

Esce oggi il nuovo romanzo del calabrese Carmine Abate, di cui pubblichiamo un breve, "gustoso" stralcio

# Ricordi tutti da mangiare e bere

Nel banchetto s'annodano nostalgie, ritorni, dolori e accoglienza: il sapore della comunità

**Carmine Abate**

**P**er invogliarmi a seguirla, la nonna promise che mi avrebbe portato nel luogo più straluciente dei dintorni, di una magari rapinosa.

Era estate, avevo sette anni e stavo trascorrendo a Cirò Marina la seconda villeggiatura della mia vita. L'anno prima ero guarito da una malattia di cui nessuno conosceva il nome, così grave che mi aveva tenuto prigioniero per due mesi in un ospedale di Napoli. Da allora la mia famiglia mi trattava come un convalescente cronico, un bambolotto di porcellana. L'aria del mare, i bagni di sabbia calda, le zuppe di pesce erano ritenuti le migliori medicine per la mia salute. E infatti avevo un bel-l'aspetto sanizzo e pingue, complice la cucina della nonna. Ma, mese dopo mese, diventavo sempre più capotosta e viziato, più pigro e dispettoso.

Alla nonna risposi: «No, io non ci vengo con te, non tengo nessuna gulia di camminare».

Lei mi sorrise, sapeva come prendermi: «Se vieni, ti faccio la frittata mare e monti, quella che ti piace assai assai. Ce la mangiamo appena arriviamo là».

Aveva scelto l'unico modo possibile per farmi capitolare, il suo ricatto saporitoso. La guardai accigliato e non le risposi: volevo accertarmi che mantenesse la parola.

Eravamo ospiti di parenti lontani, in una vecchia stanza con due lettini e un fornello a gas per cucinare. Tenevamo le provviste in una piccola dispensa, tutta roba che ci mandava la mamma dal paese.

A Cirò Marina non compravamo quasi niente, a parte la sardella piccante da spalmare sul pane, e quasi ogni giorno un gelato o due fichi d'India a testa, che dei ragazzini scalzi vendevano e sbucciavano con abilità. Al mio paese i fichi d'India li snobbavo forse perché erano gratis e in abbondanza, ma alla Marina mi sembravano il frutto migliore del mondo.

La nonna prese la padella più grande e gli ingredienti che le servivano per la frittata mare e monti di sua creazione: l'olio del Pigàdo, cinque uova delle galline nostre, due cucchiainate di sardella, un trancio di tonno e qualche fungo sott'olio, una cipolla rossa, un pizzico di pepe e sale. Aveva mani piccole e magre, ma fortissime, la nonna. E cominciò a tagliuzzare la cipolla e i funghi, a rompere le uova con un colpetto secco sul bordo di un grande piatto, dove mescolò tutti gli ingredienti usando la forchetta con una velocità sorprendente. Appena l'olio nella padella prese a sfrigolare, vi versò il composto con delicatezza e mi disse: «Sarà una cosa fina».

I profumi cominciarono a stuzzicarmi il naso. E quando vidi la nonna tagliare in due un pane fresco e morbido, che noi chiamiamo shtipura, e farcire le porzioni con la frittata, mi venne l'acquolina in bocca.

«Allora, andiamo?» mi chiese avvolgendo le due colazioni nella carta oleata.

Non le diedi la soddisfazione di una risposta, ma la seguii come un cagnolino affamato. [...] ◀

© 2016 Mondadori Libri. Per gentile concessione dell'Editore

**Domenico Nunnari**

«**S'**inginocchiò e diede un bacio alla sabbia con la tenerezza di un'innamorata». È questa l'immagine di femminile delicatezza all'inizio di "Il banchetto di nozze e altri sapori" (Mondadori, pp. 168, euro 15), nuovo romanzo di Carmine Abate, lo scrittore calabrese di Carfizzi. Romanzo breve ma intenso, a tratti commovente, che si delinea come narrazione plurale di partenze, gioia del ritorno, memorie storiche e rituali del "mangiare e bere", da intendersi come cifra simbolica del vivere umano. Non il mangiare per vivere, ma l'atto che sacralizza e umanizza il gesto quotidiano del nutrirsi, cari-

candolo di significati umani, storici e antropologici.

**Prima della carezza**

Prima della carezza all'arenile, sfiorato con labbra materne, la donna del bacio quel tratto di spiaggia lo aveva presentato al nipote bambino che era con lei: «Questa è Punta Alice, mi disse la nonna con un gesto teatrale del braccio, come se mi presentasse una persona importante di nome Alice e di cognome Punta». Era quella la spiaggia dove erano sbarcati i loro antenati alla fine del Quattrocento, quando l'Arbëria era stata invasa dai turchi.

Abate resta fedele, anche nel nuovo romanzo, al suo particolare linguaggio elegante, colorito e misto di italiano arbëreshë e dialetto di Carfizzi che è caratteristico della sua peculiarità di romanziere che esplora la vita del suo popolo, ma resta aderente prima

di tutto al suo metodo di scrittore "per addizione" che s'ispira a storie familiari, alle radici arbëresh della sua gente fino a far diventare le sue storie universali con la capacità nativa di scrittore che indaga anzitutto la qualità umana dei personaggi della narrazione.

