

A CENA IN TRASTEVERE

Al termine della nostra passeggiata attraverso la vecchia Roma, Alberto ed io ci sedemmo ad un tavolo di una trattoria all'aperto, sita nel caratteristico quartiere di Trastevere. Alberto, mio vecchio amico di gioventù, compiuto il suo giro di affari, l'indomani sarebbe ripartito per Milano.

Una voce chiassosa e cordiale interruppe la nostra conversazione: era Giovanni, il proprietario del locale, che conoscevo da tempo, venuto a darmi il suo caloroso saluto. Mi strinse la mano e, con la sua simpatica giovialità, mi disse:

— Come sta, dottore? È molto che non ci si vede! Che piacere rivederla! — E poi, con ironia: — Per caso non sarà diventato cliente di qualche altro ristorante, eh? — Lo tranquillizzai su quest'ultimo punto, gli presentai il mio amico milanese e gli espressi la speranza che quella sera ci avrebbe fatto mangiare meglio del solito.

— Stia tranquillo, dottore, mangerete così bene che il suo amico verrà, da oggi in poi, a trovarmi tutti i mesi da Milano!

Alberto sorrise compiaciuto e, ringraziando per la calorosa accoglienza, domandò che cosa ci fosse di buono da mangiare. L'uomo cominciò a fare l'elenco delle sue vivande, dai nomi a me tanto noti quanto sconosciuti ad Alberto; lo fermai e gli chiesi di consigliarci qualche cosa veramente buona perchè, aggiunti scherzando, noi eravamo amici e non comuni turisti. A questo punto qualche cosa cominciò ad affiorare nella memoria di Alberto che, quasi timidamente, domandò se ci fosse dell'abbacchio. Non l'avesse mai chiesto! Giovanni riprese a parlare, e questa volta con entusiasmo, e nel contempo con affetto e con rispetto per l'argomento (e quasi un po' offeso per la domanda forse, secondo lui, irrifuggosa per un locale importante come il suo):

— Abbacchio? Ma ce l'abbiamo, e come, in tutti i modi: al forno, con le patate ed il rosmarino, alla cacciatore, ai ferri, fritto!!! Come lei lo desidera e, poi, creda, è proprio abbacchio, di tre mesi, non è agnello troppo cresciuto, è piccolo, ancora da latte, proprio come deve essere l'abbacchio, tenero, saporito, da leccarsi le dita!! — E intercalava, per trasmetterci il suo convincimento, fiorite espressioni popolarresche con le quali rafforzava le sue affermazioni. Ordinammo una porzione ciascuno di quel decantato abbacchio, decidendo per quello arrosto con il rosmarino e le patate che, raccomandammo, dovevano essere croccanti. Ma Giovanni volle far precedere questo abbacchio da mezza porzione di spaghetti alla «carbonara», specialità della ditta, conditi con uova, formaggio, lardo, appetitosi ma poco adatti alla linea (e per questo motivo ne autorizzammo soltanto mezza porzione), come contorno ci consigliò una insalata mista e, naturalmente, vino bianco, vino dei Castelli Romani («l'industria» disse «sta per rovinare pure questo!»), però ancora vino sicuro, buono. Ed il simpatico proprietario per il momento si accomiatò. Si era fatta sera ed i tavolini intorno a noi s'erano tutti riempiti, molti con clienti che, si capiva, dovevano essere abituali.

Alberto, ormai sciolto un po' dal vino bianco ed un pò dall'anima-
zione del locale, sentendo le ordinazioni che i clienti passavano ai camerieri,
quasi pentito di aver subito ordinato l'abbacchio, mi chiese chiarimenti
sui nomi fantasiosi delle vivande. Cercai di riempire le sue lacune:

— Vedi, caro Alberto, il turismo verso Roma in questi ultimi anni
è molto aumentato e Roma ha ritenuto di offrire ai suoi ospiti, stranieri
e nazionali, oltre la visione delle sue famose antichità, anche la buona
tavola e, quindi, sono aumentati i ristoranti e le trattorie, mentre le vec-
chie popolari osterie, dove non ci si mangiava ma ci si andava soltanto
per bere vino, oggi sono diventate nobili Hostariæ, con l'acca davanti,
parola ritenuta romana antica (non siamo forse nella vecchia Roma?) ed
in queste Hostariæ oggi ci si mangia anche, e bene. Ti faccio un piccolo
elenco delle nostre specialità che puoi trovare qui in Trastevere ed in
altri locali della città, offerte alla curiosità golosa dei buongustai stranieri
e nazionali: lasagne verdi al forno, condite con sugo di carne tritata,
cannelloni di pasta contenenti carne, pasticcio di maccheroni, spaghetti all'
amatriciana (con lardo, olio, un po' di pomodoro e pepe), spaghetti con
»carbonara«, alla »contadina«, ecc. ecc., minestrone vari, o con fagioli, o con
verdura, o con lenticchie, o con ceci, polli arrosto, polli »alla diavola« (perchè ci
sia il diavolo di mezzo non si sa ma si immagina che sia all'origine del nome
il forte condimento, a base di pepe e sale, che brucia bocca e stomaco,
e il bruciore diabolico che produce non può smorzarsi che col vino), polli
a pezzi alla »cacciatora« (aglio, olio, sale e un po' d'aceto), pollo in tegame
con i peperoni, pollo fritto, cacciagione, uccellini allo spiedo, lepre in
salmi con salse meravigliose, carne arrosto, in umido col sugo di pomo-
doro, ai ferri, fritta panata alla milanese, pesci freschissimi arrosto e fritti,
ecc. E così, con la scusa che questi piatti a casa non si ha più il tempo
di farli, i bravi buongustai romani se li vanno a mangiare nelle tratta-
rie e fanno compagnia ai numerosi turisti stranieri che sono sempre bene-
volmente curiosi verso la nostra cucina.

Fui interrotto da questo discorso semiserio dal cameriere sopraggiunto
con i nostri cibi. Cominciammo a mangiare e sentimmo subito che le pro-
messe del nostro amico erano state mantenute in pieno: tutto ciò che ci
era stato servito era veramente saporito, gustoso, tenero, croccante, insom-
ma tutto squisito. Alberto non si pentì della scelta fatta e mi disse che
il giorno dopo, prima di ripartire, sarebbe tornato per provare un'altra
pietanza, per portarne in ricordo il sapore a Milano!

Ci complimentammo con Giovanni e lo ringraziammo dei consigli sui
cibi e, prima di andar via, bevemmo insieme a lui, in segno di cordia-
lità e di amicizia, un bicchiere di quel leggero vino dei Castelli che (»a
parte l'industria!«) era ancora molto buono e »andava giù come l'acqua«.

Alberto mi fu molto grato e quando mi scrisse da Milano per rin-
graziarci ancora, usò parole commosse e nostalgiche per quella allegra
serata romana che l'aveva riportato indietro nel tempo e nei ricordi, e che
gli aveva permesso di riprovare i vecchi sapori »dell'infanzia« (!!!) e nel
salutarmi... mi chiese qualche ricetta. Ed io, nel rispondergli, promisi
di mandargliele.