

**IL LIBRO
 SE IL CIBO È CULTURA,
 GLI AFORISMI
 SERVITI IN TAVOLA**
 GIULIANO GALLETTA >> 12

GASTRONOMIA & LETTERATURA SE PARLIAMO DI CIBO, LA CITAZIONE È SERVITA

Nell'antologia di Grandi e Tettamanti, le riflessioni sulla cucina e sul senso dell'alimentazione, per condividere un piacere unico

GIULIANO GALLETTA

LEGGERE (e ancora di più recensire) un libro di citazioni è un po' come entrare in una pasticceria, non solo non si sa mai bene quale pastina (parola sublime) scegliere ma soprattutto sul letto e - soprattutto su quello già afflitto da citazionismo patologico - incombe sempre il rischio dell'indigestione. Figuriamoci se il libro parla di alimenti (brutta parola), come avviene in "Il cibo non era niente di speciale". Sottotitolo: incontri, e scontri, di 239 scrittori con cibi, bevande e alberghi d'Europa" (Utet, pagine 290, 16 euro, ebook incluso). Si tratta dell'ultima fatica di Laura Grandi e Stefano Tettamanti, collaudata coppia di "gastroletterati" che

hanno già pubblicato "Sillabario goloso" e "Racconti gastronomici". Il libro è organizzato in forma di dizionario, con lemmi che spaziano da Aglio

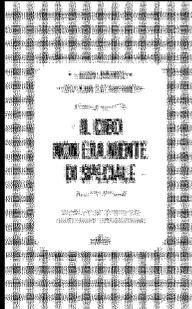
Come in un ricco menù c'è quindi solo l'imbarazzo della scelta, ma scegliere non è mai facile: si può cominciare dall'inizio (sono tanti quelli che leggono i libri dall'inizio) o dalla fine, aprire una pagina a caso o andare subito all'indice e scegliere l'argomento più appetibile, che so? Angeli: "Gli angeli devono essere squisiti da mangiare. Immagino che la loro carne debba essere tenerissima, una via di mezzo tra il pollo e il pesce (Peter Kubelka), frammento dal sapore cannibalico come la battuta brechtiana (probabilmente apocrifia) "L'uomo è buono, ma l'agnello è meglio". Si può altresì prendere il via dall'autore preferito e scoprire, ad esempio, che cosa dice Achille Campanile alla voce Prosciutto e melone: "Una volta visitai un ospedale dove tutti gli ammalati erano curati esclusivamente con melone e prosciutto. La mattina, all'ora della visita, i medici, accompa-

a Vegetariani, da Bistrot a Ultima Cena, da Maccheroni a Supermarket, da Couscous a Zuppa al Lardo.

gnati dalle infermiere con le tabelle cliniche, facevano il giro dei padiglioni e davanti a ogni letto prescrivevano, secondo la gravità dei mali: melone mezzo chilo, prosciutto un etto; tre etti di melone in ghiaccio e quattro fette di prosciutto di montagna vecchio, ecc. In sostanza i meloni venivano considerati come delle grosse pillole. Dietro il gruppo dei sanitari in camici bianchi, si vedeva avanzare su due ruote gommate, lungo le corsie, uno di quei carrelli di ristorante con sopra grossi salami, alzate di frutta, prosciutti interi. Gli ammalati, supini nei candidi letti, solo alla vista dei "medicinali" si rianimavano". Sempre sul fronte umoristico, da segnalare un classico di Gino Patroni: "Verrà la morte e avrà i tuoi gnocchi!".

