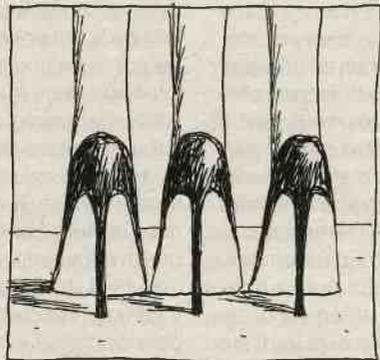


Anonimo, LA CUOCA ROSSA. STORIA DI UNA CELLULA SPARTACHISTA AL BAUHAUS DI WEIMAR, prefaz. di Luigi Veronelli, pp. 187, € 15, DeriveApprodi, Roma 2003

Terzo titolo enogastroromanzesco dovuto alla penna del medesimo Anonimo e prefato – come i precedenti – dall'anarchista *mâitre à boire* Luigi Veronelli. In questo romanzo, montato ancora secondo alternanza di sequenze romanzesche e ricette, l'Anonimo ci porta nella Germania weimariana, crogiolo di tensioni sociali e politiche, laboratorio dell'ipotesi rivoluzionaria comunista-spartachista (poi sconfitta), cui lo stesso Lenin guardò con sommo interesse. Raffinato e coltissimo, l'autore cede la parola al personaggio-guida, la giovane Hannah, che insieme ai suoi compagni fonda una cellula spartachista e la fa nuotare nel flusso del Bauhaus, la grande scuola d'avanguardia di architettura e arti decorative



diretta da Walter Gropius, animata da personalità del calibro di Feininger, Kandinsky, Meyer, Klee, van der Rohe e, invisa al nazismo, soppressa nel 1933. Hannah e i suoi aprono un ristorante e intanto allestiscono iniziative di guerriglia; discutono di arte e di vita, di borghesie fedifraghe e di misticismi nazionalistici in incubazione; in positivo, incontrano e descrivono figure eminenti di una cultura – la loro – che aveva l'obiettivo di rivoltare l'anima del mondo, prima che le sue strutture. È il pretesto che l'autore si dà per saggiare con gli occhi di chi ha l'avvenire dietro le spalle la tenuta e il senso di un modo di interpretare i conflitti nel "secolo breve". Ma la giustapposizione stridente tra blocchi di narrato e ricette mitteleuropee incute un fertile disagio nel lettore, suggerendo quasi che il recupero dell'*ars* (coquinaria) in tempi di *technè* guerresca non potrà far altro che accompagnare l'utopia della vita liberata attraverso le stazioni di un laico calvario fatto di lutti e di tragedie.

SILVERIO NOVELLI

Corrado Rollin, GIÀ LA MENSA È PREPARATA. RICETTE ALL'OPERA E A CONCERTO, pp. 78, € 9, Il leone verde, Torino 2003

Decimo volume di una collana che presenta in copertina una *manchette* perentoria – "Leggere è un gusto!" –, il libro di Rollin ha la levità garbata e fresca di certe pagine strumentali primo-ottocentesche da salotto. Si mangia e si beve, nelle opere, nel melodramma. Dalla cena nel

Don Giovanni di Mozart al pranzo inaffiatto dai vini d'Aquitania, di Turenna e di Sciampagna nel *Conte Ory* di Gioacchino Rossini (uno che se ne intendeva, di nutrimenti del corpo); dalla lista delle vivande (cervi, aragoste, tacchini, vini del Reno) nella *Bohème* di Puccini ai provocatori *Tre pezzi in forma di pera* per pianoforte a quattro mani di Erik Satie, il libro di Rollin passa in rassegna il contributo musicale all'enogastronomia e, soprattutto, il senso del contributo enogastronomico alla musica e all'opera in particolare. Basti pensare al brindisi: genere musicale a sé stante praticato sin dall'antichità, attraverso *chanson à boire*, *Trinklied* e *drinking song*, giunge fino al "libiam ne' lieti calici" della *Traviata* verdiana, definendosi in senso metamusicale, in quanto "canto al quadrato", come rappresentazione estrema della magia astrattezza dell'opera e, in chiave di analisi testuale, come culmine e nodo di svolta,

apice di una gioia dei sensi predestinata a precipitare in sconfitta o perdizione. Come in tutti i volumi della collana (ricordiamo il gustoso *La gran fiera magnara* di Massimo Novelli, che scorribanda tra le opere di Gadda, pp. 71, € 9, e il personalissimo dizionario "gastropop" *Canzoni da mangiare* di Luca Ragagnin, pp. 129, € 9), ogni capitoletto, dedicato a questa o a quell'opera e ricco di citazioni, è accompagnato dalla relativa ricetta.

(S.N.)

