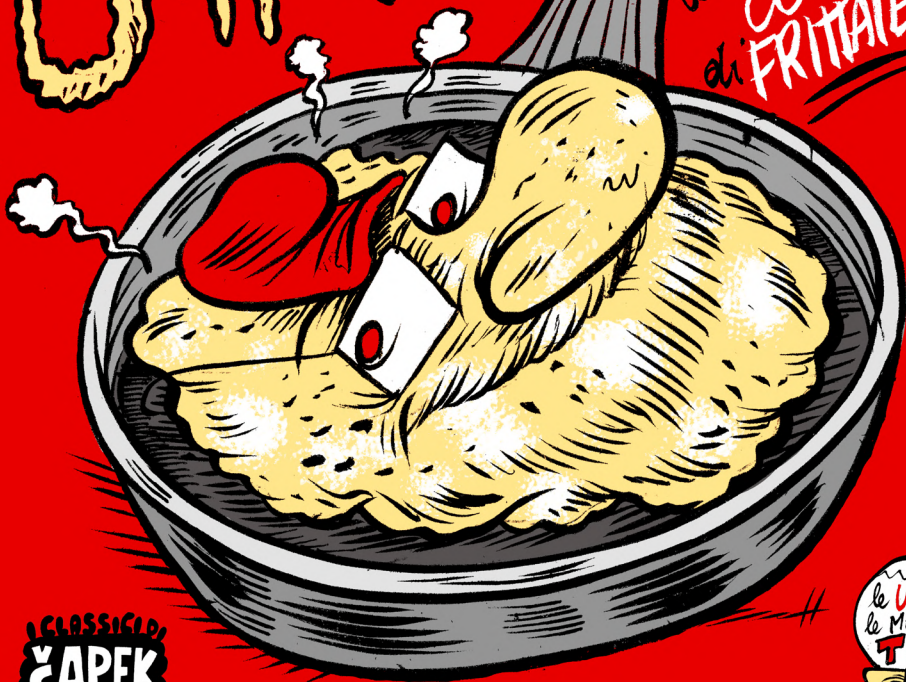


80 ANNI STRAPAZZATI!

a MARCELLO
dai suoi
COMPICCI
di FRITATE!

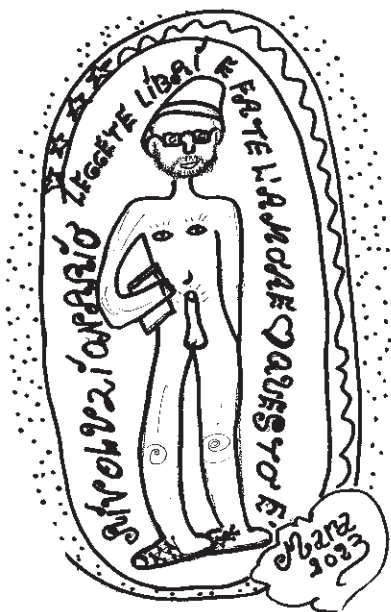


IL CLASSICO
ZAPEK



Marcello Baraghini nacque in una grotta, a Civitella di Romagna, la notte del **19 novembre 1943**.

Non è che non ci fossero posti in locande o alberghi (come in quell'altra leggenda). Il fatto è che c'era la seconda guerra mondiale. Civitella di Romagna era sulla linea gotica: a sud gli Alleati, a nord i nazifascisti, intorno i partigiani. I genitori del non ancora nato Marcello avevano dovuto abbandonare la loro casa e trovare rifugio dandosi alla macchia.



Quando il neonato - futuro capellone, radicale, collezionista di reati d'opinione, latitante, acceleratore di particelle rivoluzionarie, agronomo, domatore di volpi, editore all'incontrario - emise il suo primo vagito, la grotta venne liberata dai partigiani. Qualche giorno dopo fu ripresa dai nazisti. Poi di nuovo liberata. Ripresa. Liberata. Ripresa. Poi definitivamente liberata. Tra una poppata e l'altra il piccolo deve aver pensato:

"l'unica rivoluzione possibile è la rivoluzione permanente".
Lo stesso pensiero, in forma scritta, venne attribuito un paio di decenni dopo allo scrittore Luciano Bianciardi.

Quella notte del 19 novembre apparve in cielo una stella cometa. Forse una bomba intercettata dalla contraerea.

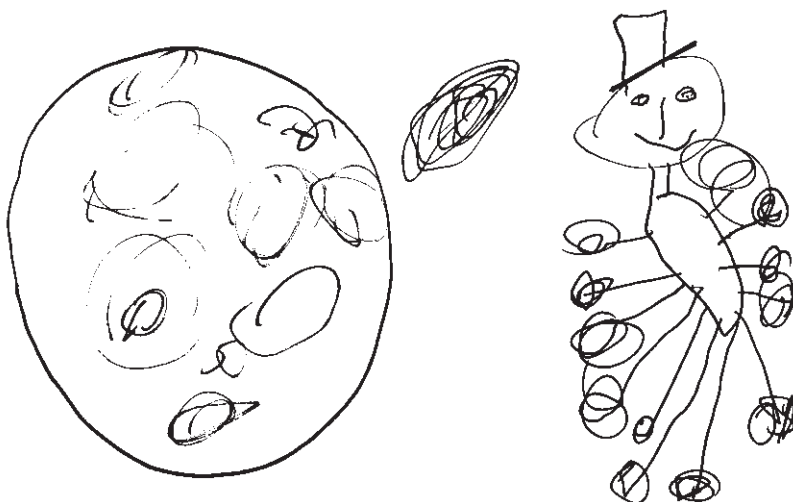
Qualche giorno dopo, alla grotta, giunsero tre tizi in bicicletta che si presentarono come re Magi. In dono recarono un uovo a testa. Marcello Baraghini, con la manina, fece un cenno di diniego. Da sotto la culla di paglia estrasse un piccolo foglio di carta piegato in due. Lo porse al più sveglio dei tre. E poi, precocissimo, pronunciò la sua prima parola: **“millelire”**.

Melchiorre (si chiamava così) fu colto da enorme stupore. Subito si frugò nelle tasche alla ricerca di quella cifra, all'epoca piuttosto importante. Arrivò a 500 lire. Baldassarre (questo il nome del secondo) aggiunse 300 lire. Gaspare (il terzo) non senza fatica scuci le ultime 200. Non avevano capito. Capiranno in futuro.

In tutta quella foga di autopalpazioni le tre uova cadde al suolo e - così tramandano i racconti - formarono da sole quella prima frittata, una e trina e deliziosa.

Nicola Feninno (novembre 2023)

illustrazioni di Mara Armaroli (a sinistra)
e del piccolo Ettore (a destra):
“Frittata di zucchine e Marcello Millepiedi”



CONTROSTORIA (IN)VEROSIMILE DELLA FRITTATA

di Andy Rocchi



Le grandi storie del passato si ripercuotono sempre sul presente... Per esempio è di pochi giorni fa la notizia che un uomo, durante la finale del campionato mondiale di calcio in diretta in mondovisione, si è mangiato una delle frittate ricetta originale di Marcello insieme a una birra gelata. All'istante l'uomo ha fatto un rutto così formidabile e splendente che ha dato inizio all'anarchia.

UN VECCHIO BAMBINO,
DI ANNI OTTANTA,
SI FECE UNA FRITTATA,
DI UOVA OTTANTA.

LA FRITTATONA

Scuderi



MANGIATA LA FRITTATA,
INIZIO A CAMMINARE,
POI A CORRERE
POI A VOLARE.



PARTI DA PITIGUANO,
VOLO' SOPRA ROMA,
SORVOLO MILANO,
ATTERRO AD ANCONA.



RITORNO DI CORSA A CASA,
IL SAGGIO VECCHIO
MATROVO SOLO UN BAMBINO,
D'AVANTI ALLO SPECCHIO.



FROTATA BARAGHINIANA

(una ricetta EPICURA)

- ① ALLORA, PER PRIMA COSA OCCORRONO DUE BEI BARAGHINI FRESCHI FRESCHI...



- ② ROMPERLI IN PADELLA CON FOGA ANARCHICA...



- ③ SBATTERE IL TUTTO, CONDENDO CON UNA SPRUZZATA DI GUARNACCIA E UN PIZZICO DI PANNELLA IN POLVERE...



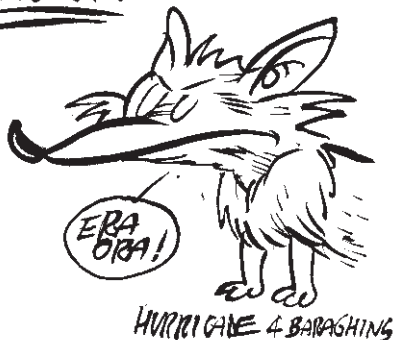
④ FICCARCI DUE ZUCCHINE DELL'ORTO,
ROSMARINO, PATATE A PIACERE, DUE BIANCIARDI
MATURI E UNA BELLA FETTA DI ABBIE HOFFMAN.



⑤ FAR SALTARE IN ARIA...



⑥ ET VOILA'! FRITTATA PRONTA!



FRITTATA VISSUTA!

UNA VOLTA* HO
MANGIATO UNA
FRITTATA FATTA
CON TREDICI UOVA

ERA VAMO IO,
BEPPE MORA, IL SUO
AMICO MAURIZIO
ARMELLIN, CHE SI
ERA PRESO LA RE-
SPONSABILITA' DI
CUCINARLA!!!

POI ABBIAMO
BEVUTO IL VINO
E TANTAA GRAPPA

DA ALLORA NON
SONO PIU' STATO
LA STESSA PER-
SONA...



* MAGGIO DEL 2000, CREDO!!!

