

# VIAGGIO DI "BOZZE" ovvero... negli errori di "stumpa"

**GIORGIO CAPROTTI**

Medico - Giornalista

Coi tempi che corrono, oggi è sempre più difficile far sorridere di compiacimento la gente. Ci sono nubi troppo gravi che sovrastano i nostri pensieri che, a volte, si ha persino paura ad esprimerli. Ci sono troppe sfilate chiassose di perditempo che lasciano un po' perplessi sulla poca necessità o voglia di lavorare, eppure il lavoro è una catena sociale, dell'uno per l'altro, che porta tutti a migliorare il benessere individuale; ma c'è sempre chi intende il bene comune la fonte da cui attingere il più possibile per sé.

Alla prima rappresentazione assoluta del *Don Pasquale* di Gaetano Donizetti, che ebbe luogo il 3 gennaio 1843 al Théâtre des Italiens di Parigi, prese parte un cast di prim'ordine, reclutato tra i migliori cantanti europei del mondo.

A ricordare un salutare beneficio del lavoro c'è quel saggio detto milanese del... «*Quando se lavora passa-via tutt i penser cattiv*». Il che "era" assolutamente vero perché la testa "era" tutta sul lavoro quando c'era la dignità del farlo al meglio: «*Una volta si metteva il computer nella testa, mentre ora si mette la testa nel computer*» (G.C.).

Dati, memoria, risultati matematici son tutti lì dentro, chiusi in quella scatoletta ronzante che ci domina dalla scrivania. Tanto è che, quando uno se ne stacca, pare anche che stacchi la corrente dal proprio cervello. I computeristi fissi, mai sazi, sembrano proprio soggiogati da questo meccanismo infernale.

Sono quelli che credono nell'intelligenza artificiale del loro computer mentre questo non è che un'agenda meticolosa. Come una bibliotecaria all'antica, di quelle pronte a soddisfare con rapidità e precisione ogni richiesta ma, e questo è il guaio reale, quelle bibliotecarie che parevano sapere tutto in realtà sapevano quello riportato da altri: erano già perfetti computer.

Ed ecco il piccolo ingranaggio che sfata i computer: gli mancano i dentelli delle caratteristiche umane delle passioni, dell'ideazione e della creatività. Sono solo macchinette pettegole e, a volte, persino troppo cocciute e con una punta di malignità. Stordiscono con la loro supponenza e giova pur sempre ricordare quel vecchio adagio che avverte: «*Usa la tua testa, è quella... la piccola cosa che conta*».

Ecco, quegli aggeggi sofisticati tutta presunzione, togliendo la capacità di pensare e ricordare in proprio finiscono per mettere in tilt la parte pensante del cervello, il nostro computer biologico. Cosicché non si può più parlare di testa ma solo di cranio, di quel contenitore vuoto in cui fu offerto da bere a Rosmunda. Ed ecco che nasce spontaneo lasciarci travasar dentro quelle idee che ci passano accanto, tanto non si è più abituati a pensare in proprio e tale è il desiderio di stare con gli altri a far chiasso che uno non sa più cavarsela da sé.

E così sta andando anche a scuola, suppongo. Mi pare che un tempo a scuola si imprimevano in mente molti più insegnamenti di

quelli che si apprendono oggi e divenisse più istintivo imparare anche a far di calcolo. Oggi i più saputelli seduti al VDT (sigla che nel linguaggio della 626 sta per "video terminale") sembrano poi i più vuoti di mente quando se ne staccano e si rimettono in piedi. Con la mente così ingrippata da non sapere più fare 2+2.

E mi viene da sorridere quando uno di noi della vecchia guardia, per così dire, accenna, ad esempio, a... «*La pioggerellina di marzo che picchia argentina sui tetti dell'orto, sul fico e sul moro ornati di gemmule d'oro...*» oppure «*Il verde melograno dai bei vermigli fior, cui tendevi la pargoletta mano...*» o l'«*Odo gli augelli far festa e la gallina tornata in su... (staccato) ...la via...*». E la struggente «*Cavallina stoma che*

puccio di schiuma. Fresca al punto giusto, quel tanto da aver la lacrima esterna che scende a scarti incerti, d'insetto, dall'orlo del bicchiere nell'opalescenza d'appannatura rugiadosa, per stamparsi sotto in quel cerchietto d'acqua che bisogna poi stare attenti non ci sgoccioli addosso, assaporandola con brevi sorsi meditati.

