



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
ISTITUZIONE CULTURALE DELLA REPUBBLICA ITALIANA

ISBN 978-88-89116-14-2



9 788889 116142

ORIO VERGANI

I QUADERNI DELL'ACCADEMIA 75



ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA



ORIO VERGANI

APRILE 2010

I QUADERNI DELL'ACCADEMIA NUMERO SETTANTACINQUE

L'Accademia Italiana della Cucina ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'estero. L'Accademia per il conseguimento del suo scopo: studia i problemi della gastronomia e della tavola italiana, formula proposte, dà pareri in materia su richiesta di pubblici uffici, di enti, di associazioni, di istituzioni pubbliche e private, ed opera affinché siano promosse iniziative idonee a favorire la migliore conoscenza dei valori tradizionali della cucina italiana: promuove e favorisce tutte quelle iniziative che, dirette alla ricerca storica e alla sua divulgazione, possano contribuire a valorizzare la cucina nazionale in Italia e all'estero anche come espressione di costume, di civiltà, di cultura e di scienza.

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
FONDATA DA ORIO VERGANI NEL 1953

Collana a cura di:
Gianni Franceschi, Silvia De Lorenzo e Francesco Ricciardi

ha collaborato Tilde Mattiello

Realizzazione editoriale: Ricciardi & Associati
Via Casale di Tor di Quinto 1, 00191 Roma

Impaginazione: Maria Teresa Pasquali

© 2010 - Accademia Italiana della Cucina
20124 Milano - Via Napo Torriani, 31
tel. 02 6698 7018 fax 02 6698 7008
www.accademiaitalianacucina.it
segreteria@accademiaitalianacucina.it
ISBN 978 88 89116 14

Stampato in Italia

*In copertina: particolare del dipinto di Bernardino Palazzi,
("Bagutta") di proprietà del Comune di Milano, conservato presso il Circolo della Stampa,
Palazzo Serbelloni, che raffigura Orio Vergani (con il libro) in una riunione
del premio Bagutta. (endstart photo gianpaolo finizio)*

endstart photo

**ORIO
VERGANI**

**A CINQUANT'ANNI
DALLA SCOMPARSA**

APRILE 2010

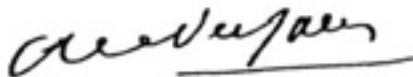
Orio Vergani, giornalista e scrittore, lascia un ricordo che nel tempo non si è dissolto, soprattutto nell'ambito degli amici e di coloro che ebbero la fortuna di conoscerlo e di frequentarlo.

Ma noi Accademici siamo certi di non peccare di presunzione se ricordiamo che la sua creatura prediletta fu l'Accademia sua e nostra, la più bella, duratura e luminosa tra le sue mille "invenzioni". Fu lui a pensarla, meditarla, proporla, tenerla a battesimo. Fu lui che le dette quell'impulso culturale che ancor oggi la anima e sempre l'animerà. L'Accademia Italiana della Cucina fu, e tale resta nel tempo, come la "summa" della sua filosofia, del suo modo di intendere la vita, del suo ingegno, della sua cultura, delle sue intuizioni e delle sue meditazioni.

Ancor oggi, il pensiero di Vergani si è sviluppato e diffuso, portato in Italia e nel mondo da migliaia di Accademici che hanno meditato ed intuito il suo messaggio, frutto della sua grande capacità di osservatore attento del costume e di testimone del suo tempo in un momento di rapidissima espansione della società italiana nella quale emergevano anche nuovi valori che non ignorava ma studiava e comprendeva, pur restando emotivamente legato al passato come preludio al presente.

Egli intuì la dimensione culturale del cibo nella dimensione umana ed ebbe la capacità di dare vita ad una istituzione d'alto profilo culturale, che volle come "Accademia"

ORIO VERGANI



nel senso della rinascimentale tradizione italiana e, prima ancora, dell'antica Grecia. Questa Accademia Orio Vergani la concepì rivolta alla tutela e al miglioramento delle tradizioni, delle esigenze e delle inquietudini umane e universali, fuori del tempo e dello spazio, con una precisa caratterizzazione identitaria ove sviluppare un continuo processo di studio, ricerca ed approfondimento. Programma accademico ambizioso, al tempo stesso non facile, per il quale scelse personalità di primo piano, tutte di elevato rilievo nel mondo della cultura, dell'economia e dell'editoria per condividere con coerenza un progetto di civiltà della tavola.

Ed è nella nostra Accademia, divenuta Istituzione culturale della Repubblica, che il Fondatore continua a vivere insieme al suo pensiero ben al di là di un affettuoso ricordo. Anche per questo abbiamo ritenuto doveroso pubblicare questo speciale "Quaderno dell'Accademia" a lui dedicato con una scelta di suoi scritti e di giudizi e ricordi di chi lo conobbe come compagno di lavoro, come amico, come maestro e, soprattutto, come Accademico. Nel cinquantesimo anniversario della sua scomparsa l'Accademia intende ricordare così Orio Vergani, com'era e cos'era, agli Accademici, agli immemori e ai distratti ma, soprattutto, a coloro che non hanno potuto conoscerlo e stimarlo.

Desidero esprimere il mio apprezzamento agli Accademici Gianni Franceschi e Francesco Ricciardi (che hanno curato questa pubblicazione).

GIOVANNI BALLARINI

Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina

Molti, fuori dell'Accademia Italiana della Cucina ma anche dentro di essa, udendo il nome di Orio Vergani sentono sorgere spontanea la domanda: "Chi era costui?", quasi fosse un novello manzoniano Carneade. E chi si pone questa domanda certamente ignora che tra Vergani e Carneade c'è un filo che li lega e collega. Un filo sottilissimo, che attraversa i millenni. Carneade, il filosofo di Cirene vissuto due secoli prima di Cristo, fu prima stoico poi platonico, fondò ad Atene la cosiddetta Terza Accademia, detta "terza" per distinguerla da quella stoica e da quella di Platone.

Questa digressione parafilosofica è necessaria introducendo un ricordo della straordinaria vita di Orio Vergani, fondatore (come Platone e Carneade) di un'Accademia fatta a sua immagine e somiglianza. Come facevano i filosofi greci. Parentesi necessaria perché fu proprio Vergani a volere fermamente che la nostra Istituzione si chiamasse Accademia.

Egli aveva infatti bene in mente ciò che desiderava fosse, e nel tempo diventasse, questa sua invenzione. Sì, perché proprio di invenzione si tratta.

Al nostro Fondatore l'idea dell'Accademia nacque in Francia, nel corso di un tour ciclistico che seguiva per conto del "Corriere della Sera", come raccontò poi Dino Villani: "aveva avuto modo di conoscere da vicino la rete dei club e delle chaînes che sostenevano in Francia un primato della tavola che tutto il mondo le riconosceva".

Ora facciamo attenzione alle date. Vergani, con Villani e gli altri amici, fondò l'Accademia Italiana della Cucina il 29 luglio

1953. Ma nella sua mente fervida l'idea dell'Accademia era sbocciata molto tempo prima. Il lussuoso mensile "L'Illustrazione Italiana", nel suo fascicolo del febbraio 1953 (quindi sei mesi prima) pubblicava un articolo di Orio Vergani in cui tra l'altro si legge: "Un giorno l'Accademia di Gastronomia dovrà indicare le strade benemerite dell'arte culinaria italiana". E lo stesso Vergani scrisse, in altra occasione: "l'Accademia è nata da una noterella di viaggio di un cronista vagabondo".

Conosciamo tutti la discussione che ci fu, tra i nostri Fondatori, sul nome da dare al neonato sodalizio. Sul fatto che dovesse essere un'Accademia, Vergani fu irremovibile. Ed aveva ragione. Tutti d'accordo sulla parola "cucina". Poi si discusse sull'aggettivo: "italiana" doveva essere l'Accademia o la cucina? Prevalse l'idea, ed anche qui Vergani ebbe ragione, che ad essere italiana fosse l'Accademia e non la cucina. Perché, disse con forza, una cucina italiana non esiste e mai esisterà. In Italia infatti la tavola, la buona tavola, è formata da un infinito mosaico di cucine legate al territorio, al paese, al campanile, alla famiglia. Ed era questo il patrimonio da salvare.

Non ebbe vita tranquilla. Inviato a Barcellona durante la guerra civile spagnola scampò per miracolo alla strage fatta dai comunisti contro gli anarchici. Siccome era stato amico di Galeazzo Ciano, pur senza ricavarne alcun privilegio, dopo il 25 luglio 1943, alla caduta di Mussolini, venne estromesso dal "Corriere" diventato improvvisamente antifascista. Rifiutò di aderire alla repubblica sociale, e fu per lui un lungo periodo di difficoltà se non di miseria. Dopo il 25 aprile 1945, alla liberazione, venne persino arrestato sotto l'accusa di atti rilevanti a favore del fascismo, lui che non aveva mai ricoperto cariche politiche né chiesto od ottenuto favori. Dopo alterne vicende, venne fatto rientrare al "Corriere" dalla porta di servizio, senza però l'onore della firma, e per riconquistarla dovette aspettare parecchio.

Fu un ritorno trionfale. Le sue cronache del Giro d'Italia e del Tour de France restano momenti irripetibili nella storia del giornalismo italiano, e non solo di quello sportivo. Scrisse di lui Indro Montanelli: "del Giro d'Italia e di quello di Francia sapeva tutto meno chi avesse vinto la tappa perché per strada si era fermato a una trattoria famosa per i suoi arrosti o il suo baccalà, di cui il suo articolo illustrava le delizie".

Ci sarebbe da riempire pagine e pagine senza per questo riuscire a dire tutto quel che Vergani merita e ha meritato. Ma viene alla mente una riflessione di un amico fraterno di Orio, Luigi Volpicelli, che fu anche Vicepresidente dell'Accademia: "Vergani elevava un'osteria al ruolo avuto nel passato dal salotto e dal caffè". In questa semplice frase c'è tutto Vergani. E c'è tutta la sua Accademia.

GIANNI FRANCESCHI



Il dipinto di Bernardino Palazzi ("Bagutta") conservato presso il Circolo della Stampa di Milano, Palazzo Serbelloni, che raffigura una riunione del premio Bagutta. Un particolare del dipinto è riprodotto sulla copertina di questo Quaderno (endstart photo gianpaolo finizio).

Intorno a Orio Vergani, al centro con il libro, sono raffigurati: E. Mazzolani, Umberto Folliero, G. Scarpa, Paolo Monelli, Anselmo Bucci, Raoul Radice, Riccardo Bacchelli, Mario Vellani Marchi, A. Franci, Marco Ramperti, Giuseppe Novello, O. Steffenini, Silvio Negro.

L'UOMO E L'OPERA



*Orio Vergani (a destra) nel 1932 a Desenzano
con Gabriele D'Annunzio e Auguste Piccard, dopo l'immersione
dello scienziato svizzero nelle acque del lago di Garda.*

Il “Corriere della Sera”, che era il “suo” giornale, il mattino dopo la sua morte, andò in edicola senza la drammatica notizia. Mentre il cuore di Orio Vergani cessava di battere, le rotative avevano ormai terminato la tiratura. Ma poche ore dopo, sul “Corriere d’informazione” (che era l’edizione pomeridiana del “Corriere della Sera”) fu possibile leggere un’intera pagina a lui dedicata. Vi campeggiava un titolo che prendeva tutte le classiche “nove colonne”, in grossi caratteri “bastoni”, quelli che nella cassetta del compositore erano di legno: “Vergani principe del giornalismo” ed un sommario: “Chi era e come lavorava l’uomo che per quarant’anni ha speso i tesori del suo ingegno, della sua sensibilità, della sua cultura al costante servizio del pubblico. Come sono nati i suoi più famosi reportages, i suoi articoli più belli, i suoi romanzi e i suoi racconti”. Nella pagina, tre articoli, tre autori e colleghi che lo avevano conosciuto, apprezzato, stimato e anche amato: Eugenio Montale, il poeta che nel 1975 ebbe il premio Nobel diventando, poi, senatore a vita, scrisse in quella pagina un lungo, commosso e turbato ricordo che era al tempo stesso una biografia, una profonda critica letteraria, un attento studio di carattere: “L’uomo e lo scrittore”.

L’UOMO E LO SCRITTORE

Quando muore un uomo che ha onorato le lettere e il giornalismo, con l’opera sua, è di prammatica dire che lascia un vuoto incolmabile, e quasi sempre la frase suona davvero a vuoto: ma nel caso di Vergani noi sentiamo tutti che con lui

scompare un esemplare di umanità che poteva dirsi unico. Non avremo più, noi che scriviamo, un compagno di lavoro come Vergani: il suo stampo è rotto, la singolarità che riuniva in lui un talento vulcanico, una fecondità senza precedenti e un cuore generoso - un cuore di fanciullo - non potrà ripetersi. Orio Vergani è stato giornalista e scrittore di libri (romanzi, racconti, persino qualche lavoro teatrale) ma nell’enorme mole di lavoro che egli lascia è ben difficile tracciare confini. In qualsiasi sua pagina, non solo nelle opere che egli poté rifinire, ma anche nel frettoloso appunto dettato e improvvisato in una cabina telefonica, il meglio di Orio riluce sempre come una vena di metallo allo stato incandescente. Non era nato per opere riposate e per un lavoro di scelta e di selezione. Era nato per vivere con tutti i sensi, con tutti i pori della pelle e per trasfondere sulla pagina questa sua vitalità. Per questo si era forse in errore quando, vedendolo stanco, affaticato, più vecchio di quanto l’età sua comportasse, ci si diceva: Vergani lavora troppo, dovrebbe amministrare meglio le sue doti, riposarsi. Si era nel giusto ma si era anche in errore perché un Vergani a passo ridotto sarebbe stato ormai inconcepibile.



Non proprio figlio d’arte ma nato in una famiglia in cui l’arte - e il teatro - contavano più che il benessere materiale, Orio era entrato giovanissimo nella vita giornalistica. Interrotti gli studi classici non doveva aver più di vent’anni quando si presentò alla “Idea Nazionale”, accettandovi un posto di stenografo, lui che di illeggibile aveva solo la grafia e di rapido solo la fulminea strutturazione del “pezzo” ma che, insomma, nulla conosceva dell’arte di abbreviare le parole. E riuscì tanto bene nel compito - trascrivendo “corrispondenze” telefonate da ogni parte del mondo e da lui in parte mandate a memoria, in

parte inventate di sana pianta - che fu presto in grado di gettarsi ai piedi del direttore del giornale - se non erro il Forges Davanzati - e di rivelergli il trucco: le più belle “corrispondenze” pubblicate dal giornale in quei mesi portavano sì altre firme, ma erano farina del suo sacco. E il risultato fu che il direttore, uomo evidentemente di ottimo gusto, lo assunse, come suol dirsi, “in pianta”, ne fece un vero giornalista.

E, da allora, la firma di Orio Vergani - passato assai presto al “Corriere della Sera” - apparve ininterrottamente sotto migliaia e migliaia di articoli (chi mai li ha contati?) sul nostro giornale.

Scrisse di tutto e fu sempre lui, Vergani, qualunque fosse la materia trattata: costume, sport, teatro, cronache di guerra, cronache di viaggio, arte figurativa, arte applicata, pubblicità, e che altro mai? Nulla era estraneo a quest'uomo di quanto fosse vivo, di quanto fosse specchio di un tempo o di una moda o di una stagione.

Ma il fatto strano non è ancora questo. Non era che con Vergani fosse apparso un fenomeno nell'ordine della “greguerie”, dell'estemporanea facilità di tener sempre in moto il suo cervello; ma era in realtà irripetibile che un ingegno così fatto serbasse viva in sé la contropartita di quell'incredibile vitalismo; era e resta pressoché incomprendibile che un simile attivista della notizia fresca e della sensazione vissuta fosse rimasto sostanzialmente alieno da ogni veleno del modernismo. Sotto la brace, mai del tutto in riposo, quasi sempre ribollente di quel Mongibello che fu Orio, riposava uno di quei temperamenti che in Italia, disgraziatamente, son detti crepuscolari ma che in ogni altro Paese del mondo si direbbero romantici: onestamente, inguaribilmente romantici.

Nato nel '99 Vergani aveva fatto in tempo a uscire, sia pure per il rotto della cuffia, dallo “stupido” Ottocento, e n'era orgoglioso. Dell'età che produsse in Italia il Ballo Excelsior di

Manzotti e Dall'Argine egli sapeva tutto; ma sapeva anche che col '14 quel mito di positivismo progressista a sfondo umanitario s'era dissolto per sempre e questa consapevolezza tingeva di malinconia ogni suo ricordo o rievocazione. Ovviamente l'Ottocento di Orio non era quello che con i poeti maledetti porta all'estrema conseguenza, e liquida, una grande eredità. Era l'Ottocento della grande borghesia che fiorì in Francia dopo Sedan: la stagione opulenta del primo e maggiore impressionismo, e per l'Italia il tempo che riunì attorno ai tavoli del Savini gli scrittori usciti indenni dalla scapigliatura. Furono la scoperta e il gusto di quel tempo che permisero a Orio, nato romano, di sentirsi, qui a Milano, milanese d'amore e di elezione.

Non s'insisterà mai abbastanza sull'umanità di Orio, sulla sua capacità di sentirsi uomo tra gli uomini, giovane tra i giovani. Quando egli, verso le sette pomeridiane, veniva nel suo studio (da poco ne aveva uno tutto per sé) e si metteva a scrivere il “taglio” o l'elzeviro, con quella sua indecifrabile scrittura a clessidra che si restringeva a metà del foglio per poi rigonfiare ancora nelle ultime righe, difficilmente egli era solo: c'era sempre con lui qualcuno che aveva qualcosa da chiedergli: un impiego, una notizia, una prefazione, un consiglio, magari un'elemosina: e non andava mai a mani vuote. La sua passione travolgente, ma non esclusiva, il giornalismo con i lunghi viaggi e le fatiche ch'essa implicava, non gli aveva impedito di vivere come il più onesto dei borghesi: uomo di famiglia, marito e padre esemplare, figlio (sua madre vive ancora) devoto e appassionato. Ma per il giornale quest'uomo che amava, che credeva di amare la vita sedentaria era capace di sacrificar tutto; e in effetti si può ben dire che per quella sua passione Orio ha accorciato di molto la sua vita.

Passione, ho detto, non esclusiva: l'altra era il teatro, una malattia di famiglia. Sarebbe stato un grande attore se una leg-

gera balbuzie non l'avesse tenuto lontano dalle scene e riusciva in ogni caso ad essere un conferenziere e un "causeur" capace di incantare gli ascoltatori. È probabile che il premio Bagutta da lui fondato possa sopravvivere, ma certo non si troverà per la sera della premiazione un imbonitore del suo estro. Quella piccola festa si risolveva sempre in un "recital" di Orio Vergani e domani non potrà che assumere il colore di una mesta rievocazione. Grande attore "in nuce" Orio mantenne viva la sua passione, almeno negli ultimi anni, come critico, come suol dirsi, drammatico, in una serie di cronache che sono autentiche fotografie animate di ogni spettacolo. Aveva, non meno di Simoni, l'arte di riassumere un lavoro teatrale nel modo più limpido e di mettersi sempre onestamente dal punto di vista del pubblico, cercando di illuminare le oscure ragioni che avevano indotto gli spettatori a dir di sì o di no a una nuova commedia. Del teatro conosceva anche il rovescio della medaglia: la vita degli attori, le angustie, le infinite difficoltà del mestiere. Ed è appena credibile quale esca offrirono alla sua curiosità altri spettacoli, come l'opera o il balletto. Qui egli rivelava a fondo la sua esperienza di conoscitore, quasi direi di "tailleur", di tutto quanto la "belle époque" ci ha tramandato. Un abito, un colore, l'ammobiliamento di una stanza erano per lui come la "madeleine" di Proust: la fonte di una infinita orchestrazione di ricordi.

Una mia connaturale incompetenza mi fa metter da parte ciò che Vergani ha scritto come giornalista sportivo e seguace di non so quanti Giri d'Italia e di Francia. Ma anche qui bisogna dire che, come nel teatro sapeva indovinare le lacrime dell'attore, così nello sport e in ogni forma di agonismo egli sapeva d'istinto portarsi dall'altra parte, dalla parte dell'"*homo ludens*" che lotta (secondo un bisogno che sta scomparendo) più per amor di gloria che per amor di lucro. Se aggiungiamo alla prosa di sport quella di viaggio e di teatro, senza contare

le frequenti escursioni nel mondo dell'arte (ex) figurativa possiamo farci un'idea dell'enorme massa di lavoro giornalistico da lui svolto in quarant'anni. Chi vorrà fare una scelta dei suoi articoli avrà un problema difficile da risolvere. Si troverà sotto gli occhi un cosmorama in cui certo abbonderanno, tra inevitabili ripetizioni, molte pagine degne di rilettura. Estraneo alle ricerche della prosa d'arte ma innamorato dei grandi "chroniqueurs" francesi, Vergani aveva trovato nello stampo dell'articolo la misura più adatta al suo temperamento. La sua pagina, più che costruita, era lumeggiata e toccata in ogni angolo: era come se egli battesse con le dita una superficie per sentire dov'essa non dava vibrazione, distribuendo qua e là i centri rissonatori. Suono e colore, non sapiente uso di coordinate e subordinate, non faticoso lavoro di sintesi e di eliminazione formano la sua prosa. Adorava l'articolo come un perfetto genere letterario e ricordo con quale entusiasmo mi parlò di un libro che gli avevo fatto conoscere: *La corsa del tempo* di Silvio Benco: una semplice raccolta di elzeviri, fra i più belli e i meno "virtuosi" che il giornalismo italiano abbia prodotto.

