

you_wine

Il Blog di Alberto Grasso

[Home page](#)

[Eventi Degustazioni](#)

[Arte Mostre](#)

[OpenWineMap](#)

[Gambero Rosso](#)

[Il Caffè Vitruviano](#)

[Roma&più](#)

[Contatti](#)

amazon



programma affiliazione amazon



NUOVO
kindle oasis

Un Kindle
come
nessun altro

> Scopri



amazon.it



martedì 31 maggio 2016

Le ricette nei grandi romanzi

Le ricette nei grandi romanzi. "Menù letterari" di Céline Girard

In libreria per i tipi di Franco Cesati Editore.



Le ricette dei libri (e non il contrario). Tra le migliaia di libri di ricette che inondano le nostre librerie è uscito in questi giorni un libro dove le ricette non sono i protagonisti dei libri ma sono gli ingredienti di alcuni romanzi famosi.

Le preferenze culinarie di alcuni celebri scrittori

Qual è la ricetta segreta di Gadda per un perfetto risotto alla milanese? E quella della "celestiale frittata" di d'Annunzio? Cosa mangia il Sal Paradise di Jack Kerouac quando non macina chilometri alla scoperta del grande continente americano? Questi sono solo alcune perle di "Menù letterari" un libro di Céline Girard, in libreria per i tipi della casa editrice Franco Cesati Editore di Firenze.

Dal blog della Casa editrice Franco Cesati riportiamo il

diario del redattore alias Silvia Columbano che ci descrive come è nato questo bel libro.

Il diario del redattore: "Menù letterari" di Céline Girard

I libri nascono come l'amore: quasi sempre per caso. L'idea di "Menù letterari" nasce così, in un gioco di scambi di preposizioni articolate. A cena, ovviamente. Ci sono un editore, un paio di redattori (tra cui la sottoscritta), altrettanti autori, un libraio, un giornalista e "un'amica di" ad accerchiare un tagliere di salumi e bruschette toscane. Io capito proprio di fronte "all'amica di". È una ragazza biondina, dall'accento francese, sembra simpatica. Le chiedo da dove venga e così cominciamo a parlare di Parigi; città che amo. Ma chi non ama Parigi? Le racconto dei "miei" luoghi, lei sorride e d'un lampo le sto chiedendo perché diavolo si sia trasferita a Firenze. Mi rendo conto di essere andata troppo sul personale perché i motivi delle persone spesso sono legati ad altre persone, e alla vita che segue le sue vie e ti porta dove vuole. Eppure lei ride ancora e poi risponde. Quando era al liceo un'estate i genitori l'hanno trascinato a Firenze. "Puoi capire un'estate con i tuoi genitori quando hai diciassette anni, la scuola è finita evorresti solo uscire con i tuoi amici e vedere se il ragazzo dietro cui muori riuscirà a chiederti di uscire?". Paese che vai, teenager che trovi. Ovvio che capisco. Come capisco che Firenze è una città complicata ma a cui non può far altro che voler bene. Basilica di Santa Croce, Dante, Stendhal, la parigina è stesa. E poi le piace troppo quella c strascicata, dolce come la sua erre moscia. Finito il liceo si trasferisce a Firenze e si laurea in letteratura italiana.

Autori preferiti? "Pavese e Calvino. E poi, vabbè, Hemingway, anche se per una donna a volte non è facile leggere i suoi romanzi. Sai che la Woolf detestava il suo modo di scrivere che definiva sessista?". Sì, lo so. Ma non è straordinario che uno scrittore riesca talmente a farla vera da farti infuriare su una pagina? A me è successo lo stesso, e ancora prima, con il "Rosso e il nero", e torniamo a Stendhal. "La ricetta dei romanzi di Hemingway è togliere, tagliare, limare, ridurre il testo all'osso" argomenta. Niente orpelli, niente descrizioni interminabili. Solo la storia. "Ci vuole coraggio, sai, per scrivere così, senza nascondersi dietro troppe parole. Prendi il cibo, questo cibo" - e indica il tagliere, ormai mezzo vuoto. "Se gli ingredienti sono buoni e reggono da soli non c'è bisogno di fare cose complicate; a Firenze non dite troia?". La tavolata ride, per la sua erre interminabile e perché anche quella parolaccia è diventata seta. E forse perché nella sua semplicità ha centrato nel segno. "D'altronde spesso cibo e scrittura si fondono e confondono: prendi Festa mobile". In quella sorta di diario parigino, Hemingway racconta delle chiacchierate a casa di Gertrude Stein, dei libri da pagare alla libreria Shakespeare & Company, delle giornate passate a scrivere con solo un café crème sullo stomaco, il che significa tornare a casa con una fame selvaggia. "Ti ricordi il menù che gli propone una sera la sua compagna?". Ho letto quel libro due volte ma questo passaggio mi sfugge. Quando sei concentrato a cogliere l'insieme, di una storia, come della tua storia, forse perdi i dettagli, le tanto osannate "piccole cose" che sarebbero sempre le migliori.