Non mancano però le riflessioni di spessore filosofico, come quella di Gaston Bachelard: "Allora davvero mangiavo il fuoco, mangiavo il suo oro, il suo odore e perfino il suo scoppiettio, mentre la cialda fumante crocchiava sotto i miei denti. Ed è sempre così, con una specie di piacere di lusso, come dolce chiusura del pasto, che il fuoco prova la sua umanità. Non si limita a cuocere, rende croccante, fa dorato il biscotto. Materializza la festa degli uomini. Per quanto indietro nel tempo si possa risalire, il valore gastronomico sopprime il valore alimentare, ed è nel-

[+] INCONTRO A GENOVA



Gli autori incontreranno i lettori e firmeranno copie oggi a Genova dalle 11 alle 18 alla libreria "L'amico ritrovato" in via Luccoli 98r

la gioia e non nella pena che l'uomo ha trovato il suo spirito. La conquista del superfluo genera una eccitazione spirituale più grande della conquista del necessario. L'uomo è una creazione del desiderio, non una creazione del bisogno". Ciò non toglie che il cibo diventi massimamente interessante proprio quando viene a mancare.

Leggasi, a proposito di Fame, Anton Cechov: "Non mi devo sforzare troppo la memoria per rammentare in tutti i particolari il piovoso crepuscolo d'autunno in cui, insieme a mio padre, stavo in una delle affollate strade di Mosca e mi sentivo poco a poco invadere da una strana malattia. Non sento alcun dolore, ma le gambe si piegano, le parole s'arrestano di traverso nella gola, la testa si rechina impotente da un lato... È chiaro che sto per svenire... Fossi capitato in quel momento in un ospedale, i medici avrebbero dovuto scrivere sulla mia cartella: Fame, una malattia che non esiste nei libri di medicina".

IRICORDI DI CEHOV La Fame, malattia che non esiste nei libri

L'ultima citazione spetta di diritto agli antologizzatori, Grandi & Tettamanti, che si sono interrogati sul rapporto fra cibo e belle lettere: "Naturalmente il cibo è un bene primario, essenziale, la *condicio sine qua non*; se non fossimo in grado di mangiare, non potremmo leggere. Ma fra le miriadi di "invenzioni" che l'uomo ha escogitato per trascorrere meglio il suo tempo su questa terra, la lettura occupa un posto d'onore; e il tentativo di migliorare l'alimentazione, il modo più raffinato o inventivo di preparare un piatto, la curiosità, o la repulsione per il cibo e l'ospitalità altrui continuano ad attraversare, a viaggiare e galleggiare per mezzo della parola scritta, come una zattera. Che a noi piace immaginare, direbbe Colette, come «una zattera di pane abbrustolito».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Dal carrello delle spigolature

AGLIO



Non bisogna avere che relazioni superficiali con chi respinge aglio e cipolle, perché si tratta di caratteri deboli, incapaci di profondità.

Guido Ceronetti
Poeta e filosofo, 1927

TARTUFI



A Torino si mangiano una specie di tartufi più grossi e più bianchi dei nostri, che sanno di aglio: non mi sono sembrati buoni.

Montesquieu
Filosofo, 1689-1755

ARAGOSTA



L'Europa è la maionese, ma l'America fornisce la buona, vecchia aragosta.

David Herbert Lawrence
Scrittore, 1885-1930

PATATE



Riesco a lavorare e a pensare meglio quando pelo le patate.

Ludwig Wittgenstein
Filosofo, 1889-1951

SGOMBRI



Il Mediterraneo ha un colore come quello degli sgombri, vale a dire è cangiante, non si sa bene se è verde o viola, non si sa sempre se c'è del blu, perché a seconda del riflesso cangiante prende una tinta rossa o grigia.

Vincent Van Gogh
Pittore, 1853-1890

SPAGHETTI



Gli spaghetti hanno il movimento delle onde del mare e del cielo e soprattutto il merito assoluto di disporre, alla sola vista, lo spirito all'allegria.

Domenico Rea
Scrittore, 1921-1994

SEPIE



Le sepie coi piselli sono uno dei più strani e misteriosi accoppiamenti della cucina. Le sepie, da vive, ignorano in modo assoluto l'esistenza dei piselli.

Achille Campanile
Scrittore, 1899-1977

PANE



Il miglior odore è quello del pane, il miglior sapore è quello del sale, il miglior amore quello dei figli.

Graham Greene
Scrittore, 1904-1991

