



ORGANO UFFICIALE DELLA COMPAGNIA DE CALZA I ANTICHI - BOLLETTINO MENSILE

Confermando almeno in questo caso, che più grosso è migliore, Il Ridotto aumenta le sue pagine e si allunga di un terzo, anca no: dodici pagine. E forse ce ne serviranno di più. Un assaggio di rubriche: culturali, culinarie, enigmistiche; reportage di viaggio; romanzi d'appendice; e amenità varie. L'intenzione è di farlo sempre più grande e lungo, Il Ridotto. Giustamente, se no che ridotto sarebbe.

All'interno troverete molte notizie, ma non questa, che appunto trovate qui: si intensificano le serate de I Antichi al Pagoda Circus. Sono in programma e in gestazione interventi in tarda serata, a tema, che i Compagni de Calza terranno nella splendida terrazza a mare, con siparietti di parole, musiche, atti e stravaganze



François Boucher (Parigi 1703 – 1770) *La Nascita di Venere*, 1740
(olio su tela, 130 x 162 cm, Nationalmuseum, Stoccolma)

IN QUESTO NUMERO

Dodici pagine, anca no! – I viaggi patafisici di Enzo Rossi Ròiss – Speciale Redentore Culinario – Cena del Cancro – Marney Taylor – Le avventure del Marinaio Johnny – Il Tesoro dei Murazzi – Rally Prato – Serate al Lido

che gli inarrivabili Bob R. White e Antonio Giarola, con la complicità di Colo de Fero e del Principe Maurice stanno tessendo e tramando. A pagina 3 la prima ad essere stata partorita, ma ne seguiranno delle altre.

Data la quantità e qualità di donne stupende e uomini meravigliosi che sono nati sotto il segno del Cancro (che domina il mese di luglio) si festeggia doverosamente con una cena in campo, sabato 12: leggete ancora a pagina 3.

Le pagine 5 e poi 7 e 8 sono tutte dedicate giustamente al Redentore, storia e costumi e ricette: siamo gli unici a presentare anche il menu novecentesco, oltre a quello tradizionale! Grazie dei complimenti.

Enzo Rossi Ròiss a pagina 6 ci porta ai confini della realtà in un diario di viaggio patafisico. Mentre è pieno di pirati, sommergibili, tesori nascosti da scoprire, spiagge e murazzi (per pura coincidenza) tra il ritrovamento della mappa di Bruno Dolcetta e l'inizio del romanzo d'appendice che ci accompagnerà praticamente in eterno.

Volete collaborare anche voi al Ridotto sempre più grosso? E perché non l'avete già fatto?

IN PROGRAMMA A LUGLIO

Sabato 12 luglio 2008
dalle ore 20

cena in campo San Maurizio
per i nati sotto il segno del Cancro

Venerdì 18 luglio 2008
co' xe tanto scuro (ore 23)

Ore Felici al Pagoda Circus
Redentore in Saor
lectio magistralis di Bob R. White e Colo de Fero



A Tavola con I Antichi: sotto il segno del Cancro, sabato 12 luglio cena in campo

Sabato 12 cena in campo in onore dei nati sotto il segno del Cancro. Chi sono queste donne e questi uomini? Forse non sono né uomini né donne, ma molto di più: possenti titani e magnifiche dee. Che dire? Che i polsi ci tremano e la lingua in cespica nel solo elen- carne i nomi, e



che ci vorrebbero tre volte tante parole di quante qui scritte per elencare le loro magnificenze. Eccoli! Cleonice Silvestri, Zanzorzi Zancopé, Judith Bomfim, Carlo Bullo, Eloisa Luma Lourenço, Bruno Dolcetta, Tanuja Cashmore, Antonio Giarola, Giovanni Chianchini, Alessandro Burbank, Valentina Caravello. Secondo l'astrologia occidentale, il Cancro è un segno zodiacale cardinale e d'acqua, volte difficile, volte misterioso. È governato dalla Luna, il che spiega molte cose e altre invece le confonde. Secondo la terminologia astrologica: in questo segno Giove si trova in esaltazione, Saturno in esilio, Marte in caduta. È opposto al segno del Capricorno. Il metallo del segno è l'argento,

le pietre sono il calcedonio, la pietra di luna ma anche la perla. Le specie floreali associate al segno sono il mughetto e la ninfea. Il colore è il bianco e il giorno lunedì. Secondo gli astrologi le persone nate sotto questo segno zodiacale dovrebbero essere considerate un concentrato di emotività, spesso nascosta sotto una corazza, come il granchio che li rappresenta (o meglio *astice, vista la consueta iconografia dal Medioevo ad oggi, forse si tratta di astrologi di terraferma*). Soggetti all'influsso dalla Luna, il loro carattere è lunatico ma romantico. Sensibili e suscettibili, femminili e materne (soprattutto le donne ma anche gli uomini che lo desiderano), dotate di un'intelligenza intuitiva, tendono a vivere ogni esperienza, inclusa quella lavorativa, nella dimensione del coinvolgimento. È il segno della

maternità, della tenacia, del sentimento profondo, della malinconia e della irascibilità (non arrabbiatevi, lo scrivono gli astrologi). La famiglia (soprattutto d'origine) ed i figli saranno sempre la cosa più importante. Il matrimonio è, per i nati sotto questo segno, solo il fondamento di un nucleo familiare. La famiglia sarà sempre più importante del partner (soprattutto di certi partner, temiamo) in particolare: la donna del Cancro, sarà sempre più madre che compagna. Sotto un'apparente flemma ed imperturbabilità, nascondono un carattere taciturno ma inquieto, riflessivo. Adorano viaggiare, soprattutto per mare.

Per prenotazioni, obbligatorie; informazioni, necessarie; indicazioni, opzionali; telefonate allo 041 5234567. Obbligatorio l'abito interamente bianco!

Visto che xè istà, andemo al Lido. Le eloquenti allocuzioni delle Ore Felici si trasferiscono precisamente nel Pagoda Circus Crazy Pizza & Ristò, il locale più folle e più trendy della Riviera Adriatica (così lo hanno definito) animato tutte le sere d'estate da mercoledì a domenica dal Principe Clown Maurice Agosti, per un anticipo della Festa del Redentore con una spettacolare «Lectio Magistralis» storico-comico-culinaria intitolata «Redentore in Saor». Gran parte degli argomenti sono trattati in queste pagine, ma l'evento è in programma venerdì 18 luglio alle ore 23, nell'elegante terrazza affacciata sul mare, davanti al Grand Hotel Des Bains, a conclusione della serata che avrà inizio normalmente (e a prezzi normali) alle 19.30, come tutti gli altri giorni escluso il lunedì.