Restano poi i libri di Vergani perché, incredibilmente, questo schiavo del lavoro quotidiano a tamburo battente ha trovato modo anche di scrivere alcuni volumi degni di lui. Il suo primo libro di racconti è *Acqua alla gola* del '21, i primi successi gli furono dati dalle *Soste del capogiro* ('27), dai *Fantocci del carosello immobile* ('27) e dal romanzo *Io povero negro* ('29), libri di intonazione che un tempo si sarebbe detta novecentista, con riferimento alla scuola bontempelliana e forse all'influsso di Pirandello. In essi è già tutto l'umore di Vergani, non ancora la sua anima. Il meglio venne dopo, quando Vergani, che si era trasferito a Milano nel '26, incominciò, sia pure in forme trasposte, il suo personale recupero degli anni d'infanzia. I racconti di *Domenica al mare* ('33), i due romanzi *Levar del sole* ('33) e *Recita in collegio* ('40) ci dicono molto

dell'adolescenza di Orio, ci fanno sentire tutta la lenta accumulazione di sogni e di speranze che dovettero consolare la sua infanzia chioggiotta, la sua disperata vocazione al teatro. *Levar del sole* piacque ad Attilio Momigliano, *Recita in collegio* ebbe le lodi di Pancrazi; più recentemente un altro romanzo di Orio (*Udienza a porte chiuse* uscito nel 1957) fu segnalato da Cecchi e un altro ancora *Un giorno della vita* ebbe larghi consensi anche all'estero.



L'opera più impegnativa resta *Udienza a porte chiuse*, "fluttuante mosaico che poi continuamente si disgrega e si ricomponde con inaspettate combinazioni" (Cecchi) ed anche ultimo portato del romanzo naturalista com'esso si presenta nel tempo - il nostro - che ha portato nella narrativa la tecnica del "flash back" cinematografico. Ma non per questo libro dovrebbero essere trascurati i precedenti più vicini al gusto umbratile del Vergani libero dalle esigenze del giornalismo. Né, speriamo, mancheranno lettori ai libri di viaggio di Orio, a quei volumi che come *Sotto i cieli d'Africa* e *Riva africana* mostrano tutta la ricchezza della sua tavolozza. Lascio ad altri la cura di analizzare le sue commedie, alcune delle quali (*Il cammino sulle acque* e *Nuvoletta rosa*) furono applaudite anche a Milano.

E neppure saprei elencare i molti studi, saggi, prefazioni che il critico Vergani dedicò a pittori e scultori d'oggi. Di fronte a una produzione così vasta credo che neanche Orio - che mai rilesse un suo articolo in bozza e che probabilmente non tenne mai un archivio dei suoi scritti - saprebbe darci il filo d'Arianna necessario all'orientamento.

Ha avuto molte soddisfazioni in vita, il povero Orio, ha avuto anche premi come scrittore (dall'Accademia d'Italia e

dalla Fondazione Marzotto) e come giornalista (il premio Rezzara) ma egli non era uomo capace di volgersi indietro e di tirare le somme. Insaziabile nella sua febbre di fare e di far sempre più e meglio, egli viveva rivolto all'avvenire senza troppo accorgersi che il peso dell'inumana fatica poteva stroncarlo all'improvviso, come è infatti accaduto. Ed almeno in questo possiamo, anche oggi, continuare ad invidiarlo: di non aver mai conosciuto quella che Gozzano chiamava "l'onta suprema della decadenza".

Non è morto, né potrà mai esserlo per gli amici: ha semplicemente piegato il capo e ci ha detto addio. Un addio che per noi ha il valore di un "arrivederci".

EUGENIO MONTALE

Giovanni Mosca, famoso giornalista, scrittore e disegnatore, nella pagina del "Corriere d'informazione" dedicata alla scomparsa di Vergani racconta la visita da lui fatta all'amico e collega disteso nel suo letto di morte, tra i libri della sua immensa biblioteca. Mosca parla dell'amicizia che lo legava ad Orio ed alla sua famiglia ricordandone alcuni tratti affettivi, sociali e professionali ricchi di quell'umanità che lo distingueva pur nelle avversità e nelle ingiustizie che aveva dovuto subire e superare. È qualcosa più di un racconto, di una cronaca, di una confessione: c'è tutta la pena, lo sconforto, il dolore per un'immane perdita, espressi senza lacrime, col ciglio asciutto e un nodo alla gola. Ecco il suo titolo: "Scrisse migliaia di articoli", con questo sommario: "Raccolti in volume potrebbero riempire gli scaffali di una biblioteca in una stanza immensa". Leggendo queste righe si possono scoprire la profonda umanità di Orio Vergani, il suo elevato intelletto, la sua straordinaria e complessa personalità.

SCRISSE MIGLIAIA DI ARTICOLI

Scendevo le scale di casa Vergani - avevo ancora sulle labbra il gelo della fronte diventata di marmo - e veniva su mio figlio. Io amico del padre, lui dei figli Guido e Leo, li uniscono un amore fraterno e il batticuore e le speranze dei primi passi in questa professione (a Vergani piaceva dir mestiere) per primeggiar nella quale non è sufficiente l'ingegno: occor-

rono tanto entusiasmo, tanta voglia di lavorare, tanta capacità di sacrificio quanto dieci uomini, pur dotati, faticherebbero a mettere insieme. Ma Vergani, ch'è stato indubbiamente il più grande giornalista dall'apparire in Italia del primo foglio stampato, aveva l'attività di venti, anzi dire attività è poco, bisogna dire la vita, parola che esprime non soltanto l'enorme quantità di lavoro svolta in più di quarant'anni di "mestiere", ma i tesori di pensieri, di idee, di bontà, di generosità, di serenità, di saggezza prodigata non già sulla carta stampata ma con la parola, con l'esempio, con la presenza animatrice, col richiamo affettuoso, con l'ammonimento paterno, col giudizio sincero e pacato che non risparmiava le critiche a chi le meritasse ma né lo scoraggiava o lo sconfortava, anzi gl'indicava e gli spianava la strada giusta.

Vorrei lo aveste conosciuto, oltre che da lettori, da amici. Non lo dimentichereste più. Piangereste per aver perduto i più anziani un fratello, i più giovani un padre. E quanti, oggi, se la gratitudine è di questo mondo, debbono piangere chi disinteressatamente, gioiosamente, quasi questa fosse la sua missione, li ha spinti o, alle volte, addirittura li ha portati alla vetta del successo!



Aveva tutte le doti del grande scrittore. Meno tempo che avesse dedicato al "mestiere" e agli altri, e su una vetta assai più alta che il giornalismo, anche se di classe, oggi siederebbe, lui che invece tante ore della giornata e tanti mesi dell'anno ha passato aiutando gli altri a salire. Un suo articolo era una laurea, una sua lode una medaglia d'oro. Ha passato un quarto della sua prodigiosa vita a distribuire lauree e medaglie; una metà l'ha trascorsa a scrivere per i giornali, e l'altro quarto a rubar ore al poco sonno che si concedeva per quei li-

bri, quelle commedie, quei saggi che fanno di lui l'ottimo scrittore il quale, però, avrebbe potuto esser sommo.

Si calcola che, radunati in volumi, tutti gli articoli che ha scritto riempirebbero gli scaffali di una biblioteca d'una stanza immensa e d'una un poco più piccola, come quella nella quale, tra quattro pareti fatte solo di libri, dorme - oh, sarebbe un errore dire il suo ultimo sonno - ma, finalmente, dopo tanta fatica, il suo primo sonno lungo e abbandonato. È la prima volta che Vergani si riposa. Sereno, quasi sorridente, come assaporasse questo buio e questo silenzio che lo circondano, lui che s'è consumato gli occhi alla luce della lampada elettrica che batteva sulla sua mano e sui suoi fogli, lui che come i medici e come i chirurghi era abituato ad essere svegliato a qualunque ora della notte, e bisognava alzarsi senza neppure l'indugio d'un minuto e scrivere in un'ora o due, al massimo - in tipografia ogni cinque minuti arrivava una delle sue miracolose cartelle vergate a mano con una scrittura minuta, rapidissima, senza soste, giusto il tempo d'intinger la penna nel calamaio - in un'ora, due al massimo, ciò che chiunque altro di noi avrebbe sudato a scrivere in cinque ore. A lui, invece, le parole uscivano dalla penna facili, leggere, istantaneamente disponendosi nella elegante tornitura del periodo e della frase più perfetta, e questa facilità che non finiva di stupire non solo il lettore, ma i compagni di mestiere, era l'espressione d'una chiarezza di idee, di una disciplina di pensieri, d'una prontezza di riflessi, d'una cultura tanto vasta quanto profonda che avevano dell'incredibile.

Questo straordinario artefice, questo artista sacrificatosi sul logorante ed effimero altare del giornalismo, giace disteso in un sonno senza limiti così come senza limiti è stata la sua fatica, tra i diecimila volumi della sua biblioteca. Li aveva letti tutti, e tutti li aveva ridati attraverso la grazia, il piacere, lo scintillio dei suoi articoli. Anzi, aveva dato più di quanto dai suoi

diecimila amici non avesse preso. Per tutta la vita non aveva fatto che dare.

Ora è lì freddo, immobile e povero. Non ha lasciato altra ricchezza se non d'affetti e di opere. Nulla di materiale. Fu il primo dei giornalisti non soltanto per l'ingegno e la bravura ma per quanto di umiltà, di sacrificio e di disinteresse richiede questo nostro mestiere. Vergani non fu certo inferiore per importanza morale, tecnica e sociale al grande medico, al grande ingegnere, al grande architetto. Ma i loro milioni non li conobbe mai. Guadagnò giorno per giorno, mese per mese, non una lira di più di quanto gli servisse per vivere. Chi parla dei guadagni favolosi dei giornalisti più noti non sa che la realtà è ben diversa e pochi si rendono conto degli sforzi che un giornalista, giunto non dico alla vecchiaia ma all'età matura, deve durare per mantenersi la stima e il favore dei lettori. Ogni altro professionista, una volta affermatosi, vive sulla rincorsa fino alla più tarda età, anzi più l'illustre medico e l'emerito avvocato son vecchi, più clienti hanno. Coi giornalisti, invece, il pubblico è crudele. "Basta, è vecchio, ha stancato". Pesanti come una pietra tombale queste poche parole cadono su trenta, quarant'anni di lavoro e li riducono in polvere. Guai al giornalista arrivato. Voi non immaginate la fatica per mantenersi sempre allo stesso livello. Ogni giorno il giornalista deve riconquistare il proprio successo. E Vergani a sessantun'anni - non tanti per un uomo ma per un giornalista moltissimi - riusciva ogni giorno a compiere il miracolo di mantenersi vivo, giovane, di non annoiare, di interessare ancora, apparentemente senza fatica ma dentro di sé, e qualche volta nelle abbandonate confidenze agli amici più intimi, quanti momenti di stanchezza e di sconforto, anche se poi subito in lui, che ben a ragione è stato chiamato il Dumas del giornalismo, il moschettiere tornava a prevalere, l'occhio a farsi vivo e luminoso, il labbro a sorridere.

Bisogna però dire che gli sconforti erano in lui, ancora, a sessantun'anni, meno numerosi che i propositi e le speranze. Anche in questi ultimi mesi, quando il fisico denunciava apertamente la stanchezza che lo spirito riusciva a dissimulare, volgeva in mente nuovi libri, nuove commedie, nuovi saggi, nuove conferenze (con l'ultima, domenica scorsa, aveva commemorato d'Annunzio a Pescara) e ogni giorno questo uomo incredibile (l'aggettivo non vi sembri esagerato) fioriva di nuove speranze, di nuove fiducie nell'avvenire. La primavera non gli si era spenta nel cuore e gli è rimasta, ultimo fiore, nell'ultimo, anche se freddo e staccato, sorriso con il quale calerà oggi nella tomba



Scendevo le scale di casa Vergani, veniva su mio figlio che l'altra sera, al teatro, alla prima di Montanelli, gli era stato vicino, ed è l'ultimo giovane - oltre ai figli - che l'abbia sentito parlare. Aveva ancora, alla vigilia della morte, tanta freschezza da riuscire il compagno ideale d'un ragazzo di ventitre anni, ed ancora tanto avvenire sembrava gli sorridesse dinanzi che la sua improvvisa scomparsa riesca crudele quanto quella d'un giovane la cui esistenza incompiuta lasci il rimpianto di ciò che avrebbe potuto fare e non fece.

Orio Vergani, questo ragazzo di sessantun'anni, che avrebbe ancora potuto dare il capolavoro rimastogli nell'ilare mistero dell'ultimo sorriso.

GIOVANNI MOSCA

Indro Montanelli scrisse questo breve profilo di Orio Vergani nel 1999 quando il grande giornalista era ormai entrato, e da tempo, nella leggenda. E Montanelli ha avvalorato, forse inconsciamente, quel mito raccontando lo stratagemma di Orio quando si finse stenografo. Infatti non lo mise in atto, come raccontato nel testo montanelliano, per entrare al "Corriere" ma, come è ben documentato, per farsi assumere, appena diciannovenne, dal quotidiano romano "Il Messaggero", come lui stesso raccontò in diverse occasioni. Al "Corriere" entrò ormai ventisettenne nel 1926, chiamato da Ugo Ojetti (che del quotidiano milanese era stato direttore). Ma il sotterfugio di un ragazzo che voleva fare il giornalista ha contribuito a formare quella leggenda che non muore e non morirà. Come il suo modo di scrivere allineando le righe come una piramide sghemba ma con un filo conduttore ben dritto e vigoroso. Ed i mille e mille tratti del suo carattere, della sua cultura, delle sue curiosità e delle sue passioni. Un mosaico che ne ha formato, appunto, la leggenda, il mito.

UN INVIATO MOLTO SPECIALE

Di Orio, quello che mi colpì quando, a mia volta, entrai al "Corriere" fu la rapidità con cui, quando si sedeva al tavolo di redazione, riempiva (a penna) le sue cartelle. Non un'esitazione, non una cancellatura, mi colpiva soprattutto la grafia. La prima riga della pagina era intera, senza margini; la

seconda cominciava dopo un piccolo margine bianco; la terza con un margine un po' più grande, e così via sempre più accorciando la riga fino a dare alla pagina una geometria tutta sghemba fino all'ultima riga riempita di una sola parola. Quando gli chiesi perché faceva così mi guardo sorpreso: "Non so - mi rispose - così mi viene".

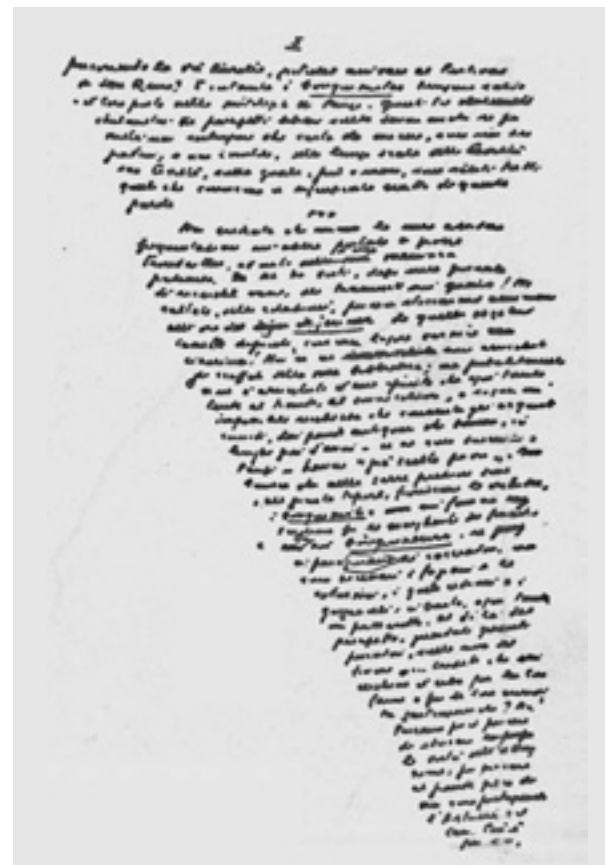
Non era facile entrare al "Corriere". Ai tempi di Vergani - che tuttora duravano anche a quelli miei - la selezione era durissima. Orio ne aggirò le difficoltà facendosi assumere non come redattore ma come stenografo senza sapere, di stenografia, un'acca. Fu adibito a raccogliere e trascrivere le notizie che per telefono arrivavano dai corrispondenti di provincia, quasi sempre di scarsa qualità letteraria. Dopo qualche settimana la direzione si accorse che all'improvviso erano diventate rapide, sapide, brillanti. E lo credo bene. Non riuscendo a stare dietro alla dettatura, Orio ne appuntava il contenuto, e poi lo riproduceva nello stile suo. Gli ci volle poco a uscire dall'anonimato e a guadagnarsi i galloni di inviato speciale per tutti gli usi.

Era quello, di tutti noi, che della fiera del tartufo di Alba poteva fare un elzeviro da antologia. La sua versatilità non conosceva limiti: passava dalla critica teatrale (era amico di tutti gli autori, attori e soprattutto attrici) senza sbagliare un giudizio e gli restava ancora abbastanza tempo per correre dietro ai ciclisti del Giro d'Italia e di quello di Francia di cui sapeva tutto meno chi avesse vinto la tappa perché per strada si era fermato a una trattoria famosa per i suoi arrostiti o il suo baccalà, di cui il suo articolo illustrava le delizie.

Furono lui, Bacchelli, Novello e Franci a inventare Bagutta, l'unico premio letterario pulito perché di sole cinquemila lire e dove si andava non tanto per i fagioli del "sor Pépori" quanto per ascoltare i conversari che si svolgevano al tavolo a ferro di cavallo della "saletta degli artisti", dove però erano accolti

anche i non artisti e Orio era l'unico che non soltanto nel menu ma anche nella parola tenesse testa all'immenso (per dimensioni fisiche) Bacchelli.

INDRO MONTANELLI
da una "Stanza" del "Corriere della Sera"
del 16 marzo 1999



Una delle ultime pagine scritte da Orio Vergani. Scriveva sempre a mano, con le righe via via più corte.



Orio Vergani con D'Annunzio e Piccard, dopo l'impresa di Piccard a Sharmouh. Una foto del settembre 1932. In alto: Orio Vergani con Gabriele d'Annunzio e Auguste Piccard il giorno del loro volo. In basso: Orio Vergani al lavoro con la macchina da scrivere. Sotto: Orio Vergani al lavoro con la macchina da scrivere. Sotto: Orio Vergani al lavoro con la macchina da scrivere.

Nel 1976, per celebrare il centenario della nascita del giornale, il "Corriere della Sera" pubblicò un supplemento, in grande formato, che rievocava anno per anno la vita del quotidiano milanese: ogni anno una pagina, ogni pagina un fatto, un personaggio, un protagonista. Tra i curatori della pubblicazione c'era anche un figlio di Vergani, Leonardo. L'anno 1932 venne dedicato ad Orio Vergani con un lungo testo (che qui riproduciamo) corredato da tre immagini emblematiche del personaggio. Una foto di Vergani con Gabriele d'Annunzio e lo scienziato Auguste Piccard, che aveva fatto un'immersione nelle acque del lago di Garda. Infine, una grande foto di Fausto Coppi a simboleggiare le straordinarie corrispondenze di Vergani al Giro d'Italia e al Tour de France. Quando Coppi morì Vergani gli dedicò un "pezzo" intitolato "L'airone ha chiuso le ali".

1932: ORIO VERGANI

Per riuscire ad entrare in un giornale Orio Vergani ebbe l'idea di fingersi stenografo. "Di stenografia non conoscevo neppure un segno. Squillava il telefono, dovevo entrare in cabina e il corrispondente di un paesino sperduto mi dettava venti righe di un fatto di cronaca. Prendevo frettolosi appunti poi mi mettevo alla macchina da scrivere e quelle venti righe diventavano una colonna, una colonna e mezza. I corrispondenti - allora erano pagati a riga - non protestavano, anzi erano ben contenti di guadagnare un sacco di soldi. Quando il trucco fu scoperto non mi rimproverarono. Mi passarono al 'Messaggero Verde' come ragazzo di redazione e qui, in questo supplemento letterario, cominciai a conoscere Pirandello, Rosso di San Secondo, Federigo Tozzi. Frequentai Pirandello.

Gli vidi scrivere in una sola notte l'ultimo atto dei 'Sei personaggi' su una tavoletta appoggiata alle ginocchia. Pirandello pronunciava forte ogni battuta, qualche volta le gridava per provare l'effetto".

