

Anno XXXV-XXXVI
n° 88 - 89
Lu 2008 - giu 2009

l'area *di* Broca

Semestrale di letteratura e conoscenza (già "Salvo Imprevisti")



L'area di Broca

Semestrale di letteratura e conoscenza

Anno XXXV - XXXVI n. 88-89

luglio 2008 - giugno 2009

Direttore responsabile

Mariella Bettarini

Redattori

Massimo Acciai, Mariella Bettarini,
Maria Grazia Cabras, Graziano Dei,
Alessandro Franci, Alessandro Ghignoli,
Gabriella Maletti, Maria Pia Moschini,
Paolo Pettinari, Giovanni R. Ricci,
Giovanni Stefano Savino, Luciano Valentini

Redazione

Via San Zanobi, 36 - 50129 Firenze

Tel. 055/289569

E-mail: bettarini.broca@tin.it

La rivista è consultabile presso il sito:

www.emt.it/broca

Grafica

Graziano Dei

In copertina

fotografia di Gabriella Maletti
elaborata da Mirco Ducceschi

In IV di copertina

Disegno tratto da Leonardo da Vinci

Stampato presso NC Composizione
Cerreto Guidi (Fi)

Abbonamento annuo: euro 6

(Estero: euro 10)

Abb. sostenitore: euro 15

(L'abbonamento decorre dal semestre in corso e
vale per due fascicoli, o per uno doppio)

Versamento sul conto corrente postale n°
27137504

intestato a: Comitato Culturale "L'area di Broca"
Via San Zanobi, 36 - 50129 Firenze

Il tema del prossimo numero sarà: **Lavoro.**

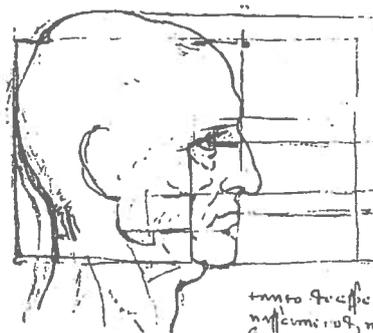
I materiali dovranno pervenire *entro il 31
dicembre 2009.*

La redazione si impegna ad esaminare i testi inviati.
Questi dovranno essere max di 2 pagine (25 righe
per 60 battute ognuna), **accompagnati dalla
bio-bibliografia dell'autore** (non superiore a 5 righe di
60 battute l'una). Il tutto accompagnato da un dischetto
Windows o CD, formato RTF, o spedito per via e-mail
all'indirizzo di posta elettronica: bettarini.broca@tin.it

I testi **NON** inviati su floppy o per e-mail **NON** verranno
presi in considerazione.

Questa rivista è l'organo del Comitato Culturale
"L'area di Broca"

Registrazione del tribunale di Firenze
n° 2332 del 9/2/1974



"Naturalmente gli omini desiderano sapere"
Leonardo da Vinci

Indice

Mariella Bettarini, <i>Tra morti per cibo e morti per fame</i>	1
Margherita Adda, <i>Cervello di donna</i>	2
Leopoldo Attolico, <i>Novembrina</i>	2
Angelo Australi, <i>Che nessuno mi tocchi la torta Pasqualina!</i>	2
Cinzia Bellini, <i>Patatine</i>	3
Mariella Bettarini, <i>Anoressia (tre acrostici)</i>	4
Giuliano Brenna, <i>Per sempre</i>	5
Maria Grazia Cabras, <i>Transfert - contro-transfert</i>	5
Roberto R. Corsi, <i>All'amica risanabile</i>	5
Alessandro Franci, <i>Quattro brani</i>	6
Roberto Maggiani, <i>Il medesimo scopo</i>	8
Gabriella Maletti, <i>Due brani</i>	9
Insel Marty, <i>Lama con frutta</i>	10
Loretto Mattonai, <i>Biting song</i>	10
Maria Pia Moschini, <i>Caffè La Perla</i>	11
Barbara Pumhösel, <i>Tre poesie</i>	11
Paolo Ragni, <i>Focacce</i>	12
Giovanni Stefano Savino, <i>Tre poesie</i>	13
Marco Simonelli, <i>Leptocephalus brevirostris</i>	14
Liliana Ugolini, <i>Piccoli mostri</i>	14
Luciano Valentini, <i>La minestra di pane</i>	15
Massimo Acciai, <i>Cibo e fantascienza, apocalissi ed ottimismo</i>	16
Paolo Pettinari, <i>Dopo cinquant'anni è ancora ricotta</i>	18
Giovanni R. Ricci, <i>La posata mancante della fata Morgana</i>	19
Note bio-bibliografiche degli autori	27

Cibo

Tra morti per cibo e morti per fame

Cibo. Fame. Morire di fame. Ricchezza. Obesità. Disperata magrezza. Haute cuisine. Nouvelle cuisine. Grandi chef. Restaurant. Grand Gourmet. Fast food. Slow food (pur sempre food). Alimenti. Miseria. Crisi economica: crisi alimentare. Cibi succulenti. Cibi. Si chiede cibo in metà del mondo. Mille milioni di affamati, sottoalimentati, di morenti per malattie da fame in metà del mondo. E ancora: carestia. Bulimia (e anche anoressia: per disagio, dolore, per dubbio tra vita e morte). E poi: pranzi ufficiali. Pranzi di nozze. Pranzi di gala. Cene di lavoro. Cannibali (nel Nord del mondo). Nel Sud uomini e donne commestibili. Interi popoli a digiuno, mangiati da sfruttamento, da commercio, da veleni, da frodi, da piraterie alimentari. E noi qua onnivori (alcuni vegetariani). Noi carnivori. Noi all'ingrasso. Noi troppo spesso pantagruelici. E: pasticci, polpette, sformati, cotechini, schiacciate, involtini, crostate, pappardelle, frittate, saltimbocca, budini, caponate, pastiere, minestrone, sorbetti, cannoli, ossibuchi, passati, fritti, arrosti, stufati, mortadelle, bistecche...

Abbiamo voluto dar voce e spazio a un tema tra i più complessi/semplici, goderecci/tragici, corporal/etici, individual/politici; uno dei temi più contraddittori che possano darsi. Poiché cibo è corpo e natura, ma anche politica e cultura. E dunque – oggi e da sempre – tema dei più tormentosi e inesorabili e, allo stato attuale dei fatti, tema, ma soprattutto problema (ci pare), insuperabile.

Per concludere questa breve introduzione al fascicolo (che, al solito, contiene testi creativi e qualche intervento saggistico), vorrei ricordare due numeri precedenti della rivista, rispettivamente dedicati a “TERRA” (n. 73-74, gennaio-dicembre 2001) e a “GLI ALTRI” (n. 82-83, luglio 2005 - giugno 2006), particolarmente aderenti all'argomento qua trattato, essendo la terra/Terra matrice di qualunque cibo e un tema come “gli altri” intimamente connesso ai terribili problemi alimentari di cui sopra ho tentato di dare velocissimo cenno.

Ancora una volta la redazione de “L'area di Broca” ed io vi siamo grati per l'interesse con cui ci seguite, mentre preannunciamo l'argomento del prossimo numero, anch'esso per certo assai legato a quelli suddetti: un tema come LAVORO, infatti, non può che essere “solidale” ai precedenti, mentre vi auguriamo una lettura come “cibo” (e cibo “anche” di lettura). Dunque davvero: “Buona lettura!”.

Margherita Adda

Cervello di donna

La madre gallina rompe le uova nel paniere alla figlia; era così carina, intelligente, sensibile la figlia.

La madre si serve di un gerarca nazista che esegue gli ordini del sommo magistrato della giustizia: un giudice.

La figlia era matta come un cavallo.

Si misero d'accordo per asportarle la parte sinistra del cervello, vicino all'occhio e dentro alla tempia.

L'hanno menomata per renderla meno matta. Ora lo chiamano sterco di animale, quisquilie, cosa da niente e soprattutto più matta di prima.

Lo chef dei più rinomati ristoranti di tutti i tempi e di tutte le città, con cappello dorato e guanti bianchi, dà in pasto al giudice cervello di donna.

Leopoldo Attolico

Novembrina

Mia gloriosa
algida cicoria spaccareni
sterminata mimetica pianta
innamorata ricerca da tradurre in padella
fondata ipotesi di goccia al naso a oltranza!
Per te la gola e l'anima ingoiano tramontana
aspirina, gocce di brina, frizzanti richiami
di cucina lontana...

Per te l'aria tagliente si volta e ti guarda
ti riconosce accanita compagna di strada
immensa stella fredda della vita
sua emanazione infinita/finita, o cicoria!

Angelo Australi

Che nessuno mi tocchi la torta Pasqualina!

La schizofrenia del nuovo millennio si percepisce anche dalle nostre abitudini culinarie, perché ormai si può cucinare una peperonata o delle melanzane alla parmigiana in pieno inverno. Nessuno si sarebbe mai immaginato di mangiare la cacciagione fuori dai mesi di apertura della caccia, oggi invece si mangia capriolo, cinghiale e lepre tutto l'anno. Ci lamentiamo se le stagioni non rispettano più il loro corso, ma quando invitiamo a cena degli amici magari di novembre, gli cuciniamo una bella peperonata. E' stravolto tutto dentro noi stessi, pretendiamo dalla natura il rispetto delle regole e delle stagioni, invece imbandiamo la tavola per gli ospiti con le ciliegie a gennaio. Siamo pieni di contraddizioni perché desideriamo sempre apparire diversi rispetto a quella miseria che percepiamo essere la vita quotidiana. Sì, anche nel cibo! Stiamo vivendo in una perenne eresia verso la dimensione temporale della nostra esistenza, ed il bello è che sembra non ne possiamo fare a meno. Non vado neanche a parlare di quello che c'è dietro a tutto questo perché altrimenti mi verrebbe voglia di nascondermi tra gli aborigeni e mi darei del pazzo. E' meglio se

non ci diamo del pazzo, per guardare avanti. Dopotutto la poesia è nella vita e la vita è tutto questo, si lavora, ci si odia e ci si ama anche con le melanzane sui banchi del fruttivendolo nel periodo delle castagne. In piena centrifugazione schizofrenica devo ammetterlo, non è che cambi niente nei problemi di pancia. È assurdo e contraddittorio il mio ragionamento, ma comunque consiglieri di non fidarsi oggi dei moralismi. Sembra un'impresa impossibile tenere insieme tutto, spesso raccogliamo dei cocci e li incolliamo, non possiamo fare altrimenti. La nostra anima nel nuovo millennio è spesso in questo bisogno ancestrale di provare a incollare dei cocci sparpagliati per terra come stelle nell'universo. Dovunque si guardi o ci sono cocci o ci sono stelle. Diffido per natura di chi ha la bacchetta magica, questo è un mondo "femmina", se le esperienze non ti entrano dentro, credo resti poco da decodificare di intimo, soprannaturale, misterioso. Non si tratta di sesso, è un concetto metaforico, badate bene: chi mai avrebbe auspicato, per esempio tra le persone semplici, lo scoppio della seconda guerra mondiale? La seconda guerra mondiale è stata subita dalle persone semplici così come oggi subiamo questo mondo finto che ci assale ogni giorno e ci fa credere che tutto è possibile. Tornando al cibo e alle infinite possibilità della globalizzazione, le melanzane oggi ci giungono dalle serre disseminate nella campagna italiana magari a Natale e l'estate dal Marocco perché costa meno raccoglierle, così noi l'estate in serra coltiviamo finocchi, sedani e carciofi. Sono il primo a non poterne fare a meno, perché mi faccio condizionare prima di tutto dalle persone con le quali mi sento in sintonia. Se si vuole mantenere un contatto si fa quello che tutti fanno, anche se la cosa non ci soddisfa fino in fondo. Assaporiamo delle prelibatezze fuori stagione in uno di questi ristorantini a lume di candela, con la musica jazz in sottofondo, o in pizzeria, dove la sinfonia chiassosa obbliga ad alzare la voce per far capire alle persone con cui ti trovi che non sei un marziano. Ci va bene una cosa e l'altra, pur di non sentirci soli troppo spesso. Anche se la solitudine non dovrebbe farti paura ma avvicinare a quell'assurdità emozionale che siamo dentro, tanto fragile ma anche così ricca di energia e di aspettative.

Ho subito tutte le forme di compromesso dettate da questo mondo fatto di apparizioni assurde, pur di non recidere il cordone ombelicale che mi avvicina alla vita e alla voglia di scrivere, ma almeno su un paio di cose legate al cibo sono tutt'ora intransigente e non accetto compromessi. Per amore verso me stesso e verso gli altri su queste due cose non posso accettare stravolgimenti epocali, così non potrò mai mangiare cacio e baccelli se non di maggio, oppure la torta pasqualina che si cucina in Umbria nelle settimane a cavallo della Pasqua. Per la torta pasqualina umbra è semplice perché viene preparata solo in quel ritaglio di giorni all'anno; siccome è fatta con il formaggio e tende a muffire dopo un certo periodo, il costo elevato ne sconsiglia la produzione industriale tutto l'anno. I baccelli già a febbraio purtroppo, si trovano nei supermercati; purtroppo perché per me invece sono legati alle prime cene all'aperto che nel mese di maggio preannunciano l'estate. Ti sdrai in un prato e aspetti quella che io chiamo la mia ora: "il bruzzico". Il sole ormai tramontato preannuncia la notte, sfuocando in silenzio le immagini verso il buio, e quando appare in cielo la prima stella è ancora percepibile il contorno di ogni scorcio di paesaggio che ti circonda. Quella è l'ora ideale per mangiare cacio e baccelli, un'ora in cui qualche volta ci si può anche innamorare perché è facile trovare sintonia nelle cose da guardare e nelle parole da dire con la persona che hai accanto. Tu magari guardi verso una collina quella casa bianca che si percepisce chiaramente sul contrasto della notte che arriva minacciosa dai colli ancora più alti, e mangiando cacio e baccelli ti rendi conto

che anche la persona che hai accanto fissa la stessa immagine fuggitiva. Inghiotti un sorso di vino a garganella e gli fai una carezza sulla guancia. Non servono parole, preferisco offendere dio mentalmente piuttosto che parlare. Non c'è bisogno di nient'altro di quello che hai: l'erba dove ti sei seduto, il cacio, i baccelli, e tutte quelle ombre sempre più fitte che compongono un velo sull'arredamento mentale ridotto all'essenziale.

La torta pasqualina invece è un sapore legato alla mia infanzia nella campagna umbra. A Pasqua la campagna era una monotonia assordante, non si faceva che mangiare e baciare i parenti in visita da Roma, Viterbo, Vetralla, Villastrada, Chiusi e Vaiano. Io mi consumavo le labbra, baciavo anche le immagini dei morti al cimitero perché questo era il rito: loro dovevano essere partecipi della nostra gioia, perché grazie al ricordo della resurrezione di Gesù Cristo la famiglia era tutta riunita. In questa noiosa attesa della spigatura del grano io bambino non facevo che mangiare una fetta di torta pasqualina dietro l'altra. Non è tanto un odore, come invece il sugo di coniglio che faceva mia madre ogni domenica e che ancora mi perseguita, quello era un sapore assordante, il gusto del pecorino romano mescolato alle spezie travolgeva ogni altro desiderio. Quelle torte erano meravigliose anche a vedersi, alte come la cupola del duomo di Firenze, sembravano montagne, sporgenze di tufo o di rimasugli vulcanici, dove avrebbe potuto nascerci un giorno la vita. Prima di mangiare la mia fetta ammiravo quella struttura uscita dallo stesso pentolone dove magari nel periodo della battitura venivano cotti i picci per essere poi strafogati nel sugo di "locio". Da bambino vincevo sempre sull'ingordigia perché poi i grandi mi dicevano basta, ma da adulto non è mai stato così semplice, per me la torta pasqualina nel sapore ha lo stesso significato di attraversare il regno dei morti come Ulisse e come Enea, e ritornare dopo aver parlato con mia madre, con mio padre, mio nonno e tanti altri personaggi con i quali in vita non ho fatto in tempo a chiarirci degli affetti. Amo vivere un viaggio fatto di speranze, per questo, lo giuro, potrei anche morire sotto una montagna di torte pasqualine che mi accingo a mangiare fino a scoppiare. Magari mi libererò poi del nemico con una scoreggia come Gargantua, ma in fondo potrei anche morire d'indigestione e lasciare al destino l'assurdità di un giudizio.

Cinzia Bellini

Patatine

Che questa mia predilezione fosse una vera e propria debolezza non lo sapeva nessuno. D'altronde quando ogni giorno si può soddisfare una voglia nessuno può immaginare che una semplice golosità nasconda in realtà un bisogno simile alla droga.

Io mi chiamo Giacomo, questo nome me l'ha affibbiato mia madre, grazie al suo amore per l'autore di "A Silvia", si avete capito bene, lui, quello dell' "Infinito".

E così me lo porto appresso, più che addosso, come un carretto.

Avrei preferito un nome moderno, che ne so, Yuri, ad esempio, o Micol, invece no, il mio nome è antico e polveroso, non ha niente a che fare con la velocità dei nostri tempi.

Sono alto, agile con i muscoli ben torniti, vado all'università, forse è meglio dire frequento l'università, e ancora meglio è aggiungere: ogni tanto.

Provegno da una famiglia della media borghesia, mio padre medico, mia madre insegnante di lettere. A vedere me non si

direbbe che i miei genitori sono persone a modo, si tende a giudicare sempre dall'apparenza, ed io ad un'occhiata con i piercing ed i tatuaggi sembro un sottoproletario dell'ultima e più sperduta periferia. Invece no, abito in una casa confortevole con tanti divani e tanto di parquet.

I miei amici mi hanno eletto a loro capo. Ho una piccola gang di amici fidati, sono gli stessi delle scuole elementari. Abbiamo iniziato da piccoli a fare i nostri colpi ai supermercati, così per gioco per mettere alla prova la nostra audacia e abilità. La regola era non tirare fuori un soldo, se una cosa ci piace si prende, e morta lì. Così ognuno di noi rubava quello che più gli piaceva, se avevamo voglia di gelati arraffavamo gelati per tutti, così per tutte le altre cose. La maggior parte delle volte erano schifezze, veri troiai, roba per ridere, tubetti con creme dense dal colore giallo, ketchup, senape, che puntualmente ci spruzzavamo addosso, merendine al cioccolato, noccioline, patatine.

Io rubavo sempre la stessa cosa, un po' monotono, lo so, ma quando si ha una passione l'istinto prevale sulla ragione, e placare la voglia diventa una necessità impellente.

Non ci hanno mai beccato! Non so dire se ciò sia stato un bene o un male, sta di fatto che non ci hanno mai preso.

Così gli anni sono passati noi siamo cresciuti ed i colpi sono cambiati.

Dai furtarelli al supermercato siamo passati alle rapine agli uffici postali, alle banche e ultimamente alle ville dei super ricchi. Perché siamo arrivati a questo? Non lo so, ci vorrebbe uno psicologo e un lavoro di anni per spiegare il nostro comportamento.

Una ragione per tutte: perché ci piace, perché ci dà eccitazione, poche cose nella vita ci fanno sentire così vivi. Una è fare sesso, l'altra è rubare.

Mi trovo in questo ufficio del commissariato perché mi hanno fermato in discoteca, il rolex d'oro col bracciale che porto al polso ha insospettito due tipi in borghese che, prendendomi a braccetto, mi hanno scortato fino a qui.

Non sanno con chi hanno a che fare, quando gli arriveranno tutte le informazioni su di me capiranno che è meglio lasciar perdere, primo perché sono incensurato, poi perché i miei familiari sono una garanzia e tre perché non hanno un accidente di nulla che prova la mia presenza in qualche furto.

Quando faccio una rapina, io la preparo e mi preparo molto bene. Camuffo il mio aspetto, riempio le guance con il cotone per renderle gonfie, metto una parrucca, copro ogni particella del mio corpo, non appaiono né piercing né tatuaggi; non mi interessa se la telecamera di turno mi riprende, tanto il soggetto della ripresa è totalmente diverso da me. Per il resto non faccio un fiato, nessuna registrazione sonora può dire che voce io abbia.

Sono al sicuro e questo orologio d'oro che ho al polso è mio. Comprato con tanto di certificato.

Ma aspetto tranquillo che il commissario arrivi, dicono che sia questione di minuti.

Eccolo il commissario, un tipino sottile con i capelli lisci e la divisa su una parte.

Si siede, mi guarda e dice: "Dunque lei è Giacomo...".

Mi domanda dell'orologio, come ne sono venuto in possesso, pare che sia identico ad uno rubato in una villa pochi giorni fa.

Questo poliziotto che potrebbe avere la mia età non ha ben chiaro con chi ha a che fare. Io sono un duro. Se questo crede che io faccia anche solo un fiato si sbaglia e lui dovrebbe capirlo dal mio atteggiamento tranquillo ed indifferente, dovrebbe intuire che io fra pochi minuti sarò fuori di qui.

Mi interroga: dov'ero il giorno nove di Giugno alle due del mattino....

– Ma cosa vuole che mi ricordi dov'ero il nove di Giugno, commissario, perché mai dovrei ricordarmi una data del genere, non è il giorno del mio compleanno....sarò stato con gli amici, come sempre, a ballare. Cosa vuole da me, commissario, non ha ricevuto comunicazioni? Lo sa che sono uno studente? Incensurato?

Lui non fa una piega, se crede di essere più tosto di me si spacca il cranio. Quello che mi preoccupa è l'invidia che traspare dai suoi occhi stretti a fessura mentre osserva le mie sneaker di marca. Uffa, che cavolo e fatevi aumentare lo stipendio e compratevi anche voi delle scarpe alla moda.

– Quest'orologio è mio, commissario, se vuole le dico dove l'ho comprato. Non è merce rubata. L'ho comprato con i miei risparmi, si sono tanti soldi, ma sono soldi miei.

Mentre mi interroga, il commissario si alza, apre lo sportello di un mobile basso, poi torna a sedersi e mette sulla scrivania un pacchetto di patatine. Un grosso pacchetto di patatine. La mia marca preferita. Lo apre e tuffa all'interno la sua piccola ed untuosa mano destra.

Mi sento male. Gocce di sudore si affacciano sulla mia fronte, sento che tutta la testa mi sta sudando, la camicia blu che indosso si sta facendo più scura, zuppa di ciò che il mio corpo sputa. Se avessi una cravatta me la slaccerei, tanto sento la gola che mi si stringe, e la vista mi si annebbia.

Sono in totale confusione, e la montagna di certezze sulla quale me ne stavo orgogliosamente ritto sta franando da tutte le parti.

L'immagine che conservo di quel momento, mentre il commissario ha addentato una patatina, è di me che sto rololando, scivolando in un grande tubo chiuso che mi risucchia verso il basso. Cado, mi accorgo che sto per cadere.

E cado davvero, vacillo e ruzzolo dalla sedia.

Mi sento male.

Il commissario mi sta dicendo qualcosa, forse se ho bisogno di un bicchiere di acqua.

Sento che mi chiede: - Si sente bene? Si sente bene?

No, commissario non mi sento affatto bene.

C'è una sola parola per definire il mio stato fisico: astinenza.

Io sono, porca puttana, in astinenza, e questo stronzo di commissario mangia estraendole una dopo l'altra le patatine, le sgranocchia con gusto e avidità.

Io ho una confessione da fare, commissario, ho una dipendenza.

La mia droga sono: le patatine!

Lo spacciano per cibo, ma non è cibo, è droga.

– Ah come ti capisco! – dice lui, il commissario, - allora se ne vuoi un po' sono disposto a privarmi di questo sacchetto a patto che tu mi dica dov'è che hai preso l'orologio. Tu dimmi la verità ed avrai le tue patatine.

Non lo dico per essere assolto ma forse mi capirete perché io sono della generazione dei conservanti, edulcoranti, coloranti, additivi, di tutti gli E cento e qualcosa, ed ogni giorno fin dalla mia infanzia non sono passate ventiquattrore che seppur in piccola dose non mi sia fatto di qualcosa di quei componenti che ho ora elencato, io ogni giorno per carburare devo farmi almeno un sacchetto di patatine.

E perciò che le mie parole sono uscite di getto ghiacciandomi dalla meraviglia, io il capo, io il duro ho detto: - Parlerò commissario, parlerò, mi allunghi intanto una patatina e io confesserò dov'ero il giorno nove.. grazie commissario grazie, ahhhh buona questa patatina, dunque io il giorno nove alle ore due del matti-

no... un'altra commissario sì? Vede mi sento meglio, ah grazie, mi dà tutto il pacchetto se confesso?... Sì confesso il giorno nove alle due del mattino io... ummmhhh ma come sono buone vero? Così friabili e croccanti, con il sale dosato giusto, senza un filo d'olio che unga le mani...una delizia, dunque commissario a quell'ora del mattino del nove e non da solo commissario, non da solo, io ho una gang di amici che fin da piccoli hanno messo a segno una discreta quantità di furti e rapine, come dice non ci crede?... mi dia un altro sacchetto e le racconterò di ogni colpo messo a segno... ma tornando al giorno che le interessa io e la mia banda siamo entrati in codesta villa che lei sa e di cui io non rammento un granché e fra tutti gli oggetti che abbiamo rubato c'era anche questo magnifico rolex d'oro.

Ecco, ho confessato, me lo dà ora l'altro pacchetto di patatine?

Adesso sono chiuso in una cella, mi hanno dato una pena pari a vent'anni per tutte le rapine ed i furti che ho confessato, quello del rolex d'oro no, non l'hanno messo in conto perché due giorni dopo il mio arresto hanno trovato il ladro e con lui la refurtiva con tanto di orologio nel mucchio.

Passo le mie giornate leggendo, leggo di tutto e studio, leggo anche le poesie di quel famoso Leopardi mio omonimo, e devo ammettere che non sono poi tanto male, e che si può andar fieri anche di un nome così demodé.

Faccio la vita del recluso, col tempo spero di farmi perdonare dai miei ex amici, incarcerati anche loro per colpa mia. I miei genitori, seppur sconvolti da tutta questa faccenda e dallo scoprire questa mia nascosta identità, mi assicurano ogni giorno una meravigliosa dose di succulente, croccanti patatine, sperano di farsi perdonare, dicono che forse non sono stati dei buoni genitori, che forse ho preso poco latte materno e perciò ho questa mania per le fette di patata dorate.

