

L'intervista

DonPasta

Il mio viaggio in Italia tra i piatti delle nonne

di Antonella W. Gaeta

DonPasta e le nonne, una relazione decennale, un atto il suo di scrittura e, prima, di ascolto che ricorda quello di chi, sotto le bombe della Seconda guerra, imbottiva gli altari con sacchi di sabbia perché non andassero distrutti. La genesi del nuovo libro dello scrittore e performer del cibo salentino, *Il pranzo della domenica* (il Saggiatore), è un viaggio sentimentale d'Italia, regione per regione, nonna per nonna, ciascuna con racconti mirabolanti sospinti dai piatti del di di festa.

DonPasta, torna alla scrittura dopo 10 anni, perché questo viaggio premeva per essere raccontato?

«Nell'ultimo mio libro, *Artusi Remix*, avevo raccolto e narrato centinaia di ricette. Cominciai a ricevere lettere meravigliose che mi fecero venire voglia di incontrare ognuna di quelle nonnine che mi avevano scritto della loro cucina. Per un decennio, cinepresa in spalla, andai nei luoghi più remoti d'Italia, chiedendo di invitarmi a pranzo. Quello che ne venne fuori aveva una forza narrativa per me sconvolgente. Poi chissà, forse la morte di mia nonna, di tante di loro, la violenza del Covid su quella generazione, mi ha portato a capire che avevo da rendere tutta quella bellezza che avevo ricevuto».

Cosa rappresenta il pranzo della domenica per lei?

«Sin da piccolo era il mio momento preferito. Ho capito nel tempo quanto fosse importante fermarsi per viverlo con le persone care. Questa cosa si portava dietro due concetti primari: l'idea del cibo come dono da condividere e la percezione del tempo che in cucina si dilata. L'idea del libro è venuta

Parla lo scrittore: il suo ultimo libro è "Il pranzo della domenica"



▲ Lo scrittore e food performer Daniele De Michele è DonPasta

DonPasta
Il pranzo della domenica
il Saggiatore
pagg. 200
18 euro



quando mi è stato chiaro che i due concetti per noi meridionali così sacri, si scontravano violentemente con una modernità che cancellava ogni memoria. Ma io ne conoscevo la portata culturale e dovevo rivendicare la cucina come luogo di civiltà».

In Puglia c'è una tappa del cuore: da sua madre per preparare patate riso e cozze.

«Ho ritenuto corretto parlare dell'origine della mia passione per la cucina e per i pranzi della domenica. Mia nonna Chiarina non c'è più, ma mia madre Enrica è ora nonna di mio figlio Pablo; quindi, entrava di diritto nella categoria.

Abbiamo così percorso assieme, con dolcezza e attenzione, la storia della nostra famiglia».

Quale altra tappa le è rimasta nel cuore?

«Ogni incontro è stato così ricco che faccio fatica a scegliere. Ma il babbà di Ornella in Irpinia è fondamentale. Con Antonello Carbone che filmava, cercavamo di capire se fosse corretta l'intuizione di entrare nella casa delle nonne, se avesse senso. Fummo investiti dalla sua vitalità, generosità e intelligenza. Pretendeva che assaggiassimo l'intero patrimonio culinario irpino. Capimmo di essere sulla strada giusta».

In futuro il pranzo della domenica è destinato a scomparire?

«C'è, in questo modo di vivere il cibo, qualcosa di sovversivo: prendersi il tempo, offrire ma non vendere, rispettare le stagioni, considerare sacro il lavoro con la terra. Ovvero, ci sono dentro tutte le nostre sfide epocali: l'ambiente, la giustizia sociale, i beni comuni. Così, questa idea, si stacca dal passato e diventa un atto necessario per la ricostruzione di socialità, sempre più avvilita dalla macchina violenta del capitalismo. Nessuno è un'isola e le comunità vanno costruite per proteggerci: il cibo è lo strumento più efficace per farlo».

Il suo pranzo della domenica ideale?

«Quello estivo, quando bisogna scegliere se andare in spiaggia o perseverare con le frittate sotto i 40 gradi. Parmigiana e focaccia di cicorie come antipasto; tiella riso patate e cozze come primo; come secondo polpo in pignata e peperoni in agrodolce di contorno. Per finire, il dolce: il pasticciotto».