

UGO TOGNAZZI



**IL
RIGETTARIO**

**FATTI, MISFATTI E MENÙ
DISEGNATI AL PENNARELLO**

**FABBRI
EDITORI**

UGO TOGNAZZI

il Rigettario

*Fatti, misfatti e menù
disegnati al pennarello*

FABBRI
EDITORI

Publicato per



da Mondadori Libri S.p.A.

Proprietà letteraria riservata

© 1978 Gruppo Editoriale Fabbri S.p.A.

© 2022 Mondadori Libri S.p.A., Milano

Published by arrangement with Delia Agenzia Letteraria

Progetto grafico: Lorenzo Gianni

ISBN 978-88-915-8892-0

Prima edizione Fabbri Editori: ottobre 2022

Crediti fotografici

pp. 21, 22, 27, 29, 30, 35, 39, 47, 52, 57, 62, 63, 65, 69, 70, 71, 74, 76, 79, 80, 89, 93, 94, 99, 107, 109, 121, 126, 129, 132, 137, 138, 145, 155, 159, 160, 163, 165, 167, 174, 175, 177, 187 © Piero Baguzzi

p. 37 © Gilbert TOURTE/Gamma-Rapho via Getty Images

p. 77 © Mondadori Portfolio/Marisa Rastellini

p. 85 © Mondadori Portfolio/Marisa Rastellini

p. 115 © Collection Christophel/Mondadori Portfolio

p. 135 © Mondadori Portfolio/Rino Petrosino

p. 147 © Fabian Cevallos/Sygma/Sygma via Getty Images

p. 148 © Mondadori Portfolio/Marisa Rastellini

p. 153 © Mondadori Portfolio/Rino Petrosino

Prefazioni alla nuova edizione

«Dio fece il cibo, il diavolo i cuochi» disse Joyce. E se papà non avesse fatto l'attore, sarebbe stato sicuramente uno chef. A voi le conclusioni...

Nel corso di tutta la sua straordinaria esistenza, papà ha sempre utilizzato la cucina per nutrire chi aveva accanto, la famiglia, gli amici di sempre, i colleghi vecchi e nuovi, per sedurre i produttori, le mogli, le amanti, in un unico gesto d'amore, un rituale autentico che diventava espressione della sua accoglienza e del suo desiderio di convivialità, il suo teatro. Il cinema gli aveva dato tanto: successo, soldi, popolarità, ma gli mancava l'applauso a scena aperta, l'emozione di esibirsi dal vivo. Sopportava le critiche più feroci all'ultimo film, ma era del tutto intollerante ai giudizi negativi sulla sua ribollita, anche perché era finalmente riuscito a coltivare il cavolo nero nel suo orto.

Ugo, infatti, era un papà a chilometro zero, che coltivava le sue meraviglie nell'orto di Velletri. Era felice di essere autarchico e di bastare a se stesso. Vino, olio, uova, galline, oche, papere, Giletto il maiale, frutta e verdura, tutto mantenuto con l'acqua di un pozzo che lo aveva fatto impazzire: aveva dovuto scavare così tanto che un altro po' al posto dell'acqua avrebbe trovato il petrolio. Insomma, papà aveva proprio tutto ciò che poteva essere necessario a nutrire una famiglia allargata, anzi allargatissima. Lo chiamavamo «il patriarca»: «Non potendo allattare i miei figli, io cucino per loro» diceva, fiero e sornione insieme. Così la cucina era un modo per diventare proprio quel cibo che gli altri avrebbero dovuto mangiare: Ugo insieme al cibo donava se stesso, in un rito quasi religioso.

Quando a Velletri, durante i fine settimana, noi figli scendevamo assonnati e affamati in tarda mattinata, lui era già sveglio dall'alba e alle undici aveva già divorato i quotidiani, messo a bollire i sughi e a marinare le aringhe per Thomas, il fratello norvegese. E mentre ci faceva la rassegna stampa, distribuiva le cipolle da affettare, i pomodori da passare, il brodo da filtrare. Era un autodidatta con grandi competenze professionali, la sua estrosità era infinita e non poteva che provare a raccogliarla in diversi libri di ricette. Tentando di mantenere quasi un'agenda della sua arte culinaria, ecco che faceva pubblicare i libri, ma non bastavano mai.

