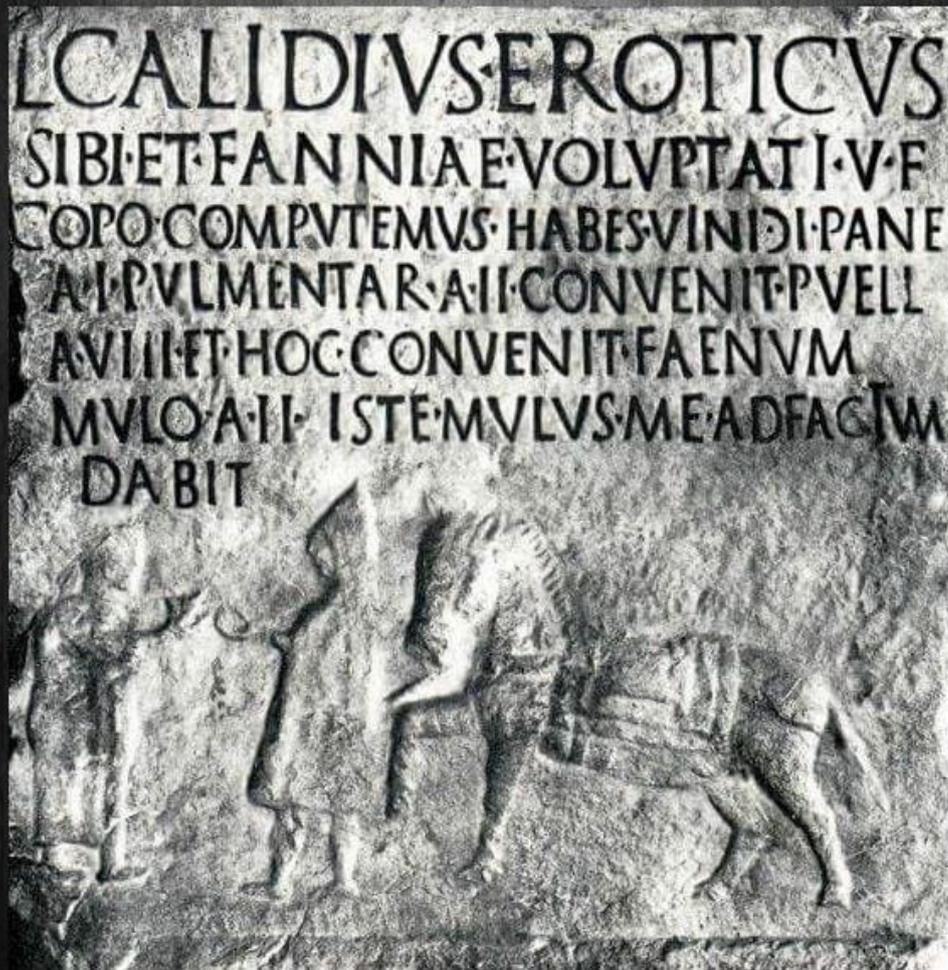


**Delio Fantasia**

# **LA METAFISICA DELLA TIELLA DI POLPI**



**primo classificato "Premio Dragut 2018"**

Foto di copertina di Raffaele Capolino

*“Insegna di una locanda su un’antica strada romana”*

La riproduzione di quest’opera è consentita, gradita e auspicata.

*A mia madre*

## INTRODUZIONE

E' una storia d'amore. Ma non la classica storia d'amore tra un uomo e una donna, dove il lieto fine dell'amore trionfa sempre dopo un travagliato percorso di coppia. E' una storia d'amore particolare, dove si combinano luoghi, come il Golfo di Gaeta, contesti, come le grandi e vivibili cucine delle famiglie degli operai e contadini degli anni '60, '70 e '80, e sentimenti, quelli nobili, veri e puri.

Le donne e gli uomini contemporanei che non sanno cucinare non sanno amare. E di questo ne è convinto il protagonista di questo racconto, Erasmo, sessantasettenne residente in una non definita città del Golfo di Gaeta, uno degli ultimi depositari della ricetta originale dell'unica e perfetta tiella di polpi, conoscitore degli ingredienti e del procedimento per la preparazione della pietanza più gustosa e saporita della gastronomia italiana, dotato di particolare abilità e manualità nella realizzazione del piatto unico che ha fatto la storia di un intero territorio.

Buona lettura.

- Sei sicuro?

- Sì, sono sicuro. Sono stato stamattina a casa sua per fargli firmare la domanda di pensione e l'ho visto mentre impastava la farina per preparare la tiella di polpi. Ha detto che vuole festeggiare il fatto che va in pensione e poi festeggiare il fratello giudice che sarà ospite a cena a casa sua dopo vent'anni che non si vedono.