FRANZANO

(PER LE OTTANTA UOVA DI BARAGHINI)

TOMMY
GUN

Frittata di NEANDERTHAL

gentilmente offerta dalla signora delle
UOVA

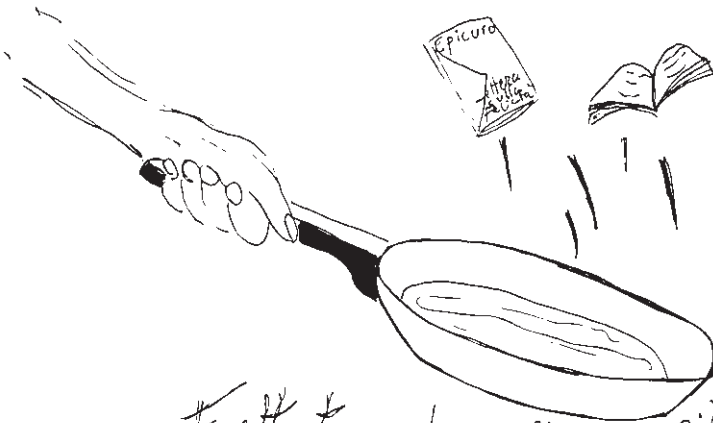


INGREDIENTI:

2%
UOVA

87%
PELI

11%
TUFO



Frittata di cipolle e millelire

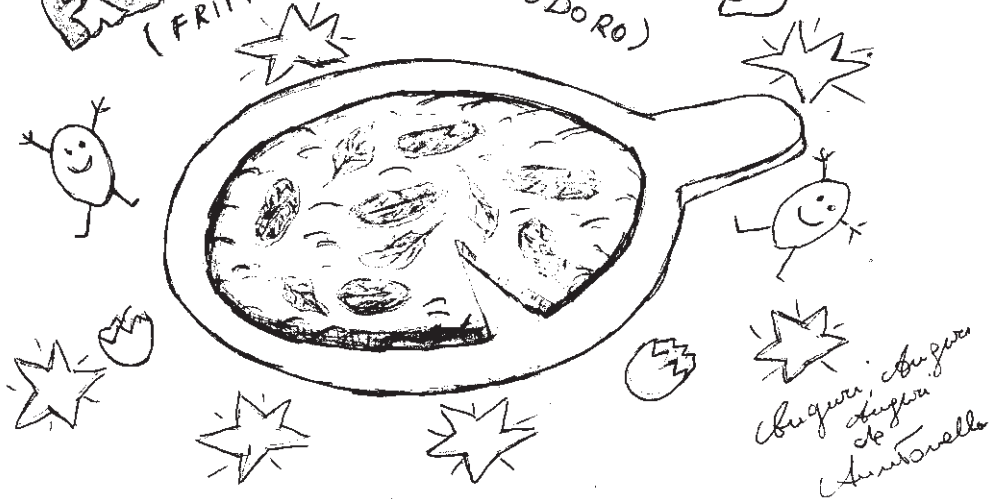
Ingrédients per 6 persone: 3-4 uova, 2-3 cipolle, 2-3 cucchiai di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo, olio, sale, pepe, 10 gr. di pagure e millelire finemente tritate.

Preparazione: Affettate le cipolle e soffigetele con un mestolino d'acqua e un pizzico di sale. Cuocete con il coperchio per pochi minuti e aggiungete i millelire tritati fino a raggiungere una buona doratura. Spegnete il fuoco e fate riposare qualche minuto. Sbattete le uova in un piatto fondo aggiungendo il parmigiano, il prezzemolo, il sale e il pepe. Aggiungete il soffritto allo sbattuto e mescolate bene, poi mettete il tutto a cuocere in padella, con un goccia d'olio a fiamma bassa. Controllate la cottura con un cucchiaio di legno facendo attenzione che non bruci e giratela nella pentola al momento giusto. Servire con pane casereccio di Elmo e salsine.

Oscaro Dagheria

FRIEDA COL TUMANDI

(FRITTATA COL POMODORO)



80 SFUMATURE DI FRITTATE

DEDICATE A *Marcello* EDITORE GENTILE, E
Baraghini ALL'INCONTRARIO.

RICETTA: Fare soffritto con cipolla, e olio E.V. Aggiungere alcuni pomodori belli maturi, con basilico; far cuocere come un sugo per la pasta e far staccare un pochino al tegame la salsa senza bruciarla. In una ciotola rompere le uova fresche, (quanto basta unire sale, pepe e abbondante spolverate di gamba. Quando il sugo è ben cotto, aggiungere il composto di uova e formaggio, mescolare bene il tutto. Quando l'uovo è rappreso, la frittata è pronta.
e Buon Appetito.

M.B. 15 pomodori, le cipolle, il basilico devono provenire dall'ORTO DELLE MERAVIGLIE DI MARCELLO

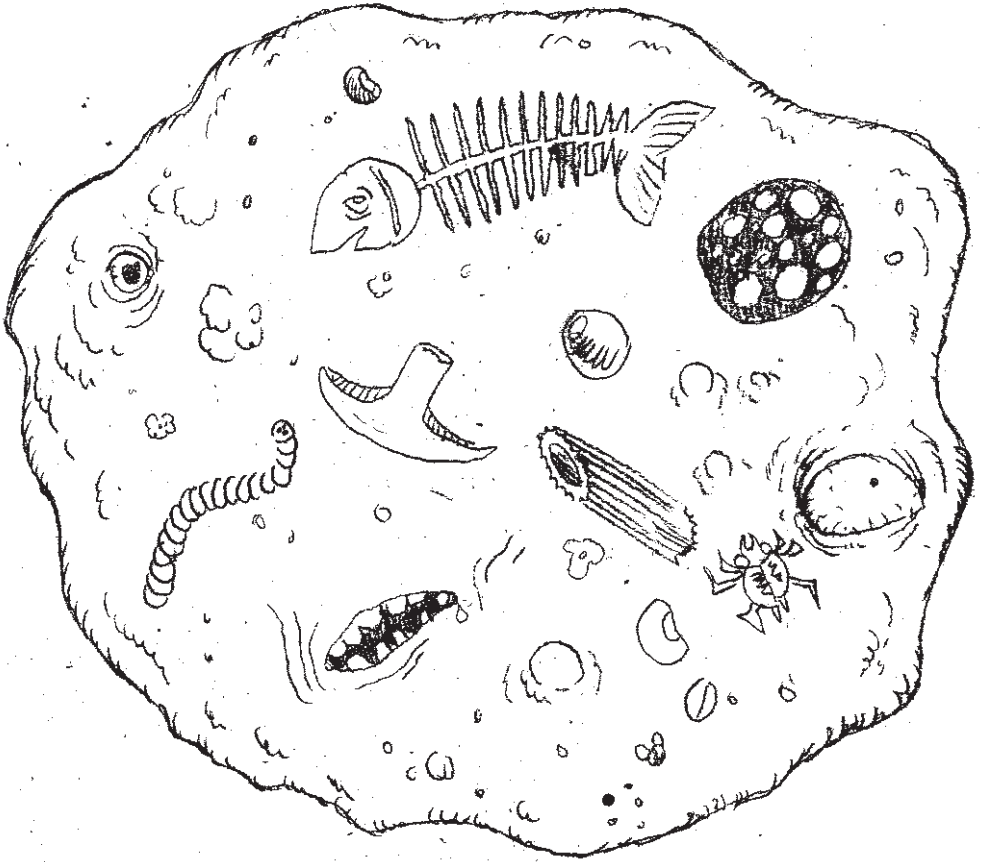
(LA RICETTA PROVIENE DALLA ENNA, CUGINA MILANESE)



FRITTATA

FREENIPPLS

FRITTETTONA BY CHIOLE
(GRANDE MARCELL)

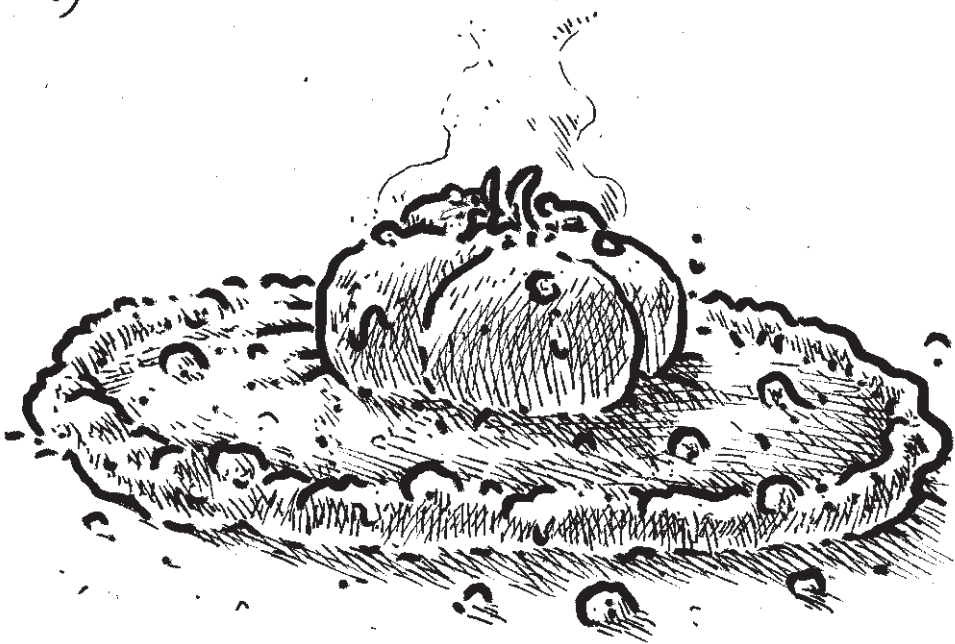


Stefano
Zetter

• FRITTATA CON PEYOTE •

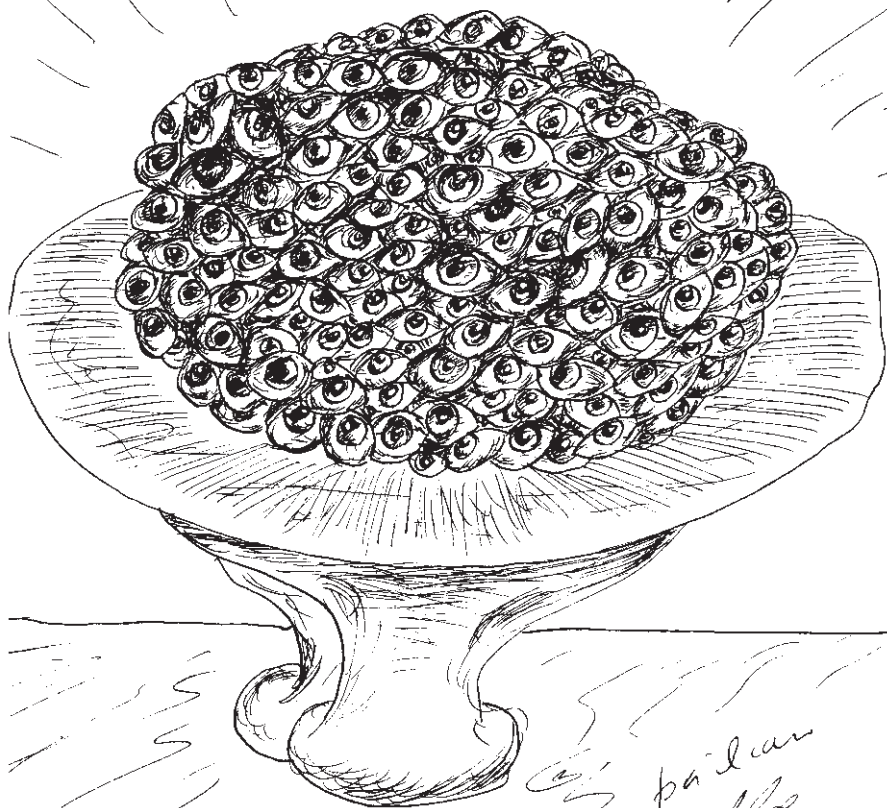
INGREDIENTI:

