I.I.S. *Leonardo da Vinci – Ottavio Colecchi*L'AQUILA

VINCENZO DI CATO

(***docente Funzione Strumentale Area della Didattica***)

LINGUA E LINGUAGGI DELLA CUCINA

Ricerca pluridisciplinare

Alle alunne e
agli alunni

INTRODUZIONE

L'interesse per la gastronomia, negli ultimi anni, ha coinvolto diversi ambiti disciplinari, dalla storia alla letteratura, dalla filologia alla linguistica.
Mondi apparentemente distanti ma che si prestano ad approcci comparativi, di ibridazione, di contaminazione, tendenti comunque alla ricerca di una più complessa cultura dell'identità.
In questa direzione muove anche la nostra modesta ricerca. Un contributo al recupero di una cultura, quella contadina, risucchiata in un lungo processo di modernizzazione, innovazione, omologazione, cancellata infine dal mostro antropologico della globalizzazione.
Identità come memoria, come radici da riscoprire e rinvigorire con una vena di sincero rimpianto e, forse, di nostalgia generazionale.
Recuperare un piatto, riscoprire una tradizione equivale a recuperare una lingua così come riscoprire parole, espressioni, locuzioni significa recuperare sapori e odori. Ci si accorge che anche una pagina di letteratura può essere, finalmente, gustata e assaporata.
Non è nostra intenzione, però, guardare al passato della civiltà contadina con l'approccio affettivo, tipico del nostalgico inconsolabile. Quando lo facciamo vogliamo guardare agli aspetti antropologici e di indagine: più Verga che Carlo Levi, più Pasolini che Zorutti.
Non la cruda riedizione di ricette contadine ma la frequentazione di lingua e linguaggi: più Gian Luigi Beccaria che Vissani, più De Nino e Finamore che massaie improvvisate.

La riscoperta (il rimpianto?) della civiltà contadina si presenta, dunque, come 'pretesto' di identità e non come tema centrale di quella che, invece, vuole essere una più vasta ricerca di sapori e linguaggi nelle galassie gastronomiche, linguistiche, letterarie, cinematografiche, canore, artistiche e fumettistiche.

Un contributo alla ricerca della lingua perfetta, una rilettura enogastronomica dell'Odissea e una riflessione sul rapporto tra gusti gastronomici e narrativi arricchiscono il volume e la discussione.

Calata nella realtà scolastica la ricerca si presta a implicazioni di natura pedagogica e didattica nel contesto della creazione di "menti d'opera", profili professionali, cioè, più duttili e versatili, in sintonia con le richieste avanzate dalla società della conoscenza. Processo che richiede all'insegnamento delle discipline tradizionali lo sforzo di curvare il patrimonio di conoscenze e abilità in direzione degli specifici ambiti di indirizzo di studio.

Le origini e l'appartenenza di chi scrive prediligono, nelle pagine dedicate alla memoria, le tradizioni abruzzesi, delle quali più frequenti sono i riferimenti e il dialetto raianese. I sapori, soprattutto artistici e letterari, spaziano invece nel paesaggio del più vasto territorio nazionale.

DIALETTO LINGUA NAZIONALE E CUCINA

I primi popoli che abitarono l'Abruzzo furono chiamati *Aborigeni* (montanari). Vivevano senza governo e senza leggi. Furono chiamati anche *Opici, Osci*, da *Ops* (terra).
Gli abruzzesi, dunque, sono figli della terra che, sotto l'insegnamento dei *tesmofori* (apostoli della civiltà) cominciarono a coltivare.
Un illustre figlio di questa terra, il sommo poeta Ovidio, racconta, tra le tante, la straziante storia di Eco e Narciso. La ninfa "risuonante", respinta dal giovane, si consuma d'amore, non le restano che la voce e le ossa che diventano pietre. Si nasconde nei boschi e ciò che di lei vive è il suono. Narciso, innamorato di se stesso, annega nello stagno che riflette la sua immagine. Le Naiadi, sue sorelle, le Driadi e la stessa Eco lo piangono. Depongono il corpo sul rogo e dalle ceneri nasce un fiore giallo con petali bianchi. La *primavera sacra,* rituale arcaico che, in tempi di carestia, immolava alle divinità quanto nascesse in quella stagione (compresi i figli), rivive ogni anno, a maggio, a Rocca di Mezzo, con la *Sagra del Narciso.*
Fu un pittore aquilano ad ispirare il celebre *risotto allo zafferano*? Utilizzato in genere come pianta officinale, dallo zafferano si ricavava un giallo intenso, dai riflessi dorati, che si fissava indelebile sulle tavole degli artisti. Intento a dipingere un campo di margherite, al nostro pittore si presentò un affranto cuoco di corte al quale un marchese, ossessionato dal colore giallo, aveva ordinato un piatto di riso di giallo colore. Quella polvere di zafferano, che mista ad olio di lino e di noci faceva sbocciare le margherite sul dipinto, fu spolverata sul fumante risotto per la delizia del palato del marchese e non solo.
"***E vi saranno nella stanza vari utensili e suppellettili ai loro luoghi, come stipi, scancìe, trespoli, aspi, fusi…mortai, boccali, scodelle e fiaschi fatti di zucche votate e secche. E vi sarà una madia vecchissima e vi sarà l'orcio dell'acqua, e il desco. Al soffitto sarà sospesa con funi una lunga tavola carica di caci. Due finestrette inferriate, alte dal terreno quattro o cinque braccia, faranno lume ai lati della porta grande; e ciascuna avrà la sua spiga di meliga rossa, contro i malefizii…"***
Così D'Annunzio, in *La figlia di Iorio*. La civiltà contadina dei sapori, degli odori, dei malefizii. L'età del pane, il pane che benedice la fronte di Aligi, il pane spezzato che cade dal grembiale **(*raccatta e bacia, che mamma non veda*)** e la ***sapa*** nel vino e **l'*anace*** nell'acqua, il ***garofalo*** nella **carne** e il ***timo*** nel ***cacio"***. La cucina povera che nella pagina letteraria si nobilita.
I riti e le tradizioni, l'oralità e la scrittura, il vino e il pane: un viaggio nella memoria del cibo e della cultura nelle terre d'Abruzzo.
Partiamo da un assioma: la cucina parla dialetto.
I rapporti lingua/dialetto, in linea teorica, possono generare sviluppi fondati su antitesi, subordinazione, scambio, esclusione, prestito.
In questa direzione il dialetto si pone in contrasto dialettico con la lingua nazionale, comunque si differenzia dalla cultura del potere che egemonizza la lingua.
Per traslazione, una cucina che parla dialetto dovrebbe differenziarsi dalla cucina "nazionale" e connotarsi come subordinata ad essa o "altra" da essa.
Ma, data l'eccezionalità della policentrica storia d'Italia, paese di tradizione comunale e regionale, si può parlare di una cucina nazionale? E come e quando si sarebbe affermata?

Tentiamo una lezione "scolastica":
"la cucina, tanti anni fa, parlava solo dialetto e in quella cucina mangiava la povera gente, i contadini, i servitori, i braccianti, mentre i ricchi e quelli che avevano studiato mangiavano secondo i canoni della cucina latina. La cucina che parlava dialetto era, pertanto, una cucina umile,

minoritaria e di classe. Per assurgere a cucina nazionale occorreva che saltassero fuori cuochi che, al pari di Dante, Petrarca e Boccaccio (nelle lettere), con le loro ricette, ad esempio toscane, riuscissero a sostituire la cucina latina. E, siccome tutte le altre cucine che parlavano dialetto (lombarda, siciliana, abruzzese…) non avevano cuochi al pari di Dante, Petrarca e Boccaccio, la cucina toscana si impose sulle altre e diventò cucina nazionale".[1]

Ipotesi stravagante e contorta fino a un certo punto, visto che ci risulta siano esistiti cuochi, anche se toscani d'adozione, in grado di imporsi su tutti gli altri come, ad esempio, Pellegrino Artusi. Nato in Romagna, Pellegrino Artusi, facendo tesoro della propria esperienza di viaggio nella penisola di fine Ottocento, raccolse ricette dalle varie tradizioni regionali italiane. Da questa ricerca trasse il suo capolavoro: *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* (1891).

L'area geografica frequentata dall'Artusi non comprendeva tutte le regioni italiane. Le aree privilegiate furono la Toscana, l'Emilia Romagna, la Lombardia, il Veneto e, in misura minore, il Piemonte e la Liguria. Verso sud, centri di riferimento furono Roma e Napoli mentre furono ignorate le rimanenti regioni.

Artusi, dunque, a differenza di Dante (nelle lettere) attinge dalle culture regionali, non le 'costringe' alla omologazione non rappresentando, la sua, una cucina 'modello' così come la lingua (toscana) era stata 'modello' di scrittura per tutte le altre lingue regionali.

Quando mettiamo in dubbio l'esistenza di una cucina nazionale italiana ci riferiamo alla "identità" di una cucina che abbia saputo imporsi, come è accaduto in Francia, sull'intero territorio nazionale anche come espressione di una cultura dominante. Si ritiene, pertanto, che nel panorama italiano non esistano gastronomie "altre" né "subordinate". Esistono sapori, odori, gusti che caratterizzano un determinato territorio.[2]

La cucina che parla dialetto, nel nostro caso, identifica una cucina che usa parole del gusto e linguaggi del cibo regionale. Non a caso il cibo è anche ricchezza verbale e identità culturale. Una memoria che vogliamo custodire, un arricchimento linguistico che vogliamo recuperare e coltivare senza trascurare, però, il gusto che continuano a trasmetterci le pagine della letteratura nazionale.

[1] La "lezione" è mutuata e "parodiata" da Pasolini, cui si rimanda, quando, nel periodo friulano, era alla ricerca di una nuova lingua, da inventare (il friulano scritto), in grado di contrastare la pura teratologia della lingua letteraria nazionale italiana, lingua del potere. La "lezione" è tenuta in "dialetto" friulano. Così Colussi: "*Il Pier Pauli al a scuminsat a spiegani che 'l furlan 'a è na lenga, il furlan al ven four, dret, dal latin. Ch'à no bisogna vergognassi a tabajà furlan. Tabajà furlan al è tabajà latin".* (O, COLUSSI, *Pier Pauli Pasolini maestri di puisia*).

[2] "*L'esperienza di sapori, profumi, colori, la consistenza delle forme evoca il luogo, mette in relazione presente e passato, il sapore presente è nello stesso tempo antico. Si tratta della vera conoscenza di un cibo".* (G.L. BECCARIA, *Misticanze*, Garzanti, Milano, 2009).

VINO COTTO

"***Beviamo un bicchiere di vino cotto, questo rustico 'porto', questo liquore nostro da fin di pranzo, pieno di sostanzioso sapore e di caldo profumo, questo bacio di bocca carnosa? Si va disusando, purtroppo, perché è il vino delle famiglie che durano, delle tradizioni che si rispettano, delle speranze che si coltivano con laboriosa fiducia, il vino una volta quasi sacro delle generazioni che si succedono come piccole dinastie (l'uomo è ancora in qualche posto re della sua casa): tutte cose adorabili che si perdono. Il vino cotto d'Abruzzo era l'orgoglio delle buone case, di signori ma anche di cafoni; una specie di titolo di nobiltà vignaiola. C'era la botte che portava corona in cantina. Ogni anno se ne toglieva un poco e vi si rifondeva del nuovo, vino nuovo d'uva scelta, come il primo che fu cotto per due giorni e due notti nella caldaia murata, avvicendandosi padroni e coloni ad alimentare il fuoco senza interruzione.***
Dieci ettolitri si riducevano a tre o quattro: l'acqua evaporava e la vivida sostanza del vino si stringeva nei suoi aromi. Era l'anno della nascita di un figlio. La botte doveva essere aperta quando si fosse sposato. Il vino cotto aveva la data di un avvenimento familiare, celebrava con la sua presenza la storia di una stirpe, come dalle anfore d'argilla Orazio meridionale beveva il vino segnato coi nomi dei consoli remoti. Si versava; si assaggiava con raccoglimento, se ne teneva il sapore tra la lingua il palato e le labbra come si tiene fra le dita carezzanti un velluto antico. E la gioia del convito ne diventava un po' più solenne, come quando nell'orchestra cantano profonde le corde dei bassi. Vino d'oro opaco, dignità araldica della vigna, vino d'Abruzzo".[3]

Come inizio un vino da dessert suona un po' come una sinfonia degli addii.
Un bacio sulla bocca carnosa di bella addormentata, invece, per magia di parola del gusto, ne sprigiona tutto l'aroma e inebria di caldo profumo i recessi della memoria. Il vino, associato all'aggettivo cotto, si tramuta in ghiottoneria mentale, estetica e simbolica. La nobiltà vignaiola accomuna signori e cafoni, padroni e coloni, prodigio della cucina dialetto che dà del tu al poeta Orazio con la lingua che tocca prima il palato e dopo, solo dopo, le labbra: il gusto si fa verbo.
Un vino da anniversario, un eterno ritorno tra nascite e matrimoni. Un vino della tradizione: "sacro".

Uve bianche o rosse, di produzione locale, si pigiano. Il mosto viene fatto cuocere in grossi calderoni (di rame) fino a raggiungere il 25% del prodotto iniziale. Il mosto cotto viene fatto raffreddare e decantare, poi si aggiunge del mosto fresco in percentuale variabile (da due a cinque volte, secondo la gradazione). Finita la fermentazione il vino cotto viene messo ad invecchiare in botte (da due a quindici anni!).

Il '***Porto***' della cucina dialetto: "***Porto*** rustico" appunto, di colore "oro opaco".

Per D'Annunzio il mosto cotto è la "sapa": ***mettere la sapa nel vino del mietitore***, dice Favetta in *La figlia di Jorio*, per ottenere una bevanda più dissetante e corroborante.

[3] ETTORE JANNI, *Rapsodia abruzzese*, in Almanacco abruzzese 1983

La cucina che parla il dialetto abruzzese, in campo enologico, denunciava processi qualitativi alquanto mediocri e la "cottura" risultava un ottimo metodo di conservazione.
Così si esprimeva lo studioso G.F. Nardi nel suo *Saggi su Agricoltura* (1789):
"***Eppure ancora non sappiamo fare un buon vino, che compriamo all'estero. Sono infinite le qualità delle nostre uve, ma ignoranti e indolenti fino alla stupidezza ci è incognito fino il di loro nome vero. Sarebbe necessario quindi o avere un buon Agricoltore di Toscana; o pure andare noi stessi colà a apprenderle. Ecco il nostro cattivo metodo: appena scorgiamo nelle uve un grado di maturità, le cogliamo alla rinfusa, spesso fra le acque e nel cattivo tempo, senza togliere neppure il fradiciume, le buttiamo in bigonci, ove ammostate colle mani si trasportano in una vasca. Ivi co' piedi di un contadino vengono pistate, il succo che cade in un recipiente, è trasportato nella botte, o in un gran Caldano di rame per cuocersi…la pratica del cuocersi si è dovuto adottare per conservare i vini, dacchè i crudi appena sostengono fino a' principi dell'estate***".
Pratiche spesso legate alla sfera della magia o della manipolazione magico-religiosa accompagnavano processi di vinificazione e prevenzione sanitaria per cui, ad esempio, la prima svinatura non doveva essere compiuta da donne altrimenti il vino sarebbe diventato aceto mentre, diluito con acqua, il vino rosso era utilizzato per lavare gli arti inferiori dei bambini al fine di renderli più sani e robusti.
Convinzioni legate alla sfera della magia simpatica, inoltre, richiedevano che la vendemmia dovesse essere effettuata durante la luna crescente, mentre l'imbottigliamento durante la prima luna nuova della primavera in obbedienza ad una antica regola generale in base alla quale *"tutto ciò che deve crescere e svilupparsi deve essere fatto in luna crescente, tutto ciò che deve arrestarsi e morire deve essere fatto in luna calante*".

Dubbia la qualità ma indubbia la genuinità, chiosata nel seguente proverbio del teramano:
Lu vene 'bbone se vènne senza frasche (Il vino buono si vende anche senza etichetta)[4].
Un degustatore di mestiere dei nostri giorni, che, per la descrizione di un vino fa ricorso a un ricco ventaglio di attributi (***speziato, amabile, corposo, strutturato, disarmonico, morbido, fruttato***….) se la sarebbe cavata con un semplice "***genuino***" che, nella cucina che parla dialetto abruzzese spesso è sinonimo di buono.

POSTILLA

[4] *"Fraschette"* erano le antiche osterie romane dove il vino veniva versato dalle *fojette* (mezzo litro), dai *tubbi* (litro) e dai *barzilai* (due litri).

“ ***Vino è una di quelle parole che i linguisti sogliono definire ‘viaggiante’, ‘fluttuante’, diffusa nel corso di millenni tra popoli, razze e lingue diverse, in un’area estremamente vasta che va dall’India al Mediterraneo. Così, ad esempio la parola ittita della famiglia indoeuropea wiyan ha lo stesso etimo del proto-semitico wyn, dell’antico arabo wayn, del georgiano gwino… Il più delle volte questi imparentamenti avvengono quando un gruppo sociale trasmette a un altro delle innovazioni, a esempio nuove tecnologie… In tal caso la popolazione che acquisisce le ‘novità’ prende in prestito anche il nome che il bene o il servizio aveva presso la comunità sociale esportatrice***” (R.CIPRESSO-G.NEGRI, *Vinosofia*, Piemme, Milano, 2008)

“***Di un vino gli esperti asseriscono di riconoscere all’assaggio addirittura il luogo di nascita, la collocazione del vigneto. Individuano se un vino è maturato sulla riva destra o sinistra di un fiume. Il Tanaro ha la sinistra prevalentemente sabbiosa, la destra prevalentemente argillosa: i caratteri precipui della Barbera, fragranza vivezza allegria, appartengono solo alle Barbere della sinistra: e i caratteri precipui del Grignolino, profumo chiarezza leggerezza, appartengono solo ai Grignolini della sinistra. Tra l’una e l’altra provenienza, a occhi chiusi, un esperto non può sbagliare. Più ragionevolmente altri pensano che l’aroma dipenda non dal terreno ma dall’esposizione, dall’orientamento della collina: le colline della sinistra, ossia il Monferrato, prendono soprattutto il sole del mattino. E il sole del mattino significa*** **luce. Le colline della destra, ossia le Langhe, prendono il sole del pomeriggio. E il sole del pomeriggio significa *calore*. Tutto si spiega, allora. Il sole del mattino, la luce, produce generalmente vini più vivaci, da bere più giovani: il Grignolino, la Barbera, il Nebbiolo, l’Arnèis, la Freisa: freschezza e leggerezza della luce, vini della sinistra del Tanaro. Il sole del pomeriggio, il calore, produce generalmente vini più calmi, più posati, da bere più vecchi: il Barolo, il Barbaresco, il Dolcetto, il Moscato: corpo e potenza del calore, vini della destra del Tanaro**”. (G.L.BECCARIA, Misticanze, op., cit.)

“ Stefano Milioni, uno dei più acuti osservatori del mondo del vino, ha messo a punto un quiz al quale ciascuno può sottoporsi. E’ l’identikit del consumatore di vino. Secondo Milioni potete scegliere tra quattro profili, corrispondenti ad altrettanti identikit: analfabeta, alfabetizzato, diplomato, acculturato. Ognuno rappresenta un modo, uno spirito, un atteggiamento verso il vino. L’analfabeta, nel vino, non cerca alcun gusto particolare. Beve una media di 150 litri l’anno… è il grande cliente del vino venduto in megacontenitori, in cartoni o tetrabrick. Può essere diverso per appartenenza sociale, culturale, etnica o generazionale… nel vino vuole quello, non necessariamente l’ubriachezza ma sicuramente l’effetto alcolico… L’alfabetizzato rappresenta invece una categoria in crescita, figlia del boom economico. Vive nelle grandi metropoli, frequenta supermercati e negozi, enoteche e boutique alimentari. E’ frastornato dall’offerta di marche, etichette, tipologie…Sentendosi allo sbando, cerca punti di riferimento per farsi guidare nella scelta. Alcuni si affidano a marchi storici, altri alla Doc, i più giovani al vitigno, molti ai guru del vino. L’alfabetizzato insegue la chimera del vino buono comprato a prezzo infimo… Il suo dogma è il rapporto qualità prezzo… Ed ecco spuntare la figura del diplomato. Lui vuole mostrare in pubblico il proprio sapere, parlare con competenza davanti a una bottiglia…che può consentirgli di essere il leader della tavola… o condurre a buon fine una conquista amorosa… il diplomato è un consumatore vivace, ben informato sulle novità, spesso infedele e più sensibile all’apparenza che alla sostanza. L’ultimo identikit è quello dell’acculturato, un autodidatta oppure un diplomato… così appassionato da trasformare l’apprendimento in crescita personale. L’acculturato è una figura in netta crescita… giovane età

ed elevato livello culturale sono frequenti nell'acculturato, che quando si avvicina ad un grande vino si scopre solitario. Non odia la compagnia, affatto, ma sa che aumentando il numero dei commensali cala la concentrazione e si disperdono le sensazioni. Il suo motto: uno è perfetto, due è amicizia, tre è folla… Non gli interessa la quantità, non la qualità se rapportata al prezzo, non il valore pubblico e sociale di una bottiglia o del proprio sapere. La sua bussola è il rapporto emozione-prezzo…" (R.CIPRESSO-G.NEGRI, Vinosofia, op., cit.).
In attesa che il lettore si identifichi in uno dei quattro profili possiamo delineare il profilo del consumatore di vino nella cucina che parla il dialetto abruzzese: l'analfabeta.
Sicuramente diverso per appartenenza sociale e "culturale", quello che voleva nel vino era quello, non necessariamente l'ubriachezza ma sicuramente l'effetto alcolico. Non cercava nel vino alcun gusto particolare e la sua misura commerciale, nello scambio di grandi partite di vino era l'Ettogrado, parametro che sintetizza in un unico valore numerico "la quantità prodotta e la quantità di alcol". *(Ibidem*).
Quanto alla collocazione dei vigneti, in assenza di fiumi importanti che dividono rive destre da rive sinistre, la cucina che parla il dialetto abruzzese produceva vini calmi, più posati, da bere più vecchi. Vini caldi, come i lunghi pomeriggi d'estate, e corposi, come i "Moscati", come il "Vino Cotto", appunto.

Per la soddisfazione di gusto, olfatto e vista i moderni degustatori elencano pletore di attributi. Si appellano al retrogusto, usano scale cromatiche ricche di sfumature, indagano in mezzo a tartufi, sottoboschi, mughetti, iris, rose, viole, lamponi, more, funghi, tabacco...
Si tratta di terminologia squisita, profumata, a volte voyeuristica, spesso narcisistica, elegante e raffinata, melodiosa, quasi di spartito musicale.
Ecco un esempio di spartito (d'autore): ***Giallo paglierino con riflessi verdolini. Limpidissimo, molto asciutto, liscio, profumato, amarognolo: retrogusto come di noccioli di pesca***. (Mario Soldati, a proposito del ***Trebbiano d'Abruzzo***).

Assaporiamo alcuni aggettivi tra i più abusati:
abboccato *(vino leggermente dolce),* ***amabile*** *(dolce),* ***piatto*** *(scarsamente acido),* ***speziato*** *(profumo di botte di legno),* ***strutturato*** *(ricco e vario di componenti olfattive e gustative),* ***erbaceo*** *(profumi di vegetali),* ***floreale*** *(profumo leggero)*…

Quanto al vino che parla dialetto noi aggiungiamo ***ammostato***, ***pigiato***, ***ribollito***: tatto e udito, magie di sinestesia contadina, embrioni di futurismo. E il vino con la sapa, versato da fiaschi di zucche, votate e secche, non sarà forse speziato ma diventa ghiottoneria estetica, di design agropastorale.

Per Pasolini, nel periodo friulano, il dialetto "violino" è un dialetto "colorato", una lingua esasperata sentimentalmente, abbastanza celestiale, cioè vera e originale.
Una lingua altrettanto esasperata, ma meno vera e originale, la si riscontra tra i sacerdoti e i guru della vinosofia.
L'esasperazione, in questo caso, è sensoriale e coinvolge olfatto, vista e gusto. Una lingua settoriale, nominale, ampollosa, barocca, ricercata, intenzionalmente squisita. Una lingua eccessiva, enfatica, vanitosa, pomposa, elativa. In musica evoca il "crescendo", in retorica l'accumulazione.

Parlata nelle degustazioni, si fa scritta nelle etichette dei vini.

Ne offriamo un campionario mutuando dal *Catalogo generale* della '*Giordano vini*':

RAGGIANTE BIANCO: gradi 11,5; consumo 12 – 14° C.

"Elegante vino bianco, nato dall'unione di diverse cuvèes assemblate nelle cantine. Colore dorato con riflessi accesi e vivi, un fuoriclasse olfattivo in cui si colgono note di mele, corpo fitto e morbido, suadentemente armonioso"

Così, il guru Luca Maroni, sullo stesso vino:

"La sua eccellente armoniosità gustativa, il suo profumo floreale terso lo rendono vino di piacevolezza immediata e di mirabile suadenza olfattiva".

EVENTUS BIANCO: gradi 11%; consumo 8 – 10° C.

"Orgoglio dei maestri cantinieri, è ottenuto dalle migliori uve bianche vinificate dopo la separazione delle bucce dal mosto, con fermentazione a temperatura bassissima. Ha colore dorato e paglierino, con riflessi verdolini. Stupenda purezza olfattiva, con profumi eleganti e floreali e sapore morbido ed equilibrato".

Ancora Maroni:

"Il suo aroma di frutto e di fiore risplende per fragranza e sentore. Poi una bella ricchezza estrattiva, che esalta la percezione dell'equilibrio del suo sapore. Acidità e rotondità composte in un bianco di eccezionale morbidezza espressiva".

BARBERA D'ASTI: gradi 14%; consumo 18° C.

"Un classico piemontese, da uve Barbera astigiane, invecchiato in botti di rovere. Ha colore rosso profondo, fitto, violaceo, profumo con sentori di more e balsami di legno in successione, sapore di mirabile bilanciamento acido-morbido".

E Maroni:

"L'inimitabile profumo di marasca della Barbera in un vino di pulizia enologica di trasformazione eccellente. Profumi fruttati e una morbidezza gustativa da fuoriclasse assoluto. E poi il suo denso corpo, la sua rara armonia fra morbidezza, acidità e tannino".

PRIMITIVO NEGROAMARO: gradi 14%; consumo 18 – 20° C.

"Dal connubio di Primitivo e Negroamaro, storici vitigni pugliesi. Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente e unite dopo la fermentazione. Colore scuro con riflessi viola, profumo fruttato di ribes e ciliegia, con note speziate e finale vanigliato dato dalla maturazione in barriques":

Luca Maroni:

"Non solo al profumo pulitissimo e privo di qualsiasi nota ossidativa, ma poi mirabilmente ricco e di gusto sempre carezzevolmente armonioso. Non una macchia, non una punta a rendere meno sferica la sua eccezionale rotondità aromatica di confettura di prugna speziata matura. Un vino di piacevolezza eccellente, oggi così come nel suo lungo futuro".

Entriamo nell'ambiente cucina di una casa contadina, con le pareti nere di fumo[5] sulle quali posano setacci, scodelle, pentole che guardano come Gioconde accattivanti la fiamma nel camino, la **madia**, i boccali.
La madia è il grembo della casa: custodisce il pane, il bene più prezioso, come **l'Arca biblica** che custodiva le tavole della legge. "**Arca**" (da ***arcere***, **contenere**) è la madia della cucina contadina, "**mesa**", "**mèse**" nelle varietà dialettali della regione Abruzzo.
La cucina che parla dialetto è una cucina femmina.
Sono le femmine, ci ricorda D'Annunzio, ad aprire madie, a versare acqua dagli orci, ad aggiungere ***anace*** nell'acqua, ***garofalo*** nella carne***, timo*** nel formaggio.

