

RACCONTI

Nel pentolone della strega

Una raccolta ci fa scoprire, o riscoprire, il legame tra favole della tradizione italiana e cibo. Un'affinità elettiva a base di sapori, strane ricette e tanta magia

di **Marino Niola**

Dal cestino di Cappuccetto rosso alle briciole di Pollicino, dalla mela di Biancaneve alla casa di marzapane di Hansel e Gretel, il destino dei protagonisti delle fiabe oscilla come un pendolo tra il mangiare e l'esser mangiati. In quel mondo di orchi cannibali, streghe divoratrici e poveri in guerra perpetua con la fame, il cibo è il vero motore della narrazione. Come e perché lo spiega *Il Mangiafiabe*, un bel libro appena uscito per **Donzelli** e dedicato alle più belle fiabe italiane di cibi e di magia, raccolte e tradotte in italiano moderno da Bianca Lazzaro e riccamente illustrate da Lucia Scuderi.

L'autrice ha attinto dalle fonti nobili e popolari della fiabistica nostrana. Da Straparola a Basile, Giuseppe Pitrè, Vittorio Imbriani, Luigi Capuana, Emma Perodi, Alessandro D'Ancona, Luigi Comparetti ed altre di tradizione orale.

In realtà cucina e magia sono sorelle gemelle. Perché se la magia è una forma di cucina, questa a sua volta ha sempre qualcosa dell'incantesimo. Il crogiolo della strega e la pentola della cuoca hanno in comune il potere di trasformare i destini delle persone e l'essenza degli ingredienti. E qualche volta, soprattutto negli anni della tavola molecolare tutta fumi e vapori, gelificazioni e smaterializzazioni, la differenza fra gastronomia e stregoneria è sembrata svanire per incanto. Non a caso in molti dialetti italiani la parola inciarmare, che viene dal lati-

no carmen, formula incantatoria, da cui anche charme, significa sia mescolare gli ingredienti più disparati sia operare sortilegi. Cioè mettere in pentola l'impossibile.

È il caso delle massaie d'antan, le stellate della povertà, che compivano il prodigio quotidiano di impiattare una minestra partendo da un nonnulla. Ed è il caso anche delle pozioni magiche preparate da maghi e streghe, fate e orchesse, il cui profumo basta da solo ad arrestare il corso del tempo e a sovvertire le leggi della natura. Come in *La cervafatata*, tratta dal meraviglioso *Lo cunto de li cunti* di Giambattista Basile, summa del narrare barocco e forse del narrare in assoluto. Dove un re che ha perso il sorriso perché senza eredi, ritrova la gioia di vivere grazie alla ricetta di un vecchio mago che gli consiglia di servire al-

la regina un cuore di dragone marino trifolato da una vergine. Ed ecco che l'incredibile si stampa nero su bianco sulla pagina. «Il fumo si levò dalla pignatta che bolliva, e non solo rimase incinta la bella cuoca, ma s'ingrossarono pure i mobili della casa, e figliarono pure quelli: il letto a baldacchino fece un lettuccio, il forziere un cofanetto, le sedie fecero seggioline, la tavola un tavolino e il vaso da notte fece un vasetto smaltato così bello ch'era una delizia». Va da sé che la serva e la regina partoriscono due bambini simili come due gocce d'acqua e inseparabili nella buona e nella cattiva sorte. Così i focolari fumosi di quel castello dei destini incrociati partoriscono il piatto che ridà vita e fecondità a cose e persone. Perché fatto

letteralmente con il cuore.

Ma nelle fiabe il cibo è anche il principale simbolo di ricchezza e potere di re e mercanti, misurati in barili di grano, casse di farina, giare d'olio, pezzi di lardo, scaffali di conserve, branchi di maiali, stie di galline, colombaie straripanti di piccioni. Ed è proprio quest'abbondanza a farli diversi dai poveri mortali.

Ma gli alimenti creano anche canoni di bellezza, laddove il bianco del latte si mescola al rosso del sangue per disegnare l'incarnato di principesse dalla pelle candida e dalle guance rosee, come la Porziella del Basile. O come Caterina, la donna melagrana della favola omonima. Ma anche l'appel maschile è spesso il risultato di un impasto e di

una cottura a puntino. Ad opera di "reginotte" che non stanno ad aspettare il principe azzurro, ma se lo fanno in casa con un quintale di zucchero e uno di farina 00, con buona pace del nutrizionista.

