

UNA PAPPARDELLATA STORICA

di Vincenzo M. Prosperì

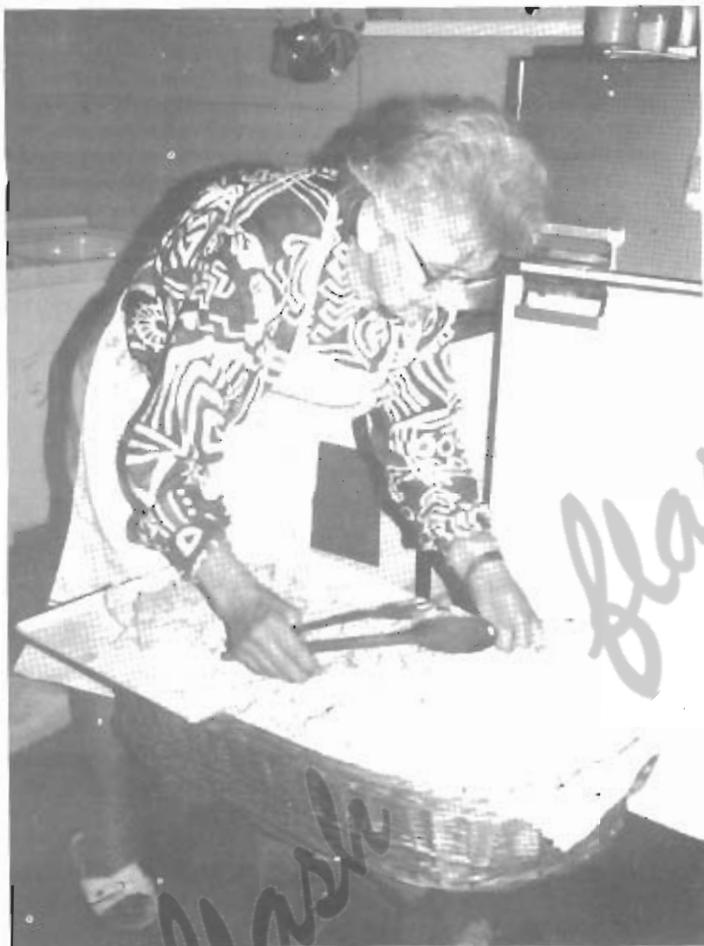
Ad Ascoli, nella cerchia di amici e conoscenti ormai da anni, era divenuto notorio che la madre di un conosciutissimo ascolano era particolarmente versata per la elaborazione di piatti tipici.

Si cimentava soprattutto nella preparazione di "pappar-

delle alla lepre", succulenti arrosti ed altre leccornie, oggetto di rimparrate di risonanza cittadina.

Periodicamente, una ristretta cerchia di eletti si ritrovava a questi incontri e ogni volta faceva notizia.

Noi di "flash", da oltre



Sopra e sotto. La sig.ra Zuara alle prese con un "cesto" di pappardelle ancora da cuocere. Il segreto di Zuara: "A differenza del più, io le pappardelle le cuocio direttamente in abbondante sugo. In questa occasione abbiamo sacrificato ben cinque lepri".

Alcuni scorcì della lunga tavolata degli ospiti approntata nel giardino di casa in via Volponi. Fra ex colleghi ed amici di Tantino i presenti hanno superato gli 80.

dieci anni, eravamo annoverati nell'elenco degli "eletti" per poter toccare con mano, prima o poi, la veridicità di questi luculliani simposi.

E finalmente il nostro "turno" è arrivato proprio in questi giorni, in occasione della festa del pensionamento

di "Tantino" ovvero Costantino Merlonghi, funzionario addetto, da oltre 35 anni, alle relazioni commerciali presso l'Unes/Enel.

E' proprio lui il fortunato figlio di tanta madre, la signora Zuara, di 79 anni, arquatana, nipote del noto Costantino,