"Femmine", non ancora "donne". Non "angeli del focolare", non "casalinghe", ma "*incallite come un facchino*" (Pasolini). Femmine rassegnate, verghianamente "vinte", nate per figliare, per accudire, per lavorare e cucinare.
La cucina femmina è una cucina lenta che usa verbi all'"infinito montaliano"***: bollire, scaldare***, ***conservare, aggiungere*****,** una lenta agonia, esistenziale e gastronomica, un lungo tempo d'attesa. Un infinito che richiede ritorni ad un'azione anteriore, duplicazioni e ripetizioni**: *ri****bollire*, ***ri****scaldare*… , i tempi di una cucina che non richiede attenzioni particolari o vigili controlli. Una cucina a lenta o a lentissima cottura, una cucina "***paziente***" (latino *pati*), che" sopporta" la fiamma, come il ***bollire* e *ribollire*** dei fagioli nella pignatta.
Una cucina in economia che sfrutta anche la brace bollente e la cenere del camino (***patate sotto al coppo***)[6]

Cucina di braccia: ***ammassare***, ***spianare, girare, rimestare, schiacciare, spezzare.***
La cucina che parla dialetto abruzzese, ad esempio, è una cucina che raddoppia (***pasta e patate, pasta e fagioli, fagioli e patate).***
Più che corrispondenza di abbondanza, però, il raddoppiare risponde a criteri di razionamento, volto a limitare il consumo.
Una cucina che predilige il sintagma preposizionale ***con***: unione di cibi, amalgama (***pane con l'olio, pane con la frittata***…), che non si fa mancare ***metonimie*** quando ***fa le bottiglie*** (passata di pomodoro): il contenente per il contenuto[7] o ***traslazioni metonimiche e metaforiche*** (pasta alla ***chitarra***).
Una cucina che sa anche essere "dolce" e romantica con le '***ne(v)ole'***,"*cialdine dolci di forma rettangolare (a forma di cuore per la festa di San Valentino) preparate con uno stampo a doppia piastra (****lu ferre****) artisticamente decorato con trame a rombi o a cancello (la piastra veniva portata in dote dalla donna, e nella parte centrale aveva incise le iniziali della futura sposa)"*.[8]

[5] ***"Sfulinà"****,* nella parlata aquilana, significa togliere la polvere di fuliggine dalle pareti con un cencio legato in cima a una canna (Finamore).
[6] Patate tagliate a metà, disposte sulla superficie del camino e coperte con una cupola di terracotta (coppo) sulla quale si faceva cadere brace ardente e cenere.
[7] I pomodori, lavati e asciugati, venivano spremuti e imbottigliati. Le bottiglie venivano chiuse ermeticamente, utilizzando tappi di sughero legati con spago, quindi venivano fatte bollire in calderoni.
[8] G.L. BECCARIA, *Misticanze,* op. cit.)

Circa l'arredo, la tovaglia e il tovagliolo, rispettivamente ***mantèile*** e ***mappeine*** (dialetto raianese), sono termini derivati dal latino "*mantele*" e "*mappa*": un tocco di eleganza classica.

Anche la ***cicerchiata***, dolce di carnevale, richiama il latino *cicercula* (diminutivo di *cicer, 'cece'*) mentre i ***fiadoni***, dolci tipicamente pasquali, risalgono all'Alto Medioevo (*fladones, 'torte'*)[9].

Le parole del cibo, per Gian Luigi Beccaria, sono una tentazione: per peccati di gola ma anche per peccati di etimologia:
"Si fa poca filologia in questo campo: l'aneddotica impera. Ci si è sbizzarriti su **ratafìa*****, un liquore che si ottiene con la fermentazione della frutta, in origine dalle ciliegie selvatiche. C'è chi sostiene che viene dalle Antille, e lo connette con*** **tafìa*****, acquavite ricavata dalla canna da zucchero. Da rilevare invece l'aspetto tutto latino del nome,*** **'sic res rata fiat', 'rata fiat'*****, cioè la*** **cosa sia fissata, sia decisa** ***(il verbo latino*** **reor** ***significa per l'appunto*** **'giudicare, stimare'.**
Probabilmente era abitudine berla insieme per suggellare la conclusione di un patto, **la stipula di un accordo.**
Tra i peccati di etimologia, prendi l'etimo di **ravioli** ***o di*** **agnolotti.** ***Il sostanzioso involucro di pasta ripiena degli agnolotti è stato avvicinato addirittura per analogia alla tradizione di*** **Agnus*****, l'involtino di tela contenente la figura dell'agnello di Dio o altre reliquie, che un tempo i nostri avi portavano al collo per devozione. Rimane incerto l'etimo di*** **gnocchi*****, che non dovrebbe discendere da una parola longobarda che significa*** **nocca, protuberanza*****, ma da*** **'pagnocchi', cioè 'pane a gnocchi', 'pane a bernocchi', 'bernoccoluto'** ***(il più antico significato di gnocchi, attestato in Lorenzo il Magnifico nei*** **Canti carnascialeschi*****, è appunto quello di*** **'pien di bernocchi'*****): gli gnocchi dovevano essere più grandi degli attuali, grossi come uova"*** (G.L. BECCARIA, *Misticanze,* op., cit.).

Le parole della cucina che parla dialetto possono allontanarsi dall'indagine filologica ed essere utilizzate dalla saggezza popolare per indicare qualcuno molto abile ad anticipare le mosse:
Frijje la carne e uarde la hatte *(Frigge la carne e guarda il gatto*, proverbio raianese, Damiano Venanzio Fucinese), che a L'Aquila si rende con ***Taja lo pa' e gguarda lo cacio*** *(Taglia il pane e guarda il formaggio).*

Saggezza popolare che interviene a sentenziare*:*
'N tièmpe de carasteie pane de uècce *(In tempi di carestia pane di veccia*),
o ad accusare chi sembra non accontentarsi:
Uotta pièine e mojja 'mbriache *(Botte piena e moglie ubriaca),* proverbi raianesi, D. V. Fucinese.

Parole, quelle della cucina, che sempre nel dialetto raianese, ad esempio, richiedono l'articolo maschile "***le"*** invece dell'articolo "***i"*** *(indistinto per il singolare e plurale maschile)* **solo per indicare gli alimenti essenziali** (neutro latino): ***[10]le pane, le zucchere, le sale, le casce, le rane*** **(il grano), le rantinije (il granturco)** di contro a: ***i curtièje (il coltello), i cuppèine (il mestolo).***
Alimenti preziosi, spesso rari, quasi eccezioni nella miseria e nella povertà.

[9] La cicerchiata è un mucchio di palline di ceci, impastati e fritti, legati con miele.
I fiadoni sono a forma di grossi ravioli, ripieni in genere di ricotta o di formaggi misti, di pecora. A Raiano *i fiadeune* si preparavano con formaggio fresco, canditi e ricotta. Il tutto veniva impastato insieme a rhum e uova. La poltiglia che ne risultava veniva avvolta da una sfoglia di pasta all'uovo e tenuta, nella parte superiore, da due strisce di pasta incrociate (D. V. Fucinese).
[10] Nel dialetto raianese l'articolo plurale 'i' si usa, indistintamente, per il singolare 'il' e 'lo'.

Per Gian Luigi Beccaria, il mondo popolare è percorso da ossessione del cibo e motivo della fame spropositata:
"Per sottolineare l'eccesso di un insaziabile appetito si fa per esempio ricorso a un ambito concettuale familiare, il liturgico-religioso, che suggerisce equivalenze per locuzioni altrettanto eccessive: del mangione si dice che **mangerebbe il diavolo e le sue corna*, in Piemonte al* mang'-ria fina 'l diau par travèrs, *in Sicilia* calàris a ccristu ccu tutt'a cruci, *nel Piacentino vedo che mangerebbero* i pe d'i Apostul, *o un'intera dote,* la dotta di sant'Anna, *o le brache,* il bragh dal 'Credo', *e tale è l'appettito da mangiarsi addirittura tutto il regno di Dio, da* mangè eregnun tuu… La maggnona *del Belli* se maggneria puro le groste / de San Lorenzo).** *(Misticanze).*

S'è magnate Criste che tutte i'apuostele *(Ha mangiato Cristo con tutti gli apostoli,* proverbio raianese).

Fame, digiuni e finalmente l'abbondanza, le leccornie delle grandi feste dell'anno:

"In passato, quando nei nostri paesi ogni famiglia si recava al forno per cuocere il pane in proprio, a Pasqua si preparavano per i bambini dei pupazzeti di pasta: **'donzelle'** ***nel Senese, in vari luoghi*** **'pupone', 'purcinelli'** ***a Lucca, in Abruzzo*** **'cavalli e 'pupe'.** ***Ancora oggi alcune pasticcerie abruzzesi preparano per Pasqua la*** **'pupa' e il 'cavallo'***, di cacao, miele e mandorle… In molti luoghi della Sicilia si sfornavano pupi di Pasqua con uova inserite, e pezzi di mandorle che servivano per disegnare gli occhi e la bocca. Il nome tradizionale è* **'pupu cu l'ovu'"** *(Misticanze).*

A Raiano i pupazzetti di pasta si indicavano con ***palomme*** *(per le bambine), pupazzo con delle grosse braccia poggiate sui fianchi) e* ***cauajjucce*** *(per i bambini), un cavalluccio (spesso con qualche gamba in più) che si poteva tenere per mezzo di una specie di maniglia, sempre di pasta, che aveva sulla groppa* (D. V. Fucinese).

Nel periodo natalizio, in Abruzzo, si preparavano ***'scrippelle', 'caggiune' e 'caggiunitte'***:

"Da ricordare i **'calcioni'** ***abruzzesi e marchigiani, ravioli dolci o salati fritti, i*** **'calcionetti' o 'ca(l)gionetti'** ***abruzzesi*** **('calgiunitti' o 'caggiunitti')** ***ripieni di ceci passati, o castagne, miele, noci, mandorle, cioccolato, pinoli, cedro e mosto cotto…"*** *(Misticanze).*

'Caucenette' *a Raiano (ripieni di ceci e mandorle tostate) e* ***'scupecciàte'*** *(nocciolata fatta con mosto cotto, cacao e semi di saggina tostati) (D. V. Fucinese).*

Il pranzo della Vigilia di Natale, sempre a Raiano, consisteva in ***sette minestre***:
lenticchie, fagioli bianchi, ceci, favetta (fave peste bollite e condite col miele), cavoli neri fritti con l'aglio, riso e maccheroni.

POSTILLA

Tornando al 'dubbio' avanzato a proposito dell'esistenza di una vera e propria cucina nazionale italiana, per Gian Luigi Beccaria ***"La lingua della cucina italiana, per tutta una serie di ragioni è***

stata una lingua domestica, municipale, ricchissima di voci e coloriture dialettali popolari regionali, scarsamente unificata…Una qualche unificazione all'interno della 'bizzarra nomenclatura della cucina' l'Artusi riuscirà ad operare. Il suo trattato rivolto alla nascente classe borghese dell'Italia unita ha avuto un suo rilievo…anche nell'ambito della storia della lingua: era uno spaccato esemplare del fiorentino d'uso della borghesia di fine Ottocento…Comunque sia, nonostante l'operazione unitaria innestata dall'Artusi, la situazione italiana quanto al lessico gastronomico è rimasta ancora oggi assai frastagliata e variegata. Basta entrare in cucina. Incontri nomi variabili da regione a regione per indicare pentole, piatti, scodelle. L'ampia tazza senza manico dove da ragazzi ci si faceva la zuppa di latte è tanto* 'ciotola' *quanto* 'scodella'*, e sono intercambiabili* 'piatto fondo' e 'fondina'*, che hanno pure nome di* 'scodella' o 'piatto cupo' (non fondo) *in Alta Val Tevere, tra Umbria e Toscana, con propaggini nelle Marche. E penso ai nomi delle erbe aromatiche o commestibili. E ai nomi dei pesci: Bartolomeo Sacchi, detto il Platina, scrivendo della sua intenzione di 'parlare della natura di tutti i pesci e delle loro qualità' osservava: 'sono rimasto nell'imbarazzo di fronte alla confusione e ai mutamenti dei loro nomi'; e lo Scappi, quanto al 'pesce spigolo', annotava che 'in diversi lochi è chiamato con diversi nomi chiamandosi in Venezia* 'vivoli'*, e in Genova* 'lupi'*, in Roma* 'spigoli'*, in Pisa e in Fiorenza* 'ragni'*; e quattro secoli dopo Panzini, 1905, alla voce* 'branzino'*: ' in genovese,* 'Luasso'*, lupo di mare,* 'Varolo' *in Romagna,* 'Ragno' *in Toscana'…E penso infine ai nomi dei funghi, della frutta, delle verdure. Sono note le oscillazioni tra* 'anguria', 'melone', 'cetriolo' e 'cocomero' *(ora il settentrionale* 'anguria' *sta già insidiando il romano e toscano* 'cocomero'*). *(G. L. BECCARIA, Misticanze).*

E' il carattere "municipale", nel mio caso specifico, a rendere più squisito il raianese ***caucenette*** rispetto all'abruzzese ***caggiunitte***. Non è questione di impasto o di ingredienti: è la pronuncia, la coloritura dialettale a renderlo più diverso e gustoso. In una ipotetica gerarchia di gusto e di sapore, dunque, per me ***caucenette*** viene prima di ***caggiunitte*** e ***caggiunitte*** prima di ***calcione***. Si tratta di gerarchia linguistica: raianese *(caucenette)*, abruzzese *(caggiunitte)*, italiano regionale (*calcione)*.

Fuori della mia municipalità preferisco ***caggiunitte*** a ***calcione.*** Ed è, forse, il borghese "calcione" a perdere gusto e sapore nel momento in cui si allontana dai territori linguistici municipali.

3

LA LINGUA DELLA CUCINA

In linea generale, la lingua della cucina si caratterizza per la convivenza di termini "locali", che rispecchiano tradizioni regionali, e di termini stranieri, più o meno acclimatati, di diversa provenienza (arabismi, ispanismi, francesismi). Un apporto consistente proviene da dialettismi e regionalismi:

"La lingua della gastronomia di oggi è molto ricca di* 'forestierismi crudi'*, dal 'sushi' giapponese al 'sandwich' inglese, dalla 'paella' spagnola al 'couscous' arabo, dai 'felefel' mediorientali al 'taco' messicano; in alcuni casi i termini sono di irradiazione prima regionale e poi nazionale (come nel caso di germanismi presenti in aree di confine: i 'finferli', tipi di funghi, e i 'cannederli', grossi gnocchi cotti nel brodo) accanto ad altre parole di origine tedesca ma di più larga diffusione ('strudel', 'crauti', 'wurstel', 'sachertorte').
Un apporto consistente proviene da* 'dialettismi e regionalismi gastronomici': *il 'pesto alla genovese', la 'fontina' piemontese, il 'gorgonzola' milanese, il 'risotto', il 'minestrone' e le 'trenette' lombardi, i 'tortellini' e i 'cappelletti' dell'Emilia Romagna, il 'panforte' di Siena, la 'ribollita' fiorentina, le 'fettuccine' e i 'rigatoni' di Roma, la 'pizza' napoletana come il 'babà' e le 'sfogliatelle', il 'cannolo' siciliano; regionali sono anche verbi come 'trifolare', 'farcire' (settentrionali), 'abbuffarsi' (siciliano, in origine 'gonfiarsi come un rospo', da 'buffa' = rospo) e fraseologismi come 'finire a tarallucci e vino' (partenopeo).
Dal punto di vista della classificazione morfosintattica, i* gastronimi *possono raggrupparsi in almeno sei tipi:
***a)* nome + aggettivo toponomastico o antroponimico (*salsa tartara, cassata siciliana*);**
***b)* nome + preposizione 'alla' (*alla maniera di, a uso di*) + aggettivo o sostantivo (*risotto alla milanese, pollo alla marengo*);**
***c)* nome + 'di' + toponimo (*prosciutto di Parma, pan di Spagna)*;**
***d)* toponimo ellittico (*gorgonzola, frascati, meringa, marsala*);**
***e)* aggettivo, ellittico e sostantivato (*bresciano, savoiardo, caprese, lambrusco, certosino, clementino;* in diacronia *si procede dall'espressione 'melanzane alla parmigiana', alla* forma ellittica *'parmigiana'*;**
***f)* nome o aggettivo semplice + determinante o suffisso (*parmacotto, galbanino, parmella*)".**
(*Treccani.it, Lingua della gastronomia di Sergio Lubello).*

La cucina che parla dialetto, più parsimoniosa e sobria, sembra fare largo uso di "fraseologismi" e di "forme ellittiche". Non le appartiene sicuramente l'uso dei toponimi essendo diretta espressione del territorio di appartenenza. In alcuni casi possono incontrarsi gastronimi del tipo: **nome + preposizione "di" (specificazione) + aggettivo o sostantivo.** Si legga, ad esempio, questa lunga teoria di sorbetti del dialetto milanese (in G.L. Beccaria, *Misticanze*, op. cit.):
sorbétt de marzapan, de pannera, de ponc* (fatto col sugo di limone soprasparsovi il rhum), *di poveritt* (latte coagulato asperso di confetture di marasche), *d'ananass, d'armandol amar, de broccol, de bruga, de canella bianca, de canella rossa, de ciccolatt, de limon, de magioster, de maraschin, de mascarpon, de persegh…….

La lingua della cucina che parla dialetto sa essere anche tagliente. ***La lengue nen tè uosse i uosse rompe***, recita un vecchio proverbio raianese (*La lingua non ha osso e rompe ossi*).
Può diventare, quindi, ingiuria (alimentare) per indicare gli abitanti di altre municipalità e altre regioni:
milanesi busecconi (da busecca), calabresi castagnari, cipullari, cucuzzari, patatari, trippicuotti,

mangiasurici, mangiafasuli, mangiaranucchi, mangialardo…, lombardi mangiarape, cremonesi mangiafagioli, abruzzesi pan'unti, fiorentini cacafagioli, napoletani mangiacavoli…*(*G.L. Beccaria, Ibid.);
può essere usata per sottolineare aspetti e caratteri:
puccia *(schiacciata croccante, in bellunese, indica qualcosa di mal riuscito)****, pan poss*** *(pane raffermo, in lombardo significa pappa molle****, panicottu*** *(in siciliano indica un uomo senza ritegno)****, pappahièpita*** *(in pisano equivale a privo di iniziativa)****, macarùn*** *(in piemontese equivale a babbeo)****, pulpatta*** *(polpetta, in bolognese indica persona infida)****, cuccidatu*** *(nel dialetto di Enna indica un citrullo)****, sarzèt*** *(insalatina, in piemontese indica l'amichetta)…* (Ibid.).

La lingua della cucina sa anche raccontare.

Piluccando tra le curiosità di **filologia gastronomica**, ad esempio, si scopre che nel panettone (dal milanese ***panettun***, pane di Toni) si nasconde una storia d'amore:

Toni era un fornaio milanese, aiutato nel suo lavoro, dalla figlia Adalgisa, fanciulla bellissima amata dal nobile Ughetto degli Atellani. Per corteggiare Adalgisa, Ughetto si fa assumere da Toni come garzone. Un bel giorno Ughetto inventa un dolce, con uvetta, zucchero, burro, uova e frutta candita, il cui successo convince Toni a consentire alle nozze tra Ughetto e Adalgisa. Al dolce viene dato il nome di Toni: panettone.

Il napoletano ***babà*** è conteso da due origini che, tuttavia, hanno poco a che fare con la civiltà mediorientale. Il termine è di derivazione "polacca", ***babka***, e sembra sia stato inventato da re Stanislao che per curare il mal di denti utilizzava un dolce (!) a pasta lievitata, bagnata con liquore. ***Babka***, però, era anche la tipica gonna polacca, a forma di campana, indossata dalle donne anziane. E, a proposito di forma, il termine ***formaggio*** sembra derivare dal latino ***formaticum***, telaio di ferro, bucherellato, in cui si faceva passare la **cagliata** per farle assumere una forma.

Più diffusa l'origine del vino ***Est!Est!Est! :***

Nell'anno 1111 Enrico di Germania scendeva in Italia per essere incoronato Imperatore del Sacro Romano Impero.
Al seguito di Enrico viaggiava anche il Vescovo Johannes Defuk, grande intenditore di vini.
Per gustare i vini italiani, Johannes mandò in avanscoperta il suo coppiere, Martino, con l'incarico di assaggiare e scegliere i vini migliori d'Italia.
Qualora Martino avesse scoperto un buon vino in una locanda avrebbe dovuto scrivere sul muro ***est***! **(qui c'è un buon vino*****).*** *Nel caso il vino fosse stato molto buono avrebbe dovuto scrivere* ***est! est!!*** **(qui c'è del vino molto buono).**
Giunto a Montefiascone (Viterbo) e assaggiatone il vino locale di eccezionale qualità non potè che scrivere ***est! est!! est!!!****, con ben sei punti esclamativi.*
Il Vescovo, arrivato in Italia, si fermò ben tre giorni a Montefiascone e, al ritorno dalla missione imperiale, si fermò ancora, fino al giorno della sua morte avvenuta per eccesso di bevute.
Sembra che il Vescovo, in cambio dell'ospitalità ricevuta, lasciò alla municipalità di Montefiascone

un'ingente somma di denaro, a condizione, però, che ad ogni anniversario della sua morte si versasse una botticella di vino sulla sua tomba.[11]

4

[11] Sulla leggenda del Vescovo Johannes cfr. *Novellaja fiorentina* (a cura di Vittorio Imbriani).
Una ricca "filologia enologa" è offerta, invece, dal volume *Vinosofia* (op.; cit.) in cui gli autori raccontano diverse storie di vini (trentotto, per la precisione):
"Don Vasco guardò il suo amico Alvaro e lo disse: - questo vino è una merda.
Alvaro scosse la testa e sospirò, con l'espressione mesta, struggente, malinconica che solo certi nobili portoghesi sanno avere. Tempi duri, non c'era proprio da scherzare. Su quell'isola scagliata in mezzo all'oceano erano arrivati vent'anni prima da Lisbona. In quel sole cocente avevano dissodato terre, organizzato fattorie, intruppato gli schiavi senza troppo infierire di frusta, sempre fiduciosi nella profezia che li aveva spinti laggiù. Se vi piazzate lì, farete l'affare del secolo. Sarà quell'isola il futuro di ogni rotta commerciale. Solo lì incroceranno le navi più ricche: che si debba andare in America attraversando l'Atlantico o solcare l'oceano verso sud, puntando sul Capo d'Africa per approdarvi oppure per doppiarlo e spingersi verso le Indie orientali, sempre lì si dovrà fare tappa. Porto franco degli oceani, magazzino del mondo, simbolo vivente dell'era coloniale. Questo era nei loro sogni l'isola dei portoghesi. E almeno in parte ci avevano azzeccato. Poveri non lo erano certo, e comunque meglio proprietari terrieri in mezzo all'Atlantico che nobili in decadenza a Lisbona…Il Brasile era anche più dolce persino nella qualità dello zucchero, presto tutta l'Inghilterra e il Nord Europa si sarebbero addolciti la vita con la canna da zucchero…Perciò, accantonata la canna, i nostri nobili portoghesi avevano pensato al vino. E ci si erano pure dedicati con passione, senza risparmiare fatiche e frustate per costruire terrazze e vigneti, senza badare ai quattrini e ai mattoni per attrezzare cantine e magazzini al servizio del nuovo miraggio: il vino. Però, passato qualche anno e raccolte le prime uve, era giunto il momento dell'assaggio. E quel vino era schifoso…quel vino non sarebbe andato da nessuna parte (…) L'ambasciatore Jhon Methuen sorrise soddisfatto: il suo trattato era un vero capolavoro d'astuzia. In un sol colpo era riuscito a fregare gli spagnoli, i portoghesi e i francesi…. Diamo ai portoghesi il diritto di non pagare dazio per le loro merci, in particolare il vino, in tutte le colonie britanniche (…)
E va bene, mandiamolo in India. Se non paghiamo dazio, se quei taccagni degli inglesi fanno lo sconto al nostro vino, spediamo la schifezza nelle colonie. Don Vasco e il suo amico Alvaro, del resto, non avevano molte alternative. Fu così che quel vino prese il mare. Un lungo mare. Un oceano di invecchiamento, in un caldo equatoriale. Come avvenne il miracolo, e chi esattamente lo scoprì, ancor oggi non è dato sapere. Forse fu un ammiraglio galante, che a corto di vino per intrattenere una gentile signora, spedì l'inserviente nella stiva, a spillare dalle botti qualche bottiglia di liquido. Oppure fu un mezzo ubriacone, che finita la scorta pensò bene una notte di rubare un poco di vino…Sta di fatto che all'assaggio quel vino era un altro vino. Un vino completamente trasformato. Un vino non più tanto acido ma dolce, originale, sofisticato. Unico nel suo genere… I nobili portoghesi non credevano al loro palato. Una volta trasportato per gli oceani di mezzo mondo e se sottoposto per almeno un paio di volte al passaggio al di sotto dell'equatore, quello che ne risultava era un grande vino. Forse non un vino di terra, sicuramente un vino di mare. Un figlio non più della vigna né della cantina bensì del caldo, prima tropicale e poi equatoriale, del permanente ciondolio provocato dalle onde oceaniche, del monotono movimento che trasformava le grandi navi in gigantesche botti di invecchiamento. Il calore, la salsedine, il puzzo, l'acqua stagnante, la nauseabonda oscillazione così insopportabili e maledetti dall'uomo, erano invece nettare per il vino…".
Questo vino, svelano gli autori, è il "*Madeira*", "uno dei vini più longevi, in grado di essere bevuto anche dopo cento e più anni".

"E io dico che non esiste momento più amabile / di quando la gioia regna fra il popolo tutto, / e i convitati in palazzo stanno a sentire il cantore, / seduti in fila; vicino son tavole piene / di pane e di carni, e vino al cratere attingendo, / il coppiere lo porta e lo versa nei calici; / questa in cuore mi sembra la cosa più bella".
(Odissea, Libro IX, vv. 5 – 11)

Così Ulisse, prima di raccontare ai Feaci le sue peregrinazioni.
Il naufrago Ulisse, stanco e provato, riassapora l'armonia di una tavola imbandita. L'eroe greco non ha fame di cibo, ha fame di pace, di serenità e di calore umano. Quel calore che solo i commensali sanno trasmettere. Il pane e la carne rassicurano, il vino scioglie la lingua: Ulisse può iniziare il suo racconto. I **convitati** (gli invitati al banchetto) lo ascoltano, rapiti. Dividendo lo stesso pane e la stessa carne diventano suoi **commensali** (l'etimo della parola carne rimanda, non a caso, al sanscrito *mans*, da cui appunto *mensa*): l'ascolto diventa adesso partecipazione, condivisione. Ulisse non è più sentito come ospite (straniero) ma, in quanto commensale, è diventato uno di loro. Cibo e parola avvicinano.

Ruolo di convitati, più che di commensali, rivestono invece i Centauri alle nozze di Ippodame (Ovidio, *Metamorfosi, XII*):
"Piritoo, figlio dell'audace Issione, / s'era appena sposato con Ippodame, / e, disposte le mense, aveva detto / ai figli della Nuvola, i Centauri, / di sedersi a banchetto…/ La reggia in festa / risuonava di folla rumorosa, / quando, tra il fumo delle torce accese…/ apparve lei, la sposa, circondata / da uno stuolo di donne e di matrone, / bellissima a vedersi…/ Eurito, il più feroce dei Centauri, acceso / già dal vino che aveva tracannato, / nel vedere la vergine s'infiamma, / e l'ebbrezza, mischiata alla libidine, / si raddoppia e finisce per esplodere. / Rovesciate le mense, si scompiglia / tutto il banchetto, la giovane sposa, / presa per i capelli, è trascinata / a viva forza fuori dalla sala. / Eurito afferra Ippodame, ma gli altri / prendono ognuno quella che gli piace / o che può. Lo scenario sembra quello / di una città espugnata. Nella casa / urla di donne echeggiano".

Eurito, rovesciando le mense, dimostra di non voler condividere la gioia di Piritoo ed infatti, esplodendo nella selvaggia bestialità rinnega la parte della sua natura "umana". Ormai preda dell'istinto animale regredisce alla fase preverbale, puramente primitiva. Il rifiuto della mensa equivale al rifiuto della parola. Il cibo senza parola separa, emargina.