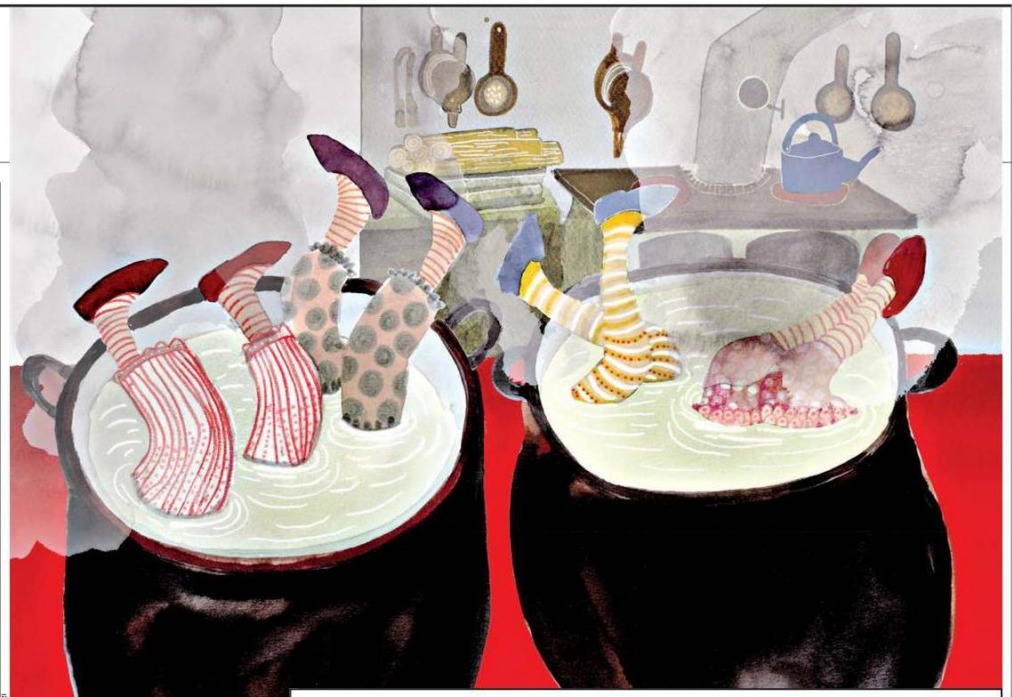
E se in generale tutti noi siamo quel che mangiamo, i protagonisti delle fiabe dai cibi prendono non solo l'identità ma spesso perfino il nome. Prezzemolina, Ricottina, Re Pepe, Zuccaccia, Cecina, Rosmarina, senza dire di Rapunzel, ossia Raperonzolo. Che non è italiana ma, non-



dimeno, parente strettissima delle nostre principesse da mangiare.

E perfino le proprietà organolettiche dei nostri alimenti più comuni, nelle fiabe è il risultato di un incantesimo. I lupini sono amari in quanto la Madonna volle punirli perché la pianta con il suo rumore aveva rischiato di far scoprire lei, Giuseppe e Gesù Bambino dai soldati di Erode che li inseguivano. Stessa sorte toccò ai ceci, condannati ad essere salati. Ecco perché quando si cuociono basta pochissimo sale. Andò molto meglio ai fichi che aprirono prodigiosamente il tronco, come una porta incantata, per nascondervi la Sacra Famiglia. E Maria disse «che ti venga il miele sulla bocca per il bene che mi hai fatto». Da quel giorno l'ostiole del fico, quell'apertura che assomiglia a una boccuccia, gocciola miele. Insomma, la magia del sapore e il sapore della magia hanno in comune il retrogusto della fantasia.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



A.A.V.V.
Il mangiafiabe
Donzelli
A cura di Bianca Lazzaro
Illustrazioni
Lucia Scuderi
pagg. 472
euro 33

VOTO
★★★★☆

▲ **La fiaba**
Una delle
illustrazioni di
Lucia Scuderi per
Il Mangiafiabe
Rappresenta
uno snodo
narrativo di
Prezzemolina,
tra le più note
favole popolari
italiane