

LA LANCIA FLAVIA CONVERTIBILE



Lancia Flavia Convertibile – Anno 1962 - Motore 4 cilindri boxer 1500 CC con 2 carburatori doppio corpo – potenza massima 90 CV a 5800 giri – Carrozzeria convertibile Vignale con possibilità Hard-Top – Lunghezza 4,48 m – peso 1160 Kg – Velocità massima 170 Km/h – Consumo 10,1 Km/l

Avevo regalato a Ulli una piccola Fiat 500 F (quella con i paraurti robusti) affinché fosse più libera di muoversi senza dover usare la macchina “grande”, la Fulvia, che mi serviva tutti i giorni per andare in ufficio a qualche chilometro da casa. Nel frattempo avevamo visto dal concessionario Lancia una Flavia convertibile usata, dotata anche di “hard top” di cui ci innamorammo. Detto fatto e passammo ad una cilindrata ancora superiore, 1500 c.c. con la quale facemmo molti viaggi, io di lavoro in Francia del Sud qualche volta anche con lei, ma soprattutto in Svizzera dove tutti ce l’ammirarono. Poi andammo anche in vacanza al sud, Gargano, il Cilento, Ischia. Un’estate andammo in Croazia al mare non lontano da Pola e sul tetto avevamo piazzato gli sci perché dopo il mare dovevamo proseguire le vacanze in una scuola di sci estiva al Passo dello Stelvio... potete immaginare come ci guardarono, facendosi grasse risate, quando arrivammo al campeggio in una bella baia della costa. In quel periodo ci eravamo infatti attrezzati con una tenda e spesso a partire dalla primavera inoltrata andavamo a Sirolo sulla costa del Cònero, dove la lasciavamo montata usandola solo nei fine settimana.

La vita scorreva tranquillamente ed il nostro rapporto sembrava stabile sia dal punto di vista sessuale che caratteriale. Avevo organizzato un’interessante attività per Ulli (consulente all’esportazione di

qualche piccola azienda locale) e l'aiutavo durante i fine settimana; questo le permetteva non solo di tenersi occupata ma anche di guadagnare un po' di soldi e di sentirsi meno "dipendente" da me.

Quando ci eravamo sposati, avevamo deciso di attendere un po' prima di provare a ingrandire la famiglia. Dopo qualche anno pensammo che era il momento giusto e smettemmo di porre in essere le normali attenzioni per evitare gravidanze. Purtroppo le condizioni di salute ginecologica di Ulli, dopo alcuni accertamenti medici, risultarono precarie per cui il medico specialista consigliò cure specifiche e le Terme di Salsomaggiore dove si recò per due anni consecutivi.

Nel frattempo erano passati già quattro anni ed il mio carattere mi confermava di essere una persona che ha voglia di cambiare per fare nuove esperienze. Questo periodo di lavoro a Fabriano era stato decisamente positivo ma alla fine decisi di lasciare la società soprattutto perché, nonostante le promesse e la posizione ufficiale, Direttore Vendite Estero, non riuscii ad ottenere la "dirigenza", cui aspiravo fin dall'inizio. Una seconda ragione è che la società andò in crisi di sviluppo, cosa che succede nelle migliori famiglie, per cui ebbi dei contrasti con la proprietà, particolarmente con Vittorio Merloni, il mio capo diretto. Comunque la crisi fu risolta brillantemente negli anni successivi con l'aiuto di validi consulenti di direzione ai quali intelligentemente i Merloni si affidarono proprio durante gli anni 60. Ormai il marchio Ariston di questa famiglia Merloni rappresenta una delle maggiori industrie di elettrodomestici a livello europeo e mondiale.

Certamente una delle cose che più mi affascinava di più era continuare a viaggiare come e più di quanto avevo fatto negli anni precedenti. Dopo una ricerca di qualche mese e grazie alle amicizie che avevo coltivato nel tempo, trovai un ottimo posto presso una multinazionale francese. Fui assunto presso la società filiale italiana ed il lavoro cambiò radicalmente, si trattava infatti di un gruppo internazionale armatore di navi molto sofisticate che trasportava e commerciava prodotti energetici e per l'industria petrolchimica. Fui assunto quale direttore commerciale nella società italiana a Milano e finalmente ottenni l'auspicata dirigenza. Per la prima volta pensai di comprare un appartamento e lo feci andando ad abitare praticamente in campagna in un piccolo comune della cerchia milanese dove tuttora abito. Il lavoro mi portava spesso a viaggiare nell'area assegnata alla società italiana, cioè tutta l'Italia ed i paesi del Mediterraneo centro orientale, esclusi dunque il Marocco, l'Algeria, la Tunisia, la Spagna e naturalmente la Francia dove invece mi recavo molto spesso per contatti con la casa madre. Non so se fu il trasferimento a Milano, luogo d'origine della nostra storia, ma sicuramente una serie di altre cause concomitanti, il fatto è che i rapporti con Ulli cominciarono ad incrinarsi al punto che, poco dopo l'installazione nella nostra nuova casa vicino Milano, i litigi si fecero sempre più frequenti e le assenze per lavoro di Ulli (che si recava per affari a Firenze e nelle Marche) fecero sì che arrivammo ad un punto di rottura senza ritorno. Lei aveva affittato un appartamento a Milano che utilizzava come ufficio dove riceveva i clienti senza costringerli a venire nelle nebbie di Rodano che allora erano pesanti e frequenti durante tutto l'inverno. Poi un giorno mi dichiarò papale papale che non aveva più bisogno di me, che ormai guadagnava più di me e che era stanca di sentirsi costretta a seguire una persona che ormai non aveva più molta importanza per lei: in altre parole si era stufata. Ricordo che, dopo numerose occasioni di discussione e di litigi (certamente avevo anch'io parte del torto), una volta ebbi uno scatto di rabbia e mi sfilai la fede sbattendola per terra. Lei se ne andò da casa a vivere nel suo ufficio; era la famosa crisi del settimo anno!

Ero arrabbiato con me stesso perché non accettavo l'idea di aver sbagliato nella scelta della mia partner che avrei voluto fosse per tutta la vita. Avevo infatti fortemente voluto costruire un rapporto con mia moglie seguendo l'esempio dei miei genitori che erano stati una coppia esemplare, ma evidentemente avevo fallito. Tentai di riprendere i rapporti con lei con la maggiore calma possibile perché sentivo ancora di avere un sentimento di profondo affetto nei suoi confronti ma lei non ne volle sapere, anzi si comportò in maniera talmente assurda e cattiva in varie occasioni da far crescere in me un senso di

rivalsa nei suoi confronti che si estrinsecò in una sorta di misoginia. Cominciai ad odiare le donne, non in quanto non volessi più accompagnarle con loro, ma piuttosto perché le volevo far soffrire, e ci riuscii. Cominciò così il periodo che chiamo la sindrome del “cinico play boy”. Avevo fatto una scommessa con me stesso di cui ora mi vergogno in alto grado: quando incontravo una potenziale partner dovevo riuscire a portarmela sotto le lenzuola al massimo al secondo appuntamento, altrimenti la mollavo anche se dimostrava una forte simpatia per me.

Grazie ad una cugina napoletana che capì il mio stato d’animo, entrai in un giro di coppie i cui mariti, compreso il suo, erano tutti legati al gruppo Eni. Abitavano a S. Donato Milanese e organizzavano continuamente cene e feste divertendosi molto. Sorgevano anche numerosi brevi flirt con scambi di coppie cui io non partecipavo perché ogni volta che ci incontravamo mi portavo una nuova girl friend che spesso era oggetto di corte da parte dei mariti. Mi sentivo come un ubriaco che ha bisogno solo di bere continuamente e senza ritegno, solo che il posto del vino era stato preso dal sesso, e lo facevo tutti i giorni, anche più di una volta, con varie signore e signorine con le quali avevo imbastito un flirt contemporaneamente: la media era di tre alla volta. Con ognuna di loro la storia non durava più di 2 o 3 mesi la massimo. Poi mollavo la più vecchia (di storia) che veniva sostituita da una nuova. Avevo solo 38 anni ed il fisico reggeva bene al “superlavoro”. Non ne risentiva neanche il lavoro d’ufficio che proseguiva splendidamente. Nella società si seppe che ero rimasto solo, senza figli, quindi vi furono alcune occasioni in cui mi offrirono di “tappare dei buchi” per sostituire temporaneamente altri dirigenti spostati da un paese all’altro, in attesa del sostituto definitivo. Così ebbi occasione di rimanere a New York nella filiale americana per alcuni mesi e in sede a Parigi sempre con importanti incarichi, cosa che mi arricchì professionalmente in alto grado. Altre volte fui incaricato di far parte di un team di dirigenti per importanti trattative commerciali con grandi società negli Stati Uniti, o con Norvegesi o Sauditi.

Poco prima di dividermi da Ulli, avevo venduto – grande sbaglio, ma in quel periodo non avevo ancora la passione per le auto d’epoca - la Flavia convertibile perché cominciava a dare delle noie ed aveva bisogno di frequente manutenzione; così, pur tenendo la 500, decidemmo di acquistare un’auto appena lanciata sul mercato dalla Fiat, la nuova 128.