- 1) PEYOTE (MATURO)
- 2) UOVA (FRESCHIE)
- 3) NO SALE
- 4) NO ZUCCHERO
- 5) LIMONE (SPRENOTO)
- 6) OLIO DI OLIVA (POCO)



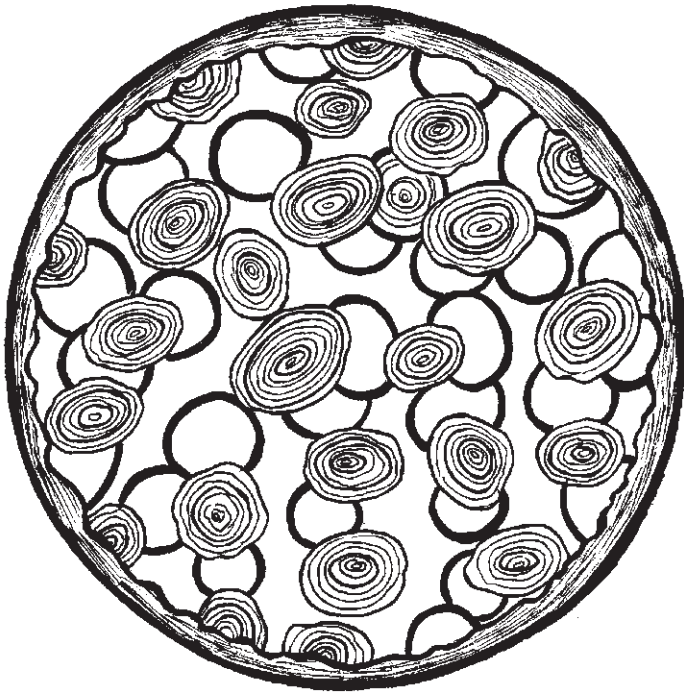
ARCIDIACONO

Fattatina di freschi
Occhi
umani

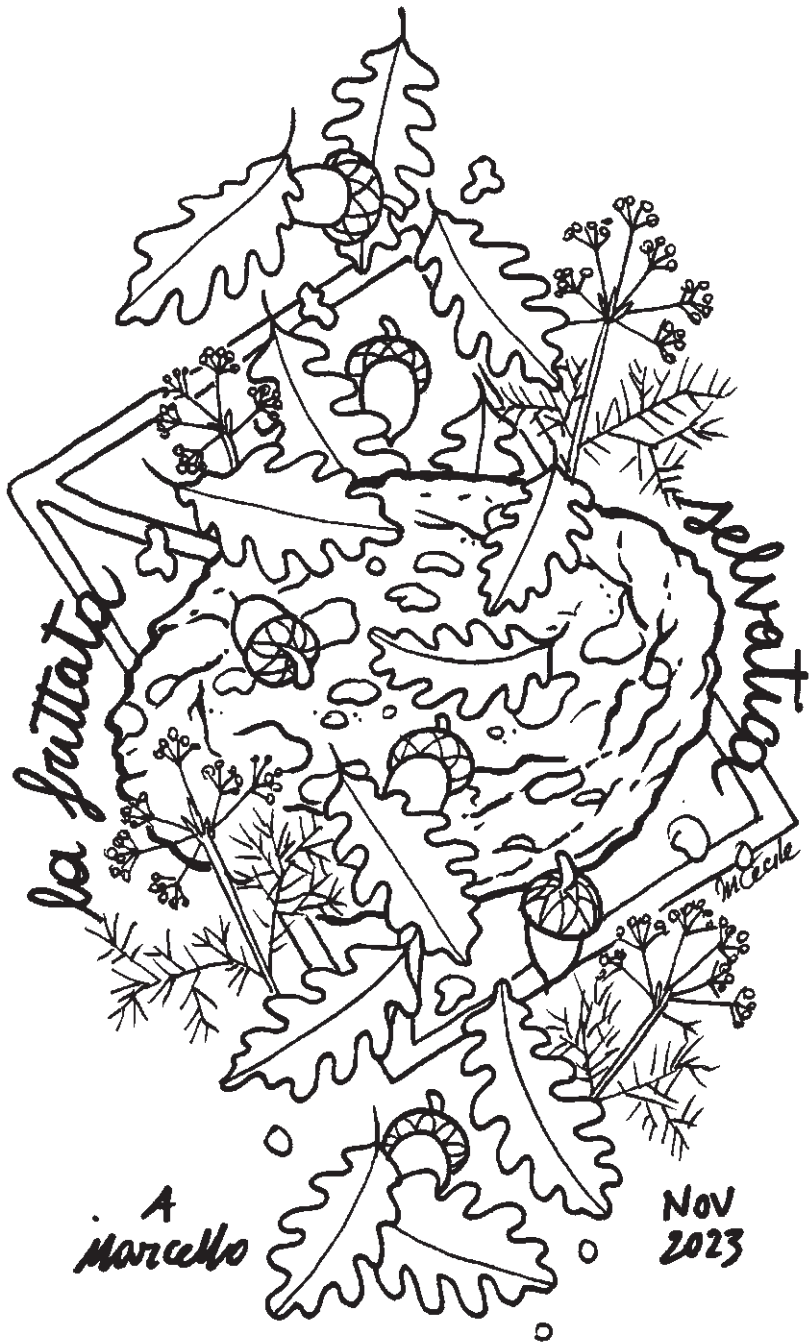


paillar
Garells
Baruffini
V. G. G. G.
2023

Frittata alle cipolle
Kandinsky rosse



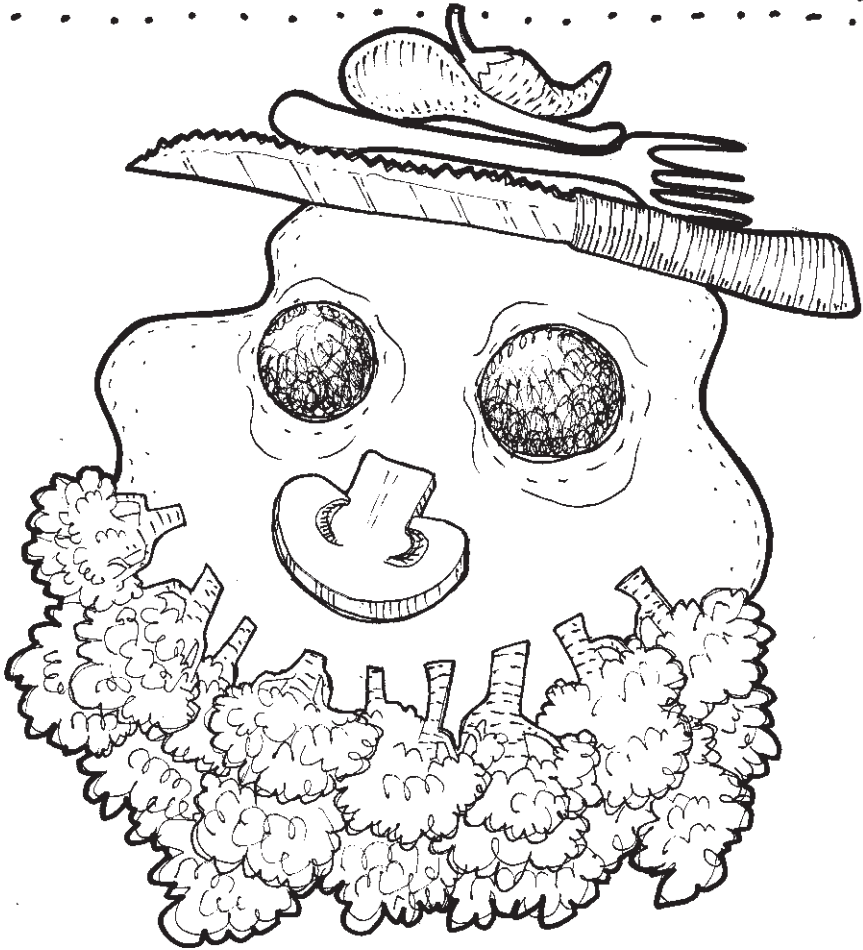
Gianni Pigi



A
Marcello

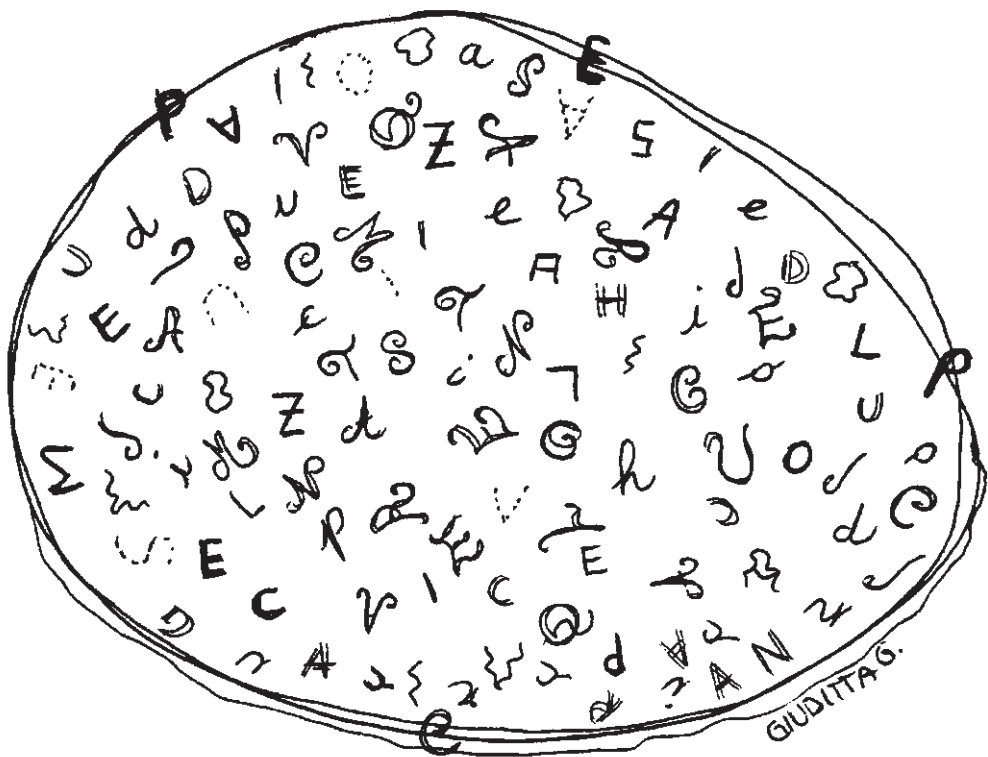
NOV
2023

MARCELLΩ LETTE



Ricetta di
VENIZIA culturale

→ venanzioilchimico ←



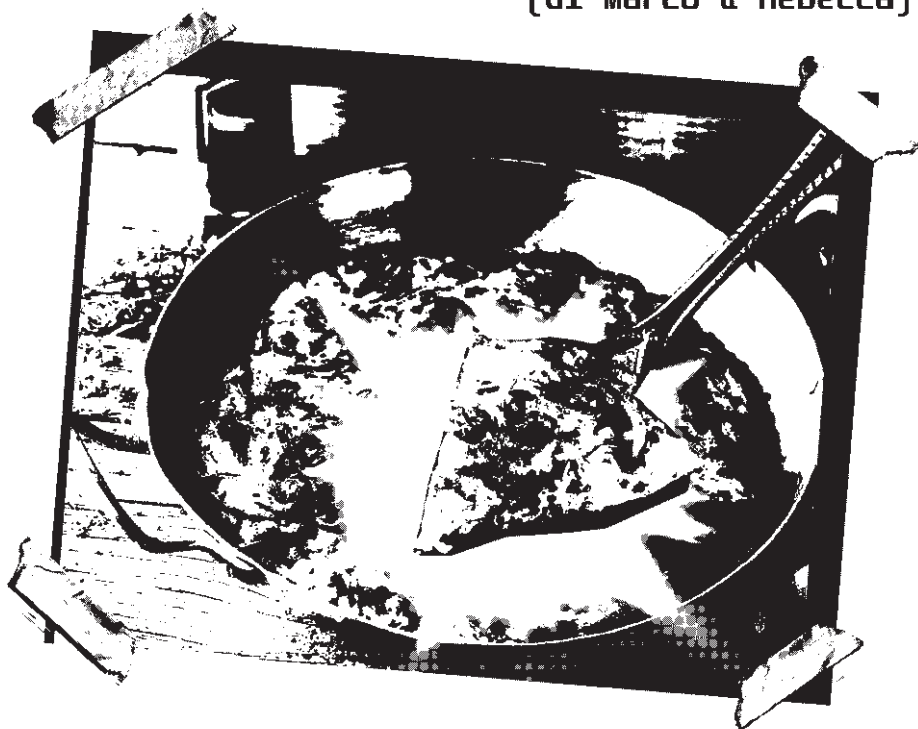
TAFRITTA
DI LERETTE
E GARAPASI



Rebecca

frittata appena dorata

(di Marco & Rebecca)



la frittata è quella semplice di zucchine,
il segreto sta nella cottura, bisogna farla
cuocere per moltissimo tempo a fuoco preferibilmente
molto alto, non solo: bisogna dimenticarsi che
è sul fuoco e inconsapevolmente lasciarla cuocere...



...pare che ritrovandola si possano scoprire
delle piccole pepite dorate insieme a quel
che resta del pasto.

THE DARK SIDE OF THE OMELETTE

(DOVE VAI, SON TORTILLA!)

LA FRITTATA
E' FATTA...

DEAR MARCELLO,
SONO TORNATI
DI MODA GLI 80!



come rivoltare
la frittata

Vittore Baroni @ E.O.N. 11/23

DA 80 ANNI
AUTOPRODOTTE CON PASSIONE



DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
ACCOMPAGNATE AL VINO DEL CONTADINO



*ANCHE LE FRITTATE
PARLANO di MARCELLO*

CARLO FÈ



**PER FARE
UNA FRITTATA
BISOGNA ROMPERE
DELLE UOVA
(LENIN)**

DAISY JACUZZI GRAPHIC DESIGNER
PER GLI 80 ANNI DI MARCELLO

per Marcello,
Elmo (GR)

Dalla pasta condita con un etto di burro o i
cornetti ingollati di nascosto nei bar dell'Urbe,
assieme con Marco Pannella, all'orto grossetano
e le frittate sociali di Capek.

Quante battaglie, anche gastro alimentari, in questi
tuoi primi ottant'anni, Marcello...

Eppure, mi accorgo di non aver condiviso con te
neanche un tramezzino alla stazione Termini.

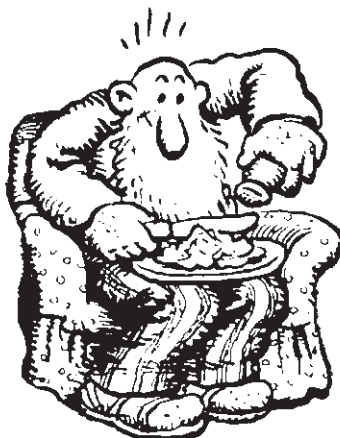
