



Carmine Abate, presenterà il suo nuovo libro "La felicità dell'attesa" edito da Mondadori, in anteprima a Carfizzi (KR) il 13 ottobre alle ore 18:00; a Rossano il 14 ottobre alle ore 18:30 presso l'Auditorium Amarelli; a Cosenza, il 15 ottobre alle ore 17:30 presso la Sala Conferenze Confindustria in via Tocci; sarà poi il 16 a Cantanzaro Lido presso la Libreria Ubik; il 17 a Vibo Valentia alle ore 10:00 nell'ambito del festival Leggere & Scrivere e alle 11:30 a Pizzo Calabro al Castello Murat. Il tour proseguirà il giorno stesso a Bergamo alle ore 18:00 e da lì in tutt'Italia toccando Roma, Milano e tante altre città. In attesa di leggere le 360 pagine, siamo riusciti a chiacchierare con l'autore e a fargli qualche domanda.

Non so di chi sia ma l'altro giorno mi è venuta sotto gli occhi questa frase: tutto ciò che vale merita un'attesa. Il titolo del suo romanzo sembra andare nella stessa direzione, quasi a voler dire che il patire il tempo che scorre verrà riscattato da un premio finale: la felicità. Come considera il tempo e cosa pensa dunque di coloro i quali decidono di darsi del tempo e studiare strategie, modi e maniere per raggiungere gli obiettivi che si sono prefissati?

Considero il tempo alla stregua di Sant'Agostino: «Impropriamente si dice "Tre sono i tempi: passato, presente e futuro". Più esatto sarebbe dire: "Tre sono i tempi: il presente del passato, il presente del presen-

Intervista con l'autore calabrese sul suo nuovo romanzo "La felicità dell'attesa" L'ambizione di Marilyn e il presente del futuro

te, il presente del futuro". Queste ultime tre forme esistono nell'anima, né vedo possibilità altrove: il presente del passato è la memoria, il presente del presente è l'intuizione diretta, il presente del futuro è l'attesa». Ciò che conta è il presente ed io mi sento uno scrittore del presente ma non posso ignorare il passato. Ho fiducia nel futuro e credo che il futuro debba attendersi alla stessa maniera di come si attende un amore lontano. Il mio nuovo libro è un libro sull'attesa, sulla memoria del tempo che ha senso quando lascia una traccia nel tempo presente.

"La felicità dell'attesa" è un romanzo ambientato nel presente la cui storia inizia nel 1903 quando un ragazzo partito dal paese arbëreshe di Carfizzi, approda negli Stati Uniti e diventerà un campione di bowling realmente esistito e noto in tutto il mondo con il nome

di Andy "the Greek" Varipapa. Proprio lui sarà il mentore di Jon Leto, che partirà tre volte: per vendetta, per amore e per lavoro.

È un affresco dell'emigrazione calabrese in America, nel Nord Italia e in Australia. Abbraccia quattro generazioni, tre continenti e un secolo di storia. Attraverso queste vicende racconto le trasformazioni della

stessa emigrazione.

Il romanzo riprende il classico tema che vede da un lato l'Italia abbandonata e dall'altro gli Stati Uniti d'America. Quali sono i motivi veri che spingono i ragazzi di oggi a lasciare l'Italia?

Mio nonno è partito per l'America perché non c'era lavoro. Con il tempo l'emigrazione da

ferita è diventata ricchezza sia culturale che esistenziale, in questo ultimo caso infatti è un modo per arricchire da un punto di vista culturale la propria identità.

Nel mio romanzo c'è un personaggio che è centrale, bella, ambiziosa e intelligente, il suo nome è Norma Jean, poi conosciuta come Marilyn Monroe. Una volta che lei arriva al successo svanisce l'attesa della felicità. Lei vive per ambizione ed è una dei tanti personaggi ribelli che si trovano tra le pagine di "La felicità

dell'attesa". Nel libro ci sono decine di storie intrecciate tra di loro e l'emigrazione è uno dei temi centrali. I motivi che spingevano le generazioni passate ad emigrare mi pare che siano ancora oggi gli stessi.