Vergani è un figlio d'arte, un suo zio è stato direttore d'un giornale di provincia, suo zio Guido Podrecca è scrittore e deputato socialista, direttore de "L'Asino", un altro suo zio, Vittorio, fonda e dirige il "Teatro dei Piccoli", un teatro di marionette che girerà il mondo per quasi cinquant'anni.

Vergani comincia il suo mestiere di inviato, di elzevirista, di scrittore di terza pagina. Sarà - lui, alieno dalla politica - il cronista preferito da Mussolini per le adunate oceaniche perché riesce, in un paio d'ore, a riempire un'intera pagina di giornale, ma anche "suiveur" di venticinque giri d'Italia e di Francia, dai tempi di Binda e Guerra a quelli di Bartali e Coppi. Dopo l'8 settembre si rifiuta di collaborare e viene messo in prigione dai fascisti per una vecchia denuncia dell'Ovra. Nella stessa epoca sarà fucilato a Verona Galeazzo Ciano di cui Vergani era stato per lunghi anni amico, sin da quando il futuro genero di Mussolini virgolava le "Stefani".

Una produzione giornalistica enorme - si calcola che nella sua vita abbia scritto più di ventimila articoli - non impedisce ad Orio Vergani di seguire la sua vocazione di letterato. Nel 1926 Pirandello aveva messo in scena il suo *Cammino sulle acque*, un dramma considerato tra i più singolari e coraggiosi di quegli anni. Scrive una decina di romanzi, tra i quali *Udienza a porte chiuse* che, nel 1957, fu considerato dalla critica francese uno dei libri più interessanti della letteratura italiana. Vergani fu il primo scrittore italiano a interessarsi di arti nuove, musica jazz, cinema d'avanguardia, coreografia, alternando a questi reportage elzeviri, critiche drammatiche e artistiche. Morì alle quattro del mattino del 6 aprile 1960. Sette ore prima aveva firmato il suo ultimo articolo.

Orio Vergani, Fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina, è stato un personaggio di primo piano nel mondo del giornalismo, della letteratura e dell'arte. Scrittore finissimo, commediografo, critico d'arte, cronista attento e curioso, ha lasciato di sé una profonda impronta nel giornalismo italiano. Il figlio Guido, giornalista anche lui e di gran classe, ha curato la pubblicazione di un estratto dei suoi interessantissimi diari: un libro che ha riscosso interesse e successo. Il giornalista Nello Ajello ne ha pubblicato questa lunga e appassionata recensione sul quotidiano romano "La Repubblica". Una lettura utile a tutti gli Accademici, particolarmente ai più giovani.

L'ALFABETO DEL XX SECOLO

“Gli italiani, a differenza dei francesi - sentenziava Orio Vergani - non sono scrittori di diari”. Essi, “ansiosi di sollevare grosse pietre, si lasciano sfuggire fra le dita la sabbia sottile di cui è fatta la grande spiaggia della vita”. Sarebbe eccessivo sostenere che a quel prestigioso giornalista, morto poco più che sessantenne nel 1960, non sia sfuggito alcun granello della vita italiana dei suoi tempi. Vergani ne fu, comunque, un testimone fra i più vivaci. Lo dimostra questo *Alfabeto del XX secolo* che il figlio Guido ha curato ripubblicando molte decine di articoli scritti da Orio in oltre trent'anni di carriera.

Il libro è denso e voluminoso, i personaggi evocati centinaia, gli ambienti i più vari: dalla letteratura al teatro, dalla pit-

tura al cinema o allo sport. È conclusione quasi ovvia che il Vergani redattore del "Corriere della Sera" - vi lavorò quasi ininterrottamente dal 1926 - e il Vergani diarista privato fanno tutt'uno. Non so se egli abbia lasciato degli inediti, ma la parte "emersa" della sua produzione già basta per comporre un affresco stimolante del secolo che ci ha appena lasciato o, almeno, di quasi due terzi di esso. Molte tessere di questo mosaico sono saltate, e tuttavia dal tessuto del libro traspare il passato anche più remoto.

Appostato sulla metà del Novecento, Vergani gioca di ricordi e di aneddoti con personaggi dell'Ieri: anche di un "Ieri" così lontano da far supporre in lui una sua precocità prodigiosa. Di fatto, egli osservava il mondo da una specola quanto mai privilegiata. Un suo zio materno, Guido Podrecca, era stato deputato socialista e direttore del settimanale "L'Asino". Un altro zio, Vittorio, aveva creato e diretto una raffinata compagnia di marionette; Vera, sorella maggiore di Orio, è stata una delle attrici di prosa più brave e belle fra gli anni Dieci e Trenta, compagna d'arte e di vita del drammaturgo Dario Niccodemi.

Forte d'un simile equipaggiamento, Vergani cominciò prestissimo a usare, e in parte a dissipare, il proprio talento fra Roma e Milano, frequentando ambienti di primo piano. Aveva otto anni - lo racconterò in un articolo del 1946 - allorché contemplò su un palcoscenico Lyda Borelli, e gli parve di "non aver mai visto una donna così bella".

Ne aveva quattordici quando a scuola leggeva di nascosto, sotto il banco, la "proibitissima" rivista di Papini "Lacerba". A diciotto, s'insinuò nella stanza di lavoro di Ermete Zacconi, che declamò per lui un canto di Dante. Di lì a poco, redattore esordiente del "Messaggero della domenica" - aveva conosciuto in quelle stanze Grazia Deledda, Rosso di San Secondo e Federico Tozzi - fu incaricato di portare a casa di Giovanni Gentile, in bozze, un articolo del filosofo che "cresceva" di cento righe

(il maestro inventore dell'"atto puro" non solo tagliò vertiginosamente il proprio scritto, ma offrì una minestra al ragazzo).

A vent'anni, Orio si aggirava nell'abitazione di Luigi Barzini senior. Poco più tardi, facendo visita a Pirandello, gli carpì una confidenza: ho appena finito di scrivere, gli disse il commediografo, una pièce su "sei personaggi che cercano un autore". Sarà inoltre un titolo d'onore per Vergani l'essere stato il più giovane fra gli spettatori della dannunziana "Figlia di Jorio", rappresentata sul colle del Vittoriale.

Fu così che il giornalista-scrittore collocò il proprio Eldorado in una tarda Belle époque appena intravista. Prendeva, in ogni suo articolo, la rincorsa da lontano.

Per lui, nato nel 1899, il secolo diciannovesimo restò "prodigioso"; a volte anche in età matura, gli capitava di svegliarsi "per un improvviso battere del mio segreto cuore Ottocento".

La sua "infanzia fiorì - così raccontava - in pieno trionfo del liberty". Il decennio fra il 1910 e il 1920 gli sarebbe apparso "determinante per la condizione umana"; è il tempo in cui "la donna amata si chiama con il solo nome di amante", prima che prevalgano i sinonimi soft di "amica" o "amichetta".

Le adultere, "nascoste sotto il manto di tela cerata delle carrozzelle, si riparano il viso sotto velette fiorate". "Bistro, bistro, bistro": mai le donne fecero tanto uso di questo cosmetico bluastro. Gli uomini indossano bombette e ghette, "con grande sciupio di amido per i colletti e i polsini". "Il varietà non si chiama ancora music-hall" e nessuno ha ancora ribattezzato l'operetta con il nome di "rivista". Aggirandosi fra le più illustri incarnazioni della donna fatale - il suo grembo genererà il liberty -, della donna inquietante e della femmina stanca, fra giubus e pellicce d'ermellino, "lusso e peccato", Vergani ha fissato per sempre il centro del suo mondo.

È proprio questa eccitazione nostalgica la nota dominante dello "stile Vergani". Cronista super-documentato, non disde-

gna le immagini letterarie. Nei suoi ritratti s'insinua spesso un tocco surreale, che li rende traslucidi. La voce di Joséphine Baker è "un po' nera e un po' azzurra". In casa di Bruno Barilli, scrittore squisito, la luce "piove verticale e accademica dall'alto". Fra le divine del teatro di prosa, "Giacinta Pezzana era il tragico inverno, Eleonora Duse il misterioso autunno, Tina di Lorenzo la fulgida estate e Lyda Borelli la primavera". Petrolini è "una farfalla, uno strano insetto tra ilare e macabro". Vincenzo Cardarelli ha "respirato l'aura mortale delle tombe trimillennarie delle genti etrusche".

Yves Montand sembra "saltato giù, quand'era ragazzo, da un vagone di terza classe". Con la sua allegria, il comico Renato Rascel somiglia a "un chierichetto in un'ora di vacanza", Totò "fa ridere con le ossa". La musa di Salvatore Quasimodo ha "le palpebre mestamente socchiuse". Gino Bartali "sembra che pedali con le palpebre". La voce di Duke Ellington "sa di pioggia".

Sono soprattutto le mani dei suoi personaggi a impressionare Vergani. Le mani del "fine dicitore" Gino Franzi, creatore dello "Scettico blu", sono "fatte per levare dalle spalle delle belle donne del 1915-20 pellicce di ermellino" e "per dare folli mance". Quelle della Baker, "dal dorso bruno e dal palmo chiaro", sanno "di lontane foreste". Quelle di Toscanini sono "mani che implorano, mani che comandano" e il "gesto ha l'imperio di quello con il quale Padre Cristoforo fece tremare il cuore del malvagio". La mano di Leo Longanesi è "gentile ma, nella stretta, dura".

Fra i "pezzi" di suo padre che Guido Vergani ha selezionato ce n'è uno dedicato a un'"adunata oceanica" convocata per ascoltare Mussolini in piazza del Duomo, a Milano. "L'impene-trabilità dei corpi pare una vecchia bugia", scrive il cronista, rapito. Il suo entusiasmo appare spontaneo.

Ma sarebbe arbitrario dedurne che Orio fosse fascista per

formazione, ideologia, sentimento; razzista, senz'altro non era. Basta pensare all'affetto ammirativo con il quale parla della "negritudine": non soltanto celebrata in alcuni suoi personali idoli d'arte, dal jazz alla scultura africana, ma anche rievocata in certi bozzetti di "vita vissuta" a Dakar o a Johannesburg, con quei neonati issati, "pelle contro pelle", sulle schiene delle madri: di lassù, chiosa teneramente Vergani, "il bimbo impara a conoscere il mondo, il sole, la luna, la vita delle altre creature, le forme del mondo vegetale". Andrebbe fuori strada chi cogliesse in frasi del genere un'astuta manifestazione di "buonismo" terzomondista. Nel 1935, non usava.

NELLO AJELLO
da *"La Repubblica"*

Luigi M. Personé, un intellettuale eclettico ch'è stato docente universitario, saggista, critico letterario, narratore, conferenziere e assiduo frequentatore delle redazioni dei giornali, ebbe modo di conoscerne i più importanti e noti direttori e redattori, da Matilde Serao ad Alberto Bergamini, da Giovanni Ansaldo a Mario Missiroli, da Ugo Ojetti a Dino Buzzati, da Montanelli a Spadolini. Di tutti questi e altri ancora tracciò dei gustosi profili riuniti in un libro dal titolo I managers della pubblica opinione, pubblicato nel 1977. E, tra questi, non poteva certo mancare Orio Vergani di cui egli schizza un ritratto a tutto tondo, intriso di ricordi, che qui riproduciamo. In queste pagine risalta soprattutto il lato umano di Orio Vergani, la sua generosità, il suo altruismo, la sua profonda cultura.

UN CONVERSATORE AFFASCINANTE

Ho cominciato a leggere Vergani, e quindi ad apprenderne il nome, quando ero studente di liceo. Egli scriveva allora, e credo che fosse al suo debutto, sul supplemento letterario di un giornale di Roma, "Il Messaggero della domenica". Su quelle pagine di carta verdolina si trovavano gli argomenti più interessanti e più suggestivi, si dibattevano i problemi più complessi, in chiave letteraria. Il direttore, Falbo, non l'ho conosciuto, ma deve essere stato di molto intuito e di accesa passione a divulgare, in un certo pubblico, argomenti che erano in genere trattati con grande sussiego e con linguaggio

contorto. In quel periodico si esponevano con semplicità, con diligenza e con gusto, anche con insolita verve.

Vergani, questo ignoto, spiccò subito per il suo estro, e trovò i suoi aficionados. In quel tempo, spenti ormai i clamori delle riviste fiorentine, del "Leonardo" e della "Voce", resisteva immutato e imperturbato il "Marzocco" dei fratelli Orvieto, che si stampava a Firenze. Ma il "Marzocco" aveva un altro tono: dannunzieggiava. Aveva però accettato Pascoli e lanciato Pirandello. Niente a che vedere col supplemento letterario romano che era agile, scattante, vispo. Un Federigo Tozzi lì ci stava bene: non ce l'avrei visto, invece, nel settimanale fiorentino. Come non ci avrei visto Orio Vergani che sembrava avesse un taglio di scrittura indiscutibilmente adatto per il giornale di Roma. A un certo punto mi accorsi che compravo quel periodico solo per leggere Orio: e lo seguii finché la pubblicazione non smise.

Più tardi, andai a sentire una Compagnia di teatro proprio per Orio: perché nell'elenco degli artisti trovavo il nome Vergani, Vera Vergani, nella grande Compagnia diretta da Dario Niccodemi. Mi sembrava divina lei e stupenda la sua recitazione. Sapevo che era sorella di Orio. Vidi prima lei che Orio. Orio l'ho visto, di persona, piuttosto tardi. Mi aveva impressionato, un giorno, un accenno di un amico, giornalista eminente. Costui aveva fama di uomo tanto illustre nel suo mestiere quanto cinico, restio a commuoversi e a dare prova di sentimento. Bé, una volta, tornato da Milano, mi rivelò una sua scoperta. "Sa - mi disse - che Orio Vergani è proprio buono?". Questo giudizio di Ansaldo mi colpì: e forse fu la segreta ragione per la quale cercai di conoscere Orio. Non ricordo ora come accadde: forse al "Corriere", a Milano. Certo, si fece presto a diventare amici: e con un affetto che sembrava presupponesse una lunga consuetudine. Avrà influito il settimanale romano dei miei anni di liceo?

Orio non tardò a entrare con me in confidenza, tanto che mi mise da parte della sua storia - una storia d'infanzia e di giovinezza - che andrebbe raccontata. Ora egli mi riceveva al "Corriere" quasi tutte le volte in cui capitavo a Milano. Mi faceva entrare immediatamente, senza sosta in anticamera. Se stava stendendo un articolo e non poteva darmi retta, mi consegnava un libro o un giornale. "Mettiti a leggere finché non avrò finito". Lo sbirciavo senza che egli se ne accorgesse. Scriveva con caratteri piccini, a righe brevi come versi e pendenti, un po' alla maniera di Benedetto Croce, un po' a quella di Emilio Cecchi. Scorreva con la penna sul foglio, scorreva e scorreva, senza un attimo di riflessione, senza un indugio di pentimento, come una macchina. Riempiva delle cartelline che dava al commesso. L'uomo andava e veniva: andava a prenderne un altro mucchietto finché, consegnato un fogliolino, Orio gli annunciava: "Basta così. È finito". Non ricordo di averlo visto mai rileggere quel che aveva scritto. Compiuto il suo lavoro mi chiedeva: "Spero che non ti sarai annoiato. Se non ti dispiace vieni a sederti qui accanto. E chiacchiereremo un poco". Quel poco poteva anche diventare un'ora, due ore. Vergani era un conversatore affascinante ma non della razza di chi parla sempre lui e non lascia spazio all'interlocutore. Vergani colloquiava, non monologava. Diceva, poi ascoltava, poi rispondeva: e prima o poi per vie dirette o traverse si cascava nei ricordi. Allora sì ch'egli era incantevole: ne aveva viste tante, ne aveva scoperte d'ogni colore. E i personaggi? Li schizzasse o li approfondisse, li presentava come effettivamente erano, nella loro insostituibile caratteristica, come se li avesse rovesciati per vederli anche nella fodera, nel sottofondo. E per l'ambiente, poi! Lo ricreava così perfetto da sistemarvi le figure, da farle respirare. Le riportava a casa, insomma.

Era un piacere sentirlo discorrere di teatro, di gente che, in un modo o nell'altro, si era "fatta" sul palcoscenico. Passava

da Ruggero Ruggeri a Pasquariello, da Tina di Lorenzo a Luisella Viviani, "Luisella non ha avuto - mi disse - la fortuna che le sarebbe spettata. Non grande voce, voce roca ma grande artista". Mi venne in mente il giudizio di Orio Vergani quando me ne parlò, a Parigi, Edith Piaf. "Per quel che so, avete avuto una grande cantante e non ve ne siete accorti" Se ne era accorto Orio che conosceva le maggiori di quel tempo, dalla Donnarumma a Mistinguett.

Quali finezze, quale intelligenza, quale intuito nei suoi romanzi, oltre che nei libri di ricordi: uno scrittore che va studiato da cima a fondo.

Capitò a una mia conferenza. Non mi aveva mai ascoltato. Non posso ora ripetere quel ch'egli mi disse: il suo stupore, il desiderio di entrare "nel mio meccanismo", di spiegarmi come scattavano le mie molle. Si provò a scoprirmi a me stesso. Qualcosa di affine, per un esame anatomico-oratorio, mi è toccato qualche tempo addietro, a Napoli, per opera di Alfredo de Marsico, grande penalista:

Io stavo a sentire incantato Orio come se parlasse di un personaggio che non aveva mai visto e conosciuto. Avevo ritengo d'assentire, di dirgli che mi aveva persuaso. Quella sera egli era accompagnato da suo figlio Leonardo. Mi salutò con un "arrivederci a Milano". A Milano gli parlai per telefono. Orio mi chiese dove avrei tenuto una certa conferenza. Nient'altro. E invece eccolo lì che mi accoglie insieme con il presidente del sodalizio. "Se non ti dispiace, prima di te vorrei dire due parole io". Figuriamoci, da far diventare rosso un volto di marmo bianco. Poi se ne andò a precipizio perché doveva partecipare a una riunione da Bagutta. "Ci rivedremo là".

È stato questo il mio ultimo Vergani.

IL GASTRONOMO



Il 27 maggio 1978, a Milano, in una sala dello storico Palazzo Serbelloni (sede del Circolo della Stampa), venne celebrato il 25° anniversario della nascita dell'Accademia Italiana della Cucina ricordando soprattutto il suo Fondatore. Oratore ufficiale Luigi Volpicelli, amico personale di Orio Vergani e Vice Presidente dell'Accademia. Fu un discorso vivo, vivace e commosso ad un tempo, un ritratto autentico denso di ricordi e di testimonianze di chi lo conobbe, di aneddoti ma anche di vicende personali e professionali, in un mosaico dalle molte sfaccettature tale da comporre il profilo vero di un personaggio solo all'apparenza sfuggente ma, invece, soltanto eclettico e multiforme. L'Accademia Italiana della Cucina pubblicò questa lunga e articolata orazione di Volpicelli in un libricino diventato raro. Qui ne riproduciamo la parte finale, dedicata alla figura di Orio Vergani, inventore e creatore dell'Accademia Italiana della Cucina, come gastronomo colto ed avveduto, autentico gentiluomo della buona tavola.

UN GENTILUOMO DELLA BUONA TAVOLA

Fu a Milano, tutt'insieme con la sua fortuna di grande giornalista e scrittore, che Vergani divenne gastronomo. È stato più volte ripetuto che l'idea di fondare l'Accademia Italiana della Cucina dovrebbe essergli lentamente maturata durante i giri d'Italia, e soprattutto di Francia, che gli diedero modo di scoprire, e via via di conoscere attentamente, anche la gastro-

nomia e i vini dei paesi che traversava. "Vergani che conosceva tutti i vini di Francia", ha scritto Giovanni Mosca, "metteva in imbarazzo i camerieri con nomi che non avevano mai sentito", e Dino Villani ebbe a scrivere ancora più precisamente che Vergani s'era convinto della necessità di far qualcosa in rapporto alla nostra cucina e alla nostra enologia "dopo che aveva avuto modo di conoscere da vicino la rete dei clubs e delle chaînes che sostenevano in Francia il primato della tavola che tutto il mondo le riconosceva".

"Chi ha seguito sul Corriere della Sera le cronache del Tour de France ricorderà certamente", scrisse Villani, "le brillanti corrispondenze di Orio Vergani, inviato speciale del quotidiano milanese al seguito della massacrante corsa ciclistica a tappe transalpina. Per mantenere vivo l'interesse degli sportivi anche nelle giornate di stanco trasferimento del Tour, quando la cronaca puramente agonistica era priva di particolari, il bravissimo Orio si ingegnava in puntate enogastronomiche di scoperta delle specialità delle zone attraversate, offrendone il racconto con tanta effervescente aderenza da invogliare a leggere i suoi articoli anche coloro che non s'interessavano di ciclismo e di suscitare una generale curiosità per le attrattive della cucina locale francese, curiosità che nessuna guida sarebbe riuscita a risvegliare in ugual misura".

