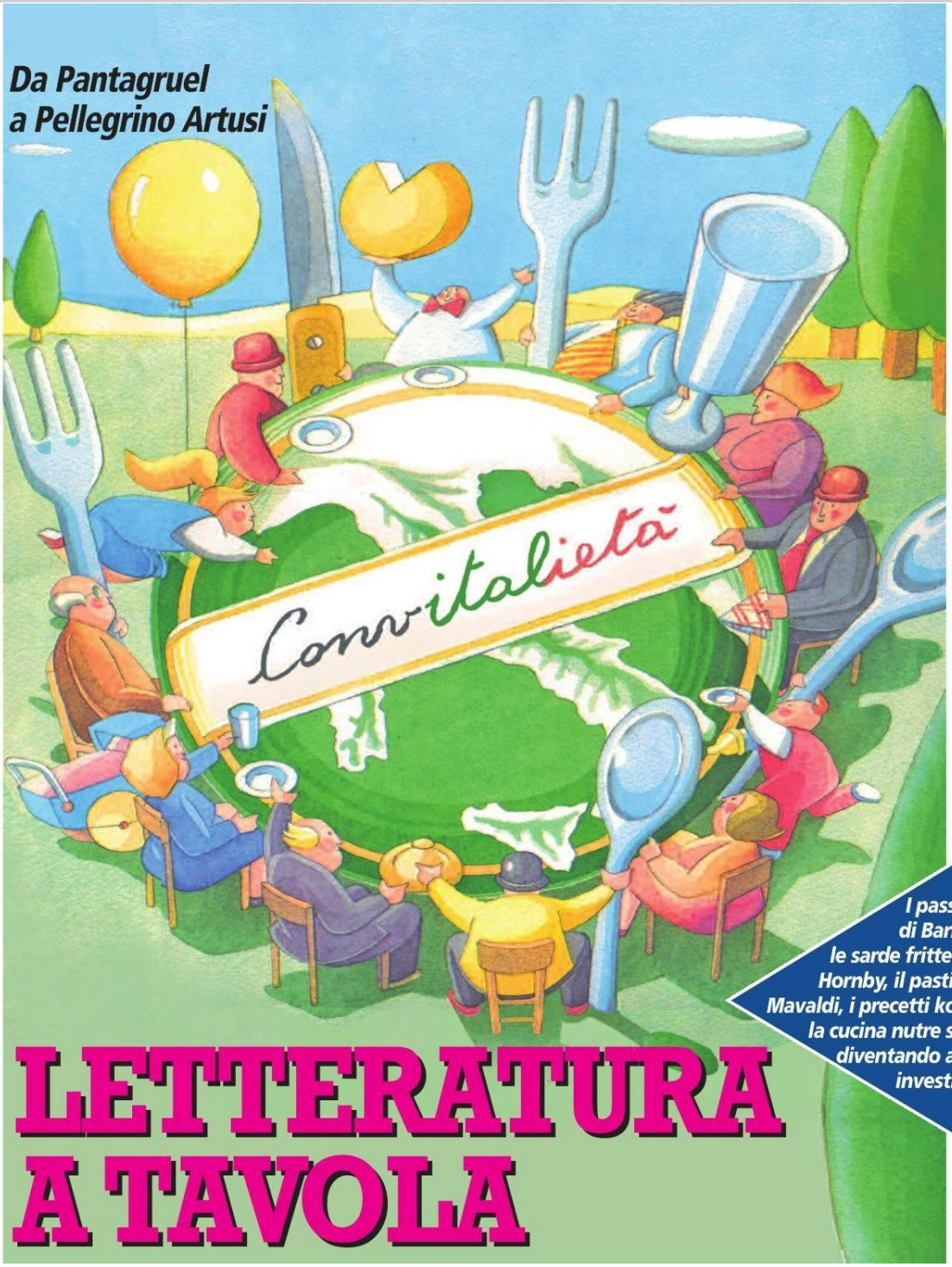
La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Da Pantagruel a Pellegrino Artusi

LETTERATURA A TAVOLA

I passatelli di Barbolini, le sarde fritte della Agnello Hornby, il pasticcio di carne di Mavaldi, i precetti kosher della Anau. Così la cucina nutre storie e memorie, diventando anche metodo investigativo

di Pier Mario Fasanotti

La letteratura è debitrice verso la tavola imbandita. Anche nei modi di dire. Per esempio si dice ancora «questo libro l'ho divorato». E chi non è ancora prigioniero dell'italiano-basic, che somiglia sempre di più ai messaggini del cellulare, ricorda che «pantagruelico» è riferito a pasti abbondanti, anzi esagerati. Pantagruel (che significa «tutto al contrario») è il figlio del gigante Gargantua nel romanzo fiume di François Rabelais (metà del 1500). Pantagruel è fisicamente molto forte, ma ancora più robusto è il suo appetito. E con la bocca ruminante fa incontri interessanti in tutta l'Europa. Il cibo non è che appesantisca sempre. Sovente è levatrice di fantasia, libera le sinapsi e, questo è molto importante, s'incista nella memoria, che è bussola per chi scrive.

