

LA MISTICANZA DI RONCACÈ

Il termine misticanza indica un mix di erbe spontanee e coltivate che, narra la leggenda popolare, i frati erano soliti raccogliere nei campi limitrofi per poi venderle nei mercati delle città. Un'usanza che affonda le sue radici in tempi antichi, quando la conoscenza delle erbe era parte integrante della vita quotidiana, indispensabile anche per la sussistenza degli individui.

Questo piatto, apprezzato per la sua freschezza e leggerezza, appartiene alla ricca tradizione culinaria dell'Italia centrale, in particolare del Lazio e di Roma. Il nome stesso, "misticanza", richiama in maniera esplicita il concetto di mescolanza e varietà, riferendosi proprio all'unione armonica tra i diversi tipi di verdure, solitamente servite crude con un condimento semplice ma saporito.

La "mestecanza de Roncacè" era un vero e proprio rito che scandiva le serate estive su tutte le tavole di Amatrice. Nei mesi più caldi, quando i contorni cotti non erano particolarmente invitanti, la misticanza si affermava come la scelta prediletta. Da alcuni scritti di Giulio Aniballi abbiamo rinvenuto che l'acquisto degli ingredienti per questa pietanza avveniva nella bottega di Giovacchino, classe 1889, considerata un'istituzione locale. Successivamente, l'attività passò nelle mani del figlio, Lorenzo de Roncacè, una figura di spicco nel panorama della ristorazione amatriciana. La sua osteria, situata lungo il corso, non era solo un luogo dove gustare piatti tipici, ma offriva anche eccellenti prodotti provenienti da un rispettabile orto di proprietà, situato a via della Madonella.

All'interno dell'orto, oltre alla coltivazione di ortaggi, era presente anche quella di fiori, poiché i fiorai ad Amatrice erano assenti in quel periodo.

Dentro la famigerata misticanza di Roncacè si poteva trovare un vero e proprio trionfo di sapori, c'era di tutto: la rucola con la sua nota amarognola e pungente, l'indivia croccante, il crescione, il finocchio e i ravanelli, che con il loro colore vivace e il sapore leggermente piccante conferivano un tocco di carattere al piatto. Il condimento, infine, era composto rigorosamente da tre ingredienti: il sale, l'aceto e l'olio.

Il dosaggio di questi ultimi risultava fondamentale per la riuscita del piatto: "lo giustu" per il sale, ovvero la quantità esatta per esaltare i sapori senza coprirli; "l'avaru" per l'aceto, per conferire una delicata acidità; e "lu sciampagnone" per l'olio, impiegato in maniera abbondante e generosa.

Di seguito viene riportato, cerchiato in giallo, il ristorante di Roncacè.



Di seguito, è raffigurata la famigerata misticanza.



IL BAR DI NICANDRO CAPRANICA

Le attività culinarie ad Amatrice erano svariate, ad esempio, l'incrocio di Via Madonna della Porta con il Corso era riconosciuto da tutti come l'angolo dei bar, un punto di ritrovo molto amato dagli amatriciani. Sulla sinistra del Corso, ma all'altro angolo, vi era un'autentica istituzione: il rinomato bar/ristorante di Nicandro Capranica. Questo locale non era un semplice punto di ristoro; era un vero e proprio simbolo, è fondamentale ricordare che a questo esercizio gastronomico si legava indissolubilmente anche la celebre "spasa", un evento che gli abitanti di Amatrice attendevano con impazienza.

Durante le festività natalizie, un'atmosfera magica avvolgeva il corso: Nicandro era solito allestire, con meticolosità e amore per la tradizione, dei banchetti nel suo locale e sotto la Torre Civica. Su questi tavoli, adornati da candide tovaglie venivano disposti con premura un'infinità di dolci natalizi di propria produzione, frutto di antiche ricette tramandate. Erano esposti: i croccanti, gli immancabili torroni, il panpepato, il pangiallo, e una miriade di altre leccornie che, con i loro profumi e la loro vista invitante, facevano venire l'acquolina in bocca a grandi e piccini. Specialmente questi ultimi, talvolta, quando Nicandro distoglieva lo sguardo poiché indaffarato dalle mansioni all'interno della bottega, ne approfittavano per sottrarre di nascosto alcune di quelle prelibatezze.

Di seguito, i disegni riportano l'ingresso del bar/ristorante di Nicandro Capranica.



*I testi sono tratti da scritti del Dott. Arch. Giulio Aniballi
e adattati da Martina Capone, Silvia Guerrini e Giorgia Monti.*