

Marco Loria

# **A PASSO DE CUCINA**

**Sfizi, frizzi e lazzi in rime romanesche**

**Panesi Edizioni**

A PASSO DE CUCINA di Marco Loria  
©2015 Panesi Edizioni, Cogorno (Ge)

I edizione digitale: maggio 2015  
ISBN 9788899289195

Questa opera è protetta dalla Legge sul diritto d'autore. È vietata ogni duplicazione, anche parziale, non autorizzata.

Immagini ideate e realizzate da [Laura Kibel](#). Tutti i diritti sono riservati.

[www.panesiedizioni.it](http://www.panesiedizioni.it)

Segui Panesi Edizioni anche su [Facebook](#), [Twitter](#), [Google+](#) e [LinkedIn](#)

**Clio**

## PREFAZIONE

L'evoluzione umana ha trasformato in "arte" la necessità della nutrizione. L'uomo primitivo uccideva con una pietra l'animale e se lo mangiava a morsi, crudo; nel corso dei secoli ha poi imparato a pianificare l'alimentazione con agricoltura e allevamento. La "cucina" (intesa come l'elaborazione del prodotto naturale) è un'arte che ha accompagnato e arricchito lo sviluppo culturale dell'umanità.

Condizionata da clima, società e perfino religione, l'arte di preparare il cibo rientra nei ruoli sacrali della nutrizione necessaria alla sopravvivenza. L'emancipazione dell'uomo è andata di pari passo allo sviluppo della cucina, grazie all'ampia scelta dei prodotti, importati sempre più facilmente, e a nuove conoscenze chimiche e tecnologiche.

Ma l'arte della cucina non è solo un elenco di ingredienti o una formula chimica, la cucina è un tema oggi predominante dell'interesse umano (basta accendere la TV) attorno al quale girano indotti di straordinaria importanza. La cucina è conoscenza, tradizione, creatività, voglia di vivere e di condividere e in questa raccolta l'arte della cucina si contamina, allegramente, anche di poesia.

Le ricette in rima raccontano, con musicalità romanesca, la ghiottoneria popolare, l'arte di arrangiarsi, la fantasiosa qualità che il nostro paese mette in tavola come eccellenza culturale. Gli ingredienti in questi piatti *di-versi* sono: ironia, storia, geografia e temi sociali.

L'accostamento insolito di poesia e cucina è un esercizio di stile non nuovo a Marco Loria (già autore nel 2012 di un'originale raccolta: *Medicina e poesia*). Questa nuova raccolta monografica riprende un'idea del padre Massimo del quale sono riportati (asterisco) alcuni componimenti.

*Laura Kibel*

## Particolarità del dialetto romanesco presenti nelle composizioni

1. Raddoppio/Riduzione doppie consonanti (es.: delizia→delizzia, magia→maggia, chitarra→chitara, davvero→davvero, macchina→machina).
2. Spesso l'apostrofo sostituisce "i" e "u" d'inizio parola (es.: infine→'nfine, un→'n).
3. Se preceduta da "l", "n" o "r", la "s" si trasforma in "z" (es.: scalzo→scarzo, pensiero→penziero, scarso→scarzo *uguale a prima ma con diverso significato*).
4. "r" ed "l" vengono fagocitate da eventuali consonanti secessive che raddoppiano (es.: girarsi→girasse, scaldarlo→scardallo).
5. In romanesco arcano spesso la terza plurale del passato remoto viene contratta (es.: trovarono→**trovòrno**, andarono→**andòrno**, iniziarono→**princiòrno**).
6. Suoni dolci in duri (es.: amici→amichi, dici→dichi, convinci→convinchi).
7. Il pronome "ci" seguito da "h", "a" oppure "o" provoca contrazione (es.: ci abbiamo→**ciàvemo**, ci hanno→**ciàno**, ci obbliga→**ciòbbriga**).
8. Trasformazioni:
  - "nd"→"nn" (es.: manda→manna);
  - "rl"→"ll" (es.: girarlo→girallo);
  - "ld"→"ll" (es.: caldo→callo);
  - "l"→"r" (es.: colpo→còrpo);
  - "gl"→"j" (es.: voglio→vòjo).

Nelle note verranno fornite eventuali integrazioni.



## CACIO E PEPE "LIBBERA" RICETTA

Quanno 'n cucina er bianco sposa er nero,  
la fratellanza se fa più sociale,  
e quasi nun ce vole manco er sale  
si cali er pecorino, quello vero.

La "Cacio e Pepe" è uno de' 'st'esempi:  
'n du' minuti e co' penziero sano,  
senza problemi de' RAZZISMO strano,  
te scòfani de' gusto e te riempi.

Come po' er pepe nero macinato  
sta' sottobraccio a buro e pecorino?  
Perché mai lo spaghetti fa l'inchino  
a sti sapori opposti sur palato?

Er gran segreto è nella "scolatura".  
Quell'amido tirato coi spaghetti,  
se libbera da pregiudizzi stretti,  
...e gusto 'n bianco e nero te cattura.

Note

Scòfani: mangi dalla còfana (quindi molto).

# CARBONARA ALL'OCCHI

Se fai alla carbonara 'n pensierino  
và de corsa ar mercato preferito,  
chiedi pancetta tesa spessa 'n dito,  
e nun dimenticatte er pecorino.

**Stacce** attento, romano e no tarocco,  
lui solo quann'è **drento** ce sprofuma  
**d'amargama** filante, mentre fuma,  
pè dà ar tutto 'n'**appititòso** tocco.

A casa, cò 'n pò d'ojo, v'è 'n padella  
la pancetta 'n dadini a foco vivo,  
s'arosola ner mentre che io arivo  
pè sbatte l'òva fresche alla scodella.

Grattato er pecorino, che va drento  
cò li sfrizzoli a daje er saporino,  
**ciàggiugno** 'n po' de pepe a pizzichino.  
Ammischio tutto e aspetto er ber momento.

Cusì che quanno, ar dente e ben scolati,  
ce butto li speghetti calli calli,  
ner mentre che **smucino**, li a guardalli,  
coll'OCCHI se li sémo già magnati.

## Note

Stacce: stai.

Drento: dentro.

D'amargama: d'amalgama.

Appititòso: appetitoso.

Ciàggiungo: ci aggiungo.

Smucino: mischio.