

Visto che questi amaretti ci piacevano molto, ogni volta che Gino veniva a Fiuggi o a Roma ce ne portava dei pacchi. Poi quando nel 1995 mio padre morì, Gino venne a trovarmi e in ricordo della sua amicizia con mio padre e sapendo che stavo per aprire il ristorante, mi insegnò a preparare gli amaretti.

Questa è la storia di come questi amaretti sono giunti al mio ristorante, da Villa Santa Lucia a San Cesareo, passando per Wels in Austria.

Noi li chiamiamo gli amaretti del prigioniero.

**Io macellaia, io contadina, io cuoca,
ovvero: come ho imparato tutto quello che so**

Fin da bambina iniziai a lavorare nelle due attività che svolgevano i miei genitori, cioè la lavorazione di alcuni ettari di terra coltivati a grano, granturco, vigneti, frutteti e orti, e la conduzione di una macelleria-norcineria. La Macelleria Norcineria Emilio fu aperta dai miei genitori, Emilio e Maria, nel 1947 a San Cesareo.

Mio padre, dopo essere tornato dalla prigionia in Austria nel 1945, iniziò subito a fare il norcino «a domicilio». Infatti all'epoca, e per molti anni ancora, le famiglie contadine che erano poi la maggior parte, allevavano uno o due maiali per l'autoconsumo. I maiali venivano macellati durante l'inverno, a dicembre e in gennaio, ma i contadini, generalmente, non erano in grado di compiere da soli questa delicata operazione.

Mio padre era un norcino di prima classe e così era richiestissimo in tutta la provincia di Roma e spesso anche in Ciociaria per «ammazzare il maiale», anche perché non si limitava soltanto a questo, ma preparava tutto quello che serviva per poter utilizzare al meglio le

carni. Così, dopo l'abbattimento dell'animale, mio padre lo sezionava nei vari tagli: testa, guanciali, braciole di collo, spalle, lombi, filetti, pancette, prosciutti e zampe. Poi preparavano la coppa di testa, il sanguinaccio, le salsicce, gli sfrizzoli (che si ottengono dalla sugna, e si chiamano anche ciccioli), la padellaccia (rifilatura di carne e pezzi di quinto quarto cotti in padella), che festa che era... che tempi!

Eravamo più poveri ma eravamo più felici! Io spesso lo accompagnavo e quando tornavamo a casa eravamo pieni di carne di maiale. Sì, perché all'epoca il norcino riceveva, per usanza atavica, oltre al pagamento in denaro, anche una parte dei tagli di carne dell'animale macellato.

A un certo punto non riuscivamo più a conservare tutta questa carne e così papà decise di aprire la norcineria, che poi divenne la Macelleria Norcineria Emilio. Divenne subito una macelleria famosa non solo a San Cesario e nei paesi limitrofi ma anche a Roma. Infatti durante i fine settimana avevamo moltissimi clienti romani che venivano a fare la spesa per tutta la settimana. Uno di questi era un ricchissimo imprenditore immobiliare che voleva le cotolette d'abbacchio fatte solo da mio padre e spesso veniva personalmente a trovarlo e gli piaceva vedere come le preparava perché gli sembravano dei «ricami».

Papà era così famoso come macellaio e norcino che insegnò il mestiere a tanti altri che divennero poi macellai nei paesi limitrofi e a Roma, *in primis* ai suoi fratelli, a mia madre, a me, a mio marito Pietro. Era talmente bravo nell'arte del taglio delle carni che lo chiamavano «il chirurgo», usava con tale perizia il coltello che in tanti anni non si è mai tagliato, anche perché aveva il terrore della vista del suo sangue, sveniva all'istante ed era anche difficile fargli un'iniezione o un prelievo.

La mia prima mansione in macelleria fu quella di girare la manovella della macchinetta per fare le salsicce: era il 1949, e avevo sei anni. Più tardi, nel 1955, avevo dodici anni, salii sul «bancone» della macelleria. Scesi da quel bancone dopo quarant'anni, nel 1995, quando aprii l'Osteria di San Cesario.

Dai sei anni ai dieci (dal 1949 al 1953) durante le vacanze venivo ospitata dalla zia Ada, sorella di mio padre, che abitava a Roma in via Gela, nel quartiere Appio-Tuscolano.

In quel periodo la zia Ada gestiva ben cinque osterie: la prima in via Tuscolana all'angolo con via delle Cave, la seconda a fianco del Teatro Ambra Iovinelli, la terza in via Appia al Ponte della Ranocchia all'Alberone, la quarta in via Orvieto all'Appio-Tuscolano e la quinta a Porta Maggiore.

Mio padre, dalla Macelleria Norcineria di San Cesareo le forniva le carni bovine, ovine, caprine, suine, il pollame e poi le mitiche «sarcicce»: semplici, con il finocchio, con il peperoncino, con il finocchio e peperoncino.

Zia Ada era molto affezionata a me, era anche la mia madrina di battesimo e fu lei a scegliere il mio nome: Anna.

Lei non aveva figli e così io ero anche un po' «sua figlia». Mi riempiva di coccole e di regali ma soprattutto mi «iniziò» alla verace cucina romanesca.