- Ma Erasmo è a conoscenza della tua idea?

- No. E non deve esserne a conoscenza.

- Ho capito, ma allora come facciamo?

- Semplice, ci presentiamo a casa di Erasmo dopo le sei di oggi pomeriggio e gli chiediamo di consegnarci una delle tielle.

- E il fratello giudice che mangia?

- Tranquillo, mi ha detto che per stasera preparerà sei tielle: due di scarola, due di alici e due di polpi.

- E tu pensi che ce ne darà una intera a noi?

- Oh ... sono il vicesindaco! E poi io e Erasmo ci conosciamo da quando eravamo bambini. Andavamo alle scuole elementari insieme. A me non può dire di no!

Mentre i miei fratelli leggevano, studiavano e frequentavano la scuola e l'università con eccellente profitto, io guardavo mia madre preparare la tiella di polpi. Loro, i miei fratelli, sono diventati primari ospedalieri, giudici togati e sottosegretari, mentre io sono rimasto un umile insegnante perennemente supplente di una scuola elementare del sudpontino. Oggi loro, i miei tre fratelli, sono affermati e stimati professionisti, mentre io, Erasmo, 67 anni, quarto di quattro figli, mi arrabatto per arrivare a fine mese. Con la differenza che io so preparare straordinarie tielle di polpi e loro no.

Qualcuno di voi può pensare che chi è benestante, come i mei fratelli, può acquistare tutte le tielle di polpi che vuole, ma in realtà non è così. Le tielle di polpi che trovate in commercio potrebbero anche essere di ottima fattura, ma sono preparate e cucinate per altri, per persone sconosciute, per lavoro, per soldi,

mentre la tiella di polpi, la vera e unica tiella di polpi, viene preparata e cucinata esclusivamente per i propri cari, per i propri amici più stretti, per parenti e familiari, per amore. Sì per amore, per amore nei confronti del prossimo, per amore del destinatario, per amore di coloro che la mangeranno e per quelli che sapranno riconoscere l'amore con il quale avete preparato la tiella di polpi. Oppure potete prepararla per amore verso voi stessi, quando si vuole premiare se stessi, quando se stesso diventa il destinatario della tiella di polpi, come una forma di egoismo o, se vogliamo, di autoerotismo gastronomico, durante il quale ci si concede solo a se stessi e solo con se stessi.

Qualcun altro di voi potrebbe pensare che, una volta conosciuta la ricetta, tutti siano in grado di preparare una tiella di polpi, soprattutto chi è riuscito a diventare primario d'ospedale, o giudice togato o sottosegretario. Se c'è riuscito un comunissimo maestro supplente volete che non ci riesca un affermato tecnico o professionista? E' vero, potrebbe bastare un videotutorial per imparare a preparare una comune tiella di polpi, anche ottima, ma resterà sempre una comune tiella di polpi, e non l'unica e vera tiella di polpi. Anzi, più si è istruiti, determinati, convinti, con una forte autostima e sicuri di sé, e più la tiella di polpi risulterà insipida, fredda, distaccata, senza anima, senza alcuna pretesa.

Ecco, la sfida è proprio questa: la sfida tra tecnica e amore, tra scienza e passione, tra fisica e metafisica, tra mera gastronomia e arte. La tiella di polpi non è una semplice pietanza ma un atto d'amore. E preparare una tiella di polpi per ragioni commerciali è come vendere il proprio corpo, come profanare la propria anima, come violentare la propria essenza, come svilire la propria personalità. Per preparare l'unica e vera tiella di polpi serve la stessa predisposizione d'animo che si ha prima di fare l'amore: non bisogna essere turbati da pensieri negativi, o ansie, o gravi problemi familiari. A letto non bisogna avere pensieri, dice un vecchio detto, e lo stesso discorso vale per la preparazione di una tiella di polpi. Ecco perché la tiella di polpi non può essere una pietanza da matrimoni, cresime, comunioni, giorni festivi, Natale, Pasqua e ricorrenze varie; la tiella di polpi, in questi casi, si perderebbe in situazioni dove non se ne apprezzerebbe la specialità. Immaginate una fetta di panettone o di pastiera dopo la tiella di polpi, o con il secondo a base di abbacchio, o peggio ancora in un buffet aziendale. Sarebbe un orrore gastronomico. La tiella di polpi è

un piatto unico, al limite da associare a un piccolo assaggio di antipasto di mare e un semplice dessert a fine pasto, e si perderebbe in un pranzo o cena con molte portate.