Quindi, mentre ti faccio i miei migliori auguri
per i tuoi ottant'anni di resistenza,

auguro a me di poter presto assaggiare una delle tue
- mi dicono - meravigliose frittate resistenti!

Ancora auguri, Marcello,

(come dicevi tu negli anni 70)

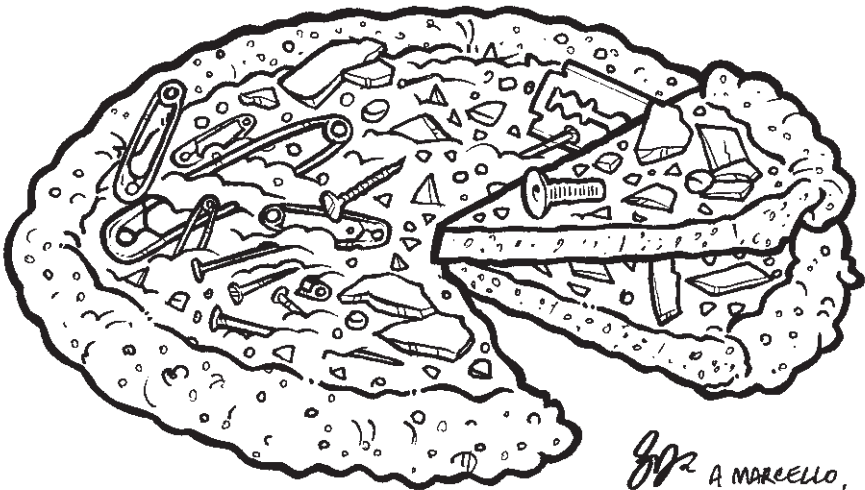
"con amore, per la rivoluzione", Michele



CUCINATA PER LA PRIMA VOLTA IN INGHILTERRA NEL '76, DURANTE UNA DELLE SERATE ANNULLATE DELL'ANARCHY TOUR, E INTESA COME VALIDA ALTERNATIVA ALLE BOTTIGLIE DI BIRRA RIEMPIE DI PISCIO E RAFFREDDATE IN FRIGORIFERO, LA GUSTOSISSIMA FRITTATA PUNK CONSTA DI UN'OTTANTINA DI VOVA (MARCE) BEN SBATTUTE CON UNO SCUDISCIÒ E LEGATE DA VELENO PER TOPI, BIRRA GUINNESS, SALE, PEPE, CHIODI (NON DI GAROFANO), VITI, BULLONI, SAFETY PINS, SPILLI, SPILLETTE, SPILLETTONI, SABBIA E CEMENTO (PER DARE UNA PUNTA DI OI!), AND LAST BUT NOT LEAST, UNA SOSTANZIOSA SPOLVERATA DI COCCI DI VETRO.

INFORNARE NELLA BOCCA DELL'INFERNO, CON TUTTA LA PADILLA, E SERVIRE IN FACCIA COME CONTUNDENTE.

PER I PALATI PIÙ FINI: AGGIUNGERE UNA LAMETTA!



gpr A MARCELLO,
PER I SUOI PRIMI 80'S!

DALLA PARTE DELLE ...

GALZINE

AUGURI!

FRANCESCA DE CAROLIS
LEONARDO DE CAROLIS

È CARO MARCELLO, CHE VUOL... NON POTEVO CHE PENSARE PER TE UNA FRITTATA, COME SI DICE, **VEG** (NON PRONUNCIO L'AGGETTIVO PER INTERO CHE, DATO IL TONO COL QUALE A VOLTE LO SI PROFERISCE, SEMBRA UNA MALATTIA, DA CUI STARE ALLA LARGA PER PAURA D'INFETTARSI!),

TE NE DO DUE VERSIONI.

LA PRIMA:

INGREDIENTI: FARINA DI CECI (QUANTA NE VUOI), UN CUCCHIAINO DI CURCUMA, LATTE DI SOIA (VA BENE ANCHE L'ACQUA), UNA CIPOLLA, MEZZA CAROTA, FOGLIA DI SALVIA, PIZZICO DI SALE, UN CUCCHIAIO DI OLIO

(SE TI PIACCONO AGGIUNGI)
(UN PUGNETTO DI CAPPERI).

IN UNA CIOTOLA IMPASTA LA FARINA E LA CURCUMA CON IL LATTE DI SOIA.

AGGIUNGI OLIO E SALE. RIMESTA UN PO' E FAI RIPOSARE UNA MEZZORETTA. POI AGGIUNGI CIPOLLA E CAROTA A PEZZETTINI, LA SALVIA SMINUZZATA E GLI EVENTUALI CAPPERI.

