

HO UN LIBRO IN TESTA

Laura Bolgeri: La memoria del gusto

19 ottobre 2015 in [Spazio libero](#) di [Giovanna Canzi](#)

[Accedi](#)

[Tweet](#) 1

*Incontro con Laura Bolgeri, che parla del suo libro **La memoria del gusto** (Cinquesensi editore): una raccolta di interviste dell'autrice a personaggi della cultura sulle loro personalissime madeleine.*



Per Fellini sono le lasagne verdi al forno del ristorante “Donatello” di Bologna. Per Remo Bodei l’aragosta assaggiata a Cagliari, dove ha vissuto l’infanzia e la prima giovinezza. Per Marcello Fois, cresciuto in Barbagia, il pane carasau e la salsiccia insaporita con anice e finocchina. Per Sebastiano Vassalli la *paniscia*, un denso risotto con fagioli e cotiche di maiale. Queste sono solo alcune delle “madeleine” raccolte nel bellissimo libro di Laura Bolgeri *La memoria del gusto* (Cinquesensi Edizioni).

In un momento in cui parlare di cibo è diventato un noioso (e ossessivo) ritornello, Laura Bolgeri invita i suoi lettori a sedersi a tavola con una cinquantina di ospiti illustri (scrittori, filosofi, registi, chef...) per riflettere sul valore del cibo, sulla sua capacità di annullare spazio e tempo e far rivivere emozioni dimenticate, sul significato che ha avuto in diverse epoche storiche.

L’autrice, che come regista Rai ha firmato molti documentari e ha collaborato con numerosi periodici, ci permette di intraprendere un poetico viaggio nel tempo dove incontrare personaggi come Giorgio Strehler, Salvatore Veca, Claudio Magris, Renzo Piano, Giovanni Soldini, Renzo Arbore, che svelano la loro cucina delle meraviglie... Ognuno di loro ha abbandonato per un istante il tempo presente e attraverso il ricordo di un cibo amato, ha condiviso l’intimità di un frammento di vita, lontano, ma ben presente nel proprio inconscio.

Quando e come è nata l’idea di questo libro?

Credo di aver scoperto anni fa in un’intervista al filosofo Gianni Vattimo per il mensile *Viaggiesapori* che sedersi a tavola e nutrirsi è un aspetto importante della nostra vita. Nella scelta dei sapori spesso emergono non solo le nostre radici e i nostri affetti, ma anche altre storie e altri paesaggi. Così Vattimo, insegnante di filosofia teoretica all’Università di Torino e autore di diversi saggi, mi ha descritto l’incanto della terra calabrese sulla costa tirrenica quando andava in vacanza dalla nonna. E in particolare il sapore delle *vaianelle*, una tipologia di piccoli peperoni verdi, molto dolci, con cui la nonna condivideva la pasta o faceva la frittata.



Già Fellini, intervistato per *La cucina italiana*, mi aveva raccontato le sensazioni provate da bambino nel viaggio in treno con il padre da Rimini a Bologna – fuori dal finestrino scorreva il paesaggio segnato dai pioppi – e la scoperta dei sapori di un famoso ristorante bolognese. Per lui era come andare all'estero, a Parigi. Era inevitabile che io raccogliessi in un libro i pensieri sui sapori, i ricordi, le storie inedite che mi erano state raccontate.

Quanto è durata la sua ricerca?

Il mio lavoro per comporre il libro è iniziato circa un anno fa e su questi temi, legati alla memoria, ho continuato a fare ricerche e interviste ad altri personaggi, allargando anche l'indagine all'aspetto conviviale e alle tradizioni.

Salvatore Natoli, filosofo e teorico della felicità, rievocando il profumo dell'origano, mi ha descritto il teatro greco-romano sul promontorio di Tindari nella Sicilia della sua giovinezza e l'incanto di una rappresentazione teatrale del *Filottete* di Sofocle.



Jota triestina

Lo scrittore Paolo Rumiz, ricordando la zuppa della sua Trieste, la *jota* con i crauti, i fagioli e le patate, descriveva il fascino della sua città quando soffia la bora e i gabbiani si mettono allineati sulla riva con il muso controvento.

L'architetto Renzo Piano, da bambino, passava ore nel porto di Genova a guardare, naso in aria, le sagome dei carichi delle navi, e gli scaricatori del porto, i *camalli* che mangiavano la focaccia genovese. E ancora, tante altre storie e tanti paesaggi.