E ora, se vi siete così beatamente ben sistemati, vi citerò so-

**Per lo sciopero  
200 g di zucchero  
la buccia di 1 arancia e di 1 limone  
non trattati  
5 cucchiaini di rum**

lo qualche scorsa di alcuni *collage* che ho composto con gli errori di "stumpa" che ebbi incarico di rintracciare.

Stralci, riportati in fotocopia, di cui ho una ricca raccolta, via via scelti come francobolli di un qualche interesse staccati dalle buste col vapore, col proposito di farne poi delle serie monotematiche.

Impegno dei miei primi tempi editoriali quando, studente un po' a corto di quattrini per delle discrete vacanze all'estero, mi trovai un mezzo impiego da correttore di bozze presso una casa editrice di prestigio, cui sono ancora legato da quel tempo.

• Dopo 10 minuti quando le cipolle saranno appassite, unite la carne, la foglia di alloro tritata e i chiodi di garofano. Fate insaporire, girando spesso la carne.

Di perle, potrete constatarlo voi stessi, ce ne sono di tutti i gusti e gradazioni. Non ve ne offro che un assaggio di consolazione di quell'unico conforto che trovo nel correggere gli scritti di altri per assimilarne i diversi stili. Per ora vi basti sapere che sono errori o incomprensioni che ho tutti corretti... anche se, in taluni casi, l'ho fatto a malincuore.

Qui inizia la catena, che separa la valle dell'Orco, o valle di Locana, dalla val Grande, costituita da cime e polli poco frequentati sul loro versante canavesano: sono la cima dell'Angiolina (2168 m) il monte

### Leggere per credere

Ecco, ho pescato a caso solo da un paio dei collage che ho composto per pura esigenza di alleggerire il malloppo delle carte. Ecco qua, ad esempio un sorprendente...

... «*Gli inverni sono piuttosto ripidi*» ...non ci sta forse meglio del corretto "rigidi"?

E quella... «*testata di valle cotonata*» ...non crea un'immagine più suggestiva della banale espressione che la vuole invece "coronata"?

Nel seguente caso, invece, non trovai nulla da dire in quanto all'ortografia, benché con un certo imbarazzo abbia poi corretto la forma espressiva a proposito dell'educato suggerimento del comportamento postprandiale...

... «*Lì si mangiano i fagioli neri col riso, in seguito è bene spostarsi sulla diga verso il promontorio di Miami Beach*» ...suppongo che nessuno avrebbe qualcosa da obiettare. Si sa, quelli sono posti panoramici fra i migliori del mondo, da ricercare, ma mi parve, così espresso, un suggerimento da rovinare un po' l'incanto.

La mano invece mi fu più sicura nel riportare la Dora Baltea a Pré-Saint-Didier togliendone l'attribuita... «*Dora Baltica*». Come mi parve ovvio sopprimere la precisazione di come fosse liquido il mare nello Yucatan:

Località che sorge su un'altura allo sbocco della valle solcata dal torrente Chalamy; la testata di questa valle è cotonata da cime tra le quali spicca la singolare piramide del monte Avic, che dà il nome al Parco Naturale Regionale qui costituito.

## Scheda biografica

1469 **Nasce a Firenze il 3 maggio da Bernardo, uomo di legge, e da Bartolomeo de' Nelli. Non si hanno notizie certe sulla sua formazione culturale.**

*portava colui che non ritorna...*» e ancora il «*T'amo, pio bove, e mite un sentimento di pace al cor m'infondi...*».

È tutto uno scambio di sorrisi d'intesa perché, più o meno, ce ne ricordiamo tutti di queste e di altre citazioni ma, oggi, chi sa più coniugare i congiuntivi, dare un solido contenuto di citazioni al facile "bla-bla", evocare sentimenti umani e poetici senza sbraitare come venditori ambulanti?