Ecco, vi ho raccontato questa vicenda perché il cibo non è mai solo cibo, oscure pulsioni possono camuffarsi alla vista di un'inocua mozzarella, e anche se non sono la persona da prendere come esempio, avrei una raccomandazione da farvi: "Se volete essere dei veri duri non mangiate le patatine!"

Mariella Bettarini

Anoressia (tre acrostici)

Ansiosa assenza di morso carnale -

Noia d'essere corpo

O no: d'essere un'in-carnata essenza che (senza carne)

Raminga làtita – appassisce – soffoca - muore

E muore di non morire:

Solo spolarsi vuole – vuota di cibo - di cibo

Svuotata – magrezza delle membra - persona

Indiata - mistica – sublimata - niente

Agognante – di niun cibo affamata

II

Anoressica mente – anoressico corpo mentre

Niente vuol crescere – vuol prendere pondo

Onerato di cibo: *mangiare No!*

Rifiuto sempiterno – discordia - inimicizia

E guerra senza quartiere – senz'armi – senza scampo

Se solo s'avvicina alle fauci un boccone nemico -
 Se solo un piatto avanza verso labbra
 Infingarde e le minaccia – le coarta
 A nutrizione violenta – intollerabile

III

Anch'io (tempo remoto) titubavo – incarnavo rifiuti -
 dicevo
 “No!” alle sorde cibarie – d'un Cibo solo mi cibavo:
 all'altro

Ostile m'esaltavo (zitta) nel No!
 Renitente alla leva che chiamavano “vita”
 E che - per burla - dichiaravano essi “maturità” –
 semplice sede di
 Sospetti e perdite – digestiva fatica senza volo - assimilato
 Sparso cibo - morte di leggerezza – fine d'ogni
 Ilarità possibile senza gioco né scopo che non sia –che
 non fosse
 Altissima pastura d'un altro Sé – se vita non vuole giocarsi.

Giuliano Brenna

Per sempre

Due guizzi argentei, lasciati lì, su di un lavello, come noi, quando ci siamo detti “.. stiamo”..; poi, con mano ferma, ma leggera, ci siamo lasciati togliere di dosso tutte le squame, dure e lucide, facendoci scorrere sul corpo acqua fresca, copiosa, capace di cambiarci. Da chi sapeva bene come fare e senza averne paura ci siamo svuotati delle inutili viscere in cui si erano accumulati scarti, come storie inutili, frasi di circostanza e assurdi dileggi. Abbracciati, vicini, stretti in un rettangolo metallico, siamo scivolati nel calore, non forte ma caparbio, che ci ha fatto assorbire il sale della vita, un po' pepato dalle esperienze e ci sono scivolato sopra foglie di un precoce autunno di vigoroso rinnovamento, foglie dai nomi comuni come basilico e rosmarino, o leggendari come serpillio o dragoncello. Nel calore che ci rendeva sempre più fragili, abbiamo trovato la rinnovata forza, di accogliere fra noi anelli di porro dalle orbite concentriche, e polipetti dalle vuote orbite a fissarci mentre le nostre, di orbite, erano solo una inanellata in quella dell'altro. Vino, a profusione ad inebriarci dandoci quella nuova direzione che solo un leggero annabbamento dà la forza di rincorrere, insieme a qualche piccola rotondità di Pachino, o Vittoria. Di nuovo all'aperto, abbiamo avuto l'ardimento di lasciarci togliere la pelle, incidere le carni, sino ad essere di nuovo i noi di un tempo, due guizzi, divenuti latentescenti, ma sempre noi, vicini, su di un lavello.

Maria Grazia Cabras

Transfert – Controtransfert

Perché io so quanto costa varcare le coste, cercare nel Continente un altro sé dimentico che forse non c'è o non conosciamo o non abbiamo perché così isolati così isolani, provati da cieli fenici e terra nera di nubi

So quanto costa poi il buio del non comprendere un Altrove trovato ma non posseduto, mai penetrato né totalmente penetrabile da noi, che siamo Isola sola, siamo solo Isola

Costa il ritorno, nòstos di pena sulle strade nella lingua asciutta che asciuga/prosciuga strugge irte cime

Impervi noi di senso altro di altra aria/immotata aria, vie assolate e neve oscura di *canto a tenore* canto dei capri antico e mai rimosso

So quanto costa cercare pane altrove in fuga da faide tenebrose e miseria, pane per i propri figli impastato da mani callose e polmoni di enfisema

Costa cercare cibo per l'intelligenza spinti dal desiderio incontenibile di esplorare il Continente

i continenti, il confino dei confini per sconfinare oltre il mare con il nostro narrare sospeso, eppure trascinato ovunque sulle spalle, nel suono sacro dei campanacci, dentro le pelli di capra.

Controtransfert

*Ammentos de armentos/chelos/ in terra arrimada/arribaos
 sunt sos Istranzos che istrates/pasturas de immensidade iscarteran-
 de chin limba inzurzosa*

*ma nois anzones iscumentaos/torramus crapas agrestes chin
 boche 'e preda chin limba 'e sale*

*

*Ricordi d'armenti/cieli/in terra arresa/sono giunti gli Stranieri
 come strali sbranando pascoli d'immensità con lingua ingiuriosa*

*ma noi agnelli al macello/ritorniamo capre selvagge con voce
 di pietra con lingua di sale*

* Traduzione dal Sardo Nuorese

Roberto R. Corsi

All'amica risanabile

“Dove si manduca Iddio ci conduca”. A riprova di questo adagio popolare t'imbatterai, lungo *La vita celeste* affrescata nell'ultimo movimento della quarta sinfonia di Mahler, in vere e proprie autorità dell'empireo che, evocate dalle magnifiche sinuosità del clarinetto e da una candida voce di soprano o fanciullo, addiventano felicemente e con ieraticità alla più efferata politica alimentare, assieme a noti carnefici – e di carne tenera! – indultati per l'occasione, forse a insinuare sottintesi cannibaleschi. *San Giovanni lascia andare l'agnellino, / ed Erode, il macellaio, sta spiando. / Noi portiamo a morte / un grazioso e paziente agnellino, / innocente e paziente.* Non c'è rispetto neppure per le mascotte: *San Luca scanna il bue / senza pensarci tanto.*

Cosa ci sia di spirituale e paradisiaco in tutto ciò lo sa solo il buon Gustav; anche se osservo una condotta diametrica al vegetarianesimo, mi trovo ad ascoltare questa lirica con lo stesso puntuale smarrimento con cui percorro l'affresco lucreziano dedicato al *mactatus* d'Ifigenia. In effetti il rapporto tra religione e cibo dovrebbe essere indagato più profondamente di quanto io sappia fare, e la musica classica è impareggiabile nel paradosso d'accompagnare fiumi di sangue con leggiadri accordi in maggior.

Ne ascoltavamo parecchia di musica classica insieme, prima. Tu non credevi in Dio; io, in quei momenti, professavo il culto di te.

Ho in mente quando m'abbracciavi a lungo, in piedi, quasi senza respirare, mentre le note iniziali del primo concerto per pianoforte di Chopin pervadevano la stanza: lo volevi trasmettere per contatto dal tuo corpo nel mio, dicesti poi. Un'altra volta, tornando in macchina non ricordo da dove, ci siamo sorpresi a esclamare all'unisono quanto fosse bello quel finale per violino e orchestra che radio Montebeni trasmetteva e noi non sapevamo riconoscere; arrivati, siamo rimasti dieci minuti fermi in garage, senza uscire dall'auto, aspettando che l'annunciatore ci svelasse l'arcano (Britten).

Avevi già tutto dentro ma ancora non riuscivi a farti del male: quella domenica mattina in cui hai ingerito sorbitolo in quantità industriale, pensando chissà perché che t'inducesse il vomito e ululando al telefono melodrammi in stile "mi sono avvelenata", siamo finiti su una primaverile panchina di Poggio Imperiale a ridere a crepapelle con te, novella Leonora che – unico effetto del tòsco – sfiatavi come una mongolfiera ottocentesca col sole stampato in fronte. La sola strategia che potevi attuare era quella di non mangiare per niente, come al ristorante a Torre del Lago, dopo l'incantevole Bohème pastello inscenata da Folon, quando la gente guardava me scagliarmi con gusto su zuppe di moscardini e cicale di mare e te, bellissima luna nerovestita, osservarmi a braccia incrociate e fauci asciutte, senza che potessi convincerti neppure ad un assaggio. Avranno pensato che fossi il tuo aguzzino. Per fortuna non resistevi più di tanto e con ironico disappunto, in capo a una dozzina d'ore, ti concedevi all'alma Cerere, spesso a quattro palmenti.

Un bel giorno un'amica ti ha portato a Milano per il concerto pop della miagolante-taglia-38 di turno insegnandoti, già che c'era, a metterti a modino il dito in gola. Hai imparato così bene che, perfezionandoti nell'arte del *binge/purge* – abbuffata e successiva induzione del rigetto – in pochi mesi sei arrivata a violentarti trenta volte al dì, gettando via venti chili di peso e ogni traccia del tuo corpo perfetto, fulgente, ignoto solo a te stessa. Le gambe michelangiolesche, lunghe e polpose insieme, criminosamente svuotate dall'interno come steli chiusi in un armadio, orfani di luce. La schiena proporzionata ed elegante, ora affettata da lame d'inedia neanche fosse il torso di manzo appeso al girarrosto nei kebab. Le guance tanto scavate da esser quasi a contatto.

Sei mottarelli magnum in un quarto d'ora per colazione, o un pacco famiglia di crackers e un vasetto di nutella in un colpo solo, o qualunque altra cosa purché sofisticata, poco sana; questo il tuo messale. Il cibo-pretesto transitava convulsamente senza una sua identità, senza venire celebrato per quello che era, senza la minima percezione della forma, del gusto, della consistenza nel carezzare lingua e palato. Ho osservato questa frenesia in molti altri, ad esempio nei bagnini che quando facevo tardi a leggere sulla spiaggia m'invitavano alle loro cene rigorosamente di terra: rotti i fianchi dal lavoro, il piatto colmo di biroldo e pan d'Altagnana o tordelli o *trippa a la massésa bèn 'ncagiàta* era per loro indistinto accumulo, sfuriata a cronometro, vertiginoso ingranaggio mandibolare annodato e ritmato da bestemmie racconti di conquiste e mescoloni di vino. Ma almeno appagante. Nel tuo caso invece la bocca, che pareva una frontiera aperta, era in realtà una porta girevole, e ben presto la casa in Santa Croce – dove ti sei conquistata con dissennata astuzia la libertà di farti male ad ogni ora del giorno, quando e quanto a lungo ti aggradava – assorbì fin nell'intonaco l'intollerabile odore dolciastro e acidulo dei tuoi succhi, sciacquati via in fretta se qualcuno suonava il campanello ma così dannatamente percepibili ovunque.

Interveniva qualcosa di peggiore, se possibile: la cortina di vetro calata tra te ed ogni persona. Anzi, il trasformare in cibaria

ogni persona, ogni vincolo di sangue o di sesso. Perfino te stessa, ogni talento, ogni interesse, ogni desiderio, esponendo immagini invettive avventure deliri e confessioni su internet (non a caso si dice comunemente "darsi *in pasto* alla rete"). Come fossimo dolcetti domenicali ci hai portati in tavola, ci hai consumati; ci hai vomitati, sbrigativa, tra un ricovero e l'altro, tra una flebo ricostituente salvavita e l'altra; poi via con la leccornia successiva.

Stavi per vuotare il vassoio.

Dopo un quinquennio di sforzi vani, di proclami e di tonfi, sembra che tu abbia trovato uno Spielberg in collina, vista panoramica sul duomo, mura in grado di arginare i tuoi raptus e forzarti a un programma serio. Ti stai curando, infine. So che è dura.

Vorrei, quando sarai guarita, portarti a mangiare gli spaghetti allo scoglio, un branzino al forno con patate, anche un pugno di frittura con le acciughe, magari in quella veranda sul mare con pochi tavoli, i vetri a dividerla dalle mareggiate invernali, calda dei fumi e degli aromi di cucina, quella dove ci recammo titubanti alla nostra prima uscita. Annaffiare gli avidi bocconi con una falanghina, passeggiare sulla battigia con la pancia piena aspettando il tramonto, riaccompagnarti a casa e poi salutarti sapendo che alla buon'ora non succederà niente, che vongole e arselles hanno oltrepassato il Checkpoint Charlie dello stomaco e già circolano libere per il tuo corpo (assolte con formula piena o anche solo per prescrizione, scegli tu la formula), si nascondono nel sangue e nei tessuti proprio come usavano fare nel fondale sabbioso.

Temo che questo pranzo luculliano finiremo per non farlo mai: troppa acqua sotto i ponti, inquietudine, gelosie incrociate. E – sospetto – un vuoto incolpevole tra noi, elargito a pioggia dal tuo male, da ogni male, dal male d'esistere. Io stesso non ti avevo mai scritto in precedenza, me ne accorgo solo oggi nella mia rinnovata solitudine, quella delle pagine di Góngora, "elementari e alimentari"... *Trattin altri del governo, / o di mondo e monarchie, / mentre le giornate mie / amministran burro e pane, / marmellata ed acquavite / le mattine dell'inverno; / ...E se Amor tanto è crudele / che a Piràmo ed all'amata / dona in talamo una spada / per tenerli meglio insieme, / la mia Tisbe una crostata / sia, e la spada sia il mio dente; / me ne infischio della gente.* Una solitudine ogni giorno più spesso e paralizzante, ma dopotutto comoda; una forza Bastiani entro la quale, come un dispositivo d'evacuazione, serbo il numero telefonico del ristorante per non essere impreparato se ti tornasse un appetito semplice e sincero. È così che, da partitura, andrebbe conclusa la quarta sinfonia: *ogni cosa si desta alla gioia.*

Nota: la traduzione mahleriana è a cura di Giovanni Lopez; quella gongorina è di Norbert von Prellwitz, con minimi ritocchi (a fini meramente "eumetrici") da parte di chi scrive.

Alessandro Franci

Quattro brani

L'invito

Se è gravoso onorare un invito, ancor peggio è riceverlo.

Qualcuno ha sentito la necessità di dividere proprio insieme a noi un bisogno così intimo; e sapere che questi ha cucinato oltre che il suo anche il nostro pasto, spendendo parte del suo tempo per dedicarcelo, imbarazza non poco. Costretti al debito per l'attenzione che ci è stata dimostrata, serpeggia il desiderio di non accettare.

Il piacere dovrebbe essere tale per l'ospitato come per l'ospite; anche perché se così non fosse, si tratterebbe di puro egoismo: ti invito perché mi fa piacere.

D'altronde la convinzione che un invito debba procurare piacere riceverlo, è tanto radicata da non far sorgere quasi mai il dubbio, in chi invita, che ciò possa costituirsi, invece, come un'ingombrante profferta. Invitare qualcuno per farlo sedere al proprio tavolo, senza che questi manifesti precisi interessi per la cosa, a meno che l'evidenza non ci comunichi la necessità di nutrirlo ad ogni costo, passa per essere un atto generoso; o quantomeno di cordialità. Ancor peggio è dividere il pane quando abbonda, mostrando o anche solo lasciando intendere la propria munificenza. Questa non è certo carità, solidarietà; dividere il tanto è facile e basta. Farlo quindi passare per un atto nobile è vera insolenza.

Con un invito ad una qualsiasi desco, si crede di godere di un piacere, anche se non è chiaro se ciò consista nella presenza dell'invitato o del cibo posto in tavola. Se condividere il cibo con qualcuno anziché con un altro è il motivo principale di tale godimento, sembra di proporre complicità ad un presunto alleato, vendendola al prezzo di gustosi piatti. Si può avere il piacere, l'onore, dell'altrui presenza senza dover mangiare. Prospettando all'invitato la condivisione di un digiuno si potrà misurare la nostra e l'altrui fedeltà a qualsiasi ideale.

Al contrario il lusingato da tali attenzioni, innescherà lo sventurato meccanismo che prevede di contraccambiare tanta nobiltà; cercherà quindi di misurare la qualità e la quantità di cibo trangugiato anche se l'impulso primario fosse stato quello di rifiutarlo.

Per lo più considerato come atto di rispetto verso l'invitato, l'invito, per alcuni viene vissuto quasi come un affronto. Chi invita raramente si chiede se il suo ospite sia contento di mangiare con lui, dà per certo che sedersi alla sua tavola sia un privilegio; che rifocillarsi insieme, tutto sommato, costituisca per chiunque motivo di piacere misto ad orgoglio per aver ricevuto l'invito. Si crede, come al solito, che il nostro piacere sia il piacere in assoluto.

In questo senso si può dire che nell'atto specifico non ci siano intenzioni cattive, però avere l'accortezza di chiedersi prima se l'effetto delle proprie azioni sia gradito o meno, dovrebbe essere alla base di ogni relazione. Per questo motivo molti incontri che sul nascere promettevano grande futuro, dopo una cena si sono trasformati, scaricati.

Anche l'invito rivolto ad una donna da parte del suo corteggiatore, se è auspicato come l'inizio di un idillio, può trasformarsi nella scoperta di un incubo. I due davanti a piatti odorosi si scambiano occhiate traboccanti di intenzioni, poi le guance si gonfiano di cibi, le bocche si deformano, il parlare spesso si confonde. Ognuno dei due vede per la prima volta nell'altro l'aspetto più ferino, ed inizia ad immaginarsi l'impasto triturato nella bocca della persona che, facilmente, a fine cena bacerà; pensa alla tempesta di enzimi nel suo corpo, al decomporsi del cibo appena ingoiato e alla sua definitiva espulsione. Tutto questo può accedere ancor prime di aver terminato di trangugiare secondo e contorno.

Cibo e compagnia

Qualsiasi pretesto lusinga i palati. Che si tratti di un compleanno, di un battesimo, di un matrimonio, o in taluni casi persino di un funerale, è doveroso vi sia da mangiare. Accade quindi che circostanze tanto importanti da radunare amici e parenti, debbano trovare una giusta cornice in cucine e refettori, sale da pranzo, o altri luoghi destinati unicamente a sfamare. Così certe riunioni perdono vigore dopo un paio di portate: non si celebra più l'av-

venimento, bensì la smodata esaltazione di questo per mezzo di una vera e propria abbuffata. Anche comuni incontri privi di motivi specifici che li abbiano determinati, si trasformano poi in ordinari banchetti. Perfino in una cena fra amici, sebbene all'inizio sia vivo un conversare disteso su argomenti di reciproco interesse, dopo qualche boccone e due bicchieri di vino, le parole s'impastano con i cibi e le bevande; i sorrisi eccedono, o peggio, si fanno inappropriati, seguendo una logica sempre meno attinente alle opinioni e prossima, invece, agli alimenti. Alla fine lo scambio di idee si è trasformato in un'astuzia per mangiare, anche se all'inizio era la ragione dell'incontro stesso.

Le così dette "colazioni di lavoro", se non altro, hanno il pregio di ammettere palesemente un duplice proposito: lavorare e nutrirsi.

Il cibo acquista spesso talmente autorevolezza da condizionare un incontro, le eventuali decisioni da prendere e perciò i destini dei mangianti; se non addirittura quelli di estranee al banchetto. Scambi di opinioni sviluppatasi davanti a generose tavole apparecchiate in ristoranti sfarzosi, si fanno rarefatte; le parole sorvolano in una sorta di fantasmagorica leggiadria, il lume delle candele. I convitati s'intrattengono con grazia, addentando ricercate ghiottonerie, sfiorando ogni argomento senza necessariamente parlare di alcunché.

Pizzerie o trattorie al contrario, affollate da torme di divoratori, sono gironi infernali dove le parole non oltrepassano la propria scodella; l'incomprensione è tale da pregiudicare amicizie, mutilando scambi di opinioni persino su argomenti risibili quali il tempo. Non di rado, però, tutto rimane com'era prima della sazietà. Si rinnoverà alla successiva scorpacciata, e poi all'infinito, nel moto perpetuo che regola i rituali dell'ingozzarsi.

La ricerca di compagnia per condividere il pasto sembra un obbligo; mangiare diventa un'azione da compiere assolutamente insieme a qualcuno. Duro a morire, il peccato di gola, per essere commesso necessita della ricerca di complici.

Nelle mense aziendali si condivide la quotidiana esperienza di sfamarsi assieme al vicino, cioè con chi, a pochi centimetri, ci mastica davanti impunemente. Dobbiamo subire il trangugiare altrui, imponendo il nostro deglutire. In coda ai self-service si spregia la tal vivanda per sceglierne un'altra attribuendo ad essa chissà quale virtù. Intanto il nostro ritmo, regolato dalle norme della "pausa pranzo", c'impone un tempo insolito rispetto a quello che normalmente riserviamo a tali attività. Pare sia proprio questo impiccio ciò che maggiormente disturba: il poco tempo rispetto al desiderio di rimanere davanti a cibi precotti, tra fumi e odori permanenti, nello schiamazzo di chi divide con noi la pena del quotidiano sostentamento.

Eppure, ostinatamente, c'impegniamo per organizzare l'evento che, non di rado, è esclusivamente mirato al semplice cibarsi davanti a qualcuno che a sua volta è chiamato a fare altrettanto di fronte a noi. Si scelgono i commensali più fedeli e cuciniamo per loro, fieri di poter unirli in un bagordo memorabile. Ormai non vi è, evidentemente, niente di meglio da prospettare ai nostri cari che la mediocre avventura di uno stravizio.

Cibo e solitudine

L'idea che mangiare sia un atto di tale intimità da reclamare tutto il rispetto per sé e per gli altri si frange, fatalmente, sulla vana ricerca di un luogo adeguato per poterlo compiere in piena solitudine. Bar, ristoranti, pub, fast food, tavole calde o pizzerie, sono alla mercé di chicchessia; proprio perché ideati per accogliere resse di golosi, in onore al culto della consumazione di massa

e in massa. Dislocati perlopiù in punti cruciali perché non passino inosservati al frettoloso distratto in cerca di nutrimento e partecipazione, allontanano viceversa tutti coloro che di tale compagnia mangiante non sanno cosa farsene.

Immaginare di ritagliarsi uno spazio in cui rifugiarsi, per poter roscchiare un povero biscotto, oppure un umile panino, è impensabile. L'unica possibilità per rimanere soli con il nostro pane, è acquistarlo a parte, con esso poi chiudersi in un decoroso cesso, e lì, luogo unicamente consacrato ad espellere i resti indesiderati persino dall'intestino, potremmo invece dedicarci solennemente ad assaporare il prediletto manicaretto. Perché pare proprio non vi sia alcuna vergogna a rimpinzare le proprie viscere di fronte agli altri, mentre sembra disdicevole scaricare il ventre in compagnia.

Oppure non resta che la dedizione per la preparazione accurata di ogni pietanza: la scelta dei cibi, la cottura, l'allestimento della tavola, nella solitudine della propria abitazione, in devozione ad un rito di sobria e piacevole compagnia di sé, conversando con il silenzio di un intimo pensiero durante la degustazione. Considerarsi l'invitato d'onore, e portarsi il rispetto di una squisitezza riservata solamente all'ospite più gradito.

Forzatamente, tuttavia, solitari mangianti approntano misere mense ai bordi del mondo; disdegnati da chiunque, consumano frugali e a volte finanche dignitosi pasti. Non è certo la solitudine del solo pranzo, è anche quella delle notti, del margine, della vita sull'orlo del confine estremo. Come anche il pasto del fuggiasco, del rifugiato, il parco nutrimento all'ombra del più lontano nascondiglio.

Il cibo e la solitudine, notoriamente, si uniscono all'idea di povertà, alla mancanza di mezzi e amici, oppure alla solitudine forzata. Raramente il nutrirsi in solitudine è avvicinato alla dignità, alla gioia sincera. Pare che confrontarsi da soli con la mensa quotidiana debba essere talmente sconveniente, maleducato e persino pauroso, da affrontare la questione sempre insieme a qualcuno per spartirne forse la sorte e combattere, probabilmente, il rischio di essere sopraffatti dalla gola.

Di fatto poi ciò che unisce veramente è la prosperità, mentre invece l'indigenza allontana, divide.

Gli avanzi

Parte del cibo che con severa dedizione era stato preparato per il gran convito finisce per essere tralasciato; trascurato nei piatti, dimenticato sui vassoi. Un atto che minaccia di essere ancor più oltraggioso di un vero rifiuto; è tracotanza, sordo disinteresse.

Nondimeno l'eccesso da mostrare sulle tavole dà prestigio, anziché procurare ignominia; preparare più cibo di quanto sia necessario, d'altronde, allontana sospetti di avarizia. La ridondanza, invece, è segno di benessere, prodigalità; quindi è preferibile la dissipazione alla parsimonia.

I saziati, ormai allo stremo, si disinteressano al cibo; questo resta nei vassoi e sul bordo dei piatti, fino a quel momento omaggiati da un'attenzione effettivamente sproporzionata. Sono lo sguardo diventato distaccato e le pance ora tese dalla pienezza, a destituire e umiliare quello che fino a poco prima hanno elevato ed esaltato; i cibi avanzati hanno irrimediabilmente perduto dignità, allontanandosi dall'originale raffinatezza e declinando allo status di puro scarto.

La sontuosità nell'eccedere, così apprezzata ai primi languori, risulta essere – soltanto qualche tempo dopo – mera ridondanza che un'indifferenza iniziata con la sazietà, relega già nell'astrazione del ricordo.

La resa dei commensali è totale e tutto quello che fino a quel momento sembrava indispensabile, diventa invece immeritevole di intenzioni, e resta come una macchia inguardabile dentro i portavivande, nei quali fino a poco prima era un'icona sovrana, deposta come una reliquia nel suo reconditorio.

I resti imporranno la loro presenza fino alla sera, fino al giorno seguente quando ancora manterranno il ricordo dei primitivi fasti; infine termineranno tra i rifiuti indegnamente. Il cibo è passato così, nel giro di poche ore – per eccesso – da golosità a porcheria. Si deteriora, diventa immondizia indesiderata, il suo odore che, in origine ha risvegliato menti e stomaci, si è fatto puzzo. Deperisce nella sostanza e nel suo più vivo mostrarsi: da delizia per gli occhi, per l'olfatto e per il palato, ora è immaneggiabile, al pari di un veleno maleodorante: merita senza dubbio la pattumiera.

