

## Le iniziative del Corriere | Storie di cucina

# OGNI PIATTO UNA STORIA

«IL CIBO È UN LUOGO DI FANTASIA  
AL QUALE OGNI EPOCA  
ASSOCIA CULTURE E UTOPIE»

di **Paolo Di Stefano**

Come si spiega tutta questa cucina nei romanzi? In ogni tempo e ad ogni latitudine, nella letteratura, dalla Bibbia in poi, non si fa che mangiare, assaporare, piluccare, qualche volta abbuffarsi senza ritegno. Ci ricordano Laura Grandi e Stefano Tetamanti, nella loro raccolta di citazioni gastronomiche (*Il cibo non era niente di speciale*, da poco pubblicato per la Utet), che già nel frammento di *Seimonide*, VII-VI secolo a.C., compare il «trimolio», un formaggio prelibato proveniente dall'Acaia.

Parlare di cibo significa accennare non solo al prodotto o alla pietanza che si manda giù, ma anche ai propri gusti e al contesto: con chi, dove, quando. Senza dire che la situazione conviviale compare spesso in letteratura proprio nei momenti di confidenza, magari laddove la storia prende una svolta decisiva.

«L'Iliade e l'Odissea — dice Massimo Montanari — sono un grande banchetto». Montanari studia da anni la cultura e la storia dell'alimentazione,

con particolare attenzione al nostro Medioevo, e di recente ha scritto *I racconti della tavola* (Laterza), attratto anche lui dalle potenzialità narrative del cibo.

«Essendo un elemento centrale dell'esperienza umana, il cibo è uno specchio della vita materiale, della quotidianità, racconta la società, l'economia, la politica, la cultura, le idee, il territorio: basta accennare a un piatto, a una ricetta, a un ingrediente per evocare il mondo che sta intorno. Per questo la letteratura si è servita molto e continua a servirsi del cibo, perché la cucina è davvero una chiave narrativa».

Il cibo è un espediente, è in sé un patrimonio di intrecci, un narratore straordinario: «È il punto d'arrivo di tante storie: la terra, gli animali, il lavoro, il mercato, la distribuzione, le politiche di un Paese, la cultura che trasforma in pietanza una materia prima, il condividere a tavola con altri un gusto e un piacere».

Non bisogna dimenticare che spesso bastano un piatto o un sapore a caratterizzare un personaggio: l'omelette alle erbe aromatiche e mostarda del

Pereira di Tabucchi; il cioccolato della sensuale Vianne raccontata da Joanne Harris; il «filo d'olio» della nonna siciliana di Simonetta Agnello Hornby; i biscotti di Baudelaire ricordati da Alice Toklas; il polpo alla cretese o l'astice di Pepe Carvalho; il «boeuf miroton», il fegato di maiale lardellato, il fricandò all'acetosella e le aringhe del commissario Maigret.

«Questo dimostra — osserva Montanari — che ha ragione Brillat-Savarin quando dice: dimmi cosa mangi e ti dirò chi sei». Che si potrebbe declinare anche in modo leggermente diverso: dimmi come mangi e ti dirò chi sei... Oppure: dimmi dove mangi, in uno squallido bar o a casa, al mercato o nei migliori ristoranti... Ogni elemento relativo all'alimentazione contribuisce ad aggiungere connotazioni all'identità di un personaggio letterario.

A proposito di luoghi. Può anche capitare che l'eterno problema della fame produca luoghi meravigliosi. Prendiamo il Paese di Cuccagna. «È un luogo di pura fantasia — dice Montanari — a cui ogni epoca associa i propri desideri, i propri bisogni, la propria cultura e la pro-

pria utopia. In fondo, la Cuccagna è uno specchio che ripropone stereotipi che tornano a distanza di secoli: ne troviamo tracce ovunque, in frammenti di commedie della Grecia antica, ma anche nei fabliaux medievali del Duecento, fino al Novecento, per esempio nella Napoli di Matilde Serao. Tutti testi che descrivono un paese immaginario dove è facile ottenere da mangiare, dove gli animali si offrono agli uomini, dove il cibo si cucina da solo».

L'immaginario però, nella gastronomia, deve pur sempre tradursi in qualcosa di corporeo, di masticabile e magari anche di annusabile. Va da sé che gli odori di cucina nella letteratura dipendono molto dalle latitudini in cui ci si trova.

Dunque non è un caso se anche l'Italia gastronomico-letteraria è il massimo della varietà: dalle sarde a beccafico di Camilleri al risotto di Gadda, dalle pernici del Gambero Rosso nelle avventure di Pinocchio ai ricci di mare esaltati da Tomasi di Lampedusa. Una varietà di piatti e pietanze, che coincide con una molteplicità incredibile di racconti. Perché, come diceva Oscar Wilde, «un uovo è sempre un'avventura».

