

CANONE



Le lontananze e i ritorni nel banchetto di Abate

Francesco Durante

La nonna «si rialzò lentamente, si liberò dei granelli pieni di luce che lei erano incastornati sulle ginocchia e sulle labbra e mi spiegò il motivo del suo bacio: su quella spiaggia erano sbarcati i nostri antenati arbëreshë alla fine del Quattrocento, quando la loro terra, l'Arbëria, era stata invasa dai turchi. Poi mi indicò i sentieri che avevano percorso prima di fondare il paese nostro, disegnando con la mano aperta un arco che si riempì in un baleno di colori luminosi, come se le sue dita magiche fossero state dei pennelli».

La spiaggia è quella di Punta Alice, presso Cirò Marina; il paese di chi racconta se stesso bambino è Carfizzi, sui contrafforti della Sila, in provincia di Crotona. In *Il banchetto di nozze e altri sapori* Carmine

Abate trova il modo di imbandire una tavolata lunga da Amburgo alla Calabria e al contempo di raccontare tutta la sua vita. Lì, bambino su quella spiaggia jonica, mangia «frittata mare e monti» («cinque uova delle galline nostre, due cucchiariate di sardella, un trancio di tonno e qualche fungo sott'olio, una cipolla rossa, un pizzico di pepe e sale»), e da subito tutto è davvero «saporitoso» e anche a noi che leggiamo mette molto «pititto».

Abate ha il dono di un'incantevole semplicità. Qui torna tutto il suo mondo, quello delle radici arbëreshë che a mano a mano, vivendo «per addizione», si contaminano con costumanze dei vicini paesi «diti-rë», cioè latini, poi tedesche e «germanesi» (cioè degli emigranti calabresi in Germania), e ancora con usi del Trentino, l'angolo di mondo in cui Abate ha infine deciso di vivere, equidistante tra il suo paese e la città della moglie tedesca. Con gli emigranti sono partiti anche i sapori di una volta, epperò sono «partiti e ritornati ognitanto all'improvviso, come in preda a una grande nostal-

gia».

Quasi inutile dirlo: sul piano gastronomico, centrale nel libro, la parte più interessante è quella della cucina arbëreshë. Dove si parla di «fette di pane ricoperte con fiq palle-ti te tigani, bucce di fichi d'India in padella cotte con melanzane, pomodori e scorze di melone»; o ancora di «shtrydhelat, una pasta fatta in casa e condita con fagioli bianchi, olio, aglio e peperoncino»; e di «pishk saucë», ovvero acciughe infarinate e fritte, ricoperte con mollica di



Carmine Abate
Il banchetto di nozze e altri sapori
Mondadori
168 pagine, 15 euro

pane e aromatizzate con menta, aglio e aceto... Ma qui conta il fatto che i sapori incontrino la vita: quella di Abate e della sua famiglia. Storie di emigrazione, di lontananze e ritorni veri o anche solo sospirati.

E siccome il cibo è più buono se non si mangia da soli, ecco che la ragione più autentica di un banchetto – un «cumbito» – è proprio quella di stare insieme e sperimentare «miscoglianze saporitose». Un esempio? La polenta con la 'nduja di Spilinga che, perfetta sintesi di Nord e Sud, gli Abate consumano insieme in Trentino. O anche «la prima colazione migliore del mondo», fatta di caffè tedesco senza zucchero e fichi «nivurelli».

Anche grazie a questa disponibilità all'incontro può capitare che, al banchetto di nozze di Carmine, dove la maggior parte degli invitati sceglie il bianco trentino del Castel Toblino, l'unica, miracolosa eccezione sia quella del suocero, che preferisce il rosso imbottigliato dal padre dello scrittore alla sua nascita. E allora: «Mio padre gli era grato, brindò alla salute, "Zum Wohl", e gli disse in tedesco che gli altri non capivano una minchia di vino e che erano abituati a bere vinarelli da fimmina o acetosi».

maildurante@gmail.com