Il rigettario è il secondo dei suoi quattro volumi di cucina. Il quinto, quello che non è riuscito a finire, era un ambizioso dizionario gastronomico, che includeva un inventario degli utensili e degli attrezzi di cui disponeva a casa e di quelli che disgraziatamente gli mancavano. Tra i primissimi compariva «l'ago in osso di cavallo», che serviva a testare la stagionatura del maiale: lo «spillatore» annusava il prosciutto con l'osso della tibia del cavallo. Una procedura da esperti, antichissima, che Ugo non poteva certo disconoscere. Insomma, un uomo che non si è mai accontentato solo di mangiare, ma che ha voluto esplorare l'intero universo della cucina, portando con sé tutto ciò che aveva visto e sperimentato nel mondo:

è così che è riuscito a cucinare persino una ventresca di balena o una coscia di ippopotamo, certo in tempi diversi da questi, quando non saresti incorso nelle ire della legge e di chi, con il buonsenso di oggi, ha imposto delle regole per proteggere flora e fauna.

Ma un aneddoto degno di una commedia all'italiana è quello successo un'estate a Torvajonica: papà portò in tavola il famoso pesce finto, una scultura a forma di pesce, appunto, composta da un impasto di patate, maionese, capperi e - naturalmente - il tonno. Un piatto semplice, delizioso ed economico che papà preparava come antipasto quando gli ospiti erano in esubero. Il piatto era squisito, solo ogni tanto ci si ritrovava tra i denti qualche anomalo ossicino. Incrociai lo sguardo di Ugo, che mi fece cenno di seguirlo in cucina mentre gli ospiti si cibavano beatamente del pesce finto. Si aggirava per la dispensa piena di scatolame dannandosi e dicendo tra sé: «Come ho potuto? Potremmo morire tutti! Avvelenati!».

«Come è possibile?»

«Ho usato il cibo per i gatti.»

Strabuzzai gli occhi nella speranza di vomitare ciò che avevo appena ingerito anche io. A quel punto minimizzò: «Ricky, i nostri gatti sono sanissimi e grassi. Quindi questo cibo è commestibile anche per noi». Ma dopo pochi secondi Carmina, la sua straordinaria assistente ciocciara, che ci aveva cresciuto, ritirò il pesce finto dalla tavola mentre gli ospiti protestavano: «No, ancora, ancora!».

Ma Ugo disse: «Lo diamo ai gatti!».

Quindi geniale, sperimentale, poliedrico, innovatore. Le sue ricette, dai titoli quasi cinematografici: *Il risotto al blu di metilene*, *Le farfalle fucsia*, *Le tagliatelle alle nocciole*, *Il risotto prosciutto e melone*, *Le costolette alla Mao*, *La Checca sul rogo*, *La spigola al cartoccio con funghi porcini* e chi più ne ha più ne metta, vengono ancora cucinate dalla famiglia, dai suoi amici ristoratori tra i quali eccelle Benito Morelli, di *Benito al Bosco* a Velletri e, in occasione dei suoi anniversari, a Cremona gran parte dei ristoranti offre ricette di Tognazzi.

Il titolo *Il rigettario* nasce dalla filosofia del rigetto, come spiega Ugo nella sua prefazione: il rifiuto cioè di tutto ciò che è convenzionale, il suo anticonformismo non solo applicato alle scelte coraggiose nel suo lavoro, ma anche alla sua cucina. È per questo che trasforma una parola che potrebbe quasi sembrare contraria al gusto per il cibo in un'innovazione lessicale.

