

**L'INTERVISTA**

I pranzi della domenica dalle nonne:  
il viaggio sentimentale di Donpasta



**Chironi a pag.21**

# Donpasta: la lezione delle nonne

**Andrea CHIRONI**

C'era una volta la domenica. C'erano quelli che andavano a messa, quelli che si svegliavano con il mal di testa, quelli che facevano una passeggiata in centro, quelli che poi c'era la partita, quelli che restavano a guardare Domenica In. Però per tutti c'era il pranzo. A casa dei nonni, tre o anche quattro generazioni sedute allo stesso tavolo, da Nord a Sud era questo uno dei momenti più autentici di unità nazionale. Una cartolina vintage che Daniele De Michele, più noto come Donpasta, un po' chef, un po' scrittore, un po' dj, un po' antropologo, ricomponne nel suo ultimo

libro "Il pranzo della domenica. Viaggio sentimentale nella cucina delle nonne" (Il Saggiatore, 2024) che presenterà oggi alle 12.30 presso il Centro Multiculturale Crocevia a Lecce, poco lontano dalla sua città di origine, Otranto.

**Donpasta, il suo è un viaggio gastronomico, ma anche un viaggio del cuore. In ogni tappa ci sono ricette, ma soprattutto persone, storie, ricordi, emozioni...**

«Per un decennio ho incontrato nonnine in giro per l'Italia, un archivio immenso che avevo l'impressione non servisse a nulla. Una ricerca antropologica non aveva appeal media-

tico, in una fase storica in cui la mediatizzazione della cucina portava il racconto da un'altra parte. Forse la rabbia, la frustrazione mi hanno spinto a cercare il modo di codificare quel viaggio. La scrittura mi ha permesso di mettere ordine non solo nell'archivio, ma anche nelle ragioni per cui avessi intrapreso questo viaggio».

**C'è stata qualche scoperta che proprio non si sarebbe mai aspettato di fare?**

«È tutto un libro di scoperte. La regola era che io andassi in casa di nonnine sconosciute. A volte non sapevo neanche dove mi trovassi, tanto fossero remoti i luoghi. Il libro cerca di raccontare l'incanto di trovarmi di fronte a donne (e uomini) spesso senza la quinta elementare eppure capaci di riflettere, speculare, argomentare posizioni in profondo conflitto con la modernità, il capitalismo, i media, attraverso la capacità di osservazione che avevano sulle cose del cibo. La cosa che più mi diverte è che da Nord a Sud, le nonnine continuano a friggere nello strutto. Loro sanno, e la modernità ha dimenticato o non vuole sapere, che è lo stru-

mento più sano e appropriato per friggere. Buffo, no?».

**I programmi televisivi, con le carrelate di chef, di**

**ristoratori, di ricette gourmet, in che maniera hanno inciso sulla nostra concezione del cucinare?**

«Io ricordo bene il momento in cui la mediatizza-

zione è entrata nella semantica del cibo, nel suo immaginario. Avendo iniziato nel 2000, quando in pochi parlavano di cucina ho visto d'un tratto una sorta di bolla speculativa ingrandirsi. Le indicazioni vaghe e precise al contempo delle nonne venire spazzate via da una pleora di indicazioni su cosa si deve fare per riprodurre un piatto. Noi impariamo a cucinare osservando, ora invece qualcuno ti dice pedissequamente quel che devi fare».

**Descrive le preparazioni con un'attenzione al momento, al qui e ora, che sembra Zen. Cucinare è anche un po' meditare?**

«Veniamo da un luogo dove c'è un termine per il tempo che va via nella reiterazione del gesto: lo "jondulu". È un tempo prezioso che volevo provare a esplorare nel racconto. Il libro ha avuto una genesi strana, perché all'inizio era un semplice archivio video, che divenne poi la serie web "Nonne d'Italia in cucina" ed infine e soprattutto il film: I villani».

**Se è vero che siamo ciò che**

**mangiamo, il problema è che non mangiamo più così bene come mangiavano i nostri nonni?**

«Per certi versi è così. Il libro non è però un viaggio nel passato, ma una riflessione sulle intuizioni di quel modo di concepire il cibo come un tutto. Nella parmigiana di mia nonna e in tutti i piatti censiti si cucina rispettando le stagioni, il lavoro, la terra, il mare. La totalità delle sfide politiche ed etiche del futuro passa in ogni loro piatto come una coerenza intima di cui volevo fare tesoro e che avevo voglia di testimoniare».

**La domenica a tavola era un momento di rinnovo di legami e di solidarietà, in pratica l'opposto della spinta consumista che ci vuole tutte monadi impegnate a pensare solo al prossimo acquisto. Anche il pranzo della domenica è rivoluzionario?**

«Ho, purtroppo, un'idea profondamente politica dell'arte. Non riesco a fare un lavoro che non parta da una domanda: a cosa serve il mio lavoro? Parlare di cucina popolare, studiarla, significa per me rivendicare che la cucina è un linguaggio di tutti e non di pochi eletti».

**Nuovi progetti?**

«Questo libro fa parte di un desiderio di profonda rinascita. Così in questo ultimo periodo, mentre scrivevo, finivo un film per la Rai sugli artigiani italiani. Ho, infine, ripreso lavorare in Francia su un nuovo spettacolo sulla cucina popolare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



“

L'incanto è stato trovare persone senza istruzione ma capaci di profonde speculazioni



**DonPasta**  
Il pranzo della domenica  
Viaggio sentimentale nella cucina delle nonne  
Ed. Il Saggiatore  
Pagg. 200  
Euro 18