VERSA IN PADELLA ANTIADERENTE CON UN FILO D'OLIO (IO FACCIO SENZA OLIO E CON PADELLA RIVESTITA DI CARTA DA FORNO), CHIUDI CON COPERCHIO E CUOCI PRIMA DA UN LATO POI DALL'ALTRO (IL TEMPO DIPENDE DALLO SPESSORE DELL'IMPASTO... SE È TIPO TORTINO CI VOGLIONO 15 MIN PER PARTE).

BUONA ANCHE FREDDA.



SECONDA RICETTA:

PREVEDE L'INVITO A
TAVOLA DELLA GALLINA.



GLI INGREDIENTI POSSONO ESSERE GLI STESSI DELLA PRIMA, A MENO CHE L'OSPITE NON ABBA PROBLEMI CON LA CIPOLLA (CHE A VOLTE NON DIGERISCE BENE). SAREBBE COMUNQUE GESTO DI CORTESIA AGGIUNGERE ALL'IMPASTO DEL MIGLIO. SEGUI QUINDI IL PROCEDIMENTO DESCRITTO PER LA PRIMA RICETTA, CHIEDENDO ALL'OSPITE (CHE AVRÀ L'ATTENZIONE DI ARRIVARE PRIMA CHE INIZI A CUCINARE PER ASSICURARSI CHE NON SI TROVERÀ SUO MALGRADO A DEGLUTIRE TRACCE DEL SANGUE DEL SUO SANGUE...) DI CONTROLLARE IL TEMPO DI COTTURA.

A TAVOLA LASCIA CHE SI SERVA DI QUEL CHE LE AGGRADA. ASSAGGIANE ANCHE TU, NATURALMENTE, PER IL PIACERE DELLA CONDIVISIONE. MA SOPRATTUTTO, RESTA A GUARDARE, NUTRENDOTI DEL SUCCULENTO PIACERE DELLA COMPAGNIA

DI UNA GALLINA FELICE.



LO SO, SARÀ DURA NON PENSARE A FOXY, FUORI LA PORTA, CON L'ACQUOLINA IN GOLA. MA PER UN GIORNO, DILLE DI CONTROLLARE L'ISTINTO, E STARE ALLA LARGA...

Frittata

-Procurarsi uova biologiche di galline felici che scorrazzano libere oltre ogni costrizione, fuori da ogni schiavitù.

-La ricetta di ogni frittata prevede sempre il passaggio "rompere le uova", poi occorre mischiare il rosso (della passione politica) con l'albume (di un nuovo giorno) fino ad ottenere la giusta amalgama per cucinare frittate che nutrano corpo e mente.

-Romperle le uova nel paniere degli editori famelici, dei distributori gargarozzoni e delle focaccerie Feltrinelli per sabotare la loro produzione di frittate sciappe, scialbe, sciatte, tutte uguali, che a mangiarle ci vuole fegato e pelo sullo stomaco.

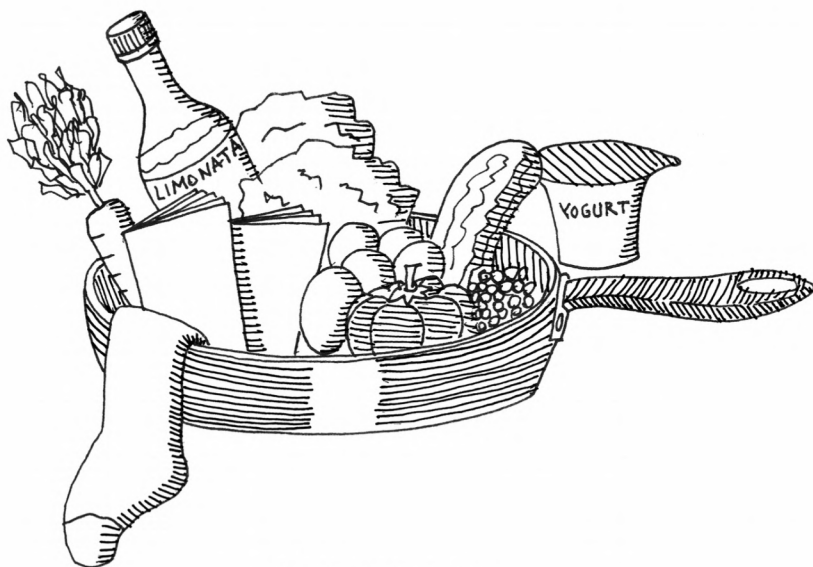
-Gioia e rivoluzione q.b.



A Marcello che mi ispira.

Puca Jeronimo Rojas Beccaglia

LA FRITTATA DI MARCELLO

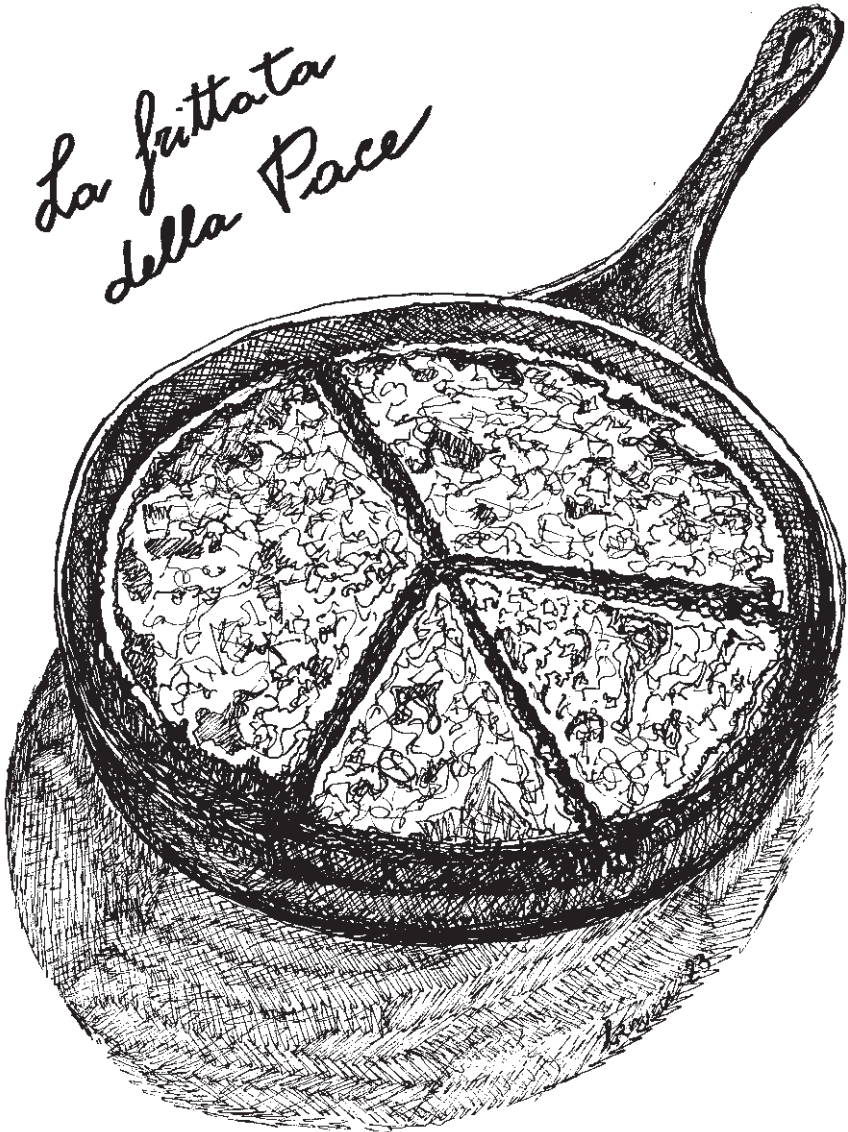


RICETTA

- 10/15 grosse pietre** per costruire l'orto
- 5 uova** delle galline della signora che gli fa i calzini
- 150 grammi di croccantini** per distrarre la volpe
mentre raccoglie la verdura
- 200 grammi di verdure varie** da mettere nella frittata
- 2 libri Millelire** da leggere mentre la frittata si cuoce
- 1 litro di limonata** per dissetarsi mentre cucina
- altri 150 grammi di croccantini** per tenere lontani i gatti dalla frittata
- 200/300 kg di ospiti** inattesi ma sempre benvenuti
- 1 barattolo di yogurt** da mangiare
visto che la frittata l'hanno mangiata gli ospiti

di Claudio Scaia

*La frittata
della Pace*





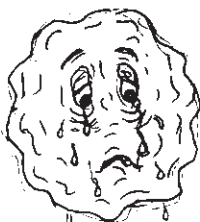


MONTE OLIMPO (MARS)

