

LEADER: tutti

In
Edicola
a 3,00
Euro

MENSILE DEL LIBRO E DELLA LETTURA NUMERO 143 GENNAIO-FEBBRAIO 2021

**Roma e la cultura:
Rutelli, Berdini,
Maraini, Lugli**
La città di scrittori e poeti
Le autrici dimenticate
Junior, crescere con filosofia



Antropologi in cucina

In tempi di guerra o di pace, di benessere o pandemie, il cibo è sempre al centro della vita. Molti testi studiano il rapporto tra consuetudini sociali e alimentazioni. Perché mangiare vuol dire fare cultura e addirittura producendo olio si può fare arte

CARLO OTTANTANO

Nutrirsi è un atto individuale assolutamente necessario. Ma è anche un modo per comunicare in cui ingredienti, gesti e comportamenti hanno una loro grammatica e sintassi specifica. Margaret Visser, antropologa e studiosa dei miti antichi, che divide la sua vita tra Toronto e Parigi, ci spiega come sono nate e come si sono evolute le buone e cattive maniere a tavola dall'Antica Grecia a oggi. Per esempio, svelandoci la storia delle posate, racconta che le forchette impiegarono otto secoli per diventare utensili comuni. Con cinque densi capitoli e un poderoso apparato bibliografico, **Storie delle buone maniere a tavola** è assolutamente unico e originale. Antropologo è anche Ernesto Di Rienzo, docente abruzzese a Roma Tor Vergata, che in **A proposito del gusto** pubblica "50 dissertazioni sul cibo e sul vino, dal fare quotidiano al coronavirus". Prende spunto proprio dalla micidiale pandemia odierna per chiedersi se parlare di food&wine dopo quanto è successo "sembrerà appartenere a un passato non riguardante più niente e nessuno". Risponde di reputare giusto continuare a indagare il tema. Nell'introduzione, Alberto Capatti scrive che "quello che mi ha sedotto in questo libro dal titolo discreto è proprio la volontà di ripetere, l'una dopo l'altra, *carbonare, caponate, scaloppine e sushi*, di tradurle da parole in ricordi e di rilanciarli in nuovi modi di comunicare. Facendo sì che grazie a questo, noi siamo soprattutto mangiatori di immagini, degustatori di narrazioni, divoratori di simboli". E anche traduttori domestici, dai diversi accenti, emigrati oltre Atlantico con *spaghetti and meatballs, bolognese, Parmesan, Romano cheese, Capri salad, Alfredo sauce, bracioline, fettucini* e, più in generale nel vasto mondo, con *veggianato, barollo, Camia, Kressico, esparquete, pastaschuta, milanese, zottarella, carbonari, ossu bucco*".

Audace, azzardata, tanto sorprendente quanto riuscita, l'operazione di Elisabetta Sgarbi di dedicare al mondo del cibo e del vino le quasi mille pagine del quadrimestrale «Pantagruel». Tra le firme c'è il filosofo Giulio Giorello (che purtroppo non c'è più) accanto al pasticciere Ernst Knam; c'è Antonio

Gnoli, giornalista culturale dalla lunga storia, accanto ad Arianna Occhipinti, giovane produttrice di vino. Insomma, ci sono insospettabili autori di altre discipline ed esperti del settore, in una provocatoria combinazione di semplicità e complessità, ardita speculazione e prudente descrizione. Davvero una piacevole sorpresa.

Più mirata è invece la ricerca di Carlo Spinelli in **Ottantafame**, che si concentra sugli anni Ottanta nel nostro Paese. Una godibilissima lettura che, sorprendentemente, ci svela (come un apprendista Freud, ricordate i maccheroni e l'incestuoso Complesso di Edipo?) che la panna cotta e gli aspic gelatinosi e ondeggianti, insomma sexy, "vengono proposti a casa, come simboli di modernità e sessualità, per provocare e dare un sussulto di mascolinità ai mariti che esaminano con occhio clinico le giovani showgirl Carmen Russo e Tini Canino". Perché quella è l'epoca del Drive In e di *Colpo Grosso* in cui cambierà il comune sentire civile (e in parte morale) d'Italia.