La mensa ha il potere di smascherare il commensale ipocrita, consumato dal rancore, roso dall'invidia e dalle gelosie. Accade, ad esempio, ne *Il Gattopardo*:
"L'inizio del pasto fu, come avviene in provincia, raccolto (…..) Tutti erano tranquilli e contenti. Tutti, tranne Concetta. Essa aveva sì abbracciato e baciato Angelica, aveva anche respinto il 'lei' che quella che le dava, e preteso il 'tu' della loro infanzia, ma lì, sotto il corpetto azzurro pallido, il cuore le veniva attanagliato; il violento sangue Salina si ridestava in lei, e sotto la fronte liscia si ordinavano fantasie di venefici. Tancredi sedeva fra essa ed Angelica e, con la compitezza puntigliosa di chi si sente in colpa, divideva equamente sguardi, complimenti e facezie fra le sue due vicine; ma Concetta sentiva, animalescamente sentiva, la corrente di desiderio che correva

dal cugino verso l'intrusa…desiderava uccidere quanto desiderava morire (…) La conversazione era generale: don Calogero raccontava in pessima lingua ma con intuito sagace alcuni retroscena della conquista garibaldina della provincia; il notaio parlava alla Principessa del villino 'fuori città' che si faceva costruire; Angelica eccitata dalle luci, dal cibo, dallo chablis, dall'evidente consenso che essa trovava in tutti i maschi attorno alla tavola, aveva chiesto a Tancredi di narrarle alcuni episodi dei 'gloriosi fatti d'arme di Palermo' (….) Il giovane narrava la guerra facendo apparire tutto lieve e senza importanza:…l'assalto a Porta di Termini. 'Mi sono divertito un mondo…le più grandi risate le abbiamo fatte la sera del 28 maggio…picchia, picchia, impreca, nessuno apre: era un convento di clausura (…) la porta venne giù…un gruppo di suore si era rifugiato nella cappella e stavano lì ammucchiate vicino all'altare…era buffo vederle, brutte e vecchie come erano…pronte e disposte al martirio. Guaivano come cagne…'Niente da fare, sorelle, abbiamo da badare ad altro; ritorneremo quando ci saranno le novizie' (…) Angelica…rideva (…) Tancredi si chinò per raccattare il ventaglio di piume che Angelica aveva lasciato cadere; rialzandosi vide Concetta col volto di brace, con due piccole lacrime sull'orlo delle ciglia: 'Tancredi, queste brutte cose si dicono al confessore; non si raccontano alle signorine, a tavola; per lo meno quando ci sono anch'io'. E gli volse le spalle". (G.TOMASI DI LAMPEDUSA, *Il Gattopardo*, Feltrinelli, Milano, 2002).

Concetta, la cugina gelosa, tratta come "ospite" (forestiera), la rivale. Cerca di nascondere le sue emozioni ma è proprio la tavola, che tra l'altro ha il potere di azzerare le differenze di classe (il notaio e la Principessa), a tradirla. Concetta non dialoga, non partecipa, si autoesclude. Il non prendere parte, del resto, è la maledizione dei Salina: condannati alla solitudine.

C'è, però, anche chi volontariamente si autoesclude. E' il caso di chi prova piacere nel vedere gli altri mangiare. Un 'osservatore' come il sig. Pantaleoni, ad esempio, singolare cliente di un ristorante:
"Qui sul tavolo, io non voglio che un piatto con alcuni gusci di noce, una tazza di camomilla e una bottiglia di spumante vuota. Ovviamente, di fronte agli altri clienti io debbo aver l'aria di uno che ha già consumato il suo pranzo. Per dirvi il vero, e forse l'avete già capito, a me non interessa il mio pranzo: interessa il loro. E' chiaro? Sono stato un grande mangiatore e più tardi un raffinato gourmet. Ma ormai il solo piacere della mia vita è di vedere mangiare gli altri…Non potendo studiare l'uomo in tutte le sue facoltà e abitudini, ho scelto la più duratura e anche la più piacevole: la nutrizione. Dal modo di mangiare degli altri, dalla loro scelta, dal loro modo di comportarsi in questa quotidiana ritualità, io traggo considerazioni di ordine generale, risalgo dalle Cause ai Fini. Mi spiego? (EUGENIO MONTALE, *Farfalla di Dinard*, Mondadori, Milano, 1956).

Chi invece per fuggire la solitudine vorrebbe apparecchiare una bella tavola per gli amici non può farlo perché non ha nulla da offrire:
"Amice, ve vulesse nmètare a cene, / vulesse apparecchià na bella / tùaglie, ma le pane è tuoste e / lu curtielle nen taglie" (*Amici, vorrei invitarvi a cena, vorrei apparecchiare una bella tavola, ma il pane e duro e il coltello non taglia,* Feliciano Giardini, *frizzo* pratolano peligno).

All'assenza di cibo il nostro amico pratolano sopperisce con l'arguzia delle parole. Parole che illudono e disilludono allo stesso tempo, che apparecchiano e sparecchiano. Parole senza cibo, monologo amaro e inconsolabile. Come in quest'altro *frizzo* raianese: ***"Se tenesse l'uoie i le pane***

me facesse ' na zampanelle, se tenesse le pane" *(Se avessi l'olio e il pane mi farei una 'zampanella', se avessi il pane,* (Antonino Susi)[12].

A tavola, ad un figlio che chiedeva con insistenza che cosa fosse stato in realtà il Fascismo un padre spazientito rispose: ***"Zitto! E mangia!".***
Quel padre, lapidariamente, non aveva solo spiegato il Fascismo. Nel definire e ribadire le gerarchie aveva chiuso il discorso, aveva tolto la parola. Rimaneva solo il cibo, da consumare in silenzio e solitudine.
Il cibo senza parole, a volte, è anche castigo e pena. Abusando di Fascismo può essere anche "sanzione" e "rappresaglia".

[12] 'Zampanella', variante (meridionale) di 'panzanella', piatto rustico toscano costituito da pezzi di pane bagnato in acqua fredda, strizzato e mescolato con cipolla, pomodoro e acciughe, condito con olio, aceto, sale ed erbe aromatiche (basilico).

5

MELODIE AGRESTI

Il mondo contadino segue i rituali di un calendario ripetitivo e intenso. Un calendario scandito da eventi e ricorrenze: un mito dell'*eterno ritorno*, una concezione speculativa e cosmologica secondo la quale il corpo degli eventi, compiuto il proprio ciclo, ritorna su se stesso.
Ripetuto, replicato e riprodotto, l'evento si fa usanza, costume, memoria.
Nella civiltà contadina le ricorrenze cadenzate richiamavano le età della vita: fecondazione / nascita / crescita / maturità (*semina / germinazione / maturazione / raccolta*).
Nelle tradizioni abruzzesi spiccano, tra gli altri, i rituali della semina e della "smarroccatura" (sgranatura del granturco). Ne affidiamo la rievocazione a testi di canzoni sottolineando che la canzone abruzzese è destinata ad essere cantata o 'recitata' a più voci. Canzone concepita, quindi, come *corale*, da contrapporsi alla canzone *monodica*.[13]

a) **La semina (*La sèmene)*** (Testo di Guido Sigismondi)

"Gna corre pe' lu ciele - li nuvulune nire!
fall'aricresce tu, Sante Martine;
tiènece l'uocchie sopre, San Giuvanne,
fa 'mpi la morre e n' ci fa i' la manne!

Lu grane dorme sott'a lu terrine,
Lu sole 'ntante 'ntante - s'affacce e s'aritire:
Bon'ùmmene, jettéte – aleste ssa sumente
e ttocche a rimmantarle - porte l'acque stu vente!

Lu grane dorme sott'a lu terrine,
fall'aricresce tu, Sante Martine;
tiènece l'uocchie sopre, San Giuvanne,
fa 'mpi la morre e n' ci fa i' la manne!

La mane va a lu sacche - che, sta 'ttaccate 'n cènte.
A lu sòliche ritte - tenete bone 'm mente:
pe' ogne pònie rase - che 'n terre spalïéte
chiamate la Madonne - e li sante avvuchete.

Lu grane dorme sott'a alu terrine,
fall'aricresce tu, Sante Martine;
tiènece l'uocchiesopre, San Giuvanne,
fa 'mpi la morre e n' ci fa i' la manne!

Si sente nu telare - che sta ttesse lu panne,
e na canzone afflitte - ch'annàzzeche na çianne.
Ce pòzza guardà Criste - la case a tutte quente
e arrén ne ce l'a stare - sti punie di sumente.

Lu grane dorme sott'a lu terrine,
fall'aricresce tu, Sante Martine;

[13] "Si sa che a Napoli è esistita la 'Piedigrotta' e che i poeti di grido vi si sono cimentati nel tentativo di far rivivere i 'modi' partenopei. Ebbene, a Ortona, nel 1920 si dette vita a una sorta di filiazione per l'Abruzzo di quella festa, che infatti nelle primissime edizioni si chiamò 'Piedigrotta abruzzese' e che poi passò a denominarsi 'Maggiolata'. (OTTAVIANO GIANNANGELI, *Poesia e Canzone dialettale abruzzese,* in *Almanacco Abruzzese 1983*).

tiènece l'uocchie sopre, San Giuvanne,
fa 'mpi la morre e n' ci fa i' la manne!

Atmosfere decisamente pascoliane: il cielo nero di nuvole (*li nuvulune nire*), il moto di una culla (*annazzeche na cianne*), il canto di una madre (*na canzone afflitte*).
Il tempo minaccia pioggia (*porte l'acque stu* vente) e le donne spronano i seminatori (*aleste ssa sumente*). Le stesse donne implorano San Martino e San Giovanni: al primo si chiede di far germogliare il grano (*fall'arricresce tu, Sante Martine*), al secondo di proteggerlo dalle intemperie e/o dalle malattie del fungo e degli insetti (*tiènece l'uocchie sopre, San Giuvanne, e n' ci fa ì la manne*)[14].
Nella tradizione contadina San Martino era considerato simbolo dell'abbondanza (*'mpi la morre*, riempire i recipienti). Un vecchio adagio contadino scandiva: *A San Martino sta meglio il grano nel campo che al mulino*, ovvero seminare dopo la festa di San Martino (11 novembre) avrebbe comportato un misero raccolto.
La notte di San Giovanni era considerata, invece, una notte magica che annunciava il solstizio d'estate (periodo della mietitura). Già in età precristiana il solstizio d'estate era considerato 'sacro'. Il sole, infatti, simbolo del fuoco divino, entrando nella costellazione del cancro, simbolo delle acque e dominato dalla luna, dava origine all'incontro di due polarità: la parte maschile, il sole, e la parte femminile (la luna): la fecondazione. Era questo il periodo che favoriva l'impasto del lievito o pasta madre che, nei paesi, veniva conservata gelosamente e distribuita alle altre famiglie per fare il pane in casa. .

b) **La smarroccatura** (Testo di Luigi Dommarco)

Una casa colonica con balcone fiorito.
Dinanzi ad essa un'aia dove i contadini sono intenti all'opera della «smarroccatura»
Motti, risa.

"LE GIOVINETTE Arluce ste marrocche ' mbacci-a-ssole
e di sti campe te' tutte lu 'ddore.

I GIOVINOTTI Vu' di li campe sete le vïole
tenete lu prufume e lu splendore.

LE GIOVINETTE Arluce da vicine e da luntène
ca ogne vèche pare d'ore fine.

[14]Rivolgersi ai Santi, chiederne l'intercessione nelle diverse fasi di lavorazione del terreno, era consuetudine del contadino meridionale: "*Nell'agiografia popolare abruzzese si narra di alcuni Santi che, perseguitati da uomini malvagi, riescono a sfuggire ai loro inseguitori operando una precoce e perciò miracolosa fioritura delle fave, proprio mentre il contadino era intento a seminarle. Come è noto la semina di questo legume avviene di norma a novembre o febbraio, ma tali riferimenti stagionali non emergono dai racconti popolari. Sia negli episodi agiografici che in alcuni rituali monastici cluniacensi le fave assumono il valore di una manna elargita dal cielo per sfamare i più poveri. Sicchè i campi di fave vengono benedetti in molti racconti popolari o dalla Madonna o da vari Santi che agiscono, spesso, sotto le spoglie di misteriosi pellegrini La fava acquista, pertanto, la dimensione di cibo sacrale che sovverte la concezione del mondo classico. Il quale considerava tale legume* 'inferico' *e perciò collegato al culto delle divinità infernali e dunque dei morti".* (FRANCO CERCONE in www.abruzzopopolare.it).

I GIOVINOTTI Ci zi putisse è' tante cullène
pe farve duventè tutte riggine.

LE GIOVINETTE Riggine n'zi duvente, ma zi nasce
e nu' nen seme néte pe nu regne.

(…)

LA CANZONE DE «LA SMARROCCATURE»

Smarrucchènne smarrucchènne
nasce tante simpatije
tra canzune e gelusije
passe l'ore surridènne.
Quand'arvè le prime rose
chi zi 'mpegne e chi zi spose.

Smarrucchènne smarrucchènne,
tra nu sguarde e na risète,
zi duvente 'nnammurète
nghe nu motte e nghi nu ccenne.
Quand'arvè le prime rose
chi zi 'mpegne e chi zi spose.

Smrrucchènne smarrucchènne
arivè l'amore antiche:
tra nu giovine e n'amiche
nen zi parle, ma zi 'ntènne.
Quand'arvè le prime rose
chi zi 'mpegne e chi zi spose.

CORO Terra d'ore, che rrid' a la Majelle,
m'aresbijje nell'anime l'amore;
fra le tante sciè sempre la cchiù bbelle,
terra d'arte, di cante e di lavore.

Per Ottaviano Giannangeli "il canto popolare vero, autentico, non è solo cantato, ma 'agito', accompagna il lavoro, nessuna forza al mondo può farlo rivivere una volta tramontato il suo periodo storico, la sua 'cultura', la sua liturgia ed anche 'sociologia'" (*Poesia e Canzone dialettale abruzzese*, cit.). Con le dovute distanze richiama lo 'spiritual'.
Nell'aia uomini e donne sono intenti alla 'sgranatura del granturco", *smarroccatura* appunto. E' anch'esso un lavoro ma più leggero e piacevole, occasione di sguardi, dichiarazioni, incontri d'amore. Dopo un'iniziale corteggiamento, sul genere di 'contrasto' (corale), tra battute e repliche di 'giovinotti' e 'giovinette' il capo dei contadini invita tutti a cantare la canzone della 'smarroccatura':
'smarroccando smarroccando, tra uno sguardo e una risata, tra una parola e un cenno d'intesa, ci si innamora. Anche se non si parla ci si intende. Nasce così l'amore 'antico' tra un giovane e una giovane. L'Abruzzo diventa 'terra d'oro (il colore del granturco) che ride alla Maiella e risveglia l'amore nei cuori'[15].

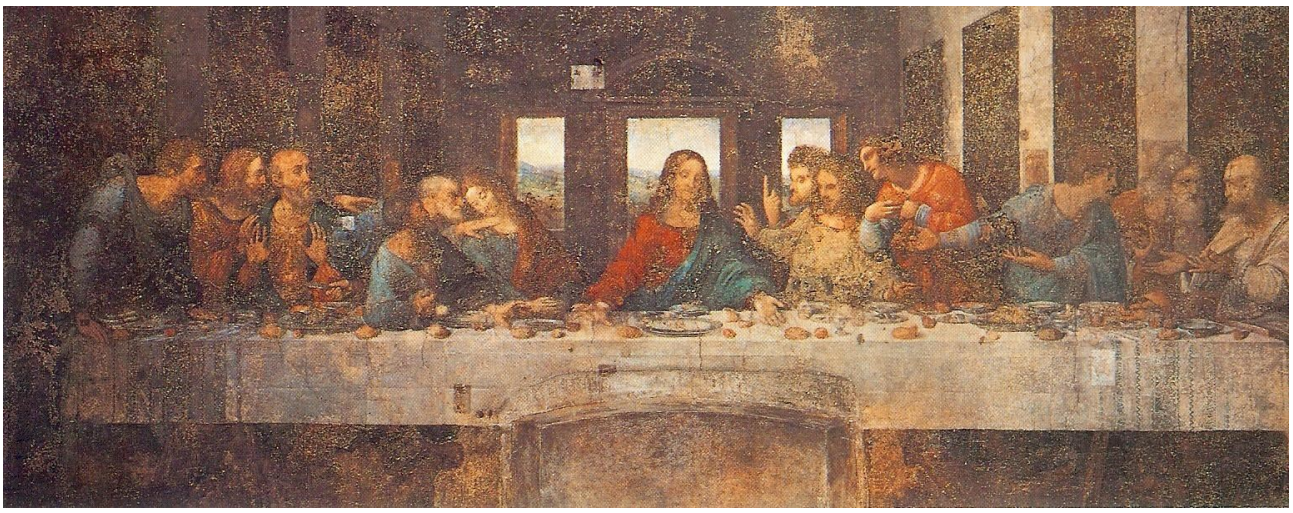
[15]E' il caso di ricordare come il mais rappresentasse l'alimento principale della civiltà contadina, soprattutto in settentrione. Dopo il XVII secolo il mais aveva contribuito a risolvere l'atavico problema della fame, ma aveva comportato la diffusione della 'pellagra' (carenza di niacina). La diffusione non era legata solo all'aspetto monofagico ma al modo in cui veniva preparato e mangiato il cereale. Le popolazioni precolombiane, ad esempio, lasciavano in

6

MANGIARE CON GLI OCCHI

La rappresentazione del cibo nell'arte pittorica è elemento ricorrente che assume, a seconda dei casi, valore referente o simbolico.
Nei graffiti preistorici, ad esempio, il cibo rivestiva una funzione 'comunicativa' mentre nei mosaici pompeiani la funzione si faceva 'decorativa' e di 'accoglienza' (vasellame, composizione di frutta o altri generi di alimenti 'affrescati' sulle pareti).
Il cibo, in genere, era raffigurato come 'natura morta', accessorio di componente pittorica.
Con Il Medio Evo si arricchisce di elementi simbolici e, in età barocca, con Caravaggio la 'natura morta' assurge a protagonista, soggetto del dipinto. In epoche successive il cibo da elemento di narrazione e denuncia sociale (*Brugel*, *Van Gogh*) scade a prodotto di consumo (*Andy Warroll*).

CENACOLO (Leonardo da Vinci, 1494-1498, affresco, Milano, Convento Santa Maria delle Grazie)



Il pigro e lento Leonardo prometteva, ma spesso non manteneva. Era già accaduto con opere precedenti, ad esempio l'incompiuta *Adorazione dei magi*.
I ritardi nel terminare o nel consegnare le opere ai committenti dipendevano soprattutto dalle sperimentazioni, dalle tecniche, dalla ricerca incessante di nuovi linguaggi visivi.
Sperimentazione, tecniche e pigrizia contribuirono a rendere fragile e deteriorabile un'opera sublime come lo stesso *Cenacolo*.

---

ammollo il mais, per renderlo commestibile, con acqua di calce, una soluzione alcalina (nixtamalizzazione) che permetteva di rendere 'biodisponibile', per la digestione, la niacina. Questa pratica non fu mai trasmessa alle popolazioni europee, che avevano introdotto la coltivazione del cereale, e, come conseguenza, si andò incontro alla diffusione della pellagra.

Leonardo, inesperto nella tecnica della pittura "a fresco", utilizzò una tecnica sussidiaria: la pittura "a secco"[16], meno resistente e duratura.
A questo si devono i ripetuti restauri dell'opera, soggetta a perdere la pellicola pittorica. L'ultimo, in ordine di tempo, però, ha consentito di scoprire particolari inediti che rendono il *Cenacolo* diverso dai tradizionali dipinti di "Ultime Cene" relativamente alla *scena gastronomica* rappresentata.
Leonardo, infatti non ripropone il pasto semplice e umile a base di pane, vino e agnello. Presenta, al contrario, un menù 'vegetariano' alquanto insolito per la ricorrenza[17]:
" Oltre ai pani, alle stoviglie e ai bicchieri colmi a metà di vino, egli pose sulla scena tre grossi piatti di portata. E se quello al centro, di fronte a Cristo, è vuoto eccetto che per la presenza di un frutto tagliato (forse una melagrana) sul suo bordo, gli altri due sono colmi di cibo. Sul piatto che sta davanti ad Andrea sono ammucchiati otto o nove pesci (…) L'altro piatto, posato davanti a Matteo, appare ancora più interessante…alcuni piatti più piccoli (compreso quello che si trova dietro il braccio destro di Cristo) ci permettono di apprezzare con esattezza ciò che Leonardo immaginava Gesù e gli Apostoli stessero mangiando: bocconi di anguilla guarniti con fette d'arancia." (ROSS KING, *L'enigma del Cenacolo,* Bur, Milano, 2013).
Pane, vino, pesci, melagrana, anguille, arancia: questo, dunque, il cibo del *Cenacolo.*
Torneremo sul significato simbolico dei diversi alimenti. Soffermiamoci, per il momento, sulla tavola apparecchiata. Si notano bicchieri (almeno dodici) e, a parte i coltelli, assenza di posate. Segno che ci si serviva con le mani. Quanto alla tovaglia il Vasari fa notare che il tessuto *è contraffatto d'una maniera che la rensa stessa non mostra il vero meglio*. Tovaglia di lino (tela di 'rensa', da *Reims*, città francese da cui proveniva il tessuto), forse stesa a rovescio. Da notare anche l'arredo. Sulle pareti della stanza in cui Gesù e gli Apostoli cenano spiccano otto arazzi che rappresentano motivi floreali, tipici dell'arte fiamminga.
Ma, torniamo al cibo. La presenza di pesci, insolita per un'Ultima Cena come abbiamo detto, è sicuramente riconducibile al simbolo del Cristo (*Ichthys*, in greco *pesce* corrisponde all'acrostico *Iesoùs ChristosTheoù Yiòs Sotèr,* Gesù Cristo Figlio di Dio Salvatore), pescatori, inoltre, erano diversi apostoli.
L'anguilla, per secoli, ha rappresentato un piatto prelibato delle mense nobili e papali[18]. Associate al lusso e al vizio rappresentano un 'omaggio' alla famiglia Sforza. Quanto alla ricetta, Ross King ne rinviene una simile in una novella del prosatore senese Gentile Sermini (1424):

[16]Il termine 'affresco' richiama l'aggettivo 'fresco' di intonaco. La tecnica dell'affresco consiste nel diluire i colori con acqua e aggiungerli all'intonaco ancora umido. In questo modo i colori vengono assorbiti e asciugano insieme all'intonaco. La tecnica richiedeva velocità di esecuzione in quanto occorreva disegnare prima che la superficie intonacata si asciugasse. Il 'pigro' Leonardo sperimentò la pittura 'a secco' soprattutto per i blu e i verdi più brillanti (oltremare, azzurrite, malachite) che si potevano utilizzare amalgamati a un legante e stendere quando l'intonaco era ormai asciutto.
[17] La fonte per le rappresentazioni di Ultime Cene proveniva dalla lettura dei Vangeli. "*Il racconto di Giovanni è, come al solito, decisamente diverso. Egli afferma con chiarezza che l'Ultima Cena avvenne diversi giorni prima della Pasqua ebraica, perciò è probabile che l'agnello non facesse parte del menù." (*Ross King, *op., cit.).*
[18]Papa Martino IV (1281-1285), secondo una leggenda, sarebbe morto in seguito ad una indigestione di anguille. Dante lo colloca nel Purgatorio, XXIV, vv.22-24,: "***ebbe la Santa Chiesa in le sue braccia / dal Torso fu, e purga per digiuno / l'anguille di Bolsena e la vernaccia***".

"***Per la preparazione di questo piatto bisognava spellare l'anguilla dopo averla bollita in acqua, tagliarla a pezzi e farla cuocere su uno spiedo, prima di marinarla nel succo di sei melagrane e di venti arance***" (*L'enigma del Cenacolo,* op., cit.). Si spiega così anche la presenza del melograno.

IL MANGIAFAGIOLI (Annibale Carracci, 1583-84, olio su tela, Roma, Galleria Colonna)

I MANGIATORI DI PATATE (Van Gogh, 1885, olio su tela, Amsterdam, Rijksmuseum)

Mangiafagioli e mangiapatate. A distanza di tre secoli la fame e la povertà contadine sembrano le stesse.
La solitudine del "mangiafagioli" bolognese sembra non avere nulla da invidiare alla solitudine della famiglia fiamminga. Realismi di vita quotidiana, pittura di 'genere', legumi e tuberi. Fagioli autoctoni, patate di importazione americana. Coltelli, cucchiai e mani. Nel "mangiafagioli" non è presente la forchetta[19], nei "mangiatori di patate" non vengono utilizzate posate. Nella famiglia fiamminga il caffè sostituisce il vino. Due opere di denuncia sociale. Esplicita quella di Van Gogh: ***"Ho voluto far comprendere che questa povera gente che mangia patate, alla luce di una lampada, servendosi dal piatto con le mani, ha zappato essa stessa la terra dove quelle patate sono cresciute"*** *(Lettera al fratello Theo).* Implicita quella di Carracci nell'*istante* in cui il "mangiafagioli" porta il cucchiaio alla bocca. Carne dei poveri, i fagioli, i più umili nella gerarchia dei legumi. Cibo contadino (italiano) per antonomasia, che richiama il Bertoldo di seicentesca

[19] L'uso della forchetta venne introdotto da Caterina de' Medici nella Francia del '500.

memoria[20]. Più ricca e varia la mensa del "mangiafagioli" con cipolle, funghi, vino e pane. Semplicità e frugalità: monofagismi di latitudine che, in epoca tardoottocentesca, al mais dell'Italia settentrionale rispondeva con le patate dell'Europa settentrionale[21].

LA VUCCIRIA (Renato Guttuso, 1974, olio su tela, Palermo, Palazzo Steri)

[20] Bertoldo, personaggio di Giulio Cesare Croce, non regge il cambiamento di status (da contadino a cortigiano) e muore: ***"In questa tomba tenebrosa e oscura / giace un villan di sì deforme aspetto / che più d'orso che d'uom avea figura / ma di tant'alto e nobil'intelletto / che stupir fece il Mondo e la Natura. / Mentr'egli visse, fu Bertoldo detto / fu grato al Re, morì con aspri duoli / per non poter mangiar rape e fagiuoli".***

[21] Nel 1700 l'aumento della popolazione mise a dura prova il sistema produttivo europeo. Per combattere fame e carestie si puntò sulla coltivazione dei farinacei (cereali, legumi, castagne). Si allargò la forbice carne/cereali e le diete popolari si semplificarono, il ventaglio di prodotti a disposizione si restrinse al punto da delineare situazioni di preoccupante monofagismo che vide l'affermazione del mais in Italia settentrionale, Francia meridionale e Balcani e della patata nell'Europa centro-settentrionale (Germania, Irlanda, Paesi Bassi).

La “Vucciria” è uno dei mercati storici di Palermo. Il nome deriva da *Bucceria*, dal francese *boucherie* (macelleria). In dialetto siciliano *vucciria* equivale a *confusione.* Richiama nelle assonanze un altro storico mercato catalano, la *Boqueria* (da *carne de boc*= carne di montone). Solo assonanze in quanto la Boqueria è un mercato ‘coperto’. Il pavimento della Vucciria, invece, non si asciuga mai (*i balati ra Vucciria ‘un s’asciucano mai*) a causa dell’acqua versata sui banchi del pesce per mantenerlo ‘umido’.

“Il quadro è attraversato dalla gente che procede nelle due direzioni, attraversando uno spazio longitudinale circoscritto dalle cassette. Se proviamo per un attimo a distogliere lo sguardo e cerchiamo di ricordare il numero esatto delle persone presenti nel mercato difficilmente saremo in grado di rispondere correttamente. Guttuso stesso metteva alla prova gli amici e quasi mai la risposta era esatta. La difficoltà scaturisce dalla perfetta incastonatura dei visitatori nel mercato” (FABIO CARAPEZZA GUTTUSO, *Storia di un quadro,* Skira Edizioni, Milano, 2008).

Il mercato come luogo di contatto umano. Occhi che guardano, mani che toccano, nasi che odorano, palati che gustano, orecchie che ascoltano: esplosione di sensi… e di colori. Sollecitazioni di papille gustative, *vertigine*[22] di alimenti. Preliminari di gusto, *istante* che precede il piacere della tavola: menù della natura.

