

Personaggi Lo scrittore presenterà il suo ultimo libro venerdì all'Antica Corte Santa Teresa per «Mangia come scrivi» e alla libreria Voltapagina

Carmine Abate, cibo in punta di penna

Il cibo come identità e motore del racconto. I sapori della Calabria e del Trentino (e di una vita) in un libro. I sapori della Calabria e del Trentino a tavola. E' Carmine Abate, insieme ai collaboratori di questa pagina culturale Elissa Piccinini e Camillo Bacchini, il protagonista dell'appuntamento di febbraio di Mangia come scrivi.

Venerdì alle 21, all'Antica Tenuta Santa Teresa (strada Beneceto), lo scrittore originario di Carfizzi (paese arbëresh della Calabria) e da anni residente a Besenello (in Trentino) sarà ospite della rassegna diretta e presentata dal giornalista Gianluigi Negri, giunta al suo undicesimo anno. La serata prende il titolo proprio dal nuovo lavoro di Abate, «Il banchetto di nozze e altri sapori», da poco uscito per Mondadori,

che verrà presentato dall'autore alle 18.30 di venerdì anche alla libreria Voltapagina (via Oberdan) in un incontro condotto da Mirella Pelizzoni e Angelo Colangelo. Durante la ricchissima cena delle 21 (che prevede cinque portate, un dolce firmato dall'artista pasticciere Alessandro Battistini e quattro importanti vini delle cantine calabresi e trentine Librandi e Salizzoni; info e prenotazioni allo 0521 462578) lo scrittore vincitore del Campiello e dello Stresa condividerà il tavolo con la Piccinini e Bacchini, autori di «Ricette da fiaba - Le più gustose (e originali) ricette delle fiabe popolari» (Elliot). Per l'occasione, lo chef della Tenuta Paolo Dall'Asta reinterpreterà alcune ricette che nel libro di Abate si legano ai sapori della memoria e della vita, tra cui il piat-

to-ponte tra Nord e Sud, polenta con la 'nduja, inventato dall'allora fidanzata dello scrittore di Carfizzi e che stupì tantissimo suo padre.

«Sono diventato scrittore grazie al cibo - racconta l'autore de "Il banchetto di nozze altri sapori" -. E' stata la frittata mare e monti di mia nonna a farmi venire questo desiderio: da piccolo, malato, mi costrinse ad andare con lei, contro voglia, a Punta Alice, dove mi cucinò questo straordinario piatto. Non ho mai dimenticato la frittata di quel giorno, quasi una madeleine di proustiana memoria, un ricordo saporitoso indelebile. La nonna si era inginocchiata sulla riva del mare, baciandola, perché i nostri antenati arbëreshë (italo-albanesi) erano sbarcati lì cinque secoli prima. Senza quel

bacio, e senza quella frittata, non sarei diventato scrittore». Quello che può apparire come un libro di racconti (molto autobiografici), in realtà è un vero e proprio romanzo di formazione: «Ruota attorno a vicende che hanno a

che fare con il cibo, il vino, l'acqua, l'olio. E poi, soprattutto, i banchetti: quelli della mia infanzia e della mia giovinezza. Banchetti che ho sempre visto sotto una luce positiva, fin da quando ero bambino. Lì i più piccoli non venivano messi da parte, ma "crescevano" con queste pietanze: un qualcosa che ho portato sempre con me, anche quando fui costretto, come mio padre e mio nonno, a partire verso il Nord».

Prima la Germania, poi il Trentino (Besenello), dove risiede da anni. At-

traverso il cibo, sia come uomo che come scrittore, l'autore de «La collina del vento», «Il bacio del pane» e «La felicità dell'attesa» ha scoperto la necessità di vivere per addizione («Vivere per addizione e altri viaggi» è il suo libro di racconti del 2010): «Per uno che parte, è fondamentale non tagliare le proprie radici, ma contemporaneamente bisogna prendere il meglio dei tanti mondi in cui hai la "ventura" di vivere. Qui lo racconto attraverso il cibo. Cibi diversi che danno origine a pietanze nuove (come la polenta con la 'nduja, ndr) e un modo di vedere nuovo. Davvero ogni luogo è un sapore. Nel quale si amalgamano gli stessi ingredienti, ma in maniera sempre originale e sempre diversa». ♦ **R. Cu.**

Il banchetto di nozze e altri sapori

di Carmine Abate
Mondadori, pag.166, € 15,00

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Scrittore Carmine Abate