A dar vita all'inedita e sin-

Speciale estate 2008 «Redentore in Saor» Al Pagoda Circus, venerdì 18 luglio



golare performance, inevitabilmente sarà il gruppo più celebre del Carnevale di Venezia (cioè noi) che ha affidato il compito di raccontare la «storia segreta» della più antica e famosa festa veneziana, «dall'anara muta alle sarde in saor, fino ai grandi piatti della tradizione veneziana e ad altre maravege», all'impareggiabile Procu-

rator Grando Luca Colo de Fero Colferai, che verrà opportunamente importunato dal Gran Priore Roberto Bob R. White Bianchin.

Tra inappuntabili riferimenti storici e culturali, documenti inediti ritrovati nei forzieri piombati dei sotterranei delle biblioteche civiche, vicende dimenticate, personaggi stravaganti, osti

traditori, cuochi malandrini e aneddoti maliziosi, l'esuberante narrazione del Procurator Grando Colo de Fero, che oltre ad essere artista sublime di eclettico genio, è anche un raffinato e celebrato gourmet, spazierà tra culture gastronomiche d'antan e reminiscenze di sapori ancestrali, tra genesi e misteri di antichi ricettari e attitudini, usi e costumi di epoche perdute, per poi approdare, in un crescendo vorticoso di aromi, ingredienti e padelle anti-aderenti, a un'inesausta panoplia di altre maravege di un tempo e di oggidì.

Una serata unica e imperdibile, speziata da un pizzico di follia, per un divertimento assicurato. Ma anche una serata «educativa» che vi aiuterà a scoprire alcune curiose verità abilmente celate dietro lo stendardo dorato delle antiche tradizioni. La direzione artistica è affidata a Antonio Giarola. Consigliata la prenotazione.

In viaggio con... Enzo Rossi Ròiss: Ikskile e Uxkulle, strada facendo nell'antica Livonia

Strada facendo in treno, sulla direttrice Riga-Mosca, ho sostato per alcune ore in un agglomerato urbano dal nome impronunciabile IKSKILE, privo di piazze, senza un nucleo centrale di edifici per le Istituzioni civili e religiose, seminato in territorio lettone sulle due rive del fiume Daugava, ristretto in 2,2 kmq di superficie piana da (e per) 4146 abitanti (in prevalenza) di residenze unifamiliari con aree verdi attrezzate e ben tenute tutt'intorno.



non lo considera parte integrante del paesaggio storico ikskillese ed è interessato a utilizzare la sua area per l'edificazione di un immobile da usare come centro culturale, edificabile anche in altre zone del territorio urbano. La sua tutela, invece, è fortemente voluta e difesa da chi lo considera struttura architettonica comunque identitaria e memoriale della comunità residente, spazio collettivo e socializzante per la realizzazione di eventi artistici e folklorici.



Del suo scarso arredo urbano ho apprezzato l'artisticità di alcune panchine costituite da tronchi d'alberi giganteschi, tagliati a metà e scolpiti per consentire la sosta comodamente seduti con appoggi per la schiena e i gomiti.

Ho approvato l'utilizzo di grossi massi disposti sul bordo stradale come guardrail a difesa delle recinzioni che delimitano l'area residenziale delle abitazioni private. E mi sono appassionato alla disputa tra fazioni avverse che deciderà la salvaguardia, oppure la distruzione, di un rudimentale anfiteatro per spettacoli all'aperto, con gradinata legnosa e area per la messa in scena su tre livelli pietrosi.

La distruzione dell'anfiteatro è reclamata da chi

In senso orario: Enzo Rossi Ròiss legge il Ridotto alla stazione di Ikskile, lo stesso nell'anfiteatro ikskillese; le panchine arboree della medesima località; i rari ruderi in pietra di Uxkulle.



ci che siano manifestazioni della creatività passata, presente e futura.

Ikskile e l'insediamento abitativo nomato Uxkulle nel quale il vescovo Meinardo giunse, al seguito della prima Crociata del Nord nel 1184, per evangelizzare i nativi dell'antica Livonia, favorendo la costruzione con materiale pietroso anziché legnoso come nella consuetudine locale, di una chiesa e una fortificazione più volte distrutte e ricostruite per essere nuovamente distrutte, durante i secoli successivi fino al 1916, delle quali sopravvivono alcuni ruderi. È, perciò, un insediamento abitativo «blasonato» che ha preceduto nel territorio dell'attuale Repubblica di Lettonia la formazione nel 1201 della città nomata Riga.

A Tavola con I Antichi: il Redentore, tradizionale e novecentesco. Storia e garanghelo

Fuochi apotropaci e libagioni scaramantiche di secolare memoria. Ecco la storia, vertiginosamente. Nel triennio 1575-1577 la Serenissima fu scossa dal flagello della peste. Favorita dall'altissima concentrazione di abitanti, l'epidemia serpeggiò a lungo e causò moltissime vittime imparzialmente distribuite nei ceti sociali: quasi cinquantamila, più di un terzo della popolazione. Il 4 settembre 1576, all'apice invincibile del malvagio contagio, il Senato spronato dallo sfortunato doge Alvise I Mocenigo (26 ottobre 1507 – 4 giugno 1577; 85.esimo doge 1570-1577 gli bruciò anche il palazzo) chiede l'aiuto divino facendo voto di realizzare una nuova chiesa intitolata al Redentore e di andarci tutti gli anni in processione. Il 21 luglio al cospetto del doge Sebastiano Venier (il vincitore di Lepanto, 1496 circa – 3 marzo 1578; 86.esimo doge dal 11 giugno 1577; anche a lui bruciò il palazzo, ma vuoi mettere avere vinto a Lepanto) si pone nel luogo dell'erezione del tempio un tabernacolo con altare e si festeggia la fine della peste con una processione che raggiunge la chiesa attraverso un ponte di ottanta galee parate a festa, dando inizio a una tradizione che dura ancora oggi, anche perché era previsto dal voto solenne del 1576. Il 3 maggio 1579, giorno dell'invenzione della Santissima Croce del Redentore, si pone la prima simbolica pietra della costruenda chiesa su progetto di Andrea Palladio, che dal 1570 era il *proto* della Serenissima. La chiesa venne terminata quindici anni dopo, il 27 settembre 1592 dal *proto* Antonio da Ponte, visto che Palladio era defunto nel frattempo il 19 agosto 1580. Il progetto originale fu seguito fedelmente; non così il preventivo di spesa: la chiesa costò al-



La processione del Redentore, di Joseph Heintz (1600, Augusta – ca. 1678, Venezia) al Museo Correr

la fine venti volte i dodicimila ducati stanziati e ci furono anche molte polemiche sull'acquisto dei terreni eccetera eccetera. Il sollievo per la fine del morbo da allora si celebra pertanto ogni terza domenica di luglio, religiosamente e improcrastinabilmente. Pur tuttavia la tradizione popolare vuole che i festeggiamenti veri e propri siano il sabato sera, con lo spettacolo pirotecnico dalle undici incirca fino alla mezzanotte, che a detta del popolo ogni anno è un poco infelicemente peggiore del precedente: *i gera più bei l'anno scorso*.

