

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI BARI ALDO MORO

Quaderni di Ateneo

15

Il volume è stato realizzato con il contributo del Consiglio di Amministrazione dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro.

Realizzazione: Settore Editoriale e Redazionale - Area Gestione delle Attività di Comunicazione

Stampa: Pubbligrafica di Giuseppe Labianca

Marzo 2015

ISBN 978-88-88793-65-8



UNIVERSITÀ
DEGLI STUDI DI BARI
ALDO MORO

CIBO E/È CULTURA

Convegno di studi

Bari, 31 maggio - 1 giugno 2013

*a cura di
Silvana Ghiazza*

Bari, 2015

INDICE

Presentazionepag. 7
Silvana Ghiazza

*Saluto del Presidente del Comitato
Tecnico Scientifico MIUR “Scuola e Cibo”*pag. 9
Riccardo Garosci

Saluto del Rettorepag. 11
Corrado Petrocelli

PRIMA SESSIONE: CIBO E LETTERATURA

*Le funzioni narrative del cibo nel
testo letterario: linee di analisi*pag. 19
Silvana Ghiazza

«*Cataratta meravigliosa*».
Il cibo in Gadda: funzioni e figurepag. 32
Giuseppe Bonifacino

*L’arte polimaterica della cucina futurista
tra autarchia e sperimentazione*pag. 50
Guido Andrea Pautasso

*A tavola con l’eroe dannunziano. Simbologia
del cibo nel Trionfo della morte*pag. 67
Giacomo Cecere

SECONDA SESSIONE:
CIBO E LINGUAGGI

*Cibo, linguistica e retorica: modelli di analisi
a confronto tra gustemi e word design*.....pag. 87
Maria Catricalà

*Raccontando del cibo con
le Fiabe italiane di Italo Calvino*.....pag. 106
Augusto Ponzio e Susan Petrilli

Mangiare bere spettatore cinema.....pag. 123
Anton Giulio Mancino

*I pensieri del paziente obeso. Binge eating disorder e
obesità: approccio e supporto relazionale e
psico-comportamentale*.....pag. 134
Alessandro Catucci

*La vite e il vino nell'opera enologico-letteraria
di Prospero Rendella*.....pag. 145
Rossana Novielli

La funzione metaforica del cibo nei libretti d'opera.....pag. 160
Roberto Calisi

Presentazione

Silvana Ghiazza

A partire dalla ‘scoperta’ – a metà degli anni Sessanta, sulla scia delle ricerche condotte dall’École des Annales – dell’esistenza di quella è stata definita, con formula destinata ad avere successo, “cultura materiale”, si è sempre più affermata la consapevolezza che una realtà così fondamentale per la vita stessa, qual è l’alimentazione, sia inserita in una rete di rapporti complessi in cui storia privata dell’individuo, dinamiche sociali, fattori economici e rapporto col territorio si intrecciano costantemente e rimandano a profondi significati simbolici e culturali.

Non solo nutrimento, dunque, né mero strumento di sopravvivenza. Il cibo si è andato arricchendo nel tempo dei valori legati alla civilizzazione; è entrato nella rete complessa di significati intessuta dall’umanità nella sua storia: dalla *natura* alla *cultura*, come sottolineava Lévi Strauss precisando che il cibo costituisce una forma di linguaggio non verbale che si struttura, al pari di altri linguaggi, in un organico *sistema* di segni.¹

Cibo e cultura, dunque: un rapporto strettissimo, che sfocia in un’identità, perché il cibo è cultura. Ecco la ragione del titolo di questo Convegno, che vuole essere un’occasione di approfondimento e riflessione intorno a una tematica che, soprattutto in questi ultimi decenni, si è andata sviluppando in modo esponenziale e fin troppo pervasivo, con risvolti però particolarmente interessanti in ambito formativo rispetto all’educazione delle nuove generazioni, non solo a livello individuale ma anche come strumento di comunicazione interpersonale e interculturale, per la promozione di dinamiche di incontro, condivisione, integrazione, tanto più indispensabili in una società che si avvia a diventare sempre più multi-etnica. La corretta alimentazione è inoltre diventata, negli ultimi decenni, una necessità sempre più sentita, quando non una vera e propria emergenza, soprattutto per il mondo giovanile più esposto ai rischi di una massiva omologazione e al fascino di modelli distorti: l’obesità e gli altri disturbi del comportamento alimentare – anoressia, bulimia, alcolismo – si sono diffusi in modo preoccupante proprio fra i più giovani. Per tutte queste ragioni si comprende come l’educazione alimentare sia al centro dell’attenzione del

¹ C. Lévi Strauss, *Il crudo e il cotto*, Milano, Il Saggiatore, 1966.

mondo scolastico: in questa linea si muove l'imponente progetto ministeriale "Cibo & Scuola", avviato nel 2009 per la diffusione dell'educazione alimentare nelle scuole di ogni ordine e grado; e in questa linea si è svolto nella nostra Università, nello scorso anno accademico, un Master in "Educazione alimentare. Formazione e didattica per un'educazione alimentare eco-consapevole", promosso dal Dipartimento di Scienze della Formazione, Psicologia, Comunicazione.

Su un piano più ampio, questo tema costituisce un nodo fondamentale di riflessione e impegno per il mondo civile: non a caso, intorno al tema "Nutrire il Pianeta, Energia per la vita" ruoterà un evento di risonanza internazionale come l'Expo 2015.

Di questa vasta tematica il Convegno intende esplorare alcuni aspetti, affrontando in particolar modo la polisemia del cibo come *segno*, nelle diverse forme di linguaggio.

La prima parte delle relazioni approfondirà la dimensione più specificamente letteraria dell'universo che ruota intorno al cibo, attraverso sondaggi diversi su autori e movimenti. In un secondo momento, l'attenzione si allargherà ad altre dimensioni, secondo prospettive ermeneutiche diverse: dalle strutture della lingua al cinema, alle implicazioni semiotiche e psicologiche del cibo.

Concludo rilevando come sia motivo di grande soddisfazione che un contributo di riflessione e di idee sia apportato dalle comunicazioni di due corsisti del Master, Rossana Novielli e Roberto Calisi, primo frutto concreto a cui ci auguriamo ne seguano altri.

*Saluto del Presidente del Comitato Tecnico Scientifico
MIUR “Scuola e Cibo”*

Riccardo Garosci

Mi fa piacere porgere quest’oggi, come Presidente del Comitato Tecnico Scientifico MIUR “Scuola e Cibo”, il mio saluto a questo Convegno che si svolge nell’ambito del Master in “Educazione alimentare” dell’Università di Bari, evidenziandone in particolare i contenuti culturali passati e presenti.

Il Ministero dell’Istruzione, dell’Università e della Ricerca, attraverso il Comitato “Scuola e Cibo”, organismo tecnico-scientifico, è delegato a seguire le attività di educazione scolastica alimentare.

Entrambe le strutture, il Comitato del MIUR e il nuovo Master sono in qualche modo legate all’importante appuntamento dell’intero Sistema Italia, la prossima Expo Universale 2015, proprio sul tema dell’alimentazione. Su questo fondamentale e trasversale argomento, tutto il Paese concentrerà, nel tempo che ci separa al 2015 ma anche successivamente, gli sforzi di crescita e di conoscenza dell’area *food*.

Il cibo è tutto. È, prima di tutto, cultura (con il diritto di perpetuare e far crescere conoscenze, tradizioni, letteratura, ricette di origine diversa). È economia (con creazione di lavoro e interscambio di prodotti dell’agroalimentare e della produzione).

È sociale (con il dovere di aiutare Paesi e situazioni dove il cibo e l’acqua scarseggiano). È ambiente (con l’obbligo di risparmiare le materie prime, che non sono inesauribili su un pianeta che inizia a presentare il conto dello sfruttamento diffuso). È energia (con l’applicazione di metodi di ricerche continuative per interpretare rischi e opportunità del cambiamento in atto). È salute (con diritto-dovere di controllare la propria alimentazione, al fine di prevenire sovrappeso e sottopeso da adolescenti e malattie anche in età adulta, il cui costo delle cure ricade sull’intera collettività). È sport e attività motoria (legate a una corretta alimentazione, quale percorso ideale per sviluppare le migliori condizioni psico-fisiche). Il cibo è tutto questo e molte altre cose, trasversalmente legate alla conoscenza dei suoi percorsi, della filiera tutta, della sostenibilità e della solidarietà: l’educazione alimentare.

L’Expo 2015, proprio sui temi della nutrizione e dunque le nuove iniziative come quella lodevole attivata oggi, sono l’occasione per fare della

Scuola, dell'Università e dell'intero Sistema formativo nazionale, un comparto adeguato e moderno, al passo con i sistemi vigenti nell'Unione Europea, cogliendone opportunità e indicazioni, in un quadro di orientamento che veda gli studenti di tutte le età muoversi in uno scenario internazionale, preparandosi anche per un qualificato ingresso nel mondo del lavoro.

La comprensione del processo conoscitivo e culturale di nutrizione personale e collettiva, delle valenze salutistiche e ambientali, nonché della stagionalità e territorialità dei prodotti alimentari, dei consumi responsabili, oltre che dei contesti economici e sociali entro i quali si muove nel suo complesso il sistema cibo, è indispensabile: per se stessi e per le comunità di cui ogni individuo fa parte.

Ecco perché, salutando e ringraziando le Istituzioni tutti i docenti, in particolare la prof. Silvana Ghiazza, organizzatrice dell'iniziativa odierna, che lavoreranno con il nuovo progetto, auguriamo i migliori risultati.

Saluto del Rettore

Corrado Petrocelli

Sono particolarmente lieto di essere qui, oggi, a formulare il saluto inaugurale di questo importante Convegno di studi promosso dal Dipartimento di Scienze della Formazione, Psicologia, Comunicazione, nell'ambito di un Master innovativo come quello in "Educazione alimentare".

E voglio ringraziare in particolare la prof. Ghiazza per il fervore e la passione dedicati all'ideazione e organizzazione di un'iniziativa scientifica che ha innanzitutto il merito di aprire e congiungere la nostra più ricca e sedimentata tradizione culturale alla realtà complessa e dinamica della vita materiale, cogliendola anche nella sua relazione con il mondo produttivo e con i processi evolutivi della società e del costume.

L'integrazione tra la società e la storia presente – con i suoi inarrestabili processi di mutazione – e il mondo vasto, stratificato, fascinoso, della cultura, e segnatamente di quella letteraria e artistica, un mondo spesso chiuso, riservato, di difficile accesso e di ancor più ardua cattura e comprensione, è, d'altronde, il grande merito che va ascritto alla ormai pluridecennale e pervasiva fioritura, nell'orizzonte scientifico-accademico internazionale, dei *cultural studies*, che ora si vanno affermando e consolidando anche nell'orizzonte difficile e per troppe ragioni tormentato dell'università italiana, e dei quali proprio il Convegno che qui oggi inauguriamo offre una brillante e autorevole testimonianza.

Infatti, la molteplicità e la varietà delle competenze che vi si dispiegheranno, con un'articolazione interdisciplinare che si coagula attorno al campo tematico del *cibo* nelle sue polivoche configurazioni, se valgono certamente a comprovarne l'antica e amplissima fortuna letteraria e artistica, per molta parte ancora da riscoprire, ci consentono anche di dare ragione dell'esibita ambiguità semantica inscritta nel titolo di questo Convegno. "Cibo e/è cultura", esso recita. Ed è evidente che qui, mentre si enuncia la congiunzione tra l'elemento materiale primario della vita e il campo sterminato dell'astrazione e dell'invenzione intellettuale, simultaneamente e motivatamente, si rivendica, come a mettere in luce l'altra faccia di un binomio concettuale inscindibile, la intrinseca produttività culturale del cibo, non semplice specchio del suo mutevole presente, ma suo sorprendente e prezioso diagramma semantico nel tempo lungo della storia, per la sua

costitutiva capacità non solo di testimoniare ma pure d'interpretare nelle forme – nelle *rappresentazioni estetiche* – della sua vicenda temporale, costruendone una ricchissima spettrografia, la società nei suoi riti, nelle sue istituzioni, nella vita quotidiana che l'anima e nelle visioni del mondo che, nelle diverse epoche e nella contrastante differenza dei contesti antropologici, si succedono a dettarne l'identità e il senso.

Il ventaglio cronologico entro il quale si raccolgono e dispiegano modalità e funzioni metaforiche del “cibo”, in quanto natura che è sempre anche cultura, dall'Antichità giungendo al Novecento, e fino ai nostri giorni (assai sintomatica, in proposito, l'etichetta a forte rilievo metaforico di “gioventù cannibale” attribuita alla generazione di nuovi scrittori che hanno animato la narrativa italiana ‘postmoderna’ della fine del secondo Millennio), ebbene questo ventaglio dalle pieghe screziate e sempre nuove contiene un patrimonio sterminato, tutto da illuminare e interrogare nella sua offerta ricchissima di suggestioni, e il vostro Convegno, come il programma preannuncia, provvederà doviziosamente a tragarlo momenti salienti e snodi decisivi, restituendo con profondità di sguardo e con sorprendenti aperture prospettiche le funzioni linguistiche letterarie semiologiche attraverso le quali le immagini del cibo diventano immagini del mondo, degli uomini che lo vivono e lo pensano, della società che in esso deposita convenzioni e rituali, della storia che nel tempo opaco e brulicante dell'esistenza quotidiana trova il suo ritmo più segreto e forse più vero.

È noto a tutti, ad esempio, come nella cultura greca emergesse con grande evidenza l'importanza della commensalità e dei rituali connessi con il mangiare e bere; la commensalità presso i Greci si configurava come una delle più importanti forme di socializzazione, fino a costituire una parte integrante dell'organizzazione politico-sociale della città, della polis. E non per caso, infatti, nei poemi omerici tutto il mondo greco era strutturato secondo i riti della commensalità, e nell'Iliade – la cui vicenda ne prende l'abbrivio fin dalla sua dichiarazione incipitaria – l'ira di Achille si manifestava innanzitutto nel rifiuto di partecipare al pasto comune. E del resto, da una contesa insorta nel corso di un convito nuziale, quello in onore dei genitori di Achille, appunto, traeva origine la mitopoiesi di Paride, poi fatale suscitatore del conflitto tra Greci e Troiani. Ma ben più frequenti che nell'Iliade sono i momenti conviviali, o comunque le scene in cui è protagonista il cibo, nell'Odissea. A Itaca, nella casa del re lontano, i Proci – rimasti, anche per questo, proverbiali nell'immaginario collettivo che nutre il nostro senso comune – non fanno che gozzovigliare. Dal canto suo Odisseo è

affabulato spesso alla tavola dei suoi ospiti, nella veste di invitato o anche nella condizione di vittima potenziale. A volte, il banchetto costituisce l'occasione per ascoltare i racconti dell'eroe, come nella reggia di Alcino, altre volte offre lo scenario d'inganni e sortilegi, come quelli della maga Circe, fino all'orrido pasto di Polifemo, divoratore dei miseri naviganti che hanno osato penetrare nella sua spelonca e a cui Odisseo saprà sfuggire perché detentore del potere sommo del linguaggio, l'ambiguità che egli saprà opporre vittoriosamente alla violenza ottusa e vorace del suo gigantesco nemico, riparando se stesso e i suoi compagni, attraverso il potere semantico della parola, dal pericolo di ridursi a cibo di un banchetto antropofagico. E sarà qui appena il caso di sottolineare che nell'inganno onomastico perpetrato da Odisseo, non per nulla eroe archetipicamente *'polùtropos'*, che nasconde il suo nome, la sua identità, in un pronome capace di predicarne utilmente l'inesistenza, preservandone così l'identità vera, ebbene in quell'inganno l'epos mitico celebrava e fissava la superiorità "occidentale" della cultura sulla natura brutta, della *rappresentazione* sulla nuda materialità, e al tema del cibo, lì investito dello stigma cruento della morte, congiungeva quello del linguaggio, della sua ricchezza irriducibile, della sua possibilità di mentire salvando in sé la verità, di affermare la vita negandosi al destino mortifero implicato in una condizione materica – quella del cibo, appunto – che non sia riscattata dall'invenzione della mente, dalla parola che divarica e congiunge l'immagine e la cosa, la percezione e l'idea, nel cuore metaforico del segno. Era, quello di Odisseo, che ribadiva il dominio dell'uomo sulla materia che lo nutre, un gesto certamente paradigmatico sul piano antropologico, ma era, insieme, un gesto eminentemente letterario: se della letteratura è privilegio mettere a frutto e ogni volta nutrire, come un cibo che sempre si rigenera, il potere sommo del linguaggio, l'efficacia concreta – la ricaduta esperienziale, pratica – del suo statuto segnico.

Ma se circoscrivere e restituire alla variegata costellazione dei suoi significati la tematica del cibo è oggetto ed esito necessario del serissimo gioco del linguaggio umano, con i suoi codici inventivi capaci di dominare ciò che non possono catturare, le rappresentazioni del cibo, dei rituali legati al suo impiego, alla sua esibizione, al suo trionfo, alla sua tormentosa mancanza, hanno offerto agli scrittori un osservatorio privilegiato per raffigurare e interpretare la società e le ragioni e le contraddizioni riposte nella storia e nelle mutazioni sempre in atto nella civiltà e nel costume: come, per ricordare un solo, celebre esempio, nella cena del ricco Trimalcione, entro la quale Petronio stilizzava comicamente in romanzo una società di cui

intendeva mostrare le aberrazioni e i vizi, illuminandone la superficie nell'intarsi chiaroscurali della satira. Da un lato, nella tradizione letteraria occidentale, il cibo, con i suoi scenari, ha assunto un tenore radicalmente metaforico, demandato a esporre in chiave allegorica la poetica e l'ideologia degli autori, dal *Simposio* platonico al *Convivio* dantesco; dall'altro, ha mantenuto e persino incrementato il suo peculiarissimo ufficio testimoniale, quello di offrire un'angolazione particolare, ma a suo modo onnivolgente, sulla quale incentrare l'affresco o la miniatura del mondo da raccontare. La letteratura realistica, o comunque la prosa narrativa, e anche quella che del realismo ha infine messo in mora gli statuti, ma non gli intenti, se n'è ovviamente avvalsa in misura maggioritaria, a partire da certe folgoranti novelle del Boccaccio o di Chaucer, per giungere, attraverso i trionfi carnevaleschi di Rabelais o le peripezie picaresche, nella cogenza di una fame incombente e motrice di arguzia, del *Lazarillo da Tormes*, e le deliranti sublimazioni visionarie del *Chisciotte*, fino ai grandi narratori della modernità, da Balzac a Théophile Gautier, da Manzoni a Nievo, da Flaubert a Verga, da Pirandello a D'Annunzio, da Proust a Thomas Mann, da Joyce alla Woolf, o a Gadda, che nel cibo denuncia o esalta la 'baroccaggine' vitale e oscena del mondo. Ma, oltre a costituire uno strumento elettivo per la rappresentazione della società e di un tempo storico, il cibo in letteratura – sono certo che anche su questo insisteranno la prof. Ghiazza, che già se ne è occupata nei suoi studi, e altri relatori – è stato assunto quale metafora, più o meno implicita o esibita, più o meno elaborata e riflessa, proprio della realtà, anche quella della natura, nella sua radice primaria, e insieme della scrittura stessa che si muove a interpretarla o inventarla, come scriveva all'amico Luigi Capuana il Verga, giustificando il fervore compositivo indottogli dalla consapevolezza delle proprie capacità di scrittore, attraverso una pregnante metafora culinaria: «Credo di essere solo con te e qualche altro a capire come si faccia lo stufato».

Il cibo, dunque, come figura del mondo scritto e di quello non scritto – il mondo di carta che deve cercarne e mostrarcene il senso. Ed è poi singolare che, in pittura, non appaiano frequenti i quadri dedicati a fissare l'immagine dell'uomo che mangia. Certo, nessuno potrebbe dimenticare *I mangiatori di patate* di Van Gogh, o *Il mangiafagioli* di Carracci; ma assai più spesso sono stati rappresentati gruppi intenti al pasto, al suo improvvisato o rigoroso cerimoniale, dove, più che il cibo, confinato nell'ambito tematico delle nature morte, spiccavano persone e abiti, sembianze e arredi, natura e ambienti: dal

Déjeuner sur l'herbe di Manet a quello di Monet, o dall'evangelica *Cena in casa Levi* del Veronese a quella, troppo celebre, di Leonardo.

Il cibo dice a noi forse di più quando non lo si assume direttamente, nella più immediata visività del suo canone mimetico? Ce lo chiariranno gli specialisti qui convocati a parlarci della multisensorialità delle arti visive, quella che l'eversione futurista provava a enfatizzare sino alla sua clamorosa deflagrazione e che il cinema di Marco Ferreri, ad esempio, ha saputo raccogliere entro il grottesco universo concentrazionario della *Grande bouffe*, dove le pulsioni dell'eros, nelle loro divaricate declinazioni, precipitavano nel dominio inesorabile di *thanatos*, rovesciando la commedia sensuale della vita, la sua sfrenata apoteosi fagica, nella corporalità vuota e cieca della morte. L'altro polo dell'ambiguità semantica del cibo: come in tanta letteratura del Novecento, e come in un vecchio, e oggi forse ormai poco ricordato film hitchcockiano, *Il sospetto*, nel quale un marito su cui grava il dubbio crescente di un'intenzione uxoricida risale le scale verso la stanza da letto dove lo attende la moglie ammalata portandole un bicchiere di latte ambigualmente luminescente (il regista era ricorso al trucco di inserirvi occultamente una lampadina accesa): ancora una volta, un simbolo ancestrale della vita – il latte – segnato, nella sua ascesa drammatica verso la 'verità' filmica, dall'insidia suprema della morte.

Ed è questo, d'altronde, il nesso semanticamente contrastivo, la cifra ossimorica che è prevalsa a connotare il cibo nelle sue rappresentazioni moderne: quella fissata emblematicamente nel paradossale dialogo che il Don Giovanni mozartiano, intento con cinico gusto al suo pasto allietato da un vino delizioso, è repentinamente costretto a sostenere con la statua del Commendatore, il convitato di pietra, da lui ucciso in duello, e poi protervamente irriso in un cimitero invitandolo a cena: «– Don Giovanni, a cenar teco / m'invitasti, e son venuto. // – Non l'avrei giammai creduto, / ma farò quel che potrò».

Due concezioni del mondo, due etiche (anche quella del "dissoluto punito" a suo modo lo è, nel suo estremizzato laicismo), due implicite visioni dell'arte, a confronto, in conflitto: e il cibo, ancora, a offrirne l'orizzonte metaforico, l'occasione drammatica, la cifra allegorica – come una realtà che vive sempre, rinnovata e inesauribile, nelle sue interpretazioni. Delle quali attendiamo ora di ascoltare importanti esempi e analisi, in questo Convegno, al quale, con gli auguri di buon lavoro, auspichiamo tutto il successo che merita.

PRIMA SESSIONE:
CIBO E LETTERATURA

*Le funzioni narrative del cibo nel testo
letterario: linee di analisi*

Silvana Ghiazza

Questo mio discorso vuole soltanto offrire qualche indicazione di metodo, utile per districare almeno in parte la complessa rete di significati che il cibo porta con sé: una polisemia ormai riconosciuta e acquisita, dopo i numerosi studi che a livello antropologico, storico, sociologico, ne hanno approfondito le implicazioni, chiarendo come non si riduca alla sola funzione nutritiva o gustativa, ma assuma, nel mondo degli uomini, valori simbolici e comunicativi che possono in qualche caso divenire predominanti rispetto alla sua funzione primaria e alla dimensione meramente biologica (il caso del caffè citato da Barthes² ne è un chiaro esempio: bevanda eccitante è passato ad assumere, nella società contemporanea occidentale, un significato totalmente diverso, di pausa distensiva e rilassante).

Il cibo in quanto *segno* significa dunque altro da sé, media contenuti legati all'universo culturale, rivela connessioni con la realtà storico-sociale, con l'assetto profondo dell'identità individuale e collettiva, costituisce insomma un polo di aggregazione di diverse dimensioni di umanità, diviene una forma di linguaggio non verbale, organizzandosi, al pari di altri linguaggi, in un organico *sistema* di *segni*; in quanto tale può divenire, quindi, una chiave di lettura trasversale della realtà.

Anche di quella letteraria.

Il cibo entra infatti nel testo letterario come elemento non secondario; non solo il cibo in senso stretto, in quanto prodotto o elaborazione gastronomica, ma anche in senso più lato e globale, come universo alimentare: le coordinate spazio-temporali in cui si colloca, le norme sociali e prescrittive da cui è regolato nel contesto socio-culturale, i luoghi, i tempi, le modalità della sua preparazione e della sua consumazione, le valenze simboliche e le implicazioni culturali che lo connotano.

Quale significato hanno i riferimenti al cibo disseminati nella letteratura di ogni tempo, in modi e forme diverse, e in che misura possono servire alla comprensione del testo? Questa è una delle strade che si aprono, oggi,

² R. Barthes, *L'alimentazione contemporanea* in *Scritti. Società, testo, comunicazione*, Torino, Einaudi, 1998, p. 98.

alla critica letteraria, e presenta nuove, affascinanti potenzialità di ricerca, a livello sia tematico, sia stilistico. A partire dai primi – e tuttora fondamentali – studi di Piero Camporesi³ e poi di Gian Paolo Biasin⁴, negli anni Novanta, sul ruolo del cibo nel romanzo, in cui si intrecciano indicazioni metodologiche, sondaggi tematici e analisi puntuali di una significativa campionatura di testi, si è sviluppato negli ultimi decenni un ricchissimo filone di studi che prendono in esame la presenza, il valore e le molteplici funzioni che i riferimenti al cibo possono svolgere nel testo letterario. Fenomeno editorialmente interessante è, inoltre, in questa linea, la nascita di collane monotematiche, come “Leggere è un gusto” delle edizioni Il leone verde di Torino e “Golosa e C.” della Ugo Mursia editore.

Si può dunque parlare *del* cibo, o *attraverso* il cibo. Il cibo può entrare infatti nel testo letterario a vari livelli.

Può essere presente come oggetto, nella sua concreta materialità, all’interno della rappresentazione, marcando la natura realistica della stessa struttura narrativa; può contribuire a delimitarne le coordinate spazio-temporali, fornendo riferimenti a prodotti, piatti, consuetudini di un tempo e di un territorio determinati; ma può anche assumere un significato metaforico, mediando contenuti diversi e simbolici; il rapporto col cibo, in quanto connotazione identitaria, può inoltre servire all’autore per tratteggiare il carattere dei personaggi e può divenire una forma di comunicazione interpersonale, un linguaggio non verbale; può, ancora, costituire il campo semantico da cui l’autore attinge per le scelte lessicali della sua scrittura.

Può, insomma, svolgere nel testo molte funzioni, a livello tematico e stilistico.

Una prima fondamentale distinzione da cui partire è nell’individuazione della natura epistemologica stessa dei riferimenti al cibo: se siano da prendere in senso letterale, reale, oppure in senso metaforico.

Quando Dante nel *Convivio* parla di «quella mensa dove lo pane delli angeli si manduca», intende – è chiaro – riferirsi a una mensa ideale, dove la

³ *Il paese della fame*, Bologna, il Mulino, 1978; *Il pane selvaggio*, Bologna, il Mulino, 1980; *Alimentazione, folklore, società*, Parma, Pratiche, 1980; *Il brodo indiano: edonismo ed esotismo nel Settecento*, Milano, Garzanti, 1989; *Le vie del latte: dalla Padania alla steppa*, Milano, Garzanti, 1993; *La terra e la luna. Dai riti agrari ai fast food. Un viaggio nel ventre dell’Italia*, Milano, Garzanti, 1995.

⁴ G.P. Biasin, *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, il Mulino, 1991.

sapienza – il pane degli angeli – è nutrimento dello spirito; in questa chiave metaforica continua poi, come è noto, asserendo che vuole «ministrare» ai suoi lettori una «vivanda» – le quattordici canzoni – accompagnata da un pane – le spiegazioni che le introducono e le commentano – e precisa che si tratta di «pane di biado e non di frumento», perché in volgare e non in latino. Così facendo s’inserisce all’interno di una linea che può ricollegarsi alla tradizione biblica e patristica, su cui si è magistralmente soffermata l’analisi di Curtius⁵, e che giungerà fino alla nota metafora machiavellica della cena insieme agli antichi sapienti, in cui si fa riferimento non solo al cibo, ma anche al contesto del convito, al cerimoniale, all’abbigliamento, all’amabilità delle conversazioni.

È l’accezione metaforica dei riferimenti a elementi appartenenti al campo semantico dell’alimentazione, che attraversa tutta la letteratura polarizzandosi nella duplice direzione ontologica della vita e della morte.

Cibo come fonte di vita, non solo nell’accezione più spirituale e intellettuale a cui abbiamo già accennato – come nutrimento dello spirito –, ma anche in un’accezione più corposamente carnale, in cui il cibo diviene metafora dell’eros, realtà vitale per eccellenza: si attua in tal caso uno scambio in cui il dicibile si sostituisce all’indicibile, spesso fondendosi con esso. Fra tutti gli esempi possibili voglio citarne due, complementari per tessuto tematico e stilistico: la descrizione del giardino del Piacere nell’ottavo canto dell’*Adone* di Giambattista Marino, in cui il legame cibo-eros si sviluppa attraverso un intreccio di immagini metaforiche che ne declinano la sottile morbosità, crescendo su se stesse, in una serie di progressive onde di sensualità e, su un altro versante, la tensione a una sorta di antropofagia erotica che percorre molte opere di Calvino, manifestandosi a pieno nel racconto *Sapore, sapere*, poi *Sotto il sole giaguaro*, dove, come ha ben visto Biasin, il rapporto erotico si serve dell’immagine del mangiare l’altro come modalità relazionale.

Cibo-vita, dunque. Ma il cibo può essere anche metafora di morte; anzi, la morte può incunearsi nella sfera vitale del cibo come elemento previsto, perfino necessario all’ordine stesso dell’esistenza. È ciò che avviene nel ciclo trofico esistente in natura, dove costantemente la vita si nutre della morte, nell’economia terribile dell’universo: legge spietata, la cui crudeltà appare tanto più evidente quando a fungere da cibo per un essere vivente è un altro essere vivente.

⁵ E.R. Curtius, *Letteratura europea e Medio Evo latino*, a cura di R. Antonelli, Firenze, La Nuova Italia, 2000, pp. 335-336.

Questa verità affiora sovente, in letteratura, in testimonianze che ne accentuano, in vario modo, la dimensione simbolica. Dall'immagine densa di amara e penosa ironia su cui si chiude il leopardiano *Dialogo della natura e di un islandese* – quei «due leoni, così rifiniti e maceri dall'inedia, che appena ebbero forza di mangiarsi quell'Islandese; come fecero; e presone un poco di ristoro, si tennero in vita per quel giorno» – alla catena di ineluttabile trofismo che regge e travolge tutto l'universo, secondo la suggestiva lettura dei *Malavoglia* proposta da Sergio Campailla⁶, per il quale la parola chiave di tutto il romanzo verghiano è il verbo «mangiare»: il mare si mangia la barca dei Malavoglia, la Provvidenza, il vento si mangia gli addii di `Ntoni che parte per non tornare. Molto resta ancora da indagare in questa direzione – e penso alla particolare temperie dell'età manierista e barocca, alla seduzione dell'idea di disfacimento che percorre tutto il tardo Cinquecento e il Seicento.

Un'opera in cui questa dimensione è sotteraneamente presente e operante, al punto da poter essere considerata cifra di lettura globale del testo, è *Il Gattopardo*. La morte, occulta o manifesta, si può dire costituisca la nota di fondo del romanzo; morte è la decadenza di una classe, l'aristocrazia siciliana, con la conseguente scomparsa di un mondo di valori, di consuetudini, di bellezza; e un sottile senso di morte connota anche la natura stessa dell'oggetto-cibo, dietro l'apparente opulenza. Fra le righe, molte delle descrizioni presenti nel romanzo adombrano in verità una sottile allusione al disfacimento, alla distruzione, alla decomposizione; perfino la famosa descrizione del buffet al ballo nel palazzo Pantaleone appare, a un esame più approfondito, tutta giocata su implicazioni semantiche affidate all'aggettivazione, nonché a certi particolari descrittivi che fanno affiorare la presenza della morte nella vita; della violenza, della sofferenza, del disordine ontologico in un quadro di apparente trionfo dell'ordine e dell'armonia:

[...] coralline le aragoste lessate vive, cerei e gommosi gli chaud-froids di vitello, di tinta acciaio le spigole immense nelle soffici salse, i pasticcini di fegato grasso rosei sotto le corazze di gelatina, le beccaccine disossate recline su tumuli di crostini ambrati, decorati delle loro stesse viscere triturate. I cuochi delle vaste cucine avevano dovuto sudare fin dalla notte precedente per preparare questa cena.

Una forma particolare di metafora alimentare squisitamente letteraria è quella che pone il cibo in diretta relazione con la scrittura, la letteratura con

⁶ S. Campailla, *Anatomie verghiane*, Bologna, Patron, 1978.

le preparazioni gastronomiche; si può dire che il testo parli di se stesso attraverso immagini in vario modo riconducibili all'universo alimentare. E l'opera diviene allora un piatto da servire al lettore; come nel *Convivio* dantesco appunto, o ne *La cena de le ceneri* di Giordano Bruno, in cui l'immagine metaforica usata dall'autore è quella di un banchetto offerto ai lettori. Questa è la formula che si ritrova, fra l'altro, nel prologo al *Gargantua* di Rabelais, nella prefazione agli *Essais* di Montaigne, nell'introduzione al *Tom Jones* di Fielding. Ancora: attraverso metafore alimentari si può alludere alla tipologia testuale dell'opera, con riferimento alle sue caratteristiche strutturali e stilistiche.

È quanto già la retorica classica faceva, attribuendo a particolari generi letterari definizioni riconducibili all'ambito alimentare: com'è noto la *satura* (componimento misto per varietà di argomenti, di stile, di metro) richiamava una preparazione gastronomica costituita da tanti e diversi ingredienti (*satura lanx* = piatto pieno (*satur*) di frutta e legumi); la *farsa* rimandava all'immagine del ripieno di cui è farcito un manicaretto e indicava in effetti gli intermezzi comici inseriti all'interno di una rappresentazione seria; il *pastiche*, inteso come contaminazione di sottocodici e registri, rimanda a preparazioni gastronomiche in cui domina il procedimento della mescolanza più complessa; ancora, dai maccheroni è derivata la definizione di un preciso stile, il maccheronico, appunto, diffuso prevalentemente tra i secoli XV e XVI ed elevato a dignità artistica da Teofilo Folengo; assai simile è il significato del termine *Zibaldone*, nobilitato dall'uso fattone da Leopardi; e nella stessa linea si potrebbero citare, quale ripresa in età contemporanea di un antico cerimoniale di ospitalità, gli *Xenia* di Montale.

Fin qui il valore metaforico del cibo nel testo letterario.

Il cibo però può vivere però nel testo anche nella sua concretezza effettuale; quando cioè lo scrittore cita un alimento o una pratica alimentare come dato reale. Anche in questo caso molteplici possono essere le funzioni narrative che tali riferimenti svolgono nel contesto dell'azione.

Certo, quando Manzoni narra del brianzolo Renzo che va a casa di Tonio e lo trova, insieme alla sua famigliola, intorno a una povera mensa su cui sta per essere scodellata poca polenta, e polenta bigia, perché fatta di grano saraceno di infima qualità, vuol certo comunicare ai suoi venticinque lettori qualcosa: dietro questa informazione così circostanziata vi è il riferimento al particolare momento storico, con la carestia che segnava le esistenze, ma anche a un alimento tipico della zona; dunque, non casuale o ininfluyente; tanto è vero che quando Renzo andrà a Milano all'Osteria della

Luna Piena, gli verrà servito dello «stufato», tipico piatto della cucina milanese.

Il cibo entra in tal caso nel testo letterario come un dato oggettivo, che fornisce informazioni su pratiche alimentari riconducibili a coordinate spazio-temporali e socio-economiche determinate. Proprio il valore oggettivo e realistico di tali riferimenti può portare a considerarli nella loro autonoma consistenza fattuale, indipendentemente dalla natura letteraria del testo: documenti, alla stregua di altri documenti, assimilabili alle «fonti indirette e involontarie», nella misura in cui forniscono informazioni e dati attendibili, contribuendo a definire i tratti di una microstoria. In taluni casi possono costituire addirittura un prezioso sussidio per dirimere questioni di natura storiografica, soprattutto quando la documentazione statistica e archivistica appaia carente: è la tesi avanzata da Emilio Sereni, nel saggio *I Napoletani da “mangiafoglie” a “mangiamaccheroni”*.⁷ Pur senza entrare nella complessa problematica critica che tale ipotesi solleva, si può certo affermare che i riferimenti a prodotti alimentari, a piatti e ricette, come anche a riti, consuetudini o eventi legati alla realtà gastronomica di un tempo preciso e di un territorio definito contribuiscono senza dubbio a dare veridicità, verosimiglianza alla narrazione, marcandone la natura realistica.

Evidentemente i generi letterari in cui i riferimenti al cibo svolgono tale funzione denotativa, referenziale, sono quelli in cui più marcata è la natura «mimetica» della narrazione: il romanzo, innanzi tutto (e su questo fondamentali restano le pagine di Biasin), nonché gran parte della

⁷ “Ma là dove (come appunto nel caso in esame) la documentazione statistica appare, a tutt’oggi, piuttosto incompleta e incerta, proprio le fonti indirette e i documenti «involontari», del tipo di quelli da noi citati [testi letterari e proverbi], possono darci, come è noto (quando siano criticamente raccolti ed elaborati), un’idea meno inadeguata dell’entità e dell’ampiezza di un dato fenomeno o di un dato processo, mostrandoci le forme in cui esso si riflette nella coscienza popolare contemporanea: la quale, a suo modo, pur doveva precisarsi e si precisa, in queste materie, attraverso una sorta di grossolana rilevazione statistica, che finisce con il cogliere abbastanza esattamente (e non senza una sua arguta acribia) la caratteristica di usi e costumi prevalenti, in una data epoca, tra questa o quella popolazione. In questo senso, anzi, le «involontarie» attestazioni proverbiali o letterarie ci offrono, generalmente, una documentazione più probante di quella ricavabile, ad esempio, dai trattati di gastronomia, che riflettono perlopiù solo gli usi alimentari delle classi privilegiate, fornendoci d’altronde anche per questi scarsi dati sull’effettiva prevalenza di questa o quella fra le pietanze, delle quali ci si presentano le ricette”. E. Sereni, *I Napoletani da “mangiafoglia” a “mangiamaccheroni”*. *Note di storia dell’alimentazione*, Lecce, Argo, 1998, pp. 24-25.

novellistica, a partire da quella medioevale. I riferimenti a cibi e a pratiche alimentari reali possono però avere funzione diversa; si pensi, ad esempio, al riferimento fatto da Ariosto, in un famoso passo della *Satira III*, a un piatto particolare:

Chi brama onor di sprone o di cappello,
serva re, duca, cardinale o papa;
io no, che poco curo questo e quello.
In casa mia mi sa meglio una rapa
ch'io cuoca, e cotta s'un stecco me inforco
e mondo, e spargo poi di aceto e sapa,
che all'altrui mensa tordo, starna o porco
selvaggio [...] (vv. 40-47).

Le preferenze alimentari del poeta servono in realtà, più che a fornire delle informazioni gastronomiche sulle pratiche alimentari del tempo, a connotare un aspetto importante della sua personalità: la sete d'indipendenza, la consapevole dignità di intellettuale che reclama il rispetto della propria autonomia. La «rapa» inforcata su uno stecco, cotta al fuoco e condita semplicemente con un po' di aceto e «sapa» è dunque soprattutto pegno di libertà e si contrappone nettamente alle fastose imbandigioni e alla pregiata selvaggina delle ricche tavole di corte, il cui prezzo è il servilismo.

Potremmo definirne la funzione connotativa: i riferimenti alla sfera alimentare non hanno lo scopo di marcare la verosimiglianza e il realismo dell'opera, fornendo informazioni di tipo denotativo, realistico-referenziale, ma servono piuttosto per tratteggiare il carattere dei personaggi, per definirne la personalità attraverso gesti, atteggiamenti o consuetudini legati in qualche modo alla produzione, alla preparazione e alla consumazione del cibo.

Del resto, la relazione che ciascuno di noi stabilisce con l'alimentazione, intesa come pratica globale (scelta dell'alimento, modalità di cottura e di preparazione, tempi, luoghi, riti legati alla sua consumazione), è fortemente significativa e costituisce uno degli elementi che caratterizzano l'identità individuale. È certo una fra le funzioni narrative più diffuse nel testo letterario; nel teatro, poi, dove la dimensione della gestualità si unisce a quella verbale, l'approccio di un personaggio verso gli alimenti può essere straordinariamente rivelatore del suo carattere. Tutto il teatro pirandelliano è disseminato di situazioni in cui il particolar modo di scegliere e di consumare un pasto sono rivelatori della personalità del personaggio, dicono qualcosa di lui o ne marciano la condizione sociale: le scelte alimentari

possono infatti direttamente segnare la distinzione di classe, secondo un cliché che può giungere alla precisa individuazione di specifici prodotti. Un esempio interessante riguarda il binomio the-caffè: le due bevande rimandano a una precisa connotazione sociale. Il caffè, sia come rito mattutino, sia come bevanda fuori pasto caratterizza la fascia medio-bassa, popolare e piccolo borghese; il the presenta una connotazione alto-borghese ed è servito prevalentemente col latte, all'inglese.⁸

Nel dramma *La signora Morli, una e due*, l'alterità sociale fra le due bevande segna uno dei momenti decisivi dell'azione, fornendo un'ulteriore sottile informazione sul contesto sociale e sottolineando la contrapposizione fra i due mondi che si contendono la protagonista. Evelina ha deciso di lasciare l'amante, Ferrante e il figlio che ha avuto con lui, per tornare nella casa ben più modesta dove l'aspettano il legittimo marito Lello e sua figlia. La scena si svolge inizialmente nel bel giardino della villa di Ferrante dove, prima di partire, Evelina ordina il the al cameriere e lo serve personalmente (col latte) a Ferrante e al figlio, anche se entrambi, in segno di disappunto, lo rifiuteranno. La scena si sposta poi nel modesto salotto della casa di Lello, dove Evelina troverà delle amiche di famiglia che attendendola stanno prendendo il caffè: segno sottile, ma inequivocabile della differenza di status e di consuetudini fra i due livelli sociali. Che non sia un elemento casuale è dimostrato dal fatto che nel romanzo *Suo marito* Pirandello addirittura teorizza, per bocca di Dora Barmis, tale opposizione; nel veloce prontuario di galateo mondano che la giornalista espone all'impacciato Giustino Boggiolo, per far bella figura nei circoli letterari romani basta infatti citare «[...] un po' di Nietzsche, un po' di Bergson, un po' di conferenze, e avvezzarsi a prendere il the [...]»; e al povero Boggiolo, che osserva: «Se devo dire la verità, preferisco il caffè...», lei ribatte: «Caro! Non lo dite, però! Il the, il the; bisogna avvezzarsi a prendere il the [...]».

Ancora, un altro significato che il cibo può assumere è legato alla convivialità, alla sua funzione di mezzo di comunicazione fra gli individui. Da sempre condividere il cibo è stato, in modo diverso ma in tutte le società, occasione per comunicare. E questo è un dato riscontrabile nella vita di ogni giorno, in cui il momento della condivisione del cibo ci si augura sia anche momento di condivisione dei pensieri e degli affetti, di approfondimento della conoscenza reciproca. A tavola si parla, l'*io* diventa *noi*.

⁸ Già in D'Annunzio, del resto, il the era insignito di una marca di distinzione, intrisa di raffinata sensualità.

Anche nella letteratura questa realtà occupa un posto notevole e i riferimenti al cibo svolgono una funzione comunicativa nella misura in cui offrono il supporto per uno scambio relazionale fra i personaggi; il cibo, e più in generale le pratiche alimentari, si possono trasformare, infatti, in un vero e proprio linguaggio non verbale, capace di comunicare messaggi senza bisogno di parole; e tanto più eloquente è questo linguaggio non verbale quanto meno si possiede la forma principale di linguaggio, quello verbale. Ciò spiega perché la funzione comunicativa delle pratiche alimentari è assai presente nella letteratura di ambito realistico e veristico, per tutti quei personaggi che non hanno dimestichezza con le parole, per quelle «creature così primitive che pronunziano parole come se dovessero sollevare carichi pesantissimi», come dice Raya⁹.

Ed è allora in autori di questo genere realistico che bisogna andare a cercare esempi. In Verga, ad esempio, si percorre tutta la gamma dei sentimenti attraverso l'offerta di cibo. Condividere lo stesso cibo è segno di amicizia:

Il suo amico don Alfonso, mentre era in villeggiatura, andava a trovarlo tutti i giorni che Dio mandava a Tebidi, e divideva con lui il suo pezzetto di cioccolata, e il pane d'orzo del pastorello, e le frutta rubate al vicino (*Jeli il pastore*).

Così, in *Rosso Malpelo*, il protagonista rivela proprio attraverso l'offerta di cibo una scontrosa forma di protezione verso l'amico Ranocchio, schernendosi per questa rivelazione di sentimenti con uno schivo pudore:

[...] lavorando sotterra, così ranocchio com'era, il suo pane se lo buscava; e Malpelo gliene dava anche del suo. [...]

Oppure gli dava la sua mezza cipolla, e si contentava di mangiarsi il pane asciutto, e si stringeva nelle spalle, aggiungendo: – Io ci sono avvezzo. –

Il cibo diviene forma privilegiata di linguaggio non verbale soprattutto per comunicare il sentimento d'amore, in tutte le sue forme. Emblematico è il caso di Nedda: la dichiarazione d'amore di Janu inizia con un'azione – l'offerta di pane e di vino – carica di valore semantico; le parole servono solo a completare un messaggio che già era, sotterraneamente, arrivato.

Verso il mezzogiorno sedettero al rezzo, per mangiare il loro pan nero e le loro cipolle bianche. Janu aveva anche del vino, del buon vino di Mascali, che regalava a

⁹ G. Raya, *La lingua del Verga*, Firenze, Le Monnier, 1969, p. 33.

Nedda senza risparmio e la povera ragazza, la quale non c'era avvezza, si sentiva la lingua grossa, e la testa assai pesante. Di tratto in tratto si guardavano e ridevano senza saper perché.

Se fossimo marito e moglie si potrebbe tutti i giorni mangiare il pane e bere il vino insieme; – disse Janu con la bocca piena, e Nedda chinò gli occhi, perché egli la guardava in un certo modo. (*Nedda*)

Ancora, il cibo può divenire forma di comunicazione fra culture ed etnie diverse. Perché, se è vero che le pratiche alimentari costituiscono uno degli elementi fondanti di ogni cultura e contribuiscono a definire l'identità di un gruppo, di una comunità, di un popolo, è anche vero che proprio la diversità è condizione preziosa per l'instaurarsi di un proficuo scambio culturale e umano. L'identità alimentare può certo costituire motivo di separazione e, nei casi più gravi, di opposizione e ostilità rispetto ad altre identità, ma può anche essere – come dovrebbe – occasione di scambio, dialogo, strumento di reciproca conoscenza fra individui e comunità diverse, affermazione di un'intercultura aperta a forme concrete di respiro umano e sociale. Penso alla pagina famosa de *Il sergente nella neve* di Mario Rigoni Stern in cui l'offerta di cibo al nemico, in nome di un'umanità semplice e profonda che supera – tanto più imprevedibilmente quanto più spontaneamente e naturalmente – gli steccati di rivalità e odio indotti dalla guerra, diviene tangibile segno di una superiore fratellanza possibile fra gli esseri umani.

Certo, la tavola, luogo privilegiato di convivialità, può anche divenire spazio in cui emerge con più stridore, per converso, l'assenza di comunicazione fra gli individui.

Penso, a questo proposito, a *Gli indifferenti* di Moravia, che è tutto giocato sulla narrazione di quattro pasti; l'autore sottolinea, ogni volta, dettagliatamente, i particolari del contesto, del servizio, dei gesti, dietro i quali emergere l'assoluta mancanza di comunicazione autentica fra i personaggi: si dicono delle cose e ne pensano altre; sono sul punto di dire ciò che sentono e invece tacciono; si astraggono nei propri pensieri e non sentono ciò che l'altro sta dicendo; l'ipocrisia, la mancanza di vera comunicazione trova il suo spazio di espressione più esplicita proprio durante il rituale borghese dei pasti. Non è un caso che nell'ultima cena citata nel romanzo, significativamente, a dominare sia il silenzio, unica cifra autentica della situazione, segno tangibile dell'incomunicabilità che regna sovrana, sinestesicamente accentuata dalla ricorrente insistenza sulla nota del freddo: *fredda* la sala, *gelidi* i gesti, *agghiacciante* il rumore, *freddo* il silenzio senza intimità.

Sedettero tutti e tre nella fredda sala da pranzo, intorno alla tavola troppo grande; mangiarono senza guardarsi, con gesti gelidi e deferenti di sacerdoti celebranti un rito; non parlarono; questo silenzio appena interrotto dall'urto leggero dei cucchiari nelle scodelle, che in quel bagliore del giorno, riflesso sui paramenti bianchi, ricordava il rumore agghiacciante dei ferri chirurgici, nelle bacinelle, durante le operazioni; questo freddo silenzio senza intimità [...]

Concludo con un veloce riferimento al significato che può assumere, in negativo, il rifiuto del cibo; anche questo è un segno, un messaggio senza parole. Perdere l'appetito, rifiutare il cibo può significare innanzi tutto dolore: dolore profondo, irrisarcibile. Così, in alcuni personaggi verghiani:

Il giorno in cui gli avevano detto com'ella volesse sposarne un altro, non aveva avuto più cuore di mangiare o di bere tutta la giornata. (*Jeli il pastore*) Quando gli era morta comare Santa [...] egli sino all'ora di colazione non ci aveva messo un boccone di pane in bocca, né un sorso d'acqua, e piangeva. (Malaria)

Ma respingere l'offerta di cibo può anche significare ripulsa, ostilità, offesa, presa di posizione: segno anch'esso, secondo le norme di un codice non verbale; in forme e gradi diversi, ma sempre chiaramente decodificabile.

Si pensi al bicchiere di vino offerto da Turiddu a compare Alfio, che «lo respinge col rovescio della mano»: è il nodo narrativo e scenico intorno a cui ruota il momento culminante dell'intreccio di *Cavalleria rusticana*, e che scatena l'azione – il duello rusticano fra i due – su cui si concluderà tragicamente la vicenda.

Rifiutare il cibo può anche essere un gesto di ribellione, di rifiuto di schemi prefissati o di una situazione che si sente insostenibile; in tal caso diviene una forma vitale di affermazione della propria volontà, del proprio spazio di libertà: è il messaggio che Cosimo lancia, ne *Il barone rampante* di Calvino, rifiutandosi di continuare a mangiare le lumache e gli intingoli disgustosi ammanniti dalla sorella, e prendendo la decisione che cambierà tutta la sua esistenza: andare a vivere sugli alberi. Una molteplicità straordinaria di funzioni, dunque: metaforica, realistica, connotativa, comunicativa, e altre se ne potrebbero aggiungere. Determinante è certo anche la tipologia testuale; in questo rapido excursus ci siamo attenuti prevalentemente alla forma- romanzo; ma il discorso si potrebbe allargare ad altri generi letterari in cui i riferimenti all'universo alimentare sono

particolarmente presenti, come la fiaba,¹⁰ o il reportage di viaggio con divagazioni gastronomiche,¹¹ nonché a generi minori come il «giallo»¹² o il «rosa»¹³, in cui agiscono simultaneamente più funzioni. E ancora altro si potrebbe dire sulla presenza dei riferimenti al cibo come elemento funzionale alla struttura narrativa e all'organizzazione del testo, con riflessi sull'impianto e sullo svolgimento della vicenda narrata, nonché sulle modalità della narrazione: possono fornire lo spunto da cui prende avvio il movimento narrativo¹⁴; possono aprire o chiudere una unità narrativa, segnare i momenti forti dell'intreccio, veri e propri snodi narrativi della vicenda.