LA FIAT 128



Fiat 128 – Anno 1969 - motore 4 cilindri in linea 1116 cc 55 Cv a 6000 giri – Velocità massima 135 Km/h – Carrozzeria berlina 3 volumi 4 porte 5 posti - Lunghezza 3,85 m – Peso 770 Kg – Consumo 12 Km/l

Non era un gran che da un punto di vista delle finiture ma aveva un motore brillante per la sua cilindrata ed un'ottima tenuta di strada; nel complesso non era male nonostante fosse più piccola ma più comoda della Flavia. La trovai pronta al mio ritorno dagli Stati Uniti per Capodanno 1969-70 e la usammo ancora quell'inverno per andare sulle Alpi a sciare, dove dimostrò di avere un'ottima tenuta di strada sulle strade innevate, anche senza catene. Fu l'ultima volta che feci le vacanze di fine anno con Ulli, poi questa macchina ne ha viste delle belle, ma ebbe vita breve perché fu distrutta dopo poco più di un anno di vita in un incidente ad un incrocio nel quale fui investito da un'auto che procedeva a fari spenti su una strada extraurbana senza lampioni, di notte e con una pioggia battente che mi dava poca visibilità. Comunque ebbi una gran fortuna perché la macchina che mi investì mi prese in pieno contro la ruota anteriore sinistra che rientrò di 60 cm ed il motore saltò fuori dalla sua sede; un metro più avanti e sarebbe entrata nella portiera mandandomi sicuramente all'altro mondo. Non c'era ancora l'assicurazione obbligatoria e non recuperai nemmeno una lira....

In quel periodo di frequenti viaggi negli USA e in Nord Europa, oltre a quelli verso i paesi del Medio Oriente, vi fu un altro mezzo di trasporto che facilitò il contatto con varie fanciulle e signore al fine di imbastire "storie" brevi ma sostanziose: questo fu "l'aeromobile", come per molto tempo le hostess Alitalia hanno chiamato gli aerei della compagnia negli annunci al decollo e all'atterraggio. Quasi ogni volta vi erano occasioni di imbastire fleur plurimi e contemporanei.

Non ricordo più con quante nuove belle donne mi accompagnai, alcune solo per non più di due o volte. Molte hostess "di cielo" e "di terra" di vari aeroporti furono oggetto delle mie attenzioni ed ottenni anche le loro quasi sempre. Ma, oltre alle hostess, vi furono numerose occasionali compagne di viaggio.

Ricordo di un giorno quando capitai vicino ad una bella bionda olandese che volava per prima volta in vita sua con un po' di malcelato timore verso casa ad Amsterdam, (era venuta in Italia in treno ma aveva trovato il viaggio troppo lungo e stancante). Uno champagnino per festeggiare l'evento ed un invito a cena fece il resto che si consumò all'Hilton. La rividi solo due volte successivamente. E come in questo caso vi furono ancora brevi flirt con viaggiatrici italiane, hostess tedesche ed austriache incontrate su aerei verso i paesi del Medio Oriente.

Un'altra volta nel viaggio di ritorno da New York capitai vicino ad una bella donna di una certa età (allora per me 45 anni o poco più erano già una certa età). Cominciammo a chiacchierare, durante l'aperitivo, la cena ed il film il cui soggetto e molte scene di sesso che ci spinsero ad un desiderio di imitare gli attori a tal punto che, quando si spensero le luci iniziammo un approccio di petting spinto che ci portò dopo una buona mezzora a rinchiuderci nella toilette dove consumammo un rapporto completo. Mi disse che era una compratrice di un grande magazzino americano e che avremmo potuto incontrarci ancora a Milano durante il suo breve soggiorno, ma altre fanciulle fisse mi attendevano in città e non mi feci più vivo.

Ma una delle avventure più spassose fu l'incontro con una signora, italiana questa volta, di molta classe – 35 anni circa - e di una bellezza fuori dall'usuale che incontrai sull'aereo per New York. Si vedeva subito che non era di facile acconsentimento e che non era il tipo di una botta e via, quindi iniziai a farle una corte discreta e all'altezza della sua classe. Quella sera sapevo di andare a Broadway con degli amici americani che avevano prenotato un posto per me in uno spettacolo di una commedia musicale di grande successo. La invitai ad unirsi a noi ed accettò entusiasta. Dopo il teatro andammo a cena e ci rivedemmo solo una volta in fretta perché ambedue avevamo impegni di lavoro che non ci lasciarono tempo per un altro incontro ravvicinato. Ma ci ripromettemmo di rivederci a Milano dove lei era socia in un importante negozio in una strada chic della capitale lombarda. Non abitava a Milano che raggiungeva in auto quasi tutti i giorni dalla sua villa sul lago di Como dove viveva con i suoi due bambini. Era divisa da tempo dal marito ed aveva un compagno gelosissimo che la controllava continuamente. Questo era un poliziotto, credo addirittura un vice-Questore, siciliano, che in un certo senso la opprimeva (pur non vivendo insieme) nonostante la riempisse di attenzioni amorose. Questa era la ragione principale del suo timore di imbastire e mantenere dei rapporti con me, ma al tempo stesso aveva una certa voglia di sentirsi più libera e di farsi passare un sfizio proprio a causa del senso di opprimente controllo; infatti si era accorta che spesso il suo compagno poliziotto la faceva seguire da qualche agente. Ebbi un'idea che ella accettò con entusiasmo, anche per spirito di avventura. Questa soluzione poteva venire utilizzata solo di giorno e la sfruttammo numerose volte. Sull'autostrada per Genova, verso il 33mo chilometro, c'è un Autogrill di quelli a ponte nel quale si può entrare dalle aree di sosta e rifornimento di ambedue le direzioni. Io partivo un po' prima con la mia macchina ed uscivo al primo casello dopo l'Autogrill; rientravo immediatamente in autostrada dallo stesso casello in direzione Milano e mi fermavo all'Autogrill. Lei partiva dopo di me con la sua macchina in direzione Genova parcheggiando nell'area dell'Autogrill. Poi saliva "per un caffè" e scendeva dall'altra parte dove io l'aspettavo. Tornavamo immediatamente verso Milano rifugiandoci a casa mia dove passavamo interi pomeriggi di forte allenamento di kamasutra. Verso sera – era d'estate e le giornate erano lunghe e piene di luce - la riaccompagnavo alla sua macchina ed ognuno se ne tornava a casa propria. La cosa non durò molto perché il Vice Questore aveva cominciato ad avere qualche sospetto, non tanto sulla nostra soluzione per seminare l'eventuale poliziotto pedinatore, quanto delle sua frequente stanchezza e malavoglia di fare l'amore con lui dopo molte ore passate con me. La paura prese in lei il sopravvento e continuammo solo ad sentirci per telefono qualche volta, senza più rincontrarci: e la cosa finì lì.

A metà dicembre del 1970, dopo più di un anno di separazione di fatto, vi fu la sentenza di separazione legale da Ulli pochi giorni prima della pubblicazione della legge sul divorzio in Italia, una delle più

grandi conquiste civile del secolo ventesimo nel nostro Paese. In quel periodo avevo imbastito già da alcuni mesi un flirt con una giovane vedova di 36 anni della “Milano bene”, anche lei con due figli. Era piacevole la sua compagnia perché aveva molti interessi culturali che condividevo: amava la musica, la pittura, la lettura, si poteva parlare insieme di tutto, anche di politica, anche se propendeva per la destra, unico punto di dissenso. Infatti a un certo punto ci eravamo ripromessi di non parlare più di politica per evitare discussioni e litigi. Quindi oltre a passare delle piacevoli serate ed alcuni fine settimana nel mio grande letto, continuamente condiviso anche con altre fanciulle, capii che si era perdutamente innamorata di me. Ma non era il momento giusto per imbastire una cosa seria con una donna, cosa alla quale lei aspirava - mi confessò in un momento particolare che voleva un altro figlio da me...figuriamoci! - perché ero appena uscito da un matrimonio fallito e non ero certamente entrato in quest'ordine di idee. Il nostro rapporto durò più del solito, ma alla fine non volli farmi coinvolgere troppo e con qualche difficoltà forzai la separazione definitiva, con un enorme rincrescimento da parte sua. La rividi dopo alcuni anni, poi siamo rimasti amici anche se ci sentiamo di rado al telefono e forse una volta l'anno per un aperitivo.

All'inizio del 1971 mi resi conto di essere un po' stufo di fare questa vita e smisi di avere la serie di rapporti multipli e fuggevoli di 30-60 giorni con le varie girl e lady friend. Ma continuavo a non voler farmi coinvolgere in un relazione duratura, pur avendo incontrato numerose fanciulle che avevano molti pregi. Un giorno per scherzo invitai a cena una collega della società dove lavoravo, molto più giovane di me, che accettò l'invito con una certa titubanza perché si rendeva conto che sarebbe stato pericoloso, soprattutto per lei, se gli altri colleghi ne fossero venuti a conoscenza. Anche lei era in una situazione analoga alla mia perché usciva da una lunga storia con il suo primo grande amore così che - me lo disse qualche tempo dopo - aveva imbastito qualche breve e fuggevole relazione con vari boy friend.

