

Cibo e letteratura. Il gastronomo è stato ospite negli studi di Radiolina a "Caffè Corretto" Fancello: a tavola con **Grazia Deledda**

L'autore (con Sara Chessa) ha creato un menù estratto dalle pagine della scrittrice

Della cucina sarda è stato detto, con impietosa definizione, che era "arcigna e sconosciuta". Eppure, abbondava di miele, un ingrediente costante di molte ricette, usato in sostituzione dello zucchero, piuttosto costoso. Altro che arcigna, dunque. Neppure è sconosciuta, perché dice Giovanni Fancello, a leggere le opere di Grazia Deledda, che sono numerose e le valsero il Nobel per la letteratura, unica scrittrice italiana a ottenerlo, di piatti e di come prepararli alla maniera tradizionale si parla, eccome. Autore con Sara Chessa di "Grazia Deledda e il cibo. Da Omero ai giorni nostri", appena pubblicato per Arkadia, il gastronomo di Alghero recupera le citazioni culinarie della scrittrice nuorese, presenti nelle sue opere: da quelle degli esordi (1888-1891), sino alle postume del 1938. Una collezione di piatti, ricette, aneddoti, che suggeriscono una solida tradizione gastronomica, in barba a chi la ignora.

Da Agneti in poi

«A citarla, per la prima volta nella storia, è un volume di Vittorio Agneti», dice ai microfoni di Radiolina (ospite di "Caffè Corretto" condotto da Francesco Abate) il giornalista, nonché prefetto per la Sardegna dell'Accademia Italiana di Gastronomia Storica. Sei le ricette riportate in "La nuova cucina delle specialità regionali", la prima raccolta organica di ricette delle regioni d'Italia, uscita nel 1909. Tra queste i tortelletti, una frittella di ricotta, sa fregula e il tonno alla "sardignola", termine non proprio gradito da Fancello, anzi.

I piatti

Indicazioni del medico modenese a parte, le prime ricette sarde scritte che conosciamo le ha raccolte Deledda alla fine dell'Ottocento, e ci sono proprio tutte le bontà più ricercate da sardi e non sardi. Tra i dolci s'aranzada, con le scorze di arancia e le mandorle, i pabassinos con l'uva passa, i cori-



Giovanni Fancello Sara Chessa
**GRAZIA DELEDDA
E IL CIBO**
Da Omero ai giorni nostri



PODCAST

●●●●

IN RADIO
Giovanni Fancello (70 anni) autore di "Grazia Deledda e il cibo", Arkadia. L'intervista si può riascoltare su Podcast sul sito di Radiolina o sulla app Unione Digital. A lato: sa fregula, pani fratau, gatò e carasau

cheddos, le sebadas, le casadinas, la pompia, con l'omonimo agrume di Siniscola. E poi gli arrostiti di agnello e maialetto, minestre di erbe selvatiche, i formaggi, casizolos, filindeu, e vari tipi di pane: carasau, d'orzo, fratau e gutiau, e tanti altri. Piatti tipici della Barbagia, di cui Deledda è una figlia, ma anche del Logudoro, del Goceano e del Marghine. In tutta la sua opera letteraria, commenta lo storico dell'arte culinaria, ci sono riferimenti al cibo, a usi, consuetudini, inerenti il concetto di gastronomia nel suo senso più ampio. Parla della coltivazione del grano, della sua trasformazione in fari-

na, di come diventa pane e pasta e, infine, piatto da servire in tavola, anticipando i testi sacri della storia della gastronomia italiana.

Prima i babilonesi

Una storia di robe di cucina che solo sarda non è, perché, spiega Fancello, «i piatti deleddiani sono simili a ricette babilonesi del 1700 e 1600, come il sanguinaccio di pecora, ma anche a preparazioni di cibo citate nell'Iliade e nell'Odissea». Ecco perché ci sta pure Omero nel titolo del volume di Fancello. L'autore lo porterà con sé a Siddi, dove, il 27 e il 28 luglio, si terrà Appetitosamente, il festival regiona-



le del buon cibo. Li spiegherà come riutilizzare gli avanzi, anche se la cucina sarda ne faceva pochi, e sicuramente niente alle mense più povere, perché tutto era calibrato affinché si consumasse subito e non dappresso. Infine, il celebre gastronomo disserterà sul gatò, che «precisa» anziché alla francese, si scrive alla sarda, con una *t* e l'accento sulla *o* (anche se Deledda lo scrive con due *t*). Il croccante di mandorle è l'evoluzione di antichi e rituali dolci sardi come il cixirau con ceci e sapa. Diciamo di nuovo, altro che arcigna.

Franca Rita Porcu
RIPRODUZIONE RISERVATA