Io sarei tentato di riportare assai più indietro nel tempo il vagheggiamento, almeno il vagheggiamento da parte di Vergani, di arrivare alla fondazione di una Accademia Italiana della Cucina, o di qualcosa di simile: ad una valorizzazione della nostra tavola, insomma, a mezzo dell'impegno di tutti gli intellettuali che gli fosse possibile coinvolgere. E risalgo, così, addirittura alla fondazione del premio Bagutta, un premio letterario nato ed allevato all'insegna della buona tavola: un permanente convegno di letterati, giornalisti, scrittori in una trattoria. Che io rammenti il premio Bagutta è stato il primo e solo

esempio della nostra storia letteraria. Fin lì avevamo avuti caffè famosi: dal “Gambrinus” di Napoli dove Francesco de Sanctis, se non mi tradisce la memoria, andava a leggere i giornali com’era largamente in uso nei caffè dell’800, alla terza saletta d’Aragno. Il premio Bagutta spostò le tende in una trattoria; e non fu senza perché, io credo, nello spirito di Vergani, anche se l’idea appena “in nuce” ebbe bisogno ancora di anni ed anni soprattutto, e senz’altro, di esperienze prima di tradursi in disegno preciso e di assumersi corpo reale con l’Accademia Italiana della Cucina.

Vergani scrisse incidentalmente, ma con estrema pertinenza, che l’Accademia era “nata da una noterella di viaggio di un cronista vagabondo che si stupì di trovare nel civilissimo Veneto camerieri che gli offrivano cotolette alla milanese e quasi si stupivano ch’egli fosse ansioso di assaggiare delle luganeghe di Treviso, mentre l’oste, che era di Conegliano, gli offriva frettolosamente vini toscani e non vini del Piave”.

Certamente anche l’Accademia, concretandosi via via nel suo spirito gli offrì occasioni di questo genere, al pari delle esperienze di letterato, di scrittore, di giornalista e da quelle, senz’altro, derivanti dalle sue scoperte durante i Giri d’Italia e i Tour de France. Però, ripeto, l’idea prima era già in quella decisione che elevava l’osteria al ruolo avuto nel passato dal salotto o dal caffè. E, con buona pace di tutti, io credo che per molti invisibili e difficilmente documentabili tramite, vi giocasse un suo ruolo anche l’amicizia con Riccardo Bacchelli.

Dino Villani ha raccontato di un suo viaggio a Suzzara, dove Vergani gli parlò per la prima volta della sua idea. Scartarono il nome di club “perché in Italia esso non ha quel prestigio di cui gode all’estero, mentre quello di Accademia pareva troppo impegnativo e addirittura iperbolico”. Qualche tempo dopo, però, in un nuovo incontro al “Continental” di Milano, dove intervenne anche Ernesto Donà dalle Rose, concordarono

di fermarsi proprio su di esso; Severino Pagani, d’altro canto, ha raccontato di un successivo incontro con Vergani, una sera, in un locale caratteristico di Monza, dove avevano dovuto recarsi per concretare con Anselmo Bucci una certa pubblicazione. “All’una di notte eravamo seduti su una panchina in piazza, di contro al bel San Giovanni di Monza, e parlavamo, parlavamo ancora. Avevamo mangiato bene e bevuto meglio, senza esagerare. Che ne direste di un’accademia della cucina?... Perché dobbiamo essere schiavi delle guide straniere per sapere in quali esercizi ci conviene recarci per mangiare bene anche nelle nostre città? Ne ho già parlato con Dino Villani e la cosa è possibile. Ma non dobbiamo tardare a realizzarla”.

Quanto agli scopi dell’Accademia, ci viene in aiuto lo stesso Vergani. In un articolo apparso sul “Corriere della Sera” egli ebbe a chiarire che l’Accademia era nata sì nella patria del risotto e del panettone ma “con criteri interregionali”. Era nata a Milano ma invitava i genovesi a difendere il “pesto” e la “torta pasqualina”, i veneti a difendere i “risi e bisì”, i napoletani a difendere “la pizza e la mozzarella”, i romani a difendere “abbacchio, cime di rapa e coda alla vaccinara”.

L’altro motivo di fondo dell’Accademia stava nel fatto, e i francesi lo sapevano bene, che la buona cucina non vale meno di un bel paesaggio o di un campo di neve, di una mattinata di sole a Capri o in Versilia ed è, quindi, un elemento fondamentale per il turismo. Così, per quanto l’Italia seriosa potesse dubitare “forse della serietà di un’iniziativa che pareva dovesse inquadrare solamente dei gaudenti e dei buontemponi, l’Accademia non era affatto composta da mangioni” ma da gente consapevole dell’importanza della cucina. “in realtà si venne a scoprire”, scrive divertito Vergani, “che questi vessilliferi della battaglia per la tutela della cucina nostrana erano, nelle abitudini quotidiane, dei mangiatori assai modesti, che non rinnovavano le prodezze culinarie di Gargantua e Pantagruel”.

Tre motivi fondamentali, come è chiaro, che solo ad un serio livello di cultura possono essere pienamente comprensibili: difendere e conservare le nostre tradizioni culinarie ricchissime e diversissime in un Paese come il nostro, dalle “molte vite”; mettere in evidenza un elemento fondamentale del turismo e, dunque, di un capitolo importantissimo della nostra economia; richiamare infine al gusto e al piacere della famiglia, che proprio nel desco, specie per i ragazzi, trova un suo fondamentale calore educativo.

LUIGI VOLPICELLI



Massimo Alberini è stato un testimone di prima fila nella grande ed appassionata avventura gastronomica di Orio Vergani, vale a dire l'Accademia Italiana della Cucina. Gli era accanto, insieme a Vincenzo Buonassisi, la sera del 29 luglio 1953 quando, ad un tavolo del ristorante "Diana" a Milano, Vergani ed un gruppo di amici dichiararono la nascita dell'Accademia. E dell'Accademia Alberini seguì sempre il cammino e le sorte, diventandone anche, dal 1983 al 1989, Vice Presidente. Questo profilo traccia, a grandi linee, la parabola umana e intellettuale di Orio Vergani, rispondendo con partecipazione ed amicizia a tante domande, sovente inesprese, che molti si pongono sentendo citare il nome di questo grande giornalista e scrittore.

CHI ERA VERGANI

Vittorio (il nome “d’arte” di Orio sarebbe venuto dopo) era nato il 6 febbraio 1898 a Milano. Rimase orfano di padre pochi mesi dopo la nascita. La madre, maestra elementare, dovette affrontare una scelta dolorosa: tenne con sé la figlia primogenita, Vera, futura attrice di prosa, e affidò il bimbo al “vecchio zio”, Guido Podrecca, molto noto nel mondo della politica e in giornalismo come direttore di un settimanale, “L’Asino”, visceralmente, diremmo oggi, anticlericale. Con Podrecca, l’Orio ragazzino cambiò spesso residenza: Venezia, Chioggia, Borgo San Sepolcro, Viterbo, Colorno e finalmente Roma, dove cominciò a lavorare prestissimo: a quindici anni collaborava a un

mensile, il “Secolo XX”: poi passò al “Messaggero”, alla “Idea Nazionale”, alla “Tribuna”. Sono di quel periodo la sua frequenza alla celebre e celebrata terza saletta di Aragno, un caffè della capitale, e i suoi incontri con Federigo Tozzi, Luigi Pirandello (la cui compagnia di prosa mise in scena, nel 1926, la prima commedia di Vergani, “Il cammino sulle acque”). Lì nacque anche l’amicizia disinteressata col giovane, e allora sconosciuto, Galeazzo Ciano che voleva intraprendere la via del giornalismo. Una “colpa” che gli antifascisti segnarono sul loro libro nero, per ricordarsene nel giorno della vendetta (e lo fecero).

Sul finire del 1925 dopo la liquidazione, per motivi politici, del direttore Luigi Albertini, l’amministratore del “Corriere della Sera”, il grande Eugenio Balzan, decise che era venuto il momento di rinnovare il giornale portandovi delle forze nuove. Due, soprattutto, i nomi di spicco fra gli “eletti”: Paolo Monelli e Orio Vergani che sorprese tutti chiedendo, come primo “servizio”, di occuparsi dell’incontro di boxe fra Carnera e Paolino Uzcudum. Ebbe via libera; e iniziò quella straordinaria attività che avrebbe fatto di lui un caso unico nella storia del giornalismo.

Un grande quotidiano, per essere tale, deve avere a disposizione un numero, quanto più alto sia possibile, di collaboratori specializzati, da interpellare al momento opportuno. Ma chi “fa il giornale”, sono i redattori e gli inviati speciali, in grado di passare, con rapidità, da un argomento all’altro. Vergani fu l’insuperabile principe di questi giornalisti “per tutte le stagioni”. Entrò persino, trionfalmente, in uno dei settori più chiusi, quello dello sport, e diede agli avvenimenti dei risvolti umani. Si parla molto dei “servizi” di Vergani dal Giro d’Italia e dal Tour de France: erano “pezzi” che lui solo poteva permettersi.

Gli anni fra le due guerre vedono la sicura ascesa di Vergani, non solo come giornalista, ma anche quale commediografo, romanziere, autore di saggi d’arte: ma, per il grande pubblico e,

soprattutto, per quella che sarà poi la “sua” Milano, non è ancora un nome che conta. In quel ventennio, due grandi avventure (gliene sentii parlare a lungo, a un tavolo di Bagutta, in serate indimenticabili): il viaggio in Africa e la guerra civile spagnola.

Effettuò il primo tra la fine del 1934 e i primi mesi dell’anno seguente, insieme al pittore (e suo grande amico) Mario Vellani Marchi che illustrava con i suoi disegni “dal vero” gli articoli che Orio spediva al “Corriere”. Partirono da Tunisi per arrivare a Città del Capo. Vi erano alcune linee aeree, ma l’Africa, nel suo insieme, conservava la sua fisionomia ottocentesca, solo in parte modificata dai colonizzatori. I due videro i grandi mercati indigeni, le carovane, navigarono il fiume Congo su un vecchio battello a vapore; Vergani trasmise al giornale quaranta articoli, poi riuniti in due volumi, oggi reperibili solo in antiquariato.

Ben diversa l’avventura spagnola. Nel 1936, quando si intuì che gli avvenimenti avrebbero avuto una svolta, Vergani fu mandato dal “Corriere” a Barcellona. Scese all’Hotel Falcon e, poche notti dopo, si trovò chiuso fra due barricate, una di anarchici, l’altra di franchisti. Vinsero i primi, Orio fu catturato, e un tribunale del popolo, presieduto da Luigi Longo appena arrivato dall’Urss, lo condannò alla fucilazione come “corrotto della gioventù”. Venne liberato assieme ad altri 1600 stranieri d’ogni nazionalità, praticamente trattenuti come ostaggi, da un’azione, che ci appare oggi inconcepibile, del governo italiano di allora: vennero inviati a Barcellona due incrociatori, il “Fiume” e il “Montecuccoli”, assieme al piroscafo “Principessa Maria”. Con una proposta molto semplice: o li lasciate imbarcare o spariamo.

Vergani non era una giornalista politico. Ciò nonostante, nel corso della guerra, venne nominato capo della redazione romana. Spiegava: “Il direttore Borelli me lo disse chiaro: ormai la catastrofe è inevitabile, la guerra è persa. Potremmo arrivare a azioni insurrezionali! È bene che a Roma ci sia tu, che non hai

fisionomia politica: un tuo appello alla concordia, alla fratellanza, potrà essere ascoltato". Discorso che non teneva conto del desiderio di rivalsa dei "rimasti fuori". Il 25 luglio i redattori, scopertisi antifascisti, cacciarono Borelli. Il 31 luglio il nuovo direttore, Ettore Janni, licenziò in tronco, per motivi politici, Vergani.

Per lui fu un trauma: "Una condanna a morte", scrisse nel suo diario, "che mi portò vicinissimo al suicidio". Vergani non fece parte della redazione del "Corriere" durante la Repubblica di Salò ma, nel 1945, fu lo stesso "epurato", e dovette lavorare per altri giornali. Poi, nel 1946, rientrò nel "suo" "Corriere".

Cominciò, per lui, un periodo particolare, e se si tiene conto del suo carattere e della sua indole, del tutto anomalo. Lavorava moltissimo: qualcuno ha calcolato che, oltre ai libri e alle commedie, egli abbia scritto circa ventimila articoli. In una sola notte, nel giugno del 1959, mentre era a Venezia per una "prima" teatrale, Vergani riuscì a scrivere e a dettare, uno dopo l'altro, sei servizi: la critica dello spettacolo; un "pezzo di colore" su Burano; un commento "umano" sulla morte di alcuni passeggeri di un aereo caduto, poche ore prima, a Olgiate; la critica della mostra di un pittore e il ricordo del commediografo e paroliere Luciano Ramo, morto quel giorno. E, cosa importante, tutti testi eccellenti, senza sbavature, ripetizioni, "cadute".

Egli fu sempre e solo un grande giornalista: non ebbe mai uno di quegli incarichi non ben definiti ma redditizi come direttore editoriale aggiunto, responsabile del settore periodici o simili, che "portano" ad alti stipendi, senza richiedere impegno eccessivo. Scriveva. Poteva dire, come un suo celebre collega, Renato Simoni, "Tutto quello che ho, è stato prima una riga di piombo".

MASSIMO ALBERINI

Nell'aprile 1960 l'allora "Bollettino" dell'Accademia, antesignano della rivista "Civiltà della tavola", pubblicò un ricordo del Fondatore scritto da Ernesto Donà dalle Rose, un imprenditore illuminato che era accanto a lui la sera della nascita dell'Accademia, al tavolo del "Diana", il 29 luglio 1953 e fu successore di Vergani alla Presidenza dell'Accademia dal 1960 al 1963. Si tratta di un accorato e commosso viaggio nella memoria, tutto sospeso tra passato e presente, di un senso doloroso di privazione non scevro di un barlume di sommessa speranza. Riproduciamo questa testimonianza, nata sull'emozione della morte di Orio. Era preceduta da un breve testo che diceva tra l'altro: "La sua scomparsa, che ha lasciato un vuoto irrimediabile nel giornalismo e nella letteratura italiana, è pure per noi un colpo durissimo. La navicella dell'Accademia, proprio quando sembrava avviarsi verso felici approdi, è rimasta senza comandante"

ORIO CI HA LASCIATI

Nel mare di coloro che si accalcavano quel giovedì, davanti alla casa di Vergani, per porgergli l'ultimo saluto eravamo in tanti, dell'Accademia: tutti i milanesi, naturalmente, e poi c'era Giovanni Ansaldo che si era precipitato da Napoli appena gli avevano comunicato l'angosciosa notizia; e Freda, e Giuseppe Gavotti, e Silvestri accorsi dalle loro sedi e molti altri che, mi scuso, in questo momento di confusione terribile, di non ricordare. Che faremo senza di lui? L'Accademia era creatura sua, ci aveva scovati e messi insieme, si può dire, ad

uno ad uno. Con il suo esempio ed il suo affetto aveva fatto di noi, suoi amici, tutti amici. Ricordiamo la letizia di tanti incontri, attorno a lui, accomunati e spinti ad adoperarsi per una idea di civiltà che era la stessa radice umana, cordiale, limpida della sua personalità multiforme. Orio si batteva con costanza, con passione tenace, anche se temperata dal suo sorriso e dalla sua bontà, per salvare e continuare quanto di più schietto e raffinato (non importa se tra i signori o la povera gente) la tradizione italiana della tavola e dell'ospitalità esprime.

Era una idea che cercava le sue ragioni profonde nel tempo, fino al Rinascimento. Il senso del cibo, della mensa (quante volte ce lo aveva insegnato) non solo come manifestazione materiale e necessaria ma come aspetto di vita sociale, di gentilezza, di cultura. E aveva saputo convincere tutti che valeva la pena di fare qualcosa per un'idea come questa, così ci aveva collegati nell'Accademia per agire e condurre insieme una buona battaglia.

Orio mi diceva spesso: ben pochi riflettono sul fatto che le due ore passate a tavola ogni giorno, in casa, sono forse la sola oasi di vita familiare tranquilla, di scambi affettuosi con i nostri cari, nella fretta della vita di oggi. Perché non difendere questa ultima trincea, far sì che la tavola nella sua presentazione, nella cura del pasto, in un minimo di rispetto delle forme non conservi meglio questo significato amoroso? Perché non dobbiamo far sì che anche fuori di casa, in un qualsiasi ambiente pubblico, la mensa non sia veicolo di misura, di comprensione, infine (qui torna la parola più sua) di civiltà?

Cercheremo di fare del nostro meglio per continuare su questa strada, come egli desiderava. Si è già fatto molto per rimuovere equivoci ed errori, per svolgere una propaganda fortunata. Lo scorso anno gli amici dell'entusiasta gruppo romano hanno dedicato a lui la loro fatica che ha portato ad una nuova edizione critica ed integrale dell'Artusi. Con le indicazioni dei nostri amici di tutta Italia, malgrado la pochezza dei mezzi a disposi-

zione, siamo riusciti a portare avanti lo schedario dei migliori ristoranti d'Italia e questa guida, che egli tanto aspettava, è ora in stampa. Orio non la vedrà ma avemmo almeno la gioia di mostrargli le prove dell'impaginazione per le ultime decisioni. Anche il ricettario delle regioni italiane è molto avanti. E ancora un editore milanese, caro nostro amico, aveva ottenuto recentemente da lui l'assenso entusiastico e il patrocinio dell'Accademia per una collana di tutti i più bei libri stampati in Italia sulla gastronomia negli ultimi 50 anni e ormai esauriti.

E quante idee, quanti progetti ancora, erano in cantiere con lui, vivevano già nella sua speranza, nella sua parola, nei contatti continui che aveva senza mai dimenticare l'Accademia. Dovunque andasse, si preoccupava di mandarci le sue cartoline (di esempio anche in questo) con l'indicazione di trattorie, di piatti che aveva conosciuto; al ritorno aveva sempre una messe di curiosità, di nomi, di indirizzi. Era quello il tessuto del suo modo d'intendere la vita e la gente, sempre aperto. Intendiamoci: chi lo ha conosciuto sa che Vergani era l'ultimo a cui si potesse dare l'etichetta di gaudente, di edonista: era, al contrario, un lavoratore inesauribile, reggeva ad un ritmo che avrebbe distrutto chiunque in pochi anni, fino al momento in cui anche la sua fibra eccezionale si è spezzata. Ma in tutto quello che faceva portava calore, convinzione, altruismo, entusiasmo: questa era la sua risorsa immensa e anche per la nostra Accademia non faceva altro che dare, prodigarsi, perché credeva che potesse servire a rendere migliori quanti ne facevano parte e a sua volta anche altri.

Siamo presuntuosi se diciamo che questa era forse, negli ultimi anni, la sua creatura prediletta, che era il suo veicolo più largo di fraternità, e che il suo sogno era di vederla prosperare su basi salde e durature? Era un'altra sua famiglia, lui che aveva così forte il senso e il pudore dei legami affettivi. Promettiamo che faremo ogni sforzo per continuare come lui avrebbe voluto.

ERNESTO DONÀ DALLE ROSE



Nel 1996, per iniziativa di Guido Vergani, la famiglia fece una importante donazione al Museo della Ceramica di Bassano: cinquantasei piatti popolari veneti dell'Ottocento, che Orio aveva pazientemente cercato, trovato e acquistato nel corso dei suoi numerosi e frequenti viaggi in terra veneta. Oggi questi piatti sono conservati a Bassano del Grappa nello storico Palazzo Sturm, sede del Museo della Ceramica, nel luogo più adatto alla loro esposizione, e che Orio Vergani avrebbe senza dubbio approvato: l'antica cucina di quel palazzo nobile. In concomitanza con l'inaugurazione, venne pubblicato un

bel catalogo illustrato dei piatti di Orio, tutti dedicati ai mesi e alle stagioni. Nel catalogo figurano due testi di Vergani collezionista: "Mi parlarono di pace" e "L'arcipelago della ceramica", di cui riportiamo qui di seguito alcuni brani. Ma è di grande interesse anche uno scritto introduttivo del figlio Guido che narra come il padre avesse invaso la casa con tutti i suoi piatti. Quando andava nel Veneto "sempre deviava verso Nove, verso Bassano, approdi che mia madre fortemente temeva", scrive Guido e prosegue: "Orio lo chiamava il 'viaggio ceramico'. Il timore di mia madre era legittimo perché vivevamo assediati da successivi accumuli di antiquariato minore e sapevamo che Orio sarebbe tornato carico di rami da cucina e di vecchi piatti, i piatti delle stagioni. Ogni viaggio erano tre, quattro piatti. Orio, così, si portava a Milano un'idea del suo Veneto e del Friuli materno. Per evitare rimproveri (le pareti della stanza del nostro appartamento di via Appiani erano già quasi completamente occupate) - prosegue Guido - il collezionista graduava il debutto dei nuovi tesori: prima li nascondeva in un armadio del suo studio al 'Corriere', lasciandoli quasi a decantare; poi, a poco a poco, li portava in via Appiani".