Christine Leunens, UOMINI DA MANGIARE, ed. orig. 1999, trad. dall'inglese di Maurizia Balmelli, pp. 170, € 12, Meridiano Zero, Padova 2003

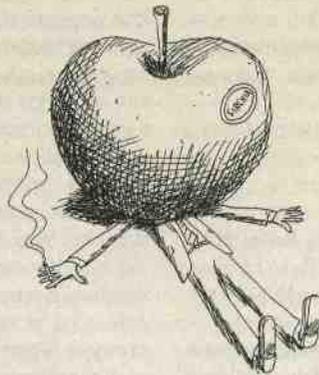
Se il morso si è guadagnato degna menzione nel *Kâmasûtra*, sotto la voce "sette diversi modi nell'uso dei denti", non dovremmo rimanere sorpresi nel leggere le gesta della giovane Kate, che arrivano a contemplare, come tappa di un percorso di autoformazione sessuale, la morsicatura del pene, intrappolato come una salsiccia tra due fette di baguette e spalmato di mostarda di Digione. Il romanzo di Christine Leunens, della quale ci vien fatto sapere che ha esercitato per vari anni il mestiere di modella d'alta moda (notizia non irrilevante ai fini della comprensione del "mondo pretestuale", se serve a suggerire probabili incubi anoressici vissuti dall'autrice), in realtà sorprende per la capacità di rendere verosimile l'inverosimile, assecondando lo sguardo della protagonista che trasforma

la da lei aborrita equazione umanità-fisicità in un'arcimboltesca visionarietà cibomorfa. Kate cresce inorridita dal cibo e dalla carne in un mondo privo di anima, dominato dalla formidabile figura di una madre grezza e materialista; vede e notomizza gli esseri umani come elementi della catena alimentare e viceversa i cibi come parti anatomiche (nasi-broccoli ma anche fagioli con l'occhio-ciclopi); assistendo casualmente a un rapporto sessuale, l'interpreta come episodio di cannibalismo; di conseguenza, crescendo, elabora una mistica della transustanziazione regressiva, per cui accettare l'umanità significa interpretarla come sostanza edibile e vivere il godimento sensuale è possibile solo attraverso la riduzione effettiva del sesso ad alimentazione; fino al pene-salsiccia e anche oltre, in crescendo, con un tono marziale e svagato insieme che rende digeribile, anzi, digestivo, il nichilismo di fondo.

(S.N.)

Maria Bianca Cita, Sergio Chiesa e Gino Mirocle Crisci, GEOLOGIA DEI VINI ITALIANI. (ITALIA MERIDIONALE E INSULARE), pp. 125, € 16,50, Be-Ma, Milano 2003

Colonnata è un paesello appena sopra Carrara, sperduto nel mezzo delle Alpi Apuane, dove non entrerebbero duecento abitanti e che non fa nemmeno parte degli 8103 comuni d'Italia: come è possibile che il lardo di Colonnata sia in vendita presso tutti i negozi di alimentari della penisola e venga pure esportato all'estero? Quante tonnellate di lardo di Colonnata si possono ricavare da quel territorio? Dove li prendono tutti quei maiali? Siamo invasi dai prodotti fortemente caratterizzati da un punto di vista locale, e questo ci appare come la riconquista di un bene, ma quanti sono quelli "veri"? E ancora di più il discorso vale per i vini: quanto Brunello di Montalcino si può produrre in Toscana (si spera comunque non in altre regioni)? O quanto Greco di Tufo in Campania? Da cosa dipende quella specificità locale e come possiamo orientarci? La *Geologia dei vini italiani* serve anche a questo, cioè a spiegare che per fare un vino caratteristico non basta il clima e neppure il vitigno, ma ci vogliono anche e soprattutto il suolo, il terreno, la roccia. Esistono perciò vini legati al granito, come il celebre Vermentino della Gallura, che deve il suo profumo intenso all'ottimo