Cosa che ben pochi sanno, ma da ora sapete anche voi, la Festa del Redentore ha assorbito una precedente grande festa, la Sagra di Santa Marta, in cui i veneziani avevano, *varda ti*, la tradizione di cibarsi lautamente di pesce fritto (*sfogzi*) e *in saor* sulle rive del *Canal de la Giudeca* (fatalità) tra il 29 luglio e il primo di agosto. Poetava Buratti: «*de larghi sfogzi cercar l'acquisto, / unir compagni de alegro cuor / e a Santa Marta coga de Cristo / farghe la dedica d'un bon saor*». Si aggiunga infine



Redentore 2007 Antichi in Bacino (1 Carlo Bullo; 2 Colo de Fero)

che, restata baluardo delle tradizioni cittadine, soccombe ora sotto il fragore dei milioni di decibel sparati non solo da giovani idioti (oggi in Italia un uomo di quarantacinque anni è un giovane) ma anche da assessori sordastri che giovani non son più, anzi: cariatidi.

Ecco quindi, alle pagine 9 e 10, che potete consulta-

re davanti e didietro, due menu tradizionali. Il primo, nella versione del *Procurator Grande* Colo de Fero, è un omaggio rivisitato alle usanze veneziane dal Medioevo ad oggi; il secondo, nella versione del Marinaio Johnny, è un doveroso tributo alle abitudini del Novecento, secolo fortunatamente già finito.



Festa dei cento anni per l'Hotel Excelsior

È confermata per sabato 2 agosto la festa per il primo secolo di vita dell'Hotel Excelsior. Come anticipato nello scorso numero de «Il Ridotto» la Compagnia de Calza «I Antichi» parteciperà, con i suoi folli personaggi e le sue personali rivisitazioni degli Anni d'Oro del Lido, assieme ad altri artisti, sotto la direzione artistica dell'impareggiabilmente vulcanico Antonio Giarola. Preparate i costumi e le parti.

Ma è ovvio! Direte: è uno dei prossimi cassi contenuti nella nuova edizione delle «Tavole Sinottiche del Casso» il geniale capolavoro de I Antichi Editori. Sarà il casso di Cassiodoro o di Cicerone. E invece no. Il Globus Cassus

(*sfera vuota*) è un progetto architettonico a carattere utopico che prevede la trasformazione della Terra in un pianeta artificiale, cavo, che sarà di dimensioni assai superiori, dotato di

Globus Cassus ma che cos'è?

un'ecosfera sulla superficie interna. Ideato dall'architetto e artista svizzero Christian Waldvogel è stato presentato alla Biennale del 2004, con tanto di descrizione del processo di trasforma-

zione necessario, un racconto fantastico sulla costruzione e vari suggerimenti per l'organizzazione sociale da introdurvi. Essendo un antipodo della Terra, il Globus Cassus è una sorta di modello filosofico che capovolge il concetto del nostro pianeta.

QUANDO LE PAROLE NON SERVONO



Concertino Veneziano

Una bestia domata maschiamente

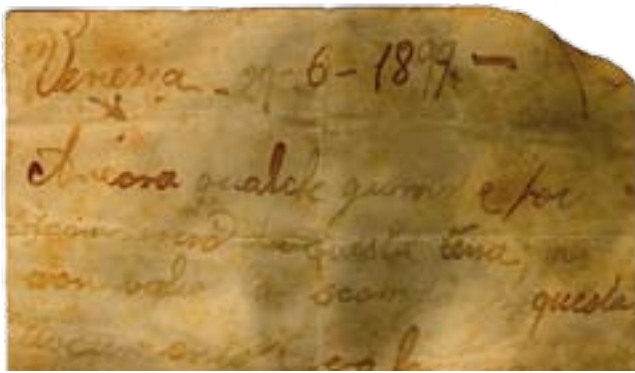
«Remissione Totale». Non è il titolo di un gioco di ruolo per adulti consenzienti, ma il responso che ha ricevuto il nostro amato Terzo Gemelli-

no, Silvio *Cihvio* Giulietti, dopo sei mesi di intense cure. Per cui, dopo averlo torturato ancora un poco, i terapeuti lo hanno liberato ed è con somma gioia che annunciamo la sua venuta veneziana durante l'estate. Dopo un'infusione di cellule rosa confetto, culmine della terapia, il nostro ha esclamato: «Mi sento un poco debole, ma tanto più recchia!». Che uomo!



C'è un tesoro sepolto ai Murazzi? Trovatelo!

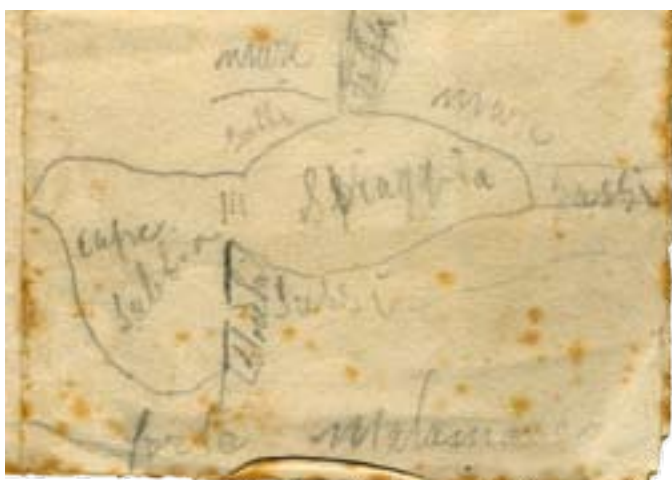
Lhanno trovata nascosta dietro un trave in una soffitta in campo Santo Stefano. L'ineguagliabile Bruno Dolcetta l'ha pazientemente interpretata, ma non ne è venuto a capo. Abbiamo sottoposto la mappa, di cui vedete in immagine i dettagli, al professor Charles Henry Bouleaux, papirologo alla Bibliothéque National Française, a Parigi, il quale ha detto: «La mappa è sicuramente autentica, oppure no». Ecco il testo della lettera d'accompagnamento della mappa: «Venezia 29-6-1899 Ancora qualche giorno e poi scomparirà da questa terra; non voglio far scomparire questo documento (una vera fortuna per chi lo trova) la quale cela un tesoro nascosto dieci anni fa al Lido di Venezia. Esso si trova nella parte di levante presso il mare nel finir della spiaggia e nell'incominciare dei sassi. Seguite la figura e troverete altre indicazioni che ve lo sveleranno. (firma illeggibile)»



