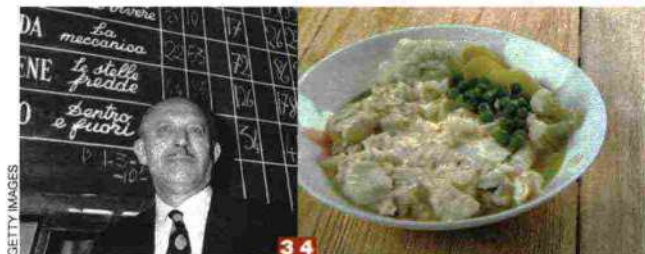


+

1 Il risotto alla milanese di cui scrisse anche (2) Carlo Emilio Gadda  
3 Guido Piovene: in *Viaggio in Italia* (1957) parla del (4) baccalà alla vicentina



«**B**URRO, quantum sufficit, non più, ve ne prego; non deve far bagna, o intingolo sozzo: deve untare ogni chicco, non annegarolo. Il riso ha da indurarsi, ho detto, sul fondo stagnato. Poi a poco a poco si rigonfia, e cuoce, per l'aggiungervi a mano a mano del brodo, in che vorrete esser cauti, e solerti».

Basterebbe la voce di Carlo Emilio Gadda nella ricetta *Risotto patrio*. *Rècipe* a farci capire il rapporto degli scrittori con la tavola. Il riso, come gli altri elementi del risotto alla milanese, non è più oggetto, diventa il soggetto del piatto, protagonista della storia. E chi cucina è chiamato a rispettare ogni chicco. Questione di proporzioni, di equilibrio, come nella prosa, come nel romanzo. Per gustare il legame tra tavola e scrittura oggi possiamo contare sul brillante menu con cui Luca Clerici ci fa scoprire piatti e autori e li imbandisce con garbo e intelligenza, da vero padrone di casa, nelle pagine di *Guadagnarsi il pane. Scrittori italiani e civiltà della tavola*. Dal desco dei nobili alla tavola per tutti, passando per l'Ottocento dei caffè, verso un Novecento in cui gli scrittori legano la penna alla nascente produzione alimen-

## Gli scrittori si mettono a tavola

DALL'ARTUSI A GADDA, UN SAGGIO RIPERCORRE IL RAPPORTO TRA LETTERATURA E CIBO IN ITALIA

di Giuseppe Polimeni

+

La copertina del libro di Luca Clerici, *Guadagnarsi il pane. Scrittori italiani e civiltà della tavola* (Luni Editrice, 400 pagine, 24 euro)



tare, chiamati a costruire l'immaginario del buon cibo. Ci sono certo le osterie, e non mancano i ricettari d'autore (su tutti l'Artusi). La tavola non può essere fissa, immobile: luoghi e sapori scorrono sulle pagine degli scrittori in viaggio, da un capo all'altro della penisola, pronti a scoprire e a narrare pietanze e incontri.

E non può mancare Guido Piovene, che dedica alla sua città un piatto indimenticabile del *Viaggio in Italia* (1957): «A coloro che accusano la cucina italiana d'essere elementare rispetto alla francese, dirò che il baccalà alla vicentina, di qualità sceltissima, battuto a lungo con un martello di legno, messo a bagno trentasei ore; tagliato a pezzetti, cosparso di formaggio e soffritto di burro, olio, acciuga e cipolle; cotto poi a fuoco lento; condito ancora di prezzemolo, pepe e latte; è un vero piatto alla francese. Vi bolle a fuoco lento una civiltà raffinata». Soltanto gli scrittori sanno farci gustare veramente un piatto, con lentezza, come è giusto. Allora lasciatevi ingolosire da questa lettura. Vi alzerete non del tutto sazi, pronti a rileggere dalla prima pagina per cercare nuovi sapori. È quello che fa un libro, un buon libro. □