

Il nuovo libro di Abate: un'autobiografia raccontata attraverso la cartina di tornasole del cibo

Pranzo di nozze e altri sapori

di GIANLUCA VELTRI

È COME se Abate, dopo ogni romanzo più "spesso", sentisse il richiamo di ciò che gli è più vicino e familiare.

Come se avvertisse l'esigenza, parafrasando Bob Dylan (caro al nostro), di "riportare tutto a casa". Così dopo il romanzo "La felicità dell'attesa" arriva un libro (solo apparentemente) più "piccolo" come "Il banchetto di nozze e altri sapori" (Mondadori, pagg. 168, euro 15, bella copertina cartonata). Ma non vi aspettate un libro sul cibo. Un ricettario, una sequela di preparativi in stile Masterchef, uno sfoglio culinario. Piuttosto, un'autobiografia raccontata attraverso la cartina di tornasole del cibo. Sì, una vera e propria autobiografia, perché Abate narra, per flash e con il pretesto dei sapori, degli odori e delle occasioni conviviali, un po' tutta la sua vita fin qui. Dall'infanzia nel piccolo centro arbereshe di Carfizzi, nel Crotone, quando la nonna lo convinceva ad andare al mare a Punta Alice con la prima seduzione gastronomica: la favolosa frittata mare e monti con funghi, cipolla, sardella, tonno - dentro due fette di sfoglia pura, il pane fresco. Alle cene tristi e solitarie dell'emigrante: non c'è gusto a mangiare da soli, il nostro palato sa solo sognare. Al centro, la conoscenza del cuoco d'Arbëria, il contadino - gran cerimoniere e filosofo - capace di allestire un sontuoso banchetto alla fine del quale il giovane Carmine sente i sapori che continuano a danzare in bocca. Quel piatto speciale con fagioli bianchi, aglio, olio e l'immancabile peperoncino - shtrydhëlat - rimarrà per lui una madeleine. La trasformazione delle usanze alimentari è sovente dettata dagli eventi della vita: quando il papà emigra dolorosamente in Germania, coi soldi che arrivano da Amburgo diventano più frequenti sulla tavola "mish e tumacé", carne e

zia viene gustata mentre si raccontano storie, e il futuro Premio Campiello apprende il comandamento numero uno del narratore: tutte le storie sono vere, anche quelle che sembrano inventate. Dalla festa dei sapori e dei profumi non può restare fuori il ricordo dell'avventura a cui essi rimandano: le fette zuccherine di un'anguria gigante elargite dal padre a tutti i passanti, le ciliege rubate sui rami dell'albero, di notte, per poi essere inseguiti dal padrone dell'orto infuriato. Quando Abate lascia la Calabria - mai del

tutto, beninteso - per seguire la sua strada, senza macerarsi nella perdita e però senza abbiurare di una virgola il proprio passato, non rifiuta i sapori che la Germania prima e il Nord Italia poi possono offrirgli. Le crocette vanno allora a braccetto con i canederli, e i pizzoccheri valtellinesi aggiungono nuovi sapori al catalogo già ricco di gusti e saperi. "Ogni luogo è un sapore". L'importante, per il romanziere di Carfizzi, è che tutti i piatti e gli ingredienti, i preparativi e i riti, non si soppiantino gli uni con gli altri, ma vadano a comporre quel mosaico di sinergie e emozioni che è il vivere per addizione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Lo scrittore di Carfizzi Carmine Abate

pasta. "A pensarci oggi, mi sembra che assieme agli emigranti siano partiti anche i piatti tradizionali, i sapori di una volta." Non è possibile separare i sapori dagli accadimenti, il gusto dei piatti dal contesto di vita. Il cenone di Natale è un'epifania di delizie: si festeggia non solo il bambinello, ma anche il ritorno del papà per le vacanze invernali: la mamma ci dedica giorni, con la nonna. Un sapore deve la sua bontà alle occasioni alle quali è legato, come le salsicce arrosto al fuoco, con le gocce del grasso colate sulle fette di pane: la deli-

Narra per flash e con il pretesto dei sapori