“Il bianco della scorcia dell’ova allato al giallo delle banane al rosso dei pomodori e dei peperoni al rosa tenniro dei piscispata tranciati al nivuro dei passaluna al bianco lattigno delle ricotte all’arancioni dell’aranci, e il bianco virdi dei finocchi diverso dal bianco virdi dei carduna e il virdi chiù virdi della cicoria diverso dal virdi splapito della lattuca, un colori appresso all’altro, senza ‘na pausa, un momento di respiro, non le danno abento.

Quando finisci di travirsarla tutta e infini arrivi a capo della viuzza, ti trovi ad aviri il sciato grosso come quando si tocca la riva allo stremo delle forzi doppo ‘na longa natata” . (ANDREA CAMILLERI, *La ripetizione,* Skira Edizioni, Milano, 2008).

[22] In accezione echiana: *lista, catalogazione, enumerazione*. Cfr. UMBERTO ECO, *Vertigine della lista*, Bompiani, Milano, 2012.

7

MANGIARE CON LE PAROLE

Immaginiamo di invitare tutti gli scrittori che, in un modo o nell'altro, hanno trattato nelle loro opere il tema del cibo. Immaginiamo di farli partecipare ad un banchetto, seduti uno accanto all'altro. Assisteremo alla nascita di un'antologia della tavola che sposa letteratura e gastronomia, ad un incontro irripetibile tra parole e gusto, tra squisitezze verbali e leccornie stilistiche. E' quanto ci proponiamo in questo capitolo come assaggio di portate in un banchetto infinito.

Iniziamo con gli eccessi, spesso evocati per vincere la fame. Utopie gastronomiche si riscontrano in Boccaccio: ***"in Berlinzone, terra de' baschi, in una contrada che si chiama Bengodi, nella quale si legano le vigne con le salsicce e avevasi un'oca e un papero per giunta; e eravi una montagna tutta di formaggio parmigiano grattugiato, sopra la quale stavano genti che niuna altra cosa facevano che far maccheroni e raviuoli e cuocergli in brodo di capponi, e poi gli gittavan quindi giù, e chi più ne pigliava più se n'aveva; e ivi presso correva un fiumicel di vernaccia, della migliore che mai si bevve, senza avervi entro una gocciola d'acqua"*** (*Decameron, VIII, 3)*; in Folengo: ***"Fiumi di latte, laghi di falerno, / valli di macaroni e lasagnette, / ecco mi veggio intorno e poggi ed alte / rupi di cacio duro e sodo lardo, / acque stillate de capponi grassi, / torte, tortelli, gnocchi e tagliatelle"*** (*Baldus, Caos del Triperuno*). Prosa e poesia dell'abbondanza in tempi di peste e carestia: la parola che sazia, la lingua che illude.

Con Rabelais l'eccesso si fa gaudente, grottesco e irriverente. La fame si ingigantisce e occorrono giganti per soddisfarla: ***" Pisciando dunque a pieni orinali sedeva a tavola. E poi che egli (Gargantua) era flemmatico per natura, cominciava il pranzo con alcune dozzine di prosciutti, di lingue di bue affumicate, di bottarghe, di salsicciotti e di consimili precursori del vino. Intanto quattro persone del seguito gli gettavano in bocca, l'uno dopo l'altro, continuamente mostarda a piene palate; e poi beveva una spaventevole sorsata di vin bianco per confortare i rognoni. Dopo, mangiava, a seconda della stagione, carni secondo l'appetito, e smetteva di mangiare soltanto allora che il ventre n'era teso. Per il bere non aveva né misura né regola perché diceva che non bisognava tralasciar di bere se non quando il sughero della pantofola del bevitore si fosse gonfiato d'un mezzo piede in altezza"*** (*Gargantua e Pantagruel, I, XXI).*
Quantità, dismisura, smoderatezza, lingua "grassa", corpulenta e sboccata[23].

[23] La lingua cui ci si riferisce è quella 'letteraria'. Per quanto concerne, invece, la 'scrittura culinaria', quella lingua cioè più 'tecnica' e 'professionale', si rimanda a Capatti – Montanari: ***"Almeno tre sono le lingue della scrittura culinaria in Italia: il latino, alle origini, il francese dalla fine del Seicento e un volgare toscano onnipresente e mutevole, declinato con inflessioni dialettali. Per ricette, ricettari e menù, che forniscono gran parte della terminologia, è possibile precisare alcune scansioni cronologico-linguistiche, che rinviano, in buona parte, al regime degli scambi sociali e culturali".*** (*La cucina italiana*, Editori Laterza, Bari, 1999).

Anche Luigi Pulci non conosce le mezze misure ma la sua lingua sembra giocare con il cibo (*io pillotto,* ungo l'arrosto, rivela Margutte). La lingua del Pulci non è più grassa ma è ancora unta: ***"Qui si conviene aver gran discrezione, / saper tutti i segreti, a quante carte, / del fagian, della starna e del cappone, / di tutte le vivande a parte a parte / dove si truovi morvido il boccone; / e non ti fallirei di ciò parola, / come tener si debba unta la gola / / S'io ti dicessi in che modo io pillotto, / o tu vedessi com'io fo col braccio, / tu mi diresti certo ch'io sia ghiotto; / o quante parte aver vuole un migliaccio, / che non vuole esser arso, ma ben cotto, / non molto caldo e non anco di ghiaccio, / anzi in quel mezzo, ed unto ma non grasso / (parti ch'i 'l sappi?), e non troppo alto o basso"*** (*Morgante, XVIII*). L'eccesso cede il passo alla formula, al segreto, alla ricetta (*migliaccio* è, ad esempio, una torta al sanguinaccio impastata con farina e sangue di maiale). Margutte conosce i segreti del buongustaio e la lingua del Pulci sa 'ungere la gola' con le prelibatezze: primizie nel panorama letterario-gastronomico di fine quattrocento.

La ricetta si ingentilisce, si sgrezza nel lusso delle corti, come quella ferrarese degli Estensi: ***" Piglia il lombo di bue grasso, ch'abbia del frollo, et nettalo bene da quelle pelegate, et nervi che ha attorno, poi battilo molto bene, et ponilo ammoglio in malvasia, et aceto, ma più aceto, con polvere di coriandoli, et finocchi et poco sale, et lascialo per spacio di cinque in sei ore. Poi ponilo ad arrostire nello spiedo, et come è cotto ponilo in un piatto, mentre si cuoce, poni nella giotta un poco di quello aceto e malvasia dove è stato ammoglio, et posto che lo havrai nel piatto ponili sopra detto sapore, che ponerai nella giotta con quello che serà, colato del lombo e coprilo et lasciato attuffato così mezza buon'hora"*** (CRISTOFORO DI MESSISBUGO, Lombo di bue alemanna). La lingua si ripulisce, si sgrossa, si dirozza, si compiace in un testo ('regolativo') che istruisce. La lingua della ricetta sembra crogiolarsi nelle mescolanze e deliziarsi nelle 'giotte' e negli 'ammogli'.

Ma lasciamo Messisbugo ai suoi ricettari e ai suoi "banchetti spettacolo", spesso allietati da musiche e madrigali. Altri scrittori amano raccontare e descrivere le portate, anche perché, come ci ricorda Gian Luigi Beccaria, "*con la scrittura si sentono a parole nuovi sapori, sembra di sorseggiare due volte, di mangiare due volte, come se le parole ricucinassero il tutto"*.
Nella descrizione, soprattutto, la lingua ricorre all'ipotiposi, figura retorica che riproduce immagini.

Il piccolo Antonin Careme[24] si aggira nella Parigi della Rivoluzione: ***"In rue Dauphine si trovavano i panini più morbidi e bianchi della città. Parigi era pazza per le paste ripiene di panna, i babà immersi nella melassa di zucchero con aggiunta di rhum, i cioccolatini farciti di marzapane. Altro che le brioches di Marie Antoinette, che il signore Iddio l'abbia in gloria. Per i bambini di Parigi, incollare il naso contro le vetrine dei pasticceri era meglio che andare a vedere i burattini in place Louis XV. Castelli di croccante e pasta di mandorle. Carrozze di marzapane con le ruote di confettini che sembrano perle…Ecco: Antonin è uno di quelli che si appiccicano contro la vetrina dei pasticceri. E sognano. Antonin ha fame, ma non gli passa mai per la mente di leccare il pupazzetto intinto nella salsa al lampone, di sgranocchiare la marionetta con il cappello e le mani di croccante, di succhiare una mela caramellata. Come la stragrande maggioranza dei bambini di Parigi, Antonin, quando ha fame, pensa a un cosciotto di montone allo spiedo, una***

[24]Marie Antoine Careme nacque a Parigi nel 1783 da una famiglia molto povera. Scrisse diversi testi sulla cucina di cui il più celebre è *L'art de la Cuisine Francaise*.

fetta di pane spalmata in lardo, una zuppa di verdura macchiata da larghi 'occhi' di grasso, un bel pezzo di sanguinaccio di maiale rosso costellato di pistacchio verde". (EDGARDA FERRI, *Il cuoco e i suoi re,* Skira Edizioni, Milano, 2013).

I pastori d'Aspromonte fanno colazione: ***"Sugli spiazzi le caldaie fumano al fuoco, le grandi caldaie nere sulla bianca neve, le grandi caldaie dove si coagula il latte tra il siero verdastro rinforzato d'erbe selvatiche…Intorno alla caldaia ficcano i lunghi cucchiai di legno inciso, e buttano dentro grandi fette di pane. Le tirano su dal siero, fumanti; screziate di bianco purissimo come è il latte sul pane"*** . (CORRADO ALVARO, *Romanzi e racconti,* Milano, 1990).

Sulla tavola del principe Salina viene servito un "torreggiante" timballo di maccheroni: ***"L'oro brunito dell'involucro, la fragranza di zucchero e di cannella che ne emanava non erano che il preludio della sensazione di delizia che si sprigionava dall'interno quando il coltello squarciava la crosta: ne erompeva dapprima un vapore carico di aromi, si scorgevano poi i fegatini di pollo, gli ovetti duri, le sfilettature di prosciutto, di pollo e di tartufi impigliate nella massa untuosa, caldissima dei maccheroncini corti cui l'estratto di carne conferiva un prezioso color camoscio".*** (G.TOMASI DI LAMPEDUSA, *Il Gattopardo,* cit.).

Il "cafone" Berardo Viola abbandona la sua casa. La descrizione del cibo è un magnifico esempio di "natura morta letteraria": ***"Dietro la porta era già pronta anche la bisaccia col cibo per i primi giorni: una pagnotta, un paio di cipolle, alcuni pomodori, una manciata di mandorle e un po' di pecorino"*** (IGNAZIO SILONE, *Fontamara*, Mondadori, Milano, 1998).

Andrea Vitali nell'elencare un lungo ricettario della tradizione comasca cita i "pàtoi" (piatto di San Vincenzo, patrono), ravioli, così chiamati per la somiglianza con le orecchie a sventola di cui ricordano la forma: ***"La preparazione dei suddetti ravioli occupava circa tre giornate e un numero di addette pari alle torture subite dal povero San Vincenzo, a loro volta pari al numero degli ingredienti. Queste addette erano una sorta di vestali, gelosissime del segreto che custodivano: ciascuna di esse conosceva uno solo degli ingredienti, così che la confezione dei "pàtoi" assumeva i contorni di una vera e propria cerimonia…Eccole, secondo l'ordine d'ingresso nella cucina…La Càmola, destinata alla preparazione della pasta fresca, dalle mani forti e nodose e dalla vista d'aquila, infallibile nel vedere i parassiti della farina, le "càmole" appunto. Pare che se le mangiasse. La Trac al tutt, cioè utilizza ogni cosa oppure anche non gettare niente. Classicamente il ripieno dei ravioli doveva essere fatto con del brasato all'uopo cucinato. Tuttavia i tempi non permettevano una simile lussuria, ragione per la quale si utilizzavano avanzi di qualunque tipo di carne che, trattati dalla vestale menzionata, conservavano sempre e misteriosamente lo stesso sapore. L'Ovèra, cui toccava il compito di portare le uova che finivano nel macinato. Erano sempre freschissime, ancora calde. L'Ovèra infatti aveva un infallibile metodo di stampo ginecologico con il quale individuava le galline pronte a scodellare l'uovo e non le perdeva d'occhio sino a che il patto era avvenuto. La Gratacù, grattaculo. Il soprannome non deve indurre a equivoci di sorta. Se l'era meritato sin da giovane in virtù dell'infallibile intuito nel trovare il pungitopo, "gratacù" appunto, con il quale addobbare la casa durante le festività natalizie…Si deve quindi solo al caso se a lei toccava il compito di fornire il pane grattato e ammollato in acqua che, poi, anche lui, finiva a sua volta nel ripieno. La Marena. Forniva gli amaretti, rigorosamente di Saronno, che davano un tocco speciale al ripieno…Il***

Predasèn, nomen omen, prezzemolo. Era ovviamente l'addetta alla fornitura del prezzemolo…La Speziée, infine, che era l'addetta all'aggiunta degli aromi, ovvero del pepe. Probabilmente avrebbe ambito ad avere un ruolo più importante nella cerimonia ma, non potendo cambiarlo per statuto, talvolta cercava di far sentire la propria importanza caricando un po' troppo la dose della droga. Quando i ravioli erano pronti per essere cucinati e consumati in onore di San Vincenzo…mangiarli era una delizia del palato. La loro digestione richiedeva all'incirca una settimana. Volendo, per favorirla si poteva ricorrere al consumo mattutino di un bicchiere d'acqua dentro il quale la sera precedente era stato messo a macerare un tocchetto di amarissima radice di genziana". (ANDREA VITALI, *Le tre minestre*, Mondadori, Milano, 2014).

Gioacchino Rossini si aggira nella cucina del suo appartamento a Parigi: ***"Aprì la dispensa e si fece silente. Oddio che spettacolo. Olive di Ascoli dalle sue amate Marche, panettone di Milano, vari tipi di stracchino della Lombardia, zamponi di Modena, mortadella e tortellini bolognesi, prosciutto di Siviglia, formaggi piccanti e fermentati dell'Inghilterra, crema di nocciole di Marsiglia, e infine una sua straordinaria passione: le sardine royal, che gli amici non gli facevano mai mancare. Mmmhhh, brontolò ad alta voce. Oggi no, oggi ho voglia di carne. Chissà cosa gli aveva lasciato la cuoca. Cercò avidamente e sorprese sei piccole fette di filetto di bue. Che carine, si disse. Maneggiò con destrezza la grande padella – una vecchia abitudine – le sprofondò nel burro e le fece rosolare, voglioso. Ora non restava che aggiungere il sale e il pepe, come sempre, e poi sistemare sopra il filetto un bel medaglione di patè – giusto per tenersi leggero – e sopra ancora quella meravigliosa velata di tartufo. Oh, sì: anche oggi finirà così. Ma alzò lo sguardo sulla credenza e per un attimo gli occhi si incollarono a una bottiglia. Oh, adorava quel vino*** **(il "madeira", n.d.r.)**…***Decise di provarci. Filtrò in una casseruola il sugo di cottura della carne, ci aggiunse un bicchiere di quel nettare e lasciò ridurre la salsa piano, piano, a fuoco lento. Assaggiò e approvò. Decisamente approvò: un portento. Con grande delicatezza e occhio rapace, il corpulento maestro versò la divina salsetta sui filetti già impreziositi di patè e tartufo. Poi si armò di posate d'argento. Ora sì che sarebbe stata una marcia trionfale. Erano nati i*** **tournedos** ***alla Rossini".*** (CIPRESSO-NEGRI, *Vinosofia*, op., cit.).
Non tanto marcia trionfale quanto un "crescendo culinario", un climax ascendente di "sapori musicali".

Melodie "gaddiane" si alzano invece nella preparazione del Risotto alla milanese. Lingua sublime che appronta e mangia: ***"L'approntamento di un buon risotto alla milanese domanda riso di qualità, come il tipo Vialone, dal chicco grosso e relativamente più tozzo del chicco tipo Carolina, che ha forma allungata, quasi di fuso…Il chicco, a guardarlo bene, si palesa qua e là coperto di residui sbrani d'una pellicola, il pericarpo, come da una lacera veste color noce o color cuoio, ma esilissima…Recipiente classico per la cottura del risotto alla milanese è la casseruola rotonda, e la ovale pure, di rame stagnato, con manico di ferro…prezioso arredo della vecchia, della vasta cucina…La casseruola, tenuta al fuoco pel manico o per una presa di feltro con la sinistra mano, riceva degli spicchi o dei minimi pezzi di cipolla tenera, e un quarto di ramaiolo di brodo, preferibilmente brodo al foco, e di manzo: e burro lodigiano di classe. Burro, quantum prodest, udito il numero dei commensali. Al primo soffriggere di codesto modico apporto butirroso-cipollino, per piccoli reiterati versamenti sarà buttato il riso: a poco a poco, fino a raggiungere un totale di due tre pugni a persona…né il poco brodo vorrà dare inizio per sé solo a un processo di bollitura del riso…Burro, quantum, sufficit, non più, ve ne prego: non deve far bagna, o***

intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarlo…(CARLO EMILIO GADDA, *Verso la Certosa*, in *Saggi, Giornali Favole,* I, Garzanti, Milano, 1991).

A Mantos, al secolo Saverio Moneta, leader delle Belve di Abaddon ***"da piccolo lo zucchero non piaceva. I gelati, i semifreddi, gli affogati al caffè non facevano per lui. Preferiva il salato, anche per la prima colazione. E fra pizzette, panini, toast, su tutti svettava il tramezzino. Gli piacevano tutti, anche se il primo posto se lo contendevano quello al pollo e quello ai gamberetti e rucola. Al Bar Internazionale di Fiano Romano ne avevano pochi tipi ed erano pure secchi. E facevano il grave errore di scaldarli nel fornetto elettrico e non dentro la piastra. Anche se, va detto per inciso, solo in presenza di prosciutto o prodotti caseari quali mozzarella e formaggio dolce si richiede l'utilizzo della piastra rovente. Tutti gli raccontavano che a Roma i tramezzini erano un'altra cosa. Ti si scioglievano in bocca ed erano sempre freschi. Li tenevano nascosti sotto fazzoletti bagnati che ne mantenevano il giusto grado di umidità…Quando il piccolo Saverio Moneta aveva fatto il suo ingresso in quel tempio culinario (la Casa del Tramezzino su viale Trastevere,*** **n.dr.***) si era commosso. Davanti a lui si paravano muraglie di tramezzini custoditi dietro teche di cristallo. Si andava dal semplice prosciutto e mozzarella a quello con salsiccia, maionese e indivia belga. Pesce persico, rucola e stracchino. Carpaccio di agnello, salsa rosa e capesante. A uno, a due, a tre strati. Fino al Club Sandwich Ambassador Gran Royal. Una belva a dodici piani in cui venivano stipati sessantacinque ingredienti".*** (NICOLO' AMMANITI, *Che la festa cominci*, Einaudi, Torino, 2009).
Pulp gastronomico, una breve parentesi nel delirio del paradossale 'safari' di Villa Ada.

Diodata preparata al suo Gesualdo ***"una minestra di fave novelle, con una cipolla in mezzo, quattro uova fresche e due pomodori ch'era andata a cogliere dietro la casa".*** (G. VERGA, *Mastro don Gesualdo,* Feltrinelli, Milano, 1998). I sapori e gli odori della terra come omaggio d'amore, anche se non corrisposto.

Anche il mare ha i suoi odori e i suoi sapori: ***"Non ci si ferma a Pescara senza andare a mangiare il pesce da Spizzico, pescarese antico e tipico, maestro incomparabile nel preparare in varii modi ai gusti più severi il miglior pesce dell'Adriatico. La sua frittura è leggera e fragrante; il suo brodetto è un'armonia di sapori a cui si può accrescere la parte dei timpani con due pezzetti di 'peperone cocente', il suo 'bianco' è la verginità dell'odor di mare in una veste candida di sposa; e il vino d'oro che scivola blando, e le frutta che proclamano la magnificenza dei verzieri di Pescara, di Chieti, di Miglianico"*** (ETTORE JANNI, *Rapsodia abruzzese,* op., cit.).

Con *"I pirciati ch'abbruscuanu"* di Camilleri la gastronomia si fa 'incendiaria', la lingua 'pirotecnica': ***"Oglio, mezza cipuddra, dù spicchi d'agliu, dù angiovi salati, nu cucchiarinu di chiapperina, aulive nivure, pummadoro, vasilicò, mezzi pipiruncinu piccanti. Sali, caciupicurinu e pipi nivuro…I pirciati sciauravano di paradiso terrestre".*** (ANDREA CAMILLERI, *L'odore della notte,* Sellerio, Palermo, 2005)[25].

La tavola dove sta prendendo corpo la nostra antologia è decisamente 'maschia'. Non abbiamo intenzione di rinnovare l'antica pratica di escludere le donne dal pasto comune permettendo loro

[25] I 'pirciati' sono un tipo di pasta; *abbruscuanu* = bruciano; gli *angiovi* sono alici salate; i *chiapperina* sono i capperi.

di mangiare gli avanzi non prima che i maschi avessero finito e se ne fossero andati. Quella che è stata una 'discriminazione alimentare' di fine ottocento non può diventare 'discriminazione letteraria' nella nostra ricerca. Se, infatti, la 'discriminazione alimentare' fu responsabile dell'elevata mortalità infantile, data la non adeguata alimentazione materna, una 'discriminazione letteraria' farebbe correre il rischio di far appassire i nostri 'fiori' che stiamo scegliendo con cura e passione[26].

Un altro vecchio pregiudizio porterebbe a considerare la lingua al femminile come sdolcinata, caramellosa, svenevole, impreziosita, imbellettata, emozionale. Se così fosse, però, dovremmo considerare 'femmina' anche la lingua di un Proust[27] *o di un Pascoli quando descrive la sorella Maria che prepara "la piada":* ***"Ma tu, Maria, con le tue mani blande / domi la pasta e poi l'allarghi e spiani; / ed ecco è liscia come un foglio, e grande / come la luna"*** (*Nuovi poemetti, La piada, vv. 1 – 4). In ambito gastronomico riteniamo non esistano lingue 'femmine' o ' maschie'. Esistono solo lingue del gusto che raccontano sapori e odori. Sono questi gli elementi che rendono la lingua gastronomica 'dolce', 'unta', 'raffinata', 'volgare', sono le loro mescolanze a determinarne lo stile*[28].

Come nel caso di Olga Tarentini Troiani, ad esempio, quando confessa che: ***"I dolci al cucchiaio sono i dolci più graditi perché appagano la vista e lo spirito. Sono infatti invitanti per lo sguardo, colorati, decorati, con fantasie di forme (rotondi, quadrati, bombati, scannellati, lisci, con disegni diversi). Si possono presentare in modo attraente in coppe di cristallo trasparenti e scintillanti, oppure servirli su vassoi d'argento. Infine sono una festa per il palato: hanno sapori delicati, un gentile profumo di vaniglia, una vaga fragranza di liquore aromatico, talvolta un contrasto fra il biscotto più duro e la morbida crema…Fare la cucina è un'arte ma anche magia, è la sapiente e misteriosa abilità di trarre armonia di gusti dagli ingredienti più strani, proprio come potrebbe fare un mago che volesse creare un filtro d'amore mescolando un soffio di vento, un pizzico di nuvola, due gocce di pioggia e tre grammi di arcobaleno".*** (*10.000 ricette di dolci e torte*, Newton Compton, Roma, 2002).

Elvira Risico cucina le sarde per il marito Gaspare: ***"Elvira era in cucina intenta a friggere le sarde, aperte e liscate, infarinate ben bene…Si ammollano se non le friggo subito"*** (SIMONETTA AGNELLO HORNBY, *La mennurala*, Feltrinelli, Milano, 2002).
Piatto sbrigativo, quasi distratto, visto che Elvira deve guardarsi dagli assalti e dalle carezze di Gaspare.
Pasti distratti anche per i soci di un circolo privato, vestiti di scuro: ***"Non sembravano***

[26] In greco *anthologìa* equivale a 'scelta di fiori'.
[27] *"Indicativo in Proust il modo con cui evoca la pittoresca geografia dei gelati al lampone o alla vaniglia che trasformano in freschezza il 'deserto ardente' di sete della bocca di Albertine; o il colore degli asparagi 'aspersi d'oltremare e di rosa', dal 'gambo delicatamente spruzzettato di viola e d'azzurro, 'sfumature celesti' nelle 'irridescenze che non sono terrene'; e ancora, quel suo appagarsi e nutrirsi, oltre che di sensi, profumi e gusti, del contorno delle stoviglie e dell'apparato raffinato, i calici di casa Verdurin e i piatti di Sassonia 'manierati nel garbo della loro fattura, col sapore, l'anemia delle loro rose volte al violetto', e i piatti di Sevres 'ingraticciati da un sottile rabesco di striature bianche verticellate d'oro, o annodate, sul liscio e cremoso della porcellana, del galante rilievo di un nastro d'oro'. Sensazioni, emozioni più che realismo"* (G.LUIGI BECCARIA, *Misticanze*, op., cit.).
[28] La 'discriminazione femminile' nelle arti è stata una costante storica del nostro paese. Ecco perché nella nostra antologia possiamo annoverare un numero limitato di scritture gastronomiche al femminile, a partire, tra l'altro, dal tardo Ottocento.

particolarmente interessati ai vini…Preferivano ingozzarsi di pizzette, salumi e formaggi, nonché delle onnipresenti fritture – crocchette di patate, panelline, fiori di zucca e brocchi in pastella". (SIMONETTA AGNELLO HORNBY, *Boccamurata*, Feltrinelli, Milano, 2009).
Frugali e francescani nelle tasche di una bambina: ***"croste di pane duro, frutta secca, pezzi di formaggio".*** (Ibidem).

Più ricercato, comunque povero, il pasto del piccolo popolo dei vicoli napoletani: ***"Il baccalà lo aveva messo in una piattella: erano quattro grossi pezzi che si disfacevano a faldette in un sugo rossastro e fortemente punteggiato di pepe; il sugo, ondeggiando, lasciava delle tracce gialle di olio sulla cornice del piattello bigio".*** (MATILDE SERAO, *Il paese di cuccagna*, Longanesi, Milano, 1977).

8

UN OSPITE IDEALE

Ospite ideale della nostra tavola è, comunque, un affabulatore ammaliante e un raffinato gourmet.

Risponde al nome di Salvo Camilleri, crasi patronimica di personaggio (Salvo Montalbano) e autore (Andrea Camilleri).

Il nostro ospite ti incanta con le sue magie narrative in lingua "nonna", quella lingua cioè molteplice che caratterizza l'italiano, mai unitaria e nazionale, sempre varia e multiforme, con frequenze di lessico dialettale di facile accesso[29].

Ti invoglia a gustare i diversi piatti, a centellinare i diversi vini della sua terra-mare che richiamano la cultura contadina e marinara dell'agrigentino (la sua koinè).

Ti mostra l'anima del narratore filologo, mago di "illusion comique" e ti estasia con la pasta 'ncasciata", il 'brusciuluni', i 'pirciati ch'abbruscuanu"…

Ti racconta della nonna e dei suoi arancini: ***"Mia nonna diceva che prepararli era* lungariusu*, e ci voleva tanto tempo. Perché bisognava preparare la carne, tanto di maiale e tanto di vitello, spezzettandola con il* tagghiaturi*, la mezzaluna. Si aggiungevano i piselli, un po' di caciocavallo ragusano e qualche pezzettino di salame, si impastava tutto in un pugno di riso e si passava l'arancino nell'uovo, nella farina e nel pangrattato, per l'impanatura. Ma non si friggevano subito. No, bisognava aspettare una notte, lasciarli riposare in pace".***

Salvo Camilleri ha un solo rimpianto: non poter fumare tra una portata e l'altra.
Quando si alza per andarsene, ti accorgi di essere sazio, di parole e dicibo.

[29] Cfr. FEDERICA DI CATO, *Camilleri affabulatore nonno*, Tesi di Laurea in Lettere, Università degli Studi dell'Aquila, aprile 2009.