E poi *Il rigettario* è arricchito da illustrazioni, da menù veramente disegnati e qui riprodotti, perché la mano di Ugo non conosceva solo il mestolo o il gesto teatrale ma anche il pennarello, gli acquerelli e tutto ciò con cui si potesse ridisegnare il mondo. Ha scritto questo libro a Quiberon, in una lussuosissima clinica per dimagrire, che non sacrificava al dimagrimento l'esigenza gastronomica: medaglioni di aragosta, gamberi crudi, caviale, ostriche vive. Era partito insieme all'amico di sempre, il regista della *Grande abbuffata* (1973), Marco Ferreri, perché anche per perdere peso, pur salvando il palato, Ugo aveva bisogno di un complice. E proprio lì è nato il libro più colorato, più gustoso, più succoso e più invitante che si potesse scrivere durante una dieta, e che si potesse poi leggere divorandolo con gli occhi. E che ora è nelle vostre mani, e nelle vostre cucine.

Ricky Tognazzi

Roma, agosto 2022

Tutte le estati e a Natale, andavo a Velletri per passare le vacanze con papà e i miei fratelli. E papà mi accoglieva ogni volta con delle aringhe marinate per colazione, e sempre mi chiedeva di portare del pesce per preparare il Bacalo. Tuttavia, né mia madre né tantomeno io sapevamo cosa fosse, e mi risolvevo di portare al suo posto del classico salmone norvegese, che veniva certo largamente apprezzato, ma – inutile dirlo – non era per nulla indicato alla misteriosa preparazione del Bacalo... Nonostante tutto, la richiesta veniva comunque avanzata ogni volta, con il medesimo risultato: io che mi presentavo con una valigia e il salmone sottobraccio, il Bacalo di papà rimandato a data da definire. Per farmi perdonare il salmone e pertanto l'impossibilità di preparare l'ormai mitico piatto, portavo anche un tipico formaggio norvegese, che è scuro e dolce. Sempre una curiosità, davanti alla quale, tuttavia, papà era assolutamente disarmato, non sapendo affatto cosa farci.

Quando *Il rigettario* venne pubblicato me ne regalò una copia con una dedica: «A Thomas. Con la raccomandazione di "imitare" papà soltanto in questo. Baci, papà Ugo».

Presi la raccomandazione alla lettera. Sebbene da bambino e da ragazzo abbia avuto qualche piccolo ruolo, non ho mai voluto diventare un attore. Il mio interesse era diretto, sin da subito, dietro la macchina da presa, e fu così che durante la mia ultima interpretazione da attore, assunsi anche il ruolo di segretario di edizione, per poi intraprendere la strada di regista e produttore, che è quella che ancora oggi seguo.

Non ho mai imitato papà nemmeno in cucina. Certo, preparo da mangiare e adoro il cibo italiano, ma non sono mai stato così appassionato come lo era lui. Senza contare che sono stato prima pescetariano, poi vegetariano e vegano per gran parte della mia vita adulta, quindi niente carne per me dal 1984...

Eppure, quasi tutti i miei ricordi di Ugo a casa sono collegati alla cucina, in un modo o nell'altro. Se avessi voluto parlargli, avrei saputo dove trovarlo. Era sempre impegnato a pianificare un menù o a preparare qualcosa. Era una passione totalizzante, si lasciava ispirare e consultava centinaia di libri. Non so come e quando si formò in lui l'idea di pubblicare dei suoi libri di cucina, ma in fondo fu un'evoluzione abbastanza naturale. Tra tutti, il mio preferito è sempre stato *Il rigettario*, con le foto di lui e delle persone che lo aiutavano in casa, Nazzarena e Maria e Carmen. E poi, ovviamente, i menù realizzati da lui stesso a pennarello con colori brillanti. La mia copia, quella con la dedica, la conservo ancora gelosamente e quando vengono a trovarmi amici e famigliari, la mostro con grande orgoglio.

