

GARIBALDI A TAVOLA

Da Marsala a Calatafimi, da Alcamo a Partinico la spedizione dei Mille, guidata dal generale Garibaldi, procedeva tra grandi entusiasmi, alimentata dagli insorti, per lo più male armati, che si aggregavano alle varie squadre di garibaldini. Mitica la figura del Generale, sempre seguito dallo stato maggiore, che preparava le strategie della battaglia contro i borbonici. “Cavalcava - riferisce Giulio Cesare Abba - un baio da Gran Visir, su di una sella bellissima, colle staffe a trafori. Indossava camicia rossa e calzoni grigi, aveva in capo un cappello di foggia ungherese e al collo un fazzoletto di seta, che, quando il sole fu alto, si tirò su a far ombra al suo viso”.

Nella fase dei preparativi della battaglia, il Generale sedeva a tavola con il suo stato maggiore per consumare una colazione composta “di un pezzo di vitello arrosto e d’un piatto di cavoli salati”. Giuseppe Bandi, nell’evidenziarne la morigeratezza, descrive una mensa improvvisata sulla quale “comparvero un cacio di Sardegna e qualche pane e un canestro di baccelli e due anfore di terra, piene di vino bianco. La cena era magra, e nessuno se ne appagò, tranne il generale che la disse sontuosissima, lodando a cielo i baccelli, che erano la sua passione. - Che volete di meglio? - diceva. - Per me, camperei a baccelli; e se poi ci fosse chi pigliasse a mantenermi a granoturco fresco cotto nel latte, che gli americani del Sud chiamano mazzamorra, farei scritta con lui per tutta quanta la vita”.

Intanto la marcia nella campagna continuava senza soste ed era estremamente faticosa. Dopo alcune ore di cammino, continua Abba, “ci siamo fermati a questa fattoria; una casa bianca e un pozzo, in mezzo a un uliveto. Che gioia un poco d’ombra, e che sapore un po’ di pane che ci han dato! E il Generale a piè di un olivo, mangia anche lui pane e cacio, affettandone con un suo coltello, e discorrendone alla buona con quelli che ha intorno. Io lo guardo e ho il senso della grandezza antica”.

Si arriva a Salemi e le città si vanno infiammando al passaggio di Garibaldi, che, intanto, aveva assunto la Dittatura in nome d’Italia e di Vittorio Emanuele. Ci si



preparava allo scontro cruento, fronteggiandosi su posizioni opposte attestate sui monti, con in mezzo una vasta pianura. La figura del Generale veniva sempre più mitizzata e il suo nome veniva spesso storpiato in quello di Sinibaldo, padre di Santa Rosalia, la protettrice di Palermo e dell’isola intera. A ingigantire il mito dell’eroe contribuiva anche l’eccezionale carica umana, manifestata in ogni circostanza. “Garibaldi - dice Abba - a una svolta della via, veduto dal basso, grandeggiava sul suo cavallo nel cielo; in un cielo di gloria, da cui pioveva una luce calda, che insieme al profumo della vallata ci inebriava”. “Il Generale ha fatto un giro per la città, dove ha potuto passare a cavallo. La gente si

inginocchiava, gli toccavano le staffe, gli baciavano le mani. Vidi alzare i bimbi verso di lui come a un Santo. Egli è contento. Ha veduto delle barricate alte fino ai primi piani delle case; otto o dieci ogni cento metri di via. Ora sì che possiam dire d’aver tratto il popolo dalla nostra! Siamo perduti in mezzo a questa moltitudine infinita che ci onora, ci dà retta, ci scalda d’amore”.

Luoghi diventati mitici, Monreale, Palermo, Gibilrossa, Missilmeri, dove tutti i garibaldini combattevano con grande eroismo fino alla vittoria finale, con la capitolazione dei borbonici. Ormai i garibaldini non erano più soltanto in 1.089, quanti s’erano imbarcati il 5 maggio a Quarto. Le forze di Garibaldi, nonostante le perdite, si erano almeno triplicate, ma erano sempre scarse rispetto ai centomila borbonici che erano attestati a Palermo. Se durante la battaglia di Calatafimi, in un momento delicatissimo, Garibaldi aveva incitato i suoi urlando: “Qui si fa l’Italia o si muore”, nell’assalto a Palermo fu conosciuta da Nino Bixio una frase memorabile: “O a Palermo o all’inferno”, che venne ripetuta in coro da tutti i garibaldini al momento del terribile scontro durato tre giorni.

Occupata Palermo, Garibaldi insediò il suo quartier generale in un padiglione del palazzo reale, dove venne servito “dagli stessi servi dell’ex viceré, che hanno voluto - come scrive Alessandro Dumas - riprendere per lui le tradizioni della tavola principesca. Ma egli li ha avvi-

sati che non intendeva avere, per il pranzo, altro che una minestra, un piatto di carne e un piatto di legumi. E non è senza fatica che è riuscito a far accogliere questa regola di sobrietà”.