NASCITA DI UNA COLLEZIONE

Quando ripartii da Bassano avevo con me un grosso pacco. Quel pacco conteneva dodici piatti di vecchia terraglia ottocentesca. Tutta l'annata era dedicata, a Dio mercè, ad opere di pace, nei piatti ch'eran diventati miei e una sola immagine era cruenta: quella che rappresentava l'onesta, inevitabile fine di un porcello sotto il coltello del padrone. Nell'Ottocento le case avevano quasi tutte il tetto di paglia e qualche volta i muri di fango secco tenuti su con le cannuce e scialbati con una mano di calcina. Le cucine non avevano altra allegria al di fuori di quella del ceppo acceso sulla pietra del focolare e di quella di questi piatti dai colori vivaci e dagli emblemi semplici come quelli delle carte da gioco trevigiane.

da "Mi parlavano di pace"



LE ANTICHE MANIFATTURE

Quasi ogni casa porta l'insegna di un'antica manifattura di ceramiche. L'arte si è salvata, quando la ceramica rustica subì l'assedio di quella industriale, proprio per la sua tradizione casalinga. I vecchi l'avevano imparata dai vecchi, i nonni dai bisnonni. L'aveva protetta la quiete delle veglie invernali, quando i campi riposano, quando le stalle sono chiuse contro il soffio della tramontana. Le fornaci andavano ancora a legna, l'elettricità non era ancora venuta a riscaldare i forni nelle case dove ancora ardevano le lampade a petrolio. Le madri badavano all'orto e alle galline e il marito stava ancora alla ruota mossa, come al tempo dei vasai etruschi, dal regolare colpo del piede. I colori erano quelli antichi: i bruni, gli azzurri, i rossi, i gialli senza ricerche di riflessi rari. Ogni casa di ceramista aveva, come un sacrario, la raccolta dei modelli foggiate e dipinti dalla mano degli avi.

da "L'arcipelago della ceramica"



Marco Guarnaschelli Gotti, nella monumentale “Grande Enciclopedia illustrata della Gastronomia”, pubblicata nel 1990 da Selezione del Reader’s Digest, ha sintetizzato, alla voce “Vergani Orio”, la figura del Fondatore dell’Accademia, ponendo particolarmente in risalto il suo rapporto con la cucina, simbolo di una sua spiccata curiosità ma anche, e soprattutto, un importante richiamo culturale.

SINTESI DI UNA PASSIONE

Vergani Orio, giornalista e scrittore milanese (1899-1960), fu il fondatore dell’Accademia Italiana della Cucina. La madre Maria, sorella del marionettista Vittorio Podrecca, era di famiglia friulana, dai pochi mezzi materiali ma ricca di fermenti politici e intellettuali. È da un Podrecca che Orio viene allevato fra Chioggia, San Sepolcro, Viterbo e Colorno. La sua infanzia e la sua adolescenza hanno, dunque, i sapori di quattro gastronomie regionali: veneta, umbra, laziale ed emiliana. Ci deve essere stato il ricordo di quelle esperienze nell’idea di una difesa e di un rilancio della gastronomia regionale che Vergani realizzò fondando, appunto, nel 1953 l’Accademia e opponendosi così all’appiattimento della cucina italiana minacciata da menu ormai indifferenziati e alberghieri. Quel ricordo Vergani lo aveva, negli anni, alimentato andando e venendo per l’Italia come inviato speciale del “Corriere della Sera” che lo aveva assunto nel 1926 dopo una lunga carriera a “L’Idea Nazionale” e “Il Messaggero” (era il ragazzo di redazione nel supplemento culturale di-

retto da Luigi Pirandello). Lungo gli itinerari dei fatti di cronaca, degli eventi politici e del Giro d’Italia (ne seguì una trentina) la gastronomia, lo stare a tavola come consolazione delle fatiche ma anche come curiosità di mestiere, fu uno dei tanti interessi di Vergani che nel giornalismo letterario, umanistico, introdusse per primo l’attenzione al balletto, al circo, al cinema, alla boxe, al ciclismo. Quella per la gastronomia non fu per lui un’attenzione specifica, nel senso che non diventò mai o assai raramente materia di “pezzi”, di rubriche, come avvenne poi nel giornalismo a firma di veri e propri specialisti. Era, però una curiosità che affiorava di continuo nei suoi “reportage” come contorno, come colore, come richiamo culturale.

MARCO GUARNASCHELLI GOTTI



*Una lista del ristorante Bagutta, dove Vergani fondò
insieme a Bacchelli il premio letterario "Bagutta",
dedicata al suo romanzo "Recita in collegio"*

PICCOLA ANTOLOGIA

LA CUCINA ROMANA

Orio Vergani morì a Milano all'alba del 6 aprile 1960, un mercoledì. Tre giorni prima era a Pescara per tenere una conferenza su Gabriele d'Annunzio, il poeta con il quale aveva avuto, oltre trent'anni prima, uno scontro memorabile.

Ricordava questo episodio Sandro Dini sul quotidiano piacentino "Libertà" del 15 giugno 1997. Ecco cosa accadde quando Vergani, appena assunto al "Corriere della Sera", entrato nella sala di redazione (la famosa "Sala Albertini"), agilissimo com'era, saltò a piedi pari il grande tavolo di noce che ospitava i redattori, dicendo: "Eccomi, sono il nuovo assunto e mi chiamo Orio Vergani!".

"Sette teste, tra le quali quella calva di Gabriele d'Annunzio, si alzarono dallo scrittoio e, uno per tutti, il caposala gli rispose calmo: 'Ben venuto! Si faccia dare dal commesso carta, penna, colla e forbici'. Chi se la prese a male fu invece il Vate che lo apostrofò malamente scagliandosi verso di lui. Orio lo guardò dall'alto in basso e gli gridò: 'Sta buono, nanerottolo, che sono troppo forte per te!'. Vergani era un pacioso ma non accettava provocazioni. Da nessuno". Fin qui Dini.

Durante la sua breve visita a Pescara per quella conferenza, trovò il tempo e il modo di scrivere un mirabile "pezzo" sulla cucina romana in chiave autobiografica. Glie lo aveva chiesto il suo grande amico Luigi Volpicelli, Delegato di Roma dell'Accademia (e, dall'anno dopo, Vice Presidente) per la pubblicazione di un Almanacco della Delegazione, che curava perso-

nalmente. Il testo, dattiloscritto ma con molte e pertinenti correzioni e aggiunte manoscritte, era corredato da una lettera a Volpicelli che vale la pena di rileggere:

"Cerchiamo, per la prossima volta che verrò a Roma, cerchiamo, caro Volpicelli, di tornar ragazzi. Non darmi appuntamento in un ristorante di lusso. Informati se ci sono ancora dei carrettini dove, infilata al palo, solidamente imbottita di rosmarino o di salvia, ci stia ad aspettare una porchetta arrosto come lo intendevamo noi. Dove? Ho paura che ci tocchi fare chilometri assai, io che ero abituato a trovare la porchetta nella piazzetta del Lavatore, al mercatino sotto la spalla architettonica del Quirinale, o sotto al primo albero del viale subito al di là di Porta San Giovanni. Informati dove possiamo trovare la cara rustica porchetta della giovinezza. Due o tre fette a testa, uno sfilatino di pane croccante e magari, per sedere, i gradini di una chiesa. Ritroveremo la vecchia Roma di quarant'anni fa, l'appetito dei venti, il segreto più semplice e più antico di quella cucina che, per dirla alla maniera del Carducci, 'nel cor mi sta - piena di forza e di soavità'. Orio Vergani".

E questo verso lo pose come titolo al "pezzo" sulla cucina romana. Purtroppo, quella "prossima volta" non arrivò mai. Appena tornato a Milano dopo la parentesi dannunziana, spedì quel "pezzo" a Volpicelli per posta e questo arrivò a Roma quando Orio non c'era più. Volpicelli lo pubblicò in facsimile nell'Almanacco "Roma a tavola" del 1960-1961 con un brevisimo commento che diceva tra l'altro: "È l'ultimo suo scritto. Qualche ora dopo che l'aveva spedito un attacco di cuore lo stroncò inesorabilmente". E il titolo di quello splendido saggio gastronomico e autobiografico ad un tempo era proprio sintetizzato da quel verso carducciano scritto di pugno da Vergani in testa al suo "pezzo". Uno squarcio di prosa che più d'ogni altro scritto ci aiuta a comprendere l'intelletto, il valore, la cultura, i sentimenti e il grande cuore di Orio Vergani.

PIENA DI FORZA E DI SOAVITÀ

I miei ricordi della cucina romana fino al 1926 dovrebbero essere definiti singolarmente esili. Per quanto io abbia vissuto a Roma per molti anni tanto che, tornato nella mia città natale, venni considerato "romano" e quasi mi chiusero in faccia la porta della trattoria del "Boeucc" in via Durini non lontano dalla casa di Toscanini - gli scrittori milanesi vi si adunavano una volta alla settimana - per quanto, ripeto, Roma io l'abbia avuta nel sangue dai quindici ai ventisette anni, le mie prime esperienze gastronomiche romane furono molto ristrette. Ero "figlio di famiglia" e a diciassette anni guadagnavo già un piccolo stipendio, ma la maggior parte di quei soldi doveva passare nella "cassa di famiglia" e a me ne avanzavano i soldi solamente per le sigarette e per le caldarroste.

Mangiar fuori di casa era una bisboccia quasi vietata. A casa la cucina era frettolosa e piuttosto economica. Nessuno nuotava nell'oro. Mia madre era - e lo è ancora - assai più brava pianista che buona cucciniera: ed il suo ricettario era quasi tutto veneto e friulano. Non posso considerare come appartenente alla cucina romana la polenta "pasticciata" delle nostre grandi occasioni, le "radici" romane che mia mamma mi faceva mangiare con il pretesto che mi tenevano in buona salute, la minestra di verdura all'uso veneto che riempiva fino all'orlo le nostre "fondine".

Roma si annunciava ogni tanto con il profumo di uno spezzatino d'abbacchio, bene imbottito d'aglio e di rosmarino; regnava sovrano con le insalate di cicoria all'agro alle quali segui-

va però l'obbligo di mandar giù larghe scodelle di "acqua di cicoria". Sempre con il pretesto della buona salute.

Avevamo una domestica originaria di Parma - una santa donna che, ultra ottuagenaria, vive ancora - alla quale il bilancio familiare non permetteva troppi capricci. Essa ha cucinato per noi più polpette che dette Avemarie nella sua lunga e devotissima vita. Sarebbe stata una "maestra" per le frittiture: ma poteva sfogarsi solamente nei giorni degli onomastici quando preparava le "frappe" o "galani", versione veneta delle "chiacchiere" e dei "nastri" fiorentini. Il suo capolavoro era la Torta di Ricotta. A tavola si beveva acqua fresca. Il caffè di mia madre - rinforzato con un cucchiaino di micidiale "estratto" - era imbevibile.

Mio padre era toscano, di Bibbiena. Come toscano si riteneva un ottimo intenditore d'olio: assaggiava ogni fiasco stropicciandone qualche goccia nel palmo della mano e fiutandolo a lungo. Era estremamente sofisticato: andava personalmente in cucina a preparare le uova al tegamino e diceva che nessuno sapeva cuocerle al punto giusto come lui. Quando mio padre cuoceva il suo "personale" tortino di carciofi, tutta la casa stava in ansioso silenzio. Non crederò mai che le uova facciano venire il mal di fegato: le ho mangiate per anni e anni, mattina e sera, e un giorno di particolare appetito spazzolai una frittata di diciotto uova con la cipolla. All'indomani segnai un altro record: un certo invito familiare era andato a monte all'ultimo minuto: vuotai io, tranquillamente, due zuppierie di pasta e fagioli preparate per dodici persone. Come vedete, in tutto questo la cucina romana c'entra pochissimo.



Quante volte avrò mangiato fuori di casa, fra i quindici e i ventisette anni? Potrei farne il conto, tanto rare furono quelle occasioni. Tre o quattro volte, fuori Porta San Giovanni, fave e

pecorino: e, sempre a Porta San Giovanni, tre o quattro volte una fetta di porchetta, comprata su un carrettino. Per il resto dovevo aspettare un “invito” che interrompesse la serie delle polpette domestiche. Debbo a ben apprezzati inviti se una sera mi trovai seduto, con molto impaccio, al Valiani della vecchia Stazione di Termini, e se conobbi i suoi carciofini sott’olio. Debbo confessarlo, non mi entusiasmarono mai; e un’altra sera mi trovai seduto sotto al pergolato di un’osteria sul Tevere, dalle parti della Farnesina, a mangiare gli “spaghetti” all’Amatriciana e l’abbacchio al forno. Pagava il “basso” Nazareno De Angelis, che non sapeva il nome del ragazzo seduto in fondo alla tavola. Una volta, per ragioni d’amore - avevo diciannove anni - pranzai in una trattoria dalle parti di via del Pozzetto, anche quella volta invitato. Pagava lo scenografo milanese Rovescalli che allestiva uno spettacolo al Costanzi e che certamente non comprese che la mia discrezione nei “consumi” era dovuta a nascosti intensissimi palpiti del cuore. Ricordo ancora il menu che ogni buon romano disdegnerebbe: prosciutto e melone, risotto alla milanese, fritto di sogliole.

Raggiunsi i fastigi di un invito all’Excelsior: mi avvelenò la difficoltà di usare le pinze per gli asparagi e il fatto che non sapevo cosa fare della vaschetta d’acqua tiepida con fettine di limone che mi venne presentata a fine tavola. Cercai di berne alcuni sorsi.

Partecipai - questa volta posai la mia quota - a due pranzi di giornalisti: uno, a diciassette anni, per onorare il decano dei redattori del “Messaggero”, il caro Panattoni; un altro, con i colleghi della “Idea Nazionale”, da Umberto in via dell’Orso, seduto accanto ai vecchi cronisti Ettore Veo e Gino Carocci. Da Umberto, che era un ottimo cuoco, avvenne il mio effettivo incontro con la Cucina Romana: su quel pranzo si fonda l’edificio della mia nostalgia. Se sollevo la lingua verso il palato - sono passati quarant’anni - mi par di sentire ancora il sapore dei carciofi di

Umberto, e quello del successivo cosciotto d’abbacchio.

Bevvi il mio primo bicchiere di vino di Frascati a ventiquattro anni, in un’osteria di via dei Pontefici, seduto fra Armando Spadini e Anton Giulio Bragaglia. Ad Anton Giulio devo infiniti piatti notturni - gratuiti - di mediocri ma generosi spaghetti nei sotterranei delle Terme di via degli Avignonesi.

Devo confessare che, per quanto ci passassi davanti ogni giorno, non ho mai avuto i soldi per sperimentare da Alfredo in Via della Scrofa le fettuccine al doppio burro. Ugo Ojetti, invitandomi a pranzo alla Casina Valadier il giorno dopo avermi “arruolato” fra i redattori del “Corriere della Sera”, mi rivelò le “puntarelle di cicoria”. Ecco un altro sapore che dura ormai da trentaquattro anni.



Come vedete il mio ricordo della cucina romana si basa su piccolissimi elementi: ma tali da permetterne la ricostruzione, come sapeva fare il Cuvier con le vertebre fossili del Dinosaurio.

È un ricordo che si rinforza con le esperienze di dopo i trent’anni mangiando, nei ritorni romani, nelle osterie dietro al Pantheon e alla Villetta e in Via della Croce al tavolo degli amici “frondisti”: talvolta cadendo nell’anonima gastronomia dei ristoranti di lusso, talvolta approdando alle semplici delizie di certi pranzi ai Filippini, al tavolo di Trilussa e sui divani dello scomparso “Don Carlo” assieme a Pasquariello. Ma la “prima pietra” è quella delle prime esperienze di ragazzo “invitato”: vivono soprattutto, in queste memorie, una trattoria di Vicolo Alibert, la pergola del “Forte di Adigrat”, certo pecorino assaggiato negli stambugi del Teatro di Marcello, certi spaghetti all’aglio, olio e peperoncino nell’osteria dopo Ponte Molle: al bel tempo dei soldi contati e delle “villeggiature” sul Tevere ai Polverini, che mi rivive “romano”. Chi più felice di me, che avevo due stanze

sulla gradinata della Trinità dei Monti e, più tardi, due terrazze su Piazza di Spagna?

Poi, tanti anni dopo, venne il “tempo nero”. Avrei potuto concedermi qualunque pranzo, fare le più intense esplorazioni, avventurarmi nei paesi dei dintorni raggiungendo le vere “fonti” dell’abbacchio, del pecorino, dei carciofi, dei pisellini. Avrei potuto assoldare una “cicoriara” solo per me, che s’impegnasse a cercare per me le “puntarelle” nei prati sotto l’Acquedotto di Claudio, in quell’Appia antica che sa di tufo e di Storia. Avrei potuto diventare un “maestro” della “coda alla Vaccinara”. Fossero andate lisce le faccende della Storia, oggi caro Volpicelli, sarei io al tuo posto di capo dei gastronomi romani.

Dovetti invece imparare a dire, al telefono, “Grazie per quei bei cosini bianchi che mi hai fatto avere... Grazie per quella ragazza fiorentina che mi hai mandato... Ho passato con lei un’ora squisita...Quel tuo amico che doveva portarmi quei documenti da Norcia non si è ancora visto...”. Era il solo modo con cui potevo parlare di fagioli, di bistecche, di prosciutto e chi rilegge capisce perché. Le difficoltà di quel vocabolario camuffato erano gravissime: come potevo cercare un buon sinonimo per “cotiche”, per “animelle”, per “porchetta”, per “ricotta”? E venne il triste tempo delle scaloppine nascoste sotto ad una coltre di spinaci, mangiate con il cuore in gola; del cosciotto d’abbacchio afferrato al volo in cucina e rosicchiato pavidamente nel gabinetto dell’osteria; il tempo delle rapidissime digestioni, dei “bollini” preziosi tagliati con caute forbici dalle tesere, del formaggio nascosto dentro al fazzoletto... La potrei chiamare “cucina romana”, questa? Tre anni perduti...

ORIO VERGANI

Nel 1957 Orio Vergani, Presidente dell'Accademia, organizzò a Milano, nelle sale della “Permanente”, una mostra di pittura sul tema “L’arte e il convito” con la partecipazione dei maggiori pittori di quegli anni. E questo non era difficile a Vergani che proprio con il mondo dell’arte intratteneva frequenti e fecondi rapporti. E poi Milano stava vivendo in quegli anni un’importante stagione intellettuale all’insegna della cultura, con grandi fermenti innovativi. L’iniziativa ebbe un notevole successo, tanto che Vergani si riprometteva di ripeterla con l’inserimento, accanto ai pittori moderni, di alcuni capolavori del passato che si sarebbe fatto prestare (e a lui non lo si poteva negare) da alcuni musei. Questa seconda mostra venne poi organizzata secondo il suo intendimento, qualche tempo dopo la sua morte, ad opera di Vincenzo Buonassisi, sempre sotto l’egida dell’Accademia. Per la prima mostra Orio Vergani aveva scritto la presentazione al catalogo, che riproduciamo, e che rappresenta un autentico “manifesto” della civiltà della tavola.

LA MORALE DI UNA MOSTRA

L’invito rivolto agli artisti italiani perché partecipassero ad una mostra che ha per tema il Convito, indetta per iniziativa dell’Accademia Italiana della Cucina, è stato compreso da tutti i pittori nel suo preciso ed intimo significato. Non si chiedeva l’elogio della gola e tanto meno quello della ghiottoneria né quello della mensa fastosa. Non si chiedevano neppure dei quadri con i quali illustrare didatticamente un “ricettario” o che

una massaia dovesse mandarseli a mente per farsene una guida sulla scelta delle migliori “materie prime” passando per il mercato o entrando in un negozio. Si chiedeva, sostanzialmente, l’elogio di ciò che la terra ci dà rispondendo alla fatica degli uomini: l’elogio del dono antichissimo con il quale la Provvidenza aiuta il genere umano a vivere, nutrendolo, solo ch’esso sia un po’ attento, nel più gradevole e saporito dei modi. Elogio della mensa vuol dire, “ab antiquo”, elogio della Vita e della materna, immortale Natura.

Elogio del desco significa elogio della Famiglia e del focolare perché veramente potremmo dire che - come disse un grandissimo poeta che cantò le gesta degli eroi ma più dolcemente cantò le gioie incruente della vita agreste e della sua opera - lo stesso fanciullo impara a riconoscere il padre dal gesto con cui egli rende ricca la mensa nell’ora più serena della giornata.

Questo hanno compreso, se pur con modi espressivi diversi a seconda della personalità di ciascuno, gli artisti che hanno risposto al nostro invito. Il visitatore che percorrerà le sale della Mostra vi troverà una visione serena e sostanzialmente confortante, un consiglio affettuoso di gioia, di pace, di letizia. In altre ore e in altre sedi lo spazio è giusto sia dedicato alle polemiche, alle meditazioni, alle ansie, ai travagli estetici. Questo era il luogo e l’ora del caro racconto domestico, della cara favola, che tutti i giorni riaccende i suoi fuochi e spande quei profumi che con un sorriso potremmo definire insostituibili.

