

« Ho preso del lepre, tutto fragrante di timo e di rosmarino brucato durante l'estate. Era un lepre grasso, ben nutrito, perfetto.

« Poi ho preso del "pâté" tutto dorato nella sua bella crosta untuosa rivestita di piccole fette di lardo e riempita tutta d'un sugo colorito, "glacé", trasparente come uno specchio, che teneva in resco i tartufi odorosi, il fegato rosso ed anche qualche minuzzolo di pernice tenerella. Oh che "disossatura" (si dice così) sapiente!

« Poi ho preso certe fette di non so che cosa, posate su un letto di funghi sminuzzati, bagnate di un burro che aveva un gusto di "noisette" e di un sugo che aveva un gusto di "champagne".

« Poi ho preso il fagianò, in cui, durante una settimana di "pendaison", s'era sviluppato l'aroma insieme a un olio squisito prodotto da un poco di fermentazione. Erano fette finissime, inaffiate di un succo di midolla di bove, sparse di tartufi in frammenti e coronate di grossi tartufi tagliati in due. Che delizia! Il peccato della gola mi sia perdonato dal buon Dio. "How sad and bad and mad it is But now, how it is sweet!" »

Si tratta, come si vede, di un autentico buongustaio. Ne volete un'altra prova?

Trovandosi in un « restaurant » di Vienna, dopo essersi offerto un buon pranzo, redige questi piccoli appunti riassuntivi: « La finezza dei cibi aiuta l'armonia mentale — Una beccaccina — Colore magnifico — Il sugo dorato e fulvo nel vaso d'argento — I crostini sapienti — I sapori delicati e complicati — Il "Marcobrunner" nel fine bicchiere, vino d'oro ardente ».

Si può essere piú poeta e nello stesso tempo piú « gourmand »? Non lo credo.

In tutta la sua vita d'Annunzio ha sempre atteso l'ora della colazione e del pranzo con vera gioia; diventa di umore intrattabile se non è prontamente servito. E in fatto di vivande è schifiltosissimo. Basta una cosa da nulla per fargli perdere l'appetito. Un giorno mi raccontò come un suo camerata di reggimento, Riccardo Sonzognò (che divenne poi proprietario della vecchia Casa Editrice milanese) quando mangiava con lui al bettolino della caserma