Il mio augurio è quello di non abbandonare la propria terra e partire per disperazione ma che la scelta di abbandonare la propria terra sia veramente una scelta libera. Oggi mancano le condizioni economiche per far sì che i giovani restino in Italia, lo Stato non capisce che lasciando che i giovani vadano via esso si impoverisce. Bisogna invertire i sensi e vedere l'emigrazione non come una ferita ma come una ricchezza. Partire non è tagliare i ponti con le proprie origini ma prendere il meglio dei posti in cui si è avuto modo di vivere.

La scelta. Pensa che sia sempre veramente libera, unica e personale?

O forse non si è condizionati dall'ambiente, dagli affetti e dagli interessi, magari anche frivoli?

Se facciamo riferimento alla scelta di partire o non partire io credo che bisogna far sì che sia veramente libera, che sia un "poter scegliere" al fine di vedere nuovi mondi e non "essere costretti a scegliere". Nello scegliere si è sicuramente condizionati anche se bisognerebbe essere liberi da qualsiasi tipo di condizionamenti, la scelta dovrebbe essere fatta senza interessi e seguendo solo la propria intelligenza e il proprio cuore.

Il valore della storia e della tradizione come pensa possa essere funzionale per le nuove generazioni?

Bisogna conoscere la storia con profondità e cercare di dialogare con le nuove generazioni, spetta poi al giovane prendere il meglio da lì.

Fabiola Cosenza



Giovani chef protagonisti a Ide(a)ntity

La giornata iniziale di Ide(a)ntity al Castello svevo di Cosenza, giovedì 15 ottobre vedrà in serata, a partire dalle 20.30, la food performance dei Cooking soon, i giovani chef che si sono uniti in squadra per promuovere l'alta cucina calabrese. A firmare i piatti inediti dedicati alla Calabria saranno Luca Abbruzzino (di Alta cucina locale di Cantanzaro), recentemente premiato dalla guida dell'Espresso come migliore chef emergente dell'anno, Antonio Biafora (Biafora restaurant di San Giovanni in Fiore), Gennaro di Pace (Osteria Porta del Vaglio di Saracena), Bruno Tassone (del San Domenico di Pizzo), Nino

Rossi (di Villa Rossi di Santa Cristina d'Aspromone) ed Emanuele Lecce (de La Tavernetta di Camigliatello silano). A disposizione del loro talento e della loro creatività i prodotti a km 0 forniti dai piccoli produttori, tra cui il melograno (una varietà israeliana coltivata nella piana di Sibari), le bacche di goji prodotte nel sito di Favella della corte, tra i più antichi siti agricoli d'Europa ma anche formaggi d'altura del Pollino, bergamotto, fichi, riso di Sibari ed altre eccellenze del territorio. Il format della cena prevede un tasting tour tra le postazioni degli chef. Un percorso per far scoprire la ricchezza del mo-

saico agroalimentare calabrese e farlo assaporare attraverso una chiave di lettura moderna, un'interpretazione fresca che guarda anche alla sperimentazione con valori ben saldi nella tradizione. Esperienza sensoriale articolata per fornire il racconto più suggestivo e saporito di ciò che questa regione ha ancora da dire e offrire. La degustazione offrirà l'occasione di approfondire la filosofia che alimenta la renaissance calabrese di cui questi ragazzi sono i testimoni e protagonisti principali. Cooking Soon, è una rete creata da una nuova generazione di



chef (il cui brand è il pulcino) che vuole far conoscere una Calabria diversa, orgogliosa delle proprie radici, capace di far rivivere in modo innovativo la propria cultura, a partire dal gusto. Giovani chef si propongono come Ambasciatori della Calabria attraverso il cibo per una scommessa sul potenziale rilancio dell'intero territorio regionale capace, sempre, d'emozionare e sorprendere.