I Soci del Circolo de I Antichi: Rally Prato

Rally Prato, autrice del dipinto qui sopra (i fuochi del Redentore visti dalla fondamenta di calle del Doge, a San Maurizio, nel 2006), è nata a Bucarest, in Romania, ha studiato in Israele, dove si è laureata in architettura, a Gerusalemme e ha lavorato, come architetto, a Jaffa; per origini familiari è canadese, di Montreal, in Quebec, dove gli abitanti si sentono più francesi che inglesi; quindi vive a Venezia e frequenta la Compagnia de Calza. È logico, anche se vi sentite confusi. Specializzata nel restauro architettonico conservativo, per cui ha vinto un premio a Jaffa, una delle più antiche città porto al mondo, ha lavorato nel recupero dei siti del periodo Ottomano di questa città. A Venezia si è specializzata negli stessi argomenti, con predilezione per gli aspetti pecu-

liari dell'architettura lagunare. La sua passione è la pittura e in città ha già esposto due mostre personali di dipinti e disegni, vedute e feste di Venezia. «Il mio primo incontro con Venezia fu nell'estate del 1984. Raggiungendo il Bacino di San Marco per la prima volta con il vaporetto pensai che fosse il posto più bello del mondo: il movimento delle luci portate dalle onde creava uno spazio di magico incontro fra cielo, acqua e pietra, guidando il viaggiatore verso la scoperta della città, dove assieme le ombre creavano altri incontri sempre più magici. Sin da allora Venezia mi è rimasta nel cuore e nella mente. La sua forza e la sua dolcezza hanno sempre guidato e ispirato il mio lavoro di architetto. Sono tornata spesso per imparare e scoprire, fino a che un giorno mi sono fermata a vivere qui».



Primo di quattro fratelli virtuali, Marney Taylor dirige. Gli altri tre fin dall'infanzia hanno preso strade diverse. Uno recita, uno lavora, l'ultimo conduce un'intensa e dolcissima vita mondana. Accecato da una panoplia di note in tenera età Marney Taylor è divenuto giocoforza direttore d'orchestra. Con lo pseudonimo di Maestro Halzaimer dirige l'orchestra polifonica polinomica polisemica de I Antichi. Durante l'edizione 2002 del Casanova, al Casinò di Venezia, ha dimostrato di essere l'unico direttore al mondo in grado di dirigere una batteria. Lidense del Lido, celebre e celebrata isola che ha dato i natali o ospita nel suo seno molti grandi spiriti di genio, come i superbi Luca Colo de Ferro Colferai e Bob R.White, Marino Marney Taylor Sartori iniziò giovanissimo la sua carriera artistica come fantasista del pallone. Mezz'ala sinistra dal piede subdolo e assassino, seminò il terrore per i campetti di periferia indossando la maglia orogranaata del Nettuno con

Ritratti. Maestro Halzaimer: il direttore Marney Taylor visto da Bob R. White



uno dei primissimi complessi della grande era del beat, i mitici Chewing Gums, protagonisti di stagioni folgoranti di successi alla Pagoda del Des Bains, divenuti ben presto un'icona leggendaria. Successivamente, nell'arco di una carriera ormai quasi quarantennale, ha suonato il pianoforte e le tastiere con gruppi e musicisti di ogni risma, tra cui gli storici Smiling Blues di Nino Gandi, è stato pianista di piano bar nei grandi alberghi, e persino, per hobby, direttore di banca. Personaggio eclettico, è anche attore di razza, interprete goldoniano, cabarettista, ballerino, e direttore artistico del gruppo vocale Mamme per caso. Attualmente collabora assiduamente con il grande sassofonista jazz Marco Castelli. Di isola in isola, sulle orme di giganti come Napoleone e Garibaldi (braccia e menti strappate alle orchestre, ma che seppero pure esser grandi seppur in altri campi) che del turismo isolato fecero un'arte, Marney Taylor spopola all'isola d'Elba con il suo vastissimo repertorio.



il mitico numero dieci sulle spalle. Di lui i critici pi attenti dissero che ammaestrava la palla come un incantatore di serpenti. La sua figura di calciatore d'estro è ricordata nel celebre romanzo *Albascura* di Roberto Bianchin, scrittore, giornalista, batteri-

In senso orario: Marino Marney Taylor Sartori; Maestro Halzaimer in azione, con Paolo Prizzon (alla batteria) e Marco Castelli (al sax); live in Karthoum (giugno 2005) con le magnifiche Serenissime Dame: Germana Pinarello, Marta Traversi e Giulia D'Elia.

sta, saltimbanco ed ex portiere del Nettuno. La stessa maestria, Marney la utilizzò in campo musicale. Fu tra i

fondatori, in ancor giovanissima età che aveva ancora i capelli lunghi e suonava la chitarra ritmica e cantava, di

Sue le musiche originali degli spettacoli della Calza dedicati a Casanova andati in scena al Carnevale di Venezia nel 2000, 2001, 2002. Artista poliedrico e completo, dal fascino magnetico, è considerato anche un impenitente Casanova.