Per questi motivi la tiella di polpi va preparata durante un giorno feriale, quando si ha la testa libera da preoccupazioni, quando si è in pace con se stessi, quando ci si vuole viziare, quando si vuole stupire la persona amata, quando ci viene voglia, quando il desiderio prevale e, soprattutto, quando si ha il tempo a disposizione. Per decenni le preparazioni delle tielle di polpi hanno rappresentato atti d'amore filiali. Dal dopoguerra fino agli anni '80 le mamme e le nonne preparavano queste pietanze per i figli e i nipoti che tornavano il venerdì sera dall'università, quei figli e nipoti vanto delle mamme e delle nonne degli anni '70, che rappresentavano il riscatto sociale di generazioni di donne che ambivano a vedere "i figli sistemati".

- *Ma scusa, non potevamo chiedercelo prima?*

- *La tiella di polpi, anzi la perfetta tiella di polpi, la vera è unica tiella di polpi, non può essere preparata per soldi, per commercio, o per concorrere a premi nazionali. Così mi ha detto più volte Erasmo e così ti dico. Gli ho chiesto decine di volte di partecipare al concorso nazionale per tielle di polpi, ma quello, Erasmo, si è sempre rifiutato. E siccome stasera abbiamo la gara nazionale di tiella di polpi e lui ne sta preparando una per il fratello, abbiamo l'occasione per vincere il primo premio. Il Golfo di Gaeta deve tornare a vincere il primo premio. Sono otto anni che perdiamo. E anche quest'anno non possiamo rischiare che uno di Bolzano vinca il primo premio. Ne va del buon nome e della reputazione dell'intera città. Ed Erasmo è l'unico che può farci vincere. Non possiamo fare la fine del premio internazionale dei pizzaioli che è stato vinto da un giapponese. Dài .....*

- *Quindi?*

- *Quindi dobbiamo chiedere o estorcere o rubare una delle tielle che oggi preparerà Erasmo e portarla al concorso nazionale di tielle di polpi*

Il posto unico dove preparare la tiella di polpi è il Golfo di Gaeta, dove sono concentrati i prodotti unici del mare e della terra, utili allo straordinario risultato finale. Il polpo del Golfo di Gaeta, il cosiddetto polpo verace, quello di scoglio, quello a otto tentacoli e due file di ventose, da non confondere con altre varietà di polpi, non deve superare i 600 grammi, e prima di essere cucinato deve essere congelato per almeno tre giorni, per essere frollato e ammorbidito. Se lo cucinate in pentola a pressione impiegherete pochissimi minuti ma, deve essere chiaro fin da subito, per preparare la vera e unica tiella di polpi ci vuole il tempo che ci vuole. Se decidete di fare in fretta, di non perdere tempo, di fare tutto in pochi minuti, di chattare su facebook tra un'operazione e l'altra, preparate e cucinate qualche altra cosa, perché per la preparazione della tiella di polpi dobbiamo avere tutto il tempo a disposizione. Anche più di quello che occorrerebbe.

Nel Golfo di Gaeta c'è anche una qualità di pomodoro autoctono straordinario e unico: il pomodoro denominato "spagnoletta", che serve come condimento per farcire la tiella di polpi. E' un pomodoro dal sapore unico che sopravvive solo grazie ai semi tramandati dai contadini locali e dai vivai che tenacemente preservano questa qualità di pomodoro, unico per il sapore e il retrogusto

leggermente amari che si combina perfettamente con i sapori del mare. Una miscela unica, quella del polpo e del pomodoro spagnoletta, che è realizzabile solo nel Golfo di Gaeta, o perlomeno solo con i prodotti provenienti dal Golfo di Gaeta.

Anche le olive di Gaeta, che provengono ovviamente solo dal Golfo di Gaeta, che vengono utilizzate come condimento della tiella di polpi, sono le uniche che “si sposano” perfettamente con il polpo verace di scoglio e il pomodoro “spagnoletta”. Si tratta di olive non prodotte e confezionate a livello industriale e commerciale, ma di olive che trovate nei recipienti delle famiglie locali, di quelle olive che dopo sei mesi dall’inizio dell’immersione nella salamoia producono una patina grigiastra e melmosa in superficie che ne attesta la genuinità. Le olive le trovate nelle damigiane a collo largo nelle cantine, o scantinati, o sgabuzzini delle vere famiglie autoctone del Golfo di Gaeta, e devono maturare almeno sei mesi immerse nella salamoia.

L’olio del Golfo di Gaeta, fondamentale per la preparazione della tiella di polpi, ha una caratteristica che salta immediatamente agli occhi: d’inverno, se conservato in un posto freddo, tipo cantina, sgabuzzino o scantinato, o comunque in posti non riscaldati, si addensa sul fondo.