C'era anche un'altra ragione importante: aveva vent'anni meno di me... Questo scherzo divenne meno scherzo qualche mese dopo perché di lei apprezzai, non solo la sua avvenenza, ma anche la sua anima, il suo carattere forte di donna giovanissima che era divenuta capo-famiglia dal punto di vista finanziario a causa della mancanza del padre scomparso giovane da qualche anno.

Mi sto rendendo conto che la mia destinazione si sta avvicinando ed i miei pensieri sui ricordi delle automobili e le varie storie legate ad esse si interrompono.

Ritorno a pensare per un momento a lei e a tutte le automobili che abbiamo condiviso negli anni, la prima fu una Mini Cooper che comprai dopo l'incidente della 128. Ma la cosa più importante è che questa fanciulla, senza alcuna forzatura da parte sua e con una naturale spontaneità, ha fatto sì che in quell'anno ambedue abbiamo interrotto tutte le storie che avevamo in corso e da 32 anni, nel momento in cui scrivo, è stata ed è la compagna della mia vita.

Mentre sto guidando, mi rendo conto che mi sta venendo sonno e mi fermo alla prima area di sosta dell'autostrada. Chiudo gli occhi e mentre mi rilasso, mi passano davanti come in un film girato a grande velocità, tutte le auto che ho posseduto dagli anni 70 fino ad oggi. Così rivedo la Mini Cooper rossa, la Triumph TR6 verde inglese, la Ford Maverick ed una Volkswagen speciale affittata per un lungo viaggio mentre vivevamo in Brasile, la Fiat 131 della società di cui ero divenuto Direttore Generale, le Lancia Beta HPE 1600 e 2000, la Lancia Beta berlina 2000, la Rover 214 GSi, la Hyundai Lantra GTI 1,8 serie speciale e la Jaguar “S-type 3 litre” che ora possiedo. E poi la Fiat 127, la Austin Metro e la Lancia Y di mia moglie, per non parlare dell'auto d'epoca Alfa Romeo Duetto Spider 1300 Junior “osso di seppia” del 1969, la Moto Guzzi Custom 350 (con la quale abbiamo fatto 3 vacanze estive in Grecia, Sardegna e Corsica, e la Vespa d'epoca del 1950. Dato che ho molto posto in garage, un caro amico mi ha lasciato per lunghi periodi anche una Porsche 924 ed una Panda Fiat-Steyr Puch 1000 4 ruote motrici.

Con alcune di queste macchine ho avuto delle avventure affascinanti insieme a mia moglie o anche da solo, ma ho trovato in tutte, ed anche in molte altre che ho avuto occasione di noleggiare in Italia e all'estero il piacere di guidare, e mi riprometto di parlarne nel prossimo capitolo, al ritorno a casa, sempre se avrete voglia di continuare a leggermi.

Riapro gli occhi perché l'ombra dell'albero sotto il quale mi sono fermato si è spostata e ho la sensazione spiacevole causata dall'intenso calore della luce solare che mi batte sulle palpebre chiuse. Quindi riprendo la strada verso Lecce mentre mancano pochi chilometri alla fine dell'autostrada a Brindisi. Evidentemente il breve scampolo di sonno non mi è bastato perché ogni tanto gli occhi continuano a chiudersi e faccio fatica a tenerli aperti, ma insisto a guidare cercando di raggiungere una stazione di servizio dove sgranchirmi le gambe e prendere un buon caffè e.....a un certo punto sento un gran colpo, mi sento sbalzato in aria....non mi raccapezzo più... ma dall'alto, come se volassi, vedo la Lancia B24 con le ruote in aria in una scarpata e me stesso sbalzato fuori esanime...cosa è successo? Evidentemente sono andato fuori strada e ne ho combinato una delle belle, forse la peggiore della mia vita...quella della fine!

LE AVVENTURE DEGLI AMICI (che mi avevano raccontato prima)

MITSUBISHI PAJERO



Mitsubishi Pajero – Anno 1995 – Motore Turbo Diesel 2900 cc – Potenza 125 CV - Carrozzeria passo lungo 5 porte 5 posti – lunghezza 4.75 m., larghezza 1.80 m. – Velocità max. 165 Km/h- consumo 10 litri/100 Km - 4 ruote motrici con blocco differenziali centrale e posteriore – attrezzata per “all terrain”

Questo amico, napoletano come me, che considero un fratello (ci conosciamo dagli inizi degli anni 70) forse proprio perché non ho mai avuto il piacere di averne uno, ma soprattutto perché è un uomo di prim'ordine sotto tutti gli aspetti, vive in Inghilterra ed il suo hobby principale è quello di fare lunghi viaggi in gruppo con altri appassionati di fuoristrada, soprattutto – ma non solo - nei deserti dell'Africa settentrionale. Abbiamo molti interessi in comune e condividiamo numerose idee.

Mi ha raccontato di aver fatto il giro dei paesi del Mediterraneo che ama in sommo grado, così come le belle donne, e che si è addentrato fra l'altro nel sud della Tunisia, dell'Algeria, della Libia; poco tempo fa è andato anche a fare il giro dell'Islanda.

In uno dei viaggi verso il Marocco, passando per la Spagna con la sua Mitsubishi, notò meravigliato che quando era fermo ai semafori, i conducenti delle auto che lo affiancavano, guardando attentamente la sua macchina, scoppiavano a ridere, oppure ammiccavano sorridendo. Non capiva la ragione di questo comportamento che aveva scambiato inizialmente per un gentile atteggiamento nei suoi

confronti, turista “inglese” (è anche biondo con gli occhi azzurri) in terra spagnola. Incuriosito ma non convinto di questa ipotesi, ne parlò al portiere dell'albergo dove si era fermato per la notte, e gli chiese se poteva aiutarlo a scoprire il mistero. La persona lo accompagnò all'auto e fecero insieme il giro della macchina per vedere se c'era qualcosa di strano. Il risultato fu che anche il portiere scoppiò anche lui in una risata e spiegò: “la parola ‘Pajero’ da queste parti, significa uno che si masturba...”; veramente lo spagnolo non usò questa parola, ma disse papale papale “...uno che si tira le seghe” (il mio amico conosce bene la lingua spagnola). E da allora quando gli capitò di attraversare la Spagna con questa macchina (nel frattempo l'ha cambiata con una Toyota Land Cruiser), coprì accuratamente la grande scritta che figurava sulla fiancata.

Ma non è questa l'avventura di cui vi voglio parlare. In una primavera di qualche anno fa decise di fare una specie di periodo sabbatico di un paio di mesi in un momento particolare della sua vita e partì solo con la sua Mitsubishi verso l'isola di Creta dove vi sono delle bellissime strade di montagna particolarmente difficili da percorrere se non con un forte veicolo fuoristrada, e dove si godono ambienti e panorami meravigliosi. Alternava queste scampagnate a bagni sulla costa sud dell'isola meno conosciuta dai turisti estivi rispetto alla costa nord, molto selvaggia e praticamente deserta in quel periodo dell'anno. Una di queste volte ferma la macchina sulla bianca sabbia indurita da una forte mareggiata dei giorni precedenti e si mette a camminare nudo sulla battigia della lunga spiaggia vuota all'orizzonte rimuginando i suoi pensieri di eremita. Dopo una quindicina di minuti di passeggiata, gli sembra di scorgere in acqua una figurina lontana; per essere sicuro di non sbagliarsi si avvicina ed in effetti vede una persona che nuota verso riva, ma da lontano non riesce a capire immediatamente se si tratta di un uomo o di una donna. Si avvicina ancora e alla fine si delinea precisamente la figura di una fanciulla, completamente nuda anche lei, che sta uscendo dall'acqua. L'amico (gran signore) si ferma titubante un attimo per decidere se continuare o tornare indietro per non disturbare. In quel momento la donna si volta verso di lui e gli sorride accattivante, senza mostrare alcuna sorpresa o disappunto: è una bionda, evidentemente non fa parte della fauna locale, con un corpo statuario che è messo ancora più in evidenza quando si spazzola via l'acqua dal corpo con le mani. Il Nostro, da buon napoletano spiritoso, chiede in inglese: “Are you perhaps Ursula Andress,¹⁵ or are you only the wonderful vision of a Fata Morgana...?” (l'attrice che Sean Connery nella parte di 007 aveva incontrato mentre usciva dal mare in un famoso film della serie).

La risposta non si fa' attendere: “No, I am not Ursula, nevertheless I am a Swiss blond girl like her...”¹⁶.

Il ghiaccio è rotto e i due iniziano un gioco delle parti divertendosi un mondo ed alternando bagni, tuffi, rincorse sulla spiaggia, giochi a nascondino nei cespugli dietro le dune, finché stremati si stendono sulla sabbia ed inizia il gioco dell'amore.... Che durò per tre giorni, perché avevano perso la sensazione del tempo, nella casa che lei aveva affittato e che raggiunsero con la fida Pajero la quale non fu rimessa in moto fino alla partenza di lei per l'aeroporto dove il mio amico l'accompagnò. Durante tutto questo tempo si erano rivolti la parola solo chiamandosi vicendevolmente James e Ursula, così che al termine della loro breve storia non si scambiarono nemmeno i nomi veri e gli indirizzi e questi tre giorni di intensi e folli amori diventarono per ambedue solo un bel ricordo da conservare, almeno così penso.