SAOR – Da prepararsi due giorni prima, meglio con gli *sfo- gi*, che oltre ad essere più buoni e più tradizionali (vedi pistolotto introduttivo) non possono essere diliscati preventivamente. Decapitate e sviscerate i pesci (se cucinate di venerdì estirpate alle sardelle anche la lisca, non si sa mai) lavatele, asciugatele e infarinatete. Friggetele in olio, o quello che preferite basta che sia bollente, e lasciatele sgocciolare su carta assorbente. Alcuni usano il fondo della frittura per appassire abbondantissime cipolle tagliate a rondelle non troppo sottili, ma è meglio usare dell'olio nuovo; altri, seguendo le presunte antiche ricette, aggiungono uvetta anticipatamente rinvenuta, pinoli mondi, pezzetti di zenzero: vedete un po' voi. Si aggiungono due bicchieri di aceto e si lascia cuocere ancora un poco. Premuniti di un'adeguata capace terrina, magari non di plastica, disponete uno strato di pesce fritto, sale, pepe, uno strato di cipolle, e poi ancora di pesce, sale e pepe, e ancora di cipolla, e via via fino a che la terrina è piena, o non sono finiti gli ingredienti: basta che rimanga la cipolla sufficiente a coprire il tutto. Meglio sarebbe toglierlo dal frigo alcune ore prima di mangiarlo. Ricordate che, esistendo la gravità, il sugo tenderà a raccogliersi sul fondo, rendendo asciutte insipide e stoppose le sardine dello strato superiore: prendete adeguati accorgimenti. Da bere: prosecco ghiaccio.

BIGOI IN SALSA – Affettate finemente un chilo di cipolle bianche ogni quattro commensali, piangete pure anche tanto; diliscate e sciacquate due etti di acciughe salate più un etto di sarde salate per ogni quattro bocche da sfamare. Mettete a bollire una capace pentola piena a tre quarti d'acqua del sindaco. Nel frattempo irrorate d'olio extravergine una capace padella; a fuoco fiappissimo cuocete le cipolle, se del caso aggiungendo a piacere acqua o vino bianco, quindi aggiungete i pesci squartati e mescolate dolcemente fino al disfaccimento totale dei medesimi. Se e quando l'acqua bolle, dopo averla vigorosamente salata di sale grosso, mettetevi a cuocere i bigoi che potete spudoratamente sostituire alla bisogna con: brutali spaghetti numero cinque, perfidi spaghetti integrali, tragici sedicenti bigoi più o meno mori, bigoi originali torchiati a mano da voi medesimi seguendo l'antica perduta ricetta aborigina, in ragione di un etto o poco più o anche meno per persona. Una volta cotti, scolati e gettateli con garbo nella capace padella del sugo, ove li rimesterete fino a che siano adeguatamente conditi. Prima di servirli, o di serbarli, macinatevi sopra del pepe nero, badando di non respirarlo. Da bere: sciardonnè fresco.

ANARA – L'anara a rosto era il piatto tipico del primo agosto. La ricetta di Colo de Fero prevede l'inserimento di una mistura di spezie all'interno del volatile cautelativamente spennato decollato eviscerato fiammeggiato, inserimento da entrambe le estremità, per esaltarne il meraviglioso sapore. Si infilano in questo ordine: un pugno

Menu tradizionale del Redentore in versione Colo de Fero

(le ricette sono in ordine sequenziale, dall'antipasto al dessert)

bigoi in salsa
saor
anara
perseghi al forno
anguria



di sale grosso, due o tre spicchi d'aglio, tre o quattro chiodi di garofano, un pezzo di cannella di tre centimetri, alcuni grani di pepe, un rametto di rosmarino e due foglie di alloro, un'abbondante pizzico di sale grosso per finire, è preferibile evitare l'anice ma è da sperimentare almeno una volta e solo una stella; ungere con poco olio una teglia, versare poco olio sull'anatra, che è già grassa di suo, infornare nel forno già caldo ma non rovente e cuocere per un'ora o più o meno a seconda della grandezza. L'anatra sarà ottima subito, e, tagliata a pezzi e conservata nel suo sugo ben coperta, sarà meravigliosa dopo alcune ore e anche il giorno dopo. Alcuni consigli non ortodossi possono aiutare nel rendere ancora migliore il risultato: infilare nel forno l'anatra a pancia in giù e voltarla quando la schiena è dorata; appoggiarla poi di fianco, prima uno e poi l'altro; tirarla fuori dal forno e coprirla prima che sia completamente cotta: in questo modo il calore trattenuto dalla carne finirà la cottura e l'uccello sarà più morbido. Se si usa comprare l'anatra e poi congelarla ad uso futuro: infilare l'anatra congelata (senza la confezione) direttamente nel forno; a metà cottura tirarla fuori, aprirla a metà, estrarre le interiora metterci le spezie come sopra e terminare la cottura; alla fine la carne sarà più morbida e gustosa di quella dell'anatra fresca, in più la quasi cottura delle interiora dà un tocco selvatico al gusto (fare solo attenzione alla bile: se si rompe il fegato tutto diventa amarognolo). L'anara si accompagnava con la salsa pearà, di cui esistono due versioni, ma non lo spazio per analizzarle, e che non c'entra niente con la peperonata, ma siccome quest'ultima va benissimo, *a muso duro e baretta frucada* preparate quest'ultima di cui sapete la ricetta. Da bere: cabernet franc fresco.

PERSEGI FORNO – Con questa ricetta d'ignote origini farete un figuron: prendete un persego a testa, dividetelo in due parti con l'ausilio di un coltello e denocciate la metà che è rimasta attaccata al nocciolo; tritate ora anche contemporaneamente amaretti (furono inventati proprio a Venezia, ma nessuno se lo ricorda) mandorle e nocciole tostate, burro ad libitum, zucchero in abbondanza variando gli elementi fino ad ottenere una pasta consistente che finirete di impastare in una terrina all'uopo preparata. Indi, con cura, riempite ogni vuoto lasciato dai noccioli estratti da ogni metà pesca e ricoprite le medesime con tutta la pasta impastata. Infornate nel forno caldissimo in una teglia imburata e bagnata con un po' d'acqua. Prima che si brucino sono cotti a puntino e sono buonissimi sia caldi che freddi. Da bere: zibibbo.

ANGURIA – Prendete un'anguria. Tenetela al fresco fino all'ultimo momento: per questo scopo va benissimo il frigorifero. Prima di servirla tagliatela a fette, correttamente a spicchi, in senso longitudinale con un coltello affilato la cui lama avrete cura di tenere ben lontana dal vostro corpo. Da bere: vodka ghiacciata.