¹⁰ Per un primo orientamento nella ricca bibliografia, si vedano G. Cusatelli, *Ucci, ucci. Piccolo manuale di gastronomia fiabesca*, Milano, Mondadori, 1994 e M. Montanari, *Il pentolino magico*, Bari, Laterza, 1995.

¹¹ Nel Novecento, esempi significativi sono *Viaggio in Italia* di Guido Piovene (Milano, Mondadori, 1957) e i numerosi scritti di Mario Soldati.

¹² Il cibo, oltre a costituire – se avvelenato – uno dei possibili strumenti per l'omicidio e dunque condizione fondamentale per l'avvio stesso della vicenda, compare spesso come elemento utile per connotare il carattere dei personaggi e, in particolare, del detective; nella letteratura internazionale, fra le figure più significative vi sono il commissario Maigret di George Simenon, buongustaio tranquillo dai gusti tradizionali, l'investigatore Nero Wolfe di Rex Stout, gourmet dai rituali gastronomici elaborati, il detective Pepe Carvalho di Manuel Vázquez Montalbán, appassionato di cucina a tutto tondo, il poliziotto Fabio Montale, di Jean Claude Izzo, per il quale la cucina marsigliese è più che un hobby, esprime il valore profondo e il senso di appartenenza a una comunità, il medico legale di origini italiane Kay Scarpetta, di Patricia Cornwell, che predilige e spesso riproduce – assai discutibilmente – la cucina mediterranea, fino a Yashim, l'eunuco turco della prima metà del XIX secolo, amante della buona cucina e cuoco per hobby, protagonista dei gialli di Jason Goodwin; anche un eroe del thriller come James Bond fa mostra di una raffinata competenza gastronomica. Fra i protagonisti del «giallo» italiano contemporaneo, spicca il commissario Montalbano di Camilleri, il cui amore viscerale per il cibo è strettamente legato al territorio.

¹³ Interessante è il valore attribuito alle pratiche alimentari come dimensione connotativa del ruolo femminile, in particolare nella produzione «rosa» fra le due guerre, all'interno della più ampia pianificazione socio-politica della struttura familiare (l'«azienda domestica», secondo la definizione di Donna Clara, autrice di *Dalla cucina al salotto*), in chiave autarchica (esemplare, nella produzione di Liala o di Mura, l'esaltazione dei prodotti tipici territoriali e nazionali). Cfr. M.P. Pozzato, *Il romanzo rosa*, Espresso Documenti, Milano, 1982; S. Ghiazza, *Così donna mi piaci*, in *I best seller del Ventennio*, Roma, Editori Riuniti, 1991.

¹⁴ Il riferimento obbligato è naturalmente alle *madeleines* proustiane, da cui prende avvio l'intera *Recherche*. Ma anche per il Silvestro di *Conversazione in Sicilia* il profumo di un cibo significherà l'affollarsi di una serie di ricordi, il ritrovamento del mondo perduto dell'infanzia, con le sue sensazioni, le sue emozioni, i suoi colori, i suoi sapori: «Avevo comprato a Villa San Giovanni qualcosa da mangiare, pane e formaggio, e mangiavo sul

In forme diverse, il cibo sembra porsi insomma come crocevia attraverso cui passano molteplici significati, un «grimaldello, che consente di affrontare e di discutere realtà molto complesse»¹⁵, come efficacemente sintetizza Massimo Montanari, e può divenire una possibile chiave di lettura e di interpretazione trasversale interessante anche per il testo letterario.

ponte, pane, aria cruda, formaggio, con gusto e appetito perché riconoscevo antichi sapori delle mie montagne, e persino odori, mandrie di capre, fumo di assenzio, in quel formaggio.»

¹⁵ M. Montanari, *Cibo, storia, didattica*, in *Il cibo e l'impegno*, "I quaderni di Micromega", n. 4/2004, p. 165.

«Cataratta meravigliosa». *Il cibo in Gadda: funzioni e figure*

Giuseppe Bonifacino

1. In un autore come Gadda,¹⁶ che riversava la sua inquietudine modernista nell'assunzione delle forme del "barocco" e del grottesco quale "metodo"¹⁷ elettivamente (cioè, per lui, gnoseologicamente), necessario per la rappresentazione della realtà cui irrinunciabilmente tendeva la sua scrittura, il tema del cibo – o meglio, la peculiare retorica della sua per lo più euforica e non di rado lussureggiante mimesi, quale *motivo* interno alla più vasta costellazione tematica del *corpo* –¹⁸ non poteva che costituire una presenza tanto variegata quanto pervasiva. E ciò proprio perché, entro le sue diverse e diffuse declinazioni, nell'opera gaddiana emergeva, con il rilievo di una costante decisiva, un'organica disposizione dell'universo alimentare a restituire, nella "barocaggine" (nella intrinseca dinamica deformatrice) delle sue figure, il movimento perennemente digressivo e composito del 'reale', il suo tempo conglomerato e diffratto, tra evidenza fisiologica e astrazione metaforica, tra «sozza dipintura»¹⁹ della corporalità e sua reinvenzione affabulativo-visionaria, nell'intreccio complanare tra orizzontalità "fenomenica" dell'appercezione empirica e verticalità euristica della dimensione "noumenica".

¹⁶ Le opere di Carlo Emilio Gadda verranno citate, salvo diversa indicazione, mediante le seguenti sigle: *G* = *Giornale di guerra e di prigionia* [1915-19], in *Saggi Giornali Favole e altri scritti II*, a cura di C. Vela, G. Gaspari, G. Pinotti, F. Gavazzeni, D. Isella, M.A. Terzoli, Milano, Garzanti, 1992; *C* = *La cognizione del dolore*, edizione critica commentata con un'appendice di frammenti inediti a cura di E. Manzotti, Torino, Einaudi, 1987; *CU* = *Il castello di Udine* [1934], in *Romanzi e Racconti I*, a cura di R. Rodondi, G. Lucchini, E. Manzotti, Milano, Garzanti, 1988; *P* = *Quer pasticciaccio brutto de via Merulana* [1957], in *Romanzi e Racconti II*, a cura di G. Pinotti, D. Isella, R. Rodondi, Milano, Garzanti, 1989, pp. 11-276; *VM* = *I viaggi la morte* [1958] in *Saggi Giornali Favole e altri scritti I*, a cura di L. Orlando, C. Martignoni, D. Isella, Milano, Garzanti, 1991, pp. 419-667; *MM* = *Meditazione milanese* [1928], in *Scritti vari e postumi*, a cura di A. Silvestri, C. Vela, D. Isella, P. Italia, G. Pinotti, Milano, Garzanti, 1993, pp. 615-894.

¹⁷ Gadda, *L'Editore chiede venia del recupero chiamando in causa l'autore* [1963]: *C*, p. 480.

¹⁸ Cfr. in proposito F. Bertoni, *La verità sospetta. Gadda e l'invenzione della realtà*, Torino, Einaudi, 2001, spec. pp. 5-38.

¹⁹ C.E. Gadda, *Tendo al mio fine* [1931]: *CU*, p. 120.

Senza dubbio, le numerose rappresentazioni gaddiane del cibo sembrano assolvere, nel ventaglio delle loro molteplici occorrenze, a tutte le funzioni a esse canonicamente demandate nell'ambito della testualità letteraria, da quella denotativa alla connotativa, da quella comunicativa a quella strutturale, dalla metaforica alla stilistica e a quella metanarrativa,²⁰ come si tenterà di seguito esemplificare rapidamente e per sintomi. Ma è assai sintomatico che già nelle prime battute del *Giornale di Campagna* si possa rilevare un riferimento alla soggettività inquieta dell'esordiente diarista proprio nella sua registrazione documentaria del dato alimentare in una tonalità che, pur non derogando all'assetto meramente cronachistico della pagina, già può sembrarvi come perfusa di una lieve *nuance* nevrotica: «Sto abbastanza bene di corpo, per quanto il troppo cibo preso ieri alla mensa e l'uso che vi si fa di vino e caffè, a cui io non ho l'abitudine, mi lascino un senso di odiosa sazieta e di intorpidimento intellettuale».²¹ È una notazione minima, da cui tuttavia si può forse trarre un primo, tenue indizio della funzione ossessiva e decisiva che il cibo andrà poi ad assumere in Gadda, tanto nelle sue vicissitudini in un perpetuo rosario di camere a pensione e alloggi transitori, di migrabondo forzato della professione "ingegneresca", quanto nelle maschere autoriali o nelle loro dislocazioni proiettive – da Gonzalo a Baronfo, e dal commissario Ingravallo alla voce narrante assurta a personaggio nel *Pasticciaccio* – a cui egli tenderà ad affidare la mediazione satirica o drammatica del suo rapporto col mondo, sia di quello vissuto che di quello narrato.

Voglio dire che il cibo, certo anche in ragione di una nativa disposizione caratteriale dello scrittore, ma poi soprattutto attraverso la irrisarcibile sofferenza della sua estrema penuria, o comunque della sua umiliante insufficienza, patita nel tempo bloccato e vano della lunga prigionia, nella frustrante coazione fra le sue inerti ombre, verrà a costituire, nonché un campo tematico privilegiato, un vero e proprio diaframma tra l'*esterno* e l'*interno* del «processo deformatore»²², nella cui egida Gadda *pensa* il «reale», ovvero tra il «dato» – il mondo, la materia, il suo incessante divenire – e la «mente operatrice»: ²³ e, insomma, tra l'esperienza e la sua restituzione

²⁰ Secondo il paradigma fissato (p. 12) e analiticamente articolato da S. Ghiazza, *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, Bari, Wip, 2011.

²¹ *G*, p. 443. Interessanti riflessioni sul tema, declinato entro suggestioni comparatistiche, offre E. Carta, *Cicatrici della memoria. Identità e corpo nella letteratura della Grande Guerra: Carlo Emilio Gadda e Blaise Cendrars*, Pisa, Ets, 2010, spec. pp. 45-121.

²² Si veda, ad esempio, *MM*, p. 863.

²³ *Ivi*, p. 886.

nella scrittura. In quanto emblematica «parvenza» del «reale», esso ne declinerà, per metafora o per metonimia, la plurale e diacronica semantica, non senza essere inscritto entro i perimetri di un'appassionata speculazione teoretica²⁴ nella poco ortodossa ma fondante metafisica della gioventù. E risulterà, per questo – a far tempo dalle scarne, dapprima, e sporadicamente divertite,²⁵ ma poi vieppiù intristite notazioni ricorrenti nei diari dell'avventura militare – prolifico vettore della bivocità umorale (che notoriamente in Gadda implica pure una disposizione conoscitiva e un'opzione stilistica e tematica) immanente alla sua parola, cioè sempre in varia misura caricato di una valenza euforica o disforica: a seconda che valga a testimoniare la pena mai sedata del prigioniero di guerra, o quella del malinconico reduce senza compensazioni poetiche, ridotto all'altra, e non meno oppressiva, prigionia nella «negazione»²⁶ di sé e dei propri valori, nelle ore escruciate di un illividito microcosmo familiare, tra le angustie e i rancori di una marginalità sociale subita come oltraggio del destino; ovvero che sia demandato a inscenare il trionfo, liberatorio o, all'inverso, ossedente, di un universo fenomenico, dapprima celebrato come lietamente grondante di popolare vitalismo e poi invece disvelato quale corrotto alveo di una «polarità»²⁷ etica di segno negativo, di una turpitudine materica (l'escrato, maleolente «croconsuelo»²⁸) parallela o contigua a una degenerazione morale (e fin, per certi tratti, antropologica) irredimibile in radice, pur nella sua innegata intrinsechezza al flusso germinante della vita.

Tra la fame²⁹ e il banchetto, tra la festa e la fiera, tra voracità e ripulsa, tra leggendari abbandoni a dionisiaci eccessi di gola e inoppugnate violazioni del chiuso giardino dell'anima,³⁰ per Gadda – giusta la sua costitutiva inclinazione a contaminare modernisticamente i due piani dei quali il

²⁴ In merito, svolge intelligenti osservazioni F. Di Ruzza, *La lingua riflessa. Metalinguaggio e discontinuità come forma narrativa in Carlo Emilio Gadda*, Roma, Nuova cultura, 2012, pp. 67-101.

²⁵ Come nel notissimo divertimento *en pasticheur* abbozzato in una delle prime pagine (Edolo, 2 settembre 1915) del *Giornale di guerra: G*, p. 452-53.

²⁶ Sul tema della *negazione* restano fondanti le esegesi di E. Manzotti: in particolare, cfr. almeno Id., *Astrazione e dettaglio: lettura di un passo della "Cognizione"*, in "Cenobio", 4, XXXIII, 1984, pp. 332-356.

²⁷ Cfr. ad es. *MM*, p. 833.

²⁸ Cfr. *C*, pp. 39-40.

²⁹ In proposito si rinvia al denso quanto originale sondaggio ermeneutico di F. Pedriali, *Fame a Longone. Meditazione e rito di Carlo Emilio Gadda primogenito*, in Id., *Altre carceri d'invenzione. Studi gaddiani*, Ravenna, Longo, 2007, pp. 85-103.

³⁰ Cfr. *C*, p. 354.

paradigma realistico del Lukàcs hegelomarxiano avrebbe statuito la disgiunzione oppositiva³¹ evocare per descrizione il cibo comporterà, di fatto, raccontarlo: o meglio, ascrivergli responsabilità diegetiche di grande momento nelle diverse modulazioni della sua prosa, sempre al fondo percorsa da una fulgente e fagica «gioia del narrare»³², cioè dall'impulso primario ad appropriarsi delle cose e restituirne il moto metamorfico, il divenire contrapposto al nulla che le recinge e ne consuma il senso. La messa in scena del cibo nel teatro testuale gaddiano costituirà un campo di battaglia elettivo per dare voce e ritmo di racconto al conflitto, teorizzato nel fondante *self-portrait* del '49 *Come lavoro*,³³ tra «l'attore del giudizio e la cosa giudicata, lo scrittore e la scritta, il narratore e la narrata, [*che*] stanno tra loro come combattenti in duello».³⁴ E difatti, nel «processo analitico-sintetico che costruisce il testo»³⁵, a non altro che a un duello, a una tenzone drammatica – o, per converso, comica – tra l'«io rappresentatore»³⁶, modernisticamente affetto da una “dissociazione noetica”³⁷ che ne vieta ogni residuale protensione alla sintesi realistica, e il suo oggetto – il suo antagonista – darà occasione, in Gadda, la variegata raffigurazione, «la *Vorstellung*»,³⁸ del cibo, quale metonimia del mondo nel suo *fieri*, metafora della società e dei suoi costumi, della custodia delle tradizioni o dello sperpero dei valori che vi sottendono, e infine, ma complementariamente, quale stigma autobiografico doppiato in chiave allegorica dell'autore in varia guisa travestito (o esibito) nel personaggio, nella sua carceraria solitudine, nella sua dolorosa destituzione euristica, nel suo amletismo senza presa o riscatto del reale.³⁹

³¹ Cfr. G. Lukàcs, *Narrare o descrivere?*, in Id., *Il marxismo e la critica letteraria*, Torino, Einaudi, 1964, pp. 269-323.

³² C. Benedetti, *Carlo Emilio Gadda e la gioia del narrare*, in *Le emozioni nel romanzo. Dal comico al patetico*, a cura di P. Amalfitano, Roma, Bulzoni, 2004, pp.191-207.

³³ *VM*, pp. 427-443.

³⁴ *Ivi*, p. 430.

³⁵ *Ivi*, p. 429.

³⁶ *Ivi*, p. 431.

³⁷ *Ibidem*.

³⁸ *Ivi*, p. 430.

³⁹ Cfr. in merito almeno gli importanti contributi di C. Benedetti, *Un espressionismo contro l'io: Gadda e «La cognizione del dolore»*, in “Il Centauro”, 7, 1883, pp. 124-139, e M. Bertone, “*Nel magazzino, nel retrobottega del cervello/Within the book and volume of my brain*”: per l'Amleto di Carlo Emilio Gadda, in *Gadda. Meditazione e racconto*, a cura di C. Benedetti, L. Lugnani, C. Savettieri, Pisa, Ets, 2004, pp. 105-136.

E si tratterà, è ben noto, di un duello – di una «tensione polare»⁴⁰ trasposta in movenze descrittive e narrative – che andrà a investire, come già prima si accennava, sia il piano dello stile che quello più latamente tematico. Dello stile: perché se barocamente efflorescenti dei metamorfici cromatismi della satira saranno le visioni del cibo *degli altri* (o di quello visto *attraverso* gli altri)⁴¹, che lo scrittore ritrarrà come lacerto o tumescendo propaggine del mondo, sontuoso e grottesco coacervo di parvenze, per contro rade e come dimesse, venate di lirismo o desolate,⁴² saranno le rappresentazioni alimentari rientranti nel cerchio della cogitabonda e malinconica soggettività autoriale e della sua disperata cognizione delle cose, immagini feriali e senza gloria di una realtà già stinta e avvolta di ombre. E tale bipartizione tra dominante satirica e dominante lirica conferirà, com'è noto, spinta e sostanza alla compulsiva torsione espressionistica che sommuove la modalità convenzionalmente designata come “barocca” e *pasticheuse*⁴³ della prosa gaddiana, nella quale ogni immagine espone in sé, nella sua interna movenza nucleare, lo “spasmo” del conflitto tra una classica istanza di realismo, ancora tributaria dei suoi grandi modelli ottocenteschi, da Manzoni a Balzac,⁴⁴ e una profonda inquietudine modernista, per la quale ogni oggetto è pensato e inseguito nel suo perpetuo farsi entro l'apparato categoriale che presiede alla sua costituzione, e dunque non è mai per sé “finito”⁴⁵ – e perciò, per sua vocazione costitutiva, allegorico.⁴⁶ Ma – come si dovrà meglio circostanziare tra poco – in ordine alle rappresentazioni del cibo nell'opera gaddiana, va rilevato che la dinamica tensiva che, in declinazione euforica o

⁴⁰ VM, p. 428.

⁴¹ Come nel grottesco epos innescato dalla leggenda popolare nel “borgo selvaggio” di Lukones, agreste alveo di una corallità fabulante intorno a pantagruelici peccati di gola dell'aristocratico e misantropico Gonzalo: C, pp. 80-96.

⁴²Cfr. C, p. 324: dove si disegna la misera e solitaria cena di Gonzalo, che contrastivamente suscita in lui la delirante fantasmagoria satirica dei borghesi “approdati”, trionfalmente banchettanti nella scena del ristorante (su cui vd. *infra*).

⁴³ Cfr. le rigorose osservazioni di D. Conrieri, *Gadda e il barocco?*, in “La Rivista dei Libri”, n. 12, 2002, pp. 33-36; e, in una vasta prospettiva monografica, R. Donnarumma, *Gadda. Romanzo e “pastiche”*, Palermo, Palumbo, 2001.

⁴⁴ Importanti ricognizioni analitiche sulle presenze balzachiane in Gadda offre R. Rinaldi, *L'indescrivibile arsenale. Ricerche intorno alle fonti della “Cognizione del dolore”*, Milano, Unicopli, 2001, pp. 87-153.

⁴⁵ Vedi, ad esempio, MM, pp. 142-43.

⁴⁶ Fondativo di ogni interpretazione in chiave allegorica dell'opera gaddiana resta R. Luperini, *La costruzione della “cognizione” in Gadda*, in ID., *L'allegoria del moderno*, Roma, Editori Riuniti, 1990, pp. 259-278.

disforica, esemplarmente vi si accende e fiorisce nello stile è speculare e organica – sua officina e vettrice – a quella che vi si esplica sul piano tematico, ch e già nell’una concretesce e si profila l’altra (si pensi, a modo minimo d’esempio, alla duplice valenza, umoristica e allegorica, della pannocchia di granturco che, liminare sineddoche parodica della infeconda Brianza romanzata nella *Cognizione* sotto la schermatura del travestimento argentino, e li denominata, con arguta invenzione “macaronica”, «*banzav ois*»,⁴⁷ spicca, nel mosaico incipitario del romanzo, quale tessera prolettica del tema, eminentemente disforico, della dissoluzione del tempo). Infatti, nelle scene in cui il cibo si accampa protagonisticamente quale diaframma e sutura tra dettaglio e astrazione, sottile o debordante spazio confinario della mescidanza tra avida percezione del reale e strenua meditazione su di esso, Gadda non manca di mettere in gioco e articolare quella dinamica conflittuale che risulta per lui condizione struttiva di ogni conoscenza da svolgere in scrittura (replicandone in mimesi il percorso entro la sua elevazione esponenziale nello stile): vale a dire, la relazione tra verità e apparenze, tra evidenza irriflessa del fenomeno e interrogazione problematica su di esso, e, segnatamente nella *Cognizione*, «tra cibo commestibile e non commestibile, tra cibo reale e cibo fantastico, segno di una tensione tra il fenomenico e l’ideale»⁴⁸ che, fulcro e radice di tutta la sua poetica, sembra trovare proprio nel gremio microcosmo alimentare, e nell’estroffessione in satira sociale dell’apparato cerimoniale culinario, un patrimonio tematico e narrativo di profusa ricchezza e di folgorante evidenza.

2. Insomma, come riesce agevolmente rilevabile anche da sommarie verifiche testuali, nel tema del cibo – nella sua disseminata modulazione iconografica ad alternato accento epico-lirico, si potrebbe dire – Gadda convoca e fa decantare con paradigmatica intensità quel rapporto tra autore e “reale”, che gli permette di stringere dinamicamente i due “attori” del già ricordato «duello» rappresentativo nell’intreccio post-naturalistico tra mimesi e deformazione – tra soggettività e oggettività – nel quale di ogni immagine viene turgidamente sovraesposta la *facies* fenomenica, mentre riposta e tacita vi giace ‘polarmente’ la «dimensione noumenica»,⁴⁹ con la sua istanza etica di fondo. Un’istanza, e un sotteso anelito noumenico, che il registro comico, proprio nell’esasperazione atrabiliare dei suoi timbri più feroci e sarcastici,

⁴⁷ C, p. 6, nota di commento al rigo 10.

⁴⁸ C. Spila, *Cibo, cucina* [ad vocem], in *Dizionario dei temi letterari*, a cura di R. Ceserani, M. Domenichelli, P. Fasano, vol. I, Torino, Utet, 2007, p. 424.

⁴⁹ Gadda, *Un’opinione sul neorealismo* [1950]: VM, p. 630.

evoca per ellissi e negazione: come nel frustrato *ressentiment* di Gonzalo, attonito e rapito, dinanzi al suo misero desco,⁵⁰ nella deriva visionaria della sua immaginazione, culminante con la celebre scena del ristorante – ‘cronotopo’⁵¹ di una arrogante e squallida socializzazione cerimoniale del cibo nel gran rito mondano del banchetto. Qui, in ‘narcissica’ esibizione della propria soddisfatta vanità, dilaga vorticando nelle ore di *loisir* la «sarabanda famelica»⁵² di una seriosa ma gaudente borghesia di *parvenus*. È una turpe folla “uricemica”⁵³ di «manichini»⁵⁴, reciprocamente specchiantisi nelle loro gravi bellurie e, giulivamente fidenti «nel turgore supremo della certezza e della realtà biologica»⁵⁵, intenti a «mantrugiare» l’«ossobuco con risotto»⁵⁶ con ottusa e ostentata voracità, ben altrimenti materiata che quella, presuntiva e leggendaria, ascritta a Gonzalo, onusto di ogni labe capitale, da una retriva diceria popolare fomentata però, significativamente, dai «signori di Pastrufazio per primi»⁵⁷. Il tripudio sinestesico dell’affresco distende i suoi clamori attorno a quell’emblema gastronomico tipicamente lombardo⁵⁸, come il grasso e fetente «croconsuelo»⁵⁹ e il gramo, stentato «banzavóis» nel quale si combinano integrandosi tradizione del gusto e privilegio di censo assai più che di ceto, la continuità operosa del tempo e del costume (quella altrove fissata nel «risotto patrio»)⁶⁰ e la sua incondita effrazione nel volgare presente: vale a dire la «polarità» positiva e quella negativa dell’etica, serrate in quell’icona così feriale e ambigua del Valore. Di più: esso è il quasi osceno e paradossale ‘corpo glorioso’ della profana *religio* praticata da una umanità predisposta al successo sociale quanto felicemente e scioccamente immune dal «male invisibile»⁶¹ dell’euresi, ma di sé cinicamente appagata,

⁵⁰ C, pp. 318 ss.

⁵¹ Cfr. F. P. Botti, *Gadda o la filologia dell’apocalisse*, Napoli, Liguori, 1996, p. 195.

⁵² C, p. 324.

⁵³ Ivi, pp. 324-325.

⁵⁴ Ivi, p. 347.

⁵⁵ Ivi, p. 325.

⁵⁶ Ivi, rispettivamente p. 346 e p. 340.

⁵⁷ Ivi, p. 85.

⁵⁸ Ha rilevato con finezza sorprendenti assonanze “lombarde” nella retorica del cibo gaddiana il saggio di G. Maffei, *Mangiari lombardi: Rajberti e Gadda*, in *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*, a cura di C. Spila, Roma, Bulzoni, 2004, pp. 221-245.

⁵⁹ Ivi, pp. 39-40.

⁶⁰ Cfr. Gadda, *Risotto patrio. Récipe* [1959], in Id., *Verso la certosa* [1961], a cura di L. Orlando, Milano, Adelphi, 2013, pp. 117-120.

⁶¹ C, p. 109.

chiusa e protetta dalla sua ignara e avida immersione (la ‘navigazione’, con allusiva degradazione parodica, nelle sue isotopie, dell’eroico ‘navigare’ dannunziano)⁶² entro l’oceano delle «parvenze»⁶³. Lo sciamante trionfo delle immagini, lustro diorama del rituale fagico, si dispiega, sospinto al proprio acme dalla «luce del mondo capovolto»,⁶⁴ in corrusca e accecata apoteosi, scandita dalle iterative occorrenze appunto del *Leitmotiv* dell’«ossobuco» e suggellata dal ghigno mascherale posto in clausola:

Signori seri, nei «restaurants» delle stazioni, e da prender sul serio, ordinavano [...] con perfetta serietà «un ossobuco con risotto». [...] Tutti erano presi sul serio: e si avevano in grande considerazione gli uni gli altri. [...] Gli uni si compiacevano della presenza degli altri, desiderata platea. [...].

E il cameriere accorrevva trafelato, con altri ossibuchi: [...] mentre tutti [...] seguitavano a masticare, a bofonchiare addosso agli ossi scarnificati, a intingolarsi la lingua, i baffi. [...].

Fumavano. Subito dopo la mela. Apprestandosi a scaricare il fascino che [...] fin dall’epoca dell’ossobuco, si era andato a mano a mano accumulando nella di loro persona [...].

E così rimanevano: [...] mentre che lo stomaco era tutto messo in giulebbe, e andava dietro come un disperato ameboide a mantrugiare e peptonizzare l’ossobuco. [...].

Così rimanevano. [...] Forse a rimirare se stessi nello specchio delle pupille altrui. In piena valorizzazione dei loro polsini, e dei loro gemelli da polso. E della loro faccia di manichini ossibuchivori.⁶⁵

Se nella parossistica estroflessione immaginativa del rancore immedicato di Gonzalo lo sguardo rivolto alla opulenta mensa dei borghesi è acceso e perturbato dall’acredine divertita e sprezzante della satira, non vi è solo però tematizzata la ripulsa morale dell’‘escluso’, nevrotizzato ‘inetto’ modernista che si vendica degli oltraggi a lui inferti dal destino, e del mancato amore dei *parentes*.⁶⁶ Giacché la sua ira è «esplosa e per dir così rampollata dalla fonte stessa del raziocinio»⁶⁷, in Gonzalo agisce, benché non enunciata, pure una «cérnita»⁶⁸ di ordine conoscitivo prima e oltre che morale, metodo e cifra

⁶² È appena il caso di ricordare come, lungi dall’ulissismo retorico del ‘Vate’, già negli anni Venti (*I viaggi, la morte*, 1927: VM, pp. 561-586) Gadda eleggesse il *voyage* baudelairiano-rimbaudiano quale tragica metafora della istanza etica ed euristica intrascendibile a ogni esperienza estetica.

⁶³ C, pp. 354-356. È d’obbligo rinviare in proposito a F. Bertoni, *La verità sospetta...*, pp. 74-109.

⁶⁴ C, p. 324.

⁶⁵ Ivi, pp. 340-347, *passim*.

⁶⁶ Ivi, *Appendice*, pp. 527-535.

⁶⁷ Ivi, p. 487.

⁶⁸ Ivi, p. 480.

della sua “cognizione” (l’inadeguatezza etica è, in Gadda, sempre *altera facies* di una carenza euristica: la “parvenza” intermette, e in sé rinserra, la loro reciproca ‘coinvoluzione’). All’ostentazione delle “parvenze” di decoro e superiorità sociale che accomuna i partecipanti al rito collettivo del ristorante fanno riscontro specularmente le parvenze vane del cibo che essi consumano, in quanto simboli, come per tradizione, della vita, ma di una vita senza lume d’euresi. Se, infatti, nel grossolano pranzo dei *parvenus* s’incrociano embricandosi due campi metaforici canonicamente demandati alla rappresentazione dell’esistenza umana, la navigazione⁶⁹ e il convito, e il cibo vi si attesta il microcosmo nel quale essa s’inscrive per sineddoche, dal giardino adamitico del *Genesi* al pavimento della sala in festa, negli occhi della mente di Gonzalo cibo e pranzo non sono che lo strato fenomenico di un mondo disertato dal noumeno. E, però, entro la loro deformazione satirica – ovvero nella pittura necessariamente ‘barocca’ del loro *digressus* dal solco teleologico dell’entelechia –, ⁷⁰ vige una spinta euristica che, inattinta e incognita, pur vi immane *in absentia*. Mentre ritrae e irride «la scemenza del mondo»⁷¹ Gadda vi sottende il dolore impronunciato della conoscenza, dell’*altro* dal “fenomeno” cui questo fa segno proprio nella sua deformazione, la nostalgia dissimulata e franta di un *sublime* perduto e riaffermato nel riso amaro della parodia – nella oltranza stilistica che è propria di tutti gli scrittori come lui «preoccupati allo stesso modo della verità e del sublime letterario»⁷². Può offrirne sintomatico esempio quel velleitario eden senza Dio, né serpente tentatore, dove una mela, schizzata via dalla maldestra forchetta che dovrebbe urbanamente predisporre il frutto alla sua secolarizzata captazione, ruzzola e rimbalza tra le scarpe dei camerieri, disturbandone o insidiandone il trasporto delle succose pietanze («pile di piatti in tragitto, o di bacinelle di maionese, o cataste d’asparagi di cui sbrodolava giù burro sciolto sul lucido»)⁷³, in progressivo accumulo, fino al *climax* del loro fortunoso, repentino approdo ai tavoli dei commensali in attesa di officiarne l’esibitivo consumo: «perseguiti poi tutti, tutt’un tratto, da improvvise trombe marine di risotti, verso la proda salvatrice».⁷⁴

⁶⁹ Cfr. F.P. Botti, *Gadda o la filologia dell’apocalisse*, pp. 193 ss.

⁷⁰ C, p. 481.

⁷¹ Ivi, p. 484.

⁷² N. Merola, *Appartenenze letterarie. Patrie, croci e livree degli scrittori*, Pisa, Ets, 2011, p. 57.

⁷³ C, p. 343.

⁷⁴ *Ibidem*.

È forse il caso di notare, qui, una sottile ma indicativa analogia con un passo tra i più famosi e pregnanti della *Cognizione*, quello in cui, in una prosa di stile ‘alto’ ed ellittico a forte tasso di densità simbolica, consono alla parabola euristico-morale che vi è per metonimie figurata, la luce – la parvenza – «dell’immutato divenire», che sollecita e illude il «cammino delle generazioni», la loro ‘navigazione’ esistenziale verso il futuro, con progressività ossimorica ‘recede’ «fino allo incredibile approdo»⁷⁵ della morte. Rovesciando la tensione metafisica e la filigrana lirico-noumenica della scena lì araldicamente istoriata, alla tromba marina dei risotti all’ossobuco è invece riservato – come per un’isotopica *mise-en-abîme* del tema – un provvisorio approdo di salvezza sui tavoli, remoti a ogni angoscia metafisica, di una folla di ‘approdati’ al successo nel mondo attraverso un’adolescenza ovattata e fiorita di esuberanti nutrizioni, tra flanella e «aiole di rosbiffe»⁷⁶: e ora beatamente immemori nel loro disetico appagamento gastrico e narcissico. Ma nel sogghigno della parodia si cela l’eco tragica dell’euresi, che qui ne è il presupposto inattingibile. La salvezza delle portate è effimera, in esse il cibo attende il suo destino. Il riso della satira rimuove, in Gadda, e insieme evoca, la morte.

3. Se è la trama di relazioni binarie e oppositive che sorregge e scandisce il romanzo gaddiano⁷⁷ a incrementarvi la caratura semantica di ogni passaggio o immagine, peculiari riscontri ne fornisce dunque la connessione implicita tra il riso parodico e la *tournure* malinconica entro cui alternamente vi si polarizza il tema alimentare, lungo un asse che oppone, stringendoli in binomio, possesso e perdita, canone euforico e canone disforico. Quando il cibo fa oggetto nella pagina, stipata del suo epos iperbolico, come nella pantagruelica imbandigione di tozzi di aragosta e altre stupefacenti leccornie attribuita a un quasi cannibalico Gonzalo,⁷⁸ l’asse focale della narrazione rimane esterno alla soggettività tormentata del protagonista, ne involuppa e distorce, rimuovendola sotto una coltre fitta di parvenze, la dolente passione per il Vero. Ma non v’è gioia, per lui, né godimento del cibo se non nella bugia delle parvenze, maschere di una verità chiusa in antifrasi. Al loro dominio profanatore – lo spazio mondano del fastoso, autocompiaciuto simposio dei borghesi “adatti all’ambiente” euforicamente ipertrofizzato

⁷⁵ Ivi, pp. 97-98.

⁷⁶ Ivi, p. 330.

⁷⁷ Cfr. al riguardo E. Manzotti, *Introduzione: C*, pp. VII-LI.

⁷⁸ *C*, pp. 85-95.

nella satira – si lega per antitesi, tra grama solitudine e squallida penuria, nella cena dell'aristocratico, 'inetto' Gonzalo, lo spazio solo ottativamente sublime, disforicamente contratto in chiave lirica e simbolica, di una solitaria e sconfitta "navigazione" tra i *cauchemars* della sua *meditatio melancholica*, interdotta e turbata introiezione di un'istanza morale e gnoseologica. E, non per caso, in esso si prolunga, sull'asse metonimico, il cronotopo della cucina domestica: vuota quasi di cibo, per lui, come la sua vecchia madre, che vi presiede, è svuotata del tempo ormai dissolto della vita, in una inversione luttuosa della sua accezione simbolica primaria (e se in metafora il cucinare vale una "deformazione" di segno positivo, rivolta al nutrimento e allo sviluppo, la cucina della *Cognizione* è per contro metafora di una "deformazione" bloccata; o dissipatoria, nello sperpero oblativo a beneficio dei *peones* che Gonzalo alla madre con asprezza rimprovera). Insomma, come in ogni parvenza, anche nelle figurazioni del cibo la vita del fenomeno è segnata dal noumenico stigma del non-essere. Che ne è occultato, ma le è circoscritto, orlatura che ne demarca il senso, solo per negazione declinabile. Del resto, giusta il principio di «contaminazione grottesca»⁷⁹ assunto a paradigma già dal Gadda agli esordi, al personaggio detentore, nel romanzo, dell'assediate sfera gnoseologica, è assegnata una maschera onomastica – «Pirobutirro d'Eltino»⁸⁰ – che, nella torsione baroccamente comica del dato alimentare, ne schernisce e degrada preventivamente la *hidalgua* metafisico-morale. Mentre, nella sua rabbiosa invettiva modernista contro l'Io, «il più lurido di tutti i pronomi»⁸¹, egli convocherà a predicarne la 'sporizia' logico-morale una galleria d'immagini tratte dall'universo alimentare, dal capperò all'asparago, dal tacchino all'acciuga «*arrotolata* sulla fetta di limone sulla costoletta alla viennese»⁸²: come lo sarà, altrove – metamorfico "approdo", in vieppiù oscena epifania, del torrone mandorlato –, la materia fecale, «l'onta estrusa dall'Adamo, l'*arrotolata* turpitudine: [...] parvenze»⁸³ che costellano, violandone la perenta sacralità, l'inane muro che cinge la villa, minacciato santuario di un tempo non diviso dal senso e dal Valore, baluardo ormai diruto dell'etica e dell'euresi.

Per Gadda, nel suo 'realismo' onnivoro e a più strati, l'estremo degrado della materia, la sua finale deiezione, l'*exitus* repulsivo del suo tempo

⁷⁹ Gadda, *Apologia manzoniana* [1927], in Id., *Saggi Giornali Favole e altri scritti I*, p. 679.

⁸⁰ C, p. 99.

⁸¹ Ivi, p. 175

⁸² Ivi, pp. 182-183 (corsivo mio).

⁸³ Ivi, p. 381 (corsivo mio).

biologico, sono già confitti entro le sue parvenze più costitutivamente legate al ciclo della vita, quelle degli alimenti: come nell'aborrito e ossedente gorgonzola, che, ispanizzato per maccheronea, signoreggia in quel borgo senza idillio di cui Gonzalo patisce l'ossessiva effrazione acustica e olfattiva – ribaltamento in enfasi parodica del modo sinestesico del simbolo – alla sua disperata cognizione. Nella sua nevrosi percettiva di malinconico⁸⁴, il croconsuelo non solo contrassegna, per il suo graveolente consumo, personaggi in varia guisa afferenti alla dimensione del disordine etico e sociale, dal mercante di stoffe al violinista ai *peones*,⁸⁵ ma emblemizza l'insano fermentare di una materia refrattaria alla luce dell'idea, la brulicante corporalità e l'ottuso pulsare del fenomeno, cui è diaframma e incremento esponenziale la prensile morsura dello stile, nella giunzione tra ribrezzo e riso, tra morbosa attrazione e rimozione, tra *esterno* e *interno*, tra parvenza e anima.

Se «il tema del formaggio di croconsuelo»⁸⁶ incarna la polarità sommamente negativa del materico, e dunque esalta i *sales* della satira, nella partitura – piuttosto cameristica che sinfonica – della *Cognizione*, nella sua focalità bivoca e duale, esso si alterna e oppone alle cadenze della maniera lirica, depositaria, per la sua statutaria pertinenza al circuito dell'interiorità, di una spinta euristica dissimulata o rarefatta ma profonda e costante, a conferma del duplice registro semantico che sottende in radice la scrittura e ne diffrange la residuale testura simbolista in modernistica dissonanza allegorica.⁸⁷ Valgano almeno, a darne esempio, i contrastivi intarsi che decorano, nel delicato arazzo idillico di *Autunno*, non irrelata integrazione in versi dell'incompiuta prosa del romanzo,⁸⁸ l'ultima strofe, dove, in un impressionismo parodico screziato da un conio maccheronico, al cordiale disordine fenomenico immesso nello scenario idillico dalle maniere sciatte della plebe festiva, dal suo pasto modesto ma gioioso, fa riscontro, nella sua postura ironicamente bellicosa (umbratile allusione, forse, alla sua frustrante vicenda militare), l'autobiografico ingegnere che pure in gita sembra non dimettere un'attitudine pensosa, tra gesti che però ne derubricano e

⁸⁴ Su cui si diffonde G. Leucadi, *Il naso e l'anima. Saggio su Carlo Emilio Gadda*, Bologna, il Mulino, 2000.

⁸⁵ Cfr. C, pp. 39-40, 208, 409.

⁸⁶ Così Gadda in un appunto di lavoro riportato da E. Manzotti in *Appendice*, in C, p. 544.

⁸⁷ Cfr. R. Luperini, *La costruzione della "cognizione" in Gadda*, pp. 259-278.

⁸⁸ C, pp. 497-504. Cfr. in proposito C. Verbaro, *Chiave, glossa, genotesto: connessioni semantiche tra Autunno e La cognizione del dolore di Carlo Emilio Gadda*, in "Esperienze letterarie", 2, 1992, pp. 59-78.

traspongono ogni virtuale astrazione cognitiva nella limpida concretezza dei sensi e degli istinti, ovvero del nutrimento del corpo e del cuore rivendicato dalla giovinezza:

Lieta di pòvere
Gioie e vivande
La domenicata popolare
Gusci d'ovo, carte *gorgonzoloidi* sponde,
[...].
Il *pensoso* elettrotecnico *assale*
Audace la scatola di sardine – anteguerra,
La saldatura torno torno
Arricciola – e il *forziere disserra*
[...]: e il pane *addenta* – o dimezza
Con la ragazza, che lo bacia e carezza [...].⁸⁹

Verrebbe fatto, qui, di rilevare la presenza di una voce verbale – «Arricciola» – dello stesso campo semantico di «arrotoata», e come questa pertinente a un oggetto di ambito alimentare, ma ora dotata di una valenza positiva, anche in ragione del suo timbro fonico, vivacemente sdrucchiolo, implicante, nella sommessa velatura comica della scena, una spinta progressiva, figurata nella liberazione (anamorfica, se si vuole, per il kantismo eterodosso di Gadda, a quella di una verità noumenica serrata tra le parvenze) di un riscato pasto dalla obsoleta custodia che da troppo tempo lo imprigionava, minimale prolessi metonimica di un accesso felice all'esperienza della vita e dell'eros (la cui archetipica icona veterotestamentaria sembra parodicamente allusa e inflessa nella modesta quotidianità di un pane addentato e condiviso, appunto, quasi come la mela edenica, prima di pur qui lecite tenerezze amorose); laddove «arrotoata» suggerisce, anche nella cadenza discenditiva dell'accentazione piana, una movenza curva e autocentrata, come una ripiegata giacitura, una stasi contratta e regressiva, della cosa a cui detta le sembianze. Se il comico in cifra lirica tematizza il cibo, quale dischiuso emblema della vita e dell'essere, quello a fondo grottesco ne espone la difforme precipitazione nel non-essere.

Dell'adibizione dell'oggetto alimentare non solo quale “polarità” materica dell'antinomica *coniunctio* tra il mondo dei fenomeni e quello della mente, ma pure quale campo figurale della temporalità, che in esso iscrive e svolge i suoi percorsi, e quale rifrazione metaforica *d'en bas* dell'ansia

⁸⁹ C, p. 504 (corsivi miei).

incolmata dell'autentico che sommuove lo sguardo modernista di Gadda riversandosi nella sua rappresentazione della vita come trionfale e vano divenire, fornisce paradigmatico esempio un passaggio della *Cognizione* in cui, nella consueta contaminazione del timbro ironico-parodico con quello lirico-malinconico, viene messo in scena il rapporto tra l'esterno e l'interno della relazione conoscitiva nell'incontro paradossalmente dissimetrico tra metafisica e formaggini, tra l'oltraggioso assedio della Parvenza e il suo *oltre* (o, a dir meglio, il suo *altro*):

Il figlio dovè concedere ai formaggini di entrare anche loro nel cerchio doloroso dell'apercezione. Era il bagaglio del mondo, del fenomenico mondo. L'evolversi di una consecuzione che si sdipana ricca, dal tempo [...]. E le cose narrate dal tempo e dalle anime frànano giù nella evidenza del giorno, dal loro limbo sciocco: *come da piena cornucopia cataratta meravigliosa di pomi, spaccarelle, fichi secchi.*

Li sistemò come potè, i formaggini, in quel campo oltraggioso di non-forme [...]⁹⁰.

Qui proprio il cibo, nella similitudine che in chiave satirica, non senza una tenue piega malinconica, lo dipinge quale vettore meraviglioso dell'universo mendace delle parvenze, viene investito di un'evidente funzione allegorica, nella miniaturistica declinazione di quella dissolutiva caduta del tempo, e in esso dell'euresi, che in varie tonalità scandisce e pervade la mimesi gaddiana delle cose, la sua ghiotta scrittura del groviglio e della insensatezza del reale. Il racconto della vita, la sua temporalità causalistica, *qua talis* depositaria di ordine e di senso, sono doppiati e irrisi dalla immagine del precipite splendore dei frutti, ricadenti dall'illusiva pienezza del possibile (la cornucopia del passato, ricolma di illusive *promesses de bonheur*), nella opacità desolata del presente, nella sua realtà sommersa da una fiumana di parvenze difformi, schermo alla sola verità del tempo, la vanità silente della morte.

4. Nelle sue rappresentazioni, descrittive o affabulative, del cibo, dunque, il Gadda maturo raccoglie ed esalta il travaglioso impulso vitalistico del suo realismo modernista, tegumentandovi di euforia mimetica l'ombra disforica del rovello euristico e, quanto più ne celebra il fulgore, tanto più ne disvela l'atro fondo. Ma se, dall'*Adalgisa* alla *Cognizione* al *Pasticciaccio* alle prose 'minori' o dei racconti, l'effetto di reale agisce in uno con quello simbolico, nella *complexio* tra esplosione del fenomeno e denuncia del vuoto che lo incide, così innescandone la funzione allegorica, va detto che nella

⁹⁰ C, pp. 156-157 (corsivo mio).

prima, e già ricca, stagione gaddiana, tra gli smalti preziosi e i brevi incanti di una pur mossa e inquieta prosa d'arte, i due piani restavano in parte disgiunti o interrelati solo dall'immanenza al testo della voce autoriale. Infatti, all'impasto di colori e suoni che restituiva in preziose armonie, e quasi in scorci ecfrastici, il festeggiamento della vendemmia in una campagna romana indorata dalla dolcezza sciroccale dell'autunno⁹¹ faceva eco a contrasto, nella coscienza rammemorante dello scrittore, avvolto dalla «indemoniata» esuberanza della «gioventù nella folla»,⁹² il brusco e malinconico affiorare del ricordo crudele della guerra, il pensiero dei suoi innumeri sacrificati, le immagini, stinte e perse nel tempo, dei giovani caduti, che oramai più non bevono, né godono del banchetto lucente della vita, come quelli che invece li si accalcano, giocando con i grappoli dell'uva, coi frutti della terra che, feconda, altrove ha accolto nel suo grembo i martiri, e qui ritorna a offrire nutrimento, nel suo ciclo perenne che non vince il male e il non-essere, ma lo assorbe e vi alterna, intatto e mitico, l'impulso rinnovato della vita, la sua cieca innocenza creaturale. Alla parola del memorialista non restava, in quel caso, che sdoppiarsi tra la consolatoria immersione nella folla, nel suo idillico presente colmo di gioia popolare, e la solitaria elegia mnestica di un passato che la guerra aveva per sempre divelto dal presente, dalla sua festa immemore dei morti.

È però sintomatico che, altrove, nello stesso *reportage*, entro l'affresco sontuoso e vivido della fiera paesana, egli disegnasse lo spettacolo delle porchette clamorosamente proposte alla folla come grottesca e turgida materia di una funebre e carnale apoteosi, nella mescolanza tra un naturale afflato fagico, suscitato dall'opulenta offerta alimentare, e il monumentale abbandono cadaverico dell'animale, da venditori di infera bestialità crudelmente violato con la farcitura che ne esaltasse il desiderio, in un trionfo della corporalità entro cui invece allo sguardo dell'autore, nel celebrarne le seduttive parvenze, si dispiega la bifronte compresenza di *eros* e *thanatos*:

[...] poi non si sente più nulla tra i catafalchi delle porchette [...]. «Magra, magra!» Abbaiano, presso la defunta porca, una megera furente, e il suo terzo marito. «Magra, magra!» I latrati convincono all'acquisto una comitiva di energumeni, ma più lo squisito colore della porchetta: ch'è un marrone chiaro [...] tutto lustro, morbido e croccante ad un tempo: e dentro, la polpa [...]. Abbandonata sul suo catafalco, dimostra, invece dei visceri,

⁹¹ Gadda, *La festa dell'uva a Marino* [1932], in *CU*, pp. 233-244.

⁹² Ivi, p. 241.

l'opulenza dell'infarcitura, rosmarino, aglio, patate, il timo e l'origano, tutti i misteri delle erbe e della terra latina, e dei sapori meravigliosi.⁹³

La stessa scena, ma in radice arricchita e dilatata, sia sul piano mimetico che su quello diegetico – e drammatizzata in quanto scansione decisiva di una trama protesa eticamente alla scoperta di una verità modernisticamente imprevedibile –, ritorna nel *Pasticciaccio*. Qui non l'autore in gita, e in vana fuga dalle proprie incerte malinconie di reduce, come in quella deliziosa sinopia, ma un callido e sicuro agente di polizia si aggira nel mercato di piazza Vittorio – teatrale proiezione metaforica del groviglio del mondo fenomenico – alla ricerca di un giovane indiziato, Ascanio, venditore di porchetta, entro la moltitudine delle massaie nell'ora mattutina della spesa, «l'ora delle mozzarelle, dei formaggi, delle vermifughe cipolle, e dei cardi, sotto la neve pazientemente ibernanti»:⁹⁴ notazione, questa, che conferma come la duplicità della dimensione temporale – ciclica (le stagioni) e parabolica (la vita individuale) –, altrove fin tragicamente tematizzata, sia da Gadda anche qui inscritta nel cibo, dai finocchi annunzianti primavera, a caldarroste residue al fuggitivo inverno, a frutta senza tempo né stagione.⁹⁵ L'agente si trascina, come distratto e a caso, nel caos delle voci e delle merci, ma infine arriva ai banchi dove le porchette giacciono adagate in posture di dormienti. Il narratore è qui non soggettivo, come nel *reportage* degli anni Trenta: perciò non ne rimarca la condizione mortuaria, sibbene quella di estreme testimoni di una tradizione gastronomica remota, riveniente dall'età fondativa dei sette re di Roma (il «reame antico ed eterno di Tullo e di Anco»)⁹⁶, e dunque metaforiche parvenze del tempo arcano e mitico che involve di sé tutto il presente del romanzo, oscura, catafratta archeologia del 'male' senza tempo che lo abita. E pur se quella mattina, di «gente che venneveno la porchetta su le bancarelle de piazza [...] ce n'era na tribbù»,⁹⁷ l'agente trova presto il suo colpevole, macellaio e faceto imbonitore, ben più che la megera di Marino abile e accanito a decantare il gusto della sua porchetta arrosto. Qui la *descriptio* dell'oggetto alimentare è dislocata nella voce del personaggio, nella sua strillata recita, che ne esalta la ricca farcitura, millantandone la pretesa genuinità, subito smentita dalla chiosa sarcastica del

⁹³ Ivi, p. 237.

⁹⁴ *P*, p. 253 (corsivo mio).

⁹⁵ *Ibidem*.

⁹⁶ *Ibidem*.

