANGELO	5
UN PRANZO ELETTORALE	12
LA MAGIA VERBALE NELLA POESIA DANNUNZIANA	21
D'ANNUNZIO E IL ROMANZO	39
ZUPPA RUSTICA IN UN DRAMMA DANNUNZIANO	48
IL PROSATORE "NOTTURNO"	51
IMMAGINIFICO, PUBBLICITARIO, INVENTORE DI PAROLE	55
UNA TARTARUGA A CAPOTAVOLA. PARTE PRIMA	65
UNA TARTARUGA A CAPOTAVOLA. PARTE SECONDA	75
BIBLIOGRAFIA ESSENZIALE	85
INDICE DELLE RICETTE	87

Finito di stampare
nel mese di Settembre 2021 presso
Fotolito Graphicolor, Città di Castello (PG)