

I SORCIVERDI

QUADRIMESTRALE DI LETTERATURA & ARTI VARIE

Anno V – n. 15 – Maggio 2015 – Reg. Tribunale di Brescia n. 11/2011 del 30/04/2011. Proprietà: associazione culturale I Bagatti, Vicolo delle Sguizzette 10, 25121 Brescia – Direttore Responsabile: Alberto Mondinelli – Redazione: Giacomo Cattalini, Alberto Clamer, Simone Mediolì Devoto, Michele Mocciola, Mattia Orizio, Massimiliano Peroni. Hanno inoltre collaborato a questo numero: Betty Paniz, Arianne Peroni, Matteo Verzeletti. – Progetto grafico: Lorenzo Caffi / www.lorenzocaffi.it – Impaginazione: Marta Maldini – Stampa: la Cittadina, Gianico (BS). Info: isorciverdi.rivista@gmail.com – www.isorciverdi.eu © tutti i diritti riservati.

N. 15 MAGGIO 2015

– COPIA GRATUITA –

CIBO&CUCINA

Sommario

CIBO & CULTURA
EXPO 2015

RICETTA DEL PANE
ALL'UVETTA

CURRY DAHL

DELL'UOMO NON SI
BUTTA VIA NIENTE
RICETTINA PER PASTA
CON I BROCCOLI

IL BOCCONE
AVVELENATO

SPIRITO CULINARIO
TORTA DI MANDORLE
E CAROTE

SALE QUANTO BASTA
ODE AL BRUSCANDOLO

GRATICOLA

ULTIMO MINUTO
LIQUORE
INFORMAZIONI
& ANTICIPAZIONI

IL NUMERO 16 ESCE
A SETTEMBRE 2015

PARAFULMINE APERITIVO



Fu un grande spavento e meraviglia, quando l'uomo s'accorse d'aver bisogno di nutrirsi, per sopravvivere. E fu ancora maggiore la fiera, quando egli s'impadronì delle arti di caccia e raccolta, allora necessità e virtù in un mondo che ancora non era a misura d'uomo. Ma il termine ultimo di questa ricerca, già era fissato: il cibo. Principale motore del mantenimento vitale, unità di misura suprema, centro di gravità preistorico. E più s'andavano affinando le virtù, maggiori erano le variabili che, allora credute capricci del caso, complicavano la costante ricerca. Il clima, per citare l'esempio più immediato: vi si piegavano piante ed animali, e con maggiori difficoltà l'uomo. Cosa fare, per ovviare a questo problema? Trovare la fonte, la famosa scintilla che il clima poteva controllare. Allora non c'azzardammo a chiamarli dèi, ma oggi solo con questo nome possono esser riconosciuti. Furono loro, gli Altissimi, a fare con eleganza la prima mossa, a proporre un accordo, a prima vista trasparente e clamorosamente vantaggioso: come grandi padri e madri, noi saremmo stati i loro figli. Macchinazione questa, destinata a crollare nell'immediato.

Come il famoso animale che si rivolta e morde la mano del padrone, l'uomo così sovvertì la celestiale autorità, sebbene in modo più subdolo. Vi chiederete: come? Attraverso quel cibo che, fino a quel momento, era significato vita. Dicono allora fosse stato il buon Prometeo, pregevole titano fautore della razza umana, ad aver spezzato per sempre quel nobile filo che ai padri ci legava. Mostrato l'altissimo padre degli dèi il suo volto, e svelato per Zeus il suo tonante nome, richiese Egli un pegno, a sigillare il grandioso

patto. Fu portato un enorme bue, equamente diviso in parti uguali fra dèi e uomini (erano all'epoca considerate queste gioviali strette di mano). Prometeo, più che mai deciso a vendicarsi di alcuni sgambetti subiti dal padre degli dèi, riservò la più tenera polpa agli uomini, celandola nel nauseabondo ventre del toro. Le dure ossa cosparses di grasso scintillante lasciò al superficiale Zeus, il quale troppo tardi s'accorse del raggiro di cui era stato vittima. Fu allora segnato il destino dell'uomo, maledetto dal supremo fra gli dèi per colpa, si dice, d'una buona bistecca. Qui iniziano i rapporti altalenanti fra uomo e cibo, fino a quel momento discretamente pacati e sereni.

Dismessa la guerra agli dèi, persa purtroppo in partenza per enorme disparità di risorse, l'uomo imparò a far guerra a se stesso: nacque in quell'istante il nobile mestiere del traditore, o più volgarmente detta spia. Il quale traditore agiva, umbratile presenza a corte, per mezzo del veleno (*cum veneno*, recita una magnifica locuzione latina, come ad eleggere questa pratica come più apprezzabile, fra le latricie di morte). Il miglior vettore del prezioso latore di morte fu trovato, quale sorpresa, nel cibo. Di tutto l'uomo poteva privarsi, ma non dell'unica fonte di sopravvivenza necessaria. Si spalancarono le porte di un'epoca fraudolenta, in cui schiere di assaggiatori persero la vita per salvare quella dei reggenti, così al riparo da mortali leccornie. Impossibile non citare Mitridate VI, re del Ponto: leggendario fu il suo processo di immunizzazione ai veleni allora conosciuti, tanta era la paura di finirne vittima. Paradossalmente tentò poi di darsi la morte proprio attraverso un mortale filtro, rivelatosi inutile.

E come ultima prova, a sigillare questo *odi et amo* (altra splendida locuzione latina, ma di origine ben più elegiaca che alimentare, qui presa semplicemente a prestito), ecco il supremo tentativo dell'uomo di liberarsi del cibo attraverso clamorosa ascesi di corpo e mente, a marciare la sudditanza divina nei secoli fortificata: il digiuno. Pratica nobilissima, abbracciata dalla quasi totalità dei credo religiosi, eccezione fatta per lo Zoroastrismo, che rifugge il privarsi del cibo per semplice purificazione. Ma basti pensare all'importanza del Ramadan nell'Islam, o all'astensione dalla carne nei venerdì di quaresima che distingue il cristianesimo, per capire l'estremo e duplice tentativo di aggraziarsi la benevolenza divina e forgiare spirito e corpo. Nel corso dei secoli, dal digiuno degli Antichi Greci che precedeva l'interrogazione all'oracolo, a quello degli indiani d'America che portava alla scoperta del totem privato e dell'animale guida, il digiuno non ha perso il suo potente incanto sull'uomo; ma mai potrà, a viva forza, portare alla rinuncia totale dell'unica fonte necessaria alla vita umana: sempre lui, il cibo.

Un rapporto dunque, fra uomo e cibo, di amore ed odio, senza mezze misure. Necessario ma latore di disgrazie, più volte maledetto e poi divinizzato, il cibo resta a noi legato attraverso un nodo dorato; una spirale infinita, che prosegue ancora oggi il suo viaggio intorno al globo, come nave perennemente in tempesta alla quale, miracolosamente, Poseidone sempre risparmia l'albero maestro.

Mattia Orizio



CIBO & CULTURA

Sulla falsariga dell'andamento della rivista

Grazie al *PARAFULMINE*, catturiamo una scintilla di fuoco, utile a cucinare:

In concomitanza con Expo 2015, dedicato al cibo e alla cucina di tutto il mondo, pare essersi risvegliata (o accentuata rispetto al solito) una certa *retorica del semplice*: commozione lirica sull'umile pane, esaltazione dei sani prodotti della terra, ammirazione incondizionata dell'innocente animale, meglio se tenero cucciolo (sottinteso: del quale non è bello nutrirsi). Tutto questo, e altro di simile e collaterale, reca in sé una masnada di pregiudizi e giudizi affrettati: così l'idea di pane si lega al ricordo idealizzato di bei tempi andati, e all'idealizzazione della povera gente che se lo guadagnava col tipico sudore della fronte. Mentre la terra produttrice di frutti finisce per diventare la Madre Terra da proteggere da uomini rapaci, in un'accanita, forse cieca rivolta contro la chimica e l'industria. E infine quell'insistente ammirare l'animale, interpretato come una sorta di intoccabile bambino edenico, comporta una concezione che disprezza e rifugge la complessità dell'adulto e dell'umano, opponendo ingenuamente un'animalità buona alla civiltà cattiva.

Mettiamo IN TAVOLA quel che abbiamo preparato:

La retorica del semplice, insomma, ci invita a disconoscere e dimenticare che *il cibo è cultura*: è il risultato di una raffinata elaborazione, il prodotto di un'arte, la cucina. Sublime artificia-

lità, inevitabile alterazione chimica. Uscita definitiva dall'Eden e avventura rischiosa dell'ingegno. Patrono della cucina è pertanto Efesto, il dio fabbro. Costui non è un mero lavoratore (col sudore sulla fronte), è un artista all'opera: sì, il mito lo ritrae preso tutto il giorno tra mantici e ferri roventi, ma è dalla sua forgia che fuoriescono gli oggetti più maestosi e ammirevoli. È lui, zoppo e sgraziato, il depositario del segreto della grazia artistica; il vero esteta, legittimo consorte di Afrodite, la bellezza. Accostandoci a questo dio, possiamo considerare la cucina alla stregua di una fucina artigiana (probabilmente la prima che l'umanità ha conosciuto), dove materiali inerti sono pazientemente lavorati, per essere trasformati in opere d'arte da *gustare*. Dove, per esempio, la carne dall'odore pungente resuscita trasfigurata in un bell'arrosto dal delicatissimo sapore...

Arriviamo al PIATTO FORTE:

Dunque il cibo come cultura e la cucina come arte culinaria appartengono a pieno diritto al più vasto orizzonte dell'arte e della cultura in quanto tali, l'orizzonte antropologico per eccellenza. Qui il cibo non è mai semplice questione di bisogno nutritivo. Il cibo ingerito dall'uomo è fin da principio inserito in un complesso culturale, e il nutrimento acquisisce sempre un senso, di volta in volta rituale, politico, simbolico, eccetera.

A questo punto, la retorica del semplice minaccia di ripresentarsi, identificando nelle culture cosiddette materiali del cibo e della cucina

il Vero o il Bene della 'vicinanza alla natura', magari in opposizione ad altre visioni, bollate come intellettuali o spirituali, cioè inconsistenti. Futile mossa, poiché non si sfugge al fatto che *ogni* cultura, ogni pur minima prospettiva, attività e attitudine umana è giocoforza intellettuale e spirituale, ma non per questo inconsistente; dato che deriva dalla peculiarità umana di pensare, riflettere, comprendere, dare senso a ciò che si vede e si fa, e costruirsi un modo di vivere consequenziale.

Non c'è una cultura più vicina delle altre a una supposta base veritativa di Natura: sono tutte ugualmente fluttuanti appena sopra la crosta terrestre, se vogliamo. Semmai, all'interno della vasta arena del *mondo*, o dimensione culturale umana, vige un fragoroso battagliaire sulle verità e sui valori, una continua, fervida discussione su cosa valga veramente per la vita dell'uomo, quale salute psicofisica e/o salvezza metafisica ricercare, e pertanto quali siano le più opportune o le migliori tra le moltissime macro e micro culture, millenarie o in formazione, brulicanti in un incessante intreccio, attrito, scontro aperto.

A ciascuno la sua scelta, e l'affidamento in ciò che si predilige...

E finalmente ci serviamo della GRATICOLA:

...Imparando, però, ad avere fiducia prima di tutto nel pensiero, per non cedere in quegli approcci che *la fanno semplice*, appunto. Poiché dietro la bandiera della *naturalità* intesa come ovvia evidenza, si cela – va detto a chiare lettere

e una volta per tutte – la *grossolanità* di una cattiva cultura, la comoda tendenza all'ipersemplificazione, la presa di posizione violenta, l'ottuso fanatismo e così via: una modalità sottoculturale che è una sorta di strisciante autodistruzione del potenziale culturale (conoscitivo, immaginativo) umano. E una tremenda sottovalutazione, per giunta, della reale natura delle cose, che giammai è terra-terra – men che meno la natura fisica, come ci insegna la cultura scientifica.