L'economia contadina di un tempo, riservava ai rari eccessi, miglior riguardo, rendendo onore agli avanzi nell'alimentazione degli animali da cortile o nell'ausilio ai concimi. Ora quale animale potrebbe restituire dignità a tanto scialo? e ciò che si dimostra uno spreco intollerabile, raggiunge con civile noncuranza il posto ideale di ogni residuo: la fogna.

Roberto Maggiani *Il medesimo scopo*

Nutrizione. Funzione dei viventi mediante la quale composti inorganici o organici vengono introdotti nell'organismo ed elaborati per potere essere utilizzati nei processi metabolici.

Che simpatico modo di nutrirsi
ha l'ameba,
non ha né gusto
né olfatto (forse)
non la persuade una fumante lasagna
né un gateau di patate
da togliere dal forno,
non ha l'impegno di farlo raffreddare,
non v'è l'attesa del bollire
del rosolare o del friggere

tuttavia

si appresta a fagocitare
un paramecio
crudo e ovale,
imbandisce la sua tavola:
lo circonda con protrusioni
temporanee del citoplasma
(pseudopodi)
lo ingloba completamente
così com'è
in una cavità digestiva
approntata ad uso bocca
(vacuolo)
lì riversa gli enzimi
necessari alla digestione –
il suo cibarsi
è soltanto attesa.

Non v'è sguardo sul cibo
né acquolina in bocca
né quel gusto che soddisfa
lo chef e l'avventore
ma la sua fagocitosi
ha il medesimo scopo:
le reazioni metaboliche –
la vita.

Gabriella Maletti

Due brani

Il cioccolato

“Guarda che ti ho portato!”, disse l'uomo al padre. E tirò fuori dalla borsa una stecca di cioccolato. La mise sotto agli occhi del vecchio. Gliela agitò davanti. Nel letto d'ospedale, il padre si riscosse, sorrise, e a fatica allungò un braccio per ghermire il cioccolato. Allora il figlio ritirò di scatto la mano. Il vecchio lo guardò sorpreso. “Ehi, ehi”, disse il figlio, “non così. Te lo do io, poco a poco”. Il padre, deluso, lasciò cadere la mano sulle coperte. Sospirò di sconforto e chiuse gli occhi. Piegò il viso dall'altra parte. “Non te la sarai presa”, disse il figlio. “Guarda, eccolo qui”. E di nuovo mostrò il cioccolato. Il padre non si mosse. “Su, guarda, e guarda!”. Con una mano obbligò il viso del vecchio a girarsi. “Guarda, che bel cioccolato fondente!”. L'uomo diede uno sguardo al figlio, poi abbassò gli occhi. “Non potresti mangiarlo”, riprese il figlio, “ti scordi che sei diabetico?”

Un paziente, in un letto di fronte, tirò la corda del campanello. “Che c'è?”, urlò l'infermiera, poco dopo, entrando. “Chi ha suonato?”. Il paziente alzò un braccio. “Che hai? Ti scappa?”. Lui annuì. Il figlio posò la stecca di cioccolato sul comodino. Guardò il padre che osservava l'infermiera con la padella in mano. Poi il vecchio chiuse gli occhi. Fu la volta del figlio che osservò l'armeggiare dell'infermiera e del paziente. “Alza, alza”, diceva la donna, “così, alza...”. Quando passò per uscire con la padella in mano, si sentì l'odore acre degli escrementi. “Vedo ancora il cioccolato sul comodino”, disse severa. “Suo padre non può mangiare dolci”, terminò volgendosi al figlio. “No, no, ora lo porto via”, rispose sottovoce il figlio. Il padre diede un'occhiata al cioccolato. “Ti piacerebbe, eh?”, disse il figlio riprendendo la stecca. “Ora te ne do una tavoletta, contento?”. Il padre sorrise debolmente, rischiarandosi. Seguì per l'aria il tragitto che fece il cioccolato dal comodino al bordo del letto, dove il figlio lo depositò. “Ecco qua”, disse. Ne staccò un pezzetto e lo avvicinò alla bocca del padre. Poi lo allontanò. Lo avvicinava e lo allontanava, ridendo piano. “Op, op”, diceva, “op!”. Il vecchio apriva e chiudeva la bocca. La apriva e la chiudeva. Ininterrottamente. Cominciò con dei singhiozzi lievi, che via via si fecero più alti. I pazienti attorno guardavano attoniti. Poi il figlio smise di ridere. Ora cacciava dentro la bocca più cioccolato che poteva. Il vecchio masticava e sputava. Finita la stecca, il figlio ne tolse un'altra dalla borsa. La scartò con rabbia e cominciò con quella. Riempiva e riempiva la bocca del padre. Il cioccolato scioglieva sul mento, scendeva dalle pieghe ai lati della bocca, formando due candellette che si spingevano fino alla gola. Il vecchio girava il capo da una parte e dall'altra. Tossiva, muoveva gambe e braccia. Respirava a fatica. Il figlio si alzò in piedi e spinse giù anche quello che rimaneva della seconda stecca di cioccolato. Poi ne prese una terza e continuò. Il vecchio soffocava. “Ma che sta facendo!”, urlò un paziente, tirandosi su. “Che succede?”, chiese

spaventato un altro. Il figlio diceva: “Mangia, mangia!”. Spingeva anche le dita nella bocca del padre. Poi uno dei pazienti suonò il campanello. Chiamò: “Aiuto! Aiuto! Infermiera!”.

Il figlio, velocemente, prese la borsa e senza guardare uscì dalla stanza. Infilò di corsa le scale.

NON HO FAME

“Mangia”, disse il padre al bambino.

“Non ho fame”.

“Ma, è da ieri che non mangi”.

“È da ieri che non ho fame”

“Non stai bene? Che hai, Uolter?”

“Sto bene”.

“Se stai bene dovresti aver fame”.

“Sto bene, ma non ho fame”.

“Come è possibile? Non hai digerito qualcosa? Dovresti sentire un peso allo stomaco. Hai un peso sullo stomaco?”

“Non ho un peso allo stomaco”.

“Ma che ti succede? Quando era viva mamma mangiavi sempre...”.

“Ora sono cresciuto”.

“Appunto, dovresti essere consapevole che bisogna mangiare, non credi? Che fai, lo sciopero della fame come Pannella?”

“Non ho fame”.

“Uolter, ti ripeto che è da ieri che non mangi. Non senti vuoto allo stomaco?”

“No”.

“Non ti piace quello che c'è nel piatto?”

“Il prosciutto non lo voglio”.

“Perché?”

“Perché è la coscia del maiale, e il maiale è morto”.

“Non puoi mangiare un maiale vivo, Uolter!”

“Né vivo, né morto!”

“Ti fa pena il maiale morto?”

“Tutti gli animali morti mi fanno pena”.

“Che ti posso portare, allora?”

“Non lo so. Non ho fame”.

“Senti, Uolter, sono stanco. Dopo una giornata di lavoro sono stanco. Vorrei mangiare e poi riposarmi. Però, prima, tu devi mandar giù qualcosa. Vuoi del formaggio, un uovo?”

“Cosa mangia Berlusconi, babbo?”

“Ah, quello! Che ne so, mangerà aragoste, veline...”.

“Dici sempre che è un pappone, pap-po-ne, deriva da pappa, da mangiare...”.

“Certo, quello mangia le pappe degli altri, e con che foga!”

“Così piccolo?”

“Ha i tacchi, Uolter”.

“E Calderoli? E Bondi?”

“Sono molto diversi tra loro, Uolter, il primo mangia la polenta e beve l'acqua del Po, il secondo tutto così bello liscio e roseo scrive poesie... Senti, Uolter...”.

“Vuoi dire che dopo le mangia?”

“No, no! Non lo so, non lo so, cazzo, può darsi, Uolter. Ma che domande mi fai?”

“E Maroni, babbo, che mangia?”

“Uolter, per piacere, non mi fare incazzare più di quanto lo sia già!”

“E i poveri, babbo?”

“I poveri, i poveri! O Uolter, e che cazzo! Mangiano un po' di qua, un po' di là, insomma quello che trovano, poveracci!”

“E se non lo trovano?”

“Uolter, i poveri sono abituati a non mangiare! Da sempre! Sono poveri, e ora siamo poveri anche noi. In Italia ora siamo tutti più poveri! Per questo dovresti mangiare senza fare troppo storie quello che trovi nel piatto!”

“Ma quelli ancora più poveri?”

“Quelli più poveri... vanno... vanno in culo..., tutti andiamo in culo con 'sto governo, cioè, vanno alle mense comunali, guardano tra la spazzatura..., un panino secco lo trovano... vuoi un panino col formaggio, Uolter, finché ce l'abbiamo?”

“E gli africani, che mangiano?”

“Non lo so, non lo so! Non lo so! Accidenti! Che vuoi che ti dica, hanno delle banane, delle antilopi, hanno...”.

“La maestra dice che hanno fame”.

“Ha ragione. Ma come tutti, come tutti, Uolter! Tutti abbiamo fame, solo tu non ce l'hai!”

“Che mangia Berlusconi, babbo, e Alemanno, e Brunetta...”.

“Uolter, sto stramazando. Brunetta mangia i tornelli, se ci arriva! Ma vedi di piantarla. Hai dieci anni e devi mangiare. Poche storie. Dimmi cosa vuoi che te lo porto. Vuoi una pizza? Vado giù e te la prendo: calda e filante, la vuoi?”

“Non ho fame”.

“Santa Madonna santa, Uolter, Cristo Santo, stai rompendo i... falla finita. Si può sapere una volta per tutte perché non hai fame?”

“Non lo so”.

“Come non lo sai? Ora ti faccio una bella frittata. te la metti nel panino e te la mangi, va bene?”

“Ma, cosa mangia quello con la bocca storta, quello della Lega, quello che fa sempre così col dito ritto, Bossi, ecco, Bossi. Quando ne parli fai una faccia! E quell'altro, quel ciccone che manda gli immigrati a fare in culo...”.

“Ma che dici! Ma chi?”

“Bar... Bor... Borghezio, sì, lui, che mangia?”

“Ora basta, Uolter, basta! Borghezio e Gentilini mangiano gli immigrati, va bene?”

“E Calderoli, con quella faccia, babbo, quello dei maiali e l'Islam...”.

“Io vorrei sapere chi ti dice tutte queste cose, Uolter!”

“Tu, babbo!”

“Uh! Accidenti a me!”

“Voglio mangiare quello che mangiano i romeni”.

“E che mangiano i romeni?”

“Ma, quello che trovano, babbo”.

“E cosa cazzo trovano, cazzo, i romeni, cosa trovano?”

“Voglio mangiare quello che trovano i neri! E anche i Rom...”.

“Uolter, ma si può sapere che ti prende? Uolter, guardami! Devo portarti all'ospedale, Uolter? Sei impazzito? Che ti succede? Hai solo dieci anni, Uolter, devi mangiare, crescere. Se non mangi come fai a diventare grande? Uolter, guardami: se non mangi che farai da grande?”

“Il Segretario del PD, babbo”.

Insel Marty

Lama con frutta

Poche parole ma la vita a valle
si attaccava anche al silenzio

– poi il vento e la sorgente
fecero cerchio

nel raggio indaco del temporale a venire
qualcuno accese candele agli angoli
e intorno a una cesta

inaspettatamente
arance

vivide rosse di una vita
che era valle e fuoco
suoni di monte e tempo

il Buddha cominciò a sceglierle
una per una contro di noi
– Sappiate farlo vostro il frutto
che matura dalla contemplazione
non può essere gustato
finché non sgorga dalla Mente –

allora ognuno guardò
l'arancia più vicina al suo piede
e fu albero – bambino
ai piedi dell'albero
albero bambino
ai piedi della sorgente

Loretto Mattonai

Biting song

LAm DO
Vorrei poi sapere se la bocca
SOL LAm
è una cosa buona da baciare
da baciare...

LAm RE FA LAm (ricerca
modulazioni vocali)

LAm DO
Io vorrei poi sapere se la bocca
SOL LAm
è una cosa buona da baciare

LAm RE FA LAm (ricerca
modulazioni vocali)

LAm DO
Io vorrei sapere se la lingua
SOL LAm
è una cosa buona da specchiare
da specchiare...

LAm RE FA LAm (ricerca
modulazioni vocali)

LAm DO
Io vorrei poi sapere se la lingua
SOL LAm
è una cosa buona da specchiare

LAm RE FA LAm (ricerca
modulazioni vocali)

LAm DO
 Io vorrei sapere se gli occhi
 SOL LAm
 sono rotondi oppure piatti sporchi
 da lavare...

LAm RE FA LAm (ricerca
 modulazioni vocali)

BIS in falsetto con modulazioni varie

LAm DO
 Io vorrei sapere se il cervello
 SOL LAm
 è una cosa buona da mangiare da mangiare

LAm RE FA LAm (ricerca
 modulazioni vocali)

LAm DO
 Io vorrei poi sapere se il cervello
 SOL LAm
 è una cosa buona da mangiare
 da mangiare da mangiare

LAm RE FA LAm (ricerca
 modulazioni vocali)

BIS in falsetto con ricerca modulazioni

LAm
 Io vorrei trangugiare, digerire
 SOL
 da mangiare, trangugiare,
 LAm
 digerire digerire digerire
 DO SOL
 il cervello digerire...

LAm RE FA LAm (ricerca
 modulazioni vocali)

Ringrazio l'amico Giacomo Guerrieri per la collaborazione musicale.

Maria Pia Moschini

Caffè La Perla

Alle spalle una giornata grigia: tutti i toni del non colore sembravano essersi dati appuntamento in quella periferia ondulata, gremita di fabbrichette, baracche, discariche abusive.

Alla ricerca di un pezzo di ricambio per la mia macchina fotografica, un oggetto arcaico, memoriale, vagavo da un'ora in viuzze di campagna, lungo rigagnoli putridi ai margini dello Stradone, una provinciale battuta dall'arroganza dei camions, da macchine inquiete in continuo sorpasso.

Verso il mare, un fondale rosso cupo come il vino, trasmetteva l'idea di un tramonto immaginario.

Fuori? Nessuno, un luogo di assenze, le persone assorbite all'

interno di quegli strani contenitori dai nomi improbabili. Sigle per lo più difficili da ricordare, minacciose.

Rinunciai alla ricerca. La mappa, che avevo tracciato su un vecchio scontrino, si rivelava un enigma a causa dei vicoli ciechi, delle strade senza sfondo, dei sensi unici.

I punti cardinali ruotavano impietosi intorno alla vecchia Cinquecento che ronfava cigolando per il freddo, fino all'apparire di una luce verdina che si mostrò lieve nel grigio affranto dell'aria: Caffè La Perla. Un Caffè! Un luogo sicuro, al riparo, forse lì c'era "campo" e avrei potuto telefonare.

Parcheggiai in una pozzanghera dove si adagiava un cielo capovolto e finalmente scesi dalla macchina. Il Bar era vuoto: dietro il banco una donna bionda si specchiava nel vetro di profilo, i seni turgidi, enormi.

Le sorrisi ma non mi guardò, sembrava contrariata. Le chiesi un caffè: – Al tavolo – precisai. Dovevo consultare l'agenda, tentare di telefonare. Una radio invisibile trasmetteva musica astratta, filiforme, che faceva oscillare il pensiero in un "fading" da S.O.S.

Mi sedetti in un angolo e fu allora che lo vidi. Un bambino immobile, con in mano un sacchetto bianco, su una sedia troppo alta. Stava lì, silenzioso, con la testa bassa come se dormisse, invece guardava. Tutto.

Aspettavo. Nessuno entrò per molto tempo: i miei tentativi con il telefono si perdevano in quello spazio attonito, il caffè, quasi freddo, mi tagliava in due con una lama d'angoscia.

Non sollevò la testa. Mai. Poi una macchina si fermò davanti al Bar e una ragazza entrò di corsa sbattendo la porta, i seni quasi scoperti, la minigonna irrisoria, i tacchi altissimi, fluorescenti.

Fuori faceva davvero freddo, un crepuscolo denso, ostile.

Il bambino si mosse, la guardò e sorrise. Lei lo abbracciò stretto e in quell'attimo vidi gli occhi di lui socchiudersi come in un bel sogno. Poi le porse il sacchetto e da lì uscirono uno specchio rotondo, un rossetto, un pettine. Il bambino teneva fermo lo specchio mentre lei, inginocchiata, si truccava.

Sul muro infatti compariva una scritta tracciata su un vecchio cartone: Bagno Fuori Servizio. La ragazza si alzò e uscì di corsa seguita dalla donna del Bar che la inseguì con lo sguardo mentre lanciava a due cani randagi delle vecchie brioches. Rientrando, una la porse al bambino che cominciò a mangiarla a piccoli morsi. Poi, piano piano, la sua testa reclinò e il sacchetto cadde, lo specchio si ruppe, il rossetto rotolò sotto un tavolo. Non pianse. Raccolse tutto, come se niente fosse accaduto e tornò a sedersi, silenzioso, sulla sedia troppo alta. Pagai il caffè convinta di stare vivendo un'esperienza onirica, un sogno desertico.

Quando raggiunsi la Cinquecento era già buio. Vidi la ragazza rientrare a piedi, saltando le pozzanghere. Si avvicinò e, chinandosi verso di me, sussurrò: – Grazie –.

– Di cosa? – risposi piano. – Di avergli fatto compagnia –.

E se ne andò così, sui tacchi altissimi, le gambe scure di freddo, come un fantasma, sotto la luce verdina del Caffè La Perla.

Barbara Pumhösel

Tre poesie

*

nella mente comincio a preparare
 la farina l'acqua il sale
 per occupare le dita dei pensieri
 le muovo impasto mescolo

il lievito consola, un mezzo bicchiere
diventa pieno da solo
l'olfatto produce l'odore del
pane
che cuoce e poi lo trasforma pian
piano in appena sfornato
su un tavolo di tanti anni fa
legno massiccio il piano graffiato
tracce di penna che portano
a pranzi improvvisati a risate
e fogli di pasta enormi, stesi
direttamente sulla superficie
sculture commestibili eserciti
di befane con scope fragili
i profumi mi assalgono salgono
le narici, aggiungo un po' di
vino
e contemplo il quadro, le mani
stanno al gioco gli occhi anche
nessuno menziona lo schermo
la tastiera l'appoggio in materiale
sintetico, le ore e il
tempo
che non coincidono

*

armonia soltanto intuita
senza suono ancora (il titolo tace)
parole antipasto dai sapori
lievemente afrodisiaci si incontrano
sulle papille della lingua
il primo verso promette, aumenta
la produzione della saliva, l'attesa
poi prima del secondo la ragione
si impone e guasta tutto

*

la farina, le parole – mescolate o ognuna per sé
assorbono diversamente l'acqua, lo spazio bianco

con la pasta madre sono più lunghi i tempi
di lievitazione, ma ne vale la pena – dicono

la lingua madre non lievita più – colpa
del contenitore, non trasparente, di troppa

chiusura? non mi guardo più indietro, ma
devo salvare aromi, forme precise, sapori

che servono ancora – me li chiedono le dita
gli occhi – e devo finire l'impasto

Paolo Ragni

Focacce

Tayatsumi Yakamoto, quando era più triste, faceva le focacce. Di solito, accadeva il pomeriggio, guardando il telegiornale: specie d'inverno, verso le quattro e mezzo, o d'estate, negli eterni pomeriggi che attendono l'ora di cena. Il tempo non passava mai, Tayatsumi, affranto, si consolava andando in cucina.

Tayatsumi detestava carne di ogni razza, pesce, appena tollerava le uova. Mangiava pasta, minestre, sapeva cucinare le verdure. Tuttavia, non c'era niente che lo sollevasse così profondamente dallo sconforto quanto preparare le focacce.

La sua cucina era uguale a tantissime altre, acquaio, lavatrice, un tavolo con quattro sedie e una tovaglia di incerato, pensili, un mobilino, il forno. Per quest'ultimo, Tayatsumi Yakamoto provava una intensa venerazione. Lo puliva in continuazione, con moltissimo olio di gomito e pochissimi prodotti chimici. Quasi ogni giorno, il forno era al lavoro.

Tayatsumi sapeva fare ogni genere di focacce, salate, dolci, agrodolci. Possedeva molti libri di ricette, dalle pizze napoletane alle focacce sarde, dalle schiacciatine ripiene alle croccantelle tutto sale e rosmarino, alle pagnotte bassebasse con l'uvetta. Aveva anche scritto su un quadernino le sue principali invenzioni: sull'intestazione aveva scritto: "TAYATSUMI YAKAMOTO : FOCACCE". E' quindi con questo titolo "Focacce", che noi lo ricorderemo.

D'estate, Tayatsumi cercava di supplire allo sconforto con le focacce di latte e semolino. Le cucinava con tutta la sua passione, e, appena sfornate e raffreddate, le infilava nel frigo. In questa maniera riusciva a trascorrere l'intero pomeriggio. Quando la malinconia si faceva più forte, insaporiva le focacce al semolino con la vaniglia, la noce moscata o la cannella: gli mettevano allegria tutte queste cose insieme. La cena trascorrevano con queste focaccine, piuttosto schiacciate e lievitate appena, e abbondanti innaffiate di vino dolce, vin santo, retsina o Lachrima Christi. Tayatsumi andava poi in terrazza e sorseggiava altro vino dolce con un cubetto di ghiaccio. In mancanza d'altro tornava a guardare la televisione, vedeva i film d'avventura, i western senza indiani, altrimenti leggeva un fumettone. Talora si addormentava, le lucertole venivano la notte a pizzicargli le unghie dei piedi. Era, questa, una cosa che proprio non sopportava, imbastiva liti furibonde con le lucertole, era capace di svegliare tutto il palazzo con i lanci di bottiglie vuote contro questi innocui animalletti. Non riprendeva sonno subito, e la luce del sole lo risvegliava piuttosto presto: si rigirava sulla brandina e contava le formiche. Qualche volta piangeva.

D'inverno era quasi peggio delle domeniche pomeriggio d'estate: era tutto un affaccendarsi. Invece di cuocere tutto insieme nel suo meraviglioso forno elettrico termoventilato, con accensione e spegnimento temporizzati, combinazioni multiple di HD floppy disk multiprogram, cucinava ogni cosa una per volta: sapeva benissimo, per averlo sperimentato i primi tempi del suo HI-FI forno, che si poteva mettere in cottura insieme lasagne al sugo, pollo arrosto, pesce al cartoccio, sformato di cipolle e crostata di mele. Però preferiva così, il pomeriggio trascorrevano un po' meglio. Sapeva di consumare, in questo modo, il triplo di energia elettrica, ma si consolava pensando che un cinema gli sarebbe comunque costato molto di più, senza contare che avrebbe avuto comunque di che spendere per mangiare: cucinava così una focaccia con le cipolle alle tre, una schiacciatina al rosmarino alle quattro e mezzo, una pizza pomodoro e basilico alle sette. Infine, verso le otto riscaldava tutto, con termoventilazione a pieno regime, velocità quarantottomila. Se faceva molto freddo e sapeva, fin dalle due, che ci sarebbero state cose tristi al telegiornale, si preparava una focaccia dolce, glassata, con mandorle, uvetta e un po' di miele: l'aroma del miele si sprigionava gagliardo, impregnava gli asciugamani, le spugne, la carta di giornale, le maglie di lana: ogni cosa che fosse porosa sapeva di miele. Oh, che consolazione per il cuore! serenità per la mente - il profumo di un millefiori valeva più del riepilogo dei goals la domenica alle otto e mezzo, rimane-

va, a finestre sbarrate, fino dopo mezzanotte, pace per l'anima.

Gli abitanti del suo palazzo lo conoscevano appena, sapevano di lui, solamente, che era "quello delle focacce". Nessuno era mai entrato in casa sua, eccetto un giorno un gruppetto di bambini del casamento che, sentendo un gran profumo infiltrarsi da sotto il suo portone e diffondersi per la tromba delle scale, gli si era attaccato al campanello e, dopo un quarto d'ora di vibranti scampanellate, era infine riuscito a farsi aprire: Tayatsumi Yakamoto aveva aperto non senza una comprensibile stizza (il profumo di rosmarino odora le lenzuola e aiuta a riposare) ma aveva poi offerto ai bimbi, tutto giulivo, alcuni bocconcini delle sue focacce. Addirittura, visto l'entusiasmo dei bambini, aveva alla fine dato loro tutto quel che aveva cotto, col risultato che non gli era rimasto più niente per la cena. Fu quello uno dei giorni più belli della sua vita: alle sei e mezzo i bambini se ne andarono via a pancia piena di focacce, e lui aveva ancora da cucinare per la sera! quel pomeriggio passò in un lampo, il dopocena fu sereno.

Qualche volta, Tayatsumi si fissava davanti al soffitto e lo guardava intensamente: nessuno può dire se pensasse a una focaccia nuova o fosse preda della sua ipocondria. Non si rialzava che a pomeriggio molto inoltrato. Saltava addirittura la cena. Poi andava a letto a dormire.

Un giorno Tayatsumi si scoprì intento a pensare ad una ragazza: non era affatto bella, era magra, pallida, piccolina, non avrebbe attirato nessuno, Tayatsumi invece ci almanaccava su. Si figurava di baciarla, poi invece, di schiocco, si addormentava come un sasso. Pensava che fare l'amore fosse un po' così, pensare a una ragazza pallida, credere di baciarla e poi acciocchirsi. Si svegliava un po' più contento, infilava i chiodi di garofano nelle focacce e innaffiava queste ultime di rosolio. Non portò mai questi dolcetti alla ragazza, se li pappava tutti lui, golosamente, li annusava avidamente, gli impizzichivano le narici, anche le ciminiere e le sirene delle ambulanze sembravano più belle.