VITELLO TONNATO – Il Vitello tonnato (Vitel tonnà o vitel tonnè) è uno dei piatti tipici della cucina del Piemonte che nel corso della prima metà del Novecento si è diffuso in tutta Italia approfittando dell'assonanza fonetica per spacciarsi d'origine francese, che è molto più chic. È l'antipasto estivo d'eccellenza, composto di fette di vitello ricoperte con una salsa di maionese e tonno all'olio d'oliva mescolati con un poco succo di limone; alla fine si aggiungono dei capperi. Ci sono molte scorciatoie per arrivare alla meta: questa di seguito è la strada più lunga e difficile, ma ti vol meter. Per sei persone potete prendere un chilo di girello di vitello che stufferete a fuoco basso in una pentola per due ore, assieme ad una cipolla crocefissa con quattro o cinque chiodi di garofano, alloro, quattro o cinque grani di pepe nero, vino bianco fino ad un terzo dell'altezza della carne, il tutto dentro la pentola prima di accendere il fuoco. Cotta la carne gettate la cipolla; fate raffreddare il fondo e il girello di vitello. Preparate la salsa filtrando il fondo di cottura e usandone solo la parte rassodata, cui aggiungere quattro acciughe diliscate e lavate, alcuni capperi salati, due tuorli d'uovo sodi, tre etti di tonno. Montate il tutto aggiungendo olio extravergine come si fa per le salse in genere e principalmente per la maionese (a mano oppure elettromeccanicamente) e alla fine irrorate di succo di limone e spolverizzate di pepe bianco. Potete evitare di montare eliminando i tuorli l'olio e il fondo di cottura, aggiungendo di brutto maionese fino alla consistenza desiderata. Tagliate a fette il vitello, bagnate il piatto di portata con un velo di fondo liquido filtrato. Disporre la carne tagliata a fette, nappate con la salsa. Guarnite con cetriolini sottaceto e capperi in salamoia. Vualà. Da bere: vin rosé.

INSALATA DI RISO – Esistono milioni di insalate di riso, invenzione che nel resto del mondo attribuiscono agli italiani e non si vede perché deluderlo, ma di tutte le ricette il Marinaio Johnny preferisce, per ovvi motivi: l'insalata di riso rosa. Per sei persone: mezzo chilo di riso parboiled, tre etti di gamberetti sgusciati e lessati; due etti e mezzo di maionese, un po' di ketchup; un po' di panna da cucina; qualche gamberone per decorare e ovviamente sale pepe. Fate bollire in abbondante acqua salata il riso e, quando cotto, scolatelo e risciacquatelo con l'acqua fredda in modo da fermare la cottura. Versatelo in una insalatiera e fatelo raffreddare. In una ciotola mescolate la maionese, con la panna ed il ketchup in modo da ottenere una crema rosa abbastanza fluida. Aggiungete i gamberetti a piccoli pezzetti e versate il tutto sul riso che dovrà risultare tutto rosa. Mettetelo in uno stampo a forma di cupola, sformatelo sul piatto di portata e decorate con qualche scampono. Per motivi marinareschi e altri che no stago dirve qua, ma che potete ben capir da soli, ecco anche: l'insalata di riso Venere e zucchine. Per sei commensali, o anche più: mezzo chilo di riso Venere (è nero!); una zucchina novella con il suo fiore per ognuno; olio extravergine di oliva; il succo di un limone; di necessità sale e pepe. Cuocete il riso, fatelo raffreddare; conditelo con una salsa ottenuta dall'emulsione frenetica di sei cucchiaini di olio extravergine di oliva con il succo di limone, il sale ed il pepe. Infilatelo nel frigorifero e tenetevelo per un'ora. Prima di servire mettetelo in uno stampo cupoliforme, schiacciando e premendo e strucando perché s'informi adeguatamente, e finalmente rovesciatelo sul piatto di portata. Servite con garbo decorando con le zucchine tagliate a rotelline o fettine sottilissime e condite con un poco d'olio e di limone. Decorate con i fiori di zucchina. Da bere: vino rosso ghiacciato o anche coca cola.

**Menu Novecentesco del Redentore
versione Marinaio Johnny**
(si mangia alla rinfusa, però l'anguria e il tiramisù vanno alla fine)

**Vitello tonnato
Insalata di riso
Carpaccio di salmone
Pomodori gratin
Tiramisù**

ta pazienza. Tagliatelo quindi di traverso a fette molto sottili, ciò riuscirà tanto meglio quanto più freddo sarà il povero salmone. Disponete le fette una per una su un ampio piatto di portata unto d'olio extravergine. Spremete due limoni e versare il succo sulle fettine (ocio ai semi). Salate e pepate. Potete aggiungere spezie a piacere, nei sommergibili si consiglia semi di finocchio e kummel. Lasciate marinare da un quarto d'ora in su a seconda dei gusti; se lo mettete in frigo il processo si rallenta. Ottenuto il risultato voluto, scolate le fettine di salmone dall'aceto, e disponetele su un altro piatto di portata. Un giro d'olio d'oliva e servite. Da bere: mullerturgau giassà.

POMODORI AL GRATIN – Il gratin (pronuncia gratèn) è uno dei più antichi effetti speciali della cucina francese, nato in età barocca per simulare la crosticina croccante del ben cotto. Si può gratinare qualsiasi cosa. Stavolta gratiniamo dei pomi d'oro. Ingredienti: grossi pomodori, acciughe salate, pane grattato, capperi, cipolla, prezzemolo, basilico, olio d'oliva, sale, pepe. Lavate asciugate e tagliate in due metà i pomodori. Eliminate i semi, salate l'interno e robbatate le metà fin quando li farcirete. In una padella con tre cucchiaini d'olio appassite una cipolla tritata, mettete da parte la cipolla quando cotta e fate abbrustolire il pane grattato nel condimento rimanente nella padella. Versate la cipolla, il prezzemolo tritato, le acciughe pulite e spezzettate, i capperi lavati, il pangrattato ed un tocco di sale e pepe in una terrina adatta e qui mescolate questi ingredienti (tranne i pomodori) in un amalgama ben temperato. Riempite le metà di pomodoro con questo composto ottenuto, e ponetele quindi senza indugio in una teglia unta d'olio, polverizzate con altro pangrattato, girate l'olio. Cucinate i pomodori nel forno caldo per 40 minuti fino a quando non saranno appunto gratinati. Servire anche freddi con sopra foglie di basilico.