Per anni e anni il legame cibo-libro è stato snobbato. A parte eccellenti eccezioni, ne è derivata una sorta di anoressia fantasmagorica. Ora il cibo torna a lambire le pagine. Preferenzialmente in provincia, dove il contare storie resiste allo squallore di quella modernità che rimanda al marketing plasticoso piuttosto che alle emozioni.

E a proposito delle insegne al neon pacchiano al posto della luna (talvolta è un miracolo se riesci a scovarla) e delle lucciole, affiora una domanda: ma come, è sparita la via Emilia? È ciò che si chiede uno dei personaggi-persone dell'ultimo romanzo di Roberto Barbolini, *Ricette di famiglia* (Garzanti, 157 pagine, 16,00 euro).

Il professor Valentini, gastroenterologo di fama, lascia l'autostrada per un ingorgo e imbocca la via Emilia, «abbruttita dalle villette tutte uguali, stravolta dalle insegne chiassose di discoteche e pizzerie, avvilita dalle potature eccessive degli ormai rari filari di piante». L'antica strada pare «un pitone in agonia». Ma Valentini la percorre svelto pur di arrivare dalla Nunciata, la donna che, se dovesse morire, «sparirà la via regia della pasta rasa e dei passatelli». Il medico è contento d'essersi messo in viaggio, con le papille gustative «che hanno praticamente sostituito il cervello e regolavano loro i cambi di marcia e le sgommate». Contento per la meta ma anche per aver lasciato quella «tarma» della moglie che «rodeva la stoffa

della sua vita con l'aria di custodirla sotto naftalina». Ecco, si mangia. Con sorridente abbondanza. Poi, vista la calura, un riposino: «S'addormentò di ottimo umore e sognò d'essere a tavola coi figli, al piano di sotto». Roberto Barbolini, modenese, autore di numerosi libri e additato dalla critica come uno dei più abili nel forgiare il lessico e piegarlo alle esigenze narrative come fosse paziente vetro veneziano, parte in questo romanzo, che contiene svariati spunti di romanzi, dalle annotazioni culinarie della madre, maestra. La quale smetteva di imburrare i crostini per colpa di certe sirene televisive. Vedeva l'*areclam* in tv dell'*Idrolitina* e addio alle canoniche bottiglie di acqua minerale. «O forse l'aveva sentito all'*aradio*» scrive il figlio il quale spiega che molti anni dopo, leggendo McLuhan, avrebbe imparato che «l'*aradio*, in versione femminile, è un medium caldo, la televisione un medium freddo». Però la maestra continuava a fornire alla famiglia i crostini irrorati di burro fuso, sui quali, «artisticamente», deponeva i fegatini di piccione.

Casa, cucina, racconti e rapporti familiari si muovono anche nel libro di memorie scritto da Simonetta Agnello Hornby, narratrice siciliana che vive a Londra (lì fa l'avvocato) e da alcuni anni nota ai lettori dopo il successo di *La mennulara*, *La zia marchesa* e *Boccamurata* (editi da Faltrinelli). Stavolta la Agnello ha scelto un editore della sua terra, Sellerio, e ha raccolto le memorie di quando era bambina e adolescente. *Un filo d'olio* (266 pagine, 14,00 euro) ha come baricentro il ricettario di nonna Maria, che ha indotto le due figlie a ricostruire aromi e abitudini così come andavano e venivano da e sui grandi tavoli della tenuta di Mosè, nel Palermitano. C'erano giorni in cui al desco erano anche in venti. Ma non era così eccezionale, in quella colorita baraonda familiare con codazzi di cameriere e di amici e amici degli amici. Simonetta si è sobbarcata la felice fatica di scavare nei ricordi e da questi estrarre condensati di emozioni, mentre la sorella Chiara ha compilato, per la parte finale del libro, alcune ricette. Mosè è il luogo delle vacanze estive, acquistato nell'Ottocento dal bisnonno: alla casa originaria, ex opera pia, s'aggiunse quella di villeggiatura. Emozioni e trambusto tra le donne attorno ai fornelli. Pace e serenità quando sul terrazzo si ammiravano le stelle in «sontuose notti». Passeggiate del nonno mingherlino, sempre in giacca e cravatta: se la svignava nelle campagne e «quando incrociava i contadinelli sui muli carichi di quartare, si fermava al loro "Voscenza benadica!" e chiedeva: "Cu sugnu io?". Alla risposta "Voscenza è 'u baruni granni!", elargiva le caramelle che teneva

