



## Una pastarella al bar

Il libro **Bar Sport** (Mondadori, 1976) di Stefano Benni, a quarantacinque anni e più dalla sua pubblicazione, ha ancora la sua attualità. La tragicommedia di un' Italia cinica e disincantata che allora si riuniva al bar per parlare di calcio, oggi non si sa più dove si riunisce, forse nel chiuso degli appartamenti seduta sul divano. Quell'Italia, comunque, non è meno capace di cattiverie: prima erano urlate in faccia, oggi sono sfogate sui *social*.

Leggendo o rileggendo il libro di Stefano Benni viene da chiedersi se in quest'epoca di piattaforme digitali, di visioni in streaming e di partite di calcio viste comodamente dal divano di casa esistano ancora i **Bar Sport**. Forse sì, ma sono cambiati.

C'era nel libro *Bar Sport* il disincanto e la freschezza della giovane età dell'autore, Benni aveva appena 26 anni. Si nota con la scrittura ancora didascalica, il gusto della battuta, nel suo modo di disegnare personaggi e luoghi: dal tecnico, al professore, dal *Bovinelli* tuttofare al "temuto" bimbo del gelato, dal nonno suonato che guarda la televisione spenta e ride, al *playboy* da bar e tanti altri.

Di una cosa siamo certi, la colazione al bar è rimasta immutata. Quella con cappuccino e brioche è un vero e proprio rito, un appuntamento, che unisce trasversalmente generazioni e persone diverse. C'è chi si "accomoda" al tavolino e legge il giornale del giorno, chi parla con un amico, chi ancora preferisce consumare la sua colazione direttamente al bancone. Come tutti i riti anche quello della colazione al bar ha un suo "peso" che va oltre il semplice aspetto alimentare.

È quindi un appuntamento per iniziare al meglio la giornata. Secondo il surreale (ma verosimile) ritratto che Stefano Benni fa dei bar italiani, nella maggior parte dei bar dei paesi di provincia (di cui il *Bar Sport* è il prototipo), la bacheca delle paste è puramente decorativa. Le dolcezze restano in vetrina per anni, tanto che gli avventori ormai le chiamano familiarmente per nome.

E' il caso della *Luisona*.

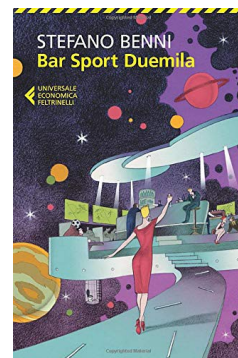
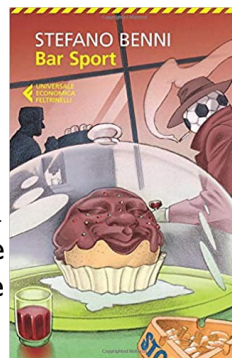
*La Luisona. Al bar Sport non si mangia quasi mai. C'è una bacheca con delle paste, ma è puramente coreografica. Sono paste ornamentali, spesso veri e propri pezzi d'artigianato. Sono lì da anni, tanto che i clienti abituali, ormai, le conoscono una per una. Entrando dicono: "La meringa è un po' sciupata, oggi. Sarà il caldo". Oppure: "E' ora di dar la polvere al krapfen". Solo, qualche volta, il cliente occasionale osa avvicinarsi al sacrario. Una volta, ad esempio, entrò un rappresentante di Milano. Aprì la bacheca e si mise in bocca una pastona bianca e nera, con sopra una spruzzata di quella bellissima granella in duralluminio che sola contraddistingue la pasta veramente cattiva. Subito nel bar si sparse la voce: "Hanno mangiato la Luisona!". La Luisona era la decana delle paste, e si trovava nella bacheca dal 1959. Guardando il colore della sua crema i vecchi riuscivano a trarre le previsioni del tempo (Bar Sport, di Stefano Benni).*

A quel libro, di crasse risate, si è aggiunto il sequel *Bar Sport 2000*, pubblicato per i tipi di Feltrinelli, nel 1997. Cambia l'ambientazione dei bar e soprattutto cambia la brioche. In *Bar Sport 2000* è protagonista la *Palugona*, torta tipica di Monzurlo, parente stretta della *Luisona*. Il *Bar Sport* nel 2000 è diventato il *Bar Peso*. Ecco come descrive Benni la brioche *La Palugona* del *Bar Peso*:

*Le brioche sono di due tipi: fresche (con meno di un mese) o stagionate (con meno di un anno).*

*Si possono mangiare solo scalfendole con un punteruolo da parmigiano, e non si sciolgono nel cappuccino, a meno che non chiediate una correzione di acido muriatico. [...] E soprattutto la Palugona, torta tipica di Monzurlo, parente stretta della Luisona. La Palugona è fatta con farina di castagne, burro, ghiaia, mascarpone, mandorle, miele, ricotta, colla di pesce, segatura e canditi. La sua particolarità è il forte coefficiente di impalugamento, cioè la tendenza a formare un malloppo ostruttivo in bocca o in gola [...]*