TIRAMISÙ – Il tiramisù è il dolce italiano più diffuso al mondo. D'invenzione novecentesca; come la vittoria ha tantissimi sé dicenti padri, niuno di essi sicuro. Quindi li taceremo. Secondo la ricetta originale, gli ingredienti per sei: biscotti savoiardi tre etti; uova, sei; zucchero a piacere; caffè a temperatura ambiente, una cuccuma da sei; mascarpone, mezzo chilo; cacao in polvere amaro quanto basta; whisky o rhum, alcuni bicchierini. Separate i tuorli dagli albumi senza romperli. Frullate i rossi con lo zucchero, in una terrina, a mano o elettromeccanicamente sino a ottenere una crema morbida e gonfia, di colore quasi bianco. Aggiungete il mascarpone, piano piano e mescolate bene. Bevete un bicchierino di liquore. Montate furiosamente gli albumi montati a neve fermissima in un'altra capace terrina (a mano occorrono polso e avambraccio d'acciaio). Con estrema delicatezza incorporate la neve d'albumi nella crema di tuorli e mascarpone. In un piatto adeguato versate il caffè leggermente zuccherato e il liquore, di cui potete versarvi un altro bicchierino. Ora siete pronti per costruire il dolce. In una pirofila di giusta misura stendete uno strato di crema, e sopra questo uno strato di biscotti inzuppati uno per uno non troppo e rapidamente nel caffè al liquore. Ricoprite con un altro strato di crema quindi proseguite con i biscotti terminando con la crema. Infilate il tiramisù in frigorifero per almeno due ore. Poco prima di servire cospargete la superficie con abbondante cacao amaro in polvere. Da bere: vino passito.

CARPACCIO DI SALMONE – Il salmone sta facendo la fine del pollo: da piatto prelibatissimo per gurmè è diventato un cibo popolare il cui allevamento fa più danni che benefici. Però el xè bon. Ricetta leggera e con pochi grassi e molto naturale adatta alle signore. Acquistato un salmone freschissimo, scuoiatelo e diliscatelo con un coltello affilatissimo ancor più affila-

Mar dei Sargassi, un afoso pomeriggio d'agosto dell'estate che fu. Lasciato il sommergibile alla fonda nella Baia delle Indomite Principesse, raggiunto il molo con il canottino a motore, entrai senza meno nel «Dolce riposo del marinaio e del ganzer», la furatola di Cugino Michele, deciso a dar fondo almeno ad una cassa da dodici di cachaça. Non appena penetrato nel fumoso antro una voce squillante mi chiamò: «Sono qui – era Capitan White, il Corsaro Rosa – vieni, presto!»

Nella tremenda furatola rifugio di tutti malfattori delle onde turbinava la consueta frenesia.

Lo statuario John Matthews, il pirata diventato monumentale ballerina transoceanica senza perdere la virilità, danzava sul piccolo palcoscenico la sua danza dei Sette veli e dei sette mari, fremente di baffi e di bicipiti, occupando tutto lo spazio del boccascena. Tutt'intorno, sui tavoli bisunti, pirati e piratesse, cortigiane di tutti i sessi, preti spretati e suore barbute, nugoli di stuardi e spie in incognito dell'imperatore Carlobullo sventolavano bicchieri e boccali, tranquigiavano scodelle di trippe, brodetti di pesce e casso pipa. Evitai gli sguardi bramosi degli zaffi e concupii di sfuggita alcune scollature vertiginose di dame non più vergini né mai integerrime, pungolato da un desiderio che non è facile estinguere dentro un sommergibile. Ma se Capitan White chiama, marinaio Johnny risponde. Mi fermai pertanto e soltanto al bancone scolpito dai denti e dagli zigomi di molteplici svergognati sbafatori non pagatori, i cui volti vengono di regola sbattuti sugli spigoli con determinazione da Cugino Michele fino a ricavare nel legno leggiadre figure di tritoni e di sirene, ammenoché non paghino prima. Con Cugino

ROMANZO D'APPENDICE: PRIMA PUNTATA

Le avventure del Marinaio Johnny: Capitan White e il Tesoro dei Circassi

Michele ci baciammo vigorosamente sulle guance sudate e ci strizzammo reciprocamente e cerimoniosamente il capezzolo destro, uno ciascuno:

– Ti sta aspettando.

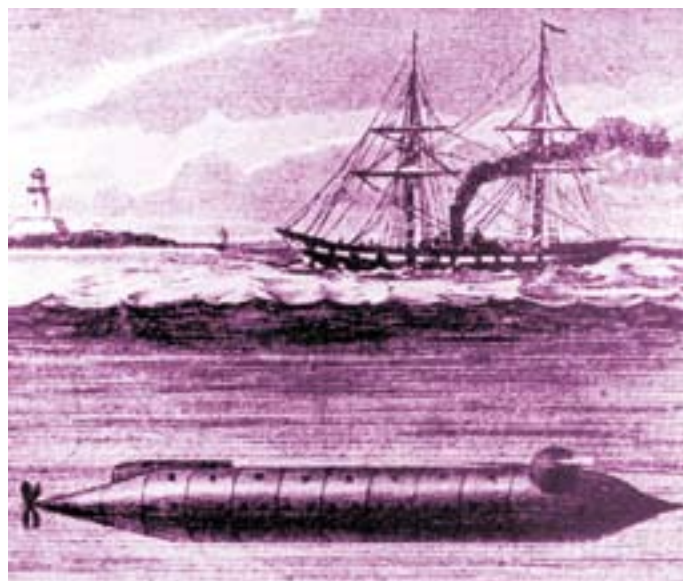
– Lo so che mi sta aspettando: mi aspetta sempre.

– Ma questa volta, più delle altre.

Cugino Michele sbatté un boccale di cachaça Bebedera sul bancone, ne ingollai metà alla sua salute, e metà alla salute di tutti i mari: se il Creatore

avesse voluto la nostra rovina avrebbe fatto gli oceani di alcol etilico, non di acqua salata. Mi avviai rollando e beccheggiando verso il separé dove mi attendo fremente il Corsaro Rosa. Io lo seppi, e lo so, che la cachaça Bebedera è tremenda: ne bevi un bicchiere, e tutto è posto; ne bevi un altro e tutto è

sempre a posto; ne bevi un terzo e tutto continua ad andare a posto; e allora ne bevi un quarto, e tutto è ugualmente a posto. Solo che, se ti alzi, niente è più al



Nel disegno: la «Regina di Cuori» del Capitano White e il Sommergibile del Marinaio Johnny al largo del Faro dell'Isola di Sant'Orgasmo. Più sopra «I tatuaggi del marinaio» opera di Norman Rockwell per I Antichi

suo posto. Anzi, sottosopra. Mi sedetti al tavolo del Corsaro Rosa, e bevvi, o bevetti, il primo boccale. Ordinando subito un secondo.