⁹⁷ *Ibidem*.

narratore, a svelarne la qualità scadente, la misera sostanza che ne adorna le parvenze profferte con enfasi mendace:

«La porca, la porca! [...] la bella porca de l'Ariccìa co un bosco de rosmarino in de la panza! Co le patatine de staggione!» (la staggione se la sognava lui, erano le patate vecchie fatte a pezzi, tutte puntolini di prezzemolo, inficciate nella grascia della porca).⁹⁸

Se in tutto il *Pasticciaccio*, com'è noto, al cuore dei fenomeni c'è il male, pervasivo e ammantato di menzogne, la pancia della porca, racchiudendo quel misero artificio, sembra offrirne una allegorica *mise-en-abîme*. È una movenza – lo si è visto – ben consueta all'autore: che ancora una volta, nelle immagini del cibo, rinnova la contesa tra verità e parvenza: ma qui, ormai, senza polarizzarsi nell'*ethos* antagonistico della satira, o nella stremata nostalgia valoriale implicita nella maniera lirica. I loro registri nel *Pasticciaccio* si contaminano, ipertrofici e metamorfici. Al trionfale vitalismo del cibo è specularne la malinconia che ne soffonde o ne screzia le immagini, fin dalla prima scena, non a caso un rituale pranzo borghese a casa della futura vittima; e si pensi al solitario e, suo malgrado, ambiguo commendator Angeloni, dal viso «tra impaurito e malinconico»⁹⁹, replica dimessa e parodica, coi suoi «pacchetti» da buongustaio,¹⁰⁰ della mostruosa ghiottoneria imputata all'altrettanto malinconico Gonzalo. Lungo tutto il romanzo il cibo immette una nota grottesca e insieme è inavvertito stigma, o straniante sineddoche, del 'male' che vi incombe, della inestricabile connessione fra delitto e «erotìa»¹⁰¹: dagli spinaci che la procace Assunta lascia cadere, violandone il candore immacolato, sulla tovaglia a casa Balducci, prolessi di ben altra, ed esiziale, violazione,¹⁰² alle giarrettiere spiccanti nella oscena ostensione della femminilità di Liliana assassinata, «tese, ondulate appena agli orli, d'una ondulazione chiara di lattuga».¹⁰³ Un dettaglio riveniente per analogia cromatica dalla sfera alimentare, letterariamente 'comica' per vocazione, inserito nel momento più drammatico del romanzo, *et pour cause*: giacché in esso, nella sua sterminata molteplicità prospettica e tonale, ogni "maniera" si risemantizza e trae forza espressiva dal legame contrastivo con le altre che vi agiscono. E nel comico sempre immane il tragico, come uno

⁹⁸ Ivi, p. 254.

⁹⁹ Ivi, p. 49.

¹⁰⁰ Ivi, pp. 41-42.

¹⁰¹ Ivi, p. 17.

¹⁰² Ivi, pp. 18-19.

¹⁰³ Ivi, p. 59 (corsivo mio).

spettro che ne insegue il riso.¹⁰⁴ Non per nulla, è stato autorevolmente rilevato che la cifra distintiva della grande narrativa gaddiana consiste in una «straordinaria fantasmagoria tragica»¹⁰⁵. Nel corpo delle cose, nelle immagini che ne cingono e mostrano il trascorrere, non vi è più cernita, tutto si mescola. E se è sempre metafora di vita, il cibo è anche *figura* della morte.¹⁰⁶

¹⁰⁴ Cfr. N. Merola, *Il "Pasticciaccio" di Gadda. Uno studio in 'giallo'*, Roma, Istituto di Studi romani, 1978, spec. p. 17, poi in Id., *La lettura come artificio e altri saggi di letteratura contemporanea*, Napoli, Liguori, 1984, pp. 142-62.

¹⁰⁵ Idem, *Un passaggio gaddiano*, in "L'illuminista", *Per i settant'anni di Walter Pedullà*, 4-5, 2001, pp. 393-403: 400.

¹⁰⁶ Cfr. S. Ghiazza, *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, pp. 152-159.

*L'arte polimaterica della cucina futurista
tra autarchia e sperimentazione*

Guido Andrea Pautasso

Ancora oggi, parlando di cucina futurista, molti tendono a confondere il rinnovamento della gastronomia in chiave sperimentale proposto da Marinetti e dal Futurismo con quegli elementi innovatori che vanno a comporre le creazioni della cucina contemporanea, segnata da combinazioni e contaminazioni di alimenti e di gusti estremi e intensi, da destrutturazioni chimiche delle vivande, e caratterizzata da una eccessiva e persistente ricerca di meri estetismi nella *mise en place* degli alimenti. L'obiettivo utopico di Marinetti era, invece, quello di «Mangiare con Arte per agire con Arte», ovvero di garantire e concretizzare a tutti i livelli della vita reale, senza escludere la cucina e la scienza dell'alimentazione, una sfrenata irruzione a trecentosessanta gradi dell'Arte nella vita stessa. In tal modo, il Futurismo sarebbe assurdo, al di là della sua collocazione temporale, a una sorta di *religione civile* estesa a tutti i campi della vita dell'uomo moderno, anche e soprattutto alla gastronomia.

Dopo che il critico e buongustaio Guillaume Apollinaire aveva esortato i cuochi francesi della *Haute Cuisine* a proporre una cucina che fosse ispirata alle tele di Picasso, e quindi *cubista*, e a teorizzare piatti che rappresentassero l'idea formale ed espressiva di una *Cuisine Nouvelle* già nel 1913, ecco che il Futurismo, nella persona, prima dello *chef* Jules Maincave, poi di Marinetti stesso, scese in campo con proposte innovative e teorizzazioni che, seppur rivisitando in maniera estrema le basi tecniche della cucina degli antichi romani (in modo particolare facendo riferimento alle strampalate cene dell'imperatore Eliogabalo e alle ricette più insolite di Apicio, l'autore del *De re coquinaria*), della tradizione rinascimentale, della gastronomia tedesca e di quella orientale, rivendicavano per la "cucina futurista" italiana un ruolo sperimentale preponderante nel panorama della gastronomia internazionale. Piatti come tavolozze di colori, decorazioni geometrizzanti delle stoviglie, abolizione delle forchette per degustazioni e piaceri tattili prelabiali, utilizzo di vaporizzatori di profumi e acqua di colonia, musica dirompente caratterizzata da strumenti inusuali come gli *intonarumori* di Luigi Russolo o il motore a scoppio di un aeroplano, architetture metalliche dei ristoranti o locali dalle decorazioni stupefacenti, tutti assieme, diedero alla rivoluzione

“cucinaria” futurista l’ambientazione ideale e le suggestioni necessarie per trasformare la Cucina in un evento strabiliante, in un *happening* ricco di emozioni che portasse lo spettatore a diventare elemento vitale dell’opera e della creazione (un concetto traslato dalle teorie di Umberto Boccioni che in pittura volle che lo spettatore fosse posto al centro del quadro e non viceversa). Le *performances* dei cuochi futuristi divennero l’espressione di un’evoluzione del gusto che andava a correlare l’ideazione di un progetto gastronomico assolutamente innovativo, con i cuochi che si facevano per l’occasione “chimici del palato” ancor prima di diventare artisti. Con la “cucina futurista” i piatti e le vivande divennero delle vere e proprie opere d’arte, come se fossero dei quadri e delle sculture “mangiabili”, e lo spettatore abbandonò per la prima volta il suo ruolo, tradizionalmente passivo, finendo per diventare l’elemento centrale di un esperimento polisensoriale caratterizzato dalla fusione estrema di sapori, odori, e suoni inaspettati – quasi come recitava il titolo del famoso manifesto teorico del pittore Carlo Carrà, *Pittura di suoni, rumori e odori*. Grazie a *menu* estrosi (giocati anche sulla denominazione originale delle vivande, con piatti dedicati *ad personam*), caratterizzati da vivande dai gusti inusitati e da piatti paragonabili a sculture, o da straordinarie *Cene alla rovescia* (banchetti che iniziavano dal caffè per finire con l’aperitivo), il Futurismo rivendicò il diritto a una gastronomia esperienziale in grado di esprimersi in ogni sua forma, come se fosse un esercizio di comunicazione basato su di un linguaggio completamente nuovo e diverso, ovvero *polimaterico* – per usare una formula cara all’aeropittore Enrico Prampolini. E l’opera *La Cucina Futurista*, scritto a quattro mani da Marinetti e dall’artista torinese Fillia all’inizio degli anni Trenta, non fu soltanto un manuale o un noioso contenitore di ricette: il libro, fatto di manifesti teorici e di provocazioni intellettuali, conferì ai suoi autori il ruolo di “agitatori gastronomici” e di “rivoluzionari in cucina”. La stessa autarchica lotta contro la pastasciutta, mossa dai futuristi a favore del consumo a tavola del riso, non fu soltanto il frutto della mera propaganda fascista, ma una esortazione a sperimentare a tavola, a innovare la cultura del cibo e a cambiare la concezione della mensa degli italiani per renderli nei loro gusti più coraggiosi e audaci.

Marinetti e i suoi sodali, con ricette fuori dall’ordinario, vollero sperimentare nuovi piatti in cucina, collegando però l’Arte e la gastronomia all’etica e alla salute dell’uomo moderno: un percorso pensato per un individuo capace di adorare la Macchina e la Natura alla stessa maniera. Assieme a Fillia, a Prampolini, ad Arnaldo Ginna (che con il leader futurista

scrisse nel 1934 il *Manifesto del Naturismo Futurista*) e all'eccentrico artista Thayaht (nome d'arte di Ernesto Michaelles), Marinetti disquisì di qualità e di naturalità dei cibi, di nutrizionismo, del potere energetico e della leggerezza degli alimenti, di diete salutari, vegetariane e agilizanti, sino a creare all'interno del movimento futurista una branca esclusivamente naturista – capitanata dai gruppi denominati “naturisti futuristi” – a cui spettava l'onere e il dovere di sostenere con scientificità l'esigenza di ottenere un rinnovamento, non solo fisiologico, ma anzitutto “spirituale” dell'italiano moderno.

La cucina futurista, che contiene l'essenza stessa della declinazione dell'arte verso la sua natura polimaterica, non fu dunque un epifenomeno del Futurismo, bensì incarnò l'espressione dell'evoluzione della cucina stessa nel XX secolo. La gastronomia voluta da Marinetti fu, infatti, capace di confondere e miscelare in maniera suggestiva arte, materia e sapore, come conferma il *menu* intitolato *Plastica Mangiabile*: una cena creata apposta in memoria di Umberto Boccioni nel giugno del 1933, ottanta anni orsono. Gli “aerobanchetti”, così come lo straordinario esempio dato dai piatti proposti dal ristorante futurista Taverna Santopalato e la lista delle vivande della *Plastica Mangiabile*, consentono di comprendere come l'estro, la fantasia e le vivande siano potuti diventare un solo elemento se combinati dalle abili mani degli *chef* futuristi; tant'è vero che le loro ricette rappresentano un aspetto concreto e sconcertante delle infinite possibilità di trasformare la cucina in un vero e proprio laboratorio artistico. Di fatto, Marinetti e i suoi ardimentosi cuochi/artisti futuristi hanno dimostrato come l'arte in cucina non abbia confini, se non quelli segnati dal desiderio e dai piaceri più estremi del palato.

Il gong della cucina futurista suonò nel 1913. Il cuoco Jules Maincave, con il suo *Manifeste de la cuisine futuriste*, declinato in una intervista rilasciata nel 1913 ad André Charpentier su “Fantasio” (e poi ripubblicato in italiano da Marinetti nel 1927), volle rispondere alle provocazioni di Apollinaire che a sua volta aveva pubblicato all'inizio dell'anno il manifesto intitolato *Le Cubisme Culinaire*, dove la pittura cubista di Picasso veniva associata all'esigenza di dar vita a una *Cuisine Nouvelle*. Dopo la sortita dei cubisti ai fornelli, Maincave, che esortava gli chef alla sperimentazione gastronomica, rivendicando la necessità di «una cucina adeguata alla vita moderna e alle ultime concezioni della scienza», aprì, seppur per breve tempo, un ristorante futurista sulla Rive Gauche a Parigi, facendo assaggiare «rane riempite di una pasta di granchiolini rosa»; «uova affogate nel sangue

di bue da servirsi su un purée di patate allo sciroppo di lampone»; «filetti di sogliola alla crema Chantilly, spolverati di lische pestate» e il «filetto di bue alla “Fantasio”», realizzato in omaggio alla rivista parigina che aveva pubblicato il suo coraggioso manifesto. Lo chef futurista, che attaccava «*les deux Bastilles de la cuisine moderne: le mélanges et les aromes*», invitò ad associare alle sue opere d’arte, in realtà, vere creazioni gastronomiche realizzate con azzardati accostamenti dal gusto agrodolce, altre particolari referenze sensoriali allargando così l’orizzonte della cucina a sapori e a sensazioni gustative inedite. Da quel momento, il cuoco francese si fece notare persino oltre oceano: al suo nome, negli Stati Uniti, venne associato l’aggettivo “futurista” e le sue ricette innovative lo fecero assurgere a *food designer ante litteram*.

Nel 1920 la meno nota Irba Futurista (forse la poetessa parolibera Irene Bazzi), nel manifesto *Culinaria futurista*, sottolineò invece l’esigenza di una estetica delle portate e dell’uso del colore nelle suppellettili, concentrando la sua attenzione sulla forma e sulla *mise en place* non convenzionale delle vivande, «dando ai cibi delle forme simmetriche, o anche asimmetriche, ma sempre ben definite e possibilmente architettoniche, evitando soprattutto le “salse in cui nuotano delle incognite varie”». Il manifesto invitava ad abolire «il cosiddetto servizio completo (per 12 o 24 persone di porcellana bianca colla riga bleu o d’oro, tanto caro ai borghesi)», a godere la vita con tutti i sensi e ad «adorare il colore», tanto da volerlo partecipe della vita quotidiana. L’imperativo della Irba futurista era «distruggere la monotonia “del pesce in bianco servito sul piatto bianco”, delle vivande che sembrano annoiarsi sull’uniformità dei piatti pedantesco-uguali», oltre a lanciare un messaggio alla «massaia futurista»: «La nostra tavola deve ridere di gioia nella diversità dei rosso-giallo-verdi-azzurro dei piatti grandi-piccoli-ovali-quadri-tondi, che sembreranno ballare una sinfonia gustosa che molto aggradevolmente, stuzzicando al massimo il nostro appetito, vuoteranno il loro contenuto nel nostro “dilettato” non dilatato stomaco».

A teorizzare e a organizzare la prima autentica rivoluzione culturale, antropologica e gastronomica del sistema alimentare italiano moderno è stato però Filippo Tommaso Marinetti che volle dare vita a «una alimentazione nuova, rallegrante, ottimista, eccitatrice dell’ingegno, poco costosa». La sua battaglia per il rinnovamento futurista della cucina cominciò con una serie di banchetti e di dichiarazioni poetiche, perché il futurismo rappresentava un continuo sforzo «per sorpassare tutte le leggi dell’arte e l’arte stessa mediante

qualcosa d'impreciso che si può chiamare vita-arte-effimero», facendo però i conti con la quotidianità e riconsiderandone anche gli aspetti più normali.

Senza dimenticare la lezione dello chef Maincave, Marinetti, già dal 1920, reclamò l'esigenza di nutrirsi con vivande moderne e inconsuete, ripudiando lo spirito di routine dei cuochi italiani; a Perugia, al Teatro Pavone, lanciò il grido: «Il cervello non è lo stomaco. Lo stomaco e il palato accettano volentieri il solito minestrone e il solito risotto fatto bene. Noi crediamo che il cervello debba agilmente nutrirsi di cibi sempre nuovi sempre inaspettati.» Ma solo negli anni Trenta, Marinetti arrivò a realizzare la *sua* cucina futurista: «La prima cucina umana» schierata contro il mito della gola e della «cucina-museo» passatista, ispirata dall'«*arte di alimentarsi*», escludendo il plagio ed esigendo sempre una certa dinamicità dei cuochi e l'originalità della creazione e della preparazione delle vivande. Comprendendo per primo come le alte manifestazioni dell'arte culinaria, per la loro deperibilità, non potessero essere “congelate” e quindi ridotte a essere mostrate come mummie e trofei nei musei, Marinetti si propose di scendere nell'arena della vita pratica. Il capo futurista lanciò una «rivoluzione culinaria» che si proponeva «lo scopo alto, nobile e utile a tutti di modificare radicalmente l'alimentazione [...], fortificandola, dinamizzandola e spiritualizzandola con nuovissime vivande in cui l'esperienza, l'intelligenza e la fantasia» sostituissero «economicamente la quantità, la banalità, la ripetizione e il costo».

L'obiettivo era far dimenticare agli italiani «l'uomo panciuto», «cubico, massiccio, impiombato» che non era un simbolo, bensì una «sintesi alogica di molte sensazioni: paura della realtà futura, freddo e solitudine della notte, visione della vita venti anni dopo ecc.». Ai membri dell'Accademia Gastronomica Nazionale che lo rimbrottarono sulla natura troppo sperimentale dei cibi futuristi, Marinetti replicò con le parole dell'amico Fillia: «Se l'Accademia insiste a contrastare il nostro sforzo che tende a inventare dei piatti italianissimi (almeno quanto la pastasciutta e forse anche di più) fonderemo allora una nuova Accademia Gastronomica Futurista alla quale aderiranno i cinquantamila artisti novatori e simpatizzanti della nuova Italia», per poi aggiungere caustico: «È finito il tempo delle pietanze dell'Artusi».

Per Marinetti, infatti, gli chef dovevano diventare “futuristi”, quindi degli innovatori che invocavano l'avvento della chimica, delle vivande sintetiche e artificiali, della diffusione per mezzo della radio di «onde nutrienti», così come l'utilizzo durante le cene di strumenti musicali dai suoni

imprevisti (il gong) e di profumi particolari (come l'Acqua di Colonia), come scrisse nel suo definitivo *Manifesto della cucina futurista*, pubblicato su "La Gazzetta del Popolo" di Torino nel dicembre del 1930. Con posizioni in gastronomia vicine all'arte polimaterica e all'*happening*, Marinetti dette vita a nuove ricette e a menu tipograficamente innovativi, denominati in chiave antiesterofila «lista delle vivande» o «catalogovivande»; a piatti che reclamavano l'esigenza di un ritorno alla naturalezza e alla sanità dei cibi e a un certo «crudismo vegetale». I cuochi che abbracciavano le idee di Marinetti dovevano razionalizzare l'alimentazione, come auspicato anche dalla propaganda del regime fascista, soprattutto dovevano trasformare il pranzo in uno *spettacolo a sorpresa* emozionante, capace di stimolare i sensi e i comportamenti dei partecipanti ai banchetti (Marinetti, fautore del coinvolgimento del pubblico nella realizzazione delle opere d'arte, finì per preconizzare le teorie dell'*Environment* e dell'*Happening*, poi formulate e canonizzate da Allan Kaprow negli anni a cavallo tra il 1950 e il 1960).

Nel *Manifesto della cucina futurista* e nei testi programmatici de *La cucina futurista*, Marinetti invitò i cuochi a «concepire per ogni vivanda un'architettura originale, possibilmente diversa per ogni individuo», in modo, cioè, che tutte le persone avessero «la sensazione di mangiare, oltre che dei buoni cibi, anche delle opere d'arte»: facendo ciò, la percezione del cibo declinava verso nuovi linguaggi, trascendeva il confine del gusto per raggiungere nuovi canali percettivi. Per questo gli chef futuristi avevano il compito di eccitare i sensi appagando tutte quelle «sensazioni tattili-visive-olfattive-termiche-gustative» nascoste negli accostamenti azzardati dei cibi, in «bocconi simultanei e cangianti» in grado di contenere «dieci, venti sapori da gustare in pochi attimi». Lo stesso atto del nutrirsi doveva trasformarsi in un «pranzo perfetto» che esigeva: «1. un'armonia originale della tavola (cristalleria vasellame addobbo) coi sapori e i colori delle vivande. 2. L'originalità assoluta delle vivande. 3. L'invenzione di complessi plastici saporiti, la cui armonia originale di forma e di colore nutra gli occhi ed ecciti la fantasia prima di tentare le labbra.» La gastronomia futurista avrebbe dovuto essere creata grazie a «complessi plastici saporiti» per nutrire gli occhi; eccitare «la fantasia prima di tentare le labbra»; richiedere l'abolizione della forchetta e del coltello per esaltare «il piacere tattile prelabiale» e non contaminare il sapore dei cibi proposti.

Nel 1932 venne inaugurato a Torino il ristorante futurista 'Taverna Santopalato'. Fillia e Nikolaj Djulgerov ristrutturarono una vecchia *piola* torinese lasciandone le pareti, dal soffitto al pavimento, con dell'alluminio di

marca italiana Guinzio & Rossi. Gli architetti futuristi arredarono la trattoria con mobili dal design ai limiti del minimalismo anti-decorativo, piazzarono alle pareti dei cartelli pubblicitari disegnati da Diulgheroff, e trasformarono il locale in una specie di batiscafo planato sino a terra. La fucina sperimentale del Santopalato è descritta ne *La cucina futurista* come «una grossa scatola cubica innestata, per un lato, in un'altra più piccola: adorna di colonne semicircolari internamente luminose e di grossi occhi metallici, pur luminosi, incastrati a metà parete; fasciata, per il resto, di purissimo alluminio, dal soffitto al pavimento». E il tocco dell'alluminio rivoluzionò l'ambiente in chiave avveniristica ricca di declinazioni tratte dal linguaggio dell'architettura funzionale e razionalista. Ma per i futuristi il Santopalato, immerso in «una atmosfera di metallicità, di splendore, di elasticità, di leggerezza ed anche di serenità», era un luogo destinato «a non restare un semplice e volgare ristorante»: esso sarebbe dovuto diventare un vero tempio futurista dove organizzare, «in luogo del solito caffè *post-prandium*», concorsi culinari, «serate di poesia, di pittura e di moda». In tal modo, il Santopalato si affermava come un laboratorio di partecipazione attiva ed emotiva alla fusione creativa dell'arte con la vita.

La cena inaugurale del Santopalato, descritta con minuziosi particolari ne *La cucina futurista*, iniziò con l'*Antipasto intuitivo* della moglie di Fillia, la signora Colombo: antipasto realizzato «con dei canestrini costruiti con la buccia d'arancio per contenere dei bigliettini con dei motti spiritosi, peperoncini piccanti, sott'aceti Cirio, salame di autentico porco e altre sorprese, il tutto trafitto da autentici grissini». Tra i primi piatti vi furono il *Brodo solare* di Piccinelli e il *Tutoriso con vino e birra* di Fillia. I secondi spaziarono dall'*Aerovivanda tattile con rumori e odori* di Piccinelli all'*Ultravivibile* di Paolo Alcide Saladin; dal polpettone di forma fallica spalmato di miele, posto in verticale su di un vassoio e sostenuto da una salsiccia arrotolata alla base, denominato da Fillia, *Carneplastico*, al *Paesaggio alimentare* del proprietario della Taverna, Angelo Giachino. L'*Aerovivanda tattile con rumori e odori*, proposta da Fillia «si compone di una fettina di finocchio, di una oliva e di un chinotto. C'è in più una striscia di cartone sulla quale sono incollati, uno vicino all'altro, un pezzo di velluto, un pezzo di raso e un pezzo di carta vetrata. La carta vetrata non è obbligatorio mangiarla, servirà solo per arpeggiare con la mano destra dando sensazioni prelabiali che rendono gustosissime le vivande, le quali devono essere portate alla bocca, contemporaneamente con la mano sinistra. In quanto agli odori il cameriere gira con un ampio spruzzatore inaffiando le

teste dei invitati.» L' *Ultravirile* del collezionista, bibliofilo e pittore Saladin era niente meno che un' aragosta disossata, ricoperta di zabaione verde, con in testa una corona di creste di pollo e nascosta tra lingue di vitello e gamberi. Fillia propose anche il *Mare d'Italia* («Su un piatto ogivale son disposti lungo il raggio maggiore pezzi di filetto di pesce cotti al burro sul quale sono fissati in degradanza con l'aiuto di uno steccadenti, una ciliegia candita, un pezzo di banana di Australia, un pezzo di fico. Ai due lati del piatto crema di spinaci, in cima e in fondo salsa Cirio. L'aspetto di un transatlantico, il gusto della nostra cucina migliore»), mentre Burdese incantò tutti con un' *Insalata mediterranea*. Tra i secondi colpirono la fantasia dei presenti un piatto di Enrico Prampolini, *Equatore+Polo Nord* (dei piccoli aeroplani scolpiti nel tartufo, appoggiati accanto a un cono di chiara d'uovo montata e solidificata) e il *Pollofiat* – detto altrimenti *Pollo d'acciaio* – di Djulgerov: piatto composto da una cresta di gallo cucita sul dorso di un pollo guarnito con confetti argentati che agli occhi dei presenti parvero dei proiettili metallici. Per concludere la cena, gli ospiti assaggiarono il *Dolcelastico* di Fillia (dei bigné farciti con un nastro di liquirizia e chiusi da un coperchio realizzato con prugne secche), i *Reticolati del cielo* di Mino Rosso che era una scultura aeroplastica di pasta sfoglia e caramello e un vassoio di *Frutti d'Italia*.

Ai futuristi la sera dell'inaugurazione vennero serviti vini Costa, birra Metzger e Spumante Cora (che sponsorizzarono l'evento), mentre le stanze furono cosparse di profumi Dory. Altresì gli chef futuristi del Santopalato dedicarono ai giornalisti uno speciale fuori programma offrendo loro il *Porcoeccitato* di Fillia: un «salame crudo privato della pelle» e «servito diritto in un piatto contenente del caffè espresso caldissimo mescolato con molta acqua di Colonia». Dell'originalissimo pranzo del Santopalato resta a pochi fortunati collezionisti il menu inaugurale: una *plaque* composta da sedici pagine con due copertine diverse: una muta in alluminio come le pareti del ristorante, l'altra in brossura cartonata con la scritta Santopalato in nero in verticale. La *plaque* è illustrata al frontespizio da un fotomontaggio di Djulgerov e da sei sue tavole pubblicitarie realizzate per l'amaro Cora, per la birra Metzger e per l'alluminio Guinzio e Rossi. Inoltre, il menu contiene il testo di Marinetti *La cucina futurista* (che raccoglie quattro interventi: *Contro la pasta asciutta*; *Invito alla chimica*; *Il Carneplastico*; *Equatore+Polo Nord*) e la *Lista del primo pranzo futurista*, che elenca i piatti creati appositamente per l'occasione da Fillia, Saladin, Djulgerov, Prampolini e Mino Rosso. Del ristorante esistono anche dei menu colorati disegnati apposta da Depero, Fillia, Ugo Pozzo e Mino Rosso (trenta sono stati esposti

alla mostra “Mangiare ad arte. I menu futuristi di Santopalato” al Castello di Belgioioso nel 2003) e un coloratissimo servizio di piatti progettato da Djulgerov e realizzato dalle “Ceramiche Mazzotti”, che viene più volte menzionato nella corrispondenza tra Fillia e Tullio D’Albisola. Tuttavia, l’oggetto futurista più ambito dai collezionisti resta l’introvabile set di asciugamani in alluminio destinato alle toilette metalliche del ristorante.

In seguito, i futuristi, «convinti che nella probabile conflagrazione futura» dovesse vincere «il popolo più agile, più scattante», «dopo avere agilizzato la letteratura mondiale [...], svuotato il teatro della noia [...], immensificato la plastica con l’antirealismo, creato lo splendore geometrico architettonico senza decorativismo, la cinematografia e la fotografia astratte», scelsero di seguire i dettami dell’*aerocucina*, promossa da un Marinetti folgorato dall’idea di nutrirsi con pietanze adatte «ad una vita sempre più aerea e veloce». E, per lanciare la moda dell’*aerocucina* i futuristi organizzarono tre «aerobanchetti» a Genova, Chiavari e Bologna, che segnarono con le loro innovazioni gastronomiche e scenografiche lo spirito propagandistico e patriottico dell’era fascista. All’*aeropranzo*, tenutosi al Lido di Albaro di Genova (in corso Italia), il 26 gennaio 1931, parteciparono numerosi personaggi importanti per il movimento futurista: Marinetti con la moglie Benedetta, l’ingegnere Alberto Della Ragione, Tullio d’Albisola, Mino Rosso, Alfredo (Alf) Gaudenzi, Leo Lionni, Farfa, Fillia, Prampolini e Luciano Lombardo. Ai commensali, dopo i soliti preamboli retorici e le declamazioni futuriste, furono serviti il *Pesce caldofreddo* creato da Gaudenzi e il *Carneplastico* proposto da Fillia.

Al Grand Hôtel Negrino di Chiavari, il 22 novembre 1931, in quella che fu definita dalla stampa «una specie di orgia carneplastica», il cuoco Antonio Bulgheroni (già chef del Pennadoca Club) preparò, invece, una serie di pietanze ispirate all’aviazione. Come scritto sul numero unico “Chiavari anno X” (pubblicato in occasione dell’inaugurazione del Palazzo dell’Esposizione Permanente del Litorale Tirreno di Levante) e sul “Corriere Mercantile”, mentre i futuristi udirono declamare da Farfa i «tubi ossibuchi dei polli/ che furono pasciuti e satolli» (versi del poema a sfondo meccanico-sessuale *Tuberie*), vennero serviti agli invitati: «Cicchetto Carpano; Timballo d’avviamento, ossia testina di vitello tra ananassi, noci, datteri farciti di acciughe; Carburante ‘Entella’; Decollapalato di sugo di carne, champagne e maraschino con barchette di petali di rosa; Supercarburante ‘Ruffino’; *Bue in carlinga*, strane polpette su modellini di aeroplanini di legno; Sorvolatine di prateria, pezzi di pollo immersi in un miscuglio di fette di barbabietole e

arance, olio, aceto e sale; Elettricità atmosferiche candite; Ammaraggio digestivo».

I pittori Angelo Caviglioni e Alberto Vincenzi, il 12 dicembre del 1931, alla Casa del Fascio di Bologna, prepararono il terzo aerobanchetto della storia del futurismo: la sala venne allestita proprio come se fosse un aeroplano, immersa in una luce diafana azzurra, con un vero motore di aereo che scoppiettava nella sala adiacente. L'aerobanchetto bolognese, svoltosi dopo l'inaugurazione della Mostra di Aeropittura nei locali del Circolo dei Giornalisti, venne così descritto ne *La cucina futurista*: «Le tavole erano state disposte con inclinazioni ed angoli, dando l'impressione di un veivolo. Qua le ali – ma smilze e anguste come in un idro dell'alta velocità – qua la fusoliera, là in fondo la coda. (Disabitata, come suole accadere anche nei velivoli autentici). Fra le ali una grande elica – ferma, per nostra fortuna! – più indietro due cilindri da motocicletta, promossi per l'occasione al rango di motore aviatorio. Al posto delle solite tovaglie troviamo dei fogli di carta argentata, che nella fantasia dei promotori vorrebbero essere dell'alluminio, e una lastra di latta lucente funge da sottopiatto, entro cui le signore controllano – oh' il delizioso specchio della fortuna! – il loro compromesso maquillage. Il sintetismo della tavola è evidente. Pochissima la roba visibile. I bicchieri sono i soliti, i piatti e le posate idem; ma i fiori mancano del tutto e vengono rimpiazzati da patate crude, colorite all'ingrosso e artisticamente intagliate; e peggio per chi non sa distinguere fra la roba che serve al piacere dello stomaco e quella destinata alla gioia degli occhi. Altra trovata autentica: il pane. Niente rosette comuni, o bastoni di foggia francese, o *kipfel* viennesi, ma panini appositamente modellati, che riproducono la forma di un monoplano o di un'elica; e bisogna confessare che la forma si presta egregiamente a una cottura perfetta della pasta e della biscottatura». Immersi in questa scenografia impressionante e “statosferica” gli invitati gustarono piatti i cui nomi celebravano ovviamente l'aereonautica: ricordiamo allora l'*Aeroporto piccante* (una insalata russa «con l'aggiunta di una fetta d'arancio sposata a una fettina d'uovo sodo e a un'oliva»); i *Rombi d'ascesa* (una portata prontamente ribattezzata da Marinetti *Risotto all'arancio*: il risotto infatti era stato preparato con della spremuta di arancia e aveva come decorazione finale una serie di fettine di arancio fritte); e il *Carneplastico con fusoliera di vitello* (si «trattava di una scaloppa di vitello, alleata a un esile salsicciotto». Il contorno comprendeva invece due cipolline e due marroni fritti. Quella sera Marinetti dichiarò chiuso l'aerobanchetto dopo aver sostenuto in un discorso che il rumore dei motori nutriva lo stomaco e che la

cucina italiana non dovesse per nessun motivo al mondo restare chiusa nei tanto vituperati musei, ma essere l'espressione della genialità della nazione e «capace di inventare altri tremila piatti, altrettanto buoni, ma più aderenti alla mutata sensibilità e ai mutati bisogni della generazione contemporanea».

A Genova, il 7 luglio del 1932, di nuovo al ristorante Lido D'Albaro, Fillia, Enzo Ciuffo, Paolo Alcide Saladin, Marisa Mori e Alfredo (Alf) Gaudenzi organizzarono l'ennesimo aeropranzo cogliendo l'occasione per presentare ufficialmente in Liguria il volume di Marinetti e Fillia, *La cucina futurista* pubblicato dall'editore Sonzogno. Il menu completo fu nell'ordine: «1) Le grandi acque (polibibita a sorpresa dell'aeropittore Prampolini); 2) Svegliastomaco (formula dell'aeropittore Ciuffo); 3) Tuttoriso (formula dell'aeropittore Diulgheroff); 4) Pescamagica (formula dell'aeropittore Alf Gaudenzi); 5) Aerovivanda tattile con rumori ed odori (formula dell'aeropittore Fillia); 6) Fruttincarne (formula dell'aeroscuttore Mino Rosso); 7) Uomodonnaezzanotte (formula del critico d'arte futurista P.A. Saladin); 8) Un Ritto, polibibita (formula dell'aeropittore Prampolini)». Ma chiusero l'aerobanchetto tre vivande a sorpresa: le «Mammelle italiche al sole (formula dell'aeropittrice Marisa Mori)», il «Passatista invischiato (formula dell'aeropittore Alf Gaudenzi)» e il «Porcoeccitato (formula dell'aeropittore Fillia)». Per l'occasione Gaudenzi inventa di sana pianta un piatto denominato *Nord-Sud-Freddo-Caldo*: una «composta di pesce lessato in salsa piccante caldissima, accompagnata da gelato al limone poco dolcificato».

In questa occasione ricordiamo anche un aerobanchetto speciale del quale purtroppo non si ha alcuna indicazione, se non quanto riportato nel menu che storicizza questo evento al quale partecipò la cantante lirica di origini romene Claudia Saghin. In quella occasione, per la cantante venne dipinto a mano un cartoncino pieghevole dalla copertina illustrata con un acquarello che raffigura un albero fiorito e uno spartito musicale sopra cui volteggiano due aeroplani. All'aerobanchetto, dimenticato da quanti hanno scritto la storia dei pranzi futuristi, nonostante la sua esemplarità, vennero serviti un «Motorino d'avviamento» a cui fecero seguito un «Decollo», del «Pesce volante» e dei «Volatili con carrello retratto». Come contorno furono offerti ai commensali degli «Accessori radionizzati» e per dolce una «Spezzonatura finale»; il tutto innaffiato da «Carburante nazionale ad alto numero d'ottano»).

A questi aerobanchetti fecero seguito diversi pranzi futuristi in tutto il mondo. Celebri rimasero il *Banchetto futurista di Parigi* e quello intitolato

Plastica Mangiabile, tenutosi nella sala della Galleria Pesaro di Milano nel 1933, dedicato alla memoria di Umberto Boccioni.

Il grande banchetto futurista di Parigi si tenne in occasione dell'Esposizione coloniale organizzata nella capitale francese nel 1931, per festeggiare il centenario della conquista francese dell'Algeria. La cena fu organizzata in grande stile (la sala da pranzo conteneva più di cento tavoli ed era decorata con otto enormi pannelli dipinti in stile aeropittorico da Enrico Prampolini) nel ristorante, costruito accanto al Padiglione italiano, progettato dall'architetto Guido Fiorini con delle linee visionarie ultramoderne e assolutamente futuriste (del resto Fiorini è ricordato in qualità di inventore delle Tensistrutture). Come ha ricordato Marinetti nel racconto *Nuvole saporite* (pubblicato nel 1931 nel volume che celebrava il Premio Letterario Viareggio), l'arrivo a sorpresa della splendida Joséphine Baker, l'affascinante regina del Charleston e dei music-hall, scatenò l'attenzione dei partecipanti alla tavolata: «L'entrata di Joséphine Baker fra la moltiplicazione dei profumi, delle musiche, delle sensazioni tattili e di quelle gustative, fu un uragano tropicale. La sua bellissima testa che fa pensare alla più dolce noce di cocco offriva ai convitati lampi lattei della cornea e suggeriva una siesta ideale nell'oasi. Le sue gambe, mondialmente celebri, erano i lunghi pennelli africani che avevano forse servito a Prampolini per dipingere i suoi pannelli».

Il menu della cena al Padiglione Italia fu particolarmente raffinato e composto da ben quindici portate: per l'occasione vennero utilizzate per apparecchiare le tavole delle tovaglie di alluminio e dei piatti quadrati; tant'è vero che la principessa Murat, che figurava tra gli aristocratici ospiti d'onore, commentò: «È più facile cambiare le abitudini alimentari che le regole del galateo, in ogni caso le tovaglie in metallo non mi sembrano un grande progresso» (La frase salace venne pronunciata dalla principessa che alcuni giorni prima aveva assaggiato, con entusiasmo e curiosità, al banchetto della Société Nationale d'Acclimatation, una *matelote d'uromastix*, ovvero uno spezzatino di lucertola algerina). A tavola i commensali assaggiarono nell'ordine: «*Les grandes eaux* (du peintre Prampolini); *Carrousel d'alcool* (du peintre Prampolini); *Hors d'oeuvre simultané* (du peintre Fillia); *Excitant gastrique* (du peintre Ciuffo); *Préface variée* (du peintre Prampolini); *Toutriz* (du Peintre Fillia); *Les îles alimentaires* (du Peintre Fillia); *Equatore+Polo-Nord* (du peintre Prampolini); *Aéromets, tactile, bruitiste et parfumé* (du Peintre Fillia); *Poulet d'acier* (du peintre Djulgerov); *Cochin excité – à surprise* (d'un primitif du 2000); *Viandesculptée* (du Peintre Fillia); *Machine*

à *goûter* (du peintre Prampolini); *Paradoxe printanier* (du peintre Prampolini); *Gateauélastique* (du Peintre Fillia)».

Ne *La grande Milano tradizionale e futurista. Una sensibilità italiana nata in Egitto* (1969) Marinetti ha lasciato un ricordo vibrante di emozioni di quell'evento straordinario, elogiando per l'ennesima volta «la snellissima seminegra Baker» e rammentandosi di una ricetta in particolare: un piatto realizzato con il latte, o meglio dove il latte e alcune gocce di essenze di caffè 'Moka' avevano insaporito una fetta di prosciutto. L'esaltazione per quel pranzo, diventato un'opera d'arte totale grazie alla creatività dei futuristi, capace di coniugare gastronomia e spettacolo, portò la stampa francese a dichiarare futuristicamente: «Lodiamo il poeta futurista Marinetti e i suoi colleghi Prampolini e Fillia per l'invenzione di una nuova cucina atta a scatenare allegria nei cuori più malinconici e a intensificare la fantasia legando la bellezza plastica scultorea alle vivande che non sono nocive per nulla quasi sempre piacevolissime e tali da moltiplicare i piaceri della vita».

Il banchetto denominato *Plastica Mangiabile* fu una «glorificazione della cucina futurista», venne organizzato da Bruno Munari, Enrico Prampolini e Mario Tapparelli (già direttore del Ristorante Pennadoca Club), e si consumò con la presenza al centro della sala di un motore a scoppio che doveva funzionare da accompagnamento sonoro, con i commensali seduti a un lungo tavolo dalla forma sinusoidale sul quale erano appoggiati piatti di alluminio. A capotavola troneggiava l'elica di un aeroplano, simbolo e mito del futurismo, attorno alla quale si disposero Marinetti e gli invitati per farsi immortalare nella fotografia di rito (una fotografia storica che venne utilizzata in più di una occasione dal capo del futurismo per testimoniare la portata spettacolare dell'evento). Depero, in un articolo dedicato a Boccioni sulla "Rivista del Popolo d'Italia", descrisse succintamente la cena futurista: «Alla Galleria Pesaro e sempre nel nome di Boccioni venne imbandito un magnifico banchetto futurista, servito con originalità di pietanze, con curiose miscele di gusti e profumi, combinate da artisti e composte con prodotti offerti da generose ditte italiane. Ancora i futuristi e gli invitati (autorità, aristocrazia e intellettualità milanese) festeggiarono Boccioni che amava la vita con pari intensità dell'arte. Anzi, Boccioni da vero grande artista propugnava quotidianamente la necessità di portare l'arte nella vita con ogni mezzo onde elevarla e arricchirla. Un banchetto allestito da artisti può vivamente educare e diventare una vera opera d'arte». In realtà, l'esposizione "mangiabile" alla Galleria Pesaro, soprattutto per due artisti, come Munari e Prampolini, rappresentò l'occasione per una evasione dai limiti della ricerca

pittorico-plastica (del resto le opere di altri pittori futuristi che si confrontavano con la cucina proposta da Marinetti, come Fillia, restavano legate all'aeropittura, all'estetica della macchina e all'arte sacra). Prampolini (come teorizzò in un suo importante libello del 1944, *Arte polimaterica. Verso un'arte collettiva?*) cercò, infatti, di realizzare opere d'arte che superavano la pittura da cavalletto e che sfruttavano materiali impensati, inusuali ed extrapittorici dando vita a una linea di espressione artistica quella di Prampolini che mostra la strada poi intrapresa nel dopoguerra da Alberto Burri, seppur con diverse sperimentazioni materiche e con una sostanziale ricerca poetica differente. Mentre per Munari fu l'occasione per una sperimentazione sincera in un campo artistico, quello della cucina all'epoca ancora tutto da esplorare (ancor prima di essere riconosciuto in qualità di designer e di artista transdisciplinare nel secondo dopoguerra, progettò delle *Macchine inutili*, ovvero un congegno ideale che non rappresentava assolutamente nulla e grazie al quale «possiamo tranquillamente far rinascere la nostra fantasia quotidianamente afflitta dalle macchine utili», come scrisse in *Che cosa sono le macchine inutili e perché*, del 1937. L'articolo che anticipava di cinque la pubblicazione da Einaudi del suo libro *Le macchine di Munari*, dove le più autentiche invenzioni – plausibili e vere – si mescolano alla pura fantasia. Tra questi ingegnosi macchinari – esposti per la prima volta a Milano alla Galleria delle Tre Arti in Foro Bonaparte nel 1933 – il designer propose una “Macchina per addomesticare le sveglie”, con un congegno particolare che attivava una macchina per fare il “caffè sintetico”; un “Misuratore automatico del tempo di cottura per uova sode”; un “Apparecchio per aprire dal disotto le bottiglie di spumante” e un “Distributore di uvetta secca”. Negli anni Cinquanta, Munari inventò anche le cosiddette *Forchette parlanti*: forchette intese come “prolunghe della mano” ma senza alcuno scopo pratico, da vedersi come delle speciali strutture della comunicazione verbo-visuale legate, però, a un linguaggio fenomenico antitradizionale e del tutto inedito – e una di esse illustrerà il volume di Salette Tavares, *Lex Icon*, raccolta incentrata su oggetti poetici astratti che però derivano dall'uso quotidiano, come il bicchiere e la forchetta. La rivisitazione della posata interesserà anche l'estroso architetto Carlo Mollino – vicino al futurismo e alle avanguardie artistiche europee senza mai farsi ingabbiare in uno stile ben preciso –, che si impegnò alla fine degli anni Cinquanta a disegnare per l'azienda americana Reed & Burton un servizio di posate ispirato alla sagoma aerodinamica delle eliche degli aeroplani. In questo caso, l'attenzione del designer venne rivolta e suggerita da un certo

dinamismo aviatorio, ereditato indubbiamente dalla frequentazione di Mollino in gioventù con il gruppo dei futuristi torinesi, che trasforma la posata in uno speciale capriccio sperimentale lontano da qualsiasi funzionalismo utilitario).

Il pasto alla Galleria Pesaro fu presentato da un apposito *Catalogovivande* che raccoglieva i nomi dei piatti proposti per l'occasione. Il menù consisteva in una serie di portate dai nomi futuristicamente altisonanti: «*Le grandi acque*»; «*Architettura gastronomica*»; «*Meteorologi alimentari*»; «*Sintesi astrale*»; «*Quisibeve rose e sole*», e infine un dolce chiamato «*Solidoliquido*». Come digestivo i futur-cuochi idearono una «*Polibibita sanatrice*» (della quale non si conosce però la composizione), e il pasto si consumò con la presenza al centro della sala di un motore a scoppio, che probabilmente funzionava da accompagnamento sonoro, e i commensali erano seduti attorno a un lungo tavolo dalla forma sinusoidale sul quale erano appoggiati piatti di alluminio. A capotavola troneggiava, invece, l'elica di un aeroplano, simbolo e mito del futurismo attorno alla quale si disposero Marinetti e gli invitati per la fotografia di rito. Il maestro Rodolfo De Angelis, tra i commensali, in uno spassoso articolo pubblicato negli cinquanta su "La Domenica del Corriere" il 4 maggio del 1958, *La gastronomia di Marinetti salvata dal Sor Angelo*, raccontò quell'insolito banchetto: «Al tavolo d'onore, Marinetti [...] non solo fece onore alle pietanze, ma ne decantava (prima dell'assaggio, però) il profumo, il gusto, la confezione. Intanto pane, grissini, erano stati aboliti. Qualcuno chiese perlomeno un biscotto, ma non fu accontentato. Ogni singola pietanza faceva da "solista", quindi senza accompagnamento di sorta. Tranne il beveraggio, che per il profumo era più vicino alla lozione per i capelli, che al nettare delle vigne. Il risotto bianco fu servito in forme architettoniche, frammischiato a datteri e acciughe salate. E bisogna dire che, mettendo i datteri da parte, e con uno sforzo di buona volontà, quasi tutti se ne servirono. Dopodiché: sorpresa. Comparvero piatti per ogni commensale con su una arancia. Ma non era una arancia; la buccia si essiccata e svuotata, era di quel frutto, e al posto della polpa fragrante e succosa, all'alzarsi del coperchietto ricavato dalla stessa buccia, comparve un composto del colore della pappa di seme di lino. E fu un urlo generale».

Nonostante Marinetti insistesse affinché i commensali assaggiassero prima di giudicare, nessuno in verità osava «ficcare il cucchiaino in quell'impasto». L'assaggio avvenne, sia pure con molta riluttanza, «solo dopo l'intervento del 'capo cuoco' (il buon Tapparelli), che assicurò trattarsi

di un passato di animelle, funghi e patate, con una strizzatina di limone e un profumo di noce moscata». La cena fu salvata da Angelo Motta (il fortunato proprietario dell'omonima azienda dolciaria milanese) «che aveva fatto confezionare degli squisitissimi dolci di cioccolata, cosparsi di liquori e di crema 'chantilly' in deliziose coppette disegnate da Enrico Prampolini. Che furono divorate in un battibaleno». In seguito, sempre per merito di Motta, arrivò in galleria «una pattuglia di camerieri, con trofei di fragranti panettoni e copiose bottiglie di spumante», che fecero da contorno all'ovazione del pubblico per Marinetti, geniale creatore del futurismo.

Marinetti sostenne fino all'ultimo l'avvento di una «Cucina Imperiale e Futurista» ancor prima che autarchica, promuovendo nel 1938 un sondaggio tra intellettuali e artisti pubblicato sulla rivista "La Scena Illustrata", con gli interventi poi raccolti nell'*Almanacco Cucinario* del 1939. Allo scoppio della seconda guerra mondiale si diradarono le occasioni d'incontro anche per i futuristi più agguerriti in cucina. Il fondatore del futurismo, scomparso nel dicembre del 1944, fu accusato dai suoi oppositori di aver accettato il titolo di Accademico dell'Italia fascista e, quasi fosse ben più grave, di aver profanato il mito tutto italiano della pastasciutta.

Nota bibliografica

Per quanto riguarda una ricerca specifica e una estesa bibliografia dedicata alla cucina futurista (oltre a quanto concerne il *Cubisme culinaire* e la *Nouvelle cuisine*) rimandiamo ai saggi di G.A. Pautasso, *La cucina dell'avanguardia artistica e letteraria*, in *Le cucine del popolo*, atti del Convegno di Massenzatico (Reggio Emilia), 31 ottobre 2004, Zero in condotta, Milano 2005; Id., *Epoica della cucina futurista*, Cremona, Galleria Daniela Rallo, 2010; Id., *Prove di Aerocucina*, in "Charta. Antiquariato-Collezionismo-Mercato", anno 21, n. 119, Modena gennaio-febbraio 2012, oltre ai testi pubblicati sul blog cucinafuturista.blogspot.it: *La cucina futurista. I misteri di un libro rivoluzionario* e *Storia del manifesto della cucina futurista*. Segnaliamo come fondamentali i testi di C. Salaris, *Cibo futurista. Dalla cucina nell'arte all'arte in cucina*, Roma, Stampa Alternativa/Nuovi Equilibri, 2000; Id., *La cucina futurista*, in "La Gola", n. 3, Milano dicembre 1982-gennaio 1983, e la voce "Cucina" nel Catalogo della mostra *Futurismo & Futurismi*, a cura di Pontus Hulten, Milano, Bompiani, 1986, poi ripresa in Id., *Dizionario del futurismo. Idee*

provocazioni e parole d'ordine di una grande avanguardia, Roma, Editori Riuniti, 1996, e in seguito riportata nel *Dizionario del Futurismo*, a cura di Ezio Godoli, Rovereto-Firenze, Firenze-Rovereto, Vallecchi-MART, 2001. Vedi anche D. Cammarota, *La Cucina Italiana* in *Dizionario del Futurismo*, a cura di Ezio Godoli, vol. 1, Firenze-Rovereto, Vallecchi-MART, 2001.

*A tavola con l'eroe dannunziano.
Simbologia del cibo nel Trionfo della morte*

Giacomo Cecere

La scelta del cibo, propriamente della sua consumazione, come ottica privilegiata per una rilettura del dannunziano *Trionfo della morte*,¹⁰⁸ per di più utilizzato in chiave simbolica, è avallata da macroscopici caratteri di poetica e di stile presenti nell'opera, e si giustifica in quanto utile a suggerire ulteriori rilievi nell'interpretazione generale dell'opera.

L'evidente contraddizione fra "cibo", in quanto richiamo a un concetto di vitalità, più diffusamente di volontà di vivere, e l'inscalfibile certezza della morte postulata dal titolo dell'opera, per altro, avvia a cogliere più significative e interessanti contraddizioni interne sia al protagonista, sia all'opera stessa, segnata da irrisolte armonizzazioni di differenti esigenze del D'Annunzio di questa fase compositiva.

Il *Trionfo della morte* rappresenta, infatti, uno snodo fra momenti compositivi diversamente individuati: da una parte, *Il Piacere* e l'esperienza dell'estetismo, dall'altra, la prima adesione alla teoria del superuomo attraverso la scoperta di Nietzsche nella, al tempo vulgata interpretazione.¹⁰⁹

Giorgio Aurispa, dunque, non è più nell'aura estetizzante di Andrea Sperelli e non ha ancora maturato la determinazione velleitaria di un Claudio Cantelmo o di uno Stelio Effrena; per cui la nuova scrittura dannunziana è pervasa da continue oscillazioni fra i due registri.¹¹⁰

Nella dedica del *Trionfo* all'amico Francesco Paolo Michetti, con esplicita funzione d'introduzione all'opera e di dichiarazione d'intenti, D'Annunzio dichiara che due sono stati gli obiettivi alla base della nuova composizione: l'intento di rappresentare «l'uomo (...) **modello del mondo**» connesso con «il proposito di fare opera di bellezza e poesia, prosa plastica e

¹⁰⁸ G. D'Annunzio, *Trionfo della morte*, in Id., *Prose di romanzi*, vol. I, Verona, Mondadori, 1968, pp. 651-1049. Suddivisa in sei sezioni titolate rispettivamente *Il passato*, *La casa paterna*, *L'eremo*, *La vita nuova*, *Tempus destruendi*, *L'invincibile*, l'opera reca un'epigrafe in lingua originale di Nietzsche ed è preceduta da una dedica *A Francesco Paolo Michetti*. Ivi, pp. 651-658.

¹⁰⁹ Nella dedica al Michetti D'Annunzio rende il nicciano *Urbemensch* con il termine "Superuomo". Ivi, p. 658.