Nove mesi fa, ho avuto la mia quinta figlia. L'abbiamo chiamata Alba, come la mamma di mio papà, che morì quando lui era ancora molto giovane. Oggi, scrivendo queste righe, le ho fatto vedere il libro e, sebbene sia naturalmente ancora troppo piccola per capire chi fosse suo nonno e sarà così ancora per un po', ha guardato rapita le immagini e non smetteva di sorridere. Tra qualche anno prepareremo insieme alcuni piatti di papà. Sono certo che lei, a differenza mia, lo imiterà, almeno in cucina.

Thomas

Oslo, agosto 2022

Nei primi anni Sessanta, Ugo si trasferì a Roma, dove ormai era impegnatissimo nelle produzioni cinematografiche, finché non sentì l'esigenza di tornare in campagna, cosa proba-

bilmente inevitabile per lui che era cresciuto a Cremona, nelle distese della pianura padana. Fu allora, durante le riprese di *La marcia su Roma* di Dino Risi, che si confrontò con Gassman. Vittorio aveva comprato da poco una casa a Velletri nella campagna romana, in contrada Cigliolo, alle pendici del monte Artemisio, dove Ugo un weekend lo andò a trovare. Quel posto lo incuriosì, fece un giro nei dintorni, individuando poco distante da Vittorio, ma in un'area collinare, i famosi Colli di Cicerone, un terreno agricolo con una casa di campagna annessa di cui si innamorò, e che di lì a poco acquistò.

La casa era molto spartana, consisteva solo del piccolo e spoglio nucleo centrale con tutto intorno quattro ettari di vigna, che entravano quasi direttamente nell'angusto edificio. Mancavano il telefono e persino l'acqua, che arriverà solo dopo grandi tribolazioni, con la realizzazione di un pozzo artesiano profondissimo su consiglio di un raddomante.

Ugo la utilizzò all'inizio come area di riposo nei fine settimana, lontano dal caos della metropoli, e - proprio in quelle pause - maturò in lui un progetto di suddivisione e redistribuzione degli spazi, per realizzare il suo sogno agroalimentare, che era direttamente collegato al suo grande amore per i fornelli e per la cucina.

Nel biennio 1967-1969, la proprietà infatti attraversò una serie di trasformazioni, con ampliamenti e riorganizzazioni. Vide la nascita del famoso orto, il frutteto, la realizzazione del pollaio, della serra, fino ad assumere l'aspetto di una vera e propria tenuta agrituristica di campagna, aspetto che ancora oggi mantiene.

La prima vinificazione ufficiale corrisponde al nostro trasferimento definitivo in quel luogo che Ugo soprannominerà «La Tognazza». Avviene nel 1969, con le prime produzioni artigianali dello Schiumante (così amava definire una sorta di bollicina fatta in casa), del Vino (rosso e bianco) e dell'olio della Tognazza Amata, tutto con apposite etichette disegnate a mano da lui stesso, realizzate con i suoi fedelissimi pennarelli colorati su un semplice foglio di quaderno a quadretti.

Il voler tornare alla tradizione contadina dell'orto in casa, del mangiare solo o quasi i prodotti coltivati e cresciuti sulla propria terra, in una sorta di autogestione, trova massima espressione a mio avviso proprio nelle pagine del *Rigettario*, più che in qualsiasi altro suo libro di cucina, anticipando di oltre trent'anni le mode e le abitudini di quelli che sarebbero poi diventati gli agriturismi e le varie filosofie enogastronomiche, in anticipo quindi su biologico, chilometro zero e slow food.

La capacità di saper precorrere i tempi era la dote caratteristica di Ugo, che non si limitava alla cucina, ma si allargava a ogni aspetto della sua vita privata e della sua opera.

Negli anni Novanta e nei primi Duemila i migliori chef iniziano, infatti, a ragionare sull'importanza di una materia controllata di primissima qualità. A ben guardare, altro non era che quello che papà faceva in un periodo in cui la gente andava in direzione opposta, accogliendo con entusiasmo il nascente fenomeno dei supermercati, dove si potevano trovare prodotti industriali a lunga conservazione, inscatolati e congelati.