Se utilizzate qualsiasi altro tipo di polpo, pomodoro, olive e olio, diversi da quelli che trovate nel Golfo di Gaeta, riuscirete a realizzare comunque una buona tiella di polpi, ma non l’unica e vera tiella di polpi.

Per il peperoncino è obbligatorio il “capsicum annuum”, volgarmente chiamato peperoncino etna. E’ la qualità di peperoncini, per intendersi di quelli piccolini, che non supera i 3,5 centimetri di lunghezza. Va colto e utilizzato per la tiella di polpi prima che raggiunga la massima maturazione. Il peperoncino etna passa dal colore verde a quello arancione e poi al rosso, e va utilizzato quando ha raggiunto la massima maturazione del verde e sta per diventare arancione, più o meno tra la fine di giugno e l’inizio di luglio.

Per quanto riguarda il prezzemolo, l’aglio e l’origano, potete usare anche quelli in vendita, ma devono essere acquistati freschissimi, all’ultimo minuto, proprio perché la freschezza di questi aromi sarà fondamentale per il profumo “terra –

mare” che la tiella di polpi emanerà. E’ severamente vietato usare aromi come prezzemolo e origano disidratati, di quelli che trovate in barattolini al discount.

E la magia è proprio questa: c’è solo un periodo dell’anno in cui tutti gli ingredienti della tiella di polpi sono freschissimi, ed è il periodo che va dal 20 giugno al 20 luglio circa. In qualsiasi altro mese dell’anno potrete preparare una buona tiella di polpi, ma l’unica e vera tiella di polpi, l’eccellenza, può essere preparata solamente in questi trenta giorni, ovvero nel periodo nel quale tutti gli ingredienti sono freschissimi. Una magia unica, una congiunzione terrena che si realizza in uno spazio circoscritto e in un tempo limitato, una combinazione di luogo e giorni dell’anno che rende irriplicabile la preparazione della perfetta tiella di polpi in altri luoghi e altri mesi dell’anno.

- *Ma quindi Erasmo andrà in pensione il 31 luglio, tra venti giorni?*

- *Sì, le carte stanno tutte a posto e lui è felicissimo. Poi il fatto che stasera rivede il fratello dopo venti anni... beh .... sta al settimo cielo. E' incontenibile. Ha detto che oggi preparerà una tiella di polpi che il fratello ricorderà per tutta la vita. Dopo firmate le carte per la domanda di pensione siamo usciti insieme e l'ho accompagnato al mercato rionale per scegliere i prodotti per il ripieno della tiella. Non so, ma penso che stasera raggiungerà la perfezione.*

- *Ma sei sicuro che con Erasmo vinciamo il primo premio? Voglio dire, in passato le hai già mangiate le tielle di Erasmo?*

- *Mangiate? Le cucina due o tre volte l'anno e ti assicuro che sono eventi. Negli ultimi anni mi avrà invitato almeno cinque volte. E ti assicuro che non ci sono parole per esprimere il gradimento. Anzi, a lui dà sempre molto fastidio sentire i complimenti per la sua tiella.*

C'è un ultimo elemento che rende perfetta l'unica e vera tiella di polpi: è la teglia, da cui deriva il termine dialettale "tiella", che bisogna usare per un'ottima cottura. Di queste teglie, che si usavano quarant'anni fa, ne sono rimaste pochissime, e tutte custodite nelle cucine delle massaie autoctone. Sono teglie in ferro, con le maniglie ciondolanti in ferro di forma circolare, con bozzi sui lati e sul fondo, con un velo di bruciature e fuliggine che le rendono uniche. La tiella di polpi non deve essere geometricamente perfetta come quelle che trovate nei supermercati locali, tutte uguali, tutte lisce, tutte perfettamente circolari, tutte lucide e tutte dello stesso colore, come fossero uscite da una catena di montaggio. Ecco, può sembrare esagerato ma la vera e unica tiella di polpi deve essere espressiva, e l'espressività è un tratto distintivo, unico, irripetibile, che è impensabile riprodurre a livello industriale.

Quando venti anni fa mia madre venne a mancare, chiesi ai miei tre fratelli di poter tenere tutte le teglie della cucina materna, e loro non obiettarono. Oggi le custodisco gelosamente e mi adiro molto quando vedo altri che buttano le vecchie teglie delle nonne. Mi è capitato proprio un mese fa di acquistarne un paio a un mercato dell'antiquariato, e mi incazzo tanto sapere che, dopo la mia morte, mia moglie le butterà sicuramente tra i rifiuti urbani.