Fu infatti nelle cucine delle osterie romane di zia Ada che venni affascinata dall'arte culinaria. Nella mia mente rimarranno impresse per sempre quelle pile, pentole piene di *pajata ar sugo* ma soprattutto quelle dove sobbolliva per ore «sua maestà» la Coda alla Vaccinara, nella cui preparazione la Sora Ada era considerata «maestra».

Fu così che a otto anni di età, era il 1951, anno di uscita di *Guardie e ladri* con Totò e Aldo Fabrizi, cucinai il mio primo sugo.

Nella cucina romano-laziale la cultura del «Quinto Quarto» occupa una parte fondamentale e io ho avuto tre maestri eccezionali: mio nonno Eugenio, mio padre Emilio e mia zia Ada.

Ma mio nonno e mio padre oltre a essere scortichini, norcini e macellai erano anche, anzi soprattutto, contadini. Direi «ovviamente», perché all'epoca a Monte Compatri tutti erano contadini, anche se poi ognuno aveva il proprio lavoro «ufficiale», il lavoro di base di tutti i monticiani era quello della terra. Soprattutto vigne, oliveti, frutteti e orti.

La terra era l'altra grande passione di mio padre. Soprattutto lo appassionava la coltivazione del vigneto, lo affascinavano moltissimo le innovazioni, le sperimentazioni, tanto da divenire uno dei pionieri della sperimentazione, dell'impianto e della produzione dell'uva da tavola «Italia» nel comprensorio di Colonna e San Cesareo.

Quest'uva fu costituita ben cento anni fa, nel 1911, dal genetista Alberto Pirovano (1884-1973) incrociando le cultivar Bicane e Moscato d'Amburgo.

Negli anni seguenti il professor Pirovano, che nel frattempo era divenuto il primo Direttore dell'Istituto di Frutticoltura e di Elettrogenetica di Roma (1927), continuò a migliorare il vitigno tanto da ottenere una delle più famose e preminenti uve da tavola del mondo che dominò per decenni i mercati internazionali grazie alla bellezza dei suoi «grappoloni» e dei suoi acini di colore giallo dorato tendente all'ambrato, molto grandi, dalla buccia croccante così come la polpa succosa, dal dolce e gradevole aroma di Moscato. In Francia questo

vitigno venne chiamato «Ideal», tanto per sottolinearne la perfezione.

Nel secondo dopoguerra il signor Aurelio Pasquali, un imprenditore agricolo di Colonna, incontrò il professor Pirovano e gli espresse il desiderio di realizzare nelle terre di Colonna impianti intensivi di viticoltura innovativa per migliorare la redditività di un'agricoltura da sempre legata al cerealicolo e all'uva da vino. E Pirovano gli propose di sperimentare l'impianto del vitigno da tavola «Uva Italia».

Le terre di Colonna e San Cesareo sono molto fertili perché vulcaniche e «fresche», cioè ricche di acque, e infatti diedero risultati eccellenti per la coltivazione di quest'uva. Negli anni 1953-1954 vennero impiantati i primi ettari del vigneto nelle zone della Riservola Aggogata e della Vetrice a San Cesareo (che allora apparteneva ancora al Comune di Zagarolo). A capo della squadra di agricoltori che coltivarono quella prima vigna c'era mio padre Emilio.

Negli anni 1954-1955 avvenne la grande riconversione delle coltivazioni e in pochi anni Colonna e San Cesareo divennero i paesi dell'Uva Italia, noi fummo la prima famiglia sancesaese a smettere di coltivare il grano, il granturco e l'uva da vino per cominciare a piantare l'Uva Italia.

A pochi chilometri da noi c'era il grande mercato di Roma, i mitici Mercati Generali dell'Ostiense che si tenevano a pochi passi dalla Basilica di San Paolo fuori le Mura, dove «regnavano» le uve da tavola provenienti dal Tavoliere delle Puglie e da Bari: l'Uva «Regina» e la «Baresana».

Gli affari andarono subito a gonfie vele fino a quando il mercato romano non fu invaso dalle uve siciliane di Canicattì, Mazzarone e Vittoria. Allora mio padre e il suo amico Elio Conti, titolare di un'attività di vendita di materiali edili e quindi proprietario di un grande camion, iniziarono a portare la nostra uva a Firenze, a Bologna e soprattutto a Milano, dove ebbero un grande successo.

Le uve pugliesi e siciliane maturavano precocemente ma anche le nostre ai primi di novembre erano quasi pronte e così Aurelio Pasquali introdusse l'utilizzo di «teli» di plastica, che erano delle coperture montate sui filari a protezione dell'uva dalle intemperie e dalla pioggia che altrimenti l'avrebbero fatta marcire. In questa maniera riuscivamo a raccogliere l'uva fino alla vigilia di Natale.

Ancora una volta mio padre fu il primo a San Cesareo a introdurre i «teli» e anzi, mentre ci accingevamo a montarli, i nostri compaesani, non capendo bene che cosa fossero, ci prendevano in giro.

