



URN:NBN:NL:UI:10-1-114232 - Publisher: Igitur publishing
Content is licensed under a Creative Commons Attribution 3.0 License
Anno 27, 2012 / Fascicolo 2 - Website: www.rivista-incontri.nl

Degustazioni e percorsi gastroletterari

Recensione di: *Banchetti letterari. Cibi pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri*, a cura di Gian Mario Anselmi & Gino Ruozi, Roma, Carocci editore, 2011, 411 p., ISBN: 978-88-430-6238-6, € 30,00.

Inge Lanslots

Una mappatura della letteratura italiana secondo coordinate gastronomiche è quello che ci propone *Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri* di Gian Mario Anselmi e Gino Ruozi. Con l'aiuto di trentasette collaboratori, i curatori del volume, ambedue attivi presso l'Università di Bologna, hanno raccolto e redatto cinquantaquattro voci che vanno da *Abbuffata*, *Acqua*, *Aglio* attraverso *Caffè*, *tè*, *cioccolata o biscotti*, *Dolci e torte*, a *Uovo e frittate*, a *Vino* e a *Zucchero*. Dalle voci variegate – per i golosi fra i lettori, si presentano anche *Cibi di paradiso*, *Cibi d'inferno*, *Cibi di guerra* – trapelano l'entusiasmo e l'amore per la buona tavola, che è – come sostengono gli stessi curatori – 'una delle più peculiari forme identitarie del nostro paese' (p.12). Nello spazio di una recensione risulta impossibile una presentazione complessiva dell'immaginario letterario collegato ai cibi, alle pietanze e alle ricette, ma un campionario a forma di menù invoglierà il lettore a degustare l'argomento 'gastroletterario'.

Il primo menù si compone di ingredienti di stampo socio-etnico e culturale. Esempio è il pomodoro, arrivato in Europa nel primo Cinquecento, trasformatosi da pianta ornamentale in ingrediente commestibile che, contrariamente a quello che succede in Francia dove veniva innanzitutto consumato alla corte, si diffonde 'fra la gente comune' (p. 303) e che domina nella cucina napoletana – 'fu geniale l'abbinamento della salsa di pomodoro con la pizza' (p. 303). Il pomodoro diventa anche protagonista di molte novelle create durante il verismo. Scrittori quali Verga, Capuana e altri, ne esplorano tutti i sensi e tutte le accezioni. Lo stesso pomodoro spunterà del resto nell'opera di D'Annunzio in un piatto di pasta, mentre Saba lo qualifica come un prodotto meraviglioso dal colore purpureo. Il pomodoro, inoltre, nutre 'credenze stravaganti e leggende' (p. 303) e come la pizza, la piada o la polenta, contribuisce alla costruzione di un'identità culturale regionale ma anche nazionale. All'altro estremo sembrano invece profilarsi pietanze e ricette *kasher* tipiche della cucina ebraica, le cui occorrenze nella letteratura italiana rivelano da una parte la diversità dei personaggi, la rigidità di precetti religiosi, riequilibrati dall'umorismo e dall'ironia, e, dall'altra, il dialogo e la convivenza con usanze culinarie locali e regionali. In questo contesto *Banchetti letterari* si sofferma anche sul *métissage* culinario.

Un secondo menù comprende un immaginario apparentemente diverso che si presta al carnevalesco, all'eccessivo. Secondo questo menù l'abbuffata ha dimensioni folcloristiche, simboliche – l'abbondanza del paese di Cuccagna si oppone alla penuria – e perciò sociali, nonché metaforiche perché l'abbuffata si sostituisce alla golosità dell'atto di lettura. In certi contesti le dimensioni sono addirittura materiali, mortali e utopiche. I pasti della giornata, *Colazione* o *Pranzi e cene*, assumono dimensioni simili. In alcuni testi, che vanno dalla *Historia Longobardorum* (pp. 787-799) di Paolo Diacono a quelli di Calvino, come la raccolta *Sotto il sole giaguaro*, certe logiche gerarchiche vengono rappresentate in modo realistico e al contempo iperbolico.

