

I MALIZIOSI BIGLIETTINI DEL «VATE» ALLA FEDELISSIMA CUOCA ALBINA

Buongustaio impenitente e raffinato, ma al tempo stesso capace di lunghi digiuni al punto da accreditare la leggenda della sua temperanza francescana. Ecco il ritratto di Gabriele D'Annunzio a tavola. È quanto emerge dalle centinaia, anzi migliaia di bigliettini e letterine che il Vate scriveva ad Albina Lucarelli Becevello, la cuoca prediletta che gli fu accanto per 25 anni. Testimonianze preziose raccolte nel bellissimo volume edito dalla **Utet**

«La cuoca di D'Annunzio» curato da Maddalena Santeroni e Donatella Miliani. Il volume, un affresco inedito e originale del Poeta, è stato presentato all'Antica Osteria «Al Pescatore» di Castelletto di Brenzone in occasione della serata «A tavola col Vate» organizzata da due splendidi anfitrioni, Livio e Rosaria Parisi, che hanno voluto omaggiare gli ospiti con alcuni piatti preferiti dal Principe di Montenevoso (vedi riquadro). Leggendo gli oltre duemila maliziosi e coloriti bigliettini scritti a «Suor» Albina, scopriamo che egli amava in particolare le uova sode, le frittate, i cannelloni, le cotolette, il pesce, i dolci, la frutta: dai fichi alle arance, dalle fragole alle pesche, dalle mele, simbolo di trasgressione, all'uva che paragonava «alla rigonfia mammella di una dea».

Tra tutte le donne che hanno accompagnato la vita del Vate, la cuoca del Vittoriale, trevigiana d'origine, veneziana d'adozione, è una delle figure più umili e tenere, un personaggio che vivrà sempre di luce riflessa come testimoniano i duemila bigliettini che il Poeta, inguaribile grafomane, le recapitava in cucina.

Alla mitica Albina, la «Santa Cuciniera» chiamata anche «Suor Intingola», «Suor Delizia» o «Suor Ghiottizia», nel corso degli anni inviò su carta semplice o intestata

(possedeva una vasta gamma di fogli con i motti più famosi da «Memento audere semper» ad «Ardisco non ordisco») migliaia di letterine con le richieste più stravaganti. Albina, dopo la morte del padrone, non le portò con sé a Brescia, nella Casa di riposo delle Figlie di San Camillo, dove si ritirò a trascorrere gli ultimi anni di una vita brevissima (se ne andò ad appena 58 anni). Lasciò tutto al Vittoriale, così che la copiosa corrispondenza culinaria fu in seguito catalogata e archiviata.

Per 25 anni Gabriele d'Annunzio comunicò con la sua cuoca per mezzo di una miriade di bigliettini, inviati a ogni ora del giorno e della notte. Messaggi simpaticissimi e affettuosi, indirizzati da D'Annunzio (o meglio dal «Padre Priore», come spesso il Poeta, nell'insolita corrispondenza, amava firmarsi) alla fedelissima Albina, l'unica donna con cui egli visse in assoluta sintonia – e castità – dagli anni veneziani fino al buen retiro nello splendido Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera.

Ad Albina il Vate affidava, in ogni momento della giornata, le sue imprevedibili richieste culinarie: costolette di vitello e frittata, cannelloni e patatine fritte, risotti, patè di selvaggina, maccheroni alla chitarra (che li ricordavano la terra natia, l'Abruzzo). Ed ancora: scampi del Quamaro (apprezzati durante l'incursione-beffa nella baia di Buccari), pasticcio di fegato, scampi, pernici ripiene, formaggi, biscotti, cioccolata, zabajone, gelati, ma soprattutto uova sode, il suo piatto preferito. D'Annunzio ne era talmente ghiotto da paragonarne gli effetti a quelli di un'«estasi divina». Egli amava anche i vini e i liquori. Vini francesi (Champagne, Mouton Rothschild, Saint Emilion), portoghesi, renani, italiani

(Bertani e Ruffino i preferiti), vini passiti, gin, vermouth, amari, cognac. Salutista ante litteram (teneva moltissimo alla forma fisica), gaudente peraltro interessato alla genuinità, alla freschezza delle materie prime e alla valorizzazione dei prodotti locali - intuizione estremamente moderna - D'Annunzio alternava giorni di digiuno quasi completo a scorpacciate pantagrueliche, complice l'arrivo improvviso di qualche focosa amante. Erano quelli i momenti in cui il poeta si sbizzarriva in dettagliate disposizioni culinarie, con modi ora scherzosi e poetici ora più perentori,

indirizzate alla fidata «Suor Intingola», sempre pronta a preparare a tempo di record dei menu elaboratissimi in cui eros e cibo si combinavano in un sodalizio peccaminoso. A casa D'Annunzio perfino il cibo infatti «diventava fonte di piacere, di seduzione, di coinvolgimento emotivo, di bellezza», scrive Giordano Bruno Guerri, presidente del Vittoriale degli Italiani, nella prefazione di questo libro ricco di sapori quanto una tavola imbandita, che, con vero spirito dannunziano, può essere letto anche come un manuale di seduzione culinaria.

