

Supplemento al numero 201 - anno 76 - Sabato 26 ottobre 2024

via Po

Conquiste del Lavoro

CULTURA



Grazia Deledda
e il cibo



Grazia Deledda, letteratura e cibo

A colloquio con Giovanni Fancello e Sara Chessa, autori di *Grazia Deledda e il cibo. Da Omero ai giorni nostri* (Arkadia, 2024), un libro che ripercorre le principali vicende culinarie italiane e, nello specifico, sarde con un occhio privilegiato alla produzione letteraria della grande scrittrice di Nuoro, che scopriamo essere stata particolarmente importante nella trascrizione delle grandi ricette della tradizione.

Ci spiegate il titolo di questo libro, che tiene insieme il cibo, Grazia Deledda e Omero?

Il cibo intrinsecamente è da sempre marcatore di identità, delinea appartenenza geografica, sociale ed economica. Sia Omero sia Grazia Deledda come tanti altri autori, fanno del cibo materia del loro narrare. Gastronomia e cultura sono da sempre considerate due scienze diverse l'una dall'altra, una colta e l'altra meno, ma spesso unite. Intenso è il legame tra letteratura e gastronomia già in Omero dove il cibo e la sua preparazione sta alla base dei suoi racconti. Si prosegue con Platone in Simposio, Erodoto in Storie, Ate-neo da Naucrati in Deipnosophisti e via andare sino a

di
**ROBERTO
ROSANO**

lambire il contemporaneo. **E il cibo è molto presente nelle opere di Grazia Deledda?**

Sì, ha una funzione fondamentale: è un "soggetto" importante, diventa un personaggio, che rivela dinamiche narrative, sociali, etnografiche e antropologiche. È proprio lei a considerare omeriche le gesta dei pastori che mungono il latte e fanno il formaggio, proprio come Polifemo. Ancora oggi le donne pastore, modellano il cacio con le mani, fanno sa panedda, su casizolu, sfidando l'acqua bollente. E che dire di quelle carni arrostate al fuoco, al calore delle braci che innalzano il fumo a ringraziare gli dèi? L'isola, per sua natura geografica e non solo, tramanda e conserva usi e costumi più di ogni altra terra.

Se in molte cucine, come quella francese, la tavola è un simbolo del potere, la tavola dei sardi che cos'era e che cos'è?

In Sardegna la cucina è quella di un continente, diversificata secondo la zona e la morfologia del territorio. È frutto della sua storia: di momenti di piena autonomia come quelli della Cultura Nuragica, o dei medievali Giudicati, ma anche delle contaminazioni

e incroci con i popoli dominatori di ogni epoca. Ogni periodo storico lascia le sue tracce, che in Sardegna, a causa e grazie all'insularità, si conservano, si incrociano, si contaminano e si trasformano. Tante sono le tracce precise del suo passato che permangono. Pochi sono i documenti antichi che testimoniano la sua cultura gastronomica. Gli usi, le consuetudini. Le sue pietanze sopravvivono grazie al radicato metodo di trasmissione orale e sono tramandate per via femminile, grazie alla lingua sarda, ancora viva e parlata. La cucina sarda è principalmente condivisione, e come diceva Plutarco: "Noi non ci invitiamo l'un l'altro per mangiare e bere, ma per mangiare e bere insieme".

Il cibo per i sardi non è mai stato un simbolo di potere?

No, nel quotidiano si preparavano pietanze semplici, ottenute da ingredienti freschi, stagionali e del territorio. Nei giorni di festa tutto si esaltava, anche le classi meno abbienti rispettavano le ritualità che il cibo prescriveva: si sacrificavano le bestie e si realizzavano dolci superbi, si dava sfogo alla creatività, si decoravano i pani, i dolci, e la pasta diventava un piatto più che elabo-

rato; il tutto assumeva il significato di dono. Grazia Deledda nei suoi scritti documenta e racconta tante di queste circostanze di festa e di convivio. Ancora oggi è vivo l'uso di ritrovarsi e fare festa insieme; il cibo è un soggetto importante con tutti i cambiamenti che le trasformazioni sociali hanno determinato, ma alcune pietanze perdurano e testimoniano abitudini.

Ma è vero che gli italiani, per un complesso di inferiorità verso la Francia, non osarono scrivere di cucina fino al 1766? Come mai?

Scriviamo nel libro che la Francia, già nel Seicento e nel Settecento, disponeva di una corte a Parigi, centro unico di potere, che in fatto di usi e costumi plagiava l'intero Paese, e nemmeno il gusto riuscì a sottrarsi al giogo della corte. La Francia era una vecchia nazione europea dalle forti tradizioni stataliste che a lungo si identificò nella persona del re, e si riconobbe in un modello gastronomico prestigioso, nato e promosso a Parigi grazie a una triplice alleanza: un'elaborata arte culinaria, i rinomati vini e una rodatura letteraria buongustaia.