- *Le ho viste, sai?*
- *Cosa?*
- *A casa di Erasmo.*
- *Sì, ma cosa hai visto a casa di Erasmo?*
- *Le sue teglie. Neavrà almeno sette.*
- *E dove le ha prese?*
- *Ovviamente dalla madre defunta. Quelle teglie avranno più di 50 anni.*
- *Ahahahahah .... Sono più vecchie di me.*
- *Già .... Erasmo dice che con quelle teglie la conduzione del calore dalla parte inferiore è eccellente. Migliore delle tante teglie moderne in commercio.*
- *Ed è vero?*
- *Non so. Quello di Erasmo potrebbe sembrare fanatismo, ma quello che conta è il prodotto finale delle tielle.*

Oggi, sì proprio oggi, compio 67 anni e il mio consulente, che è anche il vicesindaco della città, mi ha fatto firmare l'istanza per andare in pensione. Tra 15 giorni inizierò a godermi il mio meritato riposo. E oggi, proprio oggi, rivedrò mio fratello dopo oltre venti anni. Da quando nostra madre è deceduta, la famiglia si è un po' allentata, e mio fratello il giudice, anche lui in pensione da un paio di mesi, verrà a cena da me con la moglie e il figlio grande. Nostra madre era gelosa di lui, stravedeva per lui, era il suo orgoglio. Dovunque si recasse, dal panettiere, dal macellaio o al mercato, diceva a tutti che aveva un figlio giudice a Roma. Per lei, che non riuscì neanche a completare la quinta elementare perché nata in tempo di guerra, il figlio giudice era l'orgoglio e la sua ragione di vita. Quando mio fratello divenne giudice della Corte d'Appello di Roma, mia madre mi regalò un'automobile nuova utilizzando tutti i risparmi della sua intera vita, perché diceva che la madre e il fratello di un giudice della Corte d'Appello non potevano andare in giro con un'automobile vecchia e scassata.

- *Che facciamo? Entriamo?*
- *Sì, sono le sei. A quest'ora le tielle di polpi saranno pronte.*
- *Ma devo entrare anch'io? Tu sei il vicesindaco, tu sei l'amico di vecchia data di Erasmo, magari è giusto che ci parli da solo. Io che entro a fare?*
- *Non so, alle strette posso dire che sei l'impiegato dell'INPS che ha sbrigato la sua pratica di pensione, così proviamo a fargli venire qualche scrupolo per consegnarci la tiella di polpi per il concorso di stasera.*
- *Ok ... entriamo ... e speriamo bene ....*

Dieci minuti fa è venuto a trovarmi il vicesindaco e un suo amico. Appena entrati gli ho offerto una delle due tielle di polpi che avevo preparato per la cena con la famiglia di mio fratello. Cinque tielle per quattro persone saranno sufficienti per una cena sostanziosa. Mentre gli consegno la tiella di polpi avvolta in una confezione di cartone, il vicesindaco mi guarda con uno strano imbarazzo e mi confida che quella tiella la porterà al concorso nazionale di tielle che si terrà proprio stasera. A un certo punto non sono riuscito a trattenermi e sono scoppiato a ridere. Gli ho detto:

*“Portala dove vuoi, facci quello che vuoi, fai come ti pare, ma fossi in te me la mangerei”.*

Avrei voluto dirgli che quelle erano le ultime tielle che avrei preparato, che tre mesi fa mi hanno diagnosticato un tumore al fegato, che ho solo sei mesi di vita, che tra due mesi entrerò in ospedale e non ne uscirò vivo, che la pensione serve per la reversibilità a mia moglie che ora è al capezzale della madre moribonda a Napoli, che del mio stato di salute ne è a conoscenza solo mio fratello il giudice, e che una tiella così non la mangerà mai più in vita sua. Ma poi ho pensato che non è questo il momento per annunciare la mia programmata dipartita. Poco male, vincerò il concorso per migliore tiella di polpi in Italia e salverò la faccia alla mia città. E un domani non si dica che non ho voluto bene alla mia città.

- *Visto? Te lo avevo detto che Erasmo mi vuole bene.*
- *Già, non ho neanche dovuto fingere di essere l'impiegato dell'INPS.*
- *Ora però corriamo a compilare la scheda per partecipare al concorso e prepariamoci a vincere.*
- *Sì ... però ....*
- *Però che?*
- *Però .... cioè ... forse ha ragione Erasmo. Fosse per me ... nella ghiacciaia a casa ho un paio di bottiglie di vino Greco Di Tufo Mastroberardino Vintage 2007 .... sarebbe ora che gli tagliamo il collo. Fosse per me .... giriamo dall'altro lato, andiamo a casa mia, e la tiella di polpi di Erasmo ce la mangiamo io e te.*
- *Ma sei pazzo????!???? Dài sbrigati, aiutami a preparare la scheda di preparazione al concorso che rischiamo di fare tardi.*