**Il piano**

*Le prime  
15 uscite  
della collana*

- Ruth Reichl  
*La parte  
più tenera*  
Domani
- Simonetta  
Agnello Hornby  
*Un filo d'olio*  
5 febbraio
- Julie Powell

*Julie e Julia*  
12 febbraio

- Isabel  
Allende  
*Afrodita*  
19 febbraio
- Gianrico  
e Francesco  
Carofiglio  
*La casa  
nel bosco*  
26 febbraio
- Rudolph  
Chelminski

*Il perfezionista*  
5 marzo

- Fannie Flagg  
*Pomodori verdi  
fritti al caffè  
di Whistle Stop*  
12 marzo
- Michael  
Pollan  
*In difesa  
del cibo*  
19 marzo
- Alice Toklas  
*I biscotti*

*di Baudelaire*  
26 marzo

- Joanne  
Harris  
*Chocolat*  
2 aprile
- Kamila  
Shamsie  
*Sale e zafferano*  
9 aprile
- Bee Wilson  
*In punta  
di forchetta*  
16 aprile

● Banana  
Yoshimoto  
*Kitchen*  
23 aprile

- Laura  
Esquivel  
*Dolce come  
il cioccolato*  
30 aprile
- Mary K.  
Fisher  
*Biografia  
sentimentale  
dell'ostrica*  
7 maggio

Quello che mangiamo parla di noi e diventa specchio delle nostre vite: una specialità può bastare anche per caratterizzare un personaggio, dai biscotti di Baudelaire ricordati da Toklas alle aringhe di Maigret



ILLUSTRAZIONE DI GUIDO ROSA



**Storico**  
Massimo  
Montanari

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Codice abbonamento: 039518

# Le mele anti-malinconia di Reichl e l'inedito di Colwin

Cucina e letteratura: viaggio tra le pagine più belle di venti autori. Domani in edicola la prima uscita

Venti libri che parlano (anche) di cucina. Venti storie in cui il cibo fa da filo conduttore. Venti racconti in cui sapori, gesti e ingredienti sono strettamente intrecciati alla vita dei protagonisti. Si tratti delle mele al forno «anti-malinconia» preparate dalla cuoca caraibica di Ruth Reichl in *La parte più tenera*, oppure del *Filo d'olio* che dà il titolo ai ricordi di Simonetta Agnello Hornby.

Ecco cos'è «Storie di cucina», la collana curata dalla food editor del *Corriere della Sera* Angela Frenda: un «viaggio tematico» tra le pagine più belle di venti autori italiani e stranieri. L'elenco è lungo: si va da

Isabel Allende a Banana Yoshimoto, da Bee Wilson a Laura Esquivel, da Michael Pollan ad Alice Toklas. E poi due inediti per l'Italia: *Il pedante in cucina* di Julian Barnes e *Home cooking* di Laurie Colwin: due libri che rappresentano una vera novità editoriale. A volte il legame con il cibo è evidente, come in *Chocolat* di Joanne Harris o *Pomodori verdi fritti al caffè di Whistle Stop* di Fannie Flagg. Altre volte lo si scopre tra le righe, nella memoria dei protagonisti, come in *La casa nel bosco* dei fratelli Gianrico e Francesco Carofiglio.

Il primo titolo uscirà in edi-

cola domani, a 7,90 euro oltre il prezzo del quotidiano: si comincia con *La parte più tenera* di Ruth Reichl. Seguono *Un filo d'olio* di Simonetta Agnello Hornby (5 febbraio), *Julie and Julia* di Julie Powell (12 febbraio), *Afrodita* di Isabel Allende (19 febbraio), *La casa nel bosco* di Francesco e Gianrico Carofiglio (26 febbraio). La collana si concluderà a giugno: ciascun romanzo resterà in vendita per una settimana. Ma «Storie di cucina» sarà anche un'esperienza di lettura condivisa: se ne potrà parlare sui profili social della *Cucina del Corriere* (Cucina\_Corriere su Instagram, @cucinacorriere su

Twitter) usando l'hashtag #storiedicucina. L'invito è anche di segnalare alla mail cucina@corriere.it il proprio romanzo preferito che parli di cibo. Inoltre, per chi vorrà condividere i propri gusti, il 30 gennaio ci sarà una sorpresa: inviando su Twitter foto e breve descrizione di un piatto particolarmente amato (con l'hashtag #storiedicucina), si riceverà un codice (valido fino al 5 febbraio) da utilizzare sullo store online del *Corriere* per scaricare gratuitamente un ebook sulla decorazione dei dolci.

**Alessandra Dal Monte**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Da condividere

La collana sarà anche un'esperienza di lettura condivisa: voti e foto sui social network

