

Gabriele D'Annunzio, a destra la lettera a D'Amico sul parrozzo e sotto Enrico Di Carlo

CHIETI

Nostalgia e ricordi legavano il Vate ai cibi d'Abruzzo

di Marco Di Clemente

► CHIETI

Nell'ambito della manifestazioni per i 150 anni dalla nascita di Gabriele D'Annunzio, ce n'è una che punta su un aspetto curioso e sottovalutato: il rapporto del Vate con la gastronomia del suo Abruzzo. Argomento apparentemente insolito per un personaggio famoso per i suoi digiuni, ma che va letto nell'ottica della nostalgia per la terra natale. "Il più grande cuoco d'Abruzzi. Gabriele d'Annunzio enogastronomo" è il tema della conferenza che si è tenuta sabato 23 marzo, nella sala della Fondazione Masi (Villa Serego-Alighieri), a Gargagnano di Valpolicella, in provincia di Verona. L'incontro ha chiuso una settimana di studi dedicata al poeta che in questi giorni viene celebrato in tutta Italia, ed è stato tenuto da un esperto e studioso dannunziano, il teatino Enrico Di Carlo, autore del libro: "Gabriele D'Annunzio e la gastronomia abruzzese" (Verdone Editore). Al termine della serata ai numerosi appassionati intervenuti sono stati offerti prodotti tipici abruzzesi, tra cui parrozzo e liquore Corfinio che tanto "devono" al poeta pescarese. «D'Annunzio non

Enrico Di Carlo

Gabriele d'Annunzio e la gastronomia abruzzese



La copertina del libro

fu mai un cuoco provetto, né fu particolarmente ghiotto», racconta Di Carlo. «Anzi, si sottoponeva frequentemente a singoli digiuni. Per lui non c'era che l'essenzialità storica della cucina abruzzese, che ritrovava nel brodetto di pesce, nel parrozzo, nel "laure cotte negli li capitune", nella porchetta regalatagli da Giacomo Acerbo, nei legumi conditi con olio novello. Il tutto annaffiato da Montepulciano,



Aurum, Cerasella e dal Corfinio di Barattucci, liquore le cui bottiglie a forma di anfora erano state disegnate da un altro grande artista abruzzese, Francesco Paolo Michetti, amico fraterno del Vate». Nel suo libro Di Carlo accenna ad alcuni dei piatti preferiti dal poeta, come cianchette, pizzelle, fiadoni, brodetto e cacio-pecorino, e poi la frittata dalle trentatré uova, il parrozzo «che è come una mammella dolce tuffata nel cioccola-

to», scriveva, e ancora tonnairelli e chitarra. Però la gastronomia abruzzese aveva per il vate soprattutto un significato particolare: «Negli anni del dorato esilio gardesano D'Annunzio non mancò di manifestare l'attaccamento agli affetti domestici, a Marietta Camerlengo, "fedele custode della devastata" casa pescarese», ricorda Di Carlo. «A lei scriveva il dolore nel sentirsi solo, soprattutto durante le feste più importanti. In alcuni



Caro Luigi,
sempre al mio cuore
il tuo pazzo è
come il più profondo sasso
della Maietta spetrato e
convertito in pane angelico
Non l'offici tu ritualmente.



telegrammi spediti a Pescara nei giorni che precedevano la Pasqua, si legge: "Buona Pasqua. In questi giorni il ricordo e il rimpianto sono più vivi che mai" (2 aprile 1926); "La Pasqua per me è straziante ed è abolito al Vittoriale l'uso di celebrarla" (4 aprile 1928); e il 19 aprile 1935: "Auguro buona Pasqua alla vecchia casa. La mia è molto triste". Ricordo e rimpianto che D'Annunzio cercava di lenire quasi centellinando quei tipici dolci

tanto attesi, denominati fiadoni: "Prepara i fiadoni di Pasqua" e "Tantissimi fiadoni e dolci preferiti dalla Santa per voi" raccomandò in due telegrammi, il 15 marzo 1928, alla governante, con la segreta speranza, o forse illusione, di poterli rimangiare proprio a Pescara». Nella solitudine della sua dimora sulle rive del Garda, l'anziano comandante si sottoponeva a lunghi e soventi digiuni. «Mangio sobriamente ogni 24 o 30 ore». Ma

cosa? «Mangio da tre a cinque uova, nelle 24 o nelle 30 ore; circa cento grammi di carne; un mio accordo mistico di cacio pecorino e di mascarpón; frutti, specialmente "mondia di arance"; una tazza di caffè forte». Idea intrigante quella dell'incontro veneto, perché non riproporla "in terra d'Abruzzo"? «Non è affatto escluso che riusciremo ad organizzare», promette Di Carlo.