¹¹⁰ Il *Trionfo della morte*, pubblicato nel 1894, si situa fra *Il Piacere* del 1889 e *Le vergini delle rocce* del 1895. *Il Fuoco* viene pubblicato nel 1900.

sinfonica, ricca di immagini e di musica».¹¹¹ Si sovrappongono, nella concezione dell'opera, due esigenze di diversa natura non necessariamente coincidenti, pur se tra loro armonizzabili: da una parte, il bisogno culturale di caricare l'opera di rinnovate responsabilità etiche con la volontà di elaborare, nella descrizione dell'uomo modello dell'universo, un messaggio di impegno vitale come superamento dell'inerte estetismo di Andrea Sperelli, dall'altra «l'ambizione più tenace», ancora marcata da latente estetismo, di «concorrere efficacemente a costruire in Italia la prosa narrativa e descrittiva moderna».¹¹²

L'esigenza di messaggio condiziona in profondità la stessa struttura del libro, concepita nella direzione di autoanalisi del protagonista, condotta con tecnica a metà strada fra osservazione esterna e monologo interiore, attenuando di molto la prospettiva narrativa, per l'assenza di reale evoluzione della vicenda, in quanto scarsi sono gli eventi presenti nella "storia". Nel *Trionfo* l'autore sembra corrodere lo statuto del romanzo tradizionale per creare nuovi innesti, sconfinamenti e commisture con caratteristiche formali di altri generi letterari. Ancora nella dedica D'Annunzio sottolinea il suo intento di una scrittura polifonica in cui far risuonare suoni e ritmi propri di un poema, di voler liberare l'opera dai vincoli della favola, di descrivere un'unica «dramatis persona».¹¹³ Le due ultime affermazioni, in particolare, suggeriscono per il *Trionfo* una persuasiva caratterizzazione strutturale d'impianto "drammatico", teatrale, per l'evidente staticità della vicenda che obbedisce a un sostanziale ritmo ripetitivo, con cadenze d'illusoria ripresa e svolta, ma propriamente di ritorno alla situazione iniziale, più ancora per la centralità di Giorgio Aurispa come protagonista unico, ricondotto il personaggio di Ippolita Sanzio a necessario personaggio deuteragonista, più che effettivo antagonista.¹¹⁴

L'organizzazione della materia è funzionale a mantenere concentrata l'attenzione e l'analisi psicologica su Giorgio, conquistato dall'amore per

¹¹¹ G. D'Annunzio, *Il Trionfo della morte*, p. 654.

¹¹² *Ibidem*. Le sottolineature sono dell'Autore.

¹¹³ «Un ideal libro di prosa moderna che – essendo vario di suoni e di ritmi come un poema, riunendo nel suo stile le più diverse virtù della parola scritta – armonizzasse tutte le varietà del conoscimento e tutte le varietà del mistero». «Non v'è qui, insomma, la continuità di una favola bene composta ma v'è la continuità di una esistenza individua». «Qui è una sola dramatis persona». Ivi, p. 653 e ss. La sottolineatura appartiene all'Autore.

¹¹⁴ Nella suggestione di dramma teatrale suggerita dall'Autore con l'indicazione della cancellazione della favola, perfino la scansione della materia in sei zone composte di brevi capitoli sembra voler ricordare i cinque atti, più un prologo della tragedia classica.

Ippolita, che egli vive come desiderio rinascente di possesso totale della donna fin nei suoi intimi moti dell'anima e nei più riposti pensieri, con l'inevitabile delusione che ne consegue (le prime due parti del romanzo), ossessionato dalla speranza di una ipotetica rinascita di quell'amore totale (la seconda diade), infine inevitabilmente proiettato verso un tragico epilogo (la terza diade).

Il carattere di dramma dell'opera¹¹⁵ è ravvisabile dovunque nella narrazione, perché l'Autore punta a dimostrare una tesi, a focalizzare una personale artistica esigenza più che a osservare e interpretare una realtà, perfino a svolgere un compito e a raggiungere un obiettivo di natura artistico-letteraria, di poesia più che di effettiva conoscenza e rappresentazione di sé e del mondo esterno. Il che, evidentemente, è da leggere pur sempre in termini di effettiva modernità, in quanto allontana definitivamente D'Annunzio da ogni retaggio positivistico, pur se non lo libera completamente da schemi veristici.¹¹⁶

La confluenza, nella poetica dell'opera, di impegno a elaborare messaggi etici e, allo stesso tempo, di dare vita a un nuovo progetto letterario come ricerca di possibili alternative all'esperienza estetizzante di Andrea Sperelli, produce nel libro una particolare tensione espressiva: se, da una parte, l'Autore punta all'evidenza del pensiero e della tesi, la "necessità" cioè di una scelta comportamentale, l'ineludibilità della tragica conclusione fatta passare per fatale e pertanto eroica ed elitaria, la sublimazione di un'esperienza singolare in vicenda emblematica ed esemplare; dall'altra, la debolezza delle motivazioni culturali e dei passaggi psicologici che appaiono spesso artificiosi perché intellettualistici, cioè interni alla tesi più che motivati da meccanismi storici o sociali di una qualche realistica persuasività, impongono il ricorso all'uso prevalente di stilemi funzionali a trasformare la tesi in suggestione, la gratuità psicologica e la casualità degli accadimenti in necessità ed evidenza indimostrabile, perché motivati da soggettiva moralità.¹¹⁷ La ripetizione degli eventi intende conferire carattere di fatalità alla vicenda e di verità alle conclusioni di Giorgio, alla sua definitiva determinazione. Non a caso, in ciascuna delle sei sezioni riaffiora il richiamo a creature dolenti e a morti immature come segni anticipatori e indicatori

¹¹⁵ Ovviamente, il termine viene usato in accezione non contenutistica o valoriale, ma tecnica, a indicare una scelta di poetica che conforma la struttura e il dettato dell'opera.

¹¹⁶ Cfr. in particolare la seconda diade del romanzo.

¹¹⁷ «Certi fatti, se uno sa considerarli in forma ideale, portano in fondo a loro nascosta una significazione precisa, indipendente dalle apparenze». Ivi, p. 729.

della fatalità del tragico finale: il suicidio durante la passeggiata al Pincio nel primo capitolo, la morte e il funerale di don Defendente Scioli,¹¹⁸ l'aspetto del nipotino Luca, malaticcio e avviato a sicura, imminente morte,¹¹⁹ il morticino per magia,¹²⁰ l'affogato,¹²¹ ricorrente l'ossessionante ricordo familiare di zio Demetrio, suicida per elezione. Perfino i richiami letterari con cui si sottolineano aspetti e scelte nella vita del protagonista, *La Vita Nuova* dantesca e il *Tristano e Isotta* di Wagner, se da una parte sono escogitati per dar valore e autorevolezza culturale alle scelte di Giorgio, per similitudine o contrasto, di fatto contengono anch'essi l'onnipresente presagio di morte.¹²²

I titoli stessi conferiti alle sei sezioni del libro, nell'ordine, *Il passato*, *La casa paterna*, *L'eremo*, *La vita nuova*, *Tempus destruendi*, *L'invincibile*, sono carichi di valore simbolico, in chiave, come si diceva, di suggestione e convincimento, di comprova e assolutizzazione, d'ineluttabile oggettività e di superiore magnanima autodeterminazione.

L'attenzione che l'autore pone alle risonanze degli elementi esterni della vita quotidiana sull'interiorità del protagonista giustifica nella presente indagine, prima ancora di oggettivi riscontri nell'opera, l'assunzione del tema cibo (elemento per eccellenza legato alla quotidianità del protagonista) come strumento significativo a caratterizzare la personalità del protagonista e ancor più, simbolicamente, la scansione e le stazioni del suo iter verso la morte.

Per altro è lo stesso D'Annunzio, sempre nella dedica al Michetti a utilizzare, per ben due volte, la metafora del cibo:

Poi che l'ultima pagina fu compiuta, tu avesti comune con me quella sùbita ingannevole gioia su cui più tardi il crepuscolo primaverile diffuse un così puro velo di malinconia. E avesti comune con me il rammarico per le già lontane sere quando tu salivi alla mia cella remota e quivi, nella gran quiete conventuale, mentre fumigava entro le tazze la bevanda

¹¹⁸ Ivi, p. 728.

¹¹⁹ «Una gravità funebre era in ogni cosa. Quel bimbo pareva già un morticino, nella sua lunga camicia bianca». *Ibidem*.

¹²⁰ Ivi, p. 851 e ss.

¹²¹ Ivi, p. 985 e ss.

¹²² «Sente talvolta il morituro (Giorgio) passar nell'aria il soffio della primavera sacra; e, aspirando alla Forza, invocando un Intercessore per la Vita, ripensa la colonia votiva composta di fresca gioventù guerriera che un toro prodigioso condusse all'Adriatico lontano: Ma come si spensero entro le mura ciclopiche di Alba de' Marsi il re numida Siface e l'ultimo dei re macedoni Perseo crudele, il tragico erede di Demetrio Aurispa si spegne qui ne' suoi brandelli di porpora straniero ed esule e prigionio». Ivi, p. 657. Nella stessa pagina D'Annunzio avvicina la sua nuova opera agli antichi *Trionfi della morte*.

favorita e parevami si spandesse nell'aria il calore delle nostre intelligenze, io ti leggeva ad alta voce la mia scrittura recente. Il soprano gaudio cui possa oggi aspirare un artefice altero non sta forse nel rivelar l'opera ancora vergine e segreta a colui che è il suo pari, a colui che comprende tutto?¹²³

Ancora più significativa appare la seconda citazione, antitetica alla prima per collocazione e significato:

Dinanzi a colui che perisce, una bella donna voluttuaria, terribilis ut castrorum acies ordinata, alta su un mistero di grandi acque glauche sparse di vele rosse, morde e assapora con lentezza la polpa d'un frutto maturo mentre dagli angoli della bocca vorace le cola giù pel mento il succo simile ad un miele liquido.¹²⁴

Le due citazioni mi paiono importanti non solo in quanto implicito avallo alla chiave particolare scelta per l'analisi dell'opera, quanto perché immediatamente suggeriscono indicazioni sull'uso divergente con cui la metafora del cibo viene utilizzata dall'Autore: la prima citazione, infatti, associa la consumazione della bevanda, indubitabilmente tè, già ampiamente usata ne *Il Piacere*,¹²⁵ a sottolineare un clima di intima condivisione intellettuale, di totale comprensione fra due anime affini per nobili interessi culturali e artistici, di piena comprensione e possesso, di contro nell'opera alla profonda, continuamente frustrata aspirazione di Giorgio nei confronti di Ippolita;¹²⁶ la seconda, invece, veicola un'immagine dequalificata del cibo perché connessa, con manifesta sensualità, a immediata negazione di ogni ideale e di profonda spiritualità.¹²⁷ Il frutto, nell'immaginario collettivo archetipo della cacciata dell'uomo dalla felicità dell'Eden, avidamente gustato, si associa, attraverso la citazione in latino, all'idea delle apparenze ingannevoli (il miele della bellezza femminile), soprattutto all'ineleganza della consumazione (il succo che cola).

¹²³ Ivi, p. 653.

¹²⁴ Ivi, p. 657.

¹²⁵ Cfr. G.P. Biasin, *Tè per due*, in Id., *I sapori della modernità. Cibo e romanzo*, Bologna, il Mulino, 1991.

¹²⁶ Ne *Il Piacere*, come nota il Biasin, differente è la funzione con cui viene descritto il rito del tè: «Il tè è un elemento indispensabile alle vicende amorose di Andrea Sperelli presentato mentre attende un'amante». G.P. Biasin, *I sapori della modernità*, p. 85.

¹²⁷ L'immagine è già presente ne *Il Piacere*, G. D'Annunzio, *Prose di romanzo*, p. 255: «la sua bocca, in quell'atto, attirava i morsi come un frutto sugoso». Lo sviluppo dell'immagine nel *Trionfo*, pur con identica accezione negativa, tuttavia evidenzia la nuova assunzione in chiave simbolica.

I due antitetici parametri di giudizio, che sono nella dedica e appartengono all'Autore, sono anche interne all'opera e differenziano identiche antitetiche situazioni dei personaggi, ma soprattutto rappresentano costantemente il metro di giudizio con cui il protagonista giudica persone e situazioni. La considerazione, pur nella sua ovvietà, è interessante spia per cogliere quanto di fatto la crisi o le impersuasive considerazioni, le stesse contraddizioni di Giorgio siano interne a questa fase dello stesso D'Annunzio, aspetto che pur sarebbe interessante indagare, ma che non è qui opportuno affrontare, per la specifica ottica prescelta. I due parametri risultano elementi preziosi per una caratterizzazione del personaggio: Giorgio, l'Invincibile, viene solitamente descritto nell'atto di sorbire bevande, mai nell'atto di consumare concretamente del cibo, pur frequentemente presente a pranzo con altri commensali. C'è nel libro una sorta di repulsione del protagonista, a consumare pietanze,¹²⁸ in quanto, si direbbe, il gesto, nella sua eccessiva quotidianità, ridurrebbe la sottolineata eccellenza, la perspicace spiritualità, la superiorità dell'eroe. Il cibo, nella sua terrena concretezza, richiama la fisicità e la materia pulsante di cui anche l'Invincibile è costituito e alla cui necessità di sopravvivenza anch'egli deve necessariamente piegarsi. L'adesione al flusso vitale presente nell'universo dell'Invincibile si rapprende in un'insopprimibile forza che coincide con la vita passionale, cioè animalesca e bestiale, primitiva o semplicemente elementare, ma in qualche modo da riscattare, in quanto non negabile e solo annullabile con la morte appunto, purché ravvivata, sublimata da sentimento, spiritualità, idealità: la ricerca di un evento che sia testimonianza di un alto sentire di ambiziosa tensione verso il superamento della fisicità, o semplicemente della consapevolezza di dover superare l'ottusa fisicità. Non a caso, i concreti gesti che Giorgio compie sono gli amplessi con Ippolita, determinati da una naturale sensualità, anch'essa innalzata nell'aspirazione a essere amato, continuamente e profondamente, nel sogno di una congiunzione di anime, ma propriamente pretesa di un possesso dell'amata non solo nel corpo, quanto anche nell'anima. Giorgio propriamente insegue l'affermazione e il riconoscimento di sé come dominio sul mondo esterno, sulla realtà e, in una prospettiva più angusta e concreta, nel completo possesso – plagio di Ippolita, intesa come nemica, solo in quanto volontà resistente. La tentazione della morte, presente fin dalle prime pagine è ovviamente la spia dell'inevitabile conclusione nel suicidio.

¹²⁸ «La madre gli disse: Non mangi, non bevi. Non hai toccato quasi nulla. Ti senti male, forse?». Ivi, p. 738.

Il rapporto di Giorgio con il cibo è, dunque, sempre *in absentia*, nel senso che, pur in presenza di pranzi e cene, non si descrivono mai, nel suo caso, l'atto materiale del mangiare o le reazioni di gusto e gradimento.¹²⁹ La sua frequentazione della tavola è da spettatore, caratterizzato, si direbbe, da congenita inappetenza, che si limita a osservare gli altri.

I cibi citati e solo raramente descritti sono sempre maneggiati o consumati dagli altri personaggi, quasi l'eroe non possa sporcarsi le mani in operazioni così comuni e banali. L'albergatore di Albano porta arance a Ippolita.¹³⁰ È solo Ippolita che nell'Eremo gusta, descrivendone le saporose meraviglie, il cibo preparato per lei e per Giorgio dalla semplice cortesia dell'ospite.¹³¹ Pur presente alla cena, pur coinvolto nella consumazione del cibo per festeggiare l'arrivo di Ippolita nella nuova sede in cui far rinascere il loro amore, per Giorgio non si fa cenno non solo a un'eventuale degustazione, ma neppure a una sensazione del palato.

Il particolare, come già si diceva, ha l'evidente funzione di sottolineare, attraverso l'estraneità al cibo, la superiorità intellettuale e spirituale di Giorgio e di ribadire soprattutto l'antitesi di valore fra la dignità del personaggio maschile e la sensualità della protagonista femminile come contrasto non di persone, ma di sessi. Con l'arrivo di Ippolita nell'Eremo, là dove dovrebbe nascere la "vita nuova" del loro amore, proprio durante la cena, proprio nel differente rapporto con il cibo, per la prima volta si esplicita la distanza fra i due amanti che si acuirà sempre più come separazione e inconciliabile disparità, minando fin dall'inizio l'auspicato superamento della condizione di stallo della loro storia d'amore. Se si considera che la scena della cena si colloca immediatamente dopo un amplesso intensamente vissuto, se ancora si richiama alla mente l'accoglienza che Giorgio ha preparato a Ippolita facendola camminare su un tappeto di ginestre da lui raccolte in omaggio alla donna, si comprende come l'incomprensione fra i due amanti è dall'Autore, da questo momento in poi, virata e sublimata nella contrapposizione fra dimensione fisica della vita ricondotta a pura, passiva sensualità, e dimensione spirituale del sentire, dell'idealizzare il reale in una prospettiva di sublimità artistico-letteraria. La cena, nell'indifferenza di

¹²⁹ Anche ne *Il Piacere* mancano descrizioni di cibi e nei pranzi predomina l'attenzione agli arredi, ma ogni volta la presenza o l'assenza sono esclusivamente messe in relazione con il sesso. Cfr. G.P. Biasin, *I sapori della modernità*. Nel *Trionfo*, invece, D'Annunzio assegna all'indifferenza verso il cibo un carattere etico-eroico.

¹³⁰ Ivi, p. 719.

¹³¹ Ivi, p. 838.

Giorgio verso il cibo, si configura come suo iniziale “riscatto” dal pur emotivamente partecipato amplesso di qualche ora prima e, allo stesso tempo, ribadisce il confinamento di Ippolita, in prospettiva, di sterile materialità, seducente ma anchilosante, attraente ma capace di tarpare il volo dell’eroe (verso dove non si sa). Il processo già presente nelle precedenti sezioni qui si radicalizza, in quanto al tentativo di rinsaldare e rinnovare il vincolo affettivo si sostituisce la graduale irrefrenabile frattura fra pensiero e sensualità. Il rimprovero, che Ippolita muove a Giorgio di uccidere il sentimento con il pensiero eccessivamente analitico e scientifico agli occhi di Giorgio, apparirà sempre più come conferma e radicata consapevolezza della riduttiva essenza di Ippolita, circoscritta nella sfera della fisica sensualità, trasformandola in nemica, perciò non più da amare, ma da combattere.¹³²

Il mondo chiuso e asfittico di Giorgio, perché decisamente proiettato verso l’esasperato soggettivismo, quella sua interiorità ridotta a landa desolata da popolare con il possesso degli altri, quel suo vacuo idealismo senza precisi oggetti, senza mete concrete, sembrano tendere a imprecisate e velleitarie forme di riscatto: la pretesa dell’amore totale di Ippolita (lei profonda e autentica in apparenza, ma in realtà astratta e generica), preconstituita sulla convinzione di un ideale assunto assiomaticamente e sentito come esteticamente valido e quindi vero, risulta come la sua personale incapacità di armonizzare in sé spiritualità e fisicità, amore e sensualità, mascherando il contrasto fra l’atto del mangiare e l’atto del pensare, più ampiamente del sentire. La mancata armonizzazione poggia sull’ancora una volta assiomatica subordinazione della sfera materiale a quella spirituale che, per D’Annunzio, risulta anche necessità, culturale e storica, di bruciare definitivamente retaggi e scorie dell’ormai consunta e rifiutata filosofia positivista, indirettamente assorbita nella giovanile adesione a modi narrativi proprio del verismo, per altro non del tutto esorcizzati neppure in quest’opera.¹³³

A tavola Giorgio assume frequentemente l’atteggiamento, per lui qualificante, di spettatore e giudice dell’atto del mangiare degli altri: nella dequalificazione dell’altro a pura bestialità, a testimonianza di una realtà subumana o solo umanamente dequalificata, può riqualificare e attestare la propria unicità, eccezionalità, superiorità. I momenti del cibo, necessità dell’esistenza, si trasformano in giudizio sull’esistenza. Quei momenti

¹³² Ivi, p. 838 e ss.

¹³³ Cfr. in particolare le due sezioni centrali dell’opera, ma i riferimenti sono riscontrabili in forma meno evidente anche nelle altre sezioni.

vengono percepiti ogni volta sotto differenziate prospettive, ma sempre negative: legge di quotidiana banalità, regola elementare di faticosa necessità, denuncia d'inesistente dignità, di mancata capacità di sopportazione, come passivo, doloso adeguamento, come avidità incontenibile, senza mai avvertire un pur tenue risentimento della coscienza di fronte a danni sociali prodotti da povertà e sfruttamento.¹³⁴

Il pellegrinaggio a Casalbordino in occasione della festa della Madonna¹³⁵ è una discesa nell'inferno della superstizione religiosa e della irrazionalità animalesca. La successione di mostruosità deriva innanzitutto dalla massa di sciancati, malati, moribondi, impotenti, convenuti per chiedere grazie, impetrare nascite, cancellare sofferenze e malformazioni, perfino pronti a sfruttare la propria sventura per impietosire e mendicare. Si amplifica, però, nella descrizione di quanti, con il pretesto della festa, si abbandonano alla crapula, al consumo ingordo e senza scelta, quasi a riscattare lunghi periodi di fame, ancor più dequalificata, tale umanità, non solo attraverso gesti e insaziabile voracità, quanto dalla sotterranea intenzione di lucrare e arricchirsi, di commercio e di consumo, di effrazione di ogni regola, con l'intento di approfittare in ogni modo dell'eccezionale opportunità.

Ma nelle béttole, sotto le tende infocate dal sole meridiano, intorno alle travi infisse nel terreno e ornate di frasche, si esercitava la voracità di coloro che avevano penosamente ammassato i piccoli risparmi fino a quel giorno per sciogliere il voto sacro e per appagare un desiderio di crapula, enorme, covato a lungo fra gli scarsi pasti e le dure fatiche. Si scorgevano le loro facce curve sulla scodella, i moti delle loro mandibole stritolanti, i gesti delle loro mani dilanianti, tutte le loro attitudini di bruti alle prese con un cibo inconsueto. Fumigavano i larghi tegami pieni di polpi violacei, dentro buche circolari trasformate in fornelli, e il vapore si spandeva intorno attirando.¹³⁶

Era una tribù innumerevole, che occupava i ciglioni e le fosse, con le famiglie, con le figliolanze, con le parentele, con le masserizie. Vi si vedevano femmine seminude, sfiancate come cagne dopo il parto, e fanciulli verdi come ramarri, macilenti, con gli occhi rapaci, con la bocca già appassita, taciturni, che covavano nel sangue il morbo ereditario. Ciascuna comunità aveva il suo mostro: un monco, uno storpio, un gobbo, un cieco, un epilettico, un lebbroso. Ciascuna aveva in patrimonio la sua ulcera da coltivare perché rendesse. Incitato, il

¹³⁴ D'Annunzio, anche se nell'opera permangono forme espressive riconducibili al verismo, risulta tuttavia lontano dalla sensibilità umana e culturale di quegli autori.

¹³⁵ G. D'Annunzio, *Trionfo della morte*, cap. VI della sezione *La vita nuova*.

¹³⁶ Ivi, p. 898.

mostro si distaccava dal gruppo, s'avanzava nella polvere, gesticolava e implorava a beneficio comune.

“Fate la carità, se volete la grazia! Date l’elemosina! Guardate la vita mia! Guardate la vita mia!”¹³⁷

Il disagio provato nei confronti della folla anonima, separata da ogni forma di civiltà, priva di sensibilità raffinata, di aristocrazia intellettuale, si attesta anche nei confronti degli stessi famigliari, durante il pranzo nella casa paterna, là dove l’eccezionale superiorità di Giorgio sembra voler affrancarsi dai vincoli di sangue, dalle discendenze biologiche, dall’ereditarietà culturale, per essere testimonianza di conquiste soggettive, di caratteri, intesi come appannaggio di qualità estremamente personali, non dipendenti da ipoteche esterne. L’eccezionalità dell’individuo è frutto dell’individuo stesso, sua indubitabile e indiscutibile superiorità – diversità rispetto al mondo esterno. Giorgio può riconoscersi solo in affinità elettive, mai in reali identificazioni. Il ricorso all’immagine dello zio Demetrio, suo apparente alter ego, a sua volta suicida, di fatto funziona non come modello di vita, ma semplicemente come conferma di un’esclusiva soluzione, come ulteriore esplicitazione di innegabile superiorità nel suicidio, in quanto vissuto non come resa, ma come concretizzazione in azione finalmente possibile della vittoriosa superiorità nei confronti delle comuni banali misure della vita degli altri.

Continuamente, Giorgio propone a sé lo spartiacque fra positività e negatività entro il contesto familiare, in cui è momentaneamente ritornato, sempre attraverso metafore o semplici indicazioni riferite al cibo. Alla positività di Demetrio Aurispa, lo zio vissuto in uno splendido isolamento, orgoglioso della sua profondità d’animo e votato quindi alla protezione di sé con il suicidio, sistematicamente si contrappone la volgarità della zia Gioconda, sterile zitella, ossessionata dal cibo, famelica di dolciumi, incarnazione di un degrado che è prima di tutto intellettuale, oltre che banalmente fisico.¹³⁸ L’antitetico parametro di negatività-positività è utilizzato da Giorgio spettatore-giudice durante il pranzo familiare a ribadire insanabili contrapposizioni o possibili analogie con la sua concezione di vita

¹³⁷ Ivi, p. 928.

¹³⁸ La zia Gioconda «era ghiotta di dolciumi, provando nausea d’ogni altro cibo; e i dolciumi spesso le mancavano. Prediligeva Giorgio perché egli a ogni ritorno le portava una scatola di confetture e una scatola di rosolii». Giorgio pensava: «Questa misera creatura, caduta in una delle più basse degradazioni umane, questa povera beghina ingorda, è legata a me da vincoli di sangue: è della mia stesa razza!» Ivi, p. 724.

elitaria. Agli antipodi di Giorgio si colloca il fratello minore, violento e sensuale, arrogante e avido di cibo.¹³⁹ Alla madre, figura dolente perché offesa dal tradimento del marito, determinata a difendere la saldezza della casa e della famiglia, si oppone il padre avido di soddisfare la sua sessualità, pronto all'intrigo e all'inganno, macchiato da colpe contro la famiglia e il patrimonio. Al padre biologico Giorgio contrappone Demetrio, padre d'elezione;¹⁴⁰ al fratello con cui si scontra in casa, la figura della sorella Cristina, a sua volta in antitesi con l'altra sorella Camilla, appagata da abitudinarie consuetudini, senza un'autentica vita interiore.¹⁴¹ Cristina, con il suo inappagato desiderio d'amore tradito in un matrimonio d'interesse familiare, è creatura veramente fraterna, per sensibilità molto affine a Giorgio. Cristina, infelice in quanto troppo greve la figura del marito, troppo decadente la casa in cui abita, troppo debole e votata a morte prematura la sua discendenza, è autentico corrispettivo di Giorgio, infelice per il rapporto problematico che lo lega a Ippolita, e con lei Giorgio trova nella casa paterna, nel suo pellegrinaggio alla terra natale, lontano da Ippolita, momenti di autentica profonda serenità, quella serenità vanamente ricercata con Ippolita.¹⁴² L'impressione è che l'affinità con la sorella è gratificante e piena proprio perché paradossalmente vuota di fisicità: è l'amor quieto senza sensualità, è il possesso dell'altro senza lo spreco di sé, è il soddisfatto adeguamento dell'altro a sé senza alcuna riduttiva menomazione della propria supposta compiutezza. Come Giorgio, anche la sorella non consuma cibo, è lontana e isolata pur nell'ambiente familiare, è solo amore verso il figlio sfortunato e verso il fratello tormentato, senza mai brividi di amor coniugale. In un certo senso, è antitesi rispetto alla stessa Ippolita, per cui, agli occhi di Giorgio, corrosione dell'immagine e della positività di Ippolita.

¹³⁹ Giorgio osserva il fratello Diego, «provando contro di lui la ripulsione istintiva che ogni essere prova al cospetto dell'essere contrario, contraddittorio, assolutamente opposto. Il fratello mangiava con voracità, senza mai levar la faccia di sul piatto, occupato nella bisogna. Non aveva ancora vent'anni, ma era tarchiato, ingrossato già da un principio di pinguedine, acceso di colore. I suoi occhi piccoli e grigiastri, sotto la fronte bassa, non mostravano alcun lampo d'intelligenza.» Ivi, p. 736.

¹⁴⁰ «La memoria del morto apparteneva a lui solo. Egli la conservava nell'intimo dell'anima sua, con un culto triste e profondo, per sempre. Demetrio era stato il suo vero padre, era il suo unico parente.» Ivi, p. 741.

¹⁴¹ Cfr. la descrizione del pranzo in famiglia nel cap. III della sezione *La casa paterna*. Ivi, p. 735 e ss.

¹⁴² Ivi, p. 740 e ss.

La sistematica dequalificazione di chi consuma cibo, per innalzare e isolare la personalità del protagonista, veicola anche un giudizio globalmente negativo, una irrisarcibile condanna sulla realtà circostante. È da sottolineare il meccanismo descrittivo messo in atto. I particolari evidenziati costruiscono un sistema di disvalori che si trasforma in giudizio sul mondo contemporaneo, un giudizio certamente formulato dalla reattiva sensibilità di Giorgio, ma pur sempre provocato da un gesto, una parola, un particolare concreto tale da risultare agli occhi del lettore valutazione oggettiva: la sensualità del gusto come chiusura nella fisicità, come avidità e violenta arroganza, come ossessione e dequalificazione di umanità, come avidità e inquinamento degli affetti più elementari e naturali (la famiglia, negata nel momento dell'unità prandiale, l'amore sconfessato dalla mitizzazione del rapporto casto con la sorella). Quel mondo senza un'interna luce di riscatto (si pensi alla figura materna ossessionata dal tradimento del marito e dall'affievolirsi del patrimonio, pronta a usare il figlio per risanare il suo rancore), dovrebbe giustificare il bisogno di separatezza dell'eroe, il suo orgoglioso distacco, come estraneità e personale salvaguardia: un giudizio negativo senza appello in quanto il racconto-descrizione è condotto sull'ambigua compresenza di voce esterna e di monologo interiore, per cui il giudizio viene, per così dire, pronunciato dall'interno (Giorgio) e avallato dall'esterno (il narratore onnisciente). Il rapporto di Giorgio con il cibo non è sempre all'insegna di sottolineature negative dell'umanità altrui. Si apre talvolta a considerazioni di carattere positivo di altra natura che avvalorano pur sempre la sua eccezionalità non più come diversità dalla circostante negatività esterna, ma proprio come testimonianze di qualità intrinseche nel protagonista che avvalorano la sua continuamente asserita superiorità. Quando i due amanti sorbiscono tè, l'occhio di Giorgio si sofferma sulla descrizione estetica delle suppellettili:

Il tè, infatti, non aveva aroma; assumeva però un sapore strano dagli accessori. Il vaso e le tazze erano di una capacità e di una forma non mai vedute; il vassoio era illustrato d'una amorosa istorietta pastorale; il piatto contenente la fette sottili di linone recava nel mezzo a caratteri neri un indovinello.¹⁴³

L'attenzione viene distolta dalla bevanda, raffinata in sé e di per sé indicante una collocazione sociale alta, per concentrarsi sulla descrizione della tazza e in particolare sulle raffigurazioni presenti nel servizio come

¹⁴³ Ivi, p. 703.

sottolineatura del sentimento problematico amante. L'idillio pastorale sospeso nel non-tempo dell'arte e della letteratura è quello che Giorgio sta ricercando nell'anniversario della conoscenza di Ippolita, un bisogno di restaurare la saldezza di un sentimento incrinato dalla non-pienezza ed esclusività con cui viene ormai da Giorgio vissuto. Colpisce la forte permanenza della dimensione estetizzante propria di Andrea Sperelli, l'attaccamento agli oggetti di lusso contrabbandati come artistici perché esclusivi,¹⁴⁴ ma rinnovata dalla sublimazione letteraria attraverso la lettura delle lettere indirizzate nel passato a Ippolita. La ricerca di un amore, supposto pieno al suo nascere, e avvertito ormai mancante al presente, si configura come tensione illusoria verso una possibile salvezza, verso una illusa ricerca di rinascita dell'amore al presente attraverso il recupero di un passato idealizzato (la rilettura delle lettere), mentre di fatto è fuga dal presente, rimpianto di una condizione passata che confina propriamente con il non-essere, anticipando ancora una volta l'esito finale del suicidio come presunta realizzazione nella negazione di sé. A Giorgio, fra memoria nostalgica del passato e ricerca di un indeterminato futuro, aspirato più che progettato, manca un reale rapporto con il presente presupposto sempre deludente. L'Invincibile si lascia tentare da rimpianti crepuscolari, da sogni di fisica separatezza, da atmosfere sfatte in cui la vita appare desiderabile in quel suo confinare con la morte:

Orvieto! Non ci sei mai stata? Figurati, in cima a una roccia di tufo, sopra una valle malinconica, una città silenziosa che pare disabitata: finestre chiuse; vicoli grigi dove cresce l'erba; un cappuccino che attraversa una piazza; un vescovo che scende da una carrozza fermata dinanzi a un ospedale, tutta nera, con un servo decrepito allo sportello; una torre in un cielo bianco, piovigginoso; un orologio che suona le ore lentamente (...). Io la vidi di febbraio, con un tempo come questo d'oggi, incerto: un po' di pioggia, un po' di sole. Ci rimasi un giorno; partii con tristezza; portai meco la nostalgia di quella pace... Oh che pace! Ero in compagnia di me stesso; pensavo: "Avere un'amante, o piuttosto una sorella amante,

¹⁴⁴ Anche ne *Il Piacere* il tè viene servito in raffinate tazze di cui si descrivono gli artistici decori, ma ogni volta predomina il gusto estetizzante. «La strategia rappresentativa di D'Annunzio corrisponde dunque perfettamente a quel fenomeno notato da Pierre Bourdieu per cui di fronte al cibo le classi alte (aristocrazia e grande borghesia) assumono un atteggiamento 'estetico' che privilegia la forma e lo stile sulla sostanza, la quale è invece primaria e immediata per le classi inferiori (popolari) che 'badano al sodo' della funzione e della necessità del nutrimento.» G.P. Biasin, *I sapori della modernità*, p. 81. Nel *Trionfo della morte* la descrizione esteriore degli oggetti risulta meno esteriore e superficiale perché proiezione e spia dello stato d'animo del personaggio, della sua angoscia (i neri caratteri) e delle sue incertezze (l'indovinello che prelude alla rilettura delle lettere d'amore della donna scritte nel passato per indagarne la profondità del sentimento).

che fosse piena di devozione; e venire qui, restare qui un lungo mese, il mese di aprile: un aprile un po' piovigginoso, cinerino, ma tiepido, con qualche sprazzo di sole. E passare molte ore dentro la cattedrale, d'innanzi, d'intorno; andare a cogliere le rose negli orti dei conventi; andare a prendere dalle monache le confetture; bere l'Est Est Est in una tazzetta etrusca; amare e dormire molto in un letto soffice, tutto velato di bianco, verginale.¹⁴⁵

Giorgio è prigioniero di una convinta autoesclusione dalla vita nell'idealizzazione del mondo chiuso del convento, della vita appartata delle suore, ribadita dalla sottrazione del cibo alla vicenda della consumazione-disfacimento, nella gelata fissità delle confetture. Esplicitamente conferma la volontà di ribaltare l'inadeguatezza in scelta elitaria, rimpiange atmosfere crepuscolari come garanzia di non appartenenza, annulla i problemi nell'estetismo degli oggetti (le rose), sublima la personale infelicità nella grandezza dell'arte (la cattedrale) e di una città (Orvieto) avvertita fuori dal tempo in una vita sospesa, in una vita non vitale.

Anche le descrizioni di Casalbordino, come imprevista immersione in una dimensione animalesca e barbarica fortemente contaminante, hanno immediato positivo riscatto nella descrizione del pranzo, rituale e collettivo, durante la mietitura, perché agli occhi di Giorgio esso appare questa volta spiritualizzato dall'aura arcaico-religiosa dell'intera scena: antico rito campestre in cui la concretezza del lavoro e della natura felicemente si salda a un sentire religioso autentico, in cui la cadenza figurativa nella teoria delle donne e cantilenante del corifeo recupera il carattere ancestrale dell'arte classica.¹⁴⁶

I canti dei mietitori e delle spigolatrici si alternavano, dall'alba al vespro, giù per i fianchi della collina feconda. I cori maschili celebravano, con una veemenza bacchica, la gioia dei larghi pasti e la bontà del vino annoso. Per gli uomini della falce, tempo di mietitura era tempo di larghezza. (...) Fu come un tuono di gioia. Poi tutti tacquero e guardarono appressarsi il coro delle donne portatrici dell'ultima liberalità sul campo falciato. Cantavano le donne, in duplice fila, reggendo sulle braccia i grandi vasi dipinti. E all'estraneo spettatore che le vedeva procedere fra i tronchi degli ulivi come per intercolumnii su lo sfondo del mare – davano immagine di una di quelle teorie votive che si svolgono armoniosamente in basso rilievo su i fregi dei templi o intorno ai sarcofaghi.¹⁴⁷

¹⁴⁵ G. D'Annunzio, *Trionfo della morte*, p. 680 e ss.

¹⁴⁶ Cfr. l'intero capitolo III della sezione *Tempus destruendi*.

¹⁴⁷ Ivi, p. 947 e ss. La descrizione della scena ricorda gli affreschi della *Tomba delle danzatrici* di Ruvo di Puglia, scoperta nel 1833 e risalente al IV-V secolo a.C. o anche ai mosaici ravennati.

In ognuna delle sei sezioni del libro è collocata una diversa descrizione di umanità raccolta intorno al cibo: la sistematicità e la valenza che le singole descrizioni assumono all'interno della sezione stessa indicano che si tratta di momenti cruciali atti a raggruppare e significare attraverso la metafora del cibo il senso di quella specifica sezione nell'economia dell'opera, soprattutto sottolineando la graduale consapevolezza, meglio il rafforzarsi della determinazione del protagonista a mo' di singolari stazioni nell'itinerario di Giorgio verso la morte. Autorizzano, quindi, la lettura di questi momenti come rete di rimandi a scandire la fatalità di quella soluzione, l'irrevocabilità della decisione fatale, a conferire alla vicenda carattere quasi di sacra rappresentazione, per volontà di significazione, ma indubbiamente laica nel taglio tematico. Proprio la trama simbolica dei richiami interni e delle scene ritornanti credo aiuti, a cogliere come, nella prospettiva dannunziana, il romanzo si ponga quale tentativo di superare o almeno caricare l'estetismo de *Il Piacere* di più mature motivazioni culturali sulla scorta di nuove letture, di Nietzsche, per giungere al bisogno di azione de *Le vergini delle rocce* o de *Il Fuoco*, come romanzo di passaggio dall'esteta al superuomo, dalla fase, per così dire, contemplativa e passiva del fare di sé e della propria esistenza un evento artistico, un epifonema della bellezza, a elaborare e proporre una condizione possibilmente attiva. Si tratta al limite di un'ipotetica attivazione della volontà soggettiva chiamata a porsi e a raggiungere un obiettivo, passando dal semplice rifluire nelle cose, fra gli oggetti che nella loro presunta eccezionalità riscattassero e avallassero la eccezionalità del protagonista alla convinzione di essere attivo elaboratore di ideali nel possibile rinnovamento della tradizione.

La successione delle varie scene, per altro, nella interna e ricercata esemplarità di significazioni, nonché nello stesso costruito ampliamento delle significazioni, da un lato ambisce a suggerire proprio dinamicità e "racconto", evoluzione e mutamento; dall'altra non rinuncia all'icastica esemplarità di tasselli immobili, di costanti avalli e, quindi, di "drammatica" assolutizzazione, ogni volta confermando un nucleo immutato e immutabile nella psicologia del protagonista; una stasi emotivo-sentimentale, traducendo l'assenza di autentici contenuti e ideali in verità criptica non a tutti possibile; il vuoto culturale in possibilità di significazione; il nulla in realizzazione. Giorgio Aurispa, e dentro di lui e con lui il D'Annunzio stesso, naufraga nell'assunzione della crisi in valore di civiltà, il non esserci in azione: si percepisce l'innegabile impressione che il suicidio in cui Giorgio concretizza l'atto sia l'inconsapevole alibi di un fallimento rimosso; che, per l'Autore, la

ricerca di creare una prosa finalmente degna della tradizione italiana risulti il riscatto per l'assenza di messaggi autentici. Il primo momento della sequenza, *Il passato*, è la consumazione del tè nell'albergo di Albano con i due amanti chiusi nella stanza, l'uno in contrasto con l'altra, l'uno separato dall'altra, proprio perché nella lettura delle lettere cercano la documentazione di un amore del passato che appare non ritrovabile nel presente. Giorgio tende a un possesso pieno, totale, completo della realtà, ma traduce lo scacco del mancato possesso del mondo esterno nella volontà di un amore totale e compiuto con Ippolita. L'assenza di consumo di cibo in Giorgio è già simbolo del mancato rapporto con il mondo reale. La mancanza, l'amore assoluto, il rapporto con il mondo, la necessità fisiologica del cibo, viene rimossa, ingentilita e trasfigurata in forma, spiritualizzata in arte: Giorgio vanifica il rito del "consumo" in pacificante condizione di arte (la forma delle suppellettili) e di cultura (la storiella bucolica); trasforma l'inconsistenza di una pretesa amorosa in congelata certezza delle lettere del passato; dà forza ai suoi dubbi incantandosi nell'indovinello del piattino; propriamente vanifica il concreto nella dimensione astratta, letteraria alla disperata ricerca di una significazione assoluta e superiore; vanifica il significato del momento; cancella il presente nella reificazione del passato testimoniato dalle sue lettere d'amore; inficia la possibilità del piacere connesso al possesso fisico di Ippolita con la velleità di possedere la sua anima e i suoi pensieri; trasforma la sua incapacità a conoscersi e a definirsi in ostile chiusura dell'altra, in volontaria sottrazione di Ippolita, e perciò sua responsabilità e colpa.

Da questa iniziale condizione si giunge alla fatale ultima cena, nella sezione *L'invincibile*, attraverso ricorrenti descrizioni dello stare a tavola che funzionano come graduali amputazioni, in quanto Giorgio viene cancellando dalla sua convinzione e volontà ulteriori possibilità d'identificazioni e di realizzazione.

Nella seconda sezione, *La casa paterna*, il pranzo familiare è la cancellazione della famiglia nella consapevole volontà di Giorgio di escludere da sé i fallimenti dei suoi famigliari, troppo caratterizzati da fiacchezza morale o da minata volontà, da ineleganza di modi o solo da possesso materiale (la sensualità del padre, l'avidità a tavola del fratello, la gola della zia mentecatta, la volontà della madre di riavere il marito a casa, o almeno l'argenteria di famiglia, le sorelle arrese a matrimoni d'interesse). Ma il rifiuto familiare nasce da altre e più profonde motivazioni, risulta mancata assunzione di storiche responsabilità, che si esprime nel rifiuto concreto del

diritto di primogenitura, nella scelta come padre elettivo di zio Demetrio, musicista incompreso e suicida. La partenza dalla casa paterna, dopo le amputazioni più o meno severe, è un allontanamento senza ritorno, approdo alla solitudine dello zio, pur sempre sublimata come ricerca di una condizione primigenia di contatto con la natura. La terza sezione del libro, non a caso intitolata *L'Eremo*, rappresenta il tentativo di rilanciare nell'isolamento a due una possibilità di realizzazione, poggiate, però, su un equivoco di fondo: la ricerca di realizzazione ancora si traduce in rifiuto della realtà attraverso la creazione di un mondo nuovo, di una vita d'elezione, illusoriamente alternativa, in quanto negazione dell'esistenza, per farsi fittizia realizzazione su schemi letterari. Il pranzo consumato con Ippolita sulla loggia dell'Eremo, con Ippolita capace di gustare il cibo, di contro a Giorgio che la vede mangiare, per un attimo sembra riproporre l'avvenuto contatto con il reale, l'apertura verso una possibilità di vera condivisione e armonizzazione, rafforzata dall'atto sessuale che ha preceduto la cena. Ma il divario si ripropone ogni volta netto proprio perché frutto di sovrapposizioni e adulterazioni. I commenti di Ippolita sul cibo buono in quanto "nuovo", "diverso" dall'abituale sono spie che esprimono quanto di fatto quel mondo risulti, pur nella sua indubitabile concretezza, astratto e lontano dall'orizzonte estetizzante, artistico, spirituale che pure è nelle aspirazioni di Giorgio. La cena sulla loggia indica, infatti, l'ingenua, perché non culturalmente mediata, adesione alle forme di vita di Ippolita; dall'altra mostra l'incapacità di Giorgio di un completo coinvolgimento. Nella tensione a trasformare l'idea in atto, il sogno estetico in vita, la volontà senza meta in un qualche fantasma di azione, necessariamente produce disillusione, in quanto ogni volta appare tradimento dell'idealizzazione. Il mondo estetico di Andrea Sperelli in Giorgio viene rivelandosi passività, morte, fissità congelata, assenza di ragioni vitali, presunta moralità.

Il tentativo di una rinascita (*La vita nuova*), attraverso l'immersione in un mondo primigenio, non tarda a rivelarsi anch'essa fallimentare perché *ab origine* viziato dalla contraddizione fra estetismo fascinoso e bisogno di superarlo in azione autodeterminata. Lo stesso contatto con la propria terra, immersione battesimale per una rinascita rinnovata, si risolve in distacco-amputazione, perché inaccettabile per il raffinato Giorgio è la dequalificazione animalesca dei conterranei nel pellegrinaggio a Casalbordino con l'immersione nella folla avida di cibo e di fede che fa star

male Ippolita e che si risolve in allontanamento salvifico da quel mondo,¹⁴⁸ mentre il pasto consumato dopo la mietitura con riti campestri pagani e file di donne recanti vino e cibo, resta realtà lontana e inattingibile per Giorgio, anche in questa circostanza esterno spettatore, solo per un attimo coinvolto emotivamente in quella scena dai numerosi richiami culturali (*Tempus destruendi*). La recisione di ogni realtà vitale che i due amanti mettono involontariamente in atto proprio nella familiare quotidianità, tentando di concretizzare nell'Eremo una naturale volontà di esistere, si traduce in congelata prigionia, in coazione a ripetere (in Giorgio più che in Ippolita), da cui l'evasione è resa possibile unicamente e fatalmente dallo scatto che l'ha resa concreta: la mediazione artistica.¹⁴⁹ L'amore di Tristano e Isotta, reso esclusivo da un elemento esterno, quale la bevanda magica, raddoppiato nella sua estetizzazione dalla trascrizione in opera musicale da Wagner e, quindi, la musica che Giorgio e Ippolita con convinta ossessione suonano nelle ultime sequenze del libro, il sostegno intellettuale, pur nell'abbandono all'emotività dell'arte, ricercato nella lettura degli scritti di Nietzsche, conducono Giorgio all'esaltazione della decisione finale realizzata in quella che diventa la fatale ultima cena sulla loggia dell'Eremo. Il finale tragico con cui si chiude il libro manca in realtà sia di emblematicità e di conclusione ineluttabile, sia di pienezza emotiva propria del roman medievale. Giorgio, l'Invincibile, colui che improvvisamente ha avuto la visione di Ippolita come la Nemica, distruggendo la donna, pensa di distruggere l'impedimento esterno alla sua realizzazione, bensì tacita soltanto l'ostacolo interno, la sua incapacità a realizzare il possesso totale della realtà. Privo di coscienza storica, di autocritica, di una matura consapevolezza della soggettiva mancanza di ideali e di relativismo concreto, ammalato di vuoto idealismo, Giorgio trascina con sé Ippolita nel vuoto non per pienezza di sentimento (per realizzare, cioè, un amore senza altre possibilità), ma come fuga da sé e, perfino, come estrema inconsapevole confessione dell'inconfessata paura della propria ineliminabile egoistica solitudine. Dalla morte di Giorgio Aurispa sta per nascere il superuomo Stelio Effrena. Ma su tali premesse, estetizzanti e letterarie, è già *in nuce* il fallimento dei suoi velleitari propositi.

¹⁴⁸ «In una curva della discesa il Santuario scomparve. E, all'improvviso, quasi un alito fresco passò sopra le larghe méssi che fluttuarono. E una lunga lista cerulea secò l'orizzonte. – Ecco il mare! Ecco il mare! – proruppe Giorgio, come se in quel punto avesse toccato la sua salvezza. E il cuore gli si dilatava. – Su, anima! Guarda il mare!» Ivi, p. 931.

¹⁴⁹ Cfr. l'ultima sezione dell'opera, intitolata *L'invincibile*.

SECONDA SESSIONE:
CIBO E LINGUAGGI

*Cibo, linguistica e retorica: modelli di analisi
a confronto tra gustemi e word design*

Maria Catricalà

«Dans l'univers il y a un million, peut-être, de choses, qui, pour être connues, demanderaient en vous un million d'organes tous différents. ... Mais si je voulais expliquer ce que je perçois par les sens qui vous manquent, vous vous le représenteriez comme quelque chose qui peut être ouï, vu, touché, fleuré et savouré et ce n'est rien cependant de tout cela». (Cyrano de Bergerac, Histoire comique contenant les états et empires de la Lune, 1649)

Su parole e sapori: una premessa

Quali siano i sapori che, dal κάλλιστον ἄρτον ‘eccellente pane’ di Atene e dai τέμαχοι ‘tranci in salamoia’ di tante prelibatezze come il pescespada (ξιφίας) di Bisanzio, l’orata (χρύσοφρυς) di Efeso e lo storione (έλοφ) di Siracusa, siano potuti arrivare a quelli dei nostri surgelati quotidiani è difficile da verificare. Il filo di olio con cui venivano elaborati e che era elogiato da Archestrato di Gela (Olson-Sens 2000), infatti, ha continuato a condire per più di due millenni file e file di piatti e pietanze dell’intera area del Mediterraneo e oltre, e a caratterizzare una lunga tradizione di differenti saperi gastronomici.

È certo, invece, che il lungo filo del discorso che parallelamente si è dipanato intorno al cibo ha contribuito a costruire un capitolo fondamentale della nostra cultura e ad arricchire uno degli ambiti lessicali più creativi e originali fra quelli tecnici.

I motivi di tale peculiarità sono facilmente comprensibili se si considera quanto siano eterogenei gli aspetti che si interconnettono con il singolo nome di ogni alimento e gravitano intorno al suo significato. Come evidenziato da Domenico Silvestri (2009) si tratta di una “ellisse cognitiva” che, dal polo delle questioni prettamente linguistiche (etimologia, morfologia, immagine del prodotto) e da quello opposto, relativo all’aspetto reale, si dispone a raggiera comprendendo molteplici fattori, da quelli psicologici a quelli gastronomici, da quelli sociologici a quelli tecnologici, da quelli antropologici e religiosi a quelli economici o medico-dietetici.

Non a caso, i gastronomi non sono stati relegati nelle cucine o nella trattatistica specializzata, ma hanno farcito in maniera pervasiva la comunicazione delle più diverse epoche e forme. Ne è una riprova che nella

storia della letteratura assolvano spesso una funzione determinante per lo sviluppo di storie, trame e intrecci narrativi (Biasin 1991; Ghiazza 2011), in cui emerge chiaramente la loro poliedrica valenza simbolica e la reale portata culturale del cibo stesso. Ne è una riprova che temi e prospettive di analisi si siano oggi moltiplicati e che soprattutto rispetto agli anni in cui io auspicavo la fondazione delle scienze gastrologiche (Catricalà 1983) e Gianni Sassi cominciava a distribuire il bellissimo mensile “La Gola”, l’argomento cucina è diventato oggetto di studio di centri di eccellenza come, per esempio, l’Alma Mater di Bologna, la Stanford University, il Centre Edgar Morin di Parigi e il Gottlieb Duttweiler Institute di Berlino.¹⁵⁰

All’interno di questo nuovo filone di studi, il binomio cucina/parola occupa un posto rilevante e lo si comprende facilmente se si tiene conto dell’importanza data ai temi *Food language for different audiences*¹⁵¹ e *Food terminology across text genres* nel progetto formativo dell’Alma Food, o se si pensa allo sforzo editoriale senza precedenti di questi ultimi anni.

