

# 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 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, noccioline, 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 presentazione del volume - è un affondo nel mondo della storia alimentare locale, attraverso vari secoli e senza dimenticare le varie stratificazioni della società prenestina, la cucina povera e quella ricca, i conventi con più disponibilità e quelli più poveri, i menù dei briganti e lo strano uso che veniva fatto degli infermi, quando il malato ospedalizzato 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**