“L’aiola che ci fa tanto feroci” mostra qui i suoi doni di pace. Ogni atto della vita ha la sua morale. E questa è la morale della prima Mostra dell’Arte e del Convito che ci auguriamo di poter ripetere con gli artisti d’Italia e con la presenza dei Maestri del passato per una lunga serie di anni senza sangue e senza dolori.

ORIO VERGANI

Prefazione al catalogo della mostra “L’Arte e il Convito”

Un testo curioso e sapido, in cui Orio distribuisce piatti e ghiottonerie a tutti i suoi amici, viventi o meno, virtualmente seduti al suo stesso tavolo, dei quali conosce a menadito le inclinazioni e le debolezze gastronomiche. Ma è anche un gustosissimo repertorio dei piatti, dei prodotti e delle specialità di quella cucina italiana che, diceva, non esiste perché frammentata in mille luoghi, mille campanili, mille famiglie. È uno scritto intrecciato tra l’ironia e l’impegno, che prende lo spunto da un libro del suo amico Antonio Baldini, massimo esponente di quel movimento letterario che fu chiamato “La Ronda”.

I MIEI AMICI A TAVOLA

Un giorno scriverò forse un capitolo di ricordi intitolato: “I miei amici a tavola”. Non sognò una volta Antonio Baldini di essere nominato Papa e di distribuire porpore cardinalizie e prebende ai suoi amici della “Ronda” o dei dintorni? Entravano al suo seguito, in Vaticano, Armando Spadini e Goffredo Beltonci, Bruno Barilli - per cui Papa Melafumo faceva costruire addirittura un teatro d’opera nei giardini vaticani - ed Emilio Cecchi, che avrebbe dovuto collaborare alla buona stesura letteraria di certe encicliche da far “rincitrullire il mondo...”. E c’era anche lo scrittore e giornalista mantovano Adone Nosari, nativo, per esser precisi, di Gonzaga, in gioventù dilettante domatore di leoni e pioniere dell’aviazione morto due o tre anni or sono, lontano dalla patria, in Argentina, con il cuore gonfio

per le nostalgie di Roma e di Gonzaga. A lui Papa Baldini assegnava il comando delle Guardie Pontificie...

Perché, mettendomi una volta tanto a capotavola in un immaginario convito, non dovrei io distribuire buoni bocconcini invece che cappelli cardinalizi ai miei buoni amici - qualcuno purtroppo vivo ormai solamente nella memoria - oggi che sulla mia scrivania è venuta a deporsi quella che potremmo chiamare l'edizione nazionale dell'Artusi, che insegnò a ben cucinare alle nostre nonne e alle nostre mamme?

Per Riccardo Bacchelli raccomanderei al cuoco, di buon mattino, di approntare per la colazione un paio di fegatelli di maiale con la "rete", seguiti da una costata alla fiorentina, alta due dita e che trabocchi abbondantemente dal piatto, senza dimenticare di collocare, accanto al piatto stesso, quel coltelluccio aguzzo e ben affilato che in Toscana si usa per scarnire l'osso là dove ci sono i bocconcini più ghiotti.

Per Giuseppe Novello, pittore, suggerirei al cuoco almeno due o tre torte, perché so come il "signore di buona famiglia" sia ghiotto, quasi fanciullescamente, di dolci; senza dimenticare, per lui, un pan di miglio e una tazza di panna come s'usa nel suo paese, a Codogno, patria di meravigliosi latticini.

Per Marino Moretti, conteso fra i brodetti di Cesenatico, i tortini di carciofo fiorentini e la soupe à l'oignon parigina, farei preparare una piada romagnola; per Giuseppe Ravagnani ferrarese una salama da sugo, di quelle che maturano per sei mesi sotto la cenere; per Luigi Pirandello - mai conobbi uomo più frugale di lui - due uova all'olio, di quelle che in Toscana si chiamano "all'occhio"; "cime" di cicoria romana, candide e arricciate, raccolte sotto gli archi dell'acquedotto romano di Claudio per Ugo Ojetti, che di primavera se ne faceva arrivare ogni giorno un cestino al Salviatino.

Dolci gravidi di aromi, quasi orientali, per Giorgio de Chirico, zamponi di Telesforo Fini modenese per Mario Vellani Mar-

chi, un cacciucco alla livornese per Dario Niccodemi; delle "valenciennes" per Bruno Barilli; delle luganeghe trevigiane per Giovanni Comisso, cappelletti in brodo di cappone per Alfredo Testoni; risi e bisì per Ferruccio Benini che me li rivelò quand'ero fanciullo; tre etti di peperoni sott'aceto per il pittore Guido Tallone, che continua a mangiarne durante tutto il pasto, mattina e sera.

ORIO VERGANI



Nel decimo anniversario della scomparsa di Orio Vergani, nell'aprile 1970, Massimo Alberini (in quel tempo direttore responsabile del "Notiziario" dell'Accademia) volle che, in apertura di quel fascicolo, comparisse l'ultimo articolo di carattere gastronomico di Orio Vergani apparso sul "Corriere della Sera" il 15 marzo 1960, tre settimane prima della sua morte. È importante riproporre oggi quello scritto nella sua parte centrale, in cui Orio Vergani, parlando della cucina francese illustra anche i pregi e i difetti, le virtù e le insufficienze della cucina italiana di quegli anni. Da allora è trascorso un mezzo secolo ma questa analisi non ha perduto nulla della sua spiccata attualità.

FILOSOFIA E LETTERATURA

Il primo restaurant parigino fu aperto nel 1765 da un certo Boulanger, che non era affatto un fornaio, ma una specie di pittoresco ribaldo, con spada al fianco e aria gioialissima, che si offriva come guida ai viaggiatori e che finiva a guidarli verso la sua bettola, in Rue de Poulies, vicino al Louvre. Là egli preparava, secondo la ricetta del medico Clarens - in seguito, per ragioni commerciali, molto semplificata - un bouillon, una zuppa composta di carni di selvaggina e di carne tritata di bue, che veniva passata ad un filtro aromatizzandola con un infuso d'orzo, di petali di rose appassite e di uva di Damasco. Dato il "tipo Boulanger", sospetto ch'egli, sottovoce, vantasse, di quel bouillon, arcani poteri afrodisiaci. Due anni dopo egli aveva un cliente molto famoso nella storia letteraria e molto pignolo, Di-

derot, che ne comunicava l'indirizzo in una lettera ad un'amica, lamentandosi, però, perché il brodo di Mr. Boulanger era molto caro.

Con la nascita del primo restaurant nasce dunque anche il primo cliente esigente e che scruta attentamente il conto. Il francese ama, elogia, onora e premia i suoi restaurants, ma non vuole andare incontro a dei "coups de fusil". Fra cliente e trattore deve essere rispettato un onesto patto commerciale. A tavola il francese si concede, sì, un'ora di oblio, ma al "risveglio" del conto il suo cervello funziona con una lucidità cartesiana. Non a caso uno dei maggiori filosofi francesi ed uno dei maggiori poeti, Pascal e Paul Valery, erano due grandi matematici. Il gastronomo francese può aver girato a lungo nei più complessi labirinti della gourmandise: non ne avrà mai, alla fine, quella specie di capogiro che di solito vieta all'italiano di verificare il conto. È ciò che osservo, dal mio silenzioso tavolino di vagabondo della gastronomia e, per dirla alla francese - non oso tradurre la parola così sapiente usata dai trattatisti francesi - di "culinographe" solitario.

Soprattutto se, accanto a me, siedono due amiche - di solito si tratta di amiche non più nel fiore dell'età - si comprende immediatamente che esse, le grandi e anche minori ricette le conoscono perfettamente. Le conoscono per tradizione: ne consolidano la conoscenza attraverso la lettura di una editoria gastronomica che ogni anno sforna almeno una cinquantina di volumi. Non si tratta di opere destinate ad essere inviate in dono ad un vecchio zio ghiottone, o ad una nonna provinciale nota in famiglia per i suoi sformati. Si tratta di volumi che i librai espongono ai posti d'onore, accanto a quelli della Pléiade o del nuovo Prix Goncourt.

Non sono destinati agli chefs de cuisine o alle cuoche: ma a quelle che chiameremo cuoche "du dimanche" dilettanti di cucina come il doganiere Rousseau lo era di pittura. Si comincia

con i solenni volumi del Larousse - un supplemento gastronomico della Treccani indignerebbe gli italiani - per arrivare ai manualetti, centinaia ogni anno, che occhieggiano nel cassetto di cucina della buona massaia. Una "prima" edizione di Brillat Savarin costa assai più, in antiquariato, che non in Italia un'edizione cinquecentesca della "Divina Commedia". Ma la grande editoria "sforna" volumi che non sono solamente fastosi, ma dottissimi, sollevando anche i più oscuri piatti provinciali al ruolo di rappresentanti della grande Cucina Francese, che è tutta francese, e non solamente "parisienne". Anche per chi è emigrato a Parigi l'attaccamento alla cucina regionale resta fortissimo: e questo è forse il solo caso in cui non si riconosca un diritto di Parigi alla dittatura e in cui anche il modesto villaggio non si sottomette alle leggi della Capitale. È il modo perfetto per difendersi dall'anonimato e dal male inteso cosmopolitismo. C'è una "Ecole de Paris" in pittura: ma, in fatto di cucina, no, anche se Parigi riuscirà con il suo gigantesco afflusso turistico a exploiter i repertori gastronomici che chiameremo dialettali. Per questo la "grande cucina" rimane sostanzialmente quella di provincia, dove si vive meno in fretta e dove la tradizione e il rispetto della piacevole intimità familiare sono una legge per una società che venera i suoi classici in libreria e le salse della nonna in cucina.

Filosofia, letteratura, amore per l'aneddoto e per la storia, per l'esattezza del "piatto documentario" e per onestà della materia prima - siamo in un Paese che dispone di un'agricoltura ricchissima e attentissima - si fondono nella cultura gastronomica di un Paese dove l'ultima opera di Alessandro Dumas fu un colossale libro di cucina, che ebbe come revisore editoriale Anatole France e per la cui ultima ristampa ha voluto scrivere la prefazione Maurois.

Come tutti i "culinographe" solitari, mangiando io fumo - la cosa mi fu criticata da uno dei più sapienti gastronomi di Parigi:

"Non siate egoista... Pensate ai vostri compagni di tavola... Voi, con l'odore della vostra sigaretta, rubate loro un po' del profumo di ciò che stanno mangiando..." - e, se non fumo, leggo per popolare il mio inevitabile mutismo di viaggiatore. Aspettando un canapé d'écrevisses sfogliavo un volume sull'Art des mets di Francis Anumategui, in un capitolo dedicato all'escalope milanaise. "Bonaparte l'ha sempre mangiate durante la campagna d'Italia, e per offrirgli qualcosa di meno consueto il suo cuoco gli improvvisò un "pollo alla Marengo"; l'hanno mangiato Lord Byron e Stendhal, Barrés e Anatole France e gli innumerevoli "amanti di Venezia" e tutte le vedove in viaggio autunnale sui laghi". E poi seguiva questa lucidissima osservazione: "I Paesi che sono stati spesso dei campi di battaglia non hanno mai avuto tempo di dedicarsi ad una cucina accurata. Essi sono alla mercè delle invasioni. Il nemico può arrivare da un momento all'altro, e mangia ciò che era stato preparato con tanta attenzione per denti ben diversi. La cucina del Nord e dell'Est della Francia, sulla via delle invasioni, è molto più improvvisata di quella che comincia al Sud della Loira. La Russia ha potuto dedicarsi in tutta tranquillità alle sue cotolette Pojarski e al Bue alla Stroganov".

Storia e Letteratura sono, dunque, le buone invisibili compagne di mensa, mentre aspetto un conto che, da buon italiano, troverò molto "signorile" di non controllare: con una indifferenza che ha origini spagnolesche. E penso a Marcel Proust la cui "Recherche du temps perdu" è suggerita dal sapore di un biscottino, tanto per dimostrare che anche le vie del palato possono essere quelle della poesia.

ORIO VERGANI

Orio Vergani indulgeva a scrivere di sé stesso in forma scanzonata e disinvolta, quasi a rendere meno amari i ricordi non sempre felici ma, evidentemente, metabolizzati nella sua mente fertile ed ingegnosa. Un chiaro esempio di questo modo volutamente leggero di interpretare fatti ed episodi è il racconto di un giovanissimo Vergani alle prese con i primi scogli di una professione che doveva poi percorrere alla grande per tutta la vita. La prosa scorre lieve, talvolta ironica, fino alla fine, quando commenta con parole secche ed amare la morte del filosofo Giovanni Gentile. In cui non mancano la battuta ironica, il colpo del maestro.

ALLA TAVOLA DEL FILOSOFO

Cattivo scolaro, ragazzo balbuziente, diciottenne timido e pronto a passare dalle vampe del rossore a tremanti pallori, ritrovo attorno a questo personaggio né carne né pesce la Roma del 1917, la tipografia del vecchio “Messaggero”, lo stanzino ambiziosamente chiamato sala di redazione del “Messaggero della Domenica”: una scala buia dove incontrai per la prima volta Luigi Pirandello; e, sulla stessa scala buia, una signora che scendeva lenta lenta, e che mi sembrava vecchissima: Grazia Deledda. Due tavolini, e due redattori: Rosso di San Secondo, nevristenico, e Federico Tozzi, melanconico e rissoso. E io in mezzo, balbuziente e senza tavolino, a fare, fra i due, da cuscinetto, penetrato non so come, con novanta lire mensili di stipendio, nella Repubblica delle Lettere. Pirandello è, del settima-

nale, l'eminenza grigia, e il ragazzo di diciotto anni il “tappabuchi”. Pirandello, Rosso, Tozzi han fatto l'orecchio al mio strano modo di parlare, e cioè di non parlare. Quando non riesco a spicciare una parola Rosso mi dice: “Canta! Quando si canta non si balbetta...”. Pirandello, invece, consiglia: “Recita... Di' le parole di un altro. Quello che si emoziona e si impunta ad ogni parola sei tu, il ragazzo timido, lo scolaro impreparato... Pensa di essere un altro: uno degli altri che sono in te, o che gli altri possono credere che tu sia. Cosa ti importa, dell'altro? Che emozione possono darti le emozioni di quell'altro che è in te, ma che non sei tu? Filerai come una locomotiva...”. Pirandellismo applicato alla balbuzie di un ragazzo che tutti i mesi doveva portare novanta lire a casa.

Davanti alla bozza che “cresceva” di cento righe, Pirandello, disse: “Non possiamo «tagliare» noi cento righe a un articolo di Giovanni Gentile. Bisogna che Vergani vada a casa sua, che gli spieghi, che preghi, con un po' di tatto... Come si fa a chiedere un taglio di queste proporzioni? Non possiamo mica farglielo dire da un fattorino! Vergani gli spiega, va e viene...”.

In tram, con la fronte imperlata di sudore, immaginai tutte le possibili domande di una specie di interrogatorio, da parte del filosofo, al ragazzo che al primo esame di filosofia era stato bocciato e aveva interrotto gli studi: “Bravo! - mi avrebbe detto -. Così giovane e già redattore di un settimanale letterario!”. Un uomo simile, il Grande Saggio, aveva certamente passato la sua vita fra i “primi della classe”. Come avrei potuto nascondere che io ero stato l'ultimo, forse l'ultimissimo? Mi pareva di andare a un terribile esame: e dietro all'uscio, forse, origliava Benedetto Croce. E se, a bruciapelo, avesse detto: “Caro ragazzo parliamo un po' di Kant e di Fichte?”. La gente che era con me in tram non capiva certamente perché quel ragazzo era così pallido.

Mi ricordai del consiglio di Pirandello: “Recita. Le tue parole non riesci a spicciarle? Di' quelle di un altro...”. Il miglior partito

era proprio quello di recitare la parte del fattorino. A un fattorino non si parla di Kant. Un fattorino lo si fa aspettare in anticamera. Mi sentii come liberato da una grossa pietra. Tirai il fiato.

Era estate. Era passato di qualche minuto il tocco. Pensavo: “Magari starà mangiando, Giovanni Gentile... Mi farà aspettare. Anche i filosofi hanno diritto di mangiare in pace...”. Via Palestro era una brutta strada, una delle strade “torinesi” di Roma: casoni dalle facciate giallicce, immensi, squallidamente austeri e anonimi come ministeri. Trovato il numero, presi il fiato, guardai nell’atrio buio, mi volsi verso il gabbiotto vetrato della portiera, dissi a me stesso: “Non tartagliare! Fai subito la voce del fattorino...”. Cominciava la povera recita del ragazzo timido. Dovevo prendere a modello una voce. Pensai alle grosse voci romanesche dei postini delle raccomandate, dei garzoni dei panettieri, dei lattai, dei ragazzi della macelleria per i quali i nomi anche più illustri sono come un numero anonimo. Domandai: “Gentile?”.

Senza alzar gli occhi dal suo tavolo la portiera rispose: “Terzo!”.

Ecco la scala, e con la scala il batticuore aumenta, il batticuore del timido che recita la parte del fattorino e che, a ogni gradino, sente avvicinarsi l’istante in cui entrerà in scena. Ecco la scala vasta, sparsa qua e là di lievi ragnatele, le porte chiuse come ostilmente, i gradini grigi, le ringhiere di ghisa, un lucernario livido e un odor di minestra di verdura che filtra sotto gli usci: “Fantasia - dice una voce -, fantasia di ragazzo; l’avevi immaginata così la scala di un grande filosofo?”.

Di là dall’uscio del terzo piano - non si può sbagliare: sulla targhetta di ferro smaltato è scritto: “Gentile” - non si udivano, in verità, filosofici silenzi, ma uno strano tramestio, un rimescolio indistinto di voci e di rumori, una specie di infantile cagnara, come si diceva allora a Roma: voci un po’ grosse di ragazzi e più acute di ragazzini; una specie di scuoletta durante la ricrea-

zione. Al tocco del campanello ogni voce si spense: ogni segno di vita si incenerì. Quel silenzio faceva pensare a un coro di sguardi che si domandavano: “Chi sarà mai a quest’ora?”. Dietro all’uscio un orologio a pendolo suonò il tocco e mezzo, come per dire: “Importuno!”. Una donnetta aprì, e dietro a lei, nell’anticamera buia, mi sembrò di intravedere su una soglia un ragazzino curioso.

- Bozze del “Messaggero”, disse la voce dell’immaginario fattorino.

- Il professore sta mangiando...

- Gli dica che c’è da tagliare cento righe.

- Cento righe?

- Sì. Cento righe.

In quel silenzio le parole di questo modestissimo dialogo suonavano come in un teatro.

- Il professore è a colazione.

- Cento righe... Stanno impaginando.

Dalla porta a vetri del fondo socchiusa che custodiva quel silenzio sepolcrale, una voce disse: “Fai venire avanti!”.

Era una stanza da pranzo, dai mobili assai modesti e, nel controluce che veniva dalla finestra aperta sull’estate romana, io non avevo mai veduto tanti ragazzi seduti a tavola, né mai tanti occhi curiosi e sospettosi: una specie di collegio che dice: “Chi è costui?”. A capotavola stava il professore, alto e massiccio, che andava scodellando la minestra per i suoi figli. I più grandi passavano le fondine ai più piccolini e, inserendo il suo gesto in tutto quel girotondo di piatti, la madre di quei ragazzi, in pari tempo, compiva la prima distribuzione del pane. Al mio apparire, quella giostra - scodelle, fette di pane, cucchiari già branditi - si fermò. Io mostrai da lontano i fogli delle bozze. Li prese il primo ragazzo: li passò a un secondo, e questo al terzo, e il terzo al quarto, e intanto quelli dell’altro lato della tavola guardavano con nerissimi occhi un po’ le bozze, un po’ me, un po’ la zuppiera della minestra.

- Ci sarebbe - dissi - da tagliare cento righe.
- Mi dispiace che devi aspettare. Anche per te deve essere l'ora di mangiare. Vuoi andare a casa e tornare? Abiti lontano?
- In Prati.
- In Prati? Attraversare due volte tutta Roma... Quanti anni hai?
- Diciotto.
- Beh! A diciotto anni non si può stare a stomaco vuoto. Vuoi mangiare qui?
Pensai: "Adesso finisco in cucina con la serva...". Dissi: "Grazie, non voglio disturbare".
- Lo vuoi o non lo vuoi un piatto di minestra? Non farai complimenti - continuò Gentile -. Ragazzi, stringetevi un po', e uno vada a cercare una sedia. Come sei venuto. In bicicletta?
- No. In tram.
- Il giornale non vi passa la bicicletta?
- No. Così risparmiamo che ce la rubino.