È stato infatti investito molto per importanti ricerche sistematiche e collettive (Silvestri et al. 2002; Robustelli, Frosini 2009), e così pure nell’ambito del trattamento automatico delle lingue (van Hage et al. 2005; Sabou et al. 2006). In quest’ultimo campo è stato dimostrato, in particolare, come i dati relativi al lessico, presente nei ricettari e nelle riviste specialistiche di cucina, siano importanti per integrare le mappe concettuali dei *thesauri* relativi al cibo (come Agrovost della FAO e quello del Dipartimento dell’Agricoltura Americano), e per determinare antologie adeguate a rappresentare la varietà di denominazioni degli alimenti.

Un criterio importante, per esempio, è quello basato sulla idea di *frame/domain of food preparation*, per cui “caviar” risulterebbe diverso dal *frame/domain* degli animali viventi “*eggs of fish*” (Langacker 1987: 164-165; Croft 2009). Si potrebbero aggiungere molti altri esempi di metafore o metonimie: come *granelli* per testicoli cotti, o *braciola* per bistecca, *polpetta* o *hamburger* per carne macinata, tutte forme che sembrano essere preferite come eufemismi e per tabù.

¹⁵⁰ È sempre più frequente e consistente anche l’offerta formativa di master e corsi che, come quelli delle università e città del gusto, centri, istituti alberghieri e scuole di specializzazione, basata sulla interdisciplinarietà.

¹⁵¹ Insieme a History of food; Food and cultural-national identity; Food translation and localization; Food and cinema; Food and literature; Food and gender; Advertising food; Food communication and on-line shopping; Food communication and multimedia; Food as an intangible heritage.

Ma quanti e quali sono i parametri di cui tenere conto per descrivere in maniera esauriente (se non proprio esaustiva) il lessico gastronomico? Esiste un paradigma che consente di classificarne ogni singolo aspetto e sfaccettatura?

Oggi questo genere di domande ha assunto un ruolo di particolare rilevanza e non solo perché tipologie e mappe sono un elemento necessario per la elaborazione informatica. Lo sono anche per altri motivi e soprattutto perché, dal punto di vista sociolinguistico, i processi di globalizzazione in atto e la correlata anglicizzazione stanno mettendo a dura prova da una parte la possibilità di continuare a mantenere alte la creatività e la produttività dell'italiano e di altri codici linguistici europei e, dall'altra, la capacità stessa di accedere in un futuro prossimo venturo ai tanti saperi lungamente sedimentati e stratificatisi tra i fornelli dei diversi paesi. Per il primo aspetto, è significativo registrare che nel data-base Itwac di Sketch Engine su 3 miliardi di parole on line *food* compare solo in 36.506 occorrenze (11,9 volte per ogni milione di parole) rispetto alle 162.742 con *cibo* (52,9 volte per mil.) e *cucina* 185.033 (60,1 volte per mil.). È altrettanto vero però che la parola si sta diffondendo come una sorta di infisso molto produttivo e utile a coniare neologismi. Agli ormai noti esempi formati con un aggettivo, come *Fast Food*, *Slow Food*, *Easy Food*, *Italian Food*, si sono aggiunti quelli con nomi di cosa (come *Street Food*, *Food Processor*), e nomi comuni di persona *Food Coach*, *Food Trainer*, *Baby Food*, *Pet Food*), nonché portmanteu (*Foodiction*) e binomiali con allitterazione (*Flip Food*).¹⁵² Dal punto di vista della linguistica cognitiva, il modo in cui la nostra mente si rappresenta il mondo (in questo caso alimentare) e lo classifica è diventato un nodo tematico centrale anche per altri campi delle scienze umane. La parola, più di altri strumenti, sembra essere in grado di offrire una chiave di lettura esplicativa, utile non solo all'analisi dei fenomeni verbali, ma anche del sistema percettivo e della *imagery*.

Partendo da queste considerazioni e dalla consapevolezza del nuovo peso che ha assunto lo studio del lessico alla luce di tali prospettive, s'illustrano qui di seguito alcune caratteristiche generali del lessico della cucina; si

¹⁵² D'altra parte, è noto che molti internazionalismi dell'ambito gastronomico sono di origine italiana o addirittura regionale, ma non sappiamo per quanto ancora le nuove generazioni multilinguistiche avranno accesso al nostro ricco patrimonio geosinonimico e diacronicamente marcato. In particolare è il processo di deterritorializzazione degli etnosaperi a costituire il maggior pericolo per la memoria storico-culturale dell'Europa di oggi e del futuro prossimo venturo.

descrivono alcuni modelli proposti per la sua sistematizzazione e si presentano le basi di quella che è stata da me battezzata la *Word Design Theory*.

“Ordini coquinari” oltre il cotto e il crudo: le classificazioni dei gastronomi

Com'è ben noto, la lingua della cucina, quella che si parla a tavola, nei bar, al ristorante e che è sempre più spesso presente nei quotidiani, in televisione e in Internet, è caratterizzata dalla compresenza di elementi molto eterogenei. In particolare, l'attuale lessico, polistratificatosi in diacronia, risulta essere un ibrido, una sorta di mistura alquanto singolare di gusti tradizionali e innovativi, comuni e stravaganti, locali ed esotici.

Pur essendo particolarmente esposta alle mode e alla costante ricerca sperimentale e tecnologica di nuovi gusti, la gastronomia di oggi conserva, infatti, anche un particolare legame con i prodotti naturali, la memoria identitaria e le usanze quotidiane di ogni specifico territorio. Per questo, nel suo vocabolario si ritrovano insieme voci popolari e termini tecnici, parole comuni e neologismi, forme dialettali e forestierismi più o meno italianizzati. Su questo ultimo punto, relativo alle varietà diatopiche compresenti, si pensi all'apporto dato alla lingua nazionale, e spesso anche internazionale, dall'Italia meridionale (siciliano *cannolo* e *cassata*; pugliese *orecchiette*; napoletano *sfogliatella* e *panzarotto* ecc.), da quella centrale (romanesco *maritozzo* e *spaghetti all'amatriciana*; senese *panforte*; livornese *caciucco* ecc.), e da quella settentrionale (emiliano-romagnolo *cappelletti*, *zampone* e *cotechino*; veneto *tiramisù*; lombardo *mascarpone* e *risotto*; piemontese *gianduiotti*, ligure *pesto* ecc.).¹⁵³ Ma si consideri al contempo l'importanza del contributo derivato in differenti epoche dalle lingue europee (francese: *bignè*, *charlotte*, *crêpe*, *fricandò*, *omelette*, *ragù*, *soufflé*, *vol-au-vent* ecc.; inglese: *cracker*, *roast-beef*, *toast*, *ketchup*, *speck* ecc.; spagnolo: *torrone*, *paella*, *sangria* ecc.; tedesco: *hamburger*, *strudel*, *würstel* ecc.; ungherese: *gulasch* ecc.) e a quello di numerose e varie lingue di altri continenti (*tabasco* dall'omonimo stato messicano; il frutto *kiwi* dalla Nuova Zelanda; l'*avocado* di origine caraibica; il *kaki* e il *sushi* di origine giapponese ecc.).

Appare evidente, quindi, perché l'analisi sistematica di quest'area della nomenclatura risulti particolarmente complessa, ed è facile intuire anche il motivo per cui i criteri adottati per descriverla e classificarla siano necessariamente molteplici. È noto, per esempio, che da precisi riferimenti

¹⁵³ Sulla storia di questi e altri dialettalismis cfr. Beccaria-Stella-Vignuzzi, 2005.

storico-documentali, filologici e glottologici, gli studi etimologici sono stati e sono tuttora di grande rilevanza anche per la ricostruzione storica e areale delle isoglosse gastronomiche. Sappiamo, infatti, che col tempo la tavola greco-romana dei tempi del *Satyricon*, del *De re coquinaria*¹⁵⁴ e della *Naturalis Historia* ha visto aggiungere a frutti (*mela*, *dattero*, *mandorla*, *cerasa*), a spezie (*garofano*, *pepe*, *prezzemolo*, *anice*), a pesci (*tonno*, *cefalo*, *seppia* e *gambero*) e a condimenti (*olio* e *butirro/burro*¹⁵⁵), un gran numero di elementi “esogeni”, come quelli germanici’ (VI-VIII sec.: *spiedo*, *sguattero*, *zita*) e quelli arabi (dal IX sec. in poi: *carciofo*, *albicocca*, *arancia*, *limone*, *marzapane*, *melanzana*, *ribes*, *scioppo*, *spinaci*, *zibibbo*, *zucchero*). In una stessa prospettiva diacronica, ovviamente, è utile analizzare molte altre epoche e in particolare quelle più creative e innovative anche dal punto di vista linguistico, come quella rinascimentale. Fu allora che, con la nascita del moderno assolutismo, l’allestimento delle pietanze e il banchetto di corte divennero uno spettacolo stupefacente, tra *maccheroni*¹⁵⁶ e *mortadelle* da una parte, e i primi prodotti giunti dall’America, come *ananas*, *pomodoro*, *mais/granturco* e *patate*, dall’altra (Catricola 1982).

Altri modelli adottati per dar conto della molteplicità delle denominazioni di pietanze e manicaretti sono quelli basati sulla formazione delle parole e la morfosintassi dei seguenti elementi:

- i composti, che sono sintagmi lessicalizzati col tempo e sono costituiti da N+N (con rapporto coordinativo o determinativo fra gli elementi: *caffelatte*, *pastariso*), da N+Agg (*belpaese*, *millefoglie*, *pandolce*), da Agg.+Agg. (*agrodolce*, *bruttibuoni*, *negramaro*), da V+N (*strangolaprete*, *ammazzacaffé*), fino ad arrivare ai casi più complessi di nominalizzazione di un intero enunciato, come *saltimbocca* o *tiramisù*. Non mancano esempi di parole-macedonia o *portmanteu*, in cui gli elementi del composto sono troncati, ma sono nomi registrati, come *ciocorì* o *condiriso* e sono dei marchionimi la cui grammatica si ascrive più propriamente a quella del linguaggio pubblicitario

¹⁵⁴ Meno conosciuto certo del *Satyricon*, il *De re coquinaria* è un trattato in dieci libri contenente poco meno di cinquecento ricette, attribuito a un Apicio che visse probabilmente all’epoca di Tiberio (Faccioli, 1987; Del Re, 1998).

¹⁵⁵ Si aggiunga la *margarina*, che viene dal francese *margarine*, ma prende nome dal greco *márgaron* “perla” per l’aspetto.

¹⁵⁶ Il termine, di etimologia discussa, ha una lunga storia: nel 1552 è attestato in francese (*macarons*), nel 1599 appare l’inglese *macaroni* e successivamente lo spagnolo *macarones* e il tedesco *macaronen*. Probabilmente si tratta di un grecismo, ma non è chiaro se sia connesso al verbo μάσσειν ‘impastare’ o all’aggettivo μακρόν ‘lungo’.

- le polirematiche: cioè sintagmi che hanno un altissimo livello di coesione, ma non sono veri e propri composti, né è detto con certezza che siano candidati a diventarlo.¹⁵⁷ In diversi casi sono costruite sempre tramite giustapposizione N+N (*crema mou* o *zuppa barbetta*), ma il gruppo più consistente è quello con l'elemento preposizionale dei tipi *pasta all'amatriciana, alla carbonara, al forno, al pomodoro; gnocchi di patate, pan di Spagna, timballo di riso*¹⁵⁸).
- i derivati, che si distinguono tra prefissati (come *biscotto, decotto, controfiletto, sottaceto* ecc.) e suffissati. A proposito di questi ultimi, basti pensare anche soltanto ai nomi di pasta (*maccheroncelli, mezzatelli, vermicelli...*; *conchigliette, pennette, spaghetti; anellini, bucatini, tortellini...*; *zitoni, rigatoni, cannelloni*), settore in cui la produttività dei cosiddetti alterativi con funzione derivativa e cambiamento semantico è stata massima e non trova pari in nessun altro ambito della nostra lingua.

Altri criteri utilizzati per la classificazione dei gastronomi possono essere anche di tipo semantico. Per esempio Lubello (2010) elenca le seguenti combinazioni: (a) nome+aggettivo toponomastico o antroponimico (*salsa tartara, cassata siciliana*); (b) nome+preposizione alla («alla maniera di», «a uso di») +aggettivo o sostantivo (*risotto alla milanese*); (c) nome+di +toponimo (*prosciutto di Parma*); (d) toponimo ellittico (*gorgonzola*); (e) aggettivo, ellittico e sostantivato (*bresciano «tipo di pane»*); (f) nome o aggettivo semplice+determinante o suffisso (*parmacotto, galbanino*). Per i soli deonomastici, invece, Caffarelli (2009) distingue le classi in base al dominio di provenienza: toponimi (*gorgonzola*), preparazione (*la sauce à la Béchamel*, da cui in forma ellittica *besciamella*), celebrazione (*pizza margherita*, in onore della Regina Margherita di Savoia), metafora

¹⁵⁷ Con il termine coniato da De Mauro (Voghera, 2004), si fa riferimento a elementi lessicali e locuzioni formati da più di una parola che hanno una particolare coesione strutturale e semantica interna e possono appartenere a varie categorie. Si differenziano dai composti per una serie di ragioni strutturali, tra cui il fatto di presentare, diversamente da questi ultimi, elementi di raccordo espliciti, come le congiunzioni o le preposizioni nelle costruzioni nominali e aggettivali (per es. *giacca a vento*), nonché di manifestare un maggior grado di separabilità tra gli elementi costitutivi. Per la definizione di *construction* come elemento semantico complesso, caratterizzato da una rete di relazioni morfo-sintattiche, lessicali e pragmatiche che corrispondono a uno specifico processo di percezione e concettualizzazione cfr. Goldberg, 1995; Hoffmann-Trousdale, 2013.

¹⁵⁸ I dati cui faccio riferimento sono ricavati da ricettari e da *corpora* in rete.

(*carpaccio*, ispirato dalla sfumatura di rosso preferita dal pittore Vittore Carpaccio)¹⁵⁹ e identificazione commerciale (*martini*). Come spesso accade quando si considerano gli aspetti semantici, anche questi due tipi di raggruppamenti possono presentare alcuni problemi. Per esempio, rispetto alla valenza delle preposizioni, un caso come *patate al forno* o *bistecca alla Bismarck* non corrispondono al significato di forme come *cotoletta alla milanese*. Nel primo caso, si tratta di un locativo; nel secondo, la ricetta, particolarmente energetica, sembra essere stata collegata alla idea che si aveva di Bismarck, soprannominato il Cancelliere di ferro. Rispetto alla classificazione di Caffarelli, quindi, il deonomastico *la bismarck* (usato anche in riferimento a una pizza: “La Stampa” del 2/4/2013) potrebbe essere ascritto sia al gruppo delle metafore, sia a quello delle celebrazioni.

La Word Design Theory

I tipi di analisi e di classificazione fin qui presentati sono storico-descrittivi e mostrano come il cambiamento semantico sia collegato a fattori culturali ed esperenziali.

Hanno, invece, finalità anche esplicative dei *meaning transfers* gli studi sul lessico finalizzati ad approntare le ontologie a fini informatici, perché sono create tenendo conto dei fattori determinanti nel processo di comprensione del linguaggio e delle sue fasi: quella di associazione delle parole con precisi oggetti dell’ambiente o con idee ed emozioni (valore simbolico della parola); quella di individuazione del modo in cui si può interagire con questi oggetti (*affordance*); quella di analisi delle differenti parti di parole e di enunciati per determinare come modificarle.

Nella ontologia del significato elaborata da Pusteyovsky (1998, 76) il lessico è composto da quattro diverse strutture: l’argomento, che è determinato dai partecipanti a un evento; l’evento, che può essere di differente tipo (stato, processo, movimento ecc.) e può portare a un risultato; i qualia, che sono gli attributi essenziali di un oggetto; l’*inheritance*, che riguarda gli aspetti che la parola eredita da altri elementi del lessico.

Se si applica l’analisi dei qualia (pp. 85-86) ad alcuni termini gastronomici, appare evidente che il modello garantisce numerosi vantaggi,

¹⁵⁹ In realtà, sarebbe celebrativo perché nel 1950, quando Giuseppe Cipriani inventò questa pietanza e la battezzò col nome Carpaccio, le opere del noto pittore erano esposte in mostra proprio a Venezia.

come la possibilità: 1. di utilizzare una lista chiusa e quantificabile di proprietà; 2. di collegare in una stessa rete anche tipi di prodotti alimentari molto diversi; 3. di verificare le correlazioni che determinano un cambiamento di significato.

Qualia	Componenti dei qualia	Proprietà <i>torta di noci</i>	Proprietà <i>ragù bolognese</i>
Aspetto costitutivo (le relazioni tra l'oggetto e i suoi costituenti)	Materiale Peso Parti	Pasta lievitata, fatta con uova, farina, lievito ecc. > ½ Kg Centro, lati	Salsa con carne, pomodori, olio ecc. Variabile -----
Aspetto formale (ciò che distingue l'oggetto all'interno di un dominio più esteso)	Orientamento Grandezza Forma Dimensione Colore	Sopra/sotto Variabile Variabile Diametro > 30 cm Nocciola	----- ----- ----- Rosso
Aspetto telico (scopo e funzione dell'oggetto)	Scopo di un agente Funzione prevista	Variabile Nutrire	Variabile Nutrire
Aspetto agentivo (l'agente originario o della fabbricazione dell'oggetto)	Creatore Artefatto Tipo naturale Catena casuale	----- Cuoco ----- -----	Cuochi medievali Cuoco ----- -----

D'altra parte risulta ugualmente chiaro che è spesso difficile compilare alcune voci di questa matrice perché non sono prototipicamente pertinenti, mentre altre che lo sono non vengono considerate. Un esempio per tutti è quello della consistenza del cibo, che configura strutture eventive diverse (*affettare la torta*/**il ragù*; *condire con il ragù*/**con la torta*) e si traduce nella masticabilità degli alimenti.

Una proposta alternativa, che può ovviare almeno in parte a simili incongruenze, è quella dell'analisi dei tratti distintivi e in particolare, nell'ambito gastronomico, dei gustemi (Lévi-Strauss, 1964; Jakobson, 1965). Con il termine gustema, coniato in analogia a quello di fonema e morfema, si indica un elemento costitutivo e pertinente di una cultura alimentare

organizzata secondo strutture di opposizioni, negazioni e relazioni¹⁶⁰. Per esempio, secondo Jakobson, sono gustemi il ‘farcito’ vs il ‘complesso’, in quanto nelle antiche ricette del luccio alla polacca contrassegnano il passaggio dallo stile ‘romanico’ al ‘gotico’. Coniugandosi sempre con un mondo materiale e culturale, specifico, infatti, i gustemi sono, come altri segni, collegati al cambiamento temporale e territoriale del cibo: l’opposizione dolce/salato, che si riflette nella distinzione che noi occidentali facciamo tra verdura e frutta (Cardona 1989, 35), o anche tra pane e dolci¹⁶¹, non esistevano per i latini e oggi non sono validi in Oriente. Dal punto di vista linguistico, è interessante capire se e come le correlazioni gustemiche siano attualizzate e veicolate tramite i differenti sistemi verbali. Partendo da tale premessa, per esempio, a me è stato possibile elaborare una classificazione sistematica delle denominazioni italiane del pane. In questo ambito del lessico la dimensione segnica dell’*homo edens* è correlata ai percetti e alle loro combinazioni sinestetiche (Catricalà, 2014). Alla distinzione gustativa fra *pane amaro* vs *dolce*, infatti, si affiancano (Catricalà, 1994):

- quelle visive, con cromonimi (*pan bianco, nero, bigio, giallo*), con riferimento alla forma: o vegetale (*carciofi, rosette*), o animale (*chioccioline, colombe*) o antropomorfica (*befane, pupi* e loro indumenti come *ciabatte* e *guanti*, e singole parti del loro corpo: *cornetti, manine, maritozzo, passerina, stinchi ecc.* tutti con valenza apotropaica)
- quelle tattili (*morbido/raffermo, croccante/filante, caldo/freddo*)
- quelle uditive (le onomatopeiche popolari e infantili *bobò, cicìò*)
- quelle del movimento (opposti al *pane rafferma*, dal Futurismo in poi, si *monoplani* ed *eliche, pane a rotella* e *peter pan*)¹⁶².

È noto che non tutti condividono l’idea che il sistema percettivo e intersensoriale possa essere considerato una eccezionale macchina di

¹⁶⁰ *Palatogramma* per Fabbri 1992. La distinzione di Fabbri è ampiamente giustificata dal fatto che, secondo lui, i gustemi si riferiscono a una classificazione basata su elementi e procedure, mentre i palatogrammi dovrebbero riguardare una tassonomia basata su primitivi e universali.

¹⁶¹ Neanche in Europa, comunque, tale distinzione risulta essere del tutto chiara, come nel tipico caso di ibridismo dei tedeschi *Dampfnudel* (propriamente ‘pasta a vapore’) per lo più dolci, ma considerati un pasto e non un dessert.

¹⁶² Mancano quelle olfattive, ma l’odorato è notoriamente povero di nomenclaturae, a mio avviso, perché il suo codice manca di una scrittura. Il *profumo di pane appena sfornato* è sempre accompagnato sinesteticamente dalla percezione del calore (Catricalà, 2014).

significazione, mentre per altri tale prospettiva sarebbe inadeguata a dar conto di tutte le potenzialità creative del linguaggio. La questione, rimane ampiamente dibattuta¹⁶³, ma senza alcun dubbio l'intera problematica è stata rifondata alla luce del paradigma della Grammatica cognitiva (in origine *Space Grammar*, Langacker, 1990) e del concetto di *embodied language* (Johnson, 1987).

Per comprendere quale sia la base del nuovo punto di vista e, al contempo, come tale modello sia collegato a quello precedente, è sufficiente considerarne alcuni concetti fondamentali. È a partire dall'esperienza fisica del corpo e dalla sua interazione con l'ambiente fisico e culturale che si sviluppano i processi di categorizzazione. L'esperienza del mondo avviene attraverso i domini basici, per l'appunto sensi, spazio e tempo ed è su questi che si basano i processi di categorizzazione e le loro intersezioni: per es. è gustemico anche l'aspetto tattile (*gusto vellutato, sapore acuto*) e, viceversa, la squisitezza può pervadere altri percetti (*voce dolce, suono acre, verde acido*). Non è quindi possibile analizzare le conoscenze linguistiche senza tener conto di quelle extralinguistiche, né esaminare il lessico senza dati enciclopedici. Entrambe le componenti sono essenziali per la concettualizzazione e la sua elaborazione linguistica (Lakoff, 1987; Langacker, 1990; Jackendoff, 1992). Diventa, d'altra parte, sempre più importante capire quali siano le modalità d'integrazione tra raggio enciclopedico e linguistico e come l'esperienza percettiva, cinetica e culturale contribuiscano a costruire i significati. È proprio questo l'obiettivo primario di quella che io chiamo la *Word Design Theory*, in cui come si evince dal nome, l'*interpretant* peirciano e la sua progettualità assumono un ruolo centrale.

La serie di categorie su cui si fonda la *Word Design Theory* è stata individuata partendo dall'osservazione di differenti ambiti settoriali e dall'esame delle figure retoriche e dei tropi, che sono notoriamente considerate meccanismi di rappresentazione della conoscenza e di sua ridefinizione tramite l'unione di due domini (*source/target*: Lakoff, 1987). Tali categorie sono determinate in base al modo in cui le concettualizzazioni del cibo sono ascrivibili a un continuum che va dalla relazione di un oggetto con il soggetto che lo manipola, alla relazione tra altri oggetti e la loro

¹⁶³ È noto che in Italia è stata in particolare la posizione di Umberto Eco, decisamente riduttiva nei confronti della importanza delle percezioni nella elaborazione segnica, a favorire lo sviluppo di un ampio dibattito sull'argomento, che ha sempre accompagnato la riflessione sul segno (Violi, 1997).

percezione e a specifici elementi culturali. Dal punto di vista verbale questa tripartizione corrisponde a tre tipi di costruzioni lessicali funzionalmente diverse. Vediamo quali, analizzando gli oltre 2000 nomi presenti nell'indice del noto ricettario *Il talismano della Felicità* di Ada Boni (1963)¹⁶⁴.

1. istruzioni: se ciò che viene profilato è la modalità di composizione o di sua manipolazione. Le denominazioni sono relative a gesti e forme verbali relative al processo di elaborazione delle pietanze (*arrosto, biscotto, bollito, braciato, bretzen, brioches, brodo, bucatini, crostata, flan, fondant, frittata, frittelle, fritto, gelato, insalata, lasagne, maccheroni, ribollita, pasta, picchiettini, pizza, purè, rigatoni, soufflè, salsa, stracciatella, tagliatelle, tondarelli, torrone, tortellini*), o di impiattamento (*minestra*), o correlate al modo in cui mangiarle (*pappardelle, scioppo, zuppa*), oppure agli ingredienti costitutivi (*budino, castagnaccio, cotognata, gelatina, pasticcio, risotto, mostaccioli*). Vanno conteggiati in questo gruppo tutti i costrutti polirematici che non riporto qui e hanno come testa nomi di tagli della carne, di animali, di ittionimi ecc. in cui si elencano istruzioni relative non solo agli ingredienti aggiuntivi (il tipo *sarde al pomodoro, al sugo, al profumo di*), ma anche agli strumenti e agli spazi in cui cuocerli (*al forno, alla brace*)¹⁶⁵
2. descrizioni: se ciò che viene profilato è la relazione analogica tra l'oggetto e altri oggetti di diverso tipo. Le denominazioni includono termini di elementi naturali (*arancini, bavette, bignè, bocca di dama, babà, bouchées, capellini, manine, chioccioline, crema, gnocco millefoglie, ravioli, stelline*) o artefatti (*barchette, boules de neige, cannelloni, cannoli, calzone, cavallucci, cestini, crosetti, fagottini, fettuccine, granite, kugelhupf, lingue di gatto, medaglioni, montebianco, ricciarelli, rigatoni, spaghetti, tegoline, timballo, vellutata*)

¹⁶⁴ Il volume della Boni fu edito per la prima volta nel 1925 e risulta particolarmente interessante dal punto di vista linguistico proprio perché fu ristampato e diffuso per l'intero secolo scorso.

¹⁶⁵ Secondo Weinrich (1989, 415-416) questo genere di strutture indicherebbe “*la procédure selon la quelle il faut se comporter par rapport à une base d’actance*” rivelando l’alta densità informativa e pragmatica delle *junctions*. Weinrich aggiunge, infatti, che i legamenti di questo tipo sono molto frequenti nella lingua dell’artigianato e del commercio perché in questi ambiti è necessario sapere come funziona un oggetto, come è prodotto o montato, in una parola, “*comment il est programmé, si du moins l’on veut agir efficacement avec cet objet dans diverses situations d’interaction.*”

3. narrazioni: se ciò che viene profilato è una storia o sull'origine geografica dell'oggetto (*amatriciana, bavarese*), o circa un gruppo (*brigidini, alla cacciatora, alla boscaiola*), un protagonista (*besciamella, bismarck, margherita*) o anche una situazione che il cibo stesso può provocare dopo che lo si è mangiato: di tipo percettivo, come nel caso di *amaretti o crocchette*, o di altro genere, come nel caso di *supplì* per la sorpresa, *vol au vent* per raccontare iperbolicamente cosa può accadere a un dolce estremamente leggero (o a chi lo mangia nel caso non presente nella Boni del *tiramisù* o degli *strozzapreti*).

Una prima tavola sinottica di raccolta dei dati potrebbe essere strutturata, quindi, in base a questi tre principali spazi in cui si rappresenta l'oggetto, lo si concettualizza e lo si modifica retoricamente, secondo le seguenti ripartizioni:

ASPETTO TESTUALE	Istruzione	Descrizione	Narrazione
<i>Profiling</i>			
Cibo/Manipolazione Relazione con chi cucina e chi mangia Metonimie	Ingredienti Operazioni <hr/> -Nomi deverbali -N[Ingr]+suff -N [Ingr] + prep +N [Ingr] o [Luogo di cottura] o [Strumento di cottura]		
Cibo/Comparazione Relazione con altri oggetti Metonimie Metafore		Forme Colore Udito <hr/> -N [qualunque Oggetto per analogia +/- suff] -N [Percezioni]	
Cibo/Contestualizzazione Relazione con altri soggetti e ambienti Metafore			Personaggi Tempi Luoghi <hr/> -Nomi [Propri] -Nomi [qualunque Gruppo o Luogo] -N [Ingr]+prep+N [Gruppo] o [Luogo] o -V+N

Conclusioni

Come si evince dalla gran varietà di esempi sopra raggruppati, correlare il lessico gastronomico, la dimensione testuale e le diverse forme di *profiling* retorico di un evento, risulta altamente funzionale sul piano descrittivo. In più, risulta interessante dal punto di vista esplicativo, che le combinazioni di ogni struttura lessicale non siano determinate a priori in base ad un unico modello di proprietà insite in qualunque oggetto o evento, ma sono collegate a fattori culturali e cognitivi, nonché a finalità comunicative, espressive e pragmatiche diverse. Si potrebbe sintetizzare che, in questo modello, i qualia non sono di per sé, ma sono selezionati in un ambito progettuale e motivati (Panther-Radden, 2011). L'ipotesi trova un riscontro nell'analisi dei sinonimi e dei cambiamenti semantici.

Il principio di non sinonimia (Bolinger, 1977) porta a considerare diversi e non totalmente sovrapponibili i termini utilizzati per indicare un medesimo referente. Per esempio, due geosinonimi (degli oltre quindici presenti nelle varie regioni) vengono ormai usati nei ricettari di tutt'Italia per indicare i 'dolcetti in forma di strisce (talvolta in forma di nodo) fatti con un impasto di farina, uova, burro, zucchero fritto o cotto al forno e spolverato di zucchero a velo'. I termini divenuti panitaliani e presenti anche nei dizionari, sono *cenci* e *chiacchiere*. In realtà anche queste due voci rimangono differenti, più che per la provenienza, proprio perché disegnano/designano due differenti profili. Mentre *cenci* fa riferimento alla loro forma, simile a quella di artefatti tessili (come pure *fiocchetti*, *frappa*, *guanti*), *chiacchiere* li configura raccontando alcuni aspetti situazionali (come pure *bugie*, *galan*, *saltasù*). Ulteriori denominazioni locali, poi, sono state coniate per la similarità con elementi naturali (*cioffe*, e *sprelle*) e altre ancora profilandone gli aspetti percettivi tattili (*crostoli*, *lattuga*). La ricetta non cambia, ma la configurazione eventiva, la rappresentazione concettuale e il processo cognitivo del prodotto, sì.

Per quanto concerne il cambiamento semantico, il citato caso della *bismark* non costituisce che una delle tante tipologie possibili e il lavoro di analisi della casistica è importante per individuare eventuali tendenze prevalenti e regolarità. Di certo le figure retoriche, secondo il modello di Lakoff (1987), possono aiutare a descrivere e a spiegare quali correlazioni e restrizioni si possono determinare fra mapping, elementi culturali e processi mentali. Per esempio, dai tre casi riportati sopra, a proposito della struttura narrativa e dell'impiego di nomi propri, cioè *besciamella*, *bismark* e

margherita, si evince che ciascuno degli attanti di riferimento ha un ruolo diverso nella costruzione narrativa essendo uno agente, uno eletto per antonomasia e il terzo un ricevente¹⁶⁶. Appare così evidente perché l'unico nome a essere stato trasferito ad altra pietanza, sia stato quello correlato a una proprietà e all'attributo energetico, secondo i limiti della *coercion* e di ereditarietà delle proprietà ampiamente studiati nell'ambito della ricerca costruzionale (Lauwers-Willems, 2011). Altrettanto importanti sono le conformazioni morfologiche e i legamenti delle polirematiche, come nel caso di *pasta al pomodoro vs pasta e piselli* o *pasticcio di pasta vs pasta piena*, in cui si delineano non solo spazi e miscugli differenti (Caticcalà in stampa), ma anche diversi tipi di implicature pragmatiche, direzionalità e sequenze di operazioni.

L'idea è che si possa invertire il principio sul quale si lavora con i qualia, che presuppongono un unico modello dato di struttura profonda e le sue successive modifiche. Col percorso opposto, invece, come dice ancora Bolinger (1977), si presuppone che sia la diversità lo stato iniziale e di partenza d'ogni processo di rappresentazione in quanto interfacciato con esperienze e conoscenze molto varie, mentre le somiglianze sarebbero successive e di esecuzione.

In tale nuova prospettiva, il modello *word design* consente di ascrivere ai tipi individuati anche coniazioni completamente nuove di gastronomi. Al secondo gruppo si possono aggiungere, per esempio, anche i casi molto recenti di denominazioni collegate a specifiche composizioni delle pietanze, quella che nei corsi di cucina si chiama con un neologismo l'arte di *impiattare*. È questo il caso del *Leprotto in erba nel bosco di more e lamponi* e del *Piatto fiorito* (v. figg. 1 e 2), in cui la pietanza assume la funzione di testo visivo e la parola di suo completamento.

Si tratta di iconotesti¹⁶⁷ che sono stati preparati all'interno di una trasmissione televisiva intitolata *Masterchef* e, forse, non a caso. È molto probabile, infatti, che il *medium* abbia favorito l'impiego di questo tipo di ricette, che hanno reso noto lo chef Ferran Adrià e le cui ascendenze sono, però, in realtà multiple e particolarmente interessanti. In primis, si trova

¹⁶⁶ Nella nostra cultura attuale il cibo è configurato ancora come dono, ma non più come offerta sacrificale, così come è stato a lungo nella tradizione religiosa e in quella del mondo antico (Detienne, 1982). Per la valenza semiotica della ricetta come costruzione discorsiva rimane come pietra miliare il saggio di Greimas (1979).

¹⁶⁷ Secondo la definizione di Cicalese (1995) sono iconotesti gli elementi costituiti tramite due codici semiotici diversi, ma che devono essere interpretati come appartenenti a uno stesso ordine e con una serie di ancoraggi incrociati.

quella dei pioneristici esperimenti futuristi di Marinetti e Fillia. In secondo luogo, altri esempi di connubio fra arte e cucina (dal *Mondrian Cake* del Moma di San Francisco, alle sculture di Matt James Stone e i *foodscape* di Karl Warner); in terzo, quello interculturale, con particolare rilevanza della tradizione giapponese dei *bento*; in quarto luogo, ma non ultimo, il linguaggio pubblicitario e le sue isotopie.

La *Word Design Theory* è particolarmente adatta a indagare anche questo tipo di correlazioni e a esaminare le differenti strategie creative e i meccanismi retorici e testuali adottati nell'onomaturgia gastronomica.¹⁶⁸ L'aspetto più importante è, però, che tale prospettiva possa aiutare a valorizzare il recupero delle informazioni etimologiche e di saperi non più direttamente accessibili, ma ancora custoditi all'interno del patrimonio lessicale, consentendo anche di delinearne gli aspetti risultativi, pragmatici e percettivi che, se trascurati, rischiano oggi, più che in altri momenti della nostra recente storia, di essere dimenticati e di restare circoscritti nell'ambito della pura erudizione.



Fig. 1 *Leprotto in erba nel bosco di more e lamponi*

¹⁶⁸ Per altri ambiti come quelli dei nickname o dei marchionimi cfr. Calefato (2006). Per un esempio di analisi del *word design* applicato al lessico della moda e in particolare ai nomi delle borse in inglese cfr. Catricalà-Guidi, 2014.



Fig. 2 *Piatto fiorito*

Bibliografia

G.L. Beccaria, A. Stella, U. Vignuzzi, *La linguistica in cucina. I nomi dei piatti tipici*, Milano, Unicopli, 2005.

G.P. Biasin, *I sapori della modernità: cibo e romanzo*, Bologna, il Mulino, 1991.

D. Bolinger, *Meaning and form*, London and New York, Longman, 1977.

A. Boni, *Il talismano della felicità*, Roma, Colombo, 1963.

E. Caffarelli, *L'alimentazione nell'onomastica, l'onomastica nell'alimentazione*, in D. Silvestri, A. Marra, I. Pinto (a cura), 2002, pp. 143-173.

P. Calefato, *Che nome sei? Nomi, marchi, tag, nick, etichette e altri segni*, Roma, Meltemi, 2006.

M. Catricalà, *La lingua dei "Banchetti" di Cristoforo Messi Sbugo*, "Studi di lessicografia italiana", Maria, 1982, 4, pp. 147-268.

M. Catricalà, *Gastrologia*, in "Studi di lessicografia italiana", 1983.

M. Catricalà, *Tra i gustumi del pane e quelli del vino*, in P. Fabbri, A. Falassi (a cura), *De Sensibus: dialoghi sulla qualità della vita*, "Atti del Convegno Siena 28 set.-3 ott.", Siena, Protagon, 1994, pp. 85-109.

M. Catricalà, *From rhetoric to Cognitive grammar: the linguistic research about synaesthesia* in M.J. De Cordoba, D. Riccò, S. Day (eds.) *Synaesthesia: Theoretical, artistic and scientific foundations*, Granada, Artecittà, 2014, pp. 218-242.

M. Catricalà, “*Pane all’olio*” e “*tarte au citron*”: *costruzioni gastronomiche e questioni di semantica*, in M.G. Busa, S. Gesuato (a cura di), *Festschrift, in corso di stampa*.

M. Catricalà, A. Guidi, *From the vesteme to the Word Design Theory: the linguistic constructions of fashion*, in M. Torregrosa, C. Sánchez-Blanco, T. Sádaba (a cura di), *Digital development in the Fashion Industry: communication, culture and business*, IX International Fashion Conference, Pamplona, 2014, pp. 27-38.

A. Cicalese, *L’analisi di un iconotesto in un messaggio pubblicitario*, in E. D’Agostino (a cura di), *Tra sintassi e semantica. Descrizioni e metodi di elaborazione automatica della lingua d’uso*, Napoli, Esi, 1995, pp. 643-657.

W. Croft, *Connecting frames and constructions. A case study of eat and feed*, in “*Constructions and Frames*”, 2009, n. 1, pp. 7-28.

A. Del Re (a cura di), *Marco Gavio Apicio. De re coquinaria*, Milano, Viennepierre, 1998.

M. Detienne, *La cucina del sacrificio in terra greca*, Torino, Bollati Boringhieri, 1982.

P. Fabbri, *Palatogrammi*, in A. Pollarini (a cura di), *La cucina bricconcella. Omaggio a Pellegrino Artusi*, Casalecchio di Reno, Grafis, pp. 191-210.

E. Faccioli, *L’arte della cucina in Italia*, Torino, Einaudi, 1987, voll. 2.

S. Ghiazza, *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, Bari, Wip, 2011.

A.E. Goldberg, *Constructions, A Construction Grammar approach to argument structure*, Chicago, The University of Chicago Press, 1995.

A.J. Greimas, *La soupe au pistou, ou, La construction d’un objet de valeur*, “*Actes sémiotiques - Documents*”, 5, Paris, 1979.

T. Hoffmann, G. Trousdale (eds.), *The Oxford Handbook of Construction Grammar*, Oxford, Oxford University Press, 2013.

R. Jackendoff, *Parts and boundaries*, in B. Levin, S. Pinker (eds.), *Lexical and Conceptual Semantics*, Blackwell, Cambridge, 1992 pp. 9-45.

R. Jakobson, *Il luccio alla polacca*, in *Premesse di storia letteraria slava*, a cura di L. Lonzi, il Saggiatore, 1975.

M. Johnson ,1987, *The body in the mind*, University of Chicago Press, Chicago.

G. Lakoff, *Women, fire, and dangerous things. What categories reveal about the mind*, Chicago, The University of Chicago Press, 1987.

R.W. Langacker . *The foundations of Cognitive Grammar. Theoretical prerequisites*, Stanford, Stanford University Press, 1987.

R.W. Langacker, *Concept, image, and symbol*, Berlin, Mouton de Gruyter, 1990.

P. Lauwers, D. Willems (eds.), *Coercion: Definition and challenges, current approaches, and new trends*, "Linguistics", 49(6), pp. 1219–1235.

C. Lévi-Strauss, *Mythologiques I. Le cru et le cuit*, Paris, Plon, 1964.

S. Lubello, *La lingua della gastronomia*, in R. Simone, G. Berruto, P. D'Achille, (dir.), *Enciclopedia dell'Italiano Treccani*, Roma, 2010, vol. I, pp. 553-554.

S.D. Olson, A. Sens, *Archestratos of Gela: Greek Culture and Cuisine in the Fourth Century BCE*, Oxford, Oxford University Press, 2000.

K.U. Panther, G. Radden (eds), *Motivation in Grammar and the Lexicon*, Amsterdam and Philadelphia, John Benjamins Publishing, 2011.

J. Pustejovsky, *The Generative Lexicon*, MIT Press, 1998.

C. Robustelli, G. Frosini (a cura), *Storia della lingua e Storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, in *Atti del VI Convegno Internazionale dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana* (Modena 20-22 settembre 2007), Firenze, Franco Cesati, 2009.

M. Sabou, M. d'Aquin, E. Motta (2006), *Using the semantic web as background knowledge for ontology mapping*, in *The 1st International Workshop on Ontology Matching* (OM-2006), 10 November 2006, Athens, GA, USA.

D. Silvestri, *L'Atlante Generale dell'Alimentazione Mediterranea e alcuni aspetti della situazione linguistica italiana*, in Robustelli, G. Frosini, 2009, pp. 53-74.

D. Silvestri, A. Marra, I. Pinto (a cura di), *Saperi e sapori Mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, Atti del Convegno Internazionale Napoli, 13-16 ottobre 1999, Quaderni di AION, 2002, n.s. 3, voll. 3.

W.R. Van Hage, S. Katrenko, G. Schreiber, *A Method to combine linguistic ontology-mapping techniques*, in Y. Gil, E. Motta, V.R. Benjamin, M.A. Musen (eds.), *Proceedings of the Fourth International Semantic Web Conference* (Galway 5-10 November 2005), Heidelberg, Springer, 2005, pp. 732-744.

- P. Violi, *Significato ed esperienza*. Milano, Bompiani, 1997.
- M. Voghera, *Polirematiche*, in M. Grossmann, F. Rainer (a cura di), *La formazione delle parole in italiano*, Tübingen, Niemeyer, 2004, pp. 56-69.
- H. Weinrich, *Grammaire textuelle du français*, Paris, Didier/Hatier, 1989.

*Raccontando del cibo con
le Fiabe italiane di Italo Calvino*

Augusto Ponzio e Susan Petrilli

Il piatto testo di scrittura e narrazione (Augusto Ponzio)

Come oggetto, come “residuo extrasemiotico”, cioè considerato come ciò che resta una volta che si faccia astrazione dalla sua dimensione segnica, il piatto soddisfa un bisogno fisiologico. Ma come tale esso sussiste solo astrattamente. Come segno, e quindi situato in rapporto a un sistema culturale di alimentazione, *il piatto è un testo* a livelli più o meno complessi d’intertestualità e di elaborazione.

Possiamo chiamare *scrittura* il modo propriamente segnico di sussistere del *piatto* (in ciò distinto dall’“alimento” che denota invece l’oggettualità e la tendenza, fino al grado zero, della segnità). “Scrittura”, qui, non è limitata al segno scritto, alla trascrizione. Benché, anche intesa in questo senso ristretto, la scrittura è collegata col piatto nella forma della *ricetta*. E quest’ultima ha a che fare con la scrittura distinta dalla trascrizione, come con la scrittura ha a che fare anche la cosiddetta “letteratura popolare” per il fatto che è narrazione. Una ricetta di cucina che racconta come preparare un piatto è, evidentemente, una narrazione.

Possiamo parlare del piatto, dunque, come *testo di scrittura*: scrittura *intransitiva*, che non è strumentale, che non si esaurisce nella soddisfazione di un bisogno, ma che, al contrario, può presentarsi come qualcosa di totalmente superfluo, immotivato, eccedente, come “*dépense*” (Bataille).

Scollegato dal bisogno, da un referente economico-fisiologico, il piatto rinvia alla *tradizione* e al *gusto*: ma rinvia non nel senso che con ciò trova una propria giustificazione, bensì che, ogni volta, rispetto a essi si manifesta come *differimento e differenza-différance* (Derrida 1982). Il rinvio alla tradizione conferisce al piatto un interpretante, la relazione con il quale è indicata dalla sua denominazione; e lo rende “dialogico” nel senso di Bachtin, un prodotto che per quanto proprio è sempre semi-altri. Esso stesso è una relazione di *memoria*, che, là dove non sussiste il ricorso alla tradizione scritta, comporta che le tecniche di preparazione del piatto siano soggette agli stessi fenomeni della *letteratura orale*: *improvvisazione, mescolanza, oblio*.

Il gusto va inteso qui in tutta l'ambiguità della parola: come *uno dei sensi*, ma anche come *sapore*; come *voluttuosa soddisfazione, godimento e compiacimento*, ma anche come *desiderio e capriccio*; come *opinione soggettiva* e come *capacità di valutazione estetica*; come il senso più basso, ma anche come identificato con il sapere che come *sapere* (*aver sapore, gustare e conoscere*) esprime la fusione, l'inseparabilità di soggettivo e oggettivo. E tutto questo sembra rendere plausibile una domanda "bizzarra" come quella che si pone Barthes in *La chambre claire* (1980):

Perché mai non avrebbe dovuto esserci, in un certo senso, una nuova scienza per ogni soggetto? Una *mathesis singularis* (e non più *universalis*)?

Ciò anche perché per un piatto, come per la persona fotografata, può verificarsi quella coincidenza che permette di riconoscerlo proprio come "lo stesso", di ritrovarne, come avviene per l'"aria" della persona amata, il sapore originario, "vero", tale quale la memoria l'aveva conservato, fino a essere il punto di partenza per la ricostruzione, attraverso il ricordo, di una esperienza, di una situazione vissuta o di un intero periodo della propria vita. Così accade nelle prime pagine della *Recherche* di Proust, a partire da un evento minimale e casuale: l'episodio di un dolce chiamato *madeleine* che il narratore riassapora per la prima volta dopo gli anni dell'infanzia. Il piatto è legato a persone particolari, soprattutto quando la sua "ricetta" fa parte di "idioletti familiari" (Barthes 2007), che perdurano e si tramandano, o che vanno perdendosi e muoiono.

Piacere e sapere (*sapere*) trovano nel piatto una loro connessione e complicità. Il *sapere* della preparazione alimentare si dà come *aver sapore* per rispondere alle aspettative del gusto, al sapere per gustare; per dare piacere. Il piatto come testo di scrittura è un *testo di piacere*.

L'assenza del significato o per lo meno il suo differimento, la mancanza di un rapporto biunivoco significante-significato, il venir meno della funzione referenziale, il suo rinviare a se stesso fanno del testo culinario un testo di scrittura. Ciò indipendentemente dal fatto che esso ricorra alla pratica dello scrivere per tramandarsi, per tradursi, per tradirsi. Un testo di scrittura: nel senso che esso fuoriesce dal mondo dei fatti nudi, governato dalla funzionalità, dall'utilità, dal principio di realtà. Nella stessa denominazione del piatto la letteralità è superata nella letterarietà, il reale nell'immaginario.

Il piatto istituisce un rapporto comunicativo che è il tipo *fatico*: *il piatto dice per dire e sa per sapere*; intrattiene, instaura un contatto facendo ricorso a futilità, dicendo niente, come nella chiacchiera, nel conversare, per

esempio, “sul tempo che fa” (Barthes 1972). Il piatto ha quindi un’intrinseca disponibilità *conviviale*. Il piatto è strutturalmente conviviale.

Proprio in quanto testo di scrittura, come tutti i rapporti di scrittura, erotico compreso, esso fuoriesce dal mondo dei fatti e degli eventi (v. Barthes 2007; Kierkegaard, *Enten-Eller*, III). Il suo discorso, come quello erotico, non ha un fine esterno al rapporto stesso, è un gioco. Ed è tutto giocato su scarti, attese, differenze, differimenti: è un discorso di seduzione. La *letterarietà* del testo erotico e di quello culinario: non è casuale che il linguaggio comune permetta passaggi dall’uno all’altro metaforizzando l’uno mediante l’altro; in ogni caso, la letteralità è spiazzata. Osserva Freud ne *L’uomo dei lupi*:

Si parla correntemente di un oggetto d’amore “appetitoso” e per descrivere la donna amata si dice che è dolce. L’obiettivo erotico dell’organizzazione orale ricompare al culmine del parossismo amoroso (“ti mangerei per quanto ti amo”).

Come pure non è casuale che non solo il linguaggio verbale, ma il corpo stesso metaforizzi tramite spostamenti fra alimentare ed erotico, vivendo per esempio l’erotico come anoressia (rinvio su questo aspetto a Ponzio 2013).

La letterarietà, la scrittura del discorso culinario l’emancipazione del significante dal significato, dal referente, dal fine esterno, lo accostano dunque al discorso fatico e a quello erotico.

Convivialità, faticità, eroticità: scrittura, immaginario, letterarietà, intercorporietà. Il *Simposio* di Platone unifica questi aspetti facendoli sussistere contemporaneamente e mostrandone la complementarità metonimica e metaforica. Emancipandosi dal generalizzato bisogno di nutrimento e dal Naturale indifferenziato, e collocandosi nel mondo segnico delle differenze, degli scarti, dei differimenti, il piatto parla del “propriamente umano”, cioè dice la possibilità del superfluo, dell’insignificante, del non necessario, dell’inutile, del lusso (anche la morte umana rispetto all’economicità, alla produttività è un lusso, è letteraria); dice della possibilità di una scrittura intransitiva, dell’immaginario, della letterarietà; dice della libertà dell’uomo.

Gli aspetti e i problemi dell’alimentazione e della cucina sono diversi e molteplici. Per quanto non parcellizzata e non riduttiva, la focalizzazione di alcuni di essi richiede necessariamente che altri restino sfocati e sullo sfondo. Con il rivolgere l’attenzione alle pratiche culinarie relativamente al *corpo simbolico* e non al *corpo organico*, con l’interessarsi della cucina, della letterarietà, del piatto, del lusso e del superfluo, dell’effimero, del palato e

non della alimentazione e dello stomaco, sembra che vengano trascurati e dimenticati i problemi della sopravvivenza e della fame, del cibo nella sua “nuda e cruda” letteralità.

In effetti, il piatto come testo di scrittura, considerato in tutta la sua *distanza semiotica* – culturalmente specificata – dall’astratto bisogno della fame, denuncia (ma non sul piano dell’utopico e del sogno astrattamente individuale, bensì su quello della realizzazione pratica e di una materiale tradizione culturale) per contrasto – per chi sa leggere questo testo di piacere – il livello di abbassamento del “propriamente umano”, a cui costringe ogni situazione, astrattamente “naturale”, ma concretamente culturale e politica, nella quale il problema dell’alimentazione e della fame ritorni al primo posto.

Come il carnevalesco, soprattutto nelle sue forme originarie, abolisce, momentaneamente e nel suo contesto, le differenze e le diseguaglianze sociali, così il piatto – nella sua costituzione e nella sua struttura – abolisce la negazione della libertà della scrittura, del superfluo. Negazione di libertà nei confronti della quale l’economico-politico può avere solo un’attenzione parziale – cioè limitata e di parte – inserito com’è nella logica della funzionalità, della produttività, dell’utilità.

Un discorso che si occupa del cibo come piatto, cioè come spreco, superfluo, lusso, letterarietà, sembra perdere di vista l’ottica delle classi e dei ceti subalterni, delle popolazioni e dei gruppi dominati, il cui interesse dovrebbe essere per il *necessario*, non per il superfluo. Questo “dovrebbe essere” è proprio invece dell’ottica dominante funzionale all’ideologia del dominio.

Ma la visione popolare del mondo non sta, almeno non sempre, a questo gioco: lo dimostra l’analisi bachtiniana dell’immaginario della cultura popolare, dove prevale il piatto e non il cibo, il superfluo e non il necessario, il significante e non il significato e la funzione; dove prevale il banchetto, la festa; e ciò in contrapposizione critico-ironica all’ideologia dominante, alle limitazioni subite circa la propria alimentazione (Bachtin, Propp; anche Fò 1977). Le immagini conviviali della cultura comico-popolare che attraverso la lettura di Rabelais vengono analizzate da Bachtin, immagini presenti anche sotto forma di metafore (sul rapporto fra metaforicità e corporeità ha insistito particolarmente Vico) e di epiteti che fanno riferimento al mangiare al bere, sono legate alla parola, alla conversazione, alla verità libera, gioiosa e materialistica, tendono *all’abbondanza* e *all’intercorporeità*: in esse si registra il superamento della concezione del corpo come corpo astrattamente individuale, chiuso, privato, distinto dagli altri corpi e dal mondo.

Proprio il riferimento alle immagini del piatto conviviale della cultura popolare richiede una distinzione del corpo simbolico: da una parte, appunto, il corpo astrattamente individuale chiuso, dall'altra il corpo del godimento, che si trova in un vitale e festoso rapporto d'interazione con il mondo e con gli altri: un corpo aperto, non definito, che trova nel piacere del mangiare, del mangiare concepito come azione collettiva, come atto gioioso e trionfante, l'espressione del superamento dei confini fra uomo e mondo, fra vita e morte, fra identità e alterità, fra comico e serio, fra parola e banchetto (il banchetto libera la parola dall'ordine del discorso), fra immaginario e reale, fra cibo e scrittura.

Nel prologo al *Gargantua* Rabelais parla direttamente di questo legame fra mangiare e scrivere:

Perché nella composizione di questo mio vero libro da signori io non ho mai perso né impiegato un tempo maggiore né diverso di quello che era stabilito per la mia refezione corporale, come chi dicesse per bere e mangiare. Che è del resto proprio l'ora giusta per scrivere di queste alte materie e scienze profonde: come ben sapeva fare Omero paragone di tutti i filosofi, e Ennio, padre dei poeti latini, a quanto ben testimonia Orazio, se pure un tal disgraziato abbia preteso che i suoi carmi sapevano più di vino che non di olio.

Si possono individuare gradi diversi di "scrittura", di "letterarietà" di quel particolare testo che è il piatto, relativamente alla relazione economicità / spreco, significato / significante, reale / immaginario, letteralità / letterarietà. La letterarietà del piatto, là dove tende a ridursi cedendo alla letteralità, è un indice del rafforzamento del primato del significato e della funzione.

Convivialità e narrazione del cibo (Susan Petrilli)

Nelle fiabe italiane, raccolte e trascritte da Calvino, il tema del cibo, dell'alimentazione, del piatto è un motivo narrativo ricorrente. In alcuni casi, esso costituisce il centro intorno a cui si organizza il testo narrativo, in certi altri si presenta come elemento aggiuntivo ed esteriore, e tuttavia pur sempre complementare allo svolgimento della storia.

Nel testo di Italo Calvino è sempre indicata la provenienza della fiaba da lui raccolta. Sicché è possibile seguire di fiaba in fiaba, quelle che parlano di cibo, una specie di percorso alimentare che attraversa l'intera Penisola. Non tanto è la differenza di cucina e la specialità di piatti diversi a venire in evidenza, quanto piuttosto un comune tipo di alimentazione che potremmo

indicare come “mediterraneo”. Fra i cibi ricorrenti, il minestrone, i fagiolini, il finocchio, i ravanelli, le cicorie, i fagioli, i ceci, la cipolla, l’aglio, il prezzemolo, il basilico, il rosmarino, il peperoncino, la coratella, il maiale, l’agnello, i fichi, l’uva, la melagrana, il miele, il latte, il formaggio, le pagnotte di pane, la polenta, la pasta, le frittelle, il vino.

Narrare del cibo è narrare di tradizioni, di saperi e di costumi. Scambiarsi reciprocamente notizie sulla propria cucina o scambiarsi o rendervi partecipe l’altro, invitandolo, è segno di accoglienza non meno dell’ascolto e del narrare. Alla rete degli scambi narrativi corrisponde una rete di scambio alimentare che copre zone più o meno ampie come quella del Mediterraneo.

Il mio interesse per “il raccontare del cibo” è collegato con quello di una ricerca più ampia che intende analizzare la pratica del raccontare storie mediante forme orali e scritte, come pure mediante altre forme della grande pluralità di sistemi segnificativi non-verbali, presenti in tutte le culture al livello mondiale.¹⁶⁹ Il raccontare è una pratica rintracciabile in tutto il mondo e, in quanto tale, fornisce un collegamento fra i vari popoli e le varie culture del tutto diverso da quello proposto dalle forme relativamente recenti della comunicazione globale.

Quest’ultima, subalterna com’è al mercato mondiale e alla mercificazione generale dell’attuale forma sociale di comunicazione-produzione, presenta, come suo carattere essenziale, l’omologazione, il livellamento delle differenze. Ciò dà luogo, per compensazione, a illusorie identità, a individualismi, a separatismi e a egoismi, individuali e comunitari, che sono complementari alla competitività, al conflitto e all’esclusione reciproca. La ricerca parossistica dell’identità si converte, paradossalmente, nell’esclusione dell’alterità. Di conseguenza la differenza di cui l’identità ha bisogno, per riconoscersi e affermarsi, è una differenza indifferente ottenuta col sacrificio, in forme e a gradi diversi, dell’alterità, sia all’interno, cioè nei confronti di quanto trova in essa la propria identificazione, sia all’esterno nei confronti di ogni differenza altrui.

Al contrario, il raccontare storie è una pratica comune che non nega le differenze ma che, invece, le esalta e le mette in un rapporto di reciproca

¹⁶⁹ Tale progetto di ricerca ha trovato una sua prima formulazione (e anche il suo titolo: *Le reseau du récit*) nell’incontro informale che io e Augusto Ponzio avemmo nell’Università di Carleton, a Ottawa nel luglio 1998, con Francesco Loriggio, professore di Letteratura comparata in tale Università e Joseph Paré, professore di Semiotica letteraria nell’Università di Ouagadougou.

accoglienza. Esso non solo favorisce l'incontro e la reciproca comprensione tra i differenti popoli, ma sussiste proprio in quanto tale, cioè in quanto è strutturalmente e geneticamente fatto del mettere in comune, in un rapporto dialogico basato sull'ospitalità, anche tra le lingue e tra i generi discorsuali, e sull'interessamento per l'altro. Attraverso i secoli, il raccontare storie ha agito come una sorta di tessuto connettivo tra i popoli, con ciò favorendo la circolazione di vari temi, soggetti, valori e generi discorsuali comuni, così come emerge da ciò che, oggi, possiamo considerare come un patrimonio comune di leggende, fiabe, miti, storie comuni all'umanità, racconti, parabole, detti, proverbi ecc. Nel raccontare, la comunicazione con l'altro, che è solitamente incentrata, oggi in maniera patologica, sull'interesse, è soppiantata da una comunicazione in cui è l'interessante quello che conta, e in cui il rapporto con l'altro si basa su l'interessamento per lui proprio in quanto altro.

La narrazione oggi si manifesta nei differenti generi di discorso, incluso il romanzo, e nei differenti media, dalla scrittura all'oralità, per esempio, il cinema. L'aspetto comune del raccontare è il suo essere fine a sé e l'essere fondato unicamente sul piacere del coinvolgimento e dell'ascoltare l'altro. Inoltre, ciò distingue il raccontare dal tipo di narrazione che serve al potere; il potere di controllare e punire (in storie narrate davanti a un giudice o a un ufficiale di polizia), il potere dell'informazione (cronache di giornale), il potere di guarire (anamnesi che il medico trae dal paziente, la storia narrata dal paziente durante una seduta psicoanalitica), il potere di registrare e di stabilire il senso della storia (la narrazione storiografica), e così via.

Il raccontare sospende l'ordine del discorso (Foucault) per il quale, invece, la comunicazione globalizzata è funzionale, offrendo con ciò uno spazio per la riflessione, il ripensamento critico, il dialogo, l'incontro, l'ospitalità. Per ciò stesso, nei confronti dell'ordine del discorso esso risulta una pratica sovversiva, più o meno sospetta.

Possiamo parlare di "*oraliture*" riprendendo il termine "*orature*" coniato da Paré 1997, in analogia con "*écriture*", scrittura, e proposto da Claude Hagège 1985, per designare gli elementi dell'oralità che si manifestano nel discorso del romanzo africano. Preferiamo il termine "*oraliture*", che non vale la pena tradurre in italiano, e lo impieghiamo per indicare i vari generi della letteratura orale, tra cui le fiabe, che vengono poi ripresi nei generi scritti o come trascrizione o come più o meno complessa rielaborazione letteraria.

“*Oraliture*” richiama “*écriture*”. Questo rinvio alla parola “scrittura” non riguarda soltanto il fatto che l’*oraliture* diventa scrittura, venendo ripresa in varie forme di scrittura letteraria o trasposta nella trascrizione. “*Oraliture*”, riecheggiando “*écriture*”, sta anche a significare che nelle forme della letteratura non scritta l’oralità è già scrittura, scrittura *avant la lettre*, che presenta forme di modellazione del mondo in funzione di una sorta di gioco del fantasticare e per il piacere dell’inventiva, dell’intrattenimento e del coinvolgimento dell’ascolto, non diverse dalla letteratura scritta.

Più che l’etnologo, l’antropologo, l’etnolinguista, se non per il loro imprescindibile lavoro di raccolta e di restituzione di materiali, è soprattutto lo scrittore a contribuire alla ripresa e alla ricreazione e alla diffusione dell’*oraliture*.

Chi meglio dello scrittore sa della scrittura letteraria, sia nella sua forma scritta sia nella sua forma di scrittura-*oraliture*? Uno scrittore come Italo Calvino (1923-1985) sa comprendere, nei confronti di racconti a noi vicini come quelli delle “fiabe italiane”, da lui stesso raccolte, o lontani da noi come quelli delle “fiabe africane”, raccolte da Paul Radin, il “piacere di raccontare”, il “divertimento a congegnare intrecci ingegnosi”, l’“umorismo ammiccante e comunicativo”; sa cogliere al di là dei contenuti l’importante ruolo che gioca il modo di raccontare, lo “stile”, l’atteggiamento, il gesto del raccontare (v. Calvino, *Prefazione* in Paul Radin, *Fiabe africane*, 1994, p. 8; e Calvino, *Fiabe Italiane. Raccolte e trascritte da Italo Calvino*, 1976).

Calvino insiste sull’incontro e sullo scambio non basato sull’utile, sul dare e avere, sul guadagno e su qualche contropartita, ma, come direbbe Georges Bataille, in pura *dépense*, che si è realizzato nella storia culturale dei popoli nel raccontare e nell’ascoltare tagliando di traverso rapporti di comunicazione per interesse o rapporti di ostilità e di conflitto, “approfittando”, si potrebbe dire, dei mercati, delle fiere, della compravendita degli schiavi, del lavoro degli schiavi nelle piantagioni, dei bivacchi dei soldati durante le molte guerre, dei viaggi commerciali ecc. per instaurare rapporti altri, che hanno reso possibile alla *oraliture* di giungere fino a noi.

La nostra idea è che i testi della letteratura orale abbiano la capacità di affrancarsi dai loro contesti e di avere una vita propria. Come tali, essi continuano a dire e dunque ad avere possibilità di accoglienza e di ascolto anche quando il loro contesto si è fortemente modificato e non esiste più, e anche quando sono ripresi in contesti completamente differenti.

Fra le prime fiabe della raccolta di Calvino ne troviamo una (la quinta), intitolata *E sette!*, in cui il cibo e la golosità sono l’elemento portante della

narrazione. “E sette” sta a indicare il settimo piatto che a una donna viene richiesto dalla figlia grande e grossa; e ogni volta che questa richiesta avviene la madre, invece di riempirle il piatto come aveva fatto per le sei richieste precedenti, le dava una bastonata in testa gridando, appunto, “e sette”. Al che un giorno un capitano di mare passando di là e vedendo questa scena chiese: sette di che cosa? E la madre vergognandosi di avere la figlia mangiona risponde che si tratta di sette fusi di canapa che la figlia fissata per il lavoro aveva filato. Il capitano di mare la chiede in sposa, ma prima vuole verificare le sue capacità di filatrice. Per tre volte la chiude in casa, mettendosi in viaggio, chiedendole di filare la canapa che riempiva una camera intera, ma la ragazza non faceva altro che mangiare. La sua fortuna è che ogni volta compare una vecchietta diversa che fila per lei. Sicché la prova viene superata. Le tre vecchiette, Columbina, Columbara, Columbun chiedono come compenso di essere invitate a pranzo il giorno del matrimonio. Ma la promessa sposa se ne dimentica. E quando finalmente se ne rammenta non riesce più a ricordare i nomi delle tre vecchiette e tanto si lambiccava il cervello che diventava sempre più pensosa e più triste, sicché le nozze venivano rinviate di giorno in giorno. Per sua fortuna lo sposo andato a caccia s’imbatté nelle tre vecchiette che gli sembravano ridicole. Infatti, una aveva le ciglia fino a terra, l’altra i denti lunghi fino a terra e la terza le labbra penzoloni anch’esse fino a terra. Egli seppe anche il nome delle vecchiette che si chiamavano l’un l’altra dicendo di mettere la marmitta per fare la polenta perché quella maledetta sposa non le avrebbe più invitate al suo banchetto. Per far ridere la sposa il capitano di mare le raccontò l’accaduto e le disse anche i ridicoli nomi. La sposa rise di cuore e subito chiese di invitare le tre vecchiette. Durante il pranzo nuziale lo sposo volle chiedere loro perché fossero fatte così. E quella con le ciglia lunghe disse ch’era per aguzzare gli occhi nel tessere in modo da fare il filo fino, la seconda, quella con le labbra grosse, ch’era per inumidire il filo e la terza, quella con i denti lunghi, che ciò era a furia di mordere il filo. Lo sposo, per evitare che la sua sposa si riducesse in quelle condizioni, fece buttare nel fuoco del cammino il fuso. E così la sposa poteva mangiare contenta ed essere felice grande e grossa com’era. Questa fiaba della riviera ligure di ponente non condanna la golosità ma l’asseconda attraverso l’intreccio a lieto fine.

Così fa anche la fiaba di Ficarazzi intitolata *Le sette teste d’agnello*. Qui la ragazza che ha mangiato insieme alla sua gatta le sette teste di agnello diventa la sposa di un re, mentre a fare una brutta fine è la sua vecchia zia

perché non smetteva di lamentarsi del fatto che la nipote si era mangiata tutte le teste: “tutte, se le è mangiate”.

Ci sono altre fiabe, invece, in cui la golosità viene punita come quella di *Zio Lupo*, una fiaba della Romagna. Qui una bambina, che vuole le frittelle da sua madre la quale era tanto povera che non aveva nemmeno la padella per friggere, viene mandata da zio Lupo per chiedere una padella in prestito. Zio Lupo presta la padella, ma vuole in cambio che gli venga restituita piena di frittelle con una pagnotta di pane e un fiasco di vino. Quando la bambina viene mandata dalla madre per restituire la padella piena di frittelle insieme alla pagnotta di pane e il fiasco di vino, lei golosa com'era si mangiò tutto e si bevve anche il vino. Cerca di rimediare raccogliendo per strada delle polpette di somaro come frittelle, dell'acqua sporca come vino e della calcina di muratore per la pagnotta di pane. Zio Lupo si arrabbia moltissimo quando assaggia quella roba e dice che quella notte stessa sarebbe venuto a mangiarsi la bambina. E così fece. Perché, dice la fiaba, zio Lupo mangia sempre le bambine golose.

Assai divertente è la fiaba di *Gesù e San Pietro in Friuli*, dove san Pietro, mentre cucina una lepre che insieme al Signore aveva catturato, non resiste dal desiderio di mangiarsi la coratella. E quando il Signore, mangiando insieme a lui la lepre gli chiede dov'è la coratella, san Pietro dichiara di non saperne nulla. Successivamente, avendo come al solito mandato Pietro a fare un miracolo e tornato questo con un sacco di soldi, il Signore si mette a fare i mucchi per dividere il denaro e dice: cinque a me, cinque a te e cinque all'altro. E quando Pietro chiede chi è l'altro, il Signore risponde: quello che ha mangiato la coratella. Pietro allora confessa di averla mangiata lui e promette di non farlo più.

C'è un'altra figlia golosa, la figlia di un re, e questa volta di fichi. Nella fiaba *La figlia del Re che non era mai stufa di fichi*, anch'essa romagnola, il re mette fuori un bando che chi era buono di stufare sua figlia a forza di fichi l'avrebbe avuta in moglie. Tre fratelli tentano la prova. Ma i primi due falliscono perché la figlia del re si mangiò tutti i fichi che le avevano portato e per poco non si mangiò anche il paniere. Vince la prova il fratello più piccolo che a differenza degli altri due non aveva negato un viandante incontrato per strada un fico che costui aveva chiesto. In cambio aveva ottenuto un bastone che battuto per terra faceva riempire il paniere di fichi appena veniva svuotato dalla principessa. A un certo punto la principessa disse, “Uff questi fichi, ne sono proprio stufa”. E dunque il fratello più piccolo sposò la principessa.

In un'altra fiaba, di Montale Pistoiese, il più piccolo di tre fratelli salva la principessa mettendole in bocca un chicco di "uva salamanna", l'uva più squisita che ci sia, che fa tornare subito in salute chi ne mangia un chicco. Ma anche gli altri due pretendono di avere diritti sulla principessa perché hanno aiutato il fratello più piccolo nell'impresa e ne nasce una lite. E il re per farla finita decide di fare sposare la figlia a un quarto pretendente che era venuto a mani vuote.

Nel racconto *Prezzomolina*, una fiaba di Firenze, tutta la vicenda scaturisce da una bella scorpacciata di prezzemolo che una donna incinta, presa dalla voglia, mangia rubandolo dall'orto delle fate, le quali, per punizione, impongono il nome "Prezzemolina" e chiedono che la bambina fattasi grande le venga loro consegnate. La storia si conclude con la morte delle fate e con il matrimonio di Prezzemolina con il suo salvatore.

In una certa maniera, accostabile a questa fiaba, è quella palermitana di *Rosmarina*: anche qui una donna incinta che è attratta da una pianta, una pianta di rosmarino. Questa volta è attratta non per il desiderio di mangiarlo, ma provando ammirazione e anche una certa invidia per il fatto che essa era circondata da tante pianticine figlie. Mentre la pianta aveva intorno tanti figliuoli, lei, invece, che era regina, non ne aveva nemmeno uno. Quando divenne madre, invece di un bambino partorì una pianta di Rosmarino che nutrì con il latte quattro volte al giorno, fin quando non fu rapita. La storia si conclude con il matrimonio di Rosmarina con il re.

Particolarmente interessante è che nella fiaba abruzzese, *L'amore delle tre melagrane*, il cui sottotitolo è *Bianca come il latte rossa come il sangue*, poi ripresa dal Gozzi, il punto centrale è costituito, oltre che dal motivo ricorrente del frutto della melagrana, da un dialogo fra la ragazza dell'albero delle melagrane, che la brutta saracina aveva fatto trasformare in palombella, e il cuoco del figlio del re. "O cuoco, cuoco della mala cucina, che fa il re con la brutta saracina?", "Mangia, beve e dorme", diceva il cuoco, e la palombella, "zuppetella a me, penne d'oro a te", e il cuoco le dà un piatto di zuppetta e la palombella in compenso fa cadere delle penne d'oro. Questo dialogo si ripete più volte finché la brutta saracina non scopre il cuoco e la palombella.

In *Cricche, Crocche e Manico d'Uncino*, dell'Irpinia, il furto che i primi due tentano nei confronti del terzo, che era il più furbo dei tre, il furto di un maiale squartato, non riesce perché essi impadronitisi del maiale non riescono a resistere alla voglia di cucinarlo con dell'"erba da minestra" che era nel giardino di Manico d'Uncino.

In *Ari-ari, ciuco mio, butta danari!*, una fiaba della Terra d'Otranto, il figlio si reca più volte baldanzoso dalla madre promettendole ricchezze e cibi prelibati e disprezzando ciò che, invece, la madre aveva preparato per lui: una pignata di piselli, rape, fagioli napoletani e senapucce colte nel giardino dietro la madonna addolorata.

Un'altra fiaba, che fa riferimento al cibo della gente povera e alla ricerca del nutrimento tramite la raccolta di ciò che naturalmente la terra offre, è quella delle tre raccogliatrici di cicorie. Si narra di una mamma povera con tre figlie tutte femmine che andavano per cicorie. Tutta la vicenda narrata ha origine nel voler sradicare da parte delle tre ragazze una cicoria molto grande.

I tredici briganti di una fiaba della Basilicata vengono tolti di mezzo da una taverniera allettandoli con dei maccheroni.

Nell'episodio di una fiaba di Palermo, intitolata *La morte nel fiasco*, dove ricompare come protagonista il Signore Gesù accompagnato dai dodici apostoli, ritroviamo il tema dei fichi. Gesù a un locandiere che aveva fatto mangiare e bere a volontà lui e gli apostoli fa il miracolo di fare restare attaccati all'albero tutti coloro che rubavano i fichi al locandiere. Quando l'albero diventò vecchio e fu abbattuto il locandiere, si fece costruire un fiasco di legno per metterci il vino che aveva lo stesso potere dell'albero: vi restava attaccato tutto ciò che vi entrava dentro. Quando venne la morte per portarsi via il locandiere, questi, come ultimo desiderio, chiese di bere un ultimo sorso del suo vino. Ma prima, la morte doveva fargli il piacere di entrare nel fiasco per togliere una mosca che vi era caduta dentro. La morte vi entrò e non uscì più e nessuno più moriva. Si vedevano dappertutto vecchi cadenti che continuavano a campare, senza mai poter morire, finché il Signore chiamò il locandiere e, promettendogli di assicurargli il Paradiso, gli fece stappare il fiasco.

Ne *Le nozze d'una Regina e d'un brigante* (Madoníe), dove la figlia del re che non trovò nessun re che le piacesse, nessun principe, nessun barone, nessun cavaliere e scelse per marito un professore, che in realtà era un brigante, la vicenda si risolve a causa di una vecchia sorda che agli inseguitori della sposa fuggita via dal brigante non riesce a dare le informazioni giuste. Quello che la vecchia capisce, al posto di ciò che le viene chiesto dal brigante ormai in cerca della sposa sparita, ha unicamente riferimento al cibo:

“Avete visto una donna con la truppa?”, e la vecchia,
“Che? Volete una cipolla per la zuppa?”.

“Macché cipolla! “Un settimino e il Re insieme a sua figlia?”, e la vecchia,
“Ah! Un etto di prezzemolo e basilico!”.
“No: La figliola del re con i soldati!” e la vecchia,
“No, non cetrioli salati!”.

Non mancano nelle fiabe italiane i riferimenti ai legumi. Molto divertente è la fiaba di Palermo dove un tale si vanta, mentendo, di essere “Padron di ceci e fave” e diventa alla fine davvero ricco premiato da una fava che si porta sempre nel panciotto e che in realtà è una fata vestita di verde.

Le fiabe, come queste italiane, presentano certamente delle differenze che ne indicano la loro appartenenza nazionale, regionale e locale. Il cibo stesso può essere un elemento di differenziazione. Indubbiamente c'è anche una specificità di ordine storico e sociale di cui è anche segno il cibo, come nel caso del piatto povero che, oltre a essere connotato socialmente, ha spesso una connotazione storica.

Tuttavia, accanto alla specificità cronotopica ci sono nelle fiabe i segni della loro appartenenza a ciò che con Michail Bachtin possiamo chiamare il “tempo grande”. Esse, infatti, travalicano i confini delle epoche, dei territori, delle regioni, delle nazioni e delle culture, presentando temi ricorrenti che sono anche il segno della permeabilità dei confini e delle identità, il segno di un interculturalismo in cui le fiabe sono nate e vivono.

Come nel caso della specialità culinaria, anche la specificità fiabesca è pur sempre inserita in un orizzonte di comunanza, di interscambio, di prestiti e di disposizione all'accoglienza, all'ospitalità nei confronti di ciò che è esterno, di ciò che è altro. Così, nelle fiabe italiane di Calvino troviamo motivi in comune con le fiabe dei fratelli Grimm (al cibo nelle fiabe dei Grimm è dedicato un saggio di Giorgio Cusatelli, *Cucina di fiaba e cucina da fiaba*, 1982), con le fiabe russe, con le fiabe di magia studiate da Propp (il quale si occupa anche del cibo nel suo studio delle feste agrarie russe), ma anche con le fiabe africane e con i miti degli indiani d'America e degli aborigeni australiani.

Ma ciò che più accomuna tutto questo non è tanto la somiglianza tra i personaggi, le situazioni e l'intreccio, quanto il ricorrere nella fiaba di una fondamentale disposizione narrativa che è quella del piacere del raccontare, il piacere dell'intrattenere e di coinvolgere chi ascolta o legge. La fiaba è animata da un generoso bisogno di ottenere la partecipazione del suo ascoltatore e lettore, dal desiderio dello stare insieme. Questa disposizione a rendere partecipi, ad accogliere e ospitare è anche spesso drammatizzata nella fiaba che narra storie di ospitalità, di attenzione, di cura nei confronti

dell'altro. Ne è un esempio l'episodio *L'ospitalità* della fiaba già menzionata *Gesù e san Pietro in Friuli*. Qui viene premiata la donna che ha offerto la sua cena ai due pellegrini: brodo e fagioli teneri teneri e le mele che erano tenute appese al soffitto.

Tale disposizione verso l'altro, questo intento di intrattenimento e desiderio di convivialità è anche ciò che accomuna i piatti diversi, le diverse pietanze, le diverse tradizioni alimentari. Come la fiaba, il piatto travalica il semplice bisogno di cibo, esprimendo nel modo con cui è preparato, nel modo con cui è servito e anche consumato, il desiderio aperto che è rivolto all'altro per coinvolgerlo e renderlo partecipe: il piacere del piacere altrui. Come nella fiaba, ma anche in tutti i generi della *oraliture* e della scrittura letteraria, ciò che conta non è la semplice storia o la sua conclusione che spesso non c'è o è paradossale, ma il modo in cui è raccontata (per dirla con i formalisti russi non la *fabula* ma l'*intreccio*), così ciò che conta nel piatto non sono gli ingredienti, ma il modo in cui viene realizzato e condiviso.

È sintomatico l'uso del verbo servire per indicare il dare cibo: si dice "servire a tavola", "servire un piatto", "la tavola è servita"; e ciò anche fuori da una situazione di servitù e, anzi, generalmente in un rapporto che non è soltanto di parità, ma anche di "altezza" di chi il cibo prepara e offre rispetto a colui che la consuma. La madre serve in tavola per i propri figli, l'ospite serve all'ospitato il piatto che è stato preparato per lui. Ciò è espressione di questa disposizione generosa e umile al tempo stesso, che è già presente nel confezionamento stesso del piatto come pure della fiaba.

Per quanto riguarda, invece, la comunanza, la ricorrenza di motivi, di temi, di situazioni nel raccontare, malgrado le differenze nazionali, culturali, epocali ecc., è per esempio interessante che in una delle fiabe italiane di Calvino troviamo delle sostanziali analogie con ciò che è narrato nel *Re Lear* di Shakespeare (sappiamo ormai quanto Shakespeare, in maniera consapevole o inconsapevole, debba alla *oraliture* della cultura popolare). Nella fiaba bolognese, *Bene come il sale*, avviene, come nel *Re Lear*, che un padre vuol sapere quanto bene gli vogliono le tre figlie. Solo che qui la misura del bene è espressa in riferimento al cibo. Il padre vuol sentirsi dire dalle figlie non solo che gli vogliono bene ma come gli vogliono bene. La prima risponde "come il pane", la seconda "come il vino", e la terza "come il sale". Il padre resta compiaciuto e soddisfatto per le prime due risposte. Invece va su tutte le furie nei confronti della terza figlia che non solo viene scacciata, ma anche condotta in un bosco per essere ammazzata. Ma poi il padre dovette ricredersi e pentirsi capendo quanto bene, in realtà, la terza

figlia gli voleva quando, nel pranzo a cui era stato invitato dalla regina, il cui figlio aveva sposato la terza figlia salvatasi dopo varie vicissitudini, gli vengono servite unicamente pietanze insipide e scipite. La regina era ricorsa a questo espediente per far comprendere al padre il suo errore. La fiaba si conclude con la riappacificazione del padre con la figlia che gli voleva bene come il sale.

Il cibo è collegato con il narrare non solo perché entra come elemento della narrazione ma perché esso è consumato in situazioni conviviali in cui il raccontare è ricorrente. Il cibo come narrare è momento di incontro fra le persone, fra i sessi, fra le culture.

Bibliografia

M. Bachtin (1965), *L'opera di Rabelais e la cultura popolare*, trad. di M. Romano, Torino, Einaudi, 1979.

Linguaggio e scrittura, introd. di A. Ponzio, trad. di L. Ponzio, Roma, Meltemi, 2003.

Michail Bachtin e il suo circolo: Opere 1919-1930, a cura di A. Ponzio, con testo russo a fronte, Milano, Bompiani Il pensiero occidentale, 2014.

R. Barthes, *Le degré zéro de l'écriture suivi de Nouveaux essais critique*, Parigi, Seuil, 1953; trad. it. di G. Bartolucci, *Il grado zero della scrittura seguito da Nuovi saggi critici*, Torino, Einaudi, 1982.

P. Loti, *Aziyadé*, Parma, F.M. Ricci, 1971.

R. Barthes, *Le plaisir du texte*, Parigi, Seuil, 1973; trad. it. di L. Lonzi, *Il piacere del testo*, Torino, Einaudi, 1975.

R. Barthes, *La camera chiara. Nota sulla fotografia*, trad. di R. Guidieri, Torino, Einaudi, 1980.

R. Barthes, *Le grain de la voix*, Parigi, Seuil, 1981.

R. Barthes, *L'obvie et l'obtus. Essais critiques III*, Parigi, Seuil, 1982; trad. it. *L'ovvio e l'ottuso*, Torino, Einaudi, 1985.

R. Barthes, *Le Neutre, Cours et séminaires au Collège de France (1977-78)*, a cura T. Clerc, Parigi, Seuil, 2002.

R. Barthes, *Le discours amoureux*, Paris, Seuil, 2007.

G. Bataille, *La notion de dépense*, in Bataille, *Œuvres complètes*, vol. I, Parigi, Gallimard, 1970, pp. 302-320.

L. Bonacci, G. Ricci (a cura di), *Cucina, cultura, società*, Milano, Shakespeare & Co., 1982.

I. Calvino, *Fiabe italiane. Raccolte e trascritte da Italo Calvino*, Torino, Einaudi, 1976.

I. Calvino, *Lezioni americane*, Milano, Feltrinelli, 1988.

G. Cusatelli, *Cucina di fiaba e cucina da fiaba*, in *Cucina, cultura, società*, a cura di L. Bonanni e G. Ricci Milano, Shakespeare & Co., 1982, pp. 237-242.

J. Derrida, *L'écriture et la différence*, trad. it. di G. Pozzi, *La scrittura e la differenza*, Torino, Einaudi, 1982.

M. Foucault (1970), *L'ordine del discorso*, trad. it. di A. Fontana, Torino, Einaudi, 1972.

M. Foucault, *Poteri e strategie*, a cura di P. Dalla Vigna, Milano, Mimesis, 1994.

D. Fò, *Mistero buffo*, Milano, Mazzotta, 1977.

S. Freud, *Dalla storia di una nevrosi infantile (Caso clinico dell'uomo dei lupi)*, in S. Freud, *Opere 1912-1914*, vol. 7, Torino, Boringhieri, 1975, pp. 483-593.

C. Hagège, *L'homme de paroles*, Parigi, Fayard, 1985.

S. Kierkegaard (1843), *Enten-Eller*, trad. it. di A. Cortese, 5 vol., Milano, Adelphi, 1976-1989.

G. Manetti *et alii* (a cura di), *Semiofood. Comunicazione e cultura del cibo*, Torino, Centro Scientifico Editore, 2006.

J. Paré, *Écritures et discours dans le roman africain francophone post-colonial*, préface de F. Lambert, Ouagadougou (Burkina Faso), Editions Kraal, 1997.

S. Petrilli, *Altrove e altrimenti. Filosofia del linguaggio, critica letteraria e teoria della traduzione in, intorno e a partire da Bachtin*, Milano, Mimemis, 2012.

S. Petrilli, *Un mondo di segni. L'aver senso e il significare qualcosa*, Bari, G. Laterza, 2012.

S. Petrilli, *Riflessioni sulla teoria del linguaggio e dei segni*, Milano, Mimesis, 2014.

S. Petrilli, *Nella vita dei segni. Percorsi della semiotica*, Milano, Mimesis, 2014.

A. Ponzio, *Il filosofo e la tartaruga*, Ravenna, Longo, 1990.

A. Ponzio, *I segni dell'altro. Eccedenza letteraria e prossimità*, Napoli, Esi, 1995.

A. Ponzio, *La coda dell'occhio. Letture del linguaggio letterario*, Bari, Graphis, 1999.

- A. Ponzio, *I segni tra globalità e infinità*, Bari, Cacucci, 2003.
- A. Ponzio, *Fuori luogo. L'esorbitante nella riproduzione dell'identico*, Milano, Mimesis, 2013.
- S. Petrilli, A. Ponzio, *Views in Literary Semiotics*, Ottawa, Legas, 2003.
- S. Petrilli, A. Ponzio, *Semiotics Unbounded*, Toronto, Toronto University Press, 2005.
- S. Petrilli, A. Ponzio, *La raffigurazione letteraria*, Milano, Mimesis, 2006.
- V. Propp (1963), *Le feste agrarie russe*, trad. it. di R. Bruzese, Bari, Dedalo, 1995.
- M. Proust, *La ricerca del tempo perduto*, Torino, Einaudi, 2008.
- F. Rabelais, *Gargantua e Pantagruel*, a cura di M. Bonfantini, Torino, Einaudi, 1993.
- P. Radin (a cura di), *Fiabe africane*, pref. di I. Calvino, trad. it. di A. Motti, Torino, Einaudi, 1994.
- D. Silvestri *et alii* (a cura di), *Saperi e sapori mediterranei. La cultura dell'alimentazione e i suoi riflessi linguistici*, 3 vol. (Atti dell'omonimo Convegno, Napoli 13-16 ott. 1999), "Quaderni di AIQN", n.s., 3, Napoli, 2002.
- G. Vico, *Principj di Scienza nuova*, 3 t., a cura di F. Nicolini, Torino, Einaudi, 1976.

Mangiare bere spettatore cinema

Anton Giulio Mancino

Il punto di partenza di questo viaggio in quello che possiamo definire il sistema operativo solido e duraturo della concezione del cibo sullo schermo, grande o piccolo, non è poi così importante.

Il rapporto tra le categorie del cibo e lo spazio performativo a esso consentito e amplificato dallo schermo di proiezione/trasmissione delle immagini in movimento è tale da poter essere esplorato in ogni epoca, contesto, mezzo e modo di produzione audiovisivo. L'occasione di offrire anche sotto il profilo storico interessanti riscontri e scoperte è tale inoltre da consentire di sbizzarrirsi in tante direzioni, raccogliere suggestioni, spunti, senza perciò perdere di vista il filo del discorso principale. Anzi, è proprio questa opportunità di spaziare, connettere, individuare crocevia inusitati a sorreggere la convinzione di trovarci di fronte a un nodo teorico di grande rilevanza e non alle prese con una occasionale, simpatica combinazione di ambiti tematici e professionali, come spesso accade nella pubblicistica sull'argomento che, di solito, non sempre predilige una trattazione semiseria o compilativa.¹⁷⁰

Qualora si voglia invece riconsiderare una simile concomitanza, e opportunamente esaminarla, ci si accorge di come essa spesso raggiunga uno spessore che non può più considerarsi frutto di studi casuali, improvvisati, amatoriali o dichiaratamente eccentrici. Di segno decisamente opposto, tanto

¹⁷⁰ Il corpus delle pubblicazioni di seguito riportate e ordinate cronologicamente non intende essere esaustivo sull'argomento, né stabilire una gerarchia in ordine alla qualità dell'approccio, ma limitarsi a essere indicativo dell'interesse estemporaneo di studiosi e appassionati, nonché del panorama editoriale circoscritto specialmente agli ultimi dieci anni. Fatta questa premessa, segnaliamo M. Rossi (a cura), *Ugo al sugo. Omaggio a Ugo Tognazzi*, Catalogo della mostra omonima, Comune di Morrovalle, Morrovalle, 1998; C. Bragaglia, *Sequenze di gola: cinema e cibo*, Cadmo, Fiesole, 2002; E. Tumminello, *Ciak per due. Ricette d'amore al cinema*, Il Leone Verde, Torino, 2004; B. Cetta, *Tartufomania. Un percorso attraverso la letteratura, l'arte, il cinema e le ricette*, Il Leone Verde, Torino, 2007; G. Merenda, *Fame, amore e fantasia. Ricette dalla vita e dai capolavori di Charlie Chaplin*, Il Leone Verde, Torino, 2008; L. Glebb Miroglio, *Manhattan a tavola. Delicatessen, bistrot, trattorie, take-away e nevrosi. Le ricette dai film di Woody Allen*, Il Leone Verde, Torino, 2009; A. Natale, *Food movies. L'immaginario del cibo e il cinema*, Gedit, Bologna, 2009; A. Attorre, *Schermo piatto. Il cinema interpreta il cibo*, Slow Food, Bra, 2010; M. Visalli, *Attori del gusto. Percorsi tra cinema e cibo*, Cartman, Torino, 2010.

più pionieristica, è stata nella fattispecie l'esperienza del regista Elio Petri quando nell'ultima fase della sua carriera, per l'esattezza nel 1980, due anni prima di morire, ha accettato la sfida di (tornare a) scrivere recensioni cinematografiche, stavolta però molto originali, di taglio "culinario", per la rivista «Nuova cucina» diretta da Ugo Tognazzi. Petri, già acuto visionario e feroce autore di film perlopiù d'impianto politico-indiziario, come *A ciascuno il suo* (1967), *Indagine su un cittadino al di sopra di ogni sospetto* (1970) e *Todo modo* (1976), si dedica a questa nuova modalità di fare/intendere la critica, enucleando dai film, quali ad esempio *Apocalypse Now* (1979) di Francis Ford Coppola o *Kramer vs. Kramer* (*Kramer contro Kramer*, 1979) di Robert Benton, aspetti gastronomici insospettabilmente tutt'altro che marginali, dimostrandone, anzi, la pertinenza ai fini della corretta e intelligente prassi interpretativa.¹⁷¹

Le recensioni per niente sui generis di Petri non sono che la punta dell'iceberg di una visione alternativa, se non addirittura integrativa, del fare o leggere le pratiche discorsive dell'audiovisivo seguendone la fisiologia dell'individuo inteso come spettatore, ma implicitamente come invitato di pietra a un banchetto virtuale o sintomatica figura dell'assenza¹⁷² che si dà esclusivamente a vedere e ascoltare sullo schermo. Tanto che, quando ad esempio gira il suo lungometraggio/documentario *Italianamerican* (1974), Martin Scorsese non esita a raccontare la storia e i costumi della propria comunità di riferimento a New York basandosi sul racconto dei suoi genitori, Catherine e Charles, intervistati comodamente sul divano di casa. Sua madre Catherine, nel corso dell'intervista che costituisce il nucleo centrale del film, attende per di più alla preparazione di un ragù. Insomma, l'autore di *Mean Street* (*Domenica in chiesa, lunedì all'inferno*, 1973), *Raging Bull* (*Toro scatenato*, 1980) e *Goodfellas* (*Quei bravi ragazzi*, 1990), ossia il più rappresentativo dell'universo italoamericano della storia del cinema americano, non esita ad adoperare il filtro domestico, e soprattutto il codice culinario, per addentrarsi nel ritratto collettivo d'interesse generazionale connazionali di origine italiana. Dunque, non si serve della ricetta materna del ragù come di un pretesto per raccontare una storia sociale e culturale, ma come di un testo a se stante da cui far dipendere questa idea determinata e

¹⁷¹ Cfr. E. Petri, *Scritti di cinema e di vita*, Bulzoni, Roma, 2007.

¹⁷² Cfr. M. Vernet, *Figures de l'absence. De l'invisible au cinema*, «Cahiers du Cinéma», Editions de l'Etoile, Paris, 1988 (tr. it. *Figure dell'assenza, L'invisibile al cinema*, Kaplan, Torino, 2008).

circoscritta di storia americana.¹⁷³ Non per niente la ricetta in questione viene riportata nel dettaglio nei molto originali titoli di coda, partecipando quindi dell'ecclettico segmento conclusivo, leggibile e per di più pragmatico, del film. Lo spettatore in questo modo non solo assiste a una rievocazione racchiusa e strutturata dentro i tempi esatti di preparazione/cottura di un tipo di sugo in grado di connotare un'etnia e con essa una delle radici dell'auspicato, complesso e problematico *melting pot* statunitense. Di più. Assapora, immagina e per giunta apprende anche un elemento cardine, assai concreto, inconfondibile di questa tradizione. Ma ciò che persino gli storici del cinema ignorano è che la trovata scorsesiana ha un precedente molto lontano, che ci porta nel cuore del neorealismo cinematografico. O per essere più precisi in una zona trascurata, cadetta di quella corrente, in cui spesso il culto per molti versi ideologico, gerarchico e selettivo dei maestri, Luchino Visconti, Vittorio De Sica, Roberto Rossellini, Giuseppe De Santis, ha finito per lasciare a lungo nell'ombra infinite varianti, contraddizioni, maestranze, personalità artistiche.

Il neorealismo è stato un alveo estremamente (di)articolato e tra le pieghe di questa superficie tutt'altro che uniforme e coerente, troviamo persino un regista, giornalista e scrittore molto prolifico e molto trascurato dagli studiosi come Domenico Paolella, che fu tra l'altro anche redattore capo e dal 1958 direttore della Incom, noto acronimo di Industria Corti Metraggi, società di produzione cinematografica italiana fondata da Sandro Pallavicini nel 1938 a Roma. Ebbene, questo milite quanto prolifico, (quasi) milite ignoto del cinema, della letteratura, nonché del teatro, del giornalismo, della storiografia divulgativa gira un documentario d'impianto molto neorealista per la Incom, dal titolo *E il Vesuvio sta a guardare* (1945)¹⁷⁴. Il documentario di Paolella, organizzato secondo la modalità e lo stile della Incom, presenta una particolarità: affida a una voce radiofonica femminile fuori campo l'altrettanto dettagliata e succulenta ricetta della lasagna alla napoletana, per sottolineare il dramma di un protagonista emblematico di una condizione

¹⁷³ Cfr. M. Scorsese, C. Scorsese, *Italianamerican*, Cineteca di Bologna, Bologna, 2010.

¹⁷⁴ Il 1945 come anno di edizione del film risulta dal sito www.bibliotecaprovinciale.foggia.it/MC/meravigliosa_capitanata/89/a/Paolella_Domenico/a_pprofondimento_396.aspx (ultima consultazione 25 agosto 2014), ma non trova tuttavia conferma su quello istituzionale dell'Archivio dell'Istituto Luce, www.archivioluce.com/archivio (ultima consultazione 25 agosto 2014), dov'è disponibile comunque il cinegiornale *La settimana Incom* n. 00226 del 17 dicembre 1948 in cui il servizio intitolato *Nuovi cinematografi: il "Metropolitan" a Napoli* dà notizia del suddetto film di Paolella con cui viene inaugurata la prestigiosa e imponente sala partenopea.

diffusa nella città, specchio scuro dell'Italia tutta all'indomani della fine della guerra. La voce acusmatica¹⁷⁵ dell'invisibile annunciatrice che si sofferma su particolari culinari e di ingredienti appetitosi e non alla portata di tutti per l'epoca, autentico miraggio per le classi indigenti, contrasta con questo personaggio definito dalla stessa «il pellegrino del digiuno». Le informazioni precise per preparare quel tipo di lasagna, stonando con la fame incarnata dal tipo del «disoccupato di Napoli» al centro del documentario dal taglio molto narrativo, generano così un effetto straniante dove appunto il cibo, la sua abbondanza e la sua capacità di nutrire e saziare, rendono perfettamente lo status immaginario e frustrante del significante cinematografico¹⁷⁶.

L'acutezza e la cognizione ontologica del mezzo cinematografico dimostrata in questo cortometraggio documentario, a dispetto dell'ambiguità politica, causa della scarsa considerazione in cui su più fronti è stata tenuta da conto la poliedrica personalità artistica e testimoniale del suo autore, permette di comprendere contestualmente la forza che in scene di opere di gran lunga più note ha il valore paradigmatico in materia di cibo e audiovisivo delle allucinazioni o delle estreme forme di sopravvivenza alimentare cui ricorre il povero vagabondo Charlot in *The Gold Rush* (*La febbre dell'oro*, 1925) di Charlie Chaplin. Del resto, la proverbiale situazione di Charlot, perenne affamato, difficilmente saziato dai/nei film di cui è protagonista assoluto, come si evince tra gli altri anche da *The Immigrant* (*L'emigrante*, 1917), *The Kid* (*Il monello*, 1921), *The Circus* (*Il circo*, 1928), non differisce molto da quella che il cinema italiano sarà in grado di far propria prima, durante e dopo il neorealismo, a riprova di una sostanziale continuità storico-cinematografica, trasformandola in costante sociologica, antropologica, fisiologica adeguata alle istanze (ir)realistiche dello spettacolo cinematografico.

Lo specchio di questa tendenza, di cui il piccolo film di Paoletta diviene quasi l'inconfessabile cartina di tornasole, sono l'intero *La tavola dei poveri* (1932) di Alessandro Blasetti, la scena della irresponsabile mozzarella in carrozza consumata in trattoria in *Ladri di biciclette* (1948) di Vittorio De Sica, le celeberrime, contemporanee scene "liberatorie" degli italianissimi spaghetti di *Miseria e nobiltà* (1954) di Mario Mattoli o di *Un americano a Roma* (1954) di Ste[fa]no [Vanzina], preludio alla parabola famelico-

¹⁷⁵ Cfr. M. Chion, *Le voix au cinéma*, Editions de l'Etoile, Paris, 1982 (tr.it. *La voce nel cinema*, Pratiche, Parma 1991).

¹⁷⁶ Cfr. C. Metz, *Le signifiant imaginaire. Psychanalyse et cinéma*, Christian Bourgois, Paris, 1977 [tr. it. *Cinema e psicanalisi. Il significante immaginario*, Venezia, Marsilio, 1980).

cristologica della Ricotta, lo straordinario episodio di Pier Paolo Pasolini di *RoGoPaG* (1963), intitolato semplicemente *La ricotta*. La sfida pasoliniana, tra cibo (che manca) e cinema (che illude) ha come cornice storica l'Italia del presunto, propagandato "Miracolo" (economico), ove fa sì che scandalosamente l'iconografia sacra e il sostentamento dello stomaco coesistano e si fondano in una sintesi superiore e definitiva d'immagini proibite e di bisogni primari.

Motivo in più per ritenere che la relazione costante, sparpagliata, sostanziale tra cibo e audiovisivo, l'uno *dentro* l'altro, l'uno *secondo* l'altro, l'uno *come* l'altro, sia stata sempre determinante non soltanto come elemento costitutivo del racconto in quanto occasione imperdibile per riflettere un rituale sociale o una pratica di sussistenza elementare. La componente realistica dell'audiovisivo non basta, infatti, a giustificare questa centralità del discorso "alimentare" dentro le pratiche audiovisive. Non si tratta pertanto di rappresentare esclusivamente momenti conviviali di degustazione, preparazione di pietanze, vicende in qualche modo connesse alla dimensione individuale e sociale che caratterizza il consumo di cibo, negli esseri umani, nelle creature mostruose, più o meno frutto della fantasia, e naturalmente per quel che concerne le specie animali, come ad esempio avviene nei documentari didattico-scientifici. Tutto questo è sì molto presente nei prodotti audiovisivi, in termini di riproduzione coerente del ciclo biologico degli esseri viventi, veri, verosimili o immaginari, in scena e in campo. Ma per l'appunto non è sufficiente a spiegare quanto l'immagine, realistica o metaforica del cibo, non fa differenza, sia un fattore imprescindibile nell'ontologia stessa del dispositivo cinematografico e dei suoi derivati/surrogati contemporanei.

Le tracce di questa prassi potrebbero addirittura essere rintracciate nel classico e determinante "effetto Kulešov", che prese il nome dal regista russo Lev Kulešov, il quale nel 1922 avrebbe sperimentato tre diverse combinazioni d'inquadrature con lo stesso primo piano del celebre attore Ivan Možuhin completamente deprivato di emozioni manifeste. Nella prima combinazione al volto dell'attore faceva seguito l'inquadratura di un piatto di zuppa sulla tavola, montata in modo da dare l'impressione che l'uomo la stesse guardando. Lo scopo dell'esperimento consisteva nel dimostrare, sottoponendo tali combinazioni a un campione di spettatori, una triplice sensazione: sullo stesso volto impassibile di Možuhin, in relazione al diverso oggetto del controcampo, il pubblico leggeva ogni volta un'espressione diversa. Colpisce nella scelta d'immagini di repertorio variabili da montare in

sequenza, proprio la prima in assoluto: Kulešov, volendo sottolineare sul versante cognitivo il valore assoluto del montaggio nel cinema, aveva incominciato con una pietanza servita in un piatto che agli occhi degli spettatori suggeriva, nell'immutato e primo piano di Možuhin, l'impressione inequivocabile dell'appetito.

Quest'esempio, celebre di per sé, aiuta a comprendere il valore teorico del binomio fondamentale cinema-cibo, che trascende spesso strumentalmente le singole, innumerevoli contingenze filmiche in senso stretto, o audiovisive in senso lato. Contingenze assai sopravvalutate che inducono altresì a interpretare in chiave realistica, immediata, trasparente l'immagine del cibo sullo schermo. Mostrando e dimostrando l'esistenza immaginaria, intangibile, fantasmatica del cibo nel perimetro obbligato su cui si esercitano da oltre un secolo le facoltà cognitive dello spettatore, scattano meccanismi molto più importanti, senza dubbio utili ad afferrare l'essenza medesima della pulsione e del regime dello sguardo.

Per farsi un'idea dell'ampiezza smisurata, dunque tanto più emblematica, della gamma di applicazioni di questo paradigma consueto, non serve che individuare un esempio a caso, magari recente. Un esempio dove il tema del cibo non sia all'apparenza così connotativo, come – per intenderci – in film oramai canonici in tal senso e molto studiati, quali *Le charme discret de la bourgeoisie* (*Il fascino discreto della borghesia*, 1972) di Luis Buñuel, *La grande abbuffata* (1973) di Marco Ferreri, *Babettes gæstebud* (*Il pranzo di Babette*, 1987) di Gabriel Axel, *yīn shí nán nǚ* (*Mangiare bere uomo donna*, 1994) di Ang Lee, fino ad arrivare ai più recenti *Ratatouille* (2007) di Brad Bird, film di animazione non solo per bambini, e *Chef* (*Chef – La ricetta perfetta*, 2014) di Jon Favreau, regista di film spesso per ragazzi, alle prese stavolta con un soggetto meno mirato in termini di fascia di età.

Ecco, a tal riguardo, onde tenerci a debita distanza di sicurezza dai classici del cinema o da qualsivoglia modello di spettacolarizzazione del cibo sullo schermo, categoria in cui di diritto rientrerebbero numerose e seguitissime trasmissioni televisive di argomento gastronomico e culinario, abbiamo deciso di concentrare l'attenzione su di un film insospettabile, non di grande impatto, né tanto meno apprezzato. Si tratta dell'ultimo film scritto, interpretato e diretto dall'attore italoamericano John Turturro, *Fading Gigolò* (*Gigolò per caso*, 2013), ove il concetto di "casualità" appartiene piuttosto alla traduzione non letterale del titolo italiano o al nostro criterio di selezione, laddove il "fading" del titolo originale significa sì "che appassisce" o "che sbiadisce", ma rimanda principalmente alla dissolvenza incrociata (in inglese,

appunto, “fade”), dunque al linguaggio cinematografico. Ebbene, in *Fading Gigolò*, stante un simile sottotesto non privo di suggestioni metafilmiche, di cui il titolo si fa portatore, è occasionalmente a tavola che si svolge una delle scene più delicate, in grado cioè di dar conto di quanto poco appropriata sia poi la chiave di lettura erotico-umoristica privilegiata della vicenda. Potremmo dire che il valore di *Fading Gigolò*, tipico film indipendente americano, è inversamente proporzionale al suo tema più esibito, su cui molto ha insistito per ovvie ragioni commerciali la piccola campagna promozionale orchestrata attraverso i trailer (e prontamente recepita nelle blande e distratte recensioni). La chiave di volta del film giunge a sorpresa durante il pranzo a base di pesce che il “gigolò” improvvisato Fioravante consuma con la ragazza di cui si è intanto innamorato, Avigal, la giovane vedova di un rabbino di Brooklyn. Questa ragazza, che all’improvviso Fioravante si ritrova a corteggiare dimentico del suo nuovo e redditizio impiego part-time, sta cominciando ad apprezzare a tal punto le attenzioni rivolte alla propria femminilità da scoprire contestualmente quanto preziosa sia quella libertà fino ad allora schiacciata da un sistema di regole, usanze e rituali ebraici, egemonizzati dalla compagine maschile e inquisitoria della comunità ebraica. La trama del film indurrebbe a credere che questo pranzo non sia altro che un preludio a una storia platealmente di sesso o più probabilmente d’amore. Nessuna di queste due piste prevedibili e sicure viene invece imboccata, a beneficio di una continua sospensione (o “dissolvenza”, ossia “fade”, da un proposito ostentato a uno praticato concretamente) nelle opzioni narrative che l’autore predilige. Immettere la vicenda su binari precisi, salvo sganciarla in extremis dai suoi esiti convenzionali, è esattamente ciò che caratterizza l’impianto dichiaratamente discreto e perciò tanto più d’autore piccolo e atipico di Turturro. La scena del pranzo riassume ineccepibilmente l’impianto del film. I due potenziali amanti, a tavola, dentro cioè una cornice decisamente romantica, comunicano attraverso il cibo, conversano molto liberamente del modo in cui è possibile pulire con delicatezza e precisione il pesce adoperando solo il cucchiaino. La donna, ospite a tavola, mostra all’uomo, il quale ha cucinato, come si fa. Molto semplicemente. Cucinare abbastanza bene il pesce (nei limiti delle possibilità di un uomo) non è tutto. Bisogna anche saperlo “spogliare” delle spine con cura. La lezione diviene così reciproca: l’uomo ha “cucinato” a dovere la donna, insegnandole a essere/esigere di essere trattata come tale, e la donna, ormai consapevole della propria insostituibile natura/autonomia/funzione, completa il corso di “cucina” con le istruzioni per

la degustazione gentile, lieve, premurosa del pasto condiviso. Il film è strutturato in modo che da parte dello spettatore o del critico o dello studioso vengano osservate le stesse indicazioni preliminari: 1) procedere al nucleo dell'azione con i necessari accorgimenti suggeriti dal buon gusto e dall'istanza progettuale di "dir-actor"¹⁷⁷ non dozzinale, di cui John Turturro si rende garante; 2) quindi, introdurre una variante ulteriore, qui esemplificata dalla metafora alimentare/strutturale, affinché garbatamente possa essere recepita l'importanza di un'apposita deviazione dal percorso preordinato, una nota non intonata o un elemento di mutevolezza accettabile e sostenibile da chiunque abbia fin lì (pre)visto e maturato aspettative, destinate perciò a essere contraddette, ma non troppo deluse. La componente dolce/amara dell'intero *Fading Gigolò* non è che un'estensione/applicazione dei principi sintetizzati e assolutizzati nel corso di un pranzo a due a base di pesce, costruito e decostruito nei modi e nei tempi complementari di un'autentica conversazione, spazio ideale per un corretto e reciproco scambio d'informazioni legate al cibo spettatoriale. Analizzando con cognizione di causa e debito spirito di osservazione questa scena, si riesce persino a cogliere l'evoluzione, che è cosa ben diversa dal prosieguo, della storia d'amore tra i due personaggi, destinata a concretizzare le premesse di quell'irripetibile momento a tavola, ergo sullo schermo.

Il gioco in fondo è tutto qui. La breve e rapida esegesi di una singola scena di contenuto culinario, per ovvie ragioni allineata ai giudizi abbastanza negativi e superficiali solitamente espressi su questo specifico film, concorre a far capire, sulla falsariga della lezione insuperata di Petri, come sia importante servirsi del cibo come possibile, auspicabile, frequente strumento di decodifica del testo audiovisivo. Si tratta, in pratica, di spingere l'esercizio ermeneutico ben al di là del cibo (presunto) reale o – per meglio dire – della sua evidenza di banale fattore realistico/mimetico, predisposto con indubbia efficacia per catturare l'appetito dello sguardo (mediante quello simulato e puntualmente disatteso o frustrato dello stomaco). Il cibo, inteso come contenuto estrinseco della rappresentazione, non è che una tra le tante, legittime attuazioni nell'ambito dell'audiovisivo.

L'insieme delle relazioni che intercorrono tra il cinema, o più correttamente la galassia dell'audiovisivo, inflazionati dai nuovi media e veicolata da dispositivi di tutte le dimensioni, conformati a ogni sorta di

¹⁷⁷ Cfr. A.G. Mancino, *Dir-Actors Cut*, in G. Muscio, J. Sciorra, G. Spagnoletti, A.J. Tamburri (a cura), *Medial ethnicity. New Italian-american cinema*, vol. II, John D. Calandra Italian American Institute/Queens, New York, 2010, pp. 127-140.

spazio, situazione, tempo e modalità di fruizione che ormai trascende il cinema inteso nella sua formula tradizionale, è dunque assai complesso e articolato. Lo spettacolo audiovisivo, indubbiamente, costituisce una forma di nutrimento fantasmatico/alternativo, il riflesso coerente di una pratica alimentare, di volta in volta, a seconda del caso e della necessità, sostenibile o insostenibile. Il veicolo sempre più diffuso di un modello di rappresentazione del nutrimento sostitutivo e delle sue pratiche sociali, nondimeno sostitutive e virtuali, come sta a dimostrare l'(ab)uso bulimico dei social network.

In definitiva, il sistema filmico, colto nella sua eterogeneità, in perpetua diversificazione, dinamica interazione e crescita esponenziale, funge da luogo geometrico, anche poiché geometrici sono i contorni obbligatori del campo visivo. Un luogo geometrico in cui gli occasionali cavalieri/spettatori di questo simulacro della tavola imbandita, rettangolare, quadrata o rotonda (a ciascuno la forma geometrica prediletta) avvertono prontamente il bisogno di *nutrirsi* in maniera compulsiva e fisiologica. A prescindere dall'appetito effettivo o a sostegno di quell'appetito parallelo rigorosamente dilazionato, prefigurato e indotto.

Proviamo a questo punto a sintetizzare il discorso fin qui svolto per sommi capi e a delineare una bozza di mappa onde potersi orientare e procedere nella maniera più agevole consentita in vista di futuri sviluppi di quella che per molti versi potrebbe rivelarsi una nuova, interessante teoria di campo.

Occorre quindi affermare che è possibile:

- **nutrirsi di cinema e audiovisivi** (il dispositivo cinematografico, fondamentalmente alienante, donde il carattere fantasmatico e immaginario del significante specifico, determina un atteggiamento nello spettatore di identificazione, voyerismo e feticismo che si riflette sull'atteggiamento contiguo/sostitutivo verso il cibo)
- **nutrirsi come di cinema e audiovisivi** (la dieta di opere audiovisive, film ma non solo, fatta di "gusti") riflette a sua volta anche le abitudini alimentari, le buone o cattive pratiche)
- **nutrirsi al cinema o nello spazio domestico organizzato come una sala cinematografica** (il cinema e l'indotto degli audiovisivi da sempre si premurano di fornire una rappresentazione sistematica del cibo, di mostrare le occasioni conviviali in cui si consuma il cibo, dar conto, informare, educare ai cicli produttivi del cibo e le pratiche alimentari). Questa specifica tipologia del rapporto tra audiovisivi, cibo e

alimentazione può essere suddivisa nelle seguenti modalità applicative, donde una serie di chiavi di lettura spesso concomitanti: sociologica/antropologica/etnica/culturale; narrativa; psicologica/psicanalitica; semiologica/interpretativa; estetica; didattica/educativa; promozionale.

- **nutrirsi nel cinema** (al cinema, ovvero nella sala cinematografica tradizionale come nei suoi surrogati pubblici e domestici, insorge spesso e non casualmente l'appetito, indotto automaticamente dal carattere del significante cinematografico descritto nel primo punto di questo schema).

Accettata questa griglia preliminare, con ogni probabilità incompleta per difetto o da sottoporre a ulteriori verifiche, diventa più semplice compiere scelte soggettive, libere, disimpegnate o doverose. Non importa. A patto di tenere comunque presente che esiste una *ratio* che regola questa relazione complessa, articolata e sostanziale, di cui vale la pena cercarne riscontro e conguaglio continui nei film specialmente, siano essi classici riconosciuti della storia del cinema o opere non ugualmente premiate da adeguati studi di settore o dal consenso popolare, come nelle trasmissioni televisivi, nei video amatoriali, spesso poi postati sui social network, nelle serie televisive, ovunque il dominio dello schermo s'imponga.

Inutile sarebbe qui, come abbiamo cercato di spiegare, fornire un elenco completo di esemplari su cui esercitarsi, sia perché finirebbe per apparire normativo e limitante, sia perché è impensabile che di esaustività si possa parlare allorché è il dispositivo stesso a essere investito da una funzione riconducibile all'immagine, metaforica, realistica, teorica del cibo.

Dunque, nella piena consapevolezza di aver scontentato fin qui eventuali lettori con una mappa mentale di film o di prodotti audiovisivi che meritavano di essere citati o presi maggiormente in esame, dato l'argomento specifico, ci premuriamo di ricordare che a ciascuno spetta coltivare i propri gusti, le proprie liste di preferenza, i propri strumenti di lavoro. Persino in questa sede. Del resto, non è stato seguito né un criterio molto selettivo, né uno che rispecchiasse priorità acquisite, ma – come si è più volte spiegato – un abbandono all'estro del momento, alla casualità che, tuttavia, ove l'impianto discorsivo dovesse risultare in parte o in toto condivisibile, obbliga a far sì che ogni scheggia impazzita di un bagaglio spettatoriale, in perpetua ridefinizione e inarrestabile crescita, debba trovare una posizione di assoluto rilievo.

Insomma, che l'ultimo dei testi audiovisivi in cui ci si è imbattuti, involontariamente, per svago o per motivi che magari prescindono dalla stesura del presente intervento, abbia pieno diritto di trasformarsi nel più irrinunciabile e urgente dei modelli mediante i quali meglio argomentare la tematica.

*I pensieri del paziente obeso. Binge eating disorder e obesità:
approccio e supporto relazionale e psico-comportamentale*

Alessandro Catucci

Come nascono e dove abitano i pensieri delle persone, e quindi quelli degli obesi?

Il semiologo Jurij Lotman, rifacendosi al concetto di biosfera, la sottile striscia di territorio che gli esseri umani condividono con tutto il mondo animato, considera un altro ambiente che egli chiama “semiosfera”: è l’ambito in cui facciamo circolare idee, messaggi, segni, artefatti, abiti, merci, pensieri.

Edgar Morin ha proposto in termini analoghi la nozione di “noosfera”. Egli scrive: “Come le piante hanno prodotto l’ossigeno dell’atmosfera, ormai indispensabile alla vita terrestre, così le culture umane hanno prodotto simboli, idee, miti, divenuti indispensabili alla nostra vita sociale. I simboli, le idee, i miti, hanno creato un universo in cui le nostre menti abitano”. Quindi, semiosfera o noosfera è il luogo in cui abitano le nostre idee e si modifica nel tempo e nello spazio.

I pensieri di cui stiamo parlando fanno riferimento principalmente al rapporto con il cibo e l’immagine corporea, che si organizza culturalmente e individualmente con le proprie esperienze.

Quindi, i nostri pensieri sono innanzitutto di matrice sociale.

Tutte le società conoscono il valore significante del corpo umano e della sua superficie – spesso modificata da una vasta gamma di tecniche più o meno cruente che aiutano a modellarla, dal trucco al tatuaggio, dalla preparazione di cicatrici all’abbronzatura, dalle diete alla deformazione volontaria di parti del corpo, dalla pulizia alla profumazione, dall’uso di orecchini a quello di accessori conficcati nel corpo (anelli e spille in varie posizioni, gemme incastonate nel corpo ecc.).

Non esiste mai un corpo naturale, neutro e indifferente alla cultura; solo, quest’ultimo è sempre percepito e modificato in accordo con regole collettive. La bellezza e la conformità fanno parte dei valori culturali e sono determinati diversamente nel tempo e nello spazio.

All’inizio del Novecento con una popolazione impegnata per l’80% in agricoltura, l’abbronzatura era segno di appartenenza alle categorie agricole, mentre gli impiegati e i ricchi potevano, non costretti a esporsi al sole,

permettersi di avere una pelle chiara. Le signore, pertanto, la proteggevano con il parasole.

Attualmente, soltanto il 5% della popolazione è impegnata in agricoltura e, a fronte di tanti visi pallidi di ufficio o di fabbrica, soltanto pochi fortunati possono permettersi di prendere il sole nelle stagioni non estive: l'abbronzatura viene quindi ricercata anche d'inverno come segno estetico di distinzione, poco importa se è la lampada e non le Maldive a procurarla.

Uguualmente, la quantità di cibo servito a tavola è stata a lungo socialmente importante. Una tavola riccamente imbandita indicava potere e prestigio. Questo perché il cibo era un problema per molti, e averne disponibilità era un privilegio.

Inoltre, mangiare molto era segno di forza, un antico attributo del potere.

Nei Paesi ad alto reddito, il simbolo si è rovesciato: l'abbondanza è a disposizione di (quasi) tutti e non è più sinonimo di privilegio sociale.

Il ricco dei nostri giorni sottolinea, dunque, il proprio status attraverso il distacco ostentato dal cibo, con "il mangiar poco".

In effetti, tutte le ricerche mostrano che il consumo calorico è minore nelle famiglie benestanti, rispetto a quello delle famiglie di livello socio-economico più basso. Il tipo di cucina varia secondo i ceti sociali.

Le classi popolari restano più attaccate alla cucina di ieri e ai sughi. Il "vapore" delle classi superiori si contrappone alla "pesantezza" (nel senso digestivo) delle classi inferiori: la metafora spaziale (il vapore in alto, la pesantezza in basso) vale tanto in senso gastronomico che sociologico.

Sicuramente le persone di condizione socio-economica elevata hanno modo di accedere alle informazioni dietetiche e di acquistare alimenti a basso contenuto calorico, spesso costosi; inoltre, possono fare sport ed esercizio fisico. Ma non basta la ricchezza o la povertà a fare i magri o gli obesi: nel rapporto con il cibo concorrono molti fattori a esso connessi (di cui il capitale culturale rappresenta sicuramente uno dei più rilevanti), alcuni di tipo razionale, altri che agiscono a livello più emotivo e inconscio, altri ancora legati ad aspetti fisici e genetici.

Il discorso potrebbe continuare sul piano sociologico, solo che, come psichiatra, mi trovo in un terreno che non è il mio. Ed è proprio un sociologo, in parte poeta e psicologo, il sociologo barese del "Pensiero meridiano", Franco Cassano a fornirmi la possibilità di passare dai pensieri della sociologia a quelli della psicologia. In un articolo pubblicato il 10 luglio 2012 dalla rubrica pugliese di "Repubblica", *Quando scoprii l'ebrezza di essere magro*, racconta di una sua esperienza fatta nel '69, a diciotto anni, in un

paesino della Baviera in cui era andato per perfezionare il suo tedesco. Egli scrive: “Appena arrivato scoprii che la mia residenza era lontana quasi tre chilometri dalla scuola, l’unico luogo dove si poteva fare colazione, e che, se durante la giornata, volevo ripassare da casa, ero condannato a fare dodici chilometri. Altri erano molto più vicini di me, ma dopo un po’ l’idea di camminare molto mi conquistò: risvegliava i trascorsi sportivi e mi faceva perdere peso. ... ben presto la vacanza partorì un compito entusiasmante: dimagrire. Avevo cominciato per necessità con le lunghe passeggiate dalla residenza alla scuola e decisi di alzare l’asticella, mangiando sempre di meno e facendo sempre più moto. Il risultato fu che mentre il mio tedesco cresceva lentamente, il mio peso calava rapidamente, spingendomi verso un fanatismo mistico che in quella misura non avrei più conosciuto. Dimagrivo e il mio aspetto migliorava tanto che conobbi quel fenomeno periodico che mi accadeva ogni volta che dimagrivo: essere guardato dalle donne. Questa esperienza dell’essere guardato, di uscire dallo sfondo mi permetteva di vedere la differenza tra la persona normale e quella che viene costantemente guardata. Una donna o un uomo bello sono condannati sin da piccoli a scivolare tra gli sguardi diversamente desiderosi dell’altro sesso. La pancia era il prezzo che pagavo alla mia libertà, il lasciapassare per occuparmi d’altro. *Ben sapendo gli effetti perversi e gli alibi che possono derivare da questa scelta.* Al ritorno, quando scesi dal treno incrociai mio fratello che mi guardò, ma passò oltre (mi ero anche fatto crescere la barba). Fu una grande soddisfazione, così come fui felice di vedere la meraviglia negli occhi di quella che sarebbe diventata mia moglie. Un amico pensò addirittura che mi fossi ammalato. Io invece ero così soddisfatto della mia performance che, accolto da un’insalata russa preparata da mia madre, decisi di premiarmi e ricominciai a mangiare”.

Cercando sui blog per obesi si trova generalmente che, tranne qualche sporadica manifestazione di orgoglio obeso, i pensieri dominanti vertano sul disagio di sentirsi ingombranti e discriminati, dai vestiti al posto in aereo o a teatro, e sempre sulla sensazione di trovarsi costantemente sullo sfondo rispetto ai magri. Ricorrono con maggiore frequenza discorsi su propositi di dieta, fallimenti precedenti e appelli a far meglio. Nel suo blog un medico americano si chiede quanto credito possa avere presso i suoi pazienti un sanitario che non riesca a controllare il suo peso. Gli risponde un collega la cui vita e rapporto coi pazienti sono migliorati dopo i risultati del suo intervento di chirurgia bariatrica.

Il maggior numero di frequentatori di blog sono di sesso femminile, sovente con storia di disturbo da alimentazione incontrollata, un rapporto ambivalente nei riguardi degli psicoterapeuti a cui spesso mentono. Siamo, a questo punto, in un ambito in cui lo psichiatra si sente a casa sua. Quali sono, infine i pensieri e le emozioni, dei *binge eaters*?

Il disturbo da alimentazione incontrollata o *Binge eating disorder* (BED), con cui lo chiameremo più frequentemente, giacché ci permette di chiamare “*binge eaters*”, più brevemente coloro che ne soffrono, presenta alcuni aspetti in comune e differenze coi DCA, soprattutto la bulimia, e altri con l’obesità.

Sia il BED che la Bulimia sono caratterizzati da presenza di episodi di alimentazione incontrollata. Due sono gli indicatori utilizzati per discriminare se si tratta o meno di un’abbuffata: la quantità di cibo e la sensazione di perdita di controllo che l’accompagna. In altri termini, la quantità di cibo ingerito in un periodo di tempo definito (per esempio, due ore) dovrebbe essere significativamente maggiore di quella che la maggior parte delle persone mangerebbe nello stesso arco di tempo in circostanze simili. Durante l’episodio di *binge eating* viene, inoltre, esperita dalla persona la sensazione di perdita di controllo, come se effettivamente non riuscisse a smettere di mangiare o a controllare cosa e quanto ingerisce.

La BN si distingue dal BED per il ricorso a comportamenti di compenso inappropriati (per esempio, vomito autoindotto, digiuno, abuso di lassativi o diuretici, iperattività), in risposta alle abbuffate.

Il Binge Eating Disorder

I criteri proposti per la diagnosi di BED prevedono il verificarsi di episodi di abbuffata in media per due giorni a settimana per un periodo di almeno sei mesi, in assenza dell’impiego di comportamenti di compenso. Altre manifestazioni che caratterizzano il BED comprendono:

- mangiare con molta più rapidità rispetto alla norma
- ingerire cibo fino a percezione di malessere fisico
- mangiare anche in assenza di sensazioni fisiche di fame
- consumare cibo da soli per l’imbarazzo causato dalla quantità di cibo
- provare disgusto, colpa, senso di vergogna o depressione conseguentemente all’abbuffata.

Circa il 2-5% della popolazione generale soffre di BED; la prevalenza è ancora più elevata in alcuni gruppi specifici, come per esempio tra chi afferrisce ai trattamenti per il controllo del peso(20-40%)

Tra i pazienti sottoposti a chirurgia bariatrica la percentuale di coloro che rispondono ai criteri diagnostici per il *binge eater* raggiunge un tasso pari al 49%. Si stima che fino al 71% dei membri appartenenti a *Overeaters Anonymous* soffra di BED. Maggiormente diffuso tra le donne, con una proporzione tra maschi e donne di 2 a 3 nei pazienti in sovrappeso, arriva al rapporto di 1 a 1 nei campioni rappresentativi della popolazione generale.

Persone con diagnosi di BED riferiscono di vivere un conflitto quotidiano fra i sintomi di alimentazione impulsiva e tentativi di controllo del peso.

L'insorgenza delle abbuffate, del sovrappeso e l'inizio delle diete si collocano tipicamente nella tarda adolescenza o nella prima età adulta e, purtroppo, tali problematiche tendono a mantenersi nel tempo.

In un ampio studio su individui con BED, tre quarti dei soggetti riferiscono di aver trascorso più della metà della loro vita da adulti seguendo diete, e circa la metà di essi hanno acquistato e perso almeno 9 chili per almeno cinque volte.

Anche se alcuni soggetti con BED sono in condizioni di normopeso, è più probabile che chi risponde ai criteri del BED sia sovrappeso o obeso. In effetti, un discreto numero di studi ha mostrato un'associazione significativa tra la frequenza degli episodi di abbuffata e il grado di obesità, misurato in termini di massa corporea. Nonostante tale sovrapposizione tra *binge eating* e obesità, esiste un importante elemento di distinzione tra chi soffre di BED e coloro che a parità di peso corporeo (per esempio, individui con lo stesso grado di sovrappeso), non rispondono ai criteri. Queste differenze interessano più di un ambito, comprendendo la compresenza di aspetti patologici di natura psichiatrica o propri del comportamento alimentare, la compromissione del funzionamento sociale e lavorativo e le complicanze fisiche associate.

Emozioni, regolazione emotiva e bed

I risultati delle ricerche sottolineano l'importante ruolo esercitato dalle emozioni e dalla regolazione emotiva (in particolare alle emozioni negative) nel *binge eating*. Per esempio, tra i fattori scatenanti più citati della condotta alimentare di tipo incontrollato si registrano condizioni di stress e abbassamento del tono dell'umore.

Inoltre, persone in sovrappeso con *binge eating*, riferiscono impulsi più forti ad abbuffarsi in risposta a emozioni spiacevoli in confronto a chi non soffre di BED a prescindere dalla gravità del sovrappeso. Da uno studio

mirato ad individuare quali delle sei principali emozioni risultano maggiormente implicate nelle abbuffate, è emersa l'ansia come stato emotivo più frequentemente citato, seguita da tristezza, solitudine, stanchezza, rabbia e felicità (Masheb, Grifo, 2006). Un motivo potenziale del fatto che coloro che presentano condotte *binge eating* ricorrono al cibo in risposta alle emozioni spiacevoli e valutino maggiormente stressanti le situazioni, potrebbe essere individuato nella presenza di deficit delle abilità di regolazione delle emozioni. Whiteside e collaboratori (2007) sostengono, comprovandolo, il ruolo della regolazione emotiva nei pazienti con BED; essi, infatti, riportano che a tale diagnosi, oltre e al di là degli effetti del genere, della restrizione alimentare, della sopravvalutazione del peso e delle forme corporee si associano difficoltà d'identificazione e riconoscimento delle emozioni, oltre che di attribuzione di significato, insieme a un limitato accesso alle strategie di regolazione emotiva.

Cosa sono le emozioni

Le emozioni rappresentano potenti reazioni a base biologica, in grado di organizzare le nostre risposte agli stimoli sia interni, sia esterni. Esse possono essere concepite come fenomeni complessi che interessano la risposta globale di un individuo e implicano molteplici "componenti" tra le quali compaiono, solo per citarne alcune, l'esperienza soggettiva (per esempio, provare paura), l'espressione emotiva (per esempio, correre), e l'attività fisiologica (per esempio, sudare).

La regolazione emotiva esprime i tentativi messi in atto a livello individuale sia per influenzare, cambiare, o controllare le emozioni, sia per prevenire uno stato emotivo sul nascere (per esempio, evitamento di una situazione ansiogena) o per tentare di modificare lo stesso una volta che ha iniziato il suo corso (per esempio, cavarsela in una situazione ansiogena).

La regolazione emotiva adattativa richiede l'abilità di denominare, di monitorare e di codificare le reazioni emotive, compresa l'abilità di accettare e tollerare le esperienze emotive quando queste non possono, a breve termine, essere modificate.

Il nucleo problematico di coloro che soffrono di BED consiste nella regolazione disfunzionale delle emozioni. Tale disfunzione è la risultante sia della vulnerabilità emotiva, sia di abilità deficitarie per una regolazione emotiva funzionale. In altre parole, per questi soggetti, un problema primario

comprende deficit di denominazione, di monitoraggio, di modifica e di accettazione delle emozioni.

Trattamento del Binge-eating

In un buon numero di persone affette da BED si nota una modalità piuttosto frequente di relazione con gli altri, caratterizzata dalla mediazione del cibo. Si tratta di persone, talora abili nella cucina, che usano il cibo per mettersi in relazione con gli altri. Per poterlo spiegare riporterò un esempio di terapia di Bandler, uno degli inventori della PNL. Egli aveva trattato con successo, mediante ipnoterapia, un paziente affetto da tabagismo. Questi, dopo qualche mese dalla conclusione, si ripresentò dal terapeuta dicendogli: “Dottore, lei mi ha aiutato a liberarmi dal fumo; ora mi aiuti a non separarmi da mia moglie”. Il terapeuta che registrava le interazioni dei pazienti con gli accompagnatori durante l’attesa, aveva notato che esisteva un pattern relazionale della coppia piuttosto regolare caratterizzato dall’accensione della sigaretta. Accadeva, cioè, che ogni qualvolta uno dei due coniugi voleva iniziare a parlare con l’altro si accendeva la sigaretta e l’altro, imitandolo, segnalava di essere disponibile. Una volta che uno dei due aveva smesso di fumare, la coppia aveva difficoltà a segnalare l’inizio dell’interazione. Questo accade, talora, nella relazione di alcuni *Binge-eaters* che usano il cibo o l’assunzione di alcuni cibi (cioccolata, gelato, altro) come “mediatori” della comunicazione. In tali casi, le terapie individuali, di tipo cognitivo-comportali di cui parlerò fra poco, possono risultare inefficaci se non si tiene conto del contesto in cui il sintomo si sviluppa.

L’approccio di tipo cognitivo-comportamentale è strutturato in genere in circa venti sedute settimanali, inizialmente con una frequenza bisettimanale. Il lavoro terapeutico viene preceduto da quello motivazionale che fa riferimento alle teorie di Prochanska e Di Clemente, secondo le quali bisogna valutare la fase motivazionale del paziente all’inizio della terapia. Che significa? Ogni volta che una persona è di fronte a un cambiamento può trovarsi nei suoi riguardi in una fase di “precontemplazione”, in cui non contempla affatto di avere un problema e quindi non vuole cambiare; di “contemplazione”, in cui contempla l’idea del cambiamento con un atteggiamento di ambivalenza nei suoi confronti (“cambiare o non cambiare? Forse comincio da lunedì, dal mese prossimo o dopo il mio compleanno o dopo qualche altra festa”). Se è deciso a iniziare a fare qualcosa entro un mese si trova in fase di “determinazione”; se subito, è in fase di “azione”.

L'intervento motivazionale utilizza un approccio differente a seconda della fase in cui si trova il paziente, dal dialogo "socratico" alla terapia vera e propria. Si inizia, quindi, con l'automonitoraggio che fornisce importanti informazioni sul problema alimentare e che si attua mediante un diario alimentare.

DIARIO ALIMENTARE GIORNALIERO				
COGNOME _____ _ NOME _____		DATA ___/___/___ G.S. _____ SETTIMANA _____		
ORA	CIBI o LIQUIDI CONSUMATI	LUOGO	ABBUFFATE SOGG/OGG NORMALE	RISCHI ESTERNI/ INTERNI
DIARIO DELL'ATTIVITA' FISICA				
ORA	TIPO DI ATTIVITA'	MINUTI	CONTESTO E COMMENTI	

Si annotano l'ora in cui si è mangiato o bevuto qualsiasi cosa e, dettagliatamente, ciò che si è mangiato o bevuto, incluso quanto si è assunto durante un'abbuffata. Bisogna specificare dove ci si trovava durante l'assunzione di cibo o bevanda; se a casa, in quale stanza. Se c'è stata un'abbuffata si pone un asterisco nella quarta colonna. Nell'ultima si cerca di individuare i rischi esterni o interni (pensieri, emozioni personali indipendenti da azioni altrui) che hanno innescato l'abbuffata. Ci si pesa settimanalmente.

Il monitoraggio alimentare aiuta a individuare i cosiddetti "stimoli incentivi" alle abbuffate e a evitarli, sviluppando le capacità di *problem solving*. Infatti, una volta identificato lo stimolo incentivo si cerca di evitarlo, sostituendolo con la migliore delle soluzioni trovate. Con il tempo le situazioni di abbuffate si diradano e, a quel punto, diviene importante individuare le emozioni che, mal gestite, hanno causato il comportamento disfunzionale. Si lavora, quindi alla individuazione delle emozioni e alla loro gestione.

Diario emotivo: data e giorno della settimana

Comportamento disfunzionale	Situazione	Sensazione corporea	Emozione	Pensiero o preoccupazione	Strategia usata per gestire la crisi
Che tipo di comportamento ho avuto?	Descrivere l'evento attuale	- Quale sensazione ho provato? - Quanto era intensa? (1-100%)	- Quale emozione ho provato? - Quanto era intensa? (1-100%)	- Che cosa mi è passato per la mente?	- Quale strategia/e ho usato per gestire la crisi?

Questo lavoro funziona se avviene all'interno di un team costituito da psichiatra, nutrizionista e psicologo. Spetta allo psichiatra una diagnosi differenziale e la valutazione del livello di gravità della sintomatologia a seconda che si situino in una personalità nevrotica, borderline o psicotica, e la decisione di una eventuale terapia psicofarmacologica. Il nutrizionista seguirà l'andamento dietologico del paziente, consigliandogli l'alimentazione adeguata. Lo psicologo seguirà l'andamento psicologico e la gestione emozionale di questi pazienti. L'approccio di tipo relazionale dev'essere integrato con quello di tipo cognitivo comportamentale, per i motivi spiegati sopra. La mente umana può regredire, in situazioni di difficoltà a tre diversi livelli di funzionamento. Ci differenziano l'uno dall'altro, dal punto di vista della salute mentale, soprattutto i livelli di soglia di attivazione per questi tre tipi di regressione: *nevrotico*, in cui i meccanismi di difesa attivati sono centrati sulla rimozione, *borderline* (i meccanismi sono centrati sulla scissione senza la perdita del principio di realtà) e *psicotico* (i meccanismi sono centrati sulla scissione, ma comportano una perdita del contatto con la realtà). L'area delle nevrosi: corrisponde, *dal punto di vista clinico* ai quadri delle nevrosi d'angoscia (isterica e fobica), della nevrosi depressiva e del carattere nevrotico. *Dal punto di vista psicodinamico* i meccanismi di difesa si centrano prevalentemente intorno alla rimozione. *Dal punto di vista sistemico* i processi d'individuazione sono incompleti ma sufficientemente realizzati: 35-60% secondo le indicazioni di Bowen. La seconda area è quella delle strutture borderline o delle situazioni limite. Si presentano abitualmente *in forma di disturbi di personalità* con sintomi fugaci e incostanti di vario tipo (nevrotico o psicotico). Corrispondono *dal punto di vista sistemico* a persone e gruppi familiari insufficientemente individuati (20-35%, secondo le indicazioni di Bowen) e a comportamenti comuni fra i genitori di pazienti designati "schizofrenici". *Dal punto di vista del dinamismo individuale*, alla utilizzazione prevalente di meccanismi di negazione e di identificazione proiettiva. La terza area è quella delle psicosi. *La clinica* è quella della schizofrenia 1 e 2 e dei disturbi maniacali e depressivi. I livelli d'individuazione studiati *dal punto di vista sistemico* sono molto bassi (0-20%, delle indicazioni di Bowen) con una difficoltà del paziente designato a uscire effettivamente ("svincolo") dalla sua famiglia. *Dal punto di vista psicodinamico* i meccanismi di difesa sono centrati sulla scissione, ma comportano una perdita del contatto con la realtà. Una definizione operativa del problema presentato da una persona e/o da un gruppo allo psicoterapeuta dovrebbe essere sviluppata tenendo conto dell'area di pertinenza del disturbo

studiato dal punto di vista dei sintomi oltre che della fase del ciclo vitale cui esso fa riferimento. In termini di ciclo vitale, possiamo trovarci di fronte a cinque tipi di situazione:

- la situazione della famiglia durante l'adolescenza
- la situazione dello svincolo
- la situazione del giovane adulto in fase di organizzazione
- la situazione propria della famiglia con un piccolo bambino
- la situazione della terza età.

Ragionando in termini di "area" sull'emergenza soggettiva, possiamo trovarci di fronte, ugualmente, a cinque tipi di problema: quello che si sviluppa nell'area delle "reazioni"; delle "rimozioni" o dei comportamenti "nevrotici"; dei disturbi del carattere e della personalità caratteristici delle situazioni limite; della perdita dei confini del sé e del giudizio della realtà o dei disturbi psicotici e, infine, nell'area degli sviluppi.

"L'utilizzazione di questi due parametri consente di formulare una classificazione agile ed efficace dei disturbi descritti in psichiatria e in psicoterapia. ... Sottolineando che:

a) le situazioni di sofferenza psichica sono distinguibili e tipizzabili, dal punto di vista sistemico, utilizzando concetti collegati a quelli di "ciclo vitale" della famiglia

b) i tipi di produzione sintomatica (la cosiddetta emergenza soggettiva) che hanno a che fare con le situazioni così distinte possono essere a loro volta distinti e tipizzati sulla base di concetti che attengono alla nosografia psichiatrica e ai criteri psicoanalitici di forza dell'Io e di scelta dei meccanismi prevalenti di difesa

c) esistono corrispondenze significative fra i risultati ottenuti dalla utilizzazione dei due diversi sistemi di organizzazione dei dati

d) la distinzione a cui si arriva al termine di tale lavoro è rilevante dal punto di vista dell'indicazione e della proposta psicoterapeutica.

Si costruiscono così delle corrispondenze, chiarendo, però, che il rapporto di corrispondenza non deve essere concepito in termini di rapporto causale, ma in termini di manifestazioni rilevate utilizzando diversi punti di vista sulla stessa realtà psichica: al modo in cui la parte emergente di un iceberg non è causata da quella sottostante, fa corpo con essa nel formare, appunto, l'iceberg". (Cancrini)

Bibliografia

L. Cancrini, C. La Rosa, *Il vaso di Pandora*, Roma, La Nuova Italia Scientifica, 1993.

L. Cancrini, *L'oceano borderline*, Milano, Cortina, 2006.

F. Cassano, *Quando scoprii l'ebrezza di essere magro*, "La Repubblica", 10 luglio 2012.

O. Kernberg, *Mondo interno e realtà esterna*, Torino, Bollati Boringhieri, 2002.

C.G. Fairburn, *Vincere le abbuffate*, Milano, Cortina, 2013.

D.L. Safer, C.F. Telch, E.Y. Chen, Milano, Cortina, 2011.

*La vite e il vino nell'opera
enologico-letteraria di Prospero Rendella*

Rossana Novielli

Il *Tractatus De Vinea, Vindemia et vino*, opera maxima di Prospero Rendella, autore monopolitano vissuto a cavallo tra il XVI e il XVII secolo, appare particolarmente interessante sia perché contribuisce a riconsegnare alla Puglia un tassello importante per la propria identità storico-culturale, sia perché può essere considerata ancora pressoché inedita, poiché difetta di una versione integrale tradotta dall'originale.¹⁷⁸

Il suo autore, “*iureconsulti celeberrimi monopolitani*” come amava definirsi, apparteneva a una casta nobile costituita da grandi proprietari terrieri di stampo feudale; conservatore di formazione e fervente cattolico era molto vicino alla Chiesa controriformista, un aspetto che tra l'altro caratterizza ogni sua opera – se per convinzione o per reale devozione non è del tutto chiaro – e che a ogni modo fu determinante per passare al vaglio delle censure editoriali vigenti all'epoca per mano dell'Inquisizione.

Sulla base di riferimenti e precise analisi storiche¹⁷⁹ si può presumere che il progetto iniziale al quale lavorò l'autore aveva come obiettivo un lascito quasi ‘testamentario’ della realtà socio-economica pugliese del Seicento, evidenziando principalmente le caratteristiche legate alle produzioni agro-alimentari del suo tempo attraverso una capillare ricostruzione storica e letteraria della bibliografia di riferimento.

Malauguratamente, però, solo parte di questa iniziale grande visione è giunta integra ai giorni nostri, poiché della vasta letteratura di cui pare sia stato artefice sono stati rinvenuti, oltre al *De Vinea*, solo alcuni saggi brevi inerenti la difesa dei pascoli e delle foreste, la produzione e la coltivazione dell'olivo, e alcuni componimenti in materia di diritto giuridico.

Il *De Vinea* tratta, in modo ampio e da diverse prospettive, argomenti relativi alla coltivazione della vigna, alla pratica della vendemmia e alla

¹⁷⁸ L'analisi sintetica che si riporta in queste pagine è, per ragioni di spazio, solo una minima parte del lavoro svolto per riportare alla luce un componimento che, a oggi, non conosce ancora un'edizione integrale tradotta dalla lingua originale, ovvero uno stentato e ibrido latino sporcato da idiomi e terminologie dialettali a volte del tutto autentiche e di difficile interpretazione che si avvicinano più al volgare che alla lingua dei dotti.

¹⁷⁹ D. Maffei, *Prospero Rendella, giureconsulto e storiografo*, Monopoli, Grafischena, 1987.

produzione di vino utilizzando uno stile di chiara impronta manierista. Un *cliché* che si addice perfettamente alla personalità artistica dell'autore, poiché la peculiarità di ogni sua opera è contraddistinta da una spasmodica caccia al dettaglio e dalla convergenza di più discipline, dalla letteratura classica alle arti figurative, fino a ben precise correnti scientifiche alle quali attinge non spingendosi, tuttavia, oltre i confini di un umanesimo ortodosso, rinunciando dunque volutamente a esprimere considerazioni, o menzionare le nuove teorie copernicane, in quel periodo oggetto di violente censure dalla Controriforma.

Un altro aspetto rilevante, sul piano formale, consiste nel costante riferimento a numerosissime citazioni, a volte anche un po' confuse e farraginose, frutto di un'incredibile e talora ostentata erudizione.

Tuttavia, ciò che rende unico il lavoro svolto dall'autore è una straordinaria testimonianza delle condizioni storico sociali pugliesi, con un continuo richiamo alle tradizioni e alla bellezza della sua terra senza precedenti, restituendoci un'identità storica e una dimensione del reale del tutto originale. L'opera costituisce, dunque, al di là del suo intrinseco valore, un cospicuo contributo alla conoscenza della struttura sociale, economica e di conseguenza culturale di un periodo storico molto controverso e quasi del tutto oscuro; non a caso, il suo intento dell'autore fu quello di raccogliere precise informazioni di buona parte della letteratura enologica fino a quei tempi conosciuta, arricchendola di puntuali considerazioni precettistiche riguardo alla viticoltura pugliese e meridionale del Seicento.

Determinante è stata anche la centralità che la città di Monopoli svolse nel lavoro di Prospero Rendella e la devozione che egli stesso le dedicò per ricostruire avvenimenti e *modus vivendi* in Terra di Bari.

Interessante e strategica dal punto di vista geografico, la cittadina è stata da sempre contesa da diversi popoli: sul finire del XV secolo fu ceduta per un breve periodo alla Repubblica veneziana, epoca durante la quale rifiorì economicamente sviluppando le attività portuali e l'agricoltura, principalmente fondata sulla produzione di colture intensive, olio, mandorle e vino, fortemente richieste dai mercati esteri. Un'armonia che non durò a lungo, col ritorno del dominio asburgico al quale seguì un lungo periodo di irreversibile decadenza economica e sociale.

È verosimile che un celato malcontento sulla situazione politica pugliese portò lo stesso autore, seppur stimato e accolto tra i più altisonanti nomi dell'aristocrazia napoletana, a rinunciare alla fervida attività nella capitale del Regno, preferendo alle chiosose aule forensi la silenziosa solitudine della

campagna monopolitana. Negli ultimi anni della sua esistenza, Rendella contrappose la vita della campagna a quella della città, ponendo al centro delle sue giornate l'agricoltura e la zootecnia. Di questo mondo descrisse ogni particolare con occhio attento, da giurista, da georgofilo e da letterato.

La provincia divenne così il suo punto di forza, il luogo in cui maturò la sua vera vocazione, nutrendo l'ambizione per un grande disegno che dette vita alle sue opere maggiori. Tra queste, la più conosciuta è il *Tractatus De Vinea, Vindemia et Vino*, edito da Giunti, Venezia, nel 1629, ed è quella maggiormente diffusa all'estero, come dimostra la storia dei codici.

Il componimento, con molta probabilità, conobbe una stesura in redazioni successive; lo evidenzia lo stesso titolo del carme, in epigrafe all'opera, scritto da Muzio Sforza: *Libellus De Vino et Vindemiis*; riferendosi al trattato con il termine *libellus* lo Sforza sembra voler indicare un componimento di piccola mole, e comunque mancante della terza parte, il *De Vino*, che invece completerà la versione definitiva dell'opera maxima del Rendella.

Iniziato probabilmente durante il soggiorno napoletano, nel periodo in cui Rendella frequentava l'Accademia dei Sileni, il *Trattato* dovette subire costanti revisioni e aggiunte visto che non fu edito se non nel 1629, un anno prima della sua morte. Le edizioni successive risalgono, invece, a un secolo dopo e non comprendono i tre importanti carmi in epigrafe, rispettivamente del Rendella, di Muzio Sforza e di Francesco Guerrieri.

Questo a testimonianza del fatto che nonostante la popolarità del Rendella nell'ambiente letterario, le sue opere non conobbero larghi consensi nella prima edizione; la stessa analisi critica effettuata da Domenico Maffei¹⁸⁰, uno dei pochi critici contemporanei insieme a Luigi Russo¹⁸¹ ad aver analizzato la bibliografia dell'autore, concorda con quanto ci indica la storia della letteratura in proposito, relegando il *Tractatus De Vinea* a un'unica tiratura seicentesca.

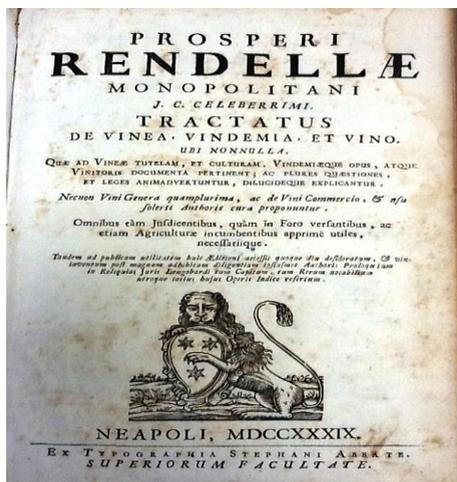
Con ogni probabilità, il suo allontanamento da Napoli e il rifugiarsi nella provincia pugliese provocarono al Rendella l'esclusione da certi privilegi di casta. Non è un caso, infatti, che la scelta dell'editore per il *De Vinea* non ricadesse più sulla casa editrice napoletana che promosse le sue prime pubblicazioni, ma sulla più liberista veneziana Giunti, una scelta con ogni probabilità legata ai trascorsi storici che legavano la Serenissima a Monopoli e alla politica adottata dalla Casa editrice del giglio in un periodo in cui le

¹⁸⁰ D. Maffei, *Prospero Rendella...*

¹⁸¹ L. Russo, *Per Prospero Rendella "Amico delle Muse"*, Monopoli, Grafischena, 1977.

istituzioni influenzavano le pubblicazioni editoriali, accogliendo letterati esclusi dalla censura e in cerca di fortuna.

Il Tractatus De Vinea, Vindemia et Vino



Il frontespizio del *De Vinea* si caratterizza per una serie di elementi che denotano una chiara impronta manierista. L'uso del superlativo "celeberrimi", così come la presenza di una lunga serie di sottotitoli, molto usuale nella letteratura scientifica del tardo Cinquecento, esprimono un'attitudine all'analisi minuziosa, estensiva, tipica di una retorica che tendeva alla contestuale concentrazione di tutti i campi del sapere. L'uso della lingua latina, seppure non ortodossa, chiarisce l'intento del Rendella nel

considerare il *De Vinea* come un'opera scientifica, rivolta ai dotti, non strettamente tecnica. Nel complesso, l'intero lavoro s'inserisce con disinvoltura nel suo tempo, frutto del consolidato tipico modo di scrivere degli eruditi del tempo, conciliando uno stile manierista a un umanesimo ostentato. La prova di ciò sono le continue e innumerevoli citazioni, di cui non si riesce a tenere il conto, se non quando facilmente decifrabili.

Rendella mostra una grande considerazione dei classici latini e greci, menzionando Columella, Palladio, Orazio, Virgilio e Plinio, indicandoli come maestri a cui ispirarsi nelle pratiche agricole. Diversi i richiami a umanisti classici e moderni tra cui Cardano, Scaligero, Aldrovandi, Farinacci, Vitalini e molti altri. Non mancano riferimenti a scrittori a lui contemporanei come Andrea Bacci, o Rutilio Benincasa, personaggio quest'ultimo piuttosto controverso, conosciuto per un'opera ancora oggi molto popolare, l'*Almanacco perpetuo*, dove tra i tanti temi trattati si afferma l'influenza degli astri e della luna sulle colture agricole.

Non si trovano invece, e non è un caso, autori che non siano vicini in qualche modo all'ortodossia della Chiesa cattolica, mancando completamente ogni riferimento alle nuove teorie scientifiche copernicane.

Bisogna tenere presente, in ogni caso, che prima di Rendella non vi sono stati altri autori che descrivessero la viticoltura pugliese in modo esaustivo, se non in parziali e brevi passaggi come fecero il Galateo nel *De situ japigiae*, Andrea Bacci nel *De naturali vinorum historia* e Leandro Alberti nella *Descrizione di tutta Italia*. Inoltre, il *Tractatus De Vinea*, seppure appartenga alla categoria di componimenti di divulgazione scientifica, può definirsi senz'altro un'opera letteraria, poiché, partendo dal nucleo centrale di riferimento, la viticoltura, tratta ogni disciplina fondendo aspetti legali, scientifici e sociali ad aspetti puramente narrativi connessi alla mitologia classica, alla mistica religiosa e alla poesia lirica, nella quale si cimenta lo stesso autore.

La sacralità della vite

La prefazione dell'opera, fin dalle sue prime battute, appare un elogio alla vite, probabilmente una celata espressione di libertà politica, che manifesta, seppur non apertamente, il pensiero dell'autore sulla realtà locale.

Infatti, dice:

*Vitis symbolum est libertatis, quae Baccho est Sacra, Nam, apud graecos, qui Lyaeus nobis Διέου appellatur, utroq; significatu Liber. (Prefatio)*¹⁸²

Segue poi un interessante e sorprendente passaggio dove l'autore sembra precorrere idee di natura illuminista nell'evidenziare il connubio libertà – felicità, ispirandosi dalla vite quale strumento metaforico:

*Si quidem arbor nulla majori fludio indiget, & opera: quibus detractis, aut perit, aut in labruscam degenerat [...]. Quae ita facillimè conjunguntur; quandoquidem libertas fummo labore quaeritur, & conservatur, atque ubi est, ibi plena sunt gaudia.(Prefatio)*¹⁸³

¹⁸² “La vite è simbolo di libertà ed è sacra a Baccho. Presso i greci come per i latini il termine significa Lieo, ovvero libero”.

¹⁸³ “Se davvero nessun albero ha bisogno di cura e lavoro come la vite, senza di questo, muore o si trasforma in labrusca, (vite selvatica) [...] Queste notizie si raccolgono molto volentieri dal momento che la libertà per essere conservata richiede molto lavoro e dove essa si trova, lì ci sono molte gioie”. (Così come la vite ha bisogno di duro lavoro per raccoglierne i frutti, allo stesso modo la libertà richiede sacrificio e costanza per essere meritata e conquistata).

È lo stesso Rendella a presentare la struttura dell'opera divisa in tre trattati distinti: il primo, *De Vinea*, riguardante la difesa e la conservazione della vite; il secondo, *De Vindemia*, attinente principalmente precetti e alcune interpretazioni giuridiche di "questioni legali" inerenti l'argomento, allegando diversi atti giudiziari raccolti negli archivi legali del Regno; il terzo trattato, *De Vino*, tocca in maniera esaustiva ogni genere di argomento relativo alla produzione, all'enografia e al commercio dei vini del Regno, non tralasciando peraltro collegamenti con aspetti socio-culturali e teologici.

L'impressione che si ha leggendo l'intera *Prefazione* è che questa rappresenti in qualche modo il manifesto spirituale dell'autore, dando rilievo alla natura mistica della vite e libero sfogo alla sua stessa propensione ad abbracciare i dogmi della Chiesa cattolica. Le Sacre Scritture sono descritte sulla scorta di una suggestione metaforica che identifica la figura di Cristo come vera Vite in un trionfo baroccheggianti di richiami mistici e allegorici.

La compresenza di molteplici rami del sapere, dalla letteratura sacra e profana all'arte figurativa, dalla storia alla mitologia classica, portano l'intera composizione a un livello di eclettismo alto e raffinato.

Tractatus Primo: De Vinea

Dei tre trattati di cui si compone l'opera, il *De Vinea* è il più articolato a livello letterario; alle citazioni poetiche di struttura umanistica e classica si alternano i versi dello stesso autore.

Le tematiche approcciate abbracciano diversi settori delle scienze agrarie, dalla botanica alla patologia vegetale, attingendo largamente dalle teorie dei trattatisti naturalisti, per poi confluire in disquisizioni di carattere legale e in riferimenti alle tecniche agricole contemporanee utilizzate per la coltivazione della vigna. Lo stile adottato in alcuni passaggi appare un po' confuso e ridondante, fino a perdersi talora in una dimensione narrativa a volte lirica e quasi misticheggiante; le citazioni sono sovrabbondanti; tuttavia, questo dato rientra nella normalità se contestualizzato allo stile manierista dei letterati del tempo, uno strumento con cui l'autore gioca abilmente servendosene per spiegare e ricostruire la storia della viticoltura del suo tempo, figlia di un'epoca che aveva ereditato un'agricoltura ancora legata ai classici, riconosciuti come i padri della civiltà e delle tradizioni contadine ancora in essere.

Dall'analisi filologica del testo emergono interessanti spunti letterari, come nel capitolo dedicato a *Le proibizioni del pascolare*, in cui Rendella

descrive quanto stabilito da un Decreto Regio del tempo, in Monopoli, riguardo le proibizioni del pascolo nei vigneti. Singolare è il riferimento alle proibizioni al pascolo di specifici animali, quali il maiale o la capra, indicati come i più pericolosi nel recare danno alla vigna: citando Virgilio e Orazio, Rendella si sofferma su divertenti aneddoti riguardanti la figura mitologica del sacro capro, oggetto di sacrifici pagani al dio Bacco e vittima di pregiudizi popolari, secondo i quali a quel tempo era vietato ai seminaristi di cibarsi di latte di capra per non ammalarsi di epilessia, un morbo di cui l'animale pare fosse portatore, pregiudicando, in alcuni casi, persino la prelatura. L'immagine dell'animale risente, dunque, di un'accezione negativa, sottolineata dal riferimento a come venisse usata per infliggere punizioni corporali durante il Medioevo (v. immagine).

Entrando nel vivo dell'opera, Rendella si pregia della sua profonda conoscenza in materia di giurisprudenza e diritto per avvalorare quali fossero oneri e doveri del vignaiuolo per proteggere la vigna dagli animali al pascolo, un compito che veniva assolto in parte con la costruzione di "*muretti rustici*", ovvero i caratteristici muretti a secco diffusi in tutta la Puglia; lo stesso Varrone, a suo dire, ne testimonia la presenza in epoca precristiana nel tarantino e nel leccese, seppure si trattasse di recinzioni piuttosto rudimentali, fatte di pietre e terra insieme.



Nell'argomentare le diverse patologie vegetali della vite, causate da fattori biotici e abiotici, l'autore consiglia di affidarsi alla clemenza divina attraverso l'uso della preghiera, un rimedio piuttosto singolare, ma comprensibilmente considerato l'unica arma di difesa possibile per un'agronomia che non conosceva ancora le tecniche di lotta chimica e antiparassitaria; l'estasi mistica in alcuni passaggi raggiunge livelli tali da sfociare nell'elaborazione di veri e propri esorcismi, a conferma del fatto che lo stesso autore ne ritenesse valida l'efficacia.

In calce all'esortazione divina, Rendella fa una precisazione che ne denota la chiara appartenenza alla Chiesa controriformista e inquisitoria, esprimendosi con tono di disprezzo contro i valdesi, condannati di eresia e

dunque vittime di cruenti persecuzioni e massacri, avvenute anche in Puglia nel 1561. Così scrive:

*[...]Exorcismus enim, ut est adjuratio ad expellendum daemones, eorumq; insidias contra Uvaldenses haereticos: qui omnes exorcismos ab accllesia tollere conati sunt afferentes hujusmodi esse benedictiones, aquarum, candelarum, palmarum, & caet. irridendans, à catholicis nobis omnibus probatur, eosq; confundit. [...]*¹⁸⁴ (T. De vinea, pag. 5)

Il motivo di tale condanna nasceva dunque dal disconoscimento da parte dei valdesi di riti liturgici della Chiesa cattolica legati agli esorcismi o alla benedizione delle acque: una colpa grave a quel tempo, se si considera come fosse idea comune ritenere le calamità naturali causa della volontà divina a espiazione dei peccati dell'uomo; una contrarietà che molti pagarono con la vita.

Antiche usanze pagane, invece, raccontano come per combattere la “siderazione”, una fisiopatia della vite molto temuta a quel tempo, si usasse la persuasione della poesia. Già Plinio e Palladio credevano che vi fosse in essa una grande forza, una teoria che Rendella riprende citando un'opera di Marsilio Ficino, *La forza della parola e del canto per ottenere la benevolenza del cielo*.

Ma il potere semantico della parola può conoscere risvolti anche negativi e trasformare la poesia in maleficio, prestandosi alla formulazione di riti magici e occulti che l'autore indica con una lunghissima serie di citazioni, preambolo della sua personale condanna per ogni forma di rito pagano utilizzato in passato, poiché, dice, «gli antichi inseguivano i fantasmi della verità alimentando il culto di falsi dei».

Nei paragrafi successivi Rendella riveste i panni del georgofilo e si concentra su tematiche prettamente agricole. Annota considerazioni importanti circa la descrizione di precetti e modalità di conduzione della vigna, avvalendosi spesso dell'esperienza dei coltivatori diretti di Monopoli.

Appare di grande interesse l'importanza che si prestava all'influenza degli astri sulle semine e sulle pratiche agricole. Difatti, citando Rutilio Benincasa, un astronomo e astrologo italiano suo contemporaneo, afferma:

¹⁸⁴ “[...] Da tutti noi cattolici viene approvato con giuramento l'esorcismo per eliminare il demonio e le sue insidie contro gli eretici valdesi i quali hanno tentato di sottrarre alla Chiesa gli esorcismi deridendo in tal modo la benedizione delle acque, delle candele e delle palme. [...]”.

[...] Est, & hora seruanda validis Luna deficiente, Macris Luna crescente, notat Rutilius Beuencasa in Mense Octobr [...]. (De Vinea, Cap. II, pag.11)¹⁸⁵

L'opinione dell'astrologo era evidentemente tenuta in buona considerazione dal Rendella, che in questo modo conferma la sua posizione controriformista, non aggiungendo altro in relazione alle teorie eliocentriche e rimanendo fedele al filo-cattolico sistema geocentrico.

Recenti e controverse filosofie contemporanee sull'influenza degli astri sulle colture agricole rendono questo argomento di grande attualità, poiché è riscontrabile un certo parallelismo con l'agricoltura biodinamica, un metodo di coltivazione fondato sulla visione spirituale antroposofica del mondo elaborata dal filosofo Rudolf Steiner, che comprende sistemi sostenibili per la produzione agricola, in particolare di cibo, che rispettino l'ecosistema terrestre includendo l'idea di agricoltura biologica molto diffusa negli ultimi anni.

Per gli steineriani grande importanza riveste la posizione degli astri, evidenziando l'esistenza di relazioni fra l'esito delle coltivazioni e la posizione della luna al momento dell'operazione colturale svolta.

Per questo, ogni anno, essi pubblicano un calendario delle semine nel quale indicano i momenti critici per il buon esito delle operazioni agricole; ma proprio in ragione di questi elementi la biodinamica è oggi considerata una pseudoscienza, alla stessa stregua dei naturalisti. Sui diversi modi di trattare la vigna Rendella ci rende testimonianza dell'uso delle pratiche in campo effettuate in Monopoli. Molto interessante è la descrizione che fa delle fisiopatie più comuni ai tempi, tra

☾ Fino al 17 Sole in Scorpione reclutano autunnale formazione di humus forte umidità.		Dicembre 2012		☼ Dal 18 Sole in Sagittario la terra è predisposta ad accogliere nuovi impulsi	
Data Giorni	Impulso che reproduce l'azione	Impulso che lavora sulle piante	Origno facilita nella semina (non coltiva)	Trattato	Consigli utili interne dove non può il Falco, indichino per la disseminazione esterna dei residui organici e giorni di matte
1 sa	☾	☾	☾	☾	1. J. Intenzione D.O.E.
2 do	☾	☾	☾	☾	Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
3 lu	☾	☾	☾	☾	2. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
4 ma	☾	☾	☾	☾	3. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
5 me	☾	☾	☾	☾	4. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
6 gi	☾	☾	☾	☾	5. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
7 ve	☾	☾	☾	☾	6. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
8 sa	☾	☾	☾	☾	7. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
9 do	☾	☾	☾	☾	8. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
10 lu	☾	☾	☾	☾	9. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
11 ma	☾	☾	☾	☾	10. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
12 me	☾	☾	☾	☾	11. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
13 gi	☾	☾	☾	☾	12. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
14 ve	☾	☾	☾	☾	13. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
15 sa	☾	☾	☾	☾	14. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
16 do	☾	☾	☾	☾	15. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
17 lu	☾	☾	☾	☾	16. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
18 ma	☾	☾	☾	☾	17. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
19 me	☾	☾	☾	☾	18. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
20 gi	☾	☾	☾	☾	19. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
21 ve	☾	☾	☾	☾	20. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
22 sa	☾	☾	☾	☾	21. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
23 do	☾	☾	☾	☾	22. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
24 lu	☾	☾	☾	☾	23. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
25 ma	☾	☾	☾	☾	24. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
26 me	☾	☾	☾	☾	25. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
27 gi	☾	☾	☾	☾	26. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
28 ve	☾	☾	☾	☾	27. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
29 sa	☾	☾	☾	☾	28. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
30 do	☾	☾	☾	☾	29. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese
31 lu	☾	☾	☾	☾	30. J. Intenzione D.O.E. e attenzione alle intenzioni di chi coltiva in questo mese

cui il *carbonchio*, il male della pianta bruciata dal calore e dal gelo, che il Rendella indica come la patologia più frequente della vite. Ciò avveniva al sorgere della costellazione del “Cane”, quindi in piena estate, durante il

¹⁸⁵ “[...] Il momento ideale per potare le viti più forti è quello della fase di luna calante, mentre le viti più deboli, quando è crescente, afferma Rutilio Benincasa, nel mese di ottobre[...]”.

novilunio. L'uva non protetta subiva il caldo torrido diventando secca, come bruciata da un "carbone ardente".

Diverso è il discorso affrontato per le "pergulae" da cui, dice Rendella, si prendono le uve "pregiate" che stabilisce non debbano essere "sfrondate" perché in estate le foglie fitte che fanno ombra alle viti le proteggono. L'uso del termine "pergole" farebbe pensare a un antesignano del "tendone", tipica forma di coltivazione pugliese, ideata per sfruttare al massimo l'irraggiamento solare e che prenderà piede di là a venire fino ai nostri giorni, soprattutto per la produzione di uva da tavola.

Riguardo alla tecnica del "Propagare" intesa come metodo di propagazione della vite, ovvero il cosiddetto *propagginare*, Rendella lo indica come il metodo di propagazione delle piante nel quale un ramo della vite, piegato in giù, viene interrato del tutto o in parte.

Questa precisazione ci permette di cogliere differenze sostanziali con le attuali modalità di propagazione, effettuate principalmente per talea da sarmenti che fungono da portinnesti, non più a piede franco come allora: un accorgimento che si è reso necessario tra le fine dell'Ottocento e i primi decenni del Novecento, quando giunse in Europa la fillossera, un afide che attaccava le radici fino a distruggere la pianta. Fino ad allora la vite in Europa era propagata per talea, ovvero per propaggine, come descritto dal Rendella, mentre la tecnica dell'innesto, seppure molto antica, ha visto la sua reintroduzione nella viticoltura europea solo dopo l'avvento della malattia radicale, dando vita alla viticoltura moderna.

Un altro interessante e quasi sorprendente aspetto di questo primo trattato riguarda la grande attenzione che l'autore ripone all'ampelografia, elencando diverse tipologie di uve selezionate a scopo vinificazione. Alcune sono facilmente riconoscibili mentre altre, probabilmente risentendo dell'inflessione dialettale locale, non sono di facile interpretazione.

Tra queste varietà vi è l'uva *apiana*, dagli acini allungati e per la quale Rendella esprime la sua contrarietà rispetto a quanto dichiarato da Andrea Bacci del *De naturali vinorum*, che confonde questa varietà con il moscato, mentre in realtà il nostro dichiara che senza dubbio il termine *apiana* si riferisce a due tipologie di fiano, una di origine avellinese e l'altra presente anche in Puglia fin da epoca federiciana, riconducibile con ogni probabilità al nostro fiano minutolo. Dubbi maggiori, invece, si celano dietro le ricerche enografiche effettuate per risalire alla varietà che Rendella chiamata *Cornula*, uva dagli acini contorti a guisa di corno, all'epoca usata molto probabilmente per vinificare, mentre le tracce ampelografiche di queste uve simili nella

forma del grappolo e dell'acino ci conducono attraverso gli studi di Molon agli inizi del XX secolo a una varietà denominata "*corniola*" o "*pizzutello bianca*", oggi ritrovata in territorio di Ruvo di Puglia, ai piedi del Castel del Monte, ma prodotta come uva da tavola. Un'altra disambiguazione etimologica che potrebbe trarre in inganno riguarda l'uva *Albeus*, poichè con lo stesso nome erano conosciute due varietà ampelografiche diverse, una riconducibile alla verdeca, anticamente prodotta nella zona della Valle d'Itria (ma non è da escludere che si producesse già anche nella zona di Gravina), l'altra, invece, era uno dei tanti epiteti dialettali usato in zona di Campi Salentino per identificare il negramaro.

Tractatus Alterius: De Vindemia

La seconda parte dell'opera rendelliana si concentra sulla vendemmia e sui precetti necessari per effettuarla a regola d'arte.

Come di consueto, anche in questa fase l'autore affronta ogni tematica attingendo da una vasta letteratura, dal misticismo all'esoterico, fino alle superstizioni popolari, chiudendo così il cerchio delle possibili varianti antropologiche e filosofiche relative all'interpretazione delle culture sul rito della vendemmia.

Del suo paese, Monopoli, Rendella racconta che si usava vendemmiare nel mese di settembre nei luoghi più vicini al mare per poi salire gradatamente sui colli; una naturale precedenza era affidata ai luoghi paludosi, per concludersi con la vendemmia delle zone "*frangestane*", ovvero le più alte.

Un altro costume comune a più civiltà era quello di non vendemmiare durante la domenica, giorno di precetto dedicato a Dio. Tuttavia, un decreto del Concilio di Trento stabilì che si potesse lavorare nei giorni festivi solo se strettamente necessario, precisando che in seguito si dovesse fare ammenda per il mancato rispetto dei riti domenicali con lasciti in elemosina o opere pie.

In territorio di Bari, Rendella ci racconta che quando la vendemmia si effettuava in luoghi soleggiati, dove l'estate era stata calda e molta uva si era appassita, il vino che ne ricavava era più dolce e corposo, ma se non veniva bevuto durante l'inverno, a primavera, a causa probabilmente di rifermentazioni naturali, perdeva la caratteristica nota dolce.

Nella fase terminale della stesura di questo trattato dedicato alla vendemmia, Rendella annota i vari metodi di vinificazione e conservazione dei vini.

Le zone di coltivazione pugliesi asciutte e petrose rendevano un vino “purissimo”, vinificato in “bianco o dorato” o “rosso”; quando “l’uva è nera viene pressata separatamente”. Una visione, questa, che sorprende poiché si discosta con quanto si era soliti pensare rispetto ai metodi di vinificazione utilizzati all’epoca, ovvero che durante la fermentazione si usasse mischiare le uve bianche con le nere; la stessa meticolosità e puntualità con il quale Rendella descrive le diverse tecniche fanno pensare a una viticoltura molto più dotta e consapevole rispetto a quella documentata nei censimenti agricoli o nei catasti onciari.

Tractatus Tertius: De Vino

Nella terza parte, la più corposa e articolata dell’intera opera, Rendella si addentra nell’universo vino dando sfoggio di tutto il suo sapere riguardo all’argomento.

Si cimenta con sorprendente abilità nell’elencare le caratteristiche pedoclimatiche favorevoli per ottenere vini di qualità. Avallando le teorie del Galateo l’autore dichiara che la diversità dei luoghi è importante per determinare la “complexione” del vino, identificabile con quello che oggi definiremmo con il concetto di “*terroir*”, ovvero quell’insieme di fattori che generalmente uniscono più elementi, tra cui la morfologia del terreno, l’altitudine e l’esposizione delle viti in un determinato territorio; le conclusioni alle quali giunge promuovono la collina come il luogo ideale dove coltivare uva da vino, precisando che questa è la zona idonea per ottenere vini di qualità, superiori per “nobiltà” e “profumi” a quelli provenienti dalle zone umide.

Allo stesso modo, si districa nel descrivere i vini, esprimendosi con una terminologia raffinata che differenzia le qualità olfattive e gustative di ogni vino, oltre che darne un giudizio sulla complessità e sulla struttura, mostrando un’erudizione in materia paragonabile a quella di un enofilo attento e oculato, che coltiva la passione per un certo gusto estetico, legato più alla soddisfazione di un bisogno secondario, cioè culturale, che eleva il vino a bevanda elitaria e non più relegato alla medievale versione di “*alimento calorico*”.

I motivi di tale elevazione non sono da ricercarsi solo nella storia e nella simbologia del vino, ma anche nell’enorme stratificazione di senso da esso prodotta.

Spostando l'attenzione sull'analisi semiologica, potremmo senz'altro affermare che la specificità e il dominio del vino nell'alimentazione nascono anche grazie al processo chimico di fermentazione e alle pratiche enologiche che ne conseguono, al fine di ottenere un prodotto di pregio che ne determina la configurazione finale. Dunque, anche per questa caratteristica, il vino può paragonarsi a un'opera d'arte; un elemento oggettivamente "conservabile" e potenzialmente votato al trascendimento dalla dimensione di cibo consumato, la cui esperienza di degustazione si può elevare a livello estetico poiché il "buono per il palato si avvicina al bello della contemplazione"¹⁸⁶.

Sono evidenti anche elementi di carattere socio-antropologico quando attribuisce ai vini del Regno di Napoli la stessa importanza del pane, indicandoli come alimento *principe* usato quotidianamente e per questo essenziale dal punto di vista nutrizionale, poiché "rinforza il cuore dell'uomo e gli dà letizia".

Mentre, per presentare la sua terra lascio ai versi dell'autore raccontare come appariva ai suoi occhi:

*Cum raro cadat imber,
hic salubris fervens terra acina ebriosa gignit,
quae vix sunt satis Appulo bibaci: is Graeco tamen ebrius usu,
dum post terga boum diei, ut aestu pondus fert,
segetum vacans labori.
Veneti nil anxius colonus nimirum Apulia est siticulosa. (T. De Vino, pag. 49)*

Emblematici, i pochi versi del Rendella esprimono un quadro d'insieme significativo dell'agricoltura pugliese nel Seicento. La condizione precaria dei lavoratori della terra, l'arsura del sole cocente, la fatica di lavorare i campi con mezzi ancora medievali, mettono in evidenza un'antesignana struttura sociale di verghiana memoria; il vino, cartina di tornasole della storia dell'uomo, nasconde una doppia identità: simbolo di umiltà e consolatore per i vinti, ma anche prodotto elitario e prelibato per i vincitori, identificabili con i baroni e la nobiltà dell'epoca.

Sul finire dell'opera il nostro autore cambia completamente registro, tornando nella sfera religiosa e chiudendo il ciclo dei tre trattati riutilizzando nuovamente immagini legate all'universo del vino come metafora mistica legata alla sofferenza di Cristo sulla croce:

¹⁸⁶ N. Perullo, *Per un'estetica del cibo*, cap. *Estetica del vino*, pag. 61. Centro Internazionale Studi Estetica, 2006.

[...]sed & neque hoc à consecratione veri sanguinis excluditur, qui de praelo Crucis, accateris instrumētis [...]. Torculat namque Sanctae Crucis [...], Spurcum vinum, inquit Isidorus lib.20 originum capitulo 3. quod offeri non licet, aut cui aqua admitta est quasi spurcum, hoc est immundum. (T. De Vino, De vino theolog. e Cruce Dominica. pag. 95)¹⁸⁷

In questa linea, un aforisma popolare viene nobilitato e diviene quasi autorevole espressione teologica: “Il vino deve essere puro, non diluito con l’acqua”; “puro” come chi, dice citando Isaia, “non si corrompe”. Un collegamento che fungerà da strumento di denuncia della dilagante corruzione che circolava tra le alte cariche dello Stato e del conseguente ruolo del vino come corpo di reato.



Conclude l’opera un infiammato ascetismo che vede nel segno della croce la forma della penisola italiana. Il “*tau*” prende vita dalla catena delle Alpi e dell’Appennino, inoltrandosi fino alla punta dell’Aspromonte nelle terre della Calabria: dei due tronchi uno guarda allo Ionio e l’altro al mare di Sicilia; la forma dell’Italia riproduce il maggior simbolo cristiano, segno predestinato per il nostro Paese, culla del culto di fede cattolica.

Conclusioni

La missione del Rendella, nel comporre il *De Vinea*, andava oltre la determinazione di voler scrivere un trattato sulla coltivazione della vite, dando semplicemente sfoggio della sua erudizione a riguardo; la sua prima e indiscutibile ispirazione può considerarsi senz’altro l’amore per la sua città natia, Monopoli, e per la Puglia poi: un’ispirazione che ne determinò la volontà di volerla raccontare secondo un’altra prospettiva, quella dell’uomo che si riconosce parte di un territorio e che meglio di chiunque altro sa raccontarlo.

La distribuzione dei vini pugliesi si estende dal Salento alla Terra di Bari, passando per la Valle d’Itria e il tratto ionico tarantino, fino al Gargano.

¹⁸⁷ “La croce fu come un torchio che pressò il corpo di Cristo da cui sgorgò il sangue; nella vigna spirituale il torchio è come la Croce: perciò seguendo Isidoro il vino a cui è stata aggiunta acqua non deve essere offerto in sacrificio perché immondo”.

Una strada lunga 911 km che ripercorre l'intero perimetro della regione, quasi a voler indicare che nulla della sua amata terra è escluso; mi piace pensare che anche questo modo di raccontare l'enografia regionale non sia stato lasciato al caso, ma che sia parte di quel "progetto unitario" che l'autore aveva in mente quando cominciò quest'avventura, ovvero raccontare le produzioni enogastronomiche, la bellezza e la ricchezza di una terra fertile e florida, creando un filo conduttore tra la storia e la letteratura e la realtà del suo tempo, senza altri fini se non quello di rendere ai posteri una precisa identità storica e culturale della Puglia e dei suoi abitanti.

Un binomio cibo-cultura delimitato da un paesaggio agricolo che, seppur abbia subito profonde mutazioni nel tempo, conserva ancora quella caratteristica che sintetizza le componenti storico-culturali, gli aspetti estetico-percettivi e la qualità ambientale che lo contraddistinguono.

Un'altra chiave di lettura dell'opera rendelliana può senz'altro considerarsi lo stretto rapporto che lega la tradizione al mutamento della società, attraverso la persistenza del mito dei classici e le forme di contaminazione della realtà seicentesca; una considerazione attualissima che unisce il concetto di tradizione e tipicità in stretto rapporto con una visione rivalutata del paesaggio quale scenario di sviluppo e collegamento tra conservazione e innovazione.

Il vino come il cibo, infatti, è quello che più ci rappresenta e attraverso il territorio identifica la popolazione: simbolo di un'identità molto forte, insieme all'olio e al pane, può considerarsi come parte del nostro codice genetico, e come tale, parte del 'patrimonio dell'umanità', se considerato anche in rapporto alla Dieta mediterranea.

Tutto ciò, concludendo, ci si augura possa contribuire al rilancio di una visione d'insieme che unisce storia, identità culturale e tradizioni al desiderio di innovazione e crescita che vede oggi la regione Puglia affermarsi nel settore enogastronomico e turistico, espressione di antichi retaggi immutati nel tempo.

*La funzione metaforica del cibo
nei libretti d'opera*

Roberto Calisi

La comprensione dei significati assunti dai riferimenti al cibo disseminati nella letteratura può essere una delle strade che si aprono, oggi, all'interpretazione di quella particolare forma di scrittura costituita dai libretti d'opera, offrendo nuove potenzialità di ricerca sia tematica sia stilistica, quindi, non solo rappresentazione meramente scenica, connotazione dei personaggi e delle vicende narrate nell'opera stessa.

Il cibo entra, infatti, nel libretto di un melodramma come elemento non secondario: non solo il cibo o la bevanda in senso stretto, in quanto prodotto o elaborazione gastronomica, ma anche in un'accezione più ampia, come universo alimentare. I luoghi, i tempi, le modalità della sua presentazione e della sua consumazione, le valenze simboliche e le implicazioni culturali che lo connotano. Anche per l'analisi dei libretti dell'opera lirica, pertanto, è possibile utilizzare uno schema che permetta di ascrivere ai riferimenti al cibo ivi presenti determinate funzioni, così come verrebbe applicato in altre tipologie di testi.

I riferimenti al cibo possono essere intesi con funzione denotativa, ovvero, cibo inteso in senso concreto e reale con riferimento al territorio e al momento storico; connotativa, che permette di caratterizzare la psicologia e il comportamento dei personaggi, attraverso le loro pratiche alimentari, potendone addirittura caratterizzare una classe sociale o una collettività; comunicativa, intesa nel duplice livello, la tavola come luogo d'incontro interpersonale, ma anche il cibo come un codice di comunicazione non verbale; strutturale, il cibo che serve alla costruzione del testo; metanarrativa, in cui i riferimenti al cibo alludono alle modalità di scrittura del testo, per esempio la farsa o il pasticcio musicale. È quindi indubbio che nei libretti del melodramma tali funzioni possano esistere isolatamente, oppure contemporaneamente, talora connesse e interagenti.

La funzione che però nei libretti si può dire domini, in modo più o meno evidente, è tuttavia quella metaforica, nella quale il cibo non deve essere inteso alla lettera, ma in senso figurato; è solo il significante di un significato altro che appartiene a un campo semantico diverso da quello dell'alimentazione.

Il rapporto col cibo rimanda a valori concettuali e simbolici profondi, che attengono alla sfera esistenziale, riguardano la vita, la morte, l'eros.

Nemmeno il sottoscritto, prima d'intraprendere quest'analisi, si sarebbe aspettato di trovare tra i versi dei libretti, tanti numerosi e significativi riferimenti metaforici legati al cibo, potendo così confermare come realmente questo potrebbe aprire una nuova chiave di lettura del melodramma e, perché no, d'incentivazione all'apprezzamento di uno stile musicale che, con mio grande dispiacere, è in crisi.

Di seguito, passerò in rassegna alcune opere che meglio esprimono la funzione metaforica attribuibile ai riferimenti del cibo nei libretti.

Nell'opera tragicomica *La virtù de' strali d'Amore* di Francesco Cavalli (1602-1676), su libretto di Giovanni Faustini, del 1642, si fa ricorso a una serie di metafore appartenenti alla sfera del cibo. Sin dal prologo allegorico, infatti, che si svolge nella reggia del Capriccio, il Piacere – una personificazione invitata, affinché apporti piacere, appunto, e diletto agli astanti – sostiene che per rimuovere l'amaro della vita, sia necessario condire quest'ultima con il miele, affinché anche le persone che hanno da tempo perso la speranza, possano beneficiare e gustare i “gusti perduti”. Sicché Egli incita più volte a godere:

*Co'l dolce ch'alletta,
che piace e diletta,
s'estingua la sete!*

Più avanti nella vicenda, Meonte viene colpito con una freccia, scagliata da Erabena, che lo fa innamorare istantaneamente di lei, e questi vorrebbe punirsi per aver rifiutato fino a quel momento di amarla. La disperazione di Meonte viene resa dal Faustini mediante una serie di versi ricchi di pathos e dolcezza, ancora una volta ricorrendo alla metafora del miele:

*Non più, bocca porpurea et odorata,
in cui corrono l'api a farvi il mele,
non più, [...] (atto III, scena VII)*

L'acme poetico viene raggiunto nella scena X. Venere apprendendo da Mercurio che suo figlio Amore è stato rapito e che Saturno glielo sta riportando, dice con toni malinconici:

*A le stelle, a le stelle.
Spirano odori*

*più grati ne' prati
i vaghi fiori,
il mele i boschi stillino,
latte i fonti zampillino:
non sarà più l'alma del mondo imbelle.*

Le metafore riferite al miele e al latte rendono questi versi colmi di un'estrema dolcezza e l'inseriscono all'interno di una linea d'immagini che se da un lato può farsi risalire ai *topoi* biblici, d'altro lato trova in opere coeve larga applicazione. Basti pensare all'*Aminta* di Torquato Tasso (1544-1595), per esempio ai passi *O bella età de l'oro* e *S'ei piace, ei lice*. Su altro versante i riferimenti alla cultura popolare, come nell'opera *Lo cecato fauzo* (Il falso cieco), su libretto di Antonello Piscopo, del 1719, del compositore italiano Leonardo Vinci (1690 ca.-1730) è possibile estrapolare un'intera aria ("So' le ssorva e le nespole amare"), in cui, ricorrendo al continuo paragone delle donne alle sorbe e alle nespole amare, prende forma una metafora sul sesso femminile. Le donne non cedono subito ai corteggiamenti da parte degli uomini, esse, al pari di sorbe e nespole amare, necessitano di tempo e denaro prima di concedersi (nel testo viene proprio usata la parola "ammullà", cioè ammorbidire), così come le sorbe e le nespole che, essendo immangiabili al momento della raccolta, perché hanno una polpa allappante e priva di qualsiasi profumo, necessitano di un periodo di ammezzimento affinché diventino buone da mangiare. L'aria fa riferimento a un antico proverbio napoletano («C'u' tiempe e c'a paglia maturene i' nespule»), secondo cui ci vuole pazienza, occorre aspettare per vedere i risultati.

In molti libretti, il ricorso alla metafora sul cibo permette di connotare il carattere della donna. Nella farsetta per musica *La Dirindina* di Domenico Scarlatti (1685-1757), datata 1737, su libretto di Girolamo Gigli, la descrizione non parte dal punto di vista dell'uomo, ma dai versi pronunciati dal personaggio femminile stesso, Dirindina (giovane e graziosa, ma musicalmente poco dotata allieva di canto di Don Carissimo), la quale immagina la reazione del suo maestro di canto – perduto innamorado di lei –, nel saperla incinta di Liscione (cantante molto dotato, ma castrato) e, come un arrosto, dice di don Carissimo:

*A un amante,
quand'è cotto,
il pillotto
anch'io darò.
Colerò dalle pupille*

*quattro stille
tutte fuoco
e nel cuore a poco a poco
le vesciche io gli farò.*

Il cibo inteso come metafora dell'eros; l'universo alimentare diviene un serbatoio d'immagini che alludono alla dimensione più o meno esplicitamente erotica; il dicibile si sostituisce all'indicibile, spesso fondendosi con esso.

Nei libretti questo motivo dà origine a un filone tematico di grande rilevanza e in alcuni casi costituisce una sorta di sotterraneo leitmotiv che attraversa e permea intere opere.

Interessante metafora cibo/eros si ha nel dramma giocoso, su libretto di Carlo Goldoni, *Il Filosofo di campagna* di Baldassarre Galuppi (1706-1785) del 1754. Nell'opera, Eugenia, figlia nubile di don Tritemio, non intende sottostare ai desideri paterni.

Don Tritemio vorrebbe infatti che la figlia sposasse il ricco "filosofo di campagna" Nardo; mentre la ragazza è innamorata del nobile Rinaldo. La cameriera Lesbina si impegna ad aiutarla, così, mentre è nel giardino a raccogliere l'insalata, entra don Tritemio che l'ha sentita brontolare sulla situazione della sua padroncina Eugenia.

Lesbina cerca di glissare, ma poco dopo scaturisce un intreccio di metafore che, alludendo alla giovinezza – quindi alla possibilità di trovar marito scegliendone fra tanti – e alla vecchiaia di un individuo – durante la quale è difficile persino maritarsi –, contrappongono lo stato di freschezza dell'ortaggio con quello di disfacimento fisico del prodotto stesso.

Tra i versi più interessanti, quelli delle tre "canzonette" intonate da Lesbina:

"il ravanello"	"la cicoria"	"l'insalata"
<i>Quando son giovine, son fresco e bello, son tenerello, di buon sapor. Ma quando invecchio, gettato sono; non son più buono col pizzicor.</i>	<i>Son fresca e son bella cicoria novella. Mangiatemi presto, coglietemi su. Se resto nel prato, radicchio invecchiato, nessuno si degna raccolgliermi più.</i>	<i>Non raccoglie ~ le mie foglie vecchia mano di pastor. Voglio un bello ~ pastorello, o vuò star nel prato ancor.</i>

Quando don Tritemio comprende ciò che la cameriera vorrebbe fargli intendere, egli dice che il ricco Nardo, nonostante abbia dei modi un po' grossolani, è lo sposo giusto per sua figlia, perché:

*la prudenza insegna
che ogn'erba si contenti
d'aver qualche governo,
purché esposta non resti al crudo verno.* (Atto I, scena II)

L'opera si conclude con le nozze di Lesbina con Nardo e di Eugenia con Rinaldo. A don Tritemio, scoperta la verità, non resta che consolarsi con le proprie nozze con Lena, nipote di Nardo.

L'amore, talvolta, è in grado di far disorientare completamente l'uomo e se, a questo forte sentimento, si aggiunge la strategia di una donna astuta, allora è possibile che l'uomo possa ridursi a una "pagnotta". Esplicative sono le parole di Notaio rivolti a Rachelina:

[...]
*tu il cervel m'hai macinato
me lo giri, me lo impasti
me lo arroti e fai pagnotte,
poi appena che son cotte
te le stai così a mangiar.*

Sono versi tratti da *La Molinara*, un dramma giocoso su testi di Giuseppe Palomba, musicato da Giovanni Paisiello (1740-1816), eseguita per la prima volta nell'autunno del 1788 a Napoli. L'opera narra le vicende amorose di una bella e maliziosa molinara di nome Rachelina, lusingata dalle attenzioni di due uomini (il nobile Calloandro e il notaio Pistofolo), e indecisa su quale dei due scegliere come corteggiatore. Il gioco è divertente ma pericoloso perché capace di risvegliare la gelosia della baronessa Eugenia, feudataria del luogo, nonché promessa a Calloandro. A un certo punto, la molinara decide di affrettare la scelta: sposerà colui che accetterà di diventare mugnaio. Ma una serie di vicissitudini fanno innamorare il notaio di Rachelina.

Nel finale di *Siegfried (Sigfrido)*, terzo dei quattro drammi musicali che costituiscono la Tetralogia del *Der Ring des Nibelungen (L'anello del Nibelungo)* di Richard Wagner (1813-1883), Sigfrido giunge di fronte al cerchio di fuoco che avvolge la rupe dove dorme in un sonno profondo Brunilde e lo attraversa. Vede la figura in armatura che giace addormentata e

dapprima pensa che sia un uomo. Ma, rimossa l'armatura, si accorge che si tratta di una donna. Quella vista per lui sconosciuta lo colpisce, non sa cosa fare, e per la prima volta nella sua vita sperimenta la paura. Bacia Brunilde, pronunciando una delle più belle metafore connesse alla sfera alimentare:

Così bevo la vita

dalle più dolci labbra, –

dovessi anche perdermi e morire! (Egli cade, come se morisse, sulla dormiente e preme, con gli occhi chiusi, le sue labbra sulla bocca di lei.[...]).

Brunilde si sveglia dal suo sonno e, dapprima esitante e poi, vinta dall'amore di Sigfrido, rinuncia al mondo degli dei.

Al 1891 risale la commedia lirica *L'amico Fritz*, su libretto di P. Suardon (Nicola Daspuro), musica di Pietro Mascagni (1863-1945), che contiene il cosiddetto "duetto delle ciliegie" fra Suzel e Fritz. Una pagina dalla valenza metaforica frutta-eros, in cui le ciliegie "mature", dal vivo colore "porpora", "dolci e tenere", scintillanti di brina, tutte "roride" perché "fresche", simboleggiano l'innesco del tenero e sincero amore fra i due giovani. La ciliegia come metafora della sensualità, ritorna in un'altra opera di Mascagni, del 1898, *Iris*, su libretto di Luigi Illica, in cui si narra la vicenda di una ingenua fanciulla (Iris) giapponese, che diviene oggetto dei desideri di un nobile annoiato, Osaka. Questi, rimane colpito dalla "bocca porporina" della ragazza, scorta mentre riposa, definendola "ciliegia da cogliere e mangiare!".

Tra i libretti delle opere del tardo romanticismo, quelli delle opere del compositore tedesco Richard Strauss (1864-1949): *Salome* (1905), *Elektra* (1909), *Die Frau ohne Schatten* (1919), offrono delle pagine ricche di metafore connesse all'universo alimentare, di particolare rilevanza. L'opera *Salome*, su libretto di Hedwig Lachmann corrisponde, se non per qualche taglio e qualche variante, alla fedele traduzione dell'originale francese di Oscar Wilde. Nel libretto, l'assolo di Salomè, nella raccapricciante e tesissima scena necrofila che chiude l'opera, in cui la protagonista canta l'incompiutezza dell'amore – per Jochanaan nell'opera di Strauss, Giovanni Battista nella Bibbia – mai conosciuto e impossibile a compiersi, seppur bramato anche attraverso la morte, rappresenta una metaforica antropofagica erotica. Infatti, il canto di Salomè (*Ah! Tu non mi hai lasciato baciarti la bocca, Jochanaan / Ah! du wolltest mich nicht deinen Mund küssen lassen, Jochanaan!*) ha termine solo quando, afferrata al colmo dell'eccitazione la testa di Jochanaan, ella ne bacia la bocca sanguinante.

Nel lungo monologo conclusivo di Salomè significativi appaiono i seguenti versi:

[...] *Sono assetata della tua bellezza;
sono affamata del tuo corpo.
Né vino né frutta
possono soddisfare il mio desiderio.*

[...]
*C'era un gusto amaro sulle tue labbra.
Era il gusto del sangue?
No, forse era il gusto dell'amore.
Si dice che l'amore abbia un sapore amaro.
Ma che importa? Che importa?
Io ho baciato la tua bocca, Jochanaan.
[...]*

Nel libretto della *Salome*, ancora, interessante è la ricorrenza dell'alimento/vino, in diverse accezioni, alcune metaforiche – e pesantemente negative sul piano morale – come:

[...] *Tua madre ha riempito la terra
Con il vino delle sue iniquità, [...]*

parole pronunciate da Jochanaan nell'atto di respingere Salomè, figlia di Erodiade.

Altri riferimenti più complessi, legati alla struttura dell'azione e nello stesso tempo pervase da esplicito erotismo, sono i frequenti richiami al vino (significativamente collegato alla frutta, quali alimenti al tempo pregiati e goduriosi) durante il banchetto.

Erode:
*Portatemi del vino.
(Viene portato del vino)
Salomè, vieni, bevi un goccio di vino con me.
Ho qui un vino che è squisito.
Me lo ha mandato Cesare in persona.
Immergi in esso le tue rosse labbra,
così che io poi beva il resto della tazza.
[...]
Portatemi della frutta matura.
(Viene portata la frutta)
Salomè, vieni a mangiare la frutta con me.
Amo vedere nella polpa*

*il segno dei tuoi piccoli denti.
Da un morso a questa frutta,
così che io possa mangiare il resto.*

Infine, sono evidenti taluni riferimenti alle similitudini, e più in generale alla temperie lessicale del biblico *Cantico dei Cantici*, in cui, ancora una volta, c'è un indiretto riferimento al vino.

Salomè a Jochanaan:

*[...] i tuoi capelli sono come grappoli d'uva,
come grappoli d'uva nera
che pendono dai vitigni di Edom.
I tuoi capelli sono come i cedri del Libano,
come i grandi cedri del Libano che
danno la loro ombra ai leoni e ai banditi.*

[...]

La tua bocca [...]

*È come una melagrana
tagliata in due con un coltello d'argento.
I fiori di melograno che sbocciano nei giardini di Tiro,
e sono più rossi delle rose, non sono così rossi.
I rossi squilli di tromba
che annunciano l'avvicinarsi dei re,
e terrorizzano il nemico, non sono così rossi.
La tua bocca è più rossa dei piedi di quelli
che pigiano il vino nei tini.*

Nella tragedia *Elektra*, su libretto di Hugo von Hofmannsthal, nella scena iniziale, attraverso la reazione furiosa delle serve cui Elettra rinfaccia di vivere, di esercitare le funzioni elementari del nutrimento e del sesso.

Quarta ancella:

*“Andate via, via nelle vostre tane”,
ci urlava dietro. “Di grasso saziatevi e di dolce
e mettetevi a letto con i maschi”, urlava
[...]*

Alla serva che le ribatte: «anche tu mangi», Elettra risponde di mangiare soltanto per nutrire nel suo seno l'avvoltoio, che simboleggia in modo trasparente la vendetta.

La vicenda di *Die Frau ohne Schatten* (*La donna senz'ombra*), su libretto di Hugo von Hofmannsthal, traduzione italiana e varianti a cura di Olimpio Cescatti, è incentrata sul tema dell'amore coniugale benedetto dalla

nascita dei figli. La fiaba racconta di due coppie nell'universo retto dal potere imperscrutabile di Keikobad. Da una parte, ci sono l'imperatore e l'imperatrice: è lei la "donna senz'ombra", cioè sterile; dall'altra, ci sono invece Barak il tintore e sua moglie, la quale accetta di cedere la propria ombra all'imperatrice in cambio di un giovane amante, per rinunciare poi, all'ultimo momento, allo scambio. Nel mezzo, la figura ambigua e inquietante della nutrice. Quest'ultima, presentandosi nella casa del tintore, fa un incantesimo attraverso cui materializza cinque pesciolini nell'olio di una padella sistemata sulle fiamme del focolare per cuocerli. Ma, come riportato nel paratesto: *all'improvviso dall'aria risuonano, come fossero i pesciolini nella padella, con angoscia cinque voci infantili*. Le voci si rivolgono alla moglie di Barak come se la donna fosse la loro madre, esortandola a farli entrare in casa (*Siamo nel buio e nel timore! Madre, madre, facci entrare!*). Nell'udire queste voci la moglie del tintore, con grande angoscia, vorrebbe trovare dell'acqua per far "zittire questo fuoco!", la fiamma sotto il focolare si indebolisce e le cinque voci infantili:

(esalando il respiro)

Madre, ahimè! Il tuo duro cuore!

Le voci dei bambini che piangono sono quelle dei bambini mai nati nella coppia del tintore. La condizione di assenza di prole è particolarmente sentita dalla coppia, tanto da compromettere la loro armonia; infatti, il tintore assilla frequentemente la moglie, mostrandosi disinteressato allo stato d'animo, fortemente frustrato e deluso della donna. Quest'ultima, invece sembra rifiutare la maternità, utilizzando delle espressioni tratte dal campo semantico alimentare:

*L'anima mia è sazia ormai della maternità,
ancor prima d'averla gustata.*

*Io vivo qui nella casa,
e l'uomo non mi s'accosta!*

[...]

*Ora pretenderà la sua cena,
che non è pronta,*

e il suo giaciglio,

(quasi atona)

ch'io non gli voglio preparare.

Un continuo riferimento di frutta e ortaggi come ambiguità con l'eros, nel poema drammatico *La cena delle beffe* di Umberto Giordano (1867-1948), su libretto di Sem Benelli, del 1926, ambientato a Firenze ai tempi di Lorenzo il Magnifico. La sanguinosa beffa ordita da Giannetto Malespini ai danni dei fratelli Chiaramantesi, centrata sulla gelosia per la bella Ginevra, si apre con una cena, in casa di Tornaquinci, in cui tra gli ospiti, Ginevra dice:

*Oh, bello! È vero! Perché la donna ama
vedendo gli altri amare; mangia i frutti
dell'orto suo con gusto, quando sente
nell'orto accanto un ladro che li ruba
Oh, sì: rubare! Oh, come appassiona!*

Dei versi che connotano il personaggio femminile, esprimendone la leziosità, nonché la concupiscenza della donna stessa.

Von heute auf morgen (*Dall'oggi al domani*) del compositore austriaco naturalizzato statunitense Arnold Schönberg (1847-1951), su libretto di Max Blonda (pseudonimo di Gertrud Kolish Schönberg), è un'opera comica in un atto scritta nel 1928. Nella vicenda una coppia di marito e moglie, dopo aver incontrato a una festa altre due persone, un'ex compagna di scuola della moglie e un celebre cantante, entrano in crisi, perché, mentre il marito è affascinato dall'amica, la moglie riceve le avance e i commenti lusinghieri del tenore. Una volta riconciliati, la coppia riceve la visita del tenore e dell'amica, e i quattro intorno al tavolo della colazione danno vita a un dialogo ricco di metafore cibo/eros, con un'implicita allusione a uno scambio di coppia, verso il quale la coppia di marito e moglie era propensa prima che si rappacificassero. Nell'azione a quattro, emblematici sono alcuni versi dell'amica e del cantante:

<i>Se l'amore ci scalda,</i>	
<i>il cognac</i>	<i>il caffelatte</i>
<i>sopisce</i>	<i>prende il</i>
<i>il rancore</i>	<i>sapore del gin.</i>

Ma presto l'amica e il cantante capiscono che la loro presenza non è particolarmente gradita. Essi se ne vanno poco dopo, esprimendo la loro disapprovazione per le idee tradizionaliste e antiquate della coppia.

Morte a Venezia, opera su libretto di Myfanwy Piper, basata sulla novella di Thomas Mann, posto in musica da Benjamin Britten (1913-1976), traduzione italiana di Renato Pontiggia, rivista da Davide Carnivi e

rappresentata per la prima volta nel 1973, ha come protagonista Gustav von Aschenbach, lo scrittore teso da sempre alla ricerca della bellezza ideale, che decide di recarsi nella solare, mediterranea Venezia, in realtà disfatta e percorsa da una epidemia mortale di colera. Il viaggio si rivela un percorso, predestinato, verso la morte, attraverso le esperienze della senilità, della malattia e del perturbante desiderio amoroso omoerotico per un bellissimo giovane (Tadzio). E qui troviamo un esempio di come un alimento, oltre a rappresentare un'evidente metafora della vita e della passione amorosa di Aschenbach nei confronti di Tadzio, serva a tracciare il segmento narrativo. Sono le fragole, citate due volte: le fragole "belle" e "fresche di oggi", nella scena 5, in cui il protagonista, dopo averle acquistate, si convince a rimanere a Venezia, e successivamente, nella scena 16, ma questa volta, ripetendosi l'acquisto, esse saranno "sfatte, ammuffite, troppo mature". Una metafora che racchiude gli ultimi attimi di vita dello scrittore, destinato a soffrire per l'impossibilità di godersi l'amore come vorrebbe, e che, appunto, lo condurrà alla morte, scena con la quale si conclude l'opera stessa.

L'ultima opera di cui si analizzano i riferimenti metaforici connessi al cibo è *Powder Her Face (Incipriale il viso)* del compositore inglese Thomas Adès (1971), opera da camera su libretto di Philip Hensher, traduzione italiana di Emanuele Bonomi, del 1995. L'opera, che suscitò al suo apparire parecchio – e motivato – scalpore per la scabrosità della trama, insolita per un'opera lirica finora prodotta, essa si ispira alla figura di Ethel Margaret Whigham (1912-1993), nata da una ricca famiglia scozzese, diventata Margaret Campbell duchessa di Argyll col secondo matrimonio nel 1951. Esponente del gran mondo internazionale, donna bellissima e corteggiatissima, nel 1963 la Duchessa dovette affrontare una clamorosa causa di divorzio, intentata dal secondo marito, il Duca. Tra le prove della infedeltà della donna fecero sensazione alcuni scatti fotografici che la ritraevano mentre compiva atti di erotismo orale con un uomo che certamente non era il consorte, ma probabilmente il genero di Churchill, Duncan Sandys. Epilogo: la duchessa ninfomane, pluridivorziata e ridotta in miseria dai suoi eccessi e dalla sua ingordigia, finisce i suoi giorni in un ospizio, dopo essere stata messa alla porta carica di debiti dal suo albergo di residenza abituale. *Powder Her Face* è articolata in otto scene, la prima e l'ultima collocate nella fase finale della vita della Duchessa, il 1990, al momento dello sfratto dal Grosvenor House Hotel. A partire dalla seconda scena ha invece inizio in flashback un itinerario in successione cronologica che evidenzia alcuni momenti significativi nell'esistenza della nobildonna. A parte gli eccessi

della duchessa, l'opera parla di solitudine e di declino. Nel primo atto, nella scena che rievoca l'accaduto del 1936, in cui fervono i preparativi del matrimonio del Duca e della Duchessa, la cameriera dell'hotel parla con trasporto della vita dei ricchi, così diversa e così comoda rispetto a quella delle persone normali. La cameriera sta fantasticando mentre prepara il pesce in gelatina e altre pietanze raffinate e nel contempo afrodisiache, e intona un'aria – fin dall'inizio la donna è in stato di piacevole euforia alcoolica – che termina con lei che, come riportato nelle didascalie del libretto, «porta il bicchiere di champagne a letto e lo passa all'elettricista che lo beve d'un fiato – a bocca chiusa, così che tutto lo champagne gli si rovescia sul viso e sui vestiti. La cameriera si allontana. L'uomo getta il bicchiere dietro di lei, afferra la Duchessa e la bacia con violenza. Lei acconsente. A livello teatrale i versi cantati dalla cameriera sono sottolineati da una pantomima che viene rappresentata contemporaneamente sul palco a mo' di flash. I tredici quadri che si succedono durante l'aria sono dettagliatamente riportati nel paratesto del libretto. La pantomima inizia con il direttore dell'hotel e la duchessa in piedi davanti all'elettricista. Dopo, la duchessa è stretta a sandwich tra l'elettricista e il direttore dell'hotel, quindi il bacio fra l'elettricista e la duchessa. Seguono i quadri in cui i tre personaggi appaiono velati; quindi, uno dietro l'altro, fino ad arrivare al tredicesimo quadro in cui l'elettricista, il direttore dell'hotel e la duchessa sprofondano in un'ammucchiata sul letto. Segue la scena quarta, dell'atto primo, in cui si narrano gli eventi del 1953. La duchessa alloggia in un lussuoso albergo di Londra. La duchessa, sola e in vestaglia, sul letto con un telefono, ordina del cibo in camera.

La duchessa: *vorrei una bottiglia di...*

Un cameriere (al telefono): *Certo, signora.*

La duchessa: *una bottiglia di rosso e dei panini. Può portarmeli? E un po' di carne di manzo.*

L'elettricista nei panni di un cameriere (al telefono): *Subito, signora.*

La duchessa: *Mi porti del vino.* (Mette giù il telefono) *Mi porti della carne. Mi porti del vino. Riempimi. Con tutto quello che hai. Ma vieni. Vieni. Vieni.* (Dopo un po' bussano alla porta) *Vieni. (Bussano più forte alla porta) Vieni. Sì, vieni.*

Si assiste all'entrata pirotecnica del cameriere, incaricato di svolgere questo servizio. I desideri specificamente "carnali" della duchessa (che in questa scena culmineranno con la *fellatio*) si precisano grazie all'attenzione che ella rivolge al giovane cameriere. Una volta sedotto e pagato dalla nobildonna, il ragazzo si congeda alludendo alla fama che i suoi vizi hanno ormai presso tutto lo staff. Sempre più accentuata è l'importanza del cibo non

tanto per la sua funzione nutritiva, quanto per il suo valore simbolico e metaforico. Il cibo, in tal modo, si arricchisce di valori legati alla complessa rete di significati che l'evoluzione storica ha creato.

La lettura dei libretti d'opera, con un focus ai significati altri delle parole attinenti al campo semantico gastronomico, ci pare possa rappresentare una possibile, nuova chiave d'interpretazione di questi testi letterari, talora considerati desueti, che, invece, racchiudono e veicolano un mondo ricco di immagini suggestive a vari livelli, dalle più semplici e popolari alle più auliche e ricercate.

Bibliografia

Death in Venice, (Programma di sala), Teatro La Fenice, Venezia, 2008.

Gelli P., Poletti F., *Dizionario dell'opera 2008*, Baldini Castoldi Dalai, Milano, 2007.

Ghiazza S., *Le funzioni del cibo nel testo letterario*, WIP, Bari, 2011.

Von heute auf morgen, (Programma di sala), Teatro La Fenice, Venezia, 2008.

Mioli, P. (a cura di), *Il grande libro dell'opera lirica: I cento migliori libretti della tradizione operistica*, Newton & Compton, Roma, 2001.

L'opera repertorio della lirica dal 1597, A. Mondadori, Milano, 1977.

Powder her face, (Programma di sala), Teatro La Fenice, Venezia, 2012.

La virtù de' strali d'Amore, (Libretto), Naxos, Milano, 2011.

