

**'A CORATELLA DE LA SORA GINA**  
**(Un respiro de romanità)**  
di Amedeo Rollo



Aò, regà, metteteve commodi che mo' ve racconto 'na storia che profuma de cipolla soffritta e de carciofi appena puliti.

Parlamo d'en'istituzione der Quadraro, 'na specie de monumento che però invece de stà fermo, te sforna meravigije:

- **'A sora Gina e 'a sua coratella coi carciofi.**-

'A Gina, era 'na donna che quanno te guardava te leggeva l'anima e te chiedeva subito *"hai magnato?"*; era 'a regina 'ndiscussa d'un certo tipo de cucina, quella che nun cerca 'e stelle Michelin, ma 'e panze piene e 'i sorrisi soddisfatti. 'A cucina sua, 'n buchetto ar piano terra che dà sur cortile, era 'n antro dove 'e tradizioni romane venivano celebrate ogni giorno, ma quanno arivava 'a stagione dei carciofi, aò, allora sì che se faceva sur serio.

*"Pischelli,"* diceva sempre co' quella voce da matrona romana, *"'a coratella è 'na cosa seria, mica 'na sbruciatura de frattaje!"*. E aveva ragione lei. Cominciava 'a mattina presto, che 'r sole ancora doveva decide se svejasse o no. Annava ar mercato, la sora Gina, co' 'a borza de tela e l'occhio abituato a sape' sceije bene. *"Damme 'na coratella d'agnello che ancora parla,"* diceva ar macellaro, che manco fiatava e je dava er mejo. E poi 'i carciofi, 'i romaneschi, quelli de Cerveteri, callosi ma cor core tenero, che solo le mani de Gina sapevano come trattà.

'Na vorta tornata a casa, iniziava er rito.

'A pulitura dei carciofi sembrava 'na faccenna erotica: via 'e foglie dure, via 'r pelo drento, e poi giù nell'acqua e limone pe' nun falli annerì. Intanto, sur foco, 'na padellona de quelle antiche, co' l'ojo bono cominciava a sfrigolà co' 'na cipolla dorata tritata fina fina.

*"Er segreto,"* confidava a chi je stava appresso, *"è 'a pazienza. 'A cipolla deve sudà, nun se deve brucià, deve diventà trasparente come 'n vetro de Murano."*

Poi toccava alla coratella. Tagliata a pezzetti, ma mica a casaccio. Prima 'e parti più dure, er pormone, 'a trachea, rosolati per bene. Poi er core e 'a mirza. E er fegato?

*"Quello all'urtimo, che sennò se indurisce ed è 'n peccato mortale!"*, diceva.

'Na sfumata de vino bianco secco, de quello de li Castelli, che faceva 'n profumo che te sturava 'e coronarie.

E li carciofi? Tajiati a spicchi. Li metteva drento quanno 'a coratella era quasi cotta, così rimanevano teneri ma sodi, e assorbivano tutto er sughetto. Un po' de mentuccia fresca, pe' daje quer tocco che te fa dì "*ammazza quanto è bona!*", 'na spolverata de pepe nero e via; 'n'antra mescolata co' quer cucchiaro de legno che avrà visto più guere lui de 'n generale.

Quanno 'a coratella era pronta, 'o sapeva tutto er palazzo, anzi, tutto er quartiere. 'N profumo se spargeva pe' le scale, usciva da le finestre, e richiamava 'a gente come 'e sirene co' Ulisse. C'era chi s'affacciava: "*A Gi', che prepari de bono oggi?*". E lei, co' 'n sorriso sornione: "*Quello che 'r Signore ha mannato, e che le mani mie hanno trasformato: oggi c'è 'a coratella coi carciofi!*".

E quanno te mettevi davanti a quer piatto fumante, co' quer sughetto denso che chiamava 'a scarpetta come 'n fiyo chiama 'a madre, te scordavi tutti li problemi. Ogni forchettata era 'n viaggio ner core de Roma, 'na dichiarazione d'amore pe' le cose semplici ma fatte co' sapienza e passione.

Ancora oggi, ar Quadraro, se dici "coratella coi carciofi", er pensiero va a lei, a la sora Gina, custode de 'n sapore antico, de 'na tradizione che, grazie a donne come lei, nun morirà mai.

Voi vedè che Gina mo, magari, 'a prepara lassù pe' l'angeli? Quaggiù, chi ha avuto 'a fortuna de assaggiarla, se la ricorda ancora e, ogni tanto, sospira: "*Ah, 'a coratella de Gina... quella sì che era 'na cosa seria!*". E ce scappa pure 'na lacrimuccia, perché 'e cose bone so' bone, ma quelle fatte cor core so' eterne.