

# Il nuovo libro di **Abate** da oggi in libreria. Al centro **il cibo** Viaggio dell'autore da Nord a Sud, spaziando in Trentino «Ogni luogo è un sapore»

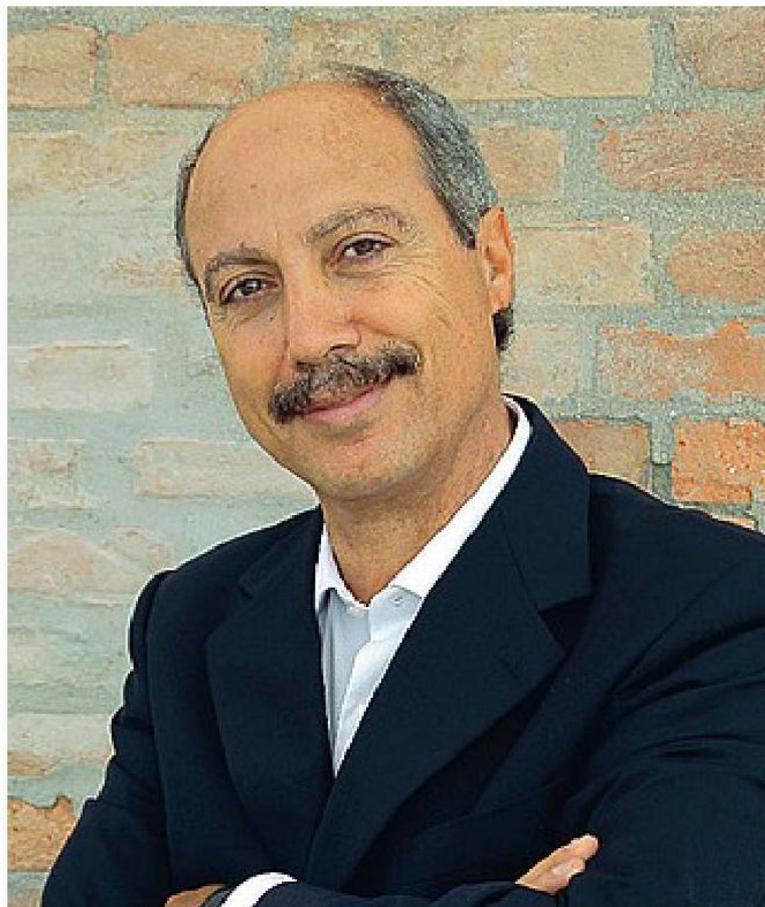
di **Massimiliano Boschi**

**A**vertenze: si consiglia la lettura di *Il banchetto di nozze e altri sapori* (Mondadori), da oggi nelle librerie, solo dopo i pasti. Perché immergersi a stomaco vuoto nelle pagine del nuovo libro di Carmine Abate può causare la tragica fine di diete, anche severissime, a causa di impetuosi e improvvisi raid predatori verso dispense e frigoriferi domestici. Per intendersi basterebbe la descrizione di una banale merenda con un panino alla frittata: «Afferrai il mezzo pane, gli diedi un'occhiata golosa e lo trovai come me l'aspettavo: l'olio era avanzato fino alla crosta, l'aveva resa più morbida, non si capiva dove terminasse la frittata e dove cominciasse il pane, profumava da ogni poro». Ma, probabilmente, il menu del pranzo di Natale rende meglio l'idea: «Baccalà in umido alla ghiotta con un prelibato sugo a base di olive, capperi, pomodori, cipolla, uvetta e olio; il capretto al forno con le patate silane. Il tutto contornato da cicorie, cavolfiori e broccoli nostrani saltati in padella, le cosiddette cipulluzze all'olio e peperoncino in polvere, cappucci stufati, foglie di sedano e finocchi crudi, funghi, melanzane e cardi sott'olio».

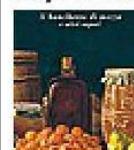
Fuor di acquoline, il volume è strutturato come il menu di un'ideale tavolata circolare tra Sud e Nord Italia. Un menu che parte con il piccolo Abate che va alla scoperta delle sue origini a Punta Alice, in Calabria: «Su quella spiaggia erano sbarcati i nostri antenati arbëreshë alla fine del Quattrocento, quando la loro terra, l'Arbëria, era stata invasa dai turchi», e si conclude nello stesso luogo, con l'autore che protegge la merenda del figlio da gabbiani troppo voraci.