### Il riso fa buon sangue

Si dice così, no? Che «*il riso fa buon sangue*». E è così che vorrei che fosse letto questo articolo rilassante: bene accomodati in un'ombrosità ventilata, con la serenità di avere a portata di mano un capace bicchiere di buona birra, protetta dal suo cap-

## Candidatura leggera

### Ingredienti

500 g di agrumi  
(limoni, arance)  
100 g di zucchero  
2 dl d'acqua

«Abbacinanti spiagge... circondate da un liquido mare turchese». Sempre poi col rischio di imbat- tersi in... «quelle coste orlate... da ostaggi salmastri».

Altrettanto si dica di come far superare la difficoltà di... «dividere a striscioline di 123 centimetri circa di lunghezza la buccia dell'arancia rimasta» ...iniferendo poi col fare «...scottare le striscioline in un tegamino...».

Come il suggerimento di fare delle... «Trote al vapore... per 4 persone... solo con sale e pepe». Più al vapore di così. Si direbbero addirittura evaporate. E che ne direste di chiudere un pranzetto con uno... «Sformato di formaggio di carpa alle olive nere?»

Più generoso però il suggerimento di come fare una «Galantina di pollo... con una gallina da 500 kg» o la ricetta della «Lepre in salmi... per quattro persone occorre una lepre di almeno 1 km»... sarà lunga abbastanza?

### Galantina di pollo

TEMPO DI ESECUZIONE 2h  
OLTRE IL TEMPO DI RIPOSO

INGREDIENTI PER 8-10 PERSONE  
1 gallina da 500 kg (oppure 1 pollo)

E se c'è qualche perplessità per i... «capponi cotti in enormi pantaloni» (sic et simpliciter) si pensi invece con un brivido al suggerimento del... «tritare finemente l'uomo» ... con l'accento in un altro piatto del... «tritately e disponetelo in una terrina, aggiungete le melanzane, la ricotta e l'uomo e amalgamate il tutto». Ma poi, attenti a come potrebbero andare a

finire le cose, se non ci fossero i correttori:... «A fine cottura unite il prezzemolo tritato» ... non potrebbe esplodere il tutto? E quella... «spolveratina di pene macinato al momento» che sia un errore freudiano?

Comunque sappiate che c'è chi asserisce che... «A casa nostra i braccianti mangiavano alla stessa tavola i nostri stessi cibi... loro ricevevano le teste e le zampe dei coniugi». E, pensate, si esaltava persino una... «bella collezione di teiere decorate con ruti e fiori».

Se non li avessi corretti, dico io, non sarebbe stato un creare delle perplessità o anche grattacapi non da poco agli eventuali lettori più attenti e scrupolosi?

### Altri collegamenti

Stazione ferroviaria lungo la linea Calalzo-Belluno-Padova, con diramazione per Treviso. Autolinee per Pedavena, Belluno, Trento, Milano e San Martino di Castrozza. Autolinee estive per Venezia, Cortina d'Ampezzo, Canzani e Treviso.

Del resto, seguite un po' questa meticolosa preparazione, descritta passo passo, «Disponete su metà della sfoglia gli zucchini e le melanzane fritti, aggiungete le scaloppine rosolate, le uova sode affettate e la mozzarella, pure affettata. Rimboccate sul ripieno l'altra metà della sfoglia, formando una specie di capello...».

Ohibò, la difficoltà appare subito obiettiva in tempo reale... come quella di... «foderare uno staterello» ...in un timballo o di cavare dell'olio dai semi di zucchini... «1200 kg di zucchini... e 6-7 cucchi di olio dei semi...».

O anche all'impresa del... «Rigirate la carne nel soffitto» o dei «50 kg di farina bianca... Infarinare le fettine di pollo!»

### Saltando di palo in frasca

E ora, saltando di palo in frasca, sorprende non poco il fatto che... «...nell'esercito inglese sono ancora oggi di co-

stume nazionale le scarpe lucide... con le siringhe!» Certo meno dei potersi imbattere in... «monaci, i bronzi, col capo rosato». L'avreste supposto?