Dopo cena io e mio fratello siamo andati in piazza ad assistere alla premiazione del concorso della tiella di polpi. Siamo arrivati in piazza intorno alle undici di sera e abbiamo dovuto faticare non poco per farci spazio tra l'oceanica folla che assiste al concorso. Che poi non capisco che sfizio ci trovano a guardare un concorso di tielle di polpi. Mah ... Su un palco in fondo alla piazza c'è un tavolo illuminatissimo con dieci tielle di polpi e le schede corrispondenti. Tra le dieci tielle di polpi c'è anche la mia e questo vuol dire che il vicesindaco non mi ha dato retta e non l'ha mangiata. Dietro il tavolo ci sono otto giurati con sguardo serio di circostanza. Un presentatore sui generis introduce un'improbabile cantante locale per l'ultima canzone prima della premiazione. Tra qualche minuto, dice il presentatore, ci sarà il momento tanto atteso. Tra qualche minuto, penso io, il vicesindaco diventerà il miglior "tiellaro" d'Italia, e io sarò contento per lui perché è un brav'uomo.

Un sottofondo di musica psycho thriller e le luci concentrate sul tavolo della giuria danno inizio all'assaggio delle tielle di polpi da parte degli otto giurati. La mia è l'ultima, la numero dieci, ma per la stanchezza non so se riuscirò a restare in pedi fino alla fine. Mio fratello è agitato perché sa che l'ultima tiella di polpi è la

mia e vorrebbe che io vincessi, ma a me non frega niente. L'importante è che due ora prima a casa mia il giudice e la sua famiglia siano rimasti estasiati dalla bontà delle tielle che gli ho preparato, e del giudizio della giuria non me ne frega niente. Io non l'ho neanche assaggiata quella di polpi perché quei tre se la sono ingurgitata in pochi minuti senza lasciarmene neanche un pezzo.

Nel frattempo il pubblico guarda estasiato i giurati intenti ad assaggiare le varie tielle di polpi. Gli spettatori hanno la stessa faccia libidinosa di quando mio fratello il giudice tornava a casa per il week end dall'università di Roma, di quando mia madre giustificava il fatto di aver preparato le tielle di polpi perché in casa non aveva niente. Diceva che la mattina non aveva avuto tempo per uscire a fare la spesa, e quindi quella sera ci si sarebbe arrangiati con le tielle di polpi. E mio fratello, come da copione, rispondeva che le tielle, per quanto fossero considerate le pietanze dei poveri, dei contadini e dei pescatori, erano il suo piatto preferito. Mia madre faceva la modesta, ma in realtà tutte le mattine del venerdì ero io che l'accompagnavo a fare la spesa per preparare le tielle. E io, che ero costretto a fingere e a stare al gioco, non ero affatto geloso per le attenzioni particolari che mia madre dedicava a mio fratello, perché io fruivo tutti i giorni della sua cucina, mentre mio fratello solo un fine settimana al mese.

Mentre tutti guardano le tielle di polpi sistemate sul lungo tavolo del palco, io mi concentro sulle facce degli otto giurati. Chi sono? Da dove vengono? Oltre ai giudici dei concorsi gastronomici, cosa fanno nella vita? E' sicuro che siano in grado di capire il gusto e la fattura della tiella di polpi? Ma, soprattutto, sapranno mangiarla secondo le regole giuste? A vederli in faccia, i cinque giudici uomini e le tre giudici donne, sembra che non siano all'altezza di giudicare alcunché, e difficilmente la mia prima impressione mi tradisce.

- *Oh ... lo vedi quel giurato?*
- *Quale?*
- *Il terzo, lo vedi?*
- *Sì.*
- *Ha scartato il cornicione della tiella.*
- *Beh?*
- *E guarda quell'altro giurato, il numero due.*
- *Sì lo vedo.*
- *Sta accompagnando la tiella con un chinotto San Pellegrino.*
- *E quell'altra, la vedi?*
- *No, quale?*
- *La numero 4.*
- *Beh?*
- *Sta mangiando la tiella con forchetta e coltello.*
- *Si vede che è una donna educata.*
- *Ma quale educata? La tiella deve essere mangiata con le mani.*
- *Vabbè, mo' stai a vede' il pelo.*
- *E quell'altro? Guarda il giurato numero 8.*
- *Beh ... sta scattando delle fotografie alle tielle. Qual è il problema?*
- *Un selfie con la tiella di polpi? Manco il mio nipote di sette anni fa 'ste cose!!!*

