

«Quando il cibo è capace di abbattere le barriere»

Carmine Abate presenta oggi al Mondadori Store «Il banchetto di nozze e altri sapori»



Cover

L'autore Carmine Abate e la copertina del libro «Il banchetto di nozze e altri sapori» edito da Mondadori (pagg.166, 15 euro)

È un impasto denso, in cui la memoria si incarna nel cibo con il sapore di una rivelazione autobiografica, quello che promana dall'ultimo libro di Carmine Abate, *Il banchetto di nozze e altri sapori* (Mondadori), che lo scrittore vincitore del Campiello 2012 con *La collina del vento* presenterà oggi a Bologna, alle 18 al Mondadori Megastore di via D'Azeglio 34, a colloquio con Ernesto Franco, direttore del *Corriere di Bologna*. Lo scrittore calabrese ha origini arbereshe, le antiche popolazioni albanesi che lasciarono la propria terra soggiogata dall'Impero ottomano secoli fa, approdando

sulle sponde italiane. Abate, che è poi emigrato con la famiglia in Germania prima di stabilirsi in Tentino, ha costruito un *memoir* alla sua maniera, approntando un'ideale tavolata che corre tra Sud e Nord, tenuta insieme da inediti intrecci gastronomici come la polenta con 'nduja.

Abate, un libro «saporitoso» come il suo da dove nasce?

«Da un sapore ritrovato momentaneamente, una sorta di *madeleine* che mi ha catapultato nell'infanzia, perché avevo 7 anni quando mia nonna, mentre ero in vacanza al mare, mi promise che mi avrebbe

preparato la frittata maremonti per convincermi a fare una passeggiata con lei».

Dove voleva portarla?

«A Punta Alice, dove mia nonna si abbassò sulla riva del mare e baciò la sabbia con la tenerezza di un'innamorata, spiegandomi che lì erano sbarcati i padri dei nostri padri, gli arbereshe. E da lì è stato facile, sapore dopo sapore, raccontare sino ai giorni nostri la vita di tanti italiani come me, nati negli anni 50».

Come fa a raccontare di sapori così diversi fra loro senza perdere mai di intensità?

«Ogni luogo è un sapore e io ho cercato di farli tutti miei.

Anche perché, in fondo, gli ingredienti delle pietanze italiane o di quelle tedesche non sono poi così dissimili e il miglior condimento resta sempre l'appetito».

Il cibo è davvero un motore potente di integrazione?

«Se uno si apre agli altri sapori si apre a quel luogo e si integra. Io da anni cerco di portare avanti i principi del *vivere per addizione*, a cui ho dedicato anche un libro, che vuole dire aggiungere sguardi, lingue, radici, sapori. In questo senso il cibo è davvero capace di far cadere le barriere».

Piero Di Domenico

© RIPRODUZIONE RISERVATA