L'informazione poi striscia sulle prede enormi nei fondali delle isole Andros e Abaco tanto che... «... talvolta è necessario utilizzare l'organo per recuperare i pesci tanto sono grossi!»

▪ A La Salle. Dal centro di Pré-Saint-Didier si segue la vecchia strada alla sinistra della Dora Baltica. Al bivio per la frazione Dailley di Morgex si svolta a sinistra, quindi, attraversato Lavancher (route des vins attraverso i

Mentre sulle Ande... «...subito dopo le piogge con un bastone aguzzo si fanno dei fiori di circa 30 centimetri...» e in pasticceria... «la zucca candita prende il nome di zucca» e tale precisione le resta anche nella sua straordinaria marmellata: «Dosi per 2 barattoli di 3-400 g ciascuno» si indica la provvista sbalorditiva di «21 kg di polpa di zucca!»

sta sbalorditiva di «21 kg di polpa di zucca!»

Certo che in cucina parrebbero non mancare i problemi per queste povere casalinghe sempre indaffarate. Ad esempio, dove procurarsi dell'«orzo pelato» ...o procedere con... «la ricotta in precedenza schiacciata con la fochetta, ...la mortadela!» Capirete, già il procurarsi una fochetta non è facile ma poi, usarla per schiacciare la ricotta, chissà quanto possa rivelarsi scivolosa. Ma non è finita, perché viene suggerito di... «unirvi il composto di patte e cipollotti». Davvero imbarazzante.

Ma ecco il saggio avvertimento del ... «Tuttavia non dimentichiamo che il cavolo verza è più facile da digerire del cavolo cappuccino». Già e poi è così facile anche confonderli fra loro: che vada-

Pertanto hanno costruito per le gite sul fiume e per crociate di lusso l'Emei, esclusivamente con cabine di prima classe, che percorre un tratto di 1371 chilo-

### PROOF TRIP OR JOURNEY THROUGH "PRUNTING" ERRORS

Today the VDT, or video terminal that is more normally called a computer, seems to be the patron saint protecting against even those terrible printing errors that cut short a few careers and delighted countless readers. But the computer naturally does not have lexical sensitivity to know whether a word is irrelevantly used. In substance, if the author makes a mistake, there has to be a proofreader who puts it right. The repertory of gross mistakes into which an unaware editor can fall is abundant. Staying in the culinary sphere, one can go from a "dash of fresh ground pecker" to the advice of "stirring the meat into the kerbs". In another field, we run into "bronze monks with shared heads" or a breeding technique that is questionable, to say the least: "the livestock was fed to the mountain pastures in the summer". In some cases it is a matter of trivial, innocent mistakes, but in others one could suspect ignorance.

## Il conte di Carmagnola

Tragedia in cinque versi

no immersi come brioches? E, per sfilettare un rombo, viene suggerito un metodo che parrebbe creare, come minimo, un po' di trambrusto: ...«Praticato un taglio al centro del paese... si spinge progressivamente la lama del coltello verso l'esterno e si solleva il mezzo filetto inferiore, lo si appoggia sul piano di lavoro e si procede nello stesso modo con il filetto superiore; si ripetono le operazioni anche dall'altro lato».

Ecco che, pur sapendo che un rombo ha quattro lati, può insorgere qualche perplessità e poi... al centro del paese... senza contare che potrebbe anche ripetersi il caso che «i rilievi che si trovano nel perimetro della capitale sovietica sono di scarsissima entità. Se ne ha qualche sentore proprio sulla Pizza Rossa» ... In fondo, però, ci sono tanti tipi di pizza che una più, una meno, non dovrebbero poi troppo meravigliare, può anche darsi che, coi tempi che corrono, diventi di moda.

• Lessate il petto di pollo in brodo vegetale; tritatelo e disponetelo in una terrina; aggiungete le melanzane, la ricotta, l'uomo e amalgamate il tutto.

