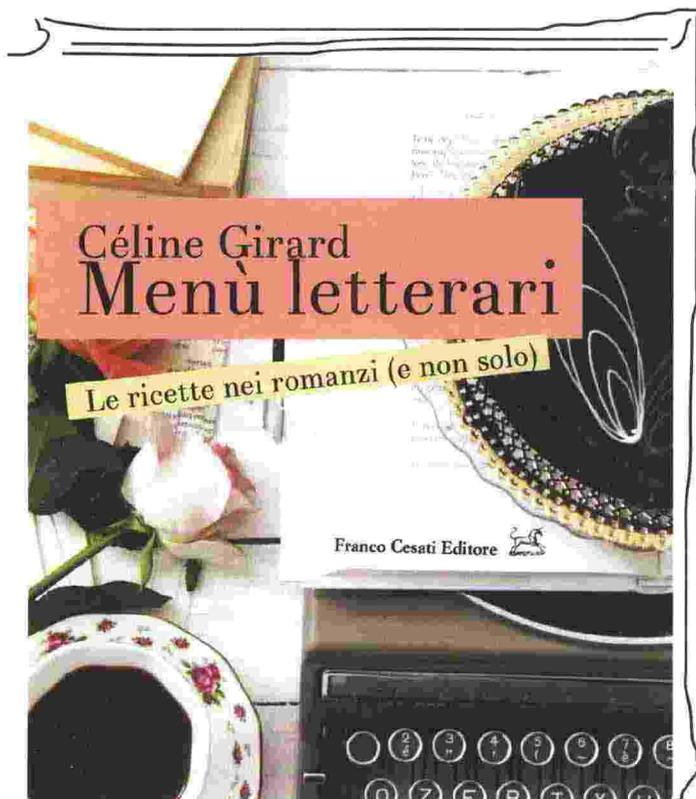


■ CULTURA



“Menù letterari. Le ricette dei romanzi (e non solo)”

“Non si può pensare bene, amare e dormire bene se non si è mangiato bene”, insegnava Virginia Woolf. Spesso

quando leggiamo capita di cogliere i personaggi a tavola: l'ispettore Maigret di fronte a una zuppa di cipolla fumante o il Renzo dei Promessi Sposi che affoga i dispiaceri in un piatto di polpette.

Anche i protagonisti dei grandi classici della letteratura mangiano: per fame o per disperazione, per curiosità o abitudine, poco o di gusto, raramente o avidamente. Ma qual è la ricetta segreta di Gadda per un perfetto risotto alla milanese? E quella della “celestiale frittata” di d'Annunzio? Ce lo racconta Céline Girard in *'Menù letterari. Le ricette dei romanzi (e non solo)'*, pubblicato per i tipi di Franco Cesati Editore (pp. 110, euro 11).

Un libro curioso e d'atmosfera, da leggere mentre l'acqua bolle e l'olio sfrigola in padella. Si va dagli scintillanti antipasti dei party del Grande Gatsby - con gamberi al cucchiaino e mini tartine di pane nero millestrati - al pranzo di Natale del 'Taglio del bosco' di Carlo Cassola; dal risotto alla milanese nelle 'Meraviglie d'Italia' di Carlo Emilio Gadda - che raccomanda un quarto di ramaiuolo di brodo e burro lodigiano di classe - al timballo di maccheroni del 'Gattopardo'; passando per il torrione di Pavese e il menu parigino di 'Festa mobile' di Ernest Hemingway.

Senza dimenticare il gelato nei 'Sillabari' di Goffredo Parise e la torta 'Purgatorio' di Giovannino Guareschi.

Una menzione speciale merita il 'pranzo parolibero primaverile' di Filippo Tommaso Marinetti. L'idea di un manifesto della cucina futurista venne a Marinetti durante una cena al ristorante Penna d'Oca, di Milano. Banditi coltello, forchetta e politica mentre si hanno i piedi sotto un tavolo sul quale balzano azzardati accostamenti, i futuristi - che 'inventarono' il finger food con piccoli e cangianti bocconcini fatti di dieci o venti sapori da gustare in un attimo - sono contro la pastasciutta ma non disdegnano un piatto fumante di tortellini in brodo che esalta il sapore dell'antipasto 'sinottico-singustativo' composto con peperoni, aglio, petali di rose, bicarbonato di sodio, banane sbucciate e olio di fegato di merluzzo, rigorosamente equidistanti. Tra piatti brucianti, dinamo e avanguardie del gusto, quest'officina di canaglie a caccia della vita amava “prendere l'ospite per il naso”, concedendosi anche un sottofondo musicale, ma solo tra una portata e l'altra.

Prima della scelta 'fulminante': “Entra allora la contadinotta ventenne e grassa, recando tra le braccia una grande bacinella piena di fragole nuotanti nel Grignolino ben zuccherato”. I giovani la inviteranno con parole in libertà perché scodelli al più presto, direttamente sulle teste. S'ingegneranno a “mangiare, leccare, bere e smacchiarsi, rissando sulla tavola con aggettivi illuminanti, verbi chiusi tra due punti e rumorismi astratti”. Anche così il palato spicca il volo.