La sua intuizione fu proprio che la grande cucina si sarebbe basata su prodotti di pregio possibilmente freschi e che, inoltre, la presentazione del piatto, l'elemento scenografico, avrebbe rivestito un ruolo altrettanto cruciale. Alla scenografia, infatti, papà dava la massima importanza. Non molti sanno che fu direttore per quindici anni di «Nuova cucina», insieme a «La cucina italiana», l'unica rivista di alta cucina in Italia. Ed entrambe trattavano di cibo dedicando grande attenzione all'organizzazione della tavola e alla mise en place.

Tutto ciò, a casa nostra, vedeva espressione, anche se in maniera più semplice, nei menù disegnati da papà con tratti quasi bambineschi e giocosi.

Il rigettario è fondamentale sia per capire l'amore di papà per la terra, sia per cogliere l'importanza che attribuiva all'errore, al rischio e al tentativo, che diventano invenzione. Come il risotto allo champagne, nato a seguito di un incontrollato getto all'apertura di una bottiglia di Schiumante della Tognazza, quando metà del contenuto finì nel risotto con la scamorza affumicata. Alle imprecazioni di papà seguì l'assaggio e poi la rivelazione, condivisa con Paul Bocuse tempo dopo, e da qui la grande ricetta internazionale.

Questo approccio scanzonato e provocatorio al cibo, coerente poi in tutti gli aspetti della vita e dell'opera di Ugo, era un modo per riappropriarsi di una materia nobilissima che lui sentiva ormai troppo distante. L'approccio era giocoso, ma serissimo il proposito.

Il rischio e la sperimentazione sono sempre stati i suoi tratti caratteristici. Giocava con la cucina, con il passato e con il futuro, dote che applicava anche al cinema e ai suoi personaggi, dando fiducia a registi che magari non godevano di grande stima o erano esordienti. Questo rischio molto spesso portava a collaborazioni durature e molto proficue, altre volte meno, ma comunque anche il fallimento era spettacolare.

Queste collaborazioni nascevano proprio a Velletri attorno alla tavola, a forza di invitare sceneggiatori, registi e gente con cui lavorava in quel momento o avrebbe lavorato in futuro, tra cibi prelibati e i fumi del vino della Tognazza, che pur essendo artigianale, o forse proprio per questo, era fortissimo. Gli amici che si ritrovavano erano estremamente variegati, senza distinzioni, dal gommista al grande attore; creare questa commistione di rapporti lo divertiva molto.

La battuta, lo scherzo, il gioco si trasformavano spesso in capolavori. L'intuizione di questa condivisione tra il serio e il molto poco serio, era diventata fucina di idee, di spunti.

La supercazzola, che oggi fa parte dell'immaginario collettivo, viene dopo una ubriacatura di due giorni con Benvenuti De Bernardi e Monicelli. Il biascicamento di quei termini dato dall'ubriacatura è poi diventato storia.

Erano cene pazzesche. C'erano, per esempio, quelle dei dodici apostoli, dove non è difficile immaginare chi fosse il tredicesimo. Mario Monicelli e Paolo Villaggio si contendevano il ruolo di Giuda, pronti a criticare il cibo appena papà si alzava da tavola, e San Tommaso, mai pienamente convinto di ciò che metteva in bocca, di solito lo facevano De Bernardi o Benvenuti; seguiva la votazione segreta: Eccezionale, Ottimo, Buono, Cagata, Grandissima cagata. E se Ugo si prendeva un Cagata o - peggio - Grandissima cagata, s'infuriava.

Poteva accettare qualsiasi recensione negativa sui suoi film, ma sui suoi piatti era sensibilissimo.

