

## A tavola con le Muse

Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità

a cura di Ilaria Crotti e Beniamino Mirisola

## Introduzione

Ilaria Crotti

(Università Ca' Foscari Venezia, Italia)

La 'tavola letteraria' imbandita grazie ai contributi confluiti in questo volume - atti del convegno cafoscarino di studi *A tavola con le Muse. Immagini del cibo nella letteratura italiana della modernità*, tenutosi nelle giornate del 29 e del 30 ottobre 2015 - propone una nutrita sequenza di letture metodologicamente avvertite, giovandosi di 'portate' che spaziano dall'eremeneutica letteraria alla critica tematica, dalla stilistica ai *cultural studies*.

Nel tracciare un excursus articolato, snodantesi dal secondo Settecento al Novecento, le pagine di Pietro Gibellini, che a ragione inaugurano le analisi seguenti, si focalizzano in particolare sull'alternativa tra caffè e vino: un'opzione colta in sinergia non soltanto rispetto all'avvicinarsi di gusti e di mode ma anche alle diverse geografie urbane investite dal loro insistito andamento dialettico. Ecco che dalle Milano di Parini, Manzoni e Carlo Porta alla Roma di Belli posti in evidenza risultano essere, appunto, 'paesaggi' letterari ricalibrati alla luce dei saperi-sapori che le due bevande supportano, mentre sono proprio le disparità che li connotano a rendere quei loro scenari leggibili appieno.

Assunto il romanzo quale campo non solo oltremodo significativo formalmente ma anche sintomatico in accezione antropologica, l'excursus di Benussi, da parte sua, si sofferma sul genere per eccellenza della modernità letteraria, ponendolo in relazione per un verso col sistema simbolico del cibo, per un altro con i mutamenti determinati dal passaggio da un modello economico e sociale agrario gerarchizzato, dominato da principi e valori patriarcali di segno maschile, a uno invece segnato dall'accamparsi di processi industriali invasivi. Cospicua la sequenza dei testi presi a campione, se interpellate con acribia sono prove di Manzoni, Nievo, Verga, Fogazzaro, Soffici, Bacchelli, Tozzi, Gadda, Pavese, Pasolini, Jovine, Pratolini e Fenoglio. È, per l'appunto, il pessimo rapporto che i personaggi tozziani hanno col cibo, in quanto proiezione del dominio del paterno, a palesare un punto di non ritorno: una incrinatura che manifesta senza infingimenti il tracollo di criteri e di sistemi premoderni.


Ed ecco il caso Nievo, oggetto dell'accurata interpretazione di Giachino, dove si ha modo di approfondire il significato ascritto a quei vari luoghi delle *Confessioni di un italiano*, vale a dire i focolari, le cucine, i deschi,

---

### Italianistica 8

DOI 10.14277/6969-187-4/ITA-8-0 | Submission 2017-09-11

ISBN [ebook] 978-88-6969-187-4 | ISBN [print] 978-88-6969-196-6

© 2017 |  Creative Commons Attribution 4.0 International Public License

le sale da pranzo, le taverne, le mense e le sagre paesane, che rievocano la preparazione e la cottura delle vivande. Si verifica così che il campo semantico interessato investe altresì le pratiche e le posture dei fruitori, le cui sagome si differenziano proprio per le tipologie dei loro consumi, per certi versi comunitari, per altri individuali, conflittuali per altri ancora. Sono, allora, i fattori memoriali e affettivi che, mentre cristallizzano il senso degli spazi delegati al nutrimento, apportano una connotazione risolutiva alle sagome dei personaggi, mettendone a nudo gli etimi più riposti.

Sui pranzi che costellano il tessuto narrativo di *Piccolo mondo antico* e sul significato non solo sociale ma anche simbolico che detengono si sofferma attentamente la disamina di Piras; una lettura, la sua, che ha saputo cogliere uno degli aspetti più esemplari di quelle occorrenze, ossia il loro annunciare in accezione prolettica la sorte dei personaggi, ma non solo, anche preconizzare l'avvento di motivi ideologici e storici destinati ad avere delle ricadute non irrilevanti su uno scenario contestuale di ampio respiro.