9

LA LINGUA DELLE RICETTE

Il genere 'ricetta' appartiene alla tipologia della lingua prescrittiva o, più in generale, 'regolativa', la lingua cioè delle istruzioni, dei procedimenti, delle regole, del 'bugiardino', per intenderci. La lingua utilizzata dalle ricette di cucina è scritta e/o orale. La lingua scritta richiama lo storico 'ricettario', *genere di letteratura didattica* secondo la definizione di Capatti e Montanari.[30] Circa i destinatari occorre guardare alle periodizzazioni di natura storica.
Alle origini, secolo XIV[31], i destinatari privilegiati sono cuochi e 'maestri di casa', nel corso dell'Ottocento, invece, il destinatario diventa 'femminile'. In questo percorso la lingua subisce evoluzioni e modificazioni diventando sempre più confidenziale e 'familiare'. Nell'Ottocento, infatti, *la scrittura si spoglia dal piglio didattico, cerca, in un italiano non terminologico, la complicità donnesca. Si parla sempre più di costo, di tempo, di pulizia e di utensili, forno e sorbetteria*[32].
Il destinatario, inoltre, determina il contenuto della ricetta che, se rivolta a cuochi può omettere, ad esempio, 'misurazioni ponderali' degli ingredienti, se rivolta ad un pubblico meno professionale può abbondare in intento pedagogico e approccio didattico, può diventare più "ciarliera", come nel caso di queste due ricette: la prima risalente alla prima metà del secolo XV, la seconda alla metà del Novecento:

1)

Affare salsa verde tolli petrosimuli, menta, cardamoni, nuci moscate, pepe, garofani, cenzabro et pista forte in mortale, et giungnice poca de molglica de pane, et poi mictialgli, se tu n'ay, et destempara con bono aceto;

2)

Fate fondere al fuoco circa 50 grammi di burro, aggiungete due grosse cipolle tritate; quando sono ben colorite mescolate la farina, sempre rimuovendo l'impasto. Quando anche la farina ha preso un po' di colore, bagnatela, a poco a poco sempre mescolando, con circa mezzo litro d'acqua fredda, regolate sale e pepe…

Si vuole richiamare l'attenzione non tanto sull'evoluzione linguistica quanto sull'uso dei verbi. Pur a distanza di secoli il modo è l'imperativo e la persona è la seconda plurale.

---

[30] A. CAPATTI – M. MONTANARI, *La cucina italiana*, Editori Laterza, Bari, 1999

[31] ***"Verso la metà del Quattrocento è attestata in volgare nella novella di* Ser Moccio ghiottone, di Gentile Sermini, *dove si parla di un libro che 'tutto di ricette di cuochi era pieno, contando di tutte le vivande e ghiottonerie che fare si potessero, in che modo cuocerle si dovessero e con che savori, e a che stagioni'".*** (Ibid.).

[32] Ibid.

Si può affermare con certezza, pertanto, che la ricetta predilige l'imperativo e si rivolge direttamente a un destinatario 'collettivo'.
Nella ricchissima produzione di ricettari non mancano, naturalmente le 'varianti'. Queste riguardano, però, la persona, che può essere anche la seconda singolare, mai il modo, che resta sempre l'imperativo. La seconda persona singolare sottolineerebbe un tono ancora più governato, ma nessuna ricetta ricorrerebbe al 'si' impersonale (si tolga, si faccia fondere…) che finirebbe col rendere 'freddo' e distaccato un testo che è destinato, comunque, al calore delle mense. Meno frequente il ricorso alla prima persona plurale del tempo presente del modo indicativo, più coinvolgente, più complice, sicuramente più collaborativo (togliamo, facciamo fondere, mettiamo a soffriggere…). Ancora meno frequente l'uso della prima persona singolare (tolgo, faccio fondere, metto a soffriggere): non solo distaccato, ma supponente e saccente. Usato anche l'infinito (togliere, far fondere, mettere a soffriggere): vago, lontano, sfumato.

La scrittura contribuisce a garantire, in un certo qual modo, l'originalità e l'autenticità di una ricetta.
Diverso il discorso quando la ricetta è affidata all'oralità. In questo caso la 'comunicazione' è esposta al rischio dell'equivoco, del malinteso, dell'errore di trasmissione. La ricetta può diventare 'altro' rispetto all'originale, può peccare nel sottrarre o nell'addizionare ingredienti, può dettare tempi più brevi o più lunghi, può travisare dosaggi.
La comunicazione orale concorre, infine, alla 'personalizzazione' della ricetta (io aggiungo una noce di burro… io faccio rosolare la cipolla…io verso un mezzo bicchiere di vino rosso…).
Se la scrittura 'blinda' la ricetta, l'oralità moltiplica le 'varianti'.

La lingua delle ricette, dunque, dato il carattere prescrittivo non risulta particolarmente raffinata e ricercata. Non la definiremmo, perciò, 'elegante' ma pratica, strumentale.
L'esatto contrario della lingua dei vini, ricca di aggettivazioni aristocratiche, di trapunti aromatici, di retrogusti stilistici, che fanno storcere la bocca, però, a due cultori quali Cipresso e Negri.
Ecco la loro descrizione del *Tokaji*:

"L'insieme e la forza. Paletot rossi in marcia su destrieri bianchi. In piedi, suvvia. Omaggiate ed entrate nella Vinosofia del Tokaji. Fresco, avvolgente, complice, di squadra. Completo dal naso alla bocca, lineare nella sua grande struttura, aromatico e possente, tutta sostanza e nessuna apparenza. Cercate questo bicchiere, giocate per una sera a Francesco Giuseppe. Più che nell'antico, sarà un formidabile tuffo nel futuro. Ottimo in ogni stagione, mitico a capodanno: con il vino della marcia di Radetzky, sarà sempre un capodanno imperiale. A meno che facciate parte delle schiere di Studiosi che fanno a pezzi questo mito così: **colore paglierino o dorato chiaro, brillante, provvisto di profumo delicato e gradevole non molto intenso; sapore fresco, rotondo, caldo, tipicamente amarognolo, armonico…**
***Ahi, ahi, ahi, povero Tokaji"*[33].**

Lo stile degli 'Studiosi', in effetti, rasenta il barocco[34].

[33] ROBERTO CIPRESSO – GIOVANNI NEGRI, *Vinosofia*, op.; cit.).
[34] Cfr. Postilla al capitolo "Vino cotto".

10

MANGIARE TRA LE NUVOLE PARLANTI

Una ricerca sul cibo nel fumetto comporta necessariamente digressioni relative a linguaggio e funzioni della vasta narrativa per immagini.
Accompagnato da antichi pregiudizi accademici e culturali, il genere fumetto, in Italia, è da sempre considerato prodotto di sottocultura, genere 'artigianale' più che artistico.
Una nobilitazione del genere fumetto fu tentata, ad esempio, da Umberto Eco con l'opera *Apocalittici e integrati*, ma il pregiudizio ci risulta ancora oggi diffuso, nonostante la consacrazione di "artisti" quali Crepax, Pratt, Manara.
Rivolto ad un pubblico quasi esclusivamente giovanile, il fumetto si pone all'attenzione del grande pubblico in clima di contestazione negli anni '70 del '900 quando le strisce si colorano, tra l'altro, di passione politica e sociale entrando prepotentemente nel panorama editoriale e culturale del paese.
Precedentemente il fumetto italiano aveva partorito personaggi del calibro di *Tex*, *Black macigno*, *Capitan Miki*, *Zagor*, *Diabolik*, *Kriminal*, *Satanik*, che si affiancavano ai più collaudati personaggi della Disney (*Topolino, Paperino*) e dell'editoria americana (*Nembo Kid, Popeye*).

Ma, arriviamo al dunque: che cosa mangiano i personaggi dei fumetti?

Il mangiare, nel discorso della narrativa, è spesso un'azione inferenziale.
Si dà per scontato che i personaggi dei romanzi, dei film, del fumetto, mangino, ma non necessariamente questa azione deve essere descritta, rappresentata o disegnata.
Nessuno si chiede, ad esempio, che cosa abbiano mangiato Paolo e Francesca prima di essere uccisi da Gianciotto o che cosa abbia mangiato Ben Hur prima della corsa con le bighe al Circo Massimo.
Il problema si pone quando il cibo o il mangiare entrano in rapporto referenziale con i personaggi, ovvero in rapporto di connotazione.
Il pasto di un *Tex Willer*, convenzionale e ripetitivo (caffè e fagioli nei bivacchi), può essere definito inferenziale, quasi una pausa nella narrazione di un'avventura, ma gli spinaci di *Braccio di ferro* caratterizzano, ovvero connotano il personaggio in un legame narrativo inscindibile.
Al pari di *Braccio di ferro*, i panini connotano il dinoccolato *Poldo*, personaggio secondario dello stesso album.
Poldo mangia hamburger, è trasandato, soffre di crisi depressive, è in carne. Sembra anticipare le

conseguenze del cibo spazzatura.
Se *Tex* è sobrio, *Capitan Miki* è astemio. L'alimento che lo connota è il latte, simbolo di purezza e candore. I suoi sodali, però, esagerano con l'alcol. *Salasso* e *Doppio Rhum* bevono l'imbevibile. Più raffinato e colto *Salasso* (medico alla *Doc Holidey*), più rozzo e selvaggio *Doppio Rhum* (nomen omen).
Diabolik, Kriminal, Satanik si concedono qualche drink (consonanze di K, quasi anafore anglosassoni) ma non vanno oltre. Il loro è un bere inferenziale, scenico, sempre in funzione di pausa narrativa.
Le arachidi di *Pippo* funzionano un po' come gli spinaci di *Braccio di ferro*. Alimenti che fanno esplodere muscoli e forza, quasi una pozione magica. Come in *Asterix*, ma *Obelix* divora cinghiali allo spiedo.
Jacovitti disegnava salumi affettati che uscivano dai diari di scuoladegli studenti anni '60.
Gargamella, in pieno pathos narrativo "antropofago", caccia i prelibati *Puffi* mentre *Puffo cuoco* prepara deliziose tortine per i suoi amici.
E che dire di *Homer Simpson*, 'birre e ciambelle'? Trasgressivo, irriverente, ingenuo, divoratore del commestibile e del non commestibile. La sua connotazione è il mangiare e il bere. *Homer* mangia e beve così come *Maigret* fuma la pipa e *Colombo* il sigaro.
L'affascinante e sensuale *Valentina*, di Guido Crepax, che *"non è una tiranna domestica, sempre travolta dalle vicende, contesa tra un amore e un incubo, non ha il tempo né l'inclinazione a diventare una massaia petulante ed esosa"* (Oreste del Buono), deve fare i conti con l'anoressia (arriva a pesare 38 chili distribuiti su un metro e settantadue di altezza): ***"Valentina era bamboccia assai florida e grassoccia. Essa avea fresca la guancia e ben tonda la pancia. Si mangiava ogni mattina con piacer la minestrina. Ma un bel giorno cominciò a gridar 'io non la vò'!, no, no, no. Dopo un giorno Valentina s'era fatta magrolina. Valentina il dì seguente diventata è trasparente"*** (da *Ciao Valentina e altre storie,* Edizioni speciali per il *Corriere della sera, 2007).*
Golose, invece, le torte di *Nonna Papera*, lei sì massaia petulante ed affabile.
Mafalda, bambina ribelle, pacifista e impegnata rifiuta la minestra prendendo le distanze dal fratellino *Guillermo* che, invece, ama mangiarla: preludio di femminismo (culinario) anni sessanta.

Il mondo del fumetto vive spesso in simbiosi con i mondi del cinema e della letteratura.
Il viso, le sembianze di attori famosi ispirano le fattezze di molti personaggi delle nuvole parlanti. Si pensi all'indagatore dell'incubo, *Dylan Dog* o alla stessa *Valentina*. Il primo ricorda Rupert Everett, la seconda Louise Brooks, protagonista del film "Lulù" di W. Pabst: prestiti.
Accade anche con la letteratura: molti romanzi sono stati traslati nel fumetto, da "I Promessi sposi" a "I Delitti della via Morgue". Riadattamenti, parodie, che rimandano alle opere e non contribuiscono ad allargare il ventaglio della ricerca.
Vedere Tonio in una vignetta che ***"dimenava, col matterello ricurvo, una piccola polenta bigia, di grano saraceno"*** (*I Promessi sposi*, VI) rimanda a Manzoni, non più al genere fumetto.

11

CINEGASTRONOMIE

Il cibo, nel cinema, assume valenze simboliche o referenziali in rapporto alle tematiche affrontate. Questa modesta rassegna ospita film che hanno affrontato tematiche relative alla fame, alle abbuffate, al costume.

"La febbre dell'oro", di Charlie Chaplin, U.s.a., 1925

Nel paesaggio londoniano della corsa all'oro l'amara comicità di *Charlot* è l'arma di difesa contro la selvaggia e primitiva violenza dei cercatori.
Ispirato ad un episodio di cannibalismo, consumatosi a queste latitudini nel 1847, il cibo diventa più prezioso dello stesso oro.
E' il Giorno del Ringraziamento. In assenza di tacchini, *Charlot* divide con il compagno *Big Jim* uno scarpone bollito. Con eleganza e raffinatezza *Charlot* arrotola i lacci come fossero spaghetti, taglia la suola come si trattasse di una bistecca, addenta i chiodi come fossero cotolette. Suggestionato dalle movenze dello strano gourmet, *Big Jim* scambia l'amico per un grosso pollo cui vuole tirare il collo. L'arrivo di un orso salva *Charlot* da una tragica fine. L'orso insegue *Big Jim*, *Charlot* con un colpo di fucile uccide l'orso e si garantisce una ricca provvista di carne, che sogna di dividere con la fanciulla amata.
La comicità, stretta dai morsi della fame, non fa ridere, al limite fa sorridere.

"**Miseria e nobiltà**", di Mario Mattoli, Italia, 1954.

Lo 'scarpettiano' *Sciosciammocca'* (Totò) in seguito all'ennesimo alterco con i coinquilini ("*In questa casa si mangia pane e veleno!*" precisa con laconica risposta che"*no! In questa casa si mangia solo veleno!*".
La mancanza di pane si avverte nella scenografia dell'interno napoletano, freddo e povero. Quello che manca è l'intimità, l'affetto, il calore della mensa familiare.
Se non c'è da mangiare lo si inventa. Ed ecco che per l'amico *Pasquale* (Enzo Turco) un cappotto 'rivoltato', da dare in pegno, si trasforma in *pasta, "buatte" di pomodoro, uova, mezzo chilo di mozzarelle di Aversa, un chilo di salsicce, due litri di frizzante Gragnano e due sigari*.
Sognare non costa nulla, l'illusione è più grande della delusione.
Quando in questa casa entrano camerieri in livrea che approntano un pranzo luculliano la prima reazione è di sofferto scetticismo: dal sogno alla realtà. Ci si avvicina alla mensa con circospezione,

con sospetto, a piccoli salti di sedia. Poi ci si tuffa sul cibo, lo si contende, lo si ruba, lo si nasconde, lo si ostenta come un trofeo.

"**La ricotta"**, di Pier Paolo Pasolini, quarto episodio di **RoGoPaG**, Italia, 1963.

Stracci, un sottoproletario sempre affamato, interpreta, come comparsa, la parte del ladrone buono nella Passione di Cristo. Quando i familiari di *Stracci* arrivano sul set a trovarlo, regala loro il cestino del pranzo che gli spetta. Indossati abiti femminili, si procura un nuovo cestino e, appartatosi in una grotta, si accinge a mangiare. Viene, però, chiamato sul set per girare una scena e lascia il cestino nella grotta. Quando torna si accorge che il cane della prima attrice ha divorato il contenuto del cestino e si abbandona ad un pianto disperato, come un bambino. Intanto sul set arriva un giornalista che, dopo aver intervistato il regista, incontra *Stracci* nella grotta. Il giornalista accarezza il cane e *Stracci* glielo vende. Con il ricavato acquista un grosso pezzo di ricotta che ha intenzione di mangiare subito. Richiamato sul set, però, è costretto a rinviare il banchetto. Quando torna, dopo l'ennesima pausa, mangia con avidità non solo la ricotta ma anche i resti della scena dell'ultima cena che gli uomini della troupe gli offrono, non senza volgari commenti. Ormai sazio, *Stracci* muore di indigestione sulla croce alla ripresa del ciak.
Il film è una spietata denuncia contro il consumismo, una denuncia della decadenza dell'uomo contemporaneo, vuoto e volgare, cui si contrappone l'innocenza reale del vero Cristo contemporaneo: il sottoproletario Stracci, sacrificato al vuoto borghese, vittima del consumismo[35].

"La grande abbuffata", di Marco Ferreri, Italia – Francia, 1973.

La noia e l'insoddisfazione spingono quattro uomini a suicidarsi. Suicidio collettivo, in una villa della periferia parigina, con un'arma inusuale: il cibo.
Uno dopo l'altro muoiono. Il primo a morire è *Marcello* (Marcello Mastroianni): lo trovano congelato in una vecchia Bugatti dopo essersi ingozzato per bene. Il secondo è *Michel* (Michel Piccoli), pieno di cibo al punto da non riuscire più a muoversi. Il terzo è *Ugo* (Ugo Tognazzi) dopo aver ingurgitato un piatto a base di tre tipi diversi di fegato. Ultimo a morire *Philipe* (PhilipeNoiret), su una panchina tra le braccia di *Andrea* (Andrea Ferrerol), giovane e giunonica maestra elementare che, ospite degli aspiranti suicidi, decide di aiutarli nell'estremo gesto.
Film di denuncia. Sul banco degli imputati la società del consumo e dello spreco. Lettura metaforica: *Ugo*, cuoco, la golosità; *Marcello*, pilota dell'Alitalia, l'avventura; *Michel*, produttore televisivo, lo spettacolo; *Philipe*, il giudice, la giustizia.Simboli dell'ideologia borghese. Uccisi dall'abbondanza e dall'opulenza, assistiti dalla conoscenza (*Andrea*, la maestra), unica superstite.

[35] Cfr. FEDERICA DI CATO, *Pasolini linguista, dalla passione all'ideologia*, Tesi di Laurea Magistrale in Filologia Moderna, Università degli Studi dell'Aquila, A.A. 2010/2011

“L’audace colpo dei soliti ignoti”, di Nanni Loy, Italia, 1959.

Seguito de “I soliti ignoti”, di Mario Monicelli (1958). La banda degli incapaci a delinquere progetta una rapina ai danni di un ragioniere che deve consegnare l’incasso del Totocalcio.
Il bottino finisce, in una valigia, sotto il letto d’ospedale del degente *Capannelle* (Carlo Pisacane). *Capannelle*, eternamente affamato, non ha resistito a concedersi una luculliana cena cui è seguita una fortissima indigestione. Dopo antipasti vari e portate varie, come dolce, *Capannelle* ha ordinato fagioli col tonno(!).
Rubare per mangiare, mangiare per morire: senza moderazione, senza mezze misure. Dalla fame all’abbuffata. *Capannelle* continua la tradizione delle maschere della Commedia dell’Arte, un Pulcinella ‘emiliano-romagnolo’ che al Vesuvio o alla Torre degli Asinelli preferisce gli spaghetti e i tortellini.

“Un americano a Roma”, di Steno, Italia, 1954

Il sogno americano del dopoguerra, l’America dei dollari, dei sigari, del benessere, della ricchezza. Nando Mericoni vive la sua America a Roma. Cappellino da base ball, jeans e ti short. Lingua ‘inventata’, grammelot capitolino-sassone, movenze alla Fred Astaire ‘de no antri’, grinta ‘prenestina’ alla Marlon Brando. Schizofrenia antropologica che si arresta, però, davanti al cibo. L’americano Nando disprezza la cucina italiana, preferisce la ‘sana’ cucina americana: latte, yogurth, mostarda…Il gusto, però, è italiano e col gusto non si gioca e non si scherza. Il ‘romano’ Nando destina la schifezza americana al ‘sorcio’. Guarda gli spaghetti e da buon gringo lancia il guanto di sfida: *“maccarone, m’hai provocato e io ti distruggo adesso. Io me te magno!”.* C’è ancora tempo per tornare a sognare l’America…, non prima di aver sorseggiato un bicchiere di rosso, però.

Filmo(gastro)grafia essenziale

***“SUPER SIZE ME”*, di Morgan Spurlok, U.s.a., 2004**

***“CHOCOLAT”*, di LassHalstrom, Gran Bretagna – U.s.a., 2000**

***“IL PRANZO DELLA DOMENICA”*, di Carlo Vanzina, Italia, 2003**

***“QUALCUNO STA CERCANDO DI UCCIDERE I PIU’ GRANDI CUOCHI D’EUROPA”*, DI TedKotcheff, G.B. – Francia, 1978**

***“PIOVONO POLPETTE”*, (animazione), di P. Lord e C. Miller, U.s.a., 2009**

***“COME SI FA UN MARTINI”*, di Kiko Stella, Italia, 2001**

***“RATATOUILLE”*, (animazione), di Brad Bird, U.s.a., 2007**

***“VATEL”*, di Roland Joffè, Francia – Gran Bretagna, 2000**

***“IL PRANZO DI BABETTE”*, di Gabriel Axel, Danimarca, 1987**

***“IL PANE / PIAZZA DELLE CAMELIE*, di Tonino Bernardi, Italia, 2008**

12

PIZZE E MANDOLINI

La canzone musicale 'leggera' italiana, melodica e sentimentale per tradizione, ha riservato uno spazio molto esiguo al cibo. I riferimenti sono spesso utilizzati nelle forme del 'ritornello'. In alcuni casi il cibo rappresenta il tema portante della canzone, ma si tratta di poche eccezioni ed il cibo compare sotto forma di metafore, anche erotiche.
La nostra ricerca, che non vuole e non può essere esaustiva, elencherà titoli per la categoria 'ritornelli' e testi per la categoria 'tematica'.

Per inciso, va sottolineato che il cibo può comparire come pura e semplice citazione.
"La canzone ***"That's amore"***(Dean Martin) utilizza termini gastronomici in lingua americano-napoletana per esprimere similitudini e metafore: ***"Quando le stelle ti fanno sbavare come la* paste e fasule", *"occhio come una grande* pizza".** "Paste e fasule" torna in ***Mambo italiano***, di Renato Carosone, insieme a ***"pulpe, triglie e baccalà".*** Per Nilla Pizzi, invece, ***"pappare i papaveri, no non si può" (Papaveri e papere).*** Più nostalgico e contadino il ***"mangiamo pane e castagne come una poesia perduta nella memoria dai tempi di scuola"*** di Francesco de Gregori (***"Pane e castagne"*****).** Lo stesso de Gregori ricorda che i **funghi** sono buoni per ***"farci il sugo quando viene Natale"*** (***Generale***).
'Ritornelli' si riscontrano in: ***"Viva la pappa col pomodoro"*** (Rita Pavone), ***"Un gelato al limone"*** (Paolo Conte), ***"Gelato al cioccolato"*** (Pupo), ***"Banane, lamponi"***(Gianni Morandi), ***"Caffè nero bollente"*** (Fiorella Mannoia), ***"'A pizza"*** (Aurelio Fierro), ***"Na tazzulelle 'e cafè"*** (Pino Daniele), ***"Spaghetti a Detroit"*** (Fred Bongusto), ***"Miele"*** (Il giardino dei semplici), ***"Una merenda di fragole"*** (Renato Zero), ***"Non bevo più tequila"*** (Sergio Caputo), ***"Cosa hai messo nel caffè"*** (Riccardo del Turco), ***"Champagne"*** (Peppino di Capri), ***"Bollicine"*** (Vasco Rossi), ***"Barbera e champagne"*** (Giorgio Gaber), ***"Le tagliatelle di nonna Pina"*** (Zecchino d'oro)…
'Temi' più strettamente 'gastronomici' si riscontrano, invece, in:
"Rossetto e cioccolato" (Ornella Vanoni).
Peccati di gola e di carne; passione e pazienza: ***"rossetto e cioccolato, non mangiarli sarebbe un peccato"***, ***"sciroppo di lampone e un filo d'incoscienza/ ci vuole passione, molta pazienza"***, ***"si cuoce a fuoco lento, mescolando con sentimento"***, ***"latte bianco sta montando"***, ***zucchero a velo…la gola è soddisfatta".***

"La Nutella di tua sorella" (Ivan Graziani).
Non si spalma sul pane, ma sul corpo; dà assuefazione, metafora erotica: ***"nascosta sotto una scodella, aumenta il desiderio"***, ***"spalmarla su tutto il corpo"***, ***"è buona, mi sballa, mi tiene a galla"***, ***"sembro un'anguilla".***

"Ma che bontà" (Mina).

Diminutivi, vezzeggiativi, curiosità, sorpresa finale: ***"cosa c'è nella padella? Mmmh, che profumino"***, ***"fai assaggiare un pezzettino?"***, ***"ma cos'è quella robina là?"***, ***"vitello delle Ande?, Bovino della Gallura?, "cioccolato svizzero?, cacao della Bolivia?"***, ***"cacca!".***

"Comme facette mammeta" (cover Renzo Arbore)

Ingredienti di bellezza e di fascino, impastati in dialetto napoletano, per procreare una Venere partenopea: ***"pe' mpastà sti carne*** belle***, ciento rose 'ncappucciate dintra a martul immiscate, latte e rose, rose e latte"***, ***"pe' mpastà sta vocca bella nu panaro chino chino tutt'e fravule 'e ciardino, mele, zucchero e cannelle".***

"Barbecue" (Articolo 31)

Una orwelliana *Fattoria degli animali* in versione rap. I maiali comandano un pianeta: cibo in abbondanza ma fame. Per far pagare le tasse e ottenere il 70% di quello che si ha in frigo, il presidente dei maiali assolda cani. Al presidente piace il barbecue e *"s'ingrassa un po' di più".* Un bel giorno, però ***"un maiale scivolò e finì sopra al carbone"; "si diffuse nell'aria l'odore di maialino alla griglia"; "coltello e forchetta, tavola imbandita, la storia dei maiali a quel pianeta è finita".*** Morale della favola: ***"un maiale non sa mai che il futuro spesso è un limone in bocca e una carota in culo".***

"La società dei magnaccioni" (cover Gabriella Ferri)

"Vitelloni" felliniani" ***"sti giovinotti de sta Roma bella"*** cui non piace lavorare ma piace ***"de magnà e beve";*** piacciono ***"li polli, l'abbacchi e le galline, perché so' senza spine, nun so' come er baccalà"***. A loro non 'frega' niente, nemmeno se l'oste ha aggiunto dell'acqua al vino. Tanto non lo pagano. Insomma, ***"è meglio er vino de li Castelli che questa zozza società".*** E se la suocera muore ***"se famo du spaghetti 'a amatriciana".***

"Luna di lana" (Valeria Rossi)

Calembour, campi semantici, giochi linguistico-gastronomici: ***"brico-briccone, cuccia-cucina, mine-minestra, voglia-tovaglia, salvia-salvietta, trame-tramezzino, pioggia-panino(!), molle-mollica, pane-papaia, cannella-caramella, colle-cipolla, invito-involtino", "vengo a galla, sono una gallina".***

" Mangiona" (Gem Boy)

Inno alla bulimia, all'obesità, alla sedentarietà: ***"sono le cinque del mattino, tu ti svegli e ti fai un panino: prosciutto, formaggio, salame e maionese", "il tuo peso sale e anche le mie spese", "come mongolfiera non saresti male", "le tue misure sono ormai 106, 106, 106", "e per finale Nutella e polpettone", "mangi ancora, ma sei senza fondo", "pranzo, cena, spuntino e merenda", "che male è?, che fame è?".***

"Pomodori" (Gino Paoli)

L'amore è unione, amalgama, simbiosi. Se nella ricetta d'amore manca un ingrediente base, l'amore è come ***"un piatto di pasta senza pomodori",*** pensa alla ***" Norma senza melanzane",*** al ***"purè di fave senza cicoria",*** alle ***"patate lesse senza olio d'oliva",*** al ***"pesto senza basilico",*** a come ***"verrebbe male senza l'olio buono la nostra insalata".***

"Cacao meravigliao" (cover Paola Cortellesi)

Lingua italo-portoghese, ricettario di marmellate, cioccolate, canzoncine. Cacao, sponsor di trasmissioni televisive, economico, energetico, "meraviglioso":***"sao come si fa la marmellata, con frutta zuccherata e un po' di liquorao", "sao come si fa la cioccolata con un mescolato di zucchero e cacao", "sao come si fa una canzoncina, con una musichina e un po' di parolao", "che meraviglia sto cacao meravigliaio!".***

"Dio mio no" (Lucio Battisti)

Tremare d'amore perché lei viene qui questa sera. Preparativi: ***"vino nel frigo", "cuoce sul fuoco il sugo", "il macellaio dovrebbe arrivare, dovrebbe portare bistecche e caviale".*** Un dubbio: ***"lei verrà o non verrà?", "il campanello grida ti amo!".*** E' arrivata, è entrata: ***"siede vicino", "la guardo intanto che mangia di gusto la carne, il caviale e il resto", "dopo aver mangiato la frutta, si alza e chiede dov'è il letto", "Dio mio no!".***

13

MANGIARE IN TELEVISIONE

La (ri)scoperta della gastronomia come volano del rilancio turistico e commerciale è stata adottata dalle reti televisive per la proposta di programmi tematici e di intrattenimento che riscontrano un largo gradimento di pubblico.
La cucina, in televisione, diventa offerta di consumo, contribuisce alla creazione di personaggi e si appropria della funzione di ricettario mediatico.
Le trasmissioni televisive sulla cucina possono essere raggruppate in tre categorie:
- rubriche;
- talent show;
- trasmissioni 'tematiche'.