*La Palugona, una volta a contatto con la saliva, si densifica in una melassa al calcestruzzo che si attacca ai denti e al palato con nefasto effetto occludente. I monzurlesi bevono in media un bicchiere di vino ogni*



*briciola di Palugona, ma anche così la malefica leccornia è difficile da mandare giù. [...]. Nessun uomo normale è mai stato capace di inghiottire un intero boccone palugonico, a eccezione di tale Orfeo Gualandi... (Bar Sport Duemila, di Stefano Benni, Feltrinelli).*

Per il prossimi decenni che brioche troveremo nelle vetrine? Lo stesso Benni la descrive nei nuovissimi bar moderni: il *Bar Fico*.

*La miniaturizzazione delle paste. Più piccole e costose sono le paste, più il bar è fico. Vediamo quindi mini-bignè che non ospiterebbero neanche un paguro, brioche invisibili a occhio nudo, pastefrolle decorate con un brandello di fragola o un mezzo mirtillo, krapfen non più grandi di un bulbo oculare. Eppure il cliente fico, sospettoso per la sua dieta, chiede ogni volta "scusi, cosa c'è lì dentro?", come se da quei bonsai potessero sgorgare, per magia, colate laviche di colesterolo. "C'è nocciola oppure crema oppure mascarpone oppure marmellata," è la risposta del barista "se vuole essere sicuro le passo il microscopio." Possiamo affermare che, dai tempi della Grande Luisona, è in atto un restringimento progressivo e inarrestabile dell'anatomia dolciaria (Bar Sport Duemila, di Benni Stefano, Feltrinelli).*

Accendo il forno, allaccio il grembiule e preparo un dolce lievitato, tipo brioche, velocissimo da fare: la torta delle rose, che chiamerò "**la Rosona**"!

Spero vivamente che nel Bistrot non resti a lungo come la Luisona nella bacheca del Bar Sport o non che non diventi un macigno come la Palugona! Occorrono pochi ingredienti: una confezione di pasta lievitata pronta per pizza, quella già stesa, marmellata di albicocche, zucchero di canna, uvetta sultanina, un poco di rum, ciliegie candite e cannella in polvere. Srotolo la pasta, la spalmo con la marmellata di albicocche, aggiungo l'uvetta strizzata (messa in ammollo precedentemente in una ciotola con acqua tiepida e rum) e spolvero sopra la cannella. Arrotolo la pasta dal lato più lungo, a mo' di salame e poi taglio delle fette di circa un centimetro o due di spessore (a seconda di come si vuole grandi le rose). Ricopro una teglia, di circa 20 centimetri di diametro, con la carta forno e sistemo le fette in modo circolare su di essa. Spennello con del latte e spolvero con zucchero di canna. Le ciliegie candide si possono inserire ora o appena si sforna il dolce. In questa ultima versione il colore dei candidi rimarrà brillante. Aspetto una mezz'ora prima d'infornare per far lievitare un po' il dolce in ambiente caldo. Inforno a 180 gradi per circa 25 minuti. Dopo averlo fatto raffreddare, lo sistemo su di un piatto. Si può preparare anche una versione più ricca, sostituendo la marmellata con crema pasticcera e l'uvetta con gocce di cioccolato fuso. Una prelibatezza! Le rose si staccano anche senza utilizzare il coltello.

E la *Rosona* del bistrot è pronta!



Leggendo le storie dei Bar Sport il lettore ne rimane affascinato e un po' sorpreso, consapevole del fondo di verità in queste storie divertenti, scanzonate e sempre attuali.

Vuoi entrare nei Bar Sport di Benni? Prendi in prestito i libri e l'audiolibro, disponibili nella sala Leggerssimo: **Bar Sport**, Feltrinelli, 1997; **Bar Sport Duemila**, Feltrinelli, 1997; **Bar Sport**, letto da David Riondino, Emons Italia ; Feltrinelli, 2010, oppure guarda il film tratto dal primo libro dell'autore presente nelle raccolte della sala Giovani adulti- Whynot: **Bar Sport**, con la regia di Massimo Martelli prodotto da Rai Cinema, 01 Distribution nel 2012.

Nella sala Tweenager è collocato l'albo illustrato **La riparazione del nonno**, Orecchio acerbo, 2006.

Uno dei racconti più amati ed esilaranti di Bar Sport Duemila accompagnato dalle illustrazioni di Daniele Melani in arte **Spider**.

Tanto Bar sport nelle raccolte di bct di tutti i tipi.

Un'unica speranza: non incontrare mai la *Luisona* o la *Palugona*!

MRC