In cucina, a Velletri, papà era aiutato da una brigata efficientissima: Maria era il capo, poi c'erano Carmen, Gina e Nazzarena. Quello che doveva essere eseguito veniva spiegato dettagliatamente da Ugo la mattina; quindi, al ritorno nel pomeriggio, dopo una giornata di lavoro, componeva lui stesso i piatti con gli ingredienti preparati con massima perizia. Noi figli, invece, non eravamo accettati. O meglio, la cucina rimaneva aperta, ma alla preparazione del cibo gli unici ammessi erano, con rare deroghe, le quattro donne. Erano come officianti di una liturgia rigorosissima a cui gli altri potevano prendere parte solo nel rito finale della comunione nel quale Ugo, attraverso il cibo, si donava agli invitati. In linea di massima, però,

noi bambini osservavamo di nascosto le cene dalle scale, vi prendevamo raramente parte solo come riserve, per non avere buchi a tavola, e solo da adolescenti.

Papà era animato da un amore infinito per ciò che creava ed era mosso dal desiderio di farne godere gli altri, da qui è stato coniato (da noi) il termine di «ugoismo», forse la più alta forma di altruismo che abbia mai incontrato. Ne godeva davvero, delle sue creazioni, solo se vedeva gli altri goderne e non per una qualche forma di esibizionismo fine a se stesso.

Fu pertanto in cucina che cercai con papà un contatto più profondo. Ricky era più grande, lavorava già sui set, aveva una sua vita a Roma e veniva a casa solo ogni tanto, la quotidianità la vivevamo io e Maria Sole, che però per il cibo mostrava allora una certa indifferenza. E dunque attraverso Carmen, attraverso Maria, andai a rubare qualche segreto culinario che poi andavo a riportare, ruffianamente, a papà facendo alcuni commenti sui suoi piatti.

Inizìo a coinvolgermi sempre un poco di più, fidandosi del mio giudizio e guardandomi allo stesso tempo soddisfatto, per la mia grande curiosità e la mia gola, e preoccupato, per il mio peso ormai fuori controllo. Ma questo ci consentì di avere un legame più stretto. Papà faticava un po' ad avere un rapporto tranquillo con gli adolescenti, perché non si è né bambini né adulti, anzi si ha la presunzione dell'adulto assieme all'inesperienza del bambino. Lui era padre e figlio dei suoi figli, e più che padre era nostro amico. Era un adulto-bambino che si rapportava ai bambini come fossero adulti e viceversa, in un continuo gioco dove le regole si facevano e si disfacevano. La sua accessibilità, il suo essere sempre se stesso erano il suo grande pregio. Era di un'onestà sconcertante, era esattamente quello che vedevi.

Per tutti questi motivi, la ripubblicazione del *Rigettario* è per me una cosa di straordinaria importanza. Testimonia il rapporto di Ugo con questo luogo, con le olive, con la vigna, con il frutteto. Con quello a cui lui si è dato con un amore totale e che ci ha fatto respirare.

Nel *Rigettario* papà tira le somme di ciò che ha sperimentato nei quasi due decenni precedenti alla prima edizione del 1978. Mette un punto sul rigetto delle convenzioni, che raggiunge non rivoluzionando ma andando a riscoprire la tradizione e raccontando il suo luogo del cuore: la casa come punto di raccolta della famiglia e degli amici, luogo per eccellenza di convivialità.

Quello della Tognazza era un mondo a parte, un vero e proprio *life style*, con una filosofia meravigliosa, dalla quale io però a un certo punto sono scappato, come tutti gli adolescenti maggiorenni che sognano l'altrove. Sentivo il senso di isolamento, in questa gabbia dorata. Sentivo il mio spazio invaso continuamente da qualcuno, anche se allo stesso tempo lo si viveva con grande divertimento e con la gioia di papà, che era immensa e contagiosa.

Ma crescendo arriva un momento in cui senti l'esigenza di tornare e ti dici: «Quanto me ne frega di tutto questo casino, della metropoli, del tempo perso».

E inizi a riscoprire le tue passioni, la mia era quella del vino e così ho ripreso in mano la filosofia di vita di papà. Irriverente e inclusiva, che unisce i territori e le persone invece che dividerli. Unisce la serietà del prodotto e il cazzeggio della comunicazione, dando importanza alle storie dietro ai cibi, ai prodotti della terra, ai piatti, al vino.