UOVA CONICHE MARZIANE ALLA VENUSSA MA



FRITTATA FELICE



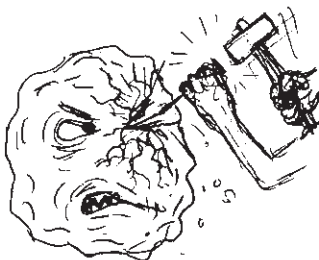
FRITTATA TRISTE



FRITTATA
ARRABBIATA



FRITTATA
TROPPOCOTTA



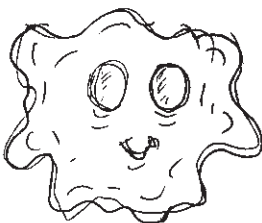
FRITTATA
TROPPO DURA



FRITTATA
TROPPO SOTTILE



FRITTATA
TROPPO SPessa



FRITTATA
NEONATA



FRITTATA
VECCHIA

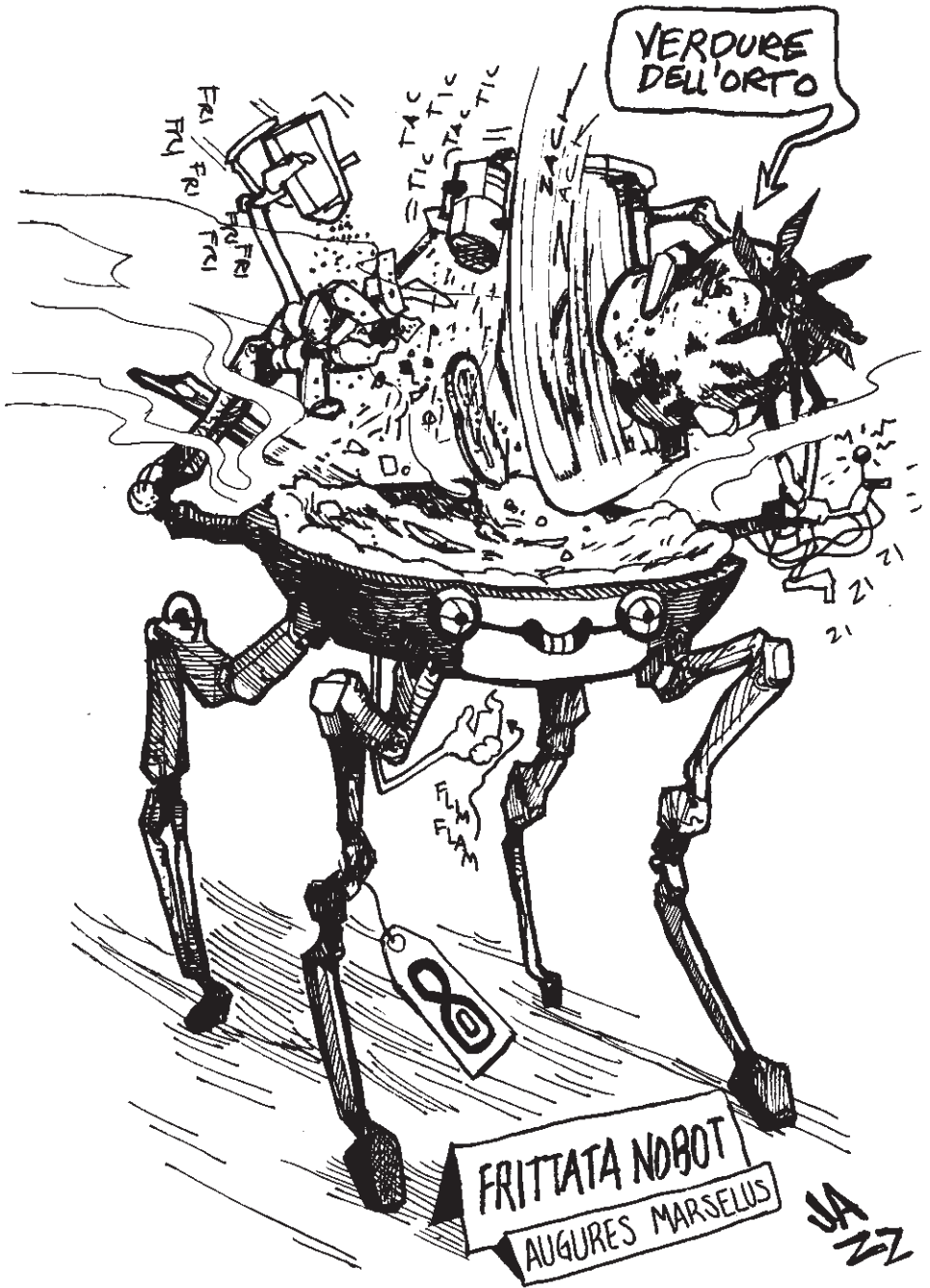


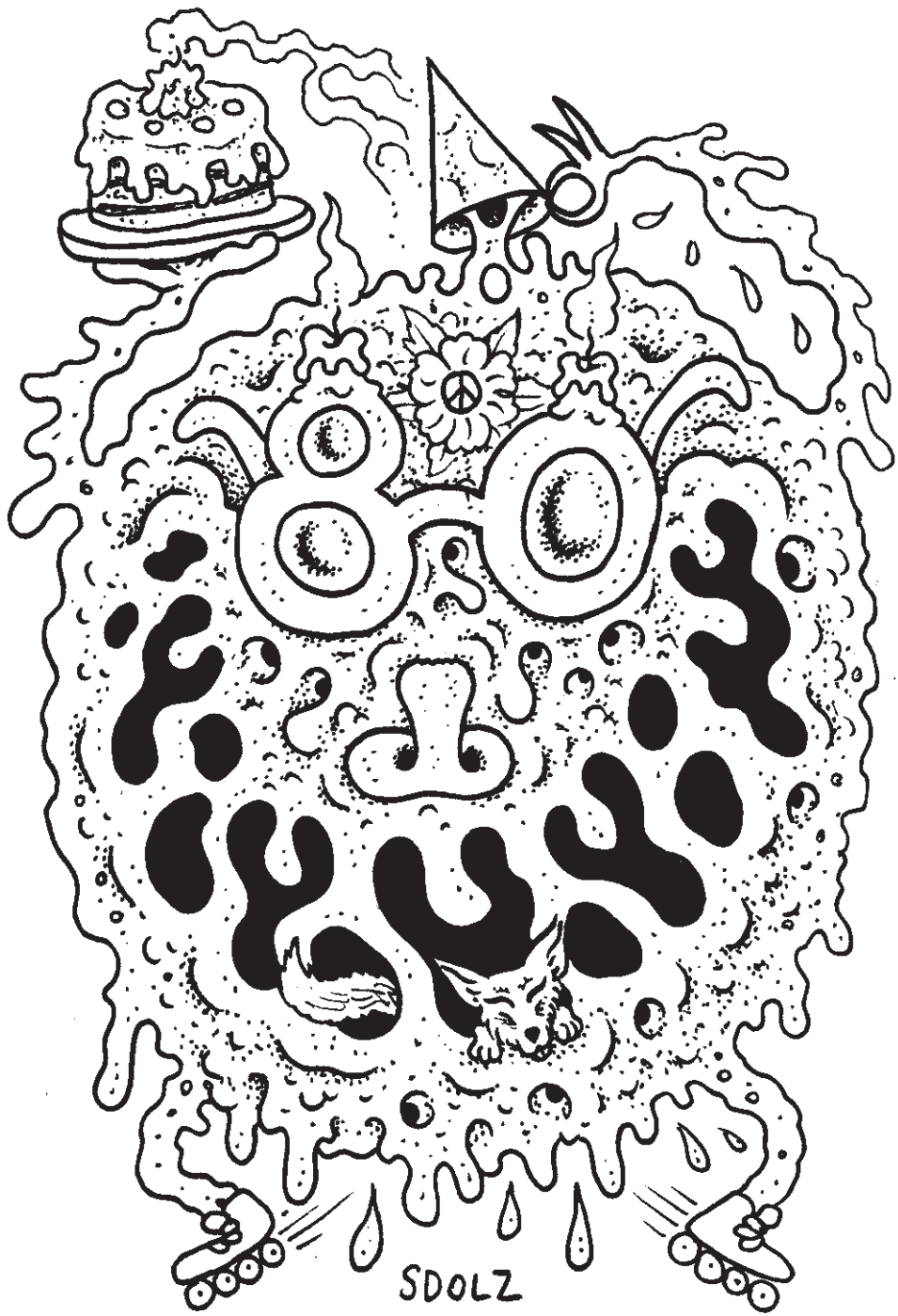
FRITTATA VOLANTE



FRITTATA APPICCIOSA

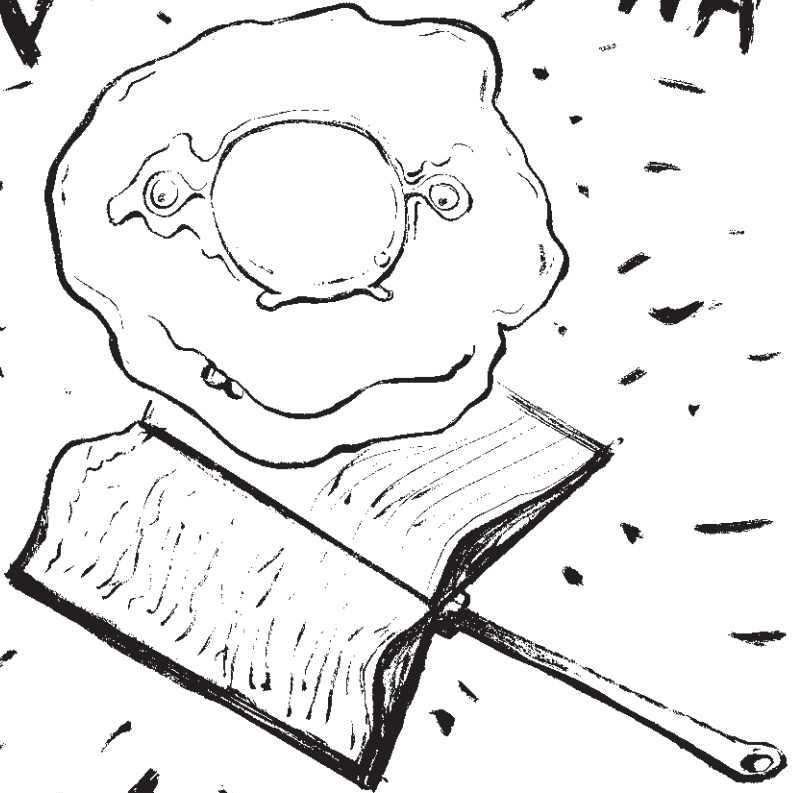
FRITTATA VEGANA





SDOLZ

BUON FRITTANTA



MARCELLO



FRITTATA
CAPEK

FRITTATA
INFINITA



L'Italia è un paese stupendo. Le nostre piazze sono belle e popolate da piccioni, altrettanto belli.

I volatili volano, ma poi si piazzano sulle statue migliori.

Non solo scagazzano e copulano, ma cagano anche uova favolose...