Capitan White era in piena forma: parrucca alla Pompadour imbrillantata e con lustrini, tre nei posticci, uno con un ciuffo di peli; la gabbiotta con l'uccellino Storno tempestata di diamanti sulla panca, un bicchiere di rhum alla cannella e la pistola con le paillettes appoggiata con noncuranza sotto la mano destra. Sulle dita della sinistra dieci anelli variegati di pietre più o meno dure; aveva un rossetto nuovo, forse appena arrivato da Parigi. Non stava nella pelle, neanche nelle mutande.

– Ce l'ho, finalmente, ce l'ho!

Strizzò entrambi gli occhi bistrati.

Lo sapevo, che cosa aveva: la mappa del tesoro di Zane Cope, pace all'anima sua, il tremendo Re dei Pirati, l'Uomo dei Vagoni Piombati, il Maglio di San Maurizio, la Vendetta di Ogun (questi alcuni dei nomi che noi marinai dei Sette Mari usiamo per non chiamarlo con il suo vero nome, che tacerò anche qui). Erano decenni che Capitan White inseguiva quella mappa, sfidando gli sgherri del granitico Imperatore Carlobullo, gli scherani del dissoluto Conte Emile, gli zaffi dell'infido don Antonio de Jarola. La mappa del tesoro d'infinito ricchezze sottratte con l'astuzia, l'inganno, la frode, e anche un po' di violenza (ma a fin di bene) a Pope Vitali, un sedicente capo apostolico dolciniano assunto imprevedibilmente agli alti vertici della Compagnia delle Indie.

Capitan White prese la mappa, l'uccellino Storno cinguettò tre volte, io sgranai gli occhi e vuotai il secondo boccale di cachaça Bebedera appena ricolmato da padron Cugino Michele.

Eccola! - Gongolò il Corsaro

ro Rosa.

Non ci vedo mica niente di più di un rotolo di pergamena –dissi– né più né meno degli altri dodici rotoli di pergamena che hai tirato fuori negli ultimi anni. Senza contare le mappe su papiro egizio della Fonte dell'Eterna Giovinezza, il rotolo crociato del Sacro Graal, la Bacchetta Rabbomantica dell'Arca dell'Alleanza e il Teschio di Cristallo di Stohenenge che hai comprato da Francisco De Andrea, il folle falsario detto l'Usignolo di Caracas.

Capitan White non fece una piega alle critiche; srotolò un breve tratto della pergamena arrotolata e quasi gridò per l'eccitazione: Ma questa è vera! Vera, ti dico: guarda il timbro numeratore nell'angolo in alto a sinistra, e il marchio a fuoco, e il sigillo in ceralacca.

Guardai. Non c'era dubbio. C'erano tutti i segni dell'autenticità. Tutti possono apporre un sigillo, alcuni possono marchiare a fuoco, nessuno timbrerebbe numericamente una mappa che deve restare unica e segreta, so-

no Zane Cope avrebbe messo tutti e tre i segni su un documento.

– È autentica – concordai sconsolatamente.

Capitan White, detto il Corsaro Rosa, mi baciò su una guancia, la sinistra.

– Srotolala.



I Antichi, quand'erano bimbi, andavano in colonia: in questa rara foto d'archivio (siglata Tigieffe) ecco i piccoli Compagni de Calza agli Alberoni. Accompagnati dalla Zia Marina e dal bagnino Mino, si possono riconoscere, vestiti da bambina: John Matthews, Cugino Michele, Bob R. White e Aldo, Colo de Fero e Cihvio, Enzo Rossi Roiss con Maurice Agosti; dietro, Barovier e Bomfim. Le prime due, vestite da bambine, appunto, sono Nice e Donna Lucrezza.

– Come?

– S-ro-to-la-la! – La cachaça bebedera rende difficili certi movimenti linguali.

– Non ora, ora dobbiamo andare – Capitan White guardò circospettosamente qua e là.

– Allora andiamo! – La

cachaça bebedera rende facili decisioni di cui pentirsi amaramente.

– Dovrai prendermi a bordo, oh mio Johnny!

– E la Regina di Cuori?

– Affondata

– Come, affondata? Non è possibile!

– Una storia lunga, ti racconterò, partiremo stasera all'imbrunire

– Ma nel mio sommergibile c'è posto solo per me»

– Non importa, ci stringeremo. E tu mi aiuterai... oh mio marinaio.

Scattai sull'attenti: – Senza fallo, mio capitano!

– Raggiungeremo l'Isola della Foche senza scalo. Sbarcheremo e in men che non si dica dissepelliremo le casse piombate...

– Il tesoro sarà nostro!

– Sì, ma prima dobbiamo soccorrere il Principe Maurice

Lo guardai, mi guardò: ci guardammo.

Capitan White aggiunse: – È prigioniero di Don Antonio de Jarola...

(continua nel prossimo numero)



**I ANTICHI
SONO MODERNI
NAVIGANO
SU INTERNET**

iantichi.org
&
iantichieditori.it

**E ANCHE SU
YOUTUBE**

youtube.com/LAntichiVenezia



Il Ridotto è l'Organo Ufficiale
della Compagnia de Calza
«I Antichi»
Fondata da Zane Cope

Bollettino Riservato ai Membri
Tiratura fisica limitata 100 copie
Panoplia in Distribuzione Gratuita
in Campo San Maurizio e per Internet
Stampa: Enrico Bidischini e Chiara Ferrini a Follonica

Direttore irResponsabile: Luca Colo de Fero Colferai

Hanno collaborato, chi più e chi meno:
Judith Jurubeba Souza Bomfim Zancopè, Enzo Rossi-Roiss,
Ilze Jaunberga, Andrea Merola, Roberto Bianchin, Bruno Dolcetta,
Rally Prato, Carlo Bullo, Sebastiano Casellati,
Zanzorzi Zancopè, Gianni Matteucci, Silvio Giulietti.

telefoni: 041 5234567 o 041 5265131
e-mail: info@iantichi.org – www.iantichi.org

Il Ridotto esce quando è pronto.

**CONTATORI
GEIGER**

**PER OGNI EVENIENZA
NON PUOI FARE SENZA**



**QUANDO LA SCIENZA È POTENZA
RIVENDITORE UNICO AUTORIZZATO ZANZORZI**