Mi pareva un miracolo. Non tartagliavo. Il "fattorino" se la cavava benissimo, come aveva detto Pirandello. Parlava tranquillo davanti a quell'uomo che aspettava di scodellare un piatto di minestra. La sedia arrivò portata in aria dal ragazzo più piccino. I posti si strinsero, e a me toccò quello in fondo, accanto alla madre di tutti quei ragazzi, che mi passò subito il pane. Arrivò poi di laggiù, sbrodolando un po', una fondina un po' troppo colma e mi sembrò che i ragazzi, mentre la passavano, la guardassero e la misurassero perché ero stato servito meglio di tutti. Era una minestra paesana, un po' brodosa; i ragazzi la "rinforzavano" con il pane. E così feci anch'io, perché insomma era proprio vero ch'io ero di poco, di poco più grande di quei ragazzi. Il professore, laggiù, non parlava più: su un angolo della tovaglia s'era già messo a lavorare alle bozze prendendo ogni tanto un cucchiaino di minestra, e guardando un po' verso noi ragazzi, verso i figli e verso il fattorino ch'ero io ma, evidente-

mente, pensando a cose lontanissime dalle quali ogni tanto "riapprodava" con un sorriso alla nostra realtà di ragazzi famelici. Venne la carne, e poi venne la frutta, e intanto il taglio delle cento righe era finito, e mi ero pulito la bocca col tovagliolo e avevo preso le bozze, e non toccavo la frutta. Erano delle pesche: contate giuste per quanti erano a tavola prima di me.

- Non prendi la frutta?

Indovinò forse il mio imbarazzo. Dal suo posto contò le pesche. Disse: "Per mia moglie e per me ne basta una. Non far complimenti".

- Devo correre al giornale.

- Te la mangerai per le scale.

Quando seppi come era stato ucciso, ricordai quella lontana giornata d'estate, il branco dei ragazzi, la minestra brodosa, rinforzata di tanto pane. Ricordai quando ero stato "fattorino" alla sua tavola familiare: la mano, che assieme alle bozze, metteva quasi con forza affettuosa, nella mia, la pesca. Non avrei mai più potuto ringraziarlo di quel posto dato a tavola a uno sconosciuto, di quella lezione di umanità, più chiara di ogni filosofia. Ma ogni volta che mi tocca di tagliare una bozza, dico fra me: "Grazie, Gentile...".

ORIO VERGANI

La seconda Assemblea dei Delegati dell'Accademia, svoltasi a Genova nel 1957, ebbe sul "Corriere della Sera" un cronista eccezionale, e per due eccellenti motivi. Infatti l'autore della cronaca apparsa sul "Corriere" con notevole risalto era Orio Vergani, che era giornalista insigne e aveva in più, come osservatorio privilegiato, la poltrona di Presidente dell'Accademia. Di quella cronaca riportiamo tutta la prima parte, che possiamo definire "programmatica", tralasciando il nudo resoconto necessariamente legato all'attualità. Ma la parte qui riprodotta è degna di entrare nella storia dell'Accademia.

I GASTRONOMI AL LAVORO

Si può parlare o no di "gastronomi al lavoro"? O non è consigliabile accostare il nome di "lavoro", che implica un concetto di fatica, al nome di "gastronomia", da cui la fatica sembra tanto lontana? Il cronista che è venuto a Genova a pedinare i più famosi gastronomi d'Italia - si parla addirittura di sacerdoti e di missionari dell'arte di mangiar bene - non sa come rispondere a questi interrogativi. Nel congresso - il secondo congresso nazionale - degli Accademici della Cucina Italiana, tali quesiti filosofici sono stati esclusi dall'ordine del giorno che elencava i vari argomenti in discussione. Ma si può parlare di "lavori", perché il congresso ha "lavorato" e abbastanza lungamente e molto intensamente, non solamente con il cucchiaino e con la forchetta, durante tutta la giornata. Otto ore di discussioni e di votazioni non sono poche.

Lo scenario era quello di un vero congresso. C'era un tavolo della presidenza, c'era una "tribuna dei Fondatori", c'erano i tavoli delle varie Delegazioni, come all'ONU, e davanti ad ogni congressista il cartello con il nome delle regioni rappresentate dalle varie Delegazioni. La cornice era quella di un salone all'ultimo piano del Grattacielo di Genova, con le finestre che inquadravano il panorama dei colli e quello del porto e l'azzurro scenario del mare. Sui tavoli nemmeno un piattino, salvo quelli dei posacenere: non forchette, ma penne stilografiche, non menu, ma taccuini di note per affrontare i vari dibattiti.

Non si è visto nemmeno un caffè e nemmeno un aperitivo. Chi avesse guardato stando di là dai vetri, nel vedere quella pensosa assise di uomini fra i quaranta e i settant'anni, a tutto avrebbe pensato fuorché ad un raduno di buongustai. C'era - possiamo dirlo - un discendente dei dogi e persino il discendente di un santo; un insigne professore di ingegneria, terrore, probabilmente, degli studenti del Politecnico milanese; il preside di una delle facoltà più importanti dell'Università di Roma, studioso d'arte e di storia, eruditi topi di biblioteca, archeologi, un bibliofilo che ha al proprio attivo ben settantacinque volumi di storia del libro, l'organizzatore della più grande fiera d'Italia, il capo della più grande associazione turistica italiana, direttori di giornali, "principi del foro", elzeviristi con decine di migliaia di articoli alle spalle, capitani della grande industria navale. Di cosa parlavano, così animatamente, dietro ai cristalli dell'ultimo piano del Grattacielo di Genova?

L'Accademia Italiana della Cucina è nata nella patria del risotto e del panettone, ma è nata subito con criteri interregionali. È nata a Milano, ma ha invitato i genovesi a difendere il "pesto" e la "torta pasqualina", i veneti a difendere i "risi e bisi", i napoletani a difendere la pizza e la mozzarella, i romani a difendere l'abbacchio, le "cime di rapa" e la "coda alla vaccinara". Composta da gente che ha girato tutto il mondo, ha invitato gli Acca-

demici a radunarsi per difendere proprio il più stretto regionalismo gastronomico. Dobbiamo parlare di battaglia nazionalistica e di schieramento contro l'Internazionale gastronomica dominata dalla "école de Paris" e dalle varie regioni francesi? Parliamo, piuttosto, di concetti federativi, con i quali ogni paese difende le proprie caratteristiche senza voler sopraffare quelle altrui.

La buona cucina - lo sanno bene i francesi, e in genere tutti i paesi dove il turismo è parte integrante del bilancio nazionale - non vale meno di un bel paesaggio, o di un campo di neve per gli sport invernali, o di una mattinata di sole a Capri o in Versilia. La buona cucina, non corrotta dal volapük dell'internazionalismo dei rapidi tegami, aiuta i popoli a intendersi. La bouillabaisse per la Francia e la paella alla valenciana per la Spagna hanno sulla bilancia turistica il valore, per lo meno, di un buon affresco o di un insigne rudere archeologico. Questo in sede di valorizzazione turistica. Ma c'è anche, nella buona cucina, tutto un patrimonio di attenzioni morali e civili: l'affetto alla famiglia, al focolare, alla poesia delle tradizioni d'ogni città e d'ogni regione.

L'Accademia - nata da una noterella di viaggio di un cronista vagabondo che si stupì di trovare nel civilissimo Veneto camerieri che gli offrivano cotolette alla milanese e che quasi si stupivano ch'egli fosse ansioso di assaggiare delle "luganeghe" di Treviso, mentre l'oste, che era di Conegliano, gli offriva frettolosamente vini toscani e non vini del Piave - è nata in uno spirito di volontariato, come nacque il glorioso Touring di Bertarelli. I suoi primi archivi i fondatori li ebbero in tasca, con i taccuini del lavoro. Tutto fu fatto con incontri fra amici, vincendo prima di tutto la diffidenza di chi, in questa nostra Italia un po' "seriosa", dubitava forse della serietà di una iniziativa che pareva dovesse inquadrare solamente dei gaudenti e dei buontemponi. In realtà si venne a scoprire che questi vessilliferi della battaglia

per la tutela della cucina nostrana erano, nelle abitudini quotidiane, dei mangiatori assai modesti che non rinnovavano le prodezze di Gargantua e Pantagruel.

Più che "forchette gigantesche", erano forchettine sapienti, assaggiatori e spilluzzicatori più che divoratori che per prima cosa slacciano al riparo della tovaglia il primo bottone dei pantaloni. Gente più di tavolini che di tavola, hanno pensato a raccogliere per prima cosa lo schedario delle ricette tipiche regionali, che pare siano più di duemila. Intanto essi facevano, a forza di cartoline postali, il censimento e la valutazione "critica" delle trattorie d'ogni regione, e preparavano così la prima guida dei "locali" italiani, passati al vaglio di una critica che non tiene conto tanto della valentia dei seguaci dell'Escoffier quanto di quella del "cuoco all'italiana", che non arrossisce a parlar di fojolo o di bagna cauda invece che di julienne o di épinards à la crème, di baccalà mantecato invece che di sôle à la meunière.

ORIO VERGANI

In questa gustosa rievocazione uno dei due figli di Orio Vergani, Guido (recentemente scomparso), parla della vita quotidiana nella casa del grande giornalista, da cui traspare la filosofia del Fondatore dell'Accademia, secondo cui gli Accademici "nelle abitudini quotidiane sono dei mangiatori assai modesti, che non rinnovano certo le prodezze culinarie di Gargantua e Pantagruel: forchettine sapienti, assaggiatori e spiluccatori più che divoratori, gente più di tavolino che di tavola".

IL RISOTTO DI CASA VERGANI

A casa, nonostante l'aureola gastronomica di mio padre, fondatore dell'Accademia Italiana della Cucina, e la nostra milanesità, il risotto arrivava invariabilmente scotto in tavola: poco zafferano, tritato di cipolle non ben soffritto e pallido, viscido, economia di burro, niente midollo, chicchi imbevuti sino a gonfiarsi di un brodo melenso di dadi e aggrumati in una sorta di "palta" giallina. Ai fornelli mia madre badava poco e tirando via, sia che ci stesse lei, sia che ci stesse la cameriera addestratissima non alla cucina ma alla polvere, alle pulizie, di cui la mamma era ossessivamente maniaca e per le quali passava la mattina a strofinare. Mio padre Orio era tanto conscio del quotidiano disastro cucinario e tanto rassegnato che, ogni giorno, tornando dal "Corriere", allungava il tragitto sino a una salumeria di via Solferino o di via Turati e "metteva in tavola" qualche leccornia, qualche antidoto allo squallore del risotto scotto e delle scaloppine al limone. Mio fratello Leo e io sapevamo di

poter contare su quella "compensazione" e non ci ribellavamo a quel "primo" pervicacemente cementizio.

Erano gli anni dell'inoltrato dopoguerra e di un miracolo economico agli albori. Dopo tanta fame, la felicità di Orio senior era di vedere i suoi ragazzi mangiare, di portarci al ristorante. Ma, in quella stagione, la gastronomia milanese pagava un forte pedaggio alla cucina toscana che dagli anni Venti monopolizzava i ristoranti della città grazie alle dinastie dei Pepori, di Bice e Cesarina Mungai. Andavamo spesso al "Bagutta", luogo di trippe, di ribollita, di fagioli, ma non di risotti. La sublime delizia del riso al salto e all'onda invase il nostro palato e la nostra giovanile ingordigia solo dopo l'approdo al "Biffi Scala", dove lo chef Alfredo Valli (oggi è al "Gran San Bernardo" di Milano, il pontefice del culto gastronomico meneghino) saziava la gran fame della "divina", di Maria Callas: Camilla Cederna la vide papparsi due risotti al salto, mezzo pollastrello ai ferri, una gamba d'anatra bollita, una scodella di peverada veronese, frutta e panettone.

Solo allora potemmo misurare tutta l'ignominia del "cemento" casalingo. Era (ed è) il "salto" di Alfredo, basso, croccante, ma non duro di chicchi, non unto. Era (ed è) come quando il mare s'avvala e poi rimonta, l'onda del "mantecato".

Fu allora che scoprii i portenti del risotto. Il "Biffi" e, via via, la "Brasera meneghina" in via Circo (ahimè è ormai soltanto memoria) con il suo grande glicine, la "Trattoria milanese" dei Villa in via Santa Marta sono state le mie università risottare. Il "salto", la "Brasera" lo cucinava tenendogli il "cuore" sottile, ma morbido. La "Milanese" lo serviva e lo serve più alto e soffice. Queste facoltà non mi hanno laureato. Del "salto" manco a parlarne: mi si è sempre frantumato nella padella. Quello "all'onda" non mi viene malaccio. L'ho usato anche come arma di seduzione e ha funzionato. Ma non bisogna dirlo a Giorgio Bocca che, provetto cuoco, mi ha, tanti anni fa, maledetto per un risot-

to che sapeva di fumo, di bruciato. Lo avevo cotto con tutti i crismi, mescolando e rimescolando nel brodo-brodo e aggiungendo noci di burro per mantecarlo, ma lo avevo fatto dentro una pentola rastremata sul fondo. Errore imperdonabile. Il risotto s'era "attaccato", schifando Bocca e i commensali.

GUIDO VERGANI



L'ISTITUTO "ORIO VERGANI" DI FERRARA

Quando, nel 1953, Orio Vergani fondando l'Accademia lanciò il celebre suo grido di dolore, "La cucina italiana muore", auspicava che accanto ad una più coerente ed accorta gestione della buona tavola sorgesse anche una precisa visione di una buona cucina, intesa come luogo in cui la buona tavola nasce e si esprime. A Ferrara, circa vent'anni fa, per iniziativa dell'Accademia e, soprattutto, degli Accademici ferraresi, il locale Istituto professionale alberghiero prese il nome di Orio Vergani, come riconoscimento della sua opera di promozione e divulgazione della civiltà della tavola nei suoi aspetti storici, culturali e pratici. Oggi questo Istituto vanta un'affluenza massima in Italia, grazie al valore degli insegnanti, alla costante presenza dell'Accademia ma anche, e soprattutto, al forte e intenso richiamo che il nome di Orio Vergani gli dà.

IL SUO NOME A UNA SCUOLA

All'ingresso dell'Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri e della Ristorazione di Ferrara una targa in marmo e bronzo celebra la dedica della scuola ad Orio Vergani, avvenuta nel 1993, con questa epigrafe dettata da Giovanni Nuvoletti Perdomini, a quel tempo Presidente dell'Accademia: "Orio Vergani - generoso fondatore - dell'Accademia Italiana della Cucina - qui incita i giovani capaci e volonterosi - a difendere - un comune patrimonio di valori e cultura - garanzia - per un avvenire di civile convivenza - e benessere economico".

La cerimonia si tenne il 3 aprile 1993, alla presenza delle autorità cittadine, del Presidente dell'Accademia, di Guido Vergani, figlio di Orio, di Giovanni Capnist Vice Presidente dell'Accademia, del Provveditore agli Studi prof. Inzerillo e di numerosi Accademici ferraresi che avevano promosso ed organizzato l'evento. La cerimonia fu completata con il saggio annuale degli alunni delle terze classi consistente in una esercitazione di cucina tradizionale ed internazionale con banchetto finale di altissimo livello.

Del successo della manifestazione è testimonianza quanto disse in quella circostanza Giovanni Nuvoletti Perdomini: "Un trionfo di quella gastronomia che ha fatto dell'alimentazione uno dei piaceri più autentici della vita ed è necessario restare sulla strada della nostra cucina tradizionale, non solo per un fatto di civiltà ma anche per difendere i nostri interessi, il nostro patrimonio storico e culturale".

L'Istituto ferrarese nacque nel 1985 come risposta ad una precisa e crescente domanda del territorio, imponendosi subito come una consolidata realtà formativa, la cui importanza è andata via via consolidandosi. Nell'ambito delle recenti grandi riforme a livello nazionale nel mondo dell'istruzione ha svolto costantemente, e continua a svolgere, un ruolo di primo piano. Nel 2009 erano presenti nell'Istituto 486 alunni maschi e 433 femmine, quasi un migliaio. Negli anni dal 1983 al 2009 la crescita è stata progressiva, in netta controtendenza rispetto al panorama nazionale in cui gli istituti professionali stanno vivendo una situazione di media flessione.

L'Istituto "Orio Vergani" ha sede in un prestigioso e storico edificio ferrarese, il Palazzo Pendaglia, che prende il nome dalla famiglia che lo fece erigere nella prima metà del XV secolo su piccoli edifici preesistenti, inglobando anche una torre (l'attuale ingresso da Via Sogari) facente parte della prima cinta muraria della città. Nel secolo XVII l'edificio venne acquistato dal Co-

mune di Ferrara e trasformato in ricovero; fu arricchito dalla costruzione, nel 1608, dell'oratorio di Santa Margherita sull'attuale via de' Romei, probabilmente su progetto dell'Aleotti. Con le leggi napoleoniche vennero soppressi il ricovero e l'oratorio e il complesso fu trasformato in caserma. Nel 1831 un incendio devastò la chiesa, in quel tempo usata come magazzino, e quindi si decise una trasformazione radicale di tutto l'edificio, poi destinato in parte ad abitazione, in parte a caserma dei Vigili del Fuoco e ad una scuola elementare. Nel 1926 l'edificio viene trasformato e adibito esclusivamente a scuola.

L'ultimo intervento di ristrutturazione risale a una trentina di anni or sono, puntando a recuperare il più possibile l'impianto tipologico dell'edificio, ripristinando le parti demolite, riportando alla luce affreschi e decori, cercando di collocarli in una degna sede per l'Istituto alberghiero, con sale di rappresentanza e di ricevimento. In modo particolare la sala in cui è collocato il pregevole affresco "La flagellazione". Sono stati restaurati i vecchi soffitti lignei ricchi di decorazioni pittoriche, si è ricostruita la scala ed è stato ripristinato l'antico ingresso da via Sogari.

Nel palazzo sono state attrezzate una ventina di aule, un'infirmeria, una palestra, laboratori di informatica, numerose sale dedicate alle esercitazioni pratiche di ricevimento, sala, bar, cucina. L'allestimento dei laboratori di cucina è stato realizzato nella parte già rimaneggiata nel 1913; sono stati ricavati spogliatoi nel sottotetto senza alterare le altezze e la struttura lignea della copertura.

Sono da ricordare alcune occasioni nelle quali l'Accademia e l'Istituto "Orio Vergani" hanno realizzato comuni iniziative. Nel 1997 e nel 1998 organizzarono, con il patrocinio del Comune di Ferrara, due concorsi gastronomici intitolati a Orio Vergani, riservati a cuochi professionisti che dovevano realizzare piatti appartenenti alla cucina territoriale e tradizionale della zona di provenienza. In entrambe le occasioni le gare riscossero grande

successo di partecipazione e di qualità. Collegati a quei concorsi furono anche effettuate due edizioni del premio “Umbertino Travagli”, un personaggio ferrarese di grande spessore: cantante, suonatore di chitarra, attore, gastronomo, enologo raffinato e titolare della trattoria “Vecchia chitarra”.

Fu anche realizzato dalla Delegazione ferrarese dell'Accademia, all'inizio degli anni 2000, presso l'Istituto, un corso di aggiornamento intitolato: “Tra Scalchi e Cuochi: un viaggio gastronomico nella storia e nella tradizione di dieci regioni italiane”. Si è, inoltre, svolto, sempre nel Palazzo Pendaglia, un incontro dedicato alla “salamina da sugo”, specialità tipica della grande tradizione gastronomica ferrarese. L'avvenimento si sviluppò con diverse relazioni sull'argomento, nel magnifico salone centrale. Al termine della parte culturale si passò a vari assaggi dello squisito piatto preparato ed accompagnato in vari modi dagli allievi di varie classi come esercitazione scolastica.

SEVERINO SANI

Vice Presidente Vicario dell'Accademia

IL LETTERATO

Orio Vergani entrò nel 1937, con una scheda piuttosto consistente, nella Enciclopedia Treccani, alla pagina 161 del 35° volume di quell'opera monumentale. Era la "Enciclopedia italiana di scienze, lettere ed arti", autentico Olimpo della cultura italiana, fondata nel 1925 dall'industriale ed editore Giovanni Treccani degli Alfieri. La preparazione fu lunga e nel 1929 apparve il primo volume, pubblicato da un consorzio che oltre a Treccani comprendeva gli editori Treves e Tumminelli. La direzione dell'opera venne affidata a Giovanni Gentile, filosofo e ministro dell'Educazione nazionale, autore di una importante riforma della scuola. Gentile fece collaborare all'enciclopedia i più bei nomi della cultura, della scienza e dell'arte, compresi molti intellettuali antifascisti. Nel dopoguerra l'enciclopedia venne costituita come Istituto per l'Enciclopedia Italiana e proseguì in un'ampia attività di carattere culturale, pubblicando anche corposi supplementi e aggiornamenti. Nel 1997 venne pubblicata una "Piccola Treccani" che conteneva una scheda su Orio Vergani, ridotta e ripetitiva delle precedenti edizioni. Qui di seguito riportiamo le schede apparse nell'edizione del 1937 e nel terzo volume dell'Appendice (1961). Entrambe le schede sono state stilate da Arnaldo Bocelli.

LA PRIMA EDIZIONE

VERGANI, ORIO. - Scrittore, nato a Milano il 6 febbraio 1899. Visse a lungo a Roma, dove entrò giovanissimo nel giornalismo. Dal 1926 è redattore del "Corriere della sera".

