diare, rimpolpare i dicci libri dell'Arte della Cucina attribuiti a Marco Gavio, detto Apicio dal nome del personaggio greco, famoso crapulone vissuto trecent'anni prima di lui.

L'Apicio romano fu un emerito ghiottone, vissuto ai tempi di Tiberio e che passava tutto il tempo a dissipare il suo ricchissimo patrimonio in pranzi e cene; dicono che si avvelenò nel dubbio di non poter più continuare la sua vita di bagordi. Ma, come raccontano Seneca e Tacito, possedeva ancora dieci milioni di sesterzi e il suo suicidio fu dovuto all'abbandono dell'amante Elio Scano, anima perfida di quei tempi, perché, oltre che divoratore di olive ascolane del quale diceva come Marziale che bisognava aprire e chiudere i pranzi, era anche un omosessuale convinto e lo tradiva con altri latini dalle stesse manic.

Io ho tanti anni per aver partecipato a innumerevoli simposi-clou di tante accademie mediche e chirurgiche ed anche a riunioni conviviali dove anche la politica era un mezzo per ritrovarsi insieme, anche tra chi non la pensava nella stessa maniera: conservo una fotografia in cui partecipavo ad una cena estiva, all'aperto, dei socialdemocratici per cui non ho mai votato come, credo, don Antonio Rodilossi che mi sedeva accanto, sorridendo mestamente. Teneva banco il simpaticissimo Gigi Loreti che si rivolgeva a lui e al senatore democristiano Scipioni che stava di spalle, in tono beffardo ed inquisitorio, come era solito. C'era anche la nuca massiccia dell'allora assessore al bilancio del comune, Vasco Moretti, ed io che mi rosicchiavo le unghic forse perché la cena non era stata sufficiente o perché mi trovavo a disagio, assieme a tanti notorii antiprogressisti e reazionari.

Ma quell'accademia culinaria che ricordo ancora con maggior piacere fu "Il cenacolo" la cui origine risaliva al 1958; fu un tentativo di andare alla riscoperta delle nostre osterie, con cibi popolari come le fragranti, calde e oleose frittelle che brandivamo ostentatamente, alcuni insieme al prosciutto, tagliato con il coltello, per una fotografia ricordo.

C'erano medici, io giovanissimo con ancora tutti i capelli, e chirurghi, il baffuto primario Francesco Ojetti che ancora oggi è immutato come se gli anni non fossero passati affatto; c'erano molti docenti, come il sorridente Alighiero



Foto, a grandezza naturale, di una ceramica realizzata presso la FAMA su disegno di Mario Riga, noto ceramista ascolano. La "cuccumetta" fu offerta a tutti i componenti de "La trombetta" da Nino Aleandri in occasione dell'"ultima cena".

Massimi ed il seminascosto Orlando Grossi; c'erano impiegati alle prime armi che poi hanno fatto una meritata carriera come Reno Paoletti, giornalisti, neo-avvocati come l'occhialuto Gigi Romanucci che faceva finta di ingoiare una frittella tutta intera in un solo boccone.

L'ospite quella volta (facevamo a turno), era Cesarino-Cotani che stava dritto a capotavola con un bicchiere di vino in mano ma l'organizzatore principe di queste cenette, allegre e poco costose, fu, senza dubbio, Nino Alcandri, giovanissimo ma coi capelli già brizzolati: quando toccò a lui offrire, oltre la cena che purtroppo fu l'ultima perché nessuno avrebbe saputo far meglio c, del resto, le osterie disponibili erano state tutte "visitate", ci regalò una maiolica ascolana che mi si è disgraziatamente rotta. Era inverno quella sera (dicembre o febbraio?), come dimostrano i cappotti e le sciarpe, i cappelli, ammucchiati sugli attaccapanni: un inverno purtroppo di tanti anni fa.

RISTORANTE - PIZZERIA - GELATERIA



Forno a legna - Ampio giardino Parcheggio proprio - Sale per banchetti

Via delle Begonie, 40 - Monticelli - Tel. (0736) 41932

63100 ASCOLI PICENO