Per quanto concerne le rubriche, ricordiamo programmi quotidiani, presentati come code ai diversi Tg, che offrono ricette economiche, veloci, di facile realizzabilità. Programmi destinati a casalinghe improvvisate, lavoratori frenetici, consumatori disattenti. Il titolo di queste rubriche è altrettanto diretto ed immediato (*Cotto e mangiato, Molto bene…*).
La gastronomia come gara e come sfida trova ospitalità, invece, nei *Talent show*, dove la cucina diventa competizione e si fa spettacolo.
Nel 1990, il regista britannico Franc Roddam, lancia il talent *Master chef*, diffuso, oggi, in molti paesi. La sfida consacra un vincitore che riceve premi in denaro, offerte di lavoro, diritti di pubblicare ricette originali. I conduttori, in genere chef affermati, risultano spesso arroganti, autoritari, narcisisti e intransigenti. Decano della tipologia 'chef-conduttore' è Joe Bastianich, cloni risultano i Carlo Cracco della versione italiana e molti altri nelle diverse versioni straniere.
Più domestico, meno professionale, il format *La prova del cuoco*, gara culinaria nazionalpopolare che coinvolge gente comune e propone sfide regionali.
Altrettanto arrogante ed irascibile Gordon Ramsey, chef britannico, che con il suo *Cucine da incubo* "risolve" problemi di ristoratori incompetenti e fallimentari.
Le trasmissioni 'tematiche', infine, promuovendo offerte gastronomiche, non trascurano la promozione turistica e territoriale. Ci si riferisce a storiche trasmissioni come *Sereno variabile* (di Osvaldo Bevilacqua, datata 1977) e a trasmissioni più recenti, come *Linea verde*, *Melaverde*, in cui trovano spazio tradizioni, prodotti, colture, artigianato e attrazioni turistiche dei territori regionali italiani.
Lo sfarzo e l'ostentazione qualificano trasmissioni con personaggi che incarnano i fantasmi di Cristoforo di Messisburgo o di Antonin Careme, con la proposta di una gastronomia-spettacolo che

ricorda le corti rinascimentali. Ci si riferisce a programmi come *Buddy il re delle torte*, della rete tematica *Real Time.*
L'americano Bartolo Buddy Valastro, di dubbie origini siculo-pugliesi, il re delle torte, presenta torte plastiche e scenografiche di alta ingegneria culinaria, progettate per anniversari ed eventi.
L'uso di paste e colori alimentari, fondamento del *cake designer*, propongono torte elaborate, decorate, architettate, realizzate in laboratori che ricordano le botteghe d'arte rinascimentali.
La prerogativa della forma sul contenuto, dell'effetto sulla sostanza e sul sapore, dell'esagerazione sulla sobrietà segnano, però, l'agonia di un rinascimento gastronomico che si spegna sulla 'maraviglia' barocca, ampollosa, megalomane e spaccona.

14

CUCINA NARRATA

La cucina 'narrata' è quella cucina che racconta la storia dei territori e dei prodotti agroalimentari.
E' una cucina che serve le portate sui piatti delle parole.
La figura del cuoco, chiuso nelle segrete dei fornelli, geloso dei suoi intingoli, nascosto e reticente, è la tipica figura del'prestatore d'opera', della manualità professionale.
La cucina narrata richiede, invece, la figura di un cuoco 'mente d'opera', che conosce e 'comunica'.
La comunicazione, in questo contesto, mette in relazione saperi e sapori, cultura e professione. Il piatto narrato soddisfa lingua e palato, parola e gusto.Le fasi di lavorazione diventano capitoli del romanzo-piatto che si arricchisce di descrizioni, digressioni, excursus, intrecci storici, geografici, nutrizionali, chimici, linguistici, letterari…
Non è la solita cucina delle ricette, degli ingredienti e dei procedimenti: è la cucina delle storie che racconta un territorio.
Non vuole essere un ritorno alle cucine 'regionali' e, di conseguenza, non vuole essere l'ennesimo tentativo politico o commerciale di gastronomia turistica[36]. E', piuttosto, una lettura 'culturale' del territorio, che ricerca i suoi caratteri identitari.
La cucina narrata, infine, non appartiene al sacerdozio culinario, inteso come ordine gastronomico di ministri (gli chef) che hanno la potestà di consacrare una ricetta. Non è cucina accademica e, pertanto, non si avvale di 'maestri'. La si può definire, a mio avviso, ricerca passionale, emozionale ed ideologica: cucina pasoliniana che sa di "eresia".

Il territorio della nostra cucina narrata si sviluppa attraverso tre 'conche', la Peligna, la Subequana e l'Aquilana, lungo la via di Celestino V, da Sulmona a L'Aquila, da Ovidio a Sallustio. Un naturale parco gastronomico, cui fa da elastico la vecchia linea ferroviaria Sulmona – L'Aquila.

[36] ***"La cucina delle regioni è un'invenzione che risponde a esigenze politiche, commerciali, turistiche. Non culturali. In un'ottica più propriamente culturale sarebbe opportuno riferirsi a cucine 'locali', 'territoriali', 'cittadine'…La dimensione intermedia della regione ingabbia la realtà storica entro confini artificiali, creando equivoci e fraintendimenti…L'Italia, con le sue mille identità di campanile, le sue forme di orgoglio municipale a volte bizzarre, a volte francamente inaccettabili, si trova forse nella posizione giusta per affermare la funzionalità del suo modello alimentare e gastronomico, particolarmente adatto a sostenere la sfida*** **glocale** ***che sembra aspettarci nel futuro più prossimo"*** **(MASSIMO MONTANARI,** ***L'identità italiana in cucina,*** **Laterza, Bari, 2010).**

"Parva, sed inriguis ora salubris aquis…terra ferax Cereris multoque feracior uvis" *(Piccola terra, ma salubre per le acque, terra fertile di* ***grano*** *e molto di più fertile di* ***uve****).*
Così Ovidio (Amores, II, 16) descrive la terra della sua Sulmona, oggi famosa, soprattutto, per la produzione di **aglio rosso***, utilizzato per la preparazione di salse come il* **pesto** *e l'***ailloli** [37]*, strofinato su* **bruschette** *e pareti delle insalatiere per insaporire* **insalate**.

Terra fertile e ribelle, la Valle Peligna, con gli episodi della 'guerra sociale' contro Roma (odio per troppo amore?), della sommossa al grido di "jamme mò" [38]*, ma anche terra umile, come Celestino.*
Terra dura che produce **legumi***, carne dei poveri, e primizie, come le* **ciliegie** *di Raiano* [39]*.*
Terra collinare, di vigne e uliveti, terra mediterranea, contadina, di antichi tratturi e di orti lussureggianti.
I vini possono essere anche adolescenti, come il **"cerasuolo"***, ottenuto dalle uve del* **"Montepulciano d'Abruzzo"***, ma con tecnica diversa che lascia le bucce a macerare, per un tempo limitato, nel* **mosto***, fino al raggiungimento di un colore rosso ciliegia.*
Terra parsimoniosa, non avara, che moltiplica gli usi e le utilizzazioni di uno stesso prodotto. Il mosto, ad esempio, cotto a fuoco lento, per varie ore, fino ad ottenere densità e viscosità simile a quella dell'olio, unito al **sangue di maiale** *con aggiunta di cacao e noci dà origine al* **sanguinaccio***, dolce da 'spalmare' sul pane, vera e propria 'Nutella' peligna*[40]*.*
Terra golosa e profumata, come i **confetti***, delizia che ha accompagnato le ultime ore di Giacomo Leopardi* [41]*.*

Oltre le terre dei Peligni si apre la Valle Subequana. Terreni poveri (di acque) dove alligna la **solina***, frumento tenero, resistente al freddo, 'la mamma di tutti i grani'.*
Terra ancora contadina, ma anche pastorale con **miscischie** *(carne di pecora o capra disossata, condita con sale, pepe, aglio, finocchio e peperoncino) e* **marro** *(piatto elaborato a base di interiora di agnello),* **taccozze** *e* **frignozze** *(pasta ammassata con farina di solina).*
Terra 'francescana', ma anche "cielo" francescano, come quello affrescato nella chiesa minorita di Castelvecchio Subequo, unico in Abruzzo.
*Terra di ataviche indigenze, di lotte per renderla più produttiva, di "****pagliare"*** *(insediamenti estivi, di case e stalle: località Tione, Fagnano) che* ***"per sei mesi restavano vuote, chiuse, abbandonate nella distesa solitudine della neve, sull'altopiano, e assiderate dal vento, dagli urli del bosco e dei lupi, si tenevano affiancate e strette aspettando, come fanciulli, che quella lunga notte fosse passata, sognando il ritorno degli uomini e delle stagioni, i lavori, gli animali, l'odore delle*** **fragole** ***e del*** **fieno***, quando tutti sarebbero giunti lassù, dopo quattro ore d'ascensione"*** (MASSIMO LELJ, *Stagioni al Sirente*).
Colture e allevamenti d'altura, piccole "Ande subequane" che degradano verso la Conca aquilana.

Lago, al tempo del Pleistocene, la Conca aquilana vanta i natali di Gaio Sallustio Crispo, cantore di avventurieri e corrotti (nemo propheta in patria!). Il territorio si estende da Cagnano Amiterno a

[37] L'ailloli, o ailoli, (aglio e olio, in catalano) accompagna, tra l'altro, un piatto tradizionale provenzale a base di merluzzo e legumi lessi.
[38] Grido di rivolta ("jamme mò") della popolazione sulmonese contro la decisione di trasferire a L'Aquila il Distretto militare (anni cinquanta del Novecento).
[39] La Sagra delle Ciliegie (Maggiolata), a Raiano, cade nel mese di giugno. L'edizione 2015 è la sessantesima.
[40] Dal 1992 è vietata la vendita del sangue di maiale, ma non la conservazione.
[41] Cfr. GENNARO CESAREO, *Giacomo Leopardi: curriculum mortis*, in Nuova Antologia, 1998.

San Demetrio ne' Vestini.
La coltura e l'allevamento sono ancora di altura.
"La cucina aquilana", *afferma Franco Gizzi,* ***"non è la cucina dello zafferano e del tartufo (due simboli del territorio destinati, però, altrove), ma è la forza di riproporre sempre in maniere diverse e stuzzicanti prodotti poveri"*** *(http://www.profesnet.it/vario/9909/cucina_aquilana.htm).*
Legumi, farro, prodotti caseari. **Polente al farro** *(povere di condimento),* **lenticchie**, **formaggi di muffa**, **frattaglie**, **agnello all'uovo e limone, pasta alla chitarra**. *Cucina celestiniana, frugale, non ricercata. Indigenza che si riscatta nell'abbondanza della* ***"panarda"*** *(fino a cinquanta portate). Cucina di identità, ma tavola di maldicenza, di "malelingue"*[42]*.A tavola si 'sparla', si spettegola, mai però con cattiveria: è' la festa di Sant'Agnese, evento che si ripete ogni 21 gennaio.*

Fin qui la narrazione che introduce e accompagna la fase di preparazione.

Ciascun piatto è già ricco di parole e di storie che vanno tradotte in sapori.

Gli alunni Elena, Giulia e Riccardo (5 "A" Enogastronomia) ce ne presentano tre, come le valli che abbiamo raccontato:

[42] La maldicenza sembra fosse lo svago preferito di alcuni borghesi aquilani del 1300. I loro strali venivano lanciati durante allegri conviviali. Stanchi di essere presi di mira, i governanti bandirono dalla città il gruppo di amici che furono costretti a trascorrere diversi anni fuori le mura. Il rientro fu accordato in occasione della festività di Sant'Agnese, il 21 gennaio.

A

TACCOZZE E FAGIOLI

Si mangiano al caldo – suggerisce Elena - alla fiamma del camino, d'inverno, quando il vento 'ulula'. Gli affanni, le paure rimangono fuori. Se a tavola ci sono bambini si raccontano storie di lupi. Il profumo delle taccozze, l'aroma dei fagioli, il sapore intenso della cipolla e del peperoncino rinvigoriscono lo spirito. La schiettezza del piatto riconcilia e fortifica gli affetti. Voi, soli dentro la stanza "e tutto il mondo fuori", canterebbe Vasco Rossi. Un'alba chiara gastronomica: semplicità e genuinità.

In una fontana di farina di solina si versa dell'acqua e del sale. Si impasta, si stende la sfoglia e la si taglia in forme anche irregolari.
I fagioli, tenuti in ammollo per dodici ore, richiedono un fuoco lento per presentarsi più morbidi e preferiscono pignate di terracotta.
Una cipolla soffritta in olio d'oliva gradisce la compagnia di pancetta a dadini. Peperoncino a volontà-
L'amalgama diffonde aromi ed evoca Bertoldi e Marcolfe.

B

AGNELLO UOVA E LIMONE

Giulia lo consiglia alle confraternite di Sant'Agnese nei loro conviviali, tra una frecciatina e un'allusione, ascoltando questo racconto:
"Nell'Apulia, fra l'ondeggiare di lievi canne, vide delle grotte oscurate dalle ombre di un fitto bosco, dove vive Pan, un dio mezzo caprone, e dove un tempo vivevano le ninfe.
Un pecoraio le spaventò, e loro lì per lì, turbate da quel fatto inaspettato, fuggirono, ma presto si riebbero e a dispetto di lui che le inseguiva intrecciarono danze con un ritmico movimento dei piedi, al che il pastore le derise e, mimando i loro gesti, con salti goffi le coprì di insulti e motti osceni, e tacque solo quando una corteccia gli serrò la gola. Ora è un albero, infatti: l'oleastro. Dal succo delle bacche si capisce quale fosse lo stampo di quell'uomo: nel loro gusto amaro è come il marchio di quella lingua, il suo aspro parlare" (Ovidio, *Metamorfosi*).

Chi di lingua ferisce, di lingua può perire.
L'agnello si offre nei sacrifici, se condito con uova e limone il sacrificio è più gustoso, chiosa Giulia.

Si prepara tagliando a pezzi la carne d'agnello che va rosolata in un trito di cipolle, sedano e carote. Richiede un fuoco lento. A fine cottura si aggiungono uova sbattute e succo di limone. Va servito caldo.

C

BRUSCHETTE E INSALATE ALL'AGLIO ROSSO

Ulisse riceve in dono l'aglio da Ermes, come antidoto contro gli incantesimi della maga Circe, ci ricorda Riccardo.
Il poeta Virgilio ci suggerisce di aggiungerlo al timo e preparane una bevanda che aiuta a dormire tranquilli, senza temere il morso delle vipere. I vampiri lo temono, gli ipertesi lo cercano.
Un odore che annuncia il sapore, un sapore trattenuto a lungo che sprigiona effluvi non sempre graditi da chi ti sta vicino. Strofinato sul pane abbrustolito fa da letto all'olio d'oliva che scivola catturandone il sapore.

Il filosofo Platone, vicino ai potenti come Dionigi, incontrò un giorno Diogene, intento a lavare l'insalata.
"Se tu avessi onorato Dionigi, non laveresti ora quell'insalata", gli disse Platone. *"Se tu avessi lavato dell'insalata non avresti onorato Dionigi"*, gli rispose Diogene.
L'insalata odia il servilismo, è un piatto 'anarchico', ribelle. Non guarda alle gerarchie, predilige gli insiemi. Semplicità e naturalezza, armonie di terra.

Sulle bruschette strofinare l'aglio e versare fili d'olio.

Strofinare l'aglio sulle pareti dell'insalatiera e mescolare lattughe, pomodori, sedano, carote. Variante calda: fagiolini e patate lessate.

GRAMMATICA, LINGUA, STILEMI DELLA CUCINA

Umberto Eco ci ricorda che la ricerca di una lingua perfetta, comune a tutte le genti, che attraversa la storia e le culture dei popoli, di una lingua primitiva, nata prima di qualsivoglia storia nazionale, è un'ossessione, un'utopia, un'illusione, un sogno perseguito tenacemente che si spegne in ricorrenti delusioni e fallimenti **(La ricerca della lingua perfetta, Laterza, Bari, 2012).**
In una lettera indirizzata a Paul Demeny (15 maggio 1871) Rimbaud vaticinava:
"Du reste toute parole étant idée, le temps d'un language universel viendrà / cette langue sera de l'ame pour l'ame, resumant tout, parfums, sons, couleurs".
Se a profumi, suoni e colori aggiungessimo "sapori" potremmo forse affermare di aver scoperto la via da seguire nella ricerca della lingua perfetta. I sapori, infatti, rimandano alla sfera del mangiare, che appare comportamento comune a tutti i popoli e a tutte le civiltà.
La dimensione di questa lingua (del mangiare) è primordiale, pre-verbale, "vocalica" nell'accezione pasoliniana: una lingua della "necessità", "biologica" e "comunicativa"[43].
Massimo Montanari, in "**Il cibo come cultura"*****, getta i fondamenti grammaticali della lingua della cucina strutturandoli in:***
lessico: il repertorio dei prodotti, delle piante, degli animali;
morfologia: i modi con cui i prodotti vengono elaborati e adottati alle varie esigenze di consumo: pratiche di cucina, piatti e vivande diverse;
sintassi: ordine dei piatti secondo criteri di successione, accostamento, relazione;
complementi: antipasti, intermezzi, contorni, dessert;
morfemi grammaticali: salse;
aggettivi e avverbi: condimenti;
retorica: il modo in cui il cibo viene allestito, servito, consumato e in cui acquisisce una piena capacità espressiva.
La combinazione e l'uso di specifici element grammaticali a nostro avviso, caratterizza diversi "stilemi" del mangiare e della cucina. Ne elenchiamo tre:
1) stilema primitivo;
2) stilema epico;
3) stilema moderno.

[43] La lingua vocalica, in PasolinI, è la lingua primitiva, preverbalica.

Lo stilema "primitivo" può essere definito "nominale" in quanto utilizza, di preferenza, parti lessicali morfologicamente abbinate in funzione di necessità biologica (carni crude o cotte, macellate e consumate; verdura e frutta raccolte e consumate).

Lo stilema "epico", nell'amalgama di sintassi e retorica (unione di parti, procedimenti, espressività) risulta narrativo e celebrativo. Ne troviamo testimonianza tutte le volte che mangiamo o cuciniamo in occasione di un evento, una ricorrenza, una cerimonia.

Lo stilema "moderno", infine, appare decisamente innovativo e sperimentale nella combinazione di complementi, morfemi, aggettivi e retorica. Rompe spesso con le tradizioni e apre inediti orizzonti di creatività.

Gli stilemi seguono ordini e criteri cronologici, anche se la combinazione degli elementi grammaticali avviene in modo sincronico più che diacronico. Parleremo, perciò, di evoluzione dI stili della cucina sulla base di connotazioni, segni particolari e identitari di uno specifico modo di mangiare e di fare cucina, "stilemi" appunto.
Ciascuno stilema, inoltre, utilizza "tecniche" (di cottura, di amalgama, di abbinamento, di successione) che derivano dalle diverse epoche storiche. Ne consegue che lo stilema, pur restando tale, si arricchisce, nel tempo, di nuove tecniche che contribuiscono a riproporlo in forme diverse ma sempre nell'ambito della connotazione stilistica che lo caratterizza e contraddistingue.

Nel mangiare la carne cotta, ad esempio, adottiamo uno "stilema primitivo" connotato nella predilezione di elementi lessicali (la carne) che utilizza tecniche diverse (brace, spiedo, forno, griglia, piastra) risultato di evoluzione cronologica. Le tecniche mutano, lo stilema resta, comunque, primitivo.
I moderni barbecue, rappresentando memoria antropologica nel momento in cui ripropongono il cerimoniale di un pasto consumato in comunità e alla presenza di un fuoco, evocano uno stilema "epico".

In quanto combinazioni di elementi costitutivi della lingua universale del mangiare gli stilemi sono "universali", comuni a tutte le cucine.
Lo stilema "primitivo", in questa direzione, rappresenta la cucina povera e contadina, essenziale e biologica, diffusa soprattutto nelle aree del sottosviluppo. Lo stesso stilema, però, si rinviene nelle cucine più ricche, nella morfologia di menu dietetici e/o nella retorica dei gourmet. Quando gli stilemi si incontrano e si contaminano assistiamo alla nascita del plurilinguaggio gastronomico che connota tutte le azioni del mangiare e del fare cucina.

LETTURA ENOGASTRONOMICA DELL'ODISSEA

Si vuole offrire in queste pagine una lettura inedita dell'Odissea, nella versione di Rosa Calzecchi Onesti, curvata agli interessi e alle istanze del profilo professionale di enogastronomo.

Nel poema omerico si fa largo uso di "lessico" laddove il repertorio dei prodotti, delle piante e degli animali diventa elenco o, meglio, lista.
Banchetti e sacrifici introducono caratteri di stilemi primitivi ed epici, con predominanza di quest'ultimo nella retorica dei cerimoniali e nella morfologia del mangiare.

Con i "sacrifici" il cibo assume valenza di sacralità e il mangiare si fa cerimoniale.

Codici di primitivismo e di epica gastronomica coesistono anche nello sfarzo dei banchetti, con vaselllami preziosi (brocche e crateri d'oro, bacili d'argento) e rituali preparatorii (lavacro, olio e unguenti per il corpo, tuniche e mantelli da indossare prima di consumare il pasto).

Vini annacquati, invecchiati, dolci, bianchi, rossi e neri. Dispense e granai, stanze alte e ampie che, insieme agli ori, custodiscono farine (midollo dei forti). Spelonche nascoste da pergolati, grotte piene di latte e formaggi.

Primizie e vagiti di economie agro-pastorali, pascoli di tori, pecore, capre e agnelli, cortili per i porci, giovenche gravide, sgozzate e macellate in un universo di musiche e danze, letame e altari, mele, peri, melograni, fichi e ulivi, vegetariani e cannibali, ospiti e spie, congiure e vendette, amori e tradimenti, uomini e dèi, spose, figli, amanti e mariti, padri e madri, ancelle e dispensiere, orafi e scalchi, tele e faretre, viaggi, attese e ritorni, navi, zattere, venti e tempeste.

Il cantore detta i ritmi al mangiare. Il suo schema narrativo (esordio / peripezie / scioglimento), determina le pause, la lentezza, la voracità dei commensali. Bocche aperte e chiuse: cibo e parola.

Il Concilio degli dèi e Telemaco

Poseidone, che "serbava rancore violento / contro il divino Odisseo", è l'unico dio assente al Concilio degli dèi. All'assemblea divina ha preferito un'ecatombe [44] di tori e agnelli nelle terre degli Etiopi, dove si gode un lauto banchetto.
Intanto Pallade Atena, "venuta giù dalle cime d'Olimpo d'un balzo", si presenta a Telemaco.
I Proci, seduti su pelli di bue, giocano a scacchi bevendo "vino annacquato". Araldi e scudieri lavano le mense con "spugne di mille buchi" e tagliano carni.
Telemaco fa preparare un tavolo a parte per Pallade Atena, che ha assunto le sembianze di Mente, re dei Tafi. Un'ancella versa dell'acqua da una brocca d'oro su un bacile d'argento affinchè l'ospite possa lavarsi le mani mentre, su una mensa pulita, la "dispensiera fedele" depone del pane e lo scalco serve piatti di carne. L'araldo mesce del vino, in coppe d'oro. Di lato, i pretendenti "gettano le mani sui cibi loro approntati". Musica e danze fanno da ornamento al banchetto.

Assemblea degli Itacesi e il viaggio di Telemaco

"Altri banchetti cercatevi", intima Telemaco ai Proci nel corso dell'assemblea degli itacesi. Pallade Atena, sotto le spoglie di Mentore, invita Telemaco a preparare le provviste per la nave che lo condurrà alla reggia di Pilo.
"Prepara provviste e chiudile tutte nei vasi", raccomanda Mentore, "il vino nelle anfore e la farina, midollo dei forti, negli otri ben cuciti".
Telemaco muove verso il palazzo, ma in casa trova i pretendenti impegnati a "scuoiar capre e arrostir porci in cortile". Antinòo gli prende la mano e lo invita a mangiare e a bere con lui. Telemaco rifiuta: "tra voi, così arroganti, non posso banchettare e godermela in pace", risponde.
Schivando scherni, lazzi e frecciatine dei pretendenti, raggiunge l'"alta stanza del padre", "ampia", dove in mezzo a mucchi d'oro e di bronzi, si trovano "in fila, davanti al muro / ordinati, vasi di vino vecchio, dolce da bere". Alla dispensiera Euriclea, custode dell'alta stanza, Telemaco ordina di versargli del vino dolce, "il migliore" che serba pensando al ritorno di Odisseo. Ordina, inoltre, di riempirne dodici anfore e di sigillarne i coperchi. Vuole anche venti misure di farina di grano.
Raccomanda alla vecchia di tacere alla madre Penelope la sua imminente partenza.
Sulla nave che lo attende in porto salgono i suoi compagni di viaggio. Slegate le funi, salpano tra "crateri coronati di vino e libagioni offerte in sacrificio agli dèi".

A Pilo

A Pilo, dove giunge Telemaco, si sta celebrando un sacrificio a Poseidone. Tori neri vengono abbattuti. Se ne arrostiscono le cosce e se ne gustano le frattaglie.
Telemaco e Pallade Atena, sotto le spoglie di Mentore, sono invitati al banchetto.
Vengono fatti accomodare su morbide pelli di pecora e invitati a mangiare, prima frattaglie di toro e a bere vino "soave" in coppe d'oro, poi a gustare carne di terga di toro.
Nestore, signore di Pilo, sollecitato da Telemaco, ricorda il destino degli eroi di ritorno dalla spedizione di Troia e dei venti contrari che impedivano gli approdi, delle tempeste

[44] Ecatombe era chiamato, nell'antica Grecia, il sacrificio di cento tori e, per traslato, di moltissime vittime.

domate a forza di sacrifici a Poseidone. Ricorda anche la "cena funebre" che celebrava la memoria di Agamennone.
Nestore avrebbe ancora tanto da raccontare se non fosse interrotto da Pallade Atena, che suggerisce, vista l'ora tarda, di arrostire lingue di toro alla brace e di versare vino nei calici.
Abbandonata la spiaggia del sacrificio, Nestore invita gli ospiti alla sua reggia. Qui offre loro del vino, "dolce a bersi", "invecchiato undici anni".
Il giorno dopo Nestore ordina di catturare una giovenca e comanda a Laerce, l'orefice, di rivestirne con oro le corna e di trascinarla sul luogo approntato per il sacrificio.
Chicchi d'orzo e crini vengono gettati sul fuoco. Pallade Atena offre primizie, servi portano laberti fiorati per il lavacro e una pàtera per raccogliere il sangue.
E' Trasìmede, figlio di Nestore, ad abbattere la giovenca, recidendole il collo, tra le grida delle donne. Sollevata da terra viene sgozzata e squartata.
Le cosce vengono tagliate, ricoperte di grasso e guarnite con verdurine (primizie). Messe a cuocere su spiedi, vengono spruzzate con "vino lucente" (bianco).
Prima che le cosce cuocciano i commensali mangiano le frattaglie, poi infilzano sugli spiedi altri quarti di carne, a pezzi, mentre uomini versano il vino in calici d'oro.