In questo nuovo romanzo racconta l'infanzia, la partenza del padre per la Germania, i ritorni in paese per le feste, la nostalgia di chi parte e quella di chi resta e, infine, fa trasparire l'idea - apparsa negli altri suoi libri - che emigrare non è *vulnus* che segna il corpo e l'anima di un popolo, ma ricchezza, gioia del «vivere per addizione».

"Il cuoco d'Arbëria" ad un certo punto irrompe sulla scena del racconto e permette ad Abate di incrociare nel romanzo memoria e "saporosità" dell'Arbëria, che è una regione a macchia di leopardo, l'insieme delle comunità di origine albanese presenti nel Sud: non solo in Calabria, ma anche in Molise, Puglia e Sicilia. Sotto l'abile guida del cuoco che viaggia col suo camioncino per organizzare i pranzi di nozze nelle comunità arbëresh, le donne preparano i "pic-



coli capolavori” che il gran cuoco presenta agli sposi con gesti rituali e di affetto: «Ecco a voi peta, mustacualli e kula-çi. Sono dolcezze da gustare a occhi chiusi».

A occhi chiusi, per gustare meglio e per ricordare gli an-

### Dalle radici arbëreshë fioriscono storie di valore universale

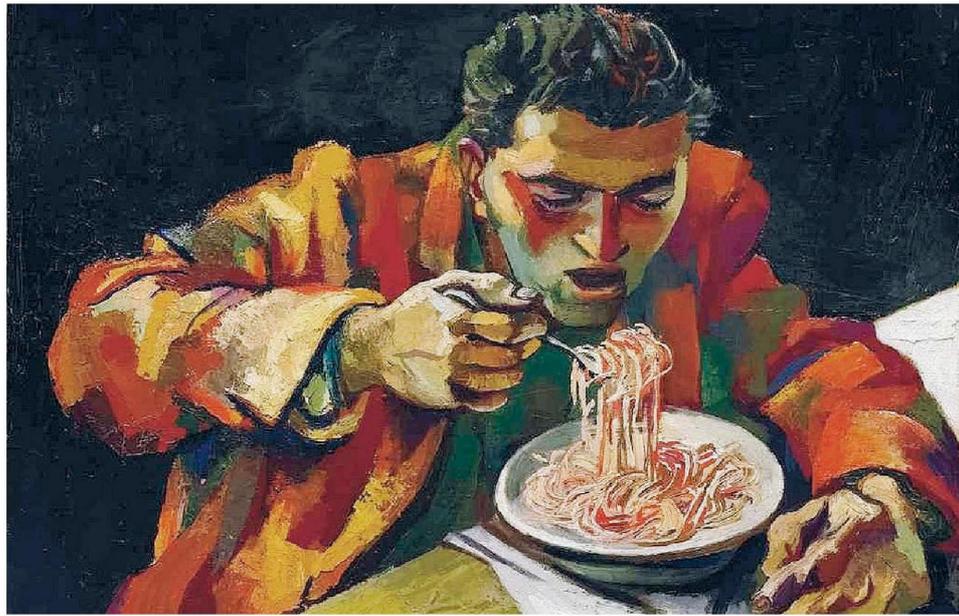
tenati che secoli prima partirono per non sottostare ai turchi e portarono con sé sapori e profumi della loro terra. Abate mescola il dolore antico della diaspora con la gioia di mangiare e bere, un mangiare e bere che non elimina le cause dell'essersi spersi per il mondo e le condizioni di lacrime e sudore, i mali e i dolori della vita, ma aiuta a comprendere che accoglienza, comunanza, mangiare e bere sono segni sacri di ospitalità, di amicizia.

Lo scrittore racconta che da tempo aveva in mente di scrivere questo nuovo libro: «Ma mi sentivo come in un ristorante dal menu sterminato, dove si rischia un'abbuffata o non si sa cosa scegliere per l'eccessiva offerta. Poi per fortuna mi è venuto in mente, anzi in bocca, un sapore memorabile, la frittata mare e monti della nonna. Da allora ho scritto di getto e con gusto, seguendo un percorso cronologico e geografico disseminato di sapori antichi e nuovi, indimenticabili».

#### Dono e ringraziamento

Qualcuno “Il banchetto di nozze e altri sapori” potrà anche definirlo romanzo di formazione, poiché questo genere letterario (Bildungsroman, data la sua origine tedesca) riguarda l'evoluzione e la maturazione del protagonista, ma questo romanzo è in realtà l'estensione, il prolungamento della memoria del passato a cui guardare per riabbracciare la storia e la vita, cominciando, perché no, dal rito del mangiare che nell'Arbëria ha valenza simbolica, acquista un autentico significato umano di memoria, forza, dono e ringraziamento. ◀

«La lingua non è solo un mezzo di comunicazione, ma un modo di organizzare la realtà» Carmine Abate



“Il mangiatore di spaghetti”. Renato Guttuso, 1956