Perché non approfittarne? Eccovi allora una bella ricetta dalla capitale dell'amore e delle polveri sottili

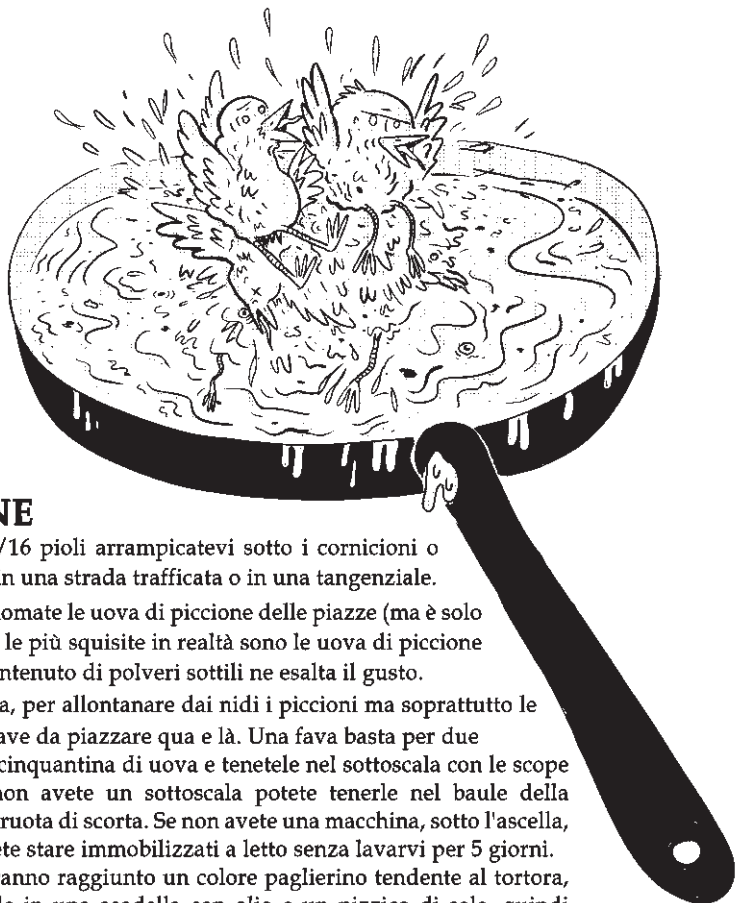


FRITTATA PICCIONCINA a KM 0 e a PM 2.5

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

(ma anche tre se una persona ha già mangiato)

- 50 UOVA
- OLIO E.V.O. (ma va bene anche l'olio per ingranaggi)
- GUANO PADANO
- SALE Q.B.



PREPARAZIONE

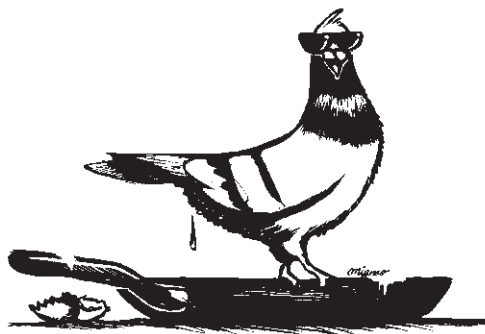
Con una bella scala a 15/16 pioli arrampicatevi sotto i cornicioni o sotto le grondaie, meglio in una strada trafficata o in una tangenziale.

Per i fini gourmet sono rinomate le uova di piccione delle piazze (ma è solo una leggenda da fighetti), le più squisite in realtà sono le uova di piccione autostradale, il cui alto contenuto di polveri sottili ne esalta il gusto.

Durante il furto delle uova, per allontanare dai nidi i piccioni ma soprattutto le piccione, portatevi delle fave da piazzare qua e là. Una fava basta per due piccioni. Procuratevi una cinquantina di uova e tenetele nel sottoscala con le scope per qualche giorno, se non avete un sottoscala potete tenerle nel baule della macchina all'interno della ruota di scorta. Se non avete una macchina, sotto l'ascella, ma il problema è che dovete stare immobilizzati a letto senza lavarvi per 5 giorni. Una volta che le uova avranno raggiunto un colore paglierino tendente al tortora, potete romperle e metterle in una scodella con olio e un pizzico di sale, quindi sbattetele energicamente con una forchetta.

Versate il tutto in una pentola, a fuoco lento, i minuti di cottura possono variare in base a quanta fame avete: se ne avete tanta 10 minuti possono bastare, nel frattempo potete mangiare formaggio, grissini e olive direttamente dal frigorifero senza farvi vedere dagli altri commensali.

Una spolveratina di guano padano grattugiato e la frittata piccioncina è pronta!

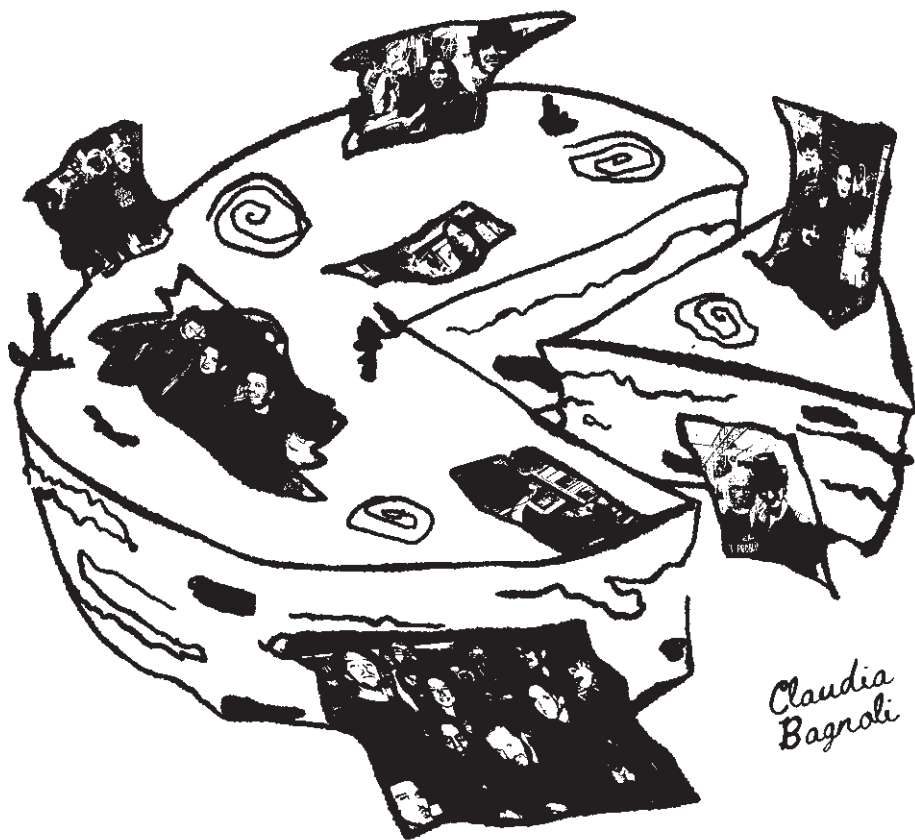


se invece siete allergici ai piccioni:

FRITTATA DI PULCINI PRO VITA

Una volta che avrete impedito a quella vacca della gallina di abortire otterrete dei teneri e deliziosi pulcini che ancora vivi e bagnati frullerete con sale e pepe qb. Friggete la pastella così ottenuta e godetevi la frittata antiabortista al tegamino.

Frittata Cipolle e Ricordi



ingredienti: prendi delle persone bellissime, passaci dei momenti stupendi, giraci tutte le fiere di fumetto underground possibili, scatta fotografie, conservale e lasciale maturare. fai passare qualche anno. prendile tutte, mischiale insieme, quando cominci a lacrimare di nostalgia inizia a tagliare le cipolle così da minetizzare il pianto, mescola per bene e friggi forte!

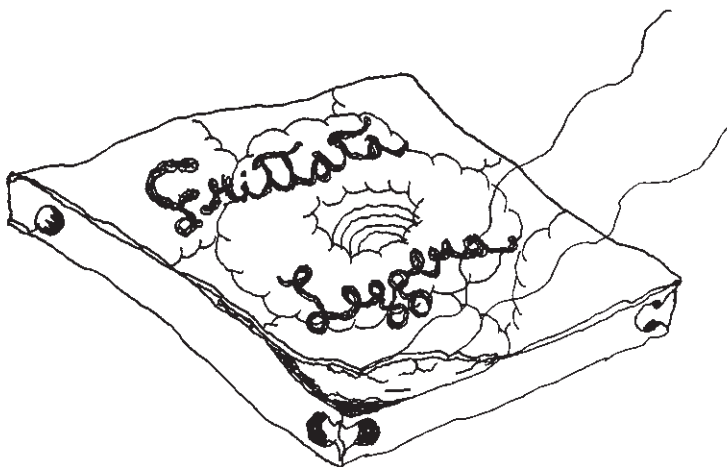
Frittata di cardoncelli

*Per una frittata saporita
Serron uova e caciocarallo grattugiato
Con funghi cardoncelli è un'altra vita
Se soffriggi con aglio e ramoscello profumato
Sbatti le uova dentro una scodella
E aggiungi sale, pepe e nux moscate
Versa dipoi il tutto in comoda padella
E cuoci a fuoco lento le facciate
La frittata è or pronta e mo se magna
Calda o tiepida, tutta da gustare
Fresca insalata può esserle compagna
E un bicchier di vino a sorseggiare*












(Lio Nesti e Massimo Sozzi)

FRITTATA LEGGERA



INGREDIENTI PER DUE PERSONE

Quattro uova	
Burro (per la padella)	
Una cipolla	
Zucchine	
patate	
pancetta e pecorino	
Sale	
pepe	
noce moscata	

PREPARAZIONE

Prendete le uova, conservatele nella confezione, facendo attenzione a lasciarle intatte. Nel frattempo avrete scelto una padella nella quale non avrete messo del burro per renderla antiaderente. Lasciate le zucchine nel sacchetto con le patate, prendete il sale, rimettetelo a posto senza sprecarlo, fate lo stesso con il pepe e la noce moscata. Prendete la pancetta, riponetela al suo posto. Evitate accuratamente di mescolare gli ingredienti. Per finire potete non cospargere il tutto con il pecorino grattugiato. Coprite la padella con un coperchio e riponetela con le altre pentole. Potrete approfittare di questo tempo per ordinare del cibo da asporto o una pizza (senza mozzarella).





LORENZO MO'

PER FARE
UNA
FRITTATA
.....



BISOGNA ROMPERE
QUALCHE UOVA!

CRIS_

FRITTATA "della cecina"

- RICETTA A CURA DEI MARSONPUD -

* scritta con tanto amore ☺ ♥ *

DA UTILIZZARE NEI SEGUENTI CASI

- * se un tuo ospite segue un'alimentazione VEGAN
- * se le tue galline / le galline del vicinato sono in SCIOPERO
- * se ti hanno regalato della FARINA di CECI e non sai che farci.

INGREDIENTI

- * Verdure dell'orto di MARCELLO - q.B.
- * 6 cucchiari di farina di ceci.
- * 250 ml di ACQUA
- * Olio E.V.O. q.B. (può metterai, può puoi buona)
- * Sale

PREPARAZIONE

Primo di andare a fare il turno alla LIBRERIA STRADE BIANCHE (la libreria più bella che c'è), mescola la FARINA con ACQUA, OLIO e SALE. lascia riposare in frigo per almeno 2 ore (se vuoi digerirli ☺)

Al ritorno dal turno alla LIBRERIA STRADE BIANCHE (la libreria più bella che c'è) ti mescoli, aggiungi le verdure e prepari il FORNO o LA PADDELA per la cottura.