A Sparta

A Sparta, dove giungono da Pilo Telemaco e Pallkade Atena, si celebrano le nozze dei figli di Menelao.
Nella gran sala alta della reggia un cantore, accompagnandosi con la cetra, allieta il banchetto e due acrobati volteggiano in mezzo agli invitati.
Lavati da ancelle e unti d'olio, Telemaco e Pallade Atena, ancora sotto le spoglie di Mentore, indossate le tuniche e i mantelli prendono posto vicino a Menelao.
Un'ancella versa lavacro da una brocca d'oro in un bacile d'argento. Viene approntata una mensa pulita sulla quale la dispensiera serve le vivande. Lo scalco prepara parti di carne scelta e vengono poste davanti loro coppe d'oro. Menelao offre, con le mani, terga arrostite di bue sulle quali i due ospiti "gettano le mani".
Nell'elencare i luoghi toccati prima di far ritorno a Sparta, Menelao cita la Libia, "dove gli agnelli nascono già con le corna / tre volte nel giro di un anno figliano i greggi / là padrone o pastore mai prova mancanza / di cacio, di carne, di dolce latte".
Entra Elena, in tutto il suo splendore.
Per lei si appronta un trono sul quale viene steso un tappeto di morbida lana.
Mentre gli invitati continuano a "gettare le mani sui cibi pronti", la regina di Sparta versa nel vino un farmaco che calma l'ira e il dolore, che fa dimenticare tutte le pene, quindi confessa le sue colpe.
Menelao racconta la tragedia di suo fratello, Agamennone.
E' l'ora del commiato. Lo spartano vorrebbe trattenere ancora a lungo gli ospiti, ma Telemaco sembra avere fretta.
Intanto a Itaca i pretendenti entrano banchettanti nella reggia di Odisseo. Alcuni spingono pecore, altri portano pane e vino per il pranzo.
Si ordisce l'agguato a Telemaco.

Calipso

Con il libro quarto si è conclusa la "Telemachia".
Dal suo soggiorno a Sparta, Telemaco ha tratto un'informazione rassicurante: Odisseo è ancora vivo!
Nel libro quinto entra in scena "l'uomo ricco d'astuzie": Odisseo.
Si trova nell'isola di Ogigia da ormai sette anni, prigioniero della ninfa Calipso.
Ermete, inviato dagli dèi, ordina alla ninfa di liberare il prigioniero.
Nella casa di Calipso, una spelonca profonda, nel focolare bruciano cedri e tuia che diffondono aromi per tutta l'isola. "Una vite domestica, florida, feconda di grappoli" si distende intorno a prati rigogliosi di viole e germogli di sedano.
Mentre Odisseo piange, in disparte, seduto su uno scoglio, Calipso offre ad Ermete un "pranzo ospitale", accompagnato da rosso nettare e ambrosia.
Dopo aver banchettato Calipso ricorda quando salvò Odisseo dalla tempesta e come lo nutrì con cibo che rende immortali e dona l'eterna giovinezza.
Obbediente al volere degli dèi, la ninfa raggiunge Odisseo sullo scoglio. Lo invita a costruirsi una zattera e promette di equipaggiarlo con vesti nuove e con pane, acqua e vin rosso in abbondanza, per tenere lontana la fame.
Tornati alla spelonca, Calipso gli serve cibo e bevande che usano gli uomini mentre, per lei, si riserva nettare e ambrosia.
Odisseo costruisce la zattera sulla quale la ninfa carica un otre di vino "nero", uno di acqua, viveri in una bisaccia e altri, molti, graditi all'eroe.
La zattera prende il largo, ma sotto l'urto di onde minacciose si "sconnette".
Odisseo monta su un tronco alla deriva, "come chi guida un cavallo da corsa".
"Due notti e due giorni andò errando tra l'onde gonfie". Esausto, raggiunge la foce di un fiume e "fra i giunchi cade bocconi".

Con Nausicàa e i Feaci

Allo stesso fiume giunge Nausicàa, insieme alle sue ancelle. Dopo il lavacro si ungono il corpo con "olio limpido" e prendono il pasto: "cibo abbondante in un cesto, pietanze e vino", contenuto in otre di capra.
"Sazie di cibo", Nausicàa e le ancelle giocano a palla. Ridono, scherzano, si divertono.
La palla rotola sul corpo nudo di Odisseo dormiente. Le ancelle gridano, l'eroe si sveglia, si vergogna, cerca di coprire le sue nudità. Le fanciulle fuggono spaventate. Resta solo Nausicàa che gli offre una veste per coprirsi.
Nausicàa ordina alle ancelle di dare da mangiare e bere allo sconosciuto, dopo averlo lavato dalla salsedine. Gli offrono cibo e vino e lui "bevve e mangiò" avidamente.
Con la complicità di Nausicàa, Odisseo raggiunge la reggia di Alcinòo, re dei Feaci e padre della fanciulla.
Prima di fare il suo ingresso nello "splendido palazzo" l'eroe esita. Scorge "muri di bronzo", "porte d'oro", "stipiti d'argento", battenti d'oro, cani di marmo ai due lati, principi che banchettano alla luce di fiaccole accese, tenute dalle mani di statue di fanciulli su piedistalli, scolpite nell'oro. Vede "cinquanta ancelle" intente a macinare, con mole, del grano ("giallo frumento"), a tessere tele, a filtrare "limpido olio".
Lo sguardo, poi, corre fuori dal cortile ad ammirare un grande orto, che misura "quattro iugeri", circondato da una siepe che protegge peri, fichi, melograni, ulivi e, ancora, vigne, ortaggi, aiuole e acqua di due fonti.
Vinta l'esitazione, Odisseo passa la soglia del palazzo dove i principi banchettano e si

siede presso il focolore.
Echèno, il più anziano dei principi, lo indica ad Alcinòo che, prendendolo per mano, lo solleva e lo fa accomodare "su un trono splendente", dove siede il prediletto Leodamante che lo cede all'ospite.
Un'ancella versa lavacro da una brocca d'oro su un bacile d'argento, quindi prepara una mensa pulita dove viene servito pane e cibo in abbondanza. Vengono riempite, per tutti, coppe di vino profumato di miele.
Alcinòo invita i commensali a sciogliere il banchetto per festeggiare l'ospite, l'indomani, offrendo sacrifici. I principi lasciano la reggia. Odisseo, però, ha fame e prega Alcinòo di lasciargli finire la cena: "niente è più cane del ventre odioso che costringe per forza a ricordarsi di lui", dice, "anche chi è molto oppresso e ha strazio nell'anima", come lui appunto.
Dopo essersi rifocillato, nella sala ormai vuota, mentre le ancelle "ordinavano il vasellame", Alcinòo lo invita a rivelare chi egli sia.
Odisseo inizia a narrare il suo peregrinare. Racconta di Calipso che lo ha tenuto prigioniero nell'isola di Ogigia, del viaggio sulla zattera, del naufragio e dell'approdo alla foce del fiume, dell'incontro con Nausicàa. Non si rivela ancora, però.
Alcinòo lo ascolta e gli promette di aiutarlo mettendogli a disposizione uomini e navi che lo porteranno a casa.

Ancora tra i Feaci

Presso le navi si tiene l'assemblea dei Feaci. Alcinòo e Odisseo siedono su "lucide pietre". Intanto Pallade Atena, sotto le spoglie di un araldo del saggio Alcinòo, diffonde la fama dell'ospite, "simile per aspetto agli dèi".
Accorrono in molti. Alcinòo presenta l'ospite chiamandolo "straniero" e "naufrago". Non conosce il suo nome ma ha promesso di aiutarlo. Ordina, dunque, di spingere "nel mare divino" una nave nera (impregnata di pece) e comanda di scegliere, come equipaggio, cinquantadue giovani, "i migliori". Invita, quindi, i "re scettrati" a palazzo dove offrirà a tutti un banchetto per onorare l'ospite. E non si dimentichi, aggiunge, di chiamare Demòdoco, "il cantore divino" per allietare e dare diletto con il suo canto ai commensali.
Mentre i cinquantadue giovani varano la nave ormeggiandola alla fonda, il corteo reale giunge a palazzo.
Si apparecchia un "amabile pranzo con dodici pecore, otto maialini, due buoi, che vengono scuoiati e preparati. Arriva il cantore.
Per lui viene preparato un trono "a borchie d'argento" e lo si dispone "nel centro dei convitati". Appesa la cetra, gli si mette vicino "un canestro", "una tavola bella" e una coppa di vino, quindi, "tutti sui cibi pronti e serviti le mani gettarono".
Il cantore riprende a "cantar glorie d'eroi", la lite tra Achille e Odisseo, Agamennone... "Questo cantava il cantore glorioso" e lacrime solcano il viso dell'eroe. Solo Alcinòo, però, se ne accorse e "capì". Per togliere l'ospite dall'imbarazzo invita i commensali a sciogliere il banchetto e a partecipare ai giochi, affinchè "lo straniero narri agli amici / tornato a casa" quanto eccellino i Feaci nel pugilato, nella lotta, nella corsa e nel salto.
Odisseo stesso viene invitato a cimentarsi nelle gare. Viene schernito e offeso, anche deriso, ma quando entra in gioco non ce n'è più per nessuno.
Chi lo ha offeso e schernito ora gli offre doni, tra cui una spada di bronzo massiccio, con elsa d'argento e custodia d'avorio.
Tornati a palazzo, Alcinòo ordina ad Arète di portare la più bella arca di pregio e di

metterci dentro un mantello lavato una tunica. Ordina ancora di scaldare acqua in una caldaia e di lavare l'ospite, affinchè possa gustare il banchetto e godere il canto di Demòdoco. Lo stesso Alcinòo fa dono di un suo calice, "bellissimo", per ricordarsi di lui, sempre.
Lavato e unto, con indosso un mantello di lana e una tunica, Odisseo si avvia al banchetto.
Nausicàa lo avvicina e, sottovoce, "sii felice, straniero", gli sussurra, e "tornato alla terra dei padri / non scordarti di me, perché a me per prima devi la vita". Promettendo alla fanciulla di fare voti per lei, sempre ogni giorno, si siede sul trono vicino ad Alcinòo, mentre i convitati "già dividevan le parti e versavano il vino". Giunge un araldo guidando Demòdoco, il cantore divino, che prende posto tra i banchettanti. Odisseo taglia un lombo di maialino, con grasso che ne fiorisce, e lo porge all'araldo affinchè lo offra al cantore mentre "tutti sulle vivande pronte e servite le mani gettarono".
"Ma quando la voglia di vino e di cibo cacciarono", Odisseo invita il cantore a raccontare la distruzione di Ilio. E Demòdoco "cantava come abbatterono la rocca i figli dei Danai / calati dal cavallo". Odisseo, di nuovo, si commuove e piange. Solo Alcinòo se ne accorge, ma stavolta invita lo "straniero" a rivelarsi.

Il racconto di Odisseo: il ciclope

"Sono Odisseo di Laerte", rivela finalmente l'ospite.
"Da Ilio il vento mi spinse alla terra dei Cìconi", inizia a raccontare.
Distrutta e incendiata la loro città, rapite donne e spartito il bottino, "molto vino là fu bevuto" e molte pecore furono sgozzate sulla spiaggia, nonché buoi.
I Cìconi si vendicano, uccidono molti compagni dell'eroe che, raggiunto le navi, fugge.
Itaca è vicina ma, doppiando il Mella, la corrente lo allontana dalla meta. Dopo dieci giorni i superstiti approdano sulle coste dei Lotofagi.
Mangiano fiori e ne diedero anche a loro, stranieri. Ma chi mangiò il dolcissimo frutto del loto "scordò il ritorno" e volle restare lì. Molti, a forza, riuscii a ricacciarli nelle navi e a legarli.
"Di là navigammo avanti" e giungemmo alla terra dei ciclopi. Terra che non necessita di semina e arature, perché "inseminato e inarato là tutto nasce, grano, orzo, viti, che portano / il vino nei grappoli". Senza leggi, senza assemblee, i ciclopi vivono sopra le cime dei monti, "in grotte profonde".
Davanti al porto d'approdo si stendeva un'isola "piatta", dove nascono numerosissime capre, libere, senza cacciatori che le inseguino. Non appartengono a pastori, né a contadini, anche perché sull'isola non vivono esseri umani. In capo al porto scorre l'acqua limpida di una sorgente e i pioppi vi crescono intorno.
I compagni "stanarono le capre montane" per mangiarle. In breve ci diede un dio caccia abbondante, al punto che spettarono nove capre per una delle dodici nostre navi, più dieci solo per me. "Sedemmo a goderci carni infinite e buon vino. Vino rosso portato dalle navi, e molto ce n'era ancora custodito in anfore.
Mentre mangiavamo, vedevamo salire del fumo dall'isola, udivamo le voci dei ciclopi e il belare di capre e di pecore.
All'alba, con la mia nave e la mia ciurma, andai ad esplorare la loro isola. Per primo scorgemmo una grotta, eccelsa, ombreggiata di lauri, che s'affacciava sul mare. C'era una stalla con pecore e capre. Un recinto, fatto di blocchi di pietra e tronchi di pino, la

proteggeva. Qui abitava un mostro che, in solitudine, pasceva greggi. Non somigliava ad un "mangiatore di pane", ma ad un gigante.
Ordinai ai miei uomini di rimanere presso le navi. Ne scelsi, però, dodici, "i più coraggiosi", e mi incamminai per conoscere il mostro. Portavo con me un'otre, di pelle di capra, pieno di vino nero. Quel vino me lo aveva donato Màrone, figlio d'Evanto, sacerdote d'Apollo. Era un vino dolce e puro, una bevanda divina che nessuno, tranne lui, la sua sposa e la fedele dispensiera, aveva mai assaggiato. Quando lo bevevano riempivano una sola tazza e lo diluivano con venti parti d'acqua. Emanava un odore soave, divino, e non era facile starne lontani.
Portavo con me, dunque, un grande otre, pieno di questo vino, e cibi in un cesto. Arrivammo alla grotta, mentre il ciclope "pasceva per pascoli le pecore pingui". Entrammo nella grotta e vedemmo graticci piegati dal peso dei caci, steccati che separavano, per età, agnelli e capretti, secchi, vasi e boccali traboccanti di latte appena munto. I compagni mi supplicarono di rubare i formaggi, i capretti, gli agnelli e di far ritorno alla nave. Ma io non volli, volevo vedere il mostro di persona, quindi, acceso un fuoco nella grotta, facemmo offerte e l'aspettammo mangiando formaggi.
Finalmente entrò, spingendo pecore pingui da mungere e lasciando fuori, all'aperto, montoni e caproni. Poi chiuse l'ingresso con un enorme masso e si sedette a mungere pecore e capre belanti. "Cagliò una metà del candido latte e, rappreso, lo mise in canestrelli intrecciati. L'altra metà lo verso nei boccali, per la cena.
Accende il fuoco e ci vede. Vuole sapere chi siamo, gli diciamo che siamo greci e gli chiediamo ospitalità. Ma lui non rispetta gli ospiti, anche se cari a Zeus. Vuole sapere dove abbiamo attraccato la nave, gli rispondo che la mia nave è andata distrutta contro gli scogli.
Non aggiunse altro, ma "con un balzo sui miei compagni le mani gettava / e afferrandone due, come cuccioli a terra / li sbatteva, scorreva fuori il cervello e bagnava la terra. / E fattili a pezzi, si preparò la cena / li maciullava, come leone montano; non lasciò indietro / né interiora, né carni, né ossa o midollo". Quando ebbe mangiato carne umana e dopo aver bevuto "latte puro", si addormentò.
All'alba, di nuovo, accese il fuoco e munse "le pecore belle". Afferrò altri due uomini e "si preparò il pasto". Tolse l'enorme masso all'ingresso e spinse fuori le pecore pingui. Quindi richiuse.
Prigioniero, cominciai a meditar la vendetta. Presi un tronco verde d'ulivo, "grande come l'albero di una nera nave", lo diedi ai compagni e "comandai di sgrossarlo". Lo resero liscio e io gli feci la punta. Lo calammo nel letame che, "in grande abbondanza era sparso". Poi volli che la sorte scegliesse chi avrebbe osato con me conficcarglielo nel solo occhio che aveva.
Quando rientrò, afferrò altri due uomini e si "preparò il pasto". Gli offrii del vino dicendo che lo avevo portato come dono per lui. Lo prese e ne bevve. "Gli piacque terribilmente bere la dolce bevanda / e ne chiedeva di nuovo". Tre volte gli porsi vino lucente e tre volte bevve, da pazzo. Mi ringraziò promettendomi di mangiarmi per ultimo. Volle sapere il mio nome. "Mi chiamano Nessuno", risposi.
Cadendo supino, si distese sul giaciglio. Lo colse il sonno e "dalla gola vino gli usciva / e pezzi di carne umana / vomitava ubriaco".
Ne approfittammo. Alzammo il palo appuntito e infuocato, lo spingemmo nell'occhio. "Io premendo da sopra / giravo, come un uomo col trapano", "gli altri sotto, con la cinghia, lo giravano". "Il sangue scorreva intorno all'ardente tizzone / arse tutta la palpebra in giro e le ciglia la vampa / della pupilla infuocata". Il ciclope si sveglia, geme, urla, si strappa il

tizzone dall'occhio. Chiama, gridando, gli altri ciclopi che accorrono. Chiedono perché grida, se c'è qualcuno, lì dentro, che sta facendogli del male. "Nessuno", risponde, e quelli se ne vanno, delusi. All'alba, ormai cieco, apre l'ingresso e spinge fuori il gregge. Celati sotto le pance delle bestie lanose uscimmo dalla grotta e rapidamente giungemmo alla nave. Non mi accontentai di essere in salvo, cominciai a sfotterlo, a schernirlo. Per tutta risposta il ciclope scagliò enormi massi in direzione della nave col rischio di affondarla. Riuscimmo, però, a ricongiungerci alle altre navi, ferme alla fonda. Approdammo e, sbarcate le greggi rubate, "le dividemmo e io sulla spiaggia le uccisi e "le cosce bruciai" offrendole in sacrificio a Zeus. "Tutto quel giorno, fino al calare del sole / sedemmo a goderci carni infinite e buon vino". "Di qui navigammo avanti sconvolti nel cuore / lieti di aver fuggito la morte ma privi dei cari compagni".

Odisseo racconta: Eolo, i Lèstrigoni, Circe

Odisseo è un fiume ed Alcinòo è rapito dal racconto dell'ospite.
"Arrivammo all'isola di Eolo", riprende l'eroe. Un'isola "galleggiante", circondata da un muro di bronzo indistruttibile che chiude la roccia nuda.
Eolo, il dio dei venti, vive in quest'isola in compagnia dei figli, sei maschi e sei femmine nel fiore degli anni. "E qui le figlie dava ai figli in spose". Banchettavano tutti insieme, in compagnia del padre "caro" e della madre "amorosa". "Davanti a loro stanno infinite viovande" e dalla casa si sprigiona fumo di grassi.
Eolo mi tenne con sé un mese intero. Quando gli chiesi di farmi partire non mi disse di no, anzi mi offrì un otre, "di pelle di bue di nove anni", e dentro costrinse i venti contrari. Sigillò l'otre con una catenella d'argento e liberò solo Zefiro per spingere le mie navi. Mi raccomandò di non aprire, per nessuna ragione, l'otre ma i miei compagni, stolti, lo fecero. Si alzarono tempeste, ben nove giorni e nove notti fummo in balìa delle onde minacciose. L'uragano ci riportò all'isola Eolia. Il dio, irato, mi scacciò. Tornammo in mare aperto senza più aiuto del vento. Navigammo per sei giorni. Il settimo "toccammo l'altissima rocca di Lamo" dove vivono i Lèstrigoni e dove sono vicini i sentieri della notte e del giorno. Entrammo nel porto. Vedemmo una terra arida, dalla quale si alzava solo nebbia. Mandai alcuni uomini in avanscoperta. Questi incontrarono una fanciulla che attingeva acqua ad una fonte. Era la figlia "gagliarda" del re, Antifàte Lestrigone. Indicò loro "l'eccelsa dimora" del padre e i miei compagni entrarono nel palazzo. Lì trovarono una donna, "grande come la vetta di un monte", e ne ebbero timore. Era la regina, che chiamò, ansiosa, il suo sposo. Questi, piombato sugli stranieri, ne afferrò uno e lo mangiò. Gli altri riuscirono a raggiungere le navi. Fuggimmo.
Approdammo, infine, all'isola di E'ea, nella regione del Circeo. "Qui stava / Circe riccioli belli": una dea terribile "dal cuore crudele". Dopo due giorni e due notti passati a vincere "pena e stanchezza", lasciata la mia nave, mi avventurai nell'isola. La casa di Circe, nascosta da querceti e macchia mediterranea, apparve nella nebbia. Seguii un cervo che cercava acqua. Scendeva al fiume, per bere. Lo trafissi con una freccia, da parte a parte. Cadde, privo di vita. Lo legai per le zampe e lo trascinai verso la nave, a forza di collo, "tirandolo". Era una bestia enorme. Gettandolo ai piedi dei miei compagni, svegliandoli, li invitai a seguirmi per cacciarne altri. Mi seguirono. Avvistammo, sul lido, un altro cervo. Lo uccisero, lo cuocemmo e lo mangiammo. Passammo tutto il giorno "a goderci carni infinite e buon vino". Dormimmo, sazi.

All'alba raggiungemmo l'isola di Circe. "E' un'isola bassa", "che intorno il mare corona". Vissuta l'esperienza del ciclope e dei lestrigoni, a sorte, scegliemmo chi dovesse esplorare l'isola.La sorte indicò Eurialo. Con lui, ventidue compagni timorosi arrivarono alla dimora di Circe. Lupi e leoni la difendevano. Questi, "con le code dritte" andarono incontro ai miei uomini. Li leccarono, "come i cani intorno al padrone", nei banchetti, "perché sempre, qualche dolce boccone" ci scappa. Si fermarono nell'atrio della dea e la sentirono cantare, "con bella voce". "Subito lei uscì e aprì le porte della sua casa": li invitò ad entrare, ma Eurialo restò fuori perché temeva un inganno. Circe fece entrare i miei uomini. Li invitò a prendere posto su troni e divani e offrì loro del cacio e mischiò nella farina d'orzo miele e vino di Prammo uniti a farmaci "tristi" affinchè scordassero il ritorno a Itaca. Appena i miei uomini bevvero, battendo una bacchetta sui loro corpi, li trasformò in porci e li chiuse nel porcile. Li sfamava con "ghiande di leccio e di quercia", gettava loro "corniole".
Eurialo, scampato al prodigio, tornò alle navi e raccontò l'accaduto. Senza esitare mi mossi in direzione del palazzo e mi venne incontro Ermete. Presomi per mano, il dio mi parlò e mi diede un'erba "benefica" che avrebbe dovuto salvarmi dalla metamorfosi. Mi suggerì di spaventare Circe con la spada sguainata e di non rifiutare l'amore che la maga mi avrebbe offerto. L'erba che mi diede era il "molu", come la chiamavano gli dèi: aveva una radice nera e un fiore bianco, simile al latte. Solo un dio può coglierla.
Entrato nel palazzo, Circe mi accolse. Mi offrì il suo miscuglio in una tazza d'oro, ma "non potè farmi incantesimo con la bacchetta". Stupita, riconoscendomi in Odisseo, mi invita a letto. "Salii il letto bellissimo" solo dopo averle fatto giurare di non tramare oltre a mio danno. Le sue quattro ancelle mi lavarono con acqua calda, "per togliere dalle mie membra l'angosciosa fatica". Dopo mi unsero con olio abbondante, mi misero un bel mantello e una tunica, quindi, mi invitarono a sedere "su un trono a borchie d'argento" con uno sgabello per i piedi. Mi lavai le mani e mi apparecchiarono una mensa pulita. Portarono pane e mi servirono "molti cibi". Circe mi invitava a mangiare, ma "non piaceva al mio cuore" e non toccai cibo né vino. Come potevo, le dissi, se non conoscevo ancora la sorte dei miei compagni? La maga attraversò la sala, aprì le porte del porcile e spinse fuori i porci, simili a quelli di nove anni. Li unse uno a uno con un suo farmaco e tornarono ad essere uomini, più giovani e più belli di quanto lo fossero prima del maleficio. Ci tenne con sé per un anno intero e "lì tutti i giorni sedevamo a goderci carni infinite e buon vino". Alla fine mi concesse il viaggio. Mi raccomandò, però, di visitare prima del ritorno a Itaca "le case dell'Ade e della tremenda Persefone" e di interrogare l'anima di Tiresia, il cieco indovino. Mi indicò la rotta. Mi ricordò di offrire la "libagione dei morti": miele, latte, vino soave, acqua e bianca farina", di promettere loro una sterile vacca, sgozzata in Itaca, di riempire il rogo di doni, di offrire, a parte, a Tiresia un montone tutto nero. E, dopo aver pregato le stirpi gloriose dei morti, di sgozzare un ariete e una pecora nera, di farle scuoiare e cuocere e di impedire alle anime dei morti di avvicinarsi al sangue.
Prendemmo il largo, dopo che Circe aveva lasciato legati alla nave un ariete e una pecora nera.

Odisseo tra le anime morte

Arrivati ai confini con l'Oceano scorgemmo la terra dei Cimmerii, avvolta da nebbie e nuvole. Mai sul popolo che la abita splende il sole ma vi grava sempre "notte tremenda".

Raggiungemmo il luogo indicato da Circe. Qui scavai una fossa e offrii la libagione dei morti. Promisi di sgozzare, in Itaca, una vacca sterile, di riempire il rogo di doni, offrii un montone tutto nero, in sacrificio, a Tiresia, invocai i morti dopo aver sgozzato le bestie. Sangue nero e fumante scorreva sopra la fossa. Le anime dei morti si affollavano. Non le feci avvicinare al sangue prima di aver interrogato Tiresia che sopraggiunse dopo l'apparizione di mia madre. Piansi, ma non lasciai avvicinare nemmeno lei al sangue. A Tiresia concessi di bere del sangue nero, quindi il vecchio indovino profetizzò che, avendo io sgozzato il gregge e le vacche sacre del dio Sole, nell'isola di Trinacria dove avrei fatto naufragio seguendo la rotta di Itaca, il mio viaggio di ritorno si sarebbe protratto ancora nel tempo. Avrei perso tutti i compagni e avrei trovato pene in casa. Vidi molte anime, anche di uomini antichi, schiere infinite di morti. "Verde orrore mi prese / che il capo della Gorgona, il mostro tremendo / dall'Ade mandasse la lucente Persefone". Fuggii alla nave ordinando ai miei compagni di salire anche loro e di sciogliere le gòmene. La nave giunse all'isola di Circe.

