

Dario Stazzone

Dora Marchese

Il gusto della letteratura. La dimensione gastronomico-alimentare negli scrittori italiani moderni e contemporanei

Roma

Carocci editore

2013

ISBN: 978-88-430-7154-8

Negli ultimi anni i saggi di critica tematica hanno dedicato un'attenzione crescente al rapporto tra cibo e letteratura: il motivo fagico ha segnato i percorsi letterari di ogni epoca, assumendo una molteplicità di significati. Se il cibo è nell'immediato necessità nutritiva, se la sua penuria ha determinato rivolte ed assalti ai forni, se il desiderio popolare e il carnevalesco in letteratura hanno preso forma in immaginifici paesi della Cuccagna, esso, per contro, è stato celebrato nei simposi classici, in raffinati banchetti di corte o in smodati pranzi luculliani. Tra i temi connessi al cibo non va trascurato il rapporto tra nutrizione ed erotismo, l'equazione tra potenza fagica e potenza sessuale. E se non sono mancati scrittori inappetenti, intellettuali estenuati come Musil che, nell'*Uomo senza qualità*, accennava con ironica sufficienza alla relazione dell'uomo col suo addome, altri autori, come Aldo Buzzi, hanno affermato con risolutezza: «Lo scrittore che non parla mai di mangiare, di appetito, di fame, di cibo, di pranzi mi ispira diffidenza, come se mancasse di qualcosa di essenziale».

Al rapporto tra cibo e letteratura è dedicato l'ultimo saggio di Dora Marchese, *Il gusto della letteratura. La dimensione gastronomico-alimentare negli scrittori italiani moderni e contemporanei*, pubblicato presso Carocci con una presentazione della scrittrice Simonetta Agnello Hornby. Lo studio ripercorre opere e momenti della letteratura italiana individuando funzioni e usi della rappresentazione del cibo nel romanzo, nel teatro e nel cinema, dal periodo risorgimentale al secondo Novecento. La cavalcata letteraria non manca di porre particolare attenzione agli autori siciliani ed alla cultura alimentare rappresentata nelle loro opere.

Dopo un'introduzione generale e metodologica, chiamata *Entrée*, la studiosa si dedica ai *Fervori risorgimentali* tra salotti e caffè, taverne e osterie. È noto il ruolo che i caffè hanno avuto nel Risorgimento: vengono ricordati i caffè torinesi e l'Osteria del Cambio che Cavour chiamava «secondo parlamento italiano», si evoca la storia politica, intellettuale e letteraria nazionale passata per il Caffè Pedrocchi di Padova, il Caffè Greco di Roma o il Caffè Gambrinus di Napoli. Contrapposta alla frequentazione aristocratica e borghese dei caffè era la frequentazione popolare di taverne e osterie: la descrizione della vita *in taberna*, tra vino e gioco, è un motivo topico fin dall'antichità, ricorrente anche nei goliardici *carmina* dei chierici medievali. L'autrice ricorda il ruolo che le taverne hanno nell'opera manzoniana assieme al tema del cibo e della carestia. Pagine penetranti contrappongono i «monzù» di derobertiana memoria, ovvero i cuochi che lavoravano presso le famiglie aristocratiche o i cenobi siciliani e napoletani, alla democratizzazione alimentare garibaldina. Un ruolo capitale nella cultura gastronomica italiana ha avuto l'opera di Pellegrino Artusi, *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, pubblicata nel 1891. Artusi si proponeva di unificare le varie cucine regionali e conduceva una battaglia nazionalistica contro l'egemonia di quella francese.

Il capitolo dedicato a *Scrittori di cose, scrittori di parole* evoca, fin dal titolo, il celebre discorso di Pirandello al Teatro di Bellini di Catania in occasione degli ottant'anni di Verga, discorso in cui l'opera verghiana veniva contrapposta all'egemone e magniloquente retorica dannunziana. Lo studio riserva una sorpresa: ci si aspetterebbe una netta contrapposizione tra Verga e D'Annunzio anche nella rappresentazione del cibo, ma così non è. Se la recensione dell'opera verghiana riconsegna naturalmente occorrenze riferite ad una mensa umile e popolare, anche il Vate si rivela

parco e moderato nelle rappresentazioni gastronomiche. Si apprende che D'Annunzio, incontenente per tanti altri versi, era assai sobrio nel mangiare, non beveva, se non di rado, vini e si sottoponeva a lunghi «digiuni creativi». La sua concezione estetizzante della vita vedeva negli appetiti eccessivi un segno di trivialità. La studiosa passa in rassegna anche l'opera narrativa e teatrale di Pirandello, inclusi i testi dialettali: ne emerge che i cibi e le pratiche alimentari, lontani da assumere una funzione mimetico-realista, sono investiti di una funzione connotativa essenziale ai fini della narrazione ispirata al «sentimento del contrario».

Di notevole interesse è il capitolo dedicato a *La rivoluzione futurista*, dove si scopre che l'oggetto della veemente polemica culinaria del movimento era l'italica pastasciutta. Secondo Marinetti la volontà avanguardistica di rifare l'uomo doveva tradursi in una vera e propria rivoluzione alimentare. Vennero così inscenati «aerobanchetti» e «aerovivande» il cui menù sovvertiva la consueta successione dei pasti e non mancarono momenti di «Gynophagia», in cui furono divorati «complessi plastici» raffiguranti immagini muliebri.

L'ultimo capitolo, *Assaggi di Novecento*, propone un percorso che dalla Sicilia di Brancati e Vittorini passa per il *Gattopardo* di Tomasi di Lampedusa, per i torreggianti timballi di maccheroni definiti la «summa di venticinque secoli di gastronomia siciliana», per l'opera cinematografica di Visconti e i romanzi di Calvino e Gadda.

Il saggio della Marchese tiene insieme sapore e sapere, acribia e piacevolezza di lettura in una sapida commistione che rivela anche dettagli poco noti della nostra storia letteraria.