Si costruisce sul recupero del passato e della tradizione, di un rapporto diretto e intimo con le persone, il territorio e i suoi frutti.

Questa è la ragione per cui sono tornato qui. Ho girato e vissuto abbastanza da capire di voler mettere definitivamente qui le mie radici così che tutto questo possa continuare a

durare più di un comune giro di stagione, e magari passando un giorno il testimone ai miei figli, nella speranza che si appassionino e facciano altrettanto. Perché quello che papà Ugo ci ha trasmesso, e che ha trasmesso anche ai suoi amici e al pubblico, è inestimabile.

Noi fratelli abbiamo replicato un po' tutti nel nostro piccolo l'esperienza di papà. Thomas ha cinque figli e le sue case in Norvegia ricordano anche nei nomi nostro padre, Maria Sole è grande esperta di ristoranti, Ricky è quello che sta più ai fornelli con grandi risultati, io seguo la terra, e forse per una singola frase che papà mi disse un giorno a tavola: «Tu potresti fare l'agronomo». Io scelsi di fare scenografia, ma quella frase è chiaramente rimasta sedimentata in me finché non ho deciso di riprendere in mano La Tognazza.

Tutto questo è per continuare a sentire la sua vicinanza e tramandarne quello stile di vita, e quel suo modo di stare insieme. La Tognazza è oggi anche una casa-museo che ha aperto la porta anche agli altri amici suoi, quelli che lo hanno conosciuto e amato attraverso i film. È un modo per tenerlo vivo, per continuare a spingere le persone a condividere cibo e idee, a osare, tentare e sperimentare in libertà... col tarapia tapioco come se fosse antani.

Gianmarco

La Tognazza, Velletri, agosto 2022

Papà aveva a casa dei bellissimi quaderni, che usava come brogliacci, e acquistava pennarelli meravigliosi e speciali, non facili da trovare, fluorescenti, argentati e dorati, a vernice. Pennarelli quasi d'autore. Con questi disegnava i menù. Lo ricordo chino al tavolo della cucina a comporre straordinarie combinazioni culinarie, che venivano fissate su carta con un tratto quasi bambinesco e alle quali si applicava con grandissima attenzione. A volte si limitava semplicemente a scrivere le portate del pasto, decidendo i colori, la calligrafia, la grafica vera e propria; altre volte vi erano anche delle piccole illustrazioni a corredo. Ce n'è uno, per esempio, con un maialino.

Questo è il mio primo ricordo legato al libro: mio padre curvo su dei fogli con in mano i pennarelli e io piccolina, sette otto anni, che mi chiedevo perché papà facesse quei disegni. Il proposito di trasformare tutto questo in un libro sarebbe venuto solo dopo, ma l'idea di partenza era quella di invitare degli ospiti a cena e sperimentare con loro un menù particolarissimo; le combinazioni stravaganti non si limitavano - però - solo ai cibi, ma si allargavano anche agli invitati.

Tra questi menù ce n'è uno che aiutai anche io a disegnare, era quello per la mia festa di compleanno. Anche se, in realtà, il mio contributo si limitò solo a un sole un poco sghembo e un po' strabico. Venne poi pubblicato nella prima edizione del *Rigettario*, e quindi anche in questa.

Come tutti gli altri, è accompagnato da un racconto di papà, sulla disastrosa festa per Gianmarco e sulla mia che andò invece - a suo dire - molto meglio, grazie al mio intervento sulla scelta del cibo da servire.

È tutto vero quello che papà dice. Cercai veramente i panini in un libro di cucina, cosicché potesse prepararli per la mia festa ed evitare che succedesse qualcosa di grave. Papà, tuttavia, non resistette a limitarsi a una farcitura che forse gli appariva un po' prosaica e troppo scontata. Ho un ricordo molto vivido degli ingredienti che aggiunse e che tolse e su