Che i cibi possano alimentare correnti letterarie e testi di genere lo illustrerebbe un terzo menù 'gastroletterario'. *Banchetti letterari* descrive la rivoluzione gastronomica del futurismo trattando la collaborazione tra Marinetti e lo chef francese Jules Maincave, che portò al *Manifeste de la cuisine futuriste* e che chiaramente si ispira alla teoria del tutto particolare di Apollinaire. Nella teoria e nella dieta futurista si mescolano, oltre agli ingredienti materiali, 'creatività artistica, antipassatismo, giovanilismo, spirito bellico e nazionalista' (p. 170). Altre voci del volume ripercorrono testi fantastici e fiabeschi. I cibi, le pietanze e le ricette sono un'avventurosa e fantasiosa risorsa e ricordano luoghi lontani. Oltre alla memoria riferiscono all'onirico, e si sostituiscono alla parola con valenze malefiche o salutari. Di recente, il poliziesco, rilanciato in Italia negli anni novanta, si è appropriato della grande tradizione culinaria italiana. Prototipica è l'opera di Andrea Camilleri, e in particolare il ciclo del commissario Montalbano, dove le pietanze e le ricette che figurano nelle varie puntate della serie del commissario corroborano l'identità e l'entroterra siciliano. Quest'ultimo già si rallegra al solo pensiero delle pietanze preparate da Adelina (e non dalla fidanzata Livia) ed è disposto ad avventurarsi nei posti più sperduti alla ricerca del miglior cuoco e di pietanze squisite che vanno consumate nel silenzio più assoluto, anche se si è in compagnia. Che le soste culinarie rallentino le varie indagini, non disturberà affatto il lettore ghiotto di nuove avventure. I cibi e le pietanze, ormai, fanno parte integrante del giallo.

Nell'ultimo menù i cibi e le pietanze vanno assaggiati in ordine alfabetico, così come si presentano nel volume. Sotto la effer, per esempio, il lettore troverà *Frutta e verdura*, 'i cibi più naturali' (p. 192), che vengono descritti come prodotti spontanei ma allo stesso tempo succulenti, simboli della giovinezza, di una freschezza stagionale, ma che in altri contesti hanno anche potenze afrodisiache. Portano l'essenza nutritiva' (p. 195) alle fiabe, alla poesia di Pascoli e Carducci, a D'Annunzio, a Calvino nel *Barone rampante*, a Montale e a tanti altri. Alle *Castagne* viene poi dedicata una voce a se stante. Le elaborazioni culinarie in base alla castagna si disseminano per secoli nei testi letterari come dono rustico dei paesani (Fogazzaro) o come simbolo della raffinatezza del mondo borghese. Oltre a ciò la castagna si è cristallizzata in 'forme linguistiche, metaforiche, gergali, anfibologiche, a conferma di una lunga e fortunata tradizione' (p. 89).

Secondo quest'ultimo menù *Banchetti letterari* si legge come un supplemento e un omaggio all'Artusi perché le voci passano in rassegna i valori nutritivi dei cibi e delle pietanze, ma anche la loro simbologia o le loro modalità narratologiche (nel senso che il cronotopo di molti testi nasce addirittura dal cibo e questo ci porta delizie o sofferenze). I vari contributori passano dalla rassegna panoramica della letteratura italiana alla lettura dettagliata di testi e brani non esitando a riferirsi alla letteratura mondiale. Per degustare appieno le voci, esse vanno assaporate a dosi secondo il palato del lettore che – a modo suo – si farà senz'altro i propri percorsi e banchetti letterari che porteranno a nuove scoperte 'gastroletterarie' personalizzate.

Inge Lanslots

Thomas Moore, SubfaculteitTaal&Communicatie
Sint-Andriesstraat 2, B-2000 Antwerpen (Belgio)
inge.lanslots@arts.kuleuven.be