Giunti all'assaggio della tiella di polpi numero nove, quella prima della mia, vedo il vicesindaco piombarsi sul palco e urlare contro la giuria. All'inizio penso a una gag ma poi vedo due vigili urbani che cercano di contenerlo. Io e mio fratello ci avviciniamo al palco e sentiamo il vicesindaco urlare che quella giuria è indegna. Esibendo la copia dell'iscrizione al concorso, e dichiarandosi concorrente ufficiale, il vicesindaco chiede di ritirare la tiella di polpi numero dieci perché la

giuria starebbe mortificando il lavoro dei “tiellari”. Quando il presidente della commissione esaminatrice gli dice che chiamerà i vigili per ripristinare l’ordine e che le tielle consegnate non possono essere più ritirate, il vicesindaco si qualifica anche come assessore alla Polizia Municipale, e quindi o gli riconsegnano la tiella di polpi o chiamerà lui i vigili urbani e annullerà la manifestazione. Il pubblico presente alla manifestazione, forse molto più esperto dei giurati, applaude il vicesindaco e inizia a inveire contro i giurati.

Comunque non gli dò tutti i torti. Scartare il cornicione della tiella è un oltraggio alla gastronomia, berci il chinotto sopra è un crimine dell’umanità e mangiare la tiella di polpi con forchetta e coltello è uno sconcio che non ha eguali. E’ importante saper cucinare un’ottima tiella di polpi ma è altrettanto importante saperla mangiare. E non tutti sanno mangiarla, soprattutto alcuni giurati della commissione esaminatrice del concorso.

- *Ce l'hai ancora quelle bottiglie di Greco di Tufo nella ghiacciaia?*
- *Certo che ce l'ho ancora.*
- *Bene, allora andiamo. Chiama Erasmo e il giudice e andiamo a casa tua a mangiarle.*
- *Wow .... non ci speravo .... era ora!*

A un certo punto della manifestazione mi si avvicina l'amico del vicesindaco e mi invita ad andare a casa sua a mangiare la tiella di polpi ritirata dal concorso. Scoppio a ridere. Solo qualche minuto prima ero convinto che non avrei mai più mangiato tielle di polpi in vita mia e invece ora eccomi qua a quest'ultima cena del tutto inaspettata.

Dopo qualche minuto io, mio fratello, il vicesindaco e il suo amico, che scopro essere il suo segretario di assessorato, ci ritroviamo su uno splendido terrazzo al settimo piano di un palazzo con vista sull'intero Golfo di Gaeta. E orami mezzanotte e una leggera brezza attenua il caldo e l'umidità di questa infernale giornata estiva. Vedo i tre commensali tutti intenti a preparare la tavola, a stappare due bottiglie di vino e a dividere la tiella di polpi in parti uguali: un quarto di tiella a testa. Nessuno scarcerà il cornicione della tiella di polpi, nessuno la mangerà con forchetta e coltello, nessuno si permetterà di fotografare la tavolata per poi pubblicarla su facebook e nessuno berrà qualcosa di diverso da un buon vino freddissimo. Per me è la sera dei miracoli, l'unica sera da qualche mese a questa parte che mi dispiace di dover morire. Sto bene, sto bene con me stesso, con mio fratello, con il mio amico vicesindaco e anche con il suo segretario. Per qualche secondo mi estraneo dalla goliardica discussione della nottata e guardo il meraviglioso panorama del Golfo di Gaeta. Un panorama unico, che ti prende, ti apre il cuore, ti invoglia ad amare il prossimo, ti suggestiona, ti riconcilia con dio, con quel dio che ritieni responsabile di tutte le tue sofferenze, ti fa riflettere, ti invita a viaggiare con la mente, ti fa tornare al

passato, alla tua infanzia, a nostra madre, ai miei fratelli, alla tiella di polpi che hai davanti e vaffanculo al concorso nazionale di tielle e ai giurati indegni.

La tiella di polpi ci racconta la storia di un intero territorio, quello del sudpontino, dal dopoguerra fino agli anni '80. Racconta la storia di una generazione di nonne, mamme, zie e di tutte le donne del comprensorio, storie di emigrazioni, di ritorni, di abbandoni, di rimpatri, di attese dei propri uomini, di donne contadine e lavoratrici, di donne forgiate dagli stenti, dalla povertà, da una vita di sacrifici, ma anche di riscatti. Di donne che sapevano aspettare, che sapevano "investire" sulle proprie famiglie, di donne dignitose e con le spalle larghe.

