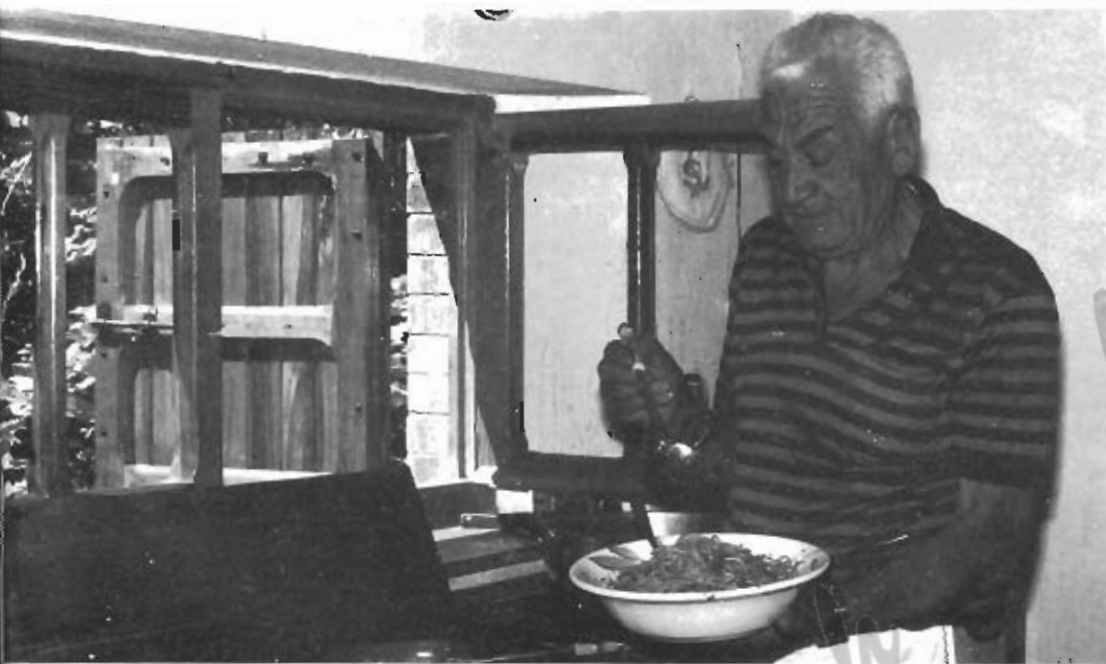


PEPPE: UN FENOMENALE RICERCATORE E PREPARATORE DI RANE

di Ugo Marinangeli



Nella foto: Pepe pronto a servire.

M'era già capitato due anni fa: un collega mi aveva invitato nella sua villa di montagna "a mangiare le rane".

Non ero prevenuto: da mio padre sentivo dire che in alcune città del nord "le rane sono preferite ai merluzzi". Però non le avevo mai provate e, non nego, la curiosità era tanta... poi magnificamente soddisfatta.

Giorni fa, lo stesso collega (che ha una bella e graziosa villa a Montefalcone Appennino, con un'ampia zona di gran bel verde di ogni genere) mi avvertiva che tutto era pronto per ripetere il gustoso ed appetitoso convivio.

Ed è a questo punto che entra in ballo, meglio in arte culinaria, una figura caratteristica di Servigliano: GIUSEPPE SILENZI. Di lui si potrebbe parlare, a lungo, della sua vita, con le varie peripezie e con il suo impegno serio di lavoro, culminata come autista al Presidente del Senato, Giovanni Spadolini.

Ma non è questo il suo gran merito. L'Arciconfraternita dei Ghiottoni (il titolo è già di per sé un chiaro programma!) si ritrova, almeno una volta all'anno, per celebrare, con

consone e congrue libagioni, la antica e raffinata "arte ranaria" del nostro Pepe: un nome, una garanzia!

Si può ben affermare che il Nostro sia in servizio permanente effettivo come "cercatore" di rane e "preparatore" di piatti unici, a base delle medesime.

Una duplice arte che si manifesta e si realizza in modo straordinario con una pazienza certosina, con un'abilità particolare e con doti peculiari. E si che tanti hanno cercato di imitarlo nelle due attività; ma invano!

E' già particolare il metodo di pesca: devono essere scelti posti giusti, i "laghetti" contadini non ancora toccati dalla chimica agricola, e la sua canna telescopica, costituita da un'ancoretta ed un pezzettino di lumaca per esca.

Un'arte solitaria di giorno, più complessa nella notte, assente la luna. Allora, con l'aiuto della luce dell'acetile (quasi la tecnica della "lampara" della costa sambenedettese per la pesca di alici e sarde), il nostro bravo pescatore Pepe riesce ad "incantare" le rane che divengono facile preda delle sue nude mani.

Le pone subito nel "guadino", un cesto particolare, in attesa, ahiloro, di *essere spelate vive* subito, al rientro a casa. Già, anche questa un'azione particolare, un rito che assume aspetti significativi e che, già diversi secoli fa, veniva così descritto dal Folengo (1) nella sua opera "Baldus": "trat pellem, ranis apparens trare braghessas" (leva la pelle alle rane, e sembra che tiri via (loro) le braghe).

Tolte poi le interiora, Pepe pulisce le rane per 3 ore in acqua corrente, le lascia scolare e poi forma tanti pacchetti da 100 rane (sì, ne ha prese e ne prende tantissime!) e li pone nel congelatore.

O è chiamato, o si fa chiamare (l'invito è frequente da parte degli amici dell'Arciconfraternita, ma anche da altri) ed accorre, pronto con i suoi pacchetti, sollecito e già ben predisposto alla bisogna; e che bisogna!

E subentra la seconda fase che si esplica nella cucina. Per il sugo utilizza ben 21 erbe: a mia moglie ne ha citate solo alcune perché... è un mistero, un segreto che non può, non deve essere rivelato.

Il sugo è veramente una

specialità... chi non l'ha provato, non lo può comprendere; chi l'ha provato (e sono fra questi fortunati mortali), esclama solo "eccezionale" e mangia avidamente.

Gli spaghetti devono essere tirati fuori al dente (anche i secondi hanno la loro importanza) e poi vengono abbondantemente cosparsi di sugo e di formaggio pecorino, fatto col eaglio nostrano e ben stagionato.

E' bene precisare che il piatto di ogni commensale viene facilmente riempito per una seconda ed anche (qualcuno c'è sempre) una terza volta. Si degustano poi (e come!) le rane in un pranzo in cui si mescolano "pescettos ai ranocchios captos boccone"; quelle belle, magnifiche rane mirabilmente prese con l'amo munito di esca.

Altre rane, custodite con altrettanta cura, vengono fritte ed accompagnate sulla tavola, come contorno, da salvia e boragine fritte, poste prima in una pastella di uova e farina.

Una vera leccornia!

Ed è bello vedere Pepe "manibus maneggiare padellam".

Come non accompagnare poi il tutto con un altrettanto ottimo vino?

Allora veramente i commensali "lentant stringas, duplicantque parolas"... allentano le personali cinture e parlano tanto, cantano in un clima di cordialità, di gioia, di amicizia che nessun altro avrebbe potuto realizzare con piccoli anfibi, animali da stagno, se non ci fossero state la passione, la dedizione, l'opera e l'arte del nostro caro ed infaticabile Pepe.

(1) FOLENGO (Teofilo, al secolo Gerolamo. Benedetto, autore di poesie burlesche. In latino maccheronico scrisse il poema burlesco "Baldus"; la "Moschea"; la "Zanitella". sono note anche alcune opere di carattere ascetico (n. 1496 - m. 1544).