Aggiungiamo un altro assaggio all'ULTIMO MINUTO:

Anche la sapienza religiosa, d'altronde, ci addestra a respingere le visioni semplicistiche: al Diavolo che gli suggerisce di tramutare le pietre in pane, il Cristo in digiuno risponde che non di solo pane vive l'uomo¹. L'Uomo-Dio vince sulla tentazione grossolana di riempirsi facilmente lo stomaco (e di squalificare in tal modo i propri poteri), affermando la preminenza della spiritualità. Della dimensione divina, che è anche umana. L'essere umano è infatti l'unico animale in grado di autocontrollarsi scientemente, e a piacimento, nel rapporto con il cibo (fino all'estremo della rinuncia totale, seppure temporanea, nel digiuno), giacché il nutrimento materiale, in lui, è essenzialmente subordinato al *nutrimento spirituale*². Al proprio orientamento nel mondo.

Quale esso sia. Non se ne esce: anche espressioni apparentemente antispirituali come "fedeltà alla terra" o "nutrimenti terrestri"³, hanno una valenza metaforica, fanno parte di laboriose riflessioni morali e filosofiche. Non consigliano certo la semplicioneria presuntuosa, ma un'accorta autoeducazione verso una rinnovata spiritualità.

E infine assaporiamo il LIQUORE:

Se, come si è scritto sopra, il cibo è cultura, e la cucina un'arte, occorre aggiungere in conclusione: non di solo cibo è fatta la cultura; la cucina non è la sola arte che abbiamo a disposizione. Anche se non ce ne rendiamo spesso conto, abbiamo un fondamentale bisogno, nient'affatto naturale ma propriamente umano, di nutrire la nostra immaginazione e il nostro pensiero. Sta a ognuno di noi, poi, assumerci la responsabilità di nutrirci bene o male – e prima ancora, educarci a giudicare cosa è buono e cosa è cattivo, affinando man mano il gusto. E forse, qualche volta, potremo dire di avere goduto dell'ottimo pasto del *sapiente*: "un po' di sapere, un po' di saggezza, e quanto più sapore possibile"⁴.

Massimiliano Peroni

EXPO 2015

Ora, dirimpetto all'altare hi-tech – totem di vetro e acciaio dei mercanti – coperta dalla sua lunga ombra quasi non ci fosse – c'è una casa, modesta, subordinata, un tempo rivolta alla via principale.

I suoi balconi coi fiori, frutti minuti, sono resi ancor più piccoli dai terrazzi forestali, i Boschi Verticali, immani piramidi composte di secondi.

E nulla può quel semplice discorso anche se ornato dal vezzo delle mufte di fronte a chi elenca un pensiero lungo uno scontrino.

Giacomo Cattalini

RICETTA DEL PANE ALL'UVETTA

Ingredienti

500 gr. di pasta di pane
2 uova
50 gr. di burro
150 gr. di zucchero
250 gr. di uvetta passa

Preparazione

Mettere a bagno l'uvetta finché non diventa morbida, poi scolarla ed asciugarla. Prendere la pasta di pane e aggiungere il burro morbido, lo zucchero e le due uova, impastare bene il tutto e per ultimo aggiungere l'uvetta. Formare una palla e metterla a lievitare nel forno con la luce accesa fino a che non raddoppia di volume.

A questo punto mettetela sulla piastra del forno con sotto la carta da forno e fatela cuocere per 30-40 minuti a 180°.

Quando è quasi cotta si può spegnere con un goccio di latte e spolverizzare di zucchero.

Betty Paniz

CURRY DAHL

per due persone

Ingredienti

40 gr. Lenticchie rosse decorticate
60 gr. Fagioli mungo spezzati e decorticati - mung dal - colore giallo
80 gr. Riso - Basmati integrale
5-6 Carote
1 Patata
3-4 Pomodorini
Sale e Olio Extra Vergine di Oliva
Curcuma
Curry in polvere

Preparazione

Bollire l'acqua in una pentola capiente. Cucinare le lenticchie e i fagiolini nell'acqua per mezz'ora. È consigliabile mettere in ammollo le lenticchie e i fagioli mungo per facilitarne la digeribilità e il tempo di cottura, minimo 20 minuti massimo 12 ore. Se si forma della schiuma in pentola toglierla con un cucchiaino. Pelare, grattugiare e cucinare le carote a parte con dell'olio d'oliva. Pelare una patata, tagliare a cubetti e aggiungere alle lenticchie e ai fagioli. Aggiungere il riso in pentola e cucinare per un'altra mezz'ora. Allo stesso tempo aggiungere al tutto un cucchiaino di curcuma e sette cucchiaini di curry in polvere e un po' d'acqua calda solo se ce n'è bisogno per il riso. Abbassare il fuoco, mescolare ogni tanto con un cucchiaino di legno fino che l'acqua si è assorbita e il riso è cotto, salare, aggiungere le carote e i pomodorini tagliati.

Arianne Peroni



¹ La frase esatta, riportata in parte nel Vangelo di Luca, e completa nel Vangelo di Matteo, è questa: "Non di solo pane vivrà l'uomo, ma di ogni parola che esce dalla bocca di Dio". (Cfr. Mt 4,4) Si tratta di una citazione biblica da Dt 8,3. Come testo di consultazione ho utilizzato: *I Vangeli*, a cura di Giancarlo Gaeta, Einaudi, 2009.

² Giova fare presente che il padiglione Expo 2015 del Vaticano si articola tematicamente secondo una doppia direttrice, abbinando alla frase da me utilizzata ("Non di solo pane...") la nota formula del Padre Nostro ("Dacci il nostro pane quotidiano"), a indicare un'equilibrata complementarità di bisogno, per l'uomo, del pane materiale e di quello spirituale. Peccato che anche il "pane quotidiano" possa essere inteso in senso non materiale. Infatti il termine greco *epiousios* pone diversi problemi di interpretazione, e invece che con "quotidiano" può essere reso, per esempio, con "sopra-sostanziale", "sovrannaturale", "superessenziale" (traduzioni, rispettivamente, di San Girolamo, Simone Weil e Carl G. Jung). Oppure si può tradurre con "il pane di domani" in un'accezione prettamente escatologica. In ogni caso, queste interpretazioni scommettono sulla maggiore correttezza di un significato spirituale.

³ La "fedeltà alla terra" si riferisce alla prospettiva spirituale di Friedrich W. Nietzsche, che si pone come superiore e alternativa rispetto a quella cristiana, esposta in *Così parlò Zarathustra* (edizione italiana: Adelphi, 1976). Il secondo riferimento è a un altro libro che si confronta con il cristianesimo: *I nutrimenti terrestri* di André Gide (edizione italiana: Paludi – I nutrimenti terrestri, Garzanti, 2004).

⁴ Roland Barthes, *Lezione*, in *Sade, Fourier, Loyola*, Einaudi, 2001, p. 195.



DELL'UOMO NON SI BUTTA VIA NIENTE

Ostacolo fisico e libertà incatenata

I. Il lavoro mobilita l'uomo

Come si fa a *pensare* al cibo, quando le questioni di cuore e di sentimento si fanno padrone dei nostri pensieri e il massimo orgasmo culinario a cui aspiriamo è un delitto (– Affogamento!) di cui si compiace, complice, il cioccolatino? Come pensare al cibo e alla sua lunga elaborazione – *come*, e, soprattutto, *quando* – nella vita serrata dello studente, lanciato con la sua ribollente immaginazione nello spazio puro delle idee, degli esami e delle feste universitarie? Oppure, ancora, durante la comune giornata del lavoratore, abituato com'è a costruirsi una dignità sociale a forza di colloqui, spintoni e coltelli tra i denti? Situazioni, queste, tanto capaci di annientare l'appetito, quanto di suscitare una fame ondivaga.

In particolar modo, nell'ipermercato che rappresenta la città, snodo nella catena di distribuzione globale dei generi alimentari, come *gestire* – è la parola – il capitale di golosità e ghiottonerie di ogni forma e provenienza da cui veniamo solleticati, – e infine sedotti?

Il mondo è veramente grande, e fra i godimenti dell'ingestione e dell'assunzione, talmente allettante da volerlo assaggiare in ogni suo punto. Un morso qua, alla cultura indigena, un sorso là, alle vene esotiche, una leccata qui, all'esposizione domestica... Ah!, per poter godere appieno di tutta la varietà e la raffinatezza, per assaporare lo stato dell'arte delle papille gustative di ogni cultura e tradizione, per sfamare la nostra curiosità e dissetare il nostro sapere non basterebbero due vite... Peralto, anche per godere in minima parte, se una vita può non bastare, figuriamoci il patrimonio... .

Se solo l'uomo potesse *non mangiare!* – Non dico non dormire, perché le delizie del sonno sono sacro alimento dell'inconscio e ricongiunzione alle nostre fonti interne. – Dico: *se solo l'uomo potesse non mangiare*. Quanto tempo risparmierei, quanto ne potremmo impiegare altrimenti... mentre invece ci viene sottratto, impunemente, dalla tirannica routine della spesa, delle code ai negozi e per strada, della cucina e – non è finita – delle pulizie! Bazzecole di infimo rango! E, in molti casi, abbrutenti, – pure!

E poi, tutte queste fatiche, ansie, preoccupazioni costanti... perché? Per sostenere questo vil corpo, che è zavorra e orizzonte delle nostre misere meditazioni! – Se così fosse, se l'uomo fosse

libero da questa tara, probabilmente non staremmo qui a penare i dolori mestruali del mercato del lavoro... Forse non ci servirebbe un lavoro! Immaginate che pacchia, che paese del bengodi.

Per di più, qua sotto, a conti fatti, lavori miserabili implicano forme di sostentamento povere, mentre a lavori più prestigiosi si associa un tenore di vita migliore, compresi, e non è poco, i piatti in tavola... Un circolo vizioso insomma, un club senza uscita...

L'uomo sarà finalmente libero quando la farà finita con questa storia dell'intestino!

II. La scoperta del paesaggio

È mai possibile che il cibo abbia perso quell'antiquato sapore di *sacro*?

Al pari del sonno, che ricongiunge l'individuo a qualcosa di profondo, che pur essendo dentro di lui lo supera e in qualche modo lo completa, così il nutrimento fisico porta fuori da noi stessi, ci *ricollega* a un ciclo più grande, di cui l'alimento particolare è soltanto l'ultimo anello.

Da qui si capisce sicuramente una cosa: scrivere di cibo non è affatto come mangiarne.

Ma anche l'atto di mangiare spesso equivale a non pensare al cibo. Dietro – e dentro – un frutto – un bel prosciutto – c'è un mondo. Vediamo come il picciolo della pesca scintillante e succosa che teniamo in mano si prolungasse un tempo in un ramo, e come questo si innestasse in un tronco... Nello spazio bianco del pensiero possiamo allora scorgere un albero... e indovinare in un lampo la terra su cui poggiava, l'erba che lo circondava e a cui ha negato il suolo, il cielo che lo conteneva e il sottosuolo da cui traeva le energie per la fotosintesi, per digerire la luce solare e trasformarla in carboidrati. Se continuiamo a svolgere il filo di deduzioni troveremo l'acqua piovana e il suo decorso, le api e i pollini, gli uccelli che affittano le fronde e moderano gli insetti come una polizia agricola, i rapaci deputati al controllo delle nascite: un accorto sodalizio fra prede e predatori, animali e piante e i funghi, che si sviluppano alle radici in un mutuo abbraccio micorrizico [dal gr. *mykōs* (fungo) e *rhiza* (radice)], o in un tetro ammonimento saprofita [dal gr. *sapρός* (marcio) e *phytōn* (pianta)]... Probabilmente, in questa selva di nozioni da scuola primaria, vedremo anche un cappello di paglia o da baseball su due gambe¹, una doppia canna di fucile sorretta da una coppia di braccia, un trattore, un pick-up, un aratro, uno sterminato campo di grano, oppure montagne, laghi, pascoli, mucche, polli e maiali... Si delinea, fra questi richiami silenziosi, una ricca trama di fili, tutti confluenti in un unico equilibrio semovente: un *paesaggio*. Da questo ambiente – vero e proprio arazzo, o guazzabuglio, interspecie – proviene il frutto, che grazie a una più o meno fitta rete di distribuzione è giunto fino alla nostra tavola. Di qui l'assioma: nel cibo è implicato, *almeno*, un paesaggio.