Un libro che Abate ci presenta così: «Sono partito da un'immagine ed ho proseguito con la stessa urgenza e necessità degli altri miei romanzi. Non avevo tesi da dimostrare ma, raccontando la mia vita, mi sono reso conto dell'importanza degli incontri con il cibo avvenuti nei momenti topici. Potrei fare molti esempi, mio padre che smette di emigrare per fare il fruttivendolo, il mio primo lavoro in Germania in un'industria alimentare, l'avvicinarmi al Trentino attraverso i canederli. Descrivo fatti realmente accaduti che sono letterari, immediatamente metaforici e il cibo diventa una sorta di strumento di integrazione».

Un libro utile e attuale che tratta con poesia e



## Copertina



● Da oggi sarà in tutte le librerie «Il banchetto di nozze e altri sapori» di Abate per Mondadori

● Abate lo presenterà oggi alle 18 alla Libreria Artigianelli di Trento. Domani alla biblioteca di Besenello. Giovedì alla Espace La Stanza di Bolzano: presenta Adel Jabbar

intelligenza i due temi che appassionano maggiormente gli italiani di oggi (anche se con toni e conoscenze molto diverse): il cibo e la migrazione. «I sapori dei cibi — prosegue lo scrittore *trentinese* — mi hanno consentito di approfondire ancora di più l'idea di vivere per addizione. Ogni luogo è un sapore, si nasce in posti con un sapore e si vive in nuovi con altri. Proprio questa mescolanza, questo aggiungere qualcosa, è la vera ricchezza di chi parte e di chi accoglie».

Un tema già affrontato da Abate in precedenza che qui viene declinato in maniera particolarmente originale, perché emergono con forza la ricchezza e le gioie della tavola di chi è costretto a partire per raggiungere luoghi in cui si servono: «Verdure insipide servite come contorno al pesce congelato o al petto di pollo o alla fettina di manzo dura come cuoio».

«È vero — precisa l'autore — cerco di dimostrare che non siamo partiti perché eravamo dei

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



morti di fame ma per costruire un futuro ai nostri figli, perché in certe condizioni la bontà del cibo non basta per restare».

Ma nel confrontare la descrizione del banchetto di nozze che Abate frequenta da bambino con quello del suo matrimonio emerge anche una sorta di «nostalgia della fame», che è qualcosa di molto diverso dal «si stava meglio quando si stava peggio».

«I banchetti di nozze della mia infanzia si tenevano in casa. Solo con l'arrivo del benessere si passa ai ristoranti sul mare e pranzi che erano la massima espressione di convivialità, oggi si trasformano in occasioni per ingozzarsi molto e parlare poco. Nel mio pranzo di nozze, tenutosi sul lago di Toblino, ho cercato di recuperare la gioia di mangiare insieme e ho provato a far vivere ai miei invitati, che provenivano da Germania (la moglie è tedesca, ndr), Calabria e Trentino, la convivialità della mia infanzia. Credo sia stata una bella festa per addizione. Non penso che il passato sia migliore del presente, ho solo voluto recuperarne un aspetto positivo. Oggi, purtroppo, non si apprezza abbastanza la fatica che si fa per ottenere il cibo e perciò non lo si rispetta nella sua sacralità. Certe prelibatezze non crescono nei supermercati».

Ma in questo ultimo lavoro di Abate c'è anche molto Trentino: «Da Rovereto a Fondo, da Folgaria a Tuenno, da Saronico a Taio, da Cles a Trento, da Coredò a Mattarello, da Besenello a Riva del Garda, ero sempre in movimento, gli occhi che si abbuffavano di bellezza». Per l'autore si tratta di un omaggio più che doveroso: «Non posso non ringraziare la terra che mi ha cambiato la vita permettendomi di fare le due cose che più mi piacciono nella vita: insegnare e scrivere».

Questa sera (alle 18), Carmine Abate incontrerà i lettori alla Libreria Artigianelli di Trento, domani, alle 20.30, alla biblioteca di Besenello, si terrà la presentazione in anteprima nazionale. Per l'occasione, dialogheranno con l'autore: Fausta Slanzi, giornalista, e Giuseppe Colangelo, critico letterario. Al termine, assaggio di sapori tratti dal libro. La presentazione altoatesina si terrà invece giovedì (alle 18) all'Espacio La Stanza di Bolzano. Presenta Adel Jabbar in un incontro organizzato dal Cedocs.

© RIPRODUZIONE RISERVATA