drenaggio delle rocce granitiche e alla ricchezza in sali minerali del suolo. E ne esistono moltissimi legati ai suoli dei vulcani, da quelli laziali dei Colli Albani a quelli lucani del Vulture, fino ai celebri vini campani dell'area flegrea e vesuviana. La ricchezza di potassio – molto abbondante nei cosiddetti tufi del versante tirrenico – contribuisce, e non poco, alla qualità finale del prodotto, quale che sia la sua antichissima origine come vitigno. Ci sono poi anche i vini dei calcari, molto diffusi in Italia: si tratta di suoli (ovviamente sul calcare direttamente non si può neppure impiantare una vite) molto abbondanti, di colore rosso e ricchissimi di ferro e alluminio, soprattutto diffusi in Puglia, ma anche nelle Venezie. E anche le argille hanno i propri vini, non quelle pure – decisamente poco adatte –, ma quelle mescolate con il calcare (le cosiddette marne), che ospitano vitigni produttivi in quasi tutta Italia. In questo secondo volume, che segue la *Geologia dei vini italiani (Italia settentrionale)* degli stessi autori (Be-Ma, 2001), i geologi – che sono notoriamente ottimi bevitori e discreti sommelier – passano in rassegna i vini del Mezzogiorno d'Italia, quelli forti, con gradazioni elevate e che richiedono, tutto sommato, un lavoro limitato e pochi anticrittogamici. Vini che in passato venivano utilizzati per "tagliare" altre produzioni dal grado alcolico troppo basso, ma ritenute di maggior pregio. La gran parte del vino di Sardegna finiva un tempo in Francia e nemmeno nelle bottiglie, tanto era considerato un prodotto commerciale scadente. Un nipote di Quintino Sella, appunto, fondò la celebre casa Sella & Mosca, ma forse non tutti sanno che l'uomo di fiducia di Cavour era un ingegnere minerario, un geologo insomma, fondatore del Servizio geologico, della Società geologica e del Club alpino italiani. Fu lui a credere nelle potenzialità vinicole di Sardegna in quei territori nei pressi di Alghero, in cui ancora oggi la coltivazione avviene a pergola, e fu tra i primi a individuare l'importanza del legame stretto del vino con il territorio. Storie di vino e geologia che spiegano perché di fronte a quantitativi esagerati di prodotti doc qualche sospetto deve nascere: quanta Lacryma Christi del Vesuvio si può smerciare in giro per l'Italia? Nel libro lo scopriamo: 3270 ettolitri e non di più, non tanto perché siano esauriti i vitigni, quanto perché è il terreno a perdere certe caratteristiche al di là di un limitato areale. Diffidate, gente, diffidate...

MARIO TOZZI

Massimo Donà, FILOSOFIA DEL VINO, prefaz. di Giulio Giorello, pp. 252, € 8, Bompiani, Milano 2003

Esiste anche una filosofia del vino? Se c'è una filosofia della conoscenza, una filosofia dell'arte, una filosofia della scienza, una filosofia della morale, una filosofia dell'azione... Ogni ambito del sapere può aspirare a essere oggetto di riflessione filosofica. Ma il vino? Certo, il vino, nobile bevanda – e tra le più nobili che l'umanità abbia inventato – è più un prodotto della pratica che del sapere; e tuttavia sono tali e tante le sue implicazioni – culturali, religiose, simboliche, etiche, e quindi filosofiche – che non è affatto sorprendente trovarsi fra le mani un volume che ripercorre la lunga storia del rapporto del vino con la riflessione filosofica.

Il libro di Donà si presenta come una monografia di storia delle idee. L'interesse filosofico per il vino nasce con Platone, o meglio, con il Socrate platonico: è nel Simposio che si assiste, per la prima volta nella storia della filo-

safia occidentale, a un elogio del vino e dell'ebbrezza che ne è conseguenza: ebbrezza che, sulla scorta del mito dionisiaco, del pitagorismo e dell'orfismo, è vista come disvelatrice di verità. Non che il vino sia sempre stato visto così dai filosofi: in Aristotele c'è già quella condanna dell'ebbrezza che avrebbe caratterizzato gran parte della cultura occidentale. Mentre nel cristianesimo si assiste alla sua simbolizzazione: simbolo mistico per eccellenza, il vino è il sangue di Cristo. In nessun'altra religione come nel cristianesimo, avverte Donà, il vino assume a tale valore simbolico, e questa elevazione simbolica ben corrisponde alla sua svalutazione sul piano della fruizione terrena. Di tale elevazione/svalutazione sant'Agostino e, più moderatamente, san Tommaso forniscono di certo i testi paradigmatici.

Ma molti filosofi non disdegnavano il vino, e nel Rinascimento, per via delle mutate condizioni culturali, la sua rivalutazione è un dato acquisito. E comunque, nel leggere la storia filosofica del vino che conduce fino al

Novecento (secolo nel quale la celebre "svolta linguistica" non ha prodotto anche una svolta enoica: Wittgenstein, osserva Donà, aveva un atteggiamento "apertamente negativo" nei confronti del vino), scopriamo che Bacon ne evidenziava gli effetti benefici e che Descartes era interessato ai processi di vinificazione e agli effetti del vino sull'organismo; che il razionalismo e l'empirismo teorizzavano la misura nel berlo, così come Kant, che pure ne delibava. Hegel, che aveva tanto da dire su tutto, amava il vino ma non ne teorizzava. Kierkegaard ne tesseva le lodi nel dialogo *In vino veritas* (1845), titolo che rimanda probabilmente al Simposio platonico. Nell'Ottocento è stato visto a volte come rimedio alla tragicità dell'esistenza (Baudelaire, Leopardi), mentre nel Novecento è stato spesso visto come simbolo di trasgressione dai valori informati all'equilibrio borghese di origine illuminista (Bataille, l'esistenzialismo francese).

ANTONIO RAINONE