Le prime novelle del V., "L'acqua alla gola" (Milano 1921), tra le molte reminiscenze del Pirandello, del Tozzi, e in genere della narrativa provinciale e borghese, e sotto un realismo un po' di maniera, già rivelano un modo personale di guardare le cose, fatto di minuta e trepida attenzione, di sensuale tristezza; una immaginazione fervida e insieme delicata. Qualità che le successive esperienze frammentiste, critico-lyriche e "novecentiste", con le quali il V. ha tentato di reagire a quanto di schematico e di eccessivamente corposo era nel suo iniziale realismo, hanno via via affinate; anche se nelle prose di "Soste del capogiro" (Milano 1927) e di "Fantocci del carosello immobile" (ivi 1927) e nel romanzo "Io, povero negro" (ivi 1929) egli cade spesso nell'opposto difetto dell'immaginario barocco (arieggiante quello del Gómez de la Serna) e del lirismo artificioso. Infine, nei racconti di "Domenica al mare (Milano-Roma 1931) e nel romanzo "Levar del sole" (ivi 1933) il V. mostra di avere conseguito un suo felice modo narrativo che, provinciale e realistico ancora di spunti e di particolari, è piuttosto inteso a creare intorno alle cose evocate un'atmosfera di lirica suggestione, che non a dare tutto rilievo ai caratteri e all'azione; una prosa mossa, nitida e pur sensibile all'incanto melodico.

Altre opere del V.: "Il cammino sulle acque", dramma (Milano 1927), dove artisticamente vive sono alcune notazioni di stati d'animo, certo delicato giuoco di sensazioni; "Asso piglia tutto", novelle (Roma 1927); e "Il Mediterraneo" (Novara 1931), "45° all'ombra" (Milano 1935), "Sotto i cieli d'Africa" (ivi 1935), "Riva africana" (ivi 1937), prose di viaggio e "servizi" giornalistici.

BIBL.: G. Ravegnani, I contemporanei, Torino 1930; A. Bocelli, in N. Antologia, 16 marzo 1932 e 1° ottobre 1933; A. Morigliano, in "Corriere della sera", 5 ottobre 1933; P. Pancrazi, "Scrittori italiani del Novecento (Bari 1934); E. Cecchi, in "Corriere della sera", 19 agosto 1937.

L'APPENDICE

VERGANI, ORIO. - Scrittore e giornalista, morto a Milano il 6 aprile 1960.

Nell'ultimo ventennio, oltre ad innumerevoli corrispondenze, "servizi" e articoli scritti, con vena sempre estrosa, per il "Corriere della sera", pubblicò due nuovi romanzi, nei quali quel suo realismo dalle inflessioni fra deamicisiane e crepuscolari, accentrandosi nella evocazione dell'adolescenza ("Recita in collegio", Milano 1940), o di quella fanciullesca innocenza che è al fondo anche dell'adulto più decaduto o corrotto ("Udienza a porte chiuse", ivi 1957), raggiunse toni di una delicata elegia. Pubblicò anche un volume di ricordi autobiografici e "cose viste", "Memorie di ieri mattina" (ivi 1958). Postuma è apparsa, a cura dei figli Leonardo e Guido, una scelta dei suoi racconti (1920-1960), "Storie per quattro stagioni" (ivi 1961).

BIBL.: A. Bocelli, in Nuova Antologia (1 gennaio 1941) e in "Il Mondo" (13 marzo 1956); G. De Robertis, in "Tempo" (4 luglio 1957); E. Cecchi, "Libri nuovi e usati", Napoli 1958; P. Monelli in "Il Mondo" (19 aprile 1960); E. Montale, nel "Corriere della sera" (5 maggio 1961); E. Falqui, "Novecento letterario" (Firenze 1961).

La cosiddetta "repubblica delle lettere" si accorse forse un po' tardi del valore di Vergani, del suo ingegno e del suo grande spessore culturale. Forse perché egli aveva spaziato, oltre al giornalismo, in molti campi, dal teatro al romanzo, dal racconto alla critica, dalla musica alle belle arti. Ma il monumentale "Dizionario delle opere e dei personaggi", notevole impresa culturale dell'editore Valentino Bompiani, nel secondo volume della sua "Appendice", un aggiornamento uscito nel 1964, dedica ampio spazio ad un volume di racconti di Vergani ("Storie per quattro stagioni"), apparso postumo un anno dopo la sua morte e curato dai figli Leonardo e Guido. L'estensore di questa "scheda", passando in rassegna i singoli racconti del volume, compie un esauriente e preciso esame della complessa personalità di Orio Vergani e della sua innata capacità di narratore. Un riconoscimento postumo, un'analisi del suo stile e della sua arte di narratore.

STORIE PER QUATTRO STAGIONI

Antologia di racconti di Orio Vergani (1899-1960), pubblicato postumo a Milano nel 1961, già da lui predisposta e curata dai figli, è suddivisa in quattro "stagioni" decennali (1920-1960). Ogni racconto, scelto in una produzione notevole per ampiezza, conserva la sua data in modo da poter essere collocato entro lo svolgimento di modi e interessi che furono dell'A. La prima impressione che dà Vergani è quella di un cronista, quasi di un naturalista, che accumula narrazioni e descrizioni

particolari, con una lingua copiosa e snodata che insegue il muoversi della realtà, rendendone tutto lo svariare di luci, colori e penombre. Le cose sembrano perfino vivere per sé stesse, staccate da ogni riferimento umano, per esempio una dentiera (“pezzo di bocca, terribilmente anatomica, senza labbra e palato, che sbadigliava sul marmo tranquilla e solida...”) è descritta come in un quadro di de Chirico. Oppure “le cose riempiono tutto di sé con un’immensa presenza che inquieta ed esprime il cuore degli uomini, come l’arrivo della primavera”. Ma questa implacabilità del resoconto il più delle volte cede a un senso di partecipazione umana, perché mentre coglie l’elemento antieroico e il grigiore quotidiano, caratteristici temi del Vergani maggiore e più noto, manifesta la sua simpatia per gli sconfitti della vita, le anime rassegnate e opache, come quella del viaggiatore di pizzi che, nell’alberguccio di provincia, mentre la luce del giorno muore, è percorso da desideri e malinconia. Un esile filo di crepuscolarismo, dunque, passa attraverso molti drammi silenziosi all’interno dei quali l’arte del narratore scava senza posa per osservare il moto della vita che si ferma e ristagna e diviene talvolta, improvvisamente, tragedia. Di questo sviluppo imprevisto e della capacità di esprimerlo artisticamente è indicativo il racconto “Sera d’agosto” sul tema dell’infedeltà coniugale e dell’uxoricidio, o delitto d’onore: Vergani non giudica questo fatto assurdo della convivenza umana, ma le sue conseguenze: egli rappresenta due donne diverse e lontane fra loro, uccise dai mariti, lasciando soli i loro fanciulli. La crudezza della notazione anatomica, il giuoco della fantasia che più volte accarezza sensualmente il corpo femminile, giungono infine a una coscienza della tragicità umana senza difesa di fronte alla vita. Questo tema è stato pure di Pirandello come inganno della vita; o anche di Rosso di San Secondo per ciò che è umano (“due morte cose di carne”). L’accostamento decadente di amore e morte passa poi nell’affermazione della vanità della giustizia

umana. Un altro racconto attuale (“L’assedio”) presenta due singoli personaggi: un Noé in veste moderna che intende salvarsi dal prossimo diluvio e uno strano tipo che ha il complesso dell’assedio. Si notino le date delle due novelle, 1953 e 1955. Perché entrambe raffigurano senza dubbio la sensibilità di Vergani per l’angoscia dell’uomo d’oggi. A parte quello che nell’opera è convenzionale, un certo virtuosismo, un eccesso di cronaca più o meno mondana, non pochi racconti e pagine inducono nel lettore il rammarico che Vergani non abbia meglio realizzato, raccogliendosi in una direzione più rispondente al suo talento, la vena di intimismo e di forza drammatica che possedeva: quella vena che, va ricordato, ha dato così singolari prove nel romanzo “Udienza a porte chiuse (Milano 1957) senza contare poi la vena autobiografica di “Memorie di ieri mattina” (1958), così ricche di nostalgia per il primo Novecento, per l’infanzia e la fanciullezza con i loro miti.

ARTAL MAZZOCCHI

In Dizionario letterario Bompiani (Appendice) 1964

UNO SCRITTORE INSTANCABILE

Una bibliografia completa di quanto Orio Vergani ha scritto è pressoché impossibile, difficile certo. È stato calcolato che egli abbia pubblicato oltre ventimila articoli su vari giornali ma esiste anche una miriade di prefazioni a libri altrui, di presentazioni per cataloghi di mostre d'arte, note e noterelle apparse qua e là che non è facile cercare, trovare e catalogare. Restano i suoi libri, i suoi romanzi, i racconti, le commedie, le note di viaggio, le traduzioni pubblicate via via nel corso della sua vita dai maggiori editori italiani ma anche da alcuni minori, perché Orio Vergani non sapeva negarsi a nessuno. Molti suoi libri hanno avuto diverse edizioni, segno del suo successo e dell'apprezzamento del suo pubblico. Qui riportiamo quanto rintracciato da Lorena Gallina, curatrice della Biblioteca nazionale dell'Accademia intitolata a Giuseppe Dell'Osso, nella nostra biblioteca e nei cataloghi delle più importanti biblioteche italiane.

45° all'ombra: dalla Città del Capo al lago Tanganica,

con disegni di Mario Vellani Marchi (1935) Milano, Treves

45° all'ombra: attraverso l'Africa dalla Città del Capo al Cairo (1958)

45° all'ombra: dalla Città del Capo al lago Tanganica (1935) Milano, Treves

45° all'ombra: dalla Città del Capo al lago Tanganica (1947), Milano, Garzanti

Acqua alla gola (1921), racconti

Alfabeto del XX Secolo (a cura del figlio Guido), postumo, Baldini e Castoldi, Milano

Alice nel paese delle meraviglie (1955), traduzione dal testo inglese

di Dodgson Charles Lutwidge, Bologna, Casa Editrice Libreria Italiana

Arringhe celebri: da Demostene a Carnelutti (1959), Firenze, Vallecchi
Asso piglia tutto (1927), Roma, Edizioni d'arte il Fauno
Basso profondo ed altre fantasie (1939), con illustrazioni di Novello,
 Milano, Garzanti già Fratelli Treves
Bella Italia amate sponde (1930), Roma, Fondazione Nazionale Figli del Littorio
Burano e la laguna veneta (1955), con disegni di Mario Vellani Marchi,
 Milano, Ceschina
Carosello di narratori italiani (a cura di), (1955 e 1958), Milano, Aldo Martello
Diario 1950-1955 (2003), a cura del figlio Leonardo, postumo,
 Milano, Baldini e Castoldi
Domenica al mare (1931 e 1933), racconto, Roma, Treves-Treccani-Tumminelli
Fantocci del carosello immobile (1927), Milano, Corbaccio
Festa di maggio: racconti e bozzetti sportivi (1940 e 1944), con disegni
 di Mario Vellani Marchi, Torino, Società Editrice Internazionale
Gli uomini dell'Italia odierna: Luigi Pirandello (1919)
I redivivi dell'abisso (1942), con disegni di Vittorio Pisani,
 Firenze, Vallecchi e Roma, Editoriale di propaganda
Il banditore (1955), Milano, Electa
Il cammino sulle acque (1927), commedia in tre atti, Milano, Treves
Il duca d'Aosta (1942), Roma, Novissima
Il fratello ladro (1942), racconto, Firenze, Vallecchi
Il Santo Vangelo di Nostro Signor Gesù Cristo secondo Luca (traduzione),
 Milano, Fondazione Fila
Il vecchio zio - Memorie di ieri mattina (1947), Milano, Garzanti
Immagini d'Africa 1934-1938 (1993), postumo, Barbieri
Io, povero negro (1929 e 1935), romanzo, Milano, Treves
L'arte e il convito (1957), Milano, Amilcare Pizzi
La leggenda di Fausto Coppi, con Vittorio Notarnicola e Mario Oriani (1960),
 Milano, Corriere della Sera
La ninfa addormentata (1945), Milano, Antonioli
La via nera: viaggio in Etiopia da Massaua a Mogadiscio, Milano, Treves
Le due madri (1929), racconto, Libreria d'Italia
Levar del sole (1933), romanzo, Roma, Treves-Treccani-Tumminelli
Levar del sole (1935), romanzo, Milano, Treves
Levar del sole (1957), romanzo, Milano, Rizzoli

Memorie di ieri mattina (1958), Milano, Rizzoli
Moi, pauvre nègre (1929), roman, adapté de l'italien par Emmanuel Audisio,
 Parigi, Grasset
Nuvoletta rosa, commedia
Quando Gabriele si innamorò (2005), postumo, Textus
Piccolo viaggio in un archivio (1953), Milano, Ricordi
Recita in collegio (1940, 1945, 1946, 1949 e 1956), romanzo, Milano, Garzanti
Riva africana (1937), Milano, Hoepli
Sette scalini azzurri (1953), con C. Silva e I. Terzoli, Torino, Soc. Ed. Torinese
Settimana di Dublino - capitoli di un viaggio in brum da Milano a Venezia (1935),
 Padova, Rebellato
Settimana di Dublino (2001), postumo, Archinto
Soste del capogiro (1927), Milano, Corbaccio
Soste del capogiro e altre fantasie (1942), Milano, Corbaccio
Sotto i cieli d'Africa: dal Tanganica al Cairo (1935), Milano, Treves
Sotto i cieli d'Africa: dal Tanganica al Cairo (1942), Milano, Rizzoli
Storie per quattro stagioni (1961), a cura dei figli, postumo, Milano, Rizzoli
Teatro milanese (1958), con Fortunato Rosti, Parma, Guanda
 e Torino, Società Editrice Internazionale
Udienza a porte chiuse (1957), romanzo, Milano, Mondadori
Udienza a porte chiuse (1958), romanzo, Milano, Rizzoli
Un giorno della vita (1942, 1945 e 1948), romanzo, Milano, Garzanti
Vecchia editoria (1957), Milano
Viaggio in un archivio (1953), Milano, Ricordi

NEL NOME DEL FONDATORE

Nel 1984, in vista delle celebrazioni per i 25 anni dalla morte di Orio Vergani, l'allora Presidente dell'Accademia, il conte Giovanni Nuvoletti Perdomini, ed il Segretario nazionale Franco Marengi vollero che la figura del Fondatore venisse ricordata anche con un premio intitolato a lui. Un premio che unisse in sé i valori della letteratura e della gastronomia, destinato a segnalare quelle opere che, nel tempo, avrebbero segnato delle tappe importanti nel cammino culturale dell'Accademia Italiana della Cucina. Il premio "Orio Vergani" ha una cadenza annua con qualche eccezione. Infatti il Consiglio di Presidenza ha la facoltà di non assegnare il premio qualora non siano state presentate opere all'altezza dei suoi principi ispiratori: la cultura e la civiltà della tavola. Qui di seguito, l'elenco dei premiati dal 1984 al 2009.



1984	I PREMIO - ex aequo	Gianni Mura Renzo Dall'Ara
	II PREMIO - ex aequo	Fabiana Mendia Vittorio Fasola
	PREMIO SPECIALE	G. Bertolino e L. Bruni
1986	I PREMIO	Gianni Capnist
	II PREMIO - ex aequo	Maria Rosa Schiaffino Jacopo Marinoni
	MENZIONE SPECIALE	Folco Portinari
	MENZIONE SPECIALE	Emilio Faccioli

1989	PREMIO UNICO - ex aequo	Massimo Montanari Ernesto Pisoni Claudia Rodena
1990	PREMIO UNICO - ex aequo	Antonio Marinoni Il Mattino di Padova
1991	I PREMIO II PREMIO - ex aequo III PREMIO	Claudio Benporat Giovanni Gorla Ulderico Bernardi Emilio Montorfano
1992	PREMIO UNICO - ex aequo	Mario Zannoni Gian Paolo Biasin G. Mainardi e P. Berta
1993	PREMIO UNICO - ex aequo	Massimo Alberini J. Carola Francesconi Massimo Montanari
1994	PREMIO UNICO - ex aequo	Maria Attilia Fabbri Dall'Oglio Vittorio Accardi Fernando e Tina Raris
1995	PREMIO UNICO	Fondation B.IN.G. - Ginevra
1996	PREMIO UNICO - ex aequo	Aldo Santini Anna Del Conte
1997	PREMIO UNICO - ex aequo	Claudio Benporat Gianni Secco
1998	PREMIO UNICO - ex aequo	Mario De Simone Angela Reale Giovanni Biadene
2000	PREMIO UNICO - ex aequo	Marina Cepeda Fuentes Ministero della Pubblica Istruzione IPSSAR "Orio Vergani" di Ferrara
2001	PREMIO UNICO	Roberto Spinelli e Mariella Sandicchi

2002	PREMIO UNICO	Orlando Perera
2004	PREMIO UNICO	Giancarlo Malacarne
2005	PREMIO UNICO	Casa Editrice UTET Torino
2006	PREMIO DIPLOMA DIPLOMA	June Di Schino Ida Vigni Paolo Aldo Rossi Gabriella Pantò
2007	PREMIO	Claudio Benporat
2008	PREMIO UNICO - ex aequo	Cetta Berardo June Di Schino Furio Luccichenti
2009	PREMIO UNICO - ex aequo	Michele Salazar Sergio Corbino

I N D I C E

PRESENTAZIONE pagina 5
(Giovanni Ballarini)

INTRODUZIONE 7
(Gianni Franceschi)

L'UOMO E L'OPERA 13

Il ricordo di un poeta
L'uomo e lo scrittore *(Eugenio Montale)* 14

Uno straordinario personaggio
Scrisse migliaia di articoli *(Giovanni Mosca)* 22

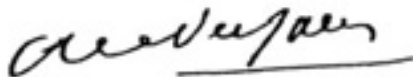
La leggenda di Orio
Un inviato molto speciale *(Indro Montanelli)* 27

Tra i protagonisti del "Corriere"
1932: Orio Vergani 30

Vergani com'era
L'alfabeto del xx secolo *(Nello Ajello)* 33

Umanità di Vergani
Un conversatore affascinante *(Fausto M. Personé)* 38

ORIO VERGANI



IL GASTRONOMO	43
Un ritratto autentico	
Un gentiluomo della buona tavola (<i>Luigi Volpicelli</i>)	44
Un profilo d'autore	
Chi era Vergani (<i>Massimo Alberini</i>)	49
Una navicella senza comandante	
Orio ci ha lasciati (<i>Ernesto Donà dalle Rose</i>)	53
Il collezionista	56
Nascita di una collezione	58
Le antiche manifatture	59
Un richiamo culturale	
Sintesi di una passione (<i>Marco Guarnaschelli Gotti</i>)	60
PICCOLA ANTOLOGIA	63
L'ultimo scritto gastronomico	
La cucina romana	64
Ricordo di gioventù	
Piena di forza e di soavità	66
L'arte e il convito	
La morale di una mostra	71
Il convito ideale	
I miei amici a tavola	73
Le vie del palato	
Filosofia e letteratura	76
Gli esordi nel giornalismo	
Alla tavola del filosofo	80

L'assemblea di Genova	
I gastronomi al lavoro	86
Il ricordo del figlio	
Il risotto di Casa Vergani (<i>Guido Vergani</i>)	90
L'istituto "Orio Vergani" di Ferrara	
Il suo nome a una scuola (<i>Severino Sani</i>)	93
IL LETTERATO	97
Nella "Treccani"	
La prima edizione	98
L'appendice	100
Nel dizionario delle opere	
Storie per quattro stagioni (<i>Artal Mazzocchi</i>)	101
Bibliografia	
Uno scrittore instancabile	105
Il premio "Orio Vergani"	
Nel nome del fondatore	109

QUESTO QUADERNO È STATO STAMPATO
IN 10.000 COPIE FUORI COMMERCIO
RISERVATE AGLI ACCADEMICI DELLA CUCINA

**Altri titoli pubblicati
dall'Accademia Italiana della Cucina**

GLI ITINERARI DI CULTURA GASTRONOMICA

L'ITALIA DEL PESCE

L'ITALIA DELL'ORTO

L'ITALIA DELLA CUCINA DEL MAIALE

L'ITALIA DELLA CUCINA DELL'AIA



LA COLLANA DI CULTURA GASTRONOMICA

CINQUANT'ANNI DI CULTURA E CIVILTÀ DELLA TAVOLA
Autori vari

IL BUON GOVERNO DELLE COSE CHE SI MANGIANO
di Ulderico Bernardi

LA CREAZIONE DELLA CUCINA
Orme biologiche nell'esperienza gastronomica
di Giovanni Ballarini

IL MARKETING DEL CONSUMATORE
Strategie e strumenti delle scelte gastronomiche
di Gabriele Gasparro e Carlo Magni

IL FALSO IN TAVOLA
Una mistificazione da conoscere e combattere
di Giovanni Ballarini e Paolo Petroni