Le sirene, Scilla e Cariddi, le vacche del Sole

Circe ci venne incontro, con le ancelle, portando "pane e molte carni e vino rosso lucente". Una volta soli la maga profetizzò che avrei incontrato le Sirene, che "col canto armonioso" stregano gli uomini per poi spolparli. Mi consigliò di turare gli orecchi ai compagni con cera e di farmi legare, "nell'agile nave / i piedi e le mani / ritto sulla scarpa dell'albero". Poi mi consigliò di seguire la rotta tra Scilla e Cariddi e di approdare all'isola di Trinacria dove "in numero grande / van pascolando le vacche del Sole e le floride greggi, / sette mandrie di vacche, e tante greggi belle di pecore, / cinquanta capi ciascuna; / parto fra queste non c'è / né mai muoiono". Mi disse di lasciarle intatte se volevo tornare a Itaca. Così parlò la maga e sparì.
Sciolte le gòmene salpammo.
Sfidai il canto delle sirene, navigai, gemendo, per lo stretto: "da una parte era Scilla, dall'altra la divina Cariddi / paurosamente ingoiava l'acqua salsa del mare; / ma quando la vomitava... / tutta rigorgogliava sconvolta". Paventammo la fine quando Scilla ghermì tre compagni dalla nave, ma ce la facemmo. Approdammo all'isola di Trinacria, dove c'erano le "belle vacche" e le "infinite floride greggi" del dio Sole Iperione. Già dalla nave sentivo il muggito e il belato. Ricordai le profezie e ordinai ai miei uomini di cambiare rotta. Ma quelli, stanchi di fatica e sfiniti dal sonno, giurarono di non toccare mandrie né greggi. Così ancorammo nel porto, vicino a un corso di acqua dolce. I compagni scesero dalla nave e si apprestarono a preparare la cena. Pensando ai cari compagni che Scilla aveva divorato piansero e "cacciarono la voglia di cibo e di vino". Si addormentarono. Finchè avemmo pane e vino si astennero dalle vacche. Ma, esaurita la scorta di cibo conservata nella nave, cominciarono a cacciare uccelli, a pescare pesci. La fame, però, "rodeva il ventre". Gli dèi "versarono dolce sonno sulle mie ciglia". I compagni ne approfittarono per cacciare le più belle vacche. Le scannarono e scuoiarono, tagliarono le cosce, le avvolsero intorno di grasso, ripiegandolo, e sopra le primizie disposero. Non avevano vino da libare ma solo acqua e arrostirono i visceri. Fecero il resto a pezzi, li infilarono negli spiedi. Quando mi svegliai mi arrivò il buon odore di grasso arrostito. Pregai il dio Sole, imprecai, accusai i miei compagni. Sette giorni dopo, con i venti favorevoli, lasciammo l'isola. "La nave correva, ma non fu per molto: venne improvviso /

Zefiro urlando, soffiando con raffica grande, / stroncò le drizze dell'albero la bufera del vento, / l'una e l'altra: l'albero cadde.../ colpì il pilota alla testa, gli spezzò tutte l'ossa / della testa in un colpo". Una saetta, scagliata da Zeus, colpì la nave. Ne seguì un incendio. Il fumo e le fiamme sputarono in mare i compagni che annegarono. Con la sartia di poppa, "fatta di cuoio di bue" strinsi insieme albero e chiglia e, seduto su quelli, fui inghiottito dal mare tempestoso. Nove giorni fui trascinato dalle onde. La decima notte feci naufragio sull'isola di Ogigia.

La partenza dal paese dei Feaci e l'arrivo a Itaca

Odisseo ha concluso il racconto delle sue avventure. I Feaci rimangono muti, in silenzio, "vinti dal fascino nella sala ombrosa". Alcìnoo prepara la partenza dell'ospite. Odisseo viene riempito di doni. Gli si appresta un ultimo "glorioso" banchetto.
Alcìnoo ordina all'araldo di mescolare vino e miele e di offrirlo ai commensali. Odisseo ringrazia. La regina Arète fa portare presso la nave un mantello pulito, una tunica, un'arca massiccia, pane e vino rosso. Odisseo naviga, finalmente, verso Itaca. "Come nella pianura quattro cavalli maschi / balzano tutti insieme a un colpo di frusta, / alti rampando, e in fretta compiono la via, / così della nave s'alzava la poppa, e dietro l'onda / del mare urlante spumeggiava sconvolto."
Odisseo approda al porto di Forchis, il Vecchio del mare. Non crede ai suoi occhi. E' tornato a Itaca. "Salutando la patria, baciò le zolle dono di biade".

Itaca

Itaca "è aspra e non adatta ai cavalli; / non è troppo magra, ma non è molto vasta. / Pure c'è grano infinito, c'è vino / e sempre pioggia la bagna e guazza abbondante. / E' buona nutrice di capre e bovi: e una selva / c'è, d'ogni specie di pianta: pozzi perenni vi sono". Confortato, informato ed istruito da Pallade Atena, Odisseo raggiunge la dimora del fido Eumeo, il porcaio. Scelti due porci, Eumeo li porta a casa e li uccide. "Li fece a pezzi e li infilò negli spiedi, / e cotti che li ebbe, li mise davanti a Odisseo, / caldi sui loro spiedi e li cosparse di bianca farina; / poi nel boccale di legno versò il vino profumo di miele". Pranzo da servi i "porchetti", dice Eumeo, perché i porci ingrassati se li divorano i pretendenti. Odisseo mangia di gusto la carne e beve il vino. I due parlano: memorie, ma uno non sa dell'altro. Giungono gli altri porcai. Sistemate le bestie nei porcili, Eumeo ordina di scegliere "il più bello dei porci" e di ucciderlo per l'ospite. Fu portato un porco grasso di cinque anni. Lo avvicinarono al focolare. Eumeo gettò nel fuoco "i peli del capo del porco" pregando gli dèi "che ritornasse a casa" Odisseo, quindi "accoppò il porco con un pezzo di quercia". Gli altri porcai "lo scannarono, lo scottarono, lo squartarono". Eumeo offrì i primi bocconi, "primizia di tutte le membra, su grasso abbondante, / e li buttava nel fuoco, spargendo fior di farina; / il resto lo fecero a pezzi, li infilarono su spiedi / li arrostirono con cura; / poi tutto ritrassero e gettarono i pezzi in mucchio sui deschi". Eumeo fece le parti (sette) e le offrì, invocandoli, a Ermete e alle Ninfe. Distribuì le altre a tutti e a Odisseo, vecchio mendicante, porse il cibo d'onore: "le lunghe àriste". Fu distribuito il pane e, quando furono sazi, andarono a dormire.

Intanto Telemaco, consigliato da Pallade Atena, fa ritorno a Itaca seguendo una rotta che avrebbe evitato l'agguato dei Proci.
Eumeo e il vecchio mendicante cenano nella capanna. Parlano: memorie, ma uno non sa ancora dell'altro. Giunge anche Telemaco. E' un nuovo giorno. I cani scodinzolano al suo arrivo, non abbaiano. Al suo apparire ad Eumeo cadono di mano i vasi colmi di vino luccicante. Il porcaio aveva temuto per l'incolumità del suo principe. Lo abbraccia tra i singhiozzi. Mangiano insieme al vecchio mendicante. Eumeo serve piatti di "carni già cotte", avanzi del giorno prima, e versa vino "profumo di miele". Finito di pranzare Eumeo si allontana. Odisseo si rivela a Telemaco. Piangono e ordiscono la vendetta. Telemaco torna a palazzo. Eumeo accompagna Odisseo, vecchio mendicanteallo stesso palazzo dove i Proci si apprestano a banchettare. Vengono macellati "arieti grandi e floride capre", vengono sgozzati "porci d'ingrasso e vacche di mandra". Sopraggiunge Odisseo, vecchio mendicante, in compagnia di Eumeo. Dal palazzo si sprigiona profumo di arrosto. Il fedele cane Argo, pieno di zecche, "mosse la coda, / abbassò le due orecchie, / ma non potè correre incontro al padrone". Eumeo entra per primo e viene fatto accomodare di fronte a Telemaco. L'araldo gli serve carne e pane. Subito dopo entra Odisseo, vecchio mendicante, appoggiato ad un bastone. Siede sulla soglia, di qua dalla porta di frassino, contro lo stipite di cipresso. Telemaco gli fa portare un "canestro bellissimo di carne". Finito di praqnzare, Odisseo, vecchio mendicante, raccoglie avanzi dalle mense dei Proci. Antìnoo, uno dei pretendenti, gli dà dello straccione, dell'accattone. Afferra uno sgabello e lo colpisce alla spalla. Odisseo, vecchio mendicante, non cade, torna alla soglia con la bisaccia ben gonfia di avanzi. Penelope vorrebbe parlargli. Lo fa chiamare ma Odisseo, vecchio mendicante, dice che le parlerà al calar della sera. Sopraggiunge Iro, "un popolare accattone" famoso per "ventre insaziabile / senza fine pronto a bere e a mangiare". Rivendica il suo posto di accattone rubatogli da Odisseo, vecchio mendicante. I due si azzuffano scatenando l'ilarità dei pretendenti che alimentano la lite promettendo al vincitore "budelli di capra riempiti di grasso e di sangue". Odisseo, vecchio mendicante, ha la meglio su Iro: lo colpisce al collo, "sotto l'orecchio, e l'ossa dentro / spezzò: subito uscì dalla bocca purpureo sangue / e stramazzò nella polvere". I pretendenti discutono animatamente. Interviene Penelope, mentre Telemaco versa vino "profumo di miele" a tutti accomiatandoli.
Nella sala resta solo Odisseo, vecchio mendicante, a tramare con Pallade Atena e con Telemaco la morte dei pretendenti. Sistemano le armi. Finalmente Penelope può parlare con il vecchio mendicante. Vuole sapere chi è l'uomo che ha di fronte, ma non ha risposte. Gli rivela l'inganno della tela per ritardare la scelta tra i pretendenti. Il vecchio mendicante dice di chiamarsi E'tone, di venire da Creta dove ha avuto modo di incontrare Odisseo, di averlo ospitato, di avergli offerto farina d'orzo, buoi da immolare e vino "scintillante". Racconta menzogne il vecchio mendicante. Penelope si scioglie in lacrime, "come neve si scioglie su cime di monti". Vuole certezze sulla sorte di Odisseo. Il vecchio mendicante le parla di un manto purpureo, di una fibbia d'oro a due facce con impressi i rilievi di un cane e di un cerbiatto maculato, di una tunica morbida e splendente. Indizi sufficienti a scatenare i pianti e i singhiozzi della regina, confortati dalla certezza. "Odisseo è vivo e tornerà", le dice il vecchio mendicante. Penelope appare dubbiosa. Ordina alle ancelle di lavare i piedi all'ospite, di preparargli un giaciglio per la notte, di assicurargli un pasto l'indomani.
A lavare l'ospite provvederà Euriclea, la vecchia nutrice di Odisseo, che lo riconosce per via di una vecchia cicatrice che segnava la ferita inflittagli da un cinghiale "con le setole irte e dalla candida zanna". Euriclea non sa trattenere la gioia. Odisseo le ordina di mantenere

il segreto. Torna Penelope e vuole che il vecchio mendicante le interpreti un sogno che ha fatto. Anticipa che organizzerà una gara tra i pretendenti che dovranno infilare dodici scuri con una freccia scagliata dall'arco di Odisseo. Il vecchio mendicante consiglia di non rimandare assolutamente la gara. Penelope "sale al luminoso piano di sopra".
Rimasto solo, Odisseo medita la strage, "nel petto di lui si gonfiava il furore". Ma la vendetta è un piatto che si serve freddo: "come su un gran fuoco ardente un ventriglio ripieno / di grasso e sangue di qua e di là gira, / un uomo e, impaziente, vorrebbe che molto in fretta arrostisse, / così da una parte e dall'altra Odisseo si voltava". Nuovo giorno.
Euriclea ordina alle ancelle di scopare la casa, lavare il pavimento, stendere i tappeti sui troni purpurei, pulire le mense con le spugne, riempire crateri e tazze, attingere acqua alla fonte e portarla in fretta. Ben presto arriveranno i pretendenti. Sopraggiungono Eumeo, spingendo tre porci grassi, e l'infido Melanzio, spingendo capre "che erano il fiore dei branchi", infine Filezio, spingendo una sterile vacca e floride capre. Inizia l'ennesimo e ultimo banchetto per i pretendenti: arieti, capre, porci e vacche sgozzate. Si arrostiscono le viscere, si fanno parti e si mesce vino. Telemaco fa sedere su uno sgabello il vecchio mendicante e gli apparecchia una piccola mensa. Un pretendente, Ctèsippo, scaglia una zampa di bue contro il vecchio mendicante. Telemaco lo rimprovera e si sfoga: "da molto non sono più bambino / e tuttavia sopporto di vedere soprusi; / greggi sgozzate, bevuto il vino, mangiato il mio pane, / perché è troppo difficile tener testa a molti da solo. / Suvvia, non fatemi più infamie". Si discute. Aghèlao Damastorìde suggerisce a Telemaco di dire a sua madre che si decida, una buona volta, a scegliere il pretendente. Telemaco si schernisce e Pallade Atena provoca riso "involontario e inconsulto" tra i principi che mangiavano "carni insanguinate".
"Il pranzo, dunque, sempre ridendo quelli finirono, / pranzo ricco e dolce, chè molte bestie avevano ucciso, / ma nessun'altra cena doveva essere più amara / di quella che presto la dea e il fortissimo eroe / avrebbero dato".
Penelope consegna l'arco ai pretendenti. Nessuno riesce a tenderlo. Tra le proteste, l'arco viene consegnato a Odisseo, vecchio mendicante. Le porte vengono chiuse, ha inizio la strage. I pretendenti cadono sotto i colpi di Odisseo, rotolano sulle mense, i cibi si spargono al suolo, "pane e carni arrostite si insanguinano".
La vendetta è compiuta. Odisseo si rivela a Penelope e al vecchio padre. A Itaca torna la pace.

I banchetti degli ultimi libri (dal XIV al XXIV) sono forzati, estorti, prepotenti, violenti. Non rispettano, l'ospite, anzi lo maltrattano. A eccezione del pasto offerto da Eumeo ("da servi") questi banchetti curano l'abbondanza, l'ostentazione. Più Lucullo che Trimalcione: opulenza non ancora scenografica. Sono banchetti di "potere", destabilizzanti, non seguono il solito cerimoniale. I pretendenti non sembrano mangiare, ma divorare, azzannare come bestie. Compare il sangue sulle mense ("budelli di capra riempiti di grasso e di sangue"). Lo stilema primitivo predomina sullo stilema epico che caratterizza, invece, i libri precedenti.

Le terga di toro consumate nell'Odissea corrispondono a quarti di lombate, filetto, scamone, fresa, sottofresa, girello, noce, garetto.
Il pesce è del tutto trascurato. Comparirà più tardi nelle mense romane. Solo carni rosse e grassi in eccesso.

Il traghettatore di civiltà è Enea. E' lui a portare sulle coste latine il bagaglio di culture mediterranee, frige e trace. I vini bevuti da Enea sono gli stessi apprezzati da Odisseo. Sono vini rossi, lucenti, soavi, mielati, neri,

annacquati, invecchiati[45]. Il nomade Enea non disdegna la selvaggina e mangia da "canestri carichi / di cereali trattati" (Eneide, libro VIII). Filogenesi: dal paleotico al neolitico; generazioni: Enea porta il passato sulle spalle (Anchise) e prende per mano il futuro (Ascanio). La tradizione mediterranea ha radici profonde.

GUSTI GASTRONOMICI E GUSTI NARRATIVI

I gusti dipendono in gran parte dalla cultura, dalla storia, dal territorio, dal clima, dall'età. Geneticamente si strutturano nel sistema sensoriale innescando meccanismi di gratificazione o di frustrazione.
Ai gusti più noti (dolce, salato, amaro, acido) si è aggiunto l'umami, che è, in sostanza, il 'saporito', presente in diversi cibi come parmigiano, pomodoro, pollo, salse orientali.
Il gusto si forma fin dalla vita intrauterina e si affina nella fase di allattamento.
Sembra che le preferenze per il dolce e per il salato siano innate mentre l'amaro e l'acido vengono tollerati con l'esperienza. E' scientificamente provato, inoltre, che i sapori riescono a condizionare il nostro umore. Ma, genetica a parte, quali sono i fattori che concorrono a spiegare le nostre scelte alimentari?
Secondo l'antropologo Marvin Harris (Buono da mangiare,* edizioni ET saggi*)i gusti delle popolazioni sarebbero figli di calcolo economico e bilancio calorico. Si spiegherebbero così costumi e abitudini alimentari diffusi, come ad esempio l'amore per la bistecca degli statunitensi e la repulsione degli europei per gli insetti. La bistecca, per gli statunitensi, è frutto del combinato disposto fra le innovazioni nell'allevamento dei bovini e il nuovo stile di vita consolidatosi dopo la seconda guerra mondiale. Quanto alla repulsione degli europei per gli insetti, a parte pregiudizi e innate neofobie "* **in Europa gli insetti sono facili da catturare, ma nonostante presentino un elevato ricavo in termini di calorie e proteine per unità di peso, il beneficio è piccolo se commisurato a quello di altri animali facilmente reperibili. Nelle società in cui c'è minore accesso ai grandi vertebrati, per sempio perché il territorio non ne consente l'allevamento, il consumo di insetti è abituale** *".
Esistono, comunque, anche i disturbi del gusto. Molti non percepiscono i sapori e soffrono di "ageusia", altri avvertono i sapori in maniera erronea ("disgeusia"). Sempre più comune è poi la distorsione dei sapori dovuta ad assunzione di farmaci.
Genetica, abitudini, differenti capacità sensoriali, dunque, influenzano le nostre sceltee condizionano i nostri comportamenti alimentari. Spesso, però, le cose che ci piacciono fanno male: dietetica e gastronomia entrano in conflitto. Mangiare bene e mangiare sano

[45] A Tel Kabri, in Israele, un team di archeologi ha rinvenuto una cantina del 1700 a.C., tra le più antiche mai trovate. Nel basamento di un palazzo sono stati rinvenuti 40 orci di terracotta, da 50 l. l'uno, che contenevano residui di vino. Analizzandoli con tecniche di gascromatografia e spettrometria di massa è stato rivelato che si trattava in prevalenza di vini rossi e bianchi aromatizzati con miele, menta, ginepro, cannella e resina. Il gusto doveva essere simile all'odierna *Retsina greca.* (Focus, febbraio 2015, n° 28)

sembrano viaggiare su binari paralleli. La salute uccide il gusto, ma è vero anche il contrario.
Il pensiero e/o la vista di un cibo particolarmente gradito secretano la salivazione ed eccitano l'appetito: si sente l'acquolina in bocca, cresce l'aspettativa emozionale di desiderio e appagamento: il principio del piacere che, prima o poi, dovrà fare i conti con un altro principio, quello della realtà, foriero di frustrazioni e delusioni.
Accade anche con la lettura.
Il gusto della lettura dipende dalla cultura, dall'ambiente, dall'età, dall'educazione, dalla scuola, molto probabilmente dalla genetica. Le preferenze non sono sicuramente innate ma esperenziali, le delusioni sempre dietro l'angolo, le neofobie ricorrenti.
Anche in questo campo si assiste ad un conflitto che coinvolge le sfere del piacere e del dovere.
La lettura/piacere equivale al gusto gastronomico, la lettura/dovere è associata alla dietetica.
La lettura 'dietetica' si pratica principalmente a scuola ed è spesso causa di "ageusia". E' dietetica, appunto, perché 'salutare' secondo le logiche e i parametri del profitto (scolastico).
La lettura 'gastronomica', al contrario, è la lettura/piacere, quella che appartiene al lettore libero, affrancato da ritorni e secondi fini. E' una lettura che predilige il genere narrativo, capace di eccitare maggiormente i gusti del lettore. Distinguiamo, allora, narrazioni dolci, amare, salate, acide, umami.

Esempio di narrazione 'umami' la riscontriamo in Carlo Emilio Gadda:
"Se ne raccontavano di cotte e di crude sul fuoco del numero 14. Ma la verità è che neppur Sua Eccellenza Filippo Tommaso Marinetti avrebbe potuto simultanare quel che accadde, in tre minuti, dentro la ululante topaia, come subito invece gli riuscì fatto al fuoco: che ne disprigionò fuori a un tratto, tutte le donne che ci abitavano seminude nel ferragosto e la lor prole globale, fuor dal tanfo e dallo spavento repentino della casa, poi diversi maschi, poi alcune signore povere e al dir d'ognuno alquanto malandate in gamba, che apparvero ossute e bianche e spettinate, in sottane bianche di pizzo, anzi che nere e composte come al solito verso la chiesa, poi alcuni signori un po' rattoppati pure loro..." (L'incendio di via Keplero).
Non è zucchero, non è sale, non è acido né amaro. E' una narrazione sapida, saporita, succulenta, saporosa, umami appunto.

L'acidità si riscontra, invece, in Antonio Pennacchi:
"Come dice, scusi? Che a Littoria, prima, gli antifascisti non c'erano mai stati?
Non ricominciamo con questa storia, per cortesia; se no non andiamo più avanti. Il prima è il prima e il dopo è il dopo, avevamo detto, e comunque anche nel resto d'Italia era andata così, mica solo a Latina Littoria. O lei davvero crede che gli unici fascisti siano stati i miei zii? Pure i suoi, molto probabilmente....(Canale Mussolini parte seconda).
Una narrazione pungente, che dà del lei all'ipotetico interlocutore/lettore, che smonta i luoghi comuni, che provoca in continuazione, che lascia l'acredine in bocca dopo aver sputato veleno.

La pacatezza, quasi la flemma caratterizzano la narrazione di Andrea Vitali:
"Con quel freddo anche i gatti erano andati in letargo e s'era scatenata un'epidemia di geloni. Alla perpetua Rebecca ne erano spuntati due, uno per orecchio: difformi, bitorzoluti, pruriginosi. Faceva di tutto per non grattarseli e continuava a farlo sino a che sanguinavano. Quella sera, tra una grattatina e l'altra, stava cercando di portare a termine l'ennesimo lavoro a uncinetto della sua vita..." (Premiata ditta sorelle Ficcadenti).
La dolcezza si fa mielosità, non sdolcinatura ma caldo abbraccio di tisane rilassanti.

Il sapore amaro, il rancore, il risentimento lo avverti in pagine come questa:
"L'odore di carne umana delle cotiche e Belli Capelli. Frizione tra le due immagini. La brillantina, la camicia bianca sbottonata e i calzoni blu molto stretti; le scarpe spelacchiate di camoscio. Sta seduto coi compagni al tavolino di un caffè, al capolinea di Primavalle. Nella pelle del suo viso, di un bruno incallito, senza preziosità, si direbbe macabro, l'impressione di giovinezza…Al contrario di sua madre non è molto romano. Ha qualcosa di meridionale. Del romano della domenica sera, ubriaco…Ride poco. Ha un viso che sarebbe scialbo, se non fosse per la sua espressione pericolosa. Occhi scuri, di un colore più cupo che nero…vizioso e nervoso…" (Appunti per un poema popolare).
E' il sapore di Pasolini, di trama narrativa caravaggesca, maledetta e blasfema.

Il salato, l'arguto, lo assapori in Camilleri:
"Quanno che nel munno 'ntero s'arrivò a mità dell'anno milli e ottocento e novantanovi non ci fu jornali o rivista che non parlassi del novo secolo, di come sarebbiro stati anni di civirtà e progresso, di paci e prosperità con l'appricazioni delle granni scoperti scientifiche che annavano dalla luci lettrica che di notti avrebbi illuminato le strate a jorno, a quella speci di carrozza a motori chiamata automobili capaci d'arrivari alla vilocità pazza di trenta chilometri all'ura…(La regina di Pomerania).
Ironia, sarcasmo, lingua marinata, macerata nel dialetto.

E Dante Alighieri che sapore ha?
Dante sembra fare eccezione quanto a 'dietetica medievale' che si basava essenzialmente sulla combinazione di quattro elementi: il caldo, il freddo, il secco, l'umido. Il dettame medievale affermava che la perfetta salute si ha quando i quattro elementi si uniscono nell'organismo in modo equilibrato.
Se uno di essi prevale sugli altri è indispensabile ripristinare l'equilibrio con alimenti contrari. "Ecco da dove nasce l'abitudine di certi accostamenti gastronomici, divenuti poi tradizionali e confermatisi fino a oggi: formaggio con le pere, melone e prosciutto" (*Massimo Montanari, *Il pentolino magico,* Laterza, Bari, 1995).

Ebbene, Dante nel plurilinguismo della sua Commedia tiene distinta una doppia natura di registri e rapporti sociolinguistici: "Supponiamo, dunque, per assurdo, che in un passo del poema si trovino accostate la (solita) parola colta, anzi addirittura obsoleta per eccesso di cultura, "pulcro", e la (solita) parola affettivo-familiare-plebea "dindi": l'accostamento morfologico sarebbe un'esplosione di espressività ("il pulcro dindi"). Ma un accostamento di questo tipo, nella Commedia, non si trova mai" (*P-P-Pasolini, *Empirismo eretico).
Nessuna narrazione 'dietetica' in Dante: né pere e formaggio, né prosciutto e melone, ma sapori dolci o amari di lingue "gastronomiche".

Questi i "miei" gusti narrativi. Potrei tentare anche una catalogazione di narratori dolci, amari, salati, acidi, umami; ma stiamo parlando pur sempre di gusti e i "miei", in fondo, sono sicuramente diversi da tutti gli altri.

NOTA DELL'AUTORE

L'idea di un pittore aquilano che avrebbe ispirato il risotto allo zafferano è stata suggerita dal lavoro di una mia alunna in occasione della partecipazione ad un concorso scolastico.
Immaginazione e creatività, unite a cultura e professionalità, concorrono a disegnare un ideale profilo di mente d'opera enogastronomica.
La ricerca, ispirata dal fascino esercitato dalla lettura di *Misticanze*, vuole essere, soprattutto, una sperimentazione didattica formulata anche sui piani della 'sineciosi', della contaminazione dei linguaggi giovanili (musica, cinema, fumetto) e della cultura tradizionale scolastica (letteratura, storia).
Il 'rimpianto' della civiltà contadina, la 'sineciosi', tradiscono l'impronta pasoliniana che seguo da una vita, con passione e fierezza: l'identità, le radici, l'universo arcaico, il pensiero selvaggio, la ricerca continua di strumenti in grado di contrastare le mostruosità dei poteri, l'eresia degli empirismi.
L' idea di un parco enogastronomico delle tre Valli ('peligna', 'subequana', 'aquilana'), il potenziamento della linea ferroviaria Sulmona L'Aquila, sono idee concrete che consegno volentieri agli amministratori del territorio.
I piatti 'narrati' sono stati realizzati e commentati da alunne ed alunni della classe quinta "A": mi è sembrato opportuno far concludere la ricerca a quelle e a quelli cui è stata dedicata.
Questi i loro nomi: Elena Orlandi, Giulia Chiapparelli, Riccardo Troisi.

BIBLIOGRAFIA

Gian Luigi Beccaria, *Misticanze*, Garzanti, Milano, 2009

Capatti – Montanari, *La cucina italiana,* Laterza, Bari, 1999

Cipresso – Negri, *Vinosofia*, Piemme, Milano, 2008

Ottaviano Giannangeli, *Poesia e Canzone dialettale abruzzese,* in *Almanacco Abruzzese*, 1983

Massimo Montanari, *L'identità italiana in cucina*, Laterza, Bari, 2010

Umberto Eco, *La ricerca della lingua perfetta*, Laterza, Bari, 2012

Rosa Calzecchi Onesti, *l'Odissea,* Oscar Mondadori, Milano, 1997

RIFERIMENTI ICONOGRAFICI

Il Cenacolo, Leonardo da Vinci, p.

Il Mangiafagioli, Annibale Carracci, p.

I mangiatori di patate, Vincent Van Gogh, p.

La vucirria, Renato Guttuso, p.

INDICE

INTRODUZIONE **P.2**

DIALETTO LINGUA NAZIONALE E CUCINA **P.3**

VINO COTTO **P.5**

POSTILLA A VINO COTTO **P.7**

CUCINA DI PAROLE **P.10**

POSTILLA A CUCINA DI PAROLE **P.13**

LA LINGUA DELLA CUCINA **P.14**

PAROLE A TAVOLA **P.17**

MELODIE AGRESTI **P.20**

MANGIARE CON GLI OCCHI **P.23**

MANGIARE CON LE PAROLE **P.29**

UN OSPITE IDEALE **P.36**

LA LINGUA DELLE RICETTE **P.37**

MANGIARE TRA LE NUVOLE PARLANTI **P.39**

CINEGASTRONOMIE **P.41**

PIZZE E MANDOLINI **P.44**

MANGIARE IN TELEVISIONE **P.46**

CUCINA NARRATA **P.47**

GRAMMATICA, LINGUA, STILEMI DELLA CUCINA **P.52**

LETTURA ENOGASTRONOMICA DELL'ODISSEA **P.54**

GUSTI GASTRONOMICI E GUSTI NARRATIVI **P.67**

NOTA DELL'AUTORE **P.70**