Un giorno vide un telegiornale bruttissimo: c'era un'altra guerra ancora, Tayatsumi Yakamoto piangeva e piangeva, avrebbe voluto correre in aiuto di quella povera gente, aiutarli a scappare dalle bombe, avrebbe voluto attorcigliare tutti i fucili, i cannoni degli assassini. Per alcune notti non riuscì a chiudere occhio, quelle file di disgraziati ad aspettare una razione misera di pane, quelle bombe sulla gente inerme. Voleva portare le sue focacce agli assediati delle città martiri, si rigirava nel letto, tirava su col naso, si alzava improvvisamente e correva ad impastare una focaccia, era caduto in una agitazione estrema. Per giorni e giorni impastava, cuoceva, impastava cuoceva, aveva imparato a regalare le sue focacce ai bambini, ormai non ne mangiava quasi più, digiunava, dimagriva a vista d'occhio - i bambini sgranocchiavano ogni sorta di focacce che uscivano da quella porta, dal piano di sotto addirittura si arrampicavano sul suo terrazzino e le acchiappavano dal davanzale dove le metteva a freddare. Tayatsumi sfornava altre focacce, pronte per essere arraffate, portate giù e mangiate a quattro palmenti.

L'angoscia cresceva oltre ogni limite: le immagini della guerra tormentavano Tayatsumi, non mangiava più, non dormiva più, non andava più a lavoro, era ventiquattr'ore su ventiquattro al forno elettrico, al forno a microonde, al forno a microonde col grill, al forno a gas portatile. Usciva ormai solo per comprare gli ingredienti, aveva la barba lunga, gli occhi si infossavano, era diventato un San Giovanni Battista.

Infine ebbe una pensata, erano le tre di notte di un mercoledì: doveva fare la più bella focaccia, la più buona, la più consolante, il suo capolavoro, quelle file per il pane lo tormentavano.

Prese farina bianca, farina gialla, farina di cocco, farina di castagne, fecola di patate, amido di mais; zucchero di canna, miele,

uova, latte, olio, burro; cacao, carrube, malto; succo d'arance, di limone, nocciole, mandorle, semi di sesamo, semi di papavero, cannella, torrone, anice, uva sultanina, uva di Corinto, zibibbo, lievito in polvere, frutta candita, alchermes. Per cinque ore intere impastò, mescolò, impastò nuovamente, sciolse, montò a neve, aggiunse, levò - era sudato fradicio, per resistere alla tensione emotiva beveva caffè al cedro, cioccolata al maraschino, orzo vanigliato. A mattina, esausto, aveva preparato la focaccia, capiva di avere vissuto per lei tutta la vita. Non la mise nel multiprogram, la depose, con cura materna, nello stampo d'alluminio, dentro il tradizionale fornello portatile, sopra i fornelli.

Dopo una ventina di minuti iniziò a sprigionarsi un aroma sublime, l'impasto, meravigliosissimo, si condensava, si scioglieva, si compenetrava, si liquefaceva, si addensava, gorgogliava - mai narici sentirono alcunché di simile, i chiodi di garofano e la noce moscata si univano all'estratto d'anice, il cacao amaro frullato alla panna, la buccia di limone grattugiata e macerata nell'alchermes all'acqua di fior d'arancio.

Nonostante le finestre sbarrate, iniziarono a bussare al portone di casa, il telefono squillava, tutti volevano venire a mangiare la focaccia nuova, non solo bambini - il direttore di banca con i baffi, la casalinga stanca e triste, l'impiegato nervoso, la studentessa preoccupata del prossimo compito, la zitellina col naso lungo: tutti bussavano, suonavano il campanello, telefonavano, ognuno voleva avere anche solo un minuscolo pezzetto di questa focaccia nuovissima. Ma Tayatsumi Yakamoto non si accorgeva di nulla, rimaneva inchiodato davanti al vecchio fornello, lo puntava con gli occhi sbarrati.

Quando sembrò che la focaccia fosse ormai cotta - il profumo scardinava i vetri scioglieva le candele di cera, lubrificava i perni delle vecchie porte. Tayatsumi girò la manopola e poi la riaprì, il gas fuoriusciva a fiamma spenta. Dopo pochi minuti, al divino aroma cominciò a mischiarsi l'odore dolciastro inconfondibile del gas: alla porta, alle finestre, al terrazzino i curiosi attendevano perplessi. Fecero appena in tempo a darsi alla fuga: dieci minuti dopo, Tayatsumi Yakamoto premette il pulsante dell'accensione elettrica.

Giovanni Stefano Savino

Tre poesie

XLIX

Prendo il cibo che trovo. Ritornato a casa a mezzogiorno, piatto e bicchiere e la forchetta e il coltello, e il prosciutto avanzato di ieri ho messo in tavola, e lo stracchino, e ho subito inghiottito e, per finire, il latte riscaldato ho bevuto. Il mio pranzo, la mia cena, io sempre solo a tavola, non variano, se non per i fagioli o per i ceci o per le adoratissime patate. Ed io non cerco il vino, basta l'acqua, e di cannella. Non so se sia poco o molto. Da soldato finii l'anno in osteria. Bevvi, mangiai, e fuori

vomitai, e la notte mi guardava. Mi consolò altissima una stella.

15 maggio 2008

L

Il giorno che mi presentai al Distretto e fui arruolato, all'ora della cena, per terra, nel cortile, mangiai il pollo arrosto preparato per il viaggio dalla mamma, e per la prima volta udii le gavette al lavatoio sbattute, finito il rancio, dai soldati anziani. Ho sempre detestato, e non sopporto, quel necessario lavoro. Per anni, ripulii la gavetta poco prima della distribuzione, pastasciutta o minestra che fosse. E mi va sempre il cibo di traverso e mi ritrovo con l'acquaio colmo di piatti e tegami.

Io mangio, e penso ad altro, e per lavare c'è sempre tempo, e muto grido, dopo!

15 maggio 2008

LI

È stata offerta a mia figlia una coscia di cinghiale, e la Grazia, che la casa mi regge a perfezione, a pezzettini l'ha tagliata, lodando il ricavato cibo, di cui ho mangiato una porzione. E sapeva di lesso, riportando alla memoria di ginestra in fiore i capelli di Marta. Nella notte la nuova carne non ho digerito e al mattino, alzandomi dal letto, ho camminato come impallinato alla mia gamba destra. Forse al bosco pensavo, e all'alba tra foglie filtrata e rami, e per due giorni ho zoppicato,

ed ai tramonti del mese di maggio, ed alla caccia, alle grida, alla morte.

16 maggio 2008

Marco Simonelli

Leptocephalus brevirostris

Quando, venendo dal capoluogo sfrecci lungo la Firenze Mare

lo vedi chiaramente azzurro nella valle dal cavalcavia; dopo la galleria ti salta addosso al parabrezza e per un attimo ci credi, che sia davvero il mare. Sul lago, Puccini passò la sua vecchiaia.

Accadde quando ancora l'epoca rampante riscopriva i piatti regionali con la degustazione d'un *gourmet*, cibo povero di quando la famiglia non poteva permettersi la carne ad ogni pasto.

Dice l'Artusi che i cuccioli d'anguilla

sono foglie d'oleandro trasparenti come il vetro:

la borsa spermatica del maschio è simile all'ovario della femmina

e migrano nei laghi per una metamorfosi. Aspirano l'H anche quaggiù, le chiamano *le ciehe*.

Da giorni ne parlavano, gli adulti, scambiandosi al telefono un codice segreto; ce l'avrebbe fatta, dunque, il pesciaio - quel pirata - a procurare l'illegale bottino d'ambizione e poco male se quel fiero pasto costava allora poco meno d'un milione: le anguille appena nate sono prelibate.

Mio padre sul cancello coi contanti aspettava il pusher pesciaio con l'ansia d'un drogato in astinenza. In un sacchetto d'acqua, brulicanti, molli e trasparenti s'agitavano a migliaia - girini ancora vivi - guidate da un interno istinto inutile oramai, proprio come spermatiche creature che già sanno dove andare per trasformarsi in altro.

Sul setaccio schizzarono frenetiche, inquieti murenoidi all'oscuro della situazione. Mia madre versò una goccia d'acqua sull'enorme padella prestata da un'amica: sfrigolando evaporò dopo un momento.

Sui crostini fatte pappa, nella pasta lunga come condimento insieme a poca scorza dell'arancia e poi limone: durante la cottura quell'agonia dell'olio caldo le tramuta, sbiancandole le allunga e a colpo d'occhio non sapresti distinguere le larve da un piatto di bavette. Tranne forse per quegli occhi, minuscoli puntini ad un'estremità dello spaghetti, neri come se la luce in un momento fosse implorsa.

Non era pepe ma uno sguardo che non implora più.

Liliana Ugolini

Piccoli mostri (educazione e cibo)

Quella Domenica d'Agosto per colmare una promessa, il padre aveva scelto il ristorante dove avrebbero potuto mangiare crostacei. Quando entrarono nel luogo designato perfettamente asettico quasi elegante, una vetrina-acquario faceva bella mostra di sé e lì dentro si muovevano le aragoste rosso-violaceo ignare (ma non tanto) del loro destino. Già quello si avvertiva dal poco spazio che avevano per muoversi e quasi si accavallavano piegando le antenne. La costrizione le faceva lente nei movimenti e gli occhi pedunculati sembravano incollati al vetro in riflesso di quelle dei clienti che le sbirciavano vogliosi. Il padre, prendendo in collo la bambina fece lezione: vedi, è un grosso crostaceo detto *Palinuro vulgaris* della sottoclasse dei Malacrostacei, appartenenti al grande gruppo dei Decapodi, così chiamati perché hanno un lungo addome che termina in una pinna orizzontale, guarda... al capo portano un paio d'antenne volte all'indietro, molto lunghe. Esse sono organi di senso...pensa... L'aragosta si cattura con cesti di vimini detti *nasse* che hanno l'apertura

a forma di imbuto. Le *nasse* sono lasciate sul fondo del mare e l'animale, quando vi è entrato perché attirato dall'esca, non può più uscirne. Ed ora come vedi, sono qui ... vive...e sembrano dei piccoli mostri...

I tre si sedettero al tavolo con prenotazione che il cameriere aveva loro indicato. Pieno di premure, in giacca bianca e fiocchetto nero, l'uomo, blocchetto alla mano fece i complimenti alla bambina cinquenne col vestitino rosa e i riccioli biondi che somigliava alla mamma tanto che questa pareva avesse solo in più, oltre alla statura, una grande bocca con un forte rossetto. Il padre, in camicia celeste, portava con noncuranza un golf bianco sulle spalle. Dopo i primi convenevoli il cameriere chiese cosa volevano bere e, prendendo l'ordinazione, li interrogava con gli occhi circa il menù. I genitori quasi compassati dissero all'unisono che erano lì per mangiare le aragoste. Il cameriere allora in un eccesso di benevolenza promise che sarebbe tornato con alcune locuste per la scelta. Appena dopo, spingendo un carrello, portò al loro sguardo cinque aragoste vive che si muovevano guardando dritto con gli occhietti neri. Il padre estasiato a tale vista che confermava la freschezza della polpa che di lì a poco avrebbe assaggiato, disse alla bambina: *Tesoro, non devi avere paura né ribrezzo*. Le prese una manina e, portandola sulla probabile testa dell'aragosta, le disse: *Vieni, fai loro una carezzina...* poi si volse al cameriere indicando le due più polpose e belle che sarebbero finite vive a momenti nell'acqua bollente.

Luciano Valentini

La minestra di pane

Ciò che viene presentato qui al pubblico è la fedele riproduzione di una lezione tenuta dal dottor Peter Wassermann, neurologo e psicoterapeuta, dinanzi ad un uditorio composto da medici e profani di entrambi i sessi (1):

Signore e Signori, nel mio laboratorio di psicologia scientifica e sperimentale, a Luneburg, sono venuto a conoscenza di molti casi clinici riguardanti pazienti affetti da disordini alimentari di vario genere: anoressia, bulimia ed altro, tutti fenomeni riconducibili ad anomalie psichiche e comportamentali, che spesso hanno origine da problemi emotivi, relazionali, familiari e, comunque, ambientali. Pertanto, per motivi professionali, mi sono occupato frequentemente delle molteplici problematiche riguardanti il cibo e le abitudini alimentari di soggetti di diverse culture.

Innanzitutto occorre riflettere che il cibo inevitabilmente ci pone davanti ad una questione etica: infatti la sopravvivenza di alcuni esseri viventi per mezzo dell'alimentazione a base di carne procura la sofferenza, il dolore e la morte di altri esseri viventi. In questo caso ciò che ci appare è un mondo feroce, giustificato dal concetto di catena alimentare. Pertanto sembra perfettamente comprensibile l'opinione di coloro che esaltano l'alimentazione vegetariana, che oltretutto garantisce un più alto livello di salute, anche se pare un po' pedante la loro affermazione secondo cui i vegetali non soffrirebbero poiché non possiedono la sensibilità del sistema nervoso che trasmette dolore (l'erba sarebbe un po' come i nostri capelli che vengono tagliati senza che noi ne soffriamo). In realtà occorrerebbe essere coerenti fino in fondo e comportarsi come alcuni asceti dell'India, che vivono nudi nelle foreste e si cibano raccogliendo unicamente i frutti e le foglie secche che cadono spontaneamente dagli alberi.

Ma esiste anche un altro aspetto etico riguardante l'alimentazione: l'equa distribuzione del cibo tra gli esseri umani, che è un fatto di giustizia sociale. Infatti vi sono zone del mondo in cui ancora molte persone muoiono d'inedia, gente che razzola tra i rifiuti e crolla per strada, madri e bambini denutriti, mentre nelle nostre società opulente viene buttata via, in qualità di avanzi, una tale quantità di cibo che servirebbe a sfamare comodamente milioni di persone bisognose per molto tempo. Basta vedere cosa succede nelle mense scolastiche, dove i nostri viziati bambini occidentali si rifiutano di mangiare la maggior parte del cibo preparato per loro. Anche tutto ciò fa parte delle nostre società dello spreco.

A tal proposito condivido perfettamente l'interrogativo, che, in suo bel racconto, un certo Aldo Baroni ha così esplicitato: "L'insensata ripartizione della ricchezza mondiale è da sempre stata la principale causa di misfatti le cui dimensioni bibliche hanno tolto ogni peso alla nostra responsabilità individuale, altrimenti come potremmo andare con tanta disinvoltura a mangiare e a bere al ristorante sapendo che migliaia di bambini, ogni giorno, muoiono di fame e di sete?"

Al contrario solo i singoli quotidiani episodi di cocente ingiustizia ci procurano fastidiosi sensi di colpa." (Aldo Baroni: Ad un passo da Dio - Agosto 2008). Queste considerazioni ci fanno riflettere sull'egoismo dell'uomo e sulle sue nefaste conseguenze, che talvolta sembrano avvicinarsi ad una forma di cannibalismo sociale. A tal proposito è purtroppo sempre attuale l'amara e surreale ironia che Jonathan Swift ha profuso nella sua celebre satira intitolata "Una modesta proposta (Per impedire che i figli dei poveri irlandesi siano di peso ai genitori o al paese e per renderli utili alla comunità)", in cui si suggerisce l'utilità di mangiare i figli dei papisti: "... un fantolino di sana e robusta costituzione e allattato come si deve, all'età di un anno è il cibo più delizioso, nutriente e genuino che esista, sia in umido, che arrosto, a lessso, o in porchetta; e non dubito che faccia la sua figura anche in fricassea o al ragù." (Jonathan Swift: Una modesta proposta - Serra e Riva Editori, 1981).

Quindi, mentre in molte zone del mondo si soffre ancora la fame, nelle nostre società si diffondono malattie metaboliche collegate all'eccessiva assunzione di cibo (diabete, dislipidemie, sovrappeso, obesità, ecc...), anche se con l'aggravarsi dell'attuale crisi economica sono sempre più numerose le persone che non riescono ad alimentarsi in modo sufficiente; crescono in quantità infatti le mense per i poveri, che offrono pasti caldi gratuiti e, con l'avvento di nuove povertà, aumentano gli individui emarginati, come i barboni, che vanno a cercare il cibo tra i rifiuti.

La realtà del cibo va quindi analizzata in un contesto multidisciplinare, che oscilla inevitabilmente tra fisiologia, psicologia, sociologia, antropologia, etologia, economia e politica.

Le abitudini alimentari, considerando che l'uomo è praticamente onnivoro, variano da cultura a cultura ed all'interno di una stessa società secondo le diverse classi sociali e le molteplici realtà ambientali. Così la cucina può essere (e scusate l'eccessiva aggettivazione...) anonima, povera, ricca, semplice, elaborata, regionale, stagionale, popolare, contadina, marinara, casalinga, borghese, tradizionale, innovativa, dotta, empirista, esotica o creativa; cucina da professionisti, situata nelle classi ricche o cucina di corte; oggi poi assistiamo al moderno fenomeno di massa della grande abbuffata turistica e, con la globalizzazione, possiamo notare che il fatto, che è sempre esistito, dei mutamenti, delle trasformazioni e delle contaminazioni delle diverse cucine si è accelerato. Il cambiamento della stessa tecnologia ha contribuito alla modificazione dell'atto del preparare e del cuocere le vivande: la quasi

abolizione dell'uso dei forni a legna (eccetto che in alcune pizzerie...) e dei grandi focolari e dei fornelli rustici (rimasti soltanto in rare osterie di campagna...), in cui veniva utilizzata la brace per la cottura dei cibi, compreso il pane, e l'utilizzo dell'elettricità e del gas, nonché dei congelatori e dei frigoriferi, che hanno sostituito le splendide madie, e degli additivi chimici, deleteri per la salute, ma utili per la conservazione dei prodotti alimentari e l'esaltazione del loro gusto o, per pasti veloci, l'uso di cibi precotti, del "fast-food" e dei forni a microonde hanno modificato notevolmente il senso e il significato del mangiare, che non sia soltanto un puro trangugiare, cioè un atto di ingerire cibo per il mero nutrimento fisiologico.

Ma, al contrario, la cucina, cioè l'elaborazione del cibo, è un'arte, che al posto delle parole, dei suoni, delle linee e dei colori ha i sapori e gli aromi, l'educazione del gusto. E' un'arte che necessita di tempo e pazienza e che tende all'armonia ed alla raffinatezza, al piacere gastronomico, che è un piacere estetico: un'arte che distingue gli esseri umani dagli animali.

Come afferma Jean Francois Revel nel suo splendido libro intitolato "3000 anni a tavola" (1979, Rizzoli Editore, Milano): "La storia della gastronomia è appunto una serie di scambi, di conflitti, di bisticci e di riconciliazioni tra cucina corrente e arte della cucina. L'arte è creazione personale, ma questa creazione è impossibile senza una base artigianale..... La cucina è un perfezionamento dell'alimentazione. La gastronomia è un perfezionamento della stessa cucina....".

Il piacere gastronomico si sviluppa soltanto attraverso la varietà, il contrasto e la molteplicità dei piatti e dei vini, la raffinatezza delle ricette è derivata dalla complessità della loro concezione associata alla leggerezza della loro realizzazione.

Ma bisogna pensare anche che questo piacere estetico poggia sulla penuria di cibo di una grande quantità della popolazione mondiale e sulla sofferenza e la morte di altri esseri viventi, cioè degli animali.

Per tali motivi, signore e signori, mi permetto di suggerirvi la consumazione di un semplice ma ottimo piatto vegetariano toscano: la minestra di pane.

Nota 1): Queste parole sono la riproduzione, quasi fedele, di quelle scritte da Sigmund Freud nella Prefazione alla *Introduzione alla psicoanalisi* del 1917 (Boringhieri, 1970).

Massimo Acciai

Cibo e fantascienza: ecologia, apocalissi ed ottimismo

Molte sono le "anticipazioni" contenute nella serie classica di Star Trek, il più celebre telefilm di fantascienza degli anni '60, che hanno trovato poi una "realizzazione" nei decenni successivi: dal cellulare al sistema di localizzazione GPS, dai computer a comando vocale al superamento delle discriminazioni razziali e sessuali (almeno in teoria); se mi si domandasse quale secondo me è l'invenzione che farebbe maggior comodo oggi al genere umano, non avrei dubbi. La tecnologia che meriterebbe una realizzazione nel prossimo futuro è quella del *replicatore di materia a matrice molecolare*, noto semplicemente come "replicatore" (o "risequenziatore", nel prequel Enterprise). Si tratta in breve di un conge-

gno, di cui sono dotate le astronavi interstellari del futuro (la serie è ambientata nel XXIII secolo), in grado di "ricreare qualsiasi varietà di cibo o di oggetto inanimato, partendo dall'energia pura o da una materia inerte"¹.

L'idea alla base, simile per molti aspetti al teletrasporto (le molecole in questo caso vengono ricombinate secondo uno schema diverso, più elaborato, rispetto alla materia "grezza") permette alle navi stellari un'autonomia pressoché illimitata nei loro viaggi. Vi è un software che ha in memoria vari tipi di oggetti e di cibi (tra cui appunto, varie "ricette" terrestri o aliene) da riprodurre; se l'oggetto richiesto non è presente basta mostrare un esempio al computer perché questi lo acquisisca nel suo database. Ci sono ovviamente limiti dati dalla complessità dell'oggetto, anche se la tecnologia non stupisce più di tanto paragonata a quella ben più complessa del teletrasporto di materia vivente.

Un'invenzione del genere sarebbe in grado di risolvere definitivamente il problema della fame nel mondo – ed infatti in questo futuro remoto non sussiste più, almeno sul pianeta Terra. È un'invenzione che appartiene al filone ottimistico della fantascienza di quegli anni (nella letteratura si potrebbe fare un parallelo con i romanzi di Asimov), assolutamente normale per coloro che ne usufruiscono ma del tutto straordinaria, diremmo "magica", per chi osserva per la prima volta ad esempio una coppa di gelato che si materializza dal nulla all'interno di una nicchia, dopo aver inserito una specie di tessera magnetica².

Pure, parallela a questa visione fiduciosa nel progresso scientifico, vi è, preponderante, una opposta tendenza che trova espressione nel cosiddetto filone *catastrofico-apocalittico* ed in parte nel genere *distopico* (pensiamo alla condizione di penuria cronica in cui i cittadini di Oceania vengono tenuti in *1984* di Orwell³). La visione pessimista prende il sopravvento; in mancanza di un deus-ex-machina tecnologico in stile Star Trek, l'umanità soccombe alla carestia – sia questa dovuta alla sovrappopolazione, a qualche sciagura nucleare, virus letale o altra causa. Il mondo piomba nel caos; vi sono molti libri e pellicole che mostrano un futuro di fame e disordini, in cui il tema del cibo è più o meno in primo piano. Gli esempi che possiamo citare sono innumerevoli; da *Terra bruciata* (*The Drought*, 1964) di James G. Ballard, a *Cronache del dopobomba* (*Along after the Bomb*, 1965) di Philip K. Dick, fino al più recente *L'uomo del giorno dopo* (*The Postman*, 1985) di David Brin (da cui è stato tratto l'omonimo film con Kevin Costner, nel 1997).

La tematica ecologica emerge spessissimo nei possibili futuri del nostro pianeta. Citerò un paio di opere, rappresentative di questo filone: un romanzo di John Christopher, *Morte dell'erba* (*The Death of Grass*), del 1957 (uscito in Italia nel 1973)⁴ e il film *2022: I sopravvissuti* (*Soylent Green*), uscito nelle sale nel 1973.

L'ipotesi da cui parte il romanzo di Christopher è la morte, su scala planetaria, delle piante commestibili a causa del virus Chung-Li e la conseguente carestia globale ed imbarbarimento dell'Uomo. La gravità della situazione emerge da una lettera del protagonista:

"Nella valle non è rimasto un solo filo d'erba. Ieri ho ucciso le ultime mucche. Ho sentito dire che a Londra, lo scorso inverno, alcuni hanno avuto il buon senso di ingrandire i magazzini frigoriferi. Ma non saranno sufficienti a contenere tutte le bestie che verranno macellate nelle prossime settimane. Io sto salando le mie. Anche se le cose andranno per il meglio, ci vorranno anni prima che questa nazione torni a conoscere la carne fresca, o il latte, o il formaggio".

Il parallelo tra la degradazione morale dell'opulenta civiltà occidentale e le carestie di dimensioni planetarie descritte in molte simili opere è forse più che mai evidente nel romanzo di Harry Harrison *Largo! Largo! (Make room! Make room!, 1966)*, da cui è stato tratto il citato film *2022: I sopravvissuti*.

La visione pessimista di questa pellicola è, purtroppo, una visione ben più realistica rispetto a quella trekiana o asimoviana; è un'ipotesi basata su serie ricerche sullo sviluppo della popolazione globale in relazione alle risorse disponibili⁵.

In questo scenario futuro, non troppo lontano cronologicamente, i due maggiori problemi del genere umano – l'inquinamento e la sovrappopolazione – sono portati alle estreme conseguenze. Il riscaldamento globale (altro tema di scottante, è il caso di dirlo, attualità) ha reso arido il pianeta; le persone, ammassate nelle città, vivono nella penuria di cibo, ad eccezione di pochi privilegiati che possono permettersi ancora qualche ortaggio e – in casi rarissimi – carne fresca a prezzi proibitivi. Il progresso tecnologico si è arrestato: l'unica risposta escogitata per far fronte al problema è rappresentata dalle gallette nutritive prodotte dalla Soylent, composte (così viene dichiarato) di plancton. Un cibo insapore e inodore che rappresenta però la speranza di sopravvivenza dell'umanità, almeno finché il poliziotto protagonista non scopre – e rivela al mondo – la grottesca e tragica verità; le gallette Soylent sono prodotte con i cadaveri dei suicidi di massa incoraggiati dalle autorità (per arginare il sovraffollamento). Il plancton infatti era esaurito da anni, come rivelava un'indagine oceanografica del 2019 prontamente occultata dal governo.