Dopo aver visto l'esito positivo dell'operazione, tutti, l'anno dopo, misero quegli stessi «teli» per cui tanto ci avevano deriso...

Succede sempre così, prima ti prendono in giro, poi ti copiano, in silenzio: tutti seguono la corrente, vergognandosi della propria ignoranza.

Questo accadeva nei primi anni Settanta: subito si crearono cooperative agricole tra produttori e per più di trent'anni l'economia di molti paesi beneficiò di questa attività. L'Uva Italia di Colonna e San Cesario cominciò a essere esportata in Francia, in Germania, in Belgio, in Olanda, in Danimarca, in Gran Bretagna e perfino in Canada!

Noi avevamo circa sei ettari e producevamo migliaia di quintali di Uva Italia, e quasi tutti venivano «incassettati» da me. Quando c'era la raccolta dell'uva da settembre a dicembre lavoravo in macelleria e in vigna, dalle cinque del mattino a mezzanotte, e qualche volta mi toccava andare anche ai Mercati Generali di Roma all'Ostiense!

Quanto lavoro, quanta fatica, quanto sonno! Adesso, al ristorante, quasi mi riposo...

Ma anche quante soddisfazioni, e non solo economiche. L'organizzazione «teutonica» che mio padre aveva in macelleria, in vigna diveniva ancora più dura. Quando si fresava e poi si rifiniva tra i filari con la zappa, il

terreno doveva apparire liscio come una tavola senza un solo filo d'erba. Era di una cura maniacale ed ebbe numerosi attestati e riconoscimenti per la bellezza della «sua» Uva Italia, medaglie d'oro e coppe come quelle ricevute alla fine degli anni Cinquanta alle mostre dell'uva alla Basilica di Massenzio a Roma da parte del Ministero dell'Agricoltura, del Ministero del Turismo, dell'Ente Provinciale del Turismo e del Comune di Roma, premiato da ministri, sottosegretari, sindaci.

Tutto quello che so di farine, pane, pasta, dolci ed erbe selvatiche lo devo invece a mia nonna materna Natalina e a mia madre Maria.

Mia nonna ha sempre abitato in casa con noi e così io ho avuto la fortuna di vivere con lei per più di trentatré anni.

Nonna Natalina era una «ciambellaia». Una volta nei paesi non c'erano delle panetterie, dove si vendevano dolci, pasta e tutti questi prodotti venivano realizzati in famiglia. Mentre la pasta era fatta in casa, il pane e i dolci venivano fatti in comune tra le donne di una stessa strada o una piazza o una contrada e poi cotti nei forni comuni ovvero costruiti e messi a disposizione dall'amministrazione cittadina.

Il pane si faceva settimanalmente mentre per i dolci c'erano eventi speciali come le feste. Queste erano tantissime, oltre a quelle stabilite come il Natale, la Pasqua

e i santi patroni, immaginate quanti matrimoni, battesimi, comunioni, cresime.

Quindi era una continua preparazione di pane, pizze, pasta al forno, Pan di Spagna, pizze sbattute (un dolce simile al Pan di Spagna che non manca mai sulla tavola della colazione romana di Pasqua), crostate, rotoli, ciambelle, ciambellette al vino, giglietti. Tutte le donne del paese aiutavano nonna Natalina e naturalmente anche mamma, le zie e io.

Quante «tonnellate» ne avremo fatte?

In occasione del rinfresco per il mio matrimonio nonna Natalina fece duemila ciambelle impiegando cinquecento uova!

E quante «erbe» selvatiche abbiamo raccolto con le stesse donne? Infatti non si andava a comprare l'insalata dal fruttivendolo ma si raccoglievano le erbe sui campi per preparare squisiti contorni.

Io poi ero molto «richiesta» dalle donne anziane del paese che accompagnavo a raccogliere le erbe con l'automobile. Infatti nel 1962, a 18 anni, presi la patente di guida a Roma e fui la prima donna di San Cesareo a guidare un'automobile. Prima di molti uomini del mio paese e anche prima di mio padre e di mio marito.

Dalla cucina di casa alla cucina dell'Osteria

Passare dalla cucina «di casa» a quella di un ristorante non è molto semplice, soprattutto a livello organizzativo, ma in questo sono stata aiutata dai molti anni di esperienza fatti con i miei genitori in macelleria. Infatti nei paesi di provincia, una volta, quando si organizzavano in casa matrimoni, battesimi e altre cerimonie simili, si comprava la carne dal macellaio e spesso si chiedeva allo stesso anche di cucinarla. Così mio padre nel corso dei suoi tanti anni di attività come macellaio organizzò centinaia di banchetti, da quelli con poche decine di commensali fino a quelli con... 1500 invitati!

Quando si doveva organizzare un banchetto, mio padre mostrava le sue capacità organizzative di tipo «militare», tanto che noi lo prendevamo in giro, neanche poi troppo, sul fatto che dirigeva tutto in maniera così marziale, anzi «teutonica». Forse dipendeva dal fatto che era stato prigioniero dei nazisti e aveva lavorato in uno stabilimento di macellazione «modello» a Linz, in Austria.