¹⁵ Sei forse Ursula Andress, oppure sei la meravigliosa visione di una Fata Morgana?

¹⁶ No, non sono Ursula, ma sono una bionda svizzera come lei.

LA BMW 730i



BMW 730i (1987) – Motore di 2986 cc con 6 cilindri in linea – 197 HP a 5600 giri – alimentazione ad iniezione (benzina) “Metronic” – cambio a 5 marce più RM – 4 freni a disco con ABS (una delle prime con questo equipaggiamento) – Lunghezza 4.91 m – peso a vuoto 1570 Kg – velocità max. 225.8 Km/h – Consumo 10.5 Km/l

Quest’altro mio caro amico, di poco più giovane di me, è un famoso professore universitario che ovviamente vuole mantenere il più stretto anonimato, anche perché ha una famiglia numerosa. E’ considerato un “guru” ed è anche un consulente per cui i suoi redditi gli hanno sempre permesso di avere delle auto di prestigio, che ama appassionatamente come me.

L’episodio risale a qualche anno fa quando possedere un’auto di cilindrata superiore a 2000 cc, che già avevano un prezzo di base ben superiore alle medie cilindrato grazie alle rifiniture di lusso, significava in Italia essere più che benestante, essendo costretti a pagare per le macchine più potenti un’IVA del 33%.

Come spesso accadeva, un giorno fu invitato a tenere un ciclo di lezioni in un’altra Università che accettò di buon grado. Il percorso era lungo e arrivò a destinazione all’imbrunire. A pochi chilometri dalla destinazione, due giovani fanciulle gli chiedono un passaggio e lui si ferma di buon grado e le fa salire. Sono ambedue studentesse, molto carine e simpatiche e lo ringraziano calorosamente e sorridenti quando le lascia di fronte all’albergo dove lui dormirà, non lontano dal pensionato di suore dove loro abitano. L’indomani, al ritorno dalla prima giornata di lezione, le ritrova all’albergo che lo aspettano e, senza fare troppi complimenti, gli chiedono di andare a cena insieme. Naturalmente lui accetta d’impulso anche se fra se e se pensa che accompagnarsi a quelle due fanciulle è un po’ come stare con due nipotine.....e per fortuna sono due. Dopo la cena, ovviamente pagata da lui, insistono per andare a sentire della musica in una discoteca dove si può anche ballare, un po’ fuori città. Così la serata passa piacevolmente bevendo qualche super alcolico, più loro che lui, dato che sa di dover guidare al ritorno.

E finalmente verso l'una di notte si decidono ad andare a casa. A metà strada, la fanciulla seduta dietro chiede di fermarsi fuori dalla strada in una piccola area di sosta circondata da alberi. Dopo aver fatto finta di fare la pipì, lo invita a sedersi con lei sul divano posteriore perché gli vuole mostrare "qualcosa". Lui, incuriosito entra dalla porta opposta, subito seguito dall'altra fanciulla che spegne la luce immediatamente; così si ritrova in mezzo a loro che con molte moine gli confermano la loro gratitudine per la gentilezza che aveva dimostrato nei loro confronti. Solo che questi ringraziamenti sono accompagnati da carezze, bacini, e aperture di cinghia dei pantaloni e relativa chiusura lampo, di camicia unito ad un loro discreto di strip-tease. Così si ritrova "assalito", sempre con insistente dolcezza, da ambedue le fanciulle che continuano a baciarlo dappertutto e che si alternano a praticargli un esperto sesso orale. Il nostro non seppe resistere e si lasciò andare dimenticando completamente la paura che l'aveva assalito all'inizio, quella di essere scoperto in quelle condizioni....Ma il ricordo di quel "ciclo di lezioni" è stato così piacevole, seppure strano ed inaspettato, che più tardi ha sentito il desiderio irrefrenabile di confidarsi con me quando gli accennai che stavo scrivendo un libro sulle avventure amorose della mia vita in cui le automobili erano state delle importanti protagoniste. Mentre raccontava, sentivo in lui al tempo stesso un po' di reticenza unita a un certo senso di vergogna, e contemporaneamente una sensazione di orgoglio e soddisfazione per essere stato scelto, nonostante la grande differenza di età ed il suo aspetto imponente e serio, da due giovani e belle fanciulle quale oggetto dei loro giochi sessuali.

Appendice

LE RICETTE

Le ricette che troverete non sono molte ed alcune hanno bisogno di una grande pazienza, calma e tempo per realizzarle, anzi meglio dire per costruire il piatto. Se siete degli amanti della cucina rapida, non leggetele nemmeno; eventualmente procuratevi uno dei tanti ricettari che vengono somministrati dovunque, in libreria, edicole di giornali, in televisione, ecc. Comunque fate attenzione alle turlupinature di alcuni editori: ultimamente ho sfogliato un libro della Mondadori (ed. 2001) intitolato “Enciclopedia della cucina italiana – 1001 ricette della tradizione” nel quale a pagina 162 si descrive una famosa ricetta napoletana che è la “Lasagna di Carnevale”. A parte l’invenzione del sugo di pomodoro preparato in 5 minuti e la mancanza dell’ingrediente di base, la ricotta, si afferma che il tempo di cottura per 4 persone è di 15 minuti; se leggete più avanti in queste ricette, troverete un accenno a questo piatto per il quale il sugo deve essere quello del ragù alla napoletana (4 ore di preparazione) più il tempo necessario per il resto per un minimo di altre 2 ore!

Se quindi vi piace di fare ogni tanto della cucina classica un po’ fuori dal comune, quella delle nostre nonne che si alzavano la mattina presto per preparare il pranzo e la cena per la famiglia numerosa, specialmente quando avevano degli ospiti, allora andate avanti e vi assicuro che qualche piatto, specialmente quelli napoletani quasi sconosciuti ai più, vi faranno fare un figurone con gli amici.

Le ricette napoletane le ho copiate da vecchi fogli scritti direttamente dalle mie due maestre oppure da me sotto loro dettatura; spesso differiscono per qualche dettaglio da quelle disponibili sui libri specializzati (es. “Il napoletano in cucina” di Lydia e Vittorio Gleijeses – Ed. Società Editrice Napoletana). Quando ho voglia di fare qualcosa di nuovo in cucina (che oggi possono essere antiche ricette) consulto anche due vecchi libri che possiedo da anni, l’Artusi ed il “Talismano della Felicità”, ed altri specializzati acquistati nel corso del tempo, che non posso menzionare altrimenti vi annoierei con una lunga serie di nomi.

FILETTO FLAMBE' (vedi "Intermezzo 3" a pagina 76)

Ingredienti: Filetto di manzo di 150-200 gr. a persona, burro in quantità equivalente a una piccola tazzina di caffè per ogni filetto, capperi da tritare, salsa Worcestershire, Cognac o Armagnac o altro brandy di buona qualità, sale e pepe bianco.

Preparate una salsa lavorando il burro a temperatura ambiente con un cucchiaino fino a farlo diventare cremoso; aggiungete i capperi dissalati e tritati (un cucchiaino da tè pieno per ogni porzione) e 6-7 gocce di salsa Worcestershire, sempre per porzione, in modo da far colorire leggermente il burro cremoso.

In una grande padella mettere ancora del burro e fatelo sciogliere senza lasciarlo imbrunire, a fuoco basso e controllato, quindi alzare la fiamma al massimo e mettere i filetti (che avrete tolto dal frigo per averli a temperatura ambiente) in padella cuocendoli dalle due parti rapidamente (ricordo che questo tipo di carne deve essere gustata al sangue). Sempre mantenendo il fuoco forte, versate la salsa preparata su ciascun filetto; quando comincia a sciogliersi dopo solo qualche secondo, innaffiate i filetti con il Cognac in quantità corrispondente a mezza tazzina di caffè per ogni filetto ed accenderlo immediatamente. Arrivare in tavola con la padella fiammeggiante e con i piatti molto caldi. Moltissime calorie e piatto obbrobrioso per i dietologi, ma..."semel in anno licet insanire" .

PASTA E FAGIOLI ALLA NAPOLETANA (piatto invernale)

Le origini. Questo piatto ha una lunga storia che risale all'epoca in cui a Napoli la maggioranza della popolazione era divisa in sole due classi, i poveri da una parte, cioè il popolino, e l'alta borghesia con la nobiltà dall'altra. Vi parlo di 2-3 secoli fa e fino alla prima metà del secolo scorso quando in città nacque gradualmente fra le due classi già esistenti quella di medio reddito che si allargò fino a divenire la media borghesia. Questo piatto è quindi un'invenzione dei popolino che cercava (inconsapevolmente perché non esistevano al tempo i dietologi di oggi) di mangiare delle proteine (fagioli e qualche pezzetto di maiale) e dei carboidrati (la pasta) accompagnati da vitamine (il pomodoro che a Napoli entra quasi sempre in ogni piatto).