Dalla tematica ecologica passiamo alla satira politica e sociale. Scavando alle origini del romanzo di fantascienza, una variante antropofaga, seppure lontanissima, è contenuta nel celebre romanzo di Herbert George Wells, *La macchina del tempo (The Time Machine, 1895)*. In questo futuro remotissimo (circa 800.000 anni) l'umanità si è evoluta in due distinte razze; quella ingenua e bambinesca degli *eloi*, che vive in superficie, e quella mostruosa ed abbruttita dei *morlock*, che abita invece il sottosuolo e che si prende cura della prima, nutrendola con frutta... solo per potersene poi nutrire a sua volta. La satira socialista wellsiana è chiara; i lontani discendenti del proletariato (i morlock) hanno trasformato i discendenti della ricca borghesia (gli eloi) in una sorta di gregge di pecore da ingrassare e poi macellare. Non è però tardi per risolvere le sorti dell'umanità, o almeno così ritiene l'anonimo Viaggiatore del Tempo, protagonista del romanzo, il quale si autoincarica di provvedere ad un incivilimento degli eloi.

Potremo poi parlare del filone, nato con il celeberrimo romanzo di Wells *La guerra dei mondi (The War of the Worlds, 1898)*, che presenta alieni invasori avidi di depredare la Terra. Spesso l'Umanità è vista dagli alieni come una riserva di schiavi, o di "parassiti" da sterminare, ma non di rado è vista anche come una riserva di cibo (pensiamo ad esempio alla serie tv *Visitors*, andata in onda nei primi anni '80, o ai vari mostri alla *Alien*) e sempre a proposito di alieni è da segnalare un interessantissimo racconto degli anni '40 di A.E. van Vogt. "Il villaggio incantato" (*Enchanted village*)⁶. Vi si racconta la vicenda di un astronauta, sopravvissuto ad una spedizione su Marte, che si imbatte in un "villaggio automatizzato", costruito dagli antichi marziani, ora estintisi. Le abitazioni sono dotate di ogni comodità... per un marziano. Per un terrestre, al contrario, ogni cosa è ostile: l'acqua è corrosiva, la musica è un insopportabile stridio, il cibo è veleno. Eppure, anche attraverso il cibo marziano, che il protagonista è costretto ad ingerire per sopravvivere, avverrà l'inattesa soluzione; il terrestre verrà trasformato in un marziano, adatto quindi ad abitare il villaggio.

Abbandoniamo infine questa visione pessimista per citare, una volta tanto, un autore italiano contemporaneo: Massimo Mongai. Il suo romanzo *Memorie di un cuoco di astronave*⁷, uscito nel 1997, racconta l'esperienza di uno chef terrestre a bordo di un'astronave durante il suo servizio triennale. Il libro è strutturato in racconti che possono essere letti anche autonomamente, uniti dall'ambientazione e dai protagonisti. Le vicende narrate mostrano l'importanza del cibo nelle relazioni; grazie alla cucina del protagonista viene salvata la galassia dalla distruzione.

Il protagonista, Rudy "Basilico" Turturro, pare essere in parte autobiografico. Nella postfazione Mongai racconta di aver avuto l'ispirazione durante una sua esperienza reale di cucina, su una barca, come del resto la lezione di Filosofia del Cibo, ricorda molto una lezione di filosofia del diritto (Mongai è laureato in giurisprudenza).

Nel romanzo sono esposte varie idee dell'autore, tra cui il principio di tolleranza e di uguaglianza di tutte le razze del cosmo. La comunità galattica, detta *Agorà*, è antiproibizionista, liberale, libera in materia sessuale con controllo demografico e antirazzista. Alcuni episodi spassosi tratti dal libro nascono dalle complesse convenzioni sociali per la convivenza tra le molte specie aliene, a bordo dell'astronave: ad esempio evitare di mangiare uova davanti ad un alieno oviparo, oppure bere alcol in presenza di alieni che non possono essere danneggiati anche da minime esalazioni. Insomma evitare comportamenti che si prestino ad una interpretazione aggressiva nei confronti di specie diverse.

Il romanzo, scritto con un certo umorismo, contiene in appendice una serie di ricette realizzabili, a condizione di sostituire gli ingredienti alieni con gli equivalenti terrestri⁸.

Chiudiamo con questa nota ottimistica e un po' scanzonata, con l'auspicio di un futuro più rispettoso dell'ambiente e delle sue risorse che, se non può assomigliare a quello di Star Trek, almeno non somigli a un incubo orwelliano.

Note

- 1 [http://it.wikipedia.org/wiki/Replicatore_\(Star_Trek\)](http://it.wikipedia.org/wiki/Replicatore_(Star_Trek)). In Wikipedia è possibile trovare anche i componenti del replicatore; la verosimiglianza scientifica è sempre molto curata in Star Trek, soprattutto nelle serie più recenti. Da notare che sulle astronavi esiste anche la figura del cuoco di bordo, probabilmente in caso di guasto del replicatore... o perché comunque la cucina tradizionale è più buona.
- 2 E' quanto accade ad esempio nell'episodio della prima stagione, "Domani è ieri", in cui un uomo del 1968 si ritrova a bordo di un'astronave, l'Enterprise, venuta dal futuro.
- 3 Nel romanzo di George Orwell, uscito nel 1949, lo stato perenne di guerra e di povertà ai limiti della sussistenza, è funzionale al mantenimento dello status quo tra i tre super-stati totalitari in cui è suddiviso il pianeta, in modo che la popolazione non abbia la forza e le energie anche morali necessarie per aprire gli occhi e per rovesciare il Grande Fratello.
- 4 Dal libro è stato tratto un film, nel 1970; *2000: la fine dell'uomo (No Blade of Grass)*.
- 5 Come ad esempio quella del Massachusetts Institute of Technology all'inizio degli anni '70, la prima sul tema, su cui si basa tra l'altro il film di fantascienza *2022: i sopravvissuti* (vedi testo). Secondo questa ricerca, al ritmo attuale lo sviluppo umano si arresterà entro il XXI secolo.
- 6 Il racconto è reperibile nella raccolta *Le meraviglie del possibile. Antologia della fantascienza* (a cura di Sergio Solmi e Carlo Fruttero, prefazione di Sergio Solmi, "Supercoralli" Einaudi, X edizione, giugno 1981. Prima edizione, 1959).
- 7 Il romanzo, edito da Mondadori, ha vinto il Premio Urania 1997.
- 8 http://it.wikipedia.org/wiki/Memorie_di_un_cuocod%27astronave

Paolo Pettinari

Dopo cinquant'anni è ancora ricotta

Un pomeriggio, curiosando tra i filmati che anonimi estimatori mettono su internet a disposizione di altri anonimi perditempo, mi imbatto in una vecchia immagine sbiadita in bianco e nero con una didascalia laconica: "Pasolini – La ricotta". Clicco sulla foto e dopo un po' parte una sorta di filmato tutto sgranato con una musicchetta primi anni sessanta, dove dei ragazzi si agitano ballando qualcosa che potrebbe essere un *twist*. Poi l'occhio della macchina da presa gira verso destra e va a fermarsi sulla sagoma nera di un omone seduto in mezzo alle attrezzature cinematografiche... e comincio a ricordare, ricordo anche il titolo del film da cui è tratto quel brano. Così lo chiedo in prestito a un collega cinefilo e vado subito a rivedere la scena con il *twist* e l'uomo seduto.

Mentre sta girando un film sulla passione di Cristo, uno di quei lavori tra avanguardia e critica sociale ambientati nei suburbi di Roma, densi di accostamenti fra tradizione aulica e cultura sottoproletaria, pieni di comparse che danno corpo a improbabili angeli e santi, un regista corrucciato vede avvicinarsi un omino ossequioso che si presenta come inviato di un oscuro quotidiano, il "Teglie Sera", e gli chiede una piccola intervista. "Ma non più di quattro domande" è la risposta. "Che cosa vuole esprimere con questa sua nuova opera?" chiede allora il giornalista a un rassegnato Orson Welles, l'omone vestito di nero, incastrato nella sedia di regia. "Il mio intimo, arcaico, profondo cattolicesimo" scandisce il regista trattenendosi a stento dal ridere.

Girata nel 1962, questa scena fa parte di un cortometraggio di circa mezz'ora, *La ricotta*, uscito un anno dopo nel film *Rogopag* insieme ad altri tre episodi firmati da Roberto Rossellini, Jean Luc Godard e Ugo Gregoretti. Il regista di quel cortometraggio in realtà non è Orson Welles, ma Pier Paolo Pasolini che però, chiaramente, fa di Welles un suo ironico alter ego. Così, quando gli fa proclamare il suo ineludibile legame con la cultura cattolica ci fornisce un indizio, uno dei tanti, per leggere questo breve film andando oltre il contenuto letterale della storia.

La trama in effetti ha la semplicità dell'apologo, ci rimanda a quelle storielle popolari che nel medioevo servivano a evidenziare il senso morale delle nostre azioni, aiutandoci a individuare un qualche misterioso disegno divino. La storia è questa: una delle comparse del film, interprete del "ladrone buono", è un povero disgraziato che tutti chiamano Stracci. Come ogni bravo pezzente, ha una famiglia numerosa a cui cerca di provvedere con espedienti di vario tipo, anche travestendosi per ricevere più volte il pranzo destinato agli attori. In effetti quella di mangiare sembra essere la sua principale preoccupazione, tanto che le altre comparse lo prendono in giro sapendo che spesso si trova a dover saltare il pasto. Ma i colleghi lo sfottono anche perché, pur essendo un poveraccio, vota per il partito conservatore: sta dalla parte dei padroni. Per fortuna quel giorno riesce ad accaparrarsi un cestino-pranzo in più e, pregustando di poterselo mangiare a fine lavoro, lo nasconde in una grotta lì vicino. Malauguratamente un cagnolino scova le cibarie nascoste sotto un sasso e mangia tutto quello che c'è, così quando Stracci ritorna al nascondiglio trova soltanto la bestiola che si sta sbafando gli ultimi bocconi. Disperato come se gli avessero ucciso un figlio, prende il cane ed esce piangendo fra gli sterpi davanti alla grotta, dove incontra il giornalista che ha appena intervistato Orson Welles. L'uomo vede il cane, se ne invaghisce e allora Stracci, fiutando l'affare e sem-

pre pensando a come riempire la pancia, si offre di venderglielo per pochi soldi. Intascato il denaro lo vediamo correre a perdifiato fino al banchetto di un ricottaro ambulante da cui compra tutta la ricotta che può con i soldi appena guadagnati. Così, durante una pausa del lavoro può farsi una scorpacciata fino ad avere le allucinazioni. Mangia che ti mangia, finisce tutta la ricotta e torna al lavoro un po' rintonato dall'eccessiva e inaspettata sazietà, ma consapevole di dover recitare una scena importante dove finalmente, issato sulla croce, pronuncerà la celebre frase del ladrone buono: "Ricordati di me quando sarai nel regno dei cieli". Purtroppo la gran quantità di ricotta che ha ingurgitato gli si è piantata nello stomaco e, sarà per l'emozione, sarà per lo stress, sarà per il freddo di doversene stare mezzo nudo sulla croce, gli viene un accidente e muore prima di poter dire alcunché.

Messa così, la storia sembra poco più che un apologo sull'ingordigia: a mangiar troppo si scoppia e si finisce al cimitero. In realtà la frase sull'arcaico cattolicesimo del regista, unita ad altri indizi come la citazione di una lauda di Iacopone; la traduzione scenica di due pale d'altare manieriste (una del Rosso e l'altra del Pontormo); ma soprattutto la storia evangelica della crocifissione che fa da sfondo e da spunto alla vicenda di Stracci; tutte queste circostanze inducono a cercare altri significati. Già Dante, ai suoi tempi anche lui un cattolico arcaico, nel *Convivio* ricorda che sono possibili quattro modi di leggere i testi scritti, modi che corrispondono a quattro significati o sensi: letterale, allegorico, morale e anagogico (cioè spirituale). Lasciando da parte quest'ultimo che ci sembra poco pertinente nell'eretico Pasolini, non è difficile individuare sia un senso allegorico sia un senso morale nella storia tragicomica di Stacci. Nel desiderio spasmodico di mangiare, nella pulsione a ingurgitare cibo senza freni, senza moderazione, senza il filtro della ragione, si intravede la medesima pulsione di tanti poveracci, popolani, proletari e sottoproletari di quegli anni a ingurgitare la modernità. Consumando prodotti, seguendo ed assorbendo mode, comportamenti, atteggiamenti, milioni di contadini inurbati, emigranti radicati dai villaggi e dai clan d'origine, emarginati che vivacchiavano con le briciole del boom economico si rimpinzavano di istanze culturali nuove che, sovrapponendosi alla loro cultura tradizionale ed entrando in conflitto con essa, produceva un'indigestione mortale. L'abbuffata di ricotta e la grottesca morte in croce si risolvono nella potente allegoria di un conflitto fra tradizione e innovazione, arcaismo e contemporaneità, una guerra fra immobilismo tribale e rapinoso sconvolgimento capitalista che, senza la mediazione della cultura, senza una consapevolezza critica di ciò che sta accadendo, senza una coscienza di classe, avrebbe portato all'annientamento culturale e sociale della gran massa del popolo, quella plebe che ha la sua unica ragion d'essere nel servire alla produzione del capitale. Alla fine dell'intervista che abbiamo citato, Orson Welles fa lui una domanda al giornalista:

"E' malato di cuore lei?"

"No no, facendo le corna."

"Peccato, perché se mi crepava qui davanti sarebbe stato un buon elemento per il lancio del film. Tanto lei non esiste. Il capitale non considera esistente la manodopera se non quando serve la produzione. E il produttore del mio film è anche il padrone del suo giornale. Addio".

Il sottoproletario Stracci che vota per il partito dei padroni, che non mostra alcuna consapevolezza della propria situazione, nessuna coscienza di classe, non può che soccombere all'ingurgitamento di ricotta cui decide di sottoporsi, morire nella carne felice di quell'abbondanza. Allo stesso modo i tanti Stracci che in quegli anni affollavano bassifondi e suburbi, ma anche i quartieri operai, non avrebbero potuto che soccombere, morire nello spirito felici

delle briciole del consumismo capitalista. È ragionevole pensare che *La ricotta* sia l'allegoria di un rischio, il rischio di una morte culturale che può colpire chi non si oppone alle sopraffazioni con gli strumenti della cultura e della critica. Una morte per sovrabbondanza, ma pur sempre morte, sparizione, nulla.

Cinquant'anni dopo, l'Italia del XXI secolo ha dato corpo fisico a quell'allegoria profetica. Il rischio si è tramutato in evidenza: la morte dello spirito, il nulla è presente dappertutto nella grassa sovrabbondanza in cui nuotiamo. Milioni e milioni di persone, non più proletari, e spesso immemori di esserlo stato, con la pancia piena e la testa vuota, ingurgitano parole e immagini dagli schermi televisivi (verrebbe da dire dai "teleschermi" come nel 1984 di Orwell), si ingozzano di esclamazioni e grida, sempre quelle, sempre ripetute, parole e frasi sempre più veloci perché non ci sia il tempo per pensare. Moltitudini orfane di riferimenti culturali ("sì lunga tratta / di gente, ch'ì non avrei creduto") fanno indigestione di verità senza senso, affermazioni prive di fondamento che, solo per il fatto di venir ripetute all'infinito, si tramutano in dati di fatto. Un'abbuffata di violenza e di idiozia che gonfia l'anima fino a farla crepare come il povero Stracci, non però sulla croce mascherati da ladroni, ma su una poltrona mascherati da pantofolai o su una macchina il sabato notte travestiti da coglioni.

Se l'allegoria è divenuta più chiara cinquant'anni dopo, il senso morale appare ancora più esplicito in un'altra frase dell'intervista: "E che cosa ne pensa della società italiana?"

"Il popolo più analfabeta, la borghesia più ignorante d'Europa".

La risposta, esagerata e vera allora come ora, provoca un duplice moto di indignazione: verso la società italiana, che non si salva qualunque classe sociale si consideri, ma anche verso il grasso regista che la pronuncia, un intellettuale tronfio che recita le proprie poesie, nel quale Pasolini ha voluto disegnare una ironica autocaricatura. "Lo terzo senso" dice Dante "si chiama morale, e questo è quello che li lettori deono intentamente andare appostando per le scritture, ad utilitate di loro e di loro discenti". Nella scrittura filmica pasoliniana si può intendere moralmente che la salvezza dal naufragio culturale non viene dagli intellettuali, dai poeti, dai filosofi, ma dalla capacità di acquisire una coscienza sociale condivisa. Quando questa manca si finisce per accettare tutto, si corre il rischio di strafogarsi fino a morire e i poeti, quando succederà, potranno solo pronunciare frasi di autocompiacimento: "Povero Stracci" dice il regista alla fine "crepare: non aveva altro modo per ricordarci che anche lui era vivo". Buon appetito.

* Le due citazioni di Dante sono tratte da: *Inferno*, III, 55-56; *Convivio*, II trattato, I, 5 [appostare: trovare, scoprire].

Giovanni R. Ricci

La posata mancante della fata Magloria

Il Jeu de la Feuillée, coltelli e forchette

Il *Jeu de la Feuillée* (Rappresentazione del pergolato) di Adam de la Halle,¹ rappresentato nella città francese di Arras nel 1276, in occasione dei festeggiamenti religiosi e civili che commemoravano quel miracolo della Sainte Chandelle (Santa Candela) con cui la Madonna aveva liberato la città da un'epidemia di fuoco di Sant'Antonio,² è un curioso testo teatrale in cui la devozione

mariana si fonde con una dimensione folklorica pre- o almeno extra-cristiana: infatti, sebbene alla fine i personaggi rimasti in scena escano per andare in Chiesa ad accendere un cero alla Madonna, a un certo punto della vicenda, Adam (Adamo), incarnazione scenica dell'autore, e Riquier (Richieri o Ricchezza), suo amico, iniziano a preparare una tavolata per le fate che, come ogni anno in quella notte,³ giungeranno di lì a poco. Dapprima per la verità arriva Croquesot (Mordimatti), demone comico dalla maschera pelosa e messaggero del re dei demoni Hellekin (Alichino).⁴ Arrivate anche le fate - la regina Morgue⁵ (Morgana) con le sue accompagnatrici Arsile (Arsilla) e Maglore (Magloria) - Croquesot reca a Morgana un messaggio d'amore di Alichino; ella, dopo un'iniziale perplessità, risponde favorevolmente e questa unione fra due potenti esseri del mondo soprannaturale recherà simbolicamente prosperità alla comunità locale.

Ma se ho citato questo importante testo medievale, è perché, sedutesi le fate a tavola, Morgana e Arsilla, grate verso chi l'ha allestita, stabiliscono sorti fortunate per Richieri, che diventerà ricco, e per Adamo che sarà "l'amante più ispirato che si possa trovare al mondo" nonché un "gioioso e buon poeta";⁶ Magloria, però, si irrita fortemente perché, accanto al piatto, non ha trovato il coltello; spinta, comunque, da Morgana a far anche lei un dono ai due beneficiati, delibera che Richieri divenga del tutto calvo e che Adamo, desideroso di tornare a Parigi per perfezionarsi all'Università, scelga invece di restare ad Arras frequentando dei poco di buono e preferendo gli abbracci di sua moglie allo studio.

Perché Magloria è così vendicativa? Se materializzandosi oggi qui a Firenze, se ne andasse a pranzo o a cena al "Teatro del sale" del celebre Fabio Picchi, egualmente non troverebbe coltelli, ma avrebbe a sua disposizione una forchetta e, all'occorrenza, un cucchiaino, in effetti sufficienti per ogni bisogna (anche se per le carni aiutandosi, a volte, con un pezzetto di pane). Ma, in quel 1276, la forchetta, in Francia, era del tutto ignota. E sarà proprio tale posata il tema di questo mio scritto.

Forse, in Europa, la forchetta nel XIII secolo aveva già fatto la sua comparsa ma, dopo la caduta dell'Impero romano, la cultura occidentale l'ha dovuta pian piano (ri)scoprire. Quanto all'estremo Oriente l'uso è venuto da Occidente: anche in Cina, grazie ai pacifici funzionari colti che determinarono l'etichetta sopravvissuta fino ad oggi, il coltello, allusivo ad una spada e quindi alla classe guerriera, è abolito, così come la forchetta, sostituiti, com'è noto, dalle simpatiche bacchette.⁷

C'è un termine latino, *ligula* o *lingula*, che è stato in genere tradotto con "cucchiaino",⁸ ma può darsi fosse una posata con uno o più rebbi (ne sono state trovate un certo numero negli scavi archeologici). Secondo uno storico di questa posata, si tratterebbe di autentiche antenate delle forchette, in uso nell'impero romano almeno dal II-III sec. d.C.⁹ A mio avviso, però, considerato che gli scrittori latini non parlano mai dell'uso di forchette, potrebbe trattarsi piuttosto di forchettoni con cui lo scalco poteva afferrare, senza scottarsi, cibi solidi corposi - ad esempio un pezzo di carne arrostita - facendone poi le parti per i commensali. Ad ogni modo è certo che la forchetta, in Occidente, è rimasta sconosciuta nella civiltà greca così come almeno nei primi secoli di quella romana, nel Medioevo e, in molti luoghi, fino ad oltre il Cinquecento. In tutti questi casi i cibi solidi si prendevano con le mani o, in certe culture, col coltello. Quando erano le mani ad essere la 'posata' principale, erano in genere oggetto di frequenti abluzioni o venivano pulite in salviette o, nell'antica Grecia, con la mollica che poi era gettata sotto il tavolo a far compagnia agli altri rifiuti. Questi, naturalmente, erano gli usi delle categorie più abbienti. Erano i

ricchi a usufruire, come ho detto, dello *scissor*, lo scalco incaricato di tagliare le porzioni per ogni singolo commensale. Vi era anche l'uso di mangiare "a tagliere": ogni due convitati, cioè, vi era un solo piatto e un unico bicchiere, un uso nato nell'antichità per la scarsità di stoviglie e protrattosi a lungo, divenendo infine un segno di amicizia per la coppia che si nutriva insieme.¹⁰ Consideriamo, a tale proposito, l'esempio relativo a Gesù, verificatosi, secondo i Vangeli, durante l'ultima cena. Scrive ad es. Matteo: "Venuta la sera, si mise a tavola coi dodici e, mentre mangiavano, disse: In verità vi dico che uno di voi mi tradirà" (Mt, 26, 20-21) e, agli apostoli ognuno dei quali gli chiede: "Sono forse io, o Signore?" (26, 22), Gesù risponde: "Colui che ha intinto con me la mano nel piatto, quegli mi tradirà" (26, 23), ove il riferimento è proprio a un piatto condiviso da due commensali¹¹ o a un unico grande piatto da cui attingono tutti i presenti.¹² Sono inoltre frequenti, negli scrittori antichi come in quelli rinascimentali, le esortazioni a prendere elegantemente il cibo con la punta delle dita, senza strafogarsi e sporcandosi il meno possibile.

Quanto alla forchetta, se era già nata a Roma, fu importata nel 330 a Bisanzio quando Costantino vi trasportò la capitale ribattezzandola Costantinopoli; se a Roma, invece, le forchette non erano note, la loro invenzione è avvenuta nell'Impero d'Oriente. Ma in Occidente, nei secoli bui dell'alto Medioevo, in un periodo di quasi assoluta *débâcle* culturale, anche l'arte gastronomica era ormai decaduta: i cosiddetti Barbari, in un primo momento, prima di ingentilirsi, seguirono a usare le loro spade per tagliare le carni mentre per gli italiani scampati alle devastazioni la situazione alimentare era ormai lontana dagli splendori della civiltà romana. La Chiesa, intanto, vedeva nell'amore per il cibo, così come nella cura e nell'igiene del corpo, segni di peccaminosa mollezza. Per esempio S. Agostino, nelle *Confessioni*, scrive di aver estirpato da sé la lascivia, ma di aver potuto solo limitare, attraverso i digiuni, "la concupiscenza del cibo e della bevanda".¹³ Così anche la forchetta faticherà ad essere accettata dalla Chiesa.

Ma procediamo con ordine: fin da prima del Mille, in un Occidente impoverito, è nei conventi che la cucina italiana rinasce, certo in una versione ben più parca e assai meno elaborata che nei secoli dell'Impero d'Occidente, epitome gastronomica dei quali può certo ritenersi la *Cena Trimalchionis* nel *Satyricon* di Petronio (I sec. d. C.). Testi e materiali iconografici dei secoli fra il VI e l'VIII attestano un graduale utilizzo della forchetta nella penisola, limitato a particolari occasioni e ad ambienti altolocati civili, non certo ecclesiastici: al sud la si vede in codici miniati longobardi, influsso venuto certa dalla cultura bizantina. Ma soprattutto l'uso più esteso della forchetta passò (o tornò) in Italia più avanti, attraverso i commerci delle quattro Repubbliche Marinare - Venezia, Genova, Pisa, Amalfi - con l'Impero d'Oriente. A Venezia, in particolare, la forchetta giunse con una principessa bizantina¹⁴ che andò sposa al Doge: è San Pier Damiani (XI secolo) a narrare per primo, scandalizzato, in una lettera ad una certa contessa Bianca¹⁵ che sta per prendere i voti, di questa principessa che "non toccava i cibi con le proprie mani, ma solo dopo che i suoi eunuchi li avevano ridotti a pezzetti minutissimi li portava alla bocca, sfiorandoli appena con le labbra, con forchettine d'oro e a due punte. La sua camera da letto poi olezzava di così svariate specie di profumi e di aromi che io sento un fetore solo a narrare una cosa tanto vergognosa, e chi ascolta forse non lo crederebbe".¹⁶ Per Pier Damiani queste pratiche sono peccaminose e non a caso sottolinea che, per punizione divina, quella principessa morì giovane: "Ma quanto sia stata odiosa a Dio onnipotente la superbia di questa donna chiaramente lo dimostra la severità

con cui la punì. Scoccata infatti contro di lei la freccia del suo giudizio divino, tutto il suo corpo imputridì, tanto che le sue membra divennero tutte un'unica piaga, e riempirono di fetore la camera (...). Così, consumata per lungo tempo da questa malattia e miseramente straziata, chiuse l'ultimo giorno con gioia persino degli amici".¹⁷

La storia è stata attribuita ad altre principesse bizantine, ma, a parte l'immaginario moralistico di Pier Damiani,¹⁸ è significativo che a Venezia la giovane potesse, senza suscitare effettivo scandalo o sorpresa, far uso della sua forchetta, segno degli intensi contatti fra lo Stato veneto e Costantinopoli. E, dopo il Mille, troviamo altre ripetute tracce della forchetta, specie appunto nelle aree in contatto con l'Impero d'Oriente. La Chiesa occidentale, intanto, lanciava da tempo le sue querimonie sulla corruzione bizantina anche se ormai, con la rinascita economica in atto, il suo secolare e malcelato dispetto per la floridezza, mai venuta meno, dell'Impero d'Oriente, non aveva più motivo di essere. Qualcosa, anzi, muta anche nei conventi se S. Bernardo (1091-1155) abbandona quello di Cluny, sdegnato per la ricchezza e la raffinatezza dei cibi che vi vengono serviti. Per i teologi la forchetta è un *instrumentum diaboli* ma, sebbene con ritmi enormemente meno veloci di quelli odierni, la nuova moda si diffonde in più luoghi, mentre in altri pare giungere più tardi: si vedono forchette in una miniatura dell'*Hortus Deliciarum*, un codice del XII secolo, redatto da Herrad (Herrada) di Landsberg, badessa dell'Abbazia di Hohenbur, in Alsazia¹⁹ mentre tali posate sono ancora ignote nella Ferrara del '200; non sorprende che ve ne sia traccia a Pisa a fine Duecento, essendo questa città una Repubblica Marinara in contatto con Costantinopoli; restano sconosciute, invece, fra Duecento e Trecento, a Milano come, nel XII secolo, al Sud, nella raffinata corte dell'Imperatore Federico II.

