

Agostino Agostini

POESIE
ROMANESCHE E IN LINGUA

ER CARCIOFO A LA ROMANA

ER CARCIOFO "A LA GIUDIA"

Er carciofo chiamato "a la giudìa",
affogato ne l'ojo e rosolato
diventa come un fiore spampanato
che pare un pezzo d'oreficeria.

Leggero, scrocchiarello, delicato,
è un asso in mano a la gastronomia
che quanno sorte co' 'sta scicchèria
contenta l'occhio e fà godè er palato.

Ma panzuto ce vo', tenero, fresco,
ecco perché, de grinta, ar fruttarolo
je chiedo solo er vero "romanesco",

mejo se "primaticcio" e "cimarolo",
che vie' un poema quanno lo ripesco
e 'na ghiottoneria quanno lo scolo.

ER CARCIOFO A LA ROMANA

Er carciofo chiamato "a la romana",
bello a guardasse e ricco de sapore,
cià 'n profumo che pe' l'intennitore
è garanzia de sostanza sana.

Sfronnato de la foja più marana,
spuntato e aperto, coce in un vapore
d'ojo d'ulivo e d'acqua pe' 'n par d'ore
co' sale, pepe e mentuccia nostrana.

Delicato com'è, basta assaggiarlo,
diventa come un burro sotto ar dente;
si è "romanesco" poi, posso sgaggiarlo

come un trionfo a tavola e la gente
nun aspetta che l'ora de magnallo
pe' un'abbuffata seria e consistente.

ER CARCIOFO FRITTO

In un carciofo fritto ce ritrovo
la squisitezza nata senza imbrojo;
stamme bene a sentì, che mo' ce provo
a spiegallo così come lo vojo:

a spicchi, infarinato e intinto d'ovo,
lo butto dentro a un padellone d'ojo,
cor mescolo lo giro e lo rimovo
e, quanno è tutto d'oro, lo raccojo.

Si addopro er "romanesco" origginale
lo po' magnà perfino chi sta a dieta
perché se squaia in bocca e nun fa male.

Si nun te tira sei un anarfabbeta
der prelibbato sano e naturale
perché 'sto piatto è degno d'un poeta!