

Il Lunario romano 2001 del gruppo Culturale di Roma e del Lazio

I BRIGANTI A ZAGAROLO E I TORDI MATTI

Nel saggio *I briganti a Zagarolo* Eugenio Loreti, nella prima parte, esamina brevemente le cause che avevano creato il fenomeno del brigantaggio in Italia alla fine del XVIII secolo.

Nato nel meridione come fenomeno sociale e politico, si diffuse rapidamente nel Regno delle Due Sicilie e nello Stato Pontificio, incrementato dalla miseria e dai regimi polizieschi. I briganti erano per lo più pastori e contadini insoddisfatti del loro stato e della loro povertà. Essi si davano alla macchia ed al saccheggio, formando vere e proprie bande. I loro componenti erano spietati taglieggiatori e feroci assassini.

Quando Garibaldi andò nel Sud con i Mille, molti briganti si unirono a lui, perché lo consideravano quasi uno di loro, ma soprattutto perché speravano da lui il condono delle loro malefatte. Già nei primi anni del Cinquecento (29 settembre 1504) si ha notizia di un "breve" di papa Giulio II diretto a vari paesi del Lazio tra, cui Zagarolo, ai quali intimava la cattura e la carcerazione di numerosi banditi annidatisi in quei territori. Da quella data i fenomeni di brigantaggio si ridimensionarono, anche se non furono estirpati completamente.

Alcuni anni dopo, il passaggio dei Lanzichenecchi ridette vita al fenomeno del brigantaggio: disertori e malviventi di ogni risma rimasero nel territorio. Al loro passaggio si fa risalire la leggenda sull'origine dei "tordi matti", appetitoso e noto piatto della cucina locale. Si

racconta che all'arrivo dei soldati tedeschi, molti cittadini di Zagarolo si rifugiarono nelle campagne circostanti, e vi restarono fino alla loro partenza. Tra i Lanzichenecchi ce ne fu uno ferito che, barcollando, si avvicinò ad una capanna nei pressi del paese. A breve distanza lo seguiva un cavallo anch'esso piuttosto malconcio che sanguinava da più parti e camminava su tre zampe, perché la quarta presentava una profonda ferita dalla quale fuoriusciva abbondante sangue.



Capo dei briganti - Litografia 1829

Nella capanna si erano rifugiati due anziani coniugi, i quali, vedendo avvicinarsi quel soldato, si nascosero. Ma poi si resero conto che si trattava di un soldato ferito, per cui lo accolsero nel loro rifugio e lo medicarono. Questi, agitandosi molto e ripetendo in continuazione la parola "drossel", fece loro capire che era molto tempo che non mangiava e aveva molta fame.

Nella capanna, però, il cibo scarseggiava e i due anziani non avevano altro da offrire che un po' di verdura.

Nel frattempo il cavallo, che aveva perso troppo sangue, cadde morto. La vecchia, allora, intuì che lo sfortunato cavallo avrebbe risolto il problema del cibo. Con l'aiuto di alcuni vicini, il cavallo fu scuoiato e squartato e le sue carni furono ridotte in sottili fettine. Furono fatti molti involtini e messi ad arrostire usando la punta della lancia dell'armigero come se fosse uno spiedo.

Il soldato, però, fece capire che la carne non aveva un sapore gustoso, per cui la donna si industriò a cercare dai vicini qualche condimento. Ma era chiaro che c'era poco da trovare, trattandosi di profughi fuggiti dalle loro case a seguito delle scorrerie dei soldati che avevano depredato quanto di buono e di utile avevano trovato.

Comunque, la donna, in cambio di un po' di carne del cavallo, riuscì a rimediare lardo e varie spezie. Si mise di nuovo a confezionare involtini, dentro i quali mise alla rinfusa i condimenti racimolati. Fu un esperimento geniale. Quando offrì all'indesiderato ospite quel "cibo miracoloso", quegli ne mangiò avidamente e mostrò di esserne pienamente soddisfatto e, dopo aver bevuto molto vino, cadde in un sonno profondo.

La mattina dopo, i vecchi constatarono che il soldato "matto", come ormai tutti lo chiamavano, era scomparso. Quando i due tornarono al paese, raccontarono il tragicomico episodio e di come avevano calmato l'inquieto soldato, che ripeteva in continuazione la parola "drossel", con quegli involtini di carne di cavallo. La parola "drossel" in tedesco significa tordo e pertanto l'originale ricetta prese il nome di tordo del matto, in seguito "tordo matto".