

## L'intervista

Lo scrittore calabrese Abate: «Nel cibo c'è un legame con lo stare insieme e la felicità della presenza degli altri»

GIOVANNI CALDARA

**È** un elogio della vita che ha il "sapore della contentezza" la storia autobiografica, screeziata di venature malinconiche, che si sprigiona, profumata e fragrante come un buon piatto, dai racconti autobiografici di Carmine Abate. Quelli editi e inediti che lo scrittore *arbëreshë* ha riunito, rivisto e amalgamato, ne *Il Banchetto di nozze e altri sapori* e che esce oggi per Mondadori (pagine 166, euro 15,00). Da sempre il cibo è tema dominante nell'opera dell'autore calabrese: da *Il Ballo Tondo* a *La Festa del ritorno*, ne *Il Bacio del pane* come nell'ultimo libro *La Felicità dell'attesa*. «E del resto - ci sorride incontrandoci - condivido pienamente una citazione di Francis Bacon che dice: "Alcuni libri vanno assaggiati, altri divorati e alcuni, rari, masticati e digeriti"». Il tono gentile e cristallino della narrativa di Abate s'infiamma d'accensioni improvvise quando a entrare in scena è proprio il cibo: come durante il banchetto (il "cumbito") per la laurea di Carmine e che farà esclamarlo il padre: «Voglio tanta roba saporitosa e locale, come in un cumbito di nozze».



**Che legame intercorre nei suoi racconti tra il cibo e la vita?**

«Un legame che non ha a che fare solo con il nutrirsi, ma con il benessere, lo stare insieme, la felicità della presenza degli altri. Nel banchetto citato, che è parte del racconto *L'estate in cui conobbi Anna Karenina*, c'è la gioia del mangiare senza alcuna paura: neanche quella d'ingrassare». **In questi racconti, che hanno il pregio di guidare il lettore, senza enfasi o tesi didascaliche, al centro delle tematiche care all'autore - l'emigrazione, la nostalgia, l'esistenza vissuta per addizione - colpisce l'importanza assunta proprio dal tema del cibo. Perché mangiare è così importante nella sua vita?**

«Perché il cibo ha rappresentato sempre per me una svolta. Le tredici cose buone del Natale, dal titolo di un racconto, sono le pietanze che si preparavano in casa e che annunciavano l'amato ritorno in Calabria di mio padre emigrato in Germania. Quando tentò più tardi di restare con noi in paese lavorò con la frutta e la verdura. Io stesso quando me ne andai a lavorare in Germania trovai, casualmente, un impiego in un'industria alimentare, che, ironia della



Il "Banchetto nuziale" di Pieter Bruegel il Vecchio (1568). A sinistra, Carmine Abate

# A TAVOLA profumo di sacro

sorte, lavorava i prodotti del nostro Sud: allora ho cominciato a riflettere».

**Si parla di sacralità del cibo, ma la si associa spesso a qualcosa di austero e di grave. Perché invece la ritualità del mettersi a tavola nei suoi racconti emana una carica gioiosa?**

«Perché quello che chiamo il "sapore della contentezza" è un'espressione che usava mio padre per definire la sua infanzia. E che aveva il gusto dei suoi cibi preferiti: l'anguria, il kaki vaniglia. Anche quando si ammazza il maiale, come racconto, ogni parente dava poi un banchetto: e noi mangiavamo carne una volta alla settimana per tutto l'inverno, vivendo in queste tavolate tutto il senso della sacralità del cibo».

**Quella raccontata ne *Il Banchetto di nozze* è innanzitutto una storia di formazione, la sua. Quella di Carmine Abate che riprende il filo del discorso interrotto con *La Festa del ritorno* quando il suo protagonista rischiava di morire.**

«Ma anche allora - puntualizza lo scrittore

- io raccontavo di come all'ospedale di Napoli mi dessero da mangiare nientemeno che la pasta e fagioli: sì, già allora ho avvertito il cibo come qualcosa di salvifico, come una medicina».

**Perché questo gusto del cibo da vivere insieme ci porta dritti al cuore della sua poetica con il tema dell'emigrazione positiva?**

«Perché la Calabria, terra di migranti, è tutta dentro di me. Ed è questa l'unica nostalgia. Uno dei miei protagonisti, il cuoco d'Arbëria, lo dice chiaramente: "Gira più che puoi e goditi i sapori del mondo". Il cibo del sud può mescolarsi con quello del nord, come avviene nel mio racconto, credo rivelatore sin dal titolo, *Polenta con 'nduja*».

**Quest'incontro tra il piatto simbolo del settentrione, che racconta a sua volta la lotta per uscire dalla povertà, con l'insaccato simbolo della Calabria, può essere una chiave di lettura valida per comprendere il suo concetto di vita vis-**

**suta per addizione?**

«Sì, se sei costretto a partire non devi tagliare i ponti o vivere senza integrazione con la testa rivolta al passato. Ma prendere il meglio delle nuove esperienze. I sapori sono addendi di una vita ricca. Prendiamo i canederli, che sono un piatto trentino, protagonista di un altro dei miei racconti. È un piatto che amo e che è fatto degli stessi ingredienti - ma amalgamati in maniera diversa - che ritrovo nella mia Calabria».

**Che cosa significa che l'emigrazione può essere vista non solo come strappo e nostalgia, ma come una ricchezza?**

«Rispondo restando fedele alla natura del libro con il suo protagonista: è il cibo che facilita l'incontro. È bello offrire agli altri il cibo della propria terra e scoprire come anche quello nuovo sia "saporitoso". Il cibo è un elemento di integrazione, non di assimilazione. Si può anche dire che, senza steccati identitari, il cibo ci aiuta a vivere in un'identità plurale».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