I poveri, che avevano poco da spendere, andavano dal fornaio che vendeva anche la pasta industriale la quale arrivava, ancora fino agli anni immediatamente posteriori all'ultima guerra mondiale, in grandi pacchi di carta blu da uno o più chili ciascuno, contenuti in casse di legno. La pasta era poi venduta sciolta a peso, quindi il commerciante apriva i pacchi e la versava nei numerosi cassetti dietro il banco che avevano la parte anteriore di vetro: ogni cassetto un tipo di pasta. Con una grande paletta molto curva prendevano la pasta e la pesavano. Quando il cassetto si svuotava, rimaneva sul fondo una certa quantità di rimasugli di pasta rotta che rovesciavano nella cassa di legno, la quale a sua volta era venduta a peso e a prezzo molto ribassato. Era chiamata "monnezzaglia" (da immondizia) oppure "pasta ammescata" (mischiata). Era questa la pasta che i poveri acquistavano ed è quella che serve per questo piatto.

I fagioli sono i cannellini secchi che si mettevano in acqua la sera precedente con un pizzico di bicarbonato per facilitarne l'ammorbidimento prima della cottura. Altri ingredienti, le cotiche del prosciutto che i poveri si facevano regalare "di straforo" dal salumiere, lo strutto, le cipolle ed il pomodoro. Per maggiore facilità vi riassumo gli ingredienti che sono stati "modernizzati" per abbreviare l'impegno temporale, e con un percorso che spesso non è quello che si legge sui libri di cucina specializzati.

Ingredienti per 4 persone: 4 etti di pasta "ammescata": se non la trovate (alcuni produttori la mettono in vendita fra i vari tipi) armatevi di pazienza e fate un miscuglio di almeno 6 tipi di pasta corta e lunga, rompendo la corta in una terrina (di legno) o in un mortaio con un pestello, la lunga spezzandola, se si tratta di ziti, spaghetti, bucatini e fettuccine, in pezzi molto corti. 1 cipolla, aglio secondo i gusti, 150 gr. di cotiche di prosciutto, 500 gr. di cannellini rinvenuti (al posto dei cannellini secchi, potete usare dei cannellini in scatola, ben lavati in uno scolino); 1 confezione di passata di pomodoro in bottiglia e ½ tubetto di concentrato, un po' d'olio e.v. di oliva, strutto, sale q.b. per la pasta e la salsa di pomodoro, un mezzo bicchiere di vino rosso se volete.

Preparate un soffritto in una casseruola molto grande (l'ideale è quella di terracotta) con la cipolla e l'aglio tritati, le cotiche che avrete tagliato a pezzettini piccoli, lo strutto, l'olio; appena comincia ad imbiondire, versate il pomodoro ed il concentrato con l'aggiunta di un po' d'acqua come se preparaste una normale salsa di pomodoro per circa mezzora. Quando è quasi pronta, cioè inizia a condensarsi, versate il vino e fatelo sfumare, poi mettete i fagioli della scatola facendo cuocere ancora per 3-4 minuti (se usate i fagioli secchi rinvenuti, essi dovranno essere messi molto tempo prima e cuocere nella salsa oppure potete farli bollire a parte e aggiungerli come sopra). A parte cuocete la pasta con l'acqua salata scegliendo il tempo di cottura medio, con il risultato che quando la scolerete, parte della pasta sarà cotta, un'altra parte cotta un po' al dente ed il resto molto al dente, cosa che è una delle caratteristiche gustative di questo piatto. Appena interrotta la cottura, con il solito bicchiere d'acqua fredda ed averla

ben scolata, versate la pasta nel sugo di pomodoro e fagioli e mescolate abbondantemente con la fiamma accesa al minimo per qualche minuto ancora, cosa che farà cuocere la pasta ancora un po'. Il tutto risulterà un miscuglio asciutto (si mangia con la forchetta) contrariamente alle paste e fagioli venete e toscane. Non ci vuole il parmigiano, ma solo molto pepe nero. Servite la pasta e fagioli calda e, se ne resta una parte, la sera o il giorno dopo "scarfàtela" (scaldatela): risulterà ancora più gustosa.

IL RAGU' ALLA NAPOLETANA (piatto invernale)

L'origine. Anche questo è un vecchio piatto dei poveri, quindi vale quanto detto nell'introduzione della pasta e fagioli. Solo che è fatto con della carne, che si mangiava non più di una volta alla settimana, quindi costituiva il piatto della domenica. Il risultato era che la famiglia con questa ricetta otteneva il primo ed il secondo piatto contemporaneamente. Tuttavia i poveri riuscivano a risparmiare anche in questo caso acquistando dal macellaio (che allora vendeva tutti i tipi di carne, dal bovino, al suino, all'agnello e al pollame) i rimasugli della carne. Infatti quando i "signori" compravano della carne, per avere il pezzo da cucinare perfettamente intero, facevano tagliare via le protuberanze dai pezzi di forma anomala e queste alcune volte costituivano dei pezzi di una certa dimensione,. Così il sabato sera i poveri andavano dal macellaio e compravano questi rimasugli a prezzo ribassato. A casa li mettevano insieme, in genere si trattava di pezzi di manzo, vitello e maiale, legandoli con uno spago in maniera da formare un "rollò" (in italiano "rollè"). Poi la carne veniva cucinata come vi dico in seguito. I "signori" si sono impadroniti di questa ricetta e, per risparmiare tempo e guadagnare in gusto, invece dei vari pezzi di carne diversa usano (e lo faccio anch'io) un pezzo intero di vitello o vitellone, o la lonza di maiale che comunque devono essere legati a rollè. Nel frattempo ecco gli

ingredienti per 6 persone: 1,3-1,5 Kg di lonza di maiale da legare, due cipolle medio-piccole, olio e.v. e strutto per il soffritto, uno spicchio d'aglio per chi lo vuole, sale q.b., passata di pomodoro 2 o 3 confezioni a seconda della casseruola, ed un tubetto di concentrato, un grande bicchiere di vino rosso, pasta corta (ziti spezzati o penne lisce). Importante: molta pazienza per la cottura perché sono necessarie almeno 4 ore

Preparate il soffritto con le due cipolle ben tritate, l'aglio tagliuzzato, l'olio, lo strutto e mettetelo sul fuoco a fiamma media. Dopo pochi minuti, quando ancora la cipolla non si è imbriondita ma solo ammorbidita, mettete il rollè ben legato nella grande casseruola alta (ideale è sempre quella di coccio e di diametro tale da far entrare il rollè giusto giusto) e fate imbriondire la carne girandola continuamente da tutte le parti, anche sulle due basi circolari. Quando la cipolla si sarà ben imbriondita e la carne avrà assunto un bel color miele (mia madre chiamava questa parte di cottura "arrosto morto") versate la passata di pomodoro ed il concentrato con un po' d'acqua in maniera che il liquido copra completamente la carne. Salate e portate ad ebollizione aggiungendo il bicchiere di vino rosso; poi abbassate la fiamma al minimo possibile (io uso il bruciatore del caffè sul minimo con una rete metallica) e fate cuocere lentamente (i napoletani usano un verbo onomatopeico: " 'O raù adda peppià" – il ragù deve peppiare, cioè la bollitura deve avvenire con piccole bolle che salgono molto lentamente) per almeno tre ore finché il liquido diventi una salsa densa. In queste tre ore dovrete girare il rollè spesso per evitare che si bruci nelle parti in contatto con il fondo della casseruola.

A cottura ultimata, fate bollire la pasta in acqua salata ed usate il sugo caldo per condirla inaffiata con abbondante parmigiano e pepe, naturalmente bevendoci sopra un buon bicchiere di vino, possibilmente d'Ischia. Quanto alla carne per la pietanza, dovrete prima farla raffreddare, togliere lo spago, tagliarla a fettine, e riscaldarla al momento servendola calda (io uso il forno a microonde) guarnendo le fettine con la stessa salsa calda. Se la tagliate quando è ancora calda, rischiate di non riuscire a fare fettine intere perché si sfrangerebbe facilmente. Come contorno ci stanno bene gli spinaci al burro o delle patatine fritte.

‘NSALATA ‘E RINFORZO

Vi sono alcuni piatti che appartengono a una certa tradizione napoletana delle feste. Questo piatto è uno di quelli, così come il successivo, *le alici in tortiera*. Ambedue sono preparati per le feste di Natale perché fanno parte della “cena d’a vigilia” durante la quale si dovrebbe mangiare non solo di magro, ma delle pietanze meno sostanziose e con poche proteine fra le quali ovviamente è esclusa la carne. Invece ci si abbuffa con grandi piatti di pesce che entra anche nella pasta (per esempio, vanno sempre bene le tagliatelle con il salmone e la panna – piatto moderno e ormai internazionale - o gli spaghetti a vongole in bianco). Questa insalata è veramente un saporito rinforzo alle altre pietanze e la si può fare non solo in quella occasione ma in tutto il periodo in cui sono disponibili i cavolfiori. Da notare che in molte zone del nord Italia, la festa della vigilia non esiste ed il Natale si festeggia solo il 25 Dicembre con un gran pranzo che non è di magro.