Ma qui non si mangia? Ad evitare la critica del lettore, ecco un ricettario anomalo. Per scriverlo Valentina Raffaelli e Luca Boscardin hanno trasformato un furgone in casa mobile, e incontrato in dieci mesi allevatori e macellai, cuochi e casalinghe, appassionati e cultori. E poi esaltato il quinto quarto (milza, fegato, lampredotto, piedini di maiale, interiora) con ricette tradizionali come la trippa alla romana o la coratella brodetata. Hanno cioè esplorato (e poi raccontato) il Paese, alla ricerca delle tradizioni gastronomiche legate alle frattaglie che fanno parte della nostra cultura. Per cucinare queste o altre ricette, infine, servirà anche dell'olio extravergine d'oliva. Per restare in tema culturale, proponiamo quindi l'olio d'artista Futur Bio. Io siamo già troppi di Andrea G.G. Paralisilli. Il giovane prolifico scrittore e ricercatore dell'Università di Toronto ha vestito con le sue poesie l'ottimo olio prodotto a Chiaramonte Gulì (Ragusa) da Francesco Scollo, biotecnologo all'Università di Catania. Un omaggio a Mario Shrapnel, futurista chiaromontano, amico di Marinetti e direttore della rivista «Haschisch», pubblicata nel 1921.

MARGARET VISSER
Storie delle buone maniere a tavola. Le origini, l'evoluzione e il significato

Slow Food Editore, 2020
pp. 514, euro 19,50
Non un banale galateo a tavola e consigli sul bon ton in ogni occasione, ma un trattato di semiotica e antropologia sui modi del mangiare, gli strumenti necessari, le conversazioni da fare, i silenzi da sostenere. Perché la prima maleducazione in ogni campo della vita è non conoscere le origini dei nostri gesti e le usanze degli altri.



ERNESTO DI RIENZO
A proposito del gusto
Cinquesens Editore 2020
pp. 176, euro 20,00
Perché alle prime avvisaglie della pandemia Covid-19 abbiamo svuotato gli scaffali dei supermercati e come mai agli esquisiti piace la carne di squalo putrefatta? L'autore ci spiega che "i gusti e i modi del mangiare non hanno a che vedere solo con la lingua, le papille fungiformi, il trigemino, l'ippocampo, la corteccia orbito-frontale o, naturalmente, con la fame".

AA. VV.
Pantagruel. La filosofia del cibo e del vino

La nave di Teseo 2020
pp. 994, euro 30,00
Straordinaria e meritoria operazione, forse il meglio pubblicato in argomento food&wine nell'anno passato. Massimo Donà ed Elisabetta Sgarbi hanno radunato il fior fiore interdisciplinare d'Italia e mescolato - in modo azzardato quanto riuscito - con chi vive nel settore per offrirci sguardi mai banali su un mondo che non è solo momentanea moda.



CARLO SPINELLI
Ottantafame
Marsilio 2020
pp. 254, euro 17,00
Le miserie della Prima Repubblica, gli albori dei programmi di cucina nelle televisioni commerciali, i mondiali di calcio del 1982 e la Milano da bere divisa tra paninari e yuppie. Il libro è un "ricettario sentimentale" di quegli anni osservati da uno dei più attenti osservatori della cucina italiana che allora era appena un bambino.

VALENTINA RAFFAELLI
LUCA BOSCARDIN
Scarti d'Italia

Corraini 2020
pp. 287, euro 38,00
Gli autori hanno percorso in lungo e largo l'Italia, assaggiando e cucinato, dedicandosi a quelle parti che qualcuno potrebbe definire "di scarto" e riflettendo sul ruolo che può avere la tradizione nel discorso sulla sostenibilità. Libro di cucina atipico, è una ricerca su ciò che mangiamo e ciò che sprechiamo, un'avventura culinaria dove non si butta via niente.



ANDREA G.G. PARALISILLI
FRANCESCO SCOLLO
Io siamo già in troppi
Terra sul Dirillo, 2020
6 bottiglie numerate, euro 95,00
Come dimenticare il Manifesto della cucina futurista? O l'uovo d'artista di Piero Manzoni? Mangiare l'arte e mangiare con arte è la divertente scommessa (e la giusta vita) dei due giovani amici siciliani che ora imbottigliano una edizione speciale numerata di Tonda Iblea di Francesco dove le pesole futuriste di Andrea diventano etichetta e colophon.