Ma in Sicilia qualcosa di estremamente significativo accade sia per la storia della gastronomia sia per quella della nostra posata: siamo ancora nel XII secolo e nella Sicilia islamica nasce la pasta sciuata, fatta in parte di grano duro per poterla conservare a lungo. Anche gli spaghetti, che tutti pensano siano nati a Napoli, sono in realtà di origine siciliana, come altri tipi di pasta. E, gli spaghetti, come le altre paste lunghe, portano al graduale diffondersi delle forchette al Sud, naturalmente per nobili e ricchi borghesi perché i popolani se li mangiavano con le mani come si vede, per esempio, in un'incisione de *La mimica degli antichi investigata nel gestire napoletano*,²⁰ saggio pre-antropologico del canonico Andrea de Jorio o in un'incisione del Pinelli²¹ o in un'altra da un volume ottocentesco sui costumi degli italiani²² o anche in una celebre scena del divertentissimo film *Miseria e nobiltà* (1954) di Mario Mattioli ove spicca la scoppiettante genialità recitativa di Totò. La tecnica è stata ben descritta nel 1841 da Anna Forti Seccenti: "È notevole la maniera onde i lazzaroni [= i popolani scansafatiche] usano mangiarli [i maccheroni]. Senza aver d'uopo [= bisogno] di sedersi, reggono con la mano sinistra il piattello [= piatto], con l'altra prendono i maccheroni, l'alzano, tenendo il braccio perpendicolarmente fino al di sopra del capo, e mandando questo all'indietro e spalancando la bocca, vi fanno discendere quelle lunghissime fila della pietanza più saporita che abbiano. Una caraffa di vino, de' frutti, de' pomi di terra [= delle patate], costituiscono vicendevolmente la loro collezione [sic], il desinare, la cena".²³

In Toscana, a parte il caso già citato di Pisa, non nominano, perciò non conoscono, le forchette né Dante né Petrarca né Boccaccio. Ma la prima citazione della forchetta è del Trecento fiorentino: la menziona Franco Sacchetti in una sua novella (la

CXXIV) in cui un tal Noddo d'Andrea, "grandissimo mangiatore"²⁴ ed espertissimo nell'arte dell'inforchettare, si ingozza di "maccheroni" (una pasta lunga) pur bollentissimi, lasciando a secco un certo Giovanni Cascio col quale era stato messo a tagliare;²⁵ Giovanni, non osando ingoiare la pasta fumigante, inizia a gettarne forchettate al cane; Noddo, non potendo vedere quello spreco, gli dice che andrà adagio; ma Giovanni replica che ora lui dovrà prendere, ogni volta, due forchettate e Neddo una; pur di non vedere quel bendiddio lasciato di nuovo al cane, Neddo accetta l'accordo, iniziando a mangiare "a ragione [= il giusto], la qual cosa in tutta la sua vita non avea fatto, né avea trovato chi il tenesse a siepe [= a freno]."²⁶ Ebbene, se Sacchetti descrive l'uso della forchetta come niente fosse, significa che doveva essersi già diffuso in città. E infatti in un inventario delle argenterie del Comune di Firenze datato 1361, insieme a cucchiari e coltelli, troviamo anche 43 forchette in tale nobile metallo. Tracce della presenza di forchette, nel Trecento, sono riscontrate anche a Siena, Prato e Piacenza.

Lo stesso re di Francia Carlo V risulta avesse nel 1379 due forchette ma, come quelle attestate nello stesso secolo in altre corti europee (inclusa l'Inghilterra), servivano per la frutta, per le insalate o per i dolci. Sempre nel '400, tuttavia, anche nelle più illustri famiglie toscane, le forchette non sono frequenti. Anzi, l'etichetta prescrive che le mani debbano lavarsi prima, durante e dopo i pasti e che i cibi debbano prendersi con le classiche tre dita. Nel Rinascimento, comunque, le forchette a Firenze sono dette "imbroccatoi", un termine però che denota anche posate a un solo rebbio come certe antiche *ligulae* romane; a Venezia le chiamano, invece, "pironi" (dalla parola greca *πῦρ*, cioè "fuoco") e con ulteriori parole in altre regioni italiane. In ogni caso a farne talora uso sono solo le famiglie altolocate. In particolare "il popolo minuto restava ancora attorno allo scodellone centrale unico in cui tutta la famiglia o la comitiva attingeva con le dita alla pesca di un buon boccone; magari a turno e con una certa gerarchia familiare o di convenienza".²⁷

Nel sec. XV, comunque, nomina la "forchetta" in quanto tale il senese Gentile Sermini nella facezia 108 del suo *Motti e facezie del pievano Arlotto*. E in uno dei suoi "sonetti satirici e faceti" (il VI), il pistoiese Antonio Cammelli detto il Pistoia fa parlare un villico che, per amore d'una sua pari, s'è ingentilito (a suo dire), al punto che ecco come si comporta a tavola, per almeno un giorno a settimana: "Desino poi la domenica al desco / con la forchetta come i cittadini, / né mai con man nella scodella io pesco".²⁸ Altri autori citano anch'essi le forchette, ma i trattati di buone maniere persistono nel prescrivere l'educato uso delle mani. Ad esempio, scrive Sulpizio da Veroli: "Mangia con tre dita,²⁹ non prendere bocconi troppo grossi / e non riempire la bocca con tutt'e due le mani".³⁰

Negli inventari quattrocenteschi di stoviglie, anche se redatti per corti italiane, le forchette ci sono sì, ma in numero limitato, per cui è da ritenere servissero per i commensali più illustri o per determinati cibi o per particolari occasioni. E le grandi famiglie della nostra penisola, incluse quelle fiorentine, si comportano allo stesso modo. I più ricchi godono ancora dei servizi dello scalco. Basti dire che il 13 settembre 1513 (quindi in un nuovo secolo), non comparve sulle tavolate alcuna forchetta nel celebre e fastoso banchetto che Papa Leone X, al secolo Giovanni de' Medici, offrì in Campidoglio al fratello Giuliano II e al nipote Lorenzo II de' Medici,³¹ al termine della cerimonia per conferire loro la cittadinanza romana.³²

Conferma la regola delle forchette rare, o addirittura assenti, una splendida eccezione: intorno al 1483 il fiorentino Giannozzo

(o Giannotto) Pucci, parente dei Medici (il Magnifico è suo zio), incarica il Botticelli di dipingere quattro spalliere³³ per il suo matrimonio con Lucrezia,³⁴ figlia di Piero di Giovanni Bini. Quanto al soggetto, il già famoso pittore opta - non sappiamo perché - per la novella di Nastagio degli Onesti raccontata nel *Decameron* da Boccaccio,³⁵ una scelta che in verità non parrebbe molto adatta a un contesto matrimoniale. Ebbene, la quarta raffigurazione,³⁶ che mostra il ricco banchetto nuziale di Nastagio e della sua sposa, ci presenta, fra le eleganti mani delle invitate, lunghe forchette a due rebbi. Sappiamo, in effetti, che anche i Pucci ne facevano un uso occasionale. Ma che Botticelli, col consenso dei Pucci e dei Medici, abbia fissato su una tavola questa (relativa) novità è, comunque, un atto di coraggio per quei tempi. Il Magnifico muore di malattia nel 1492, un evento per l'Italia dell'epoca ben più rilevante dell'arrivo di Colombo nelle supposte Indie (e per la Spagna, non per la sua Repubblica di Genova). Di lì a poco tempo su Firenze imperverserà il fondamentalismo del Savonarola. Se il Magnifico fosse vissuto ancora, forse anche l'Italia di oggi sarebbe migliore. Ma torniamo alle nostre forchette. Anche Paolo Veronese, circa un secolo dopo, nel dipingere a Venezia *Cena in casa di Levi* (1573),³⁷ ci mostra due personaggi che reggono forchette a due rebbi. Questa forma, tipica della forchetta rinascimentale, si stabilizzerà poi in una posata a tre o quattro rebbi.

Con Veronese siamo ormai nel Cinquecento. Anche qualche altro pittore raffigura forchette (il Sodoma, Jacopo da Bassano, Cesare Vecellio, ecc.³⁸). Ormai questa posata si diffonde pure in altri paesi europei, ma le resistenze al suo uso restano molte: ad esempio Montaigne, nei *Saggi*, scrive di usufruirne poco essendo stato abituato a usare le mani; piuttosto ambirebbe che, "sull'esempio dei re",³⁹ gli venisse cambiato il tovagliolo ad ogni portata. Anche nel suo *Viaggio in Italia* lamenta spesso che in case private e alberghi si cambino di rado tovagliolo e tovaglia: "in Italia s'usa pochissimo di mutar serviette, che quando si muta la toaillia; e la toaillia, due volte la settimana".⁴⁰ Peraltro attesta che gli Svizzeri avevano sempre con sé un coltello e se ne servivano per mangiare senza toccare i cibi solidi con le mani,⁴¹ ma evidentemente i pezzi più grossi erano prima tagliati da qualcuno. Così, pensando a questo comportamento, la fata Magloria, sebbene un po' dispettosa, priva di forchetta (ancora ignota) e di coltello (non datole), ha qualche ragione dalla sua per inquietarsi.

Fino a Roma, Montaigne non trova forchette, né le chiede; il 31 dicembre 1580, però, ad un pranzo dal cardinale De Sans, un francese romanizzato, ogni convitato ha "il coltello, la forchetta, il cucchiaino"⁴² e c'è pure lo scalco a far le porzioni a ciascuno, curiosa e simbolica fusione di due epoche. Anni prima era uscito il *Baldus* (1521) di Teofilo Folengo, un'opera che include le tuttora divertenti *Maccheronee*: sia il testo che la xilografia che orna la prima edizione provano che i "maccheroni" - ma il termine qui designa gli gnocchi⁴³ - vengono presi uno ad uno con forchette bidenti. In una delle commedie del fiorentino Antonfrancesco Grazzini edita nel 1582, *La Sibilla*, il vecchio Michelozzo ha in casa la fanciulla di cui al titolo⁴⁴ e suo figlio Alessandro se ne è innamorato; ma, mentre la moglie di Alessandro, Caterina, vedrebbe con favore il matrimonio dei due giovani, il marito le ha già trovato uno sposo vecchio, ma ricco,⁴⁵ Messer Giansimone, dottore in legge; quella sera Michelozzo ha invitato a cena proprio Giansimone che recherà l'anello nuziale;⁴⁶ così intima alla consorte anche di preparare "i coltelli e le forchette di ariento [= argento]",⁴⁷ posate preziose in possesso della famiglia, ma usate evidentemente per particolari occasioni. Nello stesso secolo, d'altro canto, Pietro Aretino conosce le forchette, ma non le ama,⁴⁸ e del resto, nei molti banchetti

altolocati o plebei cui ha preso parte e che si è compiaciuto di descriverci, le forchette paiono essere assenti. Anzi, in un suo gustosissimo testo, la cortigiana Nanna insegna a sua figlia Pippa, sedicenne, destinata a calcare le sue orme, il modo di ben comportarsi in società ed ecco cosa le dice della corretta arte di nutrirsi: “venendo la insalata non te ne avventare come le vacche al fieno: ma fa' i boccon piccin piccini, e senza ungeri appena le dita pòntigli [= ponili] in bocca; la quale non chinari, pigliando le vivande, fino in sul piatto (...): ma statti in maestà [= comportati dignitosamente], stendendo la mano elegantemente”.⁴⁹

Malgrado le resistenze, le forchette nel Cinquecento iniziano a diffondersi per la migliore situazione economica e per la moda della pasta lunga (fresca o asciutta) con le sue salse. Generalmente i signori preferiscono, a tavola, fare a meno delle forchette cambiando più volte i tovaglioli e, talora, anche la tovaglia. I borghesi, però, più pratici, fanno ormai uso delle forchette senza problemi. E anche alcuni trattati iniziano blandamente ad ammetterle. Ma è in particolare nel corso del Seicento che, in Italia, la forchetta diviene finalmente una posata comune a tutte le classi sociali, anche perché avviene un mutamento paradigmatico del senso di ciò che è lecito o meno: dalla secolare concezione della raffinatezza del prendere graziosamente il cibo con le mani e dal considerare la forchetta, quando c'è, un segno di immorale mollezza si passa all'idea - probabilmente già della principessa bizantina andata sposa a Venezia - che toccare certi cibi con le mani è incongruo e volgare, anzi disgustoso. È un cambiamento che ha a che fare, dunque, col senso di ripugnanza rispetto a cui le preoccupazioni mediche per i microbi sono secondarie e cronologicamente successive⁵⁰ (lo sventurato dottor Semmelweis, introduttore delle pratiche antisettiche, è vissuto nell'Ottocento⁵¹ mentre la medicina del Seicento si fondava ancora sulla teoria degli umori e faceva uso soprattutto di salassi e purghe).

Anche il pesante clima controriformistico non si oppose alla forchetta che anzi fu inclusa fra gli strumenti del retto vivere. Nel resto d'Europa - della Francia dirò fra poco - le forchette, invece, sono ancora rare. Il gentiluomo inglese Thomas Coryat, ad esempio, visita il Nord Italia nel 1608 e, giunto dalla Francia in Piemonte, riporta nel suo diario di viaggio: “In tutti quei posti e città [d'Italia] per i quali passai osservai un'usanza che non c'è in alcun altro paese da me visitato nei miei viaggi, né credo sia praticata da alcun'altra nazione della cristianità, ma solo dall'Italia. Gli italiani, e anche molti stranieri residenti in Italia, durante i pasti usano sempre una forchetta nel tagliare la carne. Infatti, mentre col coltello in una mano tagliano la carne che ritirano dal piatto di portata, nello stesso tempo vi puntano la forchetta, che tengono nell'altra; e se qualcuno, chiunque egli sia che siede a tavola in compagnia di altri, sconsideratamente tocca con le dita il pezzo di carne da cui tutti tagliano, dà offesa alla compagnia perché trasgredisce le norme della buona educazione, e per il suo errore sarà guardato severamente, se non sarà ripreso con le parole. Questo modo di mangiare mi dicono che è generale in tutte le regioni italiane; le forchette sono fatte di ferro o d'acciaio, alcune d'argento, ma queste sono usate soltanto dai signori”.⁵² L'uso della nostra posata era dunque diffuso e, soprattutto, la soglia del disgusto, in Italia, stava lentamente abbassandosi. Il reale motivo di quel comportamento, Coryat scrive, è che “non tutti hanno le dita ugualmente pulite”;⁵³ la novità, però, gli piacque e la fece propria, iniziando a far uso della forchetta anche in Inghilterra; tuttavia qui dovette sopportare un amico che lo prendeva in giro chiamandolo *furcifer*, cioè “portatore di forza”.⁵⁴ In Italia, pur essendo ormai le forchette d'uso comune, bisognerà attendere il 1820 perché un

trattato non ne consigli, ma ne prescriva perentoriamente l'utilizzo: “Non toccare alcuna vivanda fuorché col coltello e colla forchetta; essendoché l'uso delle zampe è diritto esclusivo delle bestie”.⁵⁵

Ma nella Francia della fata Magloria come sono andate le cose per la nostra posata? Nel secolo XIV la nazione non è ancora unificata e singoli sovrani degli stati francesi (Turenna, Bretagna, la città di Brie-Comte-Robert) possiedono da una ad alcune forchette talora usate, come nel caso di Carlo V, per insalate, frutta, dolci. Nel '400, all'epoca di Giovanna d'Arco e della guerra franco-inglese dei Cent'anni, in Francia i cibi si prendono ancora con le mani: negli ambienti sociali più elevati “l'uso della forchetta è sconosciuto: la carne e i cibi solidi si mangiano su dei *tranchoirs*, fette piatte di pane, servite ai convitati all'inizio del pasto”,⁵⁶ le mani sono spesso lavate e si mangia a tagliere, ovvero una scodella serve per due convitati che vi attingono col cucchiaino; solo il sovrano e forse i grandi signori hanno un piatto o una scodella individuale con coperchio.⁵⁷ Più avanti la Francia sostituisce gli Stati italiani come centro del potere in Occidente, almeno fin da quando Caterina de' Medici, figlia di Lorenzo II, duca di Urbino, e di Maddalena de la Tour d'Auvergne, giunge nel 1537 a Parigi come sposa del futuro re di Francia Enrico II. Lei viene da Firenze, ma all'epoca del conflitto fra Francia e Impero, fra filomedicee ed antimedicee - sono gli anni del Sacco di Roma (1527) - era ostaggio dei repubblicani fiorentini nel convento delle Murate ove certo, dati i tempi, molti dovevano essere i digiuni.⁵⁸ Giunge in Francia senza aver fatto, probabilmente, un gran uso di forchette e accetta senza problemi la regola del prendere il cibo con le mani (le restrizioni subite in quel periodo la portarono poi ad avere per tutta la vita una fame smisurata). Morto Enrico II (in un torneo) e morti anche i loro figli Francesco II e Carlo IX (sotto il cui regno era avvenuta, il 24-8-1572, l'efferata strage di S. Bartolomeo), la corona passa all'altro loro figlio Enrico III: prediletto dalla madre, è un bisessuale attratto in primo luogo dai giovanotti;⁵⁹ già re di Polonia, rientra in Francia passando dall'Italia settentrionale (1574-1575); qui impara ad adoperare le forchette e ne impone poi l'uso all'etichetta di corte. La “*Tour d'argent*” diviene allora il ristorante più famoso di Parigi⁶⁰ perché mette ai tavoli anche le forchette, così come si fa a corte.⁶¹ Enrico III muore, assassinato da un domenicano, si estinguono i Valois e sale al trono Enrico IV di Navarra che inaugura la dinastia dei Borboni; il nuovo sovrano sposa un'altra Medici: Maria. Con l'arrivo di questa regina italiana le forchette hanno ancora successo a corte, ma anche Enrico IV è ucciso da un fanatico; gli succede il figlio Luigi XIII che, una volta re, sposa Anna Maria d'Austria; donna fredda e dominatrice, è lei a promuovere nel 1629 un'ordinanza che bandisce le stoviglie preziose dalle tavolate regali e rimette in auge la pratica del prendere il cibo con le mani, come lei aveva sempre fatto. Sotto il loro figlio, il celebre Luigi XIV (morto nel 1715), la situazione non muta. Fra i cortigiani, utilizza la forchetta solo il duca di Montausier, precettore del delfino. È grazie a questo coraggioso, o anticonformista, cortigiano che, gradualmente, specie dopo la morte del Re Sole, che non l'accettò mai, l'uso della forchetta inizia a diffondersi, anche al di fuori del contesto regale. Così, durante gli ultimi anni del regno di Luigi XIV, San Jean-Baptiste de La Salle potrà scrivere, in un suo galateo “che servì a diffondere negli strati più bassi [della società] il comportamento degli strati superiori”.⁶² “A tavola bisogna servirsi di un tovagliolo, di un piatto, d'un coltello, di un cucchiaino e d'una forchetta; sarebbe oltremodo maleducato fare a meno di questi oggetti quando si mangia”.⁶³

-
- 1 Se ne veda l'eccellente edizione italiana con testo originale a fronte: Adam de la Halle, *La Pergola ovvero Il gioco della follia*, a cura di Rossana Brusegan, Venezia, Marsilio, 1986. Cfr. anche Nicolò Pasero, "Il teatro dentro la festa. Radicamento folclorico e messa in scena nel *Jeu de la Feuillée* di Adam de la Halle", *L'immagine riflessa*, n. 2, 1988, pp. 263-280 e Tiziano Pacchiarotti, "Rappresentazione teatrale e rappresentazione sociale nel *Jeu de la Feuillée* di Adam de la Halle", *L'immagine riflessa*, n. 1, 2004, pp. 43-57.
 - 2 I primi ad essere guariti sarebbero stati due giullari cui la Madonna avrebbe consegnato una candela. Ed è singolare che, sebbene i giullari fossero in genere malvisti dalla Chiesa, vi fosse una Confraternita dei giullari e dei borghesi di Arras cui appartenevano anche i frati del locale monastero; era questa Confraternita che gestiva i festeggiamenti per la commemorazione del miracolo. Cfr. R. Brusegan, "Introduzione", in Adam de la Halle, *op. cit.*, pp. 7-37, in particolare pp. 7-11.
 - 3 La festa della Sainte Chandelle si svolgeva il giovedì successivo alla domenica dedicata alla Trinità (che è la prima dopo la Pentecoste), in un giorno che per la verità, dal 1264, era quello del Corpus Domini (ma evidentemente quest'ultima festa religiosa non si era diffusa ancora in tutto il mondo cristiano). I festeggiamenti si protraevano fino al venerdì o, forse, fino al sabato.
 - 4 Hellekin, il futuro Arlecchino, evoca già nel suo nome - basti pensare alle parole inglesi *hell* (inferno) e *king* (re) - proprio il sovrano infernale. Qui è visto come il condottiero d'un corteo di anime dannate ed urlanti di cui Adam e Riquier, poco prima che giunga Croquesot, sentono i campanelli: è il tema della "caccia selvaggia" di cui, ad esempio, vi è traccia nel *Decameron* di Boccaccio (novella di Nastagio degli Onesti) e nei relativi dipinti di Botticelli su cui tornerò più avanti. Alcuni anni dopo quel 1276, Dante, nell'*Inferno* (canti XXI-XXII), degrada Alichino a semplice demone che, non a caso, è al centro d'una scena comica: si accapiglia con Calcabrina ed entrambi finiscono nel lago di pece ove sono immersi i dannati sì che gli altri diavoli sono costretti a tirargli fuori con degli uncini (e Dante e Virgilio ne approfittano per allontanarsi). Nella *Commedia dell'arte*, l'attore Tristano Martinelli (1557-1630) introduce in Francia, nella seconda metà del Cinquecento, la maschera di Arlecchino, ormai secondo Zanni, ossia servitore sciocco (il primo Zanni, ad esempio Brighella, era il servo furbo che con le sue iniziative portava avanti l'azione).
 - 5 Morgana è la più famosa fata delle leggende celtiche (cfr. Laurence Harf-Lancner, *Morgana e Mehusina. La nascita delle fate nel Medioevo*, tr. it., Torino, Einaudi, 1989): anticamente, in francese, era chiamata Morgain e, più di rado, come qui, Morgue; dall'età moderna è detta Morgane. Le sue caratteristiche erano di essere "bienveillante et guérisseuse" (Alain Rey e Josette Rey-Debove, *Dictionnaire Universel alphabétique et analogique des noms propres*, tome IV, Paris, Le Robert, 1984), cioè "benigna e guaritrice". I nomi delle due fate che l'accompagnano non sono, invece, attestati altrove.
 - 6 Adam de la Halle, *op. cit.*, p. 101.
 - 7 Cfr. Norbert Elias, *La civiltà delle buone maniere*, vol. I, tr. it., Bologna, Il Mulino, 1982, p. 250.
 - 8 Anche il Battaglia, alla voce "Ligula", scrive che, in italiano, indica un "cucchiaio o spatola usati dagli antichi Romani" o un "pugnale con lama larga e piatta" (*Grande Dizionario della Lingua Italiana*, vol. IX, Torino, Unione Tipografico-Editrice Torinese, 1975). Il Battaglia - che rimanda alla relativa voce in *Vocabolario Universale Italiano*, vol. IV, Napoli, Società Tipografica Tramater, 1834 - aggiunge che è una voce dotta, derivante dal lat. *ligula* ('cucchiaio'), a sua volta proveniente da *lingère* ('leccare'), "più tardi confuso con *lingula*", cioè 'linguetta'.
 - 9 Cfr. Pasquale Marchese, *L'invenzione della forchetta*, Soveria Mannelli (CZ), Rubbettino Editore, 1989, p. 13.
 - 10 Salvo il caso di coniugi, le coppie erano dello stesso sesso.
 - 11 *La Bibbia Concordata. Nuovo Testamento*, Milano, Mondadori, 1982, p. 75. Anche gli altri Vangeli fanno riferimento alla medesima situazione. Marco: "E mentre essi sedevano e mangiavano, Gesù disse: «In verità vi dico, uno di voi mi tradirà, uno che mangia con me»" (Mc, 14, 18); anche qui gli apostoli gli chiedono, "uno dopo l'altro: «Sono forse io?»" (14, 19) e il Signore risponde: "Uno dei dodici che intinge con me nel piatto" (14, 20): *op. cit.*, pp. 128-129. Luca: "Ma ecco, la mano di colui che sta per consegnarmi è con me sulla tavola" (Lc, 22, 21): *op. cit.*, p. 220. Giovanni: "«Chi si ciba del mio pane, levò il suo calcagno contro di me (...). È colui cui avrò intinto e dato un boccone». Poi, intinto un boccone, lo prende e lo dà a Giuda di Simone Iscariota" (Gv, 13, 18 e 26): *op. cit.*, p. 268.
 - 12 I pittori rinascimentali che hanno raffigurato il Cenacolo hanno optato per il piatto a tagliere non per scrupolo filologico, ma perché questo era spesso l'uso del Rinascimento.
 - 13 X, 31, 47: Agostino, *Le confessioni*, edizione a cura di Maria Bettetini, tr. it. di Carlo Carena, Torino, Einaudi, 2000, p. 385.
 - 14 La 'principessa' in questione era senz'altro Maria Argyropoulaina, sorella del futuro Imperatore d'Oriente Romano III Argyros, entrambi *non* figli dell'Imperatore d'Oriente Cristiano IX, come scrive Marchese (cfr. *op. cit.*, p. 43), in quanto non è mai esistito un Imperatore d'Oriente con questo nome, anche se Romano, prima di salire in età avanzata al trono (1028), aveva l'altissima carica di eparca di Costantinopoli (cfr. Michele Psello [1018-1078], *Imperatori di Bisanzio. [Cronografia]*, vol. I, Milano, Fondazione Lorenzo Valla - Arnoldo Mondadori Editore, 1984, p. 67 [Libro II, 10]), ossia prefetto incaricato dell'amministrazione della città. Insomma, anche se non aveva il titolo di principessa, la fanciulla in questione era di alto lignaggio visto che, come il fratello, era una patrizia avente per zii l'Imperatore d'Oriente Romano II e la sua sposa Teofania, a sua volta madre dell'Imperatore germanico Ottone III; nell'estate del 1004, Maria sposò, a Costantinopoli, Giovanni, primogenito del Doge Pietro II Orseolo e, in seguito, coregente insieme al padre; questo matrimonio esprimeva la gratitudine di Bisanzio verso Venezia, avendo la città lagunare aiutato, con le sue navi, l'Impero d'Oriente a respingere l'assedio arabo di Bari; ma, nel 1007, Maria ed il suo sposo, nonché il loro figlioletto Basilio, morirono di peste (cfr. Jean-François Vannier, *Familles Byzantines. Les Argyroi [IX-XII siècles]*, Paris, Publications de la Sorbonne, 1975, pp. 36-39 e 43-44; Giovanni Scarabello, "Le dogaresse", in *I Dogi*, a cura di Gino Benzi, Milano, Electa, 1982, p. 166; Andrea da Mosto, *I Dogi di Venezia*, Firenze - Milano, Giunti, 2003, pp. 42-43; Judith Herrin, *Bisanzio*, Milano, Corbaccio, 2008, p. 260; sbaglia, dunque, Ugo Criscuolo, curatore della note all'edizione dell'opera di Psello citata sopra, quando scrive che Maria sposò il Doge Pietro II Orseolo - cfr. *op. cit.*, p. 360, nota 31 - equivoco forse dovuto al fatto che anche la sposa di questo Doge, della quale non sappiamo nient'altro, si chiamava Maria). Il 1007 è inoltre l'anno di nascita di Pier Damiani che, ovviamente, seppa di lei anni dopo.
 - 15 Di lei non sappiamo nient'altro.
 - 16 *Opere di Pier Damiani*, vol. I (*Lettere*), tomo III, a cura di Guido Innocenzo Gargano e Nicolangelo D'Acunto, Roma, Città Nuova, 2002, pp. 352-389 (lettera 66), citaz. a p. 379. L'originale latino recita: "Cibus quoque suos manibus non tangebatur, sed ab eunuchis eius alimenta quaeque minutius concidebantur in frusta, quae mox illa quibusdam fuscis aureis atque bidentibus ori suo liguriens adhibebat. Eius porro cubitulum tot thimiamatum aromatatumque generibus redholebat, ut et nobis narrare tantum dedecus foeteat et auditor forte non credat" (20, 551-556: *op. cit.*, p. 378). Come si è appena visto, il termine usato da Pier Damiani per "forchettina" è *fuscimula*, diminutivo di *fuscina* (in latino classico "tridente" o "fiocina dei pescatori"), parola attestata anche nella *Vulgata*, ossia nella traduzione latina della *Bibbia* condotta direttamente sul testo ebraico (e non sulla versione greca) da S. Girolamo (IV-V sec.). Nella *Vulgata*, però, il termine *fuscimula*, tradotto in genere col semplice "forchetta", allude in realtà a un forchettone usato per prendere la carne in cottura o già cotta durante le offerte sacre. La parola italiana "forchetta" ed il francese "fourchette", derivano rispettivamente dai termini "forca" e "fourche" (nel senso, in entrambi i casi, dell'attrezzo del contadino); il termine inglese "fork", a sua volta, indica sia il forcone agricolo che la posata; ma "forca", "fourche" e "fork" sono accomunate da una stessa etimologia: derivano, infatti, dal latino *furca* ("forca", nell'accezione sia di "forcone" che di "patibolo").