Ingredienti per 6 persone: 2 cavolfiori di circa 1.5 Kg già nettati dalle foglie e spezzati in pezzi non molto piccoli da bollire in acqua con poco sale (io li faccio bollire in pentola a pressione al vapore, cioè col cestello, per 3,5 minuti e poi aggiungo pochissimo sale alla fine); acciughe sott’olio scolate o sotto sale ben lavate 100-150 gr.; olive nere di Gaeta snocciolate 80 gr.; capperi sotto sale lavati 40 gr.; peperoni gialli e rossi sottaceto 200 gr.; aceto e, olio e.v. abbondanti e pochissimo sale se avrete cotto i cavolfiori in pentola a pressione.

La preparazione è semplicissima. L’unica accortezza è quella di condire i cavolfiori con l’aceto (almeno 1/6 di litro), l’olio, i capperi e le alici quando sono ancora caldi. Poi attendete che si raffreddino e aggiungete le olive ed i peperoni tagliati a fettine sottili. Mescolate abbondantemente prima di servire.¹⁷

¹⁷ Mi viene in mente una storiella che mi raccontava mia madre a proposito dell’insalata in generale, diceva: per fare una buona insalata ci vogliono le 4 “P”, cioè: un Prodigio per l’olio, un Parco per l’aceto, un Prudente per il sale ed un Pazzo per mischiare...

LE ALICI IN TORTIERA

La preparazione delle alici è in genere molto semplice: fritte, indorate e fritte, in padella con del pomodoro o senza, o anche cotte nel sugo di limone con dell'aglio e prezzemolo. Questo piatto è invece un po' più complicato ma molto gustoso. Può costituire una specie di antipasto caldo oppure un intermezzo fra il primo ed il secondo per la cena della vigilia od anche in qualsiasi giorno della stagione invernale.

Ingredienti per 6 persone: Alici spinate e lavate e senza testa (ormai nei supermercati si trovano già preparate così) 750 gr.; Aglio secondo i gusti ma consiglio almeno 3 spicchi; prezzemolo un bel mazzetto; pangrattato 100 gr.; olio e.v., il succo di 2 limoni; sale

Adagiate un primo strato di alici aperte in una teglia oliata di medio diametro (25 cm), poi cospargetele con il pangrattato, il prezzemolo e l'aglio che avrete provveduto a tritare in precedenza, olio, sale e un po' del sugo di limone, poi fate un secondo strato con la stessa procedura, e così di seguito fino a completare la stesura dei pesci. Coprite bene con il pangrattato lo strato superiore ed annaffiatele ancora con l'olio ed il succo di limone. Mettete in forno a 130-140 gradi finché non vedrete che il pangrattato sarà imbiondito. Servite le alici calde in piatti caldi.

IL POMODORO TURCO-NAPOLETANO (o romano) (piatto estivo)

Non in tutti i libri di cucina si trova questa ricetta, che viene chiamata semplicemente “pomodori con il riso”, ma io ho adottato una leggera variante nella preparazione perché abitualmente la mistura che riempie il pomodoro viene preparata prima e tutta insieme a parte e poi immessa nel pomodoro-contenitore.

Dunque, perché “turco-napoletano” (o “romano”)?

La prima ragione è per un omaggio a Totò che ho sempre amato moltissimo e che fece un film che si chiamò appunto “Totò, Turco Napoletano”. Ma lo spunto viene dal fatto che ho adottato per cuocere il riso la stessa maniera con la quale si cuoce il riso alla turca. Per chi per caso non lo sappia, nella casseruola (di coccio o di ghisa con coperchio) si mette la quantità di riso desiderata, il sale necessario e l’acqua fredda che ricopre completamente il riso di almeno 2 cm. Poi si chiude la casseruola con il coperchio e si mette in forno a circa 130-140 gradi per una mezzora. Risulta il miglior riso bollito che si possa gustare, il quale durante la cottura ha assorbito completamente l’acqua. La “napoletanità” dipende dal fatto che a Napoli l’insaporitore principale è il basilico (mentre a Roma è la *mentuccia romana*, da cui turco-romano). Altri aggiungono la cannella che non io prendo nemmeno in considerazione. Io preferisco la mentuccia, oppure una miscela di basilico e mentuccia. E allora, ecco gli

ingredienti per quattro persone: 2 pomodori molto grandi e molto maturi, ma sodi, a persona, o 3 se sono di media dimensione; riso (basmati o paraboiled o patma), circa mezza tazza da caffè per ogni pomodoro; aglio 1 o 2 spicchi, mentuccia romana e/o basilico fresco in abbondanza, olio e.v., sale e pepe. Alcuni aggiungono anche l’origano che a mio parere “ammazza” il sapore-profumo della mentuccia o del basilico.

Tagliate una calotta (1/4 circa dell’altezza) di ciascun pomodoro e svuotatela della polpa; poi svuotate il pomodoro adoperando un cucchiaino possibilmente rotondo con i bordi taglienti. Occorre fare molta attenzione a non bucare il pomodoro altrimenti non potrà essere usato come contenitore. Ponete i pomodori in una teglia nella quale avrete messo qualche goccia d’olio. Preparate a parte un trito finissimo con le foglie della mentuccia e/o del basilico e l’aglio in maniera che risulti un cucchiaino da tavola ricolmo per ogni pomodoro. Versate il riso in ogni pomodoro in maniera che sia pieno a poco più della metà.

Mettete il trito di mentuccia ed aglio in ogni pomodoro, il sale, il pepe macinato di fresco e versate il sugo di pomodoro che avrete preparato a parte macinando la polpa con la passatrice a fori piccoli (o con un passapatate) e olio abbondante senza far debordare il liquido. Mescolate accuratamente e aggiungete ancora il sugo in maniera che raggiunga il massimo livello. Poi coprite con le calotte aggiungendo su queste ancora sale ed olio. Ponete la teglia in forno a 140 gradi e lasciate cuocere per circa ¾ d’ora. Assaggiate il riso per controllarne la cottura.

Evidentemente questo è un piatto estivo che può essere gustato anche a temperatura ambiente e che richiede tempo e soprattutto pazienza per la preparazione. Ma il risultato è molto gustoso.

FUSILLI INTERNAZIONALI **(piatto estivo)**

Questo piatto è il frutto di un mio tentativo di creatività abbastanza riuscito. Ogni volta che l'ho preparato per gli amici ha avuto successo ed, avendone parlato una volta con un ristoratore del Sud dove ero andato a mangiare, famoso per i suoi primi piatti di pasta (ne aveva in menu circa 200), gli indicai la ricetta che qualche tempo dopo ritrovai sul suo menu col titolo (La pasta fredda di Gennaro – aveva molti piatti con nomi di persona).

La preparazione è molto rapida e

gli ingredienti sono: 100 gr. di fusilli a persona, un ananas maturo di media grandezza (se la preparazione è per 6 persone), salmone affumicato 50 gr. a persona, panna liquida fresca ¼ di litro, mentuccia romana abbondante, pepe.

Fate bollire i fusilli in acqua salata e scolateli al dente, poi fateli raffreddare; conditeli con i dadini di ananas e di salmone affumicato che avrete preparato a parte, le foglie di mentuccia ben lavate e staccate dai gambi, la panna liquida. Mescolate bene e portate in tavola dopo aver messo il piatto di portata per soli 10 minuti in frigorifero se la giornata è calda, macinate del buon pepe nero nel piatto.

La variante è il basilico al posto della mentuccia, ma la prima soluzione è decisamente migliore secondo me.

LA GENOVESE

Dal libro “Un napoletano in cucina” riporto la storia: “Il secondo mostro sacro della cucina napoletana (dopo la “Lasagna di carnevale” di cui accennerò in seguito) è la Genovese, un piatto che, nonostante il suo nome, non è affatto conosciuto in quel di Genova, anche se pare che fosse importato a Napoli dai mercanti genovesi nella metà del secolo XV, vale a dire nel periodo aragonese. Anche questo piatto (va bene d’inverno e d’estate) richiede tempo e pazienza, ed è per di più di difficile digestione, ma oltre a fornirvi il secondo piatto ed il condimento per il primo (come il ragù) è così gustoso che vi ricompenserà dei vostri sacrifici. Il sugo (abbondante) può essere usato per numerose preparazioni (successive), come una crostata di tagliolini o un sartù di riso (altro mostro sacro della cucina napoletana), ma io che sono un dichiarato macchiarono, consiglierò sempre la pasta, il tipo che più preferite”, Fin qui i Gleijeses.

Ultimamente ho sentito un’altra versione della storia di questo piatto. Sembra che i mercanti ed i marinai genovesi che approdavano a Napoli avevano insegnato questo piatto agli scaricatori e alle loro donne i quali lo preparavano sui moli e lo servivano caldo a bordo.

Ricordo che durante una vacanza sullo Jonio, fu uno degli ultimi piatti che quella mia zia, famosa chef, lo fece un 18 agosto in occasione del suo ultimo compleanno: era il 94mo.

