

collezione di sorprendenti rovine odierne, oltre alla felicità della narrazione anche una freschezza metodologica non banale. Non è un libro sulla scia del glorioso volume di Neil McGregor, o

sia. Polvere siamo, eccetera: lasciamo dietro di noi magnifici oggetti e spazzatura. A volte, però, è difficile stabilire cosa valga di più. Ecco una lezione da tenere.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

INDOVINA CHI SVIENE A CENA LE GHIANDE ARROSTITE, RICETTA DI GRAZIA DELEDDA

di Luca Cesari

» Nel 1921 lo scrittore D.H. Lawrence visitò la Sardegna insieme alla moglie, lasciandone una vivida descrizione nel suo *Sea and Sardinia*. La sua opinione sulla cucina sarda non ammette appello: si mangia poco e, anche quando il cibo è più abbondante, si mangia male. Non c'è da stupirsi, perché questa è l'opinione comune dei viaggiatori che attraversavano l'Italia, soprattutto il Meridione e le Isole. Escluse le grandi città o i momenti di festa, la cucina era estremamente povera e monotona.

Per questo motivo i ricettari antichi hanno attinto ben poco dalla cucina della Sardegna. Nei rari casi in cui viene presa in considerazione, sono descritti solo i piatti più ricchi, tralasciando quelli quotidiani. La mancanza di fonti dirette sulle preparazioni più povere e domestiche ha lasciato un vuoto che spesso viene colmato attraverso i ricordi personali, oppure con analogie tratte dalla cucina odierna, ovvero il classico «si è sempre fatto così». Due metodi estremamente ingannevoli che possono portare a conclusioni fuorvianti.

Come ricostruire quindi la cucina di questi territori?

La strada giusta la indicano Giovanni Fancello e Sara Chessa nel loro *Grazia Deledda e il cibo. Da Omero ai giorni nostri* (Arkadia, pagg. 256, € 20) dove viene minuziosamente indagata la sterminata produzione letteraria della scrittrice sarda alla ricerca di indizi sul cibo. Grazia Deledda, donna della fine Ottocento, descrive il cibo comune, quello ignorato dai grandi cuochi. Le zuppe di pane d'orzo cotto in acqua e condite con formaggio grattugiato, le ghiande arrostiti nella cenere calda, i maccheroni fatti in casa insaporiti da un pesto di noci, la lattuga servita con un filo di miele: piatti dimenticati della tradizione sarda che si alternavano alle preparazioni della festa conosciute ancora oggi come gli spiedi di maialetto irrorati di lardo fuso, i pani riccamente decorati, o ancora le diverse tipologie di seadas fritte ripiene di formaggio e cosparse di miele.

Il libro di Fancello e Chessa è importante perché descrive con dovizia di particolari queste ricchezze ancestrali, ma ancora di più perché recupera e colloca nel giusto contesto alcune ricette della memoria che altrimenti sarebbero perse per sempre.

© RIPRODUZIONE RISERVATA