La “fabbricazione” di ogni tipo di alimento non può prescindere da una simile complessità all'opera. Allora, possiamo forse immaginare quanti interessi, fra gli infiniti rivoli del processo, ne possano sostenere la produzione e la circolazione: dalla margheritina all'orso grizzly; dalla fattoria-sinergia alle grandi multinazionali; dall'alberghetto e i suoi chef, camerieri e fornitori, all'alta finanza e le transazioni sulle *commodities*². Infatti, anche il paesaggio urbano, che apparentemente non ha nulla a che spartire con pascoli e campagne e che, anzi, sembra negare, è invece capace di prolungare la sua ombra fin laggiù attraendo le mire delle aziende locali e, in altri casi, influenzandone di gran lunga l'organizzazione interna. D'altronde, l'esistenza stessa dei supermercati richiede la presenza di grandi fonti di approvvigionamento.

Ma indipendentemente dall'itinerario, indipendentemente dai punti di partenza e di arrivo, si torna sempre al fatto per cui nel frutto è racchiusa la filiera, o l'ecosistema; e qualcuno, da qualche parte lontano dai nostri occhi, deve aver nutrito, cresciuto, ucciso, sventrato e macellato questo manzo.

III. Il cerchio intorno

Nel cibo è riassunto magistralmente il fatto che, in ottica generale, vita e morte, almeno sul pianeta Terra, *sono la stessa cosa*. La vita non è che una morte trasfigurata. Attraverso la digestione e la decomposizione la materia muta e risorge in forma nuova. La natura opera attraverso mille alterazioni e mille strategie. Grazie ai suoi colori e profumi il frutto attrae il mangiatore che ne libererà il seme, contribuendo così all'espansione della specie. La morte e la degradazione di un essere possono significare vita e rigenerazione per un altro, in modi sorprendentemente vari, come ci dimostrano i virus, i batteri, gli apparati digerenti, le radici e, in definitiva, il suolo, questa bocca inesausta e affatto schizzinosa.

Non si può, da questo punto di vista, non considerare gli alimenti come doni particolari, graziose e insieme terribili concessioni, pezzi di mondo che si offrono al gusto e allo stomaco, in questo caso, umani e che legano indissolubilmente la nostra specie a una *catena*: quella, appunto, alimentare. Oltre che costituire un'intima necessità, il cibo ci ricorda la partecipazione a qualcosa che ci comprende: siamo funzioni ed espressioni di un organismo pulsante e adattabile. Il cibo è altro da noi, e indica un oltre rispetto alla nostra individualità che siamo costretti a nutrire.

IV. Dal contadino all'operatore agricolo

L'ingegno e il pollice opponibile hanno collaborato non poco a migliorare la nostra posizione in natura, attraverso lo sviluppo di caccia & raccolta, della produzione di utensili, di agricoltura, allevamento e, non ultima, la cottura: evento storico-gastronomico che ha enormemente ampliato il catalogo di specie commestibili per l'uomo sul globo terracqueo. Grazie al fuoco, l'*onnivorità* umana ha potuto esprimere il suo puntuale appetito, fino a raggiungere vette culinarie molto elaborate.

Ultimo gradino delle possibilità alchemiche nelle mani umane, i processi di sintesi e di intrusione genetica, riflesso, oltre che di finezza tecnologica, di una crescita demografica importante, nonché di nuove e spregiudicate frontiere nella genesi dei profitti, hanno contribuito a ridurre notevolmente il numero relativo di chi si occupa della produzione di cibo in senso classico, ruspante, decretando, almeno nelle società più *avanzate*, un allontanamento *progressivo* della popolazione dalla terra e dalle sue dinamiche. Il velo industriale fra gli occhi dell'uomo informatico e la terra rende per molti aspetti il cibo un dato pacifico. Anzi, non si può ignorare il flusso di generi alimentari piovuto nelle nostre case, punto di forza della sua giustificazione. E come dimenticare le opportunità lavorative e non, lo stile di vita, gli sbocchi commerciali, il benessere medio?

Ma è evidente che queste conquiste scavalchino le tradizioni rurali, l'esperienza diretta della natura e del *genius loci*. La consapevolezza *pratica* per cui il cibo è frutto della convivenza con altre specie (e i sensi all'erta), di una solidarietà umanoide, e non da ultimo dell'alleanza fra l'uomo e gli animali addomesticati, cede il passo ad argomenti *astratti* come l'“efficienza”, gli «utili», la «varietà» disponibile sul mercato in ogni periodo dell'anno, e la minore fatica dovuta all'impiego di macchinari e agenti chimici. Le diete, infine, diventano formule, poiché l'*individualità non è che una sintesi peculiare degli alimenti*. In parole povere: «Sei ciò che mangi». E il distillato di ciò che mangiamo è un cocktail di vitamine, proteine e carboidrati.

Certo, l'emancipazione dal cibo è un'utopia bella e buona, ma l'essere dispensati da lunghe sfacchinate è un'acquisizione trionfale di larghe fette di popolazione. Lasciamo che gli artisti di strada si cibino di bacche e di provvidenza: la catena *industriale* alimentare è un successo ferreo dell'uomo sulla natura.

V. Orgoglio e vergogna

D'altro canto, il concetto di cura domestica può rivelarsi una misura efficace per valutare il pensiero sotteso a un'azione nella catena alimentare, per darne la cifra e il colore. È in base

a questa ottica economica che il paesaggio si caratterizza come dimora, vero e proprio compromesso fra ambiente selvatico e focolare domestico. Il termine dimora indica il luogo in cui si sosta più o meno stabilmente, ma può anche riferirsi al posto nel terreno in cui si colloca una pianta (si dice infatti, in gergo agrario: *mettere a d.*). La dimora segna l'adattamento e il progetto dell'uomo nell'ambiente, il modo in cui la sua azione buca il paesaggio e ne influenza gli inquilini. Essa rappresenta il baluardo, tutt'altro che pacifico, di una civiltà, che si pone dentro, di fronte, oppure sopra (per quanto possibile) la natura.

Prendiamo il solco dell'aratro, indizio estetico importante, che nella sua banalità apparente riepiloga l'azione dell'uomo in due direzioni: verso il regno vegetale (disboscamento, semina, raccolta...) e verso il regno animale (addestramento, mantenimento ed eventuale degustazione del bue che traina l'attrezzo). Nella sua evidenza e semplicità, esso mostra una strada in cui si è avventurato l'uomo per abitare l'*habitat*. Anche il pane, il vino, l'olio sono artifici, segni di una civiltà e di un luogo, pietanze, condimenti e bevande che marcano il limite tra natura e cultura. L'assenza o meno e le modalità di coltivazione, addomesticamento e lavorazione delle materie prime sono indici eloquenti dell'approccio alle risorse naturali e del conseguente rifornimento alimentare. Infine, l'orgoglio e la vergogna del cacciatore e dell'allevatore classico, sono due sentimenti inseparabili che accompagnano da vicino l'attività venatoria e di soppressione dei capi di bestiame. Non si può che provare – di fronte allo spettacolo della vita, della morte e della trasformazione – deferenza profonda e gratitudine. La soddisfazione architettonica, insieme alla stanchezza, invitarono in questo modo, a cena, molto tempo fa, Gioialità e Convivialità.

Non di solo pane vive l'uomo: ma non di solo pane è fatto il pane.

Giacomo Cattalini

RICETTINA PER PASTA CON I BROCCOLI

Ingredienti

broccoli verdi freschi
3-4 acciughe sotto sale
2 spicchi di aglio
peperoncino quanto basta
olio extra vergine di oliva
poco sale parmigiano reggiano
il formato di pasta che volete

Preparazione

Quando lavate i broccoli e separate le cime per cuocerle, invece di buttare via i gambi potete tagliare via la parte finale, spelarli e tagliarli a pezzetti, poi buttarli nell'acqua insieme alla pasta che deve bollire. Nel frattempo rosolate in una padella bassa e larga l'aglio tagliato sottile o schiacciato insieme con l'olio e le acciughe. Mettete un pizzico di sale e il peperoncino e fate soffriggere. A cottura ultimata della pasta scolate il tutto, mettetelo nella padella con poca acqua di cottura e fatelo mantecare. Alla fine, una bella grattugiata di formaggio e la pasta è pronta.

E come contorno vi mangiate i broccoli lessati!

Betty Paniz

¹ Cfr. M. Pollan, *Il dilemma dell'onnivoro* (2006), Ed. Adelphi, 2010, p.139, che nel mezzo della sua inchiesta sulle diverse catene alimentari negli Stati Uniti, finisce per fare la seguente riflessione su un aspetto apparentemente secondario, come il differente tipo di copricapo indossato da Joel Salatin (cappello di paglia), il quale si autodefinisce un “erbicoltore” [*grass farmer*], e George Naylor (cappello da baseball), un agricoltore industriale: «Mentre mi godevo il verdegiante panorama della sua proprietà, quel pomeriggio, mi venne in mente che per completare il quadro mancava solo il pastorello gioioso; ma cos'altro era, allora, quel tizio alto con grandi bretelle blu e il cappello floresco che con passo energico veniva verso di me? Il suo copricapo non era solo lì per proteggere viso e collo dal sole della Virginia, ma anche per mandare un preciso messaggio politico ed estetico, giunto dritto a noi da Virgilio attraverso Jefferson, con una deviazione nella controcultura degli anni Sessanta. Un cappellino da baseball con il logo di un colosso agroalimentare significa lavoro dipendente e debiti (sotto molti aspetti) con il complesso industriale. Lo spigliato berretto di Salatin (fatto di paglia vera, non di plastica) proiettava invece indipendenza, autosufficienza, persino rilassatezza. “Nella nostra fattoria gli animali fanno la maggior parte del lavoro” mi aveva detto la prima volta che ci eravamo parlati».

Per un riscontro visivo e un approfondimento sul *grass farming* [erbicoltura], cfr. le pagine web e i video dedicati alla Polyface, la fattoria di Joel Salatin.

² Sempre M. Pollan, *cit.*, p. 71, parla della distinzione «tra mais inteso come alimento e il mais come *commodity*: la differenza tra le due cose è sottile, ma assolutamente cruciale. Quello che coltiva George Naylor, come pure quello che giace ammassato ai piedi del silo, è mais n. 2, una materia prima definita da uno standard internazionale, che si coltiva ovunque (e in nessun luogo in particolare) e che serve a molti usi, nonché un bene commerciabile su cui si può speculare, accettato come forma di capitale in tutto il mondo. È una *commodity*. E anche se indubbiamente ha l'aspetto del mais che si mangia ed è diretto discendente della pianta venerata dagli Aztechi di Sahagún, non è tanto un alimento quanto un materiale industriale, nonché un astratto concetto economico».



