

Palestrina - Un libro del "Cesira Fiori"

Una pietanza c'è nata in cor

"Una pietanza c'è nata in cor" è il titolo del 12° quaderno della collana "Progetto memoria. Storie di vita, di lotta e di lavoro. Seconda serie", curata dalla Fondazione Cesira Fiori con il Centro per la documentazione del lavoro e delle tradizioni popolari prenestine e con il Comitato Augusto Savina. Il volumetto, curato da Vittorio Perin, riunisce, come recita il sottotitolo, i suoi "appunti di militanza gastronomica in 40 anni di feste dell'Unità a Palestrina". Perin ripercorre velocemente le tappe delle 35 feste dell'Unità, a partire dalla prima edizione del 1956 fino all'ultima del 1996, esaminandole dal punto di vista gastronomico. La festa nacque come un banchetto popolare di massa all'aperto che ricalcava le feste che nel nord Italia già riscuotevano grande successo. «Il ruolo di proccacciatore di vivande e quello di cuoco - scrive Perin - diventano, alla stregua di altri ruoli specificamente politici, organizzativi o culturali, decisivi per il successo complessivo della festa». Le pietanze che hanno caratterizzato le prime feste sono state la trippa e i polli, la cui raccolta, insieme al vino, cominciava alcune settimane prima della festa. Con la cucina i comunisti prenestini ac-

quisirono una buona notorietà in tutto il comprensorio e la trippa "alla Ettore" (Ettore Calcagna, che ricoprì il ruolo di cuoco per quasi venti anni, dal 1956 al 1974, anno della sua morte) diventò famosa. Col passare degli anni e lo spostamento della sede della festa a Piazza Ungheria, alla classica trippa si aggiunsero le fettuccine, i "tordi matti" e soprattutto le salsicce, che erano di facile lavorazione. Un altro piatto tipico e di successo è sempre stato quello dei fagioli con le cotiche, e per qualche anno anche uno a base di lumache, che venivano raccolte presso la città de L'Aquila, e ultimamente anche il baccalà alla griglia. Vittorio Perin dedica un capitolo anche alla costruzione delle strutture della cucina e del bar, che inizialmente erano coperti con canne e frasche di scopiglio che venivano reperite lungo la via dell'Olmata; ricorda, infine, tutti coloro che negli anni si sono succeduti alla cucina e al bar. Questo quaderno è dunque dedicato dall'autore a "tutti i compagni e le compagne della cucina", la cui notorietà della propria cucina, i livelli di efficienza e la qualità delle pietanze deriva da una consolidata tradizione.

A.P.