Perché nel volume sono raccolte testimonianze di soli uomini?

Ho scelto interlocutori sempre maschili, perché con gli uomini era più facile e più diretto scoprire il rapporto spesso affettivo e sentimentale con un cibo. Accanto a un piatto, specie se ben cucinato, nel sapore di un cibo, c'è quasi sempre l'immagine più o meno palese, di una donna, di una mamma, di una compagna, di una nonna, e un ricordo. Sono state sempre le donne le custodi di una cultura alimentare.

Quale di questi incontri è stato più emozionante per lei?

È stato molto emozionante l'incontro con Fellini quando, oltre ai suoi ricordi infantili, mi ha confidato un sogno fatto da adulto all'inizio della sua carriera cinematografica, a Roma. In quel sogno misterioso compariva una figura con una lunga veste che reggeva un piatto da portata ripieno di un budino, da una parte di colore bruno, dall'altra giallo. Era il segno del Tao, raffigurato nell'antico libro di saggezza orientale, i King, un testo che in quegli anni Fellini interrogava alla ricerca di significati vitali. Per me queste confidenze, che annotava in un suo "libro dei sogni" furono un vero regalo.



Il libro è anche un'occasione per far emergere tradizioni, ricette, contenuti emozionali, paesaggistici, sociali e filosofici. Secondo lei, oggi, c'è ancora questo rapporto così viscerale con il cibo? O si è perduto il senso e il significato che ha avuto in passato?

Nelle storie dei personaggi intervistati spesso emergono anche ricette. Ad esempio i risotti di verdura e quello di origine contadina lombarda, con l'uva nera, che cucina Dario Fo.

Alcuni di questi piatti sono legati alle vecchie tradizioni tramandate in famiglia e nelle regioni. Come il ragù napoletano della nonna di Mario Martone. Era "denso, morbido, vellutato, di un colore palissandro", ha spiegato il regista, come quello di donna Rosa nella commedia di Eduardo De Filippo *Sabato, domenica, lunedì*. Credo che questo rapporto intenso, "viscerale" con il cibo non sia oggi scomparso perché le sensazioni che ne derivano, quando mangiamo, lo assaporiamo o lo ricordiamo, sono legate al gusto e all'olfatto, a una parte del cervello arcaico. Certi messaggi pubblicitari che compaiono in televisione sono solo visivi, riguardano la corteccia celebrale e ci coinvolgono più superficialmente, anche se possono fare una certa presa sui giovani.

Dopo avere svelato le "madeleine" dei suoi ospiti, ci vuole raccontare qual è la sua?

Certi sapori di origine veneta e friulana, simili a quelli della cucina di mia madre come il coniglio arrosto, cotto adagio con la salvia e certe minestre risottate di verdure mi riportano ai tempi dell'infanzia e a quei paesaggi dai cieli limpidi di Udine.

Andrea Vitali nel libro cita un brano di Omero. Racconta che Ulisse nell'*Odissea* dice che il ventre dell'uomo è "una bestia terribile", che ha procurato tanti mali all'umanità, perché la fame spinge a fare guerre per alimentarsi. Per lei cosa rappresenta il cibo?

Se vogliamo allargare l'orizzonte, Salvatore Veca, filosofo impegnato che ha introdotto in Italia una filosofia politica centrata sulla giustizia sociale, nell'intervista del libro sottolinea e spiega come l'affluenza e la carestia del cibo possano essere fonte di squilibri sociali e coinvolgere la qualità della vita delle persone a livello globale. Dobbiamo tenere presente il tema della fame nel mondo e di come nutrire il pianeta.

Da alcuni anni l'ammontare della popolazione urbana ha superato l'ammontare della popolazione rurale, in parole semplici: il numero dei contadini che lavorano la terra nel mondo è enormemente diminuito. Si auspica che con nuove tecniche, specie i giovani possano tornare a coltivarla e trarne benefici. La tutela delle tradizioni, la difesa del territorio agricolo, della biodiversità e dell'ambiente sono alcuni temi di cui oggi dobbiamo tutti tenere conto. Comunque sono ancora in gran parte le donne con il loro impegno a essere protagoniste per un cambiamento.

[Accedi](#)

 [Tweet](#) 1