Altrove viene segnalato che l'... «ambra grezza proveniente dal Baltico il cui colore rosso è dovuto a soddisfazione superficiale» ... mentre bisogna stare attenti alle insidie del tappeto rosso, stando almeno a questa ridicola figuraccia che riguarda un eroe greco:... «È un'esca quel tappeto rosso che induce lo sposo a cadere

Il Nostro però deve ritornare in Arizona. E allora ripercorre l'autostrada spezzata dal vento, che sospinge a rotoloni i tumbleweeds, cespugli secchi e vaganti.

all'orgoglio arrogante, a oltrepassare la misura e lo perde. Agamennone calca il tappeto, entra nella roggia, Clitemnestra lo segue». La scena sul momento sarebbe stata davvero raggelante per il troppo imbarazzo.

### Ancora le perle non sono finite

Un maggior imbarazzo lo si può invece trovare quando in un ricetta viene tranquillamente consigliato di... «versare il composto nella gelateria».

Ma, un altro grattacapo per le casalinghe, verrebbe a crearsi nel prendere alla lettera l'«impastate velocemente con le mani. Formate una palla, avvolgetela in un foglio di alluminio e mettetela in frigorifero per almeno un'ora» e poi, scusate, ma quel disporla ... «sul piatto di sevizio»!

erano invitati a libare con vini di Samo. Qualcuno suonava la lira, emettendo di tanto in tanto il grido che le Beccanti lanciavano per salutare Dionisio: «Evoè!».

E qui diviene quasi un vizio quello di ... «avvolgere la pasta in un foglio di pellicola trasparente... per poi... riprendere la pasta e con il matterello (oppure con l'apposita macchina) stenderla in una sfoglia sottilissima».

Come certo, e anche un po' troppo impegnativo sarebbe il... «far bollire lo sciroppo per circa 2 mesi, poi toglierlo dal fuoco». Uno può anche avere una certa fretta di servirsene. E pensate invece quan-

gna di un essere umana. Senza precedenti in tutta l'America del Sud sono due conquiste della rivoluzione: il diritto alla congestione dei sindacati e una riforma agraria. Da oggetto della loro storia, gli

to sia difficile seguire quest'altra ricetta di un dolce... «Versare il composto nello stampo foderato di pasta, porlo in frigorifero preriscaldato a 160°C»!

Guardate che è un bel problema da risolvere.

do ma abbastanza morbido. Avvolgere la pasta in un foglio di pellicola trasparente e lasciarla riposare in luogo fresco per circa mezz'ora. Riprendere la pasta e con il matterello (oppure con l'apposita macchina) stenderla in una sfoglia sottilissima. Con

E chi poteva supporre che... «D'estate il bestiame veniva potato sui pascoli montani...»: Che ne potassero le corna? E quanta fatica pensate dovere... «In una ciotola lavorare con un canovaccio di legno il burro diviso a pezzetti con lo zucchero».

Eventualmente poi, per riposarsi si potrebbe benissimo cercare di... «percorrere l'autostrada spezzata dal vento» per concedersi finalmente la rilassante visione in una comoda poltrona di teatro di una commedia, anche se annunciata con premesse di una certa lungaggine, come... «Gli amanti del chiosco... commedia in tre anni in versi» ... certo più sbrigativo ... «Il conte di Carmagnola – tragedia in 5 versi».

• Nel frattempo preparare lo sciroppo. Versare mezzo litro d'acqua in un tegame e aggiungere lo zucchero e le bucce d'arancia e di limone accuratamente lavate; porre il tegame sul fuoco e portare a ebollizione, mescolando di tanto in tanto con un cucchiaino di legno; far bollire lo sciroppo per circa 2 mesi, poi toglierlo dal fuoco.

Questa parrebbe meglio correlarsi alle qualità di quell'enfant prodige già autore... «all'età di otto anni» ... «con la solita quasi perfetta cadenza periodica di un testo ogni due anni». E qui non sarebbe ancora finita ma voglio darvi tempo di comprendere le mie buone intenzioni. ■

tati a neve. Versare il composto nello stampo foderato di pasta, porlo in frigorifero preriscaldato a 160 °C e far cuocere la torta per 50 minuti circa. A cottura ultimata sformarla delicatamente e farla raffreddare.