

Mauro Novelli

AA.VV.

Banchetti letterari. Cibi, pietanze e ricette nella letteratura italiana da Dante a Camilleri
a cura di Gian Mario Anselmi e Gino Ruoizzi

Roma

Carocci

2011

ISBN 978-88-430-6238-6

- Gian Mario Anselmi e Gino Ruoizzi, *Introduzione*, pp. 9-12;
 Carlo Varotti, *Abbuffata*, pp. 13-22;
 Fabio Giunta, *Acqua*, pp. 23-30;
 Rossana Vanelli Coralli, *Aglio*, pp. 31-37;
 Francesco Benozzo, *Birra*, pp. 38-45;
 Alberto Sebastiani, *Bistecche e braciole*, pp. 46-53;
 Barbara Troise Rioda, *Burro*, pp. 54-60;
 Andrea Gazzoni, *Cacciagione*, pp. 61-67;
 Nicolò Maldina, *Caffè, tè, cioccolata e biscotti*, pp. 68-74;
 Elisa Curti, *Cassate, gelatine, sorbetti e gelati*, pp. 75-84;
 Elisa Curti, *Castagne*, pp. 85-91;
 Giuseppe Ledda, *Cibi d'inferno*, pp. 92-99;
 Fulvio Pezzarossa, *Cibi dei migranti*, pp. 100-107;
 Cinzia Ruoizzi, *Cibi di guerra*, pp. 108-117;
 Giuseppe Ledda *Cibi di paradiso*, pp. 118-125;
 Lucia Rodler, *Cibi dietetici*, pp. 126-131;
 Sarah Cruso, *Cibi magici*, pp. 132-138;
 Michele Righini, *Cibi polizieschi*, pp. 139-145;
 Gian Mario Anselmi, *Colazione*, pp. 146-152;
 Eleonora Conti, *Cucina ebraica e cibo kasher*, pp. 153-165;
 Daniela Baroncini, *Cucina futurista*, pp. 166-171;
 Eleonora Conti, *Dolci e torte*, pp. 172-180;
 Alberto Natale, *Formaggi*, pp. 181-189;
 Gino Ruoizzi, *Frutta e verdura*, pp. 190-195;
 Irene Palladini, *Latte*, pp. 196-203;
 Stefano Colangelo, *Legumi*, pp. 204-209;
 Denise Aricò, *Liquori*, pp. 210-215;
 Silvia Tomasi, «*Magnagat*», *mangiauomini e altri gourmet*, pp. 216-222;
 Marco Marangoni, *Merendine*, pp. 223-229;
 Gino Ruoizzi, *Minestre e zuppe*, pp. 230-235;
 Giulio Iacoli, *Olio, olive*, pp. 236-242;
 Maria Rosa Panté, *Pane*, pp. 243-253;
 Bruno Capaci, *Pasta e maccheroni*, pp. 254-261;
 Stefano Scioli, *Patate*, pp. 262-268;
 Francesca Ricci, *Pesci*, pp. 269-275;
 Stefano Pavarini, *Piada*, pp. 276-281;
 Fabio Giunta, *Pizza*, pp. 282-287;
 Andrea Severi, *Polenta*, pp. 288-295;
 Giovanni Baffetti, *Polpette*, pp. 296-300;
 Francesca Florimbii, *Pomodoro*, pp. 301-307;
 Noemi Billi, *Pranzi e cene*, pp. 308-317;

Giovanna Mosconi, *Risotti*, pp. 318-324;
 Nicolò Maldina, *Sale, pepe, peperoncino e spezie*, pp. 325-330;
 Nicola Bonazzi, *Salumi e insaccati*, pp. 331-337;
 Loredana Chines, *Tartufi e funghi*, pp. 338-345;
 Cinzia Ruozi, *Uova e frittate*, pp. 346-352;
 Marco Veglia, *Vino*, pp. 353-361;
 Denise Aricò, *Zuccheri*, pp. 362-368;
 Bibliografia, pp. 369-398.