Così passiamo dalle ricette dei romanzi alle ricette nei romanzi. A me viene in mente che questo potrebbe essere un bel libro e lo pensa anche Céline; dopotutto scrivere è il suo mestiere, visto che fa la giornalista, è appassionata di letteratura (italiana e non solo) e le piace anche mangiare, a giudicare dalla velocità con cui ha divorato la sua fetta di torta alla fine della cena a otto. Ma come creare un libro che racconti i romanzi attraverso le ricette e i piatti che fanno da contorno e da sfondo alle storie, alle vite quotidiane dei personaggi?

Accostando, come si fa a tavola, sapori e colori. A partire da quelli più stuzzicanti con una breve introduzione che aiuti il lettore a entrare nell'atmosfera delle opere; che funzioni un po' come il sottofondo musicale nelle scene dei film. Niente di accademico ma qualcosa scritto di pancia, che dia sì delle informazioni e racconti degli aneddoti ma con il punto di vista di una lettrice sensibile e attenta, ai dettagli come al clima, alle ambientazioni, al pensiero e ai sentimenti più intimi degli autori. Desideravo che leggere Menù letterari fosse come quella sera a cena in cui Céline mi aveva parlato di Hemingway, di letteratura, di viaggi, di cucina: frammenti di racconto, vita, libri, cibo, pensieri, luoghi; i cui fili si confondessero, si mescolassero facendo venire voglia di leggere a chi non è un appassionato di libri; a chi cucina, di preparare un menù diverso in cui l'ingrediente principale fossero prima le parole e poi i piatti. E che a tutti venisse una gran fame.

Vinality Wine Shop
 Vinality Wine Shop



Iscriviti alla Newsletter di you_wine

Enter your email address:

Subscribe

Cerca nel blog

Caricamento in corso...

Translate

Tag

Eventi Degustazioni (244) Eventi
 Enogastronomia (112) Expo 2015 (77)
 Vinality 2016 (62) Arte Mostre (58)
 Vino&Scienza (54) Eventi (42) Vinality (40)

amazon.it
Libri:
scegli fra
oltre 3
milioni di
titoli a
prezzi
scontati

> Scopri

CARLO CRACCO
WALTER
IL GRILLO
CANTA SEMPRE
AL TRAMONTO

Poi avremmo lasciato parlare i libri, le pagine dense e profonde in cui i personaggi vivono, parlano, incontrano, riflettono ma mangiano, anche: di gusto o per consolazione; per esigenza e male, per festeggiare o per affondare i propri dolori, per farsi compagnia, per riempirsi lo stomaco, per noia, per riscaldarsi, per giocare, un po' come facciamo tutti. Infine, le ricette, scritte in modo chiaro, come un'amica che ti racconta come rifare un dolce con cui ha fatto un figurone la sera prima.

Ma quali e quanti libri scegliere tra i milioni scritti da quando Gutenberg ha inventato i caratteri mobili?

"Scegliamo un multiplo di tre: a Dante ha portato fortuna, speriamo anche a noi!". Scherziamo un giorno di fronte a un caffè; quando si lavora a un libro, quando lo si pensa, si pensano anche un sacco di sciocchezze. Ma quell'idea è rimasta. E sia 24: ci pareva un bel numero. Così abbiamo iniziato una sorta di dieta ipocalorica dei libri: io avrei proposto a Céline una selezione ristrettissima dei miei, quelli che anche un'appassionata e studiosa di letteratura italiana difficilmente poteva conoscere e lei quelli a cui proprio non avrebbe saputo rinunciare.

Due pile di libri sul tavolo, una mia e una sua e giù a confrontare. "Quelli troppo noti via". "Non mi togliere però le madeleine di Proust". D'accordo.

Nella mia formazione c'erano Cassola, Parise, Clara Sereni, Grazia Deledda, Natalia Ginzburg e Marinetti; ho messo le mani avanti dicendo che quest'ultimo non aveva scritto un vero e proprio romanzo e nemmeno i Sillabari di Parise lo erano; lei ha risposto con Pavese, Calvino, Hemingway ma anche Manzoni, Foster Wallace, Goldoni e Guareschi; "Vedi, anche io avevo in canna un paio di proposte non esattamente narrative". Non erano più "le ricette nei romanzi" ma "e non solo", tra parentesi; la punteggiatura salva sempre.