IL BOCCONE AVVELENATO

Come il principio evolutivo modifica il corso degli eventi

Riuniti intorno ad un fuoco brillante in una notte illume restiamo in silenzio, mentre la carne grassa sfrigola e cola, rilasciando il suo profumo; qualcuno aggiunge odori supplementari, qualcun altro solletica il fuoco a germogliare. Le lingue gialle s'innalzano più alte a lambire il cielo. Siamo in attesa di un cibo che ci sarà di giovamento dopo una giornata faticosa, e dura. Nessun altro osa avvicinarsi per timore, disagio o deferenza. Il silenzio recupera le fragili tracce di un'epopea, quella umana, partita qualche milione di anni prima. L'importante è non dispiegarle, queste fragili tracce: basta annusarle, come questa carne che si crogiola nel suo destino di generosità, verso di noi che l'abbiamo mangiata, e la mangeremo ancora. Il dilemma è sempre presente nei pensieri assillanti di noi, così riuniti, che a breve mangeremo questa bella carne rosolata al fuoco notturno, condividendola con le nostre mogli e i nostri mariti, e i figli e i genitori, e qualche amico: con il nostro gruppo abituale. Perché siamo specie di socialità: ci diamo manforte quando non ci diamo bastonate. Il dilemma è sempre lì, in mezzo a noi, tra vita e morte, bene e male, pace e guerra, causa ed effetto. Tra l'estroversione prepotente dell'io, e l'emancipazione da quello, protesi all'infinito mentre tracciamo il perimetro del nostro stringente quotidiano (M. De Carolis, *Il paradosso antropologico*, Quodlibet, 2008; P. Virno, *E così via, all'infinito*, Bollati Boringhieri, 2010).

Perché! Un'origine ignota, una fine certa, sovrastano questa bella compagnia che impugna attrezzi adatti a lacerare le carni arrostate, perché l'ora è giunta e oltre non si può attendere. Altri processi attendono il loro turno (masticazione, digestione, selezione, espulsione) nella prosecuzione di un meccanismo tanto quotidiano e semplice, quanto profondo e misterioso, innervato fino al più puro Pensiero, e iscritto nei miti primigeni. Si celebra un rito antico, o forse due o tre insieme, mentre assaporiamo la carne gustosa, e ci guardiamo soddisfatti e dubbiosi l'un l'altro, incerti delle scelte del giorno dopo, delle nostre scelte, del piatto della bilancia del dilemma che faremo pesare. Domani saremo ancora amici o nemici? È tutto così in bilico. Noi siamo in bilico. Ma continueremo in ogni caso a cuocere i nostri cibi, a lavorarli, a crearli, secondo inveterate abitudini cui ne aggiungeremo altre ancora.

Il cibo non è solo questione di sopravvivenza.

Secondo una teoria evolutiva l'origine delle trasformazioni epocali che, attraverso stadi intermedi a partire dal preumano australopiteco, hanno condotto all'*homo sapiens*, e – all'esito – alle nostre speciali e (a quanto ne sappiamo) uniche capacità cognitive, (l'origine) è da ricercare nella cottura del cibo (R. Wrangham, *L'intelligenza del fuoco*, Bollati Boringhieri, 2011). L'approdo ad una diversa alimentazione, che sfrutta il fuoco per il passaggio dal cibo crudo (soprattutto la carne) a quello cotto, ha indotto modifiche strutturali (riduzione dei denti, dello stomaco e dell'intestino, aumento delle dimensioni del cervello), chimiche (della digestione), comportamentali (più tempo libero per sé e meno per le lunghe ore della masticazione del cibo crudo), e – infine – sociali (le relazioni coniugali e amicali intorno al cibo e la suddivisione dei compiti); modifiche uniche e assai peculiari. Senza trascurare, a proposito degli aspetti sociali, le sovrapponibili teorie (non meno affascinanti) che indicano quale fattore di forte sviluppo per l'acquisizione – da parte della specie *Homo* – del connotato *eusociale*, la creazione di un nido in cui la cooperazione tra i membri del gruppo garantisce il procacciamento del cibo (attraverso le spedizioni di caccia) e l'allevamento dei nati e ancora immaturi (E. O. Wilson, *Il significato dell'esistenza umana*, Codice edizioni, 2015). Quel nido, oltretutto il più noto *focolare* domestico, ben si attaglia all'ipotesi della cottura del cibo ed alle strutture sociali conseguenti descritte dai fautori di quelle teorie.

Il nostro semplice, banale, scontatissimo gesto giornaliero di accendere il fuoco sotto una consunta casseruola in cui abbiamo versato due cucchiaini di olio extravergine di oliva, tre aglio puliti e un chilogrammo di zucchine tagliate (e se non sono zucchine possono essere carciofi, melanzane, broccoli), tanto per fare un esempio, si rivela, allora e magicamente, come la pozione stregata che qualche milione di anni fa ha avviato uno straordinario processo alchemico evolutivo, fatto di molteplici trasformazioni al cui fondale ci saremmo ritrovati un cervello di circa 1350 c.c., con tutto il resto di linguaggio, pensiero strutturato, arti e tecnica: per approssimazione.

In principio, la carne cruda aveva spinto oltre il confine animale, verso praterie inesplorate del possibile, oltre le Colonne d'Ercole del conosciuto mondo genetico di allora, trasformando l'australopiteco in *homo habilis*; in seguito il fuoco e la cottura avrebbero compiuto il resto, cioè noi in carne ed ossa. Compresse le nuove

Viaggiando in questo filone, mai visto prima di allora, ci siamo avventurati, in seguito, nella girandola delle trasformazioni, manipolazioni, combinazioni degli alimenti, nei loro trattamenti, nelle preparazioni, imponendoci la necessità di un nuovo tempo. Che strano! lo stesso tempo risparmiato masticando di meno – per via della cottura – ritornava indietro a pretendere il suo spazio nella raffinatezza e sofisticazione dell'arte culinaria. E quanto spazio ha infine appreso! Nella conoscenza degli ingredienti, la loro preparazione, le diramazioni inventive, gli additivi da altre esperienze, i mescolamenti; e poi ancora altro tempo, nell'allestimento del pranzo, nel cerimoniale connesso, nell'ordine delle portate, nelle convenzioni sociali dei banchetti, di epoca in epoca mutate. Convenzioni diverse per le diverse occasioni, religiose e civili. Ogni ricorrenza incontrava sulla sua strada un cibo appropriato dando atto dell'inestricabile viluppo in cui siamo caduti, golosamente. Tanto ci nutre il cibo quanto il rito che ad esso s'accompagna

di suprema sacralità, di nuovo l'Uomo si ricongiungerà a Dio.

Ma l'Ultima Cena è anche luogo della rivelazione del tradimento di uno dei commensali, l'apostolo Giuda.

Di nuovo in bilico tra l'ascesi alla fonte primaria dell'esistenza (divina per antonomasia), attraverso il cibo che ne è il vettore, e la condizione umana più spregevole, nella classica forma del tradimento sociale, del gruppo, della fiducia riposta (e che fiducia, trattandosi di uno dei dodici apostoli), l'uomo mortale si dibatte perdutamente. L'Ultima Cena diviene, così, luogo di vera rivelazione antropologica. Il figlio di Dio, assunte le sembianze di ciò che di più terreno e carnale (in senso stretto) la Natura offre, cioè l'uomo mortale originato dal fuoco e dal cibo, nel cibo stesso si trasforma e si consuma (è consumato, alla lettera) per ascendere, elevarsi: per risorgere e salvare l'umanità. La trasformazione elude la morte: Cristo risorge. Tutti risorgeremo, in un futuro, è la promessa, e date queste premesse, si risorgerà dalle ceneri che, in un tale contesto in cui il cibo è trasformazione e strumento di trasformazione allo stesso tempo, non possono che essere residui alimentari, e saremo spirito: senza Pensiero e senza Corpo. Forse unico e autentico *escamotage* per vincere il dilemma che ci divora?

Il cibo invade il nostro corpo, fatto di Carne e Pensiero. Il nostro *creatore* ci guarisce e ci amma, trasforma i tortuosi pensieri in opposte catarsi: l'anorexia, per tornare a essere spiriti evanescenti prima della morte; la bulimia, per essere solo corpo che mostra i suoi terribili processi di distruzione chimica e trasformazione. Il cibo come utile alleato per i moti dell'animo, le vendette e le vanità, che lo chiamano a testimone delle nostre disavventure o delle nostre fortune.

Atreo, re di Micene, per vendicarsi dell'adulterio della moglie con il fratello Tieste offrì a quest'ultimo in un banchetto, apparentemente pacificatore, le carni cotte dei suoi figli; Trimalcione consacra la sua opulenza e generosità vanesia offrendo un ricco e fantasioso banchetto (Petronio, *Satyricon*, Frassinelli, 1995); il conte Ugolino, alla vista dei figli morti, è assalito da un dolore incontentibile, ma il digiuno fu più forte: ... *Poscia, più che 'l dolor, poté 'l digiuno* (D. Alighieri, *La Divina Commedia*, Canto XXXIII, 75, a cura di E. Pasquini e A. Quaglio, Garzanti), e secondo un'esegesi il conte Ugolino mangiò i figli morti. Nella scena dantesca la disperazione più atroce, quella di un padre che assiste alla morte dei propri figli, cede al digiuno, e il cibo, anche nella forma più esecrabile, resta l'approdo cui rientrare, la scaturigine cui riunificarsi per risolvere definitivamente il dramma, anzi il dilemma, azzerando – formalmente – ogni evoluzione biologica e culturale.

Quanta eccedente complessità in un atto tanto quotidiano (cibo e cucina): a volte banale, a volte avventuroso, a volte estatico e commovente (*Il pranzo di Babette*, nella versione cinematografica di G. Axel). Rifugiamoci, allora, di corsa, nel mito, caso mai ci fosse qualcosa di utile per noi.

Narra Esiodo (*Teogonia*, BUR, vv. 507 s.) che l'ira di Zeus verso il Titano Prometeo, figlio di Iapeto e Climene, originò da una cattiva spartizione di cibo; infatti, quando la loro contesa dirimevano dei e uomini mortali a Mecone, Prometeo divise un grande bue e nascose, destinate agli uomini, *carni e interiora ricche di grasso*, consegnando a Zeus *ossa bianche di bue*. Scoperto l'imbroglio Zeus per vendetta sottrasse il fuoco agli uomini, ma lesto Prometeo lo rubò per restituirlo, al che l'ira furiosa di Zeus si compì. Prometeo fu incatenato e Zeus gli avventò contro un'aquila, *ampia d'ali*, che di giorno gli mangiava il fegato che durante la notte ricresceva.

Il mito c'informa che in un tempo assai remoto uomini e dei mangiavano alla stessa tavola e che la ritorsione di Zeus, di tutti gli dei il più potente, fu causata dal cibo (dalla sua spartizione, in particolare, tutta in favore degli uomini); e doveva trattarsi di cibo cotto vista la decisione



abitudini famigliari e sociali intorno allo stesso fuoco, fonte di luce, calore, protezione, e soprattutto fonte di cibi più digeribili, più energetici; abitudini composte da nuovi ruoli maschili e femminili, da regole di convivenza e ospitalità, e di reciproca protezione. Addirittura, si dice, quel processo avrebbe prodotto relazioni basate sul cibo e governate da regole più ferree di quelle sessuali (R. Wrangham, cit., p. 192 s.).

Il fuoco e il cibo all'origine, quindi, del nostro cervello iperproduttivo, mangiatore a sua volta di grandi energie per il suo miglior prodotto: il Pensiero. All'origine, anche, di un altro modo di digerire e assimilare per mezzo di un diverso apparato digerente e di un diverso intestino, e così anche di un diverso modo di affrontare i batteri, le tossine e le combinazioni chimiche (meno tollerante verso alcuni, di più verso le altre). Insomma, un rivolgimento epocale. Fuoco e cibo (crudo agli albori e dopo cotto) per pensare di più e saperne di più, e non solo.

rinforzando legami di parentela o di amicizia, e d'amore. Ogni vero incipiente amore culmina in una cena sacrificale, denominata *romantica*.