La *pièce* di Paola Daniela Giovanelli, che in occasione della sua lettura scenica riscosse un indubbio successo presso gli astanti, è un montaggio sapiente e arguto (attributi che non sempre vanno di pari passo) di citazioni, riprese e rielaborazioni, sia dirette che indirette, che chiama in causa una fitta teoria di autori; se si va da Belli a Campanile, da De Filippo a Gadda, da Govoni a Grasso, e, ancora, da Marinetti a Pirandello, da Porta a Savinio. Così, in una Roma anni trenta, l'ampia sala della trattoria Il Falcone si presta a divenire anche un palcoscenico emblematico sul quale le mirabolanti quanto improbabili 'portate' futuriste sono destinate a entrare in rotta di collisione con alcuni piatti 'passatisti'; dalle proverbiali pappardelle ai maccheroni, dal celeberrimo timballo di piccione alla trippa al sugo - portate buone per «pancioni borghesi e panciafichisti». Va notato, inoltre, come l'intelligenza dialogica di Giovanelli, che dribbla abilmente tra menù disparati, sa 'narrare' la dovizia delle proposte suggerite da svariate tradizioni culinarie italiane, leggendole quali tasselli di un palinsesto di singolare 'sapore' anche per alcune vicende della cultura nazionale.

Passiamo a Sciascia. La gravidanza che il cibo riveste nelle varie fasi della produzione del siciliano è oggetto di un'accorta analisi di Ricorda, nella quale si enucleano tre aree semantiche diversificate, la prima afferente a un ambito sociologico-antropologico, la seconda a uno per eccellenza memoriale, mentre squisitamente affettivo la terza. È indubbio, d'altro canto, che nella produzione dello scrittore le opzioni culinarie, di sicuro non riducibili alla sola sfera del gusto, se rimandano a un dominio sensoriale articolato, coinvolgente all'unisono vista, olfatto e tatto, riconducano anche a fattori identitari - cifre, codeste, che la studiosa ravvisa sia nella produzione narrativa, sia tra le pagine della saggistica.

Rusi, da parte sua, fa risuonare di una voce 'altra' ed estremamente significativa il palinsesto del cibo, riservando una lettura empatica ad *Esilio* - una prova del giornalista e scrittore spalatino Enzo Bettiza, che si è

aggiudicata il Premio Campiello 2006. Nelle sue pagine, del resto, il genere romanzo ha saputo farsi anche saggio, reportage e, nel contempo, autobiografia generazionale, proponendosi come un'opportunità imperdibile per portare a interagire culture, appartenenze e, *pour cause*, cucine che hanno attraversato non solo confini nazionali ma anche processi storici e conflitti etnici, lasciandoci in eredità un insieme polifonico, decifrato finemente dalla studiosa non solo in accezione tematica ma anche in una stilistica.

Il nostro itinerario enogastronomico, a questo punto, ci conduce fino in Russia. Sono, infatti, le opzioni in materia di gusto (inteso anche in quanto stile) esperite da alcuni scrittori di viaggio italiani - si è guardato in particolare alla produzione di Terzani, Piovene, Carlo Levi, Emanuelli e Lagorio - le prospettive prescelte nel saggio di Zava, pronto a muoversi con duttilità analitica tra l'alterità dei 'paesaggi' evocati da alcune vivande e le loro ricadute su versanti sia culturali che sociali. Esempio, ad esempio, la descrizione dello straordinario colore giallo rossiccio delle montagnole del riso pilaf, 'fotografate' da Piovene in un ristorante uzbeko.

Chi scrive, infine, si è riproposta di mettere a fuoco un cronotopo che riveste un significato per antonomasia eloquente nella produzione romanzesca di Mazzucco; vale a dire quelle scadenze inderogabili occasionate dalle festività natalizie che, appunto perché riconducibili alle tradizioni più formalmente acquisite, sono in grado di rivelare condizioni di recisa estraneità, e non solo in riferimento a un dominio individuale ma anche a una più complessa prospettiva interculturale.

Non c'è che dire, il campo semantico del cibo veicola messaggi di spiccato rilievo, come comprovano le proposte analitiche qui avanzate, la cui rappresentatività mi pare palese.

A questo punto, non mi resta che augurare alle signore lettrici e ai signori lettori, buona degustazione!