Che cos'è la gloria di Dante, appresso a quella degli spaghetti?
 PREZZOLINI

Gian Mario Anselmi e Gino Ruozi ripropongono una formula rodada, che ha già fruttato tre volumi collettanei di notevole qualità complessiva, tesi a indagare epifanie, caratteri, funzioni di luoghi, oggetti e animali nella letteratura italiana. Non è neppure il caso di rimarcare l'attualità dell'argomento prescelto nell'occasione, motore di un'impresa che viene a coronare sul versante letterario il centenario artusiano. Il vaglio mira a trattenere modalità e intenti con cui gli scrittori hanno inteso evocare l'arte culinaria, dal Medioevo ai giorni nostri. Inevitabilmente (e proficuamente) spesso il discorso finisce tuttavia per spostarsi verso l'ambito antropologico e sociologico, sulla scorta delle ricerche di Piero Camporesi e Massimo Montanari. Capita così, ad esempio, che alcuni versi di Clemente Bondi consentano di comprendere l'evoluzione della polenta da cibo «socialmente connotante» a «geograficamente connotato», quale è oggi.

A dispetto dell'alto numero di firme (una trentina e più) le 47 voci, ordinate alfabeticamente, esibiscono una struttura omogenea nelle linee essenziali, impostata sulla successione di testimonianze significative, arricchite da rilievi sugli usi metaforici del termine sotto esame. Si distinguono tuttavia alcuni capitoli eslege, in cui meglio emerge lo specifico disciplinare: *Cibi d'inferno*, *Cucina futurista*, «*Magnagat*», *mangiauomini e altri gourmet*, eccetera (mancano, curiosamente, i *Cibi afrodisiaci*). Lodevole la scelta di insistere sulle funzioni, con l'aiuto di episodi paradigmatici. La tentazione di cedere alla vertigine dell'elenco, in agguato qua e là, è in genere felicemente vinta, nella consapevolezza che sarebbe assurdo accampare pretese di esaustività. Di fatto abbondano le *trouvailles*, a volte davvero stimolanti, mentre di rado si avverte l'assenza di passaggi cruciali, sebbene i singoli contributi perlustrino un vastissimo arco cronologico, con qualche eccezione. Ad esempio i *Cibi polizieschi*, schiacciati sulla contemporaneità per lo più emiliana, laddove non avrebbe guastato un accenno almeno a Gadda (agli atroci maccheroncini giugulari del *Pasticciaccio*, magari).

Sono tanto numerosi quanto invitanti, in effetti, i sentieri che il volume apre per ulteriori esplorazioni del rapporto tra letteratura e cibi, pietanze, ricette. Del resto, come testimoniano gli oltre ottocento nomi raccolti nell'indice, il grado di dispersione è altissimo. Al proposito può essere istruttivo rilevare come gli autori più citati, oltre ai due promossi nel titolo, appartengano all'Ottocento e Novecento. Per la precisione si tratta di Belli, Calvino, Carducci, D'Annunzio, Fenoglio, Gadda, Leopardi, Primo Levi, Manzoni, Marinetti, Montale, Pascoli, Pirandello, Serao, Tomasi di Lampedusa, Tozzi, Verga. A questi si aggiungono, guardando più indietro, i soli Aretino, Boccaccio, Giulio Cesare Croce, Goldoni, Parini e, com'è giusto, Teofilo Folengo. Ai molti episodi del *Baldus* ricordati andrà peraltro aggiunto il passo in cui il contadino Berto Panada improvvisa per i nobili e raminghi genitori dell'eroe un pasto rustico a base di uova, formaggio, insalata, scardole e ranocchie. Baldovina, figlia del re di Francia, sorridente decide di assisterlo: «Disquantat niveasque manus, smanicatque blancos | ac teretes brazzos, cortellum prendit, et illos | disquamans pisces purgamina gittat, et illis | trat pellem ranis apparens trare braghessas» (l. II, vv. 198-201). Dove la poesia una volta ancora entra in cucina, a braccetto dell'ospitalità.