Gli autori e i titoli non sono venuti da sé, come spesso si dice. Dosare antipasti, ma soprattutto primi, secondi e dolci sarebbe stata una buona soluzione; e a introdurre a queste quattro sezioni ci sarebbero stati il piglio e la voce narrante (con la erre moscia) di Céline.

La selezione era finita. Dopo tante chiacchiere bisognava realizzarlo, questo libro. Anzi questa matryoshka di libri. Céline avrebbe pensato ai testi da scrivere e io a tutto il resto, compreso l'impianto grafico. Volevo che ognuno dei ventiquattro capitoli dei Menù dicesse a colpo d'occhio qualcosa che il lettore avrebbe ritrovato nei testi; che le immagini, le fotografie, le grafiche rétro contribuissero a dare vita alla narrazione: così da sembrare per davvero di trovarsi in un bosco con i tagliatori di legna di Cassola e di pranzare con loro a pasta e fagioli; di vivere in un'atmosfera in bilico tra sogno, realtà, allucinazione, in cui tutto non è ciò che sembra con Palomar di Calvino nel suo museo del formaggio; di ritrovarsi al faro di Godrevy con Virginia Woolf e assaggiare la ricetta segreta del beuf en daube; di partecipare a uno degli scintillanti party primo novecento a casa Gatsby; di sbirciare nella cucina di Clara Sereni mentre prepara la pizza in attesa che escano i risultati del referendum che abrogherà la legge sul divorzio; di esibirsi in acrobazie linguistiche e culinarie con Marinetti per poi scoprire che anche i futuristi adorano i tortellini in brodo. In questo libro, finire un capitolo significa davvero voltare pagina e cambiare storia. Finire un libro e partire con un altro.

E qui inizia la parte meno romantica di tutta questa storia. Iniziano i verbi che sono il pane quotidiano per un redattore, tanto per rimanere in tema di cibo: riscontrare i testi citati dalle edizioni di riferimento, uniformare grafie, cercare font leggibili ma di impatto, correggere refusi e frasi che non tornano, ripensare pagine, cancellare, proporre correzioni, riscrivere e far riscrivere Céline. Limare, limare, limare.

E continueresti a limare all'infinito finché l'autore ha finito le parole, e forse anche tu, e l'editore dice stop: si deve uscire. Così sei costretta, siamo costrette, a lasciare che i Menù camminino e prendano la loro strada, che entrino (speriamo) nelle case e nelle cucine dei lettori, che riempiano le loro stanze di parole scritte bene, di pagine di letteratura, ma anche dei profumi e dei sapori delle ricette che fanno parte di quelle storie.

Per quanto mi riguarda so per certo che ogni volta che cucinerò un risotto alla milanese penserò a Gadda; che quando girerò una frittata avrò la tentazione di guardare in cielo per vedere se c'è un angelo che aspetta, come racconta d'Annunzio; quando mangerò un gelato mi verrà in mente l'innocenza di un bambino così come l'ha descritta Goffredo Parise.

E qui inizia la parte meno romantica di tutta questa storia. Iniziano i verbi che sono il pane quotidiano per un redattore, tanto per rimanere in tema di cibo: riscontrare i testi citati dalle edizioni di riferimento, uniformare grafie, cercare font leggibili ma di impatto, correggere refusi e frasi che non tornano, ripensare pagine, cancellare, proporre correzioni, riscrivere e far riscrivere Céline. Limare, limare, limare.

E continueresti a limare all'infinito finché l'autore ha finito le parole, e forse anche tu, e l'editore dice stop: si deve uscire. Così sei costretta, siamo costrette, a lasciare che i Menù camminino e prendano la loro strada, che entrino (speriamo) nelle case e nelle cucine dei lettori, che riempiano le loro stanze di parole scritte bene, di pagine di letteratura, ma anche dei profumi e dei sapori delle ricette che fanno parte di quelle storie.

Per quanto mi riguarda so per certo che ogni volta che cucinerò un risotto alla milanese penserò a Gadda; che quando girerò una frittata avrò la tentazione di guardare in cielo per vedere se c'è un angelo che aspetta, come racconta d'Annunzio; quando mangerò un gelato mi verrà in mente l'innocenza di un bambino così come l'ha descritta Goffredo Parise.