- 17 *Op. cit.*, p. 379. Anche in questo caso riporto l'originale latino: "Sed onnipotentis Deo quantum huius feminae fuerit exosa superbia, manifesta docuit ulciscendo censura. Vibrato quippe super eam divini mucrone iudicii, corpus eius omne computruit, ita ut membra corporis undique cuncta marcescerent, totumque cubiculum intolerabili prorsus foetore complerent (...). Diutius igitur hoc languore decocta et miserabiliter cruciata amicis quoque laetantibus diem clausit extremum" (21, 557-561, 565-567: *op. cit.*, p. 378). È interessante, per il giudizio di Pier Damiani sul cibo, anche leggere un altro passo della lettera in cui egli dà, col suo solito stile, un consiglio alla novizia Bianca: "Ma forse ti si dirà che il tuo fisico, così esile e delicato, venne nutrito fin dall'infanzia con cibi squisiti e delicati, quasi regali; e quindi che non ti puoi accontentare del vitto delle tue consorelle, tu che eri abituata un tempo alle laute vivande; e che neppure puoi fare uso con loro di verdure e di cibi ordinari, tu che eri abituata a condire con spezie venute dall'India le prelibatezze del mare. Opponiti saggiamente, o discepola del Crocifisso, a queste allettanti blandizie, a queste frecce spalmate di miele, chiramente lanciate estraendole dalla faretra del diavolo; allontanale da te, riflettendo attentamente sugli impegni del tuo stato. Pensa come la carne, che al presente viene nutrita con cibi accuratamente preparati, fra breve dovrà divenire semenzaio di vermi, e come essa, che al presente gode nell'ingrassare con cibi deliziosi, fra breve diverrà esca dei topi ed esalerà nella putrefazione tanro più intenso fetore, quanto più fu il piacere ricercato nel nutrimento" (18, 501-515: pp. 375 e 377; per il testo latino cfr. *op. cit.*, pp. 374 e 376).
- 18 Tutt'al più il santo, con la sua descrizione orrificca della malattia e della morte della principessa, può aver alluso, fortemente enfaticizzandoli, ai sintomi della peste, morbo di cui, come ho detto alla nota 14, Maria morì.
- 19 Nel 1870, durante l'assedio della città francese di Strasburgo (guerra franco-prussiana), la biblioteca che conservava il codice fu bombardata dai Prussiani ed esso finì bruciato. Ma per fortuna diverse parti del testo erano state in precedenza trascritte e anche le miniature erano già state riprodotte.
- 20 Napoli, Stamperia e Cartiera del Fibreno, 1832, tav. X ("La scuola de' mangia maccheroni": in questo caso si tratta senz'altro di spaghetti) e pp. 347-350.
- 21 Bartolomeo Pinelli, *Raccolta di 50 costumi li più interessanti delle città, terre, e paesi in provincie diverse del Regno di Napoli disegnati ed incisi all'acquaforte*, Roma, presso Giovanni Lazzari, 1814, acquaforte n. 2 ("Venditore di maccheroni": ad essere raffigurati sono spaghetti o bucatini).
- 22 Anna Forti Seccenti, "Il lazzarone di Napoli", in AA. VV., *L'Italia descritta e dipinta nei costumi de' suoi abitanti*, Milano, Tipografia di Paolo Lampato, 1841, pp. 41-48, in particolare p. 42, e tav. VI (del litografo milanese Roberto Focosi; qui i "maccheroni", che il venditore trae con un bastone da un calderone fumante e che un popolano mangia con le mani, paiono essere fettucine o viluppi di spaghetti).
- 23 A. F. Seccenti, *op. cit.*, p. 42.
- 24 Franco Sacchetti, *Il Trecentonovelle*, a cura di Davide Puccini, Torino, Unione Tipografico-Editrice Torinese, 2004, p. 337.
- 25 Noddo, infatti, "di calde vivande non s'è mai curato, se non come se le andassono giù per un pozzo, quando se l'ha messe giù per la gola" (*ibid.*); ed è solito pregare Dio "quando fosse stato a mangiare con altrui [= con un altro, cioè al tagliere], che la vivanda fosse rovente, acciò che mangiasse la parte del compagno" (*op. cit.*, p. 338).
- 26 *Op. cit.*, p. 339.
- 27 P. Marchese, *op. cit.*, p. 67.
- 28 Antonio Cammelli detto il Pistoia, *Rime edite ed inedite*, Livorno, Francesco Vigo, 1884, p. 168.
- 29 Le dita implicate nell'operazione erano il pollice, il medio e l'indice.
- 30 *Libro di cucina del secolo XIV*, a cura di Alberto Consiglio, e Sulpizio Verulano, *De moribus in mensa servandi*, a cura di Antonio G. Casanova, Canesi, Roma, s. d. (1a ed. L'Aquila, 1483), p. 205. L'originale latino recita: "Esto trigibus digitis, magnos nec sumito morsus / Nec duplice offas mandare utrimque iuvat" (*op. cit.*, p. 204: vv. 71-72).
- 31 Lorenzo II non poté prendere parte alla cerimonia poiché impegnato a Firenze.
- 32 Cfr. Paolo Palliolo (sec. XVI), *Le feste pel conferimento del patriziato romano a Giuliano e Lorenzo de' Medici*, Bologna, Commissione per i testi in lingua, 1969 (ristampa fotomeccanica dell'ed. Bologna, Gaetano Romagnoli, 1885). Edificato in piazza del Campidoglio un vero e proprio teatro in legno, durante il banchetto la tovagliata più importante fu posta sul palcoscenico ove aveva avuto luogo la cerimonia: al servizio dei convitati era una nutrita brigata di scalchi e camerieri capeggiata dal "Siniscalco generale (...) Gioan Georgio Cesarino (...) capitano del Popolo Romano" (*op. cit.*, ed. 1969, p. 74), sotto di cui erano "li Caporioni et buon numero de altri gentilhuomini Romani" (*ibid.*) e, ancora al di sotto, una "gran quantitate de servitori" (*ibid.*) dalle belle livree; ogni commensale aveva dinanzi a sé un tovagliolo di rensa, piegato in modo da celare veri uccelletti (cfr. *op. cit.*, p. 75); questi, dopo che gli invitati si furono lavate le mani con "acqua odoratissima" (*op. cit.*, p. 76) ed ebbero dispiegato i tovaglioli, iniziarono a zampettare sul tavolo beccando ciò che trovavano e svolazzando intorno (cfr. *ibid.*); a questo 'effetto speciale' fece seguito una lunghissima successione di portate, presentate spesso con complessi artifici: ad esempio "uno giardino con una fontana di argento che gettava continuamente acqua in alto, dove beveva una gran cerva cotta et rivestita con la sua pelle, per modo che stava in piedi et pareva essere viva" (*op. cit.*, p. 85); prima dei dolci, i presenti si lavarono di nuovo le mani con "acque odoratissime" (*op. cit.*, p. 87); ma le preparazioni furono in tal numero e così variate che alla tavola di Giuliano "non ne fu adoperata la millesima parte" e, più in generale, esse avevano "non solo satiati, ma fastiditi gli discombenti [= i commensali]" (*op. cit.*, p. 89); le si distribuirono allora a tutti i presenti nell'area della cerimonia, ma essi, una volta sazi, cominciarono a gettarle per terra "di che la cavea tutta fu ripiena" (*ibid.*); ripulito il luogo, fece seguito uno spettacolo allegorico, cui ne seguì un altro il giorno seguente che si concluse col *Poenulus* di Plauto, recitato in latino. Come si è visto ognuno aveva dinanzi a sé il solo tovagliolo: i camerieri, dunque, dovevano porgere ai convitati piatti e scodelle con le porzioni già suddivise dagli scalchi, tali insomma da poter essere, con dignità, manualmente portate alla bocca.
- 33 "Le spalliere, che facevano da 'spalla' agli altri mobili, avevano la funzione di arredo, ma anche di termoregolazione dell'ambiente, riparando dall'umidità dei muri. Spesso in numero di quattro, i pannelli erano destinati ciascuno a una parete della camera (...), oppure disposti a coppie su pareti opposte" (Nicoletta Pons, scheda del terzo pannello [Sandro Botticelli e Bartolomeo di Giovanni, "Il banchetto in pineta, terza storia di Nastagio degli Onesti"], in *Botticelli e Filippino. L'inquietudine e la grazia nella pittura fiorentina del Quattrocento*, catalogo della mostra [Paris, Musée du Luxembourg, 1-10-2003 / 22-2-2004; Firenze, Palazzo Strozzi, 11-3 / 11-7-2004], Milano, Skira, 2004, pp. 102-103, cit. a p. 102).
- 34 Per Giannozzo, vedovo, Lucrezia era la seconda moglie.
- 35 È l'ottava novella della quinta giornata, si ambienta a Ravenna e narra del giovane Nastagio degli Onesti che, orfano di padre e ricchissimo, s'innamora della figlia di Paolo Traversari, spendendo molti soldi per conquistarla; ma ella, "cruda [= crudele] e dura e salvatica", persiste nel dirgli di no; Nastagio accarezza anche l'idea di togliersi la vita ma, accettando infine i consigli di parenti ed amici, lascia Ravenna e si reca a Classe, cercando così di dimenticare l'amata; qui, in un sereno venerdì primaverile, da solo nella pineta, sente, verso mezzogiorno, disperate grida femminili; poi si imbatte in una scena drammatica: una bellissima giovane nuda, che ha il corpo interamente graffiato dai pruni, corre inseguita da due mastini che spesso arrivano a morderla; la insegue pure un cavaliere su un destriero nero che profferisce verso la fanciulla minacce e villanie; Nastagio afferra un bastone per difenderla, ma il cavaliere, disceso, gli svela di essere un suicida che si è tolto la vita per la crudeltà d'una giovane che non ha ricambiato il suo amore; anzi, quando lui è morto, è stata felice, ma dopo poco tempo anche lei è morta venendo condannata alla pena cui Nastagio ha assistito e che, come l'uomo gli spiega, non si è ancora conclusa; infatti ora la fanciulla è inginocchiata e tenuta ferma dai due cani; invoca

- ancora pietà, ma il cavaliere, raggiuntala, la uccide; poi le apre il corpo e ne trae il cuore e le interiora dandoli in pasto ai mastini "li quali affamatisimi incontente il mangiarono"; però, subito dopo, il corpo della giovane si ricostituisce, si alza risanata e riprende a correre, nel vano tentativo di sottrarsi ai suoi inseguitori; il cavaliere ha anche detto a Nastagio che l'inseguimento infernale transita di lì ogni venerdì; il giovane allora invita ad un pranzo, proprio in quel luogo, i propri familiari e la famiglia della ragazza di cui è innamorato; la stessa giovane accetta di prendervi parte; il giorno è un venerdì, naturalmente; ai convitati si presenta la medesima scena e la fanciulla, temendo di fare la stessa fine di quella sventurata, accetta di sposare Nastagio.
- 36 Il dipinto - una tempera su tavola di Botticelli e del suo aiuto Bartolomeo di Giovanni, come gli altri tre pannelli (prof.ssa Elena Capretti, comunicazione personale) - raffigura il banchetto nuziale di Nastagio degli Onesti con la figlia di Paolo Traversari ed è attualmente a Firenze, nella raccolta privata della famiglia Pucci, ossia nel palazzo omonimo, nell'altrettanto omonima via dei Pucci. Gli altri tre dipinti sono oggi al Museo del Prado di Madrid. Le quattro opere misurano ognuna 83x138 cm.
- 37 Il quadro, ora alle Gallerie dell'Accademia (Venezia), gli fu commissionato dalla Chiesa veneziana di S. Giovanni e Paolo (detta anche S. Zanipolo) per il refettorio dell'annesso convento e avrebbe dovuto avere per soggetto l'*Ultima cena*; consegnata nell'aprile 1573, l'opera, oltre al Cristo e ai dodici apostoli, raffigura vari altri personaggi; ma, nel luglio dello stesso anno, l'artista fu sottoposto dal Santo Uffizio ad un processo in cui gli venne chiesto conto di quelle aggiunte che evocavano idee protestanti e che si conclude con una condanna moderata: modificare il quadro secondo le indicazioni degli inquisitori. Il pittore, però, si limitò - senza alcun problema - a cambiare il titolo dell'opera, che scrisse alla sommità del dipinto (con un esplicito riferimento a "LUCAE CAP. V"), non più l'*Ultima cena*, ma *Convito in casa di Levi* (nel Vangelo narrano questo evento anche Mt, 9, 9-13 e Mc, 2, 13-17 mentre il preciso riferimento a Luca è Lc, 5, 27-32). Cfr. Massimo Gemin, "Riflessioni iconografiche sulla *Cena in casa di Levi*", in *Nuovi studi su Paolo Veronese*, a cura di M. Gemin, Venezia, Arsene Editrice, 1990, pp. 367-370 e Filippo Pedrocchi, "Splendori profani degli anni settanta", in *Veronese. Miti, ritratti, allegorie*, Milano, Skira, 2005, pp. 101-105. Non posso non osservare anche, *en passant*, che Veronese non "morì tre mesi dopo", come stranamente scrive P. Marchese (*op. cit.*, p. 139), ma nel 1588 (era nato sessanta anni prima).
- 38 Cfr. P. Marchese, *op. cit.*, pp. 141-142.
- 39 Michel de Montaigne, *Saggi*, vol. II, a cura di Fausta Garavini, Milano, Mondadori, 1970, p. 1450.
- 40 Michel de Montaigne, *Giornale del viaggio in Italia*, Vol. II, Firenze, Parenti, 1959, p. 140 (questa parte del *Journal* Montaigne l'ha scritta direttamente in italiano).
- 41 Michel de Montaigne, *op. cit.*, vol. I, Firenze, Parenti, 1959, p. 39 (sono considerazioni fatte da Montaigne, ma questa parte del *Journal* è stata redatta dal suo segretario).
- 42 *Op. cit.*, p. 166.
- 43 Cfr. P. Marchese, *op. cit.*, p. 101. Era una "confusione allora comune se lo stesso esperto cuoco Bartolomeo Scappi, nella sua *Opera*, ancora nel 1570, deve distinguere tra i maccheroni 'a ferro', per il filo che li rendeva 'perciati' [= bucati] o per il rocchetto di ferro con dischi taglienti che, passato sulla pasta sfoglia, tagliava le lasagne a fettucine o tagliatelle, e il maccherone ottenuto pigiando un pezzo di pasta 'sul rovescio del grattacacio', cioè lo gnocco" (*op. cit.*, pp. 101-102).
- 44 Nell'antefatto, durante il passaggio dell'Imperatore Carlo V da Firenze, circa sedici anni prima, la moglie di un gentiluomo spagnolo è morta di parto, generando Sibilla; il padre, al seguito del sovrano, ha lasciato la neonata a Tommaso (fratello di Michelozzo), con cinquecento ducati di dote, dicendo che se, raggiunti sua figlia i quindici anni, l'uomo non avesse avuto notizie di lui, avrebbe potuto decidere a chi concedere in sposa la giovane; morto quattro anni prima Tommaso, Sibilla è passata in casa di Michelozzo.
- 45 Nel corso della vicenda il personaggio si rivela, però, estremamente avaro.
- 46 La commedia è ambientata all'incirca nel 1546: sono trascorsi, infatti circa sedici anni dall'entrata di Carlo V in Firenze (1530), dopo il lungo assedio della città. Ebbene, prima della fine del Concilio di Trento (1545-1564), ma di fatto fino al 1908, il matrimonio poteva avvenire anche senza l'intervento d'un sacerdote e cioè col solo consenso tra i promessi di fronte a due testimoni.
- 47 A. Grazzini, *Teatro*, Bari, Laterza, 1953, p. 323. Naturalmente il *plot* si concluderà col classico lieto fine: la trama si fonda sulle beffe e gli intrighi escogitati in primis da Vespa (servitore di Michelozzo e di Alessandro) perché il suo padroncino possa sposare Sibilla e Ottaviano, amico di Alessandro, possa sposare Ermellina, nipote di Giansimone che è contrarissimo a questo matrimonio; alla fine giunge il padre di Sibilla: i due giovani sposano le amate (che sono pienamente consenzienti) e, perché tutti i personaggi rimangano contenti, e l'onore di ognuno sia ristabilito, Giansimone sposa la madre di Ottaviano, Madonna Margherita.
- 48 L'unico caso in cui Aretino cita la forchetta è a proposito d'un trasgressivo convento ove due suore preparano un tavolino per le nozze del vescovo su cui pongono "tovaglini, piatti, coltelli e forchette per tre persone" (Pietro Aretino, "Ragionamento / della Nanna e della Antonia / fatto in Roma sotto una ficcia / composto dal divino Aretino / per suo capriccio / a correzione dei tre stati delle donne", in Id., *Ragionamento. Dialogo*, a cura di Giorgio Bàrberi Squarotti e Carla Forno, Milano, Rizzoli, 1998, p. 99).
- 49 Pietro Aretino, "Dialogo / (...) nel quale la Nanna il primo giorno / insegna a la Pippa sua figliuola / a esser puttana, / nel secondo gli conta i tradimenti / che fanno gli uomini / a le meschine che gli credano, / nel terzo e ultimo / la Nanna e la Pippa sedendo ne l'orto / ascoltano la comare e la balia / che ragionano della ruffania", in *op. cit.*, p. 314.
- 50 Ha scritto Norbert Elias: "i tabù che gli uomini si impongono (...) non hanno nulla a che fare con l'igiene, ma semplicemente con il «senso di ripugnanza»" (*op. cit.*, pp. 236-237). Infatti "la «conoscenza razionale» non è il motore della «civiltà» per quanto riguarda il mangiare o altri settori del comportamento" (*op. cit.*, p. 237).
- 51 L'ungherese Ignác Fülöp Semmelweis (1818-1865), medico e professore dell'Università di Budapest, fu estremamente ostacolato dai colleghi per le sue idee sulla necessità delle misure di asepsi, in primis lavarsi le mani, prima degli interventi. Finì i suoi giorni in manicomio. Ma circa venti anni dopo la sua morte, le sue teorie furono confermate.
- 52 Thomas Coryat, *Crudezze. Viaggio in Francia e in Italia 1608*, a cura di Franco Marengo e Antonio Meo, Milano, Longanesi, 1975, p. 134.
- 53 *Ibidem*.
- 54 Cfr. *op. cit.*, pp. 134-135.
- 55 Melchiorre Gioia, "Il nuovo Galateo", in *Il primo e il nuovo Galateo*, tomo I, Lugano, Giuseppe Ruggia e C., 1837, p. 299. Altre "regole comuni relative al mangiare", enunciate da Gioia e relative all'uso della forchetta, sono le seguenti: "Non fiutare le vivande poste sulla forchetta, perché, oltre d'essere cosa nauseosa, sembra rimproverare al padrone [= l'anfitrione] che t'abbia posto dinanzi cibi insalubri o disgustosi" (*ibidem*); "Non mangiare con troppa fretta per timore di soffocarti, e non portare alla bocca un boccone pria d'averlo trangugiato l'altro; altrimenti l'eccessiva fatica delle mandibole, ti farà sgocciolare dalla fronte il sudore e dal viso, con ischifo degli astanti" (*op. cit.*, p. 300); "Prendi il sale colla punta del coltello, non con la forchetta o col cucchiaino che ti ponesti in bocca venti volte" (*ibidem*); "Non stuzzicare i denti col coltello o colla forchetta, azione nauseosa e penosa per chi la osserva; meno poi mangiare col coltello a rischio di tagliarsi la bocca" (*op. cit.*, p. 301). La prima edizione de *Il nuovo Galateo*, nella sua redazione definitiva, uscì per la prima volta nel 1827 (il Gioia morì sessantaduenne nel 1829).
- 56 Marcelin Defourneaux, *La vie quotidienne au temps de Jeanne d'Arc*, Paris, Hachette, 1952, p. 89.
- 57 Cfr. *ibidem*.
- 58 Nel convento delle Murate erano educate le giovani delle famiglie aristocratiche. Per la precisione, Caterina, nata nel 1519, vi rimase dal dicembre 1527 alla seconda metà del 1530.

