

PALESTRINA

31° Volume della Collana Trentapagine NOTE DI GASTRONOMIA PRENESTINA

Il dott. Lillo Gasparro, socio dell'Accademia Internazionale della Cucina, ha presentato il 6 giugno scorso, il 31° volume della "Collana trentapagine" edita dal Circolo Culturale Prenestino "Roberto Simeoni": *Note di gastronomia prenestina* di Peppino Tomassi. L'autore ha immaginato di percorrere un itinerario gastronomico nella Palestrina ormai scomparsa; è tornato indietro nel tempo visitando le cucine dei conventi prenestini, del seminario vescovile, della locanda per stranieri dove



Le due facce dell'antico stampo per dolci detto "Marzelletto"

alloggiarono alla fine del secolo scorso i fratelli Mann, del palazzo dei Principi Barberini, delle famiglie povere, dell'ospedale. Tomassi, analizzando tutta una serie di documenti, per lo più inediti, lettere, diari e resoconti, è riuscito a ricostruire una storia "gastronomica" della città arricchendola di gustosi aneddoti. Egli ci parla di gusti ormai perduti, di cibi usati dalle suore del Bambino Gesù, dalle Clarisse, dai frati Trinitari e da quelli francescani, dai seminaristi della rivolta per il pane del 1749, dei banchetti popolari tenuti durante i matrimoni e di quelli borghesi tenuti nel Circolo cittadino fino a terminare con la descrizione del pranzo dei briganti che, all'inizio del secolo scorso, infestavano la nostra zona, e che "consisteva in fagioli verdi e secchi, cucinati in vari modi".

Interessanti sono, infine, le storie di tre dolci tipici prenestini: il gi-glietto, il pampepato e il morzelletto. Il primo, fatto di farina, zucchero e uovo, fu importato dalla corte del Re di Francia, presso cui si erano rifugiati i Barberini nel 1664 dopo la morte del papa Urbano VIII; il secondo, confezionato con uva candita o passa, mandorle, noci, noc-ciole, pinoli, canditi, farina, miele e pepe, risale addirittura al tempo dei Colonna, ai quali i sudditi erano soliti portare in regalo durante le feste natalizie; il terzo, che oggi non è più confezionato perché di esso si sono perse le dosi degli ingredienti, è legato all'abolizione dello *jus primae noctis*, cioè il diritto feudale del principe che passava la prima notte di nozze con le mogli di tutti i propri sudditi. La forma maliziosa del dolce (a losanga) ricordava appunto quella barbara usanza.

«L'agile ricerca di Peppino Tomassi - dice Vittorio Perin nella pre-sentazione del volume - è un affondo nel mondo della storia alimenta-re locale, attraverso vari secoli e senza dimenticare le varie stratifica-zioni della società prenestina, la cucina povera e quella ricca, i con-venti con più disponibilità e quelli più poveri, i menù dei briganti e lo strano uso che veniva fatto degli infermi, quando il malato ospedali-zato funzionava come rendita per la famiglia. Storie, aneddoti, elenchi di cibi consumati e strumenti di cucina offrono un chiaro spaccato di una comunità contadina, non eccessivamente ricca, ma neppure priva di varietà gastronomiche e di risorse».

Angelo Pinci