Un cibo (quello cotto) onnivoro e che, producendoci letteralmente nei termini che siamo, cioè dotati di quel tanto da renderci *unici*, ha invaso il nostro Tempo, richiedendone sempre di più; ha scandito le nostre ore e invaso le nostre religioni, forgiandole a sua immagine e somiglianza. Divieti alimentari, cibi sacrificali, rituali, fino all'apoteosi del cristianesimo dove il banchetto (l'Ultima Cena) è luogo di consacrazione del corpo umano di Cristo nel pane e nel vino (che divengono cibo per i fedeli che li assumono) e, nel contempo, creatore del rito eucaristico perché i fedeli possano entrare in comunione con Cristo e il suo corpo fattosi cibo, in una compenetrazione inestricabile. Il corpo divino è pane ed è vino, e tornerà a fondersi con il corpo dell'uomo mortale che li mangerà, facendone il proprio cibo, e proprio lì, in quell'attimo



di sottrarre il fuoco agli uomini. Perché questa specifica vendetta se a quel tempo gli uomini non ne conoscevano ancora l'uso? Il cibo veniva cotto, quindi, e senza il fuoco gli uomini non ne avrebbero più potuto gustare la bontà, e il sapore e l'aroma, e si sarebbero dovuti accontentare di masticare per ore un cibo crudo e poco saporigo, così come avrebbe dovuto fare Zeus con le ossa bianche che a lui avevano inteso riservare. Che sgarbo!, bisogna ammettere. E non era solo una questione di gusto e aroma. Privo della cottura, il corso evolutivo dell'uomo, nuovo e peculiare, avviato sulla strada di un intestino più piccolo e un cervello più grande, sarebbe andato perduto, fermandosi alla tappa di un più rozzo *Homo habilis*, poco più di un primate, restando nel più generale alveo evolutivo della Natura, com'era fino a quel tempo noto.

Ma il Titano Prometeo, il veggente Prometeo, sostenitore accanito della specie degli uomini mortali e suo benefattore (Eschilo, *Prometeo incatenato*, I Meridiani, Mondadori, vv. 436 ss.), intervenne a garantire quel corso evolutivo: e fu, il suo, intervento provvidenziale. Restituì il fuoco agli uomini e, giocoforza, la cottura; e preservò l'evoluzione umana che obbediva, più che a una generale forza evolutiva di Natura, ad un principio ancora più potente. Un principio di struttura e di Caos, e perciò ordinatore e trasformativo, e allo stesso tempo fortemente creativo: il principio evolutivo (M. Mocchiola, *Dal Cosmo al Caos – Un viaggio stralunato*, I Sorci verdi, n. 6, Gennaio 2013). Un principio imprevedibile nei suoi risultati, inespugnabile nel suo percorso, cui nemmeno Zeus poté opporsi. Il re degli dèi fu impotente contro questa furtiva restituzione (nessun resoconto parla di una successiva e definitiva privazione del fuoco agli uomini), perché più forte all'evidenza era il meccanismo in corso: Necessità governa sopra tutto e tutti, sopra gli dèi e sopra il più potente di loro: Zeus (*La mia arte è di gran lunga meno potente della ne-*

cessità, Eschilo, op. cit., vv. 513-514). Il dado era, orsù, tratto! Ma il banchetto e quel che vi accadde sancì la definitiva separazione tra dèi e uomini; da quel momento non ci sarebbero state più riunioni conviviali e accomunanti, bensì riti sacrificali (ci dice Esiodo che da allora si instaurò il rito di bruciare ossa bianche sugli altari odorosi agli dèi immortali – vv. 556-557). Ed una profonda frattura. Spaccatura nera e incolmabile tra uomini e dèi.

Restava a Zeus la magra consolazione di una vendetta contro Prometeo, rivelatosi un pervicace custode della razza umana, e gli applicò una ferrea legge del contrappasso: a Prometeo incatenato alla roccia, l'aquila dalle ampie ali, simbolo di Zeus, divora il fegato. Se il nuovo corso evolutivo voluto da Prometeo aveva determinato per gli uomini mortali una stretta congiunzione tra il nuovo regime alimentare (la cottura del cibo) e l'invidiabile sviluppo cerebrale (e, di conseguenza, del Pensiero), la nemesis esigeva che al Titano ribelle fosse asportato, anzi più clamorosamente mangiato (divorato), un organo (il fegato) tanto fondamentale ai processi chimici della digestione e al processo di depurazione alimentare (del nuovo cibo). L'aquila, simbolo di ingegno ed elevazione spirituale e intellettuale (il Pensiero, quindi), divora il fegato, separando ciò che il principio evolutivo aveva osato unire simbioticamente.

Risalendo a ritroso i millenni, le rappresentazioni sembrano convergere sul cibo ed il suo ruolo antropologico: nella separazione come nella riunificazione.

Il frutto di un albero (cibo) ed un *non* violato (*dell'albero della conoscenza del bene e del male non devi mangiarne*, comandò Dio all'Uomo - La Bibbia, Genesi, 17) hanno separato l'uomo dal giardino dell'Eden (dalla Natura rigogliosa e abbondante): la conseguenza sarà la conoscenza del bene e del male, la mortalità; *ergo*: la vita in

bilico sopra l'eterno dilemma (vita/morte, bene/male, etc.).

Carni e interiora ricche di grasso hanno separato l'Uomo dagli Dèi greci e (temporaneamente) dal possesso del fuoco, elemento primordiale, fonte di trasformazione di quello stesso cibo, forse svolta decisiva e nuova nell'evoluzione.

Pane e vino sono gli ingredienti di un banchetto che sanciranno l'imminente separazione tra il Figlio di Dio e l'umanità, ma sono anche gli elementi costitutivi del rito eucaristico per la trasformazione del corpo di Cristo in quello stesso cibo, affinché colui che ne mangerà possa riconciliarsi con Colui che ci ha salvato dalla nostra perdizione originaria.

Addirittura, nel mito di Prometeo come nell'Ultima Cena il contesto formale degli eventi risolutivi è il medesimo: un banchetto. E non solo, in entrambi i casi all'aspetto conviviale e di reciproca fiducia, si aggiunge, quale elemento imprescindibile (essendo la causa prima del successivo sviluppo degli accadimenti) l'inganno, il tradimento infido e inatteso (il Titano Prometeo, alleato di Zeus contro il padre Crono, tradirà lo stesso Zeus; Giuda, uno dei dodici apostoli ammessi alla cena, tradirà Gesù).

Ma una sorta di tradimento, in verità, c'è anche nella genesi veterotestamentaria, quando Adamo ed Eva contravvengono al *comando* di Dio di non mangiare dell'albero della conoscenza, pena la mortalità (... *nel giorno in cui tu te ne cibassi, dovrai certamente morire* - La Bibbia, Genesi, cit.). Sarebbe da approfondire se il tradimento è stato verso Dio (che pare elargire più un consiglio che un ordine) oppure verso la propria Natura Umana, che da uno stato di beatitudine si trasforma, dopo l'atto vietato, in uno stato di angosciante certezza e visione della propria mortalità (uno stato ben conosciuto da Prometeo il quale interviene per lenirlo: *Gli uomini avevano sempre, fissa, davanti agli occhi la morte: io ho fatto cessare quello sguardo* - Eschilo,

Prometeo incatenato, cit., v. 248). Ma è questione troppo complessa da affrontare qui e ora.

Cibo e tradimento insieme, quindi, per sancire la separazione dell'Uomo da Dio e dalla Natura, e per sancirne una possibile riunificazione. La scissione nasce anche dal cibo, secondo i dettami di Necessità, e nel cibo cerca la sua soluzione riunificatrice per assurgere alle altezze dello Spirito (l'eucaristia). Il cibo, fulcro della vicenda, diventa - allora - progetto di un rito sacro funzionale a superare la dicotomia ontologica dell'Uomo (sulla funzione essenziale del rito nella specie umana: M. De Carolis, op. cit., p. 119 s.).

Il cibo dannava e salva, trasforma ed è trasformato, e, soprattutto, separa l'Uomo dalla Natura offrendo potere e coscienza: fenditura incolmabile, onnipresente. Il cibo apre la strada di un Pensiero insondabile nei suoi anfratti, e rende l'Uomo consapevole della morte, offrendosi nello stesso tempo, nell'eucaristia cristiana, come suo strumento di superamento e salvezza.

Conclusione (provvisoria)

Portatori di un dilemma faticoso, ci muoviamo saldamente sopra due soli arti, e con questi abbiamo percorso l'intero emisfero, arrovellandoci sul nostro passato e sull'imprevisto futuro, con la morte davanti agli occhi e nel cuore *cieche speranze* (Eschilo, op. cit., vv. 248-250). Ci arrovelliamo sulla nostra eccezione e la nostra imperdibile solitudine. Abbiamo contezza di molto, in costante espansione, senza venirne mai definitivamente a capo e nella ritualità del gesto continuiamo a mangiare cibi cotti e crudi, nella tradizione o nella innovazione, nella ripetizione o nella fantasia del quotidiano, alimentando ulteriormente questa estrema singolarità.

Finché qualcosa non cambierà, senza preavviso.

Michele Mocchiola

SPIRITO CULINARIO POEMETTO

di Massimiliano Peroni

Emergo dall'esergo delle ere,
incredibile tempo trascorso
a scrostare scorza di dosso
rinnovando cima e fondo.

Nasco ora, chiara d'uovo,
uomo silvano, geniale
sileno, impubere archetipo
procacciatore, pronto a divorare.

E voracemente vago
per ogni verso, assaggiatore
d'esperienze, trangugiatore,
vero ghiottone tra i viventi.

Intraprendo, imparo, m'educo,
mi formo cuoco, del fuoco
sono ormai ammaestratore
e re - trasmutatore di materie.

Invento l'arte e i riti:
trituro e arrostico e
condisco, apparecchio,
servo esaurisco conservo.

Sono sgattero segregato
nel travaglio culinario,
all'arroventata fornace
degli strati di portate.

Eppur sono commensale,
il signor degustatore
in godurioso congresso,
devoto al desinar soave.

Ma l'abbandono al cibo
è lavoro d'altra fabbrica,
interna elaborata alterazione
dal masticare all'espellere.

Mi sorprendo immerso
nel mistero metabolico,
scabroso circolo
d'ingestione digestione deiezione.

Parte di processi fisici,
permango pervertitore
di realtà, temerario
cuciniere universale.

Poiché mia propria natura
è spirito d'esperimento,
irregolare gola di cambiare
e assaporare l'insperato.

Io insaziabile adultero,
sapiente nel sofisticare,
sovrano su ogni sapore:
a mio gusto - non c'è scampo.

TORTA DI MANDORLE E CAROTE

Questa è una ricetta che va bene anche per i celiaci perché è senza farina.

Ingredienti

250 gr. di mandorle con buccia tritate finemente
200 gr. di zucchero
300 gr. di carote grattugiate finemente
3 uova
50 gr. di cacao amaro
una tavoletta di cioccolato fondente da 200-300 gr.
un pizzico di sale
poco latte di soia o mandorla
una punta di bicarbonato

Preparazione

Separare i tuorli dagli albumi.

Nel mixer montare gli albumi a neve e metterli in una terrina capiente.

Montare i tuorli con lo zucchero fino a renderli spumosi, aggiungere le mandorle e le carote, il pizzico di sale, il bicarbonato e il cacao, mescolare bene, e se l'impasto è asciutto aggiungere un goccio di latte, poi mettere tutto nella terrina degli albumi e mescolare delicatamente dall'alto in basso per non smontare l'impasto.

Versare il tutto in una tortiera con bordo a cerniera rivestita con carta da forno (o imburrata se volete).

Cuocere in forno già scaldato per 45-50 minuti a 160-170 gradi.