Aggiungiamo anche che in Francia era fondamentale la scuola per i cuochi, dove si sviluppò un nuovo e raffinato metodo di insegnamento ...

Sì, la combinazione esatta degli ingredienti, le dosi e la tecnica quale struttura portante della professione di cuoco. È fondamentale dire, però, che la cucina della penisola italiana è ben documentata sin dalla Roma repubblicana con Catone il Censore che, nel suo testo *De agri cultura*, riporta ricette molto simili a preparazioni ancora oggi realizzate in Sardegna. Isola, della quale è stato governatore. E in epoca imperiale con Marcus Gavius Apicius, nel suo ricettario *De re coquinaria*. Si prosegue nel



Medioevo, in epoca rinascimentale e barocca. Scriviamo nel libro che dal tardo Seicento, i grandi dizionari francesi di cucina, invasero l'Italia. Dal 1694 e fino al 1766, nessun cuoco italiano, forse intimidito dalla strategica diffusione dei testi di cucina francese, scrisse alcun libro di cucina significativo. L'Italia riprende a documentare la sua gastronomia dal 1766 con l'uscita del testo: un *Anonimo Piemontese perfezionato a Parigi*. Un testo di ricette improntate al

gusto francese, ma poco dopo arrivarono quelli dei cuochi italiani, ad iniziare nel 1773 con il *Cuoco Galante* del napoletano Vincenzo Corrado. Ne seguirono poi tanti altri.

Voi avete parlato della sudditanza culinaria della Sardegna. Ci spiegate?

La sua sudditanza culinaria parte da lontano: considerata da sempre un'isola esotica che attirò numerosi conquistatori, viaggiatori e speculatori che la ritennero



economicamente poco interessante, ma appetibile per la sua posizione strategica nel bacino del mar Mediterraneo. Selvaggia, primitiva, dal fascino inconsueto, una terra dove radicare interessi, e sviluppare progetti di dominio. Dopo la Cultura Nuragica (1800-238 a. C.) venne invasa dai Fenici, dai Cartaginesi, dai Romani, dai Vandali, dai Bizantini, dalle Repubbliche marinare di Genova e Pisa, dai Catalani prima e dagli Spagnoli poi, arrivano anche gli Austriaci, i Savoia

e, dal 1861, diventammo italiani seguendo i destini della nazione seppur con scarsa considerazione culinaria sino al 1909. Da questa breve e sintetica disamina si evince che l'isola per molto tempo è stata terra di conquista e ai vari dominatori poco interessò di come i sardi vivevano, con che cosa si cibassero e quale fosse la loro cultura gastronomica, ma soprattutto nessuno documentò una cucina per lo più semplice, schietta e avulsa dal potere.

Avete scritto che l'Italia è stata unita gastronomicamente da Artusi, che però ignorò la Sardegna ed anche altre regioni italiane. Come si spiegano queste gravi dimenticanze?

Scriviamo nel libro che nel 1891 accade a Firenze un fatto di grande importanza per la storia della gastronomia italiana: fu pubblicato il ricettario *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. Manuale pratico per le famiglie, a cura di Pellegrino Artusi (1820-1911). Una raccolta di ricette assai preziosa, tanto che lo storico, filologo, antropologo e studioso Piero Camporesi (1926-1997), nella sua introduzione a una riedizione del 1970, sottolineò che il ricettario di Artusi aveva fatto per l'unificazione nazionale più di quanto fossero riusciti a fare i *Promessi sposi* di Alessandro Manzoni.

Il ricettario di Pellegrino Artusi tracciava, senza riuscirvi appieno l'itinerario di un'Italia gastronomicamente unita. Artusi diede alle stampe una lunga e minuziosa raccolta di ricette. Nella prima edizione annoverava ben 475 ricette, alla quindicesima ristampa, del 1911, riuscì a collezionarne ben 790. Questo grande "cuoco", però, nel tessere la tela dell'unità gastronomica nazionale, ebbe una visuale alquanto parziale, perché si limitò a indagare solo alcune zone: la Romagna, la Toscana e Bologna in particolare. Pellegrino Artusi dotò la cucina italiana di una lingua moderna, fondata sulle tradizioni romagnolo-bolognese e toscano-fiorentina, nella quale la classe borghese di una Italia recentemente unita si riconosceva. Con questa operazione rompe con la tradizione francesizzante e uniformò il lessico di una cucina che, fino ad allora, era fatto di soli usi locali. Nel suo testo, comunque, citò poche regioni, altre vennero del tutto ignorate, come la Sardegna. Ciò



fu possibile perché della cucina dei sardi si aveva scarsa conoscenza ed era pressoché impossibile reperirne ricette scritte, anche se amici dell'Artusi, come Paolo Mantegazza, avevano visitato la Sardegna, ne scrisse e documentò alcune preparazioni.

