

Libro contro libro

Pasquale Chessa

«Non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere semplicemente, ma per mangiare e bere insieme» annotava lo storico Plutarco (I sec. d.C.) nelle sue *Dispute conviviali*. Per le classi dominanti dell'antichità greco-romana, libere dalla necessità di mangiare per vivere, la cultura del cibo temperava abitudini alimentari e riti sociali, canoni religiosi e retaggi mitici. Radicato tanto nella pratica quotidiana quanto nell'inconscio collettivo, il profondo nesso esistenziale fra gastronomia e mitologia muove la felice macchina narrativa inventata da Marilù Oliva per disegnare il suo *Atlante goloso del mito*.

La quasi omonimia fra il profilo caprino del dio agreste e il cibo base della dieta mediterranea - Pan=Pane - rimanda all'idea di un orinciole orinariano, quel lievito

Il cibo nelle opere della Nobel Deledda vince sull'atlante goloso dei miti antichi



Giovanni Fancello, Sara Chessa
**GRAZIA DELEDDA
E IL CIBO**
Di Giovanni Fancello e Sara Chessa
254 pagine
29 euro

no fabbricati i miti: in greco, infatti, pan vuol dire tutto. A Pompei, nella Casa dei cervi, una «natura morta di pane e fichi» ci impressiona per la figura ancora familiare che potrebbe essere scambiata per un dipinto di Giorgio Morandi (1890-1964). Nella commedia *Le rane* (405 a. C.) Aristofane attribuisce la mitica forza di Ercole alla predilezione dell'eroe per una crema di fave molto simile al macco - «carne dei poveri» - come si mangia ancora in Puglia e Sicilia. Per gli dei dell'Olimpo, abituati come sono a cibarsi solo di ambrosia, invece è la carne animale, materia prima di

sentirsi più vicini ai piaceri alimentari degli uomini. Infatti c'è sempre un banchetto sacrificale nei passi cruciali della narrazione omerica, dal toccante incontro fra Priamo e Achille di fronte al cadavere di Ettore nell'Iliade, fino alle eretiche gozzoviglie dei Proci che insidiano Penelope nell'Odissea.

IDENTITÀ

«Il cibo ... assurge a elemento etnografico, antropologico, attraverso le preghiere, le imprecazioni, le poesie ... identità di una comunità ristretta ma universale nella sua clementarietà»: è questa la Sardegna



Marilù Oliva
**ATLANTE
GOLOSO
DEL MITO**
208 pagine
29 euro

verso la funzione narrativa del cibo nell'opera della scrittrice sarda - Premio Nobel nel 1926 - da Giovanni Fancello con Sara Chessa (casuale omonimia nuragica) che nel sottotitolo cita proprio Omero. L'isola, a lungo, è stata infatti considerata come una terra antica, un laboratorio antropologico incontaminato. La descrizione dell'antro del pastore Polifemo, «un uomo che non mangia pane» dice Ulisse, con i graffiati carichi di formaggi, le bestie ben ordinate già pronte per essere munte o mangiate, ricordano alla lettera gli ovili dei pastori sardi de-

dizionali "pinnette" allo stesso tempo abitazione e caseificio. E cosa c'è di più omerico della ricetta di "sacordula", spiedino di interiora legato come una corda con gli intestini di agnello? Sa di antica civiltà "la carta da musica", un pane speciale di lunga durata, come "l'aranzada", fili di scorza di arancia cotti nel miele... Ma è soprattutto la pratica, ancora in uso, delle carni cotte sotto terra e del sanguinaccio fra le ceneri, che illumina le più antiche similitudini preomeriche.

BILANCIO

Troppo intellettuale l'*Atlante*, felice ma anche facile, con le antiche ricette tratte dal manuale di cucina del buongustaio romano Apicio (I sec. d.C.) insieme al moderno adattamento di Marilù Oliva, per vincere la forza tolstojana dell'antologia ragionata, fonte di gusto e cultura, di Grazia Deledda: «Finché sono stata signorina mi è toccata fare il mince in casa».