Gli ingredienti: Per 6 persone, maccheroni 600 gr. (bucatini o penne); girello di manzo o lonza di maiale 1 Kg.; cipolle bianche 2 Kg.; 1 carota; 1 gambo di sedano; olio e strutto 100 gr; prosciutto tagliato a dadini, possibilmente con la cotica 150 gr.; Parmigiano grattugiato 100 gr.; un bicchiere di vino bianco o più secondo necessità; sale e pepe. Un sacco di pazienza per sminuzzare le cipolle ed accudire alla Genovese per altre 4 ore¹⁸

Alcuni usano aggiungere 2 o 3 pomodorini, ma io preferisco la ricetta classica che fa gustare appieno il sugo della Genovese il cui sapore si discosta profondamente da una semplice salsa di cipolle.

Tritate la carota ed il sedano ed unitelo alle cipolle che avrete tagliato in fette sottilissime; dopo avete legato la carne (vedi il ragù), mettete il tutto in una grande casseruola che lo possa contenere. Le cipolle copriranno la carne. Versate un bicchiere d’acqua, il prosciutto, sale, pepe macinato fresco e fate cuocere a fuoco vivace con il coperchio. Le cipolle durante la prima fase della cottura rilasceranno il loro liquido ma è necessario controllare il tutto ché non si bruci, ed ogni tanto occorre versare il vino facendolo assorbire mescolando e girando la carne. Quando la cipolla comincia ad imbiombire e la carne a rosolarsi, abbassate la fiamma e tirate la cipolla con ulteriore vino facendo ancora più attenzione che questo sugo non si bruci. Appena avrà raggiunto un bel colore marroncino, allungatelo con altri due bicchieri d’acqua, fino a cottura completa. Questa seconda parte della cottura è molto delicata perché c’è una differenza fra un comune sugo di cipolle e una genovese. La differenza visiva è che la genovese è molto più colorata e le cipolle perdono ogni loro consistenza divenendo una vera salsa in cui non si vede né si sente più alcuna parte solida delle cipolle. Alcuni passano il sugo al setaccio per eliminare l’eventuale parte solida delle cipolle, ma se è stata ben “tirata” non sarà necessario. Lasciare raffreddare la carne prima di affettarla (vedi ragù) e poi riscaldatela prima di servirla condita con il sugo. I maccheroni bolliti al dente in acqua salata saranno anche loro conditi con il sugo ed abbondante parmigiano.

Un consiglio pratico per i reticenti al taglio di 2 chili di cipolle. Per evitare la forte lacrimazione, la soluzione da me adottata è indossare i miei occhiali da motociclista: funziona! (oppure gli occhialini da nuoto).

¹⁸ La migliore soluzione affinché la salsa di cipolle non si attacchi al fondo – altrimenti quando si comincia a tirarla si dovrebbe girare continuamente per circa 3 ore, o si rischia di creare un sapore di bruciato – è di utilizzare una pentola pesante di tipo moderno, con fondo molto spesso, nera che sembra di ghisa, del tipo fortemente antiaderente. Questo tipo di pentola va molto bene anche per il ragù se non si ha quella di terracotta.

LE “PIZZELLE” ED I PANZAROTTINI FRITTI (per tutte le stagioni)

Questo è un piatto che difficilmente si può gustare nelle pizzerie, anche quelle di Napoli. Le si preparava soprattutto in casa. La ricetta è quella di mia madre che ce le ammanniva spesso con nostro sommo piacere. La quantità dipende dall'appetito dei commensali che ne possono mangiare fino a 5 o 6 ciascuno senza contare i panzarottini che sono più sostanziosi. Inoltre se restano, sono ottime/i anche il giorno dopo, appena riscaldate/i al forno (non quello a micro-onde)

Gli ingredienti per le pizzelle: pasta per il pane lievitata (molte panetterie e supermercati la vendono già pronta); salsa di pomodoro al basilico fresco (io uso la passata); parmigiano grattugiato. Per i panzarottini: la stessa pasta di pane, e per il ripieno, ricotta, spinaci oppure salame piccante o dolce secondo i gusti, fior di latte¹⁹ possibilmente non di grande industria (la mozzarella²⁰ non va bene perché rilascia troppa acqua nella cottura) o in alternativa la provola fresca; pepe; olio di semi per la frittura

Lavorate la pasta lievitata con un po' di farina e di olio di oliva; stendetela in modo di fare una sfoglia sottilissima (circa 4 mm). Ritagliate delle “pizzelle tonde di 10-12 cm, aiutandovi con un piatto di quella dimensione o una grande tazza, ed un coltello, e poggiatele su dei panni infarinati. Friggetele in olio ben caldo dalle due parti per pochi secondi ciascuna (vedrete che si gonfiano), scolatele bene e accomodatele in un grande piatto di portata caldo; versate uno o due cucchiaini di salsa calda al centro e spolveratela con il parmigiano; prendete infine dalla padella un cucchiaino di olio bollente e versatelo sul formaggio che si scioglierà friggendo; servite immediatamente (quando preparo le “pizzelle” non mi siedo a tavola con gli altri commensali ma continuo a stare davanti ai fornelli finché non ho finito di friggere).

Per i panzarottini: preparate un misto di ricotta e spinaci bolliti e salati, ben tagliuzzati, e aggiungete il fior di latte in dadini piccolissimi, pepe; poggiate un pugnetto di questo “ripieno” al centro del disco; ripiegate la pasta in modo da chiudere il contenuto premendo la pasta per saldare il panzarotto a forma di mezzaluna; l'altro tipo di ripieno, prevede il salame napoletano piccante a dadini invece degli spinaci, ma sempre il fior di latte o la scamorza, e naturalmente la ricotta. Potrete sbizzarrirvi ad inventare altri tipi di ripieni a piacere.

¹⁹ è la così detta mozzarella (di latte vaccino) che si è appropriata abusivamente di questo nome

²⁰ è la mozzarella di latte di bufala

CAKE AL FORMAGGIO CAPRINO E ZUCCHINE **(piatto per tutte le stagioni)**

Questo è un piatto francese che una delle mie nipoti francesi mi ha preparato abbastanza rapidamente una sera che ero ospite a casa sua. L'ho trovato gustoso ed ho copiato la ricetta che vi trascrivo. Una delle caratteristiche è che, al posto delle zucchine, ci si può sbizzarrire utilizzando i peperoni (verdi e rossi), o gli spinaci, o i piselli, ecc., sempre facendoli rosolare con dell'olio e.v. (i peperoni) o del burro per i piselli e gli spinaci. Potreste mescolare anche del salame a dadini o altri tipi di formaggi, ma la ricetta base non è affatto disprezzabile.

Ingredienti per 6 persone: 3 uova intere, 150 gr. di farina 00, una bustina di lievito in polvere (non vanigliato), 8 cl. di olio di semi di girasole, 12.5 cl. di latte intero, 100 gr. di formaggio groviera grattugiato (cioè l'emmenthaler se non trovate la "gruyère" francese), 200 gr. di formaggio di capra "en buche" (cioè simile ad un caprino fresco, ma di una certa consistenza solida), 1 grande zuccina (o due medio-piccole), 2 cucchiaini grandi di olio di oliva, un mazzetto di prezzemolo o meglio di cirfoglio, 2 pizzichi di sale e altrettanti di pepe.

Tagliate il formaggio caprino a dadini e mettetelo da parte. In una padella abbastanza grande fate rosolare la zuccina non sbucciata e tagliata a rondelle con i 2 cucchiaini di olio d'oliva per 15 minuti; fate scolare ed asciugare le rondelle su della carta da cucina.

In un'insalatiera, mettete le uova, la farina, il lievito, il sale ed il pepe. Incorporate lentamente l'olio di girasole ed il latte appena intiepidito (cioè non freddo da frigorifero). Aggiungete la groviera grattugiata, i dadini di formaggio di capra, ed il prezzemolo tritato. Mescolate il tutto accuratamente e versatelo in una forma di dimensione tale che il composto non superi la metà dell'altezza, senza bisogno di ingrassare il contenitore; mettetelo in forno a 180° (pre-riscaldato) per 45 minuti.

C'è anche la versione dolce che si chiama:

CAKE AU CHOCOLAT NOIR FONDANT

Ingredienti : 2 uova, 1 yogurt, 150 gr. di farina, 170 gr. di zucchero, 1/3 di una bustina di lievito in polvere (va bene il vanigliato questa volta), 10 cl. di olio di semi di girasole, 200 gr. di cioccolato fondente ad alto contenuto di cacao.

Stesso procedimento, ma è necessario mescolare bene le uova con lo zucchero con una frusta prima di aggiungere lo yogurt, la farina ed il lievito; poi incorporare lentamente l'olio affinché la mescola diventi cremosa e senza grumi. Fate fondere il cioccolato a parte preferibilmente a bagnomaria e versatelo nel composto.

Mescolate e versate il tutto in una forma imburrata e infarinata e mettetela in forno pre-riscaldato a 180° per 35 minuti. Quando sarà raffreddato l'interno sarà ancora fondente.

Ulteriori varianti si possono fare con il cioccolato bianco aggiungendovi nocciole, oppure con dei canditi, oppure con della frutta (ottime le pere crude a spicchi piccoli oppure delle arance candite in pezzi grandi). E che ne dite di aggiungere un po' di cognac o di porto?

Potrei continuare a darvi altre ricette, per lo più napoletane, ma credo che se volete addentrarvi in questo mondo non molto conosciuto dagli italiani del nord e del centro, è molto meglio che acquistiate un libro di cucina napoletana.