Quando la torta si sarà raffreddata mettetela su una gratella e colateci sopra il cioccolato fondente fatto sciogliere con poco latte.

A questo punto... Mangiatela!!!

Betty Paniz

SALE QUANTO BASTA

Luigi Passarin non aveva mai creduto al vecchio adagio secondo cui un po' di sale risolverebbe ogni problema; anzi, riteneva che l'eccesso di sale fosse l'unico difetto della cucina contadina. In seguito ai fatti di Regalpetra, tuttavia, la sua opinione mutò non poco.

Sebbene nel settore abbondassero critici arguti pronti ad analizzare nel profondo fatti conosciuti per sentito dire, nessuno riuscì mai a spiegare il suo successo. Ghiotto non era, poiché era rinomato per mangiare poco; né soffriva dell'edonismo affliggente molti talenti dell'alta cucina: come dichiarò un giorno al disgustato cronista di una testata di settore, la pietanza più buona da lui mai assaggiata era la polenta della nonna, con grossi pezzi di asiago fusi e contorno di lenticchie. Poiché non si potevano insinuare raccomandazioni, Passarin discendendo da almeno dieci generazioni di contadini salizzelesi, alcuni sostenevano che la fama internazionale ottenuta fosse merito della sua personalità; ciò che, però, non reggeva all'analisi dei fatti: chiunque lo conoscesse poteva dirlo persona tranquilla, di parole poche e, per giunta, mai memorabili. Bisogna dunque considerare l'eventualità rara, ma non impossibile, che Passarin avesse successo perché sapeva fare bene il proprio lavoro. Sotto le sue mani i cibi comuni assumevano sapori inediti; forse fu ciò a ispirare il suo nome al governatore della regione Sicilia quando si trattò di organizzare la cena di Regalpetra.

Quando la telefonata arrivò, Luigi zappava l'orto della casa di famiglia a Salizzole. La moglie gli passò il ricevitore dalla finestra della cucina mentre lui si lavava le mani con la canna dell'acqua. La conversazione durò circa un minuto, ma la tensione ristagnò a lungo.

“Che cos'è 'sta storia dell'uomo più potente della Sicilia?”, chiese la moglie qualche ora più tardi, stirando mentre il marito in pantofole sorvegliava la cottura dei ceci.

Luigi spiegò che, dovendo incontrare l'uomo più potente della Sicilia, il governatore aveva organizzato una cena presso palazzo Lojacono, così chiamato dal nome della nobile famiglia acragantina che nel Settecento l'aveva eretto a Regalpetra. Sarebbe stato bello lavorare in un luogo simile; inoltre, la ben nota leggerezza della regione nel gestire i fondi pubblici si sarebbe concretata in un ingaggio sostanzioso.

Per nulla impressionata, la moglie lo fissò severa. “Gigi, ma tu sai chi è l'uomo più potente della Sicilia?”

Lui si discostò dai fornelli e le baciò la pun-

ta del naso. “Pregiudizi da settentrionali”, la rassicurò.

Quella sera, a cena, erano ospiti i genitori di lui. Una volta sparecchiato, mentre Luigi distribuiva le carte per la briscola, sua moglie sollevò il problema in presenza dei suoceri. L'improprio che Passarin *senior* lanciò, lasciando cadere le carte sul tavolo, la illuse di aver trovato un alleato; ma l'istante successivo il vecchio protestò una mano larga come un badile e strinse orgoglioso la spalla del figlio. “Dicevo, io, che ho un bravo buteo. Pure i terroni lo vogliono!” Con ogni evidenza, un apprezzamento da parte dei buzzurri che vivevano a sud dell'Appennino significava per lui assai di più di quelli d'oltralpe e oltreoceano.

A dispetto delle angustie della moglie, quindi, Luigi telefonò in Sicilia per accettare l'incarico; non prima, però, di aver vinto la briscola, compito in cui venne agevolato dall'aver visto le carte che il padre sorpreso aveva lasciato cadere sul tavolo.

Il volo per Palermo partiva in una lucida mattina di settembre. Nella sala partenze, la moglie gli si gettò al collo. “Fai attenzione”, disse, dopo averlo stretto a lungo. “Se ti sparano, mica ho un secondo Gigi in solaiò”. Lui le baciò la punta del naso e risero insieme.

Quando l'aereo scese su Punta Raisi per posarsi al Falcone Borsellino, un'automobile della regione lo aspettava. Trascorse il viaggio scrutando i Sicani oltre il finestrino: erano molto diversi dalle distese di pianura e nebbia che per lui significavano casa, eppure gli piacquero. Le brulle pendici su cui la strada procedeva a tentoni, contornata di arbusti riarsi, parevano autorevoli e grezze insieme, come le braghe imbrattate di olio di trattore che, lui bambino, suo padre appendeva in granaio. Poiché i cartelli stradali annunciavano l'approssimarsi di Agrigento, estrasse un blocco di fogli e cominciò ad annotare gli spunti che il paesaggio gli suggeriva per la cena. Una volta in albergo, telefonò alla moglie e la rassicurò circa la propria perdurante sopravvivenza.

Per incontrare il governatore dovette attendere due giorni. Tornato da una lunga passeggiata che l'aveva portato a Porto Empedocle, nell'atrio dell'albergo gli vennero incontro due segretari e un uomo che sfoderò uno di quei sorrisi a dispetto dei quali i politici riescono talvolta a vincere le elezioni. Le prime parole furono qualcosa di simile a: “Spettabile Passarin, oltremodo la ringraziamo per aver con la vostra vercondia voluto illustrare...” Ma Luigi si perse ben presto a studiare la tappezzeria. Una volta arieggiata la bocca a proprio gusto, il governatore lo invitò in un salotto privato per definire gli ultimi dettagli del contratto. Quando si salutarono, il volto cialtrone si fece serio d'un tratto. “Al telefono vi avevo detto che il ricevimento sarebbe stato segreto. Non avete divulgato nulla, spero”. Luigi annuì.

Palazzo Lojacono dominava l'intera Regalpetra, perfino i campanili delle sue famose parrocchie, che dal parco si coglievano in un unico sguardo. Tuttavia, quando vi giunse, nel pomeriggio del giorno seguente, Passarin non indugiò sul panorama: ammirò per qualche istante l'imponente scalinata neoclassica che conduceva al piano nobile; ma a dieci minuti dall'arrivo già ispezionava le cucine.

Per prima cosa volle conoscere il personale con cui avrebbe lavorato. Quando li radunò vide che si trattava di una decina di ragazzi giovani e sottopagati. Alla stretta di mano con cui era solito valutare le persone, tutti abbassarono gli occhi. Solo l'ultima ragazza sostenne il suo sguardo.

“Come ti chiami?”, sorrise Passarin.

“Rosalia Cannella”, rispose lei, impenetrabile.

“Mi sembri una tipa determinata”.

Negli occhi marroni della ragazza, la diffidenza fece luogo al dubbio. Come se non si attendesse una tale confidenza o si chiedesse come avesse fatto a indovinare. Luigi fece un passo indietro e rivolse una domanda generale: “Per prima cosa, dov'è la sala del ricevimento?”

Nessuno rispose. Solo una voce, qualche

istante dopo, suggerì: “Al primo piano”.

“Grazie, Cannella. Vuoi farmi strada?”

Avvolta nel grembiule bianco da cameriera, la ragazza lo precedette lungo la scalinata. La sala da pranzo quadrata aveva al centro un ampio tavolo rotondo sopra cui era sospeso un lampadario di cristallo. Su tre lati, pareti decorate a imitazione dei templi della valle ospitavano lineari specchiere; a meridione una vetrata dava sul parco del palazzo. L'impressione fu tale che Passarin dovette dominarsi per non ristare, ammirato. Recedette in un angolo, lasciando la ragazza sola in mezzo alla sala. “Tu come prepareresti la tavola?”, chiese.

Lei impiegò qualche istante a muoversi. Un tempo la servitù portava lì piatti, posate e bicchieri da una stanza attigua: facendo la spola, spiegò come li avrebbe disposti se ne avesse avuto la responsabilità.

“Niente condizionale”, asserì Passarin. “Ne hai la responsabilità. Non guardarmi così: hai buon senso, mi fido di te”.

Dopo decenni di polverosi silenzi, nei giorni seguenti palazzo Lojacono si animò di inservienti alacri; eppure rimase silenzioso. Luigi trovava il contegno degli assistenti misurato, forse perfino troppo: l'essenziale dimorava sempre inespresso. Durante le telefonate serali rassicurava la moglie per convincerla che le possibilità che qualcuno gli sparasse stessero diminuendo; tuttavia, molti dettagli gli sfuggivano. Un giorno, transitando davanti a un verone, trovò Rosalia Cannella assorta a scrutare i sassi calcinati che, al di là del vetro, prendevano il nome di Regalpetra. Si accostò, silente. Contro lo sfolgore del meriggio, il profilo della ragazza era imperscrutabilmente doloroso.

Mentre le pulizie avanzavano, Passarin cominciò a elaborare ciò che i suoi colleghi definivano creazione artistica e che lui chiamava *cusinàr*. I profili brulli dei Sicani e il ricordo delle sue pianure gli avevano suggerito una cena che unisse sapori meridionali e settentrionali. Aveva purtroppo sottovalutato alcuni aspetti. Quando chiamò la signorina Cannella per farsi illustrare la preparazione delle sarde a beccafico, a metà della lista degli ingredienti si sentì male e dovette sedersi. Fu tentato di espungerle dalla lista.

“Ve lo sconsiglio”, ammonì la ragazza. “Sono il piatto preferito di Vito Scotellaro, l'ospite del governatore. La loro assenza lo irriterebbe”.

Passarin la fissò, incredulo. “Come fai a saperlo?”

“Nella descrizione diramata dalla polizia, fra i segni particolari c'è la passione per le sarde a beccafico”.

Avrebbe affiancato al pesce il suo celebre secondo: carne di vitello preparata secondo una ricetta segreta; talmente segreta che non la ricordava mai e improvvisava ogni volta. Il primo, invece, sarebbe consistito in polenta abbinata a caciocavallo e funghi delle Madonie.

I giorni successivi trascorsero nell'elaborazione del *cusinàr*. Alle otto di sera del giorno fissato, preceduto da una colonna motorizzata di guardie del corpo, giunse il governatore. Sceso dall'automobile, si avviò verso i camerieri schierati a riceverlo. Ma la vera attrazione della serata era il secondo ospite. Luigi lo comprese dal nervosismo che, fomentato da un ritardo dal preciso significato strategico, innervava l'attesa dei presenti.

Verso le nove meno dieci, un subitaneo brusio percorse il parco. In fondo alla valle che smoriva nel crepuscolo, dei lampeggianti baluginarono. Scortata attraverso Regalpetra da uno scenografico corteo di camionette dei carabinieri, un'automobile blindata si arrestò nel parco della villa, ove l'apertura di una portiera posteriore rivelò a tutti l'atteso. Posò i piedi sulla ghiaia della villa e non si mosse, come se non fosse abituato a simili meschinità. Fu il governatore ad andargli incontro, abbracciandolo e baciandolo. “I miei rispetti, Don Vito”.

“I miei rispetti, Don Rosario”, ribatté algido Scotellaro.

Mentre i rispettivi seguiti bonificavano l'edi-

ficio, i due galantuomini si avviarono confabulando verso la scalinata e giunsero senza fretta nella sala da pranzo, ove la signorina Cannella porse loro la carta delle portate. Il governatore scorre la lista dei cibi e ammiccò al cuoco. “Vedo che onoraste il *genius loci*”.