IN PADELLA, Ben unta, versa il composto e cuoci 15 MINUTI PER LATO (sì, ci vuole un bel po')

IN FORNO. Versa il composto su una teglia ricoperta da carta da forno oliata. Metti in forno alla massima temperatura. Sarà pronta quando la vedrai ben asciutta e dorata.

CONSUMAZIONE

Si consiglia di mangiarla in compagnia, sotto la grande quercia, come da tradizione *Buaglina*.

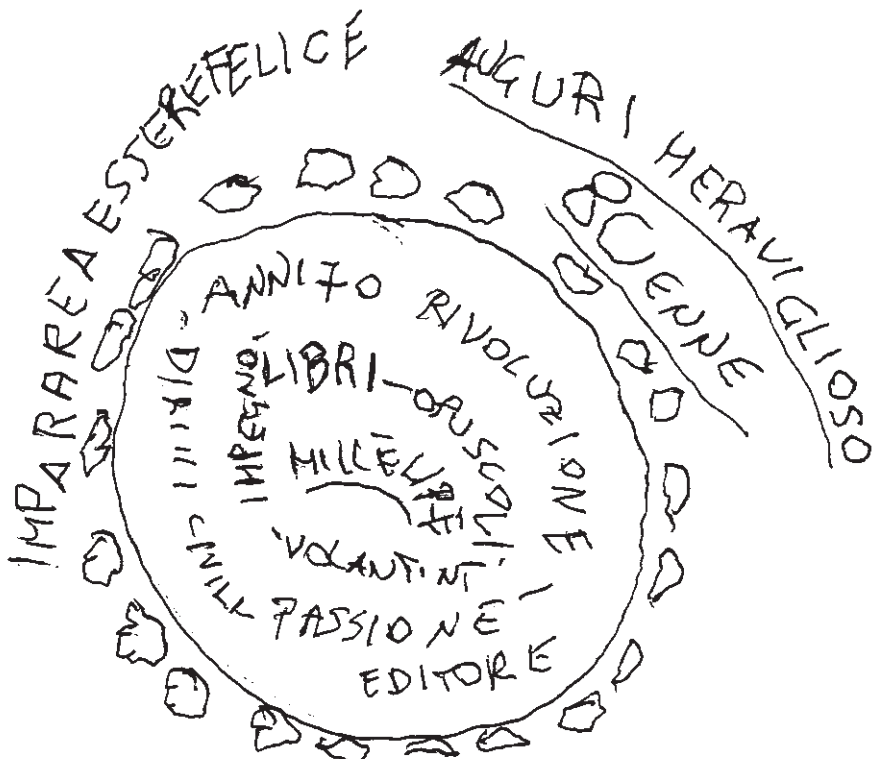
ACCOMPAGNAMENTO MUSICALE

Si suggerisce di accompagnare la preparazione o la consumazione de LA BELLA CECILIA con una PLAYLISTA composta da diverse versioni del brano

LA BELLA CECILIA -
(Ottello Protopio, Andeoni, Gabrielle Feni, Musicanti del piccolo borgo, Novelia, Sergio Endrigo, ecc...)

BUON APPETITO!
(E BUON COMPLEANNO!!!!)

Margherita e David



MI HAI INSEGNATO A DIRE:
"NON MI CORRISPONDE"
A VIVERE
MEGLIO

(MONICA)

Disegnare una frittata è per me un'impresa impossibile...ma se parliamo di frittata metaforica, allora sì, mi posso pure cimentare... del resto sappiamo tutti che tu, caro Marcello, sei il re delle frittate, ma non soltanto di quelle che prepari, con orgoglio e fantasia, grazie alle uova delle galline della contadinella Eva e alle verdure del tuo Orto delle Meraviglie...Sono ben più appetitose e creative le frittate culturali, quelle che hai cominciato a confezionare da ragazzino costruendo e portando alla stampa ogni tipologia di scrittura "contro" per dare voce ai "senza voce": dall'informazione alla narrazione, dalle riproduzioni d'arte al fumetto... in ciclostilati, opuscoli, libretti e libricini, libri da "battaglia" e libri di squisita fattura...insomma inutile dilungarsi perché tu sai bene cosa intendo. La domanda semmai è un'altra, cosa c'entrano i libri con le frittate? I libri che "confezioni e cuoci" ogni giorno nella tua cucina sono un miscuglio appetitoso. "Cibo per la mente" dici tu e a ragione... fare libri è il tuo modo di fare la rivoluzione! Libri trasgressivi e realistici che generano pensieri preziosi perché variegati e mai scontati. Libri che rompono le uova nel paniere del potere...

UNA FRITTATA D'AMORE E FANTASIA
(da papparti da solo o in compagnia...)

Quando viene primavera e fiorito è il carciofello nel tuo orto ricco e bello, pazzarello, pazzarello tu lo cogli e poi gli togli quelle foglie dure dure e lo tagli e lo sfiletti e lo ammolli nel limone e nell'acqua del boccone per almeno un mezz'orone...

Mentre aspetti puoi tagliare la cipolla fina fina sbatter uova di gallina della Eva contadina preparare la padella quella grande, la più bella...

Nell'olietto sopraffino fai soffriggere pianino cipolletti e carciofetti e poi buttaci gli ovetti fai dorare, fai saltare, come solo tu sai fare! ◦

Quando è cotta la frittata puoi pappare, puoi gustare sempre per elaborare, con ancora più energia libri, libri da battaglia, libri "contro" in armonia...

E pensarmi anche un pochetto che sei sempre il mio amoretto!



Viva Marcello allora e W le tue splendide frittate, W i libri di Stampa Alternativa e delle Strade Bianche di Stampa Alternativa, W tutti i tuoi collaboratori W tutti gli autori complici ai quali in questi anni hai dato voce...e lo sai quanto tutti noi ti vogliamo bene!

Daniela

80 ANNI E NON SENTIRLI



L'UOMO LIBRO



SOMMARIO

Prefazione <i>di Nicola Feninno</i>	2
Controistoria (in)verosimile della Frittata <i>di Andy Rocchi</i>	4
La Frittatona <i>di Bicio Fabbri</i>	5
Frittata Baraghiniana <i>di Hurricane</i>	6
Frittata Vissuta <i>di Giorgio Franzaroli</i>	8
Frittata di Neanderthal <i>di Tommy Gun</i>	9
Frittata di Cipolle e Millelire <i>di Duccio Dogheria</i>	10
Frittata col Tumatis <i>di Antonella Coccoli</i>	11
Frittata Freenipples <i>di Simone Chiolerio</i>	12
Frittata Apocalittica <i>di Stefano Zattera</i>	13
Frittata col Peyote <i>di Dario Arcidiacono</i>	14
Frittatina di Freschi Occhi <i>di Vincenzo Sparagna</i>	15
Frittata alle Cipolle Rosse di Kandinsky <i>di Grazia Bigi</i>	16
Frittata Selvatica <i>di Marie Cécile</i>	17
MarcellQlette <i>di Venanzio il Chimico</i>	18
Tafritta di Lerette e Garapasi <i>di Giuditta Grechi</i>	19
Frittata Viaggiatrice <i>di Rebecca Barbuscia</i>	20
Frittata Appena Dorata <i>di Marco Falatti & Rebecca</i>	21
The Dark Side of The Omelette <i>di Vittore Baroni</i>	22
Frittate Antifasciste <i>di Francesca Kanzi</i>	23
“Anche le Frittate Parlano di Marcello” <i>di Carlo “Carlino” Fè</i>	24
Per Fare una Frittata Bisogna Rompere le Uova <i>di Daisy Jacuzzi</i> ...	25
Frittata per Marcello <i>di Michele Mordente</i>	26
Frittata Punk <i>di Simone Lucciola</i>	27
Dalla Parte delle Galline <i>di Francesca e Leonardo De Carolis</i>	28
Frittata <i>di Puca Jeronimo Rojas Beccaglia</i>	30
La Frittata di Marcello <i>di Claudio Scaia</i>	31

La Frittata della Pace <i>di Massimo Benucci</i>	32
La Fritta Trincalata <i>di Franco Trincale</i>	33
Uova Coniche Marziane alla Venusiana <i>di Aldo Monticelli</i>	34
Prove Disegni di Frittate <i>di Cavallo Pazzo</i>	35
Frittata Nobot <i>di Jazz Manciola</i>	36
Frittata Nuda che Corre <i>di Sdolz</i>	37
Buon Frittanta! <i>di Vash</i>	38
Frittata Infinita <i>di Rastabbello</i>	39
Frittata Piccioncina <i>di L'ombroso</i>	40
Frittata di Pulcini Pro Vita <i>di L'ombroso</i>	41
Frittata di Cipolle e Ricordi <i>di Claudia Bagnoli</i>	42
Frittata di Cordoncelli <i>di Lia Nesti e Massimo Sozzi</i>	43
Frittata Leggera <i>di Andrea di Carlo e Andrea de Franco</i>	44
Frittata alla Mondovì <i>di Lorenzo Mò</i>	45
Per Fare una Frittata <i>di Eris Edizioni</i>	46
Frittata La Bella Cecinia <i>di Margherita Valtorta</i>	47
Imparare a Essere Felice <i>di Monica Mariotti</i>	49
Frittata d'Amore e Fantasia <i>di Daniela Piretti</i>	50
80 Anni e Non Sentirli <i>di Bicio Fabbri</i>	51
L'Uomo Libro <i>di Bicio Fabbri</i>	52
Che Uovo! <i>di Carlotta Vacchelli</i>	55

Adescamento: *Hurricane*

Titolo: *Tommy Gun*

Party a sorpresa: *Daniela Piretti*

Illustrazioni a pagina 2 e 3: *Mara Armaroli e il piccolo Ettore*

Illustrazioni a pagina 50: *Andrea de Franco*

Copertina: *Hurricane*

Quarta di copertina: *Francesca Ghermandi*

Poesia in quarta di copertina: *Floriano Fabbri*

Ringraziamenti: *Alice Banfi, Thomas Bires, Cecilia Fiorenza, Agnese*

Una produzione: *Čapek*



CHE UOVO!





Francesca
GHERMANO

A MARCELLO OTTENBRY

le pietre rotolanti cantano ancora
le foglie cadono come sempre
l'autunno e Marcello danzano e godono con l'infinito

F10