Quando parlavo della “Genovese” riportavo la definizione di “secondo mostro sacro” di questa cucina. Il primo è “La lasagna di carnevale” che si può fare anche in altri mesi della stagione invernale, ma è quello che ha bisogno di più tempo per la preparazione rispetto a tutti gli altri. Basta dirvi che prima di farla, occorre cucinare il ragù ed in totale per completarla ci vogliono circa 6 ore. Io la preparo in media una sola volta all’anno ma, come si dice a Napoli, “aggia sta’ ‘e genio”, cioè mi deve venire l’ispirazione.

Un’altra cosa che faccio sempre è il classico dolce di Pasqua, la “Pastiera”, le cui origini risalgono all’epoca della Magna Grecia, cioè al periodo antecedente all’epoca romana. Questo dolce, che allora veniva addolcito col miele perché lo zucchero non esisteva, commemorava l’avvento della primavera, così la Pasqua cristiana ha voluto conservare questa tradizione pagana.

Sono divenuto abbastanza esperto in pastiere tanto che gli amici ed i parenti che l’hanno gustata a casa nostra, mi chiedono sempre di preparargliene una piccola per loro (il mio amico di Londra della Mitsubishi ne riceve sempre una via posta prioritaria). Il risultato è che ogni anno ne faccio 8-9 ed il tempo necessario è pressoché 7-8 ore per tutte.

POSTFAZIONE

E' l'estate calda del 2003 e finalmente dopo più di sei anni ho terminato questo libro di ricordi. La ragione di questo ritardo è causata dal fatto che ho scritto nel frattempo due libri che riguardano il mio lavoro di consulente di direzione, e dai normali impegni di lavoro che mi hanno assorbito intensamente. E la terza causa importante è dovuta al fatto che sono stato assalito da numerosi prolungati attacchi di pigrizia intervallati a distanza di mesi, i quali più volte mi hanno fatto dimenticare completamente che dovevo continuare a scrivere questi ricordi più o meno romanzzati..

Se dovessi proseguire la storia e parlare delle auto e delle moto che hanno avuto importanza per me credo che non lo finirei più, quindi ho deciso di interrompere qui.

Sono veramente morto? Evidentemente no, se sto scrivendo questa postfazione; e la spiegazione è molto semplice: non mi ero svegliato, non avevo ripreso a guidare e non avevo avuto nessun incidente; è stato solo un sogno da cui mi sono svegliato veramente più tardi senza alcuna conseguenza sgradevole.

Dal 1997 ad oggi, quando ho iniziato a scrivere, sono successe molte cose spiacevoli, molte di più di quanto non potessi immaginare allora, e molto più gravi di quelle cui mi riferivo nella mia introduzione.

Non sto a sottolineare l'11 settembre 2001 che ho visto in diretta grazie alla radio accesa della mia macchina che, mentre ero a breve distanza da casa, ha interrotto i programmi per annunciare ciò che stava accadendo, così che dopo pochi minuti ero davanti alla TV e ho visto l'impatto sul secondo grattacielo in tempo reale...e che dire di tutte le conseguenze che sono sfociate nelle due guerre infinite in Afganistan ed in Iraq, e prima delle guerre nella penisola balcanica? e ancora, cosa di peggio del terrorismo islamico e dei dittatori di qualsiasi colore politico e religioso per i quali sono morte milioni di persone in tutto il mondo, in Algeria, Sudan, Somalia, Iraq, Indonesia, Ruanda, Filippine? e degli atti terroristici degli estremisti palestinesi e delle conseguenti risposte altrettanto estremistiche degli israeliani? ...e dell'incremento delle azioni delle BR, della tragedia argentina, e dei poveri africani dello Zimbabwe, della Sierra Leone, della Liberia del Sudan, e di quelli che muoiono di fame, di sete e di AIDS...e della gente che sembra impazzita perché sentiamo quasi ogni giorno di persone che ammazzano padri madri fratelli mogli fidanzate figli amici? e che dire della perversione sui bambini? e di quelli che si ammazzano ed ammazzano guidando ad alta velocità nella nebbia, di notte, di giorno con il cervello obnubilato dall'alcool e dalle droghe o dall'eccitazione di gare con altre auto o moto, scooteristi che fanno numeri da circo senza casco?! e ancora cosa dire dei boss dell'alta finanza internazionale che hanno rovinato l'economia mondiale con la cosiddetta "new economy", perché non sono e non sanno fare gli imprenditori (americani, nostrani, europei ed asiatici), come se per loro la produzione, l'organizzazione, lo sviluppo ed il mercato siano solo degli accessori irrilevanti rispetto alla finanza, che loro amano spesso definire "finanza creativa"? e infine cosa dire dell'indifferenza all'inquinamento ed al deterioramento continuo del mondo in cui viviamo in troppi? Ahimè! Ho visto e vissuto la seconda guerra mondiale e la lenta ricostruzione della pace (solo in Europa occidentale), ma il mondo da allora è divenuto peggiore invece che migliore come sarebbe stato logico, e dagli inizi degli anni 70 è divenuto via via sempre più inaccettabile! Dove andremo a finire?

Ho passato i 70 anni da un pezzo e cerco di godermi i pochi momenti di serenità che la vita ci riserva, nella migliore maniera possibile, con mia moglie che ha la pazienza di sopportare il mio carattere a volte – diciamo così – difficile. Ma c'è una cosa di cui sono soddisfatto: continuo a riempirmi la vita

agendo, lavorando, un po' di volontariato, un po' di viaggi, molte letture e la voglia ininterrotta di imparare sempre qualcosa di nuovo ogni giorno da tutti, persone con esperienza e giovani.

Ho cercato i vecchi amici di cui ho parlato nelle prime pagine di questi ricordi e li ho ritrovati quasi tutti; ho saputo che alcuni ci hanno già lasciato per sempre, ne ho rivisto pochi altri ed uno dei miei migliori amici di gioventù è cambiato profondamente, con mio sommo dispiacere, ma è normale che la vita riservi queste sorprese. Ho rincontrato a Roma Brunilde e suo marito Dino che hanno avuto due figli maschi che non si sono mai sposati, quindi non è diventata nonna come supponevo, sua sorella Silvana e ne ho conosciuto il simpatico marito Aristo, Enzo Leccis con la seconda moglie svizzera, Sandro Di Segni con la moglie spagnola, ed infine Gastone e sua moglie Graziella, già nonni. Ho scoperto che Gastone ama le auto d'epoca come me e possiede una magnifica MG spider del 1954 che tiene come una figlia.



MG modello TF (1954)²¹

E' stato un incontro simpaticissimo e tutti mi hanno fatto gran festa.

Voglio chiudere dicendo che mi è rimasto sempre il piacere di guidare, specialmente le macchine d'epoca e la Vespa del 1950 che "porto a spasso" almeno una volta alla settimana, la Jaguar S Type con la quale faccio dei magnifici viaggi più o meno lunghi evitando possibilmente le autostrade, la vecchia moto Guzzi 350 Custom che uso spesso in qualsiasi stagione (meno quando piove o con la nebbia) per evitare di arrabbiarmi nel traffico sempre più terribile di Milano perché la maggioranza delle persone sono ineducate²² e spesso non sanno letteralmente guidare. In tutto questo vorrei precisare che non sono uno di quelli che sale con la moto sui marciapiedi per evitare le code e non corro mai quando non è possibile o sono obbligatori i limiti di velocità: se lo facessi guadagnerei solo qualche minuto; e mentre guido non pretendo la precedenza anche quando mi spetterebbe, così evito ed ho evitato negli anni brutti incidenti. In questi casi mi arrabbio solamente e da solo, nel chiuso della macchina o del casco, indirizzo impropri ai cretini che guidano male Devo riconoscere che è un mio grande difetto: sono razzista con gli scemi che purtroppo sono tanti (devo ammettere che qualche volta ho usato le mani per fare dei gestacci all'indirizzo degli scemi con grande disappunto di mia moglie quando è con me). E gli scemi per esempio sono quelli che non si mettono il casco in moto e le cinture in macchina, che parlano al telefono o addirittura leggono il giornale mentre guidano, o gettano fuori dal finestrino le cicche di sigarette ancora accese d'estate (cosa questa molto "apprezzata" dai motociclisti) contribuendo a far divampare incendi, eccetera, eccetera.

²¹ MG-TF 1954 – motore 4 cilindri in linea di 1250 cc; cv 54; velocità max 145 Km/h; consumo: 8-10 Km/litro

²² Ho coniato una definizione su queste persone: li chiamo "orfani assoluti" perché si credono di essere soli al mondo e non prendono assolutamente in considerazione il fatto che vi siano altre persone e veicoli sulla strada dove guidano.

E' possibile che vi siate un po' annoiati in qualche passo di questo libretto quando parlo troppo di motori e dintorni, o nei passaggi che riguardano il sesso; ma certamente penso di essere riuscito ad ottenere il risultato di dire ai miei lettori che adoro le automobili e che sono molto sensibile al fascino delle belle donne,...o viceversa, se preferite la priorità contraria.

Bene, forse ci risentiremo presto, e buon appetito con i piatti che vi ho proposto.