“Non so chi sia costui, ma sono felice che si senta onorato”, si schermì Passarin prima di ritirarsi per sovrintendere la preparazione. Quando giunse in cucina, gli aiutanti si affannavano sugli antipasti. La polenta già ribolliva sui fornelli. Da molti anni, ormai, Passarin non si emozionava più: cucinare lo appassionava sempre, ma il piacere si era fatto più sottile. Quella sera, tuttavia, mentre sorvegliava le sarde a beccafico cuocersi nel forno secondo i costumi palermitani, il cuore batteva con più impeto del solito. Forse lo suggestionava il palazzo, la nobiltà delle alte sale ormai ridotte a un guscio vuoto per ricevimenti; o forse si soveniva delle parole della moglie. “Gigi, ma tu sai chi è l'uomo più potente della Sicilia?” Mentre condivideva la carne, la mano che reggeva il cucchiaino dell'olio tremò. Rosalia Cannella entrò sbattendo la porta.

“Che cosa succede?”

La ragazza ansimò, stropicciando le mani nel grembiule. “Mentre servivo le sarde ho colto una frase di Scotellaro”, singultò. “Si lamenta del cibo insipido”.

Lo sguardo di Luigi vagò desolato sulla carne preparata secondo la sua ricetta segreta, celebre in tutto il mondo per il sapore delicato. Per la seconda volta si sedette, sentendosi mancare. Quando riemerse col volto dai palmi delle mani, la ragazza lo fissava. “Potremmo aggiungere del sale. Funziona sempre”.

Luigi scosse il capo. Il sale si utilizzava soprattutto per coprire sapori sgradevoli: lui ne usava il meno possibile per sottolineare che nei suoi piatti non vi fosse nulla da nascondere. Se Scotellaro non gradiva il cibo, però, lui avrebbe gradito ancora meno risvegliarsi nel cemento. Forse il potente, rabbonito dalle sarde, si sarebbe accontentato della rozza soluzione.

“Va bene. Pensaci tu”.

Mentre si voltava dall'altra parte, la ragazza si precipitò in dispensa, prese una boccetta e ne riversò il contenuto sulla carne di vitello che poi portò al piano superiore. Due minuti dopo era di ritorno.

“State tranquillo”, sorrise, sicura di sé. “Non correte alcun rischio”.

C'era solo da sperarlo. Se ne andò la carne, se ne andò la cuccia preparata per il dolce, se ne andò la macedonia di ananassi e cachi vaniglia. La cena era finita e Luigi non aveva scuse per rinviare il destino.

A dispetto delle conseguenze giudiziarie, quanto accadde nella sala da pranzo nei minuti seguenti non è mai stato del tutto chiarito. Quando vide il cuoco entrare, il governatore si volse sulla sedia e aprì le braccia. “I miei complimenti, Passarin!” Difficile dire se fosse entusiasmo, oppure una recita a uso di Scotellaro che, con lo sguardo metallico reso famoso dalle foto segnaletiche, non mostrava interesse per la questione.

“Avete gradito?”, balbettò Luigi. “Ne sono felice”.

“Poco forti le prime portate, se mi permettete. Ma, alla fine, la cena ci ha onorati. Che cosa c'è di meglio per un onorevole e un uomo d'onore?”

Scotellaro fissò il governatore. “Ora, se non vi spiace, dovremmo parlare dell'affare di Mi...”

In quell'istante, una tremenda flatulenza scosse la sala. I presenti si guardarono, imbarazzati. Un secondo boato fece tremare bicchieri e lampadario. Il governatore sbiancò. “Scusate... io...” Fece per alzarsi, ma un terzo attacco lo colse. Un suono meno aereo e più liquido. Mentre nuovi boati lo squassavano e dai pantaloni di lino colava un reflusso prima terribile, poi rossastro, il politicante crollò a terra. Rovesciata la sedia, Scotellaro fu su di lui. “Chiamate i miei uomini”, gridò a Passarin. Ma, non appena finì di parlare, un peto colse anche lui. Luigi, impietrito, poté solo guardarlo accasciarsi ed espellere gli intestini con flatulenze immani. In quel momento i carabinieri, allar-

ODE AL BRUSCANDOLO¹

O bruscandolin, o bruscandoletto
come ti zé bon, come ti zé beo
co² te cressi ai bordi del fiumeseo
e visin a un boschèto fè el tò lèto.

T'indormenzaressi ben nel risoto
e se in verità on fià³ ti zè amareo
dopo che te così piano planeo
mi ti te finisso in quatro-e-quatoto.

Laggiù nella casetta el tò profumo
brusa al fogo del'altare preferito,
co' fumi in pentola te vol ognuno

drento al sò piatto, dritto spedito.
Vedarè⁴, sora la tòla⁵ servito,
che a fiatar nol provarà nisuno.

Giacomo Cattalini

¹ *Bruscandolo* = asparago selvatico

² *Co'* = quando

³ *On fià* = un poco

⁴ *Vedarè* = vedrai

⁵ *Tòla* = tavola



mati dalle detonazioni, irrompevano in sala.

In pochi minuti il trambusto dilagò ovunque. Luigi si ritirò nelle cucine, si abbandonò su uno sgabello e bevve dell'acqua. Ci mise un po' a riprendersi. Avrebbe voluto parlare con Rosalia Cannella; ma per quanto la cercò non gli riuscì di trovarla. Vagando per il palazzo, gli parve di scorgerla di spalle, in fondo a un corridoio affollato di carabinieri. Quando riuscì a farsi largo non la vide più. Né poteva giurare che fosse davvero lei: si trattava di un tipo molto comune da quelle parti. Inoltre ora l'edificio brulicava di gente, in divisa e senza. Troppa perché l'incontro fosse segreto come il governatore pretendeva.

Trovandosi le forze dell'ordine già sul posto, le indagini cominciarono subito. In seguito a imprecisate pressioni, la mattina successiva un rampante pubblico ministero di Agrigento annunciò che un simile crimine contro le istituzioni non sarebbe rimasto impunito. Gli inquirenti erano convinti che il duplice omicidio fosse stato perpetrato tramite avvelenamento del cibo. Prima ancora di lasciare Regalpetra, Luigi Passarin risultava indagato per il reato di attentato terroristico con finalità eversive. Si può immaginare la reazione della moglie quando apprese dai giornali che il marito, assoldato dalla mafia per uccidere il governatore della Sicilia e il noto filantropo Vito Scotellaro, si trovava in carcere.

Per incastrare il bieco sicario venuto dal nord, grande speranza era riposta nell'autopsia. Quando le analisi terminarono, però, una giovane dottoressa dagli imperscrutabili occhi marro-

ni annunciò, con quella persuasiva reticenza che solo i siciliani sanno, che non erano state rinvenute sostanze a conferma dell'avvelenamento. Ciò, insieme all'assenza di movente e prove, compromise il quadro al punto che, malgrado la fantasia del magistrato, ogni accusa cadde. Luigi fu rilasciato con molte scuse e un vassoio di cannoli omaggio di un agente della squadra mobile suo ammiratore. I giornalisti presero a scrivere l'esatto contrario di quanto sostenuto fino al giorno prima e lo ripeterono per qualche settimana. Poi venne eletto un nuovo governatore mentre il luogotenente della famiglia Scotellaro riprendeva gli affari da dove erano rimasti.

Le indagini sulla cena di Regalpetra non sono mai state chiuse. L'unico ad avere un'idea chiara è Passarin *senior*: durante i briscoloni che infiammano le serate del Bar Sport di Salizzole, con l'ausilio di un po' di vino bianco suole raccontare come il figlio abbia decapitato Cosa Nostra. Ma non lo ripeterebbe mai da sobrio.

La carriera di Luigi non ha subito danni. Anche per lui nulla è cambiato. Quasi nulla, invero: quando torna da un viaggio di lavoro sua moglie, benché affaticata dalla gravidanza, esattamente come un tempo prende possesso dei fornelli. "Già lo fai per lavoro... Ne avrai a noia, povero cucciolo!" Lui si siede al tavolo e la guarda. Ma ora, quando lei si accinge a salare la carne, invece di richiamarla tace e sorride, impene-

Matteo Verzeletti



Pane all'uwetta © Betty Paniz

GRATICOLA MASTERCHE?

C'erano un tempo tre cuochi di fama assai diffusa e indubbiamente meritata. La loro abilità andava di pari passo con la loro autorevolezza. Essi vivevano gli spazi confortevoli della più attrezzata delle cucine e disponevano della dispensa più ricca d'ogni desiderabile vivanda; ma, una volta tanto, non erano lì a preparar pietanze.

Il compito cui erano chiamati era ben altro: si trattava di giudicare e di selezionare una moltitudine ambiziosa di genti accorse al loro cospetto per tentar di emularne analoghe fortune.

Presso i fornelli dell'esemplare cucina, infatti, si era radunata una massa sconfinata di persone che, provenendo da ogni dove, si erano offerte per cenno proprio alle singolari prove di un concorso per dotti culinarie.

Giorno dopo giorno, settimana dopo settimana, piatto dopo piatto, la folla venne progressivamente sfolta dall'implacabile trio. Ne rimase un gruppetto, il più virtuoso, a sua volta alleggerito e ridotto a pochi concorrenti, ciascuno ormai chiaramente distinguibile financo per nome proprio. Dispute fratricide, cruento disside a suon di intingoli e sformati, incroci di coltelli senza esclusione di colpi. Ne cadde uno dei migliori sull'insidiosa imbottitura dei suoi panini. A tre soltanto fu data sopravvivenza. Ma una pizza "al contrario" traditrice ne lasciò poi due soli in intimo duello. E, sconfitto anche l'ultimo rivale con la complicità delle tre dive – cernia, seppia e anguilla –, ecco infine a prevalere l'Eletto!

La televisione, come ovvio, accorse a riprendere ogni incontro tra giudicanti e giudicati, mandando in onda le tappe più significative dell'insolito agone; proiezioni regolari delle prove selettive, non senza accurati intermezzi sulle vicende personali degli accorati aspiranti, alternati alle sicure camere di consiglio dei tre cuochi ormai affermati.

E così via a ripetizione, anno dopo anno, a

diffondere la celebrazione del rito per un numero sempre crescente, esponenziale, di fedeli adepti da divano e telecomando.

Con queste parole ci sentiamo di passare agli annali il più incredibile fenomeno mediatico di sempre sul tema del cibo. E su questo ben pochi pare possano obiettare.

Sennonché un piccolo dubbio apre la strada a una più seria riflessione.

Chi infatti, tra i militanti da divano e telecomando, potrebbe affermare di aver mai assaporato un piatto cucinato nel corso del programma, di averne apprezzato profumi o aromi, di averne saggiato la materiale consistenza?

Ovviamente, nessuno!

E, ad un tempo, proprio nessuno potrebbe sostenere di avere appreso compiutamente – tanto da poterlo riproporre in casa propria – lo svolgimento dinamico di una delle ricette eseguite nel corso delle prove.

Come poter dire, dunque, che il tema del cibo è stato il fulcro della fortunata trasmissione?

Nel tentativo di trovare una consona risposta al quesito, proviamo ad assumere dignità scientifica e a seguire un principio cardine dell'alimentazione quale è quello dell'incorporazione².

In altri termini, si tenga ben presente quel che è stato introdotto nel nostro corpo all'esito della saga televisiva, cosa ci è rimasto dentro di questa competizione gastronomica dei nostri giorni.

In via parallela, si cambi prospettiva sulla terna di figure dominanti ogni puntata, si provi a "girare la frittata" dalla parte più consueta (si superi pertanto la simulazione di ruoli debitamente artefatta dal mutamento di abiti imposto ai protagonisti della vicenda) e si tenga conto del fatto che i tre cuochi famosi hanno meritato d'esser prescelti proprio in quanto tali, poiché maestri nel cucinare, perché adusi alla migliore elaborazione di elementi commestibili, conoscitori dell'arte di trattar materie

prime a fini di massima gradevolezza.