In occasione delle vittorie conseguite si preparavano dei banchetti, uno dei quali viene descritto, con dovizia di particolari, da Giuseppe Bandi nel suo “I Mille”. Alla mensa partecipò anche Alessandro Dumas, il grande romanziere che era riuscito a conquistarsi la simpatia e l’amicizia del Generale, accompagnato, con grande scandalo, dalla sua giovane amante, la diciannovenne Emilia Cordier. Le smodatezze alle quali si abbandonò in quella occasione il grande scrittore furono tali che suscitavano l’indignazione degli esterrefatti ufficiali dello stato maggiore che partecipavano alla mensa.

Prima dell’inizio del pranzo Garibaldi si era recato in un convento di suore in precedenza saccheggiato dai soldati borbonici. Le monache avevano fatto grandi feste al Generale e nell’accomiatarsi, riferisce il Bandi, “volle regalarci (scusandosi col non aver di meglio) un gran cartoccio pieno di zucca candita, che a Palermo suol essere una ghiottoneria”. Al banchetto “il grande Alessan-

dro - continua il Bandi - mangiò come un poeta, e si mostrò tanto voglioso di discorrere, che mai non volle prestar lo stajo a nessuno”. Tutti mangiavano di buon appetito, ma “quando comparve in tavola la zucca delle monache, il grand’Alessandro fece tanto d’occhi, e se ne cacciò in bocca una gran fetta; poi si diè a cantarle il «magnificat», e tanto l’ebbe commendata, che il generale, esterrefatto per tante smodatezze, la fece riporre in un cartoccio, e tutta gliela offerse perché la portasse seco”. Colpito da tanta generosità Dumas, rivolto al Generale, disse: “Voi mi avete regalato una delizia, ma io saprò bene ricambiare il dono.

E bevendo un ultimo bicchiere di vino di Marsala, dette la fausta novella d’aver recato a bordo della sua imbarcazione delle armi” che avrebbe donato ben volentieri al Generale. “Tutto quel gran tesoro - commentava il Bandi - consisteva in sette o otto sciaboloni di cavalleria e in dodici vecchie carabine; roba degnissima del ferravecchio”.

ELIO PALOMBI

Accademico di Napoli-Capri

See International Summary page 65

DEPOSITATA A CREMONA LA RICETTA DEI MARUBINI

Il quotidiano “La Provincia di Cremona” ha dedicato ampio spazio alla cerimonia ufficiale per il deposito presso la Camera di commercio della ricetta autentica dei classici marubini. Il quotidiano ha pubblicato questo scritto di Nicola Arrigoni: “C’era tutta la città che conta, ieri sera, alla stipula dell’atto notarile che ha codificato la ricetta dei marubini, piatto tipico della cucina cremonese, presso lo studio del notaio Paolo Salvelli.

L’iniziativa è stata voluta dalla Delegazione cittadina dell’Accademia Italiana della Cucina. Intorno al tavolo per la storica firma che notifica nei particolari la ricetta della specialità gastronomica, c’erano il sindaco Paolo Bodini, Gian Carlo Corada, presidente della Provincia, Mario Maestroni, presidente della Libera associazione agricoltori, il cavaliere Gennaro Auricchio, accompagnato dal figlio Giandomenico, l’industriale Luigi Nosari, Enrico Pironcini, direttore de “La Provincia”, il maestro Salvatore Accardo, Raffaella Boccelli dell’Università Cattolica, Donatella Cossato, presidente del Club del fornello, Ambrogio Saronni, presidente degli Amici della cucina cremonese, e naturalmente tutta l’Accademia Italiana della Cucina schierata: Giorgio Fornasari, Angiolino Bettella e Carla Bertinelli. A semicerchio davanti al notaio, con l’ufficialità che si deve alla firma dei documenti importanti, i firmatari hanno ascoltato la lettura dell’atto, iniziata alle ore 20,08 e conclusasi alle

20,18. Nei dieci minuti di lettura la ricetta dei marubini cremonesi è stata fissata a chiare lettere, «affinché la ricetta vera, autentica, classica e tradizionale non venga più snaturata e resti a futura memoria», recita l’atto con il tono che si deve a un proclama ufficiale. E la finalità è più che degna: «In perfetta intesa con gli Amici della cucina cremonese, l’Accademia fa propri i risultati di studi e ricerche secondo i quali la ricetta dei marubini fa parte della tradizione e storia cittadina. Attestata fin dal XVI secolo appartiene alle abitudini alimentari locali e alla cultura del territorio cremonese e come tale va preparata in modo da conservarne inalterate le sue caratteristiche fondamentali». Inizia poi la lettura degli ingredienti e della modalità di preparazione dei marubini. Al cavaliere Auricchio viene spontaneo dire: «Mi è già venuta fame». Poi la processione per la firma, uno a uno i big della città hanno siglato l’atto e consegnato ai posteri la tradizione dei marubini, gli Stradivari della tavola cremonese”. Il calciatore Gianluca Vialli, invitato a partecipare alla cerimonia, ha inviato da Londra il seguente telegramma: “Impossibilitato presenziare aderisco con entusiasmo all’iniziativa di riconoscimento dei marubini voluto dall’Accademia Italiana della Cucina”.

[Il testo integrale dell’atto notarile depositato è pubblicato alla pagina 58]