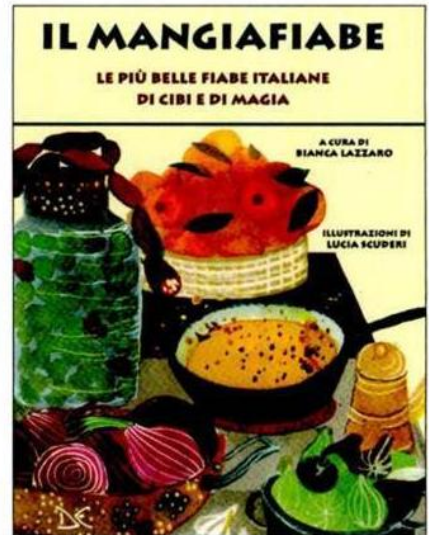


Sulla tavola imbandita...

Corposo, solido ed elegante: così si presenta questo volume nel quale titolo e sottotitolo dicono già tutto o quasi. Centodieci fiabe, se ho ben contato, della tradizione popolare italiana tratte non dall'ormai classico lavoro di Italo Calvino quanto dalle collezioni di alcuni dei maggiori raccoglitori e studiosi del XIX secolo. Anche se non mancano storie attinte dal Basile con il suo *Lo cunto de li cunti* del 1634-36 o dallo Straparola con *Le piacevoli notti* che risale al 1550. Sono infine presenti alcune fiabe d'autore tratte dalle varie opere di Luigi Capuana o da *Le novelle della nonna* di Emma Perodi. La curatrice, con pazienza e sapienza, le ha riportate "al parlato odierno, pur nel rispetto delle scelte stilistiche e di registro effettuate in prima istanza dai raccoglitori". In fondo al volume si troverà altresì un dovizioso elenco di tutti i cibi menzionati. Il tema mi ha affascinato fin da quando nel 1983 lessi di Giorgio Cusatelli, amico da tempo scomparso, *Ucci, ucci. Piccolo manuale di gastronomia fiabesca* edito dalle Emme Edizioni in quell'anno, per la deliziosa serie de "L'asino d'oro" e poi riproposto undici anni dopo da Mondadori nella collana *Infanzie*. Giustamente Bianca Lazzaro nella breve ma succosa introduzione rileva come il tema del cibo sia centrale nel mondo delle fiabe e come sovente tutto nasca dall'urgenza di mettersi per la strada per andare a "buscarsi il pane". Una necessità che è figlia della fame, rimarcando con

Rosmarina. Una volta c'era un Re e una Regina che non avevano figli. Un giorno la Regina scende nel suo giardino e vede una pianta di rosmarino che aveva tanti figlioletti. "Ma guarda tu! - dice -. Lei che è una pianta di rosmarino ha tanti figlioletti, e io che sono la Regina non ne ho manco uno!" Dopo qualche giorno resta incinta. Nelle storie si fa presto: passati nove mesi, partorisce e nasce una pianta di rosmarino, e lei comincia a innaffiarla col latte e a tenerla sempre sulla tavola, in un vaso"

ciò la irriducibile dicotomia fra crapula e inedia, fra Quaresima e Carnevale. Ma, accanto al cibo, vi è "un'oralità che prorompe chiassosa", si trovano una pluralità di voci e una varietà che diventa regola. Tutto è poi orchestrato in un succedersi di diciotto capitoli ognuno dei quali riporta un certo numero di racconti e che, fin dai titoli, ci riportano in territori fascinosi e mirabolanti, talvolta inquieti o inquietanti: da *Magia cotta, magia cruda a Latte, ricotta e sangue*, da *Uno tira l'altro a Sotto la buccia...*, da *Fame d'amore a Bocconi indigesti*. È un lavoro quanto mai ricco di colori e di sapori, di odori (non sempre piacevoli) e di inaspettate visioni. Il tutto reso ancor più bello e prezioso dalle quattordici tavole doppie e fuori testo di Lucia Scuderi. Capace, ancora una volta, di calarsi con assoluta naturalezza e verità nel mondo del fiabesco, in un'esplosione di luci



Bianca Lazzaro (a cura di) - ill. di Lucia Scuderi, **Il mangiafiabe. Le più belle fiabe italiane di cibi e di magia**, Roma, Donzelli, 2022, pp.452, euro 33,00.

e di ammiccamenti, dove con felice stupore vediamo passare giardini e tavole imbandite, ora regali ora popolari, cucine ed osterie. Un'osservazione, in chiusura, sul patrimonio della fiabe ligure giacché è presente soltanto la raccolta di Ubaldo Mazzini relativa al folklore dello spezzino mentre manca quella dei *Contes ligures* di James Bruyn Andrews.

(walter fochesato)