A *contrariis*, si badi bene che nulla si è mai saputo del loro palato, delle loro competenze nell'assaggio, della loro effettiva proclività alla degustazione.

Et *voilà* il fondato sospetto che essi siano stati destinati nei luoghi del *reality* per fare ancora una volta la loro opera di *chef*, per sfornare gustose pietanze, e non invece per esprimere giudizi sui manicaretti altrui (ché, in caso contrario, sarebbe forse stato meglio convocare i più rinomati mangiatori del pianeta... e forse, un domani, ci sarà spazio anche per costoro).

Ma, se così è, risulta allora breve il passo per individuare il vero cibo della trasmissione.

Entrati in massa nella spaziosa cucina grazie a una ricca spesa stagionale, stipati ordinatamente nelle dispense dei locali, "decongelati" all'occorrenza e scartati, di volta in volta, se inidonei al piatto finale, i concorrenti hanno subito mostrato il loro ruolo nutrizionale nel programma.

Scelti per provenienza territoriale, conosciuti nelle loro proprietà "organolettiche" grazie alle confidenze personali raccolte qua e là dai tre sapienti cuochi, affettati in un ampio spettro di note attitudinali, essi sono stati sottoposti ai tempi ristretti della ricetta televisiva, saltati e spadellati freneticamente da un fornello all'altro, assemblati tra loro in miscele più o meno ristrette, infine rosolati ad alte temperature (non a caso sono comparsi segni evidenti di evaporazione sui loro strati cutanei esterni) e macerati "in concia" nelle lunghe attese del giudizio.

Ecco quindi l'incoronazione dell'Eletto, pietanza finita suprema che meglio di tutte è uscita dal lungo processo di trasformazione gastronomica.

E a riprova che il piatto servito ai *fans* del piccolo schermo si è composto di carne umana basti riprendere il principio d'incorporazione.

La partecipazione dello spettatore ha infatti trovato culmine con l'immedesimazione nell'uno o nell'altro concorrente, con l'interiorizzazione dei suoi gesti, l'assimilazione delle sue doti fino al perfezionamento del processo empatico.

A nulla contano le qualità dei piatti preparati!

Interessa solo l'uomo, le sue fibre, magari condite in gustosa salsa agonistica.

Il rito è indubbiamente cannibale, ma non c'è da sconvolgersi, in fondo siamo animali onnivori.

Una sola avvertenza conclusiva: non si acceda con eccessiva disinvoltura alla versione "junior" del programma.

Simone Medioli Devoto

¹ E tanto vale a rendere questo *format* televisivo del tutto speciale rispetto alla generalità degli altri – imperniati su prove di canto, di ballo, di scrittura o altro – ove le capacità dei concorrenti sono riscontrabili dallo spettatore e perciò ampiamente suscettibili di pubblica valutazione.

² Principio comunemente espresso dal brocardo "siamo quel che mangiamo" e centrato sull'osservazione per cui il solo atto del cibarsi, tra gli altri, implica il necessario passaggio di cose dall'esterno del nostro corpo al suo interno, dal fuori al dentro insomma. Ne consegue, si dice, che l'incorporazione fonda l'identità stessa giacché gli alimenti che ingeriamo forniscono non solo l'energia che il nostro corpo consuma, ma anche la sostanza stessa di questo corpo, nel senso che contribuiscono a mantenere la composizione biochimica dell'organismo. Si legga al riguardo e, più in generale, con riferimento all'analisi dell'atto del "mangiare", C. Fischler, *L'onnivoro, Il piacere di mangiare nella storia e nella scienza*, Mondadori, 1992.



ULTIMO MINUTO

Biodinamica tra vino e fumetti

Lil fumettista francese Étienne Davodeau e Richard Leroy, di professione viticoltore, sono i protagonisti del libro *Gli ignoranti – Vino e libri: diario di una reciproca educazione*, scritto e disegnato dallo stesso Davodeau e pubblicato da poche settimane in Italia per i tipi di Porthos edizioni.

Les ignorants è una graphic novel che parla dell'incontro tra due mondi che in apparenza non hanno nulla in comune, il fumetto e il vino, ma che attraverso i due personaggi principali trovano più punti di contatto di quanto ci si possa immaginare. Étienne, che nel corso degli anni ha pubblicato diversi fumetti dedicati ai cambiamenti del mondo del lavoro e alle conseguenze che questo comporta nella vita delle persone (un esempio su tutti è *Rurale! Cronaca di una collisione politica*), ha passato un anno in compagnia di Richard, nelle vigne di Montbenault, lavorando a stretto contatto con l'amico vignaiolo, fautore di una produzione eno-

logica naturale ottenuta con metodi biodinamici e lontana dal prodotto industriale. Tra i due nasce uno scambio reciproco di conoscenze: Richard viene introdotto da Étienne nel mondo dei fumetti, attraverso la lettura di alcuni capolavori della nona arte (memorabile il commento di Richard su Moebius) e il fumettista, attraverso il lavoro nella vigna e le degustazioni delle più pregiate etichette, nel pianeta della viticoltura.

Quello che ne esce è un affresco che racconta come sia importante avvertire l'onestà e il piacere nel proprio lavoro, cercando un equilibrio tra ciò che si vorrebbe fare e ciò che non si può. In una scena, Davodeau chiede a Leroy il perché ha deciso di non mettere il logo "bio" sull'etichetta delle sue bottiglie; la risposta del vignaiolo è la morale di tutta la storia: "perché rifiuto che il bio sia il motivo principale per vendere i miei vini... io voglio che le persone bevano i miei vini perché sono buoni e basta". È la

grande produzione che usa la chimica, lui non conosce erbicidi o pesticidi, quindi perché dovrebbe essere omologato con una sigla? Richard utilizza la biodinamica, l'arte di intuire gli scompensi energetici che affliggono il vigneto e cerca, attraverso una terapia naturale, di riequilibrare l'energia della pianta. Ecco quindi i nostri due protagonisti, zaino in spalla, avanzare lentamente tra i filari, "dinamizzando" prima il terreno e poi il fogliame e spargendo letame al 100% naturale. Étienne è scettico riguardo i possibili effetti delle soluzioni naturali usate dall'amico, il quale non cerca di convincerlo con risposte definitive: è un metodo empirico e non scientifico, ma sarà il vino stesso che fugherà i dubbi del fumettista.

Entrando nel mondo dei fumetti, Richard conosce il lavoro di Étienne e scopre delle affinità con il proprio cosmo. Come le sue bottiglie, ogni libro è un pezzo unico ma sempre riconoscibile nello stile: *Maus* di Art Spiegelman è un

"documento insostituibile sulla storia degli ebrei durante la seconda guerra mondiale e tutto il mondo dovrebbe leggerlo", mentre Marc-Antoine Mathieu è l'autore delle "storie in bianco e nero un po' assurde". Dietro i disegni, i colori e le storie del fumettista c'è un'etica del lavoro e un impegno verso i lettori, ma soprattutto verso se stessi, simile a quella del viticoltore.

E come chiosa Sergio Rossi nella postfazione del volume "*Gli ignoranti* racconta il piacere e la gioia insite nel fare bene il proprio lavoro, qualunque esso sia, cercando di trasformare ogni impedimento in opportunità, a dispetto dei vuoti creativi, le grandinate improvvise, i rifiuti dell'editore e le annate scarse".

Alberto Clamer



LA REDAZIONE

Giacomo Cattalini Laureato in Politica Internazionale e Diplomazia. Dopo un'infanzia seria e giocosa e un'adolescenza tenace, si divide tra la musica e la scrittura. Adora il corsivo, non ama parlare di sé. Componente del Consiglio Direttivo dell'associazione culturale I Bagatti.

Alberto Clamer Classe 1984, libraio, storico e amante delle chicche.

Simone Mediolì Devoto Nasce a Parma nel 1975, abita attualmente a Brescia dopo aver vissuto in altre città del nord, del centro e del sud, coltiva ludicamente e con dilettantismo l'hobby della curiosità.

Michele Mocchiola Coltiva con assiduità l'arte del pensiero, e la scrittura quale necessaria contingenza. È impegnato a costruire una biblioteca personale al di fuori di mode transitorie e facili intellettualismi. Vive e lavora a Brescia. È tra i fondatori della rivista e componente del Consiglio Direttivo dell'associazione culturale I Bagatti.

Mattia Orizio Mi piace leggere, faccio i bei viaggi, gioco bene a backgammon. Il mio scrittore preferito è Giorgio Manganelli.

Massimiliano Peroni Laureato in Filosofia. Scrittore, libraio, bibliofilo, nonché appassionato di cinema. È tra i fondatori della rivista e attuale Presidente del Consiglio Direttivo dell'associazione culturale I Bagatti.

COLLABORATORI DI QUESTO NUMERO

Betty Paniz Casalinga, cuoca per passione, lettrice per diletto.

Arianne Peroni Originaria di Brescia, abita a Birmingham in Inghilterra dove mi sono laureata in Comunicazioni Visive. Lavoro per il Mac Arts Centre come assistente tecnico dei Media. Sono vegana, ho un interesse per la cucina macrobiotica e la cucina indiana che adotto spesso a quella italiana.

Matteo Verzeletti Classicista e traduttore, si interessa di teatro e letterature comparate.

Il logo dell'associazione I Bagatti è di Roberto Bellini.

Tutto il materiale inviato, tramite e-mail o via posta, verrà visionato dal Comitato di Redazione che deciderà insindacabilmente sulla sua pubblicazione. Il materiale inviato non verrà restituito.

Liquore

Lavate i realvisceralisti sotto l'acqua corrente e tagliateli in una centuria di parti. Metteteli in una bottiglia e aggiungete un'iguana, uno zahir e una pietra di luna. Lasciate riposare il contenuto per un quadrimestre. Quando gli ingredienti saranno graticolati ad hoc, scaldate l'amok in una casseruola, versate un cucchiaino di tusitala e mescolate. Spegnete il fornello aspettando il raffreddamento dello zibaldone. Infine, filtrate con un giornale di otto densissime pagine e unite il tutto in un'adalgisa, aggiungendo una nota di Guido Ceronetti. Sigillate bene e riponete il liquore in sicurezza, su uno scaffale della vostra biblioteca, lontano da facili intellettualismi.

De-cantatelo e sorseggiate con parsimonia, assaggiatelo pure con aria scettica, tra un parafulmine ed un ultimo minuto ma, alla fine, vedrete I SORCI VERDI.

Sorcio 3

IN OCCASIONE DI EXPO
2015 IL BLOG DELLA
RIVISTA SARÀ
CONTINUAMENTE
AGGIORNATO SUI TEMI
DEL CIBO E DELLA CUCINA,
CON RACCONTI, ARTICOLI,
E MOLTE RICETTE.

SEGUITECI SU:
ISORCIVERDIONLINE.
BLOGSPOT.IT

Informazioni

I SORCI VERDI non sono solo cartacei!

Su internet trovate:

- il sito ufficiale della rivista www.isorciverdi.eu
- il blog **Il vaso di Pandora** con gli inediti che non trovate sulla rivista isorciverdionline.blogspot.it
- il canale youtube **rivistaisorciverdi**
- il profilo facebook **Isorciverdi Rivista**
- il profilo twitter **@RivistaSorci**

Anticipazioni

il tema del numero 16

il tema del numero 17

INTELLETTUALI
con uno speciale
su Pier Paolo Pasolini

TEATRO



SOSTIENI LA RIVISTA
E LE INIZIATIVE
DELL'ASSOCIAZIONE
CULTURALE I BAGATTI

Invia un'offerta utilizzando
i seguenti dati:
IBAN: IT73 H033 5967 6845
1070 0154 219
INTESTAZIONE: I Bagatti
CAUSALE: Contributo

Per collaborare inviate i vostri articoli, racconti, poesie, fotografie, disegni...
all'indirizzo di posta elettronica redazione@isorciverdi.eu