Acquista in offerta su Amazon: [Le ricette nei grandi romanzi. "Menù letterari" di Céline Girard](#)

Publicato da Alberto Grasso a 09:17 Etichette: Libri, Libri Enogastronomia

Corsi di Specializzazione (38) Street Food (33) Vino&Marketing (27) Concorso Enologico (25) Olio extravergine di oliva (21) Tre Bicchieri Gambero Rosso (20) Guide Vini (18) Gambero Rosso (17) Guide Enogastronomiche (17) Coldiretti (16) Vendemmia 2015 (16) Eventi Vitivinicoltura (15) Fondazione Mach (15) Vino&Ricerca (15) Birra Artigianale (14) Corsi (14) Export (13) Eventi Birra Artigianale (12) Movimento Turismo Vino (12) Prosecco Superiore (12) Vinitaly International (12) GoWine (11) B2B (10) Concorsi (10) Cultura (10) Onav (10) Veronafiere (10) Vino Biologico (10) Wine2Wine (10) Consorzio Vino Chianti Classico (9) Marketing (9) Pizza Napoletana (9) Vini Naturali

Consortio per la tutela vini Soave e Recioto di Soave (6) Libri (6) Spumante Italiano (6) Agriturismo (5) Ais (5) Amaroni (5) Biologico (5) Cantine Aperte (5) Consortio del Soave ProWein 2016 (5) Puglia (5) Viticoltura sostenibile (5) Arte (4) Concorso Cinematografico (4) Consortio Vini Cortona (4) Vini&App (4) App (3) Città del Vino (3) Concorso Letterario (3) Consortio di Tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Libri Vinitaly and the City (3) VinitalyBio (3) Vinnatur (3) Vino&Comunicazione (3) Volcanic Wines (3) Als Veneto (2) Alto Adige (2) Antisprime (2) Barolo (2) Birra (2) Coltivazione biologica Consortio del Vino Nobile di Montepulciano (2) Degustazioni (2) Difetti del Vino (2) Distillati (2) Estate Romana (2) Garganega (2) Gastronomia (2) Nero di Troia (2) O.N.A.V. (2) Pinot Grigio (2) Pinot Nero (2) Sirei (2) TOP TEN Turismo Rurale (2) Valpolicella (2) Vini Biologici (2) Vini Vulcanici (2) Vinnatur 2016 (2) Vino Spumante (2) Vino rosato (2) Vino&Alcol (2) Vino&Cinema (2) Vino&Clima (2) Vino&Social (2) Vino&Web (2) Vinoforum (2) Aglianico del Vulturno (1) Associazione Vignaioli di Volterra (1) Associazione Viticoltori di Montefalco (1) Bagin-Box (1) Bardolino Chiaro (1) Barolo Chinato (1) Bare Miscelate (1) Birra del Borgo (1) Bombino (1) Bottiglie (1) Cavit (1) Conegliano Consortio Barbara D'Asili e Vini del Consortio Tutela Consortio Tutela vini Valpolicella (1) Consortio Valpolicella Tutela Vini Valpolicella (1) Consortio Vini Alto Adige (1) Consortio Vini Fieschi (1) Consortio Vini Venezia (1) Consortio dei Vini Orsica (1) Consortio di Tutela del Primitivo di Manduria (1) Consumerismo (1) Corvina (1) E-BOOK (1) ENOFORUM 2015 (1) Enologia 2015 (1) Enolitech (1) Enologia 2015 (1) Enolismo (1) Fedesbio (1) Fiera Milano (1) Gestione del vigneto (1) Grubileo (1) Grandi Langhe 2015 (1) Oseco (1) Hadewine (1) I milioni 100 vini del mondo (1) Incoming (1) Locali (1) Lombardia (1) London Wine Fair 2015 (1) Luca Gardini (1) Luigi Veronelli (1) Luna Mater (1) Malvarza del Lazio (1) Museo del Vino (MUVIT) (1) New York (1) OnTrade (1) OperaWine (1) Osalata (1) Piazza (1) Piegola Veronese (1) ProWein (1) ProWein 2015 (1) ProWein 2017 (1) Radici del Sud 2015 (1) Ristoranti d'Italia Gambero Sky Sicilia Slow Strada del Vino Teatro Valpolicella Doc Vini Vini da Vinnatur 2015 (1) Vino Nobile di Montepulciano (1) Vino Vegan (1) Vino&Batter (1) Vino&Chimica (1) Vino&Statistica (1) Vitivinicoltura&App (1) Viviti (1) Istith (1) Iuoa (1) post.it (1)

Archivio Pubblicazioni

- ▼ 2016 (354)
 - ▼ maggio (68)
 - Le ricette nei grandi romanzi
 - E' pugliese il miglior "Vino del Sindaco"
 - Alcol e felicità
 - OTTIMIZZARE IL NOSTRO WINE BLOG

[Home page](#)

[Post più vecchio](#)

Iscriviti a: [Commenti sul post \(Atom\)](#)