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

sempre in tasca». Se Simonetta e Chiara protestavano: «Voi ne avete scatoloni, a casa». Il «filo d'olio» del titolo è il *fil rouge* dei ricordi che ridiventano narrazione. Il menu del giorno doveva avere alle spalle un accordo, a volte faticoso, e qualche irritazione donnesca: «... vedevo Maria e Mela leccarsi i baffi dopo una bella mangiata di sarde fritte e mi chiedevo perché papà me le negasse». Il rituale dei pranzi e delle cene prevedeva ovviamente le tovaglie «da campagna» ricamate a quattro mani «da mamma e zia Teresa, con il contributo del mio orlo a giorno sui tovaglioli e della fogliolina a punto erba sui fiori ricamati da mamma a punto stuoia, punto pieno, punto catenella». Sempre dentro una cornice gastronomica Marco Mavaldi, oggi tra gli scrittori italiani di maggior successo, ambienta un giallo classico stile Agatha Christie. In *Odore di chiuso* (Sellerio, 198 pagine, 13,00 euro) il buono-a-nulla barone Romualdo Bonaiuti, padre di tre ragazzi tra cui uno vanesio e idiota, invita nel suo castello maremmano il baffuto e rotondetto Pellegrino Artusi, celebre per aver dato dignità alle pietanze povere in *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Artusi si muove ricordandoci Poirot. Snobbato dai nobili pargoli perché legge «un libro con la copertina illustrata», s'informa, direttamente in cucina, sulla composizione di un pasticcio di carne. Poi, quando viene trovato senza vita il maggiordomo Teodoro in una cantina dalla porta sbarrata, ricorre alla consumata abilità del suo naso e regala un prezioso indizio al delegato di polizia. Siamo sul finire dell'Ottocento. Mavaldi descrive con elegante sarcasmo una nobiltà poveraccia, giovanotti «con l'intelligenza di una fruttiera», le smanie di «frignanti dame di compagnia», le nubili sciocchine e invadenti, e infine il grande Artusi, contento che il barone, sia pur natante in piccole arroganze, sia aggrappato a una filosofia piacevole: «Quando c'è da mangiare si mangia».

L'autore ribalta in modo divertente il modo di dire «l'assassino è il maggiordomo», che invece è stroncato dalla belladonna mischiata con ottimo Porto. Infine complica il quadro ammuffito che sta alle spalle di Campiglia Marittima con un altro grido: «hanno sparato al settimo barone di Roccapendente!». Al signor Artusi il compito di esercitare la logica, aiutato in questo dall'abilità di discernere gli ingredienti di varie pietanze. La culinaria è anche metodo investigativo. Raffinato e divertente è anche il romanzo di Roberta Anau, *Asini, oche e rabbini* (e/o editore, 220 pagine, 18,00 euro). Il titolo dice tutto: storia di tradizioni gastronomiche e di acquarelli sociali con particolare attenzione alla cultura ebrai-

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

ca. L'autrice è nata e cresciuta a Ferrara, città nella quale impara regole e abitudini giudaiche, ma anche l'abilità di giocare con l'idioma e le sue propaggini dialettali. Vicende familiari ma non solo. I personaggi vanno e vengono, e una parte importante viene affidata al cibo: «Ho ingurgitato sicuramente molto cibo. Sono stata così ben zavorrata, impigozzata e riempita…». Il maiale è ovviamente messo al bando, ma questa è cosa risaputa e forse la più semplice visto che i precetti ebraici superano i 600. I dubbi rimangono. Per esempio il caviale è *kosher*? Questione controversa. Nella Ferrara di Giorgio Bassani dove venne ridotta ai minimi termini la comunità ebraica e certamente non per emigrazioni spontanee, Roberta Anau impara da piccola la lezione del padre: scordare tutte le parole tedesche. Lui conosceva perfettamente l'idioma dei «crucchi». Dal papà, lei ha appreso soltanto queste due frasi: *Du bist ein Schwein* e *Du bist ein Dummkopf*, ossia «tu sei un maiale» e «tu sei un asino». La storia, e quindi la memoria, si scalda e si ravviva anche in cucina.

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato