

A TAVOLA CON LE PAROLE  
*Il cibo e il vino negli scrittori liguri e piemontesi*

*a cura di*

Giannino Balbis e Valter Boggione

Edizioni Sinestesia

Biblioteca di Sinestesia

BIBLIOTECA DI SINESTESIE

4



«Il varco è qui?»  
Convegni liguri-piemontesi 7

A TAVOLA CON LE PAROLE  
*Il cibo e il vino negli scrittori liguri e piemontesi*

Atti del Convegno (Monforte d'Alba, 10 settembre 2011)

*a cura di*

GIANNINO BALBIS e VALTER BOGGIONE

Fondazione Bottari Lattes  
Associazione Culturale Internazionale  
Edizioni Sinestesie

*Proprietà letteraria riservata*

© Associazione Culturale Internazionale

Edizioni Sinestesie

Via Tagliamento, 154 – 83100 Avellino

[www.edizionisinestesie.it](http://www.edizionisinestesie.it) – [info@edizionisinestesie.it](mailto:info@edizionisinestesie.it)

ISBN 978-88-905916-5-5

*Grafica, fotocomposizione e stampa*

LA SCUOLA DI PITAGORA S.R.L.

Piazza Santa Maria degli Angeli, 1 – Tel. 081/7646814 – Napoli (Na)

[info@scuoladipitagora.it](mailto:info@scuoladipitagora.it)

Settembre 2012

## INDICE

VALTER BOGGIONE <i>Introduzione</i>	7
GIANNINO BALBIS <i>I menù poetici della marchesa del Cairo</i>	15
MARINO BOAGLIO <i>Proteo in cantina. De Amicis e gli effetti del vino</i>	23
GIORGIO BÁRBERI SQUAROTTI <i>Le signore che mangiano le paste</i>	49
CRISTINA CORDOLA <i>La tavola frugale di due piemontesi: Nino Costa e Pinin Pacòt</i>	65
MARCO BERISSO <i>Mangiarsi le parole. Pratiche verbali tra XX e XXI secolo</i>	95
LORENZO COVERI <i>Parole del cibo e del vino nella letteratura del Novecento in Liguria</i>	111
GIORGIA FISSORE <i>«Può darsi che io ti sembri insipido». Il cibo nella narrativa di Calvino</i>	127
SIMONA MORANDO <i>L'impossibile gastronomia di Palomar</i>	147

BRUNO QUARANTA	
<i>Il Façon di Arpino</i>	169
FRANCO VAZZOLER	
<i>Poeta à la carte. Il crudo e il cotto nella poesia di Edoardo Sanguineti</i>	175

Valter Boggione

## INTRODUZIONE

Proporre un convegno sul cibo e il vino nella letteratura ligure-piemontese potrebbe apparire l'indulgere a una moda sempre più pervasiva, che dopo anni (decenni) di totale disinteresse per la cultura materiale, ha poi di fatto soppiantato quella che un tempo era definita la cultura alta con momenti pseudo-culturali, in coda o a margine di degustazioni e appuntamenti conviviali di vario genere, e ha reso sempre più labili i confini tra esperienze e attività culturali vere e proprie, sia pure in senso lato, ed edonismo, magari raffinato e cerebrale. Il rischio è tanto più grande in considerazione della sede, le langhe e più in particolare Monforte, che con i loro ristoranti e le loro cantine da anni costituiscono un punto di riferimento fondamentale per la gastronomia e l'enologia italiane.

Quando, sui giornali, alla televisione o sui libri specializzati, leggo certe sussiegose descrizioni di vini, in cui impera una retorica artificiosa, priva di senso del ridicolo e di un reale contatto con la cosa di cui si parla, il sorriso si spegne nell'amarezza dell'idea che questi sono i *maîtres à penser* dei tempi nostri, e mi torna sempre alla mente il giudizio di Berni su Michelangelo: «e' dice cose, e voi dite parole<sup>1</sup>». Ma in questo caso, con beffarda antifrasi, le parole sono prerogativa dei tecnici che dovrebbero occuparsi delle cose, e che hanno espropriato chi davvero di parole vive, nel senso più pieno del termine, gli scrittori e i letterati.

Poi, per fortuna, mi torna in mente la risata franca, liberatoria, dei miei studenti, alla lettura (senza commenti!) di un passo del *Filosofo* dell'Are­tino che, quasi cinque secoli fa, metteva in burla e dissolveva analoghe

---

<sup>1</sup> F. BERNI, *Capitolo a fra Bastian dal Piombo*, v. 31, in *Rime burlesche*, a cura di G. BÁRBERI SQUAROTTI, Rizzoli, Milano 1991, p. 245.



esibizioni di vacuità; la battuta, non per nulla, è posta sulla bocca di un servo che si chiama Salvalaglio:

Alora, diceva colui, che si debbe venir via con il calice traboccante con la destrezza del niente spargerne – perché tante goccioline, tanto sangue – beccandone suso un sorso con due scoppiar di labbra, con quel torcere di grifo e alzar di ciglio che fa segno de la solennità de la bevanda. [...] Tale era il parlar de l'amico che concluse la perfezzion de i mosti nel tondetto leggeri, nel polputo gentile e ne lo iscarico frizante; e in quel certo Svetonio che bascia, morde e trae di calcio<sup>2</sup>.

Non è il desiderio di cavalcare l'onda, naturalmente, ad averci spinti, quanto l'idea che proprio qui, in una terra che ha saputo con materie prime semplici e tutto sommato limitate dar vita a una cucina tanto ricca e varia, si potesse tornare a quel connubio così naturale, che ha segnato tante delle pagine più note della nostra letteratura, dal vino di Cisti fornaio in Boccaccio al credo di Margutte in Pulci, dal giardino del gusto di Marino alla minestra di ortiche di Alfieri e alle osterie manzoniane. E che può essere oggetto di approcci critici tra loro molto diversi, dalla topica alla sociologia della letteratura, dall'uso delle fonti letterarie per lo studio della storia sociale alla critica simbolica e a quella psicoanalitica. Non voglio rubare lo spazio ai relatori, ma – libero dall'obbligo della sistematicità e del rigore, e mosso piuttosto dal gusto della spigolatura, della curiosità – mi permetto di fare qualche esempio.

*Le rive della Bormida nel 1794* di Giuseppe Cesare Abba costituiscono una fonte preziosa per la ricostruzione della vita quotidiana non solo delle classi superiori, ma anche di quelle popolari, sulle colline tra il Piemonte e la Liguria tra Sette e Ottocento. Le tradizioni e le superstizioni forniscono la vera ossatura del romanzo, nel quale si incontra tra l'altro la descrizione di un antenato degli attuali 'bagnetti', al tempo ritenuto condimento di un certo impegno e nobiltà, almeno per la mensa di un contadino, degno della festa domenicale:

Passando dinanzi alla casuccia di Rocco, vide costui che dava dentro nel pestello a fare un savoretto d'aglio da spalmar la polenta, e capì che il

---

<sup>2</sup> P. ARETINO, *Il Filosofo*, IV, 5, 2 e 4, in *Teatro*, t. III, *Il filosofo-L'Orazia*, a cura di A. DECARIA e F. DELLA CORTE, Salerno Editrice, Roma 2005, p. 77.

pover'uomo, mezzo scornato la sera innanzi, stava sulla porta a pestare, perché le donne del vicinato lo vedessero, e fossero persuase che in casa sua v'era tutt'altro che guai, dacché vi si scialava a mangiare<sup>3</sup>.

Nella poesia di Gozzano, il cibo è precluso al poeta, votato com'è alla dimensione della rinuncia, del distacco dalla vita. Nelle *Golose*, di cui ci parlerà Giorgio Barberi Squarotti, le «paste», i pasticcini, sono attributo della donna e intimamente associate alla sfera erotica, per via di allusione: le golose che si accalcano nella confetteria Baratti sono le sorelle di Graziella e di Marta, figure dotate di una vitalità piena e gioiosa, quella che manca all'avvocato, di tutte innamorato e desideroso di baciarle, ma chiuso in una dimensione di alterità, di irrimediabile estraneità<sup>4</sup>. Mangiare è – in termini schopenhaueriani – partecipare alla vita come volontà, laddove la letteratura deve assicurare semmai il distacco necessario per farne rappresentazione. Non per nulla, l'unica poesia in cui ci si trova a tavola è *L'ipotesi*: e ciò può accadere soltanto perché, nella finzione letteraria, Gozzano ipotizza che la «Signora vestita di nulla» sia ancora lontana, e immagina l'esistenza dell'Avvocato nel «mille e... novecento... quaranta», sposato a una signorina semplice e sorridente. Ebbene, Felicità è oculata amministratrice domestica, madre e nonna affettuosa, ospite premurosa; ed è anche ottima cuoca:

Mia moglie, pur sempre bambina tra i giovani capelli bianchi,  
zelante, le mani sui fianchi andrebbe sovente in cucina.

«Ah! Sono così malaccorte le cuoche... Permesso un istante  
per vigilare la sorte d'un dolce pericolante...»<sup>5</sup>.

Colei che ignora la storia di Ulisse e non conosce la letteratura, assicura la continuità della vita (che nell'ottica gozzaniana è un «miraggio schietto<sup>6</sup>», non certo un bene): è generatrice e dispensatrice di cibo, sep-

---

<sup>3</sup> G.C. ABBA, *Le rive della Bornida nel 1794*, edizione critica a cura di L. CATTANEI (vol. 7 dell'Edizione nazionale delle opere), Morcelliana, Brescia 1989, pp. 235-236.

<sup>4</sup> G. GOZZANO, *Le golose*, in *Tutte le poesie*, a cura di A. ROCCA, Mondadori, Milano 1980, pp. 257-258.

<sup>5</sup> GOZZANO, *L'ipotesi*, vv. 75-78, *ivi*, p. 269.

<sup>6</sup> L'espressione, riferita a Graziella, è nelle *Due strade*, v. 60, *ivi*, p. 84; ma il concetto è espresso con chiarezza soprattutto in *Nemesi*, vv. 49-60, *ivi*, pp. 124-125: «Amo le donne un poco – / o bei labbri

pure nella dimensione borghese del dolce elaborato. E la successiva galleria dei frutti, appena raccolti dal massaiolo nel frutteto, nella sua remota ascendenza dannunziana (valgano per tutti le «persiche molli» di *Versilia*), allude ad un assaporamento avido, sensuale, della vita, ma qui ridotto a catalogo, e dunque neutralizzato, allontanato al tempo dei «vent'anni felici», della «giovinezza defunta<sup>7</sup>».

Né sono migliori commensali, seppure per ragioni diverse, Pavese e Fenoglio. Le cene pavesiane sono, come ci ha insegnato Giovanni Casalegno<sup>8</sup>, frugali quando non miserabili: polenta, ceci, castagne, minestre (tanto che, in *Paesi tuoi*, Berto chiede a Vinverra: «Non ce n'avete del salame? qui si mangia soltanto minestra?<sup>9</sup>»), nelle grandi occasioni coniglio e peperoni. Il fatto è che il cibo vale soprattutto come tentativo di sfuggire ad una condizione esistenziale di solitudine, come momento di incontro e di conversazione, occasione di ritorno mentale ad una condizione di meno radicale estraneità ai luoghi e alle persone, come nella *Luna e i falò*:

Ma i piatti erano sempre gli stessi, e a sentirli mi pareva di rientrare nella cucina della Mora, di rivedere le donne grattuggiare, impastare, farcire, scoperchiare e far fuoco, e mi tornava in bocca quel sapore, sentivo lo schiocco dei sarmenti rotti<sup>10</sup>.

Oppure è evocato in una dimensione antropologica, affidato alla cura rituale della donna, che è custode e garante della continuità della stirpe e della fertilità della terra: Gisella, la protagonista del primo romanzo, sovrintende alla sfera dell'alimentazione assicurando il benessere e la prosperità della famiglia, si occupa della mungitura, dell'allevamento degli animali, della conservazione dei frutti, della preparazione dei pasti. La sua morte si colloca sullo sfondo della trebbiatura, e assume l'aspetto di un sacrificio fecondatore volto a compensare la sterilità del terreno: e allora,

---

vermigli! – / Tempo, ma so il tuo gioco: / non ti farò dei figli. // Ah! Se noi tutti fossimo / (Tempo, ma c'è chi crede / di darti ancora prede!) / d'intesa, o amato prossimo, // a non far bimbi (i dardi / d'amor... fasciare e i tirsi / di gioia: – premunirsi / coi debiti riguardi)».

<sup>7</sup> GOZZANO, *L'ipotesi*, vv. 81-92, *ivi*, p. 269.

<sup>8</sup> G. CASALEGNO, *La luna il cibo e i falò. La cucina sulle colline di Cesare Pavese*, Il leone verde, Torino 2008.

<sup>9</sup> C. PAVESE, *Paesi tuoi*, in *Tutti i romanzi*, a cura di M. GUGLIEMINETTI, Einaudi, Torino 2000, p. 61.

<sup>10</sup> PAVESE, *La luna e i falò*, *ivi*, p. 787.

mentre il suo cadavere è ancora nella casa, gli uomini battono il grano e la vecchia si scusa di non aver potuto preparare il pranzo rituale («La tavola era preparata nella stanza del torchio. C'era soltanto tagliatelli e vino. La vecchia si scusava perché non avevano avuto tempo e le braccia mancavano<sup>11</sup>»). Se di vino si parla, poi, non è per raffinate degustazioni, ma per bevute alla bottiglia, indifferenti al contenuto, con l'alcol che dà la forza di sopportare la fatica («la pietanza di noialtri era il vino<sup>12</sup>»), oppure come forma di complicità adolescenziale:

Con Nuto venne un momento, quando avevo già sedici diciassette anni e lui stava per andare soldato, che o lui o io arraffavamo una bottiglia in cantina, e poi ce la portavamo sul Salto, ci mettevamo tra le canne se era giorno, sulla proda della vigna se c'era la luna, e bevevamo alla bocca discorrendo di ragazze<sup>13</sup>.

Del resto, nella *Luna e i falò*, sono più frequenti i superalcolici, bevuti – secondo la topica cinematografica americana – in bar squallidi e isolati, come antidoto ad una condizione di insuperabile solitudine esistenziale.

A dispetto dell'impiego presso una «grande casa vitivinicola», l'uomo Fenoglio non era, come quasi tutti i grandi fumatori, molto interessato al cibo e al vino; e anche nella sua narrativa, si tratta di presenze sporadiche e marginali. L'etica puritana, protestante, dei suoi personaggi, le condizioni estreme di malora che debbono affrontare, nel lavoro dei campi e durante la guerra resistenziale, sono le premesse di un'esistenza condotta all'insegna di una sobrietà quasi ascetica. È celeberrima, nella *Malora*, la scena della polenta insaporita con l'acciuga:

A mezzogiorno come a cena passavano quasi sempre polenta, da insaporire strofinandola a turno contro un'acciuga che pendeva per un filo della travata; l'acciuga non aveva più nessuna figura d'acciuga e noi andavamo avanti a strofinare ancora qualche giorno, e chi strofinava più dell'onesto, fosse ben stata Ginotta che doveva sposarsi tra poco, Tobia lo picchiava

---

<sup>11</sup> PAVESE, *Paesi tuoi*, *ivi*, p. 86.

<sup>12</sup> *Ivi*, p. 22.

<sup>13</sup> PAVESE, *La luna e i falò*, *ivi*, p. 841.

attraverso la tavola, picchiava con una mano mentre con l'altra fermava l'acciuga che ballava al filo<sup>14</sup>.

Non si tratta, è chiaro, di una rappresentazione realistica della vita sulle colline dell'alta langa, ma di un mito: il mito di un'esistenza segnata dalla privazione come condizione sostanziale e ineludibile, in una lotta costante contro gli altri uomini e contro la natura nel fallimentare tentativo di affermare sé stessi, di rendere un poco meno miserabile, almeno, la propria condizione. Anche il furto di un «culetto di salame» diventa per Agostino, il protagonista del romanzo, un'occasione per cercare di sfuggire al proprio destino; ma il sopraggiungere del padrone, Tobia, lo priva della possibilità di goderne davvero: «a me quel salame, tra che l'avevo buttato giù e lo spavento, non mi fece nessun pro<sup>15</sup>». Il pranzo di nozze diventa il miraggio di una sospensione almeno provvisoria dello stato di privazione in cui ci si trova a vivere, l'occasione di «star bene», per la quale mette in conto affrontare il fango e la pioggia, «tutta l'acqua che il cielo può versare in una volta», come in *Pioggia e la sposa*<sup>16</sup>. Ma non sul banchetto si chiude il racconto, bensì sull'imbarazzo del ragazzo deriso dalla «bambina di Cadilù» e sull'immagine della tonaca gettata alle ortiche dal cugino prete. Alla malora non si può sfuggire: e conviene allora accettarla pazientemente, senza ribellarsi, senza aggiungere male al male partecipando alla lotta che è la vita. Il ritorno a casa di Agostino, dopo la morte del padre, nell'imminenza di quella del fratello, con la famiglia sul punto di rovinare per sempre, diventa l'antifrastica occasione di una solo apparentemente paradossale festa di nozze volta a sancire l'unione fecondatrice con la terra:

Ho fatto quel ritorno come la cosa più bella della mia vita. Era la mia vera festa, e ad Arguello mi fermai all'osteria, comandai una bottiglia di moscato e me la bevetti tutta per festeggiarmi<sup>17</sup>.

Conoscitore ben più raffinato di vini è Eugenio Montale, che intorno al nebbiolo prodotto nelle zone più ripide della Valtellina costruisce un

---

<sup>14</sup> B. FENOGLIO, *La malora*, in *Romanzi e racconti*, nuova edizione accresciuta, a cura di D. ISELLA, Einaudi, Torino 2001, p. 148.

<sup>15</sup> *Ivi*, pp. 175-176.

<sup>16</sup> FENOGLIO, *I ventitre giorni della città di Alba*, *ivi*, pp. 136 e 133.

<sup>17</sup> FENOGLIO, *La malora*, *ivi*, p. 200.

dialogo tra sé e Mosca pervaso di inquietudini ontologiche e tensione gnoseologica, dove l'ironia si fa strumento di amara demistificazione:

Il vinattiere ti versava un poco  
d'Inferno. E tu, atterrita: «Devo berlo? Non basta  
esserci stati dentro a lento fuoco?»  
«Non sono mai stato certo di essere al mondo.»  
«Bella scoperta, m'hai risposto, e io?»  
«Oh il mondo tu l'hai mordicchiato, se anche  
in dosi omeopatiche. Ma io...»

«E il paradiso? Esiste un paradiso?»  
«Credo di sì, signora, ma i vini dolci  
non li vuol più nessuno»<sup>18</sup>.

Ma il legame tra libri e cibi non concerne soltanto le possibili interpretazioni simboliche del tema enogastronomico, o la presenza di componenti storico-culturali, psicologiche, etiche e persino esistenziali: finisce per coinvolgere la natura stessa di tali attività. In fondo, letteratura, cucina ed enologia hanno in comune un aspetto fondamentale: gli stessi ingredienti, non poi così numerosi, ma variamente combinati, possono dar vita ad una infinita diversità di prodotti; e un minimo cambiamento, nel dosaggio o nella preparazione di un cibo, nella natura del terreno o nel clima, o nell'uso di una parola, determina quasi miracolosamente esiti del tutto differenti. L'enogastronomia diventa così una potente metafora della letteratura. Quando Calvino, in *Palomar*, descrive *Il museo dei formaggi*, fin dal titolo dichiara che sta parlando sì di formaggi, di cui dimostra una competenza sottile e appassionata; ma sta parlando anche di altro, di quella letteratura che ha l'ambizione di documentare ben più di «ogni forma di latticino pensabile», ogni esperienza e sentimento e idea e fantasia dell'uomo, in un'ansia catalogatoria e combinatoria che esaurisca tutte le possibilità del reale:

È un negozio il cui assortimento sembra voler documentare ogni forma di latticino pensabile: già l'insegna «Spécialités fromagères» con quel

---

<sup>18</sup> E. MONTALE, *Xenia II*, 6-8, in *Tutte le poesie*, a cura di G. ZAMPA, Mondadori, Milano 1984, pp. 310-312.

raro aggettivo arcaico o vernacolo avverte che qui si custodisce l'eredità d'un sapere accumulato da una civiltà attraverso tutta la sua storia e geografia<sup>19</sup>.

E più avanti:

Dietro ogni formaggio c'è un pascolo d'un diverso verde sotto un diverso cielo: prati incrostati di sale che le maree di Normandia depositano ogni sera; prati profumati d'aromi al sole ventoso di Provenza; ci sono diversi armenti con le loro stabulazioni e transumanze; ci sono segreti di lavorazione tramandati nei secoli. Questo negozio è un museo: il signor Palomar visitandolo sente, come al Louvre, dietro ogni oggetto esposto la presenza della civiltà che gli ha dato forma e che da esso prende forma. Questo negozio è un dizionario; la lingua è il sistema dei formaggi nel suo insieme: una lingua la cui morfologia registra declinazioni e coniugazioni in innumerevoli varianti, e il cui lessico presenta una ricchezza inesauribile di sinonimi, usi idiomatici, connotazioni e sfumature di significato, come tutte le lingue nutrite dall'apporto di cento dialetti<sup>20</sup>.

Con questo, mi sembra che si vada davvero molto al di là di ogni retorica edonistica. Con poche parole, Calvino evoca dei mondi precisi e *il mondo*, nella sua totalità: ben diversamente da quei critici enogastronomici che pretendono di indicare nei cibi e nei vini la presenza di una civiltà, e poi si attardano a descrivere l'ambiente del ristorante o le tovaglie. Quello del cibo e del vino è un linguaggio: e come ogni linguaggio, non è il fine, ma lo strumento della comunicazione.

---

<sup>19</sup> I. CALVINO, *Palomar*, in *Romanzi e racconti*, edizione diretta da C. MILANINI, a cura di M. BARENGHI e B. FALCETTO, Mondadori, Milano 1992, vol. II, p. 933.

<sup>20</sup> *Ivi*, p. 935.

Giannino Balbis

## I MENÙ POETICI DELLA *MARCHESA DEL CAIRO*

Il mio è un intervento estemporaneo. In primo luogo, perché disobbedisce clamorosamente ai canoni cronologici del convegno, avendo per oggetto un paio di componimenti, sì di argomento conviviale e provenienti da una tipica terra di varco tra Liguria e Piemonte, qual è la Val Bormida, ma vecchi di più di tre secoli. In secondo luogo, perché prende a pretesto questi componimenti, avendo in realtà lo scopo di presentare il *corpus* di cui essi fanno parte: un inedito e finora ignoto fascicolo dell'Archivio di Stato di Torino<sup>1</sup>, costituito da un centinaio di testi poetici, datati fra la metà del '600 e la metà del '700, casualmente emerso dalle carte dell'archivio Scarampi del Cairo, da anni studiate dal dott. Angelo Salmoiraghi, appassionato cultore di storia cairese e materiale scopritore del fascicolo<sup>2</sup>. Sono poesie che arricchiscono significativamente il panorama del barocco letterario ligure-piemontese, se non altro perché attestano l'esistenza di un circolo letterario attorno ad una figura femminile interessante e certamente di spicco nella Val Bormida del secolo XVII, sia in ambito culturale sia in ambito politico: Anna Caterina Capris Scarampi, a tutti i contemporanei nota come la *marchesa del Cairo*.

Anna Caterina è figlia del conte Maurizio Capris di Cigliè. Nasce nel 1633 e muore nel 1698. Diventa la *marchesa del Cairo* sposando, poco

---

<sup>1</sup> A.S.T., *Senato di Piemonte, Scritture Scarampi del Cairo*, cat. XXII, serie II, mazzo 142, fascicolo *Poesie diverse*.

<sup>2</sup> Fra i suoi studi più recenti: *Cronache cairesi. Dagli ultimi feudatari alla battaglia di Montenotte*, in *Miscellanea 2007* («Collana di studi valbormidesi», 11), Comunità Montana «Alta Val Bormida», Millesimo 2007, pp. 55-224 (poi, in volume autonomo, con lo stesso titolo, Zaccagnino, Genova 2007); *Storie di Cairo e dintorni (secoli XVI-XVIII e oltre)*, in *Miscellanea 2009* («Collana di studi valbormidesi», 13), Comunità Montana «Alta Val Bormida», Millesimo 2009, pp. 89-119; *Scorci di storia cairese (tra medioevo ed età moderna)*, in *Vicende, memorie, scorci di Val Bormida* («La valle dei varchi», 5-6), Zaccagnino, Bardineto-Genova 2009, pp. 11-19.



oltre la metà del secolo, Carlo Alessandro Scarampi, rampollo di uno dei due principali rami degli Scarampi cairesi del '600<sup>3</sup>. Le carte d'archivio attestano gli stretti rapporti di Anna Caterina con figure di primo e primissimo piano del tempo: la principessa Luisa di Savoia, ad esempio, la granduchessa Anna Isabella di Mantova, ma anche vari esponenti del governo spagnolo in Italia e gli stessi Reali di Spagna, presso i quali gode di notevole considerazione, tanto da poter intercedere a favore di un eccentrico nipote di Emanuele Tesauo, tal conte Maurizio Boetto, cacciatosi nei guai e finito in carcere in Sardegna; col Tesauo, peraltro, la marchesa ha un solido rapporto di amicizia ed anche un lontano vincolo di parentela<sup>4</sup>. Il marito di Anna Caterina, per parte sua, nel 1677 è ricevuto in Francia dal Re Sole<sup>5</sup>. Nel palazzo Scarampi di Cairo – dove Anna Caterina vive e dove ha sede il suo circolo poetico – per tre volte, nel 1649, nel 1666 e nel 1702, sono ospitati personaggi di rango reale e imperiale: l'arciduchessa Maria Anna d'Asburgo (fa sosta a Cairo nel viaggio da Vienna alla Spagna per andare sposa a Filippo IV); diciassette anni dopo, sua figlia Margherita Teresa (rifà al contrario il viaggio della madre: dalla Spagna a Vienna, per sposare l'imperatore Leopoldo I); infine il re di Spagna in persona, Filippo V (in viaggio per Milano, nelle prime battute della guerra di successione spagnola). Anna Caterina, in particolare, è la grande cerimoniera dell'evento del 1666, di cui lascia testimonianza in una dettagliata memoria scritta e in un'epigrafe commemorativa, che commissiona per l'occasione ad Emanuele

---

<sup>3</sup> Carlo Alessandro è figlio di Vittorio Bartolomeo Scarampi e di Emilia del Carretto di Bagnasco. Il secondo ramo fa capo a Maurizio Maria Scarampi Crivelli (figlio di Gerolamo e di Brigida del Carretto di Balestrino), sposato con Maria Ludovica Capris, cugina di Anna Caterina. Per tutte le notizie sui personaggi cairesi del Seicento, cfr. SALMOIRAGHI, *Cronache cairesi*, cit., *passim*.

<sup>4</sup> Cfr. G. BALBIS, *Autografi inediti di Emanuele Tesauo: il testamento e tre lettere alla marchesa del Cairo*, in *Gli sguardi incrociati. La Liguria vista dagli scrittori piemontesi e il Piemonte visto dagli scrittori liguri*, Atti del convegno (Monforte d'Alba, 11 settembre 2010), Zaccagnino, Genova 2010, pp. 193-217. Per la precisione, Anna Caterina è nipote di una sorella del Tesauo.

<sup>5</sup> L'evento è commemorato in due sonetti anonimi – il primo senza titolo (incipit: «Componer liti e mitigar rancori»), il secondo intitolato *Si lodano le rare virtù et impareggiabil valore del cristianissimo re di Francia e Navarra Ludovico decimoquarto* – accompagnati da anagrammi e versi latini d'encómio. In calce al secondo, in particolare, si legge: «Dominus Carolus Alexander Scarampus Comes Cairi, Rocce etc / Anagramma purissimum numericum: / Hic Galliae regem visit mense augusto MDCLXXVII. / Tetrasticon: / Quid populos penetrat Francorum Carolus? Orbis / terrarum Martem visat ut ipse novum. // Hoc cur? Portat Alexandri cognomina. Mundi / visit Mavortem? Nomen et omen habet».

Tesauro<sup>6</sup> (si può leggere ancora sopra la porta d'ingresso di palazzo Scarampi, ora residenza privata, dopo essere stato per decenni sede della Biblioteca civica di Cairo).

Questi illustri transiti cairesi non sono puri eventi mondani, ma hanno una grande rilevanza politica, anche in virtù della singolare collocazione di Cairo nello scacchiere seicentesco, di cui bisogna tenere conto per capire l'importanza del ruolo politico-diplomatico svolto dagli Scarampi e da Anna Caterina in particolare. Per farla breve, dall'inizio del '400 (precisamente dal 1431-34, a seguito della guerra tra Milano e Venezia) tre parti di Cairo sono sotto la sovranità del Monferrato (dal 1536, dei Gonzaga), mentre una quarta parte è nell'orbita di Milano (quindi della Spagna). Con tutte le implicazioni che questa divisione comporta; un solo esempio: nella guerra del Monferrato del 1628-31 gli Scarampi devono destreggiarsi fra la Spagna alleata ai Savoia e i Gonzaga alleati alla Francia. Questa situazione si protrae fino al primo Settecento, quando Cairo viene annesso al ducato di Savoia: i tre quarti monferrini nel 1713, alla fine della guerra di successione spagnola; il quarto milanese nel 1736, dopo la guerra di successione polacca<sup>7</sup>. Gli Scarampi del '600 – Anna Caterina *in primis* – si muovono in questo delicato contesto tessendo una fitta rete di rapporti diplomatici in tutte le direzioni e sostenendoli con intrecci di conoscenze, parentele, interessi economici in Italia e all'estero. Esaltano così e rafforzano, per quanto possibile, la posizione di equilibrio e il ruolo di mediazione imposti loro dalla realtà geo-politica ed essenziali alla loro stessa sopravvivenza.

Il fascicolo poetico recentemente ritrovato dà ottime informazioni al riguardo, essendo in buona parte a tema politico. Così, per fare solo qualche esempio, vi troviamo un sonetto di Giuseppe Seghino in lode delle «magnifiche imprese» di Carlo Emanuele II (con particolare riferimento alle 'Pasque piemontesi' del 1665) accanto ad un componimento che celebra invece il capitano Restori, combattente per Genova nella guerra

---

<sup>6</sup> Pubblicate entrambe da SALMOIRAGHI, *Cronache cairesi*, cit., pp. 55-57; per l'epigrafe cfr. anche BALBIS, *Autografi inediti*, cit, p. 210, nota 92. L'epigrafe del Tesauro commemora la visita del 1666 richiamando anche la precedente del 1649; il passaggio di Filippo V nel 1702 è commemorato invece da due epigrafi anonime, i cui testi pure si conservano fra le carte Scarampi.

<sup>7</sup> Per una prima informazione sulle vicende cairesi tra medioevo ed età moderna si può vedere S. TICINETO, *Storia dell'alta Val Bormida, del Finalese, del Savonese, dall'anno 1000 al 1815*, GRiFL, Rocchetta Cairo 2003.

del 1672 contro lo stesso Carlo Emanuele II. C'è un accorato sonetto di Giuseppe Castaldo (trascritto da Anna Caterina) per la morte di Filippo IV di Spagna, accanto ai sonetti che esaltano il Re Sole e il già ricordato incontro con lui di Carlo Alessandro Scarampi nel 1677. Altri sonetti, in ferma opposizione invece a Luigi XIV, difendono le ragioni della Chiesa nella questione delle libertà gallicane. L'opposizione si traduce in sarcasmo nel sonetto che Silvestro Grimaldi dedica al «Gallico tonante» raffigurato in un ciondolo «fra le poppe» di una dama, e in un anonimo parallelo con Alessandro Magno (il re francese «nuovo Alessandro» più grande dell'antico, perché in grado di «saccheggiar il mondo» anche in pace). Occasione di giocosa polemica è anche un sonetto per la presa di Buda ad opera di Eugenio di Savoia nel 1686.

Tornando ad Anna Caterina, i contemporanei ne celebrano unanimemente le virtù morali e intellettuali, con appellativi (nei testi poetici a lei dedicati) quali «Anna gentil», «altera emulatrice» di Minerva, regina delle «meonie suore», «dea degl'ingegni», «maraviglia del mondo», nuova «dea di Delo», «casta dea» che «innamora et rapisce», «bella dama virtuosa in componimenti rethorici», «gran genio»: espressioni senza dubbio retorico-encomiastiche, ma con tracce di sincera ammirazione. Di Anna Caterina è sottolineato soprattutto, accanto alla profonda religiosità, l'amore per la poesia. Si cimenta personalmente nella composizione di versi (con risultati non sempre eccelsi, in verità); si circonda di poeti dilettanti locali, tra i quali, oltre ad alcuni familiari (il marito, il figlio Ludovico, forse un cugino), spicca la figura del notaio cairese Baldassarre del Campo; è promotrice e ispiratrice di versi; talora suggerisce e assegna temi da svolgere in poesia. Dà vita insomma ad un circolo letterario, ad un progetto d'accademia. È in rapporti con numerosi scrittori italiani e stranieri: rapporti difficilissimi da decifrare – alcuni possono essere diretti e personali, come nel caso del Tesauro, altri di natura puramente letteraria – ma in ogni caso importanti e rivelatori. Fra le carte cairesi, quale che ne sia l'origine, compaiono testi (originali o frutto di trascrizioni: talora della stessa Anna Caterina, con inconfondibile grafia) del genovese Silvestro Grimaldi e del napoletano Giuseppe Castaldo, già ricordati, ma anche del romano Michele Bruguères e dell'aretino Giovanni Filippo Apolloni, e ancora di Francesco Melosio, Giovan Battista Andreini, Giacinto Andrea Cicognini, Tasso, Cervantes, Molière, Mademoiselle de Scudéry ecc.

In totale, i testi in italiano – sommando originali e trascrizioni – sono un’ottantina (per metà sonetti, per un quarto madrigali); ci sono poi vari testi in francese, in spagnolo, in latino. Come detto, sono datati o databili fra la metà del Seicento e la metà del Settecento, con larga prevalenza di quelli seicenteschi (l’epoca della marchesa). Un terzo circa si possono assegnare con sicurezza a poeti del circolo cairese o ad esso comunque riferibili; i restanti provengono da autori e contesti esterni, attraverso canali e motivazioni ancora tutte da decifrare.

Una rapida rassegna dei temi. Oltre ai già citati testi a tema politico e a quelli di encomio per Anna Caterina e la sua famiglia (da ricordare, soprattutto, i madrigali dedicati ai genitori, alla madre in particolare, da Ludovico Ignazio Maria, il già citato rampollo di Anna Caterina con ambizioni poetiche), ci sono una decina di componimenti ispirati a temi religiosi, fra i quali spiccano un sonetto di Emanuele Tesauro a Cristo «spirante in croce», le strofe del torinese frate Alessio di Santa Maria che accompagnano il dono ad Anna Caterina di un libro sulla vita di santa Teresa d’Avila e cinque sonetti sui misteri dolorosi (con lettera di dedica alla stessa Anna Caterina). Il *topos* delle sofferenze d’amore in chiave giocosa è il filo conduttore di alcune quartine di Anna Caterina, di un sonetto e di una sestina di Baldassarre del Campo dedicati ad una «saggia languente» cairese che, per meglio curarsi, si trasferisce nel letto del proprio medico. Baldassarre del Campo dà voce alla propria vena comico-realistica anche in altri due testi che prendono di mira altrettante donne cairesi. Vari i componimenti d’occasione, fra i quali una corona di madrigali alle dame cairesi per una festa da ballo (*Canto di Mercurio in ballo*), alcune poesie del marchese di Provera per il matrimonio di Sigismondo IV d’Este con Maria Teresa Grimaldi, altre per la morte della giovane Sulpicia Incisa della Rocchetta e i due testi a carattere conviviale che sono l’oggetto e il pretesto di questa comunicazione.

\* \* \*

Il primo è un’ode-canzone, anonima e non datata (assegnabile al secondo ’600), che ironicamente celebra un «cazul» (mestolo), con una *pointe* finale in chiave comico-oscena. L’autore si rivolge alle navi spagnole («ispani abeti») che portano gli ori dalle Indie, invitandole a cedere il primato ad un nuovo «vasel» – il «cazul» appunto – più angusto ma assai

più augusto, perché a contatto con più nobili gioielli: il corallo, la perla e il cinabro delle labbra femminili. La forma del «cazul» ricorda il rostro dell'aquila: per questo, come l'aquila può innalzarsi al sole, esso può avvicinarsi allo splendore della bellezza femminile. È un «vasel» più bello e nobile del vaso di Pandora e del mestolo con cui Esaù mangiò le fatali lenticchie. Il suo nocchiero è, naturalmente, Amore. Ma infine, «perché d'onor tal un simil legno / oggi vien fatto degno? / Stupor non fia, che al femenil contento / li è più grato un cazul ch'altro instromento». Ecco il testo integrale:

Cedete, ispani abeti, i vanti alteri  
 se dall'indico mar li ori portate,  
 cedete i vostri imperi  
 e i fasti d'un cazul oggi amirate,  
 che più augusto vassel, se ben più augusto,  
 ne va gonfio et onusto  
 mentre sta a quelle bocche et a quei labri  
 di coralli, di perle e di cinabri.

Ma qual ragion fia che dispensi il caso  
 più che un chiaro bichiere a questi soli,  
 un curvo e adunco vaso,  
 et a così bei ciel ne spieghi i voli.  
 Forse perché d'aquila il rostro esprime  
 ne va così sublime?  
 Questa sarà ragion che non si puole,  
 se non d'aquila in forma, alzarsi al sole.

Di Pandora il vassel ricco e gemato  
 perde il nomato preggio ed il valore,  
 posto di questo a lato.  
 Che se quel con la sete ogni malore  
 in sé chiudeva e le più gravi doglie,  
 questo la sete toglie.  
 Maggior cazzul di quel che spoglie ricche  
 tolse il maggior fratel con le lentiche.

Fatto nocchier Amor, naviga in porto  
 e nelle bianche man l'ancora apende,

e fanciul ben acorto  
smorza la sete altrui e 'l cuore acende.  
Ma perché d'onor tal un simil legno  
oggi vien fatto degno?  
Stupor non fia, che al femenil contento  
li è più grato un cazul ch'altro instromento.

Ma taci, o forsenato,  
e frena, o lingua mia, li arditi acenti,  
poiché chi entra ove non è chiamato  
dar se li suole del cazul su i denti.

Il livello tecnico è degno di nota: sapiente la costruzione delle immagini, attento l'uso dei registri (quello antifrastico soprattutto), dotato di qualche originalità il metro (sorta di intreccio fra ottava cavalleresca e stanza di canzone). L'autore esibisce – oltre ai richiami alla mitologia classica (Pandora), alla Bibbia (Esaù) e naturalmente a Dante («vasel» – soprattutto la vicinanza a Marino e ai marinisti: «ispani abeti», ad esempio, ricorre varie volte in Marino e nel sonetto dell'Achillini «Partite, ispani abeti, e in mar tonante»; più volte ricorrente nell'*Adone* è anche la coppia in rima di aggettivi *augusto/angusto*. Difficile dire se il cantore del «cazul» sia un *habitué* del circolo di Anna Caterina o uno dei tanti poeti esterni i cui versi, per varie ragioni, si trovano fra i testi cairesi; tanto 'esterno' in ogni caso non dovrebbe essere: *cazul* è vocabolo tipicamente piemontese (già attestato come tale nel secolo XVI<sup>8</sup>), e piemontese sarà dunque, verosimilmente, l'autore che ne fa uso.

\* \* \*

Il secondo testo è un menù poetico o, per meglio dire, la celebrazione in versi di una portata, un dolce a forma di anguilla, come suggerisce il titolo: *Anguilla di pasta dolce gravida di canditi*. È un madrigale, non datato, ma quasi certamente opera di Ludovico Ignazio Maria Scarampi, figlio di Anna Caterina. L'aspetto più interessante è la presenza di molti rimandi intertestuali, che danno un'idea approssimativa delle letture e dei modelli del

---

<sup>8</sup> Cfr V. BOGGIONE-G. CASALEGNO, *Dizionario storico del lessico erotico italiano*, Longanesi, Milano 1996, alla voce.

circolo cairese. Il contenuto è un'esile trama mitologica. Teti invia in dono al banchetto cairese un «novello abitator» del mare, un pesce – anzi un «angue», un'anguilla – che si è cibato soltanto di «nettare immortale» ed ha una qualità miracolosa: è il solo «angue» che non muore quando partorisce. Ecco il testo:

Qual da' liguri lidi  
 del galleggiante regno  
 novello abitator Teti n'invia?  
 Da più remoti seni unqua non vidi  
 portar pesca più dolce ardito legno.  
 Il dio pastor della squamosa greggia  
 di nettare immortal solo pascea  
 questo pesce, benché for della reg[g]ia  
 del tridentato nume ancor vivea.  
 Anzi maggior stupore:  
 quest'angue solo al partorir non muore.

Qualche esempio di rimando intertestuale: «novello abitator» è nella *Filli di Sciro* di Guidubaldo Bonarelli della Rovere e nel *Terrestre paradiso* di Benedetto Menzini; «squamosa greggia» richiama la *Conquistata* di Tasso e si trova anche nella *Caccia* di Erasmo di Valvasone e nell'*Adamo* di Giovan Battista Andreini; «nettare immortal» ricorre nel *Cortegiano* di Castiglione e in una quartina di Fulvio Testi; «tridentato nume» è nella traduzione delle *Metamorfosi* ovidiane di Giovanni Andrea dell'Anguillara e in una canzone di Fulvio Testi.

\* \* \*

Questo è tutto. Aggiungo soltanto che sono in corso la trascrizione e lo studio dell'intero *corpus* poetico cairese, in vista di una prossima edizione (nel 2012, se possibile, in un volume della «Collana di studi valbormidesi»). Rimando dunque, per tutti i dettagli e gli approfondimenti, a questo futuro volume.

Marino Boaglio

## PROTEO IN CANTINA. DE AMICIS E GLI EFFETTI DEL VINO

Il 15 aprile 1880 alla Società Filotecnica di Torino Edmondo De Amicis concluse con la sua attesa lettura un ciclo di undici conferenze dedicate ai vari aspetti e problematiche del vino. Prima di lui era intervenuto il fior fiore della cultura torinese del tempo: prestigiosi scienziati come Lombroso, Lessona, Mosso, Bizzozzero, e scrittori affermati come Graf e Giacosa. Il vino era stato trattato in relazione con la fisiologia e la patologia, con la chimica e la botanica, con la storia naturale, il commercio e le lettere. A De Amicis, che aveva voluto e organizzato il ciclo di incontri, toccò discutere degli «effetti psicologici» del vino, vale a dire di come esso «agisca sull'intelligenza, sull'immaginazione e sul sentimento<sup>1</sup>», come scrive l'autore stesso nell'*incipit* del suo intervento. Fu uno straordinario successo, a dire del De Amicis<sup>2</sup>, a testimonianza della fama dell'autore e del fascino dell'argomento, di stretta attualità in una città che avviava sulla via della modernità e dell'industrializzazione. La Torino postunitaria aveva dovuto cedere la sede di capitale politica del Paese, ma era diventata un centro vitale di fermenti civili e sociali, di valenze culturali, di ricerche artistiche e letterarie. Il ciclo di conferenze – e il volume che ne derivò – fu quindi una sorta di specchio delle problematiche dell'età umbertina, viste sotto l'ottica del rapporto con il vino e le sue molteplici valenze (di intrattenimento conviviale, di piacevolezza

---

<sup>1</sup> E. DE AMICIS, *Il vino* (1880), in *Pagine allegre*, Treves, Milano 1906, p. 365. Il testo della conferenza deamicisiana è stato di recente ristampato da due piccole case editrici, la romana Robin (*Il vino*, 2002) e la torinese DonnEdizioni (*Gli effetti psicologici del vino*, 2004).

<sup>2</sup> «L'incasso fu il doppio di quello che aveva fatto l'incasso maggiore prima di me, Giacosa», scrisse De Amicis l'11 aprile al suo editore prediletto Emilio Treves, che si era offerto di pubblicare il ciclo di conferenze, anche se poi si optò per i tipi di una raffinata edizione della torinese Loescher (cfr. M. GRILLANDI, *Treves*, Utet, Torino 1977, p. 384).



e di dolce ebbrezza, ma anche di piaga sociale difficilmente estirpabile, radicata in particolare nelle classi subalterne).

Al riguardo, era stato il padre dell'antropologia criminale Cesare Lombroso a porre nel suo intervento (*Il vino nel delitto*) l'accento sui danni causati dall'abuso di alcol e a prospettare i diversi comportamenti delinquenziali che l'alcolismo può innescare, mentre il ruolo di 'difensore d'ufficio' del vino era toccato a Giuseppe Giacosa, che aveva trattato i «poeti del vino», dal greco Anacreonte al Redi ai contemporanei, e che aveva sostenuto la positività del frutto di Bacco, almeno in campo artistico, in quanto *medium* d'ispirazione «capace di commuovere fortemente l'anima umana, e di farne scattare quella fiamma o irradiare quella continua luce che si chiama poesia<sup>3</sup>». De Amicis non entra nel campo d'azione di Lombroso (si ferma volutamente al di qua del «limite funesto» della cronica ubriachezza), ma non rifugge da una garbata polemica con l'amico Giacosa – compagno di banchetti e di bevute, non meno che di avventure letterarie –, al quale risponde che il vino non è «il cavallo del poeta», perché non lo conduce da alcuna parte. Certo, l'ebbrezza agisce con potenza sulla «mente sovraccitata», e più che un «soffio» sembra portare l'uragano dell'ispirazione», per cui l'animo si trova in un tale stato di «nobiltà, vigore e calore» che bastano un'idea imperfetta o un sentimento poco più che volgare a scuoterlo profondamente. Ma è tutta un'illusione, è un «lavoro incompiuto»: il giorno dopo, rileggendo a mente fredda, si avrà facile cognizione del «disinganno». L'ebbrezza può fornire al prosatore «larghe ondate di prosa facile e sonora», ma non il periodo potente, ingegnoso, penetrante, e al poeta lascerà immagini seducenti, ma non «l'orditura faticosa della strofa» e il perfetto equilibrio dei versi, cioè l'essenza della creazione lirica. Insomma, chi s'era creduto di aver ordito nel sacro fuoco del vino un «tessuto fitto» e armonioso si ritrova in mano una «stoffa a trafori» (piena di 'buchi', di difetti di misura e di gusto), come conclude De Amicis con felice metafora.

Come si evince anche da questo esempio, il breve trattato deamicisiano non ha grandi pretese scientifiche e culturali, ma si concentra sulle piccole arguzie dell'intrattenimento colto, sulla *verve* della parola e dell'immagine, e si affida di preferenza ad osservazioni psicologiche leggere e al comune sentire del pubblico – degli uditori, che hanno pagato

---

<sup>3</sup> G. GIACOSA, *I poeti del vino*, DonnEdizioni, Torino 2004, p. 14.

il biglietto d'ingresso, e dei lettori, che vanno soddisfatti nelle loro attese. Ecco allora che l'autore ricorre al suo repertorio letterario più sicuro: quello della rassegna, dei ritratti ameni ed arguti o patetici fino alle lacrime; e insieme si affida all'abilità della *variatio*, in lui potenzialmente infinita, e alla descrizione. Innanzitutto sono seguite con perizia di 'occhio' e di 'cuore' (la scrittura deamicisiana è essenzialmente visiva ed emozionale) le conseguenze generali dell'ebbrezza: quella «alterazione crescente di sentimenti e di idee» e quella «successione continua di stati diversi della coscienza» che rendono un Proteo multiforme chiunque si imbatta in un vino generoso e per qualsiasi motivo non se ne prenda guardia. È lo stesso argomento che sarà alla base di uno dei più noti racconti di De Amicis, pubblicato alla vigilia della morte, *In lacryma Christi*, in cui un giovane pittore è finalmente ammesso in un salotto che conta, ma per imperizia, timidezza e tensione emotiva ci arriva già brillo («esperimentò in sé uno di quei tradimenti improvvisi che ai sobrii e ai deboli fanno qualche volta i vini potenti: un turbamento profondo di tutte le facoltà e di tutti i sensi, somigliante a quello che produce un veleno<sup>4</sup>»), principiando un tormento che lo porterà a discendere tutti i gradini della vergogna e della disistima di sé, fino a che la gentildonna sua ospite lo farà accomodare nel salottino privato, per sottrarlo agli sguardi degli altri invitati. Nel giovane si alternano in rapida successione i diversi stati d'animo che derivano dal vino: prima il bere per darsi coraggio, le commozioni inattese, gli occhi inumiditi, ma anche un'impressione di lucidità e di forza, di sicurezza, poi la progressiva stanchezza, un leggero malessere, la gravezza del capo, il turbamento, lo smarrimento d'animo, fino alla terribile consapevolezza della mente offuscata, all'obnubilamento dei sensi e all'impossibilità di dissimulare il proprio stato miserando. Sul suo volto si posano per un attimo e subito svaniscono le molteplici maschere di se stesso, in un *tourbillon* di immagini e di apparenze che insidiano la sua identità e gli conferiscono per qualche ora dei tratti proteiformi, incerti, indecifrabili.

È proprio quell'«io fittizio» di cui parla il trattato *Il vino*, che è anche il primo responsabile degli atteggiamenti insoliti che l'ubriaco riserva al mondo che lo circonda, rivelandosi 'un altro' da quello che tutti conoscevano. E non serve richiamarlo a se stesso, perché il maggior «supplizio» del bevitore è che in mezzo ai tanti oblii, quello della «dignità della pro-

---

<sup>4</sup> E. DE AMICIS, *In lacryma Christi*, in *Nuovi racconti e bozzetti*, Treves, Milano 1908, p. 255.

pria ragione» è proprio l'ultimo a coglierlo, per cui più lui procede sulla via dell'ubriachezza, più si offende se gli viene detto che non è più in sé. Il corso impetuoso di idee e parole, i ricordi improvvisi e le reminescenze lontane, un breve «soffio d'ispirazione», e poi ondate di celie e aneddoti e discussioni: tutto si accavalla, in un vaniloquio di crescente insensatezza. Al riguardo, le annotazioni deamicisiane sono così puntuali, con tratti di così precisa figurazione, che viene più volte il sospetto che egli stia in realtà delineando una sequela di autoritratti mascherati: il «Don Giovanni ringalluzzito», il bevitore triste e meditabondo, il «D'Artagnan d'una sera» conquistato al sentimento cavalleresco, il facondo intrattenitore della compagnia.

La rassegna di schizzi ameni e arguti deve di più all'osservazione e alla diretta esperienza che agli studi di psicologia, ovviamente, ed è divertente nella misura in cui si diverte l'autore stesso a descriverla attraverso rapide annotazioni dal taglio epigrafico e sentenzioso. Si vedano gli adepti del «vino amoroso» («Nei loro brevi silenzi non fantasticano che disegni arditi di dichiarazioni d'amore e di sorprese notturne»), o quelli del vino malinconico («La loro ebbrezza è una giovialità vestita a lutto»), o gli «Arcadi dell'ebbrezza», per i quali il vino pare si tramuti in latte e addolcisca ancora di più la loro indole mite e tranquilla («hanno bisogno di portare a spasso la loro beatitudine in luoghi solitarii, al lume della luna, e là meditano sui propri affari, o filosofeggiano serenamente sulla vita umana»). Si vedano soprattutto i «bibliomani della bottiglia», che ritroviamo tali e quali anche ai nostri giorni. Costoro – «raccoglitori e assaggiatori, piuttosto che bevitori» – sono i dotti delle materie vitivinicole e trattano i vini con il rispetto e la venerazione che i bibliomani dedicano ai libri rari e preziosi, mettendo «nella cantina l'amore, gli studi, l'alterezza che uno studioso mette nella biblioteca». Hanno anch'essi i loro «classici polverosi», le «edizioni d'antica data», le «celebrità straniera» da accostare e mettere a confronto con quelle nazionali. Fanno anch'essi della loro mania un argomento continuo di ricerche e di discussioni, convocando i più sapienti esperti dei vini in conviti e in convegni eruditi. Come per i bibliofili il libro prezioso, così per loro il vino pregiato diventa un godimento totale, psicologico ed intellettuale oltre che fisico, una voluttà che è non meno dell'immaginazione che dei sensi. E si tratta di un piacere raffinato che le facoltà sensoriali le sviluppa tutte, dalla vista (la varietà di forme delle bottiglie, l'ammirazione delle sfumature di colore di «quei

bei rubini» e di «quell'oro sciolto») al tatto («godono a palpare le rotondità eleganti dei calici»), all'udito («nel suono della bottiglia percossa dal cavatappi, sentono una nota d'Adelina Patti»), all'odorato («ne aspirano la fragranza»), prima ancora che cominci l'assaggio. Bere per questi esteti del vino è un rito sacro, che richiede una fede assoluta nel loro dio e il rispetto formale di un procedimento preciso e inderogabile:

Bevono cogli occhi chiusi, e dividono in due operazioni rigorosamente distinte l'assaggiamento e la deglutizione; sentono il primo sapore – il secondo sapore – il terzo sapore; rivoltano il vino con la lingua, lo fanno scorrere lungo le gote, lo gettano verso le fosse nasali per sentirne meglio il profumo, e non si risolvono che a stento a lasciarlo colare nella gola; dopo di che stanno ancora raccolti un momento per assaporare la voluttà dell'ultimo effluvio.

La bonomia arguta di De Amicis è qui scopertamente divertita, a tratti caricaturale, ma non giunge mai al sarcasmo, perché al fondo si tratta di una comprensione indulgente, quasi ariostesca, per quei piccoli difetti che rendono viva e varia e vera l'umanità. Ma questo perché i «bibliomani della bottiglia», come gli arcadi e gli altri bevitori prima citati, sono dei «golosi» del vino buono, dei cultori dell'arte di Bacco, non degli «ingordi» che dal vino si facciano soggiogare e vincere, fino a rimanerne intossicati. Il perno argomentativo del trattato è infatti che ci sono «due vini», cioè due modi di accostarsi ad esso, che l'autore chiama con metafore tratte dal mondo dell'arte il «vino dello Steen» e il «vino del Van der Helst». Si tratta di due pittori olandesi del Seicento, figli di locandieri, che proprio nel vino attinsero molte loro ispirazioni<sup>5</sup>: i quadri del primo rappresentano l'«orgia ignobile» e il «baccano della taverna», con tanto di «visi istupiditi, atteggiamenti osceni, braccia cascanti che il giorno dopo non lavoreranno»; quelli del secondo mostrano «banchetti giovali»

---

<sup>5</sup> Nel libro di viaggi *Olanda*, risalente a cinque anni prima, De Amicis aveva già messo a confronto i loro quadri, veduti al museo di Amsterdam, sottolineando che mentre nelle opere del Van der Helst prevale «un'aria di festa e di allegria» che desta in chi guarda «un sentimento di simpatia amichevole e di ammirazione serena», in quelle dello Steen i soggetti sono più volgari, «tutti coi soliti ubbriachi, le solite risatacce, le solite figure grottesche» (E. DE AMICIS, *Olanda*, Barbera, Firenze 1875, pp. 314 e 315).

e conversazioni fraterne tra i «cittadini di tutti gli ordini dello Stato<sup>6</sup>» (e si noti come anche in questo frangente inteso a tutt'altre significazioni ritornino l'etica del lavoro e la collaborazione tra le classi, che stanno alla base del sogno irenico e del 'socialismo umanitario' deamicisiano). Quello di Jan Steen è il «veleno» che trascina all'ozio, all'istupidimento, alla prigione o alla tomba, mentre quello di Bartholomeus Van der Helst è «il vino che fa alzare nello stesso tempo il calice, la fronte e il pensiero», aggiungendo un sorriso all'amicizia e una scintilla all'amore. Da un lato abbiamo dunque il «vino cattivo», l'insensatezza, il turbini vorticoso di pensieri oscuri e di parole monche, la vista doppia, l'universo sconvolto; dall'altro il vino buono (*le vin bon enfant*, come dicono i francesi), che produce «svagamento dello spirito», giovialità e spensieratezza, conversare amabile e ameno, speranza in un avvenire di felicità e di gioia. De Amicis non considera eventuali vie di mezzo: o il paradiso o l'inferno, o la benedizione del vino festevole («il secondo sangue della razza umana», che scaturisce dalla fecondità della terra e dal lavoro umano) oppure la maledizione dell'«ebbrezza livida», cupa, irritante, in cui anche l'animo più nobile viene travolto da una «perversità» che gli snatura il cuore e gli avvelena il sangue.

Nelle pagine di *Il vino* si va oltre l'immediatezza più appariscente del problema, si guarda alle lunghe sere monotone in cui il bevitore «cova il suo vino in silenzio», fra sonnolenza e stupore: nei primi tempi appoggia sul tavolo i gomiti, l'anno dopo il mento, infine la fronte, ridotto ormai a spettatore indifferente del mondo. Il vino, infatti, «è principalmente una potenza occulta», i cui effetti personali e sociali vanno misurati non negli eccessi visibili a cui si abbandonano in pochi, bensì nell'«ubriachezza nascosta, costante, regolare» che incontriamo di continuo nella quotidianità senza neppure saperla riconoscere. I «briaconi» si immergono grado a grado e si affogano nell'alcol, ma quando poi se ne avvedono è tardi, perché il nemico perfido e ingannevole «corrode tutto, corpo, mente e cuore». Ne nasce un «dramma intimo intricatissimo», pieno di terrori e di dolori, di rabbia e di vergogna, di brevi resurrezioni e di pronte ricadute. È il dramma esemplare del padre di Precossi, nelle pagine di

---

<sup>6</sup> Il riferimento è al quadro *Banchetto della Guardia Civica di Amsterdam in celebrazione della Pace di Münster*, risalente al 1648, in cui Van der Helst si mostra non soltanto grandissimo ritrattista, ma anche convinto celebratore della concordia civile e sociale, rappresentata sotto la metafora di un festoso e sereno convito.

*Cuore* (1886), e dell'operaio Desbottonass, in quelle di *La carrozza di tutti* (1899), i due uomini del popolo che nell'opera deamicisiana fungono da emblemi – speculari nella parabola discendente, ma contrapposti negli esiti finali – proprio del «vino cattivo» e dei suoi deleteri effetti sulla vita delle classi subalterne.

\* \* \*

Nel sistema ideologico e ideale rigorosissimo di *Cuore*, il piccolo Precossi è fin da subito indicato come «il figliuolo del fabbro ferraio<sup>7</sup>»: «ha gli occhi buoni e tristi, e un'aria di spaventato» e, a differenza del padre che si presenta come un omone grande e grosso, è piccolo, smorto e «sempre malaticcio». Eppure, nota Enrico, «studia tanto», s'impegna e «sarebbe uno dei primi se potesse lavorare a casa tranquillo»; ma non lo può fare, perché il padre sfoga nell'alcol e su di lui la propria rabbia e le proprie frustrazioni: «Suo padre rientra in casa briaco d'acquavite, e lo batte senza un perché al mondo, gli butta in aria i libri e i quaderni con un rovescione», per cui lui viene a scuola con i lividi sul corpo, il viso tutto gonfio e gli occhi infiammati dal gran piangere<sup>8</sup>. E senza un lamento o un'accusa si ricuce i quaderni stracciati, si fa imprestare i libri per studiare la lezione, persino «si riattacca i brindelli della camicia con degli spilli», cercando di rendersi presentabile, pur insaccato nei calzoni paterni «che strascicano» e in «quel giacchettone troppo lungo, con le maniche rim-boccate sino ai gomiti». È il ritratto della perfetta virtù, insidiata di continuo dalle angherie paterne, però non vinta, anzi in realtà mai neppure incrinata né scalfita da esse, che si concede come unico sfogo il pianto, ma di nascosto (quando è venuto a scuola col «segno d'un unghiata sopra una gota», evidente segno delle violenze subite, «durante la lezione, gli cascavan le lacrime sul banco, e quando qualcuno lo guardava, si sforzava di sorridere, per non parere»). In particolare, è il ritratto delle «sofferenze

---

<sup>7</sup> E. DE AMICIS, *Cuore*, a cura di L. TAMBURINI, Einaudi, Torino 1972, p. 113.

<sup>8</sup> Il cognome Precossi nasce per metatesi da «Percossi», come il ragazzo era stato indicato dall'autore nell'ideazione del romanzo – e Derossi era «Primi», Nobis «Superbi», Stardi «Testardi», a riprova che si tratta di emblemi, piuttosto che di caratteri. Come nota Tamburini, «i personaggi son concepiti fin dal primo istante in funzione della parte, rinunciando a ogni rilievo o sfumatura» (L. TAMBURINI, *Cuore rivisitato*, Introduzione a DE AMICIS, *Cuore*, cit., p. XIV). Lungo questa direzione, addirittura, «Precossi è la prima figura, in ordine di tempo, creata da De Amicis» (*ivi*, p. 113).

della virtù<sup>9</sup>», largamente operanti nella struttura del libro: Precossi è il povero che patisce le conseguenze della cattiva condotta paterna, ed è destinato a patire fino a che non sarà riuscito con la sua eroica sofferenza a riscattare il padre dal traviamiento. A stabilire queste norme disumane, ovviamente, è l'autore stesso, che più o meno consapevolmente si fa portavoce della 'superiorità' non soltanto economica, ma anche civile e morale, della buona borghesia umbertina. Si veda il *refrain* che scandisce queste pagine: «Povero Precossi!», dove proprio il lessico è la più evidente spia della posizione ideologica del piccolo Enrico, *ergo* della sua educazione sociale (e di quella di De Amicis), nei confronti della vicenda: c'è l'esclamativa, che veicola di preferenza l'emotività e la commozione, non certo il ragionamento critico, e c'è l'aggettivo «povero», che vorrebbe significare solidarietà ma in effetti è compatimento dall'alto e rivela quella compassione paternalistica che, mantenute tutte le debite distanze, il superiore può provare verso l'inferiore, magari con un filo di inquietudine (non diremmo di rimorso<sup>10</sup>).

E il «piccolo, smorto» Precossi ce la fa: ottiene la medaglia del merito scolastico con la sua abnegazione, la sua costanza nello studio e la sopportazione delle violenze in famiglia (non per caso, nel consuntivo di fine anno, prima dell'ultimo racconto mensile, Enrico ringrazierà il figlio del fabbro per avergli dato «l'esempio del coraggio nei patimenti e della serenità nel lavoro»). E con la medaglia conseguita suscita vergogna e rimorso nel padre e lo riporta sulla retta via del lavoro e della produttività, riscattandolo dall'ignominia dell'ozio e del vizio del bere. Il fabbro fer-raio infatti è entrato nella narrazione con i crismi sociali (si ubriaca, non lavora) e i caratteri fisici («pallido, malfermo sulle gambe, con la faccia torva, coi capelli sugli occhi e il berretto per traverso») della trasandatez-

---

<sup>9</sup> Giorgio Bini ha individuato in *Cuore* una trentina di luoghi «in senso lato sadici», ripartiti tra il diario, le lettere e i racconti mensili, dove le «sofferenze della virtù» trovano la loro più evidente esplicazione (cfr. G. BINI, *De Amicis e la scuola: ideologia e realtà*, in AA.VV., *Edmondo De Amicis*, Atti del Convegno nazionale di Studi, Imperia, 30 aprile-3 maggio 1981, a cura di F. CONTORBIA, Garzanti, Milano 1985, p. 265). L'anno scolastico comincia con una disgrazia e termina con la morte della precedente maestra di Enrico, e di morti più o meno illustri e di sofferenze è pieno il libro. La vicenda di Precossi padre e figlio vi si inserisce a pieno titolo, come *exemplum* parentetico e dimostrativo.

<sup>10</sup> Per Portinari, invece, nelle pagine di *Cuore* l'espressione «povero» è «spesso legata a un moto di rimorso o di sollecitazione morale, comparativa d'uno stato privilegiato e di uno di dolore, compassionevolmente», e quindi accentua la deviazione «da un epico possibile a un patetico certo» (F. PORTINARI, *Introduzione* a E. DE AMICIS, *Opere scelte*, Mondadori, Milano 1996, p. XLVIII).

za e della scioperataggine, del poco di buono. Anche lui non è un vero personaggio, con le sue sfumature psicologiche e comportamentali, bensì un *cliché*, sempre uguale a se stesso (nelle apparizioni successive, prima della ‘conversione’, avrà ancora il «viso torvo», i «capelli negli occhi» e il «berretto per traverso»), determinato una volta per tutte e, per di più, segnato nell’elementarità delle linee e nella fissità dei gesti. Siamo agli usuali limiti del De Amicis ritrattista: un osservatore attento e interessato ai tipi più diversi, alle loro particolarità fisiche e comportamentali, e un descrittore arguto, ma un narratore incapace di *nuances*, di sfumature – il che, in fondo, è anche la conferma della sua scarsa propensione per la psicologia, oltre che per la narrazione estesa, e spiega le sue difficoltà a delineare dei caratteri complessi e a cimentarsi nel genere del romanzo.

Il ritratto del fabbro ferraio risponde anche a un criterio di semplificazione ‘lombrosiana’, nobilitato dai recenti esempi letterari dei naturalisti e dei positivisti, per un’immediata distinzione fra i buoni e i cattivi. Con quella «faccia torva» che non sorride mai è indubbio che il Precossi sarà un poco di buono e il lettore non si stupirà di apprendere che tornando a casa ubriaco batte il figlio «senza un perché al mondo» (e invece i perché ci sono, e ben tragici ed evidenti, ma per la buona borghesia umbertina era meglio non soffermarsi su, in quanto avrebbe voluto dire mettere in discussione le strutture economiche e sociali del Paese). Piuttosto che affrontare la scomoda realtà, e indagarne le cause profonde, De Amicis preferisce raccontare la favola della redenzione del brutto per opera di un piccolo eroe della bontà e del «cuore».

Il dramma si sviluppa in tre atti, ed è a lieto fine. Nel primo abbiamo il quadro consueto di una vita impossibile, comune a tanti ambienti proletari: «Suo padre beve, non lavora, e la famiglia patisce la fame», poi c’è il ravvedimento, improvviso come quello di Saulo sulla via di Damasco, e infine la nuova esistenza. Il Precossi lascia l’osteria e le cattive compagnie e torna alla sua officina, nello «stanzone pien di polvere di carbone, colle pareti tutte irte di martelli, di tanaglie, di spranghe, di ferracci d’ogni forma» a fare il fabbro. Ha ripreso a sorridere («non aveva più quella faccia torva, quegli occhi biechi dell’altre volte»: la rigenerazione morale comporta anche un trasformazione fisica) e, per un di più di bontà e di ‘risarcimento’ verso il figlio a lungo maltrattato (e per la sicura commozione del lettore...), tiene il piccolo lì con lui, lo guarda studiare, se lo prende in braccio («E allora Precossi coprì di baci il viso nero di suo



padre fin che fu anche lui tutto nero»), gli mostra la propria abilità nel lavoro. Smetterla con l'acquavite e con l'ubriachezza molesta significa in primo luogo tornare a lavorare, a produrre; e farlo non solo per mantenere la famiglia, ma per trovare un'identità e realizzarsi nella società e nella vita. L'apologia del lavoro è uno dei capisaldi di *Cuore*, e nel suo irenismo borghese accomuna tutte le classi sociali: gli operai «stanchi ma allegri» che a sera allungano il passo sul corso per arrivare a casa e parlano forte, ridendo e mostrando orgogliosi «le mani nere di carbone o bianche di calce», i maestri con le loro tumultuose scolaresche (e il poco stipendio), lo stesso padre di Enrico, che a prezzo di pensieri, privazioni e fatiche gli garantisce una vita serena. «Animo, al lavoro!», si rincuora allora il ragazzo, rinnovando i «buoni propositi» di mettersi a studiare con costanza per essere soddisfatto di sé e per meritare finalmente una medaglia scolastica anche lui, come il suo povero compagno di classe.

Nella sua conversione dall'alcol al lavoro, dal male al bene, il Precossi è un lontano parente dell'innominato manzoniano: un innominato in sedicesimo, di misura popolana e proletaria, che opera il suo 'male' entro una realtà quotidiana e ovviamente del tutto diseroicizzata, in conformità con quel processo di desublimazione, o meglio di 'sublimazione verso il basso', che era comune alla letteratura europea del secondo Ottocento. Cercandosi intorno, non stupisce che De Amicis abbia trovato il modello di riferimento proprio nel prediletto Manzoni, che venerava da sempre – per la moralità e l'umanità, non meno che per l'«idioma gentile» – e presso cui aveva compiuto un pellegrinaggio propiziatorio agli albori della sua carriera letteraria. Certo, poi si trattava di 'tradurre' Manzoni nelle proprie misure umane e stilistiche (il patetismo e l'enfasi sentimentale, al posto della trattenuta commozione, nitida e 'classica', dei *Promessi sposi*) e di adattare la vicenda all'ambiente operaio torinese degli anni '80, con le misere abitazioni («egli sta in una soffitta della nostra casa, dall'altra scala») e l'officina nera di carbone. Eppure l'operazione deamicisiana riesce, almeno nelle sue linee essenziali. Il piccolo Precossi, gracile e «sempre malaticcio», ha un animo non meno forte della Lucia manzoniana, e dei punti di riferimento non meno sicuri di lei: Lucia fa totale affidamento in Dio, nella terribile notte al castello come in ogni altro momento della sua esistenza, lui ha fiducia nel ben fare, nello studio scolastico (cioè nel suo 'lavoro' di ragazzo), nella rettitudine del comportamento. Nel compiere il proprio dovere fino in fondo, con coerenza e senza cedimenti, sta la vera virtù civile per De

Amicis, che traduce la fede cristiana del Manzoni – sempre attiva, si badi bene, e mai rinunciataria verso le cose del mondo – nei termini di un’etica laica, laboriosa e produttiva. Inoltre, Lucia e il Precossi non giudicano, non emettono sentenze, non condannano chi fa loro del male, ma al contrario gli perdonano, scommettendo su quella favilla di bontà che presumono presente in ogni essere umano, anche nel più torvo e violento. Una piccola favilla, nascosta sotto la cenere, ma che può sempre rianimarsi: o grazie all’intervento salvifico di Dio (per Lucia e per il cristiano Manzoni), o in virtù di un intervento delle istituzioni e dello Stato (per il piccolo Precossi, o meglio per l’autore di *Cuore*, che fa capolino dietro di lui).

Per De Amicis, la scuola è l’istituzione più importante di uno stato moderno, ed è un luogo di educazione alla vita e al dovere, prima ancora che di istruzione disciplinare. Per cui la vicenda della medaglia scolastica (risolutiva qui, come la famosa frase di Lucia «Dio perdona tante cose, per un’opera di misericordia!» lo era stata nei *Promessi sposi*) risulta davvero emblematica: la medaglia al figlio è un premio a lui, ma al tempo stesso è anche un ammonimento al padre, un appello ‘laico’ al suo «cuore» traviato, per chiamarlo pateticamente al ravvedimento. Per questo ad assegnarla sono le diverse figure della gerarchia scolastica, riunite a consesso: il maestro della classe, il Direttore della «Sezione Baretti» e il Sovrintendente scolastico, ovvero la suprema autorità scolastica della città (il più autorevole fin nel portamento: «un signore con la barba bianca, vestito di nero<sup>11</sup>»). Ed è proprio il Sovrintendente a prendere la decisione; sta a sentire il parere dei due sottoposti, che evidentemente lo aggiornano sui casi degli allievi e sulle condizioni delle loro famiglie, e poi proclama dall’alto della sua autorità il suo inappellabile verdetto: la prima medaglia va, come d’obbligo, al più bravo della classe, il biondo Derossi, ma la seconda spetta di diritto al figlio del fabbro ferraio, brutalizzato quotidianamente dal padre:

– Precossi, ti dò la medaglia. Nessuno è più degno di te di portarla. Non la dò soltanto alla tua intelligenza e al tuo buon volere; la dò al tuo cuore, la dò al tuo coraggio, al tuo carattere di bravo e buon figliuolo.

---

<sup>11</sup> Mentre «maestro» è scritto con la minuscola, «Direttore» e «Sovrintendente scolastico» richiedono la maiuscola, ad indicare che nelle scuole del Regno le gerarchie vanno rispettate sempre, anche nei titoli e nelle minuzie formali.

Ed è ancora il Sovrintendente ad avvicinare, fuori della scuola, il padre scioperato di Precossi, l'ubriacone, il reietto della società, per riportarlo nel mondo perbene, come fa il buon pastore con la pecorella smarrita. Gli conduce per mano suo figlio tremante di paura e gli si rivolge «con fare allegro, come se fossero amici», lodando pubblicamente quel suo figliuolo così degno (di un padre indegno, ovviamente, come mostrano il suo abbigliamento trasandato e il suo viso torvo). La sensibilità borghese del De Amicis è molto netta, ed è evidenziata dalla particella comparativa («come se fossero amici»): l'autorità anche più ben disposta verso gli inferiori (e persino verso i reietti, per redimerli) non si mescola con loro, non si pone sul loro piano, e col suo inevitabile paternalismo finisce per ribadire l'abisso che separa le due classi sociali, le quali soltanto in casi eccezionali – e sempre per iniziativa dei 'superiori' – possono incontrarsi. È la stessa ideologia che sta dietro alla lettera del padre di Enrico sugli «amici operai»: «Finita la quarta, tu andrai al Ginnasio ed essi faranno gli operai». I destini lavorativi sono segnati fin dall'inizio, senza scampo per gli uni e per gli altri, e se fra quarant'anni a Enrico capiterà di imbattersi nel suo compagno di scuola Garrone (il più buono e meritevole di tutti, ma povero) lo ritroverà al massimo «nei panni d'un macchinista» delle ferrovie, mentre lui, senza meriti particolari, sarà magari Senatore del Regno. Certo, gli potrà gettare le braccia al collo, non vergognandosi di lui e del suo «viso nero» di carbone, ma le distanze tra i due non si accorceranno per quel gesto di buona volontà.

Nella sua veste ufficiale di suprema autorità il Sovrintendente celebra le doti del piccolo Precossi («È un ragazzo pieno d'intelligenza e di buona volontà, che farà molto cammino; un bravo ragazzo, che ha l'affezione e la stima di tutti») e per quella via tocca il cuore del fabbro ferraio, rimasto lì a bocca aperta, confuso, sorpreso da quelle parole gentili e dall'inattesa nobilitazione del figlio. Evidentemente ci vuole sempre un cardinal Federigo – qui del tutto laico e positivista, come si addice al De Amicis – per convertire i cuori più duri e ostinati:

Il fabbro [...] come se ricordasse e capisse allora per la prima volta tutto quello che aveva fatto soffrire a quel povero piccino, e tutta la bontà, tutta la costanza eroica con cui egli aveva sofferto, mostrò a un tratto nel viso una certa meraviglia stupita, poi un dolore accigliato, infine una tenerezza

violenta e triste, e con un rapido gesto afferrò il ragazzo per il capo e se lo strinse sul petto.

È una scena ai limiti del melodramma, a tinte forti, ben lontana dalla sobrietà e dall'intensità poetica della conversione dell'innominato, costruita su una *climax* patetica di sicura presa popolare: prima la sorpresa del bruto per la mano tesa da parte dell'autorità, poi il dolore del rimorso e la vergogna di sé, infine la catarsi e la redenzione, che si esprime nella tenerezza paterna, «violenta e triste», verso il figlio che lo ha redento e che ora sta singhiozzando sul suo petto. In *De Amicis* alla commozione si accompagnano sempre le lacrime, e qui si passa dalle lacrime del patimento a quelle della gioia e della liberazione, a sottolineare che occorre commuoversi più che ragionare, perché la salvezza passa per la via del «cuore». La mozione degli affetti riesce a trasformare un perdigiorno violento e asociale in un lavoratore orgoglioso di sé e del suo lavoro, anzi addirittura in un artista della bellezza («era una meraviglia a vedere come sotto ai colpi rapidi e precisi del martello il ferro s'incurvava, s'attorceva, pigliava via via la forma graziosa della foglia arricciata d'un fiore»), degno del glorioso «artiere» di carducciana memoria. Ma la vicenda dei Precossi padre e figlio non si sigilla sui loro affetti ritrovati, sulla loro felicità familiare, bensì su un ennesimo intervento paternalistico dal di fuori (stavolta del tutto gratuito, e perciò ancor più indicativo). «Dunque... si lavora, eh? La buona voglia è tornata», commenta infatti il padre di Enrico durante la visita benevola che i Bottini padre e figlio fanno al peccatore redento. In questa frase, dietro le apparenze della cordialità e del *bon ton*, si cela la sicumera del signore che non dimentica di essere tale e che trasferisce la sua superiorità economico-sociale anche sul piano di una pretesa superiorità etica e comportamentale. Allora, in fondo, il travimento era una questione di poca voglia di lavorare, era una colpa personale e non la conseguenza del demone del vino e delle disumane condizioni di vita! Il padre di Enrico, coscienza della buona borghesia 'progressista' del tempo, si arroga il diritto di giudice supremo e di pedagogo delle vite altrui: si rallegra del mutamento di vita del Precossi padre («Così va bene davvero, Precossi! – esclamò mio padre, contento» nel vederlo lavorare) e consacra il Precossi figlio a piccolo eroe degno di stare al pari dei ragazzi di cui si narra nei racconti mensili: «quel santo figliolo [...] ha rifatto il cuore a suo padre».

Se il dramma del fabbro Precossi di *Cuore* si risolve positivamente, con la fuoriuscita dal «vino cattivo» e la riconquista della serenità familiare e lavorativa, quello dell'operaio Desbottonass nella *Carrozza di tutti* conclude invece in tragedia, al termine di un'emblematica discesa agli inferi causata dal vino e dall'acquavite. De Amicis lo segue lungo un anno di osservazioni tranviarie, in mezzo ad altri personaggi e alle loro vicende, registrandone il progressivo decadimento e il lento precipitare nell'abisso dell'incoscienza. *La carrozza di tutti* (1899) è un romanzo corale, in cui il personaggio principale è proprio l'autore, che gira per Torino e registra giorno per giorno ciò che avviene quotidianamente sulle quindici linee del tranvai a cavalli (proprio come, nella finzione letteraria di *Cuore*, Enrico annotava sul suo diario le varie evenienze dell'anno scolastico). I due libri hanno in comune la struttura circolare del racconto, la coralità dei personaggi e l'ideazione di un luogo chiuso, che funga da perimetro rigido, spaziale e temporale. Si giocano quindi sulle alterne vicende della quotidianità, impresse nell'esemplarità di personaggi comuni e di piccole prosaiche avventure. Per restare alla *Carrozza*, Desbottonass si aggiunge alle tante singolari 'figurine' che l'autore incontra periodicamente sul tranvai: il veterano di guerra rimasto solo col cagnolino, la vecchia madre di campagna preoccupata per il figlio soldato in Africa, la studentessa di medicina che sembra di marmo, l'amico pittore col mal d'amore. Per De Amicis, infatti, il tranvai è un «piccolo specchio» della vita di tutti i giorni, una «specie di carrozza democratica, dove tutte le classi continuamente si toccano e si confondono<sup>12</sup>», un vero e proprio microcosmo che riproduce su scala ridotta il mondo. Non può mancare, dunque, l'operaio ubriaco, che parla in dialetto (nel suo caso il milanese) e discende tutti gli scalini sociali della decenza, accompagnato dal fastidio degli altri passeggeri e dal crescente malessere dell'autore, insidiato dai sensi di colpa.

Cinque sono le stazioni del calvario di Desbottonass, scandite dal trascorrere dei mesi 'tranviari' e segnate dal procedere inarrestabile dell'azione del «veleno»: a febbraio è ancora un mezzo ubriaco espansivo, ad aprile già straparla e attacca briga, a giugno è «fradicio» e a settembre

---

<sup>12</sup> E. DE AMICIS, *La carrozza di tutti*, Treves, Milano 1899, p. 2; il romanzo è stato ristampato nel 1980 dall'editore torinese Viglongo, con la presentazione di Giovanni Tesio e il titolo *La carrozza di tutti. La Torino d'allora (1886)*.

ormai inconsapevole e abbruttito, finché ai primi di novembre ha solo più lo sguardo perso nel nulla ed è prossimo alla tomba. L'autore lo aveva incontrato per la prima volta sulla linea dei Viali e ne aveva avuto un'impressione ridanciana e comica, sia per il suo parlare meneghino, sia per il fare appiccicoso dei brilli che vogliono tanto attaccare discorso con qualcuno. Desbottonass aveva scelto lui, inquadrandolo come uno «de l'oposizion!», gli si era incollato come fanno le «mignatte<sup>13</sup>» e si era messo a voce alta a parlare di politica. Ma poiché lo scrittore non si esponeva troppo sulle sue idee, lo aveva canzonato con una punta di malizia, dandogli del «politigon» (del politicante) e della «maggia» (della 'macchietta', del tipo ameno): «Hoo capii – gli aveva accennato – el voeur minga desbottonass», non si vuol sbottonare! Mentre lui invece si sbottonava, eccome, difendendo a spada tratta i deputati dell'opposizione (lo Zavattari, il Cavallotti, l'Imbriani) e tirando moccoli contro il fantasma del grande nemico, quel Francesco Crispi che si era fatto repressore dei socialisti e fautore del colonialismo africano. All'inizio, quindi, se pure già dedito al vino, Desbottonass è un uomo di valore, che merita rispetto. Non solo è un operaio (un «lavorante in ferro», come Precossi padre) consapevole della situazione politica italiana ed un cittadino che rivendica apertamente i suoi diritti, tanto da incupirsi quando teme di venir scambiato per «on confident de questura», ma nel '66 è stato anche alla Rocca d'Anfo con Garibaldi e ha combattuto gli austriaci. All'incontro successivo, però, Desbottonass non è più lo stesso: rivendica ancora la sua libertà di pensiero, ma lo fa con astio, con risentimento, in modo sgarbato e provocatorio (si rifiuta di togliersi il cappello quando fuori del tranvai passa un sacerdote col viatico per un moribondo). Ha di nuovo «festeggiato la domenica» e non può andare al lavoro, per cui si sfoga con chi gli capita a tiro. Straparla, lamentando che il tranvai si fermi a far salire tutti («Tranvai el voeur di marcià... marcià semper»), brontola, inveisce di qua e di là, batte e ribatte sullo stesso chiodo, e a stento l'autore riesce infine a calmarlo

---

<sup>13</sup> Il processo di animalizzazione del popolino (in quanto espressione del 'diverso', dell'inferiore), ricorre di sovente nei ritratti deamicisiani, come in quelli dei bozzettisti suoi contemporanei. Nella pagina succitata di *Cuore*, ad esempio, il fabbro Precossi parla di sé come di un «bestione» e guarda il figlio dritto nel «muso». Una «bestia furente» è anche il marito che, avvelenato dall'acquavite, ha ridotto in fin di vita la moglie incinta nella lirica *All'ospedale*, che fa da *pendant* in poesia alle tristi parabole alcoliche di Precossi e di Desbottonass, mentre in *Primo maggio* i socialisti sono apostrofati dai benpensanti borghesi come «un branco di scamicciati briaconi, di canaglie senza fede né legge!» (E. DE AMICIS, *Primo maggio*, a cura di G. BERTONE e P. BOERO, Garzanti, Milano 1980, p. 274).

(attraverso la solita ‘mozione del cuore’), bisbigliandogli all’orecchio che «un vecchio soldato di Garibaldi non deve far di queste scene».

E a giugno il destino di Desbottonass è segnato: ormai festeggiava sconciamente tutti i giorni ed era sempre «briaco fradicio», senza più il senso dell’orientamento: «Ma dovè che semm chi? Ma dovè che se va?». Credendo di essere al davanti al Valentino, si stupisce di vedervi la Mole Antonelliana e se la prende con il mondo che gira alla rovescia. Il disorientamento, l’assopimento momentaneo, l’improvvisa «tenerezza malinconica» per sua moglie (ossessivamente le confessa i suoi torti e le giura che cambierà), «l’eruzione di parole briache» e senza senso, rotte da «singhiozzi di pianto e di vino», concorrono a delineare un quadro disperato «d’uomini avvelenati e di donne infelici» che non concerne soltanto il bevitore, ma anche chi gli sta vicino. E infatti, nell’incontro tranviario successivo, passata l’estate, la situazione è precipitata: gli ultimi due mesi lo hanno portato alla «briachite cronica», che produce guasti irreparabili. Desbottonass brontola e barcolla, con la testa ciondoloni, si lascia cadere sulla panca del tranvai come un sacco, prova vanamente ad attaccar lite, smozzicando le parole. L’ultima stazione di questa sgradevole e sconcia *via crucis* è lo «stato miserando», abbruttito, irrecuperabile, in cui lo scrittore lo ritrova al principio di novembre:

Egli salì a stento sulla piattaforma, sorretto per le ascelle da sua moglie grigia e rannuvolata come il cielo, e appena su, si aggrappò alla colonnina e resistette ostinatamente alle istanze della povera donna, che lo voleva tirar dentro, per timore d’una caduta. Rimase lì, afferrato con una mano al ferro e appoggiato con l’altra al parapetto, piegato e tentennante sulle gambe flosce, fissando stupidamente le rotaie che parevano fuggire in direzione opposta al carrozzone.

È ormai il ritratto di un ebete, stravolto nei lineamenti, sfigurato e quasi irriconoscibile, col viso «ingiallito e risecchito», la «bocca cascante», i «moti involontari e fitti del capo». Il povero Desbottonass è entrato in un mondo fantasmatico, larvale e pauroso: lo sguardo perso è lo specchio di un animo informe. L’alcol accumulato nel sangue lo ha ridotto a una grottesca maschera di odi e di risentimenti. «— Su, su, svegliati, levati su, sporca bestia, su!», sono le ultime parole udite sul tranvai al suo riguardo, mentre il cocchiere ferma la vettura e il fattorino e la moglie lo calano giù e lo depongono sulla proda del fosso. Conclude l’autore-testimone:

«Vidi ancora per un tratto il corpo inerte, disteso come un cadavere, col capo nudo nella polvere, e accanto a lui la donna, che continuava a gridare col pugno teso», maledicendo il veleno che le ha mutato la casa in inferno e le ha dato dei «figli maledetti, predestinati all'ospedale e all'ergastolo», al riformatorio. Il «veleno infame» ha fatto per intero il suo effetto, trascinando giù sulla «china dell'abbruttimento» un uomo che pure sapeva ragionare con la propria testa e per di più era stato patriota e garibaldino.

Lo scrittore si pone senza troppi infingimenti di fronte a questa dura verità, antifrastica rispetto alle attese del progresso e a ogni speranza di riscatto umano; e non sa trovare risposte, «rattristato» dall'abbruttimento del bere, «turbato» dal pensiero che quel «vizio orribile» progredisce ovunque nel mondo, «oppresso» dal dubbio che «ogni lotta col mostro debba riuscire inutile». Il problema non è soltanto individuale, ma sociale, perché la disfatta umana di Desbottonass è anche la sconfitta di tutti, di una società che non sa e non vuole intervenire («non facciamo nessuno il dover nostro»), mentre invece dovrebbe bandire una «crociata universale» contro il mostro, «disputandogli ad una ad una le sue vittime». Le espressioni e il sentimento restano quelli tipici di De Amicis, intrisi di patetismo e di enfasi sentimentale, ma la dirompenza dell'argomento chiama l'autore a un giudizio più complesso e problematico, più profondo. Del resto, quando non siano una pura trascrizione ideologica, gli spunti sociali (e socialisteggianti, nelle ultime opere) segnano di solito un momento più resistente nella scrittura deamicisiana, recuperando in termini di 'scavo' quanto possono lasciare in termini di 'colore' o di arguzia narrativa. Lo si vede bene in un altro drammatico «quadro» della *Carrozza di tutti*, che presenta un'altra figura di operaio ubriaco. Siamo alla fine di maggio e su un carrozzone della linea dei Viali siede un uomo «sconciamente briaco», che suscita nausea e sdegno in tutti i passeggeri. Sulle prime all'autore sembra una scena da ricavarne una commedia satirica, ma in realtà è il proemio di una tragedia (dell'ubriaco) e di una farsa (da parte del pubblico della giardiniera), perché svela come anche l'ubriacatura finisca per essere una questione di classe, nel mondo borghese inteso alle apparenze non meno che alla moneta. A che cosa si rivolge infatti il ribrezzo dei buoni benpensanti? Al «lezzo di quell'alito», a quei «cenci obbrobriosi», ovvero, in fondo, a quella classe sociale che l'operaio ubriaco rappresenta (e infatti subito uno dei passeggeri, riconoscendo in De Amicis un amico



dei socialisti, gli accenna con un sorriso malevolo: «– Son questi che lei vuole portar su?»). E nella stessa vettura sale poi una comitiva chiassosa di signori che veniva da un'allegra bisboccia e vociando, ridendo rumorosamente e scherzando, si disponeva a continuare altrove la sbornia; ma costoro tutti i passeggeri li guardano con manifesta simpatia, sorridendo indulgenti ai loro motti e alle loro burle. Eppure l'«intemperanza» dei signori non era meno volgare di quella del poveraccio. Il disprezzo dei benpensanti, ragiona allora lo scrittore, non è per l'ubriacatura in sé, bensì per l'ubriaco proletario, per la sua antiestetività. La differenza non sta in ciò che si fa, ma in che condizioni lo si fa: i signori borghesi hanno «bevuto meglio», non di meno, e per questo sono meno ubriachi dell'altro; inoltre vestono meglio di lui e sono più puliti, perché fanno un lavoro più pulito o non lavorano affatto; e se non cascano dal sonno come quello, è perché «hanno meno faticato ieri e dormito di più questa notte». La vicenda si conclude nel modo più grottesco (e penoso): la vociante comitiva dei brilli si accorge del poveraccio ubriaco e comincia a canzonarlo, a deriderlo, tirandosi dietro l'allegria e l'approvazione di tutti. Chiosa amaramente l'autore: «Erano delle bottiglie da due lire che beffeggiavano un litro da otto soldi», ovvero delle bottiglie costose, di vino pregiato, che deridevano il vinaccio dei poveri<sup>14</sup>.

Se prese insieme, e messe debitamente a confronto, le due parabole alcoliche del padre di Precossi e di Desbottonass dicono anche delle due 'stagioni del cuore' di De Amicis. Della sua fiducia, ai tempi di *Cuore*, nelle istituzioni borghesi (lo Stato, l'amministrazione cittadina, la scuola), quali istituzioni in grado di 'tirar su' il popolo, di educarlo, di renderlo civile, di sottrarlo alle tentazioni dell'ozio e del vino (vizi perniciosi e sempre strettamente accostati, in quanto antitesi alla produttività e all'etica del lavoro). Ma dicono anche delle disillusioni posteriori, di fronte alle involuzioni politiche dell'età umbertina, alla caduta nella fede del progresso e nell'umanitarismo borghese: Desbottonass non ha un figlio bravo a scuola che possa redimerlo col suo esempio o un Sovrintendente che

---

<sup>14</sup> La polemica contro l'ubriacatura di classe continua anche in *Primo maggio*, il romanzo 'socialista' di De Amicis. Lì, ai suoi pari che accusano gli operai di ogni nefandezza («Restii al lavoro, briaconi, ignoranti e presuntuosi insieme, maldicenti feroci dei padroni»), il protagonista Alberto, *alter ego* dell'autore, ribatte che «si vanno a ubbriacare anche molti signori, in luoghi più puliti, è vero; ma senza la scusa d'aver per case delle buche, in cui ripugni di passar la sera, e col vantaggio di poter nascondere l'ubbricatura, cacciandola in una "cittadina"» (DE AMICIS, *Primo maggio*, cit., p. 120).

vada ad incontrarlo per strada, sia pure per rimproverarlo e richiamarlo all'ordine. È lasciato solo con se stesso, con la moglie che lo patisce e lo sopporta, con il «veleno» che lo attossica. Neanche le memorie eroiche del '66, neanche il mito – intangibile comunque – di Garibaldi possono arrestarlo lungo la china fatale (ma fatale perché storica) del suo abbruttimento umano e sociale. Questo non significa che De Amicis si apra al conflitto di classe e alle istanze rivoluzionarie, ma che le contraddizioni a fine secolo si sono fatte più nette e cogenti e possono essere lette anche attraverso l'ottica, solo all'apparenza secondaria e parziale, del «vino cattivo» e dei suoi nefasti effetti.

\* \* \*

Sotto tutt'altro segno vanno posti i testi di De Amicis che si raccolgono intorno agli effetti del vino 'buono', di quello che lui stesso nella conferenza alla Società Filotecnica di Torino aveva chiamato *le vin bon enfant*. Su questo versante più leggero prevale il racconto di carattere autobiografico, l'ambientazione è agreste e campagnola, più che cittadina, e la misura stilistica dominante diventa quella del bozzetto, del quadretto ameno, bonariamente comico oppure idillico.

Del *coté* comico è un significativo esempio la prosa 'allegra' *Piccole miserie dell'ospitalità borghese*, costruita sulle risibili smanie del *parvenu* di avere a cena degli invitati «di suggezione», per poter vantarsene con i conoscenti e sentirsi più in alto nella scala sociale. Ma questo suo nobile proposito cozza con la sua inesperienza all'«alta» ospitalità e si risolve presto in una serie di impicci, di dissimulazioni, di ripieghi da parte di tutta la famiglia e della servitù («presa a giornata» per l'occasione e poco abile nel servizio), al punto che l'ospite di riguardo deve avere lui riguardo per i suoi ospitanti, fingendosi entusiasta del mobilio e degli arredi, facendo l'apologia dei piatti e delle portate, rimanendo composto e sorridente se qualcuno sbaglia il titolo di un suo libro o addirittura loda per suo il libro di un suo acerrimo rivale. Per non addolorarli, questi premurosi eroi dell'«ospitalità borghese» vanno ingraziati, blanditi, adulati, e presso di loro non ci si può esimere dal «mangiar come bufali e pigliare una sbornia decente<sup>15</sup>». In simili testi, ciò che conta è l'osservazione arguta,

---

<sup>15</sup> E. DE AMICIS, *Piccole miserie dell'ospitalità borghese*, in *Pagine allegre*, cit., p. 201.

il tono canzonatorio (ma mai polemico), la trattazione eroicomica degli ambienti e dei personaggi, dove il trincare serve all'ospite importante per prendere fiato dalle asfissianti premure altrui e agli apprensivi ospitanti per non pensare al fallimento della «fatale fondù» ai tartufi o al «puzzo assaettato» delle pernici in conserva.

Sul versante lirico, invece, il 'vino buono' schiude scenari sentimentali di bontà e di pace, rimanda a paesaggi agresti e a desinari in campagna, si accompagna al gusto delle cose semplici. «Questa mattina desinai dal prete / in una stanza disadorna e bianca, / dove non c'è che un desco ed una panca / e un grande crocifisso alla parete. // Sulla tovaglia fresca di bucato / c'era un vinetto trasparente e puro, / e in faccia a me danzavano sul muro / l'ombre de le alberelle del sacrato<sup>16</sup>», apre ad esempio *In casa del curato*, una delle poesie meno labili di De Amicis, che non è stato mai un grande poeta (troppo 'giornalista', scenografico e descrittivo, e troppo fiducioso nella facilità della versificazione e nella traducibilità dei suoi bozzetti in versi). Ma la scenetta qui è sobria ed essenziale, come la vita del buon prete di campagna, ed ha un evidente significato simbolico: di rinuncia da parte dell'autore alla vita mondana e cittadina, di buon ritiro nell'*otium* letterario e nella serenità della natura. C'è dietro una mitografia rurale assai diffusa nella letteratura italiana del secondo Ottocento, dalle isole (la Deledda in Sardegna, i veristi e De Roberto in Sicilia) alla Toscana (si pensi al Fucini e alle *Veglie di Neri*) allo stesso Piemonte, dove prosperava una poetica del paesaggio e del bozzetto campagnolo che aveva i suoi alferi nel Faldella di *Figurine*, nel Giacosa delle *Novelle e paesaggi valdostani* e nel Cagna dei *Provinciali*. Il curato deamicisiano conduce un'esistenza parca e appartata, ma dignitosa, in una casa «candida e modesta», dove prendono valore le piccole cose di tutti i giorni (l'orto, le uve, la cappella da restaurare). Vi spira un senso di umile tranquillità e di pace, e il buon vino si inserisce in tale contesto rasserenante, garantito dalla ciclicità delle stagioni e dai gesti misurati del mondo contadino: «E muto tratto tratto e sorridente / fissava in contro al sole il suo vinetto, / e mettendo la man larga sul petto / ne delibava un sorso lentamente». Non c'è la fretta e la premura delle metropoli, la paura di far tardi: nella casa del curato non si segue l'orologio, ma il perenne percorso del sole, e il cibo viene sulla tavola direttamente dall'orto e dai campi; così, allo

<sup>16</sup> E. DE AMICIS, *In casa del curato*, in *Poesie*, Treves, Milano 1880, p. 59.

stesso modo, il vino ‘cresce’ giorno per giorno nel maturare dell’uva dietro casa («E a quando a quando un alito di vento / faceva stormir le viti all’inferriata»). È chiaro allora che per la consolatoria prospettiva deamicisiana entro un simile luogo edenico non possono darsi le ubriacature e gli abbruttimenti del «vino cattivo» (ma la realtà era ben diversa, e la piaga dell’alcol era diffusa non meno nei paesi e nelle case di campagne che in città). Al «veleno» dei Precossi e dei Desbottonass fa da contraltare il «vinetto» genuino, «schietto», «trasparente e puro», frutto della propria vigna e quindi mai traditore, che dà animo e vigore («bisogna pur ch’io beva e mi sostenti! / Lo sa che a giorni tocco l’ottantina?»), accompagna il passare degli anni, consola delle delusioni, completa «gli onor dell’umil desco».

Sia sul versante comico, o eroicomico, sia su quello lirico e malinconico, a prevalere sono le piccole annotazioni, i dettagli di colore locale, il sapore della cosa vista, gli spunti di facile moralità. È cioè la misura del bozzetto, che di preferenza risolve la narrazione nel patetico-sentimentale o in un bonario e confidenziale *divertissement*. Con i connessi rischi di una scrittura ‘di superficie’ e di un realismo minore e quotidiano, ripiegato sugli umori provinciali, privo di presa sul reale. Ne fanno fede le soluzioni stilistiche adottate nei due testi considerati: una lingua media, cordiale e semplificata, che rifugge la metafora e predilige la descrizione, l’accumulo dei dati, l’elencazione, e un lessico tratto dal vocabolario più ancora che dalla realtà (l’«invitato di suggezione» e i «turiferari conviviali» nelle *Piccole miserie*; le «alberelle» e il «recesso pio» nella *Casa del curato*), tanto vario e multiforme negli umori quanto neutro nel peso semantico, perché già pacificato, acquisito alle lettere, poco problematico. Si esce di rado dal convenzionale e dal *cliché*, nel «far bozzetto» del De Amicis, che rimane distante dalle accensioni liriche di un Camerana e dalle avventure stilistiche e lessicali del Faldella, propendendo per un gusto più tradizionale e, semmai, per la distensione narrativa del Cagna o dell’amico Giacosa.

All’interno del bozzetto – che è la misura più vera della scrittura deamicisiana – vanno però anche individuati i momenti più resistenti della sua scrittura. Che sono essenzialmente di due tipi: la rapida annotazione dal taglio secco e sentenzioso e il bonario quadretto d’ambiente, ovviamente nelle occasioni in cui l’abilità descrittiva riesca a dare ritmo e brio alla narrazione. È il caso, per quanto concerne il vino e la sbornia allegra, di un ameno racconto ‘campagnolo’, *La Rocca di Cavour*, pubblicato sulla

«Nuova Antologia» il 1° marzo 1884 e poi inserito in *Alle porte d'Italia*, il volume in cui quell'anno De Amicis raccolse per l'editore romano Sommaruga una serie di testi vari – cronache provinciali, descrizioni bozzettistiche, digressioni storiche, aneddoti – dedicati a Pinerolo e al suo territorio, dove a partire dal 1879 aveva preso a trascorrere le estati per appartarsi dagli amici torinesi e potersi dedicare (per il momento con scarso successo) alla stesura di *Cuore. La Rocca di Cavour* nasce da una gita autunnale a Cavour, prosperoso borgo della pianura pinerolese cresciuto ai piedi della sua Rocca, un enorme blocco di gneiss che gli fa ombra d'estate e lo ripara dai venti in inverno. La narrazione è fin dall'inizio condotta su un tono divertito e giocoso, da gustoso quadretto di provincia (la borgata è «pulita, di colori allegri, nessun monumento, molte osterie<sup>17</sup>»), e oscilla fra la dimensione contemplativa e il distacco ironico. Cavour si presenta con il suo variopinto mercato di formaggi, uova, polli, conigli, maiali, tacchini «ch'era un piacere a vedersi» e dà subito al forestiero un senso di rassicurante prosperità con le «rotondità resistenti» delle sue contadine e «le polpe colossali» dei suoi preti. È un posto per buone forchette, con tutta evidenza, e infatti vi fanno bella mostra di sé le insegne di locande rinomate: il «Persico reale» e la «Posta» («Domandare il fritto di trote», aggiunge De Amicis tra parentesi, con un consiglio da guida culinaria), dove il racconto toccherà il punto culminante.

Nella sua gita in campagna l'autore ci va in compagnia di due conoscenti locali, entrambi amanti della buona tavola, ma antitetici per gusti e retaggi culturali: un borghese campagnolo, padrone di molte vigne e terreni nei dintorni e grande appassionato di agricoltura (quella «pratica», specificava lui, non «quella dei professori»), e un professore ginnasiale in pensione, erudito di storia patria. Il continuo altercare tra i due – il letterato idealista e il ricco campagnolo – costituisce l'ossatura comica del racconto, gli conferisce *verve* narrativa e sapore. Dall'alto della Rocca, nella piana sottostante lo storico vede le terribili battaglie che vi si sono svolte nel corso dei secoli e le ossa dei cavouresi trucidati nel 1690 dalle soldataglie francesi, mentre l'agronomo ci vede fertili «terre da vigna»

---

<sup>17</sup> E. DE AMICIS, *Alle porte d'Italia*, Sommaruga, Roma 1884, p. 356. Quattro anni dopo, De Amicis ristamperà il libro da Treves, che si era sentito tradito, aggiungendovi due capitoli, *I difensori delle Alpi* (sugli alpini) e *La Scuola di Cavalleria*. In tempi più recenti il libro ha conosciuto due edizioni: la ristampa dell'edizione di Treves presso Meynier (Torino 1985) e un'edizione economica della Sommaruga, curata da Luciano Tamburini per Il Punto (Torino 2003).

(«Ci abbiamo delle uve eccellenti da queste parti: nebiolo, avarengo, del negretto anche, del fresia»), campi coltivati, prati di foraggio per l'allevamento del bestiame. E quelle che per il professore di ginnasio sono le verità storiche del luogo (la fondazione romana della florida *Caburrum*, le castellanie dei principi d'Acaja e dei conti di Savoia), e quindi costituiscono la sua più profonda identità, per il ricco borghese campagnolo sono soltanto «*bale* di erudizione antica», stupidaggini, favolette su cui le persone di buon senso non dovrebbero sprecare il loro tempo, per dedicarlo invece agli studi di agricoltura.

La disfida tra i due gentiluomini non può che protrarsi fino a pranzo, alla locanda «La Posta», rinomata già allora, dove l'albergatore ha riservato agli ospiti illustri una stanza appartata, «lontano dal chiasso dei beoni e dalle tanfate di rifritto». Essendo a tavola, la discussione cade sui vini dei dintorni, sulle loro qualità, sui loro pregi, con il professore a sostenere «la primazia del vino di Campiglione» e l'agronomo a contrapporgli la superiorità del «vino di Bricherasio». L'argomento del contendere appare subito «gravissimo» ai due avversari, che vi si accaniscono con tale serietà e impegno, con tale fervore e sfoggio di termini scientifici che – nota ironicamente De Amicis – «non se ne può fare neanche un'idea chi non è nato nel paese del Grignolino e del Barolo». Sembra di assistere a una controversia sulle più alte questioni di filosofia o a una disputa teologica, con i due a gesticolare come predicatori e a rinfacciarsi le reciproche 'eresie'. Infine, non trovando una conciliazione, eleggono ad arbitro il comune amico, l'autore, e chiamano l'albergatore per fornire le bottiglie, «gli elementi del giudizio». Ha così inizio una serie interminabile di assaggi, con lo scrittore richiesto ad una difficile decisione («lei scrive – lo apostrofa l'agronomo, che possedeva delle vigne dalle parti di Bricherasio – e se dà un giudizio ... non ponderato, mi perdoni, potrebbe anche far danno all'esportazione») e condannato a bere alternativamente ora l'uno ora l'altro vino, in un crescendo di confusione alcolica e di accanimento dei due contendenti:

Ero incerto davvero. Dentro di me davo sempre la palma all'ultimo. Mi trovavo come un giudice fra due litiganti egualmente arguti e facondi, che prova un gusto matto a sentirli, e li fa ripigliar daccapo cento volte, fingendo di non aver capito. Eran due vini superbi, qualche cosa che abbracciava lo stomaco, e andava giù, come dice il portinaio dell'*Assom-*

*moir*, fino alle caviglie, accomodando per via tutti gli affari dell'anima e del corpo.

La sbornia è allegra, ovviamente, e senz'ombra di tragedie, e pure l'agitazione dell'autore cresce in parallelo con la tensione del racconto, fino all'acme narrativo, incardinato sulla perentoria richiesta, quasi un *aut aut*, del ricco possidente: «Ma insomma, che cosa scriverà?» Non ci sarebbe stato scampo, per il povero assaggiatore, se per sua fortuna i due contendenti non avessero anche loro partecipato calorosamente agli assaggi, oltre che alla disputa teorica, al fine di confermarsi sempre più nel loro rispettivo parere. Tutti e tre ormai parlavano insieme, si davano sulla voce, capivano sempre di meno, per cui alla fine non fu troppo difficile per il titubante arbitro «stornare garbatamente il discorso», volgendolo ad altre non meno futili dispute.

La scenetta è amabile, spiritosa, giocata sul travestimento eroico di una banale contesa paesana e costruita a livello narrativo sulla *suspence* di un giudizio imminente sempre rimandato. *La Rocca di Cavour*, però, non termina qui, nella locanda della Posta, davanti ai vini di Bricherasio e di Campiglione, ma si sigilla su una ben diversa tragedia, quella sì reale e concreta: al ritorno a Pinerolo, sul tranvai a vapore sale una famiglia di contadini, «una nidiata di ragazze e di ragazzetti», con tanto di involti e di povere sporte da viaggio. Vanno in America, a «Bonosaire», di là del mare, dove non conoscono nessuno, in cerca di lavoro e di futuro. Il padre racconta che possedevano una piccola vigna, un prato, una casetta e un po' di bosco, ma la malannata, le tasse e la miseria li hanno costretti a svendere tutto e a trasferire altrove «la baracca», per dar da mangiare agli undici figli. E le terre buone della piana pinerolese? Certo, buone lo sarebbero, ma ci vogliono i quattrini, e non si trova chi faccia prestiti a piccolo interesse. E i vigneti, che danno un vino così «sincero»? «La mia vigna, a volerla far rendere, bisogna rinnovar le viti [...] Son due o tre anni che mi accorgo di *far del brodo consumato*. N'esce più di quello che entra». Le parole del contadino smontano uno per uno i capisaldi su cui l'agronomo aveva costruito la sua perorazione agraria di agiato possidente campagnolo: la produttività di quei terreni, l'abbondanza di coltivazioni e del bestiame, la ricchezza del circondario. Tutto questo esiste, è vero, ma è per pochi, mentre per gli altri non restano che la miseria o la fuga.

Con un improvviso cambio di registro, rapido e inatteso, la scrittura deamicisiana – che non è mai indifferente alle sofferenze dei poveri – è quindi passata dalla comicità paesana al dramma, dal bonario alterco di provincia al nudo ritratto di una misera famiglia di emigranti, ed è pronta a farsi patetica e melodrammatica, nelle ultime righe del racconto, secondo un *topos* sentimentale caro a «Edmondo da i languori<sup>18</sup>» («Oh! arrivino salvi alla nuova terra [...] e vi siano accolti con carità, e vi trovino il pane e la pace»). E qui non si tratta di un esercizio di stile, o di una dosatura di tinte espressive, o di un astuto ammicco sentimentale al lettore per captarne la benevolenza. È che al vino, alle vigne e alla campagna si può guardare da due punti di vista opposti: quello dei signori (agronomi imprenditori, professori di storia o scrittori di successo, poco importa) e quello di chi ha perso quel poco che aveva e se ne deve andare senza certezze all'avventura. La vigna prospera e fa frutti soltanto se vi collaborano «due grandi forze benefiche, la fecondità della terra e il lavoro dell'uomo», aveva detto De Amicis a conclusione della sua conferenza sul vino nel 1880. Ebbene, a distanza di pochi anni sembra proprio che le terre buone e la buona disposizione al lavoro non siano più considerate sufficienti, perché nell'Italia umbertina non vi sono strutture economiche e sociali che permettano di farle fruttare.

---

<sup>18</sup> È l'epiteto canzonatorio con cui Carducci definì il De Amicis nel *Canto dell'Italia che va in Campidoglio* (cfr. G. CARDUCCI, *Giambi ed epodi*, Zanichelli, Bologna 1882, p. 174).





Giorgio Bárberi Squarotti

LE SIGNORE CHE MANGIANO LE PASTE

Percorrendo l'intera opera in versi e in prosa di Gozzano, presa come punto di riferimento per la letteratura in Piemonte del novecento, davvero poco spazio si ritrova dove si parli di cibi e di vini. È vero che, come dice Oxilia scrivendo in versi l'epicedio dei poeti crepuscolari all'inizio della prima guerra mondiale, Guido Gustavo è il poeta di pallidi amori, che non possono essere accompagnati da vigorosi e festosi banchetti, ma è pur vero che il mondo borghese e intellettuale che Gozzano rappresenta sembra essere del tutto o quasi estraneo al bere e al mangiare neppure come decorazione o accompagnamento raffinato ed elegante. Diciamo, come dimostrazione, che in *Signorina Felicita*, nella casa del padre in fama d'usuraio e quasi bifolco, a cena è qualche volta invitato il poeta in quanto avvocato e villeggiante, ma di cibi non si parla. Se mai, Felicita prepara il caffè, anzi fa molto di meno, in quanto è dedita a tostarlo, ma non ad approntare la cuccuma per metterla al fuoco: «Signorina Felicita, è il tuo giorno! / A quest'ora che fai? Tosti il caffè, / e il buon aroma si diffonde intorno?». Neppure la descrizione e il racconto ci sono: il poeta fa una domanda, pronuncia soltanto un'ipotesi. Allo stesso modo la cena a cui il poeta è invitato non viene per nulla raccontata, e sono invece descritti gli aspetti canonici della serata estiva completamente estranei al mangiare e al bere, e molto più significative sono le stoviglie: «Talora – già la mensa era imbandita – / mi trattenevi a cena. Era una cena / d'altri tempi, col gatto e la falena / e la stoviglia semplice e fiorita / e il commento dei cibi e Maddalena / decrepita, e la siesta e la partita». Il commento dei cibi giustifica l'assenza di ogni particolare concreto della cena: dice Gozzano che è «d'altri tempi», ma l'espressione indica non una notizia reale, ma un'allusione un poco favolosa. Ugualmente significativo è il fatto che il poeta scelga di andare in cucina, dopo la cena, poiché gli ospiti che il

padre di Felicità invita per la serata restano a giocare a carte, mentre egli è «trasognato giocatore», da poeta quale è, e «l'inclito collegio / politico locale» l'ha «in dispregio». Rimane in cucina, dove Maddalena rigoverna e dove Felicità sta lì, in silenzio.

La cucina non è lo spazio del cucinare, ma del dopo la cena e il cibo, delle stoviglie e degli arredi ben detersi da Maddalena, degli odori famigliari che non sono altro che allusioni e citazioni di cibi possibili, futuribili, ma non realistici:

M'era più dolce starmene in cucina  
tra le stoviglie a vividi colori:  
tu tacevi, tacevo, Signorina:  
godevo quel silenzio e quegli odori  
tanto tanto per me consolatori  
di basilico d'aglio di cedrina...

Maddalena con sordo brontolio  
disponeva gli arredi ben detersi,  
rigovernava lentamente ed io,  
già smarrito nei sogni più diversi,  
accordavo le sillabe dei versi  
sul ritmo eguale dell'acciottolio.

È il tempo del dopo la cena non raccontata, ma c'è di più ancora a negare la concretezza del vivere quotidiano, ed è l'identificazione della rigovernatura della cucina con le sillabe dei versi. Siamo del tutto fuori della realistica della cena, del cibo: il silenzioso idillio fra il poeta e Felicità, la vecchia Maddalena, il rumore delle stoviglie che vengono risistemate dopo la cena, gli odori nominati come emblemi della poesia minore, 'crepuscolare', non certamente come effettivi accompagnamenti funzionali a qualche buon cibo paesano. Più in là compaiono le verdure certamente usate per le cene d'altri tempi del poeta d'altri tempi e della ragazza ugualmente d'altri tempi:

Ozi beati a mezzo la giornata,  
nel parco dei Marchesi, ove la traccia  
restava appena dell'età passata!  
Le Stagioni camuse e senza braccia,

fra mucchi di letame e di vinaccia,  
dominavano i porri e l'insalata.

L'insalata, i legumi produttivi  
deridevano il busso delle aiole;  
volavano le pieridi nel sole  
e le cetonie e i bombi fuggitivi.

I legumi sono produttivi, sì, ma appartengono all'ambito dell'economia, non al possibile cibo di una delle cene in casa di Felicità. Conta la loro contrapposizione rispetto al parco, alle Stagioni camuse e al busso (funebre), come il basilico, l'aglio e la cedrina, che sono, invece, gli odori consolatori. Insalata, porri, legumi del parco che fu dei Marchesi non sono assolutamente mangiabili: sono gli emblemi della bellezza antica degradata e involgarita, a imitazione gozzaniana della descrizione dei giardini delle ville lungo la Brenta de *Il fuoco* di d'Annunzio.

Ne *L'ipotesi* la vicenda di Signorina Felicità e del poeta sognatore è raccontata in modi un poco diversi, ma nell'analoga prospettiva della cena senza la citazione di cibi e vini reali e concreti. A cena il poeta, «tornato nella gioventù clericale» nel millenovecentoquaranta, nel sogno di quel futuro, invita i «calvi grigi ritinti superstiti amici d' adesso». La mensa è «fedele», ma anche questa volta sembra più un'immagine, una visione che un'esperienza reale, e lì certamente non si mangia, anche se il poeta celebra la tavolata degli amici:

Perita gran parte di noi, calate le vele,  
raccolgeremmo le sarte intorno alla mensa fedele.

Però che compita la favola umana, la Vita concilia  
la breve tanto vigilia dei nostri sensi alla tavola.

Ma non è senza bellezza quest'ultimo bene che avanza  
ai vecchi! Ha tanta bellezza la sala dove si pranza!

La sala da pranzo degli avi più casta d'un refettorio  
e dove, bambino, pensavi tutto un tuo mondo illusorio.

La sala da pranzo che sogna nel meriggiar sonnolento  
tra un buono odor di cotogna, di cera da pavimento,

di fumo di zigaro, a nimbi... La sala da pranzo, l'antica  
amica dei bimbi, l'amica di quelli che tornano bimbi!

La sala da pranzo non è il luogo dove si mangia, ma quello dei sogni dei bambini e dei giovani, perché appare come il punto di partenza verso il futuro che sembra così sicuro, sereno, vero, ma del tutto assente vi è il piacere del mangiare e del bere. Non è pensabile un vero banchetto d'amici e parenti, neppure nella vecchiaia, anche se, nel compimento della vicenda umana, riunirsi a tavola è detto l'ultima delizia, l'estremo piacere (e la citazione dell'incitamento che l'Ulisse dantesco pronuncia davanti ai compagni vecchi e tardi perché lo seguano nel mare aperto per l'estrema avventura è una parodia tuttavia allegra e ossimorica: la mensa è l'approdo da cui il poeta e i vecchi amici superstiti non vogliono certamente ripartire per rinnovare la favola della Vita, e, anzi, lì possono godere dell'unico piacere che è per loro la cena). Ma la sala da pranzo e la mensa fedele non sono animate da Gozzano nella concretezza del mangiare e del bere: sono una visione del futuro per il poeta amato da Felicità, e in quel tempo lontano è ben difficile immaginare i cibi, i vini.

Il culmine di realismo (ma siamo anche in questo caso nello spazio e nel tempo del sogno del futuro) è il dolce che la moglie saggia, ignorante e fattiva, cura e perfeziona per poi portarlo trionfante in tavola (ma intanto la sala da pranzo è abbandonata, e la cena è immaginata all'aperto, perché ancora la stagione è mite e serena, anche se imminente è l'autunno):

Mia moglie, pur sempre bambina tra i giovani capelli bianchi,  
zelante, le mani sui fianchi andrebbe sovente in cucina.

– Ah! Sono così malaccorte le cuoche... Permesso un istante  
per vigilare la sorte d'un dolce pericolante... –

Riapparirebbe ridendo fra i tronchi degli ipocastani  
vetusti, altoreggendo l'opera delle sue mani.

Il pericolo è quello del dolce, parodicamente al contrario dei perigli di Ulisse e dei suoi compagni; e il dolce, poi, la moglie del poeta reca in tavola altoreggendolo, come l'ancella delle Coefore che portano le offerte ad Atena. Ma quale dolce sia non si dice: vale molto di più il gioco

parodico di un classicismo d'altri e remotissimi tempi rispetto al 1940, e così in Gozzano neppure il dolce è concesso alla descrizione realistica. Gozzano dedica invece tre distici alla descrizione dei frutti della tarda estate, con il commento molto enfatico, come, in *Signorina Felicita*, l'elencazione delle verdure del giardino del Marchese:

Bei frutti deposti dai rami in vecchie fruttiere custodi  
ornate a ghirlande, a episodi romantici, a panorami!

Frutti! Delizia di tutti i sensi! Bellezza concreta  
del fiore! Ah! Non è poeta chi non è ghiotto dei frutti!

E l'uve moscate più bionde dell'oro vecchio; le fresche  
susine claudie, le pesche gialle a metà rubiconde,

l'enormi pere mostruose, le bianche amandorle, i fichi  
incisi dai beccafichi, le mele che sanno di rose

emanerebbero, amici, un tale aroma che il cuore  
ricorderebbe il vigore dei nostri vent'anni felici.

La descrizione dei frutti ha almeno un'eco di metafore amorose. Si ricordi la similitudine della giovinetta scalza «fresca come una prugna al gelo mattutino» che giunge nel letto di Totò Merùmeni e lì si fa possedere. I «frutti» sono più concreti, effetto dei fiori come metafore dell'amore che sorge e si apre. Anche le susine de *L'ipotesi* sono fresche, come il corpo della ragazza.

La premessa della descrizione dei frutti del primo autunno parla delle vecchie fruttiere, analoghe alle stoviglie della cucina di Signorina Felicita e alle decorazioni e agli oggetti della sala di nonna Speranza (ma anche alle cose di cui si adorna per finzione e gioco la ragazza moderna che accetta di essere camuffata da Carlotta del milleottocentocinquanta). I frutti sono situati non sulla mensa per essere mangiati, ma nelle vecchie fruttiere per essere riportati ai tempi antichi della moda di trent'anni prima, ed essere contemplati nella loro bellezza gioiosa e bizzarra in quello spazio remoto, non per essere addentati alla conclusione della cena, quando giunge «il massaio dal folto [...] del vasto frutteto». È sogno e contemplazione: la descrizione alquanto minuziosa dei frutti tende all'esaurimento dell'elen-

cabile, che è al di fuori della realtà per effetto di enfasi. Estrema è la serie di esclamazioni che preparano l'elencazione, fin quasi alla ricerca della totalità degli esclamativi pronunciabili (che sono ben sei in tre distici). Il fatto che Gozzano dica «delizia di tutti i sensi», «bellezza concreta / del fiore», tutt'e due con l'esclamativo, richiede la facile sequenza di metafore erotiche: si allude ad altro cibo che quello della mensa serale del millenovecentoquaranta. I frutti sono il piacere della giovinezza, e le fruttiere antiche rimandano suavemente ai desideri e ai godimenti amorosi della giovinezza.

La moglie Felicità de *L'ipotesi* si preoccupa del destino del dolce pericolante e, dopo, lo porta in tavola come la sua opera più preziosa; e di dolci Gozzano due altre volte si occupa nella sua poesia, descrittivamente in entrambi i casi, come esempi giocosi. Nelle rime per bimbi di «dischi di cioccolato» parla il poeta, più specificamente nel testo che si intitola *Dolci rime*, e, sì, c'è la citazione dantesca, ma dolci sono concretamente e realisticamente quei dischi di cioccolato, come li chiama Gozzano. C'è, accanto al titolo, la spiegazione: *Alla piccola Luisa G. con un cartoccio di cioccolato*. La piccola Luisa sa che Guido Gustavo è un poeta, e vuole che le dica come si fa a scrivere una poesia:

– Dammi una poesia! –  
Così, come un confetto,  
mi chiedi... E t'hanno detto  
che sia?... Non sai che sia!

Che sia, come va fatto  
il dono che vorresti,  
ti spiegherò con questi  
dischi di cioccolato.

Due volte quattro metti  
undici dischi in fila  
(già dolce si profila  
sonetto dei sonetti).

Due volte tre componi  
undici dischi al fine  
(compiute in versi «buoni»  
quartine ecco e terzine)

Color vari di rime  
(tu ridi e n'hai ben onde)  
poni: terze e seconde  
concordi, ultime e prime.

È il bel gioco del poeta con la poesia prima e più che con la bambina Luisa G.: i dischi di cioccolato, infatti, alla conclusione non sono mangiati da lei dopo che ha appreso per il tramite dei dolcetti come si fa un bel sonetto secondo tutte le regole. Rimangono lì, nei mucchietti in cui sono stati suddivisi dal poeta, per mostrare come si costruisce il sonetto, che è la forma metrica più raffinata della poesia italiana (e per questo Gozzano usa i dischi di cioccolato). Frutti decorativi, da contemplare, non da addentare e mordere, sono i frutti de *L'ipotesi*, e non mangiato è il dolce della moglie del poeta invecchiato, e non mangia i dischi di cioccolato neppure la bambina Luisa G., ma sono emblemi, addirittura una dichiarazione di poetica, una lezione giocosa, 'dolce', di poesia.

Siamo nello stesso ambito della descrizione che non ha, come conseguenza, l'atto vitale del cibo da consumare, con *La gran cuoca*, una delle prose 'varie' di 'vergiliati' torinesi, quello percorso dal poeta nel grande mercato di Porta Palazzo. Si sa che l'animatissima descrizione di tale mercato deriva da *Les Halles* di Parigi, raffigurate da Zola; ma direi che tale imitazione sia in perfetta funzione con l'idea letteraria dei cibi che non sono destinati alla cucina, ma soltanto alla contemplazione e all'abilità scrittorica del letterato; e allora la ripetizione della descrizione zoliana di verdure, frutti, pesci, carni e ogni altro genere di commestibili garantisce ulteriormente Gozzano dall'affrontare l'uso concreto di tante cose destinate alla soddisfazione della fame, se la letteratura già se ne è servita per il piacere della parola, della fantasia, dell'ammirazione pittorica, non carnale. Gozzano inizia il viaggio della visita di Porta Palazzo dalle infinite stoffe, nastri, pizzi, fiori, chincaglierie, terraglie, vetri per soffermarsi insistentemente e molto a lungo sulle mercanzie destinate a diventare cibi. Ma la presentazione ha una premessa, ed è l'osservazione che letterati e pittori potrebbero con il profluvio di tanti beni gastronomici ravvivare e arricchire indefinitamente le loro ispirazioni. Prima, insomma, ci sono la letteratura e la pittura, e sono fondamentali, e proprio per questo Gozzano, dopo, si sofferma minuziosissimamente su verdure, frutta, carni e pesci, per offrire concretamente tanta abbondanza di occasioni narrati-



ve e figurative: «Il quadro è veramente grandioso: tale è l'abbondanza, la varietà delle forme, delle tinte, degli odori, che la materia bruta, destinata al bruto bisogno quotidiano, diventa quasi poetica, tale da far delirare lo scrittore stanco di snobismi intellettuali, il pittore desideroso di gamme nuove». Gozzano, prima di descrivere, vuole garantire ai lettori che vale la pena di tante descrizioni materiali perché offrono grande novità alla letteratura che si liberi da snobismo e intellettualismi e alla pittura che è vecchia, tradizionale, smorta.

Ma molto più importante ancora è la proclamazione dell'assoluta bellezza delle cose destinate a saziare i bisogni vitali del nutrimento: di fronte a tanta ricchezza di descrizioni bisogna dimenticare la funzione materiale di verdure, frutta, pesci, carni, e guardare e godere tanta grazia di bellezza materiale in sé, come un'opera d'arte. Due volte Gozzano usa l'aggettivo *bruto/bruta* per degradare cibo e nutrizione: poetica e artistica è la descrizione di tanti e vari frutti della natura, e il mangiare per vivere è un fatto banale e volgare, da trascurare. Si può osservare che soltanto il letterato snobista e intellettualista che Gozzano invita a fare il 'vergigliato' a Porta Palazzo, ammirando verdure e frutta e pesci e carni come variazioni grandiose e stupefacenti di bellezze bizzarre, raffinate, curiose, imprevedibili, trova ulteriori occasioni di ispirazione, non certamente il realista, il naturalista. Si tratta piuttosto del letterato avanguardista, tanto è vero che subito dopo Gozzano paragona i banchi delle verdure con i loro colori alla pittura ora di moda, quelli degli impressionisti: «I banchi delle verdure si succedono all'infinito, unendosi allo sguardo in un solo mare dalle tinte delicate e perlacee di certi acquarelli moderni». Programmaticamente Gozzano dichiara che, per cogliere la bellezza delle merci destinate a saziare gli uomini, è necessario dimenticare la materialità dei bisogni quotidiani. Così i frutti de *L'ipotesi* non si mangiano, le cene nella villa di Signorina Felicita non sono neppure citate nella loro realtà, i dischi di cioccolato di Luisa servono per costruire un 'dolce' sonetto, non per essere goduti dalla bambina.

Come i frutti de *L'ipotesi*, le descrizioni de *La gran cuoca* sono animatamente celebrative, fino all'enfasi gloriosa e pittoresca:

Le insalate, le lattughe, le cicorie dal cuore appena schiuso, ancora grasse di terriccio, i cumuli di spinaci, di carciofi, di piselli, tutta la gamma del verde chiazzato qua e là dalla nota acuta delle carote fulve, delle rape

violacee, dei pomidori sanguigni; la merce è infinita: piramidi di peperoni enormi, verdi, aranciati, rossi, barricate di cavoli duri e compatti come sfere di metallo verde, altri aperti dalle foglie larghe, ricciute come immense corolle.

Non importa affatto la realistica delle descrizioni: ci sono verdure di stagioni contraddittorie. Conta la tendenza all'esaurimento delle descrizioni, trionfale sfida alle cose da parte della parola: la gastronomia non c'entra, perché mangiare (di bere manco si parla) è da bruti. Gozzano insite sugli effetti dei colori e sulle similitudini, in questo modo ulteriormente rendendo le descrizioni autonome rispetto alla funzione pratica delle verdure. Lo stesso si dica dei frutti: «Ed ecco la frutta: le belle ceste ricolme di fragole dall'aroma delizioso, cataste di aranci d'oro, d'albicocche, di ciliegie lucenti come lacca vermiglia, caschi di banane tigrate, evocanti le selve d'oltre mare». Più evidente è qui la tendenza gozzaniana alla totalità del descrivere: i frutti non comportano l'identità delle stagioni. Contano soltanto la moltiplicazione, la grandiosità delle forme che nel mercato di Porta Palazzo tutte sono presenti, e sono tutti aspetti che coincidono con l'idea di un paesaggio assoluto, autonomo, libero dalla brutalità della funzione delle cose naturali per vivere, nutrendosi.

La successiva descrizione delle carni è analoga quanto alla tensione all'esaurimento del descrivibile, e l'effetto è, a questo punto, con più evidente derivazione da Zola, espressionistico con appena qualche accenno di orrore e di pietà (ed è probabile che Gozzano abbia letto la descrizione del macello di Napoli con le donne anemiche che vanno a bere il sangue dei bovini ancora caldo per guarire il loro male, con la molta pietà con cui Di Giacomo parla dei vitelli e delle vacche portati orrendamente e ferocemente alla morte):

La fragranza dei frutti muore nel fetore della carne macellata. Passiamo in fretta tra l'ecatombe di vittime: agnelli, maiali, vitelli scuoiati, aperti, penduli dagli uncini robusti. Una schiera di macellai ci sbarrano il passo, intenti a disporre sopra i carretti le teste mozzate e glabre dei manzi novelli, le tripe annodate in matasse, le cervella, i fegati violacei. Due donne passano reggendo una tinozza di sangue. Intorno è un vociferare, un sollevarsi ed abbassarsi di scuri lucenti che dimezzano le parti, frangono le ossa con urti sordi.

La conclusione del passo è antifrastica, con un che di frivolo, come un sollievo di fronte a tanto orrore: «Uno spettacolo da far allibire tutta la Società protettrice degli animali». Come per quel che riguarda le verdure e la frutta, fra gli effetti impressionistici, si assiste all'eccesso descrittivo, con forti effetti coloristici, così la descrizione delle carni dei tanti animali che devono servire per cibare gli uomini è formale e coloristica, ma per il livello opposto degli effetti espressionistici, soprattutto nell'elencazione di fegati, teste, trippe, sangue. Gozzano pensa, forse, più che alla vista realistica del mercato di Porta Palazzo, alle pitture morte della tradizione fiamminga dell'età barocca. In questo modo ancora di più si allontana dalla brutalità del bisogno quotidiano che neppure è chiamato cibo per schifiltà assoluta.

Il pollame è quello della pittura fiamminga: «Ma ecco altre vittime: eserciti di polli schierati all'infinito, con le sole tre penne superstiti della coda eretta, con i colli penduli pietosamente, fagiani, tacchini, faraone». Sono grandi («infinite») nature morte. Ancora più ricche e minuziose sono le descrizioni dei pesci, per il piacere della meraviglia dei nomi e delle forme abnormi, ma soprattutto i nomi sono fascinosi per il molto di misteriosità e di esoticità che contengono:

Ed ecco i pesci annunziati da un fresco odore salso ed amaro, l'odore delle rocce quando la marea si ritira e l'alghe si prosciugano al sole. Sui banchi di marmo candido, tra blocchi di ghiaccio e rigagnoli d'acqua son rovesciati a migliaia i pesci che le reti han tratto ieri sera dal Tirreno e dall'Adriatico. Una impresa vastissima dalla burocrazia pronta e vigilante, sparsa su tutto il litorale, spedisce le vittime in casse enormi, piene d'alghe imbevute di acqua marina, e gran parte dei pesci giunge al mercato ancora boccheggianti. Ecco le aragoste, gli omari dalle zampe spettrali, dalle pinze diaboliche agitate in una lenta agonia; le torpedini enormi, piatte, romboidali, stranamente chiazzate, i salmoni dalle scaglie d'argento lavorate al bulino, i tonni di cuoio nero e lucentissimo, i merlani dal riflesso d'opale, le triglie rosse; i pesci spaventosi, evocanti l'orrore di naufragi e gli antri sottomarini, i polipi tentacolari, gli scorfani orribili, scolpiti nella pietra livida, le murene tigrate come leopardi, dalle bocche armate di denti formidabili, memori forse di carne umana... Poi la falange dei pesci di acqua dolce: le anguille, le tinche di bronzo verde, le trote d'argento. Fra le alghe ed il ghiaccio una carpa enorme non vuole morire; chiude i fianchi, agita la coda, apre a intervalli la bocca dai mustacchi ricurvi.

È una sinfonia di nomi e di aggettivi da ittiologo, non certamente da visitatore del mercato di Porta Palazzo. Certi pesci non sono assolutamente né pescabili nel Tirreno e nell'Adriatico, né trasportabili tanto in fretta dai mari a Torino. È un'invenzione (e le *Halles* sono certamente più credibili di Porta Palazzo) nominalistica: sempre più remota è l'idea che tutti questi pesci siano destinati a diventare cibo e a essere cucinati, perché la quantità stessa e le qualità ne fanno impossibile l'uso culinario. La descrizione della carpa naturalmente enorme che sta lentissimamente morendo sul banco della pescheria è irrealista, ma appartiene invece a un'idea di letteratura fra meditazione e partecipazione pietosa e meravigliata dell'agonia e della morte con un che di sadismo, sempre nell'ambito del baroccheggiante stupore che ha da essere straordinario.

Dopo la premessa che il viaggio per il mercato di Porta Palazzo è, al tempo stesso, un grandioso richiamo alla concretezza, al realismo della vita che è legata necessariamente con il cibo, le amplissime descrizioni di verdure, carni, pesci, invece che volgersi fino all'effettiva soddisfazione dei bisogni del corpo, l'elencazione pittoresca, trionfale, vivacissima, della gastronomia appaiono come un'esplorazione, un viaggio nei nomi ben commentati e sapientemente aggettivati di un dizionario ravvivato da colori e commenti ed esclamazioni di meraviglia. Tutte queste descrizioni sono organizzate come una visita, non tanto diversa da quella che il poeta compie con Jeanette, la direttrice della casa di moda mentre si sta concludendo la costruzione dei padiglioni dell'Esposizione del 1911 per il cinquantenario dell'Unità d'Italia. Perfino le belle pesciaiole vengono a essere messe in mostra come verdure, carni e pesci:

Il fragore di tam-tam assordante è così continuo che l'orecchio non l'ode più e si prosegue trasognati da banco a banco, sordi ai richiami delle belle figlie di Madama Angot... Molte sono giovani, qualcuna bella, quasi tutte fresche di quella speciale freschezza di chi vive tra le sostanze alimentari. Si direbbe che le braccia, le gote, il seno si siano modellati e coloriti sulle curve rosee dei frutti, che le carni si siano nutrite dell'esalazione continua della pescagione, dei salumi, della selvaggina.

C'è conclusivamente l'elencazione anche di ragazze e di corpi, con un compiaciuto commento.

Finalmente riprendono la riflessione sulla fame e sul cibo e sulla necessità di mangiare. Il tono è molto contraddittorio. Dice, prima,

Gozzano: «L'occhio sazia lo stomaco. Passando fra tanta merce non si pensa quasi che tutto ciò è destinato alla triste legge della fame». «Tristi», insomma, sono cucinare e nutrirsi: meglio guardare, ammirare, compiere il lungo viaggio fra le più varie nature morte, che sono in verità dipinte, e trascurabile se non biasimevole è il fatto che siano destinate al nutrimento. Gozzano, alla fine, va oltre quel genere di pittura, e dalle nature morte passa ai corpi vivi delle pescivendole e delle venditrici di carni e salumi (che compaiono soltanto a questo punto, in funzione della sodezza e robustezza delle ragazze), riferendosi alla pittura fiamminga, a Rubens più specificamente: «Molte hanno forme giunoniche, braccia nerborute che fanno pensare con un brivido d'orrore ad un litigio e ad una lotta probabile». Prima ha messo in rapporto le ragazze con le «sostanze alimentari», in contrapposizione allusiva alle ragazze della moda elegante, alle modiste, alle attrici, alle letterate. Ma siamo sempre nell'ambito della pittura, con le sostanze alimentari che non si mangiano e con le ragazze che sono raffigurate e non amabili e godibili, essendo della stessa sostanza dei frutti, delle verdure, delle carni e dei pesci (in questo caso con qualche più chiara allusione erotica).

Soltanto le signore e le signorine, nell'opera di Gozzano, mangiano: ma sono raffinate, elegantissime, non è pensabile che divorino carni e pesci, polli e pomodori, bensì soltanto le paste, che sono dolci come quello che la buona Felicità moglie de *L'ipotesi* salva dal rischio di afflosciarsi e poi porta in tavola alla fine della cena nell'ultima estate con i superstiti amici. Racconta Gozzano:

Signore e signorine,  
le dita senza guanto,  
scelgon le paste. Quanto  
ritornano bambine!

Perché nessun le veda  
volgon le spalle in fretta,  
sollevan la veletta,  
divorano la preda.

Ma anche mangiare le paste è un atto un poco sconveniente, tanto è vero che signore e signorine, per prendere e divorare le paste, si nascondono, fingono di voler fare altro, non vogliono e non possono

assolutamente rivelare la loro golosità, perché sarebbe poco decoroso. Gioscosamente e comicamente Gozzano passa in rassegna i comportamenti delle signore e signorine che mangiano le paste. Si pensi, all'opposto, alla spensierata prosopopea delle venditrici del mercato di Porta Palazzo. Mangiare le paste diventa un rito segreto: e dire «preda» la pasta ha un che di erotico, anzi di autoerotico, tanto è vero che le signore e le signorine si celano mentre si dedicano alle paste. Ciascuna ha un suo modo di scegliere le paste, di afferrarle, di divorarle o di assaporarle:

C'è quella che s'informa  
pensosa della scelta,  
quella che toglie svelta  
né cura tinta o forma. [...]

L'una senz'abbadare  
a giovane che adocchi  
divora in pace. Gli occhi  
altra solleva e pare

sugga in supremo annunzio  
non crema o cioccolatte  
ma superliquefatte  
parole del d'Annunzio.

Un'altra, con bell'arte,  
sugge la punta estrema.  
invano, ché la crema  
esce dall'altra parte.

La descrizione non riguarda quel cibo raffinato e prezioso che è la pasta, ma il comportamento autoerotico di signore e signorine, e, infatti, c'è quella che non si cura affatto che ci sia un giovane che la guarda un poco curioso e interessato, come c'è quella che raggiunge subito l'orgasmo (e il rapporto fra lo sguardo estatico rivolto all'alto e il suggerire la pasta è paragonato con l'analogo autoerotismo che le signore moderne e le signorine provano leggendo le opere di d'Annunzio, cariche come sono di sensualità). Alla fine c'è l'allusione erotica della signora che «sugge la punta estrema», con la conseguenza che «la crema / esce dall'altra parte».

Con molta galanteria sempre giocosa e ironica il poeta, che ha osservato il vario comportamento di signore e di signorine che mangiano le paste, esprime il suo desiderio di avvicinarle, almeno di baciarle assaporandole per l'eco del sapore dei dolci che hanno mangiato:

Perché non m'è concesso  
 (o legge inopportuna!)  
 di farmivi dappresso,  
 baciarvi ad una ad una,

o belle bocche intatte  
 di giovani signore,  
 baciarvi nel sapore  
 di crema e cioccolato?

Gozzano è un tipico elencatore: vorrebbe baciare tutte le giovani signore che mangiano le paste, ma così in pubblico sarebbe sconveniente, come è, per loro, abbandonarsi all'impulso del piacere segreto e, per questo, si devono voltare, celarsi (ma anche il togliersi la veletta è un'alusione, una metafora d'altro spogliarsi). Anche il mangiare le paste per Gozzano finisce a essere altro (un'allegoria erotica) rispetto all'atto reale.

La letteratura novecentesca, del resto, mostra qualche eccesso di pudore di parlare di cibo e di vino: anche in Piemonte con la dimensione dell'osteria della luna piena e la cena con il vino sincero di cui si ubriaca Renzo per sua colpa e pericolo. In poesia posso pensare soltanto a Sandro Sinigaglia, che è un poeta satirico e grottesco e, secondo il canone, mette insieme mangiate e sesso, e Arpino con *Barbaresco* con il titolo che è un programma (poi alquanto limitato quanto a effettiva rappresentazione). Il partigiano Johnny non ha tempo per mangiare e bere, se non in fretta, poco, presso qualche cascina, inseguito com'è, e ad Agostino nel Pavaglione risulta che si mangia soltanto polenta insaporita (si fa per dire) da un'aringa appesa al soffitto. Presso che nulla mangiano e bevono i personaggi dei romanzi di Arpino; poco quelli di Lattes; nulla quelli di Camerana; Soldati dedica al vino un libro, ma la cena a casa del commendatore è la pura cornice di altre situazioni e vicende. Curiosamente nella poesia di Pavese vino e cibo compaiono raramente: qualche rapida osteria, vino da poco, una lepre cucinata. Nei romanzi e anche nei racconti, in rapporto con l'ambientazione langarola, si mangia e si beve di più,

anche con qualche varietà di situazioni. È abbastanza significativo il fatto che la barbera sia celebrata soltanto dal Pascoli, in *A Ciapìn*, due volte. Ma Pavese racconta dell'osteria di Bra dove vanno a mangiare Berto e Talino, venendo da Torino per andare a Monticello, e poi la trebbiatura con vino e cibo offerti in abbondanza dalle donne agli uomini che lavorano nell'arsura, sotto il sole. Nelle feste di paese molto si mangia e si beve, così come nella casa langarola di Oreste, che li ha invitato gli amici torinesi, ne *Il diavolo sulle colline*, ma Poli beve soltanto liquori nella sua vocazione alla morte. Nello studio dei pittori dove spesso vanno la modella Amelia e la sua amica, la sedicenne Ginia, si mangiano spesso pane, salame, formaggio e un vino innominato, mentre ogni tanto tutti e quattro, e in particolare le ragazze, vanno al bar, oziosamente, come Deola in uno dei testi più antichi di *Lavorare stanca*, con l'eco, allora, di Gozzano. Al caffè Florio va il professore La Ciura, il siciliano che ha avuto la suprema ventura di incontrare e amare una sirena della sua Sicilia. Fermiamoci qui. Molto più presente è il pudore piemontese dell'alimentazione da rappresentarla soltanto per allusioni e velature.





Cristina Cordola

LA TAVOLA FRUGALE DI DUE PIEMONTESI:  
NINO COSTA E PININ PACÒT

Molti furono, nei secoli, i poeti, noti e meno noti, che scelsero di esprimersi in lingua nativa, ma pochi furono coloro che riuscirono a superare l'ambito regionale, proprio a causa dell'uso di un linguaggio tanto minoritario come il dialetto. Per quanto concerne il piemontese, tuttavia, non mancano voci di un certo spessore e di autentica ispirazione letteraria sin dal '600. Si possono citare Carlo Giambattista Tana, autore del *'L cont Piolet*, primo lavoro in piemontese destinato a essere parzialmente musicato nel secolo XVII; padre Ignazio Isler, parroco della Crocetta, poeta vigoroso e latinista valente che, sempre nel Seicento, tentò di razionalizzare la grammatica della lingua piemontese di Torino; Edoardo Ignazio Calvo, medico anticonformista e giacobino, che espresse la sua delusione per gli esiti della rivoluzione francese in alcune satire; Angelo Brofferio, avvocato, patriota risorgimentale, deputato, senatore del regno d'Italia, oltre che poeta e musicista; Norberto Rosa, le cui attività politiche e civili furono movente della sua scrittura, condotta con toni ora più accesi, ora più pacati. Ancora nel Novecento, si levarono le *vos piemontaise* di Nino Costa<sup>1</sup> e di Giuseppe Pa-

---

<sup>1</sup> Nino Costa nacque a Torino nel 1886 da una famiglia di Ciriè. Trascorse molte estati della sua adolescenza a Zoalengo, in una cascina condotta a mezzadria e di proprietà dei genitori. La celebre lirica *Tòrnand*, che fu composta nell'ottobre 1910 e che dà il titolo a una sua raccolta di poesie, rievoca proprio la fine di una di quelle estati. Studente al liceo Cavour, laureato in Lettere e in Veterinaria, Nino fu assunto come bancario presso la Cassa di Risparmio di Torino, di cui diventò in seguito direttore. Le sue prime poesie furono pubblicate sul settimanale dialettale «Il Birichin», fondato a fine Ottocento. A partire dal 1922 egli pubblicò le sue raccolte di versi in piemontese: *Mamin-a* (1922), *Sal e Pèiver* (1924), *Brassabòsch* ('edera', 1928), *Fruta madura* (1931, il primo canzoniere in cui Costa adotta la grafia piemontese moderna), *Poesie religiose piemontèise* (1934). Edizioni postume sono quelle di *Ròba nòstra* (1938), *Tempesta* (1946, con poesie piene di dolore e struggimento per la guerra e per i bombardamenti che colpirono Torino nel 1943) e *Tòrnand* (1977), oltre che la raccolta di pagine di poesie e di prosa in piemontese e in italiano per i bambini, *Il divino dono*. Il poeta morì a Torino il 5 novembre 1945. Le citazioni presenti in questo articolo sono tratte dal volume N. COSTA,

cotto<sup>2</sup>, il cui impegno di scrittori era rivolto in particolar modo alla conservazione della lingua materna e alla ricostruzione della storia letteraria del Piemonte<sup>3</sup>. Notevole, a questo proposito, fu il lavoro di Pinin Pacòt che, negli anni dopo la prima guerra mondiale, in un clima di decadenza e di progressivo abbandono del dialetto, raccolse attorno alla rivista «Ij

---

*Poesie piemontesi*, con introduzione di G. NEGRI e L. EINAUDI, Cenacolo, Torino 1955. Bibliografia critica su Nino Costa: C. ECCLESIA, *Rievocando Nino Costa, poeta dialettale: nel XX anniversario della sua morte*, Michelerio, Asti 1965; R. MASSANO, *Piemonte in poesia. Due ritratti critici di Nino Costa e Pinin Pacot*, Famija Turineisa, Torino 1976.

<sup>2</sup> Giuseppe Pacotto (in arte Pinin Pacòt) nacque a Torino il 20 febbraio 1899, da padre orologiaio e madre casalinga. Visse quasi sempre in città, ma fin dall'infanzia trascorse le vacanze a Castello d'Annone (Asti), paese d'origine della madre, molto amato dal poeta che lo sentiva pienamente suo (ne divenne sindaco per un breve periodo) e che costituì il luogo di ispirazione di molte sue poesie. Qui visse gli ultimi anni della sua vita, fino alla morte sopraggiunta nel 1964. A iniziare Pacòt alla poesia, e in particolare a quella in piemontese, fu Marco Lessona, uno dei suoi professori all'Istituto Tecnico Commerciale «Germano Sommelier»: già nel 1915 riuscì a far pubblicare sul periodico dialettale «Il Birichin» cinque suoi sonetti e quattro poesie. Si diplomò ragioniere nel 1917 e si arruolò subito come volontario nella prima guerra mondiale, ma fu fatto prigioniero e internato a Cellelager. Proprio qui scrisse poesie in piemontese e in italiano, che definì «dei poveri versi, ma non privi di sincerità e commozione e, perché sofferenti, anche molto cari». Ottenuta la libertà, trovò lavoro presso l'Istituto Bancario San Paolo di Torino dove rimase per quarant'anni. Nel 1926 pubblica la prima raccolta di poesie *Arsivòli* ('fantasticherie, voli di sogni') che dedicò a Lessona. La seconda raccolta è del 1936: *Crosiere* ('crocevia') in cui i temi sono principalmente le suggestioni della natura, della terra piemontese e della sua gente. Nel 1946 pubblicò *Speransa*, versi delicati per la nascita del figlio Giovanni. È del 1951 *Gioventù, pòvra amìa*, che presenta una scrittura ormai matura, piena di sensibilità e di raccoglimento. Infine, *Seira*, del 1964, fu pubblicata alcuni mesi prima della sua morte. Pacòt, più di ogni altro, ha rivoluzionato la lirica dialettale a partire dagli anni Venti del Novecento, portando avanti una vera e propria battaglia per la salvaguardia del piemontese. Con Andrea Viglongo elaborò, a tale scopo, i principi e la codificazione della grafia piemontese, validi ancora oggi. Inoltre, seguendo l'esempio del movimento dei «Félibres», a Crissolo, nell'agosto del 1961, fondò con alcuni poeti piemontesi e provenzali «L'Escol dóu Po», premessa per il risveglio della cultura provenzale nelle valli del Piemonte. Le citazioni presenti in questo articolo sono tratte dal volume P. PACÒT, *Poesie e pagine 'd pròsa*, a cura di R. GANDOLFO, prefazione di G. BURATTI, A l'ansègna dij Brandé, Torino 1967. Questo medesimo testo, tuttavia, è stato ripubblicato nel 1985 dal Centro Studi Piemontesi – *Ca dè Studi Piemontèis* – con un saggio critico di R. MASSANO, e poi ristampato, a cura di R. GANDOLFO e A. MALERBA, nel 2000. Bibliografia critica su Pinin Pacot: C. CORDIE, *Pinin Pacòt*, in *Dizionario Letterario Bompiani*, Bompiani, Milano 1966, pp. 203-204; R. MASSANO, *Pinin Pacot a dieci anni dalla morte*, in «Studi Piemontesi», III, 1974, pp. 125-132; *Piemonte in poesia*, cit.; G. TESIO, *Pinin Pacòt (1899-1964), un poeta in movimento dall'idiomatico all'universale*, in «Studi Piemontesi», XXVII, 1999, pp. 359-366; R. BERLOLOTTO, *Ricordand mè amis Pinin Pacot*, in «Ij Brandè. Armanach ëd poesia piemontesa», 1984.

<sup>3</sup> Nino Costa inserisce all'inizio della sua raccolta *Brassabòsch* una poesia dedicata a Mario Leoni intitolata *La nòstra poesia*, in cui nomina ed elogia alcuni tra i massimi esponenti della letteratura in piemontese: Calvo, Alfieri, Balbo, Rosa, Peyron, Brofferio, Alarni, Viriglio, Gastaldi, Fasolo.

Brandé<sup>4</sup>» le voci più nuove e vivaci del Piemonte dell'epoca, al fine di ripensare un programma di seri studi storico-filologici e di consentire il rinnovamento e la rinascita della poesia e della lingua piemontesi<sup>5</sup>. Frequenti, nelle pagine di quella rivista, gli elogi degli scrittori piemontesi che si sono distinti per le proprie opere e per il proprio sincero attaccamento alla «tèra piemontèisa». Tra questi, appunto, anche Nino Costa, che secondo l'amico Pacòt

a stà verament, ant la storia dla poesia piemontèisa, coma na colòna maestra, an dova che as pòsa e a finiss l'arch dël passà, da 'n dova che a sè slansa an aut l'arch ëd l'avni. [...] Da Nino Còsta i l'avoma amparà che:

Na canson dla nòstra tèra fa pi gòì che na cocarda,  
queicadun a la dèspresia, ma a l'è n'anima bastarda:  
Noi che i soma 'd marca franca la cantoma a la goliarda  
con na fiamma an drinta j'euja<sup>6</sup>.

In effetti, il Costa nella sua raccolta di poesie *Brassabòsch* aveva scritto:

Chi l'è l'anima stòrta  
chi l'è col subrichèt  
ch'a dis che ti 't ses mòrta  
poesia dël dialèt?

Fin ch'ai sarà na spluva  
darè dle nòstre front  
fin ch'ai sarà 'n gich d'uva  
sle vigne dël Piemont  
fintant che ti tè sponte  
violètta, 'n mes dj'urtìe,

---

<sup>4</sup> Traducibile col il termine 'alari'.

<sup>5</sup> Per una panoramica sulla poesia dialettale del Piemonte dalle origini a oggi, si possono consultare i testi di R. GANDOLFO, *La letteratura in piemontese dal Risorgimento ai giorni nostri. Profilo storico, autori, testi*, Centro Studi Piemontesi, Torino 1972; C. BRERO, *Storia della letteratura in piemontese, Piemonte in bancarella*, Torino 1983; G. TESIO, *La provincia inventata: studi di letteratura piemontese tra '800 e '900*, Bulzoni, Roma 1983; M. GIORCELLI, *Poesia dialettale in Monferrato da Pinin Pacòt ai giorni nostri*, Tesi di laurea, Università degli Studi di Torino, relatore G. Bàrberi Squarotti, a.a. 1984-1985; G. TESIO-A. MALERBA, *Poeti in piemontese del Novecento*, Centro Studi Piemontesi, Torino 1990; G.P. CLIVIO, *Profilo di storia della letteratura in Piemonte*, Centro Studi Piemontesi, Torino 2002.

<sup>6</sup> P. PACÒT, *Ancora sla poesia* (da «Ij Brandè», seconda serie, VI-VII, 1952), in *Poesie e pagine 'd pròsa*, cit., p. 347.

fin che darè dij Monti  
 ai fiorirà 'd gasiè  
 fin ch'ai sarà 'd morflëtte  
 ant j'ateliè 'd Turin,  
 fin ch'ai sarà 'd cobiette,  
 la sèira, al Valentin,  
 e fin che 'l Po a blimblan-a  
 passand da riva a riva,  
 o poësia nostran-a  
 ti 't saras sempre viva<sup>7</sup>.

Proprio in questo consiste la forza della poesia dialettale: nel mantenere viva la storia del Piemonte, nell'amarlo come la propria «pcita pàtria», nel descrivere usi e costumi delle sue campagne come delle sue città, rievocando tradizioni antiche e piccole scene di vita vissuta. Tutto ciò che fa parte della storia, fosse anche solo quella di una povera famiglia contadina o quella di una piccola borgata di una valle isolata, può – anzi, deve – diventare materia scrittoria, per poter continuare a vivere nel tempo. Gli scrittori dialettali si sentono investiti del compito fondamentale di consegnare il proprio passato al futuro delle nuove generazioni, quasi fossero i custodi di un sapere ancestrale che non deve essere dimenticato:

Le tradission a vivo, e vivend as trasformo e as arneuvo, ma nen për lòn a sè sganfo. 'L sangh che a scor ant nòstre ven-e a l'è ancora sempre col che, travers ai sécoi, generassion su generassion, a l'han trasmètune ij pare dij pare dij nòstri pare, su su fin-a ai pi antich, che, prim su costa tèra benedia, sarà ant ël gran serc ëd j'Alp, a l'han daje vita a na civila convivensa uman-a, surtiend da 'nt la neuit misteriosa e scura dla preistòria<sup>8</sup>.

Il movente della scrittura in dialetto è, quindi, il forte attaccamento alla propria terra e a quel mondo rurale del quale, sempre, è messa in evidenza la genuinità intrinseca, con uomini e donne allevati secondo tradizioni e abitudini ataviche. I nostri due autori conoscevano molto bene il mondo rustico della campagna piemontese sin da bambini, quando le rispettive famiglie si trasferivano nel luogo d'origine per le feste o per le vacanze:

<sup>7</sup> N. COSTA, *La nòstra poesia* (da Brassabösch), in *Poesie piemontesi*, cit., pp. 268-272.

<sup>8</sup> P. PACOT, *Ancora sla poesia* (da «Ij Brandè», seconda serie, VI-VII, 1952), in *Poesie e pagine 'd pròsa*, cit., p. 348.

quella di Nino Costa nella cascina di Zoalengo, nel Monferrato, e quella di Giuseppe Pacotto nella casa a Castello d'Annone, nell'Astigiano. Uscire da Torino, dalla città piena di frenesia e di cemento, e tornare alla natura, era per entrambi i poeti un momento di vita vissuta in pienezza: ecco allora le scene di vita familiare, con la saggezza dei padri, la tenerezza delle madri e la laboriosità dei giovani, le sensazioni e i ricordi di bambini, l'incontro con i nonni, il rapporto con la natura, la semplicità e l'autenticità dell'esistenza dei contadini. È una poesia schietta, fatta di piccole cose, di immagini della quotidianità e di protagonisti umani, animali e vegetali:

Adiù la tòpia!... l'arsigneui a canto  
sle cioende an fior ma 'l temp a l'è cambià,  
ij nòno adess a deurmo al Camposanto,  
e ij sò novod van travajè an sità.

Mort ij vej, l'è dësblasse la famija  
e la cassin-a a l'ha cambià padron,  
la tòpia dësmentià, pi nen cudìa,  
l'è andassne pòch pèr vòlta a l'abandon.  
La gent moderna a cheuj com'as presenta  
na vita senza pause e senza pas...  
La vis, tajà, l'è andaita a fè 'd sarmenta<sup>9</sup>  
e al pòst dla tòpia a l'han butà un «garage»<sup>10</sup>.

Molte delle poesie dei nostri due autori ritraggono per lo più la vita genuina della povera gente che abita le valli e le pianure del Piemonte tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento: in questo mondo rustico l'esistenza è scandita dal calendario delle festività religiose, l'anno è suddiviso in base al susseguirsi delle stagioni, la giornata è regolata seguendo la posizione del sole nel cielo, e il lavoro quotidiano nei campi è organizzato secondo le fasi lunari. Uomo e natura sono una cosa sola, in una sorta di età dell'oro che a noi oggi sembra tanto lontana nel tempo da apparire quasi cristallizzata nel mito:

Deurb la fnestra, poeta, che 'l sol sè spatara an toa stansa:  
a-i nassrà na speransa, minca un seugn che at ancanta.

---

<sup>9</sup> Legna da ardere.

<sup>10</sup> N. COSTA, *La tòpia* (da *Ròba nòstra*), in *Poesie piemontesi*, cit., pp. 618-620.

E le røndole svíce at diran le rijente paròle,  
che a përfumo la viòle, che la lòdola a canta.

E deurb l'anima a st'aria pien-a 'd vòli ant ël cel e 'd rijade,  
e 'd përfum e 'd cantade, e dè smens frissonante,

përchè ti it peusse vive le vite pi àute e profonde,  
për che it perde e it confonde con j'osei e le piante;

për che it sente e che it cante le vive creature sorele,  
le còse sèmpie e bele, con toa vos fàita pura,

ansema a la røndola che a vòla pèr l'aria seren-a,  
con la pianta che a pen-a, con la pera che a dura<sup>11</sup>.

Il poeta e la natura sembrano parlare il medesimo linguaggio e sono capaci di intendersi reciprocamente attraverso la voce degli animali, la bellezza dei paesaggi campestri, la vitalità delle piante selvatiche e da frutto, lo sbocciare e i colori dei fiori. Questi sono gli elementi che compongono lo scenario entro cui lo scrittore sente realizzarsi quella comunione intima e primigenia con la natura, essenziale per dare spazio alla sua capacità creativa:

Son sì, ant l'erba, cogià parej 'd na pianta  
campà giù a colp d'assul. I scoto. A canta

n'osel, sperdù ant ël verd, s' na nòta sola [...]

L'erba më stërma 'l mond ch'a-i é dè 'd là,  
am coata ij camp, le vigne, ij bosch, ij pra,

le tère senza fin e senza nòm  
ch'a son la fòrsa e la richëssa 'd l'òm<sup>12</sup>.

I nostri poeti, talvolta, sembrano farsi portavoce del legame strettissimo che unisce l'uomo di campagna alla terra. Essa, addirittura, appare

<sup>11</sup> P. PACÒT, *Primavera* (da *Crosiere*), in *Poesie e pagine 'd pròsa*, cit., p. 59.

<sup>12</sup> P. PACÒT, *Son sì, ant l'erba...* (da *Sèira*), *ivi*, p. 263.

quasi divinizzata, percepita come madre feconda, con la quale il contadino vive in una sorta di simbiosi fisiologica, come testimoniano ancora le parole di Pinin Pacòt:

La tèra [...] l'è queicosa 'd pi che la campagna, queicosa 'd pi che la natura. E col queicosa 'd pi a l'è l'om. L'è l'om e col tòch ëd tèra dova che chiel a l'ha tirà su soa cà, dova che chiel anleva soa famija; l'è col tòch ëd tèra che chiel a travaja dì per dì, second ël variè dle stagion, ant na fatiga sola con soe bestie, col tòch ëd tèra ch'aj dà 'l pan, ch'aj dà la vita, la gòl dla vita, mës-cià a la pen-a 'd tuti ij dì, come la sal ant ël pan<sup>13</sup>.

Ugualmente viscerale appare il rapporto con la terra in Nino Costa: la terra è genitrice, benefattrice, mezzo e risultato del lavoro dell'uomo, suo sostentamento e suo rifugio, origine e limite di ogni sua azione, inizio e fine della sua stessa vita:

La tèra brava ch'an dà 'l pan e 'l vin  
e la fruta e le fior e le verdure,  
ch'a l'ha sempre mantnù soe creature  
e ch'a l'ha mai tradì chi ch'aj veul bin...

le tèra onesta e pien-a 'd carità,  
ch'a guerna ij mort e a fa spompè la vita,  
l'è da 'n po' 'd temp ch'am cerca e ch'a m'anvita  
come na mama ch'am ciamèissa a cà.

Fin ch'a l'è giovo lòm a guarda an su:  
le nivole... le steile... j'arsivòli...  
L'aria l'è pien-a 'd crij, l'è pien-a 'd vòli,  
duverta a tuti ij seugn dla gioventù.

Ma quand ch'a l'è scrussì, frust e sbatù,  
ch'as sent ël cheur pesant, la boca amèra  
l'òm a torna a chinè j'euj vers la tèra  
cercand la marca d'un sentè perdù<sup>14</sup>.

<sup>13</sup> P. PACÒT, *Poesìa dla tèra* (da «Ij Brandè», seconda serie, I, 1947), *ivi*, pp. 305-306.

<sup>14</sup> N. COSTA, *La tèra* (da *Tempesta*), in *Poesie piemontesi*, cit., p. 761.



È quasi un cantico delle creature di francescana memoria quest'altra poesia che loda l'armonia profonda tra il genere umano e la creazione e la sintonia tra i bisogni fondamentali del primo e le risposte semplici della seconda:

I penso che a l'è bela costa vita d'òm,  
anche se 'd mi a-i restrà gnanca 'l nom;

bela pèr l'ària pura che as respira, bela  
per l'eva che as bèiv ant le man fàite a scudela,

pèr ël pan 'd gran, che as mangia e che as guadagna,  
e pèr la lus che an bagna;

ma ancor pi bela pèr sa gòj lusenta  
che a sè slarga ant ël cheur dl'òm che as contenta.

Èl cheur ëd l'òm l'è n'adoss calma e pura  
e a spècia ant chiel la blèssa dla natura,

la blèssa viva che Nossignor a crea  
e l'òm a fòrgia ant lè splendor dl'idea<sup>15</sup>.

In questa visione panica della vita, si fa molto netta la divisione tra passato e presente, tra campagna e città, tra ritmi naturali e vita frenetica. Costa e Pacòt, residenti a Torino, sentono prepotentemente la necessità di tornare al mondo incontaminato dei paesaggi naturali per ritrovare le loro origini e recuperare il contatto con la parte più profonda di se stessi:

Nen dla tèra come ch'i la inmaginoma noi, gent ëd sità, che, vivend an  
nòstre gabie 'd ciman, i l'avoma fin-a dësmentià 'l color dël cel, e ch'i  
sugnomma, quaich vòlta, quand ch'a nè smija d'esse strach, dè scapè da  
nòstra vita 'd tuti ij dì, pèr rinfrèschesse un pò l'anima e arsanisse 'l corp  
a l'aria libera, ant un bel paisagi 'd colin-a, ò su 'n camp ëd fioca, ò an  
riva al mar<sup>16</sup>.

<sup>15</sup> P. PACOT, *Tra 'l passà, che as amùgia* (da *Speransa*), in *Poesie e pagine 'd pròsa*, cit., p. 149.

<sup>16</sup> P. PACÒT, *Poesia dla tèra* (da «Ij Brandè», seconda serie, I, 1947), *ivi*, pp. 305-306.

La sensazione di perdita e di nostalgia per quel mondo di affetti e di pace è qualcosa che non appartiene solo ai nostri autori, ma che serpeggia anche fra tanti abitanti delle città contemporanee, che spesso tentano di riappropriarsi della campagna, non solo imitando usi e costumi rustici ma anche, per esempio, trasformando il proprio balcone in un orto cittadino e ricreando un angolo di campagna in mezzo al cemento urbano. Pinin Pacòt descrive così gli strani effetti di questo fenomeno: le «piante sitadin-e», quasi *alter ego* del poeta trasferitosi suo malgrado in città, sembrano mal sopportare questa loro nuova e innaturale sistemazione, diminuendo notevolmente la loro bellezza che solo in natura, loro *habitat* originario, si mostra appieno:

Al pian teren le piante, ant la penombra dle cort a resto ancora un po' confuse, stèrmà, e sò verd, anvece 'd rije alégher ancontra a j'eu j ch'a lo guardo, a smija squasi ch'as fonda con ël gris ch'a j'è d'antorn. Le pòvre piante [...] a perdo soa personalità, e a son mach pi 'd còse, parèj ëd tute j'autre ch'ambarasso la cort, coma le scale, ij carèt, le cassie, le ramasse, le amisere e le biciclètte tacà le pòrte. [...] Pi an su, 'd zora ij cop, neir për ël sol e la pieuva, a le fnestre dle sofiette [...] ij geranio an feu e ij garòfo, bianch e ross, ò pi ùmile ancora, le piantin-e 'd basilicò ò 'd salvia ò d'erba reusa ò 'd limonaria, a fan un grassios quàder ëd manera [...] Ij coltivator ëd piante e 'd fior domestiche a devo 'd cò afessionesse a soe tënnre creature vegetai, e tant ch'aj bagno, ch'aj povo e ch'aj carèssò, a devo forse sente ch'a j'è un queicòsa ch'a jè smija, un'uguala natura, chi lo sa?, ant l'inossensa senza difeisa 'd cola sempia vita vegetativa. [...] A son così bei e alegher si brombo e se rame che, corend e biautand long ij pogieui, as verso ant ël veuid ëd la cort, coma un sofì 'd vita campagnin-a an sle faciade patanùe e freide dle ca dj'òmini civii<sup>17</sup>.

Come risulta chiaro dalle poesie e dai passi citati, il tema di fondo dell'opera dei nostri autori è la campagna e tutto ciò che la riguarda, sebbene vissuta spesso in modo diverso dall'uno e dall'altro: se Pacòt, infatti, sembra dare un taglio più intimistico e trasognato al rapporto uomo-natura, il Costa alterna, ai pur molti elementi di gusto idillico, boscareccio e bucolico, tratti più realistici, capaci di descrivere fedelmente la campagna non solo come luogo ameno e mitico, ma anche come realtà

---

<sup>17</sup> P. PACÒT, *Piante sitadin-e* (da «Ij Brandè», seconda serie, X, 1949), *ivi*, p. 304.

difficile, in cui 'leggi' non scritte regolano la vita dell'uomo, delle piante e degli animali. Secondo il poeta, il mondo sarebbe addirittura governato dalla primordiale legge della «mangerìa»:

La bòja a mangia 'l verm e 'l verm la feuja  
 e ai mangia tuti doi la rondolin-a,  
 ma 'l gatt, postà sla fnestra dla cassin-a,  
 la mangia chila, basta ch'a la cheuja.

Fin-a i pipì ch'a seurto d'ant la greuja  
 spicasso già 'l moschin e la boijn-a.  
 La volp a mangia 'l gal e la galin-a,  
 e 'l luv mangia la volp, quand ch'a l'ambreuja.

La bestia gròssa a mangia la pì cita  
 fintant ch'ai riva l'om, bestia balòssa,  
 ch'a mangia cola cita e cola gròssa,

e pi t'è s-ciaire ant la moral dla vita,  
 e pi t-n'ancòrze con malinconìa  
 che 'l mond... l'è na question ëd mangerìa<sup>18</sup>.

Come ben lascia intendere questa lirica, il cibo è prima di tutto una necessità intrinseca all'esistenza che lega in modo indissolubile, in un delicato equilibrio, tutti gli esseri viventi presenti sulla terra. Quella che scientificamente è denominata catena o piramide alimentare è qui esposta con toni lirici, come constatazione della centralità dell'uomo nella gestione delle risorse alimentari e del suo rapporto con esse e con la terra che gliel fornisce. L'interazione uomo-natura non è, quindi, solo motivo lirico di gusto idillico, ma descrizione fedele di quello che è il mondo della campagna, basato su precisi ritmi e mosso dall'intrecciarsi dei cicli stagionali e della fasi lavorative, che garantiscono la produzione di quei cibi che servono per la sussistenza della famiglia.

Tra i tanti elementi su cui Pacòt e Costa amano soffermarsi c'è, dunque, anche il tema mangereccio<sup>19</sup>, anch'esso affrontato con notevoli dif-

<sup>18</sup> N. COSTA, *Mangerìa* (da *Sal e peiver*), in *Poesie piemontesi*, cit., p. 245.

<sup>19</sup> Sul tema del cibo affrontato dagli scrittori, si veda P. FERRARI, *Letteratura a tavola*, Rizzoli, Milano 1983.

ferenze. Anche il termine ‘frugale’, che ho scelto per il titolo di questo contributo, deve quindi essere applicato con i dovuti distinguo all’uno e all’altro poeta. Partiamo dalla definizione e dall’etimologia di questa parola: «*Frugale*: aggettivo derivato dal latino *frugalem*, a sua volta composto a partire dal sostantivo *frux, frugis* (frutto della terra)». Il suo significato può essere «uomo sobrio, temperato nel cibarsi, cioè che si contenta del poco, del necessario» oppure «vitto semplice, senza manicaretti e leccornie<sup>20</sup>». Questa spiegazione si adatta abbastanza bene alla poesia di un autore come Pacòt, sebbene nelle sue raccolte poetiche, da *Arsivoli* del 1926 fino a *Seira* del 1946, non compaiano mai cibi esplicitamente destinati alla tavola. Come è stato detto, infatti, da alcuni critici, quali il Massano<sup>21</sup>, Pacòt può essere definito quasi ‘poeta georgico’, poiché ama descrivere la natura intatta e le piante inserite nel loro *habitat*, con i frutti rigogliosi ancora attaccati ai rami; ama descrivere i paesaggi entro cui la natura dona i suoi prodotti: le vigne, i campi, i boschi, i prati; inoltre, mosso da un sentimento che possiamo definire ‘cosmico’, egli canta il proprio senso di comunione naturale con il mondo e con la creazione, inteso sempre come religioso e nostalgico fascino del ‘radicamento’, come si desume chiaramente dalla *Poesia dla tèra*<sup>22</sup>, nella rivista «Ij Brandè», ancora nel ’47. Mentre Pacòt, dunque, si sofferma sulla natura, considerando i frutti della terra prima che come cibi innanzitutto come elementi di essa, Nino Costa appare decisamente più interessato a indagare i modi in cui l’uomo, in campagna (e poi anche in città), si appropria di essi e li trasforma nel segno della civiltà. Egli cioè, pur partendo, come l’amico, da una base assolutamente ‘naturale’, frugale appunto, punteggia le sue raccolte poetiche (soprattutto quelle più legate al mondo della campagna, come *Sal e peiver* del 1924, *Brassabòsch* del ’28 e *Ròba nòstra* del ’38) di continui riferimenti a manicaretti e leccornie.

Per la poesia di Nino Costa, pertanto, la definizione di ‘frugale’ che abbiamo dato sembra meno calzante, poiché il suo approccio alla tematica culinaria è piuttosto complesso: egli parte dagli alimenti semplici dell’orto, passa attraverso quelli cucinati nelle «cusin-e dle cassin-e» e

---

<sup>20</sup> C. BATTISTI-G. ALESSIO, s.v. *frugale*, in *Dizionario etimologico italiano*, vol. III, Barbera, Firenze 1950.

<sup>21</sup> R. MASSANO, *Pinin Pacòt artista e poeta*, in *Piemonte in poesia*, cit., p. 117-130: 126.

<sup>22</sup> P. PACÒT, *Poesia dla tèra* (da «Ij Brandè», seconda serie, I, 1947), in *Poesie e pagine ‘d pròsa*, cit., pp. 305-306.

arriva sino a quelli confezionati nelle vetrine dei negozi cittadini. Che tratti di cibi o di bevande, Costa cerca sempre di risalire all'origine degli alimenti e ai suoi ingredienti di base, evidenziando ancora una volta la reciprocità tra natura e uomo, anche nelle fasi produttive del cibo. Per questa serie di ragioni, la nostra analisi si concentrerà maggiormente sull'opera di questo poeta.

Date queste premesse, è interessante ora capire che importanza aveva la cucina nella storia del Piemonte tra Ottocento e Novecento e che risalto è stato dato al cibo nel contesto letterario delle poesie dialettali. La cucina piemontese affonda le proprie radici nella tradizione contadina. Fino al XVI secolo, il Piemonte era regione di ducati e principati continuamente in lotta tra di loro e il popolo doveva accontentarsi del poco cibo concesso dai signori locali. Poi si impose sulla scena il Regno di Savoia; ciò tuttavia non mutò sostanzialmente la vita di coloro che abitavano le molte fattorie sparse nelle campagne e che provvedevano al proprio sostentamento grazie agli orti e all'allevamento di bestiame e animali da cortile. Lo sviluppo crescente delle città verso la fine dell'Ottocento, in particolare di Torino, prima capitale sabauda e poi italiana, diede tuttavia impulso a nuovi stili di vita e a nuove abitudini che influenzarono a poco a poco anche il contado. Anche sul fronte culinario si ebbero delle inevitabili innovazioni o mescolanze di ricette e di tecniche di preparazione dei cibi. Ecco spiegata allora la ricchezza della cucina piemontese, che trae origine essenzialmente da quella popolare mescolatasi ben presto alla tradizione nobile nata alla corte dei Savoia e poi diffusasi poco a poco nelle case dei cittadini benestanti. Ai piatti semplici e gustosi della mensa contadina, realizzati con ingredienti poveri, come la pasta fresca o la *bagna cauda*, si unirono i cibi più ricchi ed elaborati che venivano serviti nei sontuosi banchetti di corte come il cioccolato, lo zabaione, il bollito o il fritto misto. Una cucina di ispirazione fondamentalmente popolare, quindi, dall'essenza contadina, derivata dagli originari cibi poveri della regione, che tuttavia si sono spesso arricchiti, diventando addirittura piatti prelibati e ricercati<sup>23</sup>.

Il cibo presentatoci dal Costa pare proprio basarsi su questa doppia anima della tradizione culinaria piemontese, e facendo uno spoglio at-

---

<sup>23</sup> *Il sapere dei sapori: cuochi e banchetti nel castello di Moncalieri*, Catalogo della mostra, Moncalieri 2005-2006, a cura di G. PANTÒ, Celid, Torino 2005.

tento dei termini enogastronomici presenti nelle sue poesie, è possibile distinguere i cibi poveri e semplici (quelli che abbiamo definito frugali) da quelli più elaborati e rari (che possiamo continuare a chiamare manicaretti o leccornie). Tra i primi, se si tratta di vegetali, sono senza dubbio quelli che crescono e maturano negli orti e nei frutteti accanto alle cascine (*frole, saladin-a, tòmatiche rosse, fasolin, fnoj, selet, povron*) oppure quelli che si raccolgono nei tanti boschi piemontesi (*trifole, castagne, nos*); se si parla di uva (l'*uva ramà*, o le *rape 'd lujenga verzolin-a*, cioè l'uva primaticcia) è quella sapientemente coltivata nelle vigne che rivestono le colline e che sono parte integrante del paesaggio del Monferrato che fa da sfondo ai suoi componimenti; se poi si descrivono *melia, pan* o *polenta*, si fa inevitabilmente riferimento sia ai vasti campi coltivati a cereali e mietuti al momento opportuno, sia al lavoro attento e paziente in cucina da parte delle donne della famiglia; se, infine, si tratta di *lait, butir, tomin, eov*, essi sono i prodotti ottenuti direttamente dal bestiame allevato nelle stalle, nelle aie e nei pascoli, e dalla lavorazione casereccia degli alimenti base per ottenerne i prodotti derivati. Quando, però, ci si imbatte in *risòtt, tajarin, raviòle* e *agnolòt, salam, fricandò, bagna cauda, anciove, robiòla, pito, agnel*, accompagnati da *bote* piene di *barbera, freisa* e *grignolin*, si capisce subito che si tratta di veri e propri piatti da buongustai, e che il modo in cui sono rappresentati non è mai semplicemente letterario ma scaturisce da un'idea di buona tavola del tutto personale e soggettiva. Raramente, cioè, il mondo descrittoci dal poeta è oggettivo, poiché forte è il filtro letterario, soggettivo dell'autore. Anche il tema mangereccio, affrontato ora con serietà, ora con leggerezza e umorismo, è presentato nelle poesie di Costa con l'ausilio di sinestesie, di dati sensoriali e coloristici, di onomatopée, di immagini corpose e linguisticamente pregnanti, di quadretti picareschi spesso assai divertenti. Si vedano due esempi piuttosto significativi: il primo è il sonetto *'L poeta*, un ritratto piacevolmente ironico di un poeta che nelle due quartine è rappresentato al lavoro, serio, composto e sprezzante dei bisogni «grossè dla bassa gent» (tra cui evidentemente anche la necessità di cibarsi), ma che nelle terzine finali mostra il suo lato meno formale:

L'ha na facia rotonda e colorà,  
na bela front, doi eui inteligent,  
ij cavej a la mòda dël sing-sent,

e la vita sancrà parei 'd na fia.  
 A parla d'ideal e 'd poesìa,  
 a viv d'arte, d'amor e 'd sentiment,  
 e për jè bsògn grossè dla bassa gent  
 a dis ch'a preuva 'n sens d'antipatìa.

Ma quand ch'as seta a taula a cambia cera:  
 e davanti a 'n polastr ò a doe raviòle  
 as ved che 'n poch ëd pròsa ai pias ëd cò,

e per morosa a l'ha na cusinera  
 con la faccia color dle cassaròle  
 e – ans la boca – l'odor dij fricandò<sup>24</sup>.

Se è lecito identificare questo anonimo poeta con lo stesso Nino Costa, allora possiamo immaginare che anche chi parla nella prossima poesia, sia ancora lui in persona, che descrive il menu di una sua ricca «sin-a monfrin-a». Qui, davvero, il distacco tra poeta e uomo diventa impercettibile, in una sovrapposizione perfetta tra vita e poesia:

«Prima l'è stajè n'antipast soagnà:  
 salam, butir, ancioe, seler, povron –  
 na fritura d'agnel pitòst salà,  
 peui na tarin-a d'agnolòt, ma bon!  
 Dòp j'agnolòt l'oma tastà 'l capon  
 con na frisa 'd bujì 'd testa rasà –  
 e peui ël pito, e peui ël sambajon,  
 fruta, formagg e 'n doss fait an-tè-cà.

Che vin ch'a j'era? – Freisa, grignolin,  
 bote veje e soasie për tuti i gust  
 ch'i na beive parei gnanca a Turin<sup>25</sup>.

<sup>24</sup> N. COSTA, 'L poeta (da *Sal e peiver*), in *Poesie piemontesi*, cit., p. 180. Il fricandò era un piatto tipico piemontese, ideato nelle cascine e nelle cucine contadine povere, risalente – si presume – al 1700. Era uno spezzatino di avanzi, cotto in pentola a lungo, aggiungendo patate, carote e cipolline per insaporire il piatto, rendendolo appetitoso. Altre ricette storiche si possono trovare in *La nostra cucina... volta. Corso di specializzazione in gastronomia piemontese per il mantenimento e la valorizzazione dei piatti tipici della cucina cuneese*, a cura dell'Ufficio Affari Generali della Camera di Commercio di Cuneo, 1982.

<sup>25</sup> N. COSTA, *Sin-a monfrin-a* (da *Brassabòsch*), *ivi*, p. 330.

In questi versi, il poeta lascia intendere che il fatto che i cibi in campagna siano «fait an-tè-cà», garantisce che siano semplici e genuini. Questa è forse la principale caratteristica della cucina rustica e casalinga, che all'epoca si serviva ancora di strumenti artigianali tradizionali, quali la madia, il forno a legna, il paiolo e che prevedeva la preparazione dei cibi con ingredienti del tutto naturali. Interessante è la descrizione della produzione del pane e della pasta, con le fasi della loro lavorazione nella madia, nella poesia *L'erca*:

Sl'èrca dij vej, regin-a dla cusin-a,  
tajà 'nt la sèppa d'un morè nostran,  
vaire quintai l'han buratà 'd farin-a  
për vaire cheuite s'è prontase 'l pan!

Drinta 'l cassion le mare, a seira scura,  
che 'l lum a euli a jë s-ciuplia dë 'd zora,  
a prontavo l'alvâ 'd pasta madura<sup>26</sup>  
për fè la cheuita a la matin bonora,

e sl'arversa dël cuercc, sëmna dë scaje,  
sota vendumia ò per le feste grösse,  
a tavajo ij fricieui për le batiaje,  
ò j'agnolòt për ij disnè dle nösse. [...]

Certe giornà, se mare granda ai pensa,  
quand ch'a dèstend ël feuj dij tajarin, [...]

Èrca dij vej, la storia l'è finìa,  
e 'nt la cusin-a it l'has pi pòch da fè,  
adess ël pan ch'a sèrv për la famija  
lo compro bele fait dal panatè.

La vita a marcia s'na cadensa neuva  
e le tratis l'han piat ël post dij beu –  
dacant a l'èrca për le seire 'd pieuva  
na radio a son-a 'nt 'l canton dël feu.

---

<sup>26</sup> 'Lievito di pasta acidula'.



O pan fait ant-è cà, glòria paisan-a,  
 ch'it j'ere scur, crocant e savori,  
 tò gust èd vita primitiva e san-a,  
 ij nostri fjeui lo sentiran... mai pi!<sup>27</sup>

Ora, questa poesia, oltre all'evidente sentimento di nostalgia, ci fornisce una chiave di lettura fondamentale per capire davvero quale fosse il regime alimentare di una famiglia contadina tra Ottocento e Novecento che il Costa ci sta descrivendo: i cibi frugali e basilari, come il pane, erano quelli propri della dieta quotidiana; le leccornie e i manicaretti, come le frittelle e gli agnolotti, erano invece piatti speciali e rari riservati alle *feste gròsse*. Questo, a conferma del fatto che Nino Costa è poeta più complesso di Pinin Pacòt: 'frugale', certamente, quando parla di cibi semplici di ogni giorno, ma decisamente 'buongustaio' quando ricorda i lauti pranzi delle feste. Tra queste ve ne sono due fondamentali: la vendemmia e la mietitura, con la loro dimensione collettiva, allegra e aggregativa che emerge in particolare durante la *cornà*<sup>28</sup>, ossia il cenone, l'*arssimon* che si consumava spesso all'aperto, allietato da canzoni e balli, per festeggiare il raccolto. Era in queste occasioni, appunto, che le tavole si riempivano di cibi tutt'altro che frugali, come si evince dalla canzone *Temp èd vendumia*:

La tòpia 'd vis dè dnans a la cassin-a,  
 tuta cuverta dal feujage s-ciass,  
 con le rape 'd lujenga<sup>29</sup> verzolin-a  
 e le ciochètte ch'aj fiorio da bass, [...]

L'avìa da sota na gran taula 'd pera  
 con so cuercc èd maiòlica a quadrèt,

<sup>27</sup> N. COSTA, *L'èra* (da *Ròba nòstra*), *ivi*, pp. 612-613.

<sup>28</sup> N. COSTA, *L'Amsson* (da *Brassabòsch*), *ivi*, pp. 337-339. Da parte sua, Pinin Pacòt associa il tempo della mietitura anche alla festa di San Giovanni: accade spesso, infatti, che il calendario dei cicli stagionali e dei lavori dei campi si intrecci a quello liturgico. Secondo le antiche tradizioni pagane era bene propiziarsi il raccolto votandosi a una divinità tutelare. Le antiche divinità agresti sono poi state via via sostituite dai santi e dai culti cristiani, ma qui l'approccio religioso sembra ancora mescolarsi con elementi di superstizione e di credenza popolare: «pèr la granda arsura campagnin-a / l'amsonadura a l'ha 'l color dèl pan, / [...] / Ò San Giovan d'Amson, a l'è toa festa! / A-i-e dè stisse 'd sangh an mez al gran, / che a son colà dal taj èd la toa testa» (*Amson*, in *Crosiere*, in *Poesie e pagine 'd pròsa*, cit., p. 89). P. CAMPORESI, *Alimentazione, folclore, società*, Pratiche, Parma 1983, p. 39.

<sup>29</sup> 'Uva primaticcia'.

na quaich tèila d'aragn: fin-a, legera,  
doe banche 'd bosch e doi ò trè scagnèt. [...]

Vaire taulade ch'as ricòrda ancora  
quand ch'as batìa, ò ch'as tirava 'l vin,  
con la taula prontà 'd matin bonora,  
le file 'd bote, 'l pito e ij tajarin.

Vaire marende al dòp disnè dla festa  
tra le partìe dj'amis ò dij parent:  
alegrìa da paisan, rùstica, onesta,  
con le facie seren-e e ij cheur content.

As mangiavo ij salam fait ant-è cà  
le robiòle nostran-e e 'l pan crocant,  
dèsbrojand, adasiòt, fòrsa 'd copà,  
le pinte pien-e 'd bon vinèt frissant<sup>30</sup>.

Ecco di nuovo il tono nostalgico cui ho già fatto cenno, e che caratterizza non solo i testi di Costa ma anche quelli di Pacòt. Anche il sentimento della malinconia, tuttavia, è affrontato da Costa in modo più complesso, e probabilmente sulla scorta del crepuscolarismo di Gozzano. Essa è dovuta fondamentalmente alla triste consapevolezza che ciò che era non sarà più e che quei profumi, quei gusti, quelle emozioni e quei sentimenti provati e sentiti un tempo, possono continuare a sopravvivere solo nella memoria personale del poeta ed, eventualmente, nella sua poesia; una poesia che diviene lirica del ricordo, e che per questo non può che esprimersi nella lingua nativa, cioè nel linguaggio creativo del popolo, e per lo più in quegli endecasillabi rimati facilmente cantabili che ricordano le tradizionali *monfrin-e*.

Questo rimpianto per un mondo in declino procede parallelamente alla riflessione sullo sviluppo di nuove tecniche di produzione, sul mutare delle abitudini e sull'evoluzione della società industriale che caratterizzava i primi anni del Novecento. Il cibo stesso, in questi ragionamenti, diventa un possibile metro di valutazione del cambiamento, come risulta evidente dal seguente componimento del 1924:

---

<sup>30</sup> N. COSTA, *Temp ëd vendumia* (da Brassabòsch), in *Poesie piemontesi*, cit., p. 386.

A l'epoca 'd na volta, quand che Berta a filava,  
 e j'òmini a vivijo an pas e carità,  
 la gent senza preteise con pòch a s'arangiava, [...]

L'era l'epoca pasia dla pinta e dël quintin,  
 l'età dla bagna cauda, dla seda natural,  
 quand ch'as podìa magara catesse 'n polastrin  
 senza 'ngagè la mostra ò firmè na cambial.

El vin dle nòstre cròte a l'era fait con l'uva,  
 ël pan dle nòstre taule e l'era fait ëd gran,  
 la rassa dj'euv da beiva l'era 'ncor nen pèrduva  
 e 'l lait a lo mës-ciavo senza carchè la man<sup>31</sup>.

È strano pensare che liriche come questa siano opera di autori che sono nati e cresciuti a Torino e che qui hanno lavorato per decenni come impiegati in istituti bancari. Infatti, il contado è solo metà dell'universo poetico e biografico dei nostri autori. L'altra metà è proprio occupata dalla realtà urbana. In questo modo, il mondo rappresentato dal Costa risulta suddiviso (secondo una contrapposizione talvolta quasi manichea) tra due poli: l'uno è quello – molto spesso negativo – della città, di cui egli apprezza senza dubbio le bellezze architettoniche e i monumenti (come dimostrano le sue moltissime poesie dedicate ai palazzi e ai luoghi simbolo di Torino), ma che sente spesso come altro da sé e in cui dice di sentirsi come una «bestia perzonera»; l'altro polo è quello – sempre positivo – della campagna, spazio delle emozioni, dei ricordi, del vivere autentico, in cui si respira «finalment la libertà»:

Aria fin-a 'd campagna, aria legera,  
 aria polida dël mè bel Monfrà,  
 ch'it l'has an ti l'odor dla primavera  
 e la fragransa dij masengh tajà,

mi rivo adess da l'aria forèstera  
 pien-a 'd pover e 'd fum dla gran sità  
 e i son parej 'd na bestia perzonera  
 ch'aj dago finalment la libertà<sup>32</sup>.

<sup>31</sup> N. COSTA, *Quand che Berta a filava* (da *Sal e peiver*), *ivi*, pp. 249–251.

<sup>32</sup> N. COSTA, *Aria 'd campagna* (da *Mamin-a*), *ivi*, p. 74.

Il gioco oppositivo tra città e campagna, tema presente sia nella letteratura classica sia in quella italiana sin dalle sue origini, in questi due autori passa attraverso la contrapposizione non solo di stili di vita ma anche di abitudini alimentari (come dimostrano gli interessanti studi di Camporesi<sup>33</sup> sull'alimentazione in relazione alla cultura e alla società). In Costa, tale opposizione si traduce in una marcata e ironica differenziazione delle consuetudini a tavola: il caffelatte, per esempio, è scelto dal poeta come emblema dell'agio economico e del prestigio sociale di chi lo beve. La poesia *Competensa* (contenuta nella raccolta *Sal e Peiver* del 1924), descrive una scena di un cittadino benestante che «aussandse a la matin / a treuva già 'nviscà 'l termosifon, / e, pen-a sonà 'l ciochin, / ai pòrto 'l cafèlait da colassion<sup>34</sup>», con una suggestione tratta forse dall'episodio del risveglio del giovin signore pariniano, in particolare dai versi relativi alla colazione a base di cioccolatte<sup>35</sup>. Una bevanda semplice e naturale come il latte, in campagna gustato ancora caldo di mungitura, in città viene artefatto con l'aggiunta del caffè e scaldato sul fuoco del fornello. Altro esempio di perdita dell'originaria semplicità del cibo, nel passaggio dalla campagna alla città, è quello delle castagne, «glòria dla montagna, goj dle masnà, pitansa ai montagnin, fruta nostran-a da mangè an famija. Sinòta pòvra 'd na famija 'd bergè, ma forse, 'nt èl so cit, pì content che, ant le sità malàvie 'd moviment, j'è sgnor ch'a van mangè i marron glassè<sup>36</sup>». Dalle semplici castagne, quindi, ai raffinati *marron glassé*.

Nino Costa coglie la lontananza tra campagna e città anche utilizzando alimenti e bevande come discriminare tra la frugalità della prima e il lusso della seconda: la città, cioè, con i suoi cibi prelibati e ricercati diventa emblema dell'agio e della ricchezza contrapponendosi alla campagna, i cui umili abitanti si distinguono per un innato e positivo spirito di adattamento, e che per questo sanno accontentarsi ed essere felici anche del poco. All'amaro assenzio masticato in montagna si contrappongono, pertanto, i dolci al cioccolato gustati nelle pasticcerie torinesi. Addirittu-

---

<sup>33</sup> Di Camporesi si possono citare alcuni importanti contributi: *Alimentazione, folklore, società*, cit.; *Il pane selvaggio*, Il Mulino, Bologna 1980; *Il paese della fame*, Il mulino, Bologna 1985; *Il brodo indiano: edonismo ed esotismo nel Settecento*, Garzanti, Milano 1990; *Le vie del latte: dalla Padania alla steppa*, Garzanti, Milano 1993; *La terra e la luna: alimentazione, folklore, società*, Milano, Garzanti, 1995; *Bread of dreams: food and fantasy in early modern Europe*, The University of Chicago Press, Chicago 1996.

<sup>34</sup> N. COSTA, *Competensa* (da *Sal e peiver*), in *Poesie piemontesi*, cit., p. 244.

<sup>35</sup> G. PARINI, *Il Giorno, Mattino*, vv. 100-110.

<sup>36</sup> N. COSTA, *Castagne* (da *Ròba nòstra*), in *Poesie piemontesi*, cit., 622-623.

ra, il poeta, ambienta una delle liriche dedicate ai «set pecà» (contenuti nella raccolta *Mamin-a*), quella relativa al vizio della gola, proprio in città, laddove le vetrine accattivanti dei negozi attirano lo sguardo dei passanti e inducono al ‘peccato’ anche creature innocenti come i bambini:

Un bel gognin, color dla primavera,  
ariss e biond come 'n Gesù Bambin,  
l'è fèrmasse davanti a na giojera  
për contemplè ij bombon e ij diablotin.

La creada, con n'aria 'n po' severa,  
ai dis chè d'nò, seuliandie ij rissolin,  
ma 'l cit a piora, a pista i pè, as dispera,  
come a l'aveissa chiel tuti ij sagrin. [...]  
Ma 'l cit l'è nen pèrsoas... e as vòlta 'ncora  
con j'eu j celest carìa 'd malinconia...  
lassandie 'l cheur... tacà cola giojera!<sup>37</sup>

La città è vista quindi come luogo dei vizi, in cui il cibo stesso, da bene di prima necessità, è trasformato in piacere raffinato quasi diabolico. Non solo. I *bombon* sono davvero delle rarità e delle prelibatezze per gli abitanti della campagna, tanto che, se un bambino in città trova vetrine piene di caramelle passeggiando per la strada, i piccoli in campagna devono aspettare Natale<sup>38</sup> per sperare di gustare i dolci:

L'antica, dossa, magica busìa  
ch'i l'hai chèrdù 'd co mi, 'nt èl temp lontan;

<sup>37</sup> N. COSTA, *Gola* (da *Mamin-a*), *ivi*, p. 42.

<sup>38</sup> Le festività liturgiche hanno un'importanza straordinaria nel regolare e nello scandire con ordine e precisione il passare del tempo. Una festa come il Natale non passa certo sotto silenzio e sembra ammantarsi di quella stessa delicatezza e di quella stessa semplicità rustica che caratterizza la natività narrata nei Vangeli, con i pastori che portavano alla grotta le loro povere cose in dono al piccolo re: «Gesù Bambin l'è nà su pòca paja / trames a n'aso e un beu. Dontrè pastor / l'han portaje butir, euv e polaja» (*Natal*, da *Brassabösch*, *ivi*, p. 416). La rievocazione del Natale da parte di un poeta rusticale come Nino Costa nasce dall'immagine di una civiltà vista come ancora capace di percepire l'autenticità di queste feste lontano dallo sberlucchio delle vetrine, dagli alberi addobbati e dalla figura pagana di Babbo Natale: «Còtia la fiòca, bianca la campagna; / na steila d'or a lus su na caban-a. / Le ciòche 'd mesaneuit da la lontan-a / a canto anssema al vent ch'a j acompagna. / Pastor e feje a calo da 'n montagna / vestie la bestie e l'òm dl'istessa lan-a. / Aurelia tacà 'l vindo a dèsdèvan-a, / Gelindo a l'ha ij tomin ant la cavagna» (*Mesaneuit 'd Natal*, da *Fruta madura*, *ivi*, p. 537).

quand ch'i vèdijsa con j'eui dla fantasia  
Gesù bambin con le dësmoire<sup>39</sup> 'n man,

torna a porteme, adess, la poesia,  
pien-a 'd memòrie, dël Natal cristian:  
Mamin-a e mi, 'nt la seira benedìa,  
i prontoma ij regai pèr l'indoman.

Ij cit a deurmo; e 'ntorn ai so letin  
a seugno n'angel calà giù dal ciel  
ch'a jë sterma i bombon sota 'l cussin<sup>40</sup>.

Il poeta, tuttavia, è costretto a riconoscere che «i cicolatin» sono addirittura «l'otava meraviglia della città di Bicerin». Anche perché il cioccolato ha una nobilissima tradizione, iniziata nel 1559 proprio a Torino, all'indomani della pace di Chateau Cambrésis, quando Emanuele Filiberto I di Savoia, generale degli eserciti spagnoli sotto l'imperatore Carlo V, tornò nei suoi Stati portando con sé alcuni semi di cacao che avrebbe fatto servire, l'anno seguente, sotto forma di cioccolata calda fumante, durante i festeggiamenti per il trasferimento della capitale del Regno di Savoia da Chambéry a Torino. Proprio qui, intorno alla metà dell'Ottocento, l'imprenditore Paul Caffarel trovò il modo per rendere solido il cioccolato, il «cibo degli dei», che fino ad allora veniva consumato liquido: erano nati così i *cicolatin* (in particolare i gianduiotti ottenuti impastando il cioccolato alle nocciole «gentili» del cuneese) cantati, qualche decennio più tardi, dal nostro Nino Costa, e il cosiddetto *bicerin*, bevanda a base di cioccolato, caffè e panna consumata nei caffè del centro cittadino<sup>41</sup>. Molto allegro il testo di una sua canzone – successivamente musicata da Michele Mondo – dedicata proprio a *caramelle* e *cicolatin*, che ritornano come parole-rima nelle dodici strofe e nel ritornello:

(R.) Parei d'un-a frësca bochin-a  
ch'a speta lë s-ciòp d'un basin  
l'è dossa, l'è còtia, l'è fin-a  
la caramela 'd Turin.

<sup>39</sup> 'Giocattoli'.

<sup>40</sup> N. COSTA, *L'antica busìa* (da *Fruta madura*), *ivi*, p. 522.

<sup>41</sup> *La nostra cucina... quella di una volta*, *cit.*, p. 118.

L'è come l'amel d'un'avìa,  
 l'è come 'l profum d'un giussmin  
 la grassia 'n pòch pì savoria  
 ch'as treuva 'nt ël cicolatin<sup>42</sup>.

All'estremo opposto rispetto a queste *galuparie* cittadine, vi sono le due componenti base nella dieta della popolazione di campagna: il vino e il pane. Nelle poesie costiane, essi sembrano assumere un valore quasi sacrale, come se il poeta li descrivesse recuperando le due formule recitate durante la celebrazione eucaristica: quella riferita al vino, definito «frutto della vite e dal lavoro dell'uomo», e quella riferita al pane, inteso come «frutto della terra e del lavoro dell'uomo». Il vino (il buon vino come la «barbera per la gent robusta e fiera» e il «grignolin pèr ij stòmi dlicadin<sup>43</sup>», entrambi ottenuti dall'«uva nostran-a», come la chiama affettuosamente e orgogliosamente Costa in un altro componimento) e il pane sono, infatti, il felice esito della cooperazione tra uomo e natura che si mostra in tutta la sua forza e vitalità nel momento della vendemmia («la vendumia») e della mietitura («amsson o «quand ch'as bat»), vissute sempre come momenti di festa<sup>44</sup> e di aggregazione della famiglia e della collettività. La presenza del vino contribuisce a sottolineare l'atmosfera di allegria, di spensieratezza di queste festività, nonché l'unione di quelle comunità contadine che diventano emblema della bellezza della vita vissuta in pace e con semplicità. Come la gastronomia, anche l'elemento enologico è solo parzialmente presente in Pacòt, che preferisce soffermarsi sulla pianta di vite, con i suoi «brombo» (pampini) in mezzo ai «filagn», e le «rape d'uva» al sole, indulgiando come sempre, cioè, più sul prodotto naturale che sul suo derivato: nonostante nella poesia *Stèmber*, dedicata alla vendemmia, si legga che «j'arbi son pront, e le bonze pansarue / a speto il most che a sarà vin pèr mi» e si parli di «goj vonòira», il piacere del vino risulta secondario alla bellezza e a «la dossa tristèssa» che nascono nel poeta che ammira le viti cariche di grappoli pronti per essere vendem-

<sup>42</sup> N. COSTA, *La caramela e 'l cicolatin* (da Brassabòsch), in *Poesie piemontesi*, cit., pp. 356-359.

<sup>43</sup> N. COSTA, *Temp ëd vendumia* (da Brassabòsch), *ivi*, p. 386.

<sup>44</sup> La vendemmia durante la guerra perde la sua componente gioiosa per assumerne una assai negativa. Risale all'ottobre del 1939 il sonetto *Vendumia trista* di N. COSTA (da *Tempesta*, *ivi*, p. 785), che ricorda come gli uomini, chiamati alle armi, manchino da casa lasciando il peso dei lavori agricoli e la gestione delle cascine alle donne. La vendemmia, che di solito esprime la forza e l'unione della famiglia, in quell'anno ricorda al poeta la lontananza dei giovani e il dolore dei familiari.

miati. Orecchiabili e destinate a essere cantate e ballate sono le seguenti canzoni. *La canson dla vendumia* di Costa:

Quand che 'n sle rive ai nass le freidolin-e  
e la nebiëtta as ferma 'nsima ai prà,  
an sl'eira 'd tute quante le cassin-e  
le sëste e j'arbi a son già prontà:  
e da 'n lobiòt a n'autr, da fnera a fnera,  
n'arciam a vòla ant l'aria matinera

(R.) Olà vendumiòira  
artrossa i cotin;  
                  sëstin e tisòira  
tisòira e sëstin!  
                  Alè mariòire  
alè monfrin!

Lassù 'nt la vigna ch'a perd già le feuje  
le rape a speto mach d'esse tajà:  
an gamba fiëtte, ch'a l'è temp 'd cheuje  
sburdive nen s'i piste la rosà:  
ciapè 'l sentè traver a la colin-a  
e deje n'andi a la canson monfrin-a. (R.)

Alegre vendumiòire moscatele!  
Temp ëd vendumia, temp ëd fessla bin:  
da para dij filagn e dle tirele  
j'è sempre 'l post da baratè 'n basin.  
Cercand la rapa as treuva lè sfojor,  
alegre fiëtte a vendumié l'amor<sup>45</sup>. (R.)<sup>46</sup>

---

<sup>45</sup> Anche per Pacotto la vendemmia è il tempo e lo scenario più adatto per l'amore: i vitigni e le loro uve diventano simboli di amore e della donna amata, in una descrizione panica che ricorda quasi *La pioggia nel pineto* di D'Annunzio. Si vedano questo *Madrigal ëd vendumia*: «Da an mez ai brombo, luminosa a scapa / toa testa scarpentà / e pien-a 'd sol, che a rij coma na rapa, / e 'l filagn, che d'antorn at ancoron-a / con 'd feuje scarpentà, / pià da la goj, ëd colp tut a frisson-a. / Mi ij seugno an s'ij tò làver chërmesin / pitochè j'asinei dij to basin» (da *Arsivòli*, in *Poesia e pagine 'd prosa*, cit., p. 24) e alcuni versi del sonetto *Ant la neuit ëd San Lorens*: «Ant le vigne l'uva a tenz, / s' peul già cheujne në s-cianchèt, / che ant la neuit ëd San Lorens / as dësvijo j'anvairèt. / Su toa boca l'uva a tenz / pi gustosa che 'l dossèt. / Mi veuj cheujne bin sovens» (da *Crosiere*, *ivi*, p. 76).

<sup>46</sup> N. COSTA, *La canson dla vendumia* (da *Brassabosch*), in *Poesie piemontesi*, cit., pp. 387-388.



E *Stèmber* di Pacòt:

Stèmber, che la frèschëssa 'd toe matin  
i tè slarghe su j'uve chërmesin-e,  
an sbrinciand toe piuvëtte cantarìn-e  
sla sèi dle feuje sùite longh j'autin;

quand che it rive su l'onda dle colin-e  
con na garlanda 'd brombo verdolin,  
che at tramolo su l'òr dij rissolin,  
s'avisco le speranse campagnin-e.

La sàiva l'è un feu doss, che a brusa ant j'uve  
gònfië, che a spompo su la tèra rossa.  
J'arbi son pront, le bonze pansarùe

a speto il most che a sarà vin pèr mi.  
Ò gòj vinòira, con na ponta dossa  
dla tristëssa dl'istà che a va finì...<sup>47</sup>

La bontà del vino è direttamente collegata alla bontà dell'uva piemontese, coltivata e raccolta secondo modalità che si tramandano di generazione in generazione. Il vino che se ne ricava è anch'esso risultato di procedimenti tradizionali di vendemmia e imbottigliamento, che seguono scrupolosamente i cicli lunari: tra la primavera e l'estate, era il capo famiglia che andava «an cròta» a «stopè» (imbottigliare), facendo ben attenzione a «vardè la lun-a»: «an lun-a neuva» si aveva un «vin ch'a mossa» (frizzante, come «la barbera»), «an lun-a veja» si otteneva un «vin ferm» (fermo, come «l grignolin»<sup>48</sup>).

Uva nostran-a ch'it fas nen figura,  
ma it pront 'l vin ch'a sfòrsa la vassele,  
quand ch'i tè spòrse al sol – neira e madura –  
ti 't ses la gòi dij brombo e dle tirele,

<sup>47</sup> P. PACÒT, *Stèmber* (da *Sèira*), in *Poesie e pagine 'd pròsa*, cit., p. 235.

<sup>48</sup> Sull'importanza del vino nella storia della letteratura e nella cultura dei popoli, si vedano G. MAINARDI-P. BERTA, *Il vino nella storia e nella letteratura: feste, magie, storie e leggende di un simbolo universale: il fascino del vino raccontato attraverso la letteratura*, Edagricole, Bologna 1991; P. GIBELLINI, *Il calamaio di Dioniso: il vino nella letteratura italiana moderna*, Garzanti, Milano 2001.

e quand ch'it rive – frësca 'nt la cormura –  
sij mèrcà pien ëd ciacere e 'd ratele,  
d'apress at ven, dai brich a la pianura,  
l'andi dle vendumioire moscatele. [...]

quand che sla taula onesta dla famijna  
t'ij comparisse ti – mostosa e san-a –  
veja glòria 'd Piemont, uva nostran-a<sup>49</sup>.

Ora, come ovunque nel mondo, a diverse località corrispondono diverse abitudini alimentari e diversi prodotti tipici. Quelli che oggi noi denominiamo con le sigle D.O.P. o D.O.C.G o I.G.P, sono quegli stessi alimenti che già il Costa riconosceva – sebbene in termini poetici e non scientifici o tecnici – come peculiari di una precisa zona del Piemonte e legati alla storia e alla tradizione di quel luogo, alla sua conformazione territoriale e al suo microclima. La varietà degli scenari geografici regionali, infatti, quali risaie, laghi, colline, monti e ampie pianure, forniva agli abitanti una grande varietà di alimenti: dalle colline del Monferrato, nel sud della regione, provengono le verdure; dall'Albese il rinomatissimo tartufo bianco; dalla Bassa piemontese, ad est delle Alpi, il riso novarese e vercellese; dalle montagne il sapore di piatti forti a base di polenta e castagne; dalle dolci colline delle Langhe vini tra i più famosi del mondo, ottimi per accompagnare il pasto. L'epigrafe alla raccolta *Sal e peiver* (1924) di Nino Costa, ci riporta proprio a questa varietà:

A Civass a fan la tòla  
e a Novara ij biscotin.  
a Còcc-nà fan la robiòla  
Ròcavran a fa i tomin<sup>50</sup>.

Costa dedica addirittura intere poesie all'elogio di alcuni di questi prodotti locali. Della *robiòla*, per esempio, il poeta monferrino descrive in modo puntuale e scanzonato, le straordinarie qualità, ricordandone anche alcune dubbie proprietà terapeutiche:

---

<sup>49</sup> N. COSTA, *Uva nostran-a* (da *Ròba nòstra*), in *Poesie piemontesi*, cit., p. 632.

<sup>50</sup> *Ivi*, p. 120.

Spatarà fra bòsch e vigna,  
 bel pais l'è Coconà:  
 ch'a s'anquacia, ch'as rampigna  
 s-na colin-a dël Monfrà.

L'ha 'n vinèt ch'as lassa beive  
 ciair e fin e 'n pòch salà,  
 e 'n bocon da barba preive:  
*la robiòla 'd Coconà.*

La robiòla l'è fragranta  
 - lait ëd fèja bin guernà -  
 l'è gustosa, l'è bocanta,  
 l'è pì còtia dla quajà,

l'ha na crosta un po' crocanta  
 l'ha na polpa stagionà  
 e i la mange tuta quanta  
 s'i na taste na bocà.  
 L'è piasosa da marena  
 l'è n'arsorssa a colassion  
 tant l'è bon-a ai pè 'd na cioenda  
 come an taula da padron;

la gradisso ij milionari,  
 la decanto ij professor,  
 la consijo jè spaessari  
 pèr guarì dal mal d'amor.

Voi ch'i vive 'd paciarin-e,  
 d'acqua tèbbia e 'd pan mastià,  
 lassè perde le meisin-e  
 ch'a v'ambarco al mond dè dlà:

per jè stomi 'd pasta fròla  
 per le teste dës-centrà,  
 fè la cura dla robiòla:  
 dla robiòla 'd Coconà<sup>51</sup>.

---

<sup>51</sup> N. COSTA, *La robiòla* (da *Ròba nòstra*), *ivi*, pp. 630-631.

Altro cibo assai famoso in Piemonte, e forse anche più ricercato e raffinato, è certamente il tartufo, la *trifola*, cui Nino Costa dedica un componimento in cui ne descrive, con dovizia di particolari, le caratteristiche organolettiche che, se poco hanno di scientifico, molto risentono della saggezza popolare, delle conoscenze tramandate di padre in figlio o, più semplicemente, delle sensazioni soggettive, del sapore e del profumo percepiti da chi lo mangia:

Chërsuva fòrta e san-a  
tra le radis dla rol  
la trifola nostran-a,  
bele ch'a nas sottëra,  
a l'ha 'l calor dël sol.

Con sua fragransa amerà  
con la soa polpa druva  
ch'a ras-cia 'n mes ai dent,  
l'è mas-cia, grotoluva  
parei dla nòstra tèra,  
parej dla nostra gent.

Bin mësc-cià con doi povron,  
bin gratà sla bagna cauda  
l'è na roba ch'a në scauda  
ch'an fa vni lë stòmi bon. [...]

Spatarà sij tajarin,  
sël risòtt ò sla fonduva  
con na bota bin sèrnua  
ò 'd barberà ò 'd grignolin<sup>52</sup>.

Già nel Settecento il tartufo piemontese raccolto fra le colline di Alba e Asti era stimato e consumato nelle cucine dei nobili europei. Tra i suoi grandi estimatori c'era il compositore Rossini, che lo definiva il 'Mozart dei funghi'. Solo nel '900, però, il tartufo, in particolare quello bianco, ha acquistato fama mondiale, grazie alla geniale opera di promozione svolta da Matteo Morra («Maté Mura»), albergatore e ristoratore di Alba,

---

<sup>52</sup> *Ivi*, pp. 628-629.

giustamente incoronato ‘Re dei Tartufi’ già nel 1933 dal *Times* di Londra<sup>53</sup>. Questa poesia del Costa risale proprio a quegli anni: è suggestivo pensare che il poeta, con questi suoi versi, abbia voluto dare un ulteriore contributo alla diffusione della fama del tartufo.

Egli, inoltre, in questa stessa poesia, proprio parlando dei modi di utilizzo della *trifola*, menziona un altro piatto simbolo della cucina tradizionale piemontese: la *bagna cauda*. Qualcuno sostiene che a inventare questo piatto siano stati i Romani, che usavano scarti di pesce in salamoia al posto delle acciughe; i piemontesi avrebbero successivamente modificato la ricetta facendo arrivare le acciughe e l’olio necessario per il condimento attraverso la ‘via del sale’ che arrivava dalla Liguria. Un’altra tradizione sostiene, invece, che sia nato in Provenza, nel Medioevo, e che fosse il cibo degli operai delle saline che, seduti in cerchio, immergevano nell’intingolo fatto di aglio, acciughe e olio d’oliva, dei semplici pezzi di pane<sup>54</sup>. In un modo o nell’altro, questa ricetta si diffuse nelle campagne piemontesi, dove si mantenne il rituale del cerchio attorno allo scaldino di terracotta ma dove si sostituì il pane con le verdure autunnali sia cotte che crude. Dalla metà del Novecento, la *bagna cauda* cominciò a comparire sulle tavole dei ristoranti come simbolo della tipicità gastronomica piemontese: anche in questo caso resta intatto il rito dello scaldino, anche se da collettivo diventa individuale, così come resta intatto il simbolo della convivialità e dell’amicizia; quasi un rito sociale in occasione di quelle feste collettive di cui si è già detto.

In conclusione, si può dire che seppure in modi diversi, Pacòt e Costa si servono della poesia per parlare di sé e del proprio rapporto con il mondo, un mondo che ha origine in quella natura che entrambi riconoscono come madre benefica e feconda. Pacòt canta questa natura vista nel suo ruolo di ‘produttore’ di beni necessari all’uomo, ma lì si ferma. Costa, invece, procede oltre, cantando anche la sapiente arte del ‘consumatore’, cioè dell’uomo che sa trasformare in qualcosa di sublime ciò che già di per sé nasce gustoso e genuino, e che sa arricchire con fantasia ciò che in natura è semplice e frugale. Nino Costa, inoltre, sembra precorrere i tempi, quando mostra un atteggiamento tra il nostalgico e il moralistico nel guardare con sospetto la cucina cittadina e nell’elogiare senza esitazioni la

<sup>53</sup> C. BERARDO, *Tartufomania: il tartufo in letteratura, arte, cinema e ...cucina*, Il leone verde, Torino 2007.

<sup>54</sup> *La nostra cucina... quella di una volta*, cit., p. 34.

cucina tradizionale rustica. Sono infatti peculiari anche del nostro tempo la ricerca dei prodotti biologici coltivati senza l'uso di pesticidi, le cene e i pranzi in agriturismo, in cui i cibi sono preparati secondo le ricette tradizionali regionali utilizzando prodotti ortofrutticoli e caseari rigorosamente 'a chilometri zero'; così come sono attualissime le perplessità nei confronti di tanti cibi industriali inscatolati o precotti, o importati, di fronte ai quali spesso ci si domanda dove sia finita anche solo l'idea di rapporto salutare con il cibo e con la nostra madre terra.

La storia quindi, come sempre, si ripete e già all'inizio del secolo scorso, si vedevano i germi di quel fenomeno che porta l'uomo di oggi, seppure con modalità differenti, a volgere lo sguardo sempre più spesso verso la campagna. Anche sul fronte del cibo, a dispetto della costante richiesta di innovazione e creatività in quella che si definisce *nouvelle cuisine*, c'è parallelamente un forte desiderio di ritorno alle tradizioni regionali, alle proprie origini, alle radici della storia del proprio popolo e della sua cultura (della quale fanno parte anche le ricette di cucina): e ciò è assolutamente positivo, se non altro perché va esattamente nella direzione auspicata in particolare da Pacòt che, in un suo articolo comparso sulla rivista «Ij Brandè» nel 1927, scriveva:

Nostra arvista, pcita e pòvra couma ch'a l'è, a nass apòsta per difendlo, nòst parlè, e coun chiel nòstra tradissioun, nòstra stòria, nòst carater. [...] Se scrive 'n piemontèis a l'é 'l prim dover dlè scritour piemontèis, costì a l'ha 'd cò n'àot dover: col ëd fé nasse ant ël pòpol ch'a lou circounda sò istess amour pèr ël parlè, che ij nòstri vej a l'han lassane [...] l'orgheuj 'd nòstre tradissioun e 'd nòsta stòria, ël sentiment dla blèssa 'd nòstre tère<sup>55</sup>.

---

<sup>55</sup> P. PACÒT, *Ji Brandè* (da «Ij Brandè», prima serie, III, 1927), in *Poesie e pagine 'd pròsa*, cit., p. 311-313.



Marco Berisso

MANGIARSI LE PAROLE.  
PRATICHE VERBALI TRA XX E XXI SECOLO

Comincerò con un'ovvietà, che spero mi concederete: il cibo è quasi esclusivamente una costruzione culturale. L'uomo, in quanto animale onnivoro ma a differenza di molti altri animali onnivori, sceglie di cosa nutrirsi e soprattutto, fatto che gli è peculiare, modifica il cibo prima di mangiarlo. Per ribadire e dare un po' più di dignità a queste mie banali considerazioni vi allego un paio di velocissime citazioni da uno svelto libretto scritto da quello che è forse il migliore storico medievale italiano che si sia occupato di alimentazione, Massimo Montanari. Montanari, nel suo *Il cibo come cultura*<sup>1</sup>, afferma infatti con epigrammatica precisione che «Cucinare è attività umana per eccellenza» e che «L'organo del gusto non è la lingua, ma il cervello<sup>2</sup>». Non sorprende allora che la letteratura, altra attività umana per eccellenza, abbia spesso commerciato con il cibo e la cucina. E dunque si potrà scrivere del cibo, usufruendone dal punto di vista metaforico o tematico, oppure mettere in scena il linguaggio della gastronomia e dell'alimentazione, o anche trattare il testo letterario come fosse un cibo, che va 'preparato' scegliendo gli ingredienti che lo formeranno e confezionandolo secondo tappe successive (e del resto gli studi storico-antropologici sul cibo hanno spesso assimilato la pratica gastronomica a quella linguistica<sup>3</sup>). Non sarà un caso che una delle poesie

---

<sup>1</sup> M. MONTANARI, *Il cibo come cultura*, Laterza, Roma-Bari 2005.

<sup>2</sup> *Ivi*, rispettivamente pp. 36 e 73.

<sup>3</sup> «Un repertorio di gesti codificati (le regole di trasformazione), una cernita di ingredienti ricorrenti (le disponibilità materiali), il protocollo degli accostamenti canonici (una combinatoria). Sono questi gli elementi che tradizionalmente definiscono una cucina, cioè un *codice culturale* che governa le pratiche di preparazione dei cibi e che definisce un *habitat* del gusto. Ogni tradizione culinaria è in effetti regolata da meccanismi 'idiomatici', che ne assimilano le norme d'impiego a quelle di un linguaggio naturale [...]. Competenza linguistica e sensibilità gastronomica si apparentano dunque per il fatto di contenere in sé una 'reattività' spontanea nel percepire gli 'errori' rintracciabili,



più famose tra quelle metapoetiche di Edoardo Sanguineti (mi limito a un cenno più che veloce, considerando che di Sanguineti parlerà oggi Franco Vazzoler), *Postkarten* 49, sia costruita esplicitamente come una ricetta (con tanto di specifica rievocazione di Artusi e Carnacina), così da creare attraverso la sovrapposizione dei due codici linguistici, quello metapoetico e quello gastronomico, un esplicito risultato di straniamento<sup>4</sup>.

Se dunque il cibo è un elemento eminentemente culturale, allora potremmo tranquillamente attenderci che il cibo scritto o descritto dalla letteratura sia un cibo in mutazione e che, dunque, scrivere del cibo nel Medioevo non sia la stessa cosa di scriverne nel Settecento. Non ne faccio solo, o non soprattutto, una questione di lessico, che pure ha una sua importanza<sup>5</sup>. Mi interessa qui cercare, semmai, se c'è e come si articola il legame tra una determinata pratica letteraria e il corrispondente (diciamo così) *habitat* gastronomico, se cioè esista un legame tra un certo tipo di scrittura e un certo tipo di cibo. A questo scopo ho deciso di proiettarvi, per questa occasione, decisamente sulla contemporaneità, ovvero su quella che possiamo chiamare, prendendo a prestito una categoria da usare da adesso in poi in modo molto elastico, la postmodernità. La prima domanda da porre sarà dunque questa: esiste un cibo postmoderno? O meglio ancora: come vengono percepiti il cibo e l'alimentazione nella postmodernità? A queste due questioni primarie andrò di seguito connessa una seconda: la letteratura postmoderna in che termini parla del cibo e dell'alimentazione postmoderni?

Come capite bene, quanto ho appena proposto è tema così ampio e implica competenze così vaste da essere incompatibile con i tempi tecnici di questo nostro incontro e soprattutto con le capacità di chi vi sta parlando. Mi limiterò per la prima questione, dunque, a pochi cenni schematici e per la seconda ad una esemplificazione per limitati campioni tratti da autori liguri riconducibili al Gruppo 93 (rimando a tra poco i perché di questa seconda scelta).

---

rispettivamente, nei costrutti sintattici o culinari» (L. VERCELLONI, *La modernità alimentare*, in *Storia d'Italia. Annali*, vol. 13 *L'alimentazione*, Einaudi, Torino 1998, pp. 949-1005; la cit. a p. 987).

<sup>4</sup> E. SANGUINETI, *Postkarten*, in *Segnalibro. Poesie 1951-1981*, Feltrinelli, Milano 1982, p. 209.

<sup>5</sup> Un quadro amplissimo circa le implicazioni tra storia della lingua e gastronomia è quello offerto dagli atti del VI Convegno dell'Associazione per la Storia della Lingua Italiana, *Storia della lingua e storia della cucina. Parola e cibo: due linguaggi per la storia della società italiana*, Atti del VI Convegno ASLI (Modena, 20-22 settembre 2007), a cura di C. ROBUSTELLI e G. FROSINI, Cesati, Firenze 2009.

Partiamo dalla prima questione, puntando su due elementi che credo siano incontrovertibili caratteri dell'alimentazione postmoderna (anche se non esclusivi di essa, dal momento che le loro radici si collocano alla fine della modernità, e segnatamente negli anni Cinquanta-Sessanta<sup>6</sup>).

Come ormai è stato chiarito da storici, sociologi ed antropologi, il cibo nella postmodernità si caratterizza per uno statuto fondamentalemente ambiguo. Da un lato infatti l'internazionalizzazione di determinati alimenti (che non è un tratto della contemporaneità, nonostante quel che si crede) ha comportato che alcuni cibi si siano diffusi in modo capillare e omogeneo, anche quando in origine erano fortemente caratterizzati in senso 'locale'. Questo tipo di cibo, si noti, non è necessariamente espressione di culture politicamente 'vincenti': se infatti da un lato abbiamo l'hamburger statunitense commercializzato dalle varie catene McDonald's, Burghy ecc., dall'altro però (parlo ovviamente dell'Occidente e delle società emergenti, come quelle cinesi: laddove buona parte dell'umanità deve in realtà affrontare principalmente problemi di sussistenza) altrettanto diffusi sono prodotti come la pasta di semola italiana, l'involtoino primavera o, in tempi recenti se non recentissimi, il kebab<sup>7</sup> o il sushi.

Dunque l'opposizione locale/internazionale sembra aver perso il suo carattere distintivo, che viene poi recuperato, però, in due direzioni: da un lato con la scoperta di culture alimentari locali quando non localistiche (pensiamo ai vari presidi Slow Food), dall'altro con la caratterizzazione locale di quegli stessi cibi internazionalizzati, con la conseguenza che, ad esempio, il kebab italiano si rivela completamente diverso non solo da quello turco ma anche, tanto per dire, da quello tedesco (e non marginalmente, tra l'altro: cambia proprio, ad esempio, il tipo di carne utilizzata). Insomma, per usare un neologismo magari non elegante ma che trovo molto chiaro, il cibo della postmodernità tende in prima istanza ad essere un cibo 'glocalizzato'<sup>8</sup>.

Secondo elemento: a fianco dell'opposizione (o meglio, come s'è visto, della dinamica) tra locale e internazionale esiste una seconda dinami-

---

<sup>6</sup> Per orientarsi su tali questioni può servire da prima mappa, anche per il recupero della bibliografia pregressa, il tredicesimo degli *Annali* einaudiani sopra citato alla nota 3.

<sup>7</sup> Non è un caso che un giovane autore, Andrea Canova, abbia dedicato al kebab come metafora dell'intreccio complesso di cultura di massa e di sapere locale il suo poemetto di esordio, proprio all'avvio del XXI secolo (*Kebab*, Elytra, Reggio Emilia 2000).

<sup>8</sup> Cfr. (anche per i rinvii bibliografici) MONTANARI, *Il cibo come cultura*, cit., pp. 117-125.

ca, quella tra 'naturale' e 'artificiato', che ha anch'essa assunto dei caratteri originali rispetto al passato. Gli storici dell'alimentazione hanno fissato alla fine del Settecento il momento in cui, per la prima volta, la cultura gastronomica occidentale assume come valore il fatto che tra aspetto di un cibo e suo sapore vi sia un rapporto univoco. La società postmoderna ha ulteriormente esasperato questa tendenza, non più semplicemente contrapponendo il naturale all'industriale ma facendo sì che l'industriale si proponga, nei limiti del possibile, come naturale. Se il modello globalizzato per eccellenza è McDonald's, il modello di questa natura industriale potrebbe essere senza dubbio (parlo dell'Italia) Mulino Bianco. Questo fa sì che il cibo 'di marca' abbia progressivamente perso i caratteri originariamente negativi (quelli che facevano preferire la brioche della pasticceria a quella confezionata, per intenderci) per assumerne di neutri se non addirittura di positivi.

Sono convinto che chiunque di voi abbia una qualche frequentazione della letteratura degli ultimi venti-trent'anni avrà immediatamente riconosciuto, in questi miei brevissimi accenni, alcuni elementi tematici che si ritrovano frequentemente nella produzione, ovviamente non solo italiana, sia in prosa sia in versi di questi anni. Quello che adesso vorrei verificare è appunto quanto di questi elementi sia rintracciabile nel Gruppo 93. Occorre, preliminarmente, porre comunque una prima questione: il Gruppo 93 è definibile come un episodio della letteratura postmoderna? La questione può apparire persino paradossale, se ci si attiene alla vulgata critica che ha visto nel Gruppo 93 l'ultima (cronologicamente) delle avanguardie, la «neo-neoavanguardia», per recuperare una definizione particolarmente infelice di Renato Barilli. Ebbene, è evidente che non c'è niente di meno apparentabile alla postmodernità che un'idea di avanguardia, ossia un'idea di letteratura che voglia esprimere forti istanze di critica delle istituzioni culturali e persino sociali. Ma se si esce appunto dalla vulgata, come è giusto che sia, si potrà verificare che in realtà il Gruppo 93 aveva molto poco dell'avanguardia: e, cosa ancor più notevole, che questo era già chiaro sia a chi lo animava sia ai più acuti tra i lettori 'esterni' del fenomeno, che non hanno mancato di sottolineare il forte gap che lo separava dalle esperienze degli anni Sessanta (sia stato poi questo gap giudicato positivamente o negativamente). Del resto l'intitolazione stessa, con quel 63 che si rovesciava in 93 e con la

decisione di stabilire la denominazione non dall'anno di nascita ma da quello (puntualmente verificatosi) dello scioglimento, doveva essere sufficiente segnale, a chi voleva capir le cose, di ironico distacco nei confronti appunto del Gruppo 63 e più in generale dell'esperienza della neoavanguardia italiana (il che ovviamente non vuol dire che essa venisse espulsa dall'«enciclopedia letteraria», chiamiamola così, del gruppo: anzi, tutto al contrario). Non ho intenzione di addentrarmi qui su una questione storiografica che ci porterebbe troppo lontano: mi limito a segnalare che nell'ultimo quinquennio sono stati pubblicati due profili, uno a cura di Sergio Garau e l'altro (corredato da antologia) di Angelo Petrella, cui è sufficiente rinviare per chi mai ne volesse sapere di più<sup>9</sup>. Per quel che ci serve qui basterà ricordare che nel dibattito interno al Gruppo 93 viene ripetutamente ribadita da un lato la piena coscienza di vivere all'interno della condizione storica postmoderna, in quella che jamesonianamente si definiva terza fase del capitalismo (quello delle comunicazioni e dei beni immateriali), così che «essere postmoderni» non era, diciamo così, una questione di stile ma una semplice constatazione. Dall'altro lato, alcune tecniche letterarie sfruttate da molti degli autori del gruppo, e che andavano dall'uso massiccio di citazioni (anche il recupero di una metrica tradizionale molto variata, dalla sestina al madrigale, dalla ballata alla canzone, oltre naturalmente al sonetto, era una citazione, come ovvio) al ricorso al *pastiche* plurilinguistico, appartengono senza dubbio al patrimonio della letteratura postmoderna (anche se andrebbe chiarito che quest'ultima etichetta così apparentemente limpida indica fenomeni molto diversi a seconda delle realtà nazionali a cui di volta in volta ci riferiamo e persino per cronologia), tanto che alcuni autori (segnatamente quelli che redigevano la rivista «Baldus») parlarono da un certo momento in poi di «postmoderno critico». È probabilmente vero, come dice il già citato Petrella, che la nozione si rivelerà alla fine «arma a doppio taglio<sup>10</sup>»: per noi adesso, però, mantiene l'utilità necessaria per farci capire come il Gruppo 93 sia probabilmente stata la prima (ma non l'ultima, ovviamente) manifestazione della postmodernità nella poesia italiana.

---

<sup>9</sup> Mi riferisco a S. GARAU, *Fedeli alla linea che non c'è. Affinità-divergenze tra il Gruppo '93 e il Gruppo 93*, ebook disponibile al link [www.cepollaro.it/poesiaitaliana/GarauTes.pdf](http://www.cepollaro.it/poesiaitaliana/GarauTes.pdf) e datato 2006 e Gruppo 93. *L'Antologia poetica*, a cura di A. PETRELLA, Editrice Zona, Civitella Val di Chiana (Ar) 2010.

<sup>10</sup> PETRELLA, *Gruppo 93. L'Antologia poetica*, cit., p. 20 (e, più in generale sul rapporto con la postmodernità, pp. 13-15 e 19-22).

Risolte sveltamente le premesse parlerò adesso, come ci richiede lo sfondo ‘regionale’ del nostro incontro, di tre autori liguri che hanno appunto orbitato nell’area del Gruppo 93. Si tratta (in ordine strettamente alfabetico, lo stesso che utilizzerò nel prosieguo di queste note) di Guido Caserza, Marcello Frixione e Paolo Gentiluomo. Il caso vuole che si tratti di tre autori caratterizzati dal ricorso a stili letterari profondamente diversi, e questo fa sì che, nonostante l’approccio necessariamente microscopico e rapido che dovrò avere, il quadro che se ne ricaverà potrà godere, spero, di un’almeno presumibile completezza e coerenza.

Il primo brano di cui vi voglio parlare è un estratto da un curioso libro di Guido Caserza, *Vera vita di Gesù*<sup>11</sup>. Si tratta di una specie di pseudo-Vangelo apocrifo, ovvero presunta versione/rifacimento in italiano di un testo in antico francese, una *Vita di Gesù* scritta da Ponzio Pilato. Il libro si articola in una serie di capitoli in cui Cristo viene presentato nei termini di un santo folle continuamente oscillante tra esaltazione della carne e dei piaceri sensoriali e neghittosità, odio nei confronti dei potenti e vigliaccheria, pulsioni sessuali incontrollate e tenerezze impreviste. Siamo, insomma, nei territori della più consolidata tradizione comico-carnevalesca, quella proprio da manuale bachtiniano, dove il rovesciamento dei ruoli sociali, la presenza del basso corporeo (onnipresenti, ad esempio, i rinvii all’ano e alle feci), la dissacrazione sono elementi fondanti. Un simile aggancio alla tradizione rabelaisiana si concretizza, com’era da attendersi, anche in una ramificata presenza di rimandi al cibo e alle pratiche alimentari all’interno del tessuto testuale. Tre in particolare sono i capitoli in cui questa presenza è ovviamente dominante, ossia quelli dedicati nell’ordine alle nozze di Cana (*A Cena l’Unto compie lo primo miracolo*<sup>12</sup>), alla moltiplicazione dei pani e dei pesci (*Gesù moltiplica i pani*<sup>13</sup>) e alla Pasqua (*Il cenone pasquale*<sup>14</sup>). Mi soffermerò in particolare proprio su quest’ultimo brano, che presenta, tra l’altro, una piccola questione filologica a cui voglio almeno accennare, soprattutto perché esemplificativa del come lavora Caserza. Una versione diversa del brano era già apparsa, infatti, all’interno della prima parte del romanzo *In un cielo*

---

<sup>11</sup> G. CASERZA, *Vera vita di Gesù*, Oèdipus, Salerno 2004.

<sup>12</sup> *Ivi*, p. 59.

<sup>13</sup> *Ivi*, p. 66.

<sup>14</sup> *Ivi*, pp. 81-83.

*d'amore*<sup>15</sup>, pubblicato solo un paio di anni prima della *Vera vita* ma la cui stesura risale in realtà addirittura al 1992. Più della pur possibile comparazione in termini diacronici del lacerto in questione, qui conta semmai annotare che il recupero e il riuso da parte di Caserza di materiali scritti in tempi diversi e spesso per contesti diversi è una pratica incessante: caso macroscopico (e difatti denunciato sin dal sottotitolo: «libretto espansibile») è quello del rifacimento dantesco *Malebolge*<sup>16</sup>, anch'esso recuperato, riscritto e dilatato nel giro di un quinquennio<sup>17</sup>. È come, insomma, se i singoli testi di Caserza fossero, per dir così, delle indicazioni di genere, degli insiemi testuali su cui tornare per successivi scavi, aggiustamenti, aggiornamenti nel corso del tempo. *In un cielo d'amore* e la *Vera vita di Gesù* si iscriverebbero allora in un filone che vede come proprio obiettivo polemico (lo dico un po' sommariamente ma non erroneamente, credo) il clero e l'apparato dottrinale del cattolicesimo.

Il passo in questione di Caserza si apre con un esplicito richiamo all'arte sacra («Angioletti barocchi con gli occhi rivolti verso l'intenerimento doloroso della Maddalena ai piedi del crocifisso ornavano gli angoli del tavolone») per far scivolare subito dopo la descrizione in una sorta di *tableau vivente* o sacra rappresentazione, così da precisare immediatamente come elemento scenografico l'apparato evocato in apertura. Il capitolo intreccia nel suo sviluppo due diverse zone tematiche presenti: abbiamo infatti un insieme di elementi lessicali che da un lato rinviano all'area del cibo, dall'altro, in modo altrettanto cospicuo, alla sessualità. L'esemplificazione è ovviamente agevole: è sufficiente qui soffermarsi anche solo sulla descrizione dei dodici apostoli a tavola che apre il passo, dove la serie formata da termini come «milzoni», «agnello», «tacchino», «vitello», «brodo» ecc. si intreccia con quella corrispondente composta da «orgasmari», «membri», «testicollini», «titillamento del capezzolo», sino alla conclusiva «castrazione del bue». E però è evidente, e ce lo si poteva ovviamente aspettare, che le due aree semantiche sono necessariamente intrecciate (tale appunto il caso del sintagma conclusivo,

---

<sup>15</sup> G. CASERZA, *In un cielo d'amore*, Editrice Zona, Civitella in Val di Chiana (Ar) 2002. Il passo in questione è alle pp. 12-14.

<sup>16</sup> G. CASERZA, *Malebolge. Libretto espansibile*, Oèdipus, Salerno-Roma-Milano 2006.

<sup>17</sup> Il primo nucleo risaliva infatti alla sezione *Galleria*, prima della raccolta di esordio di Caserza, *Allegoriche* (Oèdipus, Salerno-Milano 2001, pp. 11-24), poi ampliato in fase intermedia in *Malebolge*, Editrice Zona, Civitella Val di Chiana (Ar) 2003.

dove la castrazione è pratica insieme sessuale – anzi, antisessuale – e di preparazione gastronomica): rabelaisianamente (e bachtinianamente anche, come ovvio) ciò che viene introiettato e ciò che viene espulso sono due facce della medesima medaglia.

Nel seguito del capitolo questa intersezione diventerà evidente soprattutto in rapporto all'atto eucaristico di cui il «cenone pasquale» è all'origine. Solo che Caserza sostituisce in questo caso al corpo di Cristo quello della Madonna e, elemento ancor più notevole, prende alla lettera l'azione rituale, inscenando una vera e propria baldoria gastronomica di cui Maria è insieme cibo e commensale. L'orgia blasfema veicola una conseguente orgia linguistica fatta soprattutto di alterati abnormi (da «senacci» a «naticozze», da «linguacciaia» a «suoratte»), di denominali e deverbali dall'evidente gusto parodico (da «straghetazzano» a «bevandai», da «spregazzava» a «motticchiava»), da frequenti duplicazioni lessicali che hanno lo scopo principale di puntellare ritmicamente la prosa («morituro morituro», «eccomi eccomi», «endesofagava endesofagava»), una prosa che tra l'altro parodizza le visioni mistiche deformandole in una specie di flusso estroflesso di coscienza (se si consente il paradosso). Il cibo in questo passo, dunque, da un lato rinvia ad una dimensione sacralizzata (e subito dopo desacralizzata), dall'altro evoca una seconda e concorrente dimensione, diciamo fisico-corporea, proiettata nella materia e, in qualche modo, nella storia, anche se (va aggiunto) tutto il capitolo è congelato in una specie di immobilità fuori dallo spazio e dal tempo. In questo senso, anzi, la frase conclusiva, l'unica in discorso diretto in tutto il brano<sup>18</sup>, è una specie di scatto che riavvia la narrazione sin lì sospesa. Proprio questa dimensione che dicevo fisico-corporea (ed è l'ultimo appunto che faccio) finisce col condizionare pesantemente il menu di questa ultima cena: il cibo evocato è di fatto, e non è una sorpresa, un cibo prevalentemente composto di viscere, di frattaglie.

Ad un assimilabile contesto sacro rinvia anche il secondo testo di cui vi voglio parlare: anzi, i due testi, visto che si tratta delle due parti (intitolate rispettivamente *elogia de imbricatura* e *non di solo pane*) su cui si conclude la sezione *sidereus nuncius* (datata 1983), formata da brevi brani tanto in prosa quanto in versi e inclusa nella prima raccolta di poesie di

<sup>18</sup> «Gesù, siamo pronti per impiccarti» (CASERZA, *Vera vita di Gesù*, cit., p. 82)

Marcello Frixione, *Diottrie*<sup>19</sup>. L'intera sequenza è ispirata alla conformazione tipica dei presepi napoletani settecenteschi (i cui principali artisti sono difatti richiamati da Frixione in sede proemiale<sup>20</sup>), che prevedeva che la natività fosse incorniciata da un lato dall'annunciazione e dall'altro da una scena ambientata in un'osteria. Come si capisce siamo quindi di fronte ad una sorta di evocazione in chiave latamente comica, come segnala del resto il rinvio folenghiano nell'intitolazione dell'*ecloga* (dalla *Zanitonella* proviene peraltro anche il titolo della prima sezione delle medesime *Diottrie*, *ad eandem fugientem*): insomma, i segnali paratestuali parrebbero rimandare a quel medesimo *côté* rabelaisiano a cui accennavo poco prima parlando di Caserza. Le somiglianze tra i due autori, però, finiscono qui. A voler soffermarsi infatti anche solo su un dato macroscopico, a fronte della fluviatile macchina verbale congegnata da Caserza sta per contro l'estrema concisione di Frixione (l'*ecloga* è formata da nove endecasillabi e *non di solo pane* include undici righe di prosa). E mentre le pagine caserziane, come dicevo, si articolano nei termini di un flusso che finisce col far saltare la costruzione sintattica, ponendo tutti i nessi su uno stesso piano temporale, Frixione (fermiamo qui l'attenzione su *non di solo pane*, ovvero il passo in prosa, l'unico da questo punto di vista accostabile) organizza il periodo in una raffinata costruzione ipotattica (posponendo ad esempio di norma la principale ad una o due subordinate).

Altra differenza – e cifra caratteristica: i passi di *sidereus nuncius* sono tutti caratterizzati da un ricorso massiccio al serbatoio linguistico più tradizionalmente letterario e arcaicizzante<sup>21</sup>. Concorrono all'effetto complessivo di una scrittura letterariamente accuratissima, persino aulica, i frequenti allotropi: si vedano ad esempio gli «àngioli» nell'avvio di *sidereus nuncius* a fronte degli «àngeli» di *mattinata* e *ecloga de imbricatura* e persino, prelevati dal lessico più basso e triviale, i «cessi» ancora dell'*ecloga* di contro all'improbabile latinismo «cessa» di *non di solo pane*. E si noti come gli elementi arcaici ricorrono in realtà nelle prose, quasi venissero utilizzati a compensare la minore tenuta retorica del testo rispetto ai versi. Infine,

<sup>19</sup> M. FRIXIONE, *Diottrie*, Manni, Lecce 1991. I due testi in questione sono alle pp. 41-42.

<sup>20</sup> «Venga piuttosto (rimodulando il verbo in fittili parvenze) – venga il sammartino, venga il trillocco, venga il celebrano (a ligneo gregge superposti, demiurghi archimandriti)» (*ivi*, p. 37). Gli artisti evocati sono Giuseppe Sammartino, Camillo (o Michele) Trillocco e Francesco Celebrano, tutti attivi a Napoli nel XVIII secolo.

<sup>21</sup> Persino graficamente: si pensi a una forma come «gioje» (in *non di solo pane*) o all'uso dell'accento tonico per segnalare gli sdrucchioli, per probabile ascendenza dossiana.



posti sullo stesso livello per quello che riguarda la dinamica dei rapporti tra prosa e verso, andrà segnalato il frequentissimo utilizzo nelle parti prosaiche di misure metriche più o meno dissimulate. Si vedano, a fare un paio di velocissimi esempi dal nostro testo, la sequenza di cinque senari, l'ultimo dei quali sdrucchiolo<sup>22</sup>: «in gloria a l'eccelso | grandissima truppa | essendone accorsa, | e tutti a laudare, | e tutti abbuffandosi»; o poco oltre i due endecasillabi, il secondo ancora una volta sdrucchiolo, soltanto intercisi dal pronome: «trionfan dio da porne in palma i cessi | quelli! | in òmaso (ed abòmaso) o reticolo». Insomma, il quadro complessivo è quello di una sequenza caratterizzata appunto da una ricercatissima scelta di tipo aulico.

È questo, in realtà, un tratto caratteristico di tutto *Diottrie*, dove assistiamo ad un forte tasso di adesione alla *langue* poetica (principalmente a quella di stampo barocco-marinista, ma non solo<sup>23</sup>), cosa che risulterà assai meno evidente nei successivi *Ologrammi* e, recentissimo, *Pena Enlargement*<sup>24</sup>. Qui, però, gli intenti sono prevalentemente comici (più che parodici, come accade altrove) ed ottenuti, come da manuale, mediante l'inserimento in questo contesto letterario e ipercolto di elementi linguistici e tematici prelevati dalle scienze (elemento anche questo tipico di Frixione) o, al lato opposto, dalla quotidianità persino triviale. Proprio il linguaggio gastronomico rappresenta nei nostri due testi l'elemento chiave attorno a cui articolare una tale strategia comica. Basti in questo senso soffermarsi sull'*incipit* di *non di solo pane* («peristaltiche! inclite costate! oh, chiarissime scalòppie! oh preclari e 'nfarciti pollastri!»: e si noti anche il mirato prelievo dal linguaggio fisio-biologico), dove troviamo una precisa ripartizione tra i due livelli, quello aulico e quello gastronomico, persino come pura e semplice categorizzazione grammaticale (al primo livello rinviano gli attributivi, al secondo i sostantivi: si noti in questo senso «'nfarciti», che grazie al ricorso ad un allotropo per giunta arcaicamente aferetizzato sposta decisamente sul piano letterario un aggettivo in realtà gastronomico). Da qui la precisione del lessico

<sup>22</sup> Indico con la barra verticale le unità metriche, ovviamente non indicate in alcun modo nel testo.

<sup>23</sup> È ad esempio evidente ed esplicitata proprio in *non di solo pane* («scarse trine con poco pizzute prose esornando») in *sidereus nuncius* l'influenza di Pizzuto

<sup>24</sup> M. FRIXIONE, *Ologrammi*, Editrice Zona, Civitella Val di Chiana (Ar) 2001; *Pena enlargement*, Edizioni d'If, Napoli 2010.

gastronomico (quelli di Frixione non sono più alimenti, come di solito abbiamo visto in Caserza, ma già pectanze: «costate», «scalòppie», «'nfar-citi pollastri» e poco sotto «lugànighe»), che include, ed è un elemento anche questo notevolissimo, una decisa modernizzazione del patrimonio alimentare, attraverso la menzione di due famosissimi cocktail nell'*ecloga* («...gin fizz, gin tonic queste foci rëndono») e addirittura della marca commerciale di una brioche in *non di solo pane* («d'un sol cappuccino, d'un buondi motta o poc'altro saziato»). E sono proprio questi riferimenti collegabili senza dubbio alla postmodernità a indirizzare una volta di più verso il comico il testo. La precisa menzione del gin fizz e del gin tonic nell'*ecloga*<sup>25</sup> sposta ad esempio su un piano improvvisamente realistico e contemporaneo quella che sino a quel momento era una scena decisamente (anche se in modo tutt'altro che banale) stilizzata, trasformando gli angeli, già paradossalmente indicati come «sbronzi<sup>26</sup>», in veri e propri ubriaconi da bar. Allo stesso modo, il «buondi motta» (unito al «cappuccino») nel secondo passo creano un'opposizione tra cibo 'ricco' e cibo 'povero' (e tra un cibo 'tradizionale' ed uno 'commerciale') paradossalmente rovesciata, facendo apparire come gesto di sobrietà alimentare il divorare merendine confezionate. Dunque, e per concludere, in questi due passi di Frixione la dettagliata nominazione del cibo (che comporta, come conseguenza, la sua precisazione in alcuni casi in un senso che abbiamo definito 'postmoderno') determina da un lato la sottrazione del testo alla sua dimensione storica, dall'altro collabora in prima persona a favorirne l'esito comico.

Arriviamo così all'ultimo autore su cui vorrei dire qualcosa, Paolo Gentiluomo. Dobbiamo questa volta considerare addirittura una buona metà di una sua raccolta: mi riferisco qui infatti alla prima sezione (eponima) della seconda raccolta di Gentiluomo, *Catalogo*, sezione sottotitolata *Veritabile catalogo per tritici de le femmine che comprende alcuni modi di*

---

<sup>25</sup> L'iterazione semiparanomastica «gin fizz gin tonic» rientra nell'ambito di una più generale struttura replicativa che caratterizza l'intero breve testo (dove «angeli» viene ripetuto quattro volte e «litri» tre) e da ulteriori reduplicazioni di vario ordine («se coppa a coppa», «se vasche / se litri» ecc.).

<sup>26</sup> Segnalo per curiosità, a individuare alcune magari bizzarre costanti tra gli autori qui segnalati, che un angelo sbronzo (anzi, arcangelo, visto che si tratta di Gabriele) del tutto indipendente da questi frixoniani lo si ritrova nella prima raccolta di P. GENTILUOMO, *Novene irresistibili*, Periferia, Cosenza 1995, nel terzo quadro della riscrittura parodica dell'Annunciazione *Vieni avanti cretino (una teoria)* (*ivi*, pp. 45-46).

*ben servirle*<sup>27</sup>. Come si vede, già questa etichetta paratestuale ci permette di fare qualche considerazione, diciamo così, di sostanza e di stile che potrà poi essere estesa al testo vero e proprio. Partiamo dalla sostanza. Il sottotitolo gioca all'evidenza con un doppio senso. Da un lato infatti Gentiluomo recupera l'etichetta *Trattato della maniera di servire* apposta da Tommaso Casini alla corona anonima e adespota di sonetti su cui si conclude il codice Vaticano lat. 3793, corona che Contini devolve al cosiddetto 'Amico di Dante' intitolandola invece neutramente *Corona di casistica amorosa*<sup>28</sup>. Dall'altro lato, però, Gentiluomo gioca tutto sull'ambiguità del «ben servirle», che varrà ovviamente in prima battuta 'mettersi nel modo migliore al loro servizio' ma che, in seconda e più opportuna battuta, sarà da riferirsi ad un 'servirle in tavola in maniera ottimale' o, meglio ancora, 'cucinarle al meglio'. Perché, di fatto, il catalogo gentiluomiano è anche e ancor più un menu e le donne ricordate sono, prima ancora che amate, letteralmente divorate.

Veniamo così allo stile. Mi è già capitato di scrivere parecchi anni fa sulla rivista «Nuevo Texto Crítico»<sup>29</sup> di questa serie di poesie prima ancora che essa venisse pubblicata integralmente. Allora segnalavo in prima battuta la maniacale costruzione «per trittici», ossia per raggruppamenti di tre testi, a loro volta organizzate in un trittico di trittici e poi più su, secondo una costruzione a scatole cinesi che prevedeva un totale di 81 poesie, più le due che rappresentano l'anta destra e quella sinistra del trittico chiuso (siamo insomma, per quanto dal punto di vista delle arti figurative e in maniera questa volta esclusivamente strutturale, ancora in qualche modo nell'ambito dell'arte sacra). In quella stessa occasione sottolineavo poi un ulteriore dato, ossia la sostanziale coincidenza del discorso gastronomico e di quello sessuale (tema su cui esistono ovviamente decine di attestazioni, critiche e creative, dalle origini ai giorni nostri, in una sequenza senza soluzione di continuità<sup>30</sup>), così che coito e alimentazione, organi della sessualità e cibo finiscono col coincidere

<sup>27</sup> Editrice Zona, Rapallo (GE) 1998, pp. 7-51.

<sup>28</sup> Sarà proprio Contini la fonte dell'informazione: cfr. in proposito *Poeti del Duecento*, a cura di G. CONTINI, Ricciardi, Milano-Napoli 1960, vol. II, p. 715.

<sup>29</sup> M. BERISSO, *Divorare i libri (in versi e in prosa)*, in «Nuevo Texto Crítico», 23/24, 2000 (*Anthrophagy Today?*, a cura di J. C. DE CASTRO ROCHA e J. RUFFINELLI), pp. 317-330 (in particolare su Gentiluomo le pp. 317-323).

<sup>30</sup> Si cfr., anche solo sotto il rispetto linguistico, M. ARCANGELI, *Il sesso 'appetito': metafore alimentari e retorica dell'intimo*, in *Storia della lingua e storia della cucina*, cit., pp. 555-565.

perfettamente: Questo sin dalla prima poesia della serie, in cui i «seni» dell'*incipit* vengono paragonati ad una sequenza alimentare che occupa ben ventidue versi sui ventotto complessivi («coppette pascole da munta mucca vacca / scolare / latte pari e e patte paste colli / maritozzi farciti bignè a la crema molli / babà di rum baci noccioli cioccolatti» e così via, attraverso carni, pesci, formaggi, vari tipi di cottura di uova, verdura, frutta sino al conclusivo «meloni cocomeri angurie ananassi avocadi<sup>31</sup>»). Naturalmente il procedimento è assolutamente giudizioso e porta alla superficie alcuni caratteri semanticamente o figurativamente impliciti nel sostantivo in questione: non a caso l'elenco parte dal «latte» e si conclude con l'evocazione delle «poppe a pupo glandole mammelle menari / a nutrire sancte protubere benedictè<sup>32</sup>», e non a caso questo latte è posto in «coppette» che rievocano la forma tondeggiante dei seni. In sostanza, l'avidità sessuale che attraversa queste poesie si trasforma automaticamente in avidità gastronomica e (cosa che qui ancor più ci interessa) in avidità lessicale. Questi testi di Gentiluomo sono scritti all'insegna di un plurilinguismo radicalissimo che non solo annette a sé lingue e stili diversi ma che attraversa tutte le aree della cultura, da quella alta a quella più bassa e *popular*, così che (restando ancora per un minuto sul primo testo della sequenza) se la poesia è delimitata da due prelievi dal *Placito Capuano*<sup>33</sup> allo stesso tempo al proprio centro presenta un rinvio ad una notissima marca di conserva di pomodoro («[...] due mucchi / di polpa pronta [...]»). All'interno di questa voracissima (è il caso di dirlo) macchina linguistica è ovvio che il lessico gastronomico trovi un'ampiezza di articolazione che non è verificabile né in Caserza (col quale pure si congiunge per l'incrocio alimentazione/sessualità) né in Frixione (che però, come abbiamo visto, aveva anche lui utilizzato a fini di esiti comico-stranianti la declinazione più postmoderna del cibo). Anzi, a volerla dir tutta, la ricchezza lessicale è il tratto più propriamente gastronomico di questa serie, così che all'abbondanza del cibo corrisponde l'abbondanza verbale (e viceversa, come ovvio). Non è un caso che gli studiosi che si sono af-

<sup>31</sup> GENTILUOMO, *Catalogo*, cit., p. 8.

<sup>32</sup> *Ivi*, p. 9.

<sup>33</sup> Ma, diciamo così, brutalmente traviati. Da un lato infatti l'*incipit* del *Placito* («sao ko kelle terre») viene trasformato al v. 1 in «Sao ko kelle tette», dall'altro, nel terzultimo verso, la formula sempre prelevata dal documento capuano «per che le possette» finisce col prendere significato esclusivamente sessuale nel momento in cui è collocata in versi come questi: «a man bassa tastari / e suzzari e stuzzicari per che le possette»

facciati su queste pagine abbiano evocato come immediato parallelo del *Catalogo*, e per segnalare l'eccessività dell'operazione, proprio *La Grande Abbuffata* di Ferreri<sup>34</sup>: fatto salvo, ed è un'altra cosa di cui tener conto, che il carico delle pulsioni erotico-alimentari sono qui in qualche modo 'rallentate' da una propensione alla catalogazione (appunto) che semmai rinvia, a restare nel cinema, a quel Greenaway che infatti Gentiluomo cita e ringrazia nella nota posposta al testo<sup>35</sup>. E qui si deve pensare non solo e non tanto al pure ovvio cannibalismo lugubre-erotico del *Cuoco, il ladro, sua moglie e l'amante* ma anche (e di più, semmai) all'ossessione sistematizzante che attraversa film come *Zoo di Venere* o *Giochi nell'acqua* (dove comunque, sia detto per inciso, il legame cibo-sesso è comunque ben presente). Ecco allora che la macchina comico-grottesca, per funzionare, ha bisogno dell'articolazione parallela di due livelli apparentemente opposti. Il primo macrotestuale, che è maniacalmente ordinato e 'freddo' e si esplicita nell'organizzazione delle varie sequenze lungo le tappe di un ipotetico pasto (dalla 'colazione' del primo trittico al 'dessert' dell'ultimo, attraverso 'aperitivo', 'antipasti misti', 'pranzo' ecc.), nella scelta di titolare ogni pannello con un estratto dal cinquecentesco manuale di medicina di Castor Durante da Gualdo *Il tesoro della sanità*, nella stessa organizzazione dei testi in trittici in qualche modo collegati tematicamente (perché dedicati alla stessa figura femminile o perché accomunati, ad esempio, dalla descrizione di una medesima pratica sessuale): livello che fornisce al lettore la perfetta e riconoscibile riproduzione di un canzoniere amoroso, ma voltato in chiave parodica. Il secondo livello è quello microtestuale, straripante e 'caldo' e caratterizzato, come appunto dicevo, da un pronunciatissimo plurilinguismo ma anche da una retorica esasperata che vede come proprio elemento caratteristico il ricorrere in primo luogo delle figure di parola (omoteleuti, anafore, omioarchie, paranomasie ecc.). Questa compresenza non è tra l'altro del solo *Catalogo* ma connota l'intera costruzione che nel 2007 Paolo Gentiluomo ha chiarito, tramite la voce eteronima di Arzilla Sevizi e in occasione della pubblicazione della sua ultima raccolta (*La ragion totale*), come progetto «pentalustrale» intitolato *Cantico de le bestie – a lo scopo di mostrarne lo nutrimento e la copula*:

<sup>34</sup> Lo fa ad esempio T. POMILIO in una nota introduttiva ad una selezione di poesie di *Catalogo* apparsa su «Novilunio», II, 1992, pp. 71-78.

<sup>35</sup> «Un pensiero di lode e stima vada a Peter Greenaway con il quale condivido diverse belle ossessioni» (*Ricognizioni*, in *Catalogo*, cit., p. 82).

«nutricamento» e «copula», appunto, e di nuovo, a dimostrazione che ci troviamo di fronte a un puntuale e cosciente intreccio di ossessioni<sup>36</sup>.

Riassumo e chiudo su qualche considerazione generale. Abbiamo visto che l'elemento gastronomico entra, negli autori liguri riconducibili al Gruppo 93 di cui ho parlato, in forme variabili (dalla 'astoricità' diciamo così, di Caserza alla totale adesione alla contemporaneità di Gentiluomo) ma sempre in contesti di tipo comico-grottesco (anche qui con ovvie differenze). Manca, insomma, il cibo tragico o anche semplicemente il cibo, diciamo così, 'da meditazione': la controprova si può fare agevolmente in due sensi. Da un lato verificando l'assenza di ogni accenno all'alimentazione in Frixione e Caserza fuori dai testi che ho indicato e che sono appunto improntati ad una più o meno accentuata scelta comica. Dall'altro segnalando che in un altro genovese (perlomeno di nascita, visto che da decenni risiede ormai altrove) riconducibile a quell'ambito, Lorenzo Durante, la cui poesia è sostanzialmente aliena al registro comico (semmai si può parlare per lui di una sorta di tragi-grottesco, se mi si passa un goffo neologismo), manca ogni minimo accenno alla dimensione alimentare<sup>37</sup>.

Seconda considerazione: il tema ed il conseguente linguaggio del cibo si propongono agli autori che abbiamo visto come elementi sommamente sfruttabili in direzione di una parodizzazione del testo letterario che possiamo considerare caratteristica di buona parte della produzione post-moderna. E quanto più il cibo assumerà una dimensione storicamente determinata e merceologicamente contemporanea (il buondì motta, la polpa pronta) tanto più efficace risulterà l'effetto. Il cibo, insomma, si presta ad effetti parodici in maniera meno banale di quanto possa fare

---

<sup>36</sup> «*La ragion totale* non è una raccolta di poesie: è il cosiddetto 'terzo gemello', l'ultimo mattone del primo edificio in versi dell'autore. In una visione ossessiva dell'allestimento dei propri testi, Paolo Gentiluomo ha elucubrato una sistemazione di progressivi piani quinquennali per erigere il *Cantico de le bestie – a lo scopo di mostrarne lo nutricamento e la copula*» (Parva Nota, a firma appunto Arzilla Sevizi, in P. GENTILUOMO, *La ragion totale*, Editrice Zona, Civitella Val di Chiana (AR) 2007, p. 91). Gli altri due 'gemelli', come ricorda lo stesso Gentiluomo-Sevizi, sono *Novene irresistibili* e *Catalogo*.

<sup>37</sup> La produzione di Lorenzo Durante non è facile da ragguagliare bibliograficamente, dati anche i non pochi lemmi divulgati solo elettronicamente ad una selezionata cerchia di lettori oppure prodotti sotto sigle collettive (spesso in collaborazione con Sara Davidovics). Tra le voci più o meno facilmente raggiungibili ricordo: *Alcali*, Periferia, Cosenza 1996; *Variazioni D'Annunzio*, Editrice Zona, Civitella Val di Chiana (AR) 2000; *Alcoli*, Bacacay, Fara d'Adda (BG) 2001.

il sesso ma, nello stesso tempo, per ragioni antropologiche, esso riesce a coprire *anche* quell'area in maniera più o meno diretta.

Terza ed ultima considerazione: la declinazione comica e la conseguente parodizzazione di questi testi deriva da una scelta di tipo espressivistico (per riprendere la vecchia categoria continiana) che prevede, per poter funzionare, il ricorso al plurilinguismo e alla compresenza di elementi stilistici dissonanti, e in questa direzione il cibo e le parole del cibo hanno un ruolo decisivo. Non è un caso che questo elemento appaia in maniera quasi strabordante in *Catalogo*, che come dicevo fa del plurilinguismo la propria cifra distintiva, né è un caso che siano venuti alla mente (o siano stati già direttamente chiamati in causa dai nostri autori) nomi come Rabelais o Folengo. Alla fine, in questa specie di Cuccagna deforme e quasi tutta verbale, la disciplina alimentare più praticata, quella in cui si spendono le risorse più ampie e si dà mostra del lusso più esibito, sembra, una volta di più, il mangiarsi le parole.

Lorenzo Coveri

PAROLE DEL CIBO E DEL VINO NELLA LETTERATURA DEL  
NOVECENTO IN LIGURIA<sup>1</sup>

1. *Giornalisti e viaggiatori.*

Il 20 aprile 1930, giorno di Pasqua, nella terza pagina de «Il Lavoro» di Genova, appariva un lungo articolo dedicato a *Le ventiquattro bellezze della torta pasqualina*, a firma del caporedattore del quotidiano, Giovanni Ansaldo. L'elogio della classica pietanza pasquale dei genovesi, di cui si celebravano una per una le virtù, dalla pasta della sfoglia alle bietole (*giaee*), dalla *prescinseua* (la quagliata) alla maggiorana (la *persa*), era preceduto da una lettera dedicatoria «alla Scìa Carlotta, ostessa in Sottoripa», che possiamo ammirare in una incerta foto d'epoca, orgogliosa del suo grembiule di lavoro, accanto alla figlia piccola già col suo bel grembiolino, sulla soglia della sua celebre osteria, i cui locali esistono ancor oggi, occupati da un altro esercizio commerciale. Già, perché la Carlotta (Navone di cognome), grazie ad Ansaldo e al direttore del «Lavoro» Giuseppe Canepa, era, all'epoca, una vera e propria istituzione, se non un cenacolo letterario, frequentata da clienti come Sbarbaro, «quello che vuol sempre la carne all'uccelletto» – dice Ansaldo – o come «quell'avvocato giovane, quel Paolo Rossi, il figlio del socialista che gli hanno buttato all'aria la casa di via Orefici». E poi, come ricorda Giuseppe Marcenaro nella postfazione alla ristampa dell'articolo<sup>2</sup>, dalla redazione del «Lavoro» in salita Dinegro scendevano lungo via Luccoli ad assaggiare la «zuppa di pesce tutti i giorni» della Carlotta giornalisti, intellettuali ed ospiti, da Umberto V. Cavassa a Mario Bozzi libraio, da Gerolamo Morgavi ai «foresti» Orio Vergani,

---

<sup>1</sup> Ringrazio per le indicazioni e l'aiuto Andrea Aveto, Marco Berisso, Giorgio Bertone, Manuela Manfredini, Simona Morando, Veronica Pesce, Giulia Sanguineti.

<sup>2</sup> G. ANSALDO, *Le ventiquattro bellezze della torta pasqualina*, a cura di G. MARCENARO, Sagep, Genova 1995.



Mario Bonfantini, Giovanni Comisso, Adriano Grande, Henry Furst, e anche Enrico Emanuelli «filiforme e taciturno», e Mario Soldati «frizzante ciarlifero e continuamente meravigliato». Un nome, quello di Soldati, su cui si avrà presto occasione di tornare a lungo. E anche Ungaretti, e anche Montale, come testimonia una lettera a Lucia Rodocanachi del 19 gennaio 1935 citata da Marcenaro, erano clienti della Carlotta. Ecco un esempio dell'elogio ansaldiano:

*La quarta bellezza* sono queste bietole stesse, trasumanate, o, per meglio dire, trsbietolate; purificate delle costole, tagliate a guisa di taglierini (oh, ricordi! oh, armonie di sapori diversi e di forme uguali), lavate, lessate, bislessate, spremute, allargate, riallargate, e condite col sale; sì, col sale ancora, col sale sempre, a nuovo dispetto e a nuova confusione dei dietoterapici pedanti e barbari<sup>3</sup>.

Nel 1931 era uscita la *Guida gastronomica d'Italia* del Touring Club Italiano (allora Consociazione Turistica Italiana) che, come si legge nei saggi di Alberto Capatti e Massimo Montanari che ne accompagnano la recente ristampa anastatica<sup>4</sup>, era il primo tentativo di classificare, in seguito ad accurate indagini sul campo, il patrimonio della cucina regionale dopo il modello unificante (ma su base toscano-romagnola) dell'Artusi (in cui la cucina ligure è timidamente rappresentata da sole sei ricette). Ha così inizio la moda dei viaggi nell'Italia gastronomica che culminerà col già evocato Soldati. È un altro giornalista ed 'enogastronomo', si direbbe oggi, ad inaugurare il genere: Paolo Monelli, accompagnato dall'amico pittore Novello, compie per incarico della «Gazzetta del Popolo» un reportage del gusto che apparirà in volume nel 1935 con il titolo *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*<sup>5</sup>. Anche Monelli, sull'esempio del classico *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane* del tedesco Hans Barth<sup>6</sup>, gustoso *baedeker* che menziona tra gli altri alcuni locali genovesi di cui non si è persa la memoria, come il caffè concerto Zolezi di Galleria Mazzini o Giavotto di Via San Sebastiano; anche Monelli, si diceva, parte

<sup>3</sup> *Ivi*, pp. 13-14.

<sup>4</sup> *Guida gastronomica d'Italia*, Consociazione Turistica Italiana, Milano 1931 (rist. anast. Touring Club Italiano, Milano 2003).

<sup>5</sup> P. MONELLI, *Il ghiottone errante. Viaggio gastronomico attraverso l'Italia*, Treves, Milano 1935 (nuova ed. a cura di L. CLERICI, TCI, Milano 2005).

<sup>6</sup> H. BARTH, *Osteria. Guida spirituale delle osterie italiane* [1908], Muzzio, Padova 1998.

dalle osterie e trattorie. E cita, tra le liguri, la Ciccia e il San Pietro alla Foce di Genova, il Sudicio di Savona, il Bersagliere di Portovenere (famoso per i suoi datteri di mare), il Regina di Sestri Levante. Ed è proprio dai tavoli del Regina che Monelli leva il suo peana alla salsa ligure per eccellenza, il pesto:

E cos'è questo odor d'erbe alpine che si mischia così stranamente all'arziglio degli scogli e corre la riviera fra Lerici e Turbìa? Tutta la regione ne è fasciata come dalle schiume del suo mare. È odore animoso e aizzante; parla di scoperte e di avventure d'oltremare a chi guarda al largo dai porticcioli serrati dai grattacieli dall'intonaco pitturato dallo scirocco; annuncia la patria a chi torni dal largo e prima gli vibrano le nari a quel sentore che gli occhi abbiano colto le linee dei monti fra il grigio dell'orizzonte. È l'odore del pèsto: condimento di basilico, formaggio pecorino, aglio, pignoli, pestato nel mortaio e diluito nell'olio d'oliva. Tutto qui? Tutto qui; e se ne genera una cosa unica. Vi sono condimenti comuni a varie regioni, ma questo è soltanto ligure, parla ligure; basta fiutarlo per risentire nell'orecchio questa parlata aspra e molle ad un tempo, fatta di suoni strascicati, di sillabe sussurrate, di vocali fosche. La riconosco, la voce del pesto: è la voce della pescivendola Catàina<sup>7</sup>.

Un'analogia tra lingua e gola che tornerà – ancora una volta – in Soldati. A Genova, «sulla terrazza marina presso la foce del fiumicello imbrigliato» (la Foce), Monelli ha un ricordo indelebile di un menù a base di trenette col pesto («e ci parve di pascolare da un molle prato primaverile, umile e gonfio di germogli») e di vitello all'ucelletto («un piatto umile e grigio come un fraticello alla cerca, dal nome francescano [...] erano fettine di vitello con i funghi, così profumate di alloro che ci parve di trangugiare in un colpo tutte le glorie letterarie d'Italia»). Il tutto, beninteso, innaffiato dal vino giusto: prima il rarissimo (e oggi introvabile, se non fosse per un paio di produttori di buona volontà) vino di Coronata, «vino magro, pallido, verde nel vetro verde del bicchiere»; e poi, con le trenette, «il rossese, con aliti di catrame e di fragola, abboccato; parve pioggia tiepida di giugno sul prato del pesto»; infine, con la carne, «una bottiglia di frecciarossa, vino nobile, vermiglio, con pieni po-

---

<sup>7</sup> *Ivi*, p. 97.

teri, colmo di sigillato calore». E con la frutta, «pesche di Sestri Levante dall'incarnato violetto»:

Che ne direste di un vino nobile e letterario? Eccolo qui, lo Sciacchetrà delle Cinque Terre, la Vernaccia di Dante del Boccaccio e del Sacchetti, spremuto dalle vigne a picco sul mare negli anfratti ruinosi, dove si annidano i borghi precipitosi di Monterosso, di Corniglia, di Riomaggiore, di Manarola, e di Vernazza che dà il nome al vino. Questo aristocraticissimo vino, di un dolce aromatico e compresso, lo trovammo piuttosto nettare da cardinali e dame sui quaranta; comprendemmo che lo abbia cantato un poeta astemio, e non l'abbia cercato il savio Barth<sup>8</sup>.

Non saranno, queste di Monelli, le ultime entusiastiche annotazioni su cibi e vini liguri di viaggiatori e giornalisti (si ricordi anche la rubrica gastronomica nel «Secolo XIX» del giornalista – pittore Renato Cenni e il più recente itinerario *L'Italia al dente*, 2002, dello spezzino Gian Carlo Fusco<sup>9</sup>), se è vero che persino Guido Ceronetti non mancherà di cedere alle lusinghe della tuttora esistente friggitoria Sa Pesta, di cui ricorda le piastrelle bianche, più facili a ripulirsi dell'unto della farinata e delle frittelle, e dei penitenziali (ma aristocratici, quindi ben ceronettiani) quarresimali della raffinata pasticceria Villa<sup>10</sup>.

## 2. Due liguri nell'anima: Soldati e Orengo.

Ed eccoci, tra giornalismo e letteratura, finalmente a Mario Soldati, la cui «carriera di libertino» della tavola è stata esaurientemente ripercorsa da Silverio Novelli nella raccolta antologica *Da leccarsi i baffi. Memorabili viaggi in Italia alla scoperta del cibo e del vino genuino*<sup>11</sup> e, per ciò che riguarda il vino, in *Un sorso di Gattinara ed altri racconti*<sup>12</sup>. Gli interessi per la cultura alimentare dello scrittore torinese erano già esplosi, nel suo *coté* registico ed attoriale, nell'altrettanto memorabile *Viaggio nella Valle del Po alla*

<sup>8</sup> *Ivi*, pp. 99-100.

<sup>9</sup> G.C. FUSCO, *L'Italia al dente*, Sellerio, Palermo 2002.

<sup>10</sup> G. CERONETTI, *Un viaggio in Italia. 1981-1983*, Einaudi, Torino 1983.

<sup>11</sup> M. SOLDATI, *Da leccarsi i baffi. Memorabili viaggi in Italia alla scoperta del cibo e del vino genuino*, a cura di S. NOVELLI, DeriveApprodi, Roma 2006.

<sup>12</sup> M. SOLDATI, *Un sorso di Gattinara e altri racconti*, Interlinea, Novara 2006.

*ricerca dei cibi genuini* trasmesso in dodici puntate dal Canale Nazionale della neonata televisione di Stato tra il 3 dicembre 1957 e il 18 febbraio 1958: programma che rese celebre Soldati almeno al pari delle prime star di quella televisione in bianco e nero: Padre Mariano, il Professor Cutolo... (chi parla può ricordare ancora, per il triste privilegio dell'età, l'immagine del baffuto e istrionico conduttore brandente come un trofeo la sontuosa 'salama da sugo' ferrarese). Poi sarà la volta dei tre «viaggi in Italia» enologici (autunni 1968, 1970, 1975) raccolti infine nel volume *Vino al vino*<sup>13</sup>. Ma Soldati parla di cibi e di vini anche ne *La giacca verde* (il musicista Romualdi, finita l'opera, se ne andava «in un piccolo ristorante che si va giù da piazza Deferrari [...] Si mangiavano ostriche, aragoste, tartufi di mare, e le cozze, quelle nere, che a Genova le chiamano muscoli, e certe frittiture di calamaretti» e in moltissime novelle e racconti, dalle *Novelle per l'estate* ai *Racconti del Maresciallo*).

Il torinese Mario Soldati, come si sa, amava Genova (che aveva proclamato sua città ideale) e la Liguria, sua residenza per lunghi periodi nella villa di Tellàro, dove è morto nel 1999; e una scelta (peraltro non completa) dei suoi scritti di ambiente ligure era stata pubblicata con il contributo della Cassa di Risparmio della Spezia nel volume laterziano del 1987 *Regione regina*. Nella raccolta, non sono pochi gli spunti enogastronomici, che ci permettono di ricostruire l'itinerario non solo ideale di Soldati lungo tutto l'arco ligure, procedendo, come Cristoforo Colombo, dal più noto Levante al quasi ignoto estremo Ponente, da Sarzana a Ventimiglia. La *keynote* della ricerca soldatiana è già annunciata ne *I canestrelli di Brugnato* (1969), «grosse, morbide, semplicissime ciambelle dolci, ma dolci con deliziosa moderazione, e appena profumate di anici» che, tornato a Milano, lo scrittore farà esaminare da alcune pasticcerie e panetterie del centro:

Che cos'era? Pan di Spagna? Oppure pasta di brioscia? Macché. «Un semplice pane dolcificato, con molto lievito di birra, e lievemente insaporito di anici o finocchini»: non altro, il responso. Insomma, gli esperti hanno demolito i miei canestrelli.

E con questo? Credete voi davvero che per i cibi e per i vini valga una legge diversa che per le persone? Al di là di un certo limite negativo [...]

---

<sup>13</sup> M. SOLDATI, *Vino al vino*, Mondadori, Milano 1977; la ristampa più recente è del 2011.

le opere umane possono essere giudicate solo umanamente: e cioè nella gioia del momento, nella simpatia del luogo, nella fortuna dell'incontro. Non esistono, no, 'consigli gastronomici' all'infuori di questo: che ciascuno può, se vuole, cercare e trovare i suoi canestrelli di Brugno<sup>14</sup>.

Altrettanto si può dire per i 'testaroli' lunigianesi.

La gioia del momento, la simpatia del luogo, la fortuna dell'incontro: ecco le chiavi del 'viaggio' di Soldati, della sua geografia della realtà concreta non meno che dell'anima, tra memoria e tradizione in via di obsolescenza e primi morsi della modernità e del consumo, in una prospettiva allora pionieristica, oggi attualissima. Troviamo allora Soldati alla ricerca di quei baluardi della memoria che sono, come ha ricordato Roberto Leydi, le osterie: a Sarzana all'Osteria dei tre rossi; a Roverano all'osteria del Santuario, essendo cuoca la sorella del prete, con colazione a base di uova al piatto, formaggetta («pastosa come una fontina, ma anche asciutta e gradevolmente amara come un asiago: la perfezione»), radicchio; a Chiavari, dal tuttora superstita Luchin, «antico 'farinotto' popolare, povero e schietto, specializzato nella 'faina', la farinata di ceci», icona dello *street food* genovese; sulle alture di Genova, a Pianderlino, all'osteria Da Dria, con pergolato e gioco da bocce, di cui ho invano cercato le vestigia; alla friggitoria di Dinegro sopravvissuta porta a porta con una 'kebaberia'; dal Checù del compianto «Toro» di via De Marini a Sampierdarena, insuperabile, ne sono testimone orale, per il minestrone alla genovese, sciaguratamente raso al suolo in cambio della modesta torre denominata pretenziosamente WTC. Ecco cosa abbiamo perso:

Dirò uno dei menu alla svelta. Antipasto di acciughe, burro e sottaceiti con garofano e cannella; minestra di trippe alla sbirra: tagliate, cioè, a listerelle finissime, più sottili ancora di quella pasta chiamata 'capelli d'angelo', e cotte in un soave brodo di mille erbe; *giancu* e *neiru*, bianco e nero, fegatini animelle cervelle d'agnello in una salsa bruna, come un cioccolato non dolce; fricassea di agnello, costolettine e spezzatini in un velo d'umido che non gli toglie nulla del fragrante e del croccante; infine il dessert, autentico *pan dusse*, pan dolce genovese, fatto in casa, da Checù. Ed è lui stesso che lo porta in tavola, solennemente, tenendolo con ambo le mani, come una cosa sacra.

---

<sup>14</sup> M. SOLDATI, *Regione regina*, Laterza, Roma-Bari 1987, p. 136.

Cibo e parola, gola e lingua: come ha scritto Gian Luigi Beccaria in *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo* (2009), a proposito di Soldati, ma non solo:

Parlare è come inghiottire ciò che si vede, o ciò che si legge. Parlare o scrivere del gusto è un riassaporare, è memoria di un sapore, ricordo di un profumo. Il gusto tende a trovare equivalenti verbali, attribuzioni degne della corposa consistenza materica del cibo o della bevanda che si vuole illustrare. Si mangia anche con la fantasia, e con le parole<sup>15</sup>.

Gola e letteratura, gola e sesso: rapporti strettissimi, sottolineati da tanti studiosi (Bachtin, Camporesi, Biasin<sup>16</sup>) e anche da tante opere cinematografiche (Ferreri, Greenaway).

A questo punto non può fare a meno di nominare ancora la Carlotta da cui siamo partiti, naturalmente:

Si andava a cena dalla Carlotta, sottoripa, in Piazza Caricamento. Era un rito a cui Cànepa e Ansaldo invitavano noi giovani letterati con la piena e orgogliosa consapevolezza di offrirci qualcosa di unico e addirittura simbolico [...] Eravamo dei ragazzi piemontesi che fino allora avevano viaggiato, nella stessa Italia, poco o niente. Dovevamo passare i Giovi per trovare, lì, dalla Carlotta, nella conversazione politico-umanistica di Cànepa e Ansaldo, appunto quell'Italia socialista, moderna, laica, libera, fantasiosa, spregiudicata, ironica e *giusta* in cui credevamo fermamente ma di cui il migliore ambiente universitario di Torino ci dava un'immagine un po' troppo severa e soltanto studiosa. Il nostro entusiasmo culminava e quasi si identificava con la chiarezza paglierina e la fragranza lievemente aspra del Coronata: le cene dalla Carlotta ci parevano un rito di speranza, un buon auspicio per tutta la nostra vita<sup>17</sup>.

Il vino: concreto e simbolico insieme. Non solo il mitico Coronata evocato in versi (1954) del Soldati poeta intitolati senz'altro *Da ubriaco* («Incoronata Zena», calembour che allude anche a Genova incoronata come una regina), ma anche un modesto Begato (del Forte di Begato) servito dal Checù, e i vini dello Spezzino a lui più noti, il vino di Beverino (ci sarà un

---

<sup>15</sup> G.L. BECCARIA, *Misticanze. Parole del gusto, linguaggi del cibo*, Garzanti, Milano 2009, p. 32.

<sup>16</sup> G.P. BIASIN, *I sapori della modernità: cibo e romanzo*, Il Mulino, Bologna 1991.

<sup>17</sup> SOLDATI, *Regione regina*, cit., pp. 167-168.

vino di Beverone? si chiede) e il vino di Montale (inteso come toponimo, non come *nomen*: e vien fatto di pensare a un lampo di malizia dietro quelle lenti spesse), e la scoperta dei vini meno conosciuti della Riviera di Ponente, complice il ben vivo *connaisseur* Pino Sola, che Mario elenca in una onnivora litanìa, alla maniera del catalogo barocco e della poesia novecentesca d'avanguardia: Lumassina, Granaccia, Pornassio, Barbarossa, Massarda, Canavisse; Piematone, Perine, Rapalline, Rollo, Negra, Ormeasco, Rosel, Torsero, Verduccio. Un vero e proprio programma di degustazione, che lo porta in vista del Colle di Cadibona («questo Granaccia sa più di alpe che di mare, più di Piemonte che di Liguria»), a Quiliano per il Buzzetto di Giacumìn Montaldo, in valle Arròscia col produttore Tomaso Lupi di Oneglia; a Pieve di Teco «capitale dell'olio e del vino» a Pornassio («il più spettacoloso e originale paesaggio viticolo che abbia mai visto in vita mia») per il passito di Lorenzo Ramò; a Dolceacqua capitale del Rossese con il grande Mandino Cane e una colazione sorprendente («capra con fagioli, pomodori seccati e brandacujùn», di cui parla ora anche la giovane scrittrice Rossella Postorino in *Il mare in salita*<sup>18</sup>); a Diano Castello con il Vermentino del «vignaiuolo dilettante» Giacomo Gheri, per cui entra in polemica con Luigi Veronelli. In appendice all'edizione in un solo volume di *Vino al vino* si elencano ben sedici vini di Liguria, regione con una produzione bassissima, delibati nel viaggio del 1975, con località, nome del produttore e gradazione. Si può ben dire che Soldati abbia inaugurato, con l'amico Luigi Veronelli, la critica enologica, oggi spesso ridotta a maniera come insegna Nico Orengo nella caricatura del *tastevin* del suo *Di viole e liquirizia* (2005); ma senza mai trascurare il vignaiolo, la sua umanità, la sua moralità; senza mai venir meno all'arte dell'incontro che è la vita.

Già, Nico Orengo: un altro ligure nell'anima, torinese di antica famiglia ligure. Come tutti sanno, il compianto Nico, prima di ritornare in Piemonte e in Langa, ha costruito il suo paesaggio letterario in quel mondo piccolo dell'estremo Ponente, della «curva del Latte» (2002) ai confini con la Francia. Una «dogana d'amore» (1996), si può dire, fatta anche di piante, di erbe, di aromi, di ricette, sapori, saperi (*Ribes*, 1988; *La guerra del basilico*, 1994; *Gli spiccioli di Montale*, 2001 [1992]).

---

<sup>18</sup> R. POSTORINO, *Il mare in salita. Da Sanremo a Dolceado passando per i bricchi*, Laterza, Roma-Bari 2011.

Rebissu, il Gigante, l'Ernesto erano tornati dalla pesca. A riva pulivano le reti dalle alghe e dai rimasugli di pesce rimasti fra le maglie. Buttavano le alghe fra i sassi e i brandelli in un barattolone di latta Cirio sospesa su un fuoco di pigne e legnetti di risacca. Sul fondo della pignatta Rebissu aveva gettato un po' d'olio, teste d'aglio, ciuffi di finocchi. Poi aveva aggiunto acqua dolce e acqua di mare. Ogni tanto il Giga girava l'intruglio con un pezzo di canna. Paiano, piano, sulla spiaggia di Begliamìn cominciò a distendersi un odore forte, appetitoso. Era aglio rosato, veniva dal Cap, dopo Monaco<sup>19</sup>.

Così, con una colazione povera e sapida, da pescatori, inizia *Il salto dell'acciuga* (1997); tra tutti i libri di Orengo, forse il più periglioso nel ricostruire un reticolo di memoria tra Liguria e Piemonte, lungo l'antichissima via del sale e delle acciughe, tra realtà e mito, scambi di merci e di culture, tra mondo del mare e civiltà contadina. Chissà se davvero la *bagna caoda* è nata dagli arabi stanchi di scorrerie, chissà se davvero era Moschières («che la gente pronuncia Muscieres», da *mouche* o dal provenzale *mas*) la capitale dello scambio,

il paese delle mosche attratte dall'acciuga. E questa ipotesi mi suggeriva che c'era stato un tempo in cui il paese e i suoi abitanti furono senza nome, invisibili, nascosti. Un tempo lungo in cui smisero di essere saraceni o si negarono dall'esserlo, per poi diventare con il mestiere di acciugai paese e abitanti. Diventarono Moschières e di Moschières<sup>20</sup>.

Una cosa è certa, con Orengo si può veramente dire che «il varco è qui», sul cammino che porta dal mare alla collina.

### 3. *Prosatori e poeti.*

E non mancano altri piemontesi amanti della cucina ligure, da Arpino a Gina Lagorio. Ma non ci sono dunque prosatori e poeti liguri a pieni titolo a parlarci di cibo e di vino? Il caso più rilevante è certo quello di

---

<sup>19</sup> N. ORENGO, *Il salto dell'acciuga*, Einaudi, Torino 1997, p. 3.

<sup>20</sup> *Ivi*, p. 65.



Italo Calvino, del Calvino di *Palomar*, delle *Cosmicomiche* e di *Sotto il sole giaguaro* (ma anche di molti altri romanzi e racconti), in cui il discorso gastronomico di uno scrittore che ha privilegiato la vista rispetto agli altri sensi ha quasi sempre una valenza metaforica e metafisica. Ma su questo lascerò volentieri la parola alle colleghe che mi seguiranno.

Qualcosa si può trovare poi anche in altri scrittori. In una lettera del 24 aprile 1913 a Mario Novaro (che cercava forse nel dantesco *licor d'olive* una prova dell'alto potere nutritivo dell'olio d'oliva) Giovanni Boine scriveva al poeta (e industriale dell'olio):

Ma i cibi conditi con olio che sono per noi cosa usuale nonché ghiotta (in ispecie se l'olio è della Ditta sua!) dovevan essere allora e son tuttavia per molta gente roba da quaresima. Mi ricordo che certi miei amici *milanesi* cattolicissimi costretti in quaresima dalle consuetudini famigliari al digiuno stretto si lamentavan moltissimo del burro che mancava e degli 'occhi' di magro olio natanti sui brodi.

Caro Novaro, io son passatista. Quasi quasi, nonostante l'amical reverenza ch'io ho per la sua critica dantesca, continuerei ad opinare che i pensieri contemplativi e l'olio a cucchiari non bastassero nemmeno per San Pier Damiani. Del resto e ad onor del vero (bisogna pur farlo il freddurista qui) non c'era allora ancor l'olio medicato suo<sup>21</sup>.

Lo stesso Boine, in *Plausi e botte*, a proposito de *I canti della terra* di Vincenzo Agostini (1914), rievoca una cena in collina, tra vigne e olivi, all'osteria dei Poggi:

Ma arrivati che fummo, s'ordinò un coniglio.

Or tu non sai, tu non sospetti, mai al mondo ti verrebbe in mente, come su d'un coniglio cotto in quattro e quattr'otto con molto vino buono e con salsa, si possa imbastire, si possa cantare la più vera delle vissute poesie. Ma io sì che lo so, che l'ho addentato con voglia, che me ne son leccate le labbra servito che fu all'aperto nell'orto dalla figlia dell'oste, tutt'intorno lo spazio essendo languido di crepuscolare oro e facendo non so che uccelli per gli alberi in giro: *ci ci*<sup>22</sup>.

<sup>21</sup> G. BOINE, *Lettere a Mario Novaro*, a cura di G. CASSINELLI, Boni, Bologna 1984, pp. 31-32.

<sup>22</sup> G. BOINE, *Plausi e botte* [1918], Garzanti, Milano 1983, p. 120.

Camillo Sbarbaro (lo abbiamo già incontrato all'Osteria della Carlotta; e si ricorderà la sua *Lettera dall'Osteria*, da *Pianissimo*, 1914) era, si sa, un ghiottone, anzi, un «Godoardo primo», come si firma in un *Truciolo* (n. 117) intitolato *Peccati di gola* (e come ribadisce, autoironico e autoassolutorio, in *Fuochi fatui* 1940-45: *Godoardo o Della gola*):

Sì, confiteor, sono un goloso; ma un goloso che detesta i piatti che, a forza di salse e di pimenti, non sai più di che consistano; come se mascherare i sapori che offre natura – i soli originali, inconfondibili e inimitabili – non fosse un sacrilegio che grida vendetta a Dio. Un goloso che, se pre-gia (ahi, troppo!) quel diamante vegetale che è il tartufo, s'appaga anche (inorridite) d'una patata lessa, appena insaporita di sale grosso da cucina<sup>23</sup>.

E ancora:

Per tenerci alla frutta, dove trovare ormai le gloriose pesche gialle muschiate? Quelle piccole, pastose e saporitissime, di settembre? Le prugne tardive del Friuli? Quelle di Santa Monica, che della violetta avevano, col colore, il profumo? [...] Ah, anche per il buongustaio, navigare necesse est! E quanto rischioso, tra le trappole dei ristoranti di lusso, gli specchietti da allodole dei menù (ch'io chiamavo, a' bei tempi, 'spartiti'), dei piatti locali e delle specialità della Casa! Fatto sta che io stesso, Godoardo primo, che tra tante secche navigo col radar, raramente approdo in un porticciolo.

Miracolo che m'è capitato questa estate nella antica Arbizola, perla della Liguria, centro fra i meglio attrezzati non solo per le bagnature ma anche per i fins gourmets. C'era stata servita una zuppa di pesce da cantare in ottave ariostesche, così fragrante e pungente d'arziglio che respirarla era respirare il mare: certo si è che alzandomi da tavola conobbi quanto giustamente quello della gola è annoverato fra i peccati mortali.

In fede

Godoardo primo

alias Camillo Sbarbaro

Ed è sempre Sbarbaro a ricordare il pasquale «canestrino di pasta dolce con l'uovo colorato» dono materno (si tratta dei già menzionati canestrelli, oggi ormai orbatì dell'uovo).

---

<sup>23</sup> C. SBARBARO, *Trucioli*, Vallecchi, Firenze 1920, p. 77.

Il tema sbarbariano dell'osteria, luogo cordiale, protettivo, con il «mezzolitro centro di un mondo» (*Trucioli* 1920) torna in un altro poeta 'ligure nell'anima', Giorgio Caproni (nel *Conte di Kevenhuller*):

Copre i muri il salnitro,  
 e non sempre il camino  
 basta.  
 Ma basta  
 A tenerci su, all'osteria,  
 l'antico mezzolitro  
 fra gente di buona compagnia.  
 Viviamo di poco.

Al fuoco della *betise*, preferiamo  
 Battere – invisibilmente – i denti<sup>24</sup>.

Di fronte a questi esempi, è più occasionale, tra molti altri (in *Gallo cedrone* e, nelle prose, dove si nominano le trenette col pesto, la torta pasqualina) la *buridda* in dialetto di Montale (in *Si può essere a destra*):

Ma tutto ciò presuppone  
 che l'Essere sia certo,  
 sia la buridda di cui ci nutriamo  
 quando sediamo a tavola<sup>25</sup>.

Parlando dei paesaggi liguri del pittore francese ottocentesco Eugène Ciceri, Montale annota con esattezza le caratteristiche della cucina ligure (*La Riviera di Ciceri (e la mia)*, 1970):

Che la pesca e i viaggi fossero le sole quasi occupazioni degli uomini è un fatto che spiega i caratteri della cucina ligure. È una cucina per gli assenti, per quelli che torneranno e che tornando (non si sa tra quanti giorni) dovevano trovare 'in dispensa' qualche cosa da mangiare. Questa l'origine dei meravigliosi piatti freddi, la cima ripiena, la torta pasqualina, innumerevoli altri ripieni (di zucchini, di melanzane, di sardine, di cavoli), i sott'aceti, i sott'olio, i funghi 'in addobbo', tutte cibarie che non hanno

<sup>24</sup> G. CAPRONI, *Il Conte di Kevenhuller*, Garzanti, Milano 1986 [manca la pagina].

<sup>25</sup> E. MONTALE, *Altri versi*, Milano, Mondadori 1981, p. 48.

nulla da perdere se il loro ipotetico consumatore non è ancora apparso all'orizzonte. Unica eccezione: la *panizza* (di farina di ceci) che dovrebbe essere divorata caldissima, prima che giunga a tavola. Quanto al famoso *pesto*, qui c'è una diatriba che si estinguerà solo con la scomparsa del basilico. I fanatici dicono che il vero basilico adatto al pesto sia quello del Polcevera, oggi quasi scomparso. A poche leghe di distanza il basilico si fa dolciastro ed è sacrilego farne un impiego... pestuale<sup>26</sup>.

E si legga anche la ricetta poetica (alla maniera dei citati Artusi e Carnacina) di Edoardo Sanguineti (in *Postkarten* 49, marzo 1976), che inizia con il *recipé*:

per preparare una poesia, si prende «un piccolo fatto vero» (possibilmente fresco di giornata)<sup>27</sup>.

Ma sul Sanguineti di *Postkarten*, di *Varie ed eventuali* ed altro ascolteremo infine Franco Vazzoler.

#### 4. Scrittori di genere.

Una messe più ricca di parole del cibo e del vino si potrebbe allora raccogliere forse rivolgendosi ai romanzi di genere, come il singolare 'giallo' del raffinato importatore di stoccafisso Carlo Alberto Rizzi, esordiente a settant'anni con *I cioccolatini di Soziglia*, 1985<sup>28</sup> (che sono proprio le leggendarie *pralines* della pasticceria-gioielleria di Pietro Romanengo fu Stefano), o come ai *noir* di Bruno Morchio<sup>29</sup>, il cui eroe, lo stropicciato detective dei *caruggi* Bacci Pagano, è un convinto buongustaio (come del resto tanti altri strenui indagatori di cibi, vini e delitti, da Nero Wolfe a Pepe Carvalho, dal Montalbano di Camilleri al Fabio Montale del marsigliese Jean-Claude Izzo, che ha intitolato un suo libro postumo

---

<sup>26</sup> E. MONTALE, *Il secondo mestiere. Arte, musica, società*, a cura di G. Zampa, Mondadori, Milano 1996, p. 1457.

<sup>27</sup> E. SANGUINETI, *Segnalibro. Poesie 1951-1981*, Feltrinelli, Milano 1982, p. 209.

<sup>28</sup> C.A. RIZZI, *I cioccolatini di Soziglia*, Marietti, Casale Monferrato 1985.

<sup>29</sup> B. MORCHIO, *Bacci Pagano. Una storia da caruggi*, Fratelli Frilli, Genova 2004; *Maccaia. Una settimana con Bacci Pagano. Una storia da caruggi*, Fratelli Frilli, Genova 2004; *La crezza degli ulivi. Le donne di Bacci Pagano*, Genova, Fratelli Frilli, Genova 2005.

ad *Aglia, menta e basilico*<sup>30</sup>). E non si dimentichi il Commissario gourmet Rebaudengo della rivierasca Cristina Rava, titolare della trilogia, ghiotta sin dai titoli, *Un'indagine al nero di seppia* (2007), *Tre trifole per Rebaudengo* (2007) e *Cappon Magro per il Commissario* (2008)<sup>31</sup>.

### 5. Dialettali.

E pochi complessi nei confronti del tema enogastronomico hanno, *et pour cause*, i poeti dialettali, secondo una tradizione che risale ai *Sunetti* di Martin Piaggio<sup>32</sup> (con le ricette in versi della *torta pasqualinn-a*, delle *lasagne*, dei *ravieu*), tra i quali si ricorderanno almeno il ricco tradizionale menu natalizio dei genovesi de *O tondo de Natale* (1901) di Niccolò Bacigalupo<sup>33</sup>, la preparazione (oltre al pesto, al minestrone, alle troffie, ai ravioli, alla lepre) della *Cimma pinn-a* di Aldo Acquarone<sup>34</sup> (che è verosimilmente alla radice della suggestiva *A cimma*, ricetta cantata di De André e Fossati), o all'elogio della focaccia di Vito Elio Petrucci che meriterebbe di essere, almeno parzialmente, non citato ma recitato:

Mì son sentimentale finn-a in fondo  
 e fasso l'eujo comme o pappe de strassa,  
 son innamuòu de Zena ciù do mondo,  
 ma ho un ballin in ta testa:  
     o l'è a fugassa!  
 È più forte di me, mì me o confesso!  
 Scioa, co-o crocco e co-a sa a man bassa,  
 l'oexin ben vunto, o mezo bello spesso!  
 O mae Micche a l'è le:  
     santa fugassa!

<sup>30</sup> J.-C. IZZO, *La trilogia di Fabio Montale* [1. *Casino totale*; 2. *Chourmo*; 3. *Solea*], Edizioni e/o, Roma 2011; *Aglia, menta e basilico. Marsiglia, il noir e il Mediterraneo*, Edizioni e/o, Roma 2011.

<sup>31</sup> C. RAVA, *Commissario Rebaudengo. Un'indagine al nero di seppia*, Fratelli Frilli, Genova 2007; *Tre trifole per Rebaudengo. Un'indagine ad Alassio*, Fratelli Frilli, Genova 2007; *Cappon magro per il Commissario. Rebaudengo indaga nei carruggi di Albenga*, Fratelli Frilli, Genova 2011.

<sup>32</sup> M. PIAGGIO, *Poesie in dialetto genovese*, Pagano, Genova 1846.

<sup>33</sup> N. BACIGALUPO, *O tondo de Natale*, in «Il Successo», 22 dicembre 1901 (rist. *O tondo de Natale ovvero sia il pranzo natalizio dei veri genovesi*, Sagep, Genova 1968).

<sup>34</sup> A. ACQUARONE, *I sonetti in dialetto genovese*, F. Pagano, Genova 1959.

[...]

E se diggo fugassa e diggo tutte,  
no fasso distinsion fra magra, grassa,  
co-o formaggio, co a çioula: Bocche mutte!  
Pe mì va tutto ben  
s'a l'è fugassa!

[...]

Mì son sentimentale e me commeuvo  
s'a l'è co-a çioula e brindo con vinassa.  
s'a l'ha o formaggio. Ma de taxéi l'è leugo.  
Chiedo vegna.  
Son quello da fugassa.<sup>35</sup>

## 6. Per finire.

Qui la rassegna, che potrebbe durare ancora a lungo, deve necessariamente fermarsi. Se non altro, non si potrà dire, come nel geniale epigramma dell'umorista (ligure anche lui, della Spezia), Gino Patroni<sup>36</sup>:

### *Mensa aziendale*

Ed è subito pera.

---

<sup>35</sup> V.E. PETRUCCI, *Amor di Genova*, Pirella, Genova 1987, pp. 218-219: «Io sono sentimentale, fino in fondo / e mi macchio d'olio come la carta straccia, / sono innamorato di Genova più del mondo, / ma ho un pallino in testa: / è la focaccia! // È più forte di me, me lo confesso! / Soffice, croccante e col sale a man bassa, / l'orlo ben unto, e il mezzo un po' altino! / Il mio Michele è lei: / santa focaccia! // [...] E se dico focaccia le dico tutte, / non faccio distinzioni fra magra, grassa, / col formaggio, con la cipolla: Bocche chiuse! / Per me va tutto bene / se è focaccia! // [...] Io son sentimentale e mi commuovo / se è con la cipolla e brindo con vinaccia. / se ha il formaggio. Ma di tacere è luogo. / Chiedo venia. / Son quello della focaccia».

<sup>36</sup> G. PATRONI, *Epigrammi*, Longanesi, Milano 1987-88.



Giorgia Fissore

«PUÒ DARSI CHE IO TI SEMBRI INSIPIDO».  
IL CIBO NELLA NARRATIVA DI CALVINO

L'interesse di Calvino per il cibo è espressione del più generico interesse nei confronti dei bisogni primari dell'esistenza. Ne *La strada di san Giovanni* l'autore constata con rammarico l'insignificanza da lui attribuita, negli anni dell'infanzia, alle «basi materiali della vita<sup>1</sup>». Sebbene egli stesso riconosca la falsità di tale rammarico, nel corso degli anni '50, Calvino coltivò il progetto di realizzare un'opera, dal titolo *L'appetito vien mangiando*, dedicata proprio alla soddisfazione di tali bisogni. Con grande sincerità Calvino ammette il suo distacco dal mondo rurale paterno; già da bambino infatti, egli era ciò che sarebbe rimasto nel corso di tutta la sua esistenza: «Un cittadino della città e della storia – ancora senza città né storia e di ciò sofferente –, un consumatore – e vittima – dei prodotti dell'industria – candidato consumatore, vittima appena designata<sup>2</sup>». Forse anche per questo, l'opera non venne mai realizzata ma l'interesse di Calvino per il cibo, nella sua forma così cittadina, confluì in altre raccolte successive.

In *Marcovaldo*, ad esempio, il cibo diviene metafora della condizione sociale del protagonista. La povertà della famiglia costringe l'uomo ad approfittare delle situazioni più bizzarre per tentare di procurarsi da mangiare; il cibo, dunque, diviene l'emblema di un desiderio destinato ad essere costantemente frustrato. La speranza, sempre vana, di poter appagare il proprio palato con pietanze inusuali funge infatti da simbolo dell'inappagabile ambizione ad un'ascesa sociale. La possibilità di variare la propria misera dieta con delizie inaccessibili per la borsa di un semplice uomo di fatica non gli è infatti mai offerta in modo reale; Marcovaldo

---

<sup>1</sup> I. CALVINO, *La strada di San Giovanni*, Mondadori, Milano 2002, p. 24. Il racconto è stato pubblicato per la prima volta in «Questo e altro», 1, 1962.

<sup>2</sup> *Ivi*, p. 25.



non ottiene mai una promozione o un aumento di stipendio che possano permettergli l'accesso a un tenore di vita più agiato. Solamente il caso sembra offrire a Marcovaldo e alla sua famiglia l'inaspettata possibilità di gustare piatti prelibati. La dinamica però è sempre la stessa: al desiderio segue inesorabilmente la frustrazione. Il fatto che il pover'uomo non riesca mai a sottrarsi a questa dinamica e veda costantemente vanificarsi le sue speranze lo riconferma nella convinzione dell'immutabilità del suo disagio sociale. Nel racconto *Funghi in città*, l'insolita crescita di funghi nei pressi della fermata del tram non appare, agli occhi di Marcovaldo, come una semplice occasione per poter gustare una succulenta frittura; l'inattesa generosità della città sembra un messaggio di speranza, uno spiraglio aperto in un'esistenza altrimenti priva di sorprese:

A Marcovaldo parve che il mondo grigio e misero che lo circondava diventasse tutt'a un tratto generoso di ricchezze nascoste, e che dalla vita ci si potesse ancora aspettare qualcosa, oltre la paga oraria del salario contrattuale, la contingenza, gli assegni familiari e il caropane<sup>3</sup>.

Ma quello che era apparso all'uomo come un segno di fiducia e speranza svela presto il suo triste inganno: i funghi si rivelano infatti velenosi e la lavanda gastrica, subita dall'intero vicinato, testimonia nel modo più eclatante l'impossibilità, per Marcovaldo, di sottrarsi alla sua condizione.

Il tema del veleno torna in altri due racconti: *Il coniglio velenoso* e *Dov'è più azzurro il fiume* ma se nel racconto precedente è la natura stessa del fungo a non renderlo commestibile, in questi due, invece, è la mano dell'uomo a rendere velenoso l'ambito pasto di Marcovaldo. Il coniglio che egli ruba nello studio del medico è infatti una cavia da laboratorio sulla quale è stato inoculato un virus molto infettivo e, infatti, il racconto si chiude nello stesso modo del precedente: con Marcovaldo e la famiglia caricati su un'ambulanza diretta al pronto soccorso per degli accertamenti. Nel caso di *Dov'è più azzurro il fiume* invece, non ci sono conseguenze mediche; l'arrivo di una guardia avvisa infatti per tempo lo sprovveduto pescatore della velenosità dei pesci, causata dagli scarichi di una fabbrica di vernici. La delusione di Marcovaldo però raggiunge qui l'apice: negli altri due racconti infatti, il bottino sperato è piuttosto magro (ciò che

---

<sup>3</sup> I. CALVINO, *Marcovaldo ovvero Le stagioni in città*, Mondadori, Milano 1993, p. 4.

salva il vicinato da un avvelenamento da funghi molto grave è solo la ridotta quantità ingerita da ciascuno); in questo caso invece, Marcovaldo riempie la sua sporta di pesce in brevissimo tempo; la pesca ha un che di miracoloso, le tinche «correvano nella rete a capofitto<sup>4</sup>», quasi desiderose di soddisfare, con il proprio sacrificio, la fame dell'improvvisato pescatore. Ma là dove più grande è la speranza, maggiore è la delusione. Marcovaldo rimane ancora una volta a mani vuote, costretto alla routine gastronomica di tutti i giorni descritta ne *La pietanziera*. Il sapore irrancidito del cibo freddo, mescolato al sapore di alluminio del contenitore, accompagna le riflessioni del manovale. Seduto su una panchina durante la pausa pranzo, Marcovaldo rievoca, tramite il sapore degli avanzi della cena della sera prima, l'atmosfera del desco familiare. Ma se il primo pensiero è quasi di nostalgia, ben presto il sapore che sente in bocca gli riporta alla mente i pianti dei figli, le litigate, i debiti e l'ostilità della moglie. La tristezza di quei pensieri dirada solo verso la fine del pasto, quando la consapevolezza dell'esiguità del suo pranzo gli fa cogliere, per un istante, l'importanza di quegli ultimi bocconi. I pasti di Marcovaldo rappresentano alla perfezione la condizione di un'intera classe sociale, una vita all'insegna della miseria e della privazione, spesso incapace di soddisfare persino i bisogni necessari. Quando Marcovaldo entra nel bar dopo il suo scarno pasto infatti:

Guarda le paste nella bacheca di vetro, le scatole di caramelle e di torrone, si persuade che non è vero che ne ha voglia, che proprio non ha voglia di nulla, guarda un momento il calcio-balilla per convincersi che vuole ingannare il tempo, non l'appetito<sup>5</sup>.

Il cibo che egli deve sorbire, giorno dopo giorno, sempre uguale, fino a provarne nausea, sancisce simbolicamente la sua appartenenza alla classe operaia, l'impossibilità di poter godere, anche una sola volta, dei privilegi dei borghesi. Quando gli si presenta la fortuita occasione di poter offrire a un bambino la sua pietanziera, contenente salsiccia e rape, in cambio di un piatto di cervello fritto, infatti, l'anomalia dell'inversione dei ruoli, avvenuta attraverso lo scambio di cibo, viene immediatamente sanata. Marcovaldo è a malapena riuscito ad assaggiare quella «frittura di cervella

---

<sup>4</sup> *Ivi*, p. 76.

<sup>5</sup> *Ivi*, p. 37.

morbida e riccioluta come un cumulo di nuvole<sup>6</sup>», quando la governante del bambino, accortasi dello scambio, si mette a gridare, accusando il manovale di averle rubato le posate. Suo malgrado, l'uomo deve restituire il piatto ancora pieno; la ricerca del cibo è stata nuovamente frustrata e il recupero della pietanziera, che nel trambusto è rotolata per terra ammaccandosi, sancisce nuovamente, non solo la delusione delle aspirazioni di Marcovaldo, ma il recupero di un'identità e di un ruolo sociale al quale è impossibile sottrarsi.

Ogni tentativo di Marcovaldo di procurarsi dei cibi al di fuori della sua portata è dunque sempre destinato al fallimento. Ne *Il giardino dei gatti ostinati* l'uomo si vede sottrarre una trota, rubata dalla peschiera del ristorante Biarritz, addirittura due volte. Solo ne *Il piccione comunale* la ricerca di cibo sembra avere esito positivo. Marcovaldo cosparge infatti il tetto del suo caseggiato con del vischio, nella speranza di catturare delle beccacce o un'anatra; l'unica vittima della trappola, in realtà, sarà un piccione ma, almeno per una volta, l'uomo riesce finalmente a portare in tavola qualcosa di commestibile. Anche in questo caso, però, l'inusuale lusso concesso alla famiglia assume le fattezze di un piacere abusivo; il trucco usato per cacciare il piccione viene scoperto dalla padrona di casa che, alla presenza di un vigile, interroga l'uomo per scoprire chi abbia cercato di uccidere i piccioni del comune. Come già accaduto ne *La pietanziera*, Marcovaldo riesce, in parte, a procacciarsi del cibo ma si rende, suo malgrado, colpevole di furto. Ciò che egli ruba, in realtà, non è qualcosa di materiale quanto, piuttosto, un'identità che non potrà mai appartenergli, il sogno di poter far parte di quella opulenta società del benessere che vede nel consumo il suo senso e fine ultimi.

Emblematico, in questo senso, *Marcovaldo al supermarket*. Lo straziante senso di invidia che coglie la famiglia di Marcovaldo nel vedere il proprio carrello, vuoto, circondato da decine di carrelli zeppi di tutto ciò che si possa desiderare, esprime tutta la disperazione della loro miseria. Il desiderio di cibo, in questo caso, perde ogni connotato fisiologico per assurgere a simbolo di un desiderio più universale. Marcovaldo riempie il suo carrello in modo totalmente casuale e così fanno anche i suoi familiari; l'irrefrenabile pulsione che cercano di soddisfare non è quella della fame ma del consumo. Quando Marcovaldo depona nel carrello la scatola di

---

<sup>6</sup> *Ivi*, p. 38.

datteri, non pensa all'oggetto in sé: «Voleva soltanto provare il piacere di portarla in giro per dieci minuti, sfoggiare anche lui i suoi acquisti come gli altri, e poi rimetterla dove l'aveva presa<sup>7</sup>». Quando l'altoparlante annuncia ai clienti che il supermercato sta per chiudere, la famiglia è costretta a un brusco ritorno alla realtà; i carrelli zeppi di merce devono essere svuotati alla svelta ma l'impulso del consumo è troppo forte:

Questa di privarsi delle cose senz'averle nemmeno assaporate era una sofferenza che strappava le lacrime. E così, nello stesso momento che lasciavano un tubetto di maionese, capitava loro sottomano un grappolo di banane, e lo prendevano; o un pollo arrosto invece d'uno spazzolone di nylon; con questo sistema i loro carrelli più si vuotavano più tornavano a riempirsi<sup>8</sup>.

La spinta al consumo è compulsiva. La furia con la quale Marcovaldo si avventa sui prodotti del supermercato riporta alla mente un racconto di *Ultimo viene il corvo*, intitolato *Furto in una pasticceria*. Quando Gesubambino, uno dei tre ladri che partecipa al furto descritto nel racconto, si rende conto del negozio che sta svaligiando e, di conseguenza, della quantità di cibo che lo circonda, perde il controllo. La reazione iniziale è quella dello sgomento, «lo sgomento di non avere il tempo di saziarsi, di dover scappare prima d'aver assaggiato tutte le qualità di dolci, d'aver sottomano tutta quella cuccagna solo per pochi minuti in vita sua<sup>9</sup>». L'inaspettata abbondanza fa perdere il controllo a Gesubambino; egli si avventa sui dolci con una furia animalesca, s'ingozza senza sentire nemmeno il sapore delle paste ingurgitate:

Sembrava fuori di sé: addentava *strudel*, piluccava zibibbi, leccava sciroppi, imbrattandosi e lasciando rimasugli sui vetri delle bacheche. Aveva scoperto che non aveva più voglia di dolci, anzi sentiva la nausea salirgli su per le volute dello stomaco, ma non voleva cedere, non poteva arrendersi ancora. E i *cräfen* diventarono pezzi di spugna, le omelette rotoli di carta moschicida, le torte colarono vischio e bitume. Egli vedeva solo cadaveri

---

<sup>7</sup> *Ivi*, p. 95.

<sup>8</sup> *Ivi*, p. 97.

<sup>9</sup> I. CALVINO, *Ultimo viene il corvo*, Mondadori, Milano 2002, p. 186.

di dolci, che putrefacevano stesi sui bianchi loro sudari, o che si disfacevano in torbida colla dentro il suo stomaco<sup>10</sup>.

A differenza di quanto accade a Marcovaldo, la fame del ladro viene soddisfatta ma ciò non è sufficiente. Gesubambino non vuole arrendersi, ignora la nausea e il disgusto che ormai lo colgono perché sa che non avrà altre occasioni per godere di tali prelibatezze. Saziata la sua fame, egli continua a mangiare per soddisfare un altro istinto. Allo stesso modo, non è la fame a orientare le scelte della famiglia di Marcovaldo al supermarket ma il desiderio di possesso, non importa di cosa; un pollo o uno spazzolone si equivalgono. Camporesi ritiene che il passaggio al sistema d'acquisto *self service* abbia portato con sé, insieme all'indubbio miglioramento delle condizioni igieniche, dovuto al confezionamento dei cibi, un radicale cambiamento nel rapporto tra consumatore e alimento. Venuta meno la stimolazione tattile e olfattiva, ogni alimento diventa un prodotto astratto e sostanzialmente sostituibile con qualunque altro. «Ma proprio da questa dimensione d'inerte tappeto – scrive Camporesi – di mortuaria esposizione, di estraneo ammasso, in uno scenario di cose protette, di cose intoccabili e senza odore, scatta la molla segreta del desiderio, il demone della moltiplicazione, dell'inquieto bisogno di possesso di cose inattingibili, a portata di mano eppur sfuggenti, come nei sogni: il desiderio perverso di possedere tutto, come se fosse l'ultima spesa, il giorno della vigilia dell'apocalisse<sup>11</sup>».

Ciò che desiderano anche Marcovaldo e la sua famiglia, dunque, è l'uscita dallo stato di necessità, la possibilità di accesso a un mondo che non contempi solo l'indispensabile ma anche ciò che è appannaggio esclusivo del ceto benestante: il superfluo.

Il cibo, dunque, assume funzioni distintive della classe sociale di appartenenza. L'immagine più emblematica di ciò è offerta in un racconto di *Ultimo viene il corvo*, dal titolo *Visti alla mensa*. L'incontro al tavolo di una mensa popolare tra una rozza contadina, arricchitasi con la borsa nera durante gli anni di guerra, e un nobile decaduto regala un'immagine efficacissima dell'inconciliabilità di due mondi. L'uomo consuma la sua minestra scipita con una classe che l'improvvisa miseria non è riuscita

<sup>10</sup> *Ivi*, p. 188.

<sup>11</sup> P. CAMPORESI, *Alimentazione, folklore, società*, Pratiche Ed., Parma 1983, pp. 255-256.

a cancellare; la donna «ingurgitava forchettate di maccheroni grassi di burro<sup>12</sup>» con un contegno quasi animalesco. Le buone maniere le sono sconosciute; quando l'uomo le chiede il permesso di accomodarsi al suo tavolo la donna emette «un grugnito a bocca piena di pane masticato<sup>13</sup>». La distanza tra i due commensali non può essere più netta: «Si capiva che erano estranei, incommensurabili l'uno all'altro, due animali sconosciuti tra loro<sup>14</sup>». L'incompatibilità tra le due figure è così palese da creare timore nel narratore che li osserva: «Non so di cosa avessi paura. Erano esseri mostruosi l'uno e l'altro, carichi [...] d'un odio reciproco e terribile<sup>15</sup>». La guerra ha creato uno strano rovesciamento di ruoli ormai irreversibile; la nuova ricca e il nuovo povero si trovano seduti alla stessa mensa, l'una davanti all'altro. La tavola, che ospita i due pasti così diversi, è il simbolo più rappresentativo dell'incommensurabilità tra i due soggetti e, soprattutto, tra le due classi sociali che essi rappresentano.

Anche ne *Il barone rampante* i pasti diventano momenti di affermazione della propria condizione sociale, fasi imprescindibili del percorso di formazione del gentiluomo.

A tavola bisogna imparare l'educazione; il piacere del cibo non ha alcuna importanza. In un contesto sociale completamente diverso da quello dei racconti precedenti, il cibo perde la sua funzione principale. La famiglia del barone Cosimo Piovasco non ha mai conosciuto la fame, intesa come reale mancanza di cibo; i pasti sono più che altro un momento rituale, è Biagio stesso, fratello minore del protagonista, a dirlo: «A casa nostra si viveva sempre come si fosse alle prove generali d'un invito a Corte, non so se quella dell'Imperatrice d'Austria, di Re Luigi, o magari di quei montanari di Torino<sup>16</sup>». Il momento del pasto funge da catalizzatore di tutti i contrasti familiari, è il momento in cui il sistema di valori del Barone Arminio Piovasco di Rondò, «con la parrucca lunga sulle orecchie alla Luigi XIV, fuori tempo come tante cose sue<sup>17</sup>» entra in contrasto con quello della nuova generazione: «Stando a tavola con la famiglia, – dice Biagio – prendevano corpo i rancori familiari<sup>18</sup>». Per

---

<sup>12</sup> CALVINO, *Ultimo viene il corvo*, cit., p. 179.

<sup>13</sup> *Ivi*, p. 178.

<sup>14</sup> *Ivi*, p. 177.

<sup>15</sup> *Ivi*, p. 179.

<sup>16</sup> I. CALVINO, *Il barone rampante*, Mondadori, Milano 1993, p. 5.

<sup>17</sup> *Ivi*, p. 3.

<sup>18</sup> *Ivi*, p. 4.

Cosimo e suo fratello, il passaggio alla tavola degli adulti segna la fine della spensieratezza; i pasti diventano momenti in cui la loro esuberanza giovanile va incontro alla repressione. Finisce l'epoca dei pasti gioiosi e indisciplinati, nei quali già «alla pietanza [...] ci potevamo mettere a mangiare con le mani, e finivamo il pasto tirandoci torsoli di pera<sup>19</sup>». Il passaggio alla tavola paterna segna l'inizio della sottomissione alle sue regole: «L'uso delle posate per il pollo, e sta' dritto, e via i gomiti dalla tavola, un continuo! [...] Cominciò una serie di sgridate, di ripicchi, di castighi, d'impuntature. [...] Veniva servito un tacchino, e nostro padre a guatarci se lo scalcavamo e spolpavamo secondo tutte le regole reali<sup>20</sup>». L'obsoleto mondo paterno emerge in tutto il suo anacronismo, dice Biagio:

Il Barone nostro padre era un uomo noioso, questo è certo, anche se non cattivo: noioso perché la sua vita era dominata da pensieri stonati, come spesso succede nelle epoche di trapasso. L'agitazione dei tempi a molti comunica un continuo bisogno d'agitarsi anche loro, ma tutto all'incontrario, fuori strada: così nostro padre, con quello che bolliva allora in pentola, vantava pretese al titolo di Duca d'Ombrosa, e non pensava ad altro che a genealogie e successioni e rivalità e alleanze con i potentati vicini e lontani<sup>21</sup>.

I pasti sono l'unico momento in cui i grandi si trovano a confronto, in cui due sistemi di valori tanto diversi, come quello del Barone e dei figli, possono giungere allo scontro; è Biagio stesso a sottolinearlo: «Si capisce quindi come fosse la tavola il luogo dove venivano alla luce tutti gli antagonismi, le incompatibilità tra noi, e anche tutte le nostre follie e ipocrisie; e come proprio a tavola si determinasse la ribellione di Cosimo<sup>22</sup>».

Come sostiene Camporesi<sup>23</sup>, il cambiamento delle abitudini alimentari, dell'ideologia che accompagna l'approccio al cibo e al pasto, è profondamente correlato ai mutamenti sociali che attraversano un paese in un determinato momento storico. La storia del costume alimentare, e della mentalità ad esso correlata, non può però prescindere dall'analisi delle diverse forze che si scontrano sull'ideale campo di battaglia rappresen-

---

<sup>19</sup> *Ibidem*.

<sup>20</sup> *Ivi*, p. 5.

<sup>21</sup> *Ibidem*.

<sup>22</sup> *Ivi*, p. 6.

<sup>23</sup> CAMPORRESI, *Alimentazione folklore società*, cit., p. 262.

tato dalla tavola. Da una parte le spinte propulsive verso nuovi modelli alimentari e culturali, dall'altra le resistenze opposte dalle vecchie consuetudini. Sin dalla prima pagina de *Il barone rampante*, Calvino suggerisce l'ostilità di Arminio Piovasco di Rondò nei confronti delle nuove usanze provenienti dalla Francia. Nonostante fosse già diffusa tra i nobili l'abitudine di pranzare a metà pomeriggio, ad esempio, la famiglia Rondò, per rispetto nei confronti di una «vecchia tradizione<sup>24</sup>», non rinuncia all'abitudine di sedersi a tavola a mezzogiorno preciso. La storia del costume alimentare è anche «una storia di conflitti fra modelli culturali vecchi e nuovi, fra paradigmi declinati ed altri emergenti, una storia delle conflittualità mentali vista attraverso i rifiuti, le preferenze, le esclusioni nei comportamenti alimentari<sup>25</sup>». Il rifiuto di Cosimo di sottomettersi alle regole paterne, manifestatosi nella ferma decisione di non mangiare le disgustose lumache servitegli dalla sorella Battista, assume dunque una portata molto più vasta. Attraverso il rifiuto del modello alimentare paterno, Cosimo ne rifiuta il sistema di valori. I rancori sedimentati nel corso degli anni emergono ora in tutta la loro forza; il netto rifiuto opposto da Cosimo all'arcaico mondo paterno, infatti, non è frutto di un capriccio improvviso. L'accidentale rottura del busto in gesso dell'illustre avo Cacciaguerra Piovasco da parte di Cosimo aveva già scatenato un grave litigio tra padre e figlio. Le ramanzine, le frustate e la reclusione a pane e minestrone freddo non erano però bastate a fiaccare l'animo ribelle del ragazzo. In quest'occasione emerge chiaramente come la gerarchia di valori del padre non possa assolutamente entrare in contatto con quella del figlio. La rabbia del ragazzo scoppia infatti in un'invettiva che non lascia dubbi riguardo l'incompatibilità di questi due mondi: «Io me n'infischio di tutti i vostri antenati, signor padre<sup>26</sup>». Il Barone però non può arrendersi; il passaggio dei figli alla tavola degli adulti è l'occasione perfetta per imporre a Cosimo e Biagio un modello di comportamento, fiaccando, in modo definitivo, la loro «insofferenza per tutto e per tutti<sup>27</sup>».

Nel mondo del barone, infatti, il cibo diviene simbolo del potere patriarcale; il dominio paterno sui figli, per essere totale, deve passare anche attraverso il controllo del loro corpo. La punizione inflitta ai due fratelli,

---

<sup>24</sup> CALVINO, *Il barone rampante*, cit., p. 3.

<sup>25</sup> CAMPORESI, *Alimentazione folclore società*, cit., p. 263.

<sup>26</sup> CALVINO, *Il barone rampante*, cit., p. 9.

<sup>27</sup> *Ivi*, p. 11.



per aver fatto scappare le lumache dal barile nel quale venivano conservate, consiste infatti in un periodo di privazione di qualsiasi cibo, eccetto pane, acqua, insalata, cotenna di bue e minestrone freddo.

Scontato il castigo, il primo pasto che la famiglia consuma nuovamente insieme vede come pietanza principale le odiate lumache. L'imposizione del cibo viene dunque usata come veicolo di sottomissione al potere paterno e la ribellione di Cosimo non può che manifestarsi tramite il rifiuto di tale imposizione: «Ho detto che non voglio e non voglio! E respinse il piatto di lumache. Mai s'era vista disubbidienza più grave<sup>28</sup>». Cosimo, cacciato da tavola, abbandona la casa paterna per non farvi più ritorno. Nonostante i tentativi di conciliazione del Barone, infatti, la scelta di Cosimo si configura da subito come irrevocabile. Sono inutili i messaggi di riappacificazione che i genitori fanno giungere al figlio tramite Biagio e che, ancora una volta, si configurano sotto forma di offerta di cibo. Il perdono viene offerto tramite una fetta di torta. Biagio, ancora inconsapevole della portata della ribellione fraterna, si reca trionfante da Cosimo annunciandogli la novità: «Mino! Mino! [...] T'hanno perdonato! Ci aspettano! C'è la merenda in tavola, e babbo e mamma sono già seduti e ci mettono le fette di torta nel piatto! Perché c'è una torta di crema e cioccolato, ma non fatta da Battista, sai!». Cosimo ignora l'offerta di pace; il perdono non riveste alcun interesse agli occhi del ragazzo. Il suo mondo ormai è mutato, accettare la concessione paterna significherebbe scendere nuovamente a patti con una realtà che egli ha già scelto di ripudiare per sempre. Il rifiuto della torta è come la firma ufficiale di un nuovo contratto sociale con i suoi simili.

Le nobili origini di Cosimo, però, non possono essere dimenticate così in fretta. Durante il suo primo incontro con la banda di ladri di frutta, infatti, essi lo ridicolizzano per il suo abbigliamento e lo definiscono un «mangiagelati<sup>29</sup>». Solo i ricchi possono permettersi certe prelibatezze e la possibilità di avere accesso o meno ad esse crea una sorta di inviolabile barriera tra due mondi inconciliabili. Quando Cosimo e Viola cominciano a inseguirsi nell'oliveto, rincorsi dai monelli, gelosi di quel loro attimo di solitudine, l'abisso che separa i due rampolli dalla banda di ragazzi si manifesta in tutta la sua materiale concretezza. Il gruppo

---

<sup>28</sup> *Ivi*, p. 3.

<sup>29</sup> *Ivi*, p. 40.

giunge infatti nei pressi di Porta Capperi, luogo in cui si accalca la gente povera d'Ombrosa, spinta in quei sobborghi dalla carestia e dalla miseria. I ragazzi cenciosi vengono come inghiottiti dai rumori, dai fumi e dai colori di quella caotica massa umana, mentre Cosimo e Viola ne sono in qualche modo respinti. Avvertita la presenza dei due nobili, infatti, i fanciulli «alzarono appena gli occhi intimiditi, si ritirarono in là, cercarono di perdersi tra il polverone e il fumo dei fornelli, come se tra loro si fosse d'improvviso alzato un muro<sup>30</sup>».

La disparità di condizione sociale trova espressione anche nell'uso che le classi superiori fanno del cibo. Come il Barone Piovasco con Cosimo, anche la dispettosa Viola usa il cibo per rivendicare la propria supremazia nell'ordine gerarchico. Non solo invita i ladruncoli nel suo giardino offrendogli della frutta, per farli poi bastonare dai domestici; la crudeltà della bambina arriva al punto di offrire agli ignari ragazzi una torta condita con olio di ricino. Il controllo sociale, che si tratti di quello paterno sui figli o di quello dei nobili sui poveri, deve passare attraverso la frustrazione e il controllo dei loro corpi.

Nel corso della seconda metà del Novecento, l'emancipazione femminile è passata anche attraverso il rifiuto del ruolo di angelo del focolare. La cucina, nella coscienza collettiva, smette di essere il luogo di confine delle mogli; seduti a tavola, ancora una volta, non si consumano solo i pasti ma delle vere lotte di potere. Il discorso che il Coro delle Donne Occidentali rivolge al Coro degli Uomini risuona così nelle parole di Calvino: «Posso cucinare una volta per festa, una volta per esprimermi, una volta per tramandare un sapere, una volta per necessità, una volta per amore, ma non farò la cucina trecentosessantacinque giorni all'anno perché è deciso che il mio ruolo sia quello di fare la cucina e il tuo quello di sederti a tavola<sup>31</sup>».

Ecco perché il cibo, oltre che simbolo dei contrasti sociali, diviene anche veicolo della presa di coscienza di sé. Tramite il rifiuto delle lumache e della torta, Cosimo rivendica il suo diritto all'autodeterminazione; il cibo costituisce per lui il veicolo della conoscenza di sé. Biagio ribadisce il legame tra queste dimensioni, quella del gusto e della conoscenza, quando dice: «Cosimo non conosceva ancora l'amore, e ogni esperienza,

---

<sup>30</sup> *Ivi*, p. 53.

<sup>31</sup> I. CALVINO, *La poubelle agréée* in *La strada di San Giovanni*, cit., p. 86. Il racconto è stato pubblicato per la prima volta in «Paragone», 324, febbraio 1977.

senza quella, che è? Che vale aver rischiato la vita, quando ancora della vita non conosci il sapore?<sup>32</sup>». Assaporare per conoscere dunque; gustare tutti gli aromi e le fragranze dell'esistenza per potersi definire, in punto di morte, appagato e sazio di vita.

Questo legame indissolubile tra il senso del gusto e la conoscenza viene ribadito nel secondo racconto di *Sotto il sole giaguaro*, intitolato, originariamente, *Sapore sapere*. Il viaggio del narratore e della compagna Olivia attraverso il Messico non può prescindere da una metodica esplorazione dei sapori di quella terra; la cucina tradizionale diviene l'unico veicolo possibile per assimilare e digerire costumi tanto diversi da quelli ai quali la coppia è abituata:

Il vero viaggio, in quanto introiezione d'un «fuori» diverso dal nostro abituale, implica un cambiamento totale dell'alimentazione, un inghiottire il paese visitato, nella sua fauna e flora e nella sua cultura [...] facendolo passare per le labbra e l'esofago<sup>33</sup>.

Anche nel racconto *Il museo dei formaggi*<sup>34</sup> il signor Palomar, intento ad esaminare la strabiliante offerta di formaggi del negozio parigino, riconosce che la vera conoscenza «sta nell'esperienza dei sapori, fatta di memoria e d'immaginazione insieme<sup>35</sup>». Palomar riconosce da subito al negozio il ruolo di custode di un sapere e di una tradizione accumulati nel corso dei secoli, «visitandolo sente, come al Louvre, dietro ogni oggetto esposto la presenza della civiltà che gli ha dato forma e che da esso prende forma<sup>36</sup>».

Il gusto viene dunque eletto a una funzione più nobile, quella del *sapere* che, come testimonia il Tommaseo, «da sé vale dottrina retta, e il prevalere della sapienza sopra la scienza<sup>37</sup>». In *Sotto il sole giaguaro* la scoperta della cucina locale assume quindi una funzione epistemologica e il viaggio della coppia si configura, da subito, come un'esplorazione su due

<sup>32</sup> *Ivi*, p. 150.

<sup>33</sup> I. CALVINO, *Sotto il sole giaguaro*, Mondadori, Milano 2002, p. 33. Il racconto è stato pubblicato per la prima volta su «FMR», giugno, 1982 con il titolo *Sapore sapere*. Nell'edizione postuma del 1986 compare con il titolo dell'intera raccolta.

<sup>34</sup> I. CALVINO, *Palomar*, Mondadori, Milano 2002.

<sup>35</sup> *Ivi*, p. 75.

<sup>36</sup> *Ibidem*.

<sup>37</sup> È l'epigrafe del racconto *Sotto il sole giaguaro*, tratta dal *Dizionario dei sinonimi* del Tommaseo.

livelli: da una parte la scoperta, attraverso i sapori, di una cultura ormai perduta, dall'altra, un'esplorazione impietosa della loro vita di coppia.

La vita sessuale dei due si interrompe bruscamente durante il viaggio; il contatto tra il narratore e la sua compagna perde ogni connotazione fisica. Come se il senso del gusto avesse preso il sopravvento su tutti gli altri, non lasciando spazio a nessun'altra forma d'indagine che non passi attraverso lo stomaco. Olivia, infaticabile nella sua ricerca di nuovi sapori, si fa metafora della letteratura «come instancabile ricerca conoscitiva<sup>38</sup>». Questo legame tra il desiderio, non solo di cibo, e letteratura ha radici profonde. Nel 1969 infatti, Calvino recensisce per «Libri nuovi» *Anatomy of criticism* di Northrop Frye. In questo articolo Calvino dichiara di essersi reso conto dell'importanza dell'opera di Frye esattamente a pagina 139 della traduzione italiana, quando l'autore afferma che:

La civiltà non è semplicemente imitazione della natura, ma un processo di costruzione di una forma umana totale mediante elementi della natura, ed è sospinta da quella forza che abbiamo definito desiderio. Il desiderio del cibo e della casa non è appagato dalle radici e dalle caverne; produce quelle forme umane di natura che definiamo coltivazione e architettura. Il desiderio non è dunque una semplice risposta alla necessità, per cui un animale può aver bisogno di cibo e ottenerlo senza coltivare i campi, né è semplicemente la risposta alla mancanza o desiderio di qualcosa in particolare. Non è né limitato né soddisfatto dagli oggetti, ma è una forza che guida la società umana a sviluppare la sua forma peculiare. In questo senso, il desiderio è l'equivalente sociale di ciò che è l'emozione al livello letterale, vale a dire un impulso verso l'espressione che sarebbe rimasto amorfo se la poesia non l'avesse liberato dotandolo della forma per esprimersi. Analogamente la forma del desiderio è liberata e resa apparente dalla civiltà<sup>39</sup>.

Il desiderio, dunque, come motore dello sviluppo sociale e artistico. Le parole di Frye affascinano profondamente Calvino che, infatti, sottolineerà questo legame tra cibo e letteratura nel racconto *La poubelle agréée*. Secondo Calvino bisogna:

---

<sup>38</sup> U. MUSARRA-SCHRÖDER, *Italo Calvino tra i cinque sensi*, Cesati, Firenze 2010, p. 233.

<sup>39</sup> N. FRYE, *Anatomia della critica*, Einaudi, Torino 1969, p. 139, citato in I. CALVINO, *Una pietra sopra*, Einaudi, Torino 1980, p. 195.

Distinguere e comparare il diverso destino di ciò che cucina e scrittura non buttano via, l'opera, quella della cucina mangiata, assimilata alla nostra persona, quella della scrittura che una volta compiuta non fa più parte di me e che ancora non si può sapere se diventerà alimento d'una lettura altrui, d'un metabolismo mentale, quali trasformazioni subirà passando attraverso altri pensieri, quanta parte trasmetterà delle sue calorie, e se le rimetterà in circolo, e come<sup>40</sup>.

Letteratura e gastronomia sono dunque accomunate dal medesimo valore nutritivo. La prospettiva dello scrittore e quella del lettore, però, sono collocate agli estremi opposti del processo alimentare. Calvino sottolinea infatti come l'atto della scrittura sia in realtà un «dispossessarsi non meno che il buttar via<sup>41</sup>». Come l'atto della defecazione, anche la scrittura permette di allontanare da sé qualcosa che non ci appartiene più. La soddisfazione legata al senso di svuotamento, alla possibilità di riconoscere ciò che si è attraverso il riconoscimento di ciò che non si è gettato via, rappresenta una riaffermazione della propria esistenza, una riconferma per l'autore che, come scrive Calvino, «ancora per un giorno sono stato produttore di scorie e non scoria io stesso<sup>42</sup>». Il lettore, invece, trasforma le scorie prodotte dallo scrittore in fonte di nutrimento. La conoscenza veicolata dalla letteratura, come la materia, non si distrugge ma si trasforma. Il suo apporto calorico servirà ad alimentare altre menti e sazierà altrui curiosità.

Il legame tra cibo e letteratura viene proclamato nella maniera più esplicita in *Se una notte d'inverno un viaggiatore*. Quando il Lettore esplora la casa di Ludmilla, la prima stanza che sottopone alla sua indagine è proprio la cucina. Ciò che l'uomo cerca di scoprire, però, non è, genericamente, lo stile di vita della donna ma qualcosa di più preciso: il ruolo che per lei ha la lettura. La casa di Ludmilla ha la chiave di decodificazione dell'universo della donna poiché quello è il luogo in cui lei legge. Il Lettore cerca di capire se la donna che lui brama così tanto usi i libri come una difesa dal mondo, se ne sia dipendente come da una droga o se li usi per gettare dei ponti verso il mondo che la circonda. Calvino è molto esplicito a questo proposito; l'indagine del Lettore può procedere

---

<sup>40</sup> CALVINO, *La poubelle agréée*, cit., pp. 92-93.

<sup>41</sup> *Ivi*, p. 93.

<sup>42</sup> *Ivi*, p. 79.

solo in un modo: «Per capire questo, il Lettore sa che la prima cosa da fare è visitare la cucina<sup>43</sup>». La cucina è la parte della casa che può rivelare più cose della Lettrice. L'approccio della donna al cibo, il suo metodo nel selezionare le provviste nei negozi e la disposizione degli attrezzi nella cucina definiscono il carattere di Ludmilla e, al contempo, il suo rapporto con la letteratura.

Allo stesso modo, in *Sotto il sole giaguaro*, la voracità della coppia di turisti è duplice; il metabolismo dei due, infatti, è insaziabile sia di cibo che di conoscenza. La meticolosità con la quale vengono descritti i piatti che la coppia sperimenta durante il suo viaggio è infatti estrema:

Nel menù della cena [...] trovammo [...] *guacamole* (cioè una purée di avocado e cipolla da tirar su con le *tortillas* croccanti che si spezzano in tante schegge e s'intingono come cucchiari nella crema densa: la pingue morbidezza dell'*aguacate* – il frutto nazionale messicano diffuso per il mondo sotto il nome storpiato di *avocado* – accompagnata e sottolineata dall'asciuttezza angolosa della *tortilla*, che può avere a sua volta tanti sapori facendo finta di non averne nessuno), poi *guajolote con mole poblano* (cioè tacchino con salsa di Puebla, tra i tanti *moles* uno dei più [...] complicati perché richiede quattro varietà diverse di *chiles*, aglio, cipolla, cannella, chiodi di garofano, pepe, semi di cumino, di coriandolo e di sesamo, mandorle, uva passa, arachidi e un po' di cioccolato) e infine *quesadillas* (che sarebbero un altro tipo di *tortilla*, in cui il formaggio è incorporato alla pasta e guarnito di carne tritata e di fagioli fritti)<sup>44</sup>.

Il desiderio dei due di impossessarsi di una realtà a loro così estranea è quasi ossessivo. Secondo Biasin, questi elenchi così dettagliati esprimono il desiderio di esattezza di Calvino, «come se l'esperienza e la vita potessero essere fissate sulla pagina letteraria solo attraverso un ordine implacabilmente preciso di cose e di parole<sup>45</sup>».

La fame di conoscenza di Olivia, però, non può essere soddisfatta senza la partecipazione del compagno; la donna comprende, infatti, che solo facendo ricorso a un doppio corredo di papille gustative la sua ricerca potrà essere completa. Il diverso modo di vivere la passione per la gastronomia, «Olivia più sensibile alle sfumature percettive e dotata

<sup>43</sup> I. CALVINO, *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, Milano, Mondadori, 2002, p. 165.

<sup>44</sup> CALVINO, *Sotto il sole giaguaro*, cit., pp. 29-30.

<sup>45</sup> G.P. BIASIN, *Le periferie della letteratura. Da Verga a Tabucchi*, Longo, Ravenna 1997, p. 138.

d'una memoria più analitica<sup>46</sup>», lui «più portato a definire verbalmente e concettualmente le esperienze<sup>47</sup>», fa sì che l'indagine gustativa diventi completa solo nella fusione dei due palati. Questo è il principale obiettivo di Olivia:

«Senti? Hai sentito?» Mi diceva con una specie d'ansia, come se in quel preciso momento i nostri incisivi avessero triturato un boccone di composizione identica e la stessa stilla d'aroma fosse stata captata dai recettori della mia lingua e della sua<sup>48</sup>.

L'uomo guarda la donna mangiare, osserva il suo metodico masticare, le variazioni del suo viso nel momento in cui assapora i bocconi e, improvvisamente, s'immagina masticato dalla compagna; sente i denti di lei che affondano nella sua carne e percepisce le sensazioni che il suo corpo, divorato, trasmette a Olivia. L'antropofagia praticata anticamente in quelle terre, oggetto di una curiosità quasi morbosa da parte di Olivia per tutto il viaggio, riemerge ora come componente fondamentale del rapporto di coppia. I due scoprono la natura cannibale del rapporto erotico. L'intimità sessuale comporta una lettura sensoriale del corpo dell'amante, come viene sottolineato in *Se una notte d'inverno un viaggiatore*: «Lettrice, ora sei letta. Il tuo corpo viene sottoposto a una lettura sistematica, attraverso canali d'informazione tattili, visivi, dell'olfatto, e non senza interventi delle papille gustative<sup>49</sup>».

La passività dell'uomo in questo processo di decodifica sensoriale dei corpi lascia però insoddisfatta la compagna. Nel corso di un litigio avvenuto, non a caso, durante la cena, Olivia, per la prima volta, accusa l'amante di essere insipido. L'uomo comprende la sua colpa il giorno successivo, durante una visita a degli scavi archeologici in compagnia dell'amico Salustiano, il quale rivela ai due turisti la reversibilità dei sacrifici umani: «Tutti erano potenzialmente sacrificatori e vittime... la vittima accettava d'essere vittima perché aveva lottato per catturare gli altri come vittime<sup>50</sup>». Il cannibalismo rivela una dimensione di macabra giustizia. Il

<sup>46</sup> CALVINO, *Sotto il sole giaguaro*, cit., p. 32.

<sup>47</sup> *Ibidem*.

<sup>48</sup> *Ivi*, pp. 30-31.

<sup>49</sup> CALVINO, *Se una notte d'inverno un viaggiatore*, cit., p. 180.

<sup>50</sup> CALVINO, *Sotto il sole giaguaro*, cit., p. 45.

duplice ruolo di carnefice e vittima rende accettabile la violenza esercitata dagli uomini, eliminando il «rimorso per l'uccisione d'altre vite al fine di nutrire la propria<sup>51</sup>». L'estinzione della sapienza sacrificale non placa il senso di colpa dell'uomo moderno, essa «pesa sulle coscienze oscuramente, come esigenza inespressa<sup>52</sup>». Il fascino che avverte Palomar alla vista della carne esposta sui banchi della macelleria riflette un'eco della sacralità dei sacrifici antichi. Di fronte alla carne macellata l'uomo prova un misto di sentimenti contrastanti, «di gioia trattenuta e di timore, di desiderio e di rispetto, di preoccupazione egoistica e di compassione universale, lo stato d'animo che forse altri esprimono nella preghiera<sup>53</sup>». Palomar avverte la sacralità del luogo in cui si trova, comprende che la sua esistenza e la società cui appartiene sono condizionate dalla sapienza secolare che la macelleria rappresenta. La scomparsa dei riti antropofagi e sacrificali ha spazzato via una sapienza secolare, privando l'uomo di una fondamentale sfera del sacro. Olivia, dal primo giorno in Messico, percepisce un'eco di questa sacralità. La donna, prima ancora di venire a conoscenza dei riti cannibali che si consumavano anticamente in quelle terre, avverte una misteriosa fascinazione; è come se Olivia riuscisse a recuperare quella sacralità perduta e a infonderla nell'eros.

Come il cannibalismo rituale, infatti, anche quello erotico è reversibile. Uomo e donna, per possedersi pienamente, devono cibarsi l'uno dell'altra, concedere la propria sostanza in pasto all'amante. La colpa del compagno di Olivia, ciò che lo rende insipido agli occhi e al palato della donna, è il fatto di considerarsi mangiato da lei e di non cibarsi, a sua volta, dell'amata: «La carne umana di sapore più attraente è quella di chi mangia carne umana<sup>54</sup>».

Quella stessa sera, seduto a tavola con Olivia, l'uomo immagina di «divorare in ogni polpetta tutta la fragranza d'Olivia attraverso una masticazione voluttuosa, una vampiresca estrazione di succhi vitali<sup>55</sup>». Improvvisamente, la crisi sessuale che ha colto la coppia durante il viaggio in Messico si risolve. La cena, dunque, come nel racconto *La nuvola*

---

<sup>51</sup> CALVINO, *Palomar*, cit., p. 77.

<sup>52</sup> *Ibidem*.

<sup>53</sup> *Ivi*, p. 79.

<sup>54</sup> CALVINO, *Sotto il sole giaguaro*, cit., pp. 45-46.

<sup>55</sup> *Ivi*, p. 46.



*di smog*<sup>56</sup>, è stata il veicolo che ha condotto i due amanti al rapporto erotico; la condivisione gastronomica si è fatta preludio della condivisione sessuale. Ed è fondamentale il fatto che, laddove non si abbia la possibilità di soddisfare il proprio bisogno di cibo, anche la pulsione erotica diventi un lusso che non ci si può permettere. Ne *Il sentiero dei nidi di ragno*, per esempio, i sogni dei partigiani sono paragonati a quelli dei cani randagi, sogni «d'ossa rosicchiate e nascoste sottoterra. Solo quando lo stomaco è pieno, il fuoco è acceso, e non s'è camminato troppo durante il giorno, ci si può permettere di sognare una donna nuda<sup>57</sup>». Se la mancanza di cibo produce una sorta di atrofia della sfera sessuale, allo stesso modo, la frustrazione dei piaceri della carne può trovare un canale di sfogo nell'attività culinaria. Ne *Il barone rampante*, ad esempio, la sadica cucina di Battista si configura come la sublimazione di un istinto sessuale aggressivo e frustrato. Sebbene la clausura della ragazza venga imputata al tentativo di violenza da parte del marchesino Della Mela, Biagio manifesta da subito molti dubbi sull'effettiva dinamica dell'episodio. Il marchesino, infatti, è descritto come un «bietolone lentigginoso<sup>58</sup>», decisamente incapace di sopraffare fisicamente Battista, «famosa per fare a braccio di ferro anche con gli stallieri<sup>59</sup>». I dubbi di Biagio sembrano più che fondati: «Perché fu lui a gridare? E come mai fu trovato, dai servi accorsi insieme a nostro padre, con i calzoni a brandelli, lacerati come dagli artigli d'una tigre?<sup>60</sup>». Battista aggredisce la sua preda come un animale feroce; il suo desiderio sessuale è violento e vorace ma destinato a rimanere inappagato. Ed ecco che quel medesimo sadismo, quel compiacimento nell'esercizio di una violenza primordiale deve trovare un canale di sfogo alternativo: «Il suo animo tristo s'esplicava soprattutto nella cucina. [...] Ancor più della vista di quei manicaretti faceva impressione pensare dello zelante accanimento che certo Battista v'aveva messo a prepararli, immaginare le sue mani sottili mentre smembravano quei corpicini di animali<sup>61</sup>». La cucina di Battista non è finalizzata a soddisfare il palato; c'è un certo sadismo nel suo approccio nei confronti del cibo, tanto che, dice Biagio, la monaca di

<sup>56</sup> I. CALVINO, *La nuvola di smog* in *Gli amori difficili*, Mondadori, Milano 1993.

<sup>57</sup> I. CALVINO, *Il sentiero dei nidi di ragno*, Mondadori, Milano 2002, p. 77.

<sup>58</sup> CALVINO, *Il barone rampante*, cit., p. 10.

<sup>59</sup> *Ibidem*.

<sup>60</sup> *Ibidem*.

<sup>61</sup> *Ivi*, pp. 10-11.

casa «scarnificava pollastri con un accanimento minuzioso, fibra per fibra, con certi coltellini appuntiti che aveva solo lei»<sup>62</sup>. I familiari avvertono un senso di disagio al cospetto della ragazza; il suo eros primordiale inibito confluisce in un'arte culinaria animalesca. La sua cucina è sì fortemente artificiale, attenta com'è all'aspetto estetico dei suoi piatti, ma è al contempo selvaggia, onnivora. Battista cucina qualsiasi animale riesca a catturare nel bosco: topi, cavallette, porcospini. Nulla va sprecato: le orecchie di lepre come le code dei maiali. Battista è come un animale selvatico; la primordialità dei suoi istinti la relega al di fuori della società, suggellando nuovamente l'indissolubilità del legame tra cibo e eros.

Il potere evocativo che unisce queste due sfere, però, non è solo quello originato dal bisogno o dal desiderio. Il nome stesso dei cibi può mettere in moto la fantasia e stimolare le pulsioni primarie dell'uomo. Nel racconto *Un chilo e mezzo di grasso d'oca*, Calvino descrive il signor Palomar intento alla ricerca di qualche ricordo che lo leghi al prelibato *cassoulet*; nonostante i suoi sforzi si rivelino vani, la fantasia dell'uomo è ugualmente sollecitata: «Il nome, la visione, l'idea lo attraggono, risvegliano un'istantanea fantasticheria non tanto della gola quanto dell'eros: da una montagna di grasso d'oca affiora una figura femminile, si spalma di bianco la pelle rosa, e già lui immagina se stesso fecendosi largo verso di lei tra quelle dense valanghe e abbracciarla e affondare con lei»<sup>63</sup>. Anche in *Sotto il sole giaguaro* il legame tra cibo e eros trova nel nome del cibo ingerito un veicolo d'espressione fondamentale. Il compagno di Olivia si rende conto che il nome delle polpette che la coppia sta gustando assume un «ruolo dominante», è tramite questo nome che l'uomo riesce a entrare in contatto con la compagna: «*Gorditas pellizcadas con manteca*». Questo nome, che l'uomo gusta, assimila e possiede, lo accompagna per tutta la cena; il potere evocativo di quel nome ha stregato il suo animo: «Tanto che la magia del nome continuò ad agire su di me anche dopo il pasto, quando ci ritirammo insieme nella nostra camera d'albergo, nella notte. E per la prima volta durante il nostro viaggio in Messico l'incantesimo di cui eravamo rimasti vittime fu rotto»<sup>64</sup>.

L'atto del gustare rivela dunque il suo potenziale epistemologico di disvelamento del vero; attraverso il cibo l'uomo comprende una realtà

---

<sup>62</sup> *Ivi*, p. 6.

<sup>63</sup> CALVINO, *Palomar*, cit., pp. 69-70.

<sup>64</sup> CALVINO, *Sotto il sole giaguaro*, cit., p. 46.

universale, scopre la natura cannibalesca dell'amore e la sua reversibilità. Come ne *Il barone rampante*, la tavola diventa il centro catalizzatore di tutti i contrasti; Olivia e il suo compagno litigano durante la cena, proprio come Cosimo e suo padre. Ma proprio il cibo sarà il veicolo simbolico di soluzione dei problemi, il tramite che guida i personaggi verso una personale presa di coscienza. In entrambi i casi la soluzione del conflitto porta, infatti, a scoperte universali. Per Cosimo, la ribellione a tavola rivela la sua incompatibilità con il modello di vita al quale è destinato; per Olivia e il compagno, invece, la rivelazione consiste nella scoperta che il cannibalismo del rapporto erotico è figlio di un cannibalismo universale. L'uomo e la donna si riconoscono nell'immagine di due serpenti che s'inghiottono a vicenda, coscienti d'essere, a loro volta, inghiottiti dal serpente del tempo. Il processo nutritivo d'ingestione e digestione diviene dunque metafora del ciclo vitale umano, dell'eternità del tempo che ci divora e «dell'identità sostanziale tra vita e morte<sup>65</sup>».

---

<sup>65</sup> M. SORICE, *La città ideale*, Merlo, Roma 1989, p. 89.

Simona Morando

## L'IMPOSSIBILE GASTRONOMIA DI PALOMAR

Per un autore che dichiarava, come nella prima «lezione americana», di aver solo voluto sottrarre peso alle figure umane, ai corpi celesti, alle città e alle parole<sup>1</sup>, pare quasi incongruente cercare relazioni col mondo 'calorico' della gastronomia. Fortunatamente non solo in questi atti la relazione di Giorgia Fissore ha già donato peso al magro profilo di Calvino gastronomo, ma anche altri studi precedentemente hanno puntualizzato come Calvino affronti il tema del cibo con qualche interrogazione, come sempre in lui, fondataiva<sup>2</sup>. E quindi in pieno accordo con quella definizione del *Dizionario dei sinonimi* di Nicolò Tommaseo della parola «Gustare» posta in esergo all'ultimo racconto che Calvino dedica (anche) al cibo, *Sotto il sole giaguaro*, intitolato nella sua prima uscita *Sapere sapere*: definizione per cui l'«assaggio» «denota che dell'impressione provata abbiamo un sentimento riflesso, un'idea, un principio di esperienza», che dà il via al sapere e alla conoscenza<sup>3</sup>.

Le parole già spese mi permettono perciò di andare subito al sodo. Cioè all'intento di proporre un'analisi del capitolo *Palomar fa la spesa* dell'ultimo romanzo edito in vita da Calvino, *Palomar*<sup>4</sup> appunto, dove il

---

<sup>1</sup> I. CALVINO, *Leggerezza*, in *Lezioni americane. Sei proposte per il prossimo millennio*, in *Saggi 1945-1985*, a cura di M. BARENGHI, Mondadori, Milano 1995, t. I, p. 631.

<sup>2</sup> Rimando al saggio di C. NOCENTINI, *Fiat pasta: Calvino e la cucina*, in *Soavi sapori della cultura italiana*, Atti del XIII Congresso dell'AIPI (Verona-Soave, 27-29 agosto 1998), a cura di B. VART VAN DEN BOSSCHE, M. BASTAENSEN, C. SALVADORI LONERGAN, con la collaborazione di G. DOMENICHINI, Cesati, Firenze 2000, pp. 413-427. Il saggio affronta in particolar modo l'aspetto del cibo a partire dalle *Cosmicomiche*.

<sup>3</sup> CALVINO, *Sapere Sapere (Sotto il sole giaguaro)*, in *Romanzi e racconti*, edizione diretta da C. MILANINI, a cura di M. BARENGHI e B. FALCETTO, Mondadori, Milano 1994, vol. III, p. 127.

<sup>4</sup> Pubblicato nel 1983 (finito di stampare: 19 novembre) nei «Supercoralli» Einaudi e come sappiamo frutto di una selezione di prose apparse su «la Repubblica» e sul «Corriere della Sera» a partire dal 1975. Si legge ora in CALVINO, *Romanzi e racconti*, cit., vol. II, pp. 871-978, e nota sul testo

capitolo in questione è il secondo della seconda parte del libro e quindi collocato in posizione centrale. Nella perfetta simmetria enunciata nella premessa del libro, il capitolo coglie tutte e tre le «aree tematiche» che a Calvino interessa perlustrare, con le relative forme testuali – l’esperienza visiva (descrizione), elementi antropologico-culturali (racconto), la speculazione (la meditazione). Vale la pena rinfrescarci la memoria brevemente su queste pagine, ricordando che diversamente dal solito – e il solito è Roma<sup>5</sup> – Palomar si trova a Parigi, nota di cui dovremo tener conto necessariamente.

*Un chilo e mezzo di grasso d’oca* (apparso per la prima volta sul «Corriere della sera» il 23 gennaio 1976) ci presenta un Palomar alle prese con una ricca *charcuterie* parigina nei giorni delle feste. La contemplazione di un flacone di grasso d’oca funziona prima da piccola *madeleine* per piatti appartenuti al suo passato e poi si associa ineluttabilmente ad un’idea erotica di morbidezza e di possesso, con la conseguente necessità di possesso autentico e univoco dell’oggetto. La ricerca dunque di un bene d’acquisto si trasforma nella tensione verso un oggetto da amare e da cui essere riamati. Da qui lo scatto della gelosia verso gli avventori in coda e il successivo senso di esclusione da tutto e da tutti, perché Palomar si sente incapace e impossibilitato a possedere alcunché in maniera esclusiva<sup>6</sup>.

*Il museo dei formaggi* (non pubblicato su un quotidiano precedentemente e probabilmente pensato solo per il libro) ci disloca in un negozio parigino di formaggi, che viene percepito esteticamente come un museo, un museo di bellezza e di piacere, che sollecita il desiderio di Palomar. La possibilità di raggiungere l’oggetto del desiderio, anche qui assimilato a quello erotico, è mediato dalla cultura linguistica del personaggio, che cerca di possedere almeno nominalmente i formaggi, cercando di ricordare nomi e forma di tutti, ma perdendo la genuinità della conoscenza solo empirica del bene agognato. E quando tocca a lui affidare alla commessa i suoi *desiderata*, si troverà a chiedere la prima cosa che gli viene

pp. 1402-1436. Il capitolo che analizzo si trova alle pp. 930-939. Per uno studio d’insieme su questo libro rimando a F. SERRA, *Calvino e il pulviscolo di Palomar*, Le Lettere, Firenze 1996.

<sup>5</sup> Poche le fughe da Roma. Il mare della Versilia e poi dopo Parigi, Barcellona (*Il gorilla albino*), Kyoto (*L’aiola di sabbia*), il Messico (*Serpenti e teschi*).

<sup>6</sup> Compie una breve lettura di questo capitolo C. MILANINI, *L’utopia discontinua. Saggio su Italo Calvino*, Garzanti, Milano 1990, p. 183.

in mente, un formaggio sponsorizzato dalla pubblicità, di cui è vittima come tutti.

*Il marmo e il sangue* infine (scritto tra il 18 e il 20 luglio 1983 e anch'esso non apparso precedentemente su quotidiano) è il paragrafo più complicato. La macelleria è qui il luogo di una cultura millenaria, quella carnivora, che ha sostenuto l'uomo e assoggettato il mondo animale e il territorio. Ma è anche il luogo di un mistero, quello della morte della carne e della sua ostensione, che rende quasi sacro e quindi degno di pietà lo spettacolo dei tranci animali esposti. Palomar prova terrore e timore reverenziali, compassione, quasi preghiera.

È chiaro che una simile compagine di paragrafi, disposta a slittare sapientemente e rapidamente da una questione all'altra, spiazzando spesso il lettore, deve trovare plurali interpretazioni. Una, forse molto parziale, ce la fornisce Calvino stesso:

Comunque, il problema di far fronte a campi del sapere che non padroneggiano che in misura limitata era il più difficile da risolvere perché Palomar non dovrebbe mai ostentare né competenze che non ha né incompetenze che non sono mai interessanti in sé. Se ho risolto questo problema si vedrà nella sezione che è il cuore del libro, *Palomar fa la spesa*; questa parte, dedicata ai negozi alimentari di Parigi, corrisponde a uno dei temi a cui tengo di più e che potrei definire: «le basi materiali dell'esistenza»<sup>7</sup>.

Calvino ci presenta dunque il «cuore del libro» come un banco di prova per l'autore, un test di bravura, perché non deve far sembrare Palomar un facile e supponente tuttologo. Ma l'indicazione giusta che ci deve incuriosire è quella di intendere le pagine del capitolo come piccoli trattati sulle «basi materiali dell'esistenza».

Forse si è poco messa in relazione questa espressione virgolettata con uno dei libri da cui Calvino dichiara di aver preso espressamente le mosse per *Palomar* (insieme all'indicazione di *Monsieur Teste* di Valéry, dei racconti brevi di Brecht, della generale sorveglianza dell'*Uomo senza qualità* di Musil), cioè *Le parti pris des choses* di Francis Ponge, pubblicato in Francia

---

<sup>7</sup> Si tratta di un passaggio della presentazione di *Palomar* scritta da Calvino, ritrovata tra le sue carte e pubblicata dai curatori in *Romanzi e racconti*, cit., vol. II, p. 1404.

nel 1942 e tradotto in Italia da Jacqueline Risset per Einaudi nel 1979<sup>8</sup>; data questa molto interessante, soprattutto perché Calvino lo recensisce subito sul «Corriere della Sera» (29 luglio 1979<sup>9</sup>), ma che significa poco se pensiamo che Calvino poteva ben conoscere Ponge in originale e già da diverso tempo. *Le parti pris des choses* consistono, lo si ricorderà, di *pétites proses* in cui Ponge si pone dal punto di vista delle cose, quasi in una prospettiva anti-umana, che in realtà poi si rivela di matrice finemente umanistica<sup>10</sup>. La descrizione è l'arma retorica prescelta e sfilano davanti ai nostri occhi di lettori lacerti di realtà come appena creati, perché li si possa nuovamente, per la prima volta, definire mentalmente, linguisticamente e anche emotivamente, ingaggiando una sfida allo scacco della lingua e all'insorgenza dei primi impulsi di fronte alla realtà ridotta a *cose*, secondo una modalità assai chiara a Palomar, come sappiamo.

Nell'introduzione alla traduzione del 1979 una frase della Risset, riportata poi in quarta di copertina, spiega in sintesi l'intento di Ponge e involontariamente chiosa per noi quell'indicazione di Calvino valida per il capitolo di *Palomar*: la Risset scrive infatti che il libro di Ponge consiste nel «progetto quindi di scrivere un nuovo *De natura rerum*, o piuttosto un nuovo *De varietate rerum* il cui metodo viene così enunciato: “Il miglior partito è di considerare ogni cosa del tutto sconosciuta, e di passeggiare o di sdraiarsi nel sottobosco o sull'erba, e di riprendere tutto all'inizio”. Una fenomenologia poetica, certo, ma una *fenomenologia materialista*, non esistenzialista, per la disperazione di Sartre. L'opera di Ponge riproduce ciò che si può chiamare: “*allegria materialista*” – contatto rinnovato, rinnovante, con l'esterno, con le “*choses*” della natura e del mondo<sup>11</sup>». Accostiamo poi queste righe alla recensione della traduzione italiana che scrive Calvino sul «Corriere della Sera», in cui definisce Ponge «uno dei

<sup>8</sup> F. PONGE, *Il partito preso delle cose*, traduzione di J. RISSET, Einaudi, Torino 1979. La diffusione di Ponge in Italia è stata primariamente dovuta a Piero Bigongiari che lo ha inserito nel volume *Poesia francese del Novecento*, Vallecchi, Firenze 1968 e ne ha proposto *Vita del Testo*, antologia di Ponge con traduzioni dello stesso Bigongiari, della Risset, di Ungaretti e di Luciano Erba. Cfr. *Nota bibliografica* nell'edizione citata del *Partito preso delle cose*.

<sup>9</sup> I. CALVINO, *Francis Ponge*, ora in *Saggi*, cit., t. I, pp. 1401-1407.

<sup>10</sup> «Mais quelle est la notion propre de l'homme: la parole et la morale. L'humanisme» (conclusione di *Escargots*, in *Il partito preso delle cose*, cit., p. 46) trad.: «Ma quale è la nozione propria dell'uomo: la parola e la morale. L'umanesimo».

<sup>11</sup> J. RISSET, *De varietate rerum, o l'allegria materialista*, in PONGE, *Il partito preso delle cose*, cit., pp. IX-X. Miei i corsivi.

pochi saggi del nostro tempo, uno dei pochi autori *basilari* da cui ripartire per cercare di non girare più a vuoto» (il corsivo è dello stesso Calvino). Così è forse più comprensibile il riferimento alle «basi materiali dell'esistenza», per la disperazione di Sartre.

Il senso umanistico di questa operazione materiale, di questa sottile ricerca a partire dalle cose per approdare all'umano è del resto dichiarato da Calvino *post eventum* nelle *Lezioni americane (Esattezza)*: «Ponge è per me un maestro senza uguali, perché i brevi testi de *Le parti pris des choses* e delle altre raccolte che proseguono in quella direzione, parlino essi della *crevette* o del *galet* o del *savon*, rappresentano il miglior esempio d'una battaglia col linguaggio per farlo diventare il linguaggio delle cose, che parte dalle cose e torna a noi carico di tutto l'umano che abbiamo investito nelle cose»<sup>12</sup>.

Ma Ponge pertiene anche all'ideazione del capitoletto che più ci interessa, *Palomar fa la spesa*. Possiamo anche mettere in nota in questa occasione gli appunti su altre derivazioni da Ponge in Calvino e che varrebbe ancora studiare<sup>13</sup>, per rileggere un capitolo anch'esso centrale nel *Partito preso delle cose*, un pezzo di bravura intitolato *Les trois boutiques, Le tre botteghe*, che citerò interamente, ma che qui mi interessa segnalare intanto per ricordare appunto che siamo a Parigi e che le tre botteghe si caricano di un significato diverso esattamente come le tre botteghe parigine di Palomar<sup>14</sup>.

### *Le tre botteghe*

Vicino a place Maubert, nel posto in cui ogni mattina di buon ora aspetto l'autobus, stanno l'una accanto all'altra tre botteghe: Gioielleria, Legna e Carbone, Macelleria. Contemplandole l'una dopo l'altra, osservo i comportamenti molto diversi ai miei occhi del metallo, della pietra preziosa, del carbone, del ceppo, del pezzo di carne.

---

<sup>12</sup> I. CALVINO, *Esattezza*, in *Lezioni americane*, cit., pp. 692-693.

<sup>13</sup> Come ad esempio la descrizione del mare *flot par flot* che Ponge fa e che Palomar riproduce in *Descrizione di un'onda*.

<sup>14</sup> J. RISSET, *Dialogue de la vague et du gallet: Italo Calvino et Francis Ponge*, in *Italo Calvino. Atti del Convegno internazionale (Firenze, Palazzo Medici-Riccardi 26-28 febbraio 1987)*, a cura di G. FALASCHI, Garzanti, Milano, 1988 pp. 323-326. Su Ponge e Calvino si veda anche SERRA, *Calvino e il pulviscolo di Palomar*, cit., p. 157. Non mi sembra però che citi questa eclatante affinità di scelta tematica tra Ponge e Calvino.



Non soffermiamoci troppo a lungo sui metalli, che sono soltanto il seguito di un'azione violenta o frazionante esercitata dall'uomo sui fanghi o su alcuni agglomerati che di per sé non ebbero mai simili intenzioni; né sulle pietre preziose, la cui stessa rarità chiede che si accordino loro pochissime parole ben scelte in un discorso sulla natura equamente composto.

In quanto alla carne, un tremore alla sua vista, una sorta di orrore o di simpatia mi costringe alla massima discrezione. Del resto, tagliata di fresco, un velo di vapore o di fumo *sui generis* la cela anche agli occhi che vorrebbero dar prova, propriamente parlando, di cinismo: avrò detto tutto quando avrò attirato l'attenzione, per un momento, sul suo aspetto *palpitante*.

Ma la contemplazione del legno e del carbone è invece una fonte di gioie facili quanto sobrie e sicure, che sarei felice di far condividere. Occorrerebbero più pagine forse, mentre qui non dispongo che della metà di una. Perciò mi limito a proporvi il seguente motivo di meditazioni: «1°) IL TEMPO OCCUPATO INVETTORI SIVENDICA SEMPRE, CON LA MORTE. – 2°) BRUNO, PERCHÉ IL BRUNO STA TRA IL VERDE E IL NERO SULLAVIA DELLA CARBONIZZAZIONE, IL DESTINO DEL LEGNO COMPORTA ANCORA – BENCHÉ IN MINIMO GRADO – UNA GESTA, CIOÈ A DIRE L'ERRORE, IL PASSO FALSO, E TUTTI I MALINTESI POSSIBILI».<sup>15</sup>

---

<sup>15</sup> PONGE, *Il partito preso delle cose*, cit., p. 87. Riporto anche l'originale francese (p. 186), intitolato *Les trois boutiques*: «Près de place Maubert, à l'endroit où chaque matin de bonne heure j'attends l'autobus, trois boutiques voisinent: Bijouterie, Bois et Charbons, Boucherie. Les contemplant tour à tour, j'observe les comportements différents à mes yeux, du métal, de la pierre précieuse, du charbon, de la bûche, du morceau de viande. // Ne nous arrêtons pas trop aux métaux, qui sont seulement la suite d'une action violente ou divisante de l'homme sur des boues ou certains agglomérés qui par eux-même n'eurent jamais de pareilles intentions; ni aux pierres précieuses, dont la rareté justement doit faire qu'on ne leur accorde que peu de mots très choisis dans un discours sur la nature équitablement composé. // Quant à la viande, un tremblement à sa vue, une space d'horreur ou de sympathie m'oblige à la plus grande discrétion. Fraîchement coupée, d'ailleurs, un voile de vapore ou de fume *sui generis* la dérobe aux yeux meme qui voudraient faire prevue à propement parler de cynisme: j'aurait dit tout ce que je peux dire lorsque j'aurai attiré l'attention, une minute, sur son aspect *palpitant*. // Mais la contemplation du bois et du charbon est une source de joies aussi faciles que sobres et sûres, que je serais content de faire partager. Sans doute y faudrait-il plusieurs pages, quand je ne dispose ici que de la moitié d'une. C'est pourquoi je me borne à vous proposer ce sujet de méditation: "1°) LE TEMPS OCCUPÉ EN VECTEURS SE VENGE TOUJOURS, PAR LA MORT. – 2°) BRUN, PARCE QUE LE BRUN EST ENTRE LE VERT ET LE NOIR SUR LE CHEMIN DE LA CARBONISATION, LE DESTIN DU BOIS COMPORTE ENCORE – QUOIQU'AU MINIMUM – UNE GESTE, C'EST-A-DIRE L'ERREUR, LE FAUX PAS, ET TOUS LES MALENTENDUS POSSIBLES"».

Particolarmente rilevante mi sembra il nesso tra la contemplazione delle cose esposte nelle botteghe e il passaggio, per via emotiva ed empatica, alla meditazione. Questi elementi esperienziali, come nel trittico di *Palomar*, coincidono proprio nella bottega della macelleria e parzialmente in Ponge anche in quella di Legna e Carbone: ci torneremo al momento opportuno. Ad un primo livello quindi vorrei segnalare che la lettura della trilogia di *Palomar fa la spesa* deve essere collocata in un puro senso pongiano, cioè cercando, dalle cose e nelle cose, l'umano, che si traduce immediatamente in Calvino in una piccola sistemazione delle passioni principali dell'uomo. Che poi Calvino, contrariamente a Ponge, determini lo scacco del tentativo di sistemare per via razionale le passioni medesime, è questione che dovremmo porci fortemente.

Infatti non ci possiamo fermare a questo livello di lettura di matrice pongiana. Dobbiamo assumere che Palomar, tutto contrariamente alla voce prosificante di Ponge, è di fatto un personaggio da romanzo (l'ultimo, dopo l'Arrigo Ormea della *Giornata di uno scrutatore*, forse, e dopo il protagonista non umano delle *Cosmicomiche*) con statuto autonomo, caratteristiche fisiche e morali (miope, taciturno, nevrotico) e che si muove dentro un contesto che azzardo qui a definire sociale, se non storico. Sebbene, come ha notato Francesca Serra, Calvino abbia eliminato con rigore dal passaggio dagli articoli a stampa alla confezione del libro tutti i riferimenti all'attualità e agli avvenimenti esterni più patenti, tuttavia nella trilogia della spesa, Palomar si muove decisamente in un contesto sociale, che giudica; e si muove in mezzo ad altre persone, di cui valuta comportamenti e indovina pensieri. Quante volte Palomar fa questo durante il libro? Pochissime. Troppo impegnato a capire la sua individuale posizione nel mondo e la posizione del mondo nei suoi confronti, finisce per stabilire solo relazioni di fraintendimento con gli altri, come ad esempio nel capitolo *Il seno nudo*<sup>16</sup>, fino all'esito ineludibile di questo percorso disarmonico nella trilogia di *Palomar in società*<sup>17</sup> inserita all'interno della macro-sequenza *I silenzi di Palomar*, già nel titolo molto esplicito.

---

<sup>16</sup> Eppure Palomar non è di per sé un asociale: è sposato (*Il fischio del merlo*, *La pancia del geco*, in particolare), anche se questo stato produce solo riflessioni sull'incomunicabilità tra gli esseri umani (cfr. *Palomar*, in *Romanzi e racconti*, cit., vol. II, p. 894); e ha almeno una figlia (*Dal terrazzo*), esattamente come Calvino. Il disagio del difficile rapporto con gli altri è esplicitato in *L'universo come specchio* (pp. 971-974), significativamente penultimo capitolo del libro.

<sup>17</sup> *Del mordersi la lingua*, *Del prendersela coi giovani*, *Il modello dei modelli* (ivi, 960-967). Il fatto inoltre che il fondamentale capitolo *Il modello dei modelli*, che decreta lo smantellamento di qualsiasi

Invece in *Palomar fa la spesa* la contestualizzazione sociale è evidente e rimarcata. Subito ad apertura di sequenza, nel brano *Un chilo e mezzo di grasso d'oca, c'è l'attacco alla civiltà dei consumi che ha livellato e appiattito l'offerta e di conseguenza i gusti della gente:*

Il signor Palomar fa la coda in una *charcuterie* di Parigi. Sono i giorni delle feste ma qui la ressa dei clienti è abituale anche in epoche meno canoniche, perché è uno dei buoni negozi gastronomici della metropoli, miracolosamente sopravvissuto in un quartiere dove l'appiattimento del commercio di massa, le tasse, il basso reddito dei consumatori, e ora la crisi, hanno smantellato a una a una le vecchie botteghe sostituendole con anonimi supermagazzini<sup>18</sup>.

I clienti della *charcuterie* sono ansiosi di esprimere i loro desideri. «Sono le provviste che possono dirci qualcosa di te», aveva scritto in *Se una notte d'inverno un viaggiatore*. Ma prima ancora avevamo già incontrato una folla accalorata per gli acquisti: era nelle pagine di *Marcovaldo al supermarket*. In *Palomar* l'ottica è però più misurata. Un di più di cinismo è subentrato nella ressa di acquirenti: «Grigia e opaca e arcigna è invece la gente che si fa largo tra i banchi, smistata da commesse biancovestite, più o meno anziane, di brusca efficienza<sup>19</sup>». Tutti appaiono «impazienti, sfuggenti, [...] persone concentrate in se stessi e a nervi tesi, preoccupate ognuna di ciò che ha e ciò che non ha<sup>20</sup>».

Questi passaggi sembrano tutti strani e stranianti in un libro poco sociologico come questo, ma credo che vi sia una ragione forte perché qui e non altrove Palomar prenda coscienza del mondo in cui è. La collocazione in terra parigina del capitolo, valida per scovare Ponge e non solo per carpire *tranches de vie* di Calvino, parigino allora, vale anche per trovare un'altra fonte certa per il nuovo livello di lettura individuato, quello della descrizione e dell'analisi 'sociale'. Perché a differenza di quanto la critica lascia intendere, *Palomar* non va solo interpretato sulla scorta delle estreme *Lettere americane*, ma piuttosto va radicato maggior-

---

tentativo gnoseologico fin qui esperito dal personaggio, sia inserito nella riflessione sulla società, si concilia con una lettura anche storica e come cercherò di dire utopica o anti-utopica dell'intero libro.

<sup>18</sup> CALVINO, *Un chilo e mezzo di grasso d'oca*, *ivi*, p. 930.

<sup>19</sup> *Ibidem*.

<sup>20</sup> *Ivi*, p. 931.

mente dentro la fine degli anni Sessanta e primi anni Settanta in cui la riflessione di Calvino svolta di fatto, con saggi ben noti come *Cibernetica e fantasmi* (*Appunti sulla narrativa come processo combinatorio*) – ancora del 1967 – la sequenza della ‘definizione dei territori’ letterari – e dentro un’elaborazione serrata sulla conoscenza applicata alla società e all’umano. Bisognerebbe forse sostenere con più forza infatti che il Calvino che parte dalla *Giornata di uno scrutatore* (1963) e che arriva a *Palomar* (1983) resta uno scrittore che osserva e sorveglia la società e la storia in cui vive e viviamo in una forma totalmente anti-neorealista, che aveva invece caratterizzato la sua prima fase narrativa e saggistica, e cioè in una forma timidamente utopistica (si ricordi la visione della Città ideale in conclusione alla *Giornata*).

In che senso utopistica? Certo che Calvino, negli anni Settanta, sa bene che i tempi delle grandi utopie sono finiti, che è solo congetturabile come aspirazione quell’utopia scritta che si presenta come «meccanismo funzionante in ogni sua rotella, autosufficiente autoregolato autoriproduttivo, ignaro nella crisi d’ogni inizio e d’una sempre possibile fine<sup>21</sup>». Ma fare appello all’alta fantasia degli utopisti aiuta ad avere uno sguardo su un altrove dove dislocare i tentativi di miglioramento della realtà. L’utopia è un orizzonte dunque, ormai definitivamente perduto, che però lascia socchiusa la possibilità che dalle pieghe del sistema vigente fuoriesca una soluzione inaspettata, che stupisca e faccia girare il mondo secondo orbite diverse. Stando alla funzione che all’utopia attribuisce lo stesso Calvino: «L’utopia sente il bisogno d’opporre una sua compattezza e permanenza al mondo ch’essa rifiuta e che si mostra altrettanto compatto e pervicace. // Già questo qualifica l’utopia come produzione favorita d’epoche in cui l’azione pratica è sconfitta». Ma forse è ancora più efficace la funzione che Roland Barthes assegna all’utopia in *Barthes di Roland Barthes*: «A che cosa serve l’utopia? A produrre del senso<sup>22</sup>». Scriveva Calvino nel 1973:

---

<sup>21</sup> I. CALVINO, *Per Fourier. 3. Commiato. L’utopia pulviscolare*, in *Saggi*, cit., t. I, pp. 306-314, cit. a p. 307. Apparso precedentemente in «Almanacco Bompiani 1974», datato dicembre 1973.

<sup>22</sup> *Barthes di Roland Barthes* (1975), trad. di G. CELATI, Einaudi, Torino, 2007, p. 89. Totalmente fourieriano il senso dell’utopia per Barthes: «ostile alla massificazione, tesa verso la differenza, insomma fourieriana; l’utopia (sempre mantenuta) consiste allora nell’immaginare una società infinitamente parcellizzata, la cui divisione non sarebbe più sociale, e per cominciare, non sarebbe più conflittuale» (*ivi*, p. 90).

Certo ultimamente anche il mio bisogno di rappresentazione sensoriale della società futura è scemato. Non per vitalistica rivendicazione dell'imprevedibile, né per cinica rassegnazione al peggio, o perché abbia riconosciuto la superiorità dell'astrazione filosofica nell'indicarmi l'auspicabile, ma forse solo perché il meglio che m'aspetto ancora è altro, e va cercato nelle pieghe, nei versanti in ombra, nel gran numero d'effetti involontari che il sistema più calcolato porta con sé senza sapere che forse là più che altrove è la sua verità. Oggi l'utopia che cerco non è più solida di quanto non sia gassosa: è un'utopia polverizzata, corpuscolare, sospesa<sup>23</sup>.

Queste parole, come la definizione della funzione dell'utopia, sono tratte da uno dei più noti scritti su Charles Fourier, il terzo della sezione *Per Fourier*<sup>24</sup> della raccolta *Una pietra sopra*. Forse si è fatta sostanzialmente poca attenzione al forte interesse di Calvino per questo utopista sette-ottocentesco (1772-1837), letto come «un poeta, un romanziere, un moralista», ma anche sottile ispiratore di quell'«utopia pulviscolare» che è largamente riconosciuta come motivazione importante dell'ultima fase calviniana. È Charles Fourier la nostra seconda fonte per l'interpretazione di *Palomar fa la spesa*<sup>25</sup>.

Come è noto nel 1967 a Parigi vengono ripubblicate le opere di Fourier in edizione anastatica e come ha ricordato Carlo Ossola in una sintetica relazione radiofonica<sup>26</sup> due sono gli autori che da quell'edizio-

<sup>23</sup> I. CALVINO, *Per Fourier. 3. Commiato. L'utopia pulviscolare*, in *Saggi*, cit., t. I, p. 314.

<sup>24</sup> I primi due sono: 1. *La società amorosa* e 2. *L'ordinatore dei desideri*, in *Saggi*, cit., t. I, pp. 274-306. Sull'utopista si veda J. BEECHER, *Charles Fourier. Il visionario e il suo mondo*, trad. di R. CRUCIANI, introduzione e cura di R. MASSARI, Massari editore, Bolsena (VT), 2008 (ed. originale del 1986).

<sup>25</sup> Funziona ancora quindi questa riflessione di Cesare Cases (troppo presto dimenticata): «Tuttavia devo dire che il tuffo di Calvino in questo mondo, strettamente legato alla cultura francese, è stato positivo, e che in esso egli non ha affatto dimenticato le sue origini, il mondo da cui proveniva, il suo addentellato con la realtà storica, con i pericoli e con le prospettive dei nostri tempi. Questo mi sembra visibile soprattutto nelle ultime opere. Egli non si è mai crogiolato nel gioco come gioco e la sua simpatia per Fourier non è casuale; in fondo il francese che lui ha più amato è sentito è Fourier, cioè il gioco sì, ma il gioco come utopia, come costituente di un mondo utopico da cui siamo lontani, e che Calvino diceva che non si era purtroppo realizzato, perché quello che si era veramente realizzato era il mondo tecnocratico e utilitaristico che auspicava l'antagonista diretto di Fourier, Saint-Simon». In *Italo Calvino. Atti del Convegno Internazionale*, cit., p. 385. Preferirei questa lettura di utopia attiva, per quanto nelle forme rassegnate che dirò più avanti, che la lettura di un Calvino che paga pegno «a quella letteratura della *Gegenutopie*, o controutopia, che costituiva ormai un'espressione di comunanza culturale non soltanto europea» (MILANINI, *L'utopia discontinua*, cit., p. 190).

<sup>26</sup> [http://www.treccani.it/magazine/I\\_Classici\\_Italiani/italo\\_calvino.html?template=audio](http://www.treccani.it/magazine/I_Classici_Italiani/italo_calvino.html?template=audio).

ne di Fourier si lasciano affascinare oltremodo: Italo Calvino e Roland Barthes (dopo che già Breton e Queneau si erano applicati scientemente alle pagine dell'utopista). Calvino divora Fourier nel suo Sessantotto e ad Einaudi propone un'antologia riccamente prefata dei *Quattro movimenti, Il nuovo mondo amoroso*<sup>27</sup> che esce nel 1971. Barthes intraprende, da *Vivre avec Fourier*, saggio del 1970, un percorso che lo porterà velocemente al noto volume *Sade, Fourier, Loyola* del 1971<sup>28</sup>. Lo sguardo incrociato di Calvino e di Barthes su Fourier conta. Ma più di Barthes, totalmente dedito al sistema coeso del linguaggio fourieriano su parole e passioni, Calvino coglie non solo il senso di un altrove spaziale del desiderio (che si traduce poi nelle *Città invisibili*), ma anche l'aspetto contestatario di Fourier nei confronti della realtà sociale del suo tempo, che Calvino traduce nella sua modernità. Fourier, «Ariosto degli utopisti<sup>29</sup>», ironizza e protesta contro quella che chiama la *civiltà* e contro i *civilizzati*, cioè i suoi contemporanei. Contro la civilizzazione post rivoluzione francese e post disastro del 1793, Fourier ipotizza la società di Armonia in cui nessuno deve più subire coercizioni e tutto s'intona ad una precisa e quasi ingegneristica ricerca della felicità individuale e collettiva.

La regola su cui esplicitamente si regge l'utopia di Fourier è che ogni desiderio, ogni passione<sup>30</sup> umana, anche la più stravagante, debbano trovare una forma di soddisfazione nel regno di Armonia. I desideri vanno ordinati e vanno corrisposti, con sistematicità e precisione. Le due passioni più importanti per Fourier sono quella gastronomica e quella erotica: difficilmente vanno disgiunte. E Calvino, come Barthes, assume

---

<sup>27</sup> C. FOURIER, *Teoria dei Quattro movimenti, Il nuovo mondo amoroso e altri scritti sul lavoro, l'educazione, l'architettura nella società d'Armonia*, scelta e introduzione di I. CALVINO, traduzione di E. BASEVI, Einaudi, Torino, 1971.

<sup>28</sup> R. BARTHES, *Sade, Fourier, Loyola. La scrittura come eccesso*, traduzione italiana di L. LONZI, Einaudi, Torino, 1977. Io cito dall'edizione Einaudi, Torino, 2001, dove il capitolo *Fourier* occupa le pp. 65-108. Si ricorderà lo straordinario e commovente pezzo scritto da Calvino per la morte di Barthes, tutto giocato sull'uscita dell'ultimissimo *La chambre claire*, libro a Calvino carissimo (lo cita anche nelle *Lezioni americane*): *In memoria di Roland Barthes*, in *Collezione di sabbia*, in *Saggi*, cit., t. I, pp. 481-486.

<sup>29</sup> I. CALVINO, *Per Fourier. 1. La società amorosa*, in *Saggi*, cit., t. I, p. 274.

<sup>30</sup> «Fourier non vuole cambiare le "passioni" umane: le "passioni" sono la sola essenza dell'uomo, sono positive per definizione, mentre negativo è tutto ciò che le intralcia e le reprime, cioè la Civiltà»: *ivi*, p. 275.

pedissequamente il binomio<sup>31</sup>. Scrive: «Nell'eros come nella ghiottoneria, il piacere è fatto di precisione. Non per nulla Fourier era parente e amico dell'autore della *Fisiologia del gusto*, Brillat-Savarin: la sua ghiottoneria non è mai generica, punta ogni volta su un piatto determinato, e su un determinato modo di cucinare quel dato piatto<sup>32</sup>». Sull'«Espresso» nel 1971 Calvino precisava che «Il cammino della santità sociale, [...] può essere proseguito dall'età adulta in due campi principali: la gastronomia e la vita amorosa. [...] La classificazione dei gusti gastronomici e l'associazione di amatori di questa o quella vivanda o di questo o quel particolare modo di cucinare una data vivanda, è fondamentale per il buon funzionamento della Falange. Le galline vecchie, che messe in tavola da spose malaccorte provocano scenate coniugali, possono far la felicità degli appassionati di pollame stagionato, che in Civiltà non si conoscono tra loro e raramente trovano chi li capisca, mentre in Armonia si riuniranno periodicamente per gustare il piatto favorito<sup>33</sup>».

È chiaro che già queste poche citazioni ci hanno messo nell'ottica di rileggere il capitolo di *Palomar fa la spesa* in maniera fourieriana, proprio per l'abbinamento assai esplicito, almeno nei capitoli della *charcuterie* e dei formaggi, di eros-desiderio-cibo, abbinamento che sarà normativo in Calvino fino al già citato racconto *Sotto il sole giaguaro*<sup>34</sup>, dove la coppia turista in Messico erotizza completamente il momento del pasto. Ma qui il trittico eros-desiderio-cibo si colloca, a differenza che nel racconto citato, in un contesto cittadino e sociale, fortemente giudicato da Palomar, anche se non in maniera protestataria ma rassegnata, e allude ad un sistema vigente che punta a dissociare il singolo dai suoi desideri.

La sollecitazione a leggere *à la manière de Fourier* queste pagine di *Palomar* si manifesta ulteriormente quando apriamo finalmente l'antologia dell'utopista allestita da Calvino e ci accorgiamo che dal *Trattato*

---

<sup>31</sup> Non cogliendo la fonte di Fourier NOCENTINI, *Fiat pasta: Calvino e la cucina*, cit., p. 421 scriveva: «Pare ormai incontrovertito che la razionalità calviniana abbia come rovescio della medaglia un problematico rapporto con quello che razionale non è, come il corpo e le emozioni; un disagio che si manifesta nella reticenza ad esibire ogni riferimento alla sessualità se non opportunamente rivestito di quell'umorismo garbato che tutto giustifica e tutto rende decoroso». La pista da seguire mi sembra decisamente un'altra.

<sup>32</sup> I. CALVINO, *L'ordinatore dei desideri*, in *Saggi*, cit., t. I, p. 302.

<sup>33</sup> I. CALVINO, *La società amorosa*, in *Saggi*, cit., t. I, p. 277.

<sup>34</sup> Cfr. su questo tra l'altro U. MUSARRA SCHRODER, *Italo Calvino e il linguaggio dei cinque sensi*, in «Narrativa», 27, 2005, pp. 107-124.

dell'Associazione domestica agricola (1822), sono selezionati e pubblicati, e in quest'ordine, alcuni capitoli che hanno qualche traccia di evidenza con i tre di Palomar: *Specie, varietà, età dei formaggi*; *I meloni che non ingannano*-*Gli inganni dei meloni sventati, ovvero i prodigi della Gastronomia composta e seriale*; *Il trionfo dei polli coriacei*.

Il punto di partenza di questi capitoli di Fourier sui cibi indicati – formaggi, meloni, polli – è sempre il soddisfacimento dei propri desideri. Calvino assume pienamente il tema del desiderio e i suoi tre capitoli di Palomar *fa la spesa* sono piccoli trattati sul desiderio e sulla sua possibilità o meglio, qui, scartando immediatamente da Fourier, sull'impossibilità di esaudirlo. Tutti i clienti dei negozi descritti nel capitolo hanno desideri precisi: «Certo ognuno e ognuna di costoro sa esattamente quello che vuole, punta diritto sul suo obiettivo con una determinazione senza incertezze, e rapidamente smantella montagne di vol-au-vent, di bodini bianchi, di salsicce cervellate<sup>35</sup>». Palomar, almeno in *Un chilo e mezzo di grasso d'oca*, per contro non ha un oggetto preciso del desiderio, se non volubile e del momento, ma è animato da un desiderio d'assoluto, e cerca di scegliere un oggetto da desiderare e da possedere in maniera univoca. Per questo, come in Fourier, il discorso si fa anche subito amoroso<sup>36</sup>.

Gastronomico o erotico, il desiderio è un moto dell'animo comunque destinato al fallimento per Palomar. Ai *civilizzati* Fourier rimprovera di avere molti beni di piacere a disposizione, ma di non saperne godere. E Palomar è né più né meno uno dei civilizzati: gli sono precluse quella naturalezza e quella libertà che danno l'accesso, agli armoniani di Fourier, al rapporto amoroso spontaneo e aperto sia con il cibo che con un altro essere umano. Il rapporto di Palomar col cibo (e con gli altri esseri umani) è mediato dalla sua cultura e pertanto sempre artificiale. Gli oggetti, che come in Ponge hanno pensieri propri, lo giudicano, «sentono che il suo

---

<sup>35</sup> CALVINO, *Un chilo e mezzo di grasso d'oca*, cit., p. 931.

<sup>36</sup> Anche se sulla "teoria d'amore" calviniana agiscono anche altri testi: l'Hegel dell'*Estetica*, Stendhal de *L'amour*, l'Ortega y Gasset di *Sull'amore* e sulla *Scelta d'amore*, il Bataille dell'*Erotismo*. A questa teoria che negli anni Settanta-Ottanta si concentra in particolare modo sul concetto di possesso e di gelosia fa esplicito riferimento Palomar in *Un chilo e mezzo di grasso d'oca* e di *Il museo dei formaggi*. La categoria della gelosia non è contemplata da Fourier, ma lo è dalle riflessioni di Calvino sull'amore. Mi ha certamente aiutato a mettere a fuoco questa annotazione la tesi di laurea di Martina Zavagna, «*Un mondo al di là della parola*»: *amore ed erotismo nelle opere di Italo Calvino*, relatore S. Morando, corso di laurea in Lettere dell'Università di Genova, a.a. 2010/2011.



sguardo trasforma ogni vivanda in un documento della storia della civiltà, in un oggetto da museo<sup>37</sup>». Da qui lo scacco perentorio di Palomar.

Questi meccanismi del desiderio di fourrieriana impressione funzionano particolarmente bene con i primi due capitoletti di *Palomar fa la spesa*. E soprattutto scatta un eclatante parallelismo tra i due testi sui formaggi. Come Fourier, anche Calvino può ben dire che «nella mia prosa borghese [...] si vedrà una crosta di formaggio elevarsi all'altezza della più sublime filosofia, svelandoci nello stesso tempo l'abisso delle glorie civilizzate<sup>38</sup>». Nel senso che il doppio punto di vista è sia speculativo che di riflessione sulla società. Del resto la lezione dell'utopista sui formaggi è ben accettata *in esergo*, quando Calvino-Palomar afferma che in quella bottega «si custodisce l'eredità d'un sapere accumulato da una civiltà attraverso tutta la sua storia e geografia<sup>39</sup>» e fa quindi riferimento alla grande reverenza che in Francia si ha per il formaggio servito anche alle tavole dei re, come Fourier stesso esemplifica nell'attacco del suo capitolo.

Facciamo il punto 'sul formaggio' allora. Fourier concepisce che ogni singolo e anche più umile abitante di Armonia abbia il diritto di trovare il formaggio giusto per lui, per i suoi gusti, per le sue facoltà digestive, per le sue esigenze fisiche. Perciò ogni mensa armoniana avrà tre serie di specie di formaggi, tre serie di varietà di formaggi per ogni specie e per ogni varietà tre serie di stagionatura. Nemmeno le mense dei re sfoggiano questa *grandeur*, dice Fourier. E in effetti egli insiste molto su questa 'democratizzazione' del formaggio: «il basso popolo armoniano sarà ben più avvantaggiato, in ogni genere di godimento, dei nostri ricchi e dei nostri sovrani<sup>40</sup>». Tutto al contrario di quel che succede nel mondo dei Civilizzati, che invece devono accontentarsi sempre, continuamente rinunciare al soddisfacimento dei loro gusti:

Qualcuno oserebbe mai dire alla tavola del re: «Questi 3 formaggi non sono quel che fa per me, voglio la qualità *molto salata, buchi di media grandezza, gocce abbondanti, pasta compatta senza elasticità e rossastra verso la crosta*? Farebbe una figura da villano: si deve trovare tutto buono alla

<sup>37</sup> CALVINO, *Un chilo e mezzo di grasso d'oca*, cit., p. 93.

<sup>38</sup> C. FOURIER, *Specie, varietà, età dei formaggi*, in *Teoria dei Quattro movimenti*, *Il Nuovo Mondo amoroso*, cit., p. 261.

<sup>39</sup> I. CALVINO, *Il museo dei formaggi*, in *Palomar*, cit., p. 933.

<sup>40</sup> FOURIER, *Specie, varietà, età dei formaggi*, cit., p. 262.

tavola del re, se si vuole ottenere una sinecura. È così che i Civilizzati ad ogni passo sono perseguitati dalle convenienze e costretti a moderare le loro passioni. Il piacere degli Armoniani starà nel non moderarle in nulla, e nel poter esigere in un formaggio una certa qualità di crosta e una certa qualità di grana. Ne troveranno un assortimento in tripla serie, per i formaggi come per tutte le altre vivande<sup>41</sup>.

Anche Palomar parte, come un umile armoniano, accampando desideri da soddisfare: «Vuole comprare certi formaggini di capra che si conservano sott'olio in piccoli recipienti trasparenti, conditi con varie spezie ed erbe<sup>42</sup>». La sua situazione è quella di un uomo desiderante in fila in un negozio, ma in un contesto di desideri possibili, entro un raggio d'azione ben preciso, quello dell'offerta del negozio e non della innumerevole classificazione fourieriana, e soprattutto di desideri possibili solo se acquistati. Del resto Calvino avverte il lettore dello scarto inconciliabile tra l'utopia fourieriana e la società moderna e non è quindi un caso se queste pagine sono collocate in *tre negozi*: il confronto con l'oggi mette in luce come l'idea fourieriana d'una organizzazione radicale della felicità di tutti sia incompatibile con il povero orizzonte della felicità commerciale<sup>43</sup>. Eppure Palomar, approdato al negozio con un desiderio preciso, capisce che la varietà dei beni desiderabili può essere molto più ampia. La fila dei clienti si sposta passo dopo passo verso il bancone e l'occhio di Palomar può soffermarsi su moltissimi splendidi formaggi, come se sfilasse di fronte ad opere d'arte esposte in un museo. L'ottica del «museo» che informa anche il titolo del capitolo, è propria anche di Barthes: «La cerimonia emblematica...sarebbe l'*orgia di museo*: questa consiste in una esposizione semplice del desiderabile<sup>44</sup>». Ma l'«esposizione semplice del desiderabile» ha questo doppio inganno pronto per il semplice avventore: da una parte amplifica il raggio possibile della sua azione di acquirente-desiderante, dall'altra costringe la visione di Palomar in un'ottica culturale ed estetica che poco ha che fare con l'espressione più istintiva dei desideri.

---

<sup>41</sup> *Ibidem*.

<sup>42</sup> CALVINO, *Il museo dei formaggi*, cit., p. 933.

<sup>43</sup> CALVINO, *Per Fourier. 3. L'utopia pulviscolare*, cit., p. 313.

<sup>44</sup> BARTHES, *Sade, Fourier, Loyola. La scrittura come eccesso*, cit., p. 71.

L'animo di Palomar oscilla tra spinte contrastanti: quella che tende a una conoscenza completa, esaustiva, e potrebbe essere soddisfatta solo assaporando tutte le qualità; o quella che tende a una scelta assoluta, all'identificazione del formaggio che solo è suo, un formaggio che certamente esiste anche se lui ancora non sa riconoscerlo (non sa riconoscersi in esso)<sup>45</sup>.

La grande varietà auspicata e promessa da Fourier ai futuri armoniani è virata da Palomar nel possesso esclusivo del formaggio «che solo è suo». Secondo una modalità che ha più a che fare con il desiderio erotico che non con quello gastronomico. Tra Palomar e i formaggi esposti si innesca una sorta di corteggiamento reciproco. «Un'ombra di complicità viziosa aleggia intorno [...] i formaggi sui loro vassoi sembrano offrirsi come sui divani di un bordello<sup>46</sup>».

Ma il desiderio del possesso univoco è solo un'aspirazione. Palomar vorrebbe stabilire «la semplicità d'un rapporto fisico diretto tra uomo e formaggio<sup>47</sup>». Ma qui lo scacco, l'impossibilità di questa semplicità di rapporti è proprio dovuto al fatto che Palomar è, come i Civilizzati, uno che tra sé e le cose mette la cultura, o la lingua:

Ma se lui al posto dei formaggi vede nomi di formaggi, concetti di formaggi, significati di formaggi, storie di formaggi, contesti di formaggi, psicologie di formaggi, se - più che sapere - presente che dietro a ogni formaggio ci sia tutto questo, ecco che il suo rapporto diventa molto complicato<sup>48</sup>.

La formaggeria, trasformata improvvisamente in un'enciclopedia di nomi, forme, consistenze, colori, odori, e in un «dizionario», allontana Palomar dalla vera conoscenza, che risiede nella sola esperienza dei sapori, «fatta di memoria e di immaginazione insieme». Inseguendo questo filone di pensieri, e nell'ansia spasmodica di perdere il legame tra la cosa e il nome, comincia ad annotare sul taccuino nomi di formaggio e schizzi di forme di formaggio...Ma così facendo perde il desiderio genuino con il quale era entrato nel negozio e quando la commessa lo sollecita ad ordinare ciò che vuole, egli è ormai, agli occhi degli altri clienti uno

---

<sup>45</sup> CALVINO, *Il museo dei formaggi*, cit., p. 934.

<sup>46</sup> *Ibidem*.

<sup>47</sup> *Ibidem*.

<sup>48</sup> *Ibidem*.

«dei deboli di mente in giro per le strade», destinato ad una deludente conclusione:

L'ordinazione elaborata e ghiotta che aveva intenzione di fare gli sfugge dalla memoria; balzetta; ripiega sul più ovvio, sul più banale, sul più pubblicizzato, come se gli automatismi della civiltà di massa non aspettassero che quel suo momento d'incertezza per riafferrarlo in loro balia<sup>49</sup>.

Ma questo 'autogol' dell'uomo civilizzato, che non sa più ascoltare il suo desiderio e si imprigiona in cultura e convenzioni, è lo stesso che Fourier prende ferocemente in giro nel capitolo *I meloni che non ingannano*, frutti sui quali si addensa una nutrita cultura di poesia burlesca e, per Fourier, segno che la Natura vuole beffare ironicamente i Civilizzati, perché nessuno riesce mai a indovinare se i meloni siano maturi o meno («Ognuno conosce il detto che i meloni sono non meno difficili da conoscere delle donne e degli amici<sup>50</sup>»). Nella società di Armonia ogni classe di persone avrà il melone che si merita, in base a ciò che paga e a ciò che vale. È la distribuzione seriale che conta, e che esautora la falsità dei fruttivendoli, che vendono per maturi i meloni acerbi! È la serialità che garantisce che ognuno alla fine abbia una fetta del melone perfetto.

Ma per Palomar la gastronomia non si può trasformare in una scacchiera da gioco sociale dove ognuno trova la propria felicità perché può scegliere ciò che vuole, anche un pollo vecchio e marinato, se è ciò che desidera. La gastronomia in Fourier è *gastrosofia*: «se ne può concludere che la GASTRONOMIA, scienza oggi derisa e apparentemente frivola, diventa in Armonia una scienza d'alta politica sociale, in quanto è obbligata a calcolare i suoi allettamenti in modo da provocare per ogni piatto un legame quadruplo (doppio legame dei sensi e doppio legame degli animi) tra commensali, produttori, preparatori. Essa diventa così GASTROSOFFIA, alta sapienza gastronomica, profonda e sublime teoria dell'equilibrio sociale<sup>51</sup>». Niente di tutto questo per il civilizzato Palomar, che vive in una società non equa, scompagnata nel rapporto «commensali, produttori, preparatori», perché ognuno di loro risponde a logiche diverse e non sinergiche, come anche nel rapporto tra alto e basso della

---

<sup>49</sup> *Ivi*, p. 936.

<sup>50</sup> C. FOURIER, *I meloni che non ingannano*, in *Teoria dei quattro movimenti...*, cit., p. 263.

<sup>51</sup> C. FOURIER, *Il trionfo dei polli coriacei*, in *Teoria dei quattro movimenti...*, cit., pp. 270-271.

scala sociale, dove tutto è disequilibrato e sollecitato dalla cattiva informazione mediatica, che alla fine lavora le coscienze fino a renderle incapaci di desiderio e di libero arbitrio. Un armoniano saprà scegliere perché avrà la libertà di farlo e perché il contesto sociale gli creerà le condizioni giuste, Palomar sarà invece censurato nei suoi desideri più istintivi e la pressione sociale intorno a lui gli servirà solo banalità, precludendogli la felicità individuale. Quella collettiva non si postula nemmeno.

Nel gioco al massacro in cui soccombe il primigenio desiderio di Palomar, il mondo delle cose si allontana e sbiadisce alla coscienza. La sensorialità è sostituita da una mente capillare che vorrebbe ingabbiare quante più informazioni possibili, fruire di quante più possibili e disseminate fonti di conoscenza, prefigurando inevitabili fallimenti (*Il modello dei modelli*).

Solo il rispetto verso ciò che ci è precluso e che si situa distante da noi può sopravvivere. Lo scarto rispetto a Fourier, che porta Palomar di nuovo a braccetto con Ponge, sta appunto nel capitolo della macelleria, *Il marmo e il sangue*. Davanti al bancone del macellaio non è la scienza esatta del taglio ad assorbire i suoi pensieri, o la stratificazione storica che ha portato la carne animale ad essere simbolo dei «diritti che l'uomo s'è attribuito di possesso, spartizione e divoramento senza residui dei continenti terrestri e dei lombi del corpo animale<sup>52</sup>», quanto il senso del sacrificio a cui milioni di anni di storia hanno immolato carni bovine, ovine, suine ecc. Palomar sosta tra i marmi «come in un tempio, conscio che la sua esistenza individuale e la cultura a cui egli appartiene sono condizionate da questo luogo» e prova un senso di compassione e insieme di fratellanza («la persona del proprio fratello squartato»), gioia, timore, desiderio, rispetto, preoccupazione egoistica e di «compassione universale». Uno stato d'animo molto simile alla preghiera<sup>53</sup>. Non siamo

<sup>52</sup> I. CALVINO, *Il marmo e il sangue*, in *Palomar*, cit., p. 938.

<sup>53</sup> G. PAMPALONI, *Il Lavoro dello scrittore*, in *Italo Calvino. Atti del Convegno internazionale*, cit., p. 28, riportava un'indicazione di Calvino allo stesso Pampaloni recensore di *Palomar*: «Avevo scritto sul "Giornale" che *Palomar* era un libro "de religione", e Calvino se ne dichiarò, in una intervista, "gradevolmente sorpreso"; poi mi indicò un brano dove (sono parole sue) "'de religione' è molto nascosto ma finisce per farsi esplicito". Il brano è *Il marmo e il sangue* ove *Palomar* va a fare la spesa in macelleria, ed è diviso tra "la promessa della felicità gustativa" (pensa infatti alle "zebrature che la fiamma lascerà sulla bistecca della griglia") e il rimorso di riconoscere "nella carcassa di bue penzolante la persona del proprio fratello squartato". "Un sentimento non esclude l'altro [questa la conclusione]: lo stato d'animo di *Palomar* che fa la fila in macelleria è insieme di gioia trattenuta

affatto distanti da Ponge, quando appunto nelle *Trois boutiques* innescava simili elementi emotivi: «In quanto alla carne, un tremore alla sua vista, una sorta di orrore o di simpatia mi costringe alla massima discrezione. Del resto, tagliata di fresco, un velo di vapore o di fumo sui generis la cela anche agli occhi che vorrebbero dar prova, propriamente parlando, di cinismo: avrò detto tutto quando avrò attirato l'attenzione, per un momento, sul suo aspetto *palpitante*<sup>54</sup>».

Il salto empatico per contemplare il mistero delle cose è ancora frutto del fallimento di una possibile conoscenza diretta, di senso e di ragione, delle cose stesse.

Palomar è uno sconfitto dell'azione pratica (come recita la definizione di Calvino di utopia che ho riportato sopra) e in quanto tale è passibile di una riflessione utopica. Il civilizzato che vive dentro la società «tecnocratica e produttivista che egli [Saint-Simon, il 'rivale' di Fourier] aveva profetato», prova sempre, pagina dopo pagina, capitolo dopo capitolo, ad accampare nuove possibilità individuali e collettive, tutte impossibili.

Ma in questa movimentata linea fatta di illusioni utopiche e di fallimenti, Calvino-Palomar non arriva mai, io credo, all'anti-utopia di molta parte del Novecento. L'«utopia pulviscolare<sup>55</sup>» è probabilmente una forma di pensiero che riluce nella sola polvere, ma non si consegna al niente o al crudo e nudo vero. Certo, il percorso di *Palomar* si ferma di fronte alla

---

e di timore, di desiderio e di rispetto, di preoccupazione egoistica e di compassione universale, lo stato d'animo che altri forse esprimono nella preghiera». La lettera a Pampaloni con cui Calvino comunica queste annotazioni è del 9 gennaio 1984 e si legge in I. CALVINO, *Lettere 1940-1985*, a cura di L. BARANELLI, Mondadori, Milano 2000, p. 1507.

<sup>54</sup> Cfr. *supra*. Non è allineata questa pagina a quell'altra di Ponge intitolata proprio *Le morceau de viande* (in *Il partito preso delle cose*, cit., p. 93) dove però veniva messo in luce l'andare quasi metallico e chimico verso la morte e la ruggine e l'odore pestilenziale sia della carne che della fabbrica pensata per la sua macellazione. Riporto la piccola prosa nella versione italiana: «Ogni pezzo di carne è una specie di fabbrica, mulini e frantoi per il sangue. // Tubature, altiforni, vasche vi coabitano con i magli, con i cuscini di grasso. // Il vapore vi sorge, bollente. Fuochi cupi o chiari avvampano // Ruscelli a cielo aperto trascinano scorie con il fiele. // E tutto ciò si raffredda lentamente verso la notte, verso la morte. // Avvengono subito, se non la ruggine, per lo meno altre reazioni chimiche, che emanano odori pestilenziali».

<sup>55</sup> SERRA, *Calvino e il pulviscolo di Palomar*, cit., p. 231, ricorda che lo stesso termine ritorna nel saggio *La conoscenza pulviscolare* di Stendhal del 1980, dove viene riletto *De l'amour* come «metodo della conoscenza».

morte del personaggio e quello di Calvino si spinge all'implosione delle ultime cosmicomiche<sup>56</sup>, ma non c'è il culto del disastro.

Di fatto non è possibile scindere l'utopia pulviscolare dal ruolo che Calvino assegna al mirabile congegno immaginativo di Fourier, che «continua a funzionare [...] per mettere alla prova la nostra capacità di pensare e 'vedere' la libertà di tutti, di dare senso e rigore a una rappresentazione illimitata dei nostri desideri», al pari di quello che dovrebbe fare un testo letterario, che si può appunto valutare in base alla sua utilità<sup>57</sup>. Ecco dunque che Fourier si trova ad essere *pierre de touche* per un ripensamento del ruolo della letteratura, né più e né meno. In tempi in cui apparentemente letteratura e politica non hanno più un terreno comune dove dialogare, Calvino continua comunque a pensare che l'una sia inscindibile dall'altra. Nella conferenza del 1976 (anno di *Un chilo e mezzo di grasso d'oca*, peraltro) *Usi politici giusti e sbagliati della letteratura* Calvino stigmatizza molti usi impropri della letteratura (tra cui quella di rappresentare un'ideale consolazione e sublimazione delle storture del mondo e di inadeguatezze della politica), ma afferma inderogabilmente che la letteratura «è uno degli strumenti di autoconsapevolezza d'una società, non certo il solo, ma uno strumento essenziale perché le sue origini sono connesse alle origini di vari tipi di conoscenza, di vari codici, di varie forme di pensiero critico<sup>58</sup>». In questo senso due sono gli usi politici giusti della letteratura, a detta di Calvino: quello di dar voce, tramite la parola letteraria, a ciò che il linguaggio politico esclude, di dare visibilità a ciò che ancora è inesplorato, alle possibilità altre che la logica politica ancora non prefigura; e un uso decisamente utopico, forse anche corposamente e non solo pulviscolare:

Ma c'è anche, io credo, un altro tipo d'influenza, non so se più diretta ma certo più intenzionale da parte della letteratura, cioè la capacità d'imporre modelli di linguaggio, di visione, d'immaginazione, di lavoro

<sup>56</sup> È probabilmente meno rosea di così, la prospettiva di Calvino, che vede effettivamente il «crollo» e lo sfacelo degli anni Settanta e dei primi anni Ottanta con molta lucidità. «Sostanziale però rimane, in questa prospettiva a tratti desolante, la tenuta sempre antitragica del discorso complessivo condotto da Calvino: la scelta cioè di proporre in pubblico non una tematica personale o anche collettiva di arresa disperazione, di oscura disfatta, ma piuttosto la necessaria e pure dolorosa cognizione della precarietà e quindi della parcellizzazione dell'utopia progettuale letterario-conoscitiva»: SERRA, *Calvino e il pulviscolo di Palomar*, cit., p. 227.

<sup>57</sup> CALVINO, *Per Fourier. 2. L'ordinatore dei desideri*, cit., p. 306.

<sup>58</sup> I. CALVINO, *Usi politici giusti e sbagliati della letteratura*, in *Una pietra sopra*, in *Saggi*, cit., t. I, p. 357.

mentale, di correlazione di fatti, insomma, la creazione (e per creazione intendo organizzazione e scelta) di quel genere di modelli-valori che sono al tempo stesso estetici ed etici, essenziali in ogni progetto d'azione, specialmente nella vita politica<sup>59</sup>.

Sul timido Palomar, acquirente *in pectore* di un formaggio di capra, sviato nel suo desiderio dall'ansia di capire e di conoscere, si consuma l'antico dilemma del percorso dell'utopia: partire dai dati di realtà, sentirne l'ostilità, congetturare modelli di vita e di conoscenza possibili per trasferire su un piano migliore il rapporto del singolo con le cose e con l'altro. Probabilmente non c'è, in questo dilemma, l'interrogazione sospesa sul *bonheur*, sulla felicità, irrimediabilmente persa dall'orizzonte di tutti i Palomar del XX secolo e di questo in corso, e invece sistematicamente teorizzata da Fourier, figlio del Secolo dei Lumi, in fondo. E non c'è in Palomar nemmeno l'anelito alla creazione di un nuovo mondo: il mondo che abita è già sufficientemente confuso e già sufficientemente ampio per poter organizzare e scegliere dentro il suo vasto perimetro un angolo di perfezione passionale e razionale, poi invariabilmente disatteso. Palomar è utopico però quando, dopo ogni sconfitta pratica, all'inizio di ogni paragrafo, riesce ad ipotizzare un nuovo inizio e un nuovo tentativo di possesso e di conoscenza del mondo. Ed è utopico, messaggero di una certa idea di scrittura letteraria, quando nella sua proposta di modelli conoscitivi include sempre il rovello estetico e quello etico, come nel caso dei formaggi, esposti 'a museo'. Ed è utopico quando sente, come Fourier, che la messa in moto di un mondo perfetto o perfettibile parte dalla soddisfazione individuale, dal trovare risposte giuste ai propri desideri. Calvino pone il problema del desiderio, lo pone fortemente. Lancia in qualche modo il cuore oltre l'ostacolo. Perché sa perfettamente, e lo scrive, che la caratteristica degli anni che sta vivendo (i primi Settanta, nella fattispecie) risiede nella «fine» dell'«idea di uomo come soggetto della storia», fagocitato da una dimensione umana plurale e altra, «il genere umano dei "grandi numeri" in crescita esponenziale in tutto il pianeta, l'esplosione delle metropoli, l'ingovernabilità della società...<sup>60</sup>». In fila, confuso tra altri clienti, Palomar non ha scampo, non hanno scampo i suoi desideri, pulviscoli residuali dell'uomo che forse è stato, prima della *civilisation* globale.

---

<sup>59</sup> *Ivi*, p. 359.

<sup>60</sup> *Ivi*, p. 352.





Bruno Quaranta

## IL FAÇON DI ARPINO

Fu un ospedale, le Molinette di Torino, l'estremo desco di Giovanni Arpino. Nel novembre del 1987 accettò la tracheotomia per «non finire con un romanzo tra le costole». L'intervento gli consentì di vivere ancora un mese, il tempo di ultimare *La trappola amorosa*. Così onorando, senza smagliature, l'identità di scrittore che sempre sentì sua.

Avvicinandosi il passo d'addio, quell'agonico passo d'addio, il menù si fece esile, esilissimo. Sul taccuino il ricoverato Arpino annoterà: «Gente coi tubi nel naso, altri che fumavano di nascosto le ultime – sempre: le ultime – sigarette, le infermiere sono le uniche creature che non perdono la voce, sanno ancora ridere, ti offrono una mela cotta – senza cucchiaino, sia chiaro – come Venere si offriva uscendo dal mare».

La mela... E «i budini che sanno di legno». E «i semolini che sanno di ottone». E «il tempo che si consuma, un pegno scaduto, mentre arriva l'esattore misurando le ore». Da mesi Arpino sfidava il Male, augurandosi che fosse «Male vero, e non soltanto un vile, umiliante dolore». Non cercando di sedurlo, al più – nelle estreme visite milanesi al montanelliano «Giornale» che lo aveva accolto esaurita la stagione a «La Stampa» – affogandolo, stordendolo, in un risotto e in un *whisky*.

Il risotto conduceva (ri-conduceva) Giovanni Arpino a Mastro Gadda, alla ricetta non solo culinaria dell'Ingegnere, all'uomo quale deve essere: «non scotto, ohibò, no! solo un po' più che al dente sul piatto: [...] chicco individuo, non appiccicato ai compagni, non ammollato in una melma, in una bagna che riuscirebbe spiacevole». Il *whisky* lo scortava nell'amata Scozia di mister Haig: «Ignoro in quale castello abiti il signor John Haig che ha dato il suo nome ad un ottimo *whisky*, e alle cui fortune io ho molto modestamente ma fedelmente contribuito, da bevitore. Sono certo che il castello ospita alcuni discreti spettri, secondo la più pura e distillata

tradizione. Spettri severi o gioviali, ma impregnati di una correttezza e di un fair play che non sgarra».

Ecco, rieccoci al consesso ideale. Gli spettri Arpino li temette la prima volta nella braidese Villa Berzia, la dimora del nonno materno, «l'uomo – confesserà – a cui più speravo di somigliare». C'era – ha raccontato – «un viale tenebroso che cominciava con due abeti neri e finiva contro una siepe e una rete di recinzione». Il patriarca, sera dopo sera, educava il nipote alla sfida: «Se arrivi fino al fondo del viale e tiri la catenella con la campana, quando torni qui avrai questa lira».

Lo scrittore «impavido» (aggettivo riservatogli da Piovene) affonda le radici anche in quelle lontane, infantili prove. Potrà non a caso interpretare, via via, un copione 'doveristico': «Qualcuno disse che la vita è un compito da affrontare in piedi. E così è lo scrivere. Chi non sa scrivere in piedi, moralmente parlando, è uno che imbroglia».

In piedi, metaforicamente, bisogna stare nondimeno nella sala da pranzo. È la lezione pantagruelica che nonno Berzia porgerà superbamente, magistralmente. «Le rare volte che ero ammesso in quel salone perennemente buio e chiuso, fresco come una cantina e che la casa custodiva dentro le sue mura quasi fosse il cuore di un labirinto segreto [...]». Siamo all'*Ombra delle colline*, il romanzo premio Strega nel 1964, dove si dispiega l'esame di maturità di un'inquieta coppia, Stefano e Lu, Stefano nitida eco di Arpino, una figura libera fino alla scarnificazione di sé, nutrita di antiche e ruvide saggezze, artefice di un continuo, salvifico soliloquio morale, sino all'estrema sentenza: «Saremo condannati solo se rifiuteremo d'esprimere il bene segreto che ci attende nell'umile alba di ogni giorno».

Stefano fanciullo contemplerà i parenti «piegati su scodelle di ravioli al Barolo, mentre altri ravioli fumavano, immersi in sughi e formaggi, da enormi zuppierie fiorite». E poi «il riso con quei passerì, e il bollito, e polenta in quattordici modi, con l'aglio e l'acciuga, al verde, al burro e formaggio, col merluzzo, coi funghi, con la fonduta, fritta o arrostita con l'uovo sopra, e poi non so più come ma c'è chi arriva fino a polenta e gorgonzola e chi invece finisce a polenta e latte».

A capotavola, possente, il nonno, intorno «quasi tutti suoi nipoti, figli di sue sorelle, e tutti lui aveva aiutato a metter su negozi, commerci, persino una farmacia, due caffè, senza sfiancarli con l'interesse del denaro. Li pesava uno dopo l'altro e tutti insieme, dal cranio alla parola che usciva

loro di bocca, sapendo da sempre chi valeva oro e chi paglia, chi l'avrebbe pianto e chi no».

Una festa che talvolta si protraeva «fino al caffelatte del mattino dopo», i commensali piluccando qua e là, nei piatti «in straordinario disordine», qua un boccone di vitello tonnato, là «un raviolo ormai freddo», aspettando (accogliendo con un urlo) gli «abili serpenti di cioccolata depositati nel marsala». Un luculliano «rompete le righe» che dissipa il clima irreggimentato di Piacenza, la città emiliana delle classi elementari e del ginnasio. «Mio padre – rammenta Arpino (il padre che in *L'ombra delle colline* è il colonnello Giacomo Illuminati) – mi portava a colazione e a pranzo al Circolo degli Ufficiali, vicino a piazza Cavalli. [...] Sedevo al fondo d'una tavolata di colonnelli e maggiori, non potevo parlare, alla frutta mangiavo solo uva per non imbrogliarmi con le posate».

«Chi valeva oro e chi paglia» saggiava nonno Berzia. In *Un'anima persa*, il romanzo che segue *L'ombra delle colline*, Arpino sbalza, attingendo nel vocabolario contadino, nell'universo langarolo, un'ulteriore figura morale. Là dove lo zio Serafino, confessato al maturando Tino di aver dilapidato una fortuna giocando d'azzardo, si rifugia nel perduto eden: «Forse un tempo sono vissuti uomini veri, gente tagliata in un legno unico, convinti della loro esistenza e delle loro virtù come tutti gli altri animali sulla terra... Hai mai sentito raccontare del bisnonno di zia Galla e di tua madre? Aveva un mulino e una panetteria a Narzole, in provincia di Cuneo, un paese che è un buco. Sposò la sua unica figlia dotandola nel 1880 di centosettantamila lire, tutte in marenghi d'oro conservati in piccoli sacchetti di tela bianca. Ogni giorno maturava il suo marengo, cioè la somma di sudori e astuzie spesi tra un'alba e un tramonto [...]. Morì a novantasei anni: dopo aver ricevuto l'olio santo, s'occupò della distribuzione dei beni, persino delle stie dei capponi in cortile, delle bilance in bottega, cacciando dalla stanza le donne più lacrimose [...]. Così doveva essere un uomo, un pater familias: un uovo con due tuorli. Il bianco e il rosso del nostro uovo, invece, non stanno più insieme».

Erano gli uomini «con due tuorli» i *confères* di Arpino. Almeno due tra Langa e Monferrato. In Langa, il re del pallone elastico, Augusto Manzo, ritratto in elzeviri memorabili; memorabili, di Manzo, il gesto nello sferisterio e la capacità di onorare i banchetti: «Dettava cadenze stagionali davvero epiche: oggi a Mondovì, domani a Barbaresco, dopodomani a Monesiglio. E ogni volta doveva mangiare tre interminabili pranzi. Vini,

tagliatelle, ravioli, l'infinità degli antipasti piemontesi, carne cruda e bolliti: col sindaco, con il parroco, con il farmacista. E, nel tardo pomeriggio, la partita. Da vincere, essendo Augusto Manzo». Nel Monferrato, a Nizza, il maestro Bersano: «Nei suoi pranzi [...] obbediva ad un sogno di collettività armonica, e quindi di utopia. [...]. Alla sua tavola correvano letteralmente chilometri di salsicce, si beveva con garbo e a lungo [...]. Ricordo la grande stanza [...]. Tutto era lindo, fresco, ordinato. Si mangiava da mezzogiorno alle quattro [...]. Uno speciale Nebbiolo del tipo 'secco' (mai più bevuto dopo quel giorno: è un nettare per déi anziani e dimentichi) scendeva dalle pinte...».

Affrontava la carne cruda, Manzo. E così Bersano. Cruda, la carne, come la lingua piemontese. La carne cruda del dialetto, dirà Arpino: «La carne cruda del dialetto è nutriente se non viene destinata a surrogare lingue ufficiali, bisogna amarla perché offre scampo, nuovi e più solidi metri di giudizio, perché è un pertugio attraverso il quale lasci fuggire la tua densità umana: non deve risolversi in esercizio calligrafico».

La Musa dialettale fu avara con Arpino. Ancorché gli abbia ispirato epigrammi e ritratti, di boccia ferma in boccia ferma, degni, degnissimi, taluni sublimi. Come l'omaggio al «Grand Turin», un grano di rara testimonianza poetica. Su quel giocattolo tremendista «russ cume 'l sang / fort cume 'l Barbera», sulla gente italiana piegata e piagata dalla guerra (quando – a proposito di cucina – «per mangè a mangiavu fina i gat»), sulla divisa mentale che il Filadelfia, di copione drammatico in copione drammatico (dopo il '49, Meroni e Ferrini) ha allevato: è più importante soffrire, che non vincere.

I «gat». Ma sotto le bombe i signori, pur ridotti in bolletta, non ne volevano sapere di rinunciare a certi agi. Come al Façon. Arpino, che dedicò un inno al Façon («Roseo come il petalo d'un fiore, tenero come il burro fresco, delicato come un infante regale, introvabile come l'Araba Fenice»), raccolse una testimonianza contadina sull'esimio «bocciolo di carne», orgoglio tra Chivasso e Carrù, tra Alba e Santhià, sull'impossibilità per alcuni di farne a meno, esigendolo ad ogni costo nella sala da pranzo torinese. «Ricordo – gli narrò un mediatore di bovini – che uno dei miei più belli Façon me lo sono traslocato sulla 'topolino', seduto vicino a me, e passando in mezzo a repubblicini e tedeschi. Giuro. Era vivo, legato con una sciarpa al collo, un cappotto da donna sulla schiena e un cuscino

sotto il didietro perché non si guastasse nei sobbalzi sulla strada. E in testa aveva un cappello di paglia di mia madre, grande così».

I piatti. E Bacco. Arpino non lesinò inchini a loro che «divinamente dormono. Le loro forme geometriche ignorano quello che un giovane poeta ha voluto chiamare “il millennio che muore” [...]. Riposano nell'alchimia degli zuccheri, nel decantarsi dei profumi, distaccate. Godono il buio, la frescura appena accentuata, l'umidità impalpabile, il silenzio poroso dei muri. [...]. Questa non è una piramide sacra, ma una cantina. E le 'forme' sono bottiglie...».

Prediligendo, nelle bottiglie, il Barolo («Dagli Abbona ai Rinaldi, dai Borgogno ai Mascarello, dai Pira ai Veglia, i 'signori' del vino regale giocano a differenziarsi, ma è un confronto di specchi, l'uno rimanda all'altro vertiginosamente ricalcando sfumature, atteggiamenti, sentenze e sapienze che derivano da secoli di applicazione, perizia, dolori») e, con il Barolo, il Barbaresco, che batteggerà la seconda raccolta poetica di Arpino, nel 1954. «Barbaresco – spiega la nota a suggello della *plaquette* – è una paese delle Langhe, stretto sulla cima d'una collina. È anche un vino, frizzante. Da Barbaresco i partigiani scendevano in pianura per rubare armi ai tedeschi e per azioni sulla ferrovia che porta ad Alessandria». È la città in cui – fascinoso gioco delle coincidenze – nel 1972 il cugino di Leonardo Cocito, impiccato dai nazifascisti a Carignano, scolpirà una definizione indelebile, impeccabile del 25 Aprile: «L'anello al dito posto dalla Resistenza alla Repubblica».

Impeccabile, Giovanni, sulla pagina e oltre. Obbediente alla necessità primigenia, radicalmente piemontese, di «far bella figura». Ovunque. «Sono un esemplare rarissimo – avvertirà nella *Trappola amorosa* Giacomo Berzia: riecco l'amato, familiare cognome – di quella fauna che ancora mastica a bocca chiusa senza parlare, non s'infila il coltello in bocca, non discute mai di denaro in pubblico, si scolla dalla sedia per salutare». «La vita – arpinianamente – o è stile o è errore». Anche a tavola.



Franco Vazzoler

POETA À LA CARTE.

IL CRUDO E IL COTTO NELLA POESIA DI EDOARDO SANGUINETI

*«Amo le consolazioni della carne e non posso soffrire  
i vigliacchi che le chiamano debolezze. Affermo che il  
godimento delle cose è un modo di lavorare utilmente»  
«Non ho mai visto un altro così capace di godimento.  
Il pensiero stesso, in lui, è una manifestazione di  
sensualità. Davanti a un vino vecchio come a un  
pensiero nuovo, non sa dire di no»*

(Bertolt Brecht, *Vita di Galileo*)

Non è certo una novità che quella di Sanguineti sia una poesia ad ‘alto tasso fisiologico’, nata non a caso all’insegna del «corpo» di Ellie («tenue corpo di peccaminose escrescenze / che possiamo roteare / e rivolgere o odorare nel tempo:<sup>1</sup>,») sia dal punto di vista dei contenuti, che abbracciano tutto l’arco che va dallo sperma generatore, alla saliva, al sudore, a tutte le funzioni corporali, fino al «regolare odore» del cadavere in putrefazione<sup>2</sup>; sia da quello più generale di una teoria materialistica, dentro cui si iscrive anche il fare letterario: «mi scrivo (e piscio) addosso [...] il mio corpo è un testo», con quello che segue<sup>3</sup>; ma soprattutto «la poesia è una macchina organica: (voglio dire, cioè, / rigorosamente fisiologica):<sup>4</sup>»; ma va forse ribadito in apertura di un intervento sul tema del cibo; cibo che, a tutti gli effetti, rappresenta un campo metaforico pertinente quello della fisiologia, secondo la definizione di «intestino cerebrale» che troviamo in *Stracciafoglio* 16, quando il poeta cerca rimedio all’«intasamento verbale» ricorrendo ad

---

<sup>1</sup> *Laborintus* 1. Si veda al riguardo E. RISSO, *Tra «Laborintus» e «Passaggio»: la figura femminile in Edoardo Sanguineti; indagini sul trattamento di un archetipo*, in «Poetiche», 3, 2008, pp. 469-483.

<sup>2</sup> *Stracciafoglio* 12, in *Segnalibro*, p. 243. Le raccolte da cui d’ora in poi, salvo diversa indicazione, si cita, tutte edite da Feltrinelli, Milano, sono: *Segnalibro. Poesie 1951-81* (2010); *Il gatto lupo*. *Poesie 1982-2001* (2002); *Varie ed eventuali. Poesie 1995-2010* (2010).

<sup>3</sup> «Il cerume / delle mie orecchie, l’unghia incarnata, l’occhio di pernice, la cicatrice / nasale e questo stesso acceso dentario, che pur combatto con un così / antibiotico zelo [...] sono parole d’amore che ho elaborato con tormentato pudore, in un mio / grigio gergo, per te:» (*Stracciafoglio* 45, in *Segnalibro*, p. 276).

<sup>4</sup> *Cose* 18, in *Il gatto lupo*, p. 356.



un tradizionale lassativo: «(dovrei cibarmi, assai saviamente di vera mannite [...] per la prima colazione (la mia prima comunione) quotidiana): (me la risento senza peso, candida, / zuccherina)»; o ancora, come una sorta di conseguenza di tutto questo discorso, in *Scartabello* 22: «leggo in Erasmo che la lectio transit nella mente e nei modi di chi legge (come, / in corporis habitum, la qualità dei cibi / [...] per non intossicarmi con me stesso, io già non mi rileggo volentieri»; e d'altra parte, nella comicizzazione quotidiana di *Codicillo* 6, culinari sono i due aggettivi che vengono a qualificare la vita: «una vita infarcita, insaporita».

Tanto per cominciare, allora, non si può non ricordare *Postkarten* 35 che indica i tre piaceri della vita: «chiavare [...] dormire nel sole [...] bere vino», con la riassuntiva e finale affermazione: «( e ho concluso che il paradiso è chiavare nel sole, forse, pieni di Saint-Emilion».

Tutto questo rientra esplicitamente nella ricerca della felicità, come in *Cose* 2: «l'imperativo categorico: mangiare, bere, e soprattutto fottere»; o nelle due parentesi conclusive di *Stracciafoglio* 43 (agosto 1979<sup>5</sup>):

meriti gratitudine, da me, se mi aiuti a gustarmi i dolci cibi,  
a chiavarti con arte il caro corpo):  
(morirò soddisfatto, infatti, io dopo):

Non sempre, nella poesia di Sanguineti, l'idea della morte (di solito grottescamente tragicomicizzata) è accompagnata da altrettanta gioiosità, ma in questo caso il nesso poesia-cibo-sesso, come elementi fondamentali del piacere («le più convinte benedizioni devono piovere sopra coloro, / certo, che legarono il proprio nome al piacere: gastronomi sottili che elaborarono / inaspettati intingoli succulenti, geniali suggeritori di estatiche posizioni erotiche / inedite:»), assumeva, in esordio, il significato 'ideologico' (nella accezione positiva cara a Sanguineti) di una posizione materialistica:

l'elogio dell'insalata del signor de Juigné (arcivescovo emigrato nel '90),  
che si legge in nota presso il Forster del frimaio del '93, è una chiara  
[anticipazione  
di talune mosse brechtiane:

---

<sup>5</sup> Che è fra quelle immediatamente antologizzate da Antonio Porta in *Poesia degli anni Settanta*, Feltrinelli, Milano 1979, p. 616.

Qui, accanto a quella di Forster, a proposito dell'arcivescovo membro dell'Assemblea Costituente del 1789, prima di emigrare in Germania nel periodo del Terrore<sup>6</sup>, la citazione di Brecht rimanda al quadro XVI della *Vita di Galileo*, quando il vecchio scienziato semi-cieco, dopo l'abiura, mentre discute di scienza (sta correggendo secondo i consigli ecclesiastici i *Discorsi*) si preoccupa anche della cottura delle oche<sup>7</sup>.

Senza distinguere la fisiologia dal piacere, anzi in netta consequenzialità, il gusto (con il tatto nel cui dominio sensoriale rientra il piacere dello star al sole) determina uno spostamento di discorso dalle mera funzione vitale del nutrirsi al piacere del palato, che era già evocato anch'esso in stretta relazione col «cerebro» e con la sfera sessuale (nella dimensione del sogno) in *Laborintus* 16:

ma contro il mio palato sopra questo orizzonte ma distesa  
e un sogno respinto e ormai distesa sopra questo orizzonte [...]  
percorsa masticata [...]  
e adesso espulsa [...] nulla sive coitus et filam et mundum  
gestavi [...]  
ma ormai sopra un palato permeabile [...]  
e ormai un sogno respinto ma in masticazione ma il sogno  
ma il sogno stesso era una vita  
e masticazione e vita e produzione e sogno in cerebro meo  
soltanto in cerebro meo dove l'orizzonte è seriamente orizzonte  
il paesaggio è paesaggio il mundus sensibilis è mundus sensibilis  
la coniunctio è coniunctio il coitus coitus<sup>8</sup>.

---

<sup>6</sup> Sanguineti ricava lo spunto da Georg Forster, *Vedute del basso Reno, di Brabante, Fiandra, Olanda, Inghilterra e Francia*, in G. FORSTER, *Arte di governo e felicità umana: le riflessioni sulla rivoluzione borghese di un giacobino tedesco nella Parigi del 1793*, a cura di A. ROSETTA, Guaraldi, Roma 1974, p. 119. Il passo (per errore è indicato l'anno 1792) è questo: «nei giorni lavorativi ognuno si accontenti di un arrostato o di un'insalata, che non è meno saporita per non essere stata preparata dall'ultimo arcivescovo di Parigi»; e in nota: «Anche Monsier de Juigné aveva talento! Sapeva fare la migliore delle insalate. Con una qualità simile si arriva di sicuro ai posteri!».

<sup>7</sup> Si possono ricordare, nella *pièce* brechtiana, anche le parole di Galileo (B. BRECHT, *Vita di Galileo*, trad. it. di E. CASTELLANI, in *Teatro*, Einaudi, Torino 1965): «Amo le consolazioni della carne e non posso soffrire i vigliacchi che le chiamano debolezze. Affermo che il godimento delle cose è un modo di lavorare utilmente» (p. 1484); e quelle del Papa su di lui: «Non ho mai visto un altro così capace di godimento. Il pensiero stesso, in lui, è una manifestazione di sensualità. Davanti a un vino vecchio come a un pensiero nuovo, non sa dire di no» (p. 1501).

<sup>8</sup> Già in *Laborintus* (1954-56), cioè, la dimensione fisiologica si manifesta nei termini di un discorso sulle funzioni vitali: il mangiare, il sesso, l'evacuazione (sia la defecazione sia il parto), in

Per tracciare un elenco attraverso cui si possono individuare talune predilezioni potremmo partire – ed è il compito più facile – dalle occorrenze enologiche, alcoliche e super-alcoliche. Mi limiterò, lasciando da parte i ricordi personali, a quanto è attestato nell'opera letteraria: oltre all'appena citato Saint-Émilion, fra le «dolci delizie» domestiche, «mele cotte al brunello, alla bonarda» (*Codicillo* 4), il calvados<sup>9</sup>, le grappe, il cognac (citerò solo: «un dobro dobro [= bene bene, in slavo] dietro a un dobro dobro (e un bicchiere di mastica [acquavite macedone] dietro l'altro) [...] una bottiglia inaudita di quel konjak di korca, che è una cosa, si sa, che è da impazzire», a racchiudere il resoconto di una discussione sul sesso (la conclusione sarà «copulo ergo sum<sup>10</sup>»); il brindisi con «lo champagne della Crimea» in compagnia della «mongolologa» dalle «gambe un po' pelose» (durante una discussione sulla dialettica) in *Postkarten* 56; fino alla confessione di aver raggiunto un «tasso alcolico che cresce dentro le mie mature vene / vane» (a Tashkent, in Uzbekistan: *Postkarten* 52); ed all'ironia di *Stracciafoglio* 22: «dai liquori alla liquirizia (tale, sopra il mio loculo, sarà la giusta lapide):» (quando, cerca di calmare la tosse convulsiva con «pastiglie nere di mental, scatola verde<sup>11</sup>»).

Se la citazione ha sempre un legame con la località in cui il poeta si trova in quel momento, possono anche essere presenti ulteriori specificazioni come: «una bottiglietta di Paternina Rioja (banda azul)», bevuta dopo un «sorbete de aguardiente de orujo [= vinaccia], con pasas [= uva passita]» in una notte di sabato a Madrid<sup>12</sup>; o «il vistarenni con lo zipolino» (Vistarenni è una azienda vinicole di Gajole in Chianti), in un elenco delle cause dell'insonnia in una notte passata in albergo a Prato, dove lo «zipolino» (il piccolo tappo, tolto il quale si spilla il vino) materializza la

---

stretta consequenziale continuità con l'altra attività fisiologica, quella cerebrale. Si veda E. Rizzo, *Laborintus di Edoardo Sanguineti. Testo e commento*, Manni, Lecce 2006, commento alla sezione 2, e note a pp. 215-218.

<sup>9</sup> «A colpi di calvados», durante una discussione in cui matura il proposito di iscriversi al Pci (*Reisebilder* 15, giugno 1971).

<sup>10</sup> *Corollario* 32, in *Il gatto lupesco*, p. 290; ma anche: «deglutendo cognac» (*Corollario* 14, *ivi*, p. 272).

<sup>11</sup> «Una bottiglia di rizling» compare (siamo nell'ex-Jugoslavia) nel racconto della 'confessione' impartita alla «poetessa penitente [...] cinquantenne [...] rumena» di *Postkarten* 42, in *Segnalibro*, p. 202, brandita come un'arma, nelle mani del «suo demone barbuto» che «andava e veniva dentro l'autobus»; il bicchiere di vino rovesciato in un'enoteca di Urbino (*Cose* 6); il mezzo Lussac bevuto a Cena in rue du Bac, dopo la festa dell'*Humanità* alla Courneuve (*Cose* 9, in *Il gatto lupesco*, p. 347).

<sup>12</sup> *Cose* 55, in *Il gatto lupesco*, p. 394.

«spina del fianco<sup>13</sup>»; fino alla precisazione, quasi da ‘referto’ enologico, a proposito di un vino brasiliano bevuto a São Paulo: «penso, per dire, al vinho do lugar (che è un degustabile / cabernet inconfondibile<sup>14</sup>)».

E durante un viaggio su un treno infernale alla fine dell'estate (settembre 1963) in sosta forzata a Sestri Levante, per l'allarme di un attentato, coi «condizionatori in rigurgito» che provocano il «repentino surriscaldamento di un vagone psicotico», può emergere il ricordo dell' «enoteca patavina, / quando scattò il concerto notturno delle grappe silenziose<sup>15</sup>».

I ristoranti, i bar, le *brasseries*, ecc... (che vengono spesso indicati con precisione con tanto di indirizzo<sup>16</sup>) sono il teatro di occasioni conviviali, veri e propri aneddoti poetici, come quello dei soprabiti scambiati al ristorante Rosetta<sup>17</sup>.

E il *menu* del ristorante, o il ricordo dettagliato dei cibi consumati, è l'occasione (è evidente lo stilema caratteristico della poesia di Sanguineti) per elencazioni di cibi e di piatti, come: «le ostriche, la carne, le pere con il cioccolato, il vino» in compagnia di sei donne al ristorante del Louvre<sup>18</sup>, o «al Delfino di Erchie, con cannelloni, coniglio al forno / Lacrima Christi» per celebrare il successo elettorale del Pci del maggio 1972<sup>19</sup>; oppure la «bollente salatissima [...] Gemüsesuppe, integrata da un pesce ignoto<sup>20</sup>».

Fra i testi che contribuiscono a creare la varia e vasta geografia gastronomica (legata all'occasione di viaggi<sup>21</sup> e al contesto conviviale<sup>22</sup>) ricorderò almeno *Cose* 49, una poesia scritta Finlandia:

<sup>13</sup> Codicillo 26, in *Il gatto lupesco*, p. 36.

<sup>14</sup> *Cose* 11, in *Il gatto lupesco*, p. 349.

<sup>15</sup> Codicillo 17, in *Il gatto lupesco*, p. 27.

<sup>16</sup> Ma c'è anche una salumiera di Torino (*Postkarten* 65, in *Segnalibro*, p. 225).

<sup>17</sup> *Postkarten* 1, in *Segnalibro*, p. 161.

<sup>18</sup> *Cose* 59, in *Il gatto lupesco*, p. 357.

<sup>19</sup> In cui Sanguineti era candidato (nella poesia è rievocato un comizio: «(io rivedo ancora Federico, sotto il palco, al comizio / di chiusura a Portanuova, con il fazzoletto rosso al collo [...] laggiù a urlare “sette maggio rosso”)», ma non fu eletto (*Postkarten* 15, in *Segnalibro*, p. 175).

<sup>20</sup> *Corollario* 51, in *Il gatto lupesco*, p. 310.

<sup>21</sup> Sui rischi di questa insistenza si veda l'autoammonimento dell'autore, quando in *L'orologio astronomico* cita la Maison Kammerzell, come «il più famoso ristorante di Strasburgo, anzi [...] una specie di monumento storico, come la Pharmacie du Cerf, che è lì accanto e che è la più antica farmacia di Francia», ma subito dopo rivolge quasi un'autoironica avvertimento a se stesso: «Ma lasciamo perdere, che questa non è una guida turistica» (*Orologio astronomico*, in *Smorfie*, p. 370).

<sup>22</sup> A Bologna: «la taramo salata, sbafata» in un ristorante greco, «per consiglio del Curi», in occasione di uno spettacolo di Leo De Berardinis (*Corollario* 50, in *Il gatto lupesco*, p. 309); a Berlino: oltre il «solito

mangiare, in finlandese, non è agevole: (parlo per me): (nemmmeno al  
 [Garlic '87):  
 (ma il salmone è squisitamente planetario: e, quanto al resto, qui è cipolle e aglio,  
 è rutti – e che ne so?),

dove è inevitabile anche il riferimento, secondo il costume locale, alle  
 bevute nella notte «ipernotturna, (che, di meglio, non c'è)»:

si beve enormemente: enormemente si delira: e si dimentica (ma tutto e tutti,  
 che è facile, anche troppo), volendo e non volendo:

o bevo e, io mi deliro:  
 [(e mi dimentico):

Ed è forse uno dei casi in cui lo spunto gastronomico provoca una  
 delle più intense riflessioni, come accadeva anche in *Postkarten* 51, a  
 Mosca: «sono pieno di sangue di bue ungherese, di insalata della capitale,  
 di rimorsi» dove si affacciava anche l'idea di una crisi: «e io ho deciso di  
 ingrassarmi, ormai, / che mi sono visto il mio teschio, nudo, dentro lo  
 specchio del bagno:<sup>23</sup>»; o ancora in *Corollario* 51:

la sera di domenica 28, seduto sul velluto, me ne stavo, solingo in una sala  
 del Cafè Diglas [...]

mi trangugiavo, bollente e salatissima, una Gemüsesuppe, integrata

---

piatto / di Scnitzel) (*Reisebilder* 25, in *Segnalibro*, p. 129), «una zuppa di cipolle, di una bistecca al sangue»,  
 mangiato insieme con «un austriaco (che ha rubato la faccia al povero B.B., quando era giovane) e del  
 marito della sua interlocutrice («stella zingaresca»), che fanno da testimoni, muti, ad una conversazione al  
 Paris Bar, fra lettura della mano e sottintesi erotici (*Postkarten* 10, in *Segnalibro*, p. 170); a Rotterdam: al  
 Doelen (giugno 1974), le acciughe crude, prima di leggere le poesie, quando incontra Ineke Holzhaus  
 (*Postkarten* 37, in *Segnalibro* p. 197); a Belgrado: le «due serate di bistecche, in boulevard Revolucije, al  
 Madera» durante un incontro di poeti (sono nominati: Vasko Popa, János Pilinszky, Lasse Söderberg,  
 Tadeus Rozewic, l'unico col solo nome) a cui partecipano anche alcune ragazze (*Postkarten* 44, in  
*Segnalibro*, p. 294; siamo nell'ottobre 1975); in Palestina: «un pesce sampietrino, / che fu magistralmente  
 degustato, con un docente pisano e altra gente, sulla spiaggia / di Tiberiade» (*Corollario* 12, in *Il gatto  
 lupesco* p. 270); in Cina: «quando arrivò in tavola, subito / dopo il serpente, e dopo i grossi granchi, con  
 il marsalato analcolico pregiato, / la tartaruga bollita, che galleggiava bella nel suo brodo» (*Glosse* 9, in *Il  
 gatto lupesco*, p. 115).

<sup>23</sup> Fra i testi in cui il cibo è occasione per situazione di un certo spessore autobiografico si può  
 citare ancora: il cibo (il brodetto di tartaruga) fa scattare il ricordo di un altro cibo (i giorni delle  
 crude aringhe) in *Cose* 1; oppure, a Forte (dei Marmi?), la storia raccontata da Bigas (Luna?) di  
 «anguille [...] spezzettate / in marinate, effettivamente affettate, segmentate: pluricastrate in serie, a  
 colpi secchi» (*Cose* 7, in *Il gatto lupesco* p. 345).

da un pesce ignoto: ho pensato: ecco che sono qui:  
sono qui apposta (ho [pensato]),  
per pensare che sono qui: (per dirlo a te) per scriverlo, per te): e adesso vedi,  
tutto è compiuto:  
se ti è testimoniato con parole, il mio vissuto vero è proprio [questo]<sup>24</sup>.

Ma si dovrà ricordare anche che *L'orologio astronomico* si apre con una lista di cibi consumati all'Art Café del Museo di Strasburgo. Non è l'unico caso in cui consumo gastronomico e consumo dell'arte siano abbinati, e accompagnati da presenze femminili (ad esempio il pranzo al ristorante del Louvre, anche in quel caso il ristorante di un museo, e non è il solo), ma qui la finzione romanzesca comporta un distanziamento, una non perfetta coincidenza fra l'autore e l'io narrante:

Non voglio fare pubblicità per niente e per nessuno, ma c'è una nuova birra, la Kronenbourg 1664. E poi, per una mezza cena, si poteva scegliere tra diverse salades. Io prendevo una Klimt, di solito. Dico di solito, perché forse ci siamo visti tutti i giorni, la ragazza e io, lì, in quella settimana. E forse, ogni volta, prendevo una Klimt. Le salades avevano nomi di pittori: la Klimt da 56 franchi, tanto per dire, aveva blanc de volaille, haricots verts, tomates cerise, e altre cose minori. La ragazza, che chiamerò S., alternava Pissarro, con coppa e mozzarella, e Kandinsky, con salmone affumicato. Per me, come si vede, il mangiare non ha nessuna importanza. Si vede, dico, perché prendevo la stessa salade, sempre, credo, ogni volta. Se un piatto mi va, lo replico anche per un mese, per un anno. Lì, l'avrò replicato per una settimana, mettiamo<sup>25</sup>.

E al capitolo 39 torna ancora all'Art café («La scena si svolgeva all'Art café, è chiaro. «Siamo qui,» ha detto S., «ci risiamo»»), per una riunione conviviale di lavoro:

Alla fine abbiamo votato sul menu. Abbiamo scelto, all'unanimità, méli mélo all'avocat, melon et tomates fraîches, sauce yaourt aux herbes, come entrée. Dopo una paillard de veau grillé. Huile d'olive aux herbes. Si è chiuso con

<sup>24</sup> *Il gatto lupesco*, p. 51. Il Café Diglas è uno dei locali storici di Vienna, in Fleischmarkt.

<sup>25</sup> in *Smorfie*, Feltrinelli, Milano 2007, p. 359.

palette de sorbet et glaces (4 boules). Lì ognuno ha scelto quello che preferiva. Io, personalmente, ho preso 2 boules di fruit de la passion, e 2 di pistache cannelle, poi sostituite con banane, perché non c'era più pistache. Da bere, Riesling Grand Cru Vorbourg 1996<sup>26</sup>.

Sovente, come si è visto, la minuziosa citazione di cibi e piatti nasce da una dimensione di convivialità; nelle poesia quasi sempre grazie al rapporto con le persone incontrate (spesso si tratta di poeti); e la quotidianità del cibo, non disgiunta dal piacere di mangiarlo, si accompagna alla conversazione, alla discussione e contribuisce a ridurre l'aura intellettuale, infine comicizzandola, caratteristica del topos della conversazione culturale non infrequente nella poesia italiana del Novecento (Montale, Sereni, Fortini, Luzi, ecc...).

Si pensi a *Postkarten* 20 a Parigi: «un polipo che impone quattro ore di cottura (il pescivendolo non l'ha battuto a dovere)», e verrà sostituito con «una mayonnaise / à la provençale, però contaminata con l'aglio» (di cui possiede la ricetta), trasformando «un pranzo da cima a fondo»: pranzo che si conclude con il poeta «in slip di cotone» (se li è tolti per farli ripulire dalle macchie di frutta), ma «decentissimo», mentre parla (per una registrazione) di Gramsci e della rivoluzione culturale italiana.

Ma l'esempio forse più significativo è in *Cose* 14: il pranzo in casa Brecht, con Elene Weighel (*Versuches* alla mano, in occasione della mostra *22 Versuche, Brecht zu beschreiben* [22 tentativi di descrivere Brecht]), in cui Sanguineti dimostra, irriverente e quasi beffardo, la crescente insofferenza per la museificazione di Brecht («e ho compreso / che è un epico dramma, davvero, congedarsi, con decoro, da questo ormai / planetario museo»), a cui reagisce con la visita al *Beate Uhse Erotic Museum* di Joachimstaler Strasse («ottimi, a questo punto, sono, allora, i tre piani ripieni di Beate / (golosi peni per profonde gole: mi ha esposto, in bianco e nero, infatti, un porno- / babbonatale (francese, muto), con un lacerto di un potente pompinone, pomposo e pulsante / più muto ancora, è chiaro, non bisognoso di didascalie:»); e infine trova un suo alternativo 'incontro

---

26 in *Smoffie*, cit., p. 397.





cioè, della ricetta sia la retorica (subito nell'*incipit*: «per preparare [...] si prende»), sia la terminologia: «fresco di giornata», «sapore», «ingredienti», «condito in una salsa un po' piccante» (Gramsci col Marx giovanile), «pietanza gustosamente commestibile», «specialità verificabile», «pizzico», «contorno» e ancora giochi con in parallelo anche altri riferimenti gastronomici (Artusi e Carnacina) accanto a quelli letterari e ideologici (Stendhal, Marx, Brecht).

Che è gioco molto serio, se pensiamo alla responsabilità assegnata a questo testo, pubblicata la prima volta nella inchiesta sulla poesia del «verri» (1, 1976) con il titolo *Come far versi*, uno dei testi programmatici del 'realismo allegorico'.

Cosicché, leggendo in *Varie ed eventuali il Sonettuzzo (per Tina, in cucina: la dedica in epigrafe)*, che comincia «prendi un pezzo di carne nel lucertolo», e propone per i restanti versi la vera e propria ricetta dei *Maccheroni alla napoletana* secondo *La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene* di Pellegrino Artusi (ce ne sono due, questa è la I, n. 85 nell'edizione curata da Camporesi), non può non sfuggire l'autoironia con cui questa volta mette in versi una vera ricetta<sup>31</sup>.

Tanto più se si considerano una sorta di appendice i *Distichetti alfabetici artusiani* (di tre anni dopo), dove i prelievi dal ricettario di Artusi, tutti riscontrabili (e riscontrati), decontestualizzati e adattati alla misura dell'endecasillabo, sono ricomposti secondo una logica alfabetica che non è più quella dell'originale: una non-ricetta (al contrario di quella di Tina), che sembra piuttosto un *Gioco dell'oca* a rovescio, in cui il nuovo ordine è data dall'ordine alfabetico, dalla a alla zeta (si comincia con *allora* e si finisce con *zibibbo*), più tipica del lessicografo<sup>32</sup>.

<sup>31</sup> *Maccheroni alla napoletana I* (n. 85). Si cita da *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*, a cura di P. CAMPORESI, Einaudi, Torino 20074, p. 120; n. 84 nella prima edizione Salani di cui esiste l'anastatica, Vallardi, Firenze 2009, p. 101.

<sup>32</sup> Fra le possibili ragioni, non solo culinarie, dell'interesse di Sanguineti per Artusi, suggerirei anche l'interesse per il cultore della memoria foscoliana, ma soprattutto l'atteggiamento materialista dell'*Autore a chi legge*: «due sono le funzioni principali della vita: la nutrizione e la propagazione della specie», ma va almeno detto che i frammenti artusiani prelevati provengono sia dalle ricette (il lessico tecnico, la citazione degli ingredienti), sia dalla introduzione generale («Vi avverto che non è piatto per gli stomaci»: v. 39), sia da frasi di raccordo discorsivo, sia dagli *excursus* narrativi inseriti nelle ricette stesse («Ho visto a Viareggio che le cieche»: v. 15). Un esempio dell'utilizzazione decontestualizzata dei brani di Artusi potrebbe essere il v. 3: «buccio per busto è licenza poetica»: che viene da: «La tinca disse al luccio: – Val più la mia testa che il tuo buccio. – Buccio per busto, licenza poetica, per far la rima. Poi c'è il proverbio: “Tinca di maggio e luccio di settembre”» (è la ricetta

Altre volte il gioco linguistico sfrutta l'occasione gastronomica e il linguaggio legato al trattamento del cibo, alla cucina, come, a proposito di una discussione che si svolge al ristorante, «la questione fu presa di petto, e strenuamente / sviscerata, una sera, a una cena<sup>33</sup>»; oppure il «né carne né pesce<sup>34</sup>», o «(gli occhi da pece lessa entusiasmato): (alla Gabin le Moko, uso anni Trenta):<sup>35</sup>», o il frequente ricorso all'immagine della frittata («frittata incasinata<sup>36</sup>», «frittata schiacciata [...] frittata insidiata<sup>37</sup>»); oppure: «testa metereopatica che scotta: (tu sai / come si dice: ci potresti preparare due uova strapazzate con un tegamino, sopra):<sup>38</sup>»; oppure «i ricordi vengono su», non «come tanti porcini», perché «mi bolle un molle brodo, / soltanto, qui dentro<sup>39</sup>».

E nel complesso autoironico gioco di autodefinizioni (sul tema del caffè), che apre *Cose 3*:

io sono nel mio complesso, un corretto signore complessato (anche se poi, sovente, in certi casi, sono corretto come un caffè con qualche spruzzo, così di alcunché): (sono analogo, allora, a un irish coffee, esattamente, spiritoso e cremoso): (sono, allora, persino, ipercorretto politicamente):

Il ricorso al linguaggio del cibo, infatti, ha un ruolo importante quando Sanguineti disegna la maschera del proprio autoritratto: in *Codicillo 3*, l'allusione al titolo famoso di Levy-Strauss: «(e ti faccio la faccia che mi vedi): / (la faccio lunga e grossa, e cotta e cruda»; o, ancora, nella invocazione quasi testamentaria: «il mio cervello trema come la marmellata marcia, moglie mia, figli miei / [...] / adesso / vi lascio cinque parole, e addio: / non ho creduto in niente:<sup>40</sup>».

Ma la mascheratura in termini ed immagini gastronomiche dell'autobiografia (soprattutto erotica) trova uno dei momenti più significativi

---

delle *Tinche in zimino*: n. 517, p. 447). Il distico è poi completato («buttate dentro mandorle a filetti») con un prelievo dalla ricetta del *Dolce alla napoletana* (n. 586, p. 506).

<sup>33</sup> Corollario 15, in *Il gatto lupo*, p. 273.

<sup>34</sup> *Storie naturali*, Feltrinelli, Milano 1971, p. 67.

<sup>35</sup> In Corollario 14, in *Il gatto lupo*, p. 272.

<sup>36</sup> Cataletto 6, in *Segnalibro*, p. 338.

<sup>37</sup> Decalogo, in *Segnalibro*, p. 390.

<sup>38</sup> Postkarten 11, in *Segnalibro*, p. 171.

<sup>39</sup> Postkarten 66, in *Segnalibro* p. 226.

<sup>40</sup> Postkarten 50, in *Segnalibro*, p. 210.

(e complessi) in *Codicillo* 1, in cui l'intimità amorosa è «mensa e tana». La poesia si apre proprio sull'immagine della donna amata come «amata mantide» cui il poeta si offre come «pio dessert» per gli «ultimi morsi» (che sono anche i morsi della decadenza senile («ma se però ti perdi già i canini, / saranno guai»), e, attraverso allusioni sessuale-alimentari («con due pendenti marasche / e con un pezzo duro, un boccone da prete», costruisce poi il proprio autoritratto / la propria immagine di masticatore sdentato (immagine, in questo caso, non di poeta, ma di parlamentare, in cui alla precisione dei dettagli sull'attività parlamentare, corrisponde la precisione dei dettagli gastronomici):

finirai che sarai quale fui io, quando, durante la seduta (in sede legislativa) delle commissioni congiunte II (interni) e IV, nel baretto contiguo all'auletta, tutto alle prese con un arancino (supplì di riso con rigaglie, oblungo) tiravo con le dita, a scatti e a strappi, le tenaci, le inesauribili gomme elastiche di una mozzarellaccia sfilacciata): mastica adagio, e leccati le cinque dita (e il pollice)

Oppure, *Scartabello* 26: «piazzato al caffè della stazione [...] e adesso, [...] nella vettura buffet-bar (servizio ristorazione)», in un implicito guardarsi nello specchio, in cui il disfarsi del corpo-psiche («ridotto così come mi vedo / (come tu mi pensi, certo), a un involontario inventario di sbriciolate / gesticolazioni ossessionali») diventa un gesto di autodistruzione («che mi sfaccio la mia faccia, a brani, / semisfocato al finestrino, a cena, dentro una notte tutta vegetale:»); gesto di autodistruzione che, in *Codicillo* 6, può assumere i caratteri cruenti di una macelleria-cucina domestica:

(se mi presti un istante la tua lama di buona macellaia casalinga, mi sviscero in un lampo sul tagliere: e poi mi basta questo tritaprezzemolo antidiluviano, a mezzaluna, per sciogliermi in minuzzoli, per spolparmi in poltiglia, in un ripieno, in questo guasto impasto, questo nefasto impiastro: in un disastro):

Insomma, quello alimentare, del cibo si costituisce come una sorta di alternativa all'altro campo semantico ricorrente in Sanguineti, quello della scrittura, del sè come testo: l' «uomo tipografico [...] ombra di ragno<sup>41</sup>», oppure – sempre nell'ambito della grafica – l'immagine di sè ridotto a una

---

<sup>41</sup> *Gatto lupesco*, p. 415.

linea tracciata col pennarello, senza dimensioni (*Postkarten* 38); alternativa che rinforza l'inevitabile esito grottesco (la contiguità/rovesciamento di comico e di tragico) nell'immagine del pollo pronto ad essere arrostito come uno spiedino (*Postkarten* 20) – dopo esser stato un agile gallo piumato (*Postkarten* 9<sup>42</sup>). Immagine che ritorna, in *Postkarten* 45: «nello spiedo che mi tengo in mano, / ci sono io, di nuovo, infilzato due volte, pronto per arrostitirmi in figura di pollo: [...] e ti auguro buon appetito». Ma vorrei citare anche una «insalata di irte arterie», in una *Ecfrafi* dedicata a Emilio Scanavino (probabile trasformazione del segno caratteristico del pittore), dove troviamo anche una «lastra di luce» che è «polenta di metaframmi in metafrasi<sup>43</sup>».

Il legame fra corpo e cibo (crudo o cotto) è poi particolarmente evidente nel contesto erotico, in cui il cibo offre un repertorio di metafore e metonimie, che appartengono al mondo dei cibi vegetali: «sbuccio la mia banana (e la incappuccio)<sup>44</sup>»; «la timida carota e le tiepide nespole<sup>45</sup>»; «miti mammelle di manipolabili manghi (di marmi!)», «palpitanti polpacci di papaye palpabili (di pepi!)», «luminiscenti liquori di moltissimi mieli, codeste / serrature segrete: (queste: inchiodabili con con chiavi incarnate, corpose, cremose):<sup>46</sup>»; e metafore e metonimie alimenari-gastronomiche sono particolarmente presenti in *Ultima passeggiata*: arance -guance, albicocca-bocca, corbezzoli-capezzoli (5); braccia di focaccia (7).

Nella lunga elencazione sinonimica di *Cose* 34 compare anche una «frittella fresca» per definire il sesso femminile, mentre il riferimento al proprio corpo può dar vita, in *Cataletto* 2, ad un'altra elencazione di partecipi: «mi offro per essere berliccato (come / un gelato): e poi per essere succhiato salivato, rimacinato mugolato, / e riciclato: e pompato (e spompato)».

---

<sup>42</sup> «Per te mi sono incarnato in un agile gallo piumato: / mi congestiono con due ali dinamiche, saltellandoti addosso tutto rosso». Anche qui il contesto è quello della cucina domestica («tue», «per me»): «le tue galline, aggressive, volitive, congelate, risorte / spennate per me, che si sbrinavano come pipistrelli ruspanti [...] erano frigide e fibrose, resistentissime / al mio trinciapollì» (in *Segnalibro*, p. 169).

<sup>43</sup> *Animali elementari*, in *Gatto lupesco*, pp. 158-160.

<sup>44</sup> *Scartabello* 36, in *Segnalibro*, p. 318.

<sup>45</sup> *Quartina*, in *Fuori catalogo*, in *Segnalibro*, p. 421.

<sup>46</sup> *Corollario* 23, in *Il gatto lupesco*, p. 281.

E anche il corpo della donna – una variante, anche in questo caso, rispetto alla ‘donna-libro’, come in *Radiosonetto*<sup>47</sup> – ad essere degustato: già in *Postkarten* 55 si leggeva: «il mio vino sei tu, più amabile dei vini di Samarcanda».

Qui l’allusione alla leggenda della moschea di Bibi-Khanym, nell’«esempio di quella coppia / di coppe, con il vino e con l’acqua<sup>48</sup>» anticipa il simbolismo («il vino della vita che viviamo [...] annacquata e innacquata»), in cui è racchiuso il senso di una delle ultime poesie, e una delle più importanti, di *Stracciafoglio* (la numero 46), quella racchiusa fra i versi («se d’amore si muore, siamo morti, noi» e «[...] noi / se d’amore si vive, siamo vivi».

E si veda, ancora, nel *Gatto lupesco*: «se succhio, appena, / le tue minime labbra, // molle mandragora, / mi è viagra, a me, il tuo miele, / rosato e pallido:»<sup>49</sup>.

Spesso ricorre all’immagine del mordere:

la leprotina andina, la  
[biblioteconomista  
tanto morbida e rigida, che mi mordicchìò, tenace (nemmeno fossero foglie  
[di coca, buon dio),  
a bocconcini, da vegetariana, le mie fibre cardiache più intime<sup>50</sup>:

<sup>47</sup> In *Gatto lupesco*, p. 439.

<sup>48</sup> L’allusione è alle parole con cui Bibi-Khanym, la moglie preferita di Tamerlano («Forse che un bicchiere di vino è come uno d’acqua?»), rifiuta all’inizio il corteggiamento dell’architetto che doveva costruire la moschea che Tamerlano le voleva dedicare e che, innamorato perdutamente di Bibi-Khanum minacciava di non finire in tempo la costruzione se lei non gli avesse almeno permesso di darle un bacio su una guancia. La leggenda è quella dell’origine della tradizione del *chador*. Preoccupata che Tamerlano, momentaneamente assente per una spedizione militare, tornasse e che la costruzione a cui tanto teneva non fosse finita a causa dei ricatti dell’architetto, Bibi-Khanum finì per cedere alle sue voglie e si lasciò baciare. Ma quel bacio fu così focoso che sulla guancia di Bibi-Khanum rimase come una grande bruciatura. Così conciata non poteva certo presentarsi a Tamerlano! Bibi-Khanum ebbe allora un’idea brillante: si coprì la faccia con un velo e ordinò a tutte le donne della città di fare lo stesso. Tornato a Samarcanda, Tamerlano tolse il velo alla moglie, si fece raccontare la verità e andò su tutte le furie. Ordinò che una parte della moschea, appena finita, fosse trasformata in una tomba e vi fece seppellire viva la moglie infedele. Poi mandò i suoi uomini a tagliare la testa all’architetto, il quale, però, era andato a nascondersi in cima al minareto, appena finito di costruire, e, nel momento in cui le guardie stavano per prenderlo, mise le ali e volò via. A Tamerlano non rimase che imporre a tutte le donne del suo regno di portare per sempre un velo sulla faccia.

<sup>49</sup> *Doppio haicu*, in *Gatto lupesco*, p. 423.

<sup>50</sup> *Cose* 19, in *Il gatto lupesco*, p. 357.

Fino al poeta che si dichiara «il tuo sensibile cannibale» (*L'ultima passeggiata*)<sup>51</sup>.

Ma al tempo stesso è notevole il rovesciamento di questa felicità erotica nella immagine della vita che si consuma di *Novissimum testamentum*: «così ci rode e morde e spolpa e spompa / e spoglia e sbuccia e succhia, e ci smidolla: / noi l'uomo vivo, fa di pasta frolla:<sup>52</sup>», ribadito dalla «trita torta», uno degli elementi della «rovinografia» di *Catasonetto*, dove «frolla il fragile fallo, il fasto fritto<sup>53</sup>».

Oppure l'idea del cibo è legata alla propria immagine come animale: «la mia frigida anguilla marinata<sup>54</sup>»; «vivo da topo [...] che si mastica le croste [...] (e: mastico e sputo)<sup>55</sup>»; fino al tragicomico: «mi sembro la scoiatura di un coniglio» di *Cataletto* 12, immagine centrale di quell'«uomo nudo, / il vivo e il vero, se o prendi nell'intimo dell'imo (servito al naturale)» dal cui ano esce il grido che invita alla contemplazione dell'autoesposizione del proprio autorovesciamento («mi rovescio le viscere»): e siamo di fronte ad uno dei testi più alti dell'ultima sezione di *Segnalibro*.

Non ci si stupirà, quindi se le immagini simbolo della libido – che spesso sono quelle animali: dal cavallo di *Erotopegna* 16<sup>56</sup> al gatto lupesco di *Cose* 25 (che dà poi il titolo della raccolta.) – vengano coinvolgere anche il cibo, perché il cibo legato al sesso ha, in prima istanza, il valore della scoperta della dimensione animale. Significativamente troviamo questo nesso in *Erotopegna*: l'amplesso degli «insaziabili amanti»-cavalli

---

<sup>51</sup> «Sogno: leccarti, mordere» (6).

<sup>52</sup> In *Gatto lupesco*, p. 135.

<sup>53</sup> In *Gatto lupesco*, p. 211.

<sup>54</sup> *Codiello* 12, in *Il gatto lupesco*, p. 22. Le anguille ritornano in diverse occasioni, sempre cruento: la pesca delle anguille con la scossa elettrica in *Postkarten* 36, in *Segnalibro*, p. 196. («si tirano su con una rete, diventate / stupide, in un turbine di altri pesci galleggianti, altrettanto stupidi, / e si sta lì, e si aspetta che rivivono, una volta superato l'inevitabile effetto / elettrico: e il sadico in calzoncini è allero assai, e dice che è tutto / fuori legge, questo pescare così»); quando ricorda una storia raccontata dall'amico Bigas in *Cose* 7, in *Il gatto lupesco*, p. 345: «spezzettate / in marinate, efferatamente affettate, segmentate: pluricastrate in serie a colpi secchi».

<sup>55</sup> *Stracciafoglio* 3, in *Segnalibro*, p. 233.

<sup>56</sup> Come ha notato E. BACCARANI (*La poesia nel labirinto: razionalismo e istanza antiletteraria nell'opera e nella cultura di Edoardo Sanguineti*, Il Mulino, Bologna 2002, p. 246), da mettere in relazione con la lettura del *Polifilo*

di *Erotopegna* 10, che è un avvinghiarsi come nuotando e cavalcando, si conclude con:

cerchiamo  
[nel frigorifero  
(dissi); oh equuus (dissi nuotando! (dissi nuotando)! corpus meum! equus meus!  
cerchiamo dunque nel frigorifero! (e ritroviamo la fresca, la dolce erba)<sup>57</sup>;

e «mordi il tuo fieno! [...] e scoprimi, adesso, animale» (*Erotopegna* 11)<sup>58</sup>.

Dove, anzi, il cibo non è sublimazione-sostituzione della libido sessuale, ma ne è il completamento e il compimento.

Nel libro-intervista di Gnoli, (*Sanguineti's song* – il contesto è un discorso sul concetto di ‘aver cura del sé’: «Ecco il punto. Allora quando diciamo “cura del sè” di che cosa stiamo parlando») Sanguineti dichiara:

La società borghese è anche l’organizzazione che ha inventato e costruito l’individuo nel nostro senso. Non posso dire che Seneca avesse la stessa idea di individuo che abbiamo noi. L’io di Montaigne non è il nostro. L’identità è una cosa oggi molto diversa, Seneca e Montaigne non potevano vederla. Cosa sapevano dell’inconscio? Certo, testimoniavano delle pulsioni, erano bestie come lo siamo noi, ma non erano in grado di pensarlo.

Quella dell’essere bestia dell’uomo è idea, d’altra parte, ribadita poco dopo:

ogni uomo ricomincia la storia del mondo, nel senso che ogni volta è una bestia che nasce, che va umanizzata, e per farlo occorre svolgere un lavoro mostruoso<sup>59</sup>.

<sup>57</sup> «Placano infine il loro appetito cercando il cibo nel frigorifero, dove trovano erba dolce e fresca» (E. BACCARANI, *La poesia nel labirinto*, cit., p. 247).

<sup>58</sup> Ma vedi anche: «l’allegro girarrosto», «un lento formaggio» (*Erotopegna* 12), «torta», «datterii» (*Erotopegna* 13), «dolce pesce» (*Erotopegna* 14, in *Segnalibro*, p. 64).

<sup>59</sup> *Cultura e realtà*, a cura di E. RISSO, Feltrinelli, Milano 2010, pp. 111-112.

Il discorso sul cibo va dunque visto nell'ottica delle pulsioni animali che vanno umanizzate. Ma il percorso (dell'individuo, come della società) non è rettilineo: dal crudo al cotto, dalla carne alla cucina. In realtà non c'è opposizione fra natura e cultura, ma una continuità, che è anche intreccio dialettico.

Non a caso un autore che si riaffaccia costantemente lungo l'arco dell'opera di Sanguineti è Lucrezio, ma soprattutto andrebbero chiamate in campo le discussioni con De Martino e Lanternari: la storia, per Sanguineti, non è un superamento della natura negativa, piuttosto «il negativo è il negativo storico, cioè il primitivo<sup>60</sup>».

Qui davvero il discorso rischia di diventare troppo lungo (noto *en passant* soltanto che, pur partendo da tutt'altre premesse citazioni, la mia conclusione va ad incontrarsi con l'istanza 'etnografica' di Enrico Testa, nel suo recentissimo libretto, anticipato dal suo intervento al convegno del maggio scorso), ma è significativo che a questo ci abbia portato l'indagine sulle presenze alimentari nell'immaginario poetico di Sanguineti<sup>61</sup>.

---

<sup>60</sup> *Ivi*, p. 171.

<sup>61</sup> E. TESTA, *Una costanza sfigurata. Lo statuto del soggetto nella poesia di Sanguineti*, Interlinea, Novara 2011. Gli atti del convegno (*Per Edoardo Sanguineti: lavori in corso*, Genova, 12-14 maggio 2011), attualmente in bozze, saranno pubblicati dall'editore Cesati (Firenze).