- 59 Enrico III si sposò, ma alla moglie, Luisa di Lorena, preferiva i suoi *mignons* (com'erano detti i suoi favoriti): la coppia non ebbe figli.
- 60 Il ristorante esiste ancora, gestito da molti decenni dalla famiglia Terrail: fregiato, dal 1933 al 1996, di tre stelle della *Guide Michelin*, è poi stato retrocesso a due stelle nello stesso 1996 e quindi ad una nel 2006.
- 61 AA. VV., *Il Cardinale Richelieu*, Milano, Mondadori, 1970, scheda n. 9 ("All'ora del pranzo") di Bruno Rossi, p. 91.
- 62 N. Elias, *op. cit.*, p. 252.
- 63 J.-B. de La Salle, *Les règles de la bienséance et de la Civilité Chrétienne*, Rouen, F. Ourset, 1729, p. 87, cit. in N. Elias, *op. cit.*, p. 210 (questo testo di La Salle è stato edito postumo - il santo era deceduto nel 1719 - quattordici anni dopo la morte del Re Sole). In Germania la forchetta è giunta solo nella seconda metà del Seicento per l'ostilità protestante verso la cultura papista; alla corte svedese probabilmente è arrivata ai primi dello stesso secolo mentre, nel 1656, si sa per certo che la forchetta in Russia era ignota (cfr. P. Marchese, *op. cit.*, p. 163). Anche in Inghilterra, come si è visto, Coryat attesta la stessa situazione nel 1608; le prime attestazioni della parola "fork" riguardano forchette lasciate in eredità da due inglesi nel Quattrocento e nel Cinquecento: nel 1463 John Baret fra l'altro scrive nel suo testamento: "I beqwethe (...) to Davn John Kertelynge, my silvir forke for grene gyngor" (*Wills and Inventories from the Registers of the*

Commissary of Bury St. Edmunds and the Archdeacon of Sudbury, edited by Samuel Tymms, London, the Camden Society, 1850, p. 40), cioè "Lascio in eredità (...) a Davn John Kertelynge, la mia forchetta d'argento per lo zenzero verde"; nel 1554 Agnes Hals stabilisce: "And also I geve and bequeath my neighbour, good Mistris Andrewes, my sponne with a fork in the end, of silver, for a tokē of remembrauce" (*op. cit.*, p. 147), ossia "Ed anche do e lascio in eredità alla mia vicina, la buona signora Andrewes, il mio cucchiaino con una forchetta per concludere, d'argento, in segno di ricordo"; queste singole forchette o forchettine in metallo prezioso servivano senz'altro per cibi ("lo zenzero verde") ed occasioni particolari; l'immaginary taverna citata, sempre nel Cinquecento, da Thomas Nashe - "the signe of the silver forke and the tosted cheese" ("l'insegna [= la taverna] della forchetta d'argento e del formaggio rosolato") - reca nel suo nome il riferimento alla forchetta usata dai gallesi per rosolare il formaggio, una preparazione gastronomica che, a quanto pare, essi amavano molto (T. Nashe, *The Returne of the renowned Cavaliero Pasquills of England, from the other side the Seas, and his meeting with Marforius at London upon the Royall Exchange* [1589], in *The Works of Thomas Nashe*, edited by Ronald B. McKerrow, vol. I, Oxford, Basil Blackwell, 1966, pp. 65-103, cit. a p. 99); fra i primi a menzionare in Inghilterra la forchetta (*fork*) vi è anche Ben Jonson, nel suo capolavoro teatrale, *Volpone, or the Fox* (IV, I), testo del 1606, ma vi è citata come uso italiano (*Volpone* è ambientato a Venezia).



GAZEBO LIBRI

Collane di poesie e prosa a cura di Mariella Bettarini e Gabriella Maletti

Ultimi volumi pubblicati:

Collana GAZEBO

(...)

- 79 Mirco Ducceschi, *Favola per Bambina a sola* (prosa)
- 80 Maria Pia Moschini, *Abitare il fantasma* (prosa)
- 81 Giorgio Gazzolo, *Parabola di Piero* (poesia)
- 82 Anna Manara, *Ciao, maestra* (prosa)
- 83 AA.VV., *Genesi* (antologia poetica)
- 84 Flaviano Pisanelli, *Perla e argilla* (poesia)
- 85 G. Maletti, G. S. Savino, M. Bettarini, *Triologo* (poesia)
- 86 Nadia Agustoni, *Dettato sulla geometria degli spazi* (poesia)
- 87 AA.VV., *Parole che premono* (antologia poetica)
- 88 Aldo Roda, *Suoni mercuriali* (poesia)
- 89 Alessandro Ghignoli, *Fabulosi parlari* (poesia)
- 90 Irene Santori, *In tempo e disparte* (poesia)
- 91 Giovanni Stefano Savino, *Anni solari III* (poesia)
- 92 Anna Piccardi, *Il sole oscuro* (prosa)
- 93 Roberto Voller, *Plazer* (poesia)
- 94 Guido Pellegrini, *Il fiume d'argento* (poesia)
- 95 Sergio Pazzini, *Pane di zolfo e di neve* (prosa)
- 96 Livia Lucchini, *Attraversando* (poesia)
- 97 Gabriella Maletti, *Quenau di Quenau* (prosa)
- 98 Lorena Gallerini, *Vorrei...* (poesia)
- 99 Maria Grazia Cabras, *Erranza consumata* (poesia)
- 100 Antonia Mazzotta, *La luna di Nina* (prosa)
- 101 Giovanni Stefano Savino, *L'acerbo vero* (poesia)
- 102 Mariella Bettarini, *A parole - in immagini* (antologia poetica)
- 103 Gaetano Quinci, *Re David - Moro* (teatro)
- 104 Gian Piero Stefanoni, *Geografia del mattino* (poesia)
- 105 Insel Marty, *I Resti lo Splendore* (poesia)

- 106 Roberto Mosi, *Florentia* (poesia)
- 107 Aldo Roda, *Figure del sale* (poesia)
- 108 Gabriella Maletti, *Sabbie* (prosa)
- 109 Franca Maria Catri, *La rosa afgana* (poesia)
- 110 Riccardo Corsi, *Il sillabico sangue* (prosa)
- 111 Carmen Grattacaso, *Il sospetto e la lusinga* (poesia)
- 112 Alessandro Franci, *La pena uguale* (prosa)

Collana GAZEBO VERDE

(...)

- 12 Roberto Voller, *Grammi* (poesia)
- 13 Maggio Bianca Bozzolla, *Di nuovo tutto è nuovo* (poesia)
- 14 Gianna Pinotti, *Diametràl* (poesia)
- 15 Mariella Bettarini, *Balestrucci* (poesia)
- 16 Nadia Agustoni, *Il libro degli baiku bianchi* (poesia)
- 17 Aldo Roda, *Alchimie dello studiolo di Francesco I de' Medici* (poesia)
- 18 Francesco De Girolamo, *Fruscio d'assenza* (poesia)

I QUADERNI DI GAZEBO

(...)

- 10 Giuseppina Luongo Bartolini, *Del cuore delle cose*
- 11 Giovanni R. Ricci, *L'Amleto shakespeariano e la morte di Francesco Maria I Della Rovere* (edizione bilingue italiano-inglese)
12. Giovanni Setefano Savino, *Schegge di vita e d'arte*

Gazebo Libri

Via San Zanobi, 36 - 50129 Firenze - Tel. 055/289569

e-mail: gamalet@tin.it

www.emt.it/gazebo

Note bio-bibliografiche degli autori

Massimo Acciai è nato a Firenze nel 1975. Laureato in Lettere presso l'Università degli Studi di Firenze nel 2001 con una tesi sulla comunicazione nella fantascienza, si è interessato molto presto al genere narrativo fantascientifico e fantastico, scrivendo e pubblicando brevi racconti su riviste in italiano e in Esperanto. Nel 2003 fonda la rivista culturale online "Segreti di Pulcinella" (www.segretidipulcinella.it) insieme a Francesco Felici. Recentemente ha iniziato una collaborazione con il musicista Paolo Filippi (per il quale ha scritto circa 140 testi di canzoni), ed altri artisti, tra cui Matteo Nicodemo. È redattore de "L'area di Broca".

Margherita Adda è nata a Vicenza nel 1962. Laureata a Padova in Letteratura italiana con una tesi su Fausta Cialente, con Gazebo ha pubblicato i seguenti libri di versi: *Mia pargola Egle* (1996), *Lungo l'epicentro* (1998) e *L'implume cuore* (2005).

Leopoldo Attolico vive (?) a Roma, ove è nato nel 1946. Ha pubblicato, a partire dal 1987, cinque titoli di poesia e tre plaquettes in edizioni d'arte. Si occupa di poesia performativa; segnatamente del rapporto tra oralità e scrittura. Collabora alle principali riviste letterarie ed è tra i redattori di "Capoverso", dopo esserlo stato di "Poesis". Una scelta dei suoi testi è apparsa presso "Chelsea", New York, per la traduzione di Emanuel di Pasquale.

Angelo Australi è nato nel 1954 a Figline Valdarno, dove vive. Nel 1980 esordisce con il romanzo *Roscio*. Nel 1985 pubblica *Spartaco e cannabis* (Ed. Gazebo). Nel 1986 fonda il Circolo Letterario Semmelweis, nella cui Collana di narrativa escono le plaquettes di racconti *Magalodiare* (1989), *I grandi navigatori* (1996) e *I sogni in Tv* (2002). Tra il 1989 ed il 1991 è ideatore e direttore del periodico di cultura "MicroMacro" e lavora come consulente culturale presso il Comune di Figline Valdarno. Pubblica inoltre: *Vittoria* (Gazebo, 1999), *Zia Ori* (Pezzini, 2003), *Dalla foce alla sorgente* (2005), *Non ci sono troppe vie di fuga* (2007). Nel 2008, con l'editore Pezzini è uscita un'antologia dal titolo *43° Parallelo - MicroMacro: Storia di una rivista e il suo territorio*, a cura di Fabio Flego.

Cinzia Bellini è fiorentina, diplomata con maturità artistica. Nel 1983, insieme al Teatro Arkhè, gruppo teatrale condotto e diretto da Ugo Chiti, esordisce come attrice, realizzando vari spettacoli. Lavora poi con Vito Zagario e Nicola Zavagli. Da sempre dipinge, scrive poesie e brevi racconti.

Mariella Bettarini è nata nel 1942 a Firenze, dove vive e lavora. Nel 1973 ha fondato e poi diretto il quadrimestrale di poesia "Salvo imprevisti", che nel 1993 ha preso il titolo de "L'area di Broca". Con Gabriella Maletti cura le Edizioni Gazebo. Dagli anni Sessanta ha collaborato a circa 150 riviste. Ha pubblicato più di venti libri di poesia; alcuni di narrativa e di saggistica, oltre a vari interventi critici in volumi antologici. Negli anni Settanta ha tradotto scritti di Simone Weil. Con i genitori di Alice Sturiale ha curato *Il libro di Alice* (Polistampa, 1996; Rizzoli, 1997), tradotto in molte lingue. Nel 2008 è uscita per le Edizioni Gazebo un'ampia antologia dei suoi testi poetici (1963-2007). Sulla sua poesia sono state discusse due tesi di laurea.

Giulino Brenna è nato a Tradate (VA) nel 1966 e risiede a Roma dal 1996. Creatore e Chef del ristorante "Asinocotto" in Trastevere, ha sempre cercato di

coniugare la passione per la cucina con la letteratura: è appassionato conoscitore dell'opera di Marcel Proust e ideatore, nonché redattore, del sito di poesia e narrativa www.larecherche.it. Ha pubblicato in numero limitato la raccolta di racconti *Ricette in brevi storie* (La recherche, 2005). Sul web: www.giulianobrenna.it

Maria Grazia Cabras è nata nel 1954 a Nuoro. Ha vissuto per molti anni ad Atene, dove ha conseguito il diploma in Neogreco presso il Dipartimento di Lingue Straniere dell'Università. Ha lavorato a lungo come interprete e traduttrice.

Da alcuni anni vive a Pontassieve e lavora presso l'Università degli Studi di Firenze. Ha pubblicato due volumi di versi: *Viaggio sentimentale tra Grecia e Italia* (2004) e *Eranza consumata* (Gazebo, 2007) e ha tradotto un racconto di Alexandros Papadiamantis dal neogreco in lingua sarda (Ed. Papiros, 1994). È redattrice de "L'area di Broca".

Roberto A. Corsi è nato a Ferrara nel 1970 e vive a Firenze dal 1982. Si è laureato in giurisprudenza con una tesi sulla storia del diritto sportivo. I suoi interessi culturali spaziano dalla musica classica - ha collaborato con testate cartacee ed internet, e presta consulenza ad associazioni musicali e culturali della sua città - alla scrittura, soprattutto in versi. Ha pubblicato nel febbraio 2007 la sua silloge d'esordio, *L'indignità a succedere* (Esuvia Edizioni). Accanto alla propria attività creativa si occupa delle opere di autori contemporanei, con saggi e presentazioni al pubblico. Il suo sito è: <http://robertocorsi.wordpress.com>

Alessandro Franci, nato nel 1954 a Firenze, dove si è laureato in architettura, vive a Compiobbi (FI). Nel 1988 ha pubblicato nelle Edizioni Gazebo il libro di poesie *Senza luogo* e nel 1994, per le stesse edizioni, i racconti *Delitti marginali*, e gli aforismi *La pena uguale* (2009). È stato redattore di "Salvo imprevisti" e lo è de "L'area di Broca".

Roberto Maggiani è nato a Carrara nel 1968 e risiede a Roma dal 2001. È insegnante di scienze e matematica nei percorsi di formazione contro la dispersione scolastica. È ideatore, nonché redattore del sito di poesia e narrativa www.larecherche.it

È autore di quattro raccolte di poesia: *Si dopo si* (Ed. Gazebo, 1998), *Forme e informi* (Ed. Gazebo, 2000), *L'indicibile* (Fermenti Ed., 2006), *Cielo indiviso* (Manni, 2008). Sul web: www.robertomaggiani.it

Gabriella Maletti è nata a Marano sul Panaro (Mo) nel 1942 e vive a Firenze. Fotografa, è anche autrice di numerosi video-film, documentari e video d'arte. È stata redattrice di "Salvo imprevisti" e lo è de "L'area di Broca". Nel 1984 con Mariella Bettarini ha fondato e da allora cura le Edizioni Gazebo. Ha pubblicato dieci volumi di poesia, tra cui *Madre padre* (1981), *La flotta aerea* (1986), *Fotografia*, (1999), *Parola e silenzio* (2004) e alcuni di narrativa, tra cui *Morta famiglia* (1991), *Due racconti* (1995), *Amari asili* (1995), tradotto in inglese dalla Edizioni Carcanet (Manchester, 1999), *Queneau di Queneau* (2007), *Sabbie* (2009). Sue poesie e racconti sono pubblicati su quotidiani, riviste e volumi antologici.

Insel Marty è nato a Pistoia. Vive e lavora a Firenze. Dal 1981 ha pubblicato vari volumi di poesia, narrativa e saggistica, tra cui *Haiku* (Amadeus, 1998), *L'obbedienza* (Piero Manni, 2000), *Due fuochi* (Gazebo, 2003) e *I resti lo Splendore* (Gazebo, 2008).

Loretto Mattonai, nato a Palaia (Pisa) nel 1955, risiede in Tampiano (PI). Laureato in Lettere Moderne, nelle Edizioni Gazebo ha pubblicato sei libri di poesia; *Canti cloridrici ciarlieri* (1985), *L'atrito del vedere* (1988), *Per un cosmo indiziario* (1992), *Piccole nozze* (1995), *Cinque lepri lontane* (1998), *(L')una soltanto* (2001), e uno di racconti: *Il giardino di Lin Piao* (2005).

Maria Pia Moschini è nata nel 1939 a Firenze, dove vive. Poeta lineare, pubblica nel 1983 *Rizomata*. Nello stesso anno fonda "Intravisioni Area", spazio di ricerca artistica in cui predomina il Laboratorio della Parola. Autrice di varie opere teatrali, ha pubblicato nelle Edizioni Gazebo il volume di testi teatrali *Batadan* (1997), testi spesso rappresentati, e il volume di racconti *Abitare il fantasma* (2005). Nel 2003, con R. Lo Russo e L. Ugolini, pubblica *La pissera* (Ediz. Ripostes). Collabora alle Edizioni Morgana di Alessandra Borsetti Venier. È redattrice de "L'area di Broca".

Barbara Pumphösel è nata nel 1959 a Neustift bei Scheibbs in Austria. Dopo vari spostamenti (Gran Bretagna e Francia) si è laureata in Lingue e Letterature straniere presso l'Università di Vienna. Dal 1988 vive a Bagno a Ripoli (FI). La sua produzione poetica in italiano e tedesco è stata parzialmente pubblicata in antologie e riviste italiane, tedesche e austriache. È stata inserita nell'antologia, curata da Mia Lecomte, *Ai confini del verso. Poesia della migrazione in italiano* (Le Lettere). È anche autrice di libri per l'infanzia, come *La principessa Sabbiadoro* (Gointi, 2007, ecc. Nel 2008 ha pubblicato il volume di poesia *Prugini*.

Paolo Ragni è nato nel 1957 a Firenze, dove risiede. Ha pubblicato numerosi romanzi storici. All'attività di romanziere ha accompagnato una fitta attività di narratore, con centinaia di racconti, raccolti in libro, ma più spesso editi su varie riviste, tra cui "Il filo rosso", "Il banco di lettura", "I segreti di Pulcinella", ecc. Da una quindicina d'anni ha sviluppato un interesse per gli interventi critici e le interviste a poeti. Tra le sue passioni l'impegno sociale e pacifista. www.paoloragni.it

Paolo Pettinari, nato a Senigallia nel 1957, vive e lavora a Firenze dove si è laureato in lingua e letteratura inglese. Con Borella e Contemori ha pubblicato *I persuasori arguti* (1985) e un suo saggio sulla retorica della caricatura è apparso in *Dalla satira alla caricatura* (1985). Nel 1987, nelle Edizioni Gazebo, ha pubblicato il libro di versi *Sidera*. Nel 1992 ha dato vita a "Uroboro", rivista elettronica di letteratura e critica. È redattore de "L'area di Broca".

Giovanni Stefano Savino è nato a Firenze nel 1920. Impiegato fino al '49; soldato dal '40 al '45; insegnante (scuola elementare, media inferiore e media superiore) fino al 1979. Dal 1979 al 1994, su invito di Giovanni Paolo II, scrive saggi di letteratura e musica, con la collaborazione di Egle Scorpioni Panella. Una scelta di tali testi è stata pubblicata da Gazebo nel 2008 col titolo *Schegge di vita e d'arte*. Dal 1993 ha scritto migliaia di poesie, una scelta delle quali, dal 1999 al 2006, si trova nei volumi editi da Gazebo: *Anni solari* (2002), *Anni solari II* (2004), *Trialogo* con G. Maletti e M. Bettarini (2006), *Anni solari III* (2007) e *L'acerbo vero* (2008).

Marco Simonelli è nato nel 1979 a Firenze, dove vive. Lavora come traduttore. Il suo ultimo libro è *Palinsesti - canzoniere catodico* (2007). www.marco-simonelli.net

Giovanni R. Ricci, nato a Pisa nel 1953, si è laureato in Lettere all'Università di questa città. Si è inoltre specializzato in Psicologia presso la Facoltà di Medicina dell'Università di Siena. È ordinario di "Storia dello spettacolo" all'Accademia di Belle Arti di Firenze e professore a contratto alla Facoltà di Architettura dell'Università di Firenze. Ha pubblicato un libro di poesie: *Il gioco di Marienbad* (Quaderni di "Salvo Imprevisti", 1976). Ha curato la riedizione d'un testo settecentesco sul pantomimo classico (V. Requeno, *L'arte di gestire con le mani*, Sellerio, 1982). Ha pubblicato saggi tra i quali: *L'interpretazione rimossa* (Gazebo, 1999), *Dal testo al film: Amleto* (SEU, 2004), *L'Amleto shakespeariano e la morte di Francesco Maria I Della Rovere*

(Gazebo, 2005; testo bilingue italiano-inglese), *Psicologia della letteratura. Il caso Amleto* (Tipografia Editrice Pisana, 2007). È stato redattore di "Salvo Imprevisti" e lo è de "L'Area di Broca".

Luciano Valentini è nato a Siena dove vive ed insegna. Laureatosi in pedagogia all'Università di Firenze, ha collaborato con articoli e racconti a riviste letterarie e quotidiani locali. Nel 1979 ha pubblicato il libro di versi *Marasma* nei "Quaderni di Salvo imprevisiti", nella cui redazione è stato a lungo. È presente con poesie e racconti in volumi antologici. *Inseguire il vento* è il suo ultimo libro di poesia (Siena, 2003). È redattore de "L'Area di Broca".

Liliana Ugolini è nata nel 1934 a Firenze dove abita. Ha pubblicato 11 libri di poesia (ediz. Gazebo, Masso delle Fate, Polistampa, Stelle Cadenti, Esuvia, Morgana) due in prosa (Ripostes, Genesi) e uno di teatro (Ed. Joker, curato da Sandro Montalto). Da questi sono stati messi in scena sei spettacoli. Da sedici anni cura per "Pianeta Poesia" con Franco Manescalchi per il Comune di Firenze la poesia performativa e la scrittura in scena. Ha curato con Franco Manescalchi l'antologia *Carteggio* (ed. Polistampa) e *Pianeta Poesia Documenti 1*, edito dal Comune di Firenze. In uscita *Pianeta Poesia Documenti 2*. Sul lavoro di scrittura e di teatro Sandro Gros-Pietro ha scritto un saggio antologico: *Liliana Ugolini Poesia teatro e raffigurazione del mondo* (Ediz Genesi).

Notiziario CDP

Periodico di informazione culturale e bibliografica

È arrivato al suo 40° anno il Notiziario del Centro di Documentazione di Pistoia. Mensile, poi bimestrale. Fatto per divulgare le attività del Centro e far conoscere libri, riviste e materiali che vengono ritenuti importanti per il dibattito attuale su un vasto numero di settori quali:

Alimentazione, Agricoltura, Agriturismo, Ambiente, Anarchia, Carcere, Cattolici, Condizione giovanile, Ecologia, Educazione, Energia, Etichette musicali indipendenti, Eemminismo, Handicap, Lavoro, Letteratura e poesia, Medicina, Migrazioni, Minoranze etniche, Movimenti di base, Movimenti politici, anni '60 e '70, Nuova sinistra, Omosessualità, Pace e guerra, Poesia, Narrativa contemporanea, Problemi internazionali, Psichiatria e disagio psichico, Salute, Scuola e didattica, Sessualità, Sindacato, Situazioni Internazionali, Storia dell'Italia del '900, Volontariato...

Abbonamento annuo euro 20 per i privati - euro 30 per Enti, biblioteche, estero, versamenti su ccp 12386512 intestati a:
CENTRO DI DOCUMENTAZIONE Via S. Pertini, s.n.c. - 51100 Pistoia
Tel. 0573 371785 - fax 0573 371780 e-mail: cdp@comune.pistoia.it; giorldima@tin.it

Collettivo R

ATAHUALPA

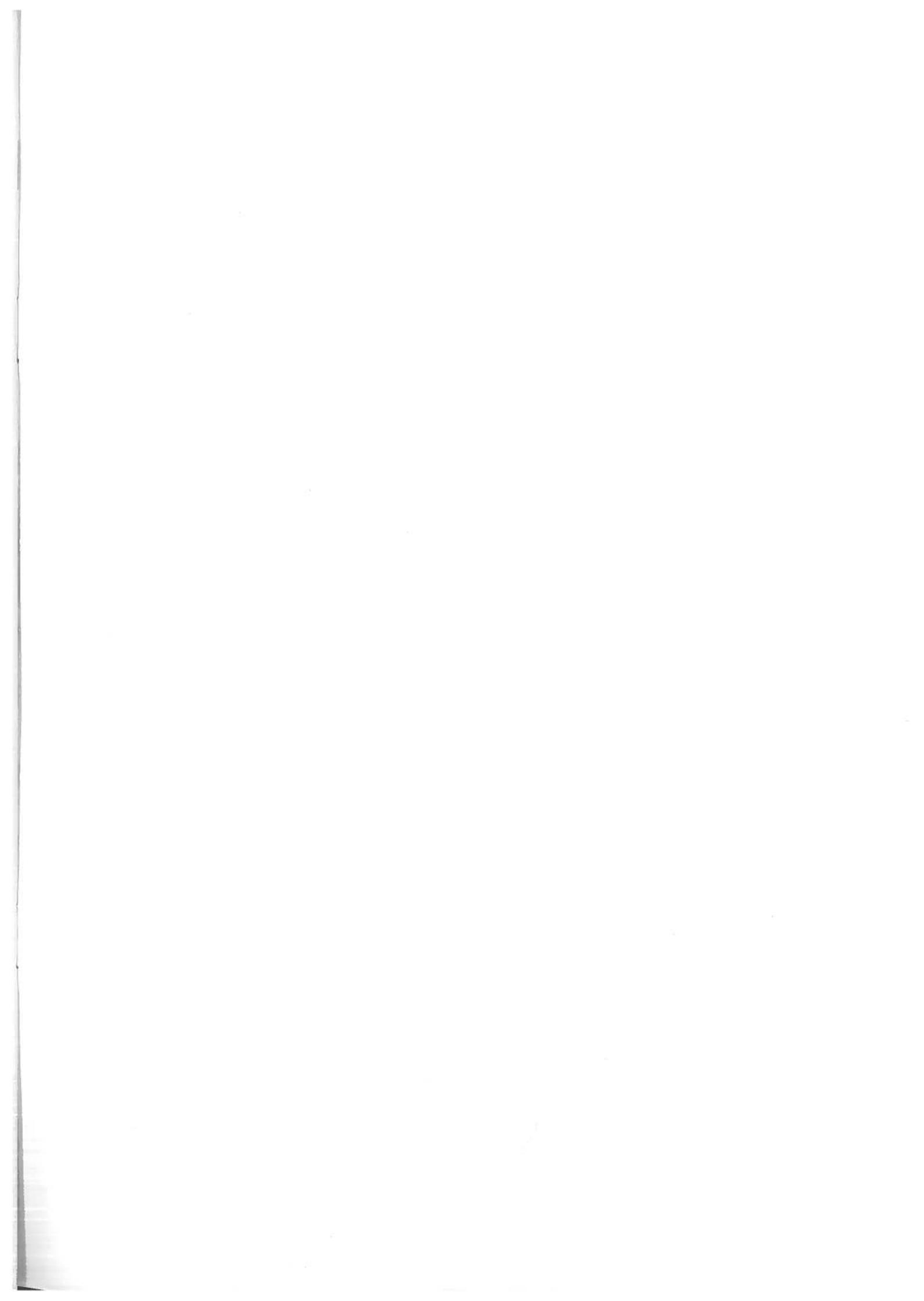
Quadrimestrale di poesia

Organo ufficiale della Associazione Culturale "Atahualpa"

Direttore responsabile: Luca Rosi

Direzione editoriale : Martha Canfield, Antonella Ciabatti, Luca Rosi, Paolo Tassi, Franco Varano
La rivista non è in vendita. Viene inviata gratuitamente ai Soci dell'Associazione Culturale "Atahualpa", del Centro Studi Jorge Eielson, a enti e persone scelte dalla direzione editoriale.

Redazione: c/o Luca Rosi, via D. Cirillo, 17 - 50133 Firenze - e-mail: collettivoerre@tiscali.it





tanto fu' esse
nufficim' r' u' n