

FRESCHI DI STAMPA » APPENA ARRIVATO NELLE LIBRERIE

Carmine Abate torna col "Banchetto di nozze"

Il libro dell'autore "trentino d'Arbëria", domani in prima nazionale a Besenello
L'arte culinaria come passaporto multiculturale per guardare il mondo

di Fausta Slanzi

Coniugare senso di appartenenza ad una terra anzi, ad una cultura, con libertà di appartenere alla somma delle proprie conoscenze ed esperienze, farlo attraverso i sapori, gli odori e i cibi delle terre/case della propria vita, usando solo le parole, non è cosa semplice: nemmeno per **Carmine Abate**, che di scrittura se ne intende. Eppure, lui, Premio Campiello 2012, ci è riuscito (ancora una volta) e il suo **"Il banchetto di nozze e altri sapori"**, Mondadori editore, da pochissimi giorni in libreria, è un piccolo capolavoro da "cuoco, letterario, d'Arbëria". Domani **19 ottobre a Besenello**, la terra di mezzo che l'autore ha eletto a sua residenza, alle 20.30 alla Biblioteca Civica, ci sarà la prima nazionale. Carmine Abate ci ha abituati ad una scrittura dove colori, suoni, profumi e sapori non mancano, che sia la magnifica fioritura rosa della "collina del vento" o l'unicità della terra fin troppo riscaldata dal sole che, al Giglietto, rinfresca lo spirito con l'ombra delle fronde. Ma, in queste 180 pagine, il rischio di rimanere dolcemente inebriati per tutto il tempo è molto alto.

Con sapienza Carmine Abate conduce (un'altra volta) il lettore a gustare storie in cui le generazioni si intrecciano e, passandosi il testimone (con porte aperte su innovazioni di un tempo che guarda al futuro), tengono ben salde le radici nella cultura dell'accoglienza e della convivialità, eleggendo l'arte culinaria dei luoghi come passaporto multiculturale per traguardare il mondo.

E, che importa se i persoanaggi de "Il banchetto di nozze e altri sapori", si affacciano (con episodi nuovi) da "Il ballo tondo", da "Gli anni veloci" o da "Vivere per addizione"! Carmine Abate

ne svela sfaccettature nuove e, attraverso il cibo, connota meglio il loro carattere, colora le sfumature dell'anima, illumina di nuova luce i loro pensieri. Ora, più di prima, prendono forma completa e vera e quelle narrazioni d'amore che sono, di fatto, la/e storia/e del loro autore, esplodono in una gioia di vita che solo, appunto, il cuoco d'Arbëria, saprebbe interpretare nella combinazione giusta.

Lui, Carmine, il "cuoco lette-

rario d'Arbëria" ci confeziona un banchetto nuziale "saporitoso" e di grande rispetto dove convivono shtrydhëlat conditi con fagioli bianchi, olio, aglio e peperoncino, canederli profumati di erba cipollina con burro fuso e salvia, pishk saucë, (accughe infarinate e fritte con ottimo olio di oliva ricoperte di mollica di pane aromatizzata con menta, aglio e aceto), linsensuppe con Würstchen tagliato a pezzetti, polenta con 'nduja di Spilinga, "perfetta sintesi di Nord e Sud", pétulle, mostaccioli e cuzzupa con l'uovo rosso di robbia e molto altro. E il vino, le verdure, la frutta, i colori e i profumi delle melanzane e delle bucce del fico d'india fritte insieme, risvegliano l'acquolina (quasi dimenticata dopo pasti veloci e panini preconfezionati) ma, soprattutto, la voglia di indugiare ancora di più in quella dimensione culinaria che è bellezza e vita, risorsa irrinunciabile per tessere relazioni profonde e durature. Nulla stona ne "il banchetto di nozze e altri sapori", non "la cresta del gallo" del saracinischì (anguria) più grande che si possa immaginare, non la frittata mari e monti, non i cavatelli al sugo di capretto e nemmeno l'ulivo piantato da Luca e la Villa Gustosa, l'olio del Pigàdo e i nivurelli dolci e leggeri. E, se

siete convinti che gli stati d'animo non abbiano sapore, leggetevi "Il sapore della cuntentizza", cambierete idea e le emozioni vi riempiranno l'anima. Signore e signori, il tavolo del "cuoco letterario d'Arbëria" è imbandito: a favorire.



Carmine Abate, a destra la copertina del nuovo romanzo



