



DI BOCCA IN BOCCA

Una raccolta di centodieci fiabe della nostra tradizione orale percorre l'Italia tra ricette contadine, magie e paioli bollenti. Scoprendo che, da sempre, siamo un Paese che si racconta mentre mangia

di Rita Balestrierio artworks di Lucia Scuderi

Se iniziassimo a leggerla dalla fine, comincerebbe così: "Loro restarono felici e contenti, noi a bocca asciutta a battere i denti". Accade in *Dattero-beldattero*, ma succede di frequente nelle fiabe della tradizione popolare italiana, come per ricordarci la differenza tra lieto fine e realtà: il primo sazio, la seconda affamata. Il cibo è un *topos*, dicono gli studiosi di letteratura, che poi tradotto significa che il desiderio

di contrastare la fame muove le cose, spinge i protagonisti delle storie a partire, a "cercar ventura". Succede ovunque nelle narrazioni europee, ma in quelle italiane un po' di più, come se ci fosse un filo spesso che lega cultura alimentare e narrazione. Dalla volontà di ripercorrerlo è nato *Il Mangiafiabe*, un percorso di lettura lungo tutta la Penisola che ha condotto Bianca Lazzaro - direttrice della narrativa di [Donzelli](#) ▶



editore e grande esperta di questo genere letterario - a ricercare e, a volte a tradurre in italiano moderno, le storie che raccontano la nostra tradizione fiabesca e culinaria. In tutto sono 110, mescolate tra novelline buffe, vicende magiche, narrazioni colte e popolari, tanto che non mancano quelle dal registro un po' scurrile. E infatti non è un libro (solo) per bambini: "Le fiabe sono vere" scriveva Calvino, "forniscono in forma simbolica una sostanziale spiegazione della vita". Pongono di fronte ai principali problemi esistenziali, sosteneva Bruno Bettelheim nel suo *Il mondo incantato* (Feltrinelli), perché spiegano come la lotta contro le avversità sia inevitabile ma pure come, nonostante gli ostacoli, tutti possano aspirare a gratificazioni (anche a tavola, ovviamente).

«In tutte queste fiabe il cibo è protagonista e quindi doveva esserlo anche nelle illustrazioni (in tutto 14, ndr)», spiega la pittrice catanese Lucia Scuderi. «Ecco perché ne ho fatte alcune in cui gli umani sono in secondo piano: al centro della trama ci sono di volta in volta le melagrane, i fichi, i pesci... volevo che guardandoli venisse voglia di annusarli per sentirne il profumo». In tutti questi acquerelli su carta c'è una costante: la palette dei colori è quella mediterranea. «È stato naturale, ho scelto sfumature che mi aiutassero a raccontare il sapore dei nostri cibi. Mi piace quando le illustrazioni aprono delle porte e volevo che evocassero le storie legate ai nostri piatti, quelli che tutti ci portiamo dentro».

Tra queste pagine, a volte il cibo è magia e basta il fumo di una pignatta che sobbolle a fuoco lento per ingravidare una regina e tutti i mobili del castello; altre volte invece, succede che da una castagna

escano fuori aiutanti od oggetti preziosi. Gli ortaggi e i frutti danno persino il nome ai protagonisti: Re Pepe, Prezzemolina, Zuccaccia, per non parlare della famosa Raperonzolo. Certo è che quando si tratta di mostri o di streghe crudeli, quasi mai la vittima viene divorata a crudo. Cucinare è un rito lento, fatto di dettagli, preparare un calderone non è come schiacciare *start* sul microonde: altrimenti come potrebbero i prigionieri escogitare la fuga? Quando si tratta di vendetta, si sa che va servita fredda, e allora spesso viene escogitata al termine di un lauto pasto, dopo il dolce e il rosolio, quando la tavola è ancora sontuosamente imbandita. Anche l'amore, d'altronde, ha i suoi tempi: una reginotta ardita e cocciuta impiegò un anno a fabbricare un marito con le sue mani. E per riuscirci pretese dal padre un quintale di farina e uno di zucchero: sei mesi li spese a setacciare, altri sei a mescolare, "ma una volta impastato non le piaceva com'era venuto, e lo tornò a fare".

Tra "pasti che erano una goduria" e "il gusto nel consumare" quella pietanza, di metafore passionali se ne trovano parecchie, d'altronde la maggior parte di queste fiabe sono nate per essere raccontate e c'è da immaginare che un tempo i narratori fossero tenuti a camuffare la fame d'amore. "L'oralità è stretta parente dell'improvvisazione", fa notare Lazzaro nella prefazione di *Il Mangiafiabe*, "la quale ha un ruolo determinante anche in cucina, dove spesso è l'accostamento insolito a deliziare le papille ed è il continuo rimestare a insaporire la zuppa". ■

Sopra, un acquarello di La Volpe, in apertura quello di Cecino, tratti da Il Mangiafiabe a cura di Bianca Lazzaro, illustrazioni di Lucia Scuderi (Donzelli Editore, 472 pagine, 33 euro).