Quando la Sardegna entra nella gastronomia scritta dopo secoli di trasmissione orale?

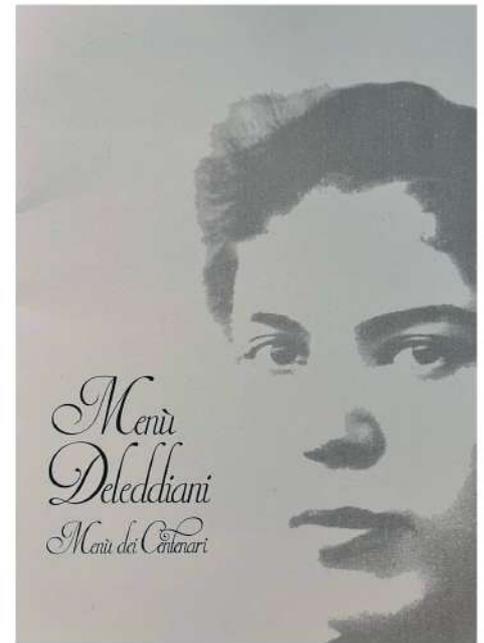
Secondo gli storici della materia, è solo nel 1909 che la Sardegna entra a far parte in modo ufficiale nella storia della gastronomia italiana; quando il medico milanese Vittorio Agnetti dette alle stampe il libro La nuova

cucina delle specialità regionali dove riporta, per la prima volta, sei ricette della cucina sarda. In realtà, gli studiosi, non avevano tenuto conto di quanto aveva scritto Grazia Deledda nei suoi scritti. La scrittrice sarda, nata nel 1871, fin dal 1888 descrive cucine, parla di pane, di coltivazioni, di paste, di arrostiti, di cagliate, di formaggi e di dolci. Annotò ricette che nessuno storico prese in considerazione. Appena ventenne, Deledda scrisse e documentò il cibo e la cucina dei sardi. Grazia Deledda nel suo narrare fu pacificamente una rivoluzionaria in materia letteraria e gastronomica.

Già nel 1894, con la pubblicazione di *Tradizioni Popolari*, scrisse e precisò come preparare il pane d'orzo, maccheroni d'orzo, *sas casadinas*, *sos papasinos*, *sas cattas*, *sos culurjones*, *sa pompia nuorese* e sa cuffittura e diversi altri ancora. Annotò e raccontò come si preparavano differenti forme di pane e della preistorica polenta d'orzo e di semola, già conosciuta dai latini e chiamata *puls*.

È vero che gli anni 2000 hanno dato un abbrivio incredibile alle cucine regionali in generale, ma anche a molte leggende gastronomiche?

Con l'Unità d'Italia si costituiscono le regioni, e con esse nasce l'idea di una "cucina regionale". Come già detto in precedenza, in *La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene* (1891) di Pellegrino Artusi, non tutte le regioni trovano spazio. Un pioniere è stato invece, il medico e giornalista Alberto Cougnet, che, in occasione dell'Esposizione di Torino del 1904, elaborò una *Geografia gastronomica e pataria d'Italia*, e l'anno successivo incluse nel suo *Il ventre dei popoli* (sorta di viaggio gastronomico nei cinque continenti: Saggi di cucine etniche e nazionali, esplicita il sottotitolo) un lungo



capitolo sulla cucina italiana, sorretto dalla certezza che "esista in ogni regione d'Italia una cucina regionale", una "esuberante varietà di cucina che dalla punta della Sicilia va estendendosi sino alla Liguria e al Piemonte". E nel 1909, come abbiamo già detto, che Agnetti con altri autori, sostenuti dal re Vittorio Emanuele III, fecero il tentativo, dopo oltre due secoli di sudditanza francese, di costruire una cucina nazionale, fino ad allora inesistente. *La nuova cucina delle specialità regionali* di Vittorio Agnetti fu senza alcun dubbio la prima raccolta strutturata di ricette di

quasi tutte le regioni d'Italia, dal Piemonte alla Sicilia, Sardegna compresa. Oggi la cucina di Sardegna è quella di una delle regioni d'Italia. Le cucine regionali italiane affermatesi poi a partire dagli anni Settanta del secolo scorso, sono figlie della crescita economica e del benessere e documentate con testi come *Le ricette regionali italiane* di Anna Gosetti della Salda, del 1967 e *La cucina regionale italiana* di Ada Boni del 1975. Concludiamo con ciò che dice il nostro studioso di riferimento, Massimo Montanari: "La vocazione storica della cucina italiana non è di tipo regionale".