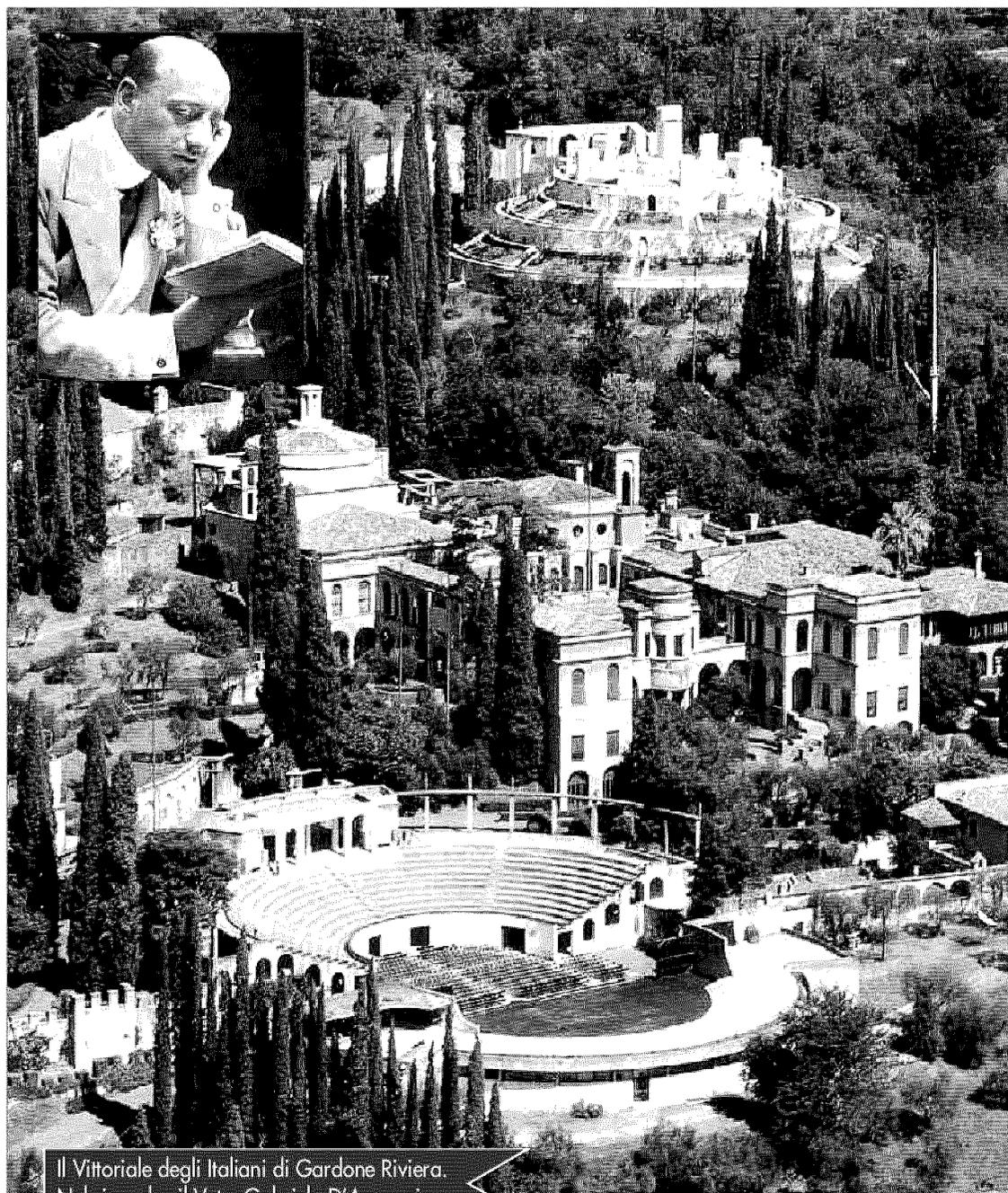
Giuseppe Casagrande

IL MENU DANNUNZIANO FIRMATO DA LIVIO E ROSARIA PARISI

ADORAVA LE UOVA SODE

«**C**ara Albina, da tanti e tanti anni non avevo più mangiato l'uovo sodo tagliato in quattro. Questo è cotto con perfezione. È sublime. Quando ero bambino chiedevo l'ovo spalmato di una leggera salsa di acciughe. Mi leccavo le dita; e qualche volta mi accadeva di inghiottire la prima falange. Stasera ho ritrovato quella divina estasi. Vendo la mia primogenitura per un uovo perfetto come il tuo, sublimato dalla salsa di acciughe. Scivolo sotto la tavola in uno svenimento che nessuna femmina mi farà mai provare. Albina, sii laudata nei secoli dei secoli.

E risplendi in eterno nella Costellazione dell'Ovo e nella Nebulosa dell'Acciuga!». Non poteva non ispirarsi alle uova, che D'Annunzio amava alla follia, l'ouverture del menu studiato e preparato da Livio e Rosaria Parisi, numi tutelari della cucina gardesana, in occasione della serata «A tavola col Vate». Uova sode, in questo caso, con salsa di acciughe e frittata alle erbe seguite da cannelloni con ripieno di brasato e salsa di broccoli per chiudere in gloria con una pemice ripiena («non v'è al mondo sapore più squisito» scriveva il Vate alla sua cara Albina). **G. Cas.**



Il Vittoriale degli Italiani di Gardone Riviera.
Nel riquadro il Vate, Gabriele D'Annunzio