Oggi sono uno dei pochi in tutto il sudpontino a conoscere la ricetta dell'unica e vera tiella di polpi. Sono uno dei pochi che conosce le dosi, le farine da usare, il lievito, il dosaggio degli ingredienti, il procedimento e tutte le accortezze e i segreti per realizzare la tiella di polpi di quaranta e cinquant'anni fa. Ormai quasi nessuno sa preparare questa pietanza con trasporto, passione, applicazione, dedizione e amore, e tutti si limitano a seguire le ricette che trovano in internet, senza approfondire le testimonianze delle poche massaie che ancora sopravvivono.

Cinquant'anni fa abitavamo al confine tra Formia e Gaeta, sulla via Canzatora, e dalla finestra della cucina si vedevano passare i treni provenienti da Roma. Mentre preparava le tielle di polpi, mia madre guardava in continuazione alla finestra della cucina per capire se quel treno che passava in quel momento proveniva da Roma:

*"Erasmus, è questo il treno di tuo fratello?"*

*"No ma', questo è un treno merci"*

*"Ma come fai a dire che è un treno merci?"*

*"Beh, non hai finestrini"*

*"Ah"*

Dopo qualche minuto un altro treno:

*“Erasmus, è questo il treno da Roma”.*

*“Sì”.*

Allora mia madre affrettava le operazioni in cucina e poi andava in bagno a pettinarsi e a cambiarsi il grembiule. Voleva essere presentabile per il figlio che da lì a qualche anno sarebbe diventato uno dei giudici della Corte d’Appello di Roma. Mio fratello arrivava intorno alle otto di sera con l’autobus dalla stazione dei treni, giusto per mangiare le tielle ancora calde. Ci fu un periodo in cui mio fratello abbandonò l’università e finì in un terribile giro di spaccio e uso di droghe. Mia madre venne a saperlo casualmente dalla madre di un amico in comune, ma non disse mai niente. Era convinta che il figlio ne sarebbe uscito da solo. In quel periodo, nel periodo in cui mio fratello prese quella sbandata di droga e fingeva di frequentare ancora l’università, mia madre lo guardava con quegli occhi severi che comunicano più di mille parole:

*“Strunz, magnati ‘sta tiella. Altro che la droga. Qui dentro, dentro questa tiella, c’è la vita, la nostra vita, la vita della nostra famiglia, il nostro futuro, la nostra sopravvivenza, le nostre speranze, il senso della nostra vita”.*

Si capivano. Lui, sempre con gli occhi, subendo l’autorevolezza e la severità di quegli occhi, rispondeva:

*“Hai ragione. Da oggi cercherò di non deluderti”.*

Non so, ma oggi, a distanza di anni penso ancora che, senza le tielle di polpi, mio fratello non sarebbe mai diventato giudice della Corte d’Appello di Roma.

- Stanotte vedo il tuo amico Erasmo molto euforico.

- Già, l'ho notato anche io. Non l'ho mai visto così felice. Lui è sempre così melanconico. Non so. Ho come un presentimento. Erasmo mi sta nascondendo qualcosa. Lo conosco da quando eravamo bambini e devo dire che stanotte è strano. Ha una strana luce negli occhi che mi inquieta. Non so ma è come .....

- ... e come?

- Non so, ha la stessa luce negli occhi di chi sta per cambiare vita, di chi deve partire per un lungo viaggio ....

- Un lungo viaggio? E chi parte per un lungo viaggio ha una strana luce negli occhi?

- Non so ...

Ho deciso. Voglio scrivere l'intero procedimento per la realizzazione della tiella di polpi e lasciarla ai posteri. Voglio che la ricetta originale continui a essere tramandata così come è arrivata fino a me. Voglio che il mio territorio continui a sopravvivere alla modernità dei fast food, dei take away, dei quick snacks, dei catering e di altre mostruosità gastronomiche.

Prima di morire voglio scrivere tutto questo. Non avendo soldi o proprietà immobiliare da lasciare in eredità, vi lascerò la ricetta originale integrale della vera e unica tiella di polpi. Vi lascerò questa grande responsabilità.

***Delio Fantasia***

***“La tiella di polpi ci racconta la storia di un intero territorio, quello del sudpontino, dal dopoguerra fino agli anni '80. Racconta la storia di una generazione di nonne, mamme, zie e di tutte le donne del comprensorio, storie di emigrazioni, di ritorni, di abbandoni, di rimpatri, di attese dei propri uomini, di donne contadine e lavoratrici, di donne forgiate dagli stenti, dalla povertà, da una vita di sacrifici, ma anche di riscatti. Di donne che sapevano aspettare, che sapevano “investire” sulle proprie famiglie, di donne dignitose e con le spalle larghe”.***



**Delio Fantasia è nato a Formia e ha 52 anni.**

**Precedenti pubblicazioni